招标文件

项目编号：YSFHZB202302010

项目名称：南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务

采购人: 南京市雨花台区教育局

代理人：南京雨顺丰华工程科技咨询股份有限公司

二O二三年十二月

目录

[第一章、招标公告 3](#_Toc488329624)

[第二章、投标人须知 8](#_Toc488329625)

[第三章、评标办法 1](#_Toc488329634)7

[第四章、采购需求 2](#_Toc488329635)1

[第五章、合同条款 4](#_Toc488329636)6

[第六章、](#_Toc488329639)[投标文件格式及附件 5](#_Toc488329639)2

第一章 招标公告

南京雨顺丰华工程科技咨询股份有限公司受南京市雨花台区教育局（单位名称，以下简称“采购人”）委托，就南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务（项目名称）进行公开招标采购，兹邀请符合资格条件的投标人投标。

**一、项目基本情况：**

1、项目编号：YSFHZB202302010

2、项目名称：南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务，项目分为如下八个包：

包一：粮、油 （入围12家）

包二：干货调味品 （入围12家）

包三：面点、乳制品 （入围12家）

包四：水产 （入围12家）

包五：冷鲜肉 （入围12家）

包六：冷冻制品及冷冻家禽 （入围12家）

包七：蔬菜、蛋、豆制品 （入围12家）

包八：水果 （入围12家）

3、采购项目预算:总估算价10000万元，具体金额根据实际供货数量结算。

4、采购需求：为了系统推进学校食材配送各环节规范化、标准化建设，健全食品安全、着力改善学校食堂膳食质量、供餐服务，保障南京市雨花台区公办中小学、幼儿园食材供应，按（宁教办【2015】4号）文件中第六条“采购招标”之第三点：“区教育局负责统一实施本区学校食堂大宗食材和送餐企业采购工作”的要求，经研究决定，通过本次公开招标方式择优选择南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务（民办中小学、幼儿园可参照执行）。

5、合同履行期限：2023-2024年度第二学期开学至2024-2025年度第一学期寒假。中标供应商若在履行合同期间出现违反法律、行政法规、地方性法规、有关食品行业管理的标准规定、采购文件及双方合同的约定或发生食品安全事故、人身伤亡事故和经济纠纷等影响社会和谐稳定事件的，采购人有权提前终止合同。

6、本项目不接受联合体报价及不允许分包、转包。

**二、申请人资格要求**

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

（1）具有独立承担民事责任的能力；（提供法人或者其他组织的营业执照，自然人的身份证明）

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；（提供2022年度经审计的财务报告或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明或财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函）

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明或证明材料）

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（提供参加本次采购活动前半年内至少一个月依法缴纳税收及缴纳社会保障资金的证明材料。投标人依法享受缓缴、免缴税收、不需要缴纳社会保障资金的提供证明材料）

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明）（格式见后附件）

（6）法律、行政法规规定的其他条件（提供具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料）：无。

上述第（5）条所称重大违法记录，是指投标人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。

投标人在参加政府采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动。

依据《关于在政府采购活动中推行信用承诺制的通知》（宁财购通[2021]5号）规定，投标人（含联合体各方）只需在投标文件中提供《南京市政府采购供应商信用记录表暨信用承诺书》，不再需要提供上述（2）-（6）项的证明材料。投标人在中标后，将上述由信用承诺书替代的证明材料提交采购人或采购代理机构核验，经核验无误后，由采购人或采购代理机构发出中标通知书。不适用信用承诺书的情形：①投标人被列入严重失信主体名单；②相关监管部门作出行政处罚且尚在处罚有效期内；③其他法律、行政法规规定的不适用信用承诺的情形。

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：中小企业政策等（监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业），本项目不专门面向中小企业预留采购份额。

3、满足本项目特定资格要求的证明材料：

（1）参与粮、油（包一）；干货调味品（包二）；面点、乳制品（包三）投标的特定资格要求：

投标人为生产商的须提供:供应商有效期内的食品生产许可证、食品经营许可证。（提供相关有效证书扫描件加盖公章）  
 投标人为经销商的须提供:供应商有效期内的食品经营许可证;所代理品牌生产商的授权及有效期内的营业执照、食品生产许可证。（提供相关有效证书扫描件加盖公章）。  
 （2）参与水产（包四）；蔬菜、蛋、豆制品（包七）投标的特定资格要求：

供应商有效期内的食品经营许可证。（提供相关有效证书扫描件加盖公章）  
 （3）参与冷鲜肉（包五）、冷冻制品及冷冻家禽（包六）投标的特定资格要求：

投标人为生产商的须提供:供应商有效期内的食品生产许可证（或屠宰证）、食品经营许可证、动物防疫条件合格证。（提供相关有效证书扫描件加盖公章）  
 投标人为经销商的须提供:供应商有效期内的食品经营许可证、动物防疫条件合格证;所代理品牌生产商的授权及有效期内的营业执照、食品生产许可证（或屠宰证）。（提供相关有效证书扫描件加盖公章）。

4、拒绝下述投标人参加本次采购活动：

（1）投标人单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

（2）为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加本项目的采购活动。

（3）投标人被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网"(www.ccgp.gov.cn)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。

**三、履约保证金：**

本项目中标供应商不论中标分包数多少，一律以银行保函的形式向南京市雨花台区教育局缴纳履约保证金伍万元。若不缴纳履约保证金视为自动放弃入选中标资格。

**四、获取招标文件**

获取时间：自2023年12月29日09时00分至2024年1月5日17时00分。

获取方式：本项目实行全流程电子化招投标。请各位投标人登录“雨花台区招投标采购平台”（http://yhzc.njyh.gov.cn/web），在线获取招标文件。投标人第一次使用平台需要完成用户注册，在用户登录页面，点击“新用户注册”，按照注册向导页面说明完成用户注册及CA证书获取（CA证书由“皓盘云建”APP提供）。注册完成后登录系统，进入公告页面，点击“我要获取文件”进行招标文件的获取、下载。获取招标文件请按公告下附的“其他附件资料模板”提供相关资料。

费用：200元整，如需发票，进入“我的投标-投标项目”中在线申请。

报名操作及投标工具使用咨询：包工025-51860071。

**五、网上提交投标文件时间、开标时间：**

包一：粮、油；包二：干货调味品；包三：面点、乳制品；包七：蔬菜、蛋、豆制品；网上提交投标文件截止时间及开标时间：2024年1月18日9时30分；（北京时间）

包四：水产；包五：冷鲜肉；包六：冷冻制品及冷冻家禽；包八：水果；网上提交投标文件截止时间及开标时间：2024年1月19日9时30分；（北京时间）

开标方式：雨花台区招投标采购平台在线开标

①开标：各投标人在开标时间前15分钟（至少）使用电脑登录“雨花台区招投标采购平台”平台，进入“开标大厅”，找到当天拟开标的标段，进入网上开标室。

②解密：当标段开标状态显示为“已开标”时，点击“解密”按钮通过"皓盘云建"APP进行扫码解密。投标人应在60分钟内解密完成，若未在有效时间内完成解密工作，招标人将拒绝其投标。解密时使用的手机和"皓盘云建"APP账号要跟加密时使用的一致，否则无法解密，后果由投标人自己承担。

③异议或咨询：开标阶段，投标人如有异议或咨询可在网上开标室与招标人（招标代理公司）进行在线沟通，招标人在线答复投标人提出的异议或咨询。

④结束：公布开标一览表，开标结束。

**六、公告期限**

自本公告在法定媒体发布之日起五个工作日。

**七、其他补充事宜**

1.现场考察前答疑会

采购人将不统一组织投标人现场考察前答疑会，投标人认为需要可自行进行现场考察，采购人将予以必要的协助，费用由投标人自理；

2.本项目不收取投标保证金。

3.有关本次招标的事项若存在变动或修改，敬请及时关注“雨花台区招投标采购平台”发布的信息更正公告。

4.投标人诚信档案

（1）根据《南京市政府采购供应商信用管理工作暂行办法》（宁财规〔2018〕10号）有关规定，凡在南京地区参加政府采购活动的投标人，应当事先登录“南京公共采购信息网”（https://njgc.jfh.com/），点击主页“南京市政府采购供应商诚信档案”栏目并登录系统，在“信用记录”栏目中点击“信用记录打印”，打印《南京市政府采购供应商信用记录表暨信用承诺书》。

（2）投标人必须在提交投标（响应）文件截止日2天前办理登记注册手续。投标人拟申请网上注册的，应当按以下程序进行：

a.在“南京市政府采购供应商诚信档案管理系统”新用户注册界面，自行设置账号、登录密码，如实填写注册页信息，并进行信用承诺确认后，提交注册申请；

b.系统审核后，投标人即可登录系统，进行《南京市政府采购供应商信用记录表暨信用承诺书》下载打印；

c.南京市政府采购供应商诚信档案管理系统客服电话：025-52718366-622。投标人可就用户注册与打印事宜进行咨询。

（3）投标人参加本次采购活动时，在招标文件发布之日起至递交投标文件截止日前，应先登录“南京公共采购信息网”在线打印其《南京市政府采购供应商信用记录表暨信用承诺书》，加盖单位公章后作为投标文件的组成部分。

5.本项目在南京公共采购信息网网站、雨花台区招投标采购平台发布公告。

**八、对本次采购提出询问，请按以下方式联系**

（1）采购人信息

名称：南京市雨花台区教育局

地址：南京市雨花台区雨花南路2号

（2）代理机构信息

名称：南京雨顺丰华工程科技咨询股份有限公司

地址：南京市雨花台区安德门大街32号紫悦广场1幢202-207室

联系方式：025-51860027

（3）项目联系方式

项目联系人：张洁

电话：13851895125

第二章 投标人须知

**一、总则**

1、适用法律

1.1《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》等有关法律、规章和规定等。

1.2本次采购采用网上交易系统进行招标投标活动，招标、投标、评标和中标结果发布全程电子化。

**2、定义**

2.1 “供应商”“投标人”是指参加投标竞争，并符合招标文件规定资格条件的法人、其他组织或者自然人。

**3、政策功能**

3.1政府采购促进中小企业发展政策，小企业（含小型、微型企业）提供的货物、工程和服务在评审时将获得优势，参加投标的小企业（含小型、微型企业）应当提供《中小企业声明函》，“中小企业划型标准”详见《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》（国统字[2017]213号），中小企业享受政府采购支持政策的要求详见《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）的相关规定。

（1）对于专门面向中小企业或小型、微型企业的项目，只面向中小企业或小型、微型企业采购；对于非专门面向中小企业或小型、微型企业的项目，对小型和微型企业的价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。

（2）对于未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，且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，对于联合体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%以上的联合体或者大中型企业的报价给予4%的扣除，用扣除后的价格参加评审。联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业给予10%价格扣除，用扣除后的价格参与评审。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

（3）规定依据本办法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或转包给大中型企业，中型企业不得将合同分包或转包给大型企业。

3.2政府采购支持监狱和戒毒企业发展政策，监狱和戒毒企业提供的产品和服务在评标时将获得优势，参加投标的监狱和戒毒企业，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，监狱和戒毒企业享受政府采购支持政策的要求详见财库〔2014〕68号。

3.3政府采购促进残疾人就业政策，残疾人福利性单位提供的产品和服务在评标时将获得优势，参加投标的残疾人福利性单位，应当提供《残疾人福利性单位声明函》，残疾人福利性单位享受政府采购支持政策的要求详见财库〔2017〕141号。

3.4 政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。

（1）拟采购产品属于节能产品品目清单规定必须强制采购的，实行强制采购。

（2）拟采购产品属于节能产品、环境标志产品品目清单规定优先采购的，在性能、技术、服务等指标同等条件下，实行优先采购。

（3）参加政府采购活动的节能产品、环境标志产品投标人应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书电子件。

（4）对国家认定的节能产品和环保产品分别给予报价的5%价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

3.5强制采购信息安全产品。参加政府采购活动的产品投标人应当选择经国家认证的信息安全产品，并提供由中国信息安全认证中心按国家标准认证颁发的有效认证证书电子件。

3.6进口产品政策

（1）除招标公告载明接受进口产品参加外，不允许进口产品参加。进口产品认定依照《财政部关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》（财办库[2008]248号）的规定。

（2）允许进口产品参加的，满足需求的国内产品可以参加。

（3）允许进口产品参加的，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的投标人的进口产品。

3.7未按要求提供相关材料的，不享受相关政策。

**二、招标文件**

**4、招标文件组成**

4.1 招标文件组成：招标公告、投标人须知、评标办法、采购需求、合同条款、投标文件格式及附件等。

4.2 招标的最小单位是包。招标服务数量及技术要求中未分包的，投标人对要求提供的服务不得部分投标；招标服务数量及技术要求中已经分包的，应当以包为单位投标。

4.3 采购人或采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在招标文件要求提交投标文件截止时间15日前（不足15日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间），在原招标公告媒体发布更正公告，并通过“雨花台区招投标采购平台”“答疑澄清”发出。届时会有短信提醒，请各投标人在开标前关注报名注册时的手机短信信息，及时登录平台进行查询和签收。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

4.4 采购人在招标文件要求提交投标文件截止时间前，有权决定延长投标截止时间和开标时间，并在原采购信息发布媒体上发布变更公告。

4.5 投标人应在投标截止时间前关注原采购信息发布媒体有关本招标项目有无变更公告。

#### 三、投标

**5、网上递交投标文件**

5.1 投标人使用“皓盘云建”APP扫码登录“皓盘云建投标工具”，按要求编制投标文件和签章，并加密上传投标文件完成投标，并对其提交的投标文件真实性、合法性承担法律责任。投标人应使用电脑登陆雨花台区招投标采购平台（http://yhzc.njyh.gov.cn/web）下载投标工具。

5.2 投标人应当对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应，并在网上交易系统逐条应答。

5.3 投标人应对要求提供的资格证明文件（如资质证书、资格证书）、技术资料（如白皮书、彩页、手册、检测报告等）扫描上传至投标工具。

5.4 服务属于小微企业提供的，应在投标文件中说明。

5.5 投标人拟在中标后将项目的非主体、非关键性工作交由他人完成的，应在投标文件中说明。

5.6 应急保障：投标人在投标文件制作及上传过程中出现无法完成的，请及时与平台、工具维护人员联系，联系电话：18951936689（24小时）。如投标人未能及时联系而导致投标不成功的，责任由投标人自行承担。投标人应对“皓盘云建”APP上注册的CA数字证书妥善保管，如被他人盗用投标，后果自负。

**6、投标文件的语言、计量单位、货币和编制**

6.1 提交的投标文件、技术文件和资料，包括图纸中的说明，以及投标人就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标文件中若有英文或其他语言文字的资料，应提供相应的中文翻译资料。对不同文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

6.2 投标人所使用的计量单位应为国家法定计量单位。

6.3 投标人应用人民币报价，单位为“元”。

6.4 投标人所使用的技术标准应遵循国家最新标准及规范。

6.5 投标人中标后需提供壹套加盖公章、骑缝章的纸质版投标文件送至招标代理公司经办人，投标人提供的纸质文件必须与投标电子文件保持一致。

**7、联合体投标**

本项目不接受联合体投标。

**8、投标费用**

本次招标的招标代理服务费以中标价为计费基数，按照原计价格[2002]1980号文规定标准收取，按3000元/家/包收取（不含评委费用），由中标人在领取中标通知书（入选通知书）时向采购代理机构一次性支付。

**9、投标文件的组成**

9.1 投标人应当根据招标文件要求编制投标文件，投标文件应对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应，并在《商务条款偏离表》和《技术条款偏离表》等处标明满足与否。**对带星号（“★”）的条款必须在投标文件中响应，否则视为未响应**。

9.2 **投标文件的商务部分。**商务部分是证明投标人有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件，这些文件应能满足招标文件的要求，包括但不限于下列文件，其中加“★”项目不得有缺失或无效：

（1）★投标承诺函（投标申请及声明，格式见附件）；

（2）★法定代表人身份证明、授权委托书及委托代理人的身份证扫描件；

（3）★第一章招标公告中第二条申请人的资格要求；

（4）★《南京市政府采购供应商信用记录表暨信用承诺书》；

（5）★《商务条款偏离表》；

（6）合同条款；

（7）投标人认为需要提供的其他资格证明文件和商务资料。

9.3 **投标文件的技术部分。**技术部分是证明投标人提供的产品和服务是合格的，并符合招标文件要求的证明文件，以及对货物和服务的详细说明，这些文件可以是文字资料、图纸和数据等。提供的货物和服务如与招标文件要求有不符之处，应说明其差别之所在。包括但不限于下列文件，**其中加★项目不得有缺失或无效**：

（1）★技术说明或服务方案；

（2）★《技术条款偏离表》；

（3）服务承诺；

（4）投标人认为需要提供的其他技术资料。

9.4 **投标文件的价格部分**

（1）价格部分是对所提供服务价格构成的说明，招标文件如没有特别说明的话，对每一项服务仅接受一个价格。

（2）报价应包含完成本服务项目发生的所有含税费用、支付给员工的工资和国家强制缴纳的各种社会保障资金，以及投标人认为需要的其他费用等**。**

（3）投标人的任何错漏、优惠、竞争性报价不得作为减轻责任、减少服务、增加收费、降低质量的理由。

（4）投标人提供小微企业、残疾人福利性单位、监狱企业制造的货物和服务的，须在 《开标一览表》《分项报价表》中注明,投标人应当如实申报,否则评标委员会有权取消其小微企业、残疾人福利性单位、监狱企业优惠政策。

**9.5 投标文件的其他部分**

其他部分由投标人根据编制投标文件需要提供的其他相关文件。

**10、投标保证金**

10.1 本项目不收取投标保证金。

**11、投标有效期**

11.1 自开标之日起90日内投标有效。

11.2 特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购人可要求投标人同意延长投标有效期，这种要求与答复均以书面形式提交。

**12、投标文件盖章、修改和撤回**

12.1 投标人应按照招标文件要求，对需要加盖公章上传的资格证明文件和有关资料加盖公章后扫描上传至投标文件内。

12.2 投标人应在投标文件指定位置加盖数字证书电子签章。

12.3 有下列情形之一的投标文件将拒收：

（1）在招标文件要求提交投标文件的截止时间之后送达的等。

12.4 投标文件的修改和撤回

（1）投标人在网上投标截止时间前，可以对所提交的投标文件（电子数据）进行补充、修改或撤回。

（2）投标截止时间后，交易系统自动关闭，投标文件不能修改和撤回。

#### **四、开标、评标与确定中标人**

**13、开标**

13.1 在提交投标文件时间截止后，代理在规定的时间和地点组织开标。

13.2 投标人凭CA数字证书登录网上交易系统查看开标信息。

13.3 投标截止时间后参加投标的投标人不足三家的，不得开标。

13.4 投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

13.5 公开招标数额标准以上的采购项目，投标截止后投标人不足3家或者通过资格审查或符合性审查的投标人不足3家的，除采购任务取消情形外，按照以下方式处理：

（1）招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

（2）招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人依法报财政部门批准，经批准后，可变更为其他采购方式采购。本次招标文件中对投标人资格条件要求、技术要求和商务等要求，将作为其他采购方式采购的基本要求和谈判依据。

**14、评标**

14.1 评标组织

（1）评标工作由采购人（采购代理）组织，具体评标事务由依法组建的评标委员会负责，并独立履行下列职责：

①审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

②要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

③对投标文件进行比较和评价；

④推荐中标候选人或根据采购人委托直接确定中标人；

⑤向采购人、招标代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法违规行为。

（2）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，独立开展评审工作。

14.2 评标程序

（1）投标文件的资格性检查。依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中资格证明等进行审查。合格投标人不足3家的，不得评标。投标文件有下列情况之一的，在资格性、符合性审查时按照无效投标处理：

①不具备招标文件中规定资格条件的；

②供应商被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn)）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的。接受联合体的项目，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，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良应用记录。

（2）投标文件的符合性审查，评标委员会将依据法律法规和招标文件的规定，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，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离而使其投标成为实质性响应的投标。投标文件有下列情况之一的，在符合性审查时按照无效投标处理：

①未按招标文件规定签署、盖章的；

②投标总价和单价超出采购项目预算或者最高限价的；

③投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

④不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

⑤不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

⑥不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；

⑦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；

⑧不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的帐户转出；

⑨不同投标人的法定代表人或委托代理人有夫妻、直系血亲关系的；

⑩不同投标人的负责人为同一人或者存在控股、管理关系的；

⑪属于投标邀请中拒绝参加本次采购活动投标人的；

⑫没有逐一说明投标产品品牌、型号、产地、性能参数，而是直接拷贝招标文件技术要求的；

⑬评标委员会认为投标人的报价明显低于其他投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，未在评标现场合理的时间内提供书面说明或相关证明材料，不能证明其报价合理的。

⑭不符合法律、法规和招标文件规定的其他实质性要求的。

实质性要求是指本招标文件中用带星号（“★”）、“必须”或“应（应当）”等其他文字说明和商务和技术要求。

有下列情形之一的予以废标，同时将废标原因通知所有投标人：

①符合资格条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的；

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或最高限价，采购人不能支付的；

④因重大变故，采购任务取消的。

在评标期间，出现符合资格性检查的供应商或者对招标文件作出实质性响应的供应商不足三家情形的，比照13.5款执行。

（3）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明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以要求供应商作出必要的澄清、说明或者补正。供应商的澄清、说明、补正应当采用书面形式，由其授权代表签字或签章，但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。

（4）比较与评价。按照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。

**15、评定方法和标准**

15.1 **采用综合评分法。**即在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评审总得分最高的投标人作为中标候选人或者中标人的评审方法。本次评标的评分方法和标准，**具体详见本招标文件第三章**。

**16、确定中标人**

16.1 综合比较与评价后按照得分高低顺序对投标人进行排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。按各投标人总得分由高到低确定若干入围中标人（具体以招标文件第四章采购需求里面成交供应商数量为准）。若有效投标人达不到招标人要求的入围供应商数量，则全部为入围中标人。

16.2 中标人确定后，在原采购公告发布媒体上发布公告，向中标人发出中标通知书。中标人应按中标通知书规定的时间、地点与采购单位签订采购合同。

16.3 《中标通知书》对采购人和中标人具有同等法律效力。

16.4 代理对未中标的投标人不作未中标原因的解释。

16.5 所有投标文件不论中标与否，均不退回。

16.6 中标通知书发出后，招标人或中标人拒绝签订合同的，拒绝签订合同的一方应至少向另一方支付补偿金，以及为招标、投标所发生的有关费用和双方商定的其他补偿。

17. 编写评标报告

17.1 评标委员会根据评标过程和结果编写评标报告。

**18、评标过程的保密性**

18.1 采购人和采购代理机构将采取必要措施，保证评标在严格保密的情况下进行。

18.2 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。

18.3 凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料等，均不向投标人及与评标无关的其他人员透露。

**19、签订合同**

19.1 采购人与中标人应当自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

19.2 采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

19.3 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标或者成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

19.4 采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物或者服务的，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百分之十。

19.5 采购人与中标人应当根据合同的约定依法履行合同义务。

**五、质疑、投诉和诚实信用**

**20、质疑**

20.1 投标人对招标活动事项有疑问的，可以向采购代理机构提出询问，采购代理机构将依法作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。

20.2 提出质疑的投标人应当是参与所质疑项目采购活动的投标人。潜在投标人已依法获取其可质疑的招标文件的，可以对该文件提出质疑。

以联合体形式参加采购活动的，其质疑应当由组成联合体的所有投标人共同提出。

20.3 投标人认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，将质疑文件原件送达采购人或采购代理机构。

投标人应知其权益受到损害之日，是指：对招标文件提出质疑的，应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出；对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。

投标人必须在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。

20.4 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

　　（一）投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

　　（二）质疑项目的名称、编号；

　　（三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求（具体条款）；

　　（四）事实依据（具体条款）；

　　（五）必要的法律依据（具体条款）；

　　（六）提出质疑的日期。

投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。代理人提出质疑和投诉，应当提交投标人签署的授权委托书。其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。

质疑函应当使用中文。相关当事人提供外文书证或者外国语视听资料的，应当附有中文译本，由翻译机构盖章或者翻译人员签名。

20.5 质疑函应当现场提交至采购代理机构联系人处，提交时应出示有效身份证明。未按上述要求提交质疑函的，质疑不予受理。

20.6 投标人不得虚假质疑和恶意质疑，并对质疑内容的真实性承担责任。投标人或者其他利害关系人通过捏造事实、伪造证明材料等方式提出异议或投诉，阻碍招投标活动正常进行的，属于严重不良行为，代理机构将提请财政部门将其列入不良行为记录名单，并依法予以处罚。

**21、投诉**

21.1 质疑投标人对代理的答复不满意，或代理未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后**十五个工作日内**向采购项目同级财政部门投诉。

21.2 投标人投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。投标人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

21.3 投诉人对监督管理部门的投诉处理决定不服或者监督管理部门逾期未作处理的，可以依法申请行政复议或者向人民法院提起行政诉讼。

21.4 投诉人有下列行为之一的，属于严重失信行为，由主管部门列入不良行为记录名单，禁止其一至三年内参加政府采购活动。

（1）投诉人在全国范围12个月内三次以上投诉查无实据的；

（2）采用捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料等方式进行虚假、恶意投诉。

证据来源的合法性存在明显疑问，投诉人无法证明其取得方式合法的，视为以非法手段取得证明材料。

1. 评标办法

本项目采用综合评分法，评分统计方法采用百分制（满分100分），将全部评委评分直接进行算术平均，小数点后保留2位。按评审后得分由高到低顺序排列，得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列，得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列，按评标总得分排序由高到低确定若干入围供应商的评标方法。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 |  | 评分细则 | 评分标准 | 分值 |
| 1 | 投标报价（10分） | 价格 | 满足招标文件要求且最后所投品目平均折扣率最高的投标人的价格为评标基准折扣率，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（所投品目平均折扣率/评标基准折扣率）×10（小数点保留两位）  备注：包五：以冷鲜肉1-7项所投品目平均折扣率、8-56项所投品目平均折扣率分别独立计算得分后取平均值作为投标报价最终得分；包七：以蔬菜、蛋、豆制品1-24项所投品目平均折扣率、25-236项所投品目平均折扣率分别独立计算得分后取平均值作为投标报价最终得分。 | 10 |
| 2 | 商务部分  （24分） | 企业业绩  （6分） | 投标人提供2018年12月1日至今有政府机关或大型企业、事业单位、学校、医院、部队食堂签订的长期食材供货（所投标采购内容类）合同的，有一个得1.5分；满分6分。（提供合同扫描件，原件备查） | 6 |
| 配送  （8分） | ①粮、油（包一）；干货调味品（包二）；蔬菜、蛋、豆制品（包七）；水果（包八）根据投标人提供的自有/租赁配送车辆情况综合评分，提供4（含）辆以上的得8分，每少1辆扣2分（扣完为止）。自有车辆提供车辆明细清单、《车辆行驶证》等相关证明材料扫描件加盖公章，租赁车辆须提供租赁合同及发票扫描件，未提供不得分。（原件备查）。  ②面点、乳制品（包三）；水产（包四）；冷鲜肉（包五）；冷冻制品及冷冻家禽（包六）根据投标人提供的自有/租赁配送冷藏/冷链车辆情况综合评分，提供4（含）辆以上的得8分，每少1辆扣2分（扣完为止）。自有车辆提供车辆明细清单、《车辆行驶证》等相关证明材料扫描件加盖公章，租赁车辆须提供租赁合同及发票扫描件，未提供不得分，（原件备查）。 | 8 |
| 检验检测（10分） | ①投标人具有独立的食品安全检验检测设备、设施得5分，提供设施设备的购置发票扫描件加盖公章、图片等证明文件（原件备查）；  ②投标人具有合格的食品安全检验人员的得5分，提供食品安全检验人员参加本次采购活动前6个月的社保证明材料，权威机构出具的食品安全检验资质证书扫描件加盖公章（原件备查）。 | 10 |
| 3 | 技术部分（66分） | 质量安全保障措施（15分） | 根据投标人提供的质量安全保证措施(包括但不限于食品安全及卫生保证措施)给予评分。（提供文字说明或图片等证明资料）  （1）质量安全保证措施(包括但不限于食品安全及卫生保证措施)优的，得15分。  （2）质量安全保证措施(包括但不限于食品安全及卫生保证措施)良好的，得12分。  （3）质量安全保证措施(包括但不限于食品安全及卫生保证措施)一般的，得9分。  （4）质量安全保证措施(包括但不限于食品安全及卫生保证措施)差的，得6分。  （5）无此项不得分。 | 15 |
| 采购渠道  （15分） | 根据投标人提供的供货渠道打分，所供货品具有可追溯性（包含但不限于产品来源、产品品牌质量、经销资质、代理授权书等相关证明材料）。  （1）供货渠道，所供货品的可追溯性，内容全面、优的得15分；  （2）供货渠道，所供货品的可追溯性，内容比较全面、良好的得12分；  （3）供货渠道，所供货品的可追溯性，内容一般的得9分；  （4）供货渠道，所供货品的可追溯性，内容差的得6分；  （5）无此项不得分。 | 15 |
| 服务方案  （12分） | 投标人必须有提供长期的本地化服务能力，根据投标人提供的服务方案，包括对区属学校情况考察、建立投诉反馈机制、突发事件应急处理预案、仓储物流配套方案、人员分工、文档管理等问题，方案能体现出服务有标准、质量有保障、管理有措施，且科学合理具有实际可操作性。  （1）服务方案全面的，得12分；  （2）服务方案比较全面比较有针对性的，得9分；  （3）服务方案不够明确、不够有针对性的，得6分；  （4）服务方案差的，得3分；  （5）无此项不得分。 | 12 |
| 保供运输方案、应急预案（12分） | 根据投标人的保供运输方案和应急预案进行综合评分。  （1）保供运输、突发事件应急处理预案完备健全，对本服务项目针对性强，具有实际可操作性的，得12分。  （2）保供运输、突发事件应急处理预案比较完备、健全的，得9分。  （3）保供运输、突发事件应急处理预案不够完备、不够健全的，得6分。  （4）保供运输、突发事件应急处理预案差的，得3分。  （5）无此项不得分。 | 12 |
| 售后服务（12分） | 根据供应商的售后服务方案进行综合评分。 （1）售后服务体系非常完善、响应速度非常快、服务人员非常充足的，得12分；  （2）售后服务体系比较完善、响应速度可行、服务人员比较充足的，得9分；  （3）售后服务体系一般、响应速度一般、服务人员一般的，得6分；  （4）售后服务体系差、响应速度差、服务人员差的，得4分；  （5）无此项不得分。 | 12 |
|  | 合计 | | | 100 |

**说明：**

一、小微企业的价格扣除:

1．对小微企业提供的最终服务报价给予10%价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2. 大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织与小型、微型企业（监狱企业、残疾人福利单位）组成联合体共同参加投标，如果联合协议中约定，小型、微型企业（监狱企业、残疾人福利单位）的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的，给予联合体2%的价格扣除。联合体各方均为中小型、微型企业（监狱企业、残疾人福利单位）的，联合体视同为小型、微型企业享受10%价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

3. 小企业（含小型、微型企业）应当同时符合以下条件：

（1）投标人为小企业，且符合中小企业划分标准；

（2）提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他小企业制造的货物。如果提供的货物为大中型企业注册商标的货物，视同大中型企业。

二、监狱和戒毒企业的价格扣除

1. 对监狱和戒毒企业（简称监狱企业）视同小型、微型企业提供的最终服务报价给予10%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2. 监狱企业需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。

3. 监狱企业标准请参照《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）。

三、残疾人福利性单位的价格扣除

1. 对残疾人福利性单位视同小型、微型企业提供的最终服务报价给予10%的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

2. 残疾人福利单位需按照招标文件的要求提供《残疾人福利性单位声明函》。

3. 残疾人福利单位标准请参照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）。

四、监狱企业、残疾人福利单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

五、所有认证、证明和业绩均以有效的证明文件的扫描件为依据。

第四章 采购需求

**一、项目简介：**

为了系统推进学校食材配送各环节规范化、标准化建设，健全食品安全、着力改善学校食堂膳食质量、供餐服务，保障南京市雨花台区公办中小学、幼儿园食材供应，按（宁教办【2015】4号）文件中第六条“采购招标”之第三点：“区教育局负责统一实施本区学校食堂大宗食材和送餐企业采购工作”的要求，经研究决定，通过本次公开招标方式择优选择南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务（民办中小学、幼儿园可参照执行）。

**二、质量标准规范要求：**所投产品必须符合国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

本项目涉及的国家食品安全、卫生生产标准均按照最新标准执行，如在合同履行过程中出台了更新的标准，则按照最新标准执行。

**三、产品质量要求**

**为保证学生身体健康成长，本次大宗食材采购禁止使用转基因原材料、产品，参与粮、食用油、豆制品供应商须承诺入围后所供食材均为非转基因产品（提供承诺书）。**所有产品的质量要求为同类产品中综合质量优良产品。入选单位应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。

**蔬菜、水果、水产每日提供第三方农残药残定性检测报告；畜肉类、禽肉类、冷畜禽肉及制品具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”；鲜肉类制品每日提供动物检疫部门开具的《肉品品质检验合格证》、《分销合格证明》、《生猪定点屠宰企业非洲猪瘟检测合格证明》，每日提供第三方机构的快检报告，定期提供第三方具有检验检测资质认证机构出具的法检报告；蛋类应提供同批次检测合格证明、每日提供第三方机构的快检报告、一个月须提供一次第三方具有检验检测资质认证机构出具的法检报告；其他副食品提供以供应商名义送检的食材第三方合法检测机构出具的检测报告，第三方专业检测机构必须含有中国合格评定国家认可委员会（CNAS）或中国计量认证（CMA）标识的检测报告。**

在入选后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒的事故发生，入选人应对此承担一切法律责任。一经发现供应以下食品，除全部退货外，将立即取消供货资格，没收全部履约保证金，入选单位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，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；含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的；

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、蓄、兽、水产动物等及其制品；

6．掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

7．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；

8．超过保质期限的。

**四、具体要求**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包1：粮、油（入围12家）** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **品牌** | **备注** |
| 1 | 一级大米 | GB/T 1354-2018  GB 2715-2016 | 颗粒整齐饱满，含水量等于低于规定标准，无杂质、杂米，用手触摸要干爽、无任何结块现象，在保质期内，并拥有标注“SC”食品生产许可证编号,所有食品来源均有书面依据，必须可追溯。按用户要求规格供货。 | 1、一个报价单、每个品种限2个同等级品牌。  2、供应商提供的粮、油品牌需在南京市大型超市中有同品名、同质量标准的产品销售。 |  |
| 2 | 优质一级大米 | GB/T 1354-2018  GB 2715-2016 |  |
| 3 | 糯米 | GB/T 1354-2018  GB 2715-2016 |  |
| 4 | 黑豆 | [GB 1352-2009](javascript:void(0))或GB 19300-2014 |  |
| 5 | 燕麦 | GB 19640-2016 |  |
| 6 | 黑米 | GB/T 1354-2018  GB 2715-2016 |  |
| 7 | 紫米 | GB 2715-2016 |  |
| 8 | 黄豆 | [GB 1352-2009](javascript:void(0)) |  |
| 9 | 红豆 | [GB 1352-2009](javascript:void(0)) |  |
| 10 | 面粉 | [GB/T 1355-2021](javascript:void(0))或[GB/T 8607-1988](javascript:void(0)) |  |
| 11 | 小米 | [GB/T 11766-2008](javascript:void(0)) |  |
| 12 | 糯米 | [GB/T 1354-2018](javascript:void(0)) |  |
| 13 | 血糯米 | [GB/T 1354-2018](javascript:void(0)) |  |
| 14 | 藜麦 | GB 2715-2016 |  |
| 15 | 黑糯米 | [GB/T 1354-2018](javascript:void(0)) |  |
| 16 | 花生米 | [GB/T 1532-2008](javascript:void(0))  GB 2715-2016 |  |
| 17 | 玉米渣 | [GB 1353-2018](javascript:void(0)) |  |
| 18 | 熟白芝麻 | [GB/T 11761-2021](javascript:void(0)) |  |
| 19 | 绿豆 | [GB 1352-2009](javascript:void(0)) |  |
| 20 | 红芸豆 | [GB 1352-2009](javascript:void(0)) |  |
| 21 | 芸豆 | [GB 1352-2009](javascript:void(0)) |  |
| 22 | 熟黑芝麻 | [GB/T 11761-2021](javascript:void(0)) |  |
| 23 | 糯米面粉 | [GB/T 1355-2021](javascript:void(0))或[GB/T 8607-1988](javascript:void(0)) |  |
| 24 | 青稞 | GB/T 11760-2021 |  |
| 25 | 荞麦仁 | [GB/T 10458-2008](javascript:void(0)) |  |
| 26 | 高粱米 | GB 2715-2016或[GB/T 8231-2007](javascript:void(0)) |  |
| 27 | 玉米片 | [GB 1353-2018](javascript:void(0)) |  |
| 28 | 西米 | GB 2715-2016 |  |
| 29 | 薏仁米 | GB 2715-2016 |  |
| 30 | 猫牙米 | GB 2715-2016 |  |
| 31 | 非转基因大豆油 | GB 2716-2018  GB/T 1535-2017 | 澄清透明；气味、口感较好；溶剂残留不得检出；酸值小于0.2%；过氧化值小于5；商标整齐，喷码正确，文字清晰。密封良好，无渗漏 |  |
| 32 | 非转基因玉米油 | GB2716-2018  GB/T 19111-2017 |  |
| 33 | 非转基因葵籽油 | GB 2716-2018  GB/T 10464-2017 | 澄澄清透明；无异味、口感好；溶剂残留不得检出；酸价≤0.5；过氧化值≤5；商标整齐，喷码正确，文字清晰。密封良好，无渗漏 |  |
| 34 | 非转基因菜籽油 | GB 2716-2018  GB/T 1536-2021 | 澄清透明；气味、口感较好；溶剂残留不得检出；酸价≤1.5；过氧化值≤0.125；商标整齐，喷码正确，文字清晰。密封良好，无渗漏 |  |
| 35 | 非转基因花生油 | GB 2716-2018  GB/T 1534-2017 | 澄清透明；气味、口感较好；溶剂残留不得检出；酸价≤1.5；过氧化值≤6；商标整齐，喷码正确，文字清晰。密封良好，无渗漏 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包2：干货调味品（入围12家）** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **品牌** | **备注** |
| 1 | 生抽 | GB/T 18186-2000 | 所供产品须为定量原包装产品，符合国家卫生标准，外包装必须标明产品名称、配料表（单一制品可以免除）、净含量、制造者及经营者的名称和地址、生产（或分装、包装）日期、保质期或保存期、产品标准号，按用户要求规格供货。 | 1、一个报价单、每个品种限2个同等级品牌。  2、供应商提供的干货调味品品牌需在南京市大型超市中有同品名、同质量标准的产品销售。 | 入选产品厂家无招标文件规格，按同比例测算采购报价 |
| 2 | 食盐 | GB/T 5461-2016或 GB 2721-2015 |
| 3 | 醋 | GB/T18623或GB/T 18187-2000 或GB 2719-2018 |
| 4 | 鸡精 | SB/T 10371-2003或SB/T 10415-2007 |
| 5 | 绵白糖 | GB 13104-2014或GB/T 317-2018 |
| 6 | 白砂糖 | GB 13104-2014或GB/T 317-2018 |
| 7 | 红糖（一级） | GB 13104-2014或GB/T 317-2018 |
| 8 | 冰糖 | GB/T 35883-2018 或GB13104-2014 |
| 9 | 料酒 | SB/T 10416-2007或T/CBJ 8101-2019 |
| 10 | 老抽 | GB/T 18186-2000 |
| 11 | 香油 | GB/T 8233-2018 |
| 12 | 蚝油 | GB/T 21999-2008 |
| 13 | 麻油 | GB/T 8233-2018 |
| 14 | 花椒油 | GB/T 20293-2006 |
| 15 | 蒸鱼豉油 | GB/T 18186-2000 |
| 16 | 十三香 | GB/T 15691-2008 |
| 17 | 白胡椒粉 | GB/T 15691-2008 |
| 18 | 黑胡椒粉 | GB/T 15691-2008 |
| 19 | 孜然粉 | GB/T 15691-2008 |
| 20 | 五香粉 | GB/T 15691-2008 |
| 21 | 奥尔良腌料 | GB/T 15691-2008 |
| 22 | 酸菜鱼调料 | GB/T 15691-2008 |
| 23 | 麻婆豆腐调味料 | GB/T 15691-2008 |
| 24 | 粉蒸肉调料 | GB/T 15691-2008 |
| 25 | 火锅底料 | GB 31644-2018 |
| 26 | 香辣酱 | GB 31644-2018 |
| 27 | 蒜蓉酱 | GB 31644-2018 |
| 28 | 叉烧酱 | GB 31644-2018 |
| 29 | 芝麻酱 | GB 31644-2018 |
| 30 | 黄豆酱 | [GB/T 24399-2009](javascript:void(0)) |
| 31 | 辣椒酱 | GB 31644-2018 |
| 32 | 豆瓣酱 | GB/T 20560-2006 或GB/T 24399-2009 |
| 33 | 番茄沙司 | SB/T 10459-2008 |
| 34 | 蜂蜜 | GB 14963-2011 |
| 35 | 风味豆豉 | [GB/T 20293-2006或GB 31644-2018](javascript:void(0)) |
| 36 | 八角 | GB/T 7652-2016 |
| 37 | 桂皮 | GB/T 15691-2008 |
| 38 | 香叶 | GB/T 15691-2008 |
| 39 | 红花椒 | GB/T 15691-2008 |
| 40 | 干辣椒 | GB/T 6192-2019 |
| 41 | 野山椒 | GB 2714-2015 |
| 42 | 陈皮 | T/CACM 1021.99-2018 |
| 43 | 枸杞 | GB/T 6192-2019 |
| 44 | 干银耳 | GB/T 6192-2019 |
| 45 | 干木耳 | GB/T 6192-2019 |
| 46 | 干香菇 | GB 7096-2014 |
| 47 | 干腐竹 | GB 2712-2014或GB/T 22106-2008 |
| 48 | 干皮肚 | / |
| 49 | 紫菜（干坛） | GB/T 23597-2022 |
| 50 | 生粉 | GB/T 8885-2017 |
| 51 | 玉米淀粉 | GB/T 8885-2017 |
| 52 | 山芋粉丝 | GB/T 23587-2009 |
| 53 | 龙口粉丝 | GB/T 23587-2009 |
| 54 | 虾皮 | SC/T 3205-2016 |
| 55 | 吊干红枣 | GB/T 6192-2019 |
| 56 | 干海带 | GB/T 23597-2022 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包三：面点、乳制品（入围12家）** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **品牌** | **备注** |
| 1 | 白糯小圆子 | QB/T5729-2022 |  | 1、一个报价单、每个品种限2个同等级品牌。  2、供应商提供的面点、乳制品品牌需在南京市大型超市中有同品名、同质量标准的产品销售。 |  |
| 2 | 杂粮蔬菜面疙瘩 | 同上 |  |  |
| 3 | 切片年糕 | 同上 |  |  |
| 4 | 肉包子 | 同上 | 具有面食应有的色泽、滋味、气味，无酸败，无异味。具有正常的组织状态，无霉变，有韧性，无正常视力可见外来异物。 |  |
| 5 | 菜包子 | 同上 |  |
| 6 | 烧麦 | 同上 |  |
| 7 | 广式叉烧大包 | 同上 |  |
| 8 | 豆沙包 | 同上 |  |
| 9 | 奶黄包 | 同上 |  |
| 10 | 猪猪包 | 同上 |  |
| 11 | 红糖馒头 | 同上 |  |
| 12 | 汤包 | 同上 |  |
| 13 | 馒头 | 同上 |  |
| 14 | 花卷 | 同上 |  |
| 15 | 手抓饼 | 同上 |  |
| 16 | 馄饨 | 同上 |  |
| 17 | 鲜面 | 同上 |  |
| 18 | 鸡蛋挂面 | 同上 |  |
| 19 | 刀削面 | 同上 |  |
| 20 | 水饺 | 同上 |  |
| 21 | 油条 | 同上 |  |
| 22 | 麻团 | 同上 |  |
| 23 | 发糕 | 同上 |  |
| 24 | 绿豆糕 | GB7099-2015 | 具有产品应有的正常色泽、气味和滋味，无异味、无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物。 |  |
| 25 | 桂花糕 | GB7099-2015 |  |
| 26 | 粽子 | GB7099-2015 |  |
| 27 | 月饼 | GB7099-2015 |  |
| 28 | 吐司 | GB7099-2015 |  |
| 29 | 餐包 | GB7099-2015 |  |
| 30 | 菠萝包 | GB7099-2015 |  |
| 31 | 红豆包 | GB7099-2015 |  |
| 32 | 毛毛虫面包 | GB7099-2015 |  |
| 33 | 甜甜圈 | GB7099-2015 |  |
| 34 | 桃酥 | GB7099-2015 |  |
| 35 | 麻花 | GB7099-2015 |  |
| 36 | 法式小面包 | GB7099-2015 |  |
| 37 | 瑞士卷 | GB7099-2015 |  |
| 38 | 铜锣烧 | GB7099-2015 |  |
| 39 | 雪饼 | GB/T 20980-2021 | 具有产品应有的色泽、香味，无异味，口感酥松或松脆。 |  |
| 40 | 沙琪玛 | GB/T 20980-2021 |  |
| 41 | 肉松面包 | GB7099-2015 |  |
| 42 | 趣多多 | GB/T 20980-2021 |  |
| 43 | 丹夫华夫饼 | GB/T 20980-2021 |  |
| 44 | 骨钙饼干 | GB/T 20980-2021 |  |
| 45 | 肉松饼 | GB/T 20980-2021 |  |
| 46 | 日式小圆饼 | GB/T 20980-2021 |  |
| 47 | 威化饼干 | GB/T 20980-2021 |  |
| 48 | 苏打饼干 | GB/T 20980-2021 |  |
| 49 | 豆奶粉 | GB/T 29602-2013 | 符合正常的色泽、气味，无异味、无酸败味、无霉变、无可见异物。包装无破损、涨袋。 |  |
| 50 | 豆浆粉 | GB/T 29602-2013 |  |
| 51 | 高钙牛奶 | 符合《GB19301-2010》标准 |  |
| 52 | 纯牛奶 |  |
| 53 | 复原乳（125ml/盒） |  |
| 54 | 酸奶 |  |
| 55 | 奶酪棒 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包四：水产类 （入围12家）** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **验货标准** | **备注** |
| 1 | **鲫鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 | 鲜活类：在水中游动自如,反应敏捷; 无伤残、无畸形、无病害；  鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。水产配送工具必须符合卫生要求，不得与其它货物混装，防止水产二次污染。  **水产品粗加工（包括但不限于宰杀）由供应商负责，根据招标人具体要求进行制作，招标人对此不额外支付费用。**  制品类：包装完整、批号清晰，低温冷链保存，外包装的必须标明产品名称、配料表、净含量、制造者及经营者的名称和地址、生产（或分装、包装）日期、保质期或保存期、产品标准号。按用户要求规格供货。 | 鱼眼饱满、晶莹透明，无残羽，无血水血污，无残骨，伤斑，溃烂，炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有玫瑰色或红色，鳞片排列紧密，清晰明亮。 |  |
| 2 | **鳊鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 |  |
| 3 | **草鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 | 肉质白色或淡红色，块形完整、无残缺、异色、异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 4 | **花鲢** | 符合GB 2733，GB 10136 | 背部青黑色，体侧深褐带有黑色或黄色花斑，腹部灰白。肉质白色或淡红色，块形完整、无残缺、异色、异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 5 | **白鲢** | 符合GB 2733，GB 10136 | 肉质白色或淡红色，块形完整、无残缺、异色、异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 6 | **黑鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 | 鱼眼饱满、晶莹透明，无残羽，无血水血污，无残骨，伤斑，溃烂，炎症，鳞片排列紧密，清晰明亮。 |  |
| 7 | **鲈鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 | 鱼眼饱满、晶莹透明，无残羽，无血水血污，无残骨，伤斑，溃烂，炎症，鳞片排列紧密，清晰明亮。 |  |
| 8 | **昂刺鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 | 鱼眼饱满、晶莹透明，无血水血污，无残骨，伤斑，溃烂，炎症。 |  |
| 9 | **沙虾** | 符合GB 2733，GB 10136 | 虾体完整，呈自然色泽。组织紧密、肌肉有弹性，具有虾固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 10 | **黄鳝** | 符合GB 2733，GB 10136 | 体色正常，体态完整，水中姿态平稳，头部朝上，捞离水后挣扎有力，鲜活生猛，粘度较多。 |  |
| 11 | **罗氏虾** | 符合GB 2733，GB 10136 | 虾体完整，呈自然色泽。组织紧密、肌肉有弹性，具有虾固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 12 | 对虾 | 符合GB 2733，GB 10136 | 虾体完整，呈自然色泽。组织紧密、肌肉有弹性，具有虾固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 13 | 花甲 | 符合GB 2733，GB 10136 | 外壳有光泽、色泽正，无腥臭味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 14 | **黄鳝丝** | 符合GB 2733，GB 10136 | 无软烂现象。具有黄鳝固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 15 | **黄鳝片/段** | 符合GB 2733，GB 10136 | 无软烂现象。具有黄鳝固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 16 | 银鱼 | 符合GB 2733，GB 10136 | 体表有光泽，肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有银鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 17 | 马鲛鱼 | 符合GB 2733，GB 10136 | 体表有光泽，肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有马鲛鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 18 | **巴沙鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 | 色泽洁白或呈均匀的淡红色，无破损、残缺及软烂现象。具有巴沙鱼固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 19 | **桂鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 | 无破损、残缺及软烂现象。具有桂鱼固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 20 | **净多宝鱼** | 符合GB 2733，GB 10136 | 无破损、残缺及软烂现象。具有多宝鱼固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 21 | **黑鱼片** | 符合GB 2733，GB 10136 | 色泽洁白或呈均匀的淡红色，无软烂现象。具有黑鱼固有气味、无异味。无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 22 | **带鱼段（中）** | GB 2733-2015、GB/T 18109-2011 | 体表有光泽，肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有带鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 23 | 鳕鱼中段 | GB 2733-2015、GB/T 18109-2011 | 体表有光泽，肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有鳕鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 24 | 鸦片鱼身 | GB 2733-2015、GB/T 18109-2011 | 体表有光泽，肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有鸦片鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 25 | **鱿鱼须** | GB 2733-2015、GB/T 18109-2011 | 肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有鱿鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 26 | **鱿鱼** | GB 2733-2015、GB/T 18109-2011 | 肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有鱿鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 27 | **小黄鱼（10条/斤）** | GB 2733-2015、GB/T 18109-2011 | 肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有小黄鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 28 | **无刺鮰鱼块** | GB 2733-2015、GB/T 18109-2011 | 肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有鮰鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 29 | **虾仁（31-40）** | GB 2733-2015、GB/T 40963-2021 | 肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有虾仁固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 30 | **龙利鱼** | GB 2733-2015、GB/T 18109-2011 | 肌肉有弹性，个体完整、无软烂现象。具有龙利鱼固有气味、无异味。无肉眼可见外来杂质。 |  |
| 31 | 蟹肉棒 | 符合GB10145－1988 | 色泽正，无腥臭味，无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 32 | 鱼圆 | 符合GB10145－1988 | 色泽正，无腥臭味，无肉眼可见的外来杂质。 |  |
| 33 | 鱼籽福袋 | 符合GB/T13022 | 色泽正，无腥臭味，无肉眼可见的外来杂质。 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包五：冷鲜肉（入围12家）** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **品牌** | **备注** |
| 1 | **去骨猪腿肉** | GB 2707-2016 | 色泽正常，无肥膘，无异味，无注水 | 猪、牛、羊肉各限2个同等级品牌。 | 配送所需的生肉应由规模养殖场提供经农业部门检测、检疫合格的鲜活健康猪牛羊，经定点屠宰厂屠宰加工并检验合格；配送工具必须符合卫生要求，不得与其它货物混装，防止肉品二次污染。  **冷鲜肉粗加工由供应商负责，**  **根据学校具体要求进行制作，**  **采购人及学校对此不额外支付费用。** |
| 2 | **五花肉（肋条）** | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味，无注水 |
| 3 | **猪肋排** | GB 2707-2016 | 色泽正常，无肥膘，无异味，无注水 |
| 4 | **精瘦肉** | GB 2707-2016 | 色泽正常，无肥膘，无异味，无注水 |
| 5 | **牛肉（牛腩）** | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味、无毛、无注水，肉质紧密 |
| 6 | **牛肉（腱子肉）** | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味、无毛、无注水，肉质紧密 |
| 7 | **羊肉（带骨）** | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 表皮洁净，色泽正常，无异味、无毛、无注水，肉质紧密 |
| 8 | 猪梅条肉 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无肥膘，无异味，无注水 |
| 9 | 猪里脊肉 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味、无毛、无注水，肉质紧密 |
| 10 | 猪夹心肉 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味、无毛、无注水，肉质紧密 |
| 11 | 猪前腿夹心肉 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 12 | 去皮猪前腿肉 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 13 | 去皮猪后腿肉 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 14 | 去皮猪五花肉 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 15 | 带皮猪前腿肉 | GB 2707-2016 | 表皮洁净，色泽正常，无异味、规格按发标方使用规格提供 |
| 16 | 带皮猪后腿肉 | GB 2707-2016 | 表皮洁净，色泽正常，无异味、规格按发标方使用规格提供 |
| 17 | 带皮猪五花肉 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味、无毛、无注水，肉质紧密 |
| 18 | 鲜猪大排 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味，规格按发标方使用规格提供 |
| 19 | 鲜猪小排 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味，无颈骨 |
| 20 | 仔排 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无肥膘，无异味，无注水 |
| 21 | 2:8肉末（猪肉） | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味 |
| 22 | 3:7肉末（猪肉） | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味 |
| 23 | 4:6肉末（猪肉） | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味 |
| 24 | 筒子骨 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味 |
| 25 | 蹄髈 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味，规格按发标方使用规格提供 |
| 26 | 带筋猪蹄 | GB 2707-2016 | 表皮洁净，色泽正常，有筋，无异味，无注水 |
| 27 | 猪耳朵 | GB 2707-2016 | 表皮洁净，色泽正常，无异味 |
| 28 | 猪尾巴 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味 |
| 29 | 猪尾骨 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味 |
| 30 | 猪舌 | GB 2707-2016 | 表皮洁净，色泽正常，无异味 |
| 31 | 猪肝 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味 |
| 32 | 生猪肚 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味 |
| 33 | 猪心 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味，无注水 |
| 34 | 猪腰（去内筋） | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味，无注水 |
| 35 | 猪腰（整） | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味，无注水 |
| 36 | 猪板油 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味，无颈骨 |
| 37 | 生猪油网油 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味， |
| 38 | 肥膘 | GB 2707-2016 | 色泽正常，无异味， |
| 39 | 牛腿肉 | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 40 | 牛里脊 | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 41 | 牛柳 | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 42 | 牛肉末 | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 43 | 牛骨头 | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味， |
| 44 | 牛尾骨 | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味 |
| 45 | 牛百叶（白） | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味 |
| 46 | 牛百叶（黑） | GB 2707-2016、GB/T 17238-2022 | 色泽正常，无异味 |
| 47 | 羊肉（去骨） | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 48 | 带皮羊腿 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 表皮洁净，色泽正常，无异味、无毛、无注水，肉质紧密 |
| 49 | 带皮羊肉 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 表皮洁净，色泽正常，无异味、无毛、无注水，肉质紧密 |
| 50 | 羊小排 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 色泽正常，无异味，无颈骨 |
| 51 | 羊仔排 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 色泽正常，无异味，无颈骨 |
| 52 | 战斧羊排 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 色泽正常，无异味、无注水，肉质紧密 |
| 53 | 羊棒骨 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 色泽正常，无异味 |
| 54 | 羊蝎子 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 色泽正常，无异味 |
| 55 | 生羊肚 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 色泽正常，无异味 |
| 56 | 羊尾油 | GB 2707-2016、GB/T 9961-2008 | 色泽正常，无异味 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包六：冷冻制品及冷冻家禽（入围12家）** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **品牌** | **备注** |
| 1 | 鸡柳 | GB16869-2005 | 包装完整、批号清晰，低温冷链保存，外包装的必须标明产品名称、配料表、净含量、制造者及经营者的名称和地址、生产（或分装、包装）日期、保质期或保存期、产品标准号。按用户要求规格供货。 | 1. 一个报价单、每个品种限2个同等级品牌。   2、供应商提供的冷冻制品及冷冻家禽品牌需在南京市大型超市中有同品名、同质量标准的产品销售。 |  |
| 2 | 牛柳 | GB16869-2005 |  |
| 3 | 肥牛卷 | GB16869-2005 |  |
| 4 | 鱼排（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 5 | 掌中宝（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 6 | 培根（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 7 | 面筋塞肉（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 8 | 玉米饼（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 9 | 鱼饼（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 10 | 牛肉饼（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 11 | 百叶卷肉（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 12 | 蛋饺（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 13 | 里脊肉（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 14 | 鸡中翅（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 15 | 骨肉相连（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 16 | 豌豆粒（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 17 | 玉米粒（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 18 | 锅包肉（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 19 | 狮子头（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 20 | 鸡丁（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 21 | 耗油肉片（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 22 | 鱼丸（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 23 | 肉丝（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 24 | 肉片（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 25 | 肉丁（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 26 | 藤椒鸡排（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 27 | 米香大排（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 28 | 香辣翅根（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 29 | 耦合（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 30 | 黑椒鸡块（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 31 | 上校鸡块（调理） | SB/T10379-2012 |  |
| 32 | 光鸡（肉鸡） | GB 2707-2016  GB 16869-2005 | 干冻，无注水，全净膛，表皮完整洁净 |  |
| 33 | 光鸡（三黄鸡） | 同上 |  |
| 34 | 鸡脯肉 | 同上 | 干冻，无注水，表皮完整洁净 |  |
| 35 | 鸡边腿 | 同上 |  |
| 36 | 琵琶腿（60头） | 同上 |  |
| 37 | 琵琶腿（70头） | 同上 |  |
| 38 | 琵琶腿（80头） | 同上 |  |
| 39 | 琵琶腿（90头） | 同上 |  |
| 40 | 鸡大腿 | 同上 |  |
| 41 | 鸡翅根 | 同上 |  |
| 42 | 鸡中翅 | 同上 |  |
| 43 | 鸡心 | 同上 | 干冻，无注水 |  |
| 44 | 鸡杂 | 同上 |  |
| 45 | 鸡胗 | 同上 |  |
| 46 | 鸡爪 | 同上 |  |
| 47 | 光鸭（鸭肉） | 同上 | 干冻，无注水，全净膛，表皮完整洁净 |  |
| 48 | 鸭腿（M号） | 同上 | 干冻，无注水，表皮完整洁净 |  |
| 49 | 鸭腿（L号） | 同上 |  |
| 50 | 鸭边腿 | 同上 |  |
| 51 | 鸭翅根 | 同上 |  |
| 52 | 鸭翅 | 同上 |  |
| 53 | 鸭二节翅 | 同上 |  |
| 54 | 鸭心 | 同上 | 干冻，无注水 |  |
| 55 | 鸭肝 | 同上 |  |
| 56 | 鸭肫 | 同上 |  |
| 57 | 鸭肠 | 同上 |  |
| 58 | 鸭爪 | 同上 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **包七：蔬菜、蛋、豆制品（入围12家）** | | | | |
| 序号 | 品名 | 质量标准 | 基本要求 | 备注 |
| 1 | 青菜 | 符合GB 2762、GB 2763要求 | 根菜类：  表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆  表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。  白菜类：  叶新鲜光泽，棵株大完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。  绿叶蔬菜：  颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄，棵株挺直，叶子无褪色边或褐斑、发黄、干软、卷曲、脱叶。  葱蒜类：  鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。叶肥挺，根株均匀。  无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。  茄果类：  色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。  瓜类：  颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形。  豆类：  颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香，无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异味。  薯芋类：  色正，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满无腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥多发软。  水生蔬菜类：  水份充足，饱满，肉洁白脆嫩，无无腐烂、干枯、泥多发软。  多年生蔬菜类：  完整清洁，壳肉紧贴、饱满、肉质洁白较嫩  无冰冻、霉烂、风干、刀伤、壳皮卷曲、离肉、有黑斑、根大、肉老。  食用菌类：  菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。 |  |
| 2 | 白萝卜 | 同上 |
| 3 | 大白菜 | 同上 |
| 4 | 小白菜 | 同上 |
| 5 | 西红柿 | 同上 |
| 6 | 土豆 | 同上 |
| 7 | 黄瓜 | 同上 |
| 8 | 青椒 | 同上 |
| 9 | 茄子 | 同上 |
| 10 | 芹菜 | 同上 |
| 11 | 包菜 | 同上 |
| 12 | 洋葱 | 同上 |
| 13 | 冬瓜 | 同上 |
| 14 | 花菜 | 同上 |
| 15 | 山药 | 同上 |
| 16 | 胡萝卜 | 同上 |
| 17 | 生菜 | 同上 |
| 18 | 西兰花 | 同上 |
| 19 | 生瓜 | 同上 |
| 20 | 莴笋 | 同上 |
| 21 | 藕 | 同上 |
| 22 | 黄豆芽 | 同上 |
| 23 | 韭菜 | 同上 |
| 24 | 红辣椒 | 同上 |
| 25 | 上海青 | 同上 |
| 26 | 矮脚黄青菜 | 同上 |
| 27 | 白梗青菜 | 同上 |
| 28 | 鸡毛菜 | 同上 |
| 29 | 菜秧 | 同上 |
| 30 | 广东菜心 | 同上 |
| 31 | 油菜心 | 同上 |
| 32 | 青菜苔 | 同上 |
| 33 | 油麦菜 | 同上 |
| 34 | 杭白菜 | 同上 |
| 35 | 台湾小白菜 | 同上 |
| 36 | 娃娃菜 | 同上 |
| 37 | 空心菜 | 同上 |
| 38 | 菠菜 | 同上 |
| 39 | 苋菜 | 同上 |
| 40 | 青苋菜 | 同上 |
| 41 | 红苋菜 | 同上 |
| 42 | 芥菜 | 同上 |
| 43 | 荠菜 | 同上 |
| 44 | 新土豆 | 同上 |
| 45 | 粉西红柿 | 同上 |
| 46 | 水果黄瓜 | 同上 |
| 47 | 苦瓜 | 同上 |
| 48 | 丝瓜 | 同上 |
| 49 | 笋瓜 | 同上 |
| 50 | 佛手瓜 | 同上 |
| 51 | 圆茄 | 同上 |
| 52 | 瓠子 | 同上 |
| 53 | 茭白 | 同上 |
| 54 | 薄皮青椒 | 同上 |
| 55 | 圆椒 | 同上 |
| 56 | 美人椒 | 同上 |
| 57 | 保鲜花椒 | 同上 |
| 58 | 彩椒 | 同上 |
| 59 | 红椒 | 同上 |
| 60 | 红甜椒 | 同上 |
| 61 | 杭椒 | 同上 |
| 62 | 黄甜椒 | 同上 |
| 63 | 螺丝椒 | 同上 |
| 64 | 青甜椒 | 同上 |
| 65 | 小米椒 | 同上 |
| 66 | 线椒 | 同上 |
| 67 | 白芹 | 同上 |
| 68 | 香芹 | 同上 |
| 69 | 侉芹 | 同上 |
| 70 | 西芹 | 同上 |
| 71 | 水芹 | 同上 |
| 72 | 本芹 | 同上 |
| 73 | 牛心包菜 | 同上 |
| 74 | 紫包菜 | 同上 |
| 75 | 抱子甘蓝 | 同上 |
| 76 | 球生菜 | 同上 |
| 77 | 小包莱 | 同上 |
| 78 | 小胡萝卜 | 同上 |
| 79 | 杨花萝卜 | 同上 |
| 80 | 水果萝卜 | 同上 |
| 81 | 红萝卜 | 同上 |
| 82 | 青萝卜 | 同上 |
| 83 | 壳豌豆 | 同上 |
| 84 | 茼蒿 | 同上 |
| 85 | 芦蒿 | 同上 |
| 86 | 蒜黄 | 同上 |
| 87 | 蒜苗 | 同上 |
| 88 | 韭黄 | 同上 |
| 89 | 韭菜苔 | 同上 |
| 90 | 劲葱 | 同上 |
| 91 | 大葱 | 同上 |
| 92 | 香葱 | 同上 |
| 93 | 蒜头 | 同上 |
| 94 | 大蒜 | 同上 |
| 95 | 青蒜 | 同上 |
| 96 | 蒜米 | 同上 |
| 97 | 生姜 | 同上 |
| 98 | 香菜 | 同上 |
| 99 | 水果洋葱 | 同上 |
| 100 | 春笋 | 同上 |
| 101 | 冬笋 | 同上 |
| 102 | 芦笋 | 同上 |
| 103 | 百合 | 同上 |
| 104 | 芥兰 | 同上 |
| 105 | 荸荠 | 同上 |
| 106 | 枸杞头 | 同上 |
| 107 | 橄榄包 | 同上 |
| 108 | 木耳菜 | 同上 |
| 109 | 马兰头 | 同上 |
| 110 | 菊叶 | 同上 |
| 111 | 苦菊 | 同上 |
| 112 | 溜溜菜 | 同上 |
| 113 | 番薯叶 | 同上 |
| 114 | 豌豆苗 | 同上 |
| 115 | 豌豆米 | 同上 |
| 116 | 毛豆角 | 同上 |
| 117 | 毛豆米 | 同上 |
| 118 | 绿豆芽 | 同上 |
| 119 | 黑豆芽 | 同上 |
| 120 | 甜玉米 | 同上 |
| 121 | 糯玉米 | 同上 |
| 122 | 板栗 | 同上 |
| 123 | 南瓜 | 同上 |
| 124 | 贝贝南瓜 | 同上 |
| 125 | 板栗南瓜 | 同上 |
| 126 | 小南瓜 | 同上 |
| 127 | 茨菇 | 同上 |
| 128 | 山芋 | 同上 |
| 129 | 芋头 | 同上 |
| 130 | 荔浦芋头 | 同上 |
| 131 | 紫薯 | 同上 |
| 132 | 香薯 | 同上 |
| 133 | 蜜薯 | 同上 |
| 134 | 香芋 | 同上 |
| 135 | 地瓜 | 同上 |
| 136 | 铁棍山药 | 同上 |
| 137 | 香菇 | 同上 |
| 138 | 金针菇 | 同上 |
| 139 | 平菇 | 同上 |
| 140 | 蘑菇 | 同上 |
| 141 | 杏鲍菇 | 同上 |
| 142 | 鸡腿菇 | 同上 |
| 143 | 新鲜虫草花 | 同上 |
| 144 | 白玉菇 | 同上 |
| 145 | 海鲜菇 | 同上 |
| 146 | 冬菇 | 同上 |
| 147 | 草菇 | 同上 |
| 149 | 草头 | 同上 |
| 150 | 茶树菇 | 同上 |
| 151 | 鸡枞菇 | 同上 |
| 152 | 松茸菇 | 同上 |
| 153 | 蟹味菇 | 同上 |
| 154 | 秀珍菇 | 同上 |
| 156 | 净西芹（去叶，切段） | 符合GB 2762、GB 2763 、GB 18406.1要求；  硝酸盐含量符合GB／T 5009.33的要求；  有机磷农药含量符合GB／T5009.20—1996和GB／  一1998的要求；  微生物指标  符合GB 4789.23要求；  净含量符合按国家技术监督局第75号令的要求；净菜的标签标识应标明产品名称、生产日期或包装日期、保存期、净含量、执行标准、生产单位或经销单位。符合DB3301/T 046与GB 7718要求。 | 瓜类：形状、色泽一致，瓜条均匀，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。  豆类：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。  根茎菜类：皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、，不带茎叶、须根。  茄果类：色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。  结球叶菜类：肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；结球紧实；茎基部削平，无抽薹。  花菜类：形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，可带主茎，花椰菜的花球颜色白色或乳白色，青花菜的花球青绿色、无紫花、无枯蕾何毛花现象。  绿叶菜类：肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无抽薹（菜心除外）；菠菜和本地芹菜可带根。  水生蔬菜类：肉质嫩，成熟度适中，无杂质、机械伤，新鲜，茭白无灰茭。  食用菌类：应具有食用菌正常的商品外形及固有的色泽、香味，无外来杂质，新鲜、坚挺。  多年生蔬菜类：幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤 | **根据学校具体要求进行制作，**  **采购人及学校对此不额外支付费用。** |
| 157 | 净冬瓜（去皮，切片） |
| 158 | 净垮芹（去叶，切段） |
| 159 | 白萝卜（去皮，切段/片/丝） |
| 160 | 净菊叶 |
| 161 | 土豆（去皮，切丁/片/丝） |
| 162 | 净菠菜 |
| 163 | 有机花菜（去根，切块） |
| 164 | 绿豆芽 |
| 165 | 黄豆芽 |
| 166 | 香芹（去根，去老叶，切段） |
| 167 | 净莴笋(切片/丝/丁） |
| 168 | 净包菜(切片/丝/丁） |
| 169 | 净丝瓜(切片/丝/丁） |
| 170 | 胡萝卜（去根，切片/丝/丁） |
| 171 | 净莴苣（去根，去皮，切片/丝/丁） |
| 172 | 净山药（去皮，切片/丝/丁/段） |
| 173 | 南瓜(去皮，切片/丝/丁） |
| 174 | 西兰花（去根切块） |
| 175 | 青豆 |
| 176 | 藕（去皮，去节，切片/丝/丁/段）） |
| 177 | 净瓠子（去皮，切片/丝/段） |
| 178 | 净韭菜 |
| 179 | 青甜椒（切片/丝/段） |
| 180 | 净糯玉米 |
| 181 | 净百合 |
| 182 | 净荔浦芋头（去皮，切片/丝/丁） |
| 183 | 净荠菜 |
| 184 | 净茼蒿 |
| 185 | 净苋菜 |
| 186 | 净紫薯（去皮，切片/丝/丁） |
| 187 | 海鲜菇 |
| 188 | 金针菇 |
| 189 | 茶树菇 |
| 190 | 虫草花 |
| 191 | 竹荪 |
| 192 | 净菜秧 |
| 193 | 净茭白（去皮，切片/丝/段） |
| 194 | 净白菜 |
| 195 | 净娃娃菜 |
| 196 | 净茄子（切片/丝/段） |
| 197 | 净洋葱（切片/丝/段） |
| 198 | 净空心菜 |
| 199 | 净毛豆米 |
| 200 | 净马兰头 |
| 201 | 净韭黄 |
| 202 | 净蒜黄 |
| 203 | 净茨菇 |
| 204 | 净荸荠（去皮，切片/丝/丁） |
| 205 | 荷兰豆 |
| 206 | 净山芋 |
| 207 | 净芦笋 |
| 208 | 净板栗 |
| 209 | 保洁鸡蛋 | 符合GB 2749-2015、GB 2762-2017、GB 2763-2016、GB/T 21316-2007鲜蛋卫生标准。 | 蛋壳上无残留的羽毛、粪便等有害物体，无禽流感病菌、沙门氏菌、大肠杆菌等致病菌；蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味，禁用红毛鸡蛋等不合格蛋类。按用户要求规格供货。 | 1、一个报价单、每个品种限2个同等级品牌。2、供应商提供的蛋类、豆制品品牌需在南京市大型超市中有同品名、同质量标准的产品销售。 |
| 210 | 保洁鸭蛋 |
| 211 | 无菌蛋 |
| 212 | 鹌鹑蛋 | GB2748-81。 |
| 213 | 咸鸭蛋 | GB2762、GB 2749、SB/T 10651-2012 | 外壳干净，光滑圆润，无裂缝，无斑点。 |
| 214 | 皮蛋 | 蛋体完整，有光泽，松花明显，不粘壳或不粘手。 |
| 215 | 高钙豆腐 | GB 2712-2014或  GB/T 22106-2008 | 新鲜，保证当天货品，干净、无灰尘、异味，外形完整、无破损，饱满、结实、颜色正常，如有包装，应整洁、份量足。 |
| 216 | 板豆腐 | 同上 |
| 217 | 千层干 | 同上 |
| 218 | 白干 | 同上 |
| 219 | 香干皮 | 同上 |
| 220 | 香干 | 同上 |
| 221 | 千张结 | 同上 |
| 222 | 素鸡 | 同上 |
| 223 | 千叶豆腐 | 同上 |
| 224 | 干丝 | 同上 |
| 225 | 豆皮 | 同上 |
| 226 | 老豆腐 | 同上 |
| 227 | 年糕 | 同上 |
| 228 | 鲜腐竹 | 同上 |
| 229 | 鱼豆腐 | 同上 |
| 230 | 内酯豆腐 | 同上 |
| 231 | 兰花干 | 同上 |
| 232 | 油果 | GB 2712-2014  GB 2711-2014 |
| 233 | 油面筋 | 同上 |
| 234 | 水面筋 | 同上 |
| 235 | 面筋球 | 同上 |
| 236 | 油三角 | 同上 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包八：水果（入围12家）** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **质量标准** | **基本要求** | **品牌** | **备注** |
| 1 | 红富士苹果 | 符合GB -T10651、要求 | 果类：  果皮光滑有光泽，中厚而韧，光滑，蜡质中多。成熟果实果面底色淡黄，着暗红或鲜红色霞或条霞。果点圆形，较明显，中大，较密，阳面果点黄白色，阴面果点黄色。  柑橘类：体形健壮、具有该品种成熟期固有的色泽，果蒂完整、蒂根截齐。果面清洁无破损和病斑。  蕉类：果实新鲜，果形正常常。表面没有引起腐烂及影响美观的一切损伤且蕉柄不宜脱。 | 1. 一个报价单、每个品种限2个同等级品牌。   2、供应商提供的水果品牌需在南京市大型超市中有同品名、同质量标准的产品销售。 |  |
| 2 | 苹果 | 同上 |  |
| 3 | 梨 | 同上 |  |
| 4 | 香梨 | 同上 |  |
| 5 | 贡梨 | 同上 |  |
| 6 | 脆桃 | 同上 |  |
| 7 | 油桃 | 同上 |  |
| 8 | 水蜜桃 | 同上 |  |
| 9 | 脐橙 | 同上 |  |
| 10 | 蜜桔 | 同上 |  |
| 11 | 粑粑柑 | 同上 |  |
| 12 | 葡萄 | 同上 |  |
| 13 | 无籽红提 | 同上 |  |
| 14 | 阳光玫瑰 | 同上 |  |
| 15 | 香蕉 | 同上 |  |
| 16 | 哈密瓜 | 同上 |  |
| 17 | 西瓜 | 同上 |  |
| 18 | 圣女果 | 同上 |  |
| 19 | 千禧 | 同上 |  |
| 20 | 水果黄瓜 | 同上 |  |
| 21 | 羊角蜜 | 同上 |  |
| 22 | 菠萝 | 同上 |  |
| 23 | 荔枝 | 同上 |  |
| 24 | 龙眼 | 同上 |  |
| 25 | 猕猴桃（翠香） | 同上 |  |
| 26 | 枇杷 | 同上 |  |
| 27 | 火龙果 | 同上 |  |
| 28 | 红心火龙果 | 同上 |  |
| 29 | 砂糖橘 | 同上 |  |
| 30 | 蓝莓 | 同上 |  |
| 31 | 草莓 | 同上 |  |
| 32 | 冬枣 | 同上 |  |
| 33 | 菠萝蜜 | 同上 |  |
| 34 | 爱媛橙 | 同上 |  |
| 35 | 奇异果 | 同上 |  |
| 36 | 车厘子JJ | 同上 |  |
| 37 | 车厘子JJJ | 同上 |  |
| 38 | 人参果 | 同上 |  |
| 39 | 柠檬 | 同上 |  |

**备注：报价要求须知**

1、供应商应根据采购文件提供的折扣率计算参考价，综合考虑全年的订货量，考虑全年的一个市场价格变动和公司具体情况给出一个全年不变的供货价格(冷鲜肉品目1-7项及蔬菜、蛋、豆制品品目1-24项除外)，供应商须根据采购文件提供的折扣率计算参考价为基准，结合所投产品供货价格计算折扣率（折扣率=1-供货价格/折扣率计算参考价），并给出所投品目平均折扣率。

2、招标文件提供的折扣率计算参考价是根据2023年07月03日初至2023年07月07日南京市商务局（网址：http://swj.nanjing.gov.cn/njsswj/?id=386）/时点菜价（9个农贸市场），南京市改革和发展委员会（网址：<http://fgw.nanjing.gov.cn/njsfzhggwyh/?id=jggk）/价格/>部分集贸市场主副食品价格监测表、华润苏果等同类同质商品价格综合平均所得，网上未公布的食材价格，采取市场询价取得。

3、供应商不得供应上述表单中未列出的品目，经发现取消其供货资格。

4、粮、油；干货调味品；面点、乳制品；水产；冷鲜肉（品目8—56项）；冷冻制品及冷冻家禽；蔬菜、蛋、豆制品（品目25—236项）；水果；所有的入围供应商在全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

冷鲜肉品目1-7项；蔬菜、蛋、豆制品品目1-24项，在一定周期内（月），以南京市发改委网站公布的月平均价格乘以所报（1-蔬菜、蛋、豆制品品目1-24项或冷鲜肉品目1-7项所投品目平均折扣率）作为结算价，若结算价格高于南京市发改委网站公布的月平均价格\*（1-所投品目折扣率）的价格，则按照南京市发改委网站公布的月平均价格\*（1-所投品目折扣率）作为结算价。

**五、配送、验收、服务**

1. 交货方式为每周定时供货，供应商必须在与学校约定的具体时间内把指定货物送至指定学校。交付地为各需求学校食堂。

2. **供应商应能按校方要求及时补货。若收到学校反映供应商不能及时补货或拒绝已投标文件中所投报价进行供货的，收到一次投诉进行通报，二次严重警告，三次除名，三年不得参与南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务采购活动。**

3．供应商推迟送货，需求学校有权拒绝验收签单。

4. 每批次提供的原料，必须经食堂仓管员或食堂相关的人员验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

5. 供应商必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证等相关证明，否则需求学校有权拒绝验收签单。

6. 包装的产品交付时，必须原包装完好无损，否则学校有权拒收。

7. 运输工具进入学校，必须接受学校统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由供应商承担责任。

8．入选单位配送期间，不得中途转包及单方面终止承包，否则采购方有权没收全部保证金。

9. 供应商须在省市相关食堂信息化管理平台中按要求进行注册、信息上报等相关工作。

10. **供应商需承诺对本次项目在全年服务期限内，执行价依据供应商的投标文件中所投报价执行（提供承诺书）。**

**六、其他商务要求：**

1. 供应商入围后，需服从雨花台区教育局二次选择安排。二次选择由雨花台区教育局安排中小学一组、幼儿园一组分别随机取得排序号进行选择供应商。每包每家供应商被选择的中小学数量≤4所，每包每家供应商被选择的幼儿园数量≤4所。供应商应知晓被中小学、幼儿园选中的概率随机，雨花台区教育局对于供应商的成交中小学、幼儿园不做任何承诺。

2. 经过二次选择后签订合同前，供应商自动选择退出本次采购任务的，须经雨花台区教育局批准，由雨花台区教育局综合考虑各方权益后，统筹安排。

3. 供应商须承诺入围后，所提供货物与招标文件要求一致。

4. 遵循学校各项规章制度，送货地点为学校指定位置，同时在现场服从学校安排。

5. 7\*24小时的售后支持服务，响应时间不超过2小时。

6. 选方需要与用户签订“反商业贿赂协议”，（见附件）该协议为商业合同签订的前置重要条件。

7.入围供应商必须投保食品安全责任险。

**第五章 合同条款**

**南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务**

**采**

**购**

**合**

**同**

**采购方（甲方）：**

**供货方（乙方）：**

**鉴证方（丙方）： 雨花台区教育局校管科**

**签订日期： 年 月 日**

采购单位：（以下简称甲方）

住所地：

供货单位：（以下简称乙方）

住所地：

鉴证单位：（以下简称丙方）雨花台区教育局校管科

住所地：南京市雨花台区雨花南路2号北楼514

**入围分包：粮、油□；干货调味品□；面点、乳制品□；水产□；冷鲜肉□；冷冻制品及冷冻家禽□ ；蔬菜、蛋、豆制品□；水果□（对应勾选，涂改无效）**

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照“南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务”采购结果，签订本合同。

第一条 组成本合同的有关文件：下列关于“南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务”（项目编号：YSFHZB202302010）招投标文件或与本次采购活动方式相适应的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

1. 甲方招标文件；

2. 乙方投标文件；

3. 中标（入围入选）通知书；

4. 甲方、乙方商定的其它必要文件。

第二条 合同期限：

第三条 货物及数量：本合同所提供的货物详见乙方投标文件。

第四条 价格核定

粮、油；干货调味品；面点、乳制品；水产；冷鲜肉（品目8—56项）；冷冻制品及冷冻家禽；蔬菜、蛋、豆制品（品目25—236项）；水果；所有的入围供应商在全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

冷鲜肉品目1-7项；蔬菜、蛋、豆制品品目1-24项，在一定周期内（月），以南京市发改委网站公布的月平均价格乘以所报（1-蔬菜、蛋、豆制品品目1-24项或冷鲜肉品目1-7项所投品目平均折扣率）作为结算价，若结算价格高于南京市发改委网站公布的月平均价格\*（1-所投品目折扣率）的价格，则按照南京市发改委网站公布的月平均价格\*（1-所投品目折扣率）作为结算价。

第五条 付款条件：

1. 本合同货物在规定的时间内供应、配送并经学校验收合格后，由乙方向甲方提交完备有效单据和合法合规票据后，由甲方按约定的付款条件付款。

2. 货款结算方式为月结，乙方需于次月   日前向甲方提供正式发票及结算清单，甲方需于次月   日前向乙方支付上月货款。若发票户名、开户行、账号与供货单位不一致，甲方不予付款。

第六条 交货时间和地点:

1. 本合同货物的交付周期为（□月供货、□周供货，□日供货）同时，乙方应能按甲方要求及时补货。具体交货时间以乙方与甲方约定为准。

2. 交货地点为：             甲方食堂指定地点，并按要求摆放整齐。配送费用由乙方承担。乙方运输工具进入学校，必须接受甲方统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由乙方承担责任。

第七条 质量保证:

1. 乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证所提供货物符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。拥有“QS”食品质量安全认证，具有动物检验检疫证明，提供残留农药检测达标报告。货物必须卫生新鲜、质量达标、品种规格准确、数量保证。

2. 甲方对乙方所提供货物的质量具有检测权，检测费用由乙方承担；上级质监部门如对乙方所提供的货物进行检测，检测费也由乙方承担，费用从乙方结算货款中扣除。一旦发现乙方所提供的货物不符合以上约定，乙方无条件接受甲方降价、减重、退货（视具体情况定）处理，并及时送达质量合格的相同品种货物，确保甲方正常计划使用需求。乙方所供货物有质量问题，乙方未能及时采取补救措施，给甲方造成的一切损失由乙方承担。如出现因食用其提供的食品导致食源性疾病的事故发生，乙方应对此承担一切法律责任。

1. 服务及运输车辆管理：

1.乙方需免费指导甲方正确使用其产品。

2.乙方需将符合相关食品安全规定的运输车辆车牌号录入学校进出场车辆管理系统，未录入管理系统的车辆禁止配送，若发生车辆更换情形需至甲方报备，否则乙方承担由此所带来的一切损失。

第九条 履约保证金：

1．**履约保函请于 年 月 日前送达雨花台区教育局校管科。**

2.本合同执行过程中乙方无本合同约定的违约责任，且合同到期后10天内退还履约保证金（不计利息）。

第十条 违约责任：

1.因乙方配送不及时导致甲方伙食供应延误的，合同立即终止。并扣除全部履约保证金。

2．因乙方配送不及时导致甲方伙食供应延时且经乙方采取补救措施未造成甲方不良影响的，第一次扣除履约保证金的10%，第二次扣除履约保证金的30%，第三次扣除履约保证金的60%且终止合同。

3．甲方临时增加用餐人员,需临时补充原料的, 乙方应在约定时间内无条件把指定的原料送至指定的地点,否则，按第2条处理。

4．凡经相关部门认定，如因乙方所提供的原料原因造成甲方出现食源性疾病等卫生事故的，乙方除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食源性疾病发生造成后果的一切费用。甲方立即停止乙方供货，并暂扣当月所有供应原料的货款作为乙方的赔偿预付款。并扣除全部履约保证金。

5．凡乙方向甲方提供的产品发生质量问题，影响食用，乙方须启动应急方案，让甲方能准时安全的用餐，因此产生的一切费用由乙方全额承担。情节较轻，未造成人生伤害的，扣除履约保证金的50%；情节严重，造成人生伤害的，按照本条款第4条处理。

6．丙方将不定期地组织专人对乙方进行考察，考察中若对所供原材料有质疑，可要求乙方抽样质检，并出具相关权威部门的质检报告，若发现货物质量检测结果与集中采购文件质量标准不符，丙方有权要求甲方酌情对乙方予以罚款、没收履约保证金、解除合同等处罚。

7．凡定量包装货品应符合相关规定，足量供应。如有供应货物串规、短斤少两的，一经查实，乙方均需按当月总釆购量的3倍误差值作为向甲方支付的违约金。

8．乙方配送期间，不得中途转包及单方面终止承包，否则甲方有权没收全部履约保证金。

第十一条 争议的解决：

1．因货物的质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担；

2．因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下方式解决争议：（1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；（2）向南京仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

3.在仲裁期间，本合同应继续履行。

第十二条 合同生效及其他: 本合同经甲方、乙方授权代表签字盖章，丙方收到由乙方以银行保函的形式向南京市雨花台区教育局缴纳履约保证金***伍万元***及乙方所投保食品安全责任险保单复印件（加盖公章）后，由丙方鉴证盖章生效。如有变动，必须经三方协商一致后，方可更改。本合同一式叁份，甲、乙、丙方各持壹份。

甲方盖章（采购方）：      乙方盖章（供货方）：    丙方盖章（鉴证方）：

校长（园长）签字：       代表签字：       代表签字：

年  月  日       年  月  日       年  月  日

**南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务反商业贿赂条约**

甲方（采购单位）：

乙方（供货单位）：

丙方（鉴证单位）： 雨花台区教育局校管科

为认真贯彻党中央、国务院关于大抓源头治理，标本兼治的精神。推进廉政建设，预防和减少经济犯罪以及违纪、违法行为的发生，为保护双方利益与工作人员权益，落实反商业贿赂法，甲、乙双方在签订合同的同时，自愿签订本协议：

一、乙方在经营过程中，严禁向甲方工作人员进行商业贿赂。凡以现金、礼金、礼券、纪念品等形式与甲方工作人员往来，皆视为商业贿赂行为。严禁乙方为甲方工作人员进行各类消费。一经查实任一违规现象，甲方除严肃处理甲方相关责任人外，将立即停止与乙方的供货合同、丙方也将取消其供货资质，通报、没收全部履约保证金，并由乙方承担给甲方造成的一切损失。

二、对于甲方工作人员索要乙方礼品、礼金、有偿服务的，鼓励乙方向有关部门举报。一经查实，丙方将给予乙方相应金额的3倍奖励，并作为下一期集中采购的优先单位。

三、甲、乙双方应加强对所属工作人员的廉政和遵纪守法教育，鼓励做廉政、遵纪、守法的模范。与行贿受贿违纪违法行为作斗争，确保集中采购公开、公平、公正。

四、此协议一式叁份，甲、乙、丙方各持壹份，以加强监督。

五、本协议三方签字即生效。

甲方盖章（采购方）：    乙方盖章（供货方）：   丙方盖章（鉴证方）：

代表签字：         代表签字：         代表签字：

年  月  日        年  月  日      年  月  日

**第六章 投标文件格式及附件**

项目名称：南京市雨花台区2024-2025年中小学、幼儿园大宗食材供应及配送服务

项目编号：YSFHZB202302010

分包名称：

**投 标 文 件**

投标人名称： （电子公章）

日期： 年 月 日

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评审索引表** | | |
| 评审内容 | 招标文件要求 | 投标文件的页码 |
| 资格审查 |  | 举例：P11-P15或无。 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 评标办法 |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 要求：投标人必须根据其投标文件内容提供此表。 | | |

**招标文件主要目录及相关证明材料格式、附件**

一、投标申请及声明

二、法定代表人身份证明、授权委托书

三、开标一览表

四、资格审查资料

五、投标承诺函

六、商务部分资料

七、技术部分资料

八、其他相关资料

一、投标申请及声明

致：（采购人名称）

根据贵方（项目名称）（项目编号）（分包号、分包名称）招标公告，正式授权下述签字或签章人 (姓名和职务)代表投标人（投标人名称），提交投标文件。

据此函，签字或签章人兹宣布声明和承诺如下：

1、**我们的资格条件完全符合政府采购法和本次招标要求**，我们同意并向贵方提供了与投标有关的所有证据和资料。

2、我们已详细审核全部招标文件及其有效补充文件，我们放弃对招标文件任何误解的权利，提交投标文件后，**不对招标文件本身提出质疑**。否则，属于不诚信和故意扰乱政府采购活动行为，我们将无条件接受处罚。

3、我们同意从规定的开标日期起遵循本投标文件，并在规定的投标有效期期满之前均具有约束力。

4、一旦我方中标，我方将根据招标文件的规定严格履行合同，并保证于承诺的时间完成服务的启动/集成、调试等服务，交付采购人验收、使用。

5、我方决不提供虚假材料谋取中标、决不采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人、决不与采购人、其它投标人或者代理人恶意串通、决不向采购人、代理人工作人员和评委进行商业贿赂、决不在采购过程中与采购人进行协商谈判、决不拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况，如有违反，无条件接受贵方及相关管理部门的处罚。

6、与本投标有关的正式联系方式为：

地址：

投标人授权代表姓名（签字或签章）：

投标人名称：（盖章）

日期： 年 月 日

二、法定代表人身份证明、授权委托书

若为法人直接投标则只需提供“法定代表人身份证明”。若授权投标，则“法定代表人身份证明”和“授权委托书”均需提供。

致：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_公司

兹有，\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_同志，性别：\_\_\_\_\_，民族\_\_\_\_\_\_\_\_,身份证号码\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，在我单位担任\_\_\_\_\_\_\_\_\_职务，系我单位的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证（正反面）扫描件

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

## 授权委托书

本人\_\_\_\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人（或负责人），现委托\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（身份证号：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_）为我单位代理人。

代理人根据授权，以我单位名义参加 （项目名称）（分包号、分包名称）投标活动。代理人进行的签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改的投标文件，参与投标、开标、评标、合同谈判、签订合同和处理其他有关事宜，其法律后果由我单位承担。

委托期限：自本委托书签署之日起至合同签订结束。

代理人无转委托权。

附：代理人身份证（正反面）扫描件

投标人（盖章）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或签章）：

委托代理人（签字或签章）：

\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_\_日

三、开标一览表

**（一）开标一览表**

项目标段名称： 项目编号：

分包号、分包名称:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 内容 |
| 1 | 投标报价 | 包一：粮、油 所投品目平均折扣率 （保留小数点后两位）  包二：干货调味品 所投品目平均折扣率 （保留小数点后两位）  包三：面点、乳制品 所投品目平均折扣率 （保留小数点后两位）  包四：水产 所投品目平均折扣率 （保留小数点后两位）  包五：冷鲜肉 1-7项所投品目平均折扣率 ；8-56项所投品目平均折扣率 （保留小数点后两位）  包六：冷冻制品及冷冻家禽 所投品目平均折扣率 （保留小数点后两位）  包七：蔬菜、蛋、豆制品 1-24项所投品目平均折扣率 ；25-236项所投品目平均折扣率 （保留小数点后两位）  包八：水果 所投品目平均折扣率 （保留小数点后两位） |
| 2 | 投标有效期 | （90天） |
| 3 | 服务期 | 2023-2024年度第二学期开学至2024-2025年度第一学期寒假。中标供应商若在履行合同期间出现违反法律、行政法规、地方性法规、有关食品行业管理的标准规定、采购文件及双方合同的约定或发生食品安全事故、人身伤亡事故和经济纠纷等影响社会和谐稳定事件的，采购人有权提前终止合同。 |
| 4 | 投标人是否属于小微型企业 | 是 否 |

投标人名称（公章）：

注：在“供应商是否属于小和微型企业”栏后“是”或“否”上打“√”。如未按要求提供、填写，或相关内容表述不清前后矛盾的，不享受价格扣除。

1. **分项报价表**

#### 

#### 根据附件六 各包产品报价单进行报价。

1. 偏离表格式

**技术条款偏离表**

| 项目标段名称：  分包号、分包名称： | | | | 项目编号： | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 对本项目技术条款的偏离情况（请进行勾选):  口无偏离（如无偏离，仅勾选无偏离即可)  口有偏离（如有负偏离，则须在本表中对负偏离项逐一列明) | | | | | |
| 序号 | 招标文件条目号 | 招标要求规格 | 供应商响应 | | 偏离 |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |

投标人名称： （盖章）

说明：如果行数不够，请自行增加。

**商务条款偏离表**

| 项目标段名称：  分包号、分包名称： | | | | 项目编号： | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 对本项目商务条款的偏离情况（请进行勾选):  口无偏离（如无偏离，仅勾选无偏离即可)  口有偏离（如有负偏离，则须在本表中对负偏离项逐一列明) | | | | | |
| 序号 | 招标文件条目号 | 招标要求规格 | 供应商响应 | | 偏离 |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |

投标人名称： （盖章）

说明：如果行数不够，请自行增加。

五、投标承诺函

致：（采购人名称）

根据贵方 （项目名称） （项目编号）（分包号、分包名称） 的招标公告，我方提交投标（响应）文件，并承诺如下：

1.我方的资格条件符合政府采购法和本次采购要求，我方同意并向贵方提供了与采购有关的所有证据和资料。

2.我方参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

3.我方参加本次采购活动前，没有被信用中国网站、中国政府采购网站列入失信被执行人名单、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。

4.我方在全国范围内未受过财政部门禁止参加政府采购活动的处罚，或禁止参加政府采购活动的处罚期限已满。

5.我方没有为本采购项目提供整体设计、规范编制，以及项目管理、监理、检测等服务。

6.我方与参与本次采购活动的其他投标人的法定代表人或委托代理人无夫妻、直系血亲关系。

**7.我方与参与本次采购活动的其他供应商的负责人不是同一人，也不存在直接控股、管理关系。**

8.我方已详细审阅全部招标文件及其有效补充文件，放弃对招标文件任何误解的权利，提交投标（响应）文件后，不对招标文件本身提出质疑。否则，属于不诚信和故意扰乱政府采购活动行为，我们将无条件接受处罚。

9.我方同意从规定的开标日期起遵循本投标（响应）文件，并在规定的投标有效期期满之前均具有约束力。

10.一旦我方中标，将根据招标文件的规定严格履行合同，并保证按承诺的时间完成相关工作，交付采购人，验收合格、交付使用。

11.我方决不提供虚假材料谋取中标（成交）、决不采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人、决不与采购人、其它投标人或者分散采购代理机构恶意串通、决不向采购人、分散采购代理机构工作人员和评委进行商业贿赂、决不拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况，如有违反，无条件接受贵方及相关管理部门的处罚。

承诺人（公章）：

日 期： 年 月 日

六、资格审查资料

投标人根据招标文件第一章“申请人的资格要求”自行提供资料，未提供视为无，格式自拟。

七、商务部分资料

投标人根据招标文件中的采购需求和评标办法中的相关要求自行提供资料，未提供视为无，格式自拟。

八、技术部分资料

投标人根据招标文件中的采购需求和评标办法中的相关要求自行提供资料，未提供视为无，格式自拟。

九、其他相关资料

附件一、中小企业声明函（工程、服务）

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（单位名称）的（项目名称）（分包号、分包名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

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

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

……

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：

#### 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。

附件二、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（盖章）：

日期：

附件三、无重大违法记录声明格式

无重大违法记录声明

南京市雨花台区教育局：

我单位 （投标人名称）郑重声明：

参加政府采购活动前3年内在经营活动中 （在下划线上如实填写：有或没有）重大违法记录。

（说明：政府采购法第二十二条第一款第五项所称重大违法记录，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。）

声明人：（公章）

年 月 日

附件四、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明格式或证明材料

具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明格式

南京市雨花台区教育局：

我单位 （投标人名称）郑重声明：我公司具备履行本项采购合同所必需的设备和专业技术能力，为履行本项采购合同我单位具备如下主要设备和主要专业技术能力：

主要设备有： 。( 若有 )

主要专业技术能力有： 。( 若有 )

声明人：（公章）

日期：\_\_\_\_\_\_年 月 日

其他证明材料及文件：（如果供应商认为需要提供的话）

附件五、南京市政府采购供应商信用记录表暨信用承诺书

南京市政府采购供应商信用记录表暨信用承诺书

年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **单位名称** |  | **统一社会信用代码** |  |
| **法定代表人** |  | **联系人** |  |
| **联系地址** |  | **联系电话** |  |
| **诚信档案记录情况** |  | | |
| **信用承诺** | 我公司自愿参加贵单位（公司）组织的本次釆购活动，严格遵守《中华人民共和国政府釆购法》及相关法律法规，坚守公开、 公平、公正和诚实信用的原则，依法诚信经营，无条件遵守本次 政府采购活动的各项规定。我们郑重承诺，本公司符合《政府采购法》第二十二条规定的条件，包括：具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；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；符合法律、行政法规和招标文件规定的其他条件。 如有弄虚作假或其他违法违规行为，愿承担一切法律责任，接受各级政府釆购监管部门和有权机关的审查和处罚。  投标人名称（盖章）：  法定代表人（签字）：  年 月 日 | | |

**附件六：**

**包一：粮、油**

粮、油产品报价单

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g、1L）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 1 | 一级大米 |  | 2.6 |  |  |  |  |
| 2 | 优质一级大米 |  | 3.2 |  |  |  |
| 3 | 糯米 |  | 6.9 |  |  |  |
| 4 | 黑豆 |  | 9.5 |  |  |  |
| 5 | 燕麦 |  | 4.2 |  |  |  |
| 6 | 黑米 |  | 3.7 |  |  |  |
| 7 | 紫米 |  | 6.5 |  |  |  |
| 8 | 黄豆 |  | 4.8 |  |  |  |
| 9 | 红豆 |  | 9.5 |  |  |  |
| 10 | 面粉 |  | 2.8 |  |  |  |
| 11 | 小米 |  | 5.5 |  |  |  |
| 12 | 糯米 |  | 3.2 |  |  |  |
| 13 | 血糯米 |  | 5.0 |  |  |  |
| 14 | 藜麦 |  | 10.0 |  |  |  |
| 15 | 黑糯米 |  | 5.0 |  |  |  |
| 16 | 花生米 |  | 9.8 |  |  |  |
| 17 | 玉米渣 |  | 2.6 |  |  |  |
| 18 | 熟白芝麻 |  | 11.0 |  |  |  |
| 19 | 绿豆 |  | 6.5 |  |  |  |
| 20 | 红芸豆 |  | 10.0 |  |  |  |
| 21 | 芸豆 |  | 13.0 |  |  |  |
| 22 | 熟黑芝麻 |  | 13.0 |  |  |  |
| 23 | 糯米面粉 |  | 3.8 |  |  |  |
| 24 | 青稞 |  | 10.0 |  |  |  |
| 25 | 荞麦仁 |  | 5.3 |  |  |  |
| 26 | 高粱米 |  | 3.2 |  |  |  |
| 27 | 玉米片 |  | 3.5 |  |  |  |
| 28 | 西米 |  | 9.5 |  |  |  |
| 29 | 薏仁米 |  | 9.2 |  |  |  |
| 30 | 猫牙米 |  | 3.2 |  |  |  |
| 31 | 非转基因大豆油 |  | 12 |  |  |  |
| 32 | 非转基因玉米油 |  | 15.6 |  |  |  |
| 33 | 非转基因葵籽油 |  | 17 |  |  |  |
| 34 | 非转基因菜籽油 |  | 16.4 |  |  |  |
| 35 | 非转基因花生油 |  | 20 |  |  |  |
| 平均折扣率 | |  | | | | | |

**备注：所列单位量是为便于比较供应商综合报价所设，非采购人的最终需求。**

**价格承诺**：

1、本公司承诺，粮、油所有品目平均折扣率（保留小数点后两位）为 。

2、本公司承诺，粮、油在全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

3、本公司承诺，入选产品厂家实际包装确无此《报价单》上的规格，按同比例测算采购报价。

供应商单位（盖章）：

二〇二三年 月 日

**包二：干货调味品**

干货调味品产品报价单

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g/1L）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 1 | 生抽 |  | 13.33 |  |  |  |  |
| 2 | 食盐 |  | 2.5 |  |  |  |
| 3 | 醋 |  | 14.4 |  |  |  |
| 4 | 鸡精 |  | 25.0 |  |  |  |
| 5 | 绵砂糖 |  | 5.8 |  |  |  |
| 6 | 白砂糖 |  | 5.8 |  |  |  |
| 7 | 红糖（一级） |  | 7 |  |  |  |
| 8 | 冰糖 |  | 6.5 |  |  |  |
| 9 | 料酒 |  | 6.3 |  |  |  |
| 10 | 老抽 |  | 14.26 |  |  |  |
| 11 | 香油 |  | 46 |  |  |  |
| 12 | 蚝油 |  | 8.32 |  |  |  |
| 13 | 麻油 |  | 46 |  |  |  |
| 14 | 花椒油 |  | 38.64 |  |  |  |
| 15 | 蒸鱼豉油 |  | 25 |  |  |  |
| 16 | 十三香 |  | 50.0 |  |  |  |
| 17 | 白胡椒粉 |  | 180.0 |  |  |  |
| 18 | 黑胡椒粉 |  | 195.0 |  |  |  |
| 19 | 孜然粉 |  | 38.0 |  |  |  |
| 20 | 五香粉 |  | 50.0 |  |  |  |
| 21 | 奥尔良腌料 |  | 18.0 |  |  |  |
| 22 | 酸菜鱼调料 |  | 21.5 |  |  |  |
| 23 | 麻婆豆腐调味料 |  | 30.6 |  |  |  |
| 24 | 粉蒸肉调料 |  | 22.3 |  |  |  |
| 25 | 火锅底料 |  | 18.0 |  |  |  |
| 26 | 香辣酱 |  | 15.0 |  |  |  |
| 27 | 蒜蓉酱 |  | 15.0 |  |  |  |
| 28 | 叉烧酱 |  | 20.0 |  |  |  |
| 29 | 芝麻酱 |  | 18.0 |  |  |  |
| 30 | 黄豆酱 |  | 5.0 |  |  |  |
| 31 | 辣椒酱 |  | 4.0 |  |  |  |
| 32 | 豆瓣酱 |  | 9.5 |  |  |  |
| 33 | 番茄沙司 |  | 7.5 |  |  |  |
| 34 | 蜂蜜 |  | 30.0 |  |  |  |
| 35 | 风味豆豉 |  | 8.5 |  |  |  |
| 36 | 八角 |  | 60.0 |  |  |  |
| 37 | 桂皮 |  | 20.0 |  |  |  |
| 38 | 香叶 |  | 35.0 |  |  |  |
| 39 | 红花椒 |  | 80.0 |  |  |  |
| 40 | 干辣椒 |  | 35.0 |  |  |  |
| 41 | 野山椒 |  | 12.0 |  |  |  |
| 42 | 陈皮 |  | 20.0 |  |  |  |
| 43 | 枸杞 |  | 75 |  |  |  |
| 44 | 干银耳 |  | 94 |  |  |  |
| 45 | 干木耳 |  | 55.0 |  |  |  |
| 46 | 干香菇 |  | 60.0 |  |  |  |
| 47 | 干腐竹 |  | 30.0 |  |  |  |
| 48 | 干皮肚 |  | 30.0 |  |  |  |
| 49 | 紫菜（干坛） |  | 60.0 |  |  |  |
| 50 | 生粉 |  | 7.0 |  |  |  |
| 51 | 玉米淀粉 |  | 3.0 |  |  |  |
| 52 | 山芋粉丝 |  | 3.8 |  |  |  |
| 53 | 龙口粉丝 |  | 9.5 |  |  |  |
| 54 | 虾皮 |  | 24.0 |  |  |  |
| 55 | 吊干红枣 |  | 10 |  |  |  |  |
| 56 | 干海带 |  | 22 |  |  |  |  |
| 平均折扣率 | |  | | | | | |

**备注：所列单位量是为便于比较供应商综合报价所设，非采购人的最终需求。**

**价格承诺**：

1、本公司承诺，干货调味品所有品目平均折扣率（保留小数点后两位）为

2、本公司承诺，干货调味品在全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

3、本公司承诺，入选产品厂家实际包装确无此《报价单》上的规格，按同比例测算采购报价。

供应商单位（盖章）：

二〇二三年 月 日

**包三：面点、乳制品**

面点、乳制品产品报价单

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位500g、500ml）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 1 | 白糯小圆子 |  | 9 |  |  |  |  |
| 2 | 杂粮蔬菜面疙瘩 |  | 16 |  |  |  |
| 3 | 切片年糕 |  | 5.6 |  |  |  |
| 4 | 肉包子 |  | 15.5 |  |  |  |
| 5 | 菜包子 |  | 17 |  |  |  |
| 6 | 烧麦 |  | 15 |  |  |  |
| 7 | 广式叉烧大包 |  | 18 |  |  |  |
| 8 | 豆沙包 |  | 9.5 |  |  |  |
| 9 | 奶黄包 |  | 7.5 |  |  |  |
| 10 | 猪猪包 |  | 37.5 |  |  |  |
| 11 | 红糖馒头 |  | 13.5 |  |  |  |
| 12 | 汤包 |  | 19.5 |  |  |  |
| 13 | 馒头 |  | 11 |  |  |  |
| 14 | 花卷 |  | 12 |  |  |  |
| 15 | 手抓饼 |  | 12 |  |  |  |
| 16 | 馄饨 |  | 17.5 |  |  |  |
| 17 | 鲜面 |  | 7.5 |  |  |  |
| 18 | 鸡蛋挂面 |  | 7.7 |  |  |  |
| 19 | 刀削面 |  | 6.5 |  |  |  |
| 20 | 水饺 |  | 13.5 |  |  |  |
| 21 | 油条 |  | 15 |  |  |  |
| 22 | 麻团 |  | 18 |  |  |  |
| 23 | 发糕 |  | 12 |  |  |  |
| 24 | 绿豆糕 |  | 25 |  |  |  |
| 25 | 桂花糕 |  | 15 |  |  |  |
| 26 | 粽子 |  | 24.5 |  |  |  |
| 27 | 月饼 |  | 20 |  |  |  |
| 28 | 吐司 |  | 12 |  |  |  |
| 29 | 餐包 |  | 22.5 |  |  |  |
| 30 | 菠萝包 |  | 31 |  |  |  |
| 31 | 红豆包 |  | 27 |  |  |  |
| 32 | 毛毛虫面包 |  | 22.8 |  |  |  |
| 33 | 甜甜圈 |  | 45 |  |  |  |
| 34 | 桃酥 |  | 17.6 |  |  |  |
| 35 | 麻花 |  | 17 |  |  |  |
| 36 | 法式小面包 |  | 10 |  |  |  |
| 37 | 瑞士卷 |  | 22.6 |  |  |  |
| 38 | 铜锣烧 |  | 30 |  |  |  |
| 39 | 雪饼 |  | 28.6 |  |  |  |
| 40 | 沙琪玛 |  | 21.2 |  |  |  |
| 41 | 肉松面包 |  | 19.2 |  |  |  |
| 42 | 趣多多 |  | 27.6 |  |  |  |
| 43 | 丹夫华夫饼 |  | 35.6 |  |  |  |
| 44 | 骨钙饼干 |  | 20 |  |  |  |
| 45 | 肉松饼 |  | 31.7 |  |  |  |
| 46 | 日式小圆饼 |  | 10 |  |  |  |
| 47 | 威化饼干 |  | 29.5 |  |  |  |
| 48 | 苏打饼干 |  | 16.5 |  |  |  |
| 49 | 豆奶粉 |  | 23.5 |  |  |  |
| 50 | 豆浆粉 |  | 18.7 |  |  |  |
| 51 | 高钙牛奶 |  | 6.6 |  |  |  |
| 52 | 纯牛奶 |  | 5.6 |  |  |  |
| 53 | 复原乳（125ml/盒） |  | 10.5 |  |  |  |
| 54 | 酸奶 |  | 6 |  |  |  |
| 55 | 奶酪棒 |  | 55 |  |  |  |
| 平均折扣率 | |  | | | | | |

**备注：所列单位量是为便于比较供应商综合报价所设，非采购人的最终需求。**

**价格承诺**：

1、本公司承诺，面点、乳制品所有品目平均折扣率（保留小数点后两位）为

2、本公司承诺，面点、乳制品在全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

3、本公司承诺，入选产品厂家实际包装确无此《报价单》上的规格，按同比例测算采购报价。

供应商单位（盖章）：

二〇二三年 月 日

**包四：水产类**

水产类产品报价单

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 1 | 鲫鱼 |  | 12.5 |  |  |  |  |
| 2 | 鳊鱼 |  | 9.4 |  |  |  |
| 3 | 草鱼 |  | 9 |  |  |  |
| 4 | 花鲢 |  | 9.9 |  |  |  |
| 5 | 白鲢 |  | 5 |  |  |  |
| 6 | 黑鱼 |  | 10.9 |  |  |  |
| 7 | 鲈鱼 |  | 11 |  |  |  |
| 8 | 昂刺鱼 |  | 13.8 |  |  |  |
| 9 | 沙虾 |  | 17.4 |  |  |  |
| 10 | 黄鳝 |  | 35 |  |  |  |
| 11 | 罗氏虾 |  | 34 |  |  |  |
| 12 | 对虾 |  | 25 |  |  |  |
| 13 | 花甲 |  | 7.5 |  |  |  |
| 14 | 黄鳝丝 |  | 47 |  |  |  |
| 15 | 黄鳝片/段 |  | 39 |  |  |  |
| 16 | 银鱼 |  | 49.5 |  |  |  |
| 17 | 马鲛鱼 |  | 25.6 |  |  |  |
| 18 | 巴沙鱼 |  | 10 |  |  |  |
| 19 | 桂鱼 |  | 39.8 |  |  |  |
| 20 | 净多宝鱼 |  | 49 |  |  |  |
| 21 | 黑鱼片 |  | 14 |  |  |  |
| 22 | 带鱼段（中） |  | 11.0 |  |  |  |
| 23 | 鳕鱼中段 |  | 24.2 |  |  |  |
| 24 | 鸦片鱼身 |  | 26.6 |  |  |  |
| 25 | 鱿鱼须 |  | 32.0 |  |  |  |
| 26 | 鱿鱼 |  | 32.5 |  |  |  |
| 27 | 小黄鱼（10条/斤） |  | 11.5 |  |  |  |
| 28 | 无刺鮰鱼块 |  | 17.5 |  |  |  |
| 29 | 虾仁（31-40） |  | 30.0 |  |  |  |
| 30 | 龙利鱼 |  | 11.5 |  |  |  |
| 31 | 蟹肉棒 |  | 23 |  |  |  |
| 32 | 鱼圆 |  | 26.2 |  |  |  |
| 33 | 鱼籽福袋 |  | 62.2 |  |  |  |
| 平均折扣率 | |  | | | | | |

**备注：所列单位量是为便于比较供应商综合报价所设，非采购人的最终需求。**

**价格承诺**：

1、本公司承诺，水产类所有品目平均折扣率（保留小数点后两位）为 。

2、本公司承诺，水产类在全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

3、本公司承诺，入选产品厂家实际包装确无此《报价单》上的规格，按同比例测算采购报价。

供应商单位（盖章）：

二〇二三年 月 日

**包五：冷鲜肉**

冷鲜肉产品报价单1

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g ）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 1 | 去骨猪腿肉 |  | 13 |  |  |  |  |
| 2 | 五花肉（肋条） |  | 14.3 |  |  |  |
| 3 | 猪肋排 |  | 24.9 |  |  |  |
| 4 | 精瘦肉 |  | 14.9 |  |  |  |
| 5 | 牛肉（牛腩） |  | 45.8 |  |  |  |
| 6 | 牛肉（腱子肉） |  | 49.3 |  |  |  |
| 7 | 羊肉（带骨） |  | 39.1 |  |  |  |
| 所投品目平均折扣率 | |  | | | | | |

冷鲜肉产品报价单2

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g ）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 8 | 猪梅条肉 |  | 25.0 |  |  |  |  |
| 9 | 猪里脊肉 |  | 20.0 |  |  |  |
| 10 | 猪夹心肉 |  | 18.5 |  |  |  |
| 11 | 猪前腿夹心肉 |  | 17.5 |  |  |  |
| 12 | 去皮猪前腿肉 |  | 15.5 |  |  |  |
| 13 | 去皮猪后腿肉 |  | 16.0 |  |  |  |
| 14 | 去皮猪五花肉 |  | 17.5 |  |  |  |
| 15 | 带皮猪前腿肉 |  | 15.0 |  |  |  |
| 16 | 带皮猪后腿肉 |  | 15.5 |  |  |  |
| 17 | 带皮猪五花肉 |  | 17.0 |  |  |  |
| 18 | 鲜猪大排 |  | 16.0 |  |  |  |
| 19 | 鲜猪小排 |  | 19.0 |  |  |  |
| 20 | 仔排 |  | 32.0 |  |  |  |
| 21 | 2:8肉末（猪肉） |  | 13.0 |  |  |  |
| 22 | 3:7肉末（猪肉） |  | 12.0 |  |  |  |
| 23 | 4:6肉末（猪肉） |  | 11.5 |  |  |  |
| 24 | 筒子骨 |  | 15.0 |  |  |  |
| 25 | 蹄髈 |  | 14.0 |  |  |  |
| 26 | 带筋猪蹄 |  | 28.0 |  |  |  |
| 27 | 猪耳朵 |  | 35.0 |  |  |  |
| 28 | 猪尾巴 |  | 40.0 |  |  |  |
| 29 | 猪尾骨 |  | 11.0 |  |  |  |
| 30 | 猪舌 |  | 28.0 |  |  |  |
| 31 | 猪肝 |  | 8.0 |  |  |  |
| 32 | 生猪肚 |  | 30.0 |  |  |  |
| 33 | 猪心 |  | 12.0 |  |  |  |
| 34 | 猪腰（去内筋） |  | 35.0 |  |  |  |
| 35 | 猪腰（整） |  | 28.0 |  |  |  |
| 36 | 猪板油 |  | 8.0 |  |  |  |
| 37 | 生猪油网油 |  | 12.0 |  |  |  |
| 38 | 肥膘 |  | 8.0 |  |  |  |
| 39 | 牛腿肉 |  | 45.0 |  |  |  |
| 40 | 牛里脊 |  | 50.0 |  |  |  |
| 41 | 牛柳 |  | 50.0 |  |  |  |
| 42 | 牛肉末 |  | 44.0 |  |  |  |
| 43 | 牛骨头 |  | 10.0 |  |  |  |
| 44 | 牛尾骨 |  | 60.0 |  |  |  |
| 45 | 牛百叶（白） |  | 30.0 |  |  |  |
| 46 | 牛百叶（黑） |  | 33.0 |  |  |  |
| 47 | 羊肉（去骨） |  | 40.0 |  |  |  |
| 48 | 带皮羊腿 |  | 38.0 |  |  |  |
| 49 | 带皮羊肉 |  | 38.5 |  |  |  |
| 50 | 羊小排 |  | 39.5 |  |  |  |
| 51 | 羊仔排 |  | 45.0 |  |  |  |
| 52 | 战斧羊排 |  | 75.0 |  |  |  |
| 53 | 羊棒骨 |  | 38.0 |  |  |  |
| 54 | 羊蝎子 |  | 35.0 |  |  |  |
| 55 | 生羊肚 |  | 48.0 |  |  |  |
| 56 | 羊尾油 |  | 13.0 |  |  |  |
| 所投品目平均折扣率 | |  | | | | | |

**备注：所列单位量是为便于比较供应商综合报价所设，非采购人的最终需求。**

**价格承诺**：

1. 本公司承诺，冷鲜肉1-7项所投品目平均折扣率（保留小数点后两位）为，8-56项所投品目平均折扣率（保留小数点后两位）为。
2. 本公司承诺，冷鲜肉（品目8—56项）全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-冷鲜肉（品目8—56项）平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-冷鲜肉（品目8—56项）所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

3、本公司承诺，冷鲜肉品目1-7项在一定周期内（月），以南京市发改委网站公布的月平均价格乘以所报（1-冷鲜肉品目1-7项所投品目平均折扣率）作为结算价，若结算价格高于南京市发改委网站公布的月平均价格\*（1-所投品目折扣率）的价格，则按照南京市发改委网站公布的月平均价格\*（1-所投品目折扣率）作为结算价。

供应商单位（盖章）：

二〇二三年 月 日

**包六：冷冻制品及冷冻家禽**

冷冻制品及冷冻家禽产品报价单

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 1 | 鸡柳 |  | 11.0 |  |  |  |  |
| 2 | 牛柳 |  | 35.0 |  |  |  |
| 3 | 肥牛卷 |  | 35.0 |  |  |  |
| 4 | 鱼排（调理） |  | 16.5 |  |  |  |
| 5 | 掌中宝（调理） |  | 34.0 |  |  |  |
| 6 | 培根（调理） |  | 10.5 |  |  |  |
| 7 | 面筋塞肉（调理） |  | 11.0 |  |  |  |
| 8 | 玉米饼（调理） |  | 11.5 |  |  |  |
| 9 | 鱼饼（调理） |  | 12.5 |  |  |  |
| 10 | 牛肉饼（调理） |  | 12.5 |  |  |  |
| 11 | 百叶卷肉（调理） |  | 10.5 |  |  |  |
| 12 | 蛋饺（调理） |  | 12.0 |  |  |  |
| 13 | 里脊肉（调理） |  | 11.0 |  |  |  |
| 14 | 鸡中翅（调理） |  | 24.0 |  |  |  |
| 15 | 骨肉相连（调理） |  | 14.5 |  |  |  |
| 16 | 豌豆粒（调理） |  | 4.5 |  |  |  |
| 17 | 玉米粒（调理） |  | 4.2 |  |  |  |
| 18 | 锅包肉（调理） |  | 10.5 |  |  |  |
| 19 | 狮子头（调理） |  | 10.8 |  |  |  |
| 20 | 鸡丁（调理） |  | 8.2 |  |  |  |
| 21 | 耗油肉片（调理） |  | 9.5 |  |  |  |
| 22 | 鱼丸（调理） |  | 10.0 |  |  |  |
| 23 | 肉丝（调理） |  | 17.5 |  |  |  |
| 24 | 肉片（调理） |  | 17.5 |  |  |  |
| 25 | 肉丁（调理） |  | 17.5 |  |  |  |
| 26 | 藤椒鸡排（调理） |  | 12.5 |  |  |  |
| 27 | 米香大排（调理） |  | 12.0 |  |  |  |
| 28 | 香辣翅根（调理） |  | 15.5 |  |  |  |
| 29 | 耦合（调理） |  | 10.5 |  |  |  |  |
| 30 | 黑椒鸡块（调理） |  | 8.8 |  |  |  |  |
| 31 | 上校鸡块（调理） |  | 8.8 |  |  |  |  |
| 32 | 光鸡（肉鸡） |  | 9.5 |  |  |  |  |
| 33 | 光鸡（三黄鸡） |  | 11.5 |  |  |  |  |
| 34 | 鸡脯肉 |  | 9.0 |  |  |  |  |
| 35 | 鸡边腿 |  | 8.0 |  |  |  |  |
| 36 | 琵琶腿（60头） |  | 9.5 |  |  |  |  |
| 37 | 琵琶腿（70头） |  | 10.0 |  |  |  |  |
| 38 | 琵琶腿（80头） |  | 10.5 |  |  |  |  |
| 39 | 琵琶腿（90头） |  | 11.0 |  |  |  |  |
| 40 | 鸡大腿 |  | 10.5 |  |  |  |  |
| 41 | 鸡翅根 |  | 9.7 |  |  |  |  |
| 42 | 鸡中翅 |  | 25.0 |  |  |  |  |
| 43 | 鸡心 |  | 4.8 |  |  |  |  |
| 44 | 鸡杂 |  | 12.5 |  |  |  |  |
| 45 | 鸡胗 |  | 11.5 |  |  |  |  |
| 46 | 鸡爪 |  | 23.0 |  |  |  |  |
| 47 | 光鸭（鸭肉） |  | 7.8 |  |  |  |  |
| 48 | 鸭腿（M号） |  | 8.6 |  |  |  |  |
| 49 | 鸭腿（L号） |  | 8.2 |  |  |  |  |
| 50 | 鸭边腿 |  | 7.0 |  |  |  |  |
| 51 | 鸭翅根 |  | 6.0 |  |  |  |  |
| 52 | 鸭翅 |  | 9.5 |  |  |  |  |
| 53 | 鸭二节翅 |  | 9.8 |  |  |  |  |
| 54 | 鸭心 |  | 5.0 |  |  |  |  |
| 55 | 鸭肝 |  | 3.0 |  |  |  |  |
| 56 | 鸭肫 |  | 17.8 |  |  |  |  |
| 57 | 鸭肠 |  | 13.0 |  |  |  |  |
| 58 | 鸭爪 |  | 18.5 |  |  |  |  |
| 平均折扣率 | |  | | | | | |

**备注：所列单位量是为便于比较供应商综合报价所设，非采购人的最终需求。**

**价格承诺**：

1、本公司承诺，冷冻制品及冷冻家禽所有品目平均折扣率（保留小数点后两位）为 。

2、本公司承诺，冷冻制品及冷冻家禽在全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

3、本公司承诺，入选产品厂家实际包装确无此《报价单》上的规格，按同比例测算采购报价。

供应商单位（盖章）：

二〇二三年 月 日

**包七：蔬菜、蛋、豆制品**

蔬菜、蛋、豆制品 产品报价单 1

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 1 | 青菜 |  | 3.0 |  |  |  |  |
| 2 | 白萝卜 |  | 1.8 |  |  |  |
| 3 | 大白菜 |  | 2.0 |  |  |  |
| 4 | 小白菜 |  | 3.3 |  |  |  |
| 5 | 西红柿 |  | 3.9 |  |  |  |
| 6 | 土豆 |  | 3.4 |  |  |  |
| 7 | 黄瓜 |  | 3.0 |  |  |  |
| 8 | 青椒 |  | 3.7 |  |  |  |
| 9 | 茄子 |  | 4.1 |  |  |  |
| 10 | 芹菜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 11 | 包菜 |  | 2.3 |  |  |  |
| 12 | 洋葱 |  | 2.6 |  |  |  |
| 13 | 冬瓜 |  | 2.1 |  |  |  |
| 14 | 花菜 |  | 5.3 |  |  |  |
| 15 | 山药 |  | 7.9 |  |  |  |
| 16 | 胡萝卜 |  | 2.9 |  |  |  |
| 17 | 生菜 |  | 3.5 |  |  |  |
| 18 | 西兰花 |  | 6.9 |  |  |  |
| 19 | 生瓜 |  | 3.7 |  |  |  |
| 20 | 莴笋 |  | 3.6 |  |  |  |
| 21 | 藕 |  | 9.1 |  |  |  |
| 22 | 黄豆芽 |  | 2.5 |  |  |  |
| 23 | 韭菜 |  | 3.2 |  |  |  |
| 24 | 红辣椒 |  | 6.2 |  |  |  |
| 平均折扣率 | |  | | | | | |

蔬菜、蛋、豆制品 产品报价单 2

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 25 | 上海青 |  | 2.8 |  |  |  |  |
| 26 | 矮脚黄青菜 |  | 2.5 |  |  |  |
| 27 | 白梗青菜 |  | 1.9 |  |  |  |
| 28 | 鸡毛菜 |  | 5.5 |  |  |  |
| 29 | 菜秧 |  | 4.5 |  |  |  |
| 30 | 广东菜心 |  | 4.2 |  |  |  |
| 31 | 油菜心 |  | 3.4 |  |  |  |
| 32 | 青菜苔 |  | 4.7 |  |  |  |
| 33 | 油麦菜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 34 | 杭白菜 |  | 4.4 |  |  |  |
| 35 | 台湾小白菜 |  | 2.8 |  |  |  |
| 36 | 娃娃菜 |  | 2.7 |  |  |  |
| 37 | 空心菜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 38 | 菠菜 |  | 5.5 |  |  |  |
| 39 | 苋菜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 40 | 青苋菜 |  | 4.2 |  |  |  |
| 41 | 红苋菜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 42 | 芥菜 |  | 8.5 |  |  |  |
| 43 | 荠菜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 44 | 新土豆 |  | 3.6 |  |  |  |
| 45 | 粉西红柿 |  | 5.5 |  |  |  |
| 46 | 水果黄瓜 |  | 3.5 |  |  |  |
| 47 | 苦瓜 |  | 3.6 |  |  |  |
| 48 | 丝瓜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 49 | 笋瓜 |  | 3.3 |  |  |  |
| 50 | 佛手瓜 |  | 2.8 |  |  |  |
| 51 | 圆茄 |  | 2.5 |  |  |  |
| 52 | 瓠子 |  | 3.5 |  |  |  |
| 53 | 茭白 |  | 7.0 |  |  |  |
| 54 | 薄皮青椒 |  | 3.8 |  |  |  |
| 55 | 圆椒 |  | 3.4 |  |  |  |
| 56 | 美人椒 |  | 4.7 |  |  |  |
| 57 | 保鲜花椒 |  | 3.5 |  |  |  |
| 58 | 彩椒 |  | 4.4 |  |  |  |
| 59 | 红椒 |  | 5.0 |  |  |  |
| 60 | 红甜椒 |  | 4.6 |  |  |  |
| 61 | 杭椒 |  | 6.0 |  |  |  |
| 62 | 黄甜椒 |  | 4.6 |  |  |  |
| 63 | 螺丝椒 |  | 6.5 |  |  |  |
| 64 | 青甜椒 |  | 4.6 |  |  |  |
| 65 | 小米椒 |  | 10.0 |  |  |  |
| 66 | 线椒 |  | 6.0 |  |  |  |
| 67 | 白芹 |  | 10.0 |  |  |  |
| 68 | 香芹 |  | 4.0 |  |  |  |
| 69 | 侉芹 |  | 3.5 |  |  |  |
| 70 | 西芹 |  | 4.5 |  |  |  |
| 71 | 水芹 |  | 3.6 |  |  |  |
| 72 | 本芹 |  | 5.5 |  |  |  |
| 73 | 牛心包菜 |  | 3.3 |  |  |  |
| 74 | 紫包菜 |  | 2.5 |  |  |  |
| 75 | 抱子甘蓝 |  | 3.0 |  |  |  |
| 76 | 球生菜 |  | 5.0 |  |  |  |
| 77 | 小包莱 |  | 2.8 |  |  |  |
| 78 | 小胡萝卜 |  | 2.8 |  |  |  |
| 79 | 杨花萝卜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 80 | 水果萝卜 |  | 4.7 |  |  |  |
| 81 | 红萝卜 |  | 2.8 |  |  |  |
| 82 | 青萝卜 |  | 2.6 |  |  |  |
| 83 | 壳豌豆 |  | 2.4 |  |  |  |
| 84 | 茼蒿 |  | 4.0 |  |  |  |
| 85 | 芦蒿 |  | 7.5 |  |  |  |
| 86 | 蒜黄 |  | 6.5 |  |  |  |
| 87 | 蒜苗 |  | 6.5 |  |  |  |
| 88 | 韭黄 |  | 12.0 |  |  |  |
| 89 | 韭菜苔 |  | 8.0 |  |  |  |
| 90 | 劲葱 |  | 4.5 |  |  |  |
| 91 | 大葱 |  | 3.0 |  |  |  |
| 92 | 香葱 |  | 4.0 |  |  |  |
| 93 | 蒜头 |  | 8.5 |  |  |  |
| 94 | 大蒜 |  | 5.5 |  |  |  |
| 95 | 青蒜 |  | 5.5 |  |  |  |
| 96 | 蒜米 |  | 5.5 |  |  |  |
| 97 | 生姜 |  | 10.0 |  |  |  |
| 98 | 香菜 |  | 6.0 |  |  |  |
| 99 | 水果洋葱 |  | 1.9 |  |  |  |
| 100 | 春笋 |  | 5.5 |  |  |  |
| 101 | 冬笋 |  | 10.0 |  |  |  |
| 102 | 芦笋 |  | 10.5 |  |  |  |
| 103 | 百合 |  | 25.0 |  |  |  |
| 104 | 芥兰 |  | 4.7 |  |  |  |
| 105 | 荸荠 |  | 3.5 |  |  |  |
| 106 | 枸杞头 |  | 4.4 |  |  |  |
| 107 | 橄榄包 |  | 2.4 |  |  |  |
| 108 | 木耳菜 |  | 3.5 |  |  |  |
| 109 | 马兰头 |  | 3.5 |  |  |  |
| 110 | 菊叶 |  | 4.6 |  |  |  |
| 111 | 苦菊 |  | 6.5 |  |  |  |
| 112 | 溜溜菜 |  | 3.0 |  |  |  |
| 113 | 番薯叶 |  | 3.7 |  |  |  |
| 114 | 豌豆苗 |  | 7.0 |  |  |  |
| 115 | 豌豆米 |  | 10.0 |  |  |  |
| 116 | 毛豆角 |  | 3.6 |  |  |  |
| 117 | 毛豆米 |  | 15.0 |  |  |  |
| 118 | 绿豆芽 |  | 2.5 |  |  |  |
| 119 | 黑豆芽 |  | 6.0 |  |  |  |
| 120 | 甜玉米 |  | 5.5 |  |  |  |
| 121 | 糯玉米 |  | 6.0 |  |  |  |
| 122 | 板栗 |  | 8.0 |  |  |  |
| 123 | 南瓜 |  | 2.8 |  |  |  |
| 124 | 贝贝南瓜 |  | 4.0 |  |  |  |
| 125 | 板栗南瓜 |  | 4.5 |  |  |  |
| 126 | 小南瓜 |  | 3.5 |  |  |  |
| 127 | 茨菇 |  | 4.0 |  |  |  |
| 128 | 山芋 |  | 3.6 |  |  |  |
| 129 | 芋头 |  | 4.0 |  |  |  |
| 130 | 荔浦芋头 |  | 7.5 |  |  |  |
| 131 | 紫薯 |  | 4.0 |  |  |  |
| 132 | 香薯 |  | 3.6 |  |  |  |
| 133 | 蜜薯 |  | 3.8 |  |  |  |
| 134 | 香芋 |  | 4.6 |  |  |  |
| 135 | 地瓜 |  | 4.0 |  |  |  |
| 136 | 铁棍山药 |  | 10.0 |  |  |  |
| 137 | 香菇 |  | 9.0 |  |  |  |
| 138 | 金针菇 |  | 6.2 |  |  |  |
| 139 | 平菇 |  | 6.0 |  |  |  |
| 140 | 蘑菇 |  | 11.5 |  |  |  |
| 141 | 杏鲍菇 |  | 7.5 |  |  |  |
| 142 | 鸡腿菇 |  | 7.0 |  |  |  |
| 143 | 新鲜虫草花 |  | 18.0 |  |  |  |
| 144 | 白玉菇 |  | 6.5 |  |  |  |
| 145 | 海鲜菇 |  | 8.5 |  |  |  |
| 146 | 冬菇 |  | 12.0 |  |  |  |
| 147 | 草菇 |  | 18.5 |  |  |  |
| 149 | 草头 |  | 20.0 |  |  |  |
| 150 | 茶树菇 |  | 11.0 |  |  |  |
| 151 | 鸡枞菇 |  | 30.0 |  |  |  |
| 152 | 松茸菇 |  | 32.0 |  |  |  |
| 153 | 蟹味菇 |  | 28.0 |  |  |  |
| 154 | 秀珍菇 |  | 7.5 |  |  |  |
| 156 | 净西芹（去叶，切段） |  | 6.5 |  |  |  |
| 157 | 净冬瓜（去皮，切片） |  | 4.5 |  |  |  |
| 158 | 净垮芹（去叶，切段） |  | 5.0 |  |  |  |
| 159 | 白萝卜（去皮，切段/片/丝） |  | 2.8 |  |  |  |
| 160 | 净菊叶 |  | 8.0 |  |  |  |
| 161 | 土豆（去皮，切丁/片/丝） |  | 4.2 |  |  |  |
| 162 | 净菠菜 |  | 8.0 |  |  |  |
| 163 | 有机花菜（去根，切块） |  | 6.8 |  |  |  |
| 164 | 绿豆芽 |  | 2.6 |  |  |  |
| 165 | 黄豆芽 |  | 2.6 |  |  |  |
| 166 | 香芹（去根，去老叶，切段） |  | 6.0 |  |  |  |
| 167 | 净莴笋(切片/丝/丁） |  | 6.5 |  |  |  |
| 168 | 净包菜(切片/丝/丁） |  | 3.0 |  |  |  |
| 169 | 净丝瓜(切片/丝/丁） |  | 5.5 |  |  |  |
| 170 | 胡萝卜（去根，切片/丝/丁） |  | 2.9 |  |  |  |
| 171 | 净莴苣（去根，去皮，切片/丝/丁） |  | 6.5 |  |  |  |
| 172 | 净山药（去皮，切片/丝/丁/段） |  | 10.5 |  |  |  |
| 173 | 南瓜(去皮，切片/丝/丁） |  | 4.2 |  |  |  |
| 174 | 西兰花（去根切块） |  | 10.5 |  |  |  |
| 175 | 青豆 |  | 10.0 |  |  |  |
| 176 | 藕（去皮，去节，切片/丝/丁/段） |  | 10.0 |  |  |  |
| 177 | 净瓠子（去皮，切片/丝/段） |  | 5.0 |  |  |  |
| 178 | 净韭菜 |  | 4.0 |  |  |  |
| 179 | 青甜椒（切片/丝/段） |  | 6.0 |  |  |  |
| 180 | 净糯玉米 |  | 6.0 |  |  |  |
| 181 | 净百合 |  | 25.0 |  |  |  |
| 182 | 净荔浦芋头（去皮，切片/丝/丁） |  | 12.0 |  |  |  |
| 183 | 净荠菜 |  | 8.0 |  |  |  |
| 184 | 净茼蒿 |  | 6.0 |  |  |  |
| 185 | 净苋菜 |  | 6.5 |  |  |  |
| 186 | 净紫薯（去皮，切片/丝/丁） |  | 5.0 |  |  |  |
| 187 | 海鲜菇 |  | 10.0 |  |  |  |
| 188 | 金针菇 |  | 7.5 |  |  |  |
| 189 | 茶树菇 |  | 12.0 |  |  |  |
| 190 | 虫草花 |  | 18.0 |  |  |  |
| 191 | 竹荪 |  | 130.0 |  |  |  |
| 192 | 净菜秧 |  | 5.0 |  |  |  |
| 193 | 净茭白（去皮，切片/丝/段） |  | 8.8 |  |  |  |
| 194 | 净白菜 |  | 2.5 |  |  |  |
| 195 | 净娃娃菜 |  | 5.0 |  |  |  |
| 196 | 净茄子（切片/丝/段） |  | 3.5 |  |  |  |
| 197 | 净洋葱（切片/丝/段） |  | 2.8 |  |  |  |
| 198 | 净空心菜 |  | 6.5 |  |  |  |
| 199 | 净毛豆米 |  | 15.0 |  |  |  |
| 200 | 净马兰头 |  | 6.5 |  |  |  |
| 201 | 净韭黄 |  | 13.5 |  |  |  |
| 202 | 净蒜黄 |  | 7.5 |  |  |  |
| 203 | 净茨菇 |  | 4.0 |  |  |  |
| 204 | 净荸荠（去皮，切片/丝/丁） |  | 6.0 |  |  |  |
| 205 | 荷兰豆 |  | 15.0 |  |  |  |
| 206 | 净山芋 |  | 3.8 |  |  |  |
| 207 | 净芦笋 |  | 16.0 |  |  |  |
| 208 | 净板栗 |  | 16.0 |  |  |  |
| 209 | 保洁鸡蛋 |  | 8.8 |  |  |  |
| 210 | 保洁鸭蛋 |  | 13.5 |  |  |  |
| 211 | 无菌蛋 |  | 14.5 |  |  |  |
| 212 | 鹌鹑蛋 |  | 13.0 |  |  |  |
| 213 | 咸鸭蛋 |  | 20 |  |  |  |
| 214 | 皮蛋 |  | 32 |  |  |  |
| 215 | 高钙豆腐 |  | 3.5 |  |  |  |
| 216 | 板豆腐 |  | 2.5 |  |  |  |
| 217 | 千层干 |  | 9.0 |  |  |  |
| 218 | 白干 |  | 7.5 |  |  |  |
| 219 | 香干皮 |  | 7.5 |  |  |  |
| 220 | 香干 |  | 7.5 |  |  |  |
| 221 | 千张结 |  | 10.5 |  |  |  |
| 222 | 素鸡 |  | 8.2 |  |  |  |
| 223 | 千叶豆腐 |  | 8.9 |  |  |  |
| 224 | 干丝 |  | 10.5 |  |  |  |
| 225 | 豆皮 |  | 33.6 |  |  |  |
| 226 | 老豆腐 |  | 5.0 |  |  |  |
| 227 | 年糕 |  | 5.2 |  |  |  |
| 228 | 鲜腐竹 |  | 30.0 |  |  |  |
| 229 | 鱼豆腐 |  | 7.0 |  |  |  |
| 230 | 内酯豆腐 |  | 2.5 |  |  |  |
| 231 | 兰花干 |  | 14.5 |  |  |  |
| 232 | 油果 |  | 10.5 |  |  |  |
| 233 | 油面筋 |  | 23.0 |  |  |  |
| 234 | 水面筋 |  | 6.9 |  |  |  |
| 235 | 面筋球 |  | 7.8 |  |  |  |
| 236 | 油三角 |  | 10.8 |  |  |  |
| 平均折扣率 | |  | | | | | |

**备注：所列单位量是为便于比较供应商综合报价所设，非采购人的最终需求。**

**价格承诺**：

1、本公司承诺，蔬菜、蛋、豆制品1-24项所投品目平均折扣率（保留小数点后两位）为，25-236项所投品目平均折扣率（保留小数点后两位）为。

2、本公司承诺，蔬菜、蛋、豆制品（品目25—236项）全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-蔬菜、蛋、豆制品（品目25—236项）平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-蔬菜、蛋、豆制品（品目25—236项）所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

3、本公司承诺，蔬菜、蛋、豆制品品目1-24项在一定周期内（月），以南京市发改委网站公布的月平均价格乘以所报（1-蔬菜、蛋、豆制品品目1-24项所投品目平均折扣率）作为结算价，若结算价格高于南京市发改委网站公布的月平均价格\*（1-所投品目折扣率）的价格，则按照南京市发改委网站公布的月平均价格\*（1-所投品目折扣率）作为结算价。

供应商单位（盖章）：

二〇二三年 月 日

**包八：水果**

水果产品报价单

（一个报价单、每个品种限2个同等级品牌 单位 500g）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 折扣率计算参考价（元） | 采购报价（元） | 折扣率 | 平均折扣率 | 备注 |
| 1 | 红富士苹果 |  | 6.9 |  |  |  |  |
| 2 | 苹果 |  | 5.1 |  |  |  |
| 3 | 梨 |  | 5.3 |  |  |  |
| 4 | 香梨 |  | 11.7 |  |  |  |
| 5 | 贡梨 |  | 9.4 |  |  |  |
| 6 | 脆桃 |  | 5.4 |  |  |  |
| 7 | 油桃 |  | 5.3 |  |  |  |
| 8 | 水蜜桃 |  | 6.3 |  |  |  |
| 9 | 脐橙 |  | 7.4 |  |  |  |
| 10 | 蜜桔 |  | 6.8 |  |  |  |
| 11 | 粑粑柑 |  | 5.5 |  |  |  |
| 12 | 葡萄 |  | 9.8 |  |  |  |
| 13 | 无籽红提 |  | 14.9 |  |  |  |
| 14 | 阳光玫瑰 |  | 24 |  |  |  |
| 15 | 香蕉 |  | 4.2 |  |  |  |
| 16 | 哈密瓜 |  | 5 |  |  |  |
| 17 | 西瓜 |  | 3.7 |  |  |  |
| 18 | 圣女果 |  | 5.5 |  |  |  |
| 19 | 千禧 |  | 15 |  |  |  |  |
| 20 | 水果黄瓜 |  | 12 |  |  |  |  |
| 21 | 羊角蜜 |  | 4.9 |  |  |  |  |
| 22 | 菠萝 |  | 3.9 |  |  |  |  |
| 23 | 荔枝 |  | 12 |  |  |  |  |
| 24 | 龙眼 |  | 10 |  |  |  |  |
| 25 | 猕猴桃（翠香） |  | 6 |  |  |  |  |
| 26 | 枇杷 |  | 6 |  |  |  |  |
| 27 | 火龙果 |  | 7 |  |  |  |  |
| 28 | 红心火龙果 |  | 7.7 |  |  |  |  |
| 29 | 砂糖橘 |  | 10 |  |  |  |  |
| 30 | 蓝莓 |  | 67 |  |  |  |  |
| 31 | 草莓 |  | 20 |  |  |  |  |
| 32 | 冬枣 |  | 11 |  |  |  |  |
| 33 | 菠萝蜜 |  | 20 |  |  |  |  |
| 34 | 爱媛橙 |  | 9.2 |  |  |  |  |
| 35 | 奇异果 |  | 44.2 |  |  |  |  |
| 36 | 车厘子JJ |  | 77.7 |  |  |  |  |
| 37 | 车厘子JJJ |  | 99.8 |  |  |  |  |
| 38 | 人参果 |  | 16.9 |  |  |  |  |
| 39 | 柠檬 |  | 12 |  |  |  |  |
| 平均折扣率 | |  | | | | | |

**备注：所列单位量是为便于比较供应商综合报价所设，非采购人的最终需求。**

**价格承诺**：

1、本公司承诺，水果所有品目平均折扣率（保留小数点后两位）为 。

2、本公司承诺，水果在全年服务期限内，根据采购文件提供的折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率），若计算价格低于所投报价，则以“折扣率计算参考价\*（1-所投品目平均折扣率）”的价格为执行价；若计算价格高于等于所投报价，则以所投报价的价格为执行价。无论市场如何变动，供应价格按招标文件要求保持不变。

3、本公司承诺，入选产品厂家实际包装确无此《报价单》上的规格，按同比例测算采购报价。

供应商单位（盖章）：

二二〇二三年 月 日