**广州市乾信经济发展有限公司**

**招 标 文 件**

**项目名称：乾信公司饭堂食材配送服务**

招标人： 广州市乾信经济发展有限公司

编制时间：二○二一年十二月

**目录**

[第一部分 投标邀请函 2](#_Toc306263634)

[第二部分 投标人须知 4](#_Toc306263636)

[第三部分 投标文件格式 9](#_Toc306263636)

[附件一 投标书](#_Toc306263638) 11

[附件二 法定代表人证明书、法定代表人授权委托书](#_Toc306263638) 11

[附件三 用户需求书](#_Toc306263639) 12

[附件四 报价表](#_Toc306263639) 25

[附件五 综合评审表](#_Toc306263639) 26

[附件六 投标文件符合性审查表](#_Toc306263639) 28

[附件七 配送合同](#_Toc306263639) 29

**第一部分 投标邀请函**

广州市乾信经济发展有限公司现对管理企业的饭堂食材配送服务进行邀请招标，欢迎符合资格条件的供应商投标。

1. 项目名称：

乾信公司饭堂食材配送服务

二、项目概况：

本项目为现广州市乾信经济发展有限公司管理企业的饭堂（包括但不限于南沙金融大厦及富汇居办公楼）食材采购配送，采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际需求量而定，每天就餐人数约300人。本次通过邀请招标的方式确定供应商，货物的供应期为自合同签订之日起一年。具体采购需求详见招标文件附件三《用户需求书》。

三、招标内容：

|  |  |
| --- | --- |
| 采购内容 | 供货期 |
| 现广州市乾信经济发展有限公司管理企业的饭堂（包括但不限于南沙金融大厦及富汇居办公楼）惯用食材采购配送服务（瓜果蔬菜类；粮油面类/米面豆制品类/酱料干货类；冻品/禽肉类/活鲜鱼类/畜肉类） | 一年  （自双方签订服务合同之日起计算供货期） |

四、报价要求

投标人按采购内容分三大类（水果类/瓜果蔬菜类，粮油面类/米面豆制品类/酱料干货，冻品/禽肉类/活鲜鱼类/畜肉类）分别报下浮率，下浮率必须为固定报价，不接受区间报价（如10％～15％），下浮率报价范围：0%≤下浮率≤20%，否则均视为无效投标。

五、项目地点：

乾信公司及管理企业的饭堂。

六、投标人的资格要求：

1、投标人必须是广州市合法注册的法人，具有独立承担民事责任的能力，具备有效的营业执照。

2、具备有效期内的《食品流通许可证》或《食品经营许可证》；

3、投标人未被列入“信用中国”网站(www. creditchina. gov. cn)“失信被执行人或企业经营异常名录或重大税收违法案件当事人名单”(提供以上信用信息查询记录其中一项截图，加盖本单位公章)。

4、本采购项目不接受联合体投标。

七、招标文件获取方式：

符合资格的投标人可以在广州南沙资产经营集团有限公司网站（http://www.gnao.com.cn）下载招标文件。

八、评标定标原则：

本项目评标办法采用综合评分法，评标委员会将按 “公正、公平、诚信、科学、择优”的原则，根据本招标文件的评标办法，对投标文件进行认真评审，完成评标报告；向招标人报告评审意见，推荐综合得分由高至低排序的前1～3名为第一中标候选人、第二中标候选人、第三中标候选人。

九、开标安排：

1、开标时间：2021年12月20日上午10时00分（北京时间）

2、开标地址：南沙区海滨路171号11楼1102会议室。投标人参加开标会的须凭身份证入场，受委托人须持授权委托书和本人身份证入场。

3、联系人：陈先生，咨询电话：020-39099200。

**第二部分 投标人须知**

一、说明

（一）投标前，投标人必须仔细阅读招标文件。若投标人认为招标文件有模糊或不清之处，请与广州市乾信经济发展有限公司进行联系。

联系人：陈先生 联系电话：020-39099200

联系地址：广州市南沙区海滨路171号11楼1102房

（二）投标前，投标人需要缴纳投标保证金转账到以下指定账户。

公司名称： 广州市乾信经济发展有限公司

开户行名称：中国工商银行广东自贸区南沙分行

银行账号：3602 0569 0920 0024 158

联系人：李小姐、林小姐 联系电话：020-39099115

投标保证金：5万元（按以往饭堂每年采购食材的平均费用280万元作为标准计算比例）。

转账时投标人应注明投标人名称、拟投标的项目名称，投标保证金缴纳时间为：2021年12月17日17：30前，对投标保证金的确认以银行实际到账时间和到现场缴纳时间为准。投标人缴纳投标保证金后才有资格参加投标。

（三）投标时，需出示交纳投标保证金的银行转账单或收据复印件。

（四）未中标供应商的投标保证金于开标后5个工作日内，原途无息退还；中标供应商的投标保证金于签订项目合同后5个工作日内，原途无息退还。

（五）投标人应承担其编制与递交投标文件所涉及的一切费用，无论投标结果如何，招标人将不对上述费用负任何责任。

（六）项目内容：乾信公司饭堂食材配送服务，见附件三《用户需求书》。

二、投标文件的递交

（一）在投标时，投标人应视为已检阅过招标文件，且同意严格招标文件中所要求的条款。

（二）投标文件一式伍份：其中纸质正本1份，纸质副本4份，注明“正本”和“副本”字样，正本和副本分别封装，在封口上加盖投标单位的公章。在信封或包装的封面上写明：

收件人名称及地址:

项目名称:

投标人名称、地址:

本公司不接受未按规定密封的投标文件。

（三）本公司对不可抗力事件造成的投标文件的损坏、丢失不承担任何责任。

（四）本公司不接受电报、电话、电传、传真投标。

三、投标及开标时间、评标标准

（一）投标人完成标书并按规定做了密封和标记后必须在2021年12月20日上午10点前携相应的法定代表人证书和委托授权书等原件将投标书（密封）递交到金融大厦11楼1102会议室（联系人：陈先生；联系电话：020-39099200）。

（二）开标时间和地点：2021年12月20日上午10点；地点：广州市南沙区海滨路171号南沙金融大厦11楼1102会议室。

（三）评标由招标人成立专门评标小组负责本次饭堂食材配送服务的评定工作。评委在广州南沙资产经营集团有限公司评标专家库中随机抽取。

（四）本项目采用综合评分办法，综合考虑配送服务方案、同类服务业绩，从通过符合性审查的投标人中按计分办法给出相应的综合评分。

（五）根据掌握的情况和本次评分办法给出客观公正的评分，得分最高者为中标单位。

（六）招标人有权利拒绝并原封退回在其规定的截止日期后收到的任何投标书。

四、投标的修改

在投标截止时间前投标人可以修改其投标，但必须以书面形式通知本公司，投标截止后不得修改其投标。

五、投标有效期

（一）投标书应在截标90天内保持有效。投标有效期比规定时间短的，将被视为非响应而予以拒绝。

（二）特殊情况下在原有投标有效期截止之前，招标人可征求投标人同意延长投标有效期。接受投标有效期延长的投标人将不会被要求和允许修正其投标书。

六、选取结果

（一）评标小组将只对确定为实质上响应招标文件要求的投标进行评价和比较。

（二）实质上没有响应招标文件要求的投标文件将被拒绝。投标人不得通过修改或撤消不合格要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标，如发现下列情况之一的，其投标将被拒绝：

1.超出经营范围投标;

2.投标人资格证明文件不全的;

3.投标文件无法人代表签字，或签字者无法人代表有效委托书的;

4.其他情况不满足招标文件要求;

5.投标有效期不足的;

6.未按要求密封的投标文件。

七、计分方法（100分）：计分办法细则详见附件五《综合评审表》。

八、对投标文件中的任何疑义或表达不清的内容，评标小组有权要求投标人予以澄清。

九、 授予合同

（一）授标范围

招标人保留在授标之前宣布招标无效的权利，并将不对受影响的投标人承担任何责任，也无义务向受影响的投标人解释。

（二）中标通知书

在投标有效期期满之前，招标人将用传真或电话通知中标的投标人（简称中标供应商）中标。无论双方有无签订正式的合同，中标通知书将是招标人和中标供应商签订合同的一个组成部分。此中标通知书将视同招标人和中标供应商签订的合同，并具有同等法律效力。

（三）签订合同

中标供应商必须与招标人签订由招标人所准备的合同。

十、招标单位不接受非中标单位查询和解释。

十一、本次选取乾信公司饭堂食材配送服务实施单位后将给予书面通知评定结果，确定后将作为乾信公司饭堂食材配送服务的实施单位。

十二、选取过程监督

为确保选取过程公开透明，本次乾信公司饭堂食材配送服务实施单位的选取工作，全程接受招标人纪检人员的监督。

**第三部分 投标文件格式**

投标文件包括但不限于以下组成内容，请按要求制作，有提供格式文件的请按格式要求提交。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **内容** | **盖章要求** |
| 商务部分 | | |
| 1 | 投标书 | 公章 |
| 2 | 法定代表人证明书 | 公章 |
| 3 | 法定代表人授权委托书（法定代表人亲自办理投标事宜的，则无需提交本证明书） | 公章 |
| 4 | 企业法人营业执照 | 公章 |
| 5 | 食品流通许可证或食品经营许可证 | 公章 |
| 6 | “信用中国”网站（www. creditchina. gov. cn）“失信被执行人或企业经营异常名录或重大税收违法案件当事人名单”（提供以上信用信息查询记录其中一项截图） | 公章 |
| 7 | 报价表 | 公章 |
| 8 | 证书资料 | 公章 |
| 9 | 业绩证明 | 公章 |
| 10 | 公司注册地址距离南沙金融大厦在高德或百度地图中显示的直线距离截图。 | 公章 |
| 11 | 投标人认为有必要说明的其他商务文件资料 | 公章 |
| 服务文件 | | |
| 12 | 质量保障方案 | 公章 |
| 13 | 配送方案 | 公章 |
| 14 | 应急方案及质量问题退换货方案 | 公章 |
| 15 | 内控机制及廉政措施 | 公章 |
| 16 | 食品安全责任保险方案 | 公章 |
| 17 | 投标人认为有必要说明的其他服务文件资料 | 公章 |

**附件一**

**投 标 书**

致：

1.我们收到贵方 的招标邀请。经研究，愿提供邀请招标文件要求的专项服务，并满足邀请招标文件提出的各项规定和要求。

2.如果贵方接受我方投标，我方保证按邀请招标文件的要求完成服务工作。

3．如果我方在中标通知书写明的期限内未能或拒绝与你单位签订合同协议书，你单位有权另选中标单位。

4.一旦我方中标，我方将按照相关的法律法规和签订的合同来履行自己的责任和义务。除非另外达成协议并生效，你方的邀请招标文件和中标通知书以及本项目服务方案将构成约束我们双方的合同。

5.我方理解，贵方可选择任何部分或全部项目与投标人签约，接受最低标价的投标。同时也理解，你单位不负担我们的任何投标费用。

|  |  |
| --- | --- |
| 投标人地址：  电 话：  传 真：  邮政编码： | 投标人名称： (盖章)  法人代表或授权代表  职务、姓名 （签字）  日 期：2019年 月 日 |

备注：投标报价时提交

**附件二**

**法定代表人证明书、法定代表人授权委托书（格式）**

**法定代表人证明书**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_同志，现任我单位 职务，为法定代表人，特此证明。

本证明书自签发之日起生效，有效期： 。

附：

营业执照（注册号或统一社会信用代码）：

经济性质：

经营范围：

法定代表人

居民身份证复印件粘贴处

（正面）

法定代表人

居民身份证复印件粘贴处

（反面）

单位名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

**法定代表人授权委托书**

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

委托期限： 。

代理人无转委托权。

投标人： （盖单位章）

法定代表人： （签字）

身份证号码：

委托代理人： （签字）

身份证号码： 附身份证复印件

委托代理人

居民身份证复印件粘贴处

（正面）

委托代理人

居民身份证复印件粘贴处

（反面）

年 月 日

**附件三**

**用户需求书**

1. **总体要求**
2. 投标人所供的物品必须符合“中华人民共和国食品安全法”要求。
3. 投标人所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须无偿退货并承担相应的违约责任。
4. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，供货时必须提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫合格证明、分割肉销售凭据等相关证明材料）。
5. 所供产品各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
6. 中标供应商必须负责中标产品的运输、质量检测工作(招标人每月对蔬菜瓜果、肉类产品抽样送检，如出现四次检测农药或污染物超标的，招标人即有权终止合同)，所产生的费用由中标供应商负责，造成招标人损失的，由中标供应商负责赔偿。
7. 物品具体需求量以招标人前一天通知的品种数量为准。
8. 中标供应商不得将中标项目转包、分包，否则招标人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。
9. 中标供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。招标人如遇特殊情况需推迟送货，会提前通知中标供应商。因中标供应商原因延误交货日期的（招标人要求推迟的除外），招标人有权自行采购，并由中标供应商承担由此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。
10. 中标供应商不得变更供应商品，应严格按招标要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，招标人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向招标人申请。
11. 招标人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的物品，中标供应商必须无条件退货；中标供应商未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，招标人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格或有权单方面中止合同。
12. 投标人须具备自有运输车辆或租赁车辆，具备足够运输能力。

12．投标人须明确说明是否具有独立开票能力，不得代开发票，每月结算时投标单位必须严格按照公司采购订单的采购数据供货、结算，若招标人有开具发票的要求，投标人须出具正规发票，严禁私开、虚开发票行为。

13.食材结算价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、检验、搬运费、税金、保险等一切可预见费用及不可预见费用。

二、**项目具体要求**

（一）粮油面类

1．供应食材的质量要求：

1.1大米、调和油、面粉、豆类食材必须为非转基因食材。

1.2大米、调和油、面粉、豆类食材必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他直观性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

1.3大米、调和油、面粉、豆类食材剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

1.4大米、调和油：要提供SC认证、国家机关发出的食材检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、食材合格证、保质期限、食材成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的食材检验合格证书。中标供应商所提供食材质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格食材进入仓库。

1.5中标供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标供应商责任，中标供应商应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

2．执行标准：

2.1大米品种要求为国家标准一级大米。

2.2米类执行标准：以国家最新标准（GB 2715-2016）为准，国家标准一级大米，不含添加剂。

2.3大米的质量标准：除符合标准一级大米外，要求：

碎米总量≤15%

小碎米总量≤1%

不完善粒≤3%

黄米粒按国家标准执行。

2.4油类执行标准：以国家最新标准为准。

食用调和油：GB1535-2003

花生油：GB 1534-2003

大豆油：GB 1535-2003

玉米油：GB 19111-2003

2.5油类质量要求：

食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。

严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2％。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（5μg/kg～20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A（5μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉(0.1 mg/kg～0.2 mg/kg)、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1 mg/kg～0.2 mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的食材标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不得以次充好、以假乱真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标供应商将承担全部责任。

(二）米面豆制品

生干面制品（挂面、排粉、通心粉),生湿面制品（面条、切面、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等），米粉制品（米粉、米线、年糕、春卷皮、河粉、粿条等）

1.原料应符合相应绿色食品标准要求。

2.食品添加剂应符合NY/T 392的规定。

3.加工用水应符合GB 5749的规定。

4.生产过程应符合GB 5749的规定。

面制品：色泽均匀一致；外表光滑有韧性；无酸味、霉味；无杂质；煮熟后，口感不粘，不牙碜，柔软爽口。

米制品：颜色呈白色、色泽基本均匀一致；气味正常，无异味；组织形态基本均匀一致，表面光滑，口感爽滑，有韧感，不夹生，不粘牙；无杂质。

油面筋：颜色金黄，光亮；外形完整、松空脆轻，油香味浓。

（三）瓜果蔬菜类

1．食材质量及验收标准：

色泽新鲜，不脱水，无腐烂，无虫害。中标供应商所供应的食材必须为正规厂家的食材，来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、蔬菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。瓜、果、蔬菜必须是优质食材，不得含有残留农药或污染物，中标供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

2．蔬菜包装与标志要求

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

标志：每件包装必须按《农产品包装和标示管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标（mg/kg） |
| 甲胺磷 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |

3．瓜果蔬菜具体要求：

3.1蔬菜色泽：各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽；

3.2蔬菜气味：不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

3.3蔬菜滋味：因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

3.4从蔬菜形态看：无如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常或不新鲜等蔬菜。

3.5叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

3.6茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，成熟度适中；番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

3.7瓜类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

3.8根菜类：萝卜、胡萝卜等。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

3.9薯芋类：马铃薯、芋、姜等。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑；马铃薯无发芽，皮不变绿。

3.10葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根；葱、蒜、韭菜不带老叶；蒜头、洋葱去根去枯叶；可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

3.11豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

3.12水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

3.13食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜）；新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

3.14芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（四）冻品

冻品类食材总体质量要求如下:

1．采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食材。

2．冻肉类食材包装必须符合国家规范，采购的食材不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。食材包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食材名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC认证等。

3．所有食材规格符合招标人提交的日采购计划中明确的具体需求。

4．冷冻禽类食材解冻后净重量不少于90％，冷冻肉类食材解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食材解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食材要求清晰列出品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 质量要求 |
| 1 | 冷冻水产品 | 解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时内（室温20度）。鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上附有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 2 | 冷冻禽类 | 解冻后净重量不少于90%，解冻时间为4小时内（室温20度）。 |
| 3 | 冷冻肉类 | 解冻后净重量不少于92%，解冻时间为4小时内（室温20度）。肉体冻实而坚硬，无化动现象，肉质紧密而又弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净，新鲜、无异味。 |

（五）禽肉类

所供食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求，保证无异味、无霉烂变质；保证货真价实，能提供相应批次的检验合格证明。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 单位 | 质量要求 |
| 1 | 边鸡 | 公斤 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。 |
| 2 | 边鸭 | 公斤 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1kg，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。 |
| 3 | 白条鸡 | 公斤 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复。 |
| 4 | 白条鸭 | 公斤 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。 |
| 5 | 鸡壳 | 公斤 | 整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头,新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约0.25kg，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。 |
| 6 | 鸡腿 | 公斤 | 以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 7 | 鸡翅 | 公斤 | 以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 8 | 鸡翅根 | 公斤 | 以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 9 | 鸡翅尖 | 公斤 | 以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 10 | 鸡爪 | 公斤 | 品质新鲜、呈白色或者灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑。 |
| 11 | 鸭腿 | 公斤 | 以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 12 | 光鹅 | 公斤 | 外表具有其固有的表皮颜色，肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色，无残羽、无破损、无残缺、新切面不发沾；眼球无干缩凹陷或晶体状浑浊现象；具有其固有气味、无异味。 |
| 13 | 鹅掌  鸭掌 |  | 个体均匀、无杂毛、干净新鲜。 |
| 14 | 乳鸽  鹧鸪 |  | 无破皮、无血斑、内脏喉咙掏净、个体均匀、无病态（皮肉颜色翻红）、无注水。 |
| 15 | 蛋类 |  | 新鲜、清洁、完整、无破损； |

（六）活鲜鱼类

所有食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，必须来源于正规厂商。保证无异味、无霉烂变质，交货时必须提供本批次的出库检验合格证明，随车通行。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 单位 | 质量要求 |
| 1 | 草鱼 | 公斤 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 2 | 大头鱼 | 公斤 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 3 | 白鲫 | 公斤 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 |

（七）畜肉类

1.猪肉类。所有食材应保持较好的外观和质量，符合国家食品部门的有关标准，必须来源于正规肉联厂。供货时须提供动物检疫合格证明和广州市肉品品质检验合格证，鲜肉确保每日新鲜，必须去除一切毛污物，肉色呈正常鲜红色，表面有光泽，有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，肉质紧密，按压有弹性，无异味，无腐烂变色现象。拒绝配送母猪肉。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 单位 | 质量要求 |
| 1 | 去皮  五花肉 | 公斤 | 肥瘦比例为6:4，肉呈均匀的鲜红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，脂肪洁白。 |
| 2 | 去皮上肉 | 公斤 | 肥瘦比例为为2:8，前上肉外层肥肉约1CM，左右较后上肉略少，内层为瘦肉，不带猪皮，后上肉外层肥肉约2-5CM，左右较前上肉略多。 |
| 3 | 带皮花肉 | 公斤 | 带皮，肥瘦每层厚度约1-1.5CM，每条五花肉的肥瘦间隔应大于3层。 |
| 4 | 瘦肉 | 公斤 | 无肥肉，按压无水份溢出。 |
| 5 | 猪大展 | 公斤 | 有肉膜包裹，内藏筋，硬度适中，纹路规则。 |
| 6 | 梅肉（肉眼，里脊） | 公斤 | 肉质非常细嫩。 |
| 7 | 鲜排骨 | 公斤 | 肉厚度约为5mm左右。 |
| 8 | 猪大骨 | 公斤 | 骨中带骨髓，一头带有大凹巢，另一端有一小实心圆形骨头，上带脆骨，略带肉，肉层薄，约为1-2MM。 |
| 9 | 扇骨 | 公斤 | 位于猪后背，实质为猪胛骨，长度约25CM，基本不带肉。 |
| 10 | 脊骨 | 公斤 | 略带肉，肉层薄。 |
| 11 | 猪手 | 公斤 | 猪前蹄，肉多骨少，呈直形，长度约20CM-25CM，带蹄尖，必须去除一切毛污物。 |
| 12 | 猪腰 | 公斤 | 表面有自然皱纹，不发臭，不发黑。 |
| 13 | 猪俐 | 公斤 | 新鲜猪舌头，灰白色包膜平滑，无异块和肿块，舌体柔软有弹性，无异味，肉质坚实，无骨，无筋膜、韧带。 |
| 14 | 猪大肠 | 公斤 | 肠内掏空，中无杂物，肠壁含油约10%左右，颜色红而偏黄，不发臭，不发黑。 |
| 15 | 猪肚 | 公斤 | 表面有自然皱纹，两层，不打水，含油约10%左右，中无杂物，不腐坏不变质，不发臭。 |
| 16 | 猪脚 | 公斤 | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。 |

2.牛肉类。产品符合国家食品安全要求，质量级别：一级。禁止注水，肉质新鲜，颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿，弹性好，指压后能部分立即恢复；

3.羊肉类。具有羊肉正常气味，无异味；肉色为均匀的红色，有光泽；肌纤维致密，有韧性，指压无水迹溢出；肉质紧密而细腻，有弹性、不粘手。

（八）酱料干货

1.食材应当符合国家或行业标准。

2.食材包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，包括食材名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食材生产许可证编号、食材标准代号等内容。

3.所有干货干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。冬菇、支竹、木耳类水分含量不能超过国家标准；杂粮需为无公害、绿色食品。

4.所有干货质量稳定、营养丰富、绿色安全、易于存放、食用方便、干爽不霉烂、无虫蛀杂质，保持规定的色泽。

5.所有干货从加工、包装、运输、储存等全部符合国家规定标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量部超过国家卫生标准。

6.供应有保质期限的食材剩余保存期时长不得少于原有保质期时长的三分之二。

**三、产品配送要求**

1. 送货方式：招标人通知订购品种、数量后，中标供应商根据招标人的订单，需于每天早上约定时间前将需求用品运送到指定地点，中标供应商随货提供注明产品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为招标人入库验收之凭证。
2. 交货地点：包括但不限于南沙金融大厦及富汇居办公楼饭堂。
3. 包装与标志要求

3.1包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。蔬菜瓜果类、肉类、水产品等不同类别按不同颜色分别盛装。

3.2用于产品包装的材料必须清洁，产品无污染。产品的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由中标供应商承担。

1. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。所有散装食品，包括各类蔬菜瓜果及肉类等应分类包装并好做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如萝筐等）必须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。
2. 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购验收人的验货数量为准（标准差不大于2%），中标供应商每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，作为送、收货的凭证。
3. 交货要求：食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食材没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查食材的质量，验收工作人员应按招标文件食材质量要求对食材质量进行抽查以确保食材品种符合要求。
4. 每次根据招标人的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购用户通知时约定，由招标人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种招标人可退货或换货（由于产品质量而造成就餐人员发生安全事故时，中标供应商须承担全部经济赔偿责任及法律责任）。
5. 如果因中标供应商原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，作以下处理：①招标人对迟交货部分产品可拒绝收货；②按本次交货产品的总值扣除5%违约金；③如招标人需要对迟交部分的产品进行自行采购的，中标供应商按照招标人实际采购价格承担赔偿责任。第5至7条约定的各事项如一月内累计发生三次的，扣罚当批次送货金额的20%，如一月内累计发生四次或以上的，扣罚当批次送货金额的30%，一季度发生累计5次或以上的，招标人有权终止采购合约。
6. 对招标人临时的供货要求，需随订随送，至少在2个小时内响应。如未能兑现配送时间承诺，招标人可按照无偿退货处理。

**四、报价要求**

（一）投标人按采购内容分三大类（水果类/瓜果蔬菜类，粮油面类/米面豆制品类/酱料干货，冻品/禽肉类/活鲜鱼类/畜肉类）分别报下浮率，下浮率必须为固定报价，不接受区间报价（如10％～15％），下浮率报价范围：0%≤下浮率≤20%，否则均视为无效投标。

（二）定价时间：以30天为周期，每月21日为定价日。

1.水果、瓜果蔬菜、冻品、畜肉类、禽肉类、活鲜鱼类以定价日当天“广州市发展和改革委员会网站http://fgw.gz.gov.cn/的专题专栏“广州市价格监测预警系统”-“全市菜篮子平均零售价”、“瓜果和牛奶”、“米袋子行情”栏目中食材价格经招标人审核后作为基准价；

2.其他类别以定价日当天“广州市价格监测预警系统”公布的食材（按品种查询）零售价格经招标人审核后作为基准价，“广州市价格监测预警系统”没有的食材价格信息，以招标人所在地附近周边市场随机抽取3家或以上同类食材的平均价经招标人审核后为基准价。

3.个别品种如在“广州市价格监测预警系统”没有价格信息、在周边市场也没有价格信息的，则以京东商城该品种的价格为基准价；或京东商城都没有的，参照类似品种价格并双方协商基准价。

4.定价期内，如因自然灾害等不可抗力因素造成个别品种价格增长过大，中标供应商需收集招标人决策所需的相关证据提交招标人，征得招标人同意后方可执行。

（三）关于下浮率要求

若投标人被确定为中标供应商，在供应过程中，以中标供应商的投标下浮率为执行标准。

（四）结算公式：结算价格＝招标人审核后的基准价×（1-中标下浮率）×实际供货量。

**五、售后服务**

（一）非招标人的人为原因而出现产品质量问题，由中标供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

(二)凡要求中标供应商提供检验检疫合格证而未能提供，或食材质量未达到要求,如假冒伪劣、以次充好、变质、异味、发霉、过期等,招标人均可拒收和要求重新补货。如中标供应商所供食材质量或规格未能完全符合要求或货不对板的,招标人有权拒收,并对当次不良记录存档备案。

（三）一经发现供应以下对人体健康有害的食材,除全部退货外,由此造成的经济损失及法律责任由中标供应商承担,情节严重的,取消中标供应商供货资格，移送司法机关处理。

1．腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、感官性状异常的；

2．含有毒有害物质或被有害物质污染；

3．致病性寄生虫、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、检验或检验检疫不合格的肉类及其制品；

5．病死、毒死或者死因不明的禽畜等及其制品；

6．掺假、掺杂、以次充好；

7．用非食品原料加工或加入非食品化学物质的。

（四）招标人在使用中标供应商提供的食材中，发现中标供应商的食材不符合合同约定的要求或不符合国家食品质量、卫生安全标准的，招标人立即通知中标供应商的人员到场进行确认，对食材进行拍照、固定证据、封存，并在1小时内送国家检测部门进行检测。经检测食材不符合国家相关质量、安全卫生标准的，检测费用由中标供应商承担，招标人有权退货或解除合同，中标供应商承担合同不能履行的违约责任，并赔偿招标人的经济损失。

**六、对中标供应商的管理**

1. 中标供应商必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全；有明确的食品安全责任人。

2. 中标供应商在接到通知后备齐货物，按时送抵交货地点。中标供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。招标人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标供应商。中标供应商不能按时、按质、按量供货，导致招标人无法正常供应伙食的，招标人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标供应商承担，并承担违约责任。

3.招标人有权利对中标供应商的履约过程进行监督，并提出改进意见。中标供应商有义务提供符合招标人质量要求的服务，并按照招标人的意见改进服务。招标人每季度对于中标供应商的服务能力进行评价管理，如果中标供应商连续两季度服务能力评价为不合格，招标人有权利解除合同，因此产生的全部经济损失由中标供应商自行承担。

**七、违约责任**

1. 如合同执行过程中发现中标供应商通过弄虚作假等方式，违反采购需求、投标文件、合同约定的行为，招标人有权单方面解除合同，扣除中标供应商履约保证金，因此造成的全部经济损失及法律责任由中标供应商自行承担；

2. 因中标供应商供应货物时间、数量、质量等原因造成伙食无法按时供应达到，一个季度发生累计5次或以上的，采购方有权解除合同，中标供应商需赔偿招标人因此造成的一切损失，并承担一切责任和后果。

3. 因中标供应商供应的货物质量问题导致食品中毒，招标人可终止合同，扣缴中标供应商全部履约保证金，中标供应商负责赔偿招标人因此支付的费用和承担一切经济赔偿责任和法律责任。

4. 按合同约定的标的供货，中标供应商不得转包、分包，否则招标人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标供应商承担由此造成的经济损失，全部履约保证金不退还。

5. 中标供应商在服务期间应秉着负责的态度和严格的工作作风，积极响应招标人各项工作要求，如出现不配合、不汇报、不响应的，情节严重且造成恶劣影响的招标人有权解除合同。

6. 中标供应商在服务期间因自身原因出现重大质量及安全事故的，合同解除, 全部履约保证金不予退还，所有损失由中标供应商承担。

7.在招标过程中，中标供应商通过弄虚作假、行贿等不正当竞争手段中标，合同解除, 全部履约保证金不予退还，所有损失由中标供应商承担。

8.在履约期间内，因情况变化，中标供应商不再符合准入条件，采购方有权取消中标供应商资格并解除合同。

**八、付款方式**

1. 由招标人每季度按实际采购的货物结算一次，中标供应商完成每季度供货订单后，于次季度10日前凭国家正式发票及交货验收凭证向招标人申请付款。

2. 每季度货物结算单由招标人指定的人员进行核实并签名确认，招标人每季度签名确认的结算单将作为双方每季度结算时的结算凭证之一。

3. 付款方式：招标人收到中标供应商申请后在25个工作日内支付货款，项目款价的结算和支付均以人民币为结算货币。

4. 收款方、出具发票方、合同中标供应商均必须与中标供应商名称一致，出现任何不符合财务规定的凭证造成无法按时付款等责任后果由中标供应商承担。

**九、保密条款**

中标供应商在实施产品供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标供应商必须指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录，持有健康证。如需要更换配送人员，必须事先通知招标人并将其个人资料送招标人审批，审批合格者才能更换。

**附件四**

**乾信公司饭堂食材配送服务报价表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **采购内容** | **投标下浮率** | **备注** |
| 水果类/瓜果蔬菜类 | % |  |
| 粮油面类/米面豆制品类/酱料干货 | % |  |
| 冻品/禽肉类/活鲜鱼类/畜肉类 | % |  |

投标人名称（单位盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签署本人姓名或印盖本人姓名章）：

职务： 日期：

**备注：**

* 1. **投标报价要求具体见附件三《用户需求书》第四点“报价要求”。**
  2. **本项目投标报价为下浮率报价。**

**附件五**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 综合评审表 | | | | | | | |
| 项目名称：乾信公司饭堂食材配送服务 日期：2021年 月 日 | | | | | | | |
| 序号 | 审查项目 | 分值 | 评分标准 | 评审细则 | 投标人名称 | | |
|  |  |  |
| 1 | 质量保障方案 | 10 | 提供的保障方案符合现场需求得0-10分： 根据投标货物的①来源、②加工、③包装、④保存、⑤运输各环节的质量保证及食品安全措施进行评分（不足之处由评委根据标书情况酌情扣分）。 | 1.配送货物的来源可靠，加工卫生，包装细致，保存得当，运输安全且食品安全措施明确，切实可行，得8-10分； |  |  |  |
| 2.配送货物的来源比较可靠，加工比较卫生，包装比较细致，保存比较得当，运输比较安全且食品安全措施比较明确，可行性较高，得5-7分； |
| 3.配送货物的来源基本可靠，加工基本卫生，包装基本细致，保存基本得当，运输基本安全或食品安全措施具有一定的可行性，得1-4分； |
| 4.无相关方案0分。 |
| 2 | 配送方案 | 15 | 提供的配送方案符合现场需求得0-15分： 配送服务方案包括但不限于：①项目管理及进度安排、②配送服务方案。（不足之处由评委根据标书情况酌情扣分）。 | 1.方案描述详细具体，合理全面，可行性高，得11-15分； |  |  |  |
| 2.方案描述完整但不详细具体，具有一定的合理性、可行性高，得6-10分； |
| 3.方案描述条理清晰但不够完整，合理性较好，可行性较弱得1-5分； |
| 4.无相关方案0分。 |
| 3 | 应急方案及质量问题退换货方案 | 15 | 提供的退换货方案符合现场需求得0-15分： 针对特殊情况应急及产品质量问题退换货方案内容包括但不限于：退换货流程、退换货便利性说明及响应时间承诺。（不足之处由评委根据标书情况酌情扣分）。 | 1.退换货流程清晰，便利程度高，响应速度快，极具科学性、合理性，得11-15分； |  |  |  |
| 2.退换货流程较清晰，便利程度较高，响应速度较快，科学性、合理性较高，得6-10分； |
| 3.退换货流程基本清晰，便利程度较低，响应速度较慢，有一定的科学性、合理性，得1-5分； |
| 4.无相关方案0分。 |
| 4 | 内控机制及廉政措施 | 10 | 提供的内控机制及廉政措施合理得0-10分： （不足之处由评委根据标书情况酌情扣分）。 | 1.建立健全内部控制措施，决策、执行、监督实现有效分离，清晰，得8-10分； |  |  |  |
| 2.建立内部控制措施较健全，决策、执行、监督实现较清晰，得5-7分； |
| 3.建立内部控制措施不完整，决策、执行、监督混乱，无分离，得1-4分； |
| 4.无相关方案0分。 |
| 5 | 食品安全责任保险 | 5 | 愿意投保食品安全责任险，提供方案，得0-5分： （不足之处由评委根据标书情况酌情扣分）。 | 1.方案描述清晰，可行性高，得4-5分； |  |  |  |
| 2.方案具有一定合理性，得2-3分； |
| 3.方案表述不清晰，不具备操作性，得1分； |
| 4.无相关方案0分。 |
| 6 | 报价 | 20 | 价格分应当采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且最高的三项采购内容的平均下浮率为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×100%×价格权重。 注：投标报价以“1-投标下浮率（三项采购内容的平均下浮率）”进行价格评分计算。（即如：某投标单位投标下浮率（三项采购内容的平均下浮率）报价为5%，则投标报价为（1-5%）即95%,所有有效报价中的最低投标报价即为评标基准价，得分保留小数点后两位。 | 报价得分=(评标基准价／投标报价)×100%×价格权重 |  |  |  |
| 7 | 质量认证 | 5 | 具备质量安全认证体系，得0-5分。 | 通过食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、HACCP危害分析与关键控制点体系认证等相关专业资质证书，每项证书得1分，最高5分。 |  |  |  |
| 8 | 履约能力证明 | 15 | 2018年至今同类业绩证明，得0-15分。 | 2018年至今有同类业绩证明，提供合同复印件（合同首页、盖章页）作为证明。每个业绩得3分，最高得15分。 |  |  |  |
| 9 | 地域优势 | 5 | 按公司注册地址离南沙金融大厦的远近程度评价，得0-5分。 | 公司注册地址距离南沙金融大厦在高德或百度地图中显示的直线距离。 直线距离5公里（含5公里）以内得5分； 直线距离15公里（含15公里）以内得3分； 直线距离30公里（含30公里）以内得1分； 不提供得0分。 |  |  |  |
| 综合总得分 | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 评审专家签名： | | | | | | | |

**附件六**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 资格符合性审查表 | | | | | |
| 项目名称：乾信公司饭堂食材配送服务 日期：2021年 月 日 | | | | | |
| 序号 | 审查项目 | 投标人名称 | | | 备注 |
|  |  |  |
| 1 | 投标文件密封性完好。 |  |  |  |  |
| 2 | 投标人必须是广州市合法注册的独立法人（公司注册地址以营业执照注册地址为准），提供营业执照复印件（加盖公司公章）。 |  |  |  |  |
| 3 | 法定代表人证明书、法人授权委托书原件，被委托人身份证、法人代表身份证复印件。 |  |  |  |  |
| 4 | 投标人具备有效期内的《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。 |  |  |  |  |
| 5 | 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“失信被执行人或企业经营异常名录或重大税收违法案件当事人名单”(提供以上信用信息查询记录其中一项截图，加盖本单位公章) |  |  |  |  |
| 6 | 交纳投标保证金的银行转账单或收据复印件。 |  |  |  |  |
| 7 | 报价（三项采购内容的平均下浮率）不超过最高下浮率20%（含20%）。 |  |  |  |  |
| 结论 | |  |  |  |  |
| 备注：每一项目符合的打“○”，不符合的打“×”；所有项目符合为通过，出现一个“×”的结论为不通过。 | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| 评审专家签名： | | | | | |

**附件七**

合同编号:

**乾信公司饭堂食材配送服务合同**

**甲方：**

**住所地：**

**法定代表人：**

**乙方：**

**住所地：**

**法定代表人：**

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》以及相关法律法规，甲、乙双方在平等互利的基础上，就乙方为甲方提供食材的采购配送服务（采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际需求量而定），经甲、乙双方友好协商一致，特订立本合同。

**一、合同期限**

本合同有效期为 1 年，自 年 月 日起至自 年 月 日止。

**二、质量保证**

1.乙方所供应食品及食品原料（以下统称“食材”）品质必须符合“中华人民共和国食品安全法”有关标准，保证无异味、无霉烂变质，并有产品检验证明材料备查。预包装食材或食品必须来源可靠，并提供原供货商有效营业执照、食品经营许可证等材料备查。

（1）蔬菜类必须由正规蔬菜基地提供，经过整理、去泥沙黄叶等初步加工。

（2）肉类必须来源于合法肉类加工厂，保证当日屠宰，并提供当天动物检验检疫报告。

（3）水产品应鲜活，冰鲜。

（4）干货类、包点类必须在保质期内，不得出现变质。

（5）粮油类、调味料类等必须使用正规厂家或我司指定品牌或厂家生产的产品，包装符合国家规定，杜绝假冒伪劣产品。

2.所有食材必须在有效期内，不得提供变质食材，不接受过期或即将到期的食材。

3.乙方向甲方提供食材时必须据实出具详细清单。

4.无论甲方是否知晓，均不得向甲方供应各级政府职能部门已明令下架的产品或含有禁止（或不宜）添加成份的产品。发现供货方配送货品存在国家或行业明令禁止或不建议食用的成份或配料，无论我方是否使用，供货方必须全额退货，甲方保留追究供货方责任的权利。

**三、数量保证**

乙方配送的数量应须与甲方订货数量相符，并以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上送货清单、动物检验检疫报告等检测报告，须甲方签字确认。送货清单甲、乙双方各执一份，作为送货凭证和结算依据，检测报告甲方留存备查。

**四、时间保证**

1.甲方向乙方订购食材须在前一天下午 19：00 时前以电话、微信、传真或电子邮件等形式下订购单,订单的内容应清楚说明订购食材的品种、数量、要求等。

2.乙方保证每天上午 7:00 前将甲方所订食材送至甲方指定的地点。如乙方迟到30分钟以上，甲方有权扣除当天食材总额的5%作为违约金（遇交通意外、严重堵塞等特殊情况必须提前通知甲方以便协商调整）；送货迟到一个小时以上影响甲方食堂的正常供餐的，乙方必须承担由此造成的一切后果。

3.对于货不对版或不符合质量要求的品种，甲方可免费退货或换货。对于甲方临时有客餐任务或临时增加用餐人数需紧急补充食材的，乙方保证派专人负责全天候跟踪服务，1小时内送达，保证甲方正常操作，准时开餐。

**五、履约保证金、结算价格标准**

1.履约保证金：200000.00元。乙方应在签订合同后5个工作日内转至甲方指定账户。在合同正常履行完毕且乙方无违约过错后，甲方无息退还乙方账户。

甲方账户：

账户户名：

开户银行：

账号：

2.结算价格折扣率为：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **采购内容** | **投标下浮率** | **备注** |
| 水果类/瓜果蔬菜类 | % |  |
| 粮油面类/米面豆制品类/酱料干货 | % |  |
| 冻品/禽肉类/活鲜鱼类/畜肉类 | % |  |

3.基准价定价原则：

（1）定价时间：以30天为周期，每月21日为定价日。

（2）水果、瓜果蔬菜、冻品、畜肉类、禽肉类、活鲜鱼类以定价日当天“广州市发展和改革委员会网站http:// fgw.gz.gov.cn/的专题专栏“广州市价格监测预警系统”-“全市菜篮子平均零售价”、“瓜果和牛奶”、“米袋子行情”栏目中食材价格经甲方审核后作为基准价；

（3）其他类别以定价日当天“广州市价格监测预警系统”公布的食材（按品种查询）零售价格经甲方审核后作为基准价，“广州市价格监测预警系统”没有的食材价格信息，以甲方所在地附近周边市场随机抽取3家或以上同类食材的平均价经甲方审核后为基准价。

（4）个别品种如在“广州市价格监测预警系统”没有价格信息、在周边市场也没有价格信息的，则以京东商城该品种的价格为基准价；或京东商城都没有的，参照类似品种价格并双方协商基准价。

（5）定价期内，如因自然灾害等不可抗力因素造成个别品种价格增长过大，有必要进行价格调整，乙方需收集甲方决策所需的相关证据提交甲方，征得甲方同意后方可执行。

4.食材结算价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、检验、搬运费、税金、保险等一切可预见费和不可预见费。

**六、结算方式**

甲乙双方每季度第一个月10日前按上季度实际供货情况进行结算，以甲方指定的饭堂管理人员签字确认的送货清单作为结算依据，确定结算金额，乙方开具增值税专用发票给甲方。

结算时，甲方应在在收到乙方开具的增值税专用发票后15个工作日内前将货款以转账方式按照本合同约定将款项划转入乙方指定账户如下：

账户户名：

开户银行：

账号：

上述账户信息如有变更，乙方应在合同约定的相关付款期限前至少提前十个工作日以书面方式通知甲方，通知应加盖乙方公章。

**七、售后服务**

1.送、退货时，乙方免费提供上门服务。

2.出现食材质量问题，由乙方负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用及赔偿责任。

3.凡要求乙方提供检验检疫合格证而未能提供，或食材质量未达到要求,如假冒伪劣、以次充好、变质、异味、发霉、过期等,甲方均可拒收和要求重新补货。如乙方所供食材质量或规格未能完全符合要求或货不对板的,甲方有权拒收,并对当次不良记录存档备案。

4.一经发现供应以下对人体健康有害的食材,除全部退货外,由此造成的全部经济损失及法律责任由乙方承担,情节严重的,取消乙方供货资格，移送司法机关处理。

（1）腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、感官性状异常的；

（2）含有毒有害物质或被有害物质污染；

（3）致病性寄生虫、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、检验或检验检疫不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽畜等及其制品；

（6）掺假、掺杂、以次充好；

（7）用非食品原料加工或加入非食品化学物质的。

5.甲方在使用食材过程中，若发现食材的品种、型号、规格和质量不符合要求，将采集证据并妥善保管。甲方如在48小时内发现食材问题向乙方提出异议，乙方收到甲方提出的异议后，应在30分钟以内处理完毕，否则视同默认甲方的异议和处理意见。

3.乙方若发生信用危机、生产危机和资金周转危机，应保证及时通知甲方以采取相应措施，确保合同供货工作的顺利执行。

4.乙方提供的食材质量若不符合国家食品安全卫生标准，乙方必须及时无偿更换，并负责甲方因此而造成的损失。如发生食物中毒事件，经检验属乙方责任的，由乙方承担全部责任，不得向食材生产单位或其他单位推卸责任。

**八、供应商管理**

1.乙方必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全；有明确的食品安全责任人。

2.乙方在接到通知后备齐货物，按时送抵交货地点。乙方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。招标人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标供应商。中标供应商不能按时、按质、按量供货，导致招标人无法正常供应伙食的，招标人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标供应商承担，并承担违约责任。

3.甲方有权利对乙方的履约过程进行监督，并提出改进意见。乙方有义务提供符合甲方质量要求的服务，并按照甲方的意见改进服务。甲方每季度对于乙方的服务能力进行评价管理，如果乙方连续两季度服务能力评价为不合格，甲方有权利解除合同，由此产生的全部经济损失由乙方自行承担。

九、违约责任

1.乙方通过弄虚作假等方式，违反采购需求、投标文件、合同约定的行为，甲方有权单方面解除合同，扣除乙方履约保证金，因此造成的全部经济损失及法律责任由乙方自行承担；

2. 因乙方原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，作以下处理：①甲方对迟交货部分产品可拒绝收货；②按本次交货产品的总值扣除5%违约金；③如甲方因此需要对迟交部分的产品进行自行采购的，乙方应按照甲方实际采购价格的2倍金额承担赔偿责任。

3.因乙方原因，未按照甲方要求的食材种类、数量、重量、质量、配送时间等要求进行食材配送服务，各事项如一月内累计发生三次的，扣罚当批次送货金额的20%，如一月内累计发生四次或以上的，扣罚当批次送货金额的30%，一季度发生累计5次或以上的，甲方有权单方面终止合同，因终止合同造成的全部经济损失由乙方承担。

4.因乙方供应的货物质量问题导致食品安全问题，甲方可单方面终止合同，扣缴乙方全部履约保证金，由此造成的全部经济损失及全部法律责任由乙方承担,情节严重的，移送司法机关处理。

5.乙方需按合同约定的标的供货，乙方不得转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同，扣除乙方履约保证金，由此造成的全部经济损失由乙方承担。

6.乙方在服务期间应秉着负责的态度和严格的工作作风，积极响应招标人各项工作要求，如出现不配合、不汇报、不响应的，情节严重且造成恶劣影响的甲方有权解除单方面合同，由此造成的全部经济损失由乙方承担。

7.乙方在服务期间因自身原因出现重大质量及安全事故的，甲方有权单方面解除合同, 扣除乙方履约保证金，全部经济损失及法律责任由乙方承担，情节严重的，移送司法机关处理。

8.乙方通过弄虚作假、行贿等不正当竞争手段中标，经甲方查实后，甲方有权单方面解除合同, 扣除乙方履约保证金，由此产生的全部经济损失由乙方承担。

9.在履约期间内，因情况变化，乙方不再符合准入条件，甲方有权单方面解除合同，退还乙方履约保证金，结算合同存续期间未支付货款，其余由此产生的经济损失由甲乙双方各自承担。

10.在履约期间内，乙方如因自身原因无法继续履约，应提前2个月向甲方发出解约书面申请，协助甲方妥善处理因合同终止产生的不利影响，至甲方重新完成招标并与新供应商签订合同，实现平稳过渡为止。否则甲方有权扣除乙方履约保证金及剩余未支付货款作为乙方违约赔偿，不足之处，甲方有权利保留向乙方追偿的权力。

11.甲方无正当理由拒绝乙方服务，拖欠乙方货款，乙方有权利单方面解除合同，并向甲方主张按照0.15%收取滞纳金。

**八、保密**

1.双方应当对本合同的内容以及在签订、履行本合同过程中知悉或获得的所有有关对方的商业秘密、客户资料等信息（即“保密信息”）予以保密，除非该信息是：1.披露方以书面方式明确注明为非保密性质的信息；或2.公众已经知晓的或通过公开渠道可获得的信息，且不是因为接受方违反本保密义务而导致该信息公知公晓的；3.接受方从有权披露该信息的第三方获取的信息，且接受方对该信息无保密义务；4.在本合同谈判前接受方已独立开发的信息。

在本合同约定的保密期限内，未经披露方书面同意，接受方不得将保密信息用于本合同以外的目的，并不得将其泄漏给任何第三方。接受方的雇员为履行本合同约定而必须接触相关保密信息时，接受方可以将此部分保密信息披露给该雇员，但接受方应当告知该雇员相关的保密义务并和其签署书面保密协议，使其承担不低于本保密条款约定的保密义务。

司法、执法、监管机构（简称“有权机关”）或法律法规要求接受方披露保密信息的，接受方应在披露前或披露时尽最大努力为被要求披露的保密信息获取保密措施或保密待遇，并将披露范围严格限定在有权机关或法律法规所要求必须披露的范围之内。在法律许可的范围内，接受方应将此事立即书面通知披露方，使披露方有合理机会采取适当的申诉或保护措施。

2.接受方或其雇员（无论该雇员是否已从接受方离职）在本条约定的保密期限内违反保密义务的，接受方应当对披露方因此所遭受的损失承担赔偿责任。如果接受方在本合同有效期内严重违反保密义务，披露方同时还有权提前终止本合同。

3.保密期限自本合同生效之日起算，至本合同解除或终止后 一 年终止。

**九、其它合同约定事项**

1.乙方必须保证拥有供应食材的经营资质，取得相关证件，保证其上岗操作的从业人员具有有效健康、培训证明。

2.乙方供应的食材必须符合食品卫生及甲方的要求，并提供所配送农副产品厂家的资质证件，以备甲方核验。

3.乙方应按甲方订购单的要求送货。个别或特殊产品因质量差或没有货源时应及时反馈给甲方并协商调整，保证甲方所需货物准时到达。

4.乙方在送货上门时，必须遵守甲方或甲方客户的规章制度，不得随意走动或高声喧哗。

5.未尽事宜或执行过程中发生了任何纠纷，双方协商解决。协商不成的可向甲方所在地法院提起诉讼。

6.本合同经甲乙双方法定代表人（负责人）或授权代理人签字并加盖公章后生效。

7.若由于甲方管理要求，需提前中止合同（甲方将提前一个月通知乙方），乙方须无条件接受，甲方免责。

8.后续若因甲方集团公司实行统一集中采购，自集中采购合同生效之日起，本合同自动作废。

9.未尽事宜，按甲方招标文件和乙方投标文件内容执行。

10.本合同正本肆份，甲方执叁份，乙方执壹份，均具同等法律效力。

甲方：（公章） 乙方：（公章）

法定代表人（负责人） 法定代表人（负责人）

或授权代理人（签字）： 或授权代理人（签字）：

日期： 年 月 日 日期： 年 月 日