

采购文件

采购项目编号：GZT-21166

采购项目名称：佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购

采购方式：公开招标

采购人（章）佛山市南海区储备粮管理中心

采购代理机构（章）广东宏正工程咨询有限公司

日期：2021年3月8日



目 录

第一部分 投标邀请函.....	2
第二部分 采购项目内容.....	6
第三部分 投标人须知.....	28
第四部分 合同书格式.....	39
第五部分 投标文件格式.....	64
附件 外包装封面参考格式.....	96



第一部分 投标邀请函



佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购

投标邀请函

拟邀请的供应商单位：

广东宏正工程咨询有限公司受佛山市南海区储备粮管理中心的委托，对佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购进行公开招标采购，欢迎符合资格条件的供应商投标。

一、采购项目编号：GZT-21166

二、项目名称：佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购

三、项目预算金额：资格标

四、项目内容及需求：

佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购。本项目设定服务资格数量为1家中标服务单位。详见服务要求。

五、供应商资格：

1. 投标人应具备以下规定的条件：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (3) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (4) 前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

2. 投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》；

3. 本项目不接受联合体投标。

六、报名及获取招标文件方法：投标人可通过现场微信转账、现金或银行出具的存款凭证方可获取招标文件。（存款帐户：①户名：广东宏正工程咨询有限公司；②开户银行：农行南海桂江支行；③帐号：44501501040001456；④款项来源：GZT-21166 招标文件费。）

报名时须提交以下资料（复印件均须加盖投标人公章）：

(1) 营业执照复印件；

(2) 法定代表人/负责人及委托授权人身份证复印件（复印件须注明“与原件相符”并加盖公章）；

(3) 法定代表人/负责人资格证明书以及法定代表人/负责人授权委托书的原件。



七、符合资格的供应商应当在 2021 年 3 月 8 日至 2021 年 3 月 12 日期间（办公时间上午 8:30—12:00，下午 14:30—17:00 内，法定节假日除外）到广东宏正工程咨询有限公司（佛山市南海区桂城海五路 6 号城智大厦 1 幢 10 层，联系电话：0757—86323367）报名购买招标文件，招标文件每套售价 300 元（人民币），售后不退。

八、投标截止时间：2021 年 3 月 29 日 09 时 30 分。

九、提交投标文件地点：广东宏正工程咨询有限公司开标室（递交投标文件时间：2021 年 3 月 29 日 09 时 00 分至 2021 年 3 月 29 日 09 时 30 分（北京时间））。

十、开标时间：2021 年 3 月 29 日 09 时 30 分（北京时间）。

十一、开标地点：广东宏正工程咨询有限公司开标室（佛山市南海区桂城海五路 6 号城智大厦 1 幢 10 层）。

十二、本公告期限：自 2021 年 3 月 8 日至 2021 年 3 月 12 日止。

十三、发布公告媒介：中国采购与招标网、广东宏正工程咨询有限公司网。

十四、联系事项

（一） 采购人：佛山市南海区储备粮管理中心 地址：佛山市南海区桂城南
新五路 27 号

联系人：吴先生 联系电话：0757-86320138
传 真：0757-86320138 邮 编：528000

（二） 采购代理机构：广东宏正工程咨询有限公司 地址：佛山市南海区桂城海
五路 6 号城智大厦 1 幢 10
层

联系人：郭小姐 联系电话：0757-86323367
传 真：0757-86368680 邮 编：528200

（三） 采购项目联系人(采购人)：吴先生 联系电话：0757-86320138
采购项目联系人(代理机构)：郭小姐 联系电话：0757-86323367

附件：招标文件

发布人：广东宏正工程咨询有限公司

发布时间：2021 年 3 月 8 日





第二部分 采购项目内容



一、投标人资格：

1. 投标人应具备以下规定的条件：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (3) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (4) 前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

2. 投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》；

3. 本项目不接受联合体投标。

二、采购项目商务要求

(一) 报价及结算

1、本项目结算单价及合价必须为全包价，包括了货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、包装费、装卸费、搬运费、不合格货物的退换费用、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。投标人在投标时必须将以上费用全面考虑。用户方不支付除货款外的任何费用，不改变结算折扣率。

2、本项目采用**结算折扣率报价**，**投标折扣率最高上限为 100%**，**投标人超出最高限价为无效投标**。报价精确到小数点后两位，结算以中标人投标时的折扣率为准。

3、产品供货单价核定标准：

(1) 肉类、瓜菜、肉禽、水产、果蔬和干货类等物品价格，统一以佛山市发展和改革委员会网站中《农副产品价格查询》栏目 (<http://www.fspc.gov.cn/gzcx/nfcpjgcx/gqlfcpjg/>) 公布的每月 3 日、13 日、23 日的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》中“今日平均”所示价格的算术平均值作为每月的定价基准。

如采购的产品为以上《农副产品价格查询》品目以外的产品，其供货价格以中标人与用户方协商确定。

4、结算价格计算标准：

每月结算总价=∑经核定的各货物供货单价×实际供货数量×折扣率

中标人以书面方式将供货结算价格表提交至用户方，经双方协商确定后，确认结算总价，结算总价一经确定，双方均不得随意修改。如个别物品报价表上没有报价的，需要填列价格的，必须经用户同意后方可执行。

5、本项目食堂用餐部门包括佛山市南海区发展和改革局、佛山市南海区统计局、佛山市南海区储备粮管理中心、佛山市南海区价格认证中心、佛山市南海区统计调查中心共5个单位，中标人分别与各单位进行结算。

(二) 供货服务期及供货地点

1、供货资格有效期为合同签订之日起一年，期满后经考核合格，可续签一年。

2、供货地点：佛山市南海区桂城街道南新五路27号南粮大厦饭堂。

(三) 付款方式

1、结算货款按月度进行支付。原则上，用户次月15号前支付中标人上月的月度结算货款，特殊情况与用户协商解决。

2、中标人凭该月供货清单和等额有效发票向各单位（佛山市南海区发展和改革局、佛山市南海区统计局、佛山市南海区储备粮管理中心、佛山市南海区价格认证中心、佛山市南海区统计调查中心）申请结算支付。

(四) 履约保证金

1、中标人必须在合同签订前以转账形式向各采购人分别交纳履约保证金，如未能按时交纳履约保证金的，采购人有权取消其中标资格。

2、履约保证金金额为人民币壹万元整（¥10000）。

3、如因中标人违约或过失导致采购人产生损失时，采购人以没收部分或全部履约保证金形式作为赔偿，没收处置后中标人需在五个工作日内补足。如该履约保证金不足以赔偿采购人损失时，采购人还有权继续对中标人进行追讨。

4、如中标人在合同执行过程需终止合同，须提前一个月以书面形式告知采购人，否则，按中标人单方面终止合同处理，采购人没收全部履约保证金。

5、与采购人签订合同后，中标人拒绝供货，或转包，或分包的，采购人没收全部履约保证金，所造成采购人的经济损失超出履约保证金金额的，还须额外赔偿。

6、因中标人供应的产品而造成安全事故的，采购人没收全部履约保证金，所



造成采购人的经济损失超出履约保证金金额的，还须额外赔偿。

7、服务资格有效期满，中标人的合同义务履行完毕，无违约责任或违约责任已处理完毕，采购人在 30 个日历日内无息退回履约保证金。

（五）取消中标人供应服务资格的规定

1、★与采购人签订合同后，中标人不得以任何理由拒绝送货，不得转包、分包，否则，采购人有权取消其整个包组的供应服务资格。（投标时出具承诺函原件，否则为无效投标）。

2、当供应商被所服务的饭堂有效投诉 3 次（有效投诉确定：有确凿证据证明供应商未按采购文件要求供货或者所提供的货物不符合相应货物质量要求）的，采购人有权取消中标人服务资格。

3、若中标人月度考核累计两次低于合格标准 60 分的，采购人有权解除合同。

4、如果中标人在服务期内被相关行政主管部门取消经营资格的，将取消该中标人为采购人提供供应服务的资格。

5、本项目合同签订、合同履行及考核标准等按本招标文件的规定执行，如有不尽之处，采购人具有最终解释权。

三、采购项目技术要求

（一）项目概况

本项目中标人为佛山市南海区南粮大厦提供饭堂食材配送服务。饭堂用餐人数约为 130 人，周一至周五早、午餐，每人每天餐标约 25 元（包括早餐与午餐），节假日除外。配送食材包括鲜肉、冷冻肉、鱼类、蔬菜干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、速冻食品、杂货类等。每天饭堂所需配送的食材品种及数量以采购人提供的具体采购计划为准。

注：本项目设定服务资格数量为 1 家中标服务单位。

（二）货物质量要求

1、中标人所提供的货物不得为转基因食品。

2、中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜的多样性和季节性，以保证新鲜感，投标人应在投标文件中列出相关品目。

（三）干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、速冻食品、杂货类等具体要



求

1、食品制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂，加工食品过程中不得使用劣质原料；必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。

2、所有货物均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有“SC”标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

3、对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
2	面粉、面粉制品	<p>(1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。</p> <p>(2) 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p> <p>(3) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有“SC”标志，具有产品合格证。</p> <p>(4) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。</p> <p>(5) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准</p>
3	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
4	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
5	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。



6	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。
7	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
8	生粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
9	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
10	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，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。
11	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
12	咸蛋	蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
13	油炸豆卜	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
14	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

15	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
16	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
17	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
18	腊肠	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	腊肉	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

(四) 肉类

- 1、所供货物必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。
- 2、所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
- 3、每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等肉类是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期。
- 4、★中标人提供的新鲜鱼类必须以活鱼交由采购人验收，并由中标人派人员在验收现场进行屠宰。
- 5、所有货物指标要符合国家强制性标准要求。
- 6、对家禽类产品按照国家标准采购。
- 7、冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。



8、对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	白条猪	肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏
2	五花肉	肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
3	上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
4	牛肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
5	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，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，具有鸡的正常气味。
6	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。
7	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，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，具有鸡的正常气味。
8	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，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，具有鸭的正常气味。
9	鸡壳	整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
10	仓鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
11	带鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
12	泥猛鱼	无头，无内脏，鳞片上覆有透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
13	香菇贡丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
14	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

序号	品名	质量描述
15	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
16	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
17	猪肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。具有猪肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
18	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
19	鱿鱼	皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
20	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
21	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
22	白条羊	去头，去蹄，去内脏。肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
23	带肉叉骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
24	扇骨	形状完整，体冻实坚硬，无冻化现象。
25	有颈前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
26	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
27	猪脚	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
28	大头鱼	按照采购人实际需求供应
29	鲩鱼	按照采购人实际需求供应
30	鲫鱼	按照采购人实际需求供应

（五）生猪（毛猪）具体要求

- 1、必须符合国家有关动物检验、检疫标准，不含瘦肉静，无哮喘、无烂猪蹄、无外伤等伤病的健康生猪；
- 2、每只体重介于 180-220 斤之间；
- 3、若为母猪，必须为未产崽的；
- 4、每批次产品必须具有有效的《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合

格证》。

（六）蔬菜类具体要求

1、所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到 95%以上。

2、★所有蔬菜必须保证每日新鲜，且取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。采购人使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求中标人无条件退货或换货，同时采购人有权单方终止合同。

3、对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品须有无农药残留检测报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	叶菜类	芥菜	
7	叶菜类	西洋菜	
8	瓜类	冬瓜	产品须有无农药残留检测报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
9	瓜类	青瓜	
10	瓜类	白瓜	
11	瓜类	南瓜	
12	瓜类	萝卜(白、红)	
13	瓜类	番茄	
14	瓜类	茄瓜	
15	瓜类	丝瓜	
16	芽苗类	大豆牙菜	产品须有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
17	豆类	豆角	产品须有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱



			满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
14	辛辣类	生姜	去皮，净肉。产品须有无农药残留检测报告。
15	辛辣类	蒜头	去皮，净肉。产品须有无农药残留检测报告。
16	辛辣类	生葱	产品须有无农药残留检测报告。

（七）货物包装及质量要求

1、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、诚实、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的60%。

2、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3、采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。

（八）溯源标准及要求

1、提供加盖中标人公章的货物清单（送货单）。

2、中标人根据自身属性，按照下表《南海区餐饮服务食品采购索证索票管理工作指南》中的采购地点类型以及当地食品监督部门的要求，提供相关证件凭证等。

南海区餐饮服务食品采购索证索票管理工作指南

根据国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》和《佛山市南海区食品小作坊集中管理规定》要求,应督促餐饮服务单位按照以下要求进行食品及原料采购索证索票：

采购地点	采购品种和方式	索证要求	购物凭证要求
生产加工单位或生产基地	直接采购	查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件	留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单
从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）	批量或长期采购	应当查验、留存加盖有公章的营业执照和食品经营许可证等复印件；	留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。



流通经营单位 (商场、超市、 批发零售市场)	少量或临时 采购	应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证	留存盖有供货方公章 (或签字)的每笔购物 凭证或每笔送货单
农贸市场	采购	-----	应当索取并留存市场 管理部门或经营户出 具的加盖公章(或签 字)的购物凭证
个体工商户采 购	采购	应当查验并留存供应者盖章或签字的许 可证、营业执照或复印件	留存供应者盖章(或 签字)的购物凭证和 每笔供应清单
食品流通经营 单位(商场、超 市、批发零售市 场等)和农贸市 场	采购畜禽肉 类(含 冻肉)	应当查验动物产品检疫合格证明原件,如为 冻肉的则应每批次索取产品检疫检验证明	-----
屠宰企业	直接采购 畜禽肉类	应当索取并留存供货方盖章(或签字)的 许可证、营业执照复印件和动物产品检 疫合格证明原件。	-----
食品小作坊集 中加工中心	熟食品	 <p>索证索票要求: 1、生产许可证或备案通知书复印件(有供 货方公章)(见上图); 2、营业执照复印件(有供货方公章); 产品合格证明文件要求: 1、加工中心每周自检报告; 2、每季度监管部门监督抽检报告</p>	 <p>索票要求: 食品小作坊集中加 工销售票据原件(见 上图)</p>



<p>食品流通经营单位（批发市场零售市场等）和农贸市场熟食档口</p>	<p>熟食品</p>	<p>索证要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、熟食生产许可证或备案通知书复印件（有供货方公章）（见上图）； 2、流通经营单位食品经营许可证复印件（有供货方公章）； 3、营业执照复印件（有供货方公章）； <p>产品合格证明文件要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、加工中心每周自检报告； 2、每季度监管部门监督抽检报告 	 <p>索票要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食品小作坊集中工销售票据（见上图）； 2、市场熟食销售凭证原件
<p>中央厨房</p>	<p>熟食品或半成品</p>	<p>索证要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、中央厨房餐饮服务许可证复印件（有供货方公章）； 2、加工配送品种明细备案表（有供货方公章）； 3、配送单位清单备案表（目前只允许配送连锁店或加盟店）（有供货方公章）； 4、营业执照复印件（有供货方公章）； <p>产品合格证明文件要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、每日自检报告； 2、每年度不少于一次的监管部门监督抽检报告 	<p>索票要求：</p> <p>每日配送品种清单</p>
<p>-----</p>	<p>实行统一配送经营方式</p>	<p>由餐饮服务企业总部统一查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件；</p>	<p>各门店应当建立并留存日常采购记录</p>



-----	采购乳制品的	应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。	-----
-----	批量采购进口食品食品添加剂的	应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。	-----
-----	采购集中消毒企业供应的餐饮具的	应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）	-----

备注：

- 1、购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容；
- 2、长期定点采购的，餐饮服务提供者应当与中标人签订包括保证食品安全的采购供应合同；
- 3、不允许未取得中央厨房许可审批的餐饮单位配送熟食或半成品到属下连锁或加盟餐饮单位；
- 4、所有索证索票资料保存期限为两年；
- 5、所有复印件加盖的公章必须为红章，不能再复印。

（九）配送服务要求

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

2、★中标人根据采购人实际要求运送货物，按采购人要求进行加工。

2.1叶菜类必须清洗干净，裁好净菜去头去尾基本可以食用为标准；

2.2瓜类必须削皮或刮皮、去囊等

2.3肉类、鸡鸭斩切成块状或片状，打碎肉胶等

2.4鱼类是游水活鱼、冰鲜冻鱼供应，上午9点30派员到采购人地点屠宰

3、★中标人如未能在以下规定时间前送达需经过采购人同意，否则视为迟到处理：

（1）早餐物品：上午5:45到达；

（2）午餐肉菜、蔬菜：上午8:30到达；

（3）活鱼午餐鱼类：上午10:30由派驻的人员宰好。



4、采购人按合同条款要求、采购人预定材料通知单中提出的具体要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）以及该食品所执行的产品标准和相应的食品安全国家标准对中标人提供的产品进行验收。验收不合格的产品，中标人必须无条件退货；采购人退货后将记录在案，视中标人为违约，按招标文件中“没收处置履约保证金的具体规定”及“考核标准”进行处理。

5、每次送货，中标人必须安排不少于2个送货员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货物，货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。中标人在与采购人签定合同后，须将配送团队成员的《无违法犯罪记录证明》、劳动合同、近三个月在中标人单位购买的社保证明及其健康证复印件交采购人备案，提交复印件时，须同时提供原件以供核对。如中标人须更换配送人员，须提供更换的人员的上述资料，经采购人书面同意后方可更换，否则，作考核扣分处理。

序号	配送人员	联系电话	身份证号码	健康证号	备注
1					
2					
.....					

6、运输要求：

①中标人应根据产品特性采用科学合理的运输工具、保存方式以及搬运方法进行运输，每次送货不少于1辆专车。食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，车辆保持性能稳定。要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料，有防虫、防鼠设施。对温度有要求的产品应按产品温度控制标准进行控温，建立物流全程温度记录制度，相关记录保存时间要超过产品保质期六个月以上。避免日晒、雨淋、机械损伤、食品的交叉污染等影响食物质量情况发生。

②送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。

③在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

7、★为确保食材的新鲜和对采购人供应的及时性，对采购人日常下达的订单，中标人应在采购人指定的时间内如数送达。因特殊情况需要中标人临时供应食材的，中标人须在接到采购人下达订单后30分钟内将采购人指定的食材送到采购人指定的地点。除发生客观不可抗力的情况外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标



人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，由于中标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿，同时采购人有权解除合同，由此产生的责任和经济损失由中标人承担。紧急情况下需要中标人供应食材的，为保证食材能够及时送达，采购人可委托其他附近的中标人提供。

8、★除客观不可抗力外，中标人必须严格按采购人要求供应，不得更改送货内容（包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量）。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并事先征得书面申请，并经采购人同意后方可改变，否则，采购人有权拒收。经发现中标人有私自更改菜单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。同时采购人有权取消中标人供货资格。

9、中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品生产许可证或食品经营许可证等。

10、在合同履行期间保证对采购人的货物供应，服从采购人的监督、管理，不得拒绝采购人分配的任务。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，中标人未按要求履行协议义务时，或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人均有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

12、在合同履行期间，采购人可根据采购及业务发展需要，可通过招标适当增补其他专业类别的供货商，采购人无需通知原中标人且不予任何补偿。

13、采购人根据自身的需求，有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购。

14、中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

(十) 食品验收

1、做好卸货前的检查。采购人和中标人双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2、采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。

3、每批次每种货物均抽查验收。

4、按前附产品质量描述对货物质量进行抽查。



5、发现食品安全质量问题的处理：

1) 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。

2) 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。

3) ★采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时采购人有权取消中标人供货资格。

4) 整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

5) 货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由佛山市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担，并且采购人有权追究中标人的相关责任。

6、验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

7、中标人不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，采购人将取消其中标资格。此项下违约责任包括但不限于下列各项：

- 1) 中标人在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；
- 2) 中标人有私自更改菜单中货品的；
- 3) 中标人未能提供承诺的服务的；
- 4) 中标商品在保质期出现损坏的，中标人未能提供免费替换服务的；
- 5) 中标人的送货单没有详细注明商品的品种、品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的；
- 6) 中标人泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人损失的；
- 7) 中标人应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消中标人的供货资格，中标人并承担由此造成的经济责任和法律责任：



① 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

② 检测发现致病性微生物、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物质含量超过食品安全标准限量的食品。

③ 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。

④ 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。

⑤ 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

⑥ 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。

⑦ 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

⑧ 超过保质期的食品。

⑨ 无标签的预包装食品。

⑩ 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

⑪ 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

8) ★中标人提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人取消中标人供货资格。采购人取消中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

(十一) 质量考核制度

1、 中标人须及时对采购人提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止其供货资格。

2、 月度考核标准：

每月对中标人进行考核，满分为 100 分，合格标准为 60 分，累计出现低于合格标准次数达到 2 次的，采购人有权解除合同；服务期内出现 3 次投诉的，采购人有权解除合同。以下考核细则仅供参考，具体细则将由采购根据实际情况制定和调整：

食材配送单位月度考核表

考核年月： 年 月



被考核单位：				
考核单位（盖章）：				
一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准
流程管理		准时送货	9	送货准时，所服务食堂每天所需食材一并送达，得9分，每延误一次扣3分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分。
		足斤足两	9	送货无短斤缺两现象，得9分（份量短缺达到该类食材配送总量5%以上，有一次扣3分，以此类推，扣完为止）。
		服务态度	4	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明，得4分；无正当理由与食堂人员争执，一次扣2分，扣完为止。
		工作细致	6	配送物品清单与实际配送无差错，得6分；误差一次扣3分，以此类推，扣完为止。
		单据清晰	2	送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰2分，否则不得分。
质量管理		食材每日评分汇总	50	每天对配送单位提供的食材质量进行验收，按食材质量标准，全部合格，得50分，发现质量不合格的，每批每样扣5分，扣完为止。
科学管理		结算精准	5	送货单上单价、月底结算价与双方确定的结算单价一致的，得5分，如发现不一致，每次扣3分，扣完为止。
		安全清洁	5	操作场所、仓库、运输工具、储物箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记录的，仓库无过期物品，得5分，抽查到一次不符合要求，扣1分，扣完为止。
		联系制度	3	如所供货物不在报价名录内，事先与采购人联系并谈妥商品品牌、品级、规格、价格等事项，然后发货的，得3分，配送单位单方定价后再送货不得分。
		及时整改	4	对采购人或食堂建议能虚心接受并及时整改见实效的，得4分，整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分。
		协调沟通	3	每个月月底，主动向采购人书面报告工作情况，得3分，不按时交的，不得分。

得分及
评分人
签字：



3、不定期考核标准：

以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由采购人根据实际情况制定，采购人对考核细则保持最终修改权和解释权。以下考核细则是采购人对中标人进行不定期抽查考核的内容，若被抽查的供应商考核分数低于60分的，采购人有权取消中标人的供货资格。

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
配送要求	1	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，每次扣2分	2	
	2	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣3分	3	
	3	实际配送货物少于订购数量且不能及时补充的，每次扣1分	1	
	4	实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，采购人有权拒收，每次扣8分	8	
质量要求	5	相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣10分	10	
	6	食品质量不符合要求，出现质量问题或造成食物中毒等，每次扣15分	15	中标人应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）
	7	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣8分	8	
	8	货物品质与招标文件不符，并未能及	3	



考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
		时补充的，每次扣3分		
安全生产 管理要求	9	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣5分	5	
	10	没有相关应急预案的，每次扣3分	3	
	11	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣10分	10	
	12	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣10分	10	
	13	提供资料弄虚作假的，每次扣5分	5	
满意度要求	14	被用户投诉，情况属实的，每宗扣2分；	2	
	15	被媒体负面曝光的，每宗扣10分	10	
其他	16	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣5分	5	

（十二）退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由采购人的验收人员提出退货，必须在确定退货的30分钟内补送完成。如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响货物供应为前提尽快补送。

（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。）



退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人			采购人意见				
供应商签名					签名： 年 月 日		

(十三) 其它要求

1. 投标人需购买投保食品安全责任险。

2. 本项目拟投入团队成员中需有具备 ISO 标准体系认证内部审核员资质、高级食品安全管理员、软件技术专业学历、物流专业学历或会计学或金融学专业的成员。

3. 为进一步加强食材质量控制，保障配送食材的安全性，投标人必须具备产品可追溯服务能力，食材来源需要清晰可追溯，可追溯信息包括食材来源供应商营业执照，食材生产日期、保质期、采购发票、仓储环境温湿度记录、食材安全质量检测报告、配送服务人员身份证及广东省食品从业人员健康证明，配送运输车辆的行驶证及司机驾驶证。（根据疫情防控需要：系统能溯源到服务人员的最近一个月内的体温记录）

4. 为了保证食材的新鲜，投标人需要具备仓储或运输温控保鲜服务，防止食材腐败变质。温控保鲜要做到食材环境的温湿度监控，温度太高，食材容易腐烂，太低容易冻伤。保鲜系统一定要具备超温超湿预警，发现异常情况，及时控制干预。确保食材新鲜配送。

5. 中标人每天所提供的食材需做好物品留样保存，样本保留期不少于 2 天。投标人具备科学高效的检测管理能力。



第三部分 投标人须知



投标人须知一览表

序号	项 目	主 要 内 容
1	采购预算	资格标
2	投标保证金	<p>投标保证金：¥9000.00（人民币玖仟元整）</p> <p>投标保证金必须最迟在 2021 年 3 月 19 日 09：30 前到达广东宏正工程咨询有限公司指定账户，以收款银行确认到账为准。</p> <p>户名：广东宏正工程咨询有限公司</p> <p>账号：9550880002277300187</p> <p>开户行：广发银行佛山南海桂城支行</p> <p>投标保证金的汇款单位应与投标人一致，否则，采购人将予以拒绝。</p> <p>投标保证金是否准确到帐，以收款银行的回单为准，由于要素不清晰或未按以上要求而导致无效响应或不能参加投标的，所造成的后果由投标人负责。</p> <p>特别提示：</p> <p>1、投标人在划出款项时，千万记住核对保证金的金额（特别是元位金额）；</p> <p>2、投标人须从投标人名义的存款账户一次性汇入指定账户；</p> <p>3、投标人须在填写银行汇款凭证时，必须注明以下信息：饭堂食材配送服务；</p> <p>4、投标人在汇款时必须要求银行工作人员在用途（或摘要或附言）栏输入以下信息：饭堂食材配送服务。（要在汇款系统上传送信息到收款方银行，用于收款银行识别该款项的用途）；</p> <p>5、投标人在汇款时必须要求银行工作人员录入：投标人名称全称、投标人帐号、投标人开户行全称（要在汇款系统上传送信息到收款方银行，退保证金时，采购代理机构委托收款银行将投标人保证金从原路退还该款项给汇款人的存款账户）。</p> <p>6 投标保证金的退回</p>



		<p>1) 未中标的投标人的保证金，广东宏正工程咨询有限公司将于采购人确认采购结果后五个工作日内通过广发银行佛山南海桂城支行电子银行电子汇兑方式直接将投标人的保证金划转回其原汇款账户内，各投标人请自行查收。</p> <p>2) 流标项目的投标人的保证金，约于该项目确定流标后五个工作日内通过广发银行佛山南海桂城支行电子银行电子汇兑方式直接将投标人的保证金（原额）划转回其原汇款账户内，各投标人请自行查收。参与流标采购二次招标的投标人，需按二次招标的招标文件要求重新划汇投标担保。</p> <p>3) 中标投标人的保证金于合同签订后十天内无息退回。广东宏正工程咨询有限公司将通过广发银行佛山南海桂城支行电子银行电子汇兑方式直接将投标人的保证金划转回其原汇款账户内。</p>
3	中标服务费	<p>中标方应按本招标文件中的要求和规定的金额在收到中标通知 3 日内向采购代理机构交纳中标服务费。中标人中标后根据采购代理机构发出的《中标服务费收费通知书》要求支付中标服务费。</p> <p>(1) 中标服务费按固定收取 12000 元，由中标人支付。</p> <p>(2) 中标服务费币种为人民币。</p>
4	中标服务费支付方式	中标服务费可以现金或支票或转账形式缴交。
5	投标有效期	提交投标文件的截止之日起 90 天。中标人的投标有效期延续到合同终止日。
6	投标文件数量	投标文件一式三份（正本一份，副本二份），电子光盘或 U 盘一份。如投标人中标，电子文件与纸质文件内容不同，以盖章的纸质文件正本为准）。
7	递交投标文件时间	2021 年 3 月 19 日 9:00 至 9:30（北京时间）
8	现场考察或者答疑会	本项目不组织现场考察或者召开答疑会。



一、说明

1. 适用范围

1.1. 本招标文件适用于投标邀请函中所述项目的采购。

2. 定义

2.1. “采购人”是指：佛山市南海区储备粮管理中心。

2.2. “采购代理机构”是指：广东宏正工程咨询有限公司。

2.3. “招标采购单位”是指：采购人。

2.4. 合格的投标人

符合投标邀请函规定的资格要求：

（一）具有独立承担民事责任的能力；

（二）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（三）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（四）参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

2.5. “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

3. 合格的货物和服务

3.1 “货物”是指投标人制造或组织符合采购文件要求的货物等。采购文件中没有提及招标货物来源地的，均应是本国货物，优先采购自主创新、节能、环保产品。投标的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足采购文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.2 “服务”是指除货物和工程以外的其他采购对象，“合格的服务”是指投标人按招标文件的规定，依据中华人民共和国的相关法律、法规、规章以及相关国家标准、行业标准或地方（或企业）标准（如有）的规定或规范要求，向采购人提供的满足招标文件规定的需求或特定目标的服务。

3.3 投标人须保证，采购人在中华人民共和国接受和使用投标人所提供服务的全部或任何一部分时，或者在享有合同的全部或部分权益时，免受第三方以侵犯其合法权益（例如侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权等等）而提出的任何求偿责



任起诉。否则，投标人须承担采购人与此相关的一切损失（包括且不限于：诉讼费、律师费、经裁定由采购人承担的任何费用、导致采购人需重新采购所产生的一切费用及时间费用损失等等）。

4. 投标费用

4.1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。

4.2. 中标人必须按规定向采购代理机构交纳中标服务费。中标服务费金额缴交方式及时间详见“投标人须知一览表”内容。

二、招标文件

5. 招标文件的构成

5.1. 招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

- (1) 投标邀请函
- (2) 采购项目内容
- (3) 投标人须知
- (4) 合同书格式
- (5) 投标文件格式
- (6) 评审细则

5.2. 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都做出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

5.3. 本招标文件是编制投标文件、评标、定标及中标后签订合同的重要依据。

6. 招标文件的现场考察、答疑

6.1. 采购人或者采购代理机构可以在招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会。

6.2. 关于本项目是否组织现场考察或者召开答疑会的情况详见《投标人须知一览



表》的“现场考察或者答疑会”内容。

6.3. 任何要求对招标文件进行答疑的投标人，均应以书面形式在投标截止前通知广东宏正工程咨询有限公司。广东宏正工程咨询有限公司将组织采购人对投标人所要求答疑的内容均以书面形式予以答复。必要时，将组织相关专家召开答疑会，并将会议内容以书面形式发布（答复中不包括问题的来源）。

6.4. 投标人在规定的时间内未对招标文件提出疑问的，将被视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

7. 招标文件的澄清或者修改

7.1. 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改内容以书面形式发出。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

7.2. 澄清或者修改的内容可能影响招标文件编制的，采购人或者采购代理机构适当顺延提交投标文件的截止时间。

三、投标文件的编制和数量

8. 投标的语言

8.1. 投标人提交的投标文件以及投标人与采购人就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

9. 投标文件编制

9.1. 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

9.2. 投标人对其投标文件的编制应按要求装订和封装。对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。

9.3. 投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容。

9.4. 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件



接受采购人对其中任何资料进行核实的要求。

9.5. 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。

9.6. 投标报价是以投标人可独立履行项目合同义务，通过合理预测与准确核算后，可达致预期设计功能和常规使用效果，满足约定的验收标准和符合自身合法利益的前提下所作出的综合性合理报价，对在投标文件和合同书中未有明确列述、投标方案遗漏失误、市场剧变因素、应预见和不可预见的费用等均视为已完全考虑到并包括在投标总价之内。

9.7. 投标人应预见其超出常规、具有特别意义、会引起竞争非议、有可能影响产品质量或者不能诚信履约的报价会对其投标有效性造成不良影响。投标人应自觉对其作出特别说明并提供相关证明材料以证明该报价的合理性。

9.8. 除非招标文件另有规定或许可，投标人提供的服务均以人民币进行报价。

9.9. 投标人应当遵循公平竞争的原则，不得恶意串通，不得妨碍其他投标人的竞争行为，不得损害采购人或者其他投标人的合法权益。

9.10. 在评标过程中发现投标人有上述情形的，评标委员会认定其投标无效，并书面报告本级财政部门。

9.11. 投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

10. 投标要求

10.1. 本项目只允许投标人有一个投标方案，每个投标人只能有一个报价。投标报价不得超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价。

11. 本项目不接受联合体投标。

12. 投标人资格证明文件

12.1. 投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分。资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位公章。



13. 投标有效期

13.1. 投标有效期从提交投标文件的截止之日起算，具体单位时间详见《投标人须知一览表》的“投标有效期”内容。投标文件中承诺的投标有效期应当不少于招标文件中载明的投标有效期。投标有效期内投标人撤销投标文件的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金。

14. 投标保证金

14.1. 投标人应按招标文件规定的金额和期限交纳投标保证金，投标保证金作为投标文件的组成部分。投标保证金的币种为人民币。

14.2. 凡未按规定交纳投标保证金的投标，为无效投标。

14.3. 有下列情形之一的，没收投标保证金：

- (1) 已递交投标文件，并在截止时间之后，投标有效期内投标人撤销投标文件的；
- (2) 投标文件中提供伪造、虚假的材料或信息；
- (3) 在评标期间，使用不正当手段试图影响、改变评标结果；
- (4) 恶意串通或捏造事实，对其竞争对手进行诋毁、排挤、攻击；
- (5) 不按期签订合同，或拒绝、拖延、没有完全履行投标承诺和合同义务；
- (6) 擅自将合同项目或主体关键性内容分包转让他人；
- (7) 获中标候选人资格通知后，无法如期按采购人要求履行承诺并提供合法有效的重要证明材料；
- (8) 违反采购法规，违反了诚实信用、公平竞争和如实告知原则，扰乱了采购程序；
- (9) 提供虚假、恶意质疑投诉材料或在一年内有三次以上查无实据的质疑投诉记录。

15. 投标文件的数量和签署

15.1. 投标人应编制投标文件一式三份（正本一份和副本二份），开标一览表一份，电子光盘或U盘一份。

15.2. 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式



授权的代表签字。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人/负责人授权委托书》应附在投标文件中。

15.3. 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签章或签字才有效。

四、投标文件的递交

16. 投标的截止期

16.1. 提交投标文件的截止时间详见投标邀请函。

16.2. 投标人应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间前，将投标文件密封送达投标地点。采购人或者采购代理机构收到投标文件后，如实记载投标文件的送达时间和密封情况，签收保存，并向投标人出具签收回执。任何单位和个人不得在开标前开启投标文件。

17. 投标文件的密封和标记

17.1. 为方便开标时唱标，投标人应将《开标一览表》一份单独密封提交，并在信封上清晰标明“开标一览表”字样。

17.2. 投标文件上应清晰标明“正本”或“副本”字样。投标文件的副本可采用正本的复印件。若副本与正本不一致，以正本为准。建议投标人将投标文件分开密封，正本和所有的副本密封包装在同一个密封袋内。

17.3. 电子光盘或U盘一份单独密封提交，并在信封上清晰标明“投标文件电子版”字样。

17.4. 信封或投标文件外包装上应当注明采购项目名称、采购项目编号和“在2018年 月 日 时 分之前不得启封”的字样(可参考《附件3 外包装封面参考格式》)，封口处应加盖投标人印章或密封章。

17.5. 逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件，采购人、采购代理机构将拒收。投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

18. 投标文件的补充、修改或者撤回

18.1. 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者



撤回，并书面通知采购人或者采购代理机构。补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封后，作为投标文件的组成部分。

18.2. 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，自收到投标人书面撤回通知之日起5个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

五、开标、评标定标（详见后附《评审细则》）

六、确定评审结果

19. 中标通知

19.1. 中标结果将在评标现场通知，待采购人确认评标结果后向中标人签发《中标通知书》，不在中标名单之列者即默认为落标，对中标与落标原因不作任何解释。

19.2. 在未取得合法理由而获批复前，中标人擅自放弃中标资格，则须承担相应的违约处罚责任，并赔偿采购人由此所造成的一切经济损失。

20. 合同签订与跟踪

20.1. 中标人应按照《中标通知书》的要求与采购人签订采购合同。采购合同须经采购代理机构鉴证，如对抗或拖延履行签订合同责任和义务时，将没收其保证金。

20.2. 招标文件、中标人的投标文件及相关澄清材料，均作为合同订立的依据。对投标文件及澄清复件中出现歧义、不确定的内容等解释均以本项目评审专家的理解确认为准。

20.3. 在不违背各方认可的文件内容前提下，合同当事人可对合同范本中个别非实质性条款共同协商补充修订。

20.4. 合同生效后一切行为均适用于《中华人民共和国合同法》，履约期间有违约过错的一方，须承担相应的责任。

七、其他

21. 质疑与处理

21.1. 投标人在参与本次采购活动过程中确认自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受损之日起七个工作日内，以实名书面形式当面向委托采购代理机



构提交质疑申诉，质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则，提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明事实的确切来源，对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者或举证不全查无实据被驳回次数在一年内达三次以上，将纳入不良行为记录并承担相应的法律责任。

21.2. 若对采购方案中存有倾向性、歧视性等影响公平竞争的内容提出质疑的，应在评标结束后七个工作日内以书面形式直接向委托采购代理机构提出，同时知会采购人。

21.3. 对中标候选人或投标人之间的投标行为提出质疑时，被质疑者对举证材料须给予书面澄清回复，其投标文件内容须公开接受任何形式的审查核实。

21.4. 对出现有违公平竞争、对中标候选人提出的质疑而未获有效解决等情况时，可由相关责任归属部门组织会审，或提请评委会内的部分主要专家成员进行复审，复审时各相关当事人须同时列席并就质疑内容进行举证和接受质询，评委会最终的表决意见报经采购人确认后即作为复审结果，各当事人均予以尊重服从。

22. 终止招标

22.1. 如发生终止招标的情况，采购人或者采购代理机构将及时以书面形式通知已经获取招标文件的潜在投标人。已经收取招标文件费用或者投标保证金的，将在终止采购活动后5个工作日内，退还所收取的招标文件费用和所收取的投标保证金及其在银行产生的孳息。



第四部分 合同书格式



采购合同书

采购编号：GZT-21166

项目名称：佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。



甲方：_____ 采购人 _____

电话：_____ 传真：_____

地 址：_____

乙方：_____ (中标人) _____

联系人：_____ 联系电话：_____

地 址：_____

项目名称：佛山市南海区南粮大厦局饭堂食材采购

采购编号：_____

根据_____的采购结果，按照《民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、结算要求

合同折扣率：_____。

1、合同货币为人民币报价。结算应包括：货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、包装费、装卸费、搬运费、不合格货物的退换费用、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。投标人在投标时必须将以上费用全面考虑。甲方不支付除货款外的任何费用，不改变结算折扣率。

2、产品供货单价核定标准：

(1) 肉类、瓜菜、肉禽、水产、果蔬和干货类等物品价格，统一以佛山市发展和改革局网站中《农副产品价格查询》栏目 (<http://www.fspc.gov.cn/gzcx/nfcpjgcx/gqlfcpjg/>) 公布的每月3日、13日、23日的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》中“今日平均”所示价格的算术平均值作为每月的定价基准。

如采购的产品为以上《农副产品价格查询》品目以外的产品，其供货价格以乙方与



甲方协商确定。

3、结算价格计算标准：

每月结算总价=∑经核定的各货物供货单价×实际供货数量×折扣率

乙方以书面方式将供货结算价格表提交至甲方，经双方协商确定后，确认结算总价，结算总价一经确定，双方均不得随意修改。如个别物品报价表上没有报价的，需要填列价格的，必须经甲方同意后方可执行。

4、本项目食堂用餐部门包括佛山市南海区发展和改革局、佛山市南海区统计局、佛山市南海区储备粮管理中心、佛山市南海区价格认证中心、佛山市南海区统计调查中心共5个单位，乙方分别与各单位进行结算。

二、供货服务期及供货地点

1、供货资格有效期为合同签订之日起一年，期满后经考核合格，可续签一年。

2、供货地点：佛山市南海区桂城街道南新五路27号南粮大厦饭堂。

三、付款方式

1、结算货款按月度进行支付。原则上，用户次月15号前支付乙方上月的月度结算货款，特殊情况与用户协商解决。

2、乙方凭该月供货清单和等额有效发票向各单位（佛山市南海区发展和改革局、佛山市南海区统计局、佛山市南海区储备粮管理中心、佛山市南海区价格认证中心、佛山市南海区统计调查中心）申请结算支付。

四、履约保证金

1、乙方必须在合同签订前以转账形式向各甲方分别交纳履约保证金，如未能按时交纳履约保证金的，甲方有权取消其中标资格。

2、履约保证金金额为人民币壹万元整（¥10000）

3、如因乙方违约或过失导致甲方产生损失时，甲方以没收部分或全部履约保证金形式作为赔偿，没收处置后乙方需在五个工作日内补足。如该履约保证金不足以赔偿甲方损失时，甲方还有权继续对乙方进行追讨。

4、如乙方在合同执行过程需终止合同，须提前一个月以书面形式告知甲方，否则，按乙方单方面终止合同处理，甲方没收全部履约保证金。

5、与甲方签订合同后，乙方拒绝供货，或转包，或分包的，甲方没收全部履约保证金，所造成甲方的经济损失超出履约保证金金额的，还须额外赔偿。



6、因乙方供应的产品而造成安全事故的，甲方没收全部履约保证金，所造成甲方的经济损失超出履约保证金金额的，还须额外赔偿。

7、服务资格有效期满，乙方的合同义务履行完毕，无违约责任或违约责任已处理完毕，甲方在30个日历日内无息退回履约保证金。

五、取消乙方供应服务资格的规定

1、★与甲方签订合同后，乙方不得以任何理由拒绝送货，不得转包、分包，否则，甲方有权取消其整个包组的供应服务资格。（投标时出具承诺函原件，否则为无效投标）。

2、当供应商被所服务的饭堂有效投诉3次（有效投诉确定：有确凿证据证明供应商未按采购文件要求供货或者所提供的货物不符合相应货物质量要求）的，甲方有权取消乙方服务资格。

3、若乙方月度考核累计两次低于合格标准60分的，甲方有权解除合同。

4、如果乙方在服务期内被相关行政主管部门取消经营资格的，将取消该乙方为甲方提供供应服务的资格。

六、采购项目服务要求

（一）项目概况

本项目乙方为佛山市南海区南粮大厦提供饭堂食材配送服务。饭堂用餐人数约为130人，周一至周五早、午餐，每人每天餐标约25元（包括早餐与午餐），节假日除外。配送食材包括鲜肉、冷冻肉、鱼类、蔬菜干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、速冻食品、杂货类等。每天饭堂所需配送的食材品种及数量以甲方提供的具体采购计划为准。

（二）货物质量要求

1、乙方所提供的货物不得为转基因食品。

2、乙方保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜的多样性和季节性，以保证新鲜感，投标人应在投标文件中列出相关品目。

3、干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、速冻食品、杂货类等具体要求

1) 食品制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂，加工食品过程中不得使用劣质原料；必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期酸败、霉变、混



有异物或其他感官性状异常的食品。

2) 所有货物均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有“SC”标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

3) 对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
2	面粉、面粉制品	<p>(1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。</p> <p>(2) 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p> <p>(3) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有“SC”标志，具有产品合格证。</p> <p>(4) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。</p> <p>(5) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准</p>
3	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
4	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
5	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。
6	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。
7	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不



		得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
8	生粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
9	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
10	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，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。
11	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
12	咸蛋	蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
13	油炸豆卜	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
14	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
15	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，

		滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
16	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
17	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
18	腊肠	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	腊肉	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

4、肉类

- 1) 所供货物必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。
- 2) 所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
- 3) 每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等肉类是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期。
- 4) ★乙方提供的新鲜鱼类必须以活鱼交由甲方验收，并由乙方派人员在验收现场进行屠宰。
- 5) 所有货物指标要符合国家强制性标准要求。
- 6) 对家禽类产品按照国家标准采购。
- 7) 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。
- 8) 对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	白条猪	肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏
2	五花肉	肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
3	上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
4	牛肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
5	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，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，具有鸡的正常气味。
6	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。
7	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，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，具有鸡的正常气味。
8	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，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，具有鸭的正常气味。
9	鸡壳	整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
10	仓鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
11	带鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
12	泥猛鱼	无头，无内脏，鳞片上覆有透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
13	香菇贡丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
14	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
15	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
16	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁

序号	品名	质量描述
		污染，略有鱼腥味。
17	猪肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。具有猪肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
18	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
19	鱿鱼	皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
20	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
21	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
22	白条羊	去头，去蹄，去内脏。肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
23	带肉叉骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
24	扇骨	形状完整，体冻实坚硬，无冻化现象。
25	有颈前排	带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
26	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
27	猪脚	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
28	大头鱼	按照甲方实际需求供应
29	鲩鱼	按照甲方实际需求供应
30	鲫鱼	按照甲方实际需求供应

5、生猪（毛猪）具体要求

- 1) 必须符合国家有关动物检验、检疫标准，不含瘦肉静，无哮喘、无烂猪蹄、无外伤等伤病的健康生猪；
- 2) 每只体重介于 180-220 斤之间；
- 3) 若为母猪，必须为未产崽的；
- 4) 每批次产品必须具有有效的《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》。

6、蔬菜类具体要求



- 1) 所有蔬菜在交付甲方前必须经过前期处理，使用率达到 95%以上。
- 2) ★所有蔬菜必须保证每日新鲜，且取得无公害认证优先选择，并符合食品安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。甲方使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求乙方无条件退货或换货，同时甲方有权单方终止合同。
- 3) 对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品须有无农药残留检测报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	叶菜类	芥菜	
7	叶菜类	西洋菜	
8	瓜类	冬瓜	产品须有无农药残留检测报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
9	瓜类	青瓜	
10	瓜类	白瓜	
11	瓜类	南瓜	
12	瓜类	萝卜(白、红)	
13	瓜类	番茄	
14	瓜类	茄瓜	
15	瓜类	丝瓜	
16	芽苗类	大豆牙菜	产品须有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
17	豆类	豆角	产品须有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
14	辛辣类	生姜	去皮，净肉。产品须有无农药残留检测报告。
15	辛辣类	蒜头	去皮，净肉。产品须有无农药残留检测报告。

16	辛辣类	生葱	产品须有无农药残留检测报告。
----	-----	----	----------------

七、货物包装及质量要求

1、乙方应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、诚实、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 60%。

2、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3、甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品。

八、溯源标准及要求

1、提供加盖乙方公章的货物清单（送货单）。

2、乙方根据自身属性，按照下表《南海区餐饮服务食品采购索证索票管理工作指南》中的采购地点类型以及当地食品监督部门的要求，提供相关证件凭证等。

九、配送服务要求

1、在甲方签收之前，货物的所有权和风险属于乙方，货物发生遗失、损坏由乙方负责。

2、★乙方根据甲方实际要求运送货物，按甲方要求进行加工。

2.1叶菜类必须清洗干净，裁好净菜去头去尾基本可以食用为标准；

2.2瓜类必须削皮或刮皮、去囊等

2.3肉类、鸡鸭斩切成块状或片状，打碎肉胶等

2.4鱼类是游水活鱼、冰鲜冻鱼供应，上午9点30派员到甲方地点屠宰

3、★乙方如未能在以下规定时间前送达需经过甲方同意，否则视为迟到处理：

(1) 早餐物品：上午5:45到达；

(2) 午餐肉菜、蔬菜：上午8:30到达；

(3) 活鱼午餐鱼类：上午10:30由派驻的人员宰好。

4、甲方按合同条款要求、甲方预定材料通知单中提出的具体要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）以及该食品所执行的产品标准和相应的食品安全国家标准对乙方提供的产品进行验收。验收不合格的产品，乙方必须无条件退货；甲方退货后



将记录在案，视乙方为违约，按招标文件中“没收处置履约保证金的具体规定”及“考核标准”进行处理。

5、每次送货，乙方必须安排不少于2个送货员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货物，货物的品种和重量以甲方验收的结果为准。乙方在与甲方签订合同后，须将配送团队成员的《无违法犯罪记录证明》、劳动合同、近三个月在乙方单位购买的社保证明及其健康证复印件交甲方备案，提交复印件时，须同时提供原件以供核对。如乙方须更换配送人员，须提供更换的人员的上述资料，经甲方书面同意后方可更换，否则，作考核扣分处理。

序号	配送人员	联系电话	身份证号码	健康证号	备注
1					
2					
.....					

6、运输要求：

①乙方应根据产品特性采用科学合理的运输工具、保存方式以及搬运方法进行运输，每次送货不少于1辆专车。食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，车辆保持性能稳定。要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料，有防虫、防鼠设施。对温度有要求的产品应按产品温度控制标准进行控温，建立物流全程温度记录制度，相关记录保存时间要超过产品保质期六个月以上。避免日晒、雨淋、机械损伤、食品的交叉污染等影响食物质量情况发生。

②送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。

③在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

7、★为确保食材的新鲜和对甲方供应的及时性，对甲方日常下达的订单，乙方应在甲方指定的时间内如数送达。因特殊情况需要乙方临时供应食材的，乙方须在接到甲方下达订单后30分钟内将甲方指定的食材送到甲方指定的地点。除发生客观不可抗力的情况外，乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意，由于乙方拖沓造成甲方利益受损的，甲方有权要求乙方赔偿，同时甲方有权解除合同，由此产生的责任和经济损失由乙方承担。紧急情况下需要乙方供应食材的，为保证食材能够及时送达，甲方可委托其他附近的乙方提供。



8、★除客观不可抗力外，乙方必须严格按甲方要求供应，不得更改送货内容（包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量）。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并事先征得书面申请，并经甲方同意后，方可改变，否则，甲方有权拒收。经发现乙方有私自更改菜单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。同时甲方有权取消乙方供货资格。

9、乙方应能够配合甲方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品生产许可证或食品经营许可证等。

10、在合同履行期间保证对甲方的货物供应，服从甲方的监督、管理，不得拒绝甲方分配的任务。乙方在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，乙方未按要求履行协议义务时，或乙方的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，甲方均有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

12、在合同履行期间，甲方可根据采购及业务发展需要，可通过招标适当增补其他专业类别的供货商，甲方无需通知原乙方且不予任何补偿。

13、甲方根据自身的需求，有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购。

14、乙方不得将中标项目转让或分包给他人，否则甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

十、食品验收

1、做好卸货前的检查。甲方和乙方双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2、采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的查验原件后索取复印件留存。

3、每批次每种货物均抽查验收。

4、按前附产品质量描述对货物质量进行抽查。

5、发现食品安全质量问题的处理：

1) 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。

2) 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位



伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

3) ★甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时甲方有权取消乙方供货资格。

4) 整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

5) 货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由佛山市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，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，并且甲方有权追究乙方的相关责任。

6、验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

7、乙方不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，甲方将取消其中标资格。此项下违约责任包括但不限于下列各项：

- 1) 乙方在收到甲方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供的；
- 2) 乙方有私自更改菜单中货品的；
- 3) 乙方未能提供承诺的服务的；
- 4) 中标商品在保质期出现损坏的，乙方未能提供免费替换服务的；
- 5) 乙方的送货单没有详细注明商品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的；
- 6) 乙方泄露甲方的商业秘密，泄密造成甲方损失的；
- 7) 乙方应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消乙方的供货资格，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任：
 - ①用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。
 - ②检测发现致病性微生物、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物质含量超过食品安全标准限量的食品。
 - ③营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
 - ④腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。

- ⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
- ⑥未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
- ⑦被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
- ⑧超过保质期的食品。
- ⑨无标签的预包装食品。
- ⑩国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

8、★乙方提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费外，甲方取消乙方供货资格。甲方取消乙方供货合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

十一、质量考核制度

1、乙方须及时对甲方提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，甲方有权终止其供货资格。

2、月度考核标准：

每月对乙方进行考核，满分为100分，合格标准为**60分**，累计出现低于合格标准次数达到2次的，甲方有权解除合同；**服务期内出现3次投诉的**，甲方有权解除合同。

十二、其它要求

1、乙方需购买投保食品安全责任险。

2、本项目拟投入团队成员中需有具备ISO标准体系认证内部审核员资质、高级食品安全管理员、软件技术专业学历、物流专业学历或会计学或金融学专业的成员。

3、为进一步加强食材质量控制，保障配送食材的安全性，乙方必须具备产品可追溯服务能力，食材来源需要清晰可追溯，可追溯信息包括食材来源供应商营业执照，食材生产日期、保质期、采购发票、仓储环境温湿度记录、食材安全质量检测报告、配送服务人员身份证及广东省食品从业人员健康证明，配送运输车辆的行驶证及机动车驾驶证。（根据疫情防控需要：系统能溯源到服务人员的最近一个月内的体温记录）

4、为了保证食材的新鲜，乙方需要具备仓储或运输温控保鲜服务，防止食材腐败变质。温控保鲜要做到食材环境的温湿度监控，温度太高，食材容易腐烂，太低容易



冻伤。保鲜系统一定要具备超温超湿预警，发现异常情况，及时控制干预。确保食材新鲜配送。

5、乙方每天所提供的食材需做好物品留样保存，样本保留期不少于2天。乙方具备科学高效的检测管理能力。

十三、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理。

十四、不可抗力：

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十五、税费：

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十六、其它

(1) 本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书，均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

(2) 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

(3) 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。

(4) 未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其应履行的合同项下的义务。

(5) 乙方不得以任何形式将本项目分包或转包，如有上述行为，甲方有权单方面解除合同，并追偿相关费用。

(6) 以上未详细之处按有关规定执行或以补充协议为准。

十七、合同生效：

(1) 本合同在双方签字盖章之日起生效。

(2) 本合同一式陆份，佛山市南海区发展和改革局壹份、佛山市南海区统计局壹份、佛山市南海区储备粮管理中心壹份、佛山市南海区价格认证中心壹份、佛山市



南海区统计调查中心壹份，中介机构壹份。

(以下空白无正文)

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法人代表或委托代理人（签字）：

法人代表或授权代理人（签字）：

地址：

地址：

电话：

电话：

传真：

传真：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日

收款专户如下：

开户名称：

银行帐号：

开 户 行：



附件 1：南海区餐饮服务食品采购索证索票管理工作指南

南海区餐饮服务食品采购索证索票管理工作指南

根据国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》和《佛山市南海区食品小作坊集中管理规定》要求,应督促餐饮服务单位按照以下要求进行食品及原料采购索证索票：

采购地点	采购品种和方式	索证要求	购物凭证要求
生产加工单位或生产基地	直接采购	查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件	留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单
从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）	批量或长期采购	应当查验、留存加盖有公章的营业执照和食品经营许可证等复印件；	留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。
流通经营单位（商场、超市、批发零售市场）	少量或临时采购	应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证	留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单
农贸市场	采购	-----	应当索取并留存市场监督管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证
个体工商户采购	采购	应当查验并留存供应者盖章或签字的许可证、营业执照或复印件	留存供应者盖章（或签字）的购物凭证和每笔供应清单
食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场	采购畜禽肉类（含冻肉）	应当查验动物产品检疫合格证明原件,如为冻肉的则应每批次索取产品检疫检验证明	-----
屠宰企业	直接采购畜禽肉类	应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。	-----



<p>食品小作坊集中加工中心</p>	<p>熟食品</p>	 <p>索证索票要求： 1、生产许可证或备案通知书复印件（有供货方公章）（见上图）； 2、营业执照复印件（有供货方公章）； 产品合格证明文件要求： 1、加工中心每周自检报告； 2、每季度监管部门监督抽检报告</p>	 <p>索票要求： 食品小作坊集中加工销售票据原件（见上图）</p>
<p>食品流通经营单位（批发市场等）和农贸市场熟食档口</p>	<p>熟食品</p>	<p>索证要求： 1、熟食生产许可证或备案通知书复印件（有供货方公章）（见上图）； 2、流通经营单位食品经营许可证复印件（有供货方公章）； 3、营业执照复印件（有供货方公章）； 产品合格证明文件要求： 1、加工中心每周自检报告； 2、每季度监管部门监督抽检报告</p>	 <p>索票要求： 1、食品小作坊集中工销售票据（见上图）； 2、市场熟食销售凭证原件</p>



中央厨房	熟食品或半成品	<p>索证要求：</p> <p>1、中央厨房餐饮服务许可证复印件（有供货方公章）；</p> <p>2、加工配送品种明细备案表（有供货方公章）；</p> <p>3、配送单位清单备案表（目前只允许配送连锁店或加盟店）（有供货方公章）；</p> <p>4、营业执照复印件（有供货方公章）；</p> <p>产品合格证明文件要求：</p> <p>1、每日自检报告；</p> <p>2、每年度不少于一次的监管部门监督抽检报告</p>	<p>索票要求：</p> <p>每日配送品种清单</p>
-----	实行统一配送经营方式	由餐饮服务企业总部统一查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件；	各门店应当建立并留存日常采购记录
-----	采购乳制品的	应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。	-----
-----	批量采购进口食品食品添加剂的	应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。	-----
-----	采购集中消毒企业供应的餐饮具的	应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）	-----

备注：

- 1、购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容；
- 2、长期定点采购的，餐饮服务提供者应当与乙方签订包括保证食品安全的采购供应合同；
- 3、不允许未取得中央厨房许可审批的餐饮单位配送熟食或半成品到属下连锁或加盟餐饮单位；
- 4、所有索证索票资料保存期限为两年；
- 5、所有复印件加盖的公章必须为红章，不能再复印。



附件 2：食材配送单位月度考核表

每月对乙方进行考核，满分为 100 分，合格标准为 60 分，累计出现低于合格标准次数达到 2 次的，甲方有权解除合同；服务期内出现 3 次投诉的，甲方有权解除合同。以下考核细则仅供参考，具体细则将由采购根据实际情况制定和调整：

食材配送单位月度考核表				
考核年月： 年 月				
被考核单位：				
考核单位（盖章）：				
一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准
流程管理		准时送货	9	送货准时，所服务食堂每天所需食材一并送达，得 9 分，每延误一次扣 3 分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分。
		足斤足两	9	送货无短斤缺两现象，得 9 分（份量短缺达到该类食材配送总量 5% 以上，有一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。
		服务态度	4	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明，得 4 分；无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，扣完为止。
		工作细致	6	配送物品清单与实际配送无差错，得 6 分；误差一次扣 3 分，以此类推，扣完为止。
		单据清晰	2	送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰 2 分，否则不得分。
质量管理		食材每日评分汇总	50	每天对配送单位提供的食材质量进行验收，按食材质量标准，全部合格，得 50 分，发现质量不合格的，每批每样扣 5 分，扣完为止。
科学管理		结算精准	5	送货单上单价、月底结算价与双方确定的结算单价一致的，得 5 分，如发现不一致，每次扣 3 分，扣完为止。
		安全清洁	5	操作场所、仓库、运输工具、贮物箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记录的，仓库无过期物品，得 5 分，抽查到一次不符合要求，扣 1 分，扣完为止。

	联系制度	3	如所供货物不在报价名录内，事先与甲方联系并谈妥商品品牌、品级、规格、价格等事项，然后发货的，得3分，配送单位单方定价后再送货不得分。
	及时整改	4	对甲方或食堂建议能虚心接受并及时整改见实效的，得4分，整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分。
	协调沟通	3	每个月月底，主动向甲方书面报告工作情况，得3分，不按时交的，不得分。

得分及
评分人
签字：

附件 3：不定期考核标准

以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由甲方根据实际情况制定，甲方对考核细则保持最终修改权和解释权。以下考核细则是甲方对乙方进行不定期抽查考核的内容，若被抽查的供应商考核分数低于 60 分的，甲方有权取消乙方的供货资格。

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
配送要求	1	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，每次扣2分	2	
	2	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣3分	3	
	3	实际配送货物少于订购数量且不能及时补充的，每次扣1分	1	
	4	实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，甲方有权拒收，每次扣8分	8	
质量要求	5	相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣10分	10	
	6	食品质量不符合要求，出现质量问题或造成食物中毒等，每次扣15分	15	乙方应承担由此造成的全部法律责任及经济损



考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
				失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）
	7	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣8分	8	
	8	货物品质与招标文件不符，并未能及时补充的，每次扣3分	3	
安全生产管理要求	9	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣5分	5	
	10	没有相关应急预案的，每次扣3分	3	
	11	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣10分	10	
	12	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣10分	10	
	13	提供资料弄虚作假的，每次扣5分	5	
满意度要求	14	被用户投诉，情况属实的，每宗扣2分；	2	
	15	被媒体负面曝光的，每宗扣10分	10	
其他	16	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣5分	5	



附件 4：退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由甲方的验收人员提出退货，必须在确定退货的 30 分钟内补送完成。如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，由乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。（对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方。）

退货记录表

供应商名称		产品名称		进货日期		进货数量	
生产商名称		验收部门		验收时间		退货数量	
退货原因							
退货申请人				甲方意见	签名： 年 月 日		



第五部分 投标文件格式



投标文件

（正本 / 副本）

采购项目编号：_____

采购项目名称：_____

投标人名称：_____

日期：_____年_____月_____日



一、自查表

1、资格性/符合性自查表

评审内容		招标文件要求	自查结论	证明资料
资格性 审查	投标函	按对应格式文件填写、签署、盖章(原件)	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 页
	法定代表人/ 负责人授权 委托书	按对应格式文件签署、盖章(原件)	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 页
	保证金	人民币 (¥ 元)	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	-----
	准入条件 (关于资格的 声明函)	1. 投标人应具备以下规定的条件： (1) 具有独立承担民事责任的能力； (2) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力； (3) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录； (4) 前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 2. 投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》； 3. 本项目不接受联合体投标。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 页
	其他要求	按投标资料清单中规定提供“必须提交”的文件资料	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 页
符合性 审查	技术要求	实质性响应招标文件中的技术要求	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 页
	商务要求	实质性响应招标文件中的商务要求	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 页
	投标要求	本项目只允许投标人有一个投标方案，每个投标人只能有一个报价。投标报价不得超过招标	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 页



		文件中规定的预算金额或者最高限价。		
	其他	法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第 页

备注：以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照要求在投标文件中对应如实提供，在对应的打“”。

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

投标人名称（签章）：

日期： 年 月 日



2、评审项目投标资料表

评审分项	评审细则	证明文件
1	项目总体实施方案及货物质量保证	见投标文件第 页
2	特殊情况应急方案	见投标文件第 页
3	售后服务及商品质量问题的承诺	见投标文件第 页
4	人员力量	见投标文件第 页
5	食材质量安全追溯技术评价	见投标文件第 页
6	企业管理体系认证情况	见投标文件第 页
7	企业荣誉	见投标文件第 页
8	种养殖基地	见投标文件第 页
9	配送场地	见投标文件第 页
10	冷库规模	见投标文件第 页
11	业绩情况	见投标文件第 页
12	运输能力	见投标文件第 页
13	冷链温控保鲜及检测	见投标文件第 页
...		

注：投标单位可根据评审项目自行设定表格，本表格只作参考。



3、技术部分评分自评表

评审内容	内容	评审因素	单项满分	自评分	证明文件
技术部分 得分 (__分)	项目总体实施方案及货物质量保证				见投标文件第 页
	特殊情况应急预案				见投标文件第 页
	售后服务及商品质量问题的承诺				见投标文件第 页
	人员力量				见投标文件第 页
	食材质量安全追溯技术评价				见投标文件第 页

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：

投标人名称(加盖公章)：

日期： 年 月 日



4、商务部分评分自评表

评审内容	内容	评审因素	单项满分	自评分	证明文件
商务部分 得分 (__分)	企业管理体系认证情况				见投标文件第 页
	企业荣誉				见投标文件第 页
	种养殖基地				见投标文件第 页
	配送场地				见投标文件第 页
	冷库规模				见投标文件第 页
	业绩情况				见投标文件第 页
	运输能力				见投标文件第 页
	冷链温控保鲜及检测				见投标文件第 页
	食品安全保险保障				见投标文件第 页

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：

投标人名称(加盖公章)：

日期： 年 月 日



二、资格性文件

2.1 投标函

佛山市南海区储备粮管理中心：

依据贵方佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购的采购服务的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标人名称、地址）提交投标文件正本一份，副本三份。

在此，我方声明如下：

1. 同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定，按招标文件的要求提供报价。
2. 投标有效期为从提交投标文件的截止之日起 90 天，中标人的投标有效期延续到合同终止日。
3. 我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件(如果有的话)。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。
4. 我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。
5. 我方承诺在本次投标文件中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。
6. 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得成交资格。
7. 我方同意按招标文件规定向采购代理机构缴纳中标服务费。

投标人名称(加盖公章)： _____

投标人法定代表人/负责人(或其授权委托人)签字： _____

地址： _____

电话： _____ 传真： _____ 电子邮件： _____

开户银行： _____

帐号： _____

日期： _____



2.2 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书

(1) 法定代表人/负责人资格证明书

致佛山市南海区储备粮管理中心：

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

签发日期：_____ 单位：_____ (盖章)

附：代表人性别：_____ 年龄：_____ 身份证号码：_____

联系电话：_____

营业执照号码：_____ 经济性质：_____

主营（产）：_____

兼营（产）：_____

- 说明：1. 法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

(为避免废标，请投标人务必提供本附件)

法定代表人/负责人身份证复印件

(2) 法定代表人/负责人授权委托书

致佛山市南海区储备粮管理中心：

兹授权_____同志，为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是：_____。

授权单位：_____（盖章） 法定代表人_____（签名或盖私章）

有效期限：至_____年_____月_____日 签发日期：_____

附：代理人性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____ 身份证号码：_____

联系电话：_____

营业执照号码：_____ 经济性质：_____

主营（产）：_____

兼营（产）：_____

- 说明：
1. 法定代表人/负责人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
 2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
 3. 将此证明书提交对方作为合同附件。
 4. 授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的投标响应，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。
 5. 有效期限：与本公司投标文件中标注的投标有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。
 6. 投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。

(为避免废标，请投标人务必提供本附件)



2.3 关于资格的声明函

致：佛山市南海区储备粮管理中心：

关于贵方佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购投标邀请，本签字人愿意参加投标，并承诺提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1. 采购文件第一部分“投标人资格”要求必须提交的资格证明文件。
2. 其它能使采购人和采购代理机构满意的资格证明文件；
3. 本签字人确认资格文件中的说明是真实的、准确的。
4. 我方(填“具有”/“不具有”)独立承担民事责任的能力；
5. 我方(填“具有”/“不具有”)履行合同所必需的设备和专业技术能力；
6. 我方(填“有”/“无”)依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
7. 我方参加采购活动前三年内，在经营活动中(填“有”或“无”)重大违法记录；
8. 我方(填“没有”/“有”)被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、采购严重违法失信行为记录名单，且提供在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)经查询的截图资料。

附下述相关资料：

序号	必须提供的资料	该证明材料所在页码
1	营业执照副本的复印件。(如营业执照副本没有显示具体经营范围，则还须提供工商行政主管部门公示平台查询打印结果。)	
2	履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料：投标人可提供但不限于以下举例的证明材料(如经营场所、所拥有的设备、资源等图片描述或材料复印件)。	
3	财务状况报告。提供下列材料复印件之一即可： (1)经审计的2019年度的财务报告(要求：由第三方会计师事务所出具并加盖其公章，且能反映审计结论)，如为2020或2021年注册的，提供成立至今的月或季度财务状况报告复印件； (2)基本开户银行出具的资信证明(要求：投标截止之日前6个月内出具且在有效期内的，能够清晰反映供应商的商业信誉情况，如成立时间不足6个月的，按成立时间提供，如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证)； (3)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。	
4	依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料：税务登记证(地税或国税)复印件(如无，须提供相关证明材料。已按《关于我省实施“三证合一”“一照一码”改革的通告》规定，取得“一照一码”营	



	业执照的，则无需提供。) 2020 或 2021 年内任 1 月份或任 1 季度缴纳税收和社会保险的凭证复印件。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，应提供相应文件证明。	
5	在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)相关主体信用记录。未按规定递交投标保证金或被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、采购严重违法失信行为记录名单的将不接受其投标，原封退回其投标资料。	
6	投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》；	

单位的名称和地址：_____ 授权签署本资格文件人：_____

名称：_____ 签字：_____

地址：_____ 签字人姓名、职务：_____

传真：_____

邮编：_____ 电话：_____

单位盖章：_____



三、技术及商务部分响应情况

3.1 技术条款响应表

序号	招标文件技术条款	投标文件技术条款	是否响应	差异说明
1				
2				
3				
4				
5				
6				
...				

注：

(1) 投标人必须严格按照招标文件中技术要求的内容逐项回应，带“★”条款为实质性条款，不响应将导致废标。

(2) 此表内容必须与招标文件中“第三部分 采购项目技术要求”中对应。



3.2 商务条款响应表

采购项目名称：_____

序号	招标文件商务条款	投标文件商务条款	是否响应	差异说明
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
...				

注：

- (1) 投标人必须严格按照招标文件中商务要求的内容逐项回应，带“★”条款为实质性条款，不响应将导致废标。
- (2) 此表内容必须与招标文件中“第二部分 采购项目商务要求”中对应。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

投标人名称(加盖公章)：_____

日期： 年 月 日



四、投标人情况介绍表

单位名称						
地址						
主管部门		法人代表		职务		
经济类型		授权代表		职务		
邮编		电话		传真		
单位简介及机构设置						
单位优势及特长						
单位概况	注册资本	万元	占地面积	M2		
	职工总数	人	建筑面积	M2		
	资产情况	净资产	万元	固定资产原值	万元	
		负债	万元	固定资产净值	万元	
财务状况	年度	主营收入 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额 (万元)	净利润 (万元)	资产负债率

注：1) 文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、技术力量等。

2) 图片描述：经营场所、主要或关键产品介绍、生产场所及工艺流程等。

3) 投标人需提供 2019 年经法定中介机构审核过的财务报告加盖公章的复印件，如为 2020 或 2021 年注册的，提供成立至今的月或季度财务状况报告复印件。

4) 如投标人此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：_____

投标人名称（签章）：_____

日期： 年 月 日



五、价格部分

开标一览表

采购项目编号：_____

采购项目名称：_____

项目名称	佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购
投标折扣率	百分之_____（小写____%）
服务期	
备注	

注：1. 投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2. 本项目所有价格均应以人民币报价，金额单位为元。

3. 本表除了附在投标文件中外，还须另外多制作一份，单独密封提交。

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：

投标人名称(加盖公章)：

日期： 年 月 日



六、业绩汇总表

采购项目名称：

项目编号：

序号	客户名称	项目名称	合同金额(万元)	合同签订时间	证明材料所在页码
1					
2					
3					
...					

注：1. 填写投标人承接的同类项目业绩。

2. 根据本表中的业绩项目顺序，单独填列以下《单项业绩情况表》。

单项业绩情况表(序号：)

采购项目名称：

项目编号：

1	项目名称	
2	客户名称	
3	合同金额（万元）	
4	合同签订时间	
5	联系人及电话	

后附该业绩的证明材料的复印件加盖投标人公章。



- 七、企业管理体系认证情况
- 八、企业荣誉
- 九、种养殖基地
- 十、配送场地
- 十一、冷库规模
- 十二、运输能力
- 十三、冷链温控保鲜及检测
- 十四、食品安全保险保障
- 十五、项目总体实施方案及货物质量保证
- 十六、特殊情况应急方案
- 十七、售后服务及商品质量问题的承诺
- 十八、人员力量
- 十九、食材质量安全追溯技术评价
- 二十、评分所需或其他投标人认为须提交的资料



附件一 评审细则

评审细则

采购项目编号：GZT-21166

项目名称：佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购



一. 说明

1. 概述

在保证佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购（以下简称项目）公开招标、公平、公正的基础上，结合项目的服务和商务需求，制定本评审细则，内容包括本次评标的评审过程和方法。

2. 定义

采购人：系指用户单位，即佛山市南海区储备粮管理中心。

采购代理机构：广东宏正工程咨询有限公司。

3. 评标委员会组成

评标由采购代理机构组建的评标委员会负责。评标委员会成员由技术、经济等方面的评审专家组成。

二. 评标须知

1. 关于评标纪律

- (1) 评标委员会成员不得与任何投标人或者与招标结果有利害关系的人进行私下接触，不得收受投标人、中介人、其他利害关系人的财物或者其他好处；
- (2) 评委应本着客观、公正的原则独立给出评价意见；
- (3) 评委之间不得相互串通进行评分；
- (4) 评委不得试图影响其他评委的评价意见。

2. 关于评标责任

- (1) 评委应在其书面评审意见上签字确认；
- (2) 评委对其所提出的评审意见承担个人责任。
- (3) 评标委员会成员不得参加开标活动。

3. 关于回避

有下列情形之一的，不得担任评标委员会成员，如事先不知情的，应在宣读投标人名单及



评标纪律后主动提出回避：

- (1) 是投标人或者投标人主要负责人的近亲属；
- (2) 是该投标人的项目主管部门或是该投标人的行政监督部门的人员；
- (3) 与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；
- (4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

4. 关于保密

评标委员会成员和与评标活动有关的工作人员不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及评标有关的其他情况。

前款所称与评标活动有关的工作人员，是指评标委员会成员以外的因参与评标监督工作或者事务性工作而知悉有关评标情况的所有人员。

三. 评标原则

评标工作应遵循“公平、公正、科学、择优”的原则。

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

四. 开标

1. 递交投标文件时间截止后，采购代理机构或采购人查询投标保证金的到帐情况。
2. 采购人在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标由采购人或者采购代理机构主持，邀请投标人参加。
3. 开标时，应当由投标人或者其推选的代表检查投标文件的密封情况；经确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。
4. 投标人不足3家的，不开标，且将密封投标文件退还给投标人。
5. 开标过程由采购人或者采购代理机构负责记录，由参加开标的各投标人代表和相关工作人员签字确认后随招标文件一并存档。
6. 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代



表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

7. 投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

五. 资格审查

依据法律法规和采购文件的规定，评标委员会首先对投标文件的资格证明材料进行检查，以确定投标人是否具备投标资格。资格审查标准详见《附件1 资格审查标准》。

六. 符合性检查

1. 评标委员会对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。符合性审查标准详见《附件2 符合性审查标准》。

2. 投标人存在下列情况之一的，投标无效：

- ① 报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；
- ② 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- ③ 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

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

4. 在评标过程中发现投标人有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

- 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- 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；
- 不同投标人的投标文件相互混装；
- 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

5. 对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。

6. 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

7. 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

- ① 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览



表（报价表）为准；

- ② 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- ③ 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- ④ 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照前款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

8. 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，采购人应当依法报财政部门批准。

七、评审标准

1. 本次招标的评标方法采用综合评分法。

2. 评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

3. 评标时，评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

4. 评分应考虑到投标文件与招标文件之间的细微偏差。细微偏差是指投标文件在实质上响应招标文件要求，但在个别地方存在漏项或者提供了不完整的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。细微偏差不影响投标文件的有效性。在详细评审时对细微偏差作不利于该投标人的量化。

技术、商务、价格评分应分别考虑下列因素（计算得分均保留小数点后2位，第3位四舍五入）：

评分项目	技术部分	商务部分	价格部分
分数分配	45	45	10

(1) 技术评分（评审因素内容详见《附件3 技术部分评分标准》）

计算公式：技术部分得分 = 各评委评分总和 ÷ 评委人数



(2) 商务评分（评审因素内容详见《附件4 商务部分评分标准》）

计算公式：商务部分得分=各评委评分总和÷评委人数

5. 价格评分

采用低价优先法计算，具体计算规则详见《价格部分评分标准》。

综合得分=技术部分得分+商务部分得分+价格部分得分

1. 评标结果按评审后综合得分由高到低顺序排列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人。本项目只设一名中标候选人。中标候选人并列的，采取随机抽取的方式确定。
2. 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：
3. 分值汇总计算错误的；
4. 分项评分超出评分标准范围的；
5. 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
6. 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级主管部门。

7. 评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

八. 定标和授标

- 1、采购代理机构应当在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人。
- 2、采购人应当自收到评标报告之日起5个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。
- 3、采购人在收到评标报告5个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的中标候选人为中标人。
- 4、采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，在省级以上主管部门指定的媒体上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。



九. 附件

- 附件 1 资格审查标准
- 附件 2 符合性审查标准
- 附件 3 技术部分评分标准
- 附件 4 商务部分评分标准
- 附件 5 价格部分评分标准



附件 1 资格审查标准

评审内容		采购文件要求
资格 性 检 查	投标函	按对应格式文件填写、签署、盖章(原件)
	法定代表人/负责人授权委托书	按对应格式文件签署、盖章(原件)
	保证金	金额、内容、有效期符合采购文件规定
	准入条件 (关于资格的声明函)	<p>1. 投标人应具备以下规定的条件：</p> <p>(1) 具有独立承担民事责任的能力；</p> <p>(2) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；</p> <p>(3) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；</p> <p>(4) 前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。</p> <p>2. 投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。</p> <p>3. 本项目不接受联合体投标。</p>
	其他要求	按投标资料清单中规定提供“必须提交”的文件资料

注：所提交的资格证明材料必须满足“关于资格的声明函”的要求。

附件 2 符合性审查标准

评审内容	采购文件要求
服务要求	实质性响应招标文件中的服务要求
商务要求	实质性响应招标文件中的商务要求
投标要求	本项目只允许投标人有一个投标方案，每个投标人只能有一个报价。投标报价不得超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价。
其他	法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

附件3技术部分评分标准

评审部分	评审因素	评分细则	权重	分值
1.	项目总体实施方案及货物质量保证	包括但不限于投标货物的来源、加工、包装、保存、运输各环节的实施方案和质量保障措施。 实施方案及货物质量保障措施具体、完善，得5分； 实施方案及货物质量保障措施较具体、相对完善，得2分； 实施方案及货物质量保障措施不够具体、完善性一般，得1分； 未提供得0分。	5	5
2.	特殊情况应急方案	包括拟定服务过程中可能出现的特殊情况以及相应的处理预案，应急处理流程以及保障措施等。 特殊情况应急方案具体、合理、可行性高得5分； 特殊情况应急方案较详尽、基本可行得3分； 特殊情况应急方案不够具体、具有一定可行性得1分； 未提供得0分。	5	5
3.	售后服务及商品质量问题的承诺	1. 投标人获得售后服务认证证书(GB/T27922-2011)的：获得五星级认证的，得3分；五星级以下的，得1分；没有提供不得分。 提供的证明材料：有效期内的证书复印件。 2. 根据各投标人在本项目实施全过程的售后服务、不合格货物退换方案及承诺进行评价： (1) 售后服务计划完整可行，得7分； (2) 售后服务计划基本完整，得4分； (3) 售后服务计划不完整，得1分 (4) 未提供不得分。	10	10
4.	人员力量	对投标人拟委派本项目的技术人员资质进行评审： 1、具备ISO9000标准体系认证内部审核员资格证书，每提供1人得0.5分，最高得2分。 2、具有食药监局颁发的高级食品安全管理员证书（或高级食品安全管理员培训考核合格证），每提供1人得0.5分，最高得2分。 3、具备信息化技术人才的，提供软件技术专业学历证书及教育部学历证书电子注册备案表，每提供1人得2分，最高得2分。 4、具备物流管理专业人才的，提供物流专业学历证书，及教育部学历证书电子注册备案表，每提供1人得2分，最高得2分。 5、具备会计学或金融学专业技术人才的，提供本专业学历证书及教育部学历证书电子注册备案表，每提供1人得2分，最高得2分。	10	10



		(投标文件提供上述人员证书复印件及 2021 年任意一个月在投标单位购买社保证明，资料不完整不得分。		
5.	食材质量安全追溯技术评价	<p>投标人需要提供食品质量安全溯源技术，其中可以追溯内容包括：</p> <p>食材来源供应商营业执照，食材生产日期、保质期、采购发票、仓储环境温湿度记录、食材安全质量检测报告、配送服务人员身份证及广东省食品从业人员健康证明，配送运输车辆的行驶证及司机驾驶证。（根据疫情防控需要：系统能溯源到服务人员的体温记录）</p> <p>证明材料：本项需要提供承诺函，承诺：中标人的系统可以投入本项目使用，并能保障疫情防控的需要，费用由中标单位负责，如果不能投入使用，或经采购人核验无法使用的，将取消中标资格。同时提供各个项目的追溯截图及有效的手机扫描溯源二维码，评委现场扫码溯源评价，能完整追溯的得15分；追溯不全不得分，无承诺函不得分。</p>	15	15



附件4商务部分评分标准

1	企业管理体系认证情况	<p>投标人具有有效期内的以下证书：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全管理体系认证； 2. 质量管理体系认证； 3. 环境管理体系认证； 4. 职业健康安全管理体系认证； 5. HACCP 危害分析与关键控制点体系认证证书； <p>每提供一项得 1 分，本项目最高 5 分。 提供的证明材料：有效期内的证书复印件。</p>	5	5
2	企业荣誉	<p>投标人具有政府行政主管部门颁发的有效期内的以下证书：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、菜篮子生产基地认定证书。 2、农业龙头企业证书。 3、无公害农产品认定证书。 <p>以上证书每提供一项得 2 分，本项目最高 6 分。 证明材料：提供有效期内的证书复印件，原件核查，不提供不得分）。</p>	6	6
3	种养殖基地	<p>投标人自有种植、养殖基地，每具有 100 亩，得 0.3 分，累积最高得 3 分。无或其他不得分。 注：须提供产权证明复印件或土地租赁合同复印件，同时提供第三方测绘单位出具的测绘报告复印件，否则得 0 分。亩数不同时，以测绘报告上面的数值为准；面积单位不同的，投标人须在投标人文件中自行换算成评审单位。非投标人名义经营的种植场或养殖场不计算在内。</p>	3	3
4	配送场地	<p>投标人自有配送场地，每具有 500 平方米，得 0.5 分；累积最高得 2 分。无或其他，不得分。 注：须提供产权证明复印件或租赁合同复印件，否则得 0 分。证明材料需能够体现面积大小，面积单位不同的，投标人须在投标人文件中自行换算成评审单位。非投标人名义租赁的配送场地不计算在内。</p>	2	2
5	冷库规模	<p>投标人具有冷库，每具有 200 立方米，得 0.5 分，累积最高得 2 分。 注：须同时提供产权证明复印件（或者场地租赁合同复印件）、冷库建设合同复印件、提供第三方计量检验单位出具的冷库温度校准证书和校准结果报告。证明材料需能够体现面积大小，面积单位不同的，投标人须在投标人文件中自行换算成评审单位。资料不完整不得分。非投标人名义租赁的冷库不计算在内。</p>	2	2
6	业绩情况	<p>2018 年 1 月 1 日至投标截止时间止投标人同类项目业绩，每提供一项得 0.5 分，最高得 5 分。 (提供的证明材料：须同时提供中标通知书复印件和合</p>	5	5



		同复印件，不齐全不得分)		
7	运输能力	<p>投标人拟投入本项目的运输车辆，每提供一辆货车，得0.5分；每提供一辆冷藏车，得1分，本项目累计最高得10分；</p> <p>注：1、自有车辆：须以投标人名义购买，提供有效年审的《机动车行驶证》复印件及车辆实景照片，同时冷藏车还须同时提供由第三方质量计量监督检测部门提供的冷藏车性能校准证书及校准结果，及最近三个月内任意一周的温湿度监测报告，提供完整材料方可计分，不完整不得分。</p> <p>2、租赁车辆：须提供租赁合同复印件、有效年审的《机动车行驶证》复印件及车辆实景照片，冷藏车还须同时提供由第三方质量计量监督检测部门提供的冷藏车性能校准证书及校准结果，及最近三个月内任意一周的温湿度监测报告，提供完整材料方可计分，不完整不得分。</p>	10	10
8	冷链温控保鲜及检测	<p>投标人需要具备仓储或冷链运输温控保鲜系统，防止产品腐败变质。保鲜系统一定要具备产品所在环境的温湿度监测及超温超湿预警，发现异常情况，及时控制干预。提供下述证明材料。完整提供得4分，不完整不得分。</p> <p>投标人需提供样品检测管理体系，完成样品管理和检测报告管理，每天所提供的食材需做好物品留样保存，样本保留期不少于2天。</p> <p>提供下述证明材料。完整提供得3分，不完整不得分。</p> <p>本项同时提供承诺函，承诺中标后：中标人的系统可以投入本项目使用，费用由中标单位负责，如果不能投入使用，或经采购人核验无法使用的，将取消中标资格。</p> <p>证明材料：请提供每个系统的功能截图不少于5张，提供计算机软件著作权登记证书或合作合同或购置发票复印件，原件核查。无承诺函，不得分。</p>	7	7
9	食品安全保险保障	<p>投标人购买食品安全责任险保险的：</p> <p>保险额度≥9000万元，得5分；</p> <p>5000万≤保险额度<9000万元，得3分；</p> <p>2000万≤保险额度<5000万元，得2分；</p> <p>保险额度≤2000万元，得1分。</p> <p>没有购买食品安全责任险保险的，得0分。</p> <p>（提供有效期内的食品安全责任险保险单复印件及购置发票，保险单和发票原件核查，未提供原件或证明材料提供不齐全的不得分）</p>	5	5



注：以上要求提供的复印件及打印件必须加盖投标人公章，不提供注明材料或注明材料不满足评审因素要求，或证明材料不清晰以致不能清晰辨认出其具体内容的，均不能计入核算范围。



附件5价格部分评分标准

价格评审占 10 分。

投标报价为投标结算折扣率。

经评委会审核，满足采购文件要求，以评标价格的最低价者定为评标基准价，其价格分为满分。

其他投标人的价格得分 = (评标基准价/评标价格) × 10



附件 外包装封面参考格式

投标文件 / 开标一览表 / 投标文件电子版

采购项目编号：GZT-21166

采购项目名称：佛山市南海区南粮大厦饭堂食材采购

投标人名称：_____

投标人地址：_____

联系电话：_____

在 2021 年 月 日 时 分之前不得启封

注：以上“投标文件/开标一览表/投标文件电子版”标记的位置，根据“投标文件”、“开标一览表”、“投标文件电子版”实际内容分别标记于不同信封或文件袋中。

