**经营公司员工食堂食材供应商项目**

招标文件

招 标 人：广州市城投资产经营管理有限公司

时 间：2017年9月

# 目 录

[目 录 1](#_Toc491786004)

[第一章 招标公告 2](#_Toc491786005)

[第二章 投标人须知 4](#_Toc491786010)

[第三章 采购人需求 13](#_Toc491786011)

[第四章 合同协议书格式 23](#_Toc491786012)

[第五章 投标文件格式及附件 36](#_Toc491786013)

# 招标公告

根据广州市城市建设投资集团有限公司及广州市城投资产经营管理有限公司相关采购管理办法规定，本着公平、公正、公开原则，广州市城投资产经营管理有限公司对经营公司员工食堂食材供应商项目进行公开招标，现诚邀合格的投标人参加投标，有关事项如下：

**一、 单位名称及地址**

1.单位名称：广州市城投资产经营管理有限公司（以下简称“招标人”）

2.地 址：广州市越秀区流花路117号流花展馆15号楼5楼

**二、 招标项目的名称、资金来源、招标内容：**

1.项目名称：经营公司员工食堂食材供应商项目

2.项目地点：广州市越秀区流花路117号

3.资金来源：企业自筹

5.招标内容：确定一家供应商，为经营公司员工食堂提供食材配送服务（具体内容及要求详见采购人需求）。

6.招标控制价：￥130万元/年, ￥260万/2年（招标人实际购买的金额可能远低于该预算，投标人需无条件接受。）

7.服务期限：自中标之日起二年内。

**三、 投标人资格要求：**

1.投标人须具有合法的食品卫生许可证或食品流通许可证；

2.投标人须持有工商行政管理部门核发的法人营业执照，并经年检合格，未按规定年检的无效；

3.投标人须为在中国大陆境内注册的独立法人单位，并具有开具增值税专用发票能力（包含所有配送的食材）；外地企业须在广州成立分公司，有办公场所以满足提供本项目食材配送服务要求。

4.投标人没有处于被招标人拒绝投标的限制期内的。

5.不接受联合体投标报名。

**四、 公告及投标报名事项**

1.报名地点：广州市越秀区流花路117号15号楼5楼521室。

2.报名时间：2017年 9 月12日至2017年9月18日（上午：9:30-11:00，下午：14:00-16:00(节假日除外)。

3.报名须提供的资料（报名时需提供以下资料原件核对，否则不予接受报名）：

A.公司营业执照复印件。

B.《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》复印件。

C.企业法定代表人证明书及投标人代表的法定代表人授权委托书原件。

4.完成报名的投标人自行在广州流花展贸中心网站公告公示栏下载招标文件。

5.本招标公告发布在中国采购与招标网、广州公共资源交易中心网站、广州流花展贸中心网站及报纸等相关媒体。本公告的修改、补充，在广州流花展贸中心网站发布。本公告在各媒体发布的文本如有不同之处，以在广州流花展贸中心网站发布的文本为准。

**五、 交标时间、开标时间及地点：**

1.递交投标文件时间：2017年10月9日14:30至15:00 （北京时间）。

2.开标时间：2017年10月9日15:00（北京时间）。

3.投标及开标地点：广州市越秀区流花路117号15号楼5楼2号会议室。

**六、招标人名称、地址和联系方式**

   招标人名称：广州市城投资产经营管理有限公司

招标人地址：广州市越秀区流花路117号15号楼5楼

联系人：汤先生

联系电话：020-26080383

传真：020-86660562

招标人：广州市城投资产经营管理有限公司

日 期：2017年9 月

# 投标人须知

**投标人须知一览表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **项 目** | **主 要 内 容** |
|  | 项目名称 | 经营公司员工食堂食材供应商项目 |
|  | 项目地点 | 广州市越秀区流花路117号 |
|  | 资金来源 | 企业自筹 |
|  | 招标内容 | 确定一家供应商，为经营公司员工食堂提供食材配送服务（具体内容详见采购人需求）。 |
|  | 投标人资格 | 详见招标公告 |
|  | 投标澄清 | 见投标须知2.3 |
|  | 招标文件获得 | 详见招标公告 |
|  | 投标保证金 | 投标保证金的金额：2万元人民币。缴纳时间：投标文件递交截止时间**两个工作日前**到达指定账号，招标机构不承担投标人的投标保证金未能及时到账的风险。缴纳方式：从投标单位基本账户转账到招标人指定账号开户银行： 中国工商银行股份有限公司广州以太广场支行账号：3602087319200147077户名：广州市城投资产经营管理有限公司  |
|  | 投标保证金到账时间 | 投标截止时间前 |
|  | 统一结算币种 | 以人民币元结算(均不计息) |
|  | 投标文件数量 | 正本一份，副本三份 |
|  | 交标时间 | 2017年10月9日14:30至15:00（北京时间） |
|  | 开标时间 | 2017年10月9日15:00（北京时间） |
|  | 投标及开标地点 | 广州市越秀区流花路117号15号楼五楼会议室（二） |
|  | 评审方法 | 综合评分法（100分） |
| 技术商务部分60分 | 经济部分40分 |
|  | 投标有效期 | 投标文件递交截止日起往后90日历天 |
|  | 投标费用 | 无论投标过程中的做法和结果如何，投标人自行承担所有与参加投标有关的费用 |
|  | 本项目拒绝联合体投标。 |

投标人须知

**投标人必须认真阅读以下内容，以免造成投标失败。**

## 总体说明

### 定义

* + 1. “招标人”系指依法进行招标的单位，本项目的招标人是广州市城投资产经营管理有限公司。
		2. “业主/用户”系指本招标项目的最终使用单位，本项目的业主/用户是广州市城投资产经营管理有限公司。
		3. “招标项目”：经营公司员工食堂食材供应商项目。
		4. “投标人”系指向已从招标人处购买招标文件参与本项目投标竞争的自然人、法人或其他社会经济组织。
		5. “评标委员会”：指根据《中华人民共和国招标投标法》组建的专门负责本次招标、评标工作的临时性机构。
		6. “招标文件”：指由**（招标人）**发出的本文件，包括全部章节、附件及修改补充文件，招标文件中的标题或题名仅起引导作用，而不应视为对招标文件内容的理解和解释。
		7. “投标文件”：指投标人根据本招标文件向招标人提交的全部文件。
		8. “中标人”系指经评标委员会评审推荐、招标人确认的获得本项目中标资格的投标人。
		9. “实质性响应”系指符合招标文件的所有要求、条款、条件和规定，且没有不利于项目实施质量效果和服务保障的重大偏离或保留。
		10. “重大偏离或保留”系指影响到招标文件规定的范围、质量和性能或限制了招标人的权力和投标人义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其它投标人的公平竞争地位。
		11. “服务”系指中标人按招标文件规定，须承担并向招标人提交的有关研究、设计、规划、计划等成果。
		12. “联合体”是指以两个或两个以上的响应招标、参加投标竞争的依法成立的公司或其他组织组成的一个投标人的身份共同投标的投标人（本项目拒绝联合体参与投标）。
		13. 本招标文件所涉及的日期时间，没有特别说明时系指北京时间，天数为日历日。
		14. “合同”：指由本次招标所产生的合同或合约文件。

 在本招标文件中，除非上下文另有要求，否则单数将包括复数，反之亦然。

### 项目说明

（1）项目招标人：广州市城投资产经营管理有限公司

（2）地址：广州市越秀区流花路117号15号楼5楼

（3）项目名称：指经营公司员工食堂食材供应商项目

（4）资金来源：企业自筹

（5）项目地点：广州市

（6）项目概况：**详见招标公告**

### 项目服务要求

（1）中标单位的服务时期限为两年，投标报价应涵盖整个服务时间段，投标人应对此有充分的认识和服从。

（2）关于投标价格：

1、投标下浮率必须为固定的报价（如5%），不得存在区间值（如5%～8%），否则将被视为非实质性响应采购文件，按无效投标处理。

2、投标人须对本项目整体报出不可更改的唯一下浮率【例：竞投人所报投标下浮率为5% ，则表示根据用户需求书中所列项目服务价格下浮率均为为5%】。

3、报价说明：投标人所提供的货物单价是广东省农产品价格信息网每天公布“广州城区菜篮子平均零售价格”的月平均价格为基准价格（广州市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以广州市萧岗农贸市场或一家同等类型的农贸市场同类货品的价格为准）乘以（1-下浮率后）的价格。若部分未列出但临时须要的食材价格以采购方询价指导价为准。

4、计价方法：每月采购费总额=每月采购总量X货物单价。

（3）投标人必须提交对招标文件实质性响应的投标文件。

### 招标适用范围

本招标文件仅适用于本次招标公告中所叙述的服务招标。本次招标采用一次报价一次评标定标的方式，投标人的报价必须固定，且只能作一个最有竞争力的报价和方案，否则将作无效投标处理。

### 招标适用法律

### 招标内容

确定一家供应商，为经营公司员工食堂提供食材配送服务（具体内容及要求详见采购人需求）。

**本项目不允许分包，投标人必须对本项目进行整体投标，不得拆分，否则其投标将被视作非实质性响应。**

### 关于投标人

* + 1. 满足招标公告中所述投标人资格要求且完成报名的投标人均为合格的投标人。
		2. 本项目拒绝以联合体形式投标。

### 投标人资格要求：

详见前附表第**5**款

### 关于投标费用

不论投标的结果如何，投标人应承担所有与其参加本次投标活动有关的费用。

* + 1. 投标人提供的所有服务，应满足招标公告、招标文件的要求。
		2. 招标人将拒绝接受不合格的服务，并有权不予支付任何费用，同时保留追究相关责任的权利。

### 知识产权

投标人应保证，在中华人民共和国境内使用投标成果、服务或其任何一部分时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷。如投标人不拥有相应的知识产权，则在报价中须包括合法获取该知识产权的相关费用。

### 纪律与保密事项

* + 1. 投标人不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害招标人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向招标人、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。
		2. 除投标人被要求对投标文件进行澄清外，在确定中标人之前，投标人不得与招标人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判，也不得私下接触评标委员会成员。
		3. 在确定中标人之前，投标人试图在投标文件审查、澄清、比较和评价时对评标委员会、招标人（或招标代理机构）施加任何影响都可能导致其投标文件被拒绝。
		4. 获得本招标文件者，不得将招标文件用作本次投标以外的任何用途，若有要求，开标后，投标人应归还招标文件中的保密的文件和资料。
		5. 由招标人向投标人提供的图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其他资料，均被视为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到招标人的同意，不能向任何第三方透露。开标结束后，应招标人要求，投标人应归还所有从招标人处获得的保密资料。

## 招标文件

### 关于招标文件

招标文件是招标人作为阐明所需服务的基本要求，招标文件、投标文件、评标结果、合同书和相关承诺确认文件均作为任何一方当事人履约的重要依据。

### 招标文件的构成

1. 招标公告
2. 投标人须知
3. 合同
4. 投标文件格式及附件
5. 评标细则

详见上述各章具体内容要求。

### 招标文件的澄清和修改

* + 1. 投标人如对招标文件有任何疑问，均应在投标文件递交截止日**18**天前以书面形式（应加盖公章），向招标人提出澄清要求。
		2. 在投标截止时间**15**天前，招标人可主动地或依据投标人要求澄清的问题而修改招标文件，并以书面形式通知所有收到招标文件的投标人。投标人在收到招标人发给的任何修改文件时，应立即以书面形式向招标人予以确认。
		3. 对招标文件进行必要的澄清修改或对投标人澄清要求的回复，招标人将视情况确定采用适当方式予以澄清或以书面形式予以答复，并在其认为必要时，将不标明询问来源的书面答复发送给每个购买招标文件的投标人；投标人在收到澄清或修改通知后**8**小时内应立即以书面形式予以确认，逾期不提交书面确认的，视为已确认。
		4. 招标过程中的一切修改文件或补充文件一旦确认后与招标文件具有同等法律效力，投标人有责任履行相应的义务。

## 投标总则

### 投标文件的编写

* + 1. 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，并按招标文件的规定及附件要求的内容和格式，提交完整的投标文件，并保证所提供全部资料的真实性，所有不完整的投标将被拒绝。
		2. **投标语言及计量单位：**投标文件和来往函件均应使用中文书写，投标人提供的支持文件、技术资料和印刷的文献可以用其它语言，但相应内容应附有中文翻译本，以中文为准。计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位（国际单位制和国家选定的其他计量单位）。
		3. **招标控制价：本次招标最高限价为260万元。**
		4. 投标人投标报价是以投标人可独立完成本项目，并在通过准确核算后，可满足预期实施效果、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最终含税报价，对在投标文件和合同书中未有明确列述、投标方案设计遗漏失误、市场剧变、汇率、利率因素和不可预见的费用等均视为已完全考虑到并包括在投标报价之内。投标报价须包括履行本项目所必须的所有成本费用和投标人应承担的一切税费，包括但不仅限于办公、人员、差旅、文件、研究调研费、资料文献收集费、研究报告编制费、项目管理费、测试工具费、印刷费、交通费及其他管理费用等完成本项目所涉及到的一切费用。
		5. 投标报价应按招标文件第四章要求的格式填报。投标人按上述各款要求填写报价仅供招标人评标方便，投标报价的形式并不限制招标人以任何条款签订合同的权利。
		6. 投标人对招标文件的合同不允许实质性偏离，否则将视为不响应。
		7. 资格证明文件视为投标文件不可分割的一部份。
		8. 投标文件按规定加盖的投标人公章必须为法人公章，且与投标人名称一致，不能以其它业务章或附属机构章代替。

### 投标文件的组成

* + 1. 投标文件主要包括的内容：

1、投标函（提供原件，格式见附件一）；

2、法定代表人证明书及授权委托书（提供原件，格式见附件二或按广州市工商行政管理局监制的标准格式）；

3、法定代表人及被授权人身份证复印件；

4、《营业执照》、《组织机构代码证》、《税务登记证》复印件（三证合一只需提供营业执照）、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》复印件。

5、报价单（格式见附件三）；（须按招标人提供的固定格式填报，不按格式填报报价将被视为无效报价而作废标处理）；

6、服务方案；

7、企业综合资信情况及过往类似业绩情况。；

8、所有投标文件须加盖公章密封递交，密封口加盖骑缝章；

9、投标人须编制流水页码及目录；

### 投标

* + 1. 全部投标文件应一式四份密封提交，其中，正本（纸质）一份，副本（纸质）三份，投标文件各分册封面须清楚地标明招标项目名称、投标单位、投标时间，并在文件封面右上角显著注明“正本”和“副本”字样，并加盖公章。副本内容可采用正本的复印件，一旦正本与副本不符，以正本为准。另外，还须提交电子文档（要求光盘介质，WORD或Excel格式，不留密码，无病毒，不压缩，其内容应与投标人打印产生的纸质文件内容一致，如有不同，纸质投标文件为准）。电子文档与投标文件正本一起密封。
		2. 投标文件的正本和所有的副本均需打印或用不褪色墨水书写，并由投标人法定代表人或经正式授权并对投标人有约束力的代表签字并加盖投标人公章。副本可以是正本的复印件，并在封面和骑缝处加盖投标人公章。
		3. 任何行间插字、涂改和增删，必须由投标文件签字人用姓或首字母在旁边签字才有效，电传和传真的投标文件不予接受。
		4. 所有投标文件应在投标截止时间前送达投标文件递交地点（时间及地点以第一章招标公告为准），并当面交予招标人或招标代理机构专责人员，招标人将拒绝以下情况之一的投标文件：
1. 迟于投标截止时间递交的；
2. 以电报、电话、电传、传真或邮递形式递交的；
3. 密封不严、没有装订成册的；
4. 未提交或未按时提交或未足额提交投标保证金的。
	* 1. 招标人或招标代理机构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。
		2. 招标人或招标代理机构不退还投标人的投标文件及递交的其它资料。

### 投标有效期

3.4.1投标文件应在前附表第**14**款所述的投标文件递交截止日期起往后的**90**日历日内保持有效。投标有效期比规定短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

3.4.2中标人的投标有效期自动延长至合同终止为止。在特殊情况下，招标人或招标代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均应以书面形式进行。投标人可以拒绝上述延长投标有效期的要求，其投标保证金将被无息退还，但其投标将会被拒绝；同意延期的投标人不需要也不允许修改他的投标文件，但其权利及责任相应也延至新的截止期。如需要相应地延长投标保证金的有效期，在延长期内，本须知**3.6**款关于投标保证金的退还与没收的规定仍然适用。

### 投标保证金

* + 1. 投标人须向招标人或招标代理机构交纳投标保证金,并作为其投标的一部分，投标保证金的有效期比投标有效期长**30**天。
		2. 投标人须于开标前2个工作日将投标保证金提交到招标人指定账户。
		3. 如投标人未按上述规定提交投标保证金，其投标文件将被拒绝。
		4. 投标保证金退还：
1. 如果投标人中标，投标保证金将保持全部的约束力，直至与招标人签订合同后**10**个工作日内无息退还。
2. 未中标的投标人的投标保证金将在中标通知书发出后**10**个工作日内无息退还。
3. 在投标有效期内不能确定中标人的，所有投标人投标保证金在投标有效期满后**30**个工作日内无息退还。
	* 1. **下列任何情况发生时，投标保证金将被没收，除此以外，若投标人给招标人造成损失的，投标人应当赔偿招标人损失：**
4. 投标人在招标文件中规定的投标有效期内撤回其投标的；
5. 投标人在招标期间出现用不正当手段影响评标结果的行为的；
6. 中标人被通知签约后拒绝签约或未能在规定期限内签订合同的；
7. 中标人未能按本须知规定提交履约保证金的；
	* 1. 所有投标人的投标保证金按保证金退还说明指定的账户以银行划账或电汇的方式予以退还。
		2. 每位投标人对本项目只能提交一份投标文件。任何投标人都不允许以任何方式参与本项目的其他投标人的投标。

### 投标的修改和撤回

* + 1. 投标人在投标截止时间前，可采用书面通知的形式向招标人或招标代理机构修改或撤回其投标文件，该书面通知须由投标人法定代表人或其授权代表签字并加盖投标人公章。
		2. 投标人的修改书或撤回通知书，应按本须知3.4款投标文件递交规定的要求编制、密封、标志和发送，并注明“修改投标文件”或“撤销投标”字样。
		3. 在投标截止时间后，投标人不得对其投标文件作任何修改。在投标有效期内，投标人不得撤回其投标。

### 开标和评标程序

* + 1. 投标人递交投标文件；
		2. 投标文件公开开标；
		3. 投标人资格及响应性审查；
		4. 对通过资格及响应性审查的投标人的投标文件进行商务及技术评审；
		5. 按照总分从高到低排序；
		6. 评标委员会向业主推荐中标候选人，编写评标报告。

### 开标

* + 1. 开标由招标人主持；
		2. 由招标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，也可以由招标人委托的公证机构检查并公证。
		3. 细则
		4. 投标截止期前，各投标人递交投标文件至招标文件规定的投标地点。
		5. 若投标人代表对开标过程提出异议，该投标人代表须同时出示本人身份证原件。
		6. 开标时，招标人根据标书的递交情况宣读以下所有内容：a、投标人名称；b、标书密封情况；c、法定代表人证明及授权委托；d、投标保证金；e、投标报价；
		7. 投标总报价以数字和文字两种方式表述的，应宣读文字表述的投标总报价。
		8. 招标人对开标过程进行记录，并存档备查，投标人在开标记录上签字。
		9. 招标人将上述符合要求的投标文件，送至评标委员会进行评审。

### 资格及响应性审查审查

* + 1. 评标由招标人依法组成的评标委员会负责。
		2. 评标委员会的组成：评标委员会成员5人，由招标人依法组建。
		3. 只要资格及响应性审查资料中有一项评审项不合格，该投标人就必须被认定为资格不合格；详见《资格及响应性审查表》
		4. 评标委员会按资格及响应性审查的标准对所有递交投标文件的投标人进行审查。如在所有的投标人中资格及响应性审查合格的投标人不足三名时，应重新招标。

### 3.10 商务及技术评审

### 3.10.1评委根据评分内容及标准进行评分，去掉一个最高分和一个最低分，剩余评分的算术平均值即为该投标人的得分。评分如出现小数点，在计算过程及结果均保留小数点后二位，第三位四舍五入。

### 3.10.2汇总各投标人的得分并按高低排序。如果投标人得分相同时，以投标人的投标报价低者排前；如投标人得分、投标报价均相同的，由评标委员会摇珠确定排序先后。评标结束后，评标委员会递交评标报告并依法推荐得分排名前三名的投标人为中标候选人。

# 采购人需求

一、质量要求

1、品种数量验收标准

 1.1.来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量85%，则告知供应商必须在1小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的10%在保证金中进行扣罚。

 1.2.送货品种必须与订货品种一致。

 2、质量验收标准

 2.1总体要求

 2.1.1 标准：本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

 2.1.2 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的。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、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，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

 2.1.3 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。

 2.1.4 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。

 2.1.5 中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关项目。

 2.1.6 中标人保证提供的广州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》 或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有广州市内工商行政管理部门的电脑单据作为依据。

 2.1.7 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：

 肉类：

 鲜猪肉等—分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品B）

 鲜牛肉等—畜产品检验合格证

 冻肉—动物防疫合格证

 三鸟—动物防疫合格证（动物B）

 2.1.8 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

 ①中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。

 ②中标人提供有毒食品的，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。除没收履约保证金外，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。

 2.2具体要求

 2.2.1 肉类、猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭

 2.2.1.1 鲜猪肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜瘦肉 | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。若有注水，按10-20%扣秤，注水明显拒收。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 五花肉 | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层 |
| 排骨 | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离 |
| 猪肝 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄 |
| 猪心 | 心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、可挤出鲜红的血液和血凝结块 |
| 猪腰 | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性 |
| 猪肚 | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道 |
| 猪手 | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性 |

 2.2.1.2 鲜牛肉、鲜羊肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜牛肉 | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 鲜羊肉 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水 |

 2.2.1.3 牛腩

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 牛腩 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

 2.2.1.4 鲜鸭

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜鸭 | 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

 2.2.1.5 鲜鸡

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜鸡 | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

 2.2.2 冻品类、冻肉、冻副产品

 2.2.2.1 冻品类、冻肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜猪肉丸 | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
| 鲜牛肉丸 | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉 |
| 冻猪肉 | 肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。 |
| 冻牛肉 | 肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强 |
| 冻羊肉 | 肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好 |
| 冻鸡肉 | 眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复、外包装箱完好 |
| 冻鱼类 | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |

 2.2.2.2 冻副食品

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鸡中翼 | 无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
| 鸡爪 | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、爪底部 |
| 鸡全翼鸡腿 | 大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期 |
| 鸡肾 | 呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 猪耳 | 无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 猪副产品 | 无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品 |
| 龙骨 | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 汤骨 | 腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。 |
| 猪肺 | 肉呈红色，有光泽 |
| 猪大肠 | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道 |

 2.2.3 水产类

 2.2.3.1 活鲜：鱼类、虾类

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 虾类 | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色 |

 2.2.3.2 冰鲜类

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 冰鲜鱼 | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
| 虾类 | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常 |
| 冰鱿鱼 | 色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性 |

 2.2.3.3 瓜菜、水果及其他

 要求：新鲜、无破损、无发黄、无腐烂，农药残留不超标，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。

 2.3 说明：

 2.3.1 肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。每批肉类必须提供检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据。必须为生猪屠宰厂（场）进行预包装或在包装物上标注可溯源的标签、标识等相关信息，进行预包装的还应当符合国家有关标准。

 2.3.2 冻品及其他带有包装的食品,其质量卫生标准除

符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面:

 (1) 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；

 (2) 冻肉类产品中冻3号肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准；

 (3) 冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等)；

 (4) 冻肉类产品中间不能掺杂有过多冰块；

 (5) 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致；

(6) 验货时，拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量；

(7）验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

(8)票证要求：畜禽冻肉类和肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。

 二、对中选人的要求：

1.投标人应具有良好的经商信誉，并有提供优质服务的能力。

 2.必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全各项管理制度，保证肉类产品质量安全；

 3.必须明确肉类产品质量安全的责任人。

 三、对货源的要求：

 提供的猪肉牛肉羊肉均为定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》；所有商品并可追索。

四、交货及配送要求

（一）交货期

 1.交货期：每天收到采购人使用单位的电子邮件或者电话传真订购单通知订购品种、数量后，次日根据具体要求送货到采购人使用单位指定地点，采购人使用单位工作人员过秤验收并记录。具体送货时间由采购人使用单位通知时约定。

 2.交货地点：广州市越秀区流花路117号7号馆五楼。

 （二）货物配送要求

 1 .所有货物运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的，还应当设置吊挂设施。并且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。

 2 .冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

 3. 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

 4.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，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

 5. 卸货要求：送货车辆应保持清洁；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，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

 6. 在配送总重量不变情况下，采购人使用单位根据中标人各供货点择优配选上述货物按期出供货计划，中标人应灵活地配合和按时备齐货物。

五、验收要求

 （一） 验收流程

 1. 做好卸货前的检查。双方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。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

 2. 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查

物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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，抽查率为15%。

 4.验收工作人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。

 （二）抽查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，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或发现腐败变质肉类等，没收履约保证金1万元。

 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，应立即通知采购人使用单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。

 3. 抽查发现资质证照不全问题的处理：

 3.1 畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

 3.2 抽查发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

 3.3 整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

 4. 发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。

 （三） 退（补）货流程

 1.对不符合质量要求的货物由采购人使用单位验收人员提出清退，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采购单位下属食堂肉类供应为前提尽快补送。在退货过程中，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。

 （四） 验收记录

对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

五、协议部分条款

（一）履约保证金

**合同签订前3天，中标人须向采购人支付5万元（支票或转账）作为履约保证金，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金部分扣除，中标人必须在三个工作日内将扣除的履约保证金补齐。合同期满后由采购人一次性无息退回。**

 （二）违约责任

 1. 因乙方原因未按时提供物品或交货的数量、质量等不符合合同约定，使甲方遭受损失或因此扰乱正常管理秩序的，乙方承担相应的违约责任。如甲方仍然需要的，乙方应如数补交，并向甲方偿付逾期货物或少交部分货物总值的1％的违约金；如甲方不需要的，乙方应按逾期或少交部分货款总值的5％的违约金。违约金将先行在履约保证金中扣除。

 2. 乙方出现供货能力不足的现象以至甲方有证据证明乙方无继续履约能力，或乙方擅自将与甲方签订的供货项目提供给其他供应商的，甲方有权终止合同。并要求乙方对其违约行为给甲方造成的损失进行赔偿。违约金将先行在履约保证金中扣除。

 3.乙方交付的货品规格、卫生质量标准与合同规定不符时，甲方可以拒收，并向甲方偿付逾期货或少交部分货物总值的5％的违约金，违约金将先行在履约保证金中扣除。若连续出现3次类似情况的，甲方有权终止合同。

 4.乙方如经有关部门证明确因不可抗力无法按时交货，甲方仍然需要乙方交货的，乙方可以迟延交货，不按违约处理。

 5. 因食用乙方交来货品而导致人员食物中毒的，经卫生防疫部门确定为乙方责任的，乙方需承担全部费用及法律责任。

 6. 乙方供应的货品若为国家公布的伪劣产品，乙方应无条件更换，并承担全部费用及法律责任。

 7. 甲方认为乙方供货质量与合同不符的，双方协商不成时，经鉴定乙方所供货品确为伪劣商品的，甲方有权终止合同，乙方应承担货品的检测费用及违约费。

# 合同协议书格式

**经营公司员工食堂食材配送服务采购协议**

 **合同编号：**

**甲方：广州市城投资产经营管理有限公司**

**乙方：**

**日期： 年 月 日**

**甲 方: 广州市城投资产经营管理有限公司**

**乙 方:**

根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国政府采购法》，经甲乙双方协商一致，签订本合同。双方共同遵守如下条款：

**一、供应货品**

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 品目 |
| 1 | 新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品） |
| 2 | 新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料） |
| 3 | 冰鲜肉类(猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品) |

注：特殊商品除外。

**二、 服务期限**

自合同签订之日起2年。

三、合同暂定总价：￥260万元/2年，大写：贰佰陆拾万元整。（甲方实际购买的金额可能远低于合同暂定总价，乙方需无条件接受。）

**三、 定价及付款方式**

（一）货物单价：参照广东省农产品价格信息网每天公布“广州城区菜篮子平均零售价格”的月平均价格（广州市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以广州市萧岗农贸市场或一家同等类型的农贸市场同类货品的价格为准）乘以（1-下浮率）后的价格。

（二）计价方法：每月采购费总额=每月采购总量X货物单价。

（三）下浮率： %。

（四）货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

（五）乙方完成当月供货订单后，于次月10日前开具增值税发票向甲方申请付款，甲方收到申请后在30个工作日内办理相关支付手续。

**四、货品质量要求**

（一）质量要求

1、品种数量验收标准

 1.1.来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量85%，则告知供应商必须在1小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的10%在履约保证金中进行扣罚。

 1.2.送货品种必须与订货品种一致。

 2、质量验收标准

 2.1总体要求

 2.1.1 标准：本项目所指的货物及服务应符合本协议所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

2.1.2 乙方应充分理解并认真遵循本协议的要求，所提供的货物必须是满足要求的。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、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，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

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

 2.1.4 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。

 2.1.5 乙方保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关项目。

 2.1.6 乙方保证提供的广州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》 或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有广州市内工商行政管理部门的电脑单据作为依据。

 2.1.7 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：

 肉类：

 鲜猪肉等—分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品B）

 鲜牛肉等—畜产品检验合格证

 冻肉—动物防疫合格证

 三鸟—动物防疫合格证（动物B）

 2.1.8 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

 ①乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。

 ②乙方提供有毒食品的，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。除没收履约保证金外，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。

 2.2具体要求

 2.2.1 肉类、猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭

 2.2.1.1 鲜猪肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜瘦肉 | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。若有注水，按10-20%扣秤，注水明显拒收。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 五花肉 | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层 |
| 排骨 | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离 |
| 猪肝 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄 |
| 猪心 | 心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、可挤出鲜红的血液和血凝结块 |
| 猪腰 | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性 |
| 猪肚 | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道 |
| 猪手 | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性 |

 2.2.1.2 鲜牛肉、鲜羊肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜牛肉 | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 鲜羊肉 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水 |

 2.2.1.3 牛腩

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 牛腩 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

 2.2.1.4 鲜鸭

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜鸭 | 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

 2.2.1.5 鲜鸡

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜鸡 | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

 2.2.2 冻品类、冻肉、冻副产品

 2.2.2.1 冻品类、冻肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜猪肉丸 | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
| 鲜牛肉丸 | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉 |
| 冻猪肉 | 肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。 |
| 冻牛肉 | 肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强 |
| 冻羊肉 | 肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好 |
| 冻鸡肉 | 眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复、外包装箱完好 |
| 冻鱼类 | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |

 2.2.2.2 冻副食品

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鸡中翼 | 无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
| 鸡爪 | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、爪底部 |
| 鸡全翼鸡腿 | 大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期 |
| 鸡肾 | 呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 猪耳 | 无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 猪副产品 | 无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品 |
| 龙骨 | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 汤骨 | 腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。 |
| 猪肺 | 肉呈红色，有光泽 |
| 猪大肠 | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道 |

 2.2.3 水产类

 2.2.3.1 活鲜：鱼类、虾类

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 虾类 | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色 |

 2.2.3.2 冰鲜类

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 冰鲜鱼 | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
| 虾类 | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常 |
| 冰鱿鱼 | 色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性 |

 2.2.3.3 瓜菜、水果及其他

 要求：新鲜、无破损、无发黄、无腐烂，农药残留不超标，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。

 2.3 说明：

 2.3.1 肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。每批肉类必须提供检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据。必须为生猪屠宰厂（场）进行预包装或在包装物上标注可溯源的标签、标识等相关信息，进行预包装的还应当符合国家有关标准。

 2.3.2 冻品及其他带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面:

 (1) 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；

 (2) 冻肉类产品中冻3号肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准；

 (3) 冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等)；

(4) 冻肉类产品中间不能掺杂有过多冰块；

 (5) 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致；

(6) 验货时，拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量；

(7）验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

(8)票证要求：畜禽冻肉类和肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。

 （二）对货源的要求：

1. 必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全各项管理制度，保证肉类产品质量安全；

 2. 必须明确肉类产品质量安全的责任人。

3. 提供的猪肉牛肉羊肉均为定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》；所有商品并可追索。

**五、交货要求**

（一）交货期

 1.交货期：每天收到甲方的电子邮件或者电话传真订购单通知订购品种、数量后，次日根据具体要求送货到甲方指定地点，甲方工作人员过秤验收并记录。具体送货时间由甲方通知时约定。

 2.交货地点：广州市越秀区流花路117号7号馆五楼。

 （二）货物配送要求

 1．所有货物运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的，还应当设置吊挂设施。并且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，应使用抗腐蚀、防潮，易洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

2．冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

 3. 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

4. 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，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

 5. 卸货要求：送货车辆应保持清洁；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，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

6. 在配送总重量不变情况下，甲方根据乙方各供货点择优配选上述货物按期出供货计划，乙方应灵活地配合和按时备齐货物。

**六、验收要求**

 （一） 验收流程

 1. 做好卸货前的检查。双方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。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

 2. 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——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，抽查率为15%。

 4. 验收工作人员应按本协议第四点产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方验收人员应和乙方人员一起确认，并保留双方签字单据。

（二）抽查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，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或发现腐败变质肉类等，没收履约保证金1万元。

 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，应立即通知甲方伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

 3.抽查发现资质证照不全问题的处理：

 3.1 畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货。

 3.2抽查发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货。

 3.3整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

 4. 发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。

 （三） 退（补）货流程

 对不符合质量要求的货物由甲方验收人员提出清退，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，责成乙方以不影响甲方食堂肉类供应为前提尽快补送。在退货过程中，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。

 （四） 验收记录

对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

**七、履约保证金**

**（一）合同签订后3天内，乙方须向甲方支付5万元作为履约保证金，如在合同执行期间因乙方违约导致履约金部分扣除，乙方必须在三个工作日内将扣除的履约保证金补齐。合同期满后由甲方一次性无息退回。**

**八、违约责任**

（一）因乙方原因未按时提供物品或交货的数量、质量等不符合合同约定的，乙方应在甲方规定时限内如数补交。如使甲方遭受损失或因此扰乱正常管理秩序的，乙方承担相应的违约责任。如甲方仍然需要的，乙方应如数补交，并向甲方偿付逾期货物或少交部分货物总值的1％作为违约金；如甲方不需要的，乙方应按逾期或少交部分货款总值的5％作为违约金。

（二）乙方出现供货能力不足的现象以至甲方有证据证明乙方无继续履约能力，或乙方擅自将与甲方签订的供货项目提供给其他供应商的，甲方有权终止合同。并要求乙方对其违约行为给甲方造成的损失进行赔偿。

（三）乙方交付的货品规格、卫生质量标准与合同规定不符时，甲方可以拒收，并向甲方偿付逾期货或少交部分货物总值的5％作为违约金。

（四）乙方如经有关部门证明确因不可抗力无法按时交货，甲方仍然需要乙方交货的，乙方可以迟延交货，不按违约处理。

（五）因食用乙方交来货品而导致人员食物中毒的，经卫生防疫部门确定为乙方责任的，乙方需承担全部费用及法律责任。

（六）乙方供应的货品若为国家公布的伪劣产品，乙方应无条件更换，并承担全部费用及法律责任。

（七）甲方认为乙方供货质量与合同不符的，双方协商不成时，经鉴定乙方所供货品确为伪劣商品的，甲方有权终止合同，乙方应承担货品的检测费用及违约费。

（八）甲方逾期办理付款手续，则按拖欠金额每天1‰支付违约金给乙方，直至该款付清为止。

**如果乙方出现三次或以上违约，甲方有权提前解除合同且无需承担违约责任。**

**九、保密责任和义务**

（一）涉及本项目的所有合同、文档等必须由乙方专人负责统一保管，不得擅自保留或外传。未经甲方书面许可，乙方不得将涉及本项目的任何资料透露或以其他方式提供给合同以外的其他方或乙方内部与本合同无关的任何人员，乙方不得对保密信息进行拷贝或抄写。

（二）在合同履行期间，乙方对知悉的甲方保密信息（包括业务信息在内），同样应承担保密责任。

（三）乙方人员在实施本项目期间，未经甲方工作人员允许，不得进入与本项目服务无关的甲方其他办公场所。

（四）乙方人员在项目实施过程中，必须严格遵守甲方的有关规章制度，服从管理。

（五）乙方违反以上条款者，甲方除按照有关规定追究乙方单位及个人经济上的赔偿责任外，有权提请司法机关追究有关人员及单位的法律责任。

1. 甲方在合同履行期间知悉的乙方商业秘密，亦承担保密责任。

（七）除非甲方自行公布本项目合同所涉及的保密信息外，乙方的保密责任不因本项目合同的终止而终止，乙方的保密责任有效期限：永久 。

**十、不可抗力**

（一）由于不可预见、不可避免、不可克服等不可抗力的原因，一方不能履行合同义务的，应当在不可抗力发生之日起2天内以书面形式通知对方，证明不可抗力事件的存在。

（二）在协议执行期内，如发生自然灾害或其他不可抗力的原因，致使当事人一方不能履行、不能完全履行或不能适当履行合同的，应向对方当事人通报理由，经有关主管部门证实后，不负违约责任，并允许变更或解除协议。

（三） 甲方因自身工作安排的需要，有权提前解除合同且无需承担违约责任，但应提前十五日书面通知乙方 ，双方就实际发生的费用进行结算。

**十一、争议和纠纷处理**

（一）本协议在履行期间，双方发生争议时，双方可采取协商解决或请有关部门进行调解。

（二）争议或纠纷发生时，当事人应当尽量协商解决，协商不成或调解无效的或当事人不愿通过该方式解决的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

**十二、其他**

1、本协议一式陆份，具有同等效力，甲、乙双方各叁份，合同自双方签字盖章之日起生效。

2、本协议未尽事宜，由双方协商处理。

（以下无正文）

甲方：广州市城投资产经营管理有限公司 乙方：

（盖章） （盖章）

法定代表人（或授权代表）： 法定代表人（或授权代表）：

签署日期：2017年 月 日 签署日期：2017年 月 日

# 投标文件格式及附件

附件一：

投 标 函

致： 广州市城投资产经营管理有限公司

根据你司发出的《经营公司员工食堂食材供应商项目招标文件》，我方已经详细地阅读并理解了全部招标文件及附件内容，并在此声明并承诺：

1.我方同意接受招标文件的《经营公司员工食堂食材配送服务采购协议》（下简称合同）全部内容。如中选，将根据该合同全部格式和内容与贵司签订合同，并接受贵司对该合同条款的全部或部分修改；并承诺按照合同中规定的工作内容、保安服务质量标准进行服务，在工作开展前向招标人提供完善的项目保安服务方案：包括工作计划、岗位设置、安全措施等，经招标单位审核通过后方可按方案实施。

2.我们已经详细地阅读了招标文件及相关附件，我们完全理解并同意遵守招标文件的各项规定和要求。

3.我方同意按招标文件的规定履行签订合同的一切责任和义务。如我方违约，愿服从贵方核定违约事实的处理意见，保证承担因自身违约所造成的一切后果和责任。

投标人名称： （公章）

授权人/代理人：

日期： 2017年 月 日

附件二：

法定代表人（负责人）证明书

（法人或其他组织及个体工商户用）

（ 2017）第 号

 现任我单位 职务，为法定代表人（负责人），特此证明。

有效期限： 90日历天

附：代表人性别： 年龄： 身份证号码：

注册号码： 企业类型：

经营范围：

 单位： （盖章）

年 月 日

广州市工商行政管理局监制

授权委托证明书

（法人或其他组织及个体工商户用）

（2017）第 号

兹授权 为我方委托代表人，其权限是：参加经营公司员工食堂食材供应商项目投标工作相关事宜。

有效期限： 90日历天

附：代理人性别： 年龄： 身份证号码：

注册号码： 企业类型：

经营范围：

法定代表人（负责人）： （签名）

授权单位：（盖章）

 年 月 日

广州市工商行政管理局监制

附件三：报价表

**经营公司员工食堂食材供应商项目报价表**

工程名称：经营公司员工食堂食材供应商项目

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 单位 | 服务期 | 投标报价（万元） | 下浮率（%） |
| 1 | 经营公司员工食堂食材供应商项目 | 项 | 二年 |  |  |

1、投标下浮率必须为固定的报价（如5%），不得存在区间值（如5%～8%），否则将被视为非实质性响应采购文件，按无效投标处理。

2、投标人须对本项目整体报出不可更改的唯一下浮率【例：竞投人所报投标下浮率为5% ，则表示根据用户需求书中所列项目服务价格下浮率均为5%】。

 3、报价说明：投标人所提供的货物单价是广东省农产品价格信息网每天公布“广州城区菜篮子平均零售价格”的月平均价格为基准价格（广州市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以广州市萧岗农贸市场或一家同等类型的农贸市场同类货品的价格为准）乘以（1-下浮率后）的价格。若部分未列出但临时须要的食材价格以采购方询价指导价为准。

 4、计价方法：每月采购费总额=每月采购总量X货物单价。

单位名称（盖章）：

单位授权人签名：

日期：

附件四：拟供应货物种类说明一览表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 种类 | 产地 | 厂家 | 品牌型号 | 单位 | 备注 |
| 1 | 土猪肉 |  |  |  |  |  |
| 2 | 猪筒骨 |  |  |  |  |  |
| 3 | 大鱼头 |  |  |  |  |  |
| 4 | 无须鲜鱿 |  |  |  |  |  |
| 5 | 腊肠 |  |  |  |  |  |
| 6 | 腊肉 |  |  |  |  |  |
| 7 | 鸡腿 |  |  |  |  |  |
| 8 | 鸡中亦 |  |  |  |  |  |
| 9 | 鸡蛋 |  |  |  |  |  |
| 10 | 咸蛋 |  |  |  |  |  |
| 11 | 光鸭 |  |  |  |  |  |
| 12 | 玉米 |  |  |  |  |  |
| 13 | 红萝卜 |  |  |  |  |  |
| 14 | 大白菜 |  |  |  |  |  |
| 15 | 菜心 |  |  |  |  |  |

注：如本表格式内容不能满足需要，投标人可根据本表格格式自行划表填写，但必须体现以上内容。

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

附件五：

**资格及响应性审查表**

项目名称：经营公司员工食堂食材供应商项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 审查内容 | 审查结果 |
| 1 | 投标人须为在中国大陆境内注册的独立法人单位，具有合法的食品卫生许可证或食品流通许可证，外地企业须在广州成立分公司，有办公场所以满足提供本项目食材配送服务要求。 |  |
| 2 | 投标文件是否按要求加盖公章密封递交； |  |
| 3 | 《营业执照》、《组织机构代码证》、《税务登记证》复印件（三证合一只需提供营业执照） |  |
| 4 | 是否按附表一格式提供《承诺函》； |  |
| 5 | 是否按要求提交有效法定代表人证明书及授权委托书，法定代表人身份证复印件； |  |
| 6 | 是否按要求提交报价单； |  |
| 7 | 投标人没有处于被招标人拒绝投标的限制期内的。 |  |
|  | 审查结论（通过/不通过） |  |

注：满足审查内容要求的在“审查结果”栏中打“○”，不满足要求的 “X”。审查结果均全部满足，“审查结论”为通过；审查结果有任一项不满足，则“审查结论”为不通过。

附件六：

**技术及商务评审表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 分值 | 评审项目 | 评分范围 |
| 1 | 技术评审（40分） | 对投标人提供的人员架构、服务方案，从针对性、专业性、技术性、操作性及可行性等方面进行技术评分（40分）。 | 很好地满足本项目的要求；承诺的条款其经济性及合理性对比较优的28-40分较好地满足本项目的要求；承诺的条款其经济性及合理性对比较为合理的14-27分方案较差的0-13分 |
| 2 | 商务评审（20分） | 相关服务业绩（10分） | 投标人具有为机关、学校、事业单位配送的业绩，每提供一项业绩得5分，最高得10分 |
| 根据各投标人提供的企业综合资信情况（10分） | 包括重合同守信用证书、银行信用等级证书、获奖证书、ISO体系等进行横向比较1）对比最优，得8-10分；2）对比较优，得4-7分；3）对比一般，得0-3分； |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3 | 经济评审（40分） | 依据各投标人修正后的投标总报价作为评审价，取最低价作为基准价，各投标人统一按下列公式计算经济评审得分，经济评审权重40%。经济评分=（基准价÷评审价）×100\*40%。 |  |

附件七：

**服务方案**

投标人应按要求递交完整的实施方案设计，说明各分项计划，提交图表、文字说明书等资料，并涵盖如下内容：

1. 实质响应采购人全部需求。
2. 服务工作目标及管理方案。
3. 机构设立、运作流程、管理计划。
4. 工作人员培训及管理，包括培训计划、方式、目标等。
5. 管理工作必需的物质装备计划情况。包括：服务人员住房、器械、工具以及通讯、巡逻车及办公用品等。
6. 管理规章制度。包括单位内部岗位责任制、管理运作制度和管理人员考核制度。
7. 档案制度。
8. 各项管理指标的承诺。
9. 提出合理化的建议。
10. 其它。