



佛山市顺德区西山小学高 新区学校食堂食材配送项 目采购需求

招标人：佛山市顺德区西山小学高新区学校

招标代理机构：广东中采招标有限公司

一、供应商资格：

1. 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件，提供下列材料：
 - 1) 有效的营业执照（或事业法人登记证等相关证明）复印件；
 - 2) 2017 年度财务状况报告或本年度任意 1 个月的财务状况报告复印件或基本开户银行出具的资信证明（如资信证明不能体现基本开户账户的，须另附开户许可证）；
 - 3) 本年度任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料；
 - 4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（提供《投标人资格声明函》）；
 - 5) 提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（提供《投标人资格声明函》）。
2. 具有有效的《食品经营许可证》或《食品流通许可证》或《食品生产许可证》。
3. 供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。
【以招标代理机构于投标截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料】。
4. 本项目不接受联合体投标。
5. 已办理报名及登记手续购买本招标文件的供应商。

二、用户需求书

说明：

1. 投标人须对本项目为单位的服务进行整体响应，任何只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效响应。
2. 用户需求书中打“★”号条款为实质性条款，投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效。

采购内容	服务期	中标家数
肉菜、冻品及水果等食材供应资格	自合同签订之日起三年	3家

一、项目概况

就餐人数：第一年约 550 人；第二年约 630 人；第三年约 900 人。中标人须在服务期内向招标人供应粮油类、肉类、鱼类、瓜菜类、干杂副食品类、调味品等。项目预算约人民币 1,900,000.00 元。

实际操作中会出现人员的流动情况，每天用餐人数会出现增减，不能确定准确的预算金额，采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。

★资格的获得不代表委托业务量的发生，投标人请自行考虑。中标后配送工作安排由招标人安排，中标人须无条件服从。

二、采购内容

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）
4	大米、食用油、调味品、水果等

三、总体要求

1. 中标人必须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。
2. 由于招标人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守招标人各项规定。
3. 在合同履行期间保证对招标人的货物供应，服从招标人的监督、管理，不得拒绝招标人分配的任务。中标人在服务期内没能达到合同内容及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，招标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。
4. 在合同履行期间，招标人可根据采购及业务发展需要，可通过招标适当另行增补其他品种的供货商

及有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购，招标人无需通知原中标人且不予任何补偿。

5. 中标人不得将中标项目转让或分包给他人，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人自行承担。
6. 签订合同后，招标人可组织相关人员不定期对中标人生产或配送等场所进行查访，如发现场所与中标人投标文件中所描述及承诺内容不符，中标人必须进行整改，整改期间暂停该中标人供货资格。整改完毕后并经招标人确认，恢复其供货资格。
7. ★投标人必须签署针对本项目的《食品安全承诺书》。
8. ★中标人必须在签订合同前 5 天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》（投标时提供承诺函作证明材料）。

四、★报价要求

1. 投标折扣率有效报价范围： $100\% \geq \text{投标折扣率} \geq 0\%$ ，报价精确到小数点后两位，中标折扣率为中标人的投标折扣率，投标折扣率是固定唯一。
2. 投标折扣率由各投标人自行报价。
3. 若投标人被确定为中标人，其供应的产品必须按《佛山市发展和改革局》网站公布前一天的顺德区《农副产品市场零售价格表》对应价格，《佛山市发展和改革局》网站没有公布的食物在招标人属地周边市场由招标人和中标人各派一名代表进行价格调查。中标人在收到采购人订单后 2 小时内根据自身报出的中标折扣率完成供货价格表（含税费价）给招标人，价格一经确定，双方均不得随意修改，个别物品报价表上没有报价的，如果需要填价必须经采购人同意后方可执行。
4. 供货价格为全包价，包括了配送运输费、人工费（社保、节假日慰问金等）、交通费、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一切费用，以人民币为结算单位。
5. 供货价格=参考单价×中标折扣率。

五、货物质量要求

1. 中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜、水果的多样性和季节性，以保证新鲜感，投标人应在投标文件中列出相关品目。
 2. 中标人所提供的货物不得为转基因食品。
- #### 3. 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) 所有货物指标要符合国家强制性标准要求。
- 5) 对家禽类产品按照国家标准采购。
- 6) 对货物的品质要求,必须符合国家和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, 且手松开后能恢复。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, 且手松开后能恢复。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, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整, 不能有明显的冰晶状物。

序号	品名	质量描述
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，且手松开后能恢复。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	按照招标人实际需求供应
29	鲩鱼	按照招标人实际需求供应
30	鲫鱼	按照招标人实际需求供应

4. 蔬菜类

- 1) 所有蔬菜在交付招标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》。一经抽测含量超标，中标人必须无条件退货或换货，同时招标人有权单方终止合同。
- 3) 对货物的品质要求，必须符合国家标准，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。
2	叶菜类	白菜	形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机

3	叶菜类	通菜	机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。	
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	大豆芽菜	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。	

5. 大米

- 1) 不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不洁混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准；
- 2) 要提供 QS 认证、第三方检验机构发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，标识符合国家相关标准规范且标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

6. 食用油

- 1) 有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味；

2) 必须符合国家有关标准。

7. 干货调味料

- 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；抗生素、激素和其他有害物质不得残留于禽、畜、水产品体内；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“QS”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	(1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。 (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。 (3) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有“QS”标志，具有产品合格证。 (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。
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	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。
5	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。
6	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。
7	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。
8	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。
9	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。
10	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。
11	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。
12	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。
13	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。
14	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)。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。
15	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，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

8. 水果类

- 1) 所有水果在交付招标人前必须经过前期处理，使用率达到 95%以上。
- 2) 所有水果必须保证每日新鲜。
- 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	苹果	形态正常、新鲜、无腐烂、病虫害、机械伤、腐烂等现象。
2	香蕉	形态正常、新鲜、无腐烂、病虫害、机械伤、腐烂等现象。
3	橙	形态正常、新鲜、无腐烂、病虫害、机械伤、腐烂等现象。
4	西瓜	形态正常、新鲜、无腐烂、病虫害、机械伤、腐烂等现象。

六、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（冰鲜除外）、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 80%。
2. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污染、无皱），招标人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3. 招标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。
4. 非招标人的人为原因而出现产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

七、 溯源标准及要求

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，招标人有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

食品种类	票证要求 生产（供应）企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求
蔬菜（含水果）	《企业法人营业执照》副本。	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告。每次供货票据（供货发票与送货清单）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。
肉类	《企业法人营业执照》副本、《食品流通许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	每批次产品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）每次供货票据（供货发票与送货清单）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。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》
粮油	生产企业《全国工业产品生产许可证》、《食品流通许可证》及《企业法人营业执照》副本。	每批次产品提供《出厂检验报告》；每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。每次供货票据（供货发票与送货清单）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。

八、 配送服务要求

1. 在招标人签收之前，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. 招标人提前一天以邮件、传真或电话的方式向中标人下订单，订单内容包括所要采购的名称、规格、数量、价格等。
3. 中标人根据招标人实际要求运送货物，按招标人要求进行加工。

4. 每次送货，中标人必须安排不少于2个送货员及不少于1辆专车负责送货，送货专员必须具有健康证、穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。负责货物的运输、过秤，并协助招标人验收货物，货物的品种和重量以招标人验收的结果为准。
5. ★如属中标人车辆责任造成人员事故的，一切责任由中标人承担。
6. 为确保食材的新鲜和对招标人供应的及时性，对招标人日常下达的订单，中标人应在招标人指定的时间内如数送达。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招标人并征得招标人同意，由于中标人拖沓造成招标人利益受损的，招标人有权要求中标人赔偿，同时招标人有权解除合同，由此产生的责任和经济损失由中标人承担。
7. 除客观不可抗力外，中标人必须严格按招标人要求供应，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招标人并事先征得书面申请，并经招标人同意后方可改变，否则，招标人有权拒收。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。同时招标人有权取消中标人供货资格。
8. 中标人应能够配合招标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《食品流通许可证》或《食品经营许可证》等。

九、 人员管理

1. 中标人须按其投标文件中承诺提供的项目组人员必须按要求投入到本项目中，在合同期内不得擅自更换。中标人如因工作安排或其它原因，需要更换项目组人员时，应事前向招标人书面提出书面申请，未经招标人同意，不得更换人员。
2. 如中标人未经招标人书面同意擅自更换项目组人员，除须按招标人的要求对人员作出调整外，还须交纳违约金。累计达4次后，招标人有权终止合同，由此引致的经济损失，中标人须全额赔偿，招标人保留追究中标人相关责任的权利。
3. 招标人有权以书面形式要求中标人更换不能按规定履行合同的人员。
4. 即使是招标人要求或同意更换的人员，其代替人员的资质仍应得到招标人的认可，且其资历和经验均不低于被更换人员。由此而产生的费用由中标人承担。

十、 货物配送车辆要求

1. 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，专车专用，车身有明确的公司标识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。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。

3. 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，并记录存档。
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。（部分货物）
5. 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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。（部分货物）
6. 在合同履行期间，中标人必须在配送车辆显眼处统一放置招标人提供的配送标志。

十一、 食品验收

1. 做好卸货前的检查。招标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、验证一抽查一过磅（清点）一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招标人的，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。①中标人供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。②食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。③对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。
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（如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等），一经发现，当日所送同批次产品全部退货外，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) 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) ★招标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,同时招标人有权取消中标人供货资格。
6. 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。
7. 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,鉴定费由招标人承担;货物不符合质量标准的,鉴定费由中标人承担,并且招标人有权追究中标人的相关责任。
8. 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。
9. 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,招标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) 中标人不得将中标项目转让或分包给他人;
 - 2) 中标人在收到招标人订货要求后,在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的;
 - 3) 中标人有私自更改菜单中货品的;
 - 4) 中标人未能提供承诺的服务的;
 - 5) 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;
 - 6) 中标人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;
 - 7) 中标人泄露招标人的商业秘密,泄密造成招标人损失的;
 - 8) 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 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
- ⑨ 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

10. ★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及鉴定费用外，招标人取消中标人供货资格。招标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。

11. ★中标人不得与招标人内部执行人员互相勾结，对招标人工作造成不必要的影响。一经发现，招标人有权取消中标人供货资格。

十二、 质量考核制度

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

2. 考核标准：

以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由招标人根据实际情况制定，招标人对考核细则保持最终修改权和解释权。以下考核细则是招标人对中标人进行不定期抽查考核的内容，**若中标人考核分数低于90分的，一季度内达到2次的，招标人有权取消中标人的供货资格并没收全额履约保证金。**

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
产品要求	1.	没有及时报价的，扣10分	10	
	2.	报价不符合要求的，扣10分	10	
配送要求	3.	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	
	4.	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	
	5.	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	
	6.	在未征得招标人同意的情况下，实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，招标人有权拒收，每次扣8分	8	一经发现罚款 1000 元/次。 (从履约保证金中扣除)
质量要求	7.	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	

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
	8.	食品质量不符合要求，出现质量问题（肉类出现不正常气味的、蔬菜，水果出现大批腐烂或黄叶的）	3	一经发现罚款 2000 元/次。 （从履约保证金中扣除）
	9.	造成食物中毒等	15	中标人应承担由此造成的全部法律责任、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）及取消供货资格并没收全额保证金。
	10.	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	一经发现罚款 5000 元/次。 （从履约保证金中扣除）
	11.	货物品质不符合要求，并未能及时更换的，每次扣3分	3	
安全生产 管理要求	12.	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	
	13.	没有相关应急预案的，每次扣3分	3	
	14.	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣10分	10	中标人应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿
	15.	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣10分	10	一经发现罚款 3000 元/次。 （从履约保证金中扣除）
	16.	提供资料弄虚作假的，每次扣5分	5	
满意度要求	17.	被用户投诉，情况属实的，每宗扣2分；	2	
	18.	被媒体负面曝光且属实的，每宗扣10分	10	

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
其他	19.	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	

十三、 付款方式

1. 货款按月结算，招标人按实支付中标人当月货款，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。
2. 中标人在完成当月供货订单后，于次月 10 日前向招标人申请付款，招标人收到申请后在 15 个工作日内办理相关结算支付手续。
3. 中标人凭以下有效文件与招标人结算：
 - (1) 合同；
 - (2) 中标人开具的正式发票；
 - (3) 送货清单（加盖招标人公章）；
 - (4) 中标通知书。
4. 因招标人使用的是财政资金，招标人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为招标人已经按期支付。

十四、 保密条款

中标人在服务期间，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，中标人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。如有违反，招标人有权有权单方终止合同并没收全额履约保证金。

十五、 履约保证金

1. 本项目的履约保证金为人民币贰万元整（RMB:20,000.00），由中标人在与招标人签订本项目合同前 5 个工作日采用银行划账形式划入招标人指定银行账户。
2. 履约保证金用于补偿招标人因中标人的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失；
3. 履约保证金于合同期满并在中标人完全履行合同义务之日起 10 个工作日内无息退还。
4. 在本项目服务合同执行期间，如因中标人的过失或工作不配合的原因造成招标人经济损失的，招标人有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知中标人。中标人在收到招标人的通知后，应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金，否则招标人有权拒付相应数额服务费。
5. 如中标人未能在规定的时间内将履约保证金划入招标人指定的帐户，视同自动放弃中标资格。在此

情况下,招标人有权直接委托其余已按规定时间划账的中标人进行配送服务或采用重新招标的方式重新确定服务单位,由此带来中标人的一切损失由中标人自行承担。

6. 中标人在合同履行期间保证对招标人的货物供应,若中标后反悔或不能履行合同的,招标人有权单方终止合同并没收全额履约保证金,由此产生的一切经济损失由该中标人自行承担。

第三章 评分体系与标准

1. 本评标办法采用综合评分法。
2. 评标步骤：招标人或招标代理机构对投标人资格进行审查；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，对符合性审查合格的投标文件进行技术、商务及价格的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
3. 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则作出结论。
4. 评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分、价格评分相加得出其综合得分。

资格、符合性评审条款

审查项目	评审内容	
资格性审查	与投标邀请函中“供应商资格”要求一致；	<p>供应商具备《政府采购法》第二十二条所规定的条件，投标时提交符合招标文件要求的投标人资格声明函，并提供下列材料：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 有效的营业执照（或事业法人登记证等相关证明）复印件； 2) 2017年度财务状况报告或本年度任意1个月的财务状况报告复印件或基本开户银行出具的资信证明(如资信证明不能体现基本开户账户的，须另附开户许可证)； 3) 本年度任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料； 4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（提供《投标人资格声明函》）； 5) 提供参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（提供《投标人资格声明函》）。
		有效的《食品经营许可证》或《食品流通许可证》或《食品生产许可证》复印件。
		<p>供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。【以招标代理机构于投标截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料】</p>
		本项目不接受联合体投标。
		已办理报名及登记手续购买本招标文件的。

	<p>投标函已提交并符合招标文件要求的；</p>
	<p>投标人按招标文件要求缴纳投标保证金的；</p>
<p>不能通过资格性审查的供应商，不需进行以下内容的审查。</p>	
符合性审查	<p>按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签字，或签字人有法定代表人有效授权书的；</p>
	<p>投标折扣率在有效范围内，且投标折扣率是固定唯一；</p>
	<p>投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款）无负偏离的，投标时提供 1) 实质性条款响应一览表； 2) 招标文件规定的证明材料；</p>
	<p>投标文件未含有招标人不能接受的附加条件的；</p>
	<p>投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的；</p>
	<p>按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。</p>

技术部分评分表（55 分）

评审内容	分值
配送服务方案（6分）	<p>根据各投标人针对本项目配送服务的各方面方案，如货源、采购渠道、供货保障、品质监控、日常管理组织、物流配送方案及各种规章制度等进行横向比较：</p> <p>合理性、针对性最高，安排计划妥当 得 6 分； 合理性、针对性较高，安排计划较妥当得 3 分； 合理性、针对性不高，安排计划欠妥当得 1 分。</p>
质量保证和应急方案（5分）	<p>根据各投标人对货物的来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施及应急方案等进行横向比较：</p> <p>措施符合用户需求，应急方案最完善得 5 分； 措施较符合用户需求，应急方案较完善得 3 分； 措施不太符合用户需求，应急方案不够完善得 1 分。</p>
种植基地情况（5分）	<p>根据各投标人具有的种植、养殖基地情况进行横向比较：</p> <p>面积最大，货物来源正规、稳定得 5 分； 面积较大，货物来源较正规、稳定得 3 分； 面积较小，货物来源不够正规、稳定得 1 分。</p> <p>（提供自有、租赁或合作基地等相关证明文件复印件作证明材料，材料内须清晰显示其规模面积内容，否则该项不得分）</p>
货源保障能力（5分）	<p>根据各投标人与商品生产商或代理商签订的经销合同复印件的数量情况进行横向比较：</p> <p>签订 10 份或以上经销合同的，得 5 分； 签订 5-9 份经销合同的，得 3 分； 签订 4 份经销合同的，得 1 分； 少于 3 份或以下的不得分。</p> <p>（提供合同复印件作证明材料）</p>
检测室建设（6分）	<p>1. 具有专业检测设备及自建检测室的得 3 分。 2. 提供食品安全管理员培训证书，每提供 1 名得 0.5 分，最高得 2 分。 3. 提供食品检验员证书，每提供 1 名得 0.5 分，最高得 1 分。</p> <p>（1. 提供检测设备购买发票复印件，检测仪器照片及检测室建设作证明材料；2. 提供人员证书复印件及 2018 年 1-6 月于本单位购买社保资料作证明材料；所有资料原件核查）</p>
仓储设备设施（10分）	<p>1. 根据各投标人的冷冻库容积进行横向比较： 容积最大得 5 分；容积较大得 3 分；容积较小得 1 分。 2. 冷冻库属于自有的，另外加 5 分。</p> <p>备注：自有冷藏库提供产权证明或冷库建设合同复印件作证明材料；租赁冷藏库需提供租赁合同及出租方产权证明复印件作证明材料。（材料内须清晰显示其冷冻库容积规模，否则该项不得分）</p>
驻地经营场所（5分）	<p>根据各投标人驻地经营场所（包括行政办公、配送中心等面积累加）进行横向比较：</p> <p>面积最大得 5 分；</p>

	<p>面积较大得 3 分； 面积较小得 1 分。 (须提供办公场所、配送中心等房产证明或房屋租赁合同证明作证明材料，原件核查)</p>
<p>服务团队 (3分)</p>	<p>根据各投标人拟投入本项目服务人员人数情况进行横向比较： 数量最多得 3 分； 数量较多得 2 分； 数量较少得 1 分。 (提供相关人员在投标单位 2018 年 1-6 月购买社保资料作为证明材料)</p>
<p>配送车辆 (10 分)</p>	<p>根据各投标人拟投入本项目自有配送车辆数量进行横向比较： 数量最多的得 5 分；数量次多的得 3 分；数量最少的得 1 分，无得 0 分。 【投标人自有（是指车辆行驶证上所有人为投标单位）配送车，提供机动车行驶证及购买证明复印件作证明材料。】</p>
	<p>投标人自有配送车辆属于冷藏车的，每辆加 0.5 分，最高得 5 分。</p>

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 技术评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。
3. 评审内容中所要求提交“原件”的应独立封装，并内附“资料原件提交清单”（详见第七章投标文件格式），评标结束当日退回，如未提供原件的，该项评分为 0 分。“资料原件提交清单”请按要求提交，如因未提交产生的不利影响，由投标人自行承担。

商务部分评分表（35分）

评审内容	分值
购买食品安全责任险或公众责任险情况（5分）	<p>各投标人自2017年1月1日购买相关食品安全责任险或公众责任险情况：</p> <p>投保金额最大，每次事故赔偿限额最大，每人赔偿限额最大得5分；</p> <p>投保金额较大，每次事故赔偿限额较大，每人赔偿限额较大得3分；</p> <p>投保金额最小，每次事故赔偿限额较小，每人赔偿限额较小，得1分；</p> <p>（提供食品安全责任险投保单复印件作证明材料，上述内容不全的不得分）</p>
企业荣誉（12分）	<p>投标人获得以下认证，每提供一项得1分，最高得5分（须在有效期内，以证书复印件或官方网页打印件为准，原件核查。）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 食品安全管理体系认证证书； 2) 质量管理体系认证证书； 3) 环境管理体系认证； 4) 职业健康安全管理体系认证； 5) 危害分析与关键控制点管理体系认证。 <p>投标人获得以下荣誉：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 具有供港澳蔬菜加工企业检验检疫备案证书的得2分； 2) 获得农业部农产品质量安全中心颁发产品无公害认证，每提供1个产品得0.5分。最高得3分； 3) 获得市级或以上龙头企业证书得2分。 <p>（提供以上荣誉证书复印件作证明材料，1）-4）原件核查。）</p>
企业信誉（4分）	<ol style="list-style-type: none"> 1、投标人连续三年或以上获得工商部门或市场监督管理局颁发的守合同重信用证书，得3分；连续两年获得的得1分；其他情况不得分。 2、获得企业信用等级AAA级证书，得1分。 <p>（提供有效的证书复印件作为证明材料，原件核查）</p>
业绩情况（8分）	<p>提供2015年1月1日至今以投标人名义已完成或已签订合同同类业绩，合同金额达人民币200万或以上的：每提供一份得1分，最高得8分。</p> <p>（提供合同复印件作证明材料，原件核查。）</p>
配送、服务网点（6分）	<p>根据各投标人配送中心的场地状况（网点数量）以及与采购人的平均距离等进行横向比较：</p> <p>网点数量最多，平均距离最近的得6分；</p> <p>网点数量较多，平均距离较近的得3分；</p> <p>网点数量不多，平均距离较远的得1分。</p> <p>【提供有效的与配送网点合作合同（合同以投标人公司名义或法人代表签署的文件方为有效）或营业执照复印件、场地图片及所在地到采购人距离的百度截图作证明材料】</p>

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分

为零分。

2. 商务评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。
3. 评审内容中所要求提交“原件”的应独立封装，并内附“资料原件提交清单”（详见第七章投标文件格式），评标结束当日退回，如未提供原件的，该项评分为0分。“资料原件提交清单”请按要求提交，如因未提交产生的不利影响，由投标人自行承担。

价格评分表（10分）

1. 价格核准：评标委员会详细分析、核准价格表，检查其是否存在计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则详见第五章第相关条款。
2. 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求（通过资格性、符合性审查）且投标价格最低的有效投标报价（指修正后报价，下同）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：

$$\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times \text{价格权值} \times 100$$

$$\text{投标报价} = \text{投标折扣率}$$