



# 勒流街道办事处及勒流行政服务中心食堂食材配送 项目采购需求

采购人：佛山市顺德区勒流街道办事处机关服务中心

采购代理机构：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 2018 年度（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) 2018 年度（或本年度）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. 供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://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](http://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。  
【以采购代理机构于投标截止日当天在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))及中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://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】。
3. 具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》复印件。
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、粮油副食及干货等食材供应资格	自合同签订之日起两年	1 家

### 一、项目概况

佛山市顺德区勒流街道办事处及佛山市顺德区勒流街道行政服务中心合共有约 420 名员工，两处食堂实行自主运营，食堂食材通过招标实行统一配送。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。

### 二、总体要求

1. 中标人必须负责中标产品的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。
2. 物品具体需求量以实际供应前一天通知的为准。
3. 由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 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。

### 三、服务说明

配送内容包含鲜肉、冷冻肉、鱼类、蔬菜、干货、点心类、奶制品、调味品、米、油、预包装食品、速冻食品、杂货类等。

#### 四、 报价要求及供货价格

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，中标折扣率为该投标人的投标折扣率。
2. 投标折扣率由各投标人自行报价。
3. 采购人订购品种的参考单价为供货当日《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采购人属地批发市场由采购人进行价格调查。供应商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）给采购人，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=参考单价 $\times$ 中标折扣率。
5. 中标人不得擅自变更供应商品（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），并严格按采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。
6. 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。

#### 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，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

序号	品名	质量描述
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。
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。

序号	品名	质量描述
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

#### 4. 蔬菜类

- 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. 粮油

- 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 认证或食品生产许可证编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书。包装食品：包装完整，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。
- 3) 气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。
- 4) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。
- 5) 不得混有其他食用油或非食用油。
- 6) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
- 7) 大米质量要求：

①米类执行标准：GB/T 1354-2009 GB2715-2005 标准一等米 不含添加剂

②大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量不低于国家标准

小碎米总量不低于国家标准

不完善粒不低于国家标准

黄米粒按国家标准执行。

8) 大豆油质量要求：大豆油质量要求（GB1535-2003）

序号	内容	标准
1	折光指数（20℃）	1.466-1.470
2	比重（20/4℃）	0.919-0.925
3	色泽（罗维朋比色槽 133.4mm）	≤20（黄） 2.0（红）
4	酸价（mgKOH/g）	≤0.2
5	水分及挥发物%	≤0.05
6	不溶性杂质%	≤0.05
7	含皂量%	≤0.03
8	1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味 2、加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物 3、不得混有其他食用油或非食用油 4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行	

9) 菜油质量要求：菜油质量要求（GB1536-2004）

序号	内容	标准
1	折光指数（20℃）	1.465-1.469
2	比重（20/4℃）	0.910-0.920
3	色泽（罗维朋比色槽 133.4mm）	≤20（黄） 2.0（红）
4	酸价（mgKOH/g）	≤0.2
5	水分及挥发物%	≤0.05
6	不溶性杂质%	≤0.05
7	含皂量%	≤0.03



8	1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味 2、加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物 3、不得混有其他食用油或非食用油 4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行
---	--

10) 花生油质量要求：花生油质量要求（GB1534-2003）

序号	内容	标准
1	折光指数（20℃）	1.460-1.465
2	比重（20/4℃）	0.914-0.917
3	色泽（罗维朋比色槽 133.4mm）	≤25（黄）1.5（红）
3	酸价（mgKOH/g）	≤0.02
4	水分及挥发物%	≤0.05
5	不溶性杂质%	≤0.05
6	含皂量%	≤0.03
7	1、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味 2、加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物 3、不得混有其他食用油或非食用油 4、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行	

6. 干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、速冻食品、杂货类等

- 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。
- 所有货物均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有“QS”标志或食品生产许可证编号，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。
- 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、面制品	（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”标志或食品生产许可证编号，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。 (5) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准
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	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。

## 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、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，其中油粮产品每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。
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。
4. 非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由投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，采购人有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

票证要求 食品种类	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	《企业法人营业执照》副本、税务登记证（国税、地税）、《食品流通许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	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》、《食品生产许可证》或	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

	《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	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。
干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、杂货类等	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	货物清单，加盖供应商公章的货物清单（送货单）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。
3. 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。
4. 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。
5. ★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**在20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。
6. ★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。
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。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、 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. 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，保证运输过程冷链不中断。（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。（部分货物）

## 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。
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. 有关大米重量的抽查：
  - 1) 在当供货批次中随机选择 5 袋进行称重；
  - 2) 以每袋称重之和的平均值作为当供货批次的抽查重量。
8. 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。
9. 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。

10. 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) 中标人不得将中标项目转让或分包给他人；
  - 2) 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；
  - 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种、品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的；
  - 7) 中标人泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人损失的；
  - 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 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。
11. ★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，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。
12. ★中标人不得与采购人内部执行人员互相勾结，对采购人工作造成不必要的影响。一经发现，采购

人有权取消中标人供货资格。

#### 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. 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，若中标人考核分数低于90分的，一季度内达到2次的，采购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.	在未征得采购人同意的情况下，实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，采购人有权拒收，每次扣8分	8	
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	
	8.	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）
	9.	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。（从履约保证金中扣除）
	10.	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	11.	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	
	12.	没有相关应急预案的，每次扣3分	3	
	13.	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

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
				赔偿
	14.	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。（从履约保证金中扣除）
	15.	提供资料弄虚作假的，每次扣5分	5	
满意度要求	16.	被用户投诉，情况属实的，每宗扣2分；	2	
	17.	被媒体负面曝光且属实的，每宗扣10分	10	
其他	18.	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、 付款方式

1. 采购人按照实际的采购数量进行结算，每月结算一次。中标人完成当月供货订单后，于次月 15 日前凭经采购人确认的送货清单，向采购人申请付款，采购人收到申请核对无误后在 15 个工作日内结清上月所有货款。
2. 中标人凭以下有效文件与采购人结算：
  - （1）合同；
  - （2）中标人开具的正式发票；
  - （3）送货清单（加盖采购人公章）；
  - （4）中标通知书。
3. 因采购人使用的是财政资金，采购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采购人已经按期支付。

## 十三、 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。

## 十四、 履约保证金

1. 本项目的履约保证金为人民币叁拾万元整（RMB:300,000.00），由中标人在与采购人签订本项目合同前 5 个工作日采用银行划账形式划入采购人指定银行账户。
2. 履约保证金用于补偿采购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采购人经济损失的，采购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。中标人在收到采购人的通知后，应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金，否则采购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采购人指定的帐户，视同自动放弃中标资格。在此情况下，采购人有权把合同授予排名在中标人之后的第二中标候选人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。

## 十五、 其他

1. 中标人在合同履行期间保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，采购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。
2. ★投标单位必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。
3. ★中标人必须在签订合同前 5 天内成功办理由保险公司出具的《食品安全责任保险》（投标时提供承诺函作证明材料）。
4. ★在合同履行期间，中标人必须在配送车辆显眼处统一放置采购人提供的配送标志。

### 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：采购人或采购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"> <li>1) 有效的营业执照（或事业法人登记证等相关证明）复印件；</li> <li>2) 2017 年度财务状况报告或 2018 年度（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）；</li> <li>3) 2018 年度（或本年度）任意 1 个月 <b>依法缴纳税收</b>和<b>社会保障资金</b>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；</li> <li>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》）；</li> <li>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》）。</li> </ol>
		<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。【以采购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>
		<p>具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》复印件。</p>
		<p>本项目接受联合体投标。</p>

		已办理报名及登记手续购买本招标文件的。
	投标函已提交并符合招标文件要求的；	
	投标人按招标文件要求缴纳投标保证金的；	
不能通过资格性审查的供应商，不需进行以下内容的审查。		
符合性审查	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；	
	投标折扣率在 0%-100%范围内，且投标折扣率是固定唯一；	
	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；	
	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；	
	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；	
	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。	

## 技术部分评分表

(50 分)

项目名称：勒流街道办事处及勒流行政服务中心食堂食材配送项目

项目编号：GDZC-18GZ207

评审内容	分值
种植、养殖场基地面积 (5 分)	<p>根据各投标人种植、养殖场基地面积进行横向比较： 面积较大的，得 5 分；面积大的，得 3 分；面积较小的，得 1 分。 备注：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自有的：须同时提供由第三方单位出具的测绘报告及该单位的测绘资质证书复印件、农业部门出具相关证明及以投标人名称/投标人参股企业签署的土地租赁合同复印件作为证明材料，若为投标人参股企业需同时提供工商部门出具的企业机读档案等证明文件。<u>测绘报告及土地租赁合同原件核查。</u></li> <li>2. 合作关系的：须同时提供由第三方单位出具的测绘报告及该单位的测绘资质证书复印件、农业部门出具相关证明、有效期内的合作协议复印件及合作供应商的营业执照复印件作为证明材料，且合作协议期必须达一年或以上（协议期以投标截止时间为起计时间）。<u>测绘报告及合作协议原件核查。</u></li> </ol>
配送场地面积 (5 分)	<p>根据各投标人的配送场地面积进行横向比较： 配送场地面积较大的，得 5 分，配送场地面积大的，得 3 分；配送场地面积较小的，得 1 分。 备注：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 属于自有的，须提供房产证或土地证复印件；</li> <li>2. 属于租赁的，须提供房屋租赁合同；</li> <li>3. 不提供或如提供材料无法证明所属关系，该项为 0 分；</li> <li>4. <u>以上证明材料均须原件核查。</u></li> </ol>
冷冻库容积 (5 分)	<p>根据各投标人的冷冻库容积进行横向比较： 容积较大的，得 5 分；容积大的，得 3 分；容积较小的，得 1 分。 备注：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷冻库属于自有的，须提供冷库工程合同或测绘第三方出具的冷库测绘证明；</li> <li>2. 冷冻库属于租赁的，须提供①冷库工程合同②测绘第三方出具的冷库测绘证明③冷库租赁合同（合同须以投标人公司名义或法定代表人代表签署文件方为有效）①③的证明只须提供任意一项，②的证明必须提供。</li> <li>3. 不提供或如提供材料无法证明冷库所属关系，该项为 0 分；</li> <li>4. <u>以上证明材料均须原件核查。</u></li> </ol>

自有食品安全检测室的设备数量、种类 (5分)	<p>根据各投标人自有食品安全检测室的设备数量、种类等情况进行横向比较:</p> <p>设备数量较多、种类齐全,得5分;</p> <p>设备数量多,种类较齐全,得3分;</p> <p>设备数量较少,种类不太齐全,得1分。</p> <p>(须<b>同时</b>提供检验室场地图片及检测设备购买发票复印件资料作为证明材料)</p>
食材质量控制方案 (8分)	<p>根据各投标人的货物加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施进行横向比较:</p> <p>合理性、可行性最高,措施具体详尽的,得8分;</p> <p>合理性、可行性较高,措施较具体详尽的,得5分;</p> <p>合理性、可行性较低,措施粗略的,得2分。</p>
食材品质水平 (8分)	<p>根据各投标人食材质量可靠性保障程度(如:食材由可靠机构供货、食材具有无公害产品认定证书等)进行横向比较:</p> <p>可靠性较强的,得8分;</p> <p>可靠性强的,得5分;</p> <p>可靠性较弱的,得2分。</p>
特殊情况应急方案 (5分)	<p>根据各投标人提供的特殊情况应急方案情况(如:临时配送等)进行横向比较:</p> <p>较详细、可行性、处理方式较佳得5分;</p> <p>不够详细、可行性、处理方式欠佳得3分;</p> <p>粗略、可行性、处理方式较差得1分。</p>
退换货承诺 (5分)	<p>根据各投标人提供的出现产品质量问题退换货承诺进行横向比较:</p> <p>承诺具体、可行性高,得5分;</p> <p>承诺基本具体、可行性一般,得3分;</p> <p>承诺不太具体、可行性较差,得1分。</p>
产品安全性 (4分)	<p>能提供以投标人公司名义自2017年1月1日至今由出入境检验检疫局出具的农产品检测报告的,得4分。</p> <p>不提供或非投标人公司名义的不得分。</p> <p>(须提供检测报告复印件作为证明材料)</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. 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

(40 分)

项目名称：勒流街道办事处及勒流行政服务中心食堂食材配送项目

项目编号：GDZC-18GZ207

评审内容	分值
人员配备情况 (7 分)	<p>拟投入人员具有：</p> <p>全国无公害内检员资质证书的，得 2 分；</p> <p>食品药品监管部门颁发的食品安全管理员培训证书，初级或以上的，每提供一人得 0.5 分；高级的，每提供一人得 1 分；本子项最高得 5 分。</p> <p>（同时提供相关人员证书复印件及 2018 年 11-2019 年 1 月于本单位购买社保资料作证明材料）</p>
配送车辆 (10 分)	<p>1. 根据投标人为本项目投入的冷藏车辆数量进行横向比较：</p> <p>冷藏车辆数量较多，得 5 分；</p> <p>冷藏车辆数量多，得 3 分；</p> <p>冷藏车辆数量较少，得 1 分。</p> <p>2. 以上车辆若为投标人自有的，每辆追加 1 分，最多得 5 分。</p> <p>注：</p> <p>1. 投入配送车辆可为投标人自有、法人自有、合股人自有、投标人租赁的均可；</p> <p>2. 投标人自有配送车辆：提供有效的机动车行驶证复印件及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证明材料；</p> <p>3. 投标人租赁配送车辆：提供有效的车辆租赁协议复印件，以及车辆出租方有效的《道路运输经营许可证》复印件、机动车行驶证复印件及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证明材料；</p> <p>4. 如提供材料无法证明车辆所属关系，该项为 0 分；</p> <p>5. <b><u>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证明材料原件核查。</u></b></p>
投标人荣誉 (8 分)	<p>投标人获得：</p> <p>1. 政府部门颁发的清洁生产企业的，得 1 分；</p> <p>2. 菜篮子基地证书的，得 1 分；</p> <p>3. 农业龙头企业的(本子项最高得 2 分)：</p> <p>①省级或以上的，得 2 分；</p> <p>②市级的，得 1 分；</p> <p>③区级的，得 0.5 分；</p> <p>本项最高得 4 分。</p> <p><b>【提供有效的证书复印件作为证明材料，<u>证书原件核查</u>】</b></p> <p>根据投标人获得政府部门认定的《重合同守信用证书》或《守合同重信用</p>

	<p>证书》进行评审：          连续 5 年或以上获得的，得 4 分；          连续 4 年获得的，得 3 分；          连续 3 年获得的，得 2 分；          连续 2 年获得的，得 1 分；          其中 1 年获得的，得 0.5 分；          不提供或其他的不得分。          （须提供证书复印件或公示系统网页截图作为证明材料）</p>
<p>管理体系认证情况          （5 分）</p>	<p>投标人具有：          1. 食品安全管理体系认证证书，得 1 分；          2. 质量管理体系认证证书，得 1 分；          3. 环境管理体系认证，得 1 分；          4. 职业健康安全管理体系认证，得 1 分；          5. HACCP 危害分析与关键控制点体系认证证书，得 1 分；          本项最高得 5 分。  <b>【提供以上认证证书复印件及网页截图作为证明材料，但最终以采购代理机构在投标截止日当天通过中国国家认证认可监督管理委员会官方网站（<a href="http://www.cnca.gov.cn">www.cnca.gov.cn</a>）查证为有效状态为准，证书原件核查】</b></p>
<p>业绩情况          （10 分）</p>	<p>提供 2015 年 1 月 1 日至今获得用户评价（用户评价须加盖用户公章）良好或以上的且以投标人名义承接的同类业绩：          就餐人数为<math>\geq 400</math> 人，每提供一项得 2 分；          就餐人数为 200 人<math>\leq</math>就餐人数<math>\leq 399</math> 人的，每提供一项得 1 分；          本项最高得 10 分。  <b>【须同时提供中标通知书、合同复印件（就餐人数必须在合同上反映，如合同上没有反映则必须提供由被供货单位出具的就餐人数证明，否则不得分）和用户评价复印件作为证明材料】</b></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:

1.1. 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,修正错误的原则如下:

1.1.1. 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;

1.1.2. 大写金额和小写金额不一致的,以大写金额为准;

1.1.3. 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;

1.1.4. 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。

1.2. 修正后的报价经投标人确认后产生约束力,投标人不确认的,其投标无效。

1.3. 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,要求其在评标现场规定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,评标委员会将其作为无效投标处理。

1.4. 按下列第3点小型和微型企业产品价格进行价格扣除。

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(指价格核准后的价格,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:

**投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×价格权值×100**

**备注: 投标报价=投标折扣率**

备注: 投标报价得分四舍五入后,小数点后保留两位有效数;

### 3. 小型和微型企业产品价格扣除

3.1. 根据财政部、工业和信息化部印发的《政府采购促进中小企业发展暂行办法》(财库[2011]181号)的规定,对小型和微型企业产品的价格给予6%的扣除,用扣除后的价格参与评审;

3.2. 《政府采购促进中小企业发展暂行办法》所称中小企业(含中型、小型、微型企业,下同)应当同时符合以下条件:

3.2.1. 符合中小企业划分标准;

3.2.2. 提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务,或者提供其他中小企业制造的货物。本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

中小企业划分标准以《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部关于印发中小企业划型标准规定的通知》(工信部联企业[2011]300号)规定的划



分标准为准。

小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

3.3. 参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》（格式见第七章投标文件格式）

3.4. 监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除。

3.4.1. 监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

3.4.2. 监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认可。

3.5. 残疾人福利性单位，享受评审中价格扣除。

3.5.1. 政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

1) 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

2) 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

3) 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

4) 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

5) 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1 至 8 级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

3.6. 投标人同时为小型、微型企业和监狱企业（或残疾人福利性单位）的，评审中只享受一次价格扣除。不重复进行价格扣除。