



# 佛山市顺德区公安局饭堂 食材配送服务资格 采购需求

采购人：佛山市顺德区公安局

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) 2018 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；
  - 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《食品生产许可证》。
3. 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】。
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采购人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	中标人数量
包括但不限于肉类、蔬菜、粮油、副食品、调味料、水产、冰鲜、家禽、冻品、水果、点心、牛奶等食材	自合同签订之日起一年（具体以采购人与中标人签订的时间为准）	8

### 一、项目概况

1. 本项目为佛山市顺德区公安局及其下属采购人提供饭堂食材配送服务，具体配送情况参考如下：十个镇街派出所饭堂（含下属各中队饭堂）、顺德区公安局机关饭堂、顺德区交警大队饭堂（含下属各中队饭堂）、顺德区看守所、顺德区戒毒所、顺德区警察训练基地等采购人饭堂的食材配送，包括看守所在押人员饭堂及戒毒所在押人员饭堂。需要供应的饭堂约 45 个。采购估算约 6575 万元，最终以实际采购量结算。
2. ★中标后采购人与中标人签订《服务资格协议》，授予中标人服务资格，但服务资格的获得及《服务资格协议》的签订并不代表业务量的发生。各服务单位根据自身需求选择与其中的中标人另行签订《服务协议》（服务资格协议签订时间、服务期限、采购品目等内容应以各服务单位实际情况罗列及通知为准）。各服务单位根据自身需求向中标人发出食品采购订单确定具体的业务量。各服务单位有权根据中标人的配送食材质量、服务质量、响应及时程度、月度考核因素等情况对配送业务进行合理分配。请各投标人自行考虑。
3. ★签订《服务资格协议》前，采购人有权安排专职小组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服务资格。整改完毕后并经采购人确认，恢复其服务资格。
4. 每日就餐人数：约 10000 人（具体数量以实际需求为准）。就餐人数仅供参考之用，实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。
5. 中标人不得将中标资格及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。
6. 中标人应遵守采购人的各项规定。
7. ★配送内容必须包括但不限于肉类、蔬菜、粮油、副食品、调味料、水产、冰鲜、家禽、冻品、水果、点心、牛奶等食材，不能满足配送内容的，采购人有权取消其服务资格。（投标时须提供承诺函作证明材料。）

8. 服务期满后，若采购人就该项目重新招标，在未签订新的中标合同之前，本合同有效期延长至该项目新中标合同签订之日止。

## 二、食品质量要求

1. ★投标人必须出具法定代表人签署的针对本项目的《食品质量安全承诺书》。
2. ★中标人必须在签订服务资格协议前 5 天内成功办理针对本项目的《食品卫生责任保险》（投标时提供法定代表人签署的承诺函作证明材料）。
3. 中标人必须确保所有的食品不得含有转基因，且所有食品的质量安全符合国家食品安全的规定，并在每次供应食品时向采购人出具由质检部门提供的相应批次的检验报告。中标人的所有食品还应符合国家和广东省有关安全、环保、卫生的规定。采购人及其他职能部门有权对食品的安全、卫生等情况进行检查。

### 肉类、水产品

- 1) 所供食品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。优先采购纳入“国家食品（产品）安全追溯平台”的肉类。
- 2) 所供食品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、牛肉等肉品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，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证复印件，新鲜肉确保每日新鲜。
- 4) 所有食品指标要符合国家强制性标准要求，按照有关规定，中标人必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志或食品生产许可证编号。
- 5) 家禽类产品按照国家标准采购。
- 6) 对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和规格要求，包括但不限于以下种类：生鲜肉、鱼类、家禽类、冻品类、熟食类。
- 7) 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，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) 肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
- 9) 所有肉类、水产品必须符合卫生质量指标，须提供兽药残留检测合格的报告，并符合以下标准：

样品类别	项目	指标 (mg/kg)	限量标准
水产品	孔雀石绿	不得检出	农业部公告第 235 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号

	呋喃它酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃唑酮代谢物	不得检出	农业部公告第 235 号
	呋喃西林代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
	呋喃妥因代谢物	不得检出	农业部公告第 560 号
畜禽	兴奋剂	不得检出	农业部公告第 176 号
	氯霉素	不得检出	农业部公告第 235 号
	磺胺类（总量）	≤0.100	农业部公告第 235 号

注：以上标准如有更新，按最新的标准执行。

### 蔬菜瓜果

(1) 所有蔬菜瓜果均来自蔬菜生产基地，优先采购纳入“顺德区食品安全社会共治平台 (<http://ncpfx.shunde.gov.cn/platform/home.do>)”管理的蔬菜瓜果等食用农产品。

(2) 所有蔬菜瓜果必须符合卫生质量指标，须提供农药残留检测合格的报告。

(3) 所有蔬菜瓜果在交付采购人前必须经过前期处理，可食用率达到 95%以上。

(4) 采购人使用速测设备检验蔬菜农药含量，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。检测的同时，要从每批次每种食材中随机抽取一份封存并做好相关的标识记录，并要求中标人予以确认，该封存食物封存时间应不少于 48 小时，以备核查。

(5) 对食品的品质要求，必须符合国家市场监管部门的有关标准和规格要求，包括但不限于以下种类：叶菜类、瓜果类、根菜类、薯芋类、豆类（不得供应四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆）、葱蒜类、水生菜类、芽苗类等。

(6) 瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2

砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）	≤4

(7) 具体感观要求：

1) 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

2) 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

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

4) 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

#### 粮油及副食品

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) 食品制作过程中禁止使用非食品原料或者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；不得超范围或超剂量使用食品添加剂；不得使用劣质原料；必须符合食品安全要求。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。

3) 要提供 SC 认证或食品生产许可证编号，市场监管部门组织的监督抽检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货物名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期等。

4) 对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和规格要求，包括但不限于以下种类：

粮油类、副食品类、干货类等。

#### 三、食品包装及质量要求

1. 中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食品必须是满足招标文件要求。保证所供食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 80%。

2. 食品有包装的，食品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、已拆封的食品。其中油粮产品每件包装必须按《预包装食品标签通则》的要求，标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和生产日期。
3. 采购人发现货物出现损坏（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。

#### 四、溯源标准及要求

食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，直接接触食品相关产品（包装材料）要有 QS 或 SC 标志，预包装食品要有以 SC 开头的生产许可证号（2018 年 10 月 1 日起，必须为以 SC 开头的生产许可证号），生产食品的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。招标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理采购人饭堂食品隐患，优先采购已纳入“国家食品（产品）安全追溯平台（<http://www.chinatrace.org/>）”的重点品种（白酒、大米、小麦粉、肉制品、食用植物油和桶装水），中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到，并将票据原件交采购人饭堂存档备查。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，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

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
肉类	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 每批次食品提供《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）；</li> <li>2. 鲜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《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》；</li> <li>3. 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，并加盖中标人公章。</li> </ol>
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告；</li> <li>2. 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，并加盖</li> </ol>

		中标人公章。
粮油	《全国工业产品生产许可证》（生产相关产品企业）或《食品生产许可证》（食品生产企业）或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本（三证合一）。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 每批次食品提供《出厂检验报告》；</li> <li>2. 每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》（监督抽检）；</li> <li>3. 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，并加盖中标人公章。</li> <li>4. 优先采购顺德区重点食品生产企业生产的食品，并且能在微信小程序“条码追溯”中可以查询到相关信息。</li> </ol>
副食品	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	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，并加盖中标人公章。

### 五、配送服务要求

1. 采购人提前一天以邮件、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、数量等。
2. 在采购人验收合格之前，食品的所有权属于中标人，食品的风险责任由中标人承担（包括但不限于食品发生遗失、损坏）。
3. 中标人根据采购人实际要求运送食品，按采购人要求进行加工。
4. 中标人应当根据采购人实际情况，按与采购人的要求，在规定的时间内将规定的食品数量送到采购人指定地点。★每天须送货3次，分别是上午6点前，上午10点前，下午3点前，中标人如未能在规定时间前送达须经过采购人同意，否则视为未满足采购人要求的响应时间。除客观不可抗力外，中标人不得因其他任何理由延迟送货。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，因中标人原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。
5. 若采购人临时修改订单内容的，中标人必须在接到通知后的 60 分钟内将食品送达，经采购人验收核对后才算完成。
6. 除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容（包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量），否则，采购人有权拒收。如确需变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得同意，一经发现中标人有私自更改订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。
7. 中标人的送货单必须详细注明货物的品牌、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。



8. 采购人按合同对食品进行认真验收,对不符合规格要求的食品,中标人必须无条件退换货。中标人所供食品在保质期出现损坏的,中标人应承诺提供替换服务,因替换食品产生的费用由中标人负责。中标人未能履行招标文件和合同所定事项,采购人将记录在案,并对中标人予以处罚,中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外,情节严重的采购人可取消其供应资格。
9. 每次配送中标人必须安排不少于1名配送员及不少于1辆配送专车。配送员负责货物的运输、过秤,并协助采购人验收食品,货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。中标人必须保证安全卸货。
10. 中标人指定的配送专员必须具有健康证、穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡,配送专员在采购人活动必须严格遵守采购人各项规章制度,不得做出有损采购人形象和利益的事情。中标人应将配送专员的名单向采购人登记,若有变更的,应向采购人作出变更登记。
11. 进入采购人的配送车必须为已在采购人登记备案车辆,同一时期采购人登记备案车辆不超过5台,且必须为4轮货车。同时,中标人应将送货的时间与送货的路线向采购人登记。本款登记内容如有发生变更的,应向采购人作出变更登记。
12. 配送车进入采购人后车速不得超过5km/h,配送车辆应主动避让行人,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。
13. 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫生监督部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证等。
14. 中标人不得泄露采购人的信息。泄密造成采购人损失的,中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。由于采购人工作的特殊性,中标人应做好本采购人工作人员的培训,教育工作,遵守各项规定。

## **六、食品配送车辆及人员要求**

1. 中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定,具备齐全的法定证照,且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶盖,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料;车厢内无不良异味;运输途中严防日晒、雨淋,通风散热适宜。
2. 配送车辆须保持清洁卫生,并做好消毒措施,每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录,确保食材在配送过程中不受污染。
3. 肉类、冻肉类食材必须优先选用专用冷藏、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。

4. 车辆需使用**投标时响应**的车辆作为统一配送，采购人有权核对与中标人投标时响应的车辆，如不符合要求，采购人有权拒绝配送服务，配送车辆只能使用汽车，不能使用摩托车、自行车等。
5. 整个运输过程应科学合理，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。
6. 配送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，商品（肉类、水产、冰鲜、家禽）到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。
7. 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。
8. 配送车辆内的食品应有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送 [ 高温易腐食品是指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于 4.6 且水分活度（Aw）大于 0.85），常温下容易腐败变质的食品 ] 。
9. 中标人委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。
10. 中标人须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤害事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任

## **七、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，并对食品的外观质量进行初步了解。
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. 对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由双方签名确认。
4. 采购人在签收的同时，将随机抽取一份封存并做好相关的标识记录，中标人配送人员对此应予以确认，该封存食物封存时间将不少于 48 小时，且作为中标人所配送的食物品质依据之一，以备今后核查。
5. 每批次每种货物均抽查验收，按前附产品质量描述对货物质量进行抽查。
6. 整批食品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。
7. 对缺斤短两的按实际缺少重量进行扣减，对含水量超标的作退货处理。
8. 有关大米、大批量统一包装同种食品重量的抽查：
  - 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。

#### 9. 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、有毒对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品（包括但不限于水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类），一经发现，当日所送同批次食品全部退货**并有权取消中标人服务资格**。

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，应立即通知采购人物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理**及有权追究中标人由此引起的一起损失**。

#### 10. 退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由采购人提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或退货的，责成中标人以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。

由于中标人供应的食品有质量问题需要退换货时，若中标人不能在指定的时间内补全食品，采购人有权根据实际情况采取有效措施，以保证采购人的伙食正常供应，由此造成的经济损失由中标人承担。

#### 11. 食品的质量问题争议及解决办法

因食品的质量问题发生争议，由当地质量鉴定采购人或国家法定的质量鉴定采购人进行质量鉴定。食品符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；食品不符合质量标准的，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。

### 八、其他要求

1. 中标人应保证所提供的食品来源合法。
2. 涉及中标人提供食品所产生的一切法律纠纷，则由中标人承担全部责任。

### 九、付款方式

- 1) 各中标人与各服务单位按实际结算，自行约定。
- 2) 货款结算前，中标人需及时提交以下票据和材料：
  - ① 中标人开具的正式发票，收款方、出具发票方均必须与合同乙方名称一致。
  - ② 收货确认清单（加盖采购人公章）。
- 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、违约责任及质量考核制度

## 违约责任

1. 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，将取消中标人的服务资格，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。

a. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

b. 超过保质期的食品。

c. 无标签的预包装食品。

d. 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

e. 其他不符合食品安全标准或者不符合采购人要求的食品。

**★2. 中标人提供的食品造成食品安全事故的，经有关采购人鉴定原因后，如确实为中标人提供的食品问题，采购人有权取消中标人服务资格，解除中标人服务资格协议，中标人除需负担全数医药费及相关费用外，同时还承担相应的民事及刑事法律责任。（提供承诺函，格式自拟）**

3. 中标人的工作人员在履行本合同的过程中发生人身损害事故的，相应的责任与损失由中标人自行承担；中标人的工作人员因履行本合同造成服务采购人财产损失或服务采购人人员人身损害的，中标人承担连带责任。

4. 如中标人在履行合同的过程中有不正当竞争行为的，采购人有权解除本合同，没收中标人全部履约保证金，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。

## 质量考核标准

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，采购人有权终止其服务资格。

2. 考核标准：

1) 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。

2) 采购人对中标人进行每季度定期考核，各服务单位均设置意见箱，实行实名举报及厨师提交有质量问题的相片证据，每收到一份或以上举报中标人配送服务情况差或出现重大事故、严重违规

违法事件等其他属实的情况，即日停止该中标人一个季度的配送工作，中标人须接受整改，服务期内累计达到3次或以上的，取消该中标人的配送服务资格。

3) 如出现停货供应，采购人可向其他入库供应商提供供货。

### 十一、退库管理

1. 中标人不得无故退库。确需退库的，须向采购人递交《退库申请表》（附件1），经相关主管部门批准后办理退库手续。
2. 中标人在服务资格协议生效期间，如有包括但不限于以下行为之一的，将视为违约，采购人有权解除或终止服务资格协议，没收其履约保证金，取消其所有中标的服务资格，且中标人须负一切责任；其中考核60分以下的未结算款项将不再支付，已结算的款项，中标人须退还给采购人：
  - 1) 中标人违反有关法律法规，受到有关行政主管部门吊销其营业执照、取消或暂停其相关资质、限制其市场准入资格等处罚的；
  - 2) 中标人因违规违纪行为，受到行业监督管理部门通报、查处的；
  - 3) 发生重大服务质量受到有关政府部门处罚的；
  - 4) 与他人串通，向采购人主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿的，损害国家利益、社会公共利益或他人合法权益的；
  - 5) 不能按采购人要求的期限完成供货计划的；
  - 6) 工作态度或服务态度不端正，采购人提出书面整改（或警告）通知仍未采取有效措施进行改善累计达2次的；
  - 7) 无故推托或拒绝接受任务3次的；
  - 8) 中标人违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务，损害采购人利益的；
  - 9) 提供虚假信息，隐瞒、伪造、假借等弄虚作假的非法手段误导或欺骗采购人，取得入库资格，以谋取非法利益的；
  - 10) 在服务实施过程中非法获取与项目有关的任何非法利益的；
  - 11) 拒绝接受相关部门监督和检查的；
  - 12) 出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同的；
  - 13) 中标人的工作人员不遵守采购人各项管理规定，或非法泄露采购人信息或违反保密规定的，造成采购人损失的，中标人还应承担由此产生的一切法律责任；
  - 14) 中标人任一季度考评结论为60分以下的。
  - 15) 法律、法规、行政规章禁止的其他行为的。
  - 16) 因货物质量问题造成安全事故的；

- 17) 提供假冒伪劣、过期产品的；
- 18) 货物检测报告造假的；
- 19) 被行政机关采购人抽检食品存在不合格或被处罚的；
- 20) 中标人未能提供承诺的服务，因中标人的原因影响采购人无法正常用餐的；
- 21) 出现中标人有联手哄抬物价现象的，因供货价虚高被投诉达 3 次或以上的；
- 22) 将本项目出借、委托、转包、分包给第三方的；
- 23) 中标人未按服务资格协议约定及时补足履约保证金的；
- 24) 中标人有私自更改菜单中货品的；
- 25) 食品在保质期内出现损坏的，中标人未能提供免费替换服务的；
- 26) 中标人所提供的食品造成人的身体不适的；

附件：

## 退库申请表

申请单位			
法定代表人		注册资金	
联系人		联系电话	
申请退库原因			
退库申请人（盖公章）：			
退库申请人法人签名：			
申请时间：     年     月     日			

### 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；	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： <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) 2018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；</li> <li>3) 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>
		具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》
		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】
		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>投标文件未含有采购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（60分）

评审内容	分值
用户需求响应程度（10分）	完全响应得10分，每出现一项负偏离或不响应的扣1分，扣完为止。
对项目需求的理解和分析（12分）	<p>根据各投标人对本项目整体需求熟悉程度、理解程度和重点难点分析进行横向比较：</p> <p>对整体需求熟悉、完全理解、分析得当得12分；</p> <p>对整体需求较熟悉、基本理解、分析较得当得8分；</p> <p>对整体需求不太熟悉、理解程度较低、分析一般得4分；</p> <p>对整体需求不熟悉、理解程度低、分析较差得1分。</p>
食品质量控制措施（12分）	<p>根据各投标人食品质量可靠性保障程度进行横向比较：</p> <p>方案详细，有供货来源证明，商品检验报告，得6分；</p> <p>方案较详细，有供货来源证明，商品检验报告，得3分；</p> <p>方案简单，有供货来源证明，商品检验报告，得2分；</p> <p>方案较简单，没有供货来源证明，商品检验报告，得1分；</p> <p>其他或没有提供不得分。</p> <p><b>【提供供货来源证明、商品检验检疫合格证明复印件等作为证明材料。】</b></p> <p>根据各投标人拟提供货物的加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施进行横向比较：</p> <p>方案详细，具体，可行性强，得6分；</p> <p>方案较详细，较具体，可行性较强，得3分；</p> <p>方案简单，可行性一般，得2分；</p> <p>方案较简单，可行性差，得1分；</p> <p>其他或没有提供不得分。</p>
应急预案措施（15分）	<p>根据各投标人对本项目的组织实施突发状况，包括紧急配送，安全卫生意外事件的应急保障措施进行横向比较：</p> <p>方案详细，具体，可行性强，得15分；</p> <p>方案较详细，较具体，可行性较强，得10分；</p> <p>方案简单，可行性一般，得5分；</p> <p>方案较简单，可行性差，得1分；</p> <p>其他或没有提供不得分。</p>
增值服务方案（6分）	<p>根据各投标人为采购人提供增值服务方案进行横向比较：</p> <p>方案全面科学、针对性强，得6分；</p> <p>方案全面科学、针对性较强，得3分；</p> <p>方案基本合理、针对性一般，得2分；</p> <p>方案简约粗糙，得1分；</p> <p>不提供方案不得分。</p>

拟投入本项目 人员情况(5分)	<p>根据各投标人拟投入本项目的人员司机情况：          每提供一名 C1 级别准驾车型的，每个得 0.5 分，最高得 4 分；          每提供一名 B2 级别准驾车型的，每个得 1 分。          本项最高得 5 分。          （提供人员驾驶证复印件及人员司机在投标单位签订的劳务合同（合同剩余服务期不少于一年）复印件作证明材料。）</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. 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）。

## 商务部分评分表（30分）

评审内容	分值
服务响应速度（5分）	<p>根据各投标人拟在本项目配送范围设立的货物仓储或中转场所到十三个配送点（顺德区公安局十个镇街派出所、顺德区公安局、顺德区公安局交通警察大队、顺德区警察训练基地）的平均距离进行横向比较： 平均距离近 5 分；平均距离较近 3 分；平均距离较远 2 分；平均距离远 1 分；不提供不得分。</p> <p><b>【1. 须提供投标人自有房产证明或租赁合同（须同时提供出租方的房产证明）复印件作证明材料，（成立/签订时间要在招标公告发布之前）2. 所在地分别到十三个配送点距离百度截图（同时显示各配送点的距离）】</b></p>
配送车辆（13分）	<p>根据各投标人拟投入本项目配送车辆数量进行横向比较： 车辆数量最多得 5 分；车辆数量较多得 3 分；车辆数量少得 1 分；其他或没有按要求提供材料不得分。</p> <p><b>【1. 投标人自有（自有是指车辆行驶证上所有人为投标人或其法定代表人或经营者姓名）配送车，提供机动车行驶证复印件作证明材料；投标人租赁配送车，提供有效的车辆租赁协议和机动车行驶证复印件作证明材料 2. 须提供针对以上车辆作为本项目投入使用的承诺函】</b></p> <p>以上配送车辆为自有车辆的，每提供一辆得 1.5 分，最高得 6 分。</p> <p>以上配送车辆属于冷藏车辆的，每提供一辆得 2 分，最高得 2 分。</p>
业绩情况（12分）	<p>提供 2016 年 1 月 1 日至今以投标人名义完成的与本项目相关的食材配送类同类业绩，每提供一项得 4 分，本项最高得 8 分。 （提供合同复印件作为证明材料）</p> <p>以上业绩获得用户出具的优秀以上评价的，每提供一份得 2 分，本项最高得 4 分。 （提供用户出具的服务评价意见证明复印件作证明材料）</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）。

## 价格评分表

(10分)

1. 食材实行每月报价，中标人根据采购人每个月提供的材料清单进行报价，由采购人按实际采购情况核定的供货价格。价格必须包含市场调查、食品采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食品的退换、所有工作人员的工勤费用、合理利润以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

投标人完全响应采购人核定的供货价格提供【报价承诺函】，得10分；不响应或负偏离得0分。