



# 服务采购 公开招标文件 (征求意见稿)

项目编号：JF2020 (NH) WZ0102 (NH)

项目名称：南海公安饭堂食材采购配送服务

采购人：佛山市公安局南海分局

采购代理机构：广东中采招标有限公司

2020 年 月

# 目录

第一章 投标邀请.....	1
第二章 投标资料表.....	5
第三章 用户需求书.....	7
第四章 体系与标准.....	299
第六章 合同条款.....	37

# 第一章 投标邀请

广东中采招标有限公司（以下简称“采购代理机构”）受佛山市公安局南海分局（以下简称“采购人”）委托，对南海公安饭堂食材采购配送服务进行公开招标，欢迎符合资格条件的供应商投标。

- 一、项目编号：JF2020(NH)WZ0102(NH)
- 二、项目名称：南海公安饭堂食材采购配送服务
- 三、采购项目预算金额（元）：92,552,700.00
- 四、采购项目内容及需求：
- 五、项目内容：

采购内容	服务期
南海公安饭堂食材采购配送服务	三年（具体起止时间以采购人确认为准）

- 1. 项目技术规格、参数及要求：详见本招标文件第三章《用户需求书》。
- 2. 需要落实的政府采购政策：《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库〔2011〕181号）、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）。
- 3. 本项目将预留一定比例采购份额对贫困地区农副产品进行采购。具体按《财政部办公厅关于做好地方预算单位采购贫困地区农副产品信息填报工作的通知》、《关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》（财库〔2019〕27号）等相关文件执行。如有最新，以最新文件执行。

## 六、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) 提供有效的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书）扫描件，如投标人为自然人的需提供自然人身份证明扫描件；
  - 2) 2019年度财务状况报告或2020年度任意1个月的财务状况报告扫描件或基本开户银行出具的资信证明扫描件；
  - 3) 2020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扫描件。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料扫描件；
  - 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》扫描件）；
  - 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》扫描件）。
- 2. 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扫描件】。

3. 具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》扫描件。
4. 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。（提供《投标人资格声明函》扫描件）。
5. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动（提供《投标人资格声明函》扫描件）。
6. 本项目不接受联合体投标。
7. 按照本投标邀请函规定的时间地点和要求登记并购买招标文件。

#### 七、招标文件的获取

1. 本项目采用网上获取采购文件。供应商须先办理供应商信息入库后，并通过登录交易系统“佛山市公共资源交易信息化综合平台”获取采购文件后，才能参与本项目的投标。
2. 供应商信息入库具体操作方法请浏览“佛山市公共资源交易网-监督管理-主体信息库-入库指引”栏目相关信息，入库咨询电话：0757-83281129、83281125。
3. 项目的登记流程：

(1) 登录佛山市公共资源交易信息化综合平台 (<http://jy.ggzy.foshan.gov.cn:3480/TPBidder/Pages/SelectLoginType.aspx>)，选择“采购供应商登录”，在政府采购（进场）栏目下，通过登记获取采购文件模块，选择需要登记的项目，点击进入项目进行操作。

(2) 点击登记获取采购文件菜单，右侧弹出可登记的项目，选择对应的项目后点击【**登记**】。

(3) 进入页面后，投标单位可查阅项目的相关信息并填写负责人等信息后，点击【**确认登记**】按钮完成登记操作。

4. 已办理供应商信息入库且符合资格的供应商应当在 2020 年 月 日至 2020 年 月 日期间（每日 8:30-12:00，12:00-23:59，法定节假日除外，不少于 5 个工作日）到佛山市公共资源交易中心（详细地址：佛山市公共资源交易信息化综合平台 <http://ggzy.foshan.gov.cn/>），按照系统提示免费下载采购文件（下载后缀为“.FSZF”的采购文件）。（注意：如供应商没有在此时间段内下载采购文件，将会导致无法上传电子投标文件！！因没有下载或遗失导致投标文件无法制作及提交的，由供应商自行承担责任。）

5. 本项目采用电子化采购模式，投标人通过网上报名和下载招标文件。
6. 备注：投标人提交的报名资料核对，不代表其投标资格的确认。投标人的投标资格最终以评标委员会根据其投标文件中提交的相关资料作出的评审结论为准。

#### 八、电子投标文件提交与解密要求

1. 电子投标文件提交方式：投标人须在投标截止前将加密的电子投标文件通过交易系统“佛山市公共资源交易信息化综合平台”成功上传（不得出现使用同一 IP 地址上传投标文件的情况）。
2. 电子投标文件提交时间：2020 年 月 日 08:30-2020 年 月 日 09:00
3. 投标文件解密（开启）：开标时，投标人在 2020 年 月 日 09:00 开始后 30 分钟内，登录交易系统对其电子投标文件进行解密。（现信息化综合平台政府采购进场交易系统远程解密功能已完成开发，只接受远程解密，不接受投标人到开标地点进行现场解密，投标人必须在规定时间内进行解密，逾期未进行解密的将导致投标失败，由投标人自行承担责任。）
4. 编制电子投标文件的相关软件和工具，供应商可通过以下路径进行下载：佛山市公共资源交易信息化综合平台-登录页面-驱动及操作手册下载-投标文件制作软件下载，技术咨询电话：4009280095。

九、提交投标文件地点：佛山市公共资源交易信息化综合平台（详细地址：<http://ggzy.foshan.gov.cn/>）。

十、投标截止及开标时间：2020 年 月 日 09 时 00 分。

十一、开标地点：广东省佛山市南海区桂城街道桂澜北路 8 号佛山市公共资源交易中心南海分中心网络开标室。

十二、原件提交时间：2020 年 月 日 09 时 30 分-10 时 00 分。

十三、提交地点：：广东省佛山市南海区桂城街道桂澜北路 8 号佛山市公共资源交易中心南海分中心一楼。

十四、本公告期限自 2020 年 月 日至 2020 年 月 日止。

十五、温馨提示：为方便后续中标公告的发布工作，供应商请先登陆 <http://www.gdgp.gov.cn/>（广东省政府采购网），点击网站右侧“用户登陆/立即注册”进行注册供应商相关信息，已经注册的无需重复注册。

#### 十六、联系事项

1. 采购人：佛山市公安局南海分局

地址：佛山市南海区桂城街道南桂东路 36 号

联系人：陈先生

联系电话：0757-86339931

传真：/

邮编：528200

2. 采购代理机构：广东中采招标有限公司

地址：佛山市禅城区文华北路 223 号文华荟产业园 1 号楼 5 层 525、526、527 单元

联系人：吴小姐

联系方式：0757-81993027

传真：0757-81279048

邮政编码：528000

电邮：gdzccb@126.com

广东中采招标有限公司

二〇二〇年 月 日

## 第二章 投标资料表

序号	内 容
对第五章《投标人须知》的修改及补充：	
<b>一、说明</b>	
1	采购人名称：佛山市公安局南海分局 资金来源：财政性资金
2	采购代理机构：广东中采招标有限公司 地址：佛山市禅城区文华北路 223 号之一栋 5 层 525、526、527 单元 电话：0757-81993027； 传真：0757-81279048。
<b>二、招标文件</b>	
3	集中答疑会或现场考察：不举行。
4	投标截止日期和时间：按招标文件第一章规定。
<b>三、投标文件的编制</b>	
5	本项目不涉及报价。
6	不允许有备选方案，否则将被视为无效投标。
7	不允许附加条件报价，否则将被视为无效投标。
8	投标保证金数额及其支付： <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 投标保证金汇入账户详见供应商网上获取采购文件时打印的《政府采购项目缴纳保证金账户信息》。</li> <li>2. 投标保证金数额：人民币 300,000.00 元。</li> <li>3. 支付方式：仅限于银行转账方式。</li> <li>4. 支付时间：投标保证金须在投标截止时间之前到帐。保证金必须以投标人（或联合体主体方）的名义汇入，不接受个人或其它单位代为缴交。</li> <li>5. 其他说明：转账单应注明交易编号。</li> </ol>
9	投标有效期：90 天。
<b>四、投标文件的递交</b>	
10	投标文件递交地址：按招标文件第一章投标邀请中规定。

11	开标日期、时间和地点：按招标文件第一章投标邀请中规定。
<b>五、开标与评标</b>	
12	评标委员会由 7 名单数成员组成。
13	评标方法：综合评分法。
14	定标原则：推荐综合得分排名第一、第二、第三、第四、第五、第六的投标人为第一中标候选人。
<b>六、授予合同</b>	
15	合同签订时间：自《中标通知书》发出之日起十五日内
16	履约保证金：详见用户需求书
17	<p>1. 各中标人须向采购代理机构按如下标准和规定缴纳招标代理服务费：</p> <p>（1）各中标人向采购代理机构缴纳招标代理服务费：¥47,290.00 元（人民币肆万柒仟贰佰玖拾元整）</p> <p>（2）招标代理服务费的缴纳形式：向采购代理机构直接缴纳招标代理服务费。可用支票、汇票、电汇、现金等付款方式。</p> <p>2. 投标人应签署第七章所附格式的招标代理服务费承诺书，作为投标文件的一部分。</p> <p>3. 中标人向采购代理机构交纳招标代理服务费，须凭领取人的身份证复印件并加盖公章领取中标通知书。</p>
<p>本项目相关公告在以下媒体发布：广东省政府采购网（<a href="http://www.gdgpo.gov.cn/">http://www.gdgpo.gov.cn/</a>）、佛山市公共资源交易网（<a href="http://ggzy.foshan.gov.cn/">http://ggzy.foshan.gov.cn/</a>）、佛山市公共资源交易中心南海分中心网站（<a href="http://www.nanhai.gov.cn/fsnh/wzjyh/ggzyjyzx/jyxx/">http://www.nanhai.gov.cn/fsnh/wzjyh/ggzyjyzx/jyxx/</a>）及采购代理机构网站（<a href="http://www.gdzczb.com/">http://www.gdzczb.com/</a>）。相关公告在媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。</p>	

## 第三章 用户需求书

说明：

1. 投标人须对本项目为单位的货物及服务进行整体投标，任何只对其中一部分内容进行的投标都被视为无效投标。

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。

### 3. 项目内容

采购内容	服务期	中标家数
南海公安饭堂食材采购配送服务	三年（具体起止时间以采购人确认为准）	6家

#### 一、项目概况

1. 本项目中标人为采购人及其下属 8 个饭堂提供食材采购配送服务，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、米、油、预包装食品、速冻食品、杂货类等。

2. 本项目配送区域划分如下：①机关饭堂；②出入境和巡警饭堂；③交警大队饭堂；④站前派出所和战训大队饭堂；⑤监管大队饭堂；⑥看守所（在押人员）饭堂。

3. 本项目设定服务资格数量为 6 家中标服务单位，本文中“中标人”均包含各中标服务单位。

4. 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》和《公众责任险》。

5. 本项目服务期为自合同签订之日起一年，采取一次招标三年沿用、实行一年一考核一签合同的办法。

#### 二、供应服务资格管理规定

##### 1. 服务分配办法

本项目分 6 个配送区域，每个中标人负责一个配送区域饭堂的食材配送服务，首次通过抽签方式确定 6 个中标人的服务配送区域，之后每满三个月进行抽签次序依次轮换，保证服务期内每个中标人均能服务到所有饭堂，以此类推，直到项目服务期结束。服务期间如有新增饭堂，由采购人自行择优选择中标人进行配送。

首次饭堂确定抽签方式：

1) 各中标人抽取规则：将所有配送区域代表号放入抽签箱内，各中标人按综合评审排名从一开始依次抽取配送区域代表号。

- 2) 一旦抽取确定，任一方不得私自更换。
2. 如采购人不再开设其中一个或多个饭堂，则对应当期的服务供货合同自动终止。
3. 中标人分别与采购人签订供货合同，费用与采购人结算。
4. 服务期间，由于不可抗力因素、行政及警力安排等的影响导致服务内容等情况有变，采购人有权以最新政策和相关法规执行。若因供应量的增加，中标人供应能力不足时，采购人可补充供货商或重新招标，原中标人不得干预，也不得向采购人索赔。投标人在投标前对此应有足够的风险认识，一经投标，即视为投标人愿意无条件承担有关风险并放弃一切与此相关的求偿权利。
5. 中标人须具备必要的自检能力。
6. ★采购人有权每月不定期委托具有资质的第三方质检机构对各中标人配送给各饭堂的食材进行抽检，并出具检测报告，检测费用由各中标人平均分摊。（投标时提供承诺函作证明材料）
7. 当部分中标人被终止合同后，由采购人重新分配给其他中标人进行配送服务。
8. 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、★供货价格及结算

1. **供货单价核定价格下浮 5%后的价格作为供货价格**，本项目结算单价必须为全包价，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。采购人不支付除货款外的任何费用。
2. 产品供货单价核定标准：
  - 1) 中标人所报的肉类、瓜菜、肉禽、水产、果蔬和干货等物品价格，报价当天不得高于佛山市发改局 (<http://fsdr.foshan.gov.cn/>) 公布的农副产品价格。如佛山市发改局不更新公布或公布中没有的食材类别，则按市场走访价格核准。核定标准：报价不得高于当天的市面价格。由采购人安排人员进行市场走访，每月走访一次。参考超市：桂城粮油；参考市场：南约市场、东二市场。
  - 2) 中标人每月 25 日前报送下一月的价格。采购人按照各中标人的报价不高于以上 1) 款规定的价格，作为该月的基准价，高于的则按 1) 款核定的价格作为该月的基准价。
3. 结算价格计算标准：

每月结算总价 =  $\Sigma$  经核定的各货物供货单价  $\times$  实际供货数量  $\times$  95%

中标人以书面方式将供货结算价格表提交至采购人，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，必须经采购人同意后方可执行。

#### 四、付款方式

结算货款按月度进行支付。原则上，采购人次月 15 号前支付中标人上月的月度结算货款，特殊情况与采购人协商解决。

中标人凭该月经采购人签名确认的供货清单和等额有效发票向采购人申请结算支付。

#### 五、货物质量要求（以下标准如有最新标准，以最新为准）

1. 投标人投标时必须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》。
2. 中标人所提供的货物不得为转基因食品。
3. 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。
4. 粮油具体要求

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。要求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；

- 1) 要提供 SC 开头的生产许可证编号、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。供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二。
- 2) 气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。
- 3) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。
- 4) 不得混有其他食用油或非食用油。
- 5) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
- 6) 大米质量要求：
  - ① 米类执行标准：GB/T 1354-2018 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。
- 7) 大豆油质量要求：大豆油质量要求（GB/T 1535-2017）

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) 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

9) 花生油质量要求：花生油质量要求（GB/T 1535-2017）

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）
4	酸价（mgKOH/g）	≤0.02
5	水分及挥发物%	≤0.05
6	不溶性杂质%	≤0.05
7	含皂量%	≤0.03

5. 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 开头的生产许可证编号，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二。
- 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、生产许可证编号、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 开头的生产许可证编号，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。
		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。

15	腐乳	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。

#### 6. 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，并由中标人派员在验收现场进行屠宰。鸡鹅鸭类必须在验收现场进行斩件。（投标时提供承诺函作证明材料）
- 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

7. 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，不含瘦肉精，无哮喘、无烂猪蹄、无外伤等伤病的健康生猪；
- 2) 若为母猪，必须为未产崽的；
- 3) 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》。

8. 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。
- 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	

9	瓜类	青瓜	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。
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。

## 六、 货物包装要求

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三分之二。
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。

## 七、 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）。

### 送货单格式

收货单位：	送货时间：2020年 月 日
-------	----------------

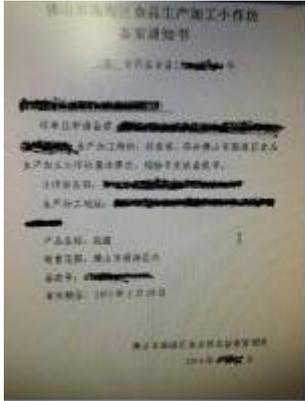
序号	商品名称	单位	实收数量	单价	规格	金额	备注
1							
2							
3							
合计(大写) 元 整						0.00	
投诉电话:							
送货人:				收货人:			

2. 中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，预包装食品要有以 SC 开头的生产许可证编号（2018 年 10 月 1 日起，必须为以 SC 开头的生产许可证编号），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。
3. 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	少量或临时	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

发零售市场	采购		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><b>索证索票要求：</b></p> <p>1、生产许可证或备案通知书复印件（有供货方公章）（见上图）；</p> <p>2、营业执照复印件（有供货方公章）；</p> <p><b>产品合格证明文件要求：</b></p> <p>1、加工中心每周自检报告；</p> <p>2、每季度监管部门监督抽检报告</p>	 <p><b>索票要求：</b></p> <p>食品小作坊集中加工销售票据原件（见上图）</p>
食品流通经营单位（批发市场等）和农贸市场熟食档口	熟食品	<p><b>索证要求：</b></p> <p>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）；</p> <p>2、流通经营单位食品经营许可证复印件（有供</p>	

		货方公章)； 3、营业执照复印件（有供货方公章）； <b>产品合格证明文件要求：</b> 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	 <b>索票要求：</b> 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
中央厨房	熟食品或半成品	<b>索证要求：</b> 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）； <b>产品合格证明文件要求：</b> 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	<b>索票要求：</b> 每日配送品种清单
-----	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) 所有复印件加盖公章必须为红章，不能再复印。

## 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（投标时提供项目供货计划安排方案进行响应）：

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) 瓜类必须削皮或刮皮、去囊等；

3) 鱼类是游水活鱼、冰鲜冻鱼供应，上午 9 点 30 分、下午 3 点 30 分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（投标时提供项目供货计划安排供方案进行响应）：配送时间仅供参考，具体以实际配送饭堂要求。

1) 早餐食材：早上 5 点 30 分送达；午餐食材：上午 8 点 30 分送达；晚餐食材：下午 15 点 30 分送达；

2) 午餐肉类、鱼类：上午 10 点 30 分由派驻的人员按采购人要求屠宰、斩件完毕；

3) 晚餐肉类、鱼类：下午 16 点 00 分由派驻的人员按采购人要求屠宰、斩件完毕；

4) 临时接待用餐的食材，由采购人在中标人中自行择优选择：接到采购计划时起 1 小时内送达；

5) 中标人必须提供 24 小时的应急服务（含联系电话及应急联系人等），由采购人在中标人中自行择优选择：宵夜用餐材料加单或应急加单 1 小时内送达。

4. 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，并经采购人书面同意后方可更换，否则，作考核扣分处理。

送货员备案表					
序号	配送人员	联系电话	身份证号码	健康证号	备注
1					

2					
.....					

5. 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。
  - 4) 配送车辆应主动避让行人。
6. 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。采购人提前一天以邮件、微信建群或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品、早餐的名称、规格、数量等。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，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，采购人可择优选择其他中标人进行配送服务。

食材订单						
日期：2020 年		月	日			
		采购物资名称	数量	规格	单位	备注
早餐	1					
	2					
	3					
午餐	1					
	2					
	3					
晚餐	1					
	2					

	3				
申请人：		联系电话：			

7. 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，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。
8. 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。
9. 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。
10. 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。

### 九、货物的验收

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. 采购人有权对每批次产品进行留样（烹饪前）。
6. 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、过期的，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。
  - 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。
  - 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。
7. 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，并由采购人验收代表和送货人签名确认。

食材验收单
-------

日期	供应商名称	产品名称	进货数量	存在问题	扣分	送货人	验收人

8. ★中标人提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故或人身或经济损失的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供的食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人有权终止合同，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。（投标时提供由投标人营业执照的法定代表人或个体工商户营业执照的经营者或自然人等的签名的承诺函作证明材料）

#### 十、★合同终止

各中标人出现下列情况之一的，采购人有权立即终止合同报政府采购监督管理部门备案且不作任何赔偿，同时没收中标人全额或部分履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担：

1. 与采购人签订合同后，中标人无正当理由拒绝送货，转包、分包。
2. 在投标过程中弄虚作假的。
3. 中标人在服务期内被相关行政主管部门取消经营资格的。
4. 因中标人供应有毒、变质等食品或因此造成安全事故的。
5. 检测蔬菜农药含量超标。
6. 在合同履行期间对采购人的货物供应怠慢，不服从采购人的监督、管理，拒绝采购人分配的任务。
7. 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。
8. 对采购人提出的存在问题不作出响应、不实施整改且不改正。
9. 中标人泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人损失的。
10. 在合同履行期间出现实际供货价格，超过上一个月的市场平均单价，累计达到3次的。

#### 十一、考核制度（以下考核细则仅供参考，具体细则将由采购人根据实际情况制定和调整，中标人须无条件服从）

1. 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80分，基准分为60分；
2. 月度考核得分低于80分的，暂停中标人下一个月的服务资格；  
当期考核得分平均分低于80分的，暂停中标人下一期的服务资格；

月度考核得分低于60分的，暂停中标人当期及下一期的服务资格；一年内出现两个月度考核得分均低于60分或一年内出现两期考核平均得分均低于80分，有权终止合同并报政府采购监管部门备案；

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣 5 分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣 5 分；		
交货	3	违反招标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每次扣 20 分；		
	4	未按采购人采购计划的品种、数量、规格、时间供货的，每发生一次扣 5 分；		
	5	未按招标文件规定，提供已产崽的母猪作为食用的或未按承诺向采购人供应“菜篮子”基地蔬菜的，每发生一次扣 5 分；		
	6	违反招标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	7	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；		
	8	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	9	未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	10	送货单没有详细注明商品的品种、品牌、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 5 分；		
	11	发生退货或不按时供货，造成采购人伙食无法按时供应的，每发生一次扣 30 分；		
质量	12	同一品种货物一次或以上发现质量不合格产品或每月抽检结果发现检测不合格的（情节轻微）的，扣 20 分；		
	13	产品验收不合格，每拒收一批次扣 20 分；		
	14	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，每发现一次扣 5 分；		
	15	中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；		
	16	没有严格遵守食品安全法等相关规定，向采购人供应		

		<p>以下食品除全部退货外发生一次扣 40 分：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>③ 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>⑦ 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。</p> <p>⑧ 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。</p> <p>⑨ 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。</p>		
	17	货物出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		
	18	在保质期出现损坏的，中标人未能提供免费替换服务的，每次扣 5 分；		
	19	对采购人提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	20	中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣 5 分；		
其它	21	中标人工作人员不遵守采购人各项管理规定每次扣 5 分；		
	22	被媒体负面曝光且经有关部门核查属实的违法行为的，扣 30 分。		

	23	采购人认为应当对中标人进行考核的其他内容的，视情节轻重，扣 5-40 分。		
扣分合计				
考核人				

考核日期

考核人

## 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	签名： 年 月 日			
供应商签名							

## 十三、 履约保证金

1. 每家中标服务单位必须在合同签订前以支票、汇票、本票或者金融机构出具的银行保函等非现金形式提交给采购人，以采购人最终确认方式为准。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伍万元整（¥50,000.00 元）。
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。

## 体系与标准

### 1 评审标准与方法

- 1.1. 本评标办法采用综合评分法。
- 1.2. 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、商务的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
- 1.3. 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。
- 1.4. 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相加得出其综合得分。

### 2 各部分权重如下

技术部分	商务部分
50.00%	50.00%

### 3 技术部分评分表（50分）

序号	评分因素	分值 (分)	评分细则
1	项目实施总体计划思路、重点和难点分析	8	根据各投标人对项目的实施总体计划思路、重点和难点分析进行综合评审： 1. 对项目情况调研充分，并能够对项目实施过程中的难点重点以及用户的需求进行充分的理解和分析，并提出相应对策，有较强的专业性和可行性，得8分。 2. 对现场情况有调研但调研不够深入，能够对项目实施过程中的难点重点以及用户的需求进行基本的理解和分析，但理解不透彻，对策专业性和可行性不足，得5分。 3. 对项目情况调研不够深入，未能够对项目实施过程中的难点重点以及用户的需求进行理解和分析，得2分。 4. 不提供项目的重点和难点分析的，不得分。
2	项目供货计划安排	7	根据各投标人针对本项目提供的供货计划(包括但不限于生产、加工、包装、保存、运输各环节)进行综合评审： 1. 项目供货安排科学合理，能完全满足招标文件的时间进度要求，提出的保证进度措施具体以及可操作性强，得7分。 2. 项目供货安排较合理，能基本满足招标文件的时间进度要求，能提出的保证进度措施但可操作性一般，得4分。

			<p>3. 项目供货安排一般, 未能满足招标文件的时间进度要求, 提出的保证进度措施不具体或可操作性差, 得 1 分。</p> <p>4. 不提供项目供货计划安排的, 不得分。</p> <p>(按用户需求要求提供相关证明材料)</p>
3	配送服务体系方案	12	<p>根据各投标人提供的配送服务体系方案(配备人员, 服务热线等)进行综合评审:</p> <p>1. 设置服务热线, 配备服务和跟踪人员, 服务内容承诺具体齐全, 具有科学、完整应急保障方案, 得 6 分。</p> <p>2. 设置服务热线, 配备服务和跟踪人员, 服务内容承诺较具体, 有合理的应急保障方案, 得 3 分。</p> <p>3. 服务内容承诺欠具体, 应急保障方案可行性低, 得 1 分。</p> <p>4. 不提供方案的, 不得分。</p> <p>根据各投标人在特殊情况配送方案(遇到疫情的应急, 紧急配送的响应等)进行综合评审:</p> <p>1. 安排科学合理, 能完全满足采购人要求, 提出的措施具体, 可操作性强的, 得 6 分。</p> <p>2. 安排较科学合理, 能基本满足采购人要求, 提出的措施较具体, 可操作性较强的, 得 3 分。</p> <p>3. 安排欠合理, 不完全满足采购人要求, 提出的措施不够具体, 欠可操作的, 得 1 分。</p> <p>4. 不提供方案的, 不得分。</p>
	出现产品质量问题退换货方案	8	<p>根据各投标人对本项目产品质量问题退换货方案及承诺进行综合评审:</p> <p>1. 退换货流程清晰, 便利程度最高, 响应程度最快, 极具科学性、合理性, 得 8 分。</p> <p>2. 退换货流程清晰, 便利程度较高, 响应程度较快, 有一定的科学性、合理性, 得 5 分。</p> <p>3. 退换货流程不清晰, 便利程度低, 响应程度慢, 科学性、合理性低, 得 2 分。</p> <p>4. 不提供方案或承诺的, 不得分。</p> <p>(提供退换货流程, 退换货过程便利性的说明、响应时间承诺, 缺少以上任一项内容的, 不得分。)</p>
	种植养殖基地的实力	5	<p>根据投标人自有或合作的种植养殖基地的实力进行评审:</p> <p>1. 种植养殖基地总面积<math>\geq</math>500 亩, 得 5 分。</p> <p>2. 300 亩<math>\leq</math>种植养殖基地总面积<math>&lt;</math>500 亩, 得 3 分。</p> <p>3. 种植养殖基地总面积<math>&lt;</math>300 亩, 得 1 分。</p> <p>本项最高得 5 分。</p> <p>注: 若为投标人自有的种植养殖基地, 须提供种植养殖基地有效的营业执照及土地租赁合同扫描件作证明材料; 若为合作关系的种植养殖基地, 须提供种植养殖基地营业执照, 土地租赁合同及合作协议扫描件作证明材料。</p>

	服务团队	5	<p>根据各投标人拟投入本项目的服务团队人员情况：</p> <p>1. 拥有以下证书的，每提供一个得 0.5 分： 《农产品质量安全检测员资格证》、 《农产品（食品）检验员》、 《食品流通环节从业人员培训证书》、 服务管理师证书（售后服务管理师）、 （ISO22000）内部审核员资格证书；</p> <p>2. 拥有《食品安全管理员考试合格证明》，等级为中级或以上的，每提供 1 个得 1 分； 【提供证书及扣除发布招标公告当月（不含该月份）往前推算 3 个月在投标单位购买社会保险的证明材料加盖投标人公章扫描上传。<b>证书须原件核查</b>】本项最高得 5 分</p>
	服务便利性	5	<p>根据各投标人拟在本项目配送范围设立的一个或多个货物仓储或中转场所为本项目配送服务的便利性进行综合评审：</p> <p>1. 距离、配送效率综合评审最高，极具优势的，得 5 分。 2. 距离、配送效率综合评审较高，较有优势的，得 3 分。 3. 距离，配送效率综合评审较低，欠缺优势的，得 1 分。 4. 不提供或提供不完全的，不得分。</p> <p>【在投标文件中对其服务便利性作出书面说明，包括但不限于提供投标人配送机构营业执照（或租赁合同地址）（成立/签订时间要在招标公告发布之前），实地图片（须证明是投标人所在地）的扫描件及距离证明证明材料扫描件，不提供或提供不全不得分。】</p> <p>如投标人投标时未能设立货物仓储或中转场的，承诺中标后设置的得 1 分。（提供承诺函作证明材料）</p>

#### 4 商务部分评分表（50分）

序号	评分因素	分值 (分)	评分细则
1	企业认证	5	<p>投标人获得以下有效体系认证：</p> <p>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. 环境管理体系认证证书； 4. 职业健康安全管理体系认证证书； 5. HACCP 危害分析与关键控制点体系认证证书； 提供一项得 1 分，最高得 5 分。</p> <p>【须同时提供证书扫描件及网站公布的信息资料截图（以 <a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a>/网站公布为准），须显示证书的有效状态为准。】</p>
2	企业规章制度	4	<p>根据投标人的各项规章制度（业务受理流程、质量管理体系、安全生产管理制度、人员培训制度、物流配送体系管理制度、档案管理制度）情况进行评审：</p>

			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以上制度均完整，健全的，得 4 分。</li> <li>2. 以上制度较完整，较健全的，得 2 分。</li> <li>3. 以上制度欠完整，不够健全的，得 1 分。</li> <li>4. 不提供或提供不完全的，不得分。</li> </ol>
3	同类项目业绩	15	<p>2017 年 1 月 1 日至今(以合同签订时间为准) 以投标人名义独立承担食材配送同类业绩（须至少含有蔬菜和肉类）业绩：每提供一项业绩，得 3 分，最高得 15 分；不提供或提供不全，不得分。</p> <p><b>【须同时提供以上业绩对应合同及用户评价或意见书（评价为优良或同等级）扫描件作证明材料，同一整体项目下签订一个或多个分项合同的按一个项目计算。】</b></p>
4	货源保障	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 投标人或货源合作机构（合作机构的合作期限须包含本项目服务期限）2018 年 1 月 1 日至今曾被县区级或以上行政部门评定为“菜篮子”基地，得 1 分；如承诺向采购人供应“菜篮子”基地蔬菜的，另加 1 分；</li> <li>2. 货源合作机构（合作机构的合作期限须包含本项目服务期限）获得县区级或以上行政部门或国家认可的认证机构颁发的食品安全管理体系认证证书，得 1 分；</li> <li>3. 投标人或货源合作机构（合作机构的合作期限须包含本项目服务期限）获得县区级或以上农业行政部门颁发的无公害农产品证书认证证书或无公害农产品产地认定证书，得 1 分；</li> </ol> <p><b>【提供以上证书（其他证明材料）加盖投标人公章扫描件作证明材料，如货源合作机构的，还须提供合作证明，期限须包含本项目服务期限。1. 须同时提供承诺函作证明材料】</b></p>
5	货物存储能力	3	<p>根据各投标人自有或租赁的实体门店或配送仓库的面积情况进行综合评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 建筑面积在 5000m<sup>2</sup>（含）以上的，得 3 分；</li> <li>2. 建筑面积在 3000m<sup>2</sup>（含）以上 5000m<sup>2</sup> 以下的，得 2 分；</li> <li>3. 建筑面积在 1000m<sup>2</sup>（含）以上 3000m<sup>2</sup> 以下的，得 1 分；</li> <li>4. 建筑面积低于 1000m<sup>2</sup> 的或没有门店或仓库承诺中标后设置的，得 0.5 分。</li> </ol> <p>（提供自有产权证明或租赁合同或“没有门店或仓库承诺中标后设置”的承诺函扫描件加盖投标人公章扫描件和承诺以上门店或仓库作为本项目货物存储的承诺函扫描件作证明材料；。多个实体店或配送仓库的，则以累计总面积进行计算。）</p>
		3	<p>根据各投标人自有或租赁的冷藏、冷冻设备仓储仓库总容积进行综合评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷藏、冷冻库总容积≥1000 立方米的，得 3 分；</li> <li>2. 500 立方米≤冷藏、冷冻库总容积&lt;1000 立方米，得 2 分；</li> </ol>

			<p>3. 100 立方米≤冷藏、冷冻库总容积&lt;500 立方米，得 1 分；</p> <p>4. 没有冷藏、冷冻设备仓储仓库承诺中标后设置的，得 0.5 分；</p> <p>5. 不提供或提供不完全的，不得分。</p> <p>（1-3 须提供冷库的施工协议、测绘报告、冷库平面图及产权证明或租赁合同扫描件作证明材料，冷藏、冷冻库总容积以提供第三方场地面积的测绘报告及冷库平面图为准。4 须提供承诺函扫描件作证明材料。）</p>
		2	<p>同时满足以上面积和总容积情况得分（除中标后承诺设置）的情况下，根据各实体店或配送仓库和冷藏、冷冻设备仓储仓库的距离远近，响应快慢时间等进行综合评审：</p> <p>1. 距离，响应时间综合评审最高，极具优势的，得 2 分；</p> <p>2. 距离、响应时间综合评审较高，较有优势的，得 1 分。</p> <p>3. 距离，响应时间综合评审较低，欠缺优势的，得 0.5 分。</p> <p>4. 不提供或提供不完全的，不得分。</p>
6	自有检测能力	3	<p>投标人设立的自有食品安全检验室配置情况：</p> <p>具有不少于 3 类自有检测仪器（如微生物、农药残留、兽药残留、水质重金属、细菌、食品综合分析仪肉类综合、大米外观、多功能水质、肉类安全仪、莱克多巴胺检测仪、食品重金属、食品添加剂、瘦肉精、培养箱、显微镜）的得 3 分。</p> <p><b>【须提供相应设备的购置发票扫描件（或有效期内设备校准证书扫描件）、检测仪器清单及设备图片，须标注清单对应以上哪项检测仪器作为证明材料。设备的购置发票须原件核查】</b></p>
7	配送能力	6	<p>1. 投标人配有物流运输队伍，自有或租赁专用配送车辆（不含冷链运输专用车）数量情况：每台得 1 分，最高得 4 分。</p> <p><b>【若车辆为自有的，所有人必须为投标人或其法定代表人，须同时提供有效的车辆行驶证、登记证的扫描件及以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自定）作证明材料；若车辆为租赁的，须同时提供有效的车辆行驶证、登记证的扫描件、车辆租赁合同及以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自定）作证明材料，缺少一项或不提供均不得分。】</b></p> <p>2. 投标人配有的以上物流运输队伍，如含有冷链（或配备有空调系统的）运输专用车数量情况：每台加 1 分，最高加 2 分。</p> <p><b>【自有的：须同时提供以投标人名义登记的有效的车辆行驶证或登记证、车辆照片及以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自定）作证明材料；租赁的：须同时提供有效的车辆行驶证或登记证的、车辆照片、车辆租赁合同及以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自定）作证明材料的扫描件】</b></p>
8	针对本项目的投保	5	根据投标人针对本项目已购买或作出的投保承诺的食品

	情况	<p>安全责任险的情况进行评审（以下情况二选一）：  <b>已购买：</b>  1. 每年投保总额<math>\geq</math>人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度<math>\geq</math>人民币 50 万元的，得 5 分；  2. 人民币 3000 万元<math>\leq</math>每年投保总额<math>&lt;</math>人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度<math>\geq</math>人民币 50 万元的，得 3 分；  3. 人民币 1000 万元<math>\leq</math>每年投保总额<math>&lt;</math>人民币 3000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度<math>\geq</math>人民币 50 万元的，得 1 分；  4. 其他情况或没有提供证明的，得 0 分。  （须同时提供投标人购买食品安全责任险发票及保险单扫描件作证明材料，<b>食品安全责任险发票须原件核查。</b>）  <b>作出的投保承诺：</b>  根据投标人针对本项目的食品安全责任险作出的投保承诺进行评审：  1. 承诺每年投保总额<math>\geq</math>人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度<math>\geq</math>人民币 50 万元的，得 3 分；  2. 人民币 5000 万元<math>\leq</math>承诺每年投保总额<math>&lt;</math>人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度<math>\geq</math>人民币 50 万元的，得 2 分；  3. 人民币 3000 万元<math>\leq</math>承诺每年投保总额<math>&lt;</math>人民币 5000 万元，且每次食品安全事故每人（人身伤害责任险）额度<math>\geq</math>人民币 50 万元的，得 1 分；  4. 其他情况或没有承诺的，得 0 分。  （须提供投标人针对本项目的食品安全责任险投保的承诺函并加盖公章扫描件作证明材料，<b>承诺函原件核查</b>，否则不得分。）</p>
--	----	---

注：

- 1) 根据《佛山市南海区财政局关于印发《佛山市南海区关于进一步深化政府采购改革的意见》的通知》（南财采〔2020〕6 号）的有关规定，投标人须同意采购人或其委托的代理机构可将包括：营业执照、资质证书、项目业绩、检验检测报告履约验收报告及评价、社保证明、设备发票、职称、各种证件（身份证除外）、货物的规格型号及配置参数等在中标（成交）公告发布的同时按照实际情况予以公开，并确认不含有其或任何第三方的商业秘密或其他不可公开的内容，接受社会监督。（提供《投标人资格声明函》）。不属于公开范围：法定代表人证明书、投标文件签署授权委托书、项目实施方案、售后服务方案。投标人承诺配合的公示工作，保证在接到采购代理机构人员通知的 1 个工作

日内把上述投标文件应公示的信息内容以电子邮件形式打包发送至指定电子邮箱（gdzcbm@vip.163.com），并保证所提供内容与投标文件一致。

- 2) 请各投标人于 2020 年 月 日 09 时 30 分-10 时 00 分止到广东省佛山市南海区桂城街道桂澜北路 8 佛山市公共资源交易中心南海分中心一楼向采购代理机构工作人员提供独立密封的评审内容中所要求提交“原件”及内附“原件清单”，如未提供原件的，该项评分为 0 分。如因未提交产生的不利影响，由投标人自行承担。
- 3) 投标人须声明参与项目过程中没有发生《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十四条和《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第三十七条任一项串通投标的情形，不得出现使用同一 IP 地址上传投标文件的情况。（提供《投标人资格声明函》）

## 5 评分汇总

- 1.1. 商务总分=各评委评分总和÷评委人数
- 1.2. 技术总分=各评委评分总和÷评委人数
- 1.3. 综合总分=商务总分+技术总分（每次评分汇总均精确到二位小数）

## 6 推荐结果

- 1.1. 评标委员会将各投标人商务、技术得分汇总，按综合总分从高到低顺序排列，推荐中标候选供应商，推荐数量详见《投标资料表》。
- 1.2. 若候选人综合总分相同时，投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。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排名第一的中标候选人。如仍出现相同时，则由采购人选择确定。  
评审过程中涉及和产生的所有程序文件、评审意见、表决意见和推荐意见等均须由评标委员会成员签章（签名）确认。

第六章 合同条款

# 佛山市政府采购项目 合同书

交易编号：

项目名称：

甲 方： 佛山市公安局南海分局

乙 方： \_\_\_\_\_（中标供应商）

签订日期： \_\_\_\_\_ 年 月 日

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。



2. 本项目配送区域划分如下：①机关饭堂；②出入境和巡警饭堂；③交警大队饭堂；④站前派出所和战训大队饭堂；⑤监管大队饭堂；⑥看守所（在押人员）饭堂。

3. 本项目设定服务资格数量为 6 家中标服务单位，本文中“乙方”均包含各中标服务单位。

4. 乙方必须在签订合同前 5 天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》和《公众责任险》。

5. 本项目服务期为自合同签订之日起一年，采取一次招标三年沿用、实行一年一考核一签合同的办法。

### 三、供应服务资格管理规定

#### 1. 服务分配办法

本项目分 6 个配送区域，每个乙方负责一个配送区域饭堂的食材配送服务，首次通过抽签方式确定 6 个乙方的服务配送区域，之后每满三个月进行抽签次序依次轮换，保证服务期内每个乙方均能服务到所有饭堂，以此类推，直到项目服务期结束。服务期间如有新增饭堂，由甲方自行择优选择乙方进行配送。

首次饭堂确定抽签方式：

1) 各乙方抽取规则：将所有配送区域代表号放入抽签箱内，各乙方按综合评审排名第一开始依次抽取配送区域代表号。

2) 一旦抽取确定，任一方不得私自更换。

2. 如甲方不再开设其中一个或多个饭堂，则对应当期的服务供货合同自动终止。

3. 乙方分别与甲方签订供货合同，费用与甲方结算。

4. 服务期间，由于不可抗力因素、行政及警力安排等的影响导致服务内容等情况有变，甲方有权以最新政策和相关法规执行。若因供应量的增加，乙方供应能力不足时，甲方可补充供货商或重新招标，原乙方不得干预，也不得向甲方索赔。投标人在投标前对此应有足够的风险认识，一经投标，即视为投标人愿意无条件承担有关风险并放弃一切与此相关的求偿权利。

5. 乙方须具备必要的自检能力。

6. 甲方有权每月不定期委托具有资质的第三方质检机构对各乙方配送给各饭堂的食材进行抽检，并出具检测报告，检测费用由各乙方平均分摊。

7. 当部分乙方被终止合同后，由甲方重新分配给其他乙方进行配送服务。

8. 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，甲方具有最终解释权。

### 四、付款方式

结算货款按月度进行支付。原则上，甲方次月 15 号前支付乙方上月的月度结算货款，

特殊情况与甲方协商解决。

乙方凭该月甲方签名确认的供货清单和等额有效发票向甲方申请结算支付。

## 五、货物质量要求（以下标准如有最新标准，以最新为准）

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. 粮油具体要求

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。要求具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家食品卫生标准；

1) 要提供 SC 开头的生产许可证编号、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。供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二。

2) 气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

3) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

4) 不得混有其他食用油或非食用油。

5) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

6) 大米质量要求：

① 米类执行标准：GB/T 1354-2018 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。

7) 大豆油质量要求：大豆油质量要求（GB/T 1535-2017）

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) 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

9) 花生油质量要求：花生油质量要求（GB/T 1535-2017）

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）
4	酸价（mgKOH/g）	≤0.02
5	水分及挥发物%	≤0.05
6	不溶性杂质%	≤0.05
7	含皂量%	≤0.03

4. 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 开头的生产许可证编号，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。供货时的剩余有效期不

得少于标注有效期的三分之二。

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、面制品	(6) 包装材料清洁、卫生, 符合国家食品卫生标准的规定。 (7) 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、生产许可证编号、产品批号等内容。 (8) 面粉等级为中筋面粉 (即普通面粉), 产品有 SC 开头的生产许可证编号, 具有产品合格证。 (9) 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。 (10) 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。

#### 5. 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，并由乙方派员在验收现场进行屠宰。鸡鹅鸭类必须在验收现场进行斩件。
- 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

6. 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，不含瘦肉精，无哮喘、无烂猪蹄、无外伤等伤病的健康生猪；

2) 若为母猪，必须为未产崽的；

3) 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》。

7. 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，并符合食品卫生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。

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	
9	瓜类	青瓜	
10	瓜类	白瓜	

11	瓜类	南瓜	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。
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。

#### 十四、 货物包装要求

- 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三分之二。
- 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，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。
- 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。

#### 六、溯源标准及要求

- 提供加盖乙方公章的货物清单（送货单）。

#### 送货单格式

收货单位：				送货时间：2020年 月 日			
序号	商品名称	单位	实收数量	单价	规格	金额	备注
1							

2							
3							
合计(大写) 元 整						0.00	
投诉电话:							
送货人:				收货人:			

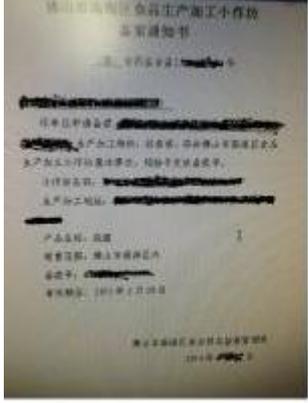
2. 乙方对食品供应链进行明确,所有食品的来源必须清晰,预包装食品要有以 SC 开头的生产许可证编号(2018 年 10 月 1 日起,必须为以 SC 开头的生产许可证编号),生产食品的源头与乙方要有固定的合法的供应关系,严禁收购非标准产品供应。招标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述,并提出验收的行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准,则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。

3. 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。

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

		<p><b>产品合格证明文件要求:</b></p> <p>1、加工中心每周自检报告;</p> <p>2、每季度监管部门监督抽检报告</p>	 <p><b>索票要求:</b></p> <p>1、食品小作坊集中工销售票据（见上图）;</p> <p>2、市场熟食销售凭证原件</p>
中央厨房	熟食品或半成品	<p><b>索证要求:</b></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><b>产品合格证明文件要求:</b></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><b>索票要求:</b></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。

## 七、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：

- 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) 瓜类必须削皮或刮皮、去囊等；
- 3) 鱼类是游水活鱼、冰鲜冻鱼供应，上午 9 点 30 分、下午 3 点 30 分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：配送时间仅供参考，具体以实际配送饭堂要求。

- 1) 早餐食材：早上 5 点 30 分送达；午餐食材：上午 8 点 30 分送达；晚餐食材：下午 15 点 30 分送达；
- 2) 午餐肉类、鱼类：上午 10 点 30 分由派驻的人员按甲方要求屠宰、斩件完毕；
- 3) 晚餐肉类、鱼类：下午 16 点 00 分由派驻的人员按甲方要求屠宰、斩件完毕；
- 4) 临时接待用餐的食材，由甲方在乙方中自行择优选择：接到采购计划时起 1 小时内送达；
- 5) 乙方必须提供 24 小时的应急服务（含联系电话及应急联系人等），由甲方在乙方中自行择优选择：宵夜用餐材料加单或应急加单 1 小时内送达。

4. 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，并经甲方书面同意后方可更换，否则，作考核扣分处理。

送货员备案表					
序号	配送人员	联系电话	身份证号码	健康证号	备注
1					
2					
.....					

### 5. 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。

4) 配送车辆应主动避让行人。

6. 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。甲方提前一天以邮件、微信建群或电话方式向乙方下订单，订单内容包括肉菜食品、早餐的名称、规格、数量等。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，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，甲方可择优选择其他乙方进行配送服务。

食材订单						
日期：2020 年 月 日						
		采购物资名称	数量	规格	单位	备注
早餐	1					
	2					
	3					
午餐	1					
	2					
	3					
晚餐	1					
	2					
	3					
申请人：		联系电话：				

7. 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，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。

8. 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。

9. 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。

10. 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。

## 八、货物的验收

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、验证一抽查一过磅（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. 甲方有权对每批次产品进行留样（烹饪前）。

6. 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、过期的，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。

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。

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。

7. 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，并由甲方验收代表和送货人签名确认。

食材验收单							
日期	供应商名称	产品名称	进货数量	存在问题	扣分	送货人	验收人

8. 乙方提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故或人身或经济损失的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供的食品问题，乙方除需负担全数之医药费外，甲方有权终止合同，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。

## 九、合同终止

各乙方出现下列情况之一的，甲方有权立即终止合同报政府采购监督管理部门备案且不

作任何赔偿，同时没收乙方全额或部分履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担：

1. 与甲方签订合同后，乙方无正当理由拒绝送货，转包、分包。
2. 在投标过程中弄虚作假的。
3. 乙方在服务期内被相关行政主管部门取消经营资格的。
4. 因乙方供应有毒、变质等食品或因此造成安全事故的。
5. 检测蔬菜农药含量超标。
6. 在合同履行期间对甲方的货物供应怠慢，不服从甲方的监督、管理，拒绝甲方分配的任务。
7. 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。
8. 对甲方提出的存在问题不作出响应、不实施整改且不改正。
9. 乙方泄露甲方的商业秘密，泄密造成甲方损失的。
10. 在合同履行期间出现实际供货价格，超过上一个月的市场平均单价，累计达到3次的。

**十、考核制度（以下考核细则仅供参考，具体细则将由甲方根据实际情况制定和调整，乙方须无条件服从）**

1. 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80分，基准分为60分；
2. 月度考核得分低于80分的，暂停乙方下一个月的服务资格；  
当期考核得分平均分低于80分的，暂停乙方下一期的服务资格；  
月度考核得分低于60分的，暂停乙方当期及下一期的服务资格；一年内出现两个月度考核得分均低于60分或一年内出现两期考核平均得分均低于80分，有权终止合同并报政府采购监管部门备案；

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣5分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣5分；		
交货	3	违反招标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每次扣20分；		
	4	未按甲方采购计划的品种、数量、规格、时间供货的，每发生一次扣5分；		

	5	未按招标文件规定，提供已产崽的母猪作为食用的或未按承诺向甲方供应“菜篮子”基地蔬菜的，每发生一次扣 5 分；		
	6	违反招标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	7	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；		
	8	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	9	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	10	送货单没有详细注明商品的品种、品牌、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 5 分；		
	11	发生退货或不按时供货，造成甲方伙食无法按时供应的，每发生一次扣 30 分；		
质量	12	同一品种货物一次或以上发现质量不合格产品或每月抽检结果发现检测不合格的（情节轻微）的，扣 20 分；		
	13	产品验收不合格，每拒收一批次扣 20 分；		
	14	把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，每发现一次扣 5 分；		
	15	乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；		
	16	没有严格遵守食品安全法等相关规定，向甲方供应以下食品除全部退货外发生一次扣 40 分： ⑩ 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。 ⑪ 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。 ⑫ 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。 ⑬ 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。 ⑭ 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 ⑮ 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。 ⑯ 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 ⑰ 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 ⑱ 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。		
	17	货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		
	18	在保质期出现损坏的，乙方未能提供免费替换服务的，每次扣 5 分；		
	19	对甲方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	20	乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣 5 分；		
其它	21	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分；		
	22	被媒体负面曝光且经有关部门核查属实的违法行为的，扣 30 分。		
	23	甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容的，视情节轻重，扣 5-40 分。		
扣分合计				
考核人				

考核日期

考核人

### 十一、 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，责成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		
供应商签名							

**十二、 履约保证金**

1. 履约保证金金额为人民币伍万元整（¥50,000.00 元）。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

6. 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。

**十三、 违约责任与赔偿损失**

1. 乙方交付的货物、工程/提供的服务不符合招标文件、投标文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价5%的违约金。

2. 乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价3%的数额向甲方支付违约金；逾期15天以上（含15天）的，甲方有权终止合同并报政府采购监督管理部门处理，要求乙方支付违约金，并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。

3. 甲方无正当理由拒收货物/接受服务，到期拒付货物/服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的5%的违约金。甲方逾期付款，则每日按本合同总价的3%向乙方偿付违约金。

4. 其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

#### 十四、 争议的解决

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，甲、乙双方一致同意向甲方所在地人民法院提出诉讼。

#### 十五、 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。

#### 十六、 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。

#### 十七、 其它

1. 本合同所有附件、招标文件、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，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

#### 十八、 合同生效

1. 合同自甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章之日起生效。

2. 合同壹式\_\_\_\_份，其中甲乙双方各执\_\_\_\_份，采购代理机构执壹份，政府采购监督管理部门\_\_\_\_份。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签定地点：

签定日期：       年     月     日

签定日期：       年     月     日

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

见证单位（盖章）：广东中采招标有限公司

与采购文件确定的事项相符

代表：

日期：            年        月        日