

# 佛山海关驻三水办事处饭堂物料及 日用品供货配送服务项目

公开招标文件

项目编号：202305028111032

采购单位：佛山海关驻三水办事处

采购代理机构：广州群生招标代理有限公司佛山三水分公司

2023 年 5 月

## 温馨提示：投标人特别注意事项

一、投标人请注意区分投标保证金及采购代理服务费收款账号的区别，务必将保证金按公开招标文件的要求存入指定的保证金专用账户（**为避免因不可预见的问题导致投标保证金不能按照公开招标文件要求到达指定的账户，建议投标人提前交纳投标保证金**），采购代理服务费存入中标通知书中指定的服务费账户。切勿将款项转错账户，以免影响保证金退还的速度。

二、投标截止时间前半小时将开始接收投标文件，投标截止时间一到，将不接收任何投标文件，因此，请适当提前到达。

三、投标人授权代表参加开标会的，应凭法定代表人证明书及授权书、身份证原件进入开标会场并递交投标文件。

四、请仔细检查投标文件格式中应盖章、签署之处是否有按要求盖公章、签名、签署日期。投标文件需签名之处必须由法定代表人或其授权代表亲笔签署，法定代表人证明书及授权书需法定代表人签字处，应由法定代表人亲笔签署或加盖法定代表人私章。

五、请仔细检查投标文件的正本、副本、报价信封的封装是否符合公开招标文件中规定的递交封装要求。

六、投标人在报名时提交了报名资料不代表其已通过资格、符合性审查，投标人须在投标文件中另行提供。

（本提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以招标文件为准）。

## 目 录

<b>第一部份 投标邀请</b>	<b>4</b>
<b>第二部份 项目需求书</b>	<b>7</b>
一、项目说明	8
二、技术要求	8
（一）采购产品基准价	8
（二）包组一产品来源及标准要求	9
（三）包组二产品来源及标准要求	12
（四）包组一供货配送服务及产品交付要求	14
（五）包组二供货配送服务及产品交付要求	15
（六）各包组货物验收要求	16
（七）各包组供货配送服务方式	17
三、商务要求	18
（一）供货配送地点	18
（二）各包组人员、车辆配置及管理要求	18
（三）各包组服务考核办法	19
（四）投保要求	20
（五）结算方式	20
（六）合同终止情形	20
（七）投标报价要求	21
<b>第三部份 投标人须知</b>	<b>22</b>
一、说明	23
二、公开招标文件	23
三、投标文件的编制和数量	24
四、投标文件的递交	26
五、开标、评标、定标	27
六、质疑	28
七、合同的订立	29
八、评标方法、步骤及标准	29
附表一：资格审查表	30
附表二：符合性审查表	31
附表三：商务评分表（包组一）	31
附表四：商务评分表（包组二）	33
附表五：技术评分表（包组一）	34
附表六：技术评分表（包组二）	35
附表七：价格评分表（包组一）	37
附表八：价格评分表（包组二）	37
<b>第四部份 合同样本</b>	<b>38</b>
<b>第五部份 投标文件格式</b>	<b>48</b>
一、自查表	50
1.1 资格/符合性自查表	50
1.2 评审项目投标资料表	51
二、资格及符合性文件	52
2.1 投标函	52
2.2 关于资格的声明函	53

2.3 政府采购供应商资格信用承诺函 .....	54
2.4 法定代表人证明书及授权委托书 .....	55
三、商务部分 .....	57
3.1 投标供应商综合概况 .....	57
3.2 商务条款响应表（适用各包组） .....	58
3.3 同类项目业绩（适用各包组） .....	59
3.4 企业管理规范（适用各包组） .....	59
3.5 配送保障能力（适用各包组） .....	59
3.6 供货配送快速响应能力（适用各包组） .....	60
3.7 经营模式（适用包组二） .....	60
四、技术部分 .....	61
4.1 技术要求条款响应（适用包组一） .....	61
4.2 技术要求条款响应（适用包组二） .....	69
4.3 产品供应链管理及质量保障（适用各包组） .....	73
4.4 应急方案（适用包组一） .....	73
4.5 企业管理制度（适用各包组） .....	73
4.6 售后服务方案（适用各包组） .....	74
4.7 产品质量管理能力（适用各包组） .....	74
4.8 针对本项目的投保承诺（适用各包组） .....	74
五、价格部分 .....	75
5.1 开标一览表 .....	75
5.2 开标一览表 2（针对包组一的指定产品） .....	76
附件：质疑函范本 .....	77

## 第一部份 投标邀请

投标邀请

广州群生招标代理有限公司佛山三水分公司（以下简称“采购代理机构”）受采购人的委托，就“佛山海关驻三水办事处饭堂物料及日用品供货配送服务项目”进行国内公开招标，欢迎合格的投标人参加投标。有关事项公告如下：

一、项目简要

- 1、项目名称：佛山海关驻三水办事处饭堂物料及日用品供货配送服务项目
- 2、项目编号：202305028111032
- 3、采购总预算为：人民币 98 万元【其中包组一采购预算为人民币 82 万元、包组二采购预算为人民币 16 万元（说明：各包组供货配送总金额以服务期内各类物料的实际配送量、相应物料的综合单价计算并以相应包组采购预算为限）】。
- 4、采购内容为：提供每个工作日早午晚三餐饭堂所需物料及日常所需用品的供货配送服务（具体详见项目需求书）。

二、投标人资格要求

- 1、符合以下要求：

序号	资格条件要求	提供证明材料要求
1	具有独立承担民事责任的能力	提供加盖投标人公章的在营业期限范围内的营业执照或事业法人登记证副本复印件，投标人为自然人的则提供身份证明文件。
2	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。
3	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。
4	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。
5	参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录	提供《政府采购供应商资格信用承诺函》。
6	具有在有效期内《食品经营许可证》	提供加盖投标人公章的证书复印件或电子证照。
说明：如不按提供证明材料要求提交相关证明材料的，将会严重影响投标人的资格审查结果。		

- 2、未被列入“失信被执行人、重大税收违法案件当事人、政府采购严重违法失信行为”记录名单；
- 3、已登记报名并获取本项目公开招标文件。

说明：

- （1）本项目不接受联合体投标。
- （2）为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人不得参与本项目投标。

(3) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的招标活动。

### 三、信息公告

1、本项目招标文件公告期为自发布招标公告之日起五个工作日，投标人认为招标文件的内容损害其权益的，可以在公告期内或者自期满之日起七个工作日内以书面形式向采购代理机构提出质疑。

2、本项目的有关公告会在中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))和广州群生招标代理有限公司网站([www.gzqunsheng.com](http://www.gzqunsheng.com))上公布，公布之日即视为有效送达之日，不再另行通知。

### 四、获取公开招标文件的时间、地点、方式及公开招标文件售价

1、获取公开招标文件时间：2023年5月11日至2023年5月17日，上午9:00-12:00；下午14:30-17:30（北京时间，节假日除外）。

2、获取公开招标文件地点：佛山市三水区西南街道健力宝北路4号富城大厦6楼603室。

3、公开招标文件售价：人民币500元/套（自带U盘，售后不退）。

4、获取公开招标文件方式：现场购买。

5、购买公开招标文件时提供报名资料如下：

(1) 营业执照复印件（加盖投标人公章）；

(2) 附有法定代表人身份证复印件的法定代表人证明文件（加盖投标人公章）；

(3) 附有授权代表身份证复印件的法定代表人授权文件（加盖投标人公章，如法定代表人到现场报名，不需提交授权文件）。

### 五、投标文件递交时间和开标时间及地点

1、递交投标文件时间：2023年5月31日 上午9:30至10:00（北京时间）；

2、递交投标文件截止时间：2023年5月31日 上午10:00（北京时间）；

3、递交投标文件地点和开标地点：佛山市三水区西南街道健力宝北路4号富城大厦6楼603室。

### 六、采购人、采购代理机构的名称、地址和联系方式

采购人名称：佛山海关驻三水办事处

采购人地址：佛山市三水区西南街道广海大道中17号

采购人联系人：杨先生 联系电话：0757-87718888

采购代理机构名称：广州群生招标代理有限公司佛山三水分公司

采购代理机构地址：佛山市三水区西南街道健力宝北路4号富城大厦6楼603室

采购代理机构联系人：谢先生

采购代理机构联系（传真）电话：0757-87720666

## 第二部份 项目需求书



## 一、项目说明

1、本项目分为两个包组进行采购，各包组选取一家供应商分别为采购人提供每个工作日早午晚三餐饭堂所需物料及日常所需用品的供货配送服务，各包组负责供货配送服务内容、采购预算以及供货配送服务期如下：

包组号	供货配送服务内容	采购预算	确定中标供应商数量	服务期
包组一	生鲜禽畜产品、生鲜水产品、蔬菜、水果、冷冻肉类、熟食品	82 万元	1 家	自签订合同生效之日起计算，为期 1 年。
包组二	早点、粮油、副食品、饮品、方便食品及日用品	16 万元	1 家	

说明：

- 1、本项目允许投标人兼投两个包组，但不允许兼中；
- 2、各包组供货配送总金额以服务期内各类物料的实际配送量、相应物料的综合单价计算并以相应包组采购预算为限。

## 二、技术要求

### （一）采购产品基准价

纳入本项目供货配送服务范围的各类产品基准价按以下方式确定：

1、属于佛山市发展和改革局网站（<http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcn/nfcp/tqjg/>）上公告范围内的产品，以每月的 1 日和 15 日（如遇节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）的佛山市三水区农副产品零售价格为基准单价。

2、针对包组一指定产品的基准价按下表的最高限价为准，该基准价在本项目服务期内不作调整，相关产品及其最高限价如下：

产品名称	单位	最高限价（元）
<b>牛肉类</b>		
牛肉丸	斤	60.00
牛柳	斤	60.00
牛筋	斤	42.00
牛坑腩（去油，去筋）	斤	55.00
<b>猪肉类</b>		
猪肚	斤	35.00
烧肉	斤	42.00
前甲瘦肉	斤	30.00
肋排	斤	36.00
叉烧	斤	45.00
带骨烧肉	斤	45.00
<b>禽类</b>		
鲜鸡脚	斤	30.00

青头鸭	只	52.00
鸡中亦	斤	30.00
乳鸽	只	28.00
鸡扒	斤	20.00
红烧乳鸽	只	35.00
烧鹅	斤	65.00
<b>海产类</b>		
柴鱼肉	斤	50.00
罗氏虾	斤	55.00
咸鱼（剥皮牛）	斤	30.00

3、不属于佛山市发展和改革局网站上公告的产品，相关产品的基准价通过市场调查方式确定，具体由相关中标人依据诚信的原则每三个月一次在佛山市三水区内随机选取3家相对大型的超市作为价格调查对象，并以同一产品的平均价作为调查后三个月的基准价，调查过程中产生的商品购买费用由中标人承担。

**说明：**

1、每月的1日至14日的配送产品基准价以当月1日发改网站公告的产品基准价为准，每月的15日至当月底的配送产品基准价以当月15日发改网站公告的产品基准价为准（如当月的1日或15日为节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）。

2、采购人有权随机的方式对中标人的诚信情况进行抽查，如发现中标人的价格调查工作没有落实或存在虚增价格情况的，采购人有权对中标人进行处理。

3、如所需产品不属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品，同时，在三水区内超市也没有销售的情况时，相关产品的价格可在合理的前提下由采购人确定。

**（二）包组一产品来源及标准要求**

1、中标人提供的各类产品须来源于合法的生产经营单位、质量和卫生标准必须符合国家相关规定和标准且为非转基因产品，不存在侵权或冒牌的情况、不存在安全风险。

2、生鲜禽畜类产品来源于合法经营的肉联厂。

3、蔬菜类产品来源于自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

4、其他产品必须来源于政府部门监管的生产基地、生产厂家或专业流通市场。

5、有保质期的产品，在交付时，应当保证其剩余保质时间不少于保质期的三分之二。

6、交付的各类产品除了必须符合国家相关的质量、卫生标准外，还应符合以下要求：

**1) 新鲜禽畜及三鸟类产品要求**

序号	品 种	标准/规格要求	质量（感官）要求
1	五花肉	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质，且为当天加工的新鲜产品。	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, 脂肪洁白, 肉汁透明。
2	猪上肉		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, 脂肪洁白无霉点。
3	猪肚		白色中略带浅黄色、富有弹性以及光泽、质地坚而厚实。
4	猪脚		干净, 无剩毛、无污物, 无异味。
5	猪排骨		脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 肉的外表及切面微湿润。
6	猪瘦肉		
7	前甲瘦肉		
8	猪杂		外形、完整、无变质, 无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其它病理现象。
9	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, 或外表湿润, 用手指按压凹陷后会立即复原, 肌纤维韧性强。
10	牛柳		颜色暗红、有光泽, 脂肪洁白或淡黄色, 肉质纤维细腻、紧实。
11	牛筋		要求色泽白亮且富有光泽, 无残留腐肉, 肉质透明, 质地紧密, 富有弹性。
12	牛坑腩		外形、完整、无变质, 肉质薄软有胶质, 爽软不硬, 无残留腐肉。
13	鸡扒		肉质呈均匀的白色或微黄色, 结构紧密, 有坚实感、有光泽, 肌纤维韧性强。
14	鲜鸡脚		肉皮色泽白亮且富有光泽, 无残留黄色硬皮, 质地紧密, 富有弹性, 表面微干或略显湿润且不黏手。
15	白条羊		肌肉呈均匀的红色, 结构紧密, 有坚实感、有光泽, 肌纤维韧性强, 脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干, 或外表湿润。
16	光鸡	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质, 且为当天加工的新鲜产品。每只重量不低于 1kg。	
17	光鸭	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质, 且为当天加工的新鲜产品。每只重量不低于 1.5kg。	
18	光鹅	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质, 且为当天加工的新鲜产品。每只重量不低于 3.5kg。	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 肌肉呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。
19	乳鸽	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质, 且为当天加工的新鲜产品。每只重量不低于 0.5kg。	
20	鲜禽蛋	新鲜, 且应为不低于无公害标准养殖的产品。	蛋壳清洁完整, 色泽鲜明, 无破损、无裂纹, 无霉斑, 呈规则卵圆形, 具有蛋壳固有的色泽且均匀一致。蛋白浓稠、透明。打开后蛋黄凸起、完整、有韧性, 稀稠分明, 具有蛋固有的腥味。

21	皮蛋	符合国家优级标准。	蛋体完整、有光泽、有明显的振颤感,松花明显,不粘壳、不粘手。蛋白呈半透明的青褐色或棕褐色。蛋黄呈墨绿色并有明显的多种色层。具有皮蛋应有的气味与滋味,无异味,不苦、不涩、不辣。
22	咸蛋	符合国家无公害食品标准。	外观裹灰松紧适宜,厚薄均匀,无凹凸不平露壳。蛋壳完整无裂纹,无破损,表面清洁。气室低于 7mm。蛋白纯白色无斑点,煮熟后蛋白细嫩。蛋黄色泽朱红(或橙黄)煮熟后黄中起油或有油流出。咸味适中,无异味。

## 2) 生鲜水产品要求

序号	品 种	规格要求	质量(感官)要求
1	仓鱼	每条不低于 200g	体态完整有光泽,无嘴烂及其它外表损伤,无异味,无寄生物,鱼眼睛清亮,角膜透明,眼球略微隆起,鳍展平张开,皮肤天然色泽明显有透明黏液层。
2	带鱼	每条不低于 500g	
3	大头鱼	每条不低于 2kg	活体,且体态完整有光泽,无嘴烂及其它外表损伤,无异味,无寄生物,鱼眼睛清亮,角膜透明。
4	草鱼	每条不低于 1.5kg	
5	鲫鱼	每条不低于 500g	
6	生鱼	每条不低于 500g	
7	塘虱	每条不低于 200g	
8	黄骨鱼	每条不低于 200g	
9	其他鱼类	每条不低于市场常见重量	
10	罗氏虾	不低于市场常见重量	活体,体态完整、外壳青色有光泽,无异味,肉质丰满紧实。
11	柴鱼肉	不低于市场常见重量	符合市场常规的质量标准。
12	咸鱼 (剥皮牛)	不低于市场常见重量	体态完整,无嘴烂及其它外表损伤,无异味,无寄生物。

## 3) 蔬菜类产品要求

序号	品 类	规格/标准要求	质量(感官)要求
1	叶菜类	不低于市场常见的规格	属同一品种规格,肉质鲜嫩形态好,色泽正常,茎基部削平,无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤,无烧心焦边、腐烂等现象,无抽苔(菜心除外),无畸形、异味,结球叶菜要结球适度,花椰菜应新鲜洁白,不带叶麸,无畸形花
2	茄果类		属同一品种规格,果实整洁,成熟度适中,番茄花蒂不明显,无裂果及空洞现象,茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象,无腐烂、畸形、异味,无明显机械伤。
3	瓜果类		属同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,无斑点,无断裂,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤,不带泥土。
4	根菜类		属同一品种规格,皮细光滑,大小均匀,肉质脆嫩致密新鲜,无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味,不带泥沙,不带茎叶和须根。
5	薯芋类		属同一品种规格,色泽一致,不带泥沙,不带须根、茎叶,不干瘪,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑,马铃薯无发芽,皮不变绿。
6	姜		鲜嫩、无腐烂、无千裂皱皮、无破损现象,呈浅黄色。
7	葱		鲜嫩、无腐烂、无千裂皱皮、无枯叶现象,有葱固有气味。
8	蒜		蒜瓣新鲜完整不破皮,无腐烂发芽等现象。

## 4) 水果类产品要求

序号	品 类	规格/标准要求	质量(感官)要求
----	-----	---------	----------

1	水果类	不低于市场常见的规格	肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。
---	-----	------------	--------------------------------

## 5) 熟食类产品要求

序号	品类	规格/标准要求	质量（感官）要求
1	烧鸡	不低于市场常见的规格	形态正常、新鲜、无异味、无霉变，肥瘦适中，没有添加人工色素以及化学物质。
2	烧鸭		
3	烧鹅		
4	叉烧		
5	烧肉		
6	红烧乳鸽		
7	带骨烧肉		

## 6) 冷冻肉类产品要求

序号	品种	规格/标准要求	质量（感官）要求
1	猪肉丸	不低于市场常见的规格及标准	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，有相应肉类应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，没有有明显的冰晶状物。
2	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，有相应肉类应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，没有有明显的冰晶状物。
3	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，有相应肉类应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，没有有明显的冰晶状物。
4	鸡肉丸		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，有相应肉类应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，没有有明显的冰晶状物。
5	鸡翅（鸡中亦、鸡全翅）		交货以干净、新鲜、无异味、大小适合规格要求为标准。
6	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，切面为深红色且色泽均匀；无酸败味或其他异味。
7	腊肠		有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。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。
8	腊肉		有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。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。
9	白条猪		去头，去蹄，去板油，去内脏，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
10	扇骨		形状扁平如扇子，体冻实坚硬，无冻化现象。

## (三) 包组二产品来源及标准要求

1、中标人提供的各类产品须来源于合法的生产经营单位、质量和卫生标准必须符合国家相关规定和标准且粮油类产品为非转基因产品，不存在侵权或冒牌的情况、不存在安全风险。

- 2、副食品类产品来源于具有有效的《全国工业产品生产许可证》的生产单位。
- 3、早点类产品须来源于具有《餐饮服务许可证》或《全国工业产品生产许可证》的单位。
- 4、其他产品必须来源于政府部门监管的生产基地、生产厂家或专业流通市场。
- 5、有保质期的产品，在交付时，应当保证其剩余保质时间不少于保质期的三分之二。
- 6、交付的各类产品除了必须符合国家相关的质量、卫生标准外，还应符合以下要求：

#### 1) 早点类产品要求

序号	品 类	规格/标准要求	质量（感官）要求
1	河粉	不低于市场常见的规格及标准	粉薄白透明，爽软韧柔。
2	米粉		质地柔韧，富有弹性，水煮不糊汤，干炒不易断。
3	面条		色泽要求为淡黄色（即胚乳的颜色），抗褐变能力强，弹性好。
4	包点类		外形整齐，不收缩，气孔均匀，粉质细腻，不黏、不松散、无糖粒、无粉块、无糊化，组织松软，还应具有该品种应有的组织特征，不存在变质或污染情况。
5	点心类		色泽光亮、新鲜，馅料充足，不存在变质情况。

#### 2) 粮油类产品要求

序号	品 类	标准/等级要求	包装要求	质量（感官）要求
1	大米	符合国家一级或优级标准，为交付前两个月内生产的产品。	袋装	色泽清白、有光泽、呈半透明状、米粒大小均匀、丰满光滑具有正常的清香味，无其他异味、无结块，手摸有凉爽感。
2	面粉			色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，符合国家食品卫生标准。
3	食用油	为“非转基因产品”，符合国家一级标准，且为交付前两个月内生产的产品。	桶装	气味清新、无絮状悬浮物，呈完全透明状。
4	杂粮	符合国家一级或优级标准。	袋装	颗粒均匀，具有正常的色泽及气味，无肉眼可的外来杂质。

#### 3) 副食品类产品要求

序号	品 类	标准/等级要求	包装要求	质量（感官）要求
1	酱类	符合国家一级或优级标准。不含“转基因”成份，为交付前两个月内生产的产品。	瓶装	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味。无其他不良气味、异味、异物。酱油的氨基酸态氮大于等于 0.7 克/100mL。
2	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。
3	淀粉制品		袋装	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,具有正常气味,无其他异味。
4	白沙糖	符合国家一级或优级标准。	色泽洁白明亮,有光泽,具有白糖的正常气味,无酸味、酒味或其他异气味,晶粒均匀整齐松散,不结块,无肉眼可见的杂质,水溶液应清晰透明无杂质。
5	红糖		具有甘蔗汁的清香味,无酸味、酒味或其他异气味。
6	食盐		为加碘食盐,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,具有纯正的咸味。

#### 4) 饮品类产品要求

包装要求	规格	质量(感官)要求
袋装/瓶装	常规	具有相应产品所特有的色、香、味,无沉淀、无杂质、无霉变或其他异味。

### (四) 包组一供货配送服务及产品交付要求

#### (1) 供货配送服务要求

1、配送产品的外观或包装应完好、洁净、不存在污染、破损或变质或不符合采购需求的情况,否则,中标人须及时更换相关的产品以确保采购人的饭堂运作及相关管理工作不受影响。

2、投入本项目服务的相关的工作人员须配备符合卫生要求的统一工作服装以防止病原、细菌传播,如因此造成采购人或第三方受到损害或损失的,相关的一切后果和责任由相关中标人自行承担。

3、在进行产品装载运输时,须安排持有健康证的专职司机、理货员进行操作。同时,相关的人员还须依据各时期的防疫管控规定,配合做好相关工作。

4、为了防止产品交叉污染或串味,中标人应根据不同类型的产品,配置专用的容器进行分类装载运输,且相关的专用容器应有明显的标识。

5、专用运输车辆和用于装载产品的专用容器必须在每次使用前进行彻底的清洗、消毒,以防止食品污染情况的发生,如因此使采购人或第三方造成损害或损失的,相关的一切后果和责任由相关中标人自行承担。

6、不得以“短斤少两、虚增价格、以次充好”等方式损害采购人的利益。

7、不允许将零散收购的产品供应给采购人。

8、需要采用冷藏方式进行配送的产品,应保证运输过程冷链不中断,同时,在配送卸货环节中应保证脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

9、中标人应积极配合由采购人派出的后勤工作人员的指导和管理。

10、中标人在提供服务期间获得或接触到的有关采购人的管理和工作等信息负有保密责任,并承担相应的管理责任。

11、在产品组织、配送过程中,与中标人相关的一切风险、责任和相关的费用由中标人自行承担。

## （2）产品交付要求

1、要求中标人按送货通知单规定的交付日期要求，于每天的早上 8:00 前和下午 4:00 前将相关货物、产品全数送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应该在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意。如采购人临时要求送货，中标人必须无条件配合。

**说明：采购人有权在发出配送通知后，根据实际情况需要变更或追加配送内容的，对此，中标人应予以配合。**

2、中标人必须严格按照本项目的产品标准和来源要求进行产品组织、配送，否则，由此产生的一切后果和责任由中标人自行承担。

3、在交付产品时，中标人须同时提供加盖公章的产品清单、产品来源证明、产品合格证（**生鲜禽畜产品、生鲜水产品、蔬菜、水果产品还须提供农残检测报告、动物产品检疫合格证等相关检测合格证明**）。如产品交付时相关随附资料有缺失，采购人有权拒收该批次产品，并有权自行采购当天饭堂所需物料，由此产生的一切损失和额外费用由中标人承担。

4、中标人须配置具备冷藏保鲜功能的专用运输车辆进行运输配送，以防止农产品或冷鲜产品在运输过程中出现变质的情况，同时，根据采购人的要求，安排专职人员对送达的水产品、禽畜产品进行初加工（初加工工作包括：宰杀、清洗、去骨、去内脏、制作肉胶等）。

5、所有蔬菜、水果在交付前应经过前期处理（前期处理包括：去除表面杂质、去蒂、摘剔等），使用率应达到 95%以上。

## （五）包组二供货配送服务及产品交付要求

### （1）供货配送服务要求

1、配送产品的外观或包装应完好、洁净、不存在污染、破损或变质或不符合采购需求的情况，否则，中标人须及时更换相关的产品以确保采购人的饭堂运作及相关管理工作不受影响。

2、投入本项目服务的相关的工作人员须配备符合卫生要求的统一工作服装以防止病原、细菌传播，如因此造成采购人或第三方受到损害或损失的，相关的一切后果和责任由中标人自行承担。

3、在进行产品装载运输时，须安排持有健康证的专职司机、理货员进行操作。同时，相关的人员还须依据各时期的防疫管控规定，配合做好相关工作。

4、不得以不当方式损害采购人的利益。

5、不允许将零散收购的产品供应给采购人。

6、需要采用冷藏方式进行配送的产品，应保证运输过程冷链不中断，同时，在配送卸货环节中应保证脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

7、中标人应积极配合由采购人派出的后勤工作人员的指导和管理。



8、中标人在提供服务期间获得或接触到的有关采购人的管理和工作等信息负有保密责任，并承担相应的管理责任。

9、在产品组织、配送过程中，与中标人相关的一切风险、责任和相关的费用由中标人自行承担。

## （2）产品交付要求

1、要求中标人按送货通知单规定的交付日期要求，于每天的早上 8:00 前和下午 4:00 前将相关货物、产品全数送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应该在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意。如采购人临时要求送货，中标人必须无条件配合。

**说明：采购人有权在发出配送通知后，根据实际情况需要变更或追加配送内容的，对此，中标人应予以配合。**

2、中标人必须严格按照本项目的产品标准和来源要求进行产品组织、配送，否则，由此产生的一切后果和责任由中标人自行承担。

3、在交付产品时，中标人须同时提供加盖公章的产品清单、产品来源证明及产品合格证。如产品交付时相关随附资料有缺失，采购人有权拒收该批次产品，并有权自行采购，由此产生的一切损失和额外费用由中标人承担。

4、在进行配送时，应采取必要的防污染、防挤压措施，以确保送达的产品安全卫生、形态美观，不存在污染的情况。

5、交付的糕点类产品应为当天生产的产品，且加工工艺和使用的原料应符合国家相关的规范、标准，不存在发霉、变质或过期等情况。在进行配送时，应采取必要的保温、防污染、防挤压措施，以确保送达的产品安全卫生、形态美观、适口性好，不存在污染、变形、糊化、生冷的情况，同时，中标人须根据采购人（用户）的送货数量计划，每次、每个品种免费多送一份作为产品样品，以供产品质量溯源。

6、交付的工业制品应包装洁净、完好，标识符合国家相关标准及规范要求。

## （六）各包组货物验收要求

1、为确保产品质量及来源符合要求，由采购人派出专员为对各包组中标人送达的货物进行检查及签收，签收前将对送达产品的包装完好情况、污染情况、霉变情况、产品来源、质量检验报告（合格证）、交付数量等信息情况进行检查登记，并填写《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务验收单（格式）》，为产品结算提供依据。

### 佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务验收单（格式）

验收日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日\_\_\_\_时\_\_\_\_分

序号	产品名称	交付数量	外观/气味	随付单证
----	------	------	-------	------

1				
2				
3				
.....				

供货配送服务单位: \_\_\_\_\_

供货配送服务方经办人(签名):

收货方经办人(签名):

**说明: 以上格式采购人有权根据管理需要进行调整。**

2、在验收过程中,如发现交付的产品存在不符合要求的情况,相关中标人须立即无条件退换相关的产品,否则,采购人有权拒收相关产品或拒付相关产品款项。

3、采购人有权对各包组中标人提供的产品进行随机抽样并封存,为在产品使用过程中出现问题时提供溯源依据。样品抽取方式:由采购方工作人员随机抽取、由双方工作人员签署确认(签署内容包括:产品名称、交付及抽取具体时间等)并封存,封存时间根据不同类型的产品及使用时间而定。

4、对于存在质量争议的产品,由采购人交由具有相应资质的检测机构进行质量鉴定。如存在质量问题,则检测费用由相关中标人负责支付,否则检测费用由采购人负责支付。

#### (七) 各包组供货配送服务方式

1、要求各包组中标人每两周按下表《佛山海关驻三水办事处(饭堂物料/日用品)供货配送服务报价表(格式)》要求提交报价。

#### 佛山海关驻三水办事处(饭堂物料/日用品)供货配送服务报价表(格式)

报价日期: \_\_\_\_年\_\_月\_\_日

报价单位:

金额单位: 元

供货配送服务单位(盖章):			联系人:		联系电话:
报价有效期: 年 月 日 - 年 月 日					
序号	品种	单位(规格)	单价	加工费(单价)	综合单价
1					
2					
...					
<b>说明:</b> 1、单价=产品基准价×中标折扣率 2、综合单价=单价+加工费(单价) 3、报价均已包含税费					

(1) 报价时要求同时附上纸质版和电子版的报价表。

(2) 上表中的“单价”为按本项目“采购产品基准价”中规定的确定方式确定的单价。属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品,随附当期(见“采购产品基准价”中说明第一款的要求)在佛山市发展和改革局公布的佛山市三水区农副产品零售价格表;不属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品随附以市场调查方式确定的所属期内的基准价格表(见“采购产品基准价”第三款)。

(3) 采购人有权根据实际需要要求各包组中标人对表格格式、内容及报价形式进行调整。

2、采购人原则上根据接下来两周内各时段的实际需要提前一天按下表《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）送货通知单（格式）》形式书面向各包组中标人发出供货配送服务通知。

**佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）送货通知单（格式）**

致：（中标人全称）

请贵单位按下表要求，将相关产品按期送达。

序号	产品名称	规格	配送数量	交付日期
1				
2				
3				
.....				

通知发出日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

送达地点：\_\_\_\_\_

经办人签名：\_\_\_\_\_

说明：以上格式采购人有权根据实际需要进行调整。

### 三、商务要求

#### （一）供货配送地点

本项目各包组供货配送地点为：佛山海关驻三水办事处。

#### （二）各包组人员、车辆配置及管理要求

##### （1）人员配置及管理要求

1、各包组中标人应为本项目配置一个专责工作组为本项目提供配送服务，其中项目负责人1人、驾驶员不少于1人、理货员不少于2人。

2、专责工作组成员为中标人下属的固定工作人员，具有健康证明。

3、专责工作组的负责人应具备较高业务水平、工作协调能力及具备较高的道德素质。

4、为了便于沟通和管理，各包组中标人在与采购人签订本项目合同时，应将专责工作组成员的身份证明、在中标单位缴交社保的证明、健康证明、联系方式报采购人备案。相关人员在本项目供货配送服务期内不得随意更换，如确因实际情况需要更换的，在事前应征得采购人书面同意，并将拟更换人员的身份证明、在中标单位缴交社保的证明、健康证明、联系方式报采购人备案、登记。如在本项目供货配送服务期内，相关人员或联系方式发生变动的，应及时通知采购人。

5、在本项目供货配送服务期内，采购人有权根据中标人提交的人员备案资料对相关工作人员的身份进行核实。

##### （2）配送车辆配置及管理要求

1、各包组中标人应为本项目配置不少于1辆专用配送车辆为本项目提供配送服务。各包组中标人在与采购人签订本项目合同时，应将相关车辆行驶证等信息报采购人备案、登记，以便于管理。

**说明：行驶证信息中车辆所有人须记载为中标单位的且须在检验有效期内。**

2、备案、登记车辆不得随意更换，如因实际原因（如：年审、季审、故障维修）不能出车的，中标人应及时向采购人报告，须更换配送车辆的，相关车辆行驶证等信息须报采购人备案、登记。

3、中标人对运输车辆安全行驶及驾驶员负有管理和安全教育责任，如因运输车辆或驾驶员的原因造成采购人或第三方人员或财产受到损害的，由此产生的一切责任由相关中标人自行承担。

### （三）各包组服务考核办法

1、在本项目服务期内，采购人将每月不定期对各包组中标人的供货质量、服务质量及服务规范进行监督、考核，考核办法如下：

序号	考核项目	考核内容	扣分	评分占比
1.1	供货质量	因产品质量原因导致食品安全事件的，每次扣 15 分。		30 分
1.2		供应的产品经查实为伪劣产品的，每次扣 10 分。		
1.3		未经许可，擅自更改送货内容的，每次扣 5 分。		
1.4		存在短斤少两、以次充好，每次扣 5 分。		
1.5		交付的产品质量或等级不符合要求的，每项、每次扣 10 分。		
1.6		交付的产品的规格不符合要求的，每项、每次扣 5 分。		
1.7		供应的产品经具有相应资质的检测机构鉴定为不符合国家质量标准的，每次扣 10 分。		
1.8		将零散收购的产品供应给采购人的，每次扣 3 分。		
1.9		以虚增价格的方式损害采购人利益的，每次扣 10 分。		
1.10		<b>本项考核扣分合计（最少得 0 分）</b>		
2.1	服务质量	在产品交付时，没有按要求提交产品清单、相关产品来源证明、质量检验报告及相关交付产品的零售价格表的，每次、每项扣 10 分。		30 分
2.2		不按采购人下达的采购通知及时送货或不按规定及时更换不符合要求产品的，每次扣 5 分。		
2.3		项目工作人员不服从采购方工作人员指挥或管理的，每次扣 10 分。		
2.4		不按采购人要求对配送的产品进行预处理工作的，每次扣 3 分。		
2.5		经查实有行贿、给回扣等不法行为的，每次扣 10 分。		
2.6		不按要求配置专用的容器进行分类装载运输或相关的专用容器没有明显标识的，每次扣 2 分。		
2.7		专用运输车辆、专用容器有污垢、杂物的，每次扣 5 分。		
2.8		运输车辆发生有责安全事故，每次扣 10 分。		
2.9		<b>本项考核扣分合计（最少得 0 分）</b>		
3.1	服务规范	项目专职人员未取得健康证，没有穿着统一的工作服装的，每人/次扣 2 分。		20 分
3.2		项目服务人员或配送车辆的备案信息与现场查验不一致的，每项、每次扣 10 分。		
3.3		经采购人批准更换配送车辆或服务人员后，没有将相关信息报经采购人备案的，每次扣 2 分。		
3.4		项目专职人员在提供服务期间，存在态度恶劣或“粗言秽语”情况的，每次扣 2 分。		
3.5		对采购人的服务需求没有及时作出响应的，每次扣 10 分。		

3.6		本项考核扣分合计（最少得 0 分）		
4.1	其他	被媒体负面曝光的，每宗扣 15 分。		20 分
4.2		有违反招标文件及合同规定的其他违约事件的，根据违约性质及问题严重程度，每次扣 5-10 分。		
4.3		本项考核扣分合计（最少得 0 分）		
当月考核扣分合计				_____
说明：				
1、每月考核得分=100 分-当月每次考核扣分合计。				
2、在本项目供货配送服务期内，采购人有权根据实际需要对本考核办法进行优化、调整。				

2、如因中标人不按规定及时送货或更换不符合要求的产品导致采购人的饭堂工作停顿的，除按考核办法扣分外，同时作以下处理：

（1）按每次 1000 元的方式计算向采购人支付违约金，违约金由采购人在应付的货款中直接扣除。

（2）采购人有权自行采购相应的产品，以解决饭堂工作停顿的问题，但期间所产生的一切费用（包括产品采购成本）由中标人支付或由采购人在应付的货款中直接扣除。

3、在本项目供货期内，如中标人未能按采购要求或承诺提供产品或服务的，采购人有权停止其供货任务并终止服务合同。

#### （四）投保要求

1、本项目要求各包组投标人在投标时对食品安全责任险及公众责任险作出投保承诺（投保承诺的期限须涵盖本项目的供货配送服务期）。

2、各包组中标人与采购人签订合同后的 10 个工作日内，须按照投标时对食品安全责任险及公众责任险的投标承诺完成相关的投保工作，并将相应的保险单据报采购人进行备案。否则采购人有权取消该中标人的中标资格并终止其服务合同。

#### （五）结算方式

1、本项目供货配送产品货款每月（期）结算一次，当月（期）应付货款在次月（期）开始后的 15 个日历天内支付。

2、当月（期）结算款项根据交付产品的品种、数量以及综合单价并结合服务考核得分计算。具体计算方式如下：

（1）当月应付货款=当月应付各品种产品货款之和×（服务考核得分÷100）

（2）当月应付各品种产品货款=各品种产品交付数量×相应的综合单价

3、在结算时，相关中标人须向采购人提交有效的结算发票。

4、所有货款由采购人以银行划款的方式划入相关中标人名下的结算账户。

#### （六）合同终止情形

在本项目服务期内，如各包组中标人存在以下问题的，采购人有权终止与相关中标人签订的合同：

1、符合本项目规定的终止情形；

- 2、因不法经营等原因，被相关行政主管部门勒令停业；
- 3、存在行贿、给回扣等不法行为；
- 4、因所供产品质量原因导致食品卫生安全事故发生；
- 5、在一个月三次或一年内累计五次受到采购人书面警告的；
- 6、连续三个月或累计四个月服务考核得分不足 80 分；
- 7、未按要求作出投保的；
- 8、将本项目转包并经核实。

如相关的问题涉及法律、经济责任的，追究其法律和经济责任。

#### **（七）投标报价要求**

1、本项目要求各包组投标人根据本项目招标文件采购产品基准价进行报价，其中包组一的投标人须针对“采购产品基准价”第二项的要求对指定的产品进行单独报价，报价采用统一折扣率（ $100\% \geq \text{折扣率} > 0\%$ ）的形式进行且投标折扣率须为固定值。

2、所报的价格已包含本项目实施过程中相关的所有成本、费用和合理利润，该折扣率在本项目服务期内不作调整。

## 第三部份 投标人须知

## 一、说明

### 1. 适用范围

1.1 本招标文件适用于本投标邀请中所述的“佛山海关驻三水办事处饭堂物料及日用品供货配送服务项目”。

### 2. 定义

2.1 “采购人”是指：佛山海关驻三水办事处。

2.2 “监管部门”是指：采购人上级管理部门。

2.3 “采购代理机构”是指：广州群生招标代理有限公司佛山三水分公司。

2.4 “合格的投标人”是指：符合投标邀请中投标人资格要求的投标人。

2.6 “中标人”是指经本项目公开招标文件约定程序确定并授予合同的投标人。

2.7 本项目确定中标供应商数量为：包组一：一家；包组二：一家。

### 3. 合格的货物与服务

3.1 “服务”是指符合招标文件规定的服务。

3.2 “货物”是指投标人制造或组织符合招标文件要求的货物等。招标文件中没有提及招标货物来源地的，根据国家及地方的相关规定均应是本国货物。投标的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足招标文件规定的规格、参数、质量等要求。

### 4. 投标费用

4.1 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购代理机构和采购人均无义务和责任承担这些费用。

4.2 本次招标向各包组中标人收取定额采购代理服务费。包组一采购代理服务费为人民币 12,300.00 元、包组二采购代理服务费为人民币 2,400.00 元，各包组中标人在领取《中标通知书》之前必须交纳采购代理服务费。

#### 说明：

1、采购代理服务费以人民币支付。

2、采购代理服务费支付方式：一次性以电汇、支票或现金等形式支付。

3、采购代理服务费不在投标报价中单列。

## 二、公开招标文件

### 5. 公开招标文件的构成

5.1 公开招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

1) 投标邀请

2) 项目需求书



- 3) 投标人须知
  - 4) 合同样本
  - 5) 投标文件格式
  - 6) 在招标过程中由招标人或招标代理机构发出的修正和补充文件等
- 5.2 投标人应认真阅读、并充分理解公开招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款及要求等）。投标人没有按照公开招标文件要求提交全部资料，或者没有对公开招标文件在各方面都做出实质性响应的，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。
6. 公开招标文件的澄清
- 6.1 任何要求对公开招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式在投标截止时间十五日以前通知采购人或采购代理机构。采购人或采购代理机构将针对投标人所要求澄清的内容均以书面形式予以答复。
- 6.2 投标人在规定的时间内未对公开招标文件澄清或提出疑问的，将视其为无异议。对公开招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。
7. 公开招标文件的修改
- 7.1 在投标截止时间十五日以前，无论出于何种原因，采购人以及采购代理机构可主动地或在解答投标人提出的疑问时对公开招标文件进行修改。
- 7.2 修改后的内容是公开招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。投标人在收到上述通知后，应立即以书面形式向采购人以及采购代理机构确认。
- 7.3 为使投标人准备投标时有充足时间对招标文件的修改部分进行研究，采购人以及采购代理机构可适当推迟投标截止期，但应书面通知所有购买招标文件的投标人。

### 三、投标文件的编制和数量

8. 投标的语言
- 8.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人以及招标代理机构就有关投标的所有来往函电均应使用中文。
9. 投标文件的构成应符合招标文件的要求。
10. 投标文件编制
- 10.1 投标人在编写投标文件时，应填写公开招标文件要求的内容及其附件，并根据实际情况补充评审所需资料。同时，编制的投标文件应按公开招标文件的要求分别装订和封装。对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。

10.2 投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容。

10.3 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标人对其中任何资料进行核实的要求。

10.4 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果及其责任由投标人承担。

## 11. 投标报价

11.1 投标人所提供的货物及服务均应以折扣率报价。

11.2 投标人应按照《开标一览表》确定的格式进行报价。投标报价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减。投标报价中也不得缺漏招标文件所要求的内容，否则，其投标将被视为无效投标或确定为投标无效。

## 11.3 投标有效期

从投标截止日起，投标有效期为 90 天（日历天）。在特殊情况下，招标代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期，要求与答复均应以书面形式，同意延期的投标人根据原截止期应负之权利及责任相应也延至新的截止期。

## 12. 备选方案

12.1 只允许投标人有一个投标方案，否则将被视为无效投标。

## 13. 联合体投标

13.1 本项目不接受联合体投标。

## 14. 投标人资格证明文件

14.1 投标人应按公开招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件。

14.2 资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖投标人公章（如投标人为自然人的相关资格证明材料由其本人签名）。

15. 按招标文件规定，提供证明投标的合格性和符合招标文件规定的文件。

## 16. 投标保证金

16.1 本项目不收取投标保证金。

## 17. 投标的截止期

17.1 投标人须于本项目投标邀请中关于“投标文件递交时间和开标时间及地点”的规定递交投标文件，**超过截止时点后的投标为无效投标。**

## 18. 投标文件的数量和签署

18.1 投标人应编制**投标文件一式五份**，建议采用A4规格纸打印，并装订完好。其中正本一份，副本四份，副本可采用投标文件的正本复印而成装订成册，并在封面注明“正本”和“副本”字样。如

果正本与副本不符，应以正本为准。此外须提交投标文件电子文档一份，电子文件要求光盘或U盘作为存储介质，WORD或EXCEL格式，不留密码，无病毒，不压缩，内容应与投标人打印产生的纸质投标文件内容一致，如有不一致，以纸质投标文件为准。投标文件由法定代表人或其授权代表人正式签署并加盖公章，同时须加盖文件骑缝公章，任何更改（如果有的话）应由原签署人签字并加盖投标人公章。

18.2 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字。授权代表须出具书面授权证明，其《法定代表人授权书》应附在投标文件中。

18.3 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表人在旁边签字才有效。

#### 四、投标文件的递交

##### 19. 投标文件的密封和标记

19.1 为方便核对投标人身份及其委托授权，投标人代表应在开标现场签到时提交《法定代表人证明书》、《法定代表人授权书》正本各一份（如法定代表人为投标人代表的则无须出具《法定代表人授权书》）。

19.2 为方便开标时唱标，各包组投标人应备有一个“唱标信封”将《开标一览表》（参与包组1的投标人须同时提供《开标一览表2》）（加盖公章）单独密封提交，并在信封上清晰标明“唱标信封”字样。

19.3 为便于现场签收，建议投标人将投标文件正本、每一本副本及唱标信封分别单独密封包装，并在各外包装上清晰标明“正本”、“副本”、“唱标信封”字样。

19.4 所有信封或外包装上应当注明采购项目名称、项目编号、包组号、投标人/供应商全称和“在（招标文件中规定的开标日期和时点）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人公章。

19.5 所有投标文件应按本文件第一部分《投标邀请》中规定的截止时点前递交到开标地点。如投标文件存在无密封或因包装破损出现散漏或无标记或标记不清或标记错误或迟于截止时点递交的，采购代理机构将拒绝接收。

##### 20. 投标文件的修改和撤回

20.1 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知采购人及采购代理机构。补充、修改的内容应按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时点之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

20.2 投标人在递交投标文件后，可以撤回其投标，但投标人必须在规定的投标截止时点前以书面形式告知采购人及采购代理机构。

20.3 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

20.4 如采购人认为有必要的，有权对投标人递交的《投标文件》中相关资料的原件进行核对，投标人须予以配合。

## 五、开标、评标、定标

### 21. 开标

21.1 采购代理机构在《投标邀请》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标时原则上应当有采购人派出的监督人员和投标人代表参加。参加开标的代表应签到以证明其出席（如参加开标的代表拒绝签到的，视同其出席）。

21.2 开标时，由采购人派出的监督人员检查投标文件的密封情况，经确认无误后由采购代理机构工作人员当众拆封，宣读投标人名称以及投标价格。

21.3 采购代理机构做好开标记录，开标记录由各投标人代表签字确认（如投标人代表拒绝签字的，视同其对开标情况无异议）。

### 22. 评标委员会的组成和评标方法

22.1 评标由采购代理机构组建的评标委员会负责。**本项目评标委员会由五位成员组成，五名评标委员会成员均从评标专家库中随机抽取。**

22.2 评标委员会将按照公开招标文件确定的评标方法进行评标。

22.3 本次评标采用综合评分法，具体见本部分“八、评标方法、步骤及标准”。

### 23. 投标文件的初审

23.1 评标委员会将依法审查投标文件是否完整、总体编排是否有序、文件签署是否合格、投标人是否提交了投标保证金、是否按招标文件的规定密封和标记等。

23.2 评标委员会对大小写金额不一致、单价汇总与总价不一致、投标文件（正本）中的开标/报价一览表内容与唱标信封中的开标/报价一览表相应内容不一致的，按以下方法更正：投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；投标文件（正本）中开标/报价一览表内容与唱标信封中的开标/报价一览表相应内容不一致的，以投标文件（正本）中的开标/报价一览表为准。如果投标人不接受对其错误的更正，其投标将被视为无效投标或确定为投标无效。

23.3 在详细评标之前，评标委员会要审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

23.4 投标人有下列情形之一的，其投标将被视为无效投标：

实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

23.4.1 在资格审查、符合性审查时，如存在不满足或不符合《资格审查表》（见附件一）及《符合性审查表》（见附件二）中规定的合格供应商资格和符合性要求之一的，投标文件将确定为无效投标。

23.4.2 资格审查由采购代理机构负责。符合性审查由评标委员负责，审查结论意见采取少数服从多数的原则，即超过半数评委的结论为“通过”则该投标人通过符合性检查，否则不通过。

#### 24. 投标文件的澄清

24.1 评标期间，对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以书面形式（应当由评标委员会专家签字）要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正，但不得允许投标人对投标报价等实质性内容做任何更改。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。有关澄清的答复均应由投标人的法定代表人或授权代表签字的书面形式作出。

24.2 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

#### 25. 投标的评价

25.1 评标委员会只对确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较。

#### 26. 授标

26.1 评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，提出书面评标报告，按照得分由高到低的顺序排名推荐中标候选人名单。

26.2 采购人在收到评标报告后的五个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。

26.3 中标人确定后，采购代理机构将在招标文件指定的媒体上发布中标公告，并向中标人发出《中标通知书》，《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。

#### 27. 替补候选人的设定与使用。

27.1 如果被选定的中标人不能按照招标文件要求及投标文件的承诺签订中标合同，或经核定中标人的投标文件与事实不符，从而影响公平、公正及影响中标合同执行时，采购人有权取消该中标人的中标资格，确定排位在中标人之后第一位的中标候选人为中标人；以此类推，也可采用重新招标的方式重新选择中标人。

27.2 如果所有中标候选人均无法签订合同，采购人将重新招标或更改采购形式，对受影响的投标人不承担任何责任。

### 六、质疑

28.1 投标人对招标过程或评标结果有质疑的，可向采购人或采购代理机构书面提出，但需对质疑内容

的真实性承担责任，并须以纸质原件形式现场递交到采购人或采购代理机构办公地点。

## 七、合同的订立

### 29. 合同的订立

29.1 招标人与中标人自中标通知书发出之日起 30 日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订项目合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

## 八、评标方法、步骤及标准

### 30. 评标方法

本次评标采用综合评分法。根据各投标人的商务、技术及价格得分，计算出投标人的综合得分，评标委员会按综合得分由高到低的原则进行排序，各包组综合得分排名第一的投标人为第一中标候选人，综合得分排名第二为第二中标候选人。

### 31. 评标步骤

评标委员会对投标文件的评审分为初审与详细评审，评审先对包组一进行评审、再对包组二进行评审。

#### （一）初审

开标结束后，由采购代理机构依据招标文件确定的方式对投标人的资格进行审查以确定投标人是否符合投标资格条件要求、由评标委员会依据招标文件的规定对投标文件的符合性进行审查，评标委员会判定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻找其他外部的证据。

有效投标人不足三家作招标失败处理。

#### （二）详细评审

详细评审是评标委员会依据公开招标文件的要求逐条进行评审。

1、商务评分：评标委员会各评委就各投标人对公开招标文件商务部分各项条款的响应程度等因素进行评审和比较，并量化打分（见附表：商务评分表）；

2、技术评分：评标委员会各评委就各投标人对公开招标文件技术部分各项条款的响应程度等因素进行评审和比较，并量化打分（见附表：技术评分表）；

3、价格得分：在所有通过符合性审查的报价中，取投标报价（折扣率）最高的报价为基准价，其价格分为满分。（见附表：价格评分表）。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，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，可以要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其投标报价（折扣率）合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

#### （三）商务、技术得分及综合得分的统计

采购代理机构工作人员取各评委的商务、技术评分的算术平均值为该投标人的商务、技术得分（评分按四舍五入的原则精确至小数点后两位）。将投标人的商务、技术得分和价格得分相加，计算得出各投标人的综合得分。

#### （四）推荐中标候选供应商名单

评标委员会将按综合得分由高到低的顺序排名[综合得分相同的，按投标报价（折扣率）由高到低顺序排列，综合得分和投标报价（折扣率）均相同的，按技术指标由优至劣顺序排列]，各包组综合得分排名第一的投标人为第一中标候选人，综合得分排名第二为第二中标候选人，并由评标委员会向采购人出具书面评标报告。

**说明：已在包组一获得被推荐为第一中标候选人的同一投标人，不可参与包组二的评审。**

### 32. 拒绝任何或所有投标的权利

32.1 评标委员会经评审，一致认为所有投标都不符合招标文件要求的，可以否决所有投标。

32.2 采购人有权根据实际情况在授标之前任何时候取消本次招标活动，对受影响的投标人不承担任何责任，也无义务向受影响的投标人解释采取这一行动的理由。

### 33. 保密事项

33.1 采购代理机构应采取必要的措施，保证评标在严格保密的情况下进行。任何单位和个人不得干预、影响评标的过程和结果。

33.2 公开开标后，直至中标人与采购人签订合同为止，凡与审查、澄清、评价、比较投标有关的资料以及授标意见等内容，任何人均不得向投标人及与评标无关的其他人透露。

33.3 从投标截止日起到定标日止，投标人不得与参加评标的有关人员私下接触。在评标过程中，如果投标人试图在投标文件审查、澄清、比较及推荐中标人方面向参与评标的有关人员和采购人施加任何影响，其投标将被拒绝。

#### 附表一：资格审查表

序号	合格投标人资格要求	投标人
1	投标人必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人、其他组织或自然人（须提供加盖投标人公章的法人营业执照或者其他组织登记文件等证明文件复印件。投标人为自然人的则提供身份证明文件）。	
2	投标人须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供《政府采购供应商资格信用承诺函》）。	
3	投标人须有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供《政府采购供应商资格信用承诺函》）。	
4	投标人须具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供《政府采购供应商资格信用承诺函》）。	
5	参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供《政府采购供应商资格信用承诺函》）。	
6	投标人符合招标文件资格要求（按招标文件格式中的资格文件要求提交投标函、资格	

	<b>声明函)。</b>	
7	投标人必须具有在有效期内《食品经营许可证》(须提供加盖投标人公章的证书复印件或电子证照)。	
8	未被列入“记录失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为”记录名单[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)查询结果为准,如相关失信记录已失效,投标人需在投标文件中提供相关证明资料]。	
9	已登记报名并获取本项目公开招标文件。	
10	非联合体投标。	
<b>结 论</b>		

注: 1、表中分栏填写,“√”表示符合投标文件要求、“X”表示不符合投标文件要求;

2、结论栏中填写“通过”表示该投标文件符合招标文件要求、“不通过”表示该投标文件不符合招标文件要求;

3、结论为“不通过”则该投标人为不合格投标人,不得进入下一步详细评审。

4、投标人为自然人的,相关证明材料由其本人签名。

**附表二: 符合性审查表**

序号	合格供应商符合性要求	投标人
1	投标报价符合招标文件要求。	
2	已按要求提交法定代表人证明书、法定代表人授权委托书(如法定代表人为投标人代表的不需提交授权委托书)。	
3	投标文件完整且编排有序,投标内容基本完整,无重大错漏,并按要求签署、盖章。	
4	投标有效期为投标截止日起 90 天。	
5	没有其他未实质性响应招标文件要求的情况。	
<b>结 论</b>		

注: 1、表中分栏填写,“√”表示符合投标文件要求、“X”表示不符合投标文件要求;

2、结论栏中填写“通过”表示该投标文件符合招标文件要求、“不通过”表示该投标文件不符合招标文件要求;

3、有半数以上的评委对投标人的结论为“不通过”则该投标人为不合格投标人,不得进入下一步详细评审。

4、投标人为自然人的,相关证明材料由其本人签名。

**附表三: 商务评分表(包组一)**

序号	评审内容	评审办法	分值(分)
1	同类项目业绩	<p>1、根据投标人自 2020 年 1 月 1 日(以合同签订时间为准)至今承接的同类项目业绩情况进行评分: 每提供一项得 3 分, 本项最高得 9 分(须提供项目合同复印件并加盖投标人公章, 不提供的不得分);</p> <p>2、同类项目业绩中, 每个获得采购人(用户)满意或优秀评价的对应项目加 1 分, 本项最多加 3 分[须提供对应项目的采购人(用户)满意或优秀评价证明材料并加盖投标人公章, 否则不加分];</p> <p>以上两项合计最高得 12 分。</p> <p>说明: 同一整体项目项下签订有一个或多个分项合同的按一个项目计算。</p>	12



2	企业管理规范	<p>投标人同时具有在有效期内的以下七项认证证书的，得 5 分，不同时具有的，每提供一项得 0.5 分，本项最高得 5 分，最低得 0 分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、食品安全管理体系认证证书；</li> <li>2、质量管理体系认证证书；</li> <li>3、环境管理体系认证证书；</li> <li>4、职业健康安全管理体系认证证书；</li> <li>5、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书；</li> <li>6、商品售后服务评价体系认证证书；</li> <li>7、诚信管理活动体系认证证书。</li> </ol> <p>[须同时提供相关证书复印件以及证书状态为“有效”的全国认证认可信息公共服务平台（<a href="http://cx.cnca.cn">http://cx.cnca.cn</a>）查询网页截图并加盖投标人公章，否则不得分]。</p>	5
3.1	配送保障能力	<p>1、根据投标人自有（含租赁）的货物运输车辆数量情况进行评分：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>（1）货物运输车辆数量<math>\geq 5</math>辆，得 3 分；</li> <li>（2）5 辆<math>&gt;</math>货物运输车辆数量<math>&gt; 2</math>辆，得 2 分；</li> <li>（3）货物运输车辆数量<math>&lt; 2</math>辆，得 1 分；</li> <li>（4）不提供不得分。</li> </ol> <p>2、投标人提供的货物运输车辆属于冷藏车辆的，每辆加 1 分，本项最高得 3 分。</p> <p>以上两项合计最高得 6 分。</p> <p>说明：须按以下要求提供相关证明材料，否则不得分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、车辆为投标单位自有的，须提供车辆所有人记载为投标单位的且在检验有效期内的机动车行驶证（正、副证）复印件并加盖投标人公章；</li> <li>2、车辆为租赁的，须同时提供车辆租赁合同复印件且合同的乙方或承租方载明为投标单位的、车辆租用期须涵盖本项目服务期以及对应车辆在检验有效期内的机动车行驶证（正、副证）复印件并加盖投标人公章。</li> <li>3、冷藏车辆须提供车厢内部以及外部各两张清晰照片且照片中须体现车厢安装有制冷设备设施或提供车辆登记证且登记证上所标注的车辆类型为冷冻（冷藏）车辆。</li> </ol>	6
3.2		<p>投标人设有仓储或配送场地的，得 4 分。</p> <p>说明：须按以下要求提供相关证明材料，否则不得分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、场地为投标人自有的，须提供相关产权证明材料并加盖投标人公章；</li> <li>2、场地为租赁的，须同时提供合同的乙方或承租方为投标人、合同租用期涵盖本项目服务期的合同复印件以及租赁场地相应的权属证明文件复印件并加盖投标人公章。</li> </ol>	4
3.3		<ol style="list-style-type: none"> <li>1、投标人具有自营的种植或养殖基地的，得 2 分；</li> <li>2、投标人自营蔬菜种植基地已加入《国家农产品质量安全追溯管理信息平台》并完成注册登记的，得 2 分。</li> </ol> <p>说明：须按以下要求提供相关证明材料，否则不得分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、基地为投标人自有的，须提供相关权属证明材料并加盖投标人公章；</li> <li>2、基地为租赁的，须同时提供合同的乙方或承租方为投标人、合同租用期涵盖本项目服务期的合同复印件及其租赁场地相应的权属证明文件复印件并加盖投标人公章；</li> <li>3、提供国家追溯平台生产经营主体注册信息表或国家农产品质量安全追溯管理信息平台企业信息截图。</li> </ol>	4
3.4		<p>投标人设有冷冻库的，得 4 分。</p> <p>说明：须按以下要求提供相关证明材料，以上资料不提供或提供不全不得分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、冷库为投标人自有的，须同时提供相关产权证明材料以及冷冻库</li> </ol>	4

		<p>建设合同复印件并加盖投标人公章;</p> <p>2、冷库为租赁的,须同时提供合同的乙方或承租方为投标人、租用期涵盖本项目服务期的合同复印件及其租赁场地相应的权属证明文件复印件和相应的冷冻库建设合同复印件并加盖投标人公章。</p> <p>3、提供不少于两张冷库的实地图片以及制冷设备图片。</p>	
4	供货配送快速响应能力	<p>根据各投标人所设立的服务机构(经营网点)到本项目供货配送地点(佛山海关驻三水办事处)的距离远近情况由近到远进行排序(距离最近的排名为第一、次之的为第二,如此类推):</p> <p>排名第一的得5分、排名第二的得4分、排名第三的得3分、排名第四及往后的得2分。</p> <p>说明:须按以下要求提供相关证明材料,否则不得分。</p> <p>1、提供距离截图并加盖投标人公章,距离远近情况以高德或百度地图的驾车最短距离截图为准;</p> <p>2、提供服务机构(经营网点)的设置证明(属于以工商登记形式设立的,提供登记证明;属于其他情况的,提供场地租赁合同及其缴交合同印花税证明),相关设置证明文件须体现具体的地址并加章投标人公章。</p>	5
合 计			40

注:各评委按规定的范围内进行量化打分,并统计总分。

附表四:商务评分表(包组二)

序号	评审内容	评审办法	分值(分)
1	经营模式	<p>投标人的经营模式为连锁超市的,得10分(须同时提供加盖投标人公章的经营模式书面说明、营业执照复印件及其带有投标单位标识的经营场地图片,不按要求提供资料的不得分)。</p>	10
2	同类项目业绩	<p>1、根据投标人自2020年1月1日(以合同签订时间为准)至今承接的同类项目业绩情况进行评分:每提供一项得3分,本项最高得9分(须提供项目合同复印件并加盖投标人公章,不提供的不得分);</p> <p>2、同类项目业绩中,每个获得采购人(用户)满意或优秀评价的对应项目加1分,本项最多加3分[须提供对应项目的采购人(用户)满意或优秀评价证明材料并加盖投标人公章,否则不加分];</p> <p>以上两项合计最高得12分。</p> <p>说明:同一整体项目项下签订有一个或多个分项合同的按一个项目计算。</p>	12
3	企业管理规范	<p>投标人同时具有在有效期内的以下四项认证证书的,得5分,不同时具有的,每提供一项得1分,本项最高得5分,最低得0分。</p> <p>1、食品安全管理体系认证证书;</p> <p>2、质量管理体系认证证书;</p> <p>3、环境管理体系认证证书;</p> <p>4、职业健康安全管理体系认证证书;</p> <p>[须同时提供相关证书复印件以及证书状态为“有效”的全国认证认可信息公共服务平台(<a href="http://cx.cnca.cn">http://cx.cnca.cn</a>)查询网页截图并加盖投标人公章,否则不得分]。</p>	5
4.1	配送保障能力	<p>根据投标人自有(含租赁)的货物运输车辆数量情况进行评分:</p> <p>1、货物运输车辆数量<math>\geq 5</math>辆,得4分;</p> <p>2、<math>5 &gt; \text{货物运输车辆数量} &gt; 1</math>辆,得2分;</p> <p>3、不提供不得分。</p> <p>说明:须按以下要求提供相关证明材料,否则不得分。</p> <p>1、车辆为投标单位自有的,须提供车辆所有人记载为投标单位的且在检验有效期内的机动车行驶证(正、副证)复印件并加盖投标人公章;</p>	4

		2、车辆为租赁的, 须同时提供车辆租赁合同复印件且合同的乙方或承租方载明为投标单位的、车辆租用期须涵盖本项目服务期以及对应车辆在检验有效期内的机动车行驶证(正、副证)复印件并加盖投标人公章。	
4.2		<p>投标人设有仓储或配送场地的, 得3分。</p> <p>说明: 须按以下要求提供相关证明材料, 否则不得分。</p> <p>1、场地为投标单位自有的, 须提供相关产权证明材料并加盖投标人公章;</p> <p>2、场地为租赁的, 须同时提供租赁合同且乙方或承租方为投标单位、合同租用期须涵盖本项目服务期以及提供其租赁场地的产权证明文件复印件并加盖投标人公章。</p>	3
5	供货配送快速响应能力	<p>根据各投标人所设立的服务机构(经营网点)到本项目供货配送地点(佛山海关驻三水办事处)的距离远近情况由近到远进行排序(距离最近的排名为第一、次之的为第二, 如此类推):</p> <p>排名第一的得6分、排名第二的得3分、排名第三的得1分、排名第四及往后的得0.5分。</p> <p>说明: 须按以下要求提供相关证明材料, 否则不得分。</p> <p>1、提供距离截图并加盖投标人公章, 距离远近情况以百度地图的驾车最短距离截图为准;</p> <p>2、提供服务机构(经营网点)的设置证明(属于以工商登记形式设立的, 提供登记证明; 属于其他情况的, 提供场地租赁合同及其缴交合同印花税证明), 相关设置证明文件须体现具体的地址并加章投标人公章。</p>	6
合 计			40

注: 各评委按规定的范围内进行量化打分, 并统计总分。

附表五: 技术评分表(包组一)

序号	评审项目	评审办法	分值(分)
1	产品供应链管理及质量保障	<p>根据各投标人针对本项目所制定产品供应链管理及质量保障方案(方案内容须包含产品组织、储存、检验、理货、包装、配送、运输各环节的管理和质量保障措施)进行评价:</p> <p>1、方案内容完善、科学合理、保障措施得当的得6分;</p> <p>2、方案内容基本完善、基本合理、保障措施基本可行的得4分;</p> <p>3、方案内容不完善、保障措施一般的得2分;</p> <p>4、方案内容不完整或不提供方案的不得分。</p>	6
2	应急方案	<p>根据投标人提供针对服务过程中可能出现的突发情况所制定的应急方案[方案内容须包含应急响应时间、应急配送、重大活动或节假日配送保障、极端天气配送预案以及疫情防控措施等]进行评分:</p> <p>1、方案内容具体全面、科学合理, 可操作性强的, 得4分;</p> <p>2、方案内容较全面, 基本合理, 可操作性一般的, 得2分;</p> <p>3、方案内容基本完整, 但可操作性不高的, 得1分;</p> <p>4、方案内容不完整或不提供方案的不得分。</p>	4
3	售后服务方案	<p>根据投标人针对本项目所制定的售后服务方案(包括退换货流程、客户投诉处理措施等方面)进行评分:</p> <p>1、方案全面细致, 有完善的退换货流程且客户投诉处理措施针对性强的, 得6分;</p> <p>2、方案基本全面, 退换货流程基本完善, 但客户投诉处理措施针对性一般的, 得4分;</p> <p>3、方案不全面的, 得2分;</p> <p>4、不提供方案不得分。</p>	6

4.1		投标人属下员工中具有由政府部门颁发的食品安全管理员证书且证书等级为高级的，每个证书得 2 分；证书等级为中级的，每个证书得 1 分；证书等级为初级的，每个证书得 0.5 分。本项最高得 2 分。 （须同时提供相关人员的证书复印件及其在本项目投标截止时间前 3 个月任意一个月在投标单位缴纳社保证明文件复印件并加盖投标人公章，否则不得分）。	2
4.2	产品质量管理能力	根据投标人对产品质量管理能力的情况（包括对产品来源把控、产品的安全性以及可靠性保障）进行评审： 1、产品来源（供应）渠道丰富多样、产品来源清晰可具体溯源，产品能提供有第三方检测报告或检测合格证明或产品合格证明以证明其安全性以及可靠性的，得 6 分； 2、产品来源（供应）渠道较为丰富、产品来源清晰但未提供具体的溯源材料，产品能提供有第三方检测报告或检测合格证明或产品合格证明以证明其安全性以及可靠性的，得 4 分； 3、产品来源（供应）渠道单一、产品来源不清晰且未能提供具体的溯源材料，产品能提供有第三方检测报告或检测合格证明或产品合格证明以证明其安全性以及可靠性的，得 2 分； 4、未能针对产品质量管理能力作出说明的或未能提供以证明产品的安全性以及可靠性的证明材料的不得分。	6
5.1	针对本项目的投保承诺	根据投标人针对本项目的食品安全责任险的投保承诺（投保承诺期限须涵盖本项目服务期）进行评分： 1、承诺每年投保总额≥人民币 1000 万元，得 3 分； 2、人民币 1000 万元>承诺每年投保总额≥人民币 500 万元，得 2 分； 3、承诺每年投保总额<人民币 500 万元，得 1 分。 （须提供针对本项目对食品安全责任险的投保承诺函并加盖投标人公章，不提供投保承诺或不按照要求提供证明材料的不得分）。	3
5.2		根据投标人针对本项目的公众责任险的投保承诺（投保承诺期限须涵盖本项目服务期）进行评分： 1、承诺每年投保总额≥人民币 200 万元的，得 3 分； 2、人民币 200 万元>承诺每年投保总额≥人民币 100 万元的，得 2 分； 3、承诺每年投保总额<人民币 100 万元的，得 1 分。 （须提供加盖投标人公章的针对本项目的公众责任险的投保承诺函，不提供或不按照要求提供投保承诺函的不得分）。	3
合 计			30

注：各评委按规定的范围内进行量化打分，并统计总分。

附表六：技术评分表（包组二）

序号	评审项目	评审办法	分值（分）
1	产品供应链管理及质量保障	<p>根据各投标人针对本项目所制定产品供应链管理及质量保障方案（方案内容须包含产品组织、储存、检验、理货、包装、配送、运输各环节的管理和质量保障措施）进行评价：</p> <p>1、方案内容完善、科学合理、保障措施得当的得 6 分；</p> <p>2、方案内容基本完善、基本合理、保障措施基本可行的得 4 分；</p> <p>3、方案内容不完善、保障措施一般的得 2 分；</p> <p>4、方案内容不完整或不提供方案的不得分。</p>	6
2	企业管理制度	<p>根据各投标人现行的企业管理制度（包括人员岗位职责、日常操作规程、劳动纪律和奖惩办法、客户投诉处理等方面）进行评分：</p> <p>1、制度全面细致，科学合理、针对性强的，得 4 分；</p>	4

		2、制度较为全面，针对性一般的，得 2 分； 3、制度有欠缺的，得 1 分； 4、没有提供企业管理制度的不得分。	
3	售后服务方案	根据投标人针对本项目所制定的售后服务方案（包括退换货流程、客户投诉处理措施等方面）进行评分： 1、方案全面细致，有完善的退换货流程且客户投诉处理措施针对性强的，得 6 分； 2、方案基本全面，退换货流程基本完善，但客户投诉处理措施针对性一般的，得 4 分； 3、方案不全面的，得 2 分； 4、不提供方案不得分。	6
4.1		投标人属下员工中具有由政府部门颁发的食品安全管理员证书且证书等级为高级的，每个证书得 2 分；证书等级为中级的，每个证书得 1 分；证书等级为初级的，每个证书得 0.5 分。本项最高得 2 分。 <b>（须同时提供相关人员的证书复印件及其在本项目投标截止时间前 3 个月任意一个月在投标单位缴纳社保证明文件复印件并加盖投标人公章，否则不得分）。</b>	2
4.2	产品质量管理能力	根据投标人对产品质量管理能力的情况（包括对产品来源把控、产品的安全性以及可靠性保障）进行评审： 1、产品来源（供应）渠道丰富多样、产品来源清晰可具体溯源，产品能提供有第三方检测报告或检测合格证明或产品合格证明以证明其安全性以及可靠性的，得 6 分； 2、产品来源（供应）渠道较为丰富、产品来源清晰但未提供具体的溯源材料，产品能提供有第三方检测报告或检测合格证明或产品合格证明以证明其安全性以及可靠性的，得 4 分； 3、产品来源（供应）渠道单一、产品来源不清晰且未能提供具体的溯源材料，产品能提供有第三方检测报告或检测合格证明或产品合格证明以证明其安全性以及可靠性的，得 2 分； 4、未能针对产品质量管理能力作出说明的或未能提供以证明产品的安全性以及可靠性的证明材料的不得分。	6
5.1	针对本项目的投保承诺	根据投标单位针对本项目的食品安全责任险作出的投保承诺（投保承诺期限须涵盖本项目服务期）进行评分： 1、承诺每年投保总额≥人民币 1000 万元，得 3 分； 2、人民币 1000 万元>承诺每年投保总额≥人民币 500 万元，得 2 分； 3、承诺每年投保总额<人民币 500 万元，得 1 分。 <b>（须提供针对本项目对食品安全责任险的投保承诺函并加盖投标人公章，不提供投保承诺或不按照要求提供证明材料的不得分）。</b>	3
5.2		根据投标人针对本项目的公众责任险的投保承诺（投保承诺期限须涵盖本项目服务期）进行评分： 1、承诺每年投保总额≥人民币 200 万元的，得 3 分； 2、人民币 200 万元>承诺每年投保总额≥人民币 100 万元的，得 2 分； 3、承诺每年投保总额<人民币 100 万元的，得 1 分。 <b>（须提供加盖投标人公章的针对本项目的公众责任险的投保承诺函，不提供或不按照要求提供投保承诺函的不得分）</b>	3
合 计			30

注：各评委按规定的范围内进行量化打分，并统计总分。

附表七：价格评分表（包组一）

评审内容	评审方法	分 值 (分)
价格评审	在所有通过符合性审查的投标报价（对采购产品基准价的报价）中，取折扣率最高的报价为基准价，其价格评审分为满分，其他投标人的价格得分统一按照下列公式计算： 该项评审得分 = (基准价 ÷ 投标报价) × 价格权值 (10%) × 100	10
	在所有通过符合性审查的投标报价（对指定产品的报价）中，取折扣率最高的报价为基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格得分统一按照下列公式计算： 该项评审得分 = (基准价 ÷ 投标报价) × 价格权值 (20%) × 100	20
合 计		30
说明： 如 A 投标人报价为 95%、B 投标人报价为 90%、C 投标人报价为 85%的，则取 C 投标人报价为基准价。		

附表八：价格评分表（包组二）

评审内容	评审方法	分 值 (分)
价格评审	在所有通过符合性审查的投标报价中，取折扣率最高的报价为基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格得分统一按照下列公式计算： 价格得分 = (基准价 ÷ 投标报价) × 价格权值 (30%) × 100	30
说明： 如 A 投标人报价为 95%、B 投标人报价为 90%、C 投标人报价为 85%的，则取 C 投标人报价为基准价。		

## 第四部份 合同样本

# 佛山海关驻三水办事处饭堂物料及 日用品供货配送服务项目合同

项目编号：  
包组（\_\_\_\_）

签订日期：2023 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。



甲方：

电话：                    传真：

地址：

乙方：

电话：                    传真：

地址：

根据“佛山海关驻三水办事处饭堂物料及日用品供货配送服务项目”的采购结果，按照《中华人民共和国民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、采购产品折扣率

- 1、根据本项目采购各产品的基准价，统一折扣率为：\_\_\_\_\_。
- 2、针对包组一中指定产品的基准价按下表的最高限价为准，该基准价在本项目服务期内不作调整，统一折扣率为：\_\_\_\_\_。（该项条款适用于包组一）
- 相关产品及其最高限价如下：

产品名称	单位	最高限价（元）	统一折扣率
牛肉类			_____ %
牛肉丸	斤	60.00	
牛柳	斤	60.00	
牛筋	斤	42.00	
牛坑腩（去油，去筋）	斤	55.00	
猪肉类			
猪肚	斤	35.00	
烧肉	斤	42.00	
前甲瘦肉	斤	30.00	
肋排	斤	36.00	
叉烧	斤	45.00	
带骨烧肉	斤	45.00	
禽类			
鲜鸡脚	斤	30.00	
青头鸭	只	52.00	
鸡中亦	斤	30.00	
乳鸽	只	28.00	
鸡扒	斤	20.00	
红烧乳鸽	只	35.00	
烧鹅	斤	65.00	
海产类			

柴鱼肉	斤	50.00	
罗氏虾	斤	55.00	
咸鱼（剥皮牛）	斤	30.00	

## 二、合同采购内容

采购内容为：\_\_\_\_\_。

## 三、服务期

本项目服务期为：自签订合同生效之日起计算，为期1年。

## 四、供货配送地点

本项目供货配送地点为：佛山海关驻三水办事处。

## 五、采购产品基准价

纳入本项目供货配送服务范围的各类产品基准价按以下方式确定：

1、属于佛山市发展和改革局网(<http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgex/nfcp/tqjg/>)上公告范围内的产品，以每月的1日和15日（如遇节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）的佛山市三水区农副产品零售价格为基准单价。

2、不属于佛山市发展和改革局网站上公告的产品，相关产品的基准价通过市场调查方式确定，具体由乙方依据诚信的原则每三个月一次在佛山市三水区内随机选取3家相对大型的超市作为价格调查对象，并以同一产品的平均价作为调查后三个月的基准价，调查过程中产生的商品购买费用由乙方承担。

说明：

1、每月的1日至14日的配送产品基准价以当月1日发改网站公告的产品基准价为准，每月的15日至当月底的配送产品基准价以当月15日发改网站公告的产品基准价为准（如当月的1日或15日为节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）。

2、甲方有权随机的方式对乙方的诚信情况进行抽查，如发现乙方的价格调查工作没有落实或存在虚增价格情况的，甲方有权对乙方进行处理。

3、如所需产品不属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品，同时，在三水区内超市也没有销售的情况时，相关产品的价格可在合理的前提下由甲方确定。

## 六、供货配送服务方式

1、要求乙方每两周按下表《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务报价表（格式）》要求提交报价。

佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务报价表（格式）

报价日期：\_\_年\_\_月\_\_日

报价单位：

金额单位：元

供货配送服务单位（盖章）：			联系人：		联系电话：
报价有效期： 年 月 日 - 年 月 日					
序号	品种	单位（规格）	单价	加工费（单价）	综合单价
1					
2					
...					
<b>说明：</b> 1、单价=产品基准价×中标折扣率 2、综合单价=单价+加工费（单价） 3、报价均已包含税费					

（1）报价时要求同时附上纸质版和电子版的报价表。

（2）上表中的“单价”为按本项目“采购产品基准价”中规定的确定方式确定的单价。属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品，随附当期（见“采购产品基准价”中说明第一款的要求）在佛山市发展和改革局公布的佛山市三水区农副产品零售价格表；不属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品随附以市场调查方式确定的所属期内的基准价格表（见“采购产品基准价”第三款）。

（3）甲方有权根据实际需要要求乙方对表格格式、内容及报价形式进行调整。

2、甲方原则上根据接下来两周内各时段的实际需要提前一天按下表《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）送货通知单（格式）》形式书面向乙方发出供货配送服务通知。

#### 佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）送货通知单（格式）

致：（乙方全称）

请贵单位按下表要求，将相关产品按期送达。

序号	产品名称	规格	配送数量	交付日期
1				
2				
3				
.....				

通知发出日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

送达地点：\_\_\_\_\_

经办人签名：\_\_\_\_\_

说明：以上格式甲方有权根据实际需要进行调整。

#### 七、产品来源及标准要求

具体内容根据各包组招标要求及投标承诺描述。

...

...

#### 八、供货配送服务及产品交付要求

具体内容根据各包组招标要求及投标承诺描述。

...  
...

九、货物验收要求

1、为确保产品质量及来源符合要求，由甲方派出专员为对乙方送达的货物进行检查及签收，签收前将对送达产品的包装完好情况、污染情况、霉变情况、产品来源、质量检验报告（合格证）、交付数量等信息情况进行检查登记，并填写《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务验收单（格式）》，为产品结算提供依据。

佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务验收单（格式）

验收日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日\_\_\_\_时\_\_\_\_分

序号	产品名称	交付数量	外观/气味	随付单证
1				
2				
3				
.....				

供货配送服务单位：\_\_\_\_\_

供货配送服务方经办人（签名）：

收货方经办人（签名）：

说明：以上格式甲方有权根据管理需要进行调整。

2、在验收过程中，如发现交付的产品存在不符合要求的情况，乙方须立即无条件退换相关的产品，否则，甲方有权拒收相关产品或拒付相关产品款项。

3、甲方有权对乙方提供的产品进行随机抽样并封存，为在产品使用过程中出现问题时提供溯源依据。样品抽取方式：由甲方工作人员随机抽取、由双方工作人员签署确认（签署内容包括：产品名称、交付及抽取具体时间等）并封存，封存时间根据不同类型的产品及使用时间而定。

4、对于存在质量争议的产品，由甲方交由具有相应资质的检测机构进行质量鉴定。如存在质量问题，则检测费用由乙方负责支付，否则检测费用由甲方负责支付。

十、人员配置及管理要求

（1）人员配置及管理要求

1、乙方应为本项目配置一个专责工作组为本项目提供配送服务，其中项目负责人1人、驾驶员不少于1人、理货员不少于2人。

2、专责工作组成员为乙方下属的固定工作人员，具有健康证明。

3、专责工作组的负责人应具备较高业务水平、工作协调能力及具备较高的道德素质。

4、为了便于沟通和管理，乙方在与甲方签订本项目合同时，应将专责工作组成员的身份证明、在乙方单位缴交社保的证明、健康证明、联系方式报甲方备案。相关人员在本项目供货配送服务期内不

得随意更换，如确因实际情况需要更换的，在事前应征得甲方书面同意，并将拟更换人员的身份证明、在乙方单位缴交社保的证明、健康证明、联系方式报甲方备案、登记。如在本项目供货配送服务期内，相关人员或联系方式发生变动的，应及时通知甲方。

5、在本项目供货配送服务期内，甲方有权根据乙方提交的人员备案资料对相关工作人员的身份进行核实。

## （2）配送车辆配置及管理要求

1、乙方应为本项目配置不少于 1 辆专用配送车辆为本项目提供配送服务。乙方在与甲方签订本项目合同时，应将相关车辆行驶证等信息报甲方备案、登记，以便于管理。

**说明：行驶证信息中车辆所有人须记载为乙方单位的且须在检验有效期内。**

2、备案、登记车辆不得随意更换，如因实际原因（如：年审、季审、故障维修）不能出车的，乙方应及时向甲方报告，须更换配送车辆的，相关车辆行驶证等信息须报甲方备案、登记。

3、乙方对运输车辆安全行驶及驾驶员负有管理和安全教育责任，如因运输车辆或驾驶员的原因造成甲方或第三方人员或财产受到损害的，由此产生的一切责任由乙方自行承担。

## 十一、服务考核办法

1、在本项目服务期内，甲方将每月不定期对乙方的供货质量、服务质量及服务规范进行监督、考核，考核办法如下：

序号	考核项目	考核内容	扣分	评分占比
1.1	供货质量	因产品质量原因导致食品安全事件的，每次扣 15 分。		30 分
1.2		供应的产品经查实为伪劣产品的，每次扣 10 分。		
1.3		未经许可，擅自更改送货内容的，每次扣 5 分。		
1.4		存在短斤少两、以次充好，每次扣 5 分。		
1.5		交付的产品质量或等级不符合要求的，每项、每次扣 10 分。		
1.6		交付的产品的规格不符合要求的，每项、每次扣 5 分。		
1.7		供应的产品经具有相应资质的检测机构鉴定为不符合国家质量标准的，每次扣 10 分。		
1.8		将零散收购的产品供应给甲方的，每次扣 3 分。		
1.9		以虚增价格的方式损害甲方利益的，每次扣 10 分。		
1.10		<b>本项考核扣分合计（最少得 0 分）</b>		
2.1	服务质量	在产品交付时，没有按要求提交产品清单、相关产品来源证明、质量检验报告及相关交付产品的零售价格表的，每次、每项扣 10 分。		30 分
2.2		不按甲方下达的采购通知及时送货或不按规定及时更换不符合要求产品的，每次扣 5 分。		
2.3		项目工作人员不服从采购方工作人员指挥或管理的，每次扣 10 分。		
2.4		不按甲方要求对配送的产品进行预处理工作的，每次扣 3 分。		
2.5		经查实有行贿、给回扣等不法行为的，每次扣 10 分。		
2.6		不按要求配置专用的容器进行分类装载运输或相关的专用容器没有明显标识的，每次扣 2 分。		

2.7		专用运输车辆、专用容器有污垢、杂物的，每次扣 5 分。		
2.8		运输车辆发生有责安全事故，每次扣 10 分。		
2.9		本项考核扣分合计（最少得 0 分）		
3.1	服务规范	项目专职人员未取得健康证，没有穿着统一的工作服装的，每人/次扣 2 分。		20 分
3.2		项目服务人员或配送车辆的备案信息与现场查验不一致的，每项、每次扣 10 分。		
3.3		经甲方批准更换配送车辆或服务人员后，没有将相关信息报经甲方备案的，每次扣 2 分。		
3.4		项目专职人员在提供服务期间，存在态度恶劣或“粗言秽语”情况的，每次扣 2 分。		
3.5		对甲方的服务需求没有及时作出响应的，每次扣 10 分。		
3.6		本项考核扣分合计（最少得 0 分）		
4.1	其他	被媒体负面曝光的，每宗扣 15 分。		20 分
4.2		有违反招标文件及合同规定的其他违约事件的，根据违约性质及问题严重程度，每次扣 5-10 分。		
4.3		本项考核扣分合计（最少得 0 分）		
当月考核扣分合计				————
说明：				
1、每月考核得分=100 分-当月每次考核扣分合计。				
2、在本项目供货配送服务期内，甲方有权根据实际需要对本考核办法进行优化、调整。				

2、如因乙方不按规定及时送货或更换不符合要求的产品导致甲方的饭堂工作停顿的, 除按考核办法扣分外, 同时作以下处理:

(1) 按每次 1000 元的方式计算向甲方支付违约金, 违约金由甲方在应付的货款中直接扣除。

(2) 甲方有权自行采购相应的产品, 以解决饭堂工作停顿的问题, 但期间所产生的一切费用 (包括产品采购成本) 由乙方支付或由甲方在应付的货款中直接扣除。

3、在本项目供货期内, 如乙方未能按采购要求或承诺提供产品或服务的, 甲方有权停止其供货任务并终止服务合同。

## 十二、投保要求

乙方与甲方签订合同后的 10 个工作日内, 须按照以下标准完成食品安全责任险及公众责任险的投保工作, 并将相应的保险单据报甲方进行备案。否则甲方有权取消乙方的中标资格并终止其服务合同。

1、食品安全责任险投保额: (根据投标承诺填写);

2、公众责任险投保额: (根据投标承诺填写)。

## 十三、结算方式

1、本项目供货配送产品货款每月 (期) 结算一次, 当月 (期) 应付货款在次月 (期) 开始后的 15 个日历天内支付。

2、当月 (期) 结算款项根据交付产品的品种、数量以及综合单价并结合服务考核得分计算。具体计算方式如下:

(1) 当月应付货款=当月应付各品种产品货款之和×(服务考核得分÷100)

(2) 当月应付各品种产品货款=各品种产品交付数量×相应的综合单价

3、在结算时，乙方须向甲方提交有效的结算发票。

4、所有货款由甲方以银行划款的方式划入乙方名下的结算账户。

#### 十四、合同终止情形

在本项目服务期内，如乙方存在以下问题的，甲方有权终止与乙方签订的合同：

- 1、符合本项目规定的终止情形；
- 2、因不法经营等原因，被相关行政主管部门勒令停业；
- 3、存在行贿、给回扣等不法行为；
- 4、因所供产品质量原因导致食品卫生安全事故发生；
- 5、在一个月三次或一年内累计五次受到采购人书面警告的；
- 6、连续三个月或累计四个月服务考核得分不足 80 分；
- 7、未按要求作出投保的；
- 8、将本项目转包并经核实。

#### 十五、甲方权利及义务

- 1、对乙方的项目实施情况进行监督管理；
- 2、为乙方开展项目工作提供必要的协助；
- 3、按时支付相关费用；

4、如在本项目服务期内，乙方未能按采购要求或承诺提供产品或服务的，甲方有权拒付相关批次的货款，以作警示。

.....

#### 十六、乙方权利及义务

- 1、在开展本项目相关工作时，乙方应按照合同条款和甲方的要求进行。
- 2、接受甲方的监督和检查，对甲方提出的问题应及时作出有效回应。
- 3、在合同服务期内，若乙方工作人员发生人身伤亡、财物或其它损失的，无论何种原因所致，相关的一切责任由乙方自行承担。

.....

#### 十七、违约责任

1、甲方无故拖欠货款\_\_\_\_月以上，乙方有权单方终止合同，同时有权要求甲方赔偿由此造成的损失。

2、如乙方不履行投标承诺或违背投标承诺中的任何一项，甲方有权要求乙方改正，并依据本合同

考核办法中规定的违约处理对乙方进行处理。

.....

## 十八、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，按相关法律法规处理。

## 十九、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。

## 二十、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。

## 二十一、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、在本合同执行的过程中，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、乙方在本项目实施过程中的所有行为必须符合国家有关的法律法规。否则，由此带来的一切责任由乙方承担。

4、乙方须承担本项目实施、管理及相关的一切责任，不得将本项目转包或分包。否则，一经发现，甲方有权采用终止合同、拒付相关费用的方式对乙方进行处理。

## 二十二、合同生效

1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效，具有同等的法律效力。

2、本合同一式\_\_\_\_份，甲方、乙方各执\_\_\_\_份，甲方上级管理部门一份、采购代理机构一份。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签订地点：

签订地点：

签订日期： 年 月 日

签订日期： 年 月 日

开户名称：

银行账号：

开户行：



## 第五部份 投标文件格式

正本/副本

# 佛山海关驻三水办事处饭堂物料及 日用品供货配送服务项目

投标文件（格式）

包组（\_\_\_\_\_）

项目编号：

投标人名称：

日期：        年        月        日

注：请投标人按照以下文件的顺序、格式要求、内容制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能  
将影响对投标文件的评价，由此带来的后果由投标人承担。

## 一、自查表

## 1.1 资格/符合性自查表

评审项目	评审内容	招标文件要求	自查结论	证明资料
资格审查	具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人、其他组织或自然人	须提供加盖投标人公章的法人营业执照或者其他组织登记文件等证明文件复印件。投标人为自然人的则提供身份证明文件	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	具有在有效期内《食品经营许可证》	须提供加盖投标人公章的证书复印件或电子证照。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	须提供《政府采购供应商资格信用承诺函》	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	须提供《政府采购供应商资格信用承诺函》	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	具有履行合同所必需的设备和技术能力	须提供《政府采购供应商资格信用承诺函》	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	参加本次采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录	须提供《政府采购供应商资格信用承诺函》	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	投标人符合招标文件资格要求	按招标文件格式中的资格文件要求提交投标函、资格声明函	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
符合性审查	投标报价符合招标文件要求	提供开标一览表	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	已按要求提交法定代表人证明书、法定代表人授权委托书	提交法定代表人证明书、法定代表人授权委托书（如法定代表人为投标人代表的则不需提交授权委托书）	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	投标有效期	投标有效期为投标截止日起 90 天。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
	其他	投标文件完整且编排有序, 投标内容基本完整, 无重大错漏, 并按要求签署、盖章。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页
		没有其他未实质性响应招标文件要求的情况。	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（）页

注：以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一，投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供，对缺漏和不符合项将会直接导致无效投标！在对应的□打“√”。

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

日期： 年 月 日

1.2 评审项目投标资料表

序号	评审内容	证明文件
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页
		见投标文件第（）页

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

日期：    年  月  日

## 二、资格及符合性文件

### 2.1 投标函

(采购人/采购代理机构):

依据贵方采购(项目名称)(项目编号)(包组号)的投标邀请,我方代表(姓名、职务)经正式授权并代表(投标供应商名称、地址)提交下述文件正本\_\_\_\_份,副本\_\_\_\_份。

1. 自查表;
2. 资格及符合性文件;
3. 商务部分、技术部分;
4. 价格部分。

在此,我方声明如下:

- 1、同意并接受招标文件的各项要求,遵守招标文件中的各项规定,按招标文件的要求提供报价。
- 2、投标有效期为递交投标文件之日起\_90\_天,中标人投标有效期延至合同验收之日。
- 3、我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件,包括澄清及参考文件(如有)。我方已完全清晰理解招标文件的要求,不存在任何含糊不清和误解之处,同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。
- 4、我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。
- 5、我方承诺在本次投标文件中提供的一切文件,无论是原件还是复印件均为真实和准确的,绝无任何虚假、伪造和夸大的成份,否则,愿承担相应的后果和法律责任。
- 6、我方与其他投标人不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。
- 7、我方承诺未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务。
- 8、我方完全服从和尊重评标委员会所作的评定结果,同时清楚理解到报价最低(折扣率最高)并非意味着必定获得中标资格。
- 9、我方同意按公开招标文件规定向采购代理机构缴纳采购代理服务费。

投标人全称: \_\_\_\_\_ 地址: \_\_\_\_\_

传真: \_\_\_\_\_ 电话: \_\_\_\_\_

电子邮件: \_\_\_\_\_

投标人(法定代表人授权代表)代表签字: \_\_\_\_\_

投标人(公章): \_\_\_\_\_

开户银行: \_\_\_\_\_

账号: \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_

## 2.2 关于资格的声明函

致：（采购人/采购代理机构）

关于贵方采购（项目名称）（项目编号）（包组号）的投标邀请，本签字人愿意参加投标响应，提供公开招标文件中规定的货物及服务，并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1、……

2、

3、

（相关证明文件附后）

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

投标人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：\_\_\_\_\_

日期：    年  月  日

## 2.3 政府采购供应商资格信用承诺函

### 政府采购供应商资格信用承诺函

(格式)

致\_\_\_\_\_ (采购人、采购代理机构名称):

我方参与(项目名称:\_\_\_\_)(项目编号:\_\_\_\_)(包组号)的政府采购活动,现承诺如下:

我方具有符合《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》及采购文件资格要求规定良好的商业信誉和健全的财务会计制度;具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;依法缴纳税收和社会保障资金;参加本项目政府采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录。

若我方以上承诺不实,自愿承担提供虚假材料谋取中标、成交的法律责任。

特此承诺。

投标人名称:\_\_\_\_\_

(公章)

投标人法定代表人(或法定代表人授权代表)签字:\_\_\_\_\_

日期: 年 月 日

说明: 供应商可自行选择是否提供本承诺函,若不提供本承诺函,应按《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》及采购文件资格要求提供相应的证明材料。

## 2.4 法定代表人证明书及授权委托书

### (1) 法定代表人证明书

致：采购人/采购代理机构：

\_\_\_\_\_同志，现任我单位\_\_\_\_\_职务，为法定代表人，特此证明。

签发日期：\_\_\_\_\_ 单位：\_\_\_\_\_（盖章）

附：代表人性别：\_\_\_\_年龄：\_\_\_\_身份证号码：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

营业执照（或事业法人登记证）号码：\_\_\_\_\_经济性质：\_\_\_\_\_

说明：内容必须填写真实、清楚、涂改无效。

(为避免废标，请投标人务必提供本附件)

在有效期内的法定代表人身份证  
复印件正反面



## (2) 法定代表人授权委托书

致：采购人/采购代理机构：

兹授权\_\_\_\_\_同志，为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是：\_\_\_\_\_。

授权单位：\_\_\_\_\_（盖章）                法定代表人：（签名或盖私章）\_\_\_\_\_

签 发 日 期：\_\_\_\_\_

附：代理人性别：\_\_\_\_年龄：\_\_\_\_职务：\_\_\_\_身份证号码：\_\_\_\_\_

代理人签名：\_\_\_\_\_

联系电话：\_\_\_\_\_

营业执照（或事业法人登记证）号码：\_\_\_\_\_经济性质：\_\_\_\_\_

说明：

1. 授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的投标响应，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。
2. 投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。
3. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效。
4. 本授权委托书有效期与投标文件有效期一致。

在有效期内的授权代理人身份证  
复印件正反面

## 三、商务部分

## 3.1 投标供应商综合概况

## 3.1.1 投标供应商情况介绍表

单位名称						
地址						
主管部门		法人代表		职务		
经济类型		授权代表		职务		
邮编		电话		传真		
单位简介及机构设置						
单位优势及特长						
单位概况	注册资本	万元	经营场地面积	M <sup>2</sup>		
	职工总数	人				
	资产情况	净资产	万元			
		负债	万元			
财务状况	年度	主营收入 (万元)	收入总额 (万元)	利润总额 (万元)	净利润 (万元)	资产负债率
	2022					

注：1) 文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、技术力量等。

2) 如投标人供应商此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

## 3.1.2 其它重要事项说明及承诺

(请扼要叙述)

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

## 3.2 商务条款响应表（适用各包组）

一般商务条款响应表

序号	一般商务条款要求	是否响应	偏离说明
1	同意接受合同样本所述的各项条款		
2	完全理解并接受对合格投标人、合格的货物服务要求		
3	完全理解并接受对投标人的各项须知、规约要求和责任义务		
4	投标有效期：投标有效期为自递交投标文件起至确定正式中标人止不少于 90 天，中标单位有效期至项目验收之日		
5	报价内容均涵盖报价要求之一切费用和伴随服务		
6	服务期：按招标文件要求		
7	供货配送地点：按招标文件要求		
8	各包组人员、车辆配置及管理要求：按招标文件要求		
9	各包组服务考核办法：按招标文件要求		
10	投保要求：按招标文件要求		
11	结算方式：按招标文件要求		
12	合同终止情形：按招标文件要求		
13	投标报价要求：按招标文件要求		
14	同意按本项目要求缴付相关款项		
15	同意采购人以任何形式对我方投标文件内容的真实性和有效性进行审查、验证		
16	其它商务条款偏离说明：		

注：对于上述要求，如投标人供应商完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

日期：    年  月  日

**3.3 同类项目业绩（适用各包组）**

序号	合同名称	合同签订时间	客户名称	联系人及电话
1				
2				
3				
...				

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

**3.4 企业管理规范（适用各包组）**

(内容、格式自拟)

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

**3.5 配送保障能力（适用各包组）**

(内容、格式自拟)

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

### 3.6 供货配送快速响应能力（适用各包组）

（内容、格式自拟）

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

日期：    年  月  日

### 3.7 经营模式（适用包组二）

（内容、格式自拟）

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

日期：    年  月  日

## 四、技术部分

## 4.1 技术要求条款响应 (适用包组一)

序号	招标文件要求	投标响应情况	是否偏离 (正偏离/ 无偏离/负 偏离)	偏离 简述																																																																											
1	<p><b>(一) 采购产品基准价</b></p> <p>纳入本项目供货配送服务范围的各类产品基准价按以下方式确定：</p> <p>1、属于佛山市发展和改革局网站（http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcy/nfcp/tqjg/）上公告范围内的产品，以每月的1日和15日（如遇节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）的佛山市三水区农副产品零售价格为基准单价。</p> <p>2、针对包组一指定产品的基准价按下表的最高限价为准，该基准价在本项目服务期内不作调整，相关产品及其最高限价如下：</p> <table><tr><th>产品名称</th><th>单位</th><th>最高限价（元）</th></tr><tr><td colspan="3">牛肉类</td></tr><tr><td>牛肉丸</td><td>斤</td><td>60.00</td></tr><tr><td>牛柳</td><td>斤</td><td>60.00</td></tr><tr><td>牛筋</td><td>斤</td><td>42.00</td></tr><tr><td>牛坑腩（去油，去筋）</td><td>斤</td><td>55.00</td></tr><tr><td colspan="3">猪肉类</td></tr><tr><td>猪肚</td><td>斤</td><td>35.00</td></tr><tr><td>烧肉</td><td>斤</td><td>42.00</td></tr><tr><td>前甲瘦肉</td><td>斤</td><td>30.00</td></tr><tr><td>肋排</td><td>斤</td><td>36.00</td></tr><tr><td>叉烧</td><td>斤</td><td>45.00</td></tr><tr><td>带骨烧肉</td><td>斤</td><td>45.00</td></tr><tr><td colspan="3">禽类</td></tr><tr><td>鲜鸡脚</td><td>斤</td><td>30.00</td></tr><tr><td>青头鸭</td><td>只</td><td>52.00</td></tr><tr><td>鸡中亦</td><td>斤</td><td>30.00</td></tr><tr><td>乳鸽</td><td>只</td><td>28.00</td></tr><tr><td>鸡扒</td><td>斤</td><td>20.00</td></tr><tr><td>红烧乳鸽</td><td>只</td><td>35.00</td></tr><tr><td>烧鹅</td><td>斤</td><td>65.00</td></tr><tr><td colspan="3">海产类</td></tr><tr><td>柴鱼肉</td><td>斤</td><td>50.00</td></tr><tr><td>罗氏虾</td><td>斤</td><td>55.00</td></tr><tr><td>咸鱼（剥皮牛）</td><td>斤</td><td>30.00</td></tr></table> <p>3、不属于佛山市发展和改革局网站上公告的产品，相关产品的基准价通过市场调查方式确定，具体由相关中标人依据诚信的原则每三个月一次在佛山市三水区内随机选取3家相对大型的超市作为价格调查对象，并以同一产品的平均价作为调查后三个月的基准价，调查过程中产生的商品购买费用由中标人承担。</p> <p><b>说明：</b></p> <p>1、每月的1日至14日的配送产品基准价以当月1日发改网站公</p>	产品名称	单位	最高限价（元）	牛肉类			牛肉丸	斤	60.00	牛柳	斤	60.00	牛筋	斤	42.00	牛坑腩（去油，去筋）	斤	55.00	猪肉类			猪肚	斤	35.00	烧肉	斤	42.00	前甲瘦肉	斤	30.00	肋排	斤	36.00	叉烧	斤	45.00	带骨烧肉	斤	45.00	禽类			鲜鸡脚	斤	30.00	青头鸭	只	52.00	鸡中亦	斤	30.00	乳鸽	只	28.00	鸡扒	斤	20.00	红烧乳鸽	只	35.00	烧鹅	斤	65.00	海产类			柴鱼肉	斤	50.00	罗氏虾	斤	55.00	咸鱼（剥皮牛）	斤	30.00			
产品名称	单位	最高限价（元）																																																																													
牛肉类																																																																															
牛肉丸	斤	60.00																																																																													
牛柳	斤	60.00																																																																													
牛筋	斤	42.00																																																																													
牛坑腩（去油，去筋）	斤	55.00																																																																													
猪肉类																																																																															
猪肚	斤	35.00																																																																													
烧肉	斤	42.00																																																																													
前甲瘦肉	斤	30.00																																																																													
肋排	斤	36.00																																																																													
叉烧	斤	45.00																																																																													
带骨烧肉	斤	45.00																																																																													
禽类																																																																															
鲜鸡脚	斤	30.00																																																																													
青头鸭	只	52.00																																																																													
鸡中亦	斤	30.00																																																																													
乳鸽	只	28.00																																																																													
鸡扒	斤	20.00																																																																													
红烧乳鸽	只	35.00																																																																													
烧鹅	斤	65.00																																																																													
海产类																																																																															
柴鱼肉	斤	50.00																																																																													
罗氏虾	斤	55.00																																																																													
咸鱼（剥皮牛）	斤	30.00																																																																													

	<p>告的产品基准价为准，每月的 15 日至当月底的配送产品基准价以当月 15 日发改网站公告的产品基准价为准（如当月的 1 日或 15 日为节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）。</p> <p>2、采购人有权随机的方式对中标人的诚信情况进行抽查，如发现中标人的价格调查工作没有落实或存在虚增价格情况的，采购人有权对中标人进行处理。</p> <p>3、如所需产品不属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品，同时，在三水区内超市也没有销售的情况时，相关产品的价格可在合理的前提下由采购人确定。</p>																																	
2	<p>（二）包组一产品来源及标准要求</p> <p>1、中标人提供的各类产品须来源于合法的生产经营单位、质量和卫生标准必须符合国家相关规定和标准且为非转基因产品，不存在侵权或冒牌的情况、不存在安全风险。</p> <p>2、生鲜禽畜类产品来源于合法经营的肉联厂。</p> <p>3、蔬菜类产品来源于自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。</p> <p>4、其他产品必须来源于政府部门监管的生产基地、生产厂家或专业流通市场。</p> <p>5、有保质期的产品，在交付时，应当保证其剩余保质时间不少于保质期的三分之二。</p> <p>6、交付的各类产品除了必须符合国家相关的质量、卫生标准外，还应符合以下要求：</p> <p>1) 新鲜禽畜及三鸟类产品要求</p> <table><tr><th>序号</th><th>品 种</th><th>标准/规格要求</th><th>质量（感官）要求</th></tr><tr><td>1</td><td>五花 肉</td><td rowspan="9">无淤血、无注水、 无寄生虫、无异味、 无腐烂变质，且为当 天加工的新鲜产品。</td><td>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，脂肪洁白，肉汁透明。</td></tr><tr><td>2</td><td>猪上 肉</td><td>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，脂肪洁白无霉点。</td></tr><tr><td>3</td><td>猪肚</td><td>白色中略带浅黄色、富有弹性以及光泽、质地坚而厚实。</td></tr><tr><td>4</td><td>猪脚</td><td>干净，无剩毛、无污物，无异味。</td></tr><tr><td>5</td><td>猪排 骨</td><td rowspan="3">脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，肉的外表及切面微湿润。</td></tr><tr><td>6</td><td>猪瘦 肉</td></tr><tr><td>7</td><td>前甲 瘦肉</td></tr><tr><td>8</td><td>猪杂</td><td>外形、完整、无变质，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其它病理现象。</td></tr><tr><td>9</td><td>牛肉</td><td>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，或外表湿润，用</td></tr></table>	序号	品 种	标准/规格要求	质量（感官）要求	1	五花 肉	无淤血、无注水、 无寄生虫、无异味、 无腐烂变质，且为当 天加工的新鲜产品。	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，脂肪洁白，肉汁透明。	2	猪上 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，脂肪洁白无霉点。	3	猪肚	白色中略带浅黄色、富有弹性以及光泽、质地坚而厚实。	4	猪脚	干净，无剩毛、无污物，无异味。	5	猪排 骨	脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，肉的外表及切面微湿润。	6	猪瘦 肉	7	前甲 瘦肉	8	猪杂	外形、完整、无变质，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其它病理现象。	9	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，或外表湿润，用			
序号	品 种	标准/规格要求	质量（感官）要求																															
1	五花 肉	无淤血、无注水、 无寄生虫、无异味、 无腐烂变质，且为当 天加工的新鲜产品。	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，脂肪洁白，肉汁透明。																															
2	猪上 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，脂肪洁白无霉点。																															
3	猪肚		白色中略带浅黄色、富有弹性以及光泽、质地坚而厚实。																															
4	猪脚		干净，无剩毛、无污物，无异味。																															
5	猪排 骨		脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，肉的外表及切面微湿润。																															
6	猪瘦 肉																																	
7	前甲 瘦肉																																	
8	猪杂		外形、完整、无变质，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其它病理现象。																															
9	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，或外表湿润，用																															

			手指按压凹陷后会立即复原, 肌纤维韧性强。			
10	牛柳		颜色暗红、有光泽, 脂肪洁白或淡黄色, 肉质纤维细腻、紧实。			
11	牛筋		要求色泽白亮且富有光泽, 无残留腐肉, 肉质透明, 质地紧密, 富有弹性。			
12	牛坑腩		外形、完整、无变质, 肉质薄软有胶质, 爽软不硬, 无残留腐肉。			
13	鸡扒		肉质呈均匀的白色或微黄色, 结构紧密, 有坚实感、有光泽, 肌纤维韧性强。			
14	鲜鸡脚		肉皮色泽白亮且富有光泽, 无残留黄色硬皮, 质地紧密, 富有弹性, 表面微干或略显湿润且不黏手。			
15	白条羊		肌肉呈均匀的红色, 结构紧密, 有坚实感、有光泽, 肌纤维韧性强, 脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干, 或外表湿润。			
16	光鸡	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质, 且为当天加工的新鲜产品。每只重量不低于1kg。				
17	光鸭	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质, 且为当天加工的新鲜产品。每只重量不低于1.5kg。				
18	光鹅	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质, 且为当天加工的新鲜产品。每只重量不低于3.5kg。	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 肌肉呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。			
19	乳鸽	无淤血、无注水、无寄生虫、无异味、无腐烂变质, 且为当天加工的新鲜产品。每只重量不低于0.5kg。				
20	鲜禽蛋	新鲜, 且应为不低于无公害标准养殖的产品。	蛋壳清洁完整, 色泽鲜明, 无破损、无裂纹, 无霉斑, 呈规则卵圆形, 具有蛋壳固有的色泽且均匀一致。蛋白浓稠、透明。打开后蛋黄凸起、			



			完整、有韧性, 稀稠分明, 具有蛋固有的腥味。			
21	皮蛋	符合国家优级标准。	蛋体完整、有光泽、有明显的振颤感, 松花明显, 不粘壳、不粘手。蛋白呈半透明的青褐色或棕褐色。蛋黄呈墨绿色并有明显的多种色层。具有皮蛋应有的气味与滋味, 无异味, 不苦、不涩、不辣。			
22	咸蛋	符合国家无公害食品标准。	外观裹灰松紧适宜, 厚薄均匀, 无凹凸不平露壳。蛋壳完整无裂纹, 无破损, 表面清洁。气室低于 7mm。蛋白纯白色无斑点, 煮熟后蛋白细嫩。蛋黄色泽朱红(或橙黄)煮熟后黄中起油或有油流出。咸味适中, 无异味。			
2) 生鲜水产品要求						
序号	品 种	规格要求	质量(感官)要求			
1	仓鱼	每条不低于 200g	体态完整有光泽, 无嘴烂及其它外表损伤, 无异味, 无寄生物, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 皮肤天然色泽明显有透明黏液层。  活体, 且体态完整有光泽, 无嘴烂及其它外表损伤, 无异味, 无寄生物, 鱼眼睛清亮, 角膜透明。			
2	带鱼	每条不低于 500g				
3	大头鱼	每条不低于 2kg				
4	草鱼	每条不低于 1.5kg				
5	鲫鱼	每条不低于 500g				
6	生鱼	每条不低于 500g				
7	塘虱	每条不低于 200g				
8	黄骨鱼	每条不低于 200g				
9	其他鱼类	每条不低于市场常见重量				
10	罗氏虾	不低于市场常见重量	活体, 体态完整、外壳青色有光泽, 无异味, 肉质丰满紧实。			
11	柴鱼肉	不低于市场常见重量	符合市场常规的质量标准。			
12	咸鱼(剥皮牛)	不低于市场常见重量	体态完整, 无嘴烂及其它外表损伤, 无异味, 无寄生物。			
3) 蔬菜类产品要求						
序号	品 类	规格/标准要求	质量(感官)要求			

1	叶菜类	不低于市场常见的规格	属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花
2	茄果类		属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。
3	瓜果类		属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。
4	根菜类		属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。
5	薯芋类		属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。
6	姜		鲜嫩、无腐烂、无千裂皱皮、无破损现象，呈浅黄色。
7	葱		鲜嫩、无腐烂、无千裂皱皮、无枯叶现象，有葱固有气味。
8	蒜		蒜瓣新鲜完整不破皮，无腐烂发芽等现象。
4) 水果类产品要求			
序号	品 类	规格/标准要求	质量（感官）要求
1	水果类	不低于市场常见的规格	肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。
5) 熟食类产品要求			
序号	品类	规格/标准要求	质量（感官）要求
1	烧鸡	不低于市场常见的规格	形态正常、新鲜、无异味、无霉变，肥瘦适中，没有添加人工色素以及化学物质。
2	烧鸭		
3	烧鹅		
4	叉烧		
5	烧肉		
6	红烧乳鸽		
7	带骨烧肉		
6) 冷冻肉类产品要求			
序号	品种	规格/标准要求	质量（感官）要求
1	猪肉	不低于市场常见的规	具有良好的弹性，水煮

		丸	格及标准	后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复，有相应肉类应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，没有有明显的冰晶状物。			
	2	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，有相应肉类应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，没有有明显的冰晶状物。			
	3	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，有相应肉类应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，没有有明显的冰晶状物。			
	4	鸡肉丸		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，有相应肉类应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，没有有明显的冰晶状物。			
	5	鸡翅（鸡中亦、鸡全翅）		交货以干净、新鲜、无异味、大小适合规格要求为标准。			
	6	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，切面为深红色且色泽均匀；无酸败味或其他异味。			
	7	腊肠		有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。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。			
	8	腊肉		有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。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。			
	9	白条猪		去头，去蹄，去板油，去内脏，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。			
	10	扇骨		形状扁平如扇子，体冻实坚硬，无冻化现象。			
3	<b>（四）包组一供货配送服务及产品交付要求</b> <b>（1）供货配送服务要求</b> 1、配送产品的外观或包装应完好、洁净、不存在污染、破损或变质或不符合采购需求的情况，否则，中标人须及时更换相关的产品以确保采购人的饭堂运作及相关管理工作不受影响。						

	<p>2、投入本项目服务的相关的工作人员须配备符合卫生要求的统一工作服以防止病原、细菌传播，如因此造成采购人或第三方受到损害或损失的，相关的一切后果和责任由相关中标人自行承担。</p> <p>3、在进行产品装载运输时，须安排持有健康证的专职司机、理货员进行操作。同时，相关的人员还须依据各时期的防疫管控规定，配合做好相关工作。</p> <p>4、为了防止产品交叉污染或串味，中标人应根据不同类型的产品，配置专用的容器进行分类装载运输，且相关的专用容器应有明显的标识。</p> <p>5、专用运输车辆和用于装载产品的专用容器必须在每次使用前进行彻底的清洗、消毒，以防止食品污染情况的发生，如因此使采购人或第三方造成损害或损失的，相关的一切后果和责任由相关中标人自行承担。</p> <p>6、不得以“短斤少两、虚增价格、以次充好”等方式损害采购人的利益。</p> <p>7、不允许将零散收购的产品供应给采购人。</p> <p>8、需要采用冷藏方式进行配送的产品，应保证运输过程冷链不间断，同时，在配送卸货环节中应保证脱离冷链时间不得超过 20 分钟。</p> <p>9、中标人应积极配合由采购人派出的后勤工作人员的指导和管理。</p> <p>10、中标人在提供服务期间获得或接触到的有关采购人的管理和工作等信息负有保密责任，并承担相应的管理责任。</p> <p>11、在产品组织、配送过程中，与中标人相关的一切风险、责任和相关的费用由中标人自行承担。</p> <p><b>(2) 产品交付要求</b></p> <p>1、要求中标人按送货通知单规定的交付日期要求，于每天的早上 8:00 前和下午 4:00 前将相关货物、产品全数送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应该在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意。如采购人临时要求送货，中标人必须无条件配合。</p> <p><b>说明：采购人有权在发出配送通知后，根据实际情况需要变更或追加配送内容的，对此，中标人应予以配合。</b></p> <p>2、中标人必须严格按照本项目的产品标准和来源要求进行产品组织、配送，否则，由此产生的一切后果和责任由中标人自行承担。</p> <p>3、在交付产品时，中标人须同时提供加盖公章的产品清单、产品来源证明、产品合格证（<b>生鲜禽畜产品、生鲜水产品、蔬菜、水果产品</b>还须提供<b>农残检测报告、动物产品检疫合格证等相关检测合格证明</b>）。如产品交付时相关随附资料有缺失，采购人有权拒收该批次产品，并有权自行采购当天饭堂所需物料，由此产生的一切损失和额外费用由中标人承担。</p> <p>4、中标人须配置具备冷藏保鲜功能的专用运输车辆进行运输配送，以防止农产品或冷鲜产品在运输过程中出现变质的情况，同时，根据采购人的要求，安排专职人员对送达的水产品、禽畜产品进行初加工（初加工工作包括：宰杀、清洗、去骨、去内脏、制作肉胶等）。</p> <p>5、所有蔬菜、水果在交付前应经过前期处理（前期处理包括：去除表面杂质、去蒂、摘剔等），使用率应达到 95%以上。</p>			
4	<p><b>(六) 各包组货物验收要求</b></p> <p>1、为确保产品质量及来源符合要求，由采购人派出专员为对各包组中标人送达的货物进行检查及签收，签收前将对送达产品的包装完好情况、污染情况、霉变情况、产品来源、质量检验报告（合格证）、交付数量等信息情况进行检查登记，并填写《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务验收单（格式）》，为产品结算提</p>			

	<p>供依据。</p> <p>2、在验收过程中,如发现交付的产品存在不符合要求的情况,相关中标人须立即无条件退换相关的产品,否则,采购人有权拒收相关产品或拒付相关产品款项。</p> <p>3、采购人有权对各包组中标人提供的产品进行随机抽样并封存,为在产品使用过程中出现问题时提供溯源依据。样品抽取方式:由采购方工作人员随机抽取、由双方工作人员签署确认(签署内容包括:产品名称、交付及抽取具体时间等)并封存,封存时间根据不同类型的产品及使用时间而定。</p> <p>4、对于存在质量争议的产品,由采购人交由具有相应资质的检测机构进行质量鉴定。如存在质量问题,则检测费用由相关中标人负责支付,否则检测费用由采购人负责支付。</p>			
5	<p><b>(七) 各包组供货配送服务方式</b></p> <p>1、要求各包组中标人每两周按下表《佛山海关驻三水办事处(饭堂物料/日用品)供货配送服务报价表(格式)》要求提交报价。</p> <p>(1) 报价时要求同时附上纸质版和电子版的报价表。</p> <p>(2) 上表中的“单价”为按本项目“采购产品基准价”中规定的确定方式确定的单价。属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品,随附当期(见“采购产品基准价”中说明第一款的要求)在佛山市发展和改革局公布的佛山市三水区农副产品零售价格表;不属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品随附以市场调查方式确定的所属期内的基准价格表(见“采购产品基准价”第三款)。</p> <p>(3) 采购人有权根据实际需要要求各包组中标人对表格格式、内容及报价形式进行调整。</p> <p>2、采购人原则上根据接下来两周内各时段的实际需要提前一天按下表《佛山海关驻三水办事处(饭堂物料/日用品)送货通知单(格式)》形式书面向各包组中标人发出供货配送服务通知。</p>			

注:

- 1、投标人必须对应招标文件第二部分“技术要求”关于包组一的相关内容逐条响应。如有缺漏,缺漏项视同不符合招标要求。
- 2、投标人响应采购需求应具体、明确,含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的,按照不完全响应或者完全不响应处理。
- 3、本表内容不得擅自修改。

投标人名称: \_\_\_\_\_

(公章)

日期: 年 月 日

## 4.2 技术要求条款响应 (适用包组二)

序号	招标文件要求	投标响应情况	是否偏离 (正偏离/ 无偏离/负 偏离)	偏离 简述														
1	<p><b>(一) 采购产品基准价</b></p> <p>纳入本项目供货配送服务范围的各类产品基准价按以下方式确定:</p> <p>1、属于佛山市发展和改革局网站(<a href="http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcx/nfcp/tqjg/">http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcx/nfcp/tqjg/</a>)上公告范围内的产品,以每月的1日和15日(如遇节假日无价格公布的,则顺延至次工作日)的佛山市三水区农副产品零售价格为基准单价。</p> <p>2、不属于佛山市发展和改革局网站上公告的产品,相关产品的基准价通过市场调查方式确定,具体由相关中标人依据诚信的原则每三个月一次在佛山市三水区内随机选取3家相对大型的超市作为价格调查对象,并以同一产品的平均价作为调查后三个月的基准价,调查过程中产生的商品购买费用由中标人承担。</p> <p><b>说明:</b></p> <p>1、每月的1日至14日的配送产品基准价以当月1日发改网站公告的产品基准价为准,每月的15日至当月底的配送产品基准价以当月15日发改网站公告的产品基准价为准(如遇节假日无价格公布的,则顺延至次工作日)。</p> <p>2、采购人有权随机的方式对中标人的诚信情况进行抽查,如发现中标人的价格调查工作没有落实或存在虚增价格情况的,采购人有权对中标人进行处理。</p> <p>3、如所需产品不属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品,同时,在三水区内超市也没有销售的情况时,相关产品的价格可在合理的前提下由采购人确定。</p>																	
2	<p><b>(三) 包组二产品来源及标准要求</b></p> <p>1、中标人提供的各类产品须来源于合法的生产经营单位、质量和卫生标准必须符合国家相关规定和标准且粮油类产品为非转基因产品,不存在侵权或冒牌的情况、不存在安全风险。</p> <p>2、副食品类产品来源于具有有效的《全国工业产品生产许可证》的生产单位。</p> <p>3、早点类产品须来源于具有《餐饮服务许可证》或《全国工业产品生产许可证》的单位。</p> <p>4、其他产品必须来源于政府部门监管的生产基地、生产厂家或专业流通市场。</p> <p>5、有保质期的产品,在交付时,应当保证其剩余保质时间不少于保质期的三分之二。</p> <p>6、交付的各类产品除了必须符合国家相关的质量、卫生标准外,还应符合以下要求:</p> <p><b>1) 早点类产品要求</b></p> <table><tr><th>序号</th><th>品 类</th><th>规格/标准要求</th><th>质量(感官)要求</th></tr><tr><td>1</td><td>河粉</td><td rowspan="3">不低于市场常见的规格及标准</td><td>粉薄白透明, 爽软韧柔。</td></tr><tr><td>2</td><td>米粉</td><td>质地柔韧, 富有弹性, 水煮不糊汤, 干炒不易断。</td></tr><tr><td>3</td><td>面条</td><td>色泽要求为淡黄色(即胚乳的颜色), 抗褐变能力强, 弹性好。</td></tr></table>	序号	品 类	规格/标准要求	质量(感官)要求	1	河粉	不低于市场常见的规格及标准	粉薄白透明, 爽软韧柔。	2	米粉	质地柔韧, 富有弹性, 水煮不糊汤, 干炒不易断。	3	面条	色泽要求为淡黄色(即胚乳的颜色), 抗褐变能力强, 弹性好。			
序号	品 类	规格/标准要求	质量(感官)要求															
1	河粉	不低于市场常见的规格及标准	粉薄白透明, 爽软韧柔。															
2	米粉		质地柔韧, 富有弹性, 水煮不糊汤, 干炒不易断。															
3	面条		色泽要求为淡黄色(即胚乳的颜色), 抗褐变能力强, 弹性好。															

4	包点类		外形整齐，不收缩，气孔均匀，粉质细腻，不黏、不松散、无糖粒、无粉块、无糊化，组织松软，还应具有该品种应有的组织特征，不存在变质或污染情况。	
5	点心类		色泽光亮、新鲜，馅料充足，不存在变质情况。	
2) 粮油类产品要求				
序号	品类	标准/等级要求	包装要求	质量（感官）要求
1	大米	符合国家一级或优级标准，为交付前两个月内生产的产品。	袋装	色泽清白、有光泽、呈半透明状、米粒大小均匀、丰满光滑具有正常的清香味，无其他异味、无结块，手摸有凉爽感。
2	面粉			色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，符合国家食品卫生标准。
3	食用油	为“非转基因产品”，符合国家一级标准，且为交付前两个月内生产的产品。	桶装	气味清新、无絮状悬浮物，呈完全透明状。
4	杂粮	符合国家一级或优级标准。	袋装	颗粒均匀，具有正常的色泽及气味，无肉眼可的外来杂质。
3) 副食品类产品要求				
序号	品 类	标准/等级要求	包装要求	质量（感官）要求
1	酱类	符合国家一级或优级标准。不含“转基因”成份，为交付前两个月内生产的产品。	瓶装	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味。无其他不良气味、异味、异物。酱油的氨基酸态氮大于等于 0.7 克/100mL。
2	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。
3	淀粉制品		袋装	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,具有正常气味,无其他异味。			
4	白沙糖	符合国家一级或优级标准。		色泽洁白明亮,有光泽,具有白糖的正常气味,无酸味、酒味或其他异气味,晶粒均匀整齐松散,不结块,无肉眼可见的杂质,水溶液应清晰透明无杂质。			
5	红糖			具有甘蔗汁的清香味,无酸味、酒味或其他异气味。			
6	食盐			为加碘食盐,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,具有纯正的咸味。			
4) 饮品类产品要求							
包装要求		规格	质量(感官)要求				
袋装/瓶装		常规	具有相应产品所特有的色、香、味,无沉淀、无杂质、无霉变或其他异味。				
3	(五) 包组二供货配送服务及产品交付要求						
	(1) 供货配送服务要求						
	1、配送产品的外观或包装应完好、洁净、不存在污染、破损或变质或不符合采购需求的情况,否则,中标人须及时更换相关的产品以确保采购人的饭堂运作及相关管理工作不受影响。						
	2、投入本项目服务的相关的工作人员须配备符合卫生要求的统一工作服以防止病原、细菌传播,如因此造成采购人或第三方受到损害或损失的,相关的一切后果和责任由中标人自行承担。						
	3、在进行产品装载运输时,须安排持有健康证的专职司机、理货员进行操作。同时,相关的人员还须依据各时期的防疫管控规定,配合做好相关工作。						
	4、不得以不当方式损害采购人的利益。						
	5、不允许将零散收购的产品供应给采购人。						
	6、需要采用冷藏方式进行配送的产品,应保证运输过程冷链不断,同时,在配送卸货环节中应保证脱离冷链时间不得超过 20 分钟。						
	7、中标人应积极配合由采购人派出的后勤工作人员的指导和管理。						
	8、中标人在提供服务期间获得或接触到的有关采购人的管理和工作等信息负有保密责任,并承担相应的管理责任。						
	9、在产品组织、配送过程中,与中标人相关的一切风险、责任和相关的费用由中标人自行承担。						
	(2) 产品交付要求						
	1、要求中标人按送货通知单规定的交付日期要求,于每天的早上 8:00 前和下午 4:00 前将相关货物、产品全数送到指定地点。除客观不可抗力外,中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的,中标人应该在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意。如采购人临时要求送货,中标人必须无条件配合。						
	说明:采购人有权在发出配送通知后,根据实际情况需要变更或追加配送内容的,对此,中标人应予以配合。						



	<p>2、中标人必须严格按照本项目的产品标准和来源要求进行产品组织、配送，否则，由此产生的一切后果和责任由中标人自行承担。</p> <p>3、在交付产品时，中标人须同时提供加盖公章的产品清单、产品来源证明及产品合格证。如产品交付时相关随附资料有缺失，采购人有权拒收该批次产品，并有权自行采购，由此产生的一切损失和额外费用由中标人承担。</p> <p>4、在进行配送时，应采取必要的防污染、防挤压措施，以确保送达的产品安全卫生、形态美观，不存在污染的情况。</p> <p>5、交付的糕点类产品应为当天生产的产品，且加工工艺和使用的原料应符合国家相关的规范、标准，不存在发霉、变质或过期等情况。在进行配送时，应采取必要的保温、防污染、防挤压措施，以确保送达的产品安全卫生、形态美观、适口性好，不存在污染、变形、糊化、生冷的情况，同时，中标人须根据采购人（用户）的送货数量计划，每次、每个品种免费多送一份作为产品样品，以供产品质量溯源。</p> <p>6、交付的工业制品应包装洁净、完好，标识符合国家相关标准及规范要求。</p>			
4	<p><b>（六）各包组货物验收要求</b></p> <p>1、为确保产品质量及来源符合要求，由采购人派出专员为对各包组中标人送达的货物进行检查及签收，签收前将对送达产品的包装完好情况、污染情况、霉变情况、产品来源、质量检验报告（合格证）、交付数量等信息情况进行检查登记，并填写《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务验收单（格式）》，为产品结算提供依据。</p> <p>2、在验收过程中，如发现交付的产品存在不符合要求的情况，相关中标人须立即无条件退换相关的产品，否则，采购人有权拒收相关产品或拒付相关产品款项。</p> <p>3、采购人有权对各包组中标人提供的产品进行随机抽样并封存，为在产品使用过程中出现问题时提供溯源依据。样品抽取方式：由采购方工作人员随机抽取、由双方工作人员签署确认（签署内容包括：产品名称、交付及抽取具体时间等）并封存，封存时间根据不同类型的产品及使用时间而定。</p> <p>4、对于存在质量争议的产品，由采购人交由具有相应资质的检测机构进行质量鉴定。如存在质量问题，则检测费用由相关中标人负责支付，否则检测费用由采购人负责支付。</p>			
5	<p><b>（七）各包组供货配送服务方式</b></p> <p>1、要求各包组中标人每两周按下表《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）供货配送服务报价表（格式）》要求提交报价。</p> <p>（1）报价时要求同时附上纸质版和电子版的报价表。</p> <p>（2）上表中的“单价”为按本项目“采购产品基准价”中规定的确定方式确定的单价。属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品，随附当期（见“采购产品基准价”中说明第一款的要求）在佛山市发展和改革局公布的佛山市三水区农副产品零售价格；不属于佛山市发展和改革局网站上公告范围内的产品随附以市场调查方式确定的所属期内的基准价格表（见“采购产品基准价”第三款）。</p> <p>（3）采购人有权根据实际需要要求各包组中标人对表格格式、内容及报价形式进行调整。</p> <p>2、采购人原则上根据接下来两周内各时段的实际需要提前一天按下表《佛山海关驻三水办事处（饭堂物料/日用品）送货通知单（格式）》形式书面向各包组中标人发出供货配送服务通知。</p>			

注：1、投标人必须对应招标文件第二部分“技术要求”关于包组二的相关内容逐条响应。如有缺漏，缺漏项视同不符合招标要求。

2、投标人响应采购需求应具体、明确，含糊不清、不确切或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或者完全不响应处理。

3、本表内容不得擅自修改。

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

#### 4.3 产品供应链管理及质量保障（适用各包组）

(内容、格式自定)

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

#### 4.4 应急方案（适用包组一）

(内容、格式自定)

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

#### 4.5 企业管理制度（适用各包组）

(内容、格式自定)

投标人名称：\_\_\_\_\_

(公章)

日期： 年 月 日

#### 4.6 售后服务方案（适用各包组）

（内容、格式自定）

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

日期：    年  月  日

#### 4.7 产品质量管理能力（适用各包组）

（内容、格式自定）

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

日期：    年  月  日

#### 4.8 针对本项目的投保承诺（适用各包组）

（内容、格式自定）

投标人名称：\_\_\_\_\_

（公章）

日期：    年  月  日

五、价格部分

5.1 开标一览表

项目名称：

项目编号：

包组号：

投标人全称	投标报价
	根据本项目招标文件采购产品基准价，统一折扣率为____%

注：1、投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2、报价中必须包含项目实施过程中所有相关的费用及合理的利润。

投标人名称： \_\_\_\_\_

（公章）

日期：     年   月   日

5.2 开标一览表2（针对包组一的指定产品）

项目名称：

项目编号：

包组号：1

产品名称	单位	最高限价（元）	统一折扣率
牛肉类			_____ %
牛肉丸	斤	60.00	
牛柳	斤	60.00	
牛筋	斤	42.00	
牛坑腩（去油，去筋）	斤	55.00	
猪肉类			
猪肚	斤	35.00	
烧肉	斤	42.00	
前甲瘦肉	斤	30.00	
肋排	斤	36.00	
叉烧	斤	45.00	
带骨烧肉	斤	45.00	
禽类			
鲜鸡脚	斤	30.00	
青头鸭	只	52.00	
鸡中亦	斤	30.00	
乳鸽	只	28.00	
鸡扒	斤	20.00	
红烧乳鸽	只	35.00	
烧鹅	斤	65.00	
海产类			
柴鱼肉	斤	50.00	
罗氏虾	斤	55.00	
咸鱼（剥皮牛）	斤	30.00	

注：1、投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。

2、报价中必须包含项目实施过程中所有相关的费用及合理的利润。

投标人名称： \_\_\_\_\_

（公章）

日期：     年   月   日

附件：质疑函范本

## 质疑函

### 一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址：邮编：

联系人：联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址：邮编：

### 二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号：包号：

招标人名称：

招标文件获取日期：

### 三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项 2

事实依据：

法律依据：

### 四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

法定（授权）代表签字：公章：

日期：

## 质疑函制作说明：

- 1、供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
- 2、质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
- 3、质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。
- 4、质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
- 5、质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
- 6、质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。
- 7、本项目要求质疑供应商一次性提出针对同一招标程序环节的质疑。