

台州循环经济发展有限公司食堂食材
配送服务入围采购项目

采 购 文 件

采购编号：QBJ2022012

采购人：台州循环经济发展有限公司（盖章）

联 系 人：赵先生

联系电话：0576-88159352

招标代理：台州市建设咨询有限公司（盖章）

联 系 人：陈莉妮

联系电话：0576-88517791

日 期：2022 年 11 月

目 录

第一章	公开招标采购公告.....	3
第二章	招标需求.....	6
第三章	投标人须知.....	18
第四章	评标办法及评分标准.....	30
第五章	合同格式（仅参考）.....	33
第六章	投标文件格式.....	37

第一章 公开招标采购公告

参照《中华人民共和国政府采购法》等规定，受采购人委托，现就台州循环经济发展有限公司食堂食材配送服务入围采购项目进行公开招标采购，欢迎合格供应商前来投标：

一、项目编号：QBJ2022012

二、采购组织类型：分散采购委托代理

三、采购方式：公开招标

四、采购内容及数量

标项	采购内容	采购预算 (据实结算为准)	供货期	实施地点
1	蔬菜类、肉类、禽类、蛋类、冻品类、豆制品类、调制品、水果、南北干货、饮料、糕点、乳制品等	暂估 400 万	2 年 合同一年一签	台州湾新区

五、合格投标人的资格要求：

- (一) 符合《政府采购法》第二十二条的规定；
- (二) 未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、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。
- (三) 本项目不接受联合体投标。
- (四) 本项目供应商特定条件：
 - 1、具有有效的《食品经营许可证》；

六、获取招标文件方式：

网上下载-台州湾新区小额工程电子交易平台（<http://www.tzwztb.com/>）

七、招标答疑会

无。

八、投标截止及时间和地点：

1. 投标人应于 2022 年 12 月 14 日 09 时 30 分（开标时间）之前将投标文件在台州湾新区小额工程电子交易平台（网址：<http://www.tzwztb.com/>）进行在线提交；

投标人应在投标截止时间前缴纳保证金（购买电子保函）后方可上传完成电子投标文件（如需购买电子保函缴纳保证金后才能上传电子标书，建议投标人在电子保函购买截止时间前上传标书，否则由此可能造成的无法上传标书后果自行承担）。

九、开标时间及地点：

开标时间与投标截止时间相同。（投标人代表一律不参加现场开标，开标过程中投标人、招标人可通过在线直播参与监督开标过程。直播网络地址：www.tzwztb.com/live/。

十、投标保证金：

1. 投标保证金金额：80000元。
2. 担保形式：为响应国家政策，为企业减压，本工程采用工程电子保函缴纳（须在台州湾新区小额工程电子交易平台网站注册的本单位银行基本账户汇出）
3. 工程电子保函：指台州湾新区小额工程电子交易平台中线上购买的电子保函，其他线下及未与本系统对接开具的保函会导致无法匹配上传交易系统。（投标人保证金缴纳采用工程电子保函方式，应在招标文件规定投标保证金缴纳截止时间前，进入台州湾新区小额工程电子交易平台网站登陆投标人账号，通过电子保函系统购买并获得电子保函。投标电子保函针对具体项目标段的要求“一标段一保函”，每个标段对应相应的订单号，汇款时备注订单号，保费需从投标人企业基本账户转出，否则由此造成的废标责任由投标人自负。）
4. 若招标文件允许联合体投标且投标人以联合体身份投标的，由联合体牵头人购买并提交工程电子保函。
5. 购买工程电子保函截止时间：2022 年 12月 13 日下午16点前

十一、投标人信用信息查询渠道及截止时点、信用信息查询记录和证据留存的具体方式、信用信息的使用规则：

- 1、查询渠道：国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn/index.html>）。
- 2、截止时点：投标截止时间前。
- 3、信用信息查询记录和证据留存的具体方式：由采购组织机构在规定查询时间内打印信用信息查询记录并归入项目档案。
- 4、使用规则：对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将被拒绝其参与政府采购活动。

十二、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

十三、相关注意事项：

- 1、供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以自获取采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日（公告期限届满后获取采购文件的，以公告期限届满之日为准）起3个工作日内，对采购文件需求的以书面形式向采购人提出质疑，对其他内容的以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、

采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向采购人监督管理部门投诉。质疑函范本、投诉书范本请到浙江政府采购网下载专区下载。

2、本项目所有公告发布网站：“台州湾新区小额工程电子交易平台”(<http://www.tzwztb.com>)及“浙江省政府采购网”(<http://www.zjzfcg.gov.cn>)。

十四、联系方式：

（一）采购代理机构

项目联系人：陈女士

联系电话：0576-88517791

地址：浙江省台州市市府大道 507 号台州国际商务广场 1 幢（北门）11 楼

（二）采购人

采购人名称：台州循环经济发展有限公司

采购人地址：台州市甲南大道东段 9 号

联系人：赵先生

联系电话：0576-88159352

台州市建设咨询有限公司

2022 年 11 月 23 日

第二章 招标需求

招标文件编号：QBJ2022012

采购单位名称：台州循环经济发展有限公司

一、采购内容

标项	采购内容	采购预算 (据实结算为准)	供货期	实施地点
1	蔬菜类、肉类、禽类、蛋类、冻品类、豆制品类、调制品、水果、南北干货、饮料、糕点、乳制品等	暂估 400 万	2 年(合同一年一签)	台州湾新区

二、考核要求

名称	验收标准	退货依据	评分标准	扣分
调味品	根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等	(1) 不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。(2) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。(3) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。 (4) 腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。	每 退 货 一 样扣5分，扣完为止。	
蛋类	蛋壳完整、清洁、无光泽，有轻微的生石灰味，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形、凸起，带有韧性，蛋清浓厚、稀稠分明，系带粗白而有韧性，并紧贴蛋黄的两端	蛋壳有裂纹、破碎、发暗，不够清洁、有污物，有霉味、酸味、臭味等不良气味，碰撞发出哑声，摇动有流动感，呈现血环，蛋黄扩大、扁平，蛋壳内壁有蛋黄粘连痕迹，蛋清与蛋黄相混杂。		
冻品类	皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得快，且能完全恢复。	与验收标准不符，非正规厂家正产、三无产品，有变质腐败现象，超过保质期的1/2，菌群超标，使用化学品进行防腐处理，非冷链配送，在运输途中化冻。		
猪肉类	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；猪肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。	与验收标准不符，非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有瘀血，使用病死猪源，运输及装货不符合肉类配送要求。		
牛肉、羊肉类	正规渠道产品，具有检疫合格证，新鲜，无异味、无发粘现象，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求。	非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有注水及掺水，有瘀血，使用病死牛、羊源，运输及装货不符合肉类配送要求。		

鱼类		具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。	体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。		
海鲜类		新鲜、整洁，无变质、变味，没有使用任何防腐剂进行后期处理，鲜杀产品为当日宰杀，宰杀时间不超过6小时，冷冻类保质期不超过冷冻期限的2/3。	不新鲜、整洁，有变质、变味，使用防腐剂等进行后期处理，鲜杀产品不是当日宰杀，宰杀时间超过6小时，冷冻类保质期超过冷冻期限的2/3。		
干货类		无变质、腐败及过去现象，不得使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品应干净无异味，包装类产品应做到包装干净整洁、无破损，保质期不得超过1/3。	有变质、腐败及过去现象，使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品不干净有异味，包装类产品包装不干净整洁、有破损，保质期超过2/3。		
饮料及奶制品		根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期不得超过1/3。外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。	(1) 不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。 (2) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。 (3) 超过保质约定期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。 (4) 腐败变质，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。		
蔬菜类	叶菜	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；受有害物质污染，农药残留超标。		
	根茎类（如香芋、土豆）	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，表面损伤、不完整，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。受有害物质污染，农药残留超标。		

	、莴笋等)				
	花果类(如西兰花、白菜花)等	无虫害,成熟度良好,新鲜固有的色泽鲜明,无发霉发黄。农药残留不超标。	不新鲜,表面损伤、不完整,发霉,虫害过多。受有害物质污染,农药残留超标。		
菌类		外观新鲜、干爽,菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛(菇体萌发出的菌丝),有食用菌特有的清香,无酸、馊、霉等异味,没有泡水,用手捏菇体不出水,没有使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。	不新鲜干爽,有明显可见白毛,有酸、馊、霉等异味,有泡水、用手捏菇体出水,使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。		
水果类		果形端正,大小均匀,无畸形果,带果柄;果面新鲜洁净,无刺划伤,无压痕,无病虫害;身重结实,味道爽甜	不新鲜,有腐败变质现象,畸形,大小不均匀,有明显磕碰伤痕,有虫害,使用防腐剂、催熟剂等		
		具有本品种特有的外形,大小均匀,果面光滑有光泽,具有本品种应有的自然色泽;无斑点或极少果锈,不起皱,无裂口,无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑;果身重,硬朗;口感汁液饱满,无苦涩味,无木栓化组织。	不新鲜,有腐败变质现象,畸形,大小不均匀,有明显磕碰伤痕,有虫害,使用防腐剂、催熟剂等		
		果实丰满,果形端正,梳柄完整,不缺只口,单果均匀;色泽自然、光亮;皮色青黄,果面光滑,无病黑斑,无虫疤,无霉菌,无创伤;果肉稍硬;果皮可剥或易剥	不新鲜,有腐败变质现象,畸形,大小不均匀,有明显磕碰伤痕,有虫害,使用防腐剂、催熟剂等		
		具有本品种应具有的外形、色泽;果粒面完好,皮上无斑痕,果珠饱满,大小均匀;轻提果穗枝梗,微微抖动,果实不抖落或抖落极少	不新鲜,有腐败变质现象,畸形,大小不均匀,有明显磕碰伤痕,有虫害,使用防腐剂、催熟剂等		

三、配送质量要求

- 1、肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；
- 2、面粉、食用油、豆制品、辅料、半成品等必须具有“SC”食品生产许可；
- 3、蔬菜须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求；
- 4、采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，食品经营许可证；
- 5、供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；
- 6、具体配送产品品质要求详见“四、对配送产品品质的基本要求”。

四、对配送产品品质的基本要求

名称	验收标准	退货依据
调味品	根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等	(1) 不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。(2) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。(3) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。(4) 腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。
蛋类	蛋壳完整、清洁、无光泽，有轻微的生石灰味，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形、凸起，带有韧性，蛋清浓厚、稀稠分明，系带粗白而有韧性，并紧贴蛋黄的两端	蛋壳有裂纹、破碎、发暗，不够清洁、有污物，有霉味、酸味、臭味等不良气味，碰撞发出哑声，摇动有流动感，呈现血环，蛋黄扩大、扁平，蛋壳内壁有蛋黄粘连痕迹，蛋清与蛋黄相混杂。
冻品类	皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得快，且能完全恢复。	与验收标准不符，非正规厂家正产、三无产品，有变质腐败现象，超过保质期的1/2，菌群超标，使用化学品进行防腐处理，非冷链配送，在运输途中化冻。
猪肉类	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；猪肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。	与验收标准不符，非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有瘀血，使用病死猪源，运输及装货不符合肉类配送要求。
牛肉、羊肉类	正规渠道产品，具有检疫合格证，新鲜，无异味、无发粘现象，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求。	非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有注水及掺水，有瘀血，使用病死牛、羊源，运输及装货不符合肉类配送要求。
鱼类	具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，	体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜

		黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。	混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。
海鲜类		新鲜、整洁，无变质、变味，没有使用任何防腐剂进行后期处理，鲜杀产品为当日宰杀，宰杀时间不超过6小时，冷冻类保质期不超过冷冻期限的2/3。	不新鲜、整洁，有变质、变味，使用防腐剂等进行后期处理，鲜杀产品不是当日宰杀，宰杀时间超过6小时，冷冻类保质期超过冷冻期限的2/3。
干货类		无变质、腐败及过去现象，不得使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品应干净无异味，包装类产品应做到包装干净整洁、无破损，保质期不得超过1/3。	有变质、腐败及过去现象，使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品不干净有异味，包装类产品包装不干净整洁、有破损，保质期超过2/3。
饮料及奶制品		根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期不得超过1/3。外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。	(1)不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。 (2)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。 (3)超过保质约定期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。 (4)腐败变质,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品。
蔬菜类	叶菜	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；受有害物质污染，农药残留超标。
	根茎类（如香芋、土豆、莴笋等）	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，表面损伤、不完整，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。受有害物质污染，农药残留超标。
	花果类（如西兰花、白菜花）等	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。	不新鲜，表面损伤、不完整，发霉，虫害过多。受有害物质污染，农药残留超标。
菌类		外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛（菇体萌发出的菌丝），有食用菌特有的清香，无酸、馊、霉等异味，没有泡水，用手捏菇体不出水，没有使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。	不新鲜干爽，有明显可见白毛，有酸、馊、霉等异味，有泡水、用手捏菇体出水，使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。
水果类		果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等

	道爽甜	
	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等
	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等
	具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等

五、交货

1、供应商每天早上 6：30 前（各季节时间调整以采购人通知为准）将订单内所有货品送到采购人指定的地点并配送完毕，供应商提供《送货清单》一式三份（其中采购人两份，一份食堂留档，一份财务做账），双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2、所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

3、供应商送货人员负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到指定地点，由采购人食堂人员负责验收并签字确认。

4、考虑到叶菜类品种的特殊性，要求供应商实际供应除叶菜类外的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过 10%，叶菜类的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过 30%。各品种数量超出规定的部分由供应商带回，不纳入结算，短缺的部份由供应商补足。

5、肉类货品根据采购人要求加工，肉末、肉丝等原则上由采购人食堂自行加工，在发生急需加工的情况时，可由供应商代为加工，但必须是招标单位的相关人员确定原材料量后，在招标单位的相关人员在场的情况下完成加工。

6、质量必须达到本标书配送所列的要求及验收标准，并且品质不低于采购人当天在各大蔬菜批发市场的自购标准。

六、售后服务考核

对食品质量问题在 30 分钟内响应，2 小时以内到现场解决问题；不能当场解决的，必须采取更换等措施，以保证采购单位的正常使用，如因食品质量问题造成食用人的不良反应，供应商需负全部责任。

七、货款结算

- 1、结算周期为一个月结算一次，结算价按二次竞价结算。
- 2、供应商凭本月所有的《送货清单》。
- 3、供货方向采购人提交结算金额的全额增值税发票后，采购人在 30 个工作日内向供货方付款。

注：《送货清单》里面必须包括（不限于）货物单价、数量、总计价及总金额。

八、供货办法、配送流程及要求

- 1、食材采购在各供货商中实行二次竞价。
- 2、供应商按照每天配送，每天竞价一次，根据采购人提供的每个品种进行竞价，采购人选择价低者：

（1）肉食类（猪、牛、羊肉、家禽、冰冻、去皮后腿肉、后腿肉、仔排、去皮五花肉、五花肉、夹心肉、夹心肉（去皮）、大排、杂排、猪脚、里脊肉、筒骨、肥膘肉、板油、猪肚、猪心等） $\text{结算单价} = \text{台州市发展改革委员会定期公布的万济池菜场市场肋条肉价格为基准价} \times (1 - \text{下浮率})$ 。

注：二次竞价下浮率不得低于投标时的报价，如台州市发展改革委员会公布的价格有延迟，则万济池菜场市场价格以上一期公布价格为准。

（2）蔬菜类、水果类 $\text{结算单价} = \text{农港城蔬菜、水果批发价} \times (1 + \text{上浮率})$ 。

注：二次竞价上浮率不得高于投标时的报价。

（3）豆制品、酱腌菜类及未在台州市发展改革委员会定期公布的万济池菜场市场价格的， $\text{结算单价} = \text{食材价格（由中标人提供且经采购人同意）}$ 。

（4）调味品类、副食品类（含蛋、干货）按照每月配送，每月竞价一次。调味品类、副食品类（含蛋、干货）未在台州市发展改革委员会定期公布的万济池菜场市场价格的， $\text{结算单价} = \text{周边市场的平均价} \times (1 - \text{下浮率})$ 。

注：二次竞价下浮率不得低于投标时的报价，如台州市发展改革委员会公布的价格有延迟，则万济池菜场市场价格信息以上一期公布价格为准。

- 3、采购人除中标价之外不再承担其它任何费用，工作人员的装备、加班薪金、福利、休假日补贴、医疗费用、意外费用等均由中标人负责，与采购人无关。

4、采购人应在每天把次日需采购的食材名称、品种、数量统计列出清单交定点协议供货商。供货商应于当天下午 15:00 时进行书面报价，甲方按照品种比较，选择较低的价格的品种一方进行采购。

九、配送企业管理

1. 对供应商实行动态管理，供应商在采购人要求食品配送过程中，如果出现下列情形之一的，将取消配送资格，并赔偿由此造成的所有经济损失，触犯法律的，将追究法律责任：

（1）所供的食品中含有毒有害物质等原因引发安全事故的；

（2）未按相关要求按时向采购人提供相关证件、产品年度质检部门抽检报告、分批次厂内自检报告、销售凭证等资料；未建立进销台账或台帐资料与采购人食堂台帐不符。

（3）违法违规经营，受到市场监督、卫生、物价、教育等职能部门行政处罚，并认定为情节严重的；向监督管理部门、采购人采购工作人员行贿或提供其他不正当利益；向采购人食堂虚开销售凭证。

（4）送货不及时，影响采购人员正常用餐，社会影响较大的；履约服务承诺差，采购人投诉多，反映问题集中；在采购人食堂食品配送工作考评中考评不合格的；

（5）涉嫌垄断经营，故意串通哄抬价格，采购人调查情况属实后反响强烈的；

（6）发现并查实供应商转包或委托他人经营的。

（7）有其他违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关条款行为。

十、相关责任

（一）违约责任

供应商在配送过程中，有下列行为之一的，经调查属实，采购人可追究其经济赔偿，性质严重的可终止配送合同，并追究其法律责任。

1. 有违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等国家有关法律、法规的，涉及配送食品安全所发生的一切事故；

2. 未能履行合同规定的其他义务，致使食品配送无法继续，严重影响采购人正常秩序的；

3. 擅自更换采购单约定的品种、规格、数量等，经交涉无果的；无正当理由拒绝配送或不按约定时间、地点配送。

4. 提供的商品价格与甲方调查的不符。
5. 提供的商品数量与甲方要求的不符。
6. 提供的商品质量不符合国家食品安全标准。

(二) 安全责任

1. 因质量问题造成采购人员工食物中毒或其它安全责任事故的，配送供应商独立承担一切法律责任和经济责任，供应商承担由此造成的一切损失，双方合同自行终止。

2. 仓储、职工意外损害事故及交通运输途中所发生的安全责任事故等，均由配送供应商独立承担一切刑事、民事责任。

3. 配送供应商在采购人内运输应遵循定车、定人、定路线，服从采购人指挥，确保行人安全前提下方可运输或搬运。不按规定由此造成的安全事故，供应商独立承担相关经济和法律责任。

第三章 投标人须知

前附表

序号	内容、要求
1	项目名称：台州循环经济发展有限公司食堂食材配送服务入围采购项目
2	采购内容及数量：详见第二章“招标需求”
3	服务期：2年，合同一年一签。
4	投标报价及费用： 1、本项目投标应以人民币报价； 2、不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用；
5	投标保证金：人民币 80000 元（采用工程电子保函形式），应按《招标采购公告》第十一条规定交纳。
6	现场踏勘：投标人须对项目现场和周围环境进行踏勘，现场踏勘时投标人按照招标文件等技术性资料比对现场实际参数，如有问题，由投标人发起书面质疑，如无质疑，即认为满足安装条件，由投标人承担相应风险。踏勘现场所发生的费用由投标人自己承担。
7	招标文件的澄清：投标人获取招标文件后，若有问题需要澄清，应自招标文件发布在交易场所（发布招标公告的媒体上）3日内，通过台州湾新区小额工程电子交易平台（ http://www.tzwztb.com ）向招标人（招标代理）提出。招标人的答复将发布在台州湾新区小额工程电子交易平台（ http://www.tzwztb.com ）。
8	投标截止时间及地点： <u>见招标公告；</u>
9	开标时间及地点： <u>见招标公告；</u>
10	评标办法及评分标准：详见本招标文件第四章《评标办法及评分标准》
11	▲投标有效期：自投标截止日起 90 天投标文件应保持有效
12	实质性条款：带▲是实质性条款，投标人不得负偏离，否则为无效标。
13	签订合同时间：中标通知书发出后30日内。
14	履约保证金的收取及退还：在合同签订前把5万元履约保证金（ 采用银行保函、现金或台州湾新区小额工程电子交易平台系统内的电子保函。 ）提交给采购人，合同履行完毕并验收合格后5日内无息退还。

15	投标文件递交要求： 1、本项目采用不见面电子招投标，投标人无需到开标现场。电子投标文件上传至台州湾新区小额工程电子交易平台（步骤如下），投标截止时间后对加密的投标文件进行远程解密，如远程解密遇有问题的请联系蔡永正，13454667697；王明月，13757680207。 2、电子投标文件上传步骤： 1) 台州湾新区小额工程电子交易平台（网址：http://www.tzwztb.com/）； 2) 支付平台使用费和缴纳保证金后，可在线制作电子投标文件。点击“电子投标文件制作工具”，进入电子投标文件制作页面。
16	本工程为电子招投标，电子投标文件格式中注明盖章的，均应按要求使用CA锁加盖公章和法定代表人章。
17	解释：本招标文件的解释权属于招标采购单位。
18	中标候选人数： 对供应商的选择 采购人将选择综合得分排名前五名的供应商入围，综合得分排名前三的入围供应商进行二次竞价，若综合得分排名前三的入围供应商在合同执行中因未通过采购人的考核（即每月考核达不到84分），采购人有权选择下一位入围中标候选人送单位进行配送。

一、总 则

（一）适用范围

本招标文件适用于本项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履行、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

（二）定义

1. 招标采购单位系指组织本次招标的代理机构（“招标人”）和采购人。
2. “投标人”系指向招标方提交投标文件的单位或个人。
3. “项目”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的产品和服务。
4. “书面形式”包括信函、传真、电报等。
5. “▲”系指实质性要求条款。

（三）招标方式

本次招标采用公开招标方式进行。

（四）投标委托

投标人代表须提供有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书。

（五）投标费用及结算

- 1) 不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用。

（六）联合体投标

本项目不接受联合体投标。

（七）转包与分包

1. 本项目不允许转包。

（八）特别说明：

▲1、多家供应商参加投标，如其中两家或两家以上供应商的法定代表人为同一人或相互之间存在投资关系且达到控股的，按一家投标人计算。评审后得分最高的投标人排名在前；评审得分相同的，报价低的投标人排名在前；当报价也相同时，则以商务技术标最优一家为有效供应商；均相同时，由评标委员会集体决定。

▲2、非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按一家投标人认定。评审时，取其综合得分最高的一家为有效投标人；综合得

分相同时，按抽签确定，多家投标供应商提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。本项目无核心产品。

3、投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为本法人所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施人员必须为本法人员工（或必须为本法人或控股公司正式员工）。

4、投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

5、投标人在投标活动中提供任何虚假材料，其投标无效，并报监管部门查处；中标后发现的，根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款第一项之规定，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

7、投标人被列入“黑名单”的，采购组织单位将根据《浙江省政府采购供应商注册及诚信管理暂行办法》第四十六条之规定，在处罚有效期内，资格审查时不予通过。

8、对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将被拒绝其参与政府采购活动，其投标文件作无效标处理。

（九）质疑和投诉

1. 投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。

2. 质疑应当采用书面形式，质疑书应明确阐述招标文件、招标过程或中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

二、招标文件

（一）招标文件的构成。本招标文件由以下部份组成：

1. 招标公告

2. 招标需求
3. 投标人须知
4. 评标办法及标准
- 5 合同主要条款
6. 投标文件格式
7. 本项目招标文件的澄清、答复、修改、补充的内容

（二）投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

（三）招标文件的澄清与修改

1. 投标人获取招标文件后，若有问题需要澄清，应自招标文件发布在交易场所（发布招标公告的媒体上）3 日内，通过台州湾新区小额工程电子交易平台（<http://www.tzwztb.com/>）向招标人（招标代理）提出。招标人的答复将发布在台州湾新区小额工程电子交易平台（<http://www.tzwztb.com/>）。如在该时间后提出问题需要澄清的，招标人不作答复。招标人及招标代理机构的任何工作人员对投标人所作的任何口头解释、介绍、答复，只能供投标人参考，对招标人无任何约束力。投标人应认真阅读本招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，投标人必须在前附表规定的时间内以书面形式要求招标采购单位澄清。采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清、答复、修改或补充的，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间 5 日前，发布更正公告，并以书面形式通知所有招标文件收受人。

2. 采购代理机构必须以书面形式答复投标人要求澄清的问题，并将不包含问题来源的答复书面通知所有购买招标文件的投标人；除书面答复以外的其他澄清方式及澄清内容均无效。

3. 招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的答复、澄清、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。

4. 招标文件的澄清、答复、修改或补充都应该通过本代理机构以法定形式发布，采购人非通过本机构，不得擅自澄清、答复、修改或补充招标文件。

三、投标文件的编制

（一）投标文件的组成

1、商务技术文件

- （1）投标函（格式见附件）；
- （2）法定代表人授权书（格式见附件）；
- （3）营业执照扫描件；
- （4）食品经营许可证扫描件；
- （5）业绩一览表（格式见附件）；
- （6）投标供应商按照评标办法中的评分内容分章节描述。

说明：商务技术文件除投标函和法定代表人授权委托书外，招标文件第六章中附表格式均为参考格式。

2、报价文件

- （1）开标一览表3-1（格式见附件）；
- （2）开标一览表3-2（格式见附件）；
- （3）开标一览表3-3（格式见附件）；

（二）采购项目评分索引表(该表格仅为方便评标之用，不涉及无效标条款，表格放置在商务技术文件目录的前页，以方便评委进行评审，格式见第四章)

（三）投标文件的语言及计量

1、投标文件以及投标人与招标人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写。除签名、盖章、专用名称等特殊情形外，以中文汉语以外的文字表述的投标文件视同未提供。

2、投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位：人民币元），否则视同未响应。

（四）投标报价

1. 投标报价应按招标文件中相关附表格式填写。

▲2. 投标报价是履行合同的最终价格，应包括为完成本项目所发生的一切费用。

▲3. 投标文件只允许有一个报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

4. 本项目招标代理服务费 18000 元，第一入围供应商付 5000 元，第二入围供应商付 5000 元，第三入围供应商付 5000 元，第四入围供应商付 1500 元，第五入围供应商付 1500 元，由入围单位在领取入围通知书时支付给招标代理机构。

（五）投标文件的有效期

▲1. 自投标截止日起 90 天投标文件应保持有效。中标人投标文件有效期延长至

合同有效期。有效期不足的投标文件将被拒绝。

2.在特殊情况下，招标人可与投标人协商延长投标书的有效期，这种要求和答复均以书面形式进行。

3.投标人可拒绝接受延期要求而不会导致投标保证金不被退回。同意延长有效期的投标人需要相应延长投标保证金的有效期，但不能修改投标文件内容。

4.中标人的投标文件自开标之日起至合同履行完毕止均应保持有效。

(六) 投标保证金

1. 投标人须按规定提交投标保证金。否则，其投标将被拒绝。

2. 保证金形式：电子保函。

3. 保证金不计息。

5. 投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在投标有效期内撤回投标文件的；
- (2) 未按规定提交履约保证金的；
- (3) 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；
- (4) 中标人无正当理由不与采购单位签订合同的；
- (5) 将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经招标人同意，将中标项目分包给他人的；
- (6) 拒绝履行合同义务的；
- (7) 其他严重扰乱招投标程序的。

(七) 投标文件的签署和份数

1. 投标人按本招标文件规定的要求使用电子投标文件，并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任。

2. 投标文件须由投标人在规定位置盖章并由法定代表人或法定代表人的授权委托人签署或盖章，投标人应写全称。

3. 投标文件不得涂改，若有修改错漏处，须加盖单位公章或者法定代表人或授权委托人签字或盖章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

(八) 投标文件的包装、递交、修改和撤回

- 1. 本工程采用电子投标，无需纸质投标文件；
- 2. 投标人应在投标截止时间前上传投标文件。逾期上传的或者未上传指定系统的，视为投标文件未送达。

3. 在规定的投标截止时间前，投标人可以修改或撤回已递交的电子投标文件；投标单位撤回投标文件后需重新登录投标文件编制工具进行投标文件编制，投标文件重新编制好后重新生成、重新上传加密的电子投标文件。

4. 在投标截止时间至投标有效期满之前，投标人不得撤回其投标文件，否则其投标担保将被没收。投标人已现场签到但未解密的，等同于撤回。

（九）投标无效的情形

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消不合要求的偏离或保留从而使其投标成为实质上响应的投标，但经评标委员会认定属于投标人疏忽、笔误所造成的差错，应当允许其在评标结束之前进行修改或者补正（可以是复印件、传真件等，原件必须加盖单位公章）。修改或者补正投标文件必须以书面形式进行，并应在中标结果公告之前查核原件。限期内不补正或经补正后仍不符合招标文件要求的，应认定其投标无效。投标人修改、补正投标文件后，不影响评标委员会对其投标文件所作的评价和评分结果。

1. 在符合性审查和商务技术评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- （1）资格证明文件不全的，或者不符合招标文件标明的资格要求的；
- （2）投标文件在指定页面无法定代表人或授权委托人盖章或签字、未在指定页面盖公章、未提供法定代表人授权委托书、未提供投标函或者投标函格式不符合要求或填写项目不齐全的；
- （3）投标代表人未能出具身份证明或与法定代表人授权委托人身份不符的；
- （4）投标文件份数不符合招标文件要求的；
- （5）投标文件的实质性内容未使用中文表述、意思表述不明确、前后矛盾或者使用计量单位不符合招标文件要求的（经评标委员会认定并允许其当场更正的笔误除外）
- （6）投标有效期、服务时间等条款不能满足招标文件要求的；
- （7）未实质性响应招标文件要求或者投标文件有采购人不能接受的附加条件的；
- （8）电子投标文件未按时完成解密
- （9）法律法规或规章规定属无效标情形的。

2.在报价文件评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- （1）未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

(2) 投标报价具有选择性，或者开标价格与投标文件承诺的优惠（折扣）价格不一致的；

(3) 投标报价高于最高投标限价的。

3.被拒绝的投标文件为无效。

四、开标

(一) 开标

投标人代表一律不参加现场开标，通过在线直播参与监督开标过程。直播网络地址：<http://www.tzwztb.com/live/>。

(二) 开标程序：

- 1、开标由采购代理机构工作人员主持。
- 2、投标人可进行在线沟通。
- 3、采购人依法对资格证明文件进行审查，评标委员会对商务与技术文件进行评审。
- 4、商务与技术文件评审完成后，主持人宣告商务与技术文件评审无效投标人名称及理由，公布经商务与技术文件评审符合采购需求的投标人名单以及商务与技术文件得分情况。
- 5、开启各投标人报价文件。
- 6、当场制作并打印开标记录表，由唱标人、记录人、监督人当场签字确认。投标人解密后可点击【查看开标记录】查看项目开标记录，并在规定时间内在线确认（投标人未确认的，不影响评标过程）。唱标结束后，由评标委员会对报价的合理性、准确性等进行审查核实。
- 7、评标结束后，主持人公布投标报价得分、综合得分以及推荐中标候选人排序名单。
- 8、开标会议结束。
- 9、其他注意事项：
 - 1）、投开标当日，投标人不必抵达开标现场，通过台州湾新区小额工程电子交易平台不见面开标大厅参加开标会议，并根据需要使用开标系统与现场招标人进行互动交流、澄清、质疑等活动。未在投标文件递交截止时间之前进行在线签到或未能在开标会议区内全程参与交互的，视为放弃交互和放弃对开评标全过程提疑的权利，投标人将无法进行唱标、评审结果查看等操作，并承担由此导致的一切后果。

2)、因投标人网络与电源不稳定、未按操作手册要求配置软硬件、解密锁发生故障或用错、故意不在要求时限内完成解密等自身原因，导致投标文件在规定时间内未能解密、解密失败或解密超时，视为投标人放弃投标；因招标人原因或网上招投标平台发生故障等，导致无法按时完成投标文件解密或开、评标工作无法进行的，可根据实际情况相应延迟解密时间或调整开、评标时间。

3)、开评标全过程中，各投标人参与远程交互的授权委托人或法人代表应始终为同一个人，中途不得更换，在解密、唱标、提疑、传送文件等特殊情况下需要交互时，投标人一端参与交互的人员将均被视为是投标人的授权委托人或法人代表，投标人不得以不承认交互人员的资格或身份等为借口抵赖推脱，投标人自行承担随意更换人员所导致的一切后果。

重要事项说明：

(1) 开标项目的时间均以国家授时中心发布的时间为准。

(2) 投标文件递交截止时间前，各投标人的授权委托人或法人代表应提前进入不见面交易系统进行在线签到，未完成签到的，视为放弃投标。

(3) 若投标人已申请多把CA锁，请注意使用差别，确保制作上传加密投标文件和开标解密时使用的CA锁是一致的，否则造成解密失败的，由投标人负责。

(5) 如有疑问，请咨询台州博育信息技术有限公司技术服务电话，技术服务电话：蔡永正，13454667697；王明月，13757680207。QQ “台州湾新区小额工程交易平台交流”（群号：435057190），进行业务咨询。此群也将作为不见面开标的备用远程交互群。

（三） 异常情况处理：

采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购组织机构可中止电子交易活动：

- 1、电子交易平台发生故障而无法登录访问的；
- 2、电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；
- 3、电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；
- 4、病毒发作导致不能进行正常操作的；
- 5、其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

出现前款规定情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情

形消除后继续组织电子交易活动。

五、评标

（一）组建评标委员会

评标由招标人依法组建的评标委员会负责。

（二）评标的方式

本项目采用不公开方式评标，评标的依据为招标文件和投标文件。

（三）评标程序

1. 形式审查

采购人代表和代理机构工作人员协助评标委员会对投标人的资格和投标文件的完整性、合法性等进行审查。

2. 实质审查与比较

（1）评标委员会审查投标文件的实质性内容是否符合招标文件的实质性要求。

（2）评标委员会将根据投标人的投标文件进行审查、核对,如有疑问,将对投标人进行询标,投标人要向评标委员会澄清有关问题,并最终以书面形式进行答复。投标人代表未到场或者拒绝澄清或者澄清的内容改变了投标文件的实质性内容的,评标委员会有权对该投标文件作出不利于投标人的评判。

（3）代理机构工作人员协助评标委员会根据本项目的评分标准计算各投标人的商务报价得分。

（4）评标委员会完成评标后,评委对各部分得分汇总,计算出本项目最终得分。评标委员会按评标原则推荐中标候选人同时起草评标报告。

（四）澄清问题的形式

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,评标委员会可要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式,由其授权代表签字或盖章确认,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。

（五）错误修正

投标文件报价出现前后不一致的,除招标文件另有规定外,按照下列规定修正:

1、投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

2、大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

3、单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

4、总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

（六）有下列情况之一的，本次招标作为废标处理，除采购任务取消外，由采购人重新组织招标：

1、符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足六家，评标委员会认定投标明显缺乏竞争的；

2、出现影响采购公正的违法、违规行为的；

3、投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

4、因重大变故，采购任务取消的。

（七）评标原则和评标办法

1、**评标原则。**评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触。

2、**评标办法。**具体评标内容及评分标准等详见《第四章：评标办法及评分标准》。

（八）评标过程的监控

本项目评标过程实行全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标被拒绝。

六、定标

1、采购人将选择综合得分排名前五名的供应商入围，综合得分排名前三的入围供应商进入二次竞价，排名前三的供应商放弃成交；或因不可抗力或自身原因提出不能履行合同；或未能在规定时间内与采购人签订合同的；或在规定时间内借故否认已经承诺的条件而拒签合同的；或已签合同却拒绝按合同约定履约的；或者经质

疑，采购人审查后，确因排名前三的供应商在本次采购活动中存在违法违规行为或其他原因使质疑成立的，采购人有权选择下一位入围中标候送单位进行配送。

2、发布中标结果公告。采购组织机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，在相关网站上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。

3、发出中标通知书。采购组织机构在发布中标结果的同时，向中标人发出中标通知书。

七、合同授予

（一）签订合同

1、采购人应当自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。

2、采购人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件。

3、中标供应商无故拖延、拒签合同的，投标保证金将不予退回并取消中标资格。

4、中标供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展采购活动。同时，拒绝与采购人签订合同的供应商，由同级财政部门依法作出处理。

5、询问或者质疑事项可能影响中标结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同（中标结果的质疑期为中标结果公告期限届满之日起七个工作日）。

第四章 评标办法及评分标准

为公正、公平、科学地选择中标人，根据《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规的规定，并结合本项目的实际，制定本办法。

本办法适用于本项目的评标。

一、总则

本次评标采用综合评分法，总分为 100 分，其中报价分 50 分、商务技术分 50 分两部分。合格投标人的评标得分为各项目汇总得分，中标候选人的排名次序按投标人总得分从高到低顺序排列，综合得分排名前 5 名为入围供应商，若出现总得分相同时，按商务技术得分由高到低顺序排列；若以上均相同的，则抽签确定。评分过程中采用四舍五入法，并保留小数 2 位。

投标人评标综合得分=报价分+商务技术分

二、评标内容及标准

（一）报价分（50 分）（以下除注明外，计算结果小数点后保留 2 位，第 3 位四舍五入）。

1、调味品类、副食品类（含蛋、干货）投标报价在满足招标文件要求且**投标价格最高**的为评标基准价，其报价得满分。其他供应商的投标报价得分按下列公式计算：

调味品类、副食品类（含蛋、干货）投标报价得分=(投标报价 / 评标基准价)×10%×100（得分保留2位小数,小数点后第三位四舍五入）。

2、蔬菜类、水果类投标报价在满足招标文件要求且**投标价格最低**的为评标基准价，其报价得满分。其他供应商的投标报价得分按下列公式计算：

蔬菜类、水果类投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×20%×100（得分保留2位小数,小数点后第三位四舍五入）。

3、肉食类（猪、牛、羊肉、家禽、冰冻等）投标报价在满足招标文件要求且**投标价格最高**的为评标基准价，其报价得满分。其他供应商的投标报价得分按下列公式计算：

肉食类（猪、牛、羊肉、家禽、冰冻、去皮后腿肉、后腿肉、仔排、去皮五花肉、五花肉、夹心肉、夹心肉（去皮）、大排、杂排、猪脚、里脊肉、筒骨、肥膘肉、板油、猪肚、猪心等）投标报价得分=(投标报价 / 评标基准价)×20%×100（得分保留 2 位小数,小数点后第三位四舍五入）。

（二）商务技术评审（50 分）

序号	评分项	具体内容			分值
1	商务技术	商务	人员规模	投标人具有缴纳养老保险的职工人数：30 人-50 人得 3 分；51 人及以上得 5 分。 缴纳社保的凭证扫描件，缴纳社保的凭证应提供反映投标截止日期当月或往前追溯 3 个月中包含任何一个月的社保缴纳单位情况的凭证。 注：证明材料须显示“养老保险缴费”人数（建议人数汇总方式）。	5
2			认证证书	1. 具有 ISO9001 质量管理认证，得 1 分； 2. 具有 ISO14001 环境管理体系认证，得 1 分； 3. 具有 ISO22000 食品安全体系认证，得 1 分； 4. 具有 ISO45001 职业健康安全管理体系认证，得 1 分。	4
3			自有车辆	自有冷链货车每辆得 1 分，本项最高得 3 分。 注：1. 以注册在投标人单位的车辆行驶证（冷链车车辆型号需含专用标识“XLC”）及车辆照片扫描件；2. 车辆照片能如实反映车辆的属性及与行驶证对应的车牌等信息。	3
4			经营场地规模	根据投标人经营场地（不含种植和养殖基地）面积进行评分：500 平方米（含）-1000 平方米（含）得 2 分，1000 平方米（不含）-2000 平方米（含）得 3 分，2000 平方米（不含）以上的得 5 分。 注：1. 提供经营场地实景图片；2. 自有产权证或有效期内的房屋租赁合同及所有者产权证。	5
5			种植和养殖基地	拥有自有、租赁生产基地或合作模式的种植或养殖基地进行配套供货的，得 3 分。 注：1. 提供基地实景图片；2. 自有产权证或有效期内的基地租赁合同及所有者产权证、合作模式的合作协议书等证明材料。	3
6			合同业绩	投标人自 2019 年 1 月 1 日（以合同签订日期为准）以来，类似食堂食材配送业绩，单个合同金额≥200 万元的得 4 分；100 万元≤单个合同金额<200 万元的得 2 分；单个合同金额 100 万元以下的不得分。 如合同不能体现金额的，须另提供发票或业主出具证明文件原件（须有该项目业主公章）。	4
7		技术	安全检测	投标人设有食品安全检测室：自有的检测设备得 4 分（须包含农药残毒快速检测仪、胶体金读数仪）；有食品检验持证人员（三级及以上）每人得 1 分（最高得 2 分）。 注：1. 提供自有相关检测设备发票；2. 食品检验员证书以农业部人事劳动司颁发的为有效，并提供对应人员社保为佐证；3. 自有食品安全检测室出具的检测报告。	6
				投标人与具有资质的第三方检测机构合作确保食品安全，并且检测项目包含“核酸检测”（提供与第三方检测机构合作合同），得 2 分。	2
8			食品安全责任险	根据投标人提供有效期内的投保食品安全责任险保单，依照食品安全责任险投保额进行综合评分，按保额高低排名计算得分，保额最高的得 3 分，每降低 1 个名次扣 1 分，扣完为止。如排名相同可并列得分。	3
9			项目实施方案及承诺	根据投标人针对本项目制定的方案及承诺符合项目目标和服务要求，执行流程、内容清晰具体，充分体现针对性、专业性、合理性和可操作性的程度。由评委进行分析比较、评议，档次：优档得 5-3.5 分、良档得 3.4-1.5 分、一般档得 1.4-0 分。	5
10		服务	突发事件应急预案	投标人对突发事件（包括疫情、消防、抗台、抗震，以及紧急需求食材储备等）的应急预案及相应措施。由评委进行分析比较、评议、确定档次：优档得 5-3.5 分、良档得 3.4-1.5 分、一般档得 1.4-0 分。	5

11			增值服务	根据投标人优于采购需求方面的承诺程度，给予采购人具有特色服务和增值内容等事项。由评委进行分析比较、评议、确定档次：优档得 5-3.5 分、良档得 3.4-1.5 分、一般档得 1.4-0 分。	5
商务技术标小计					50

注：1、评委评分结果保留一位小数，每项平均值小数点后保留 2 位，第 3 位四舍五入）。商务技术标内容缺项的，该项得 0 分，以上各项的总和为投标供应商的商务技术文件得分。

2、以上材料不提供或者提供资料不符合要求者不得分。

（三）技术、商务、资信及其他分的计算方式

（1）商务技术分按照评标委员会成员的独立评分结果汇总数后的算术平均分计算，计算公式为：

商务技术分=评标委员会所有成员评分合计数/评标委员会组成人员数

三、投标人义务

评标期间，投标人应 30 分钟内答复评标委员会的询标，解答包括有关的商务、技术问题等。

采购项目评分索引表

(本采购项目评分索引表放在商务技术文件目录的前页，以方便评委进行评审)

项目编号：

投标人名称：

评标内容		分值	供应商 投标文件响应页码	需要说明内容
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
合计		50 分		

第五章 合同格式（仅参考）

（合同格式仅为参考，以最终签订稿为准）

食 材 供 货 合 同

甲方：（以下简称“甲方”）

乙方（供应商）：（以下简称“乙方”）

根据 食堂食材采购招投标结果，甲方选择乙方为台州循环经济发展有限公司食堂食材配送服务入围采购项目定点供应商，达成如下条款：

第一条 配送食材名称、种类、数量

- 1、配送食材名称、种类：_____
- 2、投标时承诺的其他优惠（含税）：_____
- 3、配送食材数量：据实需求为准，每天配送的食材数量多于甲方需求的，多出部分商品不计入商品价格（经甲方同意签字的除外）。

第二条 供货办法

- 1、食材采购在供应商中实行二次竞价。
- 2、蔬菜类、肉类、禽类、冻品类、豆制品类、水果、饮料、糕点、乳制品等，根据甲方提供的品种需求清单进行每天竞价一次，每天配送。
- 3、调味品类、副食品类（含蛋、干货）根据甲方提供的品种需求清单进行每月竞价一次，每月配送。
- 4、甲方应在每天前把次日需求的蔬菜类、肉类、禽类、冻品类、豆制品类、水果、饮料、糕点、乳制品等食材名称、品种、数量列出清单交供应商。乙方应于当天下午 15:00 时进行书面报价，甲方按照品种比较，选择较低价格的品种一方进行采购。
- 4、如遇特殊情况（如台风、大雪等恶劣天气），菜场时价上下浮动幅度超过报价 20%以上的，由乙方提出，经甲方同意，可重新书面竞价。
- 5、水产按甲方要求提供，根据甲方提供的价格，乙方自行报价。

第三条 食材质量要求

名称	验收标准	退货依据
调味品	根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等	(1) 不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。(2) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。(3) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。(4) 腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。
蛋类	蛋壳完整、清洁、无光泽，有轻微的生石灰味，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形、凸起，带有韧性，蛋清浓厚、稀稠分明，系带粗白而有韧性，并紧贴蛋黄的两端	蛋壳有裂纹、破碎、发暗，不够清洁、有污物，有霉味、酸味、臭味等不良气味，碰撞发出哑声，摇动有流动感，呈现血环，蛋黄扩大、扁平，蛋壳内壁有蛋黄粘连痕迹，蛋清与蛋黄相混杂。
冻品类	皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得快，且能完全恢复。	与验收标准不符，非正规厂家正产、三无产品，有变质腐败现象，超过保质期的1/2，菌群超标，使用化学品进行防腐处理，非冷链配送，在运输途中化冻。
猪肉类	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；猪肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。	与验收标准不符，非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有瘀血，使用病死猪源，运输及装货不符合肉类配送要求。
牛肉、羊肉类	正规渠道产品，具有检疫合格证，新鲜，无异味、无发粘现象，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求。	非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有注水及掺水，有瘀血，使用病死牛、羊源，运输及装货不符合肉类配送要求。
鱼类	具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。	体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。
海鲜类	新鲜、整洁，无变质、变味，没有使用任何防腐剂进行后期处理，鲜杀产品为当日宰杀，宰杀时间不超过6小时，冷冻类保质期不超过冷冻期限的2/3。	不新鲜、整洁，有变质、变味，使用防腐剂等进行后期处理，鲜杀产品不是当日宰杀，宰杀时间超过6小时，冷冻类保质期超过冷冻期限的2/3。
干货类	无变质、腐败及过去现象，不得使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品应干净无异味，包装类产品应做到包装干净整洁、无破损，保质期不得超过1/3。	有变质、腐败及过去现象，使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品不干净有异味，包装类产品包装不干净整洁、有破损，保质期超过2/3。

饮料及奶制品	根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期不得超过1/3。外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。		(1)不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。 (2)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。(3)超过保质约定期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。(4)腐败变质,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品。
蔬菜类	叶菜	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；受有害物质污染，农药残留超标。
	根茎类(如香芋、土豆、莴笋等)	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，表面损伤、不完整，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。受有害物质污染，农药残留超标。
	花果类(如西兰花、白菜花)等	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。	不新鲜，表面损伤、不完整，发霉，虫害过多。受有害物质污染，农药残留超标。
菌类	外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛（菇体萌发出的菌丝），有食用菌特有的清香，无酸、馊、霉等异味，没有泡水，用手捏菇体不出水，没有使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。		不新鲜干爽，有明显可见白毛，有酸、馊、霉等异味，有泡水、用手捏菇体出水，使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。
水果类	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜。		不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等
	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。		不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等
	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。		不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等
	具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱		不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使

	满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微抖，果实不抖落或抖落极少。	用防腐剂、催熟剂等
--	------------------------------	-----------

第四条 配送流程及要求

1、甲方应把每天配送的（含节假日）食材名称、品种、数量，提前 1 天通知该采购周期内的食材供应商，以便供应商备货；

2、乙方须在甲方要求的时间早上 6:30 前（各季节时间调整以甲方通知为准），将当日所需的食材送至甲方食堂；

3、乙方将食材送达后，甲方对食材质量、数量、价格验收后在随货清单上签字确认并留存。

4、因后续会进行软件系统竞价，在软件系统未完善之前，本项目由第一入围候选单位进行配送。

5、如遇特殊事件，甲方有权要求第一入围候选单位进行配送。

第五条 价格结算

1、本合同所约定的食材价格均为含税价格。

2、按二次竞价的价格，每月结算一次，结算需开具正式的全额增值税发票。甲方应于结算后 30 个工作日内付款结清。

3、结算方式：

供应商按照每天配送，每天竞价一次，根据采购人提供的每个品种进行竞价，采购人选择价低者：

（1）肉食类（猪、牛、羊肉、家禽、冰冻、去皮后腿肉、后腿肉、仔排、去皮五花肉、五花肉、夹心肉、夹心肉（去皮）、大排、杂排、猪脚、里脊肉、筒骨、肥膘肉、板油、猪肚、猪心等）结算单价=台州市发展改革委员会定期公布的万济池菜场市场价格×（1-下浮率）。

注：二次竞价下浮率不得低于投标时的报价，如台州市发展改革委员会公布的价格有延迟，则万济池菜场市场价格以上一期公布价格为准。

（2）蔬菜类、水果类结算单价=农港城蔬菜、水果批发价×（1+上浮率）。

注：二次竞价上浮率不得高于投标时的报价。

（3）豆制品、酱腌菜类及未在台州市发展改革委员会定期公布的万济池菜场市场价格的，结算单价=食材价格（由乙方提供且经甲方同意）。

（4）调味品类、副食品类（含蛋、干货）按照每月配送，每月竞价一次。调味品类、副食品类（含蛋、干货）未在台州市发展改革委员会定期公布的万济池菜场市场价格的，结算单价=周边市场的平均价*（1-下浮率）。

注：二次竞价下浮率不得低于投标时的报价，如台州市发展改革委员会公布的价格有延迟，则万济池菜场市场价格信息以上一期公布价格为准。

甲方除中标价之外不再承担其它任何费用，工作人员的装备、加班薪金、福利、休假日补贴、医疗费用、意外费用等均由乙方负责，与甲方无关。

第六条 合同期限

合同期限为壹年：自_____年___月___日至_____年___月___日止。

第七条 违约责任

1、乙方在供货中有下列情况的，甲方签字确认后，予以相关处理。

①乙方在供货食材出现以次充好或降低等级情况，要求乙方在当日合理时间内重新配送或予以退货，并于次日取消配送资格，由下一位中标候选人配送。

②乙方在食材配送中规格不达标的，将按最低规格结算，并记一次违约，甲方同意更改配送规格的除外。

③乙方在食材配送中，发现随货清单内食材单价高于乙方当期二次竞标中标食材单价（含税，下同）时，将对乙方处以随货清单内该食材当日总价 3 倍价款赔偿，直接从当期货款中扣除，该食材按照当期二次竞标中标食材单价结算，并记一次违约。

④乙方在食材配送中，发现甲方要求临时配送的食材价格高于万济池菜场市场价格的，将对乙方处以随货清单内该食材当日总价 3 倍价款赔偿，直接从当期货款中扣除，该食材按照万济池菜场市场价格结算，并记一次违约。

⑤乙方在食材配送中，发现乙方配送食材数量少于随货清单数量的，将对乙方处以随货清单内该食材当日总价 3 倍价款赔偿，直接从当期货款中扣除，该食材按照当期二次竞标中标食材单价结算，并记一次违约。

2、二次竞标时，如发现乙方书面报价高于万济池菜场市场价格的，将对乙方处以该食材差额 10 倍价款赔偿，直接从当期货款中扣除，计算方法{清单预采购数量*[该食材报价（含税）-该食材万济池菜市场价格]*10}，该食材按照万济池菜市场价格乘以上浮率或下浮率结算，并记一次违约，如报价超过 20%以上的重新书面竞价。

3、乙方须在甲方要求的时间 6：30 前（各季节时间调整以甲方通知为准），将当日所需的食材送至甲方食堂，如乙方在 7:00--7:30 送达将处当日全部供货总价 1% 价款赔偿，直接从当期货款中扣除；乙方在 7:30 以后送达将处当日全部供货总价 5% 价款赔偿，直接从当期货款中扣除，并记一次违约。

4、乙方违反或不履行本项目有关价格、质量保证及服务承诺的，赔偿甲方因乙

方违约造成的损失。

5、因乙方配送食材不符合食品安全标准造成食物中毒或食源性疾病，乙方必须依法承担全部经济、法律等责任。

6、甲方无正当理由拒绝收取乙方配送食材的，应赔偿由此造成的损失。

7、乙方须承担违约赔偿责任的，甲方有权从履约保证金中扣除违约赔偿金，如因扣除违约赔偿金后导致履约保证金不足的，由供货单位根据甲方要求予以补足，不予补足的甲方可以单方面解除合同。

8、甲方将成立食堂管理委员会每月对食堂配送进行考核，如每月考核得分 90 分及以上不扣款，如考核得分 85 分（含）-90（不含）的，每分扣款 500 元，如考核得分达不到 84（含）分的扣款 5000 元，甲方有权解除合同，并有权选择下一位入围中标候送单位进行配送。

第八条 合同的解除

有下列情形之一的，甲方可以单方面解除合同：

- 1、乙方所配送的食材不符合食品安全标准的；
- 2、乙方在食材配送中，以次充好、降低食品等级供货；
- 3、乙方在食材配送中，食材规格不达标现象合同期内累计达到 2 次的；
- 4、乙方在食材配送中，发现随货清单食材单价高于当期二次竞标中标食品单价、临时配送的食品单价高于同级食品平均零售价和二次竞标开标时乙方书面报价清单价高于同级食品平均零售价等现象合同期内累计达到 3 次的；
- 5、乙方在食材配送中，发现乙方配送食品数量少于随货清单数量现象合同期内累计达到 2 次的；
- 6、乙方在食材配送中，肉类、蔬菜类及其他类在规定时间以后送达甲方食堂现象的合同期内累计达到 3 次的；

7、合同期内违约次数累计达 3 次的；

8、乙方违法违规经营，受行政主管部门行政处罚的。

有下列情形之一的，乙方可以单方面解除合同：

- 1、甲方无正当理由拒绝支付或延迟支付货款的；
- 2、甲方无正当理由拒绝收取配送食材的。

第九条 争议的解决

1、甲乙双方在履行合同时发生争议，由当事人双方协商解决，协商不成的，由台州仲裁委员会仲裁；

2、甲方与乙方对配送食材质量有争议的，可由双方共同委托具有法定资质的检测机构进行检测，检测费用先由乙方支付，检测合格的，检测费用由甲方承担。

第十条 其他

1、本合同所称食材或食品包括生产加工食品和食用农产品。

2、本合同经如有未尽事宜，经甲乙双方共同协商，作出补充规定，补充规定与本合同具有同等效力。

3、本合同自双方法定代表人或者授权签字人签字（或名章）并加盖公章之日起生效。本合同一式 份，甲乙双方各执 份。

甲方（公章）：

乙方（公章）：

法定代表人或受委托人（签字或盖章）：

法定代表人或受委托人（签字或盖章）：

地址：

地址：

电话：

电话：

开户银行：

开户银行：

账号：

账号：

时间： 年 月 日

时间： 年 月 日

附件一：

食材配送月考核实施办法		
项目	考核内容	得分
流程管理	送货准时，非不可抗情况下延误一次扣 3 分，扣完为止。发现委托他人或其他车带送的扣 10 分。	
	送货物短斤少两现象, 有一次扣 5 分，扣完为止。	
	工作人员工作认真，服务热情，运送搬装文明。（运送人员野蛮装运或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，扣完为止）。	
	配送物品清单与实际配送无差错。(错误一次扣 3 分，以此类推，扣完为止)。	
	送货单（结算凭证）项目齐全，打印清晰 2 分，否则不得分。	
质量管理	每天对配送单位提供的食材质量进行验收。（验收时按照各类食材验收标准每日打分，由每日得分汇总出月度分）。 月度分=每日食材验收标准考核平均分*0.5	
科学管理	送货单上单价、月底结算价格与每日价格表一致（有误的，每次扣 5 分，扣完为止）。	
	仓库、运输工具、储物筐等保持清洁卫生（抽查到不符合要求的扣 2 分，扣完为止）。	
	对所提出的意见、建议虚心接受，主动沟通，及时整改（整改效果不明显的扣 1 分，未整改扣 5 分）。	
	如甲方收到投诉且情况属实，扣 10 分。	
合计		

附件二：

每日食材验收标准考核

名称	验收标准	退货依据	评分标准	扣分
调味品	根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等	(1) 不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。(2) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。(3) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。 (4) 腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。	每 退 货 一 样 扣 5 分，扣完为止。	
蛋类	蛋壳完整、清洁、无光泽，有轻微的生石灰味，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形、凸起，带有韧性，蛋清浓厚、稀稠分明，系带粗白而有韧性，并紧贴蛋黄的两端	蛋壳有裂纹、破碎、发暗，不够清洁、有污物，有霉味、酸味、臭味等不良气味，碰撞发出哑声，摇动有流动感，呈现血环，蛋黄扩大、扁平，蛋壳内壁有蛋黄粘连痕迹，蛋清与蛋黄相混杂。		
冻品类	皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得快，且能完全恢复。	与验收标准不符，非正规厂家正产、三无产品，有变质腐败现象，超过保质期的1/2，菌群超标，使用化学品进行防腐处理，非冷链配送，在运输途中化冻。		
猪肉类	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；猪肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。	与验收标准不符，非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有瘀血，使用病死猪源，运输及装货不符合肉类配送要求。		
牛肉、羊肉类	正规渠道产品，具有检疫合格证，新鲜，无异味、无发粘现象，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求。	非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有注水及掺水，有瘀血，使用病死牛、羊源，运输及装货不符合肉类配送要求。		
鱼类	具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现	体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。		

		象。		
海鲜类		新鲜、整洁，无变质、变味，没有使用任何防腐剂进行后期处理，鲜杀产品为当日宰杀，宰杀时间不超过6小时，冷冻类保质期不超过冷冻期限的2/3。	不新鲜、整洁，有变质、变味，使用防腐剂等进行后期处理，鲜杀产品不是当日宰杀，宰杀时间超过6小时，冷冻类保质期超过冷冻期限的2/3。	
干货类		无变质、腐败及过去现象，不得使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品应干净无异味，包装类产品应做到包装干净整洁、无破损，保质期不得超过1/3。	有变质、腐败及过去现象，使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品不干净有异味，包装类产品包装不干净整洁、有破损，保质期超过2/3。	
饮料及奶制品		根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，保质期不得超过1/3。外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。	(1) 不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。 (2) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。 (3) 超过保质约定期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。 (4) 腐败变质，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。	
蔬菜类	叶菜	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；受有害物质污染，农药残留超标。	
	根茎类（如香芋、土豆、莴笋等）	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，表面损伤、不完整，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。受有害物质污染，农药残留超标。	
	花果类（如西	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。	不新鲜，表面损伤、不完整，发霉，虫害过多。受有害物质污染，农药残留超标。	

	兰花、白菜花）等				
菌类	外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛（菇体萌发出的菌丝），有食用菌特有的清香，无酸、馊、霉等异味，没有泡水，用手捏菇体不出水，没有使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。	不新鲜干爽，有明显可见白毛，有酸、馊、霉等异味，有泡水、用手捏菇体出水，使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。			
水果类	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等			
	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等			
	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等			
	具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等			
其他食材	不符合甲方要求，每退货一样扣5分，扣完为止。				
满分100分，合计					

第六章 投标文件格式

1. 法定代表人授权委托书格式：

致：_____（招标采购单位名称）：

我_____（姓名）系_____（投标单位名称）的法定代表人，现授权委托 _____（姓名）以我方的名义参加_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

法定代表人签名或盖章：_____

被授权人签名：_____

法定代表人身份证复印件

被授权人身份证复印件

身份证复印件粘贴处，正反两面均复印，复印件清晰可认。

身份证复印件粘贴处，正反两面均复印，复印件清晰可认。

投标人公章：

年 月 日

2. 投标函

投 标 函

致：_____（采购单位名称）：

1、我方自愿参加贵方组织的_____项目（项目编号：_____）的投标，并按采购文件的要求提交商务技术文件、报价文件。

2、我方完全理解并接受招标文件（包括修改补充文件）的各项规定和要求，不再对招标文件的合理性、合法性等相关内容提出质疑或投诉。

3、我方不是采购单位的附属机构以及其它法律法规所规定的限制投标单位。

4、我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

5、本投标自开标日起 90 天内有效。

6、如中标，本投标文件至本项目合同履行完毕均保持有效，同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或资料，并按“招标文件”及采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。

7、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解，同意我方的投标保证金（或履约保证金）不予退回，并对招标采购单位因此引起的损失予以赔偿。

8、我方全权授权被授权人办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件，对被授权的各项行为负全部责任，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效，被授权人无转委托权。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：_____

邮编：_____ 电话：_____ 传真：_____

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

被授权人（签名）：

被授权人身份证号码：

被授权人联系方式：

投标人（盖章）：

日期： 年 月 日

3. 开标一览表 3-1

开标一览表（调味品类、副食品类（含蛋、干货））

投标总报价(下浮率)	大写	百分之 （保留整数）
	小写	%（百分号前保留整数）

填报要求：

1. 本项目按下浮率报价，有效报价下浮率 $\geq 10\%$ ，低于有效报价范围的按无效标处理。

2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章，或者由法定代表人或全权代表签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

投标人（盖章）：

日期： 年 月 日

开标一览表 3-2

开标一览表（蔬菜类、水果类）

投标总报价(上浮率)	大写	百分之 （保留整数）
	小写	%（百分号前保留整数）

填报要求：

1. 本项目按上浮率报价，有效报价上浮率 $\leq 40\%$ ，超出有效报价范围的按无效标处理。

2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章，或者由法定代表人或全权代表签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

投标人（盖章）：

日期： 年 月 日

开标一览表 3-3

开标一览表

（肉食类（猪、牛、羊肉、家禽、冰冻、去皮后腿肉、后腿肉、仔排、去皮五花肉、五花肉、夹心肉、夹心肉（去皮）、大排、杂排、猪脚、里脊肉、筒骨、肥膘肉、板油、猪肚、猪心等）

投标总报价(下浮率)	大写	百分之 （保留整数）
	小写	%（百分号前保留整数）

填报要求：

1. 本项目按下浮率报价，有效报价下浮率 $\geq 10\%$ ，低于有效报价范围的按无效标处理。
2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章，或者由法定代表人或全权代表签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

投标人（盖章）：

日期： 年 月 日

4. 业绩一览表

业绩一览表

项目名称:

项目编号:

序号	项目名称	项目规模	业主单位名称 (联系人、联系电话)	提供的资料
1				
2				
3				
4				
5				

注：投标人可根据需要扩展表格。

我方保证以上提供的资料是真实、准确的，如有虚假，愿接受被没收投标保证金的处罚，并愿意承担法律责任。

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

投标人（盖章）：

日期： 年 月 日