

**招 标 文 件**

**采购方式：公开招标**

**采购类型：货物类**

**项目编号：GZBC20HG06012**

**项目名称：广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目**

**广州宝诚招标代理咨询有限公司**

**2020年6月24日 编制**

**目 录**

[**第一章 投标邀请** 3](file:///E:\周澔阳\宝诚招标项目\番禺水务集团股份有限公司\卧式中开离心泵设备采购项目\（20170607）招标文件.doc#_Toc453956662)

**第二章 投标资料表** 7

[**第三章 用户需求书** 1](file:///E:\周澔阳\宝诚招标项目\番禺水务集团股份有限公司\卧式中开离心泵设备采购项目\（20170607）招标文件.doc#_Toc453956663)0

[**第四章 评分体系与标准** 4](file:///E:\周澔阳\宝诚招标项目\番禺水务集团股份有限公司\卧式中开离心泵设备采购项目\（20170607）招标文件.doc#_Toc453956664)5

[**第五章 投标文件格式** 5](file:///E:\周澔阳\宝诚招标项目\番禺水务集团股份有限公司\卧式中开离心泵设备采购项目\（20170607）招标文件.doc#_Toc453956666)3

**第六章 投标人须知**.......................................................................................................................................72

**第七章 合同专用条款**...................................................................................................................................88

**第一章 投标邀请**

广州宝诚招标代理咨询有限公司（以下简称‘采购代理机构’）受广州市番禺钟村自来水有限公司（以下简称‘采购人’）委托，对广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目进行国内公开招标，详情请参见招标文件。现将该项目招标文件（GZBC20HG06012）进行公示，公示期为2020年7月3日至2020年7月22日。欢迎符合条件的合格投标人参加投标，有关事项如下：

1. 本项目投标邀请及招标文件中所有时间均为24小时制北京时间，所有货币单位均为人民币元，所使用的计量单位均以《中华人民共和国法定计量单位》为准（特别注明除外）。
2. 项目编号：GZBC20HG06012
3. 项目名称：广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目
4. 项目类型：货物类
5. 项目情况一览表：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **采购内容** | **供货期限** | **最高限价（人民币）** |
| 广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购 | 服务资格时间：2年，合同到期或累计货物交易金额达到合同价款元后（先到为准），合同自然终止。 | 1.最高成交折扣率限定为96.0%。  2.项目总价：190万元  3. 合同价款包括了供货范围的货物的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、合同实施过程中的应预见和不可预见等全部费用，在项目实施过程中产生的其他费用甲方概不承担。  本项目报价不得高于项目的最高成交折扣率，否则报价无效。 |

备注：服务详细内容、要求及执行标准详见招标文件中的“用户需求书”。

1. **合格投标人资格要求：**
   * 1. 具有独立承担民事责任的能力；
     2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
     3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
     4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
     5. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
     6. 法律、行政法规规定的其他条件。
     7. 投标人必须为中华人民共和国境内在广东省内注册成立、有效存续的法人及其他组织。
     8. 投标人必须具备有效的《食品经营许可证》。
     9. 投标人没有处于被责令停业或破产状态，且资产未被重组、接管和冻结，声明在经营活动及投标活动中三年内没有重大违法活动和涉嫌违规行为。
     10. 投标人没有列入失信被执行人、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，相关主体信用记录通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询；
     11. 本项目不接受联合体投标。
2. **采购代理机构只接受办理报名及登记手续购买本招标文件的投标人的投标。**
3. **获取招标文件的时间、地点、方式及招标文件售价：**

8.1 获取招标文件时间：2020年7月3日至2020年7月22日，工作日9：00-12：00，14：00-17：00（法定节假日除外）

8.2 获取招标文件地点：广州市番禺区南村镇敏捷上城国际一期2栋1806

8.3 获取招标文件方式：**（投标人凭以下资料加盖单位公章购买招标文件）**

8.4 《公平竞争承诺书》复印件；（[《公平竞争承诺书》格式**点击****下载**](http://www.baochengdaili.com/downs.asp?ID=24)）；

8.5 有效的营业执照副本或事业单位法人证书复印件；

8.6 税务登记证(地税或国税)副本复印件；（已三证合一则不需要提供。）

8.7 依法缴纳税收和社会保障资金相关证明文件（如：社保部门、税务部门出具的证明等）；

8.8 财务状况报告复印件，其他组织或投标人新成立不足一年，提供银行出具的资信证明材料复印件。

8.9 投标人必须为中华人民共和国境内在广东省内注册成立、有效存续的法人及其他组织，提供营业执照复印件。

8.10 投标人必须具备有效的《食品经营许可证》，提供相关证明文件。

8.11 投标人没有处于被责令停业或破产状态，且资产未被重组、接管和冻结，声明在经营活动及投标活动中三年内没有重大违法活动和涉嫌违规行为。

8.12 投标人没有列入失信被执行人、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，相关主体信用记录通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询；

8.13 购买招标文件经办人，需提供：

经办人如是法定代表人，需提供法定代表人证明书及法定代表人身份证复印件；

经办人如是投标人授权代表，需提供法定代表人授权委托书及授权代表身份证复印件；

**备注：1、以上资料参与正式投标时须放入投标文件中。**

**2、已办理报名并成功购买招标文件的投标人参加投标的，不代表通过资格、符合性评审。**

**为了提高效率，投标人可先下载“招标文件发售登记表（**[**点击打开**](http://www.baochengdaili.com/downs.asp?ID=23)**）”，填写后打印并与以上资料一并携带购买招标文件。**

投标人购买招标文件需按要求提供以上资料并经审查，只接受通过以上方式正式获取招标文件的投标人的投标。

招标文件售价：招标文件每份人民币300.00元整，售后不退。（如需邮寄另加人民币50元特快专递费，售后不退。在任何情况下代理机构对邮寄过程中发生的迟交或遗失都不承担责任）。

1. **投标、开标时间及地点：**

9.1 投标文件递交时间：2020年7月23日9：30-10:00

9.2 投标截止及开标时间：2020年7月23日10:00

**9.3 投标文件递交及开标地点：广州市新港西路82号广州交易所集团大楼B栋。**

**10 本项目相关公告在以下媒体发布：**

10.1法定媒体：广州产权交易网站（http://gz.gemas.com.cn/)及广交所集团番禺办事处网站（http://py.gzesg.com.cn/default.asp），并在番禺日报上刊登。相关公告在法定媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。

10.2 补充媒体：采购代理机构网站（http://baochengdaili.com）上公布。

11 投标人认为招标文件的内容损害其权益的，可以在公示期间或者自期满之日起七个工作日内以书面形式（加盖单位公章，电话咨询或传真或电邮形式无效）向采购人或者我司提出质疑，质疑书应包括的内容：具体的质疑事项、事实依据及相关确凿的证明材料、投标人名称及地址、授权代表姓名及其联系电话、质疑时间。质疑书应当署名并由法定代表人或授权代表签字并加盖公章。投标人递交质疑书时需提供质疑书原件、法定代表人授权委托书（应载明委托代理的具体权限及事项）及授权代表身份证复印件。

采购人名称：广州市番禺钟村自来水有限公司

采购代理机构：广州宝诚招标代理咨询有限公司

地址：广州市番禺区南村镇敏捷上城国际一期2栋1806

联系人：梁先生

联系方式：020-37887429

邮政编码：511442

电邮：GZBCZB@163.com

传真：020-37887429

网址：[http://baochengdaili.com](http://www.chinapsp.cn)

**第二章 投标资料表**

该资料表的条款项号是《投标人须知》及《合同通用条款》条款项号对应的，或增加的条款，是对《投标人须知》及《合同通用条款》的补充、修改和完善，如果有矛盾的话，应以本资料表为准。

|  |  |
| --- | --- |
| 条款项号 | **内 容** |
| 对《投标人须知》的修改及补充： | |
| **一、说明** | |
| 1.1 | 监管部门：同级或上级主管部门 |
| 1.2 | 采购人名称：广州市番禺钟村自来水有限公司  资金来源：企业自筹  项目总价：人民币190万元  本项目报价不得高于项目的最高成交折扣率，否则报价无效。报价区间范围为成交折扣率86.4%至96.0%。报价低于86.4%的，投标人必须提供单独的报价说明并提交相关证明文件，并由其投标人授权代表签字，否则，评标委员会可以认定该投标报价为低于成本价恶意竞争，属于无效投标报价。 |
| 1.3 | 采购代理机构：广州宝诚招标代理咨询有限公司  地址：广州市番禺区南村镇敏捷上城国际一期2栋1806  电话： 020-37887429。 |
| **二、招标文件** | |
| 2.1 | 集中答疑会或现场考察：不举行 |
| 2.2 | 投标截止日期和时间：按招标文件规定。 |
| **三、投标文件的编制** | |
| 3.1 | 投标人所报的投标价在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更 |
| 3.2 | 不允许有备选方案 |
| 3.3 | 不允许附加条件报价 |
| 3.4 | 1、投标保证金金额：￥20000元（人民币贰万元整）  2、投标保证金在2020年7月22日17:00前到达以下指定账号:  户  名：广州产权交易所  帐  号：15000015742873  开户行：平安银行广州越秀支行  **注：投标人请在缴款凭证"备注"栏写明 GZBC20HG06012+项目简称 ，以便查询。**  3、有效期：投标保证金应在投标有效期内有效。 |
| 3.5 | 投标有效期：90天。 |
| 3.6 | 投标文件份数：正本一份，副本五份，电子文件一份。 |
| **四、投标文件的递交** | |
| 4.1 | 投标文件递交地址：按招标文件投标邀请中规定。 |
| 4.2 | 开标日期、时间和地点：按招标文件投标邀请中规定。 |
| **五、开标与评标** | |
| 5.1 | 评委委员会由5名单数组成 ，若有业主代表参与评标则由专家库抽取的专家与采购人代表组成；若无采购人代表参与评标，则由从专家库随机抽取的专家组成评标委员会。 |
| 5.2 | 评标方法：采用综合评分法 |
| 5.3 | 定标原则：推荐综合得分排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人。  如第二中标候选人报价高于第一中标候选人报价20%以上的，只推荐一名中标候选人。 |
| **六、授予合同** | |
| 6.1 | 合同签订时间：自《中标通知书》发出之日起三十个日历天内 |
| 6.2 | 履约担保：详见用户需求书、合同条款 |
| 6.3 | 1. 中标人须向**产权交易所**所按如下标准和规定缴纳招标代理服务费：   (1)本次招标代理服务费为：按第六章第36条**招标代理服务费**规定计算。   1. 投标人应签署所附格式的招标代理服务费承诺书，作为投标文件的一部分。 2. 中标人在领取《中标通知书》前，必须按《招标代理服务费承诺书》向**广州产权交易所**直接交纳招标服务费，银行汇票、电汇、转账账号信息如下（请注明所中项目编号）： 3. 户 名：广州产权交易所 4. 帐 号：15000033581466 5. 开户行：平安银行广州越秀支行 |
| 《合同通用条款》仅供参考，合同具体细则以采购人及中标人双方协定为准。 | |
| 补充条款：评审结果确定后，采购人根据需要通知评标委员会推荐的第一中标候选人在2个工作日内，按投标文件中所列清单中的相关证件、证明文件、合同等文件的原件送采购人核对与投标人投标文件中的复印件是否一致。采购人在接到原件之日起3个工作日内，核对没有不一致的，须确认中标人；核对发现有不一致或第一中标候选人无正当理由不按时提供原件的，书面向采购代理机构提出，并报同级或上级主管部门核实后按投标无效处理。 | |

**第三章 用户需求书**

**说明：投标人须对本项目为单位的服务进行整体响应，任何只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效响应。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **采购内容** | **供货期限** | **最高限价（人民币）** |
| 广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购 | 服务资格时间：2年，合同到期或累计货物交易金额达到合同价款元后（先到为准），合同自然终止。 | 1.最高成交折扣率限定为96.0%。  2.项目总价：190万元  3. 合同价款包括了供货范围的货物的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、合同实施过程中的应预见和不可预见等全部费用，在项目实施过程中产生的其他费用甲方概不承担。  本项目报价不得高于项目的最高成交折扣率，否则报价无效。 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 国货/进口产品 | | |
| 1 | 采购国货 | 本次采购产品为非进口产品（进口产品指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品） |
| 采购范围：见附件：采购清单 | | |
| 交付使用要求 | | |
| 1 | 交付使用 | 甲方单位食堂负责人就每天所需品种、数量至少提前一天通知乙方（紧急情况下须提前2小时），乙方根据食堂负责人的电话通知（双方均要做好记录）或书面通知确认订货单订购的品种、数量。乙方为食堂提供至少每天1次的配送服务，在食堂规定的配送时间（北京时间06:30）前，免费运送货物到甲方指定地点，由甲方指定人员验收并记录。 |
| 2 | 交货地点 | 1.广州市番禺区钟村街礼贤路2号  2. 广州市番禺区石壁街都那村都那西路钟村供水厂 |
| 3 | 验收方式 | 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的标准，鲜肉确保每日新鲜、保证无异味、无霉烂变质，肉类确保无残留淋巴等不宜食用的组织，肉类保证来源于正规肉联厂（水产品除外），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（供货时原件备查）。每次供货时须提供分割肉销售凭据、采购货品的检验报告及干货类的送货单上注明保质日期（提供承诺函）。 |
| 服务资格时间：2年 | | |
| 结算方式： | | |
| 1 .甲方订购品种的价格按当季度首月15日（如第一季度按1月15日，以此类推）的广州市发展与改革委员（http://fgw.gz.gov.cn/）公布的广州市城区菜篮子平均零售价格为基准价按以下公式进行结算。 1.1 结算公式：各货物货款＝对应各品种货物的基准价×成交折扣率×实际供货量。  2 .当季度首月15日（如第一季度按1月15日，以此类推）广州市发展与改革委员会广州菜篮子未公布的品种的，则参考番禺辖区内的天汇超市或沃尔玛实体店（甲方随机选取一间），或选取官方网上超市的京东超市或天猫超市（甲方随机选取一间）公布的价格，按以下公式进行结算：  2.1 结算公式：各货物货款＝对应各品种货物的超市价格×成交折扣率×实际供货量。  3. 如以上超市均无公布的品种的，以成交单位提供的（价格不能高于当地的市场零售价）的价格，按以下公式进行结算：  3.1 结算公式：各货物货款＝对应各品种货物审核通过的价格×成交折扣率×实际供货量。 | | |
| 付款方式： | | |
| 采用月度结算的方式结算货款，甲方在收到乙方提供的增值税专用或普通发票、经甲方验收签字的送货单，以及其他甲方需要提供的资料（包括但不限于检验报告等）后，30天内以银行转帐方式支付上月验收合格的应付货款至乙方如下指定银行账户内 | | |

项目服务要求

服务要求

（一）米类、食用油类：

1、供应产品的质量要求：

①米、油类货物必须符合卫生，不得有变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

②米、油：符合国家行业标准、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

③每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。

④食用油中以采用非转基因油料的为首选。成分只能含花生油、菜籽油、芝麻油（其中花生油成分不得低于5%、芝麻油成分不得低于2%）。

2、执行标准：

（1）米：

①米类执行标准：GB1354-86GB2715-2005 GB1354—2009国家标准一等米不含添加剂。

②大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）

小碎米总量≤2%（国家标准：≤2.5%）

不完善粒≤3.5%（国家标准：≤4.0%）

黄米粒按国家标准执行。

③GB1354—2009国家标准：

检验项目 单位 标准要求

铅（以Pb计） mg/kg ≤0.2

汞(以Hg计)(以成品粮计) mg/kg ≤0.02

无机砷(以As计) mg/kg ≤0.15

六六六(以成品粮计) mg/kg ≤0.05

滴滴涕((以成品粮计) mg/kg ≤0.05

黄曲霉毒素B1 ug/kg ≤10

（2）油：

①油类执行标准：SB/T10292-1998《食用调和油》国家标准

检验项目 单位 标准要求

透明度 ----- 透明

气味、滋味 ----- 气味、口感较好

色泽（罗维朋比色槽133.4mm） ----- 黄：≤40；红：≤5.0

水分及挥发物 % ≤0.10

杂质 % ≤0.10

酸价 MgKOH/g ≤1.0

过氧化值 Meq/kg ≤12

烟点 ℃ -----

冷冻试验(℃冷藏5.5h) ----- -----

GB1534-2006《花生油》国家标准

检验项目 标准要求

一级 二级

折光指数（40℃） 1.460—4.465

比重(20℃对20℃水） 0.914-0.917

色泽(罗维朋比色槽25.4mm) ≤黄15；红1.5 ≤黄25；红4

气味，滋味 具有花生油固有的气味和滋味，无异味

透明度 澄清、透明

酸值（KOH）/（mg/g） ≤1.0 ≤2.5

水分及挥发物/(%) ≤0.10 ≤0.15

不溶性杂质(%) ≤0.05 ≤0.05

加热试验(280℃) ≤0.05 ≤0.05

溶剂残留量/(mg/kg) 不得检出 不得检出

过氧化值/(m mol/kg) ≤6.0 ≤7.5

羰基价 ≤20 ≤20

黄曲霉素B1/(μg/kg) ≤20 ≤20

砷(As/(mg/kg) ≤0.1 ≤0.1

（二）鲜肉类

1.食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。鲜肉类必须源于正规肉联厂并在供货前提供《动物检疫合格证明》。（提供承诺函，格式自定）

2.所供肉类产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查）（分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据）。鲜肉确保每日新鲜、无异味。

3.所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

（三）冻品类

供应产品的质量要求：

1. 在供货前，所有冻品来源必须具备国内正规厂家生产进货凭据。

2.所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类（冻肉）保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

3.所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

4.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（四）蔬菜类（青菜、瓜类、玉米、番薯、土豆、豆制品等）

1. 品种：青菜、瓜类、玉米、地瓜、土豆、豆制品等。

1.1供应产品的质量要求：豆制品类正规厂家当天生产，产品颜色纯正、形态好、完整、无腐、无异味、无可见外来杂质。瓜、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目 指标（mg/kg）

甲胺磷 不得检出

甲拌磷 不得检出

氧化乐果 不得检出

甲基对硫磷 不得检出

呋喃丹 不得检出

百菌清 ≤1.0

多菌灵 ≤0.5

汞（以Hg计） ≤0.01

铅（以Pb计） ≤0.2

砷（以As计） ≤0.5

氟（以F计） ≤0.5

硝酸盐（以NaNO3计） 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200

亚硝酸盐（以NaNO2计） ≤4

1.2具体感观要求：

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

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

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

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

1.2.1叶菜类：菜心、奶白菜、本地白菜、菠菜、油麦菜、生菜、芥菜、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

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。

1.2.2茄果类：番茄、茄子、圆椒、辣椒等。

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。

1.2.3瓜果类：青瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

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。

1.2.4根菜类：萝卜、红萝卜等。

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。

1.2.5薯芋类：土豆、芋头、姜等。

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，土豆无发芽，皮不变绿。

1.2.6葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

1.2.7豆类：扁豆、甜豆、荷兰豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

1.2.8水生菜类：藕、马蹄等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

1.2.9食用菌类：鲜香菇、冬菇、草菇、木耳等。

属同一品种规格，冬菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

1.2.10芽苗类：豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

1.3、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应，在供货前需提供该批蔬菜农药残留检测报告。 （提供承诺函，格式自定）

（五）面粉、调味料、咸杂、干货

1、投标报价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

2、质量要求

2.1干货质量要求：

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

2.2调味品、配料

（1）调味品、配料的质量要求：

1）产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。

2）固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

3）酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈的酱香味，味道鲜美。

4）食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。优质食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。

5）酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低，要有储存条件，无"胀包"现象。色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和酯香，无不良气味。鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度，无外来杂质。

6）凡属于国家定义的食品添加剂产品必须在包装中注明“食品添加剂”字样，并标有国家规定使用量范围，每次配送需提供该批次食品添加剂的检测报告。

（2）调味品执行标准：

①GB-18187-2000标准《酿造食醋》

检验项目 单位 标准要求

总酸（以乙酸计） g/100ml ≥3.50

菌落总数 Cfu/ml ≤10000

大肠菌群 MPN/100ml ≤3

致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) ----- 不得检出

苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） g/kg ≤1.0

山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计) g/kg ≤1.0

胭脂红 g/kg 不得检出

苋菜红 g/kg 不得检出

诱惑红 g/kg 不得检出

②GB-18186-2000《酿造酱油》

检验项目 单位 标准要求

氨基酸态氮（以氮计） g/100ml ≥0.40

细菌总数 Cfu/ml ≤30000（适用于餐桌酱油）

大肠菌群 MPN/100ml ≤30

致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) ----- 不得检出

苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） g/kg ≤1.0

山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计) g/kg ≤1.0

胭脂红 g/kg 不得检出

苋菜红 g/kg 不得检出

诱惑红 g/kg 不得检出

黄曲霉毒素 μg/L ≤5

罗丹明B mg/kg 不得检出

③Q/JAMMY 01-2007《固态调味料》

检验项目 单位 标准要求

苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） g/kg 不得检出

山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计) g/kg 不得检出

④Q/GZZMZ 2-2008《半固态调味料》

检验项目 单位 标准要求

菌落总数 Cfu/ml ≤30000

大肠菌群 MPN/100g ≤30

致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) ----- 不得检出

苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） g/kg ≤1.0

山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计) g/kg ≤1.0

罗丹明B mg/kg 不得检出

⑤SB/T 10005-2007 《蚝油》；Q/GZZMZ 3-2008 《液体调味料》

检验项目 单位 标准要求

菌落总数 Cfu/ml ≤2000

大肠菌群 MPN/100g ≤30

致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) ----- 不得检出

苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） g/kg ≤1.0

山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计) g/kg ≤1.0

安赛蜜 g/kg ≤0.5

糖精钠 g/kg ≤0.15

甜蜜素 g/kg ≤0.65

2.3面粉

（1）面粉的质量要求：

①面类货物必须符合卫生，不得有变质、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

②包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；面粉颜色呈微黄或乳黄色，没有黑点；面粉闻起来要有麦香味，没有酸、霉等异味。

（六）家禽类、鲜鱼类

1、品种：鸡、鸭、鹅、鱼、海鲜、蛋类。

1.1新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，必须新鲜，脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；肌肉结实，有弹性，有光泽。

1.2鲜鱼：要求新鲜，无污染。

1.3蛋类：包装完整，新鲜，无裂纹、无异味。新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；完好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明。

1.4 禽鸟要按照采购人要求送到指定地点确保新鲜；鲜鱼要按照采购人要求送到指定地点按照食堂要求于每个就餐日8：30前完成现场宰杀工作，并清理干净环境或者按照采购人要求宰杀完成后送到指定地点，必须确保新鲜。（提供承诺函，格式自定）

1.5 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。家禽类必须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场，所有家禽类食品在供货前需提供动物检验检疫合格证明。（提供承诺函，格式自定）

一、产品配送要求

1.送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。如中标人在送货过程中损坏采购人的设备、设施，则采购人有权要求中标人照价赔偿。

2.交货地点：钟村供水厂、钟村自来水公司。

3.包装与标志要求：包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和生产日期。

4.运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5.数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准（标准差不大于2%），中标人每次随货送上一式二份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

每次根据采购人的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购人通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工或就诊者、病属发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

**附件：采购清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 采购清单 | | | |
| **序号** | **产品名称** | **单位** | **预计采购数量** |
| **肉蛋水产** | | | |
| 1 | 瘦肉 | 斤 | 2000 |
| 2 | 有皮上肉（带皮后腿肉） | 斤 | 1500 |
| 3 | 肋条肉（五花肉） | 斤 | 1000 |
| 4 | 排骨 | 斤 | 2000 |
| 5 | 猪板筋（里脊肉） | 斤 | 800 |
| 6 | 猪耳 | 只 | 50 |
| 7 | 猪颈肉 | 斤 | 1000 |
| 8 | 猪展肉 | 斤 | 500 |
| 9 | 猪脸肉 | 斤 | 500 |
| 10 | 猪扇骨 | 斤 | 500 |
| 11 | 猪大骨 | 斤 | 500 |
| 12 | 猪手 | 斤 | 400 |
| 13 | 猪脚 | 斤 | 200 |
| 14 | 猪脷 | 斤 | 180 |
| 15 | 猪横脷 | 斤 | 50 |
| 16 | 猪粉肠 | 斤 | 100 |
| 17 | 猪大肠 | 条 | 50 |
| 18 | 猪肝 | 斤 | 100 |
| 19 | 猪肺 | 只 | 50 |
| 20 | 猪肚 | 斤 | 100 |
| 21 | 猪小肚 | 斤 | 100 |
| 22 | 腊肉 | 斤 | 100 |
| 23 | 鲜牛肉 | 斤 | 1000 |
| 24 | 牛展 | 斤 | 500 |
| 25 | 牛腩 | 斤 | 200 |
| 26 | 牛骨 | 斤 | 100 |
| 27 | 牛仔骨 | 斤 | 200 |
| 28 | 牛百叶 | 斤 | 200 |
| 29 | 新鲜牛肚 | 斤 | 50 |
| 30 | 金钱肚 | 斤 | 50 |
| 31 | 潮州牛肉丸 | 斤 | 50 |
| 32 | 鲜羊肉 | 斤 | 300 |
| 33 | 羊腩 | 斤 | 500 |
| 34 | 原条鲮鱼 | 斤 | 100 |
| 35 | 原条鳙鱼(花鲢、胖头鱼 | 斤 | 100 |
| 36 | 开刀草鱼 | 斤 | 300 |
| 37 | 鲈鱼 | 斤 | 50 |
| 38 | 鲫鱼 | 斤 | 100 |
| 39 | 福寿鱼(罗非鱼)净重 | 斤 | 200 |
| 40 | 鲚鱼（2斤左右/条）净重 | 斤 | 300 |
| 41 | 立鱼 | 斤 | 500 |
| 42 | 白鲳鱼 | 斤 | 300 |
| 43 | 带鱼 | 斤 | 100 |
| 44 | 秋刀鱼 | 斤 | 100 |
| 45 | 太阳鱼 | 斤 | 200 |
| 46 | 鱼胶 | 斤 | 300 |
| 47 | 鱼腐 | 斤 | 150 |
| 48 | 四海鱼蛋 | 斤 | 100 |
| 49 | 墨鱼饼 | 斤 | 200 |
| 50 | 新鲜鱿鱼 | 斤 | 200 |
| 51 | 冻牛扒 | 斤 | 50 |
| 52 | 冻鸡扒 | 斤 | 100 |
| 53 | 蟹 | 斤 | 200 |
| 54 | 鲜虾 | 斤 | 100 |
| 55 | 老母鸡 | 斤 | 300 |
| 56 | 农家鸡（光鸡） | 斤 | 1000 |
| 57 | 清远鸡 | 斤 | 100 |
| 58 | 江丰竹丝鸡 | 斤 | 80 |
| 59 | 鸡脚 | 斤 | 80 |
| 60 | 新鲜鸡胗 | 斤 | 80 |
| 61 | 鸡中翼 | 斤 | 180 |
| 62 | 鸡全翼(菜篮子：冻鸡翼) | 斤 | 20 |
| 63 | 乳白鸽 | 只 | 300 |
| 64 | 藩鸭 | 斤 | 800 |
| 65 | 鹅 | 斤 | 500 |
| 66 | 龙骨 | 斤 | 300 |
| 67 | 绞瘦肉 | 斤 | 400 |
| 68 | 猪铮 | 斤 | 300 |
| 69 | 猪红 | 斤 | 100 |
| 70 | 江西鸡 | 斤 | 100 |
| 71 | 南仓鱼 | 斤 | 100 |
| 72 | 鱼骨 | 斤 | 100 |
| 73 | 鲩鱼 | 斤 | 200 |
| 74 | 鲩鱼骨 | 斤 | 100 |
| 75 | 大鱼头 | 斤 | 100 |
| 76 | 猪尾 | 斤 | 100 |
| 77 | 鱼腩 | 斤 | 100 |
| 78 | 马头鱼 | 斤 | 50 |
| 79 | 鸡什 | 斤 | 20 |
| 80 | 章鱼 | 斤 | 20 |
| 81 | 黄骨鱼 | 斤 | 100 |
| 82 | 泥鳅 | 斤 | 100 |
| 83 | 花甲 | 斤 | 100 |
| 84 | 牛柳 | 斤 | 100 |
| 85 | 金昌鱼 | 斤 | 100 |
| 86 | 多春鱼 | 斤 | 100 |
| 87 | 鲮鱼 | 斤 | 100 |
| 88 | 午餐肉 | 条 | 50 |
| 89 | 白壳鸡蛋 | 斤 | 500 |
| 90 | 红壳鸡蛋 | 斤 | 100 |
| 91 | 鹌鹑蛋 | 斤 | 100 |
| 92 | 咸蛋 | 只 | 300 |
| 93 | 皮蛋 | 只 | 200 |
| **熟食速食类** | | | |
| 94 | 烧肉 | 斤 | 300 |
| 95 | 烧排骨 | 斤 | 300 |
| 96 | 烧骨 | 斤 | 300 |
| 97 | 叉烧 | 斤 | 200 |
| 98 | 烧乳鸽 | 只 | 300 |
| 99 | 烧鹅 | 斤 | 60 |
| 100 | 烧鸭 | 斤 | 300 |
| 101 | 热狗 | 条 | 100 |
| **蔬菜菌菇类** | | | |
| 102 | 本地菜心 | 斤 | 300 |
| 103 | 宁夏菜心 | 斤 | 250 |
| 104 | 矮脚白菜（奶白菜） | 斤 | 150 |
| 105 | 本地白菜 | 斤 | 180 |
| 106 | 小塘白菜（上海青） | 斤 | 200 |
| 107 | 大芥菜 | 斤 | 200 |
| 108 | 生菜 | 斤 | 300 |
| 109 | 西生菜 | 斤 | 250 |
| 110 | 菠菜 | 斤 | 100 |
| 111 | 油麦菜 | 斤 | 250 |
| 112 | 绍菜（大白菜） | 斤 | 100 |
| 113 | 西洋菜 | 斤 | 300 |
| 114 | 西红柿 | 斤 | 300 |
| 115 | 芥兰 | 斤 | 250 |
| 116 | 红萝卜 | 斤 | 250 |
| 117 | 白萝卜 | 斤 | 300 |
| 118 | 青萝卜 | 斤 | 100 |
| 119 | 椰菜花（花菜） | 斤 | 300 |
| 120 | 西兰花 | 斤 | 350 |
| 121 | 水空心菜 | 斤 | 300 |
| 122 | 青皮冬瓜 | 斤 | 300 |
| 123 | 青瓜（黄瓜） | 斤 | 100 |
| 124 | 茄瓜（茄子） | 斤 | 150 |
| 125 | 青豆角 | 斤 | 300 |
| 126 | 白豆角 | 斤 | 150 |
| 127 | 土豆 | 斤 | 300 |
| 128 | 本地芹菜 | 斤 | 150 |
| 129 | 西芹 | 斤 | 500 |
| 130 | 莴笋 | 斤 | 350 |
| 131 | 椰菜 | 斤 | 300 |
| 132 | 大蒜（蒜苗） | 斤 | 80 |
| 133 | 蒜心（蒜苔） | 斤 | 80 |
| 134 | 云南小瓜 | 斤 | 50 |
| 135 | 丝瓜 | 斤 | 50 |
| 136 | 苦瓜 | 斤 | 500 |
| 137 | 南瓜 | 斤 | 350 |
| 138 | 圆椒 | 斤 | 150 |
| 139 | 青尖椒 | 斤 | 200 |
| 140 | 荷兰豆 | 斤 | 150 |
| 141 | 豆芽 | 斤 | 200 |
| 142 | 韭菜 | 斤 | 180 |
| 143 | 洋葱 | 斤 | 100 |
| 144 | 大肉姜（生姜） | 斤 | 1000 |
| 145 | 莲藕 | 斤 | 350 |
| 146 | 蒜头 | 斤 | 1000 |
| 147 | 荷叶 | 张 | 100 |
| 148 | 竹笋 | 斤 | 100 |
| 149 | 白菜心 | 斤 | 150 |
| 150 | 潺菜 | 斤 | 150 |
| 151 | 春菜 | 斤 | 250 |
| 152 | 散装娃娃菜 | 斤 | 250 |
| 153 | 水东芥菜 | 斤 | 150 |
| 154 | 韭菜花 | 斤 | 100 |
| 155 | 白苋菜 | 斤 | 150 |
| 156 | 蕃薯叶 | 斤 | 140 |
| 157 | 枸杞菜 | 斤 | 150 |
| 158 | 苦麦菜 | 斤 | 150 |
| 159 | 红苋菜 | 斤 | 150 |
| 160 | 韭黄 | 斤 | 40 |
| 161 | 芫茜 | 斤 | 200 |
| 162 | 节瓜 | 斤 | 150 |
| 163 | 水瓜 | 斤 | 200 |
| 164 | 白瓜 | 斤 | 150 |
| 165 | 生木瓜 | 斤 | 250 |
| 166 | 四季豆 | 斤 | 180 |
| 167 | 甜豆 | 斤 | 150 |
| 168 | 椰子 | 只 | 60 |
| 169 | 甜玉米 | 斤 | 2000 |
| 170 | 鲜淮山 | 斤 | 120 |
| 171 | 番薯 | 斤 | 1500 |
| 172 | 粉葛 | 斤 | 150 |
| 173 | 沙葛 | 斤 | 250 |
| 174 | 芋头 | 斤 | 300 |
| 175 | 马蹄 | 斤 | 150 |
| 176 | 香葱 | 斤 | 100 |
| 177 | 大葱 | 斤 | 150 |
| 178 | 红葱头 | 斤 | 50 |
| 179 | 子姜 | 斤 | 150 |
| 180 | 鲜香菇 | 斤 | 180 |
| 181 | 杏鲍菇 | 斤 | 180 |
| 182 | 黑松露 | 斤 | 20 |
| 183 | 鸡爪菇 | 斤 | 150 |
| 184 | 鲜冬菇 | 斤 | 150 |
| 185 | 鲜草菇 | 斤 | 150 |
| 186 | 新鲜金针菇 | 斤 | 80 |
| 187 | 新鲜茶树菇 | 斤 | 180 |
| 188 | 鲜虫草花 | 斤 | 80 |
| 189 | 鲜黑木耳 | 斤 | 20 |
| 190 | 红尖椒 | 斤 | 150 |
| 191 | 水豆腐 | 块 | 500 |
| 192 | 腐竹 | 斤 | 100 |
| 193 | 小白菜 | 斤 | 100 |
| 194 | 蒲瓜 | 斤 | 100 |
| 195 | 尖椒 | 斤 | 100 |
| 196 | 彩椒 | 斤 | 100 |
| 197 | 玉米粒 | 斤 | 100 |
| 198 | 皇帝菜 | 斤 | 100 |
| 199 | 包菜 | 斤 | 100 |
| 200 | 香芹 | 斤 | 100 |
| 201 | 头菜 | 斤 | 100 |
| 202 | 指天椒 | 斤 | 100 |
| 203 | 野葛菜 | 斤 | 100 |
| 204 | 香包菇 | 斤 | 100 |
| 205 | 秋葵 | 斤 | 100 |
| 206 | 白菜苗 | 斤 | 100 |
| 207 | 芦笋 | 斤 | 100 |
| 208 | 鸡比菇 | 斤 | 100 |
| 209 | 紫薯 | 斤 | 100 |
| 210 | 沙姜 | 斤 | 100 |
| 211 | 迟菜心 | 斤 | 100 |
| 212 | 蒜肉 | 斤 | 100 |
| 粮油调味类 | | | |
| 213 | 顶级海龙丝苗米 | 包 | 50 |
| 214 | 油粘米（15KG） | 包 | 250 |
| 215 | 番禺丝苗 | 包 | 350 |
| 216 | 珍珠米（15KG） | 包 | 40 |
| 217 | 糯米 | 斤 | 150 |
| 218 | 小米 | 斤 | 100 |
| 219 | 薏米 | 斤 | 100 |
| 220 | 西米 | 斤 | 150 |
| 221 | 眉豆 | 斤 | 100 |
| 222 | 红豆 | 斤 | 80 |
| 223 | 扁豆 | 斤 | 30 |
| 224 | 绿豆 | 斤 | 210 |
| 225 | 赤小豆 | 斤 | 50 |
| 226 | 燕麦片 | 斤 | 150 |
| 227 | 标面粉 | 斤 | 300 |
| 228 | 花生油5L | 桶 | 360 |
| 229 | 调和油5L | 桶 | 10 |
| 230 | 芝麻油350ml | 支 | 40 |
| 231 | 生抽（800ml) | 支 | 96 |
| 232 | 老抽（1.9l） | 瓶 | 192 |
| 233 | 喼汁230ml | 支 | 20 |
| 234 | 盐焗鸡粉（500g） | 包 | 50 |
| 235 | 卤水汁230ml | 支 | 48 |
| 236 | 蒜蓉辣椒酱230g | 瓶 | 20 |
| 237 | 辣椒酱500g | 瓶 | 100 |
| 238 | 豆瓣酱300G | 瓶 | 20 |
| 239 | 叉烧酱240G | 瓶 | 80 |
| 240 | 柱候酱380g | 瓶 | 80 |
| 241 | 蚝油6kg | 罐 | 100 |
| 242 | 陈醋 | 瓶 | 20 |
| 243 | 鲍汁（390ML) | 瓶 | 10 |
| 244 | 枧水 | 支 | 15 |
| 245 | 双蒸酒610ml | 支 | 100 |
| 246 | 花雕酒 | 桶 | 5 |
| 247 | 白醋(海天450ml） | 桶 | 50 |
| 248 | 白酒 | 斤 | 100 |
| 249 | 辣椒油（115ML） | 支 | 20 |
| 250 | 老干妈280g | 瓶 | 50 |
| 251 | 冰梅酱 | 瓶 | 35 |
| 252 | 橄榄菜450g | 罐 | 40 |
| 253 | 阳江豆豉160g | 盒 | 15 |
| 254 | 豆豉鲮鱼 | 瓶 | 35 |
| 255 | 南乳(320G) | 瓶 | 10 |
| 256 | 腐乳335g | 瓶 | 70 |
| 257 | 玉米羹 | 罐 | 10 |
| 258 | 番茄沙司 | 罐 | 20 |
| 259 | 咖喱膏100G | 瓶 | 30 |
| 260 | 咖喱粉30G | 瓶 | 30 |
| 261 | 五香粉10g | 包 | 10 |
| 262 | 十三香（45G） | 盒 | 10 |
| 263 | 炸粉45g | 包 | 35 |
| 264 | 鸡粉（270G） | 瓶 | 20 |
| 265 | 椰浆400ml | 瓶 | 50 |
| 266 | 淡奶410g | 支 | 25 |
| 267 | 炼奶150G | 瓶 | 10 |
| 268 | 食用盐 （500G/包） | 包 | 500 |
| 269 | 冰糖 | 斤 | 200 |
| 270 | 片糖 | 斤 | 200 |
| 271 | 白砂糖 | 斤 | 150 |
| 272 | 麦芽糖400G | 瓶 | 40 |
| 273 | 生粉 | 斤 | 500 |
| 274 | 苏打粉 | 斤 | 12 |
| 275 | 黑椒碎 | 斤 | 10 |
| 276 | 白胡椒 | 斤 | 50 |
| 277 | 南北杏 | 斤 | 20 |
| 278 | 黑芝麻 | 斤 | 8 |
| 279 | 白芝麻 | 斤 | 10 |
| 280 | 干辣椒 | 斤 | 15 |
| 281 | 干金针 | 斤 | 10 |
| 282 | 干百合 | 斤 | 10 |
| 283 | 干茶树菇 | 斤 | 15 |
| 284 | 干红枣 | 斤 | 10 |
| 285 | 干云耳 | 斤 | 10 |
| 286 | 干七星剑花 | 斤 | 25 |
| 287 | 干虫草花 | 斤 | 20 |
| 288 | 夏枯草 | 斤 | 15 |
| 289 | 干黑木耳 | 斤 | 10 |
| 290 | 银耳 | 斤 | 15 |
| 291 | 干木棉花 | 斤 | 10 |
| 292 | 鸡骨草 | 斤 | 25 |
| 293 | 白莲子 | 斤 | 30 |
| 294 | 玉竹 | 斤 | 20 |
| 295 | 党参 | 斤 | 10 |
| 296 | 土茯苓 | 斤 | 50 |
| 297 | 茨实 | 斤 | 10 |
| 298 | 沙参 | 斤 | 10 |
| 299 | 白果 | 斤 | 15 |
| 300 | 香叶 | 斤 | 5 |
| 301 | 绵茵陈 | 斤 | 2 |
| 302 | 八角 | 斤 | 4 |
| 303 | 花椒 | 斤 | 4 |
| 304 | 五指毛桃 | 斤 | 15 |
| 305 | 罗汉果 | 只 | 30 |
| 306 | 陈皮 | 斤 | 40 |
| 307 | 枸杞子 | 斤 | 15 |
| 308 | 雪菜 | 包 | 10 |
| 309 | 猴头菇 | 斤 | 20 |
| 310 | 冬菇 | 斤 | 80 |
| 311 | 紫菜 | 斤 | 12 |
| 312 | 莲蓬 | 斤 | 10 |
| 313 | 桂皮 | 斤 | 5 |
| 314 | 白茯苓 | 斤 | 5 |
| 315 | 麦冬 | 斤 | 5 |
| 316 | 蜜枣 | 斤 | 100 |
| 317 | 榄角 | 斤 | 15 |
| 318 | 海带 | 斤 | 50 |
| 319 | 板栗 | 斤 | 10 |
| 320 | 栗子肉 | 斤 | 80 |
| 321 | 花生肉 | 斤 | 100 |
| 322 | 花生（有壳） | 斤 | 450 |
| 323 | 菜干 | 斤 | 10 |
| 324 | 萝卜干 | 斤 | 20 |
| 325 | 酸菜 | 斤 | 30 |
| 326 | 甜梅菜 | 斤 | 15 |
| 327 | 乌江榨菜 | 包 | 150 |
| 328 | 瑶柱（细粒） | 斤 | 180 |
| 329 | 虾米 | 斤 | 80 |
| 330 | 小鱿鱼干 | 斤 | 150 |
| 331 | 大鱿鱼干 | 斤 | 50 |
| 332 | 柴鱼 | 斤 | 50 |
| 333 | 章鱼干 | 斤 | 100 |
| 334 | 淡菜 | 斤 | 50 |
| 335 | 豆付 | 一排 | 20 |
| 336 | 香干 | 斤 | 20 |
| 337 | 豆腐干 | 斤 | 20 |
| 338 | 酸荞头 | 斤 | 20 |
| 339 | 雪耳 | 斤 | 20 |
| 340 | 百合 | 斤 | 20 |
| 341 | 花生汤丸 | 斤 | 20 |
| 342 | 白豆 | 斤 | 20 |
| 343 | 腰果 | 斤 | 20 |
| 344 | 莲蓉 | 斤 | 20 |
| 345 | 头菜丝 | 斤 | 20 |
| 346 | 鱼干仔 | 斤 | 20 |
| 347 | 清补凉 | 斤 | 20 |
| 348 | 萝卜粒 | 斤 | 20 |
| 349 | 臭草 | 斤 | 20 |
| 350 | 无花果 | 斤 | 20 |
| 351 | 黄芪 | 斤 | 20 |
| 352 | 面筋 | 斤 | 20 |
| 353 | 豆沙馅 | 斤 | 20 |
| 354 | 凉茶 | 斤 | 20 |
| 355 | 咸鱼 | 斤 | 20 |
| 356 | 花旗参 | 斤 | 10 |
| 357 | 支竹 | 斤 | 20 |
| 358 | 炸豆腐 | 斤 | 20 |
| 359 | 豆干 | 斤 | 20 |
| 360 | 实肉咸鱼 | 斤 | 20 |
| 361 | 酸姜 | 斤 | 20 |
| 362 | 浮皮 | 斤 | 20 |
| 363 | 咸菜 | 斤 | 20 |
| 364 | 菊花 | 斤 | 20 |
| 365 | 五花茶 | 斤 | 20 |
| 366 | 发菜 | 斤 | 20 |
| 367 | 素菜 | 斤 | 20 |
| 368 | 茅根 | 斤 | 20 |
| 369 | 胖大海 | 斤 | 20 |
| 370 | 云吞皮 | 斤 | 20 |
| 371 | 梅山干酵母（包） | 包 | 10 |
| 372 | 蜜汁（瓶） | 瓶 | 20 |
| 373 | 泡打粉（包） | 包 | 20 |
| 374 | 豆板酱 | 瓶 | 20 |
| 375 | 酸甜调味酱 | 瓶 | 20 |
| 376 | 大红浙醋 | 瓶 | 20 |
| 377 | 古劳面酱 | 瓶 | 20 |
| 378 | 五柳条 | 瓶 | 20 |
| 379 | 甜辣酱 | 瓶 | 20 |
| 380 | 海鲜酱 | 瓶 | 20 |
| 381 | 面酱 | 瓶 | 20 |
| 382 | 马蹄粉 | 包 | 20 |
| 383 | 茄汁 | 瓶 | 20 |
| 384 | 黑椒汁 | 瓶 | 20 |
| 385 | 冬瓜料 | 包 | 20 |
| 386 | 番茄酱 | 瓶 | 20 |
| 387 | 鲜味汁 | 瓶 | 100 |
| **面点主食类** | | | |
| 388 | 饺子皮 | 斤 | 400 |
| 389 | 意大利粉（2500G） | 包 | 380 |
| 390 | 排粉1800g | 包 | 800 |
| 391 | 米粉2.5KG | 包 | 400 |
| 392 | 即食粉 | 箱 | 100 |
| 393 | 即食面 | 箱 | 600 |
| 394 | 红薯粉 | 斤 | 80 |
| 395 | 猪肠粉 | 斤 | 1000 |
| 396 | 通心粉 | 斤 | 500 |
| 397 | 河粉 | 斤 | 800 |
| 398 | 湿面 | 斤 | 500 |
| 399 | 火锅面1.75kg | 箱 | 250 |
| 400 | 手拍捞面4.5kg | 箱 | 100 |
| 401 | 粉丝（160G） | 包 | 60 |
| 402 | 大馒头（9只） | 包 | 150 |
| 403 | 大叉烧包（4个/包） | 包 | 500 |
| 404 | 奶皇包（9个） | 包 | 200 |
| 405 | 流沙包（12个） | 包 | 200 |
| 406 | 生肉包（12个） | 包 | 800 |
| 407 | 叉烧包（12个） | 包 | 600 |
| 408 | 汤圆（200g） | 包 | 100 |
| 409 | 汤圆（28粒） | 包 | 50 |
| 410 | 马拉糕 | 包 | 150 |
| 411 | 糯米鸡（4只） | 包 | 150 |
| 412 | 烤新鲜面包 | 个 | 2000 |
| 413 | 三明治 | 个 | 500 |
| 414 | 炸面 | 条 | 800 |
| 415 | 咸煎饼 | 个 | 500 |
| 416 | 葱油饼 | 个 | 800 |
| 417 | 牛奶（250ML） | 支 | 2000 |
| 418 | 纯奶（200ML） | 盒 | 500 |
| 419 | 酸奶（150ML） | 盒 | 1000 |
| 420 | 水牛奶 | 斤 | 100 |
| 421 | 牛乳 | 支 | 50 |
| 422 | 大碗面 | 箱 | 10 |
| 423 | 蒸粉大米 | 斤 | 10 |
| 424 | 八宝米 | 斤 | 10 |
| 425 | 陈村粉 | 斤 | 10 |
| 426 | 栗粉 | 斤 | 10 |
| 427 | 粘米粉 | 斤 | 10 |
| 428 | 澄面粉 | 斤 | 10 |
| 429 | 糯米粉 | 斤 | 10 |
| 430 | 麦粒 | 斤 | 10 |
| 431 | 粉丝 | 斤 | 10 |
| 432 | 发粉 | 斤 | 10 |
| 433 | 春卷皮 | 斤 | 10 |
| 434 | 粽子 | 只 | 200 |
| 435 | 牙签 | 包 | 50 |
| 436 | 保鲜袋 | 卷 | 100 |
| 437 | 筷子 | 包 | 50 |
| 438 | 磨刀石 | 块 | 10 |
| 439 | 胶袋 | 包 | 20 |
| 440 | 汤袋 | 包 | 20 |
| **水果类** | | | |
| 441 | 桃驳李 | 个 | 200 |
| 442 | 青枣 | 斤 | 200 |
| 443 | 三华李 | 斤 | 350 |
| 444 | 加力果 | 个 | 100 |
| 445 | 秋月梨 | 个 | 200 |
| 446 | 雪梨 | 斤 | 1000 |
| 447 | 鸭梨 | 斤 | 800 |
| 448 | 香梨 | 斤 | 500 |
| 449 | 白肉西柚 | 斤 | 250 |
| 450 | 圣女果 | 斤 | 250 |
| 451 | 冬枣 | 斤 | 300 |
| 452 | 苹果 | 斤 | 1200 |
| 453 | 西瓜 | 斤 | 1500 |
| 454 | 哈密瓜 | 斤 | 650 |
| 455 | 香蕉 | 斤 | 1000 |
| 456 | 毛桃 | 斤 | 800 |
| 457 | 水蜜桃 | 斤 | 300 |
| 458 | 龙眼 | 斤 | 500 |
| 459 | 红提 | 斤 | 800 |
| 460 | 小青提 | 斤 | 800 |
| 461 | 山竹 | 斤 | 400 |
| 462 | 火龙果 | 斤 | 400 |
| 463 | 柑 | 斤 | 800 |
| 464 | 番石榴 | 斤 | 800 |
| 465 | 奇异果 | 个 | 400 |
| 466 | 香橙 | 斤 | 1200 |
| 467 | 芒果 | 斤 | 300 |
| 468 | 枇杷 | 斤 | 300 |
| 469 | 菠萝 | 斤 | 500 |
| 470 | 人参果 | 斤 | 200 |
| 471 | 荔枝 | 斤 | 500 |

**第四章 评分体系与标准**

1. 本评标办法采用综合评分法，**技术分值40%，商务分值30%，价格分值30%。**
2. 评标步骤：评标委员会先进行投标文件初审，对通过初审的投标文件进行技术、商务及价格的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
3. 评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分、价格评分相加得出其综合得分。

**资格性评审条款**

项目名称：广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **资格性审查内容** |
| 1 | 具备招标文件中规定资格要求的及资格证明文件齐全 |
| 2 | 投标人按招标文件要求缴纳投标保证金的 |

**符合性评审条款**

|  |  |
| --- | --- |
| **序号** | **符合性审查内容** |
| 1 | 投标文件按照招标文件规定要求签署或盖章 |
| 2 | 投标人按招标文件要求缴纳投标保证金 |
| 3 | 能满足用户需求的主要参数（带“★”号条款）（如有） |
| 4 | 未出现恶意竞争低于成本价的情形投标人投标报价合理的 |
| 5 | 有提供开标一览表及项目价格明细表的 |
| 6 | 未出现法律、法规、规章规定属于投标无效的其他情形 |
| 7 | 无招标文件中规定的被视为无效投标的其他条款的 |

**商务、技术评审分项**

| **评审内容** | **评审子项** | | **权重** |
| --- | --- | --- | --- |
| 技术  （40分） | 配送服务 | 根据投标人配送服务方案（包括但不限于配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、车辆配置等）  1.配送服务方案内容非常完整，方案可操作性强，配置内容合理，得3分；  2.配送服务方案内容完整，方案可操作性较强，配置内容较合理，得2分；  3.配送服务方案内容基本完整，方案可操作一般，配置内容基本合理，得1分；  4.配送服务方案内容不完整，方案可操作差，配置内容不合理，得0分；  无或其他不得分。 | 3 |
| 投标人配送地点与采购人广州市番禺钟村自来水限公司（番禺区钟村街礼贤路2号）的百度驾车距离要求进行评审：  1.服务地点百度距离≤5公里内，得4分；  2.服务地点百度距离≤10公里内，得3分；  3.服务地点百度距离≤15公里内，得2分；  4.服务地点百度距离≤20公里内，得1分；  5.服务地点百度距离在20公里以外不得分；  （以上不重复得分）  【以配送地点测算与采购人（广州市番禺钟村自来水限公司）的最短距离，依据百度地图测算的最短驾车距离为准。提供配送地点的产权证明或租赁合同等证明文件并加盖公章。】 | 4 |
| 出现产品质量问题退换货方案 | 本项目产品质量问题退换货方案内容包括但不限于：  退换货流程、退换货便利性说明及响应时间承诺。根据投标人提供的方案进行评价：  1.退换货流程清晰，便利程度高，响应速度快，极具科学性、合理性，得4分。  2.退换货流程较清晰，便利程度较高，响应速度较快，科学性、合理性较高，得3分。  3.退换货流程基本清晰，便利程度一般，响应速度一般，有一定的科学性、合理性，得2分。  4.退换货流程不够清晰，便利程度低，响应速度慢，科学性及合理性低，得1分。  提供退换货流程、退换货过程便利性的说明、响应时间承诺，无或其他不得分。 | 4 |
| 检测能力及人员资质 | 1.投标人自有检测中心（检测室）得2分；  2.同时拥有农药残留检测仪、肉类瘦肉精检测设备的，得2分，缺一项，不得分；  需提供自有检测中心（检测室）照片及检测仪器购买发票复印件，并加盖公章。 | 4 |
| 应急方案 | 应急方案包括但不限于：  ①项目执行过程中采购人的紧急情况；  ②应急响应时间计划、人员安排。  1.方案描述详细、合理、可行性高，应急响应时间为2小时内（含2小时），得3分；  2.方案描述较为详细、合理、具有一定的可行性，应急响应时间为3小时内（含3小时），得2分；  4.方案描述不够完整、合理性一般，应急响应时间为4小时内，得1分；  无或其他不得分。 | 3 |
| 质量、安全保障方案 | 根据投标货物的①来源、②加工、③包装、④保存、⑤运输各环节的质量保证及食品安全措施进行评分：  1.货物的来源可靠，加工卫生，包装细致，保存得当，运输安全且食品安全措施明确，切实可行，得3分；  2.货物的来源比较可靠，加工比较卫生，包装比较细致，保存比较得当，运输比较安全且食品安全措施比较明确，可行性较高，得2分；  3.货物的来源基本可靠，加工基本卫生，包装基本细致，保存基本得当，运输基本安全或食品安全措施具有一定的可行性，得1分；  4.货物的来源不可靠或加工不卫生或保存不得当或运输不安全或食品安全措施无可行性，得0分。  无或其他不得分。 | 3 |
| 承担社会责任情况 | 能很好的结合本项目实际情况，   1. 有扶贫对接的1个得1分，最高5分。 2. 有安置转业军人的1名转业军人得1分，最高2分。   （扶贫项目需提供政府部门出具的证明，否则不得分。） | 7 |
| 投入本项目服务人员团队情况 | 1.有食品检测专业技术人员1名或以上（须提供证书复印件及对应人员最近3个月的社保清单为证），得1分。  2.有高级食品安全管理员4名或以上（须提供证书复印件及对应人员最近3个月的社保清单为证），得1分。  3.有农产品质量安全检测员2名或以上。（须提供证书复印件及对应人员最近3个月的社保清单为证），得1分。  4.有高级营养师证书2名或以上。（须提供证书复印件及对应人员最近3个月的社保清单为证），得1分。 | 4 |
| 产品的检测检验 | 1、投标人需提供投标截止日期前（近半年），由投标人自行送检的国家认可的第三方食品检测机构出具的合格的检测报告复印件：  1）蔬菜瓜果类（检测项目须包含但不限于：铅、总砷、汞)；  2）水产品鱼类（检测项目须包含但不限于：孔雀石绿、氯霉素)；  3）猪牛羊及家禽（鸡鸭鹅）类（检测项目须包含但不限于：汞、克伦特罗、莱克多巴胺）；  4）猪肉需为非洲猪瘟PCR检测显阴性；  每提供一类符合要求的检测报告得1.5 分，最高得6分。无检测报告或检测项目不合格不得分。  注：须提供与具有CNAS认证及CMA资质认定机构合作的证明文件、合格的检测报告及相关动物检疫合格证明等复印件并加盖投标人公章。 | 6 |
| 配送运输能力 | 按拟投入本项目的配送冷藏车每提供一台得0.5分，最高2分  注：1.需提供企业车辆行驶证复印件且行驶证上所有人必须与投标人营业执照上名称一致，发票复印件和车辆彩色照片（须有车牌号且与行驶证车牌号相符）；  2.道路运输许可证复印件； | 2 |
| 商务  （30分） | 投标人的同类项目经验 | 投标人2017年以来的同类业绩每有一项得0.5分，最高不超过4分。  （需提供中标（成交）通知书和合同关键内容复印件。） | 4 |
| 公司注册地 | 1. 公司注册地在广州市番禺区的,得3分； 2. 公司注册地在广州市(番禺区除外)的,得1分； 3. 其他的,得0分。 | 3 |
| 信誉荣誉 | 1.投标人获得工商部门或市场监督管理局颁发的守合同重信用证书，得2分。  2.获得市级或者省级龙头企业证书的，得2分。  3.获得售后服务测评5A证书（符合标准售后GB/T27922-2011《商品售后服务评价体系》且认证范围餐饮食材的售后服务），得0.5分。  4.获得企业诚信管理体系认证证书（符合标准GB/T31950-2015《企业诚信管理体系》且认证范围餐饮食材配送服务所涉及的诚信管理活动），得0.5分。  提供以上证书复印件并加盖公章。 | 5 |
| 企业认证情况 | 1.具有食品安全管理体系认证证书得1分；  2.具有职业健康安全管理体系认证证书得0.5分；  3.具有质量管理体系认证证书得1分；  4.具有环境管理体系认证证书得0.5分；  本项最高3分。  （提供有效期内的认证证书复印件和打印网站公布的链接信息资料【网址以http://www.cnca.gov.cn/网站公布为准】） | 3 |
| 货物冷藏冷冻库 | 冷藏冷冻库使用年限在本项目供货期内，且   1. 冷藏冷冻库容积≥1000m³，得6分； 2. 800m³≤冷藏冷冻库容积＜1000m³，得4分； 3. 500m³≤冷藏冷冻库容积＜800m³，得2分； 4. 300m³≤冷藏冷冻库容积＜500m³，得1分；   无或其他不得分。  （需提供相关容积证明文件复印件，包括房产证明或租赁合同复印件，否则不计分。） | 6 |
| 投标人仓库储备情况 | 仓库储备面积：  1.仓库总面积≥1000m²，得5分；  2.500 m²≤仓库总面积＜1000 m²，得4分；  3.100 m²≤仓库总面积＜500 m²，得2分；  4.仓库总面积＜100 m²，得1分；  5.无仓库或不提供证明材料的不得分。  （以投标人名义自有或租赁的仓库的面积为计算依据。若为租赁仓库须提供仓库的租赁合同复印件，且租赁期限必须包含本项目的供货期限；若自有仓库须提供仓库的房产证明材料或买卖房产合同复印件。） | 5 |
| 食品安全责任险 | 1.投标人有购买有效期内的食品安全责任保险人民币达到5000万元（含）或以上的，得4分；  2.投标人有购买食品安全责任保险人民币达到3000万元（含）至5000万元的，得3分；  3.投标人有购买食品安全责任保险人民币达到1000万元（含）至3000万元的，得2分；  4.投标人有购买食品安全责任保险人民币为1000万元以下的或未购买，不得分。  （提供开标当天在保期内由保险公司出具的保险单复印件盖公章。） | 4 |

备注：

招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。

技术、商务评分去掉一个最高分和一个最低分后余下的评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 价格  （30分） | 1.本项目的评审参考价计算设置有效报价区间，区间范围为成交折扣率86.4%至96.0%。  2.在有效报价区间内，如有效报价的投标人人数大于5名时，去掉一个有效报价的最高价和一个有效报价的最低价后，取在有效报价区间中余下的有效项目报价的算术平均值作为评审参考价。  3.在有效报价区间内，如有效报价的投标人人数小于或等于5名时，取在有效报价区间中的有效项目报价的算术平均值作为评审参考价。  4.在有效报价区间内，如有效报价的意向供应方人数等于1名时，其报价将作为评审参考价，其价格分得分为30分。  5.若所有投标人的项目报价均低于成交折扣率86.4%的，则按以下方式计算评审参考价：  ①　如报价的投标人人数大于5名时，去掉一个最高价和一个最低价后，取余下的报价的算术平均值作为评审参考价；  ②　如报价的投标人人数小于或等于5名时，取所有报价的算术平均值作为评审参考价。  6.当项目报价等于评审参考价时得30分，项目报价每高于评审参考价1%（不足1%部分按比例进行扣分），扣1.1分，每低于评审参考价1%（不足1%部分按比例进行扣分），扣1.0分，扣至0分为止，得分精确到小数点后两位。 | 30 |

**第五章 投标文件格式**

## 投标文件包装封面参考

|  |
| --- |
| **投 标 文 件**  **口 开标信封**  **口 正本**  **口 副本**  **项目编号：GZBC20HG06012**  **项目名称：广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目**  **项目投标人名称：**  **投标人地址：**  **( 年 月 日 时 分)之前不得启封** |

## 投标文件目录表

项目名称：广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目

项目编号：GZBC20HG06012

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **文件类型** | **序号** | **文 件 名 称** | **提交情况** | | **页码范围** | **备注** |
| **有** | **无** |
| **初审文件（加盖投标人公章）** |  | 投标函（见格式1） |  |  |  |  |
|  | 投标人资格声明函（见格式2） |  |  |  |  |
|  | 营业执照副本（年检章要清楚）或事业单位法人证书、税务登记证(地税或国税)副本复印件、依法缴纳税收和社会保障资金相关证明文件（如：社保部门、税务部门出具的证明等）复印件 |  |  |  |  |
|  | 承诺函（见格式3） |  |  |  |  |
| 5 | 《公平竞争承诺书》原件（见格式4） |  |  |  |  |
| 6 | 财务状况报告复印件，其他组织或投标人新成立不足一年，提供银行出具的资信证明材料复印件。 |  |  |  |  |
| 7 | 法定代表人授权委托书或法定代表人证明书（见格式5、6） |  |  |  |  |
| 8 | 投标人必须为中华人民共和国境内在广东省内注册成立、有效存续的法人及其他组织。 |  |  |  |  |
| 9 | 投标人必须具备有效的《食品经营许可证》。 |  |  |  |  |
| 10 | 投标人没有处于被责令停业或破产状态，且资产未被重组、接管和冻结，声明在经营活动及投标活动中三年内没有重大违法活动和涉嫌违规行为。 |  |  |  |  |
| 11 | 投标人没有列入失信被执行人、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，相关主体信用记录通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询 |  |  |  |  |
| 12 | **开标一览表、项目价格明细表（见格式7）** |  |  |  |  |
| **投标人应提交的技术文件（加盖投标人公章）** |  | 服务方案（见格式8） |  |  |  |  |
|  | 投标人认为需要提供的其它说明和资料 |  |  |  |  |
| **投标人应提交的商务文件（加盖投标人公章）** | 1 | 投标人基本情况表（见格式9） |  |  |  |  |
| 2 | 投标人的同类项目经验（格式自定） |  |  |  |  |
| 3 | 公司注册地（格式自定） |  |  |  |  |
| 4 | 信誉荣誉（格式自定） |  |  |  |  |
| 5 | 企业认证情况（格式自定） |  |  |  |  |
| 6 | 货物冷藏冷冻库（格式自定） |  |  |  |  |
| 7 | 投标人仓库储备情况（格式自定） |  |  |  |  |
| 8 | 食品安全责任险（格式自定） |  |  |  |  |
| 9 | 用户需求响应一览表（见格式10） |  |  |  |  |
| 10 | 招标代理服务费承诺书（见格式11） |  |  |  |  |
| 11 | 退投标保证金说明（见格式12） |  |  |  |  |
| 12 | 投标人认为需要提供的其他商务资料 |  |  |  |  |



## 投 标 函

**致：广州宝诚招标代理咨询有限公司**

我方确认收到贵方广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目服务内容及相关服务的招标文件（项目编号：GZBC20HG06012）， (投标人名称、地址) 作为投标人已正式授权 (被投标人授权代表全名、职务) 为我方签名代表，签名代表在此声明并同意：

1. **我们愿意遵守采购代理机构招标文件的各项规定，自愿参加投标, 并已清楚招标文件的要求及有关文件规定，并严格按照招标文件的规定履行全部责任和义务。**
2. **我们同意本投标自投标截止之日起90天内有效。如果我们的投标被接受，则直至合同生效时止，本投标始终有效并不撤回已递交的投标文件。**
3. **我们已经详细地阅读并完全明白了全部招标文件及附件，包括澄清（如有）及参考文件，我们完全理解本招标文件的要求，我们同意放弃对招标文件提出不明或误解的一切权力。**
4. **我们同意提供招标采购单位与评标委员会要求的有关投标的一切数据或资料。**
5. **我们理解招标采购单位与评标委员会并无义务必须接受最低报价的投标或其它任何投标，完全理解采购代理机构拒绝迟到的任何投标和最低投标报价不是被授予中标的唯一条件。**
6. **如果我们未对招标文件全部要求作出实质性响应，则完全同意并接受按无效投标处理。**
7. **我们证明提交的一切文件，无论是原件还是复印件均为准确、真实、有效、完整的，绝无任何虚假、伪造或者夸大。我们在此郑重承诺：在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。**
8. **我们是依法注册的法人，在法律、财务及运作上完全独立于（采购人）和广州宝诚招标代理咨询有限公司（采购代理机构）。**
9. **所有有关本次投标的函电请寄： （投标人地址）**

**备注：本投标函内容不得擅自删改，否则视为无效投标。（此表须另附在开标小信封中。）**

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：

职务：

投标人名称:

投标人公章：

电话： 传真： 邮编：

## 投标人资格声明函

**广州宝诚招标代理咨询有限公司：**

关于贵公司　　　年　　月　　日发布广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目（项目编号：GZBC20HG06012）的采购公告，本公司（企业）愿意参加投标，并声明：

本公司（企业）具备本次项目所需资格条件，并已清楚招标文件的要求及有关文件规定，并承诺在本次招标采购活动中，如有违法、违规、弄虚作假行为，所造成的损失、不良后果及法律责任，一律由我公司（企业）承担。

特此声明！

单位名称：　　　　　　　　　　　　　　　　　法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：

单位地址：　　　　　　　　　　　　　　　　　单位公章：

邮政编码：　　　　　　　　　　　　　　　　　日期：

联系电话：

格式3

## 承 诺 函

本公司 （组织机构代码证号： ）为 项目（交易编号： ）的投标人。如本公司被确认为该项目的供应方，承诺按采购方提交的合同版本来签署《采购合同》。

附件：《采购合同》

投标人（签章）：

年 月 日

格式4

## 公平竞争承诺书

本公司郑重承诺：本公司保证所提交的相关资质文件和证明材料的真实性，有良好的历史诚信记录，并将依法参与广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目的公平竞争，不以任何不正当行为谋取不当利益，否则承担相应的法律责任。

（公司名称，加盖公章）

格式5

## 法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：注册于 （投标人地址） 的 （投标人名称） 在下面签名的（法定代表人姓名、职务）在此授权（被授权人姓名、职务）作为我公司的合法代理人，就 （项目名称、项目编号） 的招投标活动，采购合同的签订、执行、完成和售后服务，作为投标人代表以我方的名义处理一切与之有关的事务。

被授权人（投标人授权代表）无转委托权限。

本授权书自法定代表人签字之日起生效，特此声明。

**随附《法定代表人证明》**

投标人名称（盖公章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）： 签字日期： 年 月 日

被授权人（投标人授权代表）（签字或盖章）：

被授权人（授权代表）

居民身份证复印件粘贴处

（正面）

被授权人（授权代表）

居民身份证复印件粘贴处

（反面）

说明：

1．法定代表人亲自签署《投标函》并亲自参加投标的，则无需提交本《法定代表人授权委托书》文件。

2．《投标函》由委托代理人签署的，则须提交有单位公章、法定代表人的亲笔签名或盖章、被授权人的亲笔签名或盖章的本文件，三者缺一不可。

格式6

## 法定代表人证明书

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

有效日期与本公司投标文件中标注的投标有效期相同。签发日期： 年 月 日

附：

营业执照（注册号）：

经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

法定代表人

居民身份证复印件粘贴处

（正面）

法定代表人

居民身份证复印件粘贴处

（反面）

投标人名称：（盖公章）：

地址：

日期：

格式7

## 开标一览表(报价表)

投标人名称： 项目编号：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目内容** | **投标报价**  **（折扣率、人民币）** | **供货期限** |
|  | 小写：  大写： |  |

**说明：1、各投标单位报价时须同时提供开标一览表（报价表）及项目价格明细表，否则报价无效。**

1. **各投标单位须在电子文档中提交EXCEL版本的汇总表以便验算。**

投标人名称（盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）： 职务： 日期：

**备注：在正、副本的投标文件中，并另封装一份于开标小信封中。**

## 项目价格明细表

**（投标人报名成功后单独提供）**

**备注： 1、各投标单位报价时须同时提供开标一览表（报价表）及项目价格明细表，否则报价无效。**

**2、各投标单位所报折扣率、单价、总价不得高于项目价格明细表的限价，否则报价无效。**

格式8

## 投标服务方案

**主要内容应包括但不限于以下内容（格式自定）：**

1. 配送服务**；（详见 页）**
2. 出现产品质量问题退换货方案**；（详见 页）**
3. 检测能力及人员资质**；（详见 页）**
4. 应急方案**；（详见 页）**
5. 质量、安全保障方案**；（详见 页）**
6. 承担社会责任情况**；（详见 页）**
7. 投入本项目服务人员团队情况**；（详见 页）**
8. 产品的检测检验**；（详见 页）**
9. 配送运输能力**；（详见 页）**

投标人名称（盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）： 职务： 日期：

格式9

## 投标人基本情况表

1. 公司基本情况
   1. 公司名称： 电话号码：
   2. 地 址： 传 真：
   3. 注册资金： 经济性质：
   4. 公司开户银行名称及账号：
   5. 营业注册执照号：
   6. 公司简介

文字描述：发展历程、经营规模及服务理念、技术力量、财务状况、管理水平等方面进行阐述。

1. 投标人获得国家有关部门颁发的资质：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 证书名称 | 发证单位 | 证书等级 | 证书有效期 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

我/我们声明以上所述是正确无误的，您有权进行您认为必要的所有调查。

投标人名称（盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）： 职务： 日期：

格式10

## 用户需求响应一览表

说明：投标人必须对应招标文件的用户需求书条款逐条应答并按要求填写下表。

投标人名称： 项目编号：GZBC20HG06012

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 原条款描述 | 投标人响应描述 | 偏离情况说明  （正偏离/完全响应/负偏离） |
|  | 国货/进口产品 |  |  |
|  | 采购范围：见附件：采购清单 |  |  |
|  | 交付使用要求 |  |  |
|  | 服务资格时间：2年 |  |  |
|  | 结算方式 |  |  |
|  | 付款方式 |  |  |
|  | 项目服务要求 |  |  |

投标人名称（盖公章）：

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）： 职务： 日期：

格式11

## 招标代理服务费承诺书

**广州宝诚招标代理咨询有限公司:**

本公司 (投标人名称) 在参加在贵公司举行的广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目(项目编号：GZBC20HG06012)的招标中如获中标，我公司保证按照招标文件规定缴纳"招标代理服务费"后，凭领取人身份证复印件并加盖公章领取《中标通知书》。如采用电汇或银行转账，须同时递交招标代理服务费缴费凭证复印件并加盖公章。

如我方违反上款承诺，愿凭贵公司开出的相关通知，同意广州宝诚招标代理咨询有限公司办理支付手续，扣除我司提交的全部投标保证金，并愿承担全部由此引起的法律责任。

特此承诺!

投标人名称(盖公章):

投标人地址:

电话:

传真:

法定代表人或投标人授权代表（签名或盖章）：

签署日期:

格式12

## 退投标保证金说明

我方为广州市番禺钟村自来水有限公司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目的投标

（项目编号为：GZBC20HG06012）所提交的投标保证金 （大写金额） 元，请退还投标保证金 （小写金额） 元，请划到以下账户：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 收款人名称 |  | | |
| 收款人地址 |  | | |
| 开户银行 （含汇入地点） |  | 联系人 |  |
| 账 号 |  | 联系电话 |  |

备注：此表须附在开标小信封中。当投标人收到中标通知书或招标结果通知书，申请退还投标保证金

时，招标采购单位按其填写在“退投标保证金说明”上的内容，按规定退还投标人的投标保证金。

投标人（公章）：

日 期：

# 第六章 投标人须知

**一、说明**

1. **适用范围**
   1. 本招标文件适用于本投标邀请中所述项目的采购招标。
2. **监管部门及招标采购单位**
   1. 监管部门指同级或上级主管部门。
   2. 招标采购单位指采购人及采购代理机构。
   3. 采购人指依法进行本次采购的国家机关、事业单位和团体组织。**本招标文件投标资料表中所述的采购人已拥有一笔资金来源已落实。**采购人计划将一部分或全部资金用于支付本次采购后所签订合同项下的款项。
   4. 采购代理机构指依照中华人民共和国财政部令2010年第61号《政府采购代理机构资格认定办法》取得财政部门认定资格的专业服务机构。本次采购的代理机构名称、地址、电话和传真见**投标资料表**。
3. **合格的投标人**
   1. 投标人是响应招标并且符合招标文件规定资格条件和参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。
   2. 合格的投标人
      1. 具有独立承担民事责任的能力；
      2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
      3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
      4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
      5. 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
      6. 法律、行政法规规定的其他条件；
      7. 只有在法律上和财务上独立、合法运作并独立于采购人和政府采购代理机构的供货商才能参加投标；
      8. 符合投标邀请“合格投标人资格要求”的特殊条款。
   3. 不得参与本采购项目中同一包组竞争的投标人

除联合体外，不同的投标人之间有下列情形之一的，不接受作为参与本采购项目中同一包（组）竞争的投标人：

* + 1. 彼此存在投资与被投资关系的；
    2. 彼此的经营者、董事会（或同类管理机构）成员属于直系亲属或配偶关系的。
  1. 中标人是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

1. **合格的工程、货物、服务**
   1. 工程是指建设工程，包括建筑物和构筑物的新建、改建、扩建、装修、拆除等。
   2. 合格的工程是指按国家制定的《工程施工质量验收规范》合格标准要求完成的工程。
   3. “服务”是指投标人按招标文件规定完成的全部服务内容，其中包括完成服务所需的货物，及须承担的技术支持、培训和其它伴随服务。
   4. “货物”是指投标人制造或组织符合招标文件要求的货物等。投标的货物必须是其合法生产、合法来源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、价格、有效期、售后服务等要求。
   5. 投标人提供的所有服务，其质量、技术等特征必须符合国家、行业现行法律、法规的相关标准及广州市番禺区人民政府有国有资产监督管理局文件番国资文[2014]373号文及其实施条例的有关规定及用户需求。
   6. 采购人有权拒绝接受任何不合格的服务，由此产生的费用及相关后果均由投标人自行承担。
   7. 投标人应保证本项目的投标技术、服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如果投标人不拥有相应的知识产权，则须在报价中包括合法获取该知识产权的相关费用，并在投标文件中附有相关证明文件。如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由投标人承担。
2. **投标费用**
   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，招标采购单位均无义务和责任承担这些费用。
3. **采购信用担保**
   1. 履约担保：详见用户需求书、合同条款

**二、招标文件**

1. **招标文件的编制依据与构成**
   1. 本招标文件的编制依据是广州市番禺区人民政府有国有资产监督管理局文件番国资文[2014]373号文及其配套的法规、规章、政策。
   2. 招标文件共七章，分装两册。由下列文件以及在招标过程中发出的澄清、修改和补充文件组成，各册的内容如下：

第一章　投标邀请

第二章　投标资料表

第三章　用户需求书

第四章　评分体系和标准

第五章 投标文件格式

第六章　投标人须知

第七章　合同通用条款

* 1. 投标人应认真阅读、并充分理解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、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标文件没有对招标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险，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。
  2. 本招标文件的解释权归“广州宝诚招标代理咨询有限公司”所有。

1. **招标文件的澄清**
   1. 任何要求对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招标采购单位。采购代理机构将组织采购人对投标人所要求澄清的内容均以书面形式予以答复。必要时，招标采购单位将召开答疑会，并将会议内容以书面形式发给每个购买招标文件的潜在投标人，答复中不包括问题的来源。
   2. 投标人在规定的时间内未对招标文件提出澄清或疑问的，招标采购单位将视其为无异议。对招标文件中描述有歧意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。
   3. 除非依本须知第8.1规定的有必要时或**投标资料表**中另有规定，不举行项目集中答疑会或现场考察，如举行集中答疑会或现场考察的，则按以下规定：
      1. 在**投标资料表**中规定的日期、时间和地点组织公开答疑会或现场考察；
      2. 潜在投标人对本项目提出的疑问，需在答疑会或现场考察召开日前至少一个工作日将问题清单以书面形式（加盖公章）提交至代理机构，潜在投标人代表于上述的时间和地点出席答疑会或现场考察；
      3. 已购买招标文件的投标人如不出席答疑会或现场考察视为对招标文件所有内容无任何异议。
2. **招标文件的修改**
   1. 无论出于何种原因，招标采购单位可主动地或在解答投标人提出的疑问时对招标文件进行修改，招标采购单位对已发出的招标文件进行必要修改的，应当在招标文件**投标资料表**中所述提交投标文件截止时间十五日前，在主管部门指定的采购信息发布媒体上发布更正公告，并以书面形式通知所有招标文件收受人。
   2. 除投标资料表中另有规定，澄清或修改时间距投标截止时间不足十五日的，采购人或采购代理机构在征得已获取招标文件的潜在投标人同意并书面确认后，可不改变投标截止时间。
   3. 招标文件的修改内容是招标文件的组成部分，将以书面形式通知所有购买招标文件的潜在投标人，并对潜在投标人具有约束力。潜在投标人在收到上述通知后，应立即以书面形式向招标采购单位确认。如在24小时之内无书面回函则视为同意修改内容，并有责任履行相应的义务。

**三、投标文件的编制**

1. **投标的语言**
   1. 投标人提交的投标文件以及投标人与招标采购单位就有关投标的所有来往函电均应使用中文书写。投标人提交的支持资料和已刷的文献可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。
2. **投标文件的构成**
   1. 投标人编写的投标文件应包括初审文件、技术文件、商务文件，编排顺序参见投标文件格式。
   2. 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。
3. **投标文件的编写**
   1. 投标人应完整、真实、准确地填写招标文件中提供的投标函、开标一览表(报价表)、项目价格明细表（如适用）以及招标文件中规定的其它所有内容。
   2. 投标人对招标文件中多个包组进行投标的，其投标文件的编制可按每个包组的要求分别装订和封装。投标人应当对投标文件进行装订，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此造成的后果和责任由投标人承担。
   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，并无条件接受招标采购单位及采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。
   4. 如果因为投标人的投标文件只填写和提供了本招标文件要求的部分内容和附件，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果和责任由投标人承担。
4. **投标货币**
   1. 投标人所提供的货物均应以人民币报价。
5. **联合体投标**
   1. 除非**投标邀请**中另有规定，不接受联合体投标。如果投标邀请中规定允许联合体投标的，则必须满足：
      1. 以联合体形式参加投标的，联合体各方均必须符合本须知“合格的投标人”的一般规定，并至少有一方符合“合格的投标人”的特殊条款要求；
      2. 联合体投标的，必须提供各方签订的共同投标协议，明确约定各方承担的工作和相应的责任，由同一专业的单位组成的联合体，按照同一资质等级较低的单位确定资质等级。联合体各方签订共同投标协议后，不得再以自己名义单独在同一项目（或包组）中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目（或包组）投标；
      3. 联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金，以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力；
      4. 联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同。
6. **关于关联企业**
   * 1. 除联合体外，法定代表人或单位负责人为同一个人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加同一项目或同一子项目的投标。如同时参加，则评审时将同时被拒绝。
7. **关于分公司投标** 
   * 1. 对可接受分公司投标的项目，分公司投标的，需提供具有法人资格的总公司的营业执照副本复印件及授权书，授权书须加盖总公司公章。总公司可就本项目或此类项目在一定范围或时间内出具授权书。已由总公司授权的，总公司取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外。
8. **关于提供前期服务的投标人**
   * 1. 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。
9. **证明投标人合格和资格的文件**
   1. 投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件，并作为其投标文件的一部分。如果投标人为联合体，应提交联合体各方的资格证明文件、共同投标协议并注明主体方及各方拟承担的工作和责任。否则，将导致其投标无效。
   2. 投标人提交的资格证明文件应证明其满足本须知定义的合格投标人。
10. **证明服务的合格性和符合招标文件规定的文件**
    1. 投标人应提交证明文件，证明其拟投标的服务的合格性符合招标文件规定。该证明文件作为投标文件的一部分。
    2. 证明服务与招标文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸和数据，它包括： 服务主要内容、方案、质量、标准指标等的详细说明；
    3. 对照招标文件服务内容与要求，逐条说明所提供服务已对招标文件的服务内容与要求作出了实质性的响应，并申明与服务内容与要求条文的偏差和例外。特别对有具体参数要求的指标，投标人须提供所投服务的具体参数值。投标人在阐述时应注意招标文件的服务内容、要求和标准。投标人在投标中要实质上满足或超过招标文件的要求。
11. **投标保证金**
    1. 投标人应按**投标资料表**中规定的金额和期限缴纳投标保证金，并作为其投标文件的组成部分。
    2. 如无质疑或投诉，未中标的投标人保证金，在中标通知书发出后五个工作日内不计利息原额退还；如有质疑或投诉，招标采购单位将在质疑和投诉处理完毕后不计利息原额退还。
    3. 中标人的投标保证金，在中标人与采购人签订采购合同后五个工作日内不计利息原路退还**。**
    4. 下列任一情况发生时，投标保证金将不予退还：
       1. 投标人在招标文件中规定的投标有效期内撤回其投标；
       2. 中标后无正当理由放弃中标或中标人在规定期限内未能根据本须知规定签订合同；
       3. 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，违反招标文件规定，将中标项目分包给他人的；
       4. 中标人未按本须知规定交纳招标代理服务费。
12. **投标有效期**
    1. 投标应自**投标资料表**中规定的投标文件递交截止时间起，并在**投标资料表**中所述期限内保持有效。投标有效期不足的投标将被视为非实质性响应，视为无效投标。
    2. 特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购代理机构可要求投标人延长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可拒绝采购代理机构的这种要求，其投标保证金将不会被没收，但其投标在原投标有效期期满后将不再有效。同意延长投标有效期的投标人将不会被要求和允许修正其投标，而只会被要求相应地延长其投标保证金的有效期。在这种情况下，本须知有关投标保证金的退还和没收的规定将在延长了的有效期内继续有效。
13. **投标文件的式样和签署**
    1. 投标文件的式样：投标人应准备一份投标文件正本、电子文件和**投标资料表**中规定数目的副本，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。
    2. 投标文件的签署：
       1. 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，招标文件要求签名的由法定代表人或经其正式授权的代表签字，投标文件每一页均要求加盖投标人公章，副本可以复印，与正本具有同等法律效力。授权代表须将以书面形式出具的《法定代表人授权委托书》附在投标文件中；
       2. 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在旁边签章或签字才有效。

**四、投标文件的递交**

1. **投标文件的密封和标记**
   1. 为方便开标唱标，投标人应将开标一览表(报价表)、投标保证金缴付凭证、法定代表人证明书或法定代表人授权委托书、电子文件和退投标保证金说明函一起密封提交，若本项目（或包组）接受联合体投标，则联合体投标，应将各方共同签署的《联合投标协议》和《投标联合体授权主体方协议书》一并提交，并在信封上标明“开标信封”的字样。投标人应将投标文件正本和所有的副本分开密封装在单独的信封中，且在信封上标明“正本”、“副本”字样。
   2. 投标文件封装：
      1. 清楚写明投标人名称和地址。
      2. 注明投标邀请中指明的项目名称、项目编号、包组号（如有）和“在(招标文件中规定的开标日期和时间)之前不得启封”的字样。
   3. 如果未按本须知上款要求加写标记和密封，代理机构对误投或提前启封概不负责。
2. **投标截止期**
   1. 投标人应在不迟于**投标资料表**中规定的截止日期和时间将投标文件递交至采购代理机构，递交地点应是**投标资料表**中指明的地址。
   2. 为使投标人准备投标时有充分时间对招标文件的修改部分进行研究，招标采购单位可适当推迟投标截止期，但应发布公告并书面通知所有购买招标文件的潜在投标人。在此情况下，招标采购单位和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。
   3. 采购代理机构将拒收在招标文件规定的投标截止时间之后送达的投标文件。
3. **投标文件的修改和撤回**
   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，并书面通知招标采购单位。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

**五、开标与评标**

1. **开标**
   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。开标时邀请所有投标人代表参加。参加开标的代表应签名报到以证明其出席。
   2. 开标时，由按签到顺序递交投标文件的前三名投标人代表作为全体投标人推选的代表就所有投标文件的密封情况进行检查，也可以由招标采购单位委托的机构检查并见证，经确认无误后由招标工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格、价格折扣（如有）、投标文件的其他主要内容和招标文件允许提供的备选投标方案，以及采购代理机构认为合适的其他内容。
   3. 在开标时，未宣读的投标价格、价格折扣（如有）和招标文件允许提供的备选投标方案等实质内容，评标时不予承认。
   4. 采购代理机构将做开标记录，开标记录由投标人代表和有关人员共同签字确认。
2. **评标委员会和评标方法**
   1. 评标由依照采购法律、法规、规章、政策的规定，组建的评标委员会负责。评标委员会成员按采购规定由采购人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，采购人代表人数、专家人数构成将按照**投标资料表**中确定。评标委员会成员依法从专家库中随机抽取。
   2. 评标委员会名单在评审结果确定前严格保密。评审专家有下列情形之一的，受到邀请应主动提出回避，采购当事人也可以要求该评审专家回避：
      1. 三年内曾在参加该采购项目投标人中任职或担任顾问的；
      2. 配偶或直系亲属在参加该采购项目的投标人中任职或担任顾问的；
      3. 与参加该采购项目投标人发生过法律纠纷的；
      4. 评标委员会中，同一任职单位评审专家超过二名的；
      5. 任职单位与采购人或参与该采购项目投标人存在行政隶属关系的；
      6. 参与招标文件论证的；
      7. 法律、法规、规章规定应当回避以及其他可能影响公正评审的。
   3. 评标委员会和有关工作人员不得透露对投标文件的评审和比较以及与评标有关的其他情况。
   4. 评标委员会将按照**投标资料表**中确定的评标方法和本招标文件规定的评标标准进行评标。
3. **投标文件的初审**
   1. 评标委员会将依法审查投标文件是否完整、文件签署是否合格、是否按招标文件的规定密封和标记、投标人是否缴纳了投标保证金、有无计算上的错误等。
   2. 开标时，投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中明细表内容不一致的，以开标一览表(报价表)为准。投标文件中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；对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。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。
   3. 对于投标文件中不构成实质性偏差的不正规、不一致或不规则，评标委员会可以接受，但这种接受不能损害或影响任何投标人的相对排序。
   4. 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上响应了招标文件的要求。实质上响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符或优于，没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标的响应性只根据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据，但投标有不真实不正确的内容时除外。
   5. 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或保留从而使其投标成为实质上响应的投标。
      1. 在资格性审查、符合性检查时，未能通过资格性、符合性审查被认定为无效投标，具体条款详见招标文件《资格、符合性评审条款》；
      2. 评标委员会对各投标人进行资格性和符合性审查过程中，对初步被认定为初审不合格或无效投标者应实行及时告知，由评标委员会主任或采购人代表将集体意见现场及时告知投标当事人，以让其核证、澄清事实。
4. **投标文件的澄清**
   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或盖章，但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或盖章的书面形式作出。
   2. 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。
5. **投标文件详细评价**
   1. 评标委员会将对通过资格性、符合性审查的投标文件进行详细评价和比较。
6. **定标原则与授标**
   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。
   2. 采用综合评分法的，按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。除**投标资料表**另有规定的，推荐综合得分排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人。
   3. 采用最低评标价法的，按投标报价由低到高顺序排列。推荐报价最低为第一中标候选人，报价次低为第二中标候选人。投标报价相同的，按**投标资料表**中所述的顺序排列。评标委员会认为，排在前面的中标候选人的最低投标报价或者某些分项报价明显不合理或者低于成本，有可能影响货物质量和不能诚信履约的，应当要求其在规定的期限内提供书面文件予以解释说明，并提交相关证明材料；否则，评标委员会可以取消该投标人的中标候选资格，按顺序由排在后面的中标候选人递补，以此类推。
   4. 评标委员会提交评标报告和推荐中标意见报采购人确认，采购人在收到评标报告后的法定时间内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人，也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。确认后采购代理机构将在刊登本项目招标公告的法定媒体上发布中标公告。不在中标名单之列者即为未中标人，采购代理机构不再以其他方式另行通知。
   5. 因不可抗力或自身原因不能履行合同的、不按要求与采购人签订合同、中标人放弃中标、中标资格被依法确认无效的，采购人可以与排位在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同，没有其他中标候选人的，应当重新组织采购活动。
   6. 在招标采购中，出现下列情形之一的，应予废标：
      1. **符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的**；
      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。
7. **质疑与回复**
   1. 投标人有质疑时，应当以书面形式（加盖投标人公章）在质疑有效期限内向招标采购单位提交质疑书原件，逾期质疑无效。投标人以电话、传真或电邮形式提交的质疑属于无效质疑。
   2. 质疑内容不得含有虚假、恶意成分。依据“谁主张谁举证”的原则，质疑者提供的质疑书应当包括下列主要内容：具体的质疑事项、事实依据及相关确凿的证明材料和注明事实的确切来源、投标人名称、联系人与联系电话、质疑时间，质疑书应当署名并由法定代表人或授权代表签字并加盖公章。招标采购单位受理书面质疑书原件之日起，在规定的期限内作出答复。对于捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者或举证不全查无实据被驳回次数在一年内达三次以上，将纳入不良行为记录名单并承担相应的法律责任。
   3. 招标采购单位在收到投标人的有效书面质疑后七个工作日内作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密，质疑投标人对采购人、采购代理机构的质疑答复不满意，或采购人、采购代理机构未在规定期限内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级或上级主管部门提出投诉。
8. **中标通知书**
   1. 中标人确定后，采购代理机构将在法定的媒体上发布中标公告，并向中标人发出《中标通知书》，向采购人及未中标人发出《招标结果通知书》，《中标通知书》对中标人和采购人具有同等法律效力。
   2. 《中标通知书》将作为授予合同资格的合法依据，是合同的一个组成部分。

**六、授予合同**

* 1. **合同的订立**
  2. 除非投标资料表另有规定，采购方与供应方将于中标通知书发出之日起30个日历天内，按照评审文件的约定签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标人投标文件作实质性修改。
  3. 招标采购单位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，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的协议。
  4. 签订合同后七个工作日内，采购人应将采购合同副本报同级或上级主管部门备案。

1. **合同的履行**
   1. 采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报同级或上级主管部门备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报同级或上级主管部门部门备案。
   2. 采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与投标人签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。签订补充合同的必须按规定备案。
2. **履约担保**

详见用户需求书、合同条款

1. **招标代理服务费**

中标人须向**产权交易所**交纳的招标服务费，根据《国家发展改革委关于进一步放开建设项目专业服务价格的通知》（发改价格[2015] 299号）的通知实行市场调节价，本项目的招标服务费执行以下价格；

(1) 以中标金额作为收费的计算基数；

(2) 中标金额在100万以下的，招标服务费按1.5%计算；101万到500万的，按1.1%计算；500万到1000万的，按0.8%计算…

(3) 招标代理服务收费按差额定率累进法计算。

(4) 招标服务费不在投标报价中单列；

(5) 招标服务费币种与《中标通知书》的币种相同；

(6) 中标人在领取《中标通知书》前，必须按《交纳服务费承诺书》向**产权交易所**直接交纳招标服务费。

# 第七章 合同专用条款

**合同书**

**项目名称：钟村水司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目**

**甲方：**

法定地址：

电话：

**乙方：**

法定地址：

电话：

**日期： 年 月 日**

**签约地点：广州市番禺区**

根据《中华人民共和国合同法》及其它有关法律、行政法规、部门规章、地方性法规和地方规章，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经甲乙双方协商一致，签订本合同，以兹共同信守。

**一、供货范围、供货资格期**

1、供货范围：水产品、肉类、蔬菜、水果、粮油、副食品等（详见附件一《供货清单》）。

2、供货资格期：合同到期或累计货物交易金额达到合同价款元后（先到为准），本合同自然终止。

3、合同期限：2年，即20 年 月 日至20 年 月 日止。

**二、合同价款及支付**

1、合同（含%税）价款：元（大写：人民币），不含税价款为元，在甲方不变更采购货物的品种的情况下，合同不含税单价不得变更。

2、合同价款包括了供货范围的货物的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、退换、质保期售后服务、全额含税发票、合同实施过程中的应预见和不可预见等全部费用，在项目实施过程中产生的其他费用甲方概不承担。

3、合同期内，乙方按甲方要求的货物质量标准和供货清单送货,根据甲方实际要求数量确定每笔采购订单（采购量按甲方实际需求确定，不受投标报价表中数量限制），货物总额按经甲方验收合格的实际送货量结算。

4、结算方式

4.1 甲方订购品种的价格按当季度首月15日（如第一季度按1月15日，以此类推）的广州市发展与改革委员会（http://fgw.gz.gov.cn/）公布的广州市城区菜篮子平均零售价格为基准价，按以下公式进行结算。  
4.1.1 结算公式：各货物货款＝对应各品种货物的基准价×中标成交折扣率（%）×实际供货量。

4.2 当季度首月15日（如第一季度按1月15日，以此类推）广州市发展与改革委员会广州菜篮子未公布的品种的，则参考番禺辖区内的天汇超市或沃尔玛实体店（甲方随机选取一间），或选取官方网上超市的京东超市或天猫超市（甲方随机选取一间）公布的价格，按以下公式进行结算：

4.2.1 结算公式：各货物货款＝对应各品种货物的超市价格×中标成交折扣率（%）×实际供货量。

4.3 如以上超市均无公布的品种的，以成交单位提供的（价格不能高于当地的市场零售价）的价格，按以下公式进行结算：

4.3.1 结算公式：各货物货款＝对应各品种货物审核通过的价格×中标成交折扣率（%）×实际供货量。

5、付款方式

采用月度结算的方式结算货款，甲方在收到乙方提供的增值税专用或普通发票、经甲方验收签字的送货单以及其他甲方需要提供的资料（包括但不限于检验报告等）后，30天内以银行转帐方式支付上月验收合格的应付货款至乙方指定银行账户内。

**三、供货要求**

1、质量保证：蔬菜类应保持较好的色泽及新鲜度；冷藏类及干货类应保持较好的外观及质量等级；鲜肉类保证来源于正规肉联厂，确保每日新鲜。对于不符合质量的品种，甲方可退货或换货。

2、严格按照招标文件要求的质量标准进行供货，供应的食品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量和保质标准。

3、供应商品包装与标签要求:

3.1 包装、容器(框、箱、袋)要求：整洁、卫生、无污染、无异味、无霉变现象，不同类型食品需独立分装。采购的食品不得存放在对人体有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、厂家电话号码、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限、产品合格证、产品成份、规格和QS认证等。散装杂货类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。乙方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁提供伪劣、假冒、无证不合格产品。

3.2 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

4、运输要求：运输工具应保持清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；货物应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5、验收标准：乙方须按招标文件要求的验收标准供货，否则甲方有权拒收货物，由此造成货物变质、腐烂等责任由乙方承担。

6、所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的标准，鲜肉确保每日新鲜、保证无异味、无霉烂变质，肉类确保无残留淋巴等不宜食用的组织，肉类保证来源于正规肉联厂（水产品除外），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（供货时原件备查）。每次供货时须提供分割肉销售凭据、采购货品的检验报告及干货类的送货单上注明保质日期（提供承诺函）。

**四、交货要求**

1、交货时间及送货方式：

甲方单位食堂负责人就每天所需品种、数量至少提前一天通知乙方（紧急情况下须提前2小时），乙方根据食堂负责人的电话通知（双方均要做好记录）或书面通知确认订货单订购的品种、数量。乙方为食堂提供至少每天1次的配送服务，在食堂规定的配送时间（北京时间06:30）前，免费运送货物到甲方指定地点，由甲方指定人员验收并记录。

2、供货地点1：广州市番禺区钟村街礼贤路2号

供货地点2：广州市番禺区石壁街都那村都那西路钟村供水厂

配送地址以甲方通知送达的地址为准。

3、乙方不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格、型号等）,严格按甲方要求供应，否则甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先向甲方提出申请，经甲方同意后方可变更。

4、乙方应保证所供货物品种、数量、重量的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，清单一式叁份，双方验货后签字确认，甲方持二份，乙方持壹份，作为甲方验收入库之凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，甲方有权要求乙方及时退换，乙方必须无条件退换，并保证食堂正常就餐。

5、乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求，满足甲方的要求，等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定。乙方每次送交的所有货物都要提供该批次货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料，并注明货物来源。在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告一并交到甲方食堂负责人手中。若甲方发现乙方所供货物不符合卫生规定的，甲方有权拒收。

6、乙方所配送产品必须符合国家相关标准及招标书要求，配送的蔬菜、肉类（禽畜、海鲜）、干货等食品材料必须达到相应标准和要求，所供应粮油、米、面等产品供货时的剩余保质期不得少于三分之二。

**五、验收要求**

1、采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查货物的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收。由验收工作人员对当天所供物品验收，包括验收检验合格证、品名、数量、质量、规格、供货时间、单价品种，如发现不符合要求的物品有权拒绝接收或要求退换，所拒物品乙方应按食堂规定时间要求的数量、质量、规格重新送货。未经甲方同意配送的产品，甲方有权拒收。

2、验收发现食品安全有质量、数量、规格等问题的处理：对达不到食品安全要求或危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施；如发现腐败变质异味、污染变质等问题，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，并立即进行更换，且不得影响甲方食堂的工作进度。

1. 送货数量与订单不符时：多送部分有权拒收，少送部分必须在1小时内补货送到。

4、畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的，整批全部退货，并按食堂的要求按时重新配送。

**六、管理要求**

1、在合同期内，甲方食堂负责人向乙方发出采购通知时，乙方在收到通知后，应立即进行确认；并在0.5小时内与甲方食堂负责人联系。

2、乙方在合同期内有以下行为之一，经确认后甲方有权单方面暂停或解除合同取消其服务资格，并保留追究其法律责任的权利，甲方有权从候补名单中顺延补充供货单位或重新招标：

2.1 没有在甲方规定的时间内提供供货服务；

2.2 无正当理由拒绝向甲方供货的；

2.3 出现管理、产品质量控制等各方面不能满足招标文件或甲方的相关要求而导致发生食品安全事故的；

2.4 索取、收受合同以外的酬金或其他财物，或者利用工作之便，牟取其他不正当的利益，损害国家利益、社会公共利益或他人合法利益的；

2.5 经营情况发生重大变更，已经不具备承接本项目能力的；

2.6 没有实现投标文件中的相关承诺、出现违反合同规定行为以及其它违法违纪行为的。

3、乙方必须承诺，在合同期限内，给予甲方享受最优惠待遇，即在合同期内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应通知甲方同时享受。

4、乙方不得将中标项目转让给他人，一经发现，甲方有权终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

5、必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的各类食品产品质量安全的责任人。

6、按合同约定的标的供货，乙方不得转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同。

7、乙方应严格按招标要求（含品种、质量等）供应，不得变更供应商品，否则，甲方有权退货。应严格按招标单位要求（含名称、产地、规格和重量等）供应，否则，甲方有权拒收。若因特殊情况（如商家停产或天气因素等）确实需要变更的个别商品，经甲方同意，必须以质量较高的同类商品代替。

8、乙方除不可抗力原因，不得因其他任何理由延迟送货。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。

9、甲方对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退换货物。乙方未能履行招标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品、或供货时的商品与中标时的样板不符，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

10、食品溯源要求：对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，尽量使用知名品牌，包装食品要有SC标志。食品生产企业必须获得食品生产许可证编号（SC）来源应当是受到地方政府部门监管的行业流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与乙方要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。标书要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，验收须按国家标准及相关标准。

**七、运输方式及费用**

乙方在组织货物供应的运输费、搬运费、税费等一切费用由乙方负担，到达甲方指定地点时，乙方负责卸货。

**八、双方权利义务**

1、甲方对不合格的货物，有权作退货处理；甲方有按时与乙方结算货款的义务。

2、由于货物的质量问题或乙方不能按时按量供应（甲方要求推迟的除外），造成甲方无法正常供应的，甲方有权自行采购同等质量的货物，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

3、乙方应严格按照合同要求和国家有关标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食品安全事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失，如甲方因此而需要承担补充或连带赔偿责任的，甲方承担责任后有权向乙方全额追偿。

4、在项目实施期间，若区相关部门有统一的政策要求，如签订的合同内容与最新的政策要求有违背的，乙方须无条件服从并积极配合甲方，必要时可终止本合同。

5、甲方若需提前终止合同，需提前一个月以书面形式通知乙方。

**九、违约责任**

乙方违反招标文件和合同的规定，不能按核定的供货价交付货品、不能提供与其承诺相符或合同约定的服务，甲方书面提出整改通知后，乙方未按要求及时整改的，甲方有权终止合同，乙方须按照合同价款的10%向甲方支付违约金，由此造成甲方经济损失的，乙方应给予赔偿。

**十、争议和纠纷处理**

甲、乙双方在执行本合同时，如出现争议应友好协商解决。协商不成的，任何一方均可向广州市番禺区人民法院提起诉讼。违约方应承担守约方因处理本合同项下纠纷所产生的诉讼费、律师费、差旅费等一切费用。诉讼期间，没有争议的部分仍需继续履行。

**十一、其他**

1、本合同一式六份，甲方执叁份、乙方执贰份，广交所执一份，均具有同等效力。合同经甲乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章后生效，合同签字日以最后一方签字日为准。

2、中标通知书、投标文件、招标文件及本合同之所有附件均为本合同的有效组成部分，与本合同具有同样法律效力。

3、在执行本合同的过程中，所有经甲乙双方签署确认的文件（包括补充协议、合同修改书、往来信函等）均为本合同的有效组成部分，其生效日期为双方均签字盖章或确认之日期。

4、本合同未尽事宜，由双方协商处理。

5、合同附件：附件一：供货清单；

附件二：中标通知书

附件三：廉政协议书。

甲方：（盖章） 乙方：（盖章）

法定代表人： 法定代表人：

授权代表： 授权代表：

日期： 日期：

**附件一：供货清单**

**附件二：中标通知书**

**附件三：廉政协议书**

廉政协议书

甲方：

乙方：

项目名称：钟村水司2020-2021年（24个月）食堂食材及农副产品采购项目

（合同编号：）

金额：元（大写：人民币）

签订日期： 年 月 日

为贯彻落实勤政奉公，廉洁自律工作精神，切实防范和杜绝业务工作中的各种腐败现象，根据上级部门的有关精神，凡业务标的在30万元项目（包括对外招租、合作、产权转让、承包、托管及工程发包等）在签订有关合同时必须签订本协议书，经甲、乙双方协商一致特签订本协议，以期共同遵守和自觉接受监督。

一、在业务往来中，甲方承诺做到：

（一）自觉遵守国家法律、法规和党纪、政纪，积极主动协助乙方开展业务并给予有效支持；

（二）不接受乙方赠送的礼金、有价证券、贵重礼品等钱财，不参与由乙方安排的高档消费娱乐、旅游等活动；

（三）不索要和接受乙方的财、物等，坚决抵制拒绝任何方式贿赂，并对行贿人进行严肃批评；

（四）不利用职权向乙方介绍或指定业务承接单位和个人，不因个人原因而故意刁难乙方；

（五）不利用职权为自己、家属和亲友向乙方推销或指定使用材料、设备等产品；

（六）不到乙方单位报销应由自己单位或个人支付的各项费用开支发票；

（七）如发现本单位或本单位有关人工作人员有违法、违纪行为，要及时主动的向监督单位报告和举报。

二、在业务往来中，乙方承诺做到：

（一）自觉遵守国家的法律、法规和党纪、政纪，积极主动地配合甲方开展业务；

（二）不以任何理由向甲方赠送礼品、礼金和有价证券等，不得为甲方安排高档消费娱乐、旅游等活动；

（三）不向甲方人员行贿，坚决抵制任何索要钱财的行为；

（四）如发现本单位或本单位有关人员有违法、违纪行为应及时向监督单位反映和举报。

三、为保证上述条款的实施，甲、乙双方的上级纪律主管部门有权对履行协议的情况进行监督。

（一）严格依据国家法律、法规及党和政府的政策、制度、规定和党纪、政纪条规，对甲、乙双方遵纪守法情况进行监督检查，促进廉政建设与业务建设同步发展；

（二）协助和指导甲、乙双方抓好廉政建设的制度、规定、法制教育，对甲、乙双方管理人员有针对性地进行廉政教育；

（三）适时对甲、乙双方的廉洁自律情况进行监督检查。

四、违约处理

甲、乙双方人员如有违反本协议的，本单位应及时给予批评教育。构成违纪的，应依照有关规定给予党纪、政纪处分。触犯刑律的，移送司法机关处理。

五、甲、乙双方自有关合同签订和业务往来期间，监督单位要适时召集双方负责人对业务廉政、廉洁监督廉政检查情况进行通报，研究和制定有关廉政规定和要求。

六、本协议未尽事项，经甲、乙双方共同协商并征得监督单位同意，可签订补充条款。

七、本协议正本一式陆份，甲方执叁份，乙方执壹份，监督单位执壹份，广交所执壹份。

八、本协议自双方签字盖章之日生效。

甲方： 代表人签名（盖章）：

乙方： 代表人签名（盖章）：

监督部门（盖章） 年 月 日