

高新兴餐厅食材采购项目

招标文件

招标项目名称：餐厅食材采购项目

招标采购人：高新兴科技集团股份有限公司

目 录

第一章 投标邀请

- 一、项目概述
- 二、投标人的资格要求
- 三、食品质量要求
- 四、售后服务要求
- 五、招标文件的获取
- 六、投标保证金
- 七、提交投标文件截止时间、开标时间和地点
- 八、招标结果
- 九、其他招标须知

第二章 采购需求

- 一、项目概况
- 二、项目产品票证要求
- 三、项目实施要求
- 四、对中标人的其他要求
- 五、定价方式
- 六、投标人要求
- 七、考核方式
- 八、商务及食材要求

第三章 投标人须知

- 一、名词解释

二、须知前附表

三、开标、评标和定标

四、询问、质疑与投诉

五、合同签订和履行

第四章 评标

一、评标要求

二、评标细则

第五章 投标文件格式与要求

第一章 投标邀请

一、项目概述

1、名称与概况

项目名称：餐厅食材采购项目

采购方式：公开招标

预算金额：250 万元

2、采购需求：

2.1 单月食材包括但不限于鲜肉、家禽、海鲜、鱼类、冻品、蔬菜、水果等采购总金额约 20 万元。每个月供方根据市场菜价情况报价，采购方通过对周边农贸市场批发市场价格询价后核定价格。

2.2 配送时间要求：早餐食材每天早上 6:30 前，其他餐别食材早上 7:30 前。投标人应按照合同约定的时间、数量、质量供货，确保采购食材的及时性和准确性。

2.3 投标人供货时，必须提供食品原材料的正规发票、送货清单等送货凭证，并注明供货单位、供货品名、规格、斤两、单价、生产日期、保质期及供货时间等信息并加盖公章。

3、本采购包不接受联合体投标。

4、合同分包：不允许合同分包。

5、合同履行期限：签订合同日起 12 个月。

二、投标人的资格要求

1、投标供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1.1 具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本

复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

1.2 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：投标文件中提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。

1.3 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：投标文件中提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。

1.4 履行合同所必需的设备和专业技术能力：投标文件中提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。

1.5 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：投标文件中提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3 号文，“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定。

2、本项目的特定资格要求：

2.1 投标人注册资金不得低于 200 万元。

2.2 投标人需提供有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》。

2.3 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。

三、食品质量要求

1、投标人应严格遵守国家及地方的食品安全法律法规，确保合法合规经营。

- 2、投标人提供的食品原料必须新鲜、安全、卫生，确保食品质量符合国家标准，无污染、无变质、无发霉，过夜变质食物严禁使用。
- 3、食材质量等级指标不低于该产品标准的中位数水平。
- 4、各类食材的感官性状无异常，无明显腐败变质、油脂酸败、发霉生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂等情况。
- 5、农副产品外观新鲜，无明显萎蔫、腐烂、发芽、畸形等异常情况。
- 6、预包装食品包装整洁、完好、无破损或胀气现象，标签内容完整、清晰。
- 7、投标人应积极配合招标方进行食品安全检查和抽样检测，确保提供的食品原料符合安全标准。

四、售后服务要求

- 1、招标方仓库管理员在收到货物后，应进行验收，确保货物符合要求。如发现投标人提供的食材不符合要求，有权拒绝接收，并要求投标人进行整改或退、换食材。
- 2、招标方定期对投标人进行考核，包括食材质量、供货及时性、售后服务等方面。对考核不合格的投标人，招标方有权暂停或终止与其的合作。
- 3、中标人每月报价中单品价格高于批发市场价格 15%，招标方有权责令整改，以上情况出现超过 3 次，招标方有权单方终止合作。

五、招标文件的获取

- 1、获取时间：2024 年 10 月 25 日-2024 年 10 月 31 日每天上午 9:00 至 12:00，下午 14:00 至 17:00（北京时间）
- 2、获取方式：线上，招标人邮件 audit@gosuncn.com 发送
- 3、售价：免费

六、投标保证金

1、投标保证金交款形式及要求：在投标文件提交截止时间前，投标供应商将投标价保证金转到采购人指定的对公账户中。

2、投标保证金金额：人民币壹万元整（人民币 10000.00 元）。

3、保证金账户及账号：

单位全称：高新兴科技集团股份有限公司

开户行名称：招商银行广州分行开发区支行

开户行账号：020900331110206

投标人必须在付款凭证备注栏中注明“高新兴餐厅食材采购项目招标保证金”。

4、有效投标保证金到账截止时间：与投标文件投递截止时间一致，投标人应考虑汇入时间风险（如同城汇入、异地汇入、跨行汇入的时间要求）。

5、保证金退还

（1）采购人在法定时间内确定成交供应商。采购人在成交通知书发出后 5 个工作日内，向除中标单位以外的，参与本次招投标且已经缴纳保证金的投标人，退还 100%的保证金。

（2）采购人应当在法定时间内和中标人签订合同。

（3）采购人应当在合同生效后 5 个工作日内，向中标人退还投标保证金。

七、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1、截止时间：2024 年 11 月 8 日 09 时 30 分 00 秒（北京时间）

2、递交文件地点：线上：邮件 audit@gosuncn.com、线下：广州市黄埔区开创大道 2819 号 黄小姐 18077518803

3、开标地点：广州市黄埔区开创大道 2819 号

八、招标结果

本项目通过综合评分，投标方营运服务方案评分、投标方资质、规模、信誉、报价方案等评标，综合分数最高者中标。开标后 2 个工作日内通知到中标人。中标人需在收到中标通知书后，与招标单位签订正式采购合同，合同有效期为一年。

九、其他招标须知

- 1、投标人应认真阅读招标文件、确保投标文件的真实性和准确性。
- 2、招标单位保留对招标文件的解释权。
- 3、如需进一步了解招标详情，请与招标单位联系人联系，李先生 13326498821、黄小姐 18077518803。

第二章 采购需求

一、项目概况：

(一) 项目概况

高新兴产业园工作日约 500-600 人用餐，周六日约 100 人用餐，配送货物的具体数量和品种需根据当天或每月采购人的实际需求进行确定。本次通过公开招标选择食材配送供应商，计划配送期限为签订合同日起 12 个月。

采购包	配送内容	配送期限	采购预算（元）
1	畜肉类	签订合同日起 12 个月	¥2500000
2	禽肉类、蛋类、熟食类	签订合同日起 12 个月	
3	蔬果、面食类	签订合同日起 12 个月	
4	水产品类	签订合同日起 12 个月	

(二) 项目产品票证要求

类别	产品资质名称	验收索证要求
猪、牛、羊肉类	1.动物检疫合格证明	由政府动植物检疫部门出具，用于销售检查，随货同行。
	2.产品合格证	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
	3.肉品品质检验合格证	由定点屠宰厂出具。
禽类	1.动物检疫合格证明	由政府动植物检疫部门出具，用于销售检查，随货同行。
	2.代宰加工点出场证明	当日内到达有效，随车同行。
蛋类、	出厂检验报告	交货时提供本批次产品的出厂检验报告，随车同行。

熟食类		
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。
面食类	出厂检验报告	交货时提供本批次产品的出厂检验报告，随车同行。
蔬果类	农药残留检测报告	交货时中标人提供自检或委托第三方检测的蔬菜、水果农药残留检测合格报告。

（三）项目实施要求

1.产品配送要求

（1）每次根据采购人的采购清单确定订购品种、数量，按时、按量运送物品到采购人指定地点，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。

（2）来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量的 90%，中标人须及时告知采购人。

（3）除客观不可抗力因素以外，中标人不得更改送货内容。如确实需变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意后，方可更改送货内容。中标人有私自更改采购人订单（采购计划内容）的情况，一经发现，按违约处理，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。

（4）中标人所送食材的数量和品种应与采购人订货数量和品种一致，数量差异不得超出 5%，如超出限度采购人则退回给中标人，如未达到订购数量则按照采购人要求在规定的时间内补送至采购人食堂或采购人指定地点。

2.送货时间要求：采购合同签订后，按采购人通知，从正式配送供应之日起，每天 19：30 分前，采购人将次日的采购清单发给中标人，中标人于次日将采购清单上的所有货物保质

保量送至采购人指定地点。若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供，经采购人同意后方可调换其他品种。结算以实际配送供应验收单为准。

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、生产单位及地址和采收日期。

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；蔬菜应小心轻卸，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。

在任何条件下，冷藏、冷冻食品都必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度；保证冷冻肉中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断；商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。否则，视为中标人严重违规，采购人有权要求中标人进行赔偿并解除合同。

5.对采购人临时的配送供应要求，需随订随送，在1个小时内响应并送达。

6.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用餐人员发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

（四）对中标人的其他要求

1.按采购合同约定的项目配送，中标人不得转包，否则采购人有权单方面终止配送合同，项目另行处理，中标人承担由此造成的经济损失。

2.中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定。

3.中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。

4.由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货、换货；中标人未能履行招标文件和采购合同所规定事项，或配送供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其配送供应资格。

5.中标人被有效投诉 3 次或以上或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消配送供应资格。（由于产品质量而造成员工或用餐人员发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

6.中标人所供应产品均须按要求提供检验合格报告。中标人须开具国家正式发票。

7.响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，中标人须在接到采购人通知后 6 个小时内响应。

8.非采购人的人为原因而导致的产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

9.节假日期间中标人应保障正常供货，如节假日未按要求保障供货累计达到两次，则采购人有权终止合同。

10.为保障配送食材的安全性，投标人要具备供应食材及配送服务人员、配送车辆的追溯能力：

①食材来源需要清晰可追溯，可追溯信息至少包括食材来源供应商的营业执照、食材生产日期、保质期、仓储环境温湿度记录及消杀记录、食材质量检测报告等。投标文件中，提供清晰可用的标的物的台账溯源信息（提供具体实例展示，采购人有权进行核验，如核验结果不一致，所导致的全部风险由投标人自行承担）。

②配送服务人员、配送车辆需要清晰可追溯，可追溯信息至少包括配送服务人员身份证、食品从业人员健康证明、配送运输车辆的行驶证及机动车驾驶证等。投标文件中，提供清晰可用的人员或车辆的溯源二维码及其展示的全部信息(提供具体实例展示,采购人有权进行核验,如核验结果不一致,所导致的全部风险由投标人自行承担)。

③配送服务人员要规范佩戴工作证，穿戴工作服、工作帽、口罩，并服从采购人的管理制度要求，配合出入登记等。

11.投入本项目的服务人员能够满足：项目负责人 ≥ 1 人、备货人员 ≥ 1 人、配送人员 ≥ 2 人。

12.投标人拟投入的团队人员应具有相应的专业性,配置的人员中具有食品安全管理员证书(或食品安全管理人员考试合格证明或食品检验员证书)、食品从业人员健康证明。

(五) 定价方式

1.货物基准价定价周期以一个月为一周期(每月15日到次月14日)。报价日为每月13日,定价日为当月15日,报价时,中标人需提交加盖公章的相关市场调查依据,报价单价保留两位小数点。

2.定价:中标人提交的产品价格,根据广州发展和改革委员会发布的广州菜篮子价格系统、采购人附近30公里内正规肉菜、批发市场(如谷裕市场、东兴市场、棠下市场、天平架市场等)市场核价格。原则上报价(含税)不能高于批发市场价格(含税)15%。

3.如本条第2款所指菜篮子价格系统、卖场均没有同类货品的价格,则由中标人进行市场调查,提交加盖公章的相关市场调查依据及报价单至采购人审核,采购人审核通过后按中标人的报价作为该产品的基准价。采购人不定期对中标人报价进行市场调查及核实,如在提交报价单2日内发现中标人出现所提交的产品报价高于批发市场15%的价格且在5日内未更正的行为,则扣除当批次货物总货款的5%,出现上述行为三次(含)以上,视为根本违约,

采购人有权单方即时解除本合同，中标人须按照本合同采购总额的 10%向采购人支付违约金，且如中标人的前述违约行为给采购人造成损失，采购人有权另行追究中标人的赔偿责任。

4.本项目以人民币为结算货币（含税），报价包括：产品的价格、税费、包装、运输、装卸、检测费、摘选费、清洗费、加工费以及售后服务等全部相关费用。采购人除了支付实际发生的货款外，无需向中标人支付其他任何费用。

5.中标人负责产品报价的真实性，如出现相关风险（包括但不限于审计、检查、调研、结算等），由中标人自行承担责任。

6.中标人须承诺无条件配合采购人做好审计审查工作，提供审查时所需的相关佐证材料，并对其提交的佐证材料真实性、合理性负责，如因其造成采购人审计审查的风险，由中标人自行承担责任。

（六）投标人要求

1.投标供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1)具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

2)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：投标文件中提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。

3)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：投标文件中提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。

4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力：投标文件中提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。

5) 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：投标文件中提供《资格条件承诺函》（格式详见招标公告附件）。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3 号文，“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定。

2.本项目的特定资格要求：

1) 投标人注册资金不得低于 200 万元。

2) 投标人需提供有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》。

3) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包）投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应）。

（七）考核方式

①考核办法：采购人每月对中标人进行考核，考核实行扣分制，即基础分 100 分，在此基础上出现各种违规行为（详见考核指标）扣减一定的分值，每月得分将作为该月结算报销的依据。

②考核指标

食材配送单位月度考核表		
考核年月：	年	月
被考核单位：		

一级指 标	二级指 标	分值	考核内容及标准
流程管 理	准时送 货	8	送货准时，所有服务食堂每天所需食材一并送达，得 8 分，每延误一次（对采购人食堂运转造成重大影响）扣 2 分，以此类推，扣完为止。发现中标人委托其他人或者其他车代送扣 8 分。
	数量相 符	8	下单食材数量、送货单数量、实际配送数量三者相符的，得 8 分，每出现一个品种份量短缺达到总量的 5%或以上并对采购人食堂运转造成重大影响的，一次扣 1 分，以此类推，扣完为止。
	报价情 况	13	在规定时间内提交报价单及报价依据且报价真实合理，得 13 分，如未在规定时间内提交报价单及报价依据，扣 3 分；如在提交报价单十日内采购人发现中标人出现所提交的产品报价高于市场的零售价且在五日内未更正的行为，扣 10 分。
	服务态 度	4	运送人员野蛮装运，未按管理人员要求摆放位置或无正当理由与管理人员争执，一次扣 2 分，扣完为止。
质量管 理	日常质 量	30	每天送货前应对采购人所购食材进行质检，所送食材按食材质量标准，全部合格，得 30 分，发现质量不合格的，每批每样扣 5 分，扣完为止。
	索证索 票	10	配送单位每天交货时的送（结）算单据凭证、出厂证明、合格证、检测报告等齐全、印刷清晰的，得 10 分，每出现一次不齐全的扣 2 分，扣完为止。
科学管 理	结算及 时	10	每次送货后 24 小时内提供电子对账单，得 10 分。如未能按时提供，超时 1 次扣 2 分，扣完为止。

结算精 准	6	送货单中单价、月底结算价与双方确定的结算单价一致的，得 6 分，如发现不一致的，每次扣 2 分，扣完为止。
安全清 洁	4	操作场所、仓库、运输工具，储物箱等保持清洁卫生，按规定定期消毒并做好记录，验收后做好验收场所清洁工作的，得 4 分，抽查到一次不符合要求，扣 1 分，扣完为止。
联系沟 通	5	如所供食品不在报价目录内，事先与采购人联系并谈妥商品品牌、品级、规格、价格等事项，再进行配送的，得 5 分，配送单位未定价先送货不得分。
整改情 况	2	对采购人或食堂建议能虚心接受并及时整改见实效的，得 2 分，整改效果不明显扣 1 分，未见整改效果不得分。

③处理办法

每月考核得分高于 90 分（含）的，当月结算足额支付；

每月考核得分 80 分（含）-90 分（不含）的，当月结算款按 98%支付；

每月考核得分 70 分（含）-80 分（不含）的，当月结算款按 95%支付；

每月考核得分 60 分（含）-70 分（不含）的，当月结算款按 90%支付；

每月考核得分低于 60 分（不含）的，当月结算款按（得分÷100）×100%支付；

连续两个月低于 60 分或一年累计三个月低于 60 分的，视为中标人根本违约，采购人有权单方即时解除合同，且有权按照本合同采购总额的 10%要求中标人支付违约金，且如中标人的前述违约行为给采购人造成损失，采购人有权另行追究中标人的赔偿责任。中标人对采购人食堂达到三次或以上重大影响的，采购人有权单方即时解除合同。

（八）商务及验收要求

商务要求

<p>标的提供的时间</p>	<p>签订合同日起 12 个月。</p>
<p>标的提供的地点</p>	<p>广州市黄埔区开创大道 2819 号</p>
<p>付款方式</p>	<p>1.月结：每月考核结果进行支付。2.中标人必须在每月 20 日前提供上个结算周期的详细物品送货清单，经采购人核对无误后，由中标人出具正式全额发票，采购人在规定的时间范围内一次性支付本批次货物的总货款。3.中标人凭以下有效文件与采购人结算：①中标人开具的正式全额增值税发票、送货清单（包含原价、折扣率、折后价格）及结算清单；②中标通知书（首次结算时提供）。4.每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。</p>
<p>其他商务要求</p>	<p>报价要求：报价应包含产品的价格、税费、包装、运输、装卸、检测费、摘选费、清洗费、加工费以及售后服务等全部相关费用。采购人除了支付实际发生的货款外，无需向中标人支付其他任何费用。</p>
<p>验收要求</p>	
<p>畜肉类</p> <p>采购人在中标人每批次配送食材当日对履约情况进行验收。由采购人按国家有关标准及本项目要求对中标人供应的食材进行验收，要求质量达到合格标准，中标人需为验收提供必需的一切条件及相关费用，并提供本项目的相关文档和验收所需资料，积极配合采购人完成验收工作。</p> <p>1.验收流程（1）做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持</p>	

清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。（2）采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。食品验收的场所、设备必须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。（3）每批次每种货物均抽查验收，对数量在五十箱以上（含五十箱）的抽查率为 10%，五十箱以下的抽查率为 15%。（4）验收工作人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人工作人员一起确认，并保留双方签字单据。（5）验收记录对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，双方现场过磅并由送货方加盖公章，采购人使用单位验收人员签字确认。

2.退（补）货流程（1）配送供应期间如果出现假冒伪劣、以次充好、缺斤短两等质量问题，采购人有权对该批次的食品进行处理：中标人必须保证 2 小时内无条件对整批次的全部货物或问题食品进行补货、退换货，由此产生的一切费用由中标人承担，并扣除中标人当天货款的 20%作为违约金，由采购人在结算当月的配送供应款中直接扣除，并对当次不良记录存档备案。如双方对质量或重量有争议的可将食材送往具有国家认证资质的第三方检测机构（具有中国合格评定国家认可委员会（CNAS）、中国计量认证（CMA）资质或具有同等的国家认可、认证资质的可承担肉食品及其它食品检测的第三方检测机构）进行检测，并出具检测报告，产生的所有检测费用由中标人自行承担。（提供承诺函，格式自拟）（2）若一个月累计出现 2

次或以上质量问题，或在协议配送供应期内累计出现 4 次或以上质量问题的，采购人有权取消中标人的配送供应资格且有权按照本合同采购总额的 10%要求中标人支付违约金，且如中标人的前述违约行为给采购人造成损失，采购人有权另行追究中标人的赔偿责任。（3）中标人须对所配送供应食材等提供相关检测报告。如所供食材造成农药超标、引起食物中毒等严重事故的，中标人承担全部责任。采购人有权单方即时解除合同，且有权按照本合同采购总额的 10%要求中标人支付违约金。

所配送货物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，肉类保证来源于正规肉联厂，配送供应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）、产品合格证、肉品品质检验合格证等相关资料。

	验收质量标准	备注
冻瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的外表及切面微湿润，不粘手。	如不符合质量要求，拒收
冻肋排	带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。	如不符合质量要求，拒收
冻猪蹄	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。	如不符合质量要求，拒收
冻牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或者风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧强。	如不符合质量要求，拒收
冻肉制品	一、感官检验： 1.冻品具有该商品固有的形状外观、气味和色泽不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化；	如不符合质量要求，拒收

	2.商品无化冻或复冻现象，冷冻肉无血水、无化冻。	
	二、包装检验：	
	1.产品外包装完好，无污染、胀包、破损、开裂；	
	2.纸箱包装需棱角分明，无潮湿；	
	3.产品标签印刷清晰、整洁、无重影，色彩分明，标签外观平整，粘贴牢固、无皱缩或者残损等缺陷；	
	4.保质期、生产日期清晰可见。	
	三、有效期检验：	
	供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二。	

禽肉类、蛋类、熟食类

品名	验收质量标准	备注
冻肉制品	一、感官检验：	如不符合质量要求， 拒收
	1.冻品具有该商品固有的形状外观、气味和色泽不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化；	
	2.商品无化冻或复冻现象，冷冻肉无血水、无化冻。	
	二、包装检验：	
	1.产品外包装完好，无污染、胀包、破损、开裂；	
	2.纸箱包装需棱角分明，无潮湿；	
	3.产品标签印刷清晰、整洁、无重影，色彩分明，标签外观平整，粘贴牢固、无皱缩或者残损等缺陷；	
	4.保质期、生产日期清晰可见。	
三、有效期检验：		

	供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二。	
禽类 (鸡)	整鸡表皮光滑而有光泽、新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，切面有光泽，外表微湿润，不粘手，无内脏，肚内无血水。	肚内内脏未去除干净、肚内有明显血水 扣总计量数量的 3%
禽类 (鸭、鹅)	表皮光滑、新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸭、鹅肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，切面有光泽，外表微湿润，不粘手，无内脏，肚内无血水。	肚内内脏未去除干净、肚内有明显血水 扣总计量数量的 3%
冻鸡翅	肉质紧密，无污伤，无小毛，个体大小均匀。	不符合质量要求，拒收
冻鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小均匀。	不符合质量要求，拒收
蛋类	包装完整、新鲜、无裂纹、无异味。	不符合质量要求，拒收

蔬果、面食类

一、蔬菜类、水果类具体验收执行标准和食材要求

(一) 蔬菜类：蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。（附《蔬菜感官质量要求》）

类别	包含品种	质量要求
----	------	------

<p>叶菜类</p>	<p>白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜</p>	<p>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，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯薹现象。</p>
<p>茄果类</p>	<p>西红柿、茄子、甜椒、辣椒等</p>	<p>色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。</p>
<p>瓜类</p>	<p>黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛茛瓜、南瓜、佛手瓜等</p>	<p>形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。</p>
<p>根菜类</p>	<p>萝卜、胡萝卜、大头菜、茼蒿甘蓝等</p>	<p>皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。</p>
<p>薯芋类</p>	<p>马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等</p>	<p>色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。</p>
<p>葱蒜类</p>	<p>大葱、分葱、四季葱等</p>	<p>允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。</p>
<p>豆类</p>	<p>豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等</p>	<p>形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。</p>

水生类	茭白、荸荠、慈菇、菱角等	肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等	幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽等	芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
菌类	草菇、平菇、香菇、金针菇等	所有菌类不能发黑、不能有酸臭气味、菇形完整、无腐烂、不易出水

(二) 水果类：

1.果品的感官鉴别：

鲜果品的感官鉴别方法采用目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征，二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，通过其气味的不良改变直接鉴别出来果品的变质。口尝感知果品的滋味是否正常，感觉果肉的质地是否良好。

干果品感官鉴别的原则与指标按前述三项。

2.苹果质量

一类苹果：主要有红香蕉（又叫红元帅）、红金星、红冠、红星等。

表面色泽——色泽均匀而鲜艳，表面洁净光亮，红者艳如珊瑚、玛瑙，青者黄里透出微红。

气味与滋味——具有各自品种固有的清香味，肉质香甜鲜脆，味美可口。

外观形态——个头以中上等大小且均匀一致为佳，无病虫害，无外伤。

二类苹果：主要有青香蕉、黄元帅（又叫金帅）等。

表面色泽——青香蕉的色泽是青色透出微黄，黄元帅色泽为金黄色。

气味与滋味——青香蕉表现为清香鲜甜，滋味以清心解渴的舒适感为主。黄元帅气味醇香扑鼻，滋味酸甜适度，果肉细腻而多汁，香润可口，给人以新鲜开胃的感觉。

外观形态——个头以中等大均匀一致为佳，无虫害，无外伤，无锈斑。

三类苹果：主要有国光、红玉、翠玉、鸡冠、可口香、绿青大等。

表面色泽——这类苹果色泽不一，但具有光泽，洁净。

气味与滋味——具有本品种的香气，国光滋味酸甜稍淡，吃起来清脆，红玉及鸡冠，颜色相似，苹果酸度较大。

外观形态——个头以中上等大，均匀一致为佳，无虫害，无锈斑，无外伤。

四类苹果：主要有倭锦、新英、秋花皮、秋金香等。

表面色泽——这类苹果色泽鲜红，有光泽，洁净。

气味与滋味——具有本品种的香气，苹果纤维量高，质量较粗糙，甜度和酸度低。

外观形态——一般果形较大。

3.梨的质量

果实新鲜饱满，果形端正，因各品种不同而呈青、黄、月白等颜色，成熟适度（八成熟），肉质细，质地脆而鲜嫩，石细胞少，汁多，味甜或酸甜（因品种而异），无霉烂，冻伤、病灾害和机械伤。大型果（莱阳梨、雪花梨）果实横径 65~90 毫米，中型果（鸭梨、长把梨）果实横径 60 毫米以上，小型果（秋白梨）果实横径 55 毫米以上，并且各品种的优质梨果个大小都比较均匀适中，带有果柄。

4.柑橘的质量

（1）柑——外观果形较桔子大，且近似于球形，皮为橙黄色，皮质粗厚、表面凹凸不平而且不易剥开，桔络较多，瓤汁多而味甜，核为白色，种仁为绿色。

(2) 橘——果型小而较扁，皮呈米红色或橙黄色，皮质细薄，较平滑且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，桔络较少，滋味酸甜，核尖而细。

(3) 甜橙(广柑)——果形中等，呈圆形成长圆形，皮稍厚而光滑润泽，皮与果肉结合较紧，难以剥离，果心无实，核与种均呈白色，果肉汁多，瓤瓣界限不分明，味酸甜适口，耐储藏。

(4) 柚(文旦)——果形较大，呈不规则圆球或梨形，似葫芦状，皮质粗糙而肥厚(可达1厘米)，皮与肉难以分割，成熟时多为黄色或橙色，肉质有白色和粉红色两种，核大而多，汁液少，味酸甜，有时也会稍带苦味，极耐储藏。

(5) 柠檬——个头中等，果形椭圆，两端均突起而稍尖，似橄榄球状。皮肉难以剥离，成熟者皮色鲜黄，具有浓郁的香气，汁液较酸。

(6) 金桔——形体小，稍呈椭圆，果实个头与核桃相仿，肉质紧密，与外皮不易剥离，一般都带皮食用，核少或无核，颜色由表到里均为橙黄或金黄色，味酸甜，口感细腻，脉络极少，带有柑桔类特有的清香味。

5.香蕉的质量

捷柄完整，无缺口和脱落现象。

果个——体形大而均匀，每公斤在25只以下。

果色——色泽新鲜、光亮。果皮呈鲜黄或青黄色。

果面——果面光滑，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤。果皮易剥离，果肉稍硬而不摊浆。

口感——果肉柔软糯滑，香甜适口，不涩口，无怪味，不软烂。

6.菠萝的质量

果呈圆柱形或两头稍尖的卵圆形，果实大小均匀适中，果形端正，芽眼(果目)数量少。成熟度好的菠萝外表皮呈淡黄色或亮黄色，两端略带青绿色，上顶的冠芽呈青褐色。生菠萝则外皮色泽铁青或略有褐色，过度成熟的菠萝通体金黄。

切开后，果目浅而小，内部呈淡黄色组织致密，果肉厚而果芯细小。用手轻轻按压菠萝体，挺括而微软。

外皮上稍能闻到香味，果肉香气馥郁。

软硬适度，酸甜适口，果芯小而纤维少，汁多味美。

7.葡萄的质量

新鲜的葡萄果梗青鲜，果呈灰白色，玫瑰香葡萄果皮呈紫红色，牛奶葡萄果皮向阳面呈锈色，龙眼葡萄果皮呈琥珀色。

新鲜并且成熟适度，果粒饱满，大小均匀，青子和瘪子较少。

用手轻轻提起时，果粒牢固，落子较少。

果浆多而浓，味甜，且有玫瑰香或草莓香。

8.西瓜的质量

果形基本端正，具有本品种的基本形状和特征，无畸形果。

中等偏大，整齐均匀。

表面光亮清晰，条纹清晰。无机械伤，无病虫害和干疤，蜡粉已褪去，果柄上茸毛脱落，脐部凹陷。

果肉结构松紧适度，呈均匀一致的鲜红色（也有橙黄色果肉的品种）。

有清香爽的滋味，无异味。

汁多籽少，无粗纤维，有“起沙”的感觉，香甜适度。

9.哈密瓜的质量

早熟的品种为 1~4 公斤，中熟的品种为 8~16 公斤，晚熟的品种为 8~12 公斤。

果形为椭圆形或橄榄形，色泽鲜艳。

从瓜皮外即可闻到瓜香。

用手轻轻按压瓜身，瓜身坚硬而微软。

瓜瓤为浅绿色的吃时发脆，颜色金黄的口感绵软，白色瓤的柔软而多汁。

10.果品感官

应具有表皮色泽光亮、洁净，成熟度适宜，肉质鲜嫩，清脆，具有本品固有的清香味，已成熟的果品应具有水分饱满和其固有的一切特征。

(三) 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、生产单位及地址和采收日期。

(四) 供应链要求：中标人所供应的食材必须为正规厂家的食材，来源清晰，水果蔬菜来源于受到地政府部门监管的自有基地、食材菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户的水果蔬菜进行供应。水果蔬菜必须是优质食材，必须保证供应的水果蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬果问题引起的一切事故后果。

(五) 对水果蔬菜生产管理要求：水果种植地、菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；水果蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

(六) 对水果蔬菜生产环境要求：水果种植地、菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；水果种植地、菜地周围无养殖场、化工场、垃圾处理厂、医院以及污水排放管道等污染源。

(七) 对水果蔬菜生产水源要求：水果种植地、菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有保护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行 2 次监测。

(八) 农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农

药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药期间的间隔必须符合行业规定，并且采收前中标人应从种植取样检测农残项目，合格后方可供应。

(九)对水果蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害水果、蔬菜的卫生指标规定。

项目	指标
甲安磷 mg/kg	不得检出
甲拌磷 mg/kg	不得检出
氧化乐果 mg/kg	不得检出
甲基对硫磷 mg/kg	不得检出
呋喃丹 mg/kg	不得检出
百菌清 mg/kg	≤1.0
多菌灵 mg/kg	≤0.5
汞(以 Hg 计) mg/kg	≤0.01
铅(以 Pb 计) mg/kg	≤0.2
砷(以 As 计) mg/kg	≤0.5
氟(以 F 计) mg/kg	≤0.5
硝酸盐(以 NaNO ₃ 计) mg/kg	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计) mg/kg	≤4

面食类

(一) 面食类材料必须使用封闭车厢运输，不得敞运，车厢内必须清洁、卫生，无异味。各种面食制品必须使用专门的容器盛装，不得混装。搬运时，严禁触地，严禁挤压。

(二) 面食禁止包含杂物，面粉身应无霉点及污点，无酸味和其它异味。包装盒里应有符合包

装食品的纸垫底，里不应有水珠，并且包装袋上应该注明具体的保质期。

(三) 面食类食品要求全部为现做，中标人根据订单的要求，按照就近原则配送。对于散装、自配自调的配料必须符合食品的卫生标准。

水产品类

所配送货物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。

品名	验收质量标准	备注
鱼类	无嘴烂及其它外表损伤、不易脱落。 无内脏，肚内无血水。	验收时，扣除 3%的水份。
虾类	游水快、头尾完整、有一定弯曲度， 肉质坚实，虾壳发亮，呈青绿色或青 白色。	1.验收时，扣除 3%的水份。
		2.如不生猛的超过 5%(不含 5%)的， 整批拒收，按退补货流程处理。
贝类	肉质新鲜、无臭味、肥壮，在静水中 会伸出触角，表面清洁完整、无寄生 物、外观完美、有光泽。	1.验收时，扣除 3%的水份。
		2.如质量不好的超过 5% (不含 5%) 的，整批拒收，按退补货流程处理。
冰鲜鱼	滑而不粘手，气味正常，鳃盖紧闭， 鳃丝紫色或紫红，鱼体肌肉有弹性， 不易凹陷或凹陷迅速复平。	1.验收时，扣除 3%的水份及冰粒。
		2.如质量不好的超过 5% (不含 5%) 的，整批拒收，按退补货流程处理。

第三章 投标人须知

投标人必须认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和采购需求等。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做出实质性响应的可能导致其投标无效或被拒绝。

一、名词解释

无

二、须知前附表

本表与招标文件对应章节的内容若不一致，以本表为准。		
序号	条款名称	内容及要求
1	采购包情况	本项目共 1 个采购包
2	开标方式	远程电子开标
3	评标方式	现场电子评标（供应商应当审慎标记各评审项的应答部分，标记内容清晰且完整，否则将自行承担不利后果）
4	评标办法	综合评分法
5	报价形式	报价表
6	报价要求	按报价表填写
7	现场踏勘	是
8	投标有效期	从招标公告之日起至投标文件提交截止时间。
9	投标保证金	保证金人民币：10000 元整。
10	投标文件要求	一、电子投标文件（必须提供）：截止时间前发至招标人指定邮箱 audit@gosuncn.com。 二、纸质投标文件（必须提供）：截止时间前送至招标人指定联系人：黄小姐（18077518803）

11	中标供应商确定方式	采购人按照评审报告中推荐的成交候选人确定中标（成交）人。
----	-----------	------------------------------

三、开标、评标和定标

1. 开标

1.1 开标程序

招标工作人员按招标公告规定的时间进行开标。

采用现场电子开标的：招标人的法定代表人或其委托代理人参加，投标人无须参加。

2. 评审（详见第四章）

3. 定标

3.1 中标公告：

中标供应商确定之日起 2 个工作日内，招标人书面通知。

3.2 中标通知书：

中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标供应商不得放弃中标。中标供应商放弃中标的，应当依法承担相应的法律责任（包括但不限于不给予退回投标保证金）。

3.3 终止公告：

项目废标后，招标人 10 个工作日内公司公众号上发布终止公告，终止公告的公告期限为 1 个工作日。

四、询问、质疑与投诉

1. 询问

投标人有疑问的，可以向采购人或采购代理机构提出询问，招标将及时作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密。询问可以口头方式提出，也可以书面方式提出，书面方式包括但不限于传真、信函、电子邮件。

2.质疑

2.1 供应商认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面原件形式向招标人一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，逾期质疑无效。供应商应知其权益受到损害之日是指：

- (1)对招标文件提出质疑的，为获取招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；
- (2)对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- (3)对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

2.2 质疑函应当包括下列主要内容：

- (1)质疑供应商和相关供应商的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；
- (2)质疑项目名称及编号、具体明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (3)认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的法律依据、事实依据、相关证明材料及证据来源。

2.3 质疑函应当署名。质疑供应商为自然人的，应当由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

2.4 供应商质疑应当有明确的请求和必要的证明材料。质疑内容不得含有虚假、恶意成份。依照谁主张谁举证的原则，提出质疑者必须同时提交相关确凿的证据材料和注明证据的确切来源，证据来源必须合法，采购人或采购代理机构有权将质疑函转发质疑事项各关联方，请其作出解释说明。对捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者，将上报政府采购监督管理部门依法处理。

2.6 质疑联系方式如下：

质疑联系人：李先生

电话：13326498821

3.投诉

质疑人对质疑答复不满意或在规定时间内未得到答复的，按如下联系方式向本项目监督管理部门提起投诉。

机构名称：高新兴集团审计监察部

电话：020-32068888-6040、13724189699

五、合同签订和履行

采购人应当自《中标通知书》发出之日起三十日内，按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订合同。所签订的合同不得对招标文件和中标供应商投标文件作实质性修改。

第四章 评标

一、评标要求

1.评标方法

综合评分法,是指投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。(最低报价不是中标的唯一依据。)

2.评标原则

2.1 评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则,以招标文件和投标文件为评标的基本依据,并按照招标文件规定的评标方法和评标标准进行评标。

2.2 具体评标事项由评标委员会负责,并按招标文件的规定办法进行评审。

2.3 合格投标人不足须知前附表中约定的有效供应商家数的,不得评标。

3.评标委员会

3.1 评标委员会由采购人代表和评审专家组成,成员人数应当为5人及以上单数。

3.2 评标应遵守下列评标纪律：

- (1) 评标情况不得私自外泄，有关信息由高新兴集团行政服务部统一对外发布。
- (2) 对高新兴集团行政部要求保密的资料，不得摘记翻印和外传。
- (3) 不得收受投标供应商或有关人员的任何礼物，不得串联鼓动其他人袒护某投标人。

若与投标人存在利害关系，则应主动声明并回避。

(4) 全体评委应按照招标文件规定进行评标，一切认定事项应查有实据且不得弄虚作假。

(5) 评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并对评价意见承担个人责任。评审过程中，不得发表倾向性言论。

对违反评标纪律的评委，将取消其评委资格，对评标工作造成严重损失者将予以通报批评乃至追究法律责任。

4. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效；

4.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

4.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

4.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

4.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

4.5 不同投标人的投标文件相互混装；

4.6 不同投标人的投标保证金或购买电子保函支付款为从同一单位或个人的账户转出；

4.7 投标人上传的电子投标文件使用该项目其他投标人的数字证书加密的或加盖该项目的其他投标人的电子印章的。

说明：在评标过程中发现投标人有上述情形的，评标委员会应当认定其投标无效。同时，项目评审时被认定为串通投标的投标人不得参加该合同项下的采购活动。

5. 投标无效的情形

详见资格性审查、符合性审查和招标文件其他投标无效条款。

6.定标

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。评标结束后，对投标人的评审名次进行排序，确定中标供应商或者推荐中标候选人。

7.价格修正

对报价的计算错误按以下原则修正：

- (1) 投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准；
- (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。但是单价金额计算结果超过预算价的，对其按无效投标处理。

注：同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序在系统上进行价格澄清。澄清后的价格加盖电子印章确认后产生约束力，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，投标人不确认的，其投标无效。

二、评标细则

资格评审

序号	资格审查内容	
1	具有独立承担民事责任的能力	在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本扫描件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本扫描件，总公司出具给分支机构的授权书。

2	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录	提供投标截止日前 6 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料。
3	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供 2022 年或 2023 年年度财务状况报告或基本开户行出具的资信证明）。
4	履行合同所必需的设备和专业技术能力	参照投标(响应)文件格式填报设备及专业技术能力情况。
5	参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录	参照投标函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3 号文，“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定）
6	信用记录	供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标(响应)截止时间当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中

		国政府采购网 (http://www.ccgp.gov.cn/) 查询结果为准, 如相关失信记录已失效, 供应商需提供相关证明资料)。
7	供应商必须符合法律、行政法规规定的其他条件	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商, 不得同时参加本采购项目 (或采购包) 投标 (响应)。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商, 不得再参与本项目投标 (响应)。投标函相关承诺要求内容。
8	特定资格要求	投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或满足法律、法规规定的不需要取得食品经营许可的情形 (在投标文件中提供相关说明) ;如国家另有规定, 则适用其规定。
9	联合体投标	本项目不接受联合体投标。
10	落实政府采购政策需满足的资格要求	无。

2.详细评审

评审因素	评审标准	
分值构成	商务技术部分 40 分 报价得分 60 分	
商务技术分	总体服务管理方案 6 分	(一) 总体服务管理方案 1, 评标委员会根据投标人提供的总体服务管理方案进行评审, 方案应包括: ①管理服务理念与管

分		<p>理模式；②配送方案；③重点难点分析；④食品质量保证方案及食品安全保障措；⑤产品质量问题退换货方案；方案优秀得6分，一般得3分，差不得分。</p>
	<p>供货保障能力 4 分</p>	<p>对投标人拟投入本项目的自有或租赁或合作的养殖基地面积进行评审：（1）投标人养殖基地≥2000 亩的，得 4 分；（2）1000 亩≤投标人养殖基地 < 2000 亩的，得 3 分；（3）500 亩≤投标人养殖基地 < 1000 亩的，得 2 分；（4）100 亩≤投标人养殖基地 < 500 亩的，得 1 分；（5）其他情形不得分。</p> <p>注：提供养殖基地产权证明文件或基地租赁合同或合作协议等相关资料能够证明为养殖所用等证明材料扫描件。租赁或者合作的还须提供投标截止时间前 6 个月内任意一个月的发票、付款凭证及现场照片，租赁合同/合作协议的租赁期/合作期须能覆盖本项目的供货期，如租赁期/合作期未能覆盖本项目的供货期，还须提供承诺函，承诺如中标，续期至能够覆盖本项目的供货期，上述材料缺一不得分。</p>
分	<p>食品安全追溯能力 6 分</p>	<p>（1）具有拟投入本项目的食品安全追溯平台类软件的，得 3 分，无不得分。注：①投标人自有追溯系统的，需提供追溯系统的计算机软件著作权登记证书或购买合同、发票扫描件。②投标人租赁食品安全相关追溯系统或委托具有食品安全相关追溯系统的第三方实施的，须提供租赁合同或委托协议及追溯系统的计算机软件著作权登记证书。如租赁期或委托期不能覆盖合同期的，投标人还应提交承诺函（格式自拟）并加盖投标</p>

		<p>人公章，承诺租赁或委托到期后将继续租赁或委托（或购买）至本项目合同期结束。（2）投标人能够提供清晰可追溯食材来源的展示实例，可追溯信息至少包括食材来源供应商的营业执照、食材生产日期、保质期、仓储环境温湿度记录及消杀记录、食材质量检测报告等，得3分；注：投标人投标文件中需提供至少1例溯源展示证明材料，不提供的不得分。</p>
	<p>仓储能力 3分</p>	<p>拟投入本项目的仓库使用年限在有效期内，且（1）仓库面积≥3000平方米，得3分；（2）2000平方米≤仓库面积<3000平方米，得2分；（3）1000平方米≤仓库面积<2000平方米，得1分；（4）无不得分。注：提供仓库产权证明文件或仓库租赁合同或合作协议等相关资料能够证明为仓储所用等证明材料扫描件。租赁或者合作的还须提供投标截止时间前6个月内任意一个月的发票、付款凭证及现场照片，租赁合同/合作协议的租赁期/合作期须能覆盖本项目的供货期，如租赁期/合作期未能覆盖本项目的供货期，还须提供承诺函，承诺如中标，续期至能够覆盖本项目的供货期，上述材料缺一或材料不清晰导致专家无法认定的不得分。</p>
	<p>食品配送能力 4分</p>	<p>（1）配备4辆及以上运输车（至少含1辆冷链车），得4分；（3）配备3辆运输车（至少含1辆冷链车），得3分；（4）配备2辆运输车（至少含1辆冷链车），得2分；（5）配备1辆运输车（至少含1辆冷链车），得1分；（6）其他情形，不得分。同时满足两项或以上的，取得分最高的一项计算。</p>

		<p>注：必须提供拟投入本项目的车辆的《机动车行驶证》、车辆登记证及购车发票（如车辆为租赁的还须提供租赁合同及租赁发票，租赁合同的租赁期须能覆盖本项目的供货期，如租赁期未能覆盖本项目的供货期，还须提供承诺函，承诺如中标，续期至能够覆盖本项目的供货期），上述材料缺一或材料不清晰导致专家无法认定的得 0 分。</p>
冷库情况 2 分		<p>拟投入本项目的冷藏冷冻库使用年限在有效期内，且（1）冷藏冷冻库容积$\geq 500\text{m}^3$，得 2 分；（2）$200\text{m}^3 \leq$冷藏冷冻库容积$< 500\text{m}^3$，得 1 分；（3）$200\text{m}^3 \leq$冷藏冷冻库容积$< 500\text{m}^3$，得 0.5 分；（4）无不得分。注：提供冷藏冷冻库产权证明文件或仓库租赁合同或合作协议等相关资料能够证明为冷藏冷冻所用等证明材料扫描件，租赁或者合作的还须提供投标截止时间前 6 个月内任意一个月的发票，付款凭证及现场照片，租赁合同/合作协议的租赁期/合作期须能覆盖本项目的供货期，如租赁期/合作期未能覆盖本项目的供货期，还须提供承诺函，承诺如中标，续期至能够覆盖本项目的供货期，上述材料缺一或材料不清晰导致专家无法认定的不得分。</p>
投标人管理体系认证情况 3 分		<p>体系认证情况：投标人具备有效期内质量管理体系、食品安全管理体系、环境管理体系、职业健康安全管理体系认证证书，每提供 1 个得 1 分，本项最高得 3 分。注：投标人须提供有效期内证书扫描件；未按要求提供相关材料或提供的材料不清晰导致专家无法判断的不得分。</p>

<p>同类项目经验 4分</p>	<p>投标人自 2021 年以来（以合同签订时间为准），具有食堂食材配送项目经验且用户评价情况至少为优、满意或合格等类似正面评价或取得用户表扬信的，每提供一个业绩得 1 分，满分 4 分。注：提供如下材料：1.同一用户单位的不同项目，只计算一次，不重复计分。提供合同关键页扫描件（含签订合同双方的单位名称、合同项目名称、合同采购内容、签订合同双方的落款盖章、签订日期页）；2.合同期内任意一张发票；3.用户评价证明材料扫描件（须有用户单位盖章）。</p>
<p>人员配置 4分</p>	<p>（一）投标人拟投入本项目的服务团队中具有中、高级食品安全管理员，每提供一个得 0.5 分，最高得 2 分。注：提供人员名单（同一人员获得同一证书的，按照等级高的证书计算，不重复得分）、证书扫描件以及在投标人单位在职的证明材料（如加盖所在地区政府有关部门印章的打印日期在本项目投标截止日之前 6 个月内任意一个月《投保单》或《社会保险参保人员证明》，不提供不得分。（二）投标人拟投入本项目的服务团队中具有食品检验员或食品安全管理人员考试合格证明，每提供一个得 0.5 分，最高得 2 分。注：提供人员名单（同一人员获得多项证书的，不重复得分）、证书扫描件以及在投标人单位在职的证明材料（如加盖所在地区政府有关部门印章的打印日期在本项目投标截止日之前 6 个月内任意一个月《投保单》或《社会保险参保人员证明》，不提供不得分。</p>
<p>食品安全责任保险 4</p>	<p>投标人为自身投保的食品安全责任险保额≥人民币 300 万元，</p>

	分	得 4 分 ;人民币 300 万元 > 投标人为自身投保的食品安全责任险保额≥人民币 250 万元 ,得 3 分 ;人民币 250 万元 > 投标人为自身投保的食品安全责任险保额≥人民币 200 万元 得 2 分 ;投标人为自身投保的食品安全责任险保额 < 人民币 200 万元 ,得 1 分 ;无不得分。注 : 需提供食品安全责任险投保单及发票扫描件 , 保单需体现具体的保障内容、保额。资料不齐或材料不清晰导致专家无法认定的不得分。
投标 报价	投标报价得分 60 分	投标报价得分 , 总价报价最低得 60 分。 其他得分 , [1-差额 (其他投标人总报价-最低总报价) /最低报价]*60 分。

3.其他无效投标的情形 :

- (1)评标期间 , 投标人没有按评标委员会的要求提交法定代表人或其委托代理人签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的。
- (2)投标文件提供虚假材料的。
- (3)投标人以他人名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的。
- (4)投标人对采购人、采购代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响 ,有碍招标公平、公正的。
- (5)投标文件含有采购人不能接受的附加条件的。
- (6)法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

第五章 投标文件格式与要求

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相关文件，并作为其投标文件的一部分，所有文件必须真实可靠、不得伪造，否则将按相关规定予以处罚。

1.法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明：

法人包括企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人；其他组织主要包括合伙企业、非企业专业服务机构、个体工商户、农村承包经营户；自然人是指《中华人民共和国民法典》（以下简称《民法典》）规定的具有完全民事行为能力、能够承担民事责任和义务的公民。如投标人是企业（包括合伙企业），要提供在工商部门注册的有效“企业法人营业执照”或“营业执照”；如投标人是事业单位，要提供有效的“事业单位法人证书”；投标人是非企业专业服务机构的，如律师事务所，会计师事务所要提供执业许可证等证明文件；如投标人是个体工商户，要提供有效的“个体工商户营业执照”；如投标人是自然人，要提供有效的自然人身份证明。

这里所指“其他组织”不包括法人的分支机构，由于法人分支机构不能独立承担民事责任，不能以分支机构的身份参加政府采购，只能以法人身份参加。

2.财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。

3.具有履行合同所必须的设备和专业技术能力的声明。

4.投标人参加政府采购前三年内在经营活动中没有重大违法记录书面声明函。

5.信用记录查询

(1)查询渠道：通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)和“中国政府采购网”(www.ccgp.gov.cn) 进行查询；

(2)查询截止时点：提交投标文件截止日当天；

(3)查询记录：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、信用报告进行查询；

采购人或采购代理机构应当按照查询渠道、查询时间节点、查询记录内容查询，并存档。对信用记录查询结果中显示投标人被列入失信被执行人、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的投标人作无效投标处理。

6. 按照招标文件要求，投标人应当提交的资格、资信证明文件。