

比选编号：

四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司

2023 年食堂食材采购项目

比 选 文 件

比选人：四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司

2023 年 7 月



目录

第一章 比选公告	1
第二章 采购项目内容	3
第三章 报价人须知	21
第四章 合同书格式	34
第五章 比选文件格式	45



第一章 比选公告

四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司（比选人）拟对四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司 2023 年食堂食材采购项目进行省内公开比选，资金来自企业自有资金。

一、比选人：四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司

二、本次采购项目：

四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司食堂食材采购项目

一、项目内容及说明（详见第二部分采购项目内容）：

3.1 比选说明

序号	采购内容	服务时间	米、面、油、调料；蔬菜、水果；肉类等食材
1	四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司食堂食材采购项目	1 年	3 家
	限价（万元）		96

注：其中米、面、油、调料类 32 万；蔬菜、水果类 32 万；肉类 32 万

3.2 服务期

服务期：自签订合同签订之日起壹年。

四、比选预算（限价）：人民币玖拾陆万元整（¥960000.00）（注：此费用为中选三家公司（单位）的总预算），实际金额以结算金额为准。

五、获取比选文件的时间、地点及报名方式：

1. 获取比选文件时间：2023 年 7 月 12 日 00:00 时至 2023 年 7 月 14 日 10:00 时

2. 获取比选文件方式：四川乐资铜高速公路有限公司官网（<https://lztgs.scgs.com.cn/>），报价人应在投标期间实时关注上述网站，并及时下载相关内容，比选人不再另行通知。如有问题或疑问，应及时与比选人联系；逾期未联系的，比选人视为投标人没有任何问题和疑问，或是已收到或默认已收到，否则造成的一切后果由报价人负责。

3. 比选保证金：无

4. 报价人资格条件：

(1) 报价人应具备《采购法》规定的条件：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；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具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；④参加采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；⑤具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料；⑥法律、行政法规规定的其他条件。

(2) 报价人必须是在中华人民共和国注册的具有独立民事责任的法人或其他组织，取得合法企业工商营业执照且具有相关经营范围；具有向采购人提供货物、工程或者服务能力。

(3) 报价人须具备有效的《食品流通许可证》或《食品经营许可证》或《食品生产许

可证》。

(4) 报价人未被列入“信用中国”网站(creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或严重违法失信行为”记录名单(以采购人比选截止日当天在“信用中国”网站(creditchina.gov.cn)查询结果为准,如相关失信记录已失效,报价人需提供相关证明资料)。

(5) 本项目不接受联合体,不允许报价人对本比选项目进行分包或转包。

六、比选文件递交时间:2023年7月14日上午9:00至10:00(北京时间)。

七、截止时间:2023年7月14日上午10:00(注:9:00开始受理比选文件),逾期送达的、未送达指定地点的或不按照招标文件要求密封的投标文件,比选人将予以拒收。

八、比选文件送达及开标比选地点:成资渝高速公路管理中心办公楼2楼201室。

九、比选评选时间:2023年7月14日上午10:00(北京时间)

十、比选方法:本次比选采用综合评分法。

十一、本次比选在文件规定的时间和地点进行公开比选。届时请报价人的法定代表或其授权代表务必出席开标会。

十二、比选文件公示:

本项目比选文件在四川乐资铜高速公路有限公司官网进行公示,由报价人到官网公告栏目(<https://lztgs.scgs.com.cn/>)找到相应的采购项目进行自行下载。

十三、有关此次比选之事宜,可按以下联系方式四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司咨询:

联系地址:成资渝高速公路管理中心办公楼2楼201室

联系人:袁女士

电子邮箱:516512347@qq.com

联系方式:02825011656



第二章 采购项目内容

一、报价人资格

(1) 报价人应具备《采购法》规定的条件：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；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具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；④参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；⑤具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料；⑥法律、行政法规规定的其他条件。

(2) 报价人必须是在中华人民共和国注册的具有独立民事责任的法人或其他组织，取得合法企业工商营业执照且具有相关经营范围；具有向采购人提供货物、工程或者服务能力。

(3) 报价人须具备有效的《食品流通许可证》或《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。

(4) 报价人未被列入“信用中国”网站(creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或严重违法失信行为”记录名单(以采购人比选截止日当天在“信用中国”网站(creditchina.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，报价人需提供相关证明资料)。

(5) 本项目不接受联合体，不允许报价人对本比选项目进行分包或转包。

二、采购内容及要求

(一) 项目采购内容

1、采购需求一览表

序号	采购内容	服务时间	米、面、油、调料；蔬菜、水果；肉类等食材
1	四川乐资铜高速公路有限公司 成都分公司食堂食材采购项目	1年	3家
	限价(万元)		96

注：其中米、面、油、调料类 32 万；蔬菜、水果类 32 万；肉类 32 万

2、本项目为资格比选，成交人根据采购人的需求配送食品食材，具体供货量以实际供货量进行结算。最终结算价=全国农产品批发市场价格信息系统网站(四川省)公布的食物价格(30天为周期)平均值×(1-成交下浮率)×食材实际月度供货量。若四川省未公布食物价格，则按照：最终结算价=下一月15日前双方确定的上一月供货价格×(1-成交下浮率)×食材实际月度供货量。

3、本项目由成交人负责供应食堂早、中、晚餐用膳所需的农副产品、副食品食材、粮油及调味品等食材。如遇特殊情况需紧急配送的，成交人必须按采购人要求实行配送。采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。

4、供货期内，采购人根据实际需求情况选取成交人进行供货。在任何情况下，采购人不保证供货期内成交人的供货次数及业务发生额，各响应供应商需自行考虑多方面风险，且不得因供货次数及业务发生额要求对价格进行调整。

5、响应供应商应对项目所有内容进行报价，不允许只对其中部分内容进行报价，若只对部分内容进行报价的，则视为报价的部分已经包含了项目所有内容的费用，未报价的部分不收取费用。

三、采购项目服务要求

(一) 配送内容

1、农副产品包括农业生产所带来的副产品，包括农、林、牧、副、渔五业产品，分为经济作物、干鲜果、干鲜菜及调味品、药材、土副产品、水产品等若干大类。

2、副食品是指一般是经过精加工的食品，包括罐头、饮料（非酒精类饮料）、饼干、小食品、果品等。

3、粮油包括原粮分为谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括：稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子、大麦、荞麦、大豆、小豆、绿豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。

3.1 成品粮包括：大米、小麦粉、小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。

3.2 油脂包括：花生油、菜油、香油、葵花籽油、在麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油、色拉油、调和油、调味油、起酥油等。

3.3 粮油制品包括：杂面茶、挂面、龙须面、荞麦挂面、通心面、凉面、面饼、方便面、米粉、饼干、烧饼、面筋、可可粉等。

4、调味品：生抽、老抽、柱候酱、茄汁等。

5、所采购的蔬菜瓜果类食品必须有相关部门授权的检测中心提供的农药检测证明，且量足价平，并提供有完善售后服务。

6、所有食品为非转基因。

7、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。

8、具体项目内容，详见附件《项目类别及种类》。

9、本项目实际供应的类别及数量以采购人确认的为准，包括但不限于比选文件中所列明的农副产品、副食品以及粮油产品各项类别。

(二) 验收与质量要求

1、农副产品

1.1 蔬菜、瓜果类验收标准

辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，成交人必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 NaNO ₃ 计)	瓜果类 ≤600; 叶菜根茎类 ≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤0.5

1.2 具体感官要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，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。

1.3 新鲜度

水量：充足、但无过分萎蔫、皱皮。

色泽：正常，无变色、光泽、透亮鲜艳。

硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根部略硬。

机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

形状：枝叶丰满、大小适中、曲线协调。

成熟度：适中、无未熟果实、腐烂。

污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）

有包装肉菜：应完整、干净。

叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。

瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

供某重量须达到采购人的供货需求重量。

1.4 供应要求：

蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）

配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；

主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有 8 个品种以上，每个品种不少于 1 次，6-9 月叶菜类不少于 30%，，其余时间叶某类不少于 60%。

2、水果

2.1 质量要求：

所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，个头均匀，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

成交人所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

2.2 供应要求：

（1）水果供应的品种安排：

（2）水果品种按采购人计划和要求的品种供应：

（3）水果品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有 5 个品种以上，每个品种不少于 1 次。

3、水产类的品质要求：

3.1 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。

3.2 鱼体：饱满结实、新鲜、无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒，无害，无污染。

3.3 鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

产品票证要求：

3.4 产品资质名称：贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单桂冷冻成型。

3.5 验收索证要求：交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。

3.6 水产品每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行以及

《贮存地的出入库检疫证明》。

4、肉类

4.1 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有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》、《卫生检疫报告》。新鲜肉确保每日新鲜。

4.2 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

4.3 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

4.4 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，响应供应商必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 QS 标志。

4.5 对所有肉类、食品的品质要求，必须符合国家食品部门的有关标准和下列要求：

五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
牛肉	肌肉有光泽红色均匀脂肪乳白色或微黄色，纤维清晰，有坚韧性，外表微干或湿润不粘手，切面湿润，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉固有的气味，无臭味，无异味。
鸡肉	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 1kg—1.25kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢。
鸭肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1.5kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鸭的正常气味。
瘦肉	脂肪含量低于 5%。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。
鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
鹅肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 2kg，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鹅的正常气味。

4.6 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

4.7 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，红色或稍暗，脂肪白色。

4.8 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密。

4.9 粘度：外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

4.10 气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

4.11 供货肉重量须达到采购人的供货需求重量。

4.12 生产（供应）企业的资质证明：

类别	资质证明
禽畜鲜肉、冻肉类	《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》或《全国工业产品生产许可证》、《动物防疫合格证》
肉制品	《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》或《全国工业产品生产许可证》

4.13 产品票证要求：

类别	产品资质名称	验收索证要求
猪、牛肉类家禽类	1、《出县境动物产品检疫合格证》	由动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查，交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
	2、《产品合格证》	
肉制品	1、《卫生检疫报告》	由疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
	2、《产品合格证》	

4.14 其他类别主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）

4.14.1 腊制品类：色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。没有添加人工色素以及化学物质。

4.14.2 其它（面）粉类：色洁白，颗粒均匀，手感清爽，干燥无杂质。

4.14.3 熟食类：肉色有光泽，红色均匀，脂肪通透色，具有鲜肉固有的气味，无异味。

5、副食及粮油粮油类主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）

5.1 大米

5.1.1 米类执行标准：GB1354-86GB2715-21005GB1354-2009 国家标准一等米不含添加剂。

5.1.2 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。	

5.1.3 GB1354-2009 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

5.1.4 大米质量标准：

5.1.4.1 有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-86）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。

5.1.4.2 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

5.2 食用油

（1）基本要求：外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。不得混有其他食用油或非食用油。

（2）卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

5.3 乳制品供应产品质量要求：

（1）饮用奶品种：采用经高温灭菌或巴氏灭菌法等工序制作的纯牛奶和一种调制乳（液体常温）。

（2）单件包装：≥200ml。

（3）营养指标：纯牛奶：每 100 克牛奶中，蛋白质含量≥3.0 克，脂肪含量≥3.1 克，非脂乳固体≥8.1 克。酸奶：每 100 克牛奶中，蛋白质含量≥2.3 克，脂肪含量≥2.5 克。

（4）保质期≤6 个月。（奶类制品成交人必须保证货品从生产日期到采购人食用 2 个月内；鲜奶及其他需要冷藏保鲜奶制品，按有关保质或保鲜期标准执行）

（5）牛奶必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》和国家卫生部颁布的《乳和乳制品卫生管理办法》以及其他相关法律、法规。

（6）牛奶的质量和标识，应执行国家标准，GB251910《食品安全国家标准灭菌乳》和 1GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》的规定。

5.4 面类

供应产品的质量要求：

(1) 面类货物必须符合卫生，不得有变质、霉变、生虫、污秽不洁、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。

(3) 成交人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属成交人责任，成交人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

5.5 调味品

供应产品的质量要求：

(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。

5.5.1 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。

5.5.2 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。

5.5.3 调味品执行标准：

5.5.3.1 GB-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

5.5.3.2 GB-18186-2000 标准《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	ug/L	≤5
罗丹明 B	mg/kg	不得检出

5.5.3.3Q/JAMMY01-2007《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

5.5.3.4Q/GZZM21-2008《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/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
罗丹明 B	mg/kg	不得检出

5.5.3.5SB/T10005-2007《蚝油》；Q/GZZM3-2008《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/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
安赛蜜	g/kg	≤0.5
糖精钠	g/kg	≤0.15
甜蜜素	g/kg	≤0.65

附件：项目类别及种类

类别	种类名称
蔬菜类	生菜、上海青、小白菜、苦麦菜、包心菜、水通芥菜、芥菜、奶白菜、韭菜、西洋菜、枸杞叶、绍菜、潺菜、番薯叶、香花菜、大白菜、春菜、菜心、油麦菜、苋菜、韭菜花、葱、姜、沙姜、蒜头、蒜苗、蒜心、菜花、圆椒、尖椒、兰豆、四季豆、豆角、西芹、香芹、韭黄、茺茜（香菜）、通菜、菠菜、紫苏叶、莴笋、皇帝菜、豆芽、洋葱、胶笋、芦笋、牛蒡、京葱、雪里红、菜花、西兰花等。
瓜果类(蔬果产品)	青瓜、白瓜、丝瓜、节瓜、冬瓜、南瓜、葫芦瓜、水瓜、佛手瓜、木瓜、苦瓜、茄瓜、黄瓜、云南小瓜、西红柿、土豆、黄豆、青豆、板栗、玉米、花生、毛豆、鲜百合、沙葛、马蹄、红薯、芋头、粉葛、莲藕、淮山、鲜莲子等。
瓜果类(水果产品)	香蕉、粉蕉、大蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、砂糖橘、柚子、提子、荔枝、椰子等。
肉类(含蛋类)	生猪(肉、骨)、生牛(肉、骨)、羊(肉、骨)、驴(肉、骨)、光禽鸡肉、光禽鹅肉、光禽鸭肉、光禽乳鸽等。 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、皮蛋、咸蛋、鹤鹑蛋等。
干货类	菜干、千冬菇、干木耳、干茶树菇、陈皮、提子干、鸡骨草、五指毛桃、干腐皮、千金针菇、干沙姜、干葱头、昆布、干云耳、虾米、瑶柱、贝壳类干货、当归、无花果、干鱿鱼、虾皮、水草、菊花、海带、面筋、腐竹、榄角、粽叶、冬瓜干、丁香、虫草花、花旗参、淡菜、干生蚝肉、召实、沙参、玉竹、杞子、党参、萝卜干、笋干等。 薏米、红枣、赤小豆、红豆、眉豆、黄豆、百合、莲子、花生、扁豆、绿豆、南北杏、红腰豆等。
水产类(淡水产品)	皖鱼、大头鱼、卿鱼、鲛鱼、生鱼、边鱼、鲈鱼、盲曹鱼、和顺鱼、桂花鱼、泥鳅鱼、福寿鱼、沙鳊等。
水产类(咸水产品)	泥猛鱼、黄花鱼、白仓鱼、笋壳鱼、跳跳鱼、红三鱼、海鱼、乌头鱼、鱿鱼、墨鱼、多宝鱼、带鱼、沙丁鱼、海鲈、秋多鱼、扇贝、生蚝、蚌、螺、苋、白贝、花甲、带子、圣子、虾、蟹等。
食用菌类	金针菇、茶树菇、海鲜菇、鲜平菇、蘑菇、鲜草菇、袖珍菇、鲜冬菇、鲜木耳等。
腌制类	酸豆角、酸笋、梅菜、榨菜、大头菜、酸菜、雪菜、萝卜干、冬菜、五柳菜、腌青瓜等。
豆制品类	豆腐、白豆干、凉皮、烟干、炸豆腐、香干丝、小豆卜、华晨豆卜、千张皮、香干、面筋等。
米面制品类	河粉、布拉肠、饺子皮、云吞皮、猪肠粉、陈村粉、濑粉、面条、(非干面类)、粉条、糯米盞、饺子、云吞、汤圆、生切面、包子、面包、汤圆等。
腊味类	腊肉、腊肠。
熟食类	烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、卤水肉等。
乳制品类	鲜牛奶、杀菌奶、灭菌奶、酸奶、全脂奶粉、脱脂奶粉、全脂加糖乳粉、调味乳粉、炼乳类、乳脂肪类打蛋糕用的稀奶油等。
调味品、配料	生抽、老抽、柱候酱、味精、茄汁等。

（三）供货时间要求

1、成交人须在接到采购人订单之日的第二天早上 6 点钟前将采购人所订购的货物送至指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，成交人须在接到通知后 30 分钟前将货物送达。待采购人验收、核对后，供货才算完成。如因故退货，成交人需在 1 小时内进行第二次供货，以确保采购人货物供应。对小量常用品的临时需求，能保证 30 分钟送到，对于不符合要求的产品，除退货外还需承诺及时更换 1 小时送到。

2、早餐类食品需按照采购人每天工作日早上 6 点准时送达指定地点（节假日调班不受约束）。

3、干货类货品原则上每日供货，供货量以采购人订单为准，特殊情况双方协商解决。

4、大米、面粉、五谷杂粮原则上每月分四个批次供货，供货量以采购人订单为准，特殊情况双方协商解决。

（四）考核标准

1、采购人有权根据成交人的配送食材质量、服务质量、响应及时程度等情况更换供应商。

2、采购人提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止其供货资格。

3、考核标准：采购人在服务期限内不定期对成交人实行考核制度，合同期内若扣分累计达到 20 分则采购人将对成交人作出警告处理，若扣分累计达到 30 分或以上则采购人有权取消成交人的供应资格。

3.1 退出机制

成交人在服务期内，有下列行为之一的，采购人有权立即终止其入库资格：

- （1）不能通过考核的，勒令整改仍不能达到要求的；
- （2）出现被责令停业，财产被接管、冻结，破产状况的；
- （3）法律、法规规定的成交人不具备履约能力的其他情形；
- （4）成交人被采购人有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的。

3.2 补充机制

为了保证采购人饭堂物资的稳定供应，成交人在服务期间如不能满足采购人的供货需求或被取消供货资格的，采购人有权再选择得分排名第四的成交人负责供货签订合同并完成该项工作。

如出现全部成交单位均被取消其供货资格的，采购人有权重新组织采购口采购人不给予任何补偿。

考核机制如下：

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现项次扣 5 分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣 5 分；		
交货	3	违反磋商文件、响应文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；		
	4	未按采购人采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生次扣 5 分并警告一次；		
	5	违反磋商文件、响应文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现项次扣 30 分；		
	7	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	8	未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	9	发生退货情况，造成用户方伙食无法按时供应的，每发生次扣 20 分；		
质量	10	同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 5 分；		
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣 5 分；		
	12	采购人不定期抽检送货产品，如出现产品检验不合格，或提供有毒食品造成食品安全事故的，一次扣 30 分，即时取消供货资格。		
	13	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，每发现一次扣 5 分；		
	14	成交人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；		
	15	货物出现质量问题，成交人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		
	16	对采购人提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	17	变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；		
	18	成交人工作人员不遵守用户方各项管理规定每次扣 5 分；		
	19	采购人认为应当对成交人进行考核的其他内容。		
		扣分合计		
考核人				

（五）定价方式

- 1、本项目价格均以供货当日四川省发展和改革局主办的农产品价格信息网价格为基准。
- 2、若响应供应商被确定为成交人，网站没有公布的食物价格，成交人每月 25 日前根据当地零售市场粮油肉菜及副食产品价格向采购人提供下一个月供货价格，采购人和成交人双方再根据当地市场或大型超市零售价格予以核准确定价格，该价格为下一个月的粮油肉菜及副食产品供货价格。其定价时间以 10 天为周期，每期根据《四川省发展和改革局》网站公布的零售价变动而变动。

3、春节、国庆等节假日期间以及灾害性天气持续时间较长的月份，由于供货价格波动太大，其定价原则可适当放宽。

4、供货价格包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。成交人应充分考虑比选文件规定的及合同包含的所有风险、责任等发生的费用。

四、采购项目商务要求

（一）报价要求

1、供应商报价应已包括货物价、运输费、人工费、保险费、结合税费及项目进行应预见和不可预见的所有费用，采购人不再支付成交价以外的其它费用。

2、本次采购要求响应供应商需填报下浮率，有效范围 $0\% < \text{下浮率} \leq 20\%$ （保留至小数点后两位），若响应供应商下浮率高于 20% 时，响应供应商必须在响应文件提供书面的成本分析说明。同时必须经本次项目的评审委员会评审通过，否则按比选文件无效处理。2、本项目为资格比选，成交人根据采购人的需求配送食品食材，具体供货量以实际供货量进行结算。最终结算价=全国农产品批发市场价格信息系统网站（四川省）公布的食物价格（30 天为周期）平均值 \times （1-成交下浮率） \times 食材实际月度供货量。若四川省未公布食物价格，则按照：最终结算价=下一月 15 日前双方确定的上一月供货价格 \times （1-成交下浮率） \times 食材实际月度供货量。

（二）质量及包装要求

1、成交人应充分理解并认真遵循本比选文件的要求，所提供的货物必须是满足比选文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

2、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3、采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，成交人必须无条件退货或更换商品。

4、成交人保证所提供的粮油肉副的种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。并在响应文件中列出相关品目。

5、成交人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证或食品经营许可证等。

6、成交人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为成交人提供之食品问题，成交人需负担全数之医药费及全部赔偿损失并没收履约保证金。采购人取消成交人供货资格，取消成交人供货合同，追究相应的经济损失。成交人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

（三）货物配送与卸货要求

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，响应供应商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。

2、交货地点：四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司食堂（成资渝高速公路管理中心）。

3、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。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温度。

4、冷藏、冷冻食品和肉类必须用冷藏、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。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

5、送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2摄氏度至7摄氏度的范围之内，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。

6、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，响应供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

7、每次根据采购用户的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购用户通知时约定，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宾客发生安全事故时，响应供应商须承担全部责任）。

8、在本环节中应保证冷藏食品脱离冷佳时间不得超过20分钟。

（四）供货期限

自签订合同交货之日起壹年。

（五）食品质量的基本检查

1、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2、食品到达目的地时外包装完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

3、对食品检查如下：

（1）成交人供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。

采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。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。禁止采购超过保质期限的食品。

(2) 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、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、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

(3) 对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

4、成交人所提供的食品必须取样保留 24 小时，且供应的全部蔬菜由采购人不定时组织人员在使用前进行农药残留检测，如检测不合格则不能使用，所需检测和取样保留的试纸、药品等由成交人提供及承担费用。

(六) 其他服务要求

1、成交人必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。

2、成交人必须承担货物的运输、搬运、装卸、配送、交通费及其所产生税费等一切费用口。

3、成交人需根据采购人订单指引不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等）严格按采购人要求供应，否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先通知并征得采购人同意方可实施。

4、采购人可根据自身需求以及对货物的品质要求，随时有权终止某些商品的采购或变更，有权选择或指定合适的供应商（供应点）交由成交人负责定点采购，成交人不得以任何理由拒绝。

5、成交人获得本项目的供货资格并不意味拥有业务保障，成交人在合同履行期间，采购人可根据采购及业务发展需要，可通过相应的磋商方式适当增补其他专业类别的供货商，采购人无需通知成交人且不予任何经济补偿。

6、成交人应当根据采购人实际情况，按照与采购人的约定，在规定的时间内将预订的货物如数送到指定地点。除发生客观不可抗力的情况外，成交人不得推迟送货。如确需延迟送货的，成交人应在得知情况的同时告知并征得采购人同意，因成交人故意拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求成交人赔偿，出现二次上述情况的，处以成交人人民币 1000 元罚款，罚款在供货结算款内扣除。

7、成交人负责货品的仓储，采购人不提供仓库。

8、成交人应根据采购人实际要求运送货物，必要时应进行免费简单加工。

9、成交人须委派合法运送人员负责货运工作，配送人员应具有良好的职业素质和礼貌在配送过程中不得与采购人相关人员发生恶意争执，要以认真友好、负责任的工作态度进行配送服务。

10、配送人员需持有健康证并事前向采购人备案，并至少安排 1 辆专用车和一名工作人员负责送货，送货车应做好消毒措施。

11、在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于成交人，货物发生遗失、损坏由成交人负责。

12、成交人须严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量否则采购人有权拒收。

13、除客观不可抗力外，成交人不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，成交人应在得知情况的同时告知采购人并征得同意方可更改。如发现成交人有私自更改菜单货品以违约论处，由此产生的一切损失和费用由成交人承担。出现三次上述情况的，处以人民币1000元罚款，罚款在供货结算款内扣除。

14、采购人发现采购货物不能正常食用的，成交人应无条件退换。成交人未能履行合同所约定事项或供应不合格、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案并对成交人予以处罚，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供应资格，同时终止合同。

15、成交人不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或成交人存在违反合同的行为，并且不予纠正的，将取消其配送资格，同时终止合同。

16、商品在保质期出现损坏的，成交人应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由成交人负责。

17、成交人的送货单必须详细注明商品的品种、品牌、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收，结算期末成交人还应提供送货清单供采购人结算。

18、成交人指定送货专员必须穿着便于辨认的工衣，送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。

19、成交人不得泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人利益、形象、声誉受损的，成交人将承担由此产生的一切损失和法律责任。

（七）验收要求

1、做好卸货前的检查。采购人和成交人双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2、食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车内无不良气味、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；

3、采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证一留样一抽查一过磅一入库的程序完成验收，成交人提供原件的留原件，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。每批次每种货物均留样，检测按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

4、抽查发现食品安全质量问题的处理，对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等；若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，采购人有权取消成交人供货资格，取消成交人供货合同并没收履约保证金。成交人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

5、抽查发现资质证照不全问题的处理：

(1) 整批产品无相关部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

(2) 抽查发现部分产品无相关部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

(3) 抽查发现部分产品无相关部门出具的产品质量检验报告的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品质量检验报告的，全部退货；50%以下没有产品质量检验报告的，将无产品质量检验报告的货物退货。

6、货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由成交人承担，并且采购人有权追究成交人的相关责任。

7、退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，需以不影响伙食供应采购为前提尽快补送。

8、验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

（八）履约保证金

1、响应供应商一旦获成交资格，应在收到成交通知书之日起 7 个工作日内，合同签订前按规定向采购人提交履约保证金，履约保证金应存放在采购人指定的履约保证金帐户。每位中选人履约保证金金额为人民币 5000 元整（大写：人民币伍仟元整）。

2、如果成交人拒绝提交或没有在规定的时间内提交履约保证金，则视为放弃成交资格。

3、成交人与采购人签订合同后，在合同有效期内，采购人将对合同履行情况和实施效果进行跟踪，发现问题将由采购人与成交人现场主管监督人员一并现场检查、核实，并签名确认。

4、合同期满，履约保证金如没发生罚款和没收，成交人如期履行合同，采购人将于合同期满之日起 10 个工作日内将按合同要求完成项目工作后由采购人无息返还。

（九）付款方式

1、货款按月度进行结算：

2、结算公式：

2.1 最终结算价=全国农产品批发市场价格信息系统网站(四川省)公布的食物价格(30天为周期)平均值×(1-成交下浮率)×食材实际月度供货量。

2.2 若四川省未公布食物价格,则按照:最终结算价=下一月15日前双方确定的上一月供货价格×(1-成交下浮率)×食材实际月度供货量。

3、采购人收到成交人收货验收单凭证复印件和有效等额发票后,每个月结束后15个工作日内,采购人按实以支票或转帐付款方式支付货款给成交人指定帐户。

4、收款方、出具发票方、合同成交人均必须与成交人名称一致。

第三章 报价人须知

一、说明

1. 适用范围

1.1 本比选文件适用于本次比选中所述项目的采购。

2. 定义

2.1 “比选人”是指：四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司

2.2 合格的报价人

1) 供应商应具备招标公告相关规定的条件；

2) 本项目比选文件规定的其它要求。

2.3 “中选人”是指经法定程序确定并授予合同的报价人。

3. 合格的货物和服务

3.1 “货物”是指报价人制造或组织符合比选文件要求的货物等。比选文件中没有提及比选货物来源地的，根据《采购法》的相关规定均应是本国货物。比选的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足比选文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.2 “服务”是指除货物以外的其他政府采购对象，其中包括：报价人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及比选文件规定的其它服务。

特别说明

1. 禁止事项

1.1 比选人、报价人不得相互串通损害国家利益、社会公共利益和其他当事人的合法权益；不得以任何手段排斥其他报价人参与竞争。

1.2 报价人不得向比选人、比选小组的组成人员行贿或者采取其他不正当手段谋取中选。

1.3 除报价人被要求对比选文件进行质疑澄清外，从开标之时起至授予合同止，报价人不得就与其比选文件有关的事项主动与比选小组、比选人接触。

1.4 《中华人民共和国采购法》及相关法规规定的其他禁止行为。

2. 保密事项

2.1 由比选人向报价人提供的所有资料，报价人获得后，应对其保密。除非比选人同意，报价人不得向第三方透露或将其用于本次比选以外的任何用途。开标后，应比选人要求，报价人须归还采购人认为需保密的文件和资料，并销毁所有需保密的备份文件和资料。

3. 报价人须知

3.1 报价人将被视为已合理地尽可能地对所有影响本采购项目的事项，包括任何与本比选文件所列明的有关的特殊困难充分了解。

4. 保证

4.1 报价人应保证所提交给采购人比选人和采购代理机构的资料和数据是真实的，并承担相应的法律责任。

二、比选文件

5. 比选文件的构成

5.1 比选文件由下列文件以及在比选过程中发出的修正和补充文件组成：

- 1) 比选公告
- 2) 采购项目内容
- 3) 报价人须知
- 4) 合同书格式
- 5) 比选文件格式
- 6) 在比选过程中由比选人发出的修正和补充文件等

5.2 报价人应认真阅读、并充分理解比选文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款等）。报价人没有按照比选文件要求提交全部资料，或者没有对比选文件在各方面都做出实质性响应是报价人的风险，有可能导致其比选被拒绝，或被认定为无效比选或被确定为比选无效。

6. 比选文件的澄清

6.1 任何要求对比选文件进行澄清的报价人，均应以书面形式在比选截止时间三日以前通知比选人。比选人将组织对报价人所要求澄清的内容均以书面形式予以答复。必要时，比选人将组织相关专家召开答疑会，并将会议内容以书面的形式发给每个潜在报价人。

6.2 报价人在规定的时间内未对比选文件澄清或提出疑问的，比选人将视其为无异议。对比选文件中描述有歧意或前后不一致的地方，比选小组有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个报价人。

7. 比选文件的修改

7.1 在比选截止时间三日以前，无论出于何种原因，比选人可主动地或在解答报价人提出的疑问时对比选文件进行修改。

7.2 修改后的内容是比选文件的组成部分，将以书面形式通知所有潜在报价人，并对潜在报价人具有约束力。潜在报价人在收到上述通知后，应立即以书面形式向比选人确认。

7.3 为使报价人准备工作时有充足时间对比选文件的修改部分进行研究，比选人将适当推迟比选截止期，并将发布公告及书面通知所有潜在报价人。

三、比选文件的编制和数量

8. 比选的语言

8.1 报价人提交的比选文件以及报价人与比选人就有关比选的所有来往函电均应使用中文。报价人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释比选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。

9. 比选文件的构成应符合法律法规及比选文件的要求。

10. 比选文件编制

10.1 报价人应当对比选文件进行装订，对未经装订的比选文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由报价人承担。

10.2 报价人应完整、真实、准确的填写比选文件中规定的所有内容。

10.3 报价人必须对比选文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受比选人及采购监督管理部门等对其中任何资料进行核实的要求。报价人必须对比选文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

10.4 如果因为报价人比选文件填报的内容不详，或没有提供比选文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由报价人承担。

11. 比选报价

11.1 报价人所提供的货物和服务均应以人民币报价，若同时以人民币及外币报价的，以人民币报价为准。

11.2 报价人应按照“第二章”采购项目服务要求”规定的内容、责任范围以及合同条款进行报价。并按《比选一览表》确定的格式报出分项价格和总价。比选总价中不得包含比选文件要求以外的内容；否则，在比选时不予核减。比选总价中也不得缺漏比选文件所要求的内容，否则，其比选将可能被视为无效比选或确定为比选无效。

11.3 每一个单项只允许有一个报价，否则将被视为无效比选。

12. 备选方案

12.1 只允许报价人有一个比选方案，否则将被视为无效比选。

13. 报价人资格证明文件

13.1 报价人应按比选文件的要求，提交证明其有资格参加比选和中选后有履行合同能力的文件，并作为其比选文件的组成部分，包括但不限于下列文件：

1) 比选函；

2) 法定代表人资格证明书及授权委托书；

3) 关于资格的声明函及资格证明文件：

A. 报价人情况介绍表、合作机构情况、有效的且通过年审的工商营业执照、税务登记证、组织机构代码证等复印件；

B. 报价人近两年的财务审计报告或财务报表复印件；

C. 提供拟任执行管理及人员近季度的社保缴纳情况证明材料；

D. 报价人认为有必要提供的其他资格证明文件。

13.2 资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位印章。

14. 证明比选文件的合格性和符合比选文件规定的文件：

14.1 技术部分

14.2 价格部分：

报价人应按照“第二章-采购项目服务要求”规定的内容、责任范围以及合同条款，并按《比选一览表》格式进行报价：

1) 比选一览表；

15. 比选文件的截止期

15.1. 比选文件递送的截止时间为 2023 年 6 月 26 日上午 10 时，超过截止时间后的文件为无效文件。

16. 比选文件的数量和签署

16.1 报价人应编制比选文件一式两份，其中正本壹份和副本各一份，比选文件的副本可采用正本的复印件。每套比选文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。

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

16.3 比选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、比选文件的递交

17. 比选文件的密封和标记

17.1 为方便开选时唱选，报价人应将《比选一览表》一份单独密封提交，并在信封上清晰标明“比选一览表”字样。报价人应将比选文件正本和所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”“副本”字样。

17.2 信封或外包装上应当注明项目名称、项目编号（如有）和“在（比选文件中规定的开标日期和时间）之前不得启封”的字样，封口处应加盖报价人印章。

17.3 如果未按要求密封和标记，比选人对误投或提前启封概不负责。

18. 比选文件的修改和撤回

18.1 报价人在比选截止时间前，可以对所递交的比选文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知比选人。补充、修改的内容应当按比选文件要求签署、盖章，并作为比选文件的组成部分。在比选截止时间之后，报价人不得对其比选文件做任何修改和补充。

18.2 报价人在递交比选文件后，可以撤回其比选文件，但报价人必须在规定的比选截止时间前以书面形式告知比选人。

18.3 报价人所提交的比选文件在评选结束后，无论中选与否都不退还。

五、开选、评选及定选

19. 开选

19.1 比选人在《比选公告》中规定的日期、时间和地点组织公开比选。比选时原则上应当有人代表和报价人代表参加。参加开标的代表应签到以证明其出席。

19.2 比选时，由监督人员检查比选文件的密封情况，无监督人员时由比选人工作人员现场展示比选文件，请所有在场的报价人检查比选文件的密封情况，经确认无误后由比选工作人员当众拆封，宣读报价人名称、比选价格。

19.3 比选人做好开标记录，开标记录由各报价人签字确认。

20. 比选小组的组成和比选方法

20.1 比选由比选人依照采购法律、法规、规章、政策的规定，组建的比选小组负责。比选小组成员由比选人代表5人或5人以上单数组成。

20.2 比选小组将按照比选文件确定的比选方法进行比选。比选小组对比选文件的评审分为资格性审查、符合性检查和商务标评分、技术标评分、比选价格评分。

20.3 本次比选采用综合评分法，具体见本章“九、比选方法、步骤及标准”。

21. 比选文件的初审

21.1 比选小组将依法审查比选文件是否完整、总体编排是否有序、文件签署是否合格、是否按比选文件的规定密封和标记等。

21.2 比选小组对大小写金额不一致、单价汇总与总价不一致的，按以下方法更正：比选文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。如果报价人不接受对其错误的更正，其比选将被视为无效比选或确定为比选无效。

21.3 在详细比选之前，比选小组要审查每份比选文件是否实质上响应了比选文件的要求。实质上响应的比选文件应该是与比选文件要求的关键条款、条件和规格相符没有实质偏离的比选文件。比选小组决定比选文件的响应程度只依据比选文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但比选文件有不真实、不正确内容的除外。

21.4 报价人有下列情形之一的，其比选文件将被视为无效：

实质上没有响应比选文件要求的比选将被视为无效。报价人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其比选文件成为实质上响应的文件。

21.4.1 在资格性审查、符合性检查时，如发现下列情形之一的，比选文件将确定为无效比选：

1) 投标总金额超过本项目比选预算；（米、面、油、调料类 32 万；蔬菜、水果类 32 万；肉类 32 万）

2) 报价人的比选文件或资格证明文件未提供或不符合比选文件要求的；

3) 不具备比选文件中规定资格要求的；

4) 未按照比选文件规定要求签署、盖章的；

5) 比选文件无法定代表人签字或签字人无法定代表人有效授权的；

6) 参加采购活动前三年内，在经营活动中有重大违法记录的；

7) 比选文件对比选文件的实质性服务与商务条款产生偏离的。

8) 符合比选文件中规定的被视为无效比选的其他条款的。

9) 不符合法律、法规规定的其他实质性要求的。

21.4.2 比选小组对各报价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参选者应实行及时告知，由比选小组代表将集体意见现场及时告知参选当事人。

22. 比选文件的澄清

22.1 比选期间，对比选文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，比选小组可以书面形式（应当由比选小组签字）要求报价人作出必要的澄清、说明或者纠正，但不得允许报价人对报价等实质性内容做任何更改。报价人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并不得超出比选文件的范围或者改变比选文件的实质性内容。有关澄清的答复均应由报价人的法定代表人或授权代表签字的书面形式作出。

22.2 报价人的澄清文件是其比选文件的组成部分。

23. 评选

23.1 比选小组只对确定为实质上响应比选文件要求的比选文件进行评价和比较。

24. 授选

24.1 比选小组按照比选文件确定的比选方法、步骤、标准，对比选文件进行评审，提出书面比选报告，按照综合评价得分由高到低的顺序推荐前三名为中选候选人。

24.2 比选人在收到比选报告后的法定时间内，按照比选报告中推荐的中选候选人顺序确定中选人。

24.3 中选人确定后，比选人将在四川乐资铜高速公路有限公司官网上发布中选公告，并向中选人发出《中选通知书》，《中选通知书》对中选人和比选人具有同等法律效力。

25. 替补候选人的设定与使用。

在合同签订前，比选人发现中选人的报价或供货范围有缺漏、实际应标产品或服务存在重大偏差、或比选材料存在欺诈行为时、或中选人因不可抗力或自身原因不能履行合同的，将有理由取消中选人资格，且保留依法追究的权利；并将依法确定排名第四名的中选候选人为本项目的中选人。

六、质疑

报价人认为比选过程和成交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3个工作日内，以书面形式向比选人提出质疑。

七、合同的订立和履行

27. 合同的订立

27.1 比选人与中选供应商自中选通知书发出之日起三日内，按比选文件要求和中选人比选文件承诺签订食堂食材采购合同，但不得超出比选文件和中选人比选文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

27.2 签订食堂食材比选合同后7个工作日内，比选人应将比选合同副本报比选人纪检办公室备案。

28. 合同的履行

28.1 食堂食材比选合同订立后，合闸各方不得擅自变更、中止或者终止合同。食堂食材比选合同需要变更的，比选人应将有关合同变更内容，以书面形式报比选人纪检办公室备案。

28.2 食堂食材采购合同履行中，比选人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金额不得超过原采购金额的百分之十五。签订补充合同的必须按照28.1条的规定备案。

八 比选方法、步骤及标准

比选方法、步骤及标准：比选方法采用综合评分法，即：对通过初审的各报价人的技术、商务、价格进行评审、比较，并量化打分，最后根据各项得分之和（其中：技术评价40分、商务评价40分、价格评价20分）计算出通过初审报价人的综合评价得分。比选小组将按各报价人结合评价得分由高到低的原则对所有通过初审的报价人进行排序，推荐前三名的报价人为中选候选人。

30. 比选步骤

比选小组对比选文件的评审分为初审、比较与评价：

1、初审（审查内容详见资格性和符合性审查表）

(1) 资格性检查；

(2) 符合性检查；

2、比较与评价

(1) 技术评价（40%）

各评委对通过初审的报价人对照采购需求各项技术要求进行评审和比较，并量化打分（评价打分内容详见技术评价表）；所有评委对某一报价人的技术评价评分的算术平均值作为该报价人的技术评价得分。

(2) 商务评价（40%）

各评委对通过初审的报价人对照采购需求各项商务要求进行评审和比较，并量化打分（评价打分内容详见商务评价表）；所有评委对某一报价人的商务评价评分的算术平均值作为该报价人的商务评价得分。

(3) 价格评估（20%）

报价总价不高于 32 万，申请人有效报价的平均价为评审基准价。报价为基准价的，得 20 分；申请人的报价高于基准价的，以 20 分为基础，每高 1%，扣 0.4 分；报价低于基准价的，以 20 分为基础，每低 1%，扣 1 分（不足 1%，按 1% 计算）；扣完为止。

3、综合比较与评价。

将报价人的技术评价得分、商务评价得分和价格评估得分相加，计算得出该报价人的综合评价得分。

4、推荐中选候选供应商名单

比选小组将按各报价人综合评价得分由高到低的原则对所有通过初审的报价人进行排序，推荐前三名的报价人为中选候选人。

附表 1:

资格性和符合性评审表

审查项目	审查内容	是否通过
资格性 审查	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	
	财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料	
	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料	
	参加采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明	
	具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料	
	法律、行政法规规定的其他条件	
	报价人必须是在中华人民共和国注册的具有独立民事责任的法人或其他组织，取得合法企业工商营业执照且具有相关经营范围；具有向采购人提供货物、工程或者服务能力。	
	报价人须具备有效的《食品流通许可证》或《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。	
	报价人未被列入“信用中国”网站(creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或严重违法失信行为”记录名单（以采购人比选截止日当天在“信用中国”网站(creditchina.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，报价人需提供相关证明资料）	
	本项目不接受联合体，不允许报价人对本比选项目进行分包或转包	
不能通过资格性审查的参选供应商，不需进行以下内容的审查。		
符合性	在经营范围内报价，比选（报价）总金额是固定价且是唯一的，未超过本项目采购最高限价或超过采购最高限价而采购人能支付的；若报价明显低于其成本，参选供应商应能做出合理说明。	
	比选有效期是否为 90 天。	

审查	比选文件符合比选文件的式样和签署要求。	
	商务和服务内容无明显偏离“采购项目内容”的要求。	
	比选文件实质性响应比选文件要求，且无经评委认定为无效标的内容和条款。	
	结论	

附表 2: 技术评价表 (40 分)

序号	评审因素	评审内容	分值	打分	备注
1	企业管理制度	对响应供应商提供的对自身企业的内部管理各项制度、措施、流程等方案进行评价; 优 3 分; 良 2 分; 一般 1 分。	3		
2	产品的品质水平	根据响应供应商货物质量可靠性保障程度 (如: 提供可靠机构供货、商品相关检验报告、商品留样管理制度、商品自检原始记录【每天食材经过双重的检验】等) 进行横向比较; 优 5 分; 良好 3 分; 一般 1 分。	5		
3	产品的质量及安全保证	响应供应商产品的来源、产地和生长环境等各环节的质量保证及食品安全措施全面、具体、合理程度对比打分; 优 5 分; 良好 3 分; 一般 1 分。	5		
4	配送方案及特殊情况应急方案	根据报价人对本项目配送方案, 人员、资源配置可行, 保证措施, 技术支持, 响应时间, 增值特色服务等对比打分; 优 6 分; 良好 4 分; 一般 2 分; 较差 0 分。	6		
5	出现产品质量问题退换货承诺	根据响应供应商对出现产品质量问题退换货承诺的情况进行横向比较; 优 5 分; 良好 3 分; 一般 1 分。	5		
6	响应供应商蔬菜种植基地	考虑到运输成本, 根据响应供应商的独立自主的蔬菜生产基地情况进行评分: 1. 蔬菜生产基地在项目所在地市内得 8 分; 2. 蔬菜生产基地在项目所在地省内得 4 分; 3. 蔬菜生产基地在项目所在地省外得 1 分; 4. 其他情形不得分。 备注: (1) 提供的证明材料或方式: 农田产权证或有效证明租赁合同或其他有效的证明材料; (在报价文件中须提供复印件) (2) 不提供相关资料不得分。	8		
7	食品安全保险	根据响应供应商提供有效的食品安全保险情况对比打分: 优 4 分; 良好 2 分; 一般 1 分; 无则不得分。(提供有效的食品安全保险合同及发票扫描件加盖公章, 比选时核查原件, 未提供不得分)	4		
8		根据响应供应商提供有效的自有智能化管理系统, 系统具备订货、财务管理、费用管理、生产管理中的一项目功能, 得 1 分; 最高分,	4		

	智能化管理	得 4 分。(提供自有的计算机软件著作权扫描件)			
合计			40		

注:各评委按规定的范围内进行量化打分，并统计总分。

附表 3: 商务评价表 (40 分)

序号	评审因素	评审内容	分值	打分	备注
1	认证体系	<p>1、具有有效的 ISO9001 质量管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证、OHSAS18001 职业健康安全管理体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点管理体系认证, 每提供一个得 1 分, 最高得 5 分。(报价文件中须提供证书加盖公章复印件和原件备查)</p> <p>2、2021 年以来响应供应商获得过市级及以上龙头企业证书的, 得 1 分。(须提供证书复印件加盖公章, 原件备查, 不按要求提供不得分)</p>	6		
2	企业证书	<p>具有“2021 年以来连续三年获得守合同重信用证书”、“质量.服务.诚信 AAA 企业证书”、“企业信用等级 AAA 级认证证书”、“企业信用等级 AAA 级第三方认证报告”, 每提供一个得 1 分, 共 4 分。(须提供证书复印件加盖公章, 原件备查, 不按要求提供不得分)</p>	4		
3	服务的便利性	<p>以采购人所在地为中心, 响应供应商本地服务机构的营业执照地址与采购人所在地的驾驶距离进行横向比较:</p> <p>距离≤10 公里 9 分;10 公里<距离≤25 公里 7 分;25<距离≤50 公里 4 分;驾驶距>50 公里以上得 1 分。</p> <p>注:须提供响应供应商本地服务机构的营业执照复印件及百度地图或高德地图带驾驶距离的截图作为证明材料, 不提供不得分。</p>	9		
4	拟投入本项目人员情况	<p>根据响应供应商拟投入本项目的人员数量情况进行比较:</p> <p>数量≥8 人得 7 分;6 人≤数量<8 人得 5 分;2≤数量<6 人得 3 分;数量<2 人得 1 分。</p> <p>注:须提供相关人员的本单位社保及对应健康证复印件作为证明材料, 不提供不得分。</p>	7		
5	配送能力	<p>响应供应商自有冷藏配送车的情况, 每提供一辆得 1 分, 最高得 6 分。</p> <p>备注:须提供以响应供应商或法定代表人名义购买或租赁的相关证明文件复印件 (机动车行驶证)、车辆整体 (从车辆侧后方拍照, 车牌号码与机动车行驶证一致)</p>	6		

		的图片，不提供不得分。			
6	同类项目业绩	为公司饭堂采购食品原材料供货项目的，每项得1分，满分4分。（须提供合同复印件加盖公章，时间以合同签订时间为准，不提供不得分。）	4		
7	企业人员架构	根据响应供应商组织架构是否符合食品原材料服务行业需求，各岗位人员资历等进行横向比较:企业人员架构全面合理:得2分;企业人员架构较合理:得1分;企业人员架构不够合理:0分。 实施组织的配送人员受过食品安全管理培训的得2分，无不得分。（须提供人员食品安全管理员证书复印件加盖公章，不提供不得分。）	4		
合计			40		

注:各评委按规定的范围内进行量化打分，并统计总分。

第四章合同书格式

食堂食材采购合同书

(注:本合同仅为合同的参考文本,合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。)

甲方：_____ 乙方：_____

电话：_____ 电话：_____

地址：_____ 地址：_____

项目编号：

项目名称：四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司食堂食材（米、面、油/蔬菜、水果/肉类）采购合同

根据四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司食堂食材采购项目的比选结果，按照《中华人民共和国民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、服务内容

序号	采购内容	服务时间
1	四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司食堂食材（米、面、油/蔬菜、水果/肉类）采购项目	1年

注：货物名称内容必须与比选文件中货物名称内容一致。

二、合同金额：人民币 XX 整（¥XX0000.00），该费用为比选预算金额。实际金额以实际结算金额为准。供货期内，甲方根据实际需求情况选取乙方进行供货。在任何情况下，甲方不保证供货期内乙方的供货次数及业务发生额，乙方需自行考虑多方面风险，且不得因供货次数及业务发生额要求对价格进行调整。

三、采购项目服务要求

（一）配送内容

1、农副产品包括农业生产所带来的副产品，包括农、林、牧、副、渔五业产品，分为经济作物、干鲜果、干鲜菜及调味品、药材、土副产品、水产品等若干大类。

2、副食品是指一般是经过精加工的食品，包括罐头、饮料（非酒精类饮料）、饼干、小食品、果品等。

3、粮油包括原粮分为谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括：稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子、大麦、荞麦、大豆、小豆、绿豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。

3.1 成品粮包括：大米、小麦粉、小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。

3.2 油脂包括：花生油、菜油、香油、葵花籽油、在麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油、色拉油、调和油、调味油、起酥油等。

3.3 粮油制品包括：杂面茶、挂面、龙须面、荞麦挂面、通心面、凉面、面饼、方便面、米粉、饼干、烧饼、面筋、可可粉等。

4、调味品：生抽、老抽、柱候酱、茄汁等。

5、所采购的蔬菜瓜果类食品必须有有关职能部门授权的检测中心提供的农药检测证明，且量足价平，并提供有完善售后服务。

6、所有食品为非转基因。

7、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。

8、具体项目内容，详见附件《项目类别及种类》。

9、本项目实际供应的类别及数量以甲方确认的为准，包括但不限于比选文件中所列明的农副产品、副食品以及粮油产品各项类别。

（二）验收与质量要求

1、农副产品

1.1 蔬菜、瓜果类验收标准

辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方必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 NaNO ₃ 计)	瓜果类 ≤600; 叶菜根茎类 ≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤0.5

1.2 具体感官要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，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、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

1.3 新鲜度

水量：充足、但无过分萎蔫、皱皮。

色泽：正常，无变色、光泽、透亮鲜艳。

硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根部略硬。

机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

形状：枝叶丰满、大小适中、曲线协调。

成熟度：适中、无未熟果实、腐烂。

污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）

有包装肉菜：应完整、干净。

叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。

瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

供某重量须达到甲方的供货需求重量。

1.4 供应要求：

蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）

配菜品种按甲方计划和要求的品种供应；

主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有 8 个品种以上，每个品种不少于 1 次，6-9 月叶菜类不少于 30%，，其余时间叶某类不少于 60%。

2、水果

2.1 质量要求：

所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，个头均匀，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

乙方所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

2.2 供应要求:

(1) 水果供应的品种安排:

(2) 水果品种按甲方计划和要求的品种供应:

(3) 水果品种由供求双方根据季节安排,但要确保每周有 5 个品种以上,每个品种不少于 1 次。

3、水产类的品质要求:

3.1 鲜鱼鳞片完整,有光泽无脱落,鳃口紧闭,眼球光亮透明,鱼鳃鲜红,鳍尾完整,确保皮肤天然色泽明显。

3.2 鱼体:饱满结实、新鲜、无腐烂异味,肉质紧密有弹性,无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心,无毒,无害,无污染。

3.3 鲜活类要求游动活泼,鱼体健康,体态匀称,体色鲜明,体表光滑,眼睛亮丽,鳞片鳍条完好。

产品票证要求:

3.4 产品资质名称:贮存地的出入库检疫证明,水产品成型标准为个体单桂冷冻成型。

3.5 验收索证要求:交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明。

3.6 水产品每次交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明(随车同行以及《贮存地的出入库检疫证明》)。

4、肉类

4.1 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有关标准,保证无异味、无霉烂变质,每次交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明(随车同行):《产品合格证》、《卫生检疫报告》。新鲜肉确保每日新鲜。

4.2 所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

4.3 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%,冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%,冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%,解冻时间为 4 小时以内(室温 20℃)。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

4.4 所有货物指标要符合国家强制性标准要求,冻食品类产品,响应供应商必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数,且包装箱上必须贴有 QS 标志。

4.5 对所有肉类、食品的品质要求,必须符合国家食品部门的有关标准和下列要求:

五花肉	肥瘦比例为 3:7 (三线肉),肉呈均匀的红色,有光泽,肉质紧密富有弹性,有坚实感,用手指按压凹陷后会立即复原;肉的外表及切面微湿润,不粘手,脂肪洁白,肉汁透明。
上肉	肉呈均匀的红色,有光泽、肉质紧密,有坚实感;肉的外表及切面微湿润,不粘手,脂肪洁白无霉点。
牛肉	肌肉有光泽红色均匀脂肪乳白色或微黄色,纤维清晰,有坚韧性,外表微干或湿润不粘手,切

	面湿润，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉固有的气味，无臭味，无异味。
鸡肉	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从1kg—1.25kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢。
鸭肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1.5kg，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鸭的正常气味。
瘦肉	脂肪含量低于5%。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。
鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家QS认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家QS认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
鹅肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于2kg，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鹅的正常气味。

4.6 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

4.7 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4.8 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

4.9 粘度：外表湿润，不粘手外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

4.10， 气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

4.11 供货肉重量须达到甲方的供货需求重量。

4.12 生产（供应）企业的资质证明：

类别	资质证明
禽畜鲜肉、冻肉类	《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》或《全国工业产品生产许可证》、《动物防疫合格证》
肉制品	《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》或《全国工业产品生产许可证》

4.13 产品票证要求：

类别	产品资质名称	验收索证要求
猪、牛肉类家禽类	1、《出县境动物产品检疫合格证》	由相关动植物检疫部门出具，用于跨区销售

	2、《产品合格证》	检查，交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
肉制品	1、《卫生检疫报告》	由相关疾控部门或卫生检验部门出具(半年内有效)交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
	2、《产品合格证》	

4.14 其他类别主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）

4.14.1 腊制品类：色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。没有添加人工色素以及化学物质。

4.14.2 其它（面）粉类：色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。

4.14.3 熟食类：肉色有光泽，红色均匀，脂肪通透色，具有鲜肉固有的气味，无异味。

5、副食及粮油粮油类主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）

5.1 大米

5.1.1 米类执行标准：GB1354-86GB2715-21005GB1354-2009 国家标准一等米不含添加剂。

5.1.2 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。	

5.1.3 GB1354-2009 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

5.1.4 大米质量标准：

5.1.4.1 有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-86）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。

5.1.4.2 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

5.2 食用油

(1) 基本要求：外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。不得混有其他食用油或非食用油。

(2) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

5.3 乳制品供应产品质量要求：

(1) 饮用奶品种：采用经高温灭菌或巴氏灭菌法等工序制作的纯牛奶和一种调制乳（液体常温）。

(2) 单件包装： $\geq 200\text{ml}$ 。

(3) 营养指标：纯牛奶：每 100 克牛奶中，蛋白质含量 ≥ 3.0 克，脂肪含量 ≥ 3.1 克，非脂乳固体 ≥ 8.1 克。酸奶：每 100 克牛奶中，蛋白质含量 ≥ 2.3 克，脂肪含量 ≥ 2.5 克。

(4) 保质期 ≤ 6 个月。（奶类制品乙方必须保证货品从生产日期到甲方食用 2 个月内；鲜奶及其他需要冷藏保鲜奶制品，按有关保质或保鲜期标准执行）

(5) 牛奶必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》和国家卫生部颁布的《乳和乳制品卫生管理办法》以及其他相关法律、法规。

(6) 牛奶的质量和标识，应执行国家标准，GB251910《食品安全国家标准灭菌乳》和 1GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》的规定。

5.4 面类

供应产品的质量要求：

(1) 面类货物必须符合卫生，不得有变质、霉变、生虫、污秽不洁、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。

(3) 乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

5.5 调味品

供应产品的质量要求：

(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。

5.5.1 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。

5.5.2 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。

5.5.3 调味品执行标准：

5.5.3.1 GB-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

5.5.3.2 GB-18186-2000 标准《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	ug/L	≤5
罗丹明 B	mg/kg	不得检出

5.5.3.3 3Q/JAMMY01-2007《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
-----------------	------	------

5.5.3.4Q/GZZMZ21-2008《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/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
罗丹明B	mg/kg	不得检出

5.5.3.5SB/T10005-2007《蚝油》；Q/GZZMZ3-2008《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/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
安赛蜜	g/kg	≤0.5
糖精钠	g/kg	≤0.15
甜蜜素	g/kg	≤0.65

附件：项目类别及种类

类别	种类名称
蔬菜类	生菜、上海青、小白菜、苦麦菜、包心菜、水通芥菜、芥菜、奶白菜、韭菜、西洋菜、枸杞叶、绍菜、潺菜、番薯叶、香花菜、大白菜、春菜、菜心、油麦菜、苋菜、韭菜花、葱、姜、沙姜、蒜头、蒜苗、蒜心、菜花、圆椒、尖椒、兰豆、四季豆、豆角、西芹、香芹、韭黄、茺茜(香菜)、通菜、菠菜、紫苏叶、莴笋、皇帝菜、豆芽、洋葱、胶笋、芦笋、牛蒡、京葱、雪里红、菜花、西兰花等。
瓜果类(蔬果产品)	青瓜、白瓜、丝瓜、节瓜、冬瓜、南瓜、葫芦瓜、水瓜、佛手瓜、木瓜、苦瓜、茄瓜、黄瓜、云南小瓜、西红柿、土豆、黄豆、青豆、板栗、玉米、花生、毛豆、鲜百合、沙葛、马蹄、红薯、芋头、粉葛、莲藕、淮山、鲜莲子等。
瓜果类(水果产品)	香蕉、粉蕉、大蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、砂糖橘、柚子、提子、荔枝、椰子等。
肉类(含蛋类)	生猪(肉、骨)、生牛(肉、骨)、羊(肉、骨)、驴(肉、骨)、光禽鸡肉、光禽鹅肉、光禽鸭肉、光禽乳鸽等。 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋等。
干货类	菜干、干冬菇、干木耳、干茶树菇、陈皮、提子干、鸡骨草、五指毛桃、干腐皮、干金针菇、干沙姜、干葱头、昆布、干云耳、虾米、瑶柱、贝壳类干货、当归、无花果、干鱿鱼、虾皮、水草、菊花、海带、面筋、腐竹、榄角、粽叶、冬瓜干、丁香、虫草花、花旗参、淡菜、干生蚝肉、苕实、沙参、玉竹、杞子、党参、萝卜干、笋干等。

	薏米、红枣、赤小豆、红豆、眉豆、黄豆、百合、莲子、花生、扁豆、绿豆、南北杏、红腰豆等。
水产类(淡水产品)	皖鱼、大头鱼、鲫鱼、鲛鱼、生鱼、边鱼、鲈鱼、盲曹鱼、和顺鱼、桂花鱼、泥鳅鱼、福寿鱼、沙鳊等。
水产类(咸水产品)	泥猛鱼、黄花鱼、白仓鱼、笋壳鱼、跳跳鱼、红三鱼、海鱼、乌头鱼、鱿鱼、墨鱼、多宝鱼、带鱼、沙丁鱼、海鲈、秋多鱼、扇贝、生蚝、蚌、螺、菖、白贝、花甲、带子、圣子、虾、蟹等。
食用菌类	金针菇、茶树菇、海鲜菇、鲜平菇、蘑菇、鲜草菇、袖珍菇、鲜冬菇、鲜木耳等。
腌渍类	酸豆角、酸笋、梅菜、榨菜、大头菜、酸菜、雪菜、萝卜干、冬菜、五柳菜、腌青瓜等。
豆制品类	豆腐、白豆干、凉皮、烟干、炸豆腐、香干丝、小豆卜、华晨豆卜、千张皮、香干、面筋等。
米面制品类	河粉、布拉肠、饺子皮、云吞皮、猪肠粉、陈村粉、濑粉、面条、(非干面类)、粉条、糯米盏、饺子、云吞、汤圆、生切面、包子、面包、汤圆等。
腊味类	腊肉、腊肠。
熟食类	烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、卤水肉等。
乳制品类	鲜牛奶、杀菌奶、灭菌奶、酸奶、全脂奶粉、脱脂奶粉、全脂加糖乳粉、调味乳粉、炼乳类、乳脂肪类打蛋糕用的稀奶油等。
调味品、配料	生抽、老抽、柱候酱、味精、茄汁等。

(三) 考核标准

- 1、甲方有权根据乙方的配送食材质量、服务质量、响应及时程度等情况更换供应商。
- 2、甲方提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，甲方有权终止乙方的供货资格。
- 3、考核标准：甲方在服务期限内不定期对乙方实行考核制度，合同期内若扣分累计达到 20 分则甲方将对乙方作出警告处理，若扣分累计达到 30 分或以上则甲方有权利取消乙方的供应资格。

3.1 退出机制

乙方在服务期内，有下列行为之一的，甲方有权立即终止其入库资格：

- (1) 不能通过考核的，勒令整改仍不能达到要求的；
- (2) 出现被责令停业，财产被接管、冻结，破产状况的；
- (3) 法律、法规规定的乙方不具备履约能力的其他情形；
- (4) 乙方被甲方有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的。

3.2 补充机制

为了保证甲方饭堂物资的稳定供应，乙方在服务期间如不能满足甲方的供货需求或被取消供货资格的，甲方有权再选择得分排名第四的乙方负责供货签订合同并完成该项工作。

如出现全部成交单位均被取消其供货资格的，甲方有权重新组织采购口甲方不给予任何补偿。

考核机制如下：

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现项次扣 5 分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣 5 分；		
交货	3	违反磋商文件、响应文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；		
	4	未按甲方采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生次扣 5 分并警告一次；		
	5	违反磋商文件、响应文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现项次扣 30 分；		
	7	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	8	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	9	发生退货情况，造成用户方伙食无法按时供应的，每发生次扣 20 分；		
质量	10	同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 5 分；		
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣 5 分；		
	12	甲方不定期抽检送货产品，如出现产品检验不合格，或提供有毒食品造成食品安全事故的，一次扣 30 分，即时取消供货资格。		
	13	把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，每发现一次扣 5 分；		
	14	乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；		
	15	货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分；		
	16	对甲方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	17	变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；		
	18	乙方工作人员不遵守用户方各项管理规定每次扣 5 分；		
	19	甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容。		
扣分合计				
考核人				

（四）食品质量的基本检查

1、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2、食品到达目的地时外包装完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

3、对食品检查如下：

（1）乙方供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。

(2) 采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。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。禁止采购超过保质期限的食品。

(3) 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、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、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。

(4) 对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

4、乙方所提供的食品必须取样保留 24 小时，且供应的全部蔬菜由甲方不定时组织人员在使用前进行农药残留检测，如检测不合格则不能使用，所需检测和取样保留的试纸、药品等由乙方提供及承担费用。

(五) 其他服务要求

1、乙方必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。

2、乙方必须承担货物的运输、搬运、装卸、配送、交通费及其所产生税费等一切费用口。

3、乙方需根据甲方订单指引不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等）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，应事先通知并征得甲方同意方可实施。

4、甲方可根据自身需求以及对货物的品质要求，随时有权终止某些商品的采购或变更，有权选择或指定合适的供应商（供应点）交由乙方负责定点采购，乙方不得以任何理由拒绝。

5、乙方获得本项目的供货资格并不意味着拥有业务保障，乙方在合同履行期间，甲方可根据采购及业务发展需要，可通过相应的磋商方式适当增补其他专业类别的供货商，甲方无需通知乙方且不予任何经济补偿。

6、乙方应当根据甲方实际情况，按照与甲方的约定，在规定的时间内将预订的货物如数送到指定地点。除发生客观不可抗力的情况外，乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应在得知情况的同时告知并征得甲方同意，因乙方故意拖沓造成甲方利益受损的，甲方有权要求乙方赔偿，出现二次上述情况的，处以乙方人民币 1000 元罚款，罚款在供货结算款内扣除。

7、乙方负责货品的仓储，甲方不提供仓库。

8、乙方应根据甲方实际要求运送货物，必要时应进行免费简单加工。

9、乙方须委派合法运送人员负责货运工作，配送人员应具有良好的职业素质和礼貌在配送过程中不得与甲方相关人员发生恶意争执，要以认真友好、负责任的工作态度进行配送服务。

10、配送人员需持有健康证并事前向甲方备案，并至少安排 1 辆专用车和一名工作人员负责送货，送货车应做好消毒措施。

11、在甲方签收之前，货物的所有权和风险属于乙方，货物发生遗失、损坏由乙方负责。

12、乙方须严格按照甲方的指令配送商品的数量，不得随意增减数量否则甲方有权拒收。

13、除客观不可抗力外，乙方不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得同意方可更改。如发现乙方有私自更改菜单货品以违约论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。出现三次上述情况的，处以人民币 1000 元相款，罚款在供货结算款内扣除。

14、甲方发现采购货物不能正常食用的，乙方应无条件退换。乙方未能履行合同所约定事项或供应不合格、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格，同时终止合同。

15、乙方不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反合同的行为，并且不予纠正的，将取消其配送资格，同时终止合同。

16、商品在保质期出现损坏的，乙方应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由乙方负责。

17、乙方的送货单必须详细注明商品的品种、品牌、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，甲方将拒绝签收，结算期末乙方还应提供送货清单供甲方结算。

18、乙方指定送货专员必须穿着便于辨认的工衣，送货专员在甲方单位活动必须严格遵守甲方单位各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。

19、乙方不得泄露甲方的商业秘密，泄密造成甲方利益、形象、声誉受损的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

四、供货时间

1、乙方须在接到甲方订单之日的第二天早上 6 点钟前将甲方所订购的货物送至指定地点。如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量等，乙方须在接到通知后 30 分钟前将货物送达。待甲方验收、核对后，供货才算完成。如因故退货，乙方需在 1 小时内进行第二次供货，以确保甲方货物供应。对小量常用品的临时需求，能保证 30 分钟送到，对于不符合要求的产品，除退货外还需承诺及时更换 1 小时送到。

2、早餐类食品需按照甲方每天工作日早上 6 点准时送达指定地点。

3、干货类货品原则上每日供货，供货量以甲方订单为准，特殊情况双方协商解决。

4、大米、面粉、五谷杂粮原则上每月分四个批次供货，供货量以甲方订单为准，特殊情况双方协商解决。

五、质量及包装要求

1、乙方应充分理解并认真遵循本比选文件的要求，所提供的货物必须是满足比选文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权

货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

2、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3、甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品。

4、乙方保证所提供的粮油肉副的种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。并在响应文件中列出相关品目。

5、乙方应能够配合甲方及时更新所提供的符合卫生部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证或食品经营许可证等。

6、乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方需负担全数之医药费及全部赔偿损失并没收履约保证金。甲方取消乙方供货资格，解除供货合同，追究相应的经济损失。乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

六、货物配送与卸货要求

1、送货方式：每次根据甲方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，响应供应商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，作为甲方入库验收之凭证。

2、交货地点：四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司食堂（成资渝高速公路管理中心）。

3、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。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温度。

4、冷藏、冷冻食品和肉类必须用冷藏、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。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

5、送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2 摄氏度至 7 摄氏度的范围之内，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。

6、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，响应供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

7、每次根据采购用户的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购用户通知时约定，由甲方指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货

（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，响应供应商须承担全部责任）。

8、在本环节中应保证冷藏食品脱离冷藏最佳时间不得超过 20 分钟。

9、运输、包装等费用已经包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

七、付款方式

1、货款按月度进行结算：

2、结算公式：

2.1 最终结算价=全国农产品批发市场价格信息系统网站(四川省)公布的食物价格(30 天为周期)平均值×(1-成交下浮率)×食材实际月度供货量。

2.2 若四川省未公布食物价格，则按照：最终结算价=下一月 15 日前双方确定的上一月 供货价格×(1-成交下浮率)×食材实际月度供货量。

3、甲方收到乙方收货验收单凭证复印件和有效等额发票后，每个月结束后 15 个工作日内，甲方按实以支票或转帐付款方式支付货款给乙方指定帐户。若乙方未能提供发票的，甲方有权顺延付款期限，且不构成违约。

4、收款方、出具发票方、合同乙方均必须与乙方名称一致。

八、验收要求

1、做好卸货前的检查。甲方和乙方双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2、食物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食物必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食物没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食物应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象；

3、采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证一留样一抽查一过磅一入库的程序完成验收，乙方提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的查验原件后索取复印件留存。每批次每种货物均留样，检测按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

4、抽查发现食物安全质量问题的处理，对危及人身安全的食物质量问题采取零容忍措施，如水产品中发观河豚鱼，发观腐败变质肉类等；若抽查未发观问题，而在加工食用前发观部分产品质量问题，甲方有权取消乙方供货资格，取消乙方供货合同并没收履约保证金。乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

5、抽查发观资质证照不全问题的处理：

(1) 整批产品无有关部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

(2) 抽查发观部分产品无有关部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

(3) 抽查发现部分产品无有关部门出具的产品质量检验报告的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品质量检验报告的，全部退货；50%以下没有产品质量检验报告的，将无产品质量检验报告的货物退货。

6、货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。

7、退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，需以不影响伙食供应为前提尽快补送。

8、验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

九、违约责任与赔偿损失

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

2、乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 3%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上或累计达到 3 次的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3、甲方无正当理由拒收货物/接受服务，到期拒付货物/服务款项的，甲方向乙方偿付当次货物价款 5%的违约金。甲方逾期付款，则每日按应付未付款项的 3%向乙方偿付违约金。

4、其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

十、争议的解决

1、合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理，应当向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十一、不可抗力：任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十二、税费：在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十三、其它

1、本合同所有附件、采购文件、比选文件、中选通知书通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4、除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

5、对于合同期内，经公司考核满足度高的供应商，公司可决定后续签合同一年。

十四、合同生效:

1、本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、本合同正本肆份，具有同等法律效力，甲方三分、乙方一份。合同自签字之日起即时生效。

3、下列文件是本合同的一部分，并与本合同一起阅读和解释

A 资格声明函;

B 中选通知书;

C 其他相关比选文件。

甲方（盖章):

乙方（盖章):

签约代表:

签约代表:

签定地点:

签定日期: 年 月 日

签定日期: 年 月 日

开户名称:

银行账号:

开户行:

第五章 比选文件格式

比选文件

(正本/副本)

项目编号：
项目名称：
报价人名称：

日期： 年 月 日

一、比选函

致：四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司

依据贵方四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司 2023 年食堂食材采购项目（项目编号：_____）项目比选采购货物及服务的公开比选信息，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（报价人名称、地址）提交下述文件正本 1 份，副本 1 份。

1. 资格性文件；
2. 技术部分；
3. 商务部分；
4. 价格部分。

在此，我方声明如下：

1. 同意并接受比选文件的各项要求，遵守比选文件中的各项规定，按比选文件的要求提供报价。

2. 我方已经详细地阅读了全部比选文件及其附件，包括澄清及参考文件（如果有的话）。我方已完全清晰理解比选文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。

3. 我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

4. 我方承诺在本次比选文件中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。

5. 我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中选资格。

6. 我方同意按比选文件规定向比选人缴纳采购服务费。

报价人：

地址：

传真：

电话：

电子邮件：

报价人（法定代表人授权代表）代表签字：

报价人名称（公章）：

开户银行：

账号：

日期：

二、法定代表人资格证明书及授权委托书

（1）法定代表人资格证明书

致四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司：

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。
签发日期：_____单位：_____（盖章）

附：代表人性别：_____ 年龄：_____

身份证号码：

联系电话：

营业执照号码：

经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

进口物品经营许可证号码：

主营：

兼营：

年龄：

说明：

- 1.法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
- 2.内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
- 3.将此证明书提交对方作为合同附件。

（为避免废标，请供应商务必提供本附件）

法定代表人身份证复印件

(2) 法定代表人授权委托书

致四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司：

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

授权单位：_____（盖章） 法定代表人：_____（签名或盖私章）

有效期限：至_____年_____月_____日； 签发日期：_____

附：代理人性别：_____ 年龄：_____ 职务：_____

身份证号码：

联系电话：

营业执照号码：_____ 经济性质：_____

主营（产）：

兼营（产）：

进口物品经营许可证号码：

主营：

兼营：

说明：

- 1.法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
- 2.内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
- 3.将此证明书提交对方作为合同附件。
- 4.授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的响应，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。
- 5.有效期限：与本公司比选文件中的有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。
- 6.比选签字代表为法定代表人，则本表不适用。

代理人身份证复印件

三、价格部分

1、比选一览表

项目内容	类别	报价	下浮率	备注
四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司 2023 年食堂食材采购项目	米、面、油、调料类			
	蔬菜、水果类			
	肉类			
	合计	(大写)人民币 元整 (¥ 元)		

注：

- 1.报价人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。
- 2.报价中必须包含货物及零配件的购置和安装、运输保险、装卸、培训辅导、质保期售后服务、全额含税发票、雇员费用、合同实施过程中应预见和不可预见费用等。所有价格均应以人民币报价，金额单位为元。
- 3.此表是比选文件的必要文件，是比选文件的组成部分，还应另附一份并与优惠声明（若有）封装在一个信封中，作为唱标之用。

报价人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

报价人名称（签章）：

日期： 年 月 日

四、关于资格的声明函

致四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司

关于贵方四川乐资铜高速公路有限公司成都分公司 2023 年食堂食材采购项目（项目编号：_____）公开比选文件，本签字人愿意参加比选响应，提供比选文件中规定的货物及服务，并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

- 1、营业执照副本或事业单位法人证书、税务登记证、法人代码证的复印件（加盖公章）；
- 2、合格报价人要求提供的文件；
- 3、采购项目内容要求的技术、商务文件；
- 4、比选文件要求提供的其他文件；
- 5、报价人认为提供的其他文件。

（相关证明文件附后）

报价人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

参选名称（签章）：

日期： 年 月 日

五、商务部分

1、报价人情况介绍表

单位名称							
地址							
主管部门		法人代表			职务		
经济类型		授权代表			职务		
邮编		电话			传真		
单位简介及机构设置							
单位优势及特长							
单位概况	注册资本		万元	占地面积		M2	
	职工总数		人	建筑面积		M2	
	资产情况	净资产:		万元	固定资产原值		万元
		负债:		万元	固定资产净值		万元
财务状况 (万元)	年度	主营收入	收入总额	利润总额	净利润	资产负债率	

注:

- 1) 文字描述: 单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、技术力量等。
- 2) 报价人必须提供近两年财务报表(损益表、资产负债表)的复印件(加盖公章)。
- 3) 如报价人此表数据有虚假, 一经查实, 自行承担相关责任。

2、同类项目业绩介绍

序号	客户名称	项目名称及合同金额(万元)	竣工时间	联系人及电话
1				
2				
3				
...				

注：业绩是必须以报价人名义完成并已验收的项目。报价人必须提供合同复印件（请留意评审细则是否要求提供验收报告）。

3、拟任执行管理及技术人员情况

职责分工	姓名	职务	曾主持/参与的同类项目经历	职称	专业工龄	联系电话/手机
总负责人						
其他主要技术人员						
	...					

4、履约进度计划表

序号	拟定时间安排	计划完成的工作内容	实施方建议或要求
1	拟定 年 月 日	签订合同并生效	
2	月 日 月 日		
3	月 日 月 日		
4	月 日 月 日	质保期	

5、其它重要事项说明及承诺

（请扼要叙述）

报价人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

报价人名称（签章）：

日期： 年 月 日

六、商务条款响应表

(1) 商务条款响应表

序号	实质性响应商务条款要求 (请按比选文件第二部分采购项目内容的商务要求条款逐条响应)	是否响应	偏离说明
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

注：

1.对于上述要求，如报价人完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

2.本表内容不得擅自修改。

报价人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

报价人名称（签章）：

日期： 年 月 日

(2) 一般商务条款响应表

序号	一般商务条款要求	是否响应	偏离说明
1	完全理解并接受合同条款要求		
2	完全理解并接受对合格报价人、合格的货物、工程和服务要求		
3	完全理解并接受对报价人的各项须知、规约要求和责任义务		
4	同意接受合同范本所列述的各项条款		
5	同意按本项目要求撒付相关款项		
6	同意采购方以任何形式对我方比选文件内容的真实性和有效性进行审查、验证		
7	其它商务条款偏离说明		

注:

1、对于上述要求，如报价人/响应供应商完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

2、本表内容不得擅自修改。

报价人名称（公章）：

报价人法定代表人（或法定代表人授权代表）签字：

日期： 年 月 日

七、开标信封

开标信封内装

- 1.报价一览表（复印件）；
- 2.法定代表人授权委托书复印件；
- 3.退保证金说明（仅作退保证金时用）。

【说明】本“开标信封”需单袖密封提交。