广西国建项目管理有限公司

公开招标采购文件



**采购项目编号：GXGJ2025-G0005-S**

**采购项目名称：南宁市第三职业技术学校2025-2026年度食堂食材集采集配服务项目**

**采 购 人：南宁市第三职业技术学校**

**采购代理机构：广西国建项目管理有限公司**

**2025年1月**

**目 录**

[第一章 公开招标公告 2](#_Toc476436431)

[第二章 招标项目采购需求 6](#_Toc476436432)

[第三章 投标人须知 24](#_Toc476436433)

[第四章 评标方法及评分标准 38](#_Toc476436434)

[第五章 合同主要条款 47](#_Toc476436435)

[第六章　投标文件格式 56](#_Toc476436436)

第一章 公开招标公告

**广西国建项目管理有限公司关于南宁市第三职业技术学校2025-2026年度食堂食材集采集配服务项目（GXGJ2025-G0005-S）招标公告**

项目概况

(南宁市第三职业技术学校2025-2026年度食堂食材集采集配服务项目)的潜在供应商应在广西国建项目管理有限公司（广西南宁市白沙大道53号松宇时代17楼）获取采购文件，并于 **2025年2月11日10点00分**（北京时间）前提交投标文件。

**一、项目基本情况**

项目编号：GXGJ2025-G0005-S

项目名称：南宁市第三职业技术学校2025-2026年度食堂食材集采集配服务项目

采购方式：公开招标

预算金额：约510万元/年【以实际采购量为准】；其中1分标畜肉类、禽肉类、水产类：约162万元/年；2分标冻品、蔬菜类、水果类、豆制品类、鲜湿米粉类：约175万元/年；3分标粮油调料类：约173万元/年。

有效报价范围：投标报价方式采用下浮系数报价，1分标畜肉类、禽肉类、水产类：15%≥下浮系数≥5%；2分标冻品、蔬菜类、水果类、豆制品类、鲜湿米粉类：8%≥下浮系数≥3%；3分标粮油调料类：5%≥下浮系数≥3%。

采购需求：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分标 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 简要服务要求或者技术需求 |
| 1 | 食堂食材采购及配送（畜肉类、禽肉类、水产类） | 项 | 1 | 生鲜食材类主要包括：   1. 畜肉类：包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪舌、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛肉、牛腩、羊肉、羊蹄等。   2.禽肉类：包含但不限于土鸡、玉米土鸡、三黄鸡、绿头土鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹧鸪、鸡鸭肾、鹌鹑蛋、鸡蛋、皮蛋等。  3. 水产类：包含但不限于草鱼、鲶鱼、荷花鱼、鱿鱼、带鱼、金丝鱼、田螺、小河虾等海鲜类、淡水鱼类。  其他要求详见招标文件第二章 |
| 2 | 食堂食材采购及配送（冻品、蔬菜类、水果类、豆制品类、鲜湿米粉类） | 项 | 1 | 生鲜食材类主要包括：  1. 冷藏冷冻食品及肉制品：包含但不限于鸡中翅、鸡腿、鸡架、猪颈肉（炭烧肉）贡丸、掌中宝、三角肥牛、龙利鱼、面点、饺子、云吞、汤圆、腊肉、腊肠等。  2. 蔬菜类：包含但不限于冬瓜、黄瓜、青瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、青豆、豆角、莲藕、笋丝片、酸菜、酸笋、茄子、番茄、萝卜、胡萝卜、洋葱、青椒、玉米、芋头、淮山、小白菜、大白菜、菜花、上海青、西兰花、生菜、油麦菜、空心菜、韭菜、蒜米、凤尾菇、姜、莴笋、红薯、金针菇等。  3. 水果类：包含但不限于苹果、雪梨、香蕉、西瓜、火龙果、橘子、橙子、葡萄、提子等。  4.豆制品类：包含但不限于豆腐、油果、油豆腐、腐竹、日本豆腐、豆芽、香干等豆制品。  5.鲜湿米粉类：包含但不限于切粉、圆粉、粉皮、饺子皮、云吞皮、湿面等粮食加工制品。  其他要求详见招标文件第二章 |
| 3 | 食堂食材采购及配送（粮油调料类） | 项 | 1 | 粮油调料类主要包括：   1. 面粉、面条等。   2. 大米：籼米，等级一级、三级，规格：25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。  3. 食用油：花生油、调和油。  4.调料：蚝油、酱油、味精、鸡精等。  5.干杂类：包含但不限于香菇、银耳、炖汤料、卤大料、腐竹、粉丝、其它等。  6. 蛋类：包含但不限于鲜蛋、皮蛋、咸蛋等。  7.饮料类：包含水、牛奶、酸奶、饮料、果汁等。  其他要求详见招标文件第二章 |

服务期限：2年。

**二、申请人的资格要求**

1.国内注册（指按国家有关规定要求注册的）依法能提供本次采购服务的供应商。

2.本项目的特定资格要求：具有行政主管部门颁发的有效的食品生产许可证或食品经营许可证。

3.本项目不接受未购买本招标文件的招标人参加投标；

4.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，不得参加同一合同项下的采购活动。

5.对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，将被拒绝参与本次采购活动。

6.本项目不接受联合体投标。

**三、获取采购文件**

1.时间： **2025年1月21日至 2025年1月27日**，每天上午8：30至12：00，下午3：00至6：00（北京时间，法定节假日除外）

2.地点：广西南宁市白沙大道53号松宇时代17楼财务室（电话：0771-4915599）

3.方式：**邮件获取**。获取时间内，供应商将授权委托书扫描件发送到采购代理机构电子邮箱（gxguojian@126.com）进行报名，同时请注明供应商名称、项目名称、分标号（如有）、项目编号、供应商收件人、邮寄地址、邮编、电子邮箱、联系电话、传真号码等信息。代理机构核实工本费到账后确认报名成功，将招标文件电子版发送至供应商载明的邮箱地址。

4.售价：招标文件工本费每本 300 元，售后不退。【需于获取截止时间前将工本费汇到采购代理机构下述指定账号】；**依据《国家税务总局关于增值税发票开具有关问题的公告》国家税务总局公告2017年第16号的规定，投标人在索取发票时，请提供纳税人识别号或统一社会信用代码。**

开户名称：广西国建项目管理有限公司

开户银行：广西北部湾银行股份有限公司南宁市江南支行

银行账号：8001 1543 5100 037

**四、投标文件提交**

时间：**2025年2月11日10点00分**（北京时间），供应商请于投标文件提交截止时间前将投标文件密封递交，逾期送达或未密封的将予以拒收，供应商可以由法定代表人（负责人）或委托代理人出席截标会。

地点：广西国建项目管理有限公司开标室（广西南宁市白沙大道53号松宇时代17楼）。

**五、开标时间及地点**

1.时间：**2025年2月11日10点00分**（北京时间）后。

2.地点：广西国建项目管理有限公司开标室（广西南宁市白沙大道53号松宇时代17楼）。

**六、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**七、其他补充事宜**

1.投标保证金: 1分标：16200元；2分标：17500元；3分标：17300元（必须足额交纳）

投标人应于投标文件递交截止时间前将投标保证金以银行转账、电汇、网上支付等非现金形式提交。投标人须于投标文件递交截止时间前将投标保证金从投标人账户转至采购代理机构指定账户。**缴纳时注明项目编号**（财务室电话：0771- 4915599）:

开户名称：广西国建项目管理有限公司

开户银行：广西北部湾银行股份有限公司南宁市金凯支行

银行账号：8001 1543 5100 035

2.公告媒体：中国采购与招标网（https://www.chinabidding.com.cn/）、广西国建项目管理有限公司网（https://gxguojian.com/）、广西壮族自治区招标投标公共服务平台(http://zbtb.gxi.gov.cn:9000/)

**八、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。**

1.采购人信息

名 称：南宁市第三职业技术学校

地 址：南宁市望州路北二里14号

联系人及联系方式：吴老师13152666939、王老师13471029800；

2.采购代理机构信息

名 称：广西国建项目管理有限公司

地 址：广西南宁市白沙大道53号松宇时代17楼

联系方式：0771-4915533

3.项目联系方式

项目联系人：蓝妙

电 话：0771-4915533

保证金退付联系人：张艳芬 联系电话：0771-4915599

公司邮箱：[gxguojian@126.com](mailto:gxguojian@126.com) 邮编：530000

广西国建项目管理有限公司

2025年1月21日

第二章 招标项目采购需求

**招标项目采购需求**

**说明：**

一、招标文件中打▲号及表述为“须”或“必须”的条款均为实质性要求或条件，投标人必须作出满足或者优于该要求和条件的承诺（另有要求的除外），否则投标无效。

二、投标人所投标货物或服务如国家有强制性要求的按国家规定执行，并提供相关证明材料。若执行标准有修改或更新按最新版本执行。

**1分标畜肉类、禽肉类、水产类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **标的的名称** | **数量及**  **单位** | | **▲技术要求** |
| 1 | 食堂食材采购及配送（畜肉类、禽肉类、水产类） | 1项 | | 南宁市第三职业技术学校共有2个校区，分别是望州校区和东盟校区（武鸣），食堂位于望州校区校园内和东盟校区校园内，望州校区在校师生人数约1650人，东盟校区在校师生人数约2800人，拟采用1家供应商为南宁市第三职业技术学校望州校区、东盟校区食堂提供畜肉类、禽肉类、水产类食材配送服务，实行每日采购，供应商每日应按照采购单位的货物清单提供相应数量的货物，具体配送要求如下：  **1、技术参数及指标要求**  **（1）畜肉类：**包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪舌、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛肉、牛腩、羊肉、羊蹄等。要求无异味、无酸败味，新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质有黏手感（说明无注水），猪肉无牛肉般鲜红，配送此类须持有检验合格证。  带皮（去皮）猪腿肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。  猪瘦肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无杂质。  猪大排骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。  猪沙骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。  精品带皮（去皮）五花肉：整齐块状（切掉边料），新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。  带皮（去皮）五花肉：块状，新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。  净猪肚：新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。约1.5-2.5斤/个。  猪净耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约0.3-0.5斤/个。  猪耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约0.6-0.7斤/个。  开边猪脚(前脚）：新鲜、洁净，无异味、烧好无毛、无杂质。  猪里脊肉：新鲜、洁净，不带脂肪层、去肉皮、去筋膜、无注水、无异味。约3～5斤/条。  猪筒骨：新鲜、洁净，无异味，无杂质。  净猪瘦肉：新鲜、洁净，无异味，无杂质，无注水。  净猪尾巴：新鲜、洁净，无异味、烧好无毛、无杂质。  猪肠（大肠、粉肠头、七寸、直肠等）：新鲜、洁净，无异味、无油。  猪肝：新鲜、洁净，无异味。  猪净肥肉：新鲜、猪背肥肉、不带皮、洁净，无异味。  猪头骨（去头皮带肉）：新鲜、洁净，无异味，烧好无毛，1开6。  猪血：块状，新鲜、洁净，无掺假。  牛腩：新鲜、洁净，无注水，无混杂边角料。  牛腱肉：新鲜、洁净，无注水。  牛里脊肉：新鲜、洁净，不带牛腩老筋，无注水。  牛淋肉：新鲜、洁净，无注水。  牛排：新鲜、洁净，无掺假，无注水，无牛油，无杂质。  牛百叶：新鲜、洁净，无异味、无注水、无涨发。  牛黄喉：新鲜、洁净，无掺假、无异味、无注水、无泡发。  牛蜂窝：新鲜、洁净，无异味、无注水、无泡发。  牛尾：新鲜、洁净，无毛、无异味。  羊后腿肉：新鲜、洁净，无注水。  带骨羊肉：新鲜、洁净，烧毛、无注水，肉质鲜嫩，无异味。  去皮去骨羊肉：新鲜、洁净，无注水。  羊血：新鲜、洁净，无掺假、无杂质、无异味。  去皮羊排：整块，新鲜、洁净，无异味。  羊蹄：新鲜、洁净，无毛、无异味，开边。  **（2）禽肉类：**包含但不限于土鸡、玉米土鸡、三黄鸡、绿头土鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹧鸪、鸡鸭肾、鹌鹑蛋、鸡蛋、皮蛋等。新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。无肉淤血、骨折、露骨、脱皮等，配送此类须持有检验合格证。  正宗土鸡（光）：新鲜、洁净、无注水、无异味、无毛，180天以上。光鸡重约2.5～3.2斤/只。  安铺鸡（光）：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味，无毛，240天以上。光鸡重约4.5～5.5斤/只。  老土鸡（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，360天以上。光鸡重约2.6～3.2斤/只。  乌鸡（光）：新鲜、洁净，肉质鲜嫩，无异味、无毛、无注水，180天以上。光鸡重约2.5～3.2斤/只。  正宗土鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。180天以上，光鸭重约4.5斤以上/只。  绿头土鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。180天以上，光鸭重约4～5斤/只。  西洋鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。180天以上，光鸭重约4.5～5斤/只。  老鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。360天以上，光鸭重约4～5斤/只。  土鹅（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。180天以上，光鹅重约7～8斤/只。  乳鸽（光）：新鲜、洁净，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水。重约0.6～0.8 斤/只。  鹧鸪（光）：新鲜、洁净，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水。重约0.5～0.7斤/只。  鲜鸭肾：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约6个/斤。  鲜鸡肾：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约12-15个/斤。  鲜土鸡爪：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约8个/斤。  **（3）水产类：**包含但不限于草鱼、鲶鱼、荷花鱼、鱿鱼、带鱼、金丝鱼、田螺、小河虾等海鲜类、淡水鱼类。  鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感观鉴别：体态—无伤残、无畸形、无病害。体表—鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。鲜大鱼头约3斤以上/个；草鱼（杀好）约4～6斤/条；黄蜂鱼（杀好）约0.25～0.3斤/条；淡水鲈鱼（杀好）约1.5斤-1.8斤/条；鲶鱼（杀好）约1.2～1.5斤/条；叉尾鱼（杀好）约1.2～1.5斤/条；鲟龙鱼（杀好）约3～4斤/条；青竹鱼（杀好）约1.5～1.8斤/条；芝麻剑（杀好）约3～4斤/条；罗非鱼（杀好）约1.5～2斤/条或2.5斤以上/条；桂花鱼（杀好）约1.8斤-2.5斤/条；多宝鱼（杀好）约1.2～1.5斤/条；石斑鱼（杀好）约2斤-2.3斤/条；禾花鱼（杀好）约10条/斤，大小均匀；蓝刀鱼（杀好）约18条/斤，大小均匀；黄鳝（杀好去骨）。  虾类：虾：个大，均匀，新鲜活跃，虾壳色泽鲜亮、纹理清晰，眼睛凸出而明亮，触须完整修长，轻弯虾身能迅速回弹，小明虾约18只/斤；大明虾约13只/斤；大斑节虾约10只/斤。  蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力，大花蟹约0.4～0.5斤/只，大闸蟹（有膏）约0.3～0.4斤/只。  贝类：外壳具固有色泽、平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味，无死螺（贝），无异味。生蚝（杀）约0.5-0.8斤/个；带子螺（杀）约3个/斤；元贝约5个/斤。  盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。感官鉴别：质地—坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。  冰鲜鱼类：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤—类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛—饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃—鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；肛门—内收或平整，不突出，不破肛；体外粘液—透明或水白；肉质—坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味—温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。鱿鱼：手感结实，肉身质厚；带鱼约2～3斤/条；大金丝鱼约0.7斤以上/条，小金丝鱼约0.2斤/条；小黄鱼（杀好）约0.25～0.3斤/条，大黄鱼（杀好）约1.2～1.5斤/条；剥皮鱼（杀好）约0.2斤/条；冰虾仁约30～40头/包；沙鱼肚约20斤/件；银鳕鱼约8～10斤/条。  **2、配送要求**  ①中标人必须具有相应的供货能力、配送能力和具备有效健康证的专职配送人员不少于5人，配送车辆不少于3辆，车型须为小型面包车或冷链厢式货车，其中冷链厢式货车不少于2辆，供应的食材送货至采购人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆必须符合卫生和食品安全要求。  ②由于某些食材具有地域性、时令性等特点，采购人根据实际情况选定品种，中标人必须配合采购。中标人按采购人选定的食材及价格供货时，开具发票产生的费用由中标人承担。  ③中标人必须按采购人通知的品种、数量、品质要求送货，于采购人下订单后的次日上午8:00前把相应食材送货至指定地点。（早餐和米粉、包子每天早上6点前送到指定地点）  ④采购人应至少提前24小时告知中标人所需食材的名称、数量等，如遇特殊情况需要应急采购时，中标人须接到通知后3小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达，中标人应于收到订单后1个小时内通知采购人并协商解决方法以保证采购人所需。  ⑤采购人所需食材无论多少，中标人都应保质保量无条件为采购人及时送货。  ⑥肉类要求必须是由合法肉联厂屠宰的，交货时须配有动物卫生检疫及屠宰证明，符合食品卫生要求。  ⑦采购人有个别肉类需要进行粗加工的，中标人必须按照采购人要求进行相应加工。  ⑧配送车辆应干净整洁，货品分类摆放整齐。 |
| **一、**▲**商务要求** | | | | |
| **1、品质要求** | | | （1）所供食材质量须符合国家法定要求，并依据食材质量监督检验部门提供的质量标准，中标人提供的鲜肉及肉制品必须经过质量监督管理部门检验，并按规定在供货时提供动物卫生监督部门盖章的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证（或合格检验报告单）、预包装食品须提供出厂检验报告或CMA报告，水产类产品检测报告等。  （2）投标文件中提供委托第三方检测机构，国家认可并具备CMA（中国质量认证）或 CNAS（资质中国合格评定委员会）资格的生鲜食材质量检测报告复印件，提供检测报告的检测时间是2021年1月至截标前。 | |
| **2、验收标准、验收方法** | | | （1）中标人在交货时需出示《销售单》一式三份，标明送货日期、食材品名、数量、单价、金额、经手人、验收人等信息，由中标人和采购人共同对货物进行验收，经双方签字确认的验收单（中标人加盖公章）将作为结算的依据。  （2）提供的食材须经过采购人的感官、外观检验，若采购人发现食材外观、包装、卫生、质量等不符合合同要求的，当即拒收或退回，中标人须立即更换合格食材并按规定时间送达，因未送达影响到采购人的正常运转，中标人须承担相应的违约责任。 | |
| **3、投标人加工场所（仓库）、配送服务点及其他要求** | | | （1）加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好，防蝇、防尘、防虫、防鼠，清洗消毒设施齐全，能够正常使用。  （2）投标人在市区内具有宽敞的配送服务点。  （3）投标人须在食材配送期间安排相对固定的服务团队人员，人员在服务期间非经采购人同意不能随意变更，如确有变更需要的，应提前3个工作日向采购人提出申请，经采购人同意后才能更换。  （4）投标人须有食品储备冷库，容积量不低于200立方米。  （5）详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| **4、服务要求** | | | （1）服务期限：2年。  （2）合同结算价以实际采购量进行结算：结算金额=实际采购量\*询定单价\*（1-中标下浮系数）。  （3）中标人负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。  （4）如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查，中标人须无条件配合。 | |
| **5、定价机制** | | | （1）报价：投标报价方式采用下浮系数报价，报价必须含以下部分，包括：服务的价格(包含实施和完成服务所需的配送费、交通、通讯、办公场地、管理费、税费和利润等费用和政策性文件规定及合同包含 的所有风险、责任等各项应有的费用)。报价有效下浮系数范围为：15%≥下浮系数≥5%。  （2）询价：每月结束前10日内，由采购人和中标人共同派人员组成询价小组，由采购人安排询价小组前往南宁市淡村市场或学校周边大型市场等（一处或多处）有相应资质的正规商家进行询价，以相应商家的零售价格为参考。  （3）定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，作为下个月物品采购询定单价执行。  （4）对未列入询价范围的急需食材，则采购人可以与中标供应商协商报价后供货。 | |
| **6、食品安全要求** | | | （1）中标人必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。  （2）为确保食品安全，中标人配送的食材来源必须清晰可查，能提供进货证明材料。  （3）投标人须购买《食品安全责任险》，且保额不低于4000万元。 | |
| **7、结算条件** | | | （1）采取对公转帐方式每个月结算一次，每月20日前必须结算上月的货款。  （2）依据双方确认签字的销售单，由中标人开具发票及清单，采购人办理相关报账手续。  （3）中标人出现结算账号变更情况时，要及时书面通知采购人，采购人同意后方可进行变更，否则后果自负。 | |
| **8、违约责任** | | | （1）所供食材因质量问题发生食物中毒等事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其他相关法律责任。  （2）所供食材不符合配送、品质和验收要求的，中标人须及时整改，若不能及时整改的，则由采购人约谈中标人并扣除1000元/次（从当月菜款内扣除）。 | |
| **9、报价要求** | | | 投标报价以询价小组询价得出的结果为参考依据，报价幅度在15%≥下浮系数≥5%内为有效报价（该报价必须涵盖所有费用），超出有效报价范围的视为无效报价。 | |
| **10、其他要求** | | | （1）中标人不得将该服务项目分包或转让他人，如有此类情况采购人有权单方面终止合同。  （2）交货地点：采购人指定地点  （3）若中标人不能满足供货要求履行合同时，须提前不少于1个月书面通知采购人，采购人同意后方可终止合同。  （4）中标人在履行合同过程中造成采购人及第三人损失的，由中标人自行负责。 | |
| **二、与实现项目目标相关的其他要求** | | | | |
| **（一）投标人的履约能力要求** | | | | |
| 管理体系要求 | | | 详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| 业绩要求 | | | 详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| **（二）其他要求** | | | | |
| 1、本分标为服务类项目，不设置核心产品。 | | | | |

**2分标冻品、蔬菜类、水果类、豆制品类、鲜湿米粉类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **标的的名称** | **数量及**  **单位** | | **▲技术要求** |
| 1 | 食堂食材采购及配送（冻品、蔬菜类、水果类、豆制品类、鲜湿米粉类） | 1项 | | 南宁市第三职业技术学校共有2个校区，分别是望州校区和东盟校区（武鸣），食堂位于望州校区校园内和东盟校区校园内，望州校区在校师生人数约1650人，东盟校区在校师生人数约2800人，拟采用1家供应商为南宁市第三职业技术学校校望州校区、东盟校区食堂提供冻品、蔬菜类、水果类、豆制品类、鲜湿米粉类食材配送服务，实行每日采购，供应商每日应按照采购单位的货物清单提供相应数量的货物，具体配送要求如下：  **1、技术参数及指标要求**  **（1）冷藏冷冻食品及肉制品：**包含但不限于鸡中翅、鸡腿、鸡架、猪颈肉（炭烧肉）、掌中宝、三角肥牛、龙利鱼、面点、饺子、云吞、汤圆、腊肉等。  冷藏冷冻食品必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质，产品包装完整，无破损，应具有产品检疫检验合格报告和保质期限证明。产品保质期限以包装的生产日期起算，有效期不低于50%，保证产品质量，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。  **（2）蔬菜类：**包含但不限于冬瓜、黄瓜、青瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、青豆、豆角、莲藕、笋丝片、酸菜、酸笋、茄子、番茄、萝卜、胡萝卜、洋葱、青椒、玉米、芋头、淮山、小白菜、大白菜、菜花、上海青、西兰花、生菜、油麦菜、空心菜、韭菜、蒜米、凤尾菇、姜、莴笋、红薯、金针菇等。各种蔬菜应具有本品种固有的颜色、光泽，具有相应的成熟度及鲜嫩度，具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，无腐败味和其他异味，水分充足，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。必须为新鲜时令蔬菜，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求，所供蔬菜必须经过粗加工。  根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。  莲藕：无泥、无伤、无水印。用刀切开后腹部无泥、无异味。  莴笋：新鲜，脆嫩，表皮无腐烂，体直，外形长度均匀，采购人要求去皮时，应去皮干净，保持水分充足和新鲜。  洋葱：色泽亮丽，个头均匀饱满，清爽脆口，无老皮层，手指压有结实感。  白萝卜（红萝卜）：新鲜、无裂痕，脆嫩不空心、黑心，无泥，、坚实无虫眼，个体均匀。  芋头：表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。大芋头约2-3斤/个，小芋头约10个/斤。  土豆：带皮，新鲜、大小均匀，无黑心、无痕无芽，无腐烂、无斑。一般约0.5-0.7斤/个，小土豆约12-15个/斤。  淮山：新鲜、个大肉厚，无农药，口感甜糯，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。  铁棍山药：新鲜、细长均匀、无腐烂、无泥、直径约3厘米，约0.8斤/条。采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。  红薯（黄心、紫心）：新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，无长芽，无腐烂，大小均匀，大个约0.4-0.5斤/个，小个约6个/斤。  大肉姜：块大，皮土黄，老嫩适中，无泥。  大蒜：个大，无烂眼，大小均匀，不带伤，无斑，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。  茭白：个大，无烂眼，大小均匀，不带伤，无斑，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。  ①叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老邦。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。  香菜：新鲜、青绿、无黄叶。  蒜苔：新鲜、质地鲜嫩、无杂质，长40-50厘米。  西芹：鲜嫩透绿，不空心，不带叶，1.5-2斤/棵。  香葱：颜色翠绿，根白无斑点，无黄叶，长20～30cm。  大葱：根透白，粗细一致，脆嫩，无泥，葱叶碧绿，肢体粗壮，葱白长，葱白约35厘米以上，总长约30～50cm/根。  芥菜：新鲜、无虫蛀、茎秆翠绿。  上海青：新鲜、青绿无斑、鲜嫩、不掉叶、无黄叶。  大白菜：鲜嫩、无腐烂、菜叶无虫蛀。  娃娃菜：新鲜、色黄（假的不黄），鲜嫩，不掉叶，3棵/包。  油麦菜: 颜色翠绿，无斑点，无黄叶, 长约12～18cm。  椰菜花：新鲜、叶形卵圆形，花球洁白均匀，无虫，脆爽。  ②瓜类与茄果类：新鲜、水分充足、无腐烂变质、果形完好，大小均匀，无变形、变色、变软、擦伤、枯萎、过熟。  青瓜：水分充足，色泽鲜绿，带刺，直而挺，无异型，粗细均匀，表皮无擦伤，约0.8-1斤/个。  毛节瓜：个大，水充足，无糠心，表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感。  玉米棒（甜玉米、糯玉米）：新鲜、无虫害，自然熟，水分足，颗粒饱满。  西红柿（番茄）：新鲜，颜色鲜红，无明显疤痕，无挤伤、腐烂，大小均匀，约4个/斤。  茄子：新鲜，无疤痕，大小均匀，无籽。  苦瓜：鲜嫩，个大，水充足，无糠心、无破损。  丝瓜：青绿，鲜嫩，不老，粗细均匀，采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。  青尖椒：油亮清润，颗颗饱满，口感香辣，无腐烂。  圆椒（青、红）：新鲜、色绿（红）、体形大、无虫眼破损。  美人椒（青、红）：新鲜、圆润光泽，表皮亮青绿（红）色，香辣。  冬瓜：个大，水充足，无糠心，无破损，新鲜，约30-40斤/个。  老南瓜：肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯。  ③菇菌类：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。  鲜香菇：鲜嫩、稍厚，细密，具香味。  鲜冬菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。  海鲜菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。  凤尾菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。  金针菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。  茶树菇：鲜嫩、无虫害、无杂质。  白蘑菇：无杂质、颜色不能太黑、菇蒂不能过长、无泡水。  ④豆类：颗粒饱满、新鲜、无虫害。  鲜毛豆仁：个体结实饱满、翠绿、鲜嫩，无杂质  带壳毛豆：个体结实饱满、翠绿、鲜嫩。  荷兰豆：新鲜、无虫害，采购人要求去头时，应去头干净，无杂质。  ⑤蔬菜制品：符合国家食品安全要求，无亚硝酸盐超标。  酸菜：青菜泡制，无污染，酸脆鲜香、酸香自然，有弹性。  酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作，酸味自然、无杂质、无变质。  酸笋丝：鲜笋泡制，无污染，酸脆鲜香、酸香自然，无异味，无变质。  榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。  萝卜干：色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。  **（3）水果类：**包含但不限于苹果、雪梨、香蕉、西瓜、火龙果、橘子、橙子、葡萄、提子等。各种水果应具有本品种固有的颜色、光泽，具有相应的成熟度及鲜嫩度，具有清香气味，无腐败味和其他异味，水分充足，无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀，无泥沙。必须为新鲜时令水果，符合采购人的质量要求，所供水果必须经过挑选，大小均匀、表皮无破损、无斑。  ①柑橘类（橙子、沃柑、砂糖橘、皇帝柑、金桔等）：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点。  橘子：果实扁圆、果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色。  金橘：果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。  ②苹果类（红富士等）：具有相似品种（品牌）特征，果面洁净，脆甜爽口、无机械伤、疤痕，无腐烂、无异味、无病虫害，结实多汁有光泽，不干皱、腐烂；大个约2个/斤，小个约3个/斤。  ③梨类（鸭梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤。  雪梨：果圆润，果皮黄绿相间，果点小而密，肉白皮薄，酥脆，汁多，味浓甜，约3个/斤。  香梨：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，身重结实，味道爽甜，约4个/斤。  ④油桃：果形端正、果皮粉红，大小均匀，新鲜、脆甜、无虫害，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。  ⑤浆果类（提子、葡萄、猕猴桃、草莓）：果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟。  葡萄：果形、色泽良好，新鲜，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味。具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。  提子：果皮无伤及其无腐烂，颗颗肉饱满，肉质实，新鲜。  猕猴桃：具有该品种固有的特征，果实无缺陷，不影响产品总体外观、质量、贮存性，新鲜。  草莓：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。  ⑥瓜类（哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等）：果形完整，结实、无开裂、无压伤。  哈密瓜：瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。  西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，果肉鲜红（黄心西瓜果肉鲜黄），水润多汁，肉质香甜，无开裂、发软。  木瓜：果形端正，呈椭圆或橄榄形,果皮无伤及其无腐烂,肉质厚实紧致，熟木瓜香甜多汁。  香瓜：外形美观、腔小肉厚、果肉细腻、脆甜爽口。  ⑦热带水果类  火龙果：新鲜，表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，果肉白（红心火龙果果肉红）、有黑色种子，口味淡甜。  枇杷：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味,果肉甜香。  芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香，新鲜无虫害，无失水萎缩，果柄处腐烂。  香蕉（西贡蕉）：果实象牙状、丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀，色泽自然、光亮，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，无虫疤，无霉菌，无创伤，无果柄腐烂、压伤、冻伤。果面光滑，果肉稍硬，果皮可剥或易剥。香蕉约4个/斤，西贡蕉约6个/斤。  龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。  荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。  杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。  柠檬：果皮浅黄色并较光滑，果肉柔软多汁，大小均匀、新鲜、表皮光滑。  番石榴 （白心、红心）：果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。  李果：果形端正，大小均匀、新鲜、脆甜爽口、无虫害。  莲雾：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜、香甜多汁。  百香果：色泽鲜艳光亮，没有刮痕和斑点且表皮油性多。  冬枣：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜、脆甜。  大青枣：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜、脆甜。  圣女果：新鲜、脆甜、大小均匀，无病虫害。  **（4）豆制品类：**包含但不限于豆腐、油果、油豆腐、腐竹、日本豆腐、豆芽、香干等豆制品。  水豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；  干豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；  油片：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味 ，无腐烂；  油果：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味 ，无腐烂；  豆芽：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味 ，无腐烂。  **（5）鲜湿米粉类：**包含但不限于切粉、圆粉、粉皮、饺子皮、云吞皮、湿面等粮食加工制品。  湿面：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂变质。  饺子云吞皮：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂变质。  切粉（圆粉）：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂变质。  粉皮：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂变质。  **2、配送要求**  ①中标人必须具有相应的供货能力、配送能力和具备有效健康证的专职配送人员不少于5人，配送车辆不少于3辆，车型须为小型面包车或冷链厢式货车，其中冷链厢式货车不少于2辆，供应的食材送货至采购人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆必须符合卫生和食品安全要求。  ②由于某些食材具有地域性、时令性等特点，采购人根据实际情况选定品种，中标人必须配合采购。中标人按采购人选定的食材及价格供货时，开具发票产生的费用由中标人承担。  ③中标人必须按采购人通知的品种、数量、品质要求送货，于采购人下订单后的次日上午8:00前把相应食材送货至指定地点。（早餐和米粉、包子每天早上6点前送到指定地点）  ④采购人应至少提前24小时告知中标人所需食材的名称、数量等，如遇特殊情况需要应急采购时，中标人须接到通知后3小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达，中标人应于收到订单后1个小时内通知采购人并协商解决方法以保证采购人所需。  ⑤采购人所需食材无论多少，中标人都应保质保量无条件为采购人及时送货。  ⑥采购人有个别蔬菜需要进行粗加工的，中标人必须按照采购人要求进行相应加工。  ⑦配送车辆应干净整洁，货品分类摆放整齐。 |
| **一、**▲**商务要求** | | | | |
| **1、品质要求** | | | （1）所供食材质量须符合国家法定要求，并依据食材质量监督检验部门提供的质量标准，中标人提供的鲜肉及肉制品必须经过质量监督管理部门检验，并按规定在供货时提供动物卫生监督部门盖章的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证（或合格检验报告单）、预包装食品须提供出厂检验报告或CMA报告。果蔬类提供每日中标人自检报告。  （2）投标文件中提供委托第三方检测机构，国家认可并具备CMA（中国质量认证）或 CNAS（资质中国合格评定委员会）资格的机构出具的果蔬类食材检测报告复印件，提供检测报告的检测时间是2021年1月至截标前。 | |
| **2、验收标准、验收方法** | | | （1）中标人在交货时需出示《销售单》一式三份，标明送货日期、食材品名、数量、单价、金额、经手人、验收人等信息，由中标人和采购人共同对货物进行验收，经双方签字确认的验收单（中标人加盖公章）将作为结算的依据。  （2）提供的食材须经过采购人的感官、外观检验，若采购人发现食材外观、包装、卫生、质量等不符合合同要求的，当即拒收或退回，中标人须立即更换合格食材并按规定时间送达，因未送达影响到采购人的正常运转，中标人须承担相应的违约责任。 | |
| **3、投标人加工场所（仓库）、配送服务点及其他要求** | | | （1）加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好，防蝇、防尘、防虫、防鼠，清洗消毒设施齐全，能够正常使用。  （2）投标人在市区内具有宽敞的配送服务点。  （3）投标人须在食材配送期间安排相对固定的服务团队人员，人员在服务期间非经采购人同意不能随意变更，如确有变更需要的，应提前3个工作日向采购人提出申请，经采购人同意后才能更换。  （4）投标人须有食品储备冷库，容积量不低于200立方米。  （5）详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| **4、服务要求** | | | （1）服务期限：2年。  （2）合同结算价以实际采购量进行结算：结算金额=实际采购量\*询定单价\*（1-中标下浮系数）。  （3）中标人负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。  （4）如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查，中标人须无条件配合。 | |
| **5、定价机制** | | | （1）报价：投标报价方式采用下浮系数报价，报价必须含以下部分，包括：服务的价格(包含实施和完成服务所需的配送费、交通、通讯、办公场地、管理费、税费和利润等费用和政策性文件规定及合同包含 的所有风险、责任等各项应有的费用)。报价有效下浮系数范围为：8%≥下浮系数≥3%。  （2）询价：每月结束前10日内，由采购人和中标人共同派人员组成询价小组，由采购人安排询价小组前往南宁市淡村市场或学校周边大型市场等（一处或多处）有相应资质的正规商家进行询价，以相应商家的零售价格为参考。  （3）定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，作为下个月物品采购询定单价执行。  （4）对未列入询价范围的急需食材，则采购人可以与中标供应商协商报价后供货。 | |
| **6、食品安全要求** | | | （1）中标人必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。  （2）为确保食品安全，中标人配送的食材来源必须清晰可查，能提供进货证明材料。  （3）投标人须购买《食品安全责任险》，且保额不低于3000万元。 | |
| **7、结算条件** | | | （1）采取对公转帐方式每个月结算一次，每月20日前必须结算上月的货款。  （2）依据双方确认签字的销售单，由中标人开具发票及清单，采购人办理相关报账手续。  （3）中标人出现结算账号变更情况时，要及时书面通知采购人，采购人同意后方可进行变更，否则后果自负。 | |
| **8、违约责任** | | | （1）所供食材因质量问题发生食物中毒等事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其他相关法律责任。  （2）所供食材不符合配送、品质和验收要求的，中标人须及时整改，若不能及时整改的，则由采购人约谈中标人并扣除1000元/次（从当月菜款内扣除）。 | |
| **9、报价要求** | | | 投标报价以询价小组询价得出的结果为参考依据，报价幅度在8%≥下浮系数≥3%内为有效报价（该报价必须涵盖所有费用），超出有效报价范围的视为无效报价。 | |
| **10、其他要求** | | | （1）中标人不得将该服务项目分包或转让他人，如有此类情况采购人有权单方面终止合同。  （2）交货地点：采购人指定地点  （3）若中标人不能满足供货要求履行合同时，须提前不少于1个月书面通知采购人，采购人同意后方可终止合同。  （4）中标人在履行合同过程中造成采购人及第三人损失的，由中标人自行负责。 | |
| **二、与实现项目目标相关的其他要求** | | | | |
| **（一）投标人的履约能力要求** | | | | |
| 管理体系要求 | | | 详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| 业绩要求 | | | 详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| **（二）其他要求** | | | | |
| 1、本分标为服务类项目，不设置核心产品。 | | | | |

**3分标粮油调料类**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **标的的名称** | **数量及**  **单位** | | **▲技术要求** |
| 1 | 食堂食材采购及配送（粮油调料类） | 1项 | | 南宁市第三职业技术学校共有2个校区，分别是望州校区和东盟校区（武鸣），食堂位于望州校区校园内和东盟校区校园内，望州校区在校师生人数约1650人，东盟校区在校师生人数约2800人，拟采用1家供应商为南宁市第三职业技术学校望州校区、东盟校区食堂提供粮油调料类食材配送服务，实行每日采购，供应商每日应按照采购单位的货物清单提供相应数量的货物，具体配送要求如下：  **1、技术参数及指标要求**  （1）面粉、面条：包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间，以包装的生产日期起算，不得少于保质期的50%。  （2）大米：籼米，等级一级，规格：25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。  符合GB/T 1354标准，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、产品产地、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间, 以包装的生产日期起算,不得少于保质期的50%。  （3）食用油  花生油：符合花生油国家最新标准要求，具有SC许可编码，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等,不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。花生油按国家5S压榨一级花生油标准执行；色泽淡黄色至橙黄色；具有花生油固有的香味和滋味，无异味；澄清、透明。规格：1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间，以包装的生产日期起算，不得少于保质期的50%。  调和油：符合食用调和油国家最新标准。具有SC许可编码，具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜不变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间，以包装的生产日期起算，不得少于保质期的50%。  （4）调料（蚝油、酱油、味精、鸡精等）：包装完整，产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间，以包装的生产日期起算，不得少于保质期的50%。  （5）干杂类：  干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；  须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。  须随货出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。  （6）蛋类：包含但不限于鲜蛋、皮蛋、咸蛋等。  鲜蛋（鹌鹑蛋、鸡蛋、鸭蛋）：蛋壳清洁完整，无裂纹，无粪便，无血迹，无斑点，无颜色差异，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。  皮蛋（松花蛋）：蛋壳完整，涂料均匀。手振摇时无响声及活动感，有弹性。剥壳后，蛋白为茶色胶冻状，蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花，蛋黄分为黑绿、土黄、灰绿、橙黄等彩色层。  （7）饮料类：包含水、牛奶、酸奶、饮料、果汁等。  须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。  **2、配送要求**  ①中标人必须具有相应的供货能力、配送能力和具备有效健康证的专职配送人员不少于2人，配送车辆不少于2辆，配送车型须为小型面包车或轻型厢式货车，供应的食材送货至采购人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆必须符合卫生和食品安全要求。投标文件中应提供针对本项目的配送方案（两校区同时配送的细节）、应急预案。  ②采购人应至少提前24小时告知中标人所需食品的名称、数量等，如遇特殊情况需要应急采购时，中标人须接到通知后6小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达，中标人应于收到采购人订单后1个小时内通知采购人并协商解决方法以保证采购人所需。  ③采购人所需食品无论多少，中标人都应保质保量无条件为采购人及时送货。  ④配送车辆应干净整洁，货品分类摆放整齐。 |
| **一、**▲**商务要求** | | | | |
| **1、品质要求** | | | （1）所供食品质量须符合国家法定相关要求，供货时向采购人提供相关证明材料。  （2）所供食品为来源为自行生产的，投标人必须具备相应的生产资质，食品来源为外购的，投标人必须按国家规定索取相关凭证等材料。 | |
| **2、验收标准、验收**  **方法** | | | （1）双方凭采购人的《采购单》进行验收，中标人根据验收确认的《采购单》出具《销售单》一式三份，标明送货日期、食品品名、数量、单价、金额合计等信息，经相关人员签字并加盖中标人公章后，作为结算的依据。  （2）提供的食品须经过采购人的感官、外观检验，若采购人发现食品食品外观、包装、卫生、质量等不符合合同要求的，当即拒收或退回，中标人须立即更换合格食品并按规定时间送达，因未送达影响到采购人的正常运转，中标人须承担相应的违约责任。 | |
| **3、投标人加工场所（仓库）、配送服务点及其他要求** | | | （1）加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好，防蝇、防尘、防虫、防鼠，清洗消毒设施齐全，能够正常使用。  （2）投标人在市区内具有宽敞的配送服务点。  （3）投标人须在食材配送期间安排相对固定的服务团队人员，人员在服务期间非经采购人同意不能随意变更，如确有变更需要的，应提前3个工作日向采购人提出申请，经采购人同意后才能更换。  （4）详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| **4、服务要求** | | | （1）服务期限：2年。  （2）合同结算价以实际采购量进行结算：结算金额=实际采购量\*询定单价\*（1-中标下浮系数）。  （3）中标人负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。  （4）如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查，中标人须无条件配合。 | |
| **5、定价机制** | | | （1）报价：投标报价方式采用下浮系数报价，报价必须含以下部分，包括：服务的价格(包含实施和完成服务所需的配送费、交通、通讯、办公场地、管理费、税费和利润等费用和政策性文件规定及合同包含 的所有风险、责任等各项应有的费用)。报价有效下浮系数范围为：5%≥下浮系数≥3%。(如供应商投标报价明显低于其他供应商报价，需提供说明，如不提供，评标委员会可视为无效投标)。  （2）询价：每季度结束前10日内，由采购人和中标人共同派人员组成询价小组，由采购人安排询价小组前往南宁市淡村市场或学校周边大型市场等（一处或多处）有相应资质的正规商家进行询价，以相应商家的零售价格为参考。  （3）定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，作为下个季度物品采购询定单价执行。  （4）对未列入询价范围的急需食材，则采购人可以与中标供应商协商报价后供货。 | |
| **6、食品安全要求** | | | （1）具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。  （2）为确保食品安全，投标人配送的食品来源必须清晰可查，能提供进货证明材料。  （3）投标人须购买《食品安全责任险》，且保额不低于1500万元。 | |
| **7、结算条件** | | | （1）采取对公转帐方式每个月结算一次，每月20日前必须结算上月的货款。  （2）依据双方确认签字的销售单，由中标人开具发票及清单，采购人办理相关报账手续。  （3）中标人出现结算账号变更情况时，要及时书面通知采购人，采购人同意后方可进行变更，否则后果自负。 | |
| **8、违约责任** | | | （1）所供食品因质量问题发生食物中毒等事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其他相关法律责任。  （2）所供食品不符合配送、品质和验收要求的，中标人须及时整改，若不能及时整改则约谈中标人并扣除1000元/次（从当月货款内扣除）。 | |
| **9、报价要求** | | | 投标报价以询价小组询价得出的结果为参考依据，报价幅度在5%≥下浮系数≥3%内为有效报价（该报价必须涵盖所有费用），超出有效报价范围的视为无效报价。 | |
| **10、其他要求** | | | （1）中标人不得将该服务项目分包或转让他人，如有此类情况采购人有权单方面终止合同。  （2）交货地点：采购人指定地点  （3）若中标人不能满足供货要求履行合同时，须提前不少于1个月书面通知采购人，采购人同意后方可终止合同。  （4）中标人在履行合同过程中造成采购人及第三人损失的，由中标人自行负责。  （5）投标文件中必须承诺，与脱贫地区农副产品网路销售平台供应商签订扶贫产品购销合同，协助采购人根据《南宁市财政局关于做好2023年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》要求，完成合同期限内的年度预留份额指标。 | |
| **二、与实现项目目标相关的其他要求** | | | | |
| **（一）投标人的履约能力要求** | | | | |
| 管理体系要求 | | | 详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| 业绩要求 | | | 详见《第四章评标办法及评分标准》。 | |
| **（二）其他要求** | | | | |
| 1本分标为服务类项目，不设置核心产品。 | | | | |

第三章 投标人须知

**投标****人须知及前附表**

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 内容、要求 |
|  | 采购项目名称：南宁市第三职业技术学校2025-2026年度食堂食材集采集配服务项目  采购项目编号：GXGJ2025-G0005-S |
|  | 投标报价及费用：   1. 本项目投标应以人民币报价； 2. 不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用；   3、本项目的代理服务费按投标人须知第九条规定计取，由中标人向采购代理机构支付。 |
|  | 投标保证金金额：详见招标公告；  投标保证金缴纳方式：详见招标公告；  投标保证金指定账户：详见招标公告；  一、投标保证金缴纳相关要求：  投标保证金采用银行转账、电汇、网上支付方式提交的，在投标文件提交截止时间前交至采购代理机构指定账户并且到账，投标人应将转账汇款凭证的复印件作为投标保证金提交证明，放置于投标文件中，否则投标文件作无效处理。  备注：  1、投标文件提交截止时间后提交的，或未足额交纳的，视为无效投标保证金。  2、投标人采用现钞方式或从个人账户（自然人投标除外）转出的投标保证金，视为无效投标保证金。  二、投标保证金退还：  1、未中标人的投标保证金自中标通知书发出之日起5个工作日内，以转账方式退回到供应商银行账户。  2、中标人的投标保证金自合同签订并送达采购代理机构存档后5个工作日内退还，退还方式同未中标人。 |
|  | 现场踏勘：无 |
|  | 演示时间及地点：无 |
|  | 澄清与修改：投标人发现招标文件有误或有不合理要求的，必须在收到招标文件之日起七个工作日内以书面形式要求招标采购单位澄清。  本公司可以视采购具体情况，延长招标文件提供期限，并在招标公告发布的媒体上发布公告。 |
|  | 投标文件组成：开标一览表及资格文件、投标文件正本 壹 份，副本 陆 份；投标文件电子版壹份(电子版封面请注明项目名称、项目编号及投标人名称)。未按规定份数提供的，作无效投标处理。 |
|  | 投标截止时间及地点：**详见招标公告** |
|  | 开标时间及地点：**详见招标公告** |
|  | 评标方法：综合评分法。 |
|  | 中标公告及中标通知书：采购代理机构在采购人依法确认中标人后二个工作日内发布中标公告和中标通知书。 |
|  | 采购人或采购代理机构在对投标人资格审查时进行信用查询  查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)  查询起止时间：2021年1月1日起至投标截止时间前。  查询记录和证据留存方式：在查询网站中直接打印查询记录，打印材料作为评审资料保存。  信用信息使用规则：对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)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及其他不符合《中华人民共和国招标投标法》第二十二条规定条件的供应商，资格审查不通过，不得参与采购活动。 |
|  | 履约保证金金额： 1分标：32400元；2分标：35000元；3分标：34600元（必须足额交纳）  履约保证金请汇缴到以下账号：（中标后采购人提供）  开户名称：/  开户账号：/  开户银行：/ |
|  | 签订合同时间：自中标通知书发出之日起25日内。 |
|  | 付款方式：详见采购需求。 |
|  | 投标文件有效期： 60天。 |
|  | 投标人在递交投标文件时，同时递交投标文件电子版。  1.投标文件电子版份数：1份。  2.投标文件电子版形式：可编辑的word文档格式。  3.投标文件电子版密封方式：投标文件电子版光盘或U盘与纸质版投标文件一并装入投标文件袋中。 |
|  | 1.本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章，除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章等其它形式印章均不能代替公章。  2.本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人（负责人）或被授权人亲自在招标文件规定签署处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、电子签名、印鉴、影印等其它形式均不能代替亲笔签字。 |
|  | 本招标文件中要求“原件备查”的材料，投标人必须于开标当天携带好原件，若评标委员会通知原件核查，需在1小时内提供，否则按此项材料无效处理。若发现投标人提供虚假材料应标，作无效投标处理。 |
|  | 本招标文件解释权属广西国建项目管理有限公司。 |

**投标人须知**

**一、总 则**

**（一） 适用范围**

本招标文件适用于南宁市第三职业技术学校2025-2026年度食堂食材集采集配服务项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履约、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

**（二）定义**

1. “采购人”系指组织本次招标的采购单位。

2. “采购代理机构”系指广西国建项目管理有限公司（以下简称“本公司”）。

3. “投标人”系指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

4.“产品”系指供方按招标文件规定，须向采购人提供的一切设备、保险、税金、备品备件、工具、手册及其它有关技术资料和材料。

5.“服务”系指招标文件规定投标人须承担的安装、调试、技术协助、校准、培训、技术指导以及其他类似的义务。

6.“项目”系指投标人按招标文件规定向采购人提供的产品和服务。

7.“书面形式”包括信函、传真、电报等。

8.“▲”系指实质性要求条款。

9. “允许偏离的技术、性能指标或者辅助功能项目”系指不带“▲”的非实质性要求的技术指标、主要功能项目条款。

**（三）招标方式**

公开招标方式。

**（四）投标委托**

投标人代表须携带有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人(负责人)，须有法定代表人(负责人)出具的授权委托书（正本用原件，副本用复印件，格式见第六章《投标文件格式》）。

**（五）投标费用**

投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用（招标文件有相关的规定除外）。

**（六）联合体投标**

本项目明确不接受联合体形式投标，本招标文件所有相关联合体要求及格式文件均不适用。投标人以联合体形式参加投标的，投标无效。

**（七）转包与分包**

1.本项目不允许转包。

2.本项目不可以分包。

**（八）特别说明：**

▲1. 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，不得参加同一合同项下的采购活动，否则投标文件将被视为无效。

▲2.投标人投标所使用的资格与企业认证必须为本法人所拥有。投标人投标所使用的采购项目实施（指项目合同的履行）人员必须为本法人员工（或必须为本法人或控股公司正式员工）。

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

▲4.投标人在投标活动中提供任何虚假材料,其投标无效；中标后发现的，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

▲5.投标截止时间前三天，报名登记的供应商不足三家的，本采购代理机构将延迟截标和开标时间不少于十日，并书面通知已报名登记的供应商，并在招标公告发布的媒体上发布变更公告。

▲6.有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或不同投标人报名的IP地址一致的；

（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同的投标人的投标文件载明的项目管理员或者联系人员为同一个人；

（4）不同投标人的投标文件异常一致或投标报价呈规律性差异；

（5）不同投标人的投标文件相互混装；

（6）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

▲7.供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为：

（1）供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者投标文件：

（2）供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；

（3）供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；

（4）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加采购活动；

（5）供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价,或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标,或者事先约定由某一特定供应商中标,然后再参加投标；

（6）供应商之间商定部分供应商放弃参加采购活动或者放弃中标；

（7）供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

**（九）询问、质疑和投诉**

1.投标人对采购活动事项有疑问的，可以向采购人、采购代理机构提出询问。

2.投标人认为招标文件、招标过程或中标结果使自己的合法权益受到损害的，应当在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑，投标人在法定质疑期内必须一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。具体计算时间如下：

（1）对可以质疑的招标采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日；

（2）对招标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。

投标人对招标采购单位的质疑答复不满意或者招标采购单位未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向采购单位监管部门投诉。

3.质疑、投诉应当采用书面形式，质疑书、投诉书均应明确阐述招标采购文件、招标采购过程、中标结果中使自己合法权益受到损害的实质性内容，提供相关事实、明确的请求、必要的证明材料，便于有关单位调查、答复和处理。

4.采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

（一）对采购文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改采购文件后继续开展采购活动；否则应当修改采购文件后重新开展采购活动。

（二）对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标人的，应当依法根据中标候选人推荐原则另行确定中标人；否则应当重新开展采购活动。

质疑联系部门及电话为：广西国建项目管理有限公司 0771-4915533

通讯地址：广西南宁市白沙大道53号松宇时代17楼

**二、招标文件**

**（一）招标文件的构成**

1.公开招标公告；

2.招标项目采购需求

3.投标人须知；

4.评标方法及评分标准；

5.合同主要条款；

6.投标文件格式。

**（二）投标人的风险**

1.投标人应认真阅读招标文件，按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应对招标文件提出的要求和条件作出实质性的响应。投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

2.对招标文件提出的实质性要求和条件作出响应是指投标人必须对招标文件中涉及招标项目的价格、采购服务的服务要求及其它要求、合同主要条款等内容作出响应。

**（三）招标文件的澄清与修改**

1. 投标人应认真阅读本招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，投标人**必须**在收到招标文件之日起七个工作日内以书面形式要求招标采购单位答疑、澄清。采购代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清、答复、修改或补充**的内容可能影响投标文件编制的**，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间十五日前，在招标公告发布的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。投标人必须按照桂财采【2007】65号文件第二十九条规定，在澄清或修改通知发出后12小时内以书面形式进行确认，否则视为已经收到。

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

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

4. 采购代理机构可以视采购具体情况，延长招标文件或者资格预审文件提供期限，并在招标公告发布的媒体上发布公告。

**三、投标文件的编制**

**（一）投标文件的组成（以下要求“必须提供”的，请按要求在投标文件中提供，否则作投标无效处理；其他如有请提供）**

投标文件由资格文件、资信及商务文件、技术文件、投标报价文件**四部份**组成（**要求：资信及商务文件、技术文件、投标报价文件装订成一本，**单独包装、密封递交；投标报价文件中的**《开标一览表》与资格文件装订成一本**，单独包装、密封递交）。

**1.资格文件：**

**（1）**有效的营业执照等证明文件复印件；

①投标人有效的“营业执照”（投标人为事业单位的不需要提供“营业执照”，但需提供“事业单位法人证书”）等证明文件复印件，同时要加盖单位公章；**（必须提供，原件备查）**

②行政主管部门颁发的有效的食品生产许可证或食品经营许可证复印件，且经营范围需包含本项目对应标段服务内容，同时要加盖单位公章；**（必须提供，原件备查）**

（2）投标截止之日前半年内投标人连续三个月的依法缴纳税费或依法免缴税费的证明（复印件，原件备查，格式自拟）**（必须提供）；**无纳税记录的，应提供由投标人所在地主管国税或地税部门出具的《依法纳税或依法免税证明》（格式自拟，复印件，原件备查）。

（3）投标截止之日前半年内投标人连续三个月的依法缴纳社保费的缴费凭证（复印件，原件备查，格式自拟）**（必须提供）；**无缴费记录的，应提供由投标人所在地社保部门出具的《依法缴纳或依法免缴社保费证明》复印件（格式自拟，必须提供，原件备查）；如是事业单位参加投标，拟投入的在编人员须提供相关在编证明文件。（投标时提供相关材料复印件，原件备查，格式自拟，非监狱企业投标人必须提供）。

（4）财务状况报告（投标文件递交截止时间前三年内任意年度或季度或月）；**（格式自拟，必须提供）**

（5）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或声明书；**（格式自拟，必须提供）**

（6）参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录和不良信用记录的书面声明；（**格式自拟，必须提供**）

（7）具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料**(如有规定,则必须提供)。**

**2.资信及商务文件：**

（1）投标保证金的相关证明复印件（可单独提交）；**（必须提供）**

（2）投标声明书 (格式见第六章)；**（必须提供）**

（3）法定代表人(负责人)授权委托书和委托代理人身份证正、反面复印件（格式见第六章)**（委托时必须提供）**；

（4）法定代表人(负责人)身份证明书原件（格式见附件)、法定代表人（负责人）有效身份证正反面复印件**（必须提供）**；

（5）商务响应表（格式见第六章）；**（必须提供）**

（6）招标项目采购需求中要求必须提供的材料等；（招标项目采购需求中要求必须提供的材料，据实提供）

（7）具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料。 **(如有规定,则必须提供)**

**可作为投标人资信评分的资质证明材料（可选）**

（8）类似成功案例的业绩（投标人同类项目实施情况一览表、合同复印件、用户验收报告、用户评价）；

（9）其他特殊资质证书（如本地化服务能力等）；

（10）投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书；

（11）投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；

（12）投标人关于服务升级以及本单位债务纠纷、违法违规记录等方面的情况（内容见投标声明书）；

（13）投标人情况介绍；

**3.技术文件：**

（1）服务响应表；**（必须提供）**

（2）服务方案；**（格式自拟，必须提供）**

（3）服务承诺书；**（格式自拟，必须提供）**

（4）投标人拥有主要服务设施的情况和现状（格式自拟）及项目实施人员一览表；

（5）优惠条件：投标人承诺给予招标人的各种优惠条件；

（6）投标人对本项目的合理化建议和改进措施；

（7）投标人需要说明的其他文件和说明；

（8）招标项目采购需求中要求必须提供的材料。（招标项目采购需求中要求必须提供的材料，据实提供）

**4.报价文件：**

（1）投标函（格式见第六章）；**（必须提供）**

（2）投标报价明细表（格式见第六章）；**（必须提供）**

（3）投标人针对报价需要说明的其他文件和说明；（格式自拟）

（4）开标一览表（与资格文件一同装订成册，单独封装递交，格式见第六章）。**（必须提供）**

**5.** **投标文件电子版。投标人在递交投标文件时，同时递交投标文件电子版。**

1.投标文件电子版份数：1份。

2.投标文件电子版形式：可编辑的word文档格式。

3.投标文件电子版密封方式：投标文件电子版光盘或U盘与纸质版投标文件一并装入投标文件袋中。

▲**注：法定代表人(负责人)授权委托书必须由法定代表人(负责人)和委托代理人签名并加盖单位公章；投标声明书、投标函、开标一览表必须由法定代表人(负责人)或委托代理人签名并加盖单位公章，否则作投标无效处理。**

**（二）投标文件的语言及计量**

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

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

**（三）投标报价**

1.投标报价应按招标文件中相关附表格式填写。

2.投标报价是履行合同的最终价格，应包括货款、随配附件、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、运抵指定交货地点、送货上门服务、现场安装调试、保修等各种费用和售后服务、培训、税金及其他所有成本费用的总和。

3.投标人必须就所投项目的全部内容作完整唯一报价，漏项报价的或有选择的或有条件的报价，其投标将视为无效。

**▲4.评标委员会认为某投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其提供投标文件中投标人自身出具的产品详细价格构成说明函原件（包括进货成本、管理费用、人员成本构成、物流运输成本、税收等所有成本和利润），同时提供（包含但不限于）以下支撑证明材料：①行政机构税务部门开具的拟投入项目人员的《依法缴纳个人所得税或依法免缴个人所得税的凭证（与本次投标拟投入项目人员所提供社保同月份）》；②近两年经第三方具备审计资质的机构出具的审计报告[包括其固定资产成本及折旧、管理成本、人工费成本（如人员工资、奖金、福利及差旅等费用、税收等所有成本及利润）]复印件（原件现场核查）；③提供至少2个类似业绩的费用成本组成明细（并提供该业绩合同复印件，原件现场核查），所有货物生产厂家的联系人和固定联系电话以供确认。以上资料必须齐全，如在规定时间内提供不全或不提供或者评标委员会认定其材料不能详尽合理说明其成本的，或者相关资料真实性及合理性不被评标委员会完全接受的，评标委员会将其作为无效投标处理。**

**（四）投标文件的有效期**

1.自投标截止日起60日投标文件应保持有效。有效期不足的投标文件将被拒绝。

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

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

4.中标人的投标文件自开标之日起至合同履行完毕止均应保持有效。

**（五）投标保证金**

1.投标人须按须知前附表的规定提交投标保证金。否则，其投标将被拒绝。

2.投标保证金按须知前附表的规定退还投标人。

3.中标人应在中标通知书发出之日起25日内与采购人签订合同。

**4.投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：**

（1）投标人在投标有效期内撤回投标文件的；

（2）投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

（3）中标后无正当理由不与采购人签订合同的；

（4）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，将中标项目分包给他人的；

（5）拒绝履行合同义务的；

（6）其他严重扰乱招投标程序的。

**（六）投标文件的签署和份数**

1.投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订投标文件并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任。

2.投标人应将投标文件装订成册，其中**资格文件**、**资信及商务文件、技术文件、投标报价文件正本一份，副本六份**。投标文件的封面应注明“正本”、“副本”字样。活页装订的投标文件将被拒绝。

3.投标文件的正本需打印或用不褪色的墨水填写，投标文件正本除本《投标人须知》中规定的可提供复印件外均须提供原件。副本为正本的复印件。一旦正本和副本不符，以正本为准。

4.投标文件须由投标人在规定位置盖章并由法定代表人(负责人)或法定代表人(负责人)的授权委托人签署，投标人应写全称。

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

**（七）投标文件的包装、递交、修改和撤回**

1.投标人可按“第六章 投标文件格式”要求或所提供的文件袋样式自行制作包装。

2.投标人应将投标文件装订成册（**要求资信及商务文件、技术文件、投标报价文件装订成一本**），**资信及商务文件、技术文件、投标报价文件正本一份，副本六份**；提供投标文件电子版U(光)盘1份[U(光)盘封面请注明项目名称、项目编号及投标人名称]；**资信及商务文件、技术文件、投标报价文件**一并装入到一个投标文件袋内加以密封（要求文件袋无明显缝隙露出袋内文件）。**所有投标文件袋**在每一封贴处密封签章（公章、密封章、法定代表人（负责人）、委托代理人签字等均可）。

**开标一览表及资格文件装订成一本，正本一份，副本六份**；[开标一览表格式见第六章，所投分标（如有）的开标一览表应合并装订成一份]装入到一个开标一览表文件袋内封装并加以密封（要求文件袋无明显缝隙露出袋内文件），**要求单独递交**。

投标文件的正、副本的每一册（每一本）的包装封面上应注明投标人名称、投标人地址、投标文件名称（资信及商务文件、技术文件、报价文件；开标一览表、资格文件）、投标项目名称、项目编号、所投分标（如有）并加盖投标人公章，并注明“开标时才能启封”。

3.投标文件袋与开标一览表文件袋须独立分装，在规定的截止时间前，以两个独立的包装递交。

4.逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件将被拒绝，由此造成投标文件被误投或提前拆封的风险由投标人承担。

5.投标人在投标截止时间之前，可以对已提交的投标文件进行修改或撤回，并书面通知采购人。修改后重新递交的投标文件应当按本招标文件的要求签署、盖章和密封。

6.投标人已经被推荐为第一中标候选人后撤回投标或放弃中标的，其投标保证金将不予退还，给采购人造成损失的，还应当赔偿损失，并作为不良行为记录在案。

**（八）投标无效的情形**

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

**1.在资格、符合性审查和商务评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：**

（1）超越了按照法律法规规定必须获得行政许可或者行政审批的经营范围的；

（2）资格证明文件不全的，或者不符合招标文件标明的资格要求的；

（3）投标文件无法定代表人(负责人)或其授权委托代理人签字，或未提供法定代表人(负责人)授权委托书、投标声明书的；

（4）投标代表人未能出具身份证明或与法定代表人(负责人)授权委托人身份不符的；

（5）项目填写不齐全或者内容虚假的；

（6）投标文件的实质性内容未使用中文表述、意思表述不明确、前后矛盾或者使用计量单位不符合招标文件要求的（经评标委员会认定并允许其当场更正的笔误除外）；

（7）投标有效期、服务期、质保期、售后服务等商务条款不能满足招标文件要求的；

（8）未实质性响应招标文件要求或者投标文件有采购人不能接受的附加条件的；

（9）未按照招标文件规定要求密封、签署、盖章的；

（10）应交未交投标保证金的。（说明：评标时，评标委员会将以本公司财务室编制的《项目投标保证金到帐信息表》作为评审参考依据）；

（11）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

**2.在技术评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：**

（1）未提供或未如实提供投标服务的服务承诺，或者投标文件标明的响应或偏离与事实不符或虚假投标的；

（2）明显不符合招标文件要求的服务要求，或者与招标文件中标“▲”的技术指标、主要功能项目发生实质性负偏离的；

（3）投标技术方案不明确，存在一个或一个以上备选（替代）投标方案的；

（4）与其他参加本次投标供应商的投标文件（技术文件）的文字表述内容差错相同二处以上的；

**3.在报价评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：**

（1）未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

（2）报价超出最高限价，或者超出采购预算金额，采购人不能支付的；

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

（4）投标人未就所投项目的全部内容作完整唯一报价的，或有漏项报价的或有选择的或有条件的报价的。

（5）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约，投标人不能证明其报价合理性的。

**4.被拒绝的投标文件为无效。**

**四、开 标**

**（一）开标准备**

采购代理机构将在规定的时间和地点进行开标，投标人的法定代表人（负责人）或其授权代表应参加开标会并签到。投标人的法定代表人（负责人）或其授权代表未参加开标会的，视同放弃开标监督权利、认可开标结果。

投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。

**（二）开标程序**

1.开标会由本采购代理机构主持，主持人宣布开标会议开始；

2.主持人介绍参加开标会的人员名单；

3.主持人宣布评标期间的有关事项；

4.投标人或其当场推选的代表、监督人员检查投标文件密封的完整性并签字确认；

5.唱标：经密封检查确认无误后，由采购人或者采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容；未宣读的投标价格和招标文件允许提供和备选投标方案等实质内容，评标时不予承认；本采购代理机构工作人员只唱开标一览表；

6.采购代理机构做开标记录，投标人代表对开标记录进行当场校核及勘误，并签字确认；同时由记录人、监督人当场签字确认。投标人代表未到场签字确认或者拒绝签字确认的，不影响评标过程。

注：开标后，某分标投标人不足3家的不开标。

7.投标人代表如果对开标会环节有疑义或认为违反相关规定的，应当现场提出，否则视为放弃。

8.开标会议结束。

**五、资格审查**

**（一）资格审查**

1.采购人、采购代理机构根据双方签订的代理协议约定，依法对投标人的资格进行审查。合格投标人不足3家的，不得评标。

2.投标人有下列情形之一的，资格审查不通过：

（1）不符合《中华人民共和国招标投标法》第二十二条规定条件的供应商的。

（2）未购买本招标文件的投标人。

（3）投标人为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商的。

（4）在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道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。

（5）不按照招标文件要求提供合格的资格证明材料的。

（6）违反国家法律法规规定的其他资格内容的。

**六、评 标**

**（一）组建评标委员会**

本招标采购项目的评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为五人以上单数。其中，评审专家不得少于成员总数的三分之二。

**（二）评标的方式**

本项目采用不公开方式评标，评标的依据为招标文件和投标文件。

**（三）评标程序**

**实质审查与比较**

（1）评标委员会审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求。

（2）评标委员会对投标文件进行比较和评价,如有疑问,将要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明。投标人向评标委员会澄清或者说明有关问题,并最终以书面形式进行答复。

投标人代表未到场或者拒绝澄清或者澄清的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权视该投标文件无效。

（3）评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中，不得去掉最高报价或最低报价。

（4）各投标人的技术得分为所有评委的有效评分的算术平均数，由指定专人进行计算复核。

（5）评标委员会按评标原则推荐中标候选人同时起草并签署评标报告。评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

**（四）澄清问题的形式**

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字或盖章确认，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

**（五）错误修正**

投标文件如果出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1.投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；开标一览表正副本不一致的以开标一览表正本为准。

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。

5.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。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。

**按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标文件的投标报价，投标人同意并签字确认后，调整后的投标报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其投标将作为无效投标处理。**

**（六）评委表决**

在评标过程中出现法律法规和招标文件均没有明确规定的情形时，由评标委员会现场协商解决，协商不一致的，由全体评委投票表决，以得票率二分之一以上专家的意见为准。

**（七）评标原则和评标方法**

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

2.评标方法。本项目评标方法是**综合评分法**，具体评标内容及评分标准等详见第四章：评标方法及评分标准。

**（八）评标过程的监控**

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

**七、评标结果**

（一）本采购代理机构将在评标结束后2个工作日内将评标报告送采购人，采购人在5个工作日内按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标人。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

（二）中标人确定后，采购代理机构在采购公告指定网站发布中标公告。

（三）在发布中标公告的同时，采购代理机构向中标人发出中标通知书。

（四）投标人认为招标文件、招标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，以书面形式向采购代理机构提出质疑，并及时索要书面回执。

（五）采购代理机构应当按照有关规定就采购人委托授权范围内的事项在收到投标人的书面质疑后七个工作日内做出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

**八、签订合同**

**（一）合同授予标准**

合同将授予被确定投标文件满足招标文件全部实质性要求，具备履行合同能力，评标委员会根据第四章评标方法及评分标准推荐，并经采购人确认的供应商。

**（二）履约保证金**

1. 中标人收到中标通知后10个工作日内（在合同签订前）提交至指定账户（履约保证金期限为项目合同期限）。

2.签订合同后，如中标人不按双方签订的合同规定履约，则没收其全部履约保证金，履约保证金不足以赔偿损失的，按实际损失赔偿。

3. 若合同期内中标人认真履约无质量问题，合同期满后采购人在收到中标人合格申请材料后15个工作日内，通过对公转账无息返还；若出现质量问题发生扣除履约保证金时，则无息返还余额。

4.在履约保证金退还日期前，若中标人的开户名称、开户银行、帐号有变动的，请以书面形式通知履约保证金收取单位，否则由此产生的后果由中标人自负。

**（三）签订合同**

（1）投标人接到中标通知书后，应按中标通知书规定的时间、地点与采购人签订合同。中标人无正当理由不得放弃中标。

（2）如中标人不按中标通知书的规定签订合同，则按中标人违约处理，采购代理机构将没收中标人投标的全部投标保证金。

（3）中标人**拒绝与采购人签订合同或**因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，采购人可以与中标人之后排名第一的中标候选人签订采购合同，以此类推,也可以重新招标。中标人放弃中标项目，拒绝与采购人签订合同的，其投标保证金将不予退还，给采购人造成损失的，还应当赔偿损失，并作为不良行为记录在案。

**九、其他事项**

**（一）中标服务费**

（1）代理报酬参照“桂价费〔2011〕55号”文件招标代理服务费收费标准，在收费标准基础上代理服务费下浮 5 %。以各分标总预算（2年）金额计算。签订合同前，由各分标中标人向广西国建项目管理有限公司一次付清成交服务费。

（2）代理服务收费标准：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 费率  中标金额 | 货物招标 | 服务招标 | 工程招标 |
| 100万元以下 | 1.5% | 1.5% | 1.0% |
| 100～500万元 | 1.1% | 0.8% | 0.7% |
| 500～1000万元 | 0.8% | 0.45% | 0.55% |
| 1000～5000万元 | 0.5% | 0.25% | 0.35% |
| 5000万元～1亿元 | 0.25% | 0.1% | 0.2% |

注：招标代理服务收费按差额定率累进法计算。

（3）服务费指定银行账户：

开户名称：广西国建项目管理有限公司

开户银行：广西北部湾银行股份有限公司南宁市江南支行

银行账号：8001 1543 5100 037

**（二）解释权：**本招标文件解释权属本采购代理机构。

第四章 评标方法及评分标准

**评标方法及评分标准**

**一、评标原则**

（一）评委组成：本招标采购项目的评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为五人以上单数。其中，评审专家不得少于成员总数的三分之二。

（二）评标依据：评委将以招投标文件为评标依据，对投标人的投标报价、商务、技术等内容按百分制打分。

（三）评标方式：以封闭方式进行。

**二、评标方法**

（一）对进入详评的，采用百分制综合评分法。

（二）计分办法（按四舍五入取至百分位）：

**适用于1分标**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | | **评审因素** | **评标标准** |
| **1** | **价格分**  **（满分10分）** | 投标报价（满分10分） | （1）以进入综合评分环节的最高的评标报价为基准价（如A供应商下浮系数报价为5%；B供应商下浮系数报价为8%，则B供应商的下浮系数报价高），基准价报价得分为10分。  （2）价格分计算公式：  某投标人价格分=（1-基准价（最高下浮系数））/（1-某投标人下浮系数）×10分。  备注：1分标：15%≥下浮系数≥5%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价，无效报价价格分为0分。 |
| **2** | **技术分**  **（满分41分）** | 服务方案分（满分11分） | 一档（1~3分）：对项目需求及采购人单位性质、职能、特点有一定了解，并针对本项目提出可行服务方案，配送方案满足采购需求；  二档（4~7分）：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺；  三档（8~11分）：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺，能从本项目的整体出发，且具服务意识。能针对重点及难点工作提出符合实际的解决方案。  不满足要求或未提供的得0分。 |
| 食材质量保障方案分（满分10分） | 一档（1~3分）：食材质量保障方案，可行性较强。有食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，主动开展检验工作；  二档（4~7分）：食材质量保障方案，可行性强。有相对完整的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，能把好食材质量关；主动开展检验工作；  三档（8~10分）：食材质量保障方案根据项目实际情况制定，有完整相对固定的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可清晰直观的追溯食材来源；检验检疫措施全面，能严格进行食材质量把关；主动开展检验工作，有具体的实施步骤和要求。  不满足要求或未提供的得0分。 |
| 应急预案分（满分10分） | 一档（4分）：投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性；  二档（6分）：投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案，并有详细的处理流程方案。当接到采购人应急需求时，能承诺在1.5小时内响应解决完成；  三档（10分）：投标人设置对问题食材或配送过程中发生的紧急事件有完备的应急预案，并有详细的处理流程方案，当接到采购人应急需求时，能承诺在1小时内响应解决完成。  不满足要求或未提供的得0分。 |
| 售后服务方案分（满分10分 | 一档（4分）：售后服务方案阐述简单，售后流程简单，服务响应较慢；  二档（6分）：售后服务方案阐述较详细，售后流程清晰，服务响应快速；  三档（10分）：售后服务方案阐述详细且全面，售后流程清晰，服务响应快速，有固定的售后服务团队。 |
| **3** | **商务分**  **（满分49分）** | 人员、车辆配置分（满分15分） | 1、投入本项目人员：在原5人的基础上，每增加1个人得1分，满分7分；  **（以上主要投入人员须提供2024年6月以来连续三个月投标人为其缴纳的社保证明，人员均持有效健康证、食品安全知识培训证。）**  2、投入本项目配送车辆：在采购需求的基础上（普通配送车辆1辆，冷链厢式货车2辆），每增加1辆普通配送车辆得1分，满分4分。每增加1辆冷链厢式货车得2分，满分4分；（注：普通配送车辆为小型面包车或轻型厢式货车）。本项满分8分。  **备注：投入车辆需提供车辆证明材料复印件（包括：车辆照片、机动车登记证书、车辆行驶证等清晰证明材料），投入车辆所有人须为投标人或法定代表人，否则评标委员会有权不计分值。**  **复印件并加盖公章（原件备查）** |
| 信誉分（满分5分） | 1、资信分：（1）ISO9001质量管理体系认证；（2）ISO22000食品安全管理体系认证；（3）ISO14001环境管理体系认证；（4）ISO45001职业健康安全管理体系认证证书；（5）初级生鲜食品配送管理体系认证证书；（6）售后服务认证证书。每提供一项有效证件复印件得0.5分，满分3分。（提供证明复印件加盖投标人公章，原件备查）  2、可提供可溯源的食材配送系统的，得2分。（提供软件购买协议、系统截图及购买发票等相关证明文件）。 |
| 经营场所、仓储等能力分（满分15分） | （1）投标人持有自有产权或租赁与生产经营品种相适应的经营场所及仓储场所，面积达1000平方米得1分；每增加100平方米加1分。（提供场所的自有产权或租赁的租赁合同及近半年连续3个月的租金发票等证明材料及彩色图片），满分9分；（原件备查）  （2）投标人具有自有产权的或合作供货的与所投标段生鲜品类相适应的种植或养殖基地，提供相关证明材料，每提供1份证明材料得1分，满分2分；  （3）投标人有食品储备冷库，容积量达200立方米以上，每增加100立方米加1分，提供冷库建造合同或租赁合同等证明材料，满分4分。  **备注：相关证明材料应包含：属于自有产权的须提供产权证明（产权证明为：投标人名下的产权或可证明与投标人有产权关系的证明材料）以及场地图片；属于租赁的须提供租赁合同复印件、近半年连续3个月的租金发票复印件以及场地图片等。** |
| 检测能力（满分5分） | （1）投标人具有检验检测能力，具备自有检测设备的得2分，满分2分；  （2）投标人具有检测农药或兽药残留能力的得1分，满分1分；  （3）持有食品安全知识培训合格证的人员，每提供1人得1分**，**满分2分。  **（提供设备购买发票或凭证、检测设备及食材检验室现场图片及人员相应证件或参加相关培训的佐证材料，以及投标前半年内连续三个月投标人为其缴纳的社保证明复印件）**。 |
| 业绩能力（满分7分） | 投标人 2021年1月1日以来，完成过政府机关、事业单位、国有企业等单位食堂食材配送服务的业绩。每提供一份合同得 1分，满分7分。提供业绩合同和中标通知书复印件加盖公章，否则不予计分。 |
| 购买食品安全责任险情况（满分2分） | 投标人有缴纳食品安全责任险保额4000万以上，每增加500万得1分，满分2分（提供保单复印件，原件备查）。 |
| **本项目为服务项目，无节能产品、环境标志产品要求。** | | | |
| **总得分=1+2+3。** | | | |

**适用于2分标**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | | **评审因素** | **评标标准** |
| **1** | **价格分**  **（满分10分）** | 投标报价（满分10分） | （1）以进入综合评分环节的最高的评标报价为基准价（如A供应商下浮系数报价为5%；B供应商下浮系数报价为8%，则B供应商的下浮系数报价高），基准价报价得分为10分。  （2）价格分计算公式：  某投标人价格分=（1-基准价（最高下浮系数））/（1-某投标人下浮系数）×10分。  备注：8%≥下浮系数≥3%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价，无效报价价格分为0分。 |
| **2** | **技术分**  **（满分40分）** | 服务方案分（满分10分） | 一档（1~3分）：对项目需求及采购人单位性质、职能、特点有一定了解，并针对本项目提出可行服务方案，配送方案满足采购需求；  二档（4~7分）：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺；  三档（8~10分）：从采购人实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺，能从本项目的整体出发，且具服务意识。能针对重点及难点工作提出符合实际的解决方案。  不满足要求或未提供的得0分。 |
| 食材质量保障方案分（满分10分） | 一档（1~3分）：食材质量保障方案，可行性较强。有食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，主动开展检验工作；  二档（4~7分）：食材质量保障方案，可行性强。有相对完整的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，能把好食材质量关；主动开展检验工作；  三档（8~10分）：食材质量保障方案根据项目实际情况制定，有完整相对固定的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可清晰直观的追溯食材来源；检验检疫措施全面，能严格进行食材质量把关；主动开展检验工作，有具体的实施步骤和要求。  不满足要求或未提供的得0分。 |
| 应急预案分（满分10分） | 一档（4分）：投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性；  二档（6分）：投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案，并有详细的处理流程方案。当接到采购人应急需求时，能承诺在1.5小时内响应解决完成；  三档（10分）：投标人设置对问题食材或配送过程中发生的紧急事件有完备的应急预案，并有详细的处理流程方案，当接到采购人应急需求时，能承诺在1小时内响应解决完成。  不满足要求或未提供的得0分。 |
| 售后服务方案分（满分10分 | 一档（4分）：售后服务方案阐述简单，售后流程简单，服务响应较慢；  二档（6分）：售后服务方案阐述较详细，售后流程清晰，服务响应快速；  三档（10分）：售后服务方案阐述详细且全面，售后流程清晰，服务响应快速，有固定的售后服务团队。 |
| **3** | **商务分**  **（满分50分）** | 人员、车辆配置分（满分15分） | 1、投入本项目人员：在原5人的基础上，每增加1个人得1分，满分7分；  **（以上主要投入人员须提供2024年6月以来连续三个月投标人为其缴纳的社保证明，人员均持有效健康证、食品安全知识培训证。）**  2、投入本项目配送车辆：在采购需求的基础上（普通配送车辆1辆，冷链厢式货车2辆），每增加1辆普通配送车辆得1分，满分4分。每增加1辆冷链厢式货车得2分，满分4分；（注：普通配送车辆为小型面包车或轻型厢式货车）。本项满分8分。  **备注：投入车辆需提供车辆证明材料复印件（包括：车辆照片、机动车登记证书、车辆行驶证等清晰证明材料），投入车辆所有人须为投标人或法定代表人，否则评标委员会有权不计分值。**  **复印件并加盖公章（原件备查）** |
| 信誉分（满分6分） | 1. 投标人有ISO9001质量管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、供应链安全管理体系认证证书的，每提供一项有效证件复印件得1分，满分4分。   2、可提供可溯源的食材配送系统的，得2分。（提供软件购买协议、系统截图及购买发票等相关证明文件）。 |
| 经营场所、仓储等能力分（满分15分） | （1）投标人持有自有产权或租赁与生产经营品种相适应的经营场所及仓储场所，面积达1000平方米得1分；每增加100平方米加1分。（提供场所的自有产权或租赁的租赁合同及近半年连续3个月的租金发票等证明材料及彩色图片），满分9分；（原件备查）  （2）投标人具有自有产权的或合作供货的与所投标段生鲜品类相适应的种植或养殖基地，提供相关证明材料，每提供1份证明材料得1分，满分2分；  （3）投标人有食品储备冷库，容积量达200立方米得1分；每增加100立方米加1分，提供冷库建造合同或租赁合同等证明材料，满分4分。  **备注：相关证明材料应包含：属于自有产权的须提供产权证明（产权证明为：投标人名下的产权或可证明与投标人有产权关系的证明材料）以及场地图片；属于租赁的须提供租赁合同复印件、近半年连续3个月的租金发票复印件以及场地图片等。** |
| 检测能力（满分5分） | （1）投标人具有检验检测能力，具备自有检测设备的得2分，满分2分；  （2）投标人具有检测农药或兽药残留能力的得1分，满分1分；  （3）持有食品安全知识培训合格证的人员，每提供1人得1分**，**满分2分。  **（提供设备购买发票或凭证、检测设备及食材检验室现场图片及人员相应证件或参加相关培训的佐证材料，以及投标前半年内连续三个月投标人为其缴纳的社保证明复印件）**。 |
| 业绩能力（满分7分） | 投标人 2021年1月1日以来，完成过政府机关、事业单位、国有企业等单位食堂食材配送服务的业绩。每提供一份合同得 1分，满分7分。提供业绩合同和中标通知书复印件加盖公章，否则不予计分。 |
| 购买食品安全责任险情况（满分2分） | 投标人有缴纳食品安全责任险保额3000万及以上，每增加100万得1分，满分2分（提供保单复印件，原件备查）。 |
| **本项目为服务项目，无节能产品、环境标志产品要求。** | | | |
| **总得分=1+2+3。** | | | |

**适用于分标3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | | **评审因素** | **评标标准** |
| **1** | **价格分**  **（满分10分）** | 投标报价  （满分10分） | （1）以进入综合评分环节的最高的评标报价为基准价（如A供应商下浮系数报价为3%；B供应商下浮系数报价为5%，则B供应商的下浮系数报价高），基准价报价得分为10分。  （2）价格分计算公式：  某投标人价格分=（1-基准价（最高下浮系数））/（1-某投标人下浮系数）×10分。  备注：5%≥下浮系数≥3%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价，无效报价价格分为0分。 |
| **2** | **技术分**  **（满分51分）** | 服务方案分  （满分13分） | 一档（4分）：对项目需求有一定了解，并针对本项目提出可行服务方案，配送方案满足采购需求；  二档（8分）：从项目实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺；  三档（13分）：从项目实际需求出发，针对本项目提出科学、可行的服务方案，并有详细的配送方案、服务流程和服务承诺，且具有服务意识。能针对重点及难点工作提出符合实际的解决方案。 |
| 食材质量保障方案分（满分10分） | 一档（4分）：食材质量保障方案，可行性较强。有食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，主动开展检验工作；  二档（6分）：食材质量保障方案，可行性强。有相对完整的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可追溯食材来源；有检验检疫措施，能把好食材质量关；主动开展检验工作；  三档（10分）：食材质量保障方案根据项目实际情况制定，有完整相对固定的进货采购渠道、食材控制管理措施、食材质量标准；可清晰直观的追溯食材来源；检验检疫措施全面，能严格进行食材质量把关；主动开展检验工作，可提供检测机构出具的检测报告。  不满足要求或未提供的得0分。 |
| 应急预案分（满分10分） | 一档（4分）：投标人设置有对问题食材或配送过程中发生紧急事件处理的应急预案，并具有可行性；  二档（6分）：投标人设置有完备的对问题食材或配送过程中发生的紧急事件处理有具体可执行的应急预案，并有详细的处理流程方案。当接到采购人应急需求时，能承诺在1.5小时内响应解决完成；  三档（10分）：投标人设置对问题食材或配送过程中发生的紧急事件有完备的应急预案，并有详细的处理流程方案，当接到采购人应急需求时，能承诺在1小时内响应解决完成。  不满足要求或未提供的得0分。 |
| 售后服务方案分（满分18分 | 一档（6分）：售后服务方案阐述简单，售后流程简单，服务响应较慢；  二档（12分）：售后服务方案阐述较详细，售后流程清晰，服务响应快速；  三档（18分）：售后服务方案阐述详细且全面，售后流程清晰，服务响应快速，有固定的售后服务团队。 |
| **3** | **商务分**  **（满分39分）** | 人员、车辆配置分（满分8分） | （1）投入本项目人员：在原2人的基础上，每增加1个人得1分，满分4分；  **（以上主要投入人员须提供2024年6月以来连续三个月投标人为其缴纳的社保证明，人员均持有效健康证、食品安全知识培训证。）**  （2）投入本项目的配送车辆：最低2辆，每增加1辆加2分，满分4分；（注：以上投入车辆是投标人或法定代表人名下登记的自有配送车辆，须提供车辆行驶证或机动车登记证复印件。如是租赁的车辆，须提供车辆租赁合同，并且合同有效期包含本项目实施时间。）  **复印件并加盖公章（原件备查）** |
| 信誉分  （满分10分） | ISO9001质量管理体系认证；  ISO22000食品安全管理体系认证；  ISO14001环境管理体系认证；  ISO45001职业健康安全管理体系认证；  Haccp危害分析与关键点控制体系认证；  IS028000:2022供应链安全管理体系认证；  CTS Q/ZG014-2022食品可追溯管理体系认证；  RB/T 309-2017餐饮管理服务认证认证；  GB/T 27922-2011售后服务认证认证；  CTS Q/ZG014-2022公共机构食堂运维服务认证认证证书  投标人有以上证书的，每提供一项有效证件复印件得1分，满分10分。 |
| 经营场所、仓储等能力分（满分6分） | 1. 投标人持有自有产权或租赁与生产经营品种相适应的经营场所及仓储场所，最低面积达500平方米得1分；每增加100平方米加1分。（提供场所的自有产权或租赁的租赁合同及近半年连续3个月的租金发票等证明材料及彩色图片），满分6分；（原件备查）   **备注：相关证明材料应包含：属于自有产权的须提供产权证明（产权证明为：投标人名下的产权或可证明与投标人有产权关系的证明材料）以及场地图片；属于租赁的须提供租赁合同复印件、近半年连续3个月的租金发票复印件以及场地图片等。** |
| **购买食品安全责任险情况**（满分5分） | 投标人有缴纳食品安全责任险保额1500万以上，每增加100万得1分，满分5分（提供保单复印件，原件备查）。 |
| 业绩能力  （满分10分） | 投标人2021年1月1日以来具有同类项目业绩（党政机关、事业单位、国企等）每提供1份得2分，满分10分。  须提供相应合同复印件并加盖公章（原件备查）。 |
| **本项目为服务项目，无节能产品、环境标志产品要求。** | | | |
| **总得分=1+2+3。** | | | |

**三、中标候选人推荐原则**

（一）评标顺序：分标1→分标2→分标3

1、各投标人均可就上述分标中的一个或多个分标进行投标，但只能成为其中一个分标的中标人；

2、分标1的第一中标候选人不得再成为其他分标的中标候选人，以此类推；

（二）评标委员会将根据得分由高到低排列次序（得分相同时，以投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的并列，按技术指标优劣顺序排列）并推荐中标候选人。中标人放弃中标、因不可抗力或者自身原因提出不能履行合同，或者被质疑成立后取消中标资格且合格供应商符合法定数量的，采购人可以按评标报告推荐的中标候选人顺序依次确定中标人。**采购人也可以决定重新采购。**

（四）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

第五章 合同主要条款

**目 录**

**一、合同书**

**二、合同附件**

1、中标通知书

2、招标项目采购需求

3、招标文件的澄清和修改（如有请提供）

4、投标声明书

5、开标一览表

6、商务响应表

7、技术响应表

8、服务方案

9、中标人澄清函（如有请提供）

10、其他与本合同相关的资料（如有请提供）

**南宁市第三职业技术学校2025-2026年度食堂食材集采集配服务项目配送供应商采购项目合同书**

采购人（甲方）： 项目名称：

供应商（乙方）： 项目编号：

签订地点：采购人所在地 签订时间：

根据《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标供应商承诺，甲乙双方签订本合同。

**第一条　合同标的**

1、服务内容一览表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分标 | 服务名称（标的的名称） | 数量及单位 | 下浮系数 |
|  |  |  | % |

2、合同合计金额包括服务价款，检验及技术资料等全部费用。如招标文件对其另有规定的，从其规定。

**第二条　质量保证**

1、乙方所提供的服务内容、技术规格、技术参数等质量必须与招标文件和投标文件承诺相一致。

2、乙方所提供的服务各项指标均达到质量要求。

**第三条　权力保证**

1、乙方应保证所提供服务内容不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权或其他权利。

2、乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供有关技术资料。

3、没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

**第四条　交付和验收**

1、服务时间： ；配送地点： 。

2、乙方提供不符招标文件、投标文件承诺和本合同规定的服务内容，甲方有权拒绝接受。

3、甲方应当在全部服务内容完成后 个工作日内进行验收，验收合格后由甲乙双方签署验收单并加盖采购单位公章，甲乙双方各执一份。

4、采购人委托采购代理机构组织的验收项目，其验收时间以该项目验收方案确定的验收时间为准，验收结果以该项目验收报告结论为准。在验收过程中发现乙方有违约问题，可暂缓资金结算，待违约问题解决后，方可办理资金结算事宜。

5、甲方对验收有异议的，在验收后 个工作日内以书面形式向乙方提出，乙方应自收到甲方书面异议后 日内及时予以解决。

6、验收费用：验收所发生的费用由乙方负责。

7、每次采购前甲方向乙方提供需求清单，乙方根据甲方的具体物品类别及数量需求进行供货。每月的采购期内，采购物品结算单价不变，物品的种类、品牌、包装、规格、数量等按照甲方要求的清单内物品标准执行。如遇个别食材缺货等特殊情况，乙方经甲方同意下可替换成其它食材。

**第五条 售后服务**

1、乙方应按照国家有关法律法规和“三包”规定以及招标文件和本合同所附的《服务承诺》，为甲方提供后续服务。

2、乙方提供的服务承诺等其它具体约定事项。（见合同附件）

**第六条　付款方式**

付款方式： 。

乙方须在送货完成后20天内与甲方对接完成费用核对，包含单价、数量及总金额，并在第二天将打印好的确认单送至甲方单位；属于新品类的物品（送的物品为报价单上没有的货物）时，乙方需提前一天与甲方沟通并由双方确认单价。结算总价=食材单价\*收货验收数量。如发生不合格食材退货现象，退货所有损失由乙方承担。冰冻类食材，如出现冰块过多，甲方有权要求供应商去除或退货。

**第七条　税费**

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

**第八条 质量保证及后续服务**

1、乙方应按招标文件规定的服务内容、技术要求、质量标准向甲方提供相应服务。服务达不到招标文件规定的质量、技术要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理：

⑴重新提供服务：由乙方承担所发生的全部费用。

⑵贬值处理：由甲乙双方合议定价。

2、如在服务过程中发生质量问题，乙方在接到甲方通知后在 小时内到达甲方现场。

3、在服务期内，甲方有权对食品质量进行抽查检查，乙方应对出现的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。如乙方采购的食材有质量问题，甲方有权向乙方提出退货或换货，并追究责任。

4、甲方有权要求乙方提供营业执照、食品流通许可证（食品经营许可证）、生产许可证、配送人员的健康证等证照及合法的食品安全检验证明。如乙方供应货品有质量问题，甲方有权向乙方提出退货或换货，并追究责任，诉求赔偿。

5、甲方有权对食材采购数量进行核查，发现不符，以现场双方人员核定数量作为本批采购结算凭证。

6、乙方须保证从正规渠道购进，并经有关食品检验检疫部门检验合格。其中，大宗原材料，包括但不限于米、面、油、肉制品等，乙方应提供检验检疫合格证等证明。

7、乙方所提供的食品来源渠道要清晰、正当、可靠，必须符合国家卫生和质量标准，确保食品质量安全，并负责提供有资质部门或单位开具的产品检验报告或相关证明的义务。

8、乙方必须保证拥有配送货品的经营资质，取得相关证件，保证上岗操作的从业人员具有有效健康证、培训证明，并提交甲方备案存档，临时工作人员需于当天补办备案手续。

9、乙方在送货过程中必须保证送货质量，需冷链运输的，不能脱离冷链，特别高温天气的情况下，乙方必须保证送达之货品不受外因的影响，保证送达之肉类、冷冻品等的新鲜及完整性。

10、如甲方在使用中发现食品食材质量与食品说明书明显不符，提出更换或退货要求的，乙方应立即予以更换或退货，因此而发生的费用由乙方自行承担。

**第九条 价格监督**

1、乙方提供的食材价格受家校、社会政府部门协同监督，甲方应对乙方食材供应价格进行公示。甲方原则上每季度组织有关单位开展一次价格调查，根据价格调查结果确认单价。

2、如在服务期内乙方有违反招标文件及市场规定的价格行为，甲方有权对乙方予以 元的处罚。

**第十条 退出机制**

乙方存在以下情形之一或未通过甲方服务考核情形的，甲方无条件与其终止合同，并由乙方承担相应的经济损失和法律责任。同时甲方将按本项目评标专家推荐排名顺序顺延确定新供货商。

1、所供食品腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；含有昆虫或其它异物的；未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；所供食品容器包装污秽不洁，严重破损或运输工具不洁造成污染的；

2、所供食品含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3、发生食品质量安全事故的；

4、掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

5、用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

6、所供食品超过保质期限的；

7、所供食品不符合食品安全标准的；

8、所供食品与中标食品不相符的；

9、转包他人的；

10、连续三次不能按时供货或不按采购数量足量供货的；

11、在学校膳食委员会组织的测评中，如：如服务质量、业务水平、供货质量、供货时间等。有三次不合格的。

**第十一条　违约责任**

1、乙方所提供的服务内容、技术标准、材料等质量不合格的，应及时纠正，纠正不及时的按逾期交付处罚，且甲方有权拒收货物及退货，由此所产生的损失由乙方负责，给甲方人身安全造成损害的应承担全部赔偿责任。对于因供应货物质量达不到卫生标准造成甲方人员食物中毒或损害健康的，经卫生防疫部门鉴定属于乙方责任的，乙方必须承担由此引起的全部责任。一切损失由乙方负责，情节严重的移交司法机关处理。

2、乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

3、甲方无故延期验收项目或乙方迟延交付相关成果文件的，每天向对方偿付违约合同额0.3‰违约金，超过 天对方有权解除合同，违约方承担因此给对方造成的经济损失；甲方延期付款的，以欠付金额为基数，按人民银行同期LPR利率向乙方支付资金占用费，累计不得超过延期款额5%。

4、乙方未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按本合同合计金额5%向甲方支付违约金。

5、由于乙方提供的服务达不到招标文件规定的服务质量、技术要求，致使验收不合格的，甲方不予验收，提交成果文件的时间不予顺延，后果由乙方负责。

6、乙方不能就所成交的项目进行分包、转包，如发现乙方有分包、转包现象，甲方有权中止合同，由此造成的损失由乙方负责。

7、其它违约行为按违约合同额5%收取违约金并赔偿经济损失。

**第十二条 不可抗力事件处理**

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

**第十三条 合同争议解决**

1、因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的机构对服务质量进行鉴定。服务质量符合标准的，鉴定费由甲方承担；不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3、诉讼期间，本合同继续履行。

**第十四条 合同生效及其它**

1、合同经双方法定代表人(负责人)或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2、本合同未尽事宜，经双方友好协商，并遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

**第十五条　合同的变更、终止与转让**

1、除不可抗力因素外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2、乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

**第十六条　签订本合同依据**

1、招标文件；

2、乙方提供的投标文件；

3、中标通知书。

**第十七条** 本合同一式五份，具有同等法律效力，采购代理机构一份，甲乙双方各二份。

|  |  |
| --- | --- |
| 甲方（章）  年 月 日 | 乙方（章）  年 月 日 |
| 单位地址： | 单位地址： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 委托代理人： | 委托代理人 |
| 电话： | 电话： |
| 电子邮箱： | 电子邮箱： |
| 开户银行： | 开户银行： |
| 账号： | 账号： |
| 邮政编码： | 邮政编码： |
| 经办人：  年 月 日 | |

**合 同 附 件**

|  |  |
| --- | --- |
| 1、供应商承诺具体事项： | |
| 2、后续服务具体事项： | |
| 3、服务期责任： | |
| 4、其他具体事项： | |
| 甲方（章）  年 月 日 | 乙方（章）  年 月 日 |

注：后续服务事项填不下时可另加附页

附件1：

合同验收书（参考格式）

根据采购项目（采购合同编号：­ ）的约定，我单位对（ 项目名称 ）采购项目中标（或成交）供应商（ 公司名称 ） 提供的货物（或工程、服务）进行了验收，验收情况如下：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 验收方式： | | □自行验收 □委托验收 | | | | | |
| 序号 | 名 称 | 货物型号规格、标准及配置等（或服务内容、标准） | | | 数量 | | 金 额 |
|  |  |  | | |  | |  |
|  |  |  | | |  | |  |
|  |  |  | | |  | |  |
| 合 计 | | | | |  | |  |
| 合计大写金额： 仟 佰 拾 万 仟 佰 拾 元 | | | | | | | |
| 实际供货日期 |  | | 合同交货验收日期 | | |  | |
| 验收具体内容 | （应按采购合同、采购文件、投标投标文件及验收方案等进行验收；并核对中标或者中标人在安装调试等方面是否违反合同约定或服务规范要求、提供的质量保证证明材料是否齐全、应有的配件及附件是否达到合同约定等。可附件) | | | | | | |
| 验收小组意见 | 验收结论性意见： | | | | | | |
| 有异议的意见和说明理由：  签字： | | | | | | |
| 验收小组成员签字： | | | | | | | |
| 监督人员或其他相关人员签字：  或受邀机构的意见（盖章）： | | | | | | | |
| 中标或者中标人负责人签字或盖章：  联系电话： 年 月 日 | | | | 采购人或受托机构的意见（盖章）：  联系电话： 年 月 日 | | | |

第六章　投标文件格式

投标文件格式

**一、投标文件外包装封面及投标文件封面格式**

**一）投标文件的外包装封面格式：（可选用）**

**投 标 文 件**

采购代理机构：

采购项目名称：

采购项目编号：

所投分标（如有）：

**投标文件名称：开标一览表及资格文件 / 资信及商务文件、技术文件、投标报价文件**

投标单位：（盖章）

×年×月×日×时×分前不得拆开

**二）投标文件封面格式：**

**（正、副本）**

**投标文件**

采购项目名称：

采购项目编号：

所投分标（如有）：

**投标文件名称：开标一览表及资格文件 /资信及商务文件、技术文件、投标报价文件**

投标人名称：（盖章）

投标人地址：

年 月 日

[注：投标文件由资格文件、资信及商务文件、技术文件、投标报价文件**四部份**组成（**要求：开标一览表与资格文件装订成一本；资信及商务文件、技术文件、投标报价文件装订成一本，**其中资信及商务文件、技术文件、投标报价文件部分分别用封面标记分隔]

**二、投标文件格式**

**二）资信及商务文件部分（格式）**

（1）投标声明书格式：

**投标声明书**

致： 广西国建项目管理有限公司

（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址 。

我 （姓名）系 （投标人名称）的法定代表人（负责人），我方愿意参加贵方组织的 项目的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人及其服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1.我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

2.我方不是采购人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

3.我方此次向贵方提供的服务名称为： 。

4.我方诚意提请贵方关注：近期有关该服务等方面的重大决策和事项有：

5.我方参加采购活动前三年内在经营活动中重大违法记录情况：

6.以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果。

法定代表人（负责人）签字：

投标人公章：

年 月 日

**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。**

(2) 法定代表人(负责人)授权委托书格式：

**法定代表人(负责人)授权委托书**

致： 广西国建项目管理有限公司

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

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

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

被授权人无转委托权，特此委托。

被授权人签名： 法定代表人（负责人）签名：

所在部门职务： 职务：

被授权人身份证号码：

|  |
| --- |
| 贴附“委托代理人有效身份证复印件”（正反两面） |

投标人公章：

年 月 日

（3）法定代表人（负责人）身份证明书

**法定代表人（负责人）身份证明书**

投 标 人：

单位性质：

地 址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

姓 名： 性 别：

年 龄： 职 务：

身份证号码：

系 （投标人名称）的法定代表人（负责人）。

特此证明。

附件：法定代表人（负责人）有效身份证正反面复印件

投标人： （盖单位章）

年 月 日

（4）商务响应表格式：

分标：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 招标文件要求 | 是否响应 | 投标人的承诺或说明 |
| **合同签订期** |  |  |  |
| **报价、结算方式** |  |  |  |
| **服务期限** |  |  |  |
| **配送要求** |  |  |  |
| ···· |  |  |  |

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：

投标人盖章： 日 期：

（5）投标人的类似成功案例的业绩证明文件：

投标人同类项目实施情况一览表格式：（投标人同类项目合同复印件、用户验收报告、用户评价意见格式自拟）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 采购单位名称 | 服务或项目名称 | 采购  数量 | 单价 | 合同  金额  （万元） | 附件页码 | | | 采购单位联系人及  联系电话 |
| 合同 | 验收报告 | 用户评价 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

法定代表人(负责人)签字：

投标人公章： 年 月 日

**三）技术文件部分（格式）**

（1）服务响应表格式：

分标：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 招标要求 | 应 标 | 偏离说明 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**注：投标人应根据提供的服务、对照招标文件要求在服务响应表中详细列明招标要求及投标提供的服务的响应情况，并填写“偏离说明”。“偏离说明”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。投标所提供的服务与招标要求相同的为无偏离，投标所提供的服务高于招标要求的为正偏离，低于招标要求的为负偏离。**

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：

投标人盖章： 日 期：

（2）投标人拥有主要服务设施的情况和现状（格式自拟）及项目实施人员一览表

**项目实施人员（主要从业人员及其技术资格）一览表**

分标：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 职务 | 专业技术资格 | 证书编号 | 参加本单位  工作时间 | 劳动合同编号 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：

投标人盖章： 日 期：

（3）优惠条件：投标人承诺给予招标人的各种优惠条件

服务优惠表格式：

分标：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 优惠内容 | 比招标要求提供更优售后服务 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：

投标人盖章： 日 期：

**四）报价文件部分 （格式）**

**（1）投标函格式**

**投 标 函**

致： 广西国建项目管理有限公司

根据贵方为 项目的招标公告（项目编号： ），签字代表 （全名）经正式授权并代表投标人 （投标人名称）提交投标文件:开标一览表及资格文件、资信及商务文件、技术文件、投标报价文件，正本一份、副本六份。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1.投标人已详细审查全部“招标文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2.投标人在投标之前已经与贵方进行了充分的沟通，完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3.本投标有效期自提交投标文件截止之日起 天。

4.如中标，本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，本投标人将按“招标文件”及相关法律、法规的规定履行合同责任和义务。

5.投标人同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或资料。

6.与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址： 邮编： 电话：

传真： 投标人代表姓名： 职务：

开户银行： 银行账号：

法定代表人（负责人）或委托代理人签字: 投标人名称(公章):

日期: 年 月 日

**（2）投标报价明细表格式**

**投标报价明细表**

分标：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 服务内容 | 下浮系数（%） | 备注 |
|  |  |  |  |  |
| 服务期限： | | | | |

法定代表人（负责人）或委托代理人签字：

投标人盖章： 日 期：

（3）投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）

**（4）开标一览表**

**开标一览表**

采购项目名称：

采购项目编号：

分标：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 服务内容 | 下浮系数（%） | 备注 |
|  |  |  |  |  |
| 服务期限： | | | | |

注：

1.报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或者由法定代表人（负责人）或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

2.开标一览表中的“标的名称”、“服务内容”、“投标报价”列必须填写。

3.投标费用包括项目实施所需的人工费、服务费、运输费、安装调试费、购买及制作标书费、税费及其他一切费用。

4.以上报价应与“投标报价明细表”对应内容相一致。

5.**此表要求与资格文件一同装订成册**，单独包装、密封、递交，信封封面请注明采购项目名称、采购项目编号、所投分标号、投标人名称及“开标一览表”字样。注明“开标时才能启封”。

6.项目中有多个分标的，每一分标的开标一览表必须分别按格式要求填写并签字、盖章。

法定代表人(负责人)或委托代理人（签字或盖章）：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**（五）投标文件电子版。投标人在递交投标文件时，同时递交投标文件电子版。**

1.投标文件电子版份数：1份。

2.投标文件电子版形式：可编辑的word文档格式。

3.投标文件电子版密封方式：投标文件电子版光盘或U盘与纸质版投标文件一并装入投标文件袋中。