**中共温州市委党校**

**食堂大宗食品及原材料采购定点供应商库**

**比 选 文 件**

|  |  |
| --- | --- |
| 采购人： | 中共温州市委党校 |
| 采购代理机构： | 温州德臻招标代理有限公司 |

**二零一九年十一月**

目 录

比选公告**˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙**2

第一章 比选申请人须知**˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙**4

第二章 评审方法**˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙**17

第三章 比选申请文件格式**˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙˙**21

# 关于中共温州市委党校食堂大宗食品及原材料采购定点供应商库项目的比选公告

参照有关法律、法规的规定，温州德臻招标代理有限公司受中共温州市委党校委托，就所需食堂大宗食品及原材料采购定点供应商库项目以比选的方式进行采购，欢迎符合要求的比选申请人参加。

**一、采购内容：**

通过比选的方式，最终择优选择3家食堂大宗食品及原材料采购定点供应商建立供应商库，负责中共温州市委党校食堂大宗食品及原材料配送。

1. **比选申请人资格要求：**

1. 比选申请人须持有《营业执照》以及《食品经营许可证》。

2. 比选申请人注册资金不少于100万元，必须具有独立承担民事责任能力，无食品卫生及食品安全不良记录，无违法犯罪记录。

3. 供应产品须符合国家法定要求，具有合法、有效的产品合格证及检验报告。

4. 比选申请人必须有相应生产或供货能力、配送能力、仓储能力，且信誉良好。

5、 比选申请人单位注册地须为龙湾、鹿城、瓯海、洞头。

1. **报名时须提交以下文件资料（须装订成册）：**

1、报名单位介绍信；

2、企业法人营业执照副本；

3、《食品经营许可证》

4、比选申请人认为需要提供的其他资料。

以上资料若为复印件，须加盖比选申请人公章。

**四、比选文件发售及比选时间、地点**

发售比选文件时间：即日起（比选报名截止之前报名、购买比选文件均有效，未购买比选文件的潜在比选申请人拒绝参加比选。比选申请人如对比选文件有异议应按比选文件规定的时间提出，逾期提出的，采购人可不予受理、答复）

比选文件售价：人民币500元整（售后不退）

比选文件发售地点：温州市鹿城区新城大道康源路123号（新城大厦15楼D-E）

递交比选申请文件截止时间：2019年11月26日08时00分整

递交比选申请文件地点：中共温州市委党校罗山学苑二楼会议室

比选会议时间：2019年11月26日08时00分整

比选地点：中共温州市委党校罗山学苑二楼会议室

**五、联系人及联系电话**

采购单位：中共温州市委党校

联系人：施老师 电话：0577-55580020

招标代理机构名称：温州德臻招标代理有限公司

地 址：温州市鹿城区新城大道康源路123号（新城大厦15楼D-E）

联系人：张先生   电话：18357715100/0577-88875907

传真：0577-85551235

**六、保证金(人民币)：人民币壹万元整。**必须在比选申请文件提交截止时间前到温州德臻招标代理有限公司确认到帐，并换取收据。

温州德臻招标代理有限公司

开户银行：温州银行黄龙支行

账号：766000120198886888

中共温州市委党校

温州德臻招标代理有限公司

2019年11月11日

**第一章 比选申请人须知**

**比选申请人须知前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 条款号 | 条款名称 | 编列内容 |
| 1 | 采购人 | 单位名称：中共温州市委党校  联 系 人：施老师  联系电话：0577-55580020 |
| 2 | 采购代理机构 | 名称：温州德臻招标代理有限公司  地址：温州市鹿城区新城大道康源路123号（新城大厦15楼D-E）  联系人：张先生  电话：18357715100/0577-88875907  传真：0577-85551235 |
| 3 | 项目名称 | **中共温州市委党校食堂大宗食品及原材料采购定点供应商库** |
| 4 | 采购范围 | 通过比选的方式，最终择优选择3家食堂大宗食品及原材料采购定点供应商建立供应商库，负责中共温州市委党校食堂大宗食品及原材料配送。 |
| 5 | **▲比选申请人资质条件要求** | 1. 比选申请人须持有《营业执照》以及《食品经营许可证》  2. 比选申请人注册资金不少于100万元，必须具有独立承担民事责任能力，无食品卫生及食品安全不良记录，无违法犯罪记录。  3. 供应产品须符合国家法定要求，具有合法、有效的产品合格证及检验报告。  4. 比选申请人必须有相应生产或供货能力、配送能力、仓储能力，且信誉良好。  5、比选申请人单位注册地须为龙湾、鹿城、瓯海、洞头。 |
| 6 | 是否接受联合体参加比选申请 | 不接受 |
| 7 | 签字或盖章要求 | 比选申请文件相应地方应加盖比选申请人的单位公章（不得以投标专用章、分公司章等其他形式印章代替,下同）及比选申请人的法定代表人（或者其比选申请文件签署授权委托人）签字或盖章。 |
| 8 | 比选申请文件份数 | 正本1份，副本5份 |
| 9 | 比选申请文件装订要求 | 采用A4规格装订成册 |
| 10 | 比选申请文件提交 | 接收地点：中共温州市委党校罗山学苑二楼会议室  截止时间：2019年11月26日8:00 |
| 11 | 是否退还比选申请文件 | 否 |
| 12 | **▲比选保证金金额** | 人民币壹万元整  各比选申请人须提供比选保证金人民币壹万元整。必须在比选活动时间前到温州德臻招标代理有限公司确认到帐，并换取收据。  温州德臻招标代理有限公司  开户银行：温州银行黄龙支行  账号：766000120198886888 |
| 13 | 履约保证金金额 | 人民币贰万元整  各成交比选供应商须在合同签订前提交履约保证金贰万元整。具体缴纳方式另行通知 |
| 14 | 比选活动评审小组人数 | **比选活动评审小组成员由浙江省政府采购网专家库内相关专业专家及采购人代表组成，成员人数为5人。其中采购人代表人数为1人。** |
| 15 | 评审方法 | 1. 通过比选申请文件评分与实地现场考察相结合的方式，对各个比选申请人进行综合评审，最终得分最高的三家单位入选为本项目成交单位。 2. 比选申请文件得分占总分权值比例70%，实地考察得分占总分比例权值30%。 |
| 16 | 评审程序 | 1、评审小组根据比选文件的要求对各个比选申请人的比选申请文件进行评分  2、根据评分结果选择得分前 6名的比选申请人进行现场实地考察。评分结果前六名之后的比选申请人不进入实地考察环节，其实地考察部分不得分。若合格比选申请人不足 6名的则比选申请文件评分后全部进入现场实地考察阶段。若合格比选申请人不足 4名的则本项目流标，重新组织采购活动。  3、评审小组对得分前六名的比选申请人进行实地考察，并按照比选文件要求的内容对各个比选申请人实地考察情况进行评审打分。  4、评审小组根据各个比选申请人两次评审得分按照比选文件规定的权值比例计算各比选申请人最终得分。  5、取最终得分最高的三家比选申请人向采购单位推荐为本项目成交单位。 |
| 17 | 比选活动时间 | 2019年11月26日 08:00 |
| 18 | 比选结果  通知时间 | 比选会议后，以中共温州市委党校网站及浙江省政府采购网公布为准 |
| 19 | 注意事项 | 1）本比选文件中如有前后表述不一致的，一律以本“比选申请人须知前附表”为准；  2）本比选文件涉及的时间为“北京时间”；  3）本比选文件涉及的货币为“人民币”；  4）比选文件资料费用： 本项目比选文件的编制费500元/份。 |

**一、 比选申请人须知**

**一、说明**

1、 比选申请人资格要求：见前附表

2、 本项目所采购内容须供货到中共温州市委党校学员餐厅和教职工餐厅，比选申请人须自费到采购人处现场踏勘，以了解采购人需求。

3、 比选资料一经招标单位接收，不得要求更改。

4、 比选申请人代表

指全权代表比选申请人参加比选活动并签署比选文件的人。如果比选申请人代表不是法定代表人，须持有《法定代表人授权书》。

1. 比选费用

比选申请人应承担所有与准备和参加比选有关费用，不论比选的结果如何，采购人和采购代理机构均无义务和责任承担这些费用。

**二、比选文件**

6、 比选文件由比选文件目录所列内容及相关资料组成。

7、 比选文件的澄清

比选申请人对比选文件如有疑点或未尽事宜要求澄清，或认为有必要进行说明或交流，比选申请人可以在比选公告发布之日起七个工作日内，以书面形式（包括信函、传真、下同）向采购人提出质疑，采购人将用书面形式予以答复。如有必要，可将不说明问题来源的答复发给各有关比选申请人或召开答疑会。如果标书答疑期内未收到有关疑问，视为比选申请人完全同意比选文件所有条款，且对于比选文件相关表述以及未尽事宜如有争议，以采购人解释为准。

1. 比选文件的修改

8.1 在比选截止期三天前，采购人无论是出于何种原因，均可对比选文件用补充文件的方式进行修改，并在温州市委党校网站及浙江省政府采购网发布更正公告。该澄清和修改的内容为比选文件的组成部分。比选人可以视采购具体情况在比选文件要求提交截止时间三天前，作出延长投标截止时间和开标时间的决定，并将变更时间书面通知所有比选文件收受人，并在温州市委党校网站及浙江省政府采购网发布变更公告。

8.2 比选申请人收到澄清和修改的补充文件，应立即以书面形式回复确认已收到补充文件。

**三、比选申请文件的编制**

9、 比选申请人应认真阅读比选文件中所有事项、格式、条款和技术规范等。比选申请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各个方面做出实质性响应，导致比选文件被拒绝的风险由比选申请人自行承担。

10、 比选申请人应保证所提供文件资料的真实性，所有文件资料必须是针对本次比选的。如发现比选申请人提供了虚假文件资料，其比选文件将被拒绝，并自行承担相应的法律责任。

**11、 比选申请文件的组成**

11.1比选申请文件应包括下列内容：

1. 比选申请函；
2. 法定代表人授权委托书；（比选申请文件相关资料若由授权委托人签字或盖章的，应提交授权委托书）
3. 比选申请人有效营业执照副本（复印件盖公章）
4. 《食品经营许可证》（复印件盖公章，携带原件备查）
5. 经营场所面积、自有或自建冷库、恒温保鲜仓库体积（须提供房屋租赁合同和房产证、冷库及恒温保鲜仓库购销（施工）协议复印件加盖公章、场所照片加盖公章）
6. 配送车辆介绍附行驶证（冷藏车、厢式货车）（复印件加盖公章以及车辆照片，携带原件备查）
7. 配送驾驶员介绍附驾驶证（复印件加盖公章，携带原件备查）
8. 从业人员介绍附健康证（复印件加盖公章，携带原件备查）
9. 道路运输经营许可证（如有，复印件加盖公章，提交原件核查）
10. 食品检测设备情况介绍（提供购置发票，复印件加盖公章，携带原件备查）
11. 食品检测人员介绍（提供提供证书、劳动合同复印件，复印件加盖公章，携带原件备查）
12. 食品安全保险保单（如有，复印件加盖公章，携带原件备查）
13. ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、OHSAS18001（或ISO45001）职业健康安全管理体系认证（如有，复印件加盖公章，提交原件核查）
14. 本项目具体供货实施方案及重点难点风险分析及把控措施。以及服务承诺。
15. 比选申请人的长期协议供货单位的合作协议（如有，复印件加盖公章，携带原件备查）
16. 比选申请人近两年的类似销售业绩（行政机关、国有企业、学校及事业单位食堂配送，以合同为准。配送范围须为龙湾、鹿城、瓯海、洞头，供货时间须满1年（学校为连续两个学期）且就餐人数在200人以上，须提供证明文件，证明文件以合同复印件为准，并提供供货业绩的业主评价（评价结果须为满意），如合同内容无法体现时间跨度及就餐人数的，须提供业主单位盖章证明材料。
17. 比选申请人认为需要提交的其他资料
18. 申请文件的签署和规定

12.1 比选申请人应提供一式六份的比选申请文件，分别装订成册，其中正本一份、副本五份，每套申请文件的封面应清楚标明“正本”或“副本”字样，若“正本”与“副本”不符，以“正本”为准。

12.2 比选申请文件的正本必须打印或用不褪色的墨水书写，并由法定代表人或其授权代表签署，副本可用正本的复印。

12.3 比选申请文件如有修改和增删必须由须打印或用不褪色的墨水书写，并由法定代表人或其授权代表签署，副本可用正本的复印。申请文件签字人在修改和增删处旁签署或盖章，方才有效。

12.4 比选申请文件字迹模糊或表述不清楚，将可能导致其申请被拒绝。

13、 比选申请文件的密封及标记

13.1 比选申请人必须将比选申请文件密封包装，且在密封袋上标明“比选申请文件”字样。封口处贴上封条，启封处加盖比选申请单位公章并由法定代表人或其授权代表签字。封皮上写明比选项目名称、编号、并注明“开标时启封”字样。

**13.2 如果比选申请人未按上述要求密封及加写标记，采购人对比选申请文件的误投和提前启封不负责任。**

**四、比选申请文件的递交**

14、 比选申请文件的递交

**14.1 比选申请文件必须在规定的比选申请截止时间前送达到指定的递交地点**

**14.2 ▲在递交比选申请文件同时递交以下证明文件，由评审小组确认比选申请资格，只要有一项审查不合格或比选申请人未提供，则该比选申请人的资格审查不合格，审查不合格的比选申请文件将不予评审：**

* **比选保证金收据（原件）**
* **法定代表人有效身份证明原件（若比选申请人代表为法定代表人）；**
* **法定代表人授权书原件及授权代表有效身份证明原件（若法定代表人在参加比选活动，则无需提供法人代表授权书;若法定代表人授权书原件如密封在比选申请文件中，在比选申请文件开启后经评审小组查验符合要求亦为有效）；**
* **企业法人营业执照复印件（加盖比选申请人单位公章，如密封在比选申请文件中，在比选申请文件开启后经评审小组查验符合要求亦为有效）。**

1. 比选申请文件的修改和撤回

**15.1 在比选申请截止时间前，比选申请人可以用书面形式提出修改或撤回其比选申请并送达到招标人，但不得影响比选会议的正常进行。**

15.2 “比选申请文件修改”或“比选申请文件撤回通知”都应密封并在密封袋上写明比选申请项目名称、编号、比选申请单位名称，并注明“比选申请文件修改”或“比选申请文件撤回通知”字样。

15.3 从比选截止日期起至比选申请有效期满这段时间内，比选申请人不得撤回其投标。

**16、 ▲**发生下列情况之一的比选申请文件将拒收：

**16.1 在比选截止时间以后送达的比选申请文件；**

**16.2 未购买比选文件；**

**16.3 未递交比选保证金；**

**16.4 未密封或未装订的比选申请文件及由于包装不妥在送达途中严重破损或失散的**

**比选申请文件；**

**16.5 以电讯形式递交的比选申请文件；**

**五、评审方法及程序**

17.1比选活动评审小组成员由浙江省政府采购网专家库内相关专业专家及采购人代表组成，成员人数为5人。其中采购人代表人数为1人。

17.2本次比选采用比选申请文件评分与实地考察评审相结合的方式，比选申请文件评分占总分权值比例为70%，实地考察评分占总分权值比例30%。最终得分最高的三家单位为本项目成交单位。

17.3比选评审小组按比选文件的规定评分，计算比选申请人各个评委评分的算数平均值为其比选申请文件得分。评分结果确认后，现场公布比选申请文件评分结果。得分前六名的比选申请人进入实地考察评审阶段。得分前六名之外的比选申请人不进入实地考察评审阶段，其实地考察不得分。若合格比选申请人不足 6名的则比选申请文件评分后全部进入现场实地考察阶段。**若合格比选申请人不足 4名的则本项目流标，重新组织采购活动。**

17.4实地考察内容见“第二章 评审方法”“五、实地考察评审评分细则”，评审小组成员独立依据实地考察评分表对考察的配送单位打分，计算每比选申请人各个评委评分的算数平均值为其实地考察评审得分。

**17.5 根据评审小组对各比选申请人的比选申请文件评分以及实地考察评分，按照比选申请文件评分占总分权值比例为70%，实地考察评分占总分权值比例30%的规定进行综合计算得分为该比选申请人的最终得分。最终得分由高到低依次选择排名前3家比选申请人，向采购单位推荐为本项目成交单位。**

17.6采购单位按照最终得分成绩名次顺序，确定配送时间。

17.7 定点供应商确定后采购方将在中共温州市委党校网站及浙江省政府采购网发布成交公告，并向其发出定点成交通知书。公示期结束后与采购人签订供货合同，合同签订前须向采购人支付履约保证金2万元整。

**六、代理服务费**

**18.1本项目代理服务费为每定点单位人民币壹万陆仟元整（16000.00元），由最终三家配送单位在领取定点供应商成交通知书前向采购代理机构支付。**

**18.2 代理服务费可以是现金或电汇。**

**18.3 代理服务费账号**

温州德臻招标代理有限公司

开户行:温州银行股份有限公司鹿城支行

帐号:7150 0012 0190 0107 01

**18.4 因采购配送计划安排，上半年度配送考核成绩第三名的配送单位不参与下半年度的配送工作，招标代理费减半收取。招标代理单位在2020年7月份向上半年度配送考核成绩第三名的配送单位返还招标代理费8000元整。**

**18.5 因18.4条款原因，招标代理费发票将于2020年7月返还上半年度配送考核成绩第三名招标代费用后向各个比选申请人开具。**

**二、采购内容及要求**

**一、总则**

中共温州市委党校食堂大宗食品及原材料采购定点供应商库项目以比选的方式确定定点供应商，现邀请有潜在意向的比选申请人进行比选，欢迎满足要求的比选申请人报名参加。

通过本次严格筛选食材定点供应商活动，可实现食堂管理规范化，为温州市委党校学员及教职员工提供安全卫生、质优价廉的食品，确保学校食堂食品安全，全力打造阳光食堂、放心食堂、满意食堂。

**二、项目配送计划**

通过比选的方式，最终择优选择3家食堂大宗食品及原材料采购定点供应商建立供应商库，负责中共温州市委党校食堂大宗食品及原材料配送。

配送计划具体安排如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 1-3月份 | C配送单位 |
| 4-5月份 | B配送单位 |
| 6-7月份 | A配送单位 |
| 8-10月份 | 1-6月份配送考核第一名 |
| 11-12月份 | 1-6月份配送考核第二名 |

1、评审最终得分第一名的为A配送单位；评审最终得分第二名的为B配送单位；评审最终得分成绩第三名的为C配送单位；

2、配送单位在其配送月份前7个工作日，向中共温州市委党校提供食材报价清单，清单内容详见附件五。清单价格作为配送当月的食材价格参考，配送单位须对清单中有疑义的价格作出合理解释。并按采购人根据市场价格调查结果提出的要求进行更正。（供应商报价不超过进货价格的116%（含税），且不能高于市场调查依据价格，市场调查参照永中二号农贸市场或温州市大南门农贸市场或松台农贸市场上午10时同类食材随机摊位询价以及温州市定点监测点农贸市场同类食材价格）

3、配送单位在配送月份中价格如高于清单报价，须事前向采购人作出合理解释。采购人有权根据市场调查情况进行调整。（市场调查参照永中二号农贸市场或温州市大南门农贸市场或松台农贸市场上午10时同类食材随机摊位询价以及温州市定点监测点农贸市场同类食材价格）

4、每天下单时间为下午5点以后。配送单位须在次日上午6点前送达学校食堂。如遇临时采购任务，配送单位对采购人提出的配送需求须无条件响应，并保证在接到配送指令2小时内将所需食材配送到位。

5、配送单位须保证食材质量，如发现配送食材存在腐败、变质情况，情节严重的采购人有权立即解除合同。

**三、配送质量基本要求**

1、肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；

2、面粉、豆制品、辅料、半成品必须具有“SC”编码；

3、蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品安全法要求；

4、采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，食品生产许可证或食品销售许可证；

5、供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

6、具体配送产品品质要求详见“四、 对配送产品质量的基本要求”。

**四、对配送产品质量的基本要求（仅列举主要产品）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | | 验收标准 | 退货依据 |
| 面粉 | | 根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等 | (1)不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。 (2)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品. (3)超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品. (4)腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品。 |
| 蛋类 | | 蛋壳完整、清洁、无光泽，有轻微的生石灰味，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形、凸起，带有韧性，蛋清浓厚、稀稠分明，系带粗白而有韧性，并紧贴蛋黄的两端 | 蛋壳有裂纹、破碎、发暗，不够清洁、有污物，有霉味、酸味、臭味等不良气味，碰撞发出哑声，摇动有流动感，呈现血环，蛋黄扩大、扁平，蛋壳内壁有蛋黄粘连痕迹，蛋清与蛋黄相混杂。 |
| 调味品 | | 根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等 | (1)不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。 (2)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品. (3)保质期限超过1/2或不符合食品标签规定的定型包装食品. (4)腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品。 |
| 冻品类 | | 皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得快，且能完全恢复。 | 与验收标准不符，非正规厂家正产、三无产品，有变质腐败现象，超过保质期的1/2，菌群超标，使用化学品进行防腐处理，非冷链配送，在运输途中化冻。 |
| 猪肉类 | | 后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；猪肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。 | 与验收标准不符，非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有瘀血，使用病死猪源，运输及装货不符合肉类配送要求。 |
| 牛肉、羊肉类 | | 正规渠道产品，具有检疫合格证，新鲜，无异味、无发粘现象，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求。 | 非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有注水及掺水，有瘀血，使用病死牛、羊源，运输及装货不符合肉类配送要求。 |
| 鱼类 | | 具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。 | 体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。 |
| 海鲜类 | | 新鲜、整洁，无变质、变味，没有使用任何防腐剂进行后期处理，鲜杀产品为当日宰杀，宰杀时间不超过6小时，冷冻类保质期不超过冷冻期限的1/2. | 不新鲜、整洁，有变质、变味，使用防腐剂等进行后期处理，鲜杀产品不是当日宰杀，宰杀时间超过6小时，冷冻类保质期超过冷冻期限的1/2。 |
| 干货类 | | 无变质、腐败及过去现象，不得使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品应干净无异味，包装类产品应做到包装干净整洁、无破损，保质期不得超过1/2。 | 有变质、腐败及过去现象，使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品不干净有异味，包装类产品包装不干净整洁、有破损，保质期超过1/2。 |
| 蔬  菜  类 | 叶菜 | 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。 | 味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；受有害物质污染，农药残留超标。 |
| 根茎类（如香芋、土豆、莴笋等） | 无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。 | 发芽严重、发霉，新鲜度不佳，表面损伤、不完整，形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。受有害物质污染，农药残留超标。 |
| 花果类（如西兰花、白菜花） | 无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。 | 不新鲜，表面损伤、不完整，发霉，虫害过多。受有害物质污染，农药残留超标。 |
| 菌类 | | 外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛（菇体萌发出的菌丝），有食用菌特有的清香，无酸、馊、霉等异味，没有泡水，用手捏菇体不出水，没有使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。 | 不新鲜干爽，有明显可见白毛，有酸、馊、霉等异味，有泡水、用手捏菇体出水，使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。 |
| 水果类 | 梨类 | 果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜 | 不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等 |
| 苹果类 | 具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。 | 不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等 |
| 香蕉类 | 果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥 | 不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等 |
| 葡萄类 | 具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少 | 不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等 |

**五、考核机制**

本项目1-7月份配送结束后，采购方将组织考核小组对配送单位下表中各个环节工作展开考核活动，考核结果作为下半年配送单位的依据（详见上述配送计划**）.本表为暂定内容,采购人有权根据配送具体情况修改及添加考核条款.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核内容 | 考核细则 | 标分标准 | 考核情况 | 加分情况 |
| 1 | 货源组织（15分） | 从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料 | 差：不得分，一般：0-4分，良：4-7分，优：7-10分 |  |  |
| 产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件） | 差：不得分，一般：0-2分，良：2-4分，优：4-5分 |  |  |
| 2 | 质量保障（35分） | 包装产品有SC编码 | 差：不得分，一般：0-2分，良：2-4分，优：4-5分 |  |  |
| 散装产品有质量合格证明或检测报告 | 差：不得分，一般：0-4分，良：4-7分，优：7-10分 |  |  |
| 指定品牌食品采购情况 | 差：不得分，一般：0-4分，良：4-7分，优：7-10分 |  |  |
| 自购食品的质量情况 | 差：不得分，一般：0-4分，良：4-7分，优：7-10分 |  |  |
| 3 | 配送服务（25分） | 按时到位 | 差：不得分，一般：0-4分，良：4-7分，优：7-10分 |  |  |
| 售后跟踪情况 | 差：不得分，一般：0-2分，良：2-4分，优：4-5分 |  |  |
| 配送人员及车辆配置情况 | 差：不得分，一般：0-2分，良：2-4分，优：4-5分 |  |  |
| 配送车辆及用具需保持清洁，每天清洗，无异味 | 差：不得分，一般：0-2分，良：2-4分，优：4-5分 |  |  |
| 4 | 价格执行（10分） | 价格与市场价格比较情况 | 差：不得分，一般：0-4分，良：4-7分，优：7-10分 |  |  |
| 5 | 财务对账及时（5分） | 财会人员与学校及时对帐 | 差：不得分，一般：0-2分，良：2-4分，优：4-5分 |  |  |
| 6 | 学校评价（10分） | 服务满意度测评 | 差：不得分，一般：0-4分，良：4-7分，优：7-10分 |  |  |
| 7 | （日常考核扣分项） | 日常考核中的扣分情况 | 日常考核分罚扣累计5分的扣2分；  日常考核分累计扣分10分，扣5分  日常考核分累计扣分15分，扣10分 |  |  |
|  | 总分 | 本考核表初始总分0分，满分为100分，以1-7月份配送考核最终得分结果为准。 | | |  |

**第二章 评审方法**

根据项目实际情况特制定以下评审办法。

**一. 总 则**

评审工作遵循公平、公正、科学、择优原则和诚实、信誉、效率的服务原则。本着科学、严谨的态度，认真进行评标。最大限度的保护采购人权益，严格按照比选文件的要求，对比选申请文件进行综合评定。对落选单位，评审小组不作任何落标解释。比选申请人不得以任何方式干扰比选工作的进行，一经发现其比选申请文件将被拒绝。

**二、评审组织**

评审工作由采购人依法组建的评审小组负责，全过程由有关部门指导监督。

**三、评审办法**

1、本次比选采用比选申请文件评分与实地考察评审相结合的方式，比选申请文件评分占总分权值比例为70%，实地考察评分占总分权值比例30%。最终得分最高的三家单位为本项目成交单位。

2、实地考察单位为比选申请文件评分前六名的比选申请人。比选申请文件得分在前六名之外的比选申请人不参加实地考察阶段评审，其实地考察部分不得分。若合格比选申请人不足 6名的则比选申请文件评分后全部进入现场实地考察阶段。

3、比选评审小组按比选文件的规定评分，计算每比选申请人各个评委评分的算数平均值为其比选申请文件得分。评分结果确认后，现场公布比选文件评分结果。得分前六名的比选申请人进入实地考察评审阶段。得分前六名之外的比选申请人不进入实地考察评审阶段，其实地考察不得分。

4、实地考察内容见附件四，评审小组成员独立依据附件四评分表对考察的配送单位打分，计算每比选申请人各个评委评分的算数平均值为其实地考察评审得分。

5、根据评审小组对各比选申请人的比选申请文件评分以及实地考察评分，按照比选文件评分占总分权值比例为70%，实地考察评分占总分权值比例30%的规定进行综合计算得分为该比选申请人的最终得分。最终得分由高到低依次选择排名前3家比选申请人，向采购单位推荐为本项目成交单位。

**四、比选文件评审评分细则**

各评审专家按下列评分项目进行评定，每人一张评分计算表，由评审小组成员各自评定打分并记实名。如任何一张表的一项评分内容分值超过规定的范围，则该张表无效。评审小组成员对各比选申请人的各项评分内容评分的合计分的算术平均值为该比选申请人技术分的最终得分（四舍五入，保留小数点后二位）。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分内容** | **分值** | **备注** |
| 1 | 比选申请人实力（35分） | 20 | 比选申请人经营场所面积、自有或自建冷库、恒温保鲜仓库体积、（须提供房屋租赁合同和房产证、冷库及恒温保鲜仓库购销（施工）协议复印件加盖公章、场所照片加盖公章）   1. 经营场地面积情况：A档10-7；B档7-4；C档4-1； 2. 自有或自建冷库及保鲜库体积情况：A档10-7；B档7-4；C档4-1； |
| 6 | 比选申请人车辆保障情况：  1、自有冷藏车，每提供一辆得2分，最高得4分；  2、自有厢式货车，每提供一辆得1分，最高得2分；  ●须提供车辆照片、行驶证复印件加盖公章。  ●冷藏车认定以车辆照片的制冷机组为准，车辆正面照片，显示车牌。不满足要求不得分。 |
| 2 | 根据比选申请人在职驾龄3年（含）以上驾驶员情况：每人得0.5分，最高得2分（须提供驾驶证复印件加盖公章，否则不得分）。 |
| 1 | 具有有效的道路运输经营许可证的得1分。（提供原件核查，未提供原件不得分。） |
| 6 | 具备ISO9001质量管理体系认证证书得2分，  具有ISO14001环境管理体系认证证书得2分，  具备OHSAS18001（或ISO45001）职业健康安全管理体系认证证书得2分。  提供证书复印件加盖公章，提交原件核查，未提供原件不得分。 |
| 2 | 质量保证及售后服务（35分） | 35 | 1. 具有农药残留检测设备的得3分，具有瘦肉   精残留检测设备的得3分，具有海鲜甲醛残留检测设备的得3分；（提供设备购置发票复印件加盖公章，否则不得分。）  2、 检测人员具有食品检验培训证书的每人得1分，最高得5分；（提供证书复印件以及劳动合同复印件加盖公章，，否则不得分）  3、 食品安全责任保险保额500万（含）的得3分，每增加100万加1分，最高得6分，未投保或保额不足500万的不得分；（提供保单复印件加盖公章，，否则不得分。）  4、 退、换货的方案及处罚措施，0-5分；  5、 质量保证措施、是否为积压商品、商品剩余质量保证期等， 0-5分；  6、 承诺因所供商品质量、安全所致事件的责任承担程度，横向较打分，0-5分。 |
| 3 | 近两年食材配送的类似销售业绩（15分） | 15 | 2017年11月以来比选申请人的类似销售业绩（行政机关、国有企业、学校及事业单位食堂配送，以合同为准。配送范围须为龙湾、鹿城、瓯海、洞头，供货时间须满1年（学校为连续两个学期）且就餐人数在200人以上。并提供供货业绩的业主评价,评价结果须为满意）。每项业绩得1.5分，满分15分。  业绩证明材料提供合同复印件加盖公章，如合同内容无法体现时间跨度及就餐人数的，须提供业主单位盖章证明材料。 |
| 4 | 配送工作具体实施方案及承诺（15分） | 15 | 根据比选申请人具体配送实施方案，服务承诺，食材来源的长期供货单位合作情况进行综合比较打分。提供合作协议复印件加盖公章，携带原件备查。A档15-10；B档10-5；C档5-1； |

评审小组按综合得分高低顺序排列，综合得分前六名比选申请人作为合格比选申请人进入下一轮实地考察评审。得分前六名之外的比选申请人不进入实地考察阶段，其实地考察评审部分不得分

1. **实地考察评审评分细则**

各评审专家通过实地走访按下列评分项目对各个比选申请人横向比较进行综合评定，每人一张评分计算表，由评审小组成员各自评定打分并记实名。如任何一张表的一项评分内容分值超过规定的范围，则该张表无效。评审小组成员对各比选申请人的各项评分内容评分的合计分的算术平均值为该比选申请人技术分的最终得分（四舍五入，保留小数点后二位）。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 考察项目 | 考察内容 | 分  值 | 打分 |
| 经营场所 | 1、经营场所面积、建筑物结构等情况(核对比选响应文件场地情况) | 10 |  |
| 2、经营场所功能区块划分情况（办公区域、储藏区域、分拣场地、分拣设备、食品初加工场地、食品初加工设备、加工间（不仅为恒温加工间）等） | 15 |  |
| 3、经营场所卫生及秩序情况 | 10 |  |
| 经营管理 | 4、规章制度及安全警示宣示情况 | 5 |  |
| 5、经营场所人员进出管理情况 | 5 |  |
| 6、工作人员统一制服或工作牌 | 5 |  |
| 7、生产检测设备配备管理情况 | 5 |  |
| 8、信息化管理建设情况 | 5 |  |
| 其他 | 9、冷藏室及恒温间、食品检验室的面积与基本情况 | 5 |  |
| 10、食材留样设备及留样制度情况 | 5 |  |
| 11、配送车辆管理情况 | 5 |  |
| 12、整体经营情况 | 5 |  |
| 13、食品安全检测情况及食品安全保证情况 | 10 |  |
| 14、安全责任制度 | 5 |  |
| 15、质量验收标准 | 5 |  |

**六、确定成交单位**

1、根据评审小组对各比选申请人的比选申请文件评分以及实地考察评分，按照比选文件评分占总分权值比例为70%，实地考察评分占总分权值比例30%的规定进行综合计算得分为该比选申请人的最终得分。最终得分由高到低依次选择排名前3家比选申请人，向采购单位推荐为本项目成交单位。

2、评审结束后，采购人将在温州市委党校网站及浙江省政府采购网上公示评审结果。公示期结束，在规定期限内无异议则代理机构将向成交单位发出比选成交通知书。

**七、比选申请人义务**

比选申请人应随时接受评审小组的询标，解答包括有关的商务、技术问题等。评标结束，所有评审资料存招标机构备查。进入实地考察阶段的比选申请人因积极组织实地考察工作，并派专人实地接待讲解。

**第三章 比选申请文件格式**

**附件一**

**比选申请函**

**中共温州市委党校：**

**温州德臻招标代理有限公司：**

一、按照比选文件的要求，我方（比选申请人）递交的比选申请文件及有关资料，用于你方（采购人）审查我方参加 （项目名称）比选申请人资格。

二、我方己详细了解全部比选文件，接受比选文件对此次申请的全部要求和规定。

三、我方的比选申请文件包含比选文件第一章“比选申请人须知”所规定的全部内容。

四、我方在此声明，所递交的比选申请文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在比选文件第一章“比选申请人须知”所规定的任何一种情形。

五、我方承诺在提交申请日后的90个日历天内不改变申请内容。本申请书将作为招标人与我方之间具有法律约束力的文件。

比选申请人： （盖单位章）

法定代表人或其委托代理人： （签字或盖章）

电话/传真:

联系人：

比选申请人地址：

邮政编码：

年 月 日

**附件二**

**资格证明文件**

## 1、法定代表人授权委托书

* + 1. **法定代表人授权书**

中共温州市委党校：

温州德臻招标代理有限公司：

（比选申请人全称）法定代表人 授权 （全权代表姓名）为全权代表，参加贵处组织的 （项目名称、编号）的比选活动，全权代表我方处理活动中的一切事宜。

法定代表人 (签字或盖章)：

比选申请人全称（公章）：

日期： 年 月 日

附：

|  |
| --- |
| **授权代表身份证复印件黏贴处** |

授权代表（签字）：

职务：

详细通讯地址：

电话：

传真：

邮政编码:

* + 1. **比选申请人有效营业执照副本（复印件盖公章）**
    2. **《食品经营许可证》（复印件盖公章，携带原件备查）**
    3. **经营场所面积、自有或自建冷库、恒温保鲜仓库体积、（须提供房屋租赁合同和房产证、冷库及恒温保鲜仓库购销（施工）协议复印件加盖公章、场所照片加盖公章）**
    4. **配送车辆介绍附行驶证（冷藏车、厢式货车） （复印件加盖公章及车辆照片，携带原件备查）**
    5. **配送驾驶员介绍附驾驶证（复印件加盖公章，携带原件备查）**
    6. **从业人员介绍附健康证（复印件加盖公章，携带原件备查）**
    7. **道路运输经营许可证（如有，复印件加盖公章，携带原件备查）**
    8. **食品检测设备情况介绍（提供购置发票，复印件加盖公章，携带原件备查）**
    9. **食品检测人员介绍（提供提供证书、劳动合同复印件，复印件加盖公章，携带原件备查）**
    10. **食品安全保险保单（如有，复印件加盖公章，携带原件备查）**
    11. **ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、OHSAS18001（或ISO45001）职业健康安全管理体系认证（如有，复印件加盖公章，携带原件备查）**
    12. **本项目具体供货实施方案及重点难点风险分析及把控措施。以及服务承诺。**
    13. **比选申请人的长期协议供货单位的合作协议（如有，复印件加盖公章，携带原件备查）**
    14. **比选申请人认为需要提交的其他资料**

**附件三**

**近两年类似供货业绩**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 金额 | 使用单位全称 | 使用单位联系人电话 | 合同签订时间 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：

1、比选申请人近两年承担的类似业绩须满足以下条件，否则评分不予认可：

1. 须提供业绩证明文件，证明文件以合同复印件为准，如合同内容无法体现时间跨度及就餐人数的，须提供业主单位盖章证明材料；
2. 须提供供货业绩的业主评价（评价结果为满意）；
3. 2017年11月起至今，合同签订时间为有效时间节点；
4. 类似销售业绩（行政机关、国有企业、学校及事业单位食堂配送，以合同为准。配送范围须为龙湾、鹿城、瓯海、洞头，供货时间须满1年（学校为连续两个学期）且就餐人数在200人以上。）；

2、 本表可在不改变格式的情况下根据具体需要自行增减。

比选申请人全称（盖章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件四、主要食材报价

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **蔬菜类** | 单位 | 单价 | **豆制品类** | **单位** | **单价** | **虾蟹类** | **单位** | **单价** | **水果类** | **单位** | **单价** |
| 大蒜子 | 斤 |  | 腐竹 | 包 |  | 虾姑 | **斤** |  | 桔子 | 斤 |  |
| 葱 | 斤 |  | 豆腐（对） | 对 |  | 活白虾 | **斤** |  | 西瓜 | 斤 |  |
| 大蒜叶 | 斤 |  | 三角豆腐干 | 斤 |  | 南美虾仁 | **斤** |  | 苹果 | 斤 |  |
| 洋葱 | 斤 |  | 泽雅豆腐干 | 斤 |  | 江蟹 | **斤** |  | 哈密瓜 | 斤 |  |
| 生姜 | 斤 |  | 小方干 | 斤 |  | 活对虾 | **斤** |  | 红心火龙果 | 斤 |  |
| 蒜苗 | 斤 |  | 黄豆芽 | 斤 |  | 花甲 | **斤** |  | 香蕉 | 斤 |  |
| 青尖椒 | 斤 |  | 绿豆芽 | 斤 |  | 河虾 | **斤** |  | 冬枣 | 斤 |  |
| 冬瓜 | 斤 |  | 熟板栗 | 斤 |  | **鱼类** | **单位** | **单价** | 桂圆 | 斤 |  |
| 香菜 | 斤 |  | 土豆 | 斤 |  | 白鲞 | 斤 |  | 葡萄 | 斤 |  |
| 高山菜心 | 斤 |  | 日本豆腐 | 条 |  | 包头鱼头 | 斤 |  | 红提子 | 斤 |  |
| 芹菜 | 斤 |  | 四季豆 | 斤 |  | 包头鱼身 | 斤 |  | 沙糖桔 | 斤 |  |
| 马家沟芹菜 | 斤 |  | 干红豆 | 斤 |  | 鲫鱼 | 斤 |  | 香梨 | 斤 |  |
| 牛心菜 | 斤 |  | 干绿豆 | 斤 |  | 草鱼 | 斤 |  | 橙 | 斤 |  |
| 散花 | 斤 |  | 干黄豆 | 斤 |  | 敲鱼 | 斤 |  | 圣女果 | 斤 |  |
| 油冬菜 | 斤 |  | **鸡鸭类** | **单位** | **单价** | 子梅鱼 | 斤 |  | 青枣 | 斤 |  |
| 大白菜 | 斤 |  | 鸡肫 | 斤 |  | 塔鱼 | 斤 |  | 雪梨 | 斤 |  |
| 奶白菜 | 斤 |  | 三黄鸡 | 斤 |  | 目鱼 | 斤 |  | **菌菇类** | **单位** | **单价** |
| 菠菜 | 斤 |  | 乌鸡 | 斤 |  | 鮸鱼 | 斤 |  | 松茸七彩菌 | 包 |  |
| 韭菜 | 斤 |  | 光鸡 | 斤 |  | 带鱼 | 斤 |  | 金针菇 | 斤 |  |
| 香菇菜 | 斤 |  | 本地鸡 | 斤 |  | 青鱼 | 斤 |  | 白玉菇 | 包 |  |
| 黄叶菜 | 斤 |  | 老鸭 | 斤 |  | **牛、猪羊肉类** | **单位** | **单价** | 鲜蘑菇 | 斤 |  |
| 西红柿 | 斤 |  | 鸡脯肉 | 斤 |  | 牛腿肉 | 斤 |  | 蟹味菇 | 斤 |  |
| 铁棍山药 | 斤 |  | 鸡翅中 | 斤 |  | 牛里脊肉 | 斤 |  | 鸡腿菇 | 斤 |  |
| 光芋 | 斤 |  | 鸡翅根 | 斤 |  | 羊肉 | 斤 |  | **调味品类** | **单位** | **单价** |
| 毛芋 | 斤 |  | **面食类** | **单位** | **单价** | 猪里脊肉 | 斤 |  | 快鹿味精 | 箱 |  |
| **禽蛋类** | **单位** | **单价** | 蒲鞋市粉干 | 斤 |  | 猪腿肉沫 | 斤 |  | 财神蚝油 | 箱 |  |
| 鸡蛋 | **斤** |  | 鲜面 | 斤 |  | 砍排骨 | 斤 |  | 海天草菇老抽 | 箱 |  |
| 咸鸭蛋 | **只** |  | 米面 | 斤 |  | 猪三层肉 | 斤 |  | 味事达酱油 | 箱 |  |
| 熟鹌鹑蛋 | 斤 |  | 苏三零面粉 | 斤 |  | 猪心 | 斤 |  | 海螺老酒 | 桶20斤 |  |
|  |  |  | 饺子皮 | 斤 |  | 猪仔排 | 斤 |  | 海螺酱油 | 桶20斤 |  |
|  |  |  |  |  |  | 猪肝 | 斤 |  | 海螺米醋 | 桶20斤 |  |

注：

1、配送单位在其配送月份前7个工作日，向中共温州市委党校提供食材报价清单。清单价格作为配送当月的食材价格参考，配送单位须对清单中有疑义的价格作出合理解释。并根据采购人根据市场价格调查结果提出的要求进行更正。（市场调查参照永中二号农贸市场或温州市大南门农贸市场或松台农贸市场上午10时同类食材随机摊位询价的平均价以及温州市定点监测点农贸市场同类食材价格）

2、配送单位在配送月份中价格如高于清单报价，须事前提出合理解释。采购人有权根据市场调查情况进行调整。（市场调查参照永中二号农贸市场或温州市大南门农贸市场或松台农贸市场上午10时同类食材随机摊位询价的平均价以及温州市定点监测点农贸市场同类食材价格）

附件五、合同范本

**合同范本**

**中共温州市委党校食堂大宗食品及原材料采购定点供应商库合同**

（参考样本,双方可根据实际情况增加或修改部分条款,但不得变更本次比选实质性要求.）

编号：

采 购 人：**中共温州市委党校**

配送单位：

双方经协商，就配送单位向采购人提供本公司产品以及相关产品的伴随服务事宜达成以下条款：

**第一条：采购商品清单及合同价格**

1、配送单位在其配送月份前7个工作日，向中共温州市委党校提供食材报价清单（附件五）。清单价格作为配送当月的食材价格参考，配送单位须对清单中有疑义的价格作出合理解释。并根据采购人根据市场价格调查结果提出的要求进行更正。（清单价格不超过进货价格的116%（含税），且不能高于市场调查依据价格，市场调查参照永中二号农贸市场或温州市大南门农贸市场或松台农贸市场上午10时同类食材随机摊位询价的平均价以及温州市定点监测点农贸市场同类食材价格）

2、配送单位在配送月份中价格如高于清单报价，须事前提出合理解释。采购人有权根据市场调查情况进行调整。（市场调查参照永中二号农贸市场或温州市大南门农贸市场或松台农贸市场上午10时同类食材随机摊位询价以及温州市定点监测点农贸市场同类食材价格）

3、拒绝按市场调查情况调整价格的，采购人有权直接解除合同。

4、采购人有权保留部分食材自主采购以及在高校联采定点供应商采购的权利。

**第二条：质量标准和要求**

1、配送单位必须严格按照《中华人民共和国食品安全法》及有关食品安全法规规定，保质保量提供甲方食堂所开菜单需要食品，并在交货时提供食品检验合格证。

2、配送单位保证本合同中所供应的货物质量标准按照国家标准、行业标准或生产厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合本合同目的的特定标准确定。

3、配送单位所出售的货物还应符合国家和浙江省有关安全、环保、卫生规定。

**第三条：交货**

1、下单时间为每天下午5点以后，配送单位应按双方约定的时间**（第二天上午6时前**）按时交货。

2、交货地点为学员餐厅、教职工餐厅。

3、交货时必须开具《送货单》。《送货单》写明送货日期、食品名称、当日市场价、当日实际优惠价及实际金额，并由配送单位签字（盖章）。

4、运输、搬运及其他费用由配送单位自负。

5、配送单位对采购人提出的临时采购任务须无条件响应，对保证在接到配送指令2小时内将所需食材配送到位

**第四条：验收**

1、配送单位送货至指定地点后，由采购人根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收。验收合格后，验收人在《送货单》上签字。

2、在验收过程中发现数量不足或有质量低劣、变质食品等问题，配送单位应负责按照采购人的要求，在规定时间内采取补足、更换或退货等处理措施，不得影响食堂正常的经营秩序并承担由此发生的一切费用和损失。

3、采购人在配送单位按合同规定交货后，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应承担由此而造成的配送单位直接损失。

4、配送单位提供变质、不符卫生要求的食品，引发采购方师生食品安全事故的，配送单位负担一切经济及法律责任。同时，采购人与配送单位终止合同。

**第五条：货款的结算支付**

1、配送单位凭验收签字后的《送货单》，开具票据，可当天结账，一般情况一周一清，在下月5日前结账付清货款。

2、特殊情况的，经双方面商同意可延缓结账时间，但要确保日清月结。

3.学校食堂财务应认真审核各类单证及食品价格，规范票据管理和支付手续，及时做好报表。

**第六条：履约保证金**

1、配送单位在合同签订前须向采购人缴纳人民币2万元的履约保证金。

2、履约保证金用以保证配送单位按照合同要求履行合同，任何违反本合同条款内容的行为均可能导致履约保证金被扣罚。

**第七条：质量保证**

配送单位应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，配送产品须符合配送产品质量基本要求（见附件）的验收标准，不满足配送产品质量验收标准的，将按供货价格以一赔十，并按采购人要求补货到位，如影响采购人正常工作秩序，视情节严重，采购人有权取消供货单位的供货资格，并扣罚相应或全部履约保证金

**第八条：违约处理**

采购人对配送单位日常考核（详见：附件2 配送单位日常考核情况表）出现下列违约行为并采取有效补救措施，食堂工作不受影响的情况下，每发生一次扣考核分值1分，考核分罚扣累计5分，扣罚2000元。考核分累计扣分10分，扣罚5000元。考核分累计扣分15分，扣罚10000元。考核分累计扣分达到20分，取消供货单位的供货资格，并扣罚全部履约保证金。

1. 产品质量以次充好
2. 产品价格超过报价清单价格
3. 产品供货数量不准确
4. 产品新鲜度差或超过质保期
5. 配送不准时
6. 配送车辆及用具卫生条件差
7. 配送单位不正当操作
8. 未准时结账等
9. 配送单位违反其他其在比选时承诺的条件。

**第九条：合同转让和分包**

除采购人事先书面同意外，配送单位不得转让和分包其应履行的合同义务。

**第十条：合同生效**

1、如上述文件与本合同有不符之处，以有利于采购人的为准。

2、本合同经配送单位和采购人法定代表人或其委托人签字并加盖双方公章后生效。

3、本合同一式5份，甲乙双方各2份，代理机构执1份。

**第十一条：合同修改**

除了双方签署书面修改合同，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

**第十二条 合同附件**

下列文件与本合同具有同等法律效力：

1、比选文件文件与比选补充文件；

2、配送单位比选申请文件；

3、询标纪要和承诺书。

4、定点供应商通知书

采购人(盖章)：           配送单位（盖章）

法定代表人：            法定代表人：

                  开户银行：

                   开户名称：

                  账号：

签约日期：             签约地点：

**附件1：配送产品质量基本要求：（仅列举主要产品）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | | 验收标准 | 退货依据 |
| 面粉 | | 根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等 | (1)不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。 (2)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品. (3)超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品. (4)腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品。 |
| 蛋类 | | 蛋壳完整、清洁、无光泽，有轻微的生石灰味，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形、凸起，带有韧性，蛋清浓厚、稀稠分明，系带粗白而有韧性，并紧贴蛋黄的两端 | 蛋壳有裂纹、破碎、发暗，不够清洁、有污物，有霉味、酸味、臭味等不良气味，碰撞发出哑声，摇动有流动感，呈现血环，蛋黄扩大、扁平，蛋壳内壁有蛋黄粘连痕迹，蛋清与蛋黄相混杂。 |
| 调味品 | | 根据招标人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等 | (1)不符合验收标准的、无“SC”编码的产品。 (2)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品. (3)保质期限超过1/2或不符合食品标签规定的定型包装食品. (4)腐败变质,油脂酸败,霉变,生虫,污秽不洁,混有异物或者其他感官性状异常,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品。 |
| 冻品类 | | 皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得快，且能完全恢复。 | 与验收标准不符，非正规厂家正产、三无产品，有变质腐败现象，超过保质期的1/2，菌群超标，使用化学品进行防腐处理，非冷链配送，在运输途中化冻。 |
| 猪肉类 | | 后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；猪肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。 | 与验收标准不符，非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有瘀血，使用病死猪源，运输及装货不符合肉类配送要求。 |
| 牛肉、羊肉类 | | 正规渠道产品，具有检疫合格证，新鲜，无异味、无发粘现象，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求。 | 非正规渠道产品，没有检疫合格证，不新鲜，有异味、发粘现象，有注水及掺水，有瘀血，使用病死牛、羊源，运输及装货不符合肉类配送要求。 |
| 鱼类 | | 具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。 | 体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。 |
| 海鲜类 | | 新鲜、整洁，无变质、变味，没有使用任何防腐剂进行后期处理，鲜杀产品为当日宰杀，宰杀时间不超过6小时，冷冻类保质期不超过冷冻期限的1/2. | 不新鲜、整洁，有变质、变味，使用防腐剂等进行后期处理，鲜杀产品不是当日宰杀，宰杀时间超过6小时，冷冻类保质期超过冷冻期限的1/2。 |
| 干货类 | | 无变质、腐败及过去现象，不得使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品应干净无异味，包装类产品应做到包装干净整洁、无破损，保质期不得超过1/2。 | 有变质、腐败及过去现象，使用防腐、保鲜类的食品添加剂，产品不干净有异味，包装类产品包装不干净整洁、有破损，保质期超过1/2。 |
| 蔬  菜  类 | 叶菜 | 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。 | 味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；受有害物质污染，农药残留超标。 |
| 根茎类（如香芋、土豆、莴笋等） | 无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。 | 发芽严重、发霉，新鲜度不佳，表面损伤、不完整，形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。受有害物质污染，农药残留超标。 |
| 花果类（如西兰花、白菜花） | 无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。 | 不新鲜，表面损伤、不完整，发霉，虫害过多。受有害物质污染，农药残留超标。 |
| 菌类 | | 外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛（菇体萌发出的菌丝），有食用菌特有的清香，无酸、馊、霉等异味，没有泡水，用手捏菇体不出水，没有使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。 | 不新鲜干爽，有明显可见白毛，有酸、馊、霉等异味，有泡水、用手捏菇体出水，使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。 |
| 水果类 | 梨类 | 果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜 | 不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等 |
| 苹果类 | 具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。 | 不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等 |
| 香蕉类 | 果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥 | 不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等 |
| 葡萄类 | 具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少 | 不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等 |

**附件2 配送单位日常考核情况表**

**配送单位日常考核情况表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 配送时间 |  | 配送地点 |  |
| 问题事宜 |  | | |
| 党校意见 |  | | |
| 配送单位意见 |  | | |
| 备注 | 配送单位如出现以下问题，将根据问题的严重情况接受采购人的处罚：  ①产品质量以次充好；  ②产品价格超过报价清单价格；  ③产品供货数量不准确；  ④产品新鲜度差或超过质保期；  ⑤配送不准时；  ⑥配送车辆及用具卫生条件差；  ⑦配送单位不正当操作；  ⑧未准时结账等；  ⑨配送单位违反其他其在比选时承诺的条件。 | | |