第二章 招标项目需求

一、对通用条款的补充内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **内 容** | **规 定** |
| 1 | 联合体投标 | 见《招标公告》中“投标人资格要求”部分的相关内容 |
| 2 | 投标有效期 | 120日历天（从投标截止之日算起） |
| 3 | 投标人的替代方案 | 不允许 |
| 4 | 投标文件的投递 | 本项目实行网下投标，按照谈判文件的要求提交纸质文件正本1份、副本4份、电子文件1份，所有谈判应答文件应于递交截止时间之前送达谈判文件规定的地址。 |
| 5 | 履约保证金 | \_\_\_\_\_万元或合同金额的\_\_\_\_\_%，缴纳方式： |
| 6 | 中标服务费 | 根据“深圳市财政委员会关于规范深圳市社会采购代理机构管理有关事项的补充通知(深财购[2018]27号)”的规定执行。招标代理服务收费以中标/成交通知书公布的中标金额为计算基准,按差额定率累进法计算,作为招标代理服务费。 |

备注：本表为通用条款相关内容的补充和明确，如与通用条款相冲突的以本表为准。

二、实质性条款

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 具体内容 |
| 1 | 完全满足本项目服务期限的要求。 |
| 2 | 根据深圳市龙岗区教育局发布的“深圳市龙岗区教育局办公室关于龙岗区教育系统食堂主副食配送服务预选供应商库扩容的通知”本项目中标人需为龙岗区教育系统食堂主副食预选供应商库中的供应商。 |
| …… |  |

注：上表所列内容为不可负偏离条款

三、项目概况

（一）预算金额:人民币壹佰贰拾陆万元（1,260.000.00元），最高投标限价: 人民币壹佰贰拾陆万元（1,260.000.00元）

（二）项目概况: 本项目为莲花山庄幼儿园食堂主副食配送服务资格采购，配送服务时间为一年。具体配送要求和品种请详细阅读附件。

四、项目技术要求

（一）特别说明：

本项目中标供应商将为学校配送食堂主副食等物资，而学校的食品安全工作本身社会关注度高，稍有不慎就容易引起重大安全事故以及舆情事件。考虑到学校就餐人数多、就餐时间相对集中，现将学校主副食供货质量和供货时间等相关事项作以下特别说明：

1、采购单位可引进“深圳质检院”等有资质的食品安全第三方监管单位对供应商配送的所有物资进行现场验收并进行相关项目检测，投标人必须无条件接受第三方监管单位的验收、检测等监管并认可第三方的检测结果。

2、采购单位严格执行招标文件中“食堂主副食品供应货物验收标准”，如有出现送货时间不准时、配送的货物不符合要求等情况，坚决按标准中的相关要求进行严肃处理。请各投标单位认真阅读“食堂主副食品供应货物验收标准”，并考虑本项目相关标准情况下的货物成本价格以及送货时间所需的物流人员成本。避免因投标价格过低导致无法正常按要求履约或服务质量不合格。

（二）温馨提示：

1、本项目的投标价格为折扣；

2、折扣=货物实收价（即结算价）/基准价，折扣必须小于或等于1，折扣在服务期限内保持不变（举例说明：若某种货物在中农数据食堂采配平台上的价格为10元/斤，折扣为8折，实际采购价为10\*0.8=8元/斤，则在投标文件开标一览表中的折扣应填0.8）。

3、各投标人在使用投标书编制软件制作本项目投标文件时，请在“关键信息”中的“投标总价”栏中填写折扣的值，折扣必须小于或等于1，保留小数点后两位，超过两位小数点的，四舍五入。

（三）项目承包服务方式

1.学校食堂主副食（油、米、食材）等物资配送服务；

2.根据《附件一》的规定，供应商验收三次不达标的时，采购方可向区财政部门申请解除其供货合同，并追究供应商的相关责任。

3.定标原则：本项目确定一家中标供应商和备选供应商。

五、项目商务要求

（一）服务期限：

本项目服务期限为一年。一年合同期满后，经履约考核合格及以上的可按原合同条款续签下一年度合同，每次续签期限为一年，最多可续签二次。

原中标供应商在合同期满后，应无条件配合采购人及新的中标供应商，做好服务项目的无缝交接。所有交接手续（含人员培训交接、证件变更手续等）均应在中标通知书发出之日起10个工作日内全部办理完毕。合同履约保证金在所有手续交接完毕后5个工作日内，无息退还原中标供应商。

（二）付款方式：

1.蔬菜瓜果类、鲜肉类、禽类、蛋品类产品由中农数据食堂采配平台（http://www.chinaap.com）每月5、15、25号粗加工报价表取三天的平均值（平均值精确到分，即小数点后两位）确定各项物资的基准价，，投标人结合企业自己的实力报出折扣，结算时价格=基准价\*折扣。

2.除蔬菜瓜果类、鲜肉类、禽类、蛋品类产品外，中农数据食堂采配平台其他类别产品直接按中农数据食堂采配平台价格结算。

3.中农数据食堂采配平台中无价格的产品，则结算时价格=市场价\*折扣。（由采购单位和中标公司组成价格调查小组，到实体商场、菜市场等现场调研决定）

4.如遇台风、暴雨等不可遇见的原因造成个别品种及价格需临时做调整的，供应商应事先通知采购人，在采购人确认后方可调整。

5.所有物资的报价包括供应产品和产品运输到使用单位的服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切将可发生的费用。以上报价以人民币为报价和结算单位，须开具国家正规发票。

6、送货款项每月结算一次，次月30号之前划帐结清。

（三）质量考核验收标准及违约金

质量考核验收标准：详见附件1-4

六、投标报价

1.本项目服务费采用包干制，应包括服务成本、法定税费和企业的利润。由企业根据招标文件所提供的资料自行测算投标报价；一经中标，投标报价总价作为中标单位与采购人签定的合同金额，合同期限内不做调整。

2.投标人应根据本企业的成本自行决定报价，但不得以低于其企业成本的报价投标；评标时，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。

3.投标人的投标报价，应是本项目招标范围和招标文件及合同条款上所列的各项内容中所述的全部，不得以任何理由予以重复，并以投标人在投标文件中提出的综合单价或总价为依据。

4.除非政府集中采购机构通过修改招标文件予以更正，否则，投标人应毫无例外地按招标文件所列的清单中项目和数量填报综合单价或总价。投标人未填综合单价或总价的项目，在实施后，将不得以支付，并视作该项费用已包括在其它有价款的综合单价或总价内。

5.投标人应充分了解项目的位置、情况、道路及任何其它足以影响投标报价的情况，任何因忽视或误解项目情况而导致的索赔或服务期限延长申请将不获批准。

6.投标人不得期望通过索赔等方式获取补偿，否则，除可能遭到拒绝外，还可能将被作为不良行为记录在案，并可能影响其以后参加政府采购的项目投标。各投标人在投标报价时，应充分考虑投标报价的风险。

 附件一：莲花山庄幼儿园食堂主副食品供应货物验收标准

为保证广大师生吃得安全，吃得放心，对厨房所采购的一切主副食品，制定以下验收标准：

1. **中标方须按采购方要求将采购人所订的货物送至采购方指定地点，须提供充足配送人员，保证当天食材在凌晨5点30分前按量、按标准要求送到学校食堂仓库验收，由配送人员负责卸货且须在45分钟内完**成。**如发生特殊情况要立即启动应急预案，确保按时送达。迟到30分钟（含）以上按以下方法处理（双方人员现场书面确认具体送达时间，如有异议可通过学校视频予以确认）。**

**中标供应商如送货迟到一次采购单位应提出口头警告，并要求供应商作出书面保证；两次迟到或者一次迟到30分钟以上的扣罚当天总货款的10%；三次迟到或者两次迟到30分钟以上，采购单位可解除其供货合同。**

1. **中标供应商和采购单位要做好每日食堂主副食品种、数量等采购需求的对接工作，明确需求品种、数量以及具体的要求；双方同时制定主副食收货和验收制度、具体工作流程。**

**中标供应商应严格按照各品格的具体供货标准和收货验收制度等做好采购配送工作，确保所配送的货物符合要求。双方在收货验收过程中，发现所送货物不符合要求，收货验收工作人员要现场拍照留存作为证据，并对相关货物进行封存留验；如采购单位聘请了第三方监管公司的，由监管公司主导处理并形成书面材料。如果因中标供应商所送的货物质量问题导致学校发生食品安全事件，将由食品监督部门按相关法律追究其法律责任。**

**对中标公司所送货物不符合要求的，按以下方法处理。**

**出现一次，由采购方向供货方提出口头批评；二次，采购方向供货方提出警告，供货方向采购方作出书面保证；三次，扣除该项当天出现质量达不到要求的货物的货款总价；三次以上，采购方有权解除其供货合同。供货方交售的鲜活产品如有污染或疾病的，采购方有权拒收，并可按国家有关规定处理。**

3、大米 须当年出产，正规厂家出品,提供符合国家级质量认证和商标及地址、电话、在保质期内。

4、鱼类 淡水鱼验收前必须是活的，海鱼必须是冰鲜新鲜、无味、肉感好。如海鲜类要求送货是活的必须要配有冲气装备及海鲜车配送服务。

5、禽类 禽类来源于大型家禽供应场，并提供当天当批禽类《出县境动物检疫合格证明》，必须是送货前12小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭。

6、蛋类 蛋类由正规大型厂家出品，新鲜无污染。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、在保质期内的产品。

7、河粉、豆制品类 来源于深圳市正规食品公司出品的货物。

8、调料、米面、干货类 由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的名牌信得过产品。并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。

9、油类 来源于深圳市正规油脂公司。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、保质期内食用产品。

10、蔬菜瓜果类 来自大型“无公害”蔬菜基地，保持良好的色泽和新鲜度，经过初步整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后的合格率为85%，所提供的蔬菜保证是送货前12小时内收成的，并提供农药残留检测报告书（深圳市无公害农产品质量监督检验站提供的检验报告，及每天供货公司提供的《无公害叶菜类检测记录表》原始单或复印件。

11、鲜肉（猪肉、牛肉） 保证来源于正规肉联厂供的鲜肉，保证送货前12小时内的新鲜肉，并提供当天的《深圳市肉类屠宰出厂单》和《动物产品检验合格证明》及公司肉品提供《无公害肉类监测记录表》原始单据或复印件。

12、每年提供所有副食、调料原地生产厂家的《企业法人营业执照》、《税务登记证》、《食品卫生许可证》、《全国工业产品生产许可证》及产品《检验报告》复印件加盖公章。

附件二：《\*\*\*\*\*\*食堂主副食品供应货物验收考核表》

供货（签字）： 收货（签字）： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食品****种类** | **订货****时间** | **供货****时间** | **订货****数量** | **供货****数量** | **订货质量标准** | **供货等级** | **处理****意见** |
| 大米 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 当年出产，正规厂家出品，提供符合国家级质量认证和商标及地址、电话、在保质期内。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 蔬菜 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 来自大型“无公害”蔬菜基地， 送货前12小时收成，提供当天检测检验报告书及《无公害叶菜类检测记录表》，保持较好色泽及新鲜度，经初步整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后合格率为85%。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 冷冻类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 正规厂家生产，保持较好外观，无味、肉质好，达到相应等级，须在保质期内。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 鱼类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 淡水鱼验收前必须是活的，海鱼必须是冰鲜新鲜的。无味、肉感好，如要求送活海鲜类货品，必须要配有充气装备及海鲜配送车服务。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 禽类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 来源于大型家禽供应场，并提供当天当批禽类 《出县境动物检疫合格证明》。必须是送货前12小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 蛋类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 正规的大型厂家出品，新鲜无污染。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、保质期内的产品。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 河粉及豆制品类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 由深圳市正规食品公司出品的货物，保持较好外观，达到相应等级，在保质期内。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 调料及干货类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 正规厂家生产，保持较好外观，达到相应等级，并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、在保质期内食用产品。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 油类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 由深圳市正规油脂公司出品，保持较好外观，达到相应等级，并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、在保质期内。 | 优良 （ ）合格 （ ）不合格 （ ） |  |
| 备注 | 所有供应食物单位必须营业执照、卫生许可证、产品检验报告三证齐全。此清单一式两份，签字确认，作为供货和收货凭证。 |

附件三：\*\*\*\*\*\*食堂主副食配送服务项目监管考核责任书

为切实做好\*\*\*\*\*\*\*\*食堂管理工作，进一步提高和改善服务质量，落实食品安全责任，建立精细化和长效管理机制，特签订监管考核责任书。

**一、考核主体、对象、范围和方式**

（一）考核主体：（下称甲方），考核第一责任人：，第二责任人：；

（二）考核对象：（下称乙方）；

（三）考核范围：莲花山庄幼儿园食堂主副食等物资配送服务；

（四）考核方式：实行日常检查与随机抽查相结合（日常检查由食堂仓管员和食堂管理员负责，随机抽查由总务处负责人及项目负责人负责），过程监管与质量考核并重，每月根据当月考核情况按百分制计算乙方考核分数和应得服务外包经费。

**二、考核内容及计分办法（具体考核标准详见附表）**

**（一）考核内容**

1、日常检查内容：主要对乙方配送的主副食项目品种、质量、响应度、配送时间、人员配备、人员服务态度、配送车辆等方面进行检查，乙方配送的主副食数量、重量以食堂仓管员实际清点及过称斤两为准；

日常检查人员：

2、随机抽查内容：菜品来货渠道、货物价格、菜品检测情况、配送服务人员健康情况、硬件设施等。

随机抽查人员：

由专人负责对照行相关考核标准进行扣分扣款，于每月月初将上月扣分扣款情况汇总，作为支付乙方上月应得服务外包经费的凭证；

3、分管领导和采购办抽查：分管领导和总务处工作人员每月至少抽查暗访一次。

**（二）计分办法**

每月综合考核得分=100分-食堂仓管员日常考核扣分及随机抽查考核扣分总和，100分为满分，90分（含90分）以上为合格，90分以下为不合格。

**三、奖惩办法**

（一）食堂配送外包经费按质核拨。考核扣分扣款不设上限，每扣1分即扣除当月外包服务费200元（扣款总额按比例折算）；行政事务中心每月计算乙方的综合考核得分和当月应得服务外包经费。

（二）甲方将每月组织就餐的干部职工对乙方进行一次满意度调查，若满意度达95%以上的，将给予乙方一定奖励；

（三）每月综合得分低于90分以下，将不列次年的续约服务对象，低于80分以下的将向区级相关部门提出申请终止中标合同并列入诚信档案黑名单，三年内不得参与政府采购活动。

**四、监管考核承诺**

本人熟悉上述监管考核内容，承诺严格按规定履行监管考核职责，坚决做到：客观公正、认真履职、廉洁自律、责任自负。

承诺人签名：

年 月 日

附件四：\*\*\*\*\*\*食堂主副食配送服务监管考核表

**\*\*\*\*\*\*\*\*食堂主副食配送**

**服务监管考核表**

**考核单位： 考核人： 日期：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **日常考核检查内容** | **扣分标准** | **实际扣分** |
| 1 | 检查叶菜瓜果类、腌菜类、豆制品类、海鲜鱼类、干货类、家禽类、腊味、蛋类、米面类、食用油类、调料类、肉类等物资质量。 | 每发现一次扣1分 |  |
| A | 大米 须当年出产,正规厂家出品,其中泰国大米须达到纯度95%，每批次有中国海关相关报告,其他大米须当年生产，并提供符合国家级质量认证和商标及地址、电话、在保质期内。 |  |
| B | 鱼类 淡水鱼验收前必须是活的，海鱼必须是冰鲜新鲜、无味、肉感好。如海鲜类要求送货是活的必须要配有冲气装备及海鲜车配送服务。 |  |
| C | 禽类 禽类来源于大型家禽供应场，并提供当天当批禽类《出县境动物检疫合格证明》，必须是送货前12小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭。 |  |
| D | 蛋类 蛋类由正规大型厂家出品，新鲜无污染。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、在保质期内的产品。 |  |
| E | 河粉、豆制品类 来源于深圳市正规食品公司出品的货物。 |  |
| F | 调料、米面、干货类 由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的名牌信得过产品。并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。 |  |
| G | 油类 来源于深圳市正规油脂公司。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、保质期内食用产品。 |  |
| H | 蔬菜瓜果类 来自大型“无公害”蔬菜基地，保持良好的色泽和新鲜度，经过初步整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后的合格率为85%，所提供的蔬菜保证是送货前12小时内收成的，供应商自行检测并提供农药残留检测报告，及每天供货公司提供的《无公害叶菜类检测记录表》原始单或复印件。 |  |
| I | 鲜肉（猪肉、牛肉） 保证来源于正规肉联厂供的鲜肉，保证送货前12小时内的新鲜肉，并提供当天的《深圳市肉类屠宰出厂单》和《动物产品检验合格证明》及公司肉品提供《无公害肉类监测记录表》原始单据或复印件。 |  |
| 2 | 检查配送时间，乙方须每天早上5点前按量、按标准要求送到食堂仓库处，由食堂仓管员对其进行验收。 | 每延时送货一次扣1分 |  |
| 3 | 检查响应度，发现问题须在30分钟内及时响应并更换解决。 | 每发现延时响应一次扣1分；因未及时响应影响食堂正常开放的扣5分 |  |
| 4 | 检查服务人员配备情况，须按照合同约定配备3-5名服务人员协助食堂工作。 | 每少1人扣1分 |  |
| 5 | 检查配送服务人员服务态度，配送服务人员须服从安排积极配合食堂主厨工作。 | 每发现一次扣1分 |  |
| 6 | 检查配送车辆，主副食配送须使用冷冻车运输。 | 每发现一次未用冷冻车扣1分 |  |
| 序号 | 随机抽查内容 | 扣分标准 | 实际扣分 |
| 1 | 不定期抽查菜品来货渠道，乙方菜品须来自正规厂家、“无公害”蔬菜基地等。 | 每发现一次扣1分 |  |
| 2 | 随机抽查乙方货物价格，价格应以中农网价格为基准加上服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切将可发生的费用后，上浮不得超过20%。 | 每发现超过一次扣1分 |  |
| 3 | 随机抽查菜品检测情况，乙方按合同要求提供相关检验检测报告及其他相关证件。 | 每发现一次扣1分 |  |
| 4 | 随机抽查配送服务人员健康情况，乙方服务人员须持有健康证件。 | 每发现一次扣1分 |  |
| 5 | 随机抽查乙方硬件设施，乙方运输车辆、检测仪、实验室等配备情况须符合合同标准. | 每发现一次扣1分 |  |
| 总得分： 分 |

负责人（签字）： 配送公司（签字）