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 | 中标人签订合同后须向采购人交纳履约保证金人民币10万元，合同期满后\_10\_个工作日内无息退还，若因中标人原因未能履行其服务造成合约中止或出现安全责任问题的，该款项不予以退还并追究全部损失责任。 |
| 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。中标服务费按年收取。 |

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 |  |
| …… |  |

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: 支付上限22.5万元/月，最高投标限价:支付上限22.5万元/月

（二）项目概况: 深圳市殡葬管理所为深圳市殡葬工作管理机构，位于深圳市龙岗区龙岗大道（原深惠路）549号，现有工作人员200余人。

为解决本单位职工工作餐（约200人）和外来人员临时用餐需求，需一家供应商提供生鲜、冻品、米油、饮料等生鲜食材的采购配送。

四、项目技术要求

1. 生鲜食材主要包含但不限于以下内容：
	1. 蔬菜、瓜果
	2. 生鲜类
	3. 冻品
	4. 米、面、油、干货
	5. 豆制品
	6. 饮料等
2. 配送质量要求（所供食材必须符合以下相应的标准及要求）：
3. 蔬菜、瓜果类质量要求
4. 蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。（附《蔬菜感官质量要求》）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **包含品种** | **质量要求** |
| 叶菜类 | 白菜类、甘蓝类和绿叶菜类 泥的各种蔬菜。 | 肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。 |
| 茄果类 | 番茄、茄子、甜椒、辣椒等 | 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。 |
| 瓜类 | 黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。 | 形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。 |
| 根菜类 | 萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。 | 皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆色薯等。 | 泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。 |
| 葱蒜类 | 大葱、分葱、四季葱等。蒜 | 允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。 |
| 豆类 | 豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、 形刀豆、毛豆、扁豆等。 | 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 |
| 水生类 | 茭白、藕、荸荠、慈菇、菱 属角等。 | 同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。 |
| 多年生类 | 竹笋、黄花菜、芦笋等。 | 属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 |
| 食用菌类 | 蘑菇、草菇、香菇、木耳等。 | 属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 |

1. 蔬菜、瓜果类必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标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。
2. 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰可查。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。
3. 蔬菜卫生质量要求：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 NaNO3 计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以 NaNO2 计） | ≤4 |

1. 鲜肉类质量要求
2. 生鲜肉类应具备以下票据：动物产品检疫合格证明动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证（屠宰场肉品品质检验合格证）、动物及动物产品运载工具消毒证明、出境动物产品检疫合格证(非本市)、非疫区证明（非本市）、清真畜禽屠宰认证标识（牛羊肉）。
3. 卫生标准：
4. 色泽：肌肉有光泽、颜色均匀、脂肪洁白、无出血点和伤斑。
5. 粘度：外表微干或微湿润，不粘手。
6. 弹性：指压后的凹陷立即恢复。
7. 气味：具有鲜猪肉的正常气味。
8. 防损要求：如与标准相差较少，可适当扣重补损。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 抽检数 | 质量标准 | 检验方法 |
| 鲜肉 | 5% | 新鲜、洁净、有光泽的鲜肉、有检验合格证、不带脂肪层 | 闻、看、触摸 |
| 鲜排骨 | 5% | 新鲜、洁净、有检验合格证 | 闻、看、触摸 |
| 猪干 | 5% | 新鲜、洁净、有检验合格证 | 闻、看、触摸 |
| 猪蹄 | 5% | 新鲜、洁净、有检验合格证 | 闻、看、触摸 |
| 牛肉 | 5% | 新鲜、洁净、有检验合格证不带老筋 | 闻、看、触摸 |
| 牛腩 | 5% | 新鲜、洁净、有检验合格证不带老筋 | 闻、看、触摸 |
| 鲩鱼 | 5% | 新鲜、无腐烂 | 闻、看、触摸 |
| 鲫鱼 | 5% | 新鲜、无腐烂 | 闻、看、触摸 |
| 鱼头 | 5% | 新鲜、无腐烂 | 闻、看、触摸 |
| 鲜鱿鱼 | 5% | 新鲜、冰块少、带外膜 | 闻、看、触摸 |
| 光鸡 | 5% | 无注水、新鲜 | 闻、看、触摸 |
| 光鸭 | 5% | 无注水、新鲜 | 闻、看、触摸 |
| 说明 | 当批数少于25公斤时,需进行全检,当检查出不合格品大于检查数量的3%时，则整批判定不合格，若有腐烂变质则全退。 |

1. 冻品类质量要求

冷冻品应用专用低温冷藏(冻)车运输,对冷冻类产品制定56%--10%的去水去冰标准。

1. 外观检查:单件包装完整,无破损,封口严密。产品色泽均匀,形态完整,冻结坚实,无明显粗糙的冰晶,无气孔,不变形,不软塌,不收缩。具有该品种应有的滋味和气味,无异味,无可见杂质。
2. 标识检查:产品名称;生产厂名及地址;净含量;生产日期;配料表;保存条件;保质期;食用方法;同时应附有检验合格证明。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **抽检数** | **质量标准** | **检验方法** |
| 龙骨 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 | 打开包装检查：看、闻、触摸 |
| 精肚 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 |
| 大排 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 |
| 肋排 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 |
| 鸡翼 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 |
| 牛展 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 |
| 羊肉 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 |
| 鸡腿 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 |
| 带鱼 | 5% | 包装完整、在保质期内、货物新鲜、无腐烂、无异味、有检验合格证 |
| 说明 | 当批数少于25公斤时,需进行全检,当检查出不合格品大于检查数量的3%时，则整批判定不合格,若有腐烂变质则全退。 |

1. 鲜活水产品质量要求
2. 鲜活水产品来货量超过定货量，按定货量验收，来货量少于其定货量的20%，则知会采购部。
3. 送货品种必须与定货品种一致，单位、成本必须与采购变价相一致。
4. 活鲜鱼翻肚率在5%内予以验收，但应扣除相应数量；翻肚率5-10%，该品种为畅销品，按比例扣除相应数量，予以验收，同时知会采购部；翻肚率大于10%，不予验收，知会采购部。
5. 冰鲜类掉鳞及呈现不新鲜的鱼在5%以上，不予验收，在5%内予以验收，但应扣除相应数量。
6. 鱼干不合格率在5%以上不予验收，在5%内予以验收，但应扣除相应数量。
7. 定期出示水产品的质检报告。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **抽检数** | **质量标准** | **检验方法** |
| 鱼类 | 5% | |鱼鳞完整有光泽,不易脱落,眼隔膜有光泽、透明,眼球突出, | 闻、看、触摸 |
| 虾类 | 5% | 游水快,对外界刺激敏感,头尾完整,有一定弯曲度,虾眼突起虾身较挺,肉质坚实;虾壳发亮、发硬,呈青绿色或青白色。 |
| 蟹类 | 5% | 蟹腿坚实,肥壮,手捏有硬感,脐部饱满,体重,翻扣在地上能很快翻转过来;外壳呈青色冷亮,腹部发白 |
| 鳖类 | 5% | 体色正常,体态完整,四肢、尾、颈、裙边等完好,无腐烂,用手翻个后能很快翻过来 |
| 蛙类 | 5% | 大小均匀，没有伤痕,没有异味,表皮光滑,有较强的跳动活力 |
| 贝类 | 5% | 肉质新鲜,无臭味,两贝壳相碰发出实响,且响声均匀,在静水会伸出触角;表面清洁完整,无寄生物,外观完美,有光泽。 |
| 说明 | 当批数少于25公斤时,需进行全检,当检查出不合格品大于检查数量的3%时，则整批判定不合格，若有腐烂变质则全退。 |

1. 豆制品类质量要求

豆制品质量标准应具有产品应有的色泽。具有产品应有的滋味和气味,无异味，具有产品应有的状态,无霉变,无正常视力可见的外来异物。提供半年类的豆制品质检报告。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 抽检数 | 质量标准 | 检验方法 |
| 豆腐 | 5% | 呈均匀的白色或浅黄色,有光泽,块形完整,软硬适度,有一定的弹性,质地细嫩,有豆腐特有的香味,无酸、涩等不良气味。 | 闻、看、触摸 |
| 豆浆 | 5% | 呈均匀一致的乳白色或淡黄色混悬液型浆液,浆体无结块,少有沉淀,具有豆浆固有的香气和滋味,口感滑爽。 |
| 豆腐干 | 5% | 星均匀的黄色,有光泽,块形完整,质地细腻,边角整齐,有一定的弹性,切开处挤压不出水、无杂质,有豆腐干特有的香味,无酸、涩等不良气味,滋味纯正,咸淡适口。 |
| 油豆腐 | 5% | 呈金黄色,有光泽,块形完整,有弹性,无杂质,皮脆,内质呈蜂窝状,不粘不散,有油豆腐特有的香味,无酸、涩等不良气味,外皮酥脆适口,内较嫩. |
| 腐竹 | 5% | 呈金黄色,有光泽,块形完整,有弹性,无杂质,皮脆,内质呈蜂窝状,不粘不散,有油豆腐特有的香味,无酸、涩等不良气味, |
| 腐乳 | 5% | 表面呈红色或乳黄色,内部呈乳黄色,色泽鲜艳,无黑色、绿色等斑点,外形整齐均匀,质地细腻,无需变及杂质,具有腐乳特有的香味,滋味鲜美,咸淡适口,无苦、涩、酸等不良味道。 |
| 说明 | 当批数少于25公斤时,需进行全检,当检查出不合格品大于检查数量的3%时，则整批判定不合格，若有腐烂变质则全退。 |

1. 干货类的质量要求
2. 观察:干货原料不含或较少的含有杂质,原料的形状均匀,具有原料固有的本味。
3. 气味鉴别:植物性干料:具有各自的清香味,
4. 动物性干料:须有原料固有的本味之外,无任何异味。
5. 触摸鉴别:植物性(海味)干料:通过触摸来确定含水量的多少来判断原料干脆程度,是否符合质量标准。
6. 动物性干料:采用敲打的方法,来判断原料干质程度,是否符合质量标准。
7. 有无发霉，有无坏粒，有无长虫，外包装有无缺失、罐包装有无漏气现象。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **抽检数** | **质量标准** | **检验方法** | **备注** |
| 大米 | 5% | 包装完整，有生产日期、无发霉、有合格证 | 打开包装抽查、质地用目测法检测 | 25公斤以下全检 |
| 面粉 | 5% | 包装完整，有生产日期、无发霉、有合格证 | 打开包装抽查、质地用目测法检 | / |
| 食油 | 5% | 包装完整，有生产日期、无发霉、有合格证 | 打开包装抽查、质地用目测法检测 | 190公斤以下全检 |
| 黄豆 | 5% | 无发霉、颜色是淡黄色 | 拆开包装无残渣 | / |
| 花生 | 5% | 颜色是肉红色、无发霉、大小一致 | 拆开包装无残渣、手感比较柔韧、无异味 | / |
| 木耳 | 5% | 无发霉、虫蛀、外观平整、无草竹屑 | 拆开包装无残渣、手感比较柔韧、无异味 | / |
| 芝麻 | 5% | 颜色是银白色 | 拆开包装无残渣、手感比较柔韧、无异味 | / |
| 干椒 | 5% | 颜色是红色、大小一致 | 拆开包装无残渣、手感比较柔韧、无异味 | / |
| 鸡蛋 | 10% | 新鲜、洁净 | 拆开包装检查、红皮、无损坏 | / |
| 生抽 | 5% | 包装完整,有厂址、合格证、生产日期、保质期 | 查看包装、日期、合格证、规格 | 24瓶装以下全检 |
| 陈醋 | 5% | 包装完整,有厂址、合格证、生产日期、保质期 | 查看包装、日期、合格证、规格 | / |
| 花雕酒 | 5% | 包装完整,有厂址、合格证、生产日期、保质期 | 查看包装、日期、合格证、规格 | / |
| 香油 | 5% | 包装完整,有厂址、合格证、生产日期、保质期 | 查看包装、日期、合格证、规格 | / |
| 辣椒酱 | 5% | 包装完整,有厂址、合格证、生产日期、保质期 | 查看包装、日期、合格证、规格 | / |
| 说明 | 当不合格数量大于检查数量的5%时,则整批判定不合格.若有腐烂变质则全退。 |

1. 饮料类质量要求
2. 外包装应符合以下要求：玻璃瓶应洁净、透明、不允许有明显且影响使用的不透明沙粒、气泡及炸裂纹，能耐一定温度差及耐稀酸侵蚀，瓶口平面平行，在封口面上不允许有影响密封性能的疵点， 玻璃瓶厚薄均匀，瓶身质量和容量误差在允许范围之内， 同一种类的玻璃瓶，其颜色必须一致。 金属罐表面需清洁，无锈斑及擦伤，封口结构良好，罐身不应有凹凸等变形现象。塑料容器应无毒、无异味，不与内容物起任何反应，能耐一定温差，对氧气有较好隔绝作用，密封性能良好，容器表面光滑，并有良好的印刷性能。复合软包装容器内层薄膜无毒无异味，不与内容物起任何反应，密封性能良好，隔绝层不宜折裂，对氧气有较好隔绝作用，外层材料具有一定的机械强度，耐高温，表面光滑，有良好的印刷性能。
3. 饮料标识检查：乳酸菌饮料类包装印刷应清晰、美观、封口严密，包装表面应清洁。 色泽应是均匀乳白色或乳黄色（果菜汁发酵的品种可带有果菜汁的色泽）。 口感应是酸甜适口，具有乳酸菌饮料特有滋味、气味，无异味。 组织状态呈均匀细腻的乳浊液，允许有少量沉淀，无异物，无分层现象。碳酸饮料标识标注内容应有食品名称；产品类型（按果汁型、可乐型、果味型、其它型划分）；净含量；配料表（包括水或碳酸水）；制造者名称和地址；生产日期；保质期；产品标准号；检验合格证明。
4. 感官检查:包装内外应清洁，瓶劲内壁无油圈，封口牢固。商品质量验收标准，香气及滋味方面均应纯正，滋味和顺，酸度适中，无异味，无异臭。色泽及透明度方面，果味及咸味型应符合该品种应有的色泽；可乐型应呈棕红色；果汁型应色泽鲜，瓶装碳酸饮料液面到瓶口的距离不得超过6㎝。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 抽检数 | 质量标准 | 检验方法 |
| 可乐 | 5% | 包装完整，有生产日期，检验报告，液体颜色符合应有的标准 | 看、闻、摸 |
| 雪碧 | 5% | 包装完整，有生产日期，检验报告，液体颜色符合应有的标准 |
| 晨光酸牛奶 | 5% | 包装完整，有生产日期，检验报告，液体颜色符合应有的标准 |
| 有机鲜牛奶 | 5% | 包装完整，有生产日期，检验报告，液体颜色符合应有的标准 |
| 酸酸乳 | 5% | 包装完整，有生产日期，检验报告，液体颜色符合应有的标准 |
| 果粒橙 | 5% | 包装完整，有生产日期，检验报告，液体颜色符合应有的标准 |
| 说明 | 当不合格数量大于检查数量的5%时,则整批判定不合格.若有腐烂变质则全退。 |

1. 产品配送要求
2. 送货方式：每次根据采购人的邮件或其它方式通知订购品种、数量后，按时（具体送货时间由采购人通知时约定）运送物品到指定地点，中标人随货提供注明产品名称、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。
3. 交货地点：采购人指定地点。
4. 送达时间：接到采购人通知后，在约定日期的每天早上5：00前送达；配送服务全年无休。
5. 包装与标志要求：
	1. 包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。
	2. 标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。
	3. 用于产品包装的材料必须清洁，产品无污染。产品的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由中标人负担。
6. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。所有散装食品，应分类包装并好做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如萝筐等）必须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。
7. 延迟交货处理:如果因中标人原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，作以下处理：
	1. 采购人对迟交货部分产品可拒绝收货；
	2. 本次交货产品的总值扣除5%违约金；
	3. 如采购人需要对迟交部分的产品进行自行采购的，中标人负责支付对该部分产品实际采购价格与中标人供货价格之间的差价的10倍金额。迟交货现象如一月内发生三次或以上的，扣罚本次送货金额的50%，一季度发生10次的，采购人有权中止合约。
8. 特殊供货要求：对采购人临时特殊情况的供货要求，至少在2小时内配送到位。如未能兑现配送时间承诺，按以上第6条进行处理。

五、项目商务要求

1. 服务期限

自合同签订起 1 年。采购人根据中标人履约情况确定是否续约，续约共不超过3年（以合同签订日期为准）。

1. 验收要求
2. 验收方式：每次送货，中标人须委派专人负责货物的运输、过称，并与采购人货物验收人对货物的质量、品种和重量进行核验，对货物缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减，以采购人验收的结果为准。验货过程中如验收质量不合格的，中标人必须于一个小时内重新送货上门。如送货迟到超过30分钟以上一次提出口头警告，并要求作出书面保证，二次扣罚当月总额的10%。三次以上，采购人将解除其供货合同。
3. 退（换）货流程：对不符合采购要求的货物采购人有权要求退换货，并在退换前登记备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。在退换货过程中，对有碍公共卫生安全的货物，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给中标人，所产生的费用由中标人自行承担。
4. 验收记录：中标人每次随货送上一式四份的送货清单，送货清单必须盖有相应的送货专用章，供双方验货后签字确认（注明名称、数量等事项并签明验收结果、意见和验收人的名字及日期等），双方各持二份，作为送、收货及验收合格的凭证。
5. 食品安全要求

中标人提供的食材必须符合国家有关部门规定的食品安全标准，如果因投标单位所供货的食品造成公司就餐人员食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定，属中标人责任，中标人须承担全部法律责任并作出全部的经济赔偿。

1. 报价要求

投标报价以中农数据食堂采购平台每月5、15、25号公布的（海吉星批发市场）的批发价格取平均值为该项物资的基准价（对中农数据食堂采购平台没有（海吉星批发市场）价格的品种，参照深圳市同类农批市场的批发价作为基准价格；对中农数据食堂采购平台上无价格公布的品种，以采购人市场调查的市场批发价作为基准价格）。投标人结合企业自已的实际报出下浮率。

1. 廉洁要求

投标人向食堂管理人员、物资验收人员行贿，与食材验收人员勾结，抬高物价，降低质量，虚报数量，套取现金，一经查实，采购人直接取消其投标人资格并永久列入黑名单。

1. 履约保证金

中标人签订合同后须向采购人交纳履约保证金人民币10万元，合同期满后\_10\_个工作日内无息退还，若因中标人原因未能履行其服务造成合约中止或出现安全责任问题的，该款项不予以退还并追究全部损失责任。

提交时间：合同签订之日起10日内；

金额：10万元；

方式：转账、银行履约保函；

退还说明：在合同期满之日起10天内退还。

1. 付款方式

每月结算一次。中标人完成当月供货订单后，于次月15日前凭正规税务发票及经采购人确认的送货清单,向采购人申请付款，采购人收到申请核对无误后在60天内结清上月所有货款。

1. 保密条款

中标人在实施产品供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如中标人有违法行为，自行承担一切后果。

1. 其他说明

9.1中标人不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，采购人有权即刻终止合同，并要求中标人赔偿相应损失。

9.2采购人有权对预中标单位的办公场所、生产基地和机械设备等进行检查。

9.3在服务期内，如因政策变更或采购人供餐模式改变等原因导致本项目无法继续进行的，采购人有权通知中标人解除合同，采购人应提前二个月通知中标人，双方均无需承担违约责任，中标人须配合采购人的相关工作。

1. 投标人需提供以下本单位情况：

10.1投标人情况；

10.1.1公司情况一览表；（营业执照提供证书扫描件）

10.1.2机械设备一览表；（含配送车等相关设备提供相应证明资料）

10.1.3管理规章制度一览表；（需附各规章管理制度具体内容）

10.2报价文件（见投标报价要求）

10.3方案文件：

10.3.1项目配送小组配备情况；（附相关人员简历及资格资质证书、健康证的扫描件）

10.3.2项目经理简历表；

10.3.3管理技术措施（作业计划）；

10.3.4人力资源构成情况；

10.3.5拟投入设备、工具情况；

10.3.6提高配送服务管理水平设想；

10.3.7安全生产情况；

10.3.8应急方案；

10.3.9员工培训计划；

10.3.10服务质量保证措施及承诺；

10.3.11投标人管理体系；

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。