**深圳市广播电视技术中心**

**梧桐山发射基地食材配送项目招标文件**

**第一部分 投标须知**

一、**项目简介**

本项目为梧桐山发射基地食材配送项目，主要内容为保证深圳市广播电视技术中心梧桐山发射食堂的食品安全和卫生，解决职工就餐问题。详细要求请见文件第二部分内容。

采购单位：深圳市广播电视技术中心

项目名称：梧桐山发射基地食材配送

施工地点：深圳市罗湖区梧桐山广播电视发射基地

项目预算：本项目最高限价为人民币91万元，报价人所报总价不能高于最高限价，若高于最高限价将导致报价无效。

二、**投标人资质：**

1．投标人应具备《政府采购法》第二十二条规定的条件：

1.1 具有独立承担民事责任的能力;

1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;

1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力;

1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;

1.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录;

1.6 法律、行政法规规定的其他条件。

符合以上资格的投标人须提供以下资料：

**营业执照副本、纳税证明（复印件加盖公章）；**

1. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；未处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。
2. 本项目不接受联合体投标，投标人中标后不允许分包、转包。

三、**现场踏勘(答疑会)时间、地点**：不组织踏勘现场，投标人可以联系采购单位安排对工作现场进行考察。

四、**评标方法**：综合评分法

1. **项目概况和要求**
2. **项目概况**

1、为保证深圳市广播电视技术中心梧桐山发射基地食堂的食品安全和卫生，解决职工就餐问题，现向社会公开招标，选择优秀的公司承担深圳市广播电视技术中心食堂的物资采购及配送服务。

2、项目采购范围：蔬菜、水果、鲜肉、冻品、水产品、副食品、干货、杂货、调料、粮油、洗洁等食堂日用品等。

3、项目依据及标准：《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、产品国家标准等。

4、食堂地址及就餐人数：罗湖区东湖街道深圳市广播电视技术中心梧桐山发射基地，就餐人数约36人。

5、本项目配送地址：罗湖区东湖街道深圳市广播电视技术中心梧桐山发射基地。

1. **技术要求**

（一）服务要求

1、质量要求：

1）配送食品全部经过国家规定的职能部门检验并有检测报告，安全可靠，从来未出现配送食品安全事故，并出具相关承诺书。

2）乙方配送的蔬菜、肉类、食材应符合国家卫生标准，并且保证质量，不得有腐烂、变质物品。

3）所送货品有保质期的离保质期结束至少还剩三分之一时间，要求包装完整、无外漏。招标人对不符合质量要求的货品可作退货或换货处理，并追究投标人相关责任。凡属于质量问题应包退包换，退补货品需在1小时内补给，不能影响甲方正常供餐。

★4）若因乙方配送食品、食材导致甲方出现食物事故时，经卫生防疫站检验，证明确属于乙方造成的，乙方必须承担经济与法律上的全部责任。

5）如配送的货物不符合要求，一次提出口头警告并要求供应商做出书面保证，二次扣当天货款10%，不符合要求达到三次的，招标人可取消其当期供货资格、解除供货合同。

★2、数量要求：

投标人和招标人在食品数量验收方面必须严格执行，不能弄虚作假，必须保证配送品种斤两的准确性，以招标人的验货数量为准，投标人每次随货送上一式两份的送货清单,供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

专门派2名粗加工员工及1名跟单办理业务，按食堂每天制定的采购单进行配送。

3、时间要求：

1)需保证全年365天均能送货。

2)应当在每天早上5：30前把所配送的食品按质按量送达指定地点，由食堂工作人员验收核对后入库。超出约定时间30分钟，则将扣除当日货款10%违约处罚。如招标人对货物验收不合格导致退货的，投标人必须于当日内安排重新送货上门。

3)甲方有需临时加送菜品（提前2小时通知乙方），乙方应无条件按时送达。

4)若有特殊情况，需提前通知甲方。在通知甲方后，乙方配送到达时间不得超过约定时间1小时；如乙方在规定时间内没有配送到，给甲方带来一切经济后果将由乙方承担。

4、品牌及品种调整：

如遇所投品牌或品种停止生产经营，或产地发生台风、海啸等不可抗力的自然灾害导致无法配送的，投标人负责举证并提出书面申请和相应的解决方案，招标人应当成立讨论小组商决应对方案。

使用单位如需临时增加采购货品清单以外货物的，结算按中农数据网该货物当天价格乘于结算折扣率。如遇中农数据网无相关报价的，以使用单位人组织到大型超市或农贸市场进行考察确定价格的合理性。

★5、责任界定:

投标单位的食品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招标人就餐人员食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定，属投标单位责任，投标单位须承担全部法律责任并作出全部的经济赔偿。

投标人的粗加工人员和配送人员在服务过程中如遇到人员伤亡事故由中标单位负全部责任，与招标人无关。

6、其他要求：

1）配送公司定期附送科学健康饮食报刊。

2）配送公司定期有温馨提示，提示哪些蔬菜瓜果质量较差，哪些价格涨幅大等信息。

（二）食材管理要求

1、肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）

供应产品质量要求:

1)所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变 质，肉类保证来源于深圳市正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天深圳市正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密 而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

2)所有货物规格符合招标人提交的日采购计划中明确的具体需求。

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

4)熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

5)如中标人不能按时、保质、保量供货，由招标人自行采购，并承担招标人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

6)各投标人提供猪、牛、羊等肉类、家禽类及肉制品应有《卫生检疫报告》、《产品合格证》资质证明。

7)产品配送要求：

食品运输应采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

冷藏、冷冻食品应用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

8)卸货要求：

送货车辆应保持清洁；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。

在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

★9)冻肉质量的基本检查：

对冻肉类检查如下：

9.1采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

9.2冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS认证等。

9.3对不符合采购要求的冻肉类食品由验收人员提出清退，如双方对质量争议的退货前应实行留板备案，可送深圳市或用户所在地地级市以上质监部门检测，对缺斤短两（或含冰量超标）的应按实际重量扣减。

10)冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：

10.1按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

10.2抽查发现食品安全质量问题的处理：

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及供应商，将问题产品退货处理。

10.3抽查发现资质证照不全问题的处理：

10.3.1整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

10.3.2抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽 查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

10.3.3整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

10.3.4肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品半年内有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

11)货物重量验收：

11.1冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

11.2水产类：双方各随机抽取每品种货物两箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

11.3 新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

2、蔬菜类要求：

中标人每天的供应按招标人提出的品种要求和计划数量进行供应。

属季节问题，若出现品种不能满足招标人需求的情况，可与招标人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

1)货物质量要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2)供应和管理要求

2.1蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）。

2.1.1 配菜品种按招标人计划和要求的品种供应；

2.1.2主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有5个品种以上，每个品种不少于2次，6-9月叶菜类不少于30％，其余时间叶菜类不少于50％。

2.2蔬菜包装与标志要求：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。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。

2.3食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源须为深圳市范围内的自有基地、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。

2.4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。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。

2.5管理要求：菜地设有固定的农资存放场所，配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具，施用农药有详尽记录，规定施药间隔期后采收；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

2.6环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

2.7水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

★2.8农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

3)蔬菜卫生质量要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标（mg/kg） | 备注 |
| 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 |  |

4)蔬菜验收时发现问题的处理方法：

4.1按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

4.2抽查发现食品安全质量问题的处理：

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现农药残留超标，发现腐败变质蔬菜等。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及供应商，将问题产品退货处理。

3、干货类

★1）供应产品质量要求：

1.1、供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

1.2、供应方所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，否则需方有权不用。

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

2）干货类质量要求：

1.1、干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫 蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、 食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残 留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，招标人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品招标人有权拒绝接受。

1.2、几种主要干货制品的质量标准：

（1）肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

（2）玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过 10~17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

（3）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

（4）黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

（5）银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品， 朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

（6）香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量 最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

A、花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底 褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好好香菇。

B、厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

C、薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色， 基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

D、菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

（7）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。 一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。 二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。 三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

（8）粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

（9）蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

（10）干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

（11）鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡 粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小 而宽、肉薄者为次品。

（12）海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

（13）紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

（14）发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

4、供应商管理要求

★1）必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。因所供货物质量原因导致发生食品安全事故，除解除合同、扣除全部履约保证金外，中标人还需赔偿招标人救治经费及误工损失。

2）中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守招标人出入门岗和物品携带等各项规定。

3）按合同约定的标的供货，中标人不得转包、分包，否则招标人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标人承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。

4）中标人应严格按招标要求（含品种、质量等）供应，不得变更供应商品，否则，招标人有权退货。应严格按招标单位要求（含名称、产地、规格和重量等）供应，否则，招标人有权拒收。若因特殊情况（如商家停产或天气因素等）确实需要变更的个别商品，经招标人同意，必须以质量较高的同类商品代替。

★5）投标文件中必须明确各类食品产品质量安全的责任人。

6）中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。招标人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标方。因中标方原因延误交货日期的（招标人要求推迟的除外），招标人有权自行采购，并由中标方承担由此产生的一切损失和费用。

7）招标人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标供应商必须无条件退货。中标人未能履行招标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，招标人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

8）中标人须开具国家正式增值税发票（含餐饮发票）。

9）中标人退场管理

9.1中标人造成安全（监管和食品卫生）事故的直接取消中标供应资格全片区退场，并没收履约担保金；

9.2中标人在考核周期内有2次履约评价扣分20分（含）-40分，或有1次履约评价扣分40及以上的将取消其配送资格，并按履约考评办法进行罚款；并没收履约担保金。

10）食品溯源要求：对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，尽量使用知名品牌，包装食品要有QS标志。食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS）来源应当是受到地方政府部门监管的行业流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。标书要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，验收须按国家标准和感官标准。供应商应保存以下资料：

（1）供应商与生产企业的销售合同；

（2）生产企业的送货单和销售发票；

（3）供应商与招标人的采购合同及送货单据、销售发票。

11）招标人根据实际需要提前（以合同约定时间为准）以传真方式或微信方式将次天需求通知供应商，供应商在接到通知后备齐货物，按时送抵交货地点。中标人不能按时、保质、保量供货，由招标人自行采购，并承担招标人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

**第三部分 采购项目报价要求**

**一、报价要求**

1）中农数据网中有价格的产品，以中农数据网（网址：www.chinaap.com）上一个月5、15、25号（遇法定节假日顺延）公布的价格取平均值为该项物资的基准价，投标人结合企业自己的实力报出折扣率。

2）结算方式: 精品蔬菜和精品肉类，以中标供应商投标折扣率×中农数据网报价的基准价进行结算；除精品蔬菜和精品肉类外，以中农数据网报价的基准价进行结算；中农数据网无价格的产品，则结算时价格=市场价。（市场价由采购单位在制定采购需求时一并给出市场价的定价方案，双方协商后签字确定）（参照淘宝、天猫、京东等大型网络平台上相同产品的价格）。

3）报价包括供应货物和货物运输到采购单位的服务费、运费、装卸费、检测费、人工费、管理费、保险、税金等一切将可能发生的费用。以人民币为报价和结算单位，并开具国家正规发票。

**第四部分 投标人须知**

一、**投标文件的递交**

1. 投标文件应进行包装、加贴封条。一式五份（正本1份、副本4份），外包装上应当注明采购项目名称、注明“在规定的开标日期和时点之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章。

2. 投标文件可以通过快递寄送到采购单位，由采购单位联系人签收。

3. 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不予退还。

二、**开标与评标**

1. 采购人在规定的日期、时间和地点组织公开开标。

2. 评标委员会只对确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较。

3. 采用综合评分法的，按评审的综合得分由高到低顺序排列。

**第五部分 评标方法、步骤及标准**

根据《政府采购法》、《招标投标法》的相关规定确定以下评标方法、步骤及标准：

一、**评标方法**

1.本次评标采用综合评分法。

2.本次评标是以招标文件为依据，按公正、科学、客观、平等竞争的要求，推荐有技术实力、报价合理、经验丰富、信誉良好、售后服务好以及综合实力强的中标人。

二、**评标步骤**

评标委员会进行符合性评审，再进行技术、商务及价格的详细评审。只有通过符合性评审的投标才能进入详细的评审。最后评标委员会出具评标报告，并排序推荐中标候选人。

三、**评分及其统计**

1.综合比较与评价

本次招标的评标方法采用综合评分法，评标委员会应当按照招标文件中规定的评标方法和标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。评标时，评标委员会各成员应当独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

技术、商务、价格评分应分别考虑下列因素(计算得分均保留小数点后2位，第3位四舍五入)：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评分项目 | 商务部分 | 技术部分 | 价格部分 |
| 分数分配 | 50 | 20 | 30 |

（1）技术评分

计算公式：技术得分=各评委评分之和/评委人数

（2）商务评分

计算公式：商务得分=各评委评分之和/评委人数

（3）价格评分

将不同投标人的有效报价中最低价为基准价格，基准价格的投标报价定为满分。折算公式：

基准价格=有效报价中最低价

当投标价格=基准价格时：价格得分=30分

当投标价格＞基准价格时：价格得分=（基准价格÷投标价格）x30分

（4）综合得分

综合得分＝技术部分得分+商务部分得分+价格部分得分

2.评标结果按评审后综合得分由高到低顺序排列。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。综合得分且投标报价相同的，采取随机抽取的方式确定排序。

3.评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

分值汇总计算错误的；

分项评分超出评分标准范围的；

经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的。

#### 四、**评分标准**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 评审内容 | 序号 | 评分因素 | 权重(%) | 满分值 | 评分准则 |
| 商务部分 | 1 | 企业资质 | 10 | 10分 | （一）评审内容：  1. 具有营业执照（2分）；  2. 具有卫生许可证（2分）；  3. 具有食品经营许可证（2分）；  4. 具有一般纳税人证明（2分）；  5. 具有其他相关体系证书（2分）。  （二）评分依据：  提供上述的资质和资料齐全有效的得8-10分：不完全满足项目需求的得10分，资质文件缺失或无效的，不得分。 |
| 2 | 企业组织机构、规模、经验状况 | 8 | 8分 | （一）评审内容：  1. 企业注册资金满足要求（2分）；  2. 企业组织机构的完整性（2分）；  3. 企业的财务状况（2分）；  4. 企业在当地的影响力（2分）。  （二）评分依据：  企业注册资金至少满足500万以上，得2分，注册资金越高得分越高；企业具有完整的组织机构，有相关的职责说明，职责清晰，各专业人员人数配备合理，项目负责人具有相关技术职称，得2分，以上条件不能完全满足的，根据情况得1分；企业提供近2年财务审计报告，企业经营状况正常得2分， 有1年亏损状况的不得分；企业在当地的影响力大，得1-2分。 |
| 3 | 企业管理情况 | 6 | 6分 | （一）评审内容：  1. 采购相关规章管理制度（2分）；  2. 配送相关规章管理制度（2分）；  3. 其他规章管理制度（2分）；  评分依据：  以上管理制度齐全得6分，其他规章管理制度缺失得3-5分，采购及配送相关管理制度缺失不得分。 |
| 4 | 历史合作项目 | 6 | 6分 | （一）评审内容：  2020年起在深圳本地有与大中型采购商合作项目。（6分）  评分依据：  需提供合同扫描件（合同需体现人数）以及合同期内任意一张客户的银行汇款凭证（付款方需跟合同签订方名称一致，如不一致需提供相关证明文件），不提供不得分。2020年起合作项目≥3，得4-6分，合作项目≤3，不得分。 |
| 5 | 质量水平 | 8 | 8分 | （一）评分内容：  1.2020年起合作项目中客户的反馈信息（提供至少一家采购商履约评估表） （6分）  2.具有相关安全管理体系认证证书。（2分）  （二）评分依据：  根据采购商履约评估表内容评分，优秀得6分；具有相关安全管理体系认证证书，得1-2分。 |
| 6 | 人力资源 | 6 | 6分 | （一）评分内容：  1.企业团队完整，经营完善（3分）  2.企业员工素质。（3分）  （二）评分依据：  提供最近1年企业人力资源考评和员工考评相关内容，根据提供资料，优秀得6分，不能提供的，不得分。 |
| 7 | 服务能力 | 6 | 6分 | （一）评分内容：  在深圳本地配送已形成一定规模（各区各举一例，深汕合作区除外）（6分）  （二）评分依据：  在深圳各区都拥有规模完善的配送服务，得6分，无法配送区域≤1，得3-5分，无法配送区域≥2，不得分， |
| 技术部分 | 1 | 配送保障 | 6 | 6分 | （一）评分内容：  具有足够的车辆保障自由运输配送或外包专业运输配送。（6分）  （二）评分依据：  企业可自由运输或外包专业运输得6分，不能满足不得分。 |
| 2 | 产品质检 | 8 | 8分 | （一）评分内容：  1.蔬菜、鲜肉类产品质检（4分）  2.干货、粮油产品质检。（4分）  （二）评分依据：  提供最近1年项目中蔬菜、鲜肉类产品每日质检报告，得4分；提供最近1年项目中干货、粮油质检报告（至少半年一检），得4分。缺少质检报告不得分， |
| 3 | 食品安全承诺 | 6 | 6分 | （一）评分内容：  1.食品安全承诺书（3分）  2.服务承诺书。（3分）  （二）评分依据：  提供企业食品安全承诺书和服务承诺书，文件齐全得6分，文件缺少不得分， |
| 价格部分 | | | 30 | 30分 | 将评委会修正审核后的有效报价中的最低价作为基准价格，等于基准价格的投标报价定为满分。  折算公式：基准价格=各有效投标价格中的最低价  1.当投标价格=基准价格时：价格得分=30分  2.当投标价格>基准价格时：价格得分=（基准价格÷投标价格）x30 |

**第六部分 合同书签订**

1. 中标人应当按照招标文件和《中标通知书》与采购单位签订合同。
2. 合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订,合同标的、数量、金额、服务承诺、履约方式等必须与招标文件和中标供应商的投标文件保持一致,在不违反原采购方案要求和各方认可的文件内容前提下，合同当事人可对合同范本中个别非招标文件规定和投标文件承诺的合同条款共同协商完善补充修订。
3. 在不背离招标文件和投标文件的实质性内容前提下,采购单位对有关内容有权做出必要的细化和补充。

**第七部分 投标文件格式**

**投标文件**

**（正本/副本）**

**采购项目名称：**

**投标人名称：**

**日期： 年 月 日**

**1、投标人情况介绍表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位名称 |  | | | | | | | | |
| 地址 |  | | | | | | | | |
| 开户银行 |  | | | | | | | | |
| 银行账户 |  | | | | | | | | |
| 纳税人识别号 |  | | | | | | | | |
| 主管部门 |  | 法定代表人 | |  | | 职务 | |  | |
| 经济类型 |  | 授权代表 | |  | | 职务 | |  | |
| 邮编 |  | 电话 | |  | | 传真 | |  | |
| 单位简介及机构设置 |  | | | | | | | | |
| 单位优势及特长 |  | | | | | | | | |
| 单位概况 | 注册资本 | 万元 | 占地面积 | |  | | | | |
| 职工总数 | 人 | 建筑面积 | |  | | | | |
| 资产情况 | 净资产 | 万元 | | 固定资产原值 万元 | | | | |
| 负债 | 万元 | | 固定资产净值 万元 | | | | |
| 财务状况 | 年度 | 主营收入  （万元） | 收入总额  （万元） | | 利润总额（万元） | | 净利润（万元） | | 资产负债率 |
|  |  |  | |  | |  | |  |

注：1）根据本表内容相应进行文字描述，如单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营业务、技术力量等。

1. 如投标人此表数据或材料有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

**2、投标函**

深圳市广播电视技术中心：

依据贵方**梧桐山发射基地食材配送**的采购服务的投标要求，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表（投标人名称、地址）提交投标文件正本一份，副本四份。

在此，我方声明如下：

1.同意并接受采购文件的各项要求，遵守采购文件中的各项规定，按采购文件的要求提供报价。

2.投标有效期为从提交投标文件的截止之日起90天，中标人的投标有效期延续到合同终止日。

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

4.我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

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

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

投标人名称(加盖公章)：

投标人法定代表人/负责人(或其授权委托人)签字：

地址：

电话： 传真： 电子邮件：

开户银行：

帐号：

日期：

#### 3、法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书

**（1）法定代表人/负责人资格证明书**

致深圳市广播电视技术中心：

同志，现任我单位 职务，为法定代表人，特此证明。

签发日期： 单位： （盖章）

附：代表人性别： 年龄： 身份证号码：

联系电话：

营业执照号码： 经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

说明：1.法定代表人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2.内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3.将此证明书提交对方作为合同附件**。**

**(为避免废标，请投标人务必提供本附件)**

法定代表人/负责人身份证复印件

**（2）法定代表人/负责人授权委托书**

致深圳市广播电视技术中心：

兹授权 同志，为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是： 。

授权单位： （盖章） 法定代表人 （签名或盖私章）

有效期限：至 年 月 日 签发日期：

附：代理人性别： 年龄： 职务： 身份证号码：

联系电话：

营业执照号码： 经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

说明：1.法定代表人/负责人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。

2.内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。

3.将此证明书提交对方作为合同附件**。**

4.授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的投标响应，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。

5.有效期限：与本公司投标文件中标注的投标有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。

6.投标签字代表为法定代表人，则本表不适用。

法定代表人/负责人授权代表身份证复印件

1. **开标一览表**

采购项目名称:

|  |  |
| --- | --- |
| **项目总报价** | （大写）人民币 元整（￥ 元） |

**注：1.投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。**

**2.本项目所有价格均应以人民币报价，金额单位为元。**

投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字：

投标人名称（签章） ：

日期： 年 月 日

**5、投标明细报价表**

1. 提供设备详细报价单。

1.报价内容必须与服务方案中所介绍的内容、汇总金额与《投标报价一览表》相对应的金额一致。

2. 本项目所有价格均应以人民币报价，金额单位为元

3.报价明细表中的内容，可根据自身的实际情况、招标文件项目清单编制，体现服务项目内容、数量、单价及合价金额，分析说明和理由，格式不限。

4.在报价表内未有明确列述的项目费用应视为包括在报价单价之内。

5.如果不提供明细报价将视为没有实质性响应招标文件。

6. 详细报价表有投标人法定代表人/负责人（或法定代表人/负责人授权代表）签字，投标人名称(加盖公章)。

**6、商务部分应提供的资料**

**7、质保期承诺函（须加盖投标人公章）**

**8、技术部分资料**

**9、投标人认为应该提供的其他资料**

注：投标人在投标文件中所提供的评审标准，在内容上如果未按上述要点的顺序编写或有缺漏的，只影响其评审得分，不构成投标无效条件。