广州南沙港口开发有限公司

食堂物资配送服务定点供应商招标书

招标编号：NSGK-YQZB2019002

广州南沙港口开发有限公司行政部

2019年10月30日

目录

1. 项目概况
2. 项目名称
3. 招标编号
4. 招标方式
5. 选取中标人数量
6. 合同期限
7. 配送范围
8. 配送品种
9. 就餐人数
10. 项目阐述
11. 定价方法
12. 采购计划的确定
13. 甲方下订单订货
14. 交货要求
15. 数量、质量、品质要求
16. 发票要求
17. 投标要求
18. 投标文件样式、签署、密封要求
19. 投标资料要求
20. 携身份证报名
21. 投标人不足的处理
22. 评标办法
23. 评标原则
24. 评标方法：资格符合测试与报价最低评分法
25. 无效投标的认定
26. 确定中标人
27. 试供期
28. 试供期规定
29. 试供期结束
30. 结算方式
31. 招标投标活动安排
32. 招标文件获取
33. 开标时间

附件1：广州南沙港口开发有限公司食堂物品配送需求样表

附件2：投标函

附件3：配送服务承诺

附件4：报价函

附件5：食堂物资准入供货合同

广州南沙港口开发有限公司

食堂食材配送资格供应商招标书

广州南沙港口开发有限公司（以下简称港口公司）分别有南伟码头、港口大厦2个饭堂，用餐人数约500人。为进一步规范港口公司食堂物资采购工作，建立竞争机制，降低采购成本，确保食品安全，现对港口公司食堂物资配送服务定点供应商资格的取得进行邀请招标。以下文中涉及的甲方代表港口公司，乙方代表食堂食材配送供应商。

1. 项目概况
2. 项目名称：广州南沙港口开发有限公司食堂物资配送服务定点供应商招标
3. 招标编号：NSGK-YQZB2019002
4. 招标方式：邀请招标
5. 选取中标人数量：中标人数量1个
6. 合同期限：2019.12.1-2020.11.30，合同到期后双方可商议续签事宜。
7. 配送范围：港口公司南伟码头饭堂、港口大厦饭堂
8. 配送品种：鲜肉、鱼、禽、海鲜类；瓜果、蔬菜类；冻品类；水果类；粮油面、干货类；腊肉、腊肠；禽、蛋类；调味品类；饮品类；洗洁品、日用品(毛巾、纸巾、牙签、一次性餐具)类及其他类等，投标报价包含乙方所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。
9. 就餐人数：南伟码头食堂约300人，港口大厦饭堂约200人。
10. 项目阐述
11. 定价方法
12. 新鲜蔬果、禽蛋类及粮油面等为广州市价格监测预警系统网站中的南沙区金洲农贸市场相同物品的平均价格，每周三定一次价。定价为全包干价，含货物费、运费、人工费及税费。甲方在验货称重时须扣除保鲜水、过量包装的重量，物品价格按照平均价格×（1-新鲜蔬果、禽蛋类投标的下浮率）计算。
13. 新鲜蔬果、禽蛋类及粮油面等每周三下午5：30前，确定本周星期一至星期日的价格，结算时以此为依据。
14. 新鲜蔬果、禽蛋类及粮油面等价格经双方确认后，无论市场价格怎样变化，本周配送价格将不予调整。
15. 新鲜蔬果、禽蛋类及粮油面等配送价格应包含乙方所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。
16. 鱼、肉类、干鲜、调料类、食堂用品等按照广州市价格监测预警系统网站中的南沙区金洲农贸市场平均价格×（1-鱼、肉类、干鲜、调料类与其他投标的下浮率）进行计算，投标价格应包含乙方所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。
17. 采购计划的确定
18. 甲方在每周星期三定价前，将本周星期四至星期日的采购计划以书面形式通知乙方。
19. 原则上采购计划与实际下达的订单偏差率控制在5%以内。
20. 最终采购数量以甲方每天下订单的数量为准。
21. 双方可根据蔬菜生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购计划中蔬菜品种和数量。乙方必须能保证提供丰富的品种供甲方选择。
22. 甲方下订单订货
23. 甲方每天下午7：00前向乙方下达第二天的订单，甲方以传真、电话方式、在线方式直接通知乙方，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。
24. 乙方接到甲方订单后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到订单当天内及时知会甲方并协商好解决方法。
25. 交货要求
26. 乙方送货车辆必须在规定的时间内将所有物品送到甲方指定的地点并配送完毕，乙方提供《送货清单》一式两份，甲乙双方现场过磅并验收签名，作结算凭证。
27. 所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。
28. 乙方送货人员负责将货物从车上搬到秤上过磅，然后放到指定地点。
29. 数量、质量、品质要求
30. 乙方实际供应一般量少的产品，如蔬菜、干鲜、鸡鸭、鱼类应控制在甲方要求数量的正负5%内，各品种数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部分由乙方补足。
31. 每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。
32. 乙方供货质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》相关规定，并且品质不低于当天在南沙区金洲农贸市场的标准。
33. 发票要求

乙方开具本公司正式的增值税普通发票。

1. 投标要求
2. 投标文件样式、签署、密封要求
3. 投标人应准备投标文件1份。
4. 投标文件骑缝加盖法人公章，文件中所有证件的复印件必须加盖法人公章。
5. 投标文件中所有文书应由投标人法定代表人或授权代表签字。
6. 投标文件的任何行间插字、涂改和增删，必须加盖修改章或法人公章才有效。
7. 投标人须为投标文件制作目录并标明页码。
8. 投标文件均要装订成册。
9. 投标文件信封封口接缝处必须用封条密封并加盖公章。
10. 报价函要求

投标文件中的报价函，须单独密封并加盖投标人公章方能生效，否则作废标处理。

1. 投标资料要求

投标人在投标书中须附齐如下资料，并严格按如下目录顺序装订和编好页码：

1. 营业执照、食品经营许可证、等复印件各一份并加盖公章，投标资格证明文件提供加盖公章的投标人（法人）基本情况说明、投标函（附件2）；
2. 2017年10月以来与食堂签订的长期（半年以上）供货合同复印件并加盖公章；
3. 《配送服务承诺书》（附表3）加盖公章；
4. 报价函。
5. 携身份证报名

若经办人是法定代表人，需提供法定代表人证明书及法定代表人身份证复印件。

若经办人是投标人授权代表，需提供法定代表人证明书及法定代表人身份证复印件、法定代表人授权委托书及授权代表身份证复印件。

1. 投标人不足的处理

如发现投标人少于三名或开标后发现有效标书少于三家，招标人将宣布该次招标失败，投标无效，采取重新招标或另行决定采购方式。招标人对投标人不承担任何责任。

注：合格的投标人

（一）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定应当具备的条件。

（二）供应商应自觉抵制政府采购领域商业贿赂行为。

（三）本项目不允许联合体投标。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，不得参加本次邀请招标活动。

（四）合格供应商还要满足的其它资格条件：

1.在广州市南沙区工商登记注册的企业。

2.具有合格的食品经营许可证、餐饮服务许可证、注册资金不少于人民币500万元的餐饮管理服务公司。

3.具有较强的基地生产（或食材采购）、仓储配送、产品质量检测以及售后服务实力。

4.参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。

5.在行业内经营期间，无食品安全事故，并且无违法违规记录。

6.提供2018年资产负债表、利润表和现金流量表的复印件。

1. 评标办法
2. 评标原则

由招标人组织招标小组按照公开、公平、公正、择优的原则，在审核资质、业绩、信誉、服务、承诺等必备因素的基础上，选择报价最低的1家单位为中标单位。

1. 评标方法：资格符合测试与报价最低评分法
2. 审核资质、业绩、服务、承诺（资格审核）

开启投标人的投标书，对投标人的资质、业绩、服务方面给予审核。

1. 资质：提供有效的营业执照、税务登记证和组织机构代码证的复印件。（如已更换使用新证（三证合一）或（五证合一）的，则只需提供附统一社会信用代码的营业执照复印件）、《食品经营许可证》等基本资质是否符合招标人要求。
2. 业绩:2017年10月以来，是否具有与单位食堂签订的长期（半年以上）供货合同。
3. 服务

投标人对货物品质标准承诺符合《中华人共和国食品安全法》的规定，承诺按甲方要求的数量和质量配送，如甲方提出货物品质不符合要求，则供货方承诺无条件上门更换。

由招标小组对投标人文件进行审核，对于以上资料齐全的投标人进行进入下一步评分。

1. 投标报价评分（占100%）
2. 报价方法：

直接报鲜肉、鱼、禽、海鲜类；瓜果、蔬菜类；冻品类；水果类；粮油面、干货类；腊肉、腊肠；禽、蛋类；调味品类；洗洁品、日用品(纸巾、牙签、一次性餐具)类等价格下浮率。不能为负数，且是固定唯一。投标报价不得低于成本价。在合同执行期间价格按照首次结算的价格基本固定不变，如因市场价格连续7天发生变化，乙方必须书面通知甲方，经公司同意，招标小组进行市场考察后协商解决。

1. 价格分计算方法

以100为标准价格，各投标人的价格总分按照下列公式计算。

价格总分=100×（1-鲜蔬果、禽蛋类价格下浮率）×50%+100×（1-鱼、肉、干鲜、调味类及其他价格下浮率）×50%

1. 无效投标的认定

投标人有下列情况之一的，其投标将被拒绝或作无效投标处理：

1. 在规定时间内未将投标书送达规定地点的；
2. 投标书未按规定密封或未按要求加盖法人公章或投标文件签署不符合要求的；
3. 投标文件无法人代表或其授权代表签字的；
4. 投标有效期不足的；
5. 没有按照招标文件的要求完整提供投标所需资料的；
6. 投标文件中提供伪造、虚假材料的；
7. 投标报价超出本文件规定的有效范围的。
8. 确定中标人

按总分从低到高的原则，确定中标候选单位的先后次序。得分相同的投标人，由评标小组投票确定其排序的先后。第一名中标候选人为中标人。如果中标人弃标，则按评标的中标排名顺序确定中标单位。公示3个日历天后招标人与确定的中标人签订相关合同。合同服务期共2 年，实行一年一签（视第一年服务质量确定第二年是否续签）。

1. 试供期
2. 试供期规定

中标人签订合同后正式进入试供期，试供期为一个月，主要考察中标人货物质量、服务、信誉等方面。

1. 试供期结束

试供期满且经甲方综合考察认为合格的，合同继续执行；若试供期间出现质量、服务等难以磨合的问题的，经双方协商同意后，可终止合同，甲方有权选择本项目下一中标候选人进行替补。

1. 结算方式

按照物品价格的平均价格×（1-中标的下浮率）计算，每月结算一次。乙方需在付款前向甲方提供等额正式的增值税普通发票，若乙方未能按时提供合法合规发票给甲方，甲方有权延迟付款直至收到乙方提供的正规等额发票并无需承担违约责任。

1. 招标投标安排
2. 招标文件获取

所邀请的投标者将通知到港口公司行政部领取招标文件，或在广州南沙资产经营有限公司网站自行下载招标文件。

1. 递交报价函

投标单位在领取招标文件资料后，按招标文件要求确定投标报价，制定投标书，用封条密封，盖好公章，于2019年11月5日下午2:30前送到广州南沙港口开发有限公司行政部。地址：广州市南沙区进港大道587号六楼会议室，联系人：何小姐，电话：84687666。

1. 开标时间

开标时间定于2019年11月5日下午2:30，在广州南沙港口开发有限公司会议室召开开标会。按招标文件规定的评标原则，确定中标单位。

监督机构：广州南沙港口开发有限公司党工部，电话：84681618。

广州南沙港口开发有限公司

2019年10月30日

附件1：广州南沙港口开发有限公司食堂物品配送需求样表

一、物品配送需求样表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物种类 | 质量要求标准 | 数量需求 | 其他要求 |
| 一 | 蔬菜、水果类 | 叶菜类蔬菜必须保证色鲜艳、无腐烂；瓜茄类蔬菜色泽光亮，外形完整无破裂，无发酸，无变质发馊；根茎类蔬菜外观新嫩，外形完整不发芽，无霉斑变质。水果类外形完整、无变质。所有蔬果农药检测不得超标。 | XX斤/天 | 开具有效票据，按照要求送货上门，保证送货质量，诚实守信。 |
| 二 | 干鲜、调料类 | 必须具有“QS”食品质量认证标志或者以“SC”开头的食品生产许可证编号，有包装，符合产品标识标注规定，每批次商品具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告（半个月内），调料类不得含有色素。 | XX件/月 |
| 三 | 禽蛋类 | 蛋壳清洁、完整、无光泽，蛋壳摇动无声，禁止采购孵鸡蛋。 | XX斤/周 |
| 四 | 鱼类 | 保证新鲜，无变质腐臭 | XX斤/天 |
| 五 | 肉类 | 无变质腐臭，保证来源于合法合规的屠宰场，提供检验检疫合格证。 | XX斤/天 |
| 六 | 粮油面 | **米类执行标准**：B1354-86，GB2715-2005；  **油类执行标准**：色拉油：GB1535-2003一级大豆色拉油，花生油：GB1534-2003，　大豆油：GB1535-2003，  葵花籽油：GB10464-2003 | XX斤/周 |
| 七 | 其他 | 符合质量标准，不提供三无产品。 | XX件/月 |
| 说明：以上数量需求，以实际采购量为准。 | | | |

1. **常用品物列表：**

**1.瓜果、蔬菜类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 潺菜 |  | 红尖椒 |  | 雪里红 |
|  | 苋菜 |  | 鲜淮山 |  | 榨菜丝 |
|  | 通心菜 |  | 土豆 |  | 什锦菜 |
|  | 春菜 |  | 莲藕 |  | 无叶酸菜 |
|  | 小白菜 |  | 西红柿 |  | 酸笋片 |
|  | 小塘菜 |  | 白萝卜 |  | 鲜木耳 |
|  | 菜心 |  | 红萝卜 |  | 绿色海带丝 |
|  | 奶白菜 |  | 青萝卜 |  | 带皮玉米棒 |
|  | 菠菜 |  | 冬瓜 |  | 去皮玉米棒 |
|  | 芥菜 |  | 苦瓜 |  | 荷兰豆 |
|  | 芥兰菜 |  | 白瓜 |  | 甜豆 |
|  | 西洋菜 |  | 青瓜 |  | 玉豆 |
|  | 生菜 |  | 茄瓜 |  | 白豆角 |
|  | 油麦菜 |  | 青木瓜 |  | 青豆角 |
|  | 枸杞叶 |  | 半生熟木瓜 |  | 番薯 |
|  | 椰菜 |  | 节瓜 |  | 蒜苔 |
|  | 苦麦菜 |  | 水瓜 |  | 青蒜 |
|  | 枸杞菜 |  | 丝瓜 |  | 干葱头 |
|  | 大白菜 |  | 南瓜 |  | 马蹄肉 |
|  | 潮州白菜 |  | 云南小瓜 |  | 鲜玉米粒 |
|  | 长白菜 |  | 浦瓜 |  | 鲜笋 |
|  | 京包菜 |  | 鲜草菇 |  | 洋葱 |
|  | 菜花 |  | 鲜冬菇 |  | 香芋 |
|  | 西芹 |  | 茶树菇 |  | 蒜头 |
|  | 正宗香芹 |  | 鸡腿菇 |  | 蒜米 |
|  | 椰子/个 |  | 鲜平菇 |  | 姜肉 |
|  | 香菜 |  | 金针菇 |  | 生姜 |
|  | 韭菜 |  | 百合/包 |  | 鲜沙姜 |
|  | 韭黄 |  | 酸豆角 |  | 绿豆芽 |
|  | 韭菜花 |  | 萝卜干 |  | 黄豆芽 |
|  | 生葱 |  | 萝卜条 |  | 本地新土豆 |
|  | 北方京葱 |  | 榨菜粒 |  | 无土番茄 |
|  | 莴笋 |  | 有叶酸菜 |  | 茅根/湿 |
|  | 西兰花 |  | 咸梅菜 |  | 竹蔗 |
|  | 圆椒 |  | 甜梅菜 |  | 沙葛 |
|  | 尖椒 |  | 榨菜 |  | 粉葛 |

**2.豆制品**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 豆腐/板 |  | 香干 |  | 豆腐皮 |
|  | 白豆干 |  | 大豆卜 |  | 客家豆腐 |
|  | 黄豆干 |  | 小豆卜 |  | 炸面筋 |
|  | 千叶豆腐 |  | **/** |  | **/** |

**3.禽鸟**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 光鸡 |  | 清远麻鸡 |  | 江西鸡 |
|  | 老鸡 |  | 竹丝鸡 |  | 正宗走地鸡 |
|  | 水鸭 |  | 番鸭 |  | 光鸭 |
|  | 鹌鹑 |  | 乳鸽 |  | **/** |

**4.鱼**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 硬边鲩鱼 |  | 生鱼/活 |  | 大鱼滑 |
|  | 鲩鱼肉片腩 |  | 金昌鱼/活 |  | 大鱼骨 |
|  | 大头鱼/活 |  | 塘虱鱼/活 |  | 大鱼尾 |
|  | 大福寿鱼/活 |  | 江鲶鱼 |  | 净大鱼头 |
|  | 大鱼头/带肉 |  | 塘鲶鱼 |  | 原条鲩鱼 |
|  | 鲫鱼/活 |  | 鲮鱼滑 |  | 原条大鱼 |
|  | 鲈鱼/活 |  | 鲮鱼肉 |  | **/** |

**5.熟食**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 烧鹅 |  | 烧骨 |  | 卤水鸭 |
|  | 烧鸭 |  | 烧鸡亦 |  | 凤爪 |
|  | 烧肉 |  | 豉油鸡 |  | 鸭下巴 |
|  | 梅叉 |  | 盐焗鸡 |  | 鸭／鹅脚亦 |
|  | 上叉 |  | 猪手 |  | 卤水肾 |
|  | 烧排骨 |  | 鹅肠 |  | 猪肚 |

**6.冻品**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 冻鸡胸肉 |  | 冻猪手 |  | 冻鱿鱼 |
|  | 鸡中亦 |  | 冻猪脚 |  | 冻猪肚 |
|  | 冻鸡壳 |  | 冻猪耳 |  | 冻带鱼 |
|  | 冻无皮花肉 |  | 冻有皮花肉 |  | 冻鱿鱼须 |
|  | 鸡亦尖 |  | 冻前排 |  | 冻红三鱼 |
|  | 冻鸡肾 |  | 冻肋排 |  | 冻南昌鱼(中) |
|  | 冻鸡脚 |  | 冻小排 |  | 冻鱿鱼亦 |
|  | 小鸡腿 |  | 冻筒骨 |  | 冰鲜秋刀鱼 |
|  | 大鸡腿 |  | 冻青豆/粒 |  | 金锣肋排 |
|  | 冻猪舌 |  | 冻玉米/粒 |  | 冻兔肉 |
|  | 冻猪肚 |  | 冻鸭肾 |  | 冻龙骨 |
|  | 冻扇骨 |  | 冰鲜红珊鱼 |  | 冻南仓鱼 |

**7.猪肉**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 带皮上肉 |  | 带皮花肉 |  | 去皮上肉 |
|  | 去皮花肉 |  | 带皮猪踭 |  | 去皮猪踭 |
|  | 赤肉 |  | 枚肉 |  | 枚柳 |
|  | 一字枚 |  | 肉眼 |  | 猪展 |
|  | 鲜排骨 |  | 肋排 |  | 肉排 |
|  | 猪手、脚 |  | 龙骨 |  | 筒骨 |
|  | 尾脊骨 |  | 猪头骨 |  | 扇骨 |
|  | 肥肉 |  | 猪颈肉 |  | 圆蹄 |
|  | 蹄筋 |  | 猪肝 |  | 猪心 |
|  | 猪肚 |  | 猪腰 |  | 猪俐 |
|  | 猪尾 |  | 小肚 |  | 大肠 |
|  | 大肠头 |  | 粉肠 |  | 猪皮 |
|  | 猪肺 |  | 生肠 |  | 猪红 |
|  | 大油 |  | 猪肉滑 |  | **/** |

**8.牛肉**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 牛肉 |  | 牛霖 |  | 牛百叶 |
|  | 牛展 |  | 牛柳 |  | 牛坑腩 |
|  | 牛碎腩 |  | 牛肉滑 |  | 腌牛肉片 |
|  | 牛心 |  | 牛骨头 |  | **/** |

**9.蛋类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 咸蛋 |  | 皮蛋 |  | 鸡蛋 |

**10.腊味**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 腊肠 |  | **腊肉** |  | 湖南烟肉 |

**11.干货、调味品类常用品物列表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 大花生米 |  | 黑木耳 |  | 干辣椒粉 |
|  | 黄豆 |  | 散装粉丝 |  | 茴香 |
|  | 眉豆 |  | 意米 |  | 云耳 |
|  | 扁豆 |  | 干淮山 |  | 蜜枣 |
|  | 乌豆 |  | 莲子 |  | 白芝麻 |
|  | 绿豆 |  | 红豆 |  | 椰容 |
|  | 无沙紫菜 |  | 霸王花 |  | 干尖椒 |
|  | 白木耳 |  | 金针菜 |  | 马蹄粉 |
|  | 胡椒粉 |  | 干海带 |  | 生地 |
|  | 花椒 |  | 当归片 |  | 熟地 |
|  | 干香菇 |  | 红枣 |  | 白冰糖 |
|  | 支竹 |  | 党参 |  | 黄、红片糖 |
|  | 白果肉 |  | 草果 |  | 胡椒粒 |
|  | 虾米 |  | 丁香 |  | 桂皮 |
|  | 陈皮 |  | 枸杞子 |  | 香叶 |
|  | 南北杏 |  | 干腐皮 |  | 国产食粉 |
|  | 干沙姜 |  | 无花果 |  | 食粉/盒 |
|  | 干瑶柱 |  | 甘草 |  | 黄姜粉 |
|  | 沙参 |  | 豆蔻 |  | 沙姜粉 |
|  | 南姜粉 |  | 冬菜 |  | 豆沙/桶 |
|  | 莲蓉 |  | 椰子酱/汁 |  | 蛋糕油 |
|  | 老干妈 |  | 依仕 |  | 香麻油 |
|  | 花椒油 |  | 橄榄菜 |  | 白菜干 |
|  | 罗汉果 |  | 榄角 |  | 八角 |
|  | 冬菇 |  | 鱿鱼 |  | 生抽 |
|  | 老抽 |  | 白砂糖 |  | 食用盐 |
|  | 蚝油 |  | 生粉 |  | 陈醋 |

（表中未列明的项目，如采购人需要，中标人必须无条件供给，统一按该项目的中标下浮率进行结算）

附件2：投标函

**投标函**

广州南沙港口开发有限公司：

我方确认收到贵方提供的关于《广州南沙港口开发有限公司食堂物资配送服务定点供应商资格招标书》的全部内容，我方（投标代表姓名）作为投标者代表我方进行有关本次投标的一切事宜，在此提交投标文件一份。

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并重申以下几点：

一、我方决定参加贵方广州南沙港口开发有限公司食堂物资配送服务定点供应商资格投标。

二、全部货物供应和有关服务的投标价间投标报价表。

三、本投标文件的有效期为投标截止日后30天内有效，如中标，有效期将延至合同有效期终止日为止。

四、我方已详细研究了招标文件的所有内容，包括所有相关附件并完全明白。无其他需要澄清的问题和要求。

五、我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其他数据或信息。

六、我方如中标，将保证履行招标文件中的全部责任和义务，按时按量，按期完成合同书中的全部任务。

七、所有与本次招标有关的函件由我方派人亲自领取。

投标人（公章）：

授权代表人姓名： 职务：

电话： 传真：

日期： 年 月 日

附件3：配送服务承诺书

**配送服务承诺书**

致：广州南沙港口开发有限公司

（投标人全称） 对广州南沙港口开发有限公司食堂物资配送服务定点供应商资格招标作如下承诺：

一、服务时间承诺

2019年11月1日至2020年10月31日

二、配送条件承诺

（投标人全称） 必须按广州南沙港口开发有限公司约定的时间地点配货送货到位。

三、质量承诺

（一）配送的所有食品原料必须符合《中华人民共和国食品安全法》的规定。

（二）按广州南沙港口开发有限公司要求数量和质量配送，如广州南沙港口开发有限公司提出品质不符合要求，则供货方无条件上门更换。

（三）材料真实性承诺

本单位在广州南沙港口开发有限公司食堂物资配送服务定点供应商资格招标过程中提供的材料真实可靠，无虚假材料。

投标人名称（盖章）：

法定代表人（签字并盖章）：

联系电话：

年 月 日

附件4：报价函

**报 价 函**

致：广州南沙港口开发有限公司

（投标人全称） 对广州南沙港口开发有限公司食堂物资配送服务定点供应商资格招标报价如下：

一：新鲜蔬菜类、水果类、禽蛋类配送投标报价

下浮率：

二：鱼、肉、干鲜、调料、其他类配送投标报价

下浮率：

**报价说明：**

1.在合同执行期间内下浮率为固定不变值。

2.投标人的报价包括了送货运输、卸货、发票等一切费用。

附件5：食堂物资准入供货合同

**食堂物资准入供货合同（样板）**

甲方：广州南沙港口开发有限公司（以下简称甲方）

乙方：（以下简称乙方）

广州南沙港口开发有限公司食堂通过邀请招标，确定乙方为甲方食堂物资供货商，本着平等互利、诚信合作、共谋发展的合作原则，经甲、乙双方共同友好协商，共同达成以下合同条款：

一、供货产品

乙方根据甲方提供的所需物资清单，认真组织供货产品。

二、供货价格

按中标价执行，详见附件。

三、产品质量

乙方向甲方提供的产品必须符合国家规定的相关标准，必须不低于市场同品名样品的质量。对商品质量负责，提供各类合格票据与质检证明。

若乙方提供的商品本身出现质量问题，乙方应无条件包退包换货品，并负责赔偿因质量问题引起的索赔及承担相关损失和责任。

若甲方发现乙方所供的干鲜类产品存在质量问题2次以上（含2次），甲方有权解除本合同，乙方承担违约责任或者损失赔偿责任，同时乙方交纳的履约保证金不予退还。

四、产品数量

乙方根据甲方提供的产品数量组织产品，一般量少的产品，如蔬菜、干鲜、鸡鸭、鱼类应控制在甲方要求数量的正负5%内，若数量严重超量，甲方不予接受，由乙方自行取回超过的产品，若乙方延迟取回造成产品枯萎、死亡等，乙方自行负责；若数量严重不足，由乙方在不影响甲方操作的前提下立即补足。

五、交货验收

双方合作期间，乙方按照甲方指定的时间送到指定的地点，由双方验收签字确认。

六、付款方式

每月结算一次，在次月收到发票后7个工作日内甲方将货款转入乙方账户。乙方需在付款前向甲方提供等额正式的增值税普通发票，若乙方未能按时提供合法合规发票给甲方，甲方有权延迟付款直至收到乙方提供的正规等额发票并无需承担违约责任。

七、违约责任及解决办法

（一）乙方应对所供货物的质量、数量等负责，严禁向甲方出售数量短缺、腐烂、变质、掺假、假冒伪劣、超过或邻近保质期（距离保质期满不足一个月）的产品，一旦发现，甲方有权对该产品作任何处置，不支付该产品货款，并向相关部门报告。

若因原料问题引发食物中毒，由乙方承担全部的经济和法律责任，乙方所缴履约保证金不予退还，并立即终止本合同。

（二）若乙方未按约定时间供货，经甲方电话或者书面通知乙方，乙方仍不能当日供货的，甲方有权选择解除本合同，或者选择自行从市场立即购买，因此而产生的批零差价从应付的货款中扣除。

（三）若因乙方所提供的产品在保质期内，出现非人为因素造成的爆袋、漏气、漏油、变质等质量问题，乙方无条件包退换货并承担一切法律、经济责任。

（四）因甲方保管不善而导致的虫蚀、鼠咬、霉烂、变质等原因，乙方不予退换货。

（五）乙方若需退出供货商，须提前30天书面通知甲方，经甲方同意可终止合同。

八、价格调整

因市场行情变化若需调价，应提前3天书面通知甲方，甲方组织人员进行市场考察后，由招标小组集体审定并书面回复后执行。

九、合同终止

（一）乙方未能按约定的时间供货，经甲方电话或者书面通知乙方，乙方仍不能当天供货的，甲方有权解除本合同，并要求乙方承担相应的违约责任。

（二）乙方所供应的物资出现食品安全问题，甲方有权解除合同，并要求乙方承担相应的违约责任。造成不良影响和损失的，报送相关部门追究法律责任。

（三）本合同执行期间，如遇不可抗力（包括国家和地方政策等），致使合同无法履行时以及价格等协商不能达成一致意见，甲方有权解除合同，不承担任何责任。

十、合同执行

（一）双方应严格遵守以上合同条款，如合作中遇未尽事宜，须经双方友好协商，达成一致意见并签订书面补充协议。补充协议和本合同的附件（各类承诺书）与本合同具有同等效力。

（二）本合同有效期：2019年11月1日至2020年10月31日止。

（三）本合同一式两份，经双方签字盖章后即生效，甲乙双方各执一份。

（四）如甲方对食堂管理规定调整，以及与本合同有关的一切争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决。

甲方（公章）： 乙方（公章）：

法人代表： 法人代表：

签约代表： 签约代表：

地址： 地址：

联系电话： 联系电话：

年 月 日 年 月 日