

# 广检集团广纺院花都基地食堂食材 供应项目邀请竞选采购

## 采 购 文 件

采购人：广州检验检测认证集团有限公司

日 期：2019 年 5 月

# 目 录

（一）竞选采购邀请书.....	3
（二）供应商须知.....	5
（三）采购人需求.....	6
（四）评审方式及程序.....	18
（五）提交资料一览表.....	22

## （一）竞选采购邀请书

广检集团广纺院花都基地位于广州市花都区狮岭镇旗岭河滨西路1号，现需确定一家食材供应商，为花都基地食堂提供蔬菜、肉类、粮油、干货、调味品等食材。现对食堂食材供应进行邀请竞选采购，具体事项如下：

一、采购项目名称：广检集团广纺院花都基地食堂食材供应项目邀请竞选采购。

二、采购项目内容：

项目名称	采购期限	项目预算金额 (人民币)	备注
广检集团广纺院花都基地食堂食材供应	2 年	约 37 万元/年	无

备注：详细技术参数及要求等详见《采购人需求》。

三、供应商资格要求：

（一）基本要求：竞选人须是符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商。

四、供应商其他要求：

供应商应该具有专业的厨房货物综合供货能力。

- 1.服务配套设施完善，在广东省内有与经营相适应的储存设施、供应中心；
- 2.具有相对固定的送货服务人员及运输能力；
- 3.所供货物符合国家食品卫生安全管理相关条例规定，并愿意接受相关质检单位的商品质量检测；

4.整个运输过程应科学合理，运输必须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，车厢内无不良气味、异味。

**五、响应截止时间、递交响应文件地点及响应文件份数：**

1.响应截止时间：2019年5月14日 17:00 时（北京时间）。

2.递交响应文件地点：广州市番禺区石楼镇潮田工业区珠江路 1-2 号综合楼 512 室。

3.响应文件要求：竞选人相关资质材料、详细报价单等（具体详见<五>：提交资料一览表）。

4.响应文件份数：正本一份，报价文件都应进行密封，并在密封袋上加盖竞选人公章。

**六、评审时间：**2019 年 5 月 15 日 9 时 30 分

**七、评审地点：**广州市番禺区石楼镇潮田工业区珠江路 1-2 号综合楼六楼会议室。

**八、采购人的名称、地址和联系方式**

采购人名称：广州检验检测认证集团有限公司

地址：广州市番禺区石楼镇潮田工业区珠江路 1-2 号综合楼 512 室

联系人：黄次才

联系电话：020-66348611、13600005910

广州检验检测认证集团有限公司

2019 年 5 月

## （二）供应商须知

供应商须知表如下：

项目	内容	说明与要求
1	项目名称	广检集团广纺院花都基地食堂食材供应项目邀请竞选采购
2	项目地点	广州市花都区狮岭镇旗岭河滨西路 1 号
3	项目预算金额	约 37 万元/年。
4	供货期限	两年
5	供应商响应文件要求	报价文件、营业执照、相关资质文件、业绩材料等（具体详见<五>：提交资料一览表）
6	供应商响应文件数量	正本 1 份，响应文件应密封完好
7	供应商响应文件密封要求	参与竞选的单位应将“响应文件”包封，在封口处加盖单位公章密封，并正确标明“竞选采购”，写明供应商名称、地址及竞选采购项目
8	供应商响应文件递交	供应商应在递交截止时间前将响应文件递交至指定地点，逾期不予接收
9	供应商响应文件补充和撤回	供应商可以在递交截止时间前，以书面通知形式对所递交的响应文件进行补充或撤回
10	答疑及踏勘现场	本项目不集中举行答疑会或踏勘现场
11	评审方法	综合评分法（详见评分表）
12	评审小组	评审小组成员由 5 人组成
13	资格审查	对供应商进行资格审查
14	中选供应商确定	按照评分表内容进行评审，综合得分最高者为中选供应商。如果出现最高综合得分相同的情况，则以价格分较高的供应商作为项目的中选供应商。
15	评审时间	2019 年 5 月 15 日早上 9 时 30 分
16	评审地址	广州市番禺区石楼镇潮田工业区珠江路 1-2 号综合楼六楼会议室
17	联系方式	联系人：黄次才 电话：84659986 13600005910

## （三）采购人需求

### 一、项目概况

广检集团花都基地位于广州市花都区狮岭镇旗岭河滨西路 1 号，基地饭堂现供应早、中、晚三餐。早餐、午餐用餐人数约 65 人，晚餐用餐人数约 20 人，三餐合计就餐人次约 150 人次。现竞选采购花都基地饭堂食材供应商，供货期为自合同签订之日起二年。

### 二、采购项目内容、技术规格、参数及要求

#### （一）货物质量要求

要求供应商所供应的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保供应的货物安全、卫生。供应时提供供应物品的检测报告或产品合格证。对实行食品质量（QS）安全市场准入制度的食品，须提供 QS 认证的相关证明资料。

供应商必须保证供应货物为优质、新鲜的货物，杜绝霉烂变质、劣质、过期食材等，保证所供货物均符合《国家食品卫生标准》和行业标准。

严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果，蔬菜水果应保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；冻品为优质品，干货为正品，有生产厂家、生产日期，并在保质期范围内，并保持较好的外观；水产品新鲜、鲜肉类保证来源于正规肉联厂。

食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰，蔬菜应来源于受到当

地政府部门监管的自有基地、商品蔬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。

## （二）货物报价

1. 报价周期：每个自然月为一个报价周期，每月 1 日为报价日。

2. 报价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

3. 定价模式：以报价日（每月 1 日）广东省农产品价格信息网广州城区菜篮子平均零售价（[http://www.gdnpcjg.cn/main\\_basket.do](http://www.gdnpcjg.cn/main_basket.do)）为基数，下浮百分点定价（下浮百分比取值范围为 5%~100%）；或以双方调研的花都基地附近菜市场价格定价，不能高于周边市场价。

备注：如供应商中选，在合同签订后，实际每月报价的下浮百分点不能小于参与竞选时报价的下浮率。

## （三）供应保证

具有专业的厨房货物综合供货能力：

1. 服务配套设施完善，在广东省内有与经营相适应的储存设施、供应中心；

2. 具有相对固定的送货服务人员及运输能力；

3. 所供货物符合国家食品卫生安全管理相关条例规定，并愿意接受相关质检单位的商品质量检测；

4. 整个运输过程应科学合理，运输必须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，车厢内无不良气味、异味。

## （四）供应要求

1. 采购方应提前 1 天通过传真或电话或电子邮件向供应商发出标

明品名、数量、送货时间及特殊要求的订单，供应方接到订单后，应按规定时间及时送货。

2. 采购方临时追加的补货需求，供应商必须一小时内送到；

3. 交货地点：广检集团花都基地饭堂（广州市花都区狮岭镇旗岭河滨西路1号3号楼一楼）。

4. 送货时间：上午7时前送到。

说明：以上交货时间具体在运作时再协商。

### 三、食材的具体要求

#### （一）瓜果、蔬菜类具体要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种原有的颜色，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味即为异常；

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。

1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、茼蒿、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等



现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

## 2. 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

## 3. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

## 4. 根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

## 5. 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

## 6. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

## 7. 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

8.水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

9.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。

10.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

11.食品供应链要求：

所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当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。

## （二） 鲜肉、鱼、禽、海鲜类

1.所供产品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，鲜肉类保证来源于正规肉联厂，家禽类必须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。鲜肉、鱼、禽、海鲜类确保每日新鲜、无异味。

2.供货时须提交肉联厂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）。

3.鲜肉、家禽类，根据采购人需求进行加工服务。如：鲜肉需切片、丝和肉沫等；家禽需杀好去毛等服务。

## （三） 腊肉、腊肠要求

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉

暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；香肠：品质好的香肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

#### (四) 禽、蛋要求

新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：

- 1.喙有光泽、干燥、无粘液；
- 2.口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；
- 3.新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；
- 4.皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；
- 5.脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；
- 6.肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；
- 7.蛋：新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；
- 8.咸蛋：好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明，红。

#### (五) 其他肉类

- 1.所供产品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，肉类保证来源于正规肉联厂，

家禽类必须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场，供货时须提交肉联厂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）（分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据），鲜肉确保每日新鲜，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. 所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

3. 冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，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。

#### （六）水果要求

1. 水果的品种包括：苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。

#### 2. 质量要求：

（1）食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

（2）中标供应商所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

## （七）粮油的质量要求

### 1.大米

（1）外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

（2）具有大米固有的色泽和香味，无异味或霉味；无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄米粒、杂质是否超标。

（3）取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，则可能是“有毒大米”，应退货处理。

（4）大米按采购人要求的等级提供，质量标准按 GB1345-2009 所列标准进行验收。

### 2.食用油

基本要求：外包装完好，有 QS 标志，标明产品名称、重量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

## （八）其他要求

采购人对食材的要求包括但不限于以上品种，供应商提供的所有食材都必须符合国家相关食品标准要求，并须经采购人收货员感官检查合格。

## 四、货物验收

1.索证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。

2.质量验收：采购人收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）

验查供应货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，供应商必须 1 小时内补送合格货物。

3. 品种验收：采购人收货员按前一天发出的订单品种逐步查验供应货物品种是否一致，对货不对板的货物有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，供应商必须 1 小时内补送订单品种。

4. 供应商、采购人对质量有争议的货物，双方共同将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认。如存在质量问题，检测费用由供应商负责；否则检测费用由采购人负责。

5. 送货单一式两联，采购人收货人验收货物品种、数量、质量后，供应商送货员确认无误后，双方在送货单商签字确认，其中一联交给采购人留存。

## 五、双方权利与义务

### （一）采购人权利

1. 采购人对供应不合格、货不对板的货物有权拒收，并有权要求供应商在约定时间内补送。

2. 采购人对因供应商供应问题导致无法正常供餐产生的损失（订外卖等费用），有权要求供应商全额赔偿。

3. 采购人对供应商未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格、假冒伪劣、以次充好的货物或供应商品与中标时的样板不符的，采购人有权退货并记录在案，并作为考核依据，情节严重的可取消供应商资格。

4. 供应商如有以下行为之一时，采购人有权单方面解除合同，必要时追究供应商责任：

（1）弄虚作假，提供虚假材料取得供应资格；

- (2) 供应项目有转包、分包行为；
- (3) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接供应能力的；
- (4) 无正当理由拒绝履行合同向采购方供货的；
- (5) 有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；
- (6) 因所供货物质量原因导致发生食品安全事故的；

## (二) 采购人义务

1. 采购方的采购订单必须提前一天（工作时间内）通过传真或电话或电子邮件发给供应商；
2. 供应货物按约定时间送达后，采购人必须组织人员验收；验收后有争议的货物必须配合供应商送检；
3. 月初与供应商核对上一个月的货款，办理报销手续，按约定及时给付货款；

## (三) 供应商权利

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。
2. 由于采购人工作的特殊性，中选供应商应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。
3. 中选供应商不得将中选项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中选供应商自行承担。
4. 供应商必须按采购人订单品种、数量、质量要求按约定时间、地点及时供应货物；中选供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，会提前通知中标供应商。如因中标供应商原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购或订外卖等，并由中标供应商承担由此产生的一切损

失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

5. 对不符合规格要求的货物，供应商必须无条件退货或更换；对采购人临时追加的订单，供应商必须按约定时间送达。

## 六、货款结算

### 1. 核对货款

每月月初采购人、供应商核对上一个月的货款，双方核对无误后，供应商开具国家正式发票。

### 2. 付款方式

双方核对账目无误后，供应商在 10 个工作日内开具国家正式发票向采购人申请付款，采购人收到正式发票后在 20 个工作日内通过转账结清货款。采购人因客观原因需延长付款时间需电话或书面通知供应商。

## 七、违约责任

1. 如供应商所送食材引起食用的人身体不适、发生食物中毒等问题，经区级或市级卫生防疫部门鉴定后，确定是供应商的责任，由供应商承担全部经济赔偿和法律责任。

2. 如原材料是因在采购人的储存，配制，加工或在此过程中受到污染而致使供应商原材料变质而导致的身体不适或中毒事故，供应商无须承担责任。

3. 供应商采购货物时与第三方发生的任何纠纷，均与采购人无关，由供应商自行处理并承担全部责任。

4. 采购人对供应商违反合同或采购文件要求，提出口头或书面要求整改三次后，供应商如不改进，采购人可单方面提出解除合同，并追究供应商违约责任。



5. 采购人无故拖欠供应商货款达三个月之久，供应商可提出单方解除合同。

6. 因供应商违约导致采购人需重新寻找新的供应商，供应商需承担采购人寻找新供应商期间的一切损失和费用，并承担违约责任。

#### 八、争议解决

1. 未尽事宜参照采购文件执行。

2. 本采购文件未尽事宜，双方应协商解决，协商不成时，可向当地人民法院诉讼解决。

## (四) 评审方式及程序

### 一、评审方法

本次评审采用综合评分法。评审以采购文件规定的条件为依据。评分比重构成如下：

内容	商务部分	技术部分	价格部分	总分
权重	20%	20%	60%	100%
分值	20	20	60	100

### 二、评审程序

#### (一) 资格性、符合性审查表

序号	评审内容
1	具备采购文件中规定供应商资格要求
2	符合采购文件的签署、盖章要求
3	按采购文件要求提供法定代表人证明及授权书
4	符合采购文件响应有效期要求的
5	中华人民共和国境内注册的供应商，分公司竞选的，必须由具有法人资格的总公司授权
6	未发现无效响应的其他情形的（见注1）

注1：无效响应的其他情形

（1）评审期间，供应商没有按评审小组的要求提交经授权代表签字的澄清、说明、补正或改变了采购文件的实质性内容的；

（2）经评审小组认定供应商响应文件提供虚假材料的；

（3）供应商以他人的名义响应、串通、以行贿手段谋取成交或者以其他弄虚作假方式的；

（4）供应商对采购人、评审小组及其工作人员施加影响，有碍评审公平、公正的；

（5）供应商响应文件附有采购人不能接受的条件；

（6）出现不符合相关法律、法规要求的情况的。

#### (二) 供应商响应文件的澄清

1. 对供应商响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明

显文字和计算错误的内容，项目采购评审小组可以书面形式要求供应商作出必要的澄清、说明或者纠正。

2. 供应商的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字，并不得超出采购文件的范围或者改变采购文件的实质性内容。

3. 除上述规定的情形之外，项目采购评审小组在评审过程中，不得接收来自评审现场以外的任何形式的文件资料。

### （三）评审：

由评审小组成员对所有有效响应文件的技术、商务部分进行审核和分析，填写《竞选采购项目评分表》。评审内容见下表：

#### 1、技术评分表（总分 20 分）

序号	评审项目	分值	评分范围
1	执行食品安全标准严格	5	供应货物符合国家食品安全标准或企业标准，能完整提供检测报告、产品合格证、QS 认证等相关证明资料。满分 5 分，少 1 项扣 1 分。
2	食材来源清晰	10	所有食品来源清晰，蔬菜应来源于受到当地政府部门监管的自有基地、商品蔬菜基地或蔬菜专业流通市场。证明材料充分有力计 10 分，材料不够充分计 3 分，无证明材料计 0 分。
3	食材质量保障措施具体	5	详细具体，可行性高，综合评价优 5 分 较为具体，可行性一般，综合评价良 3 分 不够具体，可行性不强，综合评价一般 1 分
合 计		20	

备注：将每一个评委的评分汇总，进行算术平均，得出该响应人的技术评分（按四舍五入原则精确到小数点后 2 位）。

## 2、商务评分表（总分 20 分）

序号	评审项目	分值	评分范围
1	响应人综合实力	10	综合比较所有响应人的组织架构、业务水平、服务效率、服务质量、业内口碑、履约能力、企业信誉。 优 10 分；良 8 分；一般 5 分。
2	服务承诺、应急情况的解决方案	5	承诺切合项目实际要求、可行；方案完整合理可行得 5 分； 承诺较切合项目实际要求、较可行；方案较完整合理可行得 3 分； 承诺未切合项目实际要求、不大可行；方案不可行得 0 分。
3	2017 年至今同类项目情况	2	每提供同类项目合同一份得 1 分，最高分为 2 分。 (提供合同复印件作为同类情况评价证明资料，提供的合同是完整的，不能有涂改，否则视为无效。) 文件复印件)
4	行政主管部门授予的守合同重信用荣誉单位	3	连续 4 年或以上获得守合同重信用的荣誉得 3 分； 连续 3 年获得守合同重信用的荣誉得 2 分； 1-2 年获得守合同重信用的荣誉得 1 分； 其它或无不得分 备注：提供守合同重信用企业证书复印件和公开信息中查询的路径并印公布的链接信息资料，公开信息中无法查询或与公开信息不一致的，投标人必须提供发证机构出具的证明函。
合 计		20	

备注：1、将每一个评委的评分汇总，进行算术平均，得出该响应人的商务评分。

2、采购文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，响应人如未按要求提交的，该项评分为零分。

## 3、价格评分（总分 60 分）

综合评分法中的价格评分统一采用低价优先法计算，即满足采购文件要求（通过资格性、符合性审查）且响应下浮率最大的有效响应下浮率（指价格核准后的价格，下同）为评标基准价，其价格分为满分。其他响应人的价格分统一按照下列公式计算：

价格评分=(基准价/响应下浮率)×价格权重×100

备注：价格得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数。

#### 4、综合评分的计算

综合评分=技术评分+商务评分+价格评分

各项得分按四舍五入原则精确到小数点后 2 位。将综合评分由高到低顺序排列，如出现综合评分相同的情况，以价格分较高的供应商作为项目的中选供应商。

## （五）提交资料一览表

竞选人提交的资料包括但不限于以下组成内容，请按顺序制作，本章有提供格式文件的请按格式要求提交。

序号	内 容	盖章要求
1	竞选承诺函（格式1）	加盖公章
2	报价文件格式（格式2）	加盖公章
3	法定代表人证明及授权书（格式3）	加盖公章
3	（提供以下相关证照之一的复印件） 1)企业法人营业执照； 2)事业法人登记证； 3)其他组织的营业执照或执业许可证等。	加盖公章
4	（提供以下证照的复印件） 《食品经营许可证》。	加盖公章
6	产品的质量及安全保证（根据采购产品的来源、产地各环节的质量保证及食品安全措施进行评价）	
7	提供近三年公司经营和信誉方面的证明材料。	

注：（1）带“ ”文件为必须提供的文件；  
 （2）上述文件如为复印件的，必须加盖供应商公章；  
 （3）供应商应自行承担所提供上述资料任何错漏而导致的一切后果。  
 （4）供应商请按照上述顺序准备好材料。

格式 1：

## 竞选承诺函

广州检验检测认证集团有限公司：

我方确认收到贵方提供的“广检集团广纺院花都基地食堂食材供应项目”的采购文件，已完全理解采购文件的所有内容。决定竞选本项目，据此我方承诺如下：

一、 我方的响应文件自本项目公告之日起90天内有效，如中选，有效期将延至本项目执行期满日为止。

二、 我方在参与竞选前已仔细研究了采购文件和所有相关资料，我方完全明白并认为此采购文件没有倾向性，也没有存在排斥潜在竞选人的内容，我方同意采购文件的相关条款，放弃对采购文件提出误解和质疑的一切权利。

三、 我方声明响应文件及所提供的一切资料均真实无误及有效。由于我方提供资料不实而造成的责任和后果由我方承担。我方同意按照贵方可能提出的要求，提供与采购有关的任何其它数据或信息。

四、 我方如果中选，保证履行采购文件承诺的全部责任和义务，切实履行合同中的全部条款。

五、 我方保证，采购人在中华人民共和国境内使用我方报价货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，如有第三方向采购人提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权的主张，该责任由我方承担。我方的报价已包含所有应向所有权人支付的专利权、商标权或其它知识产权的一切相关费用。

六、 所有与本项目有关的函件请发往下列地址：

地址（邮编）			传真	
电话、手机		联系人（职务）		

日期：20 年 月 日

说明：本格式文件内容不得擅自删改。

格式 2：

## 报价文件格式

报价公司：\_\_\_\_\_

序 号	报价项目	百分比	备注
1	下浮率		



格式 3：

## 法定代表人证明及授权书

致：广州检验检测认证集团有限公司

本授权证明：(法定代表人姓名)是注册于(省、市、县)的(供应商名称)的法定代表人，现任(法定代表人职务)。在此授权(被授权人姓名、职务)作为我公司的全权代理人，在“广检集团广纺院花都基地食堂食材供应项目”的响应及其合同执行过程中，以我公司的名义处理一切与之有关的事务。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日签字生效，特此声明。

法定代表人

居民身份证正反面复印件粘贴处

被授权人(授权代表)

居民身份证正反面复印件粘贴处

供应商全称（加盖公章）：

地 址：

法定代表人（签字）：

被授权人(授权代表)（签字）：