

# 饮食服务中心新增原材料供应商入围服务

## 采购文件

采购项目编号：CQU-HQ-FW-2021-009

采 购 人：重庆大学

采购职能部门：重庆大学后勤管理处

二〇二一年八月

## 目 录

第一篇 采购公告.....	4
一、采购项目内容.....	4
二、预算资金.....	4
三、资金来源.....	4
四、资格要求.....	4
五、投标有关说明.....	5
六、发布公告的媒介.....	6
七、联系方式.....	6
第二篇 项目服务内容及要求.....	7
一、项目基本情况介绍.....	7
二、技术及服务质量要求.....	7
第三篇 项目商务要求.....	11
一、报价要求.....	11
二、投标保证金.....	11
三、履约保证金（此项由中标供货商缴纳）.....	11
四、服务时间及地点.....	11
五、验收与考核的标准及要求.....	12
六、原材料综合平均价定价基本原则及方式.....	12
七、产品质量保证.....	13
八、服务承诺.....	13
九、付款方式.....	14
十、知识产权.....	14
十一、其他.....	14
第四篇 评标方法、评标标准、无效响应条款.....	15
一、评标方法.....	15
二、评标标准.....	17
三、无效响应条款.....	18
第五篇 投标人须知.....	21
一、投标人.....	21
二、投标费用.....	21
三、投标文件.....	21

四、开标会.....	22
五、开标评审.....	22
六、成交.....	22
七、中标通知书.....	22
<b>第六篇 投标文件格式.....</b>	<b>23</b>
目 录.....	25
一、经济文件.....	26
二、资格文件.....	31
三、商务文件.....	33
四、技术文件.....	37
五、其它与项目有关的资料（自附）.....	40
<b>第七篇 合同条款及格式.....</b>	<b>41</b>

## 第一篇 采购公告

根据《中华人民共和国政府采购法》和《重庆大学采购管理办法》的有关规定，重庆大学政府采购与招投标管理中心拟对饮食服务中心新增原材料供应商入围服务（项目名称）采用政府采购方式采购，请符合要求的供应商参与投标。

### 一、采购项目内容

要求供应商为重庆大学食堂提供销售供应链管理、仓储服务；提供原材料配送服务。原材料配送货物包括但不限于以下内容：米、面、食用油、家禽肉类、水产类、蛋类；蔬菜水果等农产品类；预包装食品类；干副食品类；食品添加剂；味精（含鸡精）、豆瓣、酱油（含醋）、盐等调料类；奶制品类、饮料类、酒类；杂支类、日用百货、餐具、纸制品、办公用品、塑料包装等品种。

本次招标需求：3家供应商，服务期三年。

### 二、预算资金

无

### 三、资金来源

食堂营业收入

### 四、资格要求

合格投标人应首先符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的基本条件同时符合根据该项目特点设置的特定资格条件。

#### （一）基本资格条件

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 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；
6. 法律、行政法规规定的其他条件。

#### （二）特定资格条件

1. 投标人营业执照的经营范围须包含销售预包装食品；同时投标人《食品经营许可证》许可范围须包含销售预包装食品销售（含冷藏冷冻食品）。

2. 投标人须提供米、面粉、食用油等产品至少每类1个与合作生产企业的合作协议（加盖投标人公章、原件备查），生产企业食品生产许可证复印件（加盖持证企业公章视为投标人该类材料原件）和投标人《食品经营许可证》复印件（加盖投标人公章，原件备查）。

3. 本项目不接受联合体投标。

### 五、投标有关说明

（一）凡有意参加投标者，从2021年8月13日起至投标截止时间前，在重庆

大学政府采购与招投标管理中心（[http://ztbzx.cqu.edu.cn/sfw\\_cms/e?page=cms.index](http://ztbzx.cqu.edu.cn/sfw_cms/e?page=cms.index)）网站上点击下方的“分散采购公告”下载相关的招标文件，不管投标人是否下载，均视为已知晓招标文件的全部内容和有关事宜；本项目不需要报名，直接投标。

（二）招标文件资料费每套售价 300 元，售后不退。由投标人在 2021 年 8 月 23 日下午 4 点钟前（北京时间）通过银行转账、电汇等非现金交纳方式购买。开标时，由招标人查验购买招标书银行回单的原件。

招标人账户：

名称：重庆大学

税号：12100000400002697C

单位地址：重庆市沙坪坝区沙正街 174 号

开户银行：工行重庆三峡广场支行

银行账户：3100024109008948536

特别注意：

1. 投标人从企业的基本账户（开户行）在投标截止 3 小时前通过转账直接划付或以电汇方式直接划付，自行考虑汇入时间风险，如同城汇入、异地汇入、跨行汇入的时间要求。

2. 请在购买招标文件时在备注上填写：重庆大学新增原材料供应商入围服务项目投标资料费。（可简写）

3. 逾期购买招标文件或无法提供银行回单视为无效投标，并作废标处理。

4. 购买招标文件与投标保证金的费用必须分别单独缴纳；否则视为无效投标，并作为废标处理。

（三）投标文件递交起止时间：2021 年 8 月 26 日 9 时 00 分至 2021 年 8 月 26 日 9 时 30 分（北京时间，下同）接受投标文件；

（四）递交投标文件截止和召开开标会时间：2021 年 8 月 26 日 9 时 30 分；

（五）递交投标文件和开标地点：重庆大学（A 区）后勤管理处饮食服务中心 4 楼小会议室（地址：重庆大学 A 区民主湖教工餐厅楼上）。

（六）超过递交投标文件截止时间、未缴纳采购文件资料费、不按采购文件要求密封投标文件的投标人，采购组织机构恕不接受其投标文件；

（七）投标人应仔细检查和阅读采购文件的所有内容，如有残缺或文字表述不清，以及存在错、漏、缺、概念模糊和有可能出现歧义或理解上的偏差的内容等，应在本公告发布之日起三日内书面递交至重庆大学后勤管理处或发送加盖投标人公章的质疑文件扫描件至 zhangyu9@cqu.edu.cn。采购人在 2021 年 8 月 20 日 17:00 前对所有投标人提出的问题进行了回答，并上传至“重庆大学政府采购与招投标管理中心”（<http://ztbzx.cqu.edu.cn>），各投标人自行下载，采购人不再另行通知。

## 六、发布公告的媒介

本项目的采购公告、答疑、补遗文件（如果有）一律在“重庆大学政府采购与招标投标管理中心”（<http://ztbzx.cqu.edu.cn>）网上发布，请各投标人注意下载；无论投标人下载与否，均视同投标人已知晓本项目答疑、补遗文件（如果有）的内容。

## 七、联系方式

采购职能部门：重庆大学后勤管理处

联系人：李老师

联系电话：15808009099

联系人：张老师

联系电话：023-65106628

特别提醒：按照我校新冠肺炎疫情防控要求，投标人进校门需出示法定代表人授权委托书、投标人疫情防控承诺书（详见第六篇投标文件格式）及授权委托人身份证原件及渝康码。由于疫情尚未解除，为了做好疫情防控工作，减少校外人员进入校园的人次，投标人尽可能委托一人参加投标。

## 第二篇 项目服务内容及要求

“※”标注的服务内容及要求为符合性审查中的实质性要求，投标文件若不满足按无效投标处理。

### 一、项目基本情况介绍

(一) 项目名称：饮食服务中心新增原材料供应商入围服务

(二) 采购项目内容：要求供应商为重庆大学食堂提供销售供应链管理、仓储服务；提供原材料配送服务。原材料配送货物包括但不限于以下内容：米、面、食用油、家禽肉类、水产类、蛋类；蔬菜水果等农产品类；预包装食品类；干副食品类；食品添加剂；味精(含鸡精)、豆瓣、酱油（含醋）、盐等调料类；奶制品类、饮料类、酒类；杂支类、日用百货、餐具、纸制品、办公用品、塑料包装等品种。

本次招标需求：3家供应商

### 二、技术及服务质量要求

#### “※” 1. 信息化技术及场地要求

(1) 供应商须提供互联网+采购模式，系统支持为采购人建立专属帐号信息（帐号信息 包括用户名/密码/配送地址信息/支付等信息），后台支持管理商品池信息（支持商品类目分类），采购人可通过手机 APP 或微信小程序等方式实现在线下单，并根据实际需求自选商品的种类和数量产生订单，供应商接收到采购订单后备齐货源统一配送到订单指定交货地点。（采购人可通过采购系统平台后台或采购人员 APP 查看商品基本信息、实时查询历史订单数据、订单数据汇总等功能，支持按需完成“线上对账”等功能，支持快捷查看近期下单商品历史并从中选择商品，方便采购人员快速查找找到所需商品。）注：要求供应商书面承诺在中标后提供互联网+采购模式的服务）

(2) 供应商在重庆市范围内至少有 1 家经营面积 3000<sup>2</sup> 米及以上的实体门店，或有 3000<sup>2</sup> 米及以上的仓储区、配送中心。（拥有自行购买的实体销售门店或租赁的仓储区、配送中心均可）注：供应商提相应有效产权证明复印件或者有效租赁复印件等证明材料，加盖鲜章（原件备查）。

#### 2. 包装要求

各类货物（鲜活产品及冷冻制品除外）包装应分别符合 GB/T17109、GB7718、GBT17374 的规定和卫生要求，有标识、有原厂密封措施；若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。粉状原材料应有防尘、防雨雪、防潮湿等保护设备和措施。外包装袋上印有品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及联系电话，还应有检验合格证、生产日期和保质期。外包装上有相应注册商标及 QS 标注或 SC 标注有检验合格证、生产日期和保质期，并严格按照《食品安全法》要求提供相应票据。

#### 3. 实施时间

(1) 鲜活产品应在接到采购人采购计划后 24 小时内按进度完成屠宰或购买任务并按照采购人需求加工后交付采购人，保证师生食用的是 24 小时内屠宰的鲜活食材。

(2) 供应商在接到采购计划后应视需求的紧急程度，及时响应，按时交付学校食

堂。

#### 4. 售后要求

(1) 供应商应设有专门的服务电话。供应商提供的食品食用后，出现身体不适时，供应商接到通知后须立即做出响应，半小时内到达现场（特殊的安全问题需在 15 分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现安全事故，供应商应立即到现场处理，情节严重的，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由供应商自行承担。

(2) 供应商必须按照采购人通知的时间（自然界原因造成的人力不可抗拒因素除外）、数量、品种、品质要求准时送货到约定地点，经验收合格后当面签字确认。

(3) 若采购人对货品质量提出异议，供应商应保证在 30 分钟以内作出答复，并妥善商处。

#### 5. 质量要求：

供应商必须提供由原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求（详见附表），不得出售假冒伪劣产品。同时不低于以下标准：

(1) 所有原材料必须符合对应行业标准，且提供相应的单品检验报告。

(2) 大米应执行 GB/T1354-2018. 标准要求，同时一级大米应达到目前市场上流通的粳米标准。

(3) 面粉符合《小麦粉》（GB1355-2005）相关要求，同时应当达到目前市场上流通的超级高筋特精面粉标准。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

(4) 食用油（主要为菜籽油和大豆油）必须符合《食品安全国家标准 植物油》GB 2716-2018、GB/T1536 相关要求，应根据供餐规模选择适宜规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油，应选用物理压榨加工工艺生产的食用油。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

(5) 猪肉必须为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物产品检疫合格证明验证章”的新鲜肉，同时应符合 NY/T1759-2009 猪肉、GB9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB2707-2005《鲜(冻)畜肉卫生标准》等规格的规定. 猪肉一般由生产（供应）商根据学校需要进行加工后供选用，且送货时提供相关职能部门开具的当天当批次检疫票据。

(6) 冷冻制品（含鸡、鸭、鱼等）：须有生产日期、保质期、包装完好、无异味、无杂质、产品执行标准；符合食品卫生安全要求和国家相关标准。

(7) 蔬菜须提供农残检验报告。

(8) 杂支、低值易耗品，如豆浆杯等应保证标示齐全，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示。如餐用具应在感官（视觉、嗅觉、触觉）上无疑问。洗涤剂必须提供检验报告备查。

(9) 所供应产品（鲜活肉类、蔬菜除外）不得超过或临近保质日期。

### 三、采购标准

所有原材料必须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求

### （一）主食类采购标准

主食类主要是指粮食类（谷类），有大米、面粉、饺子、汤圆等，该类材料主要为袋装，首先应保证标示有生产厂家、生产日期、保质期，且商品在保质期内，质保期不低于3个月，按批次提供检验报告，并根据购货品种分类进行采购。

1. 大米：呈透明、半透明或白色，有色泽，透明玉色状，符合应有品种的粒形，具有新鲜米特有的香味，无异味。采购中要求米粒白净成形，无虫，无杂质，无霉块，碎米较少，黏米含量低，手触摸米无潮湿感。

2. 面粉：淡黄色或乳白色，具有一定的清香味，手感细腻，粗细均匀，无潮湿感，干燥松散无结块，无异味，无杂质。

3. 水面、米线、米粉、干面：色泽正常，均匀一致；气味正常，无酸味、霉味及其他异味。

4. 速冻饺子、速冻汤圆：三证齐全，在保质期内，无破皮。

### （二）油脂类采购标准

油脂类主要是菜籽油（非转基因）、大豆油（非转基因），该类材料主要为桶装，首先应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期，且商品在保质期内，质保期不低于3个月，按批次提供检验报告，并根据入货品种分类进行采购验收。

1. 大豆油：外包装完整，标记有GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期3个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

2. 菜籽油：外包装完整，标记有GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期3个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

### （三）蔬菜类采购标准

蔬菜应有相应的农残检验报告，常用蔬菜质量标准如下：

#### 1. 蔬菜质量标准：

1.1 合格的质量，蔬菜无病虫害，生理病害及污染，可通过视觉判断；

1.2 外观质量，指颜色、大小、形状、外表、整齐度等，可通过视觉和触觉进行判断

1.3 口感质量，新鲜度、成熟度、多汁度、酸甜度、软硬度等，可通过视觉、味觉、触觉来进行判断；

1.4 洁净度，货物清洁程度。

#### 2. 蔬菜（毛菜）采购标准：

2.1 根茎类，无虫咬、发芽、发霉现象（如土豆）；

2.2 叶菜类，无明显浸水，根、茎、叶新鲜，包叶菜外层清洁；

2.3 花果类，成熟度与工程度良好（如西蓝花、花菜长短）。

3. 蔬菜（净菜）采购标准，净菜应具有新鲜蔬菜原有的特性。成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食

用的病虫害状态及机械伤。

#### （四）荤食类采购标准

荤食类主要包括鲜活产品、速冻产品，鲜活主要为猪肉、牛肉、鲜禽畜等，鲜活产品应在国家指定屠宰场屠宰、有检疫证且检疫时间为送货当天，并有国家检疫机关相应标记；速冻产品包括有冻虾、冻鸡等，除检疫票据，应有生产厂家，保质期，生产日期，按批次提供检验报告等。

食堂所使用的速冻产品大多为整件包装，速冻产品应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于2个月，采购中必须查验外包装相应标示，内包装是否破损，漏气等。

#### （五）副食采购标准

副食包括有较多单品，主要有调辅料、奶制品等，该大类物品有整件包装、散装等不同包装，针对不同属性的单品、包装进行了如下分类采购要求。

1. 奶制品：主要为瓶装酸牛奶、盒装酸牛奶、袋装酸牛奶，该产品应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内。

2. 如盐，味精，鸡精、醋，酱油，老抽、生抽，芽菜，榨菜，红肠，豆腐乳等，主要为整件包装或瓶装，该产品应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，并有当前批次检验报告。采购中必须查验外包装有相应标示，内包装是否破损，漏气，是否有杂质、结块等。

3. 豆类、米类：如大豆，红豆，黄豆，黑米，八宝米等，应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、保质期、国家指定检验标示等，有每批次检验报告，采购时外包装应有相应标示，且干净，透明，无杂质，无包装破损，无结块。

## 第三篇 项目商务要求

### 一、报价要求

本项目不报价，供货价格随行就市，根据市场调研行情采购人与供货企业协商确定综合平均价，但具体执行价格至少低于综合平均价的10%—20%。所有产品供货价格及价格变动信息须按规定程序和要求报采购人备案并接收监督。

### 二、投标保证金

保证金金额：\_\_\_5001\_\_\_元整；

交款方式：采取银行转账、电汇等非现金交纳方式。

缴费地点：重庆大学财务处。

名称：重庆大学

税号：12100000400002697C

单位地址：重庆市沙坪坝区沙正街174号

开户银行：工行重庆三峡广场支行

银行账户：3100024109008948536

特别注意：

1. 请在备注上填写：饮食服务中心新增原材料供应商入围服务投标保证金。

交款截止时间：2021年8月23日下午16:00前（保证金交纳单位名称与报名单位一致，否则视为未交纳，以收款单位到账时间为准）。

2. 开标时验证缴纳保证金的证明材料，如果未缴纳保证金视为无效投标。

### 三、履约保证金（此项由中标供货商缴纳）

履约保证金：\_\_\_3\_\_\_万元整

交款方式：采取银行转账、电汇等非现金交纳方式。

缴费地点：重庆大学财务处。

名称：重庆大学

税号：12100000400002697C

单位地址：重庆市沙坪坝区沙正街174号

开户银行：工行重庆三峡广场支行

银行账户：3100024109008948536

特别注意：

请在备注上填写饮食服务中心新增原材料供应商入围服务履约保证金。中标供应商交款时间：（签订合同前，转款备注为“XXX项目”履约保证金）。

### 四、服务时间及地点

1. 服务期限：三年

2. 服务地点：重庆大学后勤管理处饮食服务中心

### 五、验收与考核的标准及要求

1. 本项目采购人将严格按照《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料配送服务

验收标准》要求进行验收。

2. 本项目采购人将严格按照《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料供应商管理考核办法》要求进行考核。

3. 在履行合同期间，验收或考核结果不合格的，履约保证金将不予退还，也将不予支付采购资金，并解除合同，并赔偿采购人的损失。还可能会报告本项目同级财政部门按照政府采购法律法规等有关规定给予行政处罚或者以失信行为记入诚信档案。

4. 验收或考核结果合格的，履行合同期满后，中标人凭验收报告办理履约保证金无息的退付手续。

5. 重庆大学后勤管理处饮食服务中心对每次配送的食材，严格把关，查看批次食品的检验、检疫报告、合格证、出厂日期以及食品色泽、味道等，若异常拒绝接受。

## 六、原材料综合平均价定价基本原则及方式

### （一）原材料定价周期

1. 蔬菜实行周定价制；
2. 其他原材料因价格波动性较小，实行月定价制。

### （二）原材料定价人员的组成

定价小组由采购人相关人员组成。

### （三）原材料定价总原则：

1. 原材料品质必须以《中华人民共和国食品安全法》为基本标准；
2. 以批发市场访价、联营食堂购进价格为定价基数；
3. 以供货商报价、批发市场巡价、超市零售价、农贸市场零售价、周边高校采购价作为定价参考值；
4. 每项单一品种最终确定价必须低于综合平均价 10%--20%。

（1）根据中标人承诺折扣，由采购人根据指定的永辉超市（沙坪坝店）和新世纪超市（沙坪坝店）询价的平均值为基础确定，每月询定价 1-4 次。若项目合同期内，询价超市因故停业，则以重百超市（沙坪坝店），沃尔玛超市（沙坪坝店）询价的平均值为基础确定为递补。

（2）对个别结算价格有异议的，按市场价格确定。

（3）个别品种在约定市场无法询价的，双方共同协商确定。

### （四）原材料定价规则：

1. 若供应商报价低于访价及联营食堂采购价，则以供应商报价作为此品种最终定价；
2. 若供应商报价与联营食堂价格相同且高于访价，则定价在访价的基础上提高 5-10%，但最终定价必须低于供应商报价；
3. 若访价高于联营食堂购价和供应商报价，则以联营食堂在批发市场的采购价和供应商所报价的平均值作为最终定价；
4. 因食堂急需的原材料及其他零星品种的原材料（因其量小且不经常使用）价格

则随市场行情而定；

5. 低值、杂支类，因其品种的独特性（品种杂、规则多、单一品种的需求量少），对此类原材料的定价则依市场行情而定；

6. 所有原材料价格在完成审批后，原则上在执行期内不作调整。若米、面、油、肉、鸡蛋在定价完成审批后，单一品质在执行期内连续半月上涨 15%以上，则由供应商书面上报，经采购人批准后方可进行上浮价格调整。同样，若单一品种在执行期内连续半月下跌 15%以上，则由采购人批准作下浮价格调整。

7. 若大宗原材料（米、面、油、肉、冻货）当月进货价格与上月定价出现±波动 15%以上的必须以书面形式上采购人，并注详细说明。

（五）当一方接到另一方需要调整价格时，双方约定重新协商定价时间，协商不成则按照合同有关条款之规定自行终止。

（六）供应商中标后须按采购人的要求执行。

## 七、产品质量保证

1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。

2. 供应商应保证及时提供数量准确、合格安全的产品。一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，招标方立即封存报经市场监管、卫生健康、财政等相关部门依照招标文件、采购合同及相关的法律法规进行质量监测认证后，由供应商承担一切民事赔偿、行政处罚和刑事责任，甲方有权单方解除合同并要求供方赔偿所造成的所有损失，不退还履约保证金，同时列入重庆大学政府采购黑名单，若造成刑事责任，移送司法机关处理。

3. 每批产品出厂前应经当地国家认可的质量检测机构进行检验，并出具检验报告，合格产品方可销售给采购人。

## 八、服务承诺

1. 供应商应设有专门的服务电话。中标供应商提供的食品食用后，出现身体不适时中标供应商接到通知后须立即做出响应，半小时内到达现场（特殊的安全问题需在 15 分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现安全事故，中标供应商应立即到现场处理，情节严重的，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由中标供应商自行承担。

2. 中标供应商应保证食品完好无损地到达使用者所在地，须无条件更换生产、配送搬运过程中变质、不清洁、不卫生的产品。若发现不合格产品，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，带来的一切责任和影响由中标供应商全部负责。运输过程中出现的安全责任事故由中标供应商自行承担。

3. 中标后提供中标产品质量、安全责任保险。

4. 在供货期间，中标供应商必须保障货源充足，如果出现断货现象，须做出书面

说明，若非不可抗力因素，连续断货达 2 天及以上的，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，造成的一切后果和损失都由中标供应商负责。

## 九、付款方式

(1) 每月结算一次，如第三章采购项目技术及商务要求没有的项目则由供应商和采购人商定后进行结算，由采购人转入供应商账户，不得使用现金结算，为完善相关财务手续，当月货款次月月底支付。

(2) 乙方（中标供应商）须向甲方（采购人）出具合法有效完整的完税发票及凭证资料经双方核算后进行支付结算。

## 十、知识产权

采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

## 十一、其他

1. 在当前食品安全严峻形势下，饮食服务中心特别注重食品质量和安全，为确保招出能保障食品质量和食品安全的有实力讲信誉的供货商家（公司），中标公司严禁转卖项目，所有货款只转与中标供应商，不得委托转与任何个人或其他公司。一旦发现非中标供应商送货，立即终止合同，并追究相应责任。

2. 供货企业具有符合要求的仓储、运输、配送能力、管理能力、经验、信誉等，能满足本采购项目的供货和服务。

3. 须配备一名项目负责人进行零采和特采、处理各项事宜（必须为本单位人员且在服务期限内未经采购人同意不得更换，该负责人负责与供货单位的具体业务联系），提供身份证复印件、社保缴纳证明及公司项目委派信复印件（原件备查）。

4. 各供应商报价前应充分考虑市场价格波动因素，提高自身抗风险能力。

5. 产品抽检：采购单位可对供货商配送产品进行抽检。若发现不合格产品可终止合同并保留进一步追究责任的权利。

6. 招标工作完成后，重庆大学后勤管理处饮食服务中心代表采购人实施本项目的管理。

7. 投标人必须在投标文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到本篇及采购文件其他条款的要求。

8. 其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

## 第四篇 评标方法、评标标准、无效响应条款

### 一、评标方法

#### (一) 评标方法定义

本项目采用综合评分法进行评标。根据各投标人的经济评价、技术评价和商务评价进行综合评定，得分由高到低排出名次。投标人总得分为经济评价、技术评价和商务评价的评定因素分别按照相应分值计算分项得分后相加，满分为100分。

#### (二) 评标程序

开标评审工作由重庆大学政府采购与招投标管理中心负责组织，具体评标事务由重庆大学政府采购与招投标管理中心组建的评标小组负责。

评标小组成员到位后，推举其中一位评标专家担任评标小组组长，并由评标小组组长牵头组织该项目的具体开标评标工作。评标小组按以下程序独立履行开标评审职责：

#### 1. 投标文件形式审查

依据投标文件的规定，从投标人投标文件的有效性、完整性和对投标文件的响应程度进行审查，以确定是否对采购文件的实质性要求作出响应。符合性检查资料表如下：

序号	评审因素		评审标准
1	有效性审查	投标文件签署	投标文件上盖章齐全、投标文件上法定代表人或其授权代表人的签字齐全。
		法定代表人身份证明及授权委托书	法定代表人身份证明及授权委托书有效，符合采购文件规定的格式，签字或盖章齐全完整。
		报价方案	只能有一个方案响应。
		报价唯一	只能有一个有效报价，不得提交选择性报价。
2	完整性审查	投标文件份数	投标文件正、副本数量符合采购文件要求。
		投标文件内容	投标文件内容齐全、无遗漏。
3	投标文件的响应程度审查	投标文件内容	对采购文件第一篇、第二篇、第三篇规定的采购内容全部作出响应。
		响应有效期	满足采购文件规定。

## 2. 资格审查

依据采购文件的规定，对投标人的基本资格条件和特定资格条件进行审查，资格审查资料表如下：

序号	检查因素		检查内容
1	基本资格条件	(1) 具有独立承担民事责任的能力	营业执照副本、税务登记证、组织机构代码证复印件或“多证合一”的营业执照副本复印件，原件备查。
		(2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	投标人提供书面诚信声明（见格式文件）
		(3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	投标人提供书面诚信声明（见格式文件）
		(4) 有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录	投标人提供书面诚信声明（见格式文件）和授权委托人在本单位缴纳社会保险证明材料复印件（2020年11月-2021年4月），原件备查。
		(5) 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	投标人提供书面诚信声明（见格式文件）
2	特定资格条件		符合第一篇 采购公告三、资格要求（二）特定资格条件的要求

## 3. 比较与评价

按采购文件中规定的评标标准（见下表），对形式审查及资格审查合格的供应商提供的投标文件进行综合比较与评价。

评标小组各成员应当独立对每个有效投标人的投标文件进行评价、打分，然后由评标小组组长组织评标小组成员对各评委打分情况进行核查及复核，个别评委对同一投标人同一评分项的打分偏离较大的，应对投标人的投标文件进行再次核对，确属打分有误的，应及时进行修正。

复核后，评标小组汇总每个投标人每项评分因素的得分为总得分。

5. 推荐中标单位。评审小组按评审后总得分由高到低的排列顺序推荐总得分排名第一的投标人中标。若总得分相同，按经济分由大到小的顺序排序，若经济分相同，则技术分高的优先。

## 二、评标标准

评分类别	评分因素	分值	评分标准	备注
------	------	----	------	----

<p>投标人的应答应满足招标文件“第二篇 项目服务内容及要求”，有一条不满足【第二篇中（※）号标注的部分】，商务部分得分为0分，不再进行评审。</p>				
商务部分 (64%)	车辆实力	10	<p>供应商具备自有或租赁配送车辆，配送车辆数量累计在10辆及以上的得10分，9辆-6辆的得7分，5辆-2辆的得5分，1辆及以下的得0分。</p>	<p>配送车辆（必须提供《行驶证》复印件，租赁的须提供有效租赁合同复印件（租赁合同原件备查）。</p>
	服务人员	10	<p>派驻本项目的配送人员在3人的基础上，每增加1人，得1分，最多得10分。</p>	<p>提供近三个月在投标单位购买社会保险的证明复印件加盖公章，材料中社保局盖章须清晰可辨。</p>
	专业经验与业绩	12	<p>2019年至今（以合同签订时间为准）独立承担为提供中小学、机关、企事业单位相应配送服务业绩，提供1个业绩得1分；本项最高12分。</p>	<p>提供加盖公章的鲜章的合同复印件（原件备查）。</p>
	食品安全	30	<p>1、投标人使用食品追溯体系电子平台，所有配送食材来源可追溯，提供检疫证明和蔬菜农残检测报告等合格证明材料复印件，得13分。 2、投标人提供购买食品安全保险单及发票复印件，得7分。 3、供应商提供至少1名职工具有食品检验员（工）资格证，近3个月社保缴纳证明资料，得5分。 4、投标人至少具备自行购买的食品检测设备1台，得3分。 5、投标人具有有效的质量管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每具有一个证书得1分，最高2分</p>	<p>注：1. 供应商提供的合同或协议的复印件须加盖公章，原件备查。 2. 供应商提供的证明文件（材料）须加盖公章，原件备查。 3. 供应商缺少证明材料将视为无效投标，不予计分。</p>
技术部分 (36%)	企业荣誉	2	<p>获得市级及以上政府及相关部门或行业协会颁发的荣誉称号，得2分。</p>	<p>提供荣誉证书相关联的证明复印件（加盖公章签字），原件备查。</p>
	服务方案	10	<p>投标人针对本项目编制方案，按照方案的可操作性、适用性、完整性等进行评分，分为A（优）、B（良）、C（中）、D（差）四等级打分，A=8-10分，B=7-5分，C=4-2分，D=0-1分，若等级相同，则进行横向对比。</p>	<p>未提供不得分。</p>
	食品质量安全保证措施方案	10	<p>投标人针对本项目编制方案，按照方案的可操作性、适用性、完整性等进行评分，分为A（优）、B（良）、C（中）、D（差）四等级打分，A=8-10分，B=7-5分，C=4-2分，D=0-1分，若等级相同，则进行横向对比。</p>	<p>未提供不得分。</p>
	信息化配送方案	10	<p>投标人针对本项目编制方案，按照方案的可操作性、适用性、完整性等进行评分，分为A（优）、B（良）、C（中）、D（差）四等级打分，A=8-10分，B=7-5分，C=4-2分，D=0-1分，若等级相同，则进行横向对比。</p>	<p>未提供不得分。</p>
	应急处理方案	3	<p>投标人针对本项目编制方案，按照方案的可操作性、适用性、完整性等进行评分，分为A（优）、B（良）、C（中）、D（差）四等级打分，A=3-4分，B=2-3分，C=1-2分，D=0-1分，若等级相同，则进行横向对比。</p>	<p>未提供不得分。</p>

	廉政风险防控方案	3	投标人针对本项目编制方案，按照方案的可操作性、适用性、完整性等进行评分，分为A（优）、B（良）、C（中）、D（差）四等级打分，A=3-4分，B=2-3分，C=1-2分，D=0-1分，若等级相同，则进行横向对比。	未提供不得分。
--	----------	---	---	---------

### 三、无效响应条款

投标人或其投标文件出现下列情况之一者，应为无效投标：

- （一）投标人未通过资格性检查或投标文件未通过符合性检查的；
- （二）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，参加同一合同项下的采购活动的；
- （三）投标文件未按照采购文件第六篇投标文件格式中所规定签字、盖章的；
- （四）投标文件出现多个投标方案或投标报价的；
- （五）报价经评标委员会讨论认定为恶意低价的；
- （六）投标人的服务期及响应有效期不满足采购文件要求的；
- （七）未按规定对投标文件进行密封的；
- （八）投标文件含有违反国家法律、法规的内容，或附有采购人不能接受的条件的。

### 四、招标终止：

出现下列情形之一的，采购人应当终止本次评标采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动：

- 6.1 因情况变化，不再符合规定的评标采购方式适用情形的；
- 6.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 6.3 符合专业条件的供应商或者对评标文件作实质响应的供应商不足三家的。

### 五、供应商需要注意的其它事项

#### 1. 供应商注意事项

1.1 供应商须由法定代表人或其代理人参加招标，法定代表人委托代理人参加投标必须提供法定代表人授权委托书（原件）和代理人身份证（复印件）。随时接受评审委员会的询问并参与报价。

1.2 供应商应遵守有关法律、法规，不得采取不正当的竞争手段，否则，其后果由供应商自负。

1.3 在评审会直至宣布结果之前，供应商不得向评审专家询问评审情况，不得进行旨在影响中标结果的活动，否则，其响应文件无效并追究法律责任。

1.4 供应商的提交的资料一律不予退还。

1.5 投标人必须在投标文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到本篇及招标文件其他条款的要求。

1.6 其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。投标人须在投标文件中做出书面承

诺，承诺在采购合同约定中不得无故提出采购人不能接受的无理条款（格式自拟），否则投标性评审不予通过，按废标处理。

1.7 如有弄虚作假，一经查实，取消其投标资格，并上报有关部门对其进行处罚，三年内不得参与重庆大学采购活动。

1.8 中标后，中标人与采购人须签订框架合同后才能为学校食堂供货。

1.9 中标人在供货过程中应严格遵守相关法律、法规及廉洁要求，不得有任何违反相关法律、法规及廉洁规定的行为发生，一经查实，取消其入围供应商资格。

1.10 本招标招标文件的未尽事项，按现行的有关法律、法规及规章执行。

## 2. 投标保证金

2.1 供应商在招标前，必须以人民币提交招标文件规定数额的保证金，并作为其响应文件的一部分。

2.2 未按招标文件要求在规定时间内前交纳规定数额保证金的响应文件将被拒绝。

2.3 供应商所交纳的保证金不计利息。

2.4 采购人应当自中标通知书发出之后 15 个工作日内退还所有非中标供应商交纳的保证金。

## 3. 发生下列情形之一的，将不予退还供应商交纳的投标保证金

3.1 供应商在有效期内撤回其响应文件的；

3.2 供应商在响应文件中提供虚假材料的；

3.3 未按招标文件要求交纳履约保证金的；

3.4 除因不可抗力情形以外，中标供应商不与采购人签订采购合同的；

3.5 供应商与采购人，其它供应商恶意串通的；

3.6 签订合同后没有履行合同或擅自变更合同的；

3.7 有其它违反法律、法规、规章行为，经采购监管部门查实的。

## 4. 履约保证金

4.1 履约保证金，中标供应商在收到中标通知书后 15 个工作日内按照招标文件的要求交纳履约保证金。凭履约保证金缴纳凭证原件，中标供应商与采购人签订采购合同。

4.2 供应商合同履行完成，并经采购人确认履约合格后，由采购人在 1 个月内以非现金形式退还中标供应商履约保证金（无息）。

## 5. 响应文件的有效期为 90 天。

## 六、询问、质疑和投诉

询问、质疑、投诉的接收和处理按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购供应商投诉处理办法》、《财政部关于加强政府采购供应商投诉受理审查工作的通知》以及《关于贯彻落实〈中华人民共和国政府采购法实施条例〉的若干规定》的规定办理。



## 第五篇 投标人须知

### 一、投标人

(一) 合格投标人条件：合格投标人应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的基本条件，同时符合根据该项目特点设置的特定资格条件。

(二) 投标人的风险：投标人没有按照采购文件要求提供全部资料，或投标人没有对采购文件在各方面做出实质性响应，可能导致报价被拒绝或评定为无效投标文件。

### 二、投标费用

无论投标结果如何，投标人参与本项目投标的所有费用均应由投标人自行承担。

### 三、投标文件

投标人应当按照采购文件的要求编制投标文件，并对采购文件提出的要求和条件做出实质性响应。

(一) 投标文件组成：投标文件由“投标文件格式”内容和投标人所作的一切有效补充、修改和承诺等文件组成。

(二) 投标文件要求：投标文件一正一副，按照第六篇的格式要求填写装订后用信封密封，在投标文件的封面上必须注明正本、副本字样。副本必须与正本一致，如出现不一致情况以正本为准。投标文件中，应由投标人加盖公章，其中规定格式的文件应当按要求签名和加盖投标人公章。若投标人对投标文件的错处作必要修改，则应在修改处加盖投标人公章并由法人或法人授权代表签字确认。

投标文件应按照第六篇规定格式填写并装订成册，并应编制目录，逐页标注页码。必须保证投标文件装订牢固，否则，采购人对由于投标文件装订松散而造成的丢失或其他后果不承担任何责任。

投标人应将投标文件（正、副本）一起用信封密封为一包。信封上注明项目名称、供应商名称和联系人电话。信封的封口须加盖供应商公章和授权代表签字。投标人的身份证明材料按投标文件格式要求装订，递交投标文件时需另外手持一份加盖公章的法定代表人身份证明原件、法定代表人授权委托书原件、授权委托人在本单位缴纳社会保险证明原件（社保证明开具方式必须按照采购文件第六篇投标文件格式中写明的方式开具）、同时出具授权委托人身份证原件，如果未按上述规定准备手持资料，或投标文件未按规定进行密封和标记，采购组织机构将拒绝接收投标文件。

(三) 联合体投标：本次采购项目不接受联合体投标。

(四) 投标有效期：响应有效期为递交投标文件截止日期后 90 天内。

(五) 报价：投标人应严格按照“投标文件格式”中的格式填写。

(六) 修正错误。若投标文件出现计算或表达上的错误，修正错误的原则如下：

1. 投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；若出现大写金额有明显错误的，则以小写金额为准，并以小写金额为准修正；

2. 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；
3. 单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修正单价；
4. 对投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

评标小组按上述修正错误的原则及方法调整或修正投标人报价，投标人同意签字确认后，调整后的报价对投标人具有约束作用。如果投标人不接受修正后的报价，则其报价将作为无效投标文件处理。

#### 四、开标会

(一) 开标会时间：2021年8月26日9:30时（北京时间）

(二) 开标会地点：：重庆大学（A区）后勤管理处饮食服务中心4楼小会议室（地址：重庆大学A区民主湖教工餐厅楼上）；

(三) 开标会程序：

主持人按下列程序举行开标会：

1. 公布在提交投标文件截止时间前提交投标文件的投标人名称，并点名确认投标人是否派人到场；
2. 密封情况检查：投标人代表检查投标文件是否按采购文件规定密封，如发现投标文件没按采购文件规定密封的，则当场退还其投标文件；
3. 开启投标文件顺序：随机开启；
4. 按照宣布的开启顺序当众开启，开启投标文件袋，公布投标人名称、报价及其他内容
5. 投标人代表、采购人代表、记录人等有关人员在唱价记录上签字确认；
6. 开标会结束。

#### 五、开标评审

具体内容见第四篇“评标方法、评标标准、无效响应条款”。

#### 六、成交

采购人应按照评标报告中推荐的中标单位确定。

#### 七、中标通知书

(一) 采购组织机构依法确定中标单位后，以书面形式发出中标通知书。

(二) 中标通知书发出后，采购人改变成交结果，或者放弃中标，应当承担相应的法律责任。

## 第六篇 投标文件格式

(未按规定格式的, 由投标人自定)

\_\_\_\_\_（项目名称）

# 投 标 文 件

投标人：\_\_\_\_\_（盖单位公章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字）

\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

## 目 录

### 一、经济文件

（一）投标函（格式）

（二）法定代表人身份证明书（格式）

（三）法定代表人授权委托书（格式）

（四）投标人疫情防控承诺书

### 二、资格文件（原件备查）

（一）营业执照副本、税务登记证、组织机构代码证复印件或“多证合一”的营业执照副本复印件，加盖投标人公章。

(二) 授权委托人在本单位缴纳社会保险证明材料复印件(2020年11月-2021年4月), 加盖投标人公章。

(三) 书面诚信声明(格式)

三、商务文件(复印件加盖公章, 原件备查)

(一) 商务条款差异表

(二) 第四篇评分中商务评价部分要求的评分资料

四、技术文件

(一) 技术条款差异表

(二) 第四篇评分中技术评价部分要求的评分资料

五、其他与项目有关的资料(自附)

一、经济文件

(一) 投标函 (格式)

致:       (采购人)      

我方根据已收到      (项目名称)      的采购文件及有关资料, 并已充分理解了该采购文件的全部内容, 决定参加投标, 经我方研究决定, 我方愿意按招标文件第三篇第六条原材料定价基本原则及方式的规定进行物资定价和价格调整, 并且供货价格在同品质上至少下浮15%, 中标后按合同约定完成重庆大学食堂原材料配送服务招标采购项目。为此, 我方就以下内容分别做出承诺:

1. 我方按照采购文件的要求, 提供全部投标文件;

2. 我方已详细审查了全部采购文件, 包括修改文件(如有的话)以及全部参考资料和有关附件, 我们完全理解和完全响应上述文件的内容, 并同意放弃对上述文件的内容有不明及误解的追究权利;

3. 我方承诺我们的投标文件中全部资料是真实的准确的, 若有违背, 我方将承担由此造成的一切后果;

4. 我方的响应有效期为: 自召开开标会之日起90个日历天;

5. 我方投标报价为闭口价。即在响应有效期内, 该报价固定不变;

6. 我方理解, 最低报价不是成交的唯一条件;

7. 如果我方中标, 我方将按采购文件的规定履行合同责任和义务;

8. 如果我方中标, 我方将接受学校相关部门的管理要求。

投标人: (盖单位公章)

法定代表人或其授权委托人: (签字)

法定代表人或委托代理人电话:

日 期:

地 址:

邮 编:

单位电话:

传真:





#### (四) 投标人疫情防控承诺书

本单位\_\_\_\_\_承诺严格落实党中央、国务院以及重庆市政府相关工作部署，遵守《中华人民共和国传染病防治法》及《关于进一步加强重庆主城九区新型冠状病毒感染的肺炎疫情防控工作的紧急通知》相关要求。本单位于 年 月 日参加\_\_\_\_\_项目的开标活动。本单位承诺在开标过程中做到以下几点：

1. 参与投标人员积极配合重庆大学相关工作人员进行体温检测和人员信息登记。不符合防控管理要求的人员，不进入学校。
2. 参加投标人员自觉做好个人防护，全程佩戴口罩，听从学校工作人员的引导。
3. 本单位所派投标人员 (姓名)， (身份证号码)， (联系电话)，在 (省、市) 居住，在进校前 14 天内无疫情严重地区的旅居史，没有与境外来渝返渝、确诊或疑似病例、核酸检测呈阳性人员及密切接触者等可能传播新冠肺炎病毒人员有过接触，目前身体状况良好。
4. 本单位保证做好投标前期的各项准备工作，提前到达开标区域，避免因工作疏忽导致时间拖延，造成人员聚集。
5. 开标活动结束后，本单位人员迅速离场，不在公共区域内停留。
6. 如果所派人员出现疫情防控要求需留观、隔离的，由投标人自行负责，视为放弃派员参加。

承诺人（公章）：

年 月 日

## 二、资格文件

(一) 营业执照副本、税务登记证、组织机构代码证复印件或“多证合一”的营业执照副本复印件，加盖投标人公章。

(二) 授权委托人在本单位缴纳社会保险证明材料复印件（2020年11月-2021年4月），加盖投标人公章。

开具参保证明共有3种方式，通过三种方式打印的参保证明具有相同的效用，均予以认可。

1、参加社会保险的用人单位和个人，可在参保地社会保险公共业务管理办公室办理打印参保证明。

2、开通了社会保险网上业务经办权限的参保单位，可通过互联网在社会保险网上业务经办平台自助打印本单位的单位参保证明和本单位职工的个人参保证明。

3、参保人员可通过设立在社保经办服务大厅的社保自助一体机自助打印本人的个人参保证明，开通了社会保险网上业务经办权限的参保单位可以在社保自助一体机上自助打印本单位的单位参保证明和本单位职工的个人参保证明

第一种方式：社保局带鲜章；

第二种方式：网上系统自行打印的彩打件作为原件，这种方式带有水印；

第三种方式：社保局大厅的自助打印机进行彩色打印，这种方式也带有水印。

即：社会保险公共业务管理办公室前台出具的参保证明加盖业务鲜章，通过网上经办平台和自助一体机打印的参保证明，彩色打印电子签章。

### (三) 诚信声明 (格式)

致：重庆大学

\_\_\_\_\_ (投标人名称) 郑重声明，我方参加  
(项目名称) 采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录，有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，有履行合同所必须的设备和专业技术能力，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的基本资格条件。我方对此声明负全部法律责任。

特此声明。

(投标人公章)

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 三、商务文件



饮食服务中心新增原材料供应商入围服务

要提供的证明材料，如车辆实力、服务人员、专业经验与业绩、食品安全、企业荣誉等证明材料复印件，加盖投标人单位公章。

(格式自定)



## 四、技术文件



(二) 第四篇评分中技术评价部分要求的评分资料

注：投标人根据第四篇评分中技术评价部分要求以及合同签定中认为需要提供的证明材料，如服务方案、食品质量安全保证措施方案、信息化配送方案、应急处理方案、廉政风险防控方案等证明材料复印件，加盖投标人单位公章。

(格式自定)

五、其它与项目有关的资料（自附）

## 第七篇 合同条款及格式

## 饮食服务中心食堂原材料配送服务合同

甲方(需方)： 重 庆 大 学

乙方(供方)： \_\_\_\_\_

## 饮食服务中心食堂原材料配送服务合同

### 甲方（需方）

单位名称：（章） 重庆大学

单位地址： 重庆市沙坪坝区沙正街174号

法定代表人： \_\_\_\_\_

联系人： \_\_\_\_\_

电话： \_\_\_\_\_

传真： \_\_\_\_\_

邮政编码： \_\_\_\_\_

营业执照号码： \_\_\_\_\_

税务登记号： \_\_\_\_\_

开户银行： \_\_\_\_\_

账号： \_\_\_\_\_

项目名称： \_\_\_\_\_

签约地点： 重庆

### 乙方（供方）

单位名称：（章） \_\_\_\_\_

单位地址： \_\_\_\_\_

法定代表人： \_\_\_\_\_

统一社会信用代码： \_\_\_\_\_

电话： \_\_\_\_\_

邮政编码： \_\_\_\_\_

法人委托人： \_\_\_\_\_

电话： \_\_\_\_\_

传真： \_\_\_\_\_

户名： \_\_\_\_\_

开户银行： \_\_\_\_\_

账号： \_\_\_\_\_

签订日期： \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

甲方委托，对\_\_\_\_\_进行采购，于2021 月 日通过招标方式，确定乙方为中标人。为了保护甲乙双方的合法权益，根据《中华人民共和国政府采购法》等相关法律、法规的规定，并严格遵循政府采购项目招标文件的相关规定，经甲乙双方协商一致，订立本合同，以便共同遵守。

### 一、项目概况

1. 项目编号：CQU-HQ-FW-2021-009
2. 本合同为资质招标合同
3. 项目名称：饮食中心食堂原材料配送服务

## 二、原材料定价基本原则及方式

- 1.
- 2.
- 3.
- .....

## 三、付款方式及期限

1. 每月结算一次。
2. 结算方法：每月 20 日为结算日，每月 21 日为报帐日，届时乙方须将供货产品正规发票及验收单（必须有饮食中心采购部采购人员、配送部验收人员、及领导签字）交饮食中心财务核算室结算。
3. 乙方须向甲方出具合法有效完整的完税发票及凭证资料经双方核算后进行支付结算。

## 四、 交货时间、交货地点及交付方式

1. 交货时间：甲方需要的交货时间
2. 交货地点：甲方指定地点
3. 供货期限：\_\_\_年，2021 年\_\_月\_\_日至 202 年 \_\_月\_\_日
4. 交付方式：免费送货上门

## 五、供货质量要求

1. 必须完全符合国家法律法规和食品、卫生、安全、防疫等各相关部门规定的质量合格标准以及甲方在招标文件中的要求及乙方在响应文件中的承诺。双方均不得降低质量、卫生、安全标准。

2. 乙方将货物送至甲方指定地点后，按甲方要求进行称量。

3. 包装要求

(1)

(2)

(3)

.....

#### 4. 质量要求

(1)

(2)

(3)

.....

#### 5. 采购标准

**所有原材料必须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求**

(1)

(2)

(3)

.....

### 六、验收与考核的标准及要求

1. 本项目采购人将严格按照《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料配送服务验收标准》要求进行验收。

2. 本项目采购人将严格按照《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料供应商管理考核办法》要求进行考核。

3. 在履行合同期间，验收或考核结果不合格的，履约保证金将不予退还也将不予支付采购资金，并解除合同，并赔偿采购人的损失。还可能会报告本项目同级财政部门按照政府采购法律法规等有关规定给予行政处罚或者以失信行为记入诚信档案。

4. 验收或考核结果合格的，履行合同期满后，中标人凭验收报告办理履

约保证金无息的退付手续。

5. 重庆大学后勤管理处饮食服务中心对每次配送的食材，严格把关，查看批次食品的检验、检疫报告、合格证、出厂日期以及食品色泽、味道等，若异常拒绝接受。

## 七、服务承诺与售后服务

(1)

(2)

(3)

.....

## 八、相关权利及义务

甲方职责：

1. 安排指定人员向乙方提供所需产品的品种、数量及规格。

2. 按招标文件中提供各类产品的质量要求，作为乙方组织货源、送货、交货的质量最低标准和甲方验收货物的标准。

3. 收货：

(1) 严格按照质量标准收货，对不符合质量标准和收货规则的货物，要当场退货给乙方，乙方要及时按照质量标准补齐。

(2) 按照订单约定的交货时间及时收货，不得刁难乙方。

(3) 准确公平称量所收货物，与乙方当场签署收货手续作为结账依据。

(4) 验收存档乙方按国家有关部门要求随货物提交的证件和资料。

4. 与乙方一起参照的价格，按照招标文件的规定及乙方报价确定每周供货价格。及时与乙方核对货账。每次扎帐后与乙方核对当月账目，按每月一次性付清货款，不得无故拖延。

5. 管理好乙方提供的设备设施。

6. 及时收存、妥善处置已收货物。

乙方职责：

1. 按照甲方的订货单及时组织、运输所供货物，按时、按质、按订单数量送交甲方订购的各种货物。

2. 对所提供的货物本身的质量、对供货过程的相关安全负全责，运输货物的车辆一定要慢行，并经常检修车况，确保安全。

3. 自觉遵守相关法规，自觉接受有关部门的监督与管理，自觉接受甲方的检验和管理，自觉向甲方提供所供货物的相关证明材料，自觉向有关部门缴纳相关税费。

4. 主动与甲方现场收货人员签署收货手续，主动与甲方核对账目，主动配合甲方验收货物人员的工作，主动给甲方提供真实市场信息和合理化建议。

## 九、违约责任

1. 甲方有下列违约行为发生时，乙方可以单方面提出终止本合同并向甲方索回未结算货款及有此产生的资金利息：

(1) 无故逾期三个月不支付乙方货款；

(2) 无故刁难乙方，致使乙方无法继续供货。

2. 乙方有下列违约行为发生时，甲方可以单方终止本合同并处罚金，造成损失的另行赔偿损失，违法法律的行为要追究乙方及生产厂家的法律责任。

(1) 不按合同供货，拒绝甲方验货。

(2) 不按照相关要求提供国家有关部门规定的证件资料。

(3) 供货质量查出有不合格现象，如以次充好、生霉、变色、变味、变质、腐烂等现象。

(4) 送货质量不合格又拒绝退货或退回质量不合格货物后未及时给甲方补送订单所订购合格货物，影响甲方正常生活秩序。

(5) 乙方在供货期间出现短斤少两，货物质量不达标、缺货、不按时供货等情况，甲方有权终止合同。

3. 甲乙双方违反招标文件和响应文件中的任何承诺或要求的，均构成违约，按照招标文件和响应文件的相应约定承担违约责任。

4. 本合同生效期间，甲、乙方中乙方或双方触犯法律的，各自承担法律责任。

## 十、不可抗力

甲方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向乙方和见证方通报不能履行或不能完全履行的理由；乙方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应在交货时间到期以前及时向甲方和见证方不能履行或不能完全履行的理由；在取得有关主管机关证明以后，可以签订延期履行、部分履行补充合同或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

## 十一、争议

1. 因货物的质量问题发生争议，由具有法定资格条件的质量技术监督机构进行质量鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 合同履行期间，若双方发生争议，双方本着友好合作的态度，对合同履行过程中发生的违约行为进行及时的协商解决或由有关部门调解解决，如不能协商解决可向甲方所在地法院通过法律诉讼解决。

## 十二、其它事项

1. 甲、乙双方约定其他事项：

(1) 在供货期间，中标供应商有违反招标文件、投标文件及各种规定的情况，甲方有权终止合同，并选用排名第二的供应商供货。

(2) 若由于政策性原因导致甲方无法继续履约，需提前告知乙方终止合

同，并全额退还保证金，双方均不承担响应责任。

2. 本合同一式六份，甲方、乙方各三份。

3. 本合同自签订之日起生效。

4. 本项目的招标文件、投标文件、中标通知书等与本合同具有同等的法律效力。

5. 《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料配送服务验收标准》；《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料供应商管理考核办法》；《重庆大学后勤管理处饮食服务中心食堂原材料供应商反商业贿赂承诺书》；《重庆大学后勤管理处饮食服务中心食堂原材料供应商质量安全服务承诺书》是本合同的附件，与本合同具有同等的法律效力。

6. 其它未尽事宜，由双方友好协商解决，并参照《中华人民共和国合同法》有关条款执行。

**附件 1：《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料配送服务验收标准》**

### 重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料配送服务验收标准

本标准所指原材料主要为食堂所需食用原材料，包括类别：主食类，油脂类，荤食类，蔬菜类，副食类，饮料，低值易耗品，物资，机修材料。各类原材料的供应商应按学校招投标要求提供公司资质、货物检验报告等相关资料，同时，饮食服务中心就货物验收工作，对各大分类及品种作如下验收标准。

#### 一、主食类

主食类主要是指粮食类（谷类）食物，有大米、面粉、饺子、汤圆等，该类材料主要为袋装，首先应保证材料有生产厂家、生产日期，且商品在保质期内，质保期不低于 3 个月，并根据入货品种分类进行验收。

1. 大米：呈透明、半透明或白色，有色泽，透明玉色状，符合应有品种的粒形，具有新鲜米特有的香味，无异味。验收中要求米粒白净成形，无虫，无杂质，无霉块，碎米较少，黏米含量低，手触摸米无潮湿感。
2. 面粉：淡黄色或乳白色，具有一定的清香味，手感细腻，粗细均匀，无潮湿感，干燥松散无结块，无异味，无杂质。
3. 水面、米线、米粉、干面：色泽正常，均匀一致；气味正常，无酸味、霉味及其他异味。
4. 速冻饺子、速冻汤圆：三证齐全，在保质期内，质保期不低于 10 天，无破皮。

## 二、油脂类

油脂类主要是菜籽油、色拉油、大豆油，该类材料主要为桶装，首先应保证材料包装标示良好，有生产厂家、生产日期，且商品在保质期内，质保期不低于 3 个月，并根据入货品种分类进行验收。

1. 大豆油：外包装完整，标记有 GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期 3 个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

2. 菜籽油：外包装完整，标记有 GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718 食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期 3 个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

3. 色拉油：外包装完整，标记有 GB 2716 食用植物油卫生标准，GB7718

食品标签通用标准等，三证齐全，在质保期 3 个月以内，液体具有油脂正常颜色，澄清透明，无焦臭味、酸败及其他异味，清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。

### 三、荤食类

荤食类主要包括鲜活产品、速冻产品，鲜活主要为猪肉、牛肉、鲜禽畜等，鲜活产品应有检疫证且检疫时间为送货当天，并有国家检疫机关相应标记；速冻包括有冻虾、冻鸡等，除检疫票据，应有生产厂家，保质期，生产日期等。根据入货品种分类进行验收要求如下。

#### 1. 鲜活荤食，

- 1) 腿瘦肉、夹子瘦肉、里脊：新鲜，整块成形；
- 2) 带皮三线、去皮三线：新鲜，肥膘在 3CM 以内，无宝肋、干净无毛；
- 3) 带皮二刀、带皮槽头：新鲜，干净无毛，无杂质；
- 4) 猪肝：新鲜，去胆，无病变；
- 5) 去皮槽头：干净，无淋巴；
- 6) 仔排：新鲜，不带颈椎骨；
- 7) 前排：新鲜，带颈椎骨，不少于 3 根肋骨；
- 8) 心舌、肚子、腰子、猪心、鲜肥肠、牛腩：新鲜，干净，无水、血及其他异物；
- 9) 鸭蛋、鸡蛋、皮蛋、鹌鹑蛋：无裂痕，气室固定，无血斑血丝、肉斑、异物；
- 10) 鲜活鱼：眼球饱满凸出，角膜透明清亮，有弹性，鱼腹正常不膨胀，肛孔白色，凹陷；
- 11) 活虾：虾色青色、皮亮、身硬，不掉头，全尾；
- 12) 活蟹：蟹壳呈青灰色、蟹螯和触腿完整、腿的关节有弹性、蟹的两端

壳尖无损伤的；

13) 鸡、鸭等禽畜类:从刀口辨别,如果刀口不平整、放血良好的活鸡屠宰;刀口平整甚至无刀口、有残血、血呈暗红色,就可能是死后屠宰的鸡。

## 2. 冻货荤食

食堂所使用的速冻产品大多为整件包装,速冻产品应保证材料包装标示良好,有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等,且商品在保质期内,质保期不低于2个月(时效较短的产品质保期不低于3-7天)。验收中必须查验外包装相应标示,内包装是否破损,漏气等。

## 四、副食

副食包括有较多单品,主要有调辅料、奶制品等,该大类物品有整件包装、散装等不同包装,针对不同属性的单品、包装进行了如下分类验收鉴别要求。

1. 奶制品:主要为瓶装酸牛奶、盒装酸牛奶、袋装酸牛奶,该产品应保证包装标示良好,有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等,且商品在保质期内,质保期不低于不低于3-7天。验收中必须查验外包装相应标示,内包装是否破损,漏气等。

2. 如盐,味精,鸡精、醋,酱油,老抽、生抽,芽菜,榨菜,红肠,豆腐乳等,主要为整件包装或瓶装,该产品应保证材料包装标示良好,有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等,且商品在保质期内,质保期不低于2个月(时效较短的产品质保期不低于7天)。验收中必须查验外包装相应标示,内包装是否破损,漏气,是否有杂质、结块等。

3. 桂皮、茴香、花椒、胡椒、干海椒等散装产品,必须由指定商家送货,验收中必须查验干燥度、无结块,形正。

4. 豆类、米类:如大豆,红豆,黄豆,黑米,八宝米等,应保证包装标示

良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于1个月，验收查验外包装相应标示，且干净，透明，无杂质，无包装破损，无结块。

## 五、饮料

该大类主要为食堂售卖的可乐、橙汁等，以塑料瓶装、玻璃瓶装为主，应保证包装标示良好，有生产厂家、生产日期、国家指定检验标示等，且商品在保质期内，质保期不低于3个月，验收查验外包装相应标示，且干净，透明，无杂质，无包装破损。

## 六、低值易耗品、物资、机修材料

包括有筷子、碗、菜刀、一次性碗筷等就餐用品，网络线路、电路线路等机修材料。此三类需求材料若是就餐用品应保证无污染、无辐射，机修材料以维修规格需求采购。三类产品应对应食堂需求。

## 七、蔬菜类

### 1. 蔬菜质量标准:

- 1) 合格的质量，蔬菜无病虫害，生理病害及污染，可通过视觉判断;
- 2) 外观质量，指颜色、大小、形状、外表、整齐度等，可通过视觉和触觉进行判断;
- 3) 口感质量，新鲜度、成熟度、多汁度、酸甜度、软硬度等，可通过视觉、味觉、触觉来进行判断;
- 4) 洁净度，货物清洁程度。

### 2. 蔬菜（毛菜）验收标准:

- 1) 根茎类，无虫咬、发芽、发霉现象（如土豆）;
- 2) 叶菜类，无明显浸水，根、茎、叶新鲜，包叶菜外层清洁;
- 3) 花果类，成熟度与工程度良好（如西蓝花、花菜长短）。

3. 蔬菜（净菜）验收标准，净菜应具有新鲜蔬菜原有的特性。成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害状态及机械伤。

4. 部分品种蔬菜（毛菜）验收标准

序号	品名	优质质量状态	劣质质量状态	备注
1	小白菜	梗白色、较嫩，叶子淡绿色，整颗菜水分充足，无根。	有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤。	
2	油菜	梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，无花蕾，无根。	有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，有花蕾、腐烂、压伤。	
3	韭菜	叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有香味，根株均匀。	有泥土，黄叶或叶上有斑、枯萎，干尖，腐烂	
4	西芹	叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，根部绿白色。	有黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。	
5	菠菜	颜色碧绿、鲜嫩，叶子大，挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，颗株适当。	有黄叶、枯叶、干尖，腐烂、虫眼、断裂。	
6	生菜	颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、颗株挺直。	叶子发黄、褐色、褐斑，干软，有烂根、脱叶。	
7	空心菜	叶薄小、翠绿，有光泽，颗株挺直，梗细嫩脆、淡绿色，无黄斑、茎部不太长。	叶子大、黄叶、烂叶或叶斑，有花蕾、虫洞、腐烂，颗株软，梗粗老。	
8	芥蓝	颜色墨绿、叶有白霜、挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润。	叶枯萎、有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。	
9	小葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑，有毛根、泥	

饮食服务中心新增原材料供应商入围服务

		挺直，香味浓郁。	土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
10	香菜	翠嫩、挺直、根部无泥，香气重、水分充足。	有黄叶、腐烂、泥土、发焉。
11	青椒	长形或萝卜状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等，有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹，断裂、干软、凹陷，有泥土。
12	尖椒	细长圆锥状，颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多，辣味重	腐烂干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕。
13	西红柿	颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉猴籽少、味甜中带酸。	腐烂、压伤，过软或过硬，表面有斑点或破裂，畸形果。
14	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽，颗完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋水浸、裂缝，老帮黄叶、外叶萎焉，包心松，有泥土。
16	大葱	葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直，无根。	花皮，枯萎、萎叶黄叶，有泥土，葱白松空、弯曲。
17	茄子	色正（紫、绿、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑，籽肉分离，太软。
18	莴笋	笋形粗壮、条直、均匀，叶绿色，茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、皮厚，黄叶、毛根、泥土多，有花蕾。
19	蒜苔	颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。	颜色黄绿，梗粗、表面有皱纹、老、掐之不断，苔尖干黄。

饮食服务中心新增原材料供应商入围服务

20	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾发黄、有黑斑及污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。
21	西蓝花	花蕾颜色深绿、细密，球形完整、表面有白霜，花梗深绿绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾有烂斑、污点、粗而松，表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。
22	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，用手去搓会有刺痛感，有光泽，肉脆甜，瓢小子少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖、弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
23	冬瓜	皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有一定硬度。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少、发糠。
24	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、籽小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、伤疤、烂斑、黄斑，肉松软或空。
25	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，一定硬度，瓢黄白，籽小，味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞、斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
26	南瓜	颜色金黄或橙红，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、烂斑、软烂、畸形。
28	豇豆	颜色青绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。	虫洞、黄斑、烂斑、粗细不均，豆荚松软、有中空，折之不断、盘丝较韧。
29	毛豆	颜色淡绿、表面有黄色的绒毛、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香。	受潮、虫洞、软烂，颜色发黑发黄，豆粒小而瘪，有异味。
30	豌豆	颜色青绿单一、有光泽，豆料打、均匀完	颜色杂、大小不均匀，碎粒、烂粒、霉

饮食服务中心新增原材料供应商入围服务

		整，较嫩。	粒、杂质。
31	四季豆	颜色翠绿、表面有细绒毛，豆荚细长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，容易断，无老筋。	有虫洞、斑点水锈腐烂萎焉，纤维明显、盘丝粗韧、豆荚粗壮。
32	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表面光滑，体硬不软、饱满。	发芽、青斑、萎焉、腐烂、坑多，有毛根、泥土、糙皮。
33	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
34	胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬是不软。	表面皱缩，刀伤、形裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠，泥土。
35	白萝卜	颜色为洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞，毛根、糙皮，泥土多，表面有黄斑或褐斑。
36	藕	表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩。	有外伤、断裂、褐斑、干菱。
37	西芹	叶翠绿、无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。	茎粗、叶黄，分支多。
38	山药	表皮呈淡黄、肉色，带有小须，切面肉质洁白，个大质坚。	粗细不均，有斑点、有硬伤，须毛较少，泥土较多，横切面肉质发黄。
39	娃娃菜	叶子嫩黄，菜帮薄，叶脉细，页面平整，微甜，味道无生性味。	叶子皱缩程度严重，呈扭曲状，页面不平整。
40	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁	发黄、发黑、干燥，豆壳多，断芽、烂

饮食服务中心新增原材料供应商入围服务

		白晶莹。	头、烂尾。	
42	绿豆芽	略呈黄色，不太粗，水分适中，无异味。	颜色发白，豆粒发蓝，芽茎粗壮，水分较多，有化肥的味道。	
43	红薯	颜色粉红或淡蓝色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、发软等。	
44	生姜	颜色淡黄、表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土。	
45	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短、挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落、柄粗长、颜色发黄。	
46	杏鲍菇	表面有丝状光泽，平滑、干燥、细纤维状，成熟后呈波浪状或深裂，菌肉白色，具有杏仁味，无乳汁分泌。	形体不完整，无光泽，菌肉有黑斑点，用手捏发粘，无弹性。	
47	平菇	形状整齐不缺边，颜色正常，质地肥厚，无杂味，菌伞的边缘向内卷曲。	伞形不完整，缺边，发粘，变味。	

## 附件 2: 《重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料供应商管理考核办法》

### 重庆大学后勤管理处饮食服务中心原材料供应商管理考核办法

#### 第一章 总则

##### 第一条 目的

为保证食品安全,提高服务质量,中心将阶段性的对原材料供应商进行考评,以鼓励供应商在产品质量、交货时效和服务态度等方面进行改善,优胜劣汰,从而提高工作效率,为师生服好务。

##### 第二条 使用范围

符合政府、学校相关程序开展的招标会所确定中标供应商。

##### 第三条 考评原则

采取公开、公平、公正的原则,由食堂、配送、质检、采购、中心领导组成考评组进行考评。

#### 第二章 供应商考核

##### 第四条 考核内容

考核仅针对实际供应货物的供应商进行考核。未供货的供应商以资质更新程度考核。

1. 供货资质: 主要为供应商相应资质是否齐全、原材料检验报告是否齐备、报账挂账及时与否等供应商相关材料的考核,由于该内容存于采购,该项主要为采购进行评分;
2. 送货质量: 主要为原材料货物品质是否合格、原材料相应票证是否齐全。
3. 服务态度: 主要为能否价格让利、整改有否效果、投诉情况、整改书次数、出现问题时配合解决的速度。

4. 送货及时性：主要为包装外观相应资质是否完整、数量规格是否准确、到货是否准时。

#### 第五条 考核评分

四项考核内容总分 100 分，供应商资质 20 分，产品质量 45 分，服务态度 15 分，送货及时 45 分。评分采取月评和年度评分方式分别进行。月评分由食堂、采购、配送填写，年评分分别由食堂、配送、采购、质检、中心领导多方填写组成。

食堂、质检、中心领导所填评分表分送货类别填写，配送、采购评分表分供应商填写。

#### 第六条 评分结果

1. 评分总分为 100 分；
2. 月评表占 60%，年评表占 40%；
3. 月评表由食堂、配送、采购填写，按食堂占 40%、采购占 40%、配送占 20% 汇总生成总分；
4. 年评表由食堂、配送、采购、质检、中心领导填写，按食堂占 30%、采购占 20%、配送占 30%、质检占 10%、中心领导占 10% 汇总生成总分；
5. 最终评分结果为供应商年度考评结果，该考评结果将实时通知到各供应商，同时，该考评结果也将影响供应商的送货资格，并纳入下一轮集中招投标的评比项；
6. 中心主任办公会有一票否决权。

**附件 3：《重庆大学后勤管理处饮食服务中心食堂原材料供应商反商业贿赂承诺书》**

**重庆大学后勤管理处饮食服务中心  
食堂原材料供应商反商业贿赂承诺书**

供应商名称:

法人代表:

地 址:

法人代表身份证号码:

为了规范重庆大学后勤管理处饮食服务中心经营秩序,维护公平竞争环境,确保就餐学生、供货商双方的根本利益。构建公正、公平、公开、透明的采供环境,我公司向重庆大学后勤管理处饮食服务中心郑重承诺如下:

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及相关法律、规章,合法进行正当商业交往。

二、在推销材料、产品过程中,不得以任何名义给予采购及相关人员回扣、提成等行为。不采取不正当手段获取商业机会或商业利益。

三、不向饮食中心采购及相关人员馈赠礼物、现金、有价证券及安排高档宴请、高消费娱乐、旅游活动。

四、若招标人员利用职务便利,向与饮食中心发生往来之供应商索取或接受任何利益与馈赠,供货商有义务向重庆大学饮食中心进行实名举报。经过核实,将取消与供货商的合作并拒绝付款,同时严肃处理相关经办人员,以上承诺自签定之日起生效。

法定代表人:

公司签章:

法定人身份证号码:

时 间:

附件4：《重庆大学后勤管理处饮食服务中心食堂原材料供应商质量安全服务承诺书》

重庆大学后勤管理处饮食服务中心  
食堂原材料供应商质量安全服务承诺书

为全校师生提供安全的食品是每一个食品生产供应经营者的法律责任，作为食品供应商，我们将通过行之有效的管理措施，确保食品安全。为此我们郑重承诺如下：

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，严格依照法律法规规定的标准要求从事生产经营活动，做到诚信守法经营。

二、积极配合采购单位及时提供合法有效的营业执照、税务登记证及生产经营许可证、产品第三方质量检验报告等必要证件资料，并保证资料的真实性。

三、保证产品的包装、运输，符合有关的卫生要求，不对产品造成污染。

四、应对验收不合格产品及时回收并进行补货，自愿承担给食堂生产经营造成的经济损失。

五、保证周到服务，严格按照饮食中心采供部的叫货量及送达时间、地点进行供货，不得随意更改，由此造成的经济损失自愿承担。

如违反上述承诺，本公司（个人）愿意承担相应的法律责任，并同意重大饮食中心取消与公司的合作。

本承诺在双方合作期间有效。

承诺单位：\_\_\_\_\_（盖章）

采购单位：\_\_\_\_\_（单位）

法定代表人签名：

负责人签名：

法定代表人身份证号码：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日