**重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司餐饮中心干副调料、粮油、蛋奶类配送服务项目**

**竞争性比选文件**

**重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司**

**2022年10月**

一、项目概况  
 重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司（以下简称“职培中心”）目前每日（工作日）员工用餐人数为120人左右，培训班用餐人数以实际业务量而定（预估费用60W左右），拟对职培中心餐饮中心日常所需的干副调料、粮油、蛋奶类配送服务面向社会进行公开比选，现由职培中心（以下简称“比选人”）对本项目进行比选，敬请参与投标。比选相关事项如下。  
    二、比选内容  
 本次比选内容包括但不限于：  
 1.全年365天向比选人餐饮中心提供干副调料、粮油、蛋奶类配送（种类清单详见附件1），本次比选择优选择供应商合作期限为1年，时间从中标人与比选人正式签订合同之日算起。

2.配送地点：重庆市璧山区璧城街道璧渝路329号。

3.配送时间：配送时间为供货日上午8：00前到达比选人指定地点（职培中心餐饮中心一楼）。如比选人需要临时补货、换货，中标人承诺在接到比选人通知后1小时内及时将货品送达比选人餐饮中心不另收取运费和附加费用。

4.配送流程：比选人将第二天所需干副调料、粮油、蛋奶类明细清单于开单日下午15：30前报给中标人,中标人供货日将净重干副调料、粮油、蛋奶类交比选人指定人员称重验收，干副调料、粮油、蛋奶类单品上下浮动重量应控制在该干副调料、粮油、蛋奶类报单数量的5%以内（不能分零干副调料、粮油、蛋奶类除外）。中标人尽量保证向比选人提供全项单品，如无法满足，需在开单日下午18：00前与比选人联系并经比选人确认，应保证比选人对菜品的要求，如需稀缺单品比选人应提前告知中标人备货，三次缺货或干副调料、粮油、蛋奶类质量出现严重问题比选人有权终止合同。

5.物资要求：中标人所供干副调料、粮油、蛋奶类需有重庆市专业权威机构出具的药检证明，应保证干副调料、粮油、蛋奶类净重使用率在90%以上，禁止供应水泡和变质干副调料、粮油、蛋奶类产品。

6.复核要求：中标人应于每次送货时提供送货单，每次送货时由双方共同核对来货数量、金额，并由职培中心签字确认后双方留档。

7.问题处理：如发现有质量问题，中标人应立即退换不合格货品，因质量问题造成人身损害，经国家相关部门鉴定后，确系中标人所提供货品造成的，由中标人按国家相关标准承担法律责任和赔偿责任，并赔偿由此给比选人造成的一切损失。如发现所供商品中有质量问题或缺斤少两的情况，中标人应按照所供有问题供货价值的3倍给予赔偿并立即退换不合格商品。

8.食品质量：因食品质量问题出现中毒等事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其它法律责任。

9.市场采价：中选人供货时应提供每日菜品单价清单，比选人于每月随机选择日期对中选人提供的单价清单进行市场采价对比。

10.结算方式：实行月结费用方式，当月产生的费用，在次月进行核对，并在第三个月支付。

11.质保金：中标人应在合同签订后5个工作日内向比选人交纳1万元的履约保证金。合同期结束后若无其它违约扣款事项，则全额归还。

三、投标人资质  
 1.投标人具有独立企业法人资格且为一般纳税人、持有合法有效的营业执照，营业执照范围包括具备干副调料、粮油、蛋奶类或农产品销售、配送资质；

2.投标人不得出现经营管理信誉受限或上公开平台信誉黑名单情形；

3.有专业配送车辆和人员；

4.如果投标人实质上不符合投标人资格要求，即使已领取比选函或已提交投标文件，比选人可以随时取消其投标或中标资格，比选人对投标人的一切损失不负任何责任；

5.本次比选不接受联合体投标。

四、最高限价及投标方式  
 1.本项目所有物资最高上限单价为重百超市璧山店挂牌价（不含打折商品）。投标人只需在投标函中填写挂牌价的下浮值；

1. 本次投标方式采用下浮比例值a（a≥0%,以单价限价为基础进行填报下浮比例值），即投标投标（下浮比例值a）≥0%，投标投标（下浮比例值a）保留两位小数，第三位四舍五入，否则按否决投标处理；
2. 具体金额根据比选人实际采购量及采购单价确定。

五、评审方法  
 本次比选采用最低价法中标进行评审，评标委员会按照投标由低到高的顺序推荐三名中标候选人，若出现不同投标人的投标相同时，则采用在评标现场抽签的方式确定其排名先后。

六、投标文件要求

1、投标文件包含内容如下：

（1）投标函需加盖投标人单位公章  
（2）法定代表人身份证明及法定代表人身份证复印件  
（3）授权委托书（若有）

（4）资格审查资料  
 a、投标人营业执照资料（需加盖投标人单位公章）  
 b、专业配送车辆和人员资料（需加盖投标人单位公章）  
 （5）其他资料（若有）（需加盖投标人单位公章）  
 2、投标文件的签署及密封

（1）编制完整的投标文件，用不褪色的材料书写或打印，投标文件中的任何改动之处应加盖单位章或由投标人的法定代表人或其授权代理人签字确认,否则，按废标处理。

（2）投标人将上述投标文件按要求填写和装订后，统一装入一个封套密封，包装外应注明投标单位，并在封套的封口处加盖申请人单位章。

七、投标文件的递交  
    投标文件递交的截止时间为2022年 10 月 18日10:00(北京时间)，投标文件必须于2022年 10 月 18 日10:00(北京时间)前递交至职培中心综合楼515办公室（重庆市璧山区璧城街道璧渝路329号）。

八、开标

1．开标方式：现场开标

2．开标时间：2022年 10 月 18 日，上午10:00 (北京时间)

3．开标地点：职培中心综合办公楼512室。  
 九、发布媒介及文件获取  
 （一）本次竞争性比选函文件将在重庆高速集团官网（http://www.cegc.com.cn/gw/newsInfoMenu.html?id=42&key=2）、重庆高速公路集团有限公司招投标管理平台（http://43.240.249.108:8088/PMS/）上发布的本项目竞争性比选公告中的获取方式（链接）自行下载。不管投标人是否下载，均视为已知晓竞争性比选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）竞争性比选公告及结果公示将在重庆高速集团官网（http://www.cegc.com.cn/gw/newsInfoMenu.html?id=42&key=2）、重庆高速公路集团有限公司招投标管理平台（http://43.240.249.108:8088/PMS/）上发布。  
 十、联系方式  
 比选人：重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司

地  址：重庆市璧山区璧城街道璧渝路329号

联系人：周老师 电 话：18983954003

重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司

餐饮中心干副调料、粮油、蛋奶类配送服务合同

甲方：重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司（以下简你“甲方”）

乙方： （以下简你“乙方”）

根据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国食品安全法》及其他相关法律法规，经甲、乙双方平等协商一致，签订本合同。

1. **项目概况**

1.乙方根据甲方要求，为甲方提供干副调料、粮油、蛋奶类等配送服务。

2.配送期限自2022年 月 日至 年 月 日。

3.下浮比例值

**第二条 双方权力和义务**

1.在订立本合同时，乙方须向甲方缴纳履约保证金¥10000.00元（大写：壹万元）整。

2.乙方全年365天向甲方餐饮中心提供干副调料、粮油、蛋奶类配送服务。

3.配送地点：重庆市璧山区璧城街道璧渝路329号。

4.配送时间：配送时间为供货日上午8：00前到达甲方指定地点（职培中心餐饮中心一楼）。如甲方需要临时补货、换货，乙方在接到甲方通知后1小时内及时将货品送达甲方餐饮中心不另收取运费和附加费用。

5.配送流程：甲方将第二天所需干副调料、粮油、蛋奶类明细清单于开单日下午15：30前报给乙方,乙方供货日将净重干副调料、粮油、蛋奶类交甲方指定人员称重验收，干副调料、粮油、蛋奶类单品上下浮动重量应控制在该干副调料、粮油、蛋奶类报单数量的5%以内（不能分零干副调料、粮油、蛋奶类除外）。乙方尽量保证向甲方提供全项单品，如无法满足，需在开单日下午18：00前与甲方联系并经甲方确认，应保证甲方对菜品的要求，如需稀缺单品甲方应提前告知乙方备货，三次缺货或干副调料、粮油、蛋奶类质量出现严重问题甲方有权终止合同。

6.物资要求：乙方所供干副调料、粮油、蛋奶类需有重庆市专业权威机构出具的药检证明农残检测证明，应保证干副调料、粮油、蛋奶类净重使用率在90%以上，禁止供应水泡和变质干副调料、粮油、蛋奶类。

7.复核要求：乙方应于每次送货时提供送货单，每次送货时由双方共同核对来货数量、金额，并由职培中心签字确认后双方留档。

8.问题处理：如发现有质量问题，乙方应立即退换不合格货品，因质量问题造成人身损害，经国家相关部门鉴定后，确系乙方所提供货品造成的，由乙方按国家相关标准承担法律责任和赔偿责任，并赔偿由此给甲方造成的一切损失。如发现所供商品中有质量问题或缺斤少两的情况，乙方应按照所供有问题供货价值的3倍给予赔偿并立即退换不合格商品。缺少货品超过甲方清单列举货品30%及以上，乙方除及时补齐相应货品外，还需向甲方承担因乙方缺货造成的全部损失（包括但不限于甲方因不能及时提供相关食品承担的与第三方的违约责任）。

9.食品质量：因食品质量问题出现中毒等事故，由乙方承担经济赔偿责任以及其它法律责任。

10.市场采价：乙方提供每日菜品单价清单，甲方根据实际情况随机到璧山重百超市进行采价对比。

11.结算方式：实行月结费用方式，当月产生的费用，在次月进行核对，并在第三个月支付。

**第三条 其他约定**

1.本合同自双方签字盖章之日起生效。在本合同期内，未经双方同意或其他法定事由，任何一方不得变更或中途解除合同。

2.如有未尽事宜，经甲乙双方协商，签订补充合同，与本合同具有同等法律效力。双方确认的订货单或传真件等均为本合同的有效组成部分。协商不成，由甲方所在地人民法院管辖。

3.双方来往函件，按照合同规定的地址以快递方式送达对方。如因地址、电话、传真号有变更时，应在变更后的24小时内书面通知对方。若因一方未履行通知义务而给另一双造成损失的，由未履行通知义务的一方承担违约的相关责任。

4.本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份。经双方签字盖章生效后，具同等法律效力。

甲方（盖章） 乙方（盖章）

签约代表： 签约代表：

地址：重庆市璧山区璧渝路329号 地址：

签约时间:2022年 月 日 签约时间：2022年 月 日

**附件1 ：投标文件格式**

**重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司餐饮中心干副调料、粮油、蛋奶类配送服务项目**

**报 价 文件**

**投标人： （盖单位章）**

**年 月 日**

1. **报 价 函**

重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司：

1、我方仔细研究了重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司餐饮中心干副调料、粮油、蛋奶类配送服务项目比选函的全部内容，愿意按照重百超市璧山店挂牌价下浮 %（不含打折食品）向重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司供应所需物资，供货物品符合国家标准或行业标准的规定，符合本项目的要求。

2、我方承诺在投标有效期内不修改、撤销本次投标的全部内容。

3、本次投标包括服务费、人工费、商品费用、运输费、税费、利润等直到用户正常使用为止的一切费用，比选人不再支付任何其它费用。

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

**二、法定代表人身份证明**

投标人名称：

单位性质：

地址：

成立时间： 年 月 日

经营期限：

姓名：（法定代表人签字） 性别： 年龄： 职务：

系 （投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人： （盖单位公章）

年 月 日

**注：1. 法定代表人的签字必须是亲笔签字，不得使用印章、签名章或者其它电子制版签名代替；**

**2. 需附上法定代表人身份证复印件；**

**三、授权委托书**

本人 （姓名）系 （投标人名称）的法定代表人，现委托 （姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改**重庆市交通行业职业培训中心有限责任公司餐饮中心干副调料、粮油、蛋奶类配送服务项目比选函文件**相关投标资料、编制合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：本项目投标有效期内。

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证明

投标人： （盖单位公章）

法定代表人： （签字）

身份证号码：

委托代理人： （签字）

身份证号码：

年 月 日

**注：授权人和被授权人的签字必须是亲笔签名，不得用印章、签名章或其他电子制版签名。投标申请人还需附上授权人和被授权人的身份证复印件。**

**四、资格审查资料**

1、投标人营业执照副本

2、配送车辆和人员资料

注：1、投标人应提供有效的企业营业执照副本复印件

2、资料要求均为清晰可辨的复印件。

**五、其他资料**

**附件1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **干副调料、粮油、蛋奶种类清单** | | | | | | | |
| **序号** | **品名** |  | **序号** | **品名** |  | **序号** | **品名** |
| 1 | 鸡蛋 | 27 | 八角 | 53 | 红豆 |
| 2 | 盐蛋 | 28 | 萝卜干 | 54 | 红苕干 |
| 3 | 白糖 | 29 | 绿豆 | 55 | 红糖 |
| 4 | 白芝麻 | 30 | 老鸭汤 | 56 | 红油萝卜干 |
| 5 | 陈醋 | 31 | 农家泡姜 | 57 | 胡椒面 |
| 6 | 川牌豆瓣 | 32 | 农家泡椒 | 58 | 花椒面 |
| 7 | 粗海椒面 | 33 | 糯米 | 59 | 花生米 |
| 8 | 大白豆 | 34 | 泡豇豆 | 60 | 黄豆 |
| 9 | 大红浙醋 | 35 | 泡椒沫 | 61 | 黄花园酱油 |
| 10 | 当归 | 36 | 茄子干 | 62 | 火锅底料 |
| 11 | 冬笋 | 37 | 青干花椒 | 63 | 鸡汁 |
| 12 | 豆豉 | 38 | 鸡精 | 64 | 加碘盐 |
| 13 | 番茄酱 | 39 | 白醋 | 65 | 老干妈豆豉 |
| 14 | 飞马味精 | 40 | 食粉 | 66 | 盐菜片 |
| 15 | 风车生粉 | 41 | 食盐 | 67 | 藤椒油 |
| 16 | 干大木耳 | 42 | 手工蒸肉粉 | 68 | 野藤粉丝 |
| 17 | 干饭豆 | 43 | 水豆豉 | 69 | 鱼露 |
| 18 | 干海带 | 44 | 泡菜 | 70 | 玉米糁 |
| 19 | 干海椒节 | 45 | 酸萝卜 | 71 | 圆苕粉条 |
| 20 | 干面 | 46 | 土泡姜 | 72 | 榨菜丝 |
| 21 | 干小木耳 | 47 | 土泡青椒 | 73 | 蒸肉粉 |
| 22 | 海白菜 | 48 | 十三香 | 74 | 紫菜 |
| 23 | 海带丝 | 49 | 细海椒面 | 75 | 色拉油 |
| 24 | 耗油 | 50 | 面粉 | 76 | 大米 |
| 25 | 老抽 | 51 | 小米 | 77 | 酸奶 |
| 26 | 生抽 | 52 | 盐菜 | 78 | 纯牛奶 |