**南京校区三楼教工食堂食材采购**

****

**招标文件（征求意见稿）**

**项目编号：金学问-JY-2025-001**

**标段编号：金学问-JY-2025-001/1/2/3**

**招标人：镇江金学问教育培训有限公司**

**招标代理机构：南京苏宁工程咨询有限公司**

**日期：二〇二五年二月**

**第一章 投标邀请**

项目所在地区：江苏省，南京市

**一、招标条件**

本南京校区三楼教工食堂食材采购已由项目审批/核准/备案机关批准，项目资金来源为国有资金：317.96521万元，招标人为镇江金学问教育培训有限公司。本项目已具备招标条件，现招标方式为公开招标。

**二、项目概况和招标范围**

规模：南京校区三楼教工食堂食材采购，具体内容详见采购文件。

范围：本招标项目划分为 4 个标段，本次招标为其中的：

肉、禽类、水产品类

蔬菜、豆制品、水果类

粮油、调味料、干货、牛奶饮料类

冷冻制品类

**三、投标人资格要求**

肉、禽类、水产品类：

1.具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照复印件；投标人为自然人的，提供其身份证复印件）；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年度或2024年度的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表）复印件，或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明复印件，成立不满一年的无须提供）；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或相关加盖公章的书面声明）；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次采购活动前半年内（至少一个月）依法缴纳税收（企业代缴的个人所得税除外）和社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明的复印件，根据国家相关政策免缴或迟缴的需提供相关证明材料））；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。本条所称重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。投标人在参加采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加采购活动，期限届满的，可以参加采购活动）；

6.法律、行政法规规定的其他条件：

6.1.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

6.2.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.3.拒绝列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参与政府采购活动。招标代理机构将在投标文件提交截止时间后，通过“中国政府采购网”、“信用中国”网站等渠道查询投标人信用记录并保存。

7.投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供有效期内的证明材料复印件并加盖公章）

蔬菜、豆制品、水果类：

1.具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照复印件；投标人为自然人的，提供其身份证复印件）；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年度或2024年度的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表）复印件，或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明复印件，成立不满一年的无须提供）；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或相关加盖公章的书面声明）；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次采购活动前半年内（至少一个月）依法缴纳税收（企业代缴的个人所得税除外）和社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明的复印件，根据国家相关政策免缴或迟缴的需提供相关证明材料））；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。本条所称重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。投标人在参加采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加采购活动，期限届满的，可以参加采购活动）；

6.法律、行政法规规定的其他条件：

6.1.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

6.2.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.3.拒绝列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参与政府采购活动。招标代理机构将在投标文件提交截止时间后，通过“中国政府采购网”、“信用中国”网站等渠道查询投标人信用记录并保存。

7.投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供有效期内的证明材料复印件并加盖公章）

粮油、调味料、干货、牛奶饮料类：

1.具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照复印件；投标人为自然人的，提供其身份证复印件）；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年度或2024年度的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表）复印件，或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明复印件，成立不满一年的无须提供）；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或相关加盖公章的书面声明）；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次采购活动前半年内（至少一个月）依法缴纳税收（企业代缴的个人所得税除外）和社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明的复印件，根据国家相关政策免缴或迟缴的需提供相关证明材料））；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。本条所称重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。投标人在参加采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加采购活动，期限届满的，可以参加采购活动）；

6.法律、行政法规规定的其他条件：

6.1.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

6.2.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.3.拒绝列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参与政府采购活动。招标代理机构将在投标文件提交截止时间后，通过“中国政府采购网”、“信用中国”网站等渠道查询投标人信用记录并保存。

7.投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供有效期内的证明材料复印件并加盖公章）

冷冻制品类：

1.具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照复印件；投标人为自然人的，提供其身份证复印件）；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年度或2024年度的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表）复印件，或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明复印件，成立不满一年的无须提供）；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或相关加盖公章的书面声明）；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次采购活动前半年内（至少一个月）依法缴纳税收（企业代缴的个人所得税除外）和社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明的复印件，根据国家相关政策免缴或迟缴的需提供相关证明材料））；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。本条所称重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。投标人在参加采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加采购活动，期限届满的，可以参加采购活动）；

6.法律、行政法规规定的其他条件：

6.1.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

6.2.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.3.拒绝列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参与政府采购活动。招标代理机构将在投标文件提交截止时间后，通过“中国政府采购网”、“信用中国”网站等渠道查询投标人信用记录并保存。

7.投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供有效期内的证明材料复印件并加盖公章）

本项目 不允许 联合体投标。

**四、招标文件的获取**

时间：2025年X月X日上午09:00至2025年X月X日17:00

获取方式：线上支付：标段一网址为：https://njsnzx.cn/#/detail?id=1336；标段二网址为：https://njsnzx.cn/#/detail?id=1337；标段三网址为：https://njsnzx.cn/#/detail?id=1338；标段四网址为：https://njsnzx.cn/#/detail?id=1339；凡有意参加者，请于上述时间内登录网址（免费注册）根据平台提示完成对应标段招标（采购）文件线上支付事宜。获取者应充分考虑所需时间，获取招标（采购）文件时间截止后不再接受提交的支付购买。平台提交为一次性工作请确认信息后再提交，若有需要查询支付状态可用注册手机号登录网址：https://njsnzx.cn/查询。支付状态成功后，与采购代理机构联系至南京市鼓楼区中山路99号12楼1212室领取纸质盖章版招标（采购）文件，电子版招标（采购）文件可在平台获取（电子版招标（采购）文件与纸质盖章版招标文件具有同等法律效力）。

未按照上述要求合法获取对应标段招标（采购）文件的，招标（采购）人将不予受理其对应标段的投标（响应）。

售价：300.00元/标段，本公告包含的招标（采购）文件售价总和。

**五、投标文件的递交**

递交截止时间：2025年X月X日X时X分

递交方式：南京市鼓楼区中山路99号12楼1212室二楼会议室纸质文件递交

**六、开标时间及地点**

开标时间：2025年X月X日X时X分

开标地点：南京市鼓楼区中山路99号12楼1212室二楼会议室

**七、其他**

（一）项目信息

1.项目名称：南京校区三楼教工食堂食材采购

2.项目编号：金学问-JY-2025-001

3.预算金额：317.96521万元（标段一：116.954万元；标段二：81.018元万元；标段三：70.30521万元；标段四：49.6880万元）

4.最高限价：本项目采用折扣报价方式，投标折扣超过100%的视为无效投标。

6.采购需求：（1）南京校区三楼教工食堂食材采购，具体内容详见招标文件第四章项目需求。（2）本项目共计4个标段，标段一：肉、禽类、水产品类（标段编号：金学问-JY-2025-001/1）；标段二：蔬菜、豆制品、水果类（标段编号：金学问-JY-2025-001/2）；标段三：粮油、调味料、干货、牛奶饮料类（标段编号：金学问-JY-2025-001/3）；标段四：冷冻制品类（标段编号：金学问-JY-2025-001/4））。投标人可参加任意标段或全部标段的投标，投标人参加多标段投标的须按标段分别制作投标文件，但最多只能中标其中两个标段。标段评审顺序按标段一至标段四的顺序进行，如投标人已在两个标段中被推荐为第一中标候选人之后，仍然参加后续其他标段的评审，但是在后续其他标段中不能被推荐为中标候选人。

7.合同履行期限：标段一：两年（2025年4月30日至2027年4月29日），合同一年一签；标段二：两年（2025年4月30日至2027年4月29日），合同一年一签；标段三：两年零一个月（2025年3月30日至2027年4月29日），合同一年一签；标段四：两年（2025年4月30日至2027年4月29日），合同一年一签。

（二）公告期限：自本公告发布之日起5个工作日。

（三）本项目以江苏招标投标公共服务平台（https://www.jszbtb.com/）发布的公告为准。

（四）集中考察或答疑：本项目不组织集中考察或答疑。

（五）投标文件份数：一式伍份（壹份正本、肆份副本），电子版投标文件壹份（一般应为PDF格式、U盘形式或光盘形式，随纸质正本文件一并提交）。当纸质正本文件和电子版文件不一致时，以纸质正本文件为准。电子版文件用于存档，投标人需承担前述不一致造成的不利后果。每份纸质文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本不符，以正本为准。

**八、监督部门**

本招标项目的监督部门为/。

**九、联系方式**

招标人：镇江金学问教育培训有限公司

地址：南京市浦口区百合路248号

联系人：张老师

电话：025-69882150

招标代理机构：南京苏宁工程咨询有限公司

地址：南京市鼓楼区中山路99号12楼1212室

联系人：陆工

电话：025-84205129

请贵单位领取本次招标文件后，认真阅读各项内容，进行必要的投标准备，按文件的要求详细填写和编制投标文件，并按以上确定的时间、地点准时参加投标。

**第二章 投标人须知**

**一、总则**

**1、适用范围**

1.1 本招标文件仅适用此项目。

**2、定义**

2.1 “招标人”是指镇江金学问教育培训有限公司。

2.2 “投标人”“供应商”是指参加投标竞争，并符合招标文件规定资格条件的法人、其他组织或者自然人。

2.3 “招标代理机构”是指南京苏宁工程咨询有限公司。

2.4 “用户或使用单位”是指使用服务的单位。

**3、政策功能：无**

**二、招标文件**

**4、招标文件组成**

4.1 招标文件组成：投标邀请、投标人须知、评标标准、采购需求、合同主要条款及格式、投标文件格式及附件等。

4.2 招标的最小单位是标段。招标货物数量及技术要求中未分标段的，投标人对要求提供的货物不得部分投标；招标货物数量及技术要求中已经分标段的，应当以标段为单位投标。

4.3 招标文件如果要求投标人提交备选投标方案的，投标人可以提交备选方案；否则，备选方案将被拒绝。

**5、招标文件的澄清、修改**

5.1 招标代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，将在招标文件要求提交投标文件截止时间**十五日**前，在原招标公告媒体发布更正公告，该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

5.2 招标代理机构在招标文件要求提交投标文件截止时间前，有权决定延长投标截止时间和开标时间，并在原采购信息发布媒体上发布更正公告。

5.3 投标人应在投标截止时间前关注原采购信息发布媒体上有关本招标项目有无更正公告。

**三、投标**

**6、投标文件的语言、计量单位、货币和编制**

6.1 投标人提交的投标文件、技术文件和资料，包括图纸中的说明，以及投标人与招标代理机构就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标文件中若有英文或其他语言文字的资料，应提供相应的中文翻译资料。对不同文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

6.2 投标人所使用的计量单位应为国家法定计量单位。

6.3 投标人应用人民币报价。

6.4 投标文件应字迹清楚、内容齐全、不得涂改。如有修改，修改处须有投标人公章和法定代表人（负责人）或其授权的投标人代表签字。

6.5 投标文件应按照招标文件规定的顺序，统一用A4规格幅面双面打印、装订成册并编制目录，由于编排混乱导致投标文件被误读或查找不到，责任由投标人承担。

6.6 投标人应在投标文件中写清相应的项目编号、项目名称、投标人全称、地址、电话、传真等。

7**、联合投标**

本次招标不接受联合体投标，不接受分包、转包。

**8、投标费用**

8.1 投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的费用。

8.2 代理费用按《江苏省招标代理服务收费的指导意见》（苏招协【2022】002号）招标代理服务费率计算方法的基准价乘以40%计算。

8.3 代理服务费由各标段中标人在收到采购代理发放的中标通知书之前需将代理服务费支付到招标代理机构。

**9、投标文件组成**

9.1 投标人应当根据招标文件要求编制投标文件，投标文件应对招标文件提出的要求和条件作出实质性响应，并在《商务条款偏离表》和《技术条款偏离表》等处逐条标明满足与否。

9.2 投标人根据招标文件载明的标的采购项目实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作交由他人完成的，应当在投标文件中载明。

9.3 投标文件由商务部分、技术部分、价格部分，以及其他部分组成。

**10、投标文件的商务部分**

10.1 商务部分是证明投标人有资格参加投标和中标后有能力履行合同的文件，这些文件应能满足招标的要求，包括但不限于下列文件，其中加**“★”**项目不得有缺失或无效。

（1）★投标函（投标申请及声明）；

（2）★法定代表人授权委托书及委托代理人的身份证复印件；

（3）★第一章投标邀请中三、投标人资格要求规定的证明文件；

（4）★《商务条款偏离表》；

（5）投标人认为需要提供的其他资格证明文件和商务资料。

**11、投标文件的技术部分**

11.1 技术部分是证明投标人提供的服务是合格的、并符合招标文件要求的证明文件，以及对投标报价表中的服务的详细说明，这些文件可以是文字资料、图纸和数据等。

11.2 若技术性能无特殊说明，则按国家有关部门最新颁布的标准及规范为准；

11.3 提供的服务如与招标文件要求有不符之处，应说明其差别之所在，并在《技术条款偏离表》中逐条予以说明。

11.4 投标文件应按照招标文件要求提供技术资料、文件和有关证明，包括但不限于下列文件，其中加**“★”**项目不得有缺失或无效：

（1）★《技术条款偏离表》；

（2）技术说明或服务方案；

（3）投标人拟投入本项目的设备、人员情况一览表；

（4）投标人认为需要提供的其他技术资料。

**12、投标文件的价格部分**

12.1价格部分是对投标服务价格构成的说明，每一项服务仅接受一个价格。

12.2报价应包含完成本服务项目发生的所有含税费用、支付给员工的工资和国家强制缴纳的各种社会保障资金，以及投标人认为需要的其他费用等。

12.3投标人的任何错漏、优惠、竞争性报价不得作为减轻责任、减少服务、增加收费、降低质量的理由。

12.4投标人应在《开标一览表》、《分项报价表》等标明提供服务的单价、总价以及分项报价。投标人系小企业（含小型、微型企业），并由本企业提供服务，须在《开标一览表》、《分项报价表》中注明，投标人应当如实申报，否则评标委员会有权取消其小微企业优惠政策。

**13、投标文件的其他部分**

13.1其他部分由投标人根据编制投标文件需要提供的其他相关文件。

**14、投标保证金**

无

**15、投标有效期**

**15.1 自开标之日起90天内投标有效。**

15.2 在特殊情况下，在原投标有效期截止之前，招标代理机构可要求投标人同意延长投标有效期，这种要求与答复均以书面形式提交。

**16、投标文件的份数、签署**

16.1 投标人应严格按照招标文件要求的份数准备投标文件，每份投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本不符，以正本为准。

16.2 投标文件正本中，除招标文件规定的可提交复印件外，其他文件均须提交原件，文字材料需打印或用不褪色墨水书写。投标文件的正本须经法定代表人或经正式授权并对投标人有约束力的委托代理人签字和加盖投标人公章。本招标文件所表述（指定）的公章是指法定名称章，不包括合同专用章、业务专用章等印章。

16.3 除投标人对错处做必要修改外，投标文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改错漏处，必须由投标文件签署人签字或盖章。

**17、投标文件的密封和递交**

17.1 投标人应当将投标文件密封；

17.2 投标人应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间前，将密封的投标文件送达投标地点。

**18、有下列情形之一的投标文件将拒收：**

18.1 逾期送达或者未按照招标文件要求密封的投标文件，招标人、招标代理机构将拒收。

**19、投标文件的修改和撤回**

19.1 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或撤回，并书面通知招标代理机构。补充、修改的内容应当按照招标文件要求签署、盖章、密封后，并作为投标文件的组成部分。

19.2 投标截止时间之后，投标文件不得撤回。

**四、开标、评标与确定中标人**

**20、开标**

20.1 招标代理机构将在招标文件确定的时间和地点进行公开开标。投标人应委派代表准时参加，参加开标的代表须签名报到以证明其出席。

20.2 开标时，招标代理机构将邀请投标人代表检查投标文件的密封情况，经确认无误后，由招标代理机构工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格（或投标费率）、招标文件允许提供的备选投标方案和投标文件规定的其他主要内容。

20.3 未宣读的投标价格、价格折扣和招标文件允许提供的备选投标方案等实质性内容，评标时不予承认。

20.4 开标时，《开标一览表》（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以《开标一览表》（报价表）为准。

20.5 投标文件、《开标一览表》（报价表）中报价的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准。

20.6 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以《开标一览表》（报价表）的总价为准，并修改单价；

20.7 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；

20.8 同时出现20.4-20.7中两种以上不一致的，按照20.4-20.7的顺序修正。修正后的报价由法定代表人或其授权的代表签字确认后产生约束力，投标人不确认的，投标无效。

20.9 对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

20.10 重新招标二次后投标截止时间结束后参加投标的投标人不足三家的，除采购任务取消情形外，招标人报相关部门批准后，可变更为竞争性谈判、竞争性磋商或者单一来源方式采购。如果变更为竞争性谈判或竞争性磋商采购的，招标代理机构根据招标文件中的采购需求编制竞争性谈判文件或竞争性磋商文件，只与该两家投标人进行竞争性谈判采购或竞争性磋商。

**21、评标**

**21.1 评标组织**

21.1.1评标工作由招标代理机构负责组织，具体评标事务由依法组建的评标委员会负责，并独立履行下列职责：

（1）审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

（2）要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

（3）对投标文件进行比较和评价；

（4）根据招标人委托协议直接确定中标人；

（5）向招标人、监督部门报告评标中发现的违法行为。

21.1.2 评标委员会由招标人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，独立开展评审工作。

**21.2 评标程序**

**21.2.1 投标文件的资格审查。**

21.2.1.1 招标人代表或者招标代理机构将依法对投标人的资格进行审查。

21.2.1.2 资格审查：依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明文件进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

21.2.1.3 在进行资格审查的同时，将在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）对投标人是否被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的情况进行查询，以确定投标人是否具备投标资格。查询结果将以网页打印的形式留存并归档。

21.2.1.4 投标文件有下列情况之一的，在资格审查时按照无效投标处理：

（1）不具备招标文件中规定的资格条件的；

（2）投标人被信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的。

**21.2.2 投标文件的符合性审查。**

21.2.2.1 评标委员会将依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

21.2.2.2 实质性要求是指本招标文件中用带星号（“★”）的商务和技术要求。

21.2.2.3 如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评标委员会将予以拒绝，投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为实质性响应的投标。

21.2.2.4 投标文件有下列情况之一的，在符合性审查时按照无效投标处理：

（1）未按照招标文件规定要求密封、签署、盖章的；

（2）投标总价超出采购预算金额或者最高限价的；

（3）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（4）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（5）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（6）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（7）不同投标人的投标文件相互混装；

（8）投标文件含有招标人不能接受的附加条件的；

（9）评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，未在评标现场合理的时间内提供书面说明或相关证明材料，不能证明其报价合理的；

（10）同一法人公司下的两家或多家分公司不得同时参与本项目投标；

（11）投标文件没有响应招标文件实质性要求的。

（11）不符合法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

21.2.2.5 在评标期间，出现符合专业条件的投标人或者对招标文件作出实质性响应的投标人不足三家情形的，比照 20.10 款执行。

21.2.2.6 有下列情形之一的予以废标，同时将废标理由通知所有投标人：

（1）符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质性响应的投标人不足三家的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）投标人的报价均超过了采购预算或最高限价的，招标人不能支付的；

（4）因重大变故，采购任务取消的；

（5）投标文件存在歧义、重大缺陷，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的。

21.2.3 投标文件的进一步评审。

21.2.3.1 评标委员会将对确定为实质性响应的投标文件进行进一步评审，看其是否有计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

（1）如果用数字表示的金额和用文字表示的金额不一致时，应以文字表示的金额为准进行修正；

（2）当单价与数量的乘积和总价不一致时，以单价为准进行修正。只有在评委会认为单价有明显的小数点错误时，才能以标出的总价为准，并修改单价。

21.2.3.2 评标委员会将按上述修正错误的方法调整投标文件中的投标价，调整后的价格应对投标人具有约束力。如果投标人不接受修正后的价格，则其投标将被拒绝。

21.2.3.3 评委会将允许修正投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致的或不规则的地方，但这些修改不能影响任何投标人相应的名次排列。

21.2.3.4 澄清有关问题。对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者明显文字错误的内容，评标委员会可以要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明、补正应当采用书面形式，由其授权代表签字，但不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

21.2.3.5 比较与评价。按照招标文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投 标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

21.3 评标方法和标准

21.3.1 采用综合评分法。是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

21.3.2 综合评分的主要因素是：价格、技术、商务等。

21.3.3 评分标准详见文件第三章。

**22、确定中标人**

22.1 每个标段，评标委员会根据投标人总得分由高到低的顺序推荐前三名作为中标候选人。总得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。总得分及投标报价相同的，按技术得分由高到低顺序排列。总得分及投标报价相同，且技术得分仍相同的，由评标委员会采取随机抽取方式确定中标候选人，招标人或评标委员会经招标人授权后按中标候选人顺序确定一名中标人。投标人可参加任意标段或全部标段的投标，投标人参加多标段投标的须按标段分别制作投标文件，但最多只能中标其中两个标段。标段评审顺序按标段一至标段四的顺序进行，如投标人已在两个标段中被推荐为第一中标候选人之后，仍然参加后续其他标段的评审，但是在后续其他标段中不能被推荐为中标候选人。

22.2 中标人将在采购信息发布媒体上公告，中标人及时到招标代理机构领取《中标通知书》。

22.3 中标通知书对招标人和中标人具有同等法律效力。

22.4 中标通知书发出后，中标人无正当理由不与招标人签订合同的；情节严重的，招标人将其列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加招标人组织的采购活动，并予以通报。

22.5 招标代理机构和评标委员会对未中标的投标人不作未中标原因的解释。

22.6 所有投标文件都将作为档案保存，不论中标与否，招标代理机构均不退回。

**23、编写评标报告**

23.1 评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。

**24、评标过程的保密性**

24.1 招标代理机构将采取必要措施，保证评标在严格保密的情况下进行。

24.2 任何单位和个人不得非法干预、影响评标办法的确定，以及评标过程和结果。

24.3 凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料等，均不向投标人及与评标无关的其他人员透露。

**五、签订合同**

**25、签订合同**

25.1 招标人应当自中标通知书发出之日起30日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定事项和中标人投标文件作实质性修改。

25.2 招标人不得向中标人提出任何不合理的要求作为签订合同的条件，不得与中标人私下订立背离合同实质性内容的协议。

25.3 中标人拒绝与招标人签订合同，或因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，招标人可以按照评审报告中的得分高低顺序，确定下一顺序投标人为中标人，也可以重新开展采购活动。

25.4 采购合同履行中，招标人需追加合同标的项下服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与投标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

**六、询问、质疑、投诉和诚实信用**

**26、询问**

26.1 投标人对招标活动事项有疑问的，可以向招标代理机构或招标人提出询问，招标代理机构或招标人将在两个工作日内作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密**。**

**27、质疑**

27.1 投标人认为招标文件、采购过程和中标结果使自己的合法权益受到损害的，可以在知道或者应当知道其权益受到损害之日起七个工作日内，将质疑文件原件以书面形式送达招标代理机构。质疑投标人在法定质疑期内应当一次性提出针对同一招标环节的质疑事项，否则招标代理机构将拒绝受理。

27.2 质疑投标人是指直接参加本次投标活动对应标段的投标人，未参加投标活动的投标人或在投标活动中自身权益未受到损害的投标人所提出的质疑不予受理。

27.3 质疑必须以参加投标的投标人法定代表人（负责人）或授权代表（投标文件中所确定的）原件送达的方式提交，否则，招标代理机构有权不予受理。

27.4 上述应知其权益受到损害之日是指：

（1）对招标文件提出质疑的，为招标文件公告期限届满之日起计算；

（2）对采购过程提出质疑的，自采购程序环节结束之日起计算；

（3）对中标结果提出质疑的，自中标结果公告期限届满之日起计算。

27.5 质疑文件应包括以下主要内容，并按照“谁主张、谁举证”的原则，附上相关证明材料。否则，招标代理机构或招标人不予受理：

（1）质疑项目名称、项目编号、标段号、招标公告发布时间、开标时间；

（2）提起质疑的日期、具体的质疑事项及事实根据（具体条款）；

（3）认为自己合法权益受到损害或可能受到损害的相关证据材料。质疑相关证明材料中如涉及到产品功能或技术指标的，应出具相关证明文件；

（4）质疑投标人名称、地址、邮编、联系人、联系电话（包括座机、手机、传真号码等）；

（5）质疑文件应当署名，质疑人为自然人的，应当由本人签字并附有效身份证明；质疑人为法人或分支机构或其他组织的，应当由法定代表人（负责人）签字并加盖单位公章。

（6）投标人委托代理质疑的，应当向被质疑人提交授权委托书，并载明委托代理的具体权限和事项。

27.6 招标代理机构在收到投标人的书面质疑后将及时组织调查核实，在七个工作日内作出答复，并以书面或在网站公告形式通知质疑投标人和其他有关投标人，答复的内容不涉及商业秘密。招标代理机构遵循“谁过错谁负担”的原则，有过错的一方承担调查论证费用。

**28、投诉**

28.1 质疑投标人对招标代理机构的答复不满意，或招标代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后**十五个工作日内**向相关部门投诉。

**29、诚实信用**

29.1 投标人之间不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害招标人和其他投标人的合法权益。

29.2 投标人不得以向招标代理机构工作人员、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。经查实投标人有此行为的，管理部门将投标人列入不良行为记录名单，按照有关规定处理。

29.3 投标人提出书面质疑必须有理、有据，不得虚假质疑和恶意质疑，并对质疑内容的真实性承担责任。一经查实，招标代理机构有权依据有关规定，报请监管部门对该投标人进行相应的行政处罚并在网站上予以公示。如果投标人或者其他利害关系人通过捏造事实、伪造证明材料等方式提出质疑，干扰采购活动正常进行的，属于严重不良行为，招标代理机构将提请相关部门将其列入不良行为记录名单，并依法予以处罚。

29.4 投标人不得虚假承诺，否则，按照提供虚假材料谋取中标处理。

29.5 投标人应自觉遵守开标、评标纪律。

**第三章 评标标准**

**一、评标方法与原则**

本项目采用综合评分法，评分统计方法采用百分制（满分100分），将全部评委评分直接进行算术平均，小数点后保留2位。评标委员会根据投标人总得分由高到低的顺序推荐前三名作为中标候选人。总得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。总得分及投标报价相同的，按技术得分由高到低顺序排列。总得分及投标报价相同，且技术得分仍相同的，由评标委员会采取随机抽取方式确定中标候选人，招标人或评标委员会经招标人授权后按中标候选人顺序确定一名中标人。

投标人可参加任意标段或全部标段的投标，投标人参加多标段投标的须按标段分别制作投标文件，但最多只能中标其中两个标段。标段评审顺序按标段一至标段四的顺序进行，如投标人已在两个标段中被推荐为第一中标候选人之后，仍然参加后续其他标段的评审，但是在后续其他标段中不能被推荐为中标候选人。

**二、评标标准**

**标段一：肉、禽类、水产品类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素** | **评分标准** | **分值** |
| **1** | **价格**  **（30分）** | 采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且**投标折扣**最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。本项目其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标折扣）×30（小数点保留两位）。 | **30** |
| **2.1** | **服务方案**  **（40分）** | **配送管理方案：**  评委根据投标人提供的食材配送管理方案（**包括但不限于配送能力、服务流程、特色服务、库存不足解决方案，以及配送过程中安全保障措施等**）进行综合评分：  方案全面、合理、可操作性强的得10 分；  方案齐全、具有实际可操作性的得7分；  方案考虑的相对不够全面，但依旧具备可行性的得4分；  方案不全面，可操作性较低的得1分；  未提供方案的不得分。 | **10** |
| **2.2** | **应急事件处理方案：**  评委根据投标人提供的应急事件处理方案（**包括但不限于恶劣天气供应、紧急补货处理、食品安全事件处理措施、突发食品疫情防控措施、售后服务等**）进行综合评分：  方案全面、合理、时效性强且有切实可行的保证措施的得10 分；  方案齐全、时效性较强、保证措施可行性较强的得7分；  方案考虑的相对不够全面，时效性一般但保证措施依旧具备可行性的得4分；  方案不全面，时效性、可操作性较低的得1分；  未提供方案的不得分。 | **10** |
| **2.3** | **质量保障措施和服务承诺：**  评委根据投标人提供食材质量保障措施及质量保证服务承诺进行综合评分：  对本项目有积极支持的态度、质量保证及服务承诺内容完整明确且有较为实际的措施的得10分；  对本项目有较积极支持的态度、质量保证及服务承诺内容较完整明确且有较为实际的措施的得7分；  质量保证及服务承诺内容一般、可行性一般的得4分；  质量保证及服务承诺不够明确、制度措施不够结合实际的得1分；  未提供质量保障措施或服务承诺不得分。 | **10** |
| **2.4** | **采购渠道方案：**  评委根据投标人提供的供货渠道（可提供产品来源渠道说明或证明、产品品牌质量或经销资质、进货发票或合同等相关证明材料）进行综合评分：  所供货品具有可追溯性供货渠道正规、证明材料丰富，质量符合采购要求得5分；  供货渠道较正规、证明材料较丰富，质量较符合采购要求得3分；  供货渠道不清晰、证明材料一般，质量基本符合采购要求得1分；  未提供方案的不得分。 | **5** |
| **2.5** | **文档建立管理方案：**  评委根据投标人提供的文档建立管理方案进行综合评分：  文档建立管理方案中服务过程记录全面，票据保管及相关文件管理归档规定明确合理的得5分；  文档建立管理方案中服务过程记录较全面，票据保管及相关文件管理归档规定较明确的得3分；  文档建立管理方案中服务过程记录全面性、票据保管及相关文件管理归档规定明确合理性一般的得1分；  未提供方案的不得分。 | **5** |
| **3.1** | **项目团队**  **（4分）** | 本项目需明确项目负责人1名，团队所有成员（含项目负责人和长期驻本地人员）不少于6人，投标人需提供人员配置名单及具体负责事项，项目负责人及团队所有成员必须是投标人的正式员工，投标人须提供健康证、劳动合同、投标前近6个月的社会保险证明，满足上述要求，并提供相关证明材料复印件得3分，未提供团队服务人员名单及相关证明材料或不符合要求不得分。 | **3** |
| **3.2** | 投标人具备应急服务能力，且有长期驻本地人员，有一定的处理紧急情况的经验，同时为保证食材的卫生安全，能够接到采购人通知后2小时内赶到项目现场，提供承诺书得1分，未提供承诺书或承诺书内容不符合要求的不得分。 | **1** |
| **4.1** | **履约能力**  **（7分）** | **经营场所要求**  （1）为保证投标人供货能力及食材的新鲜度，能承诺满足采购方1小时内应急补货任务的得1分。**（需提供承诺书，未提供承诺书或未按要求提供不得分）**  （2）投标人在学校周边20公里范围内具有经营场所或承诺中标后10个工作日内在学校周边20公里范围内设立经营场所的得2分**（经营场所可以是门店，也可以是农贸市场摊位）。**  （需提供自有产权证明或租赁合同或承诺书复印件并加盖公章，产权证书或租赁合同需在有效期，原件备查，不提供或未按要求提供证明材料不得分。**投标人应对投标文件中提供的证明材料和相关承诺书的真实性负责，如有虚假，一经查实，采购人有权没收其履约保证金，或取消其中标资格并追究其相应的违约责任**） | **3** |
| **4.2** | **车辆设备要求**  为满足食堂的配送任务，投标人具有自有或租赁配送车辆的（其中至少含冷藏车辆1辆，否则本项不得分），每提供一台车辆得1分，最多得4分。  **注：需提供车辆购买发票（车辆隶属于投标单位，个人购买的车辆不予计分）或租赁证明（投标人签订的在有效期内的租赁合同，车辆承租单位营业执照）、车辆行驶证、车辆正面及内部照片（必须体现车牌号，车牌号须与车辆行驶证一致）等证明材料复印件并加盖公章，未提供或不符合要求不得分。** | **4** |
| **5** | **检测报告**  **（6分）** | 投标人提供所投标段产品有第三方检测机构出具的产品检验报告或检测报告或检疫合格证明，每提供1 份得2分，最多得6分。（需提供相关证明材料并加盖公章，原件备查，未提供或不符合要求不得分） | **6** |
| **6** | **业绩**  **（8分）** | 投标人自2022年1月1日（含）以来，具有学校或类似食堂食材供货项目业绩的，每提供1个业绩得2分，最多得8分。**（需提供合同或中标通知书复印件加盖公章，未提供证明材料或不符合要求不得分，原件备查）** | **8** |
| **7** | **满意度评价**  **（5分）** | 投标人自2022年1月 1（含）以来，具有类似学校或类似食堂食材供货项目被服务单位证明合同履行优秀或满意的评价证明材料的，每提供1份得2.5分，最高得5分。**（提供加盖被服务单位公章的评价证明材料，未提供证明材料或不符合要求不得分，原件备查**）。 | **5** |
| **8** | **合计** |  | **100** |

**说明：**

**1.投标人必须在投标文件中逐条响应上述评标办法细则并提供有效证明材料并列明索引，否则将可能导致不得分。**

**标段二：蔬菜、豆制品、水果类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素** | **评分标准** | **分值** |
| **1** | **价格**  **（30分）** | 采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且**投标折扣**最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。本项目其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标折扣）×30（小数点保留两位）。 | **30** |
| **2.1** | **服务方案**  **（40分）** | **配送管理方案：**  评委根据投标人提供的食材配送管理方案（**包括但不限于配送能力、服务流程、库存不足解决方案，以及配送过程中安全保障措施等**）进行综合评分：  方案全面、合理、可操作性强的得10 分；  方案齐全、具有实际可操作性的得7分；  方案考虑相对不够全面，但依旧具备可行性的得4分；  方案不全面，可操作性较低的得1分；  未提供方案的不得分。 | **10** |
| **2.2** | **应急事件处理方案：**  评委根据投标人提供的应急事件处理方案（**包括但不限于恶劣天气供应、紧急补货处理、食品安全事件处理措施、突发食品疫情防控措施、售后服务等**）进行综合评分：  方案全面、合理、时效性强且有切实可行的保证措施的得10 分；  方案齐全、时效性较强、保证措施可行性较强的得7分；  方案考虑的相对不够全面，时效性一般但保证措施依旧具备可行性的得4分；  方案不全面，时效性、可操作性较低的得1分；  未提供方案的不得分。 | **10** |
| **2.3** | **质量保障措施和服务承诺：**  评委根据投标人提供的食材质量保障措施及质量保证服务承诺进行综合评分：  对本项目有积极支持的态度、质量保证及服务承诺内容完整明确且有较为实际的措施的得10分；  对本项目有较积极支持的态度、质量保证及服务承诺内容较完整明确且有较为实际的措施的得7分；  质量保证及服务承诺内容一般、可行性一般的得4分；  质量保证及服务承诺不够明确、制度措施不够结合实际的得1分；  未提供质量保障措施或服务承诺不得分。 | **10** |
| **2.4** | **采购渠道方案：**  根据投标人提供的供货渠道（可提供产品来源渠道说明或证明、产品品牌质量或经销资质、进货发票或合同等相关证明材料）进行综合评分：  所供货品具有可追溯性供货渠道正规、证明材料丰富，质量符合采购要求得5分；  供货渠道较正规、证明材料较丰富，质量较符合采购要求得3分；  供货渠道不清晰、证明材料一般，质量基本符合采购要求得1分；  未提供方案的不得分。 | **5** |
| **2.5** | **文档建立管理方案：**  评委根据投标人提供的文档建立管理方案进行综合评分：  文档建立管理方案中服务过程记录全面，票据保管及相关文件管理归档规定明确合理的得5分；  文档建立管理方案中服务过程记录较全面，票据保管及相关文件管理归档规定较明确的得3分；  文档建立管理方案中服务过程记录全面性、票据保管及相关文件管理归档规定明确合理性一般的得1分；  未提供方案的不得分。 | **5** |
| **3.1** | **项目团队**  **（4分）** | 本项目需明确项目负责人1名，团队所有成员（含项目负责人和长期驻本地人员）不少于6人，投标人需提供人员配置名单及具体负责事项，项目负责人及团队所有成员必须是投标人的正式员工，投标人须提供健康证、劳动合同、投标前近6个月的社会保险证明，满足上述要求，并提供相关证明材料复印件得3分，未提供团队服务人员名单及相关证明材料或不符合要求不得分。 | **3** |
| **3.2** | 投标人具备应急服务能力，且有长期驻本地人员，有一定的处理紧急情况的经验，同时为保证食材的卫生安全，能够接到采购人通知后2小时内赶到项目现场，提供承诺书得1分，未提供承诺书或承诺书内容不符合要求的不得分。 | **1** |
| **4.1** | **履约能力**  **（7分）** | **保鲜要求**：  为保证食品安全及食材的新鲜度、投标人需具有蔬菜和水果冷藏仓库，面积满150平方米及以上的得3分，面积150平方米（不含）-100平方米（含）的得2分，面积100平方米（不含）-50平方米（含）的得1分，50平方米以下不得分。  **（需提供自有产权证明或租赁合同复印件并加盖公章，产权证书或租赁合同需在有效期，并明确房屋面积。原件备查，不提供证明材料或不符合要求不得分）** | **3** |
| **车辆设备要求**  为满足食堂的配送任务，投标人具有自有或租赁配送车辆**（其中至少含冷藏车辆1辆，否则本项不得分）**的，每提供一台车辆得1分，最多得4分。  注：需提供车辆购买发票**（车辆隶属于投标单位，个人购买的车辆不予计分）或租赁证明（投标人签订的在有效期内的租用合同，车辆承租单位营业执照）、车辆行驶证、车辆正面及内部照片（必须体现车牌号，车牌号须与车辆行驶证一致）等证明材料复印件并加盖公章，未提供或不符合要求不得分。** | **4** |
| **4.2** |
| **5** | **检测报告**  **（6分）** | 投标人提供所投分包产品有第三方检测机构出具的蔬菜或水果类检验报告或检测报告或农残报告证明，每提供1 份得2分，最多得6分。  （需提供相关证明材料并加盖公章，原件备查，未提供或不符合要求不得分） | **6** |
| **6** | **业绩**  **（8分）** | 投标人自2022年1月1日（含）以来，具有学校或类似食堂食材供货项目业绩的，每提供1个业绩得2分，最多得8分。  **（需提供合同和中标通知书等相关证明材料，未提供证明材料或不符合要求不得分，原件备查）。** | **8** |
| **7** | **满意度评价**  **（5分）** | 投标人自2022年1月 1（含）以来，具有类似学校或类似食堂食材供货项目被服务单位证明合同履行优秀或满意的评价证明材料的，每提供1份得2.5分，最高得5分。**（提供加盖被服务单位公章的评价证明材料，未提供证明材料或不符合要求不得分，原件备查**）。 | **5** |
| **8** | **合计** |  | **100** |

**说明：**

**1.投标人必须在投标文件中逐条响应上述评标办法细则并提供有效证明材料并列明索引，否则将可能导致不得分。**

**标段三：粮油、调味料、干货、牛奶饮料类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素** | **评分标准** | **分值** |
| **1** | **价格**  **（30分）** | 采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且**投标折扣**最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。本项目其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标折扣）×30（小数点保留两位）。 | **30** |
| **2.1** | **服务方案**  **（40分）** | **配送管理方案：**  评委根据投标人提供的食材配送管理方案（**包括但不限于配送能力、服务流程、库存不足解决方案，以及配送过程中安全保障措施等**）进行综合评分：  方案全面、合理、可操作性强的得10 分；  方案齐全、具有实际可操作性的得7分；  方案考虑相对不够全面，但依旧具备可行性的得4分；  方案不全面，可操作性较低的得1分；  未提供方案的不得分。 | **10** |
| **2.2** | **应急事件处理方案：**  评委根据投标人提供的应急事件处理方案（**包括但不限于恶劣天气供应、紧急补货处理、食品安全事件处理措施、突发食品疫情防控措施、售后服务等**）进行综合评分：  方案全面、合理、时效性强且有切实可行的保证措施的得10 分；  方案齐全、时效性较强、保证措施可行性较强的得7分；  方案考虑相对不够全面，时效性一般但保证措施依旧具备可行性的得4分；  方案不全面，时效性、可操作性较低的得1分；  未提供方案的不得分。 | **10** |
| **2.3** | **质量保障措施和服务承诺：**  评委根据投标人提供的食材质量保障措施及质量保证服务承诺进行综合评分：  对本项目有积极支持的态度、质量保证及服务承诺内容完整明确且有较为实际的措施的得10分；  对本项目有较积极支持的态度、质量保证及服务承诺内容较完整明确且有较为实际的措施的得7分；  质量保证及服务承诺内容一般、可行性一般的得4分；  质量保证及服务承诺不够明确、制度措施不够结合实际的得1分；  未提供质量保障措施或服务承诺不得分。 | **10** |
| **2.4** | **采购渠道方案：**  根据投标人提供的供货渠道（可提供产品来源渠道说明或证明、产品品牌质量或经销资质、进货发票或合同等相关证明材料）进行综合评分：  所供货品具有可追溯性供货渠道正规、证明材料丰富，质量符合采购要求得5分；  供货渠道较正规、证明材料较丰富，质量较符合采购要求得3分；  供货渠道不清晰、证明材料一般，质量基本符合采购要求得1分；  未提供方案的不得分。 | **5** |
| **2.5** | **文档建立管理方案：**  评委根据投标人提供的文档建立管理方案进行综合评分：  文档建立管理方案中服务过程记录全面，票据保管及相关文件管理归档规定明确合理的得5分；  文档建立管理方案中服务过程记录较全面，票据保管及相关文件管理归档规定较明确的得3分；  文档建立管理方案中服务过程记录全面性、票据保管及相关文件管理归档规定明确合理性一般的得1分；  未提供方案的不得分。 | **5** |
| **3.1** | **项目团队**  **（4分）** | 本项目需明确项目负责人1名，团队所有成员（含项目负责人和长期驻本地人员）不少于6人，投标人需提供人员配置名单及具体负责事项，项目负责人及团队所有成员必须是投标人的正式员工，投标人须提供健康证、劳动合同、投标前近6个月的社会保险证明，满足上述要求，并提供相关证明材料复印件得3分，未提供团队服务人员名单及相关证明材料或不符合要求不得分。 | **3** |
| **3.2** | 投标人具备应急服务能力，且有长期驻本地人员，有一定的处理紧急情况的经验，同时为保证食材的卫生安全，能够接到采购人通知后2小时内赶到项目现场，提供承诺书得1分 ，未提供承诺书或承诺书内容不符合要求的不得分。 | **1** |
| **4.1** | **履约能力**  **（7分）** | **仓储或保鲜要求：**  投标人应具有与所投分包配送的食材品种、数量相适应的仓储空间或冷库，仓储空间或冷库面积满150平方米及以上的得3分，面积150平方米（不含）-100平方米（含）的得2分，面积100平方米（不含）-50平方米（含）的得1分，50平方米以下不得分。  **（需提供自有产权证明或租赁合同复印件并加盖公章，产权证书或租赁合同需在有效期，并明确房屋面积。原件备查，不提供证明材料或不符合要求不得分）** | **3** |
| **4.2** | **车辆设备：**  为满足食堂的配送任务，投标人具有自有或租赁配送车辆的**（其中至少含车辆1辆，否则本项不得分）**，每提供一台车辆得1分，最多得4分。  **注：需提供车辆购买发票（车辆隶属于投标单位，个人购买的车辆不予计分）或租赁证明（投标人签订的在有效期内的租用合同，车辆承租单位营业执照）、车辆行驶证、车辆正面及内部照片（必须体现车牌号，车牌号须与车辆行驶证一致）等证明材料复印件并加盖公章，未提供或不符合要求不得分。** | **4** |
| **5** | **检测报告**  **（6分）** | 投标人提供所投分包产品有第三方检测机构出具的产品检验报告或检测报告或检疫合格证明，每提供1 份得2分，最多得6分。  **（需提供相关证明材料并加盖公章，原件备查，未提供或不符合要求不得分）** | **6** |
| **6** | **业绩**  **（8分）** | 投标人自2022年1月1日（含）以来，具有学校或类似食堂食材供货项目业绩的，每提供1个业绩得2分，最多得8分。  **（需提供合同或中标通知书等相关证明材料，未提供证明材料或不符合要求不得分，原件备查）。** | **8** |
| **7** | **满意度评价**  **（5分）** | 投标人自2022年1月 1（含）以来，具有类似学校或类似食堂食材供货项目被服务单位证明合同履行优秀或满意的评价证明材料的，每提供1份得2.5分，最高得5分。**（提供加盖被服务单位公章的评价证明材料，未提供证明材料或不符合要求不得分，原件备查**）。 | **5** |
| **8** | **合计** |  | **100** |

**说明：**

**1.投标人必须在投标文件中逐条响应上述评标办法细则并提供有效证明材料并列明索引，否则将可能导致不得分。**

**标段四：冷冻制品类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素** | **评分标准** | **分值** |
| **1** | **价格**  **（30分）** | 采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且**投标折扣**最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。本项目其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标折扣）×30（小数点保留两位）。 | **30** |
| **2.1** | **服务方案**  **（40分）** | **配送管理方案：**  评委根据投标人提供的食材配送管理方案（**包括但不限于配送能力、服务流程、库存不足解决方案，以及配送过程中安全保障措施等**）进行综合评分：  方案全面、合理、可操作性强的得10 分；  方案齐全、具有实际可操作性的得7分；  方案考虑相对不够全面，但依旧具备可行性的得4分；  方案不全面，可操作性较低的得1分；  未提供方案的不得分。 | **10** |
| **2.2** | **应急事件处理方案：**  评委根据投标人提供的应急事件处理方案（**包括但不限于恶劣天气供应、紧急补货处理、食品安全事件处理措施、突发食品疫情防控措施、售后服务等**）进行综合评分：  方案全面、合理、时效性强且有切实可行的保证措施的得10 分；  方案齐全、时效性较强、保证措施可行性较强的得7分；  方案考虑相对不够全面，时效性一般但保证措施依旧具备可行性的得4分；  方案不全面，时效性、可操作性较低的得1分；  未提供方案的不得分。 | **10** |
| **2.3** | **质量保障措施和服务承诺：**  评委根据投标人提供的食材质量保障措施及质量保证服务承诺进行综合评分：  对本项目有积极支持的态度、质量保证及服务承诺内容完整明确且有较为实际的措施的得10分；  对本项目有较积极支持的态度、质量保证及服务承诺内容较完整明确且有较为实际的措施的得7分；  质量保证及服务承诺内容一般、可行性一般的得4分；  质量保证及服务承诺不够明确、制度措施不够结合实际的得1分；  未提供质量保障措施或服务承诺不得分。 | **10** |
| **2.4** | **采购渠道方案：**  根据投标人提供的供货渠道（可提供产品来源渠道说明或证明、产品品牌质量或经销资质、进货发票或合同等相关证明材料）进行综合评分：  所供货品具有可追溯性供货渠道正规、证明材料丰富，质量符合采购要求得5分；  供货渠道较正规、证明材料较丰富，质量较符合采购要求得3分；  供货渠道不清晰、证明材料一般，质量基本符合采购要求得1分；  未提供方案的不得分。 | **5** |
| **2.5** | **文档建立管理方案：**  评委根据投标人提供的文档建立管理方案进行综合评分：  文档建立管理方案中服务过程记录全面，票据保管及相关文件管理归档规定明确合理的得5分；  文档建立管理方案中服务过程记录较全面，票据保管及相关文件管理归档规定较明确的得3分；  文档建立管理方案中服务过程记录全面性、票据保管及相关文件管理归档规定明确合理性一般的得1分；  未提供方案的不得分。 | **5** |
| **3.1** | **项目团队**  **（4分）** | 本项目需明确项目负责人1名，团队所有成员（含项目负责人和长期驻本地人员）不少于6人，投标人需提供人员配置名单及具体负责事项，项目负责人及团队所有成员必须是投标人的正式员工，投标人须提供健康证、劳动合同、投标前近6个月的社会保险证明，满足上述要求，并提供相关证明材料复印件得3分，未提供团队服务人员名单及相关证明材料或不符合要求不得分。 | **3** |
| **3.2** | 投标人具备应急服务能力，且有长期驻本地人员，有一定的处理紧急情况的经验，同时为保证食材的卫生安全，能够接到采购人通知后2小时内赶到项目现场，提供承诺书得1分 ，未提供承诺书或承诺书内容不符合要求的不得分。 | **1** |
| **4.1** | **履约能力**  **（7分）** | **冷冻仓储要求：**  投标人应具有与所投分包配送的食材品种、数量相适应的仓储冷库，仓储冷库面积满150平方米及以上的得3分，面积150平方米（不含）-100平方米（含）的得2分，面积100平方米（不含）-50平方米（含）的得1分，50平方米以下不得分。  **（需提供自有产权证明或租赁合同复印件并加盖公章，产权证书或租赁合同需在有效期，并明确房屋面积。原件备查，不提供证明材料或不符合要求不得分）** | **3** |
| **4.2** | **车辆设备：**  为满足食堂的配送任务，投标人具有自有或租赁配送车辆**（其中至少含冷藏车辆1辆，否则本项不得分）**的，每提供一台车辆得1分，最多得4分。  **注：需提供车辆购买发票（车辆隶属于投标单位，个人购买的车辆不予计分）或租赁证明（投标人签订的在有效期内的租用合同，车辆承租单位营业执照）、车辆行驶证、车辆正面及内部照片（必须体现车牌号，车牌号须与车辆行驶证一致）等证明材料复印件并加盖公章，未提供或不符合要求不得分。** | **4** |
| **5** | **检测报告**  **（6分）** | 投标人提供所投分包产品有第三方检测机构出具的产品检验报告或检测报告或检疫合格证明，每提供1 份得2分，最多得6分。  **（需提供相关证明材料并加盖公章，原件备查，未提供或不符合要求不得分）** | **6** |
| **6** | **业绩**  **（8分）** | 投标人自2022年1月1日（含）以来，具有学校或类似食堂食材供货项目业绩的，每提供1个业绩得2分，最多得8分。  **（需提供合同或中标通知书等相关证明材料，未提供证明材料或不符合要求不得分，原件备查）。** | **8** |
| **7** | **满意度评价**  **（5分）** | 投标人自2022年1月 1（含）以来，具有类似学校或类似食堂食材供货项目被服务单位证明合同履行优秀或满意的评价证明材料的，每提供1份得2.5分，最高得5分。**（提供加盖被服务单位公章的评价证明材料，未提供证明材料或不符合要求不得分，原件备查）**。 | **5** |
| **8** | **合计** |  | **100** |

**说明：**

**1.投标人必须在投标文件中逐条响应上述评标办法细则并提供有效证明材料并列明索引，否则将可能导致不得分。**

**第四章 采购需求**

**一、项目简介：**

为保障日常就餐，保证食品绿色无污染，食用安全等，现面向社会选择优秀的公司承担南京校区三楼教工食堂食材供应，选定定点供应商。食材共分为肉、禽类、水产品类、蔬菜、豆制品、水果类、粮油、调味料、干货、牛奶饮料类、冷冻制品类等大类。**（采购清单后附）**

**二、结算要求：**

预算金额数量为预估数，以实际计划执行，结算价=Σ实际数量×按定价方法确定的单价×中标折扣

报价为含食材、运输、人工、税费等完成本项目发生的所有费用。投标人一旦中标后，如因市场变化、政策性调整等因素导致报价成本的变化，中标折扣将不会得到调整。

**三、质量要求：**

投标人所供主副食品必须满足《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和采购方有关要求，符合国家质量技术监督和食品卫生标准，确保安全。

1、水产、肉禽类须保证为鲜活产品。

2、蔬菜、水果类食品要求新鲜，无霉烂变质。

3、干杂类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。

4、其它有包装食品应符合《中华人民共和国产品质量法》有关要求，**剩余保质期不少于三分之二。**

5、投标人送货至采购方后进行复称，生鲜称重类货物以去包装后重量为准。

6、运输过程须保证食品的卫生与安全，运输冷藏工具应停放在指定的地点。

7、需要投标人配送未列明情况的其它产品质量要求，由供需双方协商确定。

**四、报价要求与定价方法：**

**（一）报价要求**

1、报价方式：按折扣报价。投标折扣超过100%的视为无效投标；

2、各投标人在报价时应充分考虑到市场波动等客观因素，并依据“定价方法”按照折扣进行报价；

3、报价为含食材、运输、人工、税费等完成本项目发生的所有费用。投标人一旦中标后，如因市场变化、政策性调整等因素导致报价成本的变化，中标折扣将不会得到调整。

4、对需求清单中所列产品全部进行报价，报出品牌产地，不得缺项漏项。

**（二）定价方法**

1、所供食材种类单价参照供货前一周“南京市发展和改革委员会官网”网站公布的价格为基准（网站公布的价格均为含税价）；

2、网站未公布的食材价格：以供货前一天，在采购人单位周边的零售菜场或超市所询的同品牌同类商品零售价的最低价为基准；

3、投标人每周按照上述第1和第2条要求进行价格对比，报价后市场价格有明显变化须及时调整送货价格，并在送货单上注明，方便结算时核价。

（注：食材涨价须提前告知采购人，本周内某食材涨价20%以下仍然按涨价之前的价格计算）

**五、交付要求：**

1、交货期要求：乙方须保证在约定时间之前将甲方所订的货物送至甲方所在地或其他指定位置；乙方如送货迟到超过半小时，甲方可扣乙方当天总货款的10%作为违约金。因迟到时间长而造成甲方无法正常供餐的，甲方有权追究乙方相关经济、法律责任。遇有特殊任务或其他情况，应以采购人具体要求为准。非正常工作时间，遇特殊情况，投标人要为采购人提供紧急配送服务。

2、服务方案：

投标人应在投标文件中提供详细的服务方案，包括但不限于配送方案、食品质量保证措施、人员及车辆配备方案、应急方案等。

配送人员要有相应的健康证。

3、服务要求；

（1）所有食材必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质，符合食品国家标准和行业标准。

（2）投标人所供食材要经招标人复秤验收，在质量、数量上存在问题的不合格食材由投标人及时调换或增补，损失由投标人承担。

（3）投标人要按照招标人的要求及时供货，并将所供食材送到指定地点。

（4）中标人应保证做到所提供的产品价格合理、质量合格、计量准确、送货及时、服务周到，同时负责提供该产品进入市场的相关证明（质检报告、卫生证等）。采购人可按需要向中标人提出调换或增加供货的品种和型号。

（5）所供食材要求一次达标，质量合格，在使用过程中由于食品质量导致的后果，均由中标人全权负责。

（6）中标人每次送货以招标人提报计划通知为准，招标人要货应提前一天通知中标人，并明确要货数量，接到招标人通知后，中标人应保证按时将货准时送到招标人指定地点，以免影响招标人正常使用。

（7）食材进行密封包装，并带有公司出厂标签。夏季高温天气，投标人提供冷藏设备配送，防止（预防）原材料在高温情况下出现变质。

（8）配送人员要有相应的健康证等证件。配送人员必须是本公司人员，必须每年进行一次健康体检，取得健康合格证后方可上岗。

4、供应方式要求

（1）招标人提前一天向中标人提供所需副食品订单，中标人必须在招标人规定时间内，依据订单将招标人所需的副食品购齐，送至招标人伙食单位进行验收。

（2）中标人不得以任何理由拒绝供应、随意变更订单项目、内容，由于特殊情况不能及时供应的副食品，中标人应提前通知招标人，经招标人许可后方能调整所订副食品。

（3）中标人应主动配合招标人对其供应副食品所进行的数量、质量检查和价格审核调查，根据招标人需要，提供菜市场当日菜价的有效凭据（如菜场电子屏幕截图）。

**六、结算方式：**

结算价=Σ实际数量×按定价方法确定的单价×中标折扣；

（一）库房当月盘点后，次月结清货款，乙方所供货物经甲方相关部门验收无安全质量问题后，开具正式发票（若发票户名、开户行、账号与供货单位不一致，甲方不予付款）。

（二）由甲方财务在收齐发票后办理财务审核报销手续，并于次月10日-20日之间以转账形式向乙方付款。

**七、履约及违约**

1、合同期内，甲方按年度对乙方配送服务情况进行考核，考核不合格的，甲方可单方面终止合同。

2、如乙方延迟交货或配送货物不符合订单要求，乙方须按甲方要求及时补货、换货或退货。对于上述情况的发生，第一次甲方将予以警告，第二次甲方有权扣除50%的履约保证金，第三次甲方有权直接解除合同，扣除全部履约保证金。

3、除不可抗力因素，如乙方在合同执行期间，有不按照约定品牌与质量送货或不送、少送的情况，达到3次及以上，甲方有权终止合同。

4、凡经相关部门认定，乙方所提供的食材造成食物中毒等卫生事故的，乙方除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用，并取消其供应资格，并暂扣当月所有供应原食材的货款作为赔偿预付款。

5、乙方供应的商品应按达到商品包装规格的要求（净重、体积等），甲方有权随机抽查，一经发现有短斤少两现象，按实际质量收货，并按本批次商品总量的5％作为违约金，由乙方对甲方给予赔偿。

6、乙方违反食品行业相关法规，提供过期食品的，甲方有权拒收，并按履约保证金的20%予以处罚，乙方应无条件接受处罚，并按甲方要求补齐货物。

7、合同期内，乙方应服从甲方供货安排，不得以甲方假期内订货量减少等理由拒绝送货，乙方无正当理由，未能按时履约，第一次罚以当前未结货款的20%作为赔偿，第二次甲方有权终止与乙方的合作。

8、甲方如临时增加用餐人员、用餐方式临时调整或有临时性接待任务等原因，需临时补充原料的，乙方应在约定时间内无条件把指定的原料送至指定的地点。（牛羊肉、水产、冷鲜鸡鸭、时令蔬菜等鲜活食材，出现应急补货的情况，乙方接到甲方通知后，应在1小时内无条件把原料送至指定地点。）乙方无正当理由，未能按时履约，第一次采购人将予以警告，第二次采购人有权扣除50%的履约保证金，第三次采购人有权直接解除合同，扣除全部履约保证金。

9、乙方提供的食材或物品发生质量问题，影响食用或使用，三次及以上解除合同。

10、合同期间，为保证货物的新鲜度、食品安全，乙方应按照招标文件相关要求，确需配备的冷链车运输的食材，乙方应严格执行冷链车配送。出现不执行情况，第一次甲方予以警告，第二次甲方有权扣除50%的履约保证金，第三次甲方有权直接解除合同，扣除全部履约保证金。

11、合同期内，乙方以价格或其他问题单方面向甲方提出毁约的，甲方有权提出罚没履约保证金作为赔偿，并取消其供货资格。

12、如乙方在项目实施期间出现违背投标时的承诺，或经营异常，或丧失商业信誉，或产品被曝光不合格或被政府部门取缔相关生产经营资格的情况，采购人有权直接解除合同。

13、甲方无特殊原因，未按时偿付货款，造成乙方经营困难和经济损失的，应在接到付款通知后15日内补付货款，且承担本批次货款的5%的违约金。

14、合作期间，未经甲方同意，乙方不得将合同所列条款私自转包，一经发现，甲方有权拒付未结货款，停止与乙方合作，并终止合同。

15、本项目的送货地址是：南京市浦口区百合路248号

**八、履约保证金**

签订合同前，各标段中标人需支付各标段预算金额的10%作为本项目的履约保证金，服务期满后，如无问题无息退还（在此期间中标人提供的服务或产品不合格，招标人有权酌情扣除或不予退还）。

**附件：采购清单**

**标段一：肉、禽类、水产品类**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 南京校区三楼教工食堂食材拟采购清单（本单为6个月量） | | | | | | |
| 类别 | 序号 | 品名 | 规格型号 | 质量标准 | 计量单位 | 计划采购量 |
| 肉  禽  类 | 1 | 牛腩 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 450 |
| 2 | 牛腱肉 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 3 | 牛腿肉 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 300 |
| 4 | 牛里脊 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 25 |
| 5 | 牛柳 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 150 |
| 6 | 羊肉 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 7 | 红毛鸡 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 650 |
| 8 | 三黄鸡 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 550 |
| 9 | 黑脚鸡 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 250 |
| 10 | 老母鸡 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 50 |
| 11 | 麻鸭 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 100 |
| 12 | 光鸭 | 整片（按要求加工） | 冷鲜 | 斤 | 500 |
| 13 | 仔鹅 | 整片（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 14 | 鸭血 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 盒 | 250 |
| 15 | 净鸭肠 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 100 |
| 16 | 鲜鸭心 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 100 |
| 17 | 鲜鸭肝 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 100 |
| 18 | 鲜鸭盹 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 75 |
| 19 | 鸡杂 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 20 | 烤鸭 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 300 |
| 21 | 盐水鸭 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 22 | 盐水鹅 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 50 |
| 23 | 鹌鹑蛋 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 24 | 中鸡蛋 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 7500 |
| 肉  类 | 1 | 肋排 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 600 |
| 2 | 仔排 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 150 |
| 3 | 筒子骨 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 600 |
| 4 | 带筋前猪爪 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 300 |
| 5 | 带筋后猪爪 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 250 |
| 6 | 猪肚 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 10 |
| 7 | 猪肝 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 40 |
| 8 | 猪心 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 5 |
| 9 | 猪腰 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 5 |
| 10 | 熟肥肠 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 75 |
| 11 | 猪肺 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 个 | 40 |
| 12 | 板油 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 13 | 肥膘 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 150 |
| 14 | 五花肉 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 550 |
| 15 | 精五花肉 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 250 |
| 16 | 鲜大排 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 17 | 前腿肉 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 600 |
| 18 | 后腿肉 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 450 |
| 19 | 猪蹄膀 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 200 |
| 20 | 肉沫肉丝 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 50 |
| 21 | 瘦肉丝 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 250 |
| 22 | 猪头肉 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 50 |
| 23 | 酱牛肉 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 60 |
| 24 | 鱼圆 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 20 |
| 25 | 里脊 | 散装（按要求加工） | 新鲜（非冷藏冷冻） | 斤 | 25 |
| 26 | 腊肉 | 散装（按要求加工） | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 27 | 咸肉 | 散装（按要求加工） | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 40 |
| 28 | 咸猪手 | 散装（按要求加工） | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 60 |
| 水产类 | 1 | 花鲢鱼头 | 3斤左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 15 |
| 2 | 花鲢 | 6斤以上 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 15 |
| 3 | 草鱼 | 5斤左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 550 |
| 4 | 鲫鱼 | 3两左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 300 |
| 5 | 白鱼 | 3.5斤左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 10 |
| 6 | 昂刺鱼 | 四两左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 200 |
| 7 | 鲈鱼 | 6两（小），1.3斤（大） | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 75 |
| 8 | 桂鱼 | 1.5斤/条40 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 75 |
| 9 | 沙虾 | 32个/斤 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 400 |
| 10 | 保鲜黄鱼 | 3两左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 45 |
| 11 | 马鲛鱼 | 六两左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 100 |
| 12 | 海鲈鱼 | 六两左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 10 |
| 13 | 保鲜鲳鳊鱼 | 四两左右 | 新鲜，宰杀利用率85%及以上 | 斤 | 30 |
| 14 | 软兜 | 散装（按要求加工） | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 15 |
| 15 | 鳝片 | 散装（按要求加工） | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 10 |

**标段二：蔬菜、豆制品、水果类**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 南京校区三楼教工食堂食材拟采购清单（本单为6个月量） | | | | | | |
| 类别 | 序号 | 品名 | 规格型号 | 质量标准 | 计量单位 | 计划采购量 |
| 蔬菜 | 1 | 大白菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1250 |
| 2 | 杭白菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 900 |
| 3 | 矮脚黄 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1400 |
| 4 | 大青菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1000 |
| 5 | 上海青 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1250 |
| 6 | 高杆青菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 300 |
| 7 | 菜秧 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 8 | 娃娃菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 150 |
| 9 | 有机花菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 500 |
| 10 | 净包菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1100 |
| 11 | 紫包菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 12 | 西蓝花 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 250 |
| 13 | 空心菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 400 |
| 14 | 苋菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 450 |
| 15 | 油麦菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 350 |
| 16 | 菠菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 300 |
| 17 | 韭菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 18 | 韭黄 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 19 | 韭菜苔 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 20 | 茼蒿 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 325 |
| 21 | 长杆茼蒿 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 200 |
| 22 | 净芦蒿 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 23 | 生菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 450 |
| 24 | 球生菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 40 |
| 25 | 香菜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 25 |
| 26 | 四季豆 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 200 |
| 27 | 豇豆 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 300 |
| 28 | 扁豆 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 29 | 刀豆 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 40 |
| 30 | 白芹 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 31 | 侉芹 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 32 | 水芹 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 150 |
| 33 | 香芹 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 800 |
| 34 | 西芹 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 35 | 蒜黄 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 250 |
| 36 | 蒜苗 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 75 |
| 37 | 大青蒜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 200 |
| 38 | 薄皮青椒 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 600 |
| 39 | 杭椒 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 150 |
| 40 | 螺丝椒 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 41 | 红杭椒 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 42 | 小米辣 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 25 |
| 43 | 红椒 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 150 |
| 44 | 黄彩椒 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 15 |
| 45 | 白萝卜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1350 |
| 46 | 红皮萝卜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 600 |
| 47 | 洋化萝卜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 300 |
| 48 | 胡萝卜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 800 |
| 49 | 水果胡萝卜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 50 | 丝瓜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 400 |
| 51 | 生瓜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1100 |
| 52 | 菜瓜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 200 |
| 53 | 冬瓜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1000 |
| 54 | 黄瓜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 550 |
| 55 | 南瓜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1100 |
| 56 | 净茭瓜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 250 |
| 57 | 瓠子 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 500 |
| 58 | 苦瓜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 59 | 莴笋 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 150 |
| 60 | 净莴笋 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1000 |
| 61 | 芦笋 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 75 |
| 62 | 笋丝 | 800g\*20包/箱 | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 箱 | 30 |
| 63 | 冬笋 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 64 | 荷兰土豆 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 1100 |
| 65 | 蚕豆瓣 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 66 | 带壳板栗 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 10 |
| 67 | 板栗仁 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 68 | 西红柿 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 800 |
| 69 | 紫茄子 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 400 |
| 70 | 白茄子 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 71 | 藕 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 200 |
| 72 | 藕夹 | 20斤/箱 | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 箱 | 7.5 |
| 73 | 冷冻荠菜馅 | 30斤/箱 | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 箱 | 5 |
| 74 | 茨菇 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 75 | 平菇 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 250 |
| 76 | 鲜香菇 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 77 | 杏鲍菇 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 200 |
| 78 | 金针菇 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 79 | 茶树菇 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 75 |
| 80 | 白玉菇 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 100 |
| 81 | 口蘑 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 40 |
| 82 | 粉山药 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 550 |
| 83 | 铁棍山药 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 350 |
| 84 | 洋葱 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 500 |
| 85 | 紫薯 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 350 |
| 86 | 红薯 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 850 |
| 87 | 香芋 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 25 |
| 88 | 生姜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 300 |
| 89 | 嫩姜 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 25 |
| 90 | 中葱 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 91 | 小香葱 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 200 |
| 92 | 京葱 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 50 |
| 93 | 蒜子 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 250 |
| 94 | 蒜头 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 15 |
| 95 | 玉米粒 | 1kg/袋 | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 400 |
| 96 | 鲜玉米棒 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 500 |
| 97 | 鲜毛豆米 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 250 |
| 98 | 花生米 | \ | 新鲜，理选利用率90%及以上 | 斤 | 300 |
| 99 | 蛋饺 | 8kg/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 100 | 去皮芝麻 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 10 |
| 101 | 黑芝麻 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 102 | 熟芝麻馅 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 20 |
| 103 | 冷冻春卷皮 | 600g/包 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 104 | 水面 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 450 |
| 105 | 鸡蛋面 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 106 | 河粉 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 107 | 手指年糕 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 250 |
| 108 | 大饺皮 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 300 |
| 109 | 凉粉 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 110 | 干粉皮 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 111 | 烧卖皮 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 350 |
| 112 | 手抓饼 | 900g\*8包\*10片 | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 7.5 |
| 113 | 蛋挞皮 | 300g/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 4 |
| 114 | 面包粉 | 25kg/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 10 |
| 115 | 豆奶粉 | 300g/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 25 |
| 116 | 奶粉 | 300g/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 25 |
| 117 | 吐司面包 | 一袋10片/30克 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 250 |
| 豆制品 | 1 | 白干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 2 | 香干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 3 | 厚香干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 40 |
| 4 | 厚白干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 30 |
| 5 | 油豆果 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 6 | 三角豆腐果 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 7 | 豆腐 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 600 |
| 8 | 老豆腐 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 300 |
| 9 | 千页豆腐 | 400g\*30袋/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 20 |
| 10 | 鱼豆腐 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 25 |
| 11 | 臭豆腐 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 100 |
| 12 | 内酯豆腐 | 350g/盒 | 符合食品卫生及包装要求 | 盒 | 400 |
| 13 | 脆皮豆腐 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 14 | 厚百叶 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 75 |
| 15 | 千张结 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 100 |
| 16 | 簿千张 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 75 |
| 17 | 扬州干丝 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 18 | 千张丝 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 19 | 云丝 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 20 | 腐竹 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 21 | 牛皮干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 100 |
| 22 | 干豆皮 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 30 |
| 23 | 面筋包 | 5斤/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 20 |
| 24 | 水面筋 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 300 |
| 25 | 面筋丝 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 26 | 素鸡 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 300 |
| 27 | 黄豆芽 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 250 |
| 28 | 细黄豆芽 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 29 | 绿豆芽 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 300 |
| 30 | 花生芽 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 水果 | 1 | 苹果 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 900 |
| 2 | 梨子 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 800 |
| 3 | 香蕉 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 800 |
| 4 | 西瓜 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 500 |
| 5 | 火龙果 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 150 |
| 6 | 小台芒 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 75 |
| 7 | 橙子 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 700 |
| 8 | 桃子 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 500 |
| 9 | 哈密瓜 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 150 |
| 10 | 葡萄 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 100 |
| 11 | 冬枣 | \ | 水果物流配送标准 | 斤 | 50 |
| 12 | 水果黄瓜 | \ | 蔬菜物流配送标准 | 斤 | 100 |

**标段三：粮油、调味料、干货、牛奶饮料类**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 南京校区三楼教工食堂食材拟采购清单（本单为6个月量） | | | | | | |
| 类别 | 序号 | 品名 | 规格型号 | 质量标准 | 计量单位 | 计划采购量 |
| 粮油 | 1 | 大米（9108） | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 9000 |
| 2 | 非转基因大豆油 | 整装（10L/桶） | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 桶 | 250 |
| 3 | 八星面粉 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 2750 |
| 4 | 馒头面粉 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 1250 |
| 5 | 红豆 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 75 |
| 6 | 麦仁 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 15 |
| 7 | 薏仁 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 10 |
| 8 | 小黄米 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 9 | 玉米粉 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 100 |
| 10 | 黑米 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 11 | 绿豆 | 整装 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 调味 品 、 干货 | 1 | 味精2千克 | 袋 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 25 |
| 2 | 鸡精2.5千克 | 袋 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 22.5 |
| 3 | 盐500g | 40袋/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 22.5 |
| 4 | 香醋500ml | 12瓶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 7.5 |
| 5 | 白醋500ml | 13瓶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 5 |
| 6 | 蚝油6kg | 桶 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 桶 | 15 |
| 7 | 豆瓣酱8kg | 桶 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 桶 | 7.5 |
| 8 | 黄豆酱6kg | 桶 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 桶 | 6 |
| 9 | 麻油450ml | 瓶 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 20 |
| 10 | 花椒油330ml | 瓶 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 5 |
| 11 | 蒸鱼豉油1.6l | 6桶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 6.5 |
| 12 | 豆豉 | 盒 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 盒 | 50 |
| 13 | 一品鲜500ml | 12瓶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 7.5 |
| 14 | 老抽1.9l | 6桶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 18 |
| 15 | 鲜味生抽1.9l | 6桶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 15 |
| 16 | 香辣酱800g | 24瓶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 5 |
| 17 | 百年辣酱268g | 24瓶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 5 |
| 18 | 老干妈酱280g | 24瓶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 4 |
| 19 | 桂花酱235g | 8瓶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 2.5 |
| 20 | 咖喱酱 | 瓶 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 15 |
| 21 | 十三香 | 板 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 板 | 25 |
| 22 | 香辣酥 | 308g\*10袋/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 2.5 |
| 23 | 葱姜料酒500ml | 12瓶/箱 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 9 |
| 24 | 酒酿 | 盒 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 盒 | 60 |
| 25 | 咖啡800g | 袋 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 17.5 |
| 26 | 橙汁粉1kg | 袋 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 17.5 |
| 27 | 奶茶粉1kg | 袋 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 17.5 |
| 28 | 酸梅粉 | 袋 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 15 |
| 29 | 泡打粉 | 袋 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 50 |
| 30 | 酵母 | 袋 | 市场知名品牌，符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 20 |
| 31 | 麻薯粉 | 袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 7.5 |
| 32 | 紫薯粉 | 袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 5 |
| 33 | 野山椒1.1kg | 桶 | 符合食品卫生及包装要求 | 桶 | 30 |
| 34 | 家乡味剁椒 | 桶 | 符合食品卫生及包装要求 | 桶 | 50 |
| 35 | 肉松5斤 | 袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 7.5 |
| 36 | 蒸肉粉 | 袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 100 |
| 37 | 沙司630g | 瓶 | 符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 60 |
| 38 | 生粉2.5kg | 袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 60 |
| 39 | 无盐黄油 | 10斤/块 | 符合食品卫生及包装要求 | 块 | 10 |
| 40 | 淡奶油 | 1L/盒 | 符合食品卫生及包装要求 | 盒 | 25 |
| 41 | 芝士 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 10 |
| 42 | 干银耳 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 30 |
| 43 | 百合干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 4 |
| 44 | 红枣 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 45 | 无核红枣 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 30 |
| 46 | 话梅 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 10 |
| 47 | 腰果 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 10 |
| 48 | 核桃仁 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 5 |
| 49 | 松子仁 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 2.5 |
| 50 | 熟杏仁片 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 2.5 |
| 51 | 沙拉酱 | 200g/瓶 | 符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 15 |
| 52 | 芝麻味沙拉酱 | 1.5L/瓶 | 符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 10 |
| 53 | 红薯粉丝 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 350 |
| 54 | 龙口粉丝 | 180g/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 400 |
| 55 | 小木耳 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 30 |
| 56 | 香菇干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 20 |
| 57 | 茶树菇干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 60 |
| 58 | 豇豆干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 59 | 马齿苋干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 60 | 地皮菜干 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 5 |
| 61 | 土豆粉 | 300g/50袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 60 |
| 62 | 木薯粉 | 250g/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 5 |
| 63 | 干海带 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 40 |
| 64 | 海带结 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 225 |
| 65 | 干海带结 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 66 | 海带丝 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 75 |
| 67 | 榨菜丝 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 300 |
| 68 | 杂菜 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 69 | 酸菜 | 2kg\*6/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 250 |
| 70 | 酸豇豆 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 71 | 酸萝卜仔 | 1.8kg/瓶 | 符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 75 |
| 72 | 梅干菜 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 73 | 外婆菜 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 300 |
| 74 | 黑头菜 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 250 |
| 75 | 萝卜干 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 350 |
| 76 | 大腌菜 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 77 | 雪菜 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 78 | 什锦菜 | 375g\*12瓶/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 50 |
| 79 | 榨菜 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 80 | 梅菜笋丝 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 60 |
| 81 | 下饭菜 | 300g\*12瓶/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 50 |
| 82 | 老妈菜 | 300g\*12瓶/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 瓶 | 50 |
| 83 | 干皮肚 | 5斤/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 10 |
| 84 | 虾皮 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 12.5 |
| 85 | 开洋 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 5 |
| 86 | 方腿 | 1.8kg/根 | 符合食品卫生及包装要求 | 根 | 20 |
| 87 | 火腿肠 | 3.25kg/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 20 |
| 88 | 豆沙馅 | 5kg/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 袋 | 20 |
| 89 | 皮蛋 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 个 | 750 |
| 牛奶饮料 | 1 | 酸奶（100ml） | \ | 新鲜（符合食品配送要求） | 杯 | 3250 |
| 2 | 纯牛奶（250ml） | \ | 新鲜（符合食品配送要求） | 盒 | 500 |
| 3 | 雪碧（500ml） | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 10 |
| 4 | 可乐（500ml） | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 15 |
| 5 | 矿泉水（500ml） | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 25 |
| 6 | 脉动（600ml） | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 7.5 |

**标段四：冷冻制品类**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 南京校区三楼教工食堂食材拟采购清单（本单为6个月量） | | | | | | |
| 类别 | 序号 | 品名 | 规格型号 | 质量标准 | 计量单位 | 计划采购量 |
| 冷冻 制品 | 1 | 培根 | 1.5kg/袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 2 | 咸猪手 | 1公斤/10袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 20 |
| 3 | 牛仔骨 | 20斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 箱 | 15 |
| 4 | 牛前腱（冻） | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 75 |
| 5 | 深海鳕鱼排 | 310g/10枚/盒，20盒/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 6 | 鸦片鱼 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 90 |
| 7 | 巴沙鱼 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 15 |
| 8 | 鲳鳊鱼 | 8斤/箱（25个左右） | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 9 | 本带鱼无冰 | 宽5-6cm | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 10 | 黑鱼片半成品 | 袋装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 25 |
| 11 | 咸鱼 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 12 | 咸鸡 | 散装 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 40 |
| 13 | 咸鸭 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 75 |
| 14 | 咸鹅 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 60 |
| 15 | 鸡腿 | 20斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 16 | 鸡排腿 | 18斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 17 | 翅中 | 20斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 250 |
| 18 | 鸡爪 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 150 |
| 19 | 鸡上腿块 | 9.3kg/箱，44个/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 350 |
| 20 | 鸡丁 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 21 | 黄金鸡排 | 50片/箱，10公斤 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 22 | 黑椒鸡排 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 175 |
| 23 | 鸡脯 | 20斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 100 |
| 24 | 鸡柳 | 20斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 50 |
| 25 | 鸡米花 | 20斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 250 |
| 26 | 小酥肉 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 27 | 鸭腿 | 9.5公斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 300 |
| 28 | 鸭翅 | 20斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 100 |
| 29 | 鸭盹 | 24斤/箱，1kg\*12袋 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 75 |
| 30 | 牛籽粒 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 31 | 牛仔骨 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 100 |
| 32 | 筒子骨 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 650 |
| 33 | 鱼排 | 12斤/箱 | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 125 |
| 34 | 虾仁 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 200 |
| 35 | 鱿鱼须 | \ | 符合食品卫生及包装要求 | 斤 | 100 |
| 36 | 熟猪大肠 | 散装 | 新鲜（符合食品配送要求） | 斤 | 100 |
| 37 | 熟猪肚 | 散装 | 新鲜（符合食品配送要求） | 斤 | 15 |
| 38 | 牛柳 | 散装 | 新鲜（符合食品配送要求） | 斤 | 200 |
| 39 | 牛百叶半成品 | 整片（按要求加工） | 新鲜（符合食品配送要求） | 斤 | 25 |
| 40 | 牛肚半成品 | 整片（按要求加工） | 新鲜（符合食品配送要求） | 斤 | 25 |
| 41 | 黑毛肚半成品 | 整片（按要求加工） | 新鲜（符合食品配送要求） | 斤 | 25 |

**（上述要求投标人应在投标文件中进行响应应答。实质性要求不接受负偏离，否则作为无效文件。如有疑问请与采购代理联系）**

**第五章 合同主要条款及格式**

**（以下为中标后签定本项目合同的通用条款，中标人不得提出实质性的修改，关于专用条款将由招标人与中标人结合本项目具体情况协商后签订。）**

**合同编号：**

**购销合同（食堂食材）**

甲方：

乙方：

根据南京校区三楼教工食堂食材采购（项目编号： ）项目招标结果，乙方被确定标段 中标人。

为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规、规章，甲、乙双方本着自愿、平等、互利和诚实信用的原则，经甲乙双方友好协商，达成一致意见，双方签订本合同书。条款如下：

**一、货物、供货时间、价格**

自 年 月 日至 年 月 日止。乙方须根据甲方的要求为甲方供应食材，各品种品牌及规格参照以下表格：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品牌 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

（一）价格

1、依据“定价方法”的 %结算；

2、报价为含食材、运输、人工、税费等完成本项目发生的所有费用。乙方一旦中标后，如因市场变化、政策性调整等因素导致报价成本的变化，中标折扣将不会得到调整。

（二）定价方法

1、所供食材种类单价参照供货前一周“南京市发展和改革委员会官网”网站公布的价格为基准（网站公布的价格均为含税价）；

2、网站未公布的食材价格：以供货前一天，在甲方单位周边的零售菜场或超市所询的同品牌同类商品零售价的最低价为基准；

3、乙方每周按照上述第1和第2条要求进行价格对比，报价后市场价格有明显变化须及时调整送货价格，并在送货单上注明，方便结算时核价。

（注：食材涨价须提前告知甲方，本周内某食材涨价20%以下仍然按涨价之前的价格计算）

**二、货物质量**

乙方所供主副食品必须满足《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和甲方有关要求，符合国家质量技术监督和食品卫生标准，确保安全。

1、水产、肉禽类须保证为鲜活产品。

2、蔬菜、水果类食品要求新鲜，无霉烂变质。

3、干杂类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。

4、其它有包装食品应符合《中华人民共和国产品质量法》有关要求，剩余保质期不少于三分之二。

5、乙方送货至甲方后进行复称，生鲜称重类货物以去包装后重量为准。

6、运输过程须保证食品的卫生与安全，运输冷藏工具应停放在指定的地点。

7、需要乙方配送未列明情况的其它产品质量要求，由甲方双方协商确定。

**三、送货及验收要求**

1、交期要求：乙方须保证在约定时间之前将甲方所订的货物送至甲方所在地或其他指定位置；乙方如送货迟到超过半小时，甲方可扣乙方当天总货款的10%作为违约金。因迟到时间长而造成甲方无法正常供餐的，甲方有权追究乙方相关经济、法律责任。遇有特殊任务或其他情况，应以甲方具体要求为准。非正常工作时间，遇特殊情况，乙方要为甲方提供紧急配送服务。

2、服务方案：

乙方提供的服务须符合投标文件所述内容，详见投标文件。

配送人员要有相应的健康证。

3、服务要求：

（1）所有食材必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质，符合食品国家标准和行业标准。

（2）乙方所供食材要经甲方复秤验收，在质量、数量上存在问题的不合格食材由乙方及时调换或增补，损失由乙方承担。

（3）乙方要按照甲方的要求及时供货，并将所供食材送到指定地点。

（4）乙方应保证做到所提供的产品价格合理、质量合格、计量准确、送货及时、服务周到，同时负责提供该产品进入市场的相关证明（质检报告、卫生证等）。甲方可按需要向乙方提出调换或增加供货的品种和型号。

（5）所供食材要求一次达标，质量合格，在使用过程中由于食品质量导致的后果，均由乙方全权负责。

（6）乙方每次送货以甲方提报计划通知为准，甲方要货应提前一天通知乙方，并明确要货数量，接到甲方通知后，乙方应保证按时将货准时送到甲方指定地点，以免影响甲方正常使用。

（7）食材进行密封包装，并带有公司出厂标签。夏季高温天气，乙方提供冷藏设备配送，防止（预防）原材料在高温情况下出现变质。

（8）配送人员要有相应的健康证等证件。配送人员必须是本公司人员，必须每年进行一次健康体检，取得健康合格证后方可上岗。

4、供应方式要求

（1）甲方提前一天向乙方提供所需副食品订单，乙方必须在甲方规定时间内，依据订单将甲方所需的副食品购齐，送至甲方伙食单位进行验收。

（2）乙方不得以任何理由拒绝供应、随意变更订单项目、内容，由于特殊情况不能及时供应的副食品，乙方应提前通知甲方，经甲方许可后方能调整所订副食品。

（3）乙方应主动配合甲方对其供应副食品所进行的数量、质量检查和价格审核调查，根据甲方需要，提供菜市场当日菜价的有效凭据（如菜场电子屏幕截图）。

**四、付款方式**

（一）库房当月盘点后，次月结清货款，乙方所供货物经甲方相关部门验收无安全质量问题后，开具正式发票（若发票户名、开户行、账号与供货单位不一致，甲方不予付款）。

（二）由甲方财务在收齐发票后办理财务审核报销手续，并于次月10日-20日之间以转账形式向乙方付款。

**五、价格调整**

甲、乙双方在合同期限内必须履行其合同义务，不得以任何形式擅自调价。具体调价原则参照招标文件相关条款及甲方的相关规定。价格调整前，乙方必须保证正常供货。

**六、合同双方权利与义务**

（一）甲方有义务配合乙方对所到货物进行收货、验货。

（二）甲方有义务按合同约定及时付清货款。无故未按时付清货款，或有意识拖欠货款，乙方有权终止合同，并保留索赔的权利。

（三）甲方根据合同约定对乙方的违约行为，有权提出终止合同。

（四）乙方有义务提供企业的相关资质证明，企业法人的营业执照、法人代表的身份证等复印件给甲方。

（五）乙方送货人员必须持有健康证明。运输车辆要求里外整洁卫生。

（六）乙方有义务提供：符合质量要求；符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律要求的货物。

（七）乙方有义务按指定的时间、地点和要求送货。

（八）乙方有义务主动配合甲方对货物进行验收。

（九）甲方如需进行农校对接或执行扶贫项目时，乙方必须积极服从甲方供货分配工作，乙方不得以任何方式提出疑议。

**七、违约处理：**

1、合同期内，甲方按年度对乙方配送服务情况进行考核，考核不合格的，甲方可单方面终止合同。

2、如乙方延迟交货或配送货物不符合订单要求，乙方须按甲方要求及时补货、换货或退货。对于上述情况的发生，第一次甲方将予以警告，第二次甲方有权扣除50%的履约保证金，第三次甲方有权直接解除合同，扣除全部履约保证金。

3、除不可抗力因素，如乙方在合同执行期间，有不按照约定品牌与质量送货或不送、少送的情况，达到3次及以上，甲方有权终止合同。

4、凡经相关部门认定，乙方所提供的食材造成食物中毒等卫生事故的，乙方除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用，并取消其供应资格，并暂扣当月所有供应原食材的货款作为赔偿预付款。

5、乙方供应的商品应按达到商品包装规格的要求（净重、体积等），甲方有权随机抽查，一经发现有短斤少两现象，按实际质量收货，并按本批次商品总量的5％作为违约金，由乙方对甲方给予赔偿。

6、乙方违反食品行业相关法规，提供过期食品的，甲方有权拒收，并按履约保证金的20%予以处罚，乙方应无条件接受处罚，并按甲方要求补齐货物。

7、合同期内，乙方应服从甲方供货安排，不得以甲方假期内订货量减少等理由拒绝送货，乙方无正当理由，未能按时履约，第一次罚以当前未结货款的20%作为赔偿，第二次甲方有权终止与乙方的合作。

8、甲方如临时增加用餐人员、用餐方式临时调整或有临时性接待任务等原因，需临时补充原料的，乙方应在约定时间内无条件把指定的原料送至指定的地点。（牛羊肉、水产、冷鲜鸡鸭、时令蔬菜等鲜活食材，出现应急补货的情况，乙方接到甲方通知后，应在1小时内无条件把原料送至指定地点。）乙方无正当理由，未能按时履约，第一次采购人将予以警告，第二次采购人有权扣除50%的履约保证金，第三次采购人有权直接解除合同，扣除全部履约保证金。

9、乙方提供的食材或物品发生质量问题，影响食用或使用，三次及以上解除合同。

10、合同期间，为保证货物的新鲜度、食品安全，乙方应按照招标文件相关要求，确需配备的冷链车运输的食材，乙方应严格执行冷链车配送。出现不执行情况，第一次甲方予以警告，第二次甲方有权扣除50%的履约保证金，第三次甲方有权直接解除合同，扣除全部履约保证金。

11、合同期内，乙方以价格或其他问题单方面向甲方提出毁约的，甲方有权提出罚没履约保证金作为赔偿，并取消其供货资格。

12、如乙方在项目实施期间出现违背投标时的承诺，或经营异常，或丧失商业信誉，或产品被曝光不合格或被政府部门取缔相关生产经营资格的情况，采购人有权直接解除合同。

13、甲方无特殊原因，未按时偿付货款，造成乙方经营困难和经济损失的，应在接到付款通知后15日内补付货款，且承担本批次货款的5%的违约金。

14、合作期间，未经甲方同意，乙方不得将合同所列条款私自转包，一经发现，甲方有权拒付未结货款，停止与乙方合作，并终止。

15、本项目的送货地址是：南京市浦口区百合路248号

**八、合同组成**

本合同由以下文件组成：

1．本合同协议书

2．中标通知书

3．招标文件及投标文件

4．甲乙双方商定的其他必要文件。

**九、合同生效及其它**

1．本合同经双方签章后生效。

2．合同生效后，双方都应严格履行合同，如在履行合同过程中产生争议时，双方协商解决。协商不成，向南京市浦口区人民法院提起诉讼。

3．合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方协商解决。协商结果以补充协议形式作为本合同的附件，与本合同具有同等效力。

4．本合同一式四份，甲方执三份，乙方执一份，均具有同等效力。

甲方： 乙方：

单位地址： 单位地址：

甲方代表（签章）： 乙方代表（签章）：

联系电话： 联系电话：

签订时间： 年 月 日 签订时间： 年 月 日

**第六章 投标文件格式及附件**

**投标文件**

**项目编号：**

**标段编号：**

**项目名称：**

**标段名称**

**投标人名称：**

**日期：**

**评分索引表**

|  |  |
| --- | --- |
| **评分项目** | **在投标文件中的页码位置** |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | |
|  |  |
|  |  |

**投标文件主要目录及相关证明材料格式、附件**

（注：投标人根据附件编制投标文件并制作目录（须生成页码））

**目录一、投标申请及声明格式**

投标申请及声明

致：（招标人）

根据贵方南京校区三楼教工食堂食材采购（项目编号： ）（标段名称： 标段编号： ）投标邀请，正式授权下述签字人（姓名和职务）代表投标人（投标人名称），提交投标文件。

据此函，签字人兹宣布声明和承诺如下：

1、**我们的资格条件完全符合本次招标要求**，我们同意并向贵方提供了与投标有关的所有证据和资料。

**2、按招标要求，我们的投标折扣为：（大写）佰分之 ；（小写： %）。**

3、我们已详细审核全部招标文件及其有效补充文件，我们放弃对招标文件任何误解的权利，提交投标文件后，**不对招标文件本身提出质疑**。否则，属于不诚信和故意扰乱采购活动行为，我们将无条件接受处罚。

4、我们同意从规定的开标日期起遵循本投标文件，并在规定的投标有效期期满之前均具有约束力。

5、一旦我方中标，我方将根据招标文件的规定严格履行合同，并保证于承诺的时间完成项目的启动等服务，交付招标人验收。

6、我方决不提供虚假材料谋取中标、决不采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人、决不与招标人、其他投标人恶意串通、决不向招标人和评委进行商业贿赂、决不在采购过程中与招标人进行协商谈判、决不拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况，如有违反，无条件接受贵方及相关管理部门的处罚。

7、与本投标有关的正式联系方式为：

地址：

电话：

传真：

开户银行：

银行账号：

投标人授权代表姓名（签字）：

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

**目录二、法定代表人授权书格式**

法定代表人授权委托书

致：（招标人）

本授权书声明：注册于（投标人住址）的（投标人名称）法定代表人（法定代表人姓名、职务）代表本公司授权在下面签字的（投标人代表姓名、职务）为本公司的合法代理人，就贵方组织的南京校区三楼教工食堂食材采购，（项目编号）（标段名称： 标段编号： ）进行投标，以本公司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（签字）：

授权委托人（签字）：

日期： 年 月 日

授权委托人身份证复印件（正反面）：

投标人近半年内任意一个月为授权委托人缴纳社保的证明：

**目录三、开标一览表格式**

开标一览表

（请将开标一览表放置于投标文件首页）

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称： | 项目编号： |
| 标段名称： | 标段编号： |
| 投标折扣 | **小写： %**  **大写：佰分之** |

投标人名称： （盖章）

**目录四、资格证明文件**

资格证明文件

肉、禽类、水产品类：

1.具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照复印件；投标人为自然人的，提供其身份证复印件）；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年度或2024年度的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表）复印件，或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明复印件，成立不满一年的无须提供）；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或相关加盖公章的书面声明）；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次采购活动前半年内（至少一个月）依法缴纳税收（企业代缴的个人所得税除外）和社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明的复印件，根据国家相关政策免缴或迟缴的需提供相关证明材料））；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。本条所称重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。投标人在参加采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加采购活动，期限届满的，可以参加采购活动）；

6.法律、行政法规规定的其他条件：

6.1.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

6.2.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.3.拒绝列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参与政府采购活动。招标代理机构将在投标文件提交截止时间后，通过“中国政府采购网”、“信用中国”网站等渠道查询投标人信用记录并保存。

7.投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供有效期内的证明材料复印件并加盖公章）

蔬菜、豆制品、水果类：

1.具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照复印件；投标人为自然人的，提供其身份证复印件）；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年度或2024年度的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表）复印件，或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明复印件，成立不满一年的无须提供）；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或相关加盖公章的书面声明）；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次采购活动前半年内（至少一个月）依法缴纳税收（企业代缴的个人所得税除外）和社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明的复印件，根据国家相关政策免缴或迟缴的需提供相关证明材料））；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。本条所称重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。投标人在参加采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加采购活动，期限届满的，可以参加采购活动）；

6.法律、行政法规规定的其他条件：

6.1.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

6.2.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.3.拒绝列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参与政府采购活动。招标代理机构将在投标文件提交截止时间后，通过“中国政府采购网”、“信用中国”网站等渠道查询投标人信用记录并保存。

7.投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供有效期内的证明材料复印件并加盖公章）

粮油、调味料、干货、牛奶饮料类：

1.具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照复印件；投标人为自然人的，提供其身份证复印件）；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年度或2024年度的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表）复印件，或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明复印件，成立不满一年的无须提供）；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或相关加盖公章的书面声明）；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次采购活动前半年内（至少一个月）依法缴纳税收（企业代缴的个人所得税除外）和社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明的复印件，根据国家相关政策免缴或迟缴的需提供相关证明材料））；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。本条所称重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。投标人在参加采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加采购活动，期限届满的，可以参加采购活动）；

6.法律、行政法规规定的其他条件：

6.1.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

6.2.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.3.拒绝列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参与政府采购活动。招标代理机构将在投标文件提交截止时间后，通过“中国政府采购网”、“信用中国”网站等渠道查询投标人信用记录并保存。

7.投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供有效期内的证明材料复印件并加盖公章）

冷冻制品类：

1.具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照复印件；投标人为自然人的，提供其身份证复印件）；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2023年度或2024年度的财务状况报告（至少包括资产负债表和利润表）复印件，或投标截止时间前六个月内银行出具的资信证明复印件，成立不满一年的无须提供）；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或相关加盖公章的书面声明）；

4.有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次采购活动前半年内（至少一个月）依法缴纳税收（企业代缴的个人所得税除外）和社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明的复印件，根据国家相关政策免缴或迟缴的需提供相关证明材料））；

5.参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参加本次采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。本条所称重大违法记录，是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。投标人在参加采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加采购活动，期限届满的，可以参加采购活动）；

6.法律、行政法规规定的其他条件：

6.1.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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

6.2.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

6.3.拒绝列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人参与政府采购活动。招标代理机构将在投标文件提交截止时间后，通过“中国政府采购网”、“信用中国”网站等渠道查询投标人信用记录并保存。

7.投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供有效期内的证明材料复印件并加盖公章）

本项目 不允许 联合体投标。

**目录五、分项报价表格式**

分项报价表（格式自拟）

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称： | 项目编号： |
| 标段名称： | 标段编号 |

投标人名称（盖章）：

说明：

1、如果行数不够，请自行增加。

**目录六、技术条款偏离表格式**

技术条款偏离表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称： | | | | 项目编号： | |
| 标段名称： | | | | 标段编号 | |
| **序号** | **招标文件条目号** | **招标文件要求的技术条款** | **投标响应** | | **偏离** |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  | |  |

投标人名称：（盖章）

说明：

1、如果行数不够，请自行增加；

2、无偏离指投标人的响应等于招标文件要求，正偏离指投标人的响应高于招标文件要求，负偏离指投标人的响应低于招标文件要求。

3、投标响应作为投标文件重要的组成部分，不应通过简单拷贝或简单标注“符合”“满足”。

**目录七、商务条款偏离表格式**

商务条款偏离表

| 项目名称： | | | | 项目编号： | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标段名称： | | | | 标段编号 | |
| **序号** | **招标文件条目号** | **招标文件要求的商务条款** | **投标响应** | | **偏离** | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |
|  |  |  |  | |  | |

投标人名称：（盖章）

说明：

1、如果行数不够，请自行增加；

2、无偏离指投标人的响应等于招标文件要求，正偏离指投标人的响应高于招标文件要求，负偏离指投标人的响应低于招标文件要求。

3、投标响应作为投标文件重要的组成部分，不应通过简单拷贝或简单标注“符合”“满足”。

**目录八、服务方案**

服务方案

**目录九、企业业绩**

企业业绩

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 业绩名称 | 服务单位 | 时间 | 证明材料  （页码） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：1、此表为表样，须填写完整，行数可自行添加。

2、**按评审方法要求提供相关证明材料附后。**

**目录十、投标需要的其他证明文件及材料**

投标需要的其他证明文件及材料（若有）

**附件一、无重大违法记录声明格式**

无重大违法记录声明

致：（招标人）

我单位（投标人名称）郑重声明：

参加本次采购活动前3年内在经营活动中 （在下划线上如实填写：有或没有）重大违法记录。

声明人（公章）：

日期：年月日

**附件二、具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明格式及证明材料**

具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的声明格式

致：（招标人）

我单位（投标人名称）郑重声明：我公司具备履行本项采购合同所必需的设备和专业技术能力，为履行本项采购合同我单位具备如下主要设备和主要专业技术能力：

主要设备有： 。（若有）

主要专业技术能力有： 。（若有）

声明人（公章）：

日期： 年 月 日