**招 标 文 件**

**项目编号：YSHQ2024-ZB-0108**

**项目名称：盐城师范学院2024年春学期食堂大宗食材**

**（调理品）采购项目**

 **盐城师范学院**

 **2024年1月9日**

**总 目 录**

**[第一章 招标公告 3](#_Toc155527167)**

**[第二章 投标人须知 6](#_Toc155527168)**

**[第三章 合同条款及格式 19](#_Toc155527169)**

**[第四章 项目需求 27](#_Toc155527170)**

**[第五章 评标方法与评标标准 29](#_Toc155527171)**

**[第六章 投标文件格式 32](#_Toc155527172)**

**第一章 招标公告**

|  |
| --- |
| 项目概况盐城师范学院2024年春学期食堂大宗食材（调理品）采购项目的潜在投标人应在“盐城师范学院校园网”或“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”获取招标文件，并于 2024年1月30日上午9点00分（北京时间）前递交投标文件。 |

**一、项目基本情况**

1.项目编号： YSHQ2024-ZB-0108；

2.项目名称：盐城师范学院2024年春学期食堂大宗食材（调理品）采购项目 ；

3.合同履行期限：2024年2月20日至2024年8月25日；

4.本项目不接受联合体投标；

5.本项目不接受进口产品参与投标。

**二、申请人的资格要求**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，并提供下列材料：

（1）法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；

（2）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明；

（3）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。

2.本项目的特定资格要求：

（1）提供法定代表人、授权代理人人员名单（身份证复印件附后）。

若法定代表人参加投标的，须提供本人身份证复印件（原件备查）；若授权代表参加的，须提供《法人授权书》原件和授权代表身份证复印件（原件备查）。

（2）提供与本项目经营范围相符合的食品经营许可证复印件。

（3）未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单。

**三、获取招标文件**

1.时间：自本公告发布之日起；

2.地点：“盐城师范学院校园网”或“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”；

3.方式：自行下载，招标文件见本公告附件；

4.售价：本项目不收取文件工本费。

**四、提交投标文件时间和地点、开标时间和地点**

1.投标文件递交时间及地点：2024年1月30日上午8：30-9：00；盐城师范学院新长校区后勤综合楼二楼会议室。

2.开标时间和地点：2024年1月30日上午9：00；盐城师范学院新长校区后勤综合楼三楼招标会议室。

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.投标文件制作份数要求

正本份数：1份，副本份数：4份；

2.投标保证金

本项目不收取投标保证金。

**七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系**

1.采购人信息

名 称：盐城师范学院

地 址：盐城市希望大道南路2号

招标部门联系人： 尹老师 联系电话： 15861996897

2.采购代理机构信息

名称：盐城富邦项目管理有限公司

地址：盐城市范公中路99号金座广场A-710

联系方式： 13485248100

3.项目联系方式

采购部门联系人： 郑老师 联系电话： 13805102273

使用部门联系人： 潘老师 联系电话： 18752220058

对项目需求部分的询问、质疑请向采购部门和使用部门提出，询问、质疑由使用部门负责答复。

**八、提醒事项**

1.投标当天，请投标人提前预留足够时间到达盐城师范学院新长校区西门，并联系使用部门：徐老师，联系电话：15189202808，由该老师协助响应供应商在西门外相关工作人员处进行信息实名登记，进入校园后须全程佩戴口罩。

2.投标人进入校园后应在指定地点参与投标活动，不到非相关场所活动；投标工作结束后应立即离开校园。

 盐城师范学院

2024年1月9日

**第二章 投标人须知**

**一、总则**

**1、招标方式**

1.1 本次招标采取公开招标方式，本招标文件仅适用于招标公告中所述项目。

**2、合格的投标人**

2.1 满足招标公告中供应商的资格要求的规定。

2.2 满足本文件实质性条款的规定。

**3、适用法律**

3.1 本次招标及由此产生的合同受中华人民共和国有关的法律法规制约和保护。

**4、投标费用**

4.1 投标人应自行承担所有与参加投标有关的费用，无论投标过程中的做法和结果如何，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

**5、招标文件的约束力**

5.1 投标人一旦参加本项目采购活动，即被认为接受了本招标文件的规定和约束，并且视为自招标公告期限届满之日起知道或应当知道自身权益是否受到了损害。

**6、招标文件的解释**

本招标文件由招标人负责解释。

**二、招标文件**

**7、招标文件构成**

7.1 招标文件有以下部分组成：

（1）招标公告

（2）投标人须知

（3）合同条款及格式

（4）项目需求

（5）评标方法与评标标准

（6）投标文件格式

请仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏请立即与招标人联系解决。

7.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按招标文件要求和规定编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对招标文件作出实质性响应，否则其风险由投标人自行承担。

**8、招标文件的询问**

8.1 任何要求对招标文件进行询问的投标人，应在投标截止日期十日前按招标公告中的通讯地址，向招标人提出。

**9、招标文件的修改**

9.1 在投标截止时间前，招标人可以对招标文件进行修改。

9.2 招标人有权依法推迟投标截止日期和开标日期。

9.3 招标文件的修改将在“盐城师范学院校园网”或“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”上公布，补充文件将作为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力。

**三、投标文件的编制**

**10、投标文件的语言及度量衡单位**

10.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人就有关投标的所有来往通知、函件和文件均应使用**简体中文**。

10.2 除技术性能另有规定外，投标文件所使用的度量衡单位，均须采用国家法定计量单位。

**11、投标文件构成**

11.1 投标人编写的投标文件应包括资信证明文件、投标配置与分项报价表、供货一览表、技术参数响应及偏离表、商务条款响应及偏离表、技术及售后服务承诺书、投标函、开标一览表等部分；

11.2 投标人应将投标文件按顺序装订成册，并编制投标文件资料目录。

**12、证明投标人资格及符合招标文件规定的文件**

12.1 投标人应按要求提交资格证明文件及符合招标文件规定的文件。

12.2 投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有能力独立履行合同的文件。

12.3 投标人除必须具有履行合同所需提供的货物以及服务的能力外，还必须具备相应的财务、技术方面的能力。

 12.4 投标人应提交根据合同要求提供的证明产品质量合格以及符合招标文件规定的证明文件。

12.5 证明投标人所提供货物与招标文件的要求相一致的文件可以是手册、图纸、文字资料和数据。

**13、供货一览表和投标配置与分项报价表**

13.1 投标人应按照招标文件规定格式填报各标段报价表。在表中标明所提供的产品品牌、规格重量、厂家等，据实填写。每项货物或服务等只允许有一个报价，有选择的报价将不予接受。

13.2 标的物

采购人需求的货物供应、安装，调试及有关技术服务等。

13.3 有关费用处理

招标报价采用总承包方式，投标人的报价应包括所投产品费用、采购、储存、运输、分装、配送、检验、售后服务、管理费、利润、税金及其他为完成本合同服务所发生的一切费用，招标文件中另有规定的除外。

13.4 其它费用处理

招标文件未列明，而投标人认为必需的费用也需列入报价。

13.5 投标货币

投标文件中的货物单价和总价无特殊规定的采用人民币报价，以元为单位标注。招标文件中另有规定的按规定执行。

13.6 投标配置与分项报价表上的价格应按下列方式分开填写：

项目总价：包括买方需求的货物价格、质量保证费用、售后服务费用，项目在指定地点、环境交付、验收所需费用和所有相关税金费用及为完成整个项目所产生的其它所有费用。

项目单价：按投标配置及分项报价表中要求填报。

**14、技术参数响应及偏离表、商务条款响应及偏离表及投标货物说明**

14.1 对招标文件中的技术与商务条款要求逐项作出响应或偏离，并说明原因；

14.2 提供参加本项目类似案例简介；

14.3 培训计划；

14.4 详细阐述所投货物的主要组成部分、功能设计、实现思路及关键技术；

14.5 投标人认为需要的其他技术文件或说明。

**15、服务承诺及售后服务机构、人员的情况介绍**

15.1 投标人的服务承诺应按不低于招标文件中商务要求的标准。

15.2 提供投标人有关售后服务的管理制度、售后服务机构的分布情况、售后服务人员的数量、素质、技术水平及售后服务的反应能力。

**16、投标函**

16.1 投标人应按照招标文件中提供的格式完整、正确填写投标函。

**17、投标有效期**

17.1 投标有效期为招标人规定的开标之日后六十（60）天。投标有效期比规定短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

17.2 在特殊情况下，招标人于原投标有效期满之前，可向投标人提出延长投标有效期的要求。这种要求与答复均应采用书面形式。投标人可以拒绝招标人的这一要求而放弃投标，招标人在接到投标人书面答复后，将在原投标有效期满后五日内无息退还其投标保证金（如有）。同意延长投标有效期的投标人既不能要求也不允许修改其投标文件。第18条有关投标保证金（如有）的规定在延长期内继续有效，同时受投标有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

**18、投标保证金（如有）**

18.1 投标人提交的投标保证金必须在投标截止时间前送达，并作为其投标的组成部分。

18.2 在开标时，对于未按要求提交投标保证金的投标无效，招标人拒绝接收其投标文件。

18.3 投标人在投标截止时间前撤回已提交的投标文件的，采购人或者采购代理机构应当自收到投标人书面撤回通知之日起五个工作日内，退还已收取的投标保证金，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

未中标的投标人的投标保证金，将在中标通知书发出之日起五个工作日内凭招标人经办人签署意见的保证金收据予以退还，不计利息。

18.4 签订合同时，须向采购人交纳履约保证金,于合同履行完毕后无息退还。

18.5 下列任何情况发生时，投标保证金将不予退还：

（1）投标人在投标有效期内撤回其投标；

（2）投标人提供的有关资料、资格证明文件被确认是不真实的；

（3）投标人之间被证实有串通（统一哄抬价格）、欺诈行为；

（4）投标人被证明有妨碍其他人公平竞争、损害招标人或者其他投标人合法权益的；

（5）投标人向相关当事人行贿谋求中标的；

（6）投标人中标后无正当理由不与采购人签订合同的，或签订合同时向采购人提出附加条件的，或签订合同时不按招标文件要求提交履约保证金的。

**19、投标文件份数和签署**

19.1 投标人应严格按照招标公告和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。

19.2 投标文件正本中，招标文件要求必须提供原件的按照要求提供，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授权代理人（被授权人）签署和加盖投标人公章。 本采购文件所表述（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。

19.3 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。

**四、投标文件的递交**

**20、投标文件的密封和标记**

20.1 投标人应将投标文件正本和所有副本密封，不论投标人中标与否，投标文件均不退回。

20.2 密封的投标文件应：

20.2.1 注明投标人名称，如因标注不清而产生的后果由投标人自负。按招标公告中注明的地址送达；

20.2.2 注明投标项目名称、标书编号及包号。

20.3 未按要求密封和加写标记，招标人对误投或过早启封概不负责。对由此造成提前开封的投标文件，招标人将予以拒绝，作无效投标处理。

**21、投标截止日期**

21.1 招标人收到投标文件的时间不得迟于招标公告中规定的截止时间。

21.2 招标人有权通过修改招标文件酌情延长投标截止日期，在此情况下，投标人的所有权利和义务以及投标人受制的截止日期均应以延长后新的截止日期为准。

**22、迟交的投标文件**

22.1 招标人拒绝接收在其规定的投标截止时间后递交的任何投标文件。

**23、投标文件的修改和撤回**

23.1 投标人在递交投标文件后，可以修改或撤回其投标文件，但这种修改和撤回，必须在规定的投标截止时间前，以书面形式通知招标人，修改或撤回其投标文件。

23.2 投标人的修改或撤回文件应按规定进行编制、密封、标记和发送，并应在封套上加注“修改”或“撤回”字样。上述补充或修改若涉及投标报价，必须注明“最后唯一报价”字样，否则将视为有选择的报价。修改文件必须在投标截止时间前送达招标人。

23.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件作任何修改。

23.4 在投标截止时间至招标文件中规定的投标有效期满之间的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则将被取消中标资格。

**五、开标与评标**

**24、开标**

24.1 招标人将在招标公告中规定的时间和地点组织公开开标。投标人应委派携带有效证件的授权代理人准时参加，参加开标的授权代理人需签名以证明其出席。

24.2 开标仪式由招标人组织，采购部门代表、监管代表、投标人授权代理人等参加。

24.3 按照规定同意撤回的投标将不予开封。

24.4 开标时由投标人推选的代表查验投标文件密封情况，确认无误后，招标人当众拆封宣读每份投标文件中报价的内容。

 24.5 招标人将指定专人负责开标记录并存档备查，各投标人需仔细核对开标记录相关内容并签字确认。

24.6 投标人在报价时不允许采用选择性报价，否则将被视为无效投标。

**25、资格审查**

 开标结束后，采购人应当依法对投标人的资格进行审查。

**26、评标委员会**

26.1 资格审查通过后，招标人将组织评标委员会（以下简称评委会）进行评标。

26.2 评委会由招标人组织有关技术、经济等方面的专家组成，且人员构成符合政府采购有关规定。

26.3 评委会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标侯选人。

**27、评标过程的保密与公正**

27.1 公开开标后，直至向中标的投标人授予合同时止，凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标建议等，采购人、评委、招标人均不得向投标人或与评标无关的其他人员透露。

27.2 在评标过程中，投标人不得以任何行为影响评标过程，否则其投标文件将被作为无效投标文件。

**28、投标的澄清**

28.1 评标期间，为有助于对投标文件的审查、评价和比较，评委会有权要求投标人对其投标文件进行澄清，但并非对每个投标人都作澄清要求。

28.2 接到评委会澄清要求的投标人应派人按评委会通知的时间和地点做出书面澄清，书面澄清的内容须由投标人法人或授权代理人签署，并作为投标文件的补充部分，但投标的价格和实质性的内容不得做任何更改。

28.3 接到评委会澄清要求的投标人如未按规定做出澄清，其风险由投标人自行承担。

**29、对投标文件的审查**

29.1 符合性检查：依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、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。

29.2 在详细评标之前，评委会将首先审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。

所谓重大偏离或保留是指与招标文件规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中买方和见证方的权利或投标人的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离的认定需经过评委会按照少数服从多数的原则作出结论。评委决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

29.3 如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评委会将按无效投标处理，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。

29.4 评委会将对确定为实质性响应的投标进行进一步审核，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）投标文件中开标一览表内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表为准。

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准。

（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价。

（4）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。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。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。

29.5 评委会将按上述修正不一致的方法调整投标文件中的投标报价，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。

29.7 **采用最低评标价法的采购项目**，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

**使用综合评分法的采购项目**，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

**非单一产品采购项目**，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

29.8 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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

**30、无效投标条款和废标条款**

30.1 无效投标条款：

30.1.1 未按要求交纳投标保证金（如有）的；

30.1.2 未按照招标文件规定要求密封、签署、盖章的；

30.1.3 投标人在报价时采用选择性报价；

30.1.4 投标人不具备招标文件中规定资格要求的；

30.1.5 投标人的报价超过了采购预算或最高限价的；

30.1.6 未通过符合性检查的；

30.1.7 不符合招标文件中规定的其他实质性要求和条件的（*本招标文件中斜体且有下划线部分为实质性要求和条件）。*

30.1.8 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

30.1.9 相关法律、法规及本招标文件规定的属无效投标的情形。

30.2 废标条款：

30.2.1 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

30.2.2 因重大变故，采购任务取消的；

30.2.3 评标委员会认定招标文件存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行。

**六、定标**

**31、确定中标单位**

31.1 评委会根据本招标文件规定评标方法与评标标准向采购人推荐出中标候选人。

31.2 采购人应根据评委会推荐的中标候选人确定中标供应商。

31.3 招标人将在“盐城师范学院校园网”或“盐城师范学院后勤基建处、后勤保障集团网”发布中标公告，公告期限为一个工作日。

31.4 若有充分证据证明，中标供应商出现下列情况之一的，一经查实，将被取消中标资格：

31.4.1 提供虚假材料谋取中标的；

31.4.2 向采购人、招标人行贿或者提供其他不正当利益的；

31.4.3 恶意竞争，投标总报价明显低于其自身合理成本且又无法提供证明的；

31.4.4 属于本文件规定的无效条件，但在评标过程中又未被评委会发现的；

31.4.5 与采购人或者其他供应商恶意串通的；

31.4.6 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；

31.4.7 不符合法律、法规的规定的。

31.5 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，投标无效：

31.5.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

31.5.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

31.5.3 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；

31.5.4 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；

31.5.5 不同投标人的投标文件相互混装；

31.5.6 不同投标人的投标保证金（如有）从同一单位或者个人的账户转出的。

31.6 有下列情形之一的，属于恶意串通：

31.6.1 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其投标文件的；

31.6.2 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件的；

31.6.3 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容的；

31.6.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动的；

31.6.5 供应商之间事先约定由某一特定供应商中标的；

31.6.6 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标的；

31.6.7 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为的。

**32、质疑处理**

32.1 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目采购活动的供应商。潜在供应商依法获取其可质疑的采购文件的，可以对采购文件提出质疑。

32.2 供应商认为采购文件、采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向招标人或采购人提出质疑。上述应知其权益受到损害之日，是指：

32.2.1 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；

32.2.2 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

32.2.3 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

32.3 质疑函应当包括下列内容：

32.3.1 质疑投标人的名称、地址、邮编、联系人、联系电话；

32.3.2 具体的质疑事项及明确的请求；

32.3.3 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；

32.3.4 提起质疑的日期；

32.3.5 质疑函应当署名：质疑人为自然人的，应当由本人签字并附有效身份证明；质疑人为法人或其他组织的，应当由法定代表人签字并加盖单位公章；质疑人委托代理质疑的，应当向采购人提交授权委托书，并载明委托代理的具体权限和事项。供应商如组成联合体参加投标，则要求签字、盖章、加盖公章之处，联合体各方均须按要求签字、盖章、加盖公章。

32.4 《质疑函范本》请参考：

盐城市政府采购网/投诉处理方式/政府采购供应商质疑函范本/ http：//yccz.yancheng.gov.cn/art/2022/8/5/art\_24337\_3889086.html。

32.5 招标人只接收以纸质原件形式送达的质疑。招标人质疑接收部门为招标公告中的使用部门和采购部门、盐城师范学院后勤保障集团招投标管理办公室；联系人、联系电话、地址：详见招标公告。

32.6 以下情形的质疑不予受理：

32.6.1 内容不符合《政府采购质疑和投诉办法》第十二条规定的质疑；

32.6.2 超出政府采购法定期限的质疑；

32.6.3 以传真、电子邮件等方式递交的非纸质原件形式的质疑；

32.6.4 未参加投标活动的供应商或在投标活动中自身权益未受到损害的供应商所提出的质疑；

32.6.5 供应商组成联合体参加投标，联合体中任何一方或多方未按要求签字、盖章、加盖公章的质疑。

32.7 招标人收到质疑函后，将对质疑的形式和内容进行审查，如质疑函内容、格式不符合规定，招标人将告知质疑人进行补正。

32.8 质疑人应当在法定质疑期限内进行补正并重新提交质疑函，拒不补正或者在法定期限内未重新提交质疑函的，为无效质疑，招标人有权不予受理。

32.9 对于内容、格式符合规定的质疑函，招标人应当在收到投标供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商，但答复的内容不得涉及商业秘密。

32.10 投标人提出书面质疑必须有理、有据，不得恶意质疑或提交虚假质疑。否则，一经查实，招标人有权依据政府采购的有关规定，报请政府采购监管部门对该供应商进行相应的行政处罚和记录该供应商的失信信息。

**33、中标通知书**

33.l 中标结果确定后，招标人将向中标供应商发出中标通知书。

33.2 中标供应商收到中标通知书后，应签字确认中标通知书已收到。若无回复，则公告后视同中标供应商已经知悉并同意接受。

33.3 中标通知书将是合同的一个组成部分。对采购人和中标供应商均具有法律效力。中标通知书发出后，采购人改变中标结果的，或者中标供应商放弃中标项目的，应当依法承担法律责任。

**七、合同签订相关事项**

**34. 签订合同**

34.l 中标供应商应按中标通知书规定的时间、地点，按照招标文件确定的事项与采购人签订政府采购合同，且不得迟于中标通知书发出之日起三日内，否则履约保证金将不予退还，由此给采购人造成损失的，中标供应商还应承担赔偿责任。

34.2 招标文件、中标供应商的投标文件及招标过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

34.3 签订合同后，中标供应商不得将货物及其他相关服务进行转包。未经采购人同意，中标供应商也不得采用分包的形式履行合同，否则采购人有权终止合同，中标供应商的履约保证金将不予退还。转包或分包造成采购人损失的，中标供应商应承担相应赔偿责任。

**35、货物和服务的追加、减少和添购**

35.1 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物和服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不超过原合同金额10%。

35.2 采购结束后，采购人若由于各种客观原因，必须对采购项目所牵涉的货物和服务进行适当的减少时，在双方协商一致的前提下，可以按照招标采购时的价格水平做相应的调减，并据此签订补充合同。

**36、履约保证金**

36.1 在签订合同时，须向采购人交纳履约保证金,于合同履行后无息退还。履约保证金用以约束成交供应商在合同履行中的行为，弥补合同执行中由于自身行为可能给采购人带来的各种损失。

**第三章 合同条款及格式**

**供货合同**

甲方：盐城师范学院

乙方：

甲乙双方根据盐城师范学院2024年春学期食堂大宗食材（调理品）采购项目公开招标的结果，签署本合同。

一、货物名称：调理品

二、合同期限：2024年2月20日至2024年8月25日。

三、质量要求：

1.乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及其他法律法规的有关规定，确保所供调理品质量符合国家相关产品质量标准（速冻调制食品SB/T 10379-2012、速冻水饺：GB/T 23786-2009），符合国家各级强制性规范的要求。

2.产品送达日剩余保质期天数须大于产品总保质期2/3的天数。

3.乙方必须按国家有关规定就所供原料向甲方提供以下索证资料：

 (1)相同批次产品的检验合格证或者化验单。

 (2)货物的《质量检验报告》，提供产品在半年内由国家质量检测机构出具的“质量检验报告”，自检报告无效。

4.产品包装上必须提供品牌、生产商、产地、SC标识，包装上必须有明确的生产日期、保质期。

四、履约保证金：履约保证金共计**3万元，在签订合同前，乙方应将履约保证金交到甲方指定账户，乙方履行全部供货义务结束后，甲方在7个工作日内退还余额（不计利息）。**

五、货物配送

（1）送货地点：乙方把指定货物送至甲方各食堂所在楼层，通榆校区食堂：南园一楼、北园一楼、北园二楼、北园三楼；新长校区食堂：沁园一楼、沁园二楼、沁园三楼、萃园一楼、萃园二楼、萃园三楼。

（2）送货时间：定货次日早上7点之前。

（3）分装要求：乙方按甲方采供系统平台开放的采购账号（数量在40个左右）出具的申请单进行货物分装。

（4）货物配送费用由乙方自行承担。

（5）原包装产品交付时必须保证相关标识等各方面完好无损，否则甲方有权拒收。

（6）乙方运输工具进入学校，必须接受学校的统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由乙方承担责任。

六、货物验收

乙方每批次提供的货物需提供检验报告或其他证明，且必须经甲方采供中心、餐饮服务中心验收人员验收合格并签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

七、供货品种及价格，以下价格供货期内不作调整。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **包装规格** | **品牌** | **单价（元/斤）** |
| 1 |  奥尔良鸡丁 |  2.5kg×6袋 |  |  |
| 2 |  黑椒鸡块 |  2.5kg×4袋 |  |  |
| 3 |  澳洲大串 |  960g×10袋 |  |  |
| 4 |  黑椒鸡扒 |  1kg×10袋 |  |  |
| 5 |  迷你肉串 |  950g×10袋 |  |  |
| 6 |  雪花鸡排 |  1kg×10袋 |  |  |
| 7 |  奥尔良腿排 |  0.95kg\*10袋 |  |  |
| 8 |  奥尔良全腿 |  1.08kg×10袋 |  |  |
| 9 |  连心脆 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 10 |  无骨鸡柳 |  1kg\*10袋 |  |  |
| 11 |  脆皮串 |  1kg\*6袋 |  |  |
| 12 |  干炸里脊 |  1kg×10袋 |  |  |
| 13 |  黑椒肉柳 |  2.5kg×6袋 |  |  |
| 14 |  蚝油肉片 |  2.5kg×6袋 |  |  |
| 15 |  乌鸡肉扒 |  1.5kg×8袋 |  |  |
| 16 |  鸡肉丸 |  2.5kg×4袋 |  |  |
| 17 |  无双剑翅 |  0.95kg×10袋 |  |  |
| 18 |  清真烤肠 |  1.9kg\*6袋 |  |  |
| 19 |  清真肉卷 |  5kg |  |  |
| 20 |  雪花培根 |  1.5kg\*8袋 |  |  |
| 21 |  经典肉肠 |  3.2kg×6袋 |  |  |
| 22 |  方腿 |  250g\*30只 |  |  |
| 23 |  热狗烤肠 |  1.9kg×10袋 |  |  |
| 24 |  切片火腿 |  1kg×10袋 |  |  |
| 25 |  烧烤肠 |  12kg |  |  |
| 26 |  撒尿肉丸 |  2.5kg×4袋 |  |  |
| 27 |  甜不辣 |  2.5kg×4袋 |  |  |
| 28 |  霞糕 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 29 |  海仔撒尿肉丸 |  10kg |  |  |
| 30 |  开花肠 |  1.5kg\*4袋 |  |  |
| 31 |  Q鱼板 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 32 |  霞迷饺 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 33 |  虾丸 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 34 |  千夜豆腐 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 35 |  夹心蟹排 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 36 |  水晶包 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 37 |  夹心鱼排 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 38 |  鱼豆腐 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 39 |  包心鱼豆腐 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 40 |  爆汁小鱼丸 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 41 |  闽南香肉 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 42 |  虾味火锅饺 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 43 |  北海翅 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 44 |  包心鱼卷 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 45 |  烤鱼棒 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 46 |  夹心鱼饼 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 47 |  包心鱼丸 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 48 |  香辣鱼果 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 49 |  龙虾排 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 50 |  蟹柳 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 51 |  迷你燕饺 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 52 |  鱼籽包 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 53 |  脆骨啵啵肠 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 54 |  黄金蛋饺 |  10袋\*6盒 |  |  |
| 55 |  狮子头 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 56 |  香菇贡丸 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 57 |  玉米香肠 |  1.5kg\*8 |  |  |
| 58 |  麻辣香包 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 59 |  夹心龙虾味饼 |  2.5kg\*4 |  |  |
| 60 |  香脆藕盒 |  800g\*10 |  |  |
| 61 |  亲亲肠 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 62 |  大里脊肉 |  30支\*10袋\*1.46kg |  |  |
| 63 |  脆骨肠 | 60g\*50根\*6袋 |  |  |
| 64 |  龙虾球 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 65 |  纯肉肠 | 80g\*30根\*8袋 |  |  |
| 66 |  椒麻辣子鸡 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 67 |  巴沙鱼片 |  2.5kg\*4袋 |  |  |
| 68 |  奥尔良大鸡排 |  2kg\*5袋 |  |  |
| 69 |  盐酥鸡 |  1kg\*10包 |  |  |
| 70 |  黑椒风味柳 |  2.5kg\*6包 |  |  |
| 71 |  鸡柳排条 |  2.5kg\*4包 |  |  |
| 72 |  大肉肠 |  19kg |  |  |
| 73 |  培根 |  12kg |  |  |
| 74 |  奥尔良胸排 |  10kg |  |  |
| 75 |  滑油鸡丁 |  10kg |  |  |
| 76 |  骨肉相连 |  8kg |  |  |
| 77 |  鸡米花 |  2.5kg\*4包 |  |  |
| 78 |  脆香藕盒 |  9.5kg |  |  |
| 79 |  片片肠 |  10kg |  |  |
| 80 |  雪花肉排 |  10kg |  |  |
| 81 |  雪花鸡柳 |  9.5kg箱 |  |  |
| 82 |  里脊大肉串 |  20kg |  |  |
| 83 |  藤椒琵琶腿 |  10kg |  |  |
| 84 |  蛋肉卷 |  9.5kg |  |  |
| 85 |  乌鸡扒 |  1.5kg\*8袋 |  |  |
| 86 |  红烧大排 |  10kg |  |  |
| 87 |  川香鸡柳 |  9.5kg |  |  |
| 88 |  牙签肉 |  9.5kg |  |  |
| 89 |  千张卷肉 |  10kg |  |  |
| 90 |  面筋塞肉 |  10kg |  |  |
| 91 |  滑水鸡丁 |  10kg |  |  |
| 92 |  大鸡排 | 1.75kg\*6袋 |  |  |
| 93 |  卡兹脆鸡排 | 1kg\*8袋 |  |  |
| 94 |  锅包肉 | 1kg\*8袋 |  |  |
| 95 |  众福烤肠 | 1.95kg\*8袋 |  |  |
| 96 |  牛肉卷 |  10kg |  |  |
| 97 |  米兰虾饼 |  10kg |  |  |
| 98 |  火腿片 |  14kg |  |  |
| 99 |  辣子鸡 |  16kg |  |  |
| 100 |  绿茶佛饼 |  9.5kg |  |  |
| 101 |  柳叶脆香鸡 |  10kg |  |  |
| 102 |  小酥肉 |  9.5kg |  |  |
| 103 |  韩式炸鸡 |  10kg |  |  |
| 104 | 调理鸡肉丁 | 2.5kg\*4 袋 |  |  |
| 105 | 正大伴翅 | 1kg\*10袋  |  |  |
| 106 | 椒香鸡块 | 1kg\*10袋  |  |  |
| 107 | 粒粒吉 | 1kg\*10袋  |  |  |
| 108 | 香肠 | 3kg\*4袋 |  |  |
| 109 | 蛋饺 | 150g\*10包（6袋／包） |  |  |
| 110 | 芝士年糕混合装三色 | 1\*20袋\*500克 |  |  |
| 111 | 黑椒鸭胸 | 5千克 |  |  |
| 112 | 小酥肉 | 800克\*10袋 |  |  |
| 113 | 安井紫薯球 | 2.5kg\*4袋 |  |  |
| 114 | 黄乳麻吉烧 | 2.5kg\*4袋 |  |  |
| 115 | 海欣玉米肠 | 1.5kg\*8袋 |  |  |
| 116 | 黄金糕 | 1.75kg\*4袋 |  |  |
| 117 | 鸭血 | 300g\*20盒 |  |  |
| 118 | 无骨鸡柳 | 20斤 |  |  |
| 119 | 黑椒肉粒 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 120 | 法式烤排 | 1kg |  |  |
| 121 | 肥牛 | 5kg |  |  |
| 122 | 撒尿牛丸 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 123 |  骨肉相连 |  0.9kg×10袋 |  |  |
| 124 |  鸡米花 |  1kg×10袋 |  |  |
| 125 | 白菜肉饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 126 | 纯猪肉饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 127 | 荠菜肉饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 128 | 芹菜肉饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 129 | 韭菜肉饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 130 | 三鲜肉饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 131 | 香菇肉饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 132 | 玉米肉饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 133 | 韭菜鸡蛋饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 134 | 青菜香菇水饺 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 135 | 鲜肉馄饨 | 1.5kg\*6包 |  |  |
| 136 | 大红肠 | 1.5kg\*10 |  |  |
| 137 | 鲜肉馅 | 5㎏ |  |  |
| 138 | 香菇青菜馅 | 5㎏ |  |  |
| 139 | 梅干菜肉馅 | 5㎏ |  |  |
| 140 | 豆沙馅 | 2.5kg |  |  |
| 141 | 里脊肉串 | 600g（20串）x20袋 |  |  |
| 142 | 葱油饼 | 900gx10袋 |  |  |
| 143 | 蛋挞液 | 600gx10袋 |  |  |
| 144 | 蛋挞皮 | 30只x10袋 |  |  |
| 145 | 鲜味鸡丝 | 1kg✘10袋 |  |  |
| 146 | 老母鸡 | 1.37Kgx8只 |  |  |
| 147 | 香酥烧饼 | 60g\*200个 |  |  |
| 148 | 香菇卤肉风味饭团 | 150g\*80 |  |  |
| 149 | 金丝鸡柳 | 850gx10袋 |  |  |
| 150 | 弹力豆腐串 | 900gx10袋 |  |  |
| 151 | 臭豆腐串 | 1000gx6袋 |  |  |
| 152 | 腿碎肉 | 12kg |  |  |
| 153 | 喉骨 | 10kg |  |  |
| 154 | 肉肠 | 10kg |  |  |
| 155 | 清真水饺 | 350克\*20袋 |  |  |
| 156 | 火锅油条 | 500g\*12包 |  |  |
| 157 | 迷你小油条 | 500g\*10包 |  |  |
| 158 | 黑椒鸭柳 | 1kg\*10包 |  |  |
| 159 | 四季青玉米粒 | 1kg\*10包 |  |  |
| 160 | 鸡肉卷 | 150g\*60个 |  |  |
| 161 | 千页豆腐 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 162 | 鸡翅尖 | 1kg\*10包  |  |  |
| 163 | 真享肉排 | 1kg\*10包  |  |  |
| 164 | 鸭脯肉 | 5kg /箱 |  |  |
| 165 | 黑椒吉排 | 2.5kg\*4包  |  |  |
| 166 | 毛肚 | 2.5kg/袋 |  |  |
| 167 | 虾滑 | 500g\*20包 |  |  |
| 168 | 王中王火腿肠 | 30g\*90根 |  |  |
| 169 | 小鲜肉 | 2.5kg\*4包 |  |  |
| 170 | 牛肉卷 | 5kg /箱 |  |  |

八、付款方式

货款结算周期30天；次月月头前两个工作日，乙方须提供有效税务发票和甲方收货时出具的入库验收单；甲方审核相关票、单无误后10个工作日内付款。

九、违约责任

1.乙方供应以下存在安全卫生隐患的货品，除全部退货外，将取消乙方的供货资格，扣收乙方全部履约保证金，乙方同时承担由此造成的经济责任和法律责任。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）供应货物故意串规、定量包装批量误差超过相关规定的；

（6）超过保质期限的；

（7）含水量超过15%的。

2.乙方应严格按招标文件规定的质量标准进行供货。甲方将退回不达标物,并扣收履约保证金200—2000元/次, 出现以上质量问题3次的，甲方有权单方面终止合同。

3.乙方必须严格按甲方规定的时间、数量送货到指定地点，否则，视其违约。此违约行为每发生一次，甲方将视违约情况分别处理：时间或地点违约的，扣收履约保证金200—1000元/次；送货明显超过订货数量的，甲方有权拒收；低于订货数量的，甲方有权扣收履约保证金200—1000元/次。如由于送货时间、数量违约，造成甲方食堂生产延误影响师生伙食供应的，甲方有权单方面终止合同，并扣收乙方全部履约保证金。

4.乙方不得中途随意退出供货，或者因市场货源紧缺、价格上涨等原因造成供货不足或时间违约的，甲方将扣除乙方全部履约保证金，同时有权单方面终止合同。

5.如因乙方的供货质量问题引起食物中毒或食源性疾病的发生，乙方承担由此引起的一切法律责任和全部经济损失。甲方除立即单方终止合同，扣除乙方全部履约保证金，还将暂扣当月所有供应原料的货款作为乙方的赔偿预付款。

6.甲方无故验收延时且不能得到乙方谅解的，甲方应全额承担验货延时给乙方造成的误工损失。

十、免除责任条款

由于国家政策的规定以及发生不可抗力原因造成甲、乙双方不能履行合同，双方均不承担违约责任（不可抗力的范围按照民法通则的解释）。

十一、争议解决

1.因货物的质量问题发生争议时，应当邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。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.因履行合同引起争议，甲、乙双方应首先通过协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下方式解决争议：

（1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

（2）向盐城市仲裁委员会申请仲裁。

3.在仲裁或诉讼期间，甲方有权另行选择供应商。

十二、合同生效及其他

合同经甲方、乙方代表签字盖章，一式4份，甲、乙双方各2份。

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：

代表签字： 代表签字：

年 月 日 年 月 日

# **第四章 项目需求**

**第一节 需求和技术参数**

**一、需求清单**

1、招标内容：调理品；

2、预计采购量：400吨。“预计采购量”仅作为投标参考量，不作为合同履约依据，如有政策性扶贫任务，采购量将依据要求减少，最终以招标人实际采购量为准。

**二、技术参数**

调理食品:(速冻调制食品SB/T 10379-2012)如国家标准发生变化按最新标准执行，执行顺序为国家标准、行业标准、地方标准、企业标准。

**三、质量、验收标准**

1、所供货物必须达到国家相应标准。

2、投标人应按招标人计划要求，按本文件规定的品种、规格、质量提供成品食品原料。包装类食品产品送达日剩余保质期天数须大于产品总保质期2/3的天数、含水量不得超过15%，否则招标方有权拒绝收货。

3.乙方必须按国家有关规定就所供原料向甲方提供以下索证资料：

 (1)相同批次产品的检验合格证或者化验单。

 (2)货物的《质量检验报告》，提供产品在半年内由国家质量检测机构出具的“质量检验报告”，自检报告无效。

4.产品包装上必须提供品牌、生产商、产地、SC标识，包装上必须有明确的生产日期、保质期。

5. 乙方每批次提供的货物需提供检验报告或其他证明，且必须经甲方采供中心、饮服中心验收人员验收合格并签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

**第二节 商务条款**

**一、供应方式及要求**

1、供货方式：有计划分批供货。

中标人应严格按照招标人要求的供应计划按时按量进行供应，除不可抗力原因外，逾时缺量供应由中标人承担相关损失。不按计划的超量供应招标人有权拒收，造成损失由中标人自负。

2、中标人必须按照招标人要求或招标人委托单位的供应计划分次逐步供应。投标人应充分考虑供应的跨时性、分散性等因素进行报价。中标人以此为由要求提价或停止供货均视为严重违约行为。

3、送货及履约地点：盐城师范学院后勤保障集团各食堂所在楼层，通榆校区食堂：南园一楼、北园一楼、北园二楼、北园三楼；新长校区食堂：沁园一楼、沁园二楼、沁园三楼、萃园一楼、萃园二楼、萃园三楼。

**二、付款方式**

1、盐城师范学院后勤保障集团采供中心凭供应商提供的有效税务发票和招标方收货时出具的入库验收单，统一由盐城师范学院财务处与供应商结算货款。每月1日至当月月底为一结算周期，付款日期以财务处结算日期为准，一般情况下以次月1日到10日，遇双休日、国家法定节日、学校假期顺延。

2、因供应商不能及时提供结算凭证，造成招标方不能及时核算的，供应商应承违约方责任，招标方不承担责任。

3、要求投标方资质、汇款账号、结算凭证（发票）三者统一，货款汇入中标方对公账户。

4、在签订合同前应交纳履约保证金3万元。合同履行完毕，若无违约则无息退还履约保证金。

# **第五章 评标方法与评标标准**

**一、评标方法与定标原则**

评标采用综合评分法，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的由评标委员会抽签确定顺序。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由高至低产生3名入围中标候选人。**招标人根据评标委员会提出的书面评标报告和推荐的中标侯选人依法确定3名中标人，并分别签订合同。学校各食堂档口根据需要自行选择中标人进行订货，按中标人的报价进行结算，学校不保证中标人的订货量。**

入围中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，招标人将取消入围，重新组织招标。中标人拖延、拒签合同的，将被取消中标资格。中标公示结束后3日内中标人必须按招标人要求提供相关资格证书原件进行确认，否则招标人将取消其中标人资格。

**二、评标标准**

总分值为100分。

|  |  |
| --- | --- |
| 评审内容 | 评分标准 |
| 报价部分 （60分） | 满足招标文件要求且综合投标报价（即所有产品小计价格的总和作为综合投标报价）最低的有效综合投标报价为评标基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格分按下列公式计算：投标报价得分＝（评标基准价/综合投标报价）×60（四舍五入后保留小数点后两位） |
| 商务部分（20分） | 自2021年1月1日至投标截止日止，投标人具有与本项目内容相匹配的类似项目业绩，每份得2分。**本项最多得10分**，同一单位不同年度不重复计分。提供加盖投标人公章的合同复印件、服务单位盖章的意见反馈证明（格式自拟），缺一项不得分。 |
| 投标人须有固定冷冻仓储仓库用于冻品储存，须提供冷冻仓储仓库与投标单位之间关系的产权证明复印件，或提供投标单位租赁冷冻仓储仓库合同复印件；提供冷冻仓储仓库全景及内景照片。照片和复印件加盖投标人公章。冷冻仓储仓库500平方米（含）以上的得5分，200平方米（含）至500平方米的得2.5分，小于200平方米的不得分。未按以上要求提供相关材料或扫描不清晰导致无法识别的不计得分。**本项最多得5分。** |

|  |  |
| --- | --- |
| 商务部分（20分） | 投标人有调理品配送车辆，每有一辆得3分，配有冷链运输车辆，有1辆加2分。**本项最多得5分**。1.车辆为自有的，需提供车辆照片、行驶证复印件，行驶证上显示的所有人或者与投标人名称一致，或者与法定代表人名称一致。2.若为租用车辆，需提供车辆照片、租赁合同复印件、行驶证复印件，行驶证上显示的所有人需与出租方名称一致。照片和复印件加盖投标人公章。 |
| 技术部分（20分） | **一、可行性实施方案****1.评审内容**投标人根据招标文件的需求提供操作性强的可行性实施方案（包括服务方案、配送服务的货源、采购渠道、供货保障、品质监控、日常管理组织、物流配送、数量保证）。**2.评分标准与依据**（1）项目背景理解准确；（2）管理规范、保障措施科学全面；（3）供货保障、品质监控能力强。满足以上三项要求得9分，满足以上两项要求得6分，满足一项得3分，其它情况不得分。格式自拟，加盖投标人公章。 |
| **二、项目重点难点分析****1.评审内容**投标人提供项目重点难点分析（包括食材采购、储存、分装和运输过程中保持新鲜；配送时间的把控等）的应对措施、合理化建议。**2.评分标准与依据**（1）项目重点难点分析全面准确；（2）项目应对措施及合理化建议清晰；（3）项目应对措施及合理化建议可操作性强；满足以上三项要求得6分，满足以上两项要求得4分，满足一项得分2分，其它情况不得分。格式自拟，加盖投标人公章。 |
| **三、应急处理工作方案和预案****1.评审内容**投标人提供完备的物流配送、食品安全等方面的应急处理工作方案、预案。**2.评分标准与依据**（1）物流配送应急处理的工作方案详细、科学、合理；（2）食品安全应急处理的工作方案详细、科学、合理；满足以上两项要求得2分，满足以上一项要求得1分，其它情况不得分。格式自拟，加盖投标人公章。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 技术部分（20分） | **四、违约承诺****1.评审内容**投标人提供违约承诺，包括食品安全、服务质量、诚信经营、供货及时性等内容。**2.评分标准与依据**（1）违约承诺详细、全面；（2）违约承诺科学、合理；（3）违约承诺可操作性强；满足以上三项要求得3分，满足以上两项要求得2分，满足一项得1分，其它情况不得分。格式自拟，加盖投标人公章。 |

**第六章 投标文件格式**

**投 标 文 件**

**（正本或副本）**

**项 目 编 号：**

**项 目 名 称：**

 **投标人名称 ：**

 **日 期 ：**

**投标文件主要目录**

一、资格性审查响应对照表

二、实质性要求和条件响应对照表（如有）

三、评分索引表

四、资格、资信证明文件要求

五、开标一览表

六、分项报价明细表

七、技术参数响应及偏离表

八、商务条款响应及偏离表

九、可行性实施方案、项目重点难点分析、应急处理工作方案和预案、违约承诺

**一、资格性审查响应对照表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **资格审查响应内容** | **是否响应****（填：是或者否）** | **投标文件中的页码位置** |
| **通用资格要求** |
| 1 | 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明。 |  |  |
| 2 | 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明 |  |  |
| 3 | 参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明 |  |  |
| **特定资格要求** |
| 1 | 法定代表人、授权代理人人员名单 |  |  |
| 2 | 提供与本项目经营范围相符合的食品经营许可证复印件。 |  |  |
| 3 | 未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单。 |  |  |
| **其他资格条件** |
| 1 | 法人授权书 |  |  |
| 2 |  |  |  |
|  | …… |  |  |

**填写说明：**表中内容仅供投标人参考，请投标人自行填写。

投标人（公章）：

**二、实质性要求和条件响应对照表（如有）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件中的实质性要求和条件** | **是否响应****（填是或者否）** | **投标文件中的页码位置** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 | …… |  |  |
| **备注：** “招标文件”中必须满足的实质性要求和条件须填写（即*斜体且有下划线部分*内容，每条详细列出）（如有）。 |

**填写说明：**

1.如“招标文件”中没有实质性要求和条件（即*斜体且有下划线部分*内容），本表可以不提供。

2. 如表中已列出实质性要求和条件，仅供投标人参考，请投标人自行填写。

投标人（公章）：

**三、评分索引表**

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

**四、资格、资信证明文件要求**

**1、实质性资格证明文件目录**

文件1 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明（复印件）。

文件2 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（格式见后）。

文件3 参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（格式见后）。

文件4 法人授权书。

文件5 未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单。

文件6 食品经营许可证复印件

文件7 招标文件中规定要求提供的其他证明材料（其他证明材料如要求提供原件的，必须单独封装并与投标文件一起递交，评审结束后原件退回；如未要求提供原件的，提供复印件，原件自带备查）。

文件8 投标人认为需要提供的其他材料。

**具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明**

我公司郑重声明：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公司具备如下主要设备和主要专业技术能力：

主要设备有： 。

主要专业技术能力有： 。

 投标人（公章）：

 日期：\_\_\_\_\_\_年 月 日

**参加采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明**

**声 明**

我公司郑重声明：参加本次采购活动前三年内，我公司在经营活动中没有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（公章）：

 日期：\_\_\_\_ \_\_年 月 日

**法人授权书**

本授权书声明： （供应商名称）授权 （被授权人的姓名）为我方就 项目采购活动的合法代理人，以本公司名义全权处理一切与该项目采购有关的事务。

本授权书于\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日起生效，特此声明。

授权代理人（被授权人）（签名）：

身份证号码（授权代理人）：

联系电话（授权代理人）：（手机）

单位名称（授权代理人）：

法人（授权单位）盖章：

法定代表人（签名或盖章）：

地址：

日期：\_\_\_\_ \_\_年 月 日

**投标函格式**

致：盐城师范学院

根据贵方的招标文件，正式授权下述签字人（姓名）代表我方\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标人的名称），全权处理本次项目投标的有关事宜。

据此函，\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_签字人兹宣布同意如下：

1.按招标文件规定的各项要求，向买方提供所需货物与服务。

2.我们完全理解贵方不一定将合同授予最低报价的投标人。

3.我们已详细审核全部招标文件及其有效补充文件，我们知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

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.如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标或中标后拒绝签订合同，将被取消中标资格。

6.同意向贵方提供贵方可能另外要求的与投标有关的任何证据或资料，并保证我方已提供和将要提供的文件是真实的、准确的。

7.一旦我方中标,我方将根据招标文件的规定，严格履行合同的责任和义务,并保证在招标文件规定的时间完成项目，交付买方验收、使用。

8.与本投标有关的正式通讯地址为：

地址：

邮编：

电话：

传真：

投标人开户行：

账户：

法定代表人或授权代理人（签字）：

投标人名称（公章）：

日期：\_\_\_\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

**五、开标一览表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 综合投标报价（即所有产品小计价格的总和作为综合投标报价） | 大写： 小写： ￥  |
| 核心产品品牌 |  |

填写说明：

1、开标一览表不得填报选择性报价，否则将作为无效投标；

2、开标一览表中报价与分项报价表中不符时，以开标一览表为准。

投标人（公章）：

法定代表人

或授权代理人（签名）：

日期： 年 月 日

**六、分项报价明细表**

盐城师范学院：

本公司愿意遵照                 标书文件条款，并按采购项目需求作如下报价：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 包装规格 | 预计采购量（斤） | 最高限价（元/斤） | 指导品牌 | 单价（元/斤）（小数点后2位） | 总价（元） |
| 1 |  奥尔良鸡丁 |  2.5kg×6袋 | 1000 | 8.75  | 六和、新天地 |  |  |
| 2 |  黑椒鸡块 |  2.5kg×4袋 | 1000 | 7.50  | 纳百味、昊瑞福 |  |  |
| 3 |  澳洲大串 |  960g×10袋 | 192 | 9.75  | 纳百味、昊瑞福 |  |  |
| 4 |  黑椒鸡扒 |  1kg×10袋 | 500 | 8.50  | 纳百味、瑞发德 |  |  |
| 5 |  迷你肉串 |  950g×10袋 | 100 | 7.75  | 正大、金锋 |  |  |
| 6 |  雪花鸡排 |  1kg×10袋 | 400 | 8.50  | 雷尼、金锋 |  |  |
| 7 |  奥尔良腿排 |  0.95kg\*10袋 | 200 | 10.75  | 昊瑞福、金锋 |  |  |
| 8 |  奥尔良全腿 |  1.08kg×10袋 | 216 | 11.50  | 昊瑞福、金锋 |  |  |
| 9 |  连心脆 |  2.5kg\*4袋 | 600 | 5.25  | 昊瑞福、六和 |  |  |
| 10 |  无骨鸡柳 |  1kg\*10袋 | 800 | 8.00  | 雷尼、金锋 |  |  |
| 11 |  脆皮串 |  1kg\*6袋 | 600 | 12.50  | 昊瑞福、金锋 |  |  |
| 12 |  干炸里脊 |  1kg×10袋 | 500 | 8.25  | 昊瑞福、金锋 |  |  |
| 13 |  黑椒肉柳 |  2.5kg×6袋 | 300 | 8.50  | 新天地、安井 |  |  |
| 14 |  蚝油肉片 |  2.5kg×6袋 | 600 | 8.50  | 新天地、金锋 |  |  |
| 15 |  乌鸡肉扒 |  1.5kg×8袋 | 240 | 9.50  | 惠丰、惠万家 |  |  |
| 16 |  鸡肉丸 |  2.5kg×4袋 | 800 | 7.25  | 昊瑞福、安井 |  |  |
| 17 |  无双剑翅 |  0.95kg×10袋 | 200 | 17.50  | 昊瑞福、金锋 |  |  |
| 18 |  清真烤肠 |  1.9kg\*6袋 | 228 | 9.75  | 昊瑞福、金锋 |  |  |
| 19 |  清真肉卷 |  5kg | 500 | 10.75  | 昊瑞福、伊淇 |  |  |
| 20 |  雪花培根 |  1.5kg\*8袋 | 480 | 7.75  | 惠万家、洪梅 |  |  |
| 21 |  经典肉肠 |  3.2kg×6袋 | 600 | 11.75  | 广汇、众品 |  |  |
| 22 |  方腿 |  250g\*30只 | 450 | 7.25  | 凯兴 |  |  |
| 23 |  热狗烤肠 |  1.9kg×10袋 | 760 | 6.50  | 谷鸿、金锋 |  |  |
| 24 |  切片火腿 |  1kg×10袋 | 700 | 9.75  | 夫宇、双奇 |  |  |
| 25 |  烧烤肠 |  12kg | 480 | 4.75  | 夫宇 |  |  |
| 26 |  撒尿肉丸 |  2.5kg×4袋 | 600 | 10.50  | 安井、嘉庚 |  |  |
| 27 |  甜不辣 |  2.5kg×4袋 | 500 | 8.75  | 安井 |  |  |
| 28 |  霞糕 |  2.5kg\*4袋 | 500 | 8.75  | 安井 |  |  |
| 29 |  海仔撒尿肉丸 |  10kg | 400 | 8.50  | 安井 |  |  |
| 30 |  开花肠 |  1.5kg\*4袋 | 300 | 9.75  | 安井 |  |  |
| 31 |  Q鱼板 |  2.5kg\*4袋 | 220 | 7.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 32 |  霞迷饺 |  2.5kg\*4袋 | 260 | 7.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 33 |  虾丸 |  2.5kg\*4 | 320 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 34 |  千夜豆腐 |  2.5kg\*4 | 400 | 5.50  | 安井、海霸王 |  |  |
| 35 |  夹心蟹排 |  2.5kg\*4袋 | 600 | 7.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 36 |  水晶包 |  2.5kg\*4 | 500 | 8.25  | 安井、海霸王 |  |  |
| 37 |  夹心鱼排 |  2.5kg\*4袋 | 450 | 7.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 38 |  鱼豆腐 |  2.5kg\*4袋 | 600 | 8.25  | 安井、海霸王 |  |  |
| 39 |  包心鱼豆腐 |  2.5kg\*4 | 400 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 40 |  爆汁小鱼丸 |  2.5kg\*4 | 300 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 41 |  闽南香肉 |  2.5kg\*4袋 | 280 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 42 |  虾味火锅饺 |  2.5kg\*4 | 460 | 7.50  | 安井、海霸王 |  |  |
| 43 |  北海翅 |  2.5kg\*4袋 | 620 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 44 |  包心鱼卷 |  2.5kg\*4袋 | 480 | 7.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 45 |  烤鱼棒 |  2.5kg\*4 | 500 | 10.25  | 安井、海霸王 |  |  |
| 46 |  夹心鱼饼 |  2.5kg\*4 | 300 | 9.50  | 安井、海霸王 |  |  |
| 47 |  包心鱼丸 |  2.5kg\*4袋 | 280 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 48 |  香辣鱼果 |  2.5kg\*4 | 320 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 49 |  龙虾排 |  2.5kg\*4袋 | 400 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 50 |  蟹柳 |  2.5kg\*4袋 | 400 | 8.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 51 |  迷你燕饺 |  2.5kg\*4 | 300 | 7.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 52 |  鱼籽包 |  2.5kg\*4 | 200 | 14.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 53 |  脆骨啵啵肠 |  2.5kg\*4 | 160 | 9.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 54 |  黄金蛋饺 |  10袋\*6盒 | 240 | 11.50  | 安井、海霸王 |  |  |
| 55 |  狮子头 |  2.5kg\*4 | 280 | 8.75  | 安井 |  |  |
| 56 |  香菇贡丸 |  2.5kg\*4袋 | 300 | 8.75  | 安井 |  |  |
| 57 |  玉米香肠 |  1.5kg\*8 | 420 | 9.75  | 安井、海欣 |  |  |
| 58 |  麻辣香包 |  2.5kg\*4 | 320 | 8.75  | 安井 |  |  |
| 59 |  夹心龙虾味饼 |  2.5kg\*4 | 340 | 9.75  | 安井 |  |  |
| 60 |  香脆藕盒 |  800g\*10 | 300 | 9.75  | 安井、金锋 |  |  |
| 61 |  亲亲肠 |  2.5kg\*4袋 | 380 | 10.25  | 安井、纳百味 |  |  |
| 62 |  大里脊肉 |  30支\*10袋\*1.46kg | 420 | 11.50  | 阿公、金锋 |  |  |
| 63 |  脆骨肠 | 60g\*50根\*6袋 | 600 | 11.75  | 众品、广汇 |  |  |
| 64 |  龙虾球 |  2.5kg\*4袋 | 200 | 10.75  | 安井、金锋 |  |  |
| 65 |  纯肉肠 | 80g\*30根\*8袋 | 180 | 12.45  | 广汇、世香源 |  |  |
| 66 |  椒麻辣子鸡 |  2.5kg\*4袋 | 260 | 8.75  | 华宝、学子膳 |  |  |
| 67 |  巴沙鱼片 |  2.5kg\*4袋 | 800 | 10.75  | 金锋、云中游 |  |  |
| 68 |  奥尔良大鸡排 |  2kg\*5袋 | 400 | 8.75  | 正大、金锋 |  |  |
| 69 |  盐酥鸡 |  1kg\*10包 | 650 | 9.75  | 纳佰味、昊瑞福 |  |  |
| 70 |  黑椒风味柳 |  2.5kg\*6包 | 470 | 8.75  | 金锋、新天地 |  |  |
| 71 |  鸡柳排条 |  2.5kg\*4包 | 500 | 8.75  | 纳佰味、金锋 |  |  |
| 72 |  大肉肠 |  19kg | 500 | 9.75  | 世香源、众品 |  |  |
| 73 |  培根 |  12kg | 440 | 7.25  | 惠万家、洪梅 |  |  |
| 74 |  奥尔良胸排 |  10kg | 450 | 8.75  | 华宝、源之香 |  |  |
| 75 |  滑油鸡丁 |  10kg | 460 | 8.75  | 华宝、新天地 |  |  |
| 76 |  骨肉相连 |  8kg | 480 | 11.50  | 纳佰味、源之香 |  |  |
| 77 |  鸡米花 |  2.5kg\*4包 | 500 | 7.75  | 纳佰味、源之香 |  |  |
| 78 |  脆香藕盒 |  9.5kg | 400 | 9.75  | 昊瑞福、绿宝莲 |  |  |
| 79 |  片片肠 |  10kg | 500 | 8.50  | 八喜 |  |  |
| 80 |  雪花肉排 |  10kg | 420 | 8.75  | 华宝、金锋 |  |  |
| 81 |  雪花鸡柳 |  9.5kg箱 | 350 | 8.75  | 纳佰味、雷尼 |  |  |
| 82 |  里脊大肉串 |  20kg | 400 | 12.38  | 恰味香 |  |  |
| 83 |  藤椒琵琶腿 |  10kg | 300 | 13.25  | 金锋 |  |  |
| 84 |  蛋肉卷 |  9.5kg | 400 | 8.85  | 金锋 |  |  |
| 85 |  乌鸡扒 |  1.5kg\*8袋 | 300 | 9.40  | 名佑、惠万家 |  |  |
| 86 |  红烧大排 |  10kg | 350 | 8.38  | 睿展、东大 |  |  |
| 87 |  川香鸡柳 |  9.5kg | 340 | 6.94  | 六和、昊瑞福 |  |  |
| 88 |  牙签肉 |  9.5kg | 260 | 7.83  | 纳佰味、东大 |  |  |
| 89 |  千张卷肉 |  10kg | 280 | 7.25  | 东大、金锋 |  |  |
| 90 |  面筋塞肉 |  10kg | 340 | 6.25  | 金锋、依蒙 |  |  |
| 91 |  滑水鸡丁 |  10kg | 260 | 7.75  | 金锋、新天地 |  |  |
| 92 |  大鸡排 | 1.75kg\*6袋 | 400 | 9.25  | 金锋、阿公 |  |  |
| 93 |  卡兹脆鸡排 | 1kg\*8袋 | 350 | 9.25  | 睿展、昊瑞福 |  |  |
| 94 |  锅包肉 | 1kg\*8袋 | 300 | 9.75  | 睿展、金锋 |  |  |
| 95 |  众福烤肠 | 1.95kg\*8袋 | 200 | 8.87  | 众品 |  |  |
| 96 |  牛肉卷 |  10kg | 400 | 9.25  | 伊淇 |  |  |
| 97 |  米兰虾饼 |  10kg | 180 | 6.75  | 安井、鑫德翔 |  |  |
| 98 |  火腿片 |  14kg | 140 | 6.18  | 双奇、安井 |  |  |
| 99 |  辣子鸡 |  16kg | 160 | 6.08  | 华宝、金锋 |  |  |
| 100 |  绿茶佛饼 |  9.5kg | 240 | 7.42  | 鑫德翔 |  |  |
| 101 |  柳叶脆香鸡 |  10kg | 230 | 5.13  | 正大、金锋 |  |  |
| 102 |  小酥肉 |  9.5kg | 220 | 10.00  | 安井、连冠 |  |  |
| 103 |  韩式炸鸡 |  10kg | 160 | 8.75  | 金锋、昊瑞福 |  |  |
| 104 | 调理鸡肉丁 | 2.5kg\*4 袋 | 300 | 7.75  | 正大、金锋 |  |  |
| 105 | 正大伴翅 | 1kg\*10袋  | 240 | 7.25  | 正大、金锋 |  |  |
| 106 | 椒香鸡块 | 1kg\*10袋  | 230 | 6.75  | 正大、金锋 |  |  |
| 107 | 粒粒吉 | 1kg\*10袋  | 140 | 7.75  | 正大、金锋 |  |  |
| 108 | 香肠 | 3kg\*4袋 | 130 | 10.88  | 正大、金锋 |  |  |
| 109 | 蛋饺 | 150g\*10包（6袋／包） | 100 | 9.89  | 安井、海霸王 |  |  |
| 110 | 芝士年糕混合装三色 | 1\*20袋\*500克 | 100 | 9.75  | 安井、海欣 |  |  |
| 111 | 黑椒鸭胸 | 5千克 | 100 | 10.65  | 海阳、膳立方 |  |  |
| 112 | 小酥肉 | 800克\*10袋 | 80 | 9.13  | 连冠、金锋 |  |  |
| 113 | 安井紫薯球 | 2.5kg\*4袋 | 120 | 6.75  | 安井 |  |  |
| 114 | 黄乳麻吉烧 | 2.5kg\*4袋 | 100 | 8.75  | 安井、大地 |  |  |
| 115 | 海欣玉米肠 | 1.5kg\*8袋 | 140 | 9.25  | 安井、海欣 |  |  |
| 116 | 黄金糕 | 1.75kg\*4袋 | 160 | 9.75  | 安井、慈溪明州 |  |  |
| 117 | 鸭血 | 300g\*20盒 | 144 | 3.50  | 红遍天、华宝 |  |  |
| 118 | 无骨鸡柳 | 20斤 | 180 | 7.25  | 金锋、小坤头 |  |  |
| 119 | 黑椒肉粒 | 2.5kg\*4包 | 100 | 9.38  | 安井、学子膳 |  |  |
| 120 | 法式烤排 | 1kg | 140 | 8.75  | 芳厨、乡润 |  |  |
| 121 | 肥牛 | 5kg | 150 | 17.75  | 安井、伊淇 |  |  |
| 122 | 撒尿牛丸 | 2.5kg\*4包 | 170 | 10.75  | 安井、海霸王 |  |  |
| 123 |  骨肉相连 |  0.9kg×10袋 | 120 | 11.75  | 昊瑞福、金锋 |  |  |
| 124 |  鸡米花 |  1kg×10袋 | 300 | 7.75  | 昊瑞福、东大 |  |  |
| 125 | 白菜肉饺 | 2.5kg\*4包 | 300 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 126 | 纯猪肉饺 | 2.5kg\*4包 | 1200 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 127 | 荠菜肉饺 | 2.5kg\*4包 | 400 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 128 | 芹菜肉饺 | 2.5kg\*4包 | 440 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 129 | 韭菜肉饺 | 2.5kg\*4包 | 400 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 130 | 三鲜肉饺 | 2.5kg\*4包 | 200 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 131 | 香菇肉饺 | 2.5kg\*4包 | 760 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 132 | 玉米肉饺 | 2.5kg\*4包 | 460 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 133 | 韭菜鸡蛋饺 | 2.5kg\*4包 | 740 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 134 | 青菜香菇水饺 | 2.5kg\*4包 | 800 | 5.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 135 | 鲜肉馄饨 | 1.5kg\*6包 | 400 | 12.75  | 美润、元子、思念 |  |  |
| 136 | 大红肠 | 1.5kg\*10 | 100 | 10.75  | 双奇、夫宇 |  |  |
| 137 | 鲜肉馅 | 5㎏ | 120 | 10.75  | 得林胜、吴瑞福 |  |  |
| 138 | 香菇青菜馅 | 5㎏ | 400 | 7.75  | 得林胜、吴瑞福 |  |  |
| 139 | 梅干菜肉馅 | 5㎏ | 240 | 8.75  | 得林胜、吴瑞福 |  |  |
| 140 | 豆沙馅 | 2.5kg | 240 | 6.75  | 得林胜、吴瑞福 |  |  |
| 141 | 里脊肉串 | 600g（20串）x20袋 | 120 | 11.50  | 豪特、鹰浩 |  |  |
| 142 | 葱油饼 | 900gx10袋 | 200 | 7.75  | 张麦夫、天之味 |  |  |
| 143 | 蛋挞液 | 600gx10袋 | 40 | 11.00  | 欧斯贝、千味央厨 |  |  |
| 144 | 蛋挞皮 | 30只x10袋 | 40 | 0.55  | 欧斯贝、千味央厨 |  |  |
| 145 | 鲜味鸡丝 | 1kg✘10袋 | 60袋 | 8.75  | 纳佰味、吴瑞福 |  |  |
| 146 | 老母鸡 | 1.37Kgx8只 | 200 | 11.75  | 德通、鲁西 |  |  |
| 147 | 香酥烧饼 | 60g\*200个 | 350 | 9.75  | 张麦夫、天之味 |  |  |
| 148 | 香菇卤肉风味饭团 | 150g\*80 | 60 | 9.75  | 思念、安井 |  |  |
| 149 | 金丝鸡柳 | 850gx10袋 | 60 | 11.75  | 德邻、安井 |  |  |
| 150 | 弹力豆腐串 | 900gx10袋 | 60 | 9.75  | 源香、安井 |  |  |
| 151 | 臭豆腐串 | 1000gx6袋 | 30 | 11.75  | 三睿、安井 |  |  |
| 152 | 腿碎肉 | 12kg | 30 | 7.25  | 鸿润、安徽 |  |  |
| 153 | 喉骨 | 10kg | 2000 | 8.75  | 逸马、南洋 |  |  |
| 154 | 肉肠 | 10kg | 600 | 13.25  | 海阳、御潮 |  |  |
| 155 | 清真水饺 | 350克\*20袋 | 1600 | 14.75  | 伊穆斋、金品冠 |  |  |
| 156 | 火锅油条 | 500g\*12包 | 200 | 8.75  | 安井、思念 |  |  |
| 157 | 迷你小油条 | 500g\*10包 | 240 | 9.75  | 安井、思念 |  |  |
| 158 | 黑椒鸭柳 | 1kg\*10包 | 150 | 9.75  | 文畅、安井 |  |  |
| 159 | 四季青玉米粒 | 1kg\*10包 | 300 | 4.75  | 四季青、七稼二 |  |  |
| 160 | 鸡肉卷 | 150g\*60个 | 100 | 10.25  | 天健、透香源 |  |  |
| 161 | 千页豆腐 | 2.5kg\*4包 | 180 | 5.75  | 安井、海欣 |  |  |
| 162 | 鸡翅尖 | 1kg\*10包  | 200 | 8.75  | 六和、博大 |  |  |
| 163 | 真享肉排 | 1kg\*10包  | 100 | 9.75  | 广泋、夫宇 |  |  |
| 164 | 鸭脯肉 | 5kg /箱 | 100 | 10.75  | 惠丰、膳立方 |  |  |
| 165 | 黑椒吉排 | 2.5kg\*4包  | 100 | 10.25  | 正大食品、昊瑞福 |  |  |
| 166 | 毛肚 | 2.5kg/袋 | 200 | 21.75  | 伊淇、安井 |  |  |
| 167 | 虾滑 | 500g\*20包 | 100 | 44.75  | 鲜美来、安井 |  |  |
| 168 | 王中王火腿肠 | 30g\*90根 | 300 | 14.75  | 双汇、众品 |  |  |
| 169 | 小鲜肉 | 2.5kg\*4包 | 100 | 8.75  | 明铭、昊瑞福 |  |  |
| 170 | 牛肉卷 | 5kg /箱 | 100 | 19.25  | 伊淇、思念 |  |  |
| 合 计 |  |  |  |  |  |  |

注：**1.投标人必须使用表中指导品牌的某一品牌按斤进行报价，所有品种必须全部报价，否则为无效标书。**

2.投标人报价不得高于最高限价，否则为无效报价。

3.供货期内价格不得调整。

4. 投标人须将《分项报价明细表》和电子U盘报价单（必须使用EXCEL或XLS格式）一并装在单独的封袋内递交，并标明“分项报价明细表”字样。纸质报价与电子报价两者报价不同，以加盖公章、签字的纸质报价表为准。《分项报价明细表》随意增减项、无电子U盘报价单、电子U盘报价单格式不符、纸质报价表无公章、签字，违反任何一项均以废标处理。

投标人（公章）：

法定代表人

或授权代理人（签名）：

日期： 年 月 日

**七、技术参数响应及偏离表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件要求** | **投标文件响应** | **响应偏离情况**（填写：无偏离、正偏离或负偏离） | **原因** | **技术支持性文件所在页码**（招标文件如要求提供技术支持性文件，该栏须填写；否则可不填写） |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

填写说明：1、按照技术参数要求详细填列。

2、行数不够，可自行添加。

投标人（公章）：

**八、商务条款响应及偏离表**

**备注：**

商务条款如有偏离，请在本表中详细填写；响应无偏离的商务条款，均不需要填写（表中最后一行的承诺内容不可更改）。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **招标文件要求** | **响应偏离情况**（填写：正偏离或负偏离） | **供应商响应的具体承诺或说明** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | …… |  |  |
| 我方承诺：针对本项目，除表中已列出的偏离外，对招标文件规定的其余商务条款，我方全部接受并按招标文件要求提供相应服务。（**特别提示：本页落款投标人签章，即视为投标人已阅读并作出此承诺。**） |

投标人（公章）：

**九、可行性实施方案、项目重点难点分析、应急处理工作方案和预案、违约承诺**