**唐闸景澜酒店食材采购项目**

**招标文件**

**（资格后审）**

**招 标 人：南通景澜唐闸印象酒店有限公司**

**代 理 机 构：江苏华睿工程咨询有限公司**

**日 期：2025年5月**

**目 录**

第一章 招标公告

第二章 投标人须知

第三章 项目需求

第四章评审方法和程序

第五章 合同主要条款

第六章 合同授予

第七章 质疑与投诉

第八章 投标响应文件组成及格式

**尊敬的投标人（以下称投标人）：**

**欢迎参加本项目的公开招标。为了保证本次招标顺利进行，请在制作投标响应文件之前，仔细阅读本招标文件的各项条款，并按要求制作和递交投标响应文件。谢谢合作！**

**第一章 招标公告**

江苏华睿工程咨询有限公司（以下称代理机构）受南通景澜唐闸印象酒店有限公司（以下称招标人）的委托，就唐闸景澜酒店食材采购项目组织公开招标，诚邀符合条件的潜在投标人参加投标。

一、项目名称：唐闸景澜酒店食材采购项目

二、项目需求：唐闸景澜酒店食材采购，具体详见项目需求。

三、预算金额：约48万元/年，本项目报折扣，结算价=每次供货的前一个工作日南通市发改委官网“市场价格”栏下栏公布相应品种的平均价格\*中标折扣；若采购品种，发改委网站未公示的，则采用大润发优鲜APP(北大街店)上供货商送货前一周周五当天的相同品种的价格\*中标折扣。若采购品种，发改委网站及大润发优鲜APP(北大街店)均没有的，则按照采购人到附近菜市场或其他大型超市对同类食材进行询价后的平均价\*中标折扣；

四、最高限价：不得超过100%

五、服务期：1年，服务考评满意可续签1年。

六、投标人资格要求

1、投标人具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

2、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，不得同时参与本项目投标，一经发现，将视同围标处理。

3、投标人具有独立法人资格，提供有效的营业执照（副本）复印件（须加盖公章）；

4、投标人无食品安全事故，且无经营劣迹或不良诚信行为，须提供承诺函（格式自拟）。

5、投标人是生产厂商的，具有有效的食品生产许可证；投标人是销售商的，具有有效的食品经营许可证，并提供所有产品供生产商的食品生产许可证。

6、投标人法定代表人参加投标的，必须提供法定代表人身份证明（格式参见第八章）及法定代表人本人身份证原件；非法定代表人参加投标的，必须提供法定代表人签字或盖章的授权委托书（格式参见第八章）、被授权人身份证原件及法定代表人、被授权人的两人身份证复印件。

7、投标人须承诺在参加本项目投标前三年经营活动中无重大违法记录、无受到行政处罚记录、无不良行为记录（承诺书格式参见第八章）。

8、关于资格文件的声明函（格式参见第八章）。

9、本次招标不接受联合体投标。

具体格式详见本招标文件《第八章　投标响应文件组成及格式》中的资格审查文件要求。

**请投标人认真对照资格条件，如不符合要求的，无意或故意参与投标所产生的一切后果由投标人自行承担，如开标过程中及开标后发现投标人提供虚假证件，或有其他人员持法定代表人或授权委托人的身份证参与投标等情形，一经发现则取消投标人资格、中标候选人资格，并将记入不良记录。**

七、招标文件获取：

1、获取时间：自本招标公告发布之日起。

2、获取方式：本项目采用资格后审方式，无报名环节，投标人直接从“南通市崇川区人民政府网-公告公示栏”（www.chongchuan.gov.cn）自行下载招标文件、答疑等招标资料。

八、投标文件接收截止及评审开标时间：2025年6月17日14时00分。

九、投标文件递交地址：南通景澜唐闸印象酒店办公区域二楼会议室**，如有变动另行通知。**

十、联系方式

招标人：南通景澜唐闸印象酒店有限公司

 地 址：南通市崇川区河东路366号

联系人：徐先生 联系电话 15906271828

代理机构：江苏华睿工程咨询有限公司

 地 址：南通市城山路129号3号楼西单元202室

 联 系 人：张静炜

 联系电话：15262758956

 邮箱：1140550919@qq.com

**第二章 投标人须知**

**一、说明**

1、本招标文件仅适用于江苏华睿工程咨询有限公司组织的公开招标活动。

2、公开招标活动及因本次招标产生的合同受中国法律制约和保护。

3、招标文件的解释权属于江苏华睿工程咨询有限公司。

4、投标人领取招标文件后，应仔细检查招标文件的所有内容，如有内容或页码短缺、资格要求和技术参数含有倾向性或排他性等表述的**，应在本项目招标公告期限及期限届满之日后的7个工作日内提出询问或以书面实名制形式提出质疑；**未在规定时间内提出询问或疑问的，视同投标人理解并接受本招标文件所有内容，并由此引起的损失自负。投标人不得在招标结束后针对招标文件所有内容提出质疑事项。

5、投标人应认真审阅招标文件中所有的事项、格式、条款和规范要求等，如果投标人没有按照招标文件要求提交响应文件，或者响应文件没有对招标文件做出实质性响应，将按无效投标处理。

**二、招标文件的补充说明、澄清、修改、答疑**

1、代理机构有权对发出的招标文件进行必要的补充说明、澄清或修改。

2、招标文件的澄清、修改、补充等内容均以书面明确的形式发布，且通过**“南通市崇川区人民政府网-公告公示栏”（www.chongchuan.gov.cn）**发布的信息为准。

3、代理机构对招标文件的补充说明、澄清或修改，将构成招标文件的一部分，对投标人具有约束力。

4、补充说明、澄清或修改的内容可能影响到响应文件编制的，代理机构将在提交首次响应文件截止之日15日前，发布补充说明、澄清或修改公告，不足15日的，应当顺延提交首次响应文件截止之日。

5、除非代理机构以书面的形式对招标文件作出澄清、修改及补充，投标人对涉及招标文件的任何推论、理解和结论所造成的结果，均由投标人自负。

6、招标人视情组织答疑会。如有产生答疑且对招标文件内容有修改，代理机构将按照本须知有关规定，以补充通知（公告）的方式发出。

**三、投标文件的组成及装订**

1、投标文件由：①资格审查文件、②技术标、③商务标三部分组成。

2、投标人按招标文件要求编写投标文件，并牢固装订成册。投标文件均需采用A4纸（图纸等除外），不允许使用活页夹、拉杆夹、文件夹、塑料方便式书脊（插入式或穿孔式）装订。投标文件不得行间插字、涂改、增删，如修改错漏处，须经法定代表人或被授权人签字或盖章并加盖公章。

3、投标文件的 “资格审查文件”、“技术标”、“商务标”各自装订成册。

四、投标文件的份数、签署

1、投标人应准备叁份完整的投标文件，其中正本壹份，副本贰份，并标明“正本”或“副本”字样，若有差异，概以“正本”为准。

2、每个投标文件分三册密封。第一册为“资格审查文件”，第二册为“技术标”，第三册为“商务标”。投标文件的第一册、第二册、第三册应分别密封，并在封袋上标明“资格审查文件”、“技术标”、“商务标”。

3、投标人可将投标文件正副本统一密封或分别密封，如正本和副本分别密封的，应在封袋上标明正、副本字样。

4、投标文件正本须按招标文件要求由法定代表人或被授权人签字或盖章并加盖投标人公章并加盖骑缝章。副本可复印，但须由法定代表人或被授权人签字或盖章加盖投标人印章。

5、开标程序顺利进行后，所有投标文件都将作为档案保存，不论成交与否，代理机构均不退回（未拆封的除外）。

**五、投标响应文件的密封及标记**

**密封后，应在每一密封包的投标文件上明确标注投标项目名称、投标文件各自对应的名称、投标人全称及日期，同时加盖投标人公章。**

**六、投标文件的有效期**

1、从投标文件接收截止之日算起，45个“日历天”内投标书应保持有效。有效期短于这个规定期限的，投标将被拒绝。

2、在特殊情况下，采购代理机构可与投标人协商延长投标书的有效期。这种要求和答复都应以书面、传真、或电报的形式进行。同意延长有效期的投标人不能修改投标文件，拒绝接受延期要求的投标人的投标书将被拒绝。

**七、投标保证金**

1、投标保证金金额：人民币玖仟元整（￥9000.00）

2、保证金仅限网上银行支付或者转账形式交纳，不接受其他方式的递交，同时保证金电汇支付凭证并加盖公章由投标人带至开标现场，在递交响应文件时递交给代理机构。

3、投标保证金必须由企业法人基本存款帐户汇出，否则不予接受。

4、各投标人在递交投标文件的同时需递交基本账户开户许可证（或基本存款账户信息）复印件（须加盖单位公章，无须密封）供招标人代表查验，否则其投标文件不予接收。凡出现弄虚作假现象的投标单位，投标保证金一律不予退还。

投标保证金交纳账号：江苏华睿工程咨询有限公司南通分公司

帐 号：3206020211010000011095

开户银行：江苏南通农村商业银行股份有限公司人民路支行

**中标单位的投标保证金在**签订**合同生效后5日内予以退还**，未中标的投标人的投标保证金，在定标后原路径无息退还。

发生下列情况之一，投标保证金将被没收；

（1）投标人在投标文件接收截止时间后撤回响应文件的；

（2）投标人与招标人、其他投标人或者代理机构恶意串通的；

（3）除因不可抗力或招标文件认可的情形以外；

（4）投标人在投标过程中有违反有关法律法规的行为；

**八、履约保证金**

本项目中标单位履约保证金为人民币**壹万元**，应在中标通知书发出后5日内转至招标人账户，**履约保证金在本项目整个服务周期结束后如无违约情形无息退还。**

**九、投标费用**

1、无论招标过程和结果如何，投标人自行承担与本次项目招标有关的全部费用。

2、中标人领取中标通知书时须一次性支付本项目代理费2000元及评审费用（按实计收），由中标单位在领取中标通知书时一次性支付。请投标人自行考虑进报价，不得单列。

**十、投标文件递交时间及地址**

投标人必须在规定的时间将投标文件送达指定地点，招标人拒绝接收在投标文件接收截止时间后递交的投标文件。

**十一、未尽事宜**

按《中华人民共和国招标投标法》其他有关的法律法规的规定执行。

**第三章 项目需求**

一、采购内容

1、本项目对唐闸景澜酒店食材进行采购。

2、服务时间：1年，服务考评满意可续签1年。

3、最高限价：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 权重 | 折扣最高限价 | 折扣报价 |
| 食材类 | 50% | 100% |  |
| 调味品和冻品类 | 50% | 100% |  |
| 合计 | 100% |  |  |

因食材种类较多，在报价时将调料、冻品归为调味品及冻品类，豆制品、粮油、肉类、蔬菜、水产、水果归为食材类，基础价格按南通市发改委官网“市场价格”栏下栏公布相应品种的平均价格\*中标折扣，若采购品种未在发改委网站公示的，则采用大润发优鲜APP(北大街店)上供货商送货前一周周五当天的相同品种的价格\*中标折扣。若采购品种，发改委网站及大润发优鲜APP(北大街店)均没有的，则按照采购人到附近菜市场或其他大型超市对同类食材进行询价后的平均价\*中标折扣；具体类别清单见附件。

二、采购清单及技术参数要求

| 序号 | 品类品种 | 技术要求 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 蔬菜类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三元”商品，符合 GB2707 2016国家质量标准及各品种相应的国标(行业)标准。 |
| 2 | 肉类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》、GB 9959.1-2001 等法规要求和国标标准。 |
| 3 | 蛋类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》、GB16869-2005、NY/T753-2003 等法规要求和国标（行业）标准。 |
| 4 | 水产类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》、GB2733-2005、GB/T24861-2010 等法规要求及相应的国标(行业)标准。 |
| 5 | 豆制品类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质，符合《食品安全法》、GB2762-2017、GB/T22106-2008等法规要求及相应的国标(行业)标准。 |
| 6 | 调料 | 符合相关产品食品安全国家标准，有食品质量认证标志。 |
| 7 | 冻品 | 符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》(GB 2707-2016）和《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》（GB 31646-2018）标准，规格符合需求方要求，大小一致。 |
| 8 | 水果 | 蔬菜符合《[食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量](http://standard.sist.org.cn/StdSearch/stdDetail.aspx?AppID=GB%202763-2016&v=GB%202763%24" \t "_blank)》(GB 2763-2021)标准等，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无老叶和黄叶，色泽正常，去除根须，不含土，无腐烂情形，无明显浸水现象。水果包装箱洁净、完好、抗压。水果新鲜干净，有适宜的成熟度，无腐烂、变质。外观整齐，无畸形、无病虫害、无生理病害，无农药残留、无虫斑、不上蜡、品相佳，须按采购单位要求提供农药残留检测等合格证明。 |

三、其他要求：

1.供货质量严格按照国家《食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准。

2.在供货期间，若招标人对中标人所供货物质量产生异议，送国家认可的质量检测部门按GB 2707-2016食品安全国家标准进行检验。如检验不合格检验费由中标供应商承担，并依照合同追究责任。若发生类似情况三次，终止采购合同并追究相关法律责任，履约保证金不予退还。

3.配送方式：具体配送方式根据招标人使用部门用量具体安排。

4.配送要求：配送到招标人指定地点。

5.中标人具有符合国家标准运输车辆或第三方符合国家标准运输车辆，提供车辆行驶证明材料，并承诺用该车辆进行中标产品运输。

6.人员配置：提供公司配送人员、管理人员联系方式，参加本次配送服务的从业人员在2人以上，配送人员必须持有健康证，以及法律法规所要求的其他有效证件，应承诺该从业人员完成每次配送任务。

7.中标人须承诺在履行本项目的全部过程中，凡出现因质量或配送运输引发的安全事故，中标人将承担全部法律责任和赔偿所有经济损失。

8.中标人须承诺在履行本项目的全部过程中，因存在质量问题或因质量原因发生的食品安全事故，供应商必须到现场指导、处理做好安抚工作和善后处理。

9.中标人在供货期间，凡因所供货物质量问题造成食物中毒等其他严重后果，中标人须承担一切经济损失和法律责任，履约保证金不予返还，同时招标人有权单方面终止协议并追究违约责任。

四、质量验收标准：

1.中标人将货物运至指定地点后，应及时通知招标人收货。收货时，招标人发现货物包装有破损货物、有明显毁坏或数量、品种、品质等与双方约定有差异的，有权拒绝收货。

2.招标人收货后，对于原厂定型包装的商品在使用前或打开包装后发现质量有问题的，中标人必须无条件接受退换货，并在1小时内补齐。

3.对于储存时间接近保质期的货物，招标人有权要求退货或换货。

4.若中标人所送货物质量未满足质量标准或未满足质量承诺，招标人有权退货，并且有权决定是否需要中标人补送货。因质量原因产生的补送货不算在临时送货之中。如招标人紧急临时性补货，中标人应当无条件提供免费送货服务。

五、售后服务要求：

1.中标人应有完善的技术支持与服务体系，专人负责与招标人联系售后服务事宜，必要的售后机具配置，并能提供本地化服务。

2.提供 7×24 小时的技术支持服务，配置专门固定的售后服务电话。

3.出现质量问题，中标人在接到通知后半小时内响应到场，1小时内完成更换，并承担调换的费用；如货物经供应商2次更换仍不能达到本合同约定的质量标准，视作中标人未能按时交货，招标人有权退货并追究供应商的违约责任。

4.提供售后服务电话和服务人员名单(加盖公章)；招标人以电话形式通知中标人送货，中标人必须在接到送货通知24小时(特殊情况12小时)内将货物送到指定食堂；

5.中标人送货时必须将货物搬运到指定点位规范放置。

6.中标人送货时必须同时提供当批次产品的检验报告和与产品相符的随货票据。

六、考核标准

（一）考核要求：以月为单位进行考核，考核基准分为100分。

 1、95分（含95分）以上为“合格”等级（小数点后数字四舍五入,下同）；

 2、达到90分（含90分） 以上且低于95分（不含95分）的为“基本合格”等级；

 3、达到85分（含85分）以上且低于90分（不含90分）的为“一般”等级，以90分为基准分值，每差1分从当月费用中直接扣除500元/分；

 4、低于85分（不含85分）为“差”等级，以90分为基准分值，每差1分从当月服务费中直接扣除500元/分；

 注：连续10个月及以上考评为95分及以上为考评满意，累**计三次单月考核得分低于85分（不含85分），采购人有权终止合同，可直接选取第二中标候选人为新的供应商。**

 （二）考核细则（见下表）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 考核指标 | 考核说明 |
| 货物质量 | 配送货物质量合格 | 出现货物腐烂变质，霉变等质量问题的，每个单品一次扣5分并做退货处理；出现其他质量问题的，每个单品一次扣1分，出现以次充好、夹带的，每个单品一次扣2分。 |
| 配送品种、品牌、规格、品质、含水（冰） 量等符合约定标准的货物 | 未经同意不得随意更换货物的品牌、品种、规格、型号等，随意更换的，每个单品一次扣2分并做退货处理； 冻品按照约定要求无冰或少冰，如超过约定含冰量的，每个单品一次扣2分并做退货处理；中标人以无货品、无利润为由，拒绝配送货物的，每个单品一次扣3分。 |
| 成品信息 | 货物应有相关产品信息（包括生产日期、保质期、生产厂家、生产许可证号、检验检疫票据等应有的信息）,如没有， 每个单品每次扣2分。 |
| 抽检管理 | 中标人应每半个月对配送的蔬菜类货品进行农残抽检（不低于5个品种），抽检结果报送采购人，缺少一次扣1分； 采购人不定期对蔬菜类货品进行农残抽检， 如不合格做退货（换货）处理，一次扣3分。 |
| 服务质量 | 配送时间 | 每日所需物资须于当日规定时间前送达，应急采购任务（突发事件保障）必须按照约定时间送达不影响开餐， 若因中标方延误而导致无法规定时间开餐， 一次扣3分。 |
| 漏送货情况， 退换、补货情况 | 漏送货在不影响开餐的情况下，每周第一次做警告提醒，第二次起每次扣1分，超过三个品种的每次扣2分；因漏送货、退货等原因导致货物不足的， 必须按照规定时间补足货物，因未 补足货物影响开餐的（含因时间关系更换菜品、改变制作方式、延误开餐等情况）一次扣4分。 |
| 人员管理 | 人员健康管理 | 员工需衣着整洁，个人清洁卫生干净，不符合要求一次扣1分；抽检配送员工的《健康证》，如没有的一人次扣2分， 并劝离工作岗位。 |

七、付款方式：

1、合同乙方即采购项目的中标人，结算价格为：对照南通市发改委网站市场价格栏中前一日公布的主副食品市场平均价\*中标人投标文件所报中标折扣。

2、乙方每次送货后须及时与甲方进行对账。

3、一个月结算一次。乙方每月月底前提交正式发票、当月对账清单及明细，经甲方审核无误后支付货款。

**附件：**

|  |
| --- |
| 景澜唐闸员工餐和早餐食材清单 |
| **调料品和冻品** | 序号 |  | 商品 | 规格/等级 | 计量单位 |
| 1 | 调料 | 白蒲黄酒380ml\*40包 |  | 包 |
| 2 | 调料 | 白砂糖1\*50kg |  | 斤 |
| 3 | 调料 | 宝鼎小麦淀粉454克/袋 |  | 袋 |
| 4 | 调料 | 川湘辣油辣椒225G\*24瓶 |  | 瓶 |
| 5 | 调料 | 大虾皮 |  | 斤 |
| 6 | 调料 | 富味乡银标麻油450ml\*20瓶 |  | 瓶 |
| 7 | 调料 | 甘汁园玉米淀粉275克/袋 |  | 袋 |
| 8 | 调料 | 广合腐乳（麻油辣腐乳)300\*12瓶 |  | 瓶 |
| 9 | 调料 | 海天草菇老抽1.9L\*6桶 |  | 桶 |
| 10 | 调料 | 海天上等蚝油700克/瓶 |  | 瓶 |
| 11 | 调料 | 海天味极鲜酱油750毫升/瓶 |  | 瓶 |
| 12 | 调料 | 海天鲜味生抽1.9L\*6桶 |  | 桶 |
| 13 | 调料 | 海天蒸鱼豉油450毫升/瓶 |  | 瓶 |
| 14 | 调料 | 恒顺金山B型香醋500ml\*12瓶 |  | 瓶 |
| 15 | 调料 | 恒顺镇江香醋（新B香）500毫升/瓶 |  | 瓶 |
| 16 | 调料 | 花江牌精制生粉100g\*50包 |  | 包 |
| 17 | 调料 | 淮牌海藻食用盐400克/袋 |  | 袋 |
| 18 | 调料 | 淮牌精制食用盐250克/袋 |  | 袋 |
| 19 | 调料 | 淮牌精制盐500g\*40包 |  | 包 |
| 20 | 调料 | 家乐鸡精 900g\*10包 |  | 包 |
| 21 | 调料 | 君发小苏打168g\*100包 |  | 包 |
| 22 | 调料 | 老干妈风味豆豉酱280g\*24瓶 |  | 瓶 |
| 23 | 调料 | 李锦记财神蚝油510克/瓶 |  | 瓶 |
| 24 | 调料 | 李锦记锦珍生抽1.65L/桶 |  | 桶 |
| 25 | 调料 | 李锦记蒸鱼豉油410毫升/瓶 |  | 瓶 |
| 26 | 调料 | 六月鲜特级酱油500毫升/瓶 |  | 瓶 |
| 27 | 调料 | 龙溪一滴香芝麻油405毫升/瓶 |  | 瓶 |
| 28 | 调料 | 蒙牛8连杯酸奶（原味）100g\*8盒 |  | 盒 |
| 29 | 调料 | 蒙牛纯牛奶1L\*6盒 |  | 盒 |
| 30 | 调料 | 去皮白芝麻 |  | 斤 |
| 31 | 调料 | 散装萝卜干 |  | 斤 |
| 32 | 调料 | 双桥味精500g\*20包 |  | 包 |
| 33 | 调料 | 太太乐99%味精1千克/袋 |  | 袋 |
| 34 | 调料 | 太太乐鸡精250克/袋 |  | 袋 |
| 35 | 调料 | 太太乐鸡精454克/袋 |  | 袋 |
| 36 | 调料 | 太太乐芝麻油405毫升/瓶 |  | 瓶 |
| 37 | 调料 | 味好美白胡椒粉10克/袋 |  | 袋 |
| 38 | 调料 | 味好美白胡椒粉30克/瓶 |  | 瓶 |
| 39 | 调料 | 味好美胡椒粉1\*500g |  | 包 |
| 40 | 调料 | 味依然红油豆角4.5kg |  | 箱 |
| 41 | 调料 | 味依然金玉满堂4.5kg |  | 箱 |
| 42 | 调料 | 味依然群英荟萃4.5kg |  | 箱 |
| 43 | 调料 | 味依然五仁酱丁4.5kg |  | 箱 |
| 44 | 调料 | 榨菜 | 大头榨菜、圆榨菜 | 斤 |
| 45 | 调料 | 榨菜丝 |  | 斤 |
| 46 | 调料 | 紫菜 |  | 包 |
| 47 | 冻品 | 安井葱花卷1kg |  | 包 |
| 48 | 冻品 | 安井红糖发糕400g |  | 包 |
| 49 | 冻品 | 安井菌菇三鲜蒸煎饺1Kg装约48个 |  | 包 |
| 50 | 冻品 | 安井奶黄包 1kg约33个/包 |  | 包 |
| 51 | 冻品 | 安井奶黄包 360g\*12包 |  | 包 |
| 52 | 冻品 | 安井奶香馒头1kg约48个 |  | 包 |
| 53 | 冻品 | 安井牛奶刀切馒头 240g\*30包 |  | 包 |
| 54 | 冻品 | 安井肉糯米烧麦1kg\*10包 |  | 包 |
| 55 | 冻品 | 安井香菇素菜包 360g\*12包 |  | 包 |
| 56 | 冻品 | 安井香菇素菜包 720g约24个 |  | 包 |
| 57 | 冻品 | 安井猪肉包360g\*12包 |  | 包 |
| 58 | 冻品 | 安井猪肉包720g |  | 包 |
| 59 | 冻品 | 东泉发糕700g\*12包 |  | 包 |
| 60 | 冻品 | 海霸王原味香肠268g |  | 包 |
| 61 | 冻品 | 蛮香阁热狗香肠2kg\*10包 |  | 包 |
| 62 | 冻品 | 千味央安心油条900g（20）根 |  | 包 |
| 63 | 冻品 | 千味央厨芝麻球260g\*20包 |  | 包 |
| 64 | 冻品 | 三全芝麻球260g |  | 包 |
| 65 | 冻品 | 思念上汤小云吞 400g\*18包 |  | 包 |
| 66 | 冻品 | 思念油条 450G\*12包 |  | 包 |
| 67 | 冻品 | 思念油条900g（20）根 |  | 包 |
| 68 | 冻品 | 正大蒸饺（20只) 400g\*18包 |  | 包 |
| **食材** | 69 | 豆制品 | 茶干 | 优质 散称 长方形 | 斤 |
| 70 | 豆制品 | 腐竹 | 干制 | 斤 |
| 71 | 豆制品 | 老豆腐 | 散装 | 斤 |
| 72 | 豆制品 | 面筋 | 新鲜 散称 | 斤 |
| 73 | 豆制品 | 面筋泡 | 品牌 优质 散称 | 斤 |
| 74 | 豆制品 | 内酯豆腐 | 盒装 | 350克 |
| 75 | 豆制品 | 素鸡 | 散装 | 斤 |
| 76 | 豆制品 | 云丝 | 干制 | 斤 |
| 77 | 豆制品 | 百页 | 散装 | 斤 |
| 78 | 粮油 | 龙口粉丝 | 袋装 | 斤 |
| 79 | 粮油 | 粗黄小米 |  | 斤 |
| 80 | 粮油 | 大豆油1\*20L |  | 桶 |
| 81 | 粮油 | 挂面 | 普通白面 | 斤 |
| 82 | 粮油 | 海安大米 23.5kg |  | 袋 |
| 83 | 粮油 | 馄饨皮 | 方形皮 | 斤 |
| 84 | 粮油 | 面条 |  | 斤 |
| 85 | 粮油 | 原味银丝挂面900g |  | 卷 |
| 86 | 肉类 | 鹌鹑蛋 | 带壳、新鲜一级 | 斤 |
| 87 | 肉类 | 活鸡 | 活肉鸡 1-1.5公斤 | 斤 |
| 88 | 肉类 | 鸡翅根 | 新鲜一级 | 斤 |
| 89 | 肉类 | 鸡翅中 | 新鲜一级 | 斤 |
| 90 | 肉类 | 鸡蛋 | 新鲜完整 鸡场蛋 | 斤 |
| 91 | 肉类 | 鸡脯肉 | 新鲜一级 | 斤 |
| 92 | 肉类 | 鸡肉 | 白条鸡、开膛 上等 | 斤 |
| 93 | 肉类 | 鸡爪 | 新鲜一级 | 斤 |
| 94 | 肉类 | 老母鸡 | 生长1年左右 活鸡 | 斤 |
| 95 | 肉类 | 琵琶腿 | 新鲜一级 | 斤 |
| 96 | 肉类 | 鲜猪肉 | 精瘦肉、后腿部位 | 斤 |
| 97 | 肉类 | 鲜猪肉 | 带皮肋条肉 | 斤 |
| 98 | 肉类 | 鲜猪肉 | 带皮后腿肉、去骨 | 斤 |
| 99 | 肉类 | 鲜猪肉 | 前腿肉（带皮去骨） | 斤 |
| 100 | 肉类 | 鲜猪肉 | 五花肉 | 斤 |
| 101 | 肉类 | 鲜猪肉 | 肋排 | 斤 |
| 102 | 肉类 | 鲜猪肉 | 大排 | 斤 |
| 103 | 肉类 | 鲜猪肉 | 仔排 | 斤 |
| 104 | 肉类 | 鲜猪肉 | 去骨后腿肉、无皮 | 斤 |
| 105 | 肉类 | 鲜猪肉 | 新鲜带肉筒骨 | 斤 |
| 106 | 肉类 | 鲜猪肉猪肝 | 新鲜一级 | 斤 |
| 107 | 肉类 | 鲜猪肉猪爪 | 前爪，新鲜一级 | 斤 |
| 108 | 蔬菜 | 鸡毛菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 109 | 蔬菜 | 薄皮青椒 | 新鲜一级 | 斤 |
| 110 | 蔬菜 | 荸荠 | 新鲜一级 | 斤 |
| 111 | 蔬菜 | 菠菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 112 | 蔬菜 | 草头 | 新鲜一级 | 斤 |
| 113 | 蔬菜 | 春笋 | 新鲜一级 | 斤 |
| 114 | 蔬菜 | 茨菰 | 新鲜一级 | 斤 |
| 115 | 蔬菜 | 大白菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 116 | 蔬菜 | 大葱 | 新鲜一级 | 斤 |
| 117 | 蔬菜 | 大红椒 | 新鲜一级 | 斤 |
| 118 | 蔬菜 | 大蒜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 119 | 蔬菜 | 大蒜头 |  | 斤 |
| 120 | 蔬菜 | 冬瓜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 121 | 蔬菜 | 冬笋 | 新鲜一级 | 斤 |
| 122 | 蔬菜 | 豆苗 | 新鲜一级 | 斤 |
| 123 | 蔬菜 | 海带丝 | 泡发 | 斤 |
| 124 | 蔬菜 | 红薯 | 新鲜一级 | 斤 |
| 125 | 蔬菜 | 胡萝卜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 126 | 蔬菜 | 黄豆芽 | 新鲜一级 | 斤 |
| 127 | 蔬菜 | 黄瓜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 128 | 蔬菜 | 荠菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 129 | 蔬菜 | 尖椒 | 新鲜一级 | 斤 |
| 130 | 蔬菜 | 豇豆 | 新鲜一级 | 斤 |
| 131 | 蔬菜 | 茭白 | 新鲜一级 | 斤 |
| 132 | 蔬菜 | 金针菇 | 新鲜一级 | 斤 |
| 133 | 蔬菜 | 韭菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 134 | 蔬菜 | 韭黄 | 新鲜一级 | 斤 |
| 135 | 蔬菜 | 莲藕 | 新鲜一级 | 斤 |
| 136 | 蔬菜 | 绿豆芽 | 新鲜一级 | 斤 |
| 137 | 蔬菜 | 毛豆 | 新鲜一级 | 斤 |
| 138 | 蔬菜 | 蘑菇 | 新鲜一级 | 斤 |
| 139 | 蔬菜 | 平菇 | 新鲜一级 | 斤 |
| 140 | 蔬菜 | 芹菜（旱芹） | 新鲜一级 | 斤 |
| 141 | 蔬菜 | 芹菜（西芹） | 新鲜一级 | 斤 |
| 142 | 蔬菜 | 青蚕豆 | 新鲜一级 | 斤 |
| 143 | 蔬菜 | 青椒（菜椒） | 新鲜一级 | 斤 |
| 144 | 蔬菜 | 山药 | 新鲜一级 | 斤 |
| 145 | 蔬菜 | 生菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 146 | 蔬菜 | 生姜 | 老姜，新鲜一级 | 斤 |
| 147 | 蔬菜 | 水芹 | 新鲜一级 | 斤 |
| 148 | 蔬菜 | 丝瓜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 149 | 蔬菜 | 四季豆 | 新鲜一级 | 斤 |
| 150 | 蔬菜 | 蒜头 | 干，新鲜一级 | 斤 |
| 151 | 蔬菜 | 台湾小白菜（文蛤菜） | 新鲜一级 | 斤 |
| 152 | 蔬菜 | 铁棍山药 |  | 斤 |
| 153 | 蔬菜 | 茼蒿 | 新鲜一级 | 斤 |
| 154 | 蔬菜 | 土豆 | 新鲜一级 | 斤 |
| 155 | 蔬菜 | 娃娃菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 156 | 蔬菜 | 豌豆 | 新鲜一级 | 斤 |
| 157 | 蔬菜 | 莴笋 | 新鲜一级 | 斤 |
| 158 | 蔬菜 | 西红柿 | 新鲜一级 | 斤 |
| 159 | 蔬菜 | 西葫芦 | 新鲜一级 | 斤 |
| 160 | 蔬菜 | 西兰花 | 新鲜一级 | 斤 |
| 161 | 蔬菜 | 苋菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 162 | 蔬菜 | 香菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 163 | 蔬菜 | 香菇 | 新鲜一级 | 斤 |
| 164 | 蔬菜 | 小葱 | 新鲜一级 | 斤 |
| 165 | 蔬菜 | 杏鲍菇 | 新鲜一级 | 斤 |
| 166 | 蔬菜 | 秀珍菇 | 新鲜一级 | 斤 |
| 167 | 蔬菜 | 雪菜 |  | 斤 |
| 168 | 蔬菜 | 洋葱 | 新鲜一级 | 斤 |
| 169 | 蔬菜 | 油菜（青菜） | 新鲜一级 | 斤 |
| 170 | 蔬菜 | 有机花菜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 171 | 蔬菜 | 玉米棒 |  | 斤 |
| 172 | 蔬菜 | 芋艿 | 新鲜一级 | 斤 |
| 173 | 蔬菜 | 圆白菜（卷心菜） | 扁、平顶、新鲜一级 | 斤 |
| 174 | 蔬菜 | 长白萝卜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 175 | 蔬菜 | 长南瓜 | 新鲜一级 | 斤 |
| 176 | 蔬菜 | 紫茄子 | 新鲜一级 | 斤 |
| 177 | 蔬菜 | 紫薯 |  | 斤 |
| 178 | 水产 | 鳊鱼 | 活斤左右 | 斤 |
| 179 | 水产 | 草鱼 | 活1斤左右 | 斤 |
| 180 | 水产 | 鲳鱼 | 冰鲜75克左右一条 | 斤 |
| 181 | 水产 | 带鱼 | 冰鲜250克左右 | 斤 |
| 182 | 水产 | 对虾 | 活的、中等 | 斤 |
| 183 | 水产 | 鲫鱼 | 活350克左右 | 斤 |
| 184 | 水产 | 鲢鱼（白鲢） | 活1000克左右 | 斤 |
| 185 | 水产 | 鳙鱼（花鲢） | 活1斤左右 | 斤 |
| 186 | 水果 | 橙子 | 赣南脐橙  | 斤 |
| 187 | 水果 | 哈密瓜 | 一级 | 斤 |
| 188 | 水果 | 红心柚 | 福建 | 斤 |
| 189 | 水果 | 黄冠梨 | 新鲜一级 | 斤 |
| 190 | 水果 | 桔子 | 一级 | 斤 |
| 191 | 水果 | 梨 | 砀山梨 一级 | 斤 |
| 192 | 水果 | 麒麟西瓜 |  | 斤 |
| 193 | 水果 | 砂糖桔 |  | 斤 |
| 194 | 水果 | 圣女果 | 新鲜一级 千禧 | 斤 |
| 195 | 水果 | 无籽西瓜 |  | 斤 |
| 196 | 水果 | 西瓜 | 普通西瓜 | 斤 |
| 197 | 水果 | 香蕉 | 国产 一级 | 斤 |
| 198 | 水果 | 有籽西瓜 |  | 斤 |

**第四章 评审方法和程序**

**一、招标人委托代理机构组织开标**

1、成立评标小组，由招标人代表和有关专家依法组成。

2、投标人的法定代表人或被授权人须持身份证准时参加开标会。

**二、开标**

1、代理机构主持开标并记录，及时处理投标人代表提出的询问或者回避申请。

2、投标人不足3家的不得开标。

**三、评标小组**

1、评标小组负责具体的评标事务，并独立履行以下职责：

①审查投标文件是否符合招标文件的要求，并做出评价；

②可以要求投标人对投标文件有关事项做出解释或澄清；

③推荐中标候选人或按次序排列的中标候选人名单；

2、评标小组成员应当履行下列义务：

①遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

②按照招标文件规定的评标办法和评标标准进行评标，对评审意见承担个人责任；

③对评标过程和结果，以及投标人的商业秘密保密；

④配合相关部门的投诉处理工作；

⑤配合招标人答复投标人提出的质疑。

3、公开招标开标后，直到公示项目中标结果发出中标通知书并授予中标人合同为止，凡属于评审、澄清、评价和比较投标的所有资料及有关授予合同等的相关信息，都不应向投标人或与评标无关的其他人泄露。

4、在投标文件的评审、澄清、评价和比较以及授予合同的过程中，投标人对招标人和评标小组成员有施加影响的任何行为，都将取消其中标资格。

**四、评审原则**

1、本项目采用**综合评分法**，即指在最大限度地满足招标文件实质性要求的前提下，按照本招标文件中规定的评标办法和评分标准及其他各项因素进行综合评审后，以评标综合得分最高的投标人作为中标候选人的评标方法。

2、由评标小组对资格审查合格的投标人所提供的技术标文件进行评选。

3、评标小组严格按照招标文件的规定要求、条件、评分标准，对投标人所提供的完整计划标的物的科学性、可行性、产品质量、服务质量的保证及承诺等实质性响应内容进行比较评价。

4、评标小组对投标文件的判定，只依据投标内容本身，不依靠开标后的任何外来证明。

**五、评审方法**

1、评标程序：

资格符合性评审——技术标评审——商务标评审——确定中标候选人。

本次资格审查采用资格后审，各投标人资格审查通过后方能进入技术标的开标。

2、评标小组将仅对按本招标文件载明的方法与规定，为实质上响应招标文件要求的投标文件评审并进行评价和比较。

3、本次项目的评审总分值为100分。

技术标分值占总分值的比重为**50%（权重）**（计算结果均四舍五入保留两位小数）；

商务标分值占总分值的比重为**50%（权重）**（计算结果均四舍五入保留两位小数）；

4、评标小组严格按照招标文件的要求、条件、评分标准，对投标人所提供货物或服务的先进性、可靠性、售后服务承诺、质量保证承诺等实质性响应内容进行比较。

5、评标小组构成共5人及5人以上单数；评标小组各成员独立对每个进入打分程序的有效投标人的投标文件的技术部分以打分的形式进行评审和评价。技术标分值取所有评委技术标打分的算术平均值（计算结果均四舍五入保留两位小数）。

6、评审后的综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；综合得分且投标报价相同的，则采取现场抽签的方式确定（投标人的抽签顺序分别为各投标人递交投标文件签到顺序号）。

7、评标结果按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综合得分最高的投标人，排名第一的确定为中标候选人，出具评审报告并将结果通知所有投标人。

**六、评审评分项**

**（一）技术标（50分）**

| **序号** | **评分因素** | **评分标准** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 经营场所（5分） | 1.投标供应商有固定的经营场所（含办公和配送、安全标准仓储场所等），自有的须提供产权证明文件，租用的须提供租赁合同及产权证明文件，满足条件的得2分。2.功能齐全：包括仓储区域、蔬菜农药残留检测室、办公区、蔬菜分拣区、加工区、冷藏区、车辆装卸场地及防鼠防蝇设施。最高得3分，每缺一个功能区扣1分，扣完为止。（须提供生产场地布局图及完整、清晰的现场照片）。（采购人将对中标单位的仓储情况进行核实，如发现以上材料有弄虚作假情况，取消其中标资格。） |
| 2 | 响应供应商业绩（15分） | 投标供应商在近五年（2020年5月1日起至今，以合同签订时间为准）有类似综合食材采购的成交业绩，有一个得3分（同一家采购单位项目只计算一次得分），最多得15分。注：须提供能证明项目真实性的采购合同、任一时期发票复印件或扫描件, 二者缺一不可，否则不得分。评标小组认为不能证明项目真实性的不得分。 |
| 3 | 运输能力（5分） | 1. 投标供应商具备配送能力，自有冷链配送车的须同时提供车辆行驶证明、车辆发票、车辆登记证明、车辆照片等，第三方租赁冷链配送车的须提供合作协议或合同。自有冷链配送车有一辆得2分，第三方租赁冷链配送车的有一辆得1分，本项最多得3分。2.投标供应商提供配送人员不少于2名，每增加1名得1分，最多得2分，提供配送人员名单、身份证复印件、健康证复印件及供应商或第三方合作单位为配送人员缴纳的2024年度任意一个月的养老保险缴纳记录，否则不得分。 |
| 4 | 企业认证（4分） | 1.有ISO质量管理体系认证证书，得1分；2.有ISO环境管理体系认证证书，得1分；3.有ISO职业健康安全管理体系认证证书，得1分；4.有ISO食品安全管理体系认证证书，得1分；注：提供证书复印件或扫描件及国家认监委官网查询认证截图并加盖供应商公章。 |
| 5 | 服务实总体方案（7分） |  根据投标人的服务实施总体方案的合理性方面进行评分：内容描述详实、条理清晰、完整、针对性强的得7分；内容描述较详实、条理较清晰、完整、针对性较强的得5分；内容描述不够详实、条理不 够清晰、完整、针对性不够强的得3分；内容描述不够详实、条理不够清晰、完整、针对性一般的得1分，未提供不得分。 |
| 6 | 服务人员配备方案（5分） | 根据投标人提供的具有健康证明的服务人员配备方案的合理性、专业性、高效性、完备性等方面进行评分：内容描述详实、条理清晰、完整、针对性强的得5分；内容描述较详实、条理较清晰、完整、针对性较强的得3分；内容描述不够详实、条理不够清晰、完整、针对性不够强的得2分；内容描述简单、条理不清晰、完整、针对性弱的得1分；未提供不得分。 |
| 7 | 售后服务方案（5分） | 根据投标人提供的售后服务方案及措施进行评分： 内容全面，科学合理，承诺能够及时供货，提供优质、热情、周到的售后服务且完全满足招标文件要求的得5分；内容较全面，合理，承诺能够及时供货，提供优质、热情、周到的售后服务且基本满足招标文件要求的得3分；内容一般、保障措施、承诺、售后服务等有欠缺的得2分；保障措施、承诺、售后服务等欠缺较多的得1分；措施较差或没有不得分。 |
| 8 | 应急采购预案（4分） | 根据投标人的应急物资采购保障预案的全面性、科学性、可行性等方面进行评分：内容描述详实、条理清晰、完整、针对性强的得4分；内容描述较详实、条理较清晰、完整、针对性较强的得3分；内容描述不够详实、条理不够清晰、完整、针对性不够强的得2分；内容描述不够详实、条理不够清晰、完整、针对性一般的得1分；未提供不得分。 |

**（二）商务标（50分）**

本次采购价格分采用低价优先法计算，即满足公开招标文件要求且投标报价折扣最低（折扣最大）的报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标单位的价格分统一按照下列公式计算：

报价得分计算公式：权重折扣合计=食材类折扣报价×50%+调料品和冻品类折扣报价×50%。

各项得分计算公式：报价得分=（评标基准价/投标报价）×50%×100

（三）评标争议：评标时评委对评标的细则若有争议，由评标小组评委集体讨论确定。

（四）落标原因：评标小组不对落标的投标人做落标原因的解释。

**七、评审程序**

1、评标小组依据招标文件的规定和要求，对投标人提供的资格证明材料是否齐全、是否满足招标文件的要求进行审查，合格的进入下面阶段评标。

2、评标小组对符合资格条件的投标人的投标响应文件进行审查。重点审查投标响应文件的有效性、完整性和实质性响应程度等。

3、评标小组如遇投标响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，可向投标人质询。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人或被授权人签字。但不得超出招标文件的范围或者改变其实质性内容。

4、投标中的任何一方不得透露与评标有关的其他投标人技术资料、报价和其他信息。招标文件有实质性变动的，评标小组应以书面形式通知所有投标人。

5、评标小组按招标文件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人的投标响应文件进行技术评估，综合比较与评价确定其技术标得分。

6、评标小组依据投标人的综合得分，按照得分从高到低排序，排名第一的为第一中标候选人，签订服务合同。排名第二名、第三名分别为第二、第三中标候选人，如遇排名第一的中标候选人放弃中标或被查实存在影响中标结果的违法行为，不符合中标条件的，或合同签订后因不可抗力提出不能履行合同等情形，招标人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，或者重新招标。

**八、出现下列情形之一的，作无效投标处理**

1、未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

2、投标响应文件未按规定要求装订、密封、签署、盖章的；

3、不具备招标文件规定的资格要求的；

4、报价超过招标文件中规定的招标控制价或者最高限价的；

5、不符合法律、法规和招标文件中规定的其他实质性要求的；

6、没有按照招标文件要求提交响应文件，或者响应文件没有对招标文件做出实质性响应；

7、评标小组可以认定为无效投标的其他情况。

**九、出现下列情形之一的，作废标处理**

1、符合资格条件或者对招标文件作实质响应的投标人不足3家的；

2、出现影响招标公正的违法违规行为的；

3、因重大变故，任务被取消的；

4、评标小组依据法律法规可以认定为废标的其他情况。

**十、中标通知**

1、投标结束后，招标人将中标结果在指定媒体网站上公示**1个工作日**。

2、公示期满，如无异议的，招标人向中标人发出《中标通知书》。

3、《中标通知书》一经发出，即具有法律效力。招标人、中标人依法承担法律责任。

**十一、签订合同**

招标人和中标人应当在投标有效期内以及中标通知书发出之日起7日内，根据招标文件、中标人缴纳的履约保证金凭证和中标人的投标文件订立书面合同。中标人无正当理由拒签合同的，招标人取消其中标资格，其投标保证金不予退还；给招标人造成的损失超过投标保证金数额的，中标人还应当对超过部分予以赔偿。

**第六章 合同主要条款**

甲方：（简称甲方）

乙方：

根据招标文件及相关法律法规规定，甲方就招标实行公开招标方式采购。本着公开、公平、公正和择优的原则，经专家评委严格评审并推荐乙方为成交供应商。在真实、充分地表达各自意愿的基础上，根据《中华人民共和国民法典》的规定，达成如下合同，并由双方共同恪守。

**一、项目名称**

唐闸景澜酒店食材采购项目

1. **产品名称、商标、型号、厂家、数量、金额、供货时间及数量**

| 品类 | 序号 | 品类品种 | 技术要求 | 折扣 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材类 | 1 | 蔬菜类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三元”商品，符合 GB2707 2016国家质量标准及各品种相应的国标(行业)标准。 |  |
| 2 | 肉类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》、GB 9959.1-2001 等法规要求和国标标准。 |
| 3 | 蛋类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》、GB16869-2005、NY/T753-2003 等法规要求和国标（行业）标准。 |
| 4 | 水产类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》、GB2733-2005、GB/T24861-2010 等法规要求及相应的国标(行业)标准。 |
| 5 | 豆制品类 | 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质，符合《食品安全法》、GB2762-2017、GB/T22106-2008等法规要求及相应的国标(行业)标准。 |
| 6 | 水果 | 蔬菜符合《[食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量](http://standard.sist.org.cn/StdSearch/stdDetail.aspx?AppID=GB%202763-2016&v=GB%202763%24" \t "_blank)》(GB 2763-2021)标准等，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无老叶和黄叶，色泽正常，去除根须，不含土，无腐烂情形，无明显浸水现象。水果包装箱洁净、完好、抗压。水果新鲜干净，有适宜的成熟度，无腐烂、变质。外观整齐，无畸形、无病虫害、无生理病害，无农药残留、无虫斑、不上蜡、品相佳，须按采购单位要求提供农药残留检测等合格证明。 |
| 调料品和冻品类 | 7 | 调料 | 符合相关产品食品安全国家标准，有食品质量认证标志。 |  |
| 8 | 冻品 | 符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》(GB 2707-2016）和《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》（GB 31646-2018）标准，规格符合需求方要求，大小一致。 |

注：具体以甲方需求为准。

1. 其他要求：

1、以上费用包括但不限于所有的产品费、配送运输到指定地点的装运费用（含装卸力资）、加工、相关辅助材料费、检验费、税费、合理利润、售后服务、为完成本项目所必须的其他辅助工作的相关费用等所有费用；

2、质量要求：符合国家标准。

3、乙方提供的货物必须严格按照国家《食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准。

4、在履行本项目的全部过程中，因乙方供货存在质量问题或因质量原因发生的食品安全事故，乙方必须在甲方通知后2小时内到现场指导、处理做好安抚工作和善后处理，所有费用由乙方承担。此外，甲方有权解除合同、全额没收乙方履约保证金，乙方还应承担因此给甲方造成的全部损失。

5、甲方可随时请产品质量监督部门、检测机构对乙方所供货品抽样检测，在一个合同期内，发现一次不合格须缴纳检测费用和2000元的违约金；第二次发现不合格须缴纳检测费用和4000元的违约金；第三次发现不合格须缴纳检测费和8000元的违约金，甲方还有权终止合同并全额扣除履约保证金，并对乙方的行为予以通报。此外，乙方还应赔偿因此给甲方造成的全部损失。

6、乙方在供货期间，凡因所供货物质量问题造成食物中毒等其他严重后果，乙方须承担一切经济损失和法律责任，履约保证金不予返还，不足以弥补甲方损失的，乙方应另行补足差额，同时甲方有权无条件解除合同。

**四、交货点：唐闸景澜印象酒店有限公司（南通崇川区河东路366号）**

**五、包装及运输、交货验收**

1、履行本项目的全部过程中，凡出现因质量或配送运输引发的安全事故，乙方将承担全部法律责任和赔偿所有经济损失。

2、配送方式：具体配送方式根据甲方使用部门用量具体安排。

3、配送要求：配送到甲方指定地点。

4、乙方具有符合国家标准的运输车辆，承诺用该车辆进行中标产品运输。（附车辆行驶证明材料）

拟投入车辆

| 序号 | 车辆名称 | 车牌号 | 属性 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |

5、人员配置（附健康证、社保证明等）：

拟派服务人员名单

| 序号 | 职务 | 姓名 | 身份证号 | 联系方式 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |

6、预计采购量多于实际需要量时，甲方需要退还部分货物，乙方应在甲方通知后（ ）小时内自行取回多余货物，且不向甲方收取额外费用。

7、乙方供货车辆（人员）应服从甲方管理，在酒店附近及酒店内有安全事故的，乙方将承担全部法律责任和赔偿所有经济损失。

8、甲方以电话形式通知乙方送货，乙方必须按约定时间将货物送到指定食堂。（附售后服务电话和服务人员名单）

9、乙方送货时必须将货物搬运到指定点位规范放置。

10、乙方送货时必须同时提供当批次产品的检验报告和与产品相符的随货票据。

11、乙方在配送过程中，如因乙方原因影响正常供餐的，经核实情况属实，发现一次须缴纳2000元的违约金，发现第二次须缴纳4000元的违约金，第三次缴纳8000元的违约金，甲方还有权终止合同并全额扣除履约保证金，并对乙方的行为予以通报。此外，乙方还应赔偿因此给甲方造成的全部损失。

**六、售后服务要求**

1、乙方应有完善的技术支持与服务体系，专人负责与甲方联系售后服务事宜，必要的售后机具配置，并能提供本地化服务。

2、提供 7×24 小时的技术支持服务，配置专门固定的售后服务电话。

3、出现质量问题，乙方须做到在接到通知后半小时内响应到场，1 小时内完成更换，并承担调换的费用；如货物经乙方2次更换仍不能达到本合同约定的质量标准，视作乙方未能按时交货，甲方有权退货并追究乙方的违约责任。

**七、履约担保：**

1、自中标通知书发出之日起5日内‌乙方向甲方缴纳履约保证金壹万元。

2、甲方对履约担保提出索赔要求之前，在任何情况下都应通知乙方，说明有关此项索赔要求所涉及乙方违约的性质。

3、因乙方违约而支付甲方全部或部分履约担保金后，如合同继续执行，则乙方应在15个工作日内须补足履约担保金。逾期甲方可提前解除合同且履约保证金不予退回。

4、乙方在采购合同依法履行完毕后，应按采购文件的规定办理履约保证金退回手续。

5、乙方在按要求保质保量的履行该项目合同且通过履约年度考核至服务期满后，如无违约情形一次性无息退还履约保证金。乙方每年与甲方签订合同前须补齐履约保证金。

6、因乙方在签订合同后出现不按合同履行或不适当履行的情况，甲方有权将履约保证金作为违约金，全额或部分不予退还，同时甲方亦有权单方面终止合同，乙方还须依法承担相应的赔偿责任。

**八、结算方式及期限：**

1、合同乙方即采购项目的中标人，结算价格为**：对照南通市发改委网站市场价格栏中前一日公布的主副食品市场平均价\*中标人投标文件所报中标折扣。**

2、乙方每次送货后须及时与甲方进行对账。

3、一个月结算一次。乙方每月月底前提交正式发票、当月对账清单及明细，经甲方审核无误后支付货款。

**九、违约责任：**

1、乙方未能在甲方限定的时间内足额交付合格货物的，则每逾期4小时，乙方应向甲方支付该批货物总额万分之五的违约金，逾期超过12小时的，甲方有权解除合同并要求乙方承担货物总额10%的违约金。此外，乙方还应赔偿因此给甲方造成的一切损失。

2、乙方应严格按照合同要求履行合同义务，如乙方出现不按照合同履行的情形，甲方有权要求乙方整改，乙方不予整改或整改后仍不符合要求的，甲方有权解除合同、全额没收乙方履约保证金并要求乙方承担因此给甲方造成的全部损失。

3、乙方交付的货物不符合合同规定的，甲方有权拒收，乙方在本合同第六章第5条规定之外另应向甲方支付该批货物总额10%的违约金。

4、甲方无正当理由拒收货物，拒付货款的，甲方向乙方偿付该批货物总额10%的违约金。

5、甲方无正当理由逾期付款的，则每日按应付未付款项万分之五向乙方偿付违约金。

6、因乙方不能按期交货，甲方有权购甲其他产品替代该批货物，由此产生的差价损失由乙方支付。

7、本合同所涉乙方应向甲方支付的违约金、赔偿金、检测费用、差价损失等甲方均有权从应付未付费用和履约保证金中直接扣除。

**十、不可抗力：**

1、由于不可抗力因素（指火灾、地震、洪水、战争等）使乙方不能在合同规定的期限内交货时，乙方必须立即以书面形式通知甲方，并以书面形式向甲方提供有关政府机关所出具的不可抗力因素证明。

2、在不可抗力发生时，乙方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知甲方。除非甲方书面另有要求，乙方应尽可能继续履行合同义务，以及寻求合理的方案履行未受不可抗力影响的其它事项。如因不可抗力导致合同不能履约，并在30天内不能恢复履约，则任何一方可提出终止合同。在这种情况下，双方应协商解决合同终止以前双方应得的利益问题。

**十一、争议解决：**

本合同发生争议，由双方协商或调解解决，协商或调解不成时可以向**崇川区人民法院**起诉。

**十二、合同构成：**

1、下述文件是构成合同不可分割的部分，具有同等的法律效力，应一并阅读和理解。

（1）本合同协议书；

（2）成交通知书；

（3）采购文件及附件；

（4）响应文件及附件；

（5）经双方协商一致达成的补充协议。

2、上述文件应认为是互为补充和解释的，若有不明确及不一致之处，以上面所列顺序在前及时间在后者为准。

**十三、合同期限与数量：**

1、本合同期限为1年，自甲乙双方签字盖章且乙方缴纳履约保证金后生效，本合同期满后，如甲方对乙方服务考评满意，则甲乙协商一致的情况下可续签1年。

2、本合同一式肆份，具有同等法律效力，甲方、乙方各执贰份。

**十四、合同未尽事宜：**

1、合同中未尽事宜，甲乙双方应友好协商，按国家有关法律、法规执行。

甲方： 乙方：

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

2025年 月 日 2025年 月 日

**合同授予**

一、中标人凭中标通知书7日内与招标人签订合同。合同一式肆份，招标人、中标人各贰份，所签合同不得对招、投标文件作实质性修改。招标人不得向中标人提出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招、投标文件实质性内容的协议。

二、招标人与中标人串通或要求中标人通过减少货物数量或降低服务标准的，在履行合同中采取更改配置、调换物品等手段的，要求中标人出具虚假发票或任意更改销售发票的，谋取不正当利益的，承担相应的法律责任。

三、中标人出现违约情形，应当及时纠正或补偿；造成损失的，按合同约定追究违约责任；发现有假冒、伪劣、走私产品、商业贿赂等违法情形的，应由招标人移交工商、质监、公安等行政执法部门依法查处。

**第七章 质疑与投诉**

一、质疑的提出

1、质疑人必须是直接参加本次投标活动的当事人。

2、领取招标文件的投标人应根据第二章“投标人须知”中第一条第4款的约定提出；响应文件接收截止后，投标人未进行投标登记的，不能就响应文件接收截止后的招投标过程、中标结果提出质疑；在投标过程中，凡主持人或评标小组明确提出须由投标人确认的事项，投标人当场无异议的，事后不得提出质疑。

3、提出质疑时，必须坚持“谁主张，谁举证”、“实事求是”的原则，不能臆测。属于须由法定部门调查、侦查或先行作出相关认定的事项，质疑人应当依法申请具有法定职权的部门查清、认定，并将相关结果提供给招标人或代理机构。招标人或代理机构不具有法定调查、认定权限。

4、对本次招标有质疑的，实行实名制，不得进行虚假、恶意质疑。质疑人应在质疑有效期内以书面形式提出《质疑函》（格式请下载），《质疑函》内容应包括质疑事项、主要内容、事实依据、适应法规条款、佐证材料等。同时，质疑人应保证其提出的质疑内容及相关佐证材料的真实性及来源的合法性，并承担相应的法律责任。

对不能提供相关佐证材料的、涉及商业秘密的、非书面形式的、非送达的、匿名的《质疑函》将不予受理。

相关佐证材料要具备客观性、关联性、合法性，无法查实的（如宣传册、媒体报道、猜测、推理等）不能作为佐证材料。

招标人或代理机构不负责搜集相关佐证材料等工作。

二、《质疑函》的受理和回复

1、《质疑函》须由质疑人的法定代表人或参加本次投标授权人送达招标人和代理机构。

2、对符合提出质疑要求的，招标人、代理机构签收并出具《质疑受理通知书》。在处理过程中，发现需要质疑人进一步补充相关佐证材料的，请质疑人在规定的时间内提供，质疑回复时间相应顺延。质疑人不能按时提供相关佐证材料的，视同放弃质疑。

3、对不符合提出质疑要求的，出具《质疑退回通知书》并提出相关补充材料要求，质疑人未在规定的时间内提供补充佐证材料的，视同放弃质疑。

4、招标人、代理机构负责将质疑人提出的质疑相关材料提供给相关专家或评标小组审核，并将审核意见回复质疑人。

必要时，可向被质疑人转发《质疑函》及相关佐证材料。被质疑人应当在要求的时间日内，以书面形式作出说明，并提交相关证据。被质疑人在规定时间内，无正当理由未提交相关证据的，视同放弃说明权利，认可被质疑事项。

5、因质疑情况复杂，组织论证或审查时间较长的，招标人、代理机构以书面形式通知质疑人，可适当延长质疑回复处理时间。

三、质疑处理

1、质疑成立的处理。招标人或代理机构终止招标，并建议有关部门给相关当事人予以处理。

2、质疑不成立的处理。

1）质疑人书面《申请撤回质疑函》的，不作违约处理。

2）质疑人在规定的时间内不配合进行质疑调查处理的，按自动撤回《质疑函》处理。

3）质疑人不按《质疑函》格式就提出质疑的，作违约处理。同时，视情列入不良投标人名单。

4）质疑人虽提供了相关佐证材料，但不能证明其质疑成立的，招标人或代理机构请质疑人补充相关佐证材料，仍不能证明其质疑成立的，作违约处理。并将其列入不良投标人名单。

5）质疑人不能提供相关佐证材料的，招标人、代理机构已指出，质疑人仍然坚持提出质疑的，作违约处理。同时，列入不良投标人名单。

6）对明显有违事实的、经相关专家或评标小组认定无依据的、经其他投标人举证无依据的质疑，作违约处理，列入不良投标人名单。

7）质疑人承担使用虚假材料或恶意方式质疑的法律责任。

四、无佐证材料的举报作违约处理。投标人不得进行不提供相关佐证材料（含无法查实的如宣传册、媒体报道、猜测、推理等）向有关部门的举报，否则作违约处理。

五、投诉不成立的作违约处理。投标人进行质疑后，招标人回复质疑不成立，投标人仍进行投诉的，并最终投诉不成立的，作违约处理。

六、质疑人对招标人或代理机构的答复不满意或者招标人、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15个工作日内向监督管理部门投诉。

**第八章投标响应文件组成及格式**

一、投标响应文件组成

投标响应文件由资格审查文件、技术标、商务标三部分组成。本次招标应采用资格后审方式，投标人须将资格审查文件作为响应文件组成部分，按招标文件要求装订密封后一起递交。

 （一）资格审查文件（单独装订密封）

1、投标人具有独立法人资格，提供有效的营业执照（副本）复印件（须加盖公章）；

2、投标人无食品安全事故，且无经营劣迹或不良诚信行为，须提供承诺函（格式自拟）。

3、投标人是生产厂商的，具有有效的食品生产许可证复印件；投标人是销售商的，具有有效的食品经营许可证复印件，并提供所有产品供生产商的食品生产许可证复印件（须加盖公章）。

4、投标人法定代表人参加投标的，必须提供法定代表人身份证明（格式参见第八章）及法定代表人本人身份证原件；非法定代表人参加投标的，必须提供法定代表人签字或盖章的授权委托书（格式参见第八章）、被授权人身份证原件及法定代表人、被授权人的两人身份证复印件。

5、投标人须承诺在参加本项目投标前三年经营活动中无重大违法记录、无受到行政处罚记录、无不良行为记录（承诺书格式参见第八章）。

6、关于资格文件的声明函（格式参见第八章）。

**注：以上材料如为复印件均需加盖投标人公章。**

 **（二）技术标（单独装订密封）**

 具体详见技术标评审内容。

**特别提醒：“资格审查文件”、“技术标”所须提供的材料（须加盖投标人公章）按招标文件要求装订，密封，递交。“资格审查文件、“技术标”涉及的相关原件请带至开标现场备查。未携带原件或因携带原件不全所引起的后果由投标人自行承担。**

（三）商务标（单独装订密封）

1、开标一览表（格式参见第八章）。

2、报价一览表（格式参见第八章）。

**附件：**

**A资格审查文件相关的格式文件及表格（单独密封）**

**1、法定代表人身份证明**

（法定代表人参加投标时，须出示此证明）

南通景澜唐闸印象酒店有限公司 ：

我系 （投标人名称） 的法定代表人 （法定代表人姓名） 　　　 ，年龄 ，性别 ，职务 ，参加贵单位组织的（招标项目名称）的项目投标活动，全权代表我公司处理投标的有关事宜，特此证明。

附：法定代表人：

姓名：性别：年龄：职务：，

身份证号码：，

手机：传真：，

投标人名称（公章） 法定代表人（签字或盖章）

年 月 日 年 月 日

法定代表人身份证复印件

（粘贴此处）

**注:**如为法定代表人参加投标时，须将身份证原件带至开标现场备查。

**2、法定代表人授权委托书**

南通景澜唐闸印象酒店有限公司 ：

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

（投标人代表姓名、职务）为本公司的合法代理人，就贵单位组织的（项目名称）投标，以本公司名义参加该项目的投标活动并处理一切与之有关的事务，我均予以承认。

本授权书于 年 月 日签字生效，特此声明。

投标人名称（章）：

法定代表人签字：

被授权人签字：

被授权人身份证号码：

联系电话：

日 期： 年 月 日

法定代表人身份证复印件

（粘贴此处）

被授权人身份证复印件

（粘贴此处）

**注:**如为被授权人参加投标时，须将身份证原件带至开标现场备查。

 **3、承诺书**

南通景澜唐闸印象酒店有限公司 ：

本公司 （单位名称）承诺参加贵单位组织的（招标项目名称)活动前三年在经营活动中无重大违法记录，无受到行政处罚记录，无不良行为记录。若与真实情况不符，本公司愿意承担由此而产生的一切后果。

 （投标人）法定代表或被授权人（签字或盖章）：

 （投标人）公章：

 年 月 日

**4、关于资格文件的声明函**

南通景澜唐闸印象酒店有限公司 ：

本公司 （单位名称）愿就贵单位组织的（招标项目名称)招标活动进行投标。本公司所提交的投标文件中所有关于投标资格的文件、证明和陈述均是真实的、准确的。若与真实情况不符，本公司愿意承担由此而产生的一切后果。

 （投标人）法定代表或被授权人（签字或盖章）：

 （投标人）公章：

 年 月 日

**B技术标（单独密封）**

 **目录**

具体详见技术标评审内容。

注：为方便评委评审，请投标人按评标办法中所涉及的事项顺序进行编制，可以补充相关材料；

**1、投标响应函**

南通景澜唐闸印象酒店有限公司 ：

依据贵单位（投标项目名称)项目，我方授权 （姓名）（职务）为全权代表参加该项目的投标工作，全权处理本次采购的有关事宜。同时，我公司声明如下：

1、同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定，按招标文件的要求提供报价。

2、我方已经详细阅读了全部招标文件及其附件，完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的异议和质疑的权利。

3、我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

4、我公司承诺在本次投标响应中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均真实有效，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份。否则，愿承担相应的后果和法律责任。

5、我方尊重评标委员会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低（折扣最大）并非意味着必定获得成交资格。

6、一旦我方成交,我方将根据招标文件的规定，严格履行合同的责任和义务,并保证按招标文件规定的工程项目工期时间内完成，交付招标人验收、使用。

投标人：（加盖公章）

法定代表人或被授权人：（签字或盖章）

年 月 日

**2、技术标其他格式自拟**

**C商务标（单独密封）**

**1、开  标 一 览  表**

投标人全称（加盖公章）：

项目编号：

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 | 折扣 |
|  |  % |

日期：

填写说明：

1、开标一览表必须加盖投标单位公章（复印件无效）。

2、每次供货的前一个工作日南通市发改委官网“市场价格”栏下栏公布相应品种的平均价格\*中标折扣；若采购品种，发改委网站未公示的，则采用大润发优鲜APP(北大街店)上供货商送货前一周周五当天的相同品种的价格\*中标折扣。若采购品种，发改委网站及大润发优鲜APP(北大街店)均没有的，则按照采购人到附近菜市场或其他大型超市对同类食材进行询价后的平均价\*中标折扣。 最高限价为100%（折扣报价），超过最高折扣作无效投标处理。

**2、报价一览表**

**项目名称：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 报价（报折扣） | 备注 |
| 1 | 调味品和冻品类 |  **%** |  |
| 2 | 食材类 |  **%** |  |
|  | 合计 |  |  |

注：本表为格式表，不得自行改动，必须提供，否则视为未实质性响应采购文件。

投标单位（盖章）：

单位负责人或其授权代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日