仪征市人民检察院食堂食材采购项目

招 标 文 件

委托代理机构（章）\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**目 录**

1. 招标公告
2. 投标须知
3. 评标方法
4. 项目需求
5. 投标格式

第一章 招标公告

江苏星宇工程咨询管理有限公司受仪征市人民检察院的委托，对仪征市人民检察院食堂食材采购项目进行招标采购，欢迎符合资格条件的、有能力提供本项目所需食材和服务的供应商参加投标。现就招标做如下说明：

一、招采购需求：

A包：蔬菜、豆制品、猪肉、牛肉、家禽、水产类；

B包：冷冻食品类。

注：本项目共2个包（可以兼中）。

供货期：2023年2月15日-2024年2月14日。

二、投标供应商资格要求：

1.投标供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；

2.食材必须符合新的《食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。食品中污染物限量应符合GB2762-2012标准，食品中农药残留量符合GB2763-2014标准。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告（近期）。具体要求为：

2.1. 豆制品、半成品必须具有SC食品生产许可证编号认证。

2.2. 家禽、冻货类必须具有动物检验检疫合格证明或SC食品生产许可证编号，且属于农家饲养或种植生产并经过防疫检验的合格产品。（家禽类需为活鲜产品）。

2.3. 蔬菜等必须保证新鲜，符合《食品安全法》要求，尽量采用当地新鲜蔬菜。

2.4. 猪肉等肉类产品必须具有动物检验检疫合格证明或SC食品生产许可证编号，且属于农家饲养、并经过防疫站检验盖有合格的图章的活鲜猪肉或活鲜产品。

三、公告发布时间：

本项目公告发布时间为：2023年1月13日--2023年1月17日

四、报名时间：

本项目报名时间为：2023年1月13日9:00-17:00--2023年1月17日9:00-17:00。报名地址：江苏星宇工程咨询管理有限公司招标代理部(仪征市怡人金街B号楼5楼)。报名时投标供应商需提供以下材料复印件，原件备查：（1）营业执照；（2）法定代表人授权委托书及被授权委托人身份证（法定代表人参加投标只须提供法定代表人身份证）。报名费：200元/包。

五、联系方式：

联 系 人：王璐

联系电话：0514-83412539

地址：仪征市怡人金街B号楼5楼

邮编：211400

江苏星宇工程咨询管理有限公司

2023年1月13日

第二章 投标须知

一、投标要求：

1、投标供应商应根据采购人的采购需求进行报价； A包只需填写投标函，B包要求报报价明细并计算填写出评标总价**(未计算填写出评标总价的为无效标书）**。投标书一式三份（一正两副），按包号进行编制标书,并按包号单独装订,各投标供应商应将标书按包号单独装袋并密封，同时标书及封袋均应加盖单位公章。

2、投标文件组成

（1）投标函及报价明细（B包要求报报价明细）

（2）相关资质证明材料

（3）业绩证明材料

（4）荣誉证明材料

（5）售后服务体系及服务方案

（6）A包（肉类）需提供从业人员健康证

二、开标、评标：

1、开标时间及要求：

1.1.本项目投标文件开始接收时间为：2023年2月9日下午14：00（北京时间）

1.2.本项目投标文件截止时间为：2023年2月9日下午14：30（北京时间）

1.3.本项目开标时间为：2023年2月9日下午14：30（北京时间）

1.4.开标地址：江苏星宇工程咨询管理有限公司开标室(仪征市怡人金街B号楼1楼)

2、投标保证金：10000元整/包，必须在投标文件递交截止时间之前(2023年 2 月9 日下午14:00前)到达指定账户。（注：以个人名义缴纳的保证金无效。请各投标人务必确认保证金在上述规定时间到达指定账户，**并备注包号**，否则投标文件将被拒绝。）。

投标保证金缴纳账户信息：

户 名：江苏星宇工程咨询管理有限公司

开户行：仪征建行城北支行

账 号：32050174704400000727

3、投标供应商按照要求，在规定的地点、时间内递交投标资料，递交投标资料后投标供应商不得离场。未在规定时间内递交投标资料的，其投标资料将被拒绝。

4、主持人介绍到会人员情况：采购人员组成、监督人员、投标单位等；宣读招标内容及要求。

5、当场进行开标，主持人宣读投标供应商的评标总价及评标让利系数，由各投标供应商确认后离场等候。

6、评标、定标要求

6.1评标工作由评标委员会组织进行。本工程评审委员会由 5 名评标专家组成。根据招标文件的要求进行评标。

6.2定标原则：（1）按得分高低从高到低进行排序；（2）当得分相同时，取报价低者优先；（3）当得分、报价均相同时，现场由投标单位推荐一名代表摇号、抽签决定。

6.3宣布成交人：投标供应商入场，主持人当场宣布成交供应商，未成交的单位当场退还投标保证金离场。成交供应商的投标保证金自动转入履约保证金。

7、本项目评委费用由成交供应商支付。

三、投标报价要求

1、A包：投标供应商按整体统一让利系数进行报价，每周所需蔬菜、豆制品、猪肉、牛肉、家禽、水产类名称和价格均参照**扬州市发展和改革委员会网站**中价格监测栏目中的扬州市区农贸市场主副食品均价（**http://fgw.yangzhou.gov.cn/fzggw/cbdc/nav\_list.shtml**）。A包整体统一让利期望值 20 %，让利系数低于期望值的为无效标书。

2、B包：投标供应商根据市场行情综合报价，但投标报价超过期望价格的作废标处理。评标价=投标价格\*采购系数。

3、所有投标供应商的报价应综合考虑税金、运费、人工费等一切费用。

4、**扬州市发展和改革委员会网站**中“价格监测”栏目公示的“扬州市区农贸市场主副食品均价”文件中所涉及的产品名称包含本产品属类中的所有种类名称。例如：花菜（含有机花菜、无机花菜、本地花菜、外地花菜等所有花菜）、青菜（上海青、苏州青、大青菜、小青菜等所有青菜）等所有菜品。按照厨师出具菜单中的菜品（如上海青、有机花菜等），按时保质保量按要求从事配送工作。

四、结算方式

1、A包：以每月确定价格\*(1-中标让利系数)为标准，每月确定价格产生方法：

（1）以**扬州市发展和改革委员会网站**中价格监测

（网址：[http://fgw.yangzhou.gov.cn/fzggw/zcfg/nav\_list.shtml）上每月15日至20日的“扬州市区农贸市场主副食品均价”的价格平均值；](http://fgw.yangzhou.gov.cn/fzggw/zcfg/nav_list.shtml）上每月15日至20日的)

（2）“扬州市发展和改革委员会价格监测”不包含的品类以周边农贸市场价格为标准。

（3）若遇特殊情况，由供采双方协商解决定价机制。

2、B包：以供应商最终报价为标准。

第三章 评标方法

一、本项目采用综合评分法，总分100分，具体评标细则如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 内    容 |
| 价格分（60分） | 1、A包：满足招标文件要求且最后**整体让利最高的**供应商为第一名，得分满分60分，第二名得分比第一名少4分，依次类推。  2、B包：依据投标供应商提供的商品投标价格\*采购系数=评标总价格，评分方式：满足招标文件要求且评标总价格最低的供应商为第一名，得分满分60分；第二名得分比第一名少4分，依次类推。 |
| 资质分（18分） | 1.固定经营场所：提供营业执照、房产证（或房屋租赁合同）的得4分**（提供证明材料复印件加盖公章，原件备查）**；具有自有冷库的得2分**（提供相应证明材料复印件加盖公章，原件备查）**；此项满分6分。  2.投标单位产品具有《食品经营许可证》的得4分。  3.投标单位近三年获得政府部门食品安全类荣誉表彰或市场监督管理部门出具的无任何食品安全事故记录证明材料的得2分。**（需提供荣誉证书或证明材料复印件加盖公章，原件备查）**  4.投标单位具备独立检验检测相关资质及设备的得2分；具备专业检测人员的得2分；此项满分4分。**（需提供证明材料复印件加盖公章，原件备查）**  5.具有运输车辆的得2分。**（需提供车辆发票复印件加盖公章，原件备查**） |
| 业绩（12分） | 1.须出具与投标品种相对应的上一年度销售业绩，年销售＜100万元的得1分，100万元≤年销售＜300万元的得2分，300万元≤年销售＜500万元的得3分，≧500万元的得4分。**需提供纳税申报表或营业收入证明材料（税务部门或会计审计事务所出具）复印件加盖公章，原件备查**  2.提供自2020年1月1日以来食堂食材供货协议，每提供1份协议得2分，满分为8分。**（需提供证明材料复印件加盖公章，原件备查**） |
| 荣誉（4分） | 1. 2020年1月1日至今，参加社会公益慈善捐赠活动的得2分。**（需提供证明材料复印件加盖公章，原件备查**）  2. 2020年1月1日至今，在疫情防控中做出突出贡献，并获得表彰的得2分**（需提供证明材料复印件加盖公章，原件备查**） |
| 服务方案（6分） | 有完善的售后服务体系和服务方案 ，优6分，良3-5分，差0-2分。 |

第四章 项目需求

一、项目简介

1、为充分保障职工就餐问题，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、个体户承担食堂食材供应服务。

2、供应商应根据采购人的计划和要求，负责采购和供应食堂食材。采购人每天将第二天的菜谱和用量等要求通知供应商，供应商根据清单按要求组织筹措供应。

二、总体配送要求

1、各类食材送货时间：每周一至周五（节假日另行通知）上午 7:30 之前送达。采购人每天会将第二天的菜谱和用量等要求通知供应商。

2、若发生采购人通知不准确或不及时或有疏漏等情况，供应商有义务提醒采购人修正通知。

3、食材的筹措：成交单位每月价格表需经采购人相关管理人员签字确认后方可采纳。A 包以每月确定价格\*(1-中标让利系数)价格为标准，每月确定价格产生方法：

（1）以扬州市发展和改革委员会网站中价格监测

（网址：[http://fgw.yangzhou.gov.cn/fzggw/zcfg/nav\_list.shtml）上每月15日至20日的“扬州市区农贸市场主副食品均价”的价格平均值；](http://fgw.yangzhou.gov.cn/fzggw/zcfg/nav_list.shtml）上每月15日至20日的)

（2）“扬州市发展和改革委员会价格监测”不包含的品类以周边农贸市场价格为标准。

（3）若遇特殊情况，由供采双方协商解决定价机制。

B 包以供应商最终报价为标准。

4、送货时间、地点：成交单位须按照采购人的计划，将当日所应供食材送至采购人指定地点，保证采购方正常开餐。若没按时将货物送到导致采购方不能按时开餐，或配送的食材物品与招标文件要求不符，采购方有处罚供应商的权利（具体参照第四章“八、考核要求”考核标准）。如遇到不可抗力情况不能如期提供食材或日常用品配送，须提前一天通知采购人并解决问题，由此产生的一切责任均由配送供应商承担。如有特殊情况成交单位应随叫随送。

5、验收：供应商将食品或日常用品送至采购人指定地点后，由采购人指定相关人员对货物的品种、数量、质量进行逐项验收，验收合格后双方签字确认；验收中若发现不符合国家卫生要求的货物，供应商要无条件收回所供应的货物，造成的损失由供应商负责，并需在1 小时内更换补充到位采购方当天所需物品。

6、供应商供应的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准；每日提供配送清单一式三份，并且每类按不同包别分开打印，不接收手写稿。供应商凭采购人指定验货人员签字的验收单及正式发票与采购人每月进行结算。供货商必须按招标文件要求配送货物、准备好相关票据，否则责任自负。供应商必须仔细核对采购清单，确保采购单位所需的物品原材料品种、品牌、规格、数量、质量等准确无误，并在规定时间内及时送达；如发现食材卫生质量问题或者物品以次充好，成交供应商应无条件退货或换货，并根据合同规定进行处理。供货商不得随意提供与招标文件不符的食物食材，如若确因采购方特殊情况需要更改，供货商需先提出申请，采购方审批后方可进行配送，更改食物的价格标准参考本次最终成交的折扣率或单价执行。采购方不接受供货商中途更改招标文件中规定的食物食材价格标准。

7、严禁提供以下食品及日常用品：（1）无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜、鲜活水产等非定型包装食品）；（2）超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；（3）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；（4）病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；（5）其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

三、质量标准

（一）供应商供应的产品必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书，符合采购人提出的合理的特殊要求和质量标准。

（二）所有食品的采购都须做到索证无误，“三证”齐全，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

（三）对货物的品质的具体要求（必须符合国家相关食品主管部门的相关标准和下列规格要求）：

1、A 包：蔬菜、豆制品：（索证无误，“三证”齐全，供货时提供所有蔬菜、豆制品检疫合格证）

（1）蔬菜：必须符合农产品安全质量无公害蔬菜安全要求，对蔬菜中有害物质严格控制在标准规定范围之内。

供应商供应的蔬菜必须为新鲜时令蔬菜，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守“无公害蔬菜”管理办法，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达 95%以上。

（2）猪肉、牛肉、家禽、水产类：（索证无误，“三证”齐全，并提供产品检疫合格证等相关食物索证证明材料提供给采购人。）

（1）必须符合相应的国家或行业食品安全标准。

（2）供应商所供肉类、家禽、水产类要求全部为当日生鲜（当日宰杀），拒绝冷冻食品；

（3）需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。猪肉、牛肉、鸡鸭、鸡副产品、鱼虾类等供货时必须提供动物检验检疫合格证（原件）、禽类检疫合格证（原件）；家禽和鱼类必须为当天宰杀的新鲜产品，不得提供隔夜或宰杀前已死亡产品。

部分产品品质要求如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 质量描述 |
| 1 | 前夹肉  （生鲜） | 肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。 |
| 2 | 后座肉  （生鲜） | 肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。 |
| 3 | 前夹精肉  （生鲜） | 脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。 |
| 4 | 肉泥  （生鲜） | 基本为瘦肉，无肥肉，骨腱少，切剁均匀。 |
| 5 | 猪肝猪肚  （生鲜） | 整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。 |
| 6 | 牛肉  （生鲜） | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。 |
| 7 | 光鸡  （净膛） | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。 |
| 8 | 光鸭  （净膛） | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1KG，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。 |
| 9 | 光鹅  （净膛） | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、翼部或关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。 |
| 10 | 鲶鱼头  （生鲜） | 500g 左右/只，体表粘液透明，滑而不粘，气味正常，鳃盖紧闭；淡水鱼鳃鲜红或粉红。 |
| 11 | 虾类  （鲜活） | 头尾完整，无残缺，对外界的刺激反应正常，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常。 |

3、B包：冷冻食品：（索证无误，“三证”齐全）

供冷冻食品：供应商须提供产品合格证明文件。

**注一：以上质量应符合相应的国家或行业食品安全标准，添加剂的使用必须符合相关规定，所有带有外包装的货物在供货时的剩余保质期不得少于三分之二，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。**

**注二：以上质量标准如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准执行。**

**注三：若成交人未能满足上述要求，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品，并有权单方终止配送服务合同，由此产生的一切责任由成交人承担。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），供应商应承担全部法律责任。**

**注四：采购人将定期或不定期邀请专业机构对成交人提供的原材料进行抽检。如果抽检合格，采购人承担抽检费用；如果抽检不合格，成交人承担抽检费用，还需承担行政单位处罚和采购人每次 2000 元罚金的处罚。**

五、质量要求

1 、供应的食品必须到合法经营单位采购，并按国家有关规定查验有关食品经营单位的证照，特别是应确认经营者具有有效的《食品经营许可证》和《工商营业执照》。肉类等食品，必须到具有质量保证的供应商处采购。

2 、所有食品的采购都须做到索证无误，“三证”齐全，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

3、供应商每次随货附上一式三份的送货清单，供采购方验货签字确认，作为送、收货凭证。数量以采购方的实际验货数量为准。

4、运送车须具备合法手续及有效行驶证，并且为食品运送专用车辆，运送车辆要确保清洁卫生，符合国家的有关规定，确保食材在配送过程中不受污染。

5、如有食品药品监督管理部门或其他相关部门对食堂或食堂食品进行检查，成交人须全力配合，不得找任何借口推脱。

6、成交人应对所配送食品的质量和安全问题作出承诺，若因食品质量问题发生相关食品安全事件，将追究成交人相应责任。

六、结算要求

（1）结算价格：A 包以每月确定价格\*(1-中标让利系数)作为结算价格，每月确定价格见本章第二项第3条。B 包以供应商最终报价作为原材料结算价格。

（2）采购单位每月月初与供应商核算上月的配送量。

（3）供应商每月按照招标文件和采购单位的要求配送货物，采购单位每月与供应商进行结算。月结时供应商须及时提供有效发票。

（4）成交人每月25日对 A包物品采集 “扬州市发展和改革委员会价格监测”及周边农贸市场价格数据确定下月确定价格（确定价格的确认方法见本章第二项第3条）。采购人经核实确认签字后，下个月按新价格执行。合同签订以后，成交供应商的最终整体让利不得随意调整，否则采购人有权终止合同。

七、 双方职责

（一）采购人责任：

（1）合同有效期内，采购人不再从另外渠道进货，因进货渠道不规范而影响正常就餐的，一切后果由采购人承担。

（2）采购人每天提供一份第二天的菜谱和用量等要求给成交单位。

（3）采购人配备食品安全管理员，填写验收环节相关表单，验收时须仔细核对采购清单，认真把好质量、数量、规格、退货、送货单核对签字等环节，严格执行验货、入出库和索证制度，向成交单位索取食材的配送单，并做好索证登记工作；确认无误后，在成交单位的送货单上签收并留一份存档；采购人需对食材生菜、熟菜分别留样；若发现成交单位违规，应按照合同相关条款处理，并记录备案。

（4）采购人加强教育宣传工作：食堂工作人员要支持、配合成交单位工作，使食堂配送工作有序有效进行。对成交单位做到不索要，不为难，不马虎。

（5）采购人如有需要，可约见成交单位，当面商定进一步完善工作的措施，并每月做好对成交单位配送工作的考核工作。

（二）成交单位责任：

（1）成交单位必须严格履行投标时的一切承诺。

（2）成交单位承接采购人的食材及日常用品配送工作，必须按照厨师出具菜单中的菜品（如上海青、有机花菜等），按时保质保量按要求从事配送工作。

（3）成交单位应服从政府相关职能部门的业务指导和监管。

（4）成交单位根据招标文件及响应文件的有关承诺条款，联系配送工作的具体情况，严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定，建立并自觉履行食品卫生安全和食品质量的保障机制，确保安全。

（5）成交单位必须根据协议约定送货，并及时将物品送到；提供分类别的打印版配送清单，做到证货同行、证货相符；采购人可随时对配送人持证情况进行抽检。

（6）成交单位每次配送均需提供配送食材的检测报告、食材检验合格证等合格证明材料。如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫合格，蔬菜应有农药残留检测证明等。

（7）成交单位向采购人提供物品的品牌、规格、价格必须符合采购人的物品目录。严禁擅自更换物品品牌、规格或者擅自提价。如成交单位需要更改物品的品牌、规格、等地、数量、质量、价格等，需先向采购人提出申请，经过采购人审批后方可进行配送，且价格参照本次最终成交的折扣率或单价执行。如成交单位另有所供物品不在配送目录范围内，应先与采购人商定该物品品牌、规格、等地、数量、质量、价格（批发价）、提供实样等事项后，经过采购人认可后再进行配送。

（8）成交单位所供食材，必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准，有下列情形之一，采购人可要求成交单位立即无条件退货或换货，如因成交单位未立即退换食材而造成不良后果的，采购人视严重程度进行相应罚款。

①无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；

②超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

③腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

④病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标蔬菜等；

⑤其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

⑥成交单位在接到采购人菜品退货或换货通知后，没有在 0.5 小时响应，1 小时内到达现场的。

⑦配送物质退货每月超过 2 次的。

（9）若成交单位签订合同后不进行配送或中途退出配送或有其他不按招标文件履约情形，采购人将没收其履约保证金作为处罚。

八、考核要求

本项目的供应商必须按照本磋商文件所规定的工作内容、服务要求标准完成工作。

1、采购人按月对供应商进行考核，总分 10 分。

（1）当月考核扣满 3 分，书面警告一次，并扣除当月应付食材总价的 10%；

（2）连续 2 个月考核扣满 3 分，或当年累计扣分达到 6 分，甲方有权终止合同。

2、考核标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核内容 | 考核细则 | 扣分标准 | 考核情况 | 得分 |
| 质量保障 | 包装产品有 SC 标志 | 一次发现没有扣 1 分。 |  |  |
| 散装产品有质量合格证明 |
| 服务管理 | 送货及时性 | 应早于约定时间或在约定时间送到，迟到一次扣 1 分。 |  |  |
| 食材新鲜度 | 食材应保证新鲜，经验货发现食材有腐坏、变质情况的，发现一次扣 1 分。 |  |  |
| 服务态度 | 供应商服务态度应良好、诚恳，与采购人保持积极沟通。如发现供应商态度恶劣、有欺诈刁难等行为的，一次发现扣 1 分。 |  |  |
| 价格管理 | A包报价方式：确定价格：以扬州市发展和改革委员会网站中价格监测（网址：[http://fgw.yangzhou.gov.cn/fzggw/zcfg/nav\_list.shtml）上每月15日至20日的“扬州市区农贸市场主副食品均价”的价格平均值；](http://fgw.yangzhou.gov.cn/fzggw/zcfg/nav_list.shtml）上每月15日至20日的)  （2）“扬州市发展和改革委员会网站”中不包含的品类以周边农贸市场价格为标准；  确定价格\*(1-中标让利系数) | 未按照规定价格标准提供货物，发现一次扣0.5分。 |  |  |
| B包不以报价系数进行报价，须根据采购清单一次性报出不得更改的价格。 | 未按照规定价格标准提供货物，发现一次扣0.5分。 |
| 注：采购人按月对供应商进行考核，总分 10 分。  （1）当月考核扣满 3 分，书面警告一次，并扣除当月应付食材总价的 10%；  （2）连续 2 个月考核扣满 3 分，或当年累计扣分达到 6 分，甲方有权终止合同。 | | | | |
| 满分10分 | | | 得分 |  |

3、合同期内供应商出现下列情况，甲方有权终止合同：

（1）经常缺斤短两，或者故意弄虚作假的；

（2）配送不及时，被食堂投诉三次以上，或配送不及时、服务不到位、影响食堂正常供应一次的；

（3）给食堂工作人员行贿、送礼或请吃饭的；

（4）成交后被发现价格经常性明显高于市场价格的；

（5）出现各种质量问题，配送的食品出现腐败变质、混有异物、含有毒有害物质、寄生虫或微生物超标、未经检验检疫或检验检疫不合格、含病死禽兽水产品及其制品、掺假掺杂伪造、用非食品原料加工或超过保质期等情况的。

九、其他说明

1 、成交单位服务人员配置由供应商根据采购单位的工作内容自行设定各岗位人员配置。用工年龄必须在 60周岁以内，所有服务人员身体健康、遵纪守法，持有健康证。

2、采购单位与成交单位服务人员不发生任何劳动和雇佣关系，用工人员由成交单位自行管理，成交单位和用工人员应遵守安全操作规章制度，若发生人身伤害等工伤事故，由成交单位自负，与采购单位无涉。

十一、采购清单

以下推荐产品品牌，均仅作为投标人参与投标时产品质量或标准的参考,投标人所投产品质量或标准不得低于参考品牌，投标人选择的产品不得低于参考品牌产品的参数要求，在满足参数要求的情况下，采购人接受其他品牌产品的投标。招标文件中推荐的型号也非指定的型号，投标人可在货物参数满足采购要求的情况下，选择相应的产品型号。

第五章 投标文件格式

**项目名称：**

**投 标 文 件**

（**注明投标包号**）

投 标 人： (盖投标供应商单位公章)

法定代表人： (签字或盖章)或其委托代理人： (签字)

日 期： 年 月 日

**A包：蔬菜、豆制品、猪肉、牛肉、家禽、水产类：**

投 标 函

招标人： 仪征市人民检察院

1.根据已收到的 仪征市人民检察院食堂食材采购项目（A包） 的招标文件，招标人的采购需求进行报价，我方愿以：整体统一让利 %，并按招标文件的各项条件承包此项目。

投标人：(盖章)

单位地址：

法定代表人或委托代理人：(盖章)

日期： 年 月 日

**B包：冷冻食品类**

仪征市人民检察院食堂食材采购招标报价单

**B包：冷冻食品类**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品种 | 单位 | 净重 | 标准 | 最高  限价 | 投标价 | 采购  系数 | 评标价格 |
| 1 | 鸡腿 | 斤 |  | 80 | 9.5 |  | 1.0 |  |
| 2 | 鸡腿 | 斤 |  | 90 | 11 |  | 1.0 |  |
| 3 | 鸡腿 | 斤 |  | 100 | 12 |  | 1.0 |  |
| 4 | 黄焖鸡块 | 斤 |  | 鸡边腿 | 8 |  | 1.0 |  |
| 5 | 鸡肉丝 | 斤 |  |  | 8 |  | 0.2 |  |
| 6 | 鸡肉丁 | 斤 |  |  | 8 |  | 0.8 |  |
| 7 | 鸡边腿 | 斤 |  |  | 7.5 |  | 0.2 |  |
| 8 | 鸭边腿 | 斤 |  |  | 7.5 |  | 0.2 |  |
| 9 | 冻排骨 | 斤 |  | 猪胸骨 | 18 |  | 0.2 |  |
| 10 | 狮子头 | 斤 |  |  | 8 |  | 0.2 |  |
| 11 | 带鱼段 | 斤 |  | 7 — 9 | 5 |  | 0.2 |  |
| 12 | 蚝油肉片 | 斤 |  | 含冰率﹤15％ | 9 |  | 0.6 |  |
| 13 | 黑椒鸡块 | 斤 |  |  | 8 |  | 0.5 |  |
| 14 | 香辣鸡翅根 | 斤 |  |  | 12 |  | 0.5 |  |
| 15 | 冷冻玉米粒 | 斤 |  |  | 5 |  | 0.4 |  |
| 16 | 面筋塞肉 | 斤 |  |  | 7 |  | 0.2 |  |
| 17 | 脆鸡排 | 斤 | 10Kg装 |  | 12 |  | 0.2 |  |
| 18 | 鸡肉汉堡 | 斤 | 10Kg装 |  | 8 |  | 0.2 |  |
| 19 | 奥尔良鸡腿 | 斤 | 10Kg装 |  | 15 |  | 1.0 |  |
| 20 | 乐乐鸡块 | 斤 | 10Kg装 |  | 8.5 |  | 0.2 |  |
| 21 | 手工鸡腿堡 | 斤 | 10Kg装 |  | 9.5 |  | 0.2 |  |
| 22 | 黄金鸡排 | 斤 | 10Kg装 |  | 11.5 |  | 0.2 |  |
| 23 | 台湾烤肠 | 斤 | 10Kg装 |  | 8.4 |  | 0.2 |  |
| 24 | 大排片 | 斤 | 9.5Kg装 |  | 20 |  | 0.5 |  |
| 25 | 带骨腿排 | 斤 | 10Kg装 |  | 13 |  | 0.2 |  |
| 26 | 烟熏鸭脯 | 斤 | 5Kg装 |  | 16 |  | 0.2 |  |
| 27 | 牛腩 | 斤 |  | 含冰率﹤15％ | 35 |  | 0.8 |  |
| 28 | 鸡汁福袋 | 斤 | 6Kg装 | 60g×100 | 8 |  | 0.5 |  |
| 29 | 脆骨肠 | 斤 | 18.17Kg装 | 252根 | 11 |  | 0.1 |  |
| 30 | 鸡翅根 | 斤 |  |  | 8 |  | 0.2 |  |
| 31 | 乇乇肉 | 斤 | 10Kg装 |  | 10 |  | 0.2 |  |
| 32 | 鸡全翅 | 斤 | 6.5Kg装 |  | 14 |  | 0.2 |  |
| 33 | 鸡爪 | 斤 |  |  | 18 |  | 0.2 |  |
| 34 | 鸡中翅 | 斤 |  |  | 20 |  | 0.2 |  |
| 35 | 冻海虾 | 斤 | 每斤30-35只 |  | 30 |  | 0.5 |  |
| 36 | 冻虾仁 | 斤 |  | 含冰率﹤20％ | 33 |  | 0.2 |  |
| 37 | 鸡米粒 | 斤 |  |  | 10 |  | 0.2 |  |
| 38 | 虾排 | 斤 |  |  | 8 |  | 0.2 |  |
| 39 | 虾丸 | 斤 |  |  | 7 |  | 0.2 |  |
| 40 | 羊肉卷 | 斤 |  |  | 30 |  | 0.2 |  |
| 41 | 牛肉卷 | 斤 |  |  | 30 |  | 0.2 |  |
| 42 | 玉米棒 | 斤 |  |  | 4 |  | 0.4 |  |
| 43 | 风鹅 | 斤 | 4 | 赵刚 | 120 |  | 0.2 |  |
| 44 | 牛肉 | 斤 | 2 | 赵刚 | 120 |  | 0.2 |  |
| 评标总价格 | | | | | | | |  |

**冷冻食品品牌为正大、金锣、六和中的一种。含冰率不得超过15%**

**注：投标报价超过最高限价的作废标处理**

投标单位服务承诺书

致： 仪征市人民检察院

根据 仪征市人民检察院食堂食材采购项目 招标文件，我方愿意履行招标文件条款要求，并郑重承诺如下：

1. 我们保证所供原材料都符合国家卫生标准。
2. 我方应按照采购方要求，保证按规定的时间、数量送货到指定地点，不得以任何理由拒绝所开的食材品种和数量，超过三次不履行，视作违约，不得参加下次采购方的招投标活动，采购方有权重新招标。
3. 我方在供货过程中出现以次充好、投机取巧等不良情况，采购方有权拒收其供应物品，我方必须无条件及时更换，如果拒绝更换，认定我方为违约，采购方有权终止合同。
4. 一旦采购方认定我方违约，则采购方有权立即终止本合同, 因我方原因给采购方造成损失的，我方必须承担赔偿责任，并没收履约保证金（10000元整人民币）。
5. 因我方食材而导致的食品卫生安全事故，产生严重后果，采购方有权立即终止合同，并移交公安机关处理，同时追究其相关的法律责任。

投标单位（盖章）：

负责人签字：

2023年 月 日