**招 标 文 件**

**项目编号：YSHQ2025-ZB-0706**

**项目名称：盐城师范学院2025年秋学期食堂大宗食材（调味品、干货、酱菜类）采购**

**盐城师范学院**

**2025年7月**

**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 3](#_Toc155527170)3**

**[第五章 评标方法与评标标准 3](#_Toc155527171)5**

**[第六章 投标文件格式 3](#_Toc155527172)7**

**第一章 招标公告**

|  |
| --- |
| 项目概况  盐城师范学院2025年秋学期食堂大宗食材（调味品、干货、酱菜类）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 2025年7月24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： YSHQ2025-ZB-0706

2.项目名称：盐城师范学院2025年秋学期食堂大宗食材（调味品、干货、酱菜类）采购 ；

3.合同履行期限：2025年8月20日至2026年2月10日；

4.本项目不接受联合体投标；

**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有效食品许可证复印件。

（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：2025年7月24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：2025年7月24上午9：00；盐城师范学院新长校区后勤综合楼二楼会议室。

**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： 潘老师 联系电话： 18752220058

使用部门联系人： 张老师 联系电话： 15861934532

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进行信息实名登记后进入校园。

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

2025年7月

**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、分装、运输、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**

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2025年秋学期食堂大宗食材（调味品、干货、酱菜类）采购项目公开招标的结果，签署本合同。

一、货物名称：调味品、干货、酱菜类

二、合同期限：2025年8月20日至2026年2月10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，确保所供调味品、干货、酱菜类质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求，且配送的货物质量不得低于投标时提供的样品质量标准。

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。

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）。**

**如果因为乙方违约被甲方扣收履约保证金的，乙方必须在3日内补足。否则，甲方有权解除合同，乙方承担本合同约定的违约责任。**

五、货物配送

1. 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。送货时间：定货次日送达。

2.货物配送费用由乙方自行承担。

3.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。

4.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 | 投标品牌 | 整件重量（斤/升） | 中标单价（元/斤.升） | 整件价格（元） |
| 1 | 绵白糖 |  |  |  |  |
| 2 | 砂糖 |  |  |  |  |
| 3 | 豆瓣酱 |  |  |  |  |
| 4 | 豆豉酱 |  |  |  |  |
| 5 | 黄豆酱 |  |  |  |  |
| 6 | 香辣酱 |  |  |  |  |
| 7 | 甜面酱 |  |  |  |  |
| 8 | 麻辣鲜 |  |  |  |  |
| 9 | 海鲜酱 |  |  |  |  |
| 10 | 番茄酱 |  |  |  |  |
| 11 | 清真番茄酱 |  |  |  |  |
| 12 | 纯芝麻油 |  |  |  |  |
| 13 | 蒸鱼豉油 |  |  |  |  |
| 14 | 蚝油 |  |  |  |  |
| 15 | 食盐 |  |  |  |  |
| 16 | 味精 |  |  |  |  |
| 17 | 鸡精 |  |  |  |  |
| 18 | 清真鸡精 |  |  |  |  |
| 19 | 南乳汁 |  |  |  |  |
| 20 | 火锅底料 |  |  |  |  |
| 21 | 重庆火锅底料 |  |  |  |  |
| 22 | 排骨汤料 |  |  |  |  |
| 23 | 纯胡椒粉 |  |  |  |  |
| 24 | 花椒（好） |  |  |  |  |
| 25 | 无籽无盐辣椒段 |  |  |  |  |
| 26 | 辣椒粉 |  |  |  |  |
| 27 | 粗椒粉 |  |  |  |  |
| 28 | 细椒粉 |  |  |  |  |
| 29 | 五香粉 |  |  |  |  |
| 30 | 十三香 |  |  |  |  |
| 31 | 孜然粉 |  |  |  |  |
| 32 | 桂皮 |  |  |  |  |
| 33 | 八角 |  |  |  |  |
| 34 | 白芷 |  |  |  |  |
| 35 | 咖喱粉 |  |  |  |  |
| 36 | 剁椒 |  |  |  |  |
| 37 | 香醋（袋） |  |  |  |  |
| 38 | 香醋（瓶） |  |  |  |  |
| 39 | 白醋 |  |  |  |  |
| 40 | 老抽王 |  |  |  |  |
| 41 | 生抽 |  |  |  |  |
| 42 | 红烧老抽 |  |  |  |  |
| 43 | 料酒 |  |  |  |  |
| 44 | 酵母 |  |  |  |  |
| 45 | 泡打粉 |  |  |  |  |
| 46 | 小苏打 |  |  |  |  |
| 47 | 炒饭香料 |  |  |  |  |
| 48 | 面包糠 |  |  |  |  |
| 49 | 奥尔良腌制料 |  |  |  |  |
| 50 | 黄焖鸡酱料 |  |  |  |  |
| 51 | 食用碱 |  |  |  |  |
| 52 | 淀粉 |  |  |  |  |
| 53 | 泰式甜辣酱 |  |  |  |  |
| 54 | 米醋 |  |  |  |  |
| 55 | 红曲米 |  |  |  |  |
| 56 | 干灯笼椒 |  |  |  |  |
| 57 | 重庆小面 |  |  |  |  |
| 58 | 味极鲜 |  |  |  |  |
| 59 | 陈醋 |  |  |  |  |
| 60 | 藤椒油 |  |  |  |  |
| 61 | 鲜花椒 |  |  |  |  |
| 62 | 沙拉酱 |  |  |  |  |
| 63 | 甜辣酱 |  |  |  |  |
| 64 | 番茄沙司（袋装） |  |  |  |  |
| 65 | 番茄沙司（瓶装） |  |  |  |  |
| 66 | 多晶冰糖 |  |  |  |  |
| 67 | 单晶冰糖 |  |  |  |  |
| 68 | 川味红油 |  |  |  |  |
| 69 | 调和芝麻油 |  |  |  |  |
| 70 | 金酸汤酱 |  |  |  |  |
| 71 | 香辣酥 |  |  |  |  |
| 72 | 黑胡椒粉 |  |  |  |  |
| 73 | 黑胡椒碎 |  |  |  |  |
| 74 | 阳江豆豉 |  |  |  |  |
| 75 | 鲜味宝 |  |  |  |  |
| 76 | 鸡粉 |  |  |  |  |
| 77 | 花椒油（壶） |  |  |  |  |
| 78 | 姜黄粉 |  |  |  |  |
| 79 | 枸杞 |  |  |  |  |
| 80 | 红曲米 |  |  |  |  |
| 81 | 红曲粉 |  |  |  |  |
| 82 | 黄灯笼椒 |  |  |  |  |
| 83 | 浓缩鸡汁 |  |  |  |  |
| 84 | 酒酿 |  |  |  |  |
| 85 | 麦芽糖 |  |  |  |  |
| 86 | 香叶 |  |  |  |  |
| 87 | 肉桂 |  |  |  |  |
| 88 | 白芷 |  |  |  |  |
| 89 | 糖桂花 |  |  |  |  |
| 90 | 黑胡椒汁 |  |  |  |  |
| 91 | 辣鲜露 |  |  |  |  |
| 92 | 椒盐 |  |  |  |  |
| 93 | 盐渍海带结 |  |  |  |  |
| 94 | 盐渍海带丝 |  |  |  |  |
| 95 | 牛油（火锅） |  |  |  |  |
| 96 | 红糖 |  |  |  |  |
| 97 | 红油豆角 |  |  |  |  |
| 98 | 火锅川粉 |  |  |  |  |
| 99 | 酸梅粉 |  |  |  |  |
| 100 | 甘梅粉 |  |  |  |  |
| 101 | 浓缩橙汁 |  |  |  |  |
| 102 | 吉士粉 |  |  |  |  |
| 103 | 酸萝卜 |  |  |  |  |
| 104 | 南德调味料 |  |  |  |  |
| 105 | 方便面 |  |  |  |  |
| 106 | 枣片 |  |  |  |  |
| 107 | 红枣 |  |  |  |  |
| 108 | 葡萄干 |  |  |  |  |
| 109 | 梅干菜 |  |  |  |  |
| 110 | 干香菇 |  |  |  |  |
| 111 | 干木耳 |  |  |  |  |
| 112 | 银耳 |  |  |  |  |
| 113 | 肉松 |  |  |  |  |
| 114 | 红油片 |  |  |  |  |
| 115 | 榨菜丝 |  |  |  |  |
| 116 | 小叶酸菜 |  |  |  |  |
| 117 | 鱼酸菜 |  |  |  |  |
| 118 | 雪菜 |  |  |  |  |
| 119 | 纯叶雪菜 |  |  |  |  |
| 120 | 菜脯王 |  |  |  |  |
| 121 | 小米辣 |  |  |  |  |
| 122 | 泡豇豆 |  |  |  |  |
| 123 | 米线 |  |  |  |  |
| 124 | 粉丝 |  |  |  |  |
| 125 | 白酸菜 |  |  |  |  |
| 126 | 老坛酸菜 |  |  |  |  |
| 127 | 蒸肉米粉 |  |  |  |  |
| 128 | 香脆炸粉 |  |  |  |  |
| 129 | 包裹粉 |  |  |  |  |
| 130 | 木薯淀粉 |  |  |  |  |
| 131 | 五仁酱丁 |  |  |  |  |
| 132 | 香甜脆瓜 |  |  |  |  |
| 133 | 辣白菜 |  |  |  |  |
| 134 | 马铃薯淀粉 |  |  |  |  |
| 135 | 土豆粉 |  |  |  |  |
| 136 | 素肚丝 |  |  |  |  |
| 137 | 素牛肚 |  |  |  |  |
| 138 | 素虾仁 |  |  |  |  |
| 139 | 素海蜇丝 |  |  |  |  |
| 140 | 魔芋丝结 |  |  |  |  |
| 141 | 新竹粉丝 |  |  |  |  |
| 142 | 乌冬面 |  |  |  |  |
| 143 | 手工滑面 |  |  |  |  |
| 144 | 蔬菜面 |  |  |  |  |
| 145 | 紫薯面 |  |  |  |  |
| 146 | 鱼肠面 |  |  |  |  |
| 147 | 麻辣烫面 |  |  |  |  |
| 148 | 香菇鸡汁面 |  |  |  |  |
| 149 | 营养面 |  |  |  |  |
| 150 | 花生碎 |  |  |  |  |
| 151 | 大豆腐竹 |  |  |  |  |
| 152 | 云丝 |  |  |  |  |
| 153 | 油面筋 |  |  |  |  |
| 154 | 豆皮丝 |  |  |  |  |
| 155 | 桂林水磨粉 |  |  |  |  |
| 156 | 淮南牛肉汤粉丝 |  |  |  |  |
| 157 | 红薯粉丝 |  |  |  |  |
| 158 | 花椒粉 |  |  |  |  |
| 159 | 青麻椒粉 |  |  |  |  |
| 160 | 槐肉素毛肚 |  |  |  |  |
| 161 | 大刀素毛肚 |  |  |  |  |
| 162 | 番茄火锅料 |  |  |  |  |
| 163 | 烤麸干 |  |  |  |  |
| 164 | 豆皮王中王 |  |  |  |  |
| 165 | 黄金豆 |  |  |  |  |
| 166 | 贡菜 |  |  |  |  |
| 167 | 干海带丝 |  |  |  |  |
| 168 | 藕片 |  |  |  |  |
| 169 | 水晶粉皮 |  |  |  |  |
| 170 | 脆皮豆腐 |  |  |  |  |
| 171 | 荞麦面 |  |  |  |  |
| 172 | 龙口粉丝 |  |  |  |  |
| 173 | 白宽粉 |  |  |  |  |
| 174 | 黑宽粉 |  |  |  |  |
| 175 | 红薯圈粉 |  |  |  |  |
| 176 | 魔鬼辣椒段 |  |  |  |  |
| 177 | 魔鬼辣椒粉(细) |  |  |  |  |
| 178 | 魔鬼辣椒粉(中粗) |  |  |  |  |
| 179 | 魔鬼辣椒粉(大粗) |  |  |  |  |
| 180 | 清水笋片 |  |  |  |  |
| 181 | 清水笋丝 |  |  |  |  |
| 182 | 蜂蜜 |  |  |  |  |
| 183 | 黄花菜 |  |  |  |  |
| 184 | 无沙紫菜 |  |  |  |  |
| 185 | 江西米粉 |  |  |  |  |
| 186 | 日本豆腐 |  |  |  |  |
| 187 | 金玉满堂 |  |  |  |  |
| 188 | 意大利面 |  |  |  |  |

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。**乙方指定收款账户信息如下：**

**户 名：**

**账 号 ：**

**开户行：**

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。

2.乙方应严格按招标文件规定的质量标准和投标时提供的样品质量标准进行供货。供货时如出现上述情况之一，甲方将退回不达标货物,并处以货物的两倍罚款,。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、地点及数量等送货，否则视其违约。甲方将根据违约情况予以处理：（1）未按照规定的时间或地点送货的，处以履约保证金的1%的罚款；（2）所送货物品种缺失的，处以缺失品种的两倍罚款；（3）所送货物数量不足的，处以不足部分金额的两倍罚款。

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，并将其列入不良行为名单，进入不良行为名单后，3年内不得参加甲方招标活动。

5.如因乙方的供货质量问题引起食物中毒或给师生员工造成不良影响的，乙方承担由此引起的一切法律责任和全部经济损失。甲方除有权立即单方终止合同，扣除乙方全部履约保证金外，还有权暂扣当月所有供应原料的货款作为乙方的赔偿预付款。

6. 乙方如有违约行为（如擅自更换食材品牌、规格或者擅自提价。），甲方将发出书面《供货商违约通知书》双方签字留档；同时在《供应商考核评分表》扣分（总分100分详见附件1），评分低于85分，甲方有权终止其供货资格，并将其列入不良行为名单。进入不良行为名单后，3年不得参加甲方招标活动。

7、乙方需在接到《供货商违约通知书》5日内缴纳罚款。规定时间内不缴纳罚款，每发生一次则在《供应商考核评分表》扣5分。缴纳账户信息另行通知。

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《中华人民共和国民法典》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

本合同经甲方、乙方代表签名盖章后生效。本合同一式4份，甲、乙双方各2份。

甲方（盖章）： 乙方（盖章）：

代表签名： 代表签名：

年 月 日 年 月 日

附件1：

盐城师范学院食堂食材供应商监督管理考核办法

供应商监督管理考核办法是学校为确保供应商能够持续提供高质量、高效率的产品和服务而制定的规范和管理流程。

一、考核原则、目的

考核坚持以合同管理为基础，通过量化考核指标，完善对供货商日常管理，规范服务行为，更好地服务学校。考核以日常监管和定期抽查相结合、量化指标考核和服务效果考核相结合、管理部门考核和服务对象意见相结合的原则。目的是规范供应商管理，提高供应商供货水平，确保供应链的稳定性和可靠性。

二、适用范围

本办法适用于所有为学校食堂提供食品原料的供应商。

三、职责分工

验收员：负责供应商食材的质量和数量验收、供货及时率、索证台账的收集及记录，并对考核项目评分。

采购员：负责编制《中标供应商一览表》，收集与统计供应商信息材料，对供应商订货单审核，并参与考核项目的评分。

采供平台管理员：负责平台供货数据的整理、统计，并对相应考核项目评分。

采供服务中心：根据餐饮服务中心反馈及采供中心各部门提供数据，进行评分并报集团审批。

二、考核周期及方式

1.日常考核周期：每月考核1次，由采供服务中心根据各块反馈意见进行测评，并反馈给供应商。

2.学期总体考核：由后勤保障集团负责，综合日常月度考核予以总体打分。

三、考核结果应用

1．日常考核

月度考核以100分计，月度考核低于90分采供服务中心约谈供应商负责人，月度考核低于85分采购方有权终止合同。采供服务中心根据月考核表“货物交付异常”分值，每扣1分予以50元处罚。

2.学期考核

学期考核得分为月度考核的平均数；学期考核结果计入供货商履约服务评价。根据考核总分，将供应商划分为A、B、C、D四个等级：95分以上-100分为A级、90分以上-95分为B级、85分及以上-90分为C级、85分以下为D级

四、考核内容与评分标准（见附件2）

五、考核结果的反馈与改进

结果反馈：考核结束后，将考核结果及时反馈给供应商，并详细说明存在的问题和改进建议。学期考核为D级，学校有权终止合同，并将其列入黑名单，进入黑名单后，3年内不得参加学校招标活动。

改进：供应商根据反馈结果制定改进措施，并在后续合作中整改到位，各部门持续关注其改进情况。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 附件2： **供货商考核内容和评分标准** | | | |
| 供货商名称 |  | 评价时间 |  |
| 提供产品 |  | 供应商负责人 |  |
| 供货质量（分值30分） | 得分=30\*（1-不合格批数/送货总批数） | | |
| 到货批数 | 不合格批数 | 得分 |
|  |  |  |
| 准时交付（分值20分） | 得分=20\*（1-延迟送达次数/送货总次数） | | |
| 到货次数 | 延迟送达次数 | 得分 |
|  |  |  |
| 生产中断/退货（分值15分） | 1.因供货原因导致生产中断，扣15分； | | 得分 |
| 2.因配送非中标品牌食材而发生食堂退货，每次扣1分 | |  |
| 附加费用（分值10分） | 每发生1次附加费用，扣2分 | | 得分 |
|  |
| 服务质量（分值10分） | 1.发生问题及时纠正回复。2.纠正措施有效性。3.服务质量。 | | 得分 |
| 每发生1次未妥善处理质量问题，扣2分 | |  |
| 货物交付异常（分值15分） | 1.食堂订货供应商恶意不送货，每发生1次扣2分。2.供应商配合食堂恶意做假账，每发生1次扣5分。3.供应商擅自更换食材品牌、规格，每发生1次扣1分。4.发现缺斤少两1次扣2分。 | | 得分 |
|  |
| 合计得分 |  | | |
| 考核人员签字 |  | | |

# **第四章 项目需求**

**第一节 需求和技术参数**

**一、需求清单**

1、采购内容：调味品、干货、酱菜类；

2、预计采购量：100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、质量、验收标准**

*1、所供货物必须达到国家相应标准。实际供货时，质量要求要高于或等于提供的样品（如需提供样品）。*

*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，否则招标方有权拒绝收货。*

*3、投标人所提供的食品、产品必须安全无害，符合国家规定标准。*

**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。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**

评委会将对确定为实质性响应招标文件要求的投标文件进行评价和比较，评标采用综合评分法确定1名中标候选人。评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。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排名第一的中标候选人。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中标候选人。

评审结束后，招标人有权组织考察小组对中标候选人提供材料的真实性进行审核。如中标候选人提供虚假材料，招标人有权取消其中标资格重新组织招标。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投标报价最低的有效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/其他投标人投标报价）×60（四舍五入后保留小数点后两位） |
| 商务部分  （20分） | **一、同类服务业绩及客户评价材料（本项最高得15分）**  1.自2022年7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项目业绩，每份得3分，不提供不得分。同一单位不同年度不重复计分。**本项最高得9分。**  **注：提供合同复印件和履约期内银行流水（显示合同相对方名称、金额、流水号）复印件（均加盖供应商公章），原件备查，否则不得分。**  2.提供以上业绩相对应的合作单位评价材料，评价材料为优（或≥95分）得2分，评价材料为良（或≥90分且＜95分）得1分，评价材料未标明优良等级或不提供材料的不得分。**本项最高得6分。**  **注：评价材料原件备查，否则不得分。** |
| 二、办公及存储场所（**本项最多得3分**。）  1.有固定的办公场所，得1分。  2.存储场所面积200平方米及以上得2分，小于200平方米不得分。  **注：提供办公及存储场所的照片、租赁协议或自有房产证的复印件。租赁协议或房产证原件或公证件备查，否则不得分。** |
| 三、投标人配送车辆：  1.车辆为投标人自有，每有一辆得2分，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）、车辆保险信息。没有不得分。  2.若为租用车辆，每有一辆得1分，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）、车辆保险信息。没有不得分。  照片和复印件须加盖投标人公章。**本项最多得2分**。 |
| 技术部分  （20分） | **一、可行性实施方案**  供应商从获取原材料至交货验收的全过程服务方案，须包含但不限于采购、检测、存储、分拣、运输、交货、验收及售后等环节。  方案详细完整，覆盖所有环节且逻辑清晰，质量控制措施科学有效，覆盖所有关键点，流程设计合理可操作性强，得10分；方案较详细，覆盖主要环节，质量控制措施合理但部分节点待细化，流程设计基本可行，得8分；方案内容简略，缺少关键环节，质量控制措施笼统，流程设计一般缺乏可操作性，得6分；未提供不得分。  格式自拟，加盖投标人公章。**本项最多得10分** |
| **二、应急处理预案**  供应商应对供应链中断、物流事故、质量与投诉、其他突发事件这4类风险提供应急处理预案。  应急处理预案描述详细，覆盖风险全面，步骤清晰，组织明确，可操作性强、流程设计规范，得10分；应急处理预案描述较详细，覆盖主要风险，步骤基本清晰，有职责分工，具有一定可操作性、流程设计较规范，得8分；应急处理预案描述一般，覆盖部分风险，步骤描叙较粗略，职责分工不明确，可操作性一般、流程设计一般，得6分；未提供不得分。  格式自拟，加盖投标人公章。**本项最多得10分** |

**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

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、应急处理预案等

**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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 | 所供货物必须达到国家相应标准。实际供货时，质量要求要高于或等于提供的样品（如需提供样品） |  |  |
| 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，否则招标方有权拒绝收货。 |  |  |
| 3 | 投标人所提供的食品、产品必须安全无害，符合国家规定标准。 |  |  |
| 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 |  |
| 投标报价（总价） | 大写：  小写： ￥ |

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 | 参考品牌 | 整件规格（箱/袋） | 单位（斤/升） | 预计采购数 | 最高限价（元/斤.升） | 投标品牌 | 整件重量（斤.升） | 投标单价（元/斤.升） | 投标合价（元） |
| 1 | 绵白糖 | 甘福源、 白玫、白桂 | 50kg/袋 | 斤 | 3000 | 3.85 |  |  |  |  |
| 2 | 砂糖 | 湘桂、南华、桂花 | 50kg/袋 | 斤 | 30000 | 3.75 |  |  |  |  |
| 3 | 豆瓣酱 | 川妞、川畅、蝶中香 | 6kg/箱 | 斤 | 6600 | 4.60 |  |  |  |  |
| 4 | 豆豉酱 | 老干妈、饭遭殃、李锦记 | 280g\*24瓶/箱 | 斤 | 500 | 16.36 |  |  |  |  |
| 5 | 黄豆酱 | 海天、李锦记、葱伴侣 | 6kg\*2桶/箱 | 斤 | 1500 | 5.20 |  |  |  |  |
| 6 | 香辣酱 | 天车、李锦记、丁点儿 | 350g\*24瓶/箱 | 斤 | 420 | 13.10 |  |  |  |  |
| 7 | 甜面酱 | 天车、葱伴侣、海天 | 500g\*12瓶/箱 | 斤 | 180 | 9.52 |  |  |  |  |
| 8 | 麻辣鲜 | 王守义、李大厨、上品鲜 | 46g\*110袋/箱 | 斤 | 350 | 16.00 |  |  |  |  |
| 9 | 海鲜酱 | 海天、李锦记、广味源 | 7kg\*2桶/箱 | 斤 | 5040 | 4.80 |  |  |  |  |
| 10 | 番茄酱 | 凤球唛、番茄的理想、一家康 | 850g\*12听/箱 | 斤 | 2200 | 6.86 |  |  |  |  |
| 11 | 清真番茄酱 | 西部红、南疆红、番茄的理想 | 3kg\*6听/箱 | 斤 | 6480 | 5.14 |  |  |  |  |
| 12 | 纯芝麻油 | 金龙鱼、 燕庄、景贤 | 400ml\*12瓶/箱 | 升 | 688 | 48.20 |  |  |  |  |
| 13 | 蒸鱼豉油 | 珠江桥、海天、李锦记 | 1.9L\*6壶/箱 | 升 | 1700 | 14.50 |  |  |  |  |
| 14 | 蚝油 | 海天、李锦记、广味源 | 6kg\*2桶/箱 | 斤 | 3840 | 3.30 |  |  |  |  |
| 15 | 食盐 | 淮牌、鲁晶、咸丰 | 500g\*40袋/箱 | 斤 | 15200 | 1.25 |  |  |  |  |
| 16 | 味精 | 莲花、太太乐、滕花 | 25kg/袋 | 斤 | 10500 | 5.80 |  |  |  |  |
| 17 | 鸡精 | 太太乐、大桥、桃源乐 | 900g\*10袋/箱 | 斤 | 4140 | 11.39 |  |  |  |  |
| 18 | 清真鸡精 | 太太乐、大桥、桃源乐 | 900g\*10袋/箱 | 斤 | 390 | 11.39 |  |  |  |  |
| 19 | 南乳汁 | 鼎丰、江南、老才臣 | 560ml\*12瓶/箱 | 升 | 215 | 15.62 |  |  |  |  |
| 20 | 火锅底料 | 金宫、百信、老干妈 | 150g\*60袋/箱 | 斤 | 900 | 15.83 |  |  |  |  |
| 21 | 重庆火锅底料 | 三五、大红袍、红九九 | 150g\*60袋/箱 | 斤 | 1044 | 15.55 |  |  |  |  |
| 22 | 排骨汤料 | 桃源乐、中四海、路香 | 908g\*10袋/箱 | 斤 | 1800 | 7.98 |  |  |  |  |
| 23 | 纯胡椒粉 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 330 | 45.00 |  |  |  |  |
| 24 | 花椒（好） | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 180 | 45.00 |  |  |  |  |
| 25 | 无籽无盐辣椒段 | 美之华、佳口、年年宏 | 1000g/袋 | 斤 | 600 | 16.00 |  |  |  |  |
| 26 | 辣椒粉 | 美之华、佳口、年年宏 | 2500g/袋 | 斤 | 348 | 11.00 |  |  |  |  |
| 27 | 粗椒粉 | 美之华、佳口、年年宏 | 2500g/袋 | 斤 | 100 | 11.00 |  |  |  |  |
| 28 | 细椒粉 | 美之华、佳口、年年宏 | 2500g/袋 | 斤 | 108 | 11.00 |  |  |  |  |
| 29 | 五香粉 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 120 | 25.00 |  |  |  |  |
| 30 | 十三香 | 王守义、李大厨、上品鲜 | 45g\*100盒/箱 | 斤 | 270 | 33.33 |  |  |  |  |
| 31 | 孜然粉 | 美之华、年年宏、铭扬华宇 | 2500g/袋 | 斤 | 400 | 24.00 |  |  |  |  |
| 32 | 桂皮 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 70 | 20.00 |  |  |  |  |
| 33 | 八角 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 260 | 45.00 |  |  |  |  |
| 34 | 白芷 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 250 | 30.00 |  |  |  |  |
| 35 | 咖喱粉 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 15.00 |  |  |  |  |
| 36 | 剁椒 | 湘厨、湘君府、川姐妹 | 2kg\*6桶/箱 | 斤 | 1000 | 2.71 |  |  |  |  |
| 37 | 香醋（袋） | 恒顺、恒美、金焦 | 340ml\*30袋/箱 | 升 | 4700 | 5.40 |  |  |  |  |
| 38 | 香醋（瓶） | 恒顺、恒美、金焦 | 4.5L\*4壶/箱 | 升 | 568 | 4.80 |  |  |  |  |
| 39 | 白醋 | 恒顺、恒美、金焦 | 500ml\*12瓶/箱 | 升 | 900 | 5.83 |  |  |  |  |
| 40 | 老抽王 | 海天、李锦记、 千禾 | 1.9L\*6壶/箱 | 升 | 1900 | 8.60 |  |  |  |  |
| 41 | 生抽 | 海天、李锦记、 民向 | 1.9L\*6壶/箱 | 升 | 4800 | 7.02 |  |  |  |  |
| 42 | 红烧老抽 | 海天、李锦记、味美家 | 2.5L\*6壶/箱 | 升 | 3600 | 6.86 |  |  |  |  |
| 43 | 料酒 | 海天、味美家、民向 | 5L\*4壶/箱 | 升 | 4000 | 3.50 |  |  |  |  |
| 44 | 酵母 | 燕子、安琪、梅山 | 500g\*20只/箱 | 斤 | 560 | 14.00 |  |  |  |  |
| 45 | 泡打粉 | 梅山、剑石、安琪 | 500g\*20袋/箱 | 斤 | 1000 | 9.60 |  |  |  |  |
| 46 | 小苏打 | 山花、钻星、井神 | 150g\*100袋/箱 | 斤 | 300 | 7.00 |  |  |  |  |
| 47 | 炒饭香料 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 15.00 |  |  |  |  |
| 48 | 面包糠 | 美之华、前黄、铭扬华宇 | 750g\*10袋/箱 | 斤 | 150 | 4.33 |  |  |  |  |
| 49 | 奥尔良腌制料 | 特味浓、铭扬华宇、美之华 | 1kg\*20袋/箱 | 斤 | 2720 | 10.25 |  |  |  |  |
| 50 | 黄焖鸡酱料 | 新青大、美之华、铭扬华宇 | 3kg/桶 | 斤 | 1680 | 10.00 |  |  |  |  |
| 51 | 食用碱 | 山花、钻星、井神 | 150g\*100袋/箱 | 斤 | 300 | 7.00 |  |  |  |  |
| 52 | 淀粉 | 恒仁、兴茂、玉星 | 25kg/袋 | 斤 | 4250 | 2.40 |  |  |  |  |
| 53 | 泰式甜辣酱 | 德生、凤球唛、潘泰 | 655g\*12瓶/箱 | 斤 | 157 | 4.77 |  |  |  |  |
| 54 | 米醋 | 双鱼、恒顺、万通 | 250ml\*40袋/箱 | 升 | 4000 | 6.00 |  |  |  |  |
| 55 | 红曲米 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 3000 | 12.00 |  |  |  |  |
| 56 | 干灯笼椒 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 1000 | 35.00 |  |  |  |  |
| 57 | 重庆小面 | 新青大、美之华、铭扬华宇 | 1kg\*12瓶/箱 | 斤 | 2400 | 19.00 |  |  |  |  |
| 58 | 味极鲜 | 李锦记、海天、千禾 | 1.9L\*6壶/箱 | 升 | 100 | 11.00 |  |  |  |  |
| 59 | 陈醋 | 水塔、恒顺、恒美 | 4.5L\*4壶/箱 | 升 | 100 | 5.50 |  |  |  |  |
| 60 | 藤椒油 | 幺麻子、景贤、五丰黎红 | 1.8L\*6壶/箱 | 升 | 100 | 26.00 |  |  |  |  |
| 61 | 鲜花椒 | 九叶青、江津、米仓山 | 300g/袋 | 斤 | 100 | 20.00 |  |  |  |  |
| 62 | 沙拉酱 | 泰将、百利、亚克西 | 1kg\*12袋 | 斤 | 100 | 5.50 |  |  |  |  |
| 63 | 甜辣酱 | 亚克西、番茄的理想、百利 | 1kg\*12袋 | 斤 | 100 | 6.00 |  |  |  |  |
| 64 | 番茄沙司（袋装） | 亚克西、番茄的理想、百利 | 1kg\*12袋 | 斤 | 100 | 5.20 |  |  |  |  |
| 65 | 番茄沙司（瓶装） | 凤球唛、番茄的理想、一家康 | 1.32kg\*6瓶 | 斤 | 100 | 4.20 |  |  |  |  |
| 66 | 多晶冰糖 | 联谊、双峰、怡香甜 | 10kg/袋 | 斤 | 100 | 7.00 |  |  |  |  |
| 67 | 单晶冰糖 | 联谊、双峰、玉洁 | 9kg/袋 | 斤 | 100 | 7.00 |  |  |  |  |
| 68 | 川味红油 | 九老爷、景贤、万川 | 4L\*4壶/箱 | 升 | 100 | 18.00 |  |  |  |  |
| 69 | 调和芝麻油 | 九老爷、景贤、万川 | 4L\*4壶/箱 | 升 | 100 | 18.00 |  |  |  |  |
| 70 | 金酸汤酱 | 家乐、海天、百家鲜 | 2kg\*6瓶 | 斤 | 100 | 12.00 |  |  |  |  |
| 71 | 香辣酥 | 大丰、黄飞鸿、 黄飞钉 | 200g\*12袋/箱 | 斤 | 100 | 15.00 |  |  |  |  |
| 72 | 黑胡椒粉 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/瓶 | 斤 | 100 | 45.00 |  |  |  |  |
| 73 | 黑胡椒碎 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/瓶 | 斤 | 100 | 45.00 |  |  |  |  |
| 74 | 阳江豆豉 | 阳江桥、冠江桥、合山桥牌 | 60g\*60盒/箱 | 斤 | 100 | 11.00 |  |  |  |  |
| 75 | 鲜味宝 | 太太乐、大喜大、桃源乐 | 500g\*20袋/箱 | 斤 | 100 | 16.00 |  |  |  |  |
| 76 | 鸡粉 | 大厨四宝、家乐、铭扬华宇 | 1kg\*6瓶/箱 | 斤 | 100 | 18.00 |  |  |  |  |
| 77 | 花椒油（壶） | 幺麻子、景贤、五丰黎红 | 1.8L\*6壶/箱 | 斤 | 100 | 26.00 |  |  |  |  |
| 78 | 姜黄粉 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/瓶 | 斤 | 100 | 16.00 |  |  |  |  |
| 79 | 枸杞 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 32.00 |  |  |  |  |
| 80 | 红曲米 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 12.00 |  |  |  |  |
| 81 | 红曲粉 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 12.00 |  |  |  |  |
| 82 | 黄灯笼椒 | 乐得美滋、亚龍湾、湘君府 | 510g\*12瓶/箱 | 斤 | 100 | 6.00 |  |  |  |  |
| 83 | 浓缩鸡汁 | 家乐、大桥、百家鲜 | 1kg\*6瓶/箱 | 斤 | 100 | 22.00 |  |  |  |  |
| 84 | 酒酿 | 米兄弟、米姥姥、米婆婆 | 380g\*12瓶/箱 | 斤 | 100 | 4.45 |  |  |  |  |
| 85 | 麦芽糖 | 品天香、桂天钊、蜀阿姨 | 230g\*40只/箱 | 斤 | 100 | 5.80 |  |  |  |  |
| 86 | 香叶 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 38.00 |  |  |  |  |
| 87 | 肉桂 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 25.00 |  |  |  |  |
| 88 | 白芷 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 30.00 |  |  |  |  |
| 89 | 糖桂花 | 香老太、云峰、桂花、 | 230g\*20瓶/箱 | 斤 | 100 | 8.00 |  |  |  |  |
| 90 | 黑胡椒汁 | 家乐、海天、李锦记 | 2.3kg\*6瓶/箱 | 斤 | 100 | 9.80 |  |  |  |  |
| 91 | 辣鲜露 | 家乐、海天、联合 | 930g\*6瓶/箱 | 斤 | 100 | 9.60 |  |  |  |  |
| 92 | 椒盐 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/瓶 | 斤 | 100 | 16.00 |  |  |  |  |
| 93 | 盐渍海带结 | 海禾、九味、东之海 | 3.4kg/箱 | 斤 | 100 | 9.50 |  |  |  |  |
| 94 | 盐渍海带丝 | 海禾、九味、东之海 | 3.4kg/箱 | 斤 | 100 | 6.00 |  |  |  |  |
| 95 | 牛油（火锅） | 牧歌、金锣、庄园 | 2.5kg\*5袋/箱 | 斤 | 100 | 8.20 |  |  |  |  |
| 96 | 红糖 | 甘福源、 湘桂、红玫 | 50kg/袋 | 斤 | 100 | 3.86 |  |  |  |  |
| 97 | 红油豆角 | 宣乐、北极源、杨荣 | 4.5kg/箱 | 斤 | 100 | 4.30 |  |  |  |  |
| 98 | 火锅川粉 | 巧总管、于涛、心瑞杰龙 | 200g\*48袋/箱 | 斤 | 100 | 6.25 |  |  |  |  |
| 99 | 酸梅粉 | 福瑞果源、老纪家、唐品轩 | 1kg/袋 | 斤 | 100 | 7.00 |  |  |  |  |
| 100 | 甘梅粉 | 树群、肴上鲜、润万香 | 500g/袋 | 斤 | 100 | 20.00 |  |  |  |  |
| 101 | 浓缩橙汁 | 新的、 劲霸、厨将军 | 810ml\*12瓶/箱 | 升 | 100 | 15.00 |  |  |  |  |
| 102 | 吉士粉 | 狮球、狮威、狮宝 | 3kg/桶 | 斤 | 100 | 6.50 |  |  |  |  |
| 103 | 酸萝卜 | 玉格格、尚口脆、味星 | 2.5kg\*6瓶/箱 | 斤 | 100 | 3.40 |  |  |  |  |
| 104 | 南德调味料 | 南德、南街村、南华 | 130g\*60袋/箱 | 斤 | 100 | 17.00 |  |  |  |  |
| 105 | 方便面 | 高嘉瑞、鑫麦地、龙门桥 | 2kg/箱 | 斤 | 8400 | 4.80 |  |  |  |  |
| 106 | 枣片 | 天山美农、若羌、新疆 | 7.5kg/箱 | 斤 | 150 | 13.00 |  |  |  |  |
| 107 | 红枣 | 天山美农、若羌、新疆 | 10kg/箱 | 斤 | 150 | 9.00 |  |  |  |  |
| 108 | 葡萄干 | 新疆、吐鲁番、百草味 | 7.5kg/箱 | 斤 | 300 | 12.00 |  |  |  |  |
| 109 | 梅干菜 | 慈晟、丰裕园、春根 | 2kg/袋 | 斤 | 300 | 12.50 |  |  |  |  |
| 110 | 干香菇 | 林彦达、铭扬华宇、美之华 | 500g/袋 | 斤 | 340 | 42.00 |  |  |  |  |
| 111 | 干木耳 | 林彦达、铭扬华宇、美之华 | 500g/袋 | 斤 | 660 | 42.00 |  |  |  |  |
| 112 | 银耳 | 林彦达、铭扬华宇、美之华 | 500g/袋 | 斤 | 150 | 34.00 |  |  |  |  |
| 113 | 肉松 | 益鹏、焦福记、金福猴 | 2.5kg\*6袋/箱 | 斤 | 1200 | 9.80 |  |  |  |  |
| 114 | 红油片 | 杨荣、北极源、丰裕园 | 10kg/箱 | 斤 | 400 | 2.80 |  |  |  |  |
| 115 | 榨菜丝 | 川东、丝丝仙、凤娃 | 50g\*100袋/箱 | 斤 | 700 | 3.80 |  |  |  |  |
| 116 | 小叶酸菜 | 春根、伍福居、丰裕园 | 15.5kg/桶 | 斤 | 6000 | 3.20 |  |  |  |  |
| 117 | 鱼酸菜 | 伍福居、先后、川宗石府 | 1kg\*10袋/箱 | 斤 | 400 | 1.25 |  |  |  |  |
| 118 | 雪菜 | 杨天、丰裕园、春根 | 7.5kg/箱 | 斤 | 6300 | 2.20 |  |  |  |  |
| 119 | 纯叶雪菜 | 扬天、春根、丰裕园 | 7.5kg/箱 | 斤 | 170 | 3.50 |  |  |  |  |
| 120 | 菜脯王 | 荆缘、宣乐、北极源 | 5kg/箱 | 斤 | 200 | 4.60 |  |  |  |  |
| 121 | 小米辣 | 阿倩嫂、神恩、老兵 | 2kg\*6袋/箱 | 斤 | 1200 | 1.88 |  |  |  |  |
| 122 | 泡豇豆 | 四阿哥、五福居、邹迪 | 1kg\*10袋/箱 | 斤 | 600 | 1.80 |  |  |  |  |
| 123 | 米线 | 王仁和、春城老百家、云碗香 | 25kg/袋 | 斤 | 1000 | 4.00 |  |  |  |  |
| 124 | 粉丝 | 高嘉瑞、桃花树、兴旺 | 5kg/袋 | 斤 | 2000 | 5.50 |  |  |  |  |
| 125 | 白酸菜 | 江桥、德生、甘润 | 3kg\*6瓶/箱 | 斤 | 200 | 2.85 |  |  |  |  |
| 126 | 老坛酸菜 | 鱼霸天下、先后、川宗石府 | 2kg\*6袋/箱 | 斤 | 200 | 2.55 |  |  |  |  |
| 127 | 蒸肉米粉 | 孔师傅、好人家、宋师傅 | 150g\*50袋/箱 | 斤 | 200 | 7.00 |  |  |  |  |
| 128 | 香脆炸粉 | 桃源乐、 百味佳、凤球唛 | 1kg\*10袋/箱 | 斤 | 200 | 7.00 |  |  |  |  |
| 129 | 包裹粉 | 树群、诚邦、百利 | 5kg/袋 | 斤 | 200 | 4.00 |  |  |  |  |
| 130 | 木薯淀粉 | 绿七叶、兰富特、泰华 | 25kg/袋 | 斤 | 200 | 3.50 |  |  |  |  |
| 131 | 五仁酱丁 | 宣乐、杨荣、北极源 | 4.5kg/箱 | 斤 | 200 | 4.30 |  |  |  |  |
| 132 | 香甜脆瓜 | 永超、杨荣、北极源 | 4.5kg/箱 | 斤 | 200 | 4.30 |  |  |  |  |
| 133 | 辣白菜 | 金吉顺、阿妈妮、北极源 | 4.5kg/箱 | 斤 | 200 | 4.30 |  |  |  |  |
| 134 | 马铃薯淀粉 | 祁连雪、西域诚德、亚克西 | 25kg/袋 | 斤 | 200 | 6.50 |  |  |  |  |
| 135 | 土豆粉 | 魔素、万航、野生先生 | 180g\*100袋/箱 | 斤 | 200 | 2.98 |  |  |  |  |
| 136 | 素肚丝 | 旺亨、鑫清福、鑫之哲 | 2kg\*4袋/箱 | 斤 | 200 | 2.30 |  |  |  |  |
| 137 | 素牛肚 | 旺亨、鑫清福、鑫之哲 | 2kg\*4袋/箱 | 斤 | 200 | 2.50 |  |  |  |  |
| 138 | 素虾仁 | 旺亨、鑫清福、鑫之哲 | 2kg\*4袋/箱 | 斤 | 200 | 2.50 |  |  |  |  |
| 139 | 素海蜇丝 | 旺亨、鑫清福、鑫之哲 | 2kg\*4袋/箱 | 斤 | 200 | 3.60 |  |  |  |  |
| 140 | 魔芋丝结 | 旺亨、鑫清福、鑫之哲 | 2kg\*4袋/箱 | 斤 | 200 | 3.60 |  |  |  |  |
| 141 | 新竹粉丝 | 禛好、真好、 双宇 | 1.5kg/袋 | 斤 | 200 | 4.50 |  |  |  |  |
| 142 | 乌冬面 | 骏雄、鑫麦地、龙门桥 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 5.40 |  |  |  |  |
| 143 | 手工滑面 | 骏雄、鑫麦地、高嘉瑞 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 5.40 |  |  |  |  |
| 144 | 蔬菜面 | 骏雄、鑫麦地、东洋麦场 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 5.40 |  |  |  |  |
| 145 | 紫薯面 | 骏雄、鑫麦地、东洋麦场 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 5.40 |  |  |  |  |
| 146 | 鱼肠面 | 骏雄、鑫麦地、东洋麦场 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 5.40 |  |  |  |  |
| 147 | 麻辣烫面 | 骏雄、鑫麦地、东洋麦场 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 5.40 |  |  |  |  |
| 148 | 香菇鸡汁面 | 骏雄、鑫麦地、东洋麦场 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 6.00 |  |  |  |  |
| 149 | 营养面 | 双宇、鑫麦地、东洋麦场 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 5.20 |  |  |  |  |
| 150 | 花生碎 | 孟柳、聚香酥、巧姐 | 2.5kg/袋 | 斤 | 200 | 8.20 |  |  |  |  |
| 151 | 大豆腐竹 | 世纪德顺、富昌、古松 | 3.5kg/袋 | 斤 | 200 | 9.50 |  |  |  |  |
| 152 | 云丝 | 胜宇洁、万龙、万彩 | 4.5kg/箱 | 斤 | 200 | 12.00 |  |  |  |  |
| 153 | 油面筋 | 麦花香、松鹤、农家佬、 | 2kg/袋 | 斤 | 200 | 11.00 |  |  |  |  |
| 154 | 豆皮丝 | 元豆豆、绿色飞扬、禧小豆 | 1.85kg/袋 | 斤 | 200 | 5.50 |  |  |  |  |
| 155 | 桂林水磨粉 | 粉刷匠、五丰、龙兴 | 25kg/袋 | 斤 | 200 | 3.50 |  |  |  |  |
| 156 | 淮南牛肉汤粉丝 | 福祥、署嫂、老刘头 | 12.5kg/袋 | 斤 | 200 | 5.40 |  |  |  |  |
| 157 | 红薯粉丝 | 桃花树、高嘉瑞、兴旺 | 12kg/袋 | 斤 | 200 | 6.00 |  |  |  |  |
| 158 | 花椒粉 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 200 | 43.00 |  |  |  |  |
| 159 | 青麻椒粉 | 美之华、佳口、铭扬华宇 | 500g/袋 | 斤 | 200 | 43.00 |  |  |  |  |
| 160 | 槐肉素毛肚 | 旺亨、鑫清福、鑫之哲 | 2.5kg\*4袋 | 斤 | 200 | 3.20 |  |  |  |  |
| 161 | 大刀素毛肚 | 旺亨、鑫清福、鑫之哲 | 350g\*20袋 | 斤 | 200 | 6.33 |  |  |  |  |
| 162 | 番茄火锅料 | 海底捞、新青大、颐海 | 1kg\*10袋/箱 | 斤 | 200 | 16.00 |  |  |  |  |
| 163 | 烤麸干 | 开心、筋片片、筋品 | 3kg/箱 | 斤 | 200 | 14.00 |  |  |  |  |
| 164 | 豆皮王中王 | 胜宇洁、万龙、万彩 | 5kg/箱 | 斤 | 200 | 10.00 |  |  |  |  |
| 165 | 黄金豆 | 惠香源、柴老汉、豆乖乖 | 1.5kg\*6袋/箱 | 斤 | 200 | 5.20 |  |  |  |  |
| 166 | 贡菜 | 鑫春雨、仙客来、壹脆鲜 | 260g\*40袋/箱 | 斤 | 200 | 7.00 |  |  |  |  |
| 167 | 干海带丝 | 鑫鹰、创兰、红四方 | 2.5kg/箱 | 斤 | 200 | 10.00 |  |  |  |  |
| 168 | 藕片 | 丰裕园、荷仙、初恩 | 1kg\*10袋 | 斤 | 200 | 2.00 |  |  |  |  |
| 169 | 水晶粉皮 | 益康、河港、双塔 | 1.8kg/袋 | 斤 | 200 | 4.50 |  |  |  |  |
| 170 | 脆皮豆腐 | 壹粒优、德和、巧总管 | 2.5kg/袋 | 斤 | 200 | 13.00 |  |  |  |  |
| 171 | 荞麦面 | 骏雄、鑫麦地、高嘉瑞 | 4kg/箱 | 斤 | 200 | 5.40 |  |  |  |  |
| 172 | 龙口粉丝 | 龙也、天龙、长寿乡情 | 130g\*50袋 | 斤 | 200 | 6.00 |  |  |  |  |
| 173 | 白宽粉 | 士勇、三环、鑫环 | 5kg/袋 | 斤 | 200 | 4.50 |  |  |  |  |
| 174 | 黑宽粉 | 鑫润、三环、鑫环 | 10kg/袋 | 斤 | 200 | 5.00 |  |  |  |  |
| 175 | 红薯圈粉 | 高嘉瑞、桃花树、兴旺 | 3kg/箱 | 斤 | 200 | 8.00 |  |  |  |  |
| 176 | 魔鬼辣椒段 | 美之华、佳口、年年宏 | 1kg/袋 | 斤 | 200 | 24.00 |  |  |  |  |
| 177 | 魔鬼辣椒粉(细) | 美之华、佳口、年年宏 | 2.5kg/袋 | 斤 | 200 | 22.00 |  |  |  |  |
| 178 | 魔鬼辣椒粉(中粗) | 美之华、佳口、年年宏 | 2.5kg/袋 | 斤 | 200 | 22.00 |  |  |  |  |
| 179 | 魔鬼辣椒粉(大粗) | 美之华、佳口、年年宏 | 2.5kg/袋 | 斤 | 200 | 22.00 |  |  |  |  |
| 180 | 清水笋片 | 南竹园、宝食、董君竹 | 800g\*20袋/箱 | 斤 | 200 | 3.20 |  |  |  |  |
| 181 | 清水笋丝 | 南竹园、宝食、董君竹 | 800g\*20袋/箱 | 斤 | 200 | 3.20 |  |  |  |  |
| 182 | 蜂蜜 | 恒慈源、冠生园、百蜂百 | 900g\*12瓶/箱 | 斤 | 200 | 9.00 |  |  |  |  |
| 183 | 黄花菜 | 千菇、湘源、雷阿塘 | 2.5kg\*4袋/箱 | 斤 | 200 | 4.00 |  |  |  |  |
| 184 | 无沙紫菜 | 创兰、红四方、汤佳 | 100g\*20包/袋 | 斤 | 200 | 52.50 |  |  |  |  |
| 185 | 江西米粉 | 南城美农、上唐佬、王大姐 | 25kg/袋 | 斤 | 200 | 4.00 |  |  |  |  |
| 186 | 日本豆腐 | 玉子、京牌、浙佳香 | 65g\*50根 | 斤 | 200 | 4.50 |  |  |  |  |
| 187 | 金玉满堂 | 宣乐、北极源、杨荣 | 4.5kg/箱 | 斤 | 200 | 4.30 |  |  |  |  |
| 188 | 意大利面 | 丽歌、丽莎丽达、丽一歌 | 10kg/箱 | 斤 | 200 | 5.50 |  |  |  |  |
| 合计（总价） | | | | | | | | | |  |

注：**1. 投标人须使用表中指导品牌，按规定计量单位、预计采购数量进行报价，投标报价保留小数点后两位，所有品种必须全部报价，否则为无效标书。单位换算方式1kg=2斤，1L=1000毫升。（供货期间整件规格重量如有调整须书面申请）**

2.投标人报价不得高于最高限价，否则为无效报价。

3.供货期内投标单价不得调整。

4.投标合价=预计采购数量\*投标单价，总价是所有品种投标合价之和。

5. 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、纸质报价表无盖章、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、应急处理预案等**