## **项目编号：20090007**

## 招 标 文 件

## **项目名称:燕京理工学院学生食堂原材料采购招标**

## **燕京理工学院**

## **二〇一九年七月**

## **目 录**

**第一部分：招标邀请函…………………………………… …3**

**第二部分：投标报价…………………………………………4**

**第三部分：采购品类及标准…………………………………4**

**第四部分：投标人须知………………………………………5**

**第五部分：评标办法及评标步骤……………………………6**

1. **招标邀请函**

为保证全校师生饮食安全，杜绝“三无”食品进入校园危害师生健康，筛选优质供货资源，燕京理工学院食堂原材料大宗采购进行公开招标，欢迎国内符合条件的供应商参与投标。

1、项目名称： 燕京理工学院 2019-2020食堂原材料采购项目

2、项目编号：20190007

3、招标内容： 详见招标文件第二部分采购项目内容。

具体报价范围、采购范围及所应达到的具体要求，以本招标文件中商务、技术和服务的相应规定为准。

**密封提交；**

1、 纸质投标文件正本一份，副本四份（A4 纸打印并胶装），密封提交

2、招标文件发出时间：2019 年 7月 15日

3、招标文件下载地址：燕京理工学院官网

4、投标文件递交时间：2019 年 7月 22日 9:00-9:30

5、投标截止时间及开标时间：2019 年 7 月 22日 9:30

6、投标文件递交地点：后勤资产处商业管理中心

#### 第二部分：投标报价

（一）所有投标报价均以人民币为计算单位。以开标日期为基准，提供近一周内市场批发价格报价表，报价按照以下顺序排列：A米、面类、B油类、C调料类、D蔬菜类、E肉类、F冻品类、G豆制品类、H物料消耗类（干货类）、I禽蛋类、J水果类、K海鲜类。
 无论分项价格是否全部填报了相应的金额或免费字样，报价均被视为已经包含了各项货物及其运送、服务、税金和相关服务等的费用。在其它情况下，由于分项报价填报不完整、不清楚或存在其它任何失误，所导致的任何不利后果均应当由投标人自行承担。

（二）投标人要按投标报价分项明细表的的格式填写投标价包含的报价项目的明细情况，并由法定代表人或投标人代表签署。

（三）投标人对投标报价若有说明或优惠承诺应在开标一览表显著位置，只有开标时唱出的报价优惠承诺才会在评标时予以考虑。

（四）投标人在投标文件及相关文件的签订、履行、通知等事项的书面文件中的“单位盖章”、“印章”、“公章”等处均仅指与当事人名称全称相一致的标准公章，不得使用其它（如带有“专用章”等字样）的印章，否则为无效投标。

（五）为提倡诚实信用的投标行为，特别要求投标人应本着诚信的原则，提供真实的报价。若投标人对某一事项是否存在或是否属于偏离不能确定，亦必须在报价表中清楚地表明该事项，并可以注明“不能确定”的字样。

#### 第三部分 ：采购品类及标准

###### 采购品类

面粉、大米、食用油、调味品、肉类、禽蛋、蔬菜、豆制品、冻货、水产品。

###### （二）采购标准

1、大米必须符合GB1354—86标准，并具有“QS”食品质量安全认证；

2、面粉必须符合GB1355—86标准，并具有“QS”食品质量安全认证；

3、食用油必须符合GB1535—8标准的非转基因产品，并具有“QS”食品质量安全认证；

4、各项肉类、鲜、冻货（鸡鸭、分割产品）须具有当天本品类《动物检验检疫合格证明》；豆制品、半成品必须正规厂家，标志标识齐全，保证产品新鲜、安全；禽蛋、蔬菜必须保证新鲜、农药残留符合国家相关标准。

**（三）质量及品质方面的要求**
　　1、供应商所有送货产品三证齐全：营业执照、卫生许可证、产品检验报告。
　　2、供应商所供蔬菜必须保证是24小时内收成，且保持较好色泽及新鲜度，必须提供检疫报告书。
　　3、供应商所供鲜肉必须保证经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉。
　　4、供应商所供冷冻类和干货类商品应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内。
**（四）数量及验货方面的要求**
　　1、供应商保证配送品种质量的准确性（斤两计），并以采购方的验货数量为准。
　　2、供应商每次随供货送上一式五份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，后勤商业管理核算人员一份，作为送、收货及后期核算的凭证。
**（五）价格及调价方面的要求**
　　1、价格表每周更新确认一次，供货价格不得高于周围市场零售价。
　　2、通过市场调查后，由采购单位与供应商在原定价格失效前2天共同确定新的价格，并有书面协议。
　　3、如遇突发情况，不可遇见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，供应商应事先书面通知采购单位，在采购单位确认后方可调整。
**（六）配送时间地点及配送方面的要求**
 1、一般为每天按甲方的时间要求将货物送至采购方指定地点。
 2、供应商如送货迟到超过30分钟，可扣罚当天总菜款的10%。若超过时间60分钟，可扣罚当天总菜款的20%。三次以上，终止合同。

3、运输车辆必须封闭式货车、豆制品类、肉禽蛋、冻货需冷藏货车运输。

4、所有服务配送人员需持健康证明上岗。

#### 第四部分 投标人须知

1. **投标供货商资质要求**

1、具备大宗供货配送资质（米、面、粮油、调料、冻货、猪、牛、羊肉）的商贸公司或直供基地；

2、供货商需有在中国境内注册资金500万以上，具有独立法人资格、及相关经营范围的公司；

1. **投标文件的编制要求**

1、报名者身份证复印件、法定代表人委托书。
　　2、供货商的情况简介及服务优势（包括供应商品的品种、品牌、包装规格、仓储能力、服务方案、运输条件等相关资料和说明）；
　　3、企业资质证明（复印件）及相关证照（复印件），包括企业营业执照、税务登记证、产品质量检验合格证、卫生许可证、检疫证、有的须有从业人员健康证、银行资信证明、企业销售业绩等；
　　4、服务承诺及优惠方案陈述；
　　5、以往相关供货案例及合同复印件、或中标通知书复印件；
　　6、其它供货商需要说明的情况。
　　7、所有材料装入文件袋后密封，每页加盖公章、一式四份，其中正本一份，副本四份。
　　8、所有递交的材料原件备查。

#### 第五部分 评标办法及评标步骤

### （一）本次招标采用综合评分法

1、评标委员会根据评审情况，依据第三部分的规定对有效投标人投标文件（如有样品评分则含样品）、资料等行综合打分,打分采用百分制。评标委员会根据综合打分结果，确定中标供应商。

2、评标委员会评委组成：

领导小组：

组长：刘鹏飞

组员：赵生光、刘亮亮、崔红斌、刘军凯

工作小组：

组长：赵生光

副组长：衣海英

组员：商业管理中心全体人员，财务处、招标办、学生处代表，学生代表

### （二）评分说明：

1、由评委对投标人投标文件等评审内容进行综合比较打分，评委打分表为招标归档资料保存。

2、采购中心工作人员对评委打分进行汇总取平均值。

3、评标总得分由采购中心人员负责统计，并由高到低顺序排列。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，按技术指标优劣序排列。

4、评标委员会成员打分时不协商,独立完成。

5、无效投标不予打分。

### （三 ）评定内容及标准

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 评审项目 | 标准分 | 评分标准说明 |
| 报价 | 报价分 | 20 | 投标人报价得分＝（有效最低投标报价／该投标人报价）×20 |
| 商务部分 | 商务标响应情况 | 15 | 不能实质性满足采购文件重要商务条款要求的为无效投标。在满足招标文件重要商务条款的基础上，对投标人商务条款响应程度进行综合比较评价：第一档，响应全面，描述完备、细致，完全满足且部分优于采购需求，得 10-15 分；第二档，响应较全面、细致，满足采购需求，得 5-9 分；第三档，基本响应采购需求，但有缺陷或部分一般指标不满足需求，得 1-4 分 |
| 同类业绩 | 5 | 2016 年 7月至今每有一个行政企业及学校服务同类业绩加 1 分，加至标准分 5 分为止。（开标时提供合同原件和发票复印件） |
| 技术部分60分 | 服务内容及服务指标响应程度 | 15 | 基本满足采购需求所需的各项服务内容及服务指标的得 10 分。根据服务内容完善程度、措施合理性、服务满意度等酌情加 0-5 分。 |
| 货品质量和服务方案 | 20 | 投标单位需满足招标文件中的要求得10分，满足质量和服务方案等酌情加 0-10 分。 |
| 应急预案及售后 | 5 | 根据应急预案合理性对投标单位进行横向对比等酌情加 1-5 分.应急预算不合理不得分。 |
| 配送方案及人员车 辆配置 | 20 | 满足采购需求车辆配置的得 10 分，根据方案人员配置合理性等酌情加 1-10 分.人员车辆配置不合理不得分。投标单位须提供拟派所有人员身份信息及健康信息、运输车辆信息，不提供不得分。 |
|  | 合计 | 100 |  |