**江苏省海门中学2022～2023学年度第一学期**

**食堂大宗物品采购招标文件**

时间：二0二二年八月二十五日下午两点半

地点：点津楼底楼实验室

江苏省海门中学2022～2023学年度第一学期

食堂大宗物品采购招标会议程序

1．申报者填写竞标人员资格审查表。

2．招标领导组对报名竞标人员进行资格审查。

3．主持人通报与会人员及参加竞标的人员。

4．获准竞标人员交纳竞标承诺金5000元参加竞标；中标者承诺金转为质量保证金。

5．主持人宣读竞标规则及竞标人员应注意的有关事项。

6．竞标开始。

7．招标组人员集中，揭标。

8．主持人宣布竞标结果。

9．校领导讲话。

10．中标人填写承诺书及合同。

**江苏省海门中学2022～2023学年度第一学期**

**食堂大宗物品采购招标公告**

有关经营户：

江苏省海门中学食堂食材委托南通市海聚食品供应链管理有限公司配送。为了保证食堂正常运行、优化师生菜谱、提高师生就餐质量，当海聚食材不能提供所需食材时，学校自主采购。

定于2022年8月25日下午二点半，在江苏省海门中学点津楼底楼实验室对食堂采购的新鲜猪肉类、蔬菜、水产品（包括淡水鱼、虾等）、调料、冷冻副食品等大宗物品进行公开招投标，凡有意者请随带身份证、营业执照、卫生许可证、税务登记证、组织机构代码证、健康证等所有资料的原件与复印件，押金人民币伍仟元整（现金），于2022年8月25日下午2:30前到江苏省海门中学点津楼底楼实验室报名、招标。

招标文件请登录江苏省海门中学官网下载http://www.jsshmzx.com

联系电话：邹老师 13912897223

特此通知

 江苏省海门中学总务处

 2022年8月22日

**江苏省海门中学2022～2023学年度第一学期**

**食堂大宗食品采购招标文件**

江苏省海门中学食堂食材委托南通市海聚食品供应链管理有限公司配送。为了保证食堂正常运行、优化师生菜谱、提高师生就餐质量，当海聚食材不能及时提供合格食材、不能提供所需食材时，学校自主采购。

诚邀各类有经营资质的供应商参与本次招投标，具体事项如下：

**一、招标项目：**

新鲜猪肉类、蔬菜、水产品（包括淡水鱼、虾等）、调料类、冷冻副食品等食品。

**二、供货时间：**

 **2022.9.1~2023.1.20**

**三、各类食品的具体要求：**

1、猪肉类:要求当天屠宰的新鲜产品、肥膘按国标一级标准，不得超过1.5厘米，小排要求头颈切掉3厘米，保证七根肋骨，前夹心及后腿肉要求去骨。中标方在供应产品时，需向学校提供当日《动物产品检验检疫合格证明》等材料。**肉块、小排整块现场切分。**杜绝冷冻、病猪、死猪、老母猪、注水猪、黄膘猪等不合格猪肉混杂其中。如违反以上质量要求，发现一次罚款500元，发现二次违约金充公处理，学校有权终止合同。同时，学校将无良供应商纳入黑名单，禁止以后参与学校招投标。

2、蔬菜类：要求必须是新鲜“绿色食品”，每一批次产品必须有经卫生防疫部门出具的农残检测报告，残余农药含量不能超过国家有关标准，蔬菜在运输过程中必须专车专用，不得与食品无关的产品混存混放，避免在运输过程中受到生物、化学、物理性污染。

3、水产品

（1）淡水鱼类：青鱼（5斤/条以上）、鳊鱼（1.2斤/条以上）、黑鱼（2.5斤/条以上），

**活鱼现场活杀。**

（2）虾类：对虾要求活体，每斤虾的个数为35—40只。

4、调料类、冷冻食品:要求正规企业生产、符合国家卫生标准、具食品生产许可证编号。

5、所有的中标商在提供商品时，须开具专用的《食安海门·食用农产品生产经营“一票通”溯源单》，经学校验收人验收合格后签字确认，方可生效。发现有不合格的产品时，验收人立即作退货处理，同时可根据不合格产品的严重程度和范围及时作好记录和上报。

**四、资质及材料**

1、招标时间：2022年8月25日下午2:30，地点：点津楼底楼实验室。

2、投标方必须守法经营，信誉良好，必须有实体店和足够的供货能力，供应的产品要有经市级以上的质量检验合格单，要有生产厂家、生产日期等证明。（符合国家定型包装标准）

3、资质要求:由国家市场监督管理局核发的营业执照、食品经营许可证，健康证。所有证件不允许采用挂靠等其他方式取得。

4、在投标时，法人亲自到场投标，提供有效营业执照副本、食品经营许可证、身份证原印及复印件。

5、投标方在投标前必须先交5000元投标保证金（现金），中标后自动转为履约保证金。作为中标方信誉质量保证金，正常履行合同期结束后即无息退还。未中标的，在招投标活动结束后当场退还给投标人。有以下行为者，履约保证金不予退还：

（1）放弃中标资格或中标后不愿签订合同的，签订合同后未能履行合同的；

（2）有串标、撤标行为的中标单位经查实后的；

（3）中标后有转让中标行为的；

6、中标单位应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，中标方在供货过程中，应按发标方规定的时间和指定地点送货。给学校提供市场同类食品中的一等品（最优品）。一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，没收全部履约保证金，供货单位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）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的。

**五、供货要求：**

1、根据学校食堂的用餐要求，中标人必须保证在上午6:30—7:30将食品原材料送到食堂食品验收点验收，中标方在配送过程中必须按照合同要求及时向学校提供各类票据，原始凭证，由学校指定专人验收，经验收人当场清理核对，并作为送货依据，验收合格后签字生效。

2、中标方送来的产品要保证是无过期商品、无以次充好食品和无假冒伪劣产品，一旦发现有不合格产品，一次退货，第二次学校有权终止合同，履约保证金作为违约金予以没收，同时将供应商纳入学校招投标供应商的黑名单，通报海门区教体局备案。

3、中标方不能无故拒绝验收或无故刁难验收人，超过学校规定送货时间，影响食堂正常开饭，验收人有权作退货处理，一切责任由中标方自己承担并在履约保证金中扣除500元作为处罚。

4、中标方不能与食堂员工有私人交易往来，不得与食堂员工直接发生经济交往，杜绝给食堂工作人员捎带、购买商品，一经发现，罚款500元，发现两次学校有权中止合同。

5、猪肉、鱼的中标方，在经验收人验收合格后按食堂的要求进行分割加工，所提供的检验检疫材料必须人证合一，提供的数量不得大于所检测的数量。

6、中标方在供货时必须提供相应的检疫证明或相应产品批次的质检报告。调料、冷冻食品外包装还必须符合国家定型食品的包装标识要求，根据不同产品分别按照规定标出品名、产地、厂名、[生产日期](https://www.baidu.com/s?wd=%E7%94%9F%E4%BA%A7%E6%97%A5%E6%9C%9F&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao)、批号（或者代号）、规格、配方（或者主要成分）、保质期限、食用（或者使用方法）等，因食品质量问题而引起的食源性腹泻、食物中毒等事件，中标方应承担所有经济和法律责任。

**六、投标办法与要求：**

1、投标方在投标前必须认真阅读和理解本招标书，若对本招标书的内容有任何疑问，应及时与招标方联系释疑。

2、投标采取暗标的方式进行，投标者将投标报价写在报价单上，并签上姓名密封后提交。

**3、投标价明显低于正常价格的，不作计分依据，但一旦中标，按投标价为准。**

4、评标方法：本次招投标坚持“公开、公平、公正”的原则，由江苏省海门中学纪委、校长室、工会、膳食管理委员会、家长代表等有关同志参与招投标全过程的管理和监督。所有投标人全部提交报价单后，当场揭标。

5、中标办法：

（1）采用以当日南通市发改委公示价平均值为参照标准下浮比例最高者中标，供货商所提供的商品必须为市场上的一等品以上。

（2）投标价已经包含税率，所有的税费请中标商自理。

**七、中标后应完成的工作：**

1、被确定为定点采购供货的单位，应在规定时间内与学校签订合同，合同经双方签章后生效。合同期满前5-10天，如双方合作满意，可续标一个周期。

2、结帐程序：出具正式发票和银行汇款专户，收款人及账号必须与中标人、合同签订人保持一致。结报时，先由采购人员、验收员、食堂厨工组长签字，交总务主任审核后，报校长审批。一月一结。

3．合同期内如同一供货商被学校两次书面通知整改，学校有权取消供货商资格并没收履约保证金。

**八、若有未尽事宜请与江苏省海门中学总务处联系，本标书解释权归江苏省海门中学。**

 江苏省海门中学

 2022年8月22日

食堂主副食品投标报价单

（新鲜猪肉类）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 下浮比例 | 质量标准 | 服务承诺 |
| 1 | 全精肉 |  | 色泽正常，去骨，无肥肉、肉衣膜，无异味，无注水 | 按质量标准送货 |
| 2 | 夹心肉 | 符合国家食品标准，表皮洁净，色泽正常，去骨，无异味，无注水，肥瘦比例2:8 |
| 3 | 大排 | 符合国家食品标准，色泽正常，无异味，切好 |
| 4 | 小排 | 符合国家食品标准，色泽正常，无异味，无颈骨，无注水 |
| 5 | 有皮五花肋条肉 | 符合国家食品标准，色泽正常，去皮洁净，无异味，去骨，无注水 |

**1.下浮比例： 以当日南通市发改委公示价平均值为基准下浮比例，**

**报价下浮比例大于10%以上，否则做无效报价处理。**

**2.结算价格低于海聚平台同期的价格**

**3.要求：肉块、碎肉、小排现场切分**

 投标人：

 联系电话：

 门市地点：

 年 月 日

食堂主副食品投标报价单

（新鲜蔬菜类）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 等级 | 下浮比例 | 质量标准 | 服务承诺 |
| 1 | 土豆 | 新鲜一级 |  | 符合GB/8406、1-2001农产品安全质量标准 | 按质量标准送货 |
| 2 | 大白菜 |
| 3 | 青椒 |
| 4 | 洋葱 |
| 5 | 胡萝卜 |
| 6 | 藕 |
| 7 | 茄子 |
| 8 | 韭菜 |
| 9 | 芹菜 |
| 10 | 红番茄 |
| 11 | 包菜 |
| 12 | 黄瓜 |
| 13 | 杏鲍菇 |
| 14 | 金针菇 |
| 15 | 平菇 |
| 16 | 香菇 |
| 17 | 蘑菇 |
| 18 | 有机花菜 |
| 19 | 山药 |
| 20 | 鸡毛菜 |

**1.下浮比例：以当日南通市发改委公示价平均值为基准下浮比例。**

**下浮比例大于30%以上，否则做无效报价处理。**

**2.结算价格低于海聚平台同期的价格**

投标人：

 联系电话：

 门市地点：

年 月 日

食堂主副食品投标报价单

（河鲜类）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品牌 | 下浮比例 | 规格 |
| 草鱼 |  | 活、5斤/条以上 |
| 黑鱼 | 活、2.5斤/条以上 |
| 鳊鱼 | 活、1.2斤/条以上 |

**1.下浮比例：以前日南通市发改委公示价平均值为基准为基准下浮比例。**

**下浮比例大于10%以上，否则做无效报价处理。**

1. **结算价格低于海聚平台同期的价格**

**3.要求：活鱼现场活杀**

投标人：

 联系电话：

 门市地点：

年 月 日

食堂主副食品投标报价单

（虾类）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品牌 | 下浮比例 | 规格 |
| 活对虾 |  | 活体、35—40只/斤 |

**1.下浮比例：以当日南通市发改委公示价平均值为基准为基准下浮比例。**

**下浮比例大于10%以上，否则做无效报价处理。**

**2.结算价格低于海聚平台同期的价格**

 投标人：

 联系电话：

 门市地点：

年 月 日

食堂主副食品投标报价单

（调料类）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 下浮比例 |
| 番茄酱（百家鲜） | 850g |  |
| 海鲜酱（海天） | 7kg |
| 干锅酱（丁点儿） | 500g |
| 豆瓣酱（金芳燕） | 6kg |
| 麻油（波涛） | 400ml |
| 剁椒酱（陈记） | 1kg |
| 火锅料底料（三五） | 150g |
| 玉米淀粉 | 25kg  |
| 面包糠（百利） | 10kg |
| 鸡精（太太乐） | 1kg |
| 味精（太太乐） | 1kg |

**1.下浮比例：以当日南通市发改委公示价平均值为基准下浮比例。**

**下浮比例大于20%以上，否则做无效报价处理。**

**2.结算价格低于海聚平台同期的价格**

投标人：

 联系电话：

 门市地点：

年 月 日

 食堂主副食品投标报价单

 （冷冻食品）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 规格/产地 | 下浮比例 |
| 咸鸭腿 （星百味） | 9.5kg（ 苏州 ） |  |
| 大方腿（双汇） | 1.8kg\*4 （上海） |
| 唐扬块（泓品源） | 10kg （山东） |
| 卡兹脆鸡排(大成） | 10kg （上海） |
| 新香嫩烤香肠（双汇） |  11.4kg （上海） |
| 贡丸（海霸王） | 10kg |
| 鸡米花（正大） | 1kg |
| 妙脆鸡翅根（尚选） | 1kg  |
| 妙脆鸡腿（尚选） | 2.5kg  |
| 冻青豆 | 新鲜 |

**1.下浮比例：以当日南通市发改委公示价平均值为基准为基准下浮比例。**

**下浮比例大于20%以上，否则做无效报价处理。**

**2.结算价格低于海聚平台同期的价格**

投标人：

 联系电话：

 门市地点：

年 月 日