**湖州师范学院工会2025年教职工生日蛋糕采购项目**

**采购文件**

**一、采购项目名称、采购清单及要求：**

**1.采购项目名称：**湖州师范学院工会2025年教职工生日蛋糕采购项目

**2.采购项目编号：**XZ2024-138

**3.采购组织类型：**分散采购自行组织

**4.采购方式：**校内公开招标

**5.入围数量：2家**

**6.采购预算：单价预算：**200元/份；

**总预算：**人民币叁拾贰万元（￥320000元）预算包含蛋糕费、充值卡工本费、服务费、管理费、措施费、税费等全部费用在内。

**7.采购清单**（包括货物名称、规格尺寸、数量等），见下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **采购要求** | **采购数量（预估）** | **服务期限** |
| 1 | 教职工生日蛋糕 | 1.电子充值卡采购单价统一为200元/份。  2.电子充值卡内实际充值金额不得少于200元/份，具体充值金额根据中标价定。  3.电子充值卡应在中标人自营营业网点通用，为即时型消费卡，不得设置消费时间、价格、日期、品种等任何不合理条件限制。 | 1600张/年 | 1年  （2025年） |

**二、投标文件要求**

投标人的投标文件中应包含以下内容（投标文件密封，一式两份，一正一副，胶装成册。所有证件均须真实、有效，复印件均须加盖公章，缺少以下任意一项内容即作无效标处理）：

1.投标报价清单(含充值卡工本费、服务费、管理费、措施费、税费等全部费用在内。**报价方式为：**投标人在200元/份采购预算单价基础上进行优惠增值报价（优惠增值价格不得低于200元/份，否则作无效标处理），无论实际优惠报价多少，采购人最终的实际结算价统一为200元/份。**投标报价清单见附件**（**需单独密封，否则做无效标处理**）**；**

2.营业执照副本复印件；

3.食品生产许可证复印件；

4.投标人开户银行、户名、账号；

5.投标代表身份证复印件；如非法定代表人投标，另提供法定代表人授权委托书原件、法定代表人身份证复印件及在本单位近三个月缴纳社保的凭证；

6.投标人在湖州市中心城区设有营业网点5家及以上的相关证明；

7.投标人提供自采购公告发布之日起至开标截止时间止的“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）投标人信用查询网页截图（缺少1项作无效标处理；以开标当日采购人核实的查询结果为准）；

8.投标人单位相关介绍及其他评审需要的支撑材料。

**三、投标文件递交及开标时间：**

1.开标时间：**2024年12月19日14：30**

2.开标地点：湖州市二环东路759号湖州师范学院东校区明达楼202室

3.联系人：徐老师

4.电话：0572-2322188

**四、中标办法**

本项目由评标委员会根据招标文件要求进行综合评分，满分100分，得分最高者及次高者的中标人。如中标人弃标，由采购人决定按得分从高到低依次排序另行确定中标人或重新招标。中标结果需经公示确认。

**五、评分标准**

本次评标采用综合评分法，总分为100分，其中价格分50分，技术、商务、资信及其他分50分。合格投标人的评标得分为各项目汇总得分，综合得分最高的为第一中标候选人。评分过程中采用四舍五入法，并保留小数2位。

投标人评标综合得分=价格分+(技术、商务、资信及其他分)。

**1.价格分：50分**

投标报价低于采购预算的，则该报价为无效报价。在报价允许范围内，投标人中报价最高的为评标基准价，其价格分为满分，其他投标人的价格分按照下列公式计算：价格分=（投标人报价/评标基准价）×50。

**2.技术、商务、资信及其他分：50分**

本部分按照评标委员会成员的独立评分结果汇总数的算术平均分计算，计算公式为：得分=（评标委员会所有成员评分合计数）/（评标委员会组成人员数）。

具体评分标准如下：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评审内容** | **评分标准** | **分值** |
| **1** | **技术分** | | **24分** |
| 1.1 | 生产服务能力 | 1.投标人具有固定的生产加工基地（不含办公区域）情况（5分）：500M2以下不得分，501M2—1000 M2得1分，1001M2—2000 M2得2分，2001M2—3000 M2得3分，3001M2—4000M2得4分，4000 M2以上得5分。需提供生产加工基地的产权证书复印件或租赁合同复印件和，不提供不得分。  2.投标人生产加工基地按照西式烘焙生产要求配置的设备设施情况（10分）：根据生产设备设施配置的完备性、专业性、先进性，由评委对各投标人横向比较后综合打分：优秀8-10分；良好5-7分；中等2-4分；一般1分。需提供生产设备设施清单和现场照片打印件，不提供不得分。 | 15分 |
| 1.2 | 生产安全能力 | 投标人配备食品安全检验员情况（5分）：配备3人及以上得5分，配备2人得3分，配备1人得1分，需提供员工近期食品出厂检验技能培训合格证书复印件、近三个月投标人单位社保证明复印件，不提供不得分。 | 5分 |
| 1.3 | 生产原料质量 | 投标人用于西式烘焙产品加工使用的面粉、黄油、牛奶、奶油四种主要食品原材料均为盖得排行榜前10名的得4分，仅有三种主要食品原材料为盖得排行榜前10名的得3分；仅有二种主要食品原材料为盖得排行榜前10名的得2分；仅有一种主要食品原材料为盖得排行榜前10名的得1分。  注：需提供2024年6月1日-2024年10月31日面粉、黄油、牛奶、奶油四种主要食品原材料的采购发票复印件和采购清单复印件（每月提供1份购发票复印件和采购清单复印件，合计提供5份；发票和清单不足、不能体现主要食品原材料品牌、品种或发票和清单不能提供完全的，不得分），提供面粉、黄油、牛奶、奶油四种主要食品原材料的盖得排行榜官网截图，不提供不得分。 | 4分 |
| **2** | **商务、资信及其他分** | | **26分** |
| 2.1 | 管理能力 | 投标人具有有效质量管理体系认证证书的得1分；具有有效环境管理体系认证证书的得1分；具有有效职业健康体系认证证书的得1分。最高得3分。需提供证书复印件，不提供不得分。 | 3分 |
| 2.3 | 服务方案 | 根据投标人提供的服务方案（必须包含投标人食品安全承诺：如因投标人提供的食品质量问题引起的食品安全事故对消费者造成损害，由投标人负完全法律责任和经济赔偿责任；保障消费者权益承诺；营业网点营业时间等），由评委横向比较后酌情评分：优秀5分；良好3分；一般1分。服务方案不提供不得分。 | 5分 |
| 2.4 | 营业网点 | 根据投标人在湖州市中心城区（含吴兴区、南太湖新区）开设的自营营业网点数量及分布评分：每个营业网点0.5分，低于5个不得分，最高10分。需提供湖州市中心城区（含吴兴区、南太湖新区）营业网点证明材料（营业网点清单：名称、地址、店长姓名和联系电话；网点门面和内部营业场所照片打印稿各1张，A4格式），不提供不得分。 | 10分 |
| 2.5 | 样品分 | 根据样品口感，酌情打分，口感好得6-8分，口感较好得3-5分，口感一般得0-2分。 | 8分 |

**备注：**

**①请投标单位按蛋糕、面包、点心三个品类提供样品，其中蛋糕1种（6寸，切好），面包2种（切好），点心3种（每种1-2份，可切好）。**

**②所有样品不得出现单位名称或商标logo。**

**未按照上述要求提供样品的，作无效标处理。**

**六、履约保证金：**

每位中标人于合同签订前向采购人交纳履约保证金人民币贰仟伍佰元整，履约保证金形式为：现金或银行、保险公司出具的保函（包含有效期不得少于合同期）；中标人应根据采购人要求汇入采购人指定账号或提供保函。合同履行完毕，无息退还履约保证金。

采购人：湖州师范学院工会委员会银行账户信息：单位名称：湖州师范学院工会委员会；开户行：建行吴兴支行；账号：33001649335050002281。

**七、订购及付款方式：**

学校工会每半年一次根据教师自愿选择的中标人确定订购数量。根据订购数量及需求清单，经中标人确认后，按照200元/份单价分别向两位中标人**按实结算**，并凭中标人开具的发票支付货款。

**八、交货时间及地点**

交货时间：中标人根据订购数量按照投标报价金额充值后提供电子充值卡。

交货地点：湖州师范学院指定地点。

**九、其他事项**

投标人中标后，采购人有权对中标人进行服务满意度考核，如服务满意度低于90%，采购人拒绝其参加下一年度的投标。

**附件：投标报价清单**

**湖州师范学院采购中心**

**2024年12月 12日**

附件：投标报价清单

**投标报价（优惠单价报价）清单**

项目名称：湖州师范学院工会2025年教职工生日蛋糕采购项目

项目编号：XZ2024-138

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **数量** | **单位** | **充值卡采购单价** | **充值卡优惠单价（报价）** |
| 1 | 教职工生日蛋糕等食品 | 1 | 份 | 200元 | 人民币（大写）： 元  人民币（小写）： 元 |

授权代表签字：

投标人（盖章）：

2024年 月 日