**报价材料格式**

**（一） 报 价 函**

致：南宁青秀山风景名胜旅游开发有限责任公司 （采购人）：

我公司通过下面的签署在此表示将按照贵方的采购文件要求为 **南宁青秀山风景名胜旅游开发有限责任公司职工饭堂米面油副食品供应配送服务项目**（项目编号：2020QXS-HQFWB-HW05）提供服务。

我方的投标报价为下浮系数 **%**（此报价已包含实施本项目服务所需的食材费、加工费、税费、管理费、保险、税费和利润等）。**我方承诺所有产品和服务合格，达到国家行业规定的质量合格标准。**

在投标有效期内和在服务合同结束之前，我方有义务遵守我方的商务文件。

投标人： （盖单位章）

法人代表人或授权代理人： （签字或盖章）

日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **（二）报价清单**  **米面油类报价单** | | | | | |
| 单位名称： | | | 联系电话： | | 报价日期 |
| 序号 | 品名 | 单位 | 重量 | 单价（元） | 备注 |
| 1 | 香满园调和油 |  |  |  |  |
| 2 | 大豆调和油 |  |  |  |  |
| 3 | 金龙鱼调和油 |  |  |  |  |
| 4 | 福临门调和油 |  |  |  |  |
| 5 | 鲁花压榨一级花生油 |  |  |  |  |
| 6 | 金龙鱼花生油 |  |  |  |  |
| 7 | 福临门花生油 |  |  |  |  |
| 8 | 胡姬花花生油 |  |  |  |  |
| 9 | 上林97香大米 |  |  |  |  |
| 10 | 五常大米 |  |  |  |  |
| 11 | 五得利低筋面粉 |  |  |  |  |
| 12 | 五得利高筋面粉 |  |  |  |  |
| **合计（元）** | |  | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **调味类报价单** | | | | | |
| 单位名称： | | | 联系电话： | | 报价日期 |
| 序号 | 品名 | 单位 | 重量 | 单价（元） | 备注 |
| 1 | 海天酱油 |  |  |  |  |
| 2 | 海天蚝油 |  |  |  |  |
| 3 | 海天白米醋 |  |  |  |  |
| 4 | 李锦记酱油 |  |  |  |  |
| 5 | 李锦记蚝油 |  |  |  |  |
| 6 | 李锦记米醋 |  |  |  |  |
| **合计（元）** | |  | | | |

**以上为参考报价，含税、管理费、运输费等全部费用，并送货到采购人指定地点。**本项目所采购的**食材须遵循季节性、周期性定价的原则，食材等按月进行定价。具体金额以实际结算为准。**

**食材的结算最终定价计算方式为：食材基准价×（1-中标人投标下浮系数）**

**三、售后服务方案、食品安全承诺书(由投标人按本项目售后服务要求自行填写。)**

**四、近年来完成与该项目类似供货业绩一览表及其附件材料。**

**五、提供固定营业场所、配送车辆、配送储存仓库等佐证材料。**

**六、2017年以来行业内所获得的荣誉证书。**

**七、提供贰名以上配送人员的健康证（提供相关证明文件的扫描或复印件）。**

（以上材料需盖公章）

**评标办法及评分标准**

**一、评标原则**

(一)评委组成：本次招标采购项目的评标委员会由南宁青秀山风景名胜旅游开发有限责任公司采购部门1人，采购部门中层副职以上1人，南宁青秀山风景名胜旅游开发有限责任公司采购小组3人。

(二)评标依据：评委将以采购文件为评标依据，对投标人的投标报价、服务内容按百分制打分。其中价格分60分，技术分20分，商务分20分。

(三)评标方式：以封闭方式进行。

（四）本项目评标方法：综合评分法

评标委员会以采购文件为依据，对投标文件进行评审，对投标人的投标报价、技术文件及商务文件等三部分内容按百分制打分，按四舍五入取至小数点后四位。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分因素**  **及权重** | | **分值** | | **评分标准** | **说明** |
| 1 | 价格分 | | 60分 | | 1. 下浮系数最高的投标人得60分。 2. 某投标人价格分   ＝（某投标人下浮系数/投标人最高下浮系数）×　60分；  3、**0≤下浮系数≤8%。** |  |
| 2 | 技术部分（20分） | 食材卫生保障管理 | 总分20分 | 服务实施方案（食材供应整体方案，包括各流程环节）方案）（10分） | 要求对服务实施方案（食材供应整体方案，包括各流程环节）提供可行性强的方案。方案优得8-10分，良得4-7分，一般得1-3分。 | 投标人须根据采购文件要求提供完整详细的方案。 |
| 服务保障措施（包括但不限于提供**质量保证方案、配送服务方案**）  （10分） | 供应商服务能力、货源供应充足稳定性、安全可靠性，办公场所、人员配置、农残检测能力、粗加工能力及其他服务优惠措施等方面综合要求。工作方案完善、可行。计划详细具体、服务质量有保证、配送服务周到得8-10分，方案较完善、可行得4-7分，符合项目采购需求得1-3分。 |
| 3 | 商务部分（20分） | 业绩能力 | | 9分 | 自2017年以来承担过类似食材采购配送服务项目，每个得3分，满分9分。 | 须提供合同复印件并加盖单位公章或者结算清单复印件加盖单位公章或者发票复印件加盖单位公章作为证明材料，否则不计分。 |
| 荣誉证书 | | 2分 | 行业内获得荣誉证书，每个1分，满分2分。 | 须提供所获荣誉证书复印件并加盖单位公章，原件备查。 |
| 固定营业场所 | | 3分 | 固定经营场地大于200平方米的得3分，在151-200平方米的得2分，100-150平方米的得1分； | 提供场地租赁合同或房产权证，否则不计分 |
| 配送车辆 | | 1分 | 供应商具有自有配送车辆2台（含）得0.5分，2台及以上得1分 | 提供车辆有权证明、图片说明，否则不计分 |
| 配送储存仓库 | | 1分 | 供应商具有配送储存仓库，即保鲜用的冷库、分栋加工场地及存放物品的仓库。完备的得1分。 | 提供图片说明，否则不计分 |
| 售后服务方案 | | 4分 | 为公司提供服务的恳切程度和主观意愿，愿意深入了解公司食堂各项情况，愿意根据实际情况为公司服务提供专项方案等，详细的售后服务方案得4分，描述较详细的售后服务方案得3分，简单的售后服务方案得1分 | 以投标人的售后服务承诺为评分依据。否则不计分 |

**三、中标候选服务商推荐原则**

评标委员会将根据得分由高到低排列次序（得分相同时，以投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的并列，按技术指标优劣顺序排列）并推荐中标候选服务商。采购人应当确定评审委员会推荐排名第一的中标候选服务商为中标服务商。排名第一的中标候选服务商放弃中标、因不可抗力或者自身原因提出不能履行合同，或被质疑成立后取消中标资格且合格服务商符合法定数量的，采购人可以确定排名第二的中标候选服务商为中标服务商。排名第二的中标候选服务商因前款规定的同样原因不能签订合同的，招标采购单位可以确定排名第三的中标候选服务商为中标服务商，其余以此类推。采购人也可以决定重新招标。