

泰州高教餐饮服务有限公司食堂原材料及易耗品预选承包商项目招标公告（二次）

（招标编号：0667-233JIBEP-TZ-013）

项目所在地区：江苏省泰州市

一、招标条件

本泰州高教餐饮服务有限公司食堂原材料及易耗品预选承包商项目已由项目审批/核准/备案机关批准，项目资金来源为，招标人为泰州高教餐饮服务有限公司。本项目已具备招标条件，现招标方式为公开招标。

二、项目概况和招标范围

规模：泰州高教餐饮服务有限公司食堂原材料及易耗品预选承包商

范围：本招标项目划分为5个标段，本次招标为其中的：

鸡蛋

调味料、干货

豆制品

面制品

低值易耗

三、投标人资格要求

鸡蛋：

详见公告

调味料、干货：

详见公告

豆制品：

详见公告

面制品：

详见公告

低值易耗：

详见公告

本项目不允许联合体投标。

四、招标文件的获取

获取时间：2023-07-24 08:30到2023-07-31 17:00

获取方式：详见公告

招标公告（第二次）

江苏省设备采购国际招标中心受泰州高教餐饮服务有限公司的委托,就其所需泰州高教餐饮服务有限公司食堂原材料及易耗品预选承包商项目（项目编号：0667-233JIBEP-TZ-013）进行公开招标,现欢迎符合相关条件的投标人投标。

一、项目名称：泰州高教餐饮服务有限公司食堂原材料及易耗品预选承包商项目。

二、招标项目简要说明：

（1）招标内容：预选承包商设十一类，每类选择5家作为预选承包商。本次招标将泰州高教餐饮服务有限公司食堂原材料及易耗品预选承包商项目（项目编号：0667-233JIBEP-TZ-013）首次招标的标段中预选承包商数量少于3家的进行二次招标，补足预选承包商数量。

（2）预选承包期限：一年（2023年08月21日至2024年08月20日）

（3）标段划分：预选承包商共设置十一类，包括米、油、面粉、鸡蛋、调味品、冷冻品、猪肉产品、豆制品、蔬菜水产、面制品、低值易耗，供货报价周期按大类暂定半年一次、一月一次、一周一次，具体询价时间由招标人根据市场价格波动确定。本次招标标段为：标段四、标段五、标段八、标段十、标段十一。

标段设置

标段号	项目	报价时间（具体询价时间由招标人根据市场价格波动确定）	一年使用量金额（具体以实际供应量为准）
标段四	鸡蛋	暂定一周一报	约160万元
标段五	调味料、干货	暂定半年一报	约300万元
标段八	豆制品	暂定一月一报	约120万元
标段十	面制品	暂定半年一报	约60万元
标段十一	低值易耗	暂定半年一报	约110万元

注：以上为一年原材料及易耗品采购金额。

（4）原材料质量要求：详见附件一；

（5）原材料规格标准：详见附件二；

（6）本项目开标顺序为标段四、标段五、标段八、标段十，最后标段十一。投标人可以参加多个标段的投标,但最多只可入选为泰州高教餐饮服务有限公司食堂原材料及易耗品预选

承包商项目（项目编号：0667-233JIBEP-TZ-013）中的两个标段的预选承包商。投标人如在多个标段的投标中入选，则按标段开标先后顺序推荐为中标预选承包商，已按上述规定被推荐为两个标段中标预选承包商的，参与另外标段的评标但不参与推荐为预选承包商。

（7）标段四首次招标已产生预选承包商1名，本次招标选择4家作为预选承包商；标段五首次招标已产生预选承包商2名，本次招标选择3家作为预选承包商；标段八首次招标已产生预选承包商1名，本次招标选择4家作为预选承包商；标段十首次招标已产生预选承包商2名，本次招标选择3家作为预选承包商；标段十一首次招标已产生预选承包商1名，本次招标选择4家作为预选承包商；以上标段最终产生的预选承包商如数量不满足上述要求的，按各标段实际产生的预选承包商数量为准。

三、合格投标人的资格条件及要求

通用条款：

（1）在中华人民共和国境内注册的生产厂家或经销商，具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的有效营业执照）生产厂家或生产厂家授权的经销商同时报名的只接受生产厂家的报名。

（2）投标人具有相应的生产许可证或具有相应的经营许可证（提供有效证件）。

（3）能够按招标人要求提供相关索证资料（包括但不限于有效的第三方检测报告），并保证所供物资的安全。提供承诺书；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次招标采购活动前六个月内（至少一个月）依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料）；

（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、严重失信行为记录名单；

（6）经营场所现场照片、房屋产权证明或租赁合同、专用车辆证明材料等（复印件加盖单位公章）；

（7）法律、行政法规规定的其他条件；

（8）本项目不接受联合体投标。

四、招标文件发售信息：

（1）招标文件发布时间：自2023年07月24日至2023年07月31日，招标公告在“江苏省招投标公共服务平台”（<https://www.jszbtb.com>）发布。

(2) 招标文件发售时间及方式：2023年07月24日至2023年07月31日上午8：30-11：30，下午14：00-17：00（北京时间，下同），在江苏省设备采购国际招标中心购买招标文件，招标文件采用线上报名购买方式。

(3) 招标文件售价600.00元/标段，售后不退。

(4) 购买招标文件时须提供以下资料（复印件均需加盖投标人公章，否则不予报名）：报名表、营业执照副本、法定代表人授权书原件、授权代表身份证件，**具体格式详见附件三**。

(5) 付款后将付款凭证（备注单位名称、项目名称及所报标段号）和以上资料加盖公章后扫描发送至江苏省设备采购国际招标中心邮箱：jssbcgzx_tz@163.com。确认报名资料无误后，通过邮件进行招标文件的发放。请投标人领取招标文件时自行核对，如发现缺页等情况，自领取招标文件之日起二日内向招标人或招标代理机构提出，否则，由此造成的一切后果由投标人自负。

5、有关银行资料如下（用于购买招标文件）

户名：江苏省设备采购国际招标中心泰州分部

账号：484575919472

开户行：中国银行泰州医药高新区健康支行

五、澄清文件相关信息

已报名供应商如有澄清要求，请将澄清要求的书面文件在2023年08月01日上午12:00（北京时间）前送达江苏省设备采购国际招标中心，逾期不予受理。无论是招标人根据需要主动对招标文件进行必要的澄清，或是根据投标人的要求对招标文件做出澄清，招标人都将书面澄清文件向所有获取招标文件的投标人发送。投标人在收到该澄清文件后应尽快以书面形式给予确认，该澄清作为招标文件的组成部分，具有约束作用。

六、投标文件接收信息

投标文件接收开始时间：2023年08月15日上午08:30（北京时间）。

投标文件接收截止时间：2023年08月15日上午09:00（北京时间）。

投标文件接收地点：泰州市医药高新区数据大厦B座1703会议室。逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。

投标文件接收人：江苏省设备采购国际招标中心

七、开标有关信息

开标时间：2023 年 08 月 15 日上午 09:00（北京时间）。

开标地点：泰州市医药高新区数据大厦 B 座 1703 会议室。

八、联系方式

1. 招标人信息

名称：泰州高教餐饮服务有限公司

联系人：樊女士

2. 招标代理机构信息

名称：江苏省设备采购国际招标中心

地址：江苏省南京市虎踞北路 12 号二楼

项目联系人：王女士

联系电话：0523-86866676

邮箱：jssbcgzx_tz@163.com

附件一：原材料质量要求

品种	质量要求
大米	二年内新大米（国标一级），必须符合 GB1354-2009 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证或“SC 食品生产许可证”。包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容；具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。
面粉	面粉级别为特一级或六星，必须符合 GB/T1355-2021 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证或“SC 食品生产许可证”。包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容；具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。
食用油	选用市场一线品牌：如益海嘉里、中粮及旗下各品牌；不接受散装油、中转桶供货。选用市场广泛认可的大众品牌；外包装完好，标明 SC 标志、品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准等信息，供货时剩余保质期不少于三分二；具有一级食用大豆油正常的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；所供产品必须出具产品合格证。具有市级或以上质监等权威部门出具的产品检验合格报告，检验依据标准参照 GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》、或 GB1535-2003《大豆油》，检验日期在 2022 年 1 月 1 日后。每一批次送货时，需提供该批次产品的出厂检验合格证。
蛋类	鸡蛋等新鲜蛋类必须符合 GB2749-2015 标准。蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹；无霉斑霉味、酸味、臭味等不良气味；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性；蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
调味品、干货	食用盐必须符合 GB/T5461-2016 标准，酱油必须符合 GB 18186-2000 标准，味精必须符合 GB2720-2015 标准，生粉（淀粉制品）必须符合 GB2713-2015 标准，食糖必须符合 GB13104-2014 卫生标准，食醋必须符合 GB/T18623-2011 标准，酿造食醋必须符合 GB18187-2000 标准。选用市场广泛认可的一线品牌；盖口无松动、鼓胀；包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容；具有固有色泽，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。
冷冻品、半成品	符合国家有关标准；须提供全程冷链运输；保证无异味、无霉烂变质；包装标明加工厂名称、QS 标志、品名、生产日期、保持期或保存期、产品标准号等内容，并粘帖动物检疫合格标签供货时的剩余保质期不少于三分之二，各品类失水率按国家有关标准执行。配送单位须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

猪肉产品	猪肉质量必须符合GB9959.1-2001标准，主要产品包括大排、肉丝、肉片、方肉、小排、肉酱、猪蹄、鲜猪肝等。其中排肉是指无骨腿肉和无骨夹心肉，其中腿肉要求剔除大股骨，夹心肉要求割除下懒肉，整方供应。配送所需的生猪应由规模养殖场提供经农业部门检测、检疫合格的鲜活健康猪源，经定点屠宰厂屠宰加工并检验合格；配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。无注水；色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色；组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性；粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手；气味：具有肉类固有的气味，无异味，无霉烂变质；具有动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明供现场查验。
豆制品	发酵性豆制品必须符合 GB2712-2003 标准，非发酵豆制品必须符合 GBT 22106-2008 标准、GB2711-2003 非发酵性豆制品及面筋卫生标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有“QS”食品质量安全认证。必须为当日生产；制作过程中添加剂不超国家相关规定标准；色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。
蔬菜	必须符合GB18406.1-2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求，对蔬菜中有害物质严格控制在标准规定范围之内。保证新鲜、无异味、无霉烂变质，无压伤、磨损、无斑点、虫洞、颜色正常、外观干爽；交付学校前必须经过前期处理，使用率达到95%以上；确保食用安全，无农药等有害物质留存。
面制品	面条形状应整齐、平直、无粘连，色泽均匀、自然，无异味、异色、异物；面条长度应符合标准规定，干面条含水量应 $\leq 12\%$ ，湿面条含水量应为 60%-80%。
生鲜水产	须为鲜活水产；大小均匀；须保证抽检合格。

附件二：原材料规格标准

序号	品名	验收标准
1	小排	带颈骨，肋骨 6-7 根
2	统排	带颈骨，肋骨 13-14 根
3	肋排	去颈骨、龙骨，肋骨 1-14 根
4	大排	龙骨和里脊肉
5	后座	仅限整后座去尾骨和筒骨
6	前夹	仅整前腿去扇形骨和筒骨
7	精肉	后座去骨和外膘
8	长猪爪	带拐的
9	段猪爪	不带拐的
10	筒骨	不带肉筒骨
11	带肉筒骨	带肉筒骨
12	杂骨	龙骨，不含扇形骨和筒骨
13	肥膘肉	大排外肥膘和后座外肥膘，不含奶脯肉
14	大米	标一、色泽呈透明玉色状、浓浓清香味，少量白头 50 斤/袋
15	面粉	白色、粉状、无结块、无异味 50 斤/袋
16	色拉油	深黄色、透明、无杂质、无其它酸败味及异味 20 升/箱
17	家禽	新鲜，掏肚，无毛头，表面无血水
18	冰鲜虾	60 个/斤，含水率不允许超过 40%
19	基围虾	活虾 60 个/斤
20	牛肉	新鲜，去骨
21	羊肉	新鲜，带骨
22	味精	谷氨酸钠≥99%
23	豆制品	新鲜，有豆香味，不生粘、无碎料、无异味
24	生粉	洁白有泽，白色略带微黄色阴影，无异味，无外来杂质；50 斤/袋
25	青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足，无根
26	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色（无黄叶），根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内
27	韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内

28	芹菜	叶翠绿，分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水份充足，长约 30 厘米
29	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约 30 厘米
30	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣
31	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当
32	生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直
33	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米
34	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足
35	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足
36	香葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米
37	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米
38	大蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水
39	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足
40	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味
41	蕃茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸
42	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整
43	包菜	外叶淡绿色、内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整
44	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米
45	茄子	紫色，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀
46	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断
47	花菜	花蕾颜色洁白或乳白（无霉斑）、紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白
48	西兰花	花蕾颜色深绿（无黄花）、功密紧实不散（花籽不开），球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短（2 指宽）
49	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，带顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少
50	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度
51	丝瓜	颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小
52	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦

53	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实
54	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正
55	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香
56	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易
57	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。
58	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
59	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
60	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满，不能发青
61	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度
62	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满
63	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味
64	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度
65	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小
66	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中
67	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心
68	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节
69	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断
70	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多
71	茨菰	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻
72	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌褶为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻
73	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短
74	芦笋	绿笋长度 24-26cm，直径在 0.8-2.0cm。鲜嫩翠绿无断裂
75	茼蒿	鲜度良好，无腐烂，无枯叶，茎部不可太长且不可无叶
76	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直
77	定型包装类食品	①包装类食品必须包装整洁、完美；②包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；③包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；④生产日期、保质期、SC 标识

附件三：

泰州高教餐饮服务有限公司

食堂原材料及易耗品预选承包商项目报名表

单位名称	
联系人	
联系电话	
营业执照 (统一社会信用代码)	
邮箱	
报名标段	
开户行	
开户行账号	
备注	此表用 word 版发送邮箱

注：按顺序将营业执照副本、法定代表人授权书原件、授权代表身份证件、付款凭证（备注单位名称、项目名称及所报标段号），加盖公章后扫描成一个 PDF 与报名表（word 版）一起发送至邮箱：jssbcgzx_tz@163.com。