

# 合肥泓瑞金陵大酒店餐饮冷热饮原材料采购 询价文件

各供应商单位：

合肥泓瑞金陵大酒店根据采购制度办法要求，现对酒店餐饮冷热饮原材料采购进行询价，完善采购流程。现通过询价方式，择优选择供应商。请各单位在接到该函后按以下要求进行报价：

1、项目名称：合肥泓瑞金陵大酒店餐饮冷热饮原材料采购

2、项目编号：2023HRJL1227(6)号

3、项目单位：合肥泓瑞金陵大酒店有限责任公司；

4、项目地址：政务区祁门路 1799 号泓瑞金陵大酒店；

5、项目预算：据实结算（预算2.8万元/年）；

6、合作期限：本项目合作方式采用 1+1+1 模式，中标后双方签订一年期的合同，合作期间履约良好，双方可协商一致续签下一年度合同，最多可续签两次。在合同履行期间，如双方单个履约年度的结算价款达到或者超过当年度合同暂定总价的，酒店有权单方面解除本合同，且无须承担违约责任。

7、投标人应具备的基本条件：

（1）具有独立承担民事责任能力；

（2）投标人提供营业执照、税务登记证和组织机构代码证（复印件加盖公章）；

8、招标需求、清单：（表附后）

9、报价方式：本项目采用固定总价报价，该总价包含货物及所需附件购置费、包装费、运输费、人工费、保险费、各种税费、资料费、售后服务费及实施过程中的不可预见费用等全部费用。控制价为人民币大写贰万捌仟元整（28000 元/年），高于控制价的报价作为废标处理，中标后不得以任何理由调整。

10、付款方式：本合同采取按量下采购单，据实结算，每月双方必须对上个月（T 月）的供货清单进行核对。经招标人在 T 月的供货清单对帐表上签字确认且中标人提供等额增值税发票后，招标人在以下时间内完成付款：招标人应在（T+2）月的最后一日之前支付 T 月的货款月末支付完毕。全部的标的物送货至采购人指定地点，由酒店财务部、各部门验收合格后安排支付货款。货款支付前，中标人

按照招标人审核确认后的金额提供增值税专用发票（投标时提供专票税点），否则采购人有权拒绝或者延迟付款，并不承担违约责任。

**11、报价时间：**2023年12月27日8:30--2023年12月29日16:30前将投标文件密封盖章报送至合肥泓瑞金陵大酒店采购部；

**12、报名方式：**

1) 领取方法 1：微信订阅号消息——搜“合肥泓瑞金陵大酒店有限责任公司”关注公众号，里面下载标书；

    领取方法 2：关注文旅博览集团有限公司官方网站招标信息下载标书；

2) 报名方法：下载附件《××单位投××项目报名信息表》并完整填写信息后在规定的报名日期内发送至邮箱：1161414857@qq.com 。

**13、开标时间及地点**

1) 开标时间：2024年1月2日上午13:30

2) 开标地点：合肥市蜀山区祁门路1799号合肥泓瑞金陵大酒店四楼蜀山厅

**14、监管部门和联系方式：**

监管部门：合肥泓瑞金陵大酒店党支部纪检委员

联系方式：0551-62266404

**15、联系方法**

项目单位：合肥泓瑞金陵大酒店有限责任公司

地    址：合肥市蜀山区祁门路1799号

联  系  人：胡工

联系电话：0551-62266887

如有未尽事宜请在报价中说明。

合肥泓瑞金陵大酒店有限责任公司采购部

2023年12月27日

附件一

## 开标报价一览表

项目名称	合肥泓瑞金陵大酒店餐饮冷热饮原材料采购
投标人全称	
投标范围	全部
含税报价 (人民币)	_____元 (大写: _____ 元); 增值税专票税率: _____%
不含税报价 (人民币)	_____元
备注	该总价包含各种税费、制作费、人工费、设计费、运输费等所有的费用。

投标人(公章):

备注: 表中不含税报价作为评审及定标依据。任何有选择或有条件的最终投标报价, 或者表中某一标段填写多个报价, 均为无效报价。

## 附件二

## 供货需求

分类	品名	规格	数量	含税报价	含税金额	需求
热饮	五谷杂粮	240-250g	370			1、食材可做现磨现炸操作,食材新鲜,可以保持食材原汁原味。 2、采用蒸制技术,真空包装,具备可常温存储。 3、可明显看到食材原材料本身,不是粉末状(因为粉末状无法辨认食材),原味不添加糖。 4、合作期间免费提供破壁机,在合作期间破壁机有损坏免费进行更换,免费提供饮料扎壶(食品级材质)合作期间有损坏免费更换。
	山药红枣	240-250g	370			
	花生核桃	209-250g	370			
冷/热饮	小吊梨汤	250-280g	200			
冷饮	杨枝甘露、冷冻猕猴桃	250-300g	220			
	柳橙百香、百香果	250-300g	220			
合计						

( 供应商)产品打分表

产品口味打分标准 (满分 20 分)				
品名	产品外包装(材料安全、外包装无污染、包装图案印刷清晰) (4分)	产品配料表(注明清晰,符合食品安全要求) (4分)	原材料品相 (6分)	口感纯度 (6分)
五谷杂粮				
山药红枣				
花生核桃				
小吊梨汤				
杨枝甘露、冷冻猕猴桃				
柳橙百香、百香果				

- 1、食材可做现磨现榨操作，食材新鲜，可以保持食材原汁原味。
- 2、采用蒸制技术，真空包装，具备可常温存储。
- 3、可明显看到食材原材料本身，不是粉末状（因为粉末状无法辨认食材），原味不添加糖。
- 4、合作期间免费提供破壁机，在合作期间破壁机有损坏免费进行更换，免费提供饮料扎壶（食品级材质）合作期间有损坏免费更换。

**备注：**1、以上产品各供应商需提供样品试样由餐饮部组织人员进行试用打分，最后选取三家入围进行价格询价，取最优价合作。

2、投标样品请于 12 月 29 日送到采购部办公室；

3、产品质量问题免费提供更换。

**投标人须知：**以上清单产品提供样品+报价单盖章+营业执照复印件盖章+信用证明（征信网下载）+投标人可提供有关产品的其他文件（有就提供，没有不提供）；

**单位名称：**

**联系人：**

**联系方式：**