

采购项目：萧县凤翔学校食堂 2025—2026 年食堂劳务
和食材配送服务采购项目

项目编号： AHSYY-2025-010

公 开 招 标 文 件

（电子标）

采 购 人：萧县凤翔学校（盖章）

代理机构：安徽三月雨建设工程造价咨询有限公司（盖章）

监督部门：萧县教育体育局

2025 年 7 月

目 录

招标文件第一部分（专用部分）	4
第一章 招标公告	4
一、项目基本情况	4
二、申请人的资格要求：	4
三、获取招标文件	5
四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点	6
五、公告期限	6
六、其他补充事宜	6
七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。	7
第二章 投标人须知前附表	8
第三章 货物服务需求一览表	11
一、货物服务清单及技术要求/服务需求	11
二、商务要求	61
第四章 评标办法（综合评分法）	63
一、 评标原则	63
二、评审办法	63
三、 评审程序	63
四、资格性审查表	64
五、符合性审查表	65
六、评分办法	66
招标文件第二部分（通用部分）	74
第五章 投标人须知	74
一、总 则	74
二、招标文件	75
三、投标文件	76
四、投标	78
五、开标	79
六、评标	79
七、定标和授予合同	81

八、质疑与投诉.....	81
九、投标人须知的补充与修改.....	82
第六章 采购合同（服务类供参考）	83
一、合同条款前附表.....	83
二、合同条款.....	84
三、合同格式.....	88
四、合同特殊条款.....	90
第七章 投标文件格式	91
一、投标函.....	92
二、开标一览表.....	93
二、开标一览表.....	94
三、服务分项报价表（服务类）	95
三、服务分项报价表（服务类）	96
四、项目要求响应情况表（服务类）	97
五、商务要求响应情况表.....	98
六、本项目实施方案.....	99
七、中小企业声明函.....	100
八、资格证明文件格式.....	101

招标文件第一部分（专用部分）

第一章 招标公告

萧县凤翔学校食堂 2025—2026 年食堂劳务和食材配送服务采购项目招标公告

项目概况：

萧县凤翔学校食堂 2025—2026 年食堂劳务和食材配送服务采购项目的潜在投标人应在网上（地址）获取招标文件，并于 2025 年 07 月 24 日 09 点 00 分（北京时间）前提交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：AHSYY-2025-010

项目名称：萧县凤翔学校食堂 2025—2026 年食堂劳务和食材配送服务采购项目

预算金额：约 700（万元/年），本项目共分为四个包，一包：约 186（万元/年）；二包：70（万元/年）；三包：255（万元/年）；四包：189（万元/年）。

最高限价（如有）：一包：约 186（万元/年）；二包：100%；三包：100%；四包：100%。

采购需求：本项目地址位于萧县凤翔学校校区内，就餐学生约 2000 人，其中初中约 1100 人三餐供应，小学约 800 人午餐供应。共分为四个包，一包为食堂劳务采购；二包为米、面、油等食材配送服务采购；三包为肉类配送服务采购；四包为蔬菜、干菜、调味品、水果、奶制品、豆制品、鸡蛋等食材配送服务采购。具体详见招标文件。

合同履行期限：365 日历天。服务期满后，经采购人考核合格，在保持总费用不变、年度预算能保障的前提下，经甲乙双方同意，可续签下一年合同，续签不超过一次，合同一年一签，续签合同价按本项目中标价进行结算。如因投标人自身原因无法续签，须于合同期满前两个月告知采购人。

本项目（是/否）接受联合体投标：否

二、申请人的资格要求：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：

按照财政部、工业和信息化部制定的《政府采购促进中小企业发展管理办法》《安徽省财政厅关于进一步优化在政府采购营商环境的通知》(皖财购[2022]556号)，本项目为专门面向中小企业采购项目。企业划型标准按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》(工信部联企业〔2011〕300号)规定执行。供应商应为中小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位。

3. 本项目的特定资格要求：供应商(含不具有独立法人资格的分公司、不含具备独立法人资格的子公司)存在以下不良信用记录情形之一，不得推荐为中标候选人，不得确定为中标人：

(1) 供应商被人民法院列入失信被执行人的；

(2) 供应商或其法定代表人或拟派项目经理(项目负责人)被列入行贿犯罪档案的；

(3) 供应商被市场监督管理局列入企业经营异常名录的；

(4) 供应商被税务部门列入重大税收违法案件当事人名单的；

(5) 供应商被政府采购监管部门列入政府采购严重违法失信行为记录名单的。

以上情形第(1)(3)(4)(5)以“信用中国”(<http://www.creditchina.gov.cn>)、“信用宿州”(<http://credit.ahsz.gov.cn/cms/infoPublicity/toInfoHongHeiMd.action>)或其他指定媒介[国家税务总局网站(www.chinatax.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、国家企业信用信息公示系统网站(www.gsxt.gov.cn)]发布的为准，查询截止时点为采购响应递交截止时间。

情形(2)由供应商提供无行贿犯罪记录承诺函。

4. 供应商资质要求：供应商须具有有效的食品经营许可证。

5. 本项目共划分四个包段，供应商可参与以上四个包段投标，评审按一包段至四包段顺序依次进行，一个供应商只能中1个包段，在前一包被推荐为第一中标候选人后参与后续包段的评审，但不再被推荐为中标候选人。

三、报名及获取招标文件

时间：2025年07月03日至2025年07月11日(提供期限自本公告发布之日起不得少于5个工作日)，每天上午8:00至12:00，下午14:00至18:00

（北京时间，法定节假日除外）。

报名方式：凡有意参加供应商，按照获取时间范围内将营业执照、资质证书、法定代表人身份证明书及法定代表人授权委托书加盖单位公章，扫描成一个PDF格式发送至邮箱 1014581924@qq.com，同时电话告知（联系电话：18955735111）。报名成功后代理机构审核无误后将报名成功回执电子版发送至投标人报名邮箱。

地点：网上获取。

方式：在本公告下方获取采购文件。

售价：每套人民币 0 元整，招标文件售后不退。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2025 年 07 月 24 日 9 点 00 分（北京时间）（自招标文件开始发出之日起至投标人提交投标文件截止之日止，不得少于 20 日）

地点：因本项目实行全流程电子化交易，供应商原则上不到现场参与交易活动，将通过在线视频直播。具体操作详见招标文件。

五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

六、其他补充事宜

1、本项目为一包：约 186（万元/年）；二包：60（万元/年）；三包：255（万元/年）；四包：189（万元/年）的服务采购项目，适宜由中小企业提供，预留该部分采购项目预算总额的 100%以上专门面向中小企业采购。企业划型标准按照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）规定执行。

2、本项目采用分包方式落实预留采购份额政策，其中第 包为全部面向中小企业采购，预算金额 万元（不得低于项目总预算的 40%）

本项目允许供应商以联合体形式参加，且联合体中中小企业承担部分 %（不得低于项目总预算的 40%）

中标人为大型企业，在投标文件中承诺将采购项目中的一定比例分包给中小企业，分包比例达到 %。

七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称：萧县凤翔学校

地址：萧县拱翠东路与子固路交叉口

联系方式：杨主任 15385732840

2. 采购代理机构信息（如有）

名 称：安徽三月雨建设工程造价咨询有限公司

地 址：萧县虎山林场家园

联系方式：18955735111

3. 项目联系方式

项目联系人：杨主任（采购人）、张工（采购代理机构）

电 话：15555751888 、18955735111

4. 在线质疑

投标人如果针对此招标（采购）文件存在质疑，可通过邮件（1014581924@qq.com）或纸质版发起异议，征集人或招标代理会在法定期限内作出答复。

第二章 投标人须知前附表

序号	内 容	
1	项目名称	萧县凤翔学校食堂 2025—2026 年食堂劳务和食材配送服务采购项目
2	项目编号	AHSYY-2025-010
3	采 购 人	名称：萧县凤翔学校 地址：萧县拱翠东路与子固路交叉口 联系人：杨主任 联系方式：15385732840
4	代理机构	名称：安徽三月雨建设工程造价咨询有限公司 地址：萧县虎山林场家园东 联系人：张工 联系方式：18955735111
5	采购内容和预算	采购内容：本项目地址位于萧县凤翔学校校区内，就餐学生约 2000 人，其中初中约 1100 人三餐供应，小学约 800 人午餐供应。 共分为四个包，一包为食堂劳务采购；二包为米、面、油等食材配送服务采购；三包为肉类配送服务采购；四包为蔬菜、干菜、调味品、水果、奶制品、豆制品、鸡蛋等食材配送服务采购。具体详见招标文件。 采购金额：约 700（万元/年），本项目共分为四个包，一包：约 186（万元/年）；二包：70（万元/年）；三包：255（万元/年）；四包：189（万元/年）。
6	项目类别	☐ 货物类
		单一产品采购
		非单一产品采购，其中标 符号的为核心产品
		☒ 服务类
7	评审办法	☒ 综合评分法 ☐ 有效最低价
8	中标人个数	每包一个
9	招标文件的澄清和修改	详见“第五章 11、招标文件的澄清和修改 ”
10	招标文件的质疑和答复	详见“第五章 12、招标文件的质疑和答复”
11	投标人资格要求	详见招标公告
12	投标保证金	投标保证金：0 万元。 根据安徽省财政厅关于进一步优化政府采购营商环境的通知（皖财购〔2022〕556 号）本项目不收取投标保证金。
13	本项目中小企业划分标准所属行业	餐饮业
14	投标文件份数	邮箱提交的电子投标文件

15	投标文件格式	详见第七章
16	服务期	365 日历天。服务期满后，经采购人考核合格，在保持总费用不变、年度预算能保障的前提下，经甲乙双方同意，可续签下一年合同，续签不超过一次，合同一年一签，续签合同价按本项目中标价进行结算。如因投标人自身原因无法续签，须于合同期满前两个月告知采购人。 投标函按 365 日历天填写
17	投标截止时间和开标时间	详见招标公告
18	投标文件提交地点	邮箱提交
19	投标有效期	开标后 60 天
20	公告公示媒介	宿州市公共资源交易中心门户网（网址： http://ggzyjy.ahsz.gov.cn/ ）和本项目交易平台所在地交易中心门户网（网址： http://ggzyjy.ahsz.gov.cn/ ），并同时安徽省招标投标信息网发布。
21	电子投标文件制作注意事项（重要）	电子投标文件制作注意事项（重要） 报名方式：凡有意参加供应商，按照获取时间范围内将营业执照、资质证书、法定代表人身份证明书及法定代表人授权委托书加盖单位公章，扫描成一个 PDF 格式发送至邮箱 1014581924@qq.com，同时电话告知（联系电话：18955735111）。报名成功后代理机构审核无误后将报名成功回执电子版发送至投标人报名邮箱。 本次招标采用网络递交投标文件，投标供应商的投标文件须按招标文件要求进行编制并签字盖章（采用电子签章或打印盖章后彩色扫描均可），将签字盖章后的投标文件生成一个彩色 PDF 格式文件，并放在一个文件夹中以加密压缩文件夹方式（电子投标文件应清晰，文件夹名称应标注包号、项目编号、公司名称（前 6 个字）、联系电话）于 2025 年 07 月 23 日 08：00-09：00 之间发送至 1014581924@qq.com 邮箱，提前或超时发送的此次投标无效，以收信邮箱邮件到达时间为准。 1、本项目不要求投标人到达开标现场。 2、本次招标签到以在线验证方式进行。有意向的投标人（该投标人必须完成报名并提交电子投标文件）于 2025 年 07 月 23 日 08 时 00 分开始请加入“QQ 群 967952876，入群时备注“包号+公司名称（前 6 个字）”。采购人于 2025 年 07 月 23 日 08 时 30 分在 QQ 群里发送“签到通知”，通过验证进群的投标人三十分钟内完成签到工作，逾时不予签到（未能及时签到导致的任何后果由投标人自行负责），以发送签到时间先后作为投标人签到顺序号。 3、2025 年 07 月 23 日 09 时 00 分开启视频直播并开标。投标人将加密的压缩文件夹“密码”发送到“QQ 群 967952876”，30 分钟内完成“密码”发送，并由采购人完成投标文件的解密。（未能及时发送“密码”或密码发送错误的按废标处理）。 4、本项目开评标过程中的询标、澄清等程序均采用邮箱发送方式进行，开标会议结束后，请各投标人及时查看邮箱（投标文件递交时邮箱），采购人不在另行通知，询标、澄清响应时间不超过询标、澄清发起后 15 分钟，若超过 15 分钟，视为放弃解释权，评标小组按不利于投标人解释处理。 5、投标人自身原因导致投标文件发送失败的，风险由投标人自行承担。 6、请投标人应保证邮件可正常下载查看投标文件。项目评审

		中，投标文件如出现下列情况的，应终止对投标文件做进一步的评审，并作废标处理： ①文件损坏或无法打开或不完整的； ②携带病毒并造成后果的； ③恶意提交投标文件，企图造成网络堵塞或瘫痪的； ④评标委员会认定的其他无效标情形。 注：本项目投标人须分包编制投标文件，分包上传投标文件，分包进行签到，分包进行解密。开标顺序：一包→四包。
22	其它	本项目采购代理服务费：一包 21880.00 元；二包 10500.00 元；三包 32050.00 元，四包 24790.00 元，由中标供应商支付； 中标供应商是否交纳采购代理服务费：☒是 ☐否 （1）供应商总报价中应考虑采购代理服务费； （2）中标候选供应商被确定为中标供应商后，须在领取中标通知书之日起3个工作日内向安徽三月雨建设工程造价咨询有限公司支付采购代理服务费。 （3）采购代理服务费以现金或汇款形式支付。

第三章 货物服务需求一览表

一、货物服务清单及技术要求/服务需求

一包：食堂劳务采购

一、项目内容

萧县凤翔学校，共 1 个校区，校区食堂面积约 3000 平方米，目前在校用餐学生约 2000 人其中初中约 1100 人三餐供应，小学约 800 人午餐供应。采购在校学生食堂三餐劳务（具体以采购人需求为准），最高限价 186 万元/年。

二、服务范围

包含但不限于：食堂三餐餐劳务、食堂就餐服务（具体时间以采购人通知为准）等。

采购人提供厨房、餐厅、大型厨房设备及食品原材料（部分小型厨房设备由供应商自行配备，包含但不限于冷冻柜、消毒柜、餐具、留样柜、餐车、保温桶、保温箱等）。

三、服务期限：

本项目服务期限为一年（约 10 个月，具体以学校食堂实际运营时长为准），服务期满后，经采购人考核合格，在保持总费用不变、年度预算能保障的前提下，经甲乙双方同意，可续签下一年合同，续签不超过一次，合同一年一签，续签合同价按本项目中标价进行结算。如因投标人自身原因无法续签，须于合同期满前两个月告知采购人。

四、采购需求

（一）食堂保障要求：

1) 工作范围：

包括但不限于以下内容：

- ①每周提前开出下周菜单及食品原材料清单；
- ②菜单要详尽，附每个菜品的荤素搭配比例；
- ②组织每日的原材料采购、参与每天的原材料的验收；
- ③学生食堂的正常运营、原材料的加工、烹饪；
- ④学生食堂餐具的清洗消毒；
- ⑤食堂内外的环境卫生及餐余垃圾和泔水处置；

⑥对全校学生就餐进行巡视、检查等；

2) 设备维修：采购人将食堂厨具等设施设备提供给供应商使用，零星维修由供应商自行处理，单个设备维修金额超过壹仟元及以上的报采购人维修。（不含投标供应商自行配备的设备）

3) 食品卫生：严格执行《中华人民共和国食品安全法》，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。严格执行消毒制度，严防食物中毒和食源性病原性感染。严格执行食品留样制度，自觉接受监督检查。严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，加强设备维修，杜绝安全事故。

4) 花色品种：包含但不限于以下种类，具体以采购人需求为准（所有菜品须符合萧县当地口味）。

早餐：菜式为鸡蛋，稀饭，一炒，馒头等

午餐：菜式品种不少于 3 样（一烧两炒一汤），主食：米饭、馒头等。

晚餐：菜式品种不少于 3 样（一烧两炒一汤），主食：米饭、馒头等。

每逢我国民族节日，如儿童节、元宵节、端午节、中秋节、春节或重要节气等民族节日，在饮食配比上，要体现出节日特色。

针对就餐人员中可能有少数民族人员，餐饮应有具体措施。

全年按季节提供不同种类的营养汤（供餐日保证一咸汤、每周可另增加两次甜汤）。

5) 饭菜质量：食堂烹饪加工的食品，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。注重食品的营养搭配，努力提高烹调质量。

6) 就餐时间保障：按照采购人要求保障到位。

二、拟投入项目人员配备：

食堂服务人员配备在满足下列要求的基础上，不少于 40 人，明细如下：

序号	岗位	单位	数量	要求（包含但不限于以下要求，具体以采购人需求为准）	备注
1	项目经理	人	1	全面负责采购人食堂就餐保障和运营管理工作，积极配合采购人食堂做好多样化供餐的保障工作；保证与采购人食堂日常沟通交流顺畅，确保完成采购人食堂交办的临时性就餐服务保障工作；应采购人要求，对食堂日常管理、供应等方面提出合理化建议；管理好服务团队，承上启下，良好地落实业主对食堂保障工作的意见建	

				议；落实食堂及所属区域的环境卫生工作，教育好员工 遵纪守法、爱岗敬业、爱护公物、厉行节约，维护好供应团队的稳定，坚决杜绝食品安全事故的发生。	
2	仓库库管	人	1	配合采购人、项目经理做好所需项目材料的整体工作；协助厨师长做好 项目菜肴成本核定工作；落实采购人、项目经理交办的临时性工作。做好食品 等原材料的数量核验、索票索证工作，协助厨师长做好品质检验工作，填写各 种验收单据及台账等；做好食堂所用米面油、调味品等食材及低值易耗品仓库 的日常管理，建立落实食材、低值易耗品台账，进行食堂的运营成本核算；填 报食堂每日餐品残余等各项报表；落实所属区域卫生。	
3	厨师长	人	1	保持与项目经理的沟通，及时根据采购人的意见建议菜品的品类搭配， 每天控制好菜品的品质、口味、花样。不断更新口味，监督厨师日常工作，时 刻做好整个餐厅的食品安全监管工作。认真执行采购人、项目经理下达的各项 工作。统筹库存原材料的使用，做好临时加人、加餐和处置突发事件的应急预 案。负责食材验收的品质检验工作。全面负责餐厅后堂出品工作，随时随地保障采购人食堂就餐需求。	
4	厨师	人	3	根据每天实际需求量，及时加工好菜品。保持各自区域卫生清洁、根据既定的贯彻清计划打扫卫生。本职工作结束后，在厨师长的统筹安排下，配合其 他岗位工作，确保开餐顺利。	
5	厨房帮工	人	3	做好每日三餐所需食材的分拣、切配工作；负责对采购的水产、禽类、肉类等食材进行宰杀、剁块、分割等初加工工作，落实所属区域卫生；在厨师长安排下，协助其他岗位工作，确保开餐顺利。	
6	前厅主管	人	2	协助项目经理不断完善工作标准和服务程序，并督导实施；负责向项目经理和厨师长反馈学生对食品、服务方面的信息；处理餐厅里发生的问题及学生投诉；定期检查、清点、保管餐厅的物品；等。	
7	勤杂组长	人	2	对食堂人员进行有效地监督和管理，确保食堂的全面工作顺利进行。负责对食堂采购物品的品质和数量进行核对，确保采购的物品符合质量要求，对不合格品提出处理意见。按时提交采购计划，保证所有用料按时供应到位，做到事前有计划，事后有监督，同时注意节约成本，减少浪费。负责炊具用品的申购、验收、维护和管理，确保	

				用品的正常使用。督导食堂饮食卫生和食堂大厅的清洁卫生，防止食物中毒等食品安全问题。同时，督导食堂做好安全防范措施，如定期清洗消毒餐厅，确保没有老鼠、苍蝇、蟑螂等害虫。负责收集学生对食堂的意见，不断改善和调剂伙食，提高员工满意度。完成主管临时交给的任务，及时向项目经理反映有关情况。	
8	面点师	人	2	面点师应符合本岗位工作条件，熟练掌握面点制备相关知识，身体健康。职责：根据每天实际需求，完成既定面点的加工制作。本职工作结束后，在厨师长的统筹安排下，配合其他岗位工作，确保开餐顺利。	
9	面点帮工	人	2	做好每日三餐所需食材的分拣、切配、发酵工作；负责对采购的食材初加工工作，落实所属区域卫生；在面点师安排下，协助其他岗位工作，确保开餐顺利。	
10	勤杂工 (全天)	人	2	在厨师长统筹安排下，根据每天就餐人数变动，采摘、清洗蔬菜并送至规定区域；淘米、加工并协助面点师控制蒸饭时间；做好每日三餐所需食材的分拣、切配工作；负责对采购的水产、禽类、肉类等食材进行宰杀、剁块、分割等初加工工作，在厨师长安排下，协助其他岗位工作，确保开餐顺利。	
11	勤杂工 (半天)	人	20	维护、保养好学校食堂交付的设施设备的卫生及日常管理；做好餐前准备工作、餐中服务工作；负责就餐使用碗筷等餐具的清洗、消毒工作。保证餐厅厅面卫生，按照既定的贯彻清计划，每日进行卫生清扫工作。	
12	锅炉工	人	1	根据工作要求，负责锅炉的启动、调整和停运操作，确保整个过程符合安全规范。持续监视锅炉及其辅助设备的运行参数，如水位、压力、温度等，及时发现并处理异常。 对锅炉系统出现的故障进行快速诊断，采取有效措施进行修复，防止故障扩大影响生产。详细记录锅炉运行日志，定期进行设备保养和清洁，延长锅炉使用寿命。 执行环保政策和安全操作规程，确保锅炉排放达标，工作环境安全无害。落实设备设施的绝缘、防火、防盗等安全工作，杜绝各类责任事故发生。负责锅炉设备和仪器仪表的日常清洁、维护和定期保养，确保设备正常工作。管理锅炉房的环境卫生，保持工作场所整洁，物品存放有序。 合理使用资源，控制启停炉时间，确保设备安全经济运行，并配合做好节能工作及具体措施落实。定期进行水质化验、排污等维护工作，保证	

				运行安全。	
	合计		40		

注：

①以上人员须具备有效的健康证且无行贿犯罪记录。厨师、面点师、锅炉工须持有资格证。在学生增加时，需按学生增长比例，增加人员，确保满足工作需要。

②上述人员配备最低不得少于 40 人。中标后，采购人在合同签订时和日常工作中进行核实，如在核实中发现人员不符合招标要求的，采购人有权要求限期改正，不能如期改正的，采购人有权要求终止合同。

③以上拟投入人员采购人可根据项目需求予以调整，中标供应商不得擅自更换所配备人员。确需更换时，须报经采购人书面同意，更换后人员不得低于中标供应商合同签订时所报人员资格。采购人如认为有必要，可要求对上述人员中的部分人员做出更好的调整。若中标供应商擅自更换所配备人员，采购人有权终止合同。由此造成的损失，中标供应商自行承担并赔偿可能给采购人造成的损失。

④以上拟投入人员，中标供应商在合同签订时须报采购人审核同意后方可投入使用。

三、考核监督

供应商需自觉服从监督，定期听取就餐人员的意见建议，不断改进餐饮质量，提高服务水平。

采购人不定期对食堂进行检查，发现问题后，供应商立即整改，在规定期限内拒不整改的，采购人有权终止合同。发现一次及时整改到位的不罚款，发现二次且整改不到位罚款 5000 元，发现三次采购人有权解除合同。

四、食品卫生管理

①参与食品采购及原材料的验收，要保证新鲜卫生，要索证索票、存档备查；未经有关部门检验的肉类，病死、毒死或死因不明的畜禽、水产品及有异味、腐烂、发霉、生虫、过期变质等不符合《中华人民共和国食品安全法》要求的原材料不得使用；存放食品、原料要做到离地、离墙，食品与非食品不得同室存放。

②食品要做到生熟分开，以确保食品味美纯正。

③操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

④处理过的原材料应及时加工烹调，烹调时要煮熟，以保证食用安全，以防止中毒。

⑤加工好的熟食品要妥善保管，如存放时间超过 1H，要重新回炉加热处理后才能食用。

⑥生、熟食品要分冰箱存放，以防熟制食品受到污染。

五、厨房卫生管理

①厨房清洁设立岗位责任制，所有日常用厨具每天在工作后都必须进行严格消毒，清洗时要做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，在消毒后要加盖保管，防止再污染，未经消毒的厨具不得使用。

②厨房所有厨具在用完后要摆放有序，砧板要竖放，以确保底、面、边三面光，且切生熟食品的砧板要分开使用。

③洗菜池、洗肉池、洗厨具池要分开，不得混合使用。

④炉灶、配料台、工作台在完工后要予以擦拭，确保干净整洁。

⑤下水道要每日进行清洁，彻底清除菜渣等杂物，以保证排水畅通及清除异味。

⑥清除卫生死角，定期灭老鼠、蟑螂、苍蝇等。

⑦仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

六、餐厅卫生管理

①用餐后须擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍，地面无垃圾杂物，保证不积水、干净、清爽。

②门窗、墙壁、风扇、灯管要定期清洗，要定期清洁与维护通风、排污设备，以确保运转正常。

③每周大清洁一次，用清洁剂清洗桌椅、地面，做到厨房无苍蝇、蟑螂、蚂蚁。

七、用具清洁管理

餐厅都是按规定操作程序进行清洁消毒的，严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度，凡没有进行清洗、消毒的一律不准食用。厨师配备专用毛巾、抹布，保证一班一洗一消毒，专物专用，下班时将毛巾、抹布清洗净，然后煮沸消毒，在太阳下干晒，保洁存放，下次再用。菜刀、菜板、案台保证天天清洗消毒。

食品容器用完后立即清洗，及时清除食品残留物，而盛放直接入口食品的容器必须消毒后再用。

八、食品留样管理（按相关文件要求及时调整）

- ①每餐前或后取每样食品不少于 150g 样品留样；
- ②留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，必须在冷藏条件下保证 24 小时以上；
- ③食品样品留存须存放在独立的冷藏柜内；
- ④食品样品留存不得与其他生、熟食品混放，以防交叉污染；
- ⑤食品样品留存 48 小时后应及时销毁，留存食品不得混入用餐食品中；
- ⑥食品留样留存有专人负责、记录管理。

九、厨房设备及用具管理

- ①厨房所有设备、设施、用具实行文明操作，按规范标准操作与管理。
- ②对厨房所有设备、制定的保养维护措施，人人遵守。
- ③厨房内共用器具，使用后放回规定的位置，不得擅自改变，同时加强保养和正常使用。
- ④厨房一切用具、餐具（包括零部件）不准私自带出。
- ⑤厨房一切用具、餐具应轻拿轻放，避免人为损坏。
- ⑥厨房内用具，使用人有责任对其进行保养、维护、因不遵守操作规程和厨房纪律造成设备工具损坏，丢失的，照价赔偿。
- ⑦设备定期检查、维修。凡设备损坏后，须经维修人员检查，能修则修，不能修需更换者，应向学校相关领导报告审查批准。

十、其他管理制度

- ①餐厅属于承包者管理范围。食堂工作人员主要由承包者自行安排，人员经费自理。工作人员要遵守餐饮法规以及校纪、校规，要有良好的服务态度并监督实施，不能与学生发生争吵或冲突，如发现违规者，学校有权视情节提出处理意见。
- ②卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等费用均由承包者自理，因供应商的管理不善造成学生食物中毒，由承包方负全部责任，并解除合同。
- ③整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到市、区卫生、教育部门制定的相

关标准。规范经营，采购人有权监督，并定时检查。

④餐厅内水、电、气费用由采购人负责。

⑤食堂的平面布置由承包者自行安排（具体安排需经采购人同意后，方可执行），但必须达到卫生检疫的要求。

⑥收集整理相关卫生材料，随时迎接市、区卫生、教育部门、市场局等部门的检查。

十一、考核标准

①根据学校对后勤管理服务的要求与供应商的服务承诺进行考核，由学校组织考核小组以及学生满意度调查成绩相结合。

供应商在经营的过程中发生违规经营或不履行义务时，采购人有权干预，对造成损失的，供应商应承担赔偿责任。

②在日常监督检查中，经食品卫生监督部门认定为食源性疾病的或被卫生监督部门处罚的，除按《中华人民共和国食品安全法》规定进行处罚外，采购人有权解除或终止合同，并由供应商完全承担相应责任。

十二、费用结算：

①付款方式为：按月支付，次月收到前月发票后 10 个工作日内一次性支付前月费用。

②评分 95 分（不含 95）以上，按合同额 100%结清上月费用；评分 90～95 分（不含 90），支付合同金额的 95%；评分 80～90 分（不含 80），支付合同金额的 90%；评分 80 分以下，甲方有权利解除合同。

十三、考核细则

食堂考核细则				被考核食堂	
				被考核食堂负责人	
检查人		部门		检查日期	
序号	考核项目	考核内容及标准		处罚标准	备注
111	个人卫生	(1) 无有效健康证上岗的		5 分	每发现一次不合格扣 1 分，扣完为止。
		(2) 上班未穿戴工作衣帽、口罩，需要用手接触食物及餐具时未戴上一次性手套及一次性头套		2 分	
		(3) 在食品加工场所及备餐间吸烟		2 分	
2	环境卫生	(1) 地面不清洁		2 分	

		(2) 门/窗/玻璃/餐桌凳/工作台不清洁	2 分	
		(3) 垃圾不能做到日清	2 分	
3	食品卫生	(1) 原料、调料、饮料等腐烂、变质	12 分	
		(2) 生熟不分、荤素不分	5 分	
		(3) 使用“三无”产品	12 分	
4	供应时间	不准时	5 分	
5	分量及荤素配比	详见菜单及配比表	5 分	
6	消毒	餐具未能做到一洗二清三消毒	7 分	
7	主副食仓库卫生	堆放不整、分类不清存放杂物	4 分	
8	食堂就餐学生看护	(1) 未及时到岗看护	2 分	
		(2) 学生喧哗、走动，甚至嬉戏打闹；食堂就餐出现进行危险行为（如攀爬窗台、使用尖锐物品）。	6 分	
9	服务态度	(1) 言行举止不和谐，污言秽语	2 分	
		(2) 不服从甲方统筹管理	8 分	
10	冷库卫生	冷冻物品乱放、生熟不分、荤素不分	5 分	
11	食品加工	(1) 荤菜、素菜在同一区域加工	2 分	
		(2) 荤素清洗水池部分	2 分	
		(3) 食品加工机械清洗不及时	2 分	
12	工资发放	低于招标文件要求标准或未按时发放	3 分	
13	社保缴纳	低于招标文件要求标准或未按时缴纳	3 分	
得分及评分人签字				

考核原则：

1、月度考核：对学校食堂餐饮服务实行量化考核（百分制），每月汇总考核结果。

2、考核评价：结果分为优秀、良好、合格、不合格四级，对应的考核分数分别为：95 分以上（不含 95）、90～95 分（不含 90）、80～90 分（不含 80）、80 分以下。考核不合格采购人将有权解除合同。

十四、报价要求

1、根据采购内容和要求，报出一年的总报价。本次总报价为一年的食堂劳务费用计算，根据采购文件的要求写明本项目的总报价金额（为完成采购文件要求的食堂劳务内容所发生的一切总费用）、分项报价金额及测算依据。

2、本次投标报价为完成本次采购项目的全部费用价格，其组成包括但不限于人员工资、午间就餐学生看护服务费、管理费、施工费、服装费、办公费、交通费、通讯费、培训费、税金、利润、劳动保险费、合同期内的风险费用等为完成本次采购项目所发生的一切费用。

3、供应商报价时应保证本次投标报价中及服务期内派驻本项目服务团队的每位员工的人员工资不得低于萧县现行最低标准（1870 元/人/月），社保缴费基数 4227 元，其中养老保险金企业 16%、医疗保险金企业（含生育保险）6.5%、失业保险金企业 0.5%；工伤保险企业 0.4%。

4、供应商的报价（总价）中应包含税金，供应商为一般纳税人税率按 6.72% 计算，供应商为小规模纳税人的税率按 3.36% 计算，税金计算依据至少应包含人工工资和社会保险费用。

5、投标报价核算时所有配备的人员都应计算保险部分，不得以使用 40、50 人员为由不予核算。低于上述最低报价要求或超过本项目预算的均为无效投标。

6、采购人如需另外增加服务项目可以本投标报价总价和方案中的人员配置作为参考依据，双方另行协商补充协议。服务期限到期如续签可依据萧县人工最低工资标准上涨的指数做合理的调整。

7、项目周期为一年（约 10 个月，以学校食堂实际运营时长为准）。

8、其他对应本项目需求的服务报价，如设备使用及日常维护、设备及车辆折旧及损耗、各种物耗等，供应商自行测算，供应商的分项报价中除工人工资、社保、加班费用以外的分项报价不做具体评审。

注：有关投标报价的计算过程及计算结果以元为单位，保留两位小数，第三位四舍五入。

二包：米、面、油等食材配送服务采购

一、总体保障要求：

1、本次采购是为了满足学校食堂全年米、面、油等食材配送服务采购，供应商应按采购人要求分批组织食材原材料配送服务。

2、配送时间：按实际使用情况，由采购人提前一日通知配送，供应商按采购人具体需求时间按采购人提供的清单将食材负责运送至指定食堂指定楼层指定地点，运费及搬运等费用由供应商承担。配送时须提供食材价格的截图。

3、配送数量：由于食堂运营过程中存在不确定性情况，采购人不承诺对供应商的配送量，采购人有权根据实际经营情况追加或减少配送量。

注：

1) 具体配送数量以实际发生数量为准；

2) 若出现供应商配送食材质量、数量达不到采购人要求，由此造成的损失由供应商自行承担，并严格按照考评标准做相应处理。

二、货物需求一览表

序号	配送种类
1	粳米
2	高筋粉
3	各类杂粮
4	非转基因一级大豆油（5L 或 20L 桶装）

注：具体配送种类以采购人实际需求为准。

三、技术标准要求

序号	品名	标 准
1	粳米	要求米粒饱满，米粒没有生霉，无其他杂质、碎米等，色泽、气味、口味正常。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
2	高筋粉	颜色正常，气味、口味正常。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
3	各类杂粮	小米、糯米、红豆、绿豆、玉米面、燕麦等（具体种类以采购人需求为准） 要求颗粒饱满，颗粒没有生霉，无其他杂质等，色泽、气味、口味正常。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
4	非转基因一级大豆油（5L 或 20L 桶装）	无酸败、焦糊及其他异味，色泽透明均匀，不含异物；透明度澄清、透明；气味、滋味无异味、口感好。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求

注：

1、以上技术参数要求为采购人最低需求。以上标准如与国标及相关标准不一致的，以国标及相关标准为准。

2、以上食材仅为常用食材罗列说明，未标注在以上技术标准内食材须按照相应的国家标准进行执行。

四、人员配备：

1、项目负责人（1名）

身体健康、精力充沛，具有强烈的责任心，负责处理项目的所有事项。

2、项目组成员（自行投入）

负责食堂食材的配送、运输、搬运等。

注：

①以上人员须具备有效的健康证且无行贿犯罪记录。在学生增加时，需按学生增长比例，增加人员，确保满足工作需要。

②中标后，采购人在合同签订时和日常工作中进行核实，如在核实中发现人员不符合招标要求的，采购人有权要求限期改正，不能如期改正的，采购人有权要求终止合同。

③以上拟投入人员采购人可根据项目需求予以调整，中标供应商不得擅自更换所配备人员。确需更换时，须报经采购人书面同意，更换后人员不得低于中标供应商合同签订时所报人员资格。采购人如认为有必要，可要求对上述人员中的部分人员做出更好的调整。若中标供应商擅自更换所配备人员，采购人有权终止合同。由此造成的损失，中标供应商自行承担并赔偿可能给采购人造成的损失。

④以上拟投入人员，中标供应商在合同签订时须报采购人审核同意后方可投入使用。

五、食材质量要求

1、供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》相关规定，确保食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家强制性规范要求，所供配送食材质量为同类产品中一类及以上产品，必须确保每日或每批次配送的食材经过相关检验检疫。如出现因食用其配送的食材导致食品安全事故发生，供应商承担一切经济、法律责任。

2、一经发现供应配送以下食品，采购人除全部退货外，有权立即停止供应

商配送，同时终止合同，没收全部履约保证金，供应商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。含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的。

（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）掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经卫生行政部门批准使用的添加剂，农药（残留）的。

（6）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。

（7）提供无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。

（8）超过保质期限的食材。

（10）其他可能存在导致出现食品安全隐患的食材。

（11）存在其他严重违反合同约定或国家有关食品安全卫生标准行为的。

3、采购人不定期对供应商所配送食材随机抽查，并送相关检测机构检测。

六、履约要求

1、供应商按采购人需求的时间配送食材，采购人及时按照相关标准组织验收。

2、本项目所有食材的验收应按采购文件约定的质量标准进行质量验收。采购人对食材验收合格后，双方共同签署验收合格证书。

3、验收中发现食材达不到质量标准或合同的规定，供应商必须及时免费更换符合要求的食材，并且承担由此给采购人造成的损失。

4、供应商不得将配送服务私自转让或委托他人经营，不在配送过程中从事与经营无关的任何活动，一经发现，采购人有权终止合同，由此造成的损失，由供应商负责。

5、供应商须公布投诉电话，有反映意见的渠道，有改进方案与反馈流程。

6、由于供应商配送的食材给采购人的学生造成食物中毒或者其他相关后果的，必须承担经济赔偿责任和法律责任。

7、供应商工作人员在食材配送过程中发生的安全事故、人员伤亡事故的，均由供应商自行承担。

8、如遇突发事件，供应商配送渠道受到影响，应有完备的配送预案和畅通的配送渠道，保障采购人食材需求，制定高效、合理、有效的突发事件预案。

七、售后服务要求

1、当配送食材出现问题时，供应商接到采购人电话后，应及时到达现场处理。

2、供应商必须保证所配送食材完全符合本合同规定的规格、性能，食材质量及要求符合相关标准。

3、所有食材须为全新的、未使用过的原装正品，供应商所提供的食材在结算时，应提供发票等。

八、验收

1、满足验收条件后，供应商应及时提出验收申请，采购人及时按照相关标准组织验收。

2、本项目所有食材的验收应按招标文件约定的质量标准进行质量验收。供应商应为采购人提供详细的验收手册，且供应商提供的食材为目前最新产品。采购人对食材验收合格后，双方共同签署验收合格证书。

3、验收中发现食材达不到质量标准或合同的规定，供应商必须及时免费更换全新的食材，并且承担由此给采购人造成的损失。

九、费用结算：

1、付款方式为：按月支付，次月收到前月发票后 10 个工作日内一次性支付前月费用。具体费用按考核标准支付。

2、评分 95 分（不含 95）以上，按合同额 100%结清上月费用；评分 90-95（不含 90）分，支付合同金额的 95%；评分 80~90 分（不含 80），支付合同金额的 90%；评分 80 分以下，甲方有权利解除合同。

十、考核办法

食堂主要食品原材料配送服务采购项目考核细则

食堂食品原材料考核细则				配送单位	
				配送单位负责人	
检查人		部门		检查日期	
序号	考核项目	考核内容及标准		处罚标准	备注
1	流程管理	(1) 准时配送：配送准时，学校每批次所需食材一并配送 8 分（非不可抗拒情况下延误一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。		8 分	
		(2) 足斤足两：配送无短斤缺两现象 9 分（分量短缺达到该类食材配送总量 5%以上，一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。		9 分	
		(3) 服务态度：工作人员工作认真，服务热情周到，配送搬装文明 4 分（配送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，扣完为止）。		4 分	
		(4) 工作细致：配送物品清单与实际配送无差错 6 分（误差一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。		6 分	
		(5) 单据清晰：配送单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰 2 分，否则不得分。		2 分	
2	质量管理	食材每批次评分汇总：每批次对供应商配送的食材质量进行验收 50 分（验收时按各类食材验收标准每批次打分，由每批次得分汇总得出月度分，食材验收标准见附件）。		50 分	
3	科学管理	(1) 结算精准：对学校：配送单上单价、月底结算价格与网上发布价一致（与网上公布价有误差，每次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。对上家供应商：每月结清，不拖欠（结算不及时或延时付款，该项目不得分）。		3 分	

		(2) 安全清洁：操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品，有单独的学校专用仓库 3 分（抽查到不符合要求的每次扣 1 分，以此类推，扣完为止）。	3 分	
		(3) 联系制度：如没有校方所需商品名录，事先与校方联系并谈妥商品的品种、品级、规格、价格等事项，然后发货 3 分。（配送单位单方定价后再送货不得分）。	3 分	
		(4) 及时整改：对学校的意见、建议虚心接受，服务过程中出现的新情况、新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效 3 分（整改效果不明显扣 1 分，未见整改效果不得分）。	3 分	
		(5) 协调沟通：每个月的月底，主动向采购人书面报告工作情况（主要内容为：学校、上家供应商运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议）得 3 分；不按时交不得分。	3 分	
4	工资发放	按招标文件要求标准按时发放得 3 分，否则不得分。	3 分	
5	社保缴纳	按招标文件要求标准按时缴纳得 3 分，否则不得分。	3 分	
得分及评分人 签字				

1、月度考核：对食堂主要食品原材料配送服务实行量化考核（百分制），每月汇总考核结果。

2、考核评价：结果分为优秀、良好、合格、不合格四级，对应的考核分数分别为：95 分以上（不含 95）、90~95 分（不含 90）、80~90 分（不含 80）、80 分以下。考核不合格采购人将有权解除合同。

米、面、油等食材配送服务采购每批次评分汇总表

食材每日考核细则（满分 50 分）				配送单位	
				配送单位负责人	
检查人		部门		检查日期	

序号	品名	标 准	处罚标准
1	粳米	要求米粒饱满，米粒没有生霉，无其他杂质、碎米等，色泽、气味、口味正常。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	每发现一次不符合要求扣2分
2	高筋粉	颜色正常，气味、口味正常。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	每发现一次不符合要求扣2分
3	杂粮类	小米、糯米、红豆、绿豆、玉米面、燕麦等要求颗粒饱满，颗粒没有生霉，无其他杂质等，色泽、气味、口味正常。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	每发现一次不符合要求扣2分
4	一级大豆油（5L或 20L桶装）	无酸败、焦糊及其他异味，色泽透明均匀，不含异物；透明度澄清、透明；气味、滋味无异味、口感好。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求	每发现一次不符合要求扣2分

十一、报价要求

1、本次采购项目采用折扣率（费率）报价。按照宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公开的最近一期农副产品平均价格的折扣率（费率）进行结算。最高折扣率（费率）为100%。供应商应考虑经济增长物价上涨及自身成本报价，确定报价幅度。折扣率（费率）定义：以供应商对物价水平的预期，综合考虑本次采购所有食品原材料的物价变动而作出的报价，而供应商所报的折扣率（费率）将作为采购人在采购期间购买食品原材料的款项计算依据。

2、实际供货单价=市场单价×中标折扣率，其中：市场单价不得高于宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会最近一期公开的农副产品平均价格的折扣率（费率）（例如：采购高筋粉500斤，宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公开公布的最近一期农副产品平均价格为3.7元/斤，若中标折扣率（费率）为：90%，需要付给供应商的款项不得高于：500斤*3.7元/斤

*90%=1665 元），若某种食品原材料不在宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公布的最近一期品种内，按照未发布的食材采购人组织询价的单价为基准价（超市折扣价除外，以日常供货价为准）。

3、供应商所报的所有折扣率（费率）的价格，均为包含了食材、包装、人工、运输、搬卸、保险、税费及其他所有相关服务费用，供应商不能因为开发票等手续再向采购人申请款项。

4、最终供货食品及数量以采购人提前通知的数量为准。采购人有权对供货清单作适当修改调整或对食品数量作适量增加或减少。

5、折扣费率（费率）报价不得超过 100%。报价保留两位小数，第三位四舍五入。

三包：肉类等食材配送服务采购

一、总体保障要求：

1、本次采购是为了满足学校食堂全年**肉类等食材配送服务采购**，供应商应按采购人要求分批组织食材原材料配送服务。

2、配送时间：按实际使用情况，由采购人提前一日通知配送，供应商按采购人具体需求时间按采购人提供的清单将食材负责运送至指定食堂指定楼层指定地点，运费及搬运等费用由供应商承担。配送时须提供食材价格的截图。

3、配送数量：由于食堂运营过程中存在不确定性情况，采购人不承诺对供应商的配送量，采购人有权根据实际经营情况追加或减少配送量。

注：

1) 具体配送数量以实际发生数量为准；

2) 若出现供应商配送食材质量、数量达不到采购人要求，由此造成的损失由供应商自行承担，并严格按照考评标准做相应处理。

二、货物需求一览表

序号	配送种类
1	猪去骨腿肉、猪肋骨肉（国产冷鲜、无颈前排）
2	虾仁（国产冷冻）
3	牛肉（前后腿肉，国产冷鲜）
4	羊肉（国产冷鲜）
5	鸡琵琶腿
6	鸭腿

注：具体配送种类以采购人实际需求为准。

三、技术标准要求

序号	品名	标 准
1	猪去骨腿肉、猪肋骨肉（国产冷鲜、无颈前排）	色泽：肌肉呈均匀红色、有光泽，脂肪洁白，具有猪肉固有的色泽。 气味：具有猪肉固有气味、无异味。 状态：肉质紧密、弹性好，指压后凹陷立即恢复，表面微

		干或微湿润，不粘手，具有猪肉固有的状态。 异物：不得带伤斑，血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。 煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行。
2	虾仁(国产冷冻)	冰被均匀覆盖虾仁，冻块洁净、坚实，表面平整无破碎，大小基本均匀；虾仁色泽正常、有光泽、无其他变色现象；具有虾的固有腥味，无异味；无杂质。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
3	牛肉(前后腿肉，国产冷鲜)	色泽，肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色，不得带伤斑，血淤，血污，碎骨，病变组织，淋巴结，脓包，浮毛或其他杂质；粘度，外表微干或有风干膜，不粘手，指压后的凹陷可恢复；气味，具有鲜牛肉正常的气味。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须附检测报告，须提供农业农村部门颁发的牛肉生产厂家的牛肉屠宰证并加盖生产厂家公章，具有包装标识符合国家质量监督检验检疫总局《食品标识管理规定》，随货同行。
4	羊肉(国产冷鲜)	色泽，肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色，不得带伤斑，血淤，血污，碎骨，病变组织，淋巴结，脓包，浮毛或其他杂质；粘度，外表微干或有风干膜，不粘手，指压后的凹陷可恢复；气味，具有鲜羊肉正常的气味。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明及检验（检测）报告（内含独立包装的，要有完整的标签标识且内外信息一致），随货同行。
5	鸡琵琶腿	色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽。气

		味：具 有鸡肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸡肉汤 固有的香味。状态：具有鸡肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行。
6、	鸭腿	色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸭肉固有的色泽。气味：具有鸭肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸭肉汤 固有的香味。状态：具有鸭肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行。

注：

1、以上技术参数要求为采购人最低需求。以上标准如与国标及相关标准不一致的，以国标及相关标准为准。

2、以上食材仅为常用食材罗列说明，未标注在以上技术标准内食材须按照相应的国家标准进行执行。

四、人员配备：

1、项目负责人（1 名）

身体健康、精力充沛，具有强烈的责任心，负责处理项目的所有事项。

2、项目组成员（自行投入）

负责食堂食材的配送、运输、搬运等。

注：

①以上人员须具备有效的健康证且无行贿犯罪记录。在学生增加时，需按学生增长比例，增加人员，确保满足工作需要。

②中标后，采购人在合同签订时和日常工作中进行核实，如在核实中发现人员不符合招标要求的，采购人有权要求限期改正，不能如期改正的，采购人有权要求终止合同。

③以上拟投入人员采购人可根据项目需求予以调整，中标供应商不得擅自更换所配备人员。确需更换时，须报经采购人书面同意，更换后人员不得低于中标供应商合同签订时所报人员资格。采购人如认为有必要，可要求对上述人员中的部分人员做出更好的调整。若中标供应商擅自更换所配备人员，采购人有权终止合同。由此造成的损失，中标供应商自行承担并赔偿可能给采购人造成的损失。

④以上拟投入人员，中标供应商在合同签订时须报采购人审核同意后方可投入使用。

五、食材质量要求

1、供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》相关规定，确保食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家强制性规范要求，所供配送食材质量为同类产品中一类及以上产品，必须确保每日或每批次配送的食材经过相关检验检疫。如出现因食用其配送的食材导致食品安全事故发生，供应商承担一切经济、法律责任。

2、一经发现供应配送以下食品，采购人除全部退货外，有权立即停止供应商配送，同时终止合同，没收全部履约保证金，供应商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。含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的。

（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）掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经卫生行政部门批准使用的添加剂，农药（残留）的。

（6）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。

（7）提供无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。

（8）超过保质期限的食材。

(10) 其他可能存在导致出现食品安全隐患的食材。

(11) 存在其他严重违反合同约定或国家有关食品安全卫生标准行为的。

3、采购人不定期对供应商所配送食材随机抽查，并送相关检测机构检测。

六、履约要求

1、供应商按采购人需求的时间配送食材，采购人及时按照相关标准组织验收。

2、本项目所有食材的验收应按采购文件约定的质量标准进行质量验收。采购人对食材验收合格后，双方共同签署验收合格证书。

3、验收中发现食材达不到质量标准或合同的规定，供应商必须及时免费更换符合要求的食材，并且承担由此给采购人造成的损失。

4、供应商不得将配送服务私自转让或委托他人经营，不在配送过程中从事与经营无关的任何活动，一经发现，采购人有权终止合同，由此造成的损失，由供应商负责。

5、供应商须公布投诉电话，有反映意见的渠道，有改进方案与反馈流程。

6、由于供应商配送的食材给采购人的学生造成食物中毒或者其他相关后果的，必须承担经济赔偿责任和法律责任。

7、供应商工作人员在食材配送过程中发生的安全事故、人员伤亡事故的，均由供应商自行承担。

8、如遇突发事件，供应商配送渠道受到影响，应有完备的配送预案和畅通的配送渠道，保障采购人食材需求，制定高效、合理、有效的突发事件预案。

七、售后服务要求

1、当配送食材出现问题时，供应商接到采购人电话后，应及时到达现场处理。

2、供应商必须保证所配送食材完全符合本合同规定的规格、性能，食材质量及要求符合相关标准。

3、所有食材须为全新的、未使用过的原装正品，供应商所提供的食材在结算时，应提供发票等。

八、验收

1、满足验收条件后，供应商应及时提出验收申请，采购人及时按照相关标

准组织验收。

2、本项目所有食材的验收应按招标文件约定的质量标准进行质量验收。供应商应为采购人提供详细的验收手册，且供应商提供的食材为目前最新产品。采购人对食材验收合格后，双方共同签署验收合格证书。

3、验收中发现食材达不到质量标准或合同的规定，供应商必须及时免费更换全新的食材，并且承担由此给采购人造成的损失。

九、费用结算：

1、付款方式为：按月支付，次月收到前月发票后 10 个工作日内一次性支付前月费用。具体费用按考核标准支付。

2、评分 95 分（不含 95）以上，按合同额 100%结清上月费用；评分 90-95（不含 90）分，支付合同金额的 95%；评分 80~90 分（不含 80），支付合同金额的 90%；评分 80 分以下，甲方有权利解除合同。

十、考核办法

食堂主要食品原材料配送服务采购项目考核细则

食堂食品原材料考核细则				配送单位	
				配送单位负责人	
检查人		部门		检查日期	
序号	考核项目	考核内容及标准		处罚标准	备注
1	流程管理	(1) 准时配送：配送准时，学校每批次所需食材一并配送 8 分（非不可抗拒情况下延误一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。		8 分	
		(2) 足斤足两：配送无短斤缺两现象 9 分（分量短缺达到该类食材配送总量 5%以上，一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。		9 分	
		(3) 服务态度：工作人员工作认真，服务热情周到，配送搬装文明 4 分（配送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，扣完为止）。		4 分	

		(4) 工作细致: 配送物品清单与实际配送无差错 6 分(误差一次扣 3 分, 以此类推, 扣完为止)。	6 分	
		(5) 单据清晰: 配送单(结算凭证)项目齐全, 机器打印清晰 2 分, 否则不得分。	2 分	
2	质量管理	食材每批次评分汇总: 每批次对供应商配送的食材质量进行验收 50 分(验收时按各类食材验收标准每批次打分, 由每批次得分汇总得出月度分, 食材验收标准见附件)。	50 分	
3	科学管理	(1) 结算精准: 对学校: 配送单上单价、月底结算价格与网上发布价一致(与网上公布价有误差, 每次扣 3 分, 以此类推, 扣完为止)。对上家供应商: 每月结清, 不拖欠(结算不及时或延时付款, 该项目不得分)。	3 分	
		(2) 安全清洁: 操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生, 坚持每天清洁工作, 按规定定期消毒并做好记载, 仓库内无过期物品, 有单独的学校专用仓库 3 分(抽查到不符要求的每次扣 1 分, 以此类推, 扣完为止)。	3 分	
		(3) 联系制度: 如没有校方所需商品名录, 事先与校方联系并谈妥商品的品牌、品级、规格、价格等事项, 然后发货 3 分。(配送单位单方定价后再送货不得分)。	3 分	
		(4) 及时整改: 对学校的意见、建议虚心接受, 服务过程中出现的新情况、新问题及时主动沟通、协调有效果, 及时整改见实效 3 分(整改效果不明显扣 1 分, 未见整改效果不得分)。	3 分	
		(5) 协调沟通: 每个月的月底, 主动向采购人书面报告工作情况(主要内容为: 学校、上家供应商运作情况, 工作上不和谐之事之因之果, 以及意见或建议)得 3 分; 不按时交不得分。	3 分	
4	工资发放	按招标文件要求标准按时发放得 3 分, 否则不得分。	3 分	
5	社保缴纳	按招标文件要求标准按时缴纳得 3 分, 否则不得分。	3 分	

得分及评分人 签字	
--------------	--

1、月度考核：对食堂主要食品原材料配送服务实行量化考核（百分制），每月汇总考核结果。

2、考核评价：结果分为优秀、良好、合格、不合格四级，对应的考核分数分别为：95 分以上（不含 95）、90～95 分（不含 90）、80～90 分（不含 80）、80 分以下。考核不合格采购人将有权解除合同。

肉类等食材配送服务采购每批次评分汇总表

食材每日考核细则（满分 50 分）				配送单位	
				配送单位负责人	
检查人		部门		检查日期	
序号	品名	标 准			处罚标准
1	猪去骨腿肉、猪肋骨肉（国产冷鲜、无颈前排）	色泽：肌肉呈均匀红色、有光泽，脂肪洁白，具有猪肉固有的色泽。 气味：具有猪肉固有气味、无异味。 状态：肉质紧密、弹性好，指压后凹陷立即恢复，表面微干或微湿润，不粘手，具有猪肉固有的状态。 异物：不得带伤斑，血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。 煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行。			每发现一次不符合要求扣 2 分
2	虾仁（国产冷冻）	冰被均匀覆盖虾仁，冻块洁净、坚实，表面平整无破碎，大小基本均匀；虾仁色泽正常、有光泽、无其他变色现象；具有虾的固有腥味，无异味；无杂质。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。			每发现一次不符合要求扣 2 分

3	牛肉（前后腿肉，国产冷鲜）	色泽，肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色，不得带伤斑，血淤，血污，碎骨，病变组织，淋巴结，脓包，浮毛或其他杂质；粘度，外表微干或有风干膜，不粘手，指压后的凹陷可恢复；气味，具有鲜牛肉正常的气味。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须附检测报告，须提供农业农村部门颁发的牛肉生产厂家的牛肉屠宰证并加盖生产厂家公章，具有包装标识符合国家质量监督检验检疫总局《食品标识管理规定》，随货同行。	每发现一次不符合要求扣2分
4	羊肉（国产冷鲜）	色泽，肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色，不得带伤斑，血淤，血污，碎骨，病变组织，淋巴结，脓包，浮毛或其他杂质；粘度，外表微干或有风干膜，不粘手，指压后的凹陷可恢复；气味，具有鲜羊肉正常的气味。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明及检验（检测）报告（内含独立包装的，要有完整的标签标识且内外信息一致），随货同行。	每发现一次不符合要求扣2分
5	鸡琵琶腿	色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽。 气味：具有鸡肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸡肉汤固有的香味。 状态：具有鸡肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行。	

5	鸡琵琶腿	色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸭肉固有的色泽。 气味：具有鸭肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸭肉汤固有的香味。 状态：具有鸭肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。 供货时须提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行。	
---	------	--	--

十一、报价要求

1、本次采购项目采用折扣率（费率）报价。按照宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公开的最近一期农副产品平均价格的折扣率（费率）进行结算，最高折扣率（费率）为 100%。供应商应考虑经济增长物价上涨及自身成本报价，确定报价幅度。折扣率（费率）定义：以供应商对物价水平的预期，综合考虑本次采购所有食品原材料的物价变动而作出的报价，而供应商所报的折扣率（费率）将作为采购人在采购期间购买食品原材料的款项计算依据。

2、实际供货单价=市场单价×中标折扣率，其中：市场单价不得高于宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会最近一期公开的农副产品平均价格的折扣率（费率）（例如：采购鸡琵琶腿 500 斤，宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公开公布的最近一期农副产品平均价格为 3.7 元/斤，若中标折扣率（费率）为：90%，需要付给供应商的款项不得高于：500 斤*3.7 元/斤*90%=1665 元），若某种食品原材料不在宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公布的最近一期品种内，按照未发布的食材采购人组织询价的单价为基准价（超市折扣价除外，以日常供货价为准）。

3、供应商所报的所有折扣率（费率）的价格，均为包含了食材、包装、人工、运输、搬运、保险、税费及其他所有相关服务费用，供应商不能因为开发票等手续再向采购人申请款项。

4、最终供货食品及数量以采购人提前通知的数量为准。采购人有权对供货清单作适当修改调整或对食品数量作适量增加或减少。

5、折扣费率（费率）报价不得超过 100%。报价保留两位小数，第三位四舍五入。

四包：蔬菜、干菜、调味品、水果、奶制品、豆制品、鸡蛋等食材配送服务采购

一、总体保障要求：

1、本次采购是为了满足学校食堂全年**蔬菜、干菜、调味品、水果、奶制品、豆制品、鸡蛋等食材配送服务采购**，供应商应按采购人要求分批组织食材原材料配送服务。

2、配送时间：按实际使用情况，由采购人提前一日通知配送，供应商按采购人具体需求时间按采购人提供的清单将食材负责运送至指定食堂指定楼层指定地点，运费及搬运等费用由供应商承担。配送时须提供食材价格的截图。

3、配送数量：由于食堂运营过程中存在不确定性情况，采购人不承诺对供应商的配送量，采购人有权根据实际经营情况追加或减少配送量。

注：

1) 具体配送数量以实际发生数量为准；

2) 若出现供应商配送食材质量、数量达不到采购人要求，由此造成的损失由供应商自行承担，并严格按照考评标准做相应处理。

二、货物需求一览表

序号	配送种类
1	蔬菜
2	干菜
3	调味品
4	水果
5	奶制品
6	豆制品
7	鸡蛋

注：具体配送种类以采购人实际需求为准。

三、技术标准要求

序号	品名	标准
1	蔬菜	1. 总体要求：本次招标所需蔬菜食材配送服务以新鲜无公害蔬菜为主。供应商保证正规的配送渠道，所有品种的蔬菜都要具有该品种固有的形状、色泽良好、无腐烂变质、无病虫害、无沙土等物。感官指

		标样品合格率$\geq 95\%$。 2. 具体标准： 1) 叶菜类：大白菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等。 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态良好，无枯黄叶，无烧心焦边，无抽苔，结球野菜要结球适度，花椰菜应新鲜、洁白、不带叶麸，无畸形花。 2) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄子不能有裂蒂及果皮变硬现象。 3) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、佛手瓜等。属同一品种规格，形状色泽一致，瓜条均匀，无斑点、无断裂、无畸形。 4) 根菜类：萝卜、胡萝卜、大头菜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无畸形、裂痕、糠心，不带泥沙，不带茎叶、须根。 5) 薯芋类：马铃薯、山药、芋、姜、豆薯等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根，不干瘪，马铃薯不发芽，皮不变绿。 6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜等保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，食用部分质地新鲜幼嫩。 7) 豆类：长豇豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆、豌豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，豆类新鲜、幼嫩、均匀。豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽。 8) 水生菜类：藕、茭白、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。 9) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许少量浸盐水保鲜）新鲜，无杂质，无畸形菇。 3. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
2	干菜	1. 具体标准： 1) 叶菜类干菜（如白菜干、芥菜干、菠菜干） ①外观标准 颜色：自然均匀，无霉斑、变色或暗沉。例如白菜干应为黄白色或浅棕色，芥菜干呈深绿色或黄绿色。 形态：叶片完整，无明显破碎、虫蛀或杂质（如泥沙、枯叶）；菜梗部分无硬梗、老筋。 质地：干燥易碎，用手轻捏能折断，无潮湿感或黏

		连现象。 ②气味标准 具有该类干菜应有的清香，无酸败、发霉、焦糊或其他异味。 ③杂质与安全 杂质含量≤1%（如碎屑、异物），无农药残留超标或重金属污染（需查验检测报告）。 2) 根菜类干菜（如萝卜干、胡萝卜干） ①外观标准 颜色：萝卜干呈淡黄色或浅棕色，胡萝卜干为橘红色，色泽均匀，无发黑或霉变。 形态：条块状均匀，大小一致；无虫眼、腐烂痕迹，表面无盐霜结晶（若为咸萝卜干，盐霜需分布均匀）。 质地：干爽有韧性，不黏手；浸泡后能恢复柔软，无硬芯。 ②气味标准 咸香型（若为腌制干菜）或自然甜香，无酸臭、刺鼻气味。 ③盐分与保存 咸度适中，含盐量通常控制在 8%~12%（可通过品尝或检测确认）；包装密封完好，无吸潮结块。 3) 茎菜类干菜（如笋干、豇豆干、菜苔干） ①外观标准 颜色：笋干呈棕黄色或黄褐色，有光泽；豇豆干、菜苔干为深绿色或黄绿色，无暗沉。 形态：笋干切片/条均匀，无粗纤维或老根；豇豆干、菜苔干成条完整，无断节或碎屑。 质地：干燥坚硬，笋干需无霉点、蛀虫；浸泡后纤维细腻，无硬渣。 ②气味标准 笋干应有淡笋香，无硫磺味（部分不良商家可能用硫磺熏制增白）；豇豆干、菜苔干具蔬菜清香，无异味。 ③加工工艺 无过度硫熏（可通过颜色判断，过于鲜艳可能为硫熏），传统工艺加工（如自然晾晒）优先。 4) 花菜类干菜（如黄花菜、菜花干） ①外观标准 颜色：黄花菜以金黄色或棕黄色为佳，无霉斑；菜花干呈淡黄色，花瓣完整。 形态：黄花菜成条饱满，花蕊整齐，无断蕊或杂质；菜花干花朵不散乱，无虫蛀。 质地：干燥轻脆，黄花菜手感柔软有韧性，非潮湿黏连。 ②气味标准
--	--	---

		黄花菜具天然花香，无酸味或刺激性气味（硫熏产品可能有刺鼻味）；菜花干无异味。 ③安全指标 黄花菜需注意二氧化硫残留量（国家标准$\leq 0.2\text{g/kg}$），采购时索要检测报告。 5) 菌藻类干菜（如香菇干、木耳干、海带干） ①外观标准 香菇干：菌盖厚实，呈黄褐色或深褐色，边缘内卷，菌褶整齐呈淡黄色，无霉变、虫蛀。 木耳干：黑褐色或乌黑色，朵大完整，耳片舒展，无结块或碎屑，背面无泥沙。 海带干：深褐色或黑褐色，叶片宽大平整，无破损、白斑（白斑可能为盐渍或霉变）。 ②气味标准 香菇干具浓郁菌香，无酸败味；木耳干无酸、臭等异味；海带干有海洋气息，无腥臭味。 ③泡发性能 泡发率高：香菇干泡发后肉质肥厚，木耳干膨胀柔软有弹性，海带干水发后叶片厚实。 6) 豆荚类干菜（如干豆角、干扁豆） ①外观标准 颜色：深绿色或黄绿色，色泽均匀，无发黑或褪色（过度晾晒可能导致颜色发白）。 形态：豆荚完整，无破裂、虫眼，长短一致；无豆粒外露或纤维化硬壳。 质地：干燥脆硬，折断时声音清脆，无潮湿感。 ②气味标准 具豆类蔬菜的自然清香，无发酵味或霉味。 ③杂质控制 含杂率$\leq 0.5\%$（如草屑、泥土），无农药残留。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
3	调味品	1. 具体标准： 1) 原料与安全性 ①成分合规： 原料符合 GB2760（食品添加剂使用标准），不含非法添加物（如苏丹红、工业盐）。 天然香辛料需无霉变、虫蛀（如八角无黑霉、花椒无籽壳混杂）。 ②污染物控制：重金属（铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，砷$\leq 0.5\text{mg/kg}$）、微生物（菌落总数、大肠菌群）符合国家标准。 酱油、醋等液态调味品需检测黄曲霉毒素 B₁（$\leq 5.0\text{ }\mu\text{g/kg}$）。

		③过敏原标识：含麸质（如酱油）、坚果成分的调味品需明确标注，避免交叉污染。 2) 品质与感官指标 ①色泽：符合品类特征（如老抽酱油红褐有光泽，陈醋琥珀色澄清），无沉淀、分层（除非产品特性允许，如沙拉酱）。 ②香气与滋味：具有天然风味，无酸败、焦糊、哈喇味（如香油需浓郁芝麻香，花椒油需麻味纯正）。 ③质地与状态：固态调料（如食盐、味精）干燥松散，无结块；液态调料（如蚝油）浓稠适度，无霉变浮膜。 3) 包装与标识 ①包装完整性： 玻璃瓶/塑料瓶无裂缝、渗漏，金属罐无锈迹、凹陷；袋装产品密封牢固，无胀气（如胀袋拒收）。 ②标签信息： 需标注名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、生产许可证编号（SC）、执行标准（如酱油 GB18186）。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
4	水果	1. 总体要求： 1) 外观要求 果形：具有该品种典型特征，无畸形、破损、开裂。 色泽：符合品种成熟时的自然颜色，着色均匀，无异常斑点或褪色。 表面：清洁、无病虫害痕迹、无机械伤（如压伤、擦伤、刺伤）。 2) 成熟度 依据品种特性判断（如苹果“梗洼褪色”、香蕉“棱角变圆”等），避免过生或过熟。 可通过硬度检测（如桃子用手轻压判断软硬）、糖度仪（如西瓜糖度≥ 10度）辅助判断。 3) 新鲜度 果柄新鲜（如草莓果柄翠绿、苹果果柄不干枯），无腐坏、霉变、异味。 果实饱满，无萎蔫、缩水现象（如葡萄果粒紧实不脱落）。 4) 安全性 无农药残留超标（需查验检测报告），无化学催熟、染色等违规处理。 包装清洁、无破损，标签信息（产地、日期、保质期）完整。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。

5	奶制品	1. 总体要求： 1) 感官要求 色泽：符合品类特征，无褐变、沉淀。 气味：天然乳香，无酸败、氧化、焦糊味。 质地：液体奶均匀无分层，酸奶凝乳细腻无颗粒，奶酪质地柔软有弹性。 2) 包装与标识 包装完整性： 液态奶：利乐包无鼓包、破损，瓶盖密封严密；塑瓶装无变形、漏液。 奶粉：铝箔袋无破洞，罐身无凹痕，充氮包装需保持正压。 标签信息： 必须标注配料表、营养成分表（如蛋白质、脂肪、碳水化合物）、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证编号（SC）。 3) 特殊品类： 有机奶：需有“有机认证”标识及编号，奶源来自有机牧场（禁抗生素、转基因饲料）。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
6	豆制品	1. 总体要求 1) 原料与安全性 ①大豆品质： 原料大豆需新鲜、无霉变、无虫蛀，蛋白质含量$\geq 35\%$（以干基计），水分$\leq 13\%$。 转基因大豆需明确标注“转基因”，非转基因原料优先（如有机大豆需提供认证）。 ②加工用水： 符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》，硬度、酸碱度等指标需定期检测。 ③添加剂合规： 凝固剂（如石膏、盐卤）、消泡剂等需符合 GB2760，限量使用（如石膏残留量$\leq 1.0\text{g/kg}$）。 禁止添加吊白块、硼砂等非法物质（可通过快速检测试纸初筛）。 2) 品质与感官指标 ①色泽： 符合品类特征： 豆腐/豆浆：乳白色或淡黄色，有光泽，无暗沉（劣质豆腐可能发灰）。 腐竹：淡黄色，有光泽，无霉斑（受潮腐竹颜色发暗）。

		豆干：浅黄或棕黄色，均匀一致（染色豆干颜色异常鲜艳）。 ②质地与形态： 豆腐：质地细嫩，有弹性，无黏连、碎渣；老豆腐韧性强，嫩豆腐手感柔软。 腐竹：枝条挺拔，干燥易碎，无霉斑、杂质（受潮腐竹易粘连）。 豆芽：芽体粗壮，根须短（无根豆芽可能使用激素，需谨慎），子叶肥厚，无烂根。 ③气味与滋味： 具有大豆固有的清香，无酸败、酸馊、苦涩味（如酸浆豆腐需有自然酸香，无腐败味）。 调味豆制品（如麻辣豆干）需香气自然，无化学香精异味。 3) 包装与标识 ①包装完整性： 预包装产品（如盒装豆浆、真空包装豆干）需密封无破损，无胀气（真空包装鼓袋拒收）。 散装豆制品（如农贸市场豆腐）需用清洁容器盛放，覆盖防尘布，避免裸露污染。 ②标签信息： 预包装产品需标注：名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、储存条件、生产许可证编号（SC）、执行标准（如豆腐 GB/T19881，豆浆 GB/T30882）。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
7	鸡蛋	1. 总体要求 1) 外观品质标准 完整性：蛋壳无破裂、裂纹、凹陷或明显划痕，避免“破壳蛋”“硌窝蛋”。 清洁度：蛋壳表面干净，无粪便、蛋液、污渍或霉斑，优先选择经过清洗、消毒的商品蛋。 颜色均匀性：同一批次鸡蛋颜色应一致（如白壳蛋、褐壳蛋等），避免混杂。 形状：蛋形指数（纵径/横径）约为 1.3~1.35，呈标准椭圆形，无畸形（如过长、过圆、尖头蛋）。 2) 内在质量标准 ①新鲜度指标 气室大小：新鲜鸡蛋气室高度≤5 毫米（通过照蛋检测），气室越大说明存放时间越长。 蛋黄状态：蛋黄饱满、居中，无散黄、黏壳现象（可通过打蛋观察）。 蛋白浓稠度：浓蛋白比例高，稀蛋白少，打蛋后蛋

		白能保持较高隆起，无水样稀薄液体。 ②感官与理化指标 气味：无异味，具有鲜蛋特有的淡淡腥味。 蛋黄颜色：蛋黄呈橘黄色至橙红色（可参考罗氏比色扇，等级 8~12 级为佳），颜色均匀，无血斑、肉斑。 哈夫单位（HaughUnit）：衡量蛋白浓稠度的重要指标，新鲜蛋哈夫单位≥ 72（数值越高，新鲜度越好）。 3) 安全与卫生标准 ①微生物指标 致病菌：沙门氏菌、大肠杆菌等致病菌不得检出。 菌落总数：蛋壳表面菌落总数$\leq 10^4$ CFU/g，蛋液菌落总数$\leq 10^3$ CFU/g。 ②药物残留与污染物 不得检出国家禁止使用的兽药（如氯霉素、呋喃唑酮等），允许使用的药物残留（如恩诺沙星、磺胺类）需符合《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB31650）。 重金属（铅、镉、汞等）含量符合 GB2749《食品安全国家标准蛋与蛋制品》要求。 ③生产合规性 供应商需提供动物检疫合格证明、兽药残留检测报告、养殖环节消毒记录等，确保来源可追溯。 优先选择通过无公害农产品、绿色食品或有机食品认证的产品。 4) 包装与标识标准 ①包装要求 材质安全：蛋托、蛋箱需使用食品级材质（如纸浆模塑、塑料托盘），清洁、无毒、无异味，避免污染鸡蛋。 防震保护：蛋托设计需确保鸡蛋固定，减少运输中碰撞破损，每箱重量不宜超过 15 公斤。 ②标识信息 包装需标注产品名称、产地、生产日期、保质期、净重、储存条件、供应商信息等，预包装商品需符合 GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。 注明“易碎品”“防潮”“防挤压”等警示标志。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。
--	--	--

注：

1、以上技术参数要求为采购人最低需求。以上标准如与国标及相关标准不一致的，以国标及相关标准为准。

2、以上食材仅为常用食材罗列说明，未标注在以上技术标准内食材须按照相

应的国家标准进行执行。

四、人员配备：

1、项目负责人（1名）

身体健康、精力充沛，具有强烈的责任心，负责处理项目的所有事项。

2、项目组成员（自行投入）

负责食堂食材的配送、运输、搬运等。

注：

①以上人员须具备有效的健康证且无行贿犯罪记录。在学生增加时，需按学生增长比例，增加人员，确保满足工作需要。

②中标后，采购人在合同签订时和日常工作中进行核实，如在核实中发现人员不符合招标要求的，采购人有权要求限期改正，不能如期改正的，采购人有权要求终止合同。

③以上拟投入人员采购人可根据项目需求予以调整，中标供应商不得擅自更换所配备人员。确需更换时，须报经采购人书面同意，更换后人员不得低于中标供应商合同签订时所报人员资格。采购人如认为有必要，可要求对上述人员中的部分人员做出更好的调整。若中标供应商擅自更换所配备人员，采购人有权终止合同。由此造成的损失，中标供应商自行承担并赔偿可能给采购人造成的损失。

④以上拟投入人员，中标供应商在合同签订时须报采购人审核同意后方可投入使用。

五、食材质量要求

1、供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》相关规定，确保食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家强制性规范要求，所供配送食材质量为同类产品中一类及以上产品，必须确保每日或每批次配送的食材经过相关检验检疫。如出现因食用其配送的食材导致食品安全事故发生，供应商承担一切经济、法律责任。

2、一经发现供应配送以下食品，采购人除全部退货外，有权立即停止供应商配送，同时终止合同，没收全部履约保证金，供应商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。含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的。

(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) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经卫生行政部门批准使用的添加剂，农药（残留）的。

(6) 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。

(7) 提供无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。

(8) 超过保质期限的食材。

(10) 其他可能存在导致出现食品安全隐患的食材。

(11) 存在其他严重违反合同约定或国家有关食品安全卫生标准行为的。

3、采购人不定期对供应商所配送食材随机抽查，并送相关检测机构检测。

六、履约要求

1、供应商按采购人需求的时间配送食材，采购人及时按照相关标准组织验收。

2、本项目所有食材的验收应按采购文件约定的质量标准进行质量验收。采购人对食材验收合格后，双方共同签署验收合格证书。

3、验收中发现食材达不到质量标准或合同的规定，供应商必须及时免费更换符合要求的食材，并且承担由此给采购人造成的损失。

4、供应商不得将配送服务私自转让或委托他人经营，不在配送过程中从事与经营无关的任何活动，一经发现，采购人有权终止合同，由此造成的损失，由供应商负责。

5、供应商须公布投诉电话，有反映意见的渠道，有改进方案与反馈流程。

6、由于供应商配送的食材给采购人的学生造成食物中毒或者其他相关后果的，必须承担经济赔偿责任和法律责任。

7、供应商工作人员在食材配送过程中发生的安全事故、人员伤亡事故的，

均由供应商自行承担。

8、如遇突发事件，供应商配送渠道受到影响，应有完备的配送预案和畅通的配送渠道，保障采购人食材需求，制定高效、合理、有效的突发事件预案。

七、售后服务要求

1、当配送食材出现问题时，供应商接到采购人电话后，应及时到达现场处理。

2、供应商必须保证所配送食材完全符合本合同规定的规格、性能，食材质量及要求符合相关标准。

3、所有食材须为全新的、未使用过的原装正品，供应商所提供的食材在结算时，应提供发票等。

八、验收

1、满足验收条件后，供应商应及时提出验收申请，采购人及时按照相关标准组织验收。

2、本项目所有食材的验收应按招标文件约定的质量标准进行质量验收。供应商应为采购人提供详细的验收手册，且供应商提供的食材为目前最新产品。采购人对食材验收合格后，双方共同签署验收合格证书。

3、验收中发现食材达不到质量标准或合同的规定，供应商必须及时免费更换全新的食材，并且承担由此给采购人造成的损失。

九、费用结算：

1、付款方式为：按月支付，次月收到前月发票后 10 个工作日内一次性支付前月费用。具体费用按考核标准支付。

2、评分 95 分（不含 95）以上，按合同额 100%结清上月费用；评分 90-95（不含 90）分，支付合同金额的 95%；评分 80~90 分（不含 80），支付合同金额的 90%；评分 80 分以下，甲方有权利解除合同。

十、考核办法

食堂主要食品原材料配送服务采购项目考核细则

食堂食品原材料考核细则	配送单位	
	配送单位负责人	

检查人		部门		检查日期	
序号	考核项目	考核内容及标准		处罚标准	备注
1	流程管理	(1) 准时配送：配送准时，学校每批次所需食材一并配送 8 分（非不可抗拒情况下延误一次扣 2 分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。		8 分	
		(2) 足斤足两：配送无短斤缺两现象 9 分（分量短缺达到该类食材配送总量 5%以上，一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。		9 分	
		(3) 服务态度：工作人员工作认真，服务热情周到，配送搬装文明 4 分（配送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分，扣完为止）。		4 分	
		(4) 工作细致：配送物品清单与实际配送无差错 6 分（误差一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。		6 分	
		(5) 单据清晰：配送单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰 2 分，否则不得分。		2 分	
2	质量管理	食材每批次评分汇总：每批次对供应商配送的食材质量进行验收 50 分（验收时按各类食材验收标准每批次打分，由每批次得分汇总得出月度分，食材验收标准见附件）。		50 分	
3	科学管理	(1) 结算精准：对学校：配送单上单价、月底结算价格与网上发布价一致（与网上公布价有误差，每次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。对上家供应商：每月结清，不拖欠（结算不及时或延时付款，该项目不得分）。		3 分	
		(2) 安全清洁：操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品，有单独的学校专用仓库 3 分（抽查到不符合要求的每次扣 1 分，以此类推，扣完为止）。		3 分	

		(3) 联系制度：如没有校方所需商品名录，事先与校方联系并谈妥商品的品牌、品级、规格、价格等事项，然后发货 3 分。（配送单位单方定价后再送货不得分）。	3 分	
		(4) 及时整改：对学校的意见、建议虚心接受，服务过程中出现的新情况、新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效 3 分（整改效果不明显扣 1 分，未见整改效果不得分）。	3 分	
		(5) 协调沟通：每个月的月底，主动向采购人书面报告工作情况（主要内容为：学校、上家供应商运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议）得 3 分；不按时交不得分。	3 分	
4	工资发放	按招标文件要求标准按时发放得 3 分，否则不得分。	3 分	
5	社保缴纳	按招标文件要求标准按时缴纳得 3 分，否则不得分。	3 分	
得分及评分人 签字				

1、月度考核：对食堂主要食品原材料配送服务实行量化考核（百分制），每月汇总考核结果。

2、考核评价：结果分为优秀、良好、合格、不合格四级，对应的考核分数分别为：95 分以上（不含 95）、90～95 分（不含 90）、80～90 分（不含 80）、80 分以下。考核不合格采购人将有权解除合同。

**蔬菜、干菜、调味品、水果、奶制品、豆制品、鸡蛋等食材配送服务采购
每批次评分汇总表**

食材每日考核细则（满分 50 分）				配送单位	
				配送单位负责人	
检查人		部门		检查日期	
序号	品名	标准			处罚标准
1	蔬菜	1. 总体要求：本次招标所需标蔬菜食材配送服务以新鲜无公害蔬菜为主。供应商保证正规的配送渠道，所有品种的蔬菜都要具有该品种固有的形状、色泽良好、无腐烂变质、无病虫害、无沙土等物。感官指标样品合格率$\geq 95\%$。 2. 具体标准： 1) 叶菜类：大白菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等。 属同一品种规格，肉质鲜嫩形态良好，无枯黄叶，无烧心焦边，无抽苔，结球野菜要结球适度，花椰菜应新鲜、洁白、不带叶霉，无畸形花。 2) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄子不能有裂蒂及果皮变硬现象。 3) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、佛手瓜等。属同一品种规格，形状色泽一致，瓜条均匀，无疤痕、无断裂、无畸形。 4) 根菜类：萝卜、胡萝卜、大头菜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无畸形、裂痕、糠心，不带泥沙，不带茎叶、须根。 5) 薯芋类：马铃薯、山药、芋、姜、豆薯等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根，不干瘪，马铃薯不发芽，皮不变绿。 6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜等保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，食用部分质地新鲜幼嫩。 7) 豆类：长豇豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆、豌豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀。豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽。 8) 水生菜类：藕、茭白、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无明显机械伤，不带泥			每发现一次不符合要求扣 2 分

		土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。 9) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许少量浸盐水保鲜）新鲜，无杂质，无畸形菇。 3. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	
2	干菜	1. 具体标准： 1) 叶菜类干菜（如白菜干、芥菜干、菠菜干） ①外观标准 颜色：自然均匀，无霉斑、变色或暗沉。例如白菜干应为黄白色或浅棕色，芥菜干呈深绿色或黄绿色。 形态：叶片完整，无明显破碎、虫蛀或杂质（如泥沙、枯叶）；菜梗部分无硬梗、老筋。 质地：干燥易碎，用手轻捏能折断，无潮湿感或黏连现象。 ②气味标准 具有该类干菜应有的清香，无酸败、发霉、焦糊或其他异味。 ③杂质与安全 杂质含量≤1%（如碎屑、异物），无农药残留超标或重金属污染（需查验检测报告）。 2) 根菜类干菜（如萝卜干、胡萝卜干） ①外观标准 颜色：萝卜干呈淡黄色或浅棕色，胡萝卜干为橘红色，色泽均匀，无发黑或霉变。 形态：条块状均匀，大小一致；无虫眼、腐烂痕迹，表面无盐霜结晶（若为咸萝卜干，盐霜需分布均匀）。 质地：干爽有韧性，不黏手；浸泡后能恢复柔软，无硬芯。 ②气味标准 咸香型（若为腌制干菜）或自然甜香，无酸臭、刺鼻气味。 ③盐分与保存 咸度适中，含盐量通常控制在 8%~12%（可通过品尝或检测确认）；包装密封完好，无吸潮结块。 3) 茎菜类干菜（如笋干、豇豆干、菜苔干） ①外观标准 颜色：笋干呈棕黄色或黄褐色，有光泽；豇豆干、菜苔干为深绿色或黄绿色，无暗沉。 形态：笋干切片/条均匀，无粗纤维或老根；豇豆干、菜苔干成条完整，无断节或碎屑。	每发现一次不符合要求扣 2 分

		质地：干燥坚硬，笋干需无霉点、蛀虫；浸泡后纤维细腻，无硬渣。 ②气味标准 笋干应有淡笋香，无硫磺味（部分不良商家可能用硫磺熏制增白）；豇豆干、菜苔干具蔬菜清香，无异味。 ③加工工艺 无过度硫熏（可通过颜色判断，过于鲜艳可能为硫熏），传统工艺加工（如自然晾晒）优先。 4）花菜类干菜（如黄花菜、菜花干） ①外观标准 颜色：黄花菜以金黄色或棕黄色为佳，无霉斑；菜花干呈淡黄色，花瓣完整。 形态：黄花菜成条饱满，花蕊整齐，无断蕊或杂质；菜花干花朵不散乱，无虫蛀。 质地：干燥轻脆，黄花菜手感柔软有韧性，非潮湿黏连。 ②气味标准 黄花菜具天然花香，无酸味或刺激性气味（硫熏产品可能有刺鼻味）；菜花干无异味。 ③安全指标 黄花菜需注意二氧化硫残留量（国家标准$\leq 0.2\text{g/kg}$），采购时索要检测报告。 5）菌藻类干菜（如香菇干、木耳干、海带干） ①外观标准 香菇干：菌盖厚实，呈黄褐色或深褐色，边缘内卷，菌褶整齐呈淡黄色，无霉变、虫蛀。 木耳干：黑褐色或乌黑色，朵大完整，耳片舒展，无结块或碎屑，背面无泥沙。 海带干：深褐色或黑褐色，叶片宽大平整，无破损、白斑（白斑可能为盐渍或霉变）。 ②气味标准 香菇干具浓郁菌香，无酸败味；木耳干无酸、臭等异味；海带干有海洋气息，无腥臭味。 ③泡发性能 泡发率高：香菇干泡发后肉质肥厚，木耳干膨胀柔软有弹性，海带干水发后叶片厚实。 6）豆荚类干菜（如干豆角、干扁豆） ①外观标准 颜色：深绿色或黄绿色，色泽均匀，无发黑或褪色（过度晾晒可能导致颜色发白）。 形态：豆荚完整，无破裂、虫眼，长短一致；无豆粒外露或纤维化硬壳。 质地：干燥脆硬，折断时声音清脆，无潮湿感。	
--	--	---	--

		②气味标准 具豆类蔬菜的自然清香，无发酵味或霉味。 ③杂质控制 含杂率$\leq 0.5\%$（如草屑、泥土），无农药残留。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	
3	调味品	1. 具体标准： 1) 原料与安全性 ①成分合规： 原料符合 GB2760（食品添加剂使用标准），不含非法添加物（如苏丹红、工业盐）。 天然香辛料需无霉变、虫蛀（如八角无黑霉、花椒无籽壳混杂）。 ②污染物控制：重金属（铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，砷$\leq 0.5\text{mg/kg}$）、微生物（菌落总数、大肠菌群）符合国家标准。 酱油、醋等液态调味品需检测黄曲霉毒素 B₁（$\leq 5.0 \mu\text{g/kg}$）。 ③过敏原标识：含麸质（如酱油）、坚果成分的调味品需明确标注，避免交叉污染。 2) 品质与感官指标 ①色泽：符合品类特征（如老抽酱油红褐有光泽，陈醋琥珀色澄清），无沉淀、分层（除非产品特性允许，如沙拉酱）。 ②香气与滋味：具有天然风味，无酸败、焦糊、哈喇味（如香油需浓郁芝麻香，花椒油需麻味纯正）。 ③质地与状态：固态调料（如食盐、味精）干燥松散，无结块；液态调料（如蚝油）浓稠适度，无霉变浮膜。 3) 包装与标识 ①包装完整性： 玻璃瓶/塑料瓶无裂缝、渗漏，金属罐无锈迹、凹瘪；袋装产品密封牢固，无胀气（如胀袋拒收）。 ②标签信息： 需标注名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、生产许可证编号（SC）、执行标准（如酱油 GB18186）。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	每发现一次不符合要求扣 2 分
4	水果	1. 总体要求： 1) 外观要求 果形：具有该品种典型特征，无畸形、破损、开裂。 色泽：符合品种成熟时的自然颜色，着色均匀，	每发现一次不符合要求扣 2 分

		无异常斑点或褪色。 表面：清洁、无病虫害痕迹、无机械伤（如压伤、擦伤、刺伤）。 2) 成熟度 依据品种特性判断（如苹果“梗洼褪色”、香蕉“棱角变圆”等），避免过生或过熟。 可通过硬度检测（如桃子用手轻压判断软硬）、糖度仪（如西瓜糖度≥ 10度）辅助判断。 3) 新鲜度 果柄新鲜（如草莓果柄翠绿、苹果果柄不干枯），无腐坏、霉变、异味。 果实饱满，无萎蔫、缩水现象（如葡萄果粒紧实不脱落）。 4) 安全性 无农药残留超标（需查验检测报告），无化学催熟、染色等违规处理。 包装清洁、无破损，标签信息（产地、日期、保质期）完整。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	
5	奶制品	1. 总体要求： 1) 感官要求 色泽：符合品类特征，无褐变、沉淀。 气味：天然乳香，无酸败、氧化、焦糊味。 质地：液体奶均匀无分层，酸奶凝乳细腻无颗粒，奶酪质地柔软有弹性。 2) 包装与标识 包装完整性： 液态奶：利乐包无鼓包、破损，瓶盖密封严密；塑瓶装无变形、漏液。 奶粉：铝箔袋无破洞，罐身无凹痕，充氮包装需保持正压。 标签信息： 必须标注配料表、营养成分表（如蛋白质、脂肪、碳水化合物）、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证编号（SC）。 3) 特殊品类： 有机奶：需有“有机认证”标识及编号，奶源来自有机牧场（禁抗生素、转基因饲料）。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	每发现一次不符合要求扣2分
6	豆制品	1. 总体要求 1) 原料与安全性	每发现一次不符合

		①大豆品质： 原料大豆需新鲜、无霉变、无虫蛀，蛋白质含量$\geq 35\%$（以干基计），水分$\leq 13\%$。 转基因大豆需明确标注“转基因”，非转基因原料优先（如有机大豆需提供认证）。 ②加工用水： 符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》，硬度、酸碱度等指标需定期检测。 ③添加剂合规： 凝固剂（如石膏、盐卤）、消泡剂等需符合 GB2760，限量使用（如石膏残留量$\leq 1.0\text{g/kg}$）。 禁止添加吊白块、硼砂等非法物质（可通过快速检测试纸初筛）。 2) 品质与感官指标 ①色泽： 符合品类特征： 豆腐/豆浆：乳白色或淡黄色，有光泽，无暗沉（劣质豆腐可能发灰）。 腐竹：淡黄色，有光泽，无霉斑（受潮腐竹颜色发暗）。 豆干：浅黄或棕黄色，均匀一致（染色豆干颜色异常鲜艳）。 ②质地与形态： 豆腐：质地细嫩，有弹性，无黏连、碎渣；老豆腐韧性强，嫩豆腐手感柔软。 腐竹：枝条挺拔，干燥易碎，无霉斑、杂质（受潮腐竹易粘连）。 豆芽：芽体粗壮，根须短（无根豆芽可能使用激素，需谨慎），子叶肥厚，无烂根。 ③气味与滋味： 具有大豆固有的清香，无酸败、酸馊、苦涩味（如酸浆豆腐需有自然酸香，无腐败味）。 调味豆制品（如麻辣豆干）需香气自然，无化学香精异味。 3) 包装与标识 ①包装完整性： 预包装产品（如盒装豆浆、真空包装豆干）需密封无破损，无胀气（真空包装鼓袋拒收）。 散装豆制品（如农贸市场豆腐）需用清洁容器盛放，覆盖防尘布，避免裸露污染。 ②标签信息： 预包装产品需标注：名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、储存条件、生产许可证编号（SC）、执行标准（如豆腐 GB/T19881，豆浆 GB/T30882）。	要求扣 2 分
--	--	--	---------

		2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	
7	鸡蛋	1. 总体要求 1) 外观品质标准 完整性：蛋壳无破裂、裂纹、凹陷或明显划痕，避免“破壳蛋”“硌窝蛋”。 清洁度：蛋壳表面干净，无粪便、蛋液、污渍或霉斑，优先选择经过清洗、消毒的商品蛋。 颜色均匀性：同一批次鸡蛋颜色应一致（如白壳蛋、褐壳蛋等），避免混杂。 形状：蛋形指数（纵径/横径）约为 1.3~1.35，呈标准椭圆形，无畸形（如过长、过圆、尖头蛋）。 2) 内在质量标准 ①新鲜度指标 气室大小：新鲜鸡蛋气室高度≤5 毫米（通过照蛋检测），气室越大说明存放时间越长。 蛋黄状态：蛋黄饱满、居中，无散黄、黏壳现象（可通过打蛋观察）。 蛋白浓稠度：浓蛋白比例高，稀蛋白少，打蛋后蛋白能保持较高隆起，无水样稀薄液体。 ②感官与理化指标 气味：无异味，具有鲜蛋特有的淡淡腥味。 蛋黄颜色：蛋黄呈橘黄色至橙红色（可参考罗氏比色扇，等级 8~12 级为佳），颜色均匀，无血斑、肉斑。 哈夫单位（HaughUnit）：衡量蛋白浓稠度的重要指标，新鲜蛋哈夫单位≥72（数值越高，新鲜度越好）。 3) 安全与卫生标准 ①微生物指标 致病菌：沙门氏菌、大肠杆菌等致病菌不得检出。 菌落总数：蛋壳表面菌落总数≤10⁴ CFU/g，蛋液菌落总数≤10³ CFU/g。 ②药物残留与污染物 不得检出国家禁止使用的兽药（如氯霉素、呋喃唑酮等），允许使用的药物残留（如恩诺沙星、磺胺类）需符合《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB31650）。 重金属（铅、镉、汞等）含量符合 GB2749《食品安全国家标准蛋与蛋制品》要求。 ③生产合规性 供应商需提供动物检疫合格证明、兽药残留检测报告、养殖环节消毒记录等，确保来源可追溯。	每发现一次不符合要求扣 2 分

		优先选择通过无公害农产品、绿色食品或有机食品认证的产品。 4) 包装与标识标准 ①包装要求 材质安全：蛋托、蛋箱需使用食品级材质（如纸浆模塑、塑料托盘），清洁、无毒、无异味，避免污染鸡蛋。 防震保护：蛋托设计需确保鸡蛋固定，减少运输中碰撞破损，每箱重量不宜超过 15 公斤。 ②标识信息 包装需标注产品名称、产地、生产日期、保质期、净重、储存条件、供应商信息等，预包装商品需符合 GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。 注明“易碎品”“防潮”“防挤压”等警示标志。 2. 质量符合中华人民共和国国家标准及有关质量标准要求。	
--	--	---	--

十一、报价要求

1、本次采购项目采用折扣率（费率）报价。按照宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公开的最近一期农副产品平均价格的折扣率（费率）进行结算，最高折扣率（费率）为 100%。供应商应考虑经济增长物价上涨及自身成本报价，确定报价幅度。折扣率（费率）定义：以供应商对物价水平的预期，综合考虑本次采购所有食品原材料的物价变动而作出的报价，而供应商所报的折扣率（费率）将作为采购人在采购期间购买食品原材料的款项计算依据。

2、实际供货单价=市场单价×中标折扣率，其中：市场单价不得高于宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会最近一期公开的农副产品平均价格的折扣率（费率）（例如：采购鸡琵琶腿 500 斤，宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公开公布的最近一期农副产品平均价格为 3.7 元/斤，若中标折扣率（费率）为：90%，需要付给供应商的款项不得高于：500 斤*3.7 元/斤*90%=1665 元），若某种食品原材料不在宿州市发展和改革委员会、萧县发展和改革委员会公布的最近一期品种内，按照未发布的食材采购人组织询价的单价为基准价（超市折扣价除外，以日常供货价为准）。

3、供应商所报的所有折扣率（费率）的价格，均为包含了食材、包装、人工、运输、搬卸、保险、税费及其他所有相关服务费用，供应商不能因为开发票

等手续再向采购人申请款项。

4、最终供货食品及数量以采购人提前通知的数量为准。采购人有权对供货清单作适当修改调整或对食品数量作适量增加或减少。

5、折扣费率（费率）报价不得超过 100%。报价保留两位小数，第三位四舍五入。

二、商务要求

序号	内容	要求
1	质保期	符合对应产品的国家标准
2	服务要求	具体时间以采购人通知为准。
3	售后服务	详见采购需求
4	包装要求 (货物)	符合食品安全要求的包装。
5	验收	由采购人按合同约定组织验收
6	付款	付款人：萧县凤翔学校 付款方式：按月支付，次月收到前月发票后 10 个工作日内一次性支付前月费用。具体费用按考核标准支付。 评分 95 分（不含 95）以上，按合同额 100%结清上月费用；评分 90-95（不含 90）分，支付合同金额的 95%；评分 80~90 分（不含 80），支付合同金额的 90%；评分 80 分以下，甲方有权利解除合同。
7	履约保证金	合同签订前向采购人缴纳中标价的 2.5%作为履约保证金，完成全部供货后向采购人申请退回。 (政府采购货物和服务项目履约保证金最高缴纳比例不超过合同金额的 2.5%) 保证金形式：转账、电汇、保函、保险等。

第四章 评标办法（综合评分法）

一、 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

二、 评审办法

评标委员会对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照本章的评分标准进行打分，并将所有投标人按得分由高到低顺序排列，按排列顺序推荐 1-3 名中标候选人，投标报价低于其成本的除外。采用综合评分法的，投标人得分相同时，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。非单一产品采购项目，多家投标人提供的核心产品（详见第二章第 6 点及第三章）品牌相同的，按本条规定处理。

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在合理的时间内提供说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

三、 评审程序

3.1 评审程序包括投标文件初审、澄清有关问题、比较与评价和推荐中标候选人名单几个步骤。

3.2 开标结束后，采购人或者采购代理机构依法对投标人提交的资格证明文件进行审查，未通过的应记录原因，通过的填制通过资格审查表交评标委员会参与评标。

3.3 投标文件由评委独立评审后，评委会对投标人某项指标如有不同意见，按照少数服从多数的原则，确定该项指标是否通过（持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告）。符合审查指标的，为有效投标。

3.4 初审结束后，评标委员会可能会要求有关投标人就其投标书中含义不明确、同类问

题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容进行澄清。投标人的澄清、说明或者补正应当加盖公章，但不得超出投标书的范围或者改变投标书的实质性内容。

3.5 按照招标文件中规定的评标方法和标准，通过初审的投标人方可进入商务和技术评分、综合比较与评价。

3.6 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

（一）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

（二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（三）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

（四）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认并加盖公章后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

3.7 评标结束时，评标委员会要按照规定的格式写出评标报告，说明评标过程中的主要情况，推荐中标候选人。

四、资格性审查表

序号	指标名称	指标要求	备注(声明函可合并提供或单独提供)
1	营业执照	企业营业执照合法有效	提供有效的营业执照和税务登记证的（接受合一的证书），应完整地体现出营业执照和税务登记证的全部内容。联合体投标的，联合体各方均须提供。
2	税务登记证	合法有效	
3	财务状况	财务状况声明函	投标人自行出具
4	依法缴纳税收	依法缴纳税收的声明函	投标人自行出具
5	依法缴纳社会保障资金	依法缴纳社会保障资金的声明函	投标人自行出具

6	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力声明函	投标人自行出具
7	3年内没有重大违法记录或期限已届满的书面声明	参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录或因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动但期限已届满的书面声明	投标人自行出具
8	信誉要求	招标公告第二、3.条要求	按招标公告第二、3.条要求提供相关资料（采购人或者采购代理机构现场网站查询结果为准）
9	联合体投标	满足第一章投标人资格要求	
10	投标保证金	符合招标文件投标人须知前附表要求	
11	法定代表人授权委托书和身份证明书	符合招标文件要求	法人代表参加投标的无需授权委托书，提供身份证明书即可
12	食品经营许可证	符合招标文件要求	
13	报名情况	符合招标文件要求	提供报名回执

注：由采购人或代理机构负责审查

五、符合性审查表

序号	指标名称	指标要求	备注
1	技术要求响应情况	货物服务清单及技术要求响应	按本招标文件第三章评审
2	商务要求响应情况	质保期、服务要求、售后服务、包装要求、验收、付款、履约保证金响应等。	按本招标文件第三章评审
3	标书规范性	符合招标文件要求（按照规定的要求进行编制、装订、标记和签署）	
4	投标函	符合招标文件要求	
5	其他	符合招标文件要求	

六、评分办法

一包评分办法

评审项目	分值	评审内容及标准
技术分	技术服务水平 (45 分)	一、食堂整体服务设想（5 分） 评标委员会根据投标人提供的食堂整体 服务设想进行综合评审。 （1）方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性，方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全 满足项目需求的，得 5 分； （2）方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具 体细节待完善，能够满足项目需求的，得 4 分； （3）方案基本符合本项目需求的，得 3 分； （4）方案内容较差的，得 2 分； （5）未提供相关内容的，本项不得分。 二、人员配备方案（5 分） 评标委员会根据投标人提供的人员配备方案进行综合评审。 （1）方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性，方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全 满足项目需求的，得 5 分； （2）方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具体细节待完善，能够满足项目需求的，得 4 分； （3）方案基本符合本项目需求的，得 3 分； （4）方案内容较差的，得 2 分； （5）未提供相关内容的，本项不得分。 三、安全管理保障（5 分） 投标人根据本项目特点和实际需求，提出相应的安全管理保障和应急预案，包括但不 限于：电、气、消防、食品加工设备等设备 设施管理方案，消防、等方面。 评标委员会 根据投标人提供的安全管理方案进行综合评审。 （1）方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性，方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全 满足项目需求的，得 5 分； （2）方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具体细节待完善，能够满足项目需求的，得 4 分； （3）方案基本符合本项目需求的，得 3 分； （4）方案内容较差的，得 2 分； （5）未提供相关内容的，本项不得分。 四、应急预案（5 分）

		投标人根据本项目特点和实际需求，提出相应的应急预案，包括但不限于意外及突发事故（如在停水、停电、停气等特殊情况下紧急送餐的能力及措施，食品安全问题的紧急应急控制措施）的处理方案等方面 （1）方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性，方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全满足项目需求的，得5分； （2）方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具体细节待完善，能够满足项目需求的，得4分； （3）方案基本符合本项目需求的，得3分； （4）方案内容较差的，得2分； （5）未提供相关内容的，本项不得分。 五、食堂内部管理制度方案（5分） 投标人根据本项目特点和实际需求，提出相应的人员管理方案，包括但不限于：项目管理、岗位管理、日常管理及考核机制等方面。评标委员会根据投标人提供的人员管理方案进行综合评审。 （1）方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性，方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全满足项目需求的，得4分； （2）方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具体细节待完善，能够满足项目需求的，得3分； （3）方案基本符合本项目需求的，得2分； （4）方案内容较差的，得1分； （5）未提供相关内容的，本项不得分。 六、食堂劳务服务人员服务、培训方案（5分） 投标人根据本项目特点和实际需求，提出相应的人员管理方案，包括但不限于：招录、岗位职责、行为规范、培训及绩效考核等方面。评标委员会根据投标人提供的人员管理方案进行综合评审。 （1）方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性，方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全满足项目需求的，得4分； （2）方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具体细节待完善，能够满足项目需求的，得3分； （3）方案基本符合本项目需求的，得2分； （4）方案内容较差的，得1分； （5）未提供相关内容的，本项不得分。 7、午间就餐学生看护服务（5分） 投标人根据本项目特点和实际需求，午间就餐学生看护服务
--	--	--

	方案，包括但不限于：组织管理架构、具体服务内容与流程安全与卫生保障等等方面。评标委员会根据投标人提供的人员管理方案进行综合评审。 (1) 方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性， 方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全 满足项目需求的，得 5 分； (2) 方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具 体细节待完善，能够满足项目需求的，得 4 分； (3) 方案基本符合本项目需求的，得 3 分； (4) 方案内容较差的，得 2 分； (5) 未提供相关内容的，本项不得分。 8、服务质量、餐饮质量保证措施（5 分） 投标人根据本项目特点和实际需求提供的针对本项目的服务质量、餐饮质量保证措施进行制定方案，评标委员会根据服务质量、餐饮质量保证措施进行综合评审进行评审； (1) 方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性， 方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全 满足项目需求的，得 5 分； (2) 方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具 体细节待完善，能够满足项目需求的，得 4 分； (3) 方案基本符合本项目需求的，得 3 分； (4) 方案内容较差的，得 2 分； (5) 未提供相关内容的，本项不得分。 9、食品安全及卫生保障措施（5 分）： 投标人根据本项目特点和实际需求提供的针对本项目的食材来源、生产、加工、储存等环节安全、卫生可控，措施合理进行制定方案，评标委员会根据食品安全及卫生保障措施进行综合评审进行评审； (1) 方案具有计划性、针对性、可操作性、科学性、可行性、准确性、合理性、新颖性， 方案内容完整详实，表述清晰，优于或完全 满足项目需求的，得 5 分； (2) 方案符合客观现实，具有一定的可行性、合理性，较详细介绍了主要的项目内容，具 体细节待完善，能够满足项目需求的，得 4 分； (3) 方案基本符合本项目需求的，得 3 分； (4) 方案内容较差的，得 2 分； (5) 未提供相关内容的，本项不得分。
履约能力 (45 分)	一、投标人具有下列认证证书给予加分（15 分） 食品安全管理体系认证的得 3 分， 危害分析及关键控制点（HACCP）认证的得 3 分 质量管理体系认证的得 3 分

		环境管理体系认证的得 3 分 职业健康安全管理体系认证的得 3 分 注：投标时须提供认证证书及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/）查询截图并加盖投标单位公章。未提供或提供不全不得分。 二、企业业绩（15 分）： 供应商自 2022 年 06 月 01 日以来承担的类似食堂管理服务项目业绩，每个合同得 3 分，最高得 15 分，须提供完整的合同原件扫描件并加盖单位公章，未提供不得分（以合同签订时间为准）。类似项目是指：学校食堂承包或经营相关的项目。 (1)、投标时须提供类似业绩的中标（成交）通知书、合同并加盖投标单位公章。时间以合同签订时间为准，合同不能体现评审因素的需另提供业主单位出具的证明材料； (2)、正在履约或履约已完成的均可计分。未提供或提供不全不得分。 三、拟投入人员（15 分） 每配备一名三级中式烹调师得 3 分，最多得 3 分；每配备一名三级中式面点师得 3 分，最多得 3 分；每配备一名食品安全管理师得 3 分，最多得 3 分；每配备一名公共营养师得 3 分，最多得 3 分；每配备一名团餐项目经理人得 3 分。以上人员需提供开标前 3 个月社保缴纳凭证，一人多证的不重复计分。注：以上人员投标时须提供人员证书、有效的健康证并加盖投标单位公章，未提供或提供不全不得分。
商务分 (10 分)	提供服务的人员为小微企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。的价格给予 2% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。	价格标经评审满足本文件要求且在预算范围内的投标人的总报价中，最低价格为评标基准价格，得满分；其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 磋商报价得分 = (磋商基准价 / 最后磋商报价) × 价格权值 × 100。

二包、三包、四包评分办法

评审项目	分值	评审内容及标准	备注
技术分	技术服务水平 (35分)	一、服务方案（5分） 由评标委员会根据供应商提供的服务方案，包括但不限于以下内容：保证本项目顺利运行的总体方案、措施、承诺等进行综合评审： 1、总体方案完全满足项目实施，全面详尽，描述准确，措施具有可实施性，相关承诺考虑齐全的，得5分； 2、总体方案适合本项目采购需求，详尽合理，保障措施基本适合本项目实施，相关承诺考虑基本齐全的，得3分； 3、总体方案能够满足采购项目基本要求，可实施性有待完善的，得1分； 4、未提供相关内容的不得分。 二、食材质量管控方案（5分） 1、食材质量管控方案有利于保障项目实施，考虑充分、规划详细、清晰，具有可执行性的，得5分； 2、食材质量管控方案适合本项目采购需求，详尽合理，基本适合本项目实施，得3分； 3、食材质量管控方案有待完善，得1分； 4、未提供相关内容的不得分。 三、应急事故处置方案（5分） 应对货源短缺、恶劣天气、食物品质不良等各种突发情况或特殊时期的应急预案和具体措施： 1、应急事故处置方案有利于保障项目实施，全面详尽，描述准确，完全满足本项目实施的，得5分； 2、应急事故处置方案适合本项目实施，详尽合理，基本满足本项目实施，得3分； 3、应急事故处置方案有待完善的，得1分；4、未提供相关内容的不得分。 四、配送、仓储及方案（10分） （一）对投标供应商提供的配送流程、配送方法进行综合评审（本项满分5分）： 1、配送方法完全满足项目实施，全面详尽，描述准确，配送流程有利于本项目实施的，得5分； 2、配送方法适合本项目采购需求，详尽合理，配送流程基本满足本项目实施，得3分； 3、配送方法、配送流程有待完善的，得1分； 4、未提供相关内容的不得分。 （二）对投标供应商提供的配送人员安排、仓储条件等综合评审（本项满分5分）： 1、配送人员安排、仓储条件完全满足项目实施，全面	

		详尽的得 5 分； 2、配送人员安排、仓储条件及本项目采购需求，详尽合理的得 3 分； 3、配送人员安排、仓储条件有待完善的，得 1 分； 4、未提供相关内容的不得分。 五、重难点问题解决（10 分） 根据项目实际需求，制定重难点问题解决方案，解决方案包括但不限于根据以往配送经验及解决项目实施过程中的重难点，分析食材供应服务过程中出现的重点、难点问题，提出解决措施形成重难点分析及解决方案内容。根据投标供应商提供的方案对上述内容进行评审： 1、问题分析专业合理，提供的解决方案完善、科学、合理，完全满足采购需求的得 10 分； 2、问题分析普遍一般，提供的解决方案一般的，基本满足采购需求的得 8 分； 3、问题分析不合理，且提供的解决方案需进一步完善的得 6 分； 4、未提供方案或该小项内容无可可行性的，不得分。	
	履约能力 （40 分）	一、投标人具有下列认证证书给予加分（12 分） 1. 具有有效的质量管理体系认证证书得 3 分。 2. 具有有效的环境管理体系认证证书得 3 分。 3. 具有有效的职业健康安全管理体系认证证书得 3 分。 4. 具有有效的食品安全管理体系认证得 3 分。 注：投标时须提供认证证书及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/）查询截图并加盖投标单位公章。未提供或提供不全不得分。 二、企业业绩（15 分）： 自 2022 年 6 月 1 日起，投标人具有学校食堂食材配送服务或食材供货类似业绩的，每提供 1 个得 3 分，最多得 15 分。 本项满分 15 分，同一项目合同不累计得分，以最高得分为准。 注： (1)、投标时须提供类似业绩的合同并加盖投标单位公章。时间以合同签订时间为准，合同不能体现评审因素的需另提供业主单位出具的证明材料； (2)、正在履约或履约已完成的均可计分。未提供或提供不全不得分。 三、配送能力（8 分） 二包： 投标人为本项目拟投入冷链货车或轻型厢式货车，每	

		1 辆得 4 分，最多得 8 分。 三包、四包： 1、投标人为本项目拟投入轻型厢式货车，每 1 辆得 2 分，最多得 4 分。 2、投标人为本项目拟投入冷链货车，每 1 辆得 2 分，最多得 4 分。 注：提供驾驶员驾驶证及健康证，车辆行驶证及含车牌号车辆照片，租赁合同（如有）并加盖投标单位公章。 四、计量准确性保障（5 分） 提供由计量认证机构或计量检定部门出具的计量器具（如电子秤等）合格的检测报告或检定报告的得 5 分，未提供不得分。	
	售后服务（15）	一、售后服务方案（10 分） 根据供应商提供的售后服务方案、售后人员配置及出现食品安全质量问题退换货保障措施等进行评审： 1. 售后服务及出现产品质量问题退换货承诺有针对性，售后人员满足要求，完全满足本项目需求，且方案完整可行性强的得 10 分； 2. 售后服务及出现产品质量问题退换货承诺有一定的针对性，售后人员基本能够满足采购需求，且具有一定的完整性和可行性的得 8 分； 3. 售后服务及出现产品质量问题退换货承诺有待完善，售后人员配备较少，方案的完整性和可行性有待提升，得 6 分； 4. 未提供的不得分。 二、进货渠道承诺（5 分）： 供应商拟提供的食材产品为正规生产商生产且检测合格的食品得 5 分； 注：承诺函格式自拟，未承诺不得分。	

商务分 (10 分)	提供服务的人员为小微企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。的价格给予L%的扣除，用扣除后的价格参与评审。	价格标经评审满足本文件要求且在预算范围内的投标人的总报价中，最低价格为评标基准价格，得满分；其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 磋商报价得分 = (磋商基准价/最后磋商报价) × 价格权值 × 100。	
---------------	---	---	--

注：

1、本项目对小型和微型企业的投标价格给予【/ %】的扣除，用扣除后的价格参与评审。属于小型和微型的投标人应当提供应当提供《中小企业声明函》原件上传在电子文件中（中小企业声明函格式详见附件）。

招标文件第二部分（通用部分）

第五章 投标人须知

一、总 则

1、适用范围

1.1 本标准文本是根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等有关法律、法规制订。

1.2 凡在宿州市境内从事货物服务公开招标的政府采购项目，均须使用本标准文本。

1.3 本招标文件的最终解释权归采购单位所有。

2、定义

2.1 货物服务：既是指本范本适用于货物采购或服务采购，也是指货物采购所伴随的服务或服务采购中伴随的货物采购。

2.2 采购单位：是指具体负责和从事采购业务的集中采购机构、社会中介代理机构和采购人的总称。

3、投标人要求

3.1 投标人资格要求详见招标公告。

3.2 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

3.3、中小微企业参与政府采购活动的，应当提供《中小企业声明函》原件上传在电子文件中。

根据《安徽省财政厅关于进一步优化政府采购营商环境的通知》（皖财购〔2022〕556号）通知，对小型和微型企业的最后报价给予/ %的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

（货物、服务项目：10%-20%）（工程项目：3%-5%）

大中型企业与小微企业组成联合体共同参加非专门面向中小企业的政府采购活动的，可给予联合体 4%-6%的价格扣除（货物、服务项目）；小型、微型企业的协议合同金额占到联合体投标协议合同总金额 30%以上的工程项目，可给予联合体 1%-2%的价格扣除（工程项目）。

联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业享受规定的扶持政策。组成联合体的大中型企业和其他自然人、法人或者其他组织，与小型、微型企业之间不得存在直接控股、管理关系。

3.5、监狱企业参加政府采购活动的，应提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具属于监狱企业的证明文件复印件。

根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）的规定，对监狱企业的最后报价给予/ %的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

3.6、残疾人福利性单位参加政府采购活动的应当提供《残疾人福利性单位声明函》原件上传在电子文件中。

根据《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库[2017]141号）的规定，残疾人福利性单位视同小型和微型企业，对残疾人福利性单位的最后价格给予/ %的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

4、投标费用

投标人必须自行承担所有与参加本项目投标有关费用。不论投标的结果如何，采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

5、保密

参与政府采购活动的各方主体应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

6、语言文字

招标投标文件使用的语言文字、以及投标人与采购单位就投标相关事项的所有往来函电均须使用简体中文（部分专用术语需使用外文的除外）。

7、计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

8、勘察现场

采购单位根据项目的具体情况，可以组织潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会，但不得单独或者分别组织只有一个投标人参加的现场考察。

9、偏离

招标文件允许投标文件偏离某些要求的，偏离应当符合招标文件规定的偏离范围和幅度。

二、招标文件

10、招标文件构成

10.1 招标文件包括以下部分：

10.1.1 第一章：招标公告；

10.1.2 第二章：投标人须知前附表；

10.1.3 第三章：货物需求一览表；

- 10.1.4 第四章：评标办法；
- 10.1.5 第五章：投标人须知；
- 10.1.6 第六章：采购合同；
- 10.1.7 第七章：投标文件格式；
- 10.1.8 发布的附件、答疑、补遗、补充通知等。

10.2 投标人应认真阅读和充分理解招标文件中所有的内容。如果投标人没有满足招标文件的有关要求，其风险由投标人自行承担。

11、招标文件的澄清和修改

11.1 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全、含义表达不清、有明显文字、计算错误等情形，应及时向采购人或代理机构提出询问。采购人或者代理机构应当在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问做出答复，答复内容将在本项目交易平台所在网站中公布。

11.2 采购人或代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，招标文件的澄清或修改将在本项目交易平台所在网站公布，但不指明问题的来源，所有领取招标文件的潜在投标人均有义务自行查看该澄清或修改的内容。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前发布，不足 15 日的，采购人或者代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

11.3 当招标文件的澄清、修改、补充等在同一内容的表述上不一致时，以最后发出的为准。

12、招标文件的质疑和答复

12.1 潜在供应商已依法获取本招标文件的（应提供依法获取招标文件的证明材料），可以对本招标文件提出质疑。质疑应当在获取招标文件或者招标文件公告期限届满之日起 7 个工作日内以书面形式向采购人或代理机构提出，质疑函的内容应包括《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）第十二条规定的内容。

12.2 供应商对招标文件有质疑的，应在法定质疑期内一次性提出，采购人或代理机构不再接受同一供应商针对同一招标文件提出的再次质疑（对同一质疑的补充除外）。

12.3 采购人或代理机构应当在收到质疑后 7 个工作日内做出答复。答复内容将在本项目交易平台所在网站中公布，所有获取招标文件的潜在供应商均有义务自行查看该答复内容。

三、投标文件

13、投标文件的组成

13.1 投标文件由投标书和资格证明文件三部分组成。

13.1.1 投标书包括下列内容：投标函格式、开标一览表、分项报价表、技术规格（项目要求）响应情况表、商务要求响应情况表、货物服务实施方案等。

13.1.2 证明投标人合格的资格文件

应包括招标文件要求的证明其有资格参加投标，以及中标后有能力履行合同所必需的生产、技术、服务和财务管理等方面能力的证明文件。

13.2 所有货物（包括零部件）须为全新的、未使用过的原装正品。

13.3 投标人必须对其投标文件的真实性与准确性负责。投标人一旦中标，其投标文件将作为合同的重要组成部分。

13.4 投标人应在投标文件中体现本文件要求的内容。

14、投标报价

14.1 本项目只允许有一个方案、一个报价。多方案、多报价的投标书将不被接受。（招标文件另有要求的除外）

14.2 货物类项目适用：价格标开标一览表中的投标总报价应包括投标产品以及投标产品产生的采购、运输、人工、安装、售后、税费，公证费、代理费等所有费用，即为履行合同的最终价格。

服务类项目适用：价格标开标一览表中的投标总报价应包括完成本项目的服务费用、税费、公证费、代理费等所有费用，即为履行合同的最终价格。

14.3 货物类项目适用：价格标的货物服务分项报价表上应清楚地标明投标人拟提供货物的名称、型号、数量、单价（含投标产品所产生的采购、运输、人工、安装、售后、税费等）、总价等内容，其合计价格应与开标一览表中的投标总报价保持一致。

服务类项目适用：价格标的服务分项报价表上应清楚地标明投标人拟提供的服务费用等内容，其合计价格应与开标一览表中的投标总报价保持一致。

14.4 投标货币为人民币。

15、投标保证金（本项目不适用）

15.1 投标人在提交投标文件的同时，应按投标人须知前附表规定的金额和形式提交投标保证金。联合体投标的，其投标保证金由牵头人提交，并应符合投标人须知前附表的规定。

15.2 投标人不按投标人须知前附表要求提交投标保证金的，评标委员会将否决其投标。

15.3 投标保证金的退还：

15.3.1 中标人的投标保证金，在采购合同签订之日起五个工作日内退还。

15.3.2 未中标人的投标保证金，自中标通知书发出之日起5个工作日内退还。

15.3.3 政府采购项目有质疑、投诉的，中标候选人、提出质疑的投标人及投诉人的投标保证金在质疑、投诉处理后，按相关规定办理。

15.4 中标人有下列情形之一的，采购人不予退还其缴纳的投标保证金；

15.4.1 投标人在规定的投标有效期内撤销其投标文件或放弃中标人候选资格的；

15.4.2 中标人在收到中标通知书后，无正当理由拒签合同协议书或未按招标文件规定提交履约担保；

15.4.3 存在提供虚假材料参加投标或串通投标等违法、违规行为被查实的。

16、投标有效期

16.1 投标有效期在“投标人须知前附表”中有明确的规定。投标人如未就此提出异议，则视同接受；如承诺的投标有效期短于此规定时间的，将被视为非响应性投标而予以拒绝。

16.2 在特殊情况下，采购单位可于原投标有效期满之前，向投标人提出延长投标有效期的要求。投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不得要求或被允许修改或撤销其投标文件。投标人拒绝延长的，可以书面形式拒绝采购单位的这种要求而不失去其投标保证金。如在规定的时间内未提出书面意见表示拒绝，将视为同意延长投标有效期。

16.3 在投标有效期内，供应商撤销或修改其询价响应文件的，应承担责任。

17、投标文件的签署

除特别说明外，本文件要求投标人盖章或者法定代表人签字处，均需加盖投标人签章或者法定代表人签章。被授权人签字的，还需附法定代表人授权委托书。

18、分包

主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担投标主人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

四、投标

19、投标文件的提交

19.1 网上提交部分：

压缩文件夹的加密电子投标文件；

19.2 注意事项：

19.2.1 电子投标文件的提交是指投标人使用邮箱完成上传投标文件，未在投标截止时间前完成上传的投标文件视为逾期送达。

19.2.2 投标截止时间前，投标人可以修改或撤回已提交的投标文件，投标文件以投标截止时间前完成上传至系统的最后一份为准。

19.2.3 投标截止时间以交易系统显示的时间为准，逾期系统将自动关闭。

20、以下情况拒收投标文件

20.1 逾期送达的或者未送达指定地点的；

20.2 未在规定时间内缴纳投标保证金；

21、联合体投标

由两家或两家以上投标人组成的联合体参与投标时，应满足以下要求：

21.1 联合体成员除必须满足投标人资格的要求外，如本项目还有其他特定条件的，联合体各方中至少有一方符合特定的条件。

21.2 联合体应签订联合参与投标的协议，明确各方承担的职责和相应的责任，并授权其中的一个成员作为代表，具体进行投标、签订合同等事务。此协议或授权书应作为投标文件的一部分。

21.3 联合体被授权投标人应能全权处理投标过程中的有关问题。一旦成为中标供应商，该被授权投标人应负责签订合同并负责合同的全面实施，包括合同款项的收付。

21.4 联合体各方不得再以自己的名义单独参与同一项目投标，也不得再组成新的联合体参与同一项目中的投标。

五、开标

22、开标

22.1 采购人将在“投标人须知前附表”规定的时间和地点组织公开开标。

22.2 开评标程序

主持人按下列程序进行开标：

- 1 宣布开标开始
- 2 开评标过程中投标人注意事项。
- 3 宣布开标人、监标人、招标人代表等有关人员姓名。
- 4 公布投标人。
- 5 投标人远程解密、招标人解密。
- 6 唱标。
- 7 进行资格审查
- 8 进入评标环节（符合性评审、技术标、商务标）
- 9 宣布评标结果

六、评标

23、评标委员会

23.1 评标由采购人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由技术、经济等方面的专家组成，成员人数为五人以上单数。

评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

(1) 参加采购活动前三年内，与供应商存在劳动关系，或者担任过供应商的董事、监事，或者是供应商的控股股东或实际控制人；

(2) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

(3) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系；

另外，评审专家发现本人与参加采购活动的供应商有利害关系的，应当主动提出回避。采购人或者采购代理机构发现评审专家与参加采购活动的供应商有利害关系的，应当要求其回避。

评标委员会成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据招标文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。未实质性响应招标文件的投标文件按无效响应处理，评标委员会应当告知提交响应文件的供应商。

24、开标评标异常情况处理

24.1 公开招标数额标准以上的采购项目，在招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定的前提下，投标截止后提交投标文件或者经评审实质性响应招标文件要求的供应商不足三家，需采用非公开招标方式（单一来源除外）采购的，采购人可在评审现场提出。应征询现场符合条件的供应商同意，且现场所有评审专家出具招标文件没有不合理条款、集中采购机构（采购代理机构）出具招标程序等符合规定的书面意见，经报设区的市级财政部门同意可现场实施（采购人书面申请可后补）

(一) 招标文件存在不合理条款或者招标程序不符合规定的，采购人、采购代理机构改正后依法重新招标；

(二) 招标文件没有不合理条款、招标程序符合规定，需要采用其他采购方式采购的，采购人应当依法报财政部门批准。

24.2 开标、评标时出现以下情况之一的，将废标：

(1) 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的。

(3) 因重大变故，采购任务取消的。

24.3 废标后，采购人将通过指定的网站进行公告。

25、评标过程的保密性

25.1 从开标至签订合同止，凡是与标书审查、澄清、评价、比较以及定标等有关的情况，均不得向投标人或其他无关的人员透露。

25.2 在评标过程中，投标人及其他人员不得向评标委员会成员施加任何影响。保证评标在严格保密的情况下进行。

七、定标和授予合同

26、定标方式

26.1 采购人将在收到评标委员会提交的评标报告后五个工作日内，按照评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，并在指定的媒介进行公告。

26.2 中标供应商拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的成交供应商不得参加对该项目重新开展的采购活动。

27、签订合同

27.1 采购人应当自中标通知书发出之日起七个工作日内（具体时限本文件有约定的，按约定执行），按照招标文件和中标供应商投标文件的约定，与中标供应商签订书面合同，所签订的合同不得对招标文件和中标供应商的投标文件作实质性修改。

27.2 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

27.3 中标通知书发出后，采购人无正当理由不与中标供应商签订采购合同的，将依据相关规定给予处理。

28、履约担保

28.1 中标人在签订合同前必须按招标文件的规定，及时、足额向采购人交纳履约保证金。

28.2 履约保证金是督促中标人按时、按质、按量履行合同的一个经济制约手段。当采购人因中标人违约而造成损失时，可在无须征得中标人同意的情况下首先从其所交纳的履约保证金中获取相应的补偿。

28.3 政府采购货物和服务项目履约保证金最高缴纳比例不超过合同金额的 2.5%。

八、质疑与投诉

29、质疑

29.1 参与本项目采购活动的供应商（即提交了投标文件的供应商）对中标结果提出质疑的，最迟可以在中标公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或代理机构提出质疑。

29.2 参与本项目采购活动的供应商（即提交了投标文件的供应商）认为采购过程使自己的权益受到损害的，可以在各采购程序环节结束之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或代理机构提出质疑。

29.3 质疑函的内容应包括《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）第十二条规定的内容。

29.4 采购人或代理机构在收到供应商的质疑函后，将审查质疑函的格式、内容以及所附的证明文件是否符合要求。如不符合，退回供应商；如符合要求，则在收到书面质疑后七个工作日内，对质疑内容作出书面答复。

29.5 供应商对同一环节的质疑，应在法定质疑期内一次性提出，采购人或代理机构不再接受同一供应商针对同一环节提出的再次质疑。

30、投诉

30.1 质疑供应商对采购人或代理机构的答复不满意，或者采购人或代理机构未在规定的时间内答复的，可以在答复期满后十五个工作日内按有关规定，向监督部门进行投诉。

九、投标人须知的补充与修改

（如有）

31、未尽事宜

如以上投标人须知不能满足项目的要求，可以增加投标人须知补充事项。投标人除认真阅读投标人须知外还必须认真阅读本补充事项，如投标人须知与本补充事项有抵触，以本补充事项为准。

第六章 采购合同（服务类供参考）

一、合同条款前附表

序号	内 容
1	付款人：萧县凤翔学校
2	付款条件： 付款方式：按月支付，次月收到前月发票后 10 个工作日内一次性支付前月费用。具体费用按考核标准支付。 评分 95 分（不含 95）以上，按合同额 100%结清上月费用；评分 90-95（不含 90）分，支付合同金额的 95%；评分 80~90 分（不含 80），支付合同金额的 90%；评分 80 分以下，甲方有权利解除合同。
3	履约保证金：中标供应商在签订合同时应提交合同总价 2.5%的履约保证金。 履约保证金形式：转账、电汇、保函、 保险 等。
4	政府采购货物和服务项目不得收取质量保证金以及其他没有法律依据的保证金。（《安徽省财政厅关于进一步优化营商环境的通知》皖财购[2022]556 号）

二、合同条款

1. 术语的定义

1.1 本合同下列术语应解释为：

（1）“合同”是指委托和受托双方签署的、合同格式中载明的委托和受托双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和构成合同的所有文件。

（2）“合同价”是指根据合同规定，中标供应商在正确地完全履行合同义务后采购人应支付给中标供应商的货币数量。

（3）“服务”是指政府采购合同服务清单（同投标文件中开标一览表及其附表，下同）中所规定的服务内容。

（4）“合同条款”是指本章所述全部内容。

（5）“合同特殊条款”是指采购文件正文部分第一章“合同特殊条款”。

（6）“采购人”是指采购文件正文部分第一章“投标人须知前附表”中所述购买服务的单位。

（7）“中标供应商”是指通过采购确定的提供采购文件正文部分第八章“服务需求”中所述服务的成交供应商。

（8）“现场”是指合同规定的履行相关服务的地点。

（9）“验收”是指委托、受托双方依据强制性的国家技术质量规范和合同规定，确认合同项下的服务符合合同规定的活动。

（10）“天”指日历天数（如无特别说明）。

（11）“检验”是指采购人按照合同约定的标准对中标供应商所提供的服务进行的检测与查验。

（12）“检验合格证书”是指检验完成后由采购人和中标供应商共同签署的检验合格确认书。

（13）“政府采购项目验收单”是指采购人根据检验合格证书签署的报同级政府采购监管部门的最终验收确认书。

（14）“第三方”是指合同双方以外的任何中国境内、外的自然人、法人或其他经济组织。

（15）“法律、法规”是指由中国各级政府及有关部门制定的法律、行政法规、地方性法规、规章及其他规范性文件。

（16）“采购文件”是指由招标代理机构发布的采购文本。

(17) “投标文件”是指中标供应商按照招标代理机构发布的采购文件的要求编制、提交并最终被评审小组接受的投标文件。

2. 技术规范与服务内容

2.1 投标服务的技术规范应与采购文件规定的技术规范（如果有的话）相一致。若无相应说明，则以国家有关部门最新颁布的相应标准及规范为准。

2.2 投标服务的服务内容应与采购文件规定的服务内容及投标文件中的服务指标响应表一致。

3. 知识产权

中标供应商应保证，采购人在其接受该服务或其任何一部分时不受第三方提出的侵犯专利权、著作权、商标权和工业设计权等的起诉。如果任何第三方提出侵权指控，中标供应商须与第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和经济赔偿。

4. 完成方式

中标供应商应按照采购文件正文部分第一章“八、服务需求”及“九、商务和技术要求”规定的时间和地点完成服务。

5. 付款

5.1 合同以人民币付款。

5.2 在中标供应商按照合同的规定履行服务后，将按照采购文件正文部分“合同条款前附表”规定的付款方式付款。

5.3 政府采购货物和服务项目不得收取质量保证金以及其他没有法律依据的保证金。（《安徽省财政厅关于进一步优化营商环境的通知》皖财购[2022]556号）

6. 履约保证金

6.1 中标供应商应在签订合同的同时，通过基本账户，提供相当于合同总价 2.5%的履约保证金或等额金融机构、担保机构出具的保函）。

6.2 如中标供应商未能履行其合同规定的义务，采购人有权从履约保证金中取得补偿。

7. 检验和验收

7.1 采购人依法组织履约验收工作。采购人应当根据采购项目的具体情况，自行组织项目验收或者委托采购代理机构验收。采购人委托采购代理机构进行履约验收的，应当对验收结果进行书面确认。

7.2 采购人或其委托的采购代理机构应当根据项目特点制定验收方案，明确履约验收的时间、方式、程序等内容。

7.3 对于采购人和使用人分离的采购项目，应当邀请实际使用人参与验收。采购人、采购代理机构可以邀请参加本项目的其他供应商或第三方专业机构及专家参与验收，相关验收意见作为验收书的参考资料。政府向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对

象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告。

7.4 采购人或者采购代理机构应当成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收。验收时，应当按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。履约验收的各项资料应当存档备查。

7.5 验收合格的项目，采购人应当根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金。验收不合格的项目，采购人应当依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。供应商在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，采购人应当及时报告本级财政部门。

8. 索赔

8.1 如果服务的质量、数量等与合同不符，或在规定的质量保证期内证实服务存在缺陷（包括潜在的缺陷等），采购人有权根据有资质的质检机构的检验结果向中标供应商提出索赔。

8.2 在合同规定的验收期和质量保证期内，如果中标供应商对采购人提出的索赔负有责任，中标供应商应按照采购人同意的方式解决索赔事宜。

8.3 如果中标供应商在合同规定的索赔通知期限内，未对采购人的索赔通知做出答复，则上述索赔应视为已被中标供应商接受。如中标供应商未能在采购人提出的在合同规定的期限内或采购人同意的更长时间内，按照本合同第 8.2 条确定的方式解决索赔事宜，采购人将从中标供应商的履约保证金或者应支付给中标供应商的合同款项中扣回索赔金额。如果这些金额不足以补偿索赔金额，采购人有权向中标供应商提出不足部分的补偿。

9. 履约延误和误期赔偿

9.1 如中标供应商无正当理由而拖延提供服务，采购人有权提出误期赔偿或解除合同。

9.2 在履行合同过程中，如果中标供应商遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实，可能拖延的期限和理由通知采购人。采购人在收到中标供应商通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否通过修改合同，酌情延长提供服务时间。

9.3 除本合同条款第 10 条规定外，如果中标供应商没有按照合同规定的时间提供服务，采购人可要求中标供应商支付违约金。违约金按每周末提供服务费用的 0.5% 计收，但违约金的最高限额为未提供服务的合同价格的 5%。一周按 7 天计算，不足 7 天按一周计算。如果达到最高限额，采购人有权解除政府采购合同。

9.4 除合同第 10 条规定外，因采购人原因导致延期返还履约保证金、延期支付合同款项，变更、中止或终止政府采购合同的，因政策变化等原因不能签订合同，造成企业合法利益受损的情形，采购人应与供应商充分协商，按照货物或提供服务合同价 5 % 给予合理赔偿或者补偿。

10. 不可抗力

10.1 尽管有本合同条款第 8 条和第 9 条的规定，如果中标供应商因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，在不可抗力影响的范围内中标供应商的履约保证金或者应支付给中标供应商的合同款项不能被没收，也不应该承担违约赔偿或终止合同的责任。

10.2 本条所述的“不可抗力”是指那些中标供应商无法控制、不可预见的事件，但不包括中标供应商的违约或疏忽。不可抗力事件包括，但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、防疫限制和禁运及其他双方商定的事件。

10.3 在不可抗力事件发生后，中标供应商应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知采购人。除采购人书面另行要求外，中标供应商应尽可能继续履行合同义务，以及寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。如果不可抗力事件影响延续超过 120 天，双方应通过友好协商在合理的时间内就进一步实施合同达成协议。

10.4 不可抗力使合同的某些内容有变更必要的，双方应通过协商达成进一步履行合同的协议，因不可抗力致使合同不能履行的，合同终止。

11. 税费

11.1 中国政府根据现行税法对采购人征收的、与本合同有关的一切税费，均由采购人负担。

11.2 中国政府根据现行税法对中标供应商征收的、与本合同有关的一切税费，均由中标供应商负担。

12. 仲裁

12.1 在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端，买卖双方应通过友好协商的办法进行解决。如从协商开始 60 天内仍不能解决，双方应将争端提交有关省、市政府或行业主管部门寻求可能解决的办法。如果提交有关省、市政府或行业主管部门仍得不到解决，则应向宿州仲裁委员会申请仲裁。

12.2 在仲裁和诉讼期间，合同应继续履行。

13. 违约终止合同

13.1 在采购人对中标供应商违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，采购人可向中标供应商发出终止部分或全部合同的书面通知书。

（1）如果中标供应商未能按合同规定的期限或采购人同意延长的限期内提供部分或全部服务；

（2）中标供应商在收到采购人发出的违约通知后 20 天内，或经采购人书面认可延长的时间内未能纠正其过失；

（3）如果中标供应商未能履行合同规定的其他义务。

13.2 在采购人根据上述第 13.1 条规定，终止了全部或部分合同后，采购人可以依其认为适当的条件和方法购买类似未交的服务，中标供应商应对采购人购买类似服务所超出的费用部分负责，并继续执行合同中未终止部分。

14. 破产终止合同

如果中标供应商破产或无清偿能力时，采购人经报同级政府采购监督管理部门审批后，可在任何时候以书面形式通知中标供应商，提出终止合同而不给中标供应商补偿。该合同的终止将不损害或影响采购人已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

15. 转让和分包

15.1 合同不能擅自转让或分包。

15.2 经采购人和同级政府采购监督管理部门事先书面同意，中标供应商可以将合同项下非主体、非关键性工作分包给他人完成。接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包。分包后不能终止中标供应商履行合同的责任和义务，接受分包的人与中标供应商共同对采购人连带承担合同的责任和义务。

16. 合同修改

采购人和中标供应商都不得擅自变更合同，但继续履行将损害国家和社会公共利益的除外。如必须对合同条款进行修改时，当事人双方须共同签署书面文件，作为合同的补充，并报同级政府采购监督管理部门备案。

17. 通知

政府采购合同一方给另一方的通知都应以书面形式发送至规定的对方地址。通知以送达日期或通知书规定的生效日期为生效日期，两者中以晚的一个日期为准。

18. 合同生效

18.1 合同内容的确定应以采购文件和投标文件为基础，不得违背其实质性内容。合同应在买卖双方签字、盖章，并在中标供应商交纳履约保证金后即开始生效。

18.2 本合同一式五份，以中文书就，采购人、中标供应商各执二份，送采购代理机构留存一份。

19. 补充条款

如需修改或补充合同内容，经协商，双方可签署书面修改或补充协议，该协议将作为合同的一个组成部分。

三、合同格式

采 购 人（甲方）： _____

中标供应商（乙方）： _____

招标代理机构： _____

甲方通过 组织的招标投标活动，决定将本项目采购合同授予乙方。为进一步明确双方的责任，确保合同的顺利履行，甲乙双方商定同意按如下条款和条件签订本合同：

1. 合同文件

下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- （1）合同条款及前附表；
- （2）中标供应商提交的投标书和投标报价表；
- （3）中标通知书。

2. 合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

3. 合同价

大写：

小写：_____。

4. 付款条件

付款人：萧县凤翔学校

付款方式：按月支付，次月收到前月发票后 10 个工作日内一次性支付前月费用。具体费用按考核标准支付。

评分 95 分（不含 95）以上，按合同额 100%结清上月费用；评分 90-95（不含 90）分，支付合同金额的 95%；评分 80~90 分（不含 80），支付合同金额的 90%；评分 80 分以下，甲方有权利解除合同。

5. 服务时间

365 日历天。服务期满后，经采购人考核合格，在保持总费用不变、年度预算能保障的前提下，经甲乙双方同意，可续签下一年合同，续签不超过一次，合同一年一签，续签合同

价按本项目中标价进行结算。如因投标人自身原因无法续签，须于合同期满前两个月告知采购人。

2025 年__月__日起至 2026 年__月__日止

6. 合同生效

本合同经双方合法代表签字、单位盖章，并在采购人收到中标供应商提交的履约保证金后生效。

采购人（甲方）： 中标供应商（乙方）：

单位盖章： 法人或法人

授权人（签字）：_____ 授权人（签字）：_____

联系电话: 联系电话:

开户银行: 开户银行:

帐号: 帐号:

日期: 年 月 日 日期: 年 月 日

四、合同特殊条款

(如有)

第七章 投标文件格式

投标书格式

项目名称：

项目编号：

所投包号：

投 标 书

投 标 人：

（签章）

年 月 日

一、投标函

（采购人名称）：

1、根据贵方（项目编号） 招标公告，我们决定参加贵方组织的（项目名称）（所投包号） 的招标采购活动。我方授权（姓名和职务） 代表我方（投标人全称） 全权处理本项目投标的有关事宜。

2、我方愿意按照招标文件规定的各项要求，向采购人提供所需的货物与服务，总投标价为人民币（大写） 。（¥ 元）

3、一旦我方中标，我方将严格履行合同规定的责任和义务，保证于合同签字生效后 日内完成项目的施工、安装、调试，并交付采购人验收、使用。

4、我方同意按照招标文件的要求，向贵方提交金额为人民币（大写） 的投标保证金。并且承诺，在投标有效期内如果我方撤回投标书或中标后拒绝签订合同，我方将放弃要求贵方退还该投标保证金的权利。

5、我方愿意提供贵方可能另外要求的、与投标有关的文件资料，并保证我方已提供和将要提供的文件是真实的、准确的。

6、我方提供以下开户行、账号，供结算货款（如果成交）：

户名（全称）：

开户行：

账号（请填写完整）：

投 标 人： （签章）

法定代表人（签章）：

地址：

网址：

电话：

传真：

邮政编码：

日期：

二、开标一览表

一包格式:

标题	内容
项目名称	
项目编号	
所投包号	
供应商（签章）	
法定代表人（签章）或 被授权人（签字）	
投标总报价（人民币大写）	
投标总报价（人民币小写）	

二、开标一览表

二包、三包、四包格式：

标题	内容
项目名称	
项目编号	
所投包号	
供应商（签章）	
法定代表人（签章）或 被授权人（签字）	
投标报价折扣率（费率）大写	
投标报价折扣率（费率）小写	

三、服务分项报价表（服务类）

一包格式：

序号	内容	总价 (元)	备注
	拟提供的服务费用		
合计			

注：本表应清楚地标明投标人拟提供的服务总价等内容，其合计价格应与开标一览表中的投标报价保持一致。

附：供应商应附分项报价金额及测算依据（格式自拟）

三、服务分项报价表（服务类）

二包、三包、四包格式：

序号	内容	报价（%）	备注
	拟提供的服务费用		
合计			

注：本表应清楚地标明投标人拟提供的服务总价等内容，其合计价格应与开标一览表中的投标报价保持一致。

四、项目要求响应情况表（服务类）

序号	招标文件要求	投标人响应情况

注意：

1、投标人必须将自己的服务真实、准确地填入“投标人响应情况”中，不得以“同左”或“同上”形式填写。

2、投标人必须根据自己所投服务与“招标文件要求”的差异情况，实事求是地填写“响应情况”（优于、满足、不满足），并将这些差异内容用加粗的字体显示出来，不得出现通过改动招标文件要求而使自己的产品满足要求的情况。

3、如果投标人没有按前述要求去做，在项目评审中将可能被认为是未对招标文件作出实质上的响应，或被视作不诚信供应商而拒绝对其做进一步的评审。

4、本表填报顺序需按招标文件“第三章第一大项”中的顺序填写。

五、商务要求响应情况表

序号	招标文件要求	投标人填写	偏离及影响
		响应情况	

注：

1、投标人需如实填写本表，详细列明“响应情况”、“偏离及影响”，不得以“同左”或“同上”形式填写，不得出现通过改动招标文件的技术参数而使自己的产品满足要求的情况。

2、如果投标人没有按前述要求去做，在项目评审中将可能被认为是未对招标文件作出实质上的响应，或被视作不诚信供应商而拒绝对其做进一步的评审。

3、本表需按招标文件“第三章第二大项”中的顺序填写。

六、本项目实施方案

（一）投标人或投标产品制造商简介

（不超过 1000 字）

（二）本项目详细实施方案、售后方案等

（详细说明）

七、中小企业声明函

中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元¹，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）： 日期：

1 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

八、资格证明文件格式

项目名称：

项目编号：

所投包号：

资 格 证 明 文 件

投 标 人： (签章)
年 月 日

投标人必须提供下列合格性文件:

一、营业执照

二、税务登记证

三、法定代表人授权委托书

(采购人名称):

本人_____ (姓名) _____系_____ (投标人名称) _____的法定代表人, 现委托
(姓名、职务) 为我方代理人。代理人根据授权, 以我方名义签署、澄清、说明、补正、提
交、撤回、修改_____ (项目名称、项目编号、所投包号) _____投标文件、签订合同和处理有关事
宜, 其法律后果由我方承担。

委托期限: _____。

代理人无转委托权。

法定代表人签章: _____

身份证号码: _____

代理人(被授权人): _____

身份证号码: _____

投标人名称: _____ (签章)

日 期: _____

(提供投标人法定代表人、被授权代表人身份证正反面扫描件)

被授权代表人身份证正面电子扫描件	被授权代表人身份证反面电子扫描件
------------------	------------------

法定代表人身份证正面电子扫描件	法定代表人身份证反面电子扫描件
-----------------	-----------------

四、法定代表人身份证明书

投标人名称：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

投标人纳税人识别号：_____

姓名：_____性别：_____年龄：_____职务：_____

身份证号码：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：_____（签章）

年 月 日

五、财务状况

（投标人自行出具财务状况声明函并加盖投标人公章，格式自拟）

六、依法缴纳税收

（投标人自行出具依法缴纳税收的声明函并加盖投标人公章，格式自拟）

七、依法缴纳社会保障资金

（投标人自行出具依法缴纳社会保障资金的声明函并加盖投标人公章，格式自拟）

八、具备履行合同所必须的设备和专业技术能力

（投标人自行出具具备履行合同所必须的设备和专业技术能力声明函并加盖投标人公章，格式自拟）

九、书面声明

参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录或因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动但期限已届满的书面声明（投标人自行出具并加盖投标人公章，格式自拟）

十、招标文件规定的其他材料