

滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单
位供餐采购项目

招 标 文 件

项目编号：滑财购招-2025-12

采购编号：HJYZG[202506]015号



采 购 人：滑县教育局

招标代理机构：中基建安工程管理有限公司

日 期：二零二五年六月

目 录

第一章	招标公告	2
第二章	供应商须知	8
第三章	评标办法	23
第四章	合同条款及格式	30
第五章	采购内容及需求	44
第六章	投标文件格式	54

第一章 招标公告

滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目 -公开招标公告

项目概况：

滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目的潜在投标人应在《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站（<https://ggzy.anyang.gov.cn/hxggzy/>）获取招标文件，并于2025年7月10日09时00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

1. 项目编号：滑财购招-2025-12 采购编号：HJYZG[202506]015号
2. 项目名称：滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目
3. 采购方式：公开招标
4. 预算金额：3574200元
最高限价：3574200元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门向中小企业
1	滑财购招-2025-12-1	第一标段	3574200	3574200	是

5. 采购需求（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务标准等）

5.1 采购内容：对2025年秋季滑县集体用餐配送单位供餐项目进行公开招标采购，采购标准为5.18元/生/天（5元为国家标准，0.18元为配送费用），预计实施115天，受益学生人数大约0.6万名，约需357.42万元，最终项目结算金额以实际享受配餐在校学生人数、实际在校天数核算为准。所供食材及辅料均为非转基因产品，食材每两周进行一次市场询价，食堂供餐单位、集体用餐单位采用统一制定的午餐食谱，所用食材品牌规格，品质相同。肉类为冷鲜肉，排骨为去颈通排，大米为长粒类米，食用油为非转基因油。

- 5.2 资金来源：财政资金。

5.3 服务期：从招标签订合同之日起至2026年2月10日，最终以实际享受配餐在校天数为准。

5.4 服务地点：滑县境内计划学校；

5.5 服务标准：符合国家相关标准和强制性规定要求。

5.6 标包划分：本次共划分1个标包；

6. 合同履行期限：同服务期

7. 本项目是否接受联合体投标：否

8. 是否接受进口产品：否

9、是否专门面向中小企业：是

二、申请人资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策满足的资格要求：

本项目专门面向中小企业采购的项目发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业），优先采购节能环保产品，政府强制采购节能产品等。

3. 本项目的特定资格要求

3.1 投标人具有相关有效的营业执照、企业组织机构代码证、税务登记证（或提供带有统一社会信用代码的营业执照），银行基本账户开户许可证或银行基本存款账户信息。

3.2 供应商须具有相关行政主管部门颁发的有效的食品经营许可证，食品经营许可证中的主体业态为：餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）；

3.3 根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）和《河南省财政厅关于转发财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知的通知》（豫财购〔2016〕15号）文件的规定，采购人或采购代理机构将在开标后通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询“重大税收违法失信主体”、中国执行信息公开网(<http://zxgk.court.gov.cn/shixin/>)查询“失信被执行人”、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”渠道查询信用记录。信用记录查询结果中列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标无效，将被拒绝参与本项目政府采购活动；信用信息查询记录和证据将同招标文件等资料一同归档保存。

3.4 单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一采购项目的投标（提供承诺书，格式自拟）。

3.5 本次招标不接受联合体投标。

注：本项目采用资格后审，开标后由采购人或采购代理机构对供应商的资格证明材料进行资格审核，不符合项目资格条件的供应商的投标将被拒绝，供应商应自负风险费用，提供虚假材料的将进一步追究其责任。

三、获取招标文件：

1. 时间：2025年6月20日至2025年6月26日，每天上午00:00至12:00，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外。）

2. 《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站（<https://ggzy.anyang.gov.cn/hxggzy/>）

3、方式：供应商登陆“全国公共资源交易平台（河南省·滑县）”网站，凭企业数字证书点击“投标用户入口”登录“政府采购”系统，获取采购文件及其它资料（具体办理流程请查询“全国公共资源交易平台（河南省·滑县）”网站-投标指南-政府采购-《安阳市政府采购项目投标流程》）

4. 售价：0元。

四、投标截止时间及地点

1. 时间：2025年7月10日09时00分（北京时间）。

2. 地点：加密电子响应文件须在采购文件提交的截止时间前通过“全国公共资源交易平台（河南省·滑县）”电子交易平台加密上传。

五、开标时间及地点

1. 时间：2025年7月10日09时00分（北京时间）。

2. 地点：滑县公共资源交易中心第二开标室。

六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》、《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》网站上发布。招标公告期限为五个工作日。

七、其他补充事宜

1、本项目的所有变更和澄清均以发布变更或澄清公告为准，所有供应商应关注公告网站及时查看，采购人不再进行书面或其他形式通知，未看变更或澄清公告并由此导致的一切后果均由供应商自负。

2、异议（投诉）受理部门及渠道：

2.1采购人或采购代理机构（异议受理）

采购人：滑县教育局

地址：河南省滑县道口镇滑州路中段

联系人：张万华

电话：0372-8668070

采购代理机构名称：中基建安工程管理有限公司

地址：河南自贸试验区郑州片区(郑东)心怡路319号易元国际B座16层1624号

联系人：周利红

电话：15237268958

2.2监督部门（投诉受理）

监督部门：滑县财政局

电话：0372-8127088

3、本项目采用远程不见面交易的模式；开标当日，投标人无需到开标现场参加开标会议，投标人应当在投标截止时间前，使用 IE 浏览器登录到滑县公共资源交易不见面开标大厅，点击右上角【登录】按钮进入，在线准时参加开标活动并进行投标文件解密等。

4、政府采购合同融资：根据豫财购〔2017〕10 号文要求，参加政府采购项目的中小微企业供应商，有意向金融机构申请合同融资的，请登录滑县政府采购网（<http://ccgp-henan.gov.cn/huaxian>），进入网站操作指南窗口了解金融机构提供的融资服务内容。

八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

1. 采购人信息

名称：滑县教育局

地址：河南省滑县道口镇滑州路中段 联

系人：张万华

联系方式：0372-8668070

2. 招标代理机构信息

名称：中基建安工程管理有限公司

地址：河南自贸试验区郑州片区(郑东)心怡路 319 号易元国际 B 座 16 层 1624 号

联系人：周利红

电话：15237268958

3. 项目联系方式：

项目联系人：周利红

联系方式：15237268958

第二章 供应商须知

供应商须知前附表

序号	名称	内容
1	项目名称	滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目
2	项目编号	详见招标公告
3	采购方式	公开招标
4	资金来源	财政资金
5	采购人	详见招标公告
6	代理机构	详见招标公告
7	采购内容	详见招标公告
8	供应商资格条件要求	详见招标公告
9	服务期	详见招标公告
10	服务标准	详见招标公告
11	投标文件递交截止时间及地点	详见招标公告
12	开标时间及地点	开标时间：同投标文件递交截止时间 开标地点：同投标文件递交地点
13	投标文件的份数	不再递交纸质投标文件 电子投标文件：供应商通过下载招标文件的电子招标投标交易平台递交电子投标文件。
14	投标有效期	90日历天，从开标之日起计算，有效期短于此规定的投标文件将被视为无效文件
15	签字或盖章要求	按招标文件要求
16	付款方式	按照相关规定依法拨付，未尽事宜另行签署合同。
17	采购人预算价	招标控制价：5.18元/生/天； 注：投标人的投标报价由午餐费用和配送费用组成，其中午餐费用5元/生/天为固定报价，配送费用0.18元/生/天可根据投标人实际情况自主报价。若投标人的投标报价超过采购人预算价即按废标处理。

18	评标委员会的组建	<p>评标委员会构成：<u>5</u>人，由采购人代表1人及经济、技术等方面的专家4人组成。</p> <p>评标专家确定方式：由采购人在监督部门监督下从在河南省财政厅政府采购专家库中随机抽取。</p>
19	推荐中标候选人	<p>3名；采购人依据评审委员会推荐的中标候选人名单确定中标人。采购人应当确定排名第一的中标候选人为中标人。若排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。</p>
20	异议	<p>供应商对采购文件、采购过程、中标或者成交结果等内容有异议的，线下以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑，供应商应在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：</p> <p>（一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；</p> <p>（二）质疑项目的名称、编号；</p> <p>（三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；</p> <p>（四）事实依据；</p> <p>（五）必要的法律依据；</p> <p>（六）提出质疑的日期。</p> <p>供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字（本项目只能授权一人且为参加开标的人员）或者盖章，并加盖公章。</p> <p>并以质疑函接受确认日期作为受理时间。逾期未提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。</p> <p>（具体程序按照《政府采购质疑和投诉办法》执行）</p>
21	报价	<p>投标单位应结合自身实力对本项目招标范围内全部内容进行报价。合同价即为投标报价，本项目投标报价包含了履行合同所有内容的全部费用。报价不得超过采购预算价。</p>
22	中标公告	<p>本次招标采购的中标情况将在本采购项目招标公告发布的同一媒介予以公告。</p>
23	投标保证金及履约保证金	<p>此项目不收取投标保证金及履约保证金；</p>

24	招标文件解释权	构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，以招标文件优先顺序解释；除招标文件中有特别规定外，按招标公告、供应商须知等招标文件先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由招标代理机构或招标人负责解释。
25	电子标书解密方式	<p>本项目为远程解密开标项目，供应商不需要到现场开标。</p> <p>供应商需在开标前打开“《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》”网站，凭企业数字证书登录投标用户政府采购系统，并进入本项目相匹配的网上开标室。</p> <p>当代理公司下达解密命令后，要求供应商在规定时间内完成对本单位的加密响应文件解密，由于供应商的自身原因，在规定时间内解密不成功的，作为无效处理。（系统解密时长为50分钟，错过解密时长者视为自动放弃本次投标。）</p>
26	政府采购合同融资政策	<p style="text-align: center;">河南省政府采购合同融资政策告知函</p> <p>各供应商：</p> <p style="padding-left: 40px;">欢迎贵公司参与河南省政府采购活动！</p> <p>政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展，针对参与政府采购活动的供应商融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交供应商，可持政府采购合同向金融机构申请贷款，无需抵押、担保，融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》（豫财购〔2017〕10号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。</p> <p>贷款渠道和提供贷款的金融机构，可在滑县政府采购网“滑县政府采购合同融资平台”查询联系（详见附件1）。</p>
27	验收内容及标准	<p>验收内容：本项目采购标的及技术要求的全部内容。</p> <p>验收标准：符合国家相关标准、行业标准、地方标准等标准、规范，符合招标文件中相关技术要求。</p>
28	验收方式	各供餐学校组织验收。

29	中小企业扶持政策	<p>在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本办法规定的中小企业扶持政策：</p> <p>（一）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；</p> <p>（二）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；</p> <p>（三）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。</p>
		<p>以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。</p> <p>注：享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，大中型企业不得将合同分包给大型企业。残疾人福利性单位、监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。</p>
30	中小微型企业划分标准	<p>依据“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”本项目属于餐饮业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。</p>
31	未尽事宜	<p>1、其它未尽事宜，按国家有关法律、法规执行。</p> <p>2、招标代理服务费：参照《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协[2023]002号文招标代理服务收费标准由中标人向采购代理机构支付代理服务费。</p> <p>3、如在评标过程中发现投标文件制作机器码一致的，根据滑县公共资源交易管理委员会办公室文件【滑公管办[2019]2号】文件要求，将予以废标。</p>
32	农民工工资保证	此项目不涉及农民工工资。

一、总则

1. 项目说明：

- 1.1 项目名称：滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目
- 1.2 资金来源：财政资金
- 1.3 采购人：滑县教育局
- 1.4 代理机构：中基建安工程管理有限公司
- 1.5 采购内容：详见招标公告

2. 供应商资格要求

供应商参加本招标活动应当符合供应商须知前附表中供应商资格条件要求的规定。请 供应商务必仔细阅读本招标文件的全部条款，以减少不必要的失误。凡参加本次投标的供 应商被视为已充分认识和理解了任何与本项目有关的影响事项和困难、风险等情况。

3. 费用承担

3.1 供应商应承担所有与准备和参加招标有关的费用。不论招标的结果如何，招标代理机构和采购方均无义务和责任承担这些费用。

3.2 招标代理服务费：参照《河南省招标代理服务收费指导意见》豫招协[2023]002号文招标代理服务收费标准由中标人向采购代理机构支付代理服务费。

二、招标文件

4. 招标文件的构成

4.1 招标文件由下述部分组成：

- (1) 招标公告
- (2) 供应商须知
- (3) 评标办法
- (4) 合同条款及格式
- (5) 采购内容及需求
- (6) 投标文件格式

根据本章对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。

4.2 供应商应仔细阅读招标文件中所有各项条款的内容、格式、表格、条件和所涉及的相关规范，不按招标文件的要求提供投标文件和资料，可能导致投标文件不被接受，其后果由供应商自己负责。

4.3 招标文件的澄清、修改

4.3.1 供应商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，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应按供应商须知前附表规定的时间和形式送达采购人，要求采购人对招标文件予以澄清。

4.3.2 招标文件的澄清以供应商须知前附表规定的形式发给所有购买招标文件的供应商，但不指明问题来源。澄清发出的时间距规定的投标截止时间不足 15 日的，并且澄清内容可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

4.3.3 供应商收到澄清后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该澄清。

4.3.4 除非采购人认为确有必要答复，否则，采购人有权拒绝回复供应商在规定时间内以后的任何澄清要求。

4.4 招标文件的修改

4.4.1 采购人以供应商须知前附表规定的形式修改招标文件，并通知所有已购买招标文件的供应商。修改招标文件的时间距规定的投标截止时间不足 15 日的，并且修改内容可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

4.4.2 供应商收到修改内容后，应按供应商须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该修改。

4.5 招标文件的质疑

供应商或者其他利害关系人对招标文件任何部分若有任何疑问，请登录《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》按平台要求上传（同时上传签字盖章后的扫描件及word版本），在收到招标文件7个工作日内向采购人提交。不论是采购人根据需要主动对招标文件进行必要的澄清或是根据供应商的要求对招标文件做出澄清，招标文件的澄清在投标截止时间前在招标公告发布的相同网站以公告的形式公告，供所有潜在的供应商查看，不再另行通知，各供应商要随时浏览相关网站，未及时查阅相关信息造成的后果由供应商自负。

三、投标文件

5. 投标文件的构成

投标文件应包括下列内容（但不限于）：

- 一、投标函
- 二、投标函附录
- 三、法定代表人身份证明及授权委托书
- 四、服务内容偏差表
- 五、服务承诺
- 六、资格声明
- 七、供应商营业执照等证明供应商资格和能力的资料
- 八、服务方案
- 九、其他资料(供应商认为有必要提交的其它材料)
- 十、反商业贿赂承诺书
- 十一、履约承诺书

投标文件应以中文书写。除在招标文件的技术规格中另有规定外，计量单位应使用中华人民共和国法定计量单位(国际单位制和国家选定的其他计量单位)。

6. 投标报价

6.1 供应商应按第六章中“投标函附录”的顺序、格式、要求填写相应表格。

6.2 供应商在投标截止时间前修改投标函中的投标报价，应同时修改“投标函附录”中的相应报价。

6.3 每一项目只允许有一个报价，任何有选择的报价将不予接受。

6.4 除非合同中另有规定，供应商投标函附录中的价格均包括完成该项目的成本、组织与技术措施费、风险费、政策性文件规定费用等所有费用。

6.5 供应商的投标报价不得超过本招标文件规定的采购人预算价，否则视为实质上未响应招标文件要求的投标，按废标处理。

7. 供应商证明文件

7.1 供应商提交的证明文件应满足招标文件中的要求。

7.2 供应商对所提供的资格证明文件的真实性负全部责任。即使供应商提交的资格证明文件通过了审核，在招标过程中乃至定标后，如发现供应商所提供的资格证明文件不合法或不真实，仍可追究供应商的法律责任。

8. 投标文件有效期

8.1 在供应商须知前附表规定的投标文件有效期，供应商不得要求撤销或修改投标文件。

8.2 出现特殊情况需要延长投标文件有效期的，采购人以书面形式通知所有供应商延长投标文件有效期。供应商同意延长的，但不得要求或被允许修改其投标文件的实质性内容或撤销其投标文件；供应商拒绝延长的，其投标失效。

9. 投标文件的编制

9.1 投标文件应按第六章“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。投标文件应当对招标文件有关要求的实质性内容作出响应。供应商可以在满足招标文件实质性要求的基础上，提出比招标文件要求更有利于招标人的承诺。

9.2 小写与大写不符的，以大写为准。

9.3 供应商注册完成后选择项目填写联系人信息后可下载招标文件。获取招标文件后，请到安阳市公共资源交易中心网站（<https://ggzy.anyang.gov.cn/hxggzy/>）下载并安装投标文件制作工具，查看招标文件和制作电子投标文件。

10. 投标文件的制作和要求

10.1 电子投标文件要求：按招标文件要求制作、按系统要求加密上传

11. 投标文件的递交

11.1 供应商应在供应商须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

11.2（电子投标文件）供应商通过下载招标文件的电子招标投标交易平台递交电子投标文件。

11.3（电子投标文件）供应商完成电子投标文件上传后，电子招标投标交易平台即时向供应商发出递交回执通知。递交时间以递交回执通知载明的传输完成时间为准。

11.4 投标人须使用电子交易系统提供的投标文件制作工具进行电子投标文件的制作，并按要求上传经CA锁签章和加密的电子投标文件。加密电子投标文件逾期上传的，招标人不予受理。

12、投标文件的修改和撤回

12.1 供应商在投标截止时间后不得修改或撤回其投标。

四、开标、评标、定标

14、开标：

14.1 开标时间：见前附表, 开标地点：见前附表

14.2 按照《全国公共资源交易平台（河南省·滑县）》公共资源交易系统远程不见面开标程序进行。

15、评标委员会

评标委员会构成：详见供应商须知前附表

16. 评标原则

符合《中华人民共和国政府采购法》的有关规定。

17. 评标纪律

17.1 评标委员会成员和服务评标工作的有关人员不得透露对投标文件的评审和比较、中标候选人推荐情况以及与评标有关的其它情况；

17.2 任何供应商均不得对其投标有关的问题与评标委员会成员发生联系。如果供应商试图对评标委员会的评标施加影响，则将导致其投标文件被拒绝。

18. 投标文件的审查与响应性确定

在详细评标之前，评委首先根据招标文件规定，确定每份投标文件是否实质上响应了招标文件的要求；实质上响应招标文件要求的投标文件，应该与招标文件的实质性条款、条件和规范相符。

19. 投标文件有下列情况之一者，其投标将按废标处理：

19.1 投标文件未按规定加盖供应商公章和无法人代表或授权代表人签字或盖章；

19.2 投标文件附有招标人不能接受的条件；

19.3 不响应招标文件中规定的其他实质性要求；

19.4 供应商报价超过了采购人预算价的。

19.5 在评标过程中，评标委员会发现供应商以他人的名义投标、串通投标或者以其他弄虚作假方式投标的；

19.6 如在评标过程中发现投标文件制作机器码一致的，根据滑县公共资源交易管理委员会办公室文件【滑公管办[2019]2号】文件要求，将予以废标。

19.7 在评标过程中，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，应当要求其在评标现场合理的时间内（自收到通知起30分钟内）提供书面说明，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。

20. 投标文件的评价与比较

20.1 评标委员会将仅对按照招标文件第19条款被确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行详细评分。

20.2 在评标时不考虑合同条款中的价格调整规定在合同实施过程中所起的作用。

20.3 评标时，投标报价是评标的重要依据，但不是唯一依据。

21. 投标文件的澄清

为有利于评标审查，评标委员会可随时请供应商对其投标文件中的疑点加以澄清，供应商有责任按照评标委员会通知的时间、地点、方式进行答复和质疑。重要澄清的答复应是书面答复，并应有法定代表人或其授权代表签字。有关澄清的内容及双方达成的协议将成为合同的附件，但对投标文件中的价格和实质性内容不得有任何更改。

22. 评分标准(采用综合评分法)

22.1 本项目评标办法按照《中华人民共和国政府采购法》，结合本项目具体情况制订。

22.2 评标办法详见第三章评标办法。

23. 计分办法

评委根据招标文件、投标文件，按照评分标准，所有评委打分之总和的算术平均值，作为该供应商的最终得分。计分过程和最后结果保留小数点后 2 位。

24. 定标

24.1 评标委员会按照招标文件中的评标原则、评标程序及评分标准评定供应商名次，供应商的排名按得分顺序从高到低排列。

24.2 评标委员会起草评标报告，并向采购人推荐 3 名中标候选人，并标明推荐顺序。采购人原则上应按评标委员会依法推荐的中标候选人顺序确定中标人。中标人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人，也可以重新开展政府采购活动。

24.3 评标和定标应当在投标有效期结束日前完成。

24.4 评标结束后，本次招标采购的中标候选供应商情况将在本采购项目招标公告发布的同一媒介予以公告。

五、授予合同

25. 合同授予

25.1 采购人将把合同授予投标文件实质上响应招标文件且具有合理投标价格的评委推荐的中标候选人。

25.2 排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力不能履行合同，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

25.3 中标或者成交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或者成交候选人名单排序，确定下一候选人为中标或者成交供应商，也可以重新开展政府采购活动。

26. 中标通知

26.1 在投标有效期内确定中标人后，采购人以书面形式通知中标人；

26.2 中标通知书是合同的组成部分；

26.3 对未中标的供应商，不做任何未中标原因的解释。

27. 合同的签署

27.1 采购结果确定时限：政府采购项目评标结束后 1 个工作日内确定中标成交结果。由采购人或者采购代理机构在河南省政府采购网（滑县政府采购网）公告中标成交结果，同时发出中标、成交通知书。

27.2 合同签订时间时限：采购人要在中标成交公告发布（中标、成交通知书发出）1 日内与中标成交供应商完成签订合同，鼓励采购人、采购代理机构当天内完成合同签订。应按照中标通知书确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等事项签订政府采购合同。采购人不得向中标供应商提出超出中标通知书以外的

任何要求作为签订合同的条件，不得与中标供应商订立背离招标文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议。

27.3 中标供应商应配合采购人（代理公司）将签订后的政府采购合同文本扫描件发送到指定媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

27.4 合同备案公告时限：采购人要在合同签订后 1 日内在河南省政府采购网（滑县政府采购网）完成公告并备案。中标单位应配合采购人携带中标（成交）通知书、采购合同等原件报滑县财政局政府采购股和有关部门进行采购合同备案（中标通知书与合同原件留存 县财政局政府采购股一份）。

27.5 验收公告时限：采购人要在政府采购项目验收完成后 1 个工作日内在河南省政府采购网（滑县政府采购网）公告验收结果。

27.6 合同期限：此次项目服务完毕，通过验收合格，并完成合同中所规定的各项条款后，合同自行终止。注：采购人在验收过程中，如发现中标单位未按合同约定时间、地点或方式履约，提供的服务达不到合同约定要求，或者提供假冒伪劣产品等违反合同约定，

采购人应将违约情形和事项及时通知相关监督部门。中标价格一经确认不得以市场价格上涨为由增加资金。

27.7 合同资金支付：（供应商开具发票后2个工作日内）完成合同资金支付，严禁出现政府采购项目合同欠款，各采购人要着力加强项目资金管理，科学安排项目验收、资金支付时间，缩短支付时限，依法依规完成支付。

27.8 本项目招投标过程结束后，如中标单位、采购单位之间擅自私下谈判、变更中标标的、价格及其它招投标文件实质性内容的，有关部门将按《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》及相关法律法规处理。

六、项目落实的政府采购政策

28. 本项目专门面向中小企业采购的项目发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业 视同小微企业），优先采购节能环保产品，政府强制采购节能产品等。

28.1 根据财政部、工信部印发的《政府采购促进中小型企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《河南省财政厅关于进一步做好政府采购支持中小企业发展有关事项的通知》（豫财购【2022】5号），对于经主管预算单位统筹后未预留份额专门面向中小企业采购的采购项目，以及预留份额项目中的非预留部分采购包，应当对服务由小微企业承接（即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）的磋商报价给予20%的扣除，用扣除后的价格参加评审（监狱企业/残疾人

福利性企业视同小型、微型企业)；接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，应当对联合体或者大中型企业的报价给予6%的扣除，用扣除后的价格参与评审(监狱企业/残疾人福利性企业视同小型、微型企业)。参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》，**未填写中小企业声明函的在评审过程中不予认可。**

28.2 根据财政部、民政部、中国残疾人联合会“关于促进残疾人就业政府采购政策的通知”(财库〔2017〕141号)及财政部司法部“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)，参加政府采购活动的残疾人福利性单位及监狱企业视同小型、微型企业，享受小型和微型企业在政府采购活动中价格扣除同等待遇。残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，监狱企业应当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)出具的属于监狱企业的证明文件，否则在评审过程中不予认可。残疾人福利性单位、监狱企业属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

28.3 根据财政部、国家发展改革委关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知(财库〔2004〕185号)，财政部、国家环保总局关于印发《环境标志产品政府采购实施的意见》的通知(财库〔2006〕90号)，财政部、发展改革委、生态环境部、市场监管总局《关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)等政策规定，依据品目清单和认证证书实施政府优先采购和强制采购。相关产品供应商提供国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，在同等条件下评委将优先推荐为成交候选人。

如本项目中涉及《节能产品政府采购品目清单》中规定的属实行政府强制采购产品的无论采购文件是否特别指明，供应商均需投报节能产品，须在投标文件中附具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书，否则将视为无效投标。

《节能产品政府采购品目清单》、《环境标志产品政府采购品目清单》以财政部、发展改革委及财政部、生态环境部最新印发品目清单为准，品目清单通过中国政府采购网等网站查阅，敬请供应商及时查阅。

七、纪律要求、投诉、监督、质疑、处罚

29. 对采购人的纪律要求

采购人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

30. 对供应商的纪律要求

供应商不得相互串通投标或者与采购人串通投标，不得向采购人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；供应商不得以任何方式干扰、影响评标工作。

31. 对评标委员会成员的纪律要求

评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

采购人、采购代理机构在开标前逐一查询评审专家的信用信息情况。对于受到行政处罚禁止一定期限内参与评审活动的，以及有行贿、受贿、欺诈等不良信用记录的，应禁止其参与评审活动，并及时报告本级财政部门补抽专家。财政部门应依照有关规定将该专家在专家库中予以限制或清理出库。

32. 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

33. 质疑

供应商对评标结果有异议的，应当在公告期限届满之日起 7 个工作日内提出。

33.1 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- （一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- （二）质疑项目的名称、编号；
- （三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- （四）事实依据；
- （五）必要的法律依据；
- （六）提出质疑的日期。

书面质疑函须按照招标文件要求送达（邮寄、传真件不予受理），由法定代表人或其授权代表（本项目只能授权一人且为参加开标的授权委托人）携带企业营业执照复印件（加盖公章）及本人身份证件（原件）一并提交，必须注明法定代表人姓名及联系方式、授权代表姓名及联系方式、单位通讯地址及固定电话，并以书面质疑函接受确认日期作为受理时间。

34. 投诉

34.1 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向本办法第六条规定的财政部门提起投诉。

34.2 投诉人投诉时,应当提交投诉书和必要的证明材料。投诉书应当包括下列内容:

- (一) 投诉人和被投诉人的姓名或者名称、通讯地址、邮编、联系人及联系电话;
- (二) 质疑和质疑答复情况说明及相关证明材料;
- (三) 具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求;
- (四) 事实依据;
- (五) 法律依据;
- (六) 提起投诉的日期。

书面投诉函须按照招标文件要求送达(邮寄、传真件不予受理),由法定代表人或其授权代表(本项目只能授权一人且为参加开标的授权委托人)携带企业营业执照复印件(加盖公章)及本人身份证件(原件)一并提交,必须注明法定代表人姓名及联系方式、授权代表姓名及联系方式、单位通讯地址及固定电话,并以书面投诉函接受确认日期作为受理时间。

34.3 投诉人提起投诉应当符合下列条件:

- (一) 提起投诉前已依法进行质疑;
- (二) 投诉书内容符合本办法的规定;
- (三) 在投诉有效期限内提起投诉;
- (四) 同一投诉事项未经财政部门投诉处理;
- (五) 财政部规定的其他条件。

34.4 供应商投诉的事项不得超出已质疑事项的范围,但基于质疑答复内容提出的投诉事项除外。

35. 监督

采购人的监督部门在招标过程中有履行全程监督的权力,采购人在招标过程中,因获知或可能获知监督举报(或其他方式)招标程序或全部内容存在问题,采购人有权采取相应的监督措施,供应商应予以配合;

36. 处罚

本次招标的采购人、供应商、评标委员会成员及相关人员等参与招投标活动的各单位及个人,均应在招标、投标、合同执行等过程中保持廉洁并遵守职业道德;如不遵守国家相关法律和规定,或是有腐败、欺诈行为,将按国家有关规定予以处罚。

因承包方在投标过程中串标、围标或采用其他违法行为获取中标的,一旦被有关单位发现,发包人有权单方解除合同,同时承包人应赔偿由此给发包人所带来的的一切损失。

八、防范供应商围标、串标、陪标

参与同一个标段（包）的供应商存在下列情形之一的，其投标（响应）文件无效。

（一）不同供应商的电子投标（响应）文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；

（二）不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；

（三）不同供应商的投标（响应）文件由同一电子设备打印、复印；

（四）不同供应商的投标（响应）文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；

（五）不同供应商的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；

（六）不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；

（七）不同供应商投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；

（八）其它涉嫌串通的情形。

九、需要补充的其他内容

本招标文件解释权属采购人。

附件1:

滑县财政局

政府采购合同融资政策告知函

广大政府采购供应商:

为更好满足中小微供应商短、频、急的资金需求,帮助中小微企业解决融资难题,提升金融服务实体经济能力,服务市场主体推动经济稳健发展,我县各金融机构着力优化产品服务、优惠贷款利率、简化审贷程序、缩短审贷周期,为供应商合同融资贷款提供便利条件,现编制《滑县财政局政府采购合同融资政策告知函》,方便中小企业供应商朋友们进一步了解政府采购融资政策和获取贷款的流程。

特别提醒:该告知书仅统计了我县部分可以提供线上融资的金融机构,凡参与我县政府采购项目,有融资需求的中标(成交)供应商,均可通过“滑县政府采购网”进入“河南省政府采购合同融资平台”,申请融资服务,凡在政府采购合同融资平台登记的金融机构均可开展融资贷款业务。对“政采贷”工作开展过程中发现的新问题、新情况或者建议意见,及时向滑县财政局反馈。

第三章 评标办法

评标办法前附表（综合评分法）

条款号		评审因素	评审标准
1	形式评审标准	供应商名称	与营业执照等证件一致
		投标文件签字盖章	符合招标文件要求
		投标文件格式	符合招标文件要求
		报价唯一	只能有一个有效报价
2	资格评审标准	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二條规定	<p>符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二條规定，并提供下列材料：</p> <p>（一）具有独立承担民事责任的能力； 证明材料指：投标人具有相关有效的营业执照、企业组织机构代码证、税务登记证（或提供带有统一社会信用代码的营业执照），银行基本账户开户许可证或银行基本存款账户信息。</p> <p>（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度； 具有良好的商业信誉证明材料指：提供良好的商业信誉书面承诺书，格式自拟； 健全的财务会计制度证明材料指：供应商是法人的，提供2023年度以来（任一年度）经审计的财务审计报告，包括“四表一注”，部分其他组织和自然人，没有经审计的财务报告，可以提供银行出具的资信证明。【新成立企业从成立之日起计算】。</p> <p>（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力； 证明材料指：提供相关设备或设施购置发票或单据、或租赁协议（任一），专业人员用工合同（任一人），或技术人员的职称证书或职业（执业）资格证或技能等级证书等 相关证书（任一人）等的证明材料。</p> <p>（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录； 缴纳税收证明材料指：提供2025年以来任意3个月的完税证明（新成立企业从成立之日起计算）。 缴纳社会保障资金证明材料指：提供提供2025年以来任意3个月缴纳社会保险的凭据。（专用收据和社会保险缴纳清单个人明细等，新成立企业从成立之日起计算）。</p> <p>注：依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应文件证明其依法免税或不需要缴纳社会保障资金。以上证明材料仅限社会保险部门、税收部门出具的为准。</p> <p>（五）参与学校供餐项目政府采购活动前3年内未发生过食品安全事故；在经营活动中没有重大违法记录 证明材料指：参与学校供餐项目政府采购活动前3年内未发生过食品安全事故；在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（提供承诺书，格式自拟）。</p>

		投标人资格	供应商须具有相关行政主管部门颁发的有效的食品经营许可证，食品经营许可证中的主体业态为：餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）；
		信用查询	根据《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库[2016]125号）和《河南省财政厅关于转发财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知的通知》（豫财购〔2016〕15号）文件的规定，采购人或采购代理机构将在开标后通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询“重大税收违法失信主体”、中国执行信息公开网（http://zxgk.court.gov.cn/shixin/）查询“失信被执行人”、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”渠道查询信用记录。信用记录查询结果中列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标无效，将被拒绝参与本项目政府采购活动；信用信息查询记录和证据将同招标文件等资料一同归档保存。
		其它要求	单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一采购项目的投标（提供承诺书，格式自拟）
			本次招标不接受联合体投标。
<p>1、资格审查以电子投标文件中所附相关证明材料的原件扫描件为依据。</p> <p>2、资格审查由采购人或采购代理机构进行审查。</p> <p>3、请各投标人认真阅读招标文件资格审查要求，依据投标文件格式要求上传对应内容。因投标人上传错误而导致资格审查不通过的，后果由投标人自行承担。</p>			
3	响应性 评审标 准	投标范围	拟对2025年秋季滑县集体用餐配送单位供餐项目进行公开招标采购，采购标准为5.18元/生/天（5元为国家标准，0.18元为配送费用），预计实施115天，受益学生人数大约0.6万名，约需357.42万元，最终项目结算金额以实际享受配餐在校学生人数、实际在校天数核算为准。所供食材及辅料均为非转基因产品，食材每两周进行一次市场询价，食堂供餐单位、集体用餐单位采用统一制定的午餐食谱，所用食材品牌规格，品质相同。肉类为冷鲜肉，排骨为去颈通排，大米为长粒类米，食用油为非转基因油。
		服务期	从招标签订合同之日起至2026年2月10日，最终以实际享受配餐在校天数为准。
		服务标准	符合国家相关标准和强制性规定要求。
		投标有效期	90日历天
条款号	条款内容	编列内容	
	分值构成 (总分100分)	(1) 投标报价评分：20分 (2) 技术标评分：56分 (3) 商务标评分：24分	

序号	评标项目	评标分值	评标方法描述
(1)	投标报价评分：20分	投标报价评分标准（20分）	<p>价格分采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且投标价最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价)×20</p> <p>注：1、若投标人的投标报价超过采购人预算金额（最高限价）的按无效投标处理。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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，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。</p> <p>2、投标人的投标报价由午餐费用和配送费用组成，其中午餐费用5元/生/天为固定报价，配送费用0.18元/生/天可根据投标人实际情况自主报价。</p>
(2)	技术部分评分（56分）	<p>质量标准要求（28分）</p> <p>投标人提供新鲜肉类(冷鲜肉) 鸡肉、猪肉、牛、羊肉11种食材全部满足招标文件中所有质量标准要求的，得本项满分11分，每有一项不满足的扣1分，本项得分扣完为止。</p> <p>投标人提供蔬菜类茄果(包括西红柿、青椒、茄子、尖椒、红鲜椒)5种食材全部满足招标文件中所有质量标准要求的，得本项满分5分，每有一项不满足的扣1分，本项得分扣完为止。</p> <p>投标人提供豆制品类水豆腐、白豆腐干、五香豆干3种食材全部满足招标文件中所有质量标准要求的，得本项满分3分，每有一项不满足的扣1分，本项得分扣完为止。</p> <p>投标人提供禽蛋类鲜鸡蛋全部满足招标文件中所有质量标准要求的，得本项满分1分，不满足的扣1分。</p> <p>投标人提供调味品类食用盐、陈醋、香醋、生抽酱油、老抽酱油5种食材全部满足招标文件中所有质量标准要求的，得本项满分5分，每有一项不满足的扣1分，本项得分扣完为止。</p> <p>投标人提供粮油类大米、面粉(小麦粉)、食用油3种食材全部满足招标文件中所有质量标准要求的，得本项满分3分每有一项不满足的扣1分，本项得分扣完为止。</p> <p>管理体系制度或方案措施（11分）</p> <p>针对本项目供应商提供完善的食材来源制度、食材采购管理制度、验收管理制度、食品储藏、食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案、检验制度（含留样制度）入库管理、工作防范措施、与学校建立沟通机制，定期了解学校对食材质量、品种的意见建议，及时改进服务机制等内容；</p> <p>以上11项内容均需结合采购人实际情况符合项目特征、合理化且满足本项目需求的每小项得1分，最多得11分。每缺一项或有一项不满足或存在缺陷的此小项不得分。</p>	

<p>食材选购人员 职责体系和管理 措施 (2分)</p>	<p>针对本项目供应商提供食材选购人员职责体系、分工安排与人员的管理方案等内容；</p> <p>以上2项内容均需结合采购人实际情况符合项目特征、合理化且满足本项目需求的每小项得1分，最多得2分。每缺一项或有一项不满足或存在缺陷的此小项不得分。</p>
<p>食材优化 (8分)</p>	<p>食材的选择原则：1. 新鲜与多样性、2. 安全与可持续性、3. 人群个性化适配、4. 供餐流程控制、5. 评估与改进。</p> <p>供应商通过科学搭配与精细化操作，实现从吃饱到吃好的升级，同时兼顾健康和持续性得5分。</p> <p>供应商在完全按照采购人要求提供菜谱市场询价的每生每天5元基础上增加供餐标准，每生每天增加3%的标准得1.5分，每生每天增加5%的标准得3分。</p>
<p>食材的质量、 安全管理制度 与保障措施或 方案 (2分)</p>	<p>针对本项目供应商提供食材的质量、安全的保证措施及方案包括食品质量保障新鲜与调换措施，食品质量安全的保证措施或方案等内容。</p> <p>以上2项内容均需结合采购人实际情况符合项目特征、合理化且满足本项目需求的每小项得1分，最多得2分。每缺一项或有一项不满足或存在缺陷的此小项不得分。</p>
<p>食品安全事故的 预防措施及 方案及可能发 生事故后的应 急预案 (2分)</p>	<p>为防止食品安全事故发生的预防措施及可能发生事故后的应急预案、安全应急预案等，从人员救治、危害控制、事故调查、善后处理等的全面性、预见性综合分析；</p> <p>以上4项内容均需结合采购人实际情况符合项目特征、合理化且满足本项目需求的每小项得0.5分，最多得2分。每缺一项或有一项不满足或存在缺陷的此小项不得分。</p>
<p>相关人员的培 训方案或措施 (1分)</p>	<p>为更好的服务好本项目，所提供的相关人员培训方案或措施。</p> <p>以上内容需结合采购人实际情况符合项目特征、合理化且满足本项目需求的每小项得1分，最多得1分。每缺一项或有一项不满足或存在缺陷的此项不得分。</p>
<p>配送方案 (人 员、车辆、时 间、计划等) 及配送过程中 遇到紧急、突 发问题的解决 方案和现场与 各部门的协调 管理计划措施 方案 (2 分)</p>	<p>供应商提供配送方案，保证配送的时间按时到达，保证在规定的时间内将午餐送到位。包含运送制度、车辆配备安排、线路安排、全流程时间安排、储存条件；供应商在配送过程中，遇到紧急、突发问题时的解决方案，反应时间、应急配送人员技术能力、服务保障现场与各部门的协调措施方案等内容；</p> <p>以上2项内容均需结合采购人实际情况符合项目特征、合理化且满足本项目需求的每小项得1分，最多得2分。每缺一项或有一项不满足或存在缺陷的此小项不得分。</p>
<p>供应商业绩 (4分)</p>	<p>供应商提供2022年1月1日以来类似项目业绩（时间以签订合同为准，投标文件中须提供中标（成交）通知书、中标（成交）情况网上公示信息查询页面、合同协议书），每提供一份得2分，最多得4分。</p>

(3)	商务部分评分 (24分)	人员配备 (6分)	<p>1、配备具备资质的营养师（提供公共营养师职业技能等级证书及人社部技能人才评价证书全国联网查询截图）1人，得1分，本项最高得2分；</p> <p>2、配备专职食品安全管理人员（提供相关证书）1人，得1分，本项最高得2分；</p> <p>3、配备有食品检验员（提供相关证书）1人，得1分，最高得2分；</p> <p>注：以上人员须同时提供相关证书、健康证、劳动合同、2024年6月以来任意三个月的社保证明，否则不得分。社保证明材料仅限社会保险部门、税务部门出具的为准。</p>
		配送车辆 (5分)	<p>供应商应具有封闭式食品专用运输车辆，一般应安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备。为本项目配备5辆封闭式食品专用运输车辆的，配备少于5辆不得分；在5辆的基础上再多配备1辆加1分，最多加5分。本项最多得5分（若配送车辆为企业自有的须在投标文件中附车辆行驶证原件的扫描件，若配送车辆为租赁的须附租赁协议原件的扫描件，否则不得分。）</p>
		投保食品安全责任险 (6分)	<p>供应商承诺在服务合同签订后本项目服务期限履行前为服务对象投保食品安全责任险。</p> <p>投保保险累计限额保额≥360万的，得6分；</p> <p>投保保险累计限额保额≥300万的，得4分；</p> <p>投保保险累计限额保额≥240万的，得2分；</p> <p>其他不得分。</p>
		服务承诺 (3分)	<p>1、承诺突发情况的及时处置，1小时内到达现场，2小时内给出具体的处置方案，无条件配合执行相关单位的处置措施，得1分。</p> <p>2、承诺无条件接受各相关单位的的管理、监督，杜绝任何不规范操作，确保食品安全、卫生，得1分。</p> <p>3、针对本项目的合理化建议以及其他实质性优惠服务承诺，得1分。</p> <p>注：每缺一项或有一项不满足或存在缺陷的此小项不得分。</p>
<p>1、投标综合得分=投标报价得分+技术部分得分+商务部分得分。</p> <p>2、本办法计算过程中分值按四舍五入保留两位小数，结果按四舍五入保留两位小数，所有评委打分的算术平均值即为供应商的最终得分。</p> <p>评审小组按本章评审方法规定的量化因素和分值进行打分，评审小组成员需分别记录每一项扣分内容原因、理由，存在完善的地方说明情况，最后汇总成本项目“详细评审说明”，以评审报告附件形式随评审报告一起签字打印，如响应文件中第几页、第几段、哪个内容不符合或存在问题扣分项。</p>			

1. 评标方法

本次评标采用综合评分法。评标委员会对通过资格审查的供应商进行形式评审及响应性评审，对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人，或根据采购人授权直接确定中标人。综合评分相等时，以投标报价低的优先；投标报价也相等的，由采购人自行确定。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1形式评审标准：见评标法前附表。

2.1.2资格评审标准：见评标办法前附表。

2.1.3响应性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

2.2.1 分值构成：投标报价得分+技术部分得分+商务部分得分。

(1) 投标报价：见评标办法前附表；

(2) 技术部分：见评标办法前附表；

(3) 商务部分：见评标办法前附表；

2.2.2 评分标准

(1) 投标报价：见评标办法前附表；

(2) 技术部分：见评标办法前附表；

(3) 商务部分：见评标办法前附表；

3. 评标程序

3.1 初步评审

3.1.1采购人依法按照评标办法对投标人进行资格审查，合格投标人不足3家的，不得继续评标。

3.1.2评标委员会对通过资格审查的投标人进行形式评审及响应性评审，对满足招标文件实质性要求的投标文件，按照评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人，综合评分相等时，以投标报价低的优先；投标报价也相等的，以技术指标优劣顺序排列。

3.1.3 参与同一个标段（包）的供应商存在下列情形之一的，其投标（相应）文件无效。

(一)不同供应商的电子投标(响应)文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；

(二)不同供应商的投标(响应)文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；

(三)不同供应商的投标(响应)文件由同一电子设备打印、复印；

(四)不同供应商的投标(响应)文件由同一人送达或者分发，或者不同供应商联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；

(五)不同供应商的投标(响应)文件的内容存在两处以上细节错误一致；

(六)不同供应商的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；

(七)不同供应商投标(响应)文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；

(八)其它涉嫌串通的情形。

3.1.4 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经供应商书面确认后具有约束力。供应商不接受修正价格的，其投标作废标处理。

(1) 投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

(2) 总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会对通过初步评审的供应商按本章第 2.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分。

(1) 按本章第 2.2.2 (1) 目规定的评审因素和分值对价格部分计算出得分A；

(2) 按本章第 2.2.2 (2) 目规定的评审因素和分值对技术部分计算出得分B；

(3) 按本章第 2.2.2 (3) 目规定的评审因素和分值对综合部分计算出得分C；

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 供应商得分=A+B+C。

3.3 投标文件的澄清和补正

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求供应商对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受供应商主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。供应商的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对供应商提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求供应商进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 评标结果

3.4.1 所有评委打分分值的算术平均值即为该供应商的最终得分。计分过程取至小数点后两位，最终得分按四舍五入取至小数点后两位。评标委员会按照得分从高到低的顺序推荐 3 名中标候选人。

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向招标人提交书面评标报告。

第四章 合同条款及格式

(仅供参考, 以中标后双方签订的合同为准)

滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目采购合同

合同编号:

甲方(采购人): _____

乙方(供应商): _____

供方持(采购人)签发的中标通知书, 根据招标文件、供方的投标文件等(项目编号: __), 根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规的规定, 供需双方经协商一致, 达成以下合同条款:

一、合同名称

滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目采购合同。

二、合同单价

合同单价: 小写(¥): _____元/生/天; 大写: 每名学生每天_____元。(国家补助部分5元+配送费用中标单价)。

注: 1、实际受益学生午餐标准=国家补助部分5元+学生自费部分(小学1.5元/生/天、初中2元/生/天)。国家补助5元部分根据食谱每月汇总核算, 平均每天不得低于5元, 按每月汇总所有供餐学校实际供餐份数*5元计算出的金额, 开具发票与采购人结算; 学生自费采购部分根据食谱, 中标人与其供餐的学校商定后, 依法支付, 日清月结, 学期平衡。

2、配送费用: 标准为中标单价。中标人单独开具配送发票与采购人结算配送费用。

3、食材及价格的确定: 集体用餐配送单位午餐食谱严格按照我县农村义务教育营养改善计划实施学校午餐带量食谱进行。所用食材品类、价格等同我县农村义务教育营养改善计划食堂供餐食材及辅料采购项目所供食材一致, 符合国家相关质量标准。所有采购食材品种、品牌、规格由采购人选定。为保证食材的新鲜度, 供应商供应的食品原(辅)材料, 鼓励在滑县境内优先采购。食材单价由采购人询价确定, 所有食材单价均应不高于滑县当地市场同类食材价格(当地市场价格是指: 在当地三个及以上商超或门店当日挂牌平均价基础上降低10%; 如供应商提供的食材, 滑县当地市场无此品牌的, 则该食材单价在滑县当地三个及以上商超或门店的同类食材平均价格的基础上降低20%)。

注: 所有食材单价以两周为一个询价周期, 在一个询价周期内价格不受市场价格波动的影响。

三、服务期限和服务地点

服务期限：___年___月___日起至___年___月___日

服务地点：滑县境内计划学校

四、采购内容及要求

1、采购内容：拟对2025年秋季滑县集体用餐配送单位供餐项目进行公开招标采购，采购标准为5.18元/生/天（5元为国家标准，0.18元为配送费用），预计实施115天，受益学生人数大约0.6万名，约需357.42万元，最终项目结算金额以实际享受配餐在校学生人数、实际在校天数核算为准。所供食材及辅料均为非转基因产品，食材每两周进行一次市场询价，食堂供餐单位、集体用餐单位采用统一制定的午餐食谱，所用食材品牌规格，品质相同。肉类为冷鲜肉，排骨为去颈通排，大米为长粒类米，食用油为非转基因油。

2、采购要求：

一、供应商要求

1、供餐食品要求：必须符合食品安全和营养健康标准，尊重少数民族饮食习惯。供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品、转基因食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。

2、午餐食谱要求：

为保证集体用餐配送单位供餐质量，集体用餐配送单位午餐食谱严格按照我县农村义务教育营养改善计划实施学校午餐带量食谱进行。所用食材品类同我县农村义务教育营养改善计划食堂供餐食材及辅料采购项目所供食材一致，符合国家相关质量标准。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品合格证明等材料并由供货方盖章（或签字）的购物凭证。

3、场所及配送要求：取得食品经营许可和集体用餐配送资质；实行“互联网+明厨亮灶”，具备独立的餐食加工场地、符合条件的食品处理区域及设施设备。配备封闭式食品专用运输车辆，一般应安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备；

4、合理设置食品贮存场所，确保食材的储存安全。储存场所布局合理，仓储条件与功能完好。应按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量满足储存需要；各类场所（功能性）的设置与食材品种、数量相适应，包括原料贮存、原料加工、半成品贮存、分拣、装箱、车辆装卸区、工用具清洗消毒和保洁等，以及检验室、更衣室等；食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地10厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应

盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。

5、供应商具备专业检测人员及食品安全检测检验能力，所用食材必须每批次用胶体金检测（检测参数结合相关部门确定）、留样，并提供每批次的合格检测证明及食材产地主体开具的承诺达标合格证，没有合格检测证明和承诺达标合格证的食材不得使用，把好农产品质量安全准入关。供应商接受由相关部门组织的经具有资质的检测公司定量农兽药残留检测或胶体金检测，抽检数量和检测参数结合相关部门确定，所需检测、检验费用由成交供应商承担。

6、供应商有专职的食品安全管理人员、营养师、食品检验员。

7、供应商为服务对象购买食品安全责任保险。

8、若配餐学校实施自营食堂供餐的，合同自动终止；

9、如遇政策调整按调整后的新政策执行；

10、因不可抗力因素导致合同不能履行的，合同自动终止；

二、食材质量要求及标准

1、供应商提供的午餐食材必须符合国家以及当地有关餐饮行业食品安全及食品卫生的所有法律、法规的规定及标准。

2、供应商的所有原材料应有正规合法的来源渠道，不使用假冒伪劣产品、不使用过期变质产品及临期产品、不使用无牌无证产品。确保所用原材料无变质、腐烂、发霉情况发生。供应商所用的大米、面粉、食用油、调味料等符合国家行业标准要求。

3、所用相关食材种类质量标准如下：

注：1、所用食材食品不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品、转基因食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。

2、所用食材食品种类包括但不限于下表所列内容，具体根据供餐带量食谱实际需求确定，所用食材相关标准不得低于国家质量等级要求。

序号	产品名称	分类	质量标准
----	------	----	------

1	新鲜肉类(冷鲜肉)	鸡肉	<p>品名：光鸡(三黄鸡)、鸡大腿、鸡琵琶腿</p> <p>原料：屠宰前的活鸡来自非疫区，并经动物卫生监督机构检验检疫合格，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。</p> <p>加工：屠宰后的活鸡经动物卫生监督机构检疫、检验合格后再加工。在加工过程中不适用任何化学合成的防腐剂、添加剂及人工色素。</p> <p>感官要求：</p> <p>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。</p> <p>鸡肉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输等要求按 GB/2707-2016、GB/16869-2005 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>规格：鸡肉(鸡大腿或鸡胸脯肉)，配送包装的冷鲜肉，每5kg~20kg</p> <p>进货时应索取动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行，不能是冰冻肉。</p>
		猪肉	<p>品名：去骨腿肉(前夹肉，座板肉)、排骨(去颈通排)、肋条肉、五花肉(带皮)、肋排</p> <p>原料要求：屠宰前的活猪来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格，必须保证供应为屠宰厂屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。</p> <p>(2)感官要求：</p> <p>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：具有猪肉固有的气味、无异味。状态：肉质紧密、弹性好，表面微干或微湿润，不粘手，具有猪肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。</p> <p>(3)猪肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB/2707-2016、</p>

		<p>GB/2707-2005 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>(4)规格：排骨（去颈通排）、猪肉(猪肉修除皮、筋、血管、骨头、淋巴等后，剩下部分的瘦肉比例不少于 65%),配送包装的冷鲜肉，每包5kg~20kg。</p> <p>(5)进货时应索取动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行，不能是冰冻肉。</p>
	牛、羊肉	<p>品名：牛肋条肉；牛腩肉；羊肉</p> <p>(1)原料要求：屠宰前的活牛来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。</p> <p>(2)感官要求：</p> <p>色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，具有牛肉固有的色泽。</p> <p>气味：具有牛肉固有的气味、无异味。状态：肉质紧密、有弹性，表面微干或微湿润，不粘手，具有牛肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。</p> <p>(3)牛肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB/2707-2016、GB/2707-2005 和国家有关标准、规定执行；</p> <p>(4)规格：牛肉(牛肉修除血管、骨头、淋巴等后，剩下的部分)，配送包装的冷鲜肉，每包 5kg~20kg。</p> <p>(5)进货时应索取动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行，不能是冰冻肉。</p>
	蔬菜类	<p>农业残留数量低于国家规定，无重金属超标等，符合国家食品安全标准。</p> <p>当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。</p> <p>(1)叶菜类(包括青菜、小白菜、芹菜、苞菜、花菜、大白菜、生菜、黄心菜、上海青、西兰花、西芹、香菜、菜心)属同一品种规格，肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹</p>

2	<p>(菜心除外);结球的叶菜应结球紧实;菠菜和本地芹菜可带根。</p> <p>花椰菜、青花菜属于同一品种规格,形状正常,肉质致密、新鲜,不带叶柄,茎基部削平,无腐烂、病虫害、机械伤;花椰菜、花球洁白,无毛花、青花菜无托叶,可带主茎,花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。</p> <p>(2)茄果(包括西红柿、青椒、茄子、尖椒、红鲜椒)属于同一品种规格,色鲜,果实圆整、光洁,成熟度适中,整齐,无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。</p> <p>(3)瓜类(包括黄瓜、冬瓜、南瓜、瓠子、西葫芦、苹果(红富士)、丝瓜)属于同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,无疤点,无断裂,不带泥土,无畸形瓜、病虫害瓜,烂瓜、无明显机械伤。</p> <p>(4)根菜类(包括白萝卜、胡萝卜、莴笋、青萝卜)属于同一品种规格,皮细光滑,色泽良好,大小均匀,肉质脆嫩致密。新鲜,无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑,一带泥沙,不带茎叶、须根。</p> <p>(5)薯芋类(包括土豆、山药、生姜)属同一品种规格,色泽一致,不带泥沙,不带茎叶、须根,无机械和病虫害斑,无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。</p> <p>(6)葱蒜类(包括洋葱、蒜台、蒜苗、大葱、大蒜、光蒜、韭菜)属同一品种规格,允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根,去老叶韭菜去根去老叶,蒜头、洋葱去根去枯叶;可食部分质地幼嫩,不带泥沙杂质,无病虫害斑。</p> <p>(7)豆类(包括长豆角)</p> <p>属同一品种规格形态完整,成熟度适中,无病虫害斑。食荚类:豆荚新鲜幼嫩,均匀。食豆仁类:籽粒饱满较均匀,无发芽。不带泥土、杂质。</p> <p>(8)水生类(包括藕)</p> <p>属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无泥土、杂质、机械伤,不干瘪,不腐烂霉变。</p> <p>(9)芽苗类(包括黄豆芽、绿豆芽)芽苗幼嫩,不带豆壳杂质,新鲜不浸水。</p> <p>(10)菌菇类(包括金针菇、平菇、鲜香菇、银耳)属同一品种规格,新鲜,不浸水、不带泥沙杂质。</p>
---	--

			(11)再加工类(包括干木耳、干香菇、干红枣、粉条、腐竹、紫菜、干海带、海带丝、银耳)属同一品种规格
3	豆制品	水豆腐	有 SC 标志, 当日生产, 呈均匀的白色或浅黄色, 有光泽, 块型完整, 软硬适度, 有一定的弹性, 质地细嫩, 有豆腐特有的香味, 无酸、涩等不良气味。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		白豆腐干	有 SC 标志, 当日生产, 呈均匀的黄色, 有光泽, 块型完整, 质地细腻, 边角整齐, 有一定的弹性, 切开处挤压不出水、无杂质, 有豆腐干特有的香味, 无酸、涩等不良气味。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		五香豆腐干	有 SC 标志, 当日生产, 呈均匀的黄色, 有光泽, 块型完整, 质地细腻, 边角整齐, 有一定的弹性, 切开处挤压不出水、无杂质, 有豆腐干特有的香味, 无酸、涩等不良气味。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		千张	呈均匀的白色或浅黄色, 有光泽, 组织结构紧密细致, 富有韧性, 软硬适度, 薄厚均一致, 不粘手, 无杂质, 有豆腐皮特有香味, 无酸、涩等不良气味。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		散粉丝	呈均匀的黄色, 有光泽, 为枝条叶状, 质脆易折, 条状折断实心, 无霉斑、杂质、虫蛀, 有粉丝特有香味, 无酸、涩等不良气味。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		豆芽	须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
4	禽蛋类	鲜鸡蛋	按 GB2789. 2-2016 和国家有关标准、规定执行。 禽蛋, 要求外壳完好、新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑, 壳外膜色白呈霜状; 气室小, 高度在 4—5mm 之间; 须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 有动物检验检疫合格证的无公害产品, 30 枚包装成一板。 蛋白浓厚、透明、无杂质异味。 蛋黄完整, 呈半球形, 位居蛋的中央。 整个蛋微生物污染少, 无细菌、霉菌生长发育。
5		食	品种: 精盐。

调味品类（备注：凡进厂的各种辅料外包装必须统一且注明生产厂家、生产日期赏味日期以及规格）	用盐	按 GB/T5461-2016 和国家有关标准、规定执行。 品质要求：白色味咸，无可见外来杂质，无苦味、涩味、无异臭；水溶后无沉淀物；
	陈醋 香醋	按 GB18187-2000 和国家有关标准、规定执行，酿造食醋有 SC 标志。 品质要求：具有正常酿造醋的色泽，气味和滋味无不良气味，不得有苦涩等异味和霉味，不浑浊，无沉淀，必须带有生产厂家名称、具体的生产日期及赏味日期；
	老抽 酱油 、 生抽 酱油	按 GB/T18186-2000 和国家有关标准、规定执行，酿造酱油有 SC 标志。品质要求：具有正常酿造酱油的色泽，气味和滋味无不良气味，不得有酸、苦涩等异味和霉味，不浑浊，无沉淀；
	淀粉 食用碱 酵母	有 SC 标志 品质要求：白色粉末，无杂质，无异物；
	鸡精 味精	品质要求：具有正常鸡精、味精滋味，不得有异味。水溶后无沉淀物；
	八角面 排骨王	品质要求：色泽正常，颗粒均匀无杂质，干燥松散无结块，具有本品固有的气味；
	白糖 冰糖	等级：优级； 品质要求：晶粒均匀，干燥松散，颜色洁白，无色糖粒、糖块、绵白糖质地柔软，糖的晶体或水溶液味甜纯正，无异臭、异味、异物
	豆瓣酱 辣椒酱	正规厂家生产，符合国家质量标准，根据饭菜适量配置，在质保期内。
	八角 香叶 花椒 桂皮 辣椒面 干辣椒	

		料酒 黄酒 耗油 白醋 味极鲜 芝麻酱	
		十三香 麻辣鲜 白胡椒 胡椒面(白) 卤料包	品质要求：固体粉状，具有本品固有的气味，无异味，无杂质；
6	粮油类	一级 大米	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志含水量等于低于规定标准。 东北长粒米，无掺杂、无沙石、无白点，碎米少，无黄粒米(2%，含碎(12%，水份(15.5%，一级粳米标准。 大米的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。 进货时应索取源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次的产品合格证书、检测报告等证明资料。
		面粉	纯小麦粉，不添加其他谷类、豆类等 高筋面粉达 GB8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级。 色泽正常，干爽无异味；按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准。 小麦粉的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。 进货时应索取源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次的产品合格证书、检测报告等证明资料。
		食用油	符合 GB2716-2018 标准有 SC 标志澄清透明。 外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，溶剂残留不得检出。 酸值小于 1；过氧化值小于 6；密封良好，无渗漏。 食用油为非转基因一级大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油，按国家食用调和油质量标准 GB2716-2018，质量等级一级。

	芝麻油	符合 GB/T 8233-2018 标准有 SC 标志。 溶剂残留不得检出；密封良好，无渗漏。 产品到校时距保质期满不低于 2 个月。 按国家食用芝麻油质量标准 GB/T 8233-2018，质量等级一级。
	干面条 花生米 绿豆 红豆 玉米糝子小 米 玉米粒 干黄豆 胡辣汤面 豆粥面 八宝粥 混合粮 江米 黑米	等级：优级； 含水量等于低于规定标准，无杂质、杂米， 进货时应索取产品质量检验报告。包装、运输和储存，符合保质、 保量、运输安全的要求，严防污染。 按国家有关标准、规定执行。

4、价格确定：集体用餐配送单位午餐食谱严格按照我县农村义务教育营养改善计划实施学校午餐带量食谱进行。所用食材品类、价格等同我县农村义务教育营养改善计划食堂供餐食材及辅料采购项目所供食材一致，符合国家相关质量标准。所有采购食材品种、品牌、规格由采购人选定。为保证食材的新鲜度，供应商供应的食品原(辅)材料，鼓励在滑县境内优先采购。食材单价由采购人询价确定，所有食材单价均应不高于滑县当地市场同类食材价格（当地市场价格是指：在当地三个及以上商超或门店当日挂牌均价基础上降低10%；如供应商提供的食材，滑县当地市场无此品牌的，则该食材单价在滑县当地三个及以上商超或门店的同类食材平均价格的基础上降低20%）。

注：所有食材单价以两周为一个询价周期，在一个询价周期内价格不受市场价格波动的影响。

5、采购人在一个询价周期内根据食材单价的询价结果及参照《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准制定午餐带量食谱。午餐带量食谱的费用标准为每生小学 6.5 元（农村 义务教育营养改善计划实施学校国家补助 5 元+学生自费 1.5 元）、每生初中 7 元（农村义 务教育营养改善计划实施学校国家补助 5 元+学生自费 2.0 元）。集体用餐配送

单位必须按照采购人提供的午餐带量食谱提供午餐。其中午餐带量食谱内的数量指标，集体用餐配送单位在实际制作午餐时应高于或等于午餐带量食谱内规定的数量指标，不得私自减少。

三、配送要求

1、配送团队:组建专业、经验丰富的配送团队，包含管理和决策人员、协调和监督人员、驾驶人员、后勤支持人员，确保配送工作的顺利；工作人员应持证(含健康证、其他相应岗位技术资格)上岗。

2、配送车辆及车载配置:配备封闭式食品专用运输车辆不少5辆，配备车载GPS设备，实时监控车辆行驶轨迹、装卸视频监控等设备。

3、配送线路:要求配送路线规划合理，尽可能减少运输成本和时间。在规划配送路线时还需考虑到食品安全和卫生问题，确保在运输过程中不受污染。

4、应急预案:制定应对食品安全事故和突发事件（交通事故、车辆故障、紧急任务、极端天气、配送超时等方面）的应急预案，确保问题得到及时有效、解决，降低风险。

5、配送质量保障：1. 选择符合食品安全标准的运输车辆，确保配送环节中的肉类、蔬菜类、豆制品、禽蛋、调味品、粮油类专车专用，不能混装，避免食品交叉污染。2. 配送的工作人员在配送期间必须穿工作服，戴工作帽，并佩戴工作标志，保持服饰整洁。

6、配送人员的培训：（1）食品安全意识：让运输配送人员了解食品安全的重要性，掌握食品安全知识和操作规程，如正确的储存温度、食品包装、搬运方式等。（2）卫生操作：教导运输配送人员如何保持个人卫生和环境卫生，包括洗手、穿戴整洁的工作服、定期清洁运输工具等。（3）运输安全：培训运输配送人员如何正确驾驶车辆，遵守交通规则，确保运输过程中的安全。（4）应急处理：让运输配送人员了解应急处理程序，如遇到食品安全问题或运输事故时应如何处理使其了解食品安全知识和操作规程。在配送过程中，采取适当的防护措施，避免食品受到外界污染。

7、配送车辆卫生和配送人员要求：

7.1、配送车辆卫生要求（1）车辆清洗：每次配送任务完成后，应对车辆内外进行彻底清洗，去除污垢和杂质。（2）表面消毒：使用含有有效氯或过氧化氢的消毒剂，对车辆内部的表面进行喷雾或擦拭消毒，包括座椅、方向盘、把手、控制台等常接触的部位。（3）工具消毒：对配送过程中使用的工具，如搬运工具、包装箱等，也要进行消毒处理。可以使用消毒剂浸泡、擦拭或喷雾消毒。（4）空气消毒：在车辆内部使用紫外线灯或空气净化器进行空气消毒，以杀灭空气中的细菌和病毒。（5）记录消毒情况：每次消毒完成后，应记录消毒时间、消毒方法和消毒人员等信息以备追溯。

7.2、配送人员要求（1）保持清洁和卫生：在接触食品之前，配送人员需要洗手、穿着干净的工作服，保持个人卫生良好。（2）确保食品的温度适宜：需要保证食品的温度适宜，避免食品受到污染。（3）避免交叉污染：在配送过程中，需要避免食品和非食品交叉污染，同时也需要避免不同食品之间的交叉污染。（4）注意食品的包装和储存：在配送过程中，需要注意食品的包装和储存，避免食品受到损坏或污染。（5）遵守食品安全法规：配送人员需要遵守食品安全法规，确保食品的质量和安。

7.3、配送交接手续流程（1）准备工作：双方应准备好所需文件，如订单、发票、送货单等。（2）检查货物：送货方应在交接前检查货物是否符合要求，包括数量、质量、包装等。收货方也应在交接时对货物进行检查，确保无误。（3）签署交接文件：确认货物无误后，双方应签署交接文件，如送货单、验收单等。这些文件应包含货物的数量、质量、价格等信息。（4）记录存档：交接完成后，双方应将交接文件进行记录和存档，以备日后查询和追溯。

7.4、供应时间要求：采取一日一供模式由成交供应商在餐食制作完成后4小时内送达各实施学校，且餐食中心温度要保持在60℃以上。

8、参与学校供餐项目政府采购活动前3年内未发生过食品安全事故；在经营活动中没有重大违法记录（注：提供虚假资料或经核查发现存在重大违法记录及食品安全事故行政处罚情况的，一经查实，采购人有权取消其成交资格，并依法追究相关法律责任）

四、验收

1、验收小组的组成：

（1）各供餐学校校长、分管副校长、食品管理人员、各个学校成立的监督小组（学生家长代表、教师代表）。

2、验收管理：

（1）依法组织履约验收。供餐学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复秤工作机制并如实记录。验收不合格的项目，供餐学校应当依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人应当及时报告县级财政部门。

（2）完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料和由供货方盖章(或签字)的购物凭证。

(3) 加强采购档案管理。供餐学校应严格执行采购档案管理相关规定，完整保存各项采购文件资料，自采购结束之日起至少保存 15 年。

3、进货时应索取由具有资质的质量检验机构出具的《检验报告》，成交供应商所用的食材应有SC标志、国家有关行业和主管部门的产品检验合格报告、检疫检验合格证明报告；对蔬菜等食用农产品应建立快速检验制度，配备专业检测人员及食品安全检测检验能力，所用食材按批次进行快检操作、留样、实时记录检测过程信息、检测数据，相关记录及数据应按月编目成册、归档保管确保可复查溯源。

七、双方的义务与责任

甲方的义务与责任：

(1) 甲方有权对合同规定范围内乙方的行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期对乙方提供服务的质量并提出改进意见。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

(2) 甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定进行处罚。

(3) 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

(4) 根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

(5) 国家法律、法规所规定由甲方承担的其他责任。

乙方的义务与责任：

(1) 乙方负责按采购人要求采购食材及辅料，食品原材料要定人定点采购，手续完备。要建立采购索证索票制度(即向供应方索取有效的证件及该批次产品检验合格证的复印件)。

(2) 乙方应合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地10厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。

(3) 乙方应建立健全库存盘点制度、出入库制度。入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。根据日常消耗确定合理库存。变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。建立健全出入库管理制度：食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

(4) 乙方负责食材检测设备与留样及消毒设备的采购与维护、食材称重、食材盘点、食材检测留样、质量管理等工作。

(5) 乙方应保证所使用的食材必须是安全合格产品，各供应商提供有效资质证件和产品检验合格定型的食材(商品)包装应有厂名、厂址、生产日期和保质期，坚决杜绝伪劣和“三无”食材进入学校，并建立好台帐。

(6) 乙方应建立健全原材料采购、食材验收、入库出库、贮存保管、分拣全过程实时视频监控系统。严格实行储存间封闭管理，非管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

(7) 乙方应接受甲方对采购运输等供货全过程监督检查，对甲方提出的意见进行整改。

(8) 在供货期间为服务对象购买食品安全责任保险。

八、结算方式

1、付款要求：

供应商在规定的时间内供应午餐并经验收合格后，由乙方向甲方提交完备有效单据和合法合规票据后，由甲方按约定的付款条件付款。

2、付款方式：

结算方式为月结；当月供货结束，下月10号前提交结算审核资料，经审核无误，提供发票后结算。若发票名称、开户行、账号与供货单位不一致，甲方不予付款。

九、合同争议解决

1、因午餐质量问题的，由乙方承担相应责任；

2、因午餐质量问题发生争议的，应邀请国家许可当地法定的质量检测机构对食材质量进行鉴定。食材符合标准的，鉴定费由甲方承担；食材不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

3、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向对方提起诉讼。

4、诉讼期间，本合同继续履行。

十、违约责任

1、乙方必须自主经营，不得转包、分包，如发现有转包、分包行为，甲方可立即终止合同。

2、乙方保证所提供的午餐质量必须符合本合同要求,一旦发现以次充好产品、腐败变质和感官性状异常的产品,各学校应当场拒收并立即拍照留存并上报滑县教育局,滑县教育局调查核实后给予处罚。

3、因乙方原因未在规定时间内供应午餐,影响了学生正常生活和学习,乙方须主动采取补救措施并给予当天应配送学校午餐两倍金额的补偿。

4、因午餐质量问题发生的食物中毒等事故,由乙方承担经济赔偿责任以及其他法律责任,同时终止合同。

5、甲方有权组织采购学校对供应商进行综合评议,评议不合格者,将终止合同。

6、供餐过程中如发现乙方所用食材在质量、数量、规格及仓储、保鲜、检验售后等环节中有不符合规定现象,甲方应向乙方提出整改意见,责令乙方限期改正,若未能在限期内改正,视情节轻重甲方有权对乙方进行处罚,如再次出现类似现象,甲方有权提出终止合同。

7、所有上岗人员必须持有健康证。

8、乙方出现以下情况之一的,依法取消其供餐资格:

(1) 违反相关法律法规,被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照;

(2) 发生食品安全事故或在合同期内被行政处罚的;

(3) 未持续保持食品经营许可条件,经整改仍不符合食品经营许可条件的;

(4) 存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的;

(5) 出现降低供餐质量和餐量标准,随意变更午餐食谱等情况,经约谈警告后,仍不改正的;

(6) 擅自转包、分包供餐业务或存在擅自变更配餐生产地址、擅自更换履约人等违约行为;

(7) 出现其他违反法律法规及有关规定的行为。

十一、廉政条款

供应商及其工作人员不得有以任何形式行贿采购人工作人员的行为,若发现并被核查属实的,采购人有权解除合同,情节严重的,供应商及其工作人员还要承担相应的法律责任;采购人及其工作人员不得索要或接受供应商的礼金及吃请等,如有违反廉政纪律等行为的,依据有关规定给予党纪、政纪或组织处理,情节严重的,还应承担相应的法律责任。

十二、仲裁诉讼条款

(1) 因采购或与采购合同有关的一切事项发生争议,由甲乙双方友好协商。协商不成的,约定诉讼管辖由甲方所在地人民法院管辖。

(2) 因乙方未履行本合同项下义务导致甲方所产生的一切损失（包括但不限于人身财产的损失、律师费、诉讼费、保全费、鉴定费等），均由乙方承担赔偿责任。

十三、项目招标文件及其修改和澄清及供方投标文件、有关承诺及声明均为本合同的组成部分。

十四、本合同未尽事宜，供需双方可签订补充协议，与本合同具有同等法律效力，但不能违反招标文件及供方的投标文件所规定的实质性条款。

十五、其它

1. 本合同一式陆份，甲方叁份，乙方叁份。
2. 本合同自双方签订之日起生效。

（以下空白无正文）

甲方：

乙方：

单位名称(公章)

单位名称(公章)

法定代表人：

法定代表人：

授权代表：

授权代表：

地址：

地址：

电话：

电话：

开户银行：

开户银行：

账号：

账号：

签约日期： 年 月 日

签约日期： 年 月 日

第五章 采购内容及需求

(1) 技术要求

一、供应商要求

1、供餐食品要求：必须符合食品安全和营养健康标准，尊重少数民族饮食习惯。供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品、转基因食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。

2、午餐食谱要求：

为保证集体用餐配送单位供餐质量，集体用餐配送单位午餐食谱严格按照我县农村义务教育营养改善计划实施学校午餐带量食谱进行。所用食材品类同我县农村义务教育营养改善计划食堂供餐食材及辅料采购项目所供食材一致，符合国家相关质量标准。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品合格证明等材料并由供货方盖章（或签字）的购物凭证。

3、场所及配送要求：取得食品经营许可和集体用餐配送资质；实行“互联网+明厨亮灶”，具备独立的餐食加工场地、符合条件的食品处理区域及设施设备。配备封闭式食品专用运输车辆，一般应安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备；

4、合理设置食品贮存场所，确保食材的储存安全。储存场所布局合理，仓储条件与功能完好。应按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量满足储存需要；各类场所（功能性）的设置与食材品种、数量相适应，包括原料贮存、原料加工、半成品贮存、分拣、装箱、车辆装卸区、工用具清洗消毒和保洁等，以及检验室、更衣室等；食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地 10 厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。

5、供应商具备专业检测人员及食品安全检测检验能力，所用食材必须每批次用胶体金检测（检测参数结合相关部门确定）、留样，并提供每批次的合格检测证明及食材产地主体开具的承诺达标合格证，没有合格检测证明和承诺达标合格证的食材不得使用，把好农产品质量安全准入关。供应商接受由相关部门组织的经具有资质的检测公司定量农兽药

残留检测或胶体金检测，抽检数量和检测参数结合相关部门确定，所需检测、检验费用由成交供应商承担。

- 6、供应商有专职的食品安全管理人员、营养师、食品检验员。
- 7、供应商为服务对象购买食品安全责任保险。
- 8、若配餐学校实施自营食堂供餐的，合同自动终止；
- 9、如遇政策调整按调整后的新政策执行；
- 10、因不可抗力因素导致合同不能履行的，合同自动终止；

二、食材质量要求及标准

1、供应商提供的午餐食材必须符合国家以及当地有关餐饮行业食品安全及食品卫生的所有法律、法规的规定及标准。

2、供应商的所有原材料应有正规合法的来源渠道，不使用假冒伪劣产品、不使用过期变质产品及临期产品、不使用无牌无证产品。确保所用原材料无变质、腐烂、发霉情况发生。供应商所用的大米、面粉、食用油、调味料等符合国家行业标准要求。

3、所用相关食材种类质量标准如下：

注：1、所用食材食品不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品、转基因食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。

2、所用食材食品种类包括但不限于下表所列内容，具体根据供餐带量食谱实际需求确定，所用食材相关标准不得低于国家质量等级要求。

序号	产品名称	分类	质量标准
1	新鲜肉类(冷鲜肉)	鸡肉	<p>品名：光鸡(三黄鸡)、鸡大腿、鸡琵琶腿</p> <p>原料：屠宰前的活鸡来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫检验合格，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。</p> <p>加工：屠宰后的活鸡经动物卫生监督机构检疫、检验合格后再加工。在加工过程中不适用任何化学合成的防腐剂、添加剂及人工色素。</p> <p>感官要求：</p> <p>色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽。气味：具</p>

		<p>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。</p> <p>鸡肉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输等要求按 GB/2707-2016、GB/16869-2005 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>规格：鸡肉(鸡大腿或鸡胸脯肉)，配送包装的冷鲜肉，每 5kg~20kg</p> <p>进货时应索取动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行，不能是冰冻肉。</p>
	猪肉	<p>品名：去骨腿肉(前夹肉，座板肉)、排骨（去颈通排）、肋条肉、五花肉(带皮)、肋排</p> <p>原料要求：屠宰前的活猪来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格，必须保证供应为屠宰厂屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。</p> <p>(2)感官要求：</p> <p>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：具有猪肉固有的气味、无异味。状态：肉质紧密、弹性好，表面微干或微湿润，不粘手，具有猪肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。</p> <p>(3)猪肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB/2707-2016、GB/2707-2005 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>(4)规格：排骨（去颈通排）、猪肉(猪肉修除皮、筋、血管、骨头、淋巴等后，剩下部分的瘦肉比例不少于 65%)，配送包装的冷鲜肉，每包5kg~20kg。</p> <p>(5)供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明，随货同行，不能是冰冻肉。</p>
	牛、羊肉	<p>品名：牛肋条肉；牛腩肉；羊肉</p> <p>(1)原料要求：屠宰前的活牛来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。</p>

		<p>(2)感官要求:</p> <p>色泽: 肌肉有光泽, 红色均匀, 脂肪洁白, 具有牛肉固有的色泽。</p> <p>气味: 具有牛肉固有的气味、无异味。状态: 肉质紧密、有弹性, 表面微干或微湿润, 不粘手, 具有牛肉固有的状态, 无正常视力可见外来异物。</p> <p>(3)牛肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB/2707-2016、GB/2707-2005 和国家有关标准、规定执行;</p> <p>(4)规格: 牛肉(牛肉修除血管、骨头、淋巴等后, 剩下的部分), 配送包装的冷鲜肉, 每包 5kg~20kg。</p> <p>(5)进货时应索取动物检疫合格证明和肉品质合格证明, 随货同行, 不能是冰冻肉。</p>
2	蔬菜类	<p>农业残留数量低于国家规定, 无重金属超标等, 符合国家食品安全标准。</p> <p>当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜, 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质, 原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟; 净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。</p> <p>(1)叶菜类(包括青菜、小白菜、芹菜、苞菜、花菜、大白菜、生菜、黄心菜、上海青、西兰花、西芹、香菜、菜心)属同一品种规格, 肉质鲜嫩, 形态好, 色泽正常; 茎基部削平, 无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤; 无烧心焦边、腐烂等现象, 无抽薹(菜心除外); 结球的叶菜应结球紧实; 菠菜和本地芹菜可带根。</p> <p>花椰菜、青花菜属于同一品种规格, 形状正常, 肉质致密、新鲜, 不带叶柄, 茎基部削平, 无腐烂、病虫害、机械伤; 花椰菜、花球洁白, 无毛花、青花菜无托叶, 可带主茎, 花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。</p> <p>(2)茄果(包括西红柿、青椒、茄子、尖椒、红鲜椒)属于同一品种规格, 色鲜, 果实圆整、光洁, 成熟度适中, 整齐, 无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。</p> <p>(3)瓜类(包括黄瓜、冬瓜、南瓜、瓠子、西葫芦、苹果(红富士)、</p>

		<p>丝瓜)属于同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,无疤点,无断裂,不带泥土,无畸形瓜、病虫害瓜,烂瓜、无明显机械伤。</p> <p>(4)根菜类(包括白萝卜、胡萝卜、莴笋、青萝卜)属于同一品种规格,皮细光滑,色泽良好,大小均匀,肉质脆嫩致密。新鲜,无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑,一带泥沙,不带茎叶、须根。</p> <p>(5)薯芋类(包括土豆、山药、生姜)属同一品种规格,色泽一致,不带泥沙,不带茎叶、须根,无机械和病虫害斑,无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。</p> <p>(6)葱蒜类(包括洋葱、蒜台、蒜苗、大葱、大蒜、光蒜、韭菜)属同一品种规格,允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根,去老叶韭菜去根去老叶,蒜头、洋葱去根去枯叶;可食部分质地幼嫩,不带泥沙杂质,无病虫害斑。</p> <p>(7)豆类(包括长豆角)</p> <p>属同一品种规格形态完整,成熟度适中,无病虫害斑。食荚类:豆荚新鲜幼嫩,均匀。食豆仁类:籽粒饱满较均匀,无发芽。不带泥土、杂质。</p> <p>(8)水生类(包括藕)</p> <p>属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无泥土、杂质、机械伤,不干瘪,不腐烂霉变。</p> <p>(9)芽苗类(包括黄豆芽、绿豆芽)芽苗幼嫩,不带豆壳杂质,新鲜不浸水。</p> <p>(10)菌菇类(包括金针菇、平菇、鲜香菇、银耳)属同一品种规格,新鲜,不浸水、不带泥沙杂质。</p> <p>(11)再加工类(包括干木耳、干香菇、干红枣、粉条、腐竹、紫菜、干海带、海带丝、银耳)属同一品种规格</p>
3	豆制品	<p>水豆腐</p> <p>有 SC 标志,当日生产,呈均匀的白色或浅黄色,有光泽,块型完整,软硬适度,有一定的弹性,质地细嫩,有豆腐特有的香味,无酸、涩等不良气味。</p> <p>须保证食材干净、不含非食品用化学物质。</p> <p>白豆腐干</p> <p>有 SC 标志,当日生产,呈均匀的黄色,有光泽,块型完整,质地细腻,边角整齐,有一定的弹性,切开处挤压不出水、无杂质,有豆腐干特有的香味,无酸、涩等不良气味。</p>

			须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		五香豆腐干	有 SC 标志，当日生产，呈均匀的黄色，有光泽，块型完整，质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水、无杂质，有豆腐干特有的香味，无酸、涩等不良气味。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		千张	呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，组织结构紧密细致，富有韧性，软硬适度，薄厚均一致，不粘手，无杂质，有豆腐皮特有香味，无酸、涩等不良气味。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		散粉丝	呈均匀的黄色，有光泽，为枝条叶状，质脆易折，条状折断实心，无霉斑、杂质、虫蛀，有粉丝特有香味，无酸、涩等不良气味。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		豆芽	须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
4	禽蛋类	鲜鸡蛋	按 GB2789.2-2016 和国家有关标准、规定执行。 禽蛋，要求外壳完好、新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑，壳外膜色白呈霜状；气室小，高度在 4—5mm 之间；须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 有动物检验检疫合格证的无公害产品，30 枚包装成一板。 蛋白浓厚、透明、无杂质异味。 蛋黄完整，呈半球形，位居蛋的中央。 整个蛋微生物污染少，无细菌、霉菌生长发育。
5	调味品类（备注：凡进厂的各种辅料外包	食用盐	品种：精盐。 按 GB/T5461-2016 和国家有关标准、规定执行。 品质要求：白色味咸，无可见外来杂质，无苦味、涩味、无异臭；水溶后无沉淀物；
		陈醋香醋	按 GB18187-2000 和国家有关标准、规定执行，酿造食醋有 SC 标志。 品质要求：具有正常酿造醋的色泽，气味和滋味无不良气味，不得有苦涩等异味和霉味，不浑浊，无沉淀，必须带有生产厂家名称、具体的生产日期及赏味日期；
		老抽	按 GB/T18186-2000 和国家有关标准、规定执行，酿造酱油有 SC

装必须 统一且 注明生 产厂 家、 生产日 期赏味 日期以 及规 格)	酱油 、 生抽 酱油	标志。品质要求：具有正常酿造酱油的色泽，气味和滋味无不良气味，不得有酸、苦涩等异味和霉味，不浑浊，无沉淀；
	淀粉 食用碱 酵母	有 SC 标志 品质要求：白色粉末，无杂质，无异物；
	鸡精 味精	品质要求：具有正常鸡精、味精滋味，不得有异味。水溶后无沉淀物；
	八角面 排骨王	品质要求：色泽正常，颗粒均匀无杂质，干燥松散无结块，具有本品固有的气味；
	白糖 冰糖	等级：优级； 品质要求：晶粒均匀，干燥松散，颜色洁白，无色糖粒、糖块、绵白糖质地柔软，糖的晶体或水溶液味甜纯正，无异臭、异味、异物
	豆瓣酱 辣椒酱	正规厂家生产，符合国家质量标准，根据饭菜适量配置，在质保期内。
	八角 香叶 花椒 桂皮 辣椒面 干辣椒	
	料酒 黄酒 耗油 白醋 味极鲜 芝麻酱	
十三香 麻辣鲜 白胡椒		
		品质要求：固体粉状，具有本品固有的气味，无异味，无杂质；

		胡椒面(白) 卤料包	
6	粮油类	一级 大米	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志含水量等于低于规定标准。 东北长粒米，无掺杂、无沙石、无白点，碎米少，无黄粒米(2%，含碎(12%，水份(15.5%，一级粳米标准。 大米的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。 进货时应索取源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次的产品合格证书、检测报告等证明资料。
		面粉	纯小麦粉，不添加其他谷类、豆类等 高筋面粉达 GB8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级。 色泽正常，干爽无异味；按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准。 小麦粉的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。 进货时应索取源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次的产品合格证书、检测报告等证明资料。
		食用油	符合 GB2716-2018 标准有 SC 标志澄清透明。 外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，溶剂残留不得检出。 酸值小于 1；过氧化值小于 6；密封良好，无渗漏。 食用油为非转基因一级大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油，按国家食用调和油质量标准 GB2716-2018，质量等级一级。
		芝麻油	符合 GB/T 8233-2018 标准有 SC 标志。 溶剂残留不得检出；密封良好，无渗漏。 产品到校时距保质期满不低于 2 个月。 按国家食用芝麻油质量标准 GB/T 8233-2018，质量等级一级。

	干面条 花生米 绿豆 红豆 玉米糝子小 米 玉米粒 干黄豆 胡辣汤面 豆粥面 八宝粥 混合粮 江米 黑米	等级：优级； 含水量等于低于规定标准，无杂质、杂米， 进货时应索取产品质量检验报告。包装、运输和储存，符合保质、 保量、运输安全的要求，严防污染。 按国家有关标准、规定执行。
--	---	---

4、价格确定：集体用餐配送单位午餐食谱严格按照我县农村义务教育营养改善计划实施学校午餐带量食谱进行。所用食材品类、价格等同我县农村义务教育营养改善计划食堂供餐食材及辅料采购项目所供食材一致，符合国家相关质量标准。所有采购食材品种、品牌、规格由采购人选定。为保证食材的新鲜度，供应商供应的食品原(辅)材料，鼓励在滑县境内优先采购。食材单价由采购人询价确定，所有食材单价均应不高于滑县当地市场同类食材价格（当地市场价格是指：在当地三个及以上商超或门店当日挂牌均价基础上降低10%；如供应商提供的食材，滑县当地市场无此品牌的，则该食材单价在滑县当地三个及以上商超或门店的同类食材平均价格的基础上降低20%）。

注：所有食材单价以两周为一个询价周期，在一个询价周期内价格不受市场价格波动的影响。

5、采购人在一个询价周期内根据食材单价的询价结果及参照《学生餐营养指南》（WS/T554—2017）等标准制定午餐带量食谱。午餐带量食谱的费用标准为每生小学 6.5 元（农村义务教育营养改善计划实施学校国家补助 5 元+学生自费 1.5 元）、每生初中 7 元（农村义务教育营养改善计划实施学校国家补助 5 元+学生自费 2.0 元）。集体用餐配送单位必须按照采购人提供的午餐带量食谱提供午餐。其中午餐带量食谱内的数量指标，集体用餐配送单位在实际制作午餐时应高于或等于午餐带量食谱内规定的数量指标，不得私自减少。

三、配送要求

1、配送团队:组建专业、经验丰富的配送团队,包含管理和决策人员、协调和监督人员、驾驶人员、后勤支持人员,确保配送工作的顺利;工作人员应持证(含健康证、其他相应岗位技术资格)上岗。

2、配送车辆及车载配置:配备封闭式食品专用运输车辆不少5辆,配备车载GPS设备,实时监控车辆行驶轨迹、装卸视频监控等设备。

3、配送线路:要求配送路线规划合理,尽可能减少运输成本和时间。在规划配送路线时还需考虑到食品安全和卫生问题,确保在运输过程中不受污染。

4、应急预案:制定应对食品安全事故和突发事件(交通事故、车辆故障、紧急任务、极端天气、配送超时等方面)的应急预案,确保问题得到及时有效、解决,降低风险。

5、配送质量保障:1.选择符合食品安全标准的运输车辆,确保配送环节中的肉类、蔬菜类、豆制品、禽蛋、调味品、粮油类专车专用,不能混装,避免食品交叉污染。2.配送的工作人员在配送期间必须穿工作服,戴工作帽,并佩戴工作标志,保持服饰整洁。

6、配送人员的培训:(1)食品安全意识:让运输配送人员了解食品安全的重要性,掌握食品安全知识和操作规程,如正确的储存温度、食品包装、搬运方式等。(2)卫生操作:教导运输配送人员如何保持个人卫生和环境卫生,包括洗手、穿戴整洁的工作服、定期清洁运输工具等。(3)运输安全:培训运输配送人员如何正确驾驶车辆,遵守交通规则,确保运输过程中的安全。(4)应急处理:让运输配送人员了解应急处理程序,如遇到食品安全问题或运输事故时应如何处理使其了解食品安全知识和操作规程。在配送过程中,采取适当的防护措施,避免食品受到外界污染。

7、配送车辆卫生和配送人员要求:

7.1、配送车辆卫生要求(1)车辆清洗:每次配送任务完成后,应对车辆内外进行彻底清洗,去除污垢和杂质。(2)表面消毒:使用含有有效氯或过氧化氢的消毒剂,对车辆内部的表面进行喷雾或擦拭消毒,包括座椅、方向盘、把手、控制台等常接触的部位。(3)工具消毒:对配送过程中使用的工具,如搬运工具、包装箱等,也要进行消毒处理。可以使用消毒剂浸泡、擦拭或喷雾消毒。(4)空气消毒:在车辆内部使用紫外线灯或空气净化器进行空气消毒,以杀灭空气中的细菌和病毒。(5)记录消毒情况:每次消毒完成后,应记录消毒时间、消毒方法和消毒人员等信息以备追溯。

7.2、配送人员要求(1)保持清洁和卫生:在接触食品之前,配送人员需要洗手、穿着干净的工作服,保持个人卫生良好。(2)确保食品的温度适宜:需要保证食品的温度适宜,避免食品受到污染。(3)避免交叉污染:在配送过程中,需要避免食品和非食品交叉污染,同时也需要避免不同食品之间的交叉污染。(4)注意食品的包装和储存:在配送过程中,

需要注意食品的包装和储存，避免食品受到损坏或污染。（5）遵守食品安全法规：配送人员需要遵守食品安全法规，确保食品的质量和安。

7.3、配送交接手续流程（1）准备工作：双方应准备好所需文件，如订单、发票、送货单等。（2）检查货物：送货方应在交接前检查货物是否符合要求，包括数量、质量、包装等。收货方也应在对接时对货物进行检查，确保无误。（3）签署交接文件：确认货物无误后，双方应签署交接文件，如送货单、验收单等。这些文件应包含货物的数量、质量、价格等信息。（4）记录存档：交接完成后，双方应将交接文件进行记录和存档，以备日后查询和追溯。

7.4、供应时间要求：采取一日一供模式由成交供应商在餐食制作完成后4个小时内送达各实施学校，且餐食中心温度要保持在60℃以上。

8、参与学校供餐项目政府采购活动前3年内未发生过食品安全事故；在经营活动中没有重大违法记录（注：提供虚假资料或经核查发现存在重大违法记录及食品安全事故行政处罚情况的，一经查实，采购人有权取消其成交资格，并依法追究相关法律责任）

四、验收

1、验收小组的组成：

（1）各供餐学校校长、分管副校长、食品管理人员、各个学校成立的监督小组（学生家长代表、教师代表）。

2、验收管理：

（1）依法组织履约验收。供餐学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复秤工作机制并如实记录。验收不合格的项目，供餐学校应当依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人应当及时报告县级财政部门。

（2）完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料和由供货方盖章(或签字)的购物凭证。

（3）加强采购档案管理。供餐学校应严格执行采购档案管理相关规定，完整保存各项采购文件资料，自采购结束之日起至少保存 15 年。

3、进货时应索取由具有资质的质量检验机构出具的《检验报告》，成交供应商所用的食材应有SC标志、国家有关行业和主管部门的产品检验合格报告、检疫检验合格证明报告；对蔬菜等食用农产品应建立快速检验制度，配备专业检测人员及食品安全检测检验能力，

所用食材按批次进行快检操作、留样、实时记录检测过程信息、检测数据，相关记录及数据应按月编目成册、归档保管确保可复查溯源。

(2) 商务要求

采购内容：拟对2025年秋季滑县集体用餐配送单位供餐项目进行公开招标采购，采购标准为5.18元/生/天（5元为国家标准，0.18元为配送费用），预计实施115天，受益学生人数大约0.6万名，约需357.42万元，最终项目结算金额以实际享受配餐在校学生人数、实际在校天数核算为准。所供食材及辅料均为非转基因产品，食材每两周进行一次市场询价，食堂供餐单位、集体用餐单位采用统一制定的午餐食谱，所用食材品牌规格，品质相同。肉类为冷鲜肉，排骨为去颈通排，大米为长粒类米，食用油为非转基因油。

服务期：从招标签订合同之日起至2026年2月10日，最终以实际享受配餐在校天数为准。

服务地点：滑县境内计划学校；

服务标准：符合国家相关标准和强制性规定要求。

第六章 投标文件格式

（项目名称）

投标文件

项目编号：_____

采购编号：_____

供应商（盖单位公章）：_____

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：_____

日 期：__ 年__ 月__ 日

目 录

- 一、投标函
- 二、投标函附录
- 三、法定代表人身份证明及授权委托书
- 四、服务内容偏差表
- 五、服务承诺
- 六、资格声明
- 七、供应商营业执照等证明供应商资格和能力的资料
- 八、服务方案
- 九、其他资料(供应商认为有必要提交的其它材料)
- 十、反商业贿赂承诺书
- 十一、履约承诺书

一、投标函

投标函

致：_____采购人_____

1、在研究了该项目的招标文件，遵照《中华人民共和国政府采购法》有关规定，我单位经研究服务内容及其它有关文件后，对该项目我们愿意参与报价，投标报价为（大写）每名学生每天_____元，（小写）_____元/生/天（国家补助部分5元+配送费用投标单价）。服务期_____，服务标准_____。按采购招标文件、合同条款、技术规范的条件要求服务并修补任何缺陷。

2、我方已详细审阅全部招标文件，包括修改文件（如果有的话），及有关附件，我方完全知道必须放弃提出含糊不清或误解的权力。

3、如果你单位接受我们的投标，我们将保证在接到按照规定时间完成本项目服务的全部内容，达到合同规定的要求。

4、我们同意在投标有效期内严格遵守本投标文件的各项承诺，在此期限届满之前，本投标文件始终对我方具有约束力，并随时接受中标。

5、在合同协议书正式签署生效前，本投标文件连同你单位的中标通知书将构成我们双方之间共同遵守的文件，对双方具有约束力。

6、我们理解，你单位不一定接受最低报价的投标。同时也理解，你单位不负担我们的任何投标费用。

7、其他补充说明_____。

供应商（盖单位公章）：_____

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

日 期：_____

二、投标函附录

投标函附录

供应商名称	
项目名称	
投标范围	
投标报价（元/生/天）	<p>大写：每名学生每天_____元。</p> <p>小写：_____元/生/天。</p> <p>其中：午餐费用_5_元/生/天+配送费用_____元/生/天。</p> <p>注：投标人的投标报价由午餐费用和配送费用组成，其中午餐费用5元/生/天为固定报价，配送费用可根据投标人实际情况自主报价。</p>
供餐标准提升的承诺（如有）	每生每天增加_____的标准
服务期	
合同履行期限	
服务标准	
服务地点	
投标有效期	
备注：	

供应商（盖单位公章）：_____

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

日期：_____

三、法定代表人身份证明及授权委托书

(1) 法定代表人身份证明

投 标 人：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____ 年_____ 月_____ 日

经营期限：_____

姓 名：_____ 性 别：_____

年 龄：_____ 职 务：_____

系_____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人：_____（盖单位章）

_____年_____月_____日

(2) 授权委托书

本授权委托书声明：我_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现授权委托_____（姓名）为我公司代理人，以本公司的名义参加_____（采购人）的_____（项目名称）的投标活动。代理人在开标、评标、合同签订过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。

代理人无转委托权，特此证明。

供应商（盖单位公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

身份证号：

被授权人（签字或盖章）：

身份证号：

日期：年 月 日

注：后附法定代表人及被授权人身份证复印件（加盖单位公章）

四、服务内容偏差表

服务内容偏差表

供应商名称：_____

序号	名称	招标文件服务内容要求	投标文件服务内容	偏差描述
1				
2				
3				
4				
5				
.....				

注：“偏离描述”栏中详细注明所投服务内容与招标文件中要求有何不同，并说明其符合性。页数不够时请自行复印或按格式添加。

供应商（盖单位公章）：_____

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：_____

日期：_____

五、服务承诺

六、资格声明

致：

我单位愿意对_____项目进行投标。

投标文件中所有关于投标供应商资格的文件、证明、陈述均是合法、真实的。如有违法或虚假，我单位愿意承担由此产生的一切后果。

特此声明！

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：

七、供应商营业执照等证明供应商资格和能力的资料

（注：包括招标文件供应商资格要求和评标办法中所有涉及到的证明材料等的复印件或扫描件，但不仅限于此内容。）

7.1 供应商基本情况表

供应商		组织形式	
邮政编码		联系电话	联系人
注册资金		注册号	
经营范围			
生产及服务能力			

八、服务方案

九、其他材料(供应商认为有必要提交的其它材料)

1、享受政府采购政策扶持的证明材料

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，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：

说明：

1、填写前请认真阅读《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）和《财政部工业和信息化部关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库[2020]46号）相关规定。

2、未按上述要求提供、填写的，评审时不予以考虑。

3、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。

注：不属于中小企业的投标文件中可不附此项。

2、残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部民政部中国残疾人联合会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，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖单位公章）：

日期： 年 月 日

注：不属于残疾人福利性单位的投标单位投标文件中可不附此项。

十、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在招标活动中，我公司保证做到：

一、公平竞争参加本次招标活动。

二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：

十一、履约承诺书

一、我单位承诺：

（一）我单位已仔细阅读并完全理解、同意《招标文件》的全部内容，包括修改补充文件以及全部参考资料和有关附件；除我单位在《招标文件》规定期间内书面提出的疑问外，我单位放弃对这方面不明及误解的权力，并严格按采购单位确定的技术及商务要求等履行。

（二）我单位开标前已详细了解标的，并按采购单位条件及要求编制投标报价；我单位的投标报价包括《招标文件》所述报价组成的所有内容、并包括《招标文件》未列明而完成本项目所必须的所有设备、材料、工具、费用等达到交付使用及验收条件的所有一切风险、责任和义务的费用。我单位确认本次投标报价未低于成本价，保证按《招标文件》要求及投标承诺的质量诚信履约。

（三）我单位保证在《招标文件》要求的时间内按期、保质完成中标项目。如我单位中标，将在推荐中标结果公示后，积极、主动的与采购单位联系合同签订事宜，合同签订中如有任何的问题，我单位保证及时书面反映情况，否则视为我单位责任、按违约处理。

二、我单位承诺：

除法律规定的不可抗力因素外，我单位中标后以任何理由（包括违背上述承诺的事项）提出不能满足《招标文件》技术、服务等要求或不能实现投标承诺的或提出变更的，我单位将无条件接受违约处理、并放弃我单位中标资格。我单位知悉违约责任及其处理，并无条件接受：情节严重的，由财政部门列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，并予以通报，处以罚金，给采购单位及他人造成损失的，承担相应的赔偿责任。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：