

台山市台师高级中学食堂委托经营项目

招 标 文 件

(采购编号：GDYD250498)

采购人：台山市台师高级中学

采购代理机构：广东远东招标代理有限公司

日期：2025年7月18日

温馨提示

- 一、 如无另行说明，投标/报价文件递交时间为投标/报价文件递交截止时间之前 30 分钟内。
- 二、 为避免因迟到而失去投标/报价资格，请适当提前到达。
- 三、 投标人请注意区分投标保证金及中标/成交服务费收款账号的区别，务必将保证金按招标文件的要求存入指定的保证金专用账户，中标/成交服务费存入中标/成交通知书中指定的服务费账户。切勿将款项转错账户，以免影响保证金退还的速度。
- 四、 投标/报价文件应按顺序编制页码。
- 五、 请仔细检查投标/报价文件是否已按招标文件要求盖章、签名、签署日期。
- 六、 多包组项目请仔细检查投标/报价文件的包组号，包组号与包组名称必须对应。
- 七、 如投标/报价产品属于许可证管理范围内的，须提交相应的许可证复印件。
- 八、 如投标人以非独立法人注册的分公司名义代表总公司盖章和签署文件的，须提供总公司的营业执照复印件及总公司针对本项目投标/报价的授权书原件。
- 九、 以联合体形式投标/报价的，请提交《联合体共同投标协议书》。
- 十、 投标人为中型、小型、微型企业的，请提交《中小企业声明函》。
- 十一、 为了提高政府采购效率，节约社会交易成本与时间，本单位希望购买了招标文件而决定不参加本次投标人，在投标/报价文件递交截止时间的 3 日前，以书面形式告知采购代理机构。对您的支持与配合，谨此致谢。
- 十二、 投标/报价人如需对项目提出询问或质疑，应按招标文件附件中的询问函和质疑函的格式提交。

（本提示内容非招标文件的组成部分，仅为善意提醒。如有不一致，以招标文件为准）

目 录

第一篇 投标邀请书	4
第二篇 投标人须知	8
第三篇 合同条款格式	33
第四篇 用户需求书	57
第五篇 评标工作大纲	77
第六篇 投标文件格式	87

第一篇 投标邀请书

台山市台师高级中学食堂委托经营项目招标项目的潜在投标人请在远东电子交易平台(<http://trade.gdydzb.com>)“注册登记管理系统”自行组织登记。未完成注册的供应商应当先完成“注册会员”后再进行获取招标文件，并于2025年08月13日10点00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：GDYD250498

项目名称：台山市台师高级中学食堂委托经营项目

预算金额（万元）： /

采购需求：

1. 简要技术需求或服务要求：

(1) 标的内容一览表

标的名称	数量	标的所属行业
食堂委托经营项目	1项	餐饮业

(2) 需要落实的政府采购政策：1)《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知》（财库〔2020〕46号）；2)《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）；3)《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）；4)《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）；5)《商品包装政府采购需求标准（试行）》（财办库〔2020〕123号）；6)《快递包装政府采购需求标准（试行）》（财办库〔2020〕123号）等。

(3) 货物详细技术参数执行标准、规格等详见招标文件中的第四篇《用户需求书》；

(4) 委托经营期限：自合同签订生效之日起2年。

本项目不接受联合体投标。

二、投标人资格：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

(1) 提供在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织的营业执照（营业执照中须具有餐饮相关经营范围）或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件，如响应供应商为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定。（分公司投

标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分公司的授权书，并提供总公司（总所）和分公司的营业执照（执业许可证）复印件。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外）

(2) 提供2023年至今任意年度财务状况报告或2025年任意1个月的财务状况报告复印件，或银行出具的资信证明材料复印件；

(3) 提供2025年任意1个月缴纳税收的凭据证明材料复印件；如依法免税的，应提供相关材料；

(4) 提供2025年任意1个月社会保障资金的凭据证明材料复印件；如依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相关材料；

(5) 提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；（提供《资格声明书》）；

(6) 提供参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；（提供《资格声明书》）。

(7) 法律、行政法规规定的其他条件。（提供《资格声明书》）

5. 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同一合同项下的其他采购活动。（提供《资格声明书》）

6. 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。（提供《资格声明书》）

7. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一：①失信被执行人；②重大税收违法失信主体名单；③政府采购严重违法失信行为。同时，不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（说明：①由采购人、采购代理机构于投标截止日在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档；③投标人为分公司的，同时对该分公司所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分公司所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同供应商存在不良信用记录）

8. 投标人须具有有效的《食品经营许可证》（主体业态涵盖：餐饮服务经营者）；（如国家另有规定的，从其规定）

9. 投标人须为本项目配备至少1名营养师。（须在投标文件中提供证书复印件和聘用合同复印件加盖公章）

三、 获取招标文件

时间：2025年07月21日至2025年07月25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8:30至12:00,下午14:00至17:30(北京时间,法定节假日除外)

地点: 供应商请登录广东远东招标代理有限公司官网(<http://www.gdydzb.com/>)的“注册登记管理系统”自行组织登记。未完成注册的供应商应当先完成“注册会员”后再进行获取采购文件。

方式: 详见“其他补充事宜”

售价(元): 500.00

四、 提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间: 2025年08月13日10点00分 (北京时间)

开标时间: 2025年08月13日10点00分 (北京时间)

地点: 广东远东招标代理有限公司江门分公司开标室【地址: 广东省江门市蓬江区江门大道中898号(科创公园)5栋1601室】

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、 获取文件方式:

线上获取: 供应商直接在(远东电子交易平台<http://trade.gdydzb.com>)上报名。

【备注】: (1) 已办理报名并成功购买招标/采购文件的供应商参加投标/采购活动的,不代表通过资格性审查、符合性审查。

(2) 本项目招标/采购文件只在远东电子交易平台在线上发售, 供应商在购买招标/采购文件之前, 登录广东远东招标代理有限公司网站<http://www.gdydzb.com>或远东电子交易平台<http://trade.gdydzb.com>进行网上注册(已注册请忽略, 直接登录进行报名与购标操作), 具体流程操作见网站<http://www.gdydzb.com>“下载专区——供应商操作手册”或远东电子交易平台<http://trade.gdydzb.com> 登陆窗口下的“操作手册”。

(3) 符合资格的供应商在网上注册成功后方可报名与购买招标/采购文件, 购买方式: 网上购买, 主要操作过程如下:

1) 注册: 在远东电子交易平台(<http://trade.gdydzb.com>)完成注册(详细可查看《供应商操作手册》);

2) 选择项目: 登录后, 在“所有项目”中, 搜索到需要参与的项目, 点击“投标”;

3) 报名参与: 选择相应的标段/子包报名登记资料(请根据供应商资格提交相应的资料扫描件, 如有多个请全部压缩成一个文件再上传), 提交后请等待审核;

4) 购买招标/采购文件: 在登记资料通过审核后, 请在“标书购买”中选择相应的标

段，通过网上支付方式完成支付并下载招标/采购文件。

5) 标书款发票：申请开票后，电子发票下载地址会发给供应商所留的手机号码与邮箱。

2、供应商应在报名截止时间前以线上缴费的方式向招标代理机构交纳本项目的标书费，详见系统操作界面。

3、本项目不举行集中答疑会，投标人如有疑问请以书面形式向采购代理机构咨询。

七、采购项目联系人与联系方式

采购人名称：台山市台师高级中学

联系人：彭老师

电话：0750—5528445

联系地址：台山市台城街道办事处环城南路198号

采购代理机构名称：广东远东招标代理有限公司

联系人：高小姐

电话：0750-3315616

联系地址：广东省江门市蓬江区江门大道中898号（科创公园）5栋1601室

邮箱：gdydjm@163.com

广东远东招标代理有限公司

2025年07月18日

第二篇 投标人须知

一、投标须知前附表

条款号	内容	说明与要求
1	资金来源	资金已落实。
4	投标人资格	具体要求见本招标文件第一篇《投标邀请书》。
	关于联合体	本项目 不允许 联合体投标
6.2	踏勘现场	采购人不集中组织
7.3	采购人	本项目采购人是 <u>台山市台师高级中学</u>
	采购代理机构	本项目采购代理机构是 <u>广东远东招标代理有限公司</u>
8	招标文件的澄清	<p>1. 采购人不统一组织答疑会；</p> <p>2. 投标人询问和质疑期限：招标文件公示期间或者自期满之日起七个工作日内以书面形式（加盖投标人公章）的原件向采购人或者采购代理提出质疑；</p> <p>3. 投标人在法定质疑期内针对同一采购程序环节的质疑内容须一次性提出质疑；</p> <p>4. 采购人澄清、修改招标文件期限：澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前。</p>
10.4	实质性条款	实质性条款包括标有“★”的条款、标的、报价要求、交货期（服务期、工期）等。
11	投标文件	<p>1. 投标文件一式伍份，其中，壹份正本，肆份副本；</p> <p>2、唱标信封一份（单独密封于一个信封，随投标文件一同递交，需包含以下资料）：</p> <p>1) 开标一览表（加盖投标人公章）；</p> <p>2) 电子文件一份（含投标文件经济文件、商务技术文件，电子投标文件采用CD-R光盘或U盘装载）。</p> <p>3) 投标保证金支付凭证【支付凭证复印件（加盖投标人公章）或由采购代理机构出具的投标保证金收据复印件（加盖投标人公章）】；</p> <p>4) 退还投标保证金声明原件（加盖投标人公章）；</p>

条款号	内容	说明与要求
12	投标报价	本项目为固定价格结算（收费标准：早餐：4元/餐；午餐：8元/餐，晚餐：8元/餐）投标人须按该固定价格要求进行投报。如投标文件中投报的收费标准与前述规定不一致，视为无效投标。
13.2	证明投标人的合格性的证明文件	详见《第一篇 投标邀请书》的“投标人资格”
15.1	投标保证金	本项目不收取投标保证金，文件当中涉及投标保证金的内容不适用。
16.1	投标有效期	递交投标文件截止日后 90 天内有效
17.1	投标文件份数	1. 投标文件可按项目制作； 2. 正本 1 份，副本 4 份； 3. 唱标信封密封包封为 1 包（内含唱标信封 1 份，投标文件电子文件 1 份）。
18	投标文件的密封和标记	1、 投标人应将投标文件（不含唱标信封）正本和副本密封在不透明的外层封装中。 2、 唱标信封应单独密封并加盖投标人公章，与投标文件一同提交。 3、 投标文件密封封装标记：外层密封封装表面应正确标明投标人名称、地址、项目名称、投标文件名称、并注明“2025年08月13日上午10时00分之前不得开封”，封口位置须加盖投标人公章； 4、 如果因密封封装未按本款规定密封和标记，导致采购代理机构对投标文件误投、提前拆封或错放的，由投标人承担责任。对由此造成提前开封的投标文件，采购代理机构予以拒绝，并退回投标人。
19.1	投标文件的递交、接收	详见《第一篇 投标邀请书》
21.1	开标	详见《第一篇 投标邀请书》

条款号	内容	说明与要求
23.1	评标委员会	评标委员会成员5人或以上单数：其中技术、经济等方面的专家从相关专家库中依法抽取确定。
23.3	评标方法	综合评分法
34.1	履约保证金	详见《第四篇 采购需求书》
35.1	中标服务费	中标供应商向采购代理机构缴纳招标代理服务费：RMB80000元（人民币捌万元整）。
33.4	采购人在授予合同时变更采购货物和服务数量的权利	变更数量允许范围为+10%
其他说明		
/	/	本项目相关公告在：中国采购与招标网（ http://www.chinabidding.com.cn/ ）、采购代理机构网站（ http://trade.gdydzb.com ）。相关公告在媒体上公布之日即视为有效送达，不再另行通知。

（一）总则

1. 资金来源：详见《投标须知前附表》。

2. 招标适用范围：本招标文件仅适用于本次投标邀请中所叙述的货物及服务采购。本次招标采用一次报价一次评标定标的方式，投标人的报价必须固定，除非本招标文件有规定（例如下述12.3、12.4条款）和招标答疑有说明或合同协议有规定，投标人不得以任何理由予以变更。且只能作一个最有竞争力的报价和方案，否则将作无效投标处理。

3. 本次招标使用资金为非财政资金，不纳入政府采购范畴，以采购人内控制度为基准，部分参考《中华人民共和国政府采购法》及其相关法律法规。

4. 投标人资格

4.1符合招标文件规定的资格要求及特殊条件要求，合格投标人的条件详见《投标邀请书》的“投标人资格”。如果投标人为联合体，应提交联合体各方的资格证明文件、联合投标协议并注明主体方及各方拟承担的工作和责任。否则，将导致其投标无效。

4.2投标人信用信息查询

4.2.1 查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）；

4.2.2 查询截止时间点：投标文件递交截止时间；

4.2.3 信用信息查询记录和证据留存的具体方式：由采购代理机构于投标文件递交截止后，在开标现场通过4.2.1列明的渠道进行查询并打印截图，信用信息查询记录及相关证据应当与其他招标文件一并留存；

4.2.4 信用信息的使用规则：用于提交评标委员会作资格审查，如“信用中国”网站与中国政府采购网的政府采购严重违法失信行为记录不一致时，以中国政府采购网公布的信息为准。

4.3投标人必须参照《中华人民共和国政府采购法》及其相关法律法规的规定进行投标。

4.4投标人应在投标文件中主动填报投标之前三年内有无在经营活动中没有严重违法记录。

4.5不同的投标人之间有下列情形之一的，不接受作为参与同一采购项目竞争的投标人：

4.5.1 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人彼此存在投资与被投资关系的；

4.5.2 除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人。

4.6 联合体投标

4.6.1 除非**投标邀请书**中另有规定，不接受联合体投标。如果投标邀请书中规定允许联合体投标的，则必须满足：

(1)以联合体形式参加投标的，联合体各方均必须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第（一）至（六）项规定。

(2)联合体中有同类资质的供应商按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的供应商确定资质等级。

(3)联合体投标的，必须提供各方签订的联合投标协议，明确约定各方承担的工作和相应的责任。联合体各方签订联合投标协议书，不得再以自己名义单独在同一项目（或包组）中投标，也不得组成新的联合体参加同一项目（或包组）投标。

(4)联合体投标的，可以由联合体中的一方或者共同提交投标保证金，以一方名义提交投标保证金的，对联合体各方均具有约束力。

(5)联合体中标的，联合体各方应当共同与采购人签订合同。

4.7 国家无强制要求必须具备组织机构代码证和税务登记证的其他合法组织，或已进行三证合一的投标人，投标文件中可不提供组织机构代码证和税务登记证。

5. 纪律与保密事项

5.1 投标人不得相互串通投标报价，或以不正当的手段妨碍、排挤其他投标人，扰乱招标市场，破坏公平竞争原则，不得损害采购人或其他投标人的合法权益，投标人不得以向采购人、评标委员会成员行贿或者采取其他不正当手段谋取中标。

5.2 获得本招标文件者，应对文件进行保密，不得用作本次投标以外的任何用途。若有要求，开标后，投标人应归还招标文件中保密的文件和资料。

5.3 由采购人向投标人提供的图纸、详细资料、样品、模型、模件和所有其他资料，被视为保密资料，仅被用于它所规定的用途。除非得到采购人的同意，不能向任何第三方透露。开标结束后，应采购人要求，投标人应归还所有从采购人处获得的保密资料。

5.4 除投标人被要求对投标文件进行澄清外，在确定中标供应商之前，投标人不得与采购人就投标价格、投标方案等实质性内容进行谈判，也不得私下接触评标委员会成员。

5.5 从递交投标文件截止之日起至授予合同期间，在投标文件的审查、澄清、比较和评价阶段，投标人试图对评标委员会和采购代理机构施加任何影响或对采购人的比较及授予合同的决定产生影响，都可能导致其投标文件被拒绝。

6. 其它说明

6.1 投标费用：不论投标结果如何，投标人应承担自身因投标文件编制、递交及其他参加本招标活动所涉及的一切费用，采购人对上述费用不负任何责任。

6.2 踏勘现场

6.2.1 投标人应按本《投标须知前附表》所述时间和要求对工程现场及周围环境进行踏勘，投标人应充分重视和仔细地进行这种考察，以便获取那些须投标人自己负责的有关编制投标文件和签署合同所涉及现场所有的资料。一旦中标，这种考察即被认为其结果已在中标文件中得到充分反映。考察现场的费用由投标人自己承担；

6.2.2 采购人向投标人提供的有关现场的数据和资料，是采购人现有的能被投标人利用的资料，采购人对投标人做出的任何推论、理解和结论均不负责任；

6.2.3 经采购人允许，投标人可为踏勘目的进入采购人的项目现场。在考察过程中，投标人及其代表必须承担那些进入现场后，由于他们的行为所造成的人身伤害（不管是否致命）、财产损失或损坏，以及其他任何原因造成的损失、损坏或费用，投标人不得因此使采购人承担有关的责任和蒙受损失。

（二）招标文件

7. 招标文件的构成

7.1 招标文件包括：

第一篇 投标邀请书

第二篇 投标人须知

第三篇 合同条款格式

第四篇 用户需求书

第五篇 评标工作大纲

第六篇 投标文件格式

7.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。

7.3 本招标文件使用的词语有如下定义：

“采购人”系指依法进行采购的国家机关、事业单位、团体组织等；

“采购代理机构”系指在采购活动中根据采购人的委托代理采购事宜的机构；

“投标人”系指响应招标、参加投标竞争的在中华人民共和国境内注册登记的法人或其他合法组织。如投标人依法以非独立法人注册的分公司名义代表总公司盖章和签署文件

的，须提供总公司的营业执照复印件及总公司针对本项目投标/报价的授权书原件；

“中标供应商”系指由评标委员会评审推荐，经法定程序确定获得本项目中标资格的投标人；

“评标委员会”系指依法组建，负责本次招标的评标工作机构；

“甲方”系指在合同条款中指定的采购人；

“乙方”系指在合同条款中指定的本合同项下提供货物和相关服务的公司或实体；

“招标文件”系指由采购代理机构发出的本招标文件，包括全部章节和附件；

“投标文件”系指投标人根据本招标文件向采购代理机构提交的全部文件；

“书面函件”系指手写、打字或印刷的函件，包括电传、电报和传真；

“合同”系由本次采购所产生的合同或合约文件；

“日期”系指公历日；

“时间”系指北京时间；

“货物”系指投标人须向采购人提供的符合招标文件要求的货物等，其来源地均应为中华人民共和国或与中华人民共和国有官方贸易关系的国家或地区。招标文件中没有提及招标货物来源地的，根据《中华人民共和国政府采购法》的相关规定均应是本国货物，优先采购节能、环保产品。投标的货物必须是合法生产的符合国家有关标准要求的全新原厂生产的产品，并满足采购招标文件规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。所有国内制造的货物必须具备出厂合格证和相关检测报告；所有进口货物必须均为合法正当渠道进口的且具备原产地证明、中国商检证明及合法进货渠道全套单证。在验收货物时，中标供应商必须提供上述全部相关资料及证明文件；

“服务”系指与本项目有关的除货物和工程以外的其他采购对象，其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及招标文件规定的其他服务；

“实质性响应”系指符合招标文件的实质性要求、条款、条件和规定，且没有不利于项目实施质量效果和服务保障的重大偏离或保留；

“重大偏离或保留”系指影响到招标文件规定的范围、质量和性能或限制了采购人的权利和投标人义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其它投标人的公平竞争地位；

7.4 知识产权

投标人必须保证，采购人在中华人民共和国境内使用投标货物、资料、技术、服务或其任何一部分时，享有不受限制的无偿使用权，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律或经济纠纷，由此产生的法律或经济纠纷，一律由投标人承担相关责任。如投标人不拥有相应的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该

知识产权的一切相关费用。

8. 招标文件的询问

8.1 投标人对本招标文件如有技术和商务的疑问，请按投标邀请书中载明的邮政地址以书面形式（应加盖投标人公章，下同）依法向采购代理机构提出询问要求，采购代理机构对在《投标须知前附表》规定的时间内以书面形式（加盖投标人公章的原件，其它形式无效）收到的任何询问要求依法以书面形式予以答复。超出上述截止时间提出的任何疑问，采购代理机构可不予答复。

8.2 根据需要，采购人或采购代理机构可组织相关专家在《投标须知前附表》规定的时间和地点召开投标答疑会，解答投标人在此之前以书面或当场提出的对招标文件的澄清要求，随后以书面形式通知本招标文件的所有收受人。答疑或澄清文件作为招标文件的组成部分，如与招标文件的内容不一致的，以答疑或澄清文件的内容为准。

8.3 投标人在规定的时间内未对招标文件澄清或提出疑问的，采购代理机构和采购人将视其为无异议。对招标文件中描述有歧义或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

8.4 招标过程中的一切修改文件或补充文件一旦确认后与招标文件具有同等法律效力，投标人有责任履行相应的义务。

9. 招标文件的修改

9.1 在递交投标文件截止日期前的任何时候，无论何故，采购代理机构可主动地或在答复投标人提出澄清的问题时对招标文件进行必要的澄清或修改，但不得改变采购标的和资格条件。

9.2 招标文件的修改将以书面函件形式通知所有购买招标文件的投标人，并对其具有约束力。投标人在收到上述通知后24小时内应立即以书面形式（应加盖投标人公章）向采购代理机构确认，逾期不提交书面确认的，视为已确认。

9.3 为使投标人在准备投标文件时有合理的时间考虑招标文件的修改，采购代理机构可酌情推迟本项目递交投标文件截止日期，但应发布公告并书面通知所有购买招标文件的潜在投标人。

9.4 澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前，以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

（三）投标文件的编制

10. 投标使用的文字及度量衡单位

10.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，并按招标文件的规定及附件要求的内容和格式，提交完整的投标文件，并保证所提供全部资料的真实性，所有不完整的投标将被拒绝。

10.2 投标文件使用的度量衡单位采用中华人民共和国法定计量单位。

10.3 投标人提交的投标文件以及投标人与采购代理机构就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

10.4 招标文件中，投标人须对所有实质性条款进行响应，投标人若有一项未响应或不满足，将按无效投标处理。

实质性条款包括标有“★”的条款、标的、报价要求、交货期（服务期、工期）等。

10.5 招标文件中，如标有“▲”的条款均为评审的重要评分指标，投标人若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审严重扣分。

10.6 投标人应对投标内容提供完整的、详细的、清晰的技术说明，如投标人对指定的技术要求建议做任何改动，应在投标文件中清楚地注明；投标人对招标文件的对应要求应当给予唯一的响应。技术参数要求中标注有具体数值要求的，投标人必须在技术规格响应表中标注实际数值，不标注数值者视为不响应。投标人应在投标文件中提供投标产品彩页或相应技术参数的厂家使用说明书复印件作为技术证明文件，否则评标委员会有权视相应技术参数响应不符合招标要求。（如厂家的产品使用说明书为英文版，请同时提供中文版）；

10.7 投标人响应招标需求应具体、明确，含糊不清、不确切的，或伪造、变造证明材料的，按照不完全响应或完全不响应处理。构成提供虚假材料的，移送监管部门查处。

10.8 投标人对招标文件的商务合同不允许实质性偏离。

10.9 资格文件视为投标文件不可分割的一部分，如招标文件有要求提供相关证件、证明文件的复印件和原件的，投标人应按要求提供，否则，评标委员会有权不予采信。

10.10 投标文件按规定加盖的投标人公章必须为单位公章，且与投标人名称一致（依法取得有效授权的分公司除外），不能以其它业务章或附属机构章代替。需签名之处必须由当事人亲笔签署或签章。

11. 投标文件的组成

11.1 投标文件由自查表、商务技术文件、经济文件组成，三部分合编成一本文件。

第一节、自查表

第二节、商务技术文件（格式见第六篇投标文件格式，参考）

商务部分

- (1) 投标函格式（见附表1.1）
- (2) 资格声明书格式（见附表1.2.1）
- (3) 法定代表人/负责人证明书格式（见附表1.2.2）
- (4) 授权代表证明书格式（有被授权人时适用）（见附表1.2.3）
- (5) 投标保证金汇入情况说明（见附表1.3）
- (6) 投标人的资质资格文件（复印件加盖投标人公章）（见附表1.4.1）
 - 1) 证明投标人的合格性的证明文件[按《投标须知前附表》第13.2条的内容提供]
 - 2) 招标文件的“商务评分”要求证明的文件（如有）
 - 3) 投标人的其他资质资格证明文件（如有）
 - 4) 其他文件（如有）
 - (1) 投标人基本情况表格式（见附表1.4.2）
 - (2) 投标人业绩格式(见附表1.4.3)
 - (3) 合同条款响应程度（合同条款偏离表）格式(见附表1.4.4)
 - (4) 设备及专业技术能力情况表格式(见附表1.4.5)
 - (5) 中标服务费承诺书格式（见附表1.5）
 - (6) 退还保证金声明格式（见附表1.6）
 - (7) 项目管理架构格式（见附表1.7）
 - (8) 本项目负责人简历表格式(见附表1.7.1)
 - (9) 实质性响应条款（“★”项）响应表格式（如有）（见附表1.8）
 - (10) 一般商务条款响应表格式（见附表1.8.1）
 - (11) 政策适用性说明（见附表1.9）
 - (12) 规章制度一览表格式（见附表1.10）

技术部分

- (1) 实施方案(见附表2.1)
- (2) 售后服务方案（见附表2.2）
- (3) 采购人配合的条件（见附表2.3）
- (4) 技术规格偏离表格式（见附表2.4）

第三节、经济文件

- (1) 开标一览表（见附表3.1）
- (2) 分类报价明细表格式（见附表3.2）

11.2 唱标信封

- (1) 开标一览表（加盖投标人公章）；
- (2) 投标保证金支付凭证【支付凭证复印件（加盖投标人公章）或由采购代理机构出具的投标保证金收据复印件（加盖投标人公章）】；
- (3) 退还投标保证金声明复印件（加盖投标人公章）；
- (4) 电子文件（含投标文件经济文件、商务技术文件，电子投标文件采用CD-R光盘或U盘装载）

11.3 投标人编制投标文件必须包括但不限于上述内容。

12. 投标报价

12.1 本次招标必须对该项目的全部内容进行报价，少报漏报将导致其无效。

12.2 投标人投标报价是以投标人可独立完成本项目，并在通过准确核算后，可满足预期实施效果、验收标准和符合自身合法利益的前提下所作出的综合性合理最终含税报价，对在投标文件和合同书中未有明确列述、投标方案设计遗漏失误和不可预见的费用等均视为已完全考虑并包括在投标报价之内。投标人应自行增加项目正常、合法、安全运行及使用所必需但招标文件没有列明或包含的内容及费用，并在投标文件中加以详细说明，如果投标人在中标并签署合同后，在提供招标范围内的服务工作中出现的任何遗漏，均由中标供应商免费提供，采购人将不再支付任何费用。对超出常规、具有特别意义或会引起竞争非议的报价须作出特别说明。

12.3 投标报价不是唯一的或不是固定不变的投标文件将被作为非响应性投标而予以拒绝。投标人所报的投标价在合同执行期间是固定不变的，除非本招标文件有规定和招标答疑有说明或合同协议有规定，投标人不得以任何理由予以变更。

12.4 合同项下，买方需要的服务和附带备品、配件所需的费用，如果投标人是另外单独报价的，评分时计入投标报价总价。确定中标供应商后，在合同规定的承包范围内中标供应商不得以任何理由追加设备费用、辅材费用或其他费用。

12.5 本次招标实行“最高限价”制度。投标人的投标报价高于最高投标限价的，该投标人的投标文件将被视为非响应性报价予以废标。

12.6 投标人必须以人民币报价，以其它货币标价的投标将予以拒绝。

12.7 《清单报价表》填写时应响应下列要求，投标人漏报或不报，采购人将视为该

漏报或不报部分的费用已包括在已报的分项报价中而不予支付：

(1) 投标报价应为包括设计图纸和项目所发生的人工费、材料费、机械费、管理费、利润、项目措施费、税金以及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。

13. 证明投标人的合格性的证明文件

13.1 根据第13.2款规定，投标人须提交证明其有资格进行投标和有能力履行合同的文件，作为投标文件的一部分。

13.2 投标人提供的履行合同的资格证明文件：详见《投标须知前附表》。

14. 证明货物和服务的合格性并符合招标文件规定的声明文件

14.1 投标人须提交证明其所提供的服务和货物的合格性并符合招标文件规定的声明文件，作为投标文件的一部分。

14.2 证明货物和服务与招标文件的要求相一致的文件可以是文字资料、图纸和数据资料。

14.3 为说明第14.1款的规定，投标人应注意本招标文件在《用户需求书》中对服务、技术要求所描述的特征或说明等仅系说明并非进行限制，投标人按行业技术和以往的服务经验，投标人可提出替代方案，但该替代方案应相当于或优于《用户需求书》中的规定，合格优质的完成招标内容和包含的全部实际工序及服务，以使采购人满意。

15. 投标保证金（如有）

15.1 投标保证金金额和缴纳方式：详见《投标须知前附表》。

15.2 投标保证金是用于保护本次招标免受投标人的行为而引起的风险，根据第15.7款规定，予以没收投标保证金。

15.3 投标保证金以转账、电汇等非现金形式提交。（采购代理机构不接受现金方式，同时不接受以现金、个人账户、分支机构账户转入保证金账户的方式，须从投标人的单位账户转出）提交，支付人必须为本项目投标人。

15.3.1 若以转账、电汇等非现金形式提交时应在用途栏注明本项目采购编号、分包编号及名称（如有），并且确保汇入达指定的银行账户（汇错账号等原因造成保证金未到账作废标处理）。

15.4 凡没有根据本须知的规定提交投标保证金的投标，将被视为非响应性投标予以拒绝。

15.5 未中标供应商的投标保证金，将在发出《中标通知书》之日起五个工作日内原额退还（以先到的时间为准，保证金不计利息）。

15.6 中标供应商的投标保证金的退还必须同时满足以下要求，并提供合同、履约保

证金（如有）及中标服务费支付证明文件到采购代理机构办理退还手续（无息退还），中标供应商逾期办理的，采购代理机构不承担迟延退款责任。

15.6.1 中标供应商按本须知的规定签订了中标合同；

15.6.2 中标供应商按本须知的规定缴纳了履约保证金（如有）；

15.6.3 中标供应商按本须知的规定支付了中标服务费（由中标供应商支付中标服务费时适用）。

15.7 下列任何一种情况发生时，投标保证金将被没收，因此而造成采购人的损失须由投标人承担：

15.7.1 投标人在招标文件规定的投标有效期内撤回其投标；

15.7.2 中标供应商在规定期限内未能根据投标人须知的规定签订合同；

15.7.3 中标供应商在规定期限内未能按本须知的规定提交履约质保金；

15.7.4 中标后未按招标文件中的规定缴付中标服务费；

15.7.5 有违反国家有关法律法规的行为。

16. 投标有效期

16.1 投标文件应在《投标须知前附表》规定的时间内保持有效。投标有效期比规定时间短的将被视为非响应性投标而予以拒绝。

16.2 中标供应商的投标文件作为合同附件，合同失效时同时失效。

16.3 在特殊情况下，采购代理机构可于投标有效期满之前要求投标人同意延长有效期。要求与答复均应为书面形式往来。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金不被没收。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金的有效期。

17. 投标文件的式样和签署

17.1 投标人应准备投标文件一份正本和《投标须知前附表》规定的副本份数，每一份投标文件均需编上页码，装订成册（不允许使用活页夹），并要明确注明“正本”或“副本”字样，一旦正本和副本发现差异，以正本为准。所有投标文件必须封入密封完好的信封或包装，封口加盖投标人公章。

17.2 投标文件正本和副本须打印或用不褪色墨水书写，须由投标人法定代表人或其授权代表按招标文件要求签字，后者须将“授权代表证明书”以书面形式附在投标文件中。副本文件可由正本文件复印而成（封面除外）。

17.3 投标文件须由投标人的合法授权代表正式签署，投标人除可对投标文件的错处作必要修改外，投标文件中不允许有加行、涂抹或改写。任何涂改或修正（如有）须由原

签署人签字确认，并加盖投标人公章。

17.4 投标文件的[正本]及所有[副本]的封面均须由投标人加盖投标人公章。

17.5 投标文件的封面应注明“采购项目名称、采购编号、投标人名称、投标日期等”。

17.6 电子文件用CD-R光盘储存，并密封于“唱标信封”内。

17.7 电报、电传、传真的投标概不接受。

(四) 投标文件的递交

18. 投标文件的密封和标记

18.1 投标人应将投标文件(不含唱标信封)正本和副本密封在不透明的外层封装中。

18.2 唱标信封应单独密封并加盖投标人公章，与投标文件一同提交。

18.3 投标文件密封封装标记：外层密封封装表面应正确标明投标人名称、地址、项目名称、包号(如有)、投标文件名称、并注明“投标截止时间前不得开封”，封口位置须加盖投标人公章；

18.4 如果因密封封装未按本款规定密封和标记，导致采购代理机构对投标文件误投、提前拆封或错放的，由投标人承担责任。对由此造成提前开封的投标文件，采购人予以拒绝，并退回投标人。

19. 投标文件的递交、接收和密封

19.1 投标人代表应按《投标须知前附表》所规定的时间和地点向采购人递交投标文件。

19.2 若出现以下情况，采购人将拒绝接收投标文件：

19.2.1 在投标截止时间后逾期或未在指定地点递交投标文件的；

19.2.2 投标文件未按招标文件要求密封和标识的；

19.3 如投标文件不能在接收标书当天开启时，须按机密件集中封存在指定的地点，并由投标人全体见证密封，开标前再从封标室解封、取出。

19.4 全体投标人应见证封标及标书的解封、取出过程，如投标人不参加见证封标及标书的解封、取出过程，视同认可投标文件的封存的解封、取出过程与结果。

19.5 采购人可按照第9款的规定修改招标文件并酌情延长递交投标文件的截止时间，因此，已规定的采购代理机构和投标人的一切权利和义务将按延期后的递交投标文件截止时间履行。

20. 迟交的投标文件

20.1 投标人可在递交投标文件截止时间前对其递交的投标文件进行修改或撤回，但须在递交投标文件截止时间前向采购代理机构提出修改或撤回的书面通知。

20.2 投标人对投标文件的修改或撤回的通知应按第17款和第18款规定进行准备、密封、标注和递送。

20.3 递交投标文件截止时间后，投标人不得修改投标文件。

20.4 投标人不得在递交投标文件截止时间起至第16款规定的投标有效期期满前撤回其投标文件。否则采购代理机构将按第15.7款规定没收其投标保证金。

（五）开标、评标与定标

21. 开标

21.1 采购代理机构在投标人代表自愿出席的情况下，在《投标须知前附表》规定的地点和时间开标，出席代表需登记以示出席。投标人未参加开标的，视为认可开标结果情况。

21.2 按照第20款规定，提交了可接受的“撤回”通知的投标文件将不予开封。

21.3 递交投标文件截止时间后，投标人代表将对所有的投标文件的密封情况进行检查。采购代理机构将当众宣读投标人名称、投标报价、折扣声明，以及采购代理机构认为合适的其他内容。若采购代理机构宣读的结果与投标文件不符时，投标人有权在开标现场提出异议，经采购人当场核查确认之后，可重新宣读其投标文件。若投标人现场未提出异议，则视为投标人确认宣读的结果。

21.4 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

21.4.1 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；

21.4.2 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

21.4.3 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；

21.4.4 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。

21.5 采购代理机构将做开标记录。

22. 评标过程的保密性

22.1 递交投标文件后，直至向中标供应商授予合同时止，凡与审查、澄清、评估和比较投标报价的有关资料以及授标意见等，参与评标工作的有关人员均不得向投标人及与评审无关的其他人透露，否则追究有关当事人的法律责任。

22.2 在评标过程中，如果投标人试图在投标文件审查、澄清、比较及授予合同方面向采购代理机构和采购人施加任何影响，其投标文件将被拒绝。

22.3 凡参与评标工作的有关人员均应自觉接受采购人监督部门的监督，不得向他人透露已获得招标文件的潜在投标人的名称、数量以及可能影响公平竞争的有关投标报价的其他情况。

23. 评标委员会

23.1 采购代理机构依法组建评标委员会。评标委员会成员为5名或以上单数，其中，技术、经济等方面的专家在相关专家库中随机抽取产生。评标委员会的成员在评标过程中必须严格遵守相关政府采购规定。

23.2 评标委员会将只对确定为实质上响应招标文件要求的投标，即通过初审的投标进行评价和比较，响应的依据是招标文件本身的内容，而不寻求其它证据。实质上响应的投标应该是与招标文件要求的全部主要条款、条件和规格相符，没有重大偏离的投标。

23.3 评标委员会依法根据招标文件的规定，进行投标文件的评审、得出评审结果，评标委员会递交评标报告并依法向采购人推荐中标候选人。

23.4 所有参加评标人员必须遵守国家、地方政府制定的有关招标投标的法则、规定，遵守有关招标投标的保密制度；如有违反者，给予行政处分；情节严重，构成犯罪的，由司法机关依法追究其刑事责任。

23.5 全体参与评标人员：

23.5.1 必须遵守评标纪律、不得泄密；

23.5.2 必须公正、不得循私；

23.5.3 必须科学、不得草率；

23.5.4 必须客观、不得带有成见；

23.5.5 必须平等、不得强加于人；

23.5.6 必须严谨、不得随意马虎。

24. 投标文件的初审

24.1 资格性检查：公开招标采购项目开标结束后，采购人应当依法对投标人的资格进行审查。对投标文件中的资格证明、投标保证金等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。（详见招标文件第五篇《评标工作大纲》）。

24.2 符合性检查：由评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。（具体内容详见招标文件第五篇《评标工作大纲》）

25. 投标文件的澄清

25.1 为有助于投标文件的审查、评价和比较，评标期间，经评标委员会以书面形式

提出动议，可要求投标人对投标文件含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作出澄清。

25.2 投标人应以书面形式进行澄清、说明或补正，澄清、说明或补正的内容属于投标文件的组成部分，澄清中的承诺性意思表示在投标文件有效期内均对投标人有约束力。除评标委员会对评标中发现算术错误进行修正后要求投标人以澄清形式进行的核实和确认外，澄清不得超出投标文件的范围或改变投标文件的实质性内容，超出部分不作为评标委员会评审的依据。除上述规定的情形之外，评标委员会在评审过程中，不得接收来自评审现场以外的任何形式的文件资料。除评标委员会主动要求澄清、说明或者纠正外，评标定标期间，任何投标人均不得就与其投标相关的任何问题与评标委员会联系。

25.3 评标委员会成员均应当阅读投标人的澄清，但应独立参考澄清对投标文件进行评审。整个澄清的过程不得存在排斥潜在投标人的现象。

25.4 如果投标文件不符合招标文件中的实质性响应要求，评标委员会将按照符合性审查标准予以拒绝，不接受投标人通过修改或撤销其不符合要求的差异或保留，使之成为具有响应性的投标。

26. 对投标文件的比较和评价

26.1 评标委员会将对通过资格性检查和符合性检查的投标文件进行比较和评价，包括技术、商务的详细评审。（详见招标文件第五篇《评标工作大纲》）

26.2 使用综合评分法的采购项目，核心产品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供应商推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标供应商推荐资格，招标文件未规定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。

26.3 采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

27. 评标原则及方法

27.1 坚持“公开、公平、公正、科学、择优”的评标原则，严格评审。

27.2 确定中标供应商的评标准则是：能够最大限度满足招标文件中规定的各项综合评价标准。评标委员会没有义务必须接受最低报价的投标。

27.3 具体评标方法详见招标文件第五篇《评标工作大纲》。

28. 定标

28.1 采购人确认评标委员会推荐的评标结果后，由采购人对中标候选供应商的资格和履约能力进行再次审查，凡发现中标候选供应商有下列情形之一的，将移交相关部门依法处理：

28.1.1 提供虚假材料谋取中标的；

28.1.2 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的；

28.1.3 与招标采购单位、其他投标人恶意串通的；

28.1.4 向招标采购单位行贿或者提供其他不正当利益的；

28.1.5 在招标过程中与招标采购单位进行协商谈判、不按照招标文件和中标供应商的投标文件订立合同，或者与采购单位另行订立背离合同实质性内容的协议的；

28.1.6 拒绝有关部门监督检查或者提供虚假情况的。

28.2 投标人有前款（1）至（5）项情形之一的，中标无效。

28.3 采购代理机构在评标结束后将评标推荐意见及招标结果确认书送采购人。采购人依法确定中标供应商。采购代理机构将中标结果在指定网站公告。

28.4 有下列情形之一的，属于恶意串通：

28.4.1 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关情况并修改其投标文件或者响应文件；

28.4.2 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；

28.4.3 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；

28.4.4 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加采购活动；

28.4.5 投标人之间事先约定由某一特定投标人中标、成交；

28.4.6 投标人之间商定部分投标人放弃参加采购活动或者放弃中标、成交；

28.4.7 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标、成交或者排斥其他投标人的其他串通行为。

28.5 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

28.5.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

28.5.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

28.5.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

28.5.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

28.5.5 不同投标人的投标文件相互混装；

28.5.6 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

29. 评标委员会和采购人接受或拒绝任何投标或所有投标的权利

29.1 在授予合同前的任何时候，评标委员会和采购人仍保留接受或拒绝任何投标，宣布招标程序无效或拒绝所有投标的权利，无需向受影响的投标人承担任何责任。

30. 中标通知

30.1 投标文件有效期期满前，采购代理机构将以书面形式通知中标供应商其投标文件被接受。

30.2 采购代理机构向中标供应商发出书面通知的同时，采购代理机构通知落选的投标人其投标文件未被接受而不提原因。

30.3 中标通知书是合同的一个组成部分。

30.4 中标供应商如在收到招标结果通知后15日内不按规定领取中标通知书，则视为自动放弃中标资格，并按招标投标相关法律法规追究其相关责任。

30.5 如果中标供应商没有按照上述第30.4款规定执行，采购人和采购代理机构将有充分理由取消该中标决定，并没收其投标保证金。在此情况下采购人可将中标资格授予下一个综合评分最高的中标供应商或重新招标。

31. 废标的认定

31.1 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；

31.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

31.3 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的或均超过了最高限额；

31.4 因重大变故，采购任务取消的。

（六）授予合同

32. 授予合同的准则

32.1 除第29款规定外，采购人将合同授予其投标文件符合招标文件要求，并且能承诺履行合同，对采购人最为有利的投标人。

32.2 采购人依法按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标供应商。

33. 合同的订立和履行

33.1 采购代理机构通知中标供应商中标时，将提供招标文件中的合同格式（包括双方之间的有关协议）给中标供应商。

33.2 中标供应商在自中标通知书发出之日起30日内，应派授权代表前往《投标须知前附表》注明的地点与采购人按招标文件要求和中标供应商投标文件承诺签订采购合同，

合同签订内容不得超出招标文件和中标供应商投标文件的范围，也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

33.3 采购人应将采购合同报相关监督管理部门备案。

33.4 采购合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。采购合同需要变更的，采购人应将有关合同变更内容，以书面形式报相关监督管理部门备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，采购人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报相关监督管理部门备案。

34. 履约保证金（如有）

34.1 中标供应商应按《投标须知前附表》的规定的时间内缴纳履约保证金。提交方式可按照下述方式提交：

34.1.1 履约保证金采用电汇、转账方式提交（注明中标通知书编号）。中标供应商必须保证资金在指定时间内到账，以银行收到为准）。保证金汇入采购人指定的履约保证金专用账户。

34.1.2 采购人认可的其他方式。

35. 中标服务费

35.1 收费标准详见《投标须知前附表》。

35.2 由中标供应商支付中标服务费的，中标供应商收到中标通知后，须在15日内向采购代理机构缴纳中标服务费用及领取《中标通知书》原件，否则视为放弃中标权利和义务，采购代理机构将没收其投标保证金。

由采购人支付中标服务费的，中标通知发出后，须在15日内向采购代理机构缴纳中标服务费用。

35.3 中标服务费请划入以下账号：（须从中标供应商的单位账户转出）

开户名称：广东远东招标代理有限公司江门分公司

开户银行：广发银行江门分行

银行账号：103001516010004161

35.4 中标供应商如未按第34.1款、第35.2款规定办理，采购代理机构将没收其投标保证金。

35.5 中标服务费和预算编制费不在投标报价中单列。

36. 采购人在授予合同时变更采购货物和服务数量的权利

36.1 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，可以与中标供应商签订补充合同，但所补充合同的采购金

额不得超过《投标须知前附表》规定的幅度，以中标供应商投标报价的单价进行计算。签订补充合同的必须按照33.3条的规定备案。

37. 发票

37.1 该项目获得中标的中标供应商在执行合同过程中，向采购人出具的发票必须是由中标供应商开具，不得以其他单位或个人名义出具。

37.2 购买招标文件的费用如需开具发票，须在开标当天凭汇款凭证或采购代理机构开具的售卖收款收据兑换发票。

38. 质疑

38.1 质疑书应当包括下列主要内容：

- (1) 质疑人和被质疑人的名称、地址、电话等；
- (2) 具体的质疑事项及事实依据；
- (3) 提起质疑的日期。

38.2 质疑书应当署名。质疑函应当署名。质疑人为自然人的，应当由本人签字；质疑人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人或者主要负责人签字并加盖公章。

- (1) 投标人认为招标文件的内容损害其权益的，应当以书面形式（加盖投标人公章）在质疑有效期内向采购代理机构提交质疑书原件，逾期质疑无效。投标人以电话或电邮形式提交的质疑属于无效质疑。投标人递交质疑函时非法定代表人亲自办理的，应提供法定代表人授权委托书和授权代表身份证复印件，其授权委托书应载明授权代表的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

38.3 投标人认为采购过程和中标结果使自己的权益受到损害的，应当以书面形式（加盖投标人公章）在质疑有效期内向采购代理机构提交质疑书原件，逾期质疑无效。投标人以电话或电邮形式提交的质疑属于无效质疑。

38.4 投标人在法定质疑期内针对同一采购程序环节的质疑内容须一次性提出质疑，如果在同一采购程序环节多次提出质疑的，只答复其第一次提出的符合相关法规要求的质疑。

38.5 质疑内容不得含有虚假、恶意成分。依据“谁主张谁举证”的原则，质疑者提供的质疑书应当包括下列主要内容：具体的质疑事项、事实依据及相关确凿的证明材料和注明事实的确切来源、投标人名称、联系人与联系电话、质疑时间，质疑书应当署名并由法定代表人或授权代表签字并加盖公章。采购代理机构受理书面质疑书原件之日起，在规定的期限内作出答复。对于捏造事实、滥用维权扰乱采购秩序的恶意质疑者或举证不全查

无实据被驳回次数在一年内达三次以上，将纳入不良行为记录名单并承担相应的法律责任。

38.6 采购代理机构在收到投标人的有效书面质疑后七个工作日内作出答复，但答复的内容不涉及商业秘密，质疑人对采购人、采购代理机构的质疑答复不满意，或采购人、采购代理机构未在规定期限内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级采购监督管理部门提出投诉。投诉事项应该是经过质疑的事项。

39. 《政府采购促进中小企业发展管理办法》相关

中小企业参加采购活动，应当出具管理办法规定的《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。任何单位和个人不得要求供应商提供《中小企业声明函》之外的中小企业身份证明文件。

规定依据本办法规定享受扶持政策获得采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业；

询问函、质疑函格式

说明：本部分格式为投标人提交询问函、质疑函时使用，不属于响应文件格式的组成部分。

1：询问函格式

询问函

广东远东招标代理有限公司：

我单位已报名并准备参与台山市台师高级中学食堂委托经营项目项目（采购招标编号：_____）的投标（或报价）活动，现有以下几个内容（或条款）存在疑问（或无法理解），特提出询问。

一、_____（事项一）

（1）_____（问题或条款内容）

（2）_____（说明疑问或无法理解原因）

（3）_____（建议）

二、_____（事项二）

.....

随附相关证明材料如下：（目录）。

询问人：（公章）

法定代表人（授权代表）：

地址/邮编：

电话/传真：

_____年__月__日

2: 质疑函格式

质疑函

(可根据质疑内容增加或删除)

广东远东招标代理有限公司:

我公司依法参与了台山市台师高级中学于____年__月__日组织的采购活动。我公司认为（采购项目名称）（采购招标编号：_____）项目的采购活动中，（采购文件、采购过程、中标/成交结果）损害了我公司权益，特提出质疑。

一、我认为项目的（采购文件、采购过程、中标/成交结果）损害了我司权益，具体事项如下（每个质疑事项应有与之相对应的证据予以支持。质疑事项属于涉密的，应提供信息来源或有效证据）：

（ ）质疑采购文件

1. 质疑内容采购文件____页，内容“_____” 损害了我公司权益

事实依据：_____（证据见附件第页）

法律依据：_____

我方请求采购文件做如下修改：_____

我方对采购文件其他内容无质疑。

（ ）质疑采购过程

1. 于_年_月_日，在_____进行的（收取采购文件（样品）、开标、谈判）过程，发生损害了我公司权益的事项，

事实依据：_____（证据见附件第页）

法律依据：_____

我方请求：_____

我方对其他采购过程无质疑。

（ ）质疑采购结果

1. 于_年_月_日公布的中标（成交）结果，发生损害了我公司权益的事项，

事实依据：_____（证据见附件第页）

法律依据：_____

我方请求：_____

我方对中标（成交）结果公告其他内容无质疑。

二、为维护我公司的合法权益，现要求贵方就上述质疑事项采购有关规定在限期内作出回复。

质疑投标人：____（签章） 法定代表人/负责人：____（签名或盖章）

主要负责人：____（签名或盖章），职位：____

项目联系人：____ 电话（手机/座机）：____

地址：____ 邮编：____

电子邮箱：____ 传真：____

____年__月__日

第三篇 合同条款格式

合同编号： _____

参 考 合 同 (示范文本)

项目名称： 台山市台师高级中学食堂委托经营项目

采购编号： GDYD250498

项目地点： _____

采 购 人： 台山市台师高级中学

中标供应商： _____

二〇二__年__月

台山市台师高级中学食堂委托经营服务协议书

甲方：_____ (以下简称甲方)

乙方：_____ (以下简称乙方)

为进一步加强食堂食品安全管理，确保为在校师生提供安全供餐服务，按照《中华人民共和国民法典》、《江门市直公办中小学校(幼儿园)食堂委托管理工作指引》(试行)(江教基财〔2024〕5号)、《台山市中小学校(幼儿园)食堂管理规定》(台教字〔2023〕79号)等在平等互利的原则下经友好协商就***学校食堂委托经营服务达成如下学校食堂服务合同条款，甲、乙方共同遵守本合同内容，严格执行，具体协议条款如下：

一、供餐内容经营范围

1. 甲方食堂按照其需求将供餐委托给乙方，由乙方提供膳食服务。经营甲方教职工学生食堂，负责供应甲方教职工学生(早、午、晚餐和宵夜)。
2. 严禁在食堂区域内进行非法经营活动和作其它用途。

二、供餐服务合同期限

1. 自____年__月__日起至____年__月__日止，供餐期限为3年。禁止中途转包、分包、转让或委托他人经营，禁止搞不法经营。
2. 合同每年一审，由甲方及上级主管部门对乙方本年度的供餐服务情况进行审查，经审查合格的，可以继续履行合同。经审查不合格的，乙方应进行整改，整改符合要求的可以继续履行合同。经整改仍不合格的，甲方有权终止合同。

三、经营方式：

- 1、自负盈亏，甲方监管。师生实行自愿原则光顾食堂，甲方对师生用餐需求人数不作承诺。本项目甲方不保证乙方在服务期限中的业务量。投标人应自行综合考虑学校就餐需求规模，合理规划实施方案、客户维护计划，因需求量变动导致乙方产能调整的，甲方不对此另行作出资金补助。乙方必须确保每餐有足够的基本餐供应，不得脱销。
- 2、学校食堂的膳食资金须采用甲方允许的方式收费，但乙方不得收取现金。乙方所收取的膳食资金将转入由甲方、乙方以及银行共同设立的监管账户。乙方在申请支付款项时，必须提供经甲方和乙方共同盖章确认的《监管资金划款通知书》。
- 3、在委托经营期间，乙方如需调整经营时间或经营种类，均需经甲方同意后方可实施。不得在甲方规定时间之外售卖甲方未批准的食品，否则甲方有权无条件终止合同，由此产生的后果由乙方自行承担。

4、乙方不得将经营资格中途转让、转包、分包、或委托他人经营。

5、乙方参与投标前3年内未发生过食品安全事故且不在监管部门发布的餐饮企业“黑名单”内。

6、乙方须根据相关规定，建立一校一账本。详细记录学校食堂的各项收支情况。账本应做到清晰、准确、完整，以便甲方随时查阅和监督。此外，乙方还需要每个月对食材成本进行公示。

四、成本控制

学生食堂成品的主料、调料等直接成本率（成本率=1-毛利率）应不低于餐费的68%，且主料、调料等价格不得高于江门市发展和改革局发布的同期菜篮子价格行情“江门市价格监测数据表(台山)”的价格；若“江门市价格监测数据表(台山)”没有列表的食堂物料，则不得高于台山市各大超市对应商品的正常零售价格。

注：如国家、监管部门或甲方对上述比例有最新规定，乙方须无条件按照相关规定执行。

五、食品溯源标准及要求

乙方对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，直接接触食品相关产品（包装材料）及预包装食品均要有以SC开头的生产许可证编号（2018年10月1日起，必须为以SC开头的生产许可证编号），生产食品的源头与乙方要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。如该品牌商品无质量标准，则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理学校食堂食品隐患，需在“广东食用农产品市场销售质量安全监管系统”注册并上传相关食材台账信息。优先采购已纳入“国家食品（产品）安全追溯平台（<http://www.chinatrace.org>）”的重点品种（白酒、大米、小麦粉、肉制品、食用植物油和桶装水），乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到，并将票据原件交学校饭堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，甲方有权拒收，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》副本、 《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》或 《食品药品经营许可证》（食	1、每批次食品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》《产品合格证》《卫生检疫报告》《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）；

	品经营企业)	2、鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》； 3、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本	1、蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告； 2、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。
粮油	《全国工业产品生产许可证》（生产相关产品企业）或《食品生产许可证》（食品生产企业）或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本	1、每批次食品提供《出厂检验报告》； 2、每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》（监督抽检）； 3、每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。 4、优先采购江门市重点食品生产企业生产的食品，并且能在微信小程序“条码追溯”中可以查询到相关信息。
副食品	《企业法人营业执照》副本、 《食品生产许可证》（生产企业） 或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》（食品经营企业）	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖乙方公章。

六、水、电费缴纳规定

本项目厨房使用的水、电及教师、学生就餐区用电实行单独装表计量收费。委托经营期间所产生的水费、电费及其他应缴费用，均由乙方负责承担。水、电价格由甲方按当时市场价格

收取，乙方应厉行节约不得浪费。双方将在每个学期末对水、电费进行核算，乙方应在收到甲方通知后的五个工作日内，向甲方支付相应的费用到指定账户。

七、 购买供餐服务细则

1. 乙方在甲方的厨房、食堂为在校师生提供早餐、午餐、晚餐和宵夜。乙方为甲方提供的膳食数量按照报餐的数量进行准备。

2. 乙方需提供师生大众餐每天早餐、中餐的膳食供应，食堂早餐、午晚餐菜色两个星期循环一次，每天菜色不相同（定期公示菜谱）。早餐以粥、包点、炒粉（面）、汤粉（面）等形式提供；单品供应粉或面保量 150 克以上；供应粥和点心搭配，粥分量不少于 250 毫升。午餐：乙方要为学生提供至少 2 个可供选择的荤素搭配的套餐，每个套餐的菜品不少于 3 个（至少两肉一菜），冷冻品肉类占比 60%以下。荤菜保量 150 克或以上，素菜保量 200 克或以上，米饭可免费续量（乙方投入本项目的米必须为符合国家标准的当季新米）。食物要包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 类食物中的 3 类及以上。

3. 特殊节日学生加菜等，乙方应予积极配合，须准时开餐。食堂随时接受家长的监督和陪餐，陪餐要求与学生同质同价，家长自付餐费。

4. 学校根据季节性流行病防控需要，乙方每周三提供免费凉茶供师生饮用，供应数量由甲方确定。

5. 供餐时间按甲方提供的时间实施。

供餐时间

早餐：6:00-8:20

午餐：11:35-12:35

晚餐：17:25-18:30

宵夜：22:00-22:50

6. 乙方完成当月供餐后，整理成本核算资料向甲方申请结算，甲方收到结算申请后7日内完成审核，乙方按经双方确认的汇总金额向银行申请划款。

7. 中标的供应商不得向师生提供预制菜品。

八、 供餐服务单价及标准

所有食品要按照市场批发价供餐，以保障师生就餐最大利益，价格按上级教育主管部门和物价部门核定的标准进行收取。餐费标准：早餐4元、午餐8元、晚餐8元，加菜另行计算。

乙方应严格按照江门市教育局关于印发《关于加强江门市中小学校食堂规范管理的意

见》（江教基财〔2023〕3号）的通知执行（详见通知要求）：学校食堂食材成本率达到 68%，且主料、调料等价格不得高于江门市发展和改革局发布的同期菜篮子价格行情“江门市价格监测数据表（台山）”的价格；若“江门市价格监测数据表（台山）”没有列表的食堂物料，则不得高于台山市各大超市对应商品的正常零售价格。

九、经营要求

1、对乙方的拟投入人员要求：

(1) 投标人须按要求配备食品安全管理员（须在投标文件中提供证书复印件、劳动合同和投标截止之日前六个月内任意一个月的社保证明文件（如依法免交社保的，需提供相关证明材料））。

(2) 乙方指定的现场食品安全管理人员必须通过高级食品安全管理员培训。

(3) 乙方拟投入食堂的从业人员参照以下标准设置：一般用餐在 200 人以内的，食堂工作人员为 3 人；用餐在 200 人以上一天供应三餐的每增加 50 人可增加 1 名工作人员。具体由乙方管理需要配置，但人工成本应控制在 20%（含 20%）以内。

(4) 为确保甲方及学生家长能够对食堂委托经营情况实施有效监督，乙方需承诺，在拟投入本项目的工作人员中，优先录用学生家长，学生家长的占比需达到员工总数的 10%至 20%。在项目实施过程中，甲方有权根据项目实施要求对该比例进行调整。

(5) 乙方拟投入本项目的食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，上岗前和下班前全程应当穿戴清洁的工作衣帽。

(6) 食堂从业人员每学期开学前进行健康检查，取得健康证明。工作期间佩戴口罩和清洁的工作衣帽。落实晨午检制度，不得带病上岗，出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等症状时，应及时脱离工作岗位并主动报告甲方，避免造成疾病扩散。

(7) 乙方须加强学校食堂消防安全管理。拟投入本项目的食堂员工要参加消防安全培训和消防安全演练，认真学习消防安全知识，熟悉防火知识和灭火方法。所有食堂员工必须熟悉燃料管道走向和各开关位置，做到人人熟悉，保证在紧急情况下能正确处理。要定期检查各项厨房设施，及时发现问题和消除隐患。

(8) 人员安排

- 1) 厨组人员配备合理：备有厨师组、中式烹饪师、面点师、公共营养师。
- 2) 乙方各专业岗位服务人员须持证上岗；
- 3) 厨房和员工个人卫生应达到卫生部门的标准要求，员工持有效健康证上岗。
- 4) 所有员工须建立档案报甲方备案。
- 5) 服务人员在学校进行备餐及分餐时，应佩戴工作证明，统一穿着工作服。不得与

学校工作人员发生争执；工作过程中需符合礼貌礼节规范。

6)乙方在未经得甲方同意的情况下，不得为本校以外的人员及单位提供服务。

2、食品安全管理要求：

(1)乙方须根据有关规定和要求，对食品安全的把控建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，建好工作台账，落实食品安全主体责任。

(2)乙方要严格管控食品、原材料和餐具采购渠道，落实进货查验记录制度。禁止采购、使用国家明令禁止或不符合食品安全标准的产品，不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕以及四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。要加强冷链食品安全管理，保证食品可追溯。

(3)乙方须落实食品食材储存管理。食堂应当按照保证食品安全的要求储存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。储存散装食品，应当在储存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。

(4)乙方要做好诺如病毒感染性腹泻等常见传染病防控工作，科学处置消毒呕吐物、排泄物等污染物及污染场所，排查消毒污染源。建立健全并落实食物中毒或其他食源性疾病预防应急预案和报告制度。

(5)使用的食品原料必须有产品质量检验证、卫生许可证、食品名称、生产日期、保质期和产地；对采购的食品要有专人负责验收并做好验收登记；要认真做好台账、索证工作，并与供货商签订食品卫生安全合同。

(6)在委托经营期限内，如因乙方的原因导致甲方或学校师生经济或身体损失的，一切后果均由乙方承担

3、膳食平衡要求

乙方需根据《中国居民膳食指南》和平衡膳食的要求，同时满足《中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）》（2013）的需要，针对学生年龄段制定营养充足、搭配合理、菜品丰富的带量食谱。并且需符合国家卫生和计划生育委员会发布的《中华人民共和国卫生行业标准（学生餐营养指南）》以及广东省教育厅发布的《关于进一步加强学校食品安全促进膳食营养均衡工作的通知（粤教后勤（2015）5号）》的要求。

(1)乙方学习江门市及台山市教育局文件精神，遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行食品安全法；

(2)各类食物合理搭配，荤素搭配，品种多样，保证膳食多样化和合理搭配。向有食品

经营许可证的经营单位采购食品，不采用转基因食品及含有转基因成分的辅料，选择优质大米，新鲜蔬菜、禽畜肉类、果蔬、水产等食品；

(3) 学生餐饮应采取科学合理的烹饪方法，致力于提升烹饪品质，并兼顾食物的风味，尽量避免使用可能产生有害物质的烹饪方式如煎炸，以减少营养流失。在满足学生生长发育所需能量和营养素的前提下，应注重营养与口感的平衡；工作人员应确保分餐均匀，学生的餐食应保证荤素合理搭配，且从烹饪完成至食用的时间间隔不得超过两小时。

(4) 营养餐无异味，不得加工隔餐的剩余食品，不得提供冷荤凉菜食品，不得将回收后的食品经加工后再次食用；

(5) 学生餐相关从业人员应接受合理培训。在服务学校及单位中开展形式多样的营养与健康知识宣传教育；并积极创造条件配备专职或兼职营养专业人员。

4、出品管理要求标准：

乙方供应的蔬菜食品，必须符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》等相关标准和规范规定和甲方有关的质量要求。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合甲方提出的要求和质量标准。如出现质量问题，甲方有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经行政主管部门鉴定），乙方应承担全部法律责任，甲方有权取消其供应资格并赔偿损失及追究责任。

1) 菜品品质（色、香、味、型、温）

菜品色、香、味、型和热度良好，油荤合理。

菜品及容器/餐具干净无异物。

热菜食品表面无风干及水浸现象。

当天现做当天供应，不供应隔餐剩余热菜品。

冷切食品刀口细腻、均匀，搭配合理。

酱制食品不含过多汤汁、汤汁适度。

熟品完整不碎及不松散。

2) 主食（面点、米饭）

米饭：硬度适中、热度适宜、松散不黏秤砣、无杂质、无异物，米质良好。

面团：应糅合均匀、筋道、柔润、光滑、酥软。

馅料：应新鲜，营养丰富、鲜美适口、利于吸收。

面点成品：应新鲜、适口、外形美观、色泽鲜亮。

同类同批次的面点：外形、大小、颜色、口味应保持一致。

每周菜谱创新、换花色品种，花样符合要求。

5、备餐服务

(1) 根据近期就餐人数及订餐等情况，每餐应按标准预留备用餐所需的原材料(半成品)，预留的原材料应具备加工容易、出锅快的特点。

(2) 厨房和员工个人卫生应达到卫生部门的标准要求，员工持有效健康证上岗。

(3) 食材加工前保证食材检验检测合格（农残、兽残等合格报告），每周提交学校。按操作规程加工食品，做到生熟分开并有明显标志。

(4) 厨具和餐具每餐消毒由专人负责，并有完整的消毒记录，加工的所有食品要留样并有留样记录。

(5) 所有食品必须现场制作。未经甲方同意，不得在校内食堂对外承办加工配餐业务，也不能在食堂以外其他场所进行加工配送到甲方食堂。

(6) 经营期间必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》，用工符合《中华人民共和国劳动合同法》要求，并制订各类规章制度（包括人事管理制度、用工培训制度、食堂各项工作岗位的规范要求、卫生保障制度、采购管理制度、食品中毒应急措施、消防及安全制度、文明服务公约和民主管理制度及有关的责任追究制度等），从业人员必须符合有关部门规定的从业条件。

6、食材制作要求

1) 制作过程

熟食工用具、容器：清洁、有标记，不得与原料、半成品的工用具、容器混用。

热食品温度：烧熟煮透，中心温度达到70℃，不得在10℃—60℃的温度条件下贮存，从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应符合以下要求：烧熟后2小时的食物中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其保质期为烧熟后4小时。烧熟后2小时的食物中心温度保持在10℃以下（冷藏）的，保质期为烧熟后24小时，服务前应充分加热。

操作安全：带电设备规范操作无违章操作；餐企员工上岗前、使用原料用肥皂和流动清水洗手，洗手后使用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手；餐企员工便后必须使用洗手液（或消毒液）和流动清水洗手，洗手后使用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手；接触直接入口食品时应穿戴清洁工作服、帽，长头发盘在帽内。

2) 留样操作

乙方须对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。

3) 餐具的清洗与消毒

1. 中标的供应商需每日无偿向学生提供不锈钢餐具，餐具的配置标准应包括：汤碗1件、饭肴合装四合一不锈钢碟1件。同时，供应商必须确保餐具每日的清洗与消毒工作得以妥善执行，保证餐具数量充足且状态完好。一旦餐具出现短缺或损坏，应迅速进行更换或补充。

2. 冲刷与清洗：冲洗、洗洁净稀释浸泡、擦洗、水洗、沥干；

3. 消毒：对餐具进行消毒；

4. 放置：盖布、分类存放、挂“已消毒”标识。

7、作业环境和卫生管理

1) 食堂环境

食堂应保持内外环境整洁，地面干燥不湿滑，定期进行清洁消毒，每餐后通风换气时间不少于30分钟，及时清除餐厨废弃物，垃圾分类处理。

2) 库房环境

食品库通风干燥，清洁。冷冻库和冷藏库温度符合（冷藏温度应低于10℃，冷冻温度应低于零下10℃）。

3) 厨房环境

厨房环境卫生、干净、整洁，地面、灶面、墙面、顶面无明显油污、水迹，地面有防滑措施。照明故障、墙壁瓷砖（墙裙）及天花板脱落及时报修处理。

厨房设备表面光亮无油污，设备内部无积垢，各类厨具定置摆放有序、干净无污渍。

厨房空间、环境定期检测，出具检测报告。

堂内功能区应明确分区，认真搞好食堂内外卫生，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准。餐具应严格洗、消、冲、保洁，应对餐具进行严格消毒。食堂内应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施(特别是分菜间、加工间、餐厅等场所的门窗)。乙方应制订食堂卫生管理制度，建立食堂卫生工作自查记录。

4) 厨余、废弃物

员工每天按时回收厨余，及时清除废弃物。厨余垃圾与办公生活垃圾分开放置。

乙方应当遵守以下规定：①与具有城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证的单位签订收集、运输服务协议，并接受政府执法部门的监管；不得交由未经许可的单位和个人或以其他方式随意排放、倾倒、抛洒、堆放；②厨余垃圾应当单独收集、存放，不得混入其他类别的生活垃圾；③保持厨余垃圾收集容器的完好和密闭，保证收集容器及周边环境的干净整洁，不得裸露存放厨余垃圾，并配合收运单位做好收集容器的

清洗工作；④保证在厨余垃圾产生后24小时内交厨余垃圾收运单位进行收运，做到日产日清；⑤法律、法规、规章规定的其他要求。

5) 卫生消杀、消毒情况

定时聘请有资质专业消杀公司对作业环境中适时、正确进行卫生消杀，无蚊虫、蟑螂、蟑螂、老鼠、苍蝇等。冷荤间、洗碗间消毒设施正常启用，器具消毒合格。

6) 生产标准

乙方必须实施明厨亮灶工程，通过安装图像采集和视频传输设备等形式，达到食品粗加工、切配、烹饪、餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物管理等重点环节以及备餐、分餐场所等重点场所直观可视，实现加工、操作可视化、透明化，实现全程公开。

7) 采购卫生标准

① 不采购无证照供货商提供的产品，不采购无合格证照的产品，不采购感官检查不符合食品安全要求的产品，不采购非定点屠宰单位供应、未经检验合格的肉类，以及病死或者死因不明的禽畜肉及其他制品。

② 必须遵守国家规定的食品安全管理条例，严格执行食品安全法，必须保证采购新鲜、卫生，且在保质期内的鱼、肉、蔬菜等食物。

③ 确定原材料、出品及操作程序符合食品安全标准与法规要求。

④ 采购各类食品应注意生产日期或保存期等食品标识，不应采购快到期或超期食品。

8) 食堂卫生标准

① 操作台、灶台、货架，刀具清洁干净。

② 原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器存在交叉污染有明显区分标志。

③ 冷冻设备应定期检修、除霜、除污，不能有异味。

④ 设与备餐间相适应的紫外线消毒灯，定时开灯消毒。

⑤ 加工肉类、水产品、蔬菜的操作台分开使用，并有明显标志。

9) 餐具卫生标准

① 乙方用于清洗环保餐具的洗涤剂、消毒剂须符合卫生要求。

② 从事餐具清洗消毒的从业人员应持有健康证明。

③ 餐后及时回收餐具，回收后餐具清洗应严格执行二次消毒，只有经过消毒的餐具才能供学生使用。

④ 应定期检查消毒设备、调试是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度，所有药物必须符合卫生要求，有批准文号、保质期。

⑤ 根据餐具、饮具的耐热性，可用物理或化学方法灭菌消毒。物理消毒，一般采用沸水蒸气消毒。沸水消毒是在蒸汽消毒箱内进行，利用100摄氏度的水烫泡餐具，浸泡时间不得低于15分钟。灭菌药片消毒，即使用药片兑水浸泡餐具，剂量应符合行业标准。

⑥ 不能用抹布（特别是未消毒的抹布）擦拭已经消毒处理过的餐具，防止二次污染。

⑦ 各种饮食设备及设施进行日常的保养和维护，并保留记录备查。

8、食品安全保障要求：

(1) 乙方应具备完善的索证和留样制度

要求乙方建立完善的索证、索票、台账、登记、进货查验制度。供应的食品应留样备检，留样食品应封装于贴有日期和配送地点的干净密封包装盒内，冷藏保存于清洗消毒后的密闭专柜（冰箱）内48小时以上，以便于追索与查验。

(2) 营养配餐一般性风险应急预案

1) 建立服务调研系统：定期收集学校、学生及家长的意见，学校根据意见督促服务企业进行整改。根据意见及时改进饭菜质量和服务水平，确保诚信自律经营。

2) 制定食物中毒或其他食源性疾病等突发事件的应急预案：发生食物中毒或疑似食物中毒等突发事件时，应按照《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》处理，并立即向区市场监督管理局、卫健局、教育局等部门报告。

3) 供给应急措施：因人为因素造成食品断供时，如计划数量失误或开餐前发现菜品被污染，制定应急预案。无预备原料时，现场主管应立即与邻近的食堂或熟食合格投标人联系，请求支援，配送适应数量的饭盒或熟食；有预备原料时，现场主管应立即组织相关人员对预备原料进行快速加工。列出可支援配送饭盒的邻近食堂名单及熟食合格投标人名单，以便于断供时联系配送。

4) 菜品出现质量问题时：

①采购的菜品出现质量问题时，对于不合格的产品，要求投标人立即更换菜品，尽快送到食堂，严把质量关。

②厨房出现质量问题时，通知运营部要求厨师重新加工制作，现场主管立即组织相关人员对预备原料进行快速加工，并由管理人员试味后再出品，确保给师生的出品都是放心、满意的。

③采购不足，无法按量制作时：部分食材在市场上无法采购到货时，通知其他备选的投标人送货。如无法采购相同食材时，则先与甲方食堂管理人员沟通，待甲方同意后更换相近品种的菜品种。

(3) 其他要求：

- 1) 所有食品不得含有兴奋剂成分。
- 2) 严禁采购市场监督管理部门禁用的食材。

(4) 原辅料要求

- 1) 乙方必须严格执行餐饮管理相关规定，确保食材符合食品有关质量规范要求。
- 2) 原辅料需符合要求，甲方有权对以下要求进行检查，乙方须配合甲方检查工作，每日定点索证采购并自行处理剩余食品货物，不能用作第二天的食品出售。

(5) 食品验收标准

1) 食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确保食品的温度与包装上指示温度一致。

2) 食品到达目的地时外包装应完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装应保持干爽状态。

3) 对食品检查如下：

① 乙方供应的食品必须符合食品安全要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。乙方采购生产、经营证明文件须齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。

② 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS认证等。

③ 乙方须做好每天食品验收记录，以备甲方检查，甲方可定期或不定时组织人员对当天食品品种、数量、质量进行监督验收。

(6) 售卖时不得使用一次性餐具，不得收取现金。

十、其他要求

1. 乙方应加强防范，确保安全生产，如有火灾、食物中毒、因食品卫生问题被市级以上新闻媒体曝光或食堂经营服务不善引发事端等事故（情）发生，乙方须无条件退出，给学校造成名誉及财产损失的，乙方除受相关法律法规的处罚，还要赔偿甲方的损失，没收履约保证金。

2. 在委托经营期间，甲方将提供经营场所及设施设备固定资产供乙方管理和使用。乙方须负责承担水电费用以及设施设备的年度审查、检验、维修和保养费用。委托经营期满后，乙方应将上述物品交还甲方，如有遗失，损坏，乙方负责赔偿或补充（自然损耗除

外)。食堂外的设施维修整改费用由双方视情况而定承担。若乙方认为有必要增加设备，相关费用需由乙方自行承担，且新增设备的所有权归属于乙方。

3. 经营期间只能使用乙方公司名称开展对外业务关系，不得使用“台山市台师高级中学食堂”的名称发生任何业务关系。

4. 每天按教学作息时间表要求向学生提供早、午餐的膳食服务。

5. 按学校的要求提供寒暑假期间（含节假日）留校师生的膳食服务。

6. 设专人负责食品卫生管理和食堂周边区域的清洁卫生工作。

7. 所有设备只能为校内的师生员工服务，不能移作他用。

8. 乙方在合同履行过程中，如甲方（学校）提出对原有食堂进行升级改造，乙方须积极支持配合。

9. 项目所产生的水费、电费、天然气费、电话费等其他应缴费用由乙方支付。

10. 为更有效承担学生购买供餐服务的风险，乙方应每学期为供餐对象向保险公司购买食品安全责任险，不断加强食品安全风险管理。

11. 乙方应做好财、物管理及期初期末清点管理，甲方和乙方应该在合同期满前对学校食堂内供餐必备的设施设备及厨房用品进行清点，把在本学年内维修、新增、报废的设施的变更发生日期、品名、金额、经办人等信息详细列明，并由双方核实确认。合同期满食堂设施设备移交甲方，如有损坏，乙方按价赔偿或补充。

12. 乙方应建立和完善食堂消防安全工作措施和应急处置预案，明确食堂消防安全工作职责，落实食堂工作人员消防安全培训机制。

13. 乙方严格入库检查验收，食品原料的入库、出库必须由专人负责，严格做到物资采购与验收管理分人负责。要督促供餐服务企业落实食堂物资管理规定，落实核查工作。

14. 乙方须在饭堂显眼的地方设置意见箱（监控摄像头不能对着意见箱），建立信息反馈渠道，接受就餐师生、食堂工作人员对食堂管理有关问题的投诉或举报，并定期公布处理情况。

15. 乙方的食堂委托经营活动必须遵守《台山市中小学校（幼儿园）食堂管理规定》《关于加强江门市中小学校食堂规范管理的意见》等相关通知的规定。若甲方及上级主管部门对学校食堂委托经营提出新的要求，乙方应无条件地予以配合。（提供承诺函，格式自拟）

16. 乙方在服务期间，如遇到政策停课或其他不可抗力原因需要暂停的，乙方需积极配合，不得以该理由向甲方索取赔偿。

十一、履约保证金：

1、履约保证金为人民币 20 万元整。由乙方在确认中标后的 3 个工作日内通过银行转账的方式上缴至由甲方、银行、乙方三方组成的三方监管账户,甲方在乙方缴纳履约保证金后 30 个自然日内与之正式签订服务合同。如因乙方原因,无正当理由逾期没有签订合同或拒绝签订合同的,甲方将进行第二次重新招标,本次乙方将不得参加本项目第二次招标。

2、如果乙方在服务期内存在赔付行为、员工工资、员工工伤治疗费用等应付费用,甲方在扣除乙方上述费用后将其余保证金在10个工作日内不计利息如数退还给乙方。在出现下列情况时,乙方应当承诺授权甲方可单方面先行启用履约保证金,待有结论后再划分责任,责任划分后,如主要责任在乙方的,乙方必须在动用履约保证金后20个工作日内补足至合同约定的履约保证金金额:

- (1) 因食材问题出现师生集体食品中毒事件或食品卫生、安全等方面事故;
- (2) 乙方员工工伤无法及时获得治疗的;
- (3) 非合理供货、停货,造成师生无法正常就餐的。

十二、考核机制

1、考核机制

(1) 甲方定期对乙方的服务和管理情况进行考核,并根据考核的结果、反映的情况,要求乙方进行相应的整改,考核的主要内容包括:管理制度;人员管理;场所和设施设备;食材采购、储存、经营和使用;加工操作等。考核结果作为决定经营者是否继续经营的依据之一。

(2) 经营期限内,如乙方出现考核不及格的,乙方应积极改进,若出现 2 次或以上考核不及格,甲方有权解除合同并没收履约保证金,解除本合同后由本次项目的后续中标候选人补入或重新招标。

(3) 详细考核细则见附件。

(4) 考核小组成员组成:包括但不限于家长委员会代表、校领导、校方指定人员及相关监督监管部门等人员组成。上述人员将不定时对学校食堂进行监督检查。

(5) 在经营期限内,乙方需无条件配合甲方的例行检查及不定期检查;在此过程中,如有提出整改内容的,乙方须及时进行整改,并将整改情况上报给甲方。

2、考核细则:详见附件

(1) 乙方的服务评价总得分有1个月度低于80分,甲方将出具书面通知乙方进行整改。若2次或以上考核评分低于80分,甲方有权无条件解除合同,后果由乙方负责。

(2) 甲方原因导致乙方无法按服务评价考核表完成工作的项目,该服务评价项目评价

不予扣分。

(3) 因特殊情况，乙方不能达到考核项目要求的，应在考核前7天书面告知甲方，经甲方管理部门同意后，可免除对应项目的考核扣分。

十三、双方的责任与义务

(一) 甲方的责任与义务：

1. 甲方将食堂内经营及学校食堂供餐必备的厨房设施设备提供给乙方使用，进场前甲方负责将基础设施破烂部分及厨房用品一次性维修保养好配齐，才交付乙方使用。上述物品经清点(按清单双方签名)后，交乙方使用。

2. 食堂的每学期的供餐停餐时间、每天的供餐服务时间由甲方根据校历安排规定，乙方应当服从安排。

3. 甲方对乙方经营的食堂存在卫生、质量、价格、服务态度等方面有检查监督权力，乙方应服从甲方与上级职能部门管理。

4. 在甲方召开膳食工作会议时，乙方应派出代表到场参加，听取学生代表及职能部门意见，及时改正提高服务质量。若有两次或以上不参加工作会议，视为违约，甲方有权终止乙方的经营权。

5. 甲方有权对食品品质、卫生条件、服务效果、服务质量进行监督、管理、评议、调整、提供整改意见等，有权要求调换不合格厨师及服务人员，乙方须在三个工作日进行调整、整改或更换不合格的人员。

6. 甲方有义务收集来自学校师生的意见及建议，并及时反馈给乙方，乙方须在三日内书面提供改善措施，得到甲方认可后即实施。

7. 甲方有权对因乙方原因(不可抗力导致的情况除外)造成的误餐或停餐给予适当经济处罚，由乙方赔偿甲方实际损失(例如返回当天餐费)。

8. 甲方有义务向乙方提供用餐口味要求、用餐时间、用餐数量等信息(对乙方所提供的食材质量和数量进行全检)。

(二) 乙方的责任与义务：

1. 乙方对学校食堂享有独立自主、自负盈亏的经营自主权。乙方应严格遵守《食品安全法》、《环境保护法》、《台山市中小学校(幼儿园)食堂管理规定》、学校及上级职能部门的相关规定。提供供餐服务期内乙方不得随意中途停止营业或不正常营业，或转包他人经营。在经营期间出现食品安全问题，乙方要负全部责任。

2. 供餐期间，由乙方决定选择有资质保险公司购买就餐教职工、学生食品安全保险金作为《风险保证金》；已备因食物引起的食物中毒突发事件或因食物引起的不良反应的一

切责任费用。

3. 乙方销售的食品要符合上级文件规定，进货价格应控制在市场零售价以内。

4. 合同期内食堂内的甲方固定资产、设备（包括食堂厨房内和学生就餐区的风扇、明厨亮灶设备、厨具等）由乙方负责管理使用，维修、年(月)检、购买保险等一切费用由乙方自己承担。供餐期满或合同中止后，乙方应将上述物品交还甲方，如有遗失、损坏，乙方负责赔偿(自然损耗除外)。食堂外排水排污由乙方引起堵塞的要疏通维修、整改等费用由乙方承担。

5. 乙方所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院(市疾病预防控制中心)的体检，并领取饮食行业健康证。

6. 供餐期内，食堂产生的水、电费由乙方负责，按（月、学期）结算，上交甲方。

7. 食堂内功能区应明确分区，认真搞好食堂内外卫生，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准。食堂采购应有厂家卫生许可证及每批产品检验合格证的复印件。餐具应严格洗、消、冲、保洁，应对餐具进行严格消毒。食堂员工衣帽应统一、穿戴整齐，保持整洁。食堂内应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施(特别是分菜间、加工间、餐厅等场所的门窗)。乙方应制订食堂卫生管理制度，建立食堂卫生工作自查记录。食堂内所有垃圾应倒在甲方指定的地点。

8. 乙方应认真做好防火、防盗及有关安全工作，若出现安全事故，其责任完全由乙方承担。合同期满终止后，乙方改造设施除可拆除的如空调、消毒柜等不影响装修的设备外，其余归甲方所有。乙方应向师生供应符合卫生要求的开水，并确保开水供应，师生就餐区的饮水工作（卫生、维修等）由乙方负责，饭堂在营业时间内向师生免费提供合格的饮用水，由此产生的一切费用由乙方负责。

9. 乙方在合同期内对食堂经营负全责，不能转包，如发现转包，甲方有权收回食堂供餐权。乙方在合同期间，不得在校内饲养家禽家畜，否则视为违约。乙方在经营过程中，其手续必须由乙方亲自办理(不得委托办理)。

10. 乙方供餐服务经营者应在岗在位，亲自参与食堂管理，倾听甲方师生意见，不断提高服务水平和饭菜质量，在甲方召开食堂工作会议时，乙方应到场参加，虚心听取学生代表及职能部门意见，并及时进行整改。乙方应树立为广大师生提供优质服务，做到饭热、菜香、安全卫生、价廉物美、优质服务。

11. 乙方不得与其他供餐企业存在半成品及成品代加工，不得采购预制菜，否则以转包论处。

12. 乙方的经营场所以甲方提供的现有场所为限，乙方不得扩大经营场所，不得在现

有场所范围外搭盖。

13. 若工商、税务等行政部门需要收取有关费用(含税费)由乙方自负。

14. 乙方对食堂的水、电装修及房屋结构改造需经甲方同意后方可施工。

15. 乙方在实际操作中若有违反上述规定者，所导致的后果由乙方全部承担。

16. 在服务期内，乙方应购买受益人为台山市台师高级中学标的额为（按投标承诺且不得低于人民币伍佰万（¥5000000.00元）的公共责任险，且受益人必须为所有就餐人员，且保险期限涵盖整个服务期。

17. 乙方开设“三方监管帐户”，并实行一校一帐、专帐管理，每月公示食材成本核算。

18. 乙方所供应的食材需落实重点品种溯源管理工作，需在“广东食用农产品市场销售质量安全监管系统”注册并上传相关食材台账信息。

十四、违约责任及解决办法

1. 乙方因违反《食品安全法》、《环境保护法》、《台山市中小学校（幼儿园）食堂管理规定》，给学校及师生造成损失，乙方应负相关法律责任及全部经济责任。

2. 合同期满或合同终止后，甲方所有固定资产应完好交还学校，否则甲方将按实际收取修理费或赔偿费。（可以约定违约金）

3. 乙方逾期无法办理卫生许可证及从业人员健康证，甲方有权责令乙方整改。因乙方不具备上述两证而被食药监、卫生防疫部门处罚，乙方应负赔偿责任。

4. 甲、乙双方对应付对方的有关费用(水、电),应按合同规定要求按时计付，逾期最多不得超过十天，超过十天视作违约。

5. 若乙方将供餐服务转包给他人提供，则甲方有权终止合同。

6. 本合同期间，甲、乙双方无正当理由的情况下，任何一方都不可单方擅自终止本合同，否则视为违约；违约一方应赔偿另一方相应的经济损失。

十五、退出机制

(一)乙方在委托管理期满后按与甲方签订的合同条款自然解除。

(二)乙方如出现下列问题情况之一的，甲方有权责令限期退出：

1. 投标时以弄虚作假、行贿等不正当手段获得中标资格，或经营情况发生变化不符合中标条件的；

2. 中标后不具备经营条件或不听从学校管理的，根据学校制定的量化考核标准考核不达标的，屡次出现问题，整改不彻底的；

3. 委托管理期间发生食物中毒、食品安全问题或安全责任事故造成严重后果的；

4. 在委托管理过程中，存在掺杂作假、销售不符合食品安全要求的食品、超出经营范围经营等违规行为，经学校规劝、限期整改依然无效的；

5. 在委托管理过程中存在转包、分包和挂靠经营行为的；

6. 校方每一学期的期中和期末组织满意度考核各一次，学期考核平均满意度小于80分的；

(三)凡被学校限期退出的餐饮管理单位，经市教育局审核，列入黑名单，三年内不得再参加本市直公办中小学（幼儿园）食堂的投标。

十六、其它

1. 不可抗力因素：由于不可抗力因素，如因国家发生重大政策性调整，或发生自然灾害等致使直接影响本合同的履行或不能按约定的条件履行时，遇有不可抗力的一方，应及时将情况以书面形式通知另一方，并在十五天内，提供详情及合同不能履行或需要延期履行的理由及相关证明文件。由双方协议是否解除合同。由于不可抗力所造成的损失，任何一方不得提出赔偿要求。由甲方向乙方无息退回已经收取的履约保证金。

2. 因甲方原因要提前终止合同的，由甲方向乙方无息退回已经收取的履约保证金。

3. 乙方在本合同期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷问题均与甲方无关。

4. 补充协议的效力：本合同如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确，补充协议作本合同的组成部分，具有同等的法律效力。

5. 其他要求详见本项目招标文件。

本合同一式叁份，甲、乙双方各执壹份，一份交教育局备案，合同自甲乙双方签订之日起生效。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

签约代表：

签约代表：

签订日期：

签订日期：

开户银行：

开户银行：

账号：

账号：

本合同样本仅供参考，具体条款内容由招标人和中标单位协商确定，但不得改变招标文件、投标文件、中标通知书等实质性内容。

附件1：考核细则

序号	考核项目		标准内容	分值	评分细则	得分
1	资质证书情况	有效性	是否超过有效期。	2分	在有效期内，2分； 超过有效期，0分。	
2	管理制度情况	食品安全管理制度	是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和落实食品安全责任； 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度； 是否建立采购查验和索证索票制度； 是否按要求建立健全其他食品安全管理制度。	4分	每发现一处不完整规范扣1分。	
3	人员管理情况	人员配置数量	是否按要求配备人员	6分	每发现少配备1人扣2分	
4		从业人员健康合格证明情况	是否均取得有效健康合格证明。	3分	每发现1人无有效健康合格证明扣1分。	
5		接触直接入口食品的操作人员情况	是否患有有碍食品安全的疾病。	2分	每发现1人不符合要求扣2分。	
6			是否规范佩戴口罩； 接触直接入口食品之前是否洗手、消毒。	2分	每发现1人不符合要求扣2分。	
7		食品安全管理情况	是否在岗并按规定履行职责。	2分	不在岗或不按规定履行职责扣2分。	
8		操作人员个人卫生情况	操作时是否穿戴清洁的工作服、工作帽； 操作时是否抽烟； 是否留长指甲或涂指甲油、佩戴饰物； 是否手部破损而未采取有效防污染措施。	3分	每发现1人不符合要求扣1分。	
9		食品安全培训情况	是否组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案。	1分	定期组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案，1分；	

					无或档案不规范，0分。	
10		加工经营场所的环境	墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其他明显积垢； 地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅； 垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁；是否有昆虫鼠害。	3分	每发现一处不规范扣1分。	
11	场所卫生设施和备况	食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设施设备运行情况	是否正常运转和使用。	3分	每发现一处不规范扣1分。	
12		用于餐饮加工操作的工具、设备和贮存容器的情况	是否无毒无害。（调用检测设备抽检）	2分	每发现一处不规范扣2分。	
13	食品原料采购、贮存、经营使用等情况	食品及原料情况	是否在食品制作加工中使用非食用物质食品添加剂； 是否使用其他禁止生产经营的食品及原料	4分	每发现一处不规范扣2分。	
14		食品经营和使用行为	是否使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品； 是否在食品中添加非食用物质。	4分	每发现一处不规范扣2分。	
15		食品原料贮存	贮存食品原料的场所、设备是否存放有毒、有害物	3分	每发现一处不规范扣1分。	

		容器情况	品及个人生活物品； 食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放； 是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。			
16		食品添加剂存放情况	是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台账。	2分	每发现一处不规范扣2分。	
17	加工作 操作 情况	用于餐饮加工的操作工设备、标识、使用、存放、清洁情况	粗加工水池是否有标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品； 生熟容器、工具是否有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放； 冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识； 接触直接入口食品的工具、设备使用前是否进行消毒	4分	每发现一处不规范扣2分。	
18		食品原料使用情况	是否有腐败、变质或其他感官性状异常的食品或食品原料仍在加工、使用。	4分	每发现一处不规范扣4分。	
19		食品烹饪过程	需要熟制加工的食品是否烧熟煮透； 熟制品存放的温度和时间是否符合要求； 直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放； 餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上； 是否将回收后的食品经加工后再次销售	6分	每发现一处不规范扣3分。	
20	专间情况	专间符合规范要求情况	是否有非操作人员擅自进入专间，是否在专间内从事与之无关的活动； 是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或杂物； 每餐（或每次）使用前是否进行空气和操作台的	3分	每发现一处不规范扣1分。	

			消毒； 专间温度是否控制在25℃以下。			
21		专间内食品存放情况	剩余尚需使用的直接入口食品是否存放于专用冰箱中冷藏或冷冻。	3分	每发现一处不规范扣3分。	
22	餐具清洗情况	餐具清洗、消毒和保洁情况	餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开； 使用的洗涤剂、消毒剂是否符合要求； 采用化学消毒的有效消毒浓度和浸泡时间是否达到要求； 采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求； 餐饮具的消毒效果是否符合标准要求； 消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识。	6分	每发现一处不规范扣2分。	
23	膳食质量情况	饭菜份量、质量情况及菜式搭配情况	份量是否足够； 是否卫生可口； 菜式搭配是否合理。	5分	每发现一处不符合扣2分。	
24		留样规定情况	是否按规定留样。	4分	每发现一次不规范扣2分。	
25		废弃油脂和餐余垃圾处理情况	是否按规定处理废弃油脂和餐余垃圾。	3分	每发现一处不规范扣3分。	
26	其他有关情况	执行临时任务情况	执行临时任务情况。	4分	落实不到位，不积极配合执行，每次扣4分。	
27		投诉情况	有效投诉（属服务范围内的）	4分	每宗扣2分；	
28		整改情况	未按规定时间进行整改或整改后仍未达到要求。	8分	每宗扣8分。	
总体评价： (可附页)						
被考核单位负责人签名			考核人员签名：			

(盖章)：	日期：
日期：	
备注：满分为100分，80分（含）以上为合格。	

第四篇 用户需求书

说明：

1. 投标人须对本项目为单位的采购标的进行整体响应，任何只对采购标的其中一部分内容进行响应的都被视为无效投标。
2. 用户需求书中打“★”号条款为实质性条款，投标人如有任何一条未响应或不满足，按无效投标处理。
3. 用户需求书中打“▲”号条款为重要技术参数，但不作为无效投标条款。

一、项目概况

（一）为满足台山市台师高级中学学生就餐需求，本次拟为台山市台师高级中学食堂公开招标选定 1 家餐饮服务单位，为在校师生提供早、午餐的膳食服务。

（二）学校饭堂位于纪念楼一楼及生活楼一楼，饭堂工作区域位于生活楼一楼，就餐区约 1200 平方米，工作区域约 300 平方米。

（三）人数规模参考：

1. 2025-2026 学年在校师生人数约 2700 人；
2. 2026-2027 学年在校师生人数约 2800 人；
3. 2027-2028 学年在校师生人数约 2900 人。

（四）师生实行自愿原则光顾食堂，采购人对师生用餐需求人数不作承诺。

二、委托经营期限：

1. 自合同签订生效之日起 2 年。
2. 委托经营期限，由采购人或家委会代表或上级主管部门对中标供应商每个学期的服务情况进行考核，经考核合格的，可以继续履行合同。经考核不合格的，中标供应商应进行整改，整改符合要求的可以继续履行合同。连续 2 个学期考核不合格的，采购人有权终止合同。

三、★经营方式：

1、自负盈亏，采购人监管。师生实行自愿原则光顾食堂，采购人对师生用餐需求人数不作承诺。本项目采购人不保证中标供应商在服务期限中的业务量。投标人应自行综合考虑学校就餐需求规模，合理规划实施方案、客户维护计划，因需求量变动导致中标供应商产能调整的，采购人不对此另行作出资金补助。中标供应商必须确保每餐有足够的基本餐供应，不得脱销。

2、学校食堂的膳食资金须采用采购人允许的方式收费，但中标供应商不得收取现金。中标供应商所收取的膳食资金将转入由采购人、中标供应商以及银行共同设立的监管账

户。中标供应商在申请支付款项时，必须提供经采购人和中标供应商共同盖章确认的《监管资金划款通知书》。

3、在委托经营期间，中标供应商如需调整经营时间或经营种类，均需经采购人同意后方可实施。不得在采购人规定时间之外售卖采购人未批准的食品，否则采购人有权无条件终止合同，由此产生的后果由中标供应商自行承担。

4、中标供应商不得将经营资格中途转让、转包、分包、或委托他人经营。

5、中标供应商参与投标前3年内未发生过食品安全事故且不在监管部门发布的餐饮企业“黑名单”内。

6、中标供应商须根据相关规定，建立一校一账本。详细记录学校食堂的各项收支情况。账本应做到清晰、准确、完整，以便采购人随时查阅和监督。此外，中标供应商还需要每个月对食材成本进行公示。

注：投标人须根据上述条款提供承诺函并加盖公章，格式自拟。

四、★成本控制

学生食堂成品的主料、调料等直接成本率（成本率=1-毛利率）应不低于餐费的68%，且主料、调料等价格不得高于江门市发展和改革局发布的同期菜篮子价格行情“江门市价格监测数据表(台山)”的价格；若“江门市价格监测数据表(台山)”没有列表的食堂物料，则不得高于台山市各大超市对应商品的正常零售价格。

注：如国家、监管部门或采购人对上述比例有最新规定，中标供应商须无条件按照相关规定执行。（提供承诺函，格式自拟）

五、责任险

中标供应商须在签订合同后的5个日历日内，为服务的食堂购买食品安全责任险和公众责任险，各保险的累计赔偿限额不少于500万元，中标供应商应保证该保险在委托经营期间持续生效。

六、食品溯源标准及要求

中标供应商对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，直接接触食品相关产品（包装材料）及预包装食品均要有以SC开头的生产许可证编号（2018年10月1日起，必须为以SC开头的生产许可证编号），生产食品的源头与中标供应商要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。如该品牌商品无质量标准，则需由中标供应商按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理学校食堂食品隐患，需在“广东食用农产品市场销售质量安全监管系统”注册并上传相关食材台账信息。优先采购已纳入“国家食品（产品）安全追溯平台

(<http://www.chinatrace.org>)”的重点品种(白酒、大米、小麦粉、肉制品、食用植物油和桶装水)，中标供应商要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到，并将票据原件交学校饭堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

票证要求 食品种类	生产(供应)企业的资质证明： (首次供应时提供)	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》副本、 《食品生产许可证》(生产企业)或《食品经营许可证》或 《食品药品经营许可证》(食品经营企业)	1、每批次食品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》《产品合格证》《卫生检疫报告》《贮存地的出入库检疫证明》(水产品适用)； 2、鲜肉类均为定点屠宰场(厂)经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场(厂)加盖验讫印章并出具《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》； 3、每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标供应商公章。
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本	1、蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告； 2、每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标供应商公章。
粮油	《全国工业产品生产许可证》(生产相关产品企业)或《食品生产许可证》(食品生产企业)或《食品经营许可证》或 《食品药品经营许可证》及 《企业法人营业执照》副本	1、每批次食品提供《出厂检验报告》； 2、每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》(监督抽检)； 3、每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标供应商公章。

		4、优先采购江门市重点食品生产企业生产的食品，并且能在微信小程序“条码追溯”中可以查询到相关信息。
副食品	《企业法人营业执照》副本、 《食品生产许可证》（生产企业） 或《食品经营许可证》或《食品 药品经营许可证》（食品经营企 业）	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标供应商公章。

七、水、电费缴纳规定

本项目厨房使用的水、电及教师、学生就餐区用电实行单独装表计量收费。委托经营期间所产生的水费、电费及其他应缴费用，均由中标供应商负责承担。水、电价格由采购人按当时市场价格收取，中标供应商应厉行节约不得浪费。双方将在每个学期末对水、电费进行核算，中标供应商应在收到采购人通知后的五个工作日内，向采购人支付相应的费用到指定账户。

八、经营项目内容

1、中标供应商需提供师生大众餐每天早餐、中餐的膳食供应，食堂早餐、午晚餐菜色两个星期循环一次，每天菜色不相同（定期公示菜谱）。早餐以粥、包点、炒粉（面）、汤粉（面）等形式提供；单品供应粉或面保量 150 克以上；供应粥和点心搭配，粥分量不少于 250 毫升。午餐：中标供应商要为学生提供至少 2 个可供选择的荤素搭配的套餐，每个套餐的菜品不少于 3 个（至少两肉一菜），冷冻品肉类占比 60%以下。荤菜保量 150 克或以上，素菜保量 200 克或以上，米饭可免费续量（中标供应商投入本项目的米必须为符合国家标准的当季新米）。食物要包括谷薯杂豆类、蔬菜水果类、水产畜禽蛋类、奶及大豆类等 4 类食物中的 3 类及以上。

2、特殊节日学生加菜等，乙方应予积极配合，须准时开餐。食堂随时接受家长的监督和陪餐，陪餐要求与学生同质同价，家长自付餐费。

3、学校根据季节性流行病防控需要，乙方每周三提供免费凉茶供师生饮用，供应数量由甲方确定。

4、收费标准

早餐：4 元/餐。

午餐：8 元/餐。

晚餐：8 元/餐。

宵夜：由学校师生自由选择

注：中标供应商不得开设其他价格的餐饮标准。

5、供餐时间

早餐：6:00-8:20

午餐：11:35-12:35

晚餐：17:25-18:30

宵夜：22:00-22:50

6、中标供应商可依据学生的生源情况提供以粤菜为主兼顾不同地方风味菜系，但不论经营哪类品种都必须是现场制作、现做现售。须全学年为在校师生提供早、午、晚、宵夜的膳食服务。中标供应商经营各类品种或开发新的品种以及特色服务、夜宵服务都必须经采购人审核批准后方可正式出售。

7、中标的供应商不得向师生提供预制菜品。

九、经营要求

1、对中标供应商的拟投入人员要求：

(1) 投标人须按要求配备食品安全管理员（须在投标文件中提供证书复印件、劳动合同和投标截止之日前六个月内任意一个月的社保证明文件（如依法免交社保的，需提供相关证明材料））。

(2) 中标供应商指定的现场食品安全管理人员必须通过高级食品安全管理员培训。

(3) 中标供应商拟投入食堂的从业人员参照以下标准设置：一般用餐在 200 人以内的，食堂工作人员为 3 人；用餐在 200 人以上一天供应三餐的每增加 50 人可增加 1 名工作人员。具体由中标供应商管理需要配置，但人工成本应控制在 20%（含 20%）以内。

(4) 为确保采购人及学生家长能够对食堂委托经营情况实施有效监督，中标供应商需承诺，在拟投入本项目的工作人员中，优先录用学生家长，学生家长的占比需达到员工总数的 10%至 20%。在项目实施过程中，采购人有权根据项目实施要求对该比例进行调整。（**提供承诺函，格式自拟**）

(5) 中标供应商拟投入本项目的食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，上岗前和下班前全程应当穿戴清洁的工作衣帽。

(6) 食堂从业人员每学期开学前进行健康检查，取得健康证明。工作期间佩戴口罩和清洁的工作衣帽。落实晨午检制度，不得带病上岗，出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等症状时，应及时脱离工作岗位并主动报告采购人，避免造成疾病扩散。

(7) 中标供应商须加强学校食堂消防安全管理。拟投入本项目的食堂员工要参加消防安全培训和消防安全演练，认真学习消防安全知识，熟悉防火知识和灭火方法。所有食

堂员工必须熟悉燃料管道走向和各开关位置，做到人人熟悉，保证在紧急情况下能正确处理。要定期检查各项厨房设施，及时发现问题和消除隐患。

(8) 人员安排

- 1) 厨组人员配备合理：备有厨师组、中式烹饪师、面点师、公共营养师。
- 2) 中标供应商各专业岗位服务人员须持证上岗；
- 3) 厨房和员工个人卫生应达到卫生部门的标准要求，员工持有效健康证上岗。
- 4) 所有员工须建立档案报采购人备案。
- 5) 服务人员在学校进行备餐及分餐时，应佩戴工作证明，统一穿着工作服。不得与学校工作人员发生争执；工作过程中需符合礼貌礼节规范。
- 6) 中标供应商在未经得采购人同意的情况下，不得为本校以外的人员及单位提供服务。

2、食品安全管理要求：

(1) 中标供应商须根据有关规定和要求，对食品安全的把控建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，建好工作台账，落实食品安全主体责任。

(2) 中标供应商要严格管控食品、原材料和餐具采购渠道，落实进货查验记录制度。禁止采购、使用国家明令禁止或不符合食品安全标准的产品，不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕以及四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。要加强冷链食品安全管理，保证食品可追溯。

(3) 中标供应商须落实食品食材储存管理。食堂应当按照保证食品安全的要求储存食品，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。储存散装食品，应当在储存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称以及联系方式等内容。用于保存食品的冷藏冷冻设备，应当贴有标识，原料、半成品和成品应当分柜存放。

(4) 中标供应商要做好诺如病毒感染性腹泻等常见传染病防控工作，科学处置消毒呕吐物、排泄物等污染物及污染场所，排查消毒污染源。建立健全并落实食物中毒或其他食源性疾病应急预案和报告制度。

(5) ★使用的食品原料必须有产品质量检验证、卫生许可证、食品名称、生产日期、保质期和产地；对采购的食品要有专人负责验收并做好验收登记；要认真做好台账、索证工作，并与供货商签订食品卫生安全合同。（提供承诺函加盖公章，格式自拟）

(6) 在委托经营期限内，如因中标供应商的原因导致采购人或学校师生经济或身体损失的，一切后果均由中标供应商承担

3、膳食平衡要求

中标供应商需根据《中国居民膳食指南》和平衡膳食的要求，同时满足《中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）》（2013）的需要，针对学生年龄段制定营养充足、搭配合理、菜品丰富的带量食谱。并且需符合国家卫生和计划生育委员会发布的《中华人民共和国卫生行业标准（学生餐营养指南）》以及广东省教育厅发布的《关于进一步加强学校食品安全促进膳食营养均衡工作的通知（粤教后勤〔2015〕5号）》的要求。

(1) 中标供应商学习江门市及台山市教育局文件精神，遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行食品安全法；

(2) 各类食物合理搭配，荤素搭配，品种多样，保证膳食多样化和合理搭配。向有食品经营许可证的经营单位采购食品，不采用转基因食品及含有转基因成分的辅料，选择优质大米，新鲜蔬菜、禽畜肉类、果蔬、水产等食品；

(3) 学生餐饮应采取科学合理的烹饪方法，致力于提升烹饪品质，并兼顾食物的风味，尽量避免使用可能产生有害物质的烹饪方式如煎炸，以减少营养流失。在满足学生生长发育所需能量和营养素的前提下，应注重营养与口感的平衡；工作人员应确保分餐均匀，学生的餐食应保证荤素合理搭配，且从烹饪完成至食用的时间间隔不得超过两小时。

(4) 营养餐无异味，不得加工隔餐的剩余食品，不得提供冷荤凉菜食品，不得将回收后的食品经加工后再次食用；

(5) 学生餐相关从业人员应接受合理培训。在服务学校及单位中开展形式多样的营养与健康知识宣传教育；并积极创造条件配备专职或兼职营养专业人员。

4、出品管理要求标准：

中标供应商供应的蔬菜食品，必须符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》等相关标准和规范规定和采购人有关的质量要求。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合采购人提出的要求和质量标准。如出现质量问题，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经行政主管部门鉴定），中标供应商应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格并赔偿损失及追究责任。

1) 菜品品质（色、香、味、型、温）

菜品色、香、味、型和热度良好，油荤合理。

菜品及容器/餐具干净无异物。

热菜食品表面无风干及水浸现象。

当天现做当天供应，不供应隔餐剩余热菜品。

冷切食品刀口细腻、均匀，搭配合理。

酱制食品不含过多汤汁、汤汁适度。

熟品完整不碎及不松散。

2) 主食（面点、米饭）

米饭：硬度适中、热度适宜、松散不黏秤砣、无杂质、无异物，米质良好。

面团：应糅合均匀、筋道、柔润、光滑、酥软。

馅料：应新鲜，营养丰富、鲜美适口、利于吸收。

面点成品：应新鲜、适口、外形美观、色泽鲜亮。

同类同批次的面点：外形、大小、颜色、口味应保持一致。

每周菜谱创新、换花色品种，花样符合要求。

5、备餐服务

(1) 根据近期就餐人数及订餐等情况，每餐应按标准预留备用餐所需的原材料(半成品)，预留的原材料应具备加工容易、出锅快的特点。

(2) 厨房和员工个人卫生应达到卫生部门的标准要求，员工持有效健康证上岗。

(3) 食材加工前保证食材检验检测合格（农残、兽残等合格报告），每周提交学校。按操作规程加工食品，做到生熟分开并有明显标志。

(4) 厨具和餐具每餐消毒由专人负责，并有完整的消毒记录，加工的所有食品要留样并有留样记录。

(5) 所有食品必须现场制作。未经采购人同意，不得在校内食堂对外承办加工配餐业务，也不能在食堂以外其他场所进行加工配送到采购人食堂。

(6) 经营期间必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》，用工符合《中华人民共和国劳动合同法》要求，并制订各类规章制度（包括人事管理制度、用工培训制度、食堂各项工作岗位的规范要求、卫生保障制度、采购管理制度、食品中毒应急措施、消防及安全制度、文明服务公约和民主管理制度及有关的责任追究制度等），从业人员必须符合有关部门规定的从业条件。

6、食材制作要求

1) 制作过程

熟食工用具、容器：清洁、有标记，不得与原料、半成品的工用具、容器混用。

热食品温度：烧熟煮透，中心温度达到70℃，不得在10℃—60℃的温度条件下贮存，从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应符合以下要求：烧熟后2小时的食物中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其保质期为烧熟后4小时。烧熟后2小时的食物中心温度保持在

10℃以下（冷藏）的，保质期为烧熟后24小时，服务前应充分加热。

操作安全：带电设备规范操作无违章操作；餐企员工上岗前、使用原料用肥皂和流动清水洗手，洗手后使用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手；餐企员工便后必须使用洗手液（或消毒液）和流动清水洗手，洗手后使用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手；接触直接入口食品时应穿戴清洁工作服、帽，长头发盘在帽内。

2) 留样操作

中标供应商须对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于125克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。留样食品应当由专柜冷藏保存48小时以上。

3) 餐具的清洗与消毒

1. 中标的供应商需每日无偿向学生提供不锈钢餐具，餐具的配置标准应包括：汤碗1件、饭肴合装四合一不锈钢碟1件。同时，供应商必须确保餐具每日的清洗与消毒工作得以妥善执行，保证餐具数量充足且状态完好。一旦餐具出现短缺或损坏，应迅速进行更换或补充。

2. 冲刷与清洗：冲洗、洗洁净稀释浸泡、擦洗、水洗、沥干；

3. 消毒：对餐具进行消毒；

4. 放置：盖布、分类存放、挂“已消毒”标识。

7、作业环境和卫生管理

1) 食堂环境

食堂应保持内外环境整洁，地面干燥不湿滑，定期进行清洁消毒，每餐后通风换气时间不少于30分钟，及时清除餐厨废弃物，垃圾分类处理。

2) 库房环境

食品库通风干燥，清洁。冷冻库和冷藏库温度符合（冷藏温度应低于10℃，冷冻温度应低于零下10℃）。

3) 厨房环境

厨房环境卫生、干净、整洁，地面、灶面、墙面、顶面无明显油污、水迹，地面有防滑措施。照明故障、墙壁瓷砖（墙裙）及天花板脱落及时报修处理。

厨房设备表面光亮无油污，设备内部无积垢，各类厨具定置摆放有序、干净无污渍。厨房空间、环境定期检测，出具检测报告。

堂内功能区应明确分区，认真搞好食堂内外卫生，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准。餐具应严格洗、消、冲、保洁，应对餐具进行严格消毒。食堂内应有健全的防

鼠、防蝇、防尘“三防”措施(特别是分菜间、加工间、餐厅等场所的门窗)。中标供应商应制订食堂卫生管理制度，建立食堂卫生工作自查记录。

4) 厨余、废弃物

员工每天按时回收厨余，及时清除废弃物。厨余垃圾与办公生活垃圾分开放置。

中标供应商应当遵守以下规定：①与具有城市生活垃圾经营性清扫、收集、运输服务许可证的单位签订收集、运输服务协议，并接受政府执法部门的监管；不得交由未经许可的单位和个人或以其他方式随意排放、倾倒、抛洒、堆放；②厨余垃圾应当单独收集、存放，不得混入其他类别的生活垃圾；③保持厨余垃圾收集容器的完好和密闭，保证收集容器及周边环境的干净整洁，不得裸露存放厨余垃圾，并配合收运单位做好收集容器的清洗工作；④保证在厨余垃圾产生后24小时内交厨余垃圾收运单位进行收运，做到日产日清；⑤法律、法规、规章规定的其他要求。

5) 卫生消杀、消毒情况

定时聘请有资质专业消杀公司对作业环境中适时、正确进行卫生消杀，无蚊虫、蟑螂、蟑螂、老鼠、苍蝇等。冷荤间、洗碗间消毒设施正常启用，器具消毒合格。

6) 生产标准

中标供应商必须实施明厨亮灶工程，通过安装图像采集和视频传输设备等形式，达到食品粗加工、切配、烹饪、餐饮具清洗消毒、餐厨废弃物管理等重点环节以及备餐、分餐场所等重点场所直观可视，实现加工、操作可视化、透明化，实现全程公开。

7) 采购卫生标准

① 不采购无证照供货商提供的产品，不采购无合格证照的产品，不采购感官检查不符合食品安全要求的产品，不采购非定点屠宰单位供应、未经检验合格的肉类，以及病死或者死因不明的禽畜肉及其他制品。

② 必须遵守国家规定的食品安全管理条例，严格执行食品安全法，必须保证采购新鲜、卫生，且在保质期内的鱼、肉、蔬菜等食物。

③ 确定原材料、出品及操作程序符合食品安全标准与法规要求。

④ 采购各类食品应注意生产日期或保存期等食品标识，不应采购快到期或超期食品。

8) 食堂卫生标准

① 操作台、灶台、货架，刀具清洁干净。

② 原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器存在交叉污染有明显区分标志。

③ 冷冻设备应定期检修、除霜、除污，不能有异味。

- ④ 设与备餐间相适应的紫外线消毒灯，定时开灯消毒。
- ⑤ 加工肉类、水产品、蔬菜的操作台分开使用，并有明显标志。

9) 餐具卫生标准

- ① 中标供应商用于清洗环保餐具的洗涤剂、消毒剂须符合卫生要求。
- ② 从事餐具清洗消毒的从业人员应持有健康证明。
- ③ 餐后及时回收餐具，回收后餐具清洗应严格执行二次消毒，只有经过消毒的餐具才能供学生使用。

④ 应定期检查消毒设备、调试是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度，所有药物必须符合卫生要求，有批准文号、保质期。

⑤ 根据餐具、饮具的耐热性，可用物理或化学方法灭菌消毒。物理消毒，一般采用沸水蒸气消毒。沸水消毒是在蒸汽消毒箱内进行，利用100摄氏度的水烫泡餐具，蒸泡时间不得低于15分钟。灭菌药片消毒，即使用药片兑水浸泡餐具，剂量应符合行业标准。

⑥ 不能用抹布（特别是未消毒的抹布）擦拭已经消毒处理过的餐具，防止二次污染。

- ⑦ 各种饮食设备及设施进行日常的保养和维护，并保留记录备查。

8、食品安全保障要求：

(1) 中标供应商应具备完善的索证和留样制度

要求中标供应商建立完善的索证、索票、台账、登记、进货查验制度。供应的食品应留样备检，留样食品应封装于贴有日期和配送地点的干净密封包装盒内，冷藏保存于清洗消毒后的密闭专柜（冰箱）内48小时以上，以便于追索与查验。

(2) 营养配餐一般性风险应急预案

1) 建立服务调研系统：定期收集学校、学生及家长的意见，学校根据意见督促服务企业进行整改。根据意见及时改进饭菜质量和服务水平，确保诚信自律经营。

2) 制定食物中毒或其他食源性疾病等突发事件的应急预案：发生食物中毒或疑似食物中毒等突发事件时，应按照《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》处理，并立即向区市场监督管理局、卫健局、教育局等部门报告。

3) 供给应急措施：因人为因素造成食品断供时，如计划数量失误或开餐前发现菜品被污染，制定应急预案。无预备原料时，现场主管应立即与邻近的食堂或熟食合格投标人联系，请求支援，配送适应数量的饭盒或熟食；有预备原料时，现场主管应立即组织相关人员对预备原料进行快速加工。列出可支援配送饭盒的邻近食堂名单及熟食合格投标人名单，以便于断供时联系配送。

4) 菜品出现质量问题时：

①采购的菜品出现质量问题时，对于不合格的产品，要求投标人立即更换菜品，尽快送到食堂，严把质量关。

②厨房出现质量问题时，通知运营部要求厨师重新加工制作，现场主管立即组织相关人员对预备原料进行快速加工，并由管理人员试味后再出品，确保给师生的出品都是放心、满意的。

③采购不足，无法按量制作时：部分食材在市场上无法采购到货时，通知其他备选的投标人送货。如无法采购相同食材时，则先与采购人食堂管理人员沟通，待采购人同意后更换相近品种的菜品种。

(3) 其他要求：

1) 所有食品不得含有兴奋剂成分。

2) 严禁采购市场监督管理部门禁用的食材。

(4) 原辅料要求

1) 中标供应商必须严格执行餐饮管理相关规定，确保食材符合食品有关质量规范要求。

2) 原辅料需符合要求，采购人有权对以下要求进行检查，中标供应商须配合采购人检查工作，每日定点索证采购并自行处理剩余食品货物，不能用作第二天的食品出售。

(5) 食品验收标准

1) 食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确保食品的温度与包装上指示温度一致。

2) 食品到达目的地时外包装应完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装应保持干爽状态。

3) 对食品检查如下：

① 中标供应商供应的食品必须符合食品安全要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。中标供应商采购生产、经营证明文件须齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。

② 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和QS认证等。

③ 中标供应商须做好每天食品验收记录，以备采购人检查，采购人可定期或不定期组织人员对当天食品品种、数量、质量进行监督验收。

(6) 售卖时不得使用一次性餐具，不得收取现金。

十、其他要求

1. 中标供应商应加强防范，确保安全生产，如有火灾、食物中毒、因食品卫生问题被市级以上新闻媒体曝光或食堂经营服务不善引发事端等事故（情）发生，中标供应商须无条件退出，给学校造成名誉及财产损失的，中标供应商除受相关法律法规的处罚，还要赔偿采购人的损失，没收履约保证金。

2. 在委托经营期间，采购人将提供经营场所及设施设备固定资产供中标供应商管理和使用。中标供应商须负责承担水电费用以及设施设备的年度审查、检验、维修和保养费用。委托经营期满后，中标供应商应将上述物品交还采购人，如有遗失，损坏，中标供应商负责赔偿或补充（自然损耗除外）。食堂外的设施维修整改费用由双方视情况而定承担。若中标供应商认为有必要增加设备，相关费用需由中标供应商自行承担，且新增设备的所有权归属于中标供应商。

3. 经营期间只能使用中标供应商公司名称开展对外业务关系，不得使用“台山市台师高级中学食堂”的名称发生任何业务关系。

4. 每天按教学作息时间要求向学生提供早、午餐的膳食服务。

5. 按学校的要求提供寒暑假期间（含节假日）留校师生的膳食服务。

6. 设专人负责食品卫生管理和食堂周边区域的清洁卫生工作。

7. 所有设备只能为校内的师生员工服务，不能移作他用。

8. 中标供应商在合同履行过程中，如采购人（学校）提出对原有食堂进行升级改造，中标供应商须积极支持配合。

9. 项目所产生的水费、电费、天然气费、电话费等其他应缴费用由中标供应商支付。

10. 为更有效承担学生购买送餐服务的风险，中标供应商应每学期为送餐对象向保险公司购买食品安全责任险，不断加强食品安全风险管理。

11. 中标供应商应做好财、物管理及期初期末清点管理，采购人和中标供应商应该在合同期满前对学校食堂内送餐必备的设施设备及厨房用品进行清点，把在本学年内维修、新增、报废的设施设备的变更发生日期、品名、金额、经办人等信息详细列明，并由双方核实确认。合同期满食堂设施设备移交采购人，如有损坏，中标供应商按价赔偿或补充。

12. 中标供应商应建立和完善食堂消防安全工作措施和应急处置预案，明确食堂消防安全工作职责，落实食堂工作人员消防安全培训机制。

13. 中标供应商严格入库检查验收，食品原料的入库、出库必须由专人负责，严格做到物资采购与验收管理分人负责。要督促送餐服务企业落实食堂物资管理规定，落实核查工作。

14. 中标供应商须在饭堂显眼的地方设置意见箱(监控摄像头不能对着意见箱), 建立信息反馈渠道, 接受就餐师生、食堂工作人员对食堂管理有关问题的投诉或举报, 并定期公布处理情况。

15. ★中标供应商的食堂委托经营活动必须遵守《台山市中小学校(幼儿园)食堂管理规定》《关于加强江门市中小学校食堂规范管理的意见》等相关通知的规定。若采购人及上级主管部门对学校食堂委托经营提出新的要求, 中标供应商应无条件地予以配合。(提供承诺函, 格式自拟)

16. 中标供应商在服务期间, 如遇到政策停课或其他不可抗力原因需要暂停的, 中标供应商需积极配合, 不得以该理由向采购人索取赔偿。

十一、考核与退出机制

1、考核机制

(1) 采购人定期对中标供应商的服务和管理情况进行考核, 并根据考核的结果、反映的情况, 要求中标供应商进行相应的整改, 考核的主要内容包括: 管理制度; 人员管理; 场所和设施设备; 食材采购、储存、经营和使用; 加工操作等。考核结果作为决定经营者是否继续经营的依据之一。

(2) 经营期限内, 如中标供应商出现考核不及格的, 中标供应商应积极改进, 若出现 2 次或以上考核不及格, 采购人有权解除合同并没收履约保证金, 解除合同后由本次项目的后续中标候选人补入或重新招标。

(3) 详细考核细则见第 3 点附表。

(4) 考核小组成员组成: 包括但不限于家长委员会代表、校领导、校方指定人员及相关监督监管部门等人员组成。上述人员将不定时对学校食堂进行监督检查。

(5) 在经营期限内, 中标供应商需无条件配合采购人的例行检查及不定期检查; 在此过程中, 如有提出整改内容的, 中标供应商须及时进行整改, 并将整改情况上报给采购人。

2、退出机制

(一) 中标供应商在委托管理期满后按与采购人签订的合同条款自然解除。

(二) 中标供应商如出现下列问题情况之一的, 采购人有权责令限期退出:

1. 投标时以弄虚作假、行贿等不正当手段获得中标资格，或经营情况发生变化不符合中标条件的；
2. 中标后不具备经营条件或不听从学校管理的，根据学校制定的量化考核标准考核不达标的，屡次出现问题，整改不彻底的；
3. 委托管理期间发生食物中毒、食品安全问题或安全责任事故造成严重后果的；
4. 在委托管理过程中，存在掺杂作假、销售不符合食品安全要求的食品、超出经营范围经营等违规行为，经学校规劝、限期整改依然无效的；
5. 在委托管理过程中存在转包、分包和挂靠经营行为的；
6. 校方每一学期的期中和期末组织满意度考核各一次，学期考核平均满意度小于80分的；

(三) 凡被学校限期退出的餐饮管理单位，经市教育局审核，列入黑名单，三年内不得再参加本市直公办中小学（幼儿园）食堂的投标。

3、考核细则：

序号	考核项目		标准内容	分值	评分细则	得分
1	资质证书情况	有效性	是否超过有效期。	2分	在有效期内，2分； 超过有效期，0分。	
2	管理制度情况	食品安全管理制度	是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和落实食品安全责任； 是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度； 是否建立采购查验和索证索票制度； 是否按要求建立健全其他食品安全管理制度。	4分	每发现一处不完整规范扣1分。	
3	人员管理情况	人员配置数量	是否按要求配备人员	6分	每发现少配备1人扣2分	
4		从业人员健康合格证明情况	是否均取得有效健康合格证明。	3分	每发现1人无有效健康合格证明扣1分。	
5		接触直接入口食品的操作人员情况	是否患有有碍食品安全的疾病。	2分	每发现1人不符合要求扣2分。	
6		是否规范佩戴口罩； 接触直接入口食品之前	2分	每发现1人不符合要求扣2		

			是否洗手、消毒。		分。	
7	场卫和施备况 所生设计情	食品安 全管 理人 员情 况	是否在岗并按规定履行 职责。	2分	不在岗或不按 规定履行职责 扣2分。	
8		操 作 人 员 个 人 卫 生 情 况	操作时是否穿戴清洁的 工作服、工作帽； 操作时是否抽烟； 是否留长指甲或涂指甲 油、佩戴饰物； 是否手部破损而未采取 有效防污染措施。	3分	每发现1人不 符合要求扣1 分。	
9		食 品 安 全 培 训 情 况	是否组织从业人员参加 食品安全培训并建立培 训档案。	1分	定期组织从业 人员参加食品 安全培训并建 立培训档案，1 分； 无或档案不规 范，0分。	
10		加 工 经 营 场 所 的 内 外 环 境 情 况	墙壁、天花板、门窗是否 清洁，是否有蜘蛛网、霉 斑或其他明显积垢； 地面是否洁净，是否有积 水和油污，排水沟渠是否 通畅； 垃圾和废弃物是否及时 清理，存放设施是否密 闭，外观是否清洁；是否 有昆虫鼠害。	3分	每发现一处不 规范扣1分。	
11		食 品 加 工 存 贮 、 陈 列 、 消 毒 、 保 洁 、 保 温 、 冷 冻 和 防 蝇 、 防 鼠 、 防 尘 等 设 备 与 设 施 运 行 情 况	是否正常运转和使用。	3分	每发现一处不 规范扣1分。	
12	用 于 餐 饮 加 工 的 操 作	是否无毒无害。（调用检 测设备抽检）	2分	每发现一处不 规范扣2分。		

		工具、设备和贮存食品的情况				
13	食 品 食 原 采 贮 经 和 用 情 况 及 品 料 购、 存、 营 使 等 况	食 品 及 原 料 情 况	是否在食品制作加工中使用非食用物质食品添加剂； 是否使用其他禁止生产经营的食品及原料	4分	每发现一处不规范扣2分。	
14		食 品 经 营 和 使 用 行 为	是否使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品； 是否在食品中添加非食用物质。	4分	每发现一处不规范扣2分。	
15		食 品 原 料 贮 存 情 况	贮存食品原料的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品； 食品原料是否分类、分架、隔墙、离地存放； 是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	3分	每发现一处不规范扣1分。	
16		食 品 添 加 剂 存 放 情 况	是否存放于专用橱柜等设施，并标识“食品添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台账。	2分	每发现一处不规范扣2分。	
17	加 工 操 作 情 况	用 于 餐 工 的 加 工 的 和 标 识 使 用、 存 放、 清 洁 情 况	粗加工水池是否有标识，并按要求分类清洗植物性食品和动物性食品； 生熟容器、工具是否有明显区分标志，并做到分开使用，定位存放； 冷藏、冷冻设备中是否做到成品、半成品、原料分开存放，并明显标识； 接触直接入口食品的工具、设备使用前是否进行消毒	4分	每发现一处不规范扣2分。	
18		食 品 原 料 使 用 情 况	是否有腐败、变质或其他感官性状异常的食品或食品原料仍在加工、使用。	4分	每发现一处不规范扣4分。	
19		食 品 烹 饪 过 程	需要熟制加工的食品是否烧熟煮透；	6分	每发现一处不规范扣3分。	

			熟制品存放的温度和时间是否符合要求； 直接入口食品、半成品、食品原料是否分开存放； 餐具、食品或已盛装食品的容器是否直接置于地上； 是否将回收后的食品经加工后再次销售			
20	专 间 情况	专 间 符 合 规 范 要 求 情 况	是否有非操作人员擅自进入专间，是否在专间内从事与之无关的活动； 是否存放非直接入口食品、未经清洗处理的水果蔬菜或杂物； 每餐（或每次）使用前是否进行空气和操作台的消毒； 专间温度是否控制在25℃以下。	3分	每发现一处不规范扣1分。	
21		专 间 内 食 品 存 放 情 况	剩余尚需使用的直接入口食品是否存放于专用冰箱中冷藏或冷冻。	3分	每发现一处不规范扣3分。	
22	餐 饮 具 消 洗 情 况	餐 饮 具 清 洗、消 毒 和 保 洁 情 况	餐饮具清洗水池是否足够使用，并与粗加工水池分开； 使用的洗涤剂、消毒剂是否符合要求； 采用化学消毒的有效消毒浓度和浸泡时间是否达到要求； 采用热力方法的消毒温度和消毒时间是否达到要求； 餐饮具的消毒效果是否符合标准要求； 消毒后的餐饮具是否贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施是否有明显标识。	6分	每发现一处不规范扣2分。	
23	膳 食 质 量 情 况	饭 菜 份 量、质 量 情 况 及 菜 式 搭 配 情 况	份量是否足够； 是否卫生可口； 菜式搭配是否合理。	5分	每发现一处不符合扣2分。	
24	其 他	留 样 规	是否按规定留样。	4分	每发现一次不	

	有 关 情 况	定情况			规范扣2分。	
25		废 弃 油 脂 和 餐 余 垃 圾 处 理 情 况	是否按规定处理废弃油脂和餐余垃圾。	3分	每发现一处不规范扣3分。	
26		执 行 临 时 任 务 情 况	执行临时任务情况。	4分	落实不到位，不积极配合执行，每次扣4分。	
27		投 诉 情 况	有效投诉（属服务范围内的）	4分	每宗扣2分；	
28		整 改 情 况	未按规定时间进行整改或整改后仍未达到要求。	8分	每宗扣8分。	
总体评价： （可附页）						
被考核单位负责人签名 （盖章）： 日期：		考核人员签名： 日期：				
备注：满分为100分，80分（含）以上为合格。						

(1) 中标供应商的服务评价总得分有1个月度低于80分，采购人将出具书面通知中标供应商进行整改。若2次或以上考核评分低于80分，采购人有权无条件解除合同，后果由中标供应商负责。

(2) 采购人原因导致中标供应商无法按服务评价考核表完成工作的项目，该服务评价项目评价不予扣分。

(3) 因特殊情况，中标供应商不能达到考核项目要求的，应在考核前7天书面告知采购人，经采购人管理部门同意后，可免除对应项目的考核扣分。

十二、合同：

1、采购人在中标供应商缴纳保证金后 30 个自然日内与之正式签订服务合同。

2、中标供应商须对投标文件中的内容及资料的真实性负责，如中标后，经采购人查实有作假行为的，取消其中标资格并依法追究法律责任。

十三、履约保证金：

1、履约保证金为人民币 20 万元整。由中标供应商在确认中标后的 3 个工作日内通过银行转账的方式上缴至由采购人、银行、中标供应商三方组成的三方监管账户，采购人在中标供应商缴纳履约保证金后 30 个自然日内与之正式签订服务合同。如因中标供应商原因，无正当理由逾期没有签订合同或拒绝签订合同的，采购人将进行第二次重新招标，本次中标供应商将不得参加本项目第二次招标。

2、如果中标供应商在服务期内存在赔付行为、员工工资、员工工伤治疗费用等应付费用，采购人在扣除中标供应商上述费用后将其余保证金在10个工作日内不计利息如数退还给中标供应商。在出现下列情况时，中标供应商应当承诺授权采购人可单方面先行启用履约保证金，待有结论后再划分责任，责任划分后，如主要责任在中标供应商的，中标供应商必须在动用履约保证金后20个工作日内补足至合同约定的履约保证金金额：

- (1) 因食材问题出现师生集体食物中毒事件或食品卫生、安全等方面事故；
- (2) 中标供应商员工工伤无法及时获得治疗的；
- (3) 非合理供货、停货，造成师生无法正常就餐的。

十四、期满与解约

- 1、本合同期满，合同自然终止。
- 2、合同期满自然终止后，中标供应商必须在合同期满前 10 个工作日内主动与采购人协商办理处理手续，并无条件撤出。

第五篇 评标工作大纲

一、评定原则

1. “台山市台师高级中学食堂委托经营项目 ”（采购编号：GDYD250498）的招标参照《中华人民共和国政府采购法》招标投标的有关规定进行。评标必须遵循公开、公平、公正、诚实信用的原则。评标按照招标文件规定的内容进行，采取综合评标办法，避免纯技术或纯经济的倾向。最低报价不作为中标的唯一依据。

2. 本办法的评标对象是指投标人按照招标文件要求提供的有效投标文件，包括投标人应评标委员会要求对原投标文件作出的正式书面澄清文件。

3. 由评标委员会对所有投标文件进行符合性检查，未能响应招标文件要求的投标文件作无效投标处理，通过资格性、符合性审查的投标人才能进入商务、技术及价格评比阶段。

二、评标程序

（一）对投标人的资格性检查

资格性检查应在开标后开始。检查过程依据法律法规和招标文件的规定，由采购人对投标文件中的资格证明、投标保证金等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。应进行以下审核：

1. 投标保证金符合招标文件要求（如有）；
2. 具备招标文件中规定资格要求的及资格证明文件齐全；

对于上述审查内容，投标人必须响应，否则其投标文件作废标处理；合格投标人不足3家的，本项目不再进入评标阶段。

（二）对投标人的符合性检查

符合性检查是依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。应进行以下审核：

1. 投标函（按照招标文件要求签署、盖章等）；
2. 具有有效的法定代表人/负责人证明书或授权代表证明书（如授权）；
3. 投标报价固定、对项目的全部内容进行报价、无将项目内容拆开投标，投标方案是唯一；
4. 中标服务费承诺书（加盖投标人公章）；
5. 响应招标文件提出的实质性要求和条件（标注★的条款）；
6. 无招标文件规定的投标无效情况。

对是否符合实质性响应招标文件有争议的投标文件,评标委员会成员将以记名方式表决,得票超过半数的投标人才有资格进入下一阶段的评审,否则将被认定为无效投标文件。

有下列情况之一的，投标无效：

- (1) 投标文件提供虚假材料的；
- (2) 投标文件未完全满足招标文件中带“★”号的条款和指标，或不符合招标文件的其他要求，有重大偏离的；
- (3) 投标人的相关证件、证明文件、合同和其他文件的原件、复印件没有按招标文件规定提交的，原件与复印件不一致的；
- (4) 评标期间，投标人没有按评标委员会的要求提交经授权代表签字的澄清、说明、补正或改变了投标文件的实质性内容的；
- (5) 投标人对采购人、采购代理机构、评标委员会及其工作人员施加影响，有碍招标公平、公正的；
- (6) 依法经评标委员会认定以低于成本报价竞标的；
- (7) 按有关法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

(三) 以上资格性检查、符合性检查中带部分有不合格分项的投标文件，将作废标处理。经评标委员会确认的无效投标文件，采购人和采购代理机构将予以拒绝，并且不允许通过修正或撤消其不符合要求的差异，使之成为具有符合性的投标文件。

(四) 经评标委员会确认具有有效投标文件的投标人不足三家时将重新组织招标。

(五) 评标委员会完成符合性检查后，按附件 1.1《评分标准和细则》对通过资格性检查和符合性检查的投标文件进行评审。

(六) 现场澄清：按招标文件第二篇投标须知第 25 点。

(七) 细微偏差修正

1、细微偏差是指经评标委员会确认为具有符合性的投标文件虽然实质上响应招标文件要求，但个别地方存在遗漏或者提供了不完整的技术信息及数据，并且修正这些遗漏或者不完整不会更改投标文件的实质性内容。

2、经评标委员会确认为具有符合性的投标文件，若存在个别计算或累计方面的算术错误可视为投标文件存在细微偏差并按照以下原则进行修正：

(1) 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；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

(3) 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；

(4) 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后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

3、经评标委员会确认存在细微偏差的投标文件，评标委员会可以于评标结果宣布之前要求投标人对投标文件中存在的细微偏差进行修正，若投标人拒绝修正，则其投标文件将被拒绝并被没收投标保证金。

(八) 需落实的政府采购政策：《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《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）、《司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题》（财库〔2014〕68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）；《商品包装政府采购需求标准（试行）》（财办库〔2020〕123号）；《快递包装政府采购需求标准（试行）》（财办库〔2020〕123号）等。

(九) 得分统计及推荐中标候选人名单

A、按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别首先就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其商务评分和技术评分，各投标人的商务得分和技术得分应为各评委的有效评分的算术平均分，将各投标人的商务得分、技术得分和价格得分相加得出其综合得分，按最终综合得分由高向低排序。

B、投标人的最终评标得分=商务得分+技术得分+价格得分，评分统计的结果数据须经评委验算审核并签名确认。

C、评标委员会按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的，按技术指标优劣顺序排列评标委员会依据得分情况推荐综合得分前三名的投标人为第一中标候选人、第二中标候选人、第三中标候选人。

D、如得分相同且技术指标优劣相同或不存在技术指标的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定中标候选人顺序，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定。

(十) 编制评标报告。

评标委员会根据评标结果撰写评标报告。评标报告是评标委员会根据全体评标成员签字的原始评标记录和评标结果编写的报告，其主要内容包括：

- 1、招标公告刊登的媒体名称、开标日期和地点；
- 2、购买招标文件的投标人名单和评标委员会成员名单；
- 3、评标方法和标准；
- 4、开标记录和评标情况及说明，包括投标无效投标人名单及原因；
- 5、评标结果和中标候选人排序表；
- 6、评标委员会的授标建议。

（十一）其他

评标时，采购单位有权将通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询到的投标人信用信息查询记录及证据提交评标委员会。被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单的投标人及处于处罚截止日期内的政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，均属于未实质响应招标文件投标人资格要求，评标委员会将按照无效投标处理。另外，信用信息查询记录及相关证据应当与其他招标文件一并保存。

如“信用中国”网站与中国政府采购网的政府采购严重违法失信行为记录不一致时，以中国政府采购网公布的信息为准。

附件 1.1 《评分标准和细则》

评分因素及分值

评委考核打分的评分因素及分值：总分 100 分

序号	评分因素	分值
1	商务	40分
2	技术	60分
总 分		100分

评分因素及分值的具体分配：

1、商务评分标准：

序号	评审项目	分值	评分细则
1	项目业绩	20	投标人独自承接或完成2021年1月1日至今同类项目业绩： 每提供一项业绩，得4分，最高得20分。 注：提供上述业绩合同复印件加盖公章。
2	用户评价	5	上述业绩中，投标人提供服务单位评价材料（包括但不限于优秀/满意/85分以上等正面评价），每提供一份好评证明得1分；满分5分。 注： ①评价材料必须加盖采购人公章； ②评价材料必须与同类项目业绩得分业绩相对应，否则不得分。提供相关评价材料复印件，不提供不得分。
3	企业认证	5	1、具有质量管理体系认证证书，得1分； 2、具有环境管理体系认证证书，得1分； 3、具有职业健康安全管理体系认证证书，得1分； 4、具有食品安全管理体系认证证书，得1分； 5、具有HACCP危害分析与关键控制点体系认证，得1分； 注：提供上述证书复印件并加盖投标人公章，否则不得分。不提供不得分。
5	保险保障	10	1. 投标人为服务的食堂购买相关食品安全责任险，单份保单(保险需在有效期内)，本小项最高得5分。 1000万元≤累计赔偿限额，得5分； 500万元≤累计赔偿限额<1000万元，得3分；

		<p>累计赔偿限额<500万元，得1分；</p> <p>2. 投标人为服务的食堂购买相关公众责任险，单份保单(保险需在有效期内)，本小项最高得5分。</p> <p>1000万元≤累计赔偿限额，得5分；</p> <p>500万元≤累计赔偿限额<1000万元，得3分；</p> <p>累计赔偿限额<500万元，得1分；</p> <p>备注：(1)已配备保险的，需提供有效保险合同及购买发票复印件，保险有效期应覆盖本项目合同期，如不覆盖的，投标人还应提交承诺函，承诺保险到期后将继续购买相应保险，并有效覆盖合同期且累计赔偿限额不低于投标时提供的累计赔偿限额，不提供不得分。</p> <p>(2)未配备保险的，投标人提交承诺函，承诺如中标将在签订合同后5天内将保险配备到位，承诺函中需体现金额和购买到位时间，不提供不得分。</p>
合计	40分	

备注：仅对资格性和符合性审查合格的投标文件进行评分：评分小数点保留两位。

2、技术评分标准：

序号	评审项目	分值	评分细则
1	总体服务方案	10	<p>对投标人根据本项目提供的项目总体服务方案（包括但不限于对项目的理解程度、服务的实施计划、基本服务需求的响应情况等）进行综合评审：</p> <p>1. 总体服务方案科学合理，可行性强，完全满足并优于采购需求的，得10分；</p> <p>2. 总体服务方案较完整合理，可行性较强，基本满足采购需求的，得7分；</p> <p>3. 总体服务方案基本完整，可行性一般，部分满足采购需求的，得4分；</p> <p>4. 总体服务方案不完整，可行性较差，不能满足采购需求的，得0分；</p> <p>注：未提供对应方案不得分。</p>
2	菜式及出品方案	5	<p>对投标人根据本项目提供的菜式及出品方案（包括但不限于品种结构、荤素搭配合理、包含南北风味的、多层次形式体现个性化服务等）进行综合评审：</p> <p>1. 菜式及出品方案合理，思路清晰、实施性强，符合采购需求要求，得5分</p> <p>2. 菜式及出品方案相对合理，思路详细、可实施性较强，比较符合采购需求要求，得3分；</p> <p>3. 菜式及出品方案一般，思路一般、能实施性，基本符合采购需求要求，得1分；</p> <p>4. 没有提供或其他情况的，得0分。</p>
3	货源保障能力及采购方案	10	<p>1. 投标人自有或租赁蔬菜种植基地，得2.5分；</p> <p>注：①如自有的需提供产权证明复印件、相关基地实景照片；②如租赁的需提供有效期内的租赁协议复印件及基地实景照片。需提供相关材料并加盖投标人公章，否则不得分。</p> <p>2. 投标人是否按集体配送方式采购食材，提供的食材采购管理方案（包括但不限于食材的采购渠道、配送方式、配送人员安排、配送车</p>

		<p>辆、冷链运输、食材可追溯性方面等），对所提方案进行综合评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 投标人食材采购渠道多样，配送方式完整，配送人员安排合理，配送车辆种类多、数量足，能够完成所需的冷链运输，食材可追溯性好的，得7.5分； 2. 投标人有一定的食材采购渠道，配送方式较为完整，配送人员安排较为合理，有一定的配送车辆，能够完成所需的冷链运输，食材有较好的可追溯性，得5分； 3. 投标人食材采购渠道不多，配送方式不够完整，配送人员一般，配送车辆种类和数量一般，食材可追溯性一般，得2.5分； 4. 投标人所提供的采购管理方案的完整性、科学性、合理性、渠道、可追溯性差的，得0.5分； <p>不提供不得分。</p>
4	<p>安全管控方案</p>	<p>10</p> <p>根据投标人针对本项目的食品安全、生产安全、服务安全、垃圾处理安全、员工安全等的风险分析及可行控制方案，对安全方案的内控机制及能力、对食品安全保障措施（包括但不限于食品检验检测配套设施、食品留样等）的科学合理性等方面进行综合评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 方案在食品安全、生产安全、服务安全、垃圾处理安全、员工安全等方面，详尽具体、内控机制健全完善、食品检验检测设施配套完整，科学合理可行的，得10分； 2. 方案在食品安全、生产安全、服务安全、垃圾处理安全、员工安全等方面有一定的措施，内控机制较为健全、食品检验检测配套设施的设置合理可行的，得7分； 3. 方案简单，内容一般、内控机制基本健全、安全保障措施可行性一般的，得4分； 4. 方案不完整、内控机制不健全、安全保障措施不可行的，得0分。 <p>不提供方案不得分。</p>
5	<p>拟派项目经理</p>	<p>5</p> <p>拟派项目经理综合素质具备以下要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具有中级（或以上）营养师证的，得2.5分；（提供证件复印件和网络查询截图）； 2. 具有中级（或以上）食品安全管理员证书的，得2.5分。（提供证件复印件）

		<p>注：除上述要求证明文件外，还须提供健康证复印件和投标截止之日前六个月内任意一个月的社保证明文件（如依法免交社保的，需提供相关证明材料）。以上所有材料均加盖投标人公章，未按要求提供或提供的证明材料不齐全的，不得分。</p>
6	<p>拟投入本项目人员配备情况（不含项目经理）</p>	<p>10</p> <p>根据投标人拟投入本项目人员配备情况进行评审：</p> <p>1. 食品安全管理员： 具有中级（或以上）食品安全管理员证书的，每提供一人得3分；初级食品安全管理员证书的，每提供一人得1分；本项评审满分3分。</p> <p>2. 厨师： 具有中级（或以上）中式烹调师证书的，每提供一人得3分；初级中式烹调师证书的，每提供一人得1分；本项评审满分3分。</p> <p>3. 面点师： 具有中级（或以上）面点师证书的，每提供一人得2分；初级面点师证书的，每提供一人得1分；本项评审满分2分。</p> <p>4. 食品检验工或农产品食品检验员： 具有中级（或以上）食品检验工（或农产品食品检验员）证书的，每提供一人得2分；初级食品检验工（或农产品食品检验员）证书的，每提供一人得1分；本项评审满分2分。</p> <p>注：上述人员须提供相关证书复印件、劳动合同、健康证复印件和投标截止之日前六个月内任意一个月的社保证明文件（如依法免交社保的，需提供相关证明材料）。</p> <p>以上所有材料均加盖投标人公章，未按要求提供或提供的证明材料不齐全的，不得分。</p>
7	<p>食堂应急事项处理方案</p>	<p>5</p> <p>根据投标人提供的食堂突发事件的应急方案及应对措施（包括但不限于停水停电、设备故障等造成无法正常供餐，消防事故，食品安全事故，生产安全事故等）并进行综合评审。</p> <p>1. 方案对食堂承包运营过程中可能存在的应急事项预测充足，对应急事项（包括但不限于停水停电、设备故障等造成无法正常供餐，消防事故，食品安全事故，生产安全事故等）的预防措施、应急处理措施到位，方案完整性、可预见性、合理性、可操作性强，得5分；</p> <p>2. 方案对食堂承包运营过程中可能存在的应急事项预测较为充足，对</p>

		<p>应急事项（包括但不限于停水停电、设备故障等造成无法正常供餐，消防事故，食品安全事故，生产安全事故等）有较好的预防措施、应急处理措施，方案的完整性、可预见性、合理性、可操作性较好，得3分；</p> <p>3. 方案对食堂承包运营过程中可能存在的应急事项预测一般，对应急事项（包括但不限于停水停电、设备故障等造成无法正常供餐，消防事故，食品安全事故，生产安全事故等）有一定的预防措施、应急处理措施，方案的完整性、可预见性、合理性、可操作性一般，得1分；</p> <p>4. 方案的完整性、可预见性、合理性、可操作性差，得0分；</p> <p>不提供不得分。</p>
8	反馈改进机制	<p>5</p> <p>针对投标人拟投入本项目客户对餐饮反馈意见的收集方案（方案包括但不限于：反馈改进机制包含餐饮反馈意见的收集方案、投诉处理制度及改进机制。其中反馈意见的收集方案包括但不限于收集的时间、地点、收集人员安排等；投诉处理制度包括但不限于设置接收投诉机制、窗口、接收人员安排、处理流程、处理时间等；改进机制包括但不限于问题分析改进制度、改进实施方案、机制等）进行评审：</p> <p>1. 方案的反馈改进机制合理，思路清晰、实施性强，得 5 分；</p> <p>2. 方案的反馈改进机制相对合理，思路详细、可实施性，得3分；</p> <p>3. 方案的反馈改进机制一般，思路一般、能实施，得1分；</p> <p>4. 没有提供或其他情况的，得0分。</p>
	合计	60分

备注：

1. 仅对资格性和符合性审查合格的投标文件进行评分；评分小数点保留两位。

第六篇 投标文件格式

正本/副本

台山市台师高级中学食堂委托经营项目

(采购编号： GDYD250498)

投 标 文 件

投标人名称： _____

投标人地址： _____

投标日期： _____

目 录

第一节、自查表

第二节、商务技术文件

商务部分

技术部分

第三节、经济文件

- 注：1. 请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制目录及页码，否则可能将影响对投标文件的评价。
2. 唱标信封另单独分装，按以下顺序装订：
- 1) 开标一览表（加盖投标人公章）；
 - 2) 电子文件（含投标文件经济文件、商务技术文件，电子投标文件采用CD-R光盘或U盘装载，其中经济部分需用MS office的excel格式提供）
 - 3) 投标保证金支付凭证【支付凭证复印件（加盖投标人公章）或由采购代理机构出具的投标保证金收据复印件（加盖投标人公章）】（如有）；
 - 4) 退还投标保证金声明原件（加盖投标人公章）（如有）；

第一节 自查表

1.1 资格性/符合性自查表

	自查内容	自查结论	证明文件
资格性 检查	请投标人按招标文件《第五章 评标工作大纲》“二、（一）对投标人的资格性检查”中“资格性检查”内容填写,本表可自行延伸,但不得修改实质性内容。		
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
符合性 检查	请投标人按招标文件《第五章评标工作大纲》“二、（二）对投标人的符合性检查”中“符合性检查”内容填写,本表可自行延伸,但不得修改实质性内容。		
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页

注： 以上材料将作为投标人合格性和有效性审核的重要内容之一， 投标人必须严格按照其内容及序列要求在投标文件中对应如实提供！ 在对应的口打“√”。

投标人名称（加盖投标人公章）： _____

日期： 年 月 日

1.2评审项目投标资料表

1. 商务评审自查表

序号	评审项目	内容	证明文件（如有）
1			见投标文件（）页
2			见投标文件（）页
3			见投标文件（）页
4			见投标文件（）页
5			见投标文件（）页
6			见投标文件（）页
7			见投标文件（）页
...			

注：投标人应根据《第五章 评标工作大纲》“附件1.1《评分标准和细则》”中的《商务评分标准》的各项内容填写此表

2. 技术评审自查表

序号	评审项目	内容	证明文件（如有）
1			见投标文件（）页
2			见投标文件（）页
3			见投标文件（）页
4			见投标文件（）页
5			见投标文件（）页
6			见投标文件（）页
7			见投标文件（）页
...			

注：投标人应根据《第五章 评标工作大纲》“附件1.1《评分标准和细则》”中的《技术评分标准》的各项内容填写此表

投标人名称（加盖公章）：_____

日期： 年 月 日

第二节 商务技术文件格式

商务响应文件

附表1.1 投标函格式

投 标 函

致：台山市台师高级中学/广东远东招标代理有限公司

根据贵方“台山市台师高级中学食堂委托经营项目”（采购编号：GDYD250498）的投标邀请，我方_____（投标人名称）作为投标人正式授权_____（授权代表全名，职务）代表我方进行有关本次投标的一切事宜。

在此提交的投标文件，已按招标文件的要求密封封装。包括但不限于如下内容：

- （1）唱标信封【一份】（如有）；
- （2）投标文件【含自检表、经济文件和商务技术文件，正本___份，副本___份】；
- （3）电子文件【___份】；

我方已完全明白招标文件的所有条款要求，并重申以下几点：

- （一）我方决定参加采购编号为GDYD250498项目的投标；
- （二）本项目的投标报价（详见开标一览表）；
- （三）本投标文件的有效期自递交投标文件截止日后90天有效，如中标，有效期将延至合同终止日为止；
- （四）我方已仔细阅读并研究了招标文件的所有内容包括修正文、答疑纪要、澄清补充通知（如有）和所有已提供的参考资料以及有关附件，我们完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，我方同意放弃在此方面提出含糊意见或误解的一切权利；
- （五）我方明白并愿意在规定的递交投标文件截止时间和日期之后，投标有效期之内撤回投标，则投标保证金将被贵方没收；
- （六）我方同意按照贵方可能提出的要求而提供与投标有关的任何其它数据或信息；
- （七）我方声明投标文件及所提供一切资料均真实无误，无任何虚假或不真实的材料。

如我方在投标文件中提供任何不真实的材料，无论其材料是否重要，采购人及采购代理机构可视为投标无效，并由我方承担由此产生的全部法律责任。

- （八）我方完全服从和尊重评标委员会所作的评定结果，我方理解贵方不一定接受最低报价或任何贵方可能收到的报价；

(九) 我方如果中标，将保证履行招标文件以及答疑纪要、澄清补充通知等招标文件修改书（如有）中的全部责任和义务，按质、按量、按期完成《合同书》中的全部任务；

(十) 所有与本投标有关的函件请发往下列地址：

地 址： _____ 邮政编码： _____
电 话： _____ 代表姓名： _____
传 真： _____ 职 务： _____
开户银行： _____
账号： _____

投标人法定代表人（或授权代表）签字或盖章： _____

投标人名称（加盖公章）： _____

日期： 年 月 日

传 真： _____.

附表1.2.2 法定代表人/负责人证明书格式

法定代表人/负责人证明书

致： 台山市台师高级中学/ 广东远东招标代理有限公司

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人/负责人，特此证明。

单位： _____（加盖公章）

签发日期：

附：

营业执照号码：

经济性质：

主营（产）：

兼营（产）：

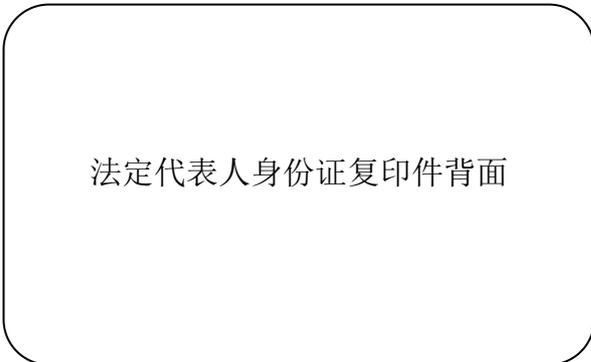
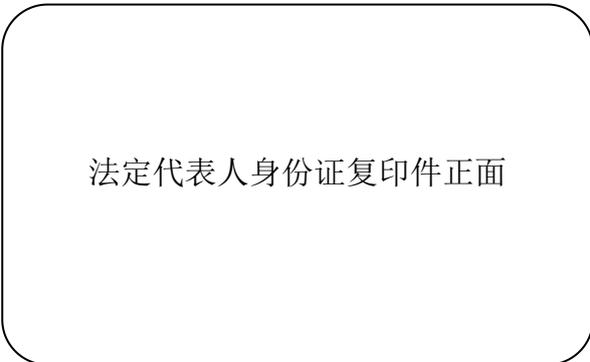
进口物品经营许可证号码：

主营：

兼营：

- 说明： 1. 法定代表人/负责人为企业事业单位、国家机关、社会团体的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 将此证明书提交对方作为合同附件。

（请投标人务必提供下列附件）



附表1.2.3 授权代表证明书格式（有被授权人时适用）

授权代表证明书格式

致： 台山市台师高级中学/ 广东远东招标代理有限公司

兹授权_____同志，为我方签订经济合同及办理其他事务代理人，其权限是：

_____。

有效期限：与本公司投标/响应文件中标注的投标/谈判有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。

授权单位： _____（加盖公章）

法定代表人/负责人： _____（亲笔签名或盖私章）

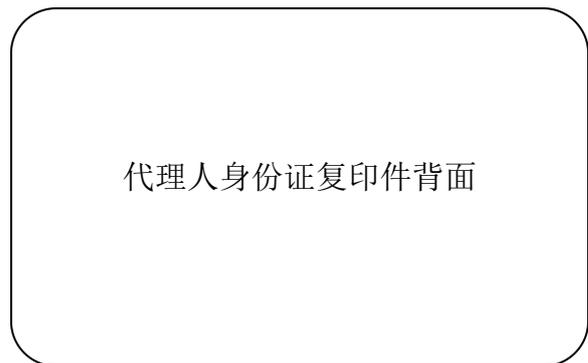
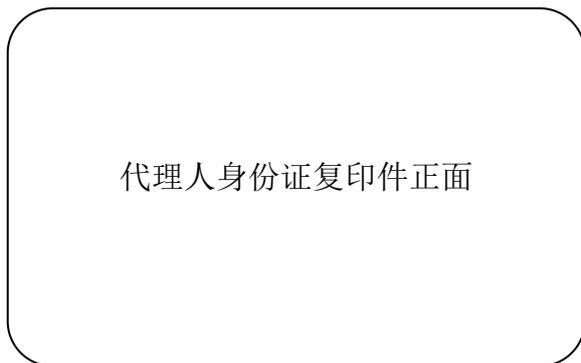
签发日期：

附：

代理人性别： _____ 职务： _____ 联系电话： _____

- 说明：1. 法定代表人/负责人为企业事业单位、国家机关、社会团体等的主要行政负责人。
2. 内容必须填写真实、清楚、涂改无效，不得转让、买卖。
3. 将此证明书提交对方作为合同附件。
4. 授权权限：全权代表本公司参与上述采购项目的投标/谈判响应，负责提供与签署确认一切文书资料，以及向贵方递交的任何补充承诺。
5. 有效期限：与本公司投标/响应文件中标注的投标/谈判有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。
6. 投标/谈判签字代表为法定代表人/负责人，则本表不适用。

(请投标人务必提供下列附件)



附表1.3 投标保证金汇入情况说明（如无投标保证金时无需填写本表）

投标保证金汇入情况说明

致：台山市台师高级中学/ 广东远东招标代理有限公司

本单位已按“台山市台师高级中学食堂委托经营项目”（采购编号：GDYD250498）的招标文件要求，于____年____月____日前以_____（付款形式）方式汇入指定账户（账户名称：_____，账号_____，开户银行：_____）。

本单位投标保证金的汇款情况：（详见附件一投标保证金进账单）

汇出时间：____年____月____日；

汇款金额：（大写）人民币_____元（小写：¥_____元），

汇款账户名称：____（必须是投标时使用的账户名）____

账 号：____（必须是投标时使用的账号）____

开户银行：____省____市____

本单位谨承诺上述资料是正确、真实的，如因上述证明与事实不符导致的一切损失，本单位保证承担赔偿责任等一切法律责任。

投标保证金退回时，请按上述资料退回。

（加盖投标人公章）

____年____月____日

单位名称：_____

单位地址：_____

联系人：_____

单位电话：_____ 联系人手机：_____

附：我方投标保证金汇款凭证

(粘贴汇款单或转账凭证复印件，并在骑缝上加盖投标人公章，或是直接把转账凭证复印到此张纸上)

附表 1.4 投标人综合情况格式**附表1.4.1 投标人的资质资格文件****一、证明投标人的合格性的证明文件：**

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

(1) 提供在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织的营业执照（营业执照中须具有餐饮相关经营范围）或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件，如响应供应商为自然人的提供自然人身份证明复印件；如国家另有规定的，则从其规定。（分公司投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分公司的授权书，并提供总公司（总所）和分公司的营业执照（执业许可证）复印件。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外）

(2) 提供2023年至今任意年度财务状况报告或2025年任意1个月的财务状况报告复印件，或银行出具的资信证明材料复印件；

(3) 提供2025年任意1个月缴纳税收的凭据证明材料复印件；如依法免税的，应提供相关材料；

(4) 提供2025年任意1个月社会保障资金的凭据证明材料复印件；如依法不需要缴纳社会保障资金的，应提供相关材料；

(5) 提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料；（提供《资格声明书》）；

(6) 提供参加采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；（提供《资格声明书》）。

(7) 法律、行政法规规定的其他条件。（提供《资格声明书》）

5. 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同一合同项下的其他采购活动。（提供《资格声明书》）

6. 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。（提供《资格声明书》）

7. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一：①失信被执行人；②重大税收违法失信主体名单；③政府采购严重违法失信行为。同时，不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（说明：①由采购人、采购代理机构于投标截止日在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准。②采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档；③投标人为分公司的，同时对该分公司所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分公司所属总

公司（总所）存在不良信用记录的，视同供应商存在不良信用记录）

8. 投标人须具有有效的《食品经营许可证》（主体业态涵盖：餐饮服务经营者）；（如国家另有规定的，从其规定）

9. 投标人须为本项目配备至少1名营养师。（须在投标文件中提供证书复印件和聘用合同复印件加盖公章）

10. 本招标文件第一篇《投标邀请书》合格投标人条件的其他证明文件；

二、其他相关证明文件或材料：

- 1、所投标设备取得的检验报告、资质证书、相关认可证或认证证书（若有）；
- 2、《用户需求书》和《评定原则与评标方法》中提及的证明文件或材料；
- 3、投标人认为有必要提交的证明文件。

注：1、以上证明文件相关资料须复印件加盖投标人公章；

附表1.4.2 投标人基本情况表格式

投标人基本情况表

单位名称		电话		法定代表人		职务	
地址		传真		被授权人		职务	
一、单位 简历及 隶属关 系				单位优势 及特长			
二、单位 概况	职工总 数	人	上一年 主要经 济指标	营业额		实现 利润	
	流动资 金	万元		主要项目	1.		
	固定资 产 (万元)	原值： 净值：			2.		
	占地面 积	M ²			3.		
三、财务 状况	年度	主营收入（万元）	收入总额 （万元）	利润总额 （万元）	净利润（万元）	资产负债率	
单位企业类型划分				（大型、中型、小型、微型）			
四、其它	近3年完成及正在执行的合同中发生的由于投标人违约或部分违约而引起诉讼和受到索赔的案件具体情况及结果（须如实填写，若对此进行隐瞒，尔后又被采购人或采购代理机构发现，或被他人举证成立，其投标资格将被取消）。			如有名称变更（非因该单位出现了与资格预审（如果经此程序）时的营业性质的根本改变以至不再满足本次招标的要求），说明原名称因何种原因变更为现名称，并提供由工商管理部门出具的变更证明文件。			
五、投标 人关联	投标人应提供关联企业情况，包括： (1) 投标人的所有股东名称及相应股权						

	<p>(出资额)比例；如投标人为上市公司，投标人应提供股权占公司50%以上的所有股东名称及相应股权比例；</p> <p>(2) 投标人投资（控股）或管理的下属企业名称、持有股权（出资额）比例；</p> <p>(3) 与投标人单位负责人（即法定代表人）为同一人的其他单位名称。</p>	
--	---	--

注：1) 文字描述：单位性质、发展历程、经营规模及服务理念、主营产品、技术力量等。

2) 图片描述：经营场所、主要或关键产品介绍、生产场所及工艺流程等。

3) 如投标人此表数据有虚假，一经查实，自行承担相关责任。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年____月____日

附表1.4.3 投标人完成的同类项目情况**投标人业绩表**

(投标人需按时间段列出完成的同类项目业绩)

序号	客户名称	项目名称	合同内容	合同总价 (万元)	合同签订日期
1					
2					
3					
4					
...					

注：1. 投标人应提供表列项目的合同书（协议书）。（复印件加盖投标人公章）

2. 以上业绩必须可靠真实。若中标，采购人有权对以上合同原件进行核对，确认无误后才能发中标通知书。

3. 投标人可根据实际情况对该表格进行延伸。

投标人名称（加盖公章）： _____

日期： _____年____月____日

附表1.4.5 设备及专业技术能力情况表格式

我单位为本项目实施提供以下设备和专业技术能力：			
序号	设备名称	数量及单位	备注
1			
2			
...			
序号	专业技术能力（人员资格证书）	数量及单位	备注
1			
2			
...			

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年____月____日

附表1.5 中标服务费承诺书格式

中标服务费承诺书

致：广东远东招标代理有限公司

我单位在贵司代理的台山市台师高级中学食堂委托经营项目（采购编号：GDYD250498）招标中若获中标，我们保证在领取中标通知书原件的同时按招标文件的规定，以电汇、现金或经贵公司认可的一种方式，向贵公司即广东远东招标代理有限公司指定的银行账号，一次性支付中标服务费（详见本招标文件投标人须知第35款）。

特此承诺。

投标人名称： _____（加盖公章）

投标人法定代表人（或授权代表）签字或盖章： _____

承诺日期： _____

附表1.6 退还保证金声明（若无投标保证金则无需填写本表）

退还保证金声明

广东远东招标代理有限公司：

我方为“台山市台师高级中学食堂委托经营项目”（采购编号：GDYD250498）提交的投标保证金，在符合退还条件时请代划入下列账户：

保证金提交方式	<input type="checkbox"/> 银行转账 <input type="checkbox"/> 银行汇票
开 户 人 名 称	
开 户 银 行	
银 行 账 号	
总 金 额	

投标人法定代表人（或授权代表）签字或盖章： _____

投标人名称（加盖公章）： _____

日期： _____年____月____日

注：银行汇款底单复印件（加盖投标人公章）或由采购代理机构出具的投标保证金收据复印件及退还保证金声明应装在唱标信封内，封口盖公章并在投标截止时间前提交。

附表1.7 项目管理架构格式

项目管理架构表

项目	姓名	职位	曾主持/参与的同类项目经历	学历	职称	专业工龄	联系电话
管理人员							
其他技术人员							

注：1、在填写时，如本表格不适合投标人的实际情况，可根据本表格格式自行划表填写。

2、招标文件若有相关要求，应按要求在投标文件中提供以上人员的劳动合同、近期购买社保证明、学历证书、技术职称证书、职业资格证书和其他技能培训证明等证明材料的复印件（加盖单位公章）

3、投标人应当在投标文件中提供上述相关证明文件原件的复印件（加盖投标人公章）。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年____月____日

附表1.7.1本项目负责人简历表格式

本项目负责人简历表

采购编号：

姓名		性别		年龄	
职务		职称		学历	
执业资格 (若有)					
参加工作时间		职业年限			
职称证书编号		本项目担任 职务			
执业资格证书编号 (若有)					
正在执行和已完成的同类服务项目情况					
用户 (客户) 名称	项目名称	合同金额	项目 时间	正在执行 或已完成	用户 (客 户) 评 价

投标人名称 (加盖投标人公章)： _____

日期： _____年____月____日

附表1.8实质性响应条款（“★”项）响应表格式（如有）

实质性响应条款（“★”项）响应表

采购编号：_____

序号	实质性响应条款要求	是否响应	偏离说明
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
.....			

注：

1. 此表内容必须与招标文件《用户需求书》中标注“★”的条款一致，投标人将标注“★”的条款逐条填写在本表中，打“★”项为不可负偏离(劣于)的重要项。

2. 对于上述要求，如投标人完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

3. 若招标文件无“★”项则无需填写此表。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年____月____日

附表1.8.1 一般商务条款响应表

一般商务条款响应表

序号	一般商务条款要求	是否响应	偏离说明
1	完全理解并接受合同条款要求		
2	完全理解并接受对合格投标人、合格的货物、工程和服务要求		
3	完全理解并接受对投标人的各项须知、规约要求和责任义务		
4	具有独立完成同类项目的业绩		
5	投标有效期：投标有效期为自递交投标文件起至确定正式中标止不少于90天，中标单位有效期至项目验收之日		
6	报价内容均涵盖报价要求之一切费用和伴随服务		
7	所提供的报价符合招标文件的有关规定		
8	交货/服务期：符合《用户需求书》的有关规定		
9	质保期（如有）：符合《用户需求书》的有关规定		
10	满足对售后服务的各项要求，在项目所在地设有已注册（或合作代理）的售后服务营业性机构		
11	同意接受合同范本所述的各项条款		
12	同意按本项目要求缴付相关款项		
13	同意采购方以任何形式对我方投标/响应文件内容的真实性和有效性进行审查、验证		
14	其它商务条款偏离说明：		

注：1. 对于上述要求，如投标人完全响应，则请在“是否响应”栏内打“√”，对空白或打“×”视为偏离，请在“偏离说明”栏内扼要说明偏离情况。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年____月____日

附表1.9 政策适用性说明（如有）

政策适用性说明表

采购编号：GDYD250498

序号	产品/技术名称 (规格型号、注册 商标)	制造商/ 开发商 名称	制造商/ 开发商 企业类型	适用政策条件（填 写政策条件序号 ①/②/③/④/⑤ 及相应内容）	产品/技术价 格(万元人民 币)	该产品/技术 价格在投标 总价中所占 比例（%）
.....						

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年____月____日

注：

1、根据有关规定，投标人所投报的产品中，如有符合政策的节能产品、环境标志产品、小型或微型企业产品、监狱企业、残疾人福利性单位的，则应在本表中详细注明；如没有符合政策的产品则不需填写该表。

2、制造商/开发商为小型或微型企业时才需要填“制造商/开发商企业类型”栏，填写内容为“小型企业”或“微型企业”。

3、投标人所投报产品如适用价格扣除条件①/②的，须在投标文件中同时提供有效期内的节能产品证书（或环境标志产品证书）、节能产品政府采购品目清单（或环境标志产品政府采购品目清单）的复印件（加盖投标人公章），否则在评审时将不给予价格扣除。

4、投标人所投报产品如适用价格扣除条件③/④/⑤的，须在投标文件中提供相关证明材料（详见《中小企业声明函》、监狱企业证明文件、《残疾人福利性单位声明函》），否则在评审时将不给予价格扣除。

5、投标人所提交的证明材料均应当是原件的复印件，并加盖投标人公章。

附表 1.9.1 中小企业声明函（如有）**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）参加台山市台师高级中学的台山市台师高级中学食堂委托经营项目采购活动，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：_____

备注：

- 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。
- 2、采购人、采购代理机构将按国家有关规定随中标、成交结果公开中标、成交供应商的《中小企业声明函》，供应商提供声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。
- 3、供应商应当根据采购文件中明确的采购标的所属行业，作为填写本声明函相应采购标的所属行业及判断所投货物制造商是否属于中小企业的依据。

（中型、小型、微型）企业划分根据《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）的有关规定执行。

附表1.9.2 监狱企业证明文件（如有）

监狱企业参加政府采购活动时，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。

附表1.9.3残疾人福利性单位声明函（如有）

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。

单位名称（盖章）：

日 期：

附表1.10 规章制度一览表格式

规章管理制度一览表

序号	相关规章管理制度名称	开始执行时间	备注
1			
2			
.....			

注：1、所列制度均为目前仍在执行的制度，包括质量保证体系和操作管理制度等；

2、以上规章管理制度证明文件须提供复印件并加盖投标人公章。

投标人名称（加盖投标人公章）：_____

日期：_____年____月____日

附表1.11 投标人认为有必要提供的其它资料。

技术部分

技术响应文件格式

[说明] 投标人应按照招标文件要求，根据“用户需求书”内容作出全面响应。编制和提交的内容应包括但不限于以下各项。对必须满足的内容，必须完全满足。对响应有差异的，则说明差异的内容。

附表2.1 实施方案

附表2.2 售后服务方案

附表2.3 采购人配合的条件

附表2.4 技术规格偏离表格式

附表2.1 实施方案

实施方案

投标人应提供,但不限于以下内容:

- (1) 需求分析。
- (2) 技术说明资料。
- (3) 本部分内容是投标人根据招标技术要求对其投标技术方案的详细描述。
- (4) 实施方案及进度安排。
- (5) 招标文件第四篇 用户需求书 中要求的其他资料。
- (6) 其他与技术方案有关的资料。

投标人名称（加盖公章）： _____

日期： _____年____ 月____ 日

附表2.2 售后服务方案

售后服务方案

售后服务须包括但不限于以下内容，主要根据招标需求的要求（格式自定）

1. 维护保养的安排；（如设有售后服务机构须提供相关证明文件，加盖投标人公章）
2. 质保期外维修服务收费标准；
3. 其它服务承诺；

投标人名称（加盖公章）： _____

日期： _____年____月____日

附表2.3 采购人配合的条件

采购人配合的条件

为配合本项目计划进度时间表所进行的各阶段工作，投标人必须列明需要采购人配合的工作内容和具体要求。

投标人名称（加盖公章）： _____

日期： _____年____月____日

附表2.4 技术规格偏离表格式

技术规格偏离表

采购编号：GDYD250498

招标文件 条目号	招标要求	投标人响应描述	偏离情况	说明

注：

- 1、投标人应注意第四篇《用户需求书》项下所列的要求的值仅列出了最低限度。投标人在填写本表“投标人响应描述”时必须列出具体的数值，特别是带“★”和“▲”的技术参数。
- 2、本表可对应招标文件《用户需求书》技术要求条目号逐项填写，有任何遗漏视为不响应招标规格要求；或针对与招标文件《用户需求书》技术要求条目号上有偏离款项填写相应的填写，并注明除填写的款项有偏离以外，其他款项均响应招标文件的要求。
- 3、如有偏离，应在“偏离情况”栏内注明“有”，并在“说明”栏内予以说明；如无偏离，应在“偏离情况”栏内注明“无”。
- 4、投标人投报的内容与招标文件的技术要求有差异时，无论这种差异是否有利于采购人，投标人都应按上述格式如实详细填写。

投标人名称（加盖公章）：_____

日期：_____年____月____日

第三节 经济文件格式

附表3.1 开标一览表

开标一览表

[货币单位：人民币元]

采购编号：GDYD250498

投标人名称	早餐(元/餐)	午餐(元/餐)	晚餐(元/餐)	委托经营期限	备注
	4元/餐	8元/餐	8元/餐	自合同签订生效之日起2年。	

项目名称：台山市台师高级中学食堂委托经营项目

备注：

1、投标人应按“用户需求书”的要求，根据实际情况进行报价。本表内的投标总价为最终报价，投标文件内不得含有任何对本报价进行修改的其他说明，否则将被视为无效投标；

2、投标报价应为该项目的投标总价，即**含税全包价**。以人民币为结算单位，保留到小数点后两位。

3、此表是投标文件的必要文件，是投标文件的组成部分，还应另附一份与优惠声明（若有）封装在唱标信封中，作为唱标之用。

投标人名称（加盖投标人公章）：_____

日期： 年 月 日