

# 招 标 文 件

(服务类)

采购项目名称：食堂运转保障项目

采购项目编号：SCZC2026-ZB-1426-001

西安市航天城第一中学

陕西省采购招标有限责任公司共同编制

2026年06月09日

# 第一章 投标邀请

陕西省采购招标有限责任公司（以下简称“代理机构”）受西安市航天城第一中学委托，拟对食堂运转保障项目进行国内公开招标，兹邀请符合本次招标要求的供应商参加投标。

## 一、采购项目编号：SCZC2026-ZB-1426-001

## 二、采购项目名称：食堂运转保障项目

## 三、招标项目简介

西安市航天城第一中学关于食堂运转保障，具体内容详见采购文件。

## 四、供应商参加本次政府采购活动应具备的条件

（一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

（二）落实政府采购政策需满足的资格要求：

落实政府采购促进中小企业发展的相关政策：

采购包1（食堂运转保障项目）：属于专门面向中小企业采购。

（三）本项目的特定资格要求：

采购包1：

1、授权委托书：供应商参加本项目的合法授权人授权委托书；供应商应授权合法的人员参加投标，其中法定代表人直接参加投标的，须出具法人身份证，并与营业执照上信息一致。法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证、授权代表本单位证明（提供授权代表在本单位养老保险缴纳证明），被授权人须与开标时签到表的授权人保持一致。

2、信用查询：供应商在递交投标文件截止时间前被“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）和中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）上被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为信息记录名单的，不得参加投标

## 五、电子化采购相关事项

本项目实行电子化采购，使用的电子化交易系统为：陕西省政府采购综合管理平台的项目电子化交易系统（以下简称“项目电子化交易系统”），登录方式及地址：通过陕西省政府采购网（<https://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/>）首页供应商用户登录陕西省政府采购综合管理平台（以下简称“政府采购平台”），进入项目电子化交易系统。供应商应当按照以下要求，参与本次电子化采购活动。

（一）供应商应当自行在陕西省政府采购网-办事指南查看相应的系统操作指南，并严格按照操作指南要求进行系统操作。在登录、使用政府采购平台前，应当按照要求完成供应商注册和信息完善，加入政府采购平台供应商库。

（二）供应商应当使用纳入陕西省政府采购综合管理平台数字证书互认范围的数字证书及签章（以下简称“互认的证书及签章”）进行系统操作。供应商使用互认的证书及签章在政府采购平台进行的一切操作和资料传递，以及加盖电子签章确认采购过程中制作、交换的电子数据，均属于供应商真实意思表示，由供应商对其系统操作行为和电子签章确认的事项承担法律责任。

已办理互认的证书及签章的供应商，校验互认的证书及签章有效性后，即可按照系统操作要求进行身份信息绑定、权限设置和系统操作；未办理互认的证书及签章的供应商，按要求办理互认的证书及签章并校验有效性后，按照系统操作要求进行身份信息绑定、权限设置和系统操作。互认的证书及签章的办理与校验，可查看陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务。

供应商应当加强互认的证书及签章日常校验和妥善保管，确保在参加采购活动期间互认的证书及签章能够正常使用；供应

商应当严格互认的证书及签章的内部授权管理，防止非授权操作。

(三) 供应商应当自行准备电子化采购所需的计算机终端、软硬件及网络环境，承担因准备不足产生的不利后果。

(四) 政府采购平台技术支持：

在线服务：通过陕西省政府采购网-在线服务进行咨询。

技术服务电话：029-96702。

CA及签章服务：通过陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务查看CA办理流程。

## 六、招标文件获取时间、方式及地址

(一) 招标文件获取时间：详见采购公告。

(二) 在招标文件获取开始时间前，采购人或代理机构将本项目招标文件上传至项目电子化交易系统，向供应商提供。供应商通过项目电子化交易系统获取招标文件。成功获取招标文件的，供应商将收到已获取招标文件的回执函。未成功获取招标文件的供应商，不得参与本次采购活动，不得对招标文件提起质疑。

成功获取招标文件后，采购人或代理机构进行澄清或者修改的，澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或代理机构将通过项目电子化交易系统发布澄清或者修改后的招标文件，供应商应当重新获取招标文件；澄清或者修改后的招标文件发布日期距提交投标文件截止日期不足15日的，采购人或代理机构顺延提交投标文件的截止时间。供应商未重新获取招标文件或者未按照澄清或者修改后的招标文件编制投标文件进行投标的，自行承担不利后果。

## 七、投标文件提交截止时间及开标时间、地点、方式

(一) 投标文件提交截止时间及开标时间：详见采购公告。

(二) 投标文件提交方式、地点：供应商应当在投标文件提交截止时间前，通过项目电子化交易系统提交投标文件。成功提交的，供应商将收到已提交投标文件的回执函。

(三) 本项目采取网上开标，即采购人或代理机构通过项目电子化交易系统“开标/开启大厅”组织在线开标。

## 八、本投标邀请在陕西省政府采购网以公告形式发布

## 九、供应商信用融资

根据《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》（陕财办采〔2020〕15号）和《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》（陕财办采〔2018〕23号）文件要求，为助力解决政府采购成交供应商资金不足、融资难、融资贵的问题，促进供应商依法诚信参加政府采购活动，有融资需求的供应商可登录陕西省政府采购网—陕西省政府采购金融服务平台（<https://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi/>），选择符合自身情况的“政采贷”银行及其产品，凭项目中标（成交）结果、中标（成交）通知书等信息在线向银行提出贷款意向申请、查看贷款审批情况等。

## 十、联系方式

### 采购人：西安市航天城第一中学

地址：西安市航天城航拓路1666

邮编：710000

联系人：赵老师

联系电话：029-85831666

### 代理机构：陕西省采购招标有限责任公司

地址：西安市高新区锦业路1号都市之门C座9层

邮编：710000

联系人：司岳涛、白新岩、王莉

联系电话：029-85257505

**采购监督机构：西安国家民用航天产业基地管理委员会政府采购管理股**

联系人：姜旭苗

联系电话：85688753

## 第二章 投标人须知

### 2.1 投标人须知前附表

序号	应知事项	说明和要求
1	采购预算（实质性要求）	本项目各包采购预算金额如下： 采购包1：1,879,680.00元 投标人的采购包投标报价高于采购包采购预算的，其投标文件将按无效处理。
2	最高限价（实质性要求）	详见第三章。 投标人的采购包投标报价高于最高限价的，其投标文件将按无效处理。
3	评标方法	采购包1：综合评分法 (详见第五章)
4	是否接受联合体	采购包1：不接受 如以联合体响应的，联合体各方均应当具备本招标文件要求的资格条件和能力。 1.两个以上供应商可以组成一个联合体，以一个供应商的身份参加采购活动。以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他供应商另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。 2.参加联合体的供应商均应当具备本法第二十二条规定的条件，并应当向采购人提交联合协议，载明联合体各方承担的工作和义务。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.联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。
5	落实节能、环保产品政策	1.根据《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）相关要求，政府采购节能产品、环境标志产品实施品目清单管理。财政部、发展改革委、生态环境部等部门确定实施政府优先采购和强制采购的产品类别，以品目清单的形式发布并适时调整。 2.本项目采购/产品属于节能产品政府采购品目清单中应强制采购的产品范围，供应商应当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认证证书，否则作无效投标处理。 3.本项目采购/产品属于节能产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围，本项目采购/产品属于环境标志产品政府采购品目清单中应优先采购的产品范围，评审得分/响应报价相同的，按供应商提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列。

6	小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除（仅非预留份额采购项目或预留份额采购项目中的非预留部分采购包适用）	关于本项目采购包中执行小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除情况、具体扣除比例和规则详见第五章。
7	本国产品价格扣除（若采购项目适用本国产品标准）	本项目应执行《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34号）及《关于贯彻落实<国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知>的意见》（财库〔2025〕30号）的要求，本项目采购包中执行本国产品价格扣除情况，具体扣除比例及规则见采购文件第五章。
8	充分、公平竞争保障措施（实质性要求）	<p>核心产品允许有多个，不同供应商提供了任意一个相同品牌的核心产品，即视为提供相同品牌的供应商。</p> <p>使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会采取随机抽取方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。</p> <p>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随机抽取方式确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。</p> <p>核心产品清单详见第三章。</p> <p>在符合性审查环节提供核心产品品牌不足3个的，视为有效投标人不足3家。</p>
9	不正当竞争预防措施（实质性要求）	在评标过程中，评标委员会认为投标人投标报价明显低于其他通过符合性审查投标人的投标报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求其在合理的时间内通过项目电子化交易系统进行书面说明，必要时提交相关证明材料。投标人提交的书面说明，应当加盖投标人公章，在评标委员会要求的时间内通过项目电子化交易系统进行提交，否则视为不能证明其投标报价合理性。投标人不能证明其投标报价合理性的，评标委员会应当将其投标文件作为无效投标处理。
10	异常低价审查	本项目应执行财政部《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）的要求，具体内容见采购文件第五章。
11	投标保证金	<p>缴交方式：否</p> <p>注：电子保函可通过陕西省政府采购金融服务平台申请办理。</p>
12	标书费信息	免费获取
13	履约保证金（实质性要求）	采购包1：不缴纳
14	投标有效期（实质性要求）	提交投标文件的截止之日起不少于90天。

15	招标代理服务费 (实质性要求)	本项目收取代理服务费 代理服务费用收取对象：中标/成交供应商 代理服务费收费标准：代理服务费参照《国家计委关于印发〈招标代理服务收费管理暂行办法〉的通知》（计价格[2002]1980号）规定标准收取。中标人在领取中标通知书前，须向招标代理机构一次性支付招标代理服务费。
16	采购结果公告	采购结果将在陕西省政府采购网予以公告。
17	中标通知书	采购结果公告发布的同时，采购人或代理机构通过项目电子化交易系统向中标供应商发出中标通知书；中标供应商通过项目电子化交易系统获取中标通知书。
18	政府采购合同公告、备案	政府采购合同签订之日起2个工作日内，采购人将政府采购合同在陕西省政府采购网予以公告；政府采购合同签订之日起7个工作日内，采购人将政府采购合同报本级财政部门备案。
19	进口产品	不允许
20	是否组织潜在投标人现场考察	采购包1：组织现场踏勘：否
21	特殊情况	出现下列情形之一的，采购人或者代理机构应当中止电子化采购活动，并保留相关证明材料备查： （一）交易系统发生故障（包括感染病毒、应用或数据库出错）而无法正常使用的； （二）因组织场所停电、断网等原因，导致采购活动无法继续通过交易系统实施的； （三）其他无法保证电子化交易的公平、公正和安全的情况。 出现上述的情形，不影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构可以待上述情形消除后继续组织采购活动；影响或者可能影响采购公平、公正的，采购人或者代理机构应当依法废标。
22	其他说明	本采购文件所称的“以上”、“以下”、“内”、“以内”、“不少于”包括本数；所称的“不足”、“低于”、“超过”不包括本数。

## 2.2总则

### 2.2.1适用范围

一、本招标文件仅适用于本次公开招标采购项目。

二、本招标文件的最终解释权由西安市航天城第一中学和陕西省采购招标有限责任公司享有。对招标文件中供应商参加本次政府采购活动应当具备的条件，招标项目技术、服务、商务及其他要求，评标细则及标准由西安市航天城第一中学负责解释。除上述招标文件内容，其他内容由陕西省采购招标有限责任公司负责解释。

### 2.2.2有关定义

一、“采购人”是指依法进行政府采购的各级国家机关、事业单位、团体组织。本次招标的采购人是西安市航天城第一中学。

二、“投标人”是指按照采购公告规定获取了招标文件，拟参加投标和向采购人提供货物、工程或服务的法人、其他组织或者自然人。

三、“代理机构”是指政府采购集中采购机构和从事政府采购代理业务的社会中介机构。本项目的代理机构是陕西省采购招标有限责任公司。

四、“网上开标”是指代理机构通过项目电子化交易系统在线完成签到、开标、唱标和记录等活动，供应商通过项目电子化交易系统在线完成投标文件解密、参与开标活动。

五、“电子评标”是指通过项目电子化交易系统在线完成资格审查小组和评审小组组建，开展资格和符合性审查、比较与评价、出具评标报告、推荐中标候选供应商等活动。

## **2.3招标文件**

### **2.3.1招标文件的构成**

一、招标文件是投标人准备投标文件和参加投标的依据，同时也是资格审查、评标的重要依据。招标文件用以阐明招标项目所需的资质、技术、服务及报价等要求、招标投标程序、有关规定和注意事项以及合同主要条款等。本招标文件包括以下内容：

- （一）投标邀请；
- （二）投标人须知；
- （三）招标项目技术、服务、商务及其他要求；
- （四）资格审查；
- （五）评标办法；
- （六）投标文件格式；
- （七）拟签订采购合同文本。

二、投标人应认真阅读和充分理解招标文件中所有的事项、格式条款和规范要求。投标人没有对招标文件全面作出实质性响应所产生的风险由投标人承担。

### **2.3.2招标文件的澄清和修改**

一、在投标文件提交截止时间前，采购人或者代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。

二、澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分，采购人或者代理机构将在陕西省政府采购网发布更正公告，投标人应及时关注本项目更正公告信息，按更正后公告要求进行响应。更正内容可能影响投标文件编制的，采购人或者代理机构将通过项目电子化交易系统发布更正后的招标文件，投标人应依据更正后的招标文件编制投标文件。若投标人未按前述要求进行投标响应的，自行承担不利后果。

## **2.4投标文件**

### **2.4.1投标文件的语言**

一、投标人提交的投标文件以及投标人与采购人或代理机构就有关投标的所有来往书面文件均须使用中文。投标文件中如附有外文资料，主要部分要对应翻译成中文并附在相关外文资料后面。未翻译的外文资料，评标委员会将其视为无效材料。

二、翻译的中文资料与外文资料如果出现差异和矛盾时，以中文为准。涉嫌提供虚假材料的按照相关法律法规处理。

三、如因未翻译而造成对投标人的不利后果，由投标人承担。

### **2.4.2计量单位**

除招标文件中另有规定外，本项目均采用国家法定的计量单位。

### **2.4.3投标货币**

本次项目均以人民币报价。

### **2.4.4知识产权**

一、投标人应保证在本项目中使用的任何技术、产品和服务（包括部分使用），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和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任。采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。

二、投标人将在采购项目实施过程中采用自有或者第三方知识成果的，使用该知识成果后，投标人需提供开发接口和开发手册等技术资料，并承诺提供无限期支持，采购人享有使用权（含采购人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。

三、如采用投标人所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法使用该知识产权的相关费用。

### **2.4.5投标文件的组成**

投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应当对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

投标文件具体内容详见第六章。



#### **2.4.6投标文件格式**

- 一、投标人应按照招标文件第六章中提供的“投标文件格式”填写相关内容。
- 二、对于没有格式要求的投标文件由投标人自行编写。

#### **2.4.7投标报价（实质性要求）**

- 一、投标人的报价是投标人响应招标项目要求的全部工作内容的价格体现，包括投标人完成本项目所需的一切费用。
- 二、投标人每种货物及服务内容只允许有一个报价，并且在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择或可调整的报价将不予接受，并按无效投标处理。
- 三、投标文件报价出现前后不一致的，按照招标文件第五章评标办法规定予以修正，修正后的报价经投标人通过项目电子化交易系统进行确认，并加盖投标人（法定名称）电子印章，投标人未在规定时间内确认的，其投标无效。

#### **2.4.8投标有效期（实质性要求）**

投标有效期详见第二章“投标人须知前附表”，投标文件未明确投标有效期或者投标有效期小于“投标人须知前附表”中投标有效期要求的，其投标文件按无效处理。

#### **2.4.9投标文件的制作、签章和加密（实质性要求）**

- 一、投标文件应当根据招标文件进行编制，投标人应通过陕西省政府采购网-办事指南-CA及签章服务下载投标（响应）客户端，使用客户端编制投标文件。
- 二、投标人应按照客户端操作要求，对应招标文件的每项实质性要求，逐一如实响应；未如实响应或者响应内容不符合招标文件对应项的要求的，其投标文件作无效处理。
- 三、投标人完成投标文件编制后，应按照招标文件第一章明确的签章要求，使用互认的证书及签章对投标文件进行电子签章和加密。
- 四、招标文件澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，代理机构将重新发布澄清或者修改后的招标文件，投标人应重新获取澄清或者修改后的招标文件，按照澄清或者修改后的招标文件进行投标文件编制、签章和加密。

#### **2.4.10投标文件的提交**

- 一、（实质性要求）投标人应当在投标文件提交截止时间前，通过项目电子化交易系统完成投标文件提交。
- 二、在投标文件提交截止时间后，采购人或者代理机构不再接受投标人提交投标文件。投标人应充分考虑影响投标文件提交的各种因素，确保在投标文件提交截止时间前完成提交。

#### **2.4.11投标文件的补充、修改、撤回（实质性要求）**

投标文件提交截止时间前，投标人可以补充、修改或者撤回已成功提交的投标文件；对投标文件进行补充、修改的，应当先行撤回已提交的投标文件，补充、修改后重新提交。

供应商投标文件撤回后，视为未提交过投标文件。

### **2.5开标、资格审查、评标和中标**

#### **2.5.1开标及开标程序**

- 一、本项目为网上开标项目。网上开标的开始时间为投标文件提交截止时间。成功提交或解密电子投标文件的投标人不足3家的，不予开标，采购人或代理机构将作废标处理。
- 二、开标准备工作
- 开标/开启前30分钟内，供应商需登录项目电子化交易系统-“供应商开标大厅”-进入开标选择对应项目包组操作签到，签到完成后等待代理机构开标/开启。
- 三、解密投标文件（实质性要求）
- 投标文件提交截止时间后，成功提交投标文件的投标人符合招标文件规定数量的，代理机构将启动投标文件解密程序，解密时间为30分钟；投标人应在规定的解密时间内，使用互认的证书及签章通过项目电子化交易系统进行投标文件解密。投标人未在规定的解密时间内完成解密的，按无效投标处理。

#### 四、开标

解密时间截止或者所有投标人投标文件均完成解密后（以发生在先的时间为准），由代理机构通过项目电子化交易系统对投标人名称、投标文件解密情况、投标报价进行展示。

开标过程中，各方主体均应遵守互联网有关规定，不得发表与采购活动无关的言论。投标人对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人或代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，及时向工作人员提出询问或者回避申请。采购人或代理机构对投标人提出的询问或者回避申请应当及时处理。

投标人完成投标文件解密后，自主决定是否参加网上在线开标，未参加的，视同认可开标结果。

#### 2.5.2 查询及使用信用记录

开标结束后，采购人或代理机构根据《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）的要求，通过“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、“中国政府采购网”网站（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）等渠道，查询投标人在投标文件提交截止时间前的信用记录并保存信用记录结果网页截图，拒绝列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中的供应商参加本项目的采购活动。

两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加政府采购活动的，将对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。

#### 2.5.3 资格审查

详见招标文件第四章。

#### 2.5.4 评标

详见招标文件第五章。

#### 2.5.5 中标通知书

一、采购人或者评标委员会确认中标供应商后，代理机构在陕西省政府采购网发布中标结果公告、通过项目电子化交易系统发出中标通知书，中标供应商通过项目电子化交易系统获取中标通知书。

二、中标通知书是采购人和中标供应商签订政府采购合同的依据，是合同的有效组成部分。如果出现政府采购法律法规、规章制度规定的中标无效情形的，将以公告形式宣布发出的中标通知书无效，中标通知书将自动失效，并依法重新确定中标供应商或者重新开展采购活动。

三、中标通知书对采购人和中标供应商均具有法律效力。

### 2.6 签订及履行合同和验收

#### 2.6.1 签订合同

一、采购人应在中标通知书发出之日起二十五日内与中标人签订采购合同。

二、采购人和中标人签订的采购合同不得对招标文件确定的事项以及中标人的投标文件作实质性修改。

#### 2.6.2 合同分包和转包（实质性要求）

##### 2.6.2.1 合同分包

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

二、分包履行合同的部分应当为采购项目的非主体、非关键性工作，不属于中标人的主要合同义务。

三、采购合同实行分包履行的，中标人就采购项目和分包项目向采购人负责，分包供应商就分包项目承担责任。

四、中小企业依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的政策获取政府采购合同后，小型、微型企业不得将合同分包或转包给大型、中型企业，中型企业不得将合同分包或转包给大型企业。

采购包1：不允许合同分包。

##### 2.6.2.2 合同转包

一、严禁中标供应商将本项目转包。本项目所称转包，是指将本项目转给他人或者将本项目全部肢解以后以分包的名义分

别转给他人的行为。

二、中标供应商转包的，视同拒绝履行政府采购合同，将依法追究法律责任。

### **2.6.3合同公告**

采购人应当自政府采购合同签订（双方当事人均已完成盖章）之日起2个工作日内，在陕西省政府采购网公告本项目采购合同，但合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

### **2.6.4合同备案**

采购人自政府采购合同签订（双方当事人均已完成盖章）之日起7个工作日内，将本项目采购合同报同级财政部门备案。

### **2.6.5采购人增加合同标的的权利**

采购合同履行过程中，采购人需要追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

### **2.6.6履行合同**

一、合同一经签订，双方应严格履行合同规定的义务。

二、在合同履行过程中，如发生合同纠纷，合同双方应按照《中华人民共和国民法典》规定及合同条款约定进行处理。

### **2.6.7履约验收方案**

采购包1：

详见采购文件

### **2.6.8资金支付**

采购人按财政部门的相关规定及采购合同的约定进行支付。

## **2.7纪律要求**

### **2.7.1评标活动纪律要求**

采购人、代理机构应保证评标活动在严格保密的情况下进行，采购人、代理机构、投标人和评标委员会成员应当严格遵守政府采购法律法规规章制度和本项目招标文件以及代理机构现场管理规定，接受采购人委派的监督人员的监督，任何单位和个人不得非法干预和影响评标过程和结果。

对各投标人的商业秘密，评标委员会成员应予以保密，不得泄露给其他投标人。

### **2.7.2投标人不得具有的情形（实质性要求）**

投标人参加投标不得有下列情形：

一、有下列情形之一的，视为投标人串通投标：

- （一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- （二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- （三）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；
- （四）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；
- （五）不同投标人的投标文件相互混装；

二、提供虚假材料谋取中标；

三、采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人；

四、与采购人或代理机构、其他投标人恶意串通；

五、向采购人或代理机构、评标委员会成员行贿或者提供其他不正当利益；

六、在招标过程中与采购人或代理机构进行协商谈判；

七、中标后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；

八、未按照招标文件确定的事项签订政府采购合同；

九、将政府采购合同转包或者违规分包；

- 十、提供假冒伪劣产品；
- 十一、擅自变更、中止或者终止政府采购合同；
- 十二、拒绝有关部门的监督检查或者向监督检查部门提供虚假情况；
- 十三、法律法规规定的其他禁止情形。

投标人有上述情形的，按照规定追究法律责任，具有前述一至十三条情形之一的，其投标文件无效，或取消被确认为中标供应商的资格或认定中标无效。

### 2.7.3 采购人员及相关人员回避要求

政府采购活动中，采购人员及相关人员与投标人有下列利害关系之一的，应当回避：

- (1) 参加采购活动前3年内与投标人存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前3年内担任投标人的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前3年内是投标人的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (5) 与投标人有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

投标人认为采购人员及相关人员与其他投标人有利害关系的，可以向代理机构书面提出回避申请，并说明理由。代理机构将及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

### 2.8 询问、质疑和投诉

一、询问、质疑、投诉的接收和处理严格按照《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》《政府采购质疑和投诉办法》等规定办理。

二、供应商询问、质疑的答复主体：

根据委托代理协议约定，供应商对招标文件中采购需求的询问、质疑由 陕西省采购招标有限责任公司 负责答复；供应商对除采购需求外的采购文件的询问、质疑由陕西省采购招标有限责任公司 负责答复；供应商对采购过程、采购结果的询问、质疑由 陕西省采购招标有限责任公司 负责答复。

三、供应商提出的询问，应当明确询问事项，如以书面形式提出的，应由供应商签字并加盖公章。

为提高采购效率，降低社会成本，鼓励询问主体对于不损害国家及社会利益或自身合法权益的问题或情形采用询问方式处理解决（包含但不限于文字错误、标点符号、不影响投标文件的编制的情形）。

四、供应商认为采购文件、采购过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人、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。供应商应知其权益受到损害之日，是指：

- (一) 对可以质疑的采购文件提出质疑的，为收到采购文件之日或者采购文件公告期限届满之日；
- (二) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；
- (三) 对中标或者成交结果提出质疑的，为中标或者成交结果公告期限届满之日。

五、本项目不接受在线提交质疑，供应商通过书面形式线下向采购人或代理机构提交质疑资料。

六、供应商提出质疑时应当准备的资料

- (一) 质疑函正本1份（政府采购供应商质疑函范本详见附件）；
- (二) 法定代表人或主要负责人授权委托书1份（委托代理人办理质疑事宜的需提供）；
- (三) 法定代表人或主要负责人身份证复印件1份；
- (四) 委托代理人身份证复印件1份（委托代理人办理质疑事宜的需提供）；
- (五) 针对质疑事项必要的证明材料（针对招标文件提出的质疑，需提交从项目电子化交易系统获取的招标文件回执单）。

答复主体：代理机构

联系人：综合办公室

联系电话：029-85235014

地址：西安市高新区锦业路1号都市之门C座9层

邮编：710000

注：根据《中华人民共和国政府采购法》的规定，供应商质疑不得超出招标文件、采购过程、采购结果的范围。

七、供应商对采购人或代理机构的质疑答复不满意，或者采购人或代理机构未在规定期限内作出答复的，供应商可以在答复期满后15个工作日内向同级财政部门提起投诉。

投诉受理单位：本采购项目同级财政部门（政府采购供应商投诉书范本详见附件）。

### 第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

#### 3.1采购项目概况

为了更好服务学校教职员工，提高教职工的生活质量，促进学校和谐发展，切实保证全体教职工的健康发展等；做好学校食品安全管理工作等。食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政部门、食药监等食品卫生管理部门、及学校相关制度要求。现由专业餐饮公司为教职工提供就餐服务。西安市航天城第一中学2026年度教职工约198人，2027年度教职工约224人，承担采购人临时性活动产生的用餐任务。

#### 3.2服务内容及服务要求

##### 3.2.1服务内容

采购包1：  
采购包预算金额（元）：1,879,680.00  
采购包最高限价（元）：1,879,680.00  
供应商报价不允许超过标的金额  
（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属 行业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环 境标志产品	是否实施本 国产品政策
1	食堂运转保障	1. 0 0	1,879,6 80.00	项	餐饮 业	否	否	否	否	否

##### 3.2.2服务要求

采购包1：  
标的名称：食堂运转保障

序号	参数性质	技术参数与性能指标
		<p><b>一、项目概况</b></p> <p>为了更好服务学校教职员工，提高教职工的生活质量，促进学校和谐发展，切实保证全体教职工的健康发展等；做好学校食品安全管理工作等。食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政部门、食药监等食品卫生管理部门、及学校相关制度要求。现由专业餐饮公司为教职工提供就餐服务。西安市航天城第一中学2026年度教职工约198人，2027年度教职工约224人，承担采购人临时性活动产生的用餐任务。</p> <p><b>二、相关定义</b></p> <p>1、餐具：指用于分发或摄取食物的器皿和用具。餐具包括成套的金属器具、陶瓷餐具、玻璃器皿、盘碟和托盘以及用途各异的各种容器和手持用具。如：碗、筷、勺、分餐盘、碟、茶具酒器等就餐手持用具。</p> <p>2、厨具：指以厨房电器为主的厨房用具，包括灶具、炊具、厨房电器和橱柜等。如：菜刀、锅、菜墩、各种铝盆、汤桶、蒸箱、冰箱、烤箱、消毒柜、和面机等，食堂所需的灶炉、桌椅、蒸饭设备、碗筷、冰柜、保洁柜等所有设备设施及水、电、燃料的接入，设施设备均按卫生饮食合格标准设计。各功能区用房齐全，厨具、餐具添置完善。</p> <p>3、低值易耗品：指劳动资料中单位价值在规定限额以下或使用年限比较短（一般在一年以内）的物品。如抽纸、抽纸盒、洗洁</p>

精、洗衣粉、绞手套、线手套、扫把、撮箕、刮皮刀、抹布、工作服等用品。

三、采购内容

（一）基本要求：承担餐厅原材料采购、日常设备维修、餐具设备和餐饮服务管理、餐饮食品加工、出售、服务、保洁等业务及与此相关的管理工作。

（二）供餐模式：

（三）供餐时间：

早餐（预计）：上午 6:50至上午8:00

午餐（预计）：中午 11:40至中午 12:50

晚餐（预计）：下午 17:30至下午 19:30。

供餐时间应根据学校工作实际做出必要调整。

（四）供餐内容：

保证全体教职工用餐，包括一日三餐（早上、中午、晚上）及临时的加班用餐，节假日休息期间餐厅应根据学校工作实际，配备相应后厨及餐厅人员，以保证值班人员的临时用餐需求。

用餐标准：

保证多种餐食组合，制定周菜谱，要求菜品多样化，根据市场、季节、营养等综合因素制定食谱，早餐：要求品种丰富、营养均衡，需提供小菜、粥、大点、饮品、煎炸类、粗粮、蛋奶类、小吃粉面等。午晚正餐：需提供:家禽肉类、水产、半荤素、素菜、主食、水果、面食类、粗粮类、地方性特色小吃、汤水类等。

餐别	供餐内容
早餐	菜品不少于6种（荤菜不少于2种、素菜不少于4种），开口小菜不少于4种，稀饭粥类不少于2种，胡辣汤、油茶、豆腐脑等风味品不少于2种，包子、花卷、馒头、油条、油饼、发糕等中式面点不少于4种，牛奶或酸奶（质量价格中优）、蛋类为每日早餐标配。杂粮不少于2种
午餐	（营养快餐）每天菜品不少于6种（主荤不少于2种，半荤不少于2种、素菜不少于2种），汤品不少于1种、米饭两种（白米饭、杂粮米饭），盖浇饭不少于4种，面条类1（不少于4种）种，现场供应泡馍、米粉、砂锅等风味小吃不少于2种，煎饼、馅饼、夹馍等中式面点不少于3种，奶制品不少于2种（牛奶、酸奶），果汁或蔬菜汁1种，水果不少于2种。
晚餐	设置2个档口，炒菜类档口1个、面食小吃类档口1个。炒菜（营养快餐）类档口供应：菜品不少于6种（半荤不少于2种、素菜不少于4种主荤不少于2种，半荤不少于2种、素菜不少于2种），米饭2种（白米饭、杂粮米饭）;面食小吃类档口供应：麻食、汤面片、米线等风味小吃不少于2种；小菜品不少于4种；馒头、花卷、饼类等中式面点不少于2种；稀饭1种；杂粮1种。
备注	鱼类和牛羊肉类菜品，每周供应不少于1次。

每周四提供下周的食谱给学校伙食委员会的监督和后勤部门审核，通过后不得随意更换食谱，需要更换的应提前向学校伙食委员会的监督和后勤部门报备。

餐品价格定价变更，需通过学校审批确认后，方可定价。

四、员工配备要求

（一）员工身体健康要求。供应商入场服务前，拟在餐厅上岗的所有员工必须通过当地卫生部门指定医院或防疫站的体检，并领取餐饮行业健康证。无健康合格证者，不准在本项目餐厅工作。人员应有健康的身体条件，相貌端正，无伤残或重大疾病，无各种遗传性疾病。

（二）员工职业技能水平要求。拟上岗人员在入场服务前，必须持有采购人要求的餐饮行业职业技能等级证书，并且技术水平过硬，能够保证出品质量。

（三）员工品德要求。要有敬业精神；要有良好的职业道德，诚实；讲信用。

- (四) 供应商所配备员工年龄必须遵守国家劳动法规定的年龄要求。不得配备超龄或不足年龄的员工。
- (五) 供应商必须配备专业维修工保障设备及水电维修工。
- (六) 餐厅所有员工由供应商自行招聘，餐厅员工的工资和福利（五险一金）均由供应商承担，员工进行更换时必须提前报备采购人，经采购人同意后方可更换人员上岗。
- (七) 餐厅主管及主管以上（包括大厨）人员变更需通过学校后勤保障中心批准同意。

**(八) 人员要求：**

- 1、所有拟上岗人员须提供健康证；
- 2、需要提供职业等级证书人员须提供职业等级证。中式烹调师等级分五个等级，分别是：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）。

**五、服务要求**

**(一) 基本要求**

- 1.提供餐厅原材料采购、餐饮食品加工、出售、服务、保洁及供餐服务管理。
- 2.提供餐厅厨具设备添置、维修维保及破损餐具补充，提供承诺函。
- 3.提供餐厅低值易耗品及厨房灭四害保障。
- 4.提供餐厅宣传展板及标识（在采购人指导下）等制作及悬挂。
- 5.提供餐厅工作人员业务培训。
- 6.提供供餐服务保障方案。

**(二) 原材料采购要求**

- 1.蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，检测设备由供应商配置。

**2.承诺全面完成政府采购贫困地区农副产品扶贫832平台采购工作，采购扶贫832平台农副产品总金额不少于年度原材料采购总金额的10%。提供承诺函。**

**(三) 消杀工作要求**

餐厅和操作间的病媒防治工作，必须聘请具有专业资质的病媒防治专业消杀灭公司具体组织实施，并将消杀灭公司资质报采购人备案留存，消杀灭所产生的费用由供应商承担。

**六、质量标准**

(一) 在业务履行过程中要服从采购人对生产场地、工作及生活环境的安排和要求，严格执行采购现场标准的相关管理规定，并接受采购人的考核。考核内容成交后按 采购人制定标准进行考核。

(二) 供应商业务的专业质量标准 and 规范，须达到《航天城第一中学餐厅工作规范及标准》（附件一）规定的内容。

(三) 供应商须严格遵守采购人所制定的《原材料采购要求和标准》（附件二），并严格执行。凡违规或违纪采购人有权直接进行处罚或扣除包厨费用，经济处罚一律不再返还。

(四) 餐具保持完好率（指餐具无裂缝、豁口或破损）在98%以上。

(五) 餐具视实际使用情况进行更换，所更换碗、筷子质量必须按采购人要求和规格进行更换，所需费用均由供应商承担。

(六) 厨具中菜刀、铁锅、菜墩、炒勺等小件厨具补充更新，必须按采购要求进行同质量、同品牌进行更换，并由供应商承担支付费用。

**(七) 低值易耗品更新补充由供应商自行更换补充并承担支付费用。**

**(八) 宣传展板和标志标识等须定期更换，所需费用由供应商承担。**

**(九) 餐厅工作人员培训每月不少于2次，所需费用由供应商承担。**

(十) 供应商对采购人所配设备及餐具用品需要更换或报废时，更换方案应报学校同意，设备档次不低于原设备品牌档次。合同期满或供应商提前退出时，设备交接必须保持完好率100%，且设备为采购人所配置原品牌同等级及以上，不得私自更换。

(十一) 供应商确保食品质量和食品卫生安全，因供应商厨房出品质量问题，而收到学校教职工投诉的，采购人有权做出各种经济处罚。



- (十二) 供应商必须提供供餐服务保障方案。
- (十三) 供应商承担在履行业务过程中的食品原料的费用（包括水、电、气及油烟罩清洗、隔油池清洁、燃气报警装置、灭火器及售饭系统维保费用）、设备维修维保费、服务管理费、劳务加工及餐具补充费用。
- (十四) 餐厅和操作间的病媒防治工作，必须聘请具有专业资质的病媒防治专业消杀灭公司具体组织实施。消杀灭所产生的费用由供应商承担。

## 七、安全生产要求

- (一) 供应商承担在履行服务过程中的全部安全责任。
- (二) 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国食品安全法》：
- 1.原材料验收由供应商验收，供应商必须确保所有采购的原材料符合采购人要求和标准（附件二），不得采购劣质、过期或三无产品，禁止采购不符合国家食品标准要求的食材和法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等，采购人有权对供应商采购的原材料进行监管和抽查，凡采购人发现采购不符合规定要求或劣质、过期或三无产品，有权进行直接处罚，处罚标准在考核细则中明确。
  - 2.严格进行卫生管理，确保饮食卫生安全。
  - 3.严格遵守有关食品卫生安全法规，供应商必须每天打扫辖区内的卫生，做到餐具每天消毒，工作人员必须定期接受体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准。
  - 4.不得采购、加工霉烂变质商品或不正常、不卫生的食品在本食堂销售、食用和饮用，严格执行食品卫生法规定。
  - 5.因供应商管理问题造成就餐者食物中毒，供应商承担全部责任。
- (三) 供应商应严格遵守安全使用管理规定，严格进行操作间管理，若因供应商管理问题引起采购人操作间火灾，责任及损失全部由供应商承担；供应商必须严格遵守安全操作规程，各种设施设备必须按操作规程进行操作，不得违反设备使用性能或违规使用。保证安全生产，如果因违规操作而造成设备事故或人员伤亡，一切后果由供应商承担。
- (四) 供应商应严格遵守国家有关安全生产的法律法规，认真执行合同中的有关安全要求。供应商应定期检查安全、消防设施，发现隐患及时上报，配合采购及时处理各类隐患。
- (五) 供应商须加强安全生产宣传教育，建立健全各项安全生产的管理机制和安全生产管理制度；教育员工严格遵守安全操作规程，由此引发的一切安全事故及安全责任，由供应商承担；供应商须制订生产安全事故应急救援预案及紧急事故处置应急预案，采购人监督供应商定期组织应急预案演练活动。
- (六) 操作人员必须配备劳保上岗，管理人员应随时检查劳动防护用品的穿戴情况，不按规定穿戴防护用品的人员不得上岗。定期召开安全生产动员会，及时传达学校及上级主管部门的有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备安全的基本知识教育，增强全员安全生产意识。
- (七) 供应商员工因工或非因工发生的人身伤、残、亡或财产损失的，由供应商负责处理。如供应商违约造成安全事故，供应商承担全部责任，触犯法律的，移送司法机关依法追究责任人。
- (八) 采购人可协助供应商管理人员对其员工进行消防、设备安全的基本知识教育。随时对供应商工作现场进行安全生产检查指导，监督供应商及时处理发现的各种安全隐患。
- (九) 意外事故承担：
- 1.就餐者在就餐过程中，因餐厅地面打扫不及时而导致的摔倒、磕伤、碰伤等引起的一切问题由供应商负责。
  - 2.凡因原材料清洗不干净或程序不规范造成食物中毒或其他问题所引发的全部责任由供应商承担。

## 八、商务要求

- (一) 服务期：自合同签订之日起至2027年7月31日。
- (二) 结算方式：按月支付，具体内容详见支付方式
- (二) 供应商接受委托后不得再转包或分包给第三方。

## 九、费用说明

- 1.所有的费用及后期的风险均应在供应商的考虑之列，在服务期内不因物价的调整而降低用餐标准。餐厅的餐点的销售价格应

低于校外社会餐厅的销售价格，供应商在餐厅运营过程中应合理控制成本和利润率，所有餐品的销售定价应报学校审核。

以下费用计入供应商餐厅运营的成本中，由供应商承担：

1) 农药残留检测费用

蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，日常检测由供应商完成，检测设备由供应商配备；抽查检测由采购人进行，抽检设备由采购人配置。

2) 设备维修、补充及餐具用品费用

(1) 保障供餐的基础设备及餐具初次由采购人配齐，运行后设备的添置、维修及餐具用品补充、增加均由供应商承担。餐厅桌椅维修、灯光照明设备维修费用由采购人承担。

(2) 油烟罩清洗及燃气报警装置维修维护费用由供应商承担。

(3) 售饭系统及网络由供应商承担。

3) 住宿及办公场所费用

供应商自行解决服务人员住宿问题。

4) 水、电费用由供应商承担，燃气费用由供应商承担。

5) 低值易耗品配备及灭四害费用由供应商承担。供应商必须招聘具有专业灭四害的公司进行四害预防。

6) 餐厅工作人员业务培训费用由供应商承担。

7) 餐厅宣传展板及标识制作等，采购人要求的由采购人支付，供应商自做宣传等其他相关费用由供应商承担。

8) 供应商在服务期内添置补充的餐厨设备和餐具，费用由供应商承担，所有权归采购人，供应商仅拥有使用权。十、考核要求

(一) 每季度对餐厅运行情况进行打分（百分制），由以下四部分组成：

1) 满意度测评（40%）：每月度向就餐人员随机现场调研满意度，测评结果由学校餐厅领导小组办公室进行统计汇总；

1.您对餐厅服务整体评价是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
2.您对餐厨人员服务是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
3.您对饭菜口味是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
4.您对菜品搭配是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
5.您对餐厅环境及餐具卫生是否满意？	非常满意	基本满意	不满意
6.您最喜欢的两道菜品是：			
7.您对餐厅运行工作有何建议？			

2) 日常考核（50%）：学校餐厅领导小组办公室每周对餐厅进行一次不定期的质量、安全和卫生检查并打分，季度考核时取每周检查分数平均值；

检查项目	检查标准	满分:100	得分
食品加工	食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。	10	
	是否有过期、腐烂、变质食品加工		
食品留样	留样记录表需按时按规定记录（包括：留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员）	10	
	留样餐盒上需标注留样日期及名称，留样内容与留样记录相符并保存48小时		
冰箱、冷	冰箱内所有食材需打膜或加盖贴标签写明日期		

藏库、冷冻库储物	冰箱内是否有过期变质食品（调料开封后应在一周内使用，原材料应在48小时内使用）	10	
	冰箱内食材禁止生熟混放		
	冷冻冷藏内温度是否合格		
	各种制冷设备是否有清洁消毒记录表		
库房	调料库内物与卡相符	10	
	库房内禁止有过期食品		
	是否有临期食品		
	食品添加剂柜钥匙由专人保管、记录需与库存相符		
	库房钥匙专人保管、记录出入库明细。		
个人卫生	头发禁止漏出发网	10	
	指甲干净整齐		
	手上禁止佩戴饰品		
	工服需干净卫生整洁，需佩戴口罩上岗		
	操作人员按要求持健康证上岗		
餐厅环境 卫生及消毒	餐厅取餐台、桌椅、地面无油污、灰尘	10	
	餐厅内无苍蝇、飞虫、绿植是否养护，保持干净		
	餐厅消毒记录按时进行记录		
	餐厅垃圾按规定分类处理		
	餐厅定期请专业人员做好消杀工作		
防冻、防滑	消防管线、水管线是否有跑冒滴漏	10	
	是否接近于0度位置的管路做过保温处理		
	后厨区域是否有大量水渍		
	坡道处是否张贴防滑标识，是否有防滑措施		
防火	是否私搭乱接电线，超负荷用电	15	
	员工是否长时间外出未关闭电源、燃气管道阀门		
	是否对属地燃气、电气、火源及其周边进行检查，及时消除隐患，并留存整改记录		
	是否有应急照明，可正常工作		
	现场是否有安全出口等逃生路线标识		
防爆、防中毒	是否有燃气检测记录	15	
	是否有防爆照明手电		
	是否有固定式燃气探测器年检记录		
	火碱是否储存于阴凉、干燥、通风良好的库房 包装是否密封，是否受潮		
合计得分			

3) 学校餐厅领导小组打分（10%）：领导小组每季度对餐厅运行状况进行打分；

评分项目	评分标准	分值	得分
	菜品色泽自然，形态美观，颜色搭配合理		
	菜品新鲜，调味适当，主味突出，口感适当		

菜品情况	菜品荤素搭配合理，营养搭配科学健康	35	
	菜品补充及时，保温到位，确保饭菜温度。		
	菜品种类多样，具有创新意识，体现地域特色		
现场服务	服装统一，外表干净利落，精神状态饱满，头发扎起，未佩戴首饰等，  符合规范	35	
	服务热情主动周到，耐心细致提供贴心服务		
	服务用语规范，能及时解答就餐人员的问题，不清楚的问题能做到及时  反馈		
	操作卫生规范，符合相应的工作流程标准		
	有明确的责任分工，能在做好自己工作的同时相互帮助		
环境卫生	餐厅打餐区及就餐区的工作台、桌椅排列整齐，桌面、地面无污渍，环 境温馨，绿植茂盛干净	30	
	餐具每餐后清洗、消毒，不得有残留物		
	餐厅每日早晚按时消杀，做好记录并在显著位置进行公示		
	餐厅设施设备齐全，运行正常		
	垃圾分类工作有序开展，有明确标示或专人提醒对餐余垃圾进行分类		
合计得分			

4) 奖励分：根据奖励细则进行相应加分，上限10分。

如得分在90分以上，按全额支付当季度的考核奖金；如得分在70-90分，按80%支付当季度的考核奖金；如得分在70分以下则扣除当季度的考核奖金并立即根据意见建议进行整改。

(二) 餐厅运营单位应保障食材及用餐环境的安全卫生，学校餐厅领导小组办公室将随时进行抽查，如发现违反此规定相关制度一次，将对相关员工进行批评整改并通报餐厅主管；如累计发现三次，餐厅运行方需进行相关人员更替。

(三) 如有以下情况，可适当对餐厅季度考核进行加分：

- 1) 季度满意度测评得分达到95%以上的，季度评测可加5分；
- 2) 积极主动提供优质服务，得到学校教职工认可的，季度评测可加10分；
- 3) 积极创新工作方式方法，并取得显著效果的，季度评测可加3分；

(四) 如发生以下情况将扣除当月奖金并立即进行整改，且一次扣除季度评测5分，如累计发生三次及以上，将终止与餐厅运营单位的合同：

- 1) 饭菜质量收到投诉且未在限期内完成整改的；
- 2) 与用餐人员发生冲突，造成严重影响的；
- 3) 不服从学校餐厅领导小组办公室领导，不接受职能部门监督而造成严重影响的。

(五) 如发生下列情况，将立即终止与餐厅运行公司的合同，并追究其相应法律责任：

1. 提供餐厅服务时，出现5人及以上较大集体食品安全事故的；
2. 因管理不善，发生严重盗窃、人身伤害、火灾等安全事故或刑事治安事件的。

## 十一、附件

附件一：《学校餐厅工作规范及标准》

附件二：《原材料采购要求和标准》

附件一： 学校餐厅工作规范及标准

### 一、餐厅服务标准

#### 1. 范围

<p>本标准规定了西安市航天城第一中学餐厅服务内容和要求。</p> <p>2.规范性引用文件</p> <p>下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》（2021修正）</p> <p>GB 5749-2022 《生活饮用水卫生标准》</p> <p>GB 2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》</p> <p>GB 18483-2001 《饮食业油烟排放标准》</p> <p>GB 14930.1-2022 《食品安全国家标准 洗涤剂》</p> <p>GB 14930.2-2025 《消毒剂》</p> <p>3.术语和定义</p> <p>3.1食品：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。在本标准中主要指原料、半成品、成品。</p> <p>3.2原料：指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。</p> <p>3.3半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。</p> <p>3.3成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。</p> <p>3.4从业人员：指餐厅中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。</p> <p>3.5食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。</p> <p>3.6冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0～10℃之间。</p> <p>3.7冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在－20℃～－1℃之间。</p> <p>3.8清洗：指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。</p> <p>3.9消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。物理消毒主要包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法，化学消毒主要为采用各种含氯消毒药物进行消毒。</p> <p>4.基本要求</p> <p>4.1供应商餐厅工作人员必须半年进行一次抽血化验，一年进行一次全面体检。及时向采购人提供体检合格的人员健康证明，便于采购人办理卫生许可证。</p> <p>4.2食谱营养搭配合理，饭菜质、价相符，干净卫生。</p> <p>4.3餐厅食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。</p> <p>4.4餐厅功能布局合理，装饰装修风格协调，就餐氛围浓厚。</p> <p>4.5餐厅通风良好，空气清新，光照充足，光线柔和，温度适宜，无异味。</p> <p>4.6餐厅室内、室外环境卫生清洁、干净，室内外墙壁无油垢，地面无污迹。</p> <p>4.7洗涤剂、消毒剂的使用应符合GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关卫生标准和要求。</p> <p>4.8食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定。</p> <p>5.从业人员卫生</p> <p>5.1餐厅从业人员须持有有效健康证和卫生知识培训合格证，两证持证率均为100%。</p> <p>5.2从业人员个人卫生良好，操作时符合相关岗位现场操作人员卫生要求。</p> <p>5.3从业人员健康档案健全完善。</p>
---

## 6.食品贮存

6.1贮存食品的场所、设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

6.2食品贮存室（仓库）通风良好。

6.3食品存放分类、分架，离地、离墙均在10cm以上。

6.4无变质和过期食品贮存。

6.5食品冷藏、冷冻设备运转正常，贮藏的温度分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

## 7.食品加工

7.1食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。

7.2无过期、腐烂、变质食品加工。

## 8.餐饮具、设备及工具卫生

### 8.1餐饮具卫生

8.1.1餐饮具表面须光洁，无油浸、无水渍、无泡沫、无不溶性附着物，无洗涤剂和消毒剂等异味。

8.1.2消毒后餐饮具应符合GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》规定。

8.1.3已清洗和消毒过的餐饮具贮存在专用保洁柜内，保洁柜有明显标记。

### 8.2设备及工具卫生

8.2.1设备及工具表面无食物残渣及污物、水渍、油迹。

8.2.2已清洗、消毒过的设备和工具定位存放在保洁设施内。

## 9.环境卫生

9.1餐厅内桌、椅、台等干净，无食物残渣及污渍、水渍、油迹。

9.2餐厅地面、梯间、墙壁、天花板、照明设施及门窗等洁净，无杂物、灰尘、油迹、水迹、污渍。

9.3餐厅卫生间保洁要求按《保洁服务标准》的规定。

9.4排水沟内无污物，无积水，无臭味、异味。

9.5废弃物暂存容器外表无污迹、无粘附物，无较大异味、无蚊蝇，废弃物量不超过容积的2/3。

9.6餐厅内无蚊、蝇、鼠、蟑螂和其它有害昆虫。

9.7工作台及洗涤盆干净，无食物残渣及污物。

9.8排烟设施干净，无油污。

9.9污水和废气排放符合国家环保要求和排放标准，环境污染超标事故为0。

## 10.供餐服务

10.1餐厅供餐服务满意率不低于85%。

10.2无超过保质期或腐败变质的供餐食品。

10.3食物中毒事故为0。

10.4按承诺供餐时间开、闭餐厅，待供食品须提前20分钟完成摆台。

## 11.安全管理

11.1火灾、触电、盗窃、工伤等安全事故为0。

11.2公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案健全完善。

## 二、餐厅服务要求

### 1.基本要求

1.1餐厅显著位置设醒目标志，标明开饭时间等内容。

1.2餐厅须依据国家《食品卫生法》有关规定，按时做好服务人员健康检查和卫生知识培训工作。

1.3餐厅建立健全卫生管理制度，配备专职或兼职的食品卫生管理人员和监督人员。

1.4食品卫生管理人员和监督人员要不定期进行食品安全卫生、餐厅环境卫生、餐厅餐饮具、设备及工具、餐厅从业人员卫生的

检查。

1.5餐厅建立健全餐饮具、设备及工具、食品加工操作场所及设施的清洁、消毒制度。

1.6食品加工、贮存、销售、陈列、消毒等各种防护设施、设备及其运送食品的工具应当定期维护。

1.7实行分餐制。根据就餐者情况和要求的不同，采用厨师分餐、服务员分餐、就餐者自行分餐等不同的分餐形式（自助餐和套餐均属分餐制范畴）。

1.8用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

1.9用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

1.10杀虫剂、灭鼠剂、洗涤剂、消毒剂及有毒有害物存放均应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。采购及使用应有详细记录，使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

1.11食品添加剂的使用应有详细记录。食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，并有专人保管。

1.12餐饮具、设备及工具卫生消毒情况、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

## 2.从业人员卫生

### 2.1从业人员健康管理

2.1.1餐厅从业人员每年至少进行一次健康检查，半年进行一次血检。必要时接受临时检查。

2.1.2新参加或临时参加工作的从业人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

2.1.3凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2.1.4从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

### 2.2从业人员卫生知识培训

2.2.1应对从业人员定期进行卫生知识培训。

2.2.2新参加工作及临时参加工作的从业人员须进行卫生知识培训，合格后方可上岗。

### 2.3从业人员个人卫生

2.3.1应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物。

2.3.2操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。

2.3.3接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

- a) 开始工作前。
- b) 处理食物前。
- c) 上厕所后。
- d) 处理生食物后。
- e) 处理弄污的设备或饮食用具后。
- f) 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。
- g) 处理动物或废物后。
- h) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其它部位后。
- i) 从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

2.3.4接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

2.3.5专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

2.3.6个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

2.3.7食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

2.3.8进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

2.4从业人员工作服管理

2.4.1工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

2.4.2工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。

2.4.3接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

2.4.4从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

2.4.5待清洗的工作服应放在远离食品处理区。

3食品贮存

3.1使用应遵循先进先出的原则。

3.2定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。

3.3禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

3.4食品冷藏、冷冻贮藏应做到：

a) 原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志。

b) 食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

c) 食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

3.5加强食品贮存室（仓库）管理，经常开窗开排气扇通风,保持干燥。

3.6冷藏、冷冻及保温设施应当定期除霜、清洁、除臭和维修，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。

4.食品加工

4.1粗加工及切配卫生要求

4.1.1加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。

4.1.2各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4.1.3易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

4.1.4切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放。

4.1.5切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

4.1.6已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

4.1.7生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

4.2烹调加工卫生要求

4.2.1烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。

4.2.2不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

4.2.3需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

4.2.4加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

4.2.5需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

4.3凉菜配制卫生要求

4.3.1加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行加工。

4.3.2专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

4.3.3专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

4.3.4供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。



4.3.5制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

4.4水果拼盘制作卫生要求

4.4.1用于水果拼盘的瓜果应新鲜，未经清洗处理的不得使用。

4.4.2制作的水果拼盘应当餐用完。

5.餐饮具、设备及工具卫生

5.1餐饮具卫生

5.1.1餐饮具使用后及时洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐饮具。

5.1.2洗刷餐饮具须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。

5.1.3消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

5.1.4消毒后的餐饮具应及时放入餐具专用保洁柜内备用。

5.1.5已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。

5.1.6保洁柜应定期清洗、保持洁净，不得存放其它物品。

5.1.7采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

5.1.8餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的也应当回收进行清洗、消毒。

5.2设备及工具卫生

5.2.1用于食品加工的设备及工具须专用，用前应消毒，用后洗净在专用保洁设施内存放。

5.2.2清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

5.2.3采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。

6.环境卫生

6.1餐厅内桌、椅、台在用餐后及时清洁。

6.2餐厅地面、梯间每餐后进行清扫、拖洗，如有需要及时清洁。

6.3餐厅墙壁、天花板、照明设施及门窗每周清洁1次。

6.4 餐厅卫生间每日供餐结束清洁，供餐期间适时保洁。每周进行消杀1次。

6.5排水沟每天清洁1次，清除沟内污物，用水冲洗排水沟。

6.6废弃物每天至少清除2次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

6.7采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施对各种食品（包括原料）应有保护措施。

6.8工作台及洗涤盆每次使用后及时进行清洗、擦拭、消毒。

6.9排烟设施每周清洁1次，如有需要及时清洁。

6.10食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营许可证单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

6.11在餐具摆台后或有顾客就餐时，除因特殊需要，不得进行餐厅清洁工作。

7.供餐服务

7.1供餐前，操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

7.2操作时要避免食品受到污染。

7.3菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

7.4用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

7.5在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

7.6当顾客告知所提供的食品有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

7.7销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。

7.8外卖食品的包装、运输应当符合卫生要求。

8.安全管理

8.1发现食物中毒或疑似食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

8.2禁止闲杂人员进入餐厅专用操作间和食品贮存室（仓库）。

8.3指定专人定期进行用水、用电、用气安全检查，并有检查记录。

附件二：

原材料采购要求和标准

一、蔬菜类标准:

（一）蔬菜农残要求符合GB 18406.1-2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求中最大限量标准。检验项目及标准如下：蔬菜中重金属、农药等有害物质最大限量。

表1：重金属及有害物质限量

项 目	指标( mg/ kg)
汞(以Hg计)	≤0 . 01
砷(以As计)	≤0 . 5
铅(以P计)	≤0 . 2
亚硝酸盐( Na N O <sub>2</sub> )	≤4 . 0
硝酸盐	≤600 (瓜果类)≤1200 (根茎类)≤3000 (叶菜类)

表2： 农药最大残留限量

通用名称	英文名称	商品名称	毒性	作物	最高残留限量(mg/kg)
马拉硫磷	malathion	马拉松	低	蔬菜	不得检出
对硫磷	parathion	一六零五	高	蔬菜	不得检出
甲拌磷	phorate	三九一一	高	蔬菜	不得检出
甲胺磷	methamidophos	-	高	蔬菜	不得检出
久效磷	monocrotophos	纽瓦克	高	蔬菜	不得检出
氧化乐果	omethoate	-	高	蔬菜	不得检出
克百威	carbofuran	呋喃丹	高	蔬菜	不得检出
涕灭威	aldicarb	铁灭克	高	蔬菜	不得检出
六六六	BHC	-	高	蔬菜	0.2
滴滴涕	DDT	-	中	蔬菜	0.1

（二）蔬菜、瓜果类具体标准

大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点,里面无烂心、无开花、无坏叶；

白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心、小的不低于0.5斤，大的不超过3斤；

青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的1/3；

尖椒：无异味,尾部新鲜、硬朗,长度不短于10公分；

圆椒：无异味,尾部新鲜、硬朗；

红椒：无异味,尾部新鲜、硬朗、硬而不烂；

包菜：1.5斤以上,无黄叶、虫叶、结实无烂心；

蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸,没有冻伤(中间抽看,防冻烂)；

红萝卜：直径3-5 cm,大而均匀、色泽鲜艳；

豆角：新鲜、长度40公分左右,长而结实,折断为实心、无虫；花菜：直径10cm,洁白而无黑点斑点,箱装则防冻烂；

西兰花：表面蓓蕾平展,无开花现象,无异味臭味,外表如有潮,表色则证明已变质；

青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽,两头大小一致；

玉米棒：个大,粒满,老嫩适中,防虫咬；

南瓜：金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块,则已变质；

生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂,白色则嫩

丝瓜：头尾粗细较均匀,拿起有弹性；

西芹：嫩绿色折断无筋,无烂心；

土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽；

茄瓜：长、直、嫩、折断洁白无籽；

西红柿：红而不软,硬而不青；

（三）腌菜、泡菜类标准：

首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB 2714及GB 2760的规定，亚硝酸盐 $\leq 20$  mg/ kg；

柠檬黄 $\leq 0.1$  mg/ kg；苯甲酸 $\leq 0.5$  g/ kg。具有该腌菜、泡菜应有的色泽和气味。无白花、无腐烂、变质、酸臭味。

二、猪肉类标准：

（一）猪肉类标准:每批次必须有兽医检疫合格证明,首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函,每年提供至少一次当年官方检验报告。符合GB 2707-2005鲜（冻）畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

（二）猪肉各部位肉的具体标准：

五花肉：要新鲜、皮簿、肉质好,不能太肥,一般二指厚为准；

前上肉：五花肉,小里几（腰内肉）,梅花肉皆属上肉,不能有淋巴瘤,不带前腿肉,颜色要好,不能有淤血,猪毛；

后上肉：不能太肥,要瘦肉多,无淋巴瘤,皮无斑点；

后瘦肉：肉色要好,不能有淤血,不能有肥肉、碎骨,表面上不能有发白积水；

肥肉：厚度为三公分,一公分宽,不要有瘦肉；

三、牛肉类标准：

（一）每批次必须有兽医检疫合格证明,首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函,每年提供至少一次当年官方检验报告,符合GB2707-2005 鲜（冻）畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

（二）牛肉各部位标准

瘦牛肉：呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽；

脂肪：呈乳白色或微黄色,具有牛肉正常气味,无异味,瘦肉切面纹理清晰,皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水；

牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

四、禽类标准

（一）每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告。符合GB2707-2005鲜（冻）畜肉卫生标准及GB16869-2005鲜、冻禽产品卫生标准。印章清晰清楚可查。

（二）禽类肉的具体标准：外观新鲜肉色泽红润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；硬度新鲜肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状；气味新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味；脂肪新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。

五、禽蛋类标准：

蛋壳有层霜状粉末,壳表面比较粗糙，但有光泽;用光照,能透光,呈桔红色,气室小而透亮,蛋黄轮廓，将蛋轻轻摇动,听不到声音

	<p>或感觉不到振动的为新鲜蛋。</p> <p>六、鱼类等产品质量鉴定标准:</p> <p>(一) 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB 2733-2015鲜冻动物性水产品卫生标准,查验合格供应商名录,来源于合格供应商。</p> <p>(二) 鲜鱼类眼睛凸起,澄清有光泽;不新鲜的鱼眼睛凹陷,色泽浑浊不清,呈微蓝色;鱼鳃紧闭,鳃片呈鲜红色,无黏液和污物;鳞片整齐,排列紧密,有黏液和光泽,轮层明显;</p> <p>(三) 虾类虾头尾完整,有一定的弯曲度、虾身较挺、虾皮壳发亮,呈青白色,新鲜虾肉质坚实、细嫩;</p> <p>(四) 虾仁必须冰冻,而保持其新鲜程度。冻虾仁的外包装完整、清洁。</p> <p>七、干货类标准:干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质,保持应有的色泽;</p> <p>八、稻米、面粉、淀粉标准:</p> <p>(一) 符合GB 2715-2016粮食卫生标准及GB1355-2021小麦粉标准。面粉的品质标准:面粉含水量在12-13%之间,有正常气味,颜色较淡。</p> <p>(二) 稻米的质量检验标准:有清香味和光泽、无米糠和其它杂质、无虫草害无异味、无霉味,用手摸时滑爽、干燥;米粒形均匀、整齐、重量大,没有碎米和爆腰米;没有腹白的米。</p> <p>(三) 定型包装类食品标准:凡是带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面:包装类食品必须包装整洁、完美;包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址生产日期、保质期;包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。</p> <p>九、冻品类标准:</p> <p>(一) 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB2707- 2005鲜(冻) 畜肉卫生标准及GB 16 869-2005鲜、冻禽产品卫生标准。查验合格供应商名录,来源于合格供应商。</p> <p>(二) 按照冻品的共同特征,凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期;冻肉类产品中冻肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准;、冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等);冻肉类产品中间不能有过多冰块、冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。</p> <p>十、食用油脂种类及其鉴别标准:</p> <p>首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB 2716-2018食用植物油卫生标准, 及GB 10146-2 015食用动物油脂卫生标准。查验合格供应商名录,来源于合格供应商。</p>
--	---

3.2.3人员配置要求

采购包1：  
详见服务要求

3.2.4设施设备配置要求

采购包1：  
详见服务要求

3.2.5其他要求

采购包1：  
详见服务要求

3.3商务要求

3.3.1服务期限

采购包1：  
自合同签订之日起至2027年7月31日

3.3.2服务地点

十一、其他未明确的原材料采购标准，按采购人要求标准采购。

采购包1:

招标人指定地点

### **3.3.3考核（验收）标准和方法**

采购包1:

详见采购文件

### **3.3.4支付方式**

采购包1:

分期付款

### **3.3.5.支付约定**

采购包1:

- 1、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 2、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 3、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 4、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 5、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 6、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 7、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 8、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 9、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%
- 10、 其他，每月经甲方月度考评合格后，达到付款条件起10个工作日内，支付合同总金额的10.0%

### **3.3.6违约责任与争议解决的方法**

采购包1:

详见合同条款

### **3.4其他要求**

因博思采购平台系统设置原因，本项目实际支付以合同约定的支付方式为准，平台支付规则与合同约定不一致的，按合同约定执行

## 第四章 资格审查

资格审查由采购人或代理机构组建的资格审查小组依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格，并出具资格审查报告。

资格审查标准及要求如下：

### 4.1一般资格审查

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件	具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；以及法律、行政法规规定的其他条件	开标一览表 投标分项报价表.docx 拒绝贿赂承诺书.docx 投标函 中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 商务及技术文件.docx 标的清单 投标文件封面 承诺函.docx 资格证明文件.docx 监狱企业的证明文件
2	供应商应提供健全的财务会计制度的证明材料；	投标文件截止之日前两年内任意一个年度经审计的财务报告复印件（包括报告正文、资产负债表、现金流量表、利润表、附注和会计师事务所营业执照，报告正文应当有会计师事务所公章和2名注册会计师的签字及盖章。且审计报告应当经过注册会计师行业统一监管平台备案赋码。），或递交投标文件截止时间前三个月内供应商基本账户开户银行出具的资信证明	资格证明文件.docx
3	单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动；为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《投标函》完成承诺并进行电子签章。	投标函 资格证明文件.docx

### 4.2特殊资格审查

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	授权委托书	供应商参加本项目的合法授权人授权委托书； 供应商应授权合法的人员参加投标，其中法定代表人直接参加投标的，须出具法人身份证，并与营业执照上信息一致。法定代表人授权代表参加投标的，须出具法定代表人授权书及授权代表身份证、授权代表本单位证明（提供授权代表在本单位养老保险缴纳证明），被授权人须与开标时签到表的授权人保持一致。	资格证明文件.docx
2	信用查询	供应商在递交投标文件截止时间前被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）上被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为信息记录名单的，不得参加投标	资格证明文件.docx

#### 4.3落实政府采购政策资格审查

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	本采购包专门面向中小企业采购	参与的供应商（联合体）服务全部由符合政策要求的中小企业承接。	中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 资格证明文件.docx 监狱企业的证明文件

## 第五章 评标办法

### 5.1 总则

一、根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等法律法规，结合采购项目特点制定本评标办法。

二、评标工作由代理机构负责组织，具体评标事务由采购人或代理机构依法组建的评标委员会负责。评标委员会由采购人代表和评审专家组成。

三、评标工作应遵循公平、公正、科学及择优的原则，并以相同的评标程序 and 标准对待所有的投标人。

四、本项目采取电子评审，通过项目电子化交易系统完成评审工作。评标委员会成员、采购人、代理机构和投标人应当按照本招标文件规定和项目电子化交易系统操作要求开展或者参加评标活动。

五、评标过程中的书面材料往来均通过项目电子化交易系统传递，投标人通过互认的证书及签章加盖其电子印章后生效。出现无法在线签章的特殊情况，评标委员会成员可以线下签署评标报告，由代理机构对原件扫描后以附件形式上传。

六、评标过程应当独立、保密，任何单位和个人不得非法干预评标活动。投标人非法干预评标活动的，其投标文件将作无效处理；代理机构、采购人及其工作人员、采购人监督人员非法干预评标活动的，将依法追究其责任。

### 5.2 评标委员会

评审专家是采取随机方式在政府采购平台的专家库系统（以下简称专家库系统）抽取/由采购人根据《陕西省政府采购评审专家管理实施办法》（陕财办采〔2018〕20号）的规定，报主管部门同意后自行选定。

二、评标委员会成员应当满足并适应电子化采购评审的工作需要，使用已身份认证并具备签章功能的证书，登录项目电子化交易系统进入项目评审功能模块确认身份、签到、推荐评标委员会组长。采购人代表可以使用采购人代表专用签章确认评审意见。

三、评标委员会成员获取解密后的投标文件，开展评标活动。出现应当回避的情形时，评标委员会成员应当主动回避；代理机构按规定申请补充抽取评审专家；无法及时补充抽取的，采购人或者代理机构应当封存供应商投标文件，按规定重新组建评标委员会，解封投标文件后，开展评标活动。

四、评标委员会按照招标文件规定的评标程序、评标方法和标准进行评标，并独立履行下列职责：

- （一）熟悉和理解招标文件；
- （二）审查供应商投标文件等是否满足招标文件要求，并作出评价；
- （三）根据需要要求采购组织单位对招标文件作出解释；根据需要要求供应商对投标文件有关事项作出澄清、说明或者更正；
- （四）推荐中标候选供应商，或者受采购人委托确定中标供应商；
- （五）起草评标报告并进行签署；
- （六）向采购组织单位、财政部门或者其他监督部门报告非法干预评审工作的行为；
- （七）法律、法规和规章规定的其他职责。

### 5.3 评标方法

采购包1：综合评分法

### 5.4 评标程序

#### 5.4.1 熟悉和理解招标文件和停止评标

一、评标委员会正式评审前，应当对招标文件进行熟悉和理解，内容主要包括招标文件中供应商资格资质性要求、采购项目技术、服务和商务要求、评审方法和标准以及可能涉及签订政府采购合同的内容等。



二、本招标文件有下列情形之一的，评标委员会应当停止评标：

- （一）招标文件的规定存在歧义、重大缺陷的；
- （二）招标文件明显以不合理条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇的；
- （三）采购项目属于国家规定的优先、强制采购范围，但是招标文件未依法体现优先、强制采购相关规定的；
- （四）采购项目属于政府采购促进中小企业发展的范围，但是招标文件未依法体现促进中小企业发展相关规定的；
- （五）招标文件规定的评标方法是综合评分法、最低评标价法之外的评标方法，或者虽然名称为综合评分法、最低评标价法，但实际上不符合国家规定；
- （六）招标文件将投标人的资格条件列为评分因素的；
- （七）招标文件有违反国家其他有关强制性规定的情形。

出现上述应当停止评标情形的，评标委员会应当通过项目电子化交易系统向采购组织单位提交相关说明材料，说明停止评审的情形和具体理由。除上述情形外，评标委员会不得以任何方式和理由停止评标。

出现上述应当停止评标情形的，采购组织单位应当通过项目电子化交易系统书面告知参加采购活动的供应商，并说明具体原因，同时在陕西省政府采购网公告。采购组织单位认为评标委员会不应当停止评标的，可以书面报告采购项目同级财政部门依法处理，并提供相关证明材料。

5.4.2符合性审查

评标委员会依据本招标文件的实质性要求，对符合资格的投标文件进行审查，以确定其是否满足本招标文件的实质性要求。本项目符合性审查事项，必须以本招标文件明确规定的实质性要求作为依据。

在符合性审查过程中，如果出现评标委员会成员意见不一致的情况，按照少数服从多数的原则确定，但不得违背政府采购基本原则和招标文件规定。

符合性审查标准见下表（按以下顺序审查）：

采购包1：

序号	审查内容	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
1	投标文件签字、盖章	按招标文件规定签字、盖章	开标一览表 投标分项报价表.docx 拒绝贿赂承诺书.docx 投标函 中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 商务及技术文件.docx 标的清单 投标文件封面 承诺函.docx 资格证明文件.docx 监狱企业的证明文件

2	不正当竞争预防措施（实质性要求）	<p>评审中出现下列情形之一的，评标委员会应当启动异常低价投标审查程序：（1）投标报价低于采购项目最高限价45%的，即投标报价<math>&lt;</math>采购项目最高限价<math>\times 45\%</math>；（2）评标委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。</p> <p>评标委员会启动异常低价投标审查后，属于前述2项情形之一的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。其中，属于第1项情形，供应商已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料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>	开标一览表 投标分项报价表.docx 标的清单
3	合同履行期限	满足招标文件规定	开标一览表 商务及技术文件.docx 标的清单
4	投标有效期	满足招标文件规定	投标函 商务及技术文件.docx 投标文件封面
5	付款方式	满足招标文件要求	商务及技术文件.docx
6	承诺函	满足招标文件要求	商务及技术文件.docx
7	合同条款响应	完全理解并响应招标文件合同条款的要求，且未含有招标人不能接受的附加条件的	商务及技术文件.docx

8	其他	不存在法律、法规和招标文件规定的其他无效 投标情形	开标一览表 投标分项 报价表.docx 拒绝贿 赂承诺书.docx 投标 函 中小企业声明函 残 疾人福利性单位声明 函 商务及技术文件.do cx 标的清单 投标文件 封面 承诺函.docx 资 格证明文件.docx 监 狱企业的证明文件
---	----	------------------------------	---

以上实质性要求全部响应并满足采购需求的，则通过符合性审查；如有任意一项未响应或不满足采购需求的，则按无效投标文件处理。如果评标委员会认为投标人有任意一项不通过的，应在符合性审查表中载明不通过的具体原因。

5.4.3解释、澄清有关问题

一、评标过程中，评标委员会认为招标文件有关事项表述不明确或需要说明的，可以提请代理机构书面解释。代理机构的解释不得改变招标文件的原义或者影响公平、公正，解释事项如果涉及投标人权益的以有利于投标人的原则进行解释。

二、对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当要求投标人作出必要的澄清、说明或更正，并给予投标人必要的反馈时间。投标人应当按评标委员会的要求进行澄清、说明或者更正。投标人的澄清、说明或者更正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。澄清、说明或者更正不影响投标文件的效力，有效的澄清、说明或者更正材料是投标文件的组成部分。

三、投标人的澄清、说明或者更正需进行电子签章，应当不超出投标文件的范围、不实质性改变投标文件的内容、不影响投标人的公平竞争、不导致投标文件从不响应招标文件变为响应招标文件的条件。下列内容不得澄清：

- （一）投标人投标文件中不响应招标文件规定的技术参数指标和商务应答；
- （二）投标人投标文件中未提供的证明其是否符合招标文件资格、符合性规定要求的相关材料；
- （三）投标人投标文件中的材料因印刷、影印等不清晰而难以辨认的。

四、投标文件报价出现下列情况的，按以下原则处理：

- （一）投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；
- （二）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准，但大写金额出现文字错误，导致金额无法判断的除外；
- （三）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表总价为准，并修改单价；
- （四）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

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

五、对不同语言文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

六、代理机构宣布评标结束前，投标人应通过项目电子化交易系统随时关注评标消息提示，及时响应评标委员会发出的澄清、说明或更正要求。投标人未能及时响应的，自行承担不利后果。

评标委员会应当积极履行澄清、说明或者更正的职责，不得滥用权力。

5.4.4比较与评价

评标委员会应当按照招标文件规定的评标细则及标准，对符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较和评价。

5.4.5复核

评分汇总结束后，评标委员会应当进行复核，对拟推荐为中标候选供应商、报价最低、投标文件被认定为无效等进行重点

复核。

评标结果汇总完成后，评标委员会拟出具评标报告前，代理机构应当组织不少于2名工作人员，在采购监督人员的监督之下，依据有关的法律制度和招标文件对评标结果进行复核，出具复核报告。

评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- （一）分值汇总计算错误的；
- （二）分项评分超出评分标准范围的；
- （三）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- （四）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

#### 5.4.6确定中标候选人名单

采购包1：按投标人综合得分从高到低进行排序，确定3名中标候选人。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按投标人提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；得分且投标报价且提供的优先采购产品认证证书数量相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

#### 5.4.7编写评标报告

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

- 一、招标公告刊登的媒体名称、开标日期和地点；
- 二、投标人名单和评标委员会成员名单；
- 三、评标方法和标准；
- 四、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；
- 五、评标结果，确定的中标候选人名单或者经采购人委托直接确定的中标人；
- 六、其他需要说明的情况，包括评标过程中投标人根据评标委员会要求进行的澄清、说明或者更正，评标委员会成员的更换等；
- 七、报价最高的投标人为中标候选人的，评标委员会应当对其报价的合理性予以特别说明。

评标委员会成员应当在评标报告中签字或加盖电子签章确认，对评标过程和结果有不同意见的，应当在评标报告中写明并说明理由。签字但未写明不同意见或者未说明理由的，视同无意见。拒不签字或加盖电子签章又未另行说明其不同意见和理由的，视同同意评标结果。

### 5.5评标争议处理规则

评标委员会在评标过程中，对于符合性审查、对投标人文件作无效投标处理及其他需要共同认定的事项存在争议的，应当以少数服从多数的原则作出结论，但不得违背法律法规和招标文件规定。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。持不同意见的评标委员会成员认为认定过程和结果不符合法律法规或者招标文件规定的，应当及时向采购人或代理机构书面反映。采购人或代理机构收到书面反映后，应当书面报告采购项目同级财政部门依法处理。

### 5.6评标细则及标准

一、评标委员会只对通过资格审查的投标文件，根据招标文件的要求采用相同的评标程序、评分办法及标准进行评价和比较。

二、评标委员会成员应依据招标文件规定的评分标准和方法独立评审。

#### 5.6.1评分办法

（综合评分法适用）采用综合评分法的，由评标委员会各成员对通过资格检查和符合性审查的投标人的投标文件进行独立评审。

投标报价得分=（评标基准价／投标报价）×100

评标总得分=F1×A1+F2×A2+.....+Fn×An

F1、F2.....Fn分别为各项评审因素的得分；

A1、A2、.....An 分别为各项评审因素所占的权重（A1+A2+.....+An=1）。

评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

5.6.2评分标准

采购包1：

评审内容		评审标准			
分值构成		详细评审90.00分 报价得分10.00分			
评审因素分类	评审内容	具体标准和要求	分值	客观/主观	关联投标（响应）文件格式文件
	食品质量控制方案	根据供应商提供食品质量控制方案，包含以下内容：①食品原料采购验收与储存效期管理；②食品加工制作过程与食品添加剂使用管控；③食品留样管理与溯源机制；④餐具工器具消毒与厨房环境卫生管理；⑤从业人员健康管理、配送包装防护与食品安全自查整改机制 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分，满分10分；未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。  该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的，每存在一处扣0.5分，扣完为止（备注：内容存在缺陷是指：①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④对采购需求理解缺位混乱；⑤描述的内容混乱，重点不突出；⑥内容缺失不完善，可操作性较差；⑦凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑧适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑨地点区域错误，或项名称错误等。）	10.0000	主观	商务及技术文件.docx

食材管理与保存措施方案	根据供应商提供食材管理及保存管理措施方案，包含以下内容：①食材采购验收与准入管理；②食材分类分区储存与温湿度环境控制；③食材效期管理与先进先出执行管理；④食材领用出库与台账追溯管理；⑤储存区域卫生保洁与虫害防治 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分，满分10分；未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的，每存在一处扣0.5分，扣完为止（备注：内容存在缺陷是指：①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④对采购需求理解缺位混乱；⑤描述的内容混乱，重点不突出；⑥内容缺失不完善，可操作性较差；⑦凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑧适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑨地点区域错误，或项名称错误等。）	10.0000	主观	商务及技术文件.docx
-------------	--	---------	----	--------------

<p>食品安全管理措施</p>	<p>根据供应商提供食品安全管理措施,包含以下内容:①食品安全管理制度体系建设与责任落实;②食品添加剂使用管理与管控;③食品留样管理与溯源机制;④食品安全日常巡查、风险防控与过敏源管控;⑤食品安全事故报告与应急响应机制          供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分,满分10分;未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的,每存在一处扣0.5分,扣完为止(备注:内容存在缺陷是指:①方案生搬硬套,与实际情况明显不符;②存在与项目明显无关的文字内容;③内容不适用项目的实际情况;④对采购需求理解缺位混乱;⑤描述的内容混乱,重点不突出;⑥内容缺失不完善,可操作性较差;⑦凭空编造,内容矛盾,前后逻辑错误;⑧适用(引用)的规范及标准错误或已废止;⑨地点区域错误,或项名称错误等。)</p>	<p>10.0000</p>	<p>主观</p>	<p>商务及技术文件.docx</p>
-----------------	--	----------------	-----------	---------------------

食谱营养搭配及品种方案	根据供应商提供食谱营养搭配及品种方案，包含以下内容：①食谱营养均衡搭配与膳食结构设计；②菜品品种多样性与周期轮换安排；③荤素搭配比例与应季食材选用；④特殊饮食需求保障 特殊饮食需求保障至少包括清真保障措施 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分，满分8分；未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。 该内容存在采购文件规定内容存在缺陷的，每存在一处扣0.5分，扣完为止（备注：内容存在缺陷是指：①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④对采购需求理解缺位混乱；⑤描述的内容混乱，重点不突出；⑥内容缺失不完善，可操作性较差；⑦凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑧适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑨地点区域错误，或项名称错误等。）	8.0000	主观	商务及技术文件.docx
-------------	---	--------	----	--------------



维持餐厅公共秩序及消防服务措施方案	<p>根据供应商提供维持餐厅公共秩序及消防服务措施方案,包含以下内容：</p> <p>①就餐高峰期秩序维护与人员疏导；②消防设施设备配置与日常巡检维护；③突发事件应急处置与疏散引导；④用火用电用气安全隐患排查与消防培训演练 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分，满分8分；未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。 该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的，每存在一处扣0.5分，扣完为止（备注：内容存在缺陷是指：①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④对采购需求理解缺位混乱；⑤描述的内容混乱，重点不突出；⑥内容缺失不完善，可操作性较差；⑦凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑧适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑨地点区域错误，或项名称错误等。）全部满足评审标准6分，每有一项评审内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止</p>	8.0000	主观	商务及技术文件.docx
-------------------	--	--------	----	--------------

详细评审	厨房及餐厅保洁方案	<p>根据供应商提供厨房及餐厅保洁方案,包含以下内容：①厨房操作区域与就餐区域日常清洁消毒；②餐具厨具清洗消毒管理；③垃圾分类收集与排烟排污设施清洁维护 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分，满分6分；未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的，每存在一处扣0.5分，扣完为止（备注：内容存在缺陷是指：①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④对采购需求理解缺位混乱；⑤描述的内容混乱，重点不突出；⑥内容缺失不完善，可操作性较差；⑦凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑧适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑨地点区域错误，或项名称错误等。）全部满足评审标准6分，每有一项评审内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止</p>	6.0000	主观	商务及技术文件.docx

服务计划安排方案	<p>根据供应商提供服务计划安排方案,包含以下内容:①供餐时间安排与人员排班调配方案②供餐高峰期应急调度方案③投诉反馈机制与日常服务检查改进 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分,满分6分;未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的,每存在一处扣0.5分,扣完为止 (备注:内容存在缺陷是指:①方案生搬硬套,与实际情况明显不符;②存在与项目明显无关的文字内容;③内容不适用项目的实际情况;④对采购需求理解缺位混乱;⑤描述的内容混乱,重点不突出;⑥内容缺失不完善,可操作性较差;⑦凭空编造,内容矛盾,前后逻辑错误;⑧适用(引用)的规范及标准错误或已废止;⑨地点区域错误,或项名称错误等。)全部满足评审标准6分,每有一项评审内容存在缺陷扣0.5分,扣完为止</p>	6.0000	主观	商务及技术文件.docx
----------	---	--------	----	--------------

成本控制方案及措施	<p>根据供应商成本控制方案及措施,包含以下内容:①食材采购成本管控与比价机制;②食材损耗率控制与边角料综合利用;③菜品成本核算与单菜成本管控;④成本控制目标与考核机制 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分,满分8分;未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的,每存在一处扣0.5分,扣完为止(备注:内容存在缺陷是指:①方案生搬硬套,与实际情况明显不符;②存在与项目明显无关的文字内容;③内容不适用项目的实际情况;④对采购需求理解缺位混乱;⑤描述的内容混乱,重点不突出;⑥内容缺失不完善,可操作性较差;⑦凭空编造,内容矛盾,前后逻辑错误;⑧适用(引用)的规范及标准错误或已废止;⑨地点区域错误,或项名称错误等。)全部满足评审标准6分,每有一项评审内容存在缺陷扣0.5分,扣完为止</p>	8.0000	主观	商务及技术文件.docx
-----------	--	--------	----	--------------

应急预案	<p>根据供应商提供应急预案,包含以下内容:①食品安全事故应急预案;②消防火灾应急预案;③停水停电停气应急预案;④供餐中断应急保障预案;⑤突发公共卫生事件与自然灾害应急预案 食品安全事故应急预案至少包括食物中毒、异物混入食品造成人身伤害 突发公共卫生事件预案至少包括传染病疫情及群体性不明原因疾病 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分, 满分10分; 未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。 该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的, 每存在一处扣0.5分, 扣完为止 (备注: 内容存在缺陷是指: ①方案生搬硬套, 与实际情况明显不符; ②存在与项目明显无关的文字内容; ③内容不适用项目的实际情况; ④对采购需求理解缺位混乱; ⑤描述的内容混乱, 重点不突出; ⑥内容缺失不完善, 可操作性较差; ⑦凭空编造, 内容矛盾, 前后逻辑错误; ⑧适用(引用)的规范及标准错误或已废止; ⑨地点区域错误, 或项目名称错误等。) 全部满足评审标准6分, 每有一项评审内容存在缺陷扣0.5分, 扣完为止</p>	10.0000	主观	商务及技术文件.docx
------	---	---------	----	--------------

	拟派团队人员	<p>根据供应商提供拟派团队人员，包含以下内容：①团队整体人员配置及岗位职责；②核心岗位设置与配备；③团队内部培训及考核；④核心岗位人员替补与应急调配机制 核心岗位至少包括项目负责人、食堂现场负责人、食品安全管理员、厨师长 供应商每提供一项上述内容且内容无缺陷得2分，满分8分；未提供或仅列标题未提供具体内容的得0分。该项内容存在采购文件规定内容存在缺陷的，每存在一处扣0.5分，扣完为止（备注：内容存在缺陷是指：①方案生搬硬套，与实际情况明显不符；②存在与项目明显无关的文字内容；③内容不适用项目的实际情况；④对采购需求理解缺位混乱；⑤描述的内容混乱，重点不突出；⑥内容缺失不完善，可操作性较差；⑦凭空编造，内容矛盾，前后逻辑错误；⑧适用（引用）的规范及标准错误或已废止；⑨地点区域错误，或项名称错误等。）全部满足评审标准6分，每有一项评审内容存在缺陷扣0.5分，扣完为止</p>	8.0000	主观	商务及技术文件.docx
	供应商业绩	<p>供应商自2023年1月1日起至投标截止时间，每提供一个类似项目业绩得2分，满分6分，时间以合同签订时间为准 备注：供应商须合同复印件并加盖供应商公章</p>	6.0000	客观	投标文件封面 投标函 中小企业声明函 残疾人福利性单位声明函 监狱企业的证明文件 开标一览表 标的清单 投标分项报价表.docx 承诺函.docx 资格证明文件.docx 商务及技术文件.docx 拒绝贿赂承诺书.docx

异常低价审查	异常低价审查	根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）等相关规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值50%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×50%。（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价50%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查且报价次低供应商投标（响应）报价×50%。评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内提供书面说明及必要的证明材料，对投标（响应）价格作出解释。	0.0000	客观	开标一览表 标的清单 投标分项报价表.docx
价格分	价格分	满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=（评标基准价/投标报价）×价格权值	10.0000	客观	开标一览表 标的清单

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求	关联投标（响应）文件格式文件
无					

说明：

- 1、评分的取值按四舍五入法，保留小数点后两位；
- 2、评分标准中要求提供的证明材料须清晰可辨。

（最低评标价法适用）采用最低评标价法的，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人。采用最低评标价法评标时，除了算术修正和落实政府采购政策需进行的价格扣除外，不能对投标人的投标价格进行任何调整。

5.7废标

本次政府采购活动中，出现下列情形之一的，予以废标：

- 一、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；
- 二、出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 三、投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- 四、因重大变故，采购任务取消的；

废标后，代理机构将在陕西省政府采购网上公告。对于评标过程中废标的采购项目，评标委员会应当对招标文件是否存在倾向性和歧视性、是否存在不合理条款进行论证，并出具书面论证意见。

## **5.8定标**

### **5.8.1 定标原则**

采购人在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定1名中标人。中标候选人并列的，由采购人采取随机抽取的方式确定中标人。

### **5.8.2定标程序**

- 一、评标委员会在项目电子化交易系统中编制评标情况，生成评标报告。
- 二、代理机构在评标结束之日起2个工作日内将评标报告送采购人。
- 三、采购人在收到评标报告后5个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标供应商。逾期未确认的，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标供应商。
- 四、根据确定的中标供应商，代理机构在陕西省政府采购网上发布中标结果公告，通过项目电子化交易系统向中标供应商发出中标通知书。

## **5.9评审专家在政府采购活动中承担以下义务**

- （一）遵守评审工作纪律；
- （二）按照客观、公正、审慎的原则，根据采购文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审；
- （三）不得泄露评审文件、评审情况和在评审过程中获悉的商业秘密；
- （四）及时向监督管理部门报告评审过程中的违法违规情况，包括采购组织单位向评审专家作出倾向性、误导性的解释或者说明情况，供应商行贿、提供虚假材料或者串通情况，其他非法干预评审情况等；
- （五）发现采购文件内容违反国家有关强制性规定或者存在歧义、重大缺陷导致评审工作无法进行时，停止评审并通过项目电子化交易系统向采购组织单位书面说明情况，说明停止评审的情形和具体理由；
- （六）配合答复处理供应商的询问、质疑和投诉等事项；
- （七）法律、法规和规章规定的其他义务。

## **5.10评审专家在政府采购活动中应当遵守以下工作纪律**

- （一）遵行《中华人民共和国政府采购法》第十二条和《中华人民共和国政府采购法实施条例》第九条及财政部关于回避的规定。
- （二）评标前，应当将通讯工具或者相关电子设备交由采购组织单位统一保管。
- （三）评标过程中，不得与外界联系，因发生不可预见情况，确实需要与外界联系的，应当在监督人员监督之下办理。
- （四）评标过程中，不得干预或者影响正常评标工作，不得发表倾向性、引导性意见，不得修改或细化招标文件确定的评标程序、评标方法、评审因素和评审标准，不得接受供应商主动提出的澄清和解释，不得征询采购人代表的意见，不得协商评分，不得违反规定的评审格式评分和撰写评标意见，不得拒绝对自己的评标意见签字确认。
- （五）在评审过程中和评审结束后，不得记录、复制或带走任何评审资料，不得向外界透露评审内容。
- （六）服从评审现场采购组织单位的现场秩序管理，接受评审现场监督人员的合法监督。
- （七）遵守有关廉洁自律规定，不得私下接触供应商，不得收受供应商及有关业务单位和个人的财物或好处，不得接受采购组织单位的请托。





## 第六章投标文件格式

采购包1：

分册名称：投标响应文件分册

详见附件：投标文件封面

详见附件：投标函

详见附件：中小企业声明函

详见附件：残疾人福利性单位声明函

详见附件：监狱企业的证明文件

详见附件：开标一览表

详见附件：标的清单

详见附件：投标分项报价表.docx

详见附件：承诺函.docx

详见附件：资格证明文件.docx

详见附件：商务及技术文件.docx

详见附件：拒绝贿赂承诺书.docx

## 第七章 拟签订采购合同文本

详见附件：拟签订采购合同文本.docx