

平輿县农村义务教育学生营养 改善计划项目

招 标 文 件

项目编号：2018-CG-G027-036

 河南招标采购服务有限公司

HENAN TENDER-PURCHASE SERVICE CO., LTD.

目 录

第一章 招标公告.....	2
第二章 投标须知.....	6
第三章 合同格式.....	23
第四章 招标项目资料表.....	36
第五章 投标文件格式.....	39
第六章 招标项目要求及技术规格.....	49
第七章 评标方法.....	75

第一章 招标公告

平舆县农村义务教育学生营养改善计划项目 招标公告

项目编号：2018-CG-G027-036

平舆县农村义务教育学生营养改善计划项目已经有关部门批准实施，河南招标采购服务有限公司受平舆县教育体育局的委托，就平舆县农村义务教育学生营养改善计划项目进行公开招标采购，现欢迎国内符合相关条件的潜在供应商参加投标。

一、项目名称及编号

1. 项目名称：平舆县农村义务教育学生营养改善计划项目；
2. 项目编号：2018-CG-G027-036

二、项目概况

1. 项目内容及采购需求：

(1) 服务期限：五年。如遇国家政策调整，双方另行协商约定。（每年对企业的运行、生产能力、食品安全、配送等服务质量等进行全方位考核，根据考核情况，服务期满后重新招标或签订延续服务期限合同。）

(2) 预算资金初中学生每生午餐 5.5 元，小学每生午餐 5 元，全年按照在校学生 200 天计算。需在县城区建标准化中央厨房，以中央厨房配送模式进行。其中 4 元由国家财政支出，不足部分由学生自愿自费缴纳。

(3) 中标供应商须在平舆县境内建设中央厨房，在中央厨房建成前实行课间加餐，2018 年 6 月 30 日前为中央厨房过渡期，在此期间由中央厨房项目中标公司配送牛奶、火腿肠、面包。牛奶、火腿肠、面包的产品质量规格标准：学生饮用奶每盒 200ml、火腿肠每根 60g 和面包每个 40g 或 20g×2。2018 年 9 月 1 日中央厨房建成使用后，实施中央厨房午餐集中配送服务，中标供应商每年逐步提高供应正餐的学生人数比例。

(4) 学生数以每学期开学后实有人数为准。

2. 资金来源：财政资金+自筹资金；
3. 标段划分：本项目共划分 2 个标段

第一标段：乡镇及人数：十字路 3145 人，东和店 3762 人，高杨店 3659 人，万冢 4140 人，射桥 3836 人，玉皇庙 4028 人，阳城 3670 人，庙湾 3027 人。学生人数合计 29267 人。预算金额约为每年 2341.36 万元。

第二标段：乡镇及人数：杨埠 3731 人，万金店 3291 人，西洋店 6589 人，辛店 1651 人，郭楼 3189 人，李屯 3051 人，老王岗 3128 人，双庙 2594 人。学生人数合计 27224 人。预算金额约为每年 2177.92 万元。

三、供应商的资格要求

1. 供应商符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定：

- 1.1 具有独立承担民事责任的能力；
- 1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 1.5 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。

2. 供应商必须具有有效的营业执照（经营范围含食品类），具备完成本项目的能力。

3. 供应商必须具有有效的食品经营许可证或同时具有食品流通许可证和餐饮服务许可证。公司注册地食品药品监督管理部门出具的近两年无食品安全事故不良记录的证明。

4. 供应商须提供由项目所在地或企业注册地检察机关出具的《行贿犯罪档案查询结果告知函》（查询对象包含企业、法定代表人、授权委托人，出具时间须在招标公告发布之日起）。

5. 根据《关于在政府采购活动中查询和使用信用记录有关问题的通知》（财政部财库【2016】125号）、豫财购【2016】15号文件的规定，对被列入失信被执行人、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的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动。供应商需提供具备中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)和信用中国(www.creditchina.gov.cn)查询相关主体信用记录结果网页打印件或截图（均须注明网址）。

6. 每个企业可以同时投两个标段，但只能中其中一个标段，以标段序号在前者为准。本项目不接受关联企业投标及不接受联合体投标。

四、投标报名

1. 投标人首先通过“驻马店市公共资源交易中心 (<http://www.zmdggzy.gov.cn/>)”网站进行交易主体注册，然后按网站通知公告及下载中心有关要求填报企业信息和上传

有关扫描原件，提交并到交易中心进行现场核验，最后根据通知公告及下载中心有关办理 CA 锁的要求准备好 CA 办理所需资料，到驻马店市公共资源交易中心一楼业务受理大厅 CA 窗口办理 CA 密钥，完成注册。

2. 凡有意参加投标者，请于 2018 年 3 月 22 日至 2018 年 3 月 28 日上午 8:00-12:00，下午 14:30-17:30 时（法定节假日除外）登陆驻马店市公共资源交易中心（<http://www.zmdggzy.gov.cn/>），凭领取的企业身份认证锁（CA 密钥）登陆系统进行网上投标报名。

注：本项目对投标申请人的资格审查采用资格后审方式，按以上要求报名后并不视为通过资格审查，未通过资格审查的响应性文件将视为无效响应。

五、招标文件的获取

1. 招标文件获取时间：2018 年 3 月 22 日至 2018 年 3 月 28 日上午 8:00-12:00，下午 14:30-17:30 时。请及时关注驻马店市公共资源交易中心网，根据提示下载招标文件。招标文件售价 300 元，投标人须在递交投标文件时缴纳上述费用，否则招标人将拒绝接受其投标文件。

2. 招标文件获取方式：凭 CA 密钥登陆会员系统并按网上提示下载招标文件及相关资料。（详见 <http://www.zmdggzy.gov.cn/> 导航栏下载中心栏目里投标人操作手册）。

六、投标保证金

1. 本项目投标保证金的金额：人民币壹佰万元整/每标段

6. 投标保证金的缴纳方式：详见招标文件。

其它说明：开标时投标企业需携带本公司打款凭证的复印件加盖公司印章，交易中心不再开收据。未中标单位的投标保证金将在中标单位领取中标通知书后五日内退还，退还时请各投标单位持投标保证金汇款凭证和投标人基本账户开户行、账号到交易中心财务室办理投标保证金退还手续。投标保证金将退还至投标人基本账户。

七、投标文件递交截止时间及递交地点

1. 递交截止时间：2018 年 4 月 17 日上午 9:30 分（北京时间）

2. 递交地点：平舆县公共资源交易中心一楼开标二厅。

3. 逾期送达或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。

八、发布公告的媒介

本招标公告在《河南招标采购综合网》、《河南省政府采购网》、《平舆县政府网》、《驻马店市公共资源电子交易系统》、《平舆县公共资源交易中心网》同时发布。其他相关网站转载只供参考，招标

人、招标代理机构不承担任何责任。

九、联系方式

招 标 人：平舆县教育体育局

联 系 人：刘先生 15836789609

王先生 13839699726

地 址：平舆县健康路 221 号

招标代理机构：河南招标采购服务有限公司

联 系 人：吴先生

电 话：0396-2858369

地 址：驻马店市文明路与解放路交叉口向北 300 米路东

监督部门：平舆县政府采购管理办公室

联系电话：0396—5027396

第二章 投标须知

一、说明

1. 适用范围

1.1 本招标文件仅适用于政府采购公开招标的货物及伴随服务。

2. 定义

2.1 采购人：“招标项目资料表”中所述的、依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2 招标代理机构：取得政府采购招标代理资质，受采购人委托组织招标活动，在招过程中负有相应责任的社会中介组织。

2.3 投标文件：指供应商根据招标文件提交的所有文件。

2.4 供应商：根据政府采购合同，向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.5 货物：指除了咨询服务以外的所有的物品、设备、装置和/或包括附件、备品备件、图纸、技术文件、用于运输和安装的包装、培训、维修和其他类似服务的供应。

2.6 货物伴随服务：指招标文件规定的供应商应承担的技术服务、技术协助、校准及售后服务和其他类似的义务。

2.7 资金来源：招标公告或投标邀请书中所述的采购人必须获得足以支付本次招标后所签订的合同项下的款项（包括财政性资金和自筹资金）。

2.8 预算价格：是指采购人就本次招标项目向主管部门（包括财政性资金和自筹资金）申报采购时的金额；

2.9 质保：本次采购所要求的质保或质保期限，是指供应商所提供的产品在承诺的质保期限内发生质量问题，必须提供伴随服务及必须无条件更换产品（注：所需的一切费用均已包含在该标段投标报价中），并继续履行原投标文件中承诺的质保期限及伴随服务。

2.10 进口产品：是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。本招标文件中如有“进口设备”的描述，是指采购人已按照财政部《政府采购进口产品管理办法》的通知财库[2007]119号、财政部办公厅关于政府采购进口产品管理有关问题的

通知财办库[2008]248号文件要求的程序办理过报批手续。

2.11 潜在供应商领取招标文件后，必须按照国家《保密法》以及保密工作的相关规定，对招标文件内容应承担保密义务，维护采购人的权益，发生窃、泄密事件潜在供应商应承担相应的法律责任。

2.12 供应商书面承诺一旦参与本次招标活动，即接受本招标文件的所有内容，如有任何异议，均已在答疑截止时间前提出，未按要求承诺的视为不响应招标文件的实质性要求。

2.13 法定代表人：法定代表人是指依照法律或者法人组织章程规定，代表法人行使职权的负责人。通常是法人单位内部的正职负责人，如果没有正职负责人，则为主持日常工作的副职负责人。法定代表人的行为就是法人的行为，供应商出具的所有承诺必须有法人本人亲笔签字并加盖单位公章，并注明联系电话否则视为无效承诺，法人可以直接代表法人对外签订合同，在法院起诉应诉，以及参与处理其他法律事务。他在自身的权限范围内所为的一切活动，其法律后果由法人承担。

2.14 投标授权代表人：如果法定代表人不能及时参与本项目的投标活动，可由法定代表人就本次招标活动授权本单位人员以法定代表人的名义参与投标活动，但须签署授权委托书。授权代表人在其授权的范围内所为的行为由法人承担法律后果。注：授权代表人必须是其供应商单位人员，附证明文件。

2.15 本招标文件中所用“以上”或“以下”术语标示，如无特殊说明时，则“以上”包括本数，“以下”不包括本数。

2.16 日期：除非另有说明，本招标文件中所称“日”均指日历日，投标文件中需以日历日对招标文件作出响应。评审时，对投标中出现的“工作日”按五个工作日折合七个日历日计算。

2.17 备查：指评标委员会认为投标文件中所附证书、证件的（传真件、复印件、扫描件、彩喷件、彩打件、影印件）模糊或不清晰影响到评委评审时或评委认为有必要查验该证书证件原件时，投标供应商应在评标现场及时提供该证书、证件的原件等候评标委员会查验作出的行为。注：“备查”不等于“必须查验”，是否对备查内容进行查验，由评标委员会决定。

2.18 异常一致：不同供应商的投标文件中相同错误三处及以上（如字句、错别

字)。

2.19 适用法律:本次招标属政府采购,采购人、代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《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》、财政部及河南省政府采购有关规章的约束,其权利受到上述法律法规的保护。《中华人民共和国政府采购法》第二十二条:(1)具有独立承担民事责任的能力;(2)有良好的商业信誉和健全的财务会计制度;(3)具有履行合同所必须的产品的专业技术能力;(4)有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;(5)参加政府采购活动近三年内,在经营活动中没有重大违法记录;(6)法律、行政法规规定的其他条件。《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条:参加政府采购活动的供应商应当具备政府采购法第二十二条第一款规定的条件,提供下列材料:(1)法人或其他组织的营业执照等证明文件,自然人的身份证明;(2)财务状况报告,依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料;(3)具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料;(4)参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明;(5)具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料。

2.20 政府采购政策

2.21 本次招标采购产品非进口产品无需经财政部门审核参加招标采购活动。

2.22 本项目非专门面向中小企业及监狱企业采购项目。根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》(财库[2011]181号)、财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知(财库[2014]68号)的要求,对小型、微型企及监狱企业产品的价格给予6%~10%的扣除,用扣除后的价格参与评审(若有)。

2.23 信用信息查询及使用,采购人或采购代理机构将于投标截止时间前三日内通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)或中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道查询相关投标人信用记录,以当日查询记录为准,并保存网站查询结果截图,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)的规定,对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人,拒绝其参与本项目政府采购活动。

2.24 依据《财政部国家发展改革委员会关于印发〈节能产品政府采购实施意见〉的通知》财库(2004)185号、《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》

国办发〔2007〕51号、《财政部国家发展改革委员会关于调整公布（最新）一期节能产品政府采购清单的通知》文件要求，在技术、服务等指标满足采购需求的前提下，要优先采购节能产品，对部分节能效果、性能等达到要求的产品，实行强制采购，各潜在投标人在本次投标活动中，招标货物中如有涉及到节能产品清单内强制采购产品时”，则所投涉及到节能产品的必须选择公布（最新）一期节能清单中的节能产品货物参与投标，并提供节能产品政府采购清单复印件。节能清单中无对应细化分类且节能清单中的产品确实无法满足工作需要的，允许在节能清单之外采购。

2.25 依据《财政部国家环保总局关于印发（环境标志产品政府采购实施的意见）的通知》财库〔2006〕90号文件要求，采购人采购的产品属于清单中品目的（以财政局、国家环境保护总局公布的最新一期清单为准），在性能、技术、服务等指标同等条件下，优先采购清单中的产品，清单中的产品有效时间以中国环境标志产品认证证书有效截止日期为准，超过认证证书有效截止日期的自动生效。

3、投标费用

3.1 无论投标过程中的结果如何，供应商应自行承担所有与参加投标有关的全部费用，采购人和招标代理机构在任何情况下均无义务和责任承担上述费用；

3.2 现场考察：供应商以获取须自己负责的有关编制投标文件和签署合同所需的所有资料，货物安装、调试环境等因素而进行的现场考察原则如下：（1）货物和服务招标一般不统一组织供应商现场考察，招标文件中约定在标前某个时间、地点进行考察的，则由采购代理机构统一组织，供应商自愿参加的原则进行；（2）招标文件中未约定在标前某个时间、地点进行考察的，则由供应商自行参加的原则进行；（3）勘察现场所发生的差旅费、住宿费、交通费、车辆及人身安全等费用由供应商自己承担；（4）采购人对供应商由此而作出的推论、理解和结论概不负责。

3.3 招标代理服务费的收取：由中标人按照国家计委计价格〔2002〕1980号文、国家发改委价格〔2011〕534号文和国发改办价格【2003】857号文件招标代理服务费规定向招标代理机构支付招标代理服务费。【中标金额=4*标段人数*200天*5年】

二、招标文件

4、招标文件的构成

4.1 招标文件用以阐明本次招标的货物要求及投标程序和合同条件。

4.2 招标文件由下述部分组成：

招标公告

投标须知

合同格式

招标项目资料表

投标文件格式

招标项目要求及技术参数

评标方法

4.3 供应商应仔细阅读招标文件中供应商须知、合同条款的所有事项、格式要求和技术规范，按招标文件的要求提供投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，使其投标对招标文件做出实质性响应，否则，将承担其投标被拒绝的风险。

5、招标文件的澄清和解答

5.1 潜在供应商对招标文件内容如有需要澄清、疑问的，应以书面方式在投标截止时间 17 日前通知到采购人或招标代理机构，采购人或招标代理机构将视情况在收到异议之日起 3 个工作日内以书面方式予以答复。在规定的时间内未提出疑问的，将被视为对招标文件完全认可。

5.2 采购人应在递交投标书截止日 15 天前将书面答复以编号的补遗书方式送达所已购买招标文件的供应商（本项目为网上报名，补遗书以网上发布形式通知下载招标文件的供应商）。

6、招标文件的修正和补遗

6.1 在递交投标书截止期 15 天之前，采购人可能会以任何原因，以有编号的补遗书的形式对招标文件进行修改和补充。

6.2 补遗书以书面形式（本项目为网上报名，补遗书以网上发布形式）通知所有购买了招标文件的供应商，它对所有供应商都具有约束力。

6.3 为使供应商有合理的时间将补遗书的内容，在编写投标文件时予以考虑，必要时，采购人可按规定，酌情将投标文件提交截止时间延后。

6.4 如发现招标文件中页数不全或不一致时，应立即通知采购人核查，除非采购人以补遗书予以更正。

三、投标文件的编写

7、投标语言

7.1 投标文件以及供应商所有与采购人及招标代理机构就投标来往的文件均使用中文。供应商提供的外文资料应附有相应的中文译本，并以中文译本为准。

7.2 除在招标文件中另有规定外，计量单位均使用法定计量单位。

8、投标文件的组成

投标文件包括下列部分：

8.1 投标函及投标函附录

8.2 法定代表人身份证明及授权委托书

8.3 投标保证金缴纳凭证、开户许可证

8.4 检察机关出具的无行贿犯罪档案告知函（原件附正本）

8.5 营业执照、食品经营许可证或同时具有食品流通许可证和餐饮服务许可证

8.6 公司注册地食品药品监督管理部门出具的近两年无食品安全事故不良记录的证明（原件附正本）

8.7 按照招标文件要求应附的其他资料

9、投标格式

供应商应按照招标文件中提供的投标文件的组成、投标文件格式完整地填写投标文件。

10、供应商商务、技术证明文件

10.1 按第五章附件规定的格式提交相应的资格证明文件，作为投标文件的一部分，以证明其有资格进行投标和有能力履行合同。

10.2 供应商应提交招标文件要求的商务证明文件。

10.3 供应商应提交招标文件要求的技术证明文件。

11、投标报价

11.1 供应商报价应在不低于供应商成本的基础上根据市场行情和自身实力自主报价，只能有一个投标报价，所有投标报价必须机打不得手写，大小写报价必须一致。开标时，投标文件中投标函附表内容与投标文件中明细表内容不一致的，以投标函附表为

准。投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；

11.2 供应商以人民币为计量币种报价，并以人民币币种签约、结算。

11.3 供应商应充分考虑供货期间的价格风险因素，中标价在合同实施期内不得调整，同时也不因市场价格变动而调整。

11.4 除非另有规定，供应商提供的所有货物和服务用人民币报价。

11.5 中央厨房午餐配送预算单价：中学生每生每天 5.5 元（财政资金 4 元，学生个人承担 1.5 元），小学生每生每天 5 元（财政资金 4 元，学生个人承担 1 元）；课间加餐预算单价：每生每天 4 元。

依据国务院国办发【2011】54 号、教育部教材【2012】2 号、河南省人民政府豫政【2012】18 号、河南省教育厅教体卫艺【2012】109 号、河南省教育厅教体卫艺【2012】235 号、教体卫艺【2016】1004 号等文件精神，供应商按照中央厨房午餐配送预算单价标准（中学生每生每天 5.5 元，小学生每生每天 5 元）提供带量食谱，根据课间加餐预算单价标准（每生每天 4 元）提供满足采购文件要求的课间加餐全部产品。

12、投标保证金

12.1 投标保证金的形式：转账形式，必须从本企业基本账户转入下列指定账户。

投标保证金金额为：壹佰万元整（¥1000000.00）/每标段

第一标段：收款人户名：平舆县公共资源交易中心

收款银行：平舆县农村信用联社营业部

保证金账号：00000055300475079012-0042

或

收款人户名：平舆县公共资源交易中心

收款银行：中原银行平舆支行

保证金账号：531010002412011000074

第二标段：收款人户名：平舆县公共资源交易中心

收款银行：平舆县农村信用联社营业部

保证金账号：00000055300475079012-0043

或

收款人户名：平舆县公共资源交易中心

收款银行：中原银行平舆支行

保证金账号：531010002412011000075

用途：“须注明项目编号及标段名称”

投标保证金的提交时间：在投标截止时间前一天下午 17:00 之前到账（请各投标报名单位自行考虑跨行、跨地区以及其他各种有可能耽误投标保证金到账的时间）。

12.2 开户许可证及转账凭证复印件作为投标文件的组成部分

12.3 未按招标文件规定时间提供投标保证金的投标文件，将被拒绝接收其投标文件。

12.4 未中标单位的投标保证金将在中标单位领取中标通知书后五日内退还，退还时请各投标单位持投标保证金汇款凭证和投标人基本账户开户行、账号到交易中心财务室办理投标保证金退还手续。投标保证金将退还至投标人基本账户。

12.5 下列任何情况发生时，投标保证金将被没收：

- (1) 投标截止后供应商撤销投标文件的；
- (2) 在投标文件中有意提供虚假材料的；
- (3) 中标人无正当理由不与采购人订立合同；
- (4) 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的；
- (5) 拒绝履行合同义务的；
- (6) 经核查落实，存在借用资质等违法违规现象的；
- (7) 未按招标文件规定按时向招标代理机构交纳中标服务费的。
- (8) 其他相关法律法规规定的没收投标保证金的情形。

13、投标文件的式样和文件签署

13.1 投标文件应按“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。其中，投标函附录在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出

比招标文件要求更有利于采购人的承诺。

13.2 投标文件应当书面承诺对招标文件有关投标有效期、付款方式等实质性内容作出响应，未按要求承诺的视为不响应招标文件实质性要求。

13.3 投标文件应用不褪色的材料书写或打印，并由供应商的法定代表人或其委托代理人签字及盖单位公章。委托代理人签字的，投标文件应附法定代表人签署的授权委托书。投标文件应尽量避免涂改、行间插字或删除，如果出现上述情况，改动之处应加盖单位公章或由供应商的法定代表人或其授权的代理人签字确认。

13.4 供应商应按要求递交一套投标文件，即一份正本、陆份副本、电子文件（U 盘）一份，每套投标文件应清楚地标明“正本”或“副本”。副本可为正本的完整复印件，副本应与正本内容一致，若副本与正本存在文字或表述的不符之处，以正本为准。未按要求注明的视为不响应招标文件实质性要求。

13.5 投标文件的正本与副本应分别装订成册，并编制目录及连续页码。

13.6 电报、电传和传真投标文件一律不接受。

四、投标文件的递交

14、投标文件的密封和标记

为便于开标和唱标，供应商应将“投标函附表和投标文件电子版（U 盘）”，分别用信封单独密封递交。包封上标明项目名称、项目编号、供应商名称及投标函附表、投标文件电子版字样并加盖公章及法人签字、盖章，未按要求密封的将不予接收。如果投标文件中的报价与“投标函附表”报价之间有差异，应以唱标时唱出的“投标函附表”报价为准，供应商应接受评标时所进行的价格修正，并承担一切不利于供应商的责任。

14.1 供应商应将投标文件正本和副本分别装袋密封，并在包封上标明“正本”或“副本”字样，加盖公章及法人签字、盖章。

14.2 投标文件的装订要求：规范打印，A4 幅面左侧无线胶装，不得采用活页夹。必须有总目录、页码严格对应、按序连续逐页编码。

14.3 在包封上应列明

(1) 采购人的名称

(2) 项目名称和项目编号

(3)在 年 月 日 时 分(开标时间)前不得开封。

14.4 投标文件包封上除已列明的内容外, 供应商还可将其名称、详细地址、联系电话等填上, 以便因投标书迟到或其它原因宣布不能接受标书时, 得以原封退回。

14.5 如果因供应商名称、详细地址、联系电话等未写清楚而使投标文件遗失; 或因密封不严、标记不明而造成过早开启、失密等情况, 采购人概不负责。

15、投标截止期

15.1 供应商必须在本须知前附表列明的时间期限内由法人或授权委托人将投标文件送达开标地点, 办理递交手续并签到, 采购人不接受其它递交方式。

15.2 在特殊情况下, 采购人如果决定延后投标文件提交截止时间, 至少应在原定的投标截止时间前 3 天, 将此决定通知所有供应商。在此情况下, 采购人、招标代理机构和供应商受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期。

15.3 招标代理机构将拒绝并原封退回在投标截止期后收到的任何投标文件。

16、投标文件的修改和撤回

16.1 供应商在递交投标文件后, 在投标截止时间之前可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回, 但供应商必须在投标截止时间之前将修改或撤回的书面通知递交至招标代理机构, 补充、修改的内容应当按招标文件要求编制、签署、盖章, 并作为投标文件的组成部分。

16.2 在投标截止期之后, 供应商不得对其投标做任何修改。

16.3 从投标截止期至供应商在投标文件中载明的投标有效期满期间, 供应商不得撤回其投标。

五、开标与评标

17、开标

17.1 招标代理机构在规定的日期、时间和地点组织公开开标。开标时所有供应商应派授权代表参加。参加开标的授权代表应携带法人授权委托书、身份证、劳动合同、社保证明签名报到。

17.2 开标程序:

主持人宣布开标会议开始:

- (1) 宣布开标记录；
- (2) 公布在投标截止时间前递交投标文件的供应商名称；
- (3) 宣布采购人、监督人员等有关人员；
- (4) 由供应商代表检查投标文件的密封情况；
- (5) 采购人设有政府采购预算价的，应在唱标前公布并记录备案；
- (6) 经确认无误后，拆封唱标，唱标的内容一般包括：供应商名称、投标报价等。
- (7) 若唱标人宣读的结果与投标文件不符时，供应商有权在开标现场提出异议，经监督人员现场核查确认后，可重新宣读投标文件。若供应商现场未提出异议，则认为供应商已确认唱标结果；
- (8) 唱标结束后由供应商代表、采购人及监督人员现场签字确认；
- (9) 开标结束，转入评标会议。

17.3 招标代理机构将对开标情况做详细记录。

18、评标工作

18.1 评标工作由评标委员会(下称评委会)主持，评委会对所有供应商的投标文件进行评审。

18.2 评标委员会由采购人依法组建，评标委员会由技术、经济方面的专家组成。

评委会成员共 7 人，其中技术 5 人、经济 2 人，按规定从相关专家库中随机抽取。

19、投标文件的澄清

19.1 为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，评委会 有权向供应商质疑，请供应商澄清其投标内容。供应商有责任按照招标代理机构通知的时间、地点、方式 由其授权代表进行答疑和澄清。

19.2 澄清的答复应是书面的，并由供应商法定代表人或其委托代理人签字。

19.3 供应商的澄清文件是投标文件的组成部分，并取代投标文件中被澄清的部分。

19.4 投标文件的澄清不得对投标内容进行实质性修改。

20、投标文件的初审

20.1 评委会将审查投标文件是否完整、总体编排是否有序、文件签署是否合格、供

应商是否提交了投标保证金、有无计算上的错误等。

20.2 允许修正投标文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致或不规则的地方。

20.3 在对投标文件进行详细评估之前，评委会将确定每一投标是否对招标文件的要求做出了实质性响应，而没有重大偏离。实质性响应的投标是指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离和保留。重大偏离和保留是指对招标文件规定的范围、质量和性能产生重大或不可接受的偏差，或限制了招标代理机构、采购人的权力和供应商的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其它提交实质性响应投标的供应商的公平竞争地位。

20.4 评委会将依据供应商提供的资格证明文件审查供应商的财务、质量保障和配送管理能力，如果确定供应商无资格履行合同，其投标将被拒绝。

20.5 实质上没有响应招标文件要求的投标将被拒绝，供应商不得通过修正或撤消不符之处而使其投标成为实质上响应投标。

20.6 评标中有下列情形之一的，按无效投标处理：

- (1) 供应商未按招标文件规定提交投标保证金的；
- (2) 投标报价不符合招标文件要求的；
- (3) 投标文件份数、装订、签字、盖章不符合招标文件要求；
- (4) 投标文件附有采购人不能接受的条件；
- (5) 不符合招标文件中规定的其他实质性要求。

21、保密及其它注意事项

21.1 评标是招标工作的重要环节，评标工作在评委会内独立进行。

21.2 评委会将遵照规定的评标方法，公正、平等地对待所有供应商。

21.3 在开标、评标期间，供应商不得向评委询问评标情况，不得进行旨在影响评标结果的活动，否则其投标可能被拒绝。

21.4 为保证评标的公正性，开标后直至推荐中标人，评委不得与供应商私下交换意见。

21.5 在评标工作过程中，所有参与于此次开标活动有关的人员，不得干预评标专家的评标活动，任何人不得擅自将评标情况扩散出评标人员之外。

21.6 采购人和招标代理机构不退还投标文件。

六、推荐中标候选人

22、定标

评标委员会根据供应商的最终得分从高到低进行排序，依次推荐三名中标候选人，由采购人在评标报告确定的中标候选人名单中的顺序确定中标人。

23、中标结果的公告

23.1 采购代理机构在评标结束后两个工作日内将评标报告送采购人。采购人在收到评标报告后五个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选供应商顺序确定中标供应商。采购人按规定确定中标人后，采购代理机构在本招标项目招标公告发布的同一媒介发布中标公告。不在中标结果名单之列者即默认为落标，采购代理机构不再以其他方式另行通知。

23.2 供应商若对中标结果有疑问，有权按照财政部《政府采购供应商投诉处理管理办法》(财政部 20 号令)规定的程序以书面形式进行质疑和投诉，但须对质疑和投诉内容的真实性承担责任。

24、合同授予标准

24.1 采购人将把合同授予被确定为实质上响应招标文件要求，并有履行合同能力被评标委员会推荐的供应商作为中标人。

24.2 如果被选定的中标人不能按照招标文件要求及投标文件的承诺签订中标合同，或经核定中标人的投标文件与事实不符，从而影响公平、公正及影响中标合同执行时，采购人有权上报主管部门，取消该中标人的中标资格，其保证金不予以退还。

25、授标时更改标的的权利

25.1 更改采购货物数量的权力：采购人在授予合同时有权对招标文件第二卷中所列的货物和服务的数量予以增加或减少，但不得对货物、单价或其它的条款和条件做任何改变。

25.2 更改采购中标价格的权力：在合同签订\执行阶段发现价格不一致情形时，按以最有利于采购人的原则执行：

25.2.1 以单价为准用各项货物的单价乘以各相应货物的数量核算出的总价高于该

标段中标金额时，以中标单价乘以各相应货物的实际数量为准（学生数以每学期开学后实有人数为准，据实结算）。

25.2.2 应认真、严肃填写并核对投标报价各项内容，对自身原因出现的错误承担经济责任，给采购人造成损失的，应给予补偿。中标人拒绝履行合同的，采购人将上报主管部门，由主管部门进行相应的处罚。

26、接受或拒绝任何或所有投标的权利

如出现重大变故或采购任务取消等情况，招标代理机构和采购人保留因此原因在授标三天前任何时候接受或拒绝任何投标、以及宣布招标无效或拒绝所有投标的权力，对受影响的供应商不承担任何责任。

27、中标通知书

27.1 在投标结束后，招标代理机构将通知中标人领取中标通知书；

27.2 中标通知书将作为进行合同谈判和签订合同的依据。

28、签订合同

28.1 中标人应在接到中标通知书 30 日内，与采购人签订政府采购合同。

28.2 中标人应按照招标文件、投标文件及评标过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容与采购人签订合同。中标人不得再与采购人签订背离合同实质性内容的其它协议或声明。

28.3 在合同履行中，采购人如需追加与合同标的相同的货物，在不改变合同其他条款的前提下，中标人可与采购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金额的百分之十。

28.4 供应商一旦中标，未经采购人事先给予书面同意不得转包、分包，亦不得将合同全部及任何权利、义务向第三方转让，否则将被视为严重违约。如采购人或中标人拒签合同，则按违约处理。

28.5 供应商应在签订合同之日起五个工作日内，将合同副本两份报采购代理机构备案。

29、重新招标

29.1 重新招标

有下列情形之一的，采购人将重新招标：

- (1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 供应商的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

30、履约保证金

30.1 中标供应商签订合同前应按照《政府采购法实施条例》提交履约保证金，履约保证金金额为 1000 万元/每标段。

30.2 履约保证金的退还：合同另行约定。

31、披露

31.1 采购代理机构有权将供应商提供的所有资料向有关政府部门或评审标书的有关人员披露。

31.2 在接受上级主管部门调查、审查、审计以及其他符合法律规定的情形下，采购代理机构无须事先征求供应商/中标人同意而可以披露关于采购过程、合同文本、签署情况的资料、供应商/中标人的名称及地址、投标文件的有关信息以及补充条款等。对任何已经公布过的内容或与之内容相同的资料，以及供应商/中标人已经泄露或公开的信息，采购代理机构不承担保密责任。

32、质疑

第一条 为保护政府采购当事人的合法权益，维护政府采购公平竞争环境，建立规范高效的政府采购质疑处理机制，依据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购供应商投诉处理办法》（财政部 94 号令）、《财政部关于加强政府采购供应商投诉受理审查工作的通知》（财库[2007]1 号）、豫财办购[2005]23 号文件等文件的规定，制定本暂行须知。

本须知所称被质疑人是指采购人和政府采购代理机构。

本须知所称供应商是指符合《政府采购法》的规定条件，参与政府采购竞争活动的当事人。

第二条 供应商如果对招标文件有何疑义或疑问，可以在知道或者应当知道其权益受到损害之日起 7 个工作日内（不足 7 个工作日的必须在投标截止 3 个日历日前）提出，否则均视为可接受条款，开标后不再受理对招标文件的质疑。

第三条 各有关当事人认为采购过程、预中标(成交)结果或中标(成交)结果使自己的

权益受到损害的，可以在知道或者应当知道其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式同时向采购人和河南招标采购服务有限公司提出质疑(加盖单位公章且法人签字)，由法定代表人或其原授权代表亲自携带企业营业执照副本原件及本人身份证件(原件)一并提交(邮寄、传真件不予受理)，并以质疑函接受确认日期作为受理时间。逾期未提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。

第四条 供应商质疑应当符合下列条件：

- (一) 必须是参与该质疑政府采购项目活动的供应商；
- (二) 在质疑有效期内提出的质疑；
- (三) 政府采购监督管理部门规定的其他条件。

第五条 供应商的书面质疑应当包括以下主要内容：

- (一) 被质疑人的名称、地址、电话、邮编；
- (二) 采购项目名称、项目编号及分包号；
- (三) 具体的质疑事项和事实，必须附与质疑事项有关的有效法律证明材料。
- (四) 提起质疑的供应商名称、地址、联系方式；
- (五) 质疑的日期；
- (六) 提起质疑的供应商应当由法定代表人或其委托代理人签字，并加盖法人公章。

第六条 供应商的书面质疑如出现质疑事项不清晰、质疑相关依据或证明材料不全、不符合本须知第四条、第五条的规定等情形，均视为无效质疑，供应商应当依据上述规定重新修改质疑文件，并在规定的期限内提交，逾期不予受理。

第七条 质疑事项属于有关法律、法规和规章规定处于保密阶段的事项，质疑人应提供有效证据，否则，将认定为无效质疑事项。

第八条 供应商的书面质疑属于下列情形之一的，被质疑人可不予受理，并告知其不予受理的原因：

- (一) 不是参与该政府采购项目活动的供应商；
- (二) 已超过法律规定的质疑期限的；
- (三) 匿名的、无法开展调查取证的。

第九条 质疑人拒绝配合采购人和招标代理机构依法进行调查的，按自动撤回质疑处理。

第十条 被质疑人应当在收到供应商的书面质疑后 7 个工作日内做出答复，并以书面形式通知质疑供应商和其他有关供应商。但答复的内容不得涉及商业秘密。

第十一条 经调查核实，对质疑事项分别作出下列处理决定：

- (一) 质疑人撤回质疑的，终止质疑处理；
- (二) 质疑缺乏事实依据的，驳回质疑；
- (三) 质疑事项经查证属实的，将按照政府采购有关法律规定处理。

第十二条 质疑人捏造事实或者提供虚假质疑材料的，属于虚假、恶意质疑，被质疑人应当驳回质疑，并向同级政府采购监督管理部门报告，核实后将其列入不良行为记录名单，并依法予以处罚。

33、需要补充的其他内容：

33.1 开标及评标时，供应商法人代表或授权委托人务必携带有效的身份证明，否则产生的不利后果由供应商自行承担。

33.2 各供应商应书面承诺投标文件中涉及到的所有内容，不会出现因第三方提出侵权而引发法律及经济纠纷，不论何种情况下若发生此类情况，其相应责任由供应商自行承担，否则视为不响应招标文件实质性要求。

33.3 评标期间，供应商不得向评委询问评标情况，不得进行旨在影响评标结果的活动。

33.4 为了保证评标的公正性，除询标外，评委不得与供应商交换意见。无论评标工作结束与否，参与评标的任何人均不得私下向外透露评标中的任何情况。

33.5 评委会不向未中标人解释未中标原因，不退还其投标文件。

33.6 供应商应本着公平竞争的原则参与投标，不得用任何方式对其它供应商恶意攻击。

33.7 供应商书面承诺如我方中标，将按照要求提交履约保证金，否则视为不响应招标文件实质性要求。

33.8 供应商如有违反上述要求或违反国家法律、法规的行为，无论评标结果如何，其投标资格将被取消、投标保证金将不予退还。

第三章 合同格式

平舆县农村义务教育学生营养改善计划项目合同书

甲方（需方）：

乙方（供方）：

为认真贯彻落实国办发【2011】54 号文件精神，全面改善我县农村义务教育阶段学生的营养状况，结合我县学生营养改善计划的实际需要，平舆县教育体育局受县政府委托，通过公开招标方式，确定乙方承接甲方学生营养改善计划营养食品供应，双方本着平等、自愿、守信的原则，经协商一致，特签订本合同。甲乙双方将共同遵守、执行下列之条款。

一、本合同实施依据

- 1、国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见（国办发[2011]54号）；
- 2、河南省人民政府关于印发河南省农村义务教育学生营养改善计划试点工作实施方案的通知（豫政〔2012〕18号）；
- 3、《中华人民共和国合同法》、《食品安全法》和有关法律行政法规；
- 4、《中华人民共和国政府采购法》；
- 5、本项目中标通知书、招标文件、乙方投标文件等相关资料；

二、供应的范围、内容及质量标准

- 1、供应的范围为本项目___标段农村义务教育学校学生。营养改善计划供应人数为县教体局核定的人数，见本合同供应学校分布表；
- 2、营养食品的内容为平舆县农村义务教育学生中央厨房午餐集中配送服务及课间加餐，按投标文件提供的学生营养食品搭配方案供应；
- 3、质量标准必须符合国家相关标准和强制性规定要求。

三、供餐方式

- 1、以课间加餐或中央厨房集中配送午餐正餐的形式为本合同供餐范围内的学生集中供餐；
- 2、乙方配送地点见本合同供餐学校分布表；

3、课间加餐每次食品供应周期不大于7天，不得超过该食品的保质期。

四、资金结算

1、按照价格核算每天费用；

2、乙方提供各学校的签字接收手续，由甲方协助乙方到县财政局办理支付手续；

3、按年度结算，每学年（两个学期）结算一次，结算资金由县财政账户直接拨付至供餐企业。（如果中央和省资金提前拨付，可根据实际情况提前支付）；

4、供应商将具体供餐学生人数上报采购人，采购人根据供应商上报情况对向各个学校进行核实统计，核实后报县财政局，由县财政局据实付款。

五、双方权利与义务

（一）甲方权利与义务

1、按照《河南省人民政府关于印发河南省农村义务教育学生营养改善计划试点工作实施方案》规定，加强对乙方供应的营养午餐与课间加餐食品安全和配送工作进行监督和管理。

2、协助乙方督促县财政局按本合同约定的时间和金额向乙方及时支付结算费用；

3、学校在接收到货物后将对货物的质量、规格、数量进行检验，并配合做好储存、储藏及再配发工作。如发现货物的规格，数量或者质量与合同不符，有权拒收。

4、督促学校及时签收课间加餐营养食品供应清单，做到供应一次签收一次；

5、督促学校及时向县学生营养办和乙方反馈营养食品的质量、标准、配送周期等供应情况；

6、按规定认真做好每餐食品留样工作，配合相关部门做好学生营养改善计划食品供应的质量和食品安全检测工作；

7、配合乙方做好食品配送的其他工作；

8、对乙方经营的供餐点存在卫生、质量、价格、服务态度等方面有检查监督权力，乙方应服从甲方及相关职能部门管理，并予以积极配合。甲方有权了解和查看乙方财务经营收支状况；

9、督促学校每日由监督管理委员会检查食堂经营管理情况。检查项目包括采购、清洗、烹饪、售卖、留样、卫生状况、服务态度等方面；

10、组织有关部门每学年对中央厨房及配送服务进行考核评估，考核评估不合格者，限期进行整改，如在限期内无法达标则根据情节轻重扣除 5%—10%履约保证金，二次考核评估不合格，甲方有权解除合同。（具体考核细则详见附件）

（二）乙方权利与义务

1、以为学生提供优质营养食品供应服务作为企业的经营理念 and 职业道德，并充分认为为学生提供营养食品所具有的公益性和社会责任，按照投标文件承诺的食品搭配方案，及时制定食品原材料生产、采购和储存，食品加工、配送、留样及食品安全事故应急预案等管理制度和预案，并在食品供应前提供给甲方；

2、配送的食品必须是投标文件配餐方案中承诺的食品且符合国家关于学生营养餐相关规定，必须保质保量，新鲜可口，必须把食品安全和供餐安全放在第一位；

3、按批次做好食品留样工作，每一次供应食品时向每所中心学校无偿提供留样食品一份；

4、按投标文件承诺的供餐周期及时供餐，每次供餐周期不得超过该食品的保质期；在每一次配送营养食品时，要向每一个供应地点提交下一周的食品清单；或一周带量食谱；

5、配送营养食品所需的交通、储藏等设备、用具，必须保持清洁、卫生，经常消毒，必须使用密封装载交通工具配送；

6、必须将营养食品配送到合同约定的学校；

7、配合甲方做好营养食品供应的其他工作；

8、乙方对中央厨房享有经营自主权，必须严格遵守《食品安全法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《消防法》及有关学生营养改善计划的相关规定。

9、因产品质量问题发生争议，由质量监督部门或指定单位进行质量鉴定，如有质量问题，由乙方企业承担相关法律责任及全部经济损失。

10、乙方提供的食品，如有破损、漏包、坏包、漏气等现象，凭实物由乙方及时负责予以调换。

11、配送期间内应按甲方要求保证供货，乙方必须按合同规定时间、数量、地点 如实履行合同，不得部分转让或全部转让合同，不得以任何理由擅自变更送货时间或送货

数量。

12、乙方必须提供一切营养餐食品所必需的合法手续，同时接受相关职能部门的监督。

13、乙方中央厨房建设方案必须达到相关部门规定的相应的标准，于2018年9月1日前投入使用。否则，中止合同，并按违约处理，追究违约责任。

六、双方责任

（一）甲方责任

1、甲方应当履行本合同约定的义务，承担履约责任，如有违反则应承担违约责任，赔偿给乙方造成的经济损失；

2、甲方有责任责成学校对供餐企业供应的每一批次营养食品进行监督、检查，发现问题及时报告；

3、督促学校对乙方营养食品配送的交通、储藏等工具、用具的安全和卫生情况进行监督和管理，发现问题及时向乙方提出，并监督整改到位。

4、建立食品安全责任制和责任追究制，制定食品安全突发事件应急预案，杜绝食源性疾患和食物中毒事故发生。

（二）乙方责任

1、乙方因违反《食品安全法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《消防法》及有关学生营养改善计划等相关法律法规及学校有关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、对供应的营养食品的质量、安全和卫生负全责，保证供应的营养食品质量达标、安全可靠、卫生清洁；

3、按照有关食品安全突发事件应急预案快速处理，并依法承担相应责任；

4、按投标文件的承诺按质按时配送营养食品，如有降低营养食品质量标准、延时、减量、服务态度恶劣、随意变更供应方案、严重缺失食品安全保障条件等情况，视为违约行为，将酌情扣除履约保证金，情节严重的，甲方可以单方解除与乙方的合同，并追究法律责任；

5、营养食品应打包装箱，便于运输和储藏；对配送营养食品所使用的交通工具和装

载工具，必须保持安全、清洁、卫生；集体用餐配送的食品不得在 10℃—60℃的温度条件下贮存和运输，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，供餐前应加热，加热时食物中心温度不应低于 70℃。

6、严格执行有关饮食卫生规定，防止出现饮食事故，做好安全生产和安全防火工作，防止重大责任事故发生，否则一切责任（包括法律责任）由乙方负责，并赔偿学校的一切损失。

7、在经营场所规定的范围内合法经营。按规定的加工、生产、销售的流程进行加工、生产和销售。

8、以服务师生和保障师生的身体健康为宗旨，严格遵守《食品安全法》的有关规定，严禁销售不合格食品，发生食物中毒事故的，乙方应负经济和法律责任。

9、严把原料和副食品的采购检验关，应向供方索取有效证件和产品检验合格证。外购的粮油、鱼肉、蔬菜类等，应严格按照《食品安全法》及有关规定，符合卫生和质量要求，禁止使用生食和冷食的供应销售。定型的食物（商品）包装应有厂名、厂址、生产日期和保质期，坚决杜绝伪劣商品和“三无”食物进入学校，并建立好台帐制度。

10、食物、食物原料的采购要定人定点，确保新鲜，无过期变质，直接入口的热食物、定型包装的食物采购要建立索证制度（即向供应方索取有效的证件及该批次产品检验合格证的复印件）。

11、仓库应防蝇、防鼠、防蟑螂、防潮、通风，环境要整洁，布局应合理，所有的食物应分类分架，贴上标签，隔地离墙排列存放，并定期对库存的食物进行检验，防止销售使用过期、变质的食物。

12、应在固定的区位堆放未清洗的蔬菜，蔬菜的冲洗应按程序进行充分的浸泡、清洗干净，以防止农药的成分残留，已清洗干净和切好的蔬菜必须放在固定的器具内，并用白色的布加罩，不得随意堆放。

13、已熟的食物应用干净的不锈钢、铝合金等器具装盛（不能用塑料器具），并存放在分菜间的案桌上，在未出售期间应加盖或罩上白色干净（已消毒）的布，包括半成品。罩生

菜的白布和罩熟菜的白布不能混用，饭菜必须保温。

14、应有专用餐具洗消间，具有充足有效的消毒及完善的保洁措施。乙方的餐具和储食具应经过“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”的程序，并有严格的消毒和保洁措施。冰箱要定期清洗、确保没有异味，冰箱内的食品要生、熟、成品分开存放，防止发生交叉污染。

15、乙方应严禁非中央厨房工作人员进入食品加工操作间、售菜间，食品原料存放间内，严防投毒事件的发生，以确保饮食卫生和安全。

16、乙方应配备专职食品安全师、营养师、职业经理人等。从业人员应相对稳定，不能频繁更换。应身体健康，持健康证上岗，能讲究个人卫生，从事食品加工、销售的工作人员在上班期间必须穿工作服，戴工作帽，并佩戴工作标志，保持服饰整洁，严禁留长指甲、长发、戴戒指、染指甲。因乙方不具备上述证件而使学校被相关行政部门处罚，乙方应负赔偿责任。

17、乙方应指定专人随时冲洗，保持厨房的地面和灶台、工作台、柜台、货架、门窗、墙裙等环境卫生，并及时清扫转运垃圾，定期进行消毒，厨房及餐厅的垃圾要随手加盖，垃圾要随时清理。

18、要建立食品留样制度(即每餐每种食品不少于 100 克放置于冷藏设施中冷藏 48 小时，并有留样记录。

19、从业人员必须符合以下条件：(1)年龄 18 周岁以上，(2)具有身份证，有效健康证，(3)培训合格证。

20、若发生食物中毒、卫生不合格等原因被罚款、和由此产生的医疗等相关费用，由乙方承担，与甲方无关。

21、乙方在学校设有供餐点的，供餐点的改造费用由乙方承担。

22、中央厨房及所改造的供餐点，必须安装“互联网+明厨亮灶设施”并保证正常使用。

七、违约责任

1、乙方若中途擅自停止供餐，甲方有权解除与乙方的合同。

2、甲方可将乙方交纳的履约保证金用于乙方违反《食品安全法》或违反校内外有关管理条例而受到的各种罚款。中央厨房如期建成投入使用后，返还履约金的 60%，剩余

部分作为食品安全及配送服务保证金，逐年返还。

3、如果经营期间发生学生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的；或是因食品价格、质量、卫生和服务态度而引发学生罢餐、静坐、游行、上访、网络投诉、打砸等群体性事件，影响恶劣的，以及在经营过程中，存在掺杂作假，销售劣质、有害和无证食品等违规行为的，甲方有权单方解除合同，并追究经济赔偿及法律责任。

4、若乙方违反本合同的任一条款，甲方将有权责令其限期整改，并视情况直接扣除履约保证金。

5、乙方出现以下情况之一的，甲方有权停止乙方营养食品供应资格。

(1) 乙方签约人无故更换的；

(2) 食品药品监管部门及有关职能部门在监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品、使用非食用物质、降低安全保障条件等，掺杂使假，使用无证、过期、有害食品，危害学生身心健康，情节严重的；

(3) 供餐企业违反食品安全法律法规被食品药品监管部门吊销或注销食品经营许可证的；

(4) 营养食品供应期间发生重大食品安全事故的；

(5) 在履约期间，出现多次不按时按质按量供餐的；

(6) 在县级及以上组织的营养食品质量抽检中两次不合格的。

(7) 不服从甲方、学校管理的，或者在满意度测评中，满意度低于 60%的。

八、合同期限

本合同有效期为 5 年。

本合同签订和履行适用《中华人民共和国合同法》，因履行合同发生的争议，由供需双方直接协商解决，如协商不成，可向合同签订地人民法院诉讼。

九、若因国家发生重大政策性调整，或发生自然灾害等不可抗拒的因素致使合同无法履行时，双方可协商变更或解除合同。

十、本合同有效附件

1、中标通知书。

2、本项目招标文件。

3、本项目投标文件。

4、考核细则。

十一、合同份数

本合同经供、需双方代表签字盖章生效。本协议一式____份，供、需双方各执____份，其余呈送相关职能部门。本合同从双方签订之日起生效。

十二、补充条款

未尽事宜由供需双方协商解决，供需双方可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

甲方代表人签字：

乙方代表人签字：

电话：

电话：

签订时间：

签订地点：

附件：考核细则

中央厨房及配送服务年度考核细则表

考核项目	检查内容与扣分标准	分值	扣分
一. 食品安全管理制度	1. 从业人员健康管理和培训、进货查验、贮存、加工制作、消毒和保洁、专间、留样、食品添加剂、餐厨废弃物处置、加工场所清洁、“五防”设施、设施设备管理、食品安全自查、食品召回、食品安全突发事件应急处置预案、食品安全投诉等制度及当地餐饮监管部门规定的其它制度，每缺一项扣1分；主要食品安全管理制度未上墙，扣1分；建立食品安全领导小组，实行岗位责任制，缺扣1分。	4	
二. 人员管理	2. 无有效健康证明，每发现一人，扣0.5分。	10	
	3. 无晨检记录，扣2分；晨检记录不全，扣1分；留长指甲、涂指甲油、佩带饰物、手部不洁、衣帽不洁、头发外露、在食品处理区内吸烟或饮食等可能污染食品的行为，每发现一人扣1分；专间未配备专人，扣2分；进入专间未更换清洁工作服、工作帽并戴口罩，每发现一人扣1分。		
	4. 患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作，扣5分。		
	5. 食品安全管理员未取得有效食品安全师合格证书，扣2分。		
	6. 检验室检验师未取得有效资格证书，扣2分。		
三. 诚信建设	7. 未开展或参加食品安全知识和职业道德培训，扣2分；无培训资料和培训记录，各扣1分；从业人员不熟悉本职工作应具备的食品安全知识和基本职业道德，每人扣1分。	6	
	8. 许可证、食品安全等级、食品安全承诺及餐饮监管部门要求公示的其它内容，每缺一项扣2分；未在店内明显处公示，		

	扣1分；食品添加剂未向监管部门备案，扣2分。		
	9. 食品安全失信行为：禁聘人员从事食品安全管理工作、使用禁用食品和非食用物质、加工腐败变质和其他感官性状异常的原料、加工回收后的食品，扣2分；因食品安全问题被监管部门实施行政处罚，餐饮经营过程中存在掺杂掺假、以次充好、欺骗消费者等行为并被查证属实，扣2分。		
四. 布局 流程和 场所环 境	10. 场所内发现鼠迹、蟑螂或苍蝇等害虫，扣1分；物品未分类和分区域按要求存放、食品处理区存放私人物品，每处扣0.5分。餐饮服务场所内设置厕所的，厕所未采用水冲式的，扣1分；其出口附近未设置洗手、消毒设施，扣0.5分；食品处理区内设置厕所的，扣2分。	6	
	11. 无餐厨废弃油脂和泔水回收协议、回收单位经营资质证明和回收记录，各扣1分；回收记录不全，扣0.5分；废弃物容器未配盖子、外观不清洁，各扣0.5分。		
五. 设施 设备	12. 无通风排烟设施，扣2分；通风排烟设施污垢严重，扣1分；暴露食品正上方的灯具无防护罩、冷藏库房无防爆灯，各扣0.5分；无防尘防鼠防虫害设施，扣2分。	14	
	13. 洗手消毒设施★：无洗手消毒设施每处扣5分；配制的消毒液不符合要求，扣2分。员工专用洗手消毒设施附近无洗手消毒方法标识。扣1分。		
	14. 动物类、植物类、水产品专用清洗水池，每缺一类扣2分；未按分类配置专用切配工用具，每缺一类扣2分；未按分类配置专用容器，每缺一类扣2分；成品无专用容器；扣2分。		
	15. 餐具、拖把、工用具专用清洗水池，每缺一类扣2分；无餐具消毒和保洁设施，各扣5分；无专用留样设施，扣2分。		
	16. 冷藏设施不能正常运转，扣2分；温度显示失灵未加放		

	<p>内置温度计，扣1分；无存放有毒有害物质专柜、食品添加剂专柜、精确的食品添加剂计量工具，各扣2分。</p> <p>17. 紫外线灯、净水设备、制冰设备等直接影响食品安全的设施设备未定期维护、检修，无维护检修记录，扣2分。</p> <p>18. 洗手消毒设施、餐具消毒和保洁设施不符合要求，每处各扣2分；其它设施不符合要求，每处各扣1分；设施无明显标识、数量不能满足经营需要，每处各扣1分。</p> <p>19. 开展“明厨亮灶”社会监督方式加1分。</p> <p>20. 食品加工处理用水必须全是净化水，不符合扣2分。</p> <p>21. 无配备封闭式专用运输冷藏车辆，扣2分。</p> <p>22. 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，2分；具有对法律法规和规定的食品的品种、感观、标签、菌落总数、大肠菌群等和接触直接入口食品的餐具的大肠菌群等项目进行检验的能力，2分。</p>		
六. 采购 贮存	<p>23. 食品原辅材料（含食品添加剂）无索证索票和台账记录，各扣5分；食品相关产品无索证索票和台账记录，扣2分；索证索票和台账记录不全，扣2分。</p> <p>24. 有毒有害物质与食品混放，扣5分；生熟食品混放，每处扣2分；未按标识存放、未离墙离地存放、食品添加剂未专柜贮存，各扣1分；超过保质期和变质食品，每发现一种，扣2分；食品相关产品不符合要求，每发现一种，扣1分。</p>	10	
七. 加工 制作	<p>25. 加工动物性、植物性、水产品的工具和容器未按标识分类使用，每处扣1分；设施设备、工用具和容器不洁净，每处各扣2分。</p> <p>26. 半成品容器直接放地面，扣1分；成品容器相互叠放或直接放地面，每处扣1分；成品存放温度、时间不符合要求，扣3分。</p> <p>27. 食品添加剂：超范围使用食品添加剂，扣5分；超剂量使用食品添加剂，扣2分；无食品添加剂领用和使用记录，</p>	8	

	各扣 2 分；记录不全，扣 1 分。		
	28. 食品留样：留样容器未清洗消毒、未标注加工时间、样品混淆、留样数量少于 100g、时间不足 48 小时、留样品种不全、记录不全，各扣 1 分。		
八. 餐具清洗消毒	29. 餐具清洗消毒：餐具不消毒、已消毒的餐具不符合要求，扣 5 分；无消毒记录，扣 1 分；已消毒的餐具未存放保洁设施内、保洁设备不洁净，各扣 2 分；保洁设备未封闭、存放其它物品，各扣 1 分。	10	
	30. 提供集中消毒餐饮具的单位不具备资质，扣 5 分；无有效检测报告或消毒合格凭证，扣 2 分。		
九. 专间管理	31. 专间区域：未按要求设立预进间，扣 5 分；预进间无非手动式水龙头开关、更衣设施，各扣 1 分。	10	
	32. 墙裙未铺设到顶，扣 2 分；设制明沟或使用不带水封地漏，无开合式传送窗、空调、温度计，各扣 1 分；无紫外线灯、净水设施，各扣 3 分；工用具和容器未做到专用、废弃物容器盖子为手动式，各扣 1 分；未进行紫外线消毒，扣 2 分；无消毒记录，扣 1 分。		
十、学生满意度调查	33. 抽 10 所学校进行满意度调查，每学校 10 人，共调查 100 人，每人 0.1 分。	10	
	34. 有学生及家长投诉者一次扣 2 分。		
十一、饭菜质量	35. 科学制定供餐食谱，做到搭配合理，营养均衡。每周公示带量食谱，以微信等方式发给业主及各学校食品安全员，缺一次扣 0.1 分；饭菜缺斤少两一次扣 1 分；	7	
	36. 学生食用过程中发现饭菜中有苍蝇、虫子及其他异物，一次扣 2 分；		
	37. 配送不及时影响学生按时就餐，一次扣 1 分。		
十二、利润控制	38. 食品原材料采购金额不低于公司运行总金额的 60%，低一个百分点扣 1 分。	5	

十三、其它	39. 其它有碍食品安全行为每发现一起，扣 1 分。		
十四、加分项	加分项：①规范开展红绿蓝色标管理加 1 分。②在中国食品安全报、中国医药报等国家媒体发布正面报道的，加 2 分；在省媒体发布的加 1 分。		
检查结果： 应得分数： 实得分数： 标化分数：			

说明：1、每小项扣分分值相加不超过该检查项目中设定的总分值。

2、发现违法添加非食用物质和加工制售有毒有害食品等违法犯罪行为，应依法处理。

3、每学年考核一次，考核分数低于 80 分者限期整改，考核分数低于 70 分解除供餐合同。

4、国家发布食品安全及农村义务教育学生营养改善计划管理新的法律法规或指导性文件，可根据新规适当调整。

被检查单位名称： _____

法定代表人： _____ 电话： _____

检查人员签字： _____

检查时间： _____年____月____日

第四章 招标项目资料表

条款号	内 容
说 明	
1	采购人名称：平舆县教育体育局
2	项目名称：平舆县农村义务教育学生营养改善计划项目
3	项目编号：2018-CG-G027-036
4	采购方式：公开招标
5	招标代理机构：河南招标采购服务有限公司
6	<p>合格供应商：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 供应商符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定： <ol style="list-style-type: none"> 1.1 具有独立承担民事责任的能力； 1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度； 1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力； 1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录； 1.5 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。 2. 供应商必须具有有效的营业执照（经营范围含食品类），具备完成本项目的能力。 3. 供应商必须具有有效的食品经营许可证或同时具有食品流通许可证和餐饮服务许可证。公司注册地食品药品监督管理部门出具的近两年无食品安全事故不良记录的证明。 4. 供应商须提供由项目所在地或企业注册地检察机关出具的《行贿犯罪档案查询结果告知函》（查询对象包含企业、法定代表人、授权委托人，出具时间须在招标公告发布之日起）。 5. 根据《关于在政府采购活动中查询和使用信用记录有关问题的通知》（财政部财库【2016】125号）、豫财购【2016】15号文件的规定，对被列入失信被执行人、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的供应商，拒绝参与本项目政府采购活动。供应商需提供具备中国政府采购网

	<p>(www.ccgp.gov.cn) 和信用中国 (www.creditchina.gov.cn) 查询相关主体信用记录结果网页打印件或截图 (均须注明网址)。</p> <p>6. 每个企业可以同时投两个标段, 但只能中其中一个标段, 以标段序号在前者为准。本项目不接受关联企业投标及不接受联合体投标。</p>
7	交货时间: 采购人指定时间
8	投标有效期: 从投标截止日起60日历天。
9	<p>本项目投标保证金需在投标截止时间前一天下午 17:00 之前到账 (请各投标报名单位自行考虑跨行、跨地区以及其他各种有可能耽误投标保证金到账的时间)。</p> <p>投标保证金必须从投标企业基本账户汇入下列指定账户, 退还时退至投标企业基本账户。投标企业在缴纳保证金时, 应在备注栏中备注项目编号及标段名称, 否则其保证金缴纳无效。</p> <p>投标保证金的形式: 转账</p> <p>第一标段: 收款人户名: 平舆县公共资源交易中心</p> <p>收款银行: 平舆县农村信用联社营业部</p> <p>保证金账号: 00000055300475079012-0042</p> <p>或</p> <p>收款人户名: 平舆县公共资源交易中心</p> <p>收款银行: 中原银行平舆支行</p> <p>保证金账号: 531010002412011000074</p> <p>第二标段: 收款人户名: 平舆县公共资源交易中心</p> <p>收款银行: 平舆县农村信用联社营业部</p> <p>保证金账号: 00000055300475079012-0043</p> <p>或</p> <p>收款人户名: 平舆县公共资源交易中心</p> <p>收款银行: 中原银行平舆支行</p> <p>保证金账号: 531010002412011000075</p> <p>投标保证金的金额: 人民币壹佰万元整/每标段</p>

	其它说明：开标时投标企业需携带本公司打款凭证的复印件加盖公司印章，交易中心不再开收据。未中标单位的投标保证金将在中标单位领取中标通知书后五日内退还，退还时请各投标单位持投标保证金汇款凭证和投标人基本账户开户行、账号到交易中心财务室办理投标保证金退还手续。投标保证金将退还至投标人基本账户。
10	投标文件递交：正本一份，与正本内容一致的副本陆份；投标文件电子版形式：U盘一份，投标文件电子版内容应与投标文件正本内容保持一致。（“投标函附表”与电子版（U 盘）另作一套分别用信封单独密封提交）
11	投标截止期：同开标时间 投标文件递交地点：同开标地点
12	开标日期：2018 年 4 月 17 日上午 9：30 整（北京时间） 开标地点：平舆县公共资源交易中心一楼开标二厅
13	招标代理服务费的收取：由中标人按照国家计委计价格[2002]1980 号文、国家发改委价格[2011]534 号文和国发改办价格【2003】857 号文件招标代理服务费规定向招标代理机构支付招标代理服务费。【计价格[2002]1980 号文、发改价格[2011]534 号文中“中标金额”=4*标段人数*200 天*5 年】
14	本项目预算资金每年约4480 万元。
15	招标文件解释权最终归采购人。

第五章 投标文件格式

_____（项目名称）_____标段

投 标 文 件

项目编号：

投标人：_____（盖单位章）

法定代表人或其委托代理人：_____（签字盖章）

年 月 日

一、投标函及投标函附表

(一) 投 标 函

致：{采购人名称}：

根据你方的项目名称、项目编号招标文件，并已对上述招标文件的招标项目要求、供应商须知、和其他有关文件内容进行了研究，我公司对招标文件内容无任何异议，现签字代表（姓名）经正式授权并代表供应商{供应商名称}提交下述文件一份正本、 份副本和电子文件壹份，并对之负法律责任。

1、我方愿以以下报价进行投标，午间配送：中学生午间正餐每生每天5.5元；小学生午间正餐每生每天5元；课间加餐：每生每天4元。

2、我方同意交纳金额为 元人民币的投标保证金。

3、我方同意本投标文件在招标文件规定的有效期内对多方的约束力，并且随时可能按此投标文件中标。

4、除非另外达成协议并生效，你方的中标通知书和投标文件将构成约束我们双方的合同。

5、如果在公开招标开始后，我方在投标有效期内撤回投标，投标保证金将被贵方没收。

6、我方保证投标文件中的所有资料均为真实、有效的，如有虚假，我方承诺投标文件无效并愿承担一切责任。

7、我方保证，一旦中标，将按照招标文件要求缴纳中标服务费。

8、如我方中标，我方承诺：将购买不低于1000万元保额的校园食品安全责任险，否则自愿放弃中标资格。

9、如我方中标，我方承诺，在签订合同之前提供有平舆县境内银行出具的2000万元（含2000万元）及以上的资信证明，否则自愿放弃中标资格。

供应商名称：（公章）：

法定代表人：（签字）

日期： 年 月 日

(二) 投标函附表

项目编号：

单位：元（人民币）

项目名称	
供应商名称	
投标标段	
投标报价	单价报价： 午餐配送：中学生午餐每生每天 <u>5.5</u> 元； 小学生午餐每生每天 <u>5</u> 元； 课间加餐：每生每天 <u>4</u> 元。
其他优惠承诺	

说明：

- 1、本表投标报价应与投标文件中投标函的报价一致，否则供应商承担被拒绝的风险。
- 2、本表为唱标用，加盖公章并签字有效，按供应商须知中要求用单独信封密封提交一份。

供应商名称：（公章）：

供应商授权代表（签字）：

日 期： 年 月 日

二、法定代表人身份证明及授权委托书

(一) 法定代表人身份证明

单位名称：_____

地址：_____

姓名：_____ 性别：_____ 年龄：_____ 岁

职务：_____ 身份证号：_____

系法定代表人。

特此证明。

供应商名称：（公章）

年 月 日

(二) 授权委托书

本人（姓名）系（供应商名称）的法定代表人，现委托（姓名）为本公司的合法代理人。代理人根据授权，以我方名义签订、澄清、说明、递交、撤回、修改（项目名称、项目编号）投标文件的有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：_____

代理人无转委托权

附：法定代表人身份证复印件、代理人身份证复印件

供应商名称：_____（盖章）

法定代表人：_____（签字）

身份证号：_____

授权代表：_____（签字）

身份证号码：_____

日 期： 年 月 日

三、投标保证金缴纳凭证、开户许可证

四、检察机关出具的无行贿犯罪档案告知函

五、营业执照、食品经营许可证或同时具有食品流通许可证和餐饮服务许可证

可证

六、公司注册地食品药品监督管理部门出具的近两年无食品安全事故不良记录的证明

七、按照招标文件要求应附的其他资料

第六章 招标项目要求及技术参数

一、招标项目概况

1. 项目名称：平舆县农村义务教育学生营养改善计划项目
2. 项目编号：2018-CG-G027-036
3. 项目地点：平舆县境内
4. 资金来源：财政资金+自筹资金
5. 采购内容：

(1) 服务期限：五年。如遇国家政策调整，双方另行协商约定。（每年对企业的运行、生产能力、食品安全、配送等服务质量等进行全方位考核，根据考核情况，服务期满后重新招标或签订延续服务期限合同。）

(2) 预算资金初中学生每生午餐 5.5 元，小学每生午餐 5 元，全年按照在校学生 200 天计算。需在县城区建标准化中央厨房，以中央厨房配送模式进行。其中 4 元由国家财政支出，不足部分由学生自愿自费缴纳。

(3) 中标供应商须在平舆县境内建设中央厨房，在中央厨房建成前实行课间加餐，2018 年 6 月 30 日前为中央厨房过渡期，在此期间由中央厨房项目中标公司配送牛奶、火腿肠、面包。牛奶、火腿肠、面包的产品质量规格标准：学生饮用奶每盒 200ml、火腿肠每根 60g 和面包每个 40g 或 20g×2。2018 年 9 月 1 日中央厨房建成使用后，实施中央厨房午餐集中配送服务。

(4) 学生数以每学期开学后实有人数为准。

6. 标段划分：本项目共划分 2 个标段

第一标段：乡镇及人数：十字路 3145 人，东和店 3762 人，高杨店 3659 人，万冢 4140 人，射桥 3836 人，玉皇庙 4028 人，阳城 3670 人，庙湾 3027 人。学生人数合计 29267 人。预算金额约为每年 2341.36 万元。

第二标段：乡镇及人数：杨埠 3731 人，万金店 3291 人，西洋店 6589 人，辛店 1651 人，郭楼 3189 人，李屯 3051 人，老王岗 3128 人，双庙 2594 人。学生人数合计 27224 人。预算金额约为每年 2177.92 万元。

二、商务要求

1. 交货时间：按照采购人要求。

2. 交货地点：采购人指定地点。

3. 付款方式：按年结算，每学年（两个学期）结算一次，结算资金由县财政账户直接拨付至供餐企业。（如果中央和省资金提前拨付，可根据实际情况提前支付）

供应商将具体服务学生人数上报采购人，采购人根据各个学校及供货商上报情况进行统计，与供应商核实后报县财政局，由县财政局据实付款。

三、技术要求

1、学生饮用奶：

- (1). 学生饮用奶必须是中国奶业协会审核注册的企业生产，符合 T/DAC 004-2017 要求；
- (2). 学生饮用奶产品质量及其标识应符合国家食品安全标准。
- (3). 每盒净含量不低于 200 毫升；保质期：常温下不低于六个月；
- (4). 产品包装：在包装盒上注明“学生奶”“不准在市场销售”字样。

2、火腿肠：

- (1). 产品质量及标识应符合火腿肠国家标准，达到优级及以上等级标准。
- (2). 每根重量 ≥ 60 克；
- (3). 产品保质期：常温保存不低于 6 个月；

3、面包：

- (1). 面包的产品质量及标识应符合食品安全国家标准；
- (2). 面包每个 40g 或 20g $\times 2$ ；
- (3). 产品保质期：常温保存不低于 6 个月。

四、中央厨房技术参数及要求

中央厨房应符合河南省食品药品监督管理局下发的：关于印发《河南省食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）》的通知（豫食药监餐饮【2015】250 号）文件的相关规定及要求。

关于印发《河南省食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）》的通知(豫食药监餐饮〔2015〕250号)

各省辖市、省直管县（市）食品药品监督管理局：

现将《河南省食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）》印发给你们，请认真遵照执行。各地在试行过程中出现的问题，请及时报告省局。

2015年12月23日

河南省食品经营许可(餐饮服务类)审查细则（试行）

第一章总则

第一条 为规范食品经营许可（餐饮服务类）（以下统称餐饮服务食品经营许可），根据国家食品药品监管总局《关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知》，结合本省实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于食品药品监督管理部门对餐饮服务食品经营许可申请的审查。

第三条 食品药品监督管理部门按照主体业态、餐饮服务食品经营项目，并考虑风险高低，对餐饮服务食品经营许可申请进行分类审查。

第四条 主体业态包括餐饮服务经营者、单位食堂。如申请通过网络经营的，应当在主体业态后以括号标注。

餐饮服务经营者的经营类别，应当在主体业态后以括号标注。具体包括：特大型餐馆、大型餐馆、中型餐馆、小型餐馆、小餐饮单位、中央厨房、集体用餐配送单位。

单位食堂的经营类别，应当在主体业态后以括号标注。具体包括：学校食堂、托幼机构食堂、机关企事业单位食堂、工地食堂、其他食堂。

第五条 餐饮服务食品经营项目分为热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售（含裱花蛋糕，不含裱花蛋糕）、自制饮品制售、其他类食品制售。

第六条 申请热食类食品制售的应当符合第二章通用要求。

申请冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售（含裱花蛋糕，不含裱花蛋糕）、自制饮品制售的，除符合第二章通用要求外，还应当符合第三章第一节至第三节的相应要求。

申请内设中央厨房的，除符合第二章通用要求和第三章第一节至第三节相应要求外，还应当符合第三章第四节要求。

申请从事集体用餐配送的，除符合第二章通用要求和第三章第一节至第三节相应要求外，还应当符合第三章第五节要求。

申请通过网络经营的，除满足相应经营项目许可条件外，还应当向许可机关提供具有可现场登录的申请人网站、网页或网店等功能的设施设备，供许可机关审查。无实体门店的互联网食品经营者不得申请所有食品制售项目。

申请单位食堂的，应当符合第二章通用要求、第三章第一节至第三节相应要求和第三章第六节要求。

第七条 按照风险程度不同，现场核查项目分为关键项、重点项和一般项。

现场核查结果实行综合判定。经现场核查，通用要求及相应的专项要求均判定为符合规定的，现场核查结果综合判定为符合规定；通用要求或相应的专项要求判定为不符合规定的，现场核查结果综合判定为不符合规定。

《食品经营许可（餐饮服务类）现场核查表及核查结果判定标准》见附件 1。

第二章通用要求

第八条 特大型餐馆、连锁经营餐饮服务单位的总部、集体用餐配送单位、中央厨房、供餐人数 3000 人以上的集体食堂应当设置食品安全管理机构，配备与其经营规模、经营范围相适应的食品安全员（师），其负责人应为专职食品安全师。

大型餐馆、供餐人数 3000 人以下的学校食堂（含托幼机构食堂）、就餐人数在 500 人以上 3000 人以下的机关和企事业单位食堂可设置食品安全管理机构，应配备专职食品安全员（师）。

其他餐饮服务单位应当根据实际情况，配备专职或兼职的食品安全员。

第九条 餐饮服务食品安全员(师)有关要求参照《河南省餐饮服务单位食品安全员(师)制度实施办法（试行）》管理。

第十条 餐饮服务食品经营者应当建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理和培训管理制度、食品安全员（师）制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和记录制度、食品贮存管理制度、食品添加剂使用公示制度、废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

第十一条 餐饮服务食品经营者应当具有与加工经营品种、数量相适应的食品经营场所。食品经营场所应当选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。

第十二条餐饮服务食品加工经营场所应当设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹调、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作条件，有相应的采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设施设备，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。

场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

第十三条 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

第十四条 餐饮服务各场所面积比例，根据经营项目、经营规模以及食品安全风险高低等因素确定（具体执行标准参照附件2）。

第十五条 餐饮服务经营者宜通过视频技术、透明展示、厨房开放活动和阳光公示等方式，公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料贮存状态等餐饮重点环节。

第十六条 食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

第十七条 食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。应当设置存放废弃物的带盖容器。

第十八条 食品处理区地面和墙壁应当采用无毒、无异味、易清洗、不易积垢的材料。地面应当防滑、易清洁。排水沟有排水坡度，易于排水和清洁，排水沟出口有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩。地漏带水封。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所墙壁应当有1.5m以上的墙裙，墙裙光滑、不吸水、易清洗。

第十九条 食品处理区门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作，能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

第二十条 食品处理区天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶(吊顶间缝隙应严密封闭)。水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。

第二十一条 食品处理区内的粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗。

烹调场所应当配置排风和调温装置。

如门店仅有简单处理过程的(如拆封、摆盘、调制调味等)，可不设置食品原料清洗水池。

第二十二条 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设施设备。餐用具清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，避免交叉污染。专供存放消毒后餐用具的保洁设施，应当标记明显、结构密闭并易于清洁。

第二十三条 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。

第二十四条用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

第二十五条 食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房应当分开设置。

冷藏、冷冻柜(库)数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻(藏)库设有正确指示内部温度的温度计。

第二十六条安装在暴露食品正上方的照明设施应使用防护罩。冷冻(藏)库房应使用防爆灯。加工经营场所光源不得改变所观察食品的天然颜色。

第二十七条 更衣场所与餐饮服务场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

第二十八条 单位食堂、中央厨房、集体用餐配送单位以及一次性聚餐人数达100人以上(含100人)的餐馆，应当配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第二十九条 餐饮服务场所内设置厕所的，厕所应当采用水冲式，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施，食品处理区内不得设置厕所。

第三章 专项要求

第三十条 各类专间要求：

(一) 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。专间墙裙铺设到顶。

(二) 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

(三) 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。

第三十一条 专用操作场所要求：

(一) 场所内无明沟，地漏带水封。

(二) 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。

(三) 入口处设置洗手、消毒设施。

第三十二条 各专间或专用操作场所面积应与实际经营规模相适应。

第一节冷食类、生食类食品制售许可审查要求

第三十三条 申请现场制售冷食类食品、生食类食品的应当设立相应的制作专间，专间应当符合第三十条的要求。

冷食类食品中仅制售果蔬拼盘的，可设置专用操作场所，专用操作场所应当符合第三十一条的要求。

第二节糕点类食品制售许可审查要求

第三十四条 申请现场制作糕点类食品应当设置专用操作场所，专用操作场所应当符合第三十一条的要求；制作裱花类糕点还应当设立单独的裱花专间，裱花专间应当符合第三十条的要求。

第三节 自制饮品制售许可审查要求

第三十五条 申请自制饮品制售应设专用操作场所，专用操作场所应当符合第三十一条的要求。

第三十六条 在餐饮服务中提供自酿酒的经营者，在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。在餐饮服务中自酿酒不得使用压力容器，自酿酒只限于在本门店销售，不得在本门店外销售。

第四节中央厨房许可审查要求

第三十七条 餐饮服务单位内设中央厨房的，中央厨房应当具备下列条件：

（一）场所设置、布局 and 分隔要求：

1. 中央厨房加工配送配制冷食类和生食类食品，食品冷却、包装应按第三十条的要求设立分装专间。需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施处理。
2. 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。
3. 场所地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

（二）运输设备要求：

配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用冷藏运输车辆，车辆内部结构平整，易清洗。

（三）食品检验和人员要求：

1. 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。
2. 配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

3. 检验室应配备微生物检验等实验室基本设备，具有对法律法规和标准规定的食品的品种、感观、标签、菌落总数、大肠菌群等和接触直接入口食品的餐具的大肠菌群等项目进行检验的能力。

第五节集体用餐配送单位许可审查要求

第三十八条 集体用餐配送单位原则上不得进行冷食类食品制售、生食类食品制售，不得制作裱花蛋糕。

第三十九条 场所设置、布局 and 分隔要求：

- (一) 具有餐具清洗消毒保洁设施。
- (二) 按第三十条的要求设立分装专间。
- (三) 场所地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

第四十条 采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。

第四十一条 运输设备要求：

- (一) 配备封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器。
- (二) 运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。
- (三) 冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在 10℃ 以下。

加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在 60℃ 以上。

第四十二条 食品检验和人员要求：

有条件的集体用餐配送单位设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。检验室应配备微生物检验等实验室基本设备，具有对法律法规和标准规定的食品的品种、感观、标签、菌落总数、大肠菌群等和接触直接入口食品的餐具的大肠菌群等项目进行检验的能力。没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验。

第六节单位食堂许可审查要求

第四十三条单位食堂备餐应当设专用操作场所，专用操作场所应当符合第三十一条的要求。

第四十四条职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得申请生食类食品制售项目、冷食类食品制售项目（生食瓜果蔬菜、腌菜除外），不得制作裱花蛋糕。

第四章附则

第四十五条 下列用语的含义：

(一) 餐馆：指有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接向消费者提供服务性劳动的餐饮服务食品经营者。其中，加工经营场所使用面积在 3000 m² 以上的为特大型餐馆；加工经营场所使用面积在 500 m²~3000 m²（不含 500 m²，含 3000 m²）的为大型餐馆；加工经营场所使用面积在 150 m²~500 m²（不含 150 m²，含 500 m²）的为中型餐馆；加工经营场所使用面积在 60m²~150 m²（不含 60 m²，含 150 m²）的为小型餐馆；加工经营场所面积在 60m² 及以下的为小餐饮单位。

(二) 食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房（包括鲜活水产品储存区）、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。

(三) 非食品处理区：指办公室、厕所、更衣场所、非食品库房等非直接处理食品的区域。

(四) 就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的厕所、门厅、大堂休息厅、菜肴展示台(区域)、歌舞台等辅助就餐的场所。

第四十六条 加工经营场所面积在 60 m² 及以下的小餐饮单位，可参照《河南省农村小餐饮许可管理办法》实施经营许可审查。

现制现售生鲜乳饮品经营者，按照《河南省现制现售生鲜乳饮品许可管理办法》实施经营许可审查。

第四十七条 各省辖市、省直管县（市）食品药品监督管理部门可将本地区民族特色食品、地方特色食品预设的许可和审查意见报省食品药品监督管理部门，由省食品药品监督管理部门会同有关部门统一制定此类食品的许可审查条件。

第四十八条 本细则由河南省食品药品监督管理局负责解释。

第四十九条 本细则自发布之日起施行。

附件 1

食品经营许可证（餐饮服务类）现场核查表及核查结果判定标准

单位名称：

地 址：

核查日期：

核查项目：热食类 冷食类 生食类 糕点类(不含裱花糕点含裱花糕点)
自制饮品类 中央厨房 集体用餐配送单位 单位食堂

核查结果：符合规定 不符合规定

现场核查表及判定标准（通用要求）

项目	内容	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用(合理缺项)
选址	食品经营场所应当选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上，并与粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持一定距离。	1	***			
场所设置、布局、分隔和面积	设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作条件以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。	2	***			
	有相应的通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设施设备。	3	**			
	加工经营场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	4	***			
	加工经营场所使用面积在 60m ² ~150m ² （不含 60m ² ，含 150m ² ）的，其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1：5。150m ² ~500m ² （不含 150m ² ，含 500m ² ）的，其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1：6。500m ² ~3000m ² （不含 500m ² ，含 3000m ² ）的，其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1：7。3000m ² 以上的，其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1：8。 如门店仅有简单处理过程的（如拆封、摆盘、调制调味等），其食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1：8。	5	**			
	切配烹饪场所面积≥食品处理区面积 50%（如门店仅有简单处理过程的（如拆封、摆盘、调制调味等），可适当减少）。	6	*			
	各加工操作场所按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	7	**			
	用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的各类水池、工具、用具，应当有明显的区分标识，存放区域分开设置。	8	***			
	通过视频技术、透明展示、厨房开放活动和阳光公示等方式，公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料贮存状态等餐饮重点环节。	9	*			

食品处理区地面与排水	食品处理区地面应当采用无毒、无异味、易清洗、不易积垢的材料。地面应当防滑、易清洁。	10	*			
	排水沟有排水坡度，易于排水和清洁。	11	*			
	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	12	**			
	地漏带水封。	13	**			
食品处理区墙壁、门窗	墙壁采用无毒、无异味、易清洗、不易积垢的材料。	14	*			
	粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所墙壁应当有 1.5m 以上的墙裙，墙裙光滑、不吸水、易清洗。	15	**			
	食品处理区采用易清洗、不吸水的材料制作，能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。	16	*			
食品处理区天花板	天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。	17	**			
	食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整、易于清洁的吊顶。(吊顶间缝隙应严密封闭)	18	*			
	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度。	19	*			
洗手消毒设施	食品处理区内应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品。	20	**			
	员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	21	*			
食品原料清洗水池	根据加工品种和规模设置食品原料清洗水池，保障动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗。由食品生产者、中央厨房等配送食品的门店，如门店仅有简单处理过程的(如拆封、摆盘、调制调味等)，可不设置食品原料清洗水池。	22	***			
直接接触食品的设备、工具等要求	直接接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应当具有产品合格证明，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。	23	**			

餐用具清洗消毒保洁设施	配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	24	***			
	采用化学消毒的，设有3个专用水池。采用热力的物理方式消毒的，可适当调整水池数量。各类水池以明显标识标明其用途。	25	***			
	专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	26	**			
排风、调温	烹调场所应当配置排风和调温装置。	27	*			
留样	中央厨房、用餐配送单位、单位食堂以及一次性聚餐人数可达100人以上的餐饮服务经营者，应当配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。	28	***			
照明	安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。	29	**			
废弃物回收装置	食品处理区应当设置存放废弃物的带盖容器。	30	*			
食品存放	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应当分开设置。	31	***			
	冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。	32	*			
	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。	33	***			
更衣	更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。	34	*			
厕所	餐饮服务场所内设置厕所的，厕所应当采用水冲式，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施，食品处理区内不得设置厕所。	35	**			
核查结果汇总	经现场核查，此通用要求关键项不合格数为_____；重点项不合格数为_____；一般项不合格数为_____；该通用要求判定为：_____（符合规定或不符合规定）					
核查结果判定标准	关键项允许不符合数0项，重点项和一般项允许不符合数总数≤7项，其中重点项不符合数≤3项。					

注：1. 本表共 35 项，其中关键项 10 项，重点项 12 项，一般项 13 项。***表示关键项，**表示重点项，*表示一般项。
2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

核查人签名：

申请人阅后签名：

日期：

日期：

现场核查表及判定标准（生食类、冷食类专项要求）

项目	内容	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
专间	申请现场制售冷食类食品、生食类食品的应当设立相应的制作专间。	1	***			
	专间内无明沟、地漏带水封。	2	***			
	食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。	3	**			
	专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	4	**			
	专间墙裙铺设到顶。	5	*			
	专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施	6	**			
	专间设专用冷藏设施。	7	***			
	专间内设有与专间面积相适应的空气消毒设施。	8	**			
	专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	9	*			
	专间入口处设置独立的洗手、消毒、更衣设施。	10	*			
	面积应与实际经营规模相适应且不小于 4 m ² 。	11	*			
核查结果汇总	经现场核查，此专项要求关键项不合格数为_____；重点项不合格数为_____；一般项不合格数为_____；该专项要求判定为：_____（符合规定或不符合规定）					
核查结果判定标准	关键项允许不符合数 0 项，重点项和一般项允许不符合数总数≤2 项，其中重点项不符合数≤1 项。					

注：1. 本表共 11 项，其中关键项 3 项，重点项 4 项，一般项 4 项。***表示关键项，**表示重点项，*表示一般项。
2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

核查人签名:

申请人阅后签名:

日期:

日期:

现场核查表及判定标准（糕点类专项要求）

项目	内容	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
专间	专间内无明沟、地漏带水封。	1	***			
	食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。	2	**			
	专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	3	**			
	专间墙裙铺设到顶。	4	**			
	专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施	5	**			
	裱花专间设专用冷藏设施。	6	***			
	专间内设有与专间面积相适应的空气消毒设施。	7	**			
	专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	8	**			
	专间入口处设置独立的洗手、消毒、更衣设施。	9	**			
	面积应与实际经营规模相适应且不小于 4 m ² 。	10	*			
专用操作场所	场所内无明沟，地漏带水封。	11	**			
	设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	12	**			
	入口处设置洗手、消毒设施。	13	*			
核查结果汇总	经现场核查，此专项要求关键项不合格数为_____；重点项不合格数为_____；一般项不合格数为_____；该专项要求判定为：_____（符合规定或不符合规定）					
核查结果判定标准	1. 设专间的，关键项允许不符合数 0 项，重点项和一般项允许不符合数总数≤3 项，其中重点项不符合数≤2 项。 2. 不设专间的，关键项允许不符合数 0 项，重点项和一般项允许不符合数总数≤1 项。					

注：1. 本表共 13 项，其中关键项 2 项，重点项 9 项，一般项 2 项。***表示关键项，**表示重点项，*表示一般项。
2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

核查人签名：

申请人阅后签名：

日期：

日期：

现场核查表及判定标准（自制饮品类专项要求）

项目	内容	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
项目	场所内无明沟，地漏带水封。	1	**			
	设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	2	**			
	入口处设置洗手、消毒设施。	3	*			
合格报告	在餐饮服务中提供自酿酒的经营者在申请许可前应当先行取得具有资质的食品安全第三方机构出具的对成品安全性的检验合格报告。	4	***			
要求	在餐饮服务中自酿酒不得使用压力容器。	5	**			
	自制酒只限于在本门店销售，不得在本门店外销售。	6	**			
核查结果汇总	经现场核查，此专项要求关键项不合格数为_____；重点项不合格数为_____；一般项不合格数为_____；该专项要求判定为：_____（符合规定或不符合规定）					
核查结果判定标准	关键项允许不符合数0项，重点项和一般项允许不符合数总数≤2项，其中重点项不符合数≤1项。					

注：1. 本表共6项，其中关键项1项，重点项4项，一般项1项。***表示关键项，**表示重点项，*表示一般项。
 2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

核查人签名：

申请人阅后签名：

日期：

日期：

现场核查表及判定标准（中央厨房专项要求）

项目	内容	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
分装专间	中央厨房加工配送配制冷食类和生食类食品、食品冷却、包装应按规定设立分装专间。	1	***			
	专间内无明沟、地漏带水封。	2	***			
	食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。	3	**			
	专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	4	**			
	专间墙裙铺设到顶。	5	**			
	专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施	6	**			
	专间内设有与专间面积相适应的空气消毒设施。	7	**			
	专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	8	**			
	专间设专用冷藏设施。	9	***			
	专间入口处设置独立的洗手、消毒、更衣设施。	10	**			
面积	食品处理区原则上不小于 300 平方米，应当与加工食品的品种和数量相适应。	11	**			
	切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的 15%；	12	*			
	清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。	13	*			
	各分装专间面积均不小于 10 平方米。	14	*			
地面与排水	加工经营场所地面应采用便于清洗的硬质材料铺设。	15	**			

	墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	16	*			
	有良好的排水系统。	17	*			
用水	需要直接接触成品的用水，应经过加装水净化设施处理。	18	***			
运输设备	配备封闭式专用运输冷藏车辆，	19	***			
	车辆内部结构平整，易清洗。	20	**			
	运输设备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应。	21	**			
检验室	设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。	22	**			
	检验室应配备微生物检验等实验室基本设备	23	***			
	具有对法律法规和标准规定的食品的品种、感观、标签、菌落总数、大肠菌群等和接触直接入口食品的餐具的大肠菌群等项目进行检验的能力。	24	***			
	配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。	25	**			
核查结果汇总	经现场核查，此专项要求关键项不合格数为_____；重点项不合格数为_____；一般项不合格数为_____；该专项要求判定为：_____（符合规定或不符合规定）					
核查结果判定标准	关键项允许不符合数 0 项，重点项和一般项允许不符合数总数≤5 项，其中重点项不符合数≤3 项。					

注：1. 本表共 25 项，其中关键项 7 项，重点项 13 项，一般项 5 项。***表示关键项，**表示重点项，*表示一般项。

2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

核查人签名：

申请人阅后签名：

日期：

日期：

现场核查表及判定标准（集体用餐配送单位专项要求）

项目	内容	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
分装专间	专间内无明沟、地漏带水封。	1	***			
	食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。	2	**			
	专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。	3	**			
	专间墙裙铺设到顶。	4	**			
	专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施	5	**			
	专间内设有与专间面积相适应的空气消毒设施。	6	**			
	专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。	7	**			
	专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。	8	**			
面积	食品处理区面积与最大供餐人数相适应。小于 400 m ² ，面积与单班最大生产份数之比为 1:2.5；400 m ² —800 m ² ，面积与单班最大生产份数之比为 1:4；800 m ² -1500 m ² ，面积与单班最大生产份数之比为 1:6；面积大于 1500 m ² 的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。	9	**			
	烹饪场所面积≥食品处理区面积 15%，分装专间面积≥10 m ² ，清洗消毒面积≥食品处理区 10%。	10	*			
加工经营场所地面	加工经营场所地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。	11	**			
库房	采用冷藏方式储存的，应配备冷却设备。	12	**			
运输设备	配备封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。	13	***			
	运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。	14	**			

	冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输时食品中心温度保持在 10℃ 以下。加热保温食品运输车辆应使运输时食品中心温度保持在 65℃ 以上。	15	***			
检验室	有条件的食品经营者设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。	16	*			
	检验室应配备微生物等实验室基本设备。	17	**			
	具有对法律法规和标准规定的食品的品种、感观、标签、菌落总数、大肠菌群等和接触直接入口食品的餐具的大肠菌群等项目进行检验的能力。	18	***			
	配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。	19	***			
	没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验。	20	***			
核查结果汇总	经现场核查，此专项要求关键项不合格数为_____；重点项不合格数为_____；一般项不合格数为_____；该专项要求判定为：_____（符合规定或不符合规定）					
核查结果判定标准	关键项允许不符合数 0 项，重点项和一般项允许不符合数总数 ≤ 5 项，其中重点项不符合数 ≤ 3 项。					

注：1. 本表共 20 项，其中关键项 6 项，重点项 12 项，一般项 2 项。***表示关键项，**表示重点项，*表示一般项。

2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

核查人签名：

申请人阅后签名：

日期：

日期：

现场核查表及判定标准（单位食堂专项要求）

项目	内容	编号	核查项目的重要性	结果判定		
				符合	不符合	不适用（合理缺项）
禁止要求	职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得申请生食类食品制售项目、冷食类食品制售项目（生食瓜果蔬菜、腌菜除外），不得制售裱花蛋糕。	1	***			
面积	单位食堂就餐人数 100 人以下的，食品处理区面积不小于 20 m ² ，就餐人数 100 人以上每增加 1 人食品处理区面积再增加 0.3 m ² ，就餐人数 1000 人以上超过部分每增加 1 人食品处理区面积增加 0.2 m ² 。	2	**			
备餐专用操作场所	场所内无明沟，地漏带水封。	3	**			
	设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施。	4	**			
	入口处设置洗手、消毒设施。	5	*			
核查结果汇总	经现场核查，此专项要求关键项不合格数为_____；重点项不合格数为_____；一般项不合格数为_____；该专项要求判定为：_____（符合规定或不符合规定）					
核查结果判定标准	关键项允许不符合数 0 项，重点项和一般项允许不符合数总数≤2 项。					

注：1. 本表共 5 项，其中关键项 1 项，重点项 3 项，一般项 1 项。***表示关键项，**表示重点项，*表示一般项。

2. 项目中的内容如部分不符合，应作为不符合。

核查人签名：

申请人阅后签名：

日期：

日期：

附件2

餐饮服务食品经营场所布局要求

	加工经营场所使用面积(m ²)	食品处理区与就餐场所面积之比	切配烹饪场所面积	专间面积（原则上不小于食品处理区面积的 10%）				食品处理区为独立隔断的场所
				冷食类	裱花蛋糕	生食类	其他专间	
餐馆、从事食品制售活动的食品销售经营者	60~150 m ² (不含 60 m ² , 含 150 m ²)	≥1/5	≥食品处理区 50%	≥4 m ² (如与裱花蛋糕共用专间, 则必须 ≥8 m ² , 且明确分区)	≥4 m ² (如与冷食类共用专间, 则必须 ≥8 m ² , 且明确分区)	≥4 m ²	/	/
	150~500 m ² (不含 150 m ² , 含 500 m ²)	≥1/6						粗(初)加工、烹饪、餐用具清洗消毒
	500~3000 m ² (不含 500 m ² , 含 3000 m ²)	≥1/7		≥6 m ²				粗(初)加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒
	>3000 m ²	≥1/8		≥15 m ²	≥4 m ²			粗(初)加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁

	加工经营场所使用面积(m ²)	食品处理区与就餐场所面积之比	切配烹饪场所面积	专间面积（原则上不小于食品处理区面积的 10%）				食品处理区为独立隔断的场所
				冷食类	裱花蛋糕	生食类	其他专间	

单位食堂	单位食堂就餐人数 100 人以下的，食品处理区面积不小于 20m ² ，就餐人数 100 人以上每增加 1 人食品处理区面积再增加 0.3m ² ，就餐人数 1000 人以上超过部分每增加 1 人食品处理区面积增加 0.2m ² 。	≥食品处理区 50%	≥4 m ²	≥4 m ²	≥4 m ²	/	/
集体用餐配送单位	食品处理区面积与最大就餐人数相适应，小于等于 400m ² ，面积与单班最大生产份数之比为 1:2.5；400 m ² ~800m ² （不含 400m ² ，含 800m ² ），面积与单班最大生产份数之比为 1:4；800 m ² ~1500m ² （不含 800m ² ，含 1500m ² ），面积与单班最大生产份数之比为 1:6；面积大于 1500m ² 的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。清洗消毒面积≥食品处理区 10%。	≥食品处理区 15%	/	/	/	分餐间≥15 m ²	粗(初)加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、分装、清洁工具存放
中央厨房	食品处理区原则上不小于 300 平方米，应当与加工食品的品种和数量相适应。清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。	≥食品处理区 15%	/	/	/	冷却及内包装间≥15 m ²	粗(初)加工、切配、烹饪、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒、食品库房、更衣室、清洁工具存放

注：如门店仅有简单处理过程的(如拆封、摆盘、调制调味等)，其不含库房和专间食品处理区面积与就餐场所面积之比不得小于 1：8；切配烹饪场所面积可适当减少。

第七章 评标方法

公开招标采购项目开标结束后，采购人或者采购代理机构应当依法对投标人的资格进行审查。

合格投标人不足 3 家时，不得评标。

一、资格性审查标准

序号	评审标准	是否符合 (是/否)	审查结果 (通过/不通过)
1	符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定		
2	具有有效的营业执照（经营范围含食品类）		
3	具有有效的食品经营许可证或同时具有食品流通许可证和餐饮服务许可证		
4	公司注册地食品药品监督管理部门出具的近两年无食品安全事故不良记录的证明（原件附正本）		
5	由项目所在地或企业注册地检察机关出具的《行贿犯罪档案查询结果告知函》（查询对象包含企业、法定代表人、授权委托人，出具时间须在招标公告发布之日起）（原件附正本）		
6	“中国政府采购网”和“信用中国”查询相关主体信用记录结果网页打印件或截图（须注明网址）		
7	书面承诺“我公司所提交的所有资料均真实有效，一经发现提供虚假材料，将承担由此造成的一切法律后果”		

注：以上资料投标人需提供原件（如有原件已在投标文件正本中，无需提供）。

二、评标原则

评标工作在评委会内独立进行，评委会将遵照评标原则，公正、平等地对待所有供应商。

1、按照“公正、公平”的原则对待所有供应商。

2、坚持按照招标文件的所有相关规定，公平评标。

三、响应性审查标准

序号	评审标准	是否符合 (是/否)	评审结果 (通过/不通过)
1	满足招标文件规定的供应商资格要求		
2	按招标文件规定提交投标保证金		
3	投标报价满足招标文件要求		
4	投标文件份数、装订、签字、盖章是否符合招标文件要求；		
5	投标文件未附有采购人不能接受的条件		
6	符合招标文件中规定的其他实质性要求		

响应性审查均通过的供应商为有效供应商，方可进入评分阶段。评标委员会根据评标原则和评标办法（综合评分法）对所有有效投标文件进行集中审核，分别打分。每个有效供应商的最终得分为：所有评委评分的算术平均值作为该供应商的最终得分，最终得分取至小数点后两位。由最终得分从高到低进行排序，依次推荐三名中标候选人，当得分相同时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，如还不能确定，则采用随机抽取方式确定中标候选人。每个企业可以同时报二个标段，但只能中其中的一个标段。若一个企业同时具备推荐成为二个标段第一中标候选人的，则推荐其为标段序号在前的标段的第一中标候选人，标段序号在后的标段将排名第二的推荐为第一中标候选人，排名第三的推荐为第二中标候选人，依此类推。

四、评标办法：综合评分法

1、商务部分（61分）

序号	评审内容	评审标准	具体要求	分值
1	供应商认证 (4.5分)	质量管理体系认证或食品安全管理体系认证	体系认证需提供认证证书及在“中国国家认证认可监督委员会”网站查询网页，否则不得分	1.5
		环境管理体系认证		1.5
		职业健康管理体系认证		1.5
2	学生饮用奶生产企业认证 (7分)	质量管理体系认证		1.5
		环境管理体系认证		1.5
		职业健康管理体系认证		1.5
		乳制品生产企业危害分析与关键控制点认证		1.5
		质量标准承诺书		1
3	火腿肠生产企业(4分)	质量管理体系认证		1.5
		食品安全管理体系认证		1.5
		质量标准承诺书	1	
4	面包生产企业(4分)	质量管理体系认证	1.5	
		食品安全管理体系认证	1.5	
		质量标准承诺书	1	
5	专项授权书 (3分)	投标人具有学生饮用奶、面包、火腿肠生产企业针对本项目的授权书，得满分3分，缺一项扣1分(如是对应产品的生产企业，可不提供该对应项的授权)	提供生产企业针对本项目的授权书，原件装订在投标文件正本中	3

6	供应商企业信用 (6分)	信用报告及信用等级证书,等级为AAA的得6分,AA级得4分,A级的得2分。	河南省供应商需提供信用报告、信用等级证书和信用河南网站查询网页,外省或外地供应商应提供经省级及以上社会信用管理部门备案认可的信用评级机构出具的信用报告,同时出具信用评级机构相应的资质材料及网站查询网页,否则不得分	6
7	资信证明 (1分)	投标人需提供书面承诺,如中标后出具平舆县境内银行的2000万元(含2000万元)及以上的资信证明。 未提供承诺书者不得分	以投标人提供的承诺书原件为准,原件装订在投标文件正本中	1
8	保险 (4分)	投标人承诺如中标,将购买不低于1000万元保额的校园食品安全责任险。未提供者不得分	以投标人提供的承诺书原件为准,原件装订在投标文件正本中	4
9	供货能力 (5分)	专用于学生营养餐配送的运输车辆5辆(含5辆)得1分(租赁自有均可),每增加1辆(租赁自有均可)加1分,最多加4分。提供运输车辆5辆以下者,不得分。	以车辆行驶证复印件及车辆租赁合同为准(如是企业自有的不再提供租赁合同)	5
10	业绩 (7分)	①投标人有2万人以上中央厨房或集体用餐配送单位建	①提供中标通知书、协议合同,提供当地政府或主管部	7

		设和管理经验；（4分） ②提供已做单位完整生产仓储规划设计图。 （3分）	门关于2万人以上通过中央厨房或集体用餐配送单位供餐证明（该证明原件装订在投标文件正本中）； ②提供有资质设计公司的设计图复印件，须加盖设计公司公章。	
11	业绩 （6分）	投标人提供学生营养餐项目业绩，每提供1个得0.5分，共6分。	提供合同或协议（原件）	6
12	荣誉 （5.5分）	2014年1月1日以来：供应商或所投产品生产企业获得食品类国家级荣誉证书的，每项得1分；供应商或所投产品生产企业提供获得过食品类省部级荣誉证书的，每项加0.5分。 本项最高得5.5分。	以行政主管部门颁发的荣誉证书为准	5.5
13	样品 （4分）	投标人应分别提供满足招标文件要求且符合国家标准牛奶（须提供3种口味）、面包、火腿肠样品者，得2分。 牛奶样品口味每增加一种加1分，最多加2分。		4

注：投标人证件提供原件备查。（生产企业证件提供复印件加盖生产企业公章）

2、服务方案（39分）

序号	评审内容	评审标准	分值 （分）
----	------	------	-----------

1	①有完善的采购管理、运送管理、验收管理、食品储藏等管理制度。(2分)	好	10-14
	②食品服务质量控制方案、卫生管理控制方案(食品卫生, 人员卫生, 环境卫生, 垃圾处理方案等)。(2分)	较好	6-10
	③人员职责与管理方案、投诉处理方案、监控方案、治安及饮食安全处理方案。(2分) ④有食品安全事故的应急预案、消防安全应急预案等, 从人员救治、危害控制、事故调查、善后处理等的全面性、预见性综合分析。(2分) ⑤根据各供应商提供带量食谱的合理搭配、营养均衡等方面综合打分。(2分) ⑥供应商根据本项目实际情况提供合理的中央厨房建设方案及图纸。(4分)	一般	2-6
2	确保正餐食品新鲜、安全的具体方案。(5分)	好	4-5
		较好	2-4
		一般	0-2
3	有员工操作规范要求, 有卫生防护措施和设施, 有文明服务培训计划与内容。(2分)	好	1-2
		一般	0-1
4	针对学生及家长的食品安全、营养均衡搭配宣传方案。(1分)		1
5	投标企业要有专职营养师(提供营养师证原件, 本企业为员工发放工资银行半年流水帐, 复印件加盖银行公章)。(3分)	3分	3
6	投标企业要有专职食品安全师(提供安全师证原件, 本企业为员工发放工资银行半年流水帐, 复印件加盖银行公章)。(3分)	3分	3

7	投标企业要有建设食品检验室（提供食药监部门相关许证明）3分，有检验师1名1分，每增加1名加1分，共2分（提供检验师原件，本企业为员工发放工资银行半年流水帐，复印件加盖银行公章）。 (5分)	检验室证明齐全 检验师证件合格	5
8	投标人具有已建成的中央厨房或集体用餐配送单位远距离冷链配送食品经验能力。(6分)	提供已有的急冷设备采购合同书原件	0-6