

南通市旅游中等专业学校
烹饪实训食材采购项目
竞争性磋商文件

项目编号：NTLYZZ202505

采购单位：南通市旅游中等专业学校

二〇二五年九月二十四日

目 录

第一章	竞争性磋商公告	2
第二章	磋商供应商须知	4
第三章	项目需求	7
第四章	磋商内容和方法	22
第五章	合同签订与验收付款	30
第六章	质疑提出和处理	31
第七章	响应文件组成及格式	33

尊敬的供应商：

欢迎参加本采购项目的竞争性磋商。为了保证本次磋商项目顺利进行，请在制作响应文件之前，仔细阅读本竞争性磋商文件的各项条款，并按要求制作和递交响应文件。

第一章 竞争性磋商公告

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》《南通市教育局直属学校（单位）采购暂行管理办法》的规定，本着客观、公正、审慎的原则，南通市旅游中等专业学校拟采用公开招标采购的方式对以下项目组织采购，诚邀符合条件的潜在供应商参加该项目的竞争性磋商。现公告如下：

一、项目名称：南通市旅游中等专业学校烹饪实训食材采购项目

二、项目编号：NTLYZZ202505

三、预算供应量：中西餐烹饪专业和西点专业教学、实训、技能比赛所需烹饪原材料及其他专业所需教学、实训、技能比赛所需原材料采购（用量根据实际情况，以用料单为准），一年预算约 49 万，周六、日、国假及寒暑假休息。

四、供货时间：2025 年 11 月 1 日至 2026 年 10 月 31 日。服务期间，如发现供应商不能实质性的满足要求，采购单位有权终止合同。服务期满，经甲方考核合格或服务质量好，采购方满意率高，经双方协商一致，可按年采取 1+N 年 [$N \leq 2$] 方式续签合同。

五、项目需求：

1. 食材种类：大米、面粉、畜禽类（含禽蛋类和鲜活品、冷冻品）、水产品类（鲜、冻）、蔬菜类、调味料、干货制品、果品类、豆制品类等常用食材。

2. 送货时间：每天上午 7:15 前。

3. 送货地点：南通市旅游中等专业学校烹饪实训中心指定地点。

六、供应商资格要求

（一）符合政府采购法第二十二条第一款规定的条件，并提供下列材料：

1. 提供营业执照等证明文件，法定代表人身份证复印件，委托他人参加投标的提供授权证书以及被授权人身份证复印件；

2. 上一年度的财务状况报告（成立不满一年不需提供）；

3. 依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（提供开标前 6 个月内（2025 年 3 月-2025 年 8 月期间）至少一个月缴纳税收及缴纳社会保障资金的证明材料。投标人依法享受缓缴、免缴税收、社会保障资金的提供证明材料）；

4. 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供书面声明）；

5. 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（提供书面声明）。

（二）其他资格要求

1. 商业信誉：投标人具有良好的商业信誉（未被信用中国列入失信被执行人、企业经营异常名录、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信名单，本项由招标人现场查询，投标人不用提供证明材料）。

2. 投标供应商必须提供有效的食品经营许可证或食品生产许可证。

3. 投标供应商营业执照中具有生鲜冷链服务或其他食品配送相应的经营范围。

4. 供应商必须在南通市内（含市辖县）有固定的经营场所（含办公和配送、标准仓储场所等），提供有固定的办公和配送、标准仓储场所相关证明资料（如经营、办公和仓库的租、购合同、照片等）。

5. 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采购活动；法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，都不得参加同一合同项目的采购活动。

6. 本项目不接受联合体或餐饮管理公司参与投标。

7. 供应商中标后不得将中标项目分包或者转让给其他主体实施。

以上（一）至（二）项为基本资格审查必备项，请供应商认真对照资格要求，如不符合要求，无意或故意参与投标的，所产生的一切后果由供应商承担。对提供虚假材料的响应供应商作无效标处理，并报相关职能部门。

七：采购文件的获取时间、地点

时间：2025 年 9 月 24 月—2025 年 9 月 29 日

地点：南通市教育局网站、南通市旅游中等专业学校网站

八、响应文件接收截止时间及评审开标时间

2025 年 10 月 11 日（周三）下午 2:00，过时作弃权处理。

九、招标响应文件递交地址

南通市旅游中等专业学校（南通市崇川区城山路 220 号）行政楼（仁恒楼）二楼会议室。（如有变动，另行通知）。

十、联系方式：

采购单位联系人：朱老师 联系电话：13912282561。

2025 年 9 月 24 日

第二章 磋商供应商须知

一、说明

1. 本竞争性磋商文件仅适用于南通市旅游中等专业学校组织的本项目竞争性磋商采购活动。

2. 竞争性磋商活动及因本次招投标产生的合同受中国法律制约和保护。

3. 竞争性磋商文件的解释权属于南通市旅游中等专业学校。

4. 供应商在知道或应知道本项目竞争性磋商公告及招标文件的所有内容后，如内容中有页码短缺、资格要求及其他设置出现倾向性或排他性等表述的，应在获取招标文件的3日内，以书面形式向南通市旅游中等专业学校提出询问或疑问，未在规定的时间内提出询问或疑问的，视同理解并接受本招标文件的所有内容，因此引起的损失由供应商自负，且供应商不得在招标活动期间及招标结束后针对招标公告及招标文件的所有内容提出质疑事项。非书面形式的不作为日后质疑提出的依据。

5. 供应商应认真审阅文件中所有的事项、格式、条款和规范要求等，如果供应商没有按照招标文件要求提交响应文件，或者响应文件没有对招标文件做出实质性响应，将被拒绝参与项目的招标。

二、招标文件的澄清、修改、答疑

1. 南通市旅游中等专业学校有权对发出的招标文件进行必要的澄清、修改或补充。

2. 招标文件的澄清、修改、补充等内容均以书面明确的形式发布，并以南通教育网和南通市旅游中等专业学校校园网发布的信息为准。

3. 南通市旅游中等专业学校对招标文件的澄清、修改将构成招标文件的一部分，对响应招标的供应商具有约束力。

4. 澄清或者修改的内容可能影响到响应文件编制的，南通市旅游中等专业学校将在提交响应文件接收截止之日5日前，发布澄清或者修改公告，不足5日的，顺延首次提交招标响应文件接收截止日期。

5. 除非南通市旅游中等专业学校以书面的形式对招标文件作出澄清、修改及补充，供应商对涉及招标文件的任何推论、理解和结论所造成的结果，均由供应商自负。

6. 采购单位视情组织答疑会。如有产生答疑且对招标文件内容有修改，南通市旅游中等专业学校将按照本须知有关规定，以补充通知（公告）的方式发出。

三、磋商响应文件的编写及装订

（一）磋商响应文件包括下列内容

见第七章“响应文件组成及格式”，第一条：磋商响应文件组成。

（二）磋商响应文件的编制及装订

1. 供应商按磋商文件要求编写响应文件，并牢固装订成册。响应文件均需采用A4

纸（图纸等除外），不允许使用活页夹、拉杆夹、文件夹、塑料方便式书脊（插入式或穿孔式）装订。响应文件不得行间插字、涂改、增删，如修改错漏处，须经法定代表人或被授权人签字并加盖公章。

2. 磋商报价响应文件中的所有报价表（报价单），必须装订成册。

四、响应文件的份数和签署

1. 磋商响应文件由：①资格后审原件包、②资格后审资料文件包、③技术磋商响应文件、④商务报价磋商响应文件，共4部分组成（以下由文件序号代称）。

2. 响应文件②和③为一式伍份，其中“正本”壹份和“副本”肆份；响应文件④一份。

3. 在每份响应文件上要明确标注项目名称、项目编号、对应的响应文件名称、供应商的全称、日期、“正本”、“副本”字样。“正本”和“副本”若有差异，概以“正本”为准。

4. 供应商可将响应文件正、副本统一密封或分别密封，如正本和副本分别密封的，应在封袋上标明正、副本字样。

5. 响应文件中的所有“正本”，其正文内容须按磋商文件要求由供应商法定代表人或被授权人签字（或盖章）并加盖单位公章。“副本”可复印，但须加盖单位公章。

6. 进入招标程序后，除①外，其余所有招标响应文件都将作为档案保存，不论成交与否，投标文件均不退回（未拆封的除外）。

五、响应文件的密封及标记

1. 供应商须将本项目响应文件：①、②、③、④单独密封。

2. 密封后，应在每一密封的响应文件上明确标注招标项目名称、项目编号、招标响应文件各自对应的名称、供应商的全称及日期，同时加盖供应商公章。

【特别提醒】招标响应文件②和③的“正本”或“副本”中均不得含有任何④中报价的内容，否则作无效招标处理。

七、履约保证金

1. 成交供应商与采购单位签订合同前，需向采购单位缴纳履约风险保证金壹万元。合同期满，扣除服务期内的罚款后一次性无息退还。成交供应商无正当理由拒绝缴纳履约风险保证金及签订合同的，采购单位有权取消其中标资格。

2. 在签订合同后，供应商不按合同履行或在履行合同中提供的烹饪实训食材、教师代购物资出现质量、数量、时效、食品安全等违约情况我方将根据合同约定直接从该履约风险保证金中扣除相应违约金（具体内容将在合同中进行约定），另外成交供应商还须承担相应的法律赔偿责任。若该履约风险保证金不足以覆盖因此给采购单位造成的损失（包括但不限于事故处理费、赔偿费、名誉损失费等），采购人保留进一步追偿的权利。

九、未尽事宜

按《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及其他有关法律法规的规定执行。

第三章 项目需求

一、项目概况

南通市旅游中等专业学校座落在崇川区城山路 220 号，烹饪教学、实训是学校烹饪教学活动的重要工作，中西餐烹饪专业和西点专业教学、实训、技能比赛所需烹饪原材料（用量根据实际情况，以用料单为准）每年采购需约 49.6 万元，所用食材且有规格、大小、重量要求。周六、日、国假及寒暑假休息。具体情况投标供应商可到现场察看。

二、项目需求

（一）产品质量标准

1. 符合《中华人民共和国食品安全法》；
2. 符合《中华人民共和国国家标准》（GB/T 22502-2008）；
3. 农产品符合《中华人民共和国农业行业标准》（NY/T 1717-2009）和其它相应的标准；
4. 符合GB 31646-2018 食品安全国家标准速冻食品生产和经营卫生规范；
5. 满足学校对食品安全其他相关要求。

（二）食材供应具体技术指标及要求

包括但不限于以下食材类，供货时需提供有效的检测报告或检疫证、合格证等，必须能追根溯源。具体标准如下（规范标准如有更新的，按最新规范标准执行）：

1. 粮油类

（1）大米

质量标准：1. 品种与等级：质量等级为一级粳大米，质量等级应不低于国家标准 GB/T 1354-2018《大大米》中的一级。2. 外观与品质：大大米应大米粒饱满，色泽晶莹，无异常色泽和气味，无陈大米、无霉变、无虫蛀等现象。

卫生与安全标准：1. 农药残留：应符合国家关于农药残留限量的标准 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等，确保大大米中农药残留量在安全范围内。2. 重金属污染：大大米中可能存在的重金属元素（如铅、镉、汞等）需符合国家相关标准 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等，以防止重金属对人体健康的危害。3. 真菌毒素：应无黄曲霉毒素等真菌毒素污染，符合国家相关标准 GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》等。

包装与储存标准：1. 包装要求：包装应密封良好，防潮防虫，且包装材料应符合国家食品安全标准。有“SC”食品生产许可证编号，每批次大大米应附有产品合格证和检验报告，以便追溯和核查。送至学校包装应完好无损，包装袋上标签清晰，标注有生产日期、保质期、生产厂家等信息，规格为 10kg/袋、20kg/袋、50 kg/袋。2. 储存条件：供应商应储存在干燥、通风、避光、无污染的仓库中，防止受潮、霉变和虫

害确保储存环境的安全卫生。

(2) 面粉

普通小麦粉标准符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》标准的要求，且不得添加任何添加剂。专用小麦粉标准参照 GB/T 8607-2024《专用小麦粉》（2025 年 12 月 1 日实施）。

质量等级为标准粉以上，规格为 25KG/ 袋、50KG/ 袋。包装袋上必须印有注册商标、等级、数量、厂家地址及相关消息。

包装上有“SC”食品生产许可证编号，所供每批次产品必须出具出厂检验报告和合格证明。

2. 畜禽类（鲜、冻）

总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣，符合《食品安全法》、GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》和相关法律法规的规定，并经过检验检疫合格。

具有禽类正常的色泽、气味和状态，无异味，无肉眼可见异物。

污染物限量、农药残留限量、兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

附表：鲜禽类相关技术指标

序号	品 名	质 量 标 准	规格及其他要求
1	鸡肉	符合食品 安全国家 标准	白条鸡、开膛，新鲜一级
2	鸡脯肉		新鲜一级、根据要求加工好鸡胸脯肉
3	鸡丁/片		新鲜一级
4	鸡边腿		新鲜一级、根据要求加工好鸡边腿
5	鸡块		新鲜一级、根据要求加工
6	鸡翅中		1两/只，新鲜一级
7	二节翅		2两/只，新鲜一级
8	鸡翅根		新鲜一级
9	琵琶腿		2.5两至3两左右/只，新鲜一级
10	鸭边腿		新鲜一级
11	鸭块		新鲜一级、根据要求加工好
12	鸭柳		新鲜一级、根据要求加工好
13	鸭脯条		新鲜一级、根据要求加工好
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人每月实际询价单为准。		

鲜猪肉类：

总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染，符合《食品安全法》、《GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 9959.1-2019、GB/T9959.2-2008、GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》等法规要求和国家标准。应具有其应有的色泽、气味和状态，无异味、无异常黏液、无淤血、无肉眼可见异物。

在污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量方面，应符合相关法律法规和食品安全标准的规定。

具体标准：片猪肉生产原料应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明，严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉；肋条花层好，颜色正常，胴体修割整齐干净，脂肪层厚度在 1.0—2.5cm 以内。统排去尾骨、前脖骨，不得带膘油。猪蹄去毛，无破损、血斑，带筋。

要求提供同批次《动物检疫合格证》，不得使用进口产品；配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。

供货时具有《肉品品质检验合格证明》《肉品品质检验合格验讫印章》《动物产品检疫合格证明》。

附表：鲜猪肉相关技术指标

序号	品名	质量标准	其他要求
1	全精肉 (精瘦肉、后腿部位)	符合 食品 安全 国家 标准	鲜精瘦肉、后腿部位，色泽正常，去骨，无肥肉、无衣膜，无异味，无注水
2	有皮夹心肉 (前腿肉、带皮去骨)		表皮洁净，色泽正常，去骨，无异味，无注水
3	无皮夹心肉 (前腿肉、去皮去骨)		色泽正常，去骨，无异味，无注水
4	带皮肋条肉		表皮洁净，色泽正常，去骨，无异味，无注水。 根据要求加工好
5	挑骨、去扁担肉带皮五花肉		表皮洁净，色泽正常，去骨，无异味，无注水
6	五花肉		根据要求加工好
7	纯肥肉		色泽正常，去骨，无异味，无注水
8	带皮后腿肉、去骨		表皮洁净，色泽正常，去骨，无异味，无注水
9	无皮后腿肉、去骨		色泽正常，去骨，无异味，无注水
10	猪板油		新鲜、无异味
11	大排		色泽正常，无异味。根据要求加工好，1.5 俩/

			片（具体根据学校要求）
12	肋排		不可将仔排切除，色泽正常，无异味，无颈骨。 根据要求加工好
13	仔排		根据要求加工好
14	筒骨		新鲜、无异味
15	带肉筒骨		新鲜、无异味
16	猪肝		根据要求加工好
17	猪爪		前爪，新鲜一级
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人实际需求单为准。		

鲜牛肉类：

总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染，符合《食品安全法》、GB/T17238-2022《鲜、冻分割牛肉》、《GB 2707—2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》，需提供同批次《动物检疫合格证》、肉品品质检验合格证，进口产品需提供进口证明。

鲜牛肉应具有其应有的色泽、气味和状态，无异味、无异常黏液、无淤血、无肉眼可见异物。

在污染物限量、农药残留限量和兽药残留限量方面，应符合相关法律法规和食品安全标准的规定。

食品添加剂应符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的要求。

要求提供同批次《动物检疫合格证》，不得使用进口产品；配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。

附表：鲜牛肉相关技术指标

序号	品名	质量标准	其他要求
1	牛腩	符合 食品 安全 国家 标准	色泽正常，不注水，无异味，不掺杂 其它部位肉品使用鲜、冻牛肉，牛肉质量 必须符合 GB/T17238-2022 食品安全国家标 准，主要产品包括牛腿肉、牛腱、牛腩、 牛里脊等；
2	牛腱子肉		
3	牛后腿肉		
4	牛夹心肉		
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人实际需求单为准。		

3. 蛋类

总体要求：蛋应具有正常的外观、气味和滋味，无异味，无腐败变质。符合GB 2749-2015 《食品安全国家标准蛋与蛋制品》，污染物限量应符合 GB 2762 中相应食品类别的规定。真菌毒素限量符合 GB 2761 中相应食品类别的规定，微生物限量对沙门氏菌有限制要求，禽蛋中兽药残留量检测符合GB/T 39438-2020 《禽蛋中兽药残留量的测定液相色谱—串联质谱法》

鲜鸡蛋要求按照NY/T 1758-2009 《鲜蛋等级规格》等级规格配达到一级品标准。

附表：蛋类相关技术指标

序号	品名	质量标准	规格	其他要求
1	鸡蛋 (一级)	符合食品安全 国家标准	元/斤	出栏到供货 不超过14天， 绿色、有机、 无公害
2	鸭蛋			
3	鹌鹑蛋			
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人实际需求单为准。			

4. 冷冻类、半成品、水产品

总体要求：外观、色泽、气味和组织状态等感官特性应符合规定，无异味、无变质迹象。同时，冷冻食品的微生物指标，包括菌落总数、大肠菌群、致病菌等，必须符合《食品安全法》以及GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》和GB 19295-2021《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》中的要求。有食品质量认证标志、预包装食品须有食品生产许可证编号（SC）。

原材料要求：使用的原材料应符合相关的食品安全标准，来源合法可追溯。

包装和标识标准：包装材料应符合食品安全要求，具有良好的密封性和防护性能。标识应包括产品名称、配料表、生产日期、保质期、储存条件、生产许可证编号、执行标准等信息。

储存和运输标准：储存温度通常要求在-18℃以下。使用冷链车运输，运输过程中应保持冷链不间断，温度符合规定。

冷冻肉制品类技术要求：

①所投肉类冷冻品原材料新鲜，独立密封包装完好，标识清楚、齐全，标识的内容包括：生产厂家名称、产品名称、生产日期、规格、保质期、产品标准号、具有SC 生产许可证号等内容。严禁提供进口货物。

②所投产品质量必须符合GB2707标准，提供所有所投品种的符合上述标准的国家认可的检验机构出具的封面具有CMA的有效检验报告，且检验结论合格。

③所配送的产品到达学校时间距生产日期最长不得超过90天。每批货送达时须提供合格的出厂检验报告。

冷冻虾类：包括冷冻虾仁

冷冻虾仁类技术要求：

①所投预包装品牌冷冻虾仁，个体单冻青虾仁，每斤虾仁大小均匀60-90个左右，包冰量不得超过20%。大小一致，色质新鲜，无异味、杂质，包装完好，包装上标明品牌、厂址、生产日期，保质期，存储要求等。到校验货时无化冰融水现象。随当日所供虾仁，向学校提交产品检验结果单。结果单上需显示但不限于以下项目：品名、生产单位、抽检单位、生产日期、抽检日期、保质期、虾仁外观检测结果、细菌检测结果（细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌等）、重金属及药物残留检测结果，结果单上需显示评定意见），结果单上需加盖检验单位公章及供货商公章。最长保质期为24个月。

②所投预包装品牌冷冻虾仁质量必须符合GB/T40963-2021《冻虾仁》、G2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》标准要求，提供所有所投品种的符合上述要求的国家认可的检验机构出具的封面具有CMA的有效检验报告，且检验结论合格。

③所配送的预包装品牌冷冻虾仁到达学校时间距生产日期最长不得超过保质天数的前1/3。

冷冻调理品：包括鸡肉类、猪肉类、牛肉类、鱼类、虾类等。

鸡肉类调理品建议品牌：大成、圣农、正大、春雪等。

冷冻调理品类技术要求：

①预包装速冻调理品要求形状外观大小一致，色质新鲜，无异味、杂质，包装完好，包装上标明品牌、厂址、生产日期，保质期，存储要求等。到校验货时无化冰融水现象。随当日所供产品向学校提交食品生产企业速冻食品出厂检验报告。结果单上需显示但不限于以下项目：品名、生产单位、抽检单位、生产日期、抽检日期、保质期、外观检测结果、细菌检测结果（细菌总数、大肠菌群、大肠杆菌等）、重金属及药物残留检测结果，结果单上需显示评定意见），结果单上需加盖检验单位公章及供货商公章。最长保质期为12个月。

②所投预包装速冻调理品质量严格按照国家《食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准。产品须符合GB2760、GB2762、SB/T10379、GB19295、GB10136、GB12694、GB14881，如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准要求执行。提供所有所投品种的符合上述要求的国家认可的检验机构出具的封面具有CMA的有效检验报告，且检验结论合格。

③所配送的预包装速冻调理品到达学校时间距生产日期最长不得超过保质天数的前1/3。

附表：冷冻半成品类相关技术指标

序号	品名	质量标准	参考规格
1	盐酥鸡	符合国家食品安全标准，必须是鸡肉为原料	10kg/箱
2	鸡排、牛排、猪排	符合国家食品安全标准，鸡牛猪排成排需整肉	60克/片
3	香酥翅根	符合国家食品安全标准，必须是鸡翅为原料	60克—70克/只
4	鸡腿、鸡腿堡	符合国家食品安全标准，必须是鸡腿为原料	80克—130克/只
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人实际需求单为准。		

水产品类（鲜、冻）：

总体要求：外观要求体表完整，无明显损伤、畸形、病变、寄生虫等。色泽具有该水产品正常的色泽，无异常变色。气味具有正常的水产品气味，无异味。符合《食品安全法》、GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、海水鱼GB/T 18108-2024《鲜海水鱼通则》或GB/T 18109-2024《冻鱼》、虾、蟹、贝类GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、藻类GB19643-2016《藻类制品卫生标准》。所有冷冻产品不得添加“保水剂”。

安全指标、重金属限量等重金属的含量不得超过规定限值。

兽药残留限量、农药残留限量、微生物指标等相关数据应符合国家有关规定和公告。运输和暂养要求：规定运输过程中的温度、湿度、氧气供应等条件，以保证水产品的鲜活度。

附表：鲜活水产品类相关技术指标

序号	品名	质量标准	规格及其他要求
1	淡水鱼	天然，新鲜，大小均匀，养殖符合国家标准且符合食品安全国家标准。	净膛
2	海水鱼		净膛
3	淡水虾		100~120头/斤
4	对虾		30~40头/斤
5	罗氏虾		30~40头/斤
6	虾仁	天然，新鲜，大小均匀，不刨冰，不缩水。且须解冻、挑肠。符合国标	40~50头/斤
7	藻类	符合食品安全国家标准	无霉变、无异味等感官要求
备注	包括但不限于以上品种，参考规格作报价使用，实际使用以申购单为准。		

5. 蔬菜类、豆制品类、果品类

蔬菜总体要求：1. 外观标准严格按照规定蔬菜应具有正常的外观形态。不能有明显的病斑、虫蛀、机械损伤，比如叶片不能有大面积的枯黄、斑点，果实不能有明显的凹陷、裂痕等。对于畸形的蔬菜，如形状异常的萝卜、弯曲的黄瓜等，按照限制标准。腐烂的部分不允许存在，影响整体品质。变色情况需在合理范围内，不能出现大面积的非正常颜色改变。同时，蔬菜不能有异味，应保持其本有的清新气味。2. 大小和形状需按照每种蔬菜其相对固定的特征和规格。例如，西红柿通常有一定的直径和重量范围，胡萝卜有特定的长度和粗细要求。3. 成熟度对于蔬菜的口感和营养价值至关重要，标准明确了每种蔬菜适宜的采摘和食用成熟度。例如，西兰花应在花球紧实、未散开时采摘，豆角应在豆荚饱满但未纤维化时收获。过早或过晚采摘都可能影响蔬菜的品质和口感。符合《食品安全法》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准等。

附表：蔬菜果品类相关技术指标

序号	品类	标准要求	其他要求
蔬 菜 类			
1	绿叶菜类	符合 食品 安全 国家 标准	新鲜一级，符合各类蔬菜检测标准。其中绿叶蔬菜类需达到：叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常，去除根须，不含土，无腐烂情形，无明显浸水现象，农药残留不超标。
2	白菜类		
3	根菜类		
4	豆类		
5	瓜类		
6	葱蒜类		
7	茄果类		
8	薯芋类		
9	多年生蔬菜类		
10	水生蔬菜类		
11	芽菜类		
12	野生蔬菜类		
13	食用菌类		
14	其他类		
果 品 类			
1	香蕉	符合 食品 安全 国家 标准	新鲜一级，并符合各类检测标准。不干瘪凋萎，不打蜡，色泽正常，无腐烂情形，农药残留不超标。
2	西瓜		
3	哈密瓜		
4	圣女果（红）		
5	沃柑		
6	苹果		
7	梨		
8	砂糖桔		
9	脐橙		

10	桃		
11	香蕉		
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人实际需求单为准。		

豆制品：

总体要求：豆制品应具备正常的外观色泽、气味和口感，不得有异味或肉眼可见的杂质。在理化指标上，对蛋白质含量、水分等有明确要求。同时，豆制品的污染物、真菌毒素、微生物含量以及食品添加剂的使用都必须遵守国家相关标准和法规，即《食品安全法》、GB 2712-2014 《食品安全国家标准豆制品》和GB2711-2014《食品安全国家标准面筋制品》的规定，所有生产原料均应为非转基因。

生产卫生规范：遵循良好生产规范（GMP）和卫生操作规范（SSOP），确保生产环境、设备、人员等符合卫生要求。

标签标识标准：产品的标签应符合相关法规，标注产品名称、配料、生产日期、保质期、储存条件、生产厂家等信息。

检验检测方法标准：按照规定检测豆制品中各项指标，以保证检测结果的准确性和可靠性。

附表：豆制品类相关技术指标

序号	品名	质量标准	规格及其他要求
1	百页	符合食品安全国家标准	新鲜一级且当日加工
2	百页结		新鲜一级且当日加工
3	干丝		新鲜一级且当日加工，切丝来
4	豆腐		新鲜一级且当日，加工小板， 5斤/板
5	老豆腐		新鲜一级且当日
6	内酯豆腐		盒装
7	三角豆腐		新鲜一级且当日，油炸好的三角豆腐
8	小油豆腐		新鲜一级且当日，油泡
9	粉皮		新鲜一级且当日
10	凉粉		新鲜一级且当日
11	粉丝		袋装
12	面筋		新鲜一级且当日，切片
13	素鸡		新鲜一级且当日，油炸好半成品
14	普通茶干		新鲜一级且当日
15	五香小茶干		新鲜一级且当日
16	干云丝		新鲜一级且当日
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人实际需求单为准。		

6. 调味品、干货制品

调味品：

总体要求：调味品中食品添加剂品种、使用范围和使用量应符合GB 2760-2024《食品添加剂使用卫生标准》，调味品中各类污染物（如铅、镉、汞、砷等）的限量要求符合GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》，调味品中致病菌的限量须符合GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。

产品质量标准：酱油需要符合GB 2717-2018《食品安全国家标准酱油》，食醋需要符合GB 2719-2018《食品安全国家标准食醋》，食用盐需要符合GB 2721-2015《食品安全国家标准食用盐》，味精需要符合GB 2720-2015《食品安全国家标准味精》。

标签标识标准：调味品的标签应符合GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和GB 28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》的要求，标注产品名称、配料表、生产日期、保质期、储存条件、生产许可证编号、执行标准号、营养成分表等信息。

生产卫生规范：调味品生产企业应遵循GB 14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》，确保生产环境、设备、人员等符合卫生要求，保障产品质量安全。

所配送的调味品、干货到达学校后的保质期时间不得少于有效期的前1/3。

附表：调味品类相关技术指标

序号	品名	质量标准	建议品牌
1	生抽酱油	符合食品安全国家标准	海天、李锦记、厨邦等
2	老抽酱油		海天、李锦记、厨邦等
3	香醋		海天、李锦记、厨邦、恒顺等
4	白醋		海天、李锦记、厨邦等
5	绵白糖		福临门、玉堂、甘汁园、太古等
6	冰糖		
7	料酒		
8	味精		天字、太太乐、莲花等
9	鸡精		太太乐、家乐、美极等
10	盐		
11	蚝油		海天、李锦记、欣和等
12	蒸鱼豉油		海天、李锦记、千禾等
13	郫县豆瓣酱		
14	番茄沙司		海天、李锦记、极美滋等
15	生粉		
16	麻油		
17	胡椒粉		

18	小苏打		
19	咖喱粉		
20	叉烧酱		
21	奥尔良腌制料		
22	老干妈香辣酱		
23	老干妈油辣椒		
24	干酵母		
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人实际需求单为准。		

干货制品：

总体要求：外观正常，颜色、质地和气味与正常情况相符，标签清晰、完整，包含了准确的产品信息，包装完好无损，无漏气、漏液或其他损坏，包装密封良好，无破损或密封不严的情况。不含有害物质，符合GB/9170-2016、GB/T7652-2016、GB/T23587-2024等相关产品食品安全国家标准，预包装食品须有食品生产许可证编号（SC）。

所配送的干货到达学校后的保质期时间不得少于有效期的前1/3。

附表：干货类相关技术指标

序号	品名	质量标准	规格	备注
1	八角	符合食品安全 国家标准	散装	
2	桂皮		散装	
3	花椒		散装	
4	香叶		散装	
5	干辣椒段		散装	
6	黑木耳		散装	
7	花生大米		散装	
8	去皮花生		散装	
9	虾大米		散装	
10	虾皮		散装	
11	紫菜		60g/包	
备注	包括但不限于以上品种，具体以采购人实际需求单为准。			

7. 饮品类

(1) 牛奶类：

总体要求：具有乳固有的香味，无异味，为均匀无沉淀的液体，无正常视力可见异物。真菌毒素限量、微生物限量、食品添加剂等技术指标符合国家有关标准要求。预包装食品须有食品生产许可证编号（SC）。

标签标识标准：牛奶制品的标签应符合GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和相关法规的要求，明确标注产品名称、配料表、生产日期、保质期、贮存条件、营养成分表等信息。

储存和运输标准：鲜奶、酸奶等需要冷藏的奶制品运输温度应控制在 2 - 6℃ 之间，以防止微生物繁殖和变质。运输车辆和容器必须清洁、卫生，无异味，无有毒有害物质残留。奶制品应采用合适的包装材料进行包装，以防止破损、泄漏和外界污染。包装应具有一定的抗压、抗震能力，适应运输过程中的颠簸和振动。尽量缩短运输时间，减少奶制品在运输途中的停留和暴露。对于需要冷藏的奶制品，应确保整个运输链的冷链不间断，包括装卸环节。不同种类、不同批次的奶制品应分开运输，防止交叉污染和混淆。

所配送的低温生牛乳发酵乳预包装奶到达学校时间距生产日期最长不得超过保质天数的前1/2；所配送常温纯牛奶（灭菌乳）到达学校时间距生产日期最长不得超过保质期的前1/3。

所投品牌的牛奶为低温生牛乳发酵乳预包装奶、常温纯牛奶（灭菌乳）（单袋（盒））包装牛奶，克重为90-250克，原厂原包装且单个独立密封，标识清楚、齐全，需标识的内容包括：名称、规格、净含量、成分及配料表、生产厂家、生产许可证号、产品标准代码、贮藏条件、生产地址、产品批号等。

建议品牌：伊利、蒙牛、光明、三元、君乐宝、天润、圣牧等。

(2) 饮品类：

总体要求：具有正常的色泽、滋味和气味，无异味，无肉眼可见的外来杂质，符合GB 7101-2015《食品安全国家标准饮料》，铅、砷、镉、汞等污染物应符合 GB 2762 的规定，黄曲霉毒素 M1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等应符合 GB 2761的规定，菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等应符合相关规定。

茶饮料符合GB/T 21733-2008《茶饮料》，碳酸饮料符合GB/T 10792-2022《碳酸饮料》，果蔬汁类及其饮料符合GB/T 31121-2014《果蔬汁类及其饮料》，包装饮用水符合GB 19298-2014《食品安全国家标准包装饮用水》要求。

标签标识标准：应符合GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和GB 28050-2011《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》的要求，清晰标注产品名称、配料表、生产日期、保质期、贮存条件、营养成分表等信息。

提醒:

1. 供应商应严格遵守《食品安全法》《动物检疫法》等相关规定, 若因供应的产品质量等问题造成相关食品责任事故, 采购人除没收全部货物外, 立即取消其供货资格并没收全部履约保证金, 并由供应商承担由此造成的全部经济责任和法律责任。

2. 《采购标的技术参数》中, 涉及参考品牌的, 供应商报价时必须对应标注所投产品的品牌信息。供应商响应品牌可以是采购标的技术参数中列出的参考品牌, 也可以是采购文件参考品牌以外的其他品牌。如果供应商响应的是采购文件参考品牌以外的其他品牌的, 其质量档次不得低于采购文件参考品牌的质量档次; 供应商需提供品牌生产厂家关于所投产品质量档次的相关证明材料, 供评委评审。所有评委一致认为, 供应商所投非参考品牌达不到采购文件参考品牌质量档次的, 其报价响应无效。

2. 如未按磋商文件和合同要求履行相关要求的, 发生一次罚款 200—2000 元, 2 次以上的采购单位有权单方面终止合同(提前一周通知中标单位), 情节严重的采购单位有权单方面立即终止合同, 一切责任均由中标单位负责并承担。

(二) 产品价格

1. 供应实训食材、教师代购的价格必须低于同期南通市农副产品市场同类品种平均价格和大型超市同类价格, 确保相应的下浮比例。

(1) 供应商供应的蔬菜、鲜猪肉、鸡蛋、粳大米等以南通市发展改革委员会网站(<http://fgw.nantong.gov.cn/>)公布的“市场价格”栏“主副食品价格”的“南通市区部分市场主副食品价格”的平均价作为市场价, 在此基础上下浮。

(2) 南通市发展改革委员会网站未公布的食材价格, 以学校公示的价格为依据, 学校公示的价格由学校询价小组每周一次到端平桥市场或我市大型超市对同类食材进行询价, 然后按询价结果的最低价下浮后进行公示。专业教学、实训、技能比赛所需特殊食材、用料的价格必须低于麦得隆、大润发、文峰三家超市同一品种、同一品牌价格的平均价。

2. 产品定价机制:

供应价=市场价×(1-承诺下浮率)

3. 供应价包含食材采购价、利润、供应商人工费、相关税费、运输到指定地点的装运费、搬卸费及各种损耗、检测费等一切费用。

(三) 食材配送

1. 中标方必须根据采购单位购货计划, 按时、保质、保量将原辅料送到采购单位指定地点。供应商将货物运至指定地点后, 应及时通知采购方收货。收货时, 采购方发现货物包装有破损、有明显毁坏或数量、品种、品质等与双方约定有差异的, 有权拒绝收货。

2. 供应商应在交货时向采购方提供《送货单》，采购方验货和监秤人员在《送货单》上签字后，双方各执一份作为结算凭证。

3. 定型包装食品要求所有产品为原厂原包装，标识清楚、齐全，需标有名称、规格、净含量、成分及配料表、生产厂家、生产日期、保质期限、生产许可证号、贮藏条件、生产地址、联系方式等。对于原厂定型包装的商品在使用前或打开包装后发现质量有问题的，供应商必须无条件接受退换货，并及时补齐。

4. 供应商提供的全部货物，均应进行合理的外包装和装箱等，以保护所装货物不会在运输过程中损坏，由于包装不善所引起的货物损坏由供应商承担。外包装费用由供应商承担。

5. 如供应商未能及时送货，采购方有权进行市场应急采购，超出的成本由供应商承担。

6. 如采购方紧急临时性补货，供应商无条件提供免费送货服务。如采购方未能及时提供采购单，需应急采购的食品或原料，价格根据市场零售价结算。

（四）服务期限

2025年11月1日至2026年10月31日。服务期间，如发现供应商不能实质性的满足要求，采购单位有权终止合同。服务期满，经甲方考核合格或服务质量好，采购方满意率高，经双方协商一致，可按年采取1+N年 $[N \leq 2]$ 方式续签合同。

（五）其他要求

1. 采购单位根据供应商履约情况，对供应商进行动态考核，考核结果报学校膳食委员会备案。对月度考核不合格供应商，采购单位有权终止合同。

2. 供应商在配送食品原材料时，必须满足合同约定，并经过采购单位验收，采购单位实行动态管理，凡发现配送食材出现质量问题、过期、违约等情况，采购单位有权拒收，发生同样情况三次校方有权单方面终止合同，且不承担任何费用的赔偿。

3. 采购单位在验收过程中如发现供应商配送的食材发生假冒伪劣、以次充好、供应的食材与其价格存在严重偏差等现象，一经查实将对供应商处以该食材十倍价格的处罚，且采购单位有权立即中止履行合同。

4. 供应商需严格执行《食品安全法》《动物检验法》等相关法律，无条件接受采购方、教育局、市场监管部门的管理、指导、监督、考核。如因食材质量问题导致食物中毒，将追究供应商相关法律责任。

5. 供应商有义务规范提供各种食材的检验检疫证明，为采购单位提供相关食材所需提供的索证材料。在经营过程中如不能及时提供完整的材料，采购单位将拒绝结算货款，一切损失由供应商承担。采购单位视情节轻重将对供应商给予一定数额处罚，若屡教不改，采购单位有权终止合同。

6. 供应商所聘服务人员与采购单位不得存在雇佣等劳动关系；供应商应培训好服

务从业人员，服务人员应具有良好的从业道德。供应商所用服务人员的岗位职责、操作规范、人身安全、医疗、工资、各项保险、内部管理、各类纠纷等各项事宜及所涉及经费均由供应商自行负责，采购单位概不负责。

7. 供应商报价含各项安全措施费，如果发生服务人员在配送过程中发生交通伤害事故、失窃事件或其他财产损失和人身伤害，采购单位不承担任何经济 and 法律责任。

8. 供应商每次支付货款前，必须向采购单位开具正规发票，发票能在税务局发票查询系统查询到。

第四章 磋商内容和方法

一、采购方组织磋商

1. 本次竞争性磋商依据《中华人民共和国政府采购法》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》及有关法规成立磋商小组。磋商小组由采购单位代表和评审专家共 5 人组成，其中评审专家人数不少于磋商小组成员总数的 2/3。评审专家确定方式：由市教育技术中心从评委库内推荐。采购单位派纪检监察 1 人全程参与。

2. 磋商小组的职责

(1) 磋商小组成员应当按照客观、公正、审慎的原则，根据磋商文件规定的评审程序、评审方法和评审标准进行独立评审。

(2) 磋商小组成员应当遵守评审工作纪律，不得泄露评审情况和评审中获悉的商业秘密，对个人的评审意见承担法律责任。

(3) 磋商小组成员在评审过程中发现供应商有行贿、提供虚假材料或者串通等违法行为的，应当及时向相关部门报告，并建议将其列入采购黑名单。

(4) 磋商小组成员在评审过程中受到非法干涉的，应当及时向相关部门举报。

(5) 配合采购单位答复供应商提出的质疑。

3. 评审有关记录由磋商小组成员签名，存档备查。

4. 供应商的法定代表人或被授权人须持身份证准时参加磋商开标会。

二、磋商的原则及方法

1. 磋商小组依据《中华人民共和国政府采购法》《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》以及有关政府采购的相关法规，遵循“公开、公平、公正、择优、信用”的原则进行磋商评审。

2. 磋商小组将按照竞争性磋商文件的规定，独立对每个进入打分程序的有效投标供应商的响应文件的技术部分以打分的形式进行评审和评价。技术分取算术平均值（计算结果均四舍五入保留两位小数）。

3. 磋商小组根据磋商文件规定的程序、评定成交的标准等事项与实质性响应磋商文件要求的供应商进行磋商。未实质性响应磋商文件要求的响应文件按无效处理，磋商小组应当告知提交响应文件的供应商。

4. 磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。

5. 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购单位代表确认。

6. 对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当及时

以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

7. 供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交响应文件，并由其法定代表人或被授权人签字或者加盖公章。由被授权人签字的，应当附法定代表人授权书。供应商为自然人的，应当由本人签字并附身份证明。

8. 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商：磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内提交最后报价。

9. 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终设计方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐3家以上供应商的设计方案或者解决方案，并要求其在规定时间内提交最后报价。

10. 除非在磋商中磋商小组对采购单位需求内容作了调整增加，或对采购内容作了实质性变更，否则采购单位不接受供应商高于自己前一轮的磋商报价。

11. 对于在磋商顺利开始后至最终报价前，根据磋商情况退出磋商的供应商，须以书面形式说明退出磋商的原因，经磋商小组同意可以退出磋商。

12. 在磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他响应磋商的供应商的技术资料、价格及其他信息。

13. 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，都不得在同一采购项目同时参加磋商，一经发现，将视同串标处理。

14. 投标供应商不足3家的作流标处理。

三、磋商评定结果的方法

1. 经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

2. 评审时，磋商小组各成员应当独立对每个有效响应的文件进行评价、打分，然后汇总每个供应商每项评分因素的得分（计算结果均四舍五入保留两位小数）。

3. 技术分按算术平均值计算，分值四舍五入保留两位小数。

4. 分技术分与商务报价相加为供应商的综合得分（四舍五入保留两位小数）。

5. 综合得分最高的供应商推荐为项目成交人并出具磋商评审报告。

6. 确定成交候选人的特殊情况处理：

（1）若总分相同，则按最终报价响应得分高者优先中标。

（2）若总分且最终报价响应得分相同，则采取现场抽签的方式确定（投标供应商的抽签顺序分别为各投标供应商递交响应文件签到顺序号）。

7. 磋商评审时，评委对评审的细则若有争议，由磋商小组集体讨论确定，并对未尽情况有最终解释权。

8. 对落标的供应商不做落标原因的解釋。

四、综合评分评审标准

对各供应商的投标资格进行审查，完全响应标书要求的供应商进入综合评审。综合评审时对技术招标响应文件评审结束后，再开启所报价格下浮率的商务招标响应文件，进行二轮报价后计算分值。本次项目磋商的技术和商务报价评审总分为 100 分。技术标（含样品分）和商务报价标评审比重如下：

技术分值（含样品）占总分值的比重为 70%（权重）（四舍五入保留两位小数）；

商务报价分值占总分值的比重为 30%（权重）（四舍五入保留两位小数）。

1. 技术标：（70 分）供应商技术标得分为评审小组成员评分的算数平均值。

技术评分标准

序号	评审项目	分值	评分标准	需提供的证明材料
1	企业认证	7 分	（1）有 ISO9001 质量管理体系认证证书，得 1 分。 （2）有 ISO14001 环境管理体系认证证书，得 1 分。 （3）有 ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书，得 1 分。 （4）有 ISO 22000 食品安全管理体系认证证书，得 1 分 （5）依据国家标准 GB/T 31950《企业诚信管理体系》、GB/T 23794《企业信用评价指标》。 投标人获得有效 AAA 级企业信用等级证书，得 2 分；获得有效 AA 级企业信用等级证书得 1 分；获得有效 A 级企业信用等级证书得 0.5 分，其他不得分； （6）危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证证书：提供有效期内的得 0.5 分，范围覆盖了本次招标的主要食材类别或服务内容 HACCP 体系认证证书得 1 分	1. 提供供应商相关证书复印件加盖公章，原件现场备查，认证证书需在有效期内。 2. AAA 级企业信用等级证书须由经中国人民银行备案或国家认监委认可得第三方信用服务机构评定，投标人在提供证书的同时，必须提供证书的查询网址或二维码，以便您核实真伪及有效性。 HACCP 体系认证证书：证书复印件（加盖公章）+ 全国认证认可信息公共服务平台查询有效截图（加盖公章） 提供的所有证书在投标截止日及开标当天必须处于“有效”状态。

序号	评审项目	分值	评分标准	需提供的证明材料
2	企业履约能力	20 分	(1) 生产基地：有固定的货源生产基地，有 4 个及 4 个以上得 8 分，有 3 个得 6 分，有 2 个得 4 分，有 1 个得 2 分，没有不得分。最多得 8 分。 (2) 运输能力：A. 投标人具备冷链配送能力，其中自有冷链配送车有一辆得 4 分，第三方租赁冷链配送车的有一辆得 2 分，本项最高得 4 分；B. 用于食材配送的其他车辆，有 1 辆得 2 分，第三方租赁冷链配送车的有一辆得 1 分，最高得 4 分。 (3) 员工素质：有从事餐饮工作实际经验的，有 1 人得 1 分，最高得 2 分。 (4) 健康证明：配送员工持有有效期内的健康证，有 1 个得 0.5 分，最高得 2 分。	(1) 自主生产基地提供营业执照或租赁合同；其他货源生产基地提供与企业的授权书及供货合同。 (2) 投标供应商自有车辆（含冷链车），提供自有车辆的车辆行驶证复印件、2025 年车辆保险证明复印件；投标供应商无自有车辆的，提供车辆租赁合同及 2025 年 1 月 1 日以来的付款凭证复印件。 (3) 提供员工健康证、用工合同及在本企业近半年任意一个月的养老保险缴费证明，有从事餐饮工作实际经验的提供相关证书复印件。 以上所有材料提供复印件加盖公章，不提供或提供不全的均不得分，原件备查）。
3	业绩证明	15 分	提供自 2022 年 1 月 1 日以来与机关及其他企事业单位签订的类似本项目需求的食堂食材综合（供货至少包括米、面、食用油、畜禽、调味品、蔬菜、豆制品等中间的五类）供应合同。 (1) 一个合同周期内的销售金额在 100 万元以上（含 100 万元）。每有一份合同，得 5 分；一个合同周期内的销售金额在 50 万元以上（含 50 万元）。每有一份合同，得 4 分； (2) 一个合同周期内的销售金额在 25-50 万元的（不含 50 万元）。每有一份合同，得 3 分； (3) 一个合同周期内的销售金额在 5-25 万元的（不含 25 万元）。每有一份合同，得 2 分。 以合同最高金额进行计算，不得累计，本项最高得 15 分。	每一份完整案例，需同时提供以下材料，不能完整提供材料的不得分，原件现场核查。不按要求提供的不得分。 (1) 合同复印件并加盖公章（一份合同服务期至少为一年，否则无效） (2) 提供被服务单位一个合同周期内，对供应商的书面评价。需加盖被服务单位的公章。 (3) 一个合同周期内结算发票复印件 (4) 所有案例请例出明细表，并计算出一个供货周期内的销售总金额。

序号	评审项目	分值	评分标准	需提供的证明材料
4	所投产品检测报告	10分	提供大米、肉类、鲜禽类、调味品、豆制品的5份检测报告为1套，完整的1套得2分，最高得10分。1套中缺少1项扣0.5分，1套最多扣2分。	提供至2025年9月底前的3个月相关产品（如：大米、肉类、鲜禽类、调味品、豆制品）的检测报告书。
5	配送方案	5分	针对招标采购单位实际情况编制详细的配送方案（至少包括以下方面：食材卫生安全保障制度、食品质量安全措施、配送业务操作流程规范制度、原辅料安全仓储措施、服务质量监督制度、应急预案等），优得5分，良得3分，一般得1分，不提供不得分。	提供配送方案书面材料。
6	应急预案	5分	供应商提供配送应急预案（包括：恶劣天气应急预案、配送途中突发事件应急预案、零星紧急采购等突发情况应急预案、原辅料市场价格剧烈波动应急预案、出现动物疫情应急预案、食物中毒应急预案等）评委就所提供的方案的内容完善性、科学合理性、可操作性、针对性进行综合评定，并横向对比打分。优得5分，良得3分，一般得1分，不提供不得分。	提供应急预案书面材料。
7	服务承诺	3分	提供各项承诺（至少包括：送货质量及技术指标不得低于国家标准各项指标、优质服务承诺、不得因各种主客观理由拒绝或选择性供货的承诺等）。优得3分，良得2分，一般得1分，不提供不得分。	提供相关服务承诺书面材料。
8	样品	2分	两种样品分值各1分，共计2分。比较样品质量，优得2分，良得1分。	大米（10KG）、面粉（5KG）须各送样品1袋。并提供该产品检测报告。
9	文件规范性	3分	投标文件规范、完整。	投标文件要素齐全，不缺页、断码。

样品评分表

编号	品名	种 类	质 量（2分）	得分
1	大米	一级粳大米	质量标准参照第三章第二部分产品质量相关要求。	
	面粉	中筋粉		
合计得分				

2. 商务标评分：（30分）

根据供应商的价格下浮率打分。满足询价文件要求且价格下浮率最多的供应商的价格下浮率为基准下浮率，其该项得分为满分。其他供应商的该项得分按照下列公式计算：

$$\text{价格下浮率得分} = (\text{供应商承诺下浮率} / \text{基准下浮率}) \times \text{单项分值}$$

评标委员会认为供应商所报下浮率明显低于其他通过符合性审查供应商的下浮率，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的，由磋商小组认定该供应商以低于成本报价磋商竞标。对被认定为低于成本报价磋商竞标的报价做无效报价，按无效标处理。

价格下浮率评审项目及分值

序号	评审项目	分 值	最高折扣
1	大米	2	
	面粉	2	
2	畜禽类（鲜、冻）	9	
3	蛋类	2	

4	冷冻类、半成品 水产品（鲜、冻）	3	
5	蔬菜类、豆制品类、果品类	5	
6	调味品、干货制品	5	
7	饮品	2	
总分		30	

供应商就所有内容进行报价，少报无效。

五、中标候选人确定

将各投标供应商的技术标和商务标得分合计汇总并按总分从高到低依次排名，排名前2名的依次为第一、第二中标候选人，得分相同时，按本文件第四章第三条第6款确定中标候选人。本办法未尽事宜，由评审小组依据相关法规研究确定。招标人不承诺最低价中标，也不解释评标结果。

本项目第一中标候选人原则上为中标人。当排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力等原因不能履行合同、不按照招标文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，招标人可确定第二中标候选人为中标人，也可以重新招标。本办法未尽事宜，由评审小组依据相关法规研究确定。招标人不解释评标结果。

特别提醒：因原件包中原件不全所引起的后果由投标供应商自行承担。

六、出现下列情形之一的，作无效标处理

1. 响应文件未按规定要求装订、密封、签署、盖章及主要资料不齐全的；
2. 响应文件的资料有虚报或者谎报的；
3. 响应文件中资格审查文件及技术响应文件出现磋商报价的内容；
4. 不具备磋商文件规定的资格要求的；
5. 响应文件有重大漏项或重大不合理的；
6. 项目技术、方案不满足项目需求中的要求，有重大偏离或保留的；
7. 磋商响应报价超出项目预算的；
8. 被认定为低于成本报价磋商竞标的；
9. 供应商的磋商报价高于自己前一轮的；
10. 不符合法律、法规和磋商文件中规定的其他实质性响应要求的；
11. 磋商小组依据法律法规可以认定为无效投标的其他情况；
12. 未按要求提供样品的。

七、出现下列情形之一的，作废标处理

1. 供应商的报价均超出了采购预算，采购单位不能支付的；
2. 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式所适用情形的；
3. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
4. 因重大变故，采购任务取消的；
5. 磋商小组依据法律法规可以认定为废标的其他情况。

八、成交通知

成交结果在南通市旅游中等专业学校校园网公示 3 个工作日。《成交通知书》一经发出，采购单位改变成交结果，或者中标人放弃成交的，各自承担相应的法律责任。《成交通知书》是采购合同的组成部分。

第五章 合同签订与验收付款

一、成交供应商在《成交通知书》发出3个工作日内必须按照招标文件确定的事项与采购人签订采购合同。合同一式四份，采购单位、成交供应商、南通市旅游中等专业学校、南通市教育局各一份。所签合同不得对招标文件作实质性修改。采购人不得向成交供应商提出不合理的要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商私下订立背离招标文件实质性内容的协议。

二、实训所需食材根据双方签订的合同及学校的具体需求，由供应商按时供货，供货完毕后，经学校验收合格后，按供货批次、供货日期登记入账，成交单于每周五前到学校进行核对、严格按照各类别每500g（或500ml）单价*（1-下浮率）结算（南通市发展和改革委员会目录之外的按学校公示价格结算），供应商开具正式发票，款项由各学校按相关财务支付规定办理支付手续，学校将于次周三前付款。

三、采购人故意推迟项目验收时间的，与成交供应商串通或要求成交供应商通过减少货物数量或降低服务标准的，在履行合同中采取更改规格配置、调换物品等手段的，要求成交供应商出具虚假发票或任意更改销售发票的，谋取不正当利益的，承担相应的法律责任。

四、成交供应商出现违约情形，应当及时纠正或补偿；造成损失的，按合同约定追究违约责任；发现有假冒、伪劣、走私产品、商业贿赂等违法情形的，应由采购人移交工商、质监、公安等行政执法部门依法查处。

五、不响应付款方式的，视同响应文件无效，按无效响应文件处理。

六、款项由采购人按相关财务支付规定办理支付手续。不得故意拖延支付时间。

第六章 质疑提出和处理

一、质疑的提出

1. 质疑人必须是直接参加本次招标活动的当事人。

2. 供应商应根据第二章“招标供应商须知”中第一条第4款的约定提出；响应文件接收截止后，供应商未进行招标登记的，不能就响应文件接收截止后的招投标过程、成交结果提出质疑；在招标过程中，凡主持人或磋商评审小组明确提出须由供应商确认的事项，供应商当场无异议的，事后不得提出质疑。

3. 提出质疑时，必须坚持“谁主张，谁举证”“实事求是”的原则，不能臆测。属于须由法定部门调查、侦查或先行作出相关认定的事项，质疑人应当依法申请具有法定职权的部门查清、认定，并将相关结果提供给采购单位。采购单位不具有法定调查、认定权限。

4. 对本次招标有质疑的，实行实名制，不得进行虚假、恶意质疑。质疑人应在质疑有效期内以书面形式提出《质疑函》，《质疑函》内容应包括质疑事项、主要内容、事实依据、适应法规条款、佐证材料等。同时，质疑人应保证其提出的质疑内容及相关佐证材料的真实性及来源的合法性，并承担相应的法律责任。

对不能提供相关佐证材料的、涉及商业秘密的、非书面形式的、非送达的、匿名的《质疑函》将不予受理。

相关佐证材料要具备客观性、关联性、合法性，无法查实的（如宣传册、媒体报道、猜测、推理等）不能作为佐证材料。

采购单位不负责搜集相关佐证材料等工作。

二、《质疑函》的受理和回复

1. 《质疑函》须由质疑人的法定代表人或参加本次招标被授权人送达采购单位。

2. 对符合提出质疑要求的，采购单位签收并出具《质疑受理通知书》。在处理过程中，发现需要质疑人进一步补充相关佐证材料的，请质疑人在规定的时间内提供，质疑回复时间相应顺延。质疑人不能按时提供相关佐证材料的，视同放弃质疑。

3. 对不符合提出质疑要求的，出具《质疑退回通知书》并提出相关补充材料要求，质疑人未在规定的时间内提供补充佐证材料的，视同放弃质疑。

4. 采购单位负责将质疑人提出的质疑相关材料提供给相关专家或评审小组审核，并将审核意见回复质疑人。

必要时，可向被质疑人转发《质疑函》及相关佐证材料。被质疑人应当在要求的时间日内，以书面形式作出说明，并提交相关证据。被质疑人在规定时间内，无正当理由未提交相关证据的，视同放弃说明权利，认可被质疑事项。

5. 因质疑情况复杂，组织论证或审查时间较长的，采购单位以书面形式通知质疑

人，可适当延长质疑回复处理时间。

三、质疑处理

1. 质疑成立的处理。采购单位终止采购，并建议有关部门给相关当事人予以处理。

2. 质疑不成立的处理。

(1) 质疑人书面《申请撤回质疑函》的，不作违约处理。

(2) 质疑人在规定的时间内不配合进行质疑调查处理的，按自动撤回《质疑函》处理。

(3) 质疑人不按《质疑函》格式就提出质疑的，作违约处理。同时，视情列入不良供应商名单。

(4) 质疑人虽提供了相关佐证材料，但不能证明其质疑成立的，采购单位请质疑人补充相关佐证材料，仍不能证明其质疑成立的，作违约处理。并将其列入不良供应商名单。

(5) 质疑人不能提供相关佐证材料的，采购单位已指出，质疑人仍然坚持提出质疑的，作违约处理。同时，列入不良供应商名单。

(6) 对明显有违事实的、经相关专家或评审小组认定无依据的、经其他供应商举证无依据的质疑，作违约处理，列入不良供应商名单。

(7) 质疑人承担使用虚假材料或恶意方式质疑的法律责任。

四、无佐证材料的举报作违约处理

供应商不得进行不提供相关佐证材料（含无法查实的如宣传册、媒体报道、猜测、推理等）向有关部门的举报，否则作违约处理。同时在1至3年内禁入由采购单位组织的采购活动。

五、投诉不成立的作违约处理

供应商进行质疑后，采购单位回复质疑不成立，供应商仍进行投诉的，并最终投诉不成立的，作违约处理。

六、《质疑函》《质疑回复函》中质疑、举报、投诉不成立的等相关情况，视情在相关媒体予以披露。并建议相关部门对该供应商同步实施1至3年内禁入。

七、质疑供应商对采购单位的答复不满意或者采购单位未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后15个工作日内向相关监督管理部门投诉。

第七章 响应文件组成及格式

磋商响应文件由资格后审材料原件包、资格后审资料文件包、技术响应文件、商务报价响应文件四部分组成。本次磋商项目响应采用资格后审方式，供应商须将资格后审的材料作为响应文件组成部分，按磋商文件要求装订密封后一起递交。

资格后审材料原件包、资格后审资料文件、技术响应文件、商务报价响应文件请分别装订、分别单独密封后一起递交。

一、磋商响应文件组成：

A、资格后审原件包（核查）

【特别提醒】未携带要求的原件或因携带原件不齐全而引起的后果，由供应商自负。

（1）营业执照副本原件；

（2）供应商食品经营许可证原件；

（3）招标公告供应商资格条件要求材料（招标公告中第六条的相关要求）需要核查的原件；

（4）技术响应文件中所涉及的事项需提供的证明资料原件。

B、资格后审资料文件包（一正四副，单独密封）

（1）营业执照副本复印件（须加盖公章）；

（2）供应商的营业执照（副本）及税务登记证（副本）；或者是三证合一的营业执照复印件；

（3）磋商公告供应商资格要求材料（磋商公告中第六条的相关要求）；

（4）提供磋商文件第七章招标响应文件格式中“三、B.B.2”中的“资格后审资料文件相关的格式文件及表格”中可能涉及到的相关内容，如：（1）法定代表人身份证明（法定代表人参加投标的，必须提供法定代表人身份证明原件及法定代表人本人身份证复印件）；（2）授权委托书（非法定代表人参加投标的，必须提供法定代表人签字或盖章的授权委托书原件及法定代表人和被授权人代表两个人的身份证的复印件，被授权人为投标企业正式员工证明材料（提供①与投标企业签订的有效劳动合同复印件；②社保机构出具并盖章的投标企业为其缴纳2025年3月至2025年8月连续6个月内任意一个月养老保险缴费清单复印件）；（3）关于资格文件的声明函（须加盖公章）；（4）无重大违法记录声明函。

C、技术磋商响应文件（一正四副，单独密封，不能出现报价内容）

【特别提醒】以下技术标响应文件的内容，不得有缺项或漏项。否则将有可能被视为未实质性响应磋商文件要求而作无效投标处理。

1. 竞争性磋商响应函（格式详见附件）

2. 廉洁承诺书（格式见附件）。
3. 食品安全承诺书（格式见附件）。
4. 评标办法中所涉及的事项需提供的证明资料
5. 评标办法中未涉及的事项，供应商认为需要提交的其他资料

D、商务报价磋商响应文件（一份，格式见附件，不得出现在资格审查文件和技术标部分，单独密封）

磋商响应报价表（格式详见附件）。商务报价应包括磋商文件所确定的全部范围及相应说明的全部内容，包括本次项目实施中的所有费用。

说明：

1. “资格后审资料文件包”、“技术磋商响应文件”、“商务报价磋商响应文件”均需加盖单位公章；

2. 为方便评委评审，请投标供应商按评标办法中所涉及的内容顺序进行编制，并制作目录。

二、磋商响应文件封面范例

南通市旅游中等专业学校 烹饪实训食材、教师代购采购项目 竞争性磋商响应文件

项目编号：NTLYZZ202505（资格后审）

分别对应填写：资格后审原件包

分别对应填写：资格审查文件

分别对应填写：技术响应文件

分别对应填写：商务响应文件

供应商：参加招标单位全称

年 月 日

三、磋商响应文件

A、资格后审材料原件包(单独密封)

A.1 目 录

序号	资格后审材料原件包 明细	是否响应 (√)
1	营业执照副本原件；	
2	供应商食品经营许可证原件；	
3	招标公告供应商资格条件要求材料(招标公告中第六条的相关要求) 需要核查的原件；	
4	技术响应文件中所涉及的事项需提供的证明资料原件。	

法定代表人或被授权人签字：

(供应商公章)

日期：

注：以上由供应商填写，仅作为资格后审材料原件包内提供的各项原件材料（如资格证明原件及业绩证明合同原件等）的清单目录。

B、资格后审资料文件(单独密封)

B.1、目录

序号	资格后审资料文件 清单	是否符合 (√)
1	营业执照副本复印件（须加盖公章）；	
2	供应商食品经营许可证复印件（原件备查，须加盖公章）；	
3	磋商公告供应商资格要求材料（磋商公告中第六条的相关要求）；	
4	提供磋商文件第七章招标响应文件格式中“三、B.B.2”中的“资格后审资料文件相关的格式文件及表格”中可能涉及到的相关内容，如：（1）法定代表人身份证明；（2）授权委托书；（3）关于资格文件的声明函（须加盖公章）；（4）无重大违法记录声明函。	

法定代表人或被授权人签字：

（供应商公章）：

年 月 日

备注：

1、以上由供应商填写，仅作为提供的资格后审资料文件内的资料首页清单目录。

2、所有资格证明复印件、相关的格式文件、表格及证明文件的复印件，须加盖公章装订成册，正本1份，副本4份，供审查及留存！

B. 2、资格后审资料文件相关的格式文件及表格

1.法定代表人身份证明

（如法定代表人参加招标，须出示此证明）

南通市旅游中等专业学校：

我公司法定代表人_____参加贵单位组织的（竞争性磋商项目名称及项目编号）项目的招标活动，全权代表我公司处理竞争性磋商的有关事宜。

附：法定代表人情况：

姓名： 性别： 年龄： 职务：

身份证号码：

手机： 传真：

单位名称（公章）

法定代表人（签字或盖章）

年 月 日

法定代表人身份证复印件

（粘贴此处）

注：参加招标时法定代表人将身份证原件放入原件包备查。

2. 授权委托书

（如被授权人参加招标，须出示此证明）

南通市旅游中等专业学校：

兹授权（被授权人的姓名）代表我公司参加（竞争性磋商项目名称及项目编号）项目的政府采购活动，全权处理一切与该项目招标有关的事务。其在办理上述事宜过程中所签署的所有文件我公司均予以承认。

被授权人无转委托权，特此委托。

附：被授权人情况：

姓名： 性别： 年龄： 职务：

身份证号码：

手机： 传真：

单位名称（公章）

法定代表人（签字或盖章）

年 月 日

法定代表人身份证复印件

（粘贴此处）

被授权人身份证复印件

（粘贴此处）

注：参加招标时被授权人将身份证原件放入原件包备查。

3. 关于资格文件的声明函

南通市旅游中等专业学校：

本公司愿就由贵校组织实施的南通市旅游中等专业学校烹饪实训食材、教师代购采购项目的竞争性磋商活动进行响应。本公司所提交的招标响应文件中所有关于响应招标资格的文件、证明和陈述均是真实的、准确的。若与真实情况不符，本公司愿意承担由此而产生的一切后果。

（供应商）公章：

（供应商）法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

年 月 日

4. 无重大违法记录声明函

南通市旅游中等专业学校：

我公司郑重声明：参加本次采购活动前 3 年内，我公司在经营活动中没有因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。在食品卫生监督部门无食品卫生事故记录。

（供应商）公章：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

年 月 日

C、技术磋商响应文件（单独密封）

C.1、目录

序号	技术磋商响应文件 清单
1	招标响应函 C.2.1；
2	廉洁承诺书（格式参见第七章 C.2.2）。
3	食品安全承诺书（格式参见第七章 C.2.3）。
4	评标办法中所涉及的事项需提供的证明资料
5	评标办法中未涉及的事项，供应商认为需要提交的其他资料

C.2.1、竞争性磋商响应函（格式不得变动）

竞争性磋商响应函

南通市旅游中等专业学校：

依据贵单位组织的_____（磋商项目名称及项目编号）项目竞争性磋商的公告，我方授权_____（姓名）_____（职务）为全权代表参加该项目的磋商工作，全权处理本次竞争性磋商的有关事宜。同时，我公司声明如下：

1. 同意并接受竞争性磋商文件的各项要求，遵守竞争性磋商文件中的各项规定，按竞争性磋商文件的要求提供报价。

2. 我公司已经详细阅读了竞争性磋商文件的全部内容，我方已完全清晰理解竞争性磋商文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对竞争性磋商文件所表述的内容提出异议和质疑的权利。

3. 我公司已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。

4. 我公司承诺在本次磋商响应中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均真实有效，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份。否则，愿承担相应的后果和法律责任。

5. 一旦成交，我方承诺无正当理由拒绝签订合同，将被贵方取消成交资格，同意贵方将履约保证金作为违约金全额不予退还的处理。

6. 一旦成交，我方将根据竞争性磋商文件的规定，严格履行合同规定的责任和义务，并保证在竞争性磋商文件中规定的时间期限内完成合同项目。

竞争性磋商响应单位：_____（加盖公章）

法定代表人或被授权人：_____（签字或盖章）

年 月 日

C.2.2、廉洁承诺书

廉洁承诺书

南通市旅游中等专业学校：

一、为了保证招标活动的公平竞争，促进廉政建设，我单位承诺在参加招标活动时做到遵守纪律、法规和廉政建设各项规定，诚实守信，坚决拒绝商业贿赂，不发生以下违纪行为：

（一）不向招标方工作人员及其家属提供以下不当利益：

1. 以任何理由送给现金、有价证券和礼品；
2. 报销或者支付应由个人负担的费用；
3. 宴请或邀请到娱乐场所活动；
4. 其他行贿及不正当行为。

（二）不与他人串标或者利用不正当手段谋取中标。

二、我单位如实施了上述行为，自愿接受《政府采购法》《南通市市场廉政准入暂行规定》给予的如下处罚：

1. 中标无效；
2. 处以采购额千分之五以上的罚款；
3. 半年内禁止参加投标；
4. 情节严重的将报有关部门追究责任。

承诺供应商（盖章）：

承诺人（签字或盖章）：

年 月 日

C.2.3、食品安全承诺书

食品安全承诺书

南通市旅游中等专业学校：

食品安全是涉及国计民生的大事，食品生产、经营者是食品安全的第一责任人，必须时刻牢记食品安全重于泰山并倡导讲诚信、保质量、树新风的经营理念，为保障江苏省南通田家炳中学师生的身心健康，我们郑重承诺：

1. 严格遵守《食品安全法》《加强食品质量监督管理工作实施意见》，以及相关法律、法规的规定，在对学校食品配送工作中体现服务社会、服务学生、服务发展，为构建和谐社会贡献力量。

2. 食品生产、经营企业法定代表人和主要管理人员掌握食品安全的相关法律、法规，在生产、经营中切实提高对食品质量安全要义的认识，不断强化食品安全第一责任人意识。建立健全食品生产、经营管理体系，建立完善各项规章制度，保证在生产、经营全过程实行标准化管理。

3. 为确保安全，食品生产、经营企业保证具备持续保证产品质量的环境条件、生产设备、工艺设备和相关辅助设备，具备与确保产品质量相适应的原材料处理、加工、包装、储存、运输等设施。

4. 保证配送到学校的食品、原材料经过严格的检验，保证配送到学校的食品符合国家最新相关规定和标准，杜绝配送不合格食品及国家禁止使用的瘦肉精、添加剂、色素，农药、抗生素等制作品。

5. 严格落实进货查验、进货台账等制度，对配送学校的食品做到检测、检疫证书、税后发票随货发送，证货同行、证货相符。坚决杜绝中标后由非中标户配送、运送食品，坚持食品配送的严格性、严肃性、严密性。

6. 积极配合学校的管理和监督，自觉接受社会、家长、群众的管理和监督。积极参加食品安全体系建设工作，提高从业人员安全防范意识、自我约束意识和职业道德休养。

承诺供应商（盖章）：

承诺人（签字或盖章）：

年 月 日

D、商务报价招标响应文件（单独密封）

1. 磋商响应首次报价明细表

竞争性磋商响应首次报价明细表（价格下浮承诺表）

致 南通市旅游中等专业学校：

我公司熟悉贵单位招标文件后，认真组织研究，同意招标文件规定内容，如我方中标将严格按照招标文件内容和要求组织实施，愿意缴纳履约保证金壹万元。我方所报单项每 500g（或 500ml）价格的下浮率：

序号	供货项目	承诺下浮率	备 注
1	大米	下浮 %	
	面粉	下浮 %	
2	畜禽类（鲜、冻）	下浮 %	
3	蛋类	下浮 %	
4	冷冻类、半成品 水产品（鲜、冻）	下浮 %	
5	蔬菜类、豆制品 果品类	下浮 %	
6	调味品、干货制品	下浮 %	
7	饮品	下浮 %	

投标人：（盖章）

法定代表人或被授权人（签字）：

日期： 年 月 日

备注：

（1）价格下浮承诺表中的“承诺下浮率”是供货商承诺供货项目在供应给采购单位时履行的单价的下浮比例。

（2）承诺的下浮率已考虑原材料成本、运输、装卸、税收、损耗、利润、管理费、安全措施等一切费用。

2. 磋商响应第二次报价明细表

竞争性磋商响应第二次报价明细表（价格下浮承诺表）

致 南通市旅游中等专业学校：

我公司熟悉贵单位招标文件后，认真组织研究，同意招标文件规定内容，如我方中标将严格按照招标文件内容和要求组织实施，愿意缴纳履约保证金壹万元。我方所报单项每 500g（或 500ml）价格的下浮率：

序号	供货项目	承诺下浮率	备 注
1	大米	下浮 %	
	面粉	下浮 %	
2	畜禽类（鲜、冻）	下浮 %	
3	蛋类	下浮 %	
4	冷冻类、半成品 水产品（鲜、冻）	下浮 %	
5	蔬菜类、豆制品 果品类	下浮 %	
6	调味品、干货制品	下浮 %	
7	饮品	下浮 %	

投标人：（盖章）

法定代表人或被授权人（签字）：

日期： 年 月 日

备注：

（1）价格下浮承诺表中的“承诺下浮率”是供货商承诺供货项目在供应给采购单位时履行的单价的下浮比例。

（2）承诺的下浮率已考虑原材料成本、运输、装卸、税收、损耗、利润、管理费、安全措施等一切费用。

（3）第二次报价在开标现场填写，响应文件密封提交时只需填写磋商响应首次报价明细表。

（4）请各供应商自备加盖公章的本表一张，以备现场填写。