



# 招标文件

## 郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026 年度实训 原材料采购项目

项目编号：郑财招标采购-2026-78

采 购 人 ： 郑 州 商 业 技 师 学 院

采购代理机构： 恒信咨询管理有限公司

日 期 ： 二 〇 二 六 年 四 月

# 目 录

<b>第一章 投标邀请</b> .....	<b>3</b>
<b>第二章 投标人须知</b> .....	<b>7</b>
投标人须知前附表 .....	7
1. 总则 .....	12
2. 招标文件 .....	15
3. 投标文件 .....	16
4. 投标 .....	18
5. 开标、资格审查与评标 .....	19
6. 授予合同 .....	21
7. 政府采购政策 .....	22
8. 询问、质疑和投诉 .....	23
9. 需要补充的其他内容 .....	23
<b>第三章 资格审查</b> .....	<b>28</b>
<b>第四章 评标办法（综合评分法）</b> .....	<b>30</b>
<b>第五章 合同</b> .....	<b>38</b>
<b>第六章 采购需求</b> .....	<b>45</b>
<b>第七章 投标文件资格审查文件册通用格式</b> .....	<b>107</b>
一、 投标人资格声明函 .....	109
二、 投标人基本情况 .....	110
三、 投标人资格证明文件 .....	111
中小企业声明函 .....	115
残疾人福利性单位声明函（如有） .....	116
监狱企业证明材料（如有） .....	117
<b>第八章 投标文件通用格式</b> .....	<b>118</b>
一、 法定代表人身份证明 .....	120
一、 法定代表人授权委托书 .....	121
二、 投标书 .....	122
三、 投标承诺函 .....	123
四、 投标报价表格 .....	124
五、 服务方案 .....	132
六、 近年完成的类似项目情况表 .....	134
七、 人员配备状况 .....	135



八、 服务承诺 .....	137
九、 反商业贿赂承诺书 .....	138
十、 其他资料 .....	139



## 第一章 投标邀请

### 郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026 年度实训原材料采购项目

#### - 公开招标公告

#### 项目概况

郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026 年度实训原材料采购项目招标项目的潜在投标人应在郑州市公共资源交易中心网（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）获取招标文件，并于 2026 年 04 月 22 日 09 时 30 分（北京时间）前递交投标文件。

#### 一、项目基本情况

- 1、项目编号：郑财招标采购-2026-78
- 2、项目名称：郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026 年度实训原材料采购项目
- 3、采购方式：公开招标
- 4、预算金额：2,200,000.00 元

最高限价：2200000元

序号	包号	包名称	包预算（元）	包最高限价（元）	是否专门面向中小企业	采购预留金额（元）
1	郑财招标采购-2026-78	郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026年度实训原材料采购项目	2200000	2200000	是	2200000，其中中小微企业采购金额：2200000

- 5、采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

5.1 采购范围：本项目原材料包含实训教学原材料及技能大赛原材料，旅游烹饪系 2026 年度实训教学原材料，主要满足实训课教师演示，学生练习操作使用，2026 全年教学班超 100 个，每班学生 40-50 左右，各品类原材料使用数量在使用日期前一周以班级为单位由任课教师申请，原料品质符合教师申报要求，数量充足，新鲜安全，在使用日期当日上午八天前送达。烹饪系学生实际操作蔬菜、副食品、调味品、水果等。技能大赛原材料需满足相关赛事要求，具体详见河南省政府采购网附件。

5.2 资金来源：财政资金。

5.3 服务期限：一年。

5.4 服务标准：满足招标文件要求，符合国家行业、有关标准。

5.5 服务地点：采购人指定地点。

- 6、合同履行期限：同服务期限

- 7、本项目是否接受联合体投标：否



- 8、是否接受进口产品：否
- 9、是否专门面向中小企业：是

## 二、申请人资格要求

- 1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
- 2、落实政府采购政策满足的资格要求：本项目执行促进中小型企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。
- 3、本项目的特定资格要求：
  - 3.1 投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》，还须具有《动物防疫条件合格证》（如为经销商可提供生产厂家的）。
  - 3.2 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，采购人或采购代理机构将通过“中国执行信息公开网”网站（<http://zxgk.court.gov.cn/>）、“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn/)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn/)）、国家企业信用信息公示系统（[http://www.gsxt.gov.cn](http://www.gsxt.gov.cn/)）等渠道查询投标人信用记录，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记录名单、严重违法失信名单的投标人将被拒绝参与本项目政府采购活动（截止时点：投标截止时间）。在本公告规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。
  - 3.3 其他要求：单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目的政府采购活动（提供承诺书）。
  - 3.4 本项目不接受联合体投标。

## 三、获取招标文件

1. 时间：2026 年 04 月 02 日至 2026 年 04 月 09 日，每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外。）
2. 地点：郑州市公共资源交易中心网（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）
3. 方式：各潜在投标人请在规定时间内凭 CA 密钥登录郑州市公共资源交易中心网站，点击“交易主体登陆”进入电子招投标交易平台下载招标文件及资料。投标人未按规定在网上下载招标文件的，其投标文件将被拒绝。  
尚未办理企业 CA 锁的，可通过以下链接：（<http://xaca.hnxaca.com:8081/online/ggzyApply/index.shtml>）在线办理。 客服电话 0371-96596，技术咨询电话：0371-67188807,4009980000。
4. 售价：0 元。

## 四、投标截止时间及地点

1. 时间：2026 年 04 月 22 日 09 时 30 分（北京时间）
2. 地点：郑州市公共资源交易中心（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）电子交易平台

## 五、开标时间及地点



1. 时间：2026 年 04 月 22 日 09 时 30 分（北京时间）
2. 地点：郑州市公共资源交易中心（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn>）电子交易平台

## 六、发布公告的媒介及招标公告期限

本次招标公告在《河南省政府采购网》《郑州市政府采购网》《郑州市公共资源交易中心网》《恒信咨询网》上发布，招标公告期限为五个工作日。

## 七、其他补充事宜

1. 代理费用收取方式及标准：具体参照河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协【2023】002 号）中的服务招标收费标准以中标金额为基数收取代理服务费，由中标人向采购代理机构支付。

2. 本项目执行促进中小型企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。

3. 本项目采购标的属于批发业。中小微企业划分按照《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准规定的划分标准为依据（符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业）。

4. 供应商获取招标文件后，请到郑州市公共资源交易中心—公共服务—办事指南栏目下载最新版本的投标文件制作工具，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子投标文件。

5. 供应商编辑电子投标文件时，须用法人代表 CA 密钥和企业 CA 密钥进行签章制作；最后一步生成电子投标文件（.ZZTF 格式）时，只能用本单位的企业 CA 密钥。加密响应文件（.ZZTF 格式）应于投标文件提交截止时间前上传到郑州市公共资源交易中心电子交易平台（<http://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/>）上传投标文件菜单中。加密电子投标文件逾期上传的，采购人不予受理。

6. 本项目采用不见面开标方式开标，供应商无需到交易中心现场参加开标会议。各供应商在投标文件递交截止时间前登陆郑州市公共资源交易中心门户网站郑州市不见面开标大厅（<https://zzggzy.zhengzhou.gov.cn/BidOpening>）。所有投标应提前 30 分钟登录“郑州市不见面开标大厅”，先进行签到，其后应一直保持在线状态，保证能准时参加开标、投标文件的解密、现场答疑澄清等活动。

## 八、凡对本次招标提出询问，请按照以下方式联系

### 1. 采购人信息

名称：郑州商业技师学院

地址：郑州市（荥阳）荥泽大道 99 号

联系人：姜宁

联系方式：0371-65008998

### 2. 采购代理机构信息（如有）

名称：恒信咨询管理有限公司

地址：郑州市电厂路河南省国家大学科技园（东区）16 号楼 B 座 6 楼



联系人：王倩倩、李月晓、袁芙蓉、刘炯、熊诗浩

联系方式：0371-67119025

3. 项目联系方式

项目联系人：刘炯

联系方式：0371-67119025



## 第二章 投标人须知

### 投标人须知前附表

本表关于采购服务的具体资料是对投标人须知的补充，如有矛盾，应以本表为准，此表中“※”为投标人必须满足的条件，如不满足，可能导致**投标无效**。

条款号	条款名称	编列内容
1.2.1	采购人	名称：郑州商业技师学院 地址：郑州市（荥阳）荥泽大道 99 号 联系人：姜宁 联系方式：0371-65008998
1.2.2	采购代理机构	名称：恒信咨询管理有限公司 地址：郑州市电厂路河南省国家大学科技园（东区）16 号楼 B 座 6 楼 联系人：王倩倩、李月晓、袁芙蓉、刘炯、熊诗浩 联系方式：0371-67119025 邮箱：hxzxzbb@163.com
1.2.3	项目名称及项目编号	项目名称：郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026 年度实训原材料采购项目 项目编号：郑财招标采购-2026-78
1.2.4	采购范围	※采购范围：本项目原材料包含实训教学原材料及技能大赛原材料，旅游烹饪系 2026 年度实训教学原材料，主要满足实训课教师演示，学生练习操作使用，2026 全年教学班超 100 个，每班学生 40-50 左右，各品类原材料使用数量在使用日期前一周以班级为单位由任课教师申请，原料品质符合教师申报要求，数量充足，新鲜安全，在使用日期当日上午八点前送达。烹饪系学生实际操作用蔬菜、副食品、调味品、水果等。技能大赛原材料需满足相关赛事要求，具体详见招标文件第六章“采购需求”。
1.2.5	资金来源及预算金额	资金来源：财政资金 预算金额：2200000.00 元；（本标预算为预估金额，按照供货数量据实结算） <b>本项目最高投标限价：</b> <b>实训教学原材料最高投标限价：200%，投标人应根据河南万邦国际农产品物流股份有限公司公布批发平均价为参考基数结合自身运营、管理等对本项目进行统一综合费率报价，综合费率控制价为 200%。</b> 注：本项目报价采用以固定综合费率报价方式，即（__%），供应食材

		<p>结算价格=接到学校委托通知日河南万邦国际农产品物流股份有限公司批发平均价×中标综合费率。如无参考价格的则以采购人及投标人沟通确定的价格为准。如：A 商品市场平均价格为 100 元，投标人承诺综合费率为 190%，则实际结算价格为 100*190%=190 元。</p> <p><b>技能大赛最高投标限价：详见第五章采购需求中糖艺/西点制作+烘焙+西餐采购清单（所有单品报价均不得高于设定单品控制价）</b></p> <p><b>备注：</b>投标人报价包含除原材料价格外所有的配送费、人员费、包装耗材费、仓储/冷库费、运输相关杂费、损耗费、分拣/加工费、管理及办公费、税费、保险 / 风险费等一切费用！</p>
1.2.6	服务期限	※一年
1.2.7	服务地点	※采购人指定地点。
1.2.8	服务要求	※满足招标文件要求，符合国家行业、有关标准。
1.2.9	服务标准	※满足招标文件要求，符合国家行业、有关标准。
1.2.10	投标人资格要求	<p>※1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定（投标人参加投标时，1.2-1.5 项内容按照规定提供相关声明函，详见投标文件格式）</p> <p>1.1 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。</p> <p>1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。</p> <p>1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。</p> <p>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。</p> <p>※2. 落实政府采购政策满足的资格要求：本项目执行促进中小型企业发展政策（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业）、强制采购节能产品、优先采购节能环保产品等政府采购政策。</p> <p>※3. 本项目的特定资格要求：</p> <p>3.1 投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》，还须具有《动物防疫条件合格证》（如为经销商可提供生产厂家的）。</p> <p>3.2 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，采购人或采购代理机构将通过“中国执行信息公开网”网站（<a href="http://zxgk.court.gov.cn/">http://zxgk.court.gov.cn/</a>）、“信用中国”网站（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）、中国政府采购网（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）、国家企业信用信息公示系统（<a href="http://www.gsxt.gov.cn">http://www.gsxt.gov.cn</a>）等渠道查询投标人信用记录，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记录名单、严重违法失信名单的投标人将被拒绝参与本项目政府采购活动（截止时点：投标截止时间）。在本公告规定的</p>

		<p>查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。</p> <p>3.3 其他要求：单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目的政府采购活动（提供承诺书）。</p> <p>3.4 本项目不接受联合体投标。</p>
1.2.11	是否接受联合体	※不接受
1.4.1	现场考察	不组织
1.4.5	答疑会	不召开
1.5.1	分包	不允许
1.6.3	偏差	加“※”条款为实质性条款，不允许负偏差
2.2.2	招标文件澄清发出的形式	<p>通过郑州市公共资源交易中心平台发布，请登录“郑州市公共资源交易中心平台网站”，凭企业 CA 锁下载招标文件澄清。</p> <p>（提醒：各投标人应在下载招标文件后，应及时关注郑州市公共资源交易中心平台交易系统是否发布本项目招标文件补充文件等资料，并自行下载，如由于投标人未看到未及时下载文件资料而带来的风险，采购人不承担任何责任）</p>
2.2.3	投标人确认收到招标文件澄清	时间：在收到相应澄清文件后 <u>24</u> 小时内
		形式：供应商自行在郑州市公共资源交易中心平台交易平台系统查看，无需确认
2.3.2	招标文件修改发出的形式	通过郑州市公共资源交易中心电子交易平台发布
2.3.3	投标人确认收到招标文件修改	时间：在收到相应澄清文件后 <u>24</u> 小时内
		形式：供应商自行在郑州市公共资源交易中心平台交易平台系统查看，无需确认
3.5	投标保证金	※不要求，根据豫财购[2019]4号文件的相关规定，本次招标不收取投标保证金，需提供投标承诺函。
3.6.1	投标有效期	※递交投标文件的截止之日起 90 日历天
3.7.3	签字盖章要求	<p>（1）所有要求投标人加盖公章的地方均用投标人的 CA 锁进行电子签章。</p> <p>（2）所有要求法定代表人签字或盖章的地方均用法定代表人的 CA 锁进行电子签章。若由委托代理人签字或盖章，且委托代理人没有 CA 锁的，</p>

		则投标文件需上传有委托代理人手写签名的扫描件。
4.1.1	投标文件加密要求	按照电子招标投标交易平台的要求加密投标文件
4.2.1	投标截止时间	2026 年 04 月 22 日 09 时 30 分（北京时间）
4.2.2	递交投标文件地点及方式	加密电子响应文件须通过电子招标投标交易平台加密上传
5.1.1	开标时间和开标地点	开标时间：同投标截止时间 开标地点：本项目采用“远程不见面”开标方式。投标人无需到开标现场参加开标会议，不再要求投标人到达现场提交任何资料。
5.2.1	资格审查	由采购人或采购代理机构对投标人的资格进行审查，资格审查人员由采购人或采购代理机构人员共 <u>1</u> 人（含）以上单数组成
5.3.1	评标委员会组成	评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为 <u>5</u> 人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二，从省级以上财政部门设立的政府采购评审专家库中，通过随机方式抽取。
5.3.4	评标委员会推荐中标候选人的人数	评标委员会推荐中标候选人的人数：按综合评分由高到低的顺序推荐 3 名
6.4	履约保证金	不要求
7.2	是否涉及政府强制采购节能产品	否
7.4	是否属于中国强制性认证（CCC）产品	否
9.1	是否采用电子招标投标	是
9.2	其他	1. 代理费用收取方式及标准：具体参照河南省招标投标协会关于印发《河南省招标代理服务收费指导意见》（豫招协【2023】002 号）中的服务招标收费标准以中标金额为基数收取代理服务费，由中标人向采购代理机构支付。 招标代理费转账账户： 开户名称：恒信咨询管理有限公司 开户银行：交行郑州北环路支行

		<p>账号：4110 624 000 1801 000 5642</p> <p>行号：301491000769</p> <p>转账备注【HXZB】20260250 的招标代理服务费</p> <p>2. 采购资金的支付方式、时间（付款方式）：按月支付合同款：本合同约定的费用按照月度进行结算。甲方每月 3 号前对乙方上月的费用发起审批，双方以甲方收货人员签字确认的送货单为结算依据，乙方开具合法有效的增值税普通发票提交甲方 5 个工作日内支付。甲方负责财政资金申请，待资金拨付至甲方账号后，甲方向乙方支付上月服务费。</p> <p>3. 本项目中标公告将同时在《河南省政府采购网》《郑州市政府采购网》《郑州市公共资源交易中心网》《恒信咨询网》上发布。</p> <p>4. 中标人与采购人签订合同后，将合同副本原件报采购代理机构备案。</p> <p>5. 采购人或采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。</p> <p>6. 为落实河南省财政厅关于印发深入推进政府采购合同融资工作实施方案的通知（豫财办〔2020〕33 号），中标人可以持政府采购合同向融资机构申请贷款，具体详见附件。</p> <p><b>7. 本项目采购标的属于批发业</b></p> <p>8. 类似项目：指食品食材配送项目。</p>
<p>9.3</p>	<p>投标（响应）文件无效</p>	<p>参与同一个标段（包）的投标人存在下列情形之一的，其投标（响应）文件无效：</p> <p>（一）不同投标人的电子投标（响应）文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；</p> <p>（二）不同投标人的投标（响应）文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；</p> <p>（三）不同投标人的投标（响应）文件由同一电子设备打印、复印；</p> <p>（四）不同投标人的投标（响应）文件由同一人送达或者分发，或者不同投标人联系人为同一人或不同联系人的联系电话一致的；</p> <p>（五）不同投标人的投标（响应）文件的内容存在两处以上细节错误一致；</p> <p>（六）不同投标人的法定代表人、委托代理人、项目经理、项目负责人等由同一个单位缴纳社会保险或者领取报酬的；</p> <p>（七）不同投标人投标（响应）文件中法定代表人或者负责人签字出自</p>

		同一人之手； （八）其它涉嫌串通的情形。
--	--	-------------------------

## 1. 总则

### 1.1 适用范围

1.1.1 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》等有关法律、法规和规章的规定，本项目已具备招标条件，现对本项目进行公开招标，本招标文件仅适用于本次招标文件中所述的服务。

1.1.2 本招标文件的解释权归采购人所有。

### 1.2 招标项目概况

1.2.1 采购人：投标人须知前附表中所述的、依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.2.2 采购代理机构：受采购人委托组织招标活动，在招标过程中负有相应责任的社会中介组织。

1.2.3 项目名称及项目编号：见投标人须知前附表。

1.2.4 采购范围：见投标人须知前附表。

1.2.5 资金来源及预算金额：见投标人须知前附表。

1.2.6 服务期限：见投标人须知前附表。

1.2.7 服务地点：见投标人须知前附表。

1.2.8 服务要求：见投标人须知前附表。

1.2.9 服务标准：见投标人须知前附表。

1.2.10 投标人资格要求

- (1) 具有独立承担民事责任能力的法人、其他组织或者自然人；
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- (6) 具有完善的售后服务体系，并能承担招标项目相关服务的企业；
- (7) 已通过正规渠道获得本项目的招标文件；
- (8) 未被依法暂停或者取消投标资格；
- (9) 未被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照；
- (10) 法律、行政法规规定的其他条件；
- (11) 投标人须知前附表规定的其他条件。

1.2.11 投标人须知前附表规定接受联合体投标的，联合体除应符合本章第 1.2.10 项和投标人



须知前附表的要求外，还应遵守以下规定：

- (1) 联合体各方均应符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；
- (2) 采购人根据采购项目对投标人的特殊要求，联合体中至少应当有一方符合相关规定；
- (3) 联合体各方应签订联合体协议书，明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任，并将联合体协议书作为投标文件的一部分内容提交；
- (4) 大中型企业、其他自然人、法人或者非法人组织与小型、微型企业组成联合体共同参加投标的，联合体协议书中应明确小型、微型企业在联合体投标中所占合同总金额的比例；
- (5) 联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，按照较低的资质等级确定联合体的资质等级；
- (6) 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投标人另外组成联合体参加本项目投标，否则相关投标将被认定为**投标无效**。
- (7) 组成联合体的中小企业与联合体内其他企业之间不得存在直接控股、管理关系。
- (8) 若联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。若联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

1.2.12 投标人不得存在下列情形之一：

- (1) 与采购人存在利害关系且可能影响招标公正性；
- (2) 与本招标项目的其他投标人为同一个单位负责人；
- (3) 与本招标项目的其他投标人存在控股、管理关系；
- (4) 为本招标项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；
- (5) 为本招标项目的采购代理机构；
- (6) 投标人以他人名义投标、串通投标、以行贿手段牟取中标，或在投标中弄虚作假的；
- (7) 法律法规规定的其他情形。

1.2.13 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标文件无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者响应报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的入围保证金从同一单位或者个人的账户转出；
- (7) 不同投标人的电子投标文件上传计算机的网卡 MAC 地址、CPU 序列号和硬盘序列号等硬件信息相同的；
- (8) 不同投标人的投标文件由同一电子设备编制、打印加密或者上传；
- (9) 不同投标人的投标文件由同一电子设备打印、复印；
- (10) 不同投标人的投标文件由同一人送达或者分发，或者不同投标人联系人为同一人或不同联

系人的联系电话一致的；

(11) 不同投标人的投标文件的内容存在两处以上细节错误一致；

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

(13) 不同投标人投标文件中法定代表人或者负责人签字出自同一人之手；

(14) 其它涉嫌串通的情形。

1.2.14 中标人：接到并接受中标通知，最终被授予合同的投标人。

1.2.15 投标文件：指投标人根据招标文件提交的所有文件。

### 1.3 投标费用

投标人准备和参加投标活动发生的费用自理。

### 1.4 现场考察或答疑会

1.4.1 现场考察：投标人须知前附表规定组织现场考察的，采购人按投标人须知前附表规定的时间、地点组织投标人考察项目现场。部分投标人未按时参加现场考察的，不影响现场考察的正常进行。

1.4.2 投标人现场考察发生的费用自理。

1.4.3 除采购人的原因外，投标人自行负责在现场考察中所发生的人员伤亡和财产损失。

1.4.4 采购人在现场考察中介绍的项目场地和相关的周边环境情况，供投标人在编制投标文件时参考，采购人不对投标人据此作出的判断和决策负责。

1.4.5 答疑会：见投标人须知前附表。

### 1.5 分包

1.5.1 投标人拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作进行分包的，应符合投标人须知前附表规定的分包内容、分包金额和资质要求等限制性条件，除投标人须知前附表规定的非主体、非关键性工作外，其他工作不得分包。

1.5.2 中标人不得向他人转让中标项目，接受分包的人不得再次分包。中标人应当就分包项目向采购人负责，接受分包的人就分包项目承担连带责任。

1.5.3 接受分包合同的中小企业与分包企业之间不得存在直接控股、管理关系。

1.5.4 依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定享受扶持政策获得政府采购合同的小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

### 1.6 响应和偏差

1.6.1 投标文件应当对招标文件的实质性要求和条件作出满足性或更有利于采购人的响应，否则，投标人的投标将被否决。



1.6.2 投标人应根据招标文件的要求提供投标服务方案等内容以对招标文件作出响应。

1.6.3 允许投标文件偏离招标文件某些要求的，偏差应当符合招标文件投标人须知前附表规定的偏差范围和幅度。

## 1.7 投标语言

招标投标文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

## 1.8 投标文件计量单位

除在招标文件的技术文件中另有规定外，计量单位均使用中华人民共和国法定计量标准单位。

## 1.9 投标货币

除非另有规定，投标人提供的所有服务用人民币报价。

## 1.10 保密

参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，否则应承担相应的法律责任。

# 2. 招标文件

## 2.1 招标文件的构成

2.1.1 招标文件用以阐明本次招标的服务要求、招标投标程序和合同条件。

招标文件由下述部分组成：

第一章 投标邀请

第二章 投标人须知

第三章 资格审查

第四章 评标办法

第五章 合同

第六章 采购需求

第七章 投标文件资格审查文件册通用格式

第八章 投标文件通用格式

2.1.2 投标人应仔细阅读招标文件中投标人须知、合同条款的所有事项、格式要求和采购需求，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，以使其投标对招标文件作出实质性响应，否则，将承担其**投标被拒绝或认定为投标无效的风险**。

2.1.3 投标人制作投标文件时应充分完整理解招标文件的整体要求。

2.1.4 根据本章第 1.4 款、第 2.2 款和第 2.3 款对招标文件所做的澄清和修改，构成招标文件的组成部分。

## 2.2 招标文件的澄清

2.2.1 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向采购人提出，以便补齐。

2.2.2 招标文件的澄清以投标人须知前附表规定的形式发给所有获取招标文件的投标人，同时在原公告媒体发布澄清公告，但不指明澄清问题的来源。澄清发出的时间距本章第 4.2.1 项规定的投标截止时间不足 15 日的，并且澄清内容可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

2.2.3 投标人在收到澄清后，应按投标人须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该澄清。

## 2.3 招标文件的修改

2.3.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的修改，但不得改变采购标的和资格条件，修改的内容为招标文件的组成部分。

2.3.2 采购人或采购代理机构以投标人须知前附表规定的形式修改招标文件，并通知所有已获取招标文件的投标人，同时在原公告媒体发布变更公告。修改招标文件的时间距本章第 4.2.1 项规定的投标截止时间不足 15 日的，并且修改内容可能影响投标文件编制的，将相应延长投标截止时间。

2.3.3 投标人收到修改内容后，应按投标人须知前附表规定的时间和形式通知采购人，确认已收到该修改。

## 3. 投标文件

### 3.1 投标文件的组成

3.1.1 投标文件包括下列部分：

**投标文件资格审查文件册组成：**

- (1) 投标人资格声明函
- (2) 投标人基本情况
- (3) 投标人资格证明文件

**投标文件组成：**

- (1) 法定代表人身份证明或法定代表人授权委托书
- (2) 投标书
- (3) 投标承诺函
- (4) 投标报价表格
- (5) 服务方案
- (6) 近年完成的类似项目情况表
- (7) 人员配备状况
- (8) 服务承诺

(9) 反商业贿赂承诺书

(10) 其他资料

3.1.2 投标文件应与招标文件的投标文件格式次序一一对应。

3.1.3 招标文件中的每个分包，是项目招标不可拆分的最小投标单元，投标人必须按此分包编制投标文件，提交相应的文件资料，拆包投标将视为漏项或非实质性响应予以认定为**投标无效**。

### 3.2 投标报价

3.2.1 投标人应按照招标文件提供的投标报价表格式填写投标报价。

3.2.2 投标报价应是指满足采购需求所需的全部费用。未填入报价项目评标委员会可以认定为已包含在报价中，也可能做出对投标人不利的判断，后果由投标人自行承担。

3.2.3 投标人根据上述规定所作分项报价的目的只是为了评标时对投标文件进行比较的方便，但并不限制采购人订立合同的权力。

3.2.4 投标报价应完全包括招标文件规定的全部服务范围，不得任意分割或合并所规定的分项。

3.2.5 只允许有一个报价，采购人和采购代理机构不接受有任何选择报价的投标。

3.2.6 投标人不得以任何理由在开标后对投标报价予以修改，报价在投标有效期内是固定的，不因任何原因而改变。任何包含价格调整要求和条件的投标，将被视为非实质性响应投标而予以拒绝。最低投标报价并不意味着一定中标。

### 3.3 投标人资格的证明文件

依据投标人须知前附表中的要求提交相应的资格证明文件，作为投标文件资格审查册的一部分，以证明其有资格进行投标和有能力和履行合同。

### 3.4 投标人技术证明文件

3.4.1 投标人应提交证明其拟提供服务符合招标文件规定的技术证明文件，作为投标文件的一部分。

3.4.2 在投标文件中应说明各项服务名称、服务内容、服务期限等。

3.4.3 证明文件可以是文字资料、图纸和数据。

### 3.5 投标保证金

不要求投标保证金，其他要求见投标人须知前附表。

### 3.6 投标有效期

3.6.1 投标有效期见投标人须知前附表，从递交投标文件的截止之日起算。

3.6.2 投标文件应自递交投标文件的截止之日起，在投标人须知前附表规定的时间内保持有效。投标有效期不足的将被视为非响应投标而予以拒绝。

3.6.3 在特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购人和采购代理机构可征求投标人同意延

长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可以拒绝这种要求。同意延期的投标人将不会被要求也不允许修改其投标。

### 3.7 投标文件编制

3.7.1 投标文件应按“投标文件资格审查册通用格式”“投标文件通用格式”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，开标一览表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。

3.7.2 投标文件应当对招标文件有关服务期限、投标有效期、服务要求、采购范围等实质性内容作出响应。

3.7.3 投标文件全部采用电子文档，除投标人须知前附表另有规定外，投标文件所附证书证件均为原件扫描件，并采用单位和个人数字证书，按招标文件要求在相应位置加盖电子印章。由投标人的法定代表人（单位负责人）签字或加盖电子印章的，应附法定代表人（单位负责人）身份证明，由代理人签字或加盖电子印章的，应附由法定代表人（单位负责人）签署的法定代表人授权委托书。签字或盖章的具体要求见投标人须知前附表。

3.7.4 电报、电传和传真投标文件一律不接受。

## 4. 投标

### 4.1 投标文件的密封和标记

4.1.1 投标人应当按照招标文件和电子招标投标交易平台的要求加密投标文件，具体要求见投标人须知前附表。

### 4.2 投标文件的递交

4.2.1 投标人应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前递交投标文件。

4.2.2 投标人通过下载招标文件的电子招标投标交易平台递交电子投标文件，具体要求见投标人须知前附表。

4.2.3 投标人完成电子投标文件上传后，电子招标投标交易平台即时向投标人发出递交回执通知。递交时间以递交回执通知载明的传输完成时间为准。

4.2.4 逾期送达的投标文件或未按规定加密的投标文件，电子招标投标交易平台将予以拒收。

### 4.3 投标文件的修改和撤回

4.3.1 递交投标文件以后，如果投标人进行修改或撤回投标的，须提出书面申请并在投标截止时间前送达投标文件递交地点，提出的书面申请应按照本章第 3.7.3 项的要求签字或盖章。修改内容为投标文件的组成部分，投标人对投标文件的修改应按本须知规定编制、密封、标记，并标明“修改”字样。

4.3.2 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改。

4.3.3 从投标截止时间至投标人在投标文件中载明的投标有效期满期间，投标人不得撤回其投标文件。

## 5. 开标、资格审查与评标

### 5.1 开标

5.1.1 采购代理机构在投标人须知前附表中规定的时间和地点组织公开开标。投标人不足 3 家的，不得开标。开标由采购人或者采购代理机构主持，邀请所有投标人的法定代表人或委托代理人参加。

5.1.2 开标程序：

- (1) 公布投标人。
- (2) 标书解密。

**注意事项：**本项目投标文件解密时间为30分钟（自公布投标人后，进入下一阶段开始计算），投标人应在规定的解密时间内用加密生成投标文件的CA锁完成解密，因投标人原因造成电子投标文件不能解密的，视为其撤销投标文件，造成的一切损失投标人自行承担。

- (3) 标书导入。
- (4) 唱标。
- (5) 投标人异议与答复（如有）。
- (6) 开标结束。

5.1.3 投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理，并制作记录。

5.1.4 投标人未参加开标的，视同认可开标结果。

### 5.2 资格审查工作

5.2.1 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 家的，不得评标。

### 5.3 评标工作

5.3.1 评标委员会

(1) 评标工作由采购人依法组建的评标委员会负责，对所有投标人的投标文件进行审评，并按评标办法规定的方式推荐出投标人须知前附表中载明数量的中标候选人。

(2) 评标委员会由采购人代表和评审专家组成，成员人数应当为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。对采购预算金额在1000万元以上或技术复杂或社会影响较大的采购项目，评标委员会成员人数应当为7人以上单数。

(3) 评审专家对本单位的采购项目只能作为采购人代表参与评标，对技术复杂、专业性强的采

购项目，通过随机方式难以确定合适评审专家的情形除外。

(4) 采购代理机构工作人员不得参加由本机构代理的政府采购项目的评标。

(5) 评标委员会成员名单在评标结果公告前应当保密。

5.3.2 评标委员会及其成员不得有下列行为：

(1) 确定参与评标至评标结束前私自接触投标人；

(2) 接受投标人提出的与投标文件不一致的澄清或者说明（对于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，评标委员会以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正的除外）；

(3) 违反评标纪律发表倾向性意见或者征询采购人的倾向性意见；

(4) 对需要专业判断的主观评审因素协商评分；

(5) 在评标过程中擅离职守，影响评标程序正常进行的；

(6) 记录、复制或者带走任何评标资料；

(7) 其他不遵守评标纪律的行为。

评标委员会成员有本章第 5.3.2 项第（1）至（5）目行为之一的，其评审意见无效，并不得获取评审劳务报酬和报销异地评审差旅费。

5.3.3 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。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。

5.3.4 评标

(1) 评标委员会按照“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。

“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

(2) 评标完成后，评标委员会应当向采购人提交书面评标报告和中标候选人名单。评标委员会推荐中标候选人的人数见投标人须知前附表。

## 5.4 保密及其他注意事项

5.4.1 评标是招标工作的重要环节，评标工作在评标委员会内独立进行。

5.4.2 评标委员会将遵照规定的评标方法，公正、平等地对待所有投标人。

5.4.3 在开标、评标期间，投标人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。

5.4.4 为保证评标的公正性，开标后直至授予投标人合同，评委不得与投标人私下交换意见。

5.4.5 在评标工作结束后，凡与评标情况有接触的任何人员不得擅自将评标情况扩散出评标人员之外。

5.4.6 评标结束后，投标文件概不退还。

## 6. 授予合同

### 6.1 中标公告

6.1.1 采购代理机构应当在评标结束后 1 个工作日内将评标报告送采购人。采购人应自收到评标报告之日起 2 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。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。

6.1.2 采购代理机构应当自中标人确定之日起 1 个工作日内在省级以上财政部门指定的媒体上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。公告期限为 1 个工作日。

6.1.3 中标通知书发出后，采购人不得违法改变中标结果，中标人无正当理由不得放弃中标。

6.1.4 中标人为残疾人福利性单位的，采购代理机构将随中标结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。中标人享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标人的《中小企业声明函》。

6.1.5 各有关当事人对中标结果有异议的，可以在中标结果公告期限届满之日起七个工作日内，按《政府采购质疑和投诉办法》（中华人民共和国财政部令第 94 号）要求以书面形式向采购人和采购代理机构提出质疑，逾期提交或未按照要求提交的质疑函将不予受理。

### 6.2 采购任务取消

因重大变故采购任务取消时，采购人有权拒绝任何投标人中标，且对受影响的投标人不承担任何责任。

### 6.3 中标通知书

在公告中标结果的同时，采购人或者采购代理机构应当向中标人发出中标通知书，中标通知书将作为进行签订合同的依据。同时招标代理机构将通过电子邮件的方式，对未通过资格审查的投标人，告知其未通过的原因；采用综合评分法评审的，告知未中标人本人的评审得分与排序。请投标人务必在投标书中填写准确的接收邮件的电子邮箱，因投标人未填写联系方式及电子邮箱导致的通知未接收后果自行承担，如投标文件中未载明联系人及联系电话、邮箱、地址等相关主要信息的，投标人请在中标公告发布后及时联系招标代理机构获取相关信息。

### 6.4 履约保证金

不要求。

### 6.5 签订合同

6.5.1 采购人应当自中标通知书发出之日起 2 个工作日内，按照招标文件和中标人投标文件的规定，与中标人签订书面合同。所签订的合同不得对招标文件确定的事项和中标人投标文件作实质性修改。采购人因不可抗力原因迟延签订合同的，应当自不可抗力事由消除之日起 7 日内完成合同签订事宜。



6.5.2 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

6.5.3 招标文件、中标人的投标文件和澄清文件等，均应作为签约的合同文本的基础。

6.5.4 如采购人或中标人拒签合同，则按违约处理。

6.5.5 政府采购合同应当包括采购人与中标人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

6.5.6 如中标人不按本章第 6.5.1 项约定签订合同，采购人将报请取消其中标决定。采购人可在中标候选人中重新选定中标人或者重新招标。

## 7. 政府采购政策

7.1 投标产品符合国家环保、节能标准，并载入财政部、国家发改委、国家环保总局发布的《环境标志产品政府采购品目清单》《节能产品政府采购品目清单》内，且具有国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的《国家节能产品认证证书》或《中国环境标志产品认证证书》（投标人必须提供有关证明材料和文件等），将分别给予投标人在评标办法中规定的标准分值进行加分评审。

7.2 如投标产品属于财政部和国家发展改革委发布的《节能产品政府采购品目清单》中要求的政府强制采购节能产品的，投标人必须提供所投产品在节能产品经国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的《国家节能产品认证证书》复印件或扫描件，如未提供《节能产品政府采购品目清单》中要求的政府强制采购节能产品及认证证书的，则认定其投标文件无效。

7.3 关于计算机办公设备，必须执行国家版权局、信息产业部、财政部等部门规定，投标人所投货物必须是国家信息部、版权局、商务部等部门认可的预装正版操作系统软件的计算机产品。

7.4 采购货物为国家强制性认证产品的，必须符合强制性标准，否则认定其投标文件无效。

7.5 优先采购本国产品。采购进口产品应符合《中华人民共和国政府采购法》并依法办理论证、审批手续。

7.6 采购信息安全产品的，应当符合《信息安全技术网络安全专用产品安全技术要求》等相关国家标准的强制性要求，由具备资格的机构安全认证合格或者安全检测符合要求，否则认定其投标无效。

7.7 促进中小企业发展，必须执行财政部、工信部印发的《政府采购促进中小企业发展管理办法》及《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号），本项目属于专门面向小微企业采购项目，投标人应为小型或微型企业（监狱企业、残疾人福利性企业视同小微企业），投标人须提供中小企业声明函（或残疾人福利性单位声明函或监狱企业证明材料）。参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》，未填写中小企业声明函的在评标过程中不予认可；参加政府采购活动的残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》，未填写残疾人福利性单位声明函的在评标过程中不予认可；参加政府采购活动的监狱企业，未提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件不予认可。

7.8 开源节流，执行低价优先的采购政策规定。

7.9 商品包装和快递包装应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》和《快递包装政府采购需

求标准（试行）》规定。

7.10 为加快数据中心绿色转型，根据财政部、生态环境部、工业和信息化部关于印发《绿色数据中心政府采购需求标准（试行）》的通知（财库〔2023〕7号），本项目如涉及绿色数据中心，则具体要求见《采购需求》。

## 8. 询问、质疑和投诉

8.1 投标人或有关当事人对采购过程、中标结果有异议的，可以向采购人或者采购代理机构提出询问。

8.2 采购人或者采购代理机构应当在二个工作日内对投标人依法提出的询问作出答复。

8.3 投标人认为招标文件、采购过程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七个工作日内，以书面形式向采购人或者采购代理机构提出质疑。

8.4 投标人认为中标结果使自己的权益受到损害的，可以在中标结果公告期限届满之日起七个工作日内，以书面形式向采购人或者采购代理机构提出质疑，接收质疑函联系部门、电话及地址详见招标公告。在法定质疑期内投标人针对同一采购程序环节的质疑应当一次性提出。

8.5 采购人或者采购代理机构应当在收到投标人的书面质疑后七个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关投标人，但答复的内容不得涉及商业秘密。

8.6 质疑投标人对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

8.7 投标人质疑、投诉应当有明确的请求和必要的证明材料。投标人投诉的事项不得超出已质疑事项的范围。

## 9. 需要补充的其他内容

需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

附件 1:

统计上大中小微型企业划分标准

行业名称	指标名称	计量单位	大型	中型	小型	微型
农、林、牧、渔业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$50 \leq Y < 500$	$Y < 50$
工业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$2000 \leq Y < 40000$	$300 \leq Y < 2000$	$Y < 300$
建筑业	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 80000$	$6000 \leq Y < 80000$	$300 \leq Y < 6000$	$Y < 300$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 80000$	$5000 \leq Z < 80000$	$300 \leq Z < 5000$	$Z < 300$
批发业	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$20 \leq X < 200$	$5 \leq X < 20$	$X < 5$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 40000$	$5000 \leq Y < 40000$	$1000 \leq Y < 5000$	$Y < 1000$
零售业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$50 \leq X < 300$	$10 \leq X < 50$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$500 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 500$	$Y < 100$
交通运输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$3000 \leq Y < 30000$	$200 \leq Y < 3000$	$Y < 200$
仓储业*	从业人员(X)	人	$X \geq 200$	$100 \leq X < 200$	$20 \leq X < 100$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$1000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
邮政业	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$20 \leq X < 300$	$X < 20$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 30000$	$2000 \leq Y < 30000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$

					000	
住宿业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
餐饮业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$2000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 2000$	$Y < 100$
信息传输业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 2000$	$100 \leq X < 2000$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
软件和信息技术服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 10000$	$1000 \leq Y < 10000$	$50 \leq Y < 1000$	$Y < 50$
房地产开发经营	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 20000$	$1000 \leq Y < 20000$	$100 \leq Y < 1000$	$Y < 100$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 10000$	$5000 \leq Z < 10000$	$2000 \leq Z < 5000$	$Z < 2000$
物业管理	从业人员(X)	人	$X \geq 1000$	$300 \leq X < 1000$	$100 \leq X < 300$	$X < 100$
	营业收入(Y)	万元	$Y \geq 5000$	$1000 \leq Y < 5000$	$500 \leq Y < 1000$	$Y < 500$
租赁和商务服务业	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$
	资产总额(Z)	万元	$Z \geq 12000$	$8000 \leq Z < 12000$	$100 \leq Z < 8000$	$Z < 100$
其他未列明行业 *	从业人员(X)	人	$X \geq 300$	$100 \leq X < 300$	$10 \leq X < 100$	$X < 10$

说明：1. 大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2. 附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。**带\*的项为行业组合类别**，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3. 企业划分指标以现行统计制度为准。

（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。

（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。

（3）资产总额，采用资产总计代替。

附件2:

## 河南省政府采购合同融资政策告知函

各投标人:

欢迎贵公司参与河南省政府采购活动!

政府采购合同融资是河南省财政厅支持中小微企业发展,针对参与政府采购活动的投标人融资难、融资贵问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标成交投标人,可持政府采购合同向金融机构申请贷款,无需抵押、担保,融资机构将根据《河南省政府采购合同融资工作实施方案》(豫财购〔2017〕10号),按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

贷款渠道和提供贷款的金融机构,可在河南省政府采购网“河南省政府采购合同融资平台”查询联系。



## 第三章 资格审查

### 资格审查前附表

条款	评审因素	评审标准
资格审查标准	投标人名称	与营业执照（如有）一致
	营业执照或其他证明材料	投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”； 投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”； 投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”“登记证书”等证明文件； 投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”； 投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。
	信用记录	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定 <b>无需投标人提供，以采购人或采购代理机构查询为准</b>
	财务报告	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定
	纳税要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定
	社会保障资金要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定
	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定
	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	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定
	特定资格要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定
	中小企业证明材料	符合第七章投标文件资格审查文件格式要求且符合“投标人须知前附表”第 1.2.10 项规定

### 1. 资格审查

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。

### 2. 资格审查标准

资格审查标准：见资格审查前附表。

### 3. 资格审查程序

资格审查人员依据本章资格审查前附表规定的标准对投标文件进行资格审查，以确定投标人是否具备投标资格，有一项不符合评审标准的，资格审查人员应当认定其**投标无效**，合格投标人不足3家的，不得评标。



## 第四章 评标办法（综合评分法）

### 评标办法前附表

条款号	评审因素	评审标准
2.1	投标文件签署、盖章	投标文件按招标文件要求签署、盖章的
	投标承诺函	按照招标文件的规定提交投标承诺函的
	报价唯一	只能有一个有效报价
	投标报价	报价未超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的
	投标内容	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.4 项规定
	服务期限	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.6 项规定
	服务地点	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.7 项规定
	服务要求	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.8 项规定
	服务标准	符合第二章“投标人须知前附表”第 1.2.9 项规定
	投标有效期	符合第二章“投标人须知前附表”第 3.6.1 项规定
	投标文件制作机器码	投标人投标文件制作机器码不得一致
条款号	条款内容	编列内容
2.2.1	分值构成 (总分100分)	<b>报价得分：30分</b> <b>技术部分：56分</b> <b>商务部分：14分</b>
条款号	评分因素	评分标准
2.2.2 (1)	<b>报价得分 (30分)</b> <b>投标报价评分标准</b>	<b>价格分采用低价优先法计算</b> ，即满足招标文件要求且投标报价最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： <b>实训教学原材料报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 15</b> <b>技能大赛报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 15</b>
2.2.2 (2)	<b>卫生保障措施：8分</b>	卫生保障措施从以下内容进行评审（包括但不限于）： 1. 食材卫生管理及监督 2. 食材源头卫生保障措施 3. 食材装卸过程卫生保障措施 4. 食材配送过程卫生保障措施 上述 4 项内容全部满足得 8 分，每缺一项内容扣 2 分，每

<b>技术部分</b> (56分)		有一项有缺陷扣 1 分，扣完为止。(缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现的情形等任何一种情形)
	<b>食材原料采购及贮存管理制度：8 分</b>	食材原料采购及贮存管理制度从以下内容进行评审（包括但不限于）： 1. 建立原料贮存的记录系统，对入库、出库、库存等信息进行详细记录 2. 原料要分类存放，避免混杂和交叉污染 3. 贮存场所要保持清洁、干燥、通风，避免阳光直射和潮湿 4. 定期对贮存场所进行检查和清理，确保原料的安全和卫生  上述 4 项内容全部满足得 8 分，每缺一项内容扣 2 分，每有一项有缺陷扣 1 分，扣完为止。(缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现的情形等任何一种情形)
	<b>食材安全保障措施：8 分</b>	食材安全保障措施从以下内容进行评审（包括但不限于）： 1. 食品安全检查和监管 2. 食品安全管理制度 3. 食品安全信息体系 4. 食品安全突发事件和重大事故应急体系建设  上述 4 项内容全部满足得 8 分，每缺一项内容扣 2 分，每有一项有缺陷扣 1 分，扣完为止。(缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现的情形等任何一种情形)
	<b>食材质量保障措施：8 分</b>	食材质量保障措施从以下内容进行评审（包括但不限于）： 1. 严格把好采购关， 2. 不同食材，严格按照相对应的贮藏方法进行保存，

			<p>3. 遵循源头管理方式，</p> <p>4. 加强食品质量监督管理，</p> <p>上述 4 项内容全部满足得 8 分，每缺一项内容扣 2 分，每有一项有缺陷扣 1 分，扣完为止。（缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现的情形等任意一种情形）</p>
		<p>食材配送方案： 8 分</p>	<p>食材配送方案从以下内容进行评审（包括但不限于）：</p> <p>1. 食材采购渠道，</p> <p>2. 供货保障，</p> <p>3. 食材配送实施方案，</p> <p>4. 不同天气情况下的配送方案，</p> <p>上述 4 项内容全部满足得 8 分，每缺一项内容扣 2 分，每有一项有缺陷扣 1 分，扣完为止。（缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现的情形等任意一种情形）</p>
		<p>人员配备方案： 8 分</p>	<p>人员配备方案从以下内容进行评审（包括但不限于）：</p> <p>1. 人员岗位设置方案，</p> <p>2. 人员管理制度</p> <p>3. 不同岗位的职责划分，</p> <p>4. 不同岗位的任职资格要求</p> <p>上述 4 项内容全部满足得 8 分，每缺一项内容扣 2 分，每有一项有缺陷扣 1 分，扣完为止。（缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现的情形等任意一种情形）</p>
		<p>车辆配备方案： 8 分</p>	<p>车辆配备方案从以下内容进行评审（包括但不限于）：</p> <p>1. 运输车辆的配备</p> <p>2. 车辆管理</p> <p>3. 车辆配置</p>

			<p>4. 应急车辆准备</p> <p>上述 4 项内容全部满足得 8 分，每缺一项内容扣 2 分，每有一项有缺陷扣 1 分，扣完为止。（缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现的情形等任意一种情形）</p>
2.2.2 (3)	商务 部分 (14分)	类似项目业绩： 4分	<p>提供 2023 年 1 月 1 日以来已完成的类似食材配送服务项目业绩合同，每提供 1 份得 2 分，最高得 4 分，没有不得分（以合同签订时间为准，投标文件中需附中标（成交）网页截图、中标（成交）通知书、同协议书扫描件）。</p>
		服务承诺： 10分	<p>如有突发状况或突发事件，投标人响应的具体承诺，从以下内容进行评审（包括但不限于）：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 响应时间</li> <li>2. 及时向招标人汇报详细信息</li> <li>3. 积极采取措施、如何降低不良影响</li> <li>4. 突发状况发生后的改进措施</li> </ol> <p>上述 4 项内容全部满足得 4 分，每缺一项内容扣 1 分，每有一项有缺陷扣 0.5 分，扣完为止。（缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现的情形等任意一种情形）</p> <p>定时回访和优化服务方案，从以下内容进行评审（包括但不限于）：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 定时回访的时间、人员安排</li> <li>2. 回访的内容</li> <li>3. 收集整理回访反馈信息，发现存在的问题</li> <li>4. 对存在问题进行优化的措施</li> </ol> <p>上述 4 项内容全部满足得 4 分，每缺一项内容扣 1 分，每有一项有缺陷扣 0.5 分，扣完为止。（缺陷是指：存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、套用其他项目方案、内容前后不一致、前后逻辑错误、涉及的规范或标准错误、地点区域错误、内容缺失、不符合采购需求、不可能实现</p>

			的情形等任意一种情形)
			根据投标人有其他实质性优惠承诺，每有一条合理可行、具有可操作性、能够给招标人带来实质性的优惠承诺，得 1 分，本项最高得 2 分。

## 1. 评标办法

本次招标采用综合评分法评标，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综合得分由高到低顺序推荐为中标候选人的评审方法。

## 2. 评审标准

### 2.1 符合性评审

符合性审查标准：见评标办法前附表。

### 2.2 分值构成与评分标准

#### 2.2.1 分值构成

- (1) 投标报价：见评标办法前附表；
- (2) 技术部分：见评标办法前附表；
- (3) 商务部分：见评标办法前附表；

#### 2.2.2 评分标准

- (1) 投标报价评分标准：见评标办法前附表；
- (2) 技术评分标准：见评标办法前附表；
- (3) 商务评分标准：见评标办法前附表；

## 3. 评审程序

### 3.1 符合性审查

评标委员会依据本章评标办法前附表规定的标准，对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求，有一项不符合评审标准的，评标委员会应当认定其**投标无效**。

**3.1.1 投标报价有算术错误及其他错误的,评标委员会按以下原则要求投标人对投标报价进行修正:**

- (1) 投标文件中开标一览表(报价表)内容与投标文件中相应内容不一致的,以开标一览表(报价表)为准;
- (2) 大写金额和小写金额不一致的,以大写金额为准;
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的,以开标一览表的总价为准,并修改单价;
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的,以单价金额计算结果为准;
- (5) 同时出现两种以上不一致的,按照前款规定的顺序修正。修正后的报价应当采用书面形式,并加盖公章,或者由法定代表人或其授权的代表签字,投标人不确认的,其**投标无效**。

### 3.2 详细评审

3.2.1 评标委员会按本章评标方法规定的量化因素和分值进行打分并计算出综合得分。

- (1) 按本章第 2.2.2 (1) 目规定的评审因素和分值对投标报价计算出得分A;
- (2) 按本章第2.2.2 (2) 目规定的评审因素和分值对技术部分计算出得分B;
- (3) 按本章第2.2.2 (3) 目规定的评审因素和分值对商务部分计算出得分C。

3.2.2 评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.3 投标人得分=A+B+C。

#### 3.2.4 政府采购异常低价审查

(一) 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 $\times$ 50%；
2. 投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 $\times$ 50%；
3. 投标（响应）报价低于采购项目最高限价45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times$ 45%；
4. 评审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。

(二) 评审委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）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3项情形，供应商已随投标（响应）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。

评审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。投标（响应）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，评审委员会应当将其作为**无效投标（响应）处理**。

采购人、采购代理机构应当为评审委员会在评审现场及时获取同类项目中标（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相关信息资料提供便利。评审委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

异常低价投标（响应）审查的启动原因、审查意见和审查结果**应当在评审报告中记录**，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

### 3.3 投标文件的澄清

3.3.1 在评标过程中,评标委员会可以书面形式要求投标人对投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容作必要的澄清、说明或补正。澄清、说明或补正应以书面方式进行,并加盖公章,或者由法定代表人或其授权的代表签字。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明或补正不得超出投标文件的范围且不得改变投标文件的实质性内容,并构成投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对投标人提交的澄清说明或补正有疑问的可以要求投标人进一步澄清、说明或补正,直至满足评标委员会的要求。

### 3.4 评标结果

3.4.1 除采购人授权直接确定中标人外,评标委员会按照各评委综合评分的算术平均值得分由高到低的顺序推荐3名中标候选人,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。

3.4.2 评标委员会完成评标后,应当向采购人提交书面评标报告和中标候选人名单。

## 第五章 合同

### 郑州商业技师学院旅游烹饪系 2026 年度 实训教学原材料采购项目合同

甲方:

乙方:

合同起止时间:

签订时间:



根据《中华人民共和国民法典》及\_\_\_\_\_（项目编号）招标文件、乙方响应文件的内容，双方在平等自愿的基础上经过，友好协商，就郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026 年度实训原材料采购项目供应事宜达成一致意见，同意按照下述条款签订本合同。

### **第一条：采购范围：**

采购范围是本项目原材料包含实训教学原材料及技能大赛原材料，旅游烹饪系 2026 年度实训教学原材料，主要满足实训课教师演示，学生练习操作使用，2026 全年教学班超 100 个，每班学生 40-50 左右，各品类原材料使用数量在使用日期前一周以班级为单位由任课教师申请，原料品质符合教师申报要求，数量充足，新鲜安全，在使用日期当日上午八天前送达。烹饪系学生实际操作用蔬菜、副食品、调味品、水果等。技能大赛原材料需满足相关赛事要求。

### **第二条：产品质量：**

1、乙方确保配送的蔬菜及农副产品等，各项指标达到国家相关规定的标准，并且按照乙方投标承诺的质量标准配送，否则由此造成的责任由乙方全部承担。

2、配送当天的质量标准符合国家、行业实时发布的相关标准。并保证所有原材料的可追溯性；每周向甲方提供一份同类市场报价单。

3、乙方向甲方供应过程中，若甲方数量、质量要求有变动的，甲方应提前一天通知乙方。

### **第三条：配送数量、时间及地点：**

1、供货时间、地点、名称、数量按照招标方的招标要求由双方协商约定，如果采购方有特殊要求的话，双方另行约定。

2、甲方向乙方采购商品的数量及计算单位以招标要求及投标承诺为准，单日采购数量以甲方采购部的每日采购订单为准，以满足甲方经营所需要为原则。采购品种按照采购方招标清单为准（其他商品另行协商）。

### **第四条：配送方式：**

1、此次配送采取乙方送货上门的方式，乙方在接到甲方的采购清单时，按照甲乙双方协商好的配送时间（应注明）、地点（应注明）、数量准时配送到甲方指定地点，由甲方指定人员验货

接受（乙方提供验货清单）。

2、此次配送产品的包装由乙方负责，对无商品包装的商品，乙方在保证其卫生状况的条件下，自行负责包装。对原有商品包装的，应符合国家规定或双方约定，并确保商品安全、卫生。

3、乙方所提供的配送交通工具应符合配送食材的配送要求，如因交通方式所造成的的损失由乙方负责。

### **第五条：验收**

对于乙方配送到甲方指定地方的商品，甲方与乙方联合按时签字验收，并出具纸质清单。对于不符合国家标准的食材甲方有权拒收。

### **第六条：供货单结算：**

1、乙方每次配送货物后，经甲方指定人员验货后由双方在货品清单上签字确认，货品清单双方各执一份，以此作为结算时的凭证。

2、甲乙双方每月月底核对货品清单，并按照双方认可的货品清单汇总单据结算汇总数据，此汇总数据作为付款依据。

### **第七条：付款**

1、供应食材结算价格=接到学校委托通知日河南万邦国际农产品物流股份有限公司批发平均价×中标综合费率。如无参考价格的则以采购人及投标人沟通确定的价格为准。

2、付款条件：实行先到货后付款，按实习原材料总金额的中标综合折扣率结算，实际结算金额不得超出项目预算人民币贰佰贰拾万元整。

3、付款方式：按月支付合同款：本合同约定的费用按照月度进行结算。甲方每月 3 号前对乙方上月的费用发起审批，双方以甲方收货人员签字确认的送货单为结算依据，乙方开具合法有效的增值税普通发票提交甲方 5 个工作日内支付。甲方负责财政资金申请，待资金拨付至甲方账号后，甲方向乙方支付上月服务费。

### **第八条：法律依据及其本协议与供货单的关系**

1、除本协议所约定的条款，以中华人民共和国法律规定及本项目投标文件为依据和执行准则。

2、本协议是双方采购的原则性约定，双方每次采购之具体权利和义务应以相关的补充协议

为依据。

3、双方都同意在变更本协议的过程中如有异议应先通过协商或调解来解决，如协商或调解不成，双方都同意在甲方所在地人民法院诉讼。

**第九条：通知**

所有通知或联系事项双方约定以电话、传真、QQ、微信、短信方式均为有效信息传达形式。

**第十条：违约责任：**

自配送期限至任何一方无故终止合同造成的损失，由违约方给予对方一定的补偿及经济损失。

**第十一条：其他：**

本协议一式\_\_\_份，甲方\_\_\_份，乙方\_\_\_份。

甲方：

乙方：

代表人：

代表人：

时间： 年 月 日

时间： 年 月 日

## 政府采购廉政合同

甲方（供货方）：

乙方（购货方）：

为促进甲乙双方廉洁高效合作，促使甲乙双方工作人员廉洁从业，不断推动党风廉政建设建设工作，按照《中华人民共和国民法典》和国家其他有关法律法规、廉政规定，经甲乙双方协商一致，自愿签订以下廉政合同。

### 第一条：甲乙双方的权利和义务

（一）严格遵守党和国家有关法律法规及党风廉政建设各项规定。

（二）严格履行《中华人民共和国反不正当竞争法》、《关于禁止商业贿赂行为的暂行规定》各项约定，杜绝违约行为的发生。

（三）双方的业务活动坚持公开、公平、公正、诚信的原则（除法律认定的商业秘密和合同文件另有规定之外），严禁损害国家和集体利益，违反法律法规及规章制度。

（四）建立健全党风廉政建设各项制度，开展党风廉政建设宣传教育，加强对本方工作人员的监督检查。

（五）发现对方在业务活动中有违反廉政规定和本合同约定的行为时，有及时提醒和督促对方纠正的权利和义务。

（六）发现对方在业务活动中有违反廉政规定和本合同约定的行为时，有权向对方主管部门或有关机构检举、揭发。

（七）经济合同变更时廉政合同内容也应做相应调整，并履行有关手续。

### 第二条：甲方在廉政建设方面义务

（一）甲方不准以任何形式向乙方及其工作人员馈赠礼金、礼品、有价证券、支付凭证、贵重物品等财物；

（二）甲方不准以任何名义为乙方及其工作人员报销应由乙方或个人支付的任何费用。

（三）甲方不准以任何理由邀请乙方工作人员参加有影响合作业务的宴请及娱乐活动；不准为其提供通讯工具、交通工具、高档办公用品等。

（四）甲方不准为乙方工作人员在住房装修、婚丧嫁娶、配偶、子女、亲友出国（境）旅游提供方便；不准为乙方工作人员的配偶、子女及有利害关系的人员安排工作或劳务。



(五) 甲方及其工作人员不准与监管单位串通, 违反有关规定和程序, 损害乙方利益。

(六) 不得有其他违反法律法规、党纪政纪行为。

### 第三条: 乙方在廉政建设方面的义务

(一) 乙方及其工作人员不得干扰协作企业正常的生产经营活动, 不得以任何理由要挟甲方从事不属于甲方义务的工作。

(二) 乙方及其工作人员不得索要或接受甲方的礼金, 有价证券、支付凭证、贵重物品等财物。

(三) 乙方及其工作人员不得在甲方报销应由乙方或个人支付的任何费用。

(四) 乙方工作人员不得参加甲方提供的宴请、娱乐活动、高档消费; 不得要求甲方提供交通工具、通讯工具、高档办公用品等。

(五) 乙方及其工作人员不得要求或者接受甲方为其住房装修、婚丧嫁娶、配偶、子女、亲友出国(境)旅游等违反规定的相关活动提供方便。

(六) 乙方及其工作人员不得要求甲方为其配偶、子女及有利害关系的人员安排工作或劳务; 不得违反规定从事与甲方施工项目有关材料设备供应、工程分包等经济活动。

(七) 乙方应根据经济合同约定进度付款, 不得以不正当理由拖欠款项, 不得超进度拨付款。

### 第四条: 违约责任

(一) 甲方违反本《廉政合同》规定义务的, 须向乙方承担经济合同总额 3% 的经济违约责任。

(二) 甲方发生多次违反廉政合同约定内容, 乙方有权将甲方列入黑名单, 禁止 3-5 年内进入乙方作业市场; 给乙方造成经济损失、社会影响较大的, 乙方有权终止履行合同。

(三) 乙方若违反本《廉政合同》有关规定的, 对违法违纪人员, 由乙方主管部门依据有关规定查处, 给甲方造成的损失, 按有关规定予以赔偿。

### 第五条: 检查方式

本合同的履约情况由甲乙双方共同派员监督, 检查方式为座谈、问卷调查、查看资料或由双方约定的其他方式等。检查时间、次数、方式、检查结论等由双方协商确定。

第六条: 本合同有效期同经济合同期限。

第七条: 本合同为经济合同附件, 与主合同具有同等法律效力, 甲乙双方签署后生效。

第八条: 本合同一式\_\_\_\_份, 甲、乙双方各\_\_\_\_

甲方单位：（盖章）

乙方单位：（盖章）

法 定 代 表 人 ：

法 定 代 表 人：

（或受权代理人）签字：

（或受权代理人）签字：

单位地址：

单位地址：

联系电话：

联系电话：



## 第六章 采购需求

### 一、采购标的

采购范围：本项目原材料包含实训教学原材料及技能大赛原材料，旅游烹饪系 2026 年度实训教学原材料，主要满足实训课教师演示，学生练习操作使用，2026 全年教学班超 100 个，每班学生 40-50 左右，各品类原材料使用数量在使用日期前一周以班级为单位由任课教师申请，原料品质符合教师申报要求，数量充足，新鲜安全，在使用日期当日上午八点前送达。烹饪系学生实际操作用蔬菜、副食品、调味品、水果等。技能大赛原材料需满足相关赛事要求。

服务地点：采购人指定地点。

资金来源：财政资金。

### 二、商务要求

#### 1. 交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

交付（实施）的时间（期限）：服务期限一年。

地点（范围）：采购人指定地点。

2. 付款条件（进度和方式）：按月支付合同款：本合同约定的费用按照月度进行结算。甲方每月 3 号前对乙方上月的费用发起审批，双方以甲方收货人员签字确认的送货单为结算依据，乙方开具合法有效的增值税普通发票提交甲方 5 个工作日内支付。甲方负责财政资金申请，待资金拨付至甲方账号后，甲方向乙方支付上月服务费。

3. 保险：完成本项目服务需要购买的人员等保险均由中标人承担。

4. 服务标准：满足招标文件要求，符合国家行业、有关标准。

#### 5. 其他要求：

（1）投标人根据项目需提供的卫生保障措施包含但不限于食材卫生管理及监督、食材源头卫生保障措施、食材贮存与中转卫生保障措施、食材装卸过程卫生保障措施、食材配送过程卫生保障措施等内容，且具有详细可行的工作流程，措施科学、完整。

（2）投标人根据项目需提供的食材原料采购及贮存管理制度包含但不限于建立原料贮存的记录系统，对入库、出库、库存等信息进行详细记录、原料要分类存放，避免混杂和交叉污染、贮存场所要保持清洁、干燥、通风，避免阳光直射和潮湿、对于易腐烂、易变质的食品原料，要低温冷藏或冷冻保存、定期对贮存场所进行检查和清理，确保原料的安全和卫生，且具有详细可行的工作流程，措施科学、完整。

（3）投标人根据项目需提供的食材安全保障措施包含但不限于食品安全检查和监管、食品安全管理制度、员工培训和管理、食品安全信息体系、食品安全突发事件和重大事故应急体系建设，且具有详细可行的工作流程，措施科学、完整。

（4）投标人根据项目需提供的食材质量保障措施包含但不限于严格把好采购关、采取先进先出的原则、不同食材，严格按照相对应的贮藏方法进行保存、遵循源头管理方式、加强食品质量监督管理，且具有详细可行的工作流程，措施科学、完整。

(5) 投标人根据项目需提供的食材配送方案包括但不限于食材采购渠道、供货保障、食材配送包装及设备、食材配送实施方案、不同天气情况下的配送方案，且具有详细可行的工作流程，措施科学、完整。

(6) 投标人根据项目需提供的人员配备方案包括但不限于人员岗位设置方案、人员管理制度、不同岗位的职责划分、不同岗位的任职资格要求、管理团队的设置，且具有详细可行的人员配备方案，措施科学、完整。

(7) 投标人根据项目需提供的车辆配备方案包括但不限于运输车辆的配备、车辆管理、应急车辆准备，且具有详细可行的车辆配备方案，措施科学、完整。

(8) 投标人有类似服务项目经验，提供业绩。

(9) 投标人应提供有利于项目实施的相关服务承诺。

**6. 验收标准：**符合国家及相关行业要求，满足采购人需求。

## 二、服务及技术要求

### 2.1 服务要求

1、要求提供的食材、商品货物保证及时配送到位。提供的食品必须符合食品卫生标准和卫生防疫部门检测标准，质量上乘、数量足。

2、要求中标方根据招标方的清单进行配送。因供应商提供的食材不新鲜、或超过保质期等产生的人员损伤，由中标方承担全部责任。

3、招标方在收到食品后，如食品数量、品种、质量等存在问题，招标方有权提出退换货要求，中标方应在及时予以退换货。换货后仍不满足业主要求的，由中标方承担全部责任。

4、供应商提供的蔬菜、瓜果、肉类等应是当天采购当天送达学校，调味品等应是距送货日最新日期（不得提供临近保质期或超保质期的货物）。

### 2.2 技术要求

1、大米必须符合国家标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

2、菜籽油必须符合国家标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

3、猪肉等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志，经过郑州市防疫站检验盖有合格的图章的鲜活猪肉。

4、调味品、干杂等必须具有“QS”食品质量安全认证。

5、豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。

6、蔬菜、水产品等必须保证新鲜，符合《食品安全法》要求，尽量采用当地时令蔬菜。

注：未尽事宜，按国家相关标准及规定执行。

## 2.3 采购清单

### 2.3.1 实训教学原材料采购清单

1	蔬菜类	白菜	普通	公斤
2	蔬菜类	扁豆	普通	公斤
3	蔬菜类	菠菜	普通	公斤
4	蔬菜类	彩椒	普通	公斤
5	蔬菜类	菜菇	普通	公斤
6	蔬菜类	菜心	普通	公斤
7	蔬菜类	茶树菇	普通	公斤
8	蔬菜类	大葱	去皮	公斤
9	蔬菜类	大蒜	新蒜/老蒜	公斤
10	蔬菜类	杭椒	普通	公斤
11	蔬菜类	杭茄	普通	公斤
12	蔬菜类	荷兰豆	普通	公斤
13	蔬菜类	胡萝卜	普通	公斤
14	蔬菜类	花菇	普通	公斤
15	蔬菜类	黄瓜	精品	公斤
16	蔬菜类	黄皮椒	普通	公斤
17	蔬菜类	南瓜	普通	公斤
18	蔬菜类	平菇	普通	公斤
19	蔬菜类	芹菜	普通	公斤
20	蔬菜类	青泡椒	普通	公斤
21	蔬菜类	青茄	普通	公斤
22	蔬菜类	青笋	普通	公斤
23	蔬菜类	青苋菜	普通	公斤
24	蔬菜类	青线椒	普通	公斤
25	蔬菜类	丝瓜	普通	公斤
26	蔬菜类	四季豆	普通	公斤
27	蔬菜类	茼蒿	普通	公斤
28	蔬菜类	土豆	普通	公斤
29	蔬菜类	娃娃菜	小娃娃菜	包
30	蔬菜类	西兰花	普通	公斤
31	蔬菜类	西芹	普通	公斤
32	蔬菜类	香菜	普通	公斤
33	蔬菜类	香椿	普通	公斤
34	蔬菜类	香葱	普通	公斤
35	蔬菜类	香芹	普通	公斤
36	蔬菜类	洋葱	红洋葱	公斤
37	蔬菜类	油麦菜	普通	公斤
38	水产类	八爪鱼	普通（零售）	公斤
39	水产类	草鱼	普通（零售）	公斤
40	水产类	鲳鱼	普通（零售）	公斤
41	水产类	蛭子	普通（零售）	公斤

42	水产类	海参	普通（零售）	只
43	水产类	海螺	普通（零售）	公斤
44	水产类	花甲	普通（零售）	公斤
45	水产类	鲫鱼	普通（零售）	公斤
46	水产类	鲤鱼	普通（零售）	公斤
47	水产类	鲈鱼	普通（零售）	公斤
48	畜禽蛋品	鹌鹑蛋	普通	公斤
49	畜禽蛋品	白条鸡	普通	公斤
50	畜禽蛋品	白条鸭	普通	公斤
51	畜禽蛋品	白条羊	普通	公斤
52	畜禽蛋品	白条猪	普通	公斤
53	畜禽蛋品	牛肉	普通	公斤
54	畜禽蛋品	五花肉	带脊	公斤
55	畜禽蛋品	羊肉	普通	公斤
56	畜禽蛋品	猪小肠	普通	公斤
57	粮油	白芝麻	普通	公斤
58	粮油	东北大米	普通	公斤
59	粮油	高粱米	普通	公斤
60	粮油	黑豆	普通	公斤
61	粮油	花生米	普通	公斤
62	粮油	花生油	鲁花	升
63	粮油	黄豆	普通	公斤
64	粮油	绿豆	普通	公斤
65	粮油	面粉	普通	公斤
66	副食	薄千张	普通	公斤
67	副食	薄香干	普通	公斤
68	副食	炒面	普通	公斤
69	副食	大黄豆芽	普通	公斤
70	副食	面筋	普通	公斤
71	副食	嫩豆腐	普通	公斤
72	干调类	八角	中等	公斤
73	干调类	白木耳	中等	公斤
74	干调类	白砂糖	100 斤	袋
75	干调类	赤砂糖	100 斤	袋
76	干调类	干辣椒	中等	公斤
77	干调类	黑木耳	中等	公斤
78	干调类	花椒	中等	公斤
79	干调类	酱油	瓶装 500ml	瓶
80	干调类	食用盐	精制含碘盐（400g）	袋
81	干调类	味精	100g	袋
82	果品类	白心火龙果	普通	公斤
83	果品类	白柚	普通	公斤
84	果品类	百香果	普通	公斤
85	果品类	板栗	普通	公斤
86	果品类	菠萝	普通	公斤

87	果品类	菠萝蜜	普通	公斤
88	果品类	草莓	普通	公斤
89	果品类	橙子	普通	公斤
90	果品类	带字苹果	普通	公斤
91	果品类	灯笼果	普通	公斤
92	果品类	冬枣	普通	公斤
93	果品类	哈密瓜	普通	公斤
94	果品类	红富士	普通	公斤
95	果品类	红心火龙果	普通	公斤
96	果品类	梨	普通	公斤
97	果品类	莲雾	普通	公斤
98	果品类	榴莲	普通	公斤
99	果品类	龙眼	普通	公斤
100	果品类	芒果	普通	公斤
101	粮油	菜籽油	普通	升
102	粮油	大豆油	普通	升
103	粮油	白芝麻	普通	升
104	粮油	花生油	普通	升
105	粮油	大米	普通	公斤
106	粮油	面粉	普通	公斤

注：以实际采购品目为准

2.3.2 技能大赛糖艺/西点制作项目采购清单

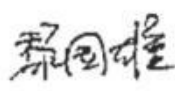
序号	材料名称	规格	单价控制价 (元)
1	30.5% 白巧克力（造型、巧克力糖果用）	2kg / 包	440
2	44% 牛奶巧克力（造型、巧克力糖果用）	2kg / 包	440
3	65% 黑巧克力（造型、巧克力糖果用）	2kg / 包	440
4	杏仁膏（塑形用）	454g / 包	139
5	艾素糖（造型用）	25kg / 包	1113
6	淡奶油	1L / 瓶	89
7	细砂糖	1kg / 包	34
8	精制食用盐	400g / 包	0.9
9	纯牛奶	1L / 瓶	13
10	无盐黄油	1kg / 块	13
11	片状酥油	2kg / 片	333
12	新鲜鸡蛋	1/ 斤	4.95
13	高筋面粉	1kg / 包	13.2
14	低筋面粉	1kg / 包	20
15	饮用水	550ml / 瓶	2
16	9 度白醋	800ml / 瓶	6
17	冷冻百香果果茸	1L / 盒	110
18	冷冻黑醋栗果茸	1L / 盒	109
19	冷冻芒果果茸	1L / 盒	63
20	冷冻覆盆子果茸	1L / 盒	93
21	冷冻柠檬果茸	1L / 盒	107
22	冷冻凤梨果茸	1L / 盒	79
23	冷冻草莓果茸	1L / 盒	104
24	冷冻番石榴	1L / 盒	111

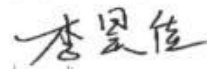
备注：1. 采购清单用品满足第三届全国技能大赛要求详见附件。


2. 技能大赛糖艺/西点制作项目采购清单用品可参照第三届全国技能大赛用品进行报价，参赛用品会发生变动；具体采购内容以实际发生的为准，供应商应充分考虑进行报价。

附件

## 第三届全国技能大赛糖艺/西点制作项目 技术工作文件

裁判长签字： 

场地经理签字： 

审核人签字： 

更改说明

版本号	更改时间	更改人	更改原因	说明
V0	无	无	无	无
V1	7月5日	黎国雄	全体裁判会议技术文件内容标准化	7月5日线上全体裁判会议时，根据裁判员所提问题，对技术文件中个别模块内容进行标准化和语言描述严谨化
V2	7月22日	黎国雄	全体裁判员线下会议，技术文件讨论会	7月22日全体裁判员在郑州商业技师学院召开的裁判会议，会议解读技术文件，并对文件中所有模块进行解读，所有裁判员最后讨论会无异议，并对技术文件进行签字确认，并根据组委会审核要求添加了针对恶意打分的解决方案。
V5				

注：所有版本变更必须在技术论坛征求所有裁判员的一致同意，并留下记录以便回溯溯源。

2025年6月

## 目录

一、技术描述 .....	3
(一) 项目概要 .....	3
(二) 基本知识与能力要求 .....	3
二、试题与评判标准 .....	7
(一) 试题 .....	7
(二) 比赛时长及试题具体内容 .....	8
(三) 评判标准 .....	13
(四) 公布方式 (保密安排) .....	16
三、竞赛细则 .....	16
(一) 比赛轮次安排 .....	16
(二) 赛场纪律 .....	16
四、问题与争议处理 .....	17
(一) 竞赛项目内解决 .....	17
(二) 组委会解决 .....	17
五、赛场及设施设备等安排 .....	18
(一) 赛场规格要求 .....	18
(二) 场地布局图 .....	18
(三) 基础设施清单 .....	19
六、安全健康规定 .....	21
(一) 选手安全防护要求 .....	21
(二) 赛事安全要求 .....	21

## 一、技术描述

### (一) 项目概要

糖艺/西点制作项目是以糖类、面粉、蛋、巧克力等为原料，通过熬煮、烘焙等工艺，制作兼具艺术造型与精致口感甜食的竞赛项目。选手需科学设计配方并熟练实操，合理配比食材，综合运用冷热加工技法完成作品，同时须具备创新意识与成本管控能力，高效把控质量与工效，并严格遵守卫生安全规范。此外，选手还需掌握色彩搭配与口味协调技巧，运用多样化材料完成甜点制作与装裱，充分展现艺术与美食融合的专业技能。

### (二) 基本知识与能力要求

请列表、分项说明对参赛选手理论知识、工作能力的要求以及各项要求的权重比例。例如下表：

相关要求		权重比例 (%)
<b>1</b>	<b>工作组织和管理</b>	
基 本 知 识	—正确地组合使用原材料来达到最优的结果，在出品未达到预期效果时找出原因	5
	—通过制作技巧对未经加工的材料进行巧妙地处理	
	—西点和糖艺工作中使用的材料的季节、可使用性、价格、储存和使用	
	—颜色的运用，味道的组合，质感的搭配	
	—完成作品的精密度和艺术欣赏度	
	—浪费最小化和可持续性，以及借用原材料方面的重要性	
	—有效的团队工作，团队内的有效沟通，和顾客的有效沟通	
	—对突发局面和要求的应对能力	
	—合理的时间管理安排	
工 作 能 力	—检查准备工具和设备，细化工作流程，能在规定时间内有效合理地安排工作	5
	—体现对原材料和完作品的尊重	
	—有效地使用材料，将浪费最小化	
	—准确地为工作预订材料和物品	
	—在设计和操作技能中展现灵感、美食天赋和创新	
	—按照给定的主题制作	
	—听从书面和口头上的详细指令以及对图像进行模仿	
	—制作作业书给顾客，包括产品图像、制作过程和成品展示，如（顾客）需要还包括详细的视觉呈现	
—专业、有效地应对突发情况和要求		
	—能够用可替代的食材来克服无法预见的食材短缺	

<b>2</b>	<b>食品卫生、健康（包括饮食规定）、安全与环境</b>	
基本 知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—关于健康的要求，包括饮食和过敏原、安全、环境、食品卫生以及与产品制作、展示和售卖相关的立法</li> <li>—关于特殊工具和设备的使用和维护的立法和操作规范，并遵循安全的工作方法</li> <li>—食品腐坏的原因</li> <li>—新鲜食品、腌制类食品和干货的质量指数</li> <li>—操作卫生，遵循食品的保存、准备、制作和呈现的法规</li> <li>—始终注意个人卫生和外表</li> <li>—遵守所有的安全流程和规定，以及饮食和过敏信息相关的要求</li> </ul>	<b>5</b>
工作 能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—准备准确的菜单和负责任地申明例如饮食规定和过敏信息</li> <li>—在最高标准下，保证所有工作区域和设备的干净</li> <li>—安全工作和事故预防相关条例</li> <li>—在生产指引的指导下安全使用工具设备</li> <li>—安全卫生地储存所有用品</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>沟通技巧</b>	
基本 知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—糖艺西点产品如何陈列有利于销售</li> <li>—陈列、标牌对销售与传播的重要性</li> <li>—促销品必须在法规范围内</li> <li>—在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性</li> <li>—与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性</li> <li>—需要与客户有效沟通</li> </ul>	<b>5</b>
工作 能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—与顾客进行专业对话</li> <li>—根据客户的特殊要求，制定合适的产品</li> <li>—与同事和其他专业人士合作高效</li> <li>—成为有效率的团队成员</li> <li>—通过产品陈列最大程度地提高销售额</li> <li>—始终注意自身外表清洁</li> <li>—与同事、团队和客户有效沟通</li> <li>—特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导</li> <li>—就事论事，以解决问题为方向开展讨论</li> <li>—促销活动的计划和实施</li> <li>—遵循详细的书面和口头指示</li> <li>—能开发其他糖艺西点师能看懂并且做出来的高质量产品的食谱</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>蛋糕</b>	
基本	<ul style="list-style-type: none"> <li>—对经典的、流行的蛋糕和整形蛋糕有广泛的认识蛋糕和整形蛋糕的制作、保存和展示的方法</li> </ul>	<b>10</b>

知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—在蛋糕和整形蛋糕的制作过程中使用的特殊工具</li> <li>—蛋糕和整形蛋糕的制作和装饰中使用的材料</li> <li>—国际上在习俗和惯例以及饮食倾向的差异</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—使用多样化的技巧、蛋糕的种类（手法）和装饰手段来制作一系列的蛋糕</li> <li>—制作并完成一系列的蛋糕，以展示天赋和创新</li> <li>—高效地制作一系列的整形蛋糕，加入海绵饼底、饼干底，奶油，奶油冻，甘纳许，果冻，慕斯，水果等</li> <li>—制作高质量的各种蛋糕，用于品尝，要有合适的组合、质感、展示和装饰</li> <li>—保证出产的产品的尺寸、重量、质量和外表一致，考虑到份数的控制，降低成本，浪费最小化</li> <li>—合理地搭配味道、质感和颜色展示蛋糕和整形蛋糕，使其吸引力最大化，并和其所在的场合环境、服务的风格相适应</li> </ul>	
<b>5 糖果和巧克力</b>		
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—巧克力和糖果产品的范围</li> <li>—巧克力考维曲的手工调温方法</li> <li>—各种巧克力考维曲和巧克力产品的种类、质量和使用</li> <li>—生产一系列以糖为基础的产品，如果冻、棉花糖、牛乳糖、巧克力牛乳糖，或任何其他种类的糖和针对某些饮食需求的糖替代食品</li> <li>—巧克力来源的可持续性和道德要求</li> <li>—处理热糖产品时的安全须知</li> <li>—制作糖果和巧克力所用原材料的饮食和过敏原信息以及有效的替代可能性</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—给巧克力考维曲调温，使得制作出的产品有光泽、“不要使可可脂和可可分离”，也不要使其结霜</li> <li>—使用黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力考维曲进行制作</li> <li>—用手持巧克力挂浆专用叉对相同尺寸和特点的巧克力和糖果进行挤压、填馅、分层、挂浆，包裹等手法的操作</li> <li>—有效地制作和使用甘纳许</li> <li>—以销售或者食用的方式呈现糖果和巧克力</li> <li>—高质量、长久地保存糖果、巧克力及其材料和产品</li> <li>—合理地制作和使用装饰，包括焦糖类和蜜饯类水果、坚果、香料、巧克力</li> <li>—准确地制作特定重量和尺寸的巧克力和糖果</li> <li>—使用多种技能和材料并考虑到所有饮食关键因素来制作和展示一系列糖果产品</li> <li>—适应意外的要求，并相应地安排工作</li> </ul>	<b>20</b>

	—使用热材料时系统、安全地进行操作	
<b>6</b>	<b>造型展示作品</b>	
基本 知识	—展示作品的效果 —可能使用展示作品的场合 —环境（热、光和湿度）对于造型产品的影响 —可用于制作造型产品的材料、工具和技巧的范畴 —有关糖类制作和专业设备操作的安全细则 —不依靠专业制造的模具而达到艺术性和纯熟技巧的效果	25
	工作能力	
<b>7</b>	<b>展示作品</b>	
基本 知识	—展示作品的效果 —可能使用展示作品的场合 —环境（热、光和湿度）对于造型产品的影响 —可用于制作造型产品的材料、工具和技巧的范畴 —有关糖类制作和专业设备操作的安全细则 —不依靠专业制造的模具而达到具有艺术性和纯熟技巧的效果	20
	工作能力	

	制作一个巧克力作品	
<b>8</b>	<b>用各种材质进行制作</b>	
基本 知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—造型和成型工艺会作用在使用材料上的效果</li> <li>—使用造型形状而获得展示的视觉冲击</li> <li>—制作造型形状时可有效使用的材料范围</li> <li>—造型、成型、着色及展示造型形状中会使用的技巧和方法</li> <li>—有效、合理使用造型的位置和时间</li> </ul>	<b>10</b>
	工作能力	
合计		<b>100</b>

## 二、试题与评判标准

### （一）试题

1.竞赛主题：寻迹东方·国风万象

2.竞赛模块

竞赛以世界技能大赛糖艺/西点制作项目为指导依据，参照世赛标准并结合国内行业标准组织命题。

竞赛内容分为 12 个模块，包括模块 A 作业书、模块 B 竞赛过程、模块 C 模具巧克力糖果、模块 D 手工巧克力糖果、模块 E 杏仁膏捏塑、模块 F 裱花蛋糕、模块 G 巧克力造型、模块 H 微型甜品（曲奇）、模块 I 微型甜品（蝴蝶酥）、模块 J 整形蛋糕、模块 K 糖艺造型、模块 L：糖艺造型（极速模块）。

3.命题方式

本项目竞赛题的命题方式如下：本项目为可提前公布试题的项目，由裁判长依据本《技术文件》的思路及内容命制试题，并于赛前 30 天公示。公示后，针对各参赛代表队普遍反馈的问题或提出的合理意见建议，裁判长将进行最终修正与调整，并对最终比赛试题签字确认。最终试题及评分标准将于赛前裁判组培训时公布。

4.命题方案

依据世界技能大赛技术标准，在充分保留该项目技术难度的基础上，结合选拔赛实际需

求，最终确定上述模块的比赛内容。赛前裁判会议中，将视共性问题对比赛内容进行细微修改或补充，评分标准将于赛前裁判培训时公布。

## （二）比赛时长及试题具体内容

1. 比赛时长安排：竞赛总时长 13 小时（赛前准备 1 小时+竞赛第一天 8 小时+竞赛第二天 4 小时）。

### 2. 试题：

竞赛主题：寻迹东方·国风万象，主题必须直观体现在所有含装饰和造型模块的产品中。所有作品需现场制作，除在作业书中标明自备的原材料外，禁止带入任何半成品和成品。本次选拔赛内容为实操考核，由 12 个模块组成：

#### 模块 A：作业书

竞赛任务及要求：所有选手在竞赛开始前需要按照裁判长指令提交 6 本作业书。

作业书中必须包含以下内容：

- A. 产品的设计描述，选手自我介绍。
- B. 产品配方（必须准确、真实）及制作过程。
- C. 产品图片（彩图、外部及内部层次），要求产品的呈现和作业书中的图片一致。
- D. 自备原材料和自备工具必须在作业书中体现，并经由裁判检录方可带入。

#### 模块 B：竞赛过程

竞赛总时长 13 小时。

赛前准备 1 小时只可进行工位布置、称料、杏仁膏调色、融化巧克力和烘烤蛋糕坯。

竞赛任务及要求：

工具、设备的准备：按需合理准备工具和调试设备。

材料处理：按需合理准备材料。

工作流程：工作流程顺畅，安排合理，在特定的时间内有效地安排和计划工作。

半成品的制作：工作过程中，根据材料的特性，完成半成品的制作，合理运用材料，发挥材料的可塑性，合理存储。

卫生/节俭：高效清洁完成工作计划，注重工作场所卫生，节俭，不能浪费。遵守赛场规定及秩序。合理规划制作流程。

#### 模块 C：模具巧克力糖果

竞赛第一天时间 8 小时（竞赛开始后第 5 小时出品）。

竞赛任务及要求：

根据主题制作 1 款模具巧克力糖果，制作 20 颗。

巧克力糖果的重量均要求在 8~12g 之间。

模具巧克力糖果须包含至少两层质地对比明显的层次。

巧克力模具统一采用 24 连条纹可可果。（形状如图所示）



8

选手可以自行选择使用已调温的黑巧克力、牛奶巧克力或白巧克力。  
 不允许使用成品的巧克力转印纸（如需使用，可现场制作）。  
 不得使用砂糖、艾素糖或杏仁膏制作的作品来作为巧克力糖果的装饰。  
 装饰品可以是果脯、草本类、坚果、巧克力和彩色可可脂等各种可食用材料。  
 品尝：5 颗巧克力糖果用于裁判品尝打分，摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上。  
 展示：15 颗巧克力糖果摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上展示。  
 实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

**模块 D：手工巧克力糖果**

竞赛第一天时间 8 小时（竞赛开始后第 5 小时出品）。

竞赛任务及要求：

根据主题制作 1 款手工巧克力糖果，制作 20 颗。

巧克力糖果的重量均要求在 8~12g 之间。

手工巧克力糖果须包含两层口味内馅。

手工巧克力糖果必须采用挤裱或手工切割的手法。每粒巧克力糖果必须单独挤裱或手工切割（不可使用巧克力切割机），单独浸蘸挂壳，必须展示挤裱或切割和浸蘸技巧。

选手可以自行选择使用已调温的黑巧克力、牛奶巧克力或白巧克力。

手工巧克力展现涂层技巧，表面不进行装饰。

品尝：5 颗巧克力糖果用于裁判品尝打分，摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上。

展示：15 颗巧克力糖果摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上展示。

实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

**模块 E：杏仁膏捏塑**

竞赛第一天时间 8 小时（竞赛开始后第 6 小时出品）。

竞赛任务及要求：

竞赛前一天抽出一张卡通图，所有选手看图制作杏仁膏塑形作品

根据图片制作杏仁膏塑形作品 1 款 2 件，每件重量在 60~80g 之间，每款作品重量一致。

两件成品必须在重量、外形及着色上一致。

材料选用杏仁膏，允许使用可食用色素，不允许使用不可食用材料。

每件作品要形成一体，不得分开（分体），作品能易于在展盘上移动。

可以使用喷绘、涂色和绘画着色技艺。

禁止在塑形成品表面喷涂可可脂、巧克力和光亮剂。

塑形作品必须纯手工制作，严禁使用一次成型模具。

粘接不可以使用糖粉膏、巧克力以及食用胶水。

作品放置在白色陶瓷平盘（赛场提供）上，出品时需摆放到指定的展示台上方可被评分。

实际制作的作品和所抽图片的相似度会列入评分范畴。

**模块 F：裱花蛋糕**

竞赛第一天时间 8 小时（竞赛开始后第 7 小时出品）。

**竞赛任务及要求：**

根据主题制作一款单层裱花蛋糕。

组件至少包括海绵蛋糕，黄油奶油和水果奶油。

分别取 50 克黄油奶油和 50 克水果奶油以供评分。

蛋糕应包含黄油奶油，并在表层完全涂上黄油奶油（不应使用其他淋面或涂层）。

蛋糕必须是直边，以展示手工技巧。

蛋糕必须纯手工搭建制作和涂层（不能用蛋糕环或模具搭建制作）。

蛋糕必须包含 4 种以上花边，4 种以上花卉，以及纯手工裱挤字体的呈现。

底座尺寸不应超过 30cm×30cm，将提供托盘放置蛋糕用于展示。

蛋糕背面必须切一个小角来用于品尝，先留在蛋糕里，这样当它被端上来的时候，外观是完整的（裁判可以确定其结构）。

实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

注：所有装饰必须是手工制作或运用裱花。

**模块 G：巧克力造型**

竞赛第一天时间 8 小时（竞赛开始后第 8 小时出品）。

**竞赛任务及要求：**

根据主题制作巧克力造型 1 件，高度为 100~110cm，宽度不超过 40×60cm。

必须至少使用 3 种以上技巧（不含 3 种），使用的技巧包括灌注，成型，刷涂，抛光，雕塑，注模巧克力，雕刻，挤裱，切割和其他现代技术。

巧克力造型中需包含白巧克力板制作的喷绘。

巧克力造型中需包含指定手工花卉及叶子，尺寸及数量要求：花 1 朵，直径 20cm~22cm，叶子 10 片，长度 18cm~20cm，宽度 6cm~7cm（如图所示）



仅能使用纯脂巧克力来设计和制作巧克力造型（不得使用代可可脂巧克力），以展示调温技巧，造型中必须同时用到调温的黑巧克力、牛奶巧克力以及白巧克力。

允许使用模具、色素和喷枪。

不允许使用任何外部或内部支撑物，如有必要，裁判可以折断或刺穿造型来确定。

不允许造型中出现任何不可食用材料。

造型需搬运，造型需展示在底座（赛场提供）上，出品时需摆放到指定的展示台上方可被评分。

巧克力造型的成品图片必须在作业书中以图片形式呈现，实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

**模块 H：微型甜品（曲奇）**

竞赛第二天时间 4 小时（竞赛开始后第 3 小时出品）。

竞赛任务及要求：

根据所提供的配方制作以下产品（花嘴自备，形状如图所示）。



产品制作 10 个，一模一样。

产品大小：直径 4~5 厘米，重 8~10 克。

作品放置在赛场提供的白色陶瓷平盘上展示。

实际制作的作品和作业书上所展现的图片的相似度会列入评分范畴。

参考配方：黄油 125g、糖粉 72g、鸡蛋 37g、低筋面粉 180g、盐 1g、香草夹半根。

**模块 I：微型甜品（蝴蝶酥）**

竞赛第二天时间 4 小时（竞赛开始后第 3 小时出品）。

竞赛任务及要求：

根据所提供的配方制作以下产品（配方及产品图片如下）。



制作蝴蝶酥 1 款 6 件。

作品按时在作品展示区出品。

品尝：3 个蝴蝶酥摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上用于裁判品尝打分。

展示：3 个蝴蝶酥摆放在赛场提供的白色陶瓷平盘上展示。

产品尺寸：厚 1~1.5 厘米，重量 50-60 克。

参考配方：高筋面粉 278g、低筋面粉 278g、细砂糖 18g、盐 10g、黄油 125g、白醋 9g、冰水 255g、片油 250g。

#### **模块 J：整形蛋糕**

竞赛第二天时间 4 小时（竞赛开始后第 4 小时出品）。

竞赛任务及要求：

制作整形蛋糕 1 款 2 件，重量 800~1000 克/件（不含装饰重量）。

两件整形蛋糕外形和内部层次需一致，一件呈现在模块 K 糖艺造型上，与糖艺造型融为一体（需要根据主题用糖艺对其进行装饰），另一件呈现在赛场提供的白色陶瓷平盘上（供品尝，无需糖艺装饰）。

两件整形蛋糕都要淋面，须包含至少两层不同风味的层次，内部需要制作拿破仑酥饼底，配方及技术自由选择，但不能喷面。

两个蛋糕在呈现时切记需解冻好，在展示的时候评委将测量并且记录下蛋糕的中心温度（4-12℃）。

不允许使用冰镇元素（含冰、冰激凌、液氮），不得使用预拌粉。

整形蛋糕的成品图片必须在作业书中以图片形式呈现，实际制作的作品和作业书上所呈现的图的相似度会列入评分范畴。

#### **模块 K：糖艺造型**

竞赛第二天时间 4 小时（竞赛开始后第 4 小时出品）。

竞赛任务及要求：

根据主题制作拉糖工艺造型 1 件，高度 100~110cm，宽度不超过 40×60cm。

糖支架可使用熬糖或艾素糖的任何技术，必须包含三种以上的技法，如：拉糖、吹糖、铸糖等。

造型需搬运，造型需展示在底座上，出品时需摆放到指定的展示台上方可被评分。

作品的主体部分用砂糖/艾素糖制作而成，可以适当应用可食用色素、食用珠光粉等可食用上色材料。

作品可以使用模具，模具可以提前制作带入赛场。

作品要现场制作，包括熬糖、灌支架、拉糖，除在作业书中标明自备原材料外，禁止带入任何半成品、成品。

糖艺造型放置在赛场提供的亚克力底托上。

糖艺造型的成品图片必须在作业书中以图片形式呈现，实际制作的作品和作业书上所呈现的图的相似度会列入评分范畴。

#### **模块 L：糖艺造型（极速模块）**

竞赛第二天时间 4 小时（竞赛开始后第 2 小时~2 小时 50 分（限时 50 分钟））。

**竞赛任务及要求：**

★选手统一制作糖艺玫瑰花 5 朵 和彩带 15 片，1 条空心彩带（糖艺玫瑰花、彩带和空心彩带外形可参考下面图片，颜色和组装 自定义），玫瑰花要求：数量 5 朵，尺寸直径 6~7cm，花瓣数量 12 瓣，彩带要求：宽度 6~7 cm，长度 15 cm，数量 15 个，空心彩带要求：宽度要求 6~7cm，孔洞至少 8 个以上，数量 1 条。



**（三）评判标准**

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。本次竞赛评分表按照中华人民共和国第三届职业技能大赛服务平台系统的格式，并使用大赛专用评分系统自动计算和汇总分值。

**1. 分数权重**

（1）评价分打分方式：4 名裁判为一组，采用回避所在参赛队选手的原则，3 名评分，

1 名监督记录。3 名裁判成绩计算出平均权重分，除以 3 后再乘以该子项的分值计算出实际得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行调分。每个模块的评价评分必须先于测量分评分进行。

评价分评分准则样例表：

权重表如下：

权重分值	要求描述
0 分	各方面均低于行业标准，包括“未做尝试”。
1 分	作品符合行业标准。
2 分	作品符合行业标准，且在某些方面高于行业标准。
3 分	作品全方位超过行业标准，接近完美。

(2) 测量分打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 3 名裁判构成。每个组所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	捏塑的重量	1	1 或者 0	0.5
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

2. 评判方法：

(1) 裁判组

裁判长 1 名。

裁判：各参赛队分别推荐一名熟悉技术要求和评分规则的裁判组成裁判组。竞赛期间，由裁判长带领全体裁判人员完成竞赛执裁、评分和竞赛成绩汇总、审核。

(2) 裁判任职条件

所有裁判员在比赛开始前需完成裁判长对于本项目专业知识的考核，考核通过后方可进行该项目的执裁工作，若裁判员未通过考核则只能担任现场裁判不担任评价分裁判。所有裁判员统一由裁判长安排工作及职位。

裁判评分安排

分工	项 目				
评分方式	评分分工设置为评价评分与测量评分相结合，测量分由 3 位裁判对一个模块进行打分，评价分由 4 位裁判对一个模块进行打分。				
裁判员 执裁安排 (测量分)	模块 A 作业书	模块 C 模具巧克 力糖果	模块 D 手工巧克 力糖果	模块 E 杏仁膏 捏塑	模块 F 裱花蛋 糕
	3 位	3 位	3 位	3 位	3 位
	模块 G 巧克力造 型	模块 H 微型甜品 (曲奇)	模块 I 微型甜品 (蝴蝶酥)	模块 J 整形蛋 糕	模块 K 糖艺造 型

	3 位	3 位	3 位	3 位	3 位
	模块 L 糖艺造型 (极速模块)				
	每 2 位裁判 评分 1 位选手				
裁判员 执裁安排 (评价分)	模块 B 竞赛过程	模块 C 模具巧克 力糖果	模块 D 手工巧克 力糖果	模块 E 杏仁膏 捏塑	模块 F 裱花蛋 糕
	4 位	4 位	4 位	4 位	4 位
	模块 G 巧克力造 型	模块 H 微型甜品 (曲奇)	模块 I 微型甜品 (蝴蝶酥)	模块 J 整形蛋 糕	模块 K 糖艺造 型
	4 位	4 位	4 位	4 位	4 位
备注	根据回避原则, 裁判应回避自己所在单位的选手评分。				

各模块裁判员完成本模块所有参赛选手评分并确认后, 统一由裁判长进行复核并统计, 然后在 2 名裁判的监督下由录分员录入系统。

(4) 评分项设置

竞赛模块	出品时间	测量分	评价分	小计
模块 A 作业书	-	3	-	3
模块 B 竞赛过程	-	-	5	5
模块 C 模具巧克力糖果	竞赛第一天开赛后 第 5 小时	2	4	6
模块 D 手工巧克力糖果	竞赛第一天开赛后 第 5 小时	2	7	9
模块 E 杏仁膏捏塑	竞赛第一天开赛后 第 6 小时	3	7	10
模块 F 裱花蛋糕	竞赛第一天开赛后 第 7 小时	3	8	11
模块 G 巧克力造型	竞赛第一天开赛后 第 8 小时	4	12	16
模块 H 微型甜品(曲奇)	竞赛第二天开赛后 第 3 小时	2	2	4
模块 I 微型甜品(蝴蝶酥)	竞赛第二天开赛后 第 3 小时	2	4	6
模块 J 整形蛋糕	竞赛第二天开赛后 第 4 小时	3	7	10

模块 K 糖艺造型	竞赛第二天开赛后 第 4 小时	2	12	14
模块 L 糖艺造型 (极速模块)	竞赛第二天开始后 第 2 小时~2 小时 50 分 (限时 50 分钟)	6	-	6
总分				100

其他及违规操作扣分：

有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

使用不可食用材料扣 10 分。

使用不符合食品安全规定的材料扣 10 分。

使用原料数量未进行科学计算，造成较大浪费的扣 10 分。

不按规定使用设备器具，造成安全隐患扣 10 分。

比赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣 10 分。

带入半成品的扣除半成品使用模块的总分。

3. 成绩并列：若选手总成绩并列时，以模块 G 巧克力造型、模块 K 糖艺造型、模块 F 裱花蛋糕、模块 E 杏仁膏捏型、模块 J 整形蛋糕、模块 C 模具巧克力糖果、模块 D 手工巧克力糖果、模块 L 糖艺造型（极速模块）、模块 H 微型甜品（曲奇）的顺序按模块成绩从高到低排序（即：选手总分相同时，首先按模块 G 成绩从高到低排名，以此类推）。

#### （四）公布方式（保密安排）

1. 试题（含与试题内容相关的设施、设备、工具、材料等）及评判标准全部公开。

2. 技术文件按组委会要求在赛前 30 天向参赛选手公布，各模块具体评分标准将于赛前裁判会议向裁判员公布并执行。

### 三、竞赛细则

#### （一）比赛轮次安排

根据本项目特点和工作要求，本项目按选手抽签结果分为 A 组和 B 组，竞赛日 C-1 A 组赛前准备一小时；竞赛日 C1 A 组竞赛第一天 8 小时，B 组赛前准备一小时；竞赛日 C2 B 组竞赛第一天 8 小时；竞赛日 C3 上午 A 组竞赛第二天 4 小时，竞赛日 C3 下午 B 组竞赛第二天 4 小时。

#### （二）赛场纪律

严格执行《中华人民共和国第三届职业技能大赛竞赛技术规则》和各项目技术工作文件提出的工作要求，履职尽责，忠于职守，按时、保质、保量、安全地完成各项工作。发扬团队精神，服从工作分工，做好本职工作。不因任何机构和个人而影响本人履职尽责，不无故退赛。

参赛选手应严格遵守赛场纪律，服从指挥，仪表端庄，讲文明礼貌。各队之间应团结、

友好协作，避免各种矛盾发生。

参赛选手提前 30 分钟到达比赛现场凭本人身份证和参赛证入场，迟到时间超过 15 分钟者，不得入场。

参赛选手应衣着整洁，自备黑色无标识工作裤与黑色防滑包头厨师鞋。厨师帽、厨师服和口罩由赛场提供。

操作讲究卫生，工具洁净，不乱扔下脚料，不浪费原材料。

严禁带入糖艺/西点成品、半成品；禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

参赛选手在比赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责任。未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的，遭受与赛事操作无关的意外伤害事故的，突发疾病的。

大赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他工位。

比赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在比赛时间内。

因为设备自身故障致选手中断比赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订。

比赛结束后，参赛选手清理工位，所有器具归位，按照自备工具清单带走自带的器具。

参赛选手必须独立完成所有项目。正式比赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流。选手如有问题可向裁判或工作人员示意寻求解决途径，竞赛过程中禁止与其他人员交流（含眼神暗示及肢体语言示意）。

参赛选手不得在作品和器材上作任何标记，不得穿着有标记自己身份、单位、参赛队名等信息（包含文字、图形）的服饰。

#### 四、问题与争议处理

第三届全国技能大赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决：

##### （一）竞赛项目内解决

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见须比赛现场全体裁判员表决的，应获半数以上通过。不在现场的裁判员不具有表决权但具有知情权。裁判长应将最终处理意见及时告知意见反映人和不在现场的裁判员。

##### （二）组委会解决

对项目内处理结果有异议的，在参赛选手成绩最终确认锁定前或比赛第 3 日 22 时前（以先到者为准），各参赛代表团领队可向组委会监督仲裁委出具署名书面反映材料并举证。除不可抗力外，申诉不得委托领队助理及他人办理。由组委会监督仲裁委与技术工作组沟通判断所反映问题的属性，并在执委会赛务技术部协助下受理并开展调查工作。其中，经调查确认所反映情况属技术性问题或争议的，应在组委会技术工作组指导下，由各竞赛项目内解决并形成最终处理结果。

## 五、针对恶意打分解决方案

### （一）监督与申诉

仲裁处理：由独立仲裁组 4 小时内核查，确认恶意打分则作废该裁判分数，启用备用裁判重评。

### （二）处罚措施

对恶意打分裁判，视情节给予禁赛，行业通报，直至追究法律责任。

## 六、赛场及设施设备等安排

### （一）赛场规格要求

根据本项目特性，选手操作区规划 16 个标准工位，每个工位面积约 5 米×5 米。非操作区设有原料贮存间、器具存放间、喷涂间、裁判室、评分室、录分室等功能区域。

注：所有工位的设备配置均保持一致，仅个别工位设备摆放存在细微差异，且工位面积的微小差别不影响正常操作。

### （二）场地布局图



### (三) 基础设施清单

#### 1. 糖艺/西点制作项目赛场提供设施设备器具清单表

序号	名称	参数	数量	备注
1	烤炉	宏泰 SHLF3X6*6Z3/三层六盘	1	按竞赛工位配置
2	冷冻柜	宏泰 SKF775L2/双门/插盘	1	按竞赛工位配置
3	冷藏柜	宏泰 SMR1800/800L3B/大理石台面/三门卧式	1	按竞赛工位配置
4	糖艺灯工作台	宏泰 CZT1880	1	按竞赛工位配置
5	急速冷冻柜	宏泰 SD5	1	按竞赛工位配置
6	水池	宏泰/SC5080	1	按竞赛工位配置
7	热风炉	宏泰 SHFK5/5 盘	1	按竞赛工位配置
8	厨师机	剑波 MY7	1	按竞赛工位配置
9	电磁炉	志高/商用大功率 3500W	2	按竞赛工位配置
10	微波炉	美的	1	按竞赛工位配置
11	铝合金台车	三能 SN1992/20 层活动式 (阳极)	2	按竞赛工位配置
12	平网盘	三能 SN1559/不锈钢	5	按竞赛工位配置
13	烤盘	三能 SN1172/铝合金	20	按竞赛工位配置
14	开罐器	三能 SN4789	1	按竞赛工位配置
15	牛刀	三能 SN4857/27cm 塑料柄	1	按竞赛工位配置
16	切面刀	三能 SN4107/塑料柄	1	按竞赛工位配置
17	硅胶刮刀	三能 SN4758/中	1	按竞赛工位配置
18	刮板	三能 SN4050/塑料	1	按竞赛工位配置
19	粉筛	三能 SN4267/不锈钢-24 目	1	按竞赛工位配置
20	温度计	三能 BG363/电子防水	1	按竞赛工位配置
21	厨房剪刀	三能 SN4721	1	按竞赛工位配置
22	喷雾器	三能 SN4749/食品接触用	1	按竞赛工位配置
23	打蛋器	三能 SN4920/8 号	1	按竞赛工位配置
24	耐热手套	三能 SN7994/10.5 耐热 94 度	1	按竞赛工位配置
25	羊毛刷	三能 SN4043/木柄直型	1	按竞赛工位配置
26	打蛋盆	三能 SN4954/28cm	3	按竞赛工位配置
27	打蛋盆	三能 SN4955/26cm	3	按竞赛工位配置
28	打蛋盆	三能 SN4958/20cm	3	按竞赛工位配置
29	量杯	三能 SN4708/塑料-1000ml	1	按竞赛工位配置

30	锯刀	三能 SN4802/黑色塑料柄-26cm	1	按竞赛工位配置
31	案板	302*402*15mm	1	按竞赛工位配置
32	亚克力底板	黑色/尺寸 50*50*1cm	2	巧克力造型和糖艺造型展示用,按选手人数配置
33	白色陶瓷平盘	尺寸: 30*13.5CM/长方形	2	巧克力糖果展示,按选手人数配置
34	白色陶瓷平盘	尺寸: 25x25cm/正方形	4	整形蛋糕、曲奇、蝴蝶酥展示用,按选手人数配置
35	白色陶瓷平盘	尺寸: 30x30cm12 英寸/圆盘	1	裱花蛋糕展示用,按选手人数配置
36	白色陶瓷平盘	尺寸: 20x20cm/正方形	5	杏仁膏展示、巧克力糖果品尝、曲奇、蝴蝶酥品尝用,按选手人数配置
37	冷凝剂	瓶	6	按选手人数配置
38	大气瓶	瓶	1	按选手人数配置
39	小气瓶	瓶	1	按选手人数配置
40	保鲜膜	盒	1	按选手人数配置
41	厨房用纸	包	4	按选手人数配置
42	洗洁精	瓶	1	按竞赛工位配置
43	清洁布	块	4	按选手人数配置
44	垃圾箱	黑色圆形, 上口径 560mm 下口径 440mm, 高度 700mm	2	按竞赛工位配置
45	垃圾袋	大号	2	按选手人数配置
46	白色厨师帽	顶	1	按选手人数配置
48	口罩	个	2	按选手人数配置
49	厨师服(白色 长袖上衣+围裙)	套	1	按选手人数配置

注：赛场配发的设施、设备及器具，参赛选手使用后清洁干净归位，不得带离赛场。

2. 裁判员室设施设备清单表

序号	名称	单位	数量	备注
1	一次性勺子	10 个/包	5	
2	一次性盘子	10 个/包	5	
3	哨子	个	2	

4	西点刀	把	2	
5	量杯	个/2L	1	
6	糖艺火枪+气瓶	套	1	
7	克称	0.1~5kg/台	2	
8	小号标签纸	张	2	
9	卷尺/直尺	1.5m/把	2	
10	打印机	台	1	
11	A4 纸	包	2	
12	电脑	台	1	
13	订书机+钉	台	2	
14	档案袋	个	10	
15	带锁密封柜子	个	1	
16	急救药箱	盒	1	
17	文具套装	套（黑色签字笔 2 支、铅笔 1 支、橡皮 1 块、板夹 1 个等）	1	按裁判人数配置
18	白色厨师帽	顶	1	
19	口罩	个	2	
20	厨师服	套	1	

3. 糖艺/西点制作项目赛场提供原材料清单表

序号	材料名称	品牌/规格	数量 (g)	备注
1	30.5%白巧克力 (造型、巧克力糖果用)	艾贝沙/2kg/包		按选手上报数量配置
2	44%牛奶巧克力 (造型、巧克力糖果用)	艾贝沙/2kg/包		
3	65%黑巧克力 (造型、巧克力糖果用)	艾贝沙/2kg/包		
4	杏仁膏 (塑形用)	艾贝沙/454g/包		
5	艾素糖 (造型用)	艾贝沙/10kg/包		
6	淡奶油	铁塔/1L/瓶		
7	细砂糖	太古/1kg/包		
8	精制食用盐	250g/包		
9	纯牛奶	蒙牛/1L/瓶		
10	无盐黄油	安佳/1kg/块		
11	片状酥油	歌文 2kg/片		
12	新鲜鸡蛋	15 个/盒		

13	高筋面粉	白燕/1kg/包	
14	低筋面粉	美玫/1kg/包	
15	饮用水	农夫山泉/550ml/瓶	
16	9 度白醋	海天/800ml/瓶	
17	冷冻百香果果茸	安德鲁/1L/盒	
18	冷冻黑醋栗果茸	安德鲁/1L/盒	
19	冷冻芒果果茸	安德鲁/1L/盒	
20	冷冻覆盆子果茸	安德鲁/1L/盒	
21	冷冻柠檬果茸	安德鲁/1L/盒	
22	冷冻凤梨果茸	安德鲁/1L/盒	
23	冷冻草莓果茸	安德鲁/1L/盒	
24	冷冻番石榴	安德鲁/1L/盒	

注：赛场统一提供的原材料，选手不得自带。

4. 糖艺/西点制作项目参赛选手自带工具、材料清单表

糖艺/西点制作项目选手自带器具清单表

序号	器具名称	品牌/型号/规格	单位	数量
1				
2				
3				

糖艺/西点制作项目选手自带原材料清单表

序号	材料名称	品牌	单位	数量
1				
2				
3				

注：选手需带入赛场的器具和材料，应在作业书中完整体现，待接受裁判检查并确认无误后，才可带入使用。

## 七、安全健康规定

### (一) 选手安全防护要求

1. 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

2. 参赛选手应遵循安全规范操作，如设备操作、刀具使用等。

## **(二) 赛事安全要求**

1. 严禁选手及所有赛事参与人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。
2. 承办单位需设立专门的安全保卫组，负责竞赛期间的健康安全事务。主要工作包括疾病防控、竞赛场地及与会人员居住地、车辆交通及其周边环境的安全检查与防卫；制定紧急应对方案；监督食品安全与卫生；分析处置安全突发事件等。
3. 赛场必须配备专业医疗及急救人员，并配备齐全相应急救设施。

### 2.3.3 技能大赛烘焙采购清单

序号	耗材名称	型号	单位	单价控制价 (元)
1	面包粉	25kg/袋	袋	294
2	日式面包粉	25kg/袋	袋	294
3	全麦面包粉	25kg/袋	袋	270
4	大师糕点用小麦粉	25kg/袋	袋	162
5	黑麦粉	25kg/袋	袋	550
6	青稞粉（原粉）	---	克	200
7	片状黄油	1kg/片	片	127
8	块状无盐黄油	500g/块	块	128
9	有盐黄油	300g	克	25
10	高糖型鲜酵母	500g/包	包	15
11	低糖型鲜酵母	500g/包	包	15
12	高糖高活性干酵母	500g/包	包	20
13	低糖高活性干酵母	500g/包	包	18
14	细砂糖	30kg/袋	袋	245
15	防潮糖粉	1kg/包	包	35
16	脱模油	450g/瓶	瓶	65
17	食用烘焙碱	1kg/瓶	瓶	100
18	扁桃仁粉	200g/包	包	15
19	海盐（细）	125g/盒	盒	72
20	烘焙纸	60cm*40cm	张	3
21	巧克力耐烤条	1.6kg	盒	193
22	高脂可可粉	1kg/包	包	244
23	深黑可可粉	1kg/包	包	95
24	稀奶油	1L/瓶	瓶	50
25	食盐	500g/包	包	2
26	鸡蛋	---	斤	3.5
27	橄榄油	1L/瓶	瓶	85
28	食用烘焙粗盐	5kg/包	包	340
29	艾素糖	25kg/包	包	1100
30	玉米淀粉	1kg/包	包	20
31	全脂奶粉	100g	克	70
32	冷凝剂	284g/瓶	瓶	80
33	亚麻籽	150g	克	30
34	奇亚籽	150g	克	30
35	葵花籽	150g	克	30
36	南瓜籽	150g	克	30
37	白芝麻	150g	克	20
38	牛奶	1L/桶	桶	15

备注：1. 采购清单用品满足第三届全国技能大赛要求详见附件。

2. 技能大赛烘焙采购清单可参照第三届全国技能大赛用品进行报价，参赛用品会发生变动；具体采购内容以实际发生的为准，供应商应充分考虑进行报价。

## 第三届全国技能大赛烘焙项目 技术工作文件

裁判长签字：

场地经理签字：

审核人签字：

更改说明

版本号	更改时间	更改人	更改原因	说明
V0				
V1				
V2				
V3				
V4				
V5				

注：所有版本变更必须在技术论坛征求所有裁判员的一致同意，并留记录以便回溯追溯。

## 目 录

一、技术描述.....	4
(一) 项目概要.....	4
(二) 基本知识与能力要求.....	4
二、试题与评判标准.....	8
(一) 试题(样题).....	8
(二) 比赛时长及试题具体内容.....	9
(三) 评判标准.....	14
(四) 公布方式(保密安排).....	15
三、竞赛细则.....	15
(一) 裁判组构成和分组.....	15
(二) 裁判员要求.....	16
(三) 选手的条件与要求.....	16
(四) 抽签方式.....	16
(五) 比赛流程.....	16
(六) 比赛轮次、时间安排.....	16
(七) 项目竞赛规则纪律.....	19
(八) 竞赛异常情况处理说明.....	20
(九) 绿色环保.....	21
四、问题与争议处理.....	21
五、赛场及设施设备等安排.....	21
(一) 赛场规格要求.....	21

(二) 场地布局图 .....	22
(三) 基础设施清单 .....	23
六、安全健康规定 .....	23
(一) 选手安全、健康要求 .....	23
(二) 赛事安全、健康要求 .....	23

## 一、技术描述

### (一) 项目概要

烘焙项目是指选手能利用各种谷物制作不同新鲜美味的烘焙产品，能利用原材料、利用不同的发酵以及工艺制作甜食或者咸食，如：小麦面包、甜面包、艺术面包、起酥产品等；选手需要具备高水平的专业知识和技巧，通过学习获得相应技巧并且持续的理解深化；选手必须根据材料的功能、协调性、反应等制定新的食谱；选手需要懂得当环境发生变化如何适当调整食谱，主动积极的应变能力是非常必要的，他们以环境友好的方式恰当使用专业设备、技术与材料；专业的选手会根据顾客要求全面考虑材料质量、健康、安全需求等因素，必须时刻考虑原料的质量并且尊重原料，以高水平的卫生安全要求工作。

### (二) 基本知识与能力要求

相关要求		权重比例 (%)
<b>1</b>	<b>工作组织和管理</b>	5
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—商业道德</li> <li>—购买原料到生产有价值的产品以及卖给顾客的过程</li> <li>—最大化可持续与最小化浪费的重要性</li> <li>—工厂使用原料用于烘焙的考虑因素，包括季节、可用性、成本、储存和使用</li> <li>—面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>—食品的购买、储存、准备、烹饪、烘焙和服务有关的法规和良好做法</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—准备并正确使用工具和设备</li> <li>—在指定时间内有效地确定和规划工作顺序</li> <li>—尊重原材料</li> <li>—高效使用原料，尽可能减少浪费</li> <li>—按规定成本准备产品</li> <li>—为计划的工作准确预订货物和材料</li> <li>—工作效率和干净，注意工作场所与其他的人</li> <li>—展示良好的工作流畅性</li> <li>—展示设计和工作技术的灵感、天赋和创新</li> <li>—围绕指定主题工作</li> <li>—按照一致的标准生产大量的烘焙产品</li> <li>—产品的尺寸和重量保持一致，以保持客户满意度和利润率</li> <li>—专业和有效地应对意外发生</li> <li>—如期完成工作</li> <li>—在指定的时间准备好所有的客户订单</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>食品卫生、健康、安全与环境</b>	5
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—与食品的购买、储存、准备、烹饪和服务有关的法规和良好操作</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>—新鲜与加工食品的质量标准</li> <li>—食物变质的原因</li> <li>—面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>—在面包店厨房和使用商业设备的法规以及安全工作操作</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—按照 HACCP 要求做好个人卫生标准和食品储存、准备、烹饪和服务</li> <li>—遵守所有健康和食品安全法规和最佳做法</li> <li>—根据 HACCAP 安全存储所有商品</li> <li>—确保根据最高标准清洁所有工作区域</li> <li>—将业务内部 HACCP 概念应用于每一个细节</li> <li>—安全工作，并遵守事故预防规定</li> <li>—按照制造商的说明书安全使用所有工具和设备</li> <li>—在工作环境中促进健康、安全、环境和食品卫生</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>沟通技巧</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—烘焙产品如何陈列有利于销售</li> <li>—陈列、标牌对销售与传播的重要性</li> <li>—促销品必须在法规范围内</li> <li>—在公众视野和与客户打交道时的外表的重要性</li> <li>—与跨团队，同事，承包商和其他专业人员的有效沟通的重要性</li> <li>—需要与客户有效沟通</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—与顾客进行专业对话</li> <li>—根据客户的特殊要求，制定合适的产品</li> <li>—与同事和其他专业人士合作高效</li> <li>—成为有效率的团队成员</li> <li>—通过产品陈列最大程度地提高销售额</li> <li>—始终注意自身外表清洁</li> <li>—与同事、团队和客户有效沟通</li> <li>—特殊状况下向管理人员、同事和客户提供建议和指导</li> <li>—就事论事，以解决问题为方向开展讨论</li> <li>—促销活动的计划和实施</li> <li>—遵循详细的书面和口头指示</li> <li>—能开发其他面包师能看懂并且做出来的好质量产品的食谱</li> </ul>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>利用原材料制作烘焙食谱</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—配方对质量控制的重要性</li> <li>—世界各地知名的烘焙产品的范围和特点</li> <li>—色彩应用、口味组合和组织结构</li> <li>—原料精准组合以便生产的基本原则</li> <li>—如何通过使用不同的原料和工作技术创造出烘焙产品的外观、质地和味道</li> </ul>	<b>20</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 如何处理不同的谷物和非谷物</li> <li>— 各种面粉和配料对最终成品的影响</li> <li>— 通过生产技术处理原材料</li> <li>— 不同生产技术对烘焙产品的影响</li> <li>— 颜色应用、味道组合和组织结构</li> <li>— 用于生产烘焙产品的面团和面糊的范围和用途</li> <li>— 哪些原料可以做馅料</li> <li>— 为什么烘烤的馅料需要在高温下稳定</li> <li>— 使用季节性水果和蔬菜做馅料的效果</li> <li>— 外观、质地和味道的重要性</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 使用各种碾磨产品和面粉对烘焙产品的影响的知识</li> <li>— 利用自有对于干性物料和液体原料的了解，制作不同的面团</li> <li>— 烘焙产品中原材料特性的应用知识理解</li> <li>— 有效使用适当的材料和调味品</li> <li>— 设计展示具有创新天赋的产品</li> <li>— 设计甜味和咸味产品食谱</li> <li>— 创建食谱用于起酥和面团生产烘焙产品，包括丹麦糕点、羊角面包、巧克力面包和油酥糕点产品</li> <li>— 创建配方以生产一系列面包、卷、咸味产品、甜味和强化的产品</li> <li>— 将产品设计为一致的尺寸、形状、外观、风味和标准</li> <li>— 有效使用适当的调味剂</li> <li>— 根据客户的要求设计展示作品</li> <li>— 根据陈列地点和用途设计展示作品</li> <li>— 创建符合规格的作品</li> </ul>	
5	<b>面团准备以及发酵过程</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 生产不同烘焙产品的方法，如：快速面团、发酵面团、起酥面团、甜、咸面团</li> <li>— 原材料对面团的影响</li> <li>— 如何利用配料如：糖、鸡蛋、黄油、脂肪、奶等生产强化面团</li> <li>— 面团温度的重要性</li> <li>— 面团与不同谷物和不同研磨产品的制备差异</li> <li>— 小麦面团形成面筋的重要性</li> <li>— 如何处理和储存不同的面团</li> <li>— 有关的发酵科学，如不同种类的发酵、参与发酵的成分、还有酸度的变化。</li> <li>— 做烘焙产品时何时使用全面团工艺</li> <li>— 发酵面团的好处，如：波兰酵头、意式酵头等</li> <li>— 通过制冷技术控制发酵，长时间发酵到后一天使用</li> <li>— 预吸收或者淀粉糊化的预处理，如：浸泡、煮、糊化</li> <li>— 有酵母和无酵母的老面团发酵</li> <li>— 面包店中使用的工具和设备的范围</li> </ul>	15

	<ul style="list-style-type: none"> <li>—制作起酥面团的方法</li> <li>—准备死面用于制作装饰面团</li> </ul>	
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—利用干、湿物料制作面团</li> <li>—打面让面筋具有弹性与延伸性</li> <li>—根据谷物与非谷物的打面</li> <li>—利用酵母、老面种、其他发酵方法或不用发酵物质制作面团</li> <li>—让面团产气形成质构</li> <li>—调节发酵过程</li> <li>—使用不同的发酵过程如优先、制冷技术和其他方法</li> <li>—发酵使风味与质构更完美</li> <li>—为了更好的质构翻转面团</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>面团整形与装饰</b>	
基本知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>—烘烤前整形和装饰面团的重要性</li> <li>—世界上已知的某些产品的常用形状</li> <li>—用于整形和装饰面包店中使用的工具和设备的范围</li> <li>—成型技巧，如编织、不同形状的模具、烘焙的盒子等</li> <li>—形状或成型对最终产品的影响</li> <li>—起酥面团类、派类面团的制作方法</li> <li>—如何涂馅造型并一起烘烤</li> <li>—大小面包的范围</li> <li>—有针对性的设计宴会面包还有其他装饰面包</li> <li>—灵活与艺术鉴赏结合</li> <li>—在不同传输带、运转设备、托盘等条件下最终发酵的重要性</li> <li>—烘烤前不同的处理方法。这可以是重塑、切、划痕、打孔、喷水、刷油、撒粉等</li> </ul>	<b>25</b>
工作能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>—面团的普通成型</li> <li>—会判断发酵到什么阶段可以分割成型</li> <li>—发酵后面团的处理和称重</li> <li>—按照计划能做均一的面包形状</li> <li>—大的小的烘焙产品都能做</li> <li>—根据客户要求定制面团形状</li> <li>—能大批量生产质量均一的产品</li> <li>—批量生产产品，确保质量、尺寸和表面质量保持一致</li> <li>—烘烤前有馅料的产品做馅装饰</li> <li>—运用不同的造型技巧</li> <li>—能决定烘烤前最终发酵的时间</li> <li>—在烘烤前利用不同的技巧完成装饰</li> <li>—使用不同的面团和面糊，制作和准备甜味和咸味的烘焙产品，如馅饼、煎蛋、甜甜圈、披萨饼等</li> <li>—使用各种技术制作展示件或装饰面包</li> </ul>	

<b>7</b>	<b>烘烤与烤后处理</b>	
基本 知识	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 烘焙中使用的工具和设备的范围</li> <li>— 烘焙过程中在烘焙产品中发生的物理变化</li> <li>— 不同烤箱系统中的热传递</li> <li>— 产品烤熟需要多长时间</li> <li>— 小麦、黑麦或强化面团与面包在烘烤中的差异</li> <li>— 如何烘烤其他烘焙食品，如馅饼或包馅料的</li> <li>— 如何最好的烘烤起酥类产品</li> <li>— 烘焙中断技术（部分烘烤面包）</li> <li>— 什么颜色是好的；烘烤是如何影响面包的风味与色泽</li> <li>— 如何将面包产品从烤箱中取出后立即储存</li> <li>— 离开烤炉后，如何存储不同的烘焙产品</li> <li>— 完成最终产品的重要性</li> </ul>	<b>25</b>
工作 能力	<ul style="list-style-type: none"> <li>— 有馅无馅都能完美烘焙</li> <li>— 使用不同的烤炉与油炸锅</li> <li>— 控制烤箱条件：温度、湿度、上下火、风门控制等</li> <li>— 调节烘烤过程，使所有产品形状、颜色和外壳都正确</li> <li>— 正确估算产品的入炉涨性</li> <li>— 中断烘烤过程以生产部分烘焙面包</li> <li>— 完成部分烘焙面包的烘焙</li> <li>— 烘焙后正确储存烘焙产品</li> <li>— 利用不同技巧装饰面团</li> <li>— 焦糖糕点</li> <li>— 粒面烘焙产品</li> <li>— 烘焙后使用馅料装饰</li> <li>— 成列待售</li> </ul>	
<b>合计</b>		<b>100</b>

## 二、试题与评判标准

### （一）试题（样题）

#### 1. 比赛模块：

比赛分为 13 个模块，分别是：模块 A 作业书、模块 B 竞赛过程、模块 C 碱水面团、模块 D 贝果面团、模块 E 盐可颂面团、模块 F 甜面团、模块 G 无糖无油面团、模块 H 传统恰巴塔、模块 I 健康风格面团、模块 J 全麦吐司面包、模块 K 小麦/酸面包、模块 L 可颂面团、模块 M 艺术面包与摆台。

#### 2. 命题方式：

本项目竞赛题的命题方式：本项目为可提前公布试题的项目，由裁判长根据本《技术工作文件》的思路及内容命制试题。对于公布赛后各参赛代表队普遍反映的问题或合理的意见建议，将由裁判长进行最终修正和调整，并对最终比赛试题签字确认，最终评分标准于赛前裁判组培训会时公布。

#### 3. 命题方案：

根据世界技能大赛与第二届全国技能大赛的技术标准，尽可能保留本项目的技术难度，同时，根据选拔赛的实际需求，最终确定了以上模块的比赛内容。在赛前裁判会议中针对有共性的问题可能进行细化的修改或补充，评分标准则在赛前裁判组织培训会时公布。

## （二）比赛时长及试题具体内容

### 1. 比赛时间安排：

比赛将进行 3 天，分为 A、B 两组进行。

A 组将在 3 天的上午比赛，分别是：C1 上午 4 小时，C2 上午 4 小时，C3 上午 3 小时。

B 组将在 3 天的下午比赛，分别是：C1 下午 4 小时，C2 下午 4 小时，C3 下午 3 小时。

每组总比赛时间为 11 小时，选手必须完成试题所有模块。

选手可以在每一天的比赛时间中准备任何的模块，包括打面、整形、发酵等，但竞赛当天出品的模块产品必须竞赛当天烘烤完成，在每天竞赛结束后，烤箱内不能存放产品。

### 2. 试题：

#### 模块 A：作业书

竞赛任务及要求：所有选手在工器具与原料检录时提交。

选手需准备 5 本作业书，作业书中必须包含以下内容：

- 选手自我介绍（用 200 字以内的文字进行自我介绍，不需要放选手照片）。
- 产品食谱（包含作品配方、烘焙百分比、产品制作实际原料用量及工艺流程，不需要放制作步骤图片）。
- 提供每个产品的成品图片，用以了解选手将要制作的产品风格，要求产品的呈现和作业书中的图片一致。

- 明确自备工器具和原材料清单，自备原材料必须有标签介绍（包括名称、开封日期）。
- 作业书根据以上要求自行设计与排版，无固定模版。

#### 模块 B：竞赛过程

竞赛任务及要求：竞赛总时长 11 小时。

- 在整个 3 天竞赛过程中必须始终保证工位的整洁。
- 在整个 3 天竞赛过程中必须始终保持个人仪表的规范与整洁。
- 鼓励使用“绿色”原料，正确储存原材料，不得随意浪费。
- 废弃料（含面团、馅料、艺术面包配件等）不得超过 1500g，所有废弃面团需摆放在一个容器中供裁判称重评分，不允许随意丢弃以及私藏废弃面团，也不能将废弃的发酵面团制作成摆台产品呈现，更不允许将废弃发酵面团进行烘烤处理（艺术面包配件除外），一经发现将按照要求扣分处理。

• 安全操作设备以及使用工器具，不得刻意损坏赛场设备及工器具，更不得有违规操作的行为，结束时应将不用的设备电源断开以节能。

• 所有模块使用的装饰配件必须在竞赛中制作，不允许带制作好的装饰配件（包含翻糖、巧克力、烘烤类配件等）。

• 所有模块不得使用不可直接食用的原材料进行装饰，如：纸质插卡、水果叶子、水果茎等。

- 遵守赛场规定及秩序。
- 合理规划制作流程，按时出品自己的作品。

**模块 C: 碱水面团**

竞赛任务及要求: 第 1 天竞赛出品(竞赛 4 小时内完成)

此模块要求不得使用改良剂, 以及预拌粉, 制作以下产品:

**-德国碱水结面包**

• 制作 1 款德国碱水结面包, 数量 8 个, 要求原味不含馅, 表面至少一个刀口, 且刀口处用烘焙盘装饰, 不能放入模具烘烤。

• 每个成品重量  $80g \pm 5g$ , 要求同款的大小形状一致。

**-创意碱水面包**

• 制作 1 款创意碱水面包, 数量 8 个, 要求不含馅, 其他不限。

• 每个成品重量  $80g \pm 5g$ , 要求同款的大小形状一致。

**模块 D: 贝果面团**

竞赛任务及要求: 第 1 天竞赛出品(竞赛 4 小时内完成)

此模块要求不得使用改良剂, 以及预拌粉, 制作以下产品:

**-传统贝果面包**

• 制作 1 款传统贝果面包, 数量 8 个, 要求原味不含馅, 不能装饰, 不能使用模具。

• 每个成品重量  $80g \pm 5g$ , 要求同款的大小形状一致。

**-创意贝果面包**

• 制作 1 款创意贝果面包, 数量 8 个, 要求含馅, 其他不限。

• 每个成品重量  $90g \pm 5g$ , 要求同款的大小形状一致。

**模块 E: 盐可颂面团**

竞赛任务及要求: 第 1 天竞赛出品(竞赛 4 小时内完成)

此模块要求不得使用改良剂, 以及预拌粉, 制作以下产品:

**-盐可颂面包**

• 制作 1 款盐可颂面包, 数量 8 个, 要求面团原味不添加其他辅料, 夹心为咸黄油, 表面撒少许海盐。

• 每个成品重量  $70g \pm 5g$ , 要求同款的大小形状一致。

**-创意盐可颂面包**

• 制作 1 款创意盐可颂面包, 数量 8 个, 要求有夹心, 其他不限。

• 每个成品重量  $80g \pm 5g$ , 要求同款的大小形状一致。

**模块 F: 甜面团**

竞赛任务及要求: 第 1 天竞赛出品(竞赛 4 小时内完成)

此模块要求面团黄油含量必须为 20%, 不得使用改良剂, 以及预拌粉, 制作以下产品:

**-辫子面包**

• 制作 2 款辫子面包, 分别是六股立体辫子面包与文森特结面包, 每款数量制作 2 个, 共 4 个, 每个成品重量  $600g \pm 5g$ , 要求同款的大小形状一致。

• 不得夹色, 不使用任何成品装饰, 包括筛粉、刷亮光剂等。

• 要求原味, 不得加果脯及其他辅料进行调味。

**-僧侣面包**

- 必须在风炉中烤制。
- 制作 1 款僧侣面包，数量 8 个，每个成品重量  $60g \pm 3g$ 。
- 不得使用任何成品装饰，包括筛糖粉、刷亮光剂等。
- 要求原味，不得加果脯及其他辅料进行调味。

#### -创意含馅甜面包

- 制作 1 款创意含馅甜面包，数量 8 个，必须有 1 种馅料是在烘烤前填入，其他不限。
- 每个成品重量  $95g \pm 5g$ ，要求同款的大小形状一致。

#### -创意无馅甜面包

- 必须在风炉中烤制。
- 制作 1 款创意无馅甜面包，数量 2 个，要求无馅料，不允许成品装饰，其他不限。
- 每个成品重量  $650g \pm 5g$ ，要求同款的大小形状一致。

#### 模块 G：无糖无油面团

竞赛任务及要求：第 2 天竞赛出品（竞赛 4 小时内完成）

此模块要求用欧法面包粉（创意产品可以使用黑麦面粉或全麦面粉）、盐、酵母、鲁邦种、水制作面团，不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

#### -传统法棒

- 制作 1 款传统法棒，数量 6 根，每根法棒上要有 5 条刀口。
- 要求长度 50-55cm，每根成品重量  $250g \pm 5g$ 。
- 不得使用成品装饰（包括筛粉），不能放入模具烘烤，要求同款的大小形状一致。

#### -创意花式法棒

- 制作 1 款创意花式法棒，数量 3 根，要求长度 40-50cm，出炉不能装饰，其他不限。
- 每根成品重量  $280g \pm 5g$ 。

#### -创意法式造型面包

- 制作 2 款创意法式造型面包，每款数量制作 2 个，共 4 个，出炉不能装饰，其他不限。
- 每个成品重量  $700g \pm 10g$ ，要求同款的大小形状一致。

#### -创意割口法式面包

- 制作 2 款创意割口法式面包，每款数量制作 1 个，共 2 个，形状必须是一款圆形和一款椭圆形，割刀花纹的创意不限。
- 要求以割刀的形式为主导，刀口不限，不允许贴皮与包制面皮，可以使用藤篮。
- 必须有发酵以及烘烤的面包膨胀质感，不能是面片式的。
- 每个成品重量  $700g \pm 5g$ ，要求同款的大小形状一致。

#### 模块 H：传统恰巴塔

竞赛任务及要求：第 2 天竞赛出品（竞赛 4 小时内完成）

此模块要求不得使用改良剂，以及预拌粉，产品要求如下：

- 制作 1 款传统恰巴塔，数量 8 个，不得使用模具，不得加果脯及其他辅料进行调味。
- 每个成品重量  $300g \pm 5g$ ，要求同款的大小形状一致。

#### 模块 I：健康风格面团

竞赛任务及要求：第 2 天竞赛出品（竞赛 4 小时内完成）

此模块要求用欧法面包粉 80%、青稞粉 20%、盐、酵母、鲁邦种（必须添加 20%用量）、水、坚果或果脯（自带，不限制种类）制作面团，其他原材料不允许添加使用，不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

**-健康风格面包**

- 制作 1 款健康风格面包，数量 6 个，形状为圆环形，出炉不能装饰，其他不限。
- 每个成品重量 750g±10g，要求同款的大小形状一致。

**-创意健康小餐包**

- 制作 2 款创意健康小餐包，每款数量制作 5 个，共 10 个，出炉不能装饰，其他不限。
- 每个成品重量 80g±10g，要求同款的大小形状一致。

**模块 J：全麦吐司面包**

竞赛任务及要求：第 2 天竞赛出品（竞赛 4 小时内完成）

此模块要求用全麦粉 70%、欧法面包粉 30%、盐、干酵母、鲁邦种（必须添加 20%用量）、水、谷物 20%（白芝麻、亚麻籽、奇亚籽、葵花籽、南瓜籽）制作面团，其他原材料不允许添加使用，不得使用改良剂，以及预拌粉，产品要求如下：

- 制作 1 款全麦吐司面包，数量 6 个，形状为单凸无盖吐司，出炉不能装饰，其他不限。
- 每个成品重量 700g±10g，要求同款的大小形状一致。

**模块 K：小麦/酸面包**

竞赛任务及要求：第 3 天竞赛出品（竞赛 3 小时内完成）

此模块要求用欧法面包粉（不得使用黑麦粉以及全麦粉）、盐、酵母、鲁邦种、水制作面团，不得使用改良剂，以及预拌粉。

• 比赛第二天必须向评委提供 50 克天然酵种以及配方（将其放入作业书中），天然发酵的酵种不得使用任何商用酵母发酵。

- 该面团必须在第 2 天混合、加工和整形，放置一夜缓慢发酵，并在第 3 天烘烤。
- 可以使用面包藤篮过夜发面，如有需要，可自带藤篮。
- 仅在第 3 天烘烤此产品，不得整形！可以在放入烤箱前撒粉/切口。

• 制作两款小麦/酸面包，分别是：

第一款：欧陆/直式/维也纳式面包，数量制作 3 个，每个成品重量 650g±5g，烤前与烤后不能有任何的装饰。

第二款：圆形/波勒/科布式面包，数量制作 3 个，每个成品重量 650g±5g，烤前可以对产品进行任何装饰，出炉后不能有任何装饰。

**模块 L：可颂面团**

竞赛任务及要求：第 3 天竞赛出品（竞赛 3 小时内完成）。

此模块要求面团必须是发酵起酥工艺，不得使用改良剂，以及预拌粉，制作以下产品：

**-传统弯可颂（牛角）**

• 制作 1 款传统弯可颂（牛角），数量 12 个，表面不允许贴皮，不得使用装饰（包括筛粉、刷亮光剂等）。

- 每个成品重量 70g±3g，要求大小形状一致。

**-多色传统直角可颂**

- 制作 1 款多色传统直角可颂，数量 12 个，至少要 2 种或以上不同颜色的调色面团。
- 馅料必须是现制卡仕达酱作为基底，风味可以自行调配，用来装饰的水果不算馅料，馅料必须是烤后冷却注入面包中。

- 每个成品重量  $90g \pm 5g$ ，要求同款的大小形状一致。

#### -巧克力可颂面包

- 制作 1 款巧克力可颂面包，数量 12 个，要求夹心为巧克力条，表面必须要贴明酥层次，形状为长条形，可以使用模具，出炉只能刷糖水，其他不能装饰。

- 每个成品重量  $95g \pm 5g$ ，要求同款的大小形状一致。

#### -创意可颂面包

- 制作 1 款创意可颂面包，数量 12 个，创意不限。
- 馅料要求：可以使用多种馅料组合，但有一款馅料必须是现制卡仕达酱作为基底，风味可以自行调配，不能与多色传统直角可颂的风味一样，用来装饰的水果不算馅料，至少有一种馅料烘烤前加入。

- 每个成品重量  $95g \pm 5g$ ，要求同款的大小形状一致。

#### 模块 M：艺术面包与摆台

竞赛任务及要求：第 3 天竞赛出品（竞赛 3 小时内完成）

此模块要求面团必须是发酵面团与非发酵面团完成制作，应用可食用原料构成的面团进行制作。不得包含任何框架，非可食用性支撑物，非可食用性色素或复合拼贴材料。

- 制作 1 款艺术面包，主题：中国文化。
- 高度不得低于 100cm，不得高于 120cm，底座是 30-50cm 的方形或者圆形。
- 必须使用 3 种（含 3 种）以上不同工艺的面团（须在作业书中标示出来）。
- 模具和模板可以带入和用于作品制作。
- 颜色：被认可的作品颜色应是面包的自然的颜色，其颜色应是不同烘焙工艺或使用可食用材料，如可可粉、咖啡液、鸡蛋等带来的，颜色范围从乳白色到深棕色直至黑色，以下色卡具体标明了可接受的颜色种类（介于色卡两色之间的颜色也被允许）。



- 艺术面包必须由选手从工作台搬运到展台，搬运中必须是一体的。
- 选手需要在作业书中对艺术面包的设计理念进行描述。
- 艺术面包竞赛结束后必须站立（不掉落）至少 2 小时，以避免被判扣分。
- 除了艺术面包外，其余产品由各代表队裁判每天完成摆台，摆台照片必须放置在作业书中。
- 除品尝面包外，其余面包进行摆台展示，数量按照裁判长指令要求摆放，未按照要求摆放，则摆台为 0 分。
- 选手自己带入的产品或者装饰品都不允许用于摆台，也不可使用任何摆台道具（选手可自带摆台桌布），必须放置产品台卡。

#### 3. 其他及违规操作扣分：

未在各模块规定时间内完成产品的，将按照每超时 1 分钟扣 0.5 分的计分方法，以此类推，但每天的竞赛只允许选手超时 10 分钟，超时 10 分钟后应停止操作，超时将从总分当中扣除相应分数。

所有模块规定的产品数量多 1 个或少 1 个不得分（0 分），重量轻 1 个或者重 1 个不得分（0 分）。

有以下情形的，经过裁判长判定将从总分中扣除相应分数：

- 使用不可直接食用的材料扣 10 分，如：纸质插卡、水果叶子、水果茎、工业用颜料、胶水、竹签以及带纸托模具评分等。
- 使用不符合食品安全规定的材料扣 10 分，如：罂粟籽等。
- 竞赛结束时，工位卫生未按时清理完成扣 5 分，工位卫生及其糟糕脏乱或影响下一组选手进入工位操作的扣 10 分。
- 使用原料数量未进行科学计算，造成规定废弃物 3 倍以上的较大浪费扣 10 分（超过 4500 克废弃物面团），不按照要求处理废弃物，随意丢弃以及私藏废弃物扣 10 分。
- 不按规定正确使用设备器具，造成安全隐患扣 10 分。
- 竞赛过程中不听裁判指令，刻意顶撞者扣 10 分。
- 竞赛结束时间已到，除申请超时的，其余不听裁判劝阻继续操作者扣 10 分。
- 不按技术文件要求制作每个模块产品的，扣除本模块的总分。
- 带入半成品的扣除半成品使用模块的总分，包含馅料（如：红豆馅、栗子馅等，但不包含调味的酱料）与装饰配件（包含翻糖、巧克力、烘烤类配件等）。

### （三）评判标准

#### 1. 分数权重：

竞赛模块	出品时间	测量分	评价分	小计
模块 A 作业书	检录时提交	2	-	2
模块 B 竞赛过程	整个 11 小时的比赛时间	7	-	7
模块 C 碱水面团	第一天竞赛 4 小时内出品	2	3	5
模块 D 贝果面团	第一天竞赛 4 小时内出品	2	3	5
模块 E 盐可颂面团	第一天竞赛 4 小时内出品	2	3	5
模块 F 甜面团	第一天竞赛 4 小时内出品	4	8	12
模块 G 无糖无油面团	第二天竞赛 4 小时内出品	4	9	13
模块 H 传统恰巴塔	第二天竞赛 4 小时内出品	1	2	3
模块 I 健康风格面团	第二天竞赛 4 小时内出品	2	4	6
模块 J 全麦吐司面包	第二天竞赛 4 小时内出品	1	2	3
模块 K 小麦/酸面包	第三天竞赛 3 小时内出品	2	5	7
模块 L 可颂面团	第三天竞赛 3 小时内出品	4	10	14
模块 M 艺术面包与摆台	第三天竞赛 3 小时内出品	2	16	18
总分		35	65	100

#### 2. 评判方法：

本项目评分标准分为测量和评价两类。凡可采用客观数据表述的评判称为测量；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价。

评价分（Judgement）打分方式：按报名比例安排 4-5 名裁判为一组，各自单独对每一评分项评分，各位裁判员的平均分为该评分项的实际得分。裁判相互间分差必须小于等于 1 分，否则需要给出确切理由并在小组长或裁判长的监督下进行重新评分。

样例：辫子面包的香气和味道评价分值描述表

权重分值	要求描述
0 分	香气和味道都非常糟糕令人不悦
1 分	香气和味道不够强烈或者过于强烈

2 分	香气和味道与黄油协调，发酵平衡
3 分	香气和味道体现出卓越的发酵及黄油风味

测量分（Measurement）打分方式：按模块设置若干个评分组，每组由 2 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起评判，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后，最终只给出一个分值。若裁判数量较多，也可以另定分组模式。

测量分评分准则样例表（在本项目中，符合标准得满分，不符合标准不得分，无中间分值）：

类型	示例	最高分值	正确分值	不正确分值
满分或零分	面包重量	0.5	0.5 或者 0	0.3
从满分中扣除	--	--	--	--
从零分开始加	--	--	--	--

### 3. 成绩并列：

本项目不采取并列名次，如当总成绩相同时，将采取模块比分进行排名，从最大权重模块分值进行比，出现模块分数相同时，从第二大权重模块分值进行比，依次类推，模块权重比顺序：模块 M、模块 L、模块 G、模块 F、模块 B、模块 K、模块 I、模块 C、模块 D、模块 E、模块 H、模块 J、模块 A。

## （四）公布方式（保密安排）

本项目为可提前公布试题的项目，无保密安排，按照《中华人民共和国第三届职业技能大赛技术规则》，技术文件在赛前一个月在竞赛平台公布。

已公布技术工作文件中确定的内容（除赛前 30%修改外），原则上不得修改。确需修改的，经执委会批准，由裁判长组织全体裁判员表决，获得 80%以上人员通过后，在修改文件上签字确认，并将签字原件一式两份分别报送执委会技术保障工作部和组委会技术工作组备案。

## 三、竞赛细则

### （一）裁判组构成和分组

裁判长：王森

裁判员：各参赛队分别推荐熟悉本项目的技术要求和评分规则的裁判员。在比赛开始前，所有裁判员需完成裁判长对于本项目的实操专业测试。竞赛期间，由裁判长带领全体裁判员完成竞赛执裁、评分和竞赛成绩汇总、审核。所有裁判员统一由裁判长安排工作及职位。

评判分组安排：

项目	评判安排				
评分方式	裁判长掌握比赛全部，不打分。评价分裁判为 5 人一组，1 名组长监督，3 名裁判评分，1 名裁判员在评分过程中遇到本参赛队采取回避原则，不参与评分。如无人回避，1 人轮空。测量分裁判 5 人一组，一起进行测量、称重，共同评分。				
裁判员执裁安排	模块 A 作业书	模块 B 竞赛过程	模块 C 碱水面团	模块 D 贝果面团	模块 E 盐可颂面团
	4 个	4 个	5 个	5 个	5 个
	模块 F 甜面团	模块 G 无糖无油面团	模块 H 传统恰巴塔	模块 I 健康风格面团	模块 J 全麦吐司面包
	5 个	5 个	5 个	5 个	5 个

	模块 K 小麦/酸面包	模块 L 可颂面团	模块 M 艺术面包与摆台		
	5 个	5 个	5 个		
备注	根据回避原则，裁判应回避自己所在代表队的选手评分。				

各模块裁判完成本模块所有参赛选手评分并确认后，统一由裁判长进行复核并统分。然后在裁判长的监督下由录分员录入系统。

## （二）裁判员要求

1. 裁判员应按竞赛行为规范行使职权，不因任何机构和个人而影响本人履行职责，若有违规行为将按相关违规处理办法处理。

2. 大赛选拔赛期间，与竞赛有关的问题或争议，各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉，不得擅自传播、扩散未经核查证实的言论、信息。

3. 在竞赛场地内，除裁判长或经裁判长分配工作需要使用电子设备的裁判员，其余裁判员未经允许禁止使用手机、电脑等 IT 设备。

4. 所有裁判员的制服应包括厨师服和厨师帽子、黑色长裤、平底黑色鞋子，在所有情况下，珠宝首饰应该少戴。

## （三）选手的条件与要求

1. 比赛选手年龄严格限制在 2004 年 1 月 1 日以后出生的选手，经过严格训练，能按照竞赛文件要求，独立完成竞赛品种的选手。

2. 选手通过抽签决定竞赛顺序和比赛使用工位及设备。

3. 选手在熟悉赛场及比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，也不得携带和使用自带的任何存储设备。

4. 选手在比赛中违反安全操作规定的必须立即改正，经裁判许可后方可继续比赛。

5. 选手中途自行放弃比赛的，应向裁判提出，并经裁判长允许，由选手本人签字确认后，方可离开赛场。

6. 比赛结束讯号响起以后，选手应立即停止当前作业。

7. 所有选手必须穿着厨师服、黑色长裤、围裙、安全鞋和厨师帽子。（参考文件中的竞赛选手服装要求），不允许有明显的珠宝以及首饰。

## （四）抽签方式

1. 竞赛选手将采取工位号随机抽签确定工位以及顺序，现场为每个参赛者分配一个唯一的编号并放入抽签箱中，选手从抽签箱中随机抽取纸条，确定参赛选手的工位及顺序。

2. 裁判员评分将采取随机抽签，现场将所有评分项目分成若干小组，然后通过随机抽签的方式确定每个裁判员评分的项目，如果裁判数额过多或过少，将由裁判长直接分配工作。

## （五）比赛流程

选手将分为 A、B 两组进行。A 组将在 3 天的上午比赛，分别是：C1 上午 4 小时，C2 上午 4 小时，C3 上午 3 小时。B 组将在 3 天的下午比赛，分别是：C1 下午 4 小时，C2 下午 4 小时，C3 下午 3 小时。

## （六）比赛轮次、时间安排

(C1) 比赛第一天

时间	事项	参与人员	负责人	地点
07:50 - 08:00	裁判员及上午 A 组选手竞赛场地报到	裁判长, 裁判员, A 组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
08:00 - 08:10	A 组选手赛前准备会	裁判长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:10 - 08:25	A 组选手赛前工位	裁判长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:25 - 08:30	A 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:30 - 12:30	A 组选手竞赛	A 组选手	裁判长	项目竞赛场地
08:30 - 12:30	裁判员执裁	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
12:30 - 14:00	裁判员对 A 组作品评分	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
11:00 - 13:00	午餐	分批次就餐	后勤保障部	项目竞赛场地
12:30 - 12:40	A 组选手撤场	A 组选手、裁判员	裁判长	项目竞赛场地
12:40 - 13:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对 A 组选手设备封场, A 组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、A 组选手、赛务保障人员	裁判长	项目竞赛场地
12:50 - 13:00	裁判员及下午 B 组选手竞赛场地报到	裁判长, 裁判员, B 组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
13:00 - 13:10	B 组选手赛前准备会	裁判长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:10 - 13:25	B 组选手赛前工位	裁判长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:25 - 13:30	B 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:30 - 17:30	B 组选手竞赛	B 组选手	裁判长	项目竞赛场地
13:30 - 17:30	裁判员执裁	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:30 - 19:00	裁判员对 B 组作品评分	裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:30 - 17:40	B 组选手撤场	B 组选手、裁判员	裁判长	项目竞赛场地
17:40 - 18:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对 B 组选手设备封场, B 组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、B 组选手、赛务保障人员	裁判长	项目竞赛场地
19:00 - 20:00	当日成绩汇总、签名确认及录入保存	裁判长, 联络员, 裁判员, 录分员	裁判长	项目竞赛场地
20:00	裁判员返回酒店	裁判长, 联络员, 裁判员, 录分员	联络员	项目竞赛场地
<b>(C2) 比赛第二天</b>				
时间	事项	参与人员	负责人	地点
07:50 - 08:00	裁判员及上午 A 组选手竞赛场地报到	裁判长, 裁判员, A 组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地

08:00 - 08:10	A 组选手赛前准备会	裁判员长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
08:10 - 08:25	A 组选手赛前工位	裁判员长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
08:25 - 08:30	A 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判员长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
08:30 - 12:30	A 组选手竞赛	A 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
08:30 - 12:30	裁判员执裁	裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
12:30 - 14:00	裁判员对 A 组作品评分	裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
11:00 - 13:00	午餐	分批次就餐	后勤保障部	项目竞赛场地
12:30 - 12:40	A 组选手撤场	A 组选手、裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
12:40 - 13:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对 A 组选手设备封场, A 组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、A 组选手、赛务保障人员	裁判员长	项目竞赛场地
12:50 - 13:00	裁判员及下午 B 组选手竞赛场地报到	裁判员长, 裁判员, B 组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
13:00 - 13:10	B 组选手赛前准备会	裁判员长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
13:10 - 13:25	B 组选手赛前工位	裁判员长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
13:25 - 13:30	B 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判员长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
13:30 - 17:30	B 组选手竞赛	B 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
13:30 - 17:30	裁判员执裁	裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
17:30 - 19:00	裁判员对 B 组作品评分	裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
17:30 - 17:40	B 组选手撤场	B 组选手、裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
17:40 - 18:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对 B 组选手设备封场, B 组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、B 组选手、赛务保障人员	裁判员长	项目竞赛场地
19:00 - 20:00	当日成绩汇总、签名确认及录入保存	裁判员长, 联络员, 裁判员, 录分员	裁判员长	项目竞赛场地
20:00	裁判员返回酒店	裁判员长, 联络员, 裁判员, 录分员	联络员	项目竞赛场地
<b>(C3) 比赛第三天</b>				
<b>时间</b>	<b>事项</b>	<b>参与人员</b>	<b>负责人</b>	<b>地点</b>
07:50 - 08:00	裁判员及上午 A 组选手竞赛场地报到	裁判员长, 裁判员, A 组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
08:00 - 08:10	A 组选手赛前准备会	裁判员长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判员长	项目竞赛场地

08:10 - 08:25	A 组选手赛前工位	裁判员, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
08:25 - 08:30	A 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判员长, 联络员, 裁判员, A 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
08:30 - 11:30	A 组选手竞赛	A 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
08:30 - 11:30	裁判员执裁	裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
11:30 - 13:00	裁判员对 A 组作品评分	裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
11:00 - 13:00	午餐	分批次就餐	后勤保障部	项目竞赛场地
11:30 - 11:40	A 组选手撤场	A 组选手、裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
11:40 - 12:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对 A 组选手设备封场, A 组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、A 组选手、赛务保障人员	裁判员长	项目竞赛场地
11:50 - 12:00	裁判员及下午 B 组选手竞赛场地报到	裁判员长, 裁判员, B 组选手, 场地经理等	后勤保障部	项目竞赛场地
12:00 - 12:10	B 组选手赛前准备会	裁判员长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
12:10 - 12:25	B 组选手赛前工位	裁判员长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
12:25 - 12:30	B 组选手与自己裁判员赛前沟通	裁判员长, 联络员, 裁判员, B 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
12:30 - 15:30	B 组选手竞赛	B 组选手	裁判员长	项目竞赛场地
12:30 - 15:30	裁判员执裁	裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
15:30 - 17:00	裁判员对 B 组作品评分	裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
15:30 - 15:40	B 组选手撤场	B 组选手、裁判员	裁判员长	项目竞赛场地
15:40 - 16:00	赛务保障人员核对物品, 无问题则裁判员对 B 组选手设备封场, B 组选手返回酒店	场地经理, 裁判员、B 组选手、赛务保障人员	裁判员长	项目竞赛场地
17:00 - 22:00	当日成绩汇总、签名确认及录入保存	裁判员长, 联络员, 裁判员, 录分员	裁判员长	项目竞赛场地
22:00	裁判员返回酒店	裁判员长, 联络员, 裁判员, 录分员	联络员	项目竞赛场地

### (七) 项目竞赛规则纪律

1. 严格执行本项目技术工作文件和大赛组委会技术工作文件提出的工作要求, 履职尽责, 忠于职守, 按时、保质、保量、安全的完成各项工作。发扬团队精神, 服从工作分工, 做好本职工作, 不因任何机构和个人而影响本人履职尽责, 不无故退赛。
2. 竞赛选手应严格遵守赛场纪律, 服从指挥, 仪表端庄, 讲文明礼貌, 各队之间应团结、友好、协作, 避免各种矛盾发生。
3. 竞赛选手提前 30 分钟到达竞赛现场, 凭本人身份证或参赛证入场, 迟到时间超过 15 分钟者, 不得入场。
4. 竞赛选手应衣着整洁, 选手按照要求自备比赛服装, 操作讲究卫生, 工具洁净, 不乱扔

下脚料，不浪费原材料。

5. 严禁带入烘焙成品、半成品，禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

6. 参赛选手必须服从裁判，竞赛过程中或竞赛后发现问题，应由领队在当天向组委会提出陈述，领队、指导教师、选手不得与竞赛工作人员直接交涉。

7. 参赛选手在竞赛期间出现以下情况的，由参赛选手承担全部责任：未遵守机械设备操作规程，操作不当导致安全事故的；遭受与竞赛操作无关的意外伤害事故的；突发疾病的。

8. 竞赛严禁冒名顶替、虚报年龄、弄虚作假。

9. 参赛选手不允许带入手机等一切电子设备，独立操作，严禁进入其他工位。

10. 竞赛期间，所有一切喝水、吃饭、休息、如厕等时间均计入在竞赛时间内。

11. 因设备自身故障致选手中断竞赛的，经过裁判仲裁委员会讨论确定视情况增补修订。

12. 竞赛结束后，选手需完成工位清理，所有器具必须按照要求归位，同时，按照自备工具清单带走自带的器具。

13. 参赛选手必须独立完成所有项目，正式竞赛期间，除裁判长外任何人员不得主动接近选手及其工作区域，不许主动与选手接触与交流，选手如有问题可向裁判或工作人员示意寻求解决途径，竞赛过程中禁止与其他人员交流（含眼神暗示及肢体语言示意）。

14. 参赛选手不得在作品、自带器材以及穿着服饰上作任何标记，包括标记自己身份、单位、参赛队名、教练等信息（包含文字、图形）。

15. 参赛选手服装要求如下：

名称	要求	样例
厨师服（赛场提供）	必须长袖、贴身不松垮、舒适透气，不能有任何信息标识	
厨师围裙（赛场提供）	半身围裙	
厨师长裤（自带）	宽松、中腰、黑色、松紧裤腰	
厨师鞋（自带）	必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘，不能带有鞋带或无限鞋	

#### （八）竞赛异常情况处理说明

情况类别	处理流程	负责人	协助人	说明
设备异常	选手举手，裁判长及相关人员进行核查，确认是否异常	裁判长	裁判人员、技术负责人	若异常，裁判长及相关人员根据核查结果，确认是否补时
选手迟到	经裁判长同意，其竞赛正常进行	裁判长	赛务人员	参照考核有关规定执行

选手缺席	选手签到时记录, 裁判员记录	裁判员	赛务人员	参照考核有关规定执行
选手弃权	选手书面签字确认, 裁判员做好记录	裁判员	赛务人员	视情况看是部分模块弃权还是所有弃权
选手中途离场	经裁判员同意如选手中途上厕所或自由休息吃饭	裁判员	裁判员	不补时
选手违纪	经现场工位裁判报裁判员确认	裁判员	裁判员	由裁判员决定取消部分模块或所有模块成绩
发生安全事故	裁判员会同技术负责人现场处理	裁判员及技术负责人	赛务人员	参照考核有关规定执行
安全隐患	涉及隐患工位的裁判向裁判员提出	裁判员	裁判员、赛务人员、技术负责人	视情况决定是否暂时中止选手考核
外国干扰	裁判员向干扰者提出警告	裁判员	赛务负责人	视情况决定是否将干扰者驱逐考场

### (九) 绿色环保

1. 竞赛严格遵守我国环境保护法。
2. 竞赛所有废弃物应有效分类处理, 尽可能地回收利用。
3. 提倡绿色制造的理念。
4. 所有可循环利用的材料都应分类处理和收集。

## 四、问题与争议处理

第三届全国技能大赛期间, 与竞赛有关的问题或争议, 各方应通过正当渠道并按程序反映和申诉, 不得擅自传播、扩散未经核实过的言论、信息。

对竞赛期间出现的问题或争议按以下程序解决:

(一) 竞赛项目内解决。参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议, 应向裁判员反映。裁判员依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见须比赛现场全体裁判员表决的, 应获半数以上通过。不在现场的裁判员不具有表决权但具有知情权。裁判员应将最终处理意见及时告知意见反映人和不在现场的裁判员。

(二) 组委会解决。对项目内处理结果有异议的, 在参赛选手成绩最终确认锁定前或比赛第 3 日 22 时前 (以先到者为准), 各参赛代表团领队可向组委会监督仲裁委出具署名书面反映材料并举证。除不可抗力外, 申诉不得委托领队助理及他人办理。由组委会监督仲裁委与技术工作组判断所反映问题的属性, 并在执委会赛务技术部协助下受理并开展工作。其中, 经调查确认所反映情况属技术性或争议的, 应在组委会技术工作组指导下, 由各竞赛项目内解决并形成最终处理结果。

## 五、赛场及设施设备安排

### (一) 赛场规格要求

本项目场地面积为 1815.00 平方米（长 33 米，宽 55 米），工位 18 个，每个工位面积 40 平方米（长 8 米，宽 5 米），工位设置为连排式，共 2 排。整个场地除 18 个比赛工位外，还设置裁判工作区、技术保障工作区、原料供应区、登分区、评分区、选手休息室、男、女更衣室等。

**(二) 场地布局图**



### （三）基础设施清单

#### 1. 赛场设施设备清单

比赛场地提供的设施设备清单由执委会在第三届全国技能大赛竞赛服务平台上发布。

#### 2. 选手工具箱要求

选手的工具箱必须接受入场前的检查，工具箱需要有轮子，方便从一处移到另一处，选手可以自带一辆 600×450×1000mm(±25mm) 9 层带轮烤盘车进入赛场工位，不符合规定的工具箱则推至指定地方存放，不得放在工位内，工具箱内的工具应摆放到竞赛统一提供的烤盘车上，同时，工位提供的台车不能被移出工位。

#### 3. 选手自备设备及工器具要求

现场提供的设备及工器具不允许再重复自带，同时，禁止带入大功率用电设备以及明火设备在赛场工位内使用。

选手自带工器具要求：1 个糖锅、1 个小粉筛、15 个以内的烤盘、8 个以内的网架、10 块以内的木板，以及现场没有提供的工器具。

#### 4. 选手自备原材料要求

现场统一提供原材料不允许再自带，材料由选手自行称取，称料时间也含在竞赛时间内。赛场禁止使用任何有毒有害物品，以及不符合中华人民共和国食品安全法规定的物品。

选手自带原材料要求：现场没有提供的原材料，以及 2 种以内的调味酱汁 1 种有机面粉（且只能带 1000 克以内）其余面粉不能自带。

选手自带原材料中的鲁邦种，请按照制作产品实际用量带入，多余的鲁邦种将按照废弃面团处理，不允许带出赛场。

自带原材料中，同一种原材料不允许被分开打包带入，必须是一个包装。

为了节约不浪费，选手自带原材料可以是整数，不需要带太多。

5. 选手自备设备及工器具与自备原材料必须在作业书中列明，并提交裁判检录审核通过方可带入，未明确在选手携带工具、材料清单中的，一律不得带入赛场。另外，赛场配发的各类工具、材料，选手一律不得带出赛场。

## 六、安全健康规定

### （一）选手安全、健康要求

1. 服从裁判人员管理，遵守竞赛纪律、秩序，文明考核。
2. 遵守竞赛规则、操作规程，规范操作赛场设施、设备，规范使用竞赛工具材料。
3. 按照行业相关安全规定和本项目竞赛安全规范要求穿戴防护用具及防护用品，安全穿戴，杜绝一切危险操作行为。
4. 爱护赛场设施、设备及工具材料，规范存放、妥善保管，防止损坏。
5. 养成文明生活习惯，注意饮食卫生，在确保人身健康、安全的前提下参加竞赛。
6. 发现有关问题和故障，按规范报告、处理。

### （二）赛事安全、健康要求

1. 禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。
2. 禁止在场内地及禁烟区域吸烟
3. 竞赛承办场地应具有良好的照明和通风设备，应有安全疏散通道，配备完备的灭火等应急处理设施，张贴安全操作及健康需求方面的明确规定，以及明确的现场紧急疏散指示图，有专人负责现场紧急疏导工作。
4. 未经允许，勿操作各种开关。当使用的电器、电源插座等出现故障时，请与工作人员

联系，应由专业人员进行维修。当需要连接临时电源线路或使用大功率用电设备时，请与工作人员联系。

5. 不得挪动、损坏消防器材。
6. 熟悉各赛场“安全出口”及“疏散通道”。
7. 发现安全隐患请及时通知工作人员。如遇突发事件，请保持镇静，听从工作人员指挥。
8. 承办单位应在设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安​​全事务。主要包括疫情防控、检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。
9. 赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施。

### 第三届全国技能大赛烘焙项目（世赛选拔）竞赛耗材表

序号	耗材名称	品牌	型号	数量	单位	备注
1	淳麦道欧法面包粉	白燕	25kg/袋	40	包	增加
2	淳麦道日式面包粉	白燕	25kg/袋	40	袋	增加
3	淳麦道全麦面包粉	白燕	25kg/袋	40	袋	增加
4	大师糕点用小麦粉	白燕	25kg/袋	40	袋	增加
5	T170黑麦粉	伯爵	25kg/袋	16	袋	增加
6	青裸粉（原粉）	经裸	---	40000	克	增加
7	片状黄油	瑞斯兰多	1kg/片	80	片	补充品牌、型号、数量
8	块状无盐黄油	瑞斯兰多	500g/块	150	块	补充品牌、型号、数量
9	有盐黄油	安佳	300g	1200	克	增加
10	高糖型鲜酵母	安琪	500g/包	40	包	
11	低糖型鲜酵母	安琪	500g/包	40	包	
12	高糖高活性干酵母	安琪	500g/包	40	包	
13	低糖高活性干酵母	安琪	500g/包	40	包	
14	细砂糖	百钻	30kg/袋	10	袋	修改品牌、数量
15	防潮糖粉	百钻	1kg/包	40	包	修改品牌
16	脱模油	百钻	450g/瓶	40	瓶	修改品牌
17	食用烘焙碱	百钻	1kg/瓶	5	瓶	补充品牌、型号、数量
18	扁桃仁粉	DGF	200g/包	40	包	补充品牌、型号、数量
19	卡玛格海盐（细）	DGF	125g/盒	6	盒	增加
20	烘焙纸	DGF	60cm*40cm	1000	张	补充型号、数量
21	巧克力耐烤条	DGF	1.6kg	6	盒	修改品牌
22	高脂可可粉	DGF	1kg/包	12	包	修改品牌
23	深黑可可粉	蓝黛	1kg/包	12	包	
24	稀奶油	雀巢	1L/瓶	80	瓶	修改品牌

25	食盐	---	500g/包	40	包	
26	鸡蛋	---	---	300	斤	
27	橄榄油	欧萨	1L/瓶	40	瓶	
28	食用烘焙粗盐	---	5kg/包	1	包	
29	艾素糖	isomalt	25kg/包	5	包	
30	玉米淀粉	家乐	1kg/包	40	包	
31	全脂奶粉	雀巢	100g	4000	克	增加
32	凝固剂	sunto	284g/瓶	180	瓶	修改数量
33	亚麻籽	---	150g	6000	克	增加
34	奇亚籽	---	150g	6000	克	增加
35	葵花籽	---	150g	6000	克	增加
36	南瓜籽	---	150g	6000	克	增加
37	白芝麻	---	150g	6000	克	修改数量
38	牛奶	雀巢	1L/桶	100	桶	修改数量

2.3.4 技能大赛西餐采购清单

序号	耗材名称	单位	单价控制价（元）
1	盐	每公斤	2
2	白砂糖	每公斤	20
3	黑胡椒粒	每瓶	28
4	白胡椒粒	每瓶	34.5
5	红甜椒粉	每瓶	41
6	咖喱粉	每瓶	27
7	姜黄粉	每瓶	7.5
8	肉桂棒	每公斤	34
9	糖霜	每袋	10
10	肉蔻粉	每瓶	123
11	孜然粒	每袋	33
12	八角	每瓶	40
13	香叶	每公斤	13.5
14	牛至叶	每公斤	7.5
15	平叶荷兰芹	每公斤	29
16	迷迭香	每公斤	255
17	百里香	每公斤	275
18	莳萝	每公斤	275
19	薄荷叶	每公斤	275
20	罗勒	每公斤	275
21	京葱	每公斤	13
22	白洋葱	每公斤	7.5
23	西芹	每公斤	16
24	胡萝卜	每公斤	9
25	芦笋	每公斤	28
26	大蒜	每公斤	19
27	西红柿	每公斤	15
28	樱桃番茄	每公斤	20
29	土豆	每公斤	7
30	南瓜	每公斤	10

序号	耗材名称	单位	单价控制价（元）
31	绿节瓜	每公斤	10
32	黄节瓜	每公斤	15
33	红菜头	每公斤	17
34	西兰花	每公斤	19
35	菠菜	每公斤	35
36	花菜	每公斤	13
37	樱桃红萝卜	每公斤	31
38	卷心菜	每公斤	5
39	小干葱	每公斤	31
40	冷冻青豆	每公斤	43
41	孢子甘蓝	每公斤	35
42	冷冻板栗蓝	每公斤	26
43	茄子	每公斤	12.5
44	茴香根	每公斤	14
45	香菇	每公斤	29
46	纽扣蘑菇	每公斤	24
47	苹果	每公斤	20
48	柠檬	每公斤	20
49	芒果	每公斤	15
50	菠萝	每公斤	27
51	橙子	每公斤	15
52	香蕉	每公斤	8.5
53	青提	每公斤	15
54	树莓	每公斤	23
55	猕猴桃（绿）	每公斤	28
56	蓝莓	每公斤	32
57	芒果果茸	每公斤	180
58	树莓果茸	每公斤	310
59	黄桃果茸	每公斤	170
60	草莓果茸	每公斤	155
61	无盐黄油	每公斤	38

序号	耗材名称	单位	单价控制价（元）
62	牛奶	每升	88
63	植物奶油	每盒	15
64	淡奶油	每升	48
65	酸奶油	每公斤	43
66	奶油奶酪	每公斤	62
67	高达奶酪	每公斤	37
68	瑞可塔奶酪	每公斤	45
69	马苏里拉芝士	每公斤	48
70	帕玛森芝士	每公斤	191
71	鸡蛋	每公斤	15
72	高筋粉	每公斤	27
73	中筋粉	每公斤	73
74	低筋粉	每公斤	25
75	生粉	每公斤	9
76	硬质杜兰小麦粉	每公斤	25
77	白色面包屑	每公斤	22
78	抹茶粉	每公斤	9
79	可可粉	每公斤	50
80	速溶咖啡	每公斤	38
81	苹果胶	每公斤	190
82	榛子碎	每克	55
83	纯可可脂	每公斤	175
84	烘焙粉	每公斤	3.6
85	速溶酵母	每公斤	20
86	炼乳	每瓶	18
87	明胶	每公斤	32
88	葡萄糖浆	每升	140
89	蜂蜜	每公斤	40
90	麦芽糖	每公斤	25
91	益寿糖	每公斤	20
92	33.6%牛奶巧克力	每公斤	81

序号	耗材名称	单位	单价控制价（元）
93	54.5%黑巧克力	每公斤	116
94	32%白巧克力	每公斤	152
95	杏仁粉	每公斤	28
96	番茄膏	每公斤	20
97	第戎芥末	每公斤	31
98	芥末籽	每公斤	20
99	白醋	每升	6
100	红酒醋	每升	43
101	黑醋	每公斤	45
102	大豆油	每升	72
103	初榨橄榄油	每瓶	150
104	葵花籽油	每升	62
105	朗姆酒	每瓶	88
106	白葡萄酒	每公斤	68
107	红葡萄酒	每公斤	35
108	啤酒	每提	29
109	去皮绿皮开心果仁	每公斤	205
110	核桃仁	每公斤	53
112	松子仁	每公斤	117
113	墨鱼汁	每公斤	140
114	白芝麻	每公斤	24
115	米	每公斤	38
116	玉米粉	每公斤	20
117	童子鸡(≈1.5kg)	每只	95
118	烟熏鸭胸	每箱	53
119	培根	每公斤	75
120	里脊肉	每公斤	30
121	黑虎虾 41/50	每公斤	100
221	带子肉 L 号	每盒	189
222	鱿鱼条	每公斤	73
223	三文鱼柳	每公斤	189

备注：根据西餐采购清单用品进行报价，参赛用品会发生变动；具体采购内容以实际发生的为

**准，供应商应充分考虑进行报价。**

2.4、上述所有的食材不能出现下列情形之一，如有发生将取消中标供应商资格：

(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；

(4) 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；

(7) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(8) 用非食品原料加工的、加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；

(9) 超过保质期限的；

(10) 为防病特殊需要，国务院卫生行政部门或者河南省人民政府专门规定禁止出售的；

(11) 含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂或者农药残留超过国家规定许可量的；

(12) 转基因食品；

(13) 其他不符合食品卫生标准和要求的。

2.5、验收标准

(1) 双方约定的产品规格、技术标准、卫生要求等作为实际配送时的验收标准。国家法律法规规定的要求作为当然验收要求。

(2) 检验检疫按国家等规定执行。

### **(三) 其他相关要求**

(1) 肉类首次供货需提供源头供应商的动物防疫条件合格证，若服务过程中肉类更换供货源须提供对应的动物防疫条件合格证。

(2) 各类优质粮油、食材与调味品的采购、配送应严格验收。

(3) 定期接受菜品质量、卫生情况、服务质量的检查。

(4) 工作人员注意着装仪表，穿着大方，清洁卫生。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生标准。

(5) 投标人所派出的工作人员应当身体健康、工作认真、责任心强，应服从管理单位的指挥、调度和管理，有权要求投标人更换工作怠慢、不负责任、不听指挥、违纪、违规的员工。

(6) 投标人在服务期间应当积极妥善处理有关应急突发事件，确保服务安全稳定的工作秩序。

(7) 合同期限内如发生食品安全及其他事故，由此产生的一切责任及费用由中标人承担，采购人有权终止合同。

## 第七章 投标文件资格审查文件册通用格式

\_\_\_\_\_项目

# 投标文件 资格审查文件册

项目编号：

（封面）

投 标 人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日 期： 年 月 日



## 投标文件资格审查文件册目录

- 一、投标人资格声明函
- 二、投标人基本情况
- 三、投标人资格证明文件



## 一、 投标人资格声明函

致（采购人或采购代理机构名称）：

关于贵方\_\_\_\_\_（项目名称、编号）的投标邀请，本公司愿意参加投标，提供招标文件中规定的服务内容，并声明提交的下列文件是准确的和真实的。

1. 投标人基本情况
2. 投标人资格证明文件

我方在此声明：

（1）我方具备并满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条及实施条例第十七条所规定的投标人的条件；

（2）我方未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。

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 二、 投标人基本情况

### 1. 投标人概况

(1) 投标人名称:

(2) 注册地址:

(3) 成立或注册日期:

(4) 法定代表人(姓名、职务):

(5) 注册资本: \_\_\_\_\_万元

(6) 投标人关联企业情况(包括但不限于与投标人法定代表人(单位负责人)为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位):

### 2. 投标人财务状况

(1) 资产负债表(到 年 月 日为止)

固定资产合计: \_\_\_\_\_元

流动资产合计: \_\_\_\_\_元

长期负债合计: \_\_\_\_\_元

流动负债合计: \_\_\_\_\_元

(2) 损益表(到 年 月 日为止)

利润总额累计: \_\_\_\_\_元

净利润累计: \_\_\_\_\_元

投标人: \_\_\_\_\_ (盖章)

法定代表人或其委托代理人: \_\_\_\_\_ (签字或盖章)

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 三、 投标人资格证明文件

#### 声明函

致郑州商业技师学院及郑州市公共资源交易中心：

我单位自愿参加本次政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，依法遵守本次政府采购活动的各项规定。我单位郑重承诺声明如下：

一、我单位全称为\_\_\_\_\_，注册地点为\_\_\_\_\_，统一社会信用代码为\_\_\_\_\_，法定代表人(单位负责人)\_\_\_\_\_，联系方式为\_\_\_\_\_。

二、我单位具有独立承担民事责任的能力。

三、我单位具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

四、我单位具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。

五、我单位有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

六、我单位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。(重大违法记录，是指投标人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。)

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，符合《中华人民共和国政府采购法》规定的投标人资格条件。如有弄虚作假，我单位愿意按照“提供虚假材料谋取中标、成交”承担相应的法律责任，同意将违背承诺行为作为失信行为记录到社会信用信息平台，并承担因此所造成的一切损失。

承诺单位(投标人)：\_\_\_\_\_ (盖章)

法定代表人(单位负责人)或其委托代理人：\_\_\_\_\_ (签字或盖章)

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 具有独立承担民事责任的能力的证明材料

投标人为企业（包括合伙企业）的，应提供有效的“营业执照”；

投标人为事业单位的，应提供有效的“事业单位法人证书”；

投标人是非企业机构的，应提供有效的“执业许可证”“登记证书”等证明文件；

投标人是个体工商户的，应提供有效的“个体工商户营业执照”；

投标人是自然人的，应提供有效的自然人身份证明。

## 能证明响应人资格的其他资料

1. 投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》，还须具有《动物防疫条件合格证》（如为经销商可提供生产厂家的）

2. 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，采购人或采购代理机构将通过“中国执行信息公开网”网站（<http://zxgk.court.gov.cn/>）、“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）、国家企业信用信息公示系统（<http://www.gsxt.gov.cn>）等渠道查询投标人信用记录，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记录名单、严重违法失信名单的投标人将被拒绝参与本项目政府采购活动（截止时点：投标截止时间）。在本公告规定的查询时间之后，网站信息发生的任何变更均不再作为评标依据。投标人自行提供的与网站信息不一致的其他证明材料亦不作为资格审查的依据。信用信息查询记录和证据将同采购文件等资料一同归档保存。

3. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得同时参加本项目的政府采购活动（提供承诺书）。

## 承诺书

我单位郑重承诺：

我单位承诺不存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同单位，同时参加本项目的投标”的情形。

特此承诺。

本公司若有违反本承诺内容的行为，愿意承担相关法律责任，包括：被取消投标资格、被取消中标资格、接受相关行政主管部门作出的处罚和处理。

投标人：\_\_\_\_\_（盖单位公章）

法定代表人或委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 中小企业声明函

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员    人，营业收入为    万元，资产总额为    万元<sup>①</sup>，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承建（承接）企业为（企业名称），从业人员    人，营业收入为    万元，资产总额为    万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

**（提醒：如果投标人是残疾人福利性单位或者监狱企业，则不需要提供《中小企业声明函》。）**

注：①从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

②以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

③在政府采购活动中，投标人提供的服务由小微企业承接，即提供服务的人员为小微企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，才能享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的价格扣减。

④在服务采购项目中，服务的承接商应当为中小企业，不对其中涉及的货物的制造商作出要求。

### 残疾人福利性单位声明函（如有）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）  
\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

**（提醒：如果投标人不是残疾人福利性单位，则不需要提供《残疾人福利性单位声明函》。否则，因此导致虚假投标的后果由投标人自行承担。）**

注：《财政部民政部中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定：

1. 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

（1）安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

（2）依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

（3）为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

（4）通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

（5）提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

2. 中标人为残疾人福利性单位的，采购人或者其委托的采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

### 监狱企业证明材料（如有）

监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

**（提醒：如果投标人不是监狱企业，则不需要提供监狱企业证明材料）**

注：监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

## 第八章 投标文件通用格式

\_\_\_\_\_项目

# 投标文件

项目编号：

（封面）

投 标 人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

日 期： 年 月 日



## 投标文件目录

- 一、 法定代表人身份证明（适用于无委托代理人的情况）
- 一、 法定代表人授权委托书（适用于有委托代理人的情况）
- 二、 投标书
- 三、 投标承诺函
- 四、 投标报价表格
- 五、 服务方案
- 六、 近年完成的类似项目情况表
- 七、 人员配备状况
- 八、 服务承诺
- 九、 反商业贿赂承诺书
- 十、 其他资料

## 一、 法定代表人身份证明

投标人名称：\_\_\_\_\_

姓名：\_\_\_\_\_ 性别：\_\_\_\_\_ 年龄：\_\_\_\_\_ 职务：\_\_\_\_\_

系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附：法定代表人身份证复印件或扫描件。

注：本身份证明需由投标人加盖单位公章。

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 一、 法定代表人授权委托书

本人\_\_\_\_\_（姓名）系\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人，  
现委托\_\_\_\_\_（姓名、职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清  
确认、递交、撤回、修改郑州商业技师学院餐饮旅游学院2026年度实训原材料采购项目（项目名称）  
投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自投标截止时间起 90 日历天。

代理人无转委托权。

附：法定代表人身份证复印件或扫描件及委托代理人身份证复印件或扫描件

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

身份证号：\_\_\_\_\_

委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

身份证号：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 二、 投标书

致：（采购人或采购代理机构名称）

1. 我方已仔细研究了 郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026 年度实训原材料采购项目（项目名称招标项目招标文件的全部内容，愿意以 1. 实训教学原材料投标报价（综合费率）（大写）：百分之\_\_\_\_\_（小写：\_\_\_\_\_%）的综合费率；2. 技能大赛（糖艺/西点制作+烘焙+西餐）投标报价（单价合计）（大写）：\_\_\_\_\_（小写：\_\_\_\_\_元）服务期限：\_\_\_\_\_，按合同约定完成全部工作。

2. 如果我方中标，我方将按招标文件的规定签订并严格履行合同中的责任和义务，在签订合同时不向你方提出附加条件，按照招标文件要求提交履约保证金，在合同约定的期限内完成合同规定的全部内容。

3. 我方已详细审查全部招标文件，包括修改文件以及全部参考资料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。

4. 投标有效期为提交投标文件的截止之日起 90 日历天。

5. 我方在此声明，所递交的投标文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在第二章“投标人须知”第 1.2.12、1.2.13 项规定的任何一种情形。

6. 我方同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低价的投标或收到的任何投标。

7. 我方承诺，如果我方中标，在收到中标通知书时，保证按照招标文件约定的招标代理费的收费标准，足额、准时交纳招标代理服务费。

投标人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

地 址：\_\_\_\_\_

网 址：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

传 真：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

项目联系人电话（手机号）：\_\_\_\_\_

邮 箱：\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

### 三、 投标承诺函

#### 投标承诺函

\_\_\_\_\_（采购人或采购代理机构）：

我单位在此郑重承诺，如有以下情形之一的：

- (1) 在招标文件规定的投标有效期内撤回投标；
- (2) 在投标文件中提供虚假材料；
- (3) 中标后无正当理由不与采购人或者采购代理机构签订合同；
- (4) 未能按招标文件规定提交履约保证金；
- (5) 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；
- (6) 拒绝履行合同义务；
- (7) 与采购人、其他投标人或者采购代理机构恶意串通；
- (8) 在履约过程中未按招标文件、中标的投标文件、生效的政府采购合同约定，提供货物、工程和服务；
- (9) 存在其他违法违规行为。

我单位自愿接受被处以中标无效，采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款并赔偿采购人及采购代理机构的损失，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由市场监督管理部门吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

投 标 人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

#### 四、 投标报价表格

##### (一) 开标一览表

项目名称	郑州商业技师学院餐饮旅游学院 2026 年度实训原材料采购项目
投标人名称	
投标内容	本项目原材料包含实训教学原材料及技能大赛原材料，旅游烹饪系 2026 年度实训教学原材料，主要满足实训课教师演示，学生练习操作使用，2026 全年教学班超 100 个，每班学生 40-50 左右，各品类原材料使用数量在使用日期前一周以班级为单位由任课教师申请，原料品质符合教师申报要求，数量充足，新鲜安全，在使用日期当日上午八小时前送达。烹饪系学生实际操作用蔬菜、副食品、调味品、水果等。技能大赛原材料需满足相关赛事要求
项目编号	郑财招标采购-2026-78
1. 实训教学原材料投标报价（综合费率，如：A 商品市场平均价格为 100 元，投标人承诺综合费率为 190%，则实际结算价格为 100*190%=190 元）	小写：_____ %
	大写：_____
2. 技能大赛（糖艺/西点制作+烘焙+西餐）投标报价（单价合计）	大写：_____ 元 小写：_____ 元
服务期限	一年
服务地点	采购人指定地点
服务要求	满足招标文件要求，符合国家行业、有关标准
服务标准	满足招标文件要求，符合国家行业、有关标准
其他	

备注：平台系统内单独开标一览表为平台固定格式，如有与投标文件正文内不一致以投标文件正文内开标一览表内容为准。

投 标 人：\_\_\_\_\_（盖章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或盖章）

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

（二）技能大赛糖艺/西点制作项目分项报价表

序号	材料名称	规格	单价（元）	备注
1	30.5% 白巧克力（造型、巧克力糖果用）	2kg / 包		
2	44% 牛奶巧克力（造型、巧克力糖果用）	2kg / 包		
3	65% 黑巧克力（造型、巧克力糖果用）	2kg / 包		
4	杏仁膏（塑形用）	454g / 包		
5	艾素糖（造型用）	10kg / 包		
6	淡奶油	1L / 瓶		
7	细砂糖	1kg / 包		
8	精制食用盐	250g / 包		
9	纯牛奶	1L / 瓶		
10	无盐黄油	1kg / 块		
11	片状酥油	2kg / 片		
12	新鲜鸡蛋	15 个 / 盒		
13	高筋面粉	1kg / 包		
14	低筋面粉	1kg / 包		
15	饮用水	550ml / 瓶		
16	9 度白醋	800ml / 瓶		
17	冷冻百香果果茸	1L / 盒		
18	冷冻黑醋栗果茸	1L / 盒		
19	冷冻芒果果茸	1L / 盒		
20	冷冻覆盆子果茸	1L / 盒		
21	冷冻柠檬果茸	1L / 盒		
22	冷冻凤梨果茸	1L / 盒		
23	冷冻草莓果茸	1L / 盒		

序号	材料名称	规格	单价（元）	备注
24	冷冻番石榴	1L / 盒		
单价合计			(元)	

(三) 技能大赛烘焙分项报价表

序号	材料名称	型号	单位	单价（元）	备注
1	面包粉	25kg/袋	袋		
2	日式面包粉	25kg/袋	袋		
3	全麦面包粉	25kg/袋	袋		
4	大师糕点用小麦粉	25kg/袋	袋		
5	黑麦粉	25kg/袋	袋		
6	青稞粉（原粉）	---	克		
7	片状黄油	1kg/片	片		
8	块状无盐黄油	500g/块	块		
9	有盐黄油	300g	克		
10	高糖型鲜酵母	500g/包	包		
11	低糖型鲜酵母	500g/包	包		
12	高糖高活性干酵母	500g/包	包		
13	低糖高活性干酵母	500g/包	包		
14	细砂糖	30kg/袋	袋		
15	防潮糖粉	1kg/包	包		
16	脱模油	450g/瓶	瓶		
17	食用烘焙碱	1kg/瓶	瓶		
18	扁桃仁粉	200g/包	包		
19	卡玛格海盐（细）	125g/盒	盒		
20	烘焙纸	60cm*40cm	张		
21	巧克力耐烤条	1.6kg	盒		
22	高脂可可粉	1kg/包	包		
23	深黑可可粉	1kg/包	包		
24	稀奶油	1L/瓶	瓶		
25	食盐	500g/包	包		
26	鸡蛋	---	斤		
27	橄榄油	1L/瓶	瓶		
28	食用烘焙粗盐	5kg/包	包		
29	艾素糖	25kg/包	包		
30	玉米淀粉	1kg/包	包		
31	全脂奶粉	100g	克		
32	凝固剂	284g/瓶	瓶		
33	亚麻籽	150g	克		
34	奇亚籽	150g	克		
35	葵花籽	150g	克		
36	南瓜籽	150g	克		
37	白芝麻	150g	克		
38	牛奶	1L/桶	桶		
单价合计				（元）	

## （四）技能大赛西餐分项报价表

序号	材料名称	单位	单价（元）
1	盐	每公斤	
2	白砂糖	每公斤	
3	黑胡椒粒	每瓶	
4	白胡椒粒	每瓶	
5	红甜椒粉	每瓶	
6	咖喱粉	每瓶	
7	姜黄粉	每瓶	
8	肉桂棒	每公斤	
9	糖霜	每袋	
10	肉蔻粉	每瓶	
11	孜然粒	每袋	
12	八角	每瓶	
13	香叶	每公斤	
14	牛至叶	每公斤	
15	平叶荷兰芹	每公斤	
16	迷迭香	每公斤	
17	百里香	每公斤	
18	莳萝	每公斤	
19	薄荷叶	每公斤	
20	罗勒	每公斤	
21	京葱	每公斤	
22	白洋葱	每公斤	
23	西芹	每公斤	
24	胡萝卜	每公斤	
25	芦笋	每公斤	
26	大蒜	每公斤	
27	西红柿	每公斤	
28	樱桃番茄	每公斤	
29	土豆	每公斤	
30	南瓜	每公斤	
31	绿节瓜	每公斤	

序号	材料名称	单位	单价（元）
32	黄节瓜	每公斤	
33	红菜头	每公斤	
34	西兰花	每公斤	
35	菠菜	每公斤	
36	花菜	每公斤	
37	樱桃红萝卜	每公斤	
38	卷心菜	每公斤	
39	小干葱	每公斤	
40	冷冻青豆	每公斤	
41	孢子甘蓝	每公斤	
42	冷冻板栗蓝	每公斤	
43	茄子	每公斤	
44	茴香根	每公斤	
45	香菇	每公斤	
46	纽扣蘑菇	每公斤	
47	苹果	每公斤	
48	柠檬	每公斤	
49	芒果	每公斤	
50	菠萝	每公斤	
51	橙子	每公斤	
52	香蕉	每公斤	
53	青提	每公斤	
54	树莓	每公斤	
55	猕猴桃（绿）	每公斤	
56	蓝莓	每公斤	
57	芒果果茸	每公斤	
58	树莓果茸	每公斤	
59	黄桃果茸	每公斤	
60	草莓果茸	每公斤	
61	无盐黄油	每公斤	
62	牛奶	每升	

序号	材料名称	单位	单价（元）
63	植物奶油	每盒	
64	淡奶油	每升	
65	酸奶油	每公斤	
66	奶油奶酪	每公斤	
67	高达奶酪	每公斤	
68	瑞可塔奶酪	每公斤	
69	马苏里拉芝士	每公斤	
70	帕玛森芝士	每公斤	
71	鸡蛋	每公斤	
72	高筋粉	每公斤	
73	中筋粉	每公斤	
74	低筋粉	每公斤	
75	生粉	每公斤	
76	硬质杜兰小麦粉	每公斤	
77	白色面包屑	每公斤	
78	抹茶粉	每公斤	
79	可可粉	每公斤	
80	速溶咖啡	每公斤	
81	苹果胶	每公斤	
82	榛子碎	每克	
83	纯可可脂	每公斤	
84	烘焙粉	每公斤	
85	速溶酵母	每公斤	
86	炼乳	每瓶	
87	明胶	每公斤	
88	葡萄糖浆	每升	
89	蜂蜜	每公斤	
90	麦芽糖	每公斤	
91	益寿糖	每公斤	
92	33.6%牛奶巧克力	每公斤	
93	54.5%黑巧克力	每公斤	

序号	材料名称	单位	单价（元）
94	32%白巧克力	每公斤	
95	杏仁粉	每公斤	
96	番茄膏	每公斤	
97	第戎芥末	每公斤	
98	芥末籽	每公斤	
99	白醋	每升	
100	红酒醋	每升	
101	黑醋	每公斤	
102	大豆油	每升	
103	初榨橄榄油	每瓶	
104	葵花籽油	每升	
105	朗姆酒	每瓶	
106	白葡萄酒	每公斤	
107	红葡萄酒	每公斤	
108	啤酒	每提	
109	去皮绿皮开心果仁	每公斤	
110	核桃仁	每公斤	
112	松子仁	每公斤	
113	墨鱼汁	每公斤	
114	白芝麻	每公斤	
115	米	每公斤	
116	玉米粉	每公斤	
117	童子鸡(≈1.5kg)	每只	
118	烟熏鸭胸	每箱	
119	培根	每公斤	
120	里脊肉	每公斤	
121	黑虎虾 41/50	每公斤	
221	带子肉 L 号	每盒	
222	鱿鱼条	每公斤	
223	三文鱼柳	每公斤	
单价合计			(元)

## 五、 服务方案

根据评分办法要求提供，格式自拟。





## 六、 近年完成的类似项目情况表

序号：

项目名称	
项目所在地	
发包人名称	
发包人地址	
发包人电话	
合同价格	
服务期限	
项目负责人	
项目描述	
备注	

备注：本表后附中标（成交）网页截图、中标（成交）通知书、同协议书复印件或扫描件。

每张表格只填写一个项目，并标明序号。



## (二) 人员安排及管理

## 八、 服务承诺

格式自拟



## 九、反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

在\_\_\_\_\_（采购项目名称）采购活动中，我公司保证做到：

1. 公平竞争参加本次采购活动。
2. 杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。
3. 若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

投标人（公章）：

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 十、其他资料

