## **采购需求**

**一、服务内容：**

1、采购内容

本次采购为桂林市凤集小学2024-2025学年度校内配餐服务项目，为桂林市凤集小学提供校外集中配送学生中餐成品餐膳食加工、配送、分餐、回收等每天餐食服务全过程。

2、用餐人数

日均午餐合计人数约为450人，餐费：10元/份（包含午餐及午点，按实际订单结算），本项目为采用固定价格采购的服务项目。未来用餐人数将保持动态变化，具体人数根据实际供餐人数确定。采购人及成交供应商应每天核对用餐人数，并由各自的指定人员签名确认。

3、服务期限:从2024年11月起至2025年7月止。具体以合同签订时间为准。

**二、服务要求：**

1、供应商应具有与其生产加工经营要求相适应的食品加工场所，场所内加工区域布局合理、符合食品卫生要求。应设有主食加工间、副食加工间、备料间、保鲜库、冷藏库、干货库、分餐间等；配备封闭式专用运输车辆和专用密闭容器设施（容器上应标注食用时限和食用方法，容器的内部结构应便于清洁）；配送前应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒；配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔；有完善的食品安全监管制度和保障措施，有突发事件应急预案。

2、供应商在人员、设备、资金等方面具有综合服务能力，具有承担食品安全责任的能力。工作人员须持健康证上岗，厨师要求有厨师证，服务团队至少配备1名具备资质的营养指导人员（如高级营养师、注册营养师、公共营养师、营养配餐员、营养指导员等）和1名专职食品安全员（食品安全管理师或食品安全管理员）。

3、成交供应商的服务人员应配备统一的服装（包括：衣、帽、鞋、口罩等），统一着装上岗。工作服装应有清洗保洁制度，工作期间服务人员应保持良好的个人卫生形象，做到衣着整洁、仪容端正、礼仪规范。

4、供应商应依法取得行政主管部门颁发的有效期内的《食品经营许可证》，主体业态含集体用餐配送单位；诚信经营、社会信誉和售后服务良好，具有一定的餐饮服务和配送服务经验。

5、在服务期间内，成交供应商须承担服务团队人员的意外责任、工伤责任险等所有服务风险。

6、成交供应商需无条件接受并配合采购人对服务工作的监督和检查。

7、在餐饮经营期间无任何食品卫生安全、消防安全方面的不良记录。

8、供应商给学校提供一个大的留样柜，每天随机留两盒餐放入学校留样柜。

9、供应商应为就餐学生购买《食品安全责任险》，有效期在2025年7月31日以内。

**三、配餐要求：**

1、成交供应商应当保证配餐食品的质量，饭菜必须当天一次性煮熟并保温，根据季节选择适用的保温设施进行运送至采购人指定地点，确保就餐人员每天可以吃到中心温度达到70℃以上饭菜，不得加工隔餐剩余食品，不得配送冷荤凉菜食品。

2、成交供应商使用的配餐容器，须采用符合国家食品安全标准的餐盒、餐具。

3、供餐时间一般为每周的周一至周五（寒、暑假、法定节假日除外），法定节假日调休的，以调休后的时间为准，具体配送时间以双方签定的合同为准。

4、成交商必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《中华人民共和国食品安全法》和《动物检疫法》，必须保证供餐产品的食材须符合下列质量标准：

4.1蔬菜类：无黄叶，无腐烂，无泥沙，新鲜，无浸泡等，要求有购买日期记录。

4.2肉类、海鲜类：经动物检疫部门检疫、检验合格、无注水等，要求有购买日期记录。

4.3副食干货类：无霉变，水分标准及杂质要求按国家标准执行。货品要求有厂名、厂址、生产日期、成分说明、逾期指示及完整包装。

4.4调料类：新鲜无霉变且有厂名、厂址、生产日期、成分说明、逾期指示及完整包装。

4.5其他：不含致病性寄生虫、微生物或者微生物含量不超过国家限制标准的；

5、成交供应商不得采用转基因食品及含有转基因成分的主、辅料，采购的大米、食用油、调味料以及禽畜肉类、果蔬、水产等原材料必须有供货商资质证明、各批次检验检疫证明。

6、注意餐食原料和用水安全：餐饮食品及原料、用水应当遵循安全的原则，通过看外表、闻气味、触摸食物质感等方式挑选新鲜卫生的食材，防止购进可能被致病微生物和化学物污染，以及过期、变质的食品及原料。不要采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高食品安全风险食材。

7、成交供应商不得采购不合格食品（三无产品或原料），不得采购和使用转基因或散装食用油、散装调味料以及人工色素调味料；不外购散装熟食品。一经查实，单次扣除履约保证金的10%。

8、供餐单位严禁使用预制菜、腌制食品以及香肠、火腿、肉丸等加工肉制品等。采购新鲜肉制品，尽量减少冷冻肉制品、油炸食品。

9、成交供应商每天须对所购原料按食品卫生监督部门要求做好农药残留检验工作，如发生因食用成交供应商提供的食品导致食物中毒的事故，成交供应商应承担一切法律责任。

10、成交供应商必须在配送前完成食物分装工作，送达时直接分发。

11、成交供应商提供的膳食应当符合“安全，卫生，营养，健康”的服务标准。成交供应商应根据小学生特点和营养需要制定膳食计划，并根据膳食计划制定每周食谱。膳食计划和每周食谱应当于正式配餐前报送采购人审核同意。成交供应商应当于每周五前向采购人提交下周食谱，并根据采购人意见进行优化调整，确定后于每周一在采购人指定位置公布本周食谱，并按食谱规定足量提供配餐。

12、成交供应商应当按规定进行食品留样，将留样食品冷藏保存不少于48小时，以备追索与查验。

13、就餐标准：每天中午一餐，每人每餐10元标准。餐食须为即日即食烹调，按采购人审核同意的食谱提供：2荤1素1汤1主食及午点1份（牛奶或面包）。米饭不少于250克，主荤不少于100克（肉量占比60%以上），一小荤不少于100克（肉量占比不少于25%），一素不少于110克，汤300克。每餐荤菜严禁同时使用鸡肉或鸡肉制品；严禁使用鸡肉代替猪肉炒菜。如果供餐单位未按要求执行，一经查实，单次扣除履约保证金的10%，确保每天的配餐量足、质好。成交供应商需根据《中华人民膳食指南》和平衡膳食宝塔的要求，同时满足《中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIS）》（2013）的需求，针对青少年制定营养充足、搭配合理、菜品丰富的带量食谱。**（投标时须提供《投标承诺函》格式自拟）**

13、未经采购人同意，成交供应商不得转让或分包本项目制餐配餐业务。

14、供应商提供的午点应购买“三有”产品，选择纯牛奶和糕点轮换供应，不得配送调制牛奶。午点产品的剩余保质期不小于有效保质期的30%。

15、供应商不得使用调和油。

**四、服务管理要求**

1.在服务期限内，成交供应商在接到采购人发出的服务通知后，应立即进行确认，并在0.5小时内与采购人联系。

2.对有下列情形之一的成交供应商，经确认后，采购人有权单方面暂停或解除合同，取消其服务资格并保留追究其法律责任的权利，采购人有权从成交候选人名单中依次补充供应商或重新招标：

2.1一个月累计三次没有在采购人规定时间内提供配餐服务的；

2.2无正当理由拒绝向采购人提供服务的；

2.3出现管理、配餐质量控制等不能满足竞争性磋商文件、采购人的相关要求而导致发生食品安全事故的；

2.4索取、收受合同以外的酬金或其他财务、或者利用工作之便牟取其他不正当的利益，损害国家利益、社会公共利益或他人合法利益的；

2.5经营情况发生重大变更，已经不具备承接本项目服务能力的；

2.6在学校的每周考核中，连续四周考核分数低于60分的。考核办法评见本需知附件。

2.7未实现投标文件中的相关承诺、违反合同规定、法律法规禁止的以及违反合同规定行为的。

3.成交供应商不得将中标项目转让给他人，一经发现，采购人有权终止合同，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。

4.设备要求：具备食品加工相应配套设备、设施，要有互联网+“明厨亮灶”,必须具备检验农药残留及重金属超标的快检设备。

5、关于取消供餐退费问题：提前一天通知供应商取消供餐可退当天餐费。如遇不可抗力原因，校方需取消当天用餐的按照以下情况退相应餐费：距开餐3-5小时学校告知供应商停止供餐，退当天餐费的90%；距开餐3小时学校告知供应商停止供餐，退当天餐费的50%；距开餐1-3小时学校告知供应商停止供餐，退当天餐费的10%。

6、如供应商延迟送达将进行相应赔偿。本学期送达时间为11:20，如超过半小时，赔偿当天餐费20%。

**五、其它要求**

1.成交供应商必须制定严格的餐饮卫生管理制度和食品安全以及因交通、卫生、天气等原因不能按时配餐等突发事故应急预案，严格执行国家《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》规范经营，确保用餐人员及时得到配餐供应。

2.整个配送过程科学合理，运输必须采用符合卫生要求的专用车辆运输，每天消毒保持清洁、车辆内无异味。在送餐过程中送餐车必须严禁装载与配送食品无关的其他食品或物品。

3.采购人应严格执行《中华人民共和国食品卫生法》和相关的法规以及各项规章制度的要求，派专职监督人员对操作程序、食品制作程序等进行不定期检查，以确保配餐服务符合食品安全法规和竞争性磋商文件的相关要求。若发现不符合要求的情况，成交供应商须立即整改，保证配餐食品安全。若成交供应商未整改或者整改后仍不符合食品安全法规和本项目的有关要求的，采购人有权单方面解除合同，并没收其履约保证金，同时给采购人造成的直接损失，追究其经济赔偿。

4.如因成交供应商的过失，发生鱼、肉、蔬菜变质、人员中毒等食品安全事故的，其产生的一切损失由成交供应商承担全部责任和赔偿。同时采购人有权单方面解除合同并没收其履约保证金。

5、乙方保证配送餐食的安全卫生及运输符合要求，乙方必须每天对餐食进行留样并合理保存不少于48小时，若因乙方提供的餐食导致甲方人员食用后中毒等事故，所有责任由乙方承担，甲方还有权要求乙方支付违约金50000元。

6.除造成身体伤害情形外（上述第4条）如发生投诉事件，造成一定影响的每次处以5000元罚款（从履约保证金中扣除），超过3次（不包括3次）立即终止合同。

**7.付款方式：**

每月结算一次，成交供应商次月10日前向采购人开具等额有效的增值税普通发票，采购人收到发票后7日内支付上月的结算餐费。

8.履约验收

配餐服务项目约定的条款由采购人联合相关部门依法组织履约验收。

**六、服务承诺**

1.从业及社会信誉良好、能承担食品安全责任**（提供承诺函）**；

2.投标单位具有与制作供应的食品品种、数量及供餐人数相适应的且流程布局合理的食品加工、贮存等场所和设施设备，配备封闭式食品专用运输设施和车辆，供餐过程符合食品安全相关法律法规规定**（提供相应证明材料）**；

3.配备与加工及供餐能力相适应的从业人员**（提供从业人员健康证及聘用合同）**；

4.配备专业营养师。符合《学生餐营养指南WS/T554—2007》规定**（提供专业营养师证书及聘用合同）；**

5.三年内未因违反食品安全相关法律法规被立案处罚（依法不予行政处罚或者免予处罚的除外），在历次各类食品安全抽检中无不合格情况**（提供承诺函）**。

说明：

**1、本“采购需求”的条款均属于实质性要求。**

**附件：配餐服务单位考核办法**

为了认真贯彻落实《食品安全法》，切实加强我校校外配餐的检查考核和监督管理工作，按周考评，制定本办法。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 配餐服务单位综合考核表  年 月 日 | | | | |
| 考核内容 | 考核内容及标准 | 考核检查方法 | 扣分标准 | 扣分情况 |
| （一）菜品品质（色、香、味、型、温） | 1、菜品色、香、味、型和热度良好，油荤合理。  2、菜品及容器/餐具干净无异物。  3、热菜食品表面无风干及水浸现象。  4、现做现供，不供应隔餐剩余热菜品。  5、每周菜谱创新、换花色品种，花样符合要求。 | 视检：眼观菜品色泽鲜亮，无异物。面点成品形状统一、大小一致，颜色应光亮、清洁，视觉舒适，包装完好。  嗅检：嗅菜品香味正常无异味。  品尝：用专用工具品尝菜品咸淡适中，油荤合理，口感正常。 | 不符合标准的，每小项扣2分。 |  |
| （二）主食、午点品质 | 1、米饭硬度适中、热度适宜、松散不黏秤砣、无杂质、无异物，米质良好。  2、午点包装完好，无漏气。  3、午点同类同批次的外形、大小、颜色、口味应保持一致。 | 不符合标准的，每小项扣2分。 |  |
| （三）餐品重量（误差率不超过5%） | 1、米饭不少于250克，  2、主荤不少于100克（肉量占比60%以上），  3、一小荤不少于100克（肉量占比不少于25%），  4、一素不少于110克，汤300克。 | 称重 | 不符合标准的，每小项扣2分。 |  |
| （四）配送餐具 | 1、保温效果良好，质量符合国家标准。 | 视检  手检 | 不符合标准的，扣5分。 |  |
| （五）剩饭剩菜处理 | 1、禁止剩饭剩菜二次销售。 | 视检  嗅检  品尝 | 出售剩菜剩饭发现一次扣5分。 |  |
| （六）配送人员要求 | 1、规范着装、佩戴工牌。  2、不浓妆艳抹，不戴饰品、发型规范，不喷浓香水、不留指甲及涂指甲油。  3、服务中精神状态良好，表情自然、亲切；举止大方、有礼；用语文明、规范；服务主动、热情、耐心、周到、及时。  4、注意个人卫生，衣服干净。配送人员出现感冒、发烧、腹泻、手外伤、烫伤、湿疹、长疖子、黄疸等不得上岗。 | 眼观  耳闻 | 不符合标准的，每次扣2分。 |  |
| （七）配送时间 | 1、每天按学校规定时间准时配送，误差不超过5分钟。 | 现场检验 | 不符合标准的，每次扣2分。 |  |
| （八）专用运输车辆辆 | 1、送餐车辆和容器要专用，保持清洁，做到无残渣、无异味。 | 现场视检 | 不符合标准的，每次扣2分。 |  |
| 扣分小计 | | | |  |
| 周考评总分（满分100分） | | | |  |
| 月考评总分 | | 处罚措施 | | |
| 90分以上 | | 不处罚 | | |
| 85-89分 | | 扣款500元 | | |
| 80-84分 | | 扣款800元 | | |
| 70-79分 | | 扣款1000元，责令限期整改。 | | |
| 60-69分 | | 扣款2000元，责令作出书面整改承诺。 | | |
| 60分以下 | | 扣款5000元，连续3次解除合同。 | | |
| 考核评分： 考核人员： | | | | |