**采购需求**

**一、基本情况**

1.项目编号：ZL-202504-SJJT-F001

2.项目名称：中山市三角镇公办学校配餐服务项目

3.服务地点：采购人指定地点

4.采购方式：公开招标

5.预算金额：本项目没有采购预算，参考上一年度结算情况预估本项目结算金额为17160000.00元。

6.资金来源：自筹(学生自付）

7.服务期限：自2025年秋季学期起（9月1日）至2028年春季学期结束止（以实际结束时间为准），合同一年一签，由中标人与各所学校分别签订服务合同。

8.本项目投标供应商无需进行报价，项目成交后按固定单价执行，餐费单价要求为：午餐每餐一至三年级学生为10元/人，四至九年级学生为12元/人。

9.本项目由中标人负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。

10.未经采购人同意，中标人不得以任何方式转包或分包本项目。

11.本项目不接受联合体投标。

12.招标文件中标注“★”标识的条款被视为重要的响应要求、技术指标要求和性能要求，投标人必须对此作全面响应和满足，任何负偏离则将被视为无效投标。加注“▲”标识的内容为重点评标条款，投标人必须对该标识条款按照要求进行真实应答描述。如采购需求有具体要求，投标人必须在投标文件中提供相应的证明材料复印件，未提供或未按要求提供相关证明材料或者评标委员会无法从投标人提供的书面证明材料中明确判断是否符合要求的视为负偏离。实质性条款的任何负偏离将被视为无效投标。

13.投标人须对本项目的采购标的进行整体投标，任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都被视为无效投标。

14.本项目参照《中华人民共和国食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》《中山市中小学校集体食堂卫生监督量化分级管理实施方案》《学校食品安全与营养健康管理规定》《中山市人民政府办公室关于印发中山市集体用餐、供餐单位负责人陪餐办法（试行）的通知》《中山市人民政府办公室关于推动中山市中小学校食堂自主经营的指导意见》《中山市教育和体育局办公室关于印发中山市中小学校(幼儿园)食堂管理系列制度的通知》（中教体办（2024）4号）等规定执行。

**二、项目具体内容及要求**

**（一）基本要求**

1.午餐标准：一至三年级学生为每人每餐10元，四至九年级学生为每人每餐12元。在服务期间中标人原则上不得变更供餐收费标准，如因物价变动因素等确需变更价格的，应当经主管部门同意及大部分家长支持后方可变更。

2.用餐人数（以下人数仅供参考，以实际登记人数为准）：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **学校** | **就餐师生人数（人）** | **申请减免学生人数** |
| 中山市沙栏初级中学 | 1250 | 9 |
| 中山市三角镇中心小学 | 260 | 4 |
| 中山市三角镇蟠龙小学 | 380 | 9 |
| 中山市三角镇三角小学 | 50 | 0 |
| 中山市三角镇沙栏小学 | 120 | 3 |
| 中山市三角镇光明小学 | 190 | 6 |
| 合计 | 2250 | 31 |

**★3.中标人承诺对学校困难学生（以实际人数为准）进行餐费减免措施（提供承诺函并加盖公章，格式自拟）。**

**★4.中标人须承诺，自合同签订之日起3个月内，在中山市三角镇范围内设立满足3000人以上配送标准的集体用餐配送厨房（提供承诺函并加盖公章，格式自拟）。**

**★5.中标人在签订合同后 90 天内必须按照相关规定为配餐经营场所办理相关证照（包括：类别为集体用餐配送单位的食品经营许可证等），未按时取得相应证照的，采购人将有权单方面终止合同且不予退还履约保证金。**

6.中标人需建立负责人陪餐制度，每周安排企业中层或以上管理人员到学校开展不少于一次的陪餐，陪餐时应详细记录用餐人员意见建议，并研究改进。

7.中标人需建立菜品留样制度，按相关规定对每餐菜品留样，留样菜品需冷藏保存48小时以上，以备追索与查验。

8.中标人需具备餐饮服务集体用餐配送的能力和丰富的经验。

9.中标人建设“互联网+明厨亮灶”，并接入全市学校“互联网+明厨亮灶”系统，向社会公开食品加工过程。每周至少开展1次食品安全自查，通过“互联网+明厨亮灶”系统上报自查情况。

10.中标人应每学年准时办理5000万元的食品安全责任保险，并将责任保险相关证明材料提供给学校备案，服务期间内发生的一切食品安全事故的责任均由中标人承担。

11.中标人必须无条件接受学校监督和检查，并完善厨房的采购台账。

**（二）配餐要求**

1.中标人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》，必须保证饭菜由新鲜供应的肉类、蔬菜等烹调而成，且符合卫生要求。

2.配餐标准：午餐标准为一至三年级学生为每人每餐10元，四至九年级学生为每人每餐12元，（服务期间如需调整餐标的，需经主管部门同意及大部分家长支持），10元餐标至少达到：足量的白米饭/杂粮饭+1主荤菜+1副荤菜+1素菜+（1份水果或1份牛奶），12元餐标至少达到：足量的白米饭/杂粮饭+1主荤菜+2副荤+1素菜+（1份水果或1份牛奶）。肉类选择除了新鲜猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉等肉类外，同时需添加排骨，虾等高端食材。具体以学校和家委要求为准。

3.中标人需根据《学生餐营养指南WS/T554-2017》及相关文件要求，针对学生年龄段制定营养充足、搭配合理（主菜两周不重复、每天最少有一次水果或汤），制定菜品丰富的带量食谱,并在每周四前向学校提供下一周的食谱。可以食用保质期内的鸡翅、鸡中翅等冷冻食品，但每周只允许吃一次。除非有特殊需求，不能提供肠仔、火腿肠、鱼蛋等再生食品；如需提供，必须选购国内名优产品的食品，包括但不限于：四洲、海霸王、思念。不能使用含转基因成份的食品，不能使用散装品。

4.各类菜肴的份量要求为（全部以饭餐供应时计算）:每人每份肉总量≥120克，青菜类每份总量≥200克、米饭≥200克。中标人实行《每周菜谱》及所含营养成分的公示制度,并在《每周菜谱》注明主要膳食的用量及营养,扩大监督面,有效确保师生安全及利益。

5.中标人所提供的食物必须按营养食谱提供，符合高蛋白、营养均衡，份量足的标准。

6.中标人自行负责原材料的采购、验收和配送，并保证品质；米、油等主要食材需采用符合市场准入制度并从合法供货商进货。需要选购国内名优产品的优质大米；食用油要用纯花生油，包括但不限于：鹰唛、鲁花、刀唛、福临门、中粮、中储粮，不能使用含转基因成份和棕榈成份的油；所有调料品不能使用散装品，需采用符合市场准入制度的名牌物品；酱油要用包括但不限于：李锦记、珠江桥牌、美味鲜、海天、厨邦牌子；食堂洗洁用品不能使用散装品，必须安全环保，必须使用名优产品。必须使用符合国家标准的品牌商品。以上所列产品之品牌、制造商名称仅为方便描述仅供参考没有限制性，中标人在选取食材时，应当选择同等或优于以上品牌产品品质的食材。

7.中标人负责提供正常上学日每周星期一至星期五的午餐，节假日或特殊情况的停课日除外。在学校规定时间之前将当日配餐送至各楼层各班教室（具体与学校商定）。因学校特殊安排需要临时调整配餐时间的，中标人应配合学校安排。

8.中标人应在每周日上午之前向学校提供下一周配餐食谱，经学校确认同意后，原则上不得临时变更，如应因天气或市场原因导致食材无法供应需要临时更改食谱的，必须及时向学校进行报备。

9.学校师生就餐方式为：在课室用餐。中标人需提供方便、保温、卫生的餐盒，并提供装汤水的餐具，将装好饭菜及汤的保温饭盒和汤碗送到课室。

10.中标人负责出资采购相应数量的餐具（食品级不锈钢餐盒）餐具规格，配餐、分餐、收拾餐具、餐具消毒、分餐点的清洁等由中标人负责。

11.根据采购人的要求设置一定数量的添加饭点，并在各楼层安排工作人员服务学生，指引学生用餐及时解决学生用餐问题。

12.中标人配送人员必须穿着统一工作装和佩戴证件，遵守学校关于送餐入校、收餐具、离校时间的要求，送餐车辆进入校园必须听从学校安保人员的指挥，确保校内人员的安全。

13.在停水、停电、设备故障、食物中毒等各种紧急情况下，中标人需具备切实可行、健全的应急保障措施，以保证正常供餐。

**（三）管理要求**

**1.管理制度**

1.1.中标人应建立完善的管理制度，包括但不限于质量管理、食品安全管理、营养健康管理和风险防控措施等，实施从原料采购到供餐全过程管理可溯源，落实管理岗位责任制，加强管理过程考核，确保管理有效、到位，全面保障所提供食品的质量安全。

1.2.中标人需严格执行《中华人民共和国食品安全法》、教育部、卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、各行政部门对于学校食堂的有关规定。

1.3.采购人、学校及家委会可随时对中标人作价格、卫生、服务、菜品质量的抽样检查，对于发现的问题采购人具有处罚权力；采购人及学校可随时要求中标人对不完善的事件进行限期整改。

1.4.中标人需具备食品检测能力，定期对大宗食品原料、就餐用具清洗消毒效果、加工制作环境等进行检测。采购人、学校以及食品药品监管部门有权对中标人的来料进行日常抽检或检查，对于质量不达标的食品有权要求中标人退货并即时更换；如上级行政部门或食品药品监管部门在食材质量抽检或检查过程中鉴定食品安全不合格，发现一次，中标人需向采购人缴纳1万元罚款；发现两次以上的，采购人有权终止合同。

**2.记录和文件管理**

2.1.中标人应建立记录制度，对原料采购、食品加工制作、暂存、运输及供餐等各环节的质量安全信息进行详细记录。记录内容应完整、真实，能对供餐食品从原料采购到餐食提供的各环节进行有效追溯。中标人对餐具洁净、消毒、肉菜的清洗、制作、装配的过程需要配备监控，每月将录像供配餐点所在学校进行监督。

2.2.中标人应如实记录与环境卫生、设施设备、人员管理、原料采购、加工制作、分装、暂存、运输、供餐等各环节有关的质量安全信息，并按规定保存期限进行保存（原则上不少于10年）。

2.3.中标人应建立文件管理制度，对所有文件（包括体系文件、制度文件、工艺文件、记录文件等）进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。优先采用先进技术手段（如计算机信息系统）进行记录和文件管理。

**3.人员要求**

3.1.中标人自行负责管理所有配餐工作人员，包括但不限于人员的招聘、任免、薪资、住宿、福利以及工伤保险、医疗保险等。

3.2.进入学校进行配餐工作的人员需遵循学校的相关制度要求，配合、服从学校管理。

3.3.人员配备

（1）配备标准：食品安全管理人员≥1人，营养师≥1人，厨师≥5人；工作人员总人数（包括但不限于食品安全管理人员、营养师、厨师）与就餐总人数按不少于1：60的比例进行配备。

（2）中标人需配备专职食品安全管理人员，负责从原料采购、加工制作到运输、供餐等全过程的食品安全管理。

（3）设一名固定专职负责人员全面协助学校现场处理每天餐饮和应急响应，并在签订服务合同时将相关人员的资料、联系方式报经采购单位审核确定。如需更换，须经采购单位同意。

（4）中标人至少需配备一名具有注册营养师、注册营养技师或膳食营养指导员资格的人员，负责学生营养食谱的设计、编制以及对原料采购、加工制作到供餐全过程的营养管理。符合《学生餐营养指南WS/T554—2017》规定，如国家出台最新的卫生行业标准，中标人应从其规定。

（5）应配备专职的食品安全检验检测人员，检验检测人员应经过专业部门组织的培训与考核，按相关规定开展食品检验检测工作。

3.4.人员培训

（1）中标人需建立从业人员培训制度，根据不同工作岗位的特点，制定专门的培训计划，培训结束后应评估培训效果，并建立人员培训及考核档案。

（2）中标人需每半年对从业人员进行一次食品安全和营养健康培训和考核，考核合格后方可上岗。定期组织从业人员进行食品安全集中培训(不得少于每月一次)，使其掌握食品安全法律法规要求。

3.5.健康管理

（1）中标人工作人员提供服务之前，必须到中山市三甲或以上的医院进行体检，配餐人员需具备健康证，且无违法犯罪记录、无吸毒史。

（2）中标人的食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。工作人员如有感冒、皮肤划伤及其他传染病等，不得带病上班；在工作期间患有传染病者，应立即调离工作岗位，康复后方可上岗。

（3）在传染病流行期间，应按照《中华人民共和国传染病防治法》及属地政府的有关要求，做好传染病防控工作，增加相关传染病症状或体征的检查频次。

3.6.工作人员在进行餐具洁净、消毒、饭菜制作过程中应该严格遵守工作卫生流程和要求，例如食材必须洗净、餐盘消毒达标、员工头发不能过长、严禁指甲过长或不戴口罩和头套等；对于违背卫生工作流程和要求的情形，发现一次需向采购人缴纳200元罚款。

3.7.工作人员应文明服务，不得与学校师生有言语冲突或其它过激行为。发生尚未造成恶劣影响和后果的不良行为的，中标人需向学校相关人员赔礼道歉；如发生造成恶劣影响和后果的过激行为的，中标人需解雇责任人，并依法承担相关法律责任。

3.8.中标人承诺拟投入本项目的员工必须按照劳动部门的相关规定规范用工，中标后提供工作人员的劳动合同给采购人备案，如发生劳资纠纷的与采购人无关。如中标人安排的员工有变动，需提前10个工作日以书面形式通知采购人，并需征得采购人同意方可更换。如遇特殊或紧急情况，应及时通知采购人，并在人员变动的2天内补办好相关手续（提供承诺函并加盖公章，格式自拟）。

**4.基本设施设备要求**

4.1.1.中标人参照《餐饮服务食品安全操作规范》等相关要求，自行配备包括但不限于清洁用具、消毒用具、送餐用具、用餐用具、加工制作用具等设施设备。

4.2.以冷冻（藏）方式保存烹调后的食品的，应根据加工制作食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却或冷冻设备。

4.3.根据待分装食品的品种、数量，配备相应的食品分装设备。

4.4.根据供餐方式，配备与供餐人数相适应的膳食复热设备（如加热柜、蒸箱）和膳食贮存、配送的保温设备。

4.5.应配备能够检验检测食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和菌落总数、大肠菌群等微生物指标、餐用具上大肠菌群以及专间中空气洁净度等项目的食品安全快速检测设施设备。

4.6.宜配备能够检测原料或成品中营养素含量的营养检测设施设备，如凯氏定氮仪、脂肪测定仪、水分测定仪等。

4.7.加工制作场所应设置食品冷却、食品分装、待配送食品暂存专间。专间应为独立隔间，空气洁净度宜在 30 万级以上。食品冷却、分装如使用全封闭的专用设施设备，可不设置相应专间。

4.8.在供餐场所分餐的，应在分餐专用场所配备膳食加热保温设施设备、手部和工用具清洗消毒设施设备以及食品留样冰箱等。应配备与加工制作食品品种、数量以及贮存要求相适应的专用封闭式运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构应便于清洗和消毒。

4.9.中标人需自有或租赁或承诺中标后新购置、租赁具有与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆进行配餐。冷藏食品运输车辆应配备制冷装置，使运输食品的中心温度保持在 8℃以下；加热保温食品运输车辆应具备加热、保温食品运输设施，使运输食品的中心温度保持在 60℃以上；配送车程宜在1小时以内，并提供车辆的证明文件给采购人备案**（自有车辆应提供具备供应商名义或法定代表人或经营者名义购买车辆的车辆行驶证扫描件并加盖公章；以租赁形式的需提供租赁合同及租赁发票；如承诺成交后新购置、租赁的，需提供承诺函并加盖公章，格式自拟。）。**

4.10.合同期间，所有配餐设施设备的维护及维修，由中标人负责并支付费用。

4.11.明厨亮灶设备

(1)采用透明式公开食品加工制作过程的，应建造透明玻璃窗或玻璃墙。

(2)采用视频式公开食品加工制作过程的，应配备视频采集设备、展示设备和储存设备等。

4.12.信息管理系统

(1)建立食品安全信息管理系统，对供应商管理与原料采购、加工制作、分装、运输、供餐等环节的食品安全数据信息进行采集、整理、统计、分析等。

(2)建立加工管理、在途管理、营养管理等系统。

**5.原料管理**

5.1.原料供需计量

(1)根据营养管理人员编制的不同年龄段的带量食谱，按实际供餐学生总数统计每天需采购的食品原料种类和数量。

(2)需根据每天采购的食品原料种类和数量，对照带量食谱核对使用的食品原料，实现采购量与食谱设计量的精准对接。

5.2.原料采购

(1)采购食品原料时，应向原料供货商索取营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证明等文件，核对食品的名称、规格、批次号/生产日期、保质期等信息，查看食品包装、标签、说明书等。

(2)采购半成品原料的，宜向供应商索取半成品的“带量配料单”和（或）营养成分检测报告单。

(3)营养成分包括能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠、钙、铁、锌等。

(4)采购的生鲜食品原料，应新鲜安全，无腐败变质等异常的感官性状。叶菜类蔬菜应当天采购、当天加工制作。

(5)严禁采购、贮存和使用国家明令禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

5.3.原料运输

(1)应根据食品原料类别，按照有关食品安全要求，控制食品原料的采购、运输、存放温度。

(2)在原料运输过程中，记录运输车辆的车厢温度、运输时间等，确保原料的食品安全。

5.4.进货查验与贮存

(1)查验入库的所有食品原料，保证其符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。对查验不合格的食品原料，将其统一放置到独立的不合格原料区域，避免与合格原料混淆，并做好不合格原料记录。

(2)分类、分架、离墙、离地存放食品，标识明显。食品及原料的使用应遵循先进先出的原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂及食品相关产品。

(3)专柜或专区存放食品添加剂，在存放位置显著标识“食品添加剂”字样，制作存放的食品添加剂品种清单。

(4)及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷藏的温度范围为 0℃～8℃；冷冻的温度范围宜低于-12℃，存放期不超过 2个月。

(5)在独立空间存放禽蛋类食品，存放场所保持恒温 18℃～25℃，存放期不超过 1 个月，并避免交叉污染。

6.加工制作

(1)各功能间（区）及其设施设备的使用、加工制作过程控制要求严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

(2)及时拆除食品原料外包装，将其放置到周转容器（箱、篮）内，避免将异物带入加工制作场所。

(3)按照挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分、切配等工序加工处理食品原料。

(4)切配好的半成品与原料分开存放，并根据食品性质分类存放半成品，防止交叉污染。

(5)盛装食品的容器不得直接置于地面上，防止食品受到污染。

(6)禽类、畜类、水产品、蔬菜、谷类等食品原料应分池清洗。水果应单独清洗。加工制作食品的工具应采用不同颜色加以区分。

(7)不同加工制作场所的工具和容器应按对应的色标规范使用，不得交叉使用。工具和容器使用后，应按对应色标分类定点摆放，保持清洁，存放区域有明显的标识。

(8)加工制作结束后应将地面、水池、加工台、工具、容器清洗干净，保持清洁，将垃圾及时入桶并清除。

(9)严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。烹饪食品应烧熟煮透，食品的中心温度应达到 70℃以上，烹饪后的食品应在备餐间或分餐间暂存。食品烹饪后至食用前的存放时间超过 2小时的，应当在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。

(10)不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕。

(11)食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，遵循不用或者少用的原则，不得超范围、超限量使用食品添加剂。

(12)使用食品添加剂时，应准确称量，并专册记录所使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

7.检验检测和留样管理

（1）中标人制定检验检测制度、计划及检验检测结果不合格食品的处理措施要求。

（2）应根据所采购食品原料的品种和数量，制定食品原料的验收标准、抽样及检测方法。

（3）根据所采购的食品原料种类，进行兽药残留、农药残留、亚硝酸盐、甲醛、过氧化值等指标的检验检测。鲜冻畜肉及内脏、水果蔬菜、食用油等大宗食品原料宜每批进行检验检测。

（4）应根据加工制作-工艺和食品品种的特点，定期对各加工制作环节进行感官检查、微生物检验及理化检测等，定期对加工制作场所的操作台表面和消毒后的餐具等进行菌落总数、大肠菌群等指标的抽样检验。

（5）应对学生餐的烹饪环节进行食品中心温度检测。

（6）应定期对专间的空气洁净度进行检验。

（7）每餐次的食品成品应留样。应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。留样容器应标注留样的膳食名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容应包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

（8）在分餐场所对每餐次的每个品种膳食进行留样。

（9）所有检验结果每天及时反馈给学校。

8.剩余食品管理

(1)餐加工制作的膳食不得回收后再次用于加工制作。

(2)剩余的食品不应再次食用。

9.清洗消毒与保洁

(1)餐饮具应当餐回收、当餐清洗消毒，不得隔餐、隔夜处理。严格按照去残渣、清洗、消毒和保洁的顺序处理餐饮具。

(2)餐饮具消毒应以热力消毒为主，化学消毒方法仅限于因材质或大小原因无法进行热力消毒的餐饮具。采用化学消毒方式的，应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，设置数量足够的清洗消毒水池，严格执行消毒浓度、消毒时间及冲洗等要求。

(3)已消毒的餐饮具应放置在餐饮具保洁间或保洁柜中，保洁设施设备应洁净、密闭，并有明显标识，与未消毒的餐饮具分开。

10.餐厨废弃物处理

(1)餐厨废弃物应分类存放于标识清楚、密闭良好的容器中，并日产日清。

(2)餐厨废弃物应选择经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位处理，应与收运单位签订合同，索取其经营资质等相关证明文件复印件，并建立餐厨废弃物处置台账。

11.食品溯源与召回

(1)食品溯源：中标人应建立食品追溯制度，确保对食品从原料采购到加工制作、成品提供的所有环节均可有效追溯。

(2)食品召回：当发现某一批次或类别的食品含有或可能含有对学生健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定立即启动食品召回程序，及时向相关部门报告，并作好相关记录。

(3)中标人应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

(4)中标人不得将回收后的食品加工后再次使用。

12.食品冷却

（1）采用冷链供餐的，熟制膳食的冷却应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，采用专用速冷设备使膳食中心温度在 2小时内从60℃降至 21℃，再经 2小时或更短时间降至 8℃以下，否则不得进入下一道工序使用。

（2）冷却设备和冷却专间内不得放置半成品、生食食品等易造成交叉污染的食品。

13.食品分装

（1）膳食分装应在专间内进行，并符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

（2）中标人工作人员分装前应认真检查待分装食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行分装。

14.食品包装和标签

(1)食品包装应采用密闭包装。

(2)食品包装应能最大限度地保证食品在正常的贮存、运输、供餐条件下，具有良好的安全性和食品品质。

(3)膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。可重复使用的餐用具和容器在使用前应彻底进行清洗、消毒。

(4)在贮存、运输过程中，膳食包装材料应能保证膳食免受污染、防止外溢。

(5)在包装膳食前, 应对投入使用的包装材料进行检查，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等，避免误用，并如实记录包装材料的使用情况。

(6)应在食品容器上的显著位置，标明食品名称、加工制作单位名称、加工制作日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件、食用方法及直接使用的食品添加剂名称等信息。

(7)学生餐成品应通过金属异物检测，食品安全指标应符合相应国家标准及相关法律法规要求。检验结果不符合标准的，应及时查找原因，并采取措施进行改进。

**15.供餐运输过程要求**

15.1.成品运输应符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

15.2.应根据膳食的种类和性质，选择适宜的运输方式，符合食品标签所标识的贮存条件，运输过程中应采取必要的措施，避免食品受到日光直射、雨淋。

15.3.采用冷链工艺供餐的膳食，应存放在清洁操作区内，并采取相应措施防止微生物生长。冷藏膳食贮存温度应控制在 0℃～8℃范围，冷冻膳食贮存温度宜低于-12℃。二次加热时，应在供餐现场或学校附近建立复热点，配备复热设施设备，将膳食中心温度加热至 70℃以上方可供餐，复热完毕至食用的间隔时间应不超过 2 小时。膳食加工制作后至食用时间应不超过 24 小时。

15.4.采用热链方式供应的盒饭，应使盒饭中心温度高于 60℃，将盒饭盛放于密闭的保温箱中运输配送，加工制作后至食用的间隔时间应不超过 2小时。

15.5.采用热链方式供应的桶饭，烹饪后的膳食应立即盛放于保温箱(柜)设备中运输配送。不能立即盛放于保温箱(柜)设备的膳食，应采用加热柜等加热设备进行加热保温，使膳食贮存中心温度始终高于60℃，出厂前再盛放于保温箱(柜)设备中进行运输配送。在供餐点分餐时应采用加热保温措施，使膳食中心温度保持在 60℃以上，加工制作后至食用的间隔时间应不超过 2 小时。

**（四）市场监督要求**

1.凡出现以下问题的，采购单位有权中止服务合同，所导致所有法律责任、经济损失、赔偿责任等由中标人全部承担：

(1) 食品经营许可、资质等超过有效期的；

(2) 食品安全量化等级评定下降为 C 级的；

(3) 发生较大或以上食品安全事故的；

(4) 因违反《中华人民共和国食品安全法》《广东省食品安全条例》等法律法规，一年内累计受到 2 次或以上行政处罚的；

(5) 因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门或教育部门（人社部门）通报的。

2.中标人负责承担配餐服务过程中所牵涉的一切经济、法律责任。

3.中标人工作人员在工作期间出现任何安全事故，无论是校内、校外，均由中标人负责处理并承担赔偿责任；如出现不可抗力的事故，则按有关规定处理。

4.中标人应按国家和教育部门的防疫要求落实执行防疫工作。

5.其他：采购单位将积极主动配合中山市有关部门的监督检查，建立有效的检查、评估、监管、防控等长效机制，对中标人提供相关服务进行定期与不定期的核查，如发现问题，当即整改处理。情况严重时追究中标人的法律、经济、社会责任。

**（五）原材料要求（未经采购人同意不得使用预制品）**

**1.供货要求**

1.1.中标人供应的各类食品必须符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供食品优质新鲜，符合食品安全规定的各项合格指标，并有完整的销售合格凭证。中标人供应的食品，如出现不符合国家、省、市有关食品安全规定的，须承担全部法律责任。

**2.质量要求**

2.1.中标人所供食品原材料必须符合国家有关食品安全标准和规定的要求。

2.2.食用农产品每次入货时需进行快检，并提供快检结果。预包装食品需提供有效的检测报告，大宗原料（米，油）需提供入货批次的出厂报告。

2.3.中标人无条件接受采购人监督和检查，无条件配合执法部门的监督管理和抽检工作。

**2.4.蔬菜、水果类食材要求**

2.4.1.总体要求：

（1）确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

（2）确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

（3）确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

（4）确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为生产商原厂、原装产品。

2.4.2.具体要求，包括但不限于以下内容：

（1）来源：无公害种植基地，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》。

（2）新鲜度：所供蔬菜必须保证是24小时内收成，须为新鲜时令蔬菜、水果。

（3）成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。

（4）水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。

（5）色泽：各种蔬菜、水果应具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。

（6）气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。

（7）形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形

（8）病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

（9）机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

（10）污染：达到无公害蔬菜、水果质量标准，不带泥沙，无污染、残留农药，无运输造成的污染。

（11）包装：有包装的，完整、干净。

（12）加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。

（13）蔬菜类要求：

①叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶麸，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎， 花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

②根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根， 无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。

③薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。

④茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。

⑤瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。

⑥葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。

⑦水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。

⑧豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。

⑨芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。

⑩食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮， 菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），无杂质，无畸形菇。

（14）水果类要求：

①柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

②梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

③浆果类：无腐烂，变色，外形不完整，不成熟现象。

④瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

（15）蔬菜及水果的使用率不得低于95%，中标人需要对所供蔬菜及水果的质量把关，符合日常的使用或食用习惯进行挑选。

**2.5.畜、禽肉类食材要求**

2.5.1.总体要求：

（1）确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

（2）确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

（3）确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

（4）确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定； 在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

2.5.2.具体要求，包括但不限于以下内容：

（1）生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类

来源：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追索性。外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。

猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。

鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。

（2）生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类

外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。三禽类须养足150—180天。

鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无粘液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

鸡壳：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

鸡腿：无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿300g左右，下腿15g左右，周边修整齐，形如琵琶。

鸡翅：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅200g左右，翅中100g左右，按部位分割。

鸡脚：白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

**2.6.水产类食材要求**

2.6.1.总体要求：

（1）确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

（2）确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

（3）确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定； 在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

（4）确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

2.6.2.具体要求，包括但不限于以下内容：

（1）活鱼类

在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

（2）鲜鱼类

鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并的紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无涨气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；

鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

**2.7.粮油、米面制品、干货副食、调味品类**

2.7.1.总体要求：

（1）确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

（2）确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定； 在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。

（3）食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂。

2.7.2.具体要求，包括但不限于以下内容：

**（1）食用油（未经采购方同意，不得使用调和油）**

①外包装完好，具有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

②具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

③气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

④加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

⑤不得混有其他食用油或非食用油。

**（2）大米**

①符合大米国家标准（GB1354-2009）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。

②包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。

③外包装完好，具有SC标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号、产品合格证。

④具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等。

**（3）面粉**

①外包装完好，具有SC标志，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。

②须新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙。

③面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

**（4）干货副食**

A.淀粉制品

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

B.腊肉、腊肠

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠：肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

C.鸡蛋

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无霉味、酸味、臭味等不良异味。

D.皮蛋

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损；灯光透照蛋内容物凝固不动；打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

E.咸蛋

蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉；灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明；生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固；煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝有咸蛋固有的香味。

F.花生

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

G.大豆

皮色呈各种大豆（黄豆、绿豆、黑豆）固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

H.豆腐

呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

I.油炸豆卜

金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味；取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

J.腐竹

枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝具有腐竹固有的鲜香滋味。

K.腐乳

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

L.酱腌菜

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

M.酱类食品

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

**2.8.调味品**

①酱油

色泽红褐，光亮清透，无霉花、浮沫、沉淀物；香气浓郁，滋味鲜美醇厚，咸度适中，无酸、苦、涩等异味和霉味。摇动瓶子产生的泡沫细腻、持久，挂碗现象好。

②味精

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

③食醋

具有正常酿造食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无不良气味与异味；不浑浊，无悬浮物或沉淀物，无霉花、浮沫，无醋鳗、醋虱。

④酒

无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

⑤生粉

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有生粉的正常气味，无其他异味。

⑥食盐

必须是碘盐；结晶整齐一致，粗细均匀；洁白，呈透明或半透明，坚硬光滑，干燥、不结块，无反卤吸潮现象，无杂质；咸味正，无苦、涩等异味。

⑦食糖（分为白糖、红糖、冰糖、方糖等）

白糖色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常滋味和气味，无酸味、酒味等异味。干燥、不粘手，无肉眼可见的杂质，水溶液清晰透明无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，晶粒松散，不结块，无碎末，糖质坚硬；绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润；冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎；方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

红糖包括赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

⑧辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

**2.9.其他质量要求**

2.9.1.所供蔬菜必须保证是24小时内收成，保持较好色泽及新鲜度。中标人需每季度对蔬菜等食品样品就重金属和农药残留进行第三方食品安全检测，出具检测报告。

2.9.2.所供鲜肉必须保证经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉。

2.9.3.不得提供进口冷冻食品、动物内脏及转基因食品。

2.9.4.所提供的食品必须是合格的，有生产许可认证，符合国家对食品监督规定的，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为1、2、3、4、5或大(L)、中(M)、小(S)的，应选择1、2、3或大(L)、中(M)等级。在保质期内的，经过使用单位检验，如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的食品。

2.9.5.检测报告可以参考，下面检测项仅供参考：

（1）水产类检测报告（检测项目至少包含“氯霉素、孔雀石绿残留量”）。

（2）蔬菜类检测报告（检测项目至少包含“有机磷和氨基甲酸酯类农残、重金属”）。

（3）猪肉检测报告（检测项目至少包含“氯霉素、莱克多巴胺、克伦特罗”）。

（4）水果类检测报告（检测项目至少包含“敌敌畏、甲胺磷、克百威、重金属”）。

（5）禽肉类检测报告（检测项目至少包含“汞、克洛特罗、氯霉素、莱克多巴胺、恩诺沙星”）。

（6）禽蛋类检测报告（检测项目至少包含：“恩诺沙星、苏丹红”）。

2.9.6.乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)的食品安全指标。应分别符合GB 19302、GB 19645、GB 25190、GB 25191、T/DAC004、T/DAC005的规定，乳制品蛋白质含量不得低于2.8g/100mL。

2.9.7.调味品不得含有人工合成着色剂，酱油、食醋应为酿造酱油和酿造食醋，不得供应配制酱油或食醋，其中酱油氨基酸态氮含量不得低于0.7g/100mL。

2.9.8.预包装食品剩余保质期(配送日期与生产日期之差)不得低于标注保质期的50%，如标注保质期为12个月，则配送食品应为6个月内生产的食品。

**三、违约责任**

1.中标人应严格按照采购文件规定的管理要求,建立完善制度,并按要求进行原材料采购、加工制作、运输和供餐等。如因中标人违反规定，学校有权发出整改通知,如发出通知后在规定整改时间内仍未完成整改视为违约,则对中标人罚款人民币贰万元,累计违约三次,学校有权解除合同。

2.中标人每次每所学校安排充足的送货人员及专车（做好消毒）负责送餐，否则对中标人罚款人民币贰万元。

3.中标人必需自备垃圾桶，不乱倒垃圾、剩饭菜，不得将垃圾及杂物倒入学校垃圾筒或垃圾房，馊水要及时处理，中标人需要提供不锈钢制品的潲水回收车，保持课室周围环境清洁卫生。

4.中标人供餐应每天准时送达，超过配送时间30分钟的该次餐费按无偿配送，第一次中标人需向采购人缴纳1000元罚款、第二次罚款2000元、第三次罚款3000元、第四次罚款4000元、第五次罚款5000元。中标人一学期误餐不能超过5次，不可抗力除外。针对上述情况，学校有权终止合同。合同终止后，采购人可选择认可的其它配餐单位为其提供应急配餐服务，并按本要求进行考核。

5.中标人不按食谱规定足额提供配餐引发学生质疑且不能做出合理的解释的，学校有权要求中标人予以纠正并据实计算餐费。一个月内出现此类情形两次以上的，学校有权选择解除合同没收履约保证金并对中标人罚款人民币贰万元。

6.中标人需严格按照学校的配餐师生人数配餐，不得随意增减数量。中标人配送食物出现变质变味等质量问题的，应该全部收回并销毁，立即采取补救措施供应配餐，采购人对中标人罚款人民币贰万元；第二次出现此类情形的，采购人对中标人罚款人民币四万元；出现此类情形两次以上的，学校有权立即解除合同并没收履约保证金。

7.若发现鱼、肉、蔬菜有腐烂变质和发现有师生中毒事故，经卫生监督部门检验鉴定是中标人所提供的食物引起的，一切责任和费用由中标人负责。中标人因配餐不符合卫生条件导致群体性（3人以上）食物中毒的，学校有权立即解除合同并没收履约保证金，中标人依法承担事故导致的相应的法律责任。

8.在一个学期之内，如在中标人提供给师生的饭菜中发现异物，经核实属实的，第一次发现，中标人需向采购人缴纳1000元罚款；第二次发现，中标人需向采购人缴纳2000元罚款；第三次发现，中标人需向采购人缴纳3000元罚款，依此递增。针对上述情况，一个学期之内，累计3次（含3次）以上，采购人有权终止合同。

9.学校每学期将组织对中标人配餐情况进行不少于2次满意度的问卷调查，一学年不少于4次，调查对象为学校教职工和学生或家长，按教职工30%、学生或家长70%的权重，在同一学年之中（汇总用餐学校的评价），问卷调查出现一次满意度值低于最低标准的（80分），中标人须向采购人缴纳5000元罚款；出现第二次或某一次调查结果满意度低于70分的，中标人须向采购人缴纳1.5万元罚款，学校有权终止合同，一切后果由中标人自负。

备注：需求书中的罚款用于所有师生健康补贴基金以买水果或营养鸡蛋等形式返还给在校用餐的全体师生（此费用返还形式由校方及校家委会共同确定并监管）。

**四、付款方式 （具体以签订合同为准）**

1.采购单位协助中标人直接向学生或家长收取上月餐费。

2. 每月总餐费 = 每月实际用餐人数 × 餐费标准（每人）。

**五、履约保证金**

1.收取金额：300000.00元。

2.合同签订之日起10个工作日内，中标人应向采购人以保函的形式提交履约保证金，履约保证金金额为人民币300000.00元。

3.本项目合同履约期限满后，中标人无任何违约情况下，自合同期满之日起30天内无息退还履约保证金。合同履行期间有扣罚的，中标人应及时补足履约保证金。

4.如中标人违约或要求提前解除合同，履约保证金将作为违约金由采购人没收，并视情节轻重，由采购人决定是否解除合同及要求中标人赔偿损失。

**六、验收要求**

由采购人按本项目每项服务内容完成情况进行验收确认。

**七、采购人对中标人建立按月考核评分机制，并组织对中标人配餐情况进行满意度的问卷调查或电话回访等（以下《配餐考核标准》、《满意度调查》仅供参考，具体以采购人实际执行为准）。**

《配餐考核标准》

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核  项目 | 考核明细 | 考核方法 | 分值 |
| 1 | 公司管理制度（8分） | 建立健全配餐企业食品安全管理制度。包括从业人员管理、食品进货查验贮存、切配加工、食品留样、餐饮具清洗消毒保洁、配餐加工及运送设备设施安全、食品安全事故应急处置预案等。 | 由配餐公司制订并及时更新完善，每发现缺项内容或制度不适用等扣2分，最高扣8分。 |  |
| 2 | 采购原材料方面（20分） | 建立食品安全追溯制度，公司原材料采购要索证索票、进货查验和做好台账记录，必备检查。采购的原材料应留存相关供应商许可证、营业执照（复印件），农产品检验报告，动物产品检疫合格证明等，做好食品安全档案管理工作。 | 由配餐公司每星期将上星期情况汇总交采购人核对，每发现一次如采购票据、进货台账缺失或者不一致等情形扣2分，最高扣8分。 |  |
| 3 | 食品安全质量：食品原材料必须符合国家有关食品安全标准和规定的要求。  1.蔬菜类必须保证是24小时内收成，保持新鲜，不腐烂且须提供加盖公章的残留农药检测记录单；  2.畜禽肉类必须保证是当日经过肉检（卫生部门检疫）的屠宰的新鲜肉；  3.水产类必须保证是鲜活；非现场制作熟食（如烧味、卤味等）必须保证在证照齐全、卫生条件良好、制作人员持证上岗的加工场所购进，且为采用当日屠宰的新鲜食材制作；  4.其他食品原材料必须是保证优质、保质、保鲜，且必须是在保质期内。 | 每违反一项或一次，扣2分，满分8分 |  |
| 4 | 不定期抽查蔬菜、瓜果，内容包括有机磷和氨基甲酸脂类农药残留进行快速检测。 | 发现问题每次扣2分，满分4分。 |  |
| 5 | 配送时间、员工着装、餐具洁净方  面（15分） | 产品需盛放在高温消毒后的容器或餐具内，特殊情况下使用合格的一次性打包盒。 | 未按要求，每次扣2分。 |  |
| 6 | 严格按照合同配送时间进行配送，开餐时间严格按照服务购买方的要求，无特殊情况不得提前或推迟。 | 如发现不按规定时间配送，每次扣2分。 |  |
| 7 | 不定期检查中发现工作人员情况：  1.从业人员身体健康并持有有效健康证，重点从业人员持培训合格证上岗，证件需悬挂公示；  2.从业人员穿戴整洁的工作衣、帽、口罩上岗操作，头发挽在帽子里，个人卫生符合卫生标准；  3.从业人员在操作期间不准佩戴首饰，两手干净，不得吸烟、挖鼻子或者对着饭菜打喷嚏。 | 每违反一项或一次，扣2分，满分6分。 |  |
| 8 | 严格保障餐具洁净，不得有污渍、食物残渣、裂痕、锈迹等。 | 如发现一次，每次扣5分。 |  |
| 9 | 配餐数量及质量方面（12分） | 饭、汤、菜配送时餐数量少于就餐人员数量，且不能在15分钟内解决的。 | 如发现一次，每次扣1分，最高扣4分。 |  |
| 10 | 每天不少于3个品种（1款主菜，1款副菜，1款蔬菜）以及米饭，其中周一、三、五配有时令水果。菜式品种严格按照合同要求，特殊情况下如需修改须征得学校同意后执行。 | 如发现菜式不按合同上配送，每次扣2分，最高扣8分。 |  |
| 11 | 菜品卫生质量（35分） | 米饭必须烧熟煮透，出现没有煮熟的情况。 | 如发现一次，每次扣2分。 |  |
| 12 | 菜品味道是否有变质情况。 | 经核实后，10人以下反映，每次扣3分。10人或以上反映，每次扣6分。 |  |
| 13 | 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽、混有异物（虫子、毛发、塑料等）或感官性状异常的食品不得加工供应。 | 如发现一次，每次扣5分。 |  |
| 14 | 出现餐后不适情况。 | 如在餐后发现有就餐人员出现身体不适情况，经核实，5人以下每次扣10分。如有5人或以上情况的，本项总分（35分）全部扣除。 |  |
| 15 | 出现投诉并核实的。 | 如收到投拆（经核实后），每次扣分10分。 |  |
| 16 | 留样检测（10分） | 每两个月送正规的检测机构抽样检测。 | 如不能按规定时间报送检测报告，每次扣10分，最高扣10分。 |  |
| 备注：采购人每月汇总上月考核情况，计算中标人上月考核分值，考核结果按照下列情况进行处理：  （1）当月考核分数达85分（含）以上评定为优秀，支付结算款的100%；  （2）当月考核分数75分（含）以上，85分以下评定为良好，采购人按扣除分值×500元/分在中标人上月配餐结算费用中扣减；  （3）当月考核分数60分（含）以上，75分以下评定为合格，采购人按扣除分值×800元/分在中标人上月配餐结算费用中扣减；  （4）当月考核分数60分以下评定为不合格，采购人按扣除分值×1000元/分在中标人上月配餐结算费用中扣减；  （5）连续2次被评定为不合格，采购人按上述规则进行扣分扣款外，有权单方面终止合同，中标人需配合采购人重新招标（配合期间中标人仍按合同的要求履约，采购人按合同要求结算服务费），直至新中标人交接完毕并正常运营。 | | | | |

《满意度调查》

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审内容 | | 评分 |
| 饭菜质量（30分） | 满意（30-25分） |  |
| 基本满意（25-20分） |  |
| 不满意（20分以下） |  |
| 服务态度（15分） | 满意（30-25分） |  |
| 基本满意（25-20分） |  |
| 不满意（20分以下） |  |
| 卫生状况（30分） | 满意（30-25分） |  |
| 基本满意（25-20分） |  |
| 不满意（20分以下） |  |
| 饭菜口味（25分） | 满意（30-25分） |  |
| 基本满意（25-20分） |  |
| 不满意（20分以下） |  |
| 合计得分 | |  |
| 您认为还有哪些地方需要改进？ | |  |