**附件一：**

**深圳外国语学校（集团）食堂食材集采集配服务项目具体需求**

**一、制度依据**

为进一步规范我校（集团）食堂食材集采集配服务工作，根据《深圳经济特区政府采购条例》、《深圳经济特区政府采购条例实施细则》、深圳市教育局学校食堂专项整治工作专班等上级主管机关和部门的有关规定和要求，我校现通过社会公开招标方式，选定学校（集团）食堂食材集采集配服务合作供应商，为我校（集团）各校部食堂提供安全、规范的供货服务。中标供应商确定后，食堂食材采购及配送的内容及监管方式严格依照合同实施。

**二、合作供应商的服务期限**

本项目为长期服务项目。合同从2022年10月1日起每年签一次，如甲方对履约情况满意，和乙方协商一致后可以续签，但续签不得超过两次（即服务期限最长为36个月）。如甲方对乙方履约不满意，可不再续约。

**三、本次食堂食材配送货物的品类、质量、服务、技术、安全、人员、验收、监管及承诺方面的要求**

**1、本次食堂食材配送货物的品类。主要包括：**

（1）预包装类：成品粮（大米、小麦粉或面粉等）、成品食用油、乳制品（仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）等。

（2）生鲜食品类：鲜蛋、生鲜肉、冻品等。

（3）调味品类。

（4）生鲜蔬菜及水果类。

（5）其他需要配送的食材类货物。

**2、本次食堂食材配送货物的质量要求：**

（1）预包装产品保质期在一年及以上的，收货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一；保质期不足一年的，收货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

（2）食材质量等级指标不低于该产品标准的中位数水平，如质量等级划分为 1、2、3、4、5 ，应选择 1、2 等级，规格根据实际需求双方确定。

（3）各种食材的感官性状无异常，无明显腐败变质、油脂酸败、发霉生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂等情况。

（4）农副产品外观新鲜，无明显萎蔫、腐烂、发芽、畸形等异常情况；蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质；水果及其制品必须保证成熟、新鲜、无腐烂变质；鲜肉应肉质新鲜，具有动物检验检疫合格证明；冷冻食材要求冻实而坚硬,无化冻现象，无过度包裹冰衣的情况；鲜活水产要求鲜活。

（5）预包装食品的包装整洁、完好，无破损或胀气现象；标签内容完整、清晰，详细列明产品名称、净含量（规格）、生产日期、配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、生产许可证编号等内容（具体符合 GB7718 的要求）。

（6）非预包装食品及农产品的外包装（筐、箱、袋、盒等）整洁、牢固、标签清晰，无明显破损、发霉等现象；非预包装食品的包装应至少标注名称、生产/加工日期、保质期、供应商/生产者的名称等基本信息；未包装的农产品，应当采取附加标签、标识牌、标识带、说明书、合格证、电子秤标签等形式标明农产品的品名、生产地、生产者或者销售者名称等内容（具体符合《农产品包装和标识管理办法》的要求）。

（7）预包装食品及加工食品应有生产者及供应商的《食品生产许可证》、《食品经营许可证》等有效资质证明文件；应具有半年内由第三方检测机构或质量监督部门出具的同款产品检测合格报告及本批次产品的出厂检验报告。

（8）属于无公害农产品、绿色食品、有机农产品等的，应当标注相应的标志和附带有相关证明文件。

**3、本次食堂食材配送货物的技术要求：**

（1）成品粮（大米、小麦粉或面粉等）的食品安全指标应符合 GB 2715（或最新标准）的规定。其中：大米的质量指标符合食品安全国家标准（GB 2715、GB2762、GB2763 等）及产品标签明示执行标准的要求。除此之外，还应符合 GB/T 1354 普通大米二级（含）或优质大米二级（含）以上的要求，应提供含重金属指标（镉、铅）的产品检验合格证明；小麦粉（面粉）的质量指标符合食品安全国家标准（GB 2761、GB 2762 等）及产品标签明示执行标准的要求，其中通用小麦粉质量等级应达到或超过国家标准 GB/T 1355 中质量等级为“特制二等”的要求（2023 年 1月 1 日起生产的小麦粉应达到 GB/T 1355-2021“标准粉”及以上的要求）。

（2）成品食用油应为预包装食用植物油；需使用非转基因植物油；食用油的食品安全指标应符合 GB 2716、GB 2761 和GB 2762 的规定。其中：大豆油应按 GB/T 1535 的要求选择一级或二级的大豆油；玉米油的质量指标不低于 GB/T 19111 的二级成品玉米油的技术要求；菜籽油的质量指标不低于 GB/T 1536的二级压榨成品菜籽油的技术要求；花生油的质量指标不低于GB/T 1534 的二级压榨成品花生油或二级浸出成品花生油的技术要求；米糠油质量不低于 GB/T 19112 二级的要求；调和油标签或附带说明书应明确列出调和油的原料或配比。

（3）乳制品以生牛乳为主要原料加工，不得使用、不得添加复原乳及营养强化剂，符合食品安全国家标准及产品标签明示执行标准的要求：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GB19302、GB19645、GB25190、GB25191（或最新标准）的规定。学生饮用奶、纯牛奶、灭菌调制奶的食品安全指标应分别符合 T/DAC004、T/DAC005（或最新标准）的规定。

（4）鲜蛋的食品安全指标应符合食品安全国家标准（GB31650、GB 2762、GB 2749）（或最新标准）的规定及产品标签明示执行标准的要求。产品标签内容清晰，明确标注产品的品名、商标、生产日期、保质期、产地、储存条件等相关信息，并与合同文件及供（送）货单内容一致；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

（5）生鲜肉的食品安全指标应符合 GB 2707、GB 16869（或最新标准）的规定。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章（猪肉还需有肉品品质检验合格证明及验讫印章）。其中：猪肉的质量指标应符合 GB2707、GB/T 9959.1、GB/T9959.2（或最新标准）的相应技术要求；牛肉的质量指标应符合GB2707、GB/T 17238（或最新标准）的相应技术要求；羊肉的质量指标应符合 GB2707、GB/T 9961（或最新标准）的相应技术要求。

（6）其他类：调味品应为预包装产品，符合产品明示执行标准、明示指标及食品安全国家标准的要求，随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、标签内容清晰明确。其中：食盐的质量指标应符合 GB 2721 的要求；酱油的质量指标应符合GB 2717 的要求，质量指标不低于 GB/T 18186 的二级酱油技术要求，特征指标（氨基酸态氮）≥0.7 g/100 mL；食醋的质量指标应符合 GB 2719 的要求，特征指标（总酸）≥3.5 g/100 mL；香辛料符合该产品应有的形态和特征，颜色、气味正常，无杂物，无发霉、结块等异常状况。

（7）以上所有产品必须符合国家的相关标准与要求，在配送时按要求提供产品所涉及的《全国工业产品生产许可证》、《食品生产许可证》、《食品经营许可证》、《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

**4、本次食堂食材配送货物的食品安全要求：**

所供食品均应符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，保证卫生安全，无毒无害。生鲜食品必须确保到校新鲜、优质、安全可靠。

**5、本次食堂食材配送货物的验收流程及要求：**

（1）检验流程：验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步检查。食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收。

（2）对蔬菜类现场进行残留农药检测，检测不合格的品种给予退货处理。

（3）退（补）货流程。对不符合采购要求的食品，由验收人员提出退货要求，应及时报告部门负责人，退货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送国家质检部门检测。

（4）供应商送货时，需提供一式三联货物清单，经双方确认代码、品名、价格、数量、双方现场工作人员签字后，供应商持一份，采购人持两份，作为结算凭证。送货单不得涂改（涂改为无效清单），清单须有甲、乙双方验货人员现场签名，否则不予结款。

（5）当采购人临时需要增加送货时，供应商派专人负责将所需货物送到采购人指定的地点，并有专人负责跟踪服务，保证采购人的需求。

（6）根据双方约定的时间，迟到30分钟以内的警告；迟到45分钟以上的，从当月货款中扣2000元；当月第二次迟到，从当月货款中扣4000元。因暴雨、台风、交通管制等不可抗力因数除外。

（7）如供应商配送假冒、变质、过期的产品，弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种采购人有权要求退货或换货，第一次发现扣当月货款2000元，第二次发现从当月货款中扣4000元，同一品种连续三次不合格的，取消供应商的配送资格，假冒伪劣情节严重的，中止合同。

**6、本次食堂食材配送货物的监管要求：**

（1）资格审定。要求中标供应商按招标文件及合同要求，提供相关资质文件原件，审原件，留复印件。

（2）实地调研。组成调研小组，对中标供应商进行调研，包括厂房情况、车辆情况、台账情况、历史合同情况等。

（3）日常验收。每天组成验收组，对中标供应商送来的货物进行验收，包括数量、质量、品种等。

（4）溯源。对每种商品的来源、检验报告、发票每月溯源一次。上述资料提供不齐的、拒收该商品。

（5）服务指导。对中标供应商安排的配送员工，进行精细服务方面的指导，要求所派人员随时能提供健康证、身份证。

（6）结账。对供应商所送商品进行比对，以合同约定的中农网每月公布的几个时段的精品菜价的平均价作为基准价，按照投标时承诺的折扣率进行结账。

（7）惩罚。供应商存在以下情况的，经学校调查核实后，可以单方中止其配送合同；如果造成重大社会不良影响或师生人身、财产损失的，学校将追究其法律责任。同时向市、区教育领域食堂管理问题专项整治工作专班予以汇报、备案，根据情节对其实施包括深圳市教育食材配送行业准入限制在内的处罚。

a.因食材质量引发食品安全事故；

b.存在严重安全隐患且整改不力；

c.学校食堂管理问题专项整治工作专班、学校膳食委员会、家长委员会对本校供应商1次考核为不合格，且对供应商对考核结果做出的解释不满意；

d.学校食堂管理问题专项整治工作专班、学校膳食委员会、家长委员会对本校供应商连续2次考核为不合格；

e.学校三分之一及以上家长或师生对学校食堂集采集配食材品质存在较大意见，强烈要求更换的（满意度调查可由学校自行通过网络问卷调查等多种方式、在服务期内任何时段进行）。

（8）采购单位可引进有资质的食品安全第三方监管单位对供应商配送的所有物资进行现场取样并进行相关项目检测，投标人必须无条件接受第三方监管单位的取样、检测等监管并认可第三方的检测结果。

**7、本次食堂食材配送货物对供应商承诺函的要求。包括但不限于：**

（1）应急措施：换货、调货的能力等。

（2）做好配送方案，按照采购方约定时间、地点、按时按地供货。

（3）诚信经营，文明服务，保证服务质量。

（4）配送的食材可通过“深圳市食品安全追溯系统”全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整，确保配送食材来源可溯、质量可控。

（5）具备符合食品安全要求及配送所需的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。

（6）具备满足配送所需的配送服务计划，包括应急预案、沟通服务、投诉反馈等相关机制。

（7）具备信息化管理能力，可通过信息化平台处理学校食材订单并按合同供货。

**8、本次食堂食材配送货物对供应商配送人员及车辆的要求：**

（1）配送人员身份归属：参与本项目食材配送的员工须为投标人在职员工。

（2）每家投标单位均应安排 1 名项目负责人，1名食品安全主管，指定至少2名员工专门负责各服务点下单食材对接配送事务，按食堂每天制订的采购单进行配送。以上人员应相对固定，如更换，需提前三日通知采购人并获得认可。

（3）配送人员素质：相关配送人员应当身体健康，并具有食品卫生从业人员健康合格证明，遵守纪律、服从安排，确保能按时完成工作任务。（须提供健康证明扫描件及在本公司的社保证明文件）

（4）运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，配送冷冻、冷藏食品的车辆应有温度控制设备。凭专用通行证（各学校自行制定）进出学校。

**四、采购人和中标供应商的权利与义务**

**1、采购人的权利与义务**

（1）采购人人根据物美价廉的原则和实际需要有权调整、更换供应商提供的品种、数量、配送的时间、地点。

（2）付款时招标人有权要求供应商提供正规税务发票，否则采购人延时或拒绝付款。

（3）采购人应按照合同约定结算费用并付款。

**2.供应商权利与义务**

（1）供应商应严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规的规定，并全面履行合同所约定的义务。

（2）供应商必须遵守国家和地方有关环境和卫生的标准，严禁供应腐烂变质的食品，保持货品的新鲜。供应商应随时按招标人要求提供各类货物检测报告。

（3）供应商必须无条件退换招标人认为不合要求的物品，并及时加以更正，确保招标人能正常就餐。

（4）供应商工作人员和配送人员应当身体健康，并具有食品卫生从业人员健康合格证明。

（5）供应商有权要求招标人按合同约定及时结算费用，但每次要求招标人结算费用前，供应商应向招标人提供正规的发票。

（6）因供应的货货物量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经政府相关部门鉴定属于供应商责任，其产生的一切法律和经济责任全部由供应商承担，且招标人根据相关规定报主管部门解除本合同，并要求供应商支付已付货款总额的30%的违约金。

（7）供应商承诺管理好供应商的员工，并自行负责送货人员的一切法律责任。

（8）供应商须充分考虑中标后服务期内物价变化因素，合同签订后无法更改结算的折扣率价格。