# 第三章 采购需求书

**一、项目概况**

项目名称：2025年保亭县农村义务教育学生营养改善计划食堂供餐食材采购项目

采购金额：198.6万元（人民币叁佰陆拾玖万肆仟元整）

最高限价：198.6万元（报价不得超出最高限价，否则按无效投标处理）

服务期限：1.保亭黎族苗族自治县民族中学（初中部）、保亭海之南实验学校、保亭黎族苗族自治县什玲镇南岛小学供餐时间为2025年春季学期开学起至2025年秋季学期结束止，约200天（以实际供餐天数为准）。

1. 保亭黎族苗族自治县六弓乡中心学校供餐时间为2025年秋季学期开学起至2025年秋季学期结束止，约100天（以实际供餐天数为准）。
2. 服务地点：采购人制定地点。

付款方式：按月实际结算进行拨付（具体以合同约定为准）。

验收要求：由学校指派专人负责对配送的学生营养餐食品原材料进行验收，验收不合格的，学校有权拒收，所有损失由中标单位承担；配送的食品原材料价格不能高于当地时段的食品原材料价格，学校有权审核食品原材料价格，对超出市场价的食品原材料进行调价。

其他未尽事宜由采购人与中标人在签订合同时具体约定。

**二、采购内容及要求**

1.食材供应学校：保亭黎族苗族自治县民族中学（初中部）、保亭海之南实验学校、保亭黎族苗族自治县什玲镇南岛小学、保亭黎族苗族自治县六弓乡中心学校，共计人数2127人（具体人数以学校统计为准）。

2.县教育局按4所在校学生人数2127人、预计每学年 200 天(按学生在校使用的实际人数和天数结算)、每天5元/人的标准进行拨付。

3.资金结算：中标公司每月凭配送单与学校出具的学生每天实际用餐人数统计表（校长签名，加盖学校公章）进行核算，双方审核无误后，报送给县教育局汇总后进行结算。

供餐标准：提供的食物可依据《教育部等七部门关于印发<农村义务教育学生营养改善计划实施办法>的通知》（财教〔2022〕2号）文件要求实施，将大宗食材、肉类、蔬菜类、蛋类、鱼类等原材料统一招标，经招标程序确定供应企业。同时，在食堂日常经营中，每周需公布一周菜谱，原则上每天不同，每月征求学生、家长及陪餐老师的意见再进行调整。

5.每个月月底提供下一个月的供应采购品类产品种类的详细名称，肉类至少提供 3样、水产品至少提供3样、蔬菜瓜果至少提供15 样（含以上）。

6.供应的食材数量必须满足每人每餐至少米饭+一荤一素一汤的量。

7.采购品类及要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 采购品类 | 采购资金预算 | 规格技术要求 | 质量标准 | 其他要求 |
| 肉类 | 资金预算198.60万元，补助标准5元/人·天 | 热鲜优质肉类，其中禽类必须整只供应，不含瘦肉精、无激素、无质变 | 符合《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准》等国家现行法律法规 | 双方可根据生产季节、天气等情况协商调整每期采购计划中的品种。 供应商必须能保证提供丰富的品种供采购人选择。 |
| 水产 | 优质各类水产品 |
| 禽蛋 | 新鲜优质家禽蛋、无质变和破损 |
| 蔬菜瓜果 | 新鲜绿色蔬菜瓜果、无超标农药残余 |
| 豆制品类 | 新鲜干净无质变豆制品 |
| 米 | 非陈米，无质变，优质大米 |
| 油 | 非转基因、无勾兑原厂封装，优质食用油，营养成分符合国家标准 |
| 干货类 | 安全无质变干货 |
| 杂粮、粗粮类 | 颗粒饱满、无杂质、无质变的优质杂粮粗粮。 |

**三、采购品质量标准**

（一）投标人供应的产品必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书，符合采购人提出的合理的特殊要求和质量标准。

（二）所有食品的采购都须做到索证无误，“三证”齐全，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

对货物的品质的具体要求（必须符合国家相关食品主管部门的相关标准和下列规格要求）：

1.肉、水产类：（索证无误，“三证”齐全，并提供产品检疫合格证等相关食物索证证明材料提供给采购人。

（1）必须符合相应的国家或行业食品安全标准。

（2）投标人所供肉类、水产类要求全部为当日生鲜（当日宰杀），拒绝冷冻食品；

（3）需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。猪肉、牛肉、鸡鸭、鸡副产品等供货时必须提供动物检验检疫合格证（原件）、禽类检疫合格证（原件）；家禽和鱼类必须为当天宰杀的新鲜产品，不得提供隔夜或宰杀前已死亡产品。

2.禽蛋、蔬菜瓜果、豆制品类：（索证无误，“三证”齐全，供货时提供所有蔬菜、豆制品、水果检疫合格证）

（1）禽蛋：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明，必须符合GB2749标准。

（2）蔬菜瓜果：必须符合农产品安全质量无公害蔬菜瓜果安全要求，对蔬菜瓜果中有害物质严格控制在标准规定范围之内。投标人供应的蔬菜瓜果必须为新鲜时令蔬菜，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》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守“无公害蔬菜”管理办法，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达95%以上。

（3）豆制品：确保所采购的豆制品是由[纯黄豆](https://www.baidu.com/s?rsv_idx=1&ch=14&tn=98010089_dg&wd=%E7%BA%AF%E9%BB%84%E8%B1%86&fenlei=256&usm=4&ie=utf-8&rsv_pq=86e832bc00036eb0&oq=%E8%B1%86%E5%88%B6%E5%93%81%E9%87%87%E8%B4%AD%E8%A6%81%E6%B1%82&rsv_t=3532CzQH1ELgFho1DEthZQ1L+lKdkicx/7/nFo6YKq3yoS6wjix7ZUHzXWcQk43ueXc&sa=re_dqa_zy&icon=1" \t "https://www.baidu.com/_self)加工而成，且原料来源合法，不得有霉烂变质的现象。此外，加工工艺需要规范，并且符合国家的[食品卫生标准](https://www.baidu.com/s?rsv_idx=1&ch=14&tn=98010089_dg&wd=%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8D%AB%E7%94%9F%E6%A0%87%E5%87%86&fenlei=256&usm=4&ie=utf-8&rsv_pq=86e832bc00036eb0&oq=%E8%B1%86%E5%88%B6%E5%93%81%E9%87%87%E8%B4%AD%E8%A6%81%E6%B1%82&rsv_t=6512ABhCoD6jUhJD3VOFqiBD4pzuRUjQm3SzVG8bNFvNHg87S3iw+4XggJprJiyHkzA&sa=re_dqa_zy&icon=1" \t "https://www.baidu.com/_self)。不应含有国家禁止使用的增白剂和添加剂等对人体的有害物质，必须符合GB2712-2014标准。

3.大米、食用油、干货、杂粮、粗粮类：（索证无误，“三证”齐全，并提供产品合格证等相关证明材料提供给采购人。

（1）大米的品质要求：

1）有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合GB1354-2009标准。

2）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，符合国家粮食卫生标准。

（2）食用油的品质要求：

1）基本要求：外包装完好，必须符合GB1536标准，有SC标志，非转基因产品，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。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。

2）食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《全国工业产品生产许可证》。

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。

6）卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

（3）干货的品质要求：必须符合相关国家标准，并拥有“SC”食品质量安全认证标志。

（4）杂粮、粗粮的品质要求：所有杂粮、粗粮产品必须符合国家食品安全卫生标准，无添加剂，无污染，新鲜度高。

**四、采购要求**

1.食品原材料供应企业应配备县区域内专职负责人和专职食品安全管理员，专职负责人应具有三年以上食品原材料供应管理经验 (负责人 1 名，专<兼>职4 名以上，食品检验师 1 名，营养师 1 名)，掌握食品质量安全相关的法律法规知识，具有良好的思想素质和职业道德。专职食品安全管理员应在市场监督管理部门组织的培训考核中合格，并持有企业法人颁发的聘用证书，落实日常食品安全管理工作检查制度，建立食品安全工作巡检制度，并做好检查、巡检记录和存档。

2.食品原材料供应企业所有从业人员应持有有效的健康证，并经食品安全知识培训合格。

3.食品原材料供应企业应有完整的组织机构，有健全的规章制度，包括人事管理、用工培训、工作规范、卫生保障、安全防患、应急处置、文明服务、价格管理等制度。

4.食品原材料供应企业应选择安全、质优、价廉的材料，所有材料做到100%可追溯。

5.所供应产品符合国家食品安全及质量标准，能按时提供产地质检机构年度抽检报告或分批次生产厂家自检报告等。

6.食品原材料供应企业应建立健全并执行食品安全管理制度，主要包括：食品安全知识培训制度，从业人员健康管理制度，食品原材料进货查验记录制度，食品原材料运输储存保管制度，不合格食品原材料退市、召回制度，食品原材料质量安全检测制度，食品原材料留样制度，食品原材料安全事故处置方案，环境卫生管理制度，法律法规规定的其他制度。

7.食品原材料供应企业应设置符合条件的配送 (分拣) 中心，配备专用的库房和必要的食品贮存设施设备，库房应符合以下要求：

（1）库房周围应环境整洁，卫生状况良好，25 米以内无暴露的垃圾场、旱厕、粪池等污染源；

（2）库房地面应当干燥、平整，保持清洁；应有良好的通风、采光、照明，经营场所和仓储场所门窗、下水道出口等应闭合严密，加装必要的防蝇、防鼠、防火、防盗设施；

（3）库房应具有满足供应食品品种、数量相适应的设施设备条件，食品仓储场所的货架(台)应与地、墙保持距离，能使食品应分类、分区、分架、遵循先进先出存放；

（4）食品添加剂应做到“五专”管理，分类存放；

（5）库房内不得有其他不相关物品混合存放，不得有兽药、农药及其他有毒有害的化工产品；

（6）库房配备必要的符合食品储藏条件的控温、控湿设施，根据需要配备恒温保鲜库(柜)、冷冻冷藏库(柜)和留样设备等；

（7）出库原材料要做好记录，建立原材料二级追溯机制；

（8）冷库应当配备温度自动监测、显示、记录、调控、报警的设备。食品原材料供应企业应当对冷库、冷藏车、冷藏箱、保温箱以及温湿度自动监测系统(以下简称监测系统)等进行验证，确认相关设施、设备及监测系统能够符合规定的设计标准和要求，并能安全、有效地正常运行和使用，确保冷藏、冷冻食品在储存、运输过程中的质量安全；

（9）食品原材料供应企业应当配备食品检测室，检测设施设备能满足企业所有食品原材料的自检项目的需要。

8.食品原材料供应企业应配备足够数量的运送车辆和设备，具备按要求进行物资配送的能力。

（1）应使用专车配送；

（2）在配送时应做到“三固定”，即司机和送货员相对固定、运送车辆相对固定、运送日期和时间相对固定；

（3）应对配送人员进行食品安全知识和业务技能培训，配送人员应着装统一、干净、整齐，并佩戴健康证胸卡；

（4）配送人员应配合仓库管理人员在送货前查看该批次食品的检验报告书、合格证、生产商及生产地的证明文件，查验货物保质期及外包装，不得将过期、变质的原材料送给学校；

（5）装车过程中避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或能对产品产生不良影响的物品混装；

（6）装车时对产品要轻拿、轻放、整齐、平整摆放、不能倒置或侧立，杜绝野蛮操作等现象；

（7）运输冷藏、冷冻食品的冷藏车及车载冷藏箱、保温箱应当符合食品运输过程中对温度控制的要求，冷藏车具有自动调控温度、显示温度、存储和读取温度监测数据的功能；

（8）储存、运输设施设备的定期检查、清洁和维护应当由专人负责，并建立记录和档案；

9.食品原材料供应企业应具备应对台风等自然灾害的应急处置能力，确保受灾期间的原材料供应。

10.通过招标的食品原材料供应企业应与教育局签订供应合同，并与学校签订食品安全责任书和供应合同，明确双方有关食品安全工作的责任和义务，方可供应。

11.合同签订之日起15日内，乙方应向甲方支付中标金额的3 %作为履约保证金，乙方履约完毕后没有违约情形的，甲方无息退还，如因乙方原因导致的违约或发生食品安全等问题造成甲方损失的，甲方有权直接从该履约保证金中扣除违约金、赔偿金。

**五、服务管理**

中标人有下列情形，采购人有权解除服务合同，全额没收履约保证金并取消中标人的服务资格，一切经济和法律责任由中标人承担：

1.中标人对项目内容进行转让或分包的。

2.中标人出现比规定的送货时间迟到一天以上情形，每半年累计超过两次的。（客观不可抗力原因除外）。

3.中标人提供食材的产地、食材等级、生产日期、保质期等重要信息，如中标人伪造上述证明文件、提供虚假信息或不提供上述信息的。

4.中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的违约赔偿，赔偿款由供货结算款内扣除。

5.中标人所供货物出现质量问题需要退换货，一个月内累计达到两次的。

6.中标人食材不符合卫生条件导致人员食物中毒的，中标人还应当依法承担事故导致的相应的法律责任。

7.经市场安全监管部门检验鉴定，食材含有有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体有害的不合格食材。

8.中标人使用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的。

9.中标人使用超保质期的食品的。

10.中标人提供的食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人还有权取消中标人供货资格，解除中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事法律责任，涉及刑事犯罪的，采购人有权将犯罪线索移交。

11.中标人存在其他严重违反招标文件要求的。

12.不符合《教育部等七部门关于印发<农村义务教育学生营养改善计划实施办法>的通知》(财教(2022)2号)文件关于食品原材料供应的有关要求或其它国家有关法律法规以及上级有关政策制度的。

**六、质量保证**

配送的学生营养餐食品原材料，从出仓开始到学校入库全过程的各个环节，均按照最新的国家标准规范配送和存储保鲜，确保卫生安全和新鲜，并按要求做好相关记录存底，运输过程存在或出现的任何问题由成交供应商负全责。

七、其他要求及说明

（一）因配送食品原材料质量问题给学生身心健康带来影响或发生疾病，伤亡事故，成交供应商承担全部经济和法律责任。若因食品原材料质量原因出现的安全、卫生问题、由成交供应商承担全部责任。

（二）按质、按时、按量、按协议要求做好配送服务工作;按照监管部门要求严把质量关。

（三）确定工作认真负责、身体健康(有健康证)的人员对口衔接学校，建立接送卡，专人配送。

（四）严格执行学生营养餐配送食品原材料检验、留样、放行程序，对每批次出仓的配送食品原材料都留样备查，并备注相关留样信息。

（五）服务期内每学期接受采购人随机抽样检查并评估考核，如经教育、市监、卫健等部门认定需第三方专业机构进行检测的，相关费用由成交供应商全部负责。

（六）相关标准未尽之处应按照《教育部等七部门关于印发<农村义务教育学生营养改善计划实施办法>的通知》(财教(2022)2号)文件有关要求或其它国家有关法律法规以及上级有关政策制度执行。本需求最终解释权归保亭县教育局所有。

**七、综合说明**

1.供应商的投标报价包括货物、人工、办理相关的证件工本费、机械、运输、保险、各种税费等一切费用的总报价。

2.本项目实施过程中，如国家政策和上级有关单位规定对学生营养餐有调整变化的，供应商须无条件服从。

3.凡涉及到本项目的变更等信息，均以采购代理机构在中国政府采购网发布的信息公告为准。

**注：本需求书内容不允许负偏离。**