

## 第三章 采购需求

### 一、项目概况

1. 项目名称：2023-2024 学年度白沙县义务教育学生营养改善计划食堂供餐模式采购项目
2. 项目编号：HNMD-2023-2006
3. 预算金额：698.64 万元（预计 200 天，以实际供餐天数为准）
4. 所属行业：餐饮业

### 二、采购内容

1. 大岭学校（223 人）、阜龙乡中心学校（328 人）、元门乡中心学校（271 人）、荣邦乡中心学校（236 人）、青松乡中心学校（286 人）、细水乡中心学校（260 人）、芙蓉田学校（669 人）、南开乡中心学校（182 人）、珠碧江学校（318 人）、白沙学校（753 人）、牙叉实验学校（1482 人）、卫星学校（814 人）、共计 12 所学校 5822 人（具体人数以 2023 年 9 月秋季开学为准）。

2. 县教育局按 12 所在校学生人数 5822 人、每学年 200 天（按学生在校使用的实际天数结算）、每天 6 元（5 元政府补助，1 元由学生家长自付）的标准进行补助。

3. 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，报送给白沙黎族自治县教育局汇总后进行结算。

4. 供餐标准：提供的食物可依据《海南省农村义务教育学生营养计划领导小组办公室关于印发〈海南省农村义务教育学生营养改善计划参考食谱〉的通知》（琼学生营养〔2013〕17 号）文件要求施行，食材供应种类，经征求家长、学生的意见，选择最优或者最多的类别，经招标确定供餐企业。同时在日常经营中，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 5 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一人一餐一荤一素一配菜一汤的量。

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 698.64万元， 补助标准6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。
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		
水产		优质各类水产品		
粮		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		
调味品		保质期内安全无质变调味品		
豆制品和半成品	新鲜干净无质变豆制品和半成品			
注意：以上食材配送要求，必须为每日配送，粮、油、调味品可无需每日配送。				

### 三、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. 投标单位注册资金 50 万元（含以上）。

12. 中标单位必须在合同签订前向白沙县教育局缴纳风险保证金 20 万元。用于不按照要求实施。

#### 四、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，一切经济和法律费用由中标人承担：

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。  
(客观不可抗逆原因除外)。
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 倍的罚款，罚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，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事责任。
11. 中标人存在其他严重违反招标文件要求的。

## 五、项目相关要求

1. 合同履行期限：合同签订后1年（以实际供应时间为准）。

2. 服务地点：采购人指定地点。

3. 付款方式：按月实际结算进行拨付。

4. 验收要求：按招标文件第三章“用户需求书”中的要求和国家行业标准进行验收。

5. 投标人必须根据采购需求如实编写投标文件，投标人如不能逐条响应用户需求书中的内容，将做无效投标处理。如发现与其投标文件中的描述不一，代理机构将报政府采购主管部门严肃处理。