**[招标项目需求](#_Toc488762883)**

**一、项目概况**

为保证学校食堂物资的食品安全和卫生，解决老师学生就餐问题；有效从源头上保障食堂原材料的食品安全，降低采购成本，杜绝食堂管理漏洞，现公开招标选定具有相关资质和能力的供应商承担学校师生非集采食材配送。

注：本项目师生非集采食材配送是指除纳入批量集中采购大宗食材品类8大类（大米、小麦粉或面粉、成品食用油、乳制品、鲜蛋、生鲜肉、冻品、调味品）之外的包括蔬菜瓜果、水产品、豆制品、干货、水果等不纳入集采集配工作的品类。

**二、服务内容及要求**

**1.服务内容**

（1）配送食品全部经过国家规定的职能部门检验并有检测报告，安全可靠。

（2）若供货期间出现质量、服务等难以磨合等问题的，经双方协商同意后，可终止合同。

（3）所供食品的质量要求：所供食品均符合《国家食品卫生标准》、《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，保证卫生安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。蔬菜水果类应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象；干货应在保质期范围内，并保持较好的外观和等级；海鲜、河鲜产品必须鲜活；严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种采购方（采购单位）有权要求退货或换货。因供应的货物质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，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于供货方（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由供货方承担。

（4）数量及验收要求：供货方应保证所供货物品种和数量、重量的准确性，采购方和供货方应分别建立采购和供应台账，确定专人（不少于两人）负责验收和送货，以采购方的验货数量为准，供货方每次随货送上一式两份的送货清单，供采购方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，采购方有权要求供货方及时退换，并按合同约定作出相应罚款处罚，供货方必须无条件退换，并保证员工正常就餐。

**2.人员要求**

投标人需派一名项目负责人、一名食品检验员、一名食品安全管理员，为采购方提供服务。

**三、商务要求**

**1.服务期限：**本项目预算对应服务期限为一年，本项目为长期服务，合同一年一签，采购人可根据项目需要和中标供应商的履约情况确定合同期限是否续签，合同履行期限最长不得超过三十六个月。如采购人对履约情况不满意，采购人不再续约。

**2.服务地点：**深圳市光明区育明学校食堂。

★**3.项目报价：**

3.1要求投标人在保证货物质量、提供最佳服务的前提下，在价格上应予充分考虑，在控制金额内，以折扣率作为投标报价，“折扣率”是唯一的价格分计算依据。

3.2折扣率（即开标一览表中的投标总价），如供应商的折扣率为90%，则报价为0.90；供应商的折扣率为95%，则报价为0.95。

3.3折扣率填写要求：

（1）填写要求：0＜折扣率≤1，未按此要求填写将按投标无效处理；

（2）折扣率最多只允许精确到小数点后两位；如0.95、0.80、0.78；不允许精确到小数点后三位或三位以上，如0.951、0.802、0.781等。

（3）“折扣率”缺填、漏填将直接作投标无效处理。

（4）投标人参加投标只允许填报一个“折扣率”，不允许填报2个（或以上）的“折扣率”；填报了2个或以上“折扣率”的，直接作投标无效处理。

3.4合同金额必须是完成该项目的一切费用总和，包括供应产品和产品运输到使用单位的服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切将可发生的费用。

★**4.报价方式：**

投标人采用市场物价（即供、需双方在每月调查几个市场<沃尔玛、山姆会员店、天虹商场等采购人周边农贸市场>的各品种货物的价格的基础上协商确定的执行价格）折扣率方式报价。折扣率=货物实收价（即结算价）/市场价（即执行价），折扣率即投标报价。

**5.付款方式:**

结算货款时，应由采购方财务人员严格审核送货清单，按双方事先确定的执行价格并根据招标确定的优惠折扣率下浮后予以结算。采购方凭采购合同、发票每月结算一次款项。

**6.质量考核验收标准:**

采购方将在合同期内不定期的根据中标供应商的服务情况进行综合考核，主要考察供货方的货物质量、价格、服务、信誉等方面。经采购单位综合考核认为合格的，合同继续执行；对考核不合格的进行撤销资格，不再与该供应商续签合同；

具体详细的考核制度和方式等按服务合同约定执行。

附件1：《食品供应货物验收标准》

附件2：《食品供应货物验收考核表》

**附件1：《食品供应货物验收标准》**

**食品供应货物验收标准**

为保证师生吃得安全，吃得放心，对厨房所采购的一切食材，制定以下验收标准：

1、送货时间每天上午5:30点前按量、按标准要求送到学校指定地点验收，如发生特殊情况要立即启动应急预案，确保按时送达。（双方人员现场书面确认具体送达时间）。

2、中标供应商如送货迟到一次采购单位应提出口头警告，并要求供应商作出书面保证；两次迟到30分钟以上的扣罚当天总货款的10%；三次或以上迟到30分钟以上的扣罚当天总货款的20%。

3、中标供应商和采购单位要做好每日食材品种、数量等采购需求的对接工作，明确需求品种、数量以及具体的要求；双方同时制定其他食材收货和验收制度、具体工作流程。

4、中标供应商应严格按照各品格的具体供货标准和收货验收制度等做好采购配送工作，确保所配送的货物符合要求。双方在收货验收过程中，发现所送货物不符合要求，收货验收工作人员要现场拍照留存作为证据，并对相关货物进行封存留验；如果因中标供应商所送的货物质量问题导致学校发生食品安全事件，将由食品监督部门按相关法律追究其法律责任。

5、对中标公司所送货物不符合要求的，出现一次，由采购方向供货方提出口头批评；二次，采购方向供货方提出警告，供货方向采购方作出书面保证；三次或以上，扣除该项当天出现质量达不到要求的货物的货款总价。供货方交售的鲜活产品如有污染或疾病的，采购方有权拒收，并可按国家有关规定处理。

6、水产类：活鲜水产鳞片完整有粘液，眼睛饱满、明亮，游动灵活，大小均匀品相较好。冰鲜水产表面鱼鳞完整，体表无破损，眼睛清晰且完整，大小均匀，品相较好。鲜活水产要求送货必须要配有冲气装备及海鲜车配送服务。

7、河粉、豆制品类：外观包装完好，有生产日期，符合食用标准，做好食品干湿分开包装，食品来源于正规食品公司出品的货物。

8、干货类：外观新鲜、无发霉、无异味、二次包装干净整洁，无浸水、无明显污渍，由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的名牌信得过产品。并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话，配送的商品保质期至少在有效期内一半以上。

9、蔬菜瓜果类：来自大型“无公害”蔬菜基地，保持良好的色泽和新鲜度，经过初步整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后的合格率为85%，所提供的蔬菜保证是送货前12小时内收成的，并提供农药残留检测报告书（提供检验报告，及每天供货公司提供的《无公害叶菜类检测记录表》原始单或复印件）。

10、水果类：具有本品种特有的外形，大小均匀，具有本品种应有的自然色泽；无斑点无裂口。

11、每年提供所有副食原地生产厂家的《企业法人营业执照》、《税务登记证》、《食品卫生许可证》、《全国工业产品生产许可证》及产品《检验报告》复印件加盖公章。

**附件2：《食品供应货物验收考核表》**

**食品供应货物验收考核表**

供货（签字）： 收货（签字）： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食品****种类** | **订货****时间** | **供货****时间** | **订货****数量** | **供货****数量** | **订货质量标准** | **供货等级** | **处理****意见** |
| 蔬菜类、瓜果类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 来自大型“无公害”蔬菜基地，送货前12小时收成，提供当天检测检验报告书及《无公害叶菜类检测记录表》，保持较好色泽及新鲜度，经初步整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后合格率为85%。 | 优良（ ）合格（ ）不合格（ ） |  |
| 水产类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 活鲜水产鳞片完整有粘液，眼睛饱满、明亮，游动灵活，大小均匀品相较好。冰鲜水产表面鱼鳞完整，体表无破损，眼睛清晰且完整，大小均匀，品相较好。鲜活水产要求送货必须要配有冲气装备及海鲜车配送服务。 | 优良（ ）合格（ ）不合格（ ） |  |
| 河粉及豆制品类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 由正规食品公司出品的货物，保持较好外观，达到相应等级，在保质期内。 | 优良（ ）合格（ ）不合格（ ） |  |
| 干货类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 正规厂家生产，保持较好外观，达到相应等级，并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、在保质期内食用产品。 | 优良（ ）合格（ ）不合格（ ） |  |
| 水果类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 具有本品种特有的外形，大小均匀，具有本品种应有的自然色泽；无斑点无裂口。 | 优良（ ）合格（ ）不合格（ ） |  |
| 其它类 |  | 按时（ ）超时（ ） |  | 按量（ ）不足（ ）超量（ ） | 正规厂家生产，保持较好外观，达到相应等级，在保质期内。 | 优良（ ）合格（ ）不合格（ ） |  |
| 备注 | 所有供应食物单位必须营业执照、卫生许可证、产品检验报告三证齐全。此清单一式两份，签字确认，作为供货和收货凭证。 |