**重庆市大足职业教育中心**

**关于**学校食堂大宗食品定点采购招标要求

为了贯彻《中华人民共和国食品安全法》和《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》，根据市区教育行政主管部门的相关文件要求，坚持“公开透明 、安全为先”的食品安全工作原则，建立健全龙岗中学食堂食品安全责任落实的有效机制，加强学校食堂食品安全管理，规范学校食堂食品原材料采购配送行为，落实学校食品安全主体责任，提高食堂食品原材料安全监管效能和水平，严防食源性食品安全事故发生，确保学生饮食卫生安全，切实保障广大师生的身体健康和生命安全，营造良好的校园学习生活环境，构建和谐校园、平安校园良好格局。特对学校食堂大宗食品等物资定点采购面向社会进行公开招商，现将有关要求公告如下：

一、招标简要内容:

大米、食用油（花生油或调和油）、肉类、家禽及鱼类、蔬菜类、干鲜类等。

二、供应商资格条件

合格供应商应首先符合政府采购法第二十二条规定的基本资格条件，同时符合根据该项目特点设置的特定资格条件。

1.具有独立承担民事责任的能力；

2.具有良好的商业信誉；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

4.法律、行政法规规定的其他条件。

特定资格条件:

供应商应具备行业主管部门颁发的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》(提供相关证书复印件加盖公章）；提供法人身份证复印件，若非注册法人前来办理，需提供法人委托代理人委托书；基本资格条件承诺函。

三、采购项目需落实的有关规定

1.凡有意参加投标的供应商，请于公告发布之日起至报名截止时间之前，在重庆市大足职业教育中心网站上，下载查看本项目需求文件以及变更公告等公布的所有项目资料，无论供应商下载查看与否，均视为已知晓所有采购实质性要求内容。并按公告要求准备所需材料。

2.费用：无论采购结果如何，供应商参与本项目采购的所有费用均应由供应商自行承担。

3.本项目不接受联合体参与询价。

4.按照《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》财库〔2016〕125号，供应商列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将拒绝其参与本项采购活动。

四、现场踏勘

为减少相关误差，如潜在竞标人需要进行现场踏勘的，请自行组织实施。竞标人对考察中获取的现场资料负责，无论是否踏勘过现场，均被认为已经对现场做过充分详实了解，并在投标文件中已充分考虑了现场和环境因素。踏勘现场所发生的费用由竞标人自行承担。

五、物资质量要求

大米、食用油（花生油或调和油）、肉类、家禽及鱼类、蔬菜类、干鲜类具体采购量以采购人综合需求为准。

1.米、油规格及质量要求

（1）大米包装上必须注明生产日期、保质期、最佳食用期、规格、生产地等相关内容；取得食品生产许可证，食品在保质期内，有QS标志，供应时，提供重金属未超标检测报告，相关大米检验报告，必须符合GB/T1354-2018相关国家标准。

（2）食用油包装上必须注明生产日期、保质期、规格、生产地址等相关内容；非转基因、压榨，取得食品生产许可证，食品在保质期内，有QS标志，产品必须符合GB1535-2017（大豆油）相关检测标准，供应时提供食用油检验报告。

2.猪肉类

（1）成交供应商必须符合食品安全法相关规定，需提供合法屠宰单位加工检验证明、检验检疫证明。

（2）配送的猪肉必须是当天屠宰的新鲜猪肉，肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；具有猪肉固有气味，无异味；无淤血、无注水，无寄生虫。配送的鲜肉必须是在合法定点屠宰单位宰杀加工，并提供“两证两章”，包括《肉品品质检验合格证明》、《动物产品检疫合格证明》、《肉品品质检验合格验讫印章》和《动物产品检疫合格印章》，四者缺一不可；同时供应时按采购人要求，须提供猪瘟检测报告。

3.家禽及鱼类

（1）鲜鸡肉类：眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，正常气味。无长毛及毛、毛根、口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑瘀血净腔禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长刀口整齐，重量≥0.85KG鲜鸡当天杀当天送。供应时如采购人要求，应提供检疫证明。

（2）鹅/鸭类： 眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表稍湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复。鸭固有的正常气味，无长毛及绒毛，毛根口腔及宰杀刀口失血污、无紫斑瘀血、净膛、腹内无过多脂肪、腹下刀口，不过长，刀口齐整，鹅鸭重5-6斤左右，供应时如采购人要求，应提供检疫证明。

（4）鱼类

游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。

4.蔬菜类

蔬菜类总体上要求新鲜、干净、品相和质量好，农药残留标准应符合国家相关检测标准。蔬菜类食材保持较好的色泽和新鲜度，蔬菜类不得有黄叶、腐烂和泥沙等现象；农药残留限量满足国家及行业相关标准农药残留不得超标。

5.干鲜类

干鲜类预包装食品必须具有“QS”食品质量认证标志或“SC”食品生产许可，小作坊生产的产品不能进学校食堂。

六、服务需求

1.配送方须按照统分结合、分级管理的原则，优化配送模式，针对本项目，成立专项的服务小组，保障本项目的配送。

2.集中配送，专车专人，随货提供送货小票，按指定时间送达指定地点，配送费用由配送方承担；配送方必须保持配送车辆清洁，避免造成食品的交叉污染，合理装卸货物，进行区分运送及搬运；搬运人员必须着干净卫生工作服、戴卫生帽操作。

3.配送方接到食堂配送定单（每个分包配送品种由采购方确定）后，由配送方采购员工分类采买，将组织的物资分拣包装并分类入库贮藏。

4.由于蔬菜生产的季节性、地域性和多样性，蔬菜是鲜活产品，组织柔嫩，含水量高，易腐烂变质，采后极易失鲜，故鲜活蔬菜分拣入筐后，须迅速将其拉入保鲜冷藏仓库贮藏。

5.配送方必须制定食品进销货台账制度，保证所有食品的可追溯性，保证食堂管理人员可随时查阅货物各环节相关记录（包含原料采购记录、原辅料的合格证明及验收记录、原辅料进出仓记录、生产过程记录、成品进出仓记录、成品检验报告<自检、送检>、销售记录、须冷链运输的货物提供冷链运输记录）。所有货品必须经由食堂管理人员验收合格签字后方可确认。

6.配送方必须配备符合规范的保鲜库、冷藏库、冷链车、制冰机、保鲜箱等冷链设备，保证食堂食材的新鲜度，保障食堂食材的安全。

7.学校若临时设考场、加班、调休等，需要临时紧急配送时，不得拒绝。

8.若上级单位有政策性采购，配送方务必按要求全程配合。

七、项目商务需求

“※”标注的内容为符合性审查中的实质性要求，若提交文件不满足，将按无效投标处理。

※（一）供应期、地点及验收方式

1.供应期：2023-2024年度（即2023年10月1日至2024年6月30日）（因8月教委通知可能统一配送，现通知暂停统一配送，由学校先招标，若中途要求统一配送，合同终止时间以教委安排为准）。

具体起止时间按采购人要求为准，每天实时配送时间一般在每天早上06:30前到达学校食堂、紧急情况下具备1小时内配送指定食材到学校食堂的能力。蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视采购人食堂实际需求酌情配送，确保采购人食堂食品新鲜、优质、安全可靠。

2.送达地点：重庆市大足职业教育中心（海棠校区、高新区校区）及采购人指定地点，由采购人确定。

3.验收方式：

（1）货物到达现场后，供应商应在采购人员和质量监督员在场情况下当面进行感官检验、外观检验或试用检验，若产品外观、包装、质量不能达到收货标准，采购人拒收配送物资，成交供应商应无条件迅速补充合格产品，不得影响正常需求。对符合要求的产品当场作出记录，双方签字确认。

（2）提供应物未达到采购文件规定要求，且对采购人造成损失的，由供应商承担一切责任，并赔偿所造成损失。

（3）采购人组织定期或不定期货品抽检和送检。对检验不合格产品无条件退、换货外，需按双方约定予以处理。

（4）因验收货物时不能直接判断质量的，在使用过程中发现不合格商品，供应商应作退货处理。

※(二)报价及招标要求

1.采购人按照重庆市大足职业教育中心后勤服务中心评比供应商评分表进行评分招标，分高中标。

2.供应商报报价包括完成本项目所需的全部成本、税费、利润、代理服务费等的总和。因成交供应商自身原因造成漏报、少报皆由其自行承担责任，采购人在服务期内及服务期结束后不再给予补偿。

3.各供应商结合本项目产品单价定价参考说明及企业自身实力综合考虑，报价为综合报价（说明：最多保留到小数点后2位），各类采购商品报价不能高于学校询价小组对该商品市场询价下浮9%的上限价格报价。

4.每项货物至少三家及以上符合供应商资格条件的商家进行报价，且报价要求符合上一条要求视为有效报价，不足三家则视为无效。

5.中标供货商数量确定按实际参与有效报价商家数量的50%确定（小于等于50%）。

6.同一货物价格的确定以有效竞标最低价为准，其余入围商家如若不接受，将视为自动放弃招标供货资格。

※(三) 询定价标准和流程

1.采购物资原则上每周询定价1次或不定期询定价，招标人可根据实际情况，双方也可协商调整询定价次数。

2.每次询定价的时间以招标人通知时间为准，每次询定价至少应在招标人所在就近地区内大型超市或农贸市场对当月或当周即将采购的食材进行询定价（核价应遵循同品同质的原则）。

3.每次询定价，招标人组成询定价小组，分别由招标人食堂管理人员代表、教师代表组成；询定价结束后，参与询定价的人员均应在询定价表上签字确认（接到询定价通知确认后，询价当日迟到或未参加询定价的人员视同认可询定价结果）。

4.个别在超市无法询定价的品种或招标人有特殊要求的货物，可参照其他市场售价，双方协商定价。

（四）结算

1.当月最终结算金额=（各品类最终价格×实际配送数量）-考核扣除金额（如有）。

2.部分商品因如若不能按中标最低价格结算，经招标人经过充分调查后，双方协商定价。

※（五）质量保证及售后服务

1.产品质量保证期

（1）所有商品因验收货物时不能直接判断质量的，在使用过程中发现不合格商品，采购人作退货处理。

（2）因质量问题发生的食物安全事故，由成交供应商承担经济赔偿责任以及全部法律责任。

2.售后服务内容

（1）因市场特殊原因，个别货物品种不能及时提供，成交供应商应及时主动与采购人沟通协调，更换品种，满足采购人需要。

（2）物资验收中不合格产品，成交供应商应按照采购人规定时间内调换，不得影响正常工作。

（3）因成交供应商的问题造成了不能满足正常需求，应由成交供应商妥善处置。

（4）因配送物资质量导致出现食品安全事情，成交供应商无条件协助处理相关事宜。

※（六）付款方式

本项目由招标人付款，招标人根据实际配送清单、数量按月份据实结算，结算方式如下：

1.中标人按照配送清单交货后，双方凭验收单对账。

2.中标人按约定时间向招标人开具增值税发票、申请付款，招标人对中标人提供的付款资料审核通过，根据考核情况以转账方式向中标人支付采购资金（扣除考核扣款后的剩余资金，如有）。

3.所使用货币币制均为人民币。

※（七）其他

1.未经采购人同意，成交供应商不得将成交的项目分包、转让给其他单位。否则，采购人可随时取消其成交供应资格。由此给采购人造成的经济损失均由成交供应商自行全部承担。

2.供应商必须在响应文件中对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到本篇及竞采文件其他条款的要求。

3.其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

4.要求

（1）供应商配送的生鲜食材出现质量问题，如食材腐烂、变质、有异味、虫蛀,除无条件退换食材外，警告一次。

（2）动物肉类无合法屠宰加工检验证明、检验检疫证明的，除无条件退换食材外，警告一次。

（3）外包装不完整、生产日期、保质期、生产厂家和 QS 标识不齐全清晰的，警告一次。

（4）采购人对供应商食材不定期进行送检，产品不合格的，警告一次。

（5）发生经第三方具备国家资质机构确认的因食材质量导致的人员中毒事件，除必须承担其相应的医疗费用外，同时解除双方合约关系，同时按相关法律法规承担相应的责任。

（6）警告两次及以上，学校有权无偿单方面解除双方合约关系，学校不承担任何责任。

（八）知识产权

采购人在中华人民共和国境内使用成交供应商提供的服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，成交供应商应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

注：若涉及软件开发等服务类项目知识产权的，知识产权归采购人所有。

八、供货商退出机制

供货商在供货期间，如有以下情形之一的，学校可与供货商终止供货合同，停止供货的时间以书面通知为准。在学校未书面通知解除合同之前，供货商仍须按要求按质按量给予学校配送食品原材料，保证学校食堂的正常运转，但供货商货款暂时不予以结算。

1.学校收货时发现供货商3次以上出现质量问题的

2.有违法违规行为，被有关部门查实的。

3.因食品原材料问题而发生学校食品安全事故被相关部门认定为造成严重后果的。

4.因供货商自身原因，被市场监管局抽检食品原材料认定为存在严重质量问题的。

5.相关证照被行政主管部门吊销的。

6.供货商违反合同相关条款规定，合同相关条款规定要求退出的。

九、其他事项：

1.凡有意参加投标的供应商，请于公告发布之日起至报名截止时间之前，在重庆市大足职业教育中心获取本项目需求文件等所有项目资料，无论供应商获取与否，均视为已知晓所有实质性要求内容。

2.报名后，现场招标时间2023年10月13日上午9:00，若有变动另行电话通知。

3.比选结果学校将在大足职教中心网站公示。

4.附《重庆市大足职业教育中心后勤服务中心评比供应商评分表》、《基本资格条件承诺函》、《大宗物品招标报价表》。

重庆市大足职业教育中心

2023年10月6日

附件一

重庆市大足职业教育中心后勤服务中心评比供应商评分表

投标种类： 投标人：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审项目 | 标准分 | 评分标准 | 得分 |
| 1 | 基本资格 | 5 | 《食品经营许可证》或《食品生产许证》、法人身份证复印件或法人委托书和代理人身份证复印件、基本资格条件承诺函。该资料不齐或不具备招标条件则一票否决。 |  |
| 2 | 投标文件制作 | 5分 | 附件齐全、详实充分、目录索引清楚直观、编页、排版等制作规范得 3 分，每有一处错误或材料缺失扣 1.5 分，扣完为止；证件资质截图内容清晰得 2 分，每有一个证件或一页不清晰扣 1 分，扣完为止。 |  |
| 3 | 类似业绩 | 10分 | 投标人提供 2018 年至今类似业绩，每提供 1 份得2分，最多得10分.（以同时提供政府采购中标通知书、中标公告官网截图或合同为准，未提供或提供不全者不得分） |  |
| 4 | 食品安全方案 | 10分 | 投标人提供（米、面、油类）由相关部门出具的质检报告且合招标文件要求的质量标准者得 5 分，质量不合格者不得分。(以提供质检报告原件或复印件加盖厂家鲜章为准，否则该项不得分)，投标人提供针对本项目食品安全管理方案完善具体、科学合理、可操作性强得 5 分，部分完善、基本合理，可操作性一般得 3 分，其他得 1 分，未提供者该项不得分。 |  |
| 5 | 质量保证方案 | 10分 | 1.投标人提供货物来源的保证措施，且能保质保量充足供应得 3分，一般的得 1 分，未提供者不得分；2.投标人提供针对本项目质量保证措施完善具体、科学合理、可操作性强得 3 分，部分完善、基本合理，可操作性一般得 1 分，其他不得分；3.投标人拥有自主产权储存仓库、位于项目配送区域、提供针对本项目储存方案完善具体、科学合理、可操作性强得分，部分完善、基本合理，可操作性一般得 4 分，其他得 1 分，未提供者该项不得分。（须提供房产证明复印件或租赁合同，不提供者不得分） |  |
| 6 | 价格部分 | 60 分 | 对满足采购文件要求的供应商，以投标报价的最低报价为评审基准价，其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：价格得分=60×（评审基准价/投标报价）；结果四舍五入，小数点后保留两位。 |  |
| 合计得分：  |

附件二

基本资格条件承诺函

致重庆市大足职业教育中心（采购人）：

 （供应商名称）郑重承诺：

1.我方具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，具有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录，参加本项目采购活动前三年内无重大违法活动记录。

2.我方未列入在信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）“失信被执行人”、“重大税收违法案件当事人名单”中，也未列入中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为记录名单”中。

3.我方在采购项目评审（评标）环节结束后，随时接受采购人、采购代理机构的检查验证，配合提供相关证明材料，证明符合《中华人民共和国政府采购法》规定的供应商基本资格条件。

我方对以上承诺负全部法律责任。

特此承诺。

（供应商公章）

年 月 日

附件三

重庆市大足职教中心

食堂大宗物品招标报价表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 投标单位 | 投标种类 | 价格 | 确认签字 |
|  |  |  |  |