

采购需求

一、项目概况

枞阳县 2025 年部分学校配餐服务封闭式框架协议采购项目，本项目对枞阳县部分学校就午间集体用餐配送进行采购。采用封闭式框架协议方式选择 2 家配餐企业。需要配餐的学校通过实地考察和相关综合评价等方法直接选定配餐企业进行配餐。

实际配餐学校和配餐人数根据实际需要确定。学生实行自愿原则参加中午配餐订餐，征集人对师生盒饭需求人数及配餐学校数不作任何承诺。供应商应综合考虑学校就餐规模和距离远近，自行承担风险，如果服务期内学校午餐人数增加，入围供应商经营及配送能力应同步达到要求。

本次投标用餐标准应包含本项目所涉及的所有费用。

二、服务需求：

1、本项目立足于引进具有丰富的学校集体用餐配送经验，能独立承担经营责任及风险的社会餐饮服务机构进行经营及管理。入围供应商必须坚持为师生服务的宗旨，采取有力措施，确保所提供的午餐安全卫生、营养价廉、服务周到。

2、本次采购中学阶段午餐标准不得超过 15 元/人/餐，小学阶段午餐标准不得超过 12 元/人/餐，入围供应商必须响应此报价要求。

3、师生午餐每餐不得少于一荤、一半荤半素、一素菜，菜品 1 周内应无重复，所有集体配送米饭不限量供应，且有免费汤配送。

4、征集人要求：原料投入率 $>70\%$ （原料投入率=食品原料采购成本/盒饭供应价），不得降低标准。入围供应商应确保供应的饭菜营养、份量满足师生就餐要求。

5、入围供应商营业利润率原则上应控制在 5%以内，并定期接受学校和教育、财政部门对相应经营业务财务状况监督检查。

6、入围供应商须独立经营，自负盈亏。师生就餐为每月自愿式订购，征集人对师生盒饭需求人数及学校数不作任何承诺。**在合同签订后须为需求学校购买师生午餐公众责任保险，费用由入围供应商承担。**

三、入围供应商数量：2 家

四、履约管理

1、入围供应商应保证严格遵守《食品安全法》、《动物检疫法》、《铜陵市中小学放心午餐工程实施方案》等相关规定，入围供应商所购买的原材料包括但不限于：粮油、调味品、副食品、冷冻制品、豆制品、蔬菜、干货、洗涤与卫生用品等物资必须到正规商店采购，原辅材料质量要符合国家有关标准，提供的餐具应无毒、卫生、环保，符合国家有关标准。经抽查存在问题，影响食用的，经有资质的第三方确认或征集人、需求学校、入围供应商三方确认，入围供应商第一次承担违约金 1 万元，第二次承担违约金 3 万元，第三次取消合同。

购入并使用通过非正规渠道采购的原材料或在日常供餐中发生食物中毒事件，以及因餐具材质不卫生或餐具清洁不彻底导致食品安全事故或给师生身体健康造成不良影响的，入围供应商除必须承担全部的法律責任外，还要全额承担因发生食物中毒而造成后果的一切费用。征集人有权立即停止入围供应商供货，并暂扣当月所有供应午餐的营业款作为赔偿预付款。

2、入围供应商企业应加强内部管理，配备专业专职食品安全管理人员、合格的检验人员。所有从业人员（包括驾驶员、搬运工等）必须持有健康证方可上岗服务。

3、入围供应商必须在与学校约定的具体时间内送餐到学校指定地点，确保学生准时吃到热饭热菜热汤。集体用餐配送必须采用规定的冷藏、加热保温、高温灭菌等方式，配送的食品应当烧熟煮透，其中心温度不得低于 60℃。采用冷藏方式加工的集体配送，从烧熟至食用的时间不得超过 24 小时，采用加热保温方式加工的盒饭，从烧熟至食用的时间不得超过 3 小时。入围供应商应根据用餐单位的距离远近情况，做出合理送餐路线规划，餐饭装好后，应及时出车，按时送至用餐单位。因入围供应商配送不及时导致师生膳食供应延误并给校方造成不良影响的，入围供应商每次承担违约金 1 万元，超过三次终止合同。

4、入围供应商应配备封闭式专用运输车辆以及食品专用密闭运输容器送餐，车辆运输前应进行清洗、消毒，在运输装卸过程中应当注意操作卫生，防止膳食在运输过程中受到污染。入围供应商运输工具进入学校，必须接受学校统一管理，发生任何人员与设施损伤损坏，均由入围供应商承担责任。运输过程中禁止人货混装。入围供应商应配备相应分餐人员发放盒饭，按学校要求将午餐送达到教室或学校内其它集中用餐场所。分餐人员须穿工作服、戴工作帽和餐饮专用塑料透

明口罩，工作服、帽子、口罩须每天清洗，干净卫生、整洁。送餐人员须佩戴工作证和健康证，工作证和健康证佩带于胸前。相关人员应遵守用餐单位相关管理制度并接受学校监督管理。

5、入围供应商应当在当天供应的全部食品品种的成品中随机抽取留样 2 盒（每品种不得少于 250g），并按食品留样规定的方式、数量和时间保存和登记。入围供应商按照监管部门相关规定对供应的午餐原材料进行检验（包括重金属含量、农药残留含量、兽药残留含量等），并形成书面检验结果，检验结果必须有检验人员签字。

6、集体用餐配送的膳食应当使用符合国家标准食品级 PP 材质的塑料餐盒或食品级不锈钢等其他符合工艺要求材质制成的食品级餐具。非一次性餐具在使用前应彻底清洗，并采用化学、热力或清洗消毒设备进行消毒，消毒后的餐具应符合 GB14934《食（饮）用具消毒卫生标准》规定。

7、集体用餐配送期间，入围供应商不得中途转包及单方面突然终止承包，视同违约，征集人有权上报政府采购监督管理部门，入围供应商须承担由此产生的一切责任。

8、如入围供应商提供的膳食出现质量上不符合采购人的要求（如膳食中有虫子或其他异物、量少质差、数量出现差错、未采取有效保温措施等）的情况，入围供应商需立即进行改正，如经需求学校三次提出仍未改正到位的，需求学校有权单方解除配餐合同。

9、需求学校定期对就餐师生开展问卷调查（包含价格、服务等），问卷满意率达不到 85%，书面通知入围供应商立即整改。经整改后问卷满意率仍然达不到 85%的，入围供应商应立即再次整改，再次整改仍然达不到要求，需求学校有权与入围供应商解除配餐合同。

10、因入围供应商提供集体配送饭菜卫生、质量、安全、份量、温度、时效等原因导致就餐师生人数变化，征集人不承担任何违约责任。

11、入围供应商在服务期内应严格遵守《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《动物检疫法》、《铜陵市中小学放心午餐工程实施方案》等相关规定，主动申报或接受监管部门随时随地现场或飞行检查，按规定提供监管部门的检验报告，若受到监

管部门处罚入围供应商一次承担违约金 2 万元，超过两次终止合同。

五、其它要求

1、在人员配置上，《校园配餐服务企业管理指南》提出：企业必须配备食品安全总监和专职食品安全管理、检验人员；建立风险防控动态机制，每日进行安全检查，每周排查隐患，每月调度分析。

原料采购

2、在原料采购方面，要实行米、面、油等大宗食品集中定点采购制度，并确保留存每批次原料的检验检测报告；每种大宗食品原料每年至少做一次全品类覆盖的检验检测，特别要对农药残留等安全性指标进行检测。

3、在制作环节，餐食加工过程须接入“互联网+明厨亮灶”系统，并向学校、家长和学生公开展示食品加工的关键操作流程。对每天送餐的每个食品品种要分别留样，留样时间不少于 48 小时。

4、运输环节

在运输环节，要配备满足配餐量和配送方式的封闭式配送车辆与设备，配送车辆向主管部门备案，宜专车专用并安装定位跟踪系统。

5、应急处理

一旦发现食品安全风险，必须第一时间启动召回程序，并主动向上报当地市场监管部门。

6、设施设备

配备满足配餐量的生产设施设备，“互联网+明厨亮灶”，封闭式配送车辆与设备。

7、人员

配备食品安全总监、专职食品安全管理人員和检验人员，具有资质的营养管理人员；从业人员通过培训后方可上岗。

8、信息公开

在学校和校园配餐服务企业的醒目位置设置信息公示栏展示相关信息，主动告知查看渠道；定期举办或配合学校进行体察活动。

9、过程管理

建立全过程食品安全管理、风险识别与控制制度，食品安全风险防控的动态管理机制，记录制作完成、配送到位、用餐前相应的时间和热食中心温度。

10、全链条管理

①食谱及原料管理

食谱：提前编制每周带量食谱。

原料采购：实行大宗食品集中定点采购，建立供应企业评价和退出机制。

原料验收：验收时需附有随货证明文件，加强大宗食品原料的检验检测。

储存：原料仓库设专人管理，分区分架分类存放，定期检查清理。

②加工制作

符合 GB 31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《学校食品安全与营养健康管理规定》。

③备餐与配送

备餐、分装与包装：热食在熟制后 1 小时内分装，留样量不少于 125g，留样时间不少于 48 小时。

标签标识：标签需标明食品名称、制作单位名称、制作时间、食用时限和食用方法。

配送：确保热食食品安全，配送车辆与装载设备定期检查和保养，配送过程保持平稳，配送人员佩戴口罩等防护用品。

④用餐服务

分餐：根据学校需求，配合学校将学生餐放置于指定位置。

回收处理：建立餐厨废弃物处置台账，及时收集、运输餐厨废弃物。

⑤服务质量管理

服务评价：建立校园配餐服务评价机制，收集服务对象对菜品质量、口味、服务、环境、管理的评价和建议。

改进及投诉处理：建立并落实反馈整改和投诉处理机制，公开和及时处理反馈与投诉。

⑥应急处理措施

配合学校建立应急管理领导小组，制定应急处理措施。

已配送的学生餐存在或可能存在食品安全问题时，及时告知学校停止食用，启动召回程序。

11、食品安全与营养健康信息交流

建立食品安全与营养信息交流工作制度，配合学校开展食品安全、营养健康等宣传教育活动（包括食育、科普、风险交流、实践基地参观）。

12、防止餐饮浪费

配合学校积极开展“光盘行动”“厉行节约、反对浪费”等宣传。加强对食材的综合利用和适度加工，防止食品变质，降低损耗。联合学校确认每日就餐人数，避免供餐份数超出实际需求。

六、食品安全管理

原料采购、查验、索证索票、贮存、加工制作、配送以及人员配备、培训、管理和添加剂管理、食品留样、清洗消毒、环境卫生等事项，均须满足相关法律法规要求。

七、在服务期内，如有新的标准和相关文件出台，入围供应商必须按照新的标准和文件要求执行。