**2022学年度（2022年12月至2023年7月）巴州区农村义务教育学生营养改善计划所需食材采购项目（二次）**

**采购需求**

**一、项目概况**

项目名称：2022学年度（2022年12月至2023年7月）巴州区农村义务教育学生营养改善计划所需食材采购项目（二次）。

本次招标采购2022学年度（2022年12月--2023年7月）50所农村义务教育学校及校区（基本情况见附件，不含村级教学点），实施营养改善计划所需食材大米、面粉（以大米为主，适量采购面粉），菜籽油实行分包采购。每学年度1.9万人食用120天测算。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **2022年巴州区实施营养改善计划学校基本情况统计表** | | | | |
| 学区 | 学校名称 | 学生人数 | 距主城区距离（KM） | 备注 |
| 曾口 | 三江中学 | 130 | 24 |  |
| 曾口 | 三江小学 | 197 | 24 |  |
| 曾口 | 芦山小学 | 78 | 28 |  |
| 曾口 | 梁永中学 | 331 | 28 |  |
| 曾口 | 梁永小学 | 498 | 24 |  |
| 曾口 | 金碑小学 | 141 | 34 |  |
| 曾口 | 甘泉小学 | 92 | 15 |  |
| 曾口 | 梁永小学独柏校区 | 73 | 50 |  |
| 曾口 | 店子小学 | 220 | 30 |  |
| 曾口 | 曾口中学 | 334 | 23 |  |
| 曾口 | 曾口小学 | 959 | 23 |  |
| 鼎山 | 羊凤小学 | 249 | 50 |  |
| 鼎山 | 龙背小学 | 119 | 60 |  |
| 鼎山 | 果敢小学 | 218 | 48 |  |
| 鼎山 | 凤溪小学 | 215 | 64 |  |
| 鼎山 | 鼎山中学 | 470 | 50 |  |
| 鼎山 | 鼎山小学 | 995 | 50 |  |
| 鼎山 | 大罗小学 | 242 | 57 |  |
| 鼎山 | 大罗初中 | 140 | 57 |  |
| 东城 | 玉堂小学 | 67 | 2 |  |
| 东城 | 兴文小学 | 3219 | 12 |  |
| 东城 | 石门小学 | 140 | 15 |  |
| 东城 | 光辉小学 | 154 | 15 |  |
| 东城 | 高眉学校 | 121 | 5 |  |
| 东城 | 大茅坪小学 | 243 | 12 |  |
| 化成 | 梓橦庙小学 | 381 | 35 |  |
| 化成 | 天马山小学 | 83 | 37 |  |
| 化成 | 寺岭小学 | 136 | 30 |  |
| 化成 | 天马山小学柳岗校区 | 84 | 50 |  |
| 化成 | 凌云中学 | 221 | 15 |  |
| 化成 | 凌云小学 | 238 | 15 |  |
| 化成 | 化成小学金光校区 | 51 | 16 |  |
| 化成 | 化成职中 | 150 | 22 |  |
| 化成 | 化成小学 | 376 | 20 |  |
| 清江 | 中兴小学 | 318 | 32 |  |
| 清江 | 水宁寺小学斯连校区 | 68 | 50 |  |
| 清江 | 水宁寺小学 | 187 | 30 |  |
| 清江 | 清江小学 | 1511 | 26 |  |
| 清江 | 奇章中学 | 496 | 25 |  |
| 清江 | 花溪小学 | 257 | 52 |  |
| 清江 | 关渡小学 | 150 | 40 |  |
| 清江 | 大和小学 | 183 | 54 |  |
| 清江 | 白庙小学 | 164 | 40 |  |
| 西城 | 十二小 | 646 | 10 |  |
| 西城 | 青山小学 | 199 | 17 |  |
| 西城 | 平梁小学 | 364 | 5 |  |
| 西城 | 福星小学 | 266 | 19 |  |
| 西城 | 枣林小学灵山校区 | 41 | 20 |  |

**二、采购标的**

本采购项目进行分包采购，共2个包件。

|  |  |
| --- | --- |
| 项目包 | 名称 |
| 包1 | 大米、面粉（以大米为主，适量采购面粉） |
| 包2 | 菜籽油 |

**三、采购项目技术标准**

（一）包1：大米、面粉（以大米为主，适量采购面粉）**（实质性要求）**

1.大米

执行标准：一级大米（籼米），品质须达到或优于GB/T 1354-2018中一级大米（籼米）质量标准（见表1），满足GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅、镉等污染物限量标准（见表2），符合GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中六六六和滴滴涕农残限量标准（见表3）。提供所投产品2022年3月1日以来的由有CMA资质的检测机构出具的检测报告一份，检测项目须包含和满足以下要求。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 一级大米（籼米）质量指标（表1） | | |
| 品种 | | 籼米 |
| 等级 | | 一级 |
| 碎米 | 总量/% ≤ | 15.0 |
| 其中：小碎米含量/% ≤ | 1.0 |
| 加工精度 | | 精碾 |
| 不完善粒含量/% ≤ | | 3.0 |
| 水分含量/% ≤ | | 14.5 |
| 杂质 | 总量/% ≤ | 0.25 |
| 其中：无机杂质含量/% ≤ | 0.02 |
| 黄粒米含量/% ≤ | | 1.0 |
| 互混率/% ≤ | | 5.0 |
| 色泽、气味 | | 正常 |

GB 2762-2017中铅、镉等污染物限量标准（表2）

|  |  |
| --- | --- |
| 铅（以Pb计） ≤ | 0.2mg/Kg |
| 镉（以Cd计） ≤ | 0.2mg/Kg |

GB 2763-2021中六六六和滴滴涕农残限量标准（表3）

|  |  |
| --- | --- |
| 六六六(HCH) ≤ | 0.05mg/Kg |
| 滴滴涕（DDT） ≤ | 0.05mg/Kg |

2.面粉

执行标准：小麦粉，品质须达到或优于GB/T 1355-2021质量标准（见下表）。提供所投产品2022年3月1日以来的由有CMA资质的检测机构出具的检测报告一份，检测项目须包含和满足以下要求。

小麦粉（精制粉）质量指标

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 加工精度 | 灰分含量，（以干基计）/% ≤ | 脂肪酸值（以湿基，KOH计）（mg/100g） ≤ | 湿面筋含量/% ≥ | 含砂量/% ≤ | 磁性金属物/(g/kg) ≤ | 水分含量/% ≤ | 色泽、气味 | 外观形态 |
| 按标准样品或仪器测定值对照检查麸星 | 0.70 | 80 | 22.0 | 0.02 | 0.003 | 14.5 | 正常 | 粉状或微粒状，无结块 |

（二）包2：菜籽油**（实质性要求）**

执行标准：一级压榨非转基因菜籽油，品质达到或优于GB/T1536-2021质量标准（见下表）, 提供所投产品2022年3月1日以来的由有CMA资质的检测机构出具的检测报告一份，检测项目须包含包含和满足以下要求。

一级压榨成品菜籽油质量指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 质 量 指 标 |
| 一级 |
| 色泽 | 淡黄色至浅黄色 |
| 气味、滋味 | 具有菜籽油固有的香味和滋味，无异味 |
| 透明度 （20℃） | 澄清、透明 |
| 水分及挥发物含量/（%） ≤ | 0.10 |
| 不溶性杂质含量/（%） ≤ | 0.05 |
| 酸值（以KOH计）/（mg/g） ≤ | 1.5 |
| 过氧化值/（g/100g） ≤ | 0.125 |
| 加热试验（280℃） | 无析出物，油色不得变深 |

**四、包1大米、面粉（以大米为主，适量采购面粉）和包2菜籽油的商务要求（实质性要求）**

（一）履约能力要求

1.投标人具有满足本项目大米、面粉、菜籽油数量需求稳定的供货来源。根据学生人数、在校天数测算，合同期间需大米约225吨，面粉约25吨，菜籽油约76000升。（提供相应的承诺函扫描件）

2.投标人具有独立的符合食品安全要求的配送点或仓储的专业场地。仓储管理必须具有防火、防盗、防潮、防鼠等安全设备设施，安装全方位监控设备，并落实专人负责，确保产品不被污染，不发生质变、不出现破损等。储存有足够应对发生不可抗力因素时段所需的符合本文件规定的食材数量。（提供相关证明材料或租赁合同扫描件，非巴州区内的还须提供中标后签订合同前在巴州区内设立应急配送点或仓储的专业场地的承诺函）。

3.投标人有满足项目需求且符合食品安全要求并经公安车辆管理部门检验合格在有效期内的不少于2辆的专用厢式或封闭货车。（已有自有车辆的提供车辆照片和行驶证扫描件；已有租赁车辆的提供有效的租赁合同以及与合同相匹配的车辆行驶证扫描件；现无车辆的提供承诺函，承诺在中标后签订合同前为本项目配备相应数量的专用厢式或封闭货车。）

（二）包装要求

1.投标人所投标产品大米、面粉须采用编织袋袋装,每袋不超过25千克，包装要坚固结实，封口严密。外包装材料须符合国家标准，标识须注明产品名称、品牌、规格、等级，有SC食品生产许可证编号、生产日期、保质期、执行标准、生产厂家。

2.投标人所投产品菜籽油使用符合国家标准的PET材质定型一次性独立包装，每桶不超过12.5L，封口严密，包装完好。产品标识须注明产品名称、品牌、规格、等级，有SC食品生产许可证编号、生产日期、保质期、执行标准、生产厂家。

（三）检测要求

1.每次配送时要提供《出厂检验报告》或合格证于学校存档；合同期内至少提供一次由有CMA资质的检测机构出具的检测报告。

2.采购人在合同期内有权对中标人提供的产品大米和菜籽油进行一次抽检，抽检所需的产品数量和费用由中标人全部负责。

（四）配送要求

投标人在中标后应当制定满足如下要求的配送方案。

1.中标人必须保证供货的食品质量安全、运输安全、疫情安全；不得提供包装破损产品。

2.中标人配送到学校食堂的产品剩余保质期不少于4个月。

3.供货时间为合同签订之日起至2023年春季学期结束（如遇特殊情况时间顺延），合同签订后，中标人供货时根据采购人提供的品种、数量、地点及具体时间等要求，每两周配送一次。中标人要科学配送、周密计划，确保不缺供、断供，学期结束时学校不得有库存。

4.中标人供货时应使用专用车辆配送，每次配送前对车辆清洁消毒。运输食材时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害、有异味的物品混装，配送车辆不得有污染事故的发生，本项目涉及公共食品安全，每辆配送车辆须实行双人（含驾驶员）双锁（钥匙分开保管）管理。

5.中标人必须为本项目配备不少于2名（含驾驶员）持有有效期内的《健康证》的配送人员。在配送过程中，各学校有权要求查看配送人员（含驾驶员）处于有效期内的《健康证》。

（五）储存要求

中标人需指导学校设置防鼠、防尘、防蝇、防潮、通风设施。

（六）应急处置

1.中标人应制定食品安全事故应急预案，如学生食用后出现身体不适时，中标人必须立即安排专人到学校妥善处置，配合学校做好相关工作。

2.中标人应制定突发疫情、特殊气候的应急预案，确保食材能供应。

（七）食品安全保障

1.投标人中标后，在签合同前须购买赔付额度不少于500万元的食品安全责任保险。（提供保单扫描件或承诺函扫描件）

2.采购人有权会同相关职能部门到投标人仓库、生产场地检查货物质量和生产进度、生产工艺、卫生条件及措施。

3.因中标产品质量导致的食品安全问题由中标人承担所有政治、经济、法律责任。（提供承诺函扫描件）

（八）售后服务要求

1.严格执行《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》等现行法律法规。

2.因产品存在质量问题或因产品质量原因发生的食品安全事故，终止合同，并承担因此导致的一切责任。

3.按时、按质、按量做好配送工作。

4.合同期内开展一次全区学校参加的食品安全知识培训，并承担培训经费（含专家讲课费、资料费、会务费）。

5.协助区级有关部门组织、宣传、实施食品安全等工作。

6.严格执行中标产品的检验、留样，对每批次供应的中标产品都要留样备查（数量应符合质检部门抽样所需标准）

7.产品净含量负偏差按照国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，不得缺斤少两。

8.投标人在中标供货时必须按最新新冠疫情防控要求做好相关防疫措施，并积极配合采购人落实工作人员核酸检测、隔离管控、健康检测等疫情防控措施。

（九）售后响应要求

1.中标人必须指派专人负责与采购人联系售后服务事宜，联系人的电话必须保证24小时畅通。中标人接到采购人产品出现问题的通知后立即做出响应，24小时内赶到现场进行处理。

2.中标人应保证货物质量与安全，交货时如有破包、漏包、包装污染（有霉斑、渗油等）、生产日期模糊，产品内有异物，产品有异味等情况，由中标人立即无条件免费调换，否则立即终止合同。

3.投标人在签订合同前须为本项目所有配送人员购买赔付额度不少于60万元的人身意外险。（提供承诺函扫描件）

（十）货款支付

1.货款结算方式：每月按实际食用大米、面粉、菜籽油数量进行结算。

2.支付方式：本项目的货款采用按月结算的原则，各学校按当月学生食用品种、数量、金额与中标人对账后，由区学生营养办汇总计算当月采购资金额度，经审核后，中央资金由巴州区教科体局财务股于次月直接支付到中标人法定账户，学生自付费用由项目学校报账，巴州区教育经费管理中心开具转账支票给中标人，节假日顺延。中标人必须出具合法票据。

3.预付款：在合同签订的当月按照大米、面粉、菜籽油食用数量预估该月货款额度的30%向中标人支付预付款，该款项在合同执行的最后一月予以清算。

（十一）验收要求

1.日常验收。

（1）验收主体：各项目实施学校；

（2）验收时间：每两周一次；

（3）验收方式：现场验收；

（4）验收程序：一次性验收；

（5）验收内容:对配送到校的食材数量、质量按照配送单和采购文件、投标文件、合同约定的质量标准进行数量验收和质量验收，建立入库台账。

2.专项验收。

（1）验收主体：采购人；

（2）验收时间：合同期内组织一次；

（3）验收方式：现场验收；

（4）验收程序：一次性验收；

（5）验收内容:对中标企业的食材进行抽检，抽检样品送第三方机构检测。

3.综合验收。

（1）验收主体：采购人；

（2）验收时间：合同期内组织一次；

（3）验收方式：现场验收；

（4）验收程序：一次性验收；

（5）验收内容:在合同期内，采购人会同农业农村局、财政局、市场监管局、审计局、卫健局等相关部门组验收小组，和项目实施学校代表根据采购文件、响应文件、合同等项目文件约定内容成对中标企业进行验收，同时在全区项目学校就服务管理和质量管理进行一次满意度测评。

（十二）其他要求

1.违约责任

（1）采购人违约责任。采购人无正当理由拒收食材的，采购人应承担违约责任，除支付该批食材的货款外，还应按该批货款总额的10％给予投标人赔偿。

（2）投标人违约责任。投标人未按本合同约定的任何条款履行义务（其他条款另有约定的除外）则构成违约应向采购人支付合同实际采购总价款10%的违约金。

（3）投标人违约除了依据本条第二款的约定支付违约金外，还应赔偿因违约给采购人造成的全部经济损失。

2.特别约定

中标人在履行合同期间因投标人履约不力给采购人造成的损失或出现以下情况时所需支付的费用在货款中扣除：

（1）因中标人食材的原因造成学生出现身体不适，中标人必须立即派专人到学校妥善处理，做好学生及家长安抚工作，必要时及时送往医院进行救治，并承担所产生的一切费用和责任。

（2）中标人在履行合同期间给采购人造成的其他损失所需费用。