**项目需求说明**

**请供应商在制作响应文件时仔细研究项目需求说明。**供应商不能简单照搬照抄采购人项目需求说明中的技术、商务要求，必须作实事求是的响应。如照搬照抄项目需求说明中的技术、商务要求的，成交供应商在同采购人签订合同和履约环节中不得提出异议，一切后果和损失由成交供应商承担。如供应商提供的货物和服务同采购人提出的项目需求说明中的技术、商务要求不同的，必须在《技术商务部分正负偏离表》上明示，如不明示的视同完全响应。

1. **项目概述**

学校用餐人数：早餐约200人，午餐约1900人，晚餐约800人。每天上午6:00前送至采购人指定地点，小学部教师餐品下午15:00前送至采购人指定地点。

1. **采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；**

按国家现行相关法律法规和行业标准执行。

**三、采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求；**

符合国家现行相关法律法规和行业标准，以及本项目采购文件要求。

**四、采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点；**

**（一）早点部分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 规格 | 限价（元/个） |
| 1 | 肉包 | 130g/只，皮80g,夹心猪肉新糜50g | 3.5 |
| 2 | 小笼包：30g一只 | 1 |
| 3 | 荠菜包 | 135g/只，皮70，肉丁20g，菜45g | 3 |
| 4 | 三丁包 | 130g/只，皮70g，笋丁、肉丁、土豆丁各20g | 3 |
| 5 | 香菇青菜包 | 130克 | 2.5 |
| 6 | 咸菜包 | 130克 | 2.5 |
| 7 | 豆沙包 | 面皮100g，豆沙40g | 3 |
| 8 | 萝卜丝包 | 130g | 3 |
| 9 | 烧麦 | 大：110g一只，皮20，茶米75，肉末10g | 2 |
| 10 | 小：25g一只 | 1 |
| 11 | 蒸饺 | 皮15g，肉末35g | 2 |
| 12 | 葱油饼 | 90g | 2 |
| 13 | 葱油花卷 | 约50g | 0.7 |
| 14 | 约100g | 1.5 |
| 15 | 小米糕 | 70g | 2 |
| 16 | 红糖馒头 | 约35g | 0.6 |
| 17 | 70g | 1.2 |
| 18 | 豆沙大麻团 | 100g | 2 |
| 19 | 油条 | 120g | 3 |
| 20 | 现磨豆浆 | 120g | 2 |
| 21 | 粗粮窝窝头 | 40g | 1.2 |
| 22 | 黄桥烧饼 | 80克 | 3 |
| 23 | 草鞋底 | 100克 | 3 |
| 24 | 肉松面包 | 75g一只 | 3 |
| 25 | 糍饭 | 140克 | 5 |

1. **点心部分**

**1、规格及要求**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品 名 | 规格 | 净重（克） | 成 分 配 料 |
| 1 | 醇熟南瓜 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、牛奶、南瓜泥、鸡蛋、白砂糖、黄油、奶粉、南瓜子仁、酵母、食盐 |
| 2 | 德肠芝士 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、德式烤肠、芝士片、牛奶、鸡蛋、白砂糖、沙拉酱、酵母、食盐 |
| 3 | 起司面包 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、马苏里拉芝士、牛奶、鸡蛋、白砂糖、沙拉酱、酵母、食盐 |
| 4 | 巧克力面包 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、巧克力豆、牛奶、鸡蛋、白砂糖、可可粉、酵母、食盐 |
| 5 | 奶香糖豆包 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、牛奶巧克力豆、牛奶、鸡蛋、白砂糖、酵母、食盐 |
| 6 | 五谷杂粮 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、鸡蛋、全麦杂粮预拌粉、白砂糖、芝麻、亚麻籽、葵瓜子仁、燕麦片、黄油、酵母、食盐 |
| 7 | 杏仁果脯 | 个 | 75 | 小麦粉、牛奶、鸡蛋、黄油、提子干、蔓越莓干、陈皮丁、扁桃仁粉、酵母、食盐 |
| 8 | 醇香黑麻 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、黑芝麻粉、牛奶、鸡蛋、白砂糖、黑芝麻酱、酵母、食盐 |
| 9 | 香渍提子 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、提子干、牛奶、鸡蛋、白砂糖、酵母、食盐 |
| 10 | 果蓉蛋糕 | 个 | 75 | 小麦粉、鸡蛋、白砂糖、果酱、牛奶、蜂蜜、大豆油、蛋糕油、食盐 |
| 11 | 巧克力蛋糕 | 个 | 75 | 小麦粉、鸡蛋、白砂糖、巧克力豆、可可粉、牛奶、蜂蜜、大豆油、蛋糕油、食盐 |
| 12 | 牛奶夹心吐司 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、牛奶、卡仕达夹心酱、鸡蛋、白砂糖、酵母、食盐 |
| 13 | 全麦夹心吐司 | 个 | 75 | 小麦粉、饮用水、卡仕达夹心酱、鸡蛋、全麦杂粮预拌粉、白砂糖、黄油、酵母、食盐 |
| 14 | 草鞋底 | 个 | 75 | 小麦粉、大豆油、饮用水、葱、芝麻 |
| 15 | 麻饼 | 袋 | 75 | 小麦粉、白芝麻、白砂糖、大豆油、麦芽糖浆、饮用水 |
| 16 | 趣多多 | 袋 | 75 | 小麦粉、黄油、糖粉、巧克力豆、鸡蛋、奶粉、可可粉、泡打粉、食用小苏打 |
| 17 | 蛋挞 | 个 | 40 | 小麦粉、鲜鸡蛋、淡奶油、牛奶、黄油、白砂糖、食用盐、起酥油 |

注：①可为各式糕点及面包,开袋即可食，无需二次加工，所送餐点以十次为一个周期，一个周期内每天所提供的餐点做到不重样，后期采购人也可根据情况在以上17个货品中选择性订购。

②点心部分限价为3元/个。

**2、质量要求**

1. 生产日期：食品生产日期应不早于交付之时的前24小时。
2. 产品标准：符合国家相应食品规范标准，符合最新版《国家食品安全监督抽检实施细则》相应要求。
3. 包装要求：所有产品均需独立包装，包装符合国家现行预包装食品标签通则及预包装食品营养标签通则的要求。
4. 检测报告：根据采购人要求提供相应批次的出厂检测报告。定期提供第三方有资质机构出具的对应品种的检测报告。

**五、食品配送**

1.配送方式：供应商需制作送货人员的胸卡、学校登记车牌，统一至学校后勤处处备案，所有送货人员均代表供应商履行职责，凭卡入校，学校核对胸卡、车牌，供应商人员在校期间需服从学校管理；供应商租车配送的在合同期内车辆不得更换，与评分材料提供的信息一致。

2.供应商必须根据采购方购货计划，按时、保质、保量将点心送到学校指定地点。

**六、采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求；**

1.学校根据供应商履约情况，对供应商进行动态考核，考核结果报学校后勤处备案。月度考核不合格，学校有权进行处罚，罚金从履约保证金中统一扣除。

2.供应商在配送食品时，必须满足合同约定，学校实行动态检查，凡发现未按校方需求配送相应质量的食品时，校方有权处罚，每次扣除不符合相应质量食品总价的50%，发生同样情况三次校方有权单方面终止合同，且不承担任何费用的赔偿。

3.供应商有义务规范地提供各种原材料的检验证明，为校方提供一切食材所必须要提供的索证材料（包括不是自己制作的点心）。在经营过程中如不能及时提供完整的材料，校方将拒绝结算货款，一切损失由成交供应商承担。校方视情节轻重将对中标单位一定数额处罚，若屡教不改，校方有权终止合同。

4.供应商应无条件接受采购方、教育局、市场监督部门的现场检查（包括所购买点心的生产商）、管理、指导、监督、考核。

**七、采购标的的验收标准；**

采购人按合同约定积极配合成交供应商履约，约定需要验收的时间，采购人及时组织相关人员验收，并签字确认。

**八、采购标的的其他技术、服务等要求；**

1. 如因食品质量问题导致师生食物中毒，将按相关法律追究配送单位责任。

2.供应商所聘服务人员与学校不存在雇佣等劳动关系；供应商应培训好服务从业人员，服务人员应具有良好的从业道德。供应商所用服务人员的岗位职责、操作规范、人身安全、医疗、工资、各项保险、内部管理、各类纠纷等各项事宜及所涉及经费均由供应商自行负责，采购方概不负责。

**3.投标时供应商按招标文件设定的价格，结合自身经营情况，采取总体下浮方式，合理报价。**

供应商报价含各项安全措施费，如果发生服务人员在上班途中或制作过程中发生交通伤害事故、失窃事件或其他财产损失和人身伤害，学校不承担任何经济和法律责任。

4. 投标方需严格执行《食品安全法》《动物检验法》等相关法律。

**九、商务要求**

1.履约期限：合同签订之日起一年。

2.项目服务地点：采购人指定地点

3.付款条件和方式：

1）按月结算。供应商每次支付货款前，必须向采购单位开具正规发票。

2）结算价=单价限价×（1-成交下浮率）×实际供货量，供货量具体以实际发生为准。