学校食堂食品配送企业遴选要求

为进一步创建标准化食堂，加强食品卫生安全管理，规范食堂食品原料采购管理，严防发生食物中毒及食源性疾病的发生，切实保障广大师生的就餐安全及身体健康，学校将按照下列要求遴选配送企业，具体内容如下：

1. **配送标段:**

**标段一**

1、大米

2、食用油

3、面粉

4、鲜肉

5、冻制品

6、蛋类

7、调料、副食

**标段二**

1、禽类

2、活鱼

3、新鲜蔬果

**二、配送食品的内容及标准**

1.大米：必须符合GBI354—2009《大米》标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有SC标志。

2.食用油：必须符合GBI535—2003标准（大豆油）取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有SC标志。

3.面粉：必须符合GB1355(86)标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有SC标志。

4.鲜肉（净瘦肉、后退肉、前腿肉、排骨、筒子骨、五花、肝、前后夹等）：必须为当日在定点屠宰场宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰印章，并附有《动物产品检疫合格证明》，肉品须无杂毛污物、表皮洁净、色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹，符合《食品安全法》要求并提供经营许可证照，身份证复印件、联系电话及同一批次的检验检疫证明。

5.冻制品：包装物料应清洁、牢固、干燥、无发霉、无破损，无解冻、软化、出水带血水、风干、变色等，按规定印制重量品名、生产日期、企业名称、注册编号等，符合国家相关标准条例关于包装的要求，并按规定加贴检验检疫标识。

6.蛋类：具有政府监督管理部门检疫章的动物检疫证明，质量合格证明，蛋的大头朝上，呈倒立状态，注明品名，重量及有SC标志。

7.禽类（鸡、鸭）：必须为当日在定点屠宰场宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰印章，并附有《动物产品检疫合格证明》，肉品须无杂毛污物、表皮洁净、色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹，符合《食品安全法》要求并提供经营许可证照，身份证复印件、联系电话及同一批次的检验检疫证明。

8.活鱼：无伤残、无畸形，鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞，有较好的外观。

9.新鲜蔬果：符合《食品安全法》要求，应当无毒、无害，不得有黄叶、腐烂、变质、泥沙等现象，并保持整体完整。

10.调料、副食：相关证件齐全，供应商提供相关货物的质量合格证明、产品质量检测合格报告或复印件。

**三、遴选方式：**

按照评分细则为各报名供应商打分，最终得分按由高至低的顺序进行排名,原则上选取分数排名前三的供应商为学校食材供应商，其余候选人为备选供应商。

**特殊情况**：一次性符合标段一和标段二的供应商可以优先考虑，分数相同前提下优先考虑贫困地区扶持产业户（需提供相关证明）。

**四、配送单位资格要求**

1、必须为具备独立法人资格的企业，遴选供应商必须是在中华人民共和国境内注册的具有法人资格的机构，应具有固定的经营场所，具有工商行政部门颁发有效的营业执照且具有相关经营范围，必须持有国家规定从事配送行业的相关证照，如营业执照、税务登记证，工商营业登记证或三证合一（提供相关证件复印件）无违法经营及食品安全事故等不良记录（企业承诺并加盖公章）。

2、必须为符合法律法规及国家有关政策规定设立的配送企业。应具有工商行政管理部门颁发的《食品流通许可证》或食品药品监督管理部门颁发的《食品经营许可证》（提供相关证件复印件），且具有相关的储藏设备和配送设备（应至少有运输车辆一辆以满足本项目需求的食材配送能力，提供所有设备清单以及照片）。配送人员必须持有有效的健康证，驾驶员应具备同等级驾驶证（提供拟定的配送人员名单并提供相关人员健康证、驾驶证复印件）。

3、了解高校的教学和生活规律要求，有立足为师生提供优质服务的思想，有良好的思想素质和职业道德。（提供详细配送方案及服务承诺）。

4、必须有完整的组织机构，有健全的规章制度，包括人事管理、工作规范、安全防范、卫生保障、文明服务、价格管理等制度。（提供公司内相关规范或流程文件）。

**五、淘汰机制**

学校与排名前三供应商签订合同后，前三个月为试用期，试用期内出现下列情况的，学校可终止其配送合同，造成严重后果的我校将追究其相应法律责任，同时由备选供应商按照排名顺序作为学校配送新供应商，依此类推。

1、质量问题：因配送公司提供的食材问题造成食品质量问题的。

2、配送时限：因配送不及时影响师生就餐的。

3、配送价格: 三次报价超过市场价2%的。

 丽江师范高等专科学校 2019年12月10日