

监测指标及审核要点

序号	服务内容	监测指标及审核要点			越秀校区食堂	荔湾校区一二楼食堂	荔湾校区三楼及教工食堂	全年总次数	单价	总价	
		越秀校区食堂	荔湾校区一二楼食堂	荔湾校区三楼及教工食堂							
1	食品原料安全监测	现场原料定性检测	蔬菜	有机磷类农药、有机氯类农药等	180	180	180	540			
			畜禽肉	瘦肉精三项、氟霉素等	27	27	27	81			
			水产品	孔雀石绿, 氯霉素等	9	9	9	27			
		原料定量检测	鸡蛋	恩诺沙星、氧氟沙星等	18	19	19	56			
			蔬菜(重点叶菜类)	铅(以Pb计)、毒死蜱、甲胺磷等高风险农药残留项目, 每批次不少3个项目。	21	21	21	63			
			面条/米粉	铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	10	10	10	30			
		2	成品菜肴及餐具监测	大米	铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、无机砷(以As计)、苯并[a]芘	10	10	10	30		
					菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	10	10	10	30		
				米饭	菌落总数、大肠埃希氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌	10	10	10	30		
					大肠菌群	10	10	10	30		
				餐具	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	10	10	10	30		
					细菌总数、铜绿假单胞菌、金黄色葡萄球菌、β型-溶血性链球菌	10	10	10	30		
3	生产环境	食堂操作人员手部	细菌总数、铜绿假单胞菌、金黄色葡萄球菌、β型-溶血性链球菌	10	10	10	30				
			菌落总数	5	5	5	15				
		工作台表面(砧板)	菌落总数	5	5	5	15				
4	审核服务	加工现场巡查	《餐饮服务食品安全操作规范》、《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等文件要求;	15	15	15	15				
			文件台账、经营场所卫生、商品保质期、明码标价、高盐高糖、不予售卖产品等	15	15	15	4				
5	人员培训	食堂人员培训	《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《GB 31654餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全风险分级管理》等	3	3	3	3				

项目业主采购需求书编制建议

说明：1. 本文件仅供参考。项目业主应根据法律法规的规定、中介服务的行业管理规定和项目实际情况拟定采购需求。

2. 项目业主应详细列出采购需求的各项内容，使中介服务机构全面、准确理解采购需求、计算投报价格和提出响应方案。

3. 本文件仅适用于广东省网上中介服务超市“方案择优选取”方式。

	类别	建议
1	名称	广东实验中学关于采购荔湾、越秀校区 2025-2026 学年食堂食品安全监管项目采购需求书
2	项目业主情况	单位：广东实验中学 地址：广东省广州市荔湾区省实路 1 号 联系电话：020-81508060
3	中介服务名称	检验检测服务
4	对中介服务机构的资质要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中介超市服务机构须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，具有独立法人资格； 2. 中介超市服务机构须具有良好的企业信誉和履约能力，具有充足的人员、设备、场地、车辆等，能够保障项目的正常实施； 3. 中介超市服务机构须具有检验检测机构资质认定 CMA 证书，且资质认定批准范围包含食堂原料（米、面、油、肉、蛋、奶、调味料、蔬菜等）、成品菜肴、餐饮具、加工环境所需的检测项目。本项目内容不得转包给第三方； 4. 中介超市服务机构应获得审核、检验机构的资质，具备按照相应认可准则开展检验服务的技术能力。
5	服务内容和 服务要求	<p>1. 项目基本情况。为推动学校食堂相关工作人员提高思想意识、规范后厨标准化操作，提高消防意识和应对突发事件的处理水平、落实主体责任，有效预防食品安全隐患，加快推动广东实验中学食品安全规范管理工作整体提升，让师生吃的放心吃的安心，增强全校师生的安全感、幸福感。我校拟通过广东省中介服务超市平台选取第三方检测机构承担此项目的实施工作。</p> <p>2. 服务内容及要求。 中选的中介超市服务机构应为学校荔湾校区荔湾校区一二楼食堂、荔湾校区三楼及教工食堂、越秀校区食堂以及生活商店进行监督管理，制定学校食堂的食品安全第三方监管服务具体方案，选派专业的服务人员为食堂提供食品安全第三方监管服务。监管服务应包含食品品质风险监测、专家台账评审、从业人员系统培训、加</p>

工现场日常巡查、食品安全应急援助等服务。

(1) 食品品质风险监测。定期安排服务人员，现场排查食堂是否有不得采购的食品（含农产品），并对食堂的食品及原材料进行抽样检测，检测项目应覆盖蔬果、肉类、水产品、蛋类、米、面、粮油等主要食品原料、辅料。为保证检测结果时效性，要求当天出具快检报告，抽样后3个工作日内出具检测报告。为把控风险，须定期对食堂所做的熟制菜肴、餐具、操作人员手部、操作台台面等进行定量检测。

(2) 行业专家现场评审。依据最新法律法规及相关政策要求，派驻具有餐饮服务食品安全第三方指导资格的专家或者专业技术人员，对学校食堂开展全面的食品安全风险隐患评估，出具评审服务报告，协助校方持续提升食品安全水平。

(3) 从业人员系统培训。邀请专业对口的大学教授、市场监管局、食品药品监督管理局等专家教授，按照餐饮食堂相关法规要求，结合食堂现实存在的问题，对所有食堂从业人员进行统一集中培训，并进行培训考核。培训内容包括但不限于：食品法律法规、食品安全操作规范、食品安全基础知识等。

(4) 加工现场日常巡查。依据餐饮单位食品安全检查标准及学校对食堂考核指标要求，对食堂食品加工过程进行现场检查，评价食堂环境状况和加工操作过程是否符合安全卫生要求，对存在的不符合项，及时提出改进方案或建议，根据每次巡查结果，出具审核检验报告。发现重大隐患时须第一时间向学校相关负责人汇报，并协助处理隐患。

(5) 食品安全应急援助。根据学校实际运行状况**建立食堂食品安全应急预案**，一旦出现食品安全问题，第三方负责人需及时协助学校负责人进行全过程处理，对留样进行检测并出具检测报告。

(6) 风险预警。根据日常审核和抽样情况，进行实时预警，适时向学校食堂发送食品采购加工安全隐患、疫情等预警信息，对预警原料进行检测。并收集政府部门发布的食品安全信息及近期突发安全事件，提出风险预警。结合预警案例进行整理归纳，给出相应具体措施予以预防。

(7) 重大活动保障。当学校遇到重大活动需要安排重要的集体用餐或食品安全宣传活动，需要安排人员进行全程跟进/实施，为学校重大活动提供保障服务。

(8) 其他服务。需要为学校食堂开展食品安全周宣传活动、食品安全进校园活动等提供技术服务，为师生的饮食安全保驾护航。

要求：中标公司要以严格严谨的工作态度做好相应的检查检测工作，帮助学校对食材的源头把好食品安全关，帮助学校对人员操作、环境卫生做好巡查巡视工作，并对发现的问题做好记录和跟进整改，督促后厨管理公司收集做好相关票据和台账工作，发现问题要及时向校方反馈。如在以上8条业务内容中，被相关部门抽测或者检查，还发现问题，且涉及问责处分的，由中标公司承担相应的法律责任和校方的损失。



6	合同履行地点和方式	广东实验中学（荔湾校区、越秀校区）
7	公开选取方式和计价标准	1. 公开选取方式：方案择优选取。 2. 报价方式：报总价。 3. 计价标准：参照国家相关部门发布的最新指导价格
8	服务时间	本项目采购合同自双方盖章后生效。本项目服务期为 12 个月，自合同生效之日起开始计算。
9	验收	1. 验收时间：定期验收。 2. 验收程序：双方共同验收。 3. 验收标准：依据合同约定标准。 4. 验收不合格的处理方式：验收不合格的判定标准、验收不合格的处理等，根据《中华人民共和国合同法》等法律以及项目实际情况确定。
10	结算方式	合同生效后，项目业主收到中标服务机构开具的发票之日起十五（15）日内，项目业主向中标服务机构支付合同总金额之 50% 的服务费。在服务期限届满后，项目业主收到中标服务机构开具的发票之日起十五（15）日内，项目业主向中标服务机构支付合同总金额之 50% 的服务费。
11	违约责任	1. 当事人一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。 2. 当事人一方未按照约定支付合同款的，对方可以要求其支付合同款。 3. 当事人可以约定一方违约时应当根据违约情况向对方支付一定数额的违约金，也可以约定因违约产生的损失赔偿额的计算方法。当事人就迟延履行约定违约金的，违约方支付违约金后，还应当履行债务。
12	补充合同和解决争议方式	采购合同中如有未尽事宜，双方协商一致后可以签订补充合同，但补充合同不得与《中华人民共和国合同法》和广东省网上中介服务超市相关管理制度相抵触。 对于合同履行中出现的纠纷，双方应协商解决。协商不成的，通过仲裁的方式解决。
13	备注	1. 业主单位、中选中介服务机构应当根据《中华人民共和国合同法》等法律法规的规定自行拟定合同。 2. 合同的实质性内容，应当与采购公告、采购结果的内容一致。合同的实质性内容是指合同标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限、履行地点和方式、违约责任和解决争议方法等（即表格中的序号 1-10）。 3. 合同的变更、终止等，适用《中华人民共和国合同法》等法律法规的规定。 4. 本服务最低限价 18 万，最高限价 19.2 万。

