

一标段采购需求

辖区义务阶段 94 所中小学校营养餐，2023 年预计学生人数 33138 人，补助标准：每生每天 5 元，全年按 200 天计算。本项目分为三个标段，第 1 标段为米面油等食材，第 2 标段为食材供应，第 3 标段为热餐供应。采购预算：3313.8 万元（其中第 1 标段：377.0026 万元，第 2 标段：1894.0974 万元，第 3 标段：1042.7 万元。）。

一标段供应学校及人数如下：

| 序号 | 学区 | 学校名称 | 人数 | 备注 |
|----|-------------|------------|------|----|
| 1 | 口镇中学 | | 810 | |
| 2 | 扫宋中学 | | 905 | |
| 3 | 云阳镇中学 | | 978 | |
| 4 | 蒋路中学 | | 703 | |
| 5 | 龙泉中学 | | 593 | |
| 6 | 三渠中学 | | 889 | |
| 7 | 雪河中学 | | 860 | |
| 8 | 体校 | | 16 | |
| 9 | 特校 | | 48 | |
| 10 | 燕王中学 | | 383 | |
| 11 | 中张中学 | | 752 | |
| 12 | 北赵中学 | | 737 | |
| 13 | 王桥中学 | | 611 | |
| 14 | 兴隆中学 | | 652 | |
| 15 | 白王中学 | | 647 | |
| 16 | 崇实中学初中部 | | 715 | |
| 17 | 泾阳县城区第一初级中学 | 原西关中学 | 2080 | |
| 18 | 泾阳县城区第一小学 | 原先锋小学 | 1881 | |
| 19 | 泾阳县城区第六小学 | 原逸夫小学 | 2009 | |
| 20 | 兴隆中心校 | 杨赵小学 | 72 | |
| 21 | | 崔黄小学 | 167 | |
| 22 | | 白王小学（第二小学） | 166 | |
| 23 | 安吴中心校 | 安吴小学 | 148 | |
| 24 | | 龙泉中心小学 | 100 | |
| 25 | | 岳家小学 | 82 | |
| 26 | | 中山小学 | 143 | |
| 27 | | 雒仵小学 | 104 | |
| 28 | | 罗岩小学 | 68 | |
| 29 | | 山庄小学 | 54 | |
| 30 | 王桥中心校 | 王桥镇中心小学 | 176 | |
| 31 | 桥底中心校 | 东沟小学 | 127 | |
| 32 | 云阳中心校 | 海联小学 | 117 | |

| | | | | |
|-------------|-----------|--------|--------------|--|
| 33 | | 明德小学 | 243 | |
| 34 | | 中街小学 | 480 | |
| 35 | | 东街小学 | 195 | |
| 36 | | 黄家小学 | 148 | |
| 37 | | 英才小学 | 545 | |
| 38 | 三渠中心校 | 武寨府小学 | 419 | |
| 39 | 中张中心校 | 庙底小学 | 136 | |
| 40 | | 燕王小学 | 135 | |
| 41 | | 明德小学 | 287 | |
| 42 | 口镇中心校 | 郭塬小学 | 97 | |
| 43 | 城区第三小学) | 原东关小学 | 955 | |
| 44 | 育才小学 | | 244 | |
| 45 | 泾阳县城区第七小学 | 原石塔庄小学 | 102 | |
| 46 | 泾惠学校 | | 932 | |
| 合计人数 | | | 22711 | |

注：最终付款金额以采购人确定的实际供应数量为准，据实结算。

一、第 1 包米面油

本标包预算资金 377.0026 万元，种类及数量见下表：

| 序号 | 名称 | 单位/规格 | 数量 | 备注 |
|-----|----|-------|----------|--------------------|
| 米面油 | 01 | 面粉 | ≥25KG/袋 | 26474 袋 |
| | 02 | 大米 | ≥25KG/袋 | 1544 袋 |
| | 03 | 食用油 | ≥16.4L/桶 | 2770 桶 每天 10g/人 |

1、小麦粉：大于等于 25kg/袋，独立包装，质量符合国家标准 GB1355-1986 一级或以上标准要求（提供半年内产品检测报告）；便于运输、储存，非转基因小麦粉。

2、大米：大于等于 25kg/袋，独立包装，质量符合国家标准 GB/T 1354-2018 一级或以上标准要求（提供半年内产品检测报告）；便于运输、储存，非转基因大米。

3、食用油：大于等于 16.4L/桶，独立包装，压榨菜籽油，质量符合国家标准 GB1536-2004 一级或以上标准要求（提供半年内产品检测报告），便于运输、储存，非转基因。

以上小麦粉、菜籽油、大米外包装上必须符合 GB7718-2011《预包装食品标准通则》的要求，标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。

4、米面油每两周配送一次。每批次配送提供留样一份。供应商应具有食材运输配送的能力及安全的仓储环境。

5、严格按照采购人要求配送到校，因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损，食品污损、腐败变质等），发现的破损、腐败变质等食品必须无条件更换，并不附加任何费用。注：配送的大米、小麦粉、食用油的剩余保存期不得少于标注保质期的三分之二。

6、由采购人对供应商提供的货物不定期进行抽样检查，由采购人选定具备检验资质的检验机构进行检验、检测，检验费用由供应商承担（已含在投标报价中）。

7、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标方原因造成的食物中毒事故，且采购人有权终止合同，一切后果由中标方负责。

早餐食谱 1

| 周次 | 星期一 | | | 星期二 | | | 星期三 | | | 星期四 | | | 星期五 | | | | |
|----|---------|-----|-------|-------|-----|------|-------|------|------|-------|----------|------|---------|-------|--------|-----|----|
| 餐次 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | | |
| 早餐 | 馒头 | 馒头 | 160 | 馒头或烧饼 | 馒头 | 160 | 馒头或花卷 | 馒头 | 80 | 馒头 | 馒头 | 80 | 馒头 | 馒头 | 160 | | |
| | 香葱南瓜包子 | 面粉 | 50 | 腊汁肉夹馍 | 大肉 | 40 | 火爆夹馍 | 鸡脯肉 | 40 | 炒茄子 | 茄子 | 70 | 老干妈炒土豆丝 | 油饼 | 面粉 | 75 | |
| | | 南瓜 | 20 | | | | | 卤料 | 5 | | 青椒 | 10 | | 西红柿 | 20 | 土豆丝 | 60 |
| | | 大葱 | 10 | | 孜然 | 3 | | | 洋葱 | | 10 | 青椒 | | 10 | 老干妈 | 5 | |
| | | 西葫芦 | 10 | | | 豆腐干 | | 10 | 木耳 | | 5 | 青椒 | | 10 | 土豆丝 | 10 | |
| | 平菇肉丝炒粉条 | 平菇 | 60 | 蒜香西兰花 | 西蓝花 | 70 | | 酸辣白菜 | 白菜 | 70 | 手撕包菜炒牛肉片 | 莲花白 | 60 | 黄瓜炒鸡蛋 | 红椒 | 5 | |
| | | 粉条 | 20 | | 红椒 | 5 | 白菜 | | 70 | 牛肉 | | 30 | 牛肉 | | 30 | 红萝卜 | 10 |
| | | 青椒 | 10 | 煮玉米 | 玉米 | 70 | 青椒 | | 10 | 南瓜小米粥 | 肉片 | 青椒 | 10 | | 学生奶或稀饭 | 鸡蛋 | 60 |
| | | 大肉 | 30 | | | | 西红柿 | | 15 | | 鸡蛋 | 60 | 大米 | | | 10 | 鸡蛋 |
| | 香酥鸡米花 | 鸡米花 | 60 | 红豆玉米粥 | 红豆 | 5 | 五香卤鸡蛋 | 3 | 水果 | 水果 | 80 | 热牛奶 | 200mL | | | | |
| | 学生奶 | 热牛奶 | 200mL | | | | 玉米珍 | 20 | | | | | | 八宝黑米粥 | 黑米 | 10 | |
| | | | | 八宝料 | 20 | | | | | | | | | | | | |

1. 供餐食品不允许有添加剂和色素。
2. 供餐过程中根据时令变化，结合学生口味，同价位食品可随时予以调整。

早餐食谱 2

| 周次 | 星期一 | | | 星期二 | | | 星期三 | | | 星期四 | | | 星期五 | | | | |
|----|-------|-----|-------|-------|-------|------|--------------|-----|------|---------|-----|------|--------|-----|-------|----|----|
| 餐次 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | | |
| 早餐 | 馒头或花卷 | 馒头 | 160 | 馒头或烧饼 | 馒头 | 160 | 馒头或花卷 | 馒头 | 160 | 馒头 | 馒头 | 160 | 馒头 | 馒头 | 160 | | |
| | 干锅杏鲍菇 | 杏鲍菇 | 60 | 粉蒸肉夹馍 | 大肉 | 30 | 鸡脯肉炒豆腐皮（孜然味） | 鸡脯肉 | 40 | 青椒素鸡炒肉丝 | 大肉 | 30 | 莲菜炒肉片 | 油饼 | 面粉 | 75 | |
| | | 芹菜 | 10 | | 江米 | 20 | | 青椒 | 10 | | 青椒 | 10 | | 青椒 | 10 | | |
| | | 红椒 | 5 | | 老干妈 | 5 | | 洋葱 | 10 | | 洋葱 | 20 | | 洋葱 | 20 | 莲菜 | 60 |
| | | 青椒 | 10 | | 豆瓣酱 | 5 | | 豆腐皮 | 20 | | 素鸡 | 30 | | 素鸡 | 30 | 大肉 | 30 |
| | | 青菜 | 30 | 土豆 | 60 | 孜然 | | 5 | 红椒 | | 5 | 红椒 | | 5 | 红椒 | 5 | |
| | 苜蓿肉丝 | 黄瓜 | 40 | 番茄土豆丝 | 青椒 | 10 | 青笋炒木耳 | 青笋 | 70 | 手撕包菜 | 莲花白 | 60 | 胡萝卜炒鸡蛋 | 胡萝卜 | 30 | | |
| | | 鸡蛋 | 60 | | 西红柿 | 20 | | 木耳 | 10 | | 西红柿 | 20 | | 鸡蛋 | 60 | | |
| | | 红椒 | 10 | | 花生 | 10 | | 胡萝卜 | 10 | | 大米 | 10 | | 青椒 | 20 | | |
| | | 粉条 | 10 | 花生江米粥 | 江米 | 20 | 煮鸡蛋 | 鸡蛋 | 60 | 紫薯粥 | 紫薯 | 20 | 学生奶或稀饭 | 热牛奶 | 200mL | | |
| | | 大肉 | 30 | | 江米 | 20 | 麦片 | 10 | 江米 | | 10 | 江米 | | | | 10 | |
| | 素鸡 | 10 | 大米 | 5 | 红豆麦片粥 | 江米 | 10 | 红豆 | 5 | 水果 | 水果 | 80 | | | | | |
| | 学生热牛奶 | 热牛奶 | 200mL | | | | | | | | | | | | | | |

1. 供餐食品不允许有添加剂和色素。
2. 供餐过程中根据时令变化，结合学生口味，同价位食品可随时予以调整。

二标段采购需求

辖区义务阶段 94 所中小学校营养餐，2023 年预计学生人数 33138 人，补助标准：每生每天 5 元，全年按 200 天计算。本项目分为三个标段，第 1 标段为米面油等食材，第 2 标段为食材供应，第 3 标段为热餐供应。采购预算：3313.8 万元（其中第 1 标段：377.0026 万元，第 2 标段：1894.0974 万元，第 3 标段：1042.7 万元。）。

二标段供应学校及人数如下：

| 序号 | 学区 | 学校名称 | 人数 | 备注 |
|----|-------------|------------|------|----|
| 1 | 口镇中学 | | 810 | |
| 2 | 扫宋中学 | | 905 | |
| 3 | 云阳镇中学 | | 978 | |
| 4 | 蒋路中学 | | 703 | |
| 5 | 龙泉中学 | | 593 | |
| 6 | 三渠中学 | | 889 | |
| 7 | 雪河中学 | | 860 | |
| 8 | 体校 | | 16 | |
| 9 | 特校 | | 48 | |
| 10 | 燕王中学 | | 383 | |
| 11 | 中张中学 | | 752 | |
| 12 | 北赵中学 | | 737 | |
| 13 | 王桥中学 | | 611 | |
| 14 | 兴隆中学 | | 652 | |
| 15 | 白王中学 | | 647 | |
| 16 | 崇实中学初中部 | | 715 | |
| 17 | 涇阳县城区第一初级中学 | 原西关中学 | 2080 | |
| 18 | 涇阳县城区第一小学 | 原先锋小学 | 1881 | |
| 19 | 涇阳县城区第六小学 | 原逸夫小学 | 2009 | |
| 20 | 兴隆中心校 | 杨赵小学 | 72 | |
| 21 | | 崔黄小学 | 167 | |
| 22 | | 白王小学（第二小学） | 166 | |
| 23 | 安吴中心校 | 安吴小学 | 148 | |
| 24 | | 龙泉中心小学 | 100 | |
| 25 | | 岳家小学 | 82 | |
| 26 | | 中山小学 | 143 | |
| 27 | | 雒仵小学 | 104 | |
| 28 | | 罗岩小学 | 68 | |
| 29 | | 山庄小学 | 54 | |
| 30 | 王桥中心校 | 王桥镇中心小学 | 176 | |
| 31 | 桥底中心校 | 东沟小学 | 127 | |
| 32 | 云阳中心校 | 海联小学 | 117 | |

| | | | | |
|-------------|-----------|--------|--------------|--|
| 33 | | 明德小学 | 243 | |
| 34 | | 中街小学 | 480 | |
| 35 | | 东街小学 | 195 | |
| 36 | | 黄家小学 | 148 | |
| 37 | | 英才小学 | 545 | |
| 38 | 三渠中心校 | 武寨府小学 | 419 | |
| 39 | 中张中心校 | 庙底小学 | 136 | |
| 40 | | 燕王小学 | 135 | |
| 41 | | 明德小学 | 287 | |
| 42 | 口镇中心校 | 郭塬小学 | 97 | |
| 43 | 城区第三小学) | 原东关小学 | 955 | |
| 44 | 育才小学 | | 244 | |
| 45 | 泾阳县城区第七小学 | 原石塔庄小学 | 102 | |
| 46 | 泾惠学校 | | 932 | |
| 合计人数 | | | 22711 | |

注：最终付款金额以采购人确定的实际供应数量为准，据实结算。

第 2 包食材供应

本标包预算资金 1894.0974 万元，种类及数量见下表：

| 序号 | 供应名称 | 单位/规格 | 数量 | 备注 |
|----|------------|---------|---------|--------|
| 1 | 鸡蛋 | 公斤 | 136266 | |
| 2 | 牛奶 | 200ml/盒 | 1816880 | 每周 2 盒 |
| 3 | 香蕉、芦柑（桔子）等 | 公斤 | 72675 | |
| 4 | 大肉 | 公斤 | 79793 | |
| 5 | 鸡肉（含鸡腿） | 公斤 | 36342 | |
| 6 | 牛肉 | 公斤 | 13626 | |
| 7 | 豆腐 | 公斤 | 4542 | |
| 8 | 腐竹 | 公斤 | 4542 | |
| 9 | 鲜豆皮 | 公斤 | 9084 | |
| 10 | 土豆 | 公斤 | 54506 | |
| 11 | 青椒 | 公斤 | 59049 | |
| 12 | 西红柿 | 公斤 | 34067 | |
| 13 | 大葱 | 公斤 | 4542 | |
| 14 | 南瓜 | 公斤 | 18169 | |
| 15 | 西葫芦 | 公斤 | 4542 | |
| 16 | 莲菜 | 公斤 | 27253 | |
| 17 | 杏鲍菇 | 公斤 | 27253 | |
| 18 | 平菇 | 公斤 | 27253 | |
| 19 | 茄子 | 公斤 | 31795 | |
| 20 | 西兰花 | 公斤 | 31795 | |
| 21 | 黄瓜 | 公斤 | 45422 | 热烹饪 |
| 22 | 小青菜 | 公斤 | 13626 | |
| 23 | 白菜 | 公斤 | 31795 | |
| 24 | 芹菜 | 公斤 | 4542 | |
| 25 | 胡萝卜 | 公斤 | 22711 | |
| 26 | 莲花白 | 公斤 | 54506 | |
| 27 | 青笋 | 公斤 | 31795 | |
| 28 | 生姜 | 公斤 | 45420 | |
| 29 | 大蒜 | 公斤 | 2271 | |
| 30 | 洋葱 | 公斤 | 18168 | |
| 31 | 红椒 | 公斤 | 15898 | |
| 32 | 紫薯 | 公斤 | 9084 | |
| 33 | 玉米 | 公斤 | 31795 | |
| 34 | 小米 | 斤 | 18169 | |
| 35 | 玉米糝 | 斤 | 18169 | |
| 36 | 绿豆 | 斤 | 9084 | |
| 37 | 红豇豆 | 斤 | 9084 | |
| 38 | 老干妈 | ≥350g/瓶 | 12978 | |
| 39 | 豆瓣酱 | ≥6kg/桶 | 379 | |

| | | | | |
|----|-----------|---------|-------|-----------|
| 40 | 素鸡 | ≥6 斤/包 | 6056 | |
| 41 | 粉条 | 斤 | 27253 | |
| 42 | 鸡米花 | 斤 | 54506 | |
| 43 | 花生米 | 斤 | 9084 | |
| 44 | 木耳 | 斤 | 13627 | |
| 45 | 八宝料 | 斤 | 18169 | |
| 46 | 黑米 | 斤 | 9084 | |
| 47 | 燕麦片 | 斤 | 9084 | |
| 48 | 盐 | ≥400g/包 | 17033 | 每天 1.5g/人 |
| 49 | 干辣椒 | 斤 | 18169 | |
| 50 | 辣椒面 | 斤 | 18169 | |
| 51 | 鸡精 | ≥908g/袋 | 10005 | |
| 52 | 胡椒粉 | ≥454g/袋 | 10010 | |
| 53 | 孜然粉 | 斤 | 7269 | |
| 54 | 白糖 | 斤 | 36338 | |
| 55 | 大料调和（原材料） | 斤 | 7032 | |

1、水果：新鲜水果，表面光洁，符合国家农残标准，无腐烂变质、变味、破损。

2、肉类：猪肉：脂肪洁白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，弹性好，有鲜猪肉特有的正常气味，并提供动物产品检疫合格证明、猪肉品质证明；禽类：表皮色泽微红，有光泽，皮肤微燥而紧缩脂肪呈白色或淡黄色，肌肉呈红色，有光泽，弹性好，放血切口不整齐，放血良好，切口周围组织有被血浸润现象，呈鲜红色，并提供检疫章或检疫证明；代理商还需提供销售协议书。

3、鸡蛋：大于等于 65 克/个，大小均匀、品质新鲜、表皮干净，质量符合 GB2748-2003 《鲜蛋卫生标准》，供应 5 日内新鲜鸡蛋，鸡蛋要有生产厂家印章，含生产日期等内容。出具生产厂家《动物防疫条件合格证》及半年内产品检验报告。

4、蔬菜：菜色泽新鲜、外表干净、无黄叶、外形完整均匀，无污秽不洁、无腐烂变质，无其他有毒有害物质，符合国家农残标准。

5、调料：品质好，无霉变、无杂质。外包装上必须符合 GB7718-2011 《预包装食品标准通则》的要求，标明产品名称、生产厂家、规格、等级、采用的产品标准、质量检验合格证明、使用说明、生产日期和安全使用期或者失效期、警示标、SC 标志及其他说明等。

6、学生奶：大于等于 200 毫升/盒，纯乳制品（灭菌乳、调制乳），不得使用复原乳生产，含乳类饮料不在本次牛奶采购范围。质量符合国家标准 GB25190-2010 《灭菌乳》、

GB25191-2010《调制乳》。灭菌乳蛋白质含量每 100g 不低于 2.9g，调制乳蛋白质每 100g 不低于 2.3g（提供半年内产品检测报告）。调制乳要求提供多种口味；灭菌乳供货比例不低于总供货量的 33%；学生奶外包装上必须符合 GB7718-2011《预包装食品标准通则》的要求，标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等，牛奶的剩余保存期不得少于标注保质期的三分之二。

7、水果、调料每两周配送一次，牛奶每周配送一次。肉类蔬菜类易变质食材按照食谱每天配送一次。每批次配送提供留样一份。供应商应具备专业的运输配送能力及安全的仓储经营场地。

8、严格按照采购人要求配送到校，因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损，食品污损、腐败变质等），发现的破损、腐败变质等食品必须无条件更换，并不附加任何费用。

9、由采购人对供应商提供的货物不定期进行抽样检查，由采购人选定具备检验资质的检验机构进行检验、检测，检验费用由供应商承担（已含在投标报价中）。

10、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标方原因造成的食物中毒事故，且采购人有权终止合同，一切后果由中标方负责。

食谱 1

| 周次 | 星期一 | | | 星期二 | | | 星期三 | | | 星期四 | | | 星期五 | | | | | | | | |
|----|---------|-----|------|-------|-----|-------|-------|-----|-------|----------|-----|------|-------|----|------|-----|-------|-----|----|-----|----|
| 餐次 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | | | | | | |
| 早餐 | 馒头 | 馒头 | 160 | 馒头或烧饼 | 馒头 | 160 | 馒头或花卷 | 馒头 | 80 | 馒头 | 馒头 | 80 | 馒头 | 馒头 | 160 | | | | | | |
| | 香葱南瓜包子 | 面粉 | 50 | 腊汁肉夹馍 | 大肉 | 40 | 火爆夹馍 | 鸡脯肉 | 40 | 炒茄子 | 茄子 | 70 | 油饼 | 面粉 | 75 | | | | | | |
| | | 南瓜 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 大葱 | 10 | | 卤料 | 5 | | | | | | | | | | 青椒 | 10 | 西红柿 | 20 | 土豆丝 | 60 |
| | | 西葫芦 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 平菇肉丝炒粉条 | 平菇 | 60 | 蒜香西蓝花 | 西蓝花 | 70 | 酸辣白菜 | 孜然 | 3 | 手撕包菜炒牛肉片 | 莲花白 | 60 | 黄瓜炒鸡蛋 | 红椒 | 5 | | | | | | |
| | | 粉条 | 20 | | 红椒 | 5 | | | | | 白菜 | 70 | | | | 牛肉 | 30 | 红萝卜 | 10 | | |
| | | 青椒 | 10 | | 大蒜 | 5 | | | | | 青椒 | 10 | | | | 青椒 | 10 | | | 鸡蛋 | 60 |
| | | 大肉 | 30 | 煮玉米 | 玉米 | 70 | 西红柿 | 15 | 南瓜小米粥 | 大米 | 10 | 南瓜 | 20 | 黄瓜 | 60 | | | | | | |
| | 香酥鸡米花 | 鸡米花 | 60 | | | | | | | 红豆玉米粥 | 红豆 | | | | | 5 | 五香卤鸡蛋 | 鸡蛋 | 60 | 小米 | 20 |
| | | | | 学生奶 | 热牛奶 | 200mL | 玉米珍 | 20 | 八宝黑米粥 | | 黑米 | 10 | 水果 | 水果 | 80 | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 八宝料 | 20 | | | | |

1. 供餐食品不允许有添加剂和色素。
2. 供餐过程中根据时令变化，结合学生口味，同价位食品可随时予以调整。

食谱 2

| 周次 | 星期一 | | | 星期二 | | | 星期三 | | | 星期四 | | | 星期五 | | | |
|----|-------|-----|-------|-------|-----|------|--------------|-----|------|---------|-----|------|--------|-------|-------|----|
| 餐次 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | 饭菜名 | 配料 | 重量/克 | |
| 早餐 | 馒头或花卷 | 馒头 | 160 | 馒头或烧饼 | 馒头 | 160 | 馒头或花卷 | 馒头 | 160 | 馒头 | 馒头 | 160 | 馒头 | 馒头 | 160 | |
| | 干锅杏鲍菇 | 杏鲍菇 | 60 | 粉蒸肉夹馍 | 大肉 | 30 | 鸡脯肉炒豆腐皮(孜然味) | 鸡脯肉 | 40 | 青椒素鸡炒肉丝 | 大肉 | 30 | 油饼 | 面粉 | 75 | |
| | | 芹菜 | 10 | | 江米 | 20 | | 青椒 | 10 | | 青椒 | 10 | | 莲菜炒肉片 | 青椒 | 10 |
| | | 红椒 | 5 | | 老干妈 | 5 | | 洋葱 | 10 | | 洋葱 | 20 | | | 莲菜 | 60 |
| | | 青椒 | 10 | | 豆瓣酱 | 5 | | 豆腐皮 | 20 | | 素鸡 | 30 | | | 大肉 | 30 |
| | | 青菜 | 30 | | 孜然 | 5 | | 红椒 | 5 | | 红椒 | 5 | | | 红椒 | 5 |
| | 苜蓿肉丝 | 黄瓜 | 40 | 番茄土豆丝 | 土豆 | 60 | 青笋炒木耳 | 青笋 | 70 | 手撕包菜 | 莲花白 | 60 | 胡萝卜炒鸡蛋 | 胡萝卜 | 30 | |
| | | 鸡蛋 | 60 | | 青椒 | 10 | | 木耳 | 10 | | 西红柿 | 20 | | 鸡蛋 | 60 | |
| | | 红椒 | 10 | | 西红柿 | 20 | | 胡萝卜 | 10 | 紫薯粥 | 大米 | 10 | | 青椒 | 20 | |
| | | 粉条 | 10 | 花生江米粥 | 花生 | 10 | 煮鸡蛋 | 鸡蛋 | 60 | | 紫薯 | 20 | 学生奶或稀饭 | 热牛奶 | 200mL | |
| | | 大肉 | 30 | | 江米 | 20 | 麦片 | 10 | 江米 | | 10 | 江米 | | | | 10 |
| | | 素鸡 | 10 | | 大米 | 5 | 红豆麦片粥 | 红豆 | 5 | 水果 | 水果 | 80 | | | | |
| | 学生热牛奶 | 热牛奶 | 200mL | | | | | | | | | | | | | |

1. 供餐食品不允许有添加剂和色素。
2. 供餐过程中根据时令变化, 结合学生口味, 同价位食品可随时予以调整。

三标段采购需求

辖区义务阶段 94 所中小学校营养餐，2023 年预计学生人数 33138 人，补助标准：每生每天 5 元，全年按 200 天计算。本项目分为三个标段，第 1 标段为米面油等食材，第 2 标段为食材供应，第 3 标段为热餐供应。采购预算：3313.8 万元（其中第 1 标段：377.0026 万元，第 2 标段：1894.0974 万元，第 3 标段：1042.7 万元。）。

三标段供应学校及人数如下：

| 序号 | 学区 | 学校名称 | 人数 | 备注 |
|----|-----------|-------|-----|----|
| 1 | 兴隆中心校 | 北程小学 | 73 | |
| 2 | | 范李小学 | 77 | |
| 3 | | 太和小学 | 34 | |
| 4 | | 符家庄小学 | 60 | |
| 5 | 王桥中心校 | 岳家坡小学 | 35 | |
| 6 | | 木梳湾小学 | 35 | |
| 7 | | 西街小学 | 66 | |
| 8 | | 社树小学 | 72 | |
| 9 | | 马家小学 | 45 | |
| 10 | | 陈家沟小学 | 14 | |
| 11 | 口镇中心校 | 官道小学 | 75 | |
| 12 | | 褚家小学 | 59 | |
| 13 | | 长街小学 | 104 | |
| 14 | | 口镇街小学 | 100 | |
| 15 | | 山底小学 | 70 | |
| 16 | | 药树小学 | 88 | |
| 17 | 桥底中心校 | 阴郭小学 | 89 | |
| 18 | | 柴焦小学 | 23 | |
| 19 | | 褚牛小学 | 39 | |
| 20 | | 官苗小学 | 64 | |
| 21 | | 和村小学 | 64 | |
| 22 | 三渠中心校 | 南里小学 | 65 | |
| 23 | | 汉堤小学 | 77 | |
| 24 | | 挡家桥小学 | 64 | |
| 25 | | 雪河小学 | 127 | |
| 26 | | 大寨小学 | 52 | |
| 27 | 泾阳县城区第九小学 | 原夏村小学 | 215 | |
| 28 | 安吴中心校 | 淑文小学 | 108 | |
| 29 | | 姚家小学 | 56 | |
| 30 | | 李家庄小学 | 54 | |
| 31 | 中张中心校 | 第家庄小学 | 44 | |
| 32 | | 马桥小学 | 28 | |

| | | | | |
|-------------|-----------|---------|--------------|--|
| 33 | | 义民曹小学 | 17 | |
| 34 | | 西鸟小学 | 29 | |
| 35 | | 张白姚小学 | 33 | |
| 36 | | 罗堡小学 | 17 | |
| 37 | 云阳中心校 | 兴隆小学 | 31 | |
| 38 | | 扫宋小学 | 47 | |
| 39 | | 董家小学 | 40 | |
| 40 | | 东卢小学 | 35 | |
| 41 | | 枣阳小学 | 44 | |
| 42 | | 张屯小学 | 54 | |
| 43 | 味经中学 | | 2193 | |
| 44 | 涇阳县城关第四小学 | 原县前街小学 | 1565 | |
| 45 | 涇阳县城关第八小学 | 原吉元小学 | 847 | |
| 46 | 涇阳县城关第五小学 | 原西关小学 | 822 | |
| 47 | 涇阳县城关第二小学 | 原涇干中心小学 | 1128 | |
| 48 | 崇实中学小学部 | | 1349 | |
| 合计人数 | | | 10427 | |

注：最终付款金额以采购人确定的实际供应数量为准，据实结算。

第3包热餐供应。

本标包预算资金 1042.7 万元，种类及数量见下表：

| 序号 | 供应名称 | 单位/规格 | 数量 | 备注 |
|----|--------|----------|--------|--------|
| 1 | 学生热牛奶 | ≥200ml/盒 | 834160 | 一周 2 次 |
| 2 | 煮鸡蛋 | ≥60g/个 | 834160 | 一周 2 次 |
| 3 | 水果 | 个 | 834160 | 一周 2 次 |
| 4 | 面包 | ≥50g/袋 | 625620 | 一周 1 次 |
| 5 | 蛋糕 | ≥50g/袋 | 208540 | 二周 1 次 |
| 6 | 卤鸡翅 | ≥66g/份 | 208540 | 二周 1 次 |
| 7 | 煮玉米 | ≥80g/份 | 208540 | 二周 1 次 |
| 8 | 蒸杂粮 | ≥80g/份 | 208540 | 二周 1 次 |
| 9 | 香酥石子馍 | ≥35g/袋 | 208540 | 二周 1 次 |
| 10 | 营养八宝粥 | ≥300ml/杯 | 208540 | 二周 1 次 |
| 11 | 营养大米粥 | ≥300ml/杯 | 208540 | 二周 1 次 |
| 12 | 红豆江米粥 | ≥300ml/杯 | 208540 | 二周 1 次 |
| 13 | 营养麦仁粥 | ≥300ml/杯 | 208540 | 二周 1 次 |
| 14 | 营养黑米粥 | ≥300ml/杯 | 208540 | 二周 1 次 |
| 15 | 红豆小米粥 | ≥300ml/杯 | 208540 | 二周 1 次 |
| 16 | 香葱肉包 | ≥90g/个 | 208540 | 二周 1 次 |
| 17 | 南瓜肉包 | ≥90g/个 | 208540 | 二周 1 次 |
| 18 | 香菇肉丁包 | ≥90g/个 | 208540 | 二周 1 次 |
| 19 | 玉米粒鲜肉包 | ≥90g/个 | 208540 | 二周 1 次 |
| 20 | 杠子馍 | ≥90g/个 | 208540 | 二周 1 次 |
| 21 | 蒸圆福饼 | ≥90g/个 | 417080 | 一周 1 次 |
| 22 | 果仁花卷 | ≥90g/个 | 208540 | 二周 1 次 |
| 23 | 紫薯花卷 | ≥90g/个 | 208540 | 二周 1 次 |
| 24 | 斑马花卷 | ≥90g/个 | 208540 | 二周 1 次 |
| 25 | 家常土豆丝 | ≥80g/份 | 208540 | 二周 1 次 |
| 26 | 青笋炒木耳 | ≥80g/份 | 208540 | 二周 1 次 |

| | | | | |
|---|------|--------|--------|--------|
| 27 | 莲菜炒肉 | ≥80g/份 | 208540 | 二周 1 次 |
| 28 | 卤肉 | ≥80g/份 | 208540 | 二周 1 次 |
| <p>说明：</p> <p>以上品类单价随市场变动进行调节</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根据学生及家长的要求，牛奶、鸡蛋等可适当调整。 2. 配送食品不允许有添加剂和色素。 3. 供餐过程中根据时令变化，结合学生口味，同价位食品可随时予以调整。 | | | | |

泾阳县学生营养餐食谱（A）

| 周次 | 星期一 | | 炒菜星期二 | | 星期三 | | 炒菜星期四 | | 星期五 | |
|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|
| 名称 | 菜品名称 | 产品克重 | 菜品名称 | 产品克重 | 菜品名称 | 产品克重 | 菜品名称 | 产品克重 | 菜品名称 | 产品克重 |
| 主食 | 香葱肉包 | 90 | 杠子馍 | 90 | 南瓜肉包 | 90 | 蒸圆福饼 | 90 | 果仁花卷 | 90 |
| 副食 | 煮鸡蛋 | 60 | 全麦面包 | 50 | 水果 | 80 | 煮鸡蛋 | 60 | 水果 | 80 |
| 流食 | 学生热牛奶 | 200ml | 营养八宝粥 | 300ml | 营养大米粥 | 300ml | 学生热牛奶 | 200ml | 红豆江米粥 | 300ml |
| 新品 | 蒸杂粮 | 80 | 卤肉 | 80 | 蛋糕 | 50 | 家常土豆丝 | 80 | 椰蓉美味面包 | 50 |

泾阳县学生营养餐食谱（B）

| 周次 | 星期一 | | 炒菜星期二 | | 星期三 | | 炒菜星期四 | | 星期五 | |
|-----------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 名称 | 菜品名称 | 产品克重 | 菜品名称 | 产品克重 | 菜品名称 | 产品克重 | 菜品名称 | 产品克重 | 菜品名称 | 产品克重 |
| 主食 | 香菇肉丁包 | 90 | 蒸圆福饼 | 90 | 玉米粒鲜肉包 | 90 | 紫薯花卷 | 90 | 斑马花卷 | 90 |
| 副食 | 煮鸡蛋 | 60 | 卤鸡翅 | 66 | 水果 | 80 | 煮鸡蛋 | 60 | 水果 | 80 |
| 流食 | 学生热牛奶 | 200ml | 营养麦仁粥 | 300ml | 红豆小米粥 | 300ml | 学生热牛奶 | 200ml | 营养黑米粥 | 300ml |
| 新品 | 肉松面包 | 50 | 青笋炒木耳 | 80 | 煮玉米 | 80 | 莲菜炒肉 | 80 | 香酥石子馍 | 35 |