# 招标内容及要求

**一、项目内容**

1.项目名称：杨陵区教育局2025-2026学年度农村义务教育阶段学生营养改善计划采购项目。

2.配送时间：自合同签订之日起，每次配送产品必须在出厂后规定时间内须送到辖区实施的每所学校(具体时间以杨陵区教育局通知为准),每天一次，禁止超量配送。

3.本次采购严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》以及《餐饮服务食品安全操作规范》;为3800名学生提供营养午餐食材，520人提供营养早餐，配送周期均为190天。在“优质、安全、高效、便利”的原则下，对营养餐的品种及午餐食材进行统一采购，统一配送。

**二、午餐食谱**

(详见附件食谱ABCD)

注：1.以上标准为每生每餐的人均标准：例如，米饭不用食用醋，继续计算在内。

2.供应商每周根据学生人数平均核算。(正常每周5天计算，节假日另行计算。)

3.炊事员根据食谱自行调整调料用样、用量。

4.学生个人习惯不同，辣椒面请酌情使用。

5.可根据食谱季节时令进行调整。

**三、早餐食谱**

孤残低保学生食谱（详见附件1）；注：每周配送一次。

**四、主要食品供应要求**

1.米：等级要求为一级粳米；质量符合国家现行标准要求(须提供有资质的检测机构出具的检验报告);便于运输，储存。外包装上必须标明生产日期，所供产品保质期不能少于生产日期的三分之二，储存条件，生产厂家，产地等，执行 GB/T1354-2018标准号。

2.油：压榨菜籽油(非转基因);规格：二级及以上；要求：质量符合国家现行标准要求(须提供有资质的检测机构出具的检验报告);便于运输，储存。外包装上必须标明生产日期，所供产品保质期不能少于生产日期的三分之二，储存条件，生产厂家，产地等，执行GB/T1536-2021标准号，要求为压榨成品菜籽油。

3.蛋类：蛋符合中华人民共和国国家标准鲜蛋卫生标准，供货时提供质检报告(投标文件中无需提供，交货时由采购人检查核实)。

4.学生专用纯牛奶：符合国家规定标准。选用安全优质奶源，奶品质量生产工艺、包装和运输等达到国家关于“学生饮用奶”的技术标准和有关规定；以生牛乳为主要原料加工，不使用、不添加复原乳及营养强化剂的灭菌乳，符合GB25190《灭菌乳》的国家标准；采用无菌包装材料包装，规格为≥200mL/盒，蛋白质含量≥3.0g/100g(其他理化指标参考最新国家标准);

5.水果：≥120g;带皮水果苹果、梨、香蕉、芦柑、桔子、脐橙、油桃、青枣、圣女果等。随季节可适时调整品类(水果必须经过消毒清洗，出具随检报告，确保食品安全，水果需完整水果，不可切块。)

6.面包：≥60g,独立包装、保质期小于30天。

7.酸奶：≥100g, 盒装，主要原料为100%生牛乳。

8.配送的蔬菜须有固定合作的蔬菜种植基地及稳定的蔬菜货源，须是新鲜、时令的无公害蔬菜，应为原材配送，不需要加工。

9.配送的肉类须是经过国家检验检疫部门检验合格的鲜肉类。

10.配送的干杂类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。

11.投标供应商应承诺配送物品应按大宗采购。

四、其他要求

(一)食品留样。

每餐次的食品成品必须留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏48小时。每个品种留样量应满足检验需要，不少于2份，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

(二)食品配送。

营养早餐要在早上7:00前送到学校，食材要在早上9:00前送到学校。送餐车辆及工具必须保持清洁卫生。每次运输食品前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。

(三)食材采购

投标供应商的食材采购从食材生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件；从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户、农户等采购的，应当索取并留存采购清单等有关凭证，做到源头可控，有据可查。

(四)食品贮存

1.建立出入库管理制度。成品营养餐及食材的入库、出库必须由专人负责，签字确认。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

2.建立库存盘点制度。成品营养餐及食材入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符。盘点后相关人员均须在 盘存单上签字。企业应根据日常消耗确定合理库存。发现变质和过期的食品及食材应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

3.成品营养餐及食材贮存场所应根据贮存条件分别设置，食品和非食品库房应分设，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。成品营养餐及食材贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合国家安全标准要求。

(五)食品加工

食品加工流程安全、规范，食品添加剂管理使用符合“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存”要求，洗消设施和保洁设施符合要求，无生熟混放情况。

(六)食品安全管理

结合自身情况制定健全的食品安全管理制度，应包括索证索票制度、卫生管理制度、进货检查验收制度、储存制度、出库制度、不合格产品处理制度、培训制度。有食品安全管理组织机构，配有专兼职食品安全管理人员。从业人员持有有效的健康证。

**1.午餐食谱**

**附件**

**杨陵中餐食谱A**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 品名 | 菜名 | 配菜及规格 | 备注 |  |
| 星期一 | 炸酱面  小学面条130g中学面条150g | 排骨冬瓜汤 | 里脊肉丁40g、青菜30g、豆芽30g、土豆30g、红萝卜30g、豆腐30g、大葱5g、面酱15g,西红柿20g、排骨10g、水果玉米40g、冬瓜30g。 | 调料若干 | 310g |
| 星期二 | 米饭炒菜  (干米100g、初中150g) | 西葫芦炒肉陕西烩菜  酸辣土豆丝  紫菜蛋花汤 | 西葫芦80g、鸡脯肉50g、青菜40g、豆芽40g、甘蓝60g、豆腐60g、土豆100g、冬瓜5g、大葱10g、鸡蛋5g、紫菜1g。 | 调料若干 | 451g |
| 星期三 | 肉饺子 | / | 肉饺子：小学300g、生姜1g、大蒜1g； 初中350g、生姜1g、大蒜1g。 | 调料若干 | 302g/352g |
| 星期四 | 米饭炒菜  (干米100g、初中150g) | 红烧鸡腿  青菜炒豆腐  莲花白炒粉条  西红柿鸡蛋汤 | 鸡腿120g、肉片（里脊肉）30g、菜花60g、红萝卜30g、豆芽30g、青菜60g、豆腐40g、莲花白80g、干粉条10g（湿30g）、西红柿5g、鸡蛋5g、大葱10g。 | 调料若干 | 480g/500g |
| 星期五 | 烩面片  小学面130g中学面150g | 蒸贝贝南瓜 | 里脊肉片40g、西红柿30g、青菜40g、豆芽30g、土豆40g、红萝卜20g、大葱5g、贝贝南瓜100g。 | 调料若干 | 305g |

注：以上食谱未经采购人批准不得擅自修改，食谱随时令季节由学校、采购人和供应商协调变动。

**杨陵中餐食谱B**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **品名** | **菜名** | **配菜及规格** | **备注** |
| 星期一 | 西红柿鸡蛋面  130g/初中150g | / | 里脊肉丁40g、西红柿30g、鸡蛋40g、红萝卜30g、青菜50g、豆腐30g、大葱10g生姜1g、大蒜1g。 | 232g |
| 星期二 | 米饭炒菜  干米/100g | 土豆烧鸡块  西葫芦炒肉  杏鲍菇炒青菜  紫菜汤 | 土豆100g、鸡脯肉块40g、西葫芦100g、肉片（里脊肉）30g、青菜100g、豆芽30g、杏鲍菇50g、紫菜1g、生姜6g、大蒜6g、大葱15g。 | 478g |
| 星期三 | 肉饺子 | / | 肉饺子：小学300g生姜1g、大蒜1g； 初中350g生姜1g、大蒜1g。 | 302g /352g |
| 星期四 | 烩麻食 130g/初中150g | / | 里脊肉丁40g、豆腐30g、青菜40g、红萝卜30g、土豆30g、豆芽30g、西红柿40g、大葱5g、生姜1g、大蒜1g。 | 247g |
| 星期五 | 米饭炒菜  干米/100g | 鱼香肉丝  辣子鸡丁  青菜烧豆腐  青菜蛋花汤 | 鸡腿120g、胡萝卜40g、肉丝（里脊肉）35g、净笋40g、干木耳2g（湿15g）、黄瓜30g、绿圆椒40g、鸡脯肉30g、土豆30g、青菜60g、豆腐30g、大葱20g、鸡蛋10g、生姜6g、大蒜6g。 | 499g/512g |

注：以上食谱未经采购人批准不得擅自修改，食谱随时令季节由学校、采购人和供应商协调变动。

**杨陵中餐食谱C**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **品名** | **菜名** | **配菜及规格** | **备注** |
| 星期一 | 炒米饭 (干米100g初中150g) | 冬瓜排骨汤 | 鸡蛋30g、鸡脯肉丁50g、青豆20g、玉米粒20g、红萝卜30g、青菜40g、西红柿10g、青笋40g、排骨10g、冬瓜30g、水果玉米30g。 | 310g |
| 星期二 | 米饭炒菜  (干米小学100g/初中150g) | 红烧鸡腿  青椒炒肉 红烧茄子  陕西乱炒  西红柿青菜汤 | 鸡腿120g、红萝卜30g、茄子70g、青椒30g、肉丝（里脊肉）45g、青菜60g、甘蓝70g、干粉条10g（湿30g）、豆芽30g、西红柿20g、大葱10g。 | 495g/515g |
| 星期三 | 肉饺子 | / | 肉饺子：小学300g、生姜1g、大蒜1g； 初中350g、生姜1g、大蒜1g。 | 302g/352g |
| 星期四 | 西红柿鸡蛋面  小学130g/初中150g | 蒸玉米 | 西红柿40g、鸡蛋40g、里脊肉丁40g、豆芽40g、青菜40g、大葱10g、水果玉米100g。 | 310g |
| 星期五 | 米饭炒菜  (干米小学100g/初中150g) | 土豆炖鸡肉  炒三鲜  酸辣包菜 青菜豆腐汤 | 土豆100g、鸡脯肉丁50g、冬瓜30g、青椒40g、西葫芦60g、红萝卜40g、干木耳1g、豆腐30g、麻辣花椒10g、青菜60g、甘蓝70g、大葱10g。 | 501g |

注：以上食谱未经采购人批准不得擅自修改，食谱随时令季节由学校、采购人和供应商协调变动。

**杨陵中餐食谱D**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **品名** | **菜名** | **配菜及规格** | **备注** |
| 星期一 | 肉丝面小学130g/初中150g | 蒸贝贝南瓜80g | 里脊肉丝40g、鸡蛋40g、红萝卜30g、土豆40g、豆芽30g、青菜40g、豆腐20g、大葱10g、贝贝南瓜80g。 | 330g |
| 星期二 | 米饭炒菜  (干米小学100g初中150g) | 红烧鸡腿 菜花炒肉  蘑菇炒青菜  白菜炖豆腐 青菜豆腐汤 | 鸡腿120g、菜花80g、肉片（里脊肉）40g、蘑菇50g、青菜70g、红萝卜40g、莲花白100g、豆腐40g、大葱12g。 | 552g |
| 星期三 | 肉饺子 | / | 肉饺子 小学300g、生姜1g、大蒜1g； 初中350g、生姜1g、大蒜1g。 | 302g/352g |
| 星期四 | 米饭炒菜  (干米100g干米小学100g初中150g) | 土豆炖鸡块  烧三样  西红柿炒鸡蛋  西红柿汤 | 土豆120g、鸡脯肉55g、莲花白70g、干粉条10g（湿30g）、青笋40g、豆芽30g、西红柿40g、西葫芦30g、鸡蛋30g、青菜30g、大葱12g。 | 467g/487g |
| 星期五 | 炒米饭 (干米100g初中150g) | 冬瓜排骨汤 | 鸡蛋30g、鸡脯肉丁45g、青豆20g、玉米粒20g、红萝卜30g、青菜40g、西红柿10g、青笋40g、排骨10g、冬瓜30g、水果玉米30g。 | 305g |

注：以上食谱未经采购人批准不得擅自修改，食谱随时令季节由学校、采购人和供应商协调变动。

#### 2.早餐食谱

#### 附件1.

#### 杨陵区2025-2026学年度食谱（城区孤残低保等家庭困难学生）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **时间** | **星期一** | | **星期二** | | **星期三** | | **星期四** | | **星期五** | |
| 供  餐  内  容 | 品种 | 标准 | 品种 | 标准 | 品种 | 标准 | 品种 | 标准 | 品种 | 标准 |
| 学生专用纯牛奶 | 200ml | 学生专用纯牛奶 | 200ml | 学生专用纯牛奶 | 200ml | 学生专用纯牛奶 | 200ml | 学生专用纯牛奶 | 200ml |
| 杂粮面包 | 60g | 毛毛虫面包 | 60g | 椰蓉面包 | 60g | 学生餐包（面包类） | 60g | 手撕面包 | 60g |
| 酸奶 | 100g | 水果 | 120g左右 | 酸奶 | 100g | 水果 | 120g左右 | 酸奶 | 100g |

注：以上食谱未经采购人批准不得擅自修改，食谱随时令季节由学校、采购人和供应商协调变动。