##### 采购内容

**一、2025年泾河新城营养改善计划统计表**

实施西咸新区泾河新城2025年营养改善计划项目，按照每生每天5元+X元标准，全年按200天计算。本次采购为午餐食材采购。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 学校 | 人数 | 供应天数 |
| 1 | 永乐镇中学 | 599 | 200 |
| 2 | 高庄中学 | 554 | 200 |
| 3 | 泾华学校 | 1742 | 200 |
| 4 | 永乐公办小学 | 307 | 200 |
| 5 | 永丰学校 | 157 | 200 |
| 6 | 双赵小学 | 201 | 200 |
| 7 | 永乐中心小学 | 523 | 200 |
| 8 | 北流荣华光彩学校 | 248 | 200 |
| 9 | 泾河第一小学 | 2296 | 200 |
| 10 | 社军小学 | 41 | 200 |
| 11 | 泾河第四小学 | 1139 | 200 |
| 12 | 高庄小学 | 184 | 200 |
| 13 | 木匠张小学 | 473 | 200 |
| 14 | 泾河第二学校 | 2845 | 200 |
| 15 | 泾河第三学校 | 1284 | 200 |
| 16 | 泾河瀛洲小学 | 661 | 200 |
| 17 | 泾河第一中学 | 1830 | 200 |
| 18 | 泾河第六学校 | 263 | 200 |
| 19 | 泾河第七小学 | 164 | 200 |

1. **西咸新区泾河新城2025年营养改善计划项目学校食堂大宗原料数量及参数表**

（此价格仅为参考价）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品种 | 规格 | 单价 |
| 1 | 小麦精制粉 | 25kg/袋 | 120.00 |
| 2 | 一级梗米 | 25kg/袋 | 155.00 |
| 3 | 长江米 | 斤 | 4.84 |
| 4 | 菜籽油（非转基因一级压榨油） | 16.4L/桶 | 225.00 |
| 5 | 大豆油（非转基因一级） | 16.4L/桶 | 210.00 |
| 6 | 鸡蛋 | kg | 17.55 |
| 7 | 学生纯奶 | 200ml/盒 | 2.60 |
| 8 | 猪后腿肉 | kg | 44.20 |
| 9 | 五花肉 | kg | 40.30 |
| 10 | 鸡脯 | kg | 21.84 |
| 11 | 鸡排腿 | kg | 21.84 |
| 12 | 鸡腿 | kg | 33.2 |
| 13 | 鸡翅根 | kg | 33 |
| 14 | 牛肉 | kg | 117 |
| 15 | 牛腩 | kg | 117 |
| 16 | 肉丝 | kg | 37.7 |
| 17 | 肉馅 | kg | 37.7 |
| 18 | 精排 | kg | 59.8 |
| 19 | 排骨 | kg | 46.8 |
| 20 | 五花肉片 | kg | 36.4 |
| 21 | 熟牛肉 | kg | 208 |
| 22 | 熟猪肝 | kg | 78 |
| 23 | 牛骨 | kg | 26 |
| 24 | 猪蹄 | kg | 65 |
| 25 | 鸡架 | kg | 15.6 |
| 26 | 棒骨 | kg | 19.5 |
| 27 | 新洋芋 | kg | 3.12 |
| 28 | 白菜 | kg | 1.04 |
| 29 | 青菜 | kg | 3.38 |
| 30 | 红萝卜 | kg | 3.12 |
| 31 | 洋葱 | kg | 4.16 |
| 32 | 芹菜 | kg | 4.35 |
| 33 | 新莲花白 | kg | 1.56 |
| 34 | 西红柿 | kg | 6.24 |
| 35 | 西葫芦 | kg | 3.12 |
| 36 | 青椒 | kg | 5.98 |
| 37 | 螺丝椒 | kg | 6.24 |
| 38 | 新大蒜 | kg | 14.30 |
| 39 | 蒜苗 | kg | 6.50 |
| 40 | 冬瓜 | kg | 2.86 |
| 41 | 青笋 | kg | 3.64 |
| 42 | 大葱 | kg | 6.24 |
| 43 | 南瓜(牛腿瓜） | kg | 6.24 |
| 44 | 茄子（园/牛心） | kg | 5.20 |
| 45 | 生姜 | kg | 15.60 |
| 46 | 黄瓜 | kg | 5.20 |
| 47 | 香菇 | kg | 20.80 |
| 48 | 杏鲍菇 | kg | 8.58 |
| 49 | 红椒 | kg | 13.00 |
| 50 | 松菜花 | kg | 5.98 |
| 51 | 红薯 | kg | 5.20 |
| 52 | 蒜薹 | kg | 15.60 |
| 53 | 白萝卜 | kg | 2.08 |
| 54 | 西兰花 | kg | 9.10 |
| 55 | 莲菜 | kg | 6.24 |
| 56 | 山药 | kg | 7.80 |
| 57 | 豇豆 | kg | 15.34 |
| 58 | 笋瓜 | kg | 7.80 |
| 59 | 生菜 | kg | 8.32 |
| 60 | 紫薯 | kg | 8.32 |
| 61 | 贝贝南瓜 | kg | 6.24 |
| 62 | 香葱 | kg | 15.60 |
| 63 | 香菜 | kg | 7.80 |
| 64 | 口蘑 | kg | 28.60 |
| 65 | 金针菇 | kg | 6.24 |
| 66 | 油麦菜 | kg | 7.28 |
| 67 | 娃娃菜 | kg | 6.97 |
| 68 | 韭菜 | kg | 7.80 |
| 69 | 菠菜 | kg | 3.90 |
| 70 | 玉米 | kg | 4.68 |
| 71 | 扁豆 | kg | 14.30 |
| 72 | 紫甘蓝 | kg | 4.94 |
| 73 | 豆王 | kg | 14.30 |
| 74 | 白玉菇 | kg | 8.84 |
| 75 | 海鲜菇 | kg | 10.40 |
| 76 | 豆腐 | kg | 6.50 |
| 77 | 豆腐干 | kg | 10.40 |
| 78 | 豆腐皮 | kg | 13.00 |
| 79 | 大豆芽 | kg | 6.50 |
| 80 | 小豆芽 | kg | 5.20 |
| 81 | 千叶豆腐 | kg | 12.35 |
| 82 | 玉米粒 | 5斤/包 | 31.20 |
| 83 | 青豆 | 2斤/包 | 11.70 |
| 84 | 玉米段 | 个 | 0.78 |
| 85 | 虾仁 | kg | 70.20 |
| 86 | 龙利鱼 | kg | 41.60 |
| 87 | 大虾 | kg | 84.00 |
| 88 | 盐 | 400g/包 50小包/每袋 | 1.76 |
| 89 | 香醋 | 10kg/桶 | 49.40 |
| 90 | 酱汁 | 3L/桶 | 13.00 |
| 91 | 鸡精 | 900g/袋 | 30.42 |
| 92 | 十三香 | 227g/包 | 18.85 |
| 93 | 孜然粉 | 斤 | 45.5 |
| 94 | 胡椒粉 | 454g/包 | 23.40 |
| 95 | 红油豆瓣 | 6kg/桶 | 40.95 |
| 96 | 番茄酱 | 850g/桶 | 11.44 |
| 97 | 料酒 | 500g/瓶 | 4.94 |
| 98 | 豆豉酱（知名品牌） | 280g/瓶 | 13.46 |
| 99 | 八角 | 斤 | 49.4 |
| 100 | 小香 | 斤 | 16.9 |
| 101 | 桂皮 | 斤 | 18.2 |
| 102 | 花椒粒 | 斤 | 41.6 |
| 103 | 甜面酱 | 200g/包 | 1.95 |
| 104 | 白糖 | 斤 | 5.85 |
| 105 | 辣面 | 斤 | 19.5 |
| 106 | 干辣椒 | 斤 | 31.2 |
| 107 | 八宝粥料 | 斤 | 4.94 |
| 108 | 酵母 | 500g/包 | 28.60 |
| 109 | 火锅料 | 300g/包 | 14.30 |
| 110 | 碱面 | 250克/袋 | 3.25 |
| 111 | 沙拉酱 | 1kg/包 | 23.40 |
| 112 | 红糖 | 300g/包 | 5.85 |
| 113 | 香辣料 | 220g/包 | 16.90 |
| 114 | 红江豆 | 斤 | 8.45 |
| 115 | 黑米 | 斤 | 5.59 |
| 116 | 黄豆 | 斤 | 5.85 |
| 117 | 绿豆 | 斤 | 7.8 |
| 118 | 玉米淀粉 | 斤 | 3.64 |
| 119 | 小米 | 斤 | 8.84 |
| 120 | 花生米 | 斤 | 10.14 |
| 121 | 果仁 | 斤 | 23.4 |
| 122 | 麦仁 | 斤 | 3.38 |
| 123 | 油茶 | 1斤/包 | 12.87 |
| 124 | 豆沙馅 | 400g/包 | 5.85 |
| 125 | 粟米羹 | 410g/瓶 | 5.20 |
| 126 | 醪糟 | 500g/瓶 | 8.84 |
| 127 | 枸杞 | 斤 | 36.4 |
| 128 | 红枣 | 斤 | 15.6 |
| 129 | 粉条 | 5kg/袋 | 62.40 |
| 130 | 腐竹 | 2kg/袋 | 54.60 |
| 131 | 粉带 | 6斤/袋 | 41.60 |
| 132 | 紫菜 | 盘 | 5.85 |
| 133 | 木耳 | 斤 | 62.4 |
| 134 | 虾皮 | 斤 | 23.4 |
| 135 | 素鸡 | 4.5斤/包 | 36.40 |
| 136 | 粉丝 | 斤 | 4.94 |
| 137 | 干黄花菜 | 斤 | 46.8 |
| 138 | 湿海带 | 斤 | 6.24 |
| 139 | 银耳 | 斤 | 36.4 |
| 140 | 花干 | 3.3斤/箱 | 73 |
| 141 | 米线 | 斤 | 4.55 |
| 142 | 玉米糁 | 斤 | 3.51 |
| 143 | 葡萄干 | 斤 | 13 |
| 144 | 莲子 | 斤 | 36.4 |
| 145 | 香蕉 | kg | 9.1 |
| 146 | 苹果 | kg | 9.1 |
| 147 | 乳瓜 | kg | 6.5 |
| 148 | 圣女果 | kg | 10.4 |
| 149 | 橙子 | kg | 19.5 |
| 150 | 鲜核桃 | kg | 31.2 |
| 151 | 小桔子 | kg | 10.4 |
| 152 | 哈密瓜 | kg | 9.1 |
| 153 | 荔枝 | kg | 26 |
| 154 | 西瓜 | kg | 7.8 |
| 155 | 桂圆 | kg | 33.8 |

注：1、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）；

1. 本次投标报价的折扣率以采购内容里提供的食材单价为基准报本次投标折扣率；

3、本项目采用折扣率报价，中标供应商在履约过程中，在折扣率的基础上需保证5元+X元/人/天的标准。

**三、食材供应要求**

1.4.1、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，配送的蔬菜应经过初加工。

1.4.2、配送的蔬菜须是新鲜、时令的无公害蔬菜。

1.4.3、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。

1.4.4、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。

1.4.5、配送的蛋、奶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。

1.4.6、投标供应商应承诺配送物品应按大宗采购。

**四、其他要求**

（一）食材配送。

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

（二）食材采购

投标企业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。

（三）食材贮存

1、建立出入库管理制度。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、过期食材的入库与出库。

2、建立库存盘点制度。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材应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。

3、食材贮存场所应根据贮存条件分别设置，食材和非食材库房应分设，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施。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。散装食材应盛装于容器内，在贮存位置标明食材的名称、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安全要求。

（四）食材加工

食材加工流程安全、规范，洗消设施和保洁设施符合要求，无生熟混放情况。

（五）食材安全管理

结合自身情况制定健全的食材安全管理制度，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。有食材安全管理组织机构，配有专兼职食材安全管理人员。从业人员持有有效的健康证明并经进行食材安全知识培训。