**一、采购内容**

1、供应蓝田县13所公立中小学（蓝田县初级中学、蓝田县北关小学、蓝田县教师进修学校附属小学、蓝关街道中心校校本部、蓝关街道新城小学、三里镇中心校本部、三里镇工业园小学、蓝田县民生初中、三里镇马河教学点、三里镇魏家沟教学点、三里镇陶沟教学点、三里镇樊沟教学点、华背镇孟岩小学），约10611人。

2、配送内容：每天每人配送1份完整早餐（包含每天每人一份主食、一份辅食、一份流食，一份水果等，共四类或四类以上），其中主食：≥90克，辅食：≥60克，流食：≥200ml，水果﹥60克，根据学生年龄段适当调整每份餐量。根据季节调整种类并提前一周公布报送带量食谱，由相关部门审定。

3、每次配送量应包含留样1份（每份每个种类均≥125克）、陪餐1份，不计入合同总价。对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、变异等），发现的破损、变异食品必须无条件更换。

4、产品报价中包含一个学年度（约200天，按照学校就餐人数据实结算）的配送费用及服务费用（车辆费、人工费等），采购人不再另行支付任何费用。

5、一个学年度配送价格，不受到市场价格的变化而进行调整（包括所有产品价格、车辆费、人员配送费等）。

6、供应商如不能按照合同约定正常供货，须承担相应的赔偿及追究其相关责任。

7、学生早餐必须是正规食品或餐饮生产企业，不能含有深加工食品，生产及配送不分包。

8、供应商应不定期接受市场监管及教育等部门对所提供的产品进行抽样检查，相关费用由供应商自行承担。

9、供应商应接受每学期一次教育部门组织的第三方审计，相关费用由供应商自行承担。

**二、采购要求：**

1、质量要求

（1）采购学生早餐必须是正规企业生产的产品，熟食产品为符合国家规定食品质量安全标准的新鲜产品，每学生每天1份。

（2）所投产品的原材料（大米、小麦粉、食用油、肉类）质量符合国家标准，并具有产品检验报告。质量要求：大米：一级粳米；包装袋上有注册商标及SC标注，有检验合格证、生产日期和保质期，符合国家法律法规、部门规章、相关食品安全标准要求及质量符合国家GB/T1354-2018标准（如标准遇修订或废止，须保证不低于国家最新有效标准）；小麦粉：精制粉；包装袋上有注册商标及SC标注，有检验合格证、生产日期和保质期，符合国家法律法规、部门规章、相关食品安全标准要求及质量符合国家GB/T 1355-2021标准（如标准遇修订或废止，须保证不低于国家最新有效标准）；菜籽油：质量等级一级；非转基因压榨菜籽油；包装袋上有注册商标及SC标注，有检验合格证、生产日期和保质期，符合国家法律法规、部门规章、相关食品安全标准要求及质量符合国家GB/T 1536-2021标准（如标准遇修订或废止，须保证不低于国家最新有效标准）；肉类：具有国家相关检验检疫部门出具的合格证明。

2、包装要求

（1）供应商所提供的产品必须是正规企业生产的产品，熟食产品为符合国家规定食品质量安全标准的新鲜食品，产品包装须是符合国家规定标准的环保材料。

（2）根据食品安全有关规定，集体用餐配送的食品，保质期不得少于4小时，出品后两小时内食品中心温度为60度以上，不得在8-60℃的条件下储存和运输。

（3）粥类必须为无菌、环保、塑封包装。

3、配送要求：

1. 具备国家有关法律法规规定的相关条件。
2. 实行“互联网+明厨亮灶”，具备独立的餐食加工场地、符合条件的食品处理区域及设施设备。配备封闭式食品专用运输车辆，一般应安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备。
3. 配备食品安全管理人员和至少1名具备资质的营养师。建立食品卫生、安全管理制度，投保食品安全责任险。
4. 建立食品加工全过程实时视频监控系统，并将相关视频信号接入属地市场监管部门和服务学校,配备的监控系统视频要保存30天以上。
5. 参与学校供餐项目政府采购活动前3年内未发生过食品安全事故。
6. 每次配送产品必须在出厂后2小时内送到辖区实施营养计划营养早餐的每所学校(具体时间以采购人通知为准)，每天一次。配餐公司必须使用符合配送要求的保温车或冷藏车，各接收学校进行验收、签字，并配合学校分发，负责餐后垃圾集中回收、处理。

4、严格供餐配送管理。

(一)送餐车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录，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。

(二)运送集体用餐的容器和车辆应安装食品保温和冷藏设备，确保食品不得在8℃—60℃的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间(食用时限)应符合以下要求：

1.烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上(热藏)的，其食用时限为烧熟后4小时；

2.需要冷藏的熟制半成品或成品，应按有关食品安全操作规范在熟制后立即冷却，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应对食品进行再加热，且加热时食品中心温度应达到70℃以上。

(三)盛装、分送集体用餐的容器应有封装标识，并在表面注明加工单位、加工制作时间和食用时限，必要时标注保存条件、食用方法和营养标识等信息。