# **招标内容及要求**

为了促进农村义务教育阶段学生的健康成长，改善全区农村义务教育阶段学生营

养状况，提升学生健康水平，加快农村教育发展，促进教育公平。根据省市农村义务教育阶段学生营养改善计划相关文件精神和我区实际，特制定本实施方案。

**一、实施范围、对象、标准及经费来源**

1、范围、对象

全县农村义务教育阶段中小学生，城区原建档立卡户贫困学生、低保家庭学生、孤残学生等家庭经济困难学生，全县所有实施学校实行营养午餐。

1. 运行模式

根据我县中小学实际，今年全县义务教育学生营养午餐继续采取企业配送食材、学校加工的方式实施，按照统一招标、统一采购、统一配送、统一价格、统一服务、统一结算(教育局和供应食材企业)“六统一”的运行方式。

1. 实施标准及经费来源

按照中、省、市有关规定，农村义务教育学生营养改善计划每生每天补助5元，每年在校时间按200天计算，所需资金由省市县三级财政承担。县财政将补助资金足额拨付教育局，教育局按月与供应商进行资金结算，2025-2026学年度拟享受营养改善计划学生18000人(以开学后实际学生为准)预算金额1800万元，具体以实际供应量结算。

**二、配餐标准及参数**

午餐食材标准及参数:

**武功食谱A**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **品名** | **菜名** | **配菜及规格** | **备注** |
| 星期一 | 蛋炒饭 | 玉米排骨汤 | 玉米粒30g、红萝卜丁30g、菜椒30g、肉丁20g、大葱10g、鸡蛋40g、排骨30g、水果玉米50g、青菜30g | 270g |
| 星期二 | 臊子面 | 贝贝南瓜 | 双汇肉片35g青菜30g、大葱10g、土豆丁30g、红萝卜丁20g、豆腐40g、豆芽30g、干木耳1g（湿10g）、豆芽20g、贝贝南瓜120g | 345g |
| 星期三 | 米饭炒菜 | 土豆炖鸡块  莲花白炒粉条  葱头西葫芦  紫菜蛋花汤 | 土豆100g、鸡脯肉块50g、莲花白70g、豆芽30g、干粉条10g（湿30g）、洋葱30g、西葫芦100g、青菜30g、紫菜1g（湿5g）、鸡蛋20g、大葱10g | 475g |
| 星期四 | 烩面片 | 蒸玉米 | 青菜35g、双汇肉片35g、西红柿20g、豆腐30g、豆芽30g、土豆丁30g、水果玉米120g、大葱10g、鸡蛋30g | 340g |
| 星期五 | 米饭炒菜 | 卤鸡腿  西芹红萝卜炒肉片  青椒土豆丝  虾皮冬瓜汤 | 鸡腿（约120g-130g）、双汇肉片30g、西芹60g、西葫芦30g、红萝卜片40g、青椒20g、土豆丝100g、青菜30g、水果玉米20g、冬瓜30g、大葱10g、虾皮1g | 501g |

**武功食谱B**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **品名** | **菜名** | **配菜及规格** | **备注** |
| 星期一 | 烩麻食 | 水果玉米 | 双汇肉丁35g、西红柿20g、豆腐30g、青菜30g、土豆丁40g、豆芽30g、大葱10g、鸡蛋30 g、水果玉米120g | 345g |
| 星期二 | 米饭炒菜 | 红烧鸡腿  杏鲍菇炒肉片  西芹烧豆腐  西红柿鸡蛋汤 | 鸡腿（约120g-130g）、双汇肉片30g、杏鲍菇60g、洋葱50g、西芹50g、豆腐80g、西红柿20g、青菜40g、鸡蛋20g、大葱10g | 480g |
| 星期三 | 西红柿鸡蛋肉丝拌面 | 青菜豆腐汤  贝贝南瓜120g | 青菜 30g、 土豆丁30g、豆腐 30g、红萝卜丁 30g、大葱5g、西红柿30g、鸡蛋40g、冬瓜20g、双汇肉丝35g 贝贝南瓜120g | 370g |
| 星期四 | 米饭炒菜 | 土豆烧鸡块 肉沫茄子  大烩菜  西红柿黄瓜青菜汤 | 鸡脯肉块60g、双汇肉丁30g、土豆块60g、茄子80g、干粉条10g（湿30g）、豆腐40g、莲花白50g、青菜30g、红萝卜片30g、豆芽30g、西红柿10g、黄瓜20g、大葱10g | 480g |
| 星期五 | 炸酱面 | 紫菜冬瓜粉丝汤 | 青菜 30g、土豆丁 40g、鸡脯肉丁40 g、面酱 15g、豆腐 30g、豆芽 30g、净笋30g、大葱 10g、红萝卜丁20g、冬瓜40g、紫菜1g（湿5g）、龙口粉丝2g（湿10g）、 | 300g |

#### **备注:**

#### **以上午餐食谱仅供参考，食谱由供应食材企业制定，教育局膳食委员会进行审定，最终配餐以实际为准；合同履行期间，采购人每两周对配送食材进行一次市场询价，若市场询价结果波动超过中标食材价格的5%，则配送企业应调整食谱，按照审核后的询价价格的对食材进行核算，保证学生一周每天平均不低于5元标准。**

#### **2.以上食谱的食材供应量为履约过程中的最低标准，食材市场价有任何波动，每天食材供应量不得减少。**

**中小学营养餐调味使用标准**

根据西北人的饮食习惯和调料常规使用量，特做以下使用标准，请遵照执行。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 调味料 | 人/标准 | 袋/标准 |
| 1 | 油 | 14克/每生每餐 | 5L/桶 |
| 2 | 盐 | 5克/每生每餐 | 500克/袋 |
| 3 | 十三香 | 0.4克/每生每餐 | 45克/袋 |
| 4 | 鸡精 | 0.2克/每生每餐 | 454克/袋 |
| 5 | 辣面 | 1克/每生每餐 | 500克/袋 |
| 6 | 红烧酱汁 | 3克/每生每餐 | 3000克/桶 |
| 7 | 食用醋 | 3克/每生每餐 | 40斤/桶、10斤/桶 |
| 8 | 花椒粉 | 0.1克/每生每餐 | 500克/袋 |
| 9 | 生姜 | 1g/每生每餐 | 称量 |
| 10 | 大蒜 | 1g/每生每餐 | 称量 |
| 11 | 干辣椒 | 0.2g/每生每餐 | 称量 |

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、采购要求**

(一)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。

(二)配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源体系,并可追踪溯源。

(三)配送的蔬菜须是新鲜、低农残、无污染的时令蔬菜。

(四)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；配送的鸡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）。

(五)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。

(六)严格按照采购人要求配送到指定学校。因运输装卸过程中造成的损耗(例如包装严重变形、破损、食品污染、变异等),必须无条件及时更换。

(七)配送食材每批次有合格的内检报告，每半年有合格的外检报告。

(八)大宗食材标准：

1、大米：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，保质期，储存条件，生产厂家，产地等，执行最新现行标准。

2、面粉：所供面食（面条、麻食、面片）的原材料面粉等级要求为高筋小麦粉一级；质量符合国家最新现行标准要求（须提供有资质的检测机构出具的检验报告）；

3、菜籽油：压榨菜籽油（非转基因）；规格二级；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，保质期，储存条件，生产厂家，产地等，执行最新现行标准，要求为压榨成品菜籽油。

(九)食谱由供应食材企业制定，教育局膳食委员会进行审定，并根据中标的食材价格进行核算，保证学生一周每天平均不低于5元标准。

**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125g，并记录留样餐次、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

2025年9月开学，配送企业在首次配送时需向各学校提供大宗食材（大米、菜籽油类）生产厂家的营业执照、食品生产许可证及产品检验检测报告作为存档（需与投标文件所投产品保持一致），如遇不可抗力原因需要更换生产厂家及品牌，配送企业应及时和教育局申请，经同意后将新的生产厂家相关资料送至各配送学校以便留存。

食材配送到达时间根据各学校实际情况而定，最晚不超过当天早上9:30。食材配送人员及车辆必须符合相关规定，每次运输食品前应进行清洗消毒，保持清洁卫生，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。所有食材需全程冷链配送(大米、菜籽油除外)，有充足的符合卫生要求的车辆及配送人员，车况良好，车厢有定位监控并用专用冷藏车配送，温度不得高于10℃。运输过程中应注意交通安全，以保证食品安全运输到达采购人指定地点。如因供应商原因未能按要求时间送达影响学生用餐，供应商应按当天配送费用补偿甲方，并处以同等价位的罚款。

（三）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。

（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安全要求。

（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明并经进行食品安全知识培训。

（七）定期抽样、检测、质量（一学期至少一次）

（八）定期培训（一学期从业人员培训至少2次）