**采购内容及技术要求**

**采购包1（大米、食用油、面粉(食堂供餐)）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | **一、项目概况**  2025 年秋季食堂供餐学校 19 所，享受食堂供餐 5427人，按照西安市教育局《关于开展“校园餐”和校园安全综合包抓督导检查工作的通知》检查要点，经市场询价，其中大米不高于120元/25kg/袋；食用油不高于80元/5L/桶；面粉不高于110元/25kg/袋。一学年按照200天计算，共需110万元。因新建、扩建、拆迁分流等情况，配送学校及人数以高新区教育体育局通知为准。  **食堂供餐人数**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 学校名称 | 享受学生人数 | 食堂供餐人数 | | 1 | 西安市鄠邑区花园小学 | 63 | 63 | | 2 | 西安市鄠邑区父慈小学 | 170 | 170 | | 3 | 西安市鄠邑区牛东小学 | 438 | 438 | | 4 | 西安市鄠邑区阳光小学 | 247 | 247 | | 5 | 西安市鄠邑区草堂营小学 | 30 | 30 | | 6 | 西安市鄠邑区庞光新寨小学 | 18 | 18 | | 7 | 西安市鄠邑区庞光孙姑村小学 | 54 | 54 | | 8 | 西安市鄠邑区庞光炉丹村小学 | 34 | 34 | | 9 | 西安市鄠邑区秦风初级中学 | 980 | 980 | | 10 | 西安市长安区灵沼街道冯村小学 | 85 | 85 | | 11 | 西安市长安区东大街道太平河小学 | 251 | 251 | | 12 | 西安市长安区东大街道郭村小学 | 150 | 150 | | 13 | 西安市长安区东大街道庆镇小学 | 85 | 85 | | 14 | 西安市长安区五星街道五楼中学 | 170 | 170 | | 15 | 西安市长安区五星街道中心小学 | 340 | 340 | | 16 | 西安市长安区五星街道和迪小学 | 220 | 220 | | 17 | 西安市长安区五星街道胡燎小学 | 8 | 8 | | 18 | 西安高新区特殊教育学校 | 57 | 57 | | 19 | 西安高新区第六学校 | 2027 | 2027 | | 合计 |  | 5427 | 5427 |   **二、技术要求：**  （1）大米  具有合格资质的正规著名企业生产，非转基因大米，质量符合国家执行标准，须提供近半年内产品全项检验报告。要求独立包装，每袋≥25kg，便于运输、储存，外包装上必须标明生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等。  （2）食用油  具有合格资质的正规著名企业生产，非转基因菜籽油，质量符合国家执行标准，须提供近半年内的全项检测报告。要求独立包装，每桶≥5L/桶。便于运输、储存，外包装上必须标明生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等。  （3）面粉  具有合格资质的正规著名企业生产，非转基因小麦粉，不含任何添加剂，质量符合国家执行标，须提供近半年内产品的全项检验报告。要求独立包装，每袋≥25kg，便于运输、储存，外包装上必须标明生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等。  **三、配送要求：**  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）、发现的破损、变异食品必须无条件更换。  **四、食材定价**  大米、食用油、面粉价格按照中标价格执行。  **五、验收**  （一）产品在采购人指定的时间到货，到货后由学校验收人、供货单位共同验收，核对数量，检查产品的外观和原产地情况等，经检验无误后，共同签署产品交接单。  （二）中标企业对最终的产品质量负完全责任，发生的食品质量问题、安全问题造成的损失由中标企业承担。 |

**采购包2（肉、蛋、奶(食堂供餐)）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | **一、项目概况**  2025年秋季**食堂供餐**学校共有19所，享受**食堂供餐**的学生5427人，经市场询价，牛奶每盒不高于1.8元。牛奶每周每生1盒。因新建、扩建、拆迁分流等情况，配送学校及人数以高新区教育体育局通知为准。  **食堂供餐人数**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 学校名称 | 享受学生人数 | 食堂供餐人数 | | 1 | 西安市鄠邑区花园小学 | 63 | 63 | | 2 | 西安市鄠邑区父慈小学 | 170 | 170 | | 3 | 西安市鄠邑区牛东小学 | 438 | 438 | | 4 | 西安市鄠邑区阳光小学 | 247 | 247 | | 5 | 西安市鄠邑区草堂营小学 | 30 | 30 | | 6 | 西安市鄠邑区庞光新寨小学 | 18 | 18 | | 7 | 西安市鄠邑区庞光孙姑村小学 | 54 | 54 | | 8 | 西安市鄠邑区庞光炉丹村小学 | 34 | 34 | | 9 | 西安市鄠邑区秦风初级中学 | 980 | 980 | | 10 | 西安市长安区灵沼街道冯村小学 | 85 | 85 | | 11 | 西安市长安区东大街道太平河小学 | 251 | 251 | | 12 | 西安市长安区东大街道郭村小学 | 150 | 150 | | 13 | 西安市长安区东大街道庆镇小学 | 85 | 85 | | 14 | 西安市长安区五星街道五楼中学 | 170 | 170 | | 15 | 西安市长安区五星街道中心小学 | 340 | 340 | | 16 | 西安市长安区五星街道和迪小学 | 220 | 220 | | 17 | 西安市长安区五星街道胡燎小学 | 8 | 8 | | 18 | 西安高新区特殊教育学校 | 57 | 57 | | 19 | 西安高新区第六学校 | 2027 | 2027 | | 合计 |  | 5427 | 5427 |   **二、技术要求及配送要求**  （1）肉  **技术要求：**肉类应来自正规渠道，具有检验检疫合格证明，确保来源安全可靠。质量标准：**猪肉**应肉质鲜嫩、无异味、无病害；**牛羊肉**应肌肉纹理清晰、色泽鲜红、无异味、无病害；**鸡肉**应具有适当的肉质硬度和弹性，无异味和变质现象。安全性指标：重金属、药物、农药、农膜、病毒等污染物含量不得超过国家标准，质量符合国家执行标或最新标准的规定，国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章，每批次需随附检验检疫等相关证明文件。  **配送要求：**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）、发现的破损、变异食品必须无条件更换。  （2）蛋  **技术要求：**采购的鸡蛋应当具有动物产品检疫合格证明，质量符合国家执行标或最新标准的规定，符合《食品安全法》规定的食用安全要求。鸡蛋供应期内所供单价不得高于本地同期市场公允价格。  **配送要求：**按照食堂供餐学校学生数，一周1次配送到指定学校。严格按照招标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、腐烂变异等），发现的破损、变异食品必须无条件一对一更换。对需要冷链运输的货品需用专业冷链车进行配送。  （3）奶  技术要求：符合国家及行业标准的灭菌纯乳牛奶，质量符合《食品安全国家标准生乳》规定的生鲜乳生产。符合“安全、营养、方便、价廉”的基本要求，不得使用复原乳生产。产品包装形式为利乐包，产品包装形式为盒装纯牛奶（不允许是调制乳、乳类饮料），符合《预包装食品标签通则》和《预包装食品营养标签通则》的规定。单件（每盒）包装净含量均不少于200毫升，牛奶净含量不低于80%，净含量负偏差符合国家规定。  **配送要求：**按照食堂供餐学校学生数，以实际天数配送牛奶到指定学校，每周1次配送到学校，包含每校留样1盒（不计费用），保证每人每周1盒牛奶。运送方式必须采用符合产品贮存条件的运输工具运输，配送到学校的牛奶必须在保质期以内，超过时限的，学校不予接受。对配送时出现的破包、涨包、变质、过期、污染等学生饮用牛奶要及时免费更换，确保学生按时安全饮用。  **三、食材定价**  奶价格按照中标价格执行  肉、蛋投标报价按询价基准价下浮率报价，投标人综合所有食材价格因素，打包报一个报价下浮率，所有供应的食材结算价格按照每期询价基准价减去每期询价基准价乘以下浮率确定。  1.询价原则。遵循市场价格走势，遵照招标文件计价办法，公平、公正、公开、透明、质优价廉。  2.询价内容。学校食堂所需的大宗食材（肉、蛋）的食材价格。  3.询价程序。  （1）申请询价。供应商将食材供应目录提交西安高新区教育体育局，教育体育局召集成员，根据确定的食材供应目录提供拟供应询价清单。  （2）成立询价小组。每期询价由西安高新区教育体育局组织，召集供应商、2所学校代表等相关人员。  （3）组织询价。询价小组成员依据确定的食材供应目录清单开展询价活动。询价范围原则上为高新区区域内大型超市或集贸市场（至少3家价格）公允价。特价和促销商品除外不做参考，临期食材价格不做参考。必要时可参考周边县区及网络销售平台价格。  （4）组织定价。询价结束后询价小组计算出食材询价的平均价作为定价基数，价格形成坚持就低原则（市场询价价格和供应商提供的拟供应价格那个低采用那个），执行价格不得高于市场同期同类食材公允价格。  （5）价格公示。询价完成后，教育体育局发布询价通知，学校和中标企业按照询价价格基准价\*优惠率进行结算。  4.询价周期。  鲜肉（猪肉、牛羊肉、鸡肉）、鸡蛋原则上每月询价1次（每月25日前后组织询价），询价完成后，确定基准价，次月执行。  **四、验收**  （一）产品在采购人指定的时间到货，到货后由学校验收人、供货单位共同验收，核对数量，检查产品的外观和原产地情况等，经检验无误后，共同签署产品交接单。  （二）中标企业对最终的产品质量负完全责任，发生的食品质量问题、安全问题造成的损失由中标企业承担。 |

**采购包3（供餐企业(企业配餐)）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | **一、项目概况**  2025年秋季供餐企业配送完整早餐学校7所，享受供餐企业配餐的学生1102人，每份早餐不高于6元（包含原料、生产、税费、包装、运输、分发、设备等一切费用，其中食品价格不少于5元每份），每年按200天计划，共需132万元。因新建、扩建、拆迁分流等情况，配送学校及人数以高新区教育体育局通知为准。  **供餐企业配餐（热早餐）人数**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 学校名称 | 享受学生人数 | 企业热早餐  人数 | | 1 | 西安市长安区郭杜街道邓店小学 | 70 | 70 | | 2 | 西安市长安区郭杜街道初级中学 | 108 | 108 | | 3 | 西安市长安区细柳街道晨光小学 | 48 | 48 | | 4 | 西安市长安区细柳街道长里小学 | 92 | 92 | | 5 | 西安市长安区细柳街道乳庄小学 | 50 | 50 | | 6 | 西安市长安区灵沼街道中心学校 | 4 | 4 | | 7 | 西安市长安区东大街道中心学校 | 730 | 730 | | 合计 | | 1102 | 1102 |   **二、技术要求：**  正规企业生产的品牌产品，熟食产品是符合国家规定商品质量安全标准的新鲜产品，产品包装符合国家规定标准的环保材料，每天每人配送1份完整热早餐（每天每人1份主食、1份辅食、1份流食），其中主食：90±5克，辅食：50±5克，流食：≥300ml，禁止超量配送，以实际供货量据实结算。根据季节调整种类并提前一周报送食谱。  完整早餐中所含的牛奶为合格品牌，鸡蛋为农业部门认证的无公害产品；完整早餐的所需原料均为合格产品；完整早餐所用的水必须有水质检测报告。  **三、参考食谱：**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 时间 | 早餐食谱内容 | | | | 星期一 | 小米南瓜粥（300克） | 大肉包（90克） | 五香茶叶蛋（50克） | | 星期二 | 盒装纯牛奶（200ml） | 素包子（时令蔬菜）（90克） | 新鲜糕点（50克） | | 星期三 | 八宝粥（300克） | 豆沙包（90克） | 五香茶叶蛋（50克） | | 星期四 | 盒装牛奶（160ml） | 素包子（时令蔬菜）（90克） | 新鲜糕点（50克） | | 星期五 | 黑米粥（300克） | 大肉包（90克） | 五香茶叶蛋（50克） |  1. **配送要求：**   （1）自合同签订之日起，每次配送产品在出厂后3小时内送达，具体学校及时间以西安高新教育体育局通知为准，每天配送1次，禁止延时配送。  （2）企业配餐（热早餐）的中标企业安排专人，负责热早餐的接收、储存、分发及垃圾回收，与学校营养改善计划负责人做好交接验收工作。  （3）完整早餐热配送企业一旦中标不能分包转包。供货方随季节可适时调整早餐食谱，须提前报备甲方。每次配送量应含留样2份和陪餐1份（不计费用），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）、发现的破损、变异食品必须无条件更换。  **四、食材定价**  企业配餐价格按照中标价格执行  **五、验收**  （一）产品在采购人指定的时间到货，到货后由学校验收人、供货单位共同验收，核对数量，检查产品的外观和原产地情况等，经检验无误后，共同签署产品交接单。  （二）中标企业对最终的产品质量负完全责任，发生的食品质量问题、安全问题造成的损失由中标企业承担。  **六、供餐企业(单位)的基本条件**  1.具备国家有关法律法规规定的相关条件;  2.取得食品经营许可和集体用餐配送资质;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。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教育部门和服务学校，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，在经营活动中没有重大违法情况。 |