

采购内容及技术要求

一、采购内容

为空港新城农村义务教育学生提供营养改善计划食材采购服务和配餐服务，涉及 13 所学校营养餐食材采购及配送，其中咸阳市渭城区北杜镇中心小学、咸阳市渭城区底张镇睦村小学为熟食早餐配送，其余为食材配送，具体配送信息详见下表

空港新城 2026 年农村义务教育学校学生营养改善计划表

序号	学校名称	供餐模式	预计人数	营养改善计划学生补助资金		企业补助经费		合计(元)
				补助标准(元/天)	补助天数(天)	补助标准(元/天)	补助天数(天)	
1	咸阳市渭城区北杜镇中心小学	企业配送	218	5	200	0.5	200	239800.00
2	咸阳市渭城区底张镇睦村小学	企业配送	44	5	200	0.5	200	48400.00
3	陕西省西咸新区空港新城花园小学	食堂供餐	760	5	200	/	/	760000.00
4	陕西省西咸新区空港新城幸福里小学	食堂供餐	857	5	200	/	/	857000.00
5	泾阳县太平镇柳村小学	食堂供餐	179	5	200	/	/	197000.00
6	泾阳县太平镇骆村小学	食堂供餐	27	5	200	/	/	27000.00
7	泾阳县太平镇开堡小学	食堂供餐	79	5	200	/	/	79000.00
8	泾阳县太平镇孙家小学	食堂供餐	114	5	200	/	/	114000.00
9	泾阳县太平镇西寨小学	食堂供餐	87	5	200	/	/	87000.00
10	泾阳县太平镇陈贞小学	食堂供餐	62	5	200	/	/	62000.00
11	泾阳县太平镇中心小学	食堂供餐	221	5	200	/	/	221000.00
12	西咸新区空港新城阳光里小学	食堂供餐	505	5	200	/	/	505000.00
13	泾阳县太平镇太平中学	食堂供餐	926	5	200	/	/	926000.00

合计	/	4097	/	/	/	/	4123200.00
----	---	------	---	---	---	---	------------

注：

1. 本次预算只涉及国家补助 5 元部分及咸阳市渭城区北杜镇中心小学、咸阳市渭城区底张镇睦村小学涉及的企业补助 0.5 元部分。

2. 本次采购实际标的物为国家补助及 X 部分 (5+X), 其中泾阳县太平镇柳村小学、咸阳市渭城区北杜镇中心小学和咸阳市渭城区底张镇睦村小学三所学校不涉及 X 部分。

3. 本项目后期实施过程中将采用“国家基础标准+X”的收费标准, 即政府补助 5 元, X 部分由学生家长承担, 全额用于学生膳食费用, 不得用于食堂水电煤气等日常运行经费和聘用人员待遇等开支, 5+X 最终价格应由学校和膳食委员会与供货商在非营利的基础上, 核定价格, 并进行公示。同时抄送空港新城市场监督管理局和西咸新区教育体育局(空港)工作部, 由工作部报送西咸新区教育体育局后方可收取。

4. 最终付款金额以采购人确定的实际就餐天数及用餐人数结算。

二、采购技术要求

1. 熟食早餐配送要求

每周 (5 天), 严格执行日配送制, 禁止超量配送。具体配送时间以甲方实际要求为准。

供应包子、粥类、烘烤 (焙) 类、坚果类、水果类、乳制品、果汁等食品, 且每天供食品不重样, 每周乳制品或果汁类饮品不少于 2 次。

(1) 粥类食品: 红豆粥、南瓜粥、八宝粥、小米粥、枣沫糊、黑芝麻粥 (糊) 蔬菜粥等食品, 其主要原料为非转基因食品, 重量不少于 250 克/份。

(2) 面点类: 馒头、花卷、葱油饼等食品, 其主要原料为非转基因食品, 重量不少于 50 克/份。肉包、素包等食品重量不少于 90 克/份

(3) 禽蛋类: 重量不少于 60 克/份

(4) 面包、蛋糕等烘烤 (焙) 类糕点类食品的主要成分是非转基因小麦粉, 一周内平均每天供应的重量不少于 50 克/份; 保质期不超过 7 天。

(5) 乳制品必需为学生饮用乳制品, 重量不少于 200ml, 口味不少于 3 种, 保质期不少于 6 个月, 独立包装。

(6) 果汁类：要求为 100%纯果汁，口味不少于 3 种，重量不少于 250 克/份。保质期不少于 12 个月，独立包装。

(7) 坚果类：要求种类多样、采用独立包装，重量不少于 15 克/份。保质期不少于 3 个月。

(8) 水果类：新鲜时令水果重量不少于 100 克/份。

2. 食材供应要求

食材配送时间及配送量以甲方实际要求为准。

序号	名称	规格及技术参数	备注
1	大米	≥25kg/袋，独立包装，符合 GB/T 1354 现行版规定，非转基因大米。外包装上必须符合 GB7718-2011《预包装食品标准通则》的要求，标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。送达时剩余质保期不得低于 3 个月。	
2	面粉	≥25kg/袋，独立包装，符合 GB/T1355 现行版规定，非转基因小麦粉。外包装上必须符合 GB7718-2011《预包装食品标准通则》的要求，标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。送达时剩余质保期不得低于 3 个月。	
3	菜籽油	≥16.4L/桶，独立包装，压榨菜籽油，符合 GB/T 1536 现行版规定，非转基因。外包装上必须符合 GB7718-2011《预包装食品标准通则》的要求，标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。送达时剩余质保期不得低于 6 个月。	
4	鲜肉（猪、牛、羊、鸡、鹅、鸭）	<p>新鲜生猪肉：须来自国家定点屠宰场（禁止采购公、母猪肉）并提供两章两证即：有动物检疫验讫印章和动物检验验讫印章、有动物检验检疫合格证明和品质检验合格证明，加盖相应印章（简称“两证两章”），建立猪肉溯源体系（禁止供应种猪、瘟、病等异常猪肉及冻肉等劣质猪肉），提供安全卫生包装物，有生产时间、批次。</p> <p>色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色</p> <p>粘度：外表湿润，不粘手</p> <p>气味：具有鲜肉固有的气味，无异味</p> <p>要求不带筋络，去骨去皮，肥肉不超过 30%，育肥猪龄达 8 个月以上，羊肉或牛肉的规格参数参照猪肉的采购要求，不带筋络，去皮去骨，如需供应鲜鸡鸭等鲜肉，须具有动物检验检疫合格证明和肉质品质合格证，并建好溯源体系。不得提供病类、疫禽类产品。为促进地方经济发展，可优选本地农户饲养可溯源优质育肥猪、肉牛、山羊、散养土鸡、本地灰鹅、鸭子等。</p>	

序号	名称	规格及技术参数	备注
5	禽蛋类 (鸡蛋)	鸡蛋: 经市场监督管理部门检验合格, 大小均匀, 每枚约 60 克, 每盘 30 枚, 每盘净重约 3.63 斤, 按斤计价, 排除鸡蛋大小不一, 每件鸡蛋包装上须有完整的标识信息, 并建好溯源体系。	
6	蔬菜	应季蔬菜须本地采购, 无药残、无腐烂, 新鲜干净, 大小均匀, 色泽好。叶菜类要求新鲜, 外形正常, 叶梗光滑幼嫩, 不干瘪凋萎, 无过多黄叶, 色泽正常, 去除根须, 不含土, 无虫害。 茄果类无空心, 黑心, 无黄斑, 内部变稀等。 配菜类(根茎、瓜果类)无虫咬、发芽、发霉现象, 成熟度良好、新鲜。 符合国家农残标准,	
7	水果	当季新鲜水果, 表面光洁, 符合国家农残标准, 无腐烂变质、变味、破损。	
8	牛奶	必须经过“国家学生饮用奶计划”部际协调小组办公室组织的专家论证和批准, 为保证质量和安全, “学生饮用奶”必须用超高温瞬时灭菌法生产, 并以无菌复合纸包装为包装。在识别标志上, 学生奶在包装盒上印有“中国学生饮用奶“学字标识”。作为专供在校生活饮用的牛奶, 学生奶不在商场上销售。营养成分表: 脂肪(g/100g) ≥3.9、蛋白质(g/100g) ≥3.25、非脂乳固体 ≥8.9、酸度(°T): 12-18、黄曲霉毒素 M1 (μg/kg) ≤0.5、三聚氰胺(mg/kg): 阴性、商业无菌。	
9	调料及其他农副产品类	调料及其他农副产品类(含干货、佐料、冻品、定型包装类食品): 由采购人指定品种采购, 干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀, 必须是达到国家食品安全标准的产品; 包装类食品, 包装上须有完整的生产厂家、生产厂址、日期等, 质量卫生标准符合国家相关食品卫生标准。调料、干货等必须送达时距离质保期在 180 天及以上。	
10	杂粮	所供杂粮及豆类须符合相关产品质量标准和 GB2715《食品安全国家标准 粮食》, 为近期新粮, 颗粒饱满均匀、无霉变、无虫蛀、无沙石杂质、无异味、无污染, 不得掺陈掺假。包装洁净完好、标识信息齐全。	
包装要求: 有品名、执行标准、质量等级、质保期、生产日期、储存方法、重量、产地、生产地址、电话。			

(5) 供应商必须按甲方要求的时间送货, 如供应商未按时按甲方要求的时间送货到各指定校点, 影响学生就餐的, 采购单位有权从每月学生营养改善计划食品、原材料采购及配送服务货款中扣除中标供应商当日货款的 3 倍作为违约赔偿金。

★供应商需提供所投产品米、面、油、牛奶厂家的食品生产许可证, 肉类

厂家的《动物防疫条件合格证》及《定点屠宰许可证书》。

3. 采购货物质量要求

(1) 所有货物质量必须严格按照国家标准规范及有关要求执行。

(2) 中标供应商必须讲诚信，所供货物不得以次充好，无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。不得将过期米、发霉米、碎米、陈米；变质、过期的菜籽油；病死禽肉、残剩禽肉、注水禽肉；变质、发霉、不新鲜的果蔬等不合格品掺杂其中；一经发现，取消其供货资格。

4. 服务要求

(1) 供应商需严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全条例》，严格按照货物国家标准规范及有关要求进行供货，不出售不洁、过期、变质食品，杜绝食物中毒事故发生，

(2) 有符合卫生条件的大米、菜籽油、鸡蛋、鲜肉、鲜果蔬菜储藏库房。

(3) 有符合卫生条件，车况良好、干净卫生的配送车辆。

(4) 供应商在每次供货时，必须随货附送该批大米、菜籽油、鲜肉经法定检验机构出具的相关质量检验检疫合格证等证明材料，并完善留样相关台账记录资料；如采购人认为有必要再次进行检测，双方共同委托市级以上法定质量监督机构检验检测，如该批大米、菜籽油、鲜肉符合招标文件的质量要求，则检测费用由采购人承担，如不符合招标文件的质量要求，则检测费用由供应商承担，并视为违约。

(5) 供应商必须在配送过程中按有关部门的要求及时向配送校点提供各类票据、原始凭证，由各校点清点核对、验收、签字后生效，并作为付款凭证。

(6) 配送人员需持有健康证。

5. 食谱要求

学生营养餐每人每餐食物种类及数量估算表（单位：g）

食物种类		小学生	每项价格参考区间 (元)	中学生	每项价格参考区间 (元)
谷薯类	谷薯类	130~160	0.35~0.63	140~160	0.35~0.63
蔬菜水果类	蔬菜类	100~150	0.35~0.53	120~150	0.39~0.53
	水果类	100~150	0.56~1.05	100~150	0.56~1.05

食物种类		小学生	每项价格参考区间 (元)	中学生	每项价格参考区间 (元)
肉蛋奶类	畜禽肉类	20~30	0.58~0.87	25~30	0.72~0.87
	鱼虾类	10~20	0.54~1.08	15~20	0.54~1.08
	蛋类	30~50	0.4~0.66	40~50	0.46~0.66
	奶及奶制品	150~200	1.5~2	150~200	1.5~2
豆类	豆类及其制品和坚果	25~40	0.3~0.48	30~40	0.36~0.48
植物油		10~15	0.11~0.19	10~15	0.11~0.19
盐		4~5.5	0.01~0.02	4.5~5.5	0.01~0.02

1) 供应商须参照以上食物种类及数量标准在投标文件中提供不低于 5 元标准的营养餐带量食谱。

2) 供应商须在投标文件中按照四季时令情况(春、夏、秋、冬)每季提供不少于 4 套营养餐带量食谱供采购人选择(实际数量与标准以项目实施中采购人要求为准)。

3) 营养餐带量食谱需由从事营养行业的专业人员编制(提供相关人员证书)。

三、商务要求

1. 合同结算:

1) 付款方式: 按照实际供应量按月度结付款, 本月末或下月初对该月度费用进行结算(节假日顺延)。

2) 结算方式: 银行转账。

3) 结算单位: 由采购人负责结算, 结算完成后, 中标供应商须向采购人提供结算金额的等额正规发票, 若中标供应商发票不符合采购人要求, 采购人有权延期支付且不承担违约责任。

2. 交货地点: 采购人指定地点。

3. 合同履行期限: 自合同签订之日起一年。暂定配送周期为 200 日历天(仅针对学生在校时间)。

4. 供应数量: 每天的配送数量以经采购人确认的人数为准, 最终据实结算, 留样数量不计入每天的配送数量。每天配送时需额外向学校提供留样一份(含主

食、辅食、流食），试餐一份（含主食、辅食、流食），即每次的实际配送量是每人供应量×配送人数+留样数量。

★5. 报价承诺，投标供应商需在投标文件商务条款偏离表后提供报价承诺，格式自拟。承诺内容包括按照采购人要求供应食材，供应的食材种类齐全、搭配合理，按照采购人要求配送到采购人指定的各学校，且接受采购人及学校质量及价格监督。