# 第四章 招标内容及要求

**一、项目内容**

项目概况：永寿县学生营养餐配送中心位于万寿路北段，占地8.8亩,,总建筑面积1915.69平方米,食品加工车间1282.51平方米、辅助用房633.18平方米。已对配送中心厂房内部进行地面处理、集成吊顶、区间分割、生产设备采购安装，在室外对排污管道进行改造、安装污水净化处理设施，同时对宿办楼进行了装备，使配餐中心具备了加工学生营养午餐食材的条件。

本次采购严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》以及《餐饮服务食品安全操作规范》；对7867名学生提供加工营养餐。其中为13所学校1739名学生供应营养早餐，为36所学校6128名学生提供营养午餐食材，配送周期均为190天。在“优质、安全、高效、便利”的原则下，对营养餐的品种及午餐食材进行统一采购。

* 1. **学生营养餐食材供应**

**早餐食谱**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 星期 | 品名 | 重量（克） |
| 一 | 木耳鸡蛋包 | 90 |
| 麦仁粥 | 260 |
| 肉松卷 | 50 |
| 饼干 | 50 |
| 二 | 鱼香肉丝包 | 90 |
| 纯牛奶 | 200 |
| 鸡蛋 | 60 |
| 时令水果 | 100 |
| 三 | 大肉包子 | 90 |
| 小米粥 | 260 |
| 面包 | 75 |
| 粗粮饼干 | 50 |
| 四 | 雪菜肉沫包 | 90 |
| 纯牛奶 | 200 |
| 鸡蛋 | 60 |
| 时令水果 | 100 |
| 五 | 鸡肉粉条包 | 90 |
| 黑米粥 | 260 |
| 面包 | 75 |
| 饼干 | 50 |

注：双方根据季节变化及使用单位要求，协商调整食谱。每天供应早餐品种要确保不少于4种。

**午餐食谱**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 星期 | 菜名 | 食材 | 重量（克） | 调料 |
| 一 | 千叶豆腐炒青菜 | 千叶豆腐 | 80 | 适量 |
| 青菜 | 30 |
| 大葱 | 5 |
| 红椒 | 5 |
| 杏鲍菇炒肉 | 杏鲍菇 | 50 |
| 大肉 | 30 |
| 青椒 | 5 |
| 大葱 | 5 |
| 花卷、馒头 | 面粉 | 100 |
| 冬瓜海带汤 | 冬瓜 | 5 |
| 海带 | 5 |
| 大葱 | 5 |
| 二 | 芹菜炒肉片 | 红萝卜 | 5 | 适量 |
| 青椒 | 5 |
| 芹菜 | 80 |
| 大肉 | 30 |
| 素炒菜花 | 菜花 | 80 |
| 红辣椒 | 5 |
| 大葱 | 5 |
| 米饭 | 大米 | 100 |
| 紫菜蛋花汤 | 青菜 | 5 |
| 紫菜 | 5 |
| 鸡蛋 | 5 |
| 三 | 牛肉汤 | 牛肉 | 30 | 适量 |
| 豆腐皮 | 30 |
| 豆腐 | 30 |
| 青菜 | 5 |
| 粉条 | 80 |
| 粉丝 | 5 |
| 红萝卜 | 5 |
| 腐竹 | 5 |
| 白菜 | 10 |
| 木耳 | 5 |
| 花卷、馒头 | 面粉 | 100 |
| 四 | 青椒洋葱炒肉片 | 青椒 | 30 | 适量 |
| 洋葱 | 50 |
| 肉片 | 30 |
| 红萝卜 | 5 |
| 家常土豆片 | 青椒 | 5 |
| 红椒 | 5 |
| 土豆 | 100 |
| 米饭 | 大米 | 100 |
| 西红柿鸡蛋汤 | 鸡蛋 | 5 |
| 西红柿 | 5 |
| 大葱 | 5 |
| 五 | 家常烩面 | 面条 | 150 | 适量 |
| 肉丝 | 30 |
| 红萝卜 | 10 |
| 豆腐 | 30 |
| 木耳 | 5 |
| 土豆 | 10 |
| 青菜 | 10 |
| 白菜 | 10 |
| 花卷、馒头 | 面粉 | 100 |

备注：食谱中所含配菜均为净菜。双方根据季节变化及使用单位要求，协商调整食谱。

**永寿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，特作以下使用标准，请遵照执行。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品目 | 人/标准 | 袋/标准 |
| 油 | 15克/每生每餐 | 20L/桶 |
| 盐 | 5g/每生每餐 | 500g/袋 |
| 十三香 | 0.2克/每生每餐 | 45g/袋 |
| 鸡精 | 0.2g/每生每餐 | 454g/袋 |
| 辣面 | 1g/每生每餐 | 500g/袋 |
| 生姜 | 1g/每生每餐 | 称重 |
| 大蒜 | 1g/每生每餐 | 称重 |
| 食用醋 | 4g/每生每餐 | 40斤/桶、10斤/桶 |
| 红烧酱汁 | 1.5g/每生每餐 | 3000g/桶 |
| 干辣椒 | 0.2g/每生每餐 | 称重 |

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.供应商供应的所有食材、调味品严禁供应转基因产品。

**1.2、食品供应要求**

1.2.1、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。

1.2.2、配送的蔬菜须是新鲜、时令的无公害蔬菜。

1.2.3、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。

1.2.4、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。

1.2.5、投标供应商应承诺配送物品应按大宗采购。

**二、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1份，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

（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。

（四）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。

（五）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。

（六）营养餐配送中心

1、中标企业需运营永寿县学生营养餐配送中心，保证配送中心正常投入使用，日常配送营养餐及食堂午餐食材的一切活动均在永寿县学生营养餐配送中心进行，营养餐配送中心在2024年春季开学投入使用，营养餐配送中心运营后。运营企业肩负两个职能，一是营养午餐食材必须由永寿县营养餐配送中心分拣，为36所学校食堂配送营养午餐食材，惠及学生6128名。二是为不具备食堂供餐条件的13所学校的学生配送营养早餐，惠及学生1739名。

2、中标供应商必须按照国家标准折旧后的价格无条件接收永寿县营养餐配送中心的固定资产设备。采购人不承担任何费用。