**第四章 采购内容及技术要求**

**一、采购内容**

1、实施2024年沣西新城所属农村义务教育阶段学生营养改善计划，按照每生每天5元标准，全年按200天计算。本次招标内容为午餐。

具体详见下表

**沣西新城农村义务教育学生营养改善计划表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 学校名称 | 2025年预计人数 | 学生补助标准  （元/天） | 供应天数 |
| 1 | 钓台中学 | 66 | 5 | 200 |
| 2 | 大王初中 | 817 | 5 | 200 |
| 3 | 卓日村小学 | 137 | 5 | 200 |
| 4 | 大王中心学校 | 1224 | 5 | 200 |
| 5 | 大王东小学 | 857 | 5 | 200 |
| 6 | 马王中心学校 | 470 | 5 | 200 |
| 7 | 马王新庄小学 | 83 | 5 | 200 |
| 8 | 马王街道新旺小学 | 99 | 5 | 200 |
| 9 | 马王大原小学 | 130 | 5 | 200 |
| 10 | 爱华小学 | 617 | 5 | 200 |
| 合计人数：4500人 | | | | |

注:最终付款金额以采购人确定的实际供餐天数及用餐人数结算，标准每生每天5元。

**二、采购技术要求**

| **序号** | **名称** | **规格及技术参数** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 米面粮类 | 大米：必须符合GB/T1354-2018标准（如在实施过程中有新标准则按照新标准执行），并拥有“SC”食品质量安全认证；当年或上年出产的优质一级大米，严格按国家标准生产，有生产日期、合格证，并有质量检验报告（大米应具备镉、黄曲霉毒素等指标的检测报告），供货时提供同批次的检验报告，且检验结果为合格，送达时剩余质保期不得低于6个月。  面粉：小麦粉符合GB/T 1355-2021标准，等级为精制粉；主要用途为面条、包子、馒头、烙饼等各类中式面食；色泽正常，干爽无异味；包装袋上有注册商标及SC标注，有检验合格证、送达时剩余质保期不得低于3个月。 |  |
| 2 | 菜籽油 | 桶装物理压榨，国标二级及以上非转基因纯菜籽油，必须符合GB/T 1536-2021 （如在实施过程中有新标准则按照新标准执行），并具有"SC"食品质量安全认证，感官较好、无添加任何杂质，除菜籽香味外无其他怪味，加热后无刺鼻、呛人气味。有生产日期、合格证、并有质量检验报告。供货时有同批次检验报告，且检验报告结果为合格，送达时剩余质保期不得低于6个月。 |  |
| 3 | 鲜肉（猪、牛、羊、鸡、鹅、鸭） | 新鲜生猪肉：须来自国家定点屠宰场，并提供两证两章  两证两章即：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。  色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色  粘度：外表湿润，不粘手  气味：具有鲜肉固有的气味，无异味  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。 |  |
| 4 | 禽蛋类  （鸡蛋） | 鸡蛋：供货时提供同批次的出厂检验报告，且检验结果为合格，大小均匀，每枚约60克，每盘30枚，每盘净重约3.6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。 |  |
| 5 | 蔬菜水果类 | 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。蔬菜水果类，农药残留量不能超过农业部与卫生部联合发布的食品安全国家标准《食品中农药最大残留限量》，每批次产品进行农残快速检测，并建好溯源体系。  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。农药残留不超标，非转基因。  茄果类无空心，黑心，无黄斑，内部变稀等，农药残留不超标，非转基因。  配菜类（根茎、瓜果类）无虫咬、发芽、发霉现象，成熟度良好、新鲜。农药残留不超标，非转基因。  水果：当季新鲜水果。 |  |
| 6 | 学生饮用奶 | 必须是经过“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“学字标志”。作为专供在校生饮用的牛奶，学生奶不在商场上销售，送达时牛奶的生产日期必须在一个月内。  营养成分表:纯牛奶 T/DACS 016-2024:脂肪（g/100g）≥3.6、蛋白质（g/100g）≥3.0；GB 25190-2010 食品安全国家标准  灭菌乳:非脂乳固 体≥8.1、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。 |  |
| 7 | 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。 |  |
| 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。 | | | |

1. 投标人应严格遵守《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，有符合卫生条件的大米、菜籽油、鸡蛋、鲜肉、鲜果蔬储藏库房，符合卫生条件，车况良好、干净卫生的车辆配送，针对夏季气温较高为防止肉类产品变质，须用0-4℃冷藏车专车专用进行本项目肉类配送，在运输前必须对运输车辆做好清洁消毒工作，以保证食品安全运输到达各校点，工作人员提供有效健康证。
2. 针对营养餐带量食谱中的食材价格，供应商需以西安市内大型农产品批发市场（例如西安西部欣桥农产品物流中心）当日挂牌价格参考实施。
3. 投标人须保质保量的向采购单位以不低于5元的标准配送供应，如发现食材存在价格偏离、质量安全隐患，甲方有权利不定期组织监督小组对食材和投标人进行监督；
4. 投标人负责指导各学校做好食品的保管工作，并提供食品储存保管方式方法。
5. 包装与加工按照采购单位要求执行：大米：25公斤/袋或50公斤/袋；面粉：25公斤/袋；菜籽油：16.4升一桶，其余货物应按配送要求分类打包，以上货物均须按照国家标准进行包装。
6. 投标人在每次供货时，必须随货附送该批大米、面粉、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、面粉、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，则检测费用由中标投标人承担，并视为违约。
7. 投标人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，由各校清点核对、验收、签字后生效，并作为付款凭证。
8. 如投标人未按时每天上午9：00前送货到各指定校点,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投标人当日货款的3倍为违约赔偿金。
9. 供货期间，投标人应无条件的接受采购单位的质量及价格监督，对采购提出的问题要及时整改，整改完毕后通知采购单位检查验收，合格后书面报送采购单位备案。

**三、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，因所投食品的质量问题而引起的食物中毒事件,投标人依法承担所有责任。

（2）投标人必须讲诚信，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参杂其中；一经发现，取消其供货资格。

**四、配送要求**

（1）送货时间：米面油每两周配送一次，蛋奶每周配送一次，蔬菜、肉类每天配送一次。

（2）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。

（3）配送地点：采购人指定地点。

**五、食谱要求**

①食谱要求（投标人自行填报）：投标人须参照以下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。

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  数量标准 | 中学生  数量标准 |
| --- | --- | --- | --- |
| 谷薯类 | 谷薯类 | 130～160 | 140～160 |
| 蔬菜水果类 | 蔬菜类 | 100～150 | 120～150 |
| 水果类 | 100～150 | 100～150 |
| 肉蛋奶类 | 畜禽肉类 | 20～30 | 25～30 |
| 鱼虾类 | 10～20 | 15～20 |
| 蛋类 | 30～50 | 40～50 |
| 奶及奶制品 | 150～200 | 150～200 |
| 豆类 | 豆类及其制品和坚果 | 25～40 | 30～40 |
| 植物油 | | 10～15 | 10～15 |
| 盐 | | 4～5.5 | 4.5～5.5 |

②投标人须在投标文件中按照供餐模式及四季（春、夏、秋、冬）每季分别提供不少于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）。

**六、商务要求**

（1）服务期：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），具体以实际在校人数及配送天数据实结算。

（2）合同价款：学校每月提前一周向供应商提交本月食材订购清单，乙方根据市场价给出清单产品报价，报价应包括食材名称、规格、品牌、单价、总价等内容，由甲方牵头联合学校及乙方在沣西新城区域内选择3个超市或市场进行询价，综合参考市场同等产品质量和价格后确认订单；

当月供货结束后，由供应商核算各校食材数量及资金，将食材资金核算结果经各学校确认后双方签字（盖章）由供应商报工作部审核，审核无误后，供应商开票，营养改善计划资金下拨后，由工作部负责结算。

（3）付款方式：按照实际供应量，合同生效后，按月支付。

（4）结算方式：银行转账。

（5）结算单位：由采购人负责结算，乙方开具等额发票交采购人。