

采购需求

一、项目概况

上饶市广信区农村义务教育营养改善计划食品购买及配送服务招标项目C标段（北乡片区）包括食品购买及配送服务1项。项目定位于改善农村学生营养状况，提高农村学生健康水平。项目定位为中高端。项目建设资金来源于财政资金，付款方式明确。

二、采购项目预算金额（最高限价）

本项目预算金额为：17998200.00元

三、采购标的清单

包号	标的序号	标的名称	品目分类编码	数量	计量单位
1	C	北乡片区	C99000000	1	项

四、需求标准、技术参数

项目概况

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，以促进学生身体健康为根本，以确保食品安全为核心，坚持“政府主导、市场运作，统一招标、统一采购、统一配送、统一管理”的原则，坚持学校食品卫生安全日常监督与部门监督相结合，着力加强学校食品安全长效机制建设。

基本情况

根据教育部等七部门印发的《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）等文件要求。结合广信区实际情况，本次项目（A、B、C三个标

段) 预计实施学校112所学校, 受益学生预计19992名, 配送天数约540天, 由广信区教体局结合全区学校地域邻近和人数相对均衡的原则, 将全区受益学校划分为3个片区, 进行统一公开招标。具体用餐学校、人数及标段详见下表: (若由于国家政策导致学校数量与学生用餐人数的调整, 投标人须无条件接受, 提供承诺函加盖投标人公章, 否则作无效标处理)。

北乡片区 (C标段)		
序号	营养餐学校	学生数
1	郑坊中学	280
2	郑坊镇中心小学	482
3	郑坊镇台湖村小学	68
4	郑坊镇西山村小学	75
5	郑坊镇洲村村小学	31
6	望仙中学	226
7	望仙乡中心小学	261
8	望仙乡大济村小学	18
9	望仙乡祝狮村小学	13
10	望仙乡南峰村教学点	14
11	华坛山中学	215
12	华坛山镇中心小学	551
13	华坛山镇毛村村叶家小学	31
14	华坛山镇革畈村小学	51
15	石人中学	310
16	石人乡中心小学	544
17	石人乡杉树村小学	47

18	石人乡毛宅村小学	53
19	石人乡苏桥村棉岗小学	81
20	石人乡苏桥村小学	38
21	石人乡童坞村小学	52
22	煌固中学	808
23	煌固镇中心小学	540
24	煌固镇黄塘村小学	112
25	煌固镇汪村学校	750
26	煌固镇汪村杨麟爱心小学	71
27	煌固镇塘里村小学	87
28	湖村中学	231
29	湖村乡中心小学	201
30	湖村乡徐家村小学	35
31	湖村乡大畈村小学	19
32	湖村乡库前村小学	46
33	湖村乡茶园村小学	38
34	湖村乡茗洋学校	121
35	湖村乡杨桥村小学	82
36	石狮乡黄岭村小学	31
37	石狮乡丁家仓村小学	53
合计		6666

注：（1）供餐人数及供餐天数均为动态数据，企业配送食材以各校实际享受人数及天数为准。

(2) 校园餐学校（非营养餐学校）按照地域及人数情况划分3个片区，由相应的中标企业负责配送。（具体划分详见校园餐学校详见下表）

北乡片区	
序号	校园餐学校
1	石狮乡石狮学校
2	石狮乡王家坝村小学
3	吉阳学校
4	广信区八中
5	广信区十小

(3) 非农村义务教育学生营养改善计划实施学校（简称非营养餐校园餐学校），其食材配送标准、食品安全管控标准、餐食制作标准、营养配比标准、留样管理标准等统一参照营养餐项目现行标准严格执行；校园餐服务相关费用，由中标配送企业按约定标准，直接向非营养餐校园餐学校据实收取、结算。

食材配送要求

（一）净菜组合份量要求

序号	食品名称	食材种类	备注
1	荤菜（120g）	猪（牛）肉、禽肉、禽蛋、鱼肉	随市场价，克重相应变化。
2	素菜（200g）	蔬菜、豆腐制品	
3	水果（54.2g）	苹果、香蕉等	
4	配料（以实际需要，适量）	姜、葱、蒜、辣椒粉等	配料及调味品如实际不需要，可转换为净

5	调味品（以实际需要，适量）	食盐、味精、酱油及醋等	菜配送。
---	---------------	-------------	------

注：1. 荤菜以猪肉价格及克数作为标准，其余荤菜参照猪肉价格相应变化。投标人必须提供带量菜谱20套，并说明菜谱的营养性、科学性。

2. 水果以苹果价格及克重作为标准，其余水果参照苹果价格相应变化。

3. 如荤菜当日市场价未达到13.4元及以上，需提供水果或增加荤菜克重。

（二）供餐单位的基本要求

1. 实行“互联网+明厨亮灶”，投标人应具备独立的净菜生产加工场地、符合条件的食品处理区及设施设备。中标后，投标人须于**2026年8月25日前**，在广信区范围内设立净菜配送站（自有或长期租赁），并确保达到使用条件。如逾期未完成，则扣除5%的履约保证金；项目选址符合净菜集中配送行业规范；配送站内须有食品安全检测室，有固定的加工配送经营办公场所。根据各标段所在地理位置设立冷库、储存仓库、净菜生产车间、挑拣分配粗加工间、办公室等经营场所，结构为砖混或优于，挑拣分配粗加工间为一楼（配送站：站内面积不少于1500平方米并符合食品加工要求。其中，加工配送站食品安全检测室的面积不少于30平方米；冷库的体积不少于500立方米）。经行业主管部门验收合格后方可投入使用。

2. 中标单位必须对食材分拣、清洗、切配、包装，连同配料、调味品用冷链车配送到校。配备封闭式（自有或租赁）核定载重量0.95吨及以上食品配送冷藏车或冷链车，冷藏车辆或冷链车不少于5辆并满足配送需求，车辆应安装行驶轨迹监控、装卸视频监控设备。（提供车辆行驶证、人员驾驶证、健康证及开标前6个月任意一个月（不含开标当月）社会保障缴纳书面材料扫描件加盖投标人公章。）

3. 投标人应组织相应的管理团队。配备至少1名食品安全管理人員和至少1

名具备资质的营养师。(提供团队成员证书、健康证及开标前6个月任意一个月(不含开标当月)社会保障缴纳书面材料扫描件加盖投标人公章。)

4. 建立食品卫生、安全管理制度,投保食品安全责任险。(提供承诺函加盖投标人公章。)

5. 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,配备的监控系统视频须保存30天以上。

(三) 各类食材、原(辅)料的具体要求

1. 猪肉必须保证新鲜,屠宰企业必须具备国家定点屠宰证、动物防疫条件合格证,必须符合GB2707-2016《鲜(冻)畜、禽产品》食品安全国家标准。供餐时必须加盖“肉品品质检验章”“检疫合格验讫印章”以及提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、非洲猪瘟病毒检测结果报告,禁止供应病、死、种猪或含瘦肉精的猪肉。猪肉皮薄膘肥,皮无斑点;脂肪呈白色或乳白色,有光泽;瘦肉呈红色或粉红色,不发黏;无异味等,使用真空气调保鲜或恒温箱加冰块保鲜,确保食材不超过48小时保鲜(以出产日期开始计算)。

2. 牛肉必须保证新鲜,屠宰企业必须具备动物防疫条件合格证,必须符合GB2707-2016《鲜(冻)畜、禽产品》食品安全国家标准。供餐时必须加盖“肉品品质检验章”“检疫合格验讫印章”以及提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证,禁止供应病、死、种牛的牛肉,牛肉无异味等,使用真空气调保鲜或恒温箱加冰块保鲜,确保食材不超过48小时保鲜(以出产日期开始计算)。

3. 羊肉必须保证新鲜,屠宰企业必须具备动物防疫条件合格证,必须符合GB2707-2016《鲜(冻)畜、禽产品》食品安全国家标准。供餐时必须加盖“肉品品质检验章”“检疫合格验讫印章”以及提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证,禁止供应病、死的羊肉,羊肉无异味等,使用真空气调保鲜或恒温箱加冰块保鲜,确保食材不超过48小时保鲜(以出产日期开始计算)。

4. 禽肉必须保证新鲜，禽肉生产企业必须有动物防疫条件合格证，必须符合GB2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》食品安全国家标准。供餐时必须加盖“肉品品质检验章”“检疫合格验讫印章”以及提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证，肉质紧密；皮无斑点；有光泽；无异味等。禁止供应病、死、种禽、变质的禽肉，禽肉使用真空气调保鲜或恒温箱加冰块保鲜，确保食材不超过48小时保鲜（以出产日期开始计算）。

5. 禽蛋：（生鸡蛋、生鸭蛋）外壳完好、新鲜，整版包装，产蛋日期7天内优先，最长不超过10天。

6. 鱼肉可为鲜活青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲤鱼、巴沙鱼等；保证安全、卫生、无药残、无污染，必须符合GB2733-2015《鲜、冻动物性水产品》食品安全国家标准。肉质紧密，富有弹性；无异味、臭味等。严禁供应死臭变质的鱼。使用真空气调保鲜或恒温箱加冰块保鲜，确保食材不超过48小时保鲜。

7. 蔬菜、配料必须保证新鲜，蔬菜可溯源到种植人。优先采购帮扶贫困户种植基地的蔬菜；蔬菜、配料无农药残留、无化学催长剂、无霉烂、变质、腐败，必须符合GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》食品安全国家标准，每批次蔬菜应进行农药残留和重金属等有害物质的检测，并每批次都必须向学校提供检测报告；食材预处理需剔除枯叶、泥沙、杂物及不可食用部分，采用清水浸泡清洗，浸泡时长不少于10分钟，使用专用清洗池作业，以清洁容器盛装，避免二次污染。净菜加工后配送（叶子蔬菜不进行切割处理），按品种分类分校打包，存放于冷藏环境并使用冷链保鲜技术，确保食材不超过48小时保鲜；由中标单位从冷藏库/仓储区统一分拣、打包后配送至各学校。时令蔬菜须遵守《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定。

8. 豆制品须由正规食品生产企业定点生产，符合《中华人民共和国食品安全

法》等相关规定和卫生标准。

9. 干菜类从定点的干菜批发商采购，食品可溯源到批发人，干菜无过期、无霉变、无腐败，必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

10. 调味品：包装调味品必须符合相关国家标准，有食品生产许可证，在配送期间，投标人须向所配送学校提供每批次包装调味品的出厂合格证明材料，不得使用散装调味品。

（四）严禁采购以下食品原（辅）材料

1. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

2. 存在高风险的食品，如四季豆、野蘑菇、发芽土豆、鲜黄花菜等。

3. 未经卫生检验检疫或者检验检疫不合格的肉类及其制品。

4. 超过保质期、超过“食用最佳期”的或不符合食品标签规定的包装食品。

5. 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，高盐高油及高糖的食品。

6. 《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》《校园食品安全“十必须”》《学校食堂工作人员“十不准”》《江西省学校食品安全与营养健康管理办法》等文件中禁止采购的食品。

供应蔬菜、荤菜种类（供参考）

序号	类别	食品名称
蔬菜类		
1	瓜类	南瓜
2		冬瓜
3		黄瓜
4		丝瓜
5		西葫芦

6		苦瓜
7		葫芦
8	茄果类	番茄（西红柿）
9		茄子
10		辣椒
11		甜椒
12		花椰菜（菜花）
13	甘蓝类	青花菜（西蓝花）
14	根茎菜类	胡萝卜
15		白萝卜
16		土豆
17		芋头
18		青菜头
19		莲藕
20		山药
21		芥菜
22		莴笋
23		芹菜
24		叶菜类
25	油麦菜	
26	菠菜	
27	包菜	
28	空心菜	
29	小青菜	

30		生菜	
31		韭菜黄	
32		茼蒿	
33	豆类	毛豆	
34		豌豆	
35		长豆角	
36		豆腐干	
37		油豆腐	
38		豆腐	
39		黄豆芽	
40		绿豆芽	
41		黄豆	
42		豆皮	
43		玉米粒	
44		葱蒜类	洋葱
45			蒜苗
46			大蒜
47	香葱		
48	蒜子		
49	生姜		
50	食用菌类	香菇	
51		平菇	
52		白玉菇	
53		金针菇	

54		秀珍菇
55		杏鲍菇
56		海鲜菇
57	干菜类	腐竹
58		豆粉丝
59		红薯粉丝
60		干香菇
61		紫菜
62		海带
63		红辣椒干
64	猪肉类	鲜前腿
65		鲜后腿肉
66		鲜腰方肉
67		鲜猪排骨
68	牛肉类	鲜牛肉
69		鲜牛腩
70	鸡肉类	鲜鸡肉
71		鸡腿
72	鸭肉类	鲜鸭肉
73		鸭腿
74	鱼类	鲜草鱼
75		带鱼
76		巴沙鱼片
77		鲷鱼片

78		鱿鱼
79	蛋类	鲜鸡蛋
80		鲜鸭蛋

食品交接

1. 交接查验

投标人须按照采购学校的采购要求将食品运抵采购学校指定地点并负责食品的装卸。投标人每次配送食品时，必须向采购学校提供该食品该批次产品检验合格证等国家规定的其他有效证明材料。学校验收与接收，验收时一看食品质量合格证件；二看食品出厂时间和保质期；三看食品的质量和数量是否与约定相符，“三看”查验合格后接收货物，并当即在交接单上签字。

2. 食品留样

原料留样：每次配送食品中标单位需进行留样（包括每种食材的进库样品和出库样品），采购学校对加工后的成品进行留样，留样时间48小时以上。采购学校有权对中标单位提供的食品原料不定期进行第三方检验，检验费用由食品责任方承担。

3. 交接凭证

每次配送食品开具四联单，单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数量、单价、小计、合计、目测食品描述和接交人（送货人、验收人签名）等。

4. 发生下列情形的，学校有权拒收，并报上饶市广信区教育体育局营养办，广信区营养办将视情况给予没收投标人履约质量安全保证金，取消供应资格等处罚。

- ①掺假、掺杂、腐败变质、污秽不洁等对人体健康有害的；
- ②未出示产品检验检测相关报告或质量有可能存在安全隐患的；
- ③超过保质期限的；

④所供食品不符合食品安全标准的。

退出机制

中标供应商出现下列情况之一者，学校上报营养办，经核查属实的，终止其合同，同时启动应急预案。

1. 违反相关法律法规，被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照；
2. 发生特大食品安全事故的；
3. 未持续保持食品经营许可条件，经整改仍不符合食品经营许可条件的；
4. 存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；
5. 擅自转包、分包供餐业务或存在擅自变更配餐生产地址、擅自更换履约人等违约行为。

（五）其他服务要求

1. 中标单位必须配送干净、卫生的食品原（辅）材料，保证食品原（辅）材料质量安全无害，遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》等相关法律法规的规定，达到相关食品安全要求。

2. 中标单位从业人员（包含临聘人员）必须办理取得《健康证》，落实有关培训，实行每日晨检制度，教育养成良好的个人卫生习惯，统一着装，签订正式合同。

3. 中标单位配送运输工具等应符合卫生要求，应备有防雨防尘设施，运输作业应防止污染，操作要轻拿轻放，不使食品受损伤，杜绝与有毒、有害物品同时装运。定期对车辆进行清洗、消毒、保持卫生。配送车辆外观要有“食堂供餐净菜”食材统一配送的标识。中标单位应按招标文件的规定将“食堂供餐净菜”食品运抵招标人指定地点并负责食品的装卸。

4. 中标单位应在配送中心车间将肉类和蔬菜及其它配料进行粗加工，净菜加工生产设备包括根茎类、叶茎类、肉类切割清洗生产流水线，洗净切好制成净肉、净菜（经学校验收后可直接进行烹饪），使用真空气调保鲜或冷链保鲜技术，周一至周五为正常配送日，每天上午08:00前送达项目实施学校。若遇法定节假日调休，周六或周日需上课/上班的，视同工作日执行配送。

5. 如在配送期间有克扣、减量的情况发生，所配送的该学校学生当餐就餐人数总金额不予结算；如同一学校出现两次（含）以上，所配送的当天所有乡镇学校就餐人数总金额不予结算。

6. 食品配送服务所涉及的费用（含食品原（辅）材料、食品包装、运输、装卸、配送、税费、抽检和售后服务等所有费用）由中标单位承担，运输过程中出现的问题由中标单位负责。

7. 各批次配送进入学生营养餐食堂的食材一是要留样，中标单位应对每天配送到学校的食材食品进行留样（包括每种食材的进库样品和出库样品），每个品类不少于200克，留样时间48小时以上。二是要实行记录管理，对原材料验收人、食品留样时间（与相应食品的保质期一致），发现异常情况实时记录，有关记录应保存两年以上；

三是食材进入库房由保管员进行质量检查并登记造册，若发现食材有不符合食品卫生要求的应坚决退换。

8. 中标单位应按照标准，制定20套（含）符合《学生餐营养指南》（WS/T 554_2017）标准的带量食谱（食堂供餐标准为：两荤一素一汤或两荤两素），中标后，食谱由采购人选定，中标单位须参加采购人每周组织的食谱工作会议，并根据选用的食谱，将所需相关食材每天配送至指定学校。

9. 中标单位中标后应对本项目提供的食品原（辅）材料安全进行全权负责，应制定食品安全相关制度和管理办法、食品安全工作考核办法和食品安全事故责

任追究制度以及食品安全事故处理（处置）应急预案。采购人及相关职能部门应对中标单位进行食品安全的监管。

10. 严格执行《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》《校园食品安全“十必须”》《学校食堂工作人员“十不准”》《江西省学校食品安全与营养健康管理办法》等文件要求。