2025年雁山区学生营养改善计划试点学校食堂食品

采购及配送服务需求

**一、对原料供应商的要求**

**（一）****配送资质**

1.投标人须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条等相关规定，具备合法资格的供应商；

2.国内注册、具备法人资格，生产或经营本次采购货物的供应商持有合法有效的营业执照、食品经营许可证或食品流通许可证（若投标人所投全部产品，存在部分产品为投标人自主生产的，投标人还须具有《食品生产许可证》等相关证件。

**（二）场所条件**

1.具有与供应的食品品种、数量食品原料处理和食品贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持25米以上的距离；

2.具有与供应的食品品种、数量额度相适应的硬件设施（冷库、仓库、办公场地、独立检验室等）和“三防”（防蝇、防鼠、防虫）卫生设施和消毒、照明、通风、冷冻冷藏等经营设备；

3.具有相应的蔬菜农药残留物检验检测设备；具有合理的功能室布局和加工流程，防止原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

**（三）配送设备要求**

1.具有履行合同所必需的专业设备和专业技术人员；

2.配送设备应当符合食品操作规范的相关规定：配备厢式食材运输车辆以及专用密闭运输容器；

3.运输车辆和容器内部材质、结构便于清洗和消毒。送货车辆及工具必须做到清洗消毒、保持清洁卫生，防止食品运输过程中受污染。

**（四）管理制度要求**

制定与本单位实际相适应的食品原料采购管理制度，保证食品安全。

**（五）食品安全责任险要求**

中标人须在签订合同前购买食品安全责任险200万元（含200万元）以

上的且每次事故责任限额在150万元以上（含150万元）。

**二、配送工作人员的要求**

配送工作人员(包括临时工作人员)每年必须进行健康检查，取得有效的健康合格证明后方可从事配送服务。

**三、配送的内容及标准**

**（一）配送内容**

1.主食类：大米、面、粉等；

2.荤菜类：猪肉、鲜牛肉、鸡肉、鸭肉、蛋类等；

3.豆制品类：水豆腐、腐竹等；

4.蔬菜类：大白菜、上海青、生菜、菜花、香麦菜、苦麻菜等；

5.瓜果类：青瓜、南瓜、黄瓜、节瓜、冬瓜、西红柿、莲藕、萝卜等；

6.干货类：干木耳、紫菜、干辣椒等；

7.调味品类：盐、酱油、味精、鸡精、醋、食用油、料酒等；

**（二）配送标准**

1.大米必须符合GBl354-2018《大米》标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有QS标志。

2.食用油必须符合GBl535-2003标准(大豆油)，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有QS标志。

3.面粉必须符合GBl355-1986标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有QS标志。

4.学校食堂副食品、蛋、糕点、生粉豆制品、半成品、调味品(食盐、味精、酱油、醋等)等必须取得《食品生产许可证》，具有产品检验报告，在保质期内，有QS标志。

5.配送的鲜肉类（当日）必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，附有《动物产品(B)检疫合格证明》；冷冻肉类必须向经营商索票索证，并报动物卫生检疫机构备案。不准配送肉类熟食制品和制售冷荤凉菜、四季豆等高风险食品。

6.蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经县、区(或乡镇)农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。

以上货物由供应商将原材料配送至各学校食堂，由学校食堂加工成成品，向学生供餐。

**（三）、其它要求**

1.因每个学校的道路运输条件限制，制定合理配送的运输路线，选择合理的运输方式，按约定时间把食品配送至学校食堂，以保障学校食堂的正常运行。

2.运输安排：安排保鲜货车进行较远距离优先配送，选择最短的路径的并根据蔬菜不能碰撞的特点，选择路况最好的运输路线。

**（四）、管理规范化，流程标准化。**

1.食品采购：选择优良供应商定点采购，定点供应商应具有生产或销售相应种类食品的许可证、营业执照及同批产品合格报告。

2.食品贮存：食品贮存场所要符合卫生安全标准，配备必要的食品储藏保鲜设施；建立健全食品出入库管理制度和库存盘点制度；食品贮存应当分类、分架，安全管理；遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品。

3.食品配送：送货车辆及用具必须清洁卫生，运输过程中蔬菜、新鲜肉类的食品温度应保持在2-8℃，冷冻肉类食品温度应保持在零下5-18℃。

4.供货要求：配送企业参照有关营养标准，结合我区学生饮食习惯和食物实际供应情况，科学制定食材采购计划，做到搭配合理、营养均衡。原则上要求同一学校一周内食材不重复。配送企业也可以按照学校采购需求，提供食材。

①粗粮、细粮要搭配：粗细粮合理搭配混合食用助于各种营养成分的互补，提高食品的营养价值和利用程度。

②副食品种类要多样，荤素搭配：肉类、鱼、奶、蛋、新鲜蔬菜等食品相互搭配。

③主副食搭配：主食是指含碳水化合物为主的粮食作物食品。主食可以提供主要的热能及蛋白质，副食可以补充优质蛋白质、无机盐和维生素等。

④干稀饮食搭配：主食应根据具体情况采用干稀搭配，这样，一能增加饱感，二能有助于消化吸收。

⑤要适应季节变化：夏季食物应清淡爽口，适当增加盐分和酸味食品，以提高食欲，补充因出汗而导致的盐分丢失。冬季饭菜可适当增加油脂含量，以增加热能配制合理饮食的方法。

⑥食堂每日至少提供2种以上蔬菜，每周至少提供2—3次豆类食品，5次以上的肉类或蛋类食品，做到让学生主食吃饱，副食荤素搭配，增加蛋白质和微量营养素，平衡学生的膳食结构，切实提高伙食质量保证学生生长发育的基本要求。