

采购需求

第一节 采购清单一览表

包号	标的名称	简要技术要求	数量	标的预算及最高限价总价	报价方式
包 1	早餐面点	详见采购需求	1	900000.00 元	折扣

★注：1、以上数据为预估数据，仅作为投标人投标报价的参考，因学校物资供应人数和市场价格的不确定性，在校人数及计划餐均存在变动的可能，各投标人应充分考虑此风险，经营中自负盈亏。在项目实施时，按实际需求和数量供货，以学校提供的实际数量为准，结算时按“实际采购数量×同期核定的各类食材市场单价×投标折扣”进行据实结算。

2、投标人按折扣进行报价，合同期限内所供物资结算价格以询价结果为准，价格随行就市，询价为当期市场基准价，供应商所报的投标报价（折扣）将作为采购人在采购期间购买物资款项计算依据，如：采购人需要采购猪肉包 100 个，当期市场基准价以 2 元/个为例，若投标报价（折扣）为 90%，则需要付给供应商的款项计算如下： $100 \text{ 个} \times 2 \text{ 元/个} \times 90\% = 180 \text{ 元}$ 。

3、基准价为己包含货物本身的费用、税费、加工、检测、包装、仓储、送货到指定学校等一切费用。

注：货物的主要技术参数或规格：详见“第二节 技术要求”中的具体技术参数。

第二节 技术要求

一、采购标的需实现的功能或者目标

严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》等国家及湖南省、郴州市、宜章县校园餐饮管理标准，适配中职学生用餐需求，兼顾食品安全、营养健康、品类丰富、口感品质及全程可追溯，所有服务内容须完全满足校园食堂合规经营要求。

二、实施标准

提供速冻半成品面点。

三、 食材采购要求

- 1、所有供应的半成品面点生产企业须具备 SC 食品生产许可证，投标方须提供生产厂家授权供货证明、年度检验报告；所有食材、辅料、调味品均为正规品牌，严禁三无产品、散装无标识产品、小作坊非标产品，全程杜绝过期、变质、翻新、复冻食材。
- 2、所有面点零添加剂超标、零非法添加剂、零违禁防腐剂，不使用泡打粉、增白剂、香精等违规添加剂，馅料新鲜无隔夜、无变质、无异味，符合学生营养餐食品安全标准。
- 3、所有半成品须附带批次出厂检验报告、合格证、冷链运输记录；每日食材台账、加工记录、留样记录、消毒记录完整可查，保存期限不少于 6 个月，接受学校、市场监管部门随时核查。
- 4、早餐面点低盐、低糖、低油，荤素搭配、粗细结合，适配青少年生长发育需求，杜绝高油高糖油炸劣质点心，每周更新品类，保障营养均衡。

名称	基本要求	
速冻半成品面点	产品品类	须常态化供应适配校园的速冻半成品面点品类，日常在售品类不少于 8 种，含荤素包子、杂粮点心、特色面点，具体包含但不限于：鲜肉包、青菜包、豆沙包、奶黄包、馒头、花卷、烧麦、杂粮糕、小笼包、饺子等，可根据学校需求动态调整增补品类。
	产品品质标准	1、外观形态：半成品外形规整、大小均匀、无破损开裂、无粘团结块，表皮色泽正常、无发黑、无霉变、无冰霜过多、无风干变质等现象，解冻后无明显变形、不粘手。 2、馅料标准：馅料足量饱满、配比均匀，荤馅肉质新鲜、无筋膜、无碎骨、无异味、无毛发、无淤血，纯鲜肉无杂肉、无淋巴肉、无冻肉；素馅新鲜脆嫩、无发黄腐烂食材，馅料无渗水、无结块、无异物杂质，调味适中，无过重辛辣、油腻口感；所有食材不得使用转基因食品或含转基因食品成分。 3、口感熟制标准：经食堂规范蒸制后，口感松软、有弹性，表皮松软有韧性、不发硬、不夹生、不粘牙，馅料鲜香纯正、无腥膻味、无酸味、

		无异味，冷热口感稳定，符合学生食用标准。 4、规格标准：单人份面点重量统一，大小规格统一，保障学生用餐分量均衡。
	包装与标识	1、所有半成品为正规预包装产品，独立外箱+内袋密封包装，包装完好无破损、无漏气、无污染，具备防潮、防冻、防污染功能。 2、包装标识清晰完整，必须标注：产品名称、配料表、生产日期、保质期、执行标准、SC生产许可证号、生产地址、储存条件、食用方法等完整信息，字迹清晰可辨，无模糊、无涂改。 3、严禁销售临近过期、包装破损、标识缺失、二次复冻的半成品食材，到货日期距生产日期不得超过30天，剩余保质期不低于总保质期的2/3。
	冷链配送要求	1、半成品严格按照要求全程冷链密闭运输，使用食品专用冷藏冷冻运输车辆，配备实时温控设备，送货时提供全程冷链温度记录，运输过程无断链、无解冻、无暴晒。 2、到货验收严格，学校核对批次、资质、温度、外观，不合格产品无条件拒收、无条件退换。

四、供货、服务与时效要求

- 1、供货时效：每日根据学校学生就餐人数精准备货，保障食堂正常供应面点，无缺货、无断供、无延时供应等情况。
- 2、按需调整：可根据节假日、学生人数增减、季节变化，随时调整品类、备货量。
- 3、应急保障：遇极端天气、突发情况，具备备用供货渠道与备货能力，确保早餐正常供应，不得出现停供、少供、品质下降问题。

五、食品安全留样、检测与追责要求

- 1、留样管理：每日所有在售半成品成品，每品类必留样，留样量 $\geq 125\text{g}$ ，冷藏保存48小时以上，标注日期、餐次、品类，留样台账完整规范。
- 2、日常自检：投标人须建立食材自检制度，定期对馅料、面粉、成品等食材进行抽检，杜绝微生物超标、农残超标、添加剂超标问题。
- 3、问题处置：若出现食材变质、口感异常、食品安全隐患、学生就餐不适等问题，须立即下架整改，无条件承担全部责任，接受学校处罚及市场监管部门处置。

六、验收标准

- 1、资质文件齐全、批次报告有效、冷链记录完整，无资质缺失、报告造假等情况。
- 2、半成品无解冻复冻、无过期变质、无外观破损等情况。
- 3、品类数量、供应时效、卫生管理完全符合本技术要求。
- 4、台账、留样、消毒、溯源资料完整规范，可随时核查。