

南京八区中小幼食堂采购招标 “互联网+”保安全,“机器人”负责美味

不让问题企业浑水摸鱼,教育部门要求竞标企业签“诚信承诺书”
现代快报记者连续6年当评委,食品安全是家长最关心的问题

昨天,南京玄武、秦淮、鼓楼、建邺、栖霞、雨花台、江宁和浦口八区集中在南京栖霞中学,举办2015年中小幼食堂大宗食材和送餐企业招标现场会,此次招标涉及43万师生的在校就餐。现代快报记者已经连续6年担任南京学校食堂物资招标的评委,发现食品安全是评委和家长最关心的问题。家长评委张女士告诉记者,吃得健康是作为家长的最基本要求。招标会之前,南京市教育局特地就此前一肉类企业隐瞒被相关部门处罚的情况,在六合区招标中标的事件表态,临时要求所有参与竞标的企业签订“诚信承诺书”。现代快报记者作为媒体代表,担任玄武区的招标评委,亲身感受了对学校“营养餐”食品安全的要求,以及互联网+和机器人炒菜、“大变活鱼”等新技术,对孩子们的饮食将带来的影响。

现代快报记者 黄艳/文 赵杰/摄



机器人炒菜机亮相



现场展示的食材



现代快报记者黄艳担任评委

现场 高科技助力安全美味

上午9点,招标现场的小路上,已经摆上了无土栽培的小黄瓜、辣椒盆栽,漂亮得让不少家长评委驻足与其合影,而这些都有可能进入孩子们的“营养餐”。记者一路向前走,两层的食堂都被摆满了,今年报名的大宗食材企业和送餐企业,分别是74家和10家,通过预审的分别是67家和7家。主办方按照粮、油、肉类制品、冷冻制品、冷冻家禽、豆制品、蔬菜、净菜八大类67家供应商分类摆放,共设160多个展位。7家集体用餐配送企业则按要求,把各种餐费标准的配送膳食(盒饭)进行一一展示。

互联网+,可以追溯蔬菜源头

在蔬菜、肉类、冷冻制品区域,食品现场加工请评委品尝。再美味,没有安全保障也是不行的。企业纷纷打出“安全牌”。一家蔬菜企业不仅带来了“青奥会食品供给与安全保障先进单位”的牌子,还现场联网直播自己蔬菜基地的实况。负责人称,他们种植基地包括蔬菜大棚上都装上了摄像头,学校通过电脑和手机可以随时监控,“现在实行互联网+的方式,客户可以直接看到我们的基地,整个环节,种植、除虫、施肥、收获到采摘,整个过程都可以看到,可以了解菜是不是安全。”

大变活鱼,不是魔术是高科技

现场,一家企业竟带来了一缸鳊鱼,游来游去好不活泼。这是做什么的?原来他们要在现场玩“大变活鱼”魔术,一条活的鳊鱼放到冷冻液里冷冻,两分钟后,鳊鱼僵住了,身上都是白霜。但随后,工作人员把它放回水里,几秒钟,鳊鱼就开始动起来了。

“用这个速冻液,冻的时候不破坏它的细胞壁和细胞膜,保持生命力,产品的营养成分不流失。冷冻液通过美认证,无毒无害。”

企业负责人说,这样的冷冻可以保持鱼的新鲜。

机器人炒菜,“营养食谱”有望落实

招标会现场,还来了两台炒菜机器人,它们现场烧出青椒土豆片、西红柿炒蛋、麻婆豆腐等12道菜和一个汤,让食堂飘满了菜香。昨天所有参会人员的午餐都是由机器人炒出来的。

记者尝了尝土豆,又尝了尝西红柿炒蛋,菜里的水分很充足,感觉恰到好处。两台机器人,分工不同,一台是烧烩机,可以做各种红烧菜,也可以烧汤;一台是炒菜机,可以炒各种小炒,还能炒炒饭。它们的工作时间和工作量是不同的,烧烩机器人一次能做100公斤的菜,但需要半小时;炒菜机器人一次炒10公斤,每次3-5分钟就搞定了。

鼓楼区教育后勤部门相关负责人表示,去年琅小等学校试点炒菜机器人效果很好,今年鼓楼将有五所学校试点,同时其他每个区也都将有至少两三个学校进行试用。引进炒菜机器人,已经预先设置100多道适合学生吃的菜,每道菜制作的时间、温度、工艺都是名家调整的配方,可以做到锅锅一样,推广的学校多了,可以校校一样,可以实现所有学校同吃一锅菜,一样的伙食标准,享受一样的服务,此前推出的学生营养午餐食谱,就能落到实处。

追问 食品安全如何保证

此次评委由家长代表、教师代表、市招标采购中心、农委、粮食、食品药品监督等部门专家、媒体代表、行风监督员以及市区政府的相关职能部门负责人组成。评委根据投标企业往年配送情况、现场展示等因素对企业投票表决,最终决定中标企业。现代快报记者作为评委,最关心的就是食品安全问题。而在与各界评委的交流中,大家都把食品安全放在首位。

放心肉:竞标企业要签“诚信承诺书”

近日,有报道称,南京市六合区在对全区中小学食堂采购大宗食材公开招标,一家曾因屠宰“死因不明”生猪而受到查处的问题企业中了标。昨天八区招标中,临时要求所有参与招标企业签订“诚信承诺书”。南京市教育局副巡视员任晓明表示,这家六合的企业曾被相关部门处罚,现在已经取消其六合区的中标资格,三年不得参加六合区教育局大宗食材招标采购。他鼓励企业自查自纠,正视问题,保护自己的形象,如果监督举报一查实,绝不姑息。此次八区招标在接受标书时,临时要求所有参与招标企业签订“诚信承诺书”。

在现场,记者看到,不少肉类企业特地将质检报告放在了显眼位置,接受学校、家长和卫生监督部门的代表们审查。

也有家长代表担心,展示的肉类都是经过检验检疫合格的,但这样是否就能让人放心?对于家长的担心,现场每家肉类企业都给出不同的承诺。一家企业负责人说,他们在采购生猪的时候,与供货方签订了协议,每一头猪的来历都是可以查到的,同时,进入加工厂,他们会先对猪进行12个小时圈养,然后才屠宰。

放心油:越来越多的学校选择非转基因食用油

“最不放心的就是油。”北京东

路小学的家长代表张女士说,她关心更多的孩子能不能都吃上放心油。“总听说地沟油、泔水油的,来看看才放心。”张女士在现场看到,油都是桶装,是否转基因也做了标示。“一家企业都有至少两类油,这样方便学校二次选择。”

一家往年曾中标的油品企业负责人说,最终在他们企业购买油品的,有90%以上的学校现在选择的都是非转基因的油。一位企业负责人表示,他所在企业的一级大豆油(转基因)一般卖一升7.6元,而非转基因的葵花籽油,一升要15元。但学校的二次招标,参与的家长更多,家长们为了孩子,愿意在油上多花点钱。

八区招标,预审先淘汰了10家企业

今年报名参加招标的企业,大宗食材企业有74家,送餐企业有10家。通过预审,有10家企业被淘汰,最后参加招标的,分别是大宗食材企业67家和送餐企业7家。

预审过程是怎样的呢?首先在6月下旬,八个区组成考察组,对部分供应商进行现场考察,最终淘汰了7家证照不全的大宗食材企业,淘汰了2家因规模不达标或尚未建成的送餐企业。后来在公示期间,接到投诉,涉及两家企业,其中有一家经调查确实有违法情况,所以取消其参加招标资格。预审未通过的,共有10家企业。

鼓楼区教育后勤部门的相关负责人介绍,同时,今年要求所有参与

竞标企业出具书面承诺书:保证自己在近三年没有受到政府有关部门的查处,如果受到过查处第一个取消该企业的资质,第二没收该企业的保证金,第三,三年之内不能参加南京任何区招投标。保证金有2万、5万和10万。

中标后,还会组织评委抽查把关

各家参与竞标的企业,使出了浑身解数,把现场办得像食品嘉年华,但家长、老师等评委们并不为所动,一位家长说,她最关心的是有些食物在招标会现场看着不错,但真正送到学校会不会变?

对此,相关负责人表示,中标企业中标后并不是一劳永逸,后面还会组织评委进行抽查把关。“今天所有区对样品拍照、录像,另外组织评委回到学校再复查,尤其是盒饭,今天的评委过段时间再到学校去看,你当时投标的和现在给我们提供的有没有差异,差异在哪里,如何整改,如何兼顾,最后再请他们打分。”他说。

昨天共有280多位评委参与评审,评委们选出每个类型的中标食材企业之后,这些中标企业将在开学前接受各校的二次选择,由学校挑选出自己合适的供应商。

记者还了解到,今年鼓楼栖霞和江宁三个区,尝试统一采购粮和油两个项目,三区希望通过联合后的近二十万师生的需要量,吸引大企业参与投标,减少代理中间环节,降低采购成本,并确保粮和油更加安全可靠可溯源。