

附件：

本项目技术服务要求

包号	采购内容	采购要求	预算金额
A	大米、小米、杂粮等	<p>颗粒均匀饱满，色泽鲜亮。质量符合食品安全要求，密封正规包装符合国家食品包装规范要求。</p> <p>经过质量检查，达到国家标准大米：GB/T1354-2018；小米：GB/T11766-2008；</p> <p>杂粮类：GB2715-2005（黄曲霉素不得超过国家规定的标准5ug/Kg）；10-25kg/袋，密封正规包装，供货时提供本批次产品质量检验部门报告。色泽正常，干爽无异味；包装完好，有检验合格证、生产日期和保质期。</p>	36万元
	面粉（包括中筋、低筋面粉、面包粉等）	<p>经过质量检查达到国家标准Q/LHT0001S、GB/T1355-2021 特制一等粉标识（生产日期、保质期）齐全、25kg/袋、密封正规包装，不得添加食品添加剂、食品配料等，供货时提供本批次产品质量检验部门检验报告。</p>	
B	非转基因大豆油、非转基因玉米油、压榨花生油等	<p>保证所有食品必须为非转基因类，并通过食品质量安全认证。</p> <p>GB1535-2017一级大豆油、GB/T19111-2017优质玉米油；GB/T1534-2017优质花生油；标识（生产日期、保质期）齐全、20L/箱、密封正规包装，供货时提供本批次产品质检报告。保证配送种类、品牌、规格、质量完全符合招标人要求；包装类食品保证包装完整、无任何破损、无挤压，外观的色泽、透明度、气味等无异常。</p>	36万元
	调料类（盐、糖、酱油、味精、醋、味极鲜及各类酱等调味品） 食品添加剂：干料类（八角、花椒、辣椒段、十三香等）	<p>质量符合食品安全要求，密封正规包装符合国家包装规范要求；外包装无污染、无泄漏，无变质发霉现象。</p> <p>食用盐：GB2721-2015、酱油：GB2717-2018、食醋：GB2719-2018 标识（生产日期、保质期）齐全，密封正规包装，供货时提供本批次质量检验部门检验报告；有QS或SC 标志。添加剂：GB2760-2019、标识（生产日期、保质期）齐全，密封正规包装，供货时提供本批次质量检验部门检验报告。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、干料类：保证干燥；外形完美、整齐、无碎渣； 2、粉状类：无碎渣、杂质、颜色正常；色泽、香味好 3、韩国辣酱：经过质量检查，达到国家标准GB/T26760 4、盐：经过质量检查，达到国家标准GB2721 5、草菇老抽：经过质量检查，达到国家标准GB18186 6、蚝油：经过质量检查，达到国家标准GB/T21999-2008 7、黄豆酱：经过质量检查，达到国家标准GB/T24399-2008 8、花椒：经过质量检查，达到国家标准GB/T15691 9、腐竹：经过质量检查，达到国家标准Q/HJD0001S-2020 10、粉条：经过质量检查，达到国家标准Q/HLW00029 11、酵母：经过质量检查，达到国家标准GB/T208886.1 12、八角：经过质量检查，达到国家标准GB7652-87 	

		<p>13、辣鲜露：经过质量检查，达到国家标准T/CCIAS007-2020</p> <p>14、番茄酱：经过质量检查，达到国家标准SB/T10459-2008</p> <p>15、鸡粉：经过质量检查，达到国家标准Q/YY0001S</p> <p>16、陈醋：经过质量检查，达到国家标准GB18187</p>	
	禽蛋类 (鸡蛋、鸭蛋等)	<p>1、新鲜，破碎率不超过2%，每枚鸡蛋、鸭蛋应无破损，无裂纹，蛋壳清洁，无污渍无粪染，色泽一致，大小应在 55-65克的范围内。打开后蛋黄凸起、完整、蛋黄轮廓较明显、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明。</p> <p>2、生产蛋类的主体经营者必须具有专业合作社或农场。</p> <p>3、具有动物及动物产品检验检疫合格证明。</p> <p>4、农药，兽药，激素和重金属等化学品残留符合国家法律法规要求。</p> <p>5、家禽饲养用药必须遵守国家农业部和国家质检总局的相关规定，严禁使用国家明令禁止的药品。</p> <p>6、盛装鸡蛋、鸭蛋的箱子必须清洁干净，完好无损，具备一定强度，做好保护措施。</p> <p>7、标明鸡蛋、鸭蛋的出场日期、品牌。</p>	
C	冷鲜猪肉、牛羊肉、禽肉	<p>1、符合 GB20799—2016 肉和肉制品经营卫生规范、GB2707-2016 食品安全国家标准-鲜(株)畜、禽产品；</p> <p>2、保证供应猪牛羊肉禽肉为定点屠宰场当日屠宰的新鲜肉品，(猪肉)肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，国产冷冻产品符合冷链管理要求。</p> <p>3、五花肉：要求肉品洁净、肥瘦层次分明，不带奶脯，肥膘厚度 1.5 厘米以下，色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻大小适中无异味、去骨、无毛、按压无水迹、非肋排用剩的五花肉；</p> <p>4、精肉：要求不带筋络和肥膘，肌肉呈淡红色或灰红色，要完整一致，须保证是后精肉，含水量不得超出国家标准。</p> <p>5、排骨(前排、后排)：要求新鲜排骨，肉质紧密不瘫软、表面湿润不粘手、无异味、色泽鲜红光亮。</p>	34.8 万元
	烤肠油炸品等及奶类	<p>需为国内知名品牌。烤香肠：肉灌肠类。SB/7 10279 质量等级：普通级。净含量2.4kg。</p> <p>鲜奶类：生乳应为牛、羊生命力强、体质良好、无疫病、无混杂的动物所产，经清洁、消毒后采集。其外观色泽白色或略带黄色，味道清香无异味，质地均匀。检测指标应符合国家法规标准，应提供带有脂肪、蛋白质、乳糖、灭菌度、体细胞计数等指标。原奶粉还应检测残留农药、化学品、抗生素等。</p> <p>纯牛奶——执行标准GB25190是以生牛乳为原料，加热灭菌后得到的牛奶。纯牛奶蛋白质含量$\geq 2.9\text{g}/100\text{G}$，脂肪$\geq 3.1\text{g}/100\text{g}$。此类产品包括：(全脂)纯牛奶、脱脂纯牛奶、半脱脂纯牛奶；</p> <p>巴氏杀菌奶——执行标准GB19645仅以生牛乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的牛奶。蛋白质含量$\geq 2.9\text{g}/100\text{G}$，脂肪$\geq$</p>	

		3.1g/100g。此类产品包括：（全脂）鲜牛奶、脱脂鲜牛奶、半脱脂鲜牛奶。	
D	水产品 (草鱼、鲈鱼、黄花鱼、花蛤等)	1、符合 GB2733-2015 食品安全国家标准-鲜、冻动物性水产品；符合冷链管理要求。 2、鱼类：鲜活新鲜、眼球透明清亮且饱满凸出、鲜鱼鳃丝鲜红透明、肛口成白色且凹陷、无大腹、无畸形；无异味，无血之外的污物，弹性好，无离刺现象。 3、花蛤：保证鲜活、大小适中、色泽正常、无异味、符合卫生要求。	18万元
	冷冻产品 (虾仁、刀鱼、鲢鱼、巴沙鱼片、鸡爪、鸡翅、鸡大胸、鸡腿等)	1、符合 GB2733-2015 食品安全国家标准-鲜、冻动物性水产品、GB2707-2016 食品安全国家标准-鲜(冻)畜、禽产品；符合冷链管理要求。 2、鱼：鱼体无破损、外观形态完整、肉质新鲜、无异味、无杂质、符合卫生要求； 3、虾：虾体基本完整、头部无脱落、尾部允许稍有残缺；无异味、无杂质、符合卫生要求； 4、鸡鸭：外观形态完整、冻结坚实、分割部位应符合标准、无残缺无赘物、无腐臭气味、无余液溢出、无异味、无杂质、符合卫生要求。	
E	蔬菜水果类	蔬菜种类及质量要求（种类不限于此） 1.1 大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、坏叶不超过 3片； 1.2 白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于 0.5 斤，大的不超过 3斤； 1.3 尖椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青，长度不短于 10 公分； 1.4 圆椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青； 1.5 菠菜：鲜嫩、亮丽、无烂叶； 1.6 红椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不烂，长不能太小； 1.7 包菜：1.5 斤以上，无黄叶、虫叶、结实无烂心； 1.8 葱：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤(中间抽看，防冻烂)； 1.9 红萝卜：直径 2公分、长度1公分,大而均匀，色泽鲜艳； 1.10 花菜：直径 1公分，洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂； 1.11 西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮表色则证明已变质； 1.12 山药：白色，有木质感、结实、外表无凸出枝节； 1.13 冬瓜：个大、结实、无松软感，检查表皮,防烂； 1.14 生菜：叶大要嫩、无烂叶； 1.15 茄子：长、直、嫩、折断洁白无籽； 1.16 香菜：味香浓、色泽绿鲜嫩无烂叶； 1.17 生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩； 1.18 西芹：嫩绿色折断无筋，无烂心；进口西芹则裸大、杆长、	55.2万元

	<p>节稀；</p> <p>1.19 土豆：大而圆滑、个头均匀，表面干净，形体完整，无泥土、无发芽、无虫眼；</p> <p>1.20 西红柿：红而不软，硬而不青；</p> <p>1.21 洋葱：要饱满、无烂皮；</p> <p>1.22 油麦菜：鲜嫩、身长叶青、无烂叶；</p> <p>1.23 空心菜：鲜嫩、叶青、无烂叶；</p> <p>1.24 红薯：大个、无虫眼、无冻伤、无腐烂、肉红水分足；</p> <p>1.25 大蒜：新鲜、无腐烂、要均匀；</p> <p>1.26 莲藕：表皮颜色白中带黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节；</p> <p>水果种类及质量要求（种类不限于此）</p> <p>2.1 苹果类：一级质量水果，具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光泽，自然色泽；无斑点、不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤、黑斑，果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织；</p> <p>2.2 梨类：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；果身结实，味道爽甜；</p> <p>2.3 柑橘类（蜜柑类广柑芦柑）：果实大近球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑、无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然；</p> <p>2.4 蜜桔、红桔、砂糖橘：果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤，无病斑及腐烂，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少；</p> <p>2.5 进口橙：大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。</p> <p>2.6 柚子类：果实大，圆形或梨形，果皮厚达1cm，难剥离，酸甜合适，大小均匀。</p> <p>2.7 柠檬：色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。</p> <p>2.8 蕉类：果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。</p> <p>2.9 葡萄类：具有本品种应有的外形、色泽，大小均匀，果形端正，果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。</p> <p>2.10 桃类：具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀、果形端正、果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮。</p> <p>2.11 瓜类：具有本品种应有的性状、大小均匀、果色清新光亮、条纹清晰、果皮无伤痕、无水份腐烂、无虫眼、无病斑、果柄茸毛脱落、脐部凹陷、水份大、甜度高、切开鲜艳光泽、无筋，无异味及黑瓢。</p> <p>2.12 火龙果：果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，</p>	
--	--	--

		<p>无软塌，无皱缩，大小均匀。</p> <p>2.13榴莲：色泽金黄或青中带黄，无霉斑，无黑斑，无生虫，无裂口，无腐烂软塌，无损伤，果形饱满。</p> <p>2.14芒果：具有本品种应有的外形，大小均匀，外表光滑，有一定硬度，果实结实，无黑斑，无灰斑，无冻害。</p> <p>2.15菠萝：外形完整良好，新鲜洁净，无异味或滋味。果实坚实，无潮湿溢汁、溢胶；无霜害，无日烧，无腐烂，无药害或其它伤害。</p> <p>备注：中标人应根据季节及招标人要求采购市场上的水果蔬菜，保证正规渠道，蔬菜要求新鲜且为当天供应的蔬菜，蔬菜的可利用率高，达到商场零售标准。配送的蔬菜水果须经过农药残留检测，提供检测合格报告，且符合食用安全标准。菜品要求日日配送，新鲜鲜嫩，农药残留不超标，不得配送陈菜。要求所配送水果、蔬菜新鲜、干净，无毒、无霉烂变质、污秽不洁、生虫、混有杂物等情况，否则招标人可以拒收。</p>	
--	--	---	--

注：根据采购人要求，每日配送。