# 3项目需求

## 3.1总体要求

供货质量严格按照《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件质量要求执行，产品符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准。供应商采购配送的食材食用后若导致食物中毒事故发生，供应商应对此承担一切法律责任。

## 3.2采购产品一览表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **分包** | **分包名称** | **产品名称** | **数量（斤）** | **预算（万元）** | **备注** |
| 第一包 | 鲜冻禽畜肉主副食类 | 猪肉 | 4000 |  | 采购名称及数量为预估，合同结算以实际采购需求及数量为准。 |
| 牛肉 | 4000 |
| 羊肉 | 3000 |
| 鸡肉 | 3000 |
| 草鱼 | 1400 |
| 鲫鱼 | 1400 |
| 鲢鱼 | 1400 |
| 鲽鱼 | 1400 |
| 鳕鱼 | 1400 |
| 蚶子 | 1400 |
| 扇贝 | 1400 |
| 平鱼 | 1400 |
| 鱿鱼 | 1400 |
| 带鱼 | 1400 |
| 虾 | 1400 |
| 黄花鱼 | 1400 |
| 乌鱼 | 1400 |
| 秋刀鱼 | 1400 |
| 八带 | 1400 |
| 第二包 | 鲜蔬等其他类食材 | 西葫 | 600 |  | 采购名称及数量为预估，合同结算以实际采购需求及数量为准。 |
| 南瓜 | 2000 |
| 尖椒 | 1400 |
| 茄子 | 700 |
| 芹菜 | 1000 |
| 西红柿 | 3000 |
| 蒜薹 | 1400 |
| 洋葱 | 3000 |
| 铁杆山药 | 1000 |
| 生菜球 | 600 |
| 西兰花 | 2400 |
| 有机菜花 | 3000 |
| 胡萝卜 | 600 |
| 土豆 | 6000 |
| 大白菜 | 7000 |
| 红萝卜 | 1600 |
| 青椒 | 2000 |
| 菌类 | 3000 |
| 茼蒿 | 900 |
| 油麦菜 | 900 |
| 大头菜 | 4000 |
| 韭菜 | 2400 |
| 香葱 | 1100 |
| 香菜 | 600 |
| 黄瓜 | 7000 |
| 田七 | 600 |
| 红瑶山芋 | 7000 |
| 大葱 | 3000 |
| 生姜 | 600 |
| 豆角 | 400 |
| 菠菜 | 800 |
| 小白菜 | 800 |
| 香蕉 | 300 |
| 橘子 | 300 |
| 梨 | 300 |
| 橙子 | 300 |
| 苹果 | 300 |
| 调味品 | 15000 |
| 食用油 | 10000 |
| 面粉 | 8000 |
| 大米 | 8000 |
| 液体乳 | 21000 |
| 鸡蛋 | 16000 |

## 3.3采购产品详细清单及技术指标

采购文件（技术部分）中有标注★号的，为必备服务要求，必须满足，如未作出响应，将导致响应无效；#为重要服务内容、△为一般服务内容。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **分包** | **分包名称** | **指标内容** | **重要性** |
| 第一包 | 鲜冻禽畜肉主副食类技术指标 | 1.所有配送的畜禽类产品应严格执行兽医检疫制度，屠宰和加工企业符合国家食品安全、卫生操作规范相关标准。热鲜肉是当日凌晨屠宰、清晨上市，未经直接冷却处理的产品，屠宰至开始配送时间一般不超过4个小时，运输环境温度保持在0℃-4℃，湿度控制在80%-90%的热鲜肉；冷鲜肉是对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度(以后腿肉中心为测量点)在24小时内降为0～4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0～4℃范围内的冷鲜肉。热鲜肉肌体鲜红、色泽明亮、肉质紧密，保留原有风味，富含较高营养价值，热鲜肉在当日加工食用；冷鲜肉感官湿润，触摸柔软有弹性，加工易入味，口感滑腻鲜嫩，在-2～5℃温度下可保存七天。2.猪肉质量要求：猪肉必须是去头、蹄、肚杂的鲜猪肉，新鲜无异味，不得有病猪、死猪、公母种猪肉。应具有有效的动物卫生监督机构出具的动物检疫(或检测)合格证明和加盖的动物产品检疫(或检测)合格验讫印章，以及生猪定点屠宰场加盖的肉品品质检验合格验讫印章、出具的肉品品质检验合格证。产品标准符合：GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》或GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》要求，且肉食品需新鲜无质变。牛、羊、兔、禽等其它家畜、家禽应来源于正规供应渠道的新鲜产品，有当日动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明，鸡、鸭、鹅、兔必须是去毛、去肠肚的整只。3.所有熟肉制品应使用新鲜食材制作，并符合GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》要求。防腐剂类检测、工业染料检测、氯霉素检测、动物源性成分检测均应符合国家最新有关强制性标准。熟肉制品是指以鲜畜禽肉为主要原料，经选料、修整、腌制、调味、成型、熟化和包装等工艺制成的肉类加工食品。4.鲜冻水产品、水产制品卫生标准符合现行GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》，水产制品符合现行GB 10136-2015《食品安全国家标准动物性水产制品》的要求、水产品及制品均须符合 GB 31650-2019、GB 31650.1-2022《食品安全国家标准食 品中兽药最大残留限量》；水产品鲜品要求个体完整、体表卫生洁净且无伤痕，如鱼产品眼球饱满、腮丝清晰鲜红、粘液透明有光泽等；冷冻水产品应保持新鲜，外观完整无破损、无变形、无腐烂、无异色、无异味、无杂质等现象，冰衣无明显融化，解冻后无软化、无汁液等渗出。水产干制品符合动物性水产干制品卫生标准，应清洁整齐，无异物、无霉变和变质现象，包装完整、无渗漏现象。食材应按品类分筐、分色区冷链分配送，每一品类固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。符合GB/T 36192-2018 《活水产品运输技术规范》。5.本项目采购标的所涉及的其他强制性标准或规定，若上述内容未提及的，按国家有关强制性标准或规定内容执行。 | ★ |
|  |
|  |
|
| 第二包 | 鲜蔬等其他类食材技术指标 | 1.蔬菜产品必须新鲜，保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检。蔬菜类产品农药残留符合GB 2763-2021和GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 农残最大残留限量》要求。2.食用菌及其制品应符合GB 7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》要求。食用菌及其制品应菌种纯正，无杂菌污染，菌丝有光泽，生长均匀整齐，连接成块，既有弹性，菌丝粗壮，菌龄适宜，菌丝不老化变色，无吐黄水现象，无原基和菌菇形成。3.小麦粉质量标准：精制粉。面粉色泽呈白色或微黄色，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团。无异味。用手摸取时，手心有较大的凉爽感，握紧时成团。味道淡而微甜。4.所有豆制品应符合GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》要求。豆腐：颜色为淡黄色或白色；边角完整，不凹凸；口感细嫩，软硬适宜；醇香无杂质、无异味，有生产日期和生产厂家。5.非转基因食用植物油，大豆油、菜籽油、玉米油（不使用添加了棉籽油的食用油），食品安全指标应符合GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》的规定，包装应符合GB/T 17374-2008《食用植物油销售包装》及国家的有关规定和要求，并按国家有关规定标识，其中：食品中污染物限量标准应符合国家标准GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定或国家卫生、食品安全最新标准。成品食用油应清澈透明，透明度越高越好，双手摩擦发热后，嗅无味，无刺激气味。色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味，经250℃加热油色不变黑，有预包装并应符合国家的有关规定和要求，有明确的计量。保质期不少于六个月，送货日期和生产日期相差不超过三个月。6.独立包装；调味品包装重量应充分参考采购人每日用量，除辣椒等散装农产品外，工厂生产的预包装干杂和调料，须提供合格证和产品检验检测报告；酱油、醋、料酒等液态调料，不得使用袋装产品。供应商应选择不含有食品添加剂成分的调味品；确实无法提供不含有食品添加剂成分的调味品时，应提供符合国家、地方、行业规定、标准、规范的其它调味品。保质期不少于六个月，送货日期和生产日期相差不超过三个月。7.大米需符合二级或以上籼米，须符合GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米国家质量标准》等国家最新标准要求。8.蛋类须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，可溯源，新鲜，无裂纹、无异味。鸡蛋的破损率（包括有裂纹的蛋）应不超过1.5%，应符合GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家最新标准要求。8.速冻食品的原料应符合国家规定的食品安全标准，不得含有对人体有害的物质。外观和质地应符合产品标准要求，不得有变质、腐败、 霉变、虫蛀异常情况。标签和标识应包括产品名称、原料、保质期、生产日期、生产厂家信息，且应明确显示产品需要在-18℃以下冷冻保存。9.水果色泽鲜艳，有光泽；质地鲜嫩，无黄叶，无萎蔫，无斑点，无农药气味、无虫眼、无小口腐烂，新鲜，允许有微裂，但裂口不变黑；不允许有碰压伤和病虫，果实完好、丰满，无引起腐烂的机械伤，果面清洁无污染。水果农药残留不超标，农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求。 | ★ |