1. 食材采购要求概括：为西安市大雁塔保管所内部食堂供应米面油肉蛋菜调料等食材，满足40余人用餐（各项食材每月采购数量由采购方确定）；主要功能或目标:为职工食堂提供新鲜的食材，满足每日40余人的就餐需求；需满足的要求:提供新鲜食材，供应价格不得高于西安市大型购物超市同类食材价格。所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，须具备所配送产品的检测报告或食品检验合格证。

2、食材采购及配送品类明细：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 规格型号 | 计量单位 | 质量标准 |
| 大米 | 袋 | 公斤 | 符合国家标准要求，资质证照齐全，标识(生产日期、保质期)齐全 |
| 面粉 | 袋 | 公斤 | 符合国家标准要求，资质证照齐全，标识(生产日期、保质期)齐全 |
| 食用油 | 桶 | 升 | 符合国家标准要求，资质证照齐全，标识(生产日期、保质期)齐全 |
| 干货、调味品、其他 | 瓶/袋 | 瓶/克 | 符合国家标准要求，资质证照齐全，标识(生产日期、保质期)齐全 |
| 蔬菜类 | 公斤 | 公斤 | 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》 |
| 肉类 | 公斤 | 公斤 | 符合安全国家标准GB/T9959.3-2019、GB 2707-2016等标准 |
| 水果类 | 箱 | 公斤 | 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》 |
| 禽蛋类 | 箱 | 公斤 | 符合 GB 21710-2016 食品安全国家标准 |
| 水产品 | 箱 | 公斤 | 鲜冻水产品符合现行《食品安全国家标准 鲜、冻动物性 水产品》（GB2733-2015）,水产制品符合现行《食品安全国家标准动物性水产制 品》（GB10136-2015）的要求 |
| 豆制品类 | 箱 | 公斤 | 符合国家标准GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB/T 22106-2008 非发酵豆制品的要求及其他相关豆制品类国家标准 |
| 冻货类 | 箱 | 公斤 | 符合GB 16869-2005、GB 2707-2016、GB/T 30889-2024、GB/T 18109-2011、GB 3165等国家相关标准 |

4、技术、规格、质量要求及包装标准：

4.1大米：大米原料为100%非转基因水稻，质量须达到 GB/T 1354-2018《大米》标准中大米粳米一级要求，具有“SC”食品生产许可证。具有米的固有色泽与香味，无污染、虫害，色泽、气味、口味正常；无异味、霉味；无虫蛀、结块、挂丝或杂质等，符合国家粮食卫生标准。包装应符合《粮食销售包装》（GB/T17109）要求，包装袋清洁无污渍、无破损、无渗漏。

4.2面粉：面粉原料为非转基因小麦粉，质量须符合GB1/T 1355-1986《小麦粉》标准中特制一等要求，具有“SC”食品生产许可证。无污染、虫害，色泽、气味、口味正常；无异味、霉味；无虫蛀、结块、挂丝或杂质异物；色泽呈白色或微黄色；外观呈细粉末状，无杂质，手指捻捏时无粗粒感，放开后不成团；具有面粉正常气味，无异味。符合食品安全国家粮食标准GB2715。包装应符合《粮食销售包装》（GB/T17109）要求，包装袋清洁无污渍、无破损、无渗漏。

4.3食用油：包装要求：独立包装；非转基因油，不接受调和油，采取物理压榨工艺生产，不得采用化学浸出工艺生产，质量符合食用油国家一级油标准要求。外包装上必须标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。包装应符合《粮食销售包装》（GB/T17109）要求，包装袋清洁无污渍、无破损、无渗漏。

4.4干货、调味品及其他类供货：

提供的产品无霉变和虫蛀鼠咬现象，无臭味，货品新鲜，色泽正常。外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。无“三无”产品，货品在保质期以内，外包装清洁卫生、无破损，包装上的商品名称、厂址、规格、生产日期、质保期等信息与内容物相符，标示清晰，批次号清楚等；经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准。

4.5蔬菜类：

提供的蔬菜应当是新鲜、青嫩、干净、无腐烂、无杂质、无杂草、无黄叶、无老叶、无浸水、泡水或注水，青菜类和白菜类的外叶折断时不能有丝相连不断连的现象，丝瓜、苦瓜等折而易断，鲜蒜叶子不黄，头部与杆部一般大小相同，干净、无杂质、无杂草泛指各类蔬菜，特别是根(块)茎类的蔬菜不能有泥巴，鲜蒜、香葱、香菜、洋葱等的根部要干净。

蔬菜类需符合国家质量、安全相关标准，农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）国家标准，食用后对人体健康不造成危害。

无浸水、泡水或注水，主要指白菜类(含花菜)、鲜菌类及根(块)茎类蔬菜；

净菜率须在90%以上。

包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

4.6肉类：

当天送货时必须具备“两证两章”，即动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、检疫验讫章和肉品品质检验合格验讫章。

肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹，脂肪有其固有色泽，无酸败味，根据需要进行了改刀和加工。

预冷排酸时间不低于24小时。兽残符合国家标准；含水率不高于77%。

有当地政府部门定点屠宰厂“瘦肉精 ”残留检测合格证明和肉品品质检验合格证供招标人随时抽查。产品包装符合要求，且能够提供食材源头追溯证明材料。

4.7水果类：

果形完整、质地好、新鲜，无影响消费的腐烂变质；清洁，基本不含可见异物，无坏死斑块，无明显的机械伤，基本无虫害，无冷害，无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外；无异常气味和味道，发育充分，达到适当的成熟度；带柄时，其长度不能超过1cm。

包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

4.8禽蛋类：

禽蛋应符合国家相关质量标准，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

4.9水产品类：

鲜活水产食材包括但不限于鱼类、贝类、虾类和蟹类等水域生物。这些产品应当具备以下特征：

外观：产品应外表鲜艳、无任何损伤或污染。

气味：产品应释放出新鲜自然的气味，无异味。

新鲜度：产品应为新鲜采购或存放，以保持良好的风味和营养成分。鱼眼突出，角膜清晰透明；体表面色泽鲜明，鳞完整或稍有花鳞，鳞片紧粘皮上不易剥落，有透明粘液；鳃鲜红，鳃丝鲜红或紫红，鳃盖禁闭易揭开，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离；淡水鱼实行活鱼供应，具有鲜鱼固有的鲜明色泽，粘度透明。

包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

4.10豆制品类：

根据招标人需求提供包括但不限于豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽等；

提供的食材须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

质量须符合国家标准GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品、GB/T 22106-2008 非发酵豆制品的要求及其他相关豆制品类国家标准。

包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

4.11冻货类：

投标人提供的冻货产品应符合国家相关质量标准和卫生标准，保证产品新鲜、无异味、无变质。提供的产品箱（袋）内无杂质，无破损，无漏气；箱头有生产企业名称，厂址、电话、生产日期，保质期；内包装有聚乙烯薄膜内衬或内包装袋。

冻货的感官和品质、组织状态、色泽、气味及产品规格等符合要求，解冻损失率不大于 5 %，预煮制出成率不小于 60 %。

包装箱（袋）必须按照GB 7718中要求标明产品的食品名称、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容等。

具有正规的进货渠道证明文件，且配送食品剩余保质期不少于质保期三分之二。

三、其他说明：

1、本项目报价为折扣率。报价内容以 % 为单位。折扣率释义：如原价为 100 元，折扣率若为90%，实际结算为90元。

2、投标人如有不清楚的地方，请及时联系采购代理机构。