|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 参数性质 | 技术参数与性能指标 |
| 1 |  | **一、采购内容**  投标人根据采购人要求提供其食堂所需的主副食品，主要种类有:生鲜肉类、禽蛋类(猪肉、牛肉、鸡、鸭、鱼、 禽蛋等);蔬菜、瓜果类(各类生鲜蔬菜、瓜果、水果);粮油面、干货、调料类(大米、面粉、食用油，各类干货、调料等)。供应商根据采购人要求将采购的主副食品定时送至指定地点。 |
| 2 |  | **二、用餐数量及标准**  正常工作日：每日约431人，全年核定264天  节假日加班及值班人员：60人，全年核定96天  临时用餐费用（仅午餐）：300人/月，12个月  食堂餐标：35元/人/天（员工缴纳5元/人/天，财政补贴30元/人/天） |
| 3 |  | **三、包装与质量要求**  1、货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。  2、食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2011）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、制造商（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、产品标准代号等内容。  3、投标人配送的食品应当符合《产品质量法》和《食品安全法》等相关法律法规规定的质量标准，未具体约定的应当符合国家食品安全要求的质量标准；没有国家标准的按照本省地方标准执行；无国家质量标准或本省地方标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。不得提供腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品。  4、不得提供未经检疫或者检疫不合格的肉类品(含熟制品)、蔬菜制品，对带骨头肉制品按要求切块，须当批次《肉类卫生防疫证明》和蔬菜农药残留检测报告供采购人随时抽查，抽查发现供应商提供的物资合格证明材料与本批次物资不符时，每次给予1000元处罚。  5、不得提供来历不明、不能提供相应产品标签的散装物品。  6、当天送达食品，在检查过程中发现存在变质腐败、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品，供应商必须在当天及时更换货物，如有造成的损失由投标人承担。  7、投标人提供的物资必须达到国家规定的卫生安全标准，蔬菜、禽蛋、畜禽肉类等食品能够按有相应的质量检疫检验报告供采购人随时抽查，抽查发现投标人提供的报告与本批次物资不符时，采购人按本批物资量合同价值的 3 倍给予处罚。  9、物资产品在送达采购人指定地点时保质期剩余时间应在三分之二以上。  10、如因投标人提供的物资，因质量等问题而使采购人人员发生食物中毒事件的，投标人将承担相应的法律责任。  11、投标人配送的食品应无毒、无害，具有完好的形、色、香、味等性状，并符合下述质量要求:  （1）干货、调味品及其他类供货：  产品无发霉、无变质、无变味、不掺杂、不掺假、不掺水、干货无受潮;  产品包装应该有产品名称、厂名、厂址或出产地等，应有产品质量合格证明;  产品生产厂家应持有卫生许可证；产品应符合国家食品卫生法规规定的标准。  （2）大米供货：  包装要求:独立包装；每袋25KG,质量符合国家标准GB1354-2009一级粳米标准要求（须提供产品的检验报告或其他证明材料）；原料为100%非转基因水稻，便于运输，储存，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。  （3）面粉供货:  面粉:应符合《馒头用小麦粉》(LS/T 3204-1993)标准指 标要求(遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标 准);水分≤14.0%;灰分(以干基计)≤0.70%;粗细度:全 部通过 GB36 号筛;湿面筋 25.0%~30.0%;粉质曲线稳定时 间≥3.0min;降落数值≥250s;含砂量≤0.02%;磁性金属物≤0.003g/Kg;气味、口感:正常。  （4）食用油供货:  食用油为非转基因食用油，品牌必须由采购人指定，应符合“国家标准一级”产品质量标准。  食用油应外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、 生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。  （5）豆制品供货：  豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；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。  （6）蔬菜供货:  供应商销售给采购人的蔬菜应当是新鲜、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，并提供农药残留检测报告。  新鲜指各类蔬菜无腐烂、变质、无臭水伤味、无糟软状态，尤其是黄、绿豆芽鲜菌类应保持应有的新鲜度；  青嫩是指绝大多数蔬菜(除冬瓜、南瓜等外)不但青而且嫩; 豆角类及葫芦瓜等要保持青色，外壳不能呈白色;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；  无黄叶、老叶主要指青菜、白菜类不能有老叶，鲜蒜、香葱等的杆部应当见白；  无浸水、泡水或注水主要指白菜类(含花菜)、瓜果类、鲜 菌类及根(块)茎类蔬菜不能浸水、泡水或注水；  净菜率须在95%以上。  （7）肉制品类供货:  产品为在政府规定的屠宰场所屠杀的生鲜禽畜肉；  产品应符合国家食品安全标准；  产品非病死禽畜肉；  产品非“注水”禽畜肉、母猪肉、老猪肉；  产品应经检验、检疫合格，有相应的检验、检疫证明，有当地卫生主管部门出具的动物检疫合格证明、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采购人随时抽查，抽查发现供应商提供的证明材料与鲜肉不符时，采购人按本批鲜肉量合同价值的3倍给予处罚。  新鲜的肉类，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑。  （8）水果类供货:  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。 |
| 4 | ★ | **四、运输要求**  根据配送物资的种类配备运输车辆。运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度。  ★**备注：供应商须书面承诺若中标后，将在每次送货时，提供当天市场价格单等证明材料（包括但不限于超市小票或者超市宣传页），格式自拟。未书面承诺的将按无效投标处理。** |