

采购需求

一、项目概况

蓝田县中心敬老院食材采购服务项目采购内容：米、面、油、肉、蛋、奶、蔬菜、水果、干货、调味品等日常餐饮食材。

二、采购内容

合同包 1：米、面、油、奶类

大米：25kg/袋；面粉：25kg/袋；食用油：5L/桶；奶类：每袋不低于 240g。

合同包 2：蔬菜、调料、干货类

蔬菜类：大白菜、青菜、生菜等、土豆、白萝卜、胡萝卜、莲藕、山药等、西兰花、花菜等、黄瓜、冬瓜、西红柿、青椒、茄子香菇、平菇、豇豆、芥菜、红薯、玉米、娃娃菜、洋葱、南瓜、杏鲍菇、青笋、豆腐、豆腐皮、蒜台、芹菜、茼蒿、海鲜菇等。

调料类：包括食盐、酱油、食醋、鸡精、白糖、八角、桂皮、花椒、干辣椒、胡椒粉、花椒粉、小炒酱、料酒、耗油、番茄酱、豆瓣酱、甜面酱等。

干货类：木耳、腐竹、粉丝、粉条、红枣、枸杞、紫菜等。

合同包 3：肉、蛋、水果类

肉类：包括猪肉、牛肉、羊肉等畜肉。

蛋类：鲜鸡蛋。

水果类：包括苹果、梨、香蕉、橘子、火龙果、西瓜、桃子、哈密瓜、圣女果、甜瓜等常见及时令水果。

三、技术要求

合同包 1：

大米：

非转基因大米。包装要求：独立包装，每袋 25 公斤，质量符合国家标准 GB/T 1354-2018 一级粳米标准要求，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。

面粉(小麦粉)：

非转基因面粉(小麦粉)，不含任何添加剂，包装要求每袋 25 公斤，质量符合国家标准 GB/T 1355-2021 一等品标准要求。原料为 100%非转基因小麦，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。

食用油：

包装要求:5L/桶，符合国家标准 GB/T1536，采取物理压榨工艺生产，不得采用化学浸出工艺生产。原料为 100%非转基因一级油菜籽，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。

奶：

包装要求:每袋不低于 240g,①全脂灭菌纯牛乳(符合 GB 25190-2010 标准)、②发酵乳(符合 GB 19302-2010 标准)，有质量保证奶制品，为合格经过检疫的奶源正规厂家生产。

合同包 2：

蔬菜：

1、技术参数要求：

蔬菜为新鲜蔬菜，质量必须符合国家食品卫生管理规定：①不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；②蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；③不得提供过长的菜头和菜根；④端正，大小均匀，无畸形，无萎焉；⑤新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂；⑥口感正常。

2、蔬菜种类：

大白菜、青菜、生菜等、土豆、白萝卜、胡萝卜、莲藕、山药等、西兰花、花菜等、黄瓜、冬瓜、西红柿、青椒、茄子香菇、平菇、豇豆、芥菜、红薯、玉米、娃娃菜、洋葱、南瓜、杏鲍菇、青笋、豆腐、豆腐皮、蒜台、芹菜、茼蒿、海鲜菇等。

调味品及干货：

1、技术参数要求：

①所有的调料干菜必须符合国家卫生标准和质量要求；②糖、味精、酱油、醋、生粉等必须具有“SC”食品生产许可证；③无过期食品和邻近保质期食品；④不含有转基因原材料；⑤散装干货类质量：食品无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定，符合国家有关规定的放心食品；⑥定量包装调味品食品须保证品牌、品种、内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业生产的产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。

调味品种类：包括食盐、酱油、食醋、鸡精、白糖、八角、桂皮、花椒、干辣椒、胡椒粉、花椒粉、小炒酱、料酒、耗油、番茄酱、豆瓣酱、甜面酱等。

干货种类：木耳、腐竹、粉丝、粉条、红枣、枸杞、紫菜等。

合同包 3:

肉蛋类:

(1) 技术参数要求:

①鲜（冻）畜肉执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》，蛋类执行 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》；②每批次须随货提供《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证明》猪肉须额外提供非洲猪瘟专项检测报告；肉品须加盖检疫验讫印章（生鲜肉蓝色检疫验讫章和红色品质检验验讫章），并加施相应检疫标志；蛋类须随货提供农产品承诺达标合格证及出厂检验报告；③为供应当天屠宰，不得预冷带冰。感官正常，表皮无病状，肌肉无积血，肉质色泽光润有弹性，应当卫生干净，不得沾染毛发污血或其它污染物，气味正常；④鲜蛋应大小均匀，无破裂，蛋体清洁，无斑点，无粪便，无血迹，无污染，蛋型正常，色泽鲜明，蛋白浓厚，蛋黄居中，轮廓明显，胚胎未发育；⑤加工类蛋制品符合国家标准和行业标准。

(2) 肉类种类：包括猪肉、牛肉、羊肉等畜肉。

(3) 蛋类种类：鲜鸡蛋。

水果：

1、技术参数要求：

水果为新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理规定，并根据需求方要求出具农药残留检测报告。①农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763-2026）国家标准；②不得提供腐烂变质水果；③水果外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；④果形端正，大小均匀，无畸形果，果实无萎焉；⑤果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂；⑥口感正常，具有水果特有的风味。

2、水果种类：

包括苹果、梨、香蕉、橘子、火龙果、西瓜、桃子、哈密瓜、圣女果、甜瓜等常见及时令水果。

除以上要求外，还必须满足国家最新的相关标准中的其他内容。