**论证项目采购需求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **产品类别** | **质量要求** | **功能要求** |
| **畜肉类916**  **禽肉类407.8** | 1.采购内容包括：鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）、家禽类（鸡、鸭、鹅等）、冰鲜家禽类（鸡腿、鸡翅、鸡尖等）、冻品类（火锅料、动物内脏类牛百叶、黄喉等、丸子等）。  2.质量要求：严格按照国家《食品卫生法》及行业有关规定，符合国家食品卫生标准；产品标准符合：GB16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB2710-1996《鲜(冻)禽肉卫生标准》，《中华人民共和国食品安全法》、GB2707-2016《食品安全国家标准-鲜（冻）畜禽产品》和GB/T17238-2008鲜、冻分割牛肉国家标准等国家相关法律法规、质量安全标准的规定。 产品中不得检出克伦特罗，其它理化指标（重金属、农药残留、兽药残留）、 微生物等相关指标达到国家标准。产品或包装的核酸检测合格报告（新冠疫情防控期内）。交货时须配有动物卫生检疫证明。  3.包装要求：独立包装，且包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号、动物产品检验合格证等各类标识清楚。  4. 要求：供货商派专人按要求帮分割、砍、切、绞碎肉等服务。每天早上6：00必须送货到场，负责卸货并搬运至指定存放地点，质量不符合要求不予验收。必须满足随时加菜需求，并按指定时间送达。  5.价格要求：以南宁市淡村农贸市场每周或每半个月的某天正常零售价作为该类货物当周或半个月的基准价，采购人每周或每半个月选某天早上派人到南宁市淡村农贸市场询价。报价包含运输、装卸费、税费等在内的全部费用。  6.保质期：达到国家规定要求，产品保质期≤3 个月,产品到货剩余保质期≥保质期的 2/3,；产品保质期＞3 个月，到货剩余保质期≥保质期的 1/2。  7.所有食品的来源必须清晰可追溯。  8.无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肉质鲜嫩，不注水，交货干净、新鲜，无寄生虫。  9.紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟2小时内完成当次现场供货。  10.产品种类齐全，适合职工和住院患者日常生活所需。  11.分畜类、禽类招标。 | 鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）、家禽类（鸡、鸭、鹅等）、冰鲜家禽类（鸡翅、鸡尖等）、冻品类（火锅底料、动物内脏、丸子等）。  无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肉质鲜嫩，不注水，交货干净、新鲜，无寄生虫。  品种类齐全，适合职工和住院患者日常生活所需。 |
| **蔬菜类**  **桃源院区预算390万元，**  **北院区预算164万元。** | 1.采购内容包括：蔬菜、瓜果等。  2.提供的食品原材料必须符合相关行业国家标准以及卫生质量要求，确保无污、无毒、无害，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、鲜活卫生。  3.能提供卫生、质检和工商部门出具的检测报告单或原材料的产品合格证书；必须提供农药残留检测合格证明。  4.叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。  5.根茎类：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小统一。  6.花果类：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。  7.瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。  8.每天提供的蔬菜必须经过农药残留检测，采购人不定期抽检，农残不达标的蔬菜必须退货处理，供应商合同期内有3次提供农残超标的蔬菜，采购人有权随时终止合同。  9.要求：每天配送并派专人帮分捡、刨皮等将蔬菜处理成净菜的服务。每天早上6：00必须送货到场，负责卸货并搬运至指定存放地点，质量不符合要求不予验收。  10.价格要求：以南宁市淡村农贸市场每周或每半个月的某天正常零售价作为该类货物当周或半个月的基准价，采购人每周或每半个月选某天早上派人到南宁市淡村农贸市场询价。报价包含运输、装卸费、税费等在内的全部费用。  11.所有食品的来源必须清晰可追溯。  12.紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟2小时内完成当次现场供货。  13.产品种类齐全，适合职工和住院患者日常生活所需。  14.分院区进行招标。 | 市面上各种时蔬，种类齐全，适合职工和住院患者日常生活所需。 |
| **粮油类（米类）**  **150.5万元** | 1. 采购内容包括：米、五谷杂粮等。 大米等级:标准一等米、特等米。其他五谷杂粮为优等品。 2.质量要求：严格按照《中华人民共和国食品安全法》及行业有关规定，符合国家食品卫生标准和符合GB/T1354-2018 标准要求；所到货物干净、无变质、无杂质、无虫蛀，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。  3.包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。包装应符合 GB/T17109 的规定和卫生要求，若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量；凡是采用国家标准的大米产品，应按国家标准规定的名称和等级标注。包装大米的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。 4.价格要求：合同供应价格必须保持半年内不上涨。满半年后，若产品市场价格变动，发生产品市场价格上涨偏离原合同约定价格的情形，上涨价格不可超过南宁市物价网或大型市场（如淡村菜市、超市和各门店）的实时公允价格，乙方如需提高价格可向甲方提出书面涨价申请，甲方经过市场调查后，双方共同友好协商议价解决。报价包含运输、装卸费、税费等在内的全部费用。  5.保质期：达到国家规定要求，产品保质期≤3 个月,产品到货剩余保质期≥保质期的 2/3,；产品保质期＞3 个月，到货剩余保质期≥保质期的 1/2。 6.规格要求：50斤/袋、10斤/袋、20斤/袋。 |  |
| **粮油类（面粉类）**  **22万元** | 1.采购内容包括：高筋、中筋、低筋、精致面粉等各类面粉。 2.质量要求：严格遵守《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，符合符合国家食品安全标准与卫生监测标准；所提供的物品必须是安全，不得有受潮、霉变、过期等现象。提供相应证件及相关质量检验报告；产品标准符合：《小麦粉》（GB/T 1355-2021），GB/T 8607-1988《高筋小麦粉》，有 SC 食品质量安全认证，SC 证号等各类标识清楚，符合 GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》的相应规定。 符合小麦粉国家标准(2006-11-08)的规定卫生：应符合GB2715粮食卫生标准包装：应符合LS/T 3702检验用谷物选筛和GB/T 17109粮食销售包装的规定要求。不许添加其他任何辅料（如淀粉）和食品添加剂（如酶制剂、增稠剂、乳化剂、还原剂），添加营养强化剂应符合GB14880食品营养强化剂使用卫生标准。 3.包装要求：外包装完整干净，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。 4.面粉以各类小麦为原料加工的小麦粉，包括强筋小麦粉，强中筋小麦粉，中筋小麦粉，弱筋小麦粉。颜色纯白、干燥，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团，无霉味、酸味及其它异味。 5.价格要求：合同供应价格必须保持半年内不上涨。满半年后，若产品市场价格变动，发生产品市场价格上涨偏离原合同约定价格的情形，上涨价格不可超过南宁市物价网或大型市场（如淡村菜市、超市和各门店）的实时公允价格，乙方如需提高价格可向甲方提出书面涨价申请，甲方经过市场调查后，双方共同友好协商议价解决。报价包含运输、装卸费、税费等在内的全部费用。 6.保质期：达到国家规定要求，产品保质期≤3 个月,产品到货剩余保质期≥保质期的 2/3,；产品保质期＞3 个月，到货剩余保质期≥保质期的 1/2。 7.规格要求：50斤/包。 |  |
| **粮油类（食用油制品）**  **136.5万元** | 1.采购内容包括：花生油、调和油、玉米油等食用油。 2.价格要求：合同供应价格必须保持半年内不上涨。满半年后，若产品市场价格变动，发生产品市场价格上涨偏离原合同约定价格的情形，上涨价格不可超过南宁市物价网或大型市场（如淡村菜市、超市和各门店）的实时公允价格，乙方如需提高价格可向甲方提出书面涨价申请，甲方经过市场调查后，双方共同友好协商议价解决。报价包含运输、装卸费、税费等在内的全部费用。 （一）花生油： 必须符合花生油国家标准（即符合 GB 1534—2017 的要求）， 具有 SC 许可编码，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等,不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。 （1）技术指标： 花生油按国家 5S 压榨一级花生油标准执行； 色泽：淡黄色至橙黄色气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味； 透明度：澄清、透明；水分及挥发物≤0.10%；不溶性杂质≤0.05%；酸价（KOH）≤1.5mg/g； 过氧化值≤6mmol/kg；溶剂残留量：不得检出；加热试验（280℃）：无析出物，油色不变。 （2）标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718、GB28050），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。 （3）保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。 （二）调和油： 必须符合食用调和油国家标准（即符合 GB2716-2018 标准的要 求）。具有 SC 许可编码，具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜无变质，无污染、具有产品应有的状态， 无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。 （1）技术指标：酸价≤3mg/g，过氧化值≤0.25g/100g。 （2）标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718），销售包装应符合国家的规定和要求 （GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。 3.保质期：达到国家相关规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。 4.规格要求：5L、10L、20L、1.8L、0.9L、2.5L、1.5L。 |  |
| **配料干杂类**  **143万元** | 1.日常所需配料、烘焙材料、调味品等，如八角、黄油、豆类、腐竹、干笋等。 2.应符合GB/T 20903-2007 调味品分类和GB/T 12729.1-2008 香辛料和调味品名称规定。必须具有相关部门出具的产品检验检疫证明，有SC 许可编码、投标货物生产厂家生产许可证、质量检验报告等相关证件；必须具有 SC 许可编码，定型包装，有明显的标签、生产日期、生产厂家、新鲜烘焙产品不添加防腐剂、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于 90 天和产品合格证，产品符合国家标准规定。 3.产品外包装外包装完整干净，明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点、质量等级、重量等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。 4.质量要求：严格遵守《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，符合符合国家食品安全标准与卫生监测标准；所提供的物品必须是安全，干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和 泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；不得有受潮、霉变、过期等现象。 5.价格要求：固定价格，包含运输、装卸费、税费等在内的全部费用。价格经双方确认后，无论市场价格怎样变化，合同期内供货价格将不予调整。  6.保质期：达到国家规定要求，产品保质期≤3 个月,产品到货剩余保质期≥保质期的 2/3,；产品保质期＞3个月，到货剩余保质期≥保质期的 1/2。须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 7.产品种类齐全，适合职工和住院患者日常生活所需。 |  |