

西吉县公安局食堂食材采购项目采购需求附件

包号	序号	名称	型号及规格	计量单位	数量	小计(元)
一标段	1	牛	牛肉质量 表面洁净,无毛,脂肪洁白,有光泽,肉呈鲜红色和玫红色,有弹性,按之迅速恢复,表面不沾手,有肉香味,肉质无积水,无冰冻。牛肉:呈深红色、脂肪洁白或淡黄色;肉质纤细、坚实,夹有脂肪,肉质微湿,弹性好,指压微陷后立即恢复,表面微干,有风干膜,不粘手。同批次食材必须有检合格证,检测莱克多巴胺(瘦肉精)项目必须为阴性	项	1	762854 元
	2	羊	羊肉质量 表面洁净,无毛,脂肪洁白,有光泽,肉呈鲜红色和玫红色,有弹性,按之迅速恢复,表面不沾手,有肉香味,肉质无积水,无冰冻。羊肉:肉质坚实饱满,颜色粉红,无变质。同批次食材必须有检疫合格证,检测莱克多巴胺(瘦肉精)项目必须为阴性	项	1	
	3	鸡	新鲜白条鸡,鸡肚内无内脏、眼球饱满、皮肤有光泽,外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立刻恢复,淤血斑无或极少,无注水、无破皮、鸡的翼部或鸡关节不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露,肉品新鲜,肉质鲜嫩。	项	1	
	4	鱼	鱼:眼突出、明亮,黑白眼球分明、清洁无白蒙,鳃盖紧闭,鳃丝鲜红,无黏液及异味。活鱼冰冻:具有新鲜鱼的特征,鳍平直紧贴鱼体,鳞片上覆有冻结的黏液层,天然色泽明显而不混浊。	项	1	
二标段	1	蔬菜	新鲜一级,无腐烂、变质,经抽样检测农药残留符合检测标准	以西吉县发改局和西吉县公	1	782854 元
	2	水果类	新鲜一级,无腐烂、变质,经抽样检测农药残留符合检测标准		1	

三标段	1	米	<p>大米需符合国家一级及以上标准要求； 25kg/袋； 加工精度： 精碾； 质量符合 GB/T1354-2018 标准；具体要求：不完善粒≤3%；杂质最大限量：总量≤0.25%；矿物质≤0.02%；黄米粒含量≤1.0%；互混≤5.0%；碎米总量： ≤10%；其中小碎米： ≤1.0%；水分 32≤15.5%；无异常色泽和气味；禁止使用任何添加剂。不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。包装完整，同时包装上要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。需提供当季新米。所有商品应留有三分之二（含）以上的保质期限。</p> <p>提供有效期内省级质检部门出具的检验合格报告。</p>	安局发布的监测价为主	1	321708 元
	2	面	<p>面粉需符合国家特制一等小麦粉及以上标准要求； 质量符合 GB1355-1986 标准；具体要求：灰分≤0.70%；粗细度：全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%； 面筋质≥26.0%；含砂量≤0.02%；水分≤14.0%；禁止使用任何添加剂。色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。包装完整，同时包装上要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。需提供当季新面粉。所有商品应留有三分之二（含）以上的保质期限。</p>		1	

	3	油	要求品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，根据采购需求的食用油等级保质保量完成供货。 要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的物品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。不得为转基因物品或转基因制成品，经查实所提供物品中具有转基因物品或转基因制成品立即终止合同，并由中标人将承担全部责任。		1	
	4	谷物类	符合或优于国家相关标准。		1	
四标段	1	蛋	符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB2749-2015）中规定的各项质量卫生指标要求，规格每枚蛋大于等于60克，个头均匀，无破损，蛋壳表面光滑无污渍。		1	397344 元
	2	奶	符合国家相关卫生、标准规定要求		1	
	3	调料类	新鲜一级、规格及型号以物价所监测和西吉县公安局发布的为准，预包装食品全部提供检测报告。		1	

①配送单位须明确配送原材料的质量以及质保期，配送的原材料应符合国家相关食品包装及质量标准要求。

②配送单位对提供的原材料在质保期内，因存在产品质量或缺陷问题的，必须免费提供包换、包退服务。

③标的名称：一标段（肉类：牛、羊、鸡、鱼）；二标段（蔬菜、水果类）；三标段（米、面、油、谷物类）四标段（蛋、奶、调料类）

注：（供货者出具自检合格证明，或者有关部门检验检疫合格证明）