

二、采购要求

（一）技术规格

一、采购货物清单

项目名称	数量
新建区国防动员教育训练基地 2023 年食堂 食材供应配送项目	按照采购实际数量为准

二、技术标准和要求

（一）供应商配送的商品符合《中华人民共和国质量法》和《中华人民共和国食品卫生法》，供货单位提出供货方案和质量保证措施。

（二）采购人提出的是最低限度的要求，供应商的方案应达到或优于本磋商文件要求，且符合国家有关标准和规范要求。

（三）技术标准

1、参考标准：食品安全国家标准 GB31621-2014。

2、预包装食品包装密封良好。预包装食品标签应标示食品名称、配料表、净含量和规格，生产者或经销者的名称、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。

3、预包装食品符合国家食品安全要求，有独立的品牌包装和安全标识。

（四）技术要求

1. 猪肉类：交货时需提供当天屠宰的鲜肉，并可以提供属地动物卫生检疫及屠宰证明，肉质新鲜，不打水，符合食品卫生要求；对于鲜猪脚等：必须去除一切杂毛污物，无异味，以干净、新鲜、大小适中为标准。

2. 禽类：交货时需提供当天屠宰的鸡、鸭、鹅，并可以提供属地动物卫生检疫及屠宰证明，表皮光滑，新鲜肥嫩，不打水，符合食品卫生要求，食堂验收后现场破肚清理内脏。

3. 冻品类：需有出厂品牌、日期、保质期，品质要优良包装过关，无渗假。

4. 蔬菜类：新鲜嫩绿，无黄叶，无菜虫，无农药成分残余，蔬菜不带泥，不打水，符合食品卫生要求。

5. 鲜鱼类：必须生猛鲜活，须负责现场宰杀。食堂验收后鱼鳞刮净去除

内脏、鱼腮，去除腹内黑膜，肉质新鲜。

6. 半成品：需提供可靠来源处，并必须持有卫生许可证、营业证等合法证件。

7. 预包装食品：符合食品安全国家标准，包装密封良好，产品有效期应大于等于包装上标注的产品有效期的一半期限。预包装食品标签应标示食品名称、配料表、净含量和规格，生产者或经销者的名称、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。

8. 相关食品须提供有关部门检验检测报告。

（五）检验与验收要求

预包装食品：有产品标准号或本批次检测报告。

（六）质量保证要求

1. 蔬菜、鲜肉、水产、禽类为当日采购的新鲜产品。
2. 大于等于包装上标注的产品有效期的一半期限的产品。
3. 各种食品要求：

（1）蔬菜类：必须为当日计划性采购，新鲜无烂叶、农药等残留合格，净菜率达到 90%及以上。

（2）肉类：新鲜、无异味、无注水。国家定点屠宰检验检疫合格的一级产品。

（3）禽类、水产类：鲜活，无异味、保证肉质新鲜。

（4）水果类：必须为当日计划性采购，新鲜。

（5）牛奶：必须保证在保质期内

（七）服务标准

1. 水产类要求新鲜，不符合要求拒绝验收。
2. 禽类由供货单位去毛后送至食堂验收，如有质量不符合要求拒绝验收。
3. 所提供的货物应确保能提供合格的原始检验检疫单。
4. 重量、质量符合要求。
5. 配送服务响应及时，同时可电话通知随时配送。不得发生影响就餐的情况。

（八）符合国家标准：

所有商品都是合格产品，食品、副食品符合省市食品监督局检测要求。不得提供三无商品（无品牌、无生产单位、无生产日期），不得提供过期、变质商品。

猪肉要求：猪肉符合 GB2707-2005 国家标准，含水量不超过国家标准。严禁配送病猪肉，死猪肉，老母猪肉，注水猪肉，进口猪肉，来路不明的猪肉。供应商提供了严禁配送的猪肉，按合同中的违约责任条款处罚。造成严重后果的除赔偿经济损失外，还将依法依规送有关部门处理。

猪肉外表无血污、肉边整齐、无碎肉碎骨，色泽均匀，有光泽，脂肪洁白。

五花肉肥瘦层次分明，不带奶脯，非肋排用剩的五花肉。

排骨以前夹肉部位和后座肉前面的排骨为准，去掉前面的颈骨。
蔬菜要求：必须是当天采购的蔬菜，严禁配送烂蔬菜、老蔬菜、来路不明的蔬菜。严禁配送三无产品的干货及调味品。供应商提供了烂蔬菜、老蔬菜或干货及调味品为三无产品的，按合同中的违约责任条款处罚。造成严重后果的除赔偿经济损失外，还将依法依规送有关部门处理。