

招标项目采购需求

一、项目要求及技术需求				
项号	服务名称	数量	单位	服务内容及要求
1	广西医科大学附属武鸣医院营养食堂食材采购及配送	1	项	一、大米 1、品种：籼米，等级：一级、三级。 2、规格：25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。 3、大米所采购的主要品种、品牌包括：本地杂优米、上林品牌香米、湖北香米、东北大米、国太牌、翔发、欣盛、壮栗香、万田或其他同档次品牌。 4、质量指标：必须符合 GB/T 1354 标准，并具有 SC 许可编码，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）。 此类大米中混有其他类大米的总限度≤5%，不完善粒≤3%，黄米粒≤1%，最大限度杂质≤0.25%，糠粉≤0.15%，矿物质≤0.02%，带壳稗粒≤3 粒/kg，稻谷粒≤4 粒/kg，碎米总量≤15%，小碎米≤1.0%，水分≤14.5%。 5、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。 6、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、食用油 （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$\leq 0.10\%$；不溶性杂质$\leq 0.05\%$；酸价（KOH）$\leq 1.5\text{mg/g}$；过氧化值$\leq 6\text{mmol/kg}$；溶剂残留量：不得检出； 加热试验（280℃）：无析出物，油色不变。 2、规格：1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。 3、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。 4、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。 5、花生油所采购的主要品种、品牌包括：鲁花、金龙鱼、胡姬花、福临门、万田等品牌。 （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，新鲜不变质，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$\leq 3\text{mg/g}$，过氧化值$\leq 0.25\text{g/100g}$。 2、规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。 3、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。 4、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。 5、食用调和油所采购的主要品种、品牌包括：中粮、中储粮、益海嘉里、鲁花、万田、丰谷缘或同档次品牌。 三、调味品类 1、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。
--	--	--	---

			2、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。 四、烘焙、豆奶类（面粉、包馅、黄油、酥油等产品） 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。 五、厨房不锈钢制品类： 含两手打炒勺、手打锅铲、不锈钢分菜勺、特厚手打钢锅、加厚无磁钢油盆、味盅、钢汤桶、特厚份数盆、加厚钢方托、加厚钢厨盆、八格日式调味盒、桑刀、九江弯刀、片刀、松木菜板等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。 六、厨房塑料品类 含方胶筛、不碎裂长方菜筛、不碎裂圆形菜筛、塑料大方菜匡、周转匡(加大)、加厚桶、高密封保鲜合、耐低温保鲜合（加强不碎）等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。 七、厨房易耗品类 含一次性油底纸垫、一次性锡垫、圆形花纸、保鲜膜、保鲜纸、锡纸、卡式气、固体蜡、保温杯蜡、进口油石、出口庄锅刷、加厚独立包装钢丝球、全棉煲汤袋、透明口罩等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。 八、厅面用品类 含防滑圆托盘、防滑长托盘、包边餐桌垫、口布、水晶茅台小酒杯、白酒樽、红酒樽、白酒杯、多功能杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯、直身杯、白兰地杯、主菜刀、主菜叉、水果叉、小菜勺、长柄甜品勺、席面更、公用勺、碗、展示碟、骨碟、味碟、两用筷架、匙羹、茶杯连碟、茶壶等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。 九、清洁用品类 含散装洗洁精、扫把、拖把、地刷、百洁布、塑料垃圾铲、尘推、黑袋、白毛巾、纱手套、胶手套、洗洁精、洗衣粉、玻璃水、84 消毒液、胶水管、水鞋、透明防水围裙等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。 十、打包用品类 食品袋/黄袋装、饭更/水晶透明、圆形打包碗（透明）、透明方三格饭
--	--	--	--

			盒、透明圆碗/带盖、两格乳白饭盒、圆支筷、平板卷纸、散装抽纸等。 质量要求：质量符合国家、行业相关标准。 十一、干杂类 主要指香菇、木耳、腐竹、干米粉、花生、黄豆、八宝粥原料等。 (1) 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； (2) 须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 (3) 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。 十二、蛋类 (1) 鲜蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。 (2) 皮蛋（松花蛋）：蛋壳完整，涂料均匀。手振摇时无响声及活动感，有弹性。剥壳后，蛋白为茶色胶冻状，蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花，蛋黄分为黑绿、土黄、灰绿、橙黄等彩色层。 十三、鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等） (1) 基本要求：无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手指触摸肉质，若有黏手感觉，说明肉没注水。猪肉无牛肉般鲜红。 (2) 羊肉：整羊（去头、去内脏、去蹄），不要公羊，单只重 13-15kg。猪肺：无淤血、无破损、弹性好。 十四、家禽类 (1) 基本要求：新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。 (2) 鸡：鸡体内应有小蛋花存在的为合格品，鸡大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸡重为 1.15-1.4kg。 (3) 鸭：鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸭重为 1.75-2kg。 十五、河鲜类 (1) 鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组
--	--	--	---

			织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感观鉴别：神态—在水中游动自如、反映敏捷。体态—无伤残、无畸形、无病害。体表—鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。 (2) 劣质品： 1、行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或已有病害。2、有红色鱼鳞之鱼；显示鱼受缺氧（多因太过拥挤）所损害，它可能只能有较短寿命，须挑出拒收。（塘角鱼单体重 0.125-0.15kg、鲢鱼单体重 1-1.2kg,体表呈淡黄色，草鱼单体重 1.5-2.0kg,禾花鱼大小要均匀。） (3) 虾类。感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头。劣质品：河虾生命力较强，离水后尚能成活一段时间，若虾身弯曲、不能活动或虾身发白，表明已死。河虾不可太大，一般 30 只一斤，因为河虾头大、肉身小。成活率要达 98%以上。 蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力，单体重 0.25-0.35kg。 贝类：外壳具固有色泽、平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。 盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。感官鉴别：质地—坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。 十六、冰鲜鱼类 基本要求：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤—类金属、光泽颜色的表面显示其已不新鲜；眼睛—饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃—鲜红色或血红色、含粘液且没有沾泥；肛门—内收或平整，不突出，不破肛；体外粘液—透明或水白；肉质—坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味—温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。（鱿鱼：手感结实，肉身质厚。带鱼：规格为中带或大带。金丝鱼：单体重 0.15—0.2kg。沙展鱼：大小要均匀,1 市斤约 10-15 条。） 劣质品：鱼体出现破肛现象，大多是自行分解所致而非机性损伤。 十七、冰鲜家禽类（鸡翅、鸡尖） 原料包装要有 SC 许可编码。进口原料的外包装要有中文标识。无淤血、色泽光亮、无毛。鸡翅单体重 0.1-0.15kg。
--	--	--	---

			十八、蔬菜类 各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。 （1）根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。 不良品质：叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。 1.1 莲藕：无泥、无伤、无水印。用刀切开后腹部无泥、无异味。 1.2 莴笋：留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。 1.3 洋葱：无老皮层，手指压有结实感。 1.4 白萝卜：个体均匀，无黑心、空心；单体重 0.4kg 以上。 1.5 芋头：表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；单体重 0.75-1.5kg。 1.6 土豆：单体重 0.25-0.4kg。 1.7 竹笋：体型为圆锥状，颜色为白色为佳，单棵重 4kg 以上。 1.8 西芹：体型大为佳，单棵重 1kg 以上。 （2）叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。 （3）瓜果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。 3.1 青瓜：体型略直，无异型，表皮无擦伤。 3.2 节瓜：表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。 （4）菇菌类：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。 十九、腌制品类：按国家标准，亚硝酸盐不能超标。 （1）酸菜：菜帮微白透明，菜叶稍微有些黄，具有浓郁酸香味，有弹性。 （2）酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作。 （3）榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。 （4）萝卜干：色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。 二十、豆制品类 （1）水豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，
--	--	--	---

			无腐烂； (2) 干豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂； (3) 油片：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂； (4) 油果：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂； (5) 豆芽：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂。 二十一、调理半成品类 1、品质要求：符合国家及行业相关标准，提供相应证件及相关质量检验报告。产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。 2、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。 二十二、冻品类 (1) 冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备。 (2) 供应的每一批冷冻产品必须出具产品检疫检验合格报告和保质期证明。 (3) 保证产品质量，供应保质期内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。 二十三、水果类 柑橘类：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点；单果重 100-150 克。 橘子：果实扁圆，果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色；果肉酸甜清香，单果重 100-150 克。劣质品：果皮萎缩、变形，霉烂有褐斑。 金橘：果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。劣质品：腐烂、挤压开裂、果皮干皱。 苹果类（蛇果、青苹果、红富士、黄金帅等）：结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂；单果重 175-200 克。 梨类（鸭梨、啤梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤；单果重 175-200 克。 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂；单体重 175-200 克。
--	--	--	--

			浆果类（提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓）：果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟。瓜类（哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等）：果形完整，结实、无开裂、无压伤。 哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。 西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。 热带水果类： 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。劣质品：腐烂、变软、疤痕。 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。劣质品：表皮发黑或有黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。单果重 150-200 克。 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。 杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。单果重 0.2-0.8kg。 柠檬（酸柠檬）：表皮光滑，个体均匀；手撕开果后有浆状物呈出。 二十四、鲜湿米粉类 1、鲜湿切粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有 SC 许可编码，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合现代餐饮需要，生产工艺先进。 2、鲜湿圆粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有 SC 许可编码，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合现代餐饮需要，生产工艺先进。
--	--	--	---