**成交标的信息**

**采购清单**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **目录编号** | **产品名称** | **规格** | **计量单位** | **成都市发改委公布参照价格（元）** | **下浮16%价格（元）** |
| **A150107** | **肉** | **散装** | **500g** | **16.7** | **14** |
| **A150101** | **大米** | **袋装** | **按实际需求** | **2.9** | **2.43** |
| **A150101** | **面粉** | **袋装** | **按实际需求** | **2.86** | **2.4** |
| **A150105** | **菜籽油** | **桶装** | **按实际需求** | **65** | **54.6** |
| **A1502** | **副食品其他农副食品** | **袋装** | **按实际需求** | **56** | **47** |
| **A120214** | **香料原料（香奈八角等）** | **袋装** | **按实际需求** | **110** | **92.4** |
| **A150206** | **调味品（醋和酱油）** | **袋装** | **按实际需求** | **292** | **245** |
| **A150203** | **方便食品** | **袋装** | **按实际需求** | **93** | **78** |
| **A12040302** | **蛋** | **散装** | **按实际需求** | **5** | **4.2** |

**质量要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 质量要求 |
| 1 | 猪肉 | 1. 所提供的猪肉必须为当日屠宰的肉品，无毒无害、新鲜、色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；符合国家产品质量标准及有关规定（严禁提供注水、注胶、病猪、死猪或种猪猪肉），品质要求按照GB9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉》和GB9959.3-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第3部分：分部位分割猪肉》或国家最新标准。 2. 所配送猪肉有“两证两章”（出场的动物产品必须经屠宰企业肉品品质和动物卫生监督机构检疫合格，对胴体加盖肉品品质检验合格验讫印章和检疫验讫印章，并附有《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证明》）。 3. 规格要求：产品出厂应按采购人实际需求进行分割包装或不包装，供应商可根据采购人实际需求对产品进行二次分装，但应标明相关供应商信息及产品信息。 |
| 2 | 大米 | 1、规格：非转基因，符合国家标准二级及以上。  2、符合国家大米GB/T1354-2018.GB2762-2017标准。  3、加工精度达二级检验留皮程度；无异常色泽和气味；碎米总量≤30.0%；小碎米≤1.5%；不完善粒≤6.0%；黄粒米≤1.0%；水分≤14.5%；杂质总量≤0.25%；糠粉≤0.15%；矿物质≤0.02%；带壳稗粒≤3粒/kg；稻谷粒≤4粒/kg；六六六≤0.05 mg/kg；滴滴涕≤0.05 mg/kg；黄曲霉毒素B1≤10 ug/kg；铅（Pb）≤0.2 mg/kg；镉（Cd）≤0.2 mg/kg；汞（Hg）≤0.02 mg/kg；无机砷（As）≤0.15 mg/kg。  4、包装袋应当符合国家食品相关标准，包装袋无破损。包装上注明产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号。规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。 |
| 3 | 面粉 | 1、非转基因产品。普通小麦粉符合Q/WDL0001S-2020特一粉及以上等级要求。  2、色泽正常，干爽无异味。水分≤14.5%；灰分≤0.70%；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%；磁性金属物≤0.003 g/kg；脂肪酸值≤80%  3、包装袋应当符合国家食品相关标准，包装袋无破损。包装上注明产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号。规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。 |
| 4 | 菜籽油 | 1、菜籽油等级为二级压榨非转基因及以上，油质清澈明亮，无异味，不得有沉淀污物等。色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味，经250℃加热油色不变黑，有预包装并应符合国家的有关规定和要求，有明确的计量，并标识“压榨”。  2、产品标准符合 GB1536-2004 标准。  3、每批货质保期有效期须在6个月（含）以上。（送达后剩余质保  期为 3个月）。  4、包装要求：必须采购预包装产品。包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。 |
| 5 | 副食品（调料、散装、预包装等）等 | 食品原料必须符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求；定型包装类食品原料必须符合食品安全国家标准要求，商品的包装须符合国家和行业的有关规定，具备产品合格证，不变质，不过期。包装袋无破损，包装上注明产品名称、对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量、等级、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、生产许可证编号等商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。 |
| 6 | 方便面 | 必须符合GB2760[《食品添加剂使用卫生标准》](https://www.baidu.com/s?wd=%E3%80%8A%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82%E4%BD%BF%E7%94%A8%E5%8D%AB%E7%94%9F%E6%A0%87%E5%87%86%E3%80%8B&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao" \t "_blank)的规定，包装需明示添加剂，防腐剂等。 |
| 7 | 时令蔬菜 | 1、蔬菜主要包括叶菜类、瓜类、根茎类、茄果类、葱蒜类、水生菜类、多年生菜类、豆制品系列等。  2．蔬菜类质量要求：蔬菜类须干净、新鲜、无感观异常。所供蔬菜农药残留检测须符合要求，自检、送检、抽检相结合，符合《食品安全法》要求，达到国家规定的无公害蔬菜标准，农药残留不得超标。肉眼观看不能有腐败变质和杂质 |
| 8 | 蛋 | 符合《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》要求，外表色泽均匀鲜明，肉眼可辩无腐败变质 |

备注：1.最终总报价四川佳欣利农业科技有限公司下浮16%

2.本项目货物价格不固定，具体按签订合同执行。

