**阿图什市教育系统2023年学生伙食物资采购及供应项目技术需求及详细参数**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **价格（元）** | **单位** | **主要技术要求** |
| 1 | 大米（25kg/袋） | 145 | 袋 | 每袋25公斤；加工精度优质一等、长粒香；黄粒米≦0.5%；标签应符合GB1354-2009标准要求；杂质总量≦0.5% |
| 2 | 面粉（25kg/袋） | 105 | 袋 | 特质一等；每袋25公斤 |
| 3 | 清油（5L/桶） | 80 | 桶 | 纯葵花油（非转基因）；5L每桶 |
| 4 | 盐（袋） | 2 | 袋 | 食盐：加碘精制盐，净含量500克，符合国家制定的GB5461《食用盐》和GB2721《食用盐卫生标准》两个强制性质量标准。感官：白色、咸味、无异味，无明显的与盐无关的外来异物。 |
| 5 | 发酵粉（袋） | 1 | 袋 | 发酵粉：11克，外包装需有成分含量、出厂日期、保质日期、生产厂家等基本信息。符合国家相关食品添加剂食用标准。 |
| 6 | 牛肉（kg） | 67 | kg | 牛肉必须是在阿图什屠宰场当天屠宰的、没有育肥的、牛龄3年以下的新鲜牛肉，屠宰前的活牛来自非疫区，并经检疫、检验合格且有相关合格证明。牛肉为剔骨肉，不含内脏、内脏油、淋巴、软骨及头、蹄、皮子，牛肉应符合食品卫生质量要求，配送应配备冷藏车运送，保证配送肉新鲜、不变质。 |
| 7 | 羊肉（kg） | 62 | kg | 羊肉必须是在阿图什屠宰场当天屠宰的没有育肥的2年以下的新鲜羊肉，屠宰前的活羊来自非疫区，并经检疫、检验合格且有相关合格证明。不含内脏（肝脏、肾脏等）、内脏油、头和蹄、皮子、尾巴。羊肉应符合食品卫生质量要求，配送需配备冷藏车运送，保证配送肉新鲜、不变质。 |
| 8 | 鸡肉（kg） | 25 | kg | 鸡肉必须是新鲜鸡肉且符合市场监督要求，屠宰前的活鸡应来自非疫区，并经检疫、检验合格且有相关合格证明。不含内脏（肝脏、肾脏等）、内脏油、鸡脖子、鸡头和鸡爪。鸡肉应符合食品卫生质量要求，配送需配备冷藏车运送，保证配送肉新鲜、不变质。 |
| 9 | 蔬菜 | 市场价零售价下浮22% | kg | 1、外观要求：  产品应具有该蔬菜可食用时应有的特性。成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫危害状及机械损伤。  2、卫生指标：  　农药残留量不超过国家的有关标准。  　硝酸盐和亚硝酸盐残留量不超过国家的有关标准。  3、新鲜、非转基因，食材不宜过小，大小适中。  4、符合食品卫生质量要求，无毒、无害、无农药残留，安全可靠。 5、市场零售价每周询价一次，询价单由甲乙双方共同签字 |
| 10 | 水果 | 市场价零售价下浮22% | kg | 1、外观要求  外观完好，无风斑、无疤迹、无损伤  2、卫生指标  　农药残留量不超过国家的有关标准。  　硝酸盐和亚硝酸盐残留量不超过国家的有关标准。  3、新鲜、非转基因  4、符合食品卫生质量要求，符合无毒、无害、无农药残留，安全可靠。 5、市场零售价每周询价一次，询价单由甲乙双方共同签字 |
| 11 | 饼干（35g及以上） | 1.6 | 袋 | 依据《糕点、饼干、面包卫生标准》，要求饼干有正常色泽、气味和滋味，不得有酸败、发霉等的杂味，食品内外不得有生虫、霉变及其他外来污染物。  (1)形态：外形完整，厚薄基本均匀，不收缩，不变形，不起泡，不得有较大或较多的凹底。特殊加工品种表面允许有砂糖颗粒存在。  (2)色泽：呈棕黄色或金黄色或该品种应有的色泽，色泽基本均匀，表面略带光泽，无白粉，不应有过白、过焦现象。  (3)滋味与口感：具有该品种应有的香味，无异味。口感酥松，不粘牙。  (4)无油污、无异物  饼干的营养成分制定如下范围内：每１００克含量、能量（2300千焦）、蛋白质（6.1-10.1克）、脂肪（18-35克）、碳水化合物（40-75克））、纳（100-500毫克）  本项目提供的饼干每袋重量需达到35g以上，提供的样品外包装需有营养成分含量、出厂日期、保质日期、生产厂家等基本信息。 |
| 12 | 糕点  （35g及以上） | 1.6 | 袋 | 依据《糕点、饼干、面包卫生标准》  (1)形态：完整，无缺损、龟裂、凹坑，形状应与品种造型相符，表面光洁，无白粉和斑点。  (2)色泽：表面呈金黄色或淡棕色，均匀一致，无烤焦、发白现象。  (3)气味：应具有烘烤和发酵后的面包香味并具有经调配的仿香风味，无异味。  (4)口感：松软适口，不粘，不牙碜，无异味，无未溶化的糖、盐粗粒。  (5)组织：细腻，有弹性，切面气孔大小均匀，纹理均匀清晰，呈海绵状，无明显大孔洞和局部过硬，切片后不断裂，并无明显掉渣。  按照蛋糕的营养成分制定如下范围内：每１００克含量、能量（1300-2300千焦）、蛋白质（ 18-35克）、脂肪（6.1-10.1 克）、碳水化合物（ 40-75克）、纳（100-500毫克）  本项目提供的饼干每袋重量需达到35g以上，提供的样品外包装需有营养成分含量、出厂日期、保质日期、生产厂家等基本信息。 |
| 13 | 牛奶（200ML） | 1.95 | 盒 | 符合食品卫生质量要求，重量每盒为200ML学生奶字样，利乐枕包装或利乐砖包装。 |
| 14 | 鸡蛋（个） | 0.67 | 个 | 符合食品卫生质量要求，一公斤不多于16个，必须是新鲜的，养殖场养殖的，无污染，有相关部门检验合格的。 |
| 15 | 酸奶（100g） | 1.8 | 袋 | 符合食品卫生质量要求，每盒净含量不低于100克，外包装需有营养成分含量、出厂日期、保质日期、生产厂家等基本信息。 |
| 16 | 馕（200克） | 2 | 个 | 符合食品卫生质量要求，每个净含量200克，按标准做好配粉，生产品质高、营养高、食品安全合规的馕。 |