|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **克州GAJ及各驻外所队2024年度食堂食材公开招标采购项目(一包)清单** | | | |
| 序号 | 名称 | 最高限价（下浮率%） | 技术要求 |
| 1 | 牛肉、羊肉（kg） | 5% | 1. 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。 2. 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。 |
|  | | | |
| **克州GAJ及各驻外所队2024年度食堂食材公开招标采购项目(二包)清单** | | | |
| 序号 | 名称 | 最高限价（下浮率%） | 技术要求 |
| 1 | 蔬菜水果 | 18% | 蔬菜：  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。  水果：  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。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **克州GAJ及各驻外所队2024年度食堂食材公开招标采购项目(三包)清单** | | | |
| 序号 | 名称 | 最高限价（下浮率%） | 技术要求 |
| 1 | 米面油、副食品、调料 | 5% | 米：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GB/T 1354-2018标准要求；杂质总量≦0.5% 面：特质一等；每袋25公斤，无添加剂，质量符合国家标准 油：菜籽油（调和油）；5L每桶，质量标准及包装符合国家标准 副食品：副食品一批,符合国家质量标准 调料：调料一批，符合国家质量标准 (所有产品包装上显示国家标准及其他规范标准) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **克州GAJ及各驻外所队2024年度食堂食材公开招标采购项目(四包)清单** | | | |
| 序号 | 名称 | 最高限价（下浮率%） | 技术要求 |
| 1 | 鸡肉、鱼肉 | 15% | 1. 鸡肉必须是没有育肥的新鲜鸡肉，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。 2. 屠宰前的活鱼应来自非疫区，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）、鱼鳞等。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。 |
| **克州GAJ及各驻外所队2024年度食堂食材公开招标采购项目(五包)清单** | | | |
| 序号 | 名称 | 最高限价（下浮率%） | 技术要求 |
| 1 | 鸡蛋、牛奶、酸奶 | 9% | 1. 鸡蛋（kg）：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。 2. 牛奶（kg）：符合食品卫生质量要求 3. 酸奶（kg）：符合食品卫生质量要求 |