|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **技术要求** | **单位** | **分项报价**  **下浮率**  **（%）** | **所属行业** |
| 1 | 牛肉 | 牛肉：具有动物检验检疫合格证明，且符合食品卫生安全法要求。新鲜肉类，肉有光泽，新鲜气味正常，肉不能是冷冻肉，并根据学校的要求切割成大块、丝或片。（牛肉必须是屠宰场当天屠宰的、没有育肥的，屠宰前的活牛来自非疫区。牛肉为剔骨肉，不含头、蹄、皮、内脏、内脏油、淋巴、软骨，牛肉应符合食品卫生质量要求，配送应配备带监控设备的冷藏车运送，保证配送途中肉的新鲜与安全。） | kg | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 农、林、牧、渔业（制造商为屠宰场或养殖场） |
| 2 | 羊肉 | 羊肉：具有动物检验检疫合格证明，且符合食品卫生安全法要求。新鲜肉类，肉有光泽，新鲜气味正常，肉不能是冷冻肉，并根据学校的要求切割成大块、丝或片。（羊肉必须是屠宰场当天屠宰的、没有育肥的，屠宰前的活羊来自非疫区，不含内脏（肝脏、肾脏等）、内脏油、头和蹄、皮、尾巴。羊肉应符合食品卫生质量要求，配送应配备带监控设备的冷藏车运送，保证配送途中肉的新鲜与安全。） | kg | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 农、林、牧、渔业（制造商为屠宰场或养殖场） |
| 3 | 鸡肉 | 鸡肉：具有动物检验检疫合格证明，且符合食品卫生安全法要求。新鲜肉类，肉有光泽，新鲜气味正常，肉不能是冷冻肉，并根据学校的要求切割成大块、丝或片。（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，配送应配备带监控设备的冷藏车运送，保证配送途中肉的新鲜与安全。） | kg | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 农、林、牧、渔业（制造商为屠宰场或养殖场） |
| 4 | 面粉25kg | 25kg/袋；国标一级，质量达到 GB/T 1355-2021 标准，食品生产经营企业应当取得《食品生产许可证》，须袋装。干净无害，无异味、异物、结块、杂质或霉点。严禁提供陈旧面粉。 | 袋 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 5 | 大米25kg | 25kg/袋；国标一级，质量达到 GB/T 1354-2018 标准，食品生产经营企业应当取得《食品生产许可证》，须袋装。米质颗粒饱满，有清香味，无麸皮等杂质，严禁提供陈化米。 | 袋 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 6 | 清油5L | 5L/桶；质量达到 GB1536-2004 标准，国标三级及以上，并拥 SC食品质量安全认证，非转基因食用菜籽油、调和油。菜籽油具有菜籽原油的固有气味和滋味，无异味。检验合格，塑化剂不能超标。调和油须无异味。检验合格，塑化剂不能超标。 | 桶 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 7 | 学生奶 | 符合相关乳制品食品安全国家标准。牛奶颜色乳白，乳香清淡，口感稀薄，闻起来香味很淡，入口后有淡淡的奶香。加热后不挂杯。（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。） | 盒 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 8 | 鸡蛋 | 质量达到GB/T37108-2018 标准，农残不超标，并可溯源。有产地证明、检疫合格证的无公害产品，包装成一板（箱）或整件配送。要求外壳完好、新鲜，大小均匀，无破损、霉变、病斑、陈腐味。（符合食品卫生质量要求，一枚鸡蛋不小于50克，必须出于养殖场，新鲜无污染的，有相关部门检验合格的。） | 个 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 农、林、牧、渔业（制造商为养殖场） |
| 9 | 酸奶 | 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。 | 盒 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 10 | 饼干 | 所有预包装食品应当符合GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》及GB2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。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。  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。 | 袋 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 11 | 糕点 | 所有预包装食品应当符合GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》及GB2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。要求糕点有正常色泽、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：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。  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。 | 袋 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 12 | 食盐 | 符合相关食品安全国家标准。  调味品类产品，供应商需提供3个以上（含3个）品牌供采购学校自主选择。 食盐：加碘精制盐，净含量500克，标签应符合GB2721标准要求。感官：白色、咸味、无异味，无明显的与盐无关的外来异物。 | 袋 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 13 | 发酵粉 | 符合相关食品安全国家标准。  调味品类产品，供应商需提供3个以上（含3个）品牌供采购学校自主选择。 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。标签应符合GB2760标准要求。 | 袋 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 14 | 馕 | 皮牙子馕200g以上：符合食品卫生质量要求，每个净含量200克以上，按标准做好配粉（面粉、植物油、皮牙子、食用盐等），生产品质高、营养高、食品安全合规的馕。 | 个 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 芝麻馕150g以上：符合食品卫生质量要求，每个净含量150克以上，按标准做好配粉（面粉、植物油、芝麻、鸡蛋、食用盐等），生产品质高、营养高、食品安全合规的馕。 |
| 牛奶馕150g以上：符合食品卫生质量要求，每个净含量150克以上，按标准做好配粉（面粉、植物油、牛奶、食用盐等），生产品质高、营养高、食品安全合规的馕。 |
| 15 | 调料类 | 大盘鸡料、酱油、醋、花椒粉、十三香、白砂糖、淀粉、辣子酱、八角粉、味精等符合相关食品安全国家标准。品质高、食品安全合规，且可溯源。  调味品类产品，有品牌的需提供3（含）个以上品牌供采购学校自主选择。 GB 2717 食品安全国家标准 酱油  GB 2719 食品安全国家标准 食醋  GB 2720 食品安全国家标准 味精  GB 31644 食品安全国家标准 鸡精 GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱 GB 13104 食品安全国家标准 食糖 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料 | 批 | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业 |
| 16 | 谷物类 | 小米、黑米、燕麦、玉米面、红豆、绿豆等符合相关食品安全国家标准。品质高、食品安全合规，且可溯源。 | kg | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业（制造商为投标供应商自己） |
| 17 | 蔬菜 | 供货方应提供有关食品农产品的《承诺达标合格证》；含水量符合国家标准，蔬菜水果，叶类菜要求新鲜，无黄叶；茄果类无空心，黑心，无黄斑，内部变稀等；企业须对蔬菜和水果进行抽样农残检测，凡是超标的蔬菜水果品种严禁配送。 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。  4、符合食品卫生质量要求，无毒、无害、无农药残留，安全可靠。 | kg | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业  （制造商为投标供应商自己） |
| 18 | 水果 | 供货方应提供有关食品农产品的《承诺达标合格证》；含水量符合国家标准，蔬菜水果，叶类菜要求新鲜，无黄叶；茄果类无空心，黑心，无黄斑，内部变稀等；企业须对蔬菜和水果进行抽样农残检测，凡是超标的蔬菜水果品种严禁配送。 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。 | kg | 在市场批发价的基础上下浮率不低于0.1% | 批发业  （制造商为投标供应商自己） |