

# 珲春市城镇中小学（幼儿园）大宗物品食材采购需求

一、项目采购需求：针对关于珲春市城镇中小学（幼儿园）大宗物品食材采购，为充分保证学校食堂采购食品及原料的安全、健康、符合营养需求，明确食品安全责任和义务，按照上级相关部门文件精神，要求学校食堂原材料（食材）必须采取招标方式确定。食材类别包括：粮油类、蔬菜类、猪肉类、牛肉类、水果类、冷冻类、奶类。

1、粮油类、蔬菜类、猪肉类、牛肉类、水果类上限 17 家，冷冻类上限 12 家，奶类上限 8 家。

2、本项目允许供应商兼报多包。

3、根据采购需求，各标段包报名数量无法满足采购需求，采购人另行组织招标。

4、适用采购人或者服务对象范围：珲春市第一高级中学、珲春市第二高级中学校、珲春市职业高中、珲春市第三中学校、珲春市第四中学、珲春市第五中学校、珲春市第六中学校、珲春市第七中学校、珲春市第一实验小学、珲春市第二实验小学、珲春市第一小学校、珲春市第四小学校、珲春市第五小学校、珲春市第六小学校、珲春市第八小学校、珲春市第一幼儿园、珲春市第二幼儿园、珲春市第三幼儿园、珲春市第七幼儿园、珲春市第九幼儿园。

二、合同履行的期限：一年

三、质量标准要求：符合国家现行质量相关合格标准并满足采购人和学校要求。

四、简要服务要求：

货物名称		最高限价（下浮率%） 不得低于 5%	货物的技术要求：功能、性能、材料、结构、外观、安全、包装等
标段包一 粮油类	米类	5%	必须为当年新米，外观精致、米粒饱满、有光泽，包装坚固扎实，运输过程安全无破损，符合国家现行食品质量标准并拥有 SC 食品认证。
	面粉	5%	特质一等小麦粉，外观精致、包装坚固扎实，运输过程安全无破损，供应食品符合 GB/T 1355-2021 标准并拥有 SC 食品认证。
	食用油	5%	外观精致、包装完好，运输过程安全无破损，不得供应转机因食用油，供应食用油拥有 SC 食品认证。

	禽蛋	5%	必须保证新鲜，外观干净无破损，运输过程安全无污染，符合 GB2749-2015 标准并有动物检疫标识的禽产品。
标段包二 蔬菜类	蔬菜（菌类）	5%	符合食品安全法要求，必须 24 小时内收成，外观保持较好色泽及新鲜度，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害危害状及机械损伤，运输过程安全无污染，包装干净环保。供货时须提供蔬菜检验报告，产地证明。
标段包三 猪肉类	猪肉	5%	必须保证经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰新鲜肉，包装干净环保，运输过程安全无污染，肉质新鲜，无异味。供货时须提供动物检验检疫合格证明。
标段包四 牛肉类	牛肉	5%	必须保证经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰新鲜肉，包装干净环保，运输过程安全无污染，肉质新鲜，无异味。供货时须提供动物检验检疫合格证明。
标段包五 水果类	水果	5%	符合食品安全法要求，无毒、无害、无农药残留，安全可靠，外观完好，无风斑、无疤痕、无损伤，包装干净环保，运输过程安全无污染。供货时须提供水果检验报告，产地证明。
标段包六 冷冻类	冷冻（禽类、水产）	5%	必须新鲜、无毒、无有害物质。检验合格，包装干净环保，冷藏运输且符合食品安全法要求、保持较好的外观，达到相应等级，必须保质期内。供货时必须提供每批次的检验报告。
标段包七 奶类	牛奶、酸奶	5%	符合国家现行食品安全标准（牛奶 GB 25190-2010、酸奶 GB19302-2010），对每批产品提供规范化的质量检测报告，外观完好，包装干净无破损，运输安全无污染，必须保质期内。

附：

### 标段包一粮油类——米类中大米标准

1. 分类：按食用品质分为大米和优质大米。按原料稻谷类型，大米分为籼米、粳米、籼糯米、粳糯米四类；优质大米分为优质籼米和优质粳米两类。

#### 2. 质量要求

##### 2-1 质量指标

2-1-1 大米质量指标见表 1, 其中碎米(总量及其中小碎米含量)、加工精度和不完善粒含量为定等指标。

表 1 大米质量指标

品种		籼米			粳米			籼糯米		粳糯米		
等级		一 级	二 级	三 级	一 级	二 级	三 级	一 级	二 级	一 级	二 级	
碎米	总量/%	≤	15.0	20.0	30.0	10.0	15.0	20.0	15.0	25.0	10.0	15.0
	其中：小碎米含量/%	≤	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	2.0	2.5	1.5	2.0
加工精度		精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾	精碾	适碾	精碾	适碾	
不完善粒含量/%		≤	3.0	4.0	6.0	3.0	4.0	6.0	4.0	6.0	4.0	6.0
水分含量/%		≤	14.5			15.5			14.5		15.5	
杂质	总量/%	≤	0.25									
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02									
黄粒米含量/%		≤	1.0									
互混率/%		≤	5.0									
色泽、气味		正常										

2-1-2 优质大米质量指标见表 2, 其中碎米(总量及其中小碎米含量)、加工精度、垩白度和品尝评分值为定等指标。

表 2 优质大米质量指标

品种		优质籼米			优质粳米			
等级		一级	二级	三级	一级	二级	三级	
碎米	总量/%	≤	10.0	12.5	15.0	5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米含量/%	≤	0.2	0.5	1.0	0.1	0.3	0.5
加工精度		精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾	
垩白度/%		≤	2.0	5.0	8.0	2.0	4.0	6.0
品尝评分值/分		≥	90	80	70	90	80	70
直链淀粉含量/%		13.0~22.0			13.0~20.0			
水分含量/%		≤	14.5			15.5		
不完善粒含量/%		≤	3.0					
杂质	总量/%	≤	0.25					
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02					
黄粒米含量/%		≤	0.5					
互混率/%		≤	5.0					
色泽、气味		正常						

本次招标米类中的大米品质等级须为一级粳米及以上。各投标供应商根据米类质量指标(表 1、表 2) 提供第三方质量检测报告或相关证明材料, 证明其符合标准进行评分。

### 标段包一粮油类——面粉中小麦粉标准

#### 1. 质量要求

1-1 质量指标

1-1-1 质量指标要求见表 1, 其中加工精度和灰分为分类指标, 小麦粉分为精制粉、标准粉、普通粉三个类别。

GB/T 1355—2021

表 1 小麦粉质量指标

质量指标	类 别		
	精制粉	标准粉	普通粉
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星		
灰分含量(以干基计)/%	≤ 0.70	1.10	1.60
脂肪酸值(以湿基, KOH 计)/(mg/100g)	≤ 80		
水分含量/%	≤ 14.5		
含砂量/%	≤ 0.02		
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003		
色泽、气味	正常		
外观形态	粉状或微粒状, 无结块		
湿面筋含量/%	≥ 22.0		

本次招标面粉货物中特质一等小麦粉对应精制粉。

标段包一粮油类——食用油标准

1. 质量要求

1-1 质量指标

1-1-1 压榨成品大豆油、浸出成品大豆油质量指标见表 2

GB 1535—2003

表 2 压榨成品大豆油、浸出成品大豆油质量指标

项 目		质 量 指 标			
		一级	二级	三级	四级
色泽	(罗维朋比色槽 25.4 mm) ≤	—	—	黄 70 红 4.0	<b>黄 70 红 6.0</b>
	(罗维朋比色槽 133.4 mm) ≤	黄 20 红 2.0	黄 35 红 4.0	—	—
气味、滋味		无气味、口感好	气味、口感良好	具有大豆油固有的气味和滋味, 无异味	<b>具有大豆油固有的气味和滋味, 无异味</b>
透明度		澄清、透明	澄清、透明	—	—
水分及挥发物/(%) ≤		0.05	0.05	0.10	<b>0.20</b>
不溶性杂质/(%) ≤		0.05	0.05	0.05	<b>0.05</b>
酸值(KOH)/(mg/g) ≤		0.20	0.30	1.0	<b>3.0</b>
过氧化值/(mmol/kg) ≤		5.0	5.0	6.0	<b>6.0</b>

加热试验 (280℃)	—	—	无析出物， 罗维朋比色： 黄色值不变，红色值的增加小于 0.4	微量析出物， 罗维朋比色： 黄色值不变，红色值增加小于 4.0, 蓝色值增加小于 0.5	
项 目	质 量 指 标				
	一级	二级	三级	四级	
含皂量/(%) ≤	—	—	0.03	—	
烟点/℃ ≥	215	205	—	—	
冷冻试验 (0℃储藏 5.5 h)	澄清、透明	—	—	—	
溶剂残留量/(mg/kg)	浸出油	不得检出	不得检出	≤50	≤50
	压榨油	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
注 1: 划有“—”者不做检测。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出。					
注 2: 黑体部分指标强制。					

大豆油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。等级为国标三级及以上，非转基因。

## 标段包一粮油类——禽蛋标准

### 1. 质量要求

#### 1-1 质量指标

##### 1-1-1 指标见表 1

GB 2749-2015

表 1 鲜蛋感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色。	取带壳鲜蛋在灯光下透视观察，去壳后置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。
气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味	
状态	蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。	

个头均匀，蛋壳表面光滑，无破损，无污渍。

## 标段包七奶类——牛奶标准

感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

GB 25190-2010

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈乳白或微黄色。	取适量试样于 50mL 烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态, 闻其气味, 再用温开水漱口, 品尝滋味。
滋味、气味	具有乳固有的香味, 无异味	
组织状态	呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀, 无正常视力可见异物	

理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
脂肪 a/ (g/100g) $\geq$	3.1	GB 5413.3
蛋白质/ (g/100g)	-	GB 5009.5
牛乳 $\geq$	2.9	
羊乳 $\geq$	2.8	
非脂乳固体/ (g/100g) $\geq$	8.1	GB 5413.39
酸度/ ( $^{\circ}$ T)	-	GB 5413.34
牛乳 $\geq$	12~18	
羊乳 $\geq$	6~13	
a 仅适用于全脂灭菌乳		

## 标段包七奶类——酸奶标准

感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

GB 19302-2010

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	发酵乳	风味发酵乳	
色泽	色泽均匀一致, 呈乳白色或微黄色。	具有与添加成分相符的色泽。	取适量试样于 50mL 烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态, 闻其气味, 再用温开水漱口, 品其滋味。
滋味、气味	具有发酵乳特有的滋味、气味。	具有与添加成分相符的滋味、气味。	
组织状态	组织细腻、均匀, 允许有少量乳清析出; 风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。		

理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标<br>

项目	指标		检验方法
	发酵乳	风味发酵乳	
脂肪 <i>a</i> / (g/100g) ≥	3.1	2.5	GB 5413.3
非脂乳固体/ (g/100g) ≥	8.1	-	GB 5413.39
蛋白质/ (g/100g) ≥	2.9	2.3	GB 5009.5
酸度/ (° T) ≥	70.0		GB 5413.34
<i>a</i> 仅适用于全脂产品			

微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量<br>

项目	采样方案 <i>a</i> 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	1	5	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 g (mL)	-	GB 4789.10 定性检验
沙门氏菌	5	0	0/25 g (mL)	-	GB 4789.4
酵母≤	100				GB 4789.15
霉菌≤	30				
<i>a</i> : 样品的分析和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.18 执行。					

乳酸菌素

乳酸菌数应符合表 4 的规定。

表 4 乳酸菌素<br>

项目	指标	检验方法
乳酸菌数 <i>a</i> ≥	1000000	GB 4789.35
<i>a</i> : 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

## 五、备注：

1、营业执照中须包含本采购项目所需经营范围。投标人必须能开具税务局发票。小作坊和摊贩经营者，应当依照食品安全法律、法规和食品安全标准，按照环保、市容环卫管理相关规定，在规定地点及时间内依法经营，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害。

2、吉林省内所有食品生产加工小作坊禁止生产乳制品、酒类、冷冻饮品、调味品及特殊膳食食品；市场外不以现场制售为主的小作坊在不得生产上述五类食品的同时，还禁止生产肉制品、饮料。具体详见《吉林省质量技术监督局 2013 年第 1 号文件》

3、交货时间：根据学校要求按期交货

4、交货的地点：珲春市第一高级中学、珲春市第二高级中学校、珲春市职业高中、珲春市第三中学校、珲春市第四中学、珲春市第五中学校、珲春市第六中学校、珲春市第七中学校、珲春市第一实验小学、珲春市第二实验小学、珲春市第一小学校、珲春市第四小学校、珲春市第五小学校、珲春市第六小学校、珲春市第八小学校、珲春市第一幼儿园、珲春市第二幼儿园、珲春市第三幼儿园、珲春市第七幼儿园、珲春市第九幼儿园。

5、对售后服务的要求：

5.1、实际供货供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《学校食品安全与营养健康规定》、《动物检疫管理办法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（7）超过保质期限的；

(8) 法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

5.2、供应商配送货物时，若被发现不符合标准的货物，供应商要在当天内给予退换货。

#### 六、其他说明：

1、本次项目报价下浮率参考同期市场价格，下浮率不得低于 5%。如遇所供产品市场价格上浮或下降，供货单位供货之前需向采购人和学校说明，并以书面形式通知采购人和学校；如供货商所供货物价格偏离较大（指上浮），采购人和学校将提出质疑并根据整改情况决定是否取消供货商的供货资格。当市场价格下浮，而供货商未能及时调整价格的，采购人和学校有权通知供货商调整到合理价格，拒不整改的，采购人和学校有权终止合同。

2、合同期内如同一供应商被投诉 3 次及以上，经学校核实，情况属实，采购人有权取消供应商资格；同一供应商履约评价表 3 次及以上综合评分较差，采购人有权取消供应商资格。学校不定期进行履约评价。

3、有关供应商在特定时间举办的促销活动和优惠政策，如涉及供货产品的，采购人学校有权参加其促销活动和享受其优惠政策。

4、供货供应商的日常管理，由采购人、学校及相关监管部门负责管理。供货项目的产品质量及价格信息发生调整、变更的，应由实际供货供应商进行调整，采购人、学校进行审查，相关部门予以监督。

5、供应商必须依据采购人、学校要求无条件免费送货到学校指定地点。达不到要求采购人校方有权终止合同。

6、最低下浮率：不得低于 5%。

注：本次报价以下浮率报价，投标人报价不得低于 5%， “采购人不接受此范围外的投标报价”，不在此范围内按废标处理。取得采购供应商资格的供应商签订合同后，如不按照投标文件中报价下浮率供货的，取消其资格，承担责任、后果自负。

