

采购需求

一、项目总体情况

(一) 项目名称: 天全县农村义务教育阶段学生营养改善计划米、油及原辅材料采购项目(二次)

(二) 项目所属年度: 2025年

(三) 项目所属分类: 服务

(四) 预算金额(元):

采购包1: 1,974,400.00元

采购包2: 5,815,600.00元

(五) 项目概况: 为全面贯彻落实《国务院办公厅关于实施农村义务教育学生营养改善计划的意见》(国办发〔2011〕54号),确保天全县2025-2026、2026-2027学年营养改善计划的顺利实施。为保障用餐安全、避免过期、减少储存风险,将以招服务配送的形式进行政府采购。本项目共分为2个包,包1:采购大米和菜籽油的配送服务;包2:采购蔬菜、肉类和干杂等原辅材料的配送服务。

二、服务要求:

标的名称: 大米及菜籽油配送服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	大米配送服务质量要求	1、大米为籼米或粳米; 2、配送的大米须为预包装产品,须有SC标记; 3、配送到学校食堂产品有效期(收货日期起至该产品保质期到期日止的时间段)不少于该产品质保期的三分之二。 4、大米为袋装(25kg/袋); 5、大米为非转基因产品,产品为当季稻谷加工生产的大米,

		<p>加工大米的稻谷符合《优质稻谷》（GB/T 17891—2017）标准；符合《中华人民共和国国家标准 大米》（GB/T 1354-2018），质量指标达一级（含一级）大米以上标准；</p> <p>6、符合《食品安全国家标准 粮食》（GB 2715-2016）。</p> <p>7、符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）。</p> <p>8、符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）。</p> <p>9、包装袋必须为食品用包装袋，应坚固结实，封口或缝口应严密，符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）和《粮食销售包装》（GB/T 17109-2008）标准；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，符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）。</p> <p>10、符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）。</p> <p>11、所配送的所有物资均须符合现行《中华人民共和国食品安全法》等有关质量标准。</p> <p>12、因本项目配送服务周期较长，在配送服务周期内，上述国家标准如遇废止的，投标人须按发布的相应的最新标准执行。</p> <p>13、投标人须承诺中标后向采购人提供三个及以上品牌型号的产品及相应样品供采购人选择，最终按采购人确定的产品配送。（投标时在投标文件中单独提供承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章签章）</p> <p>14、投标人须承诺中标后送到学校的大米提供同批次的第三方检验检测机构出具的质量检测报告，检测项包括但不限于以上5-10项内容。（投标时在投标文件中单独提供承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章签章）</p>
--	--	--

2	★	菜籽油配送服务质量要求	<p>1、配送的菜籽油须为预包装产品，须有SC标记。</p> <p>2、配送到学校食堂产品有效期（收货日期起至该产品保质期到期日止的时间段）不少于该产品质保期的三分之二。</p> <p>3、产品为当季油菜籽压榨的菜籽油，新鲜产品、非转基因、物理压榨、桶/瓶装，产品为一次性桶/瓶装（5L）。</p> <p>4、菜籽油需为纯菜籽油，达国家标准（GB/T1536-2021）一级（含）以上。</p> <p>5、符合《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）和《食品安全国家标准 食用植物油料》（GB 19641-2015）标准。</p> <p>6、食品添加剂使用标准符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）和《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880-2012）标准。</p> <p>7、符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）标准。</p> <p>8、符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）标准。</p> <p>9、包装瓶和瓶盖应分别符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 邻苯二甲酸酯的测定和迁移量的测定》（GB 31604.30-2016）的相关要求。</p> <p>10、预包装材料中邻苯二甲酸酯类物质应符合国家的有关规定和要求，符合《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 邻苯二甲酸酯的测定和迁移量的测定》（GB 31604.30-2016）标准；瓶坯和瓶盖均应符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）标准。</p> <p>11、包装瓶应符合《食用植物油销售包装》（GB/T 17374-2024）。</p>
---	---	-------------	--

		<p>12、包装完好严密，瓶口无油迹等渗漏现象，包装标签标示符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）并注明产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号。</p> <p>13、符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量（GB 2762-2022）》。</p> <p>14、所配送的所有物资均须符合现行《中华人民共和国食品安全法》等有关质量标准。</p> <p>15、因本项目配送服务周期较长，在配送服务周期内，上述国家标准如废止的，投标人需按发布的相应的最新标准执行。</p> <p>16、投标人须承诺中标后向采购人提供三个及以上品牌型号的产品及相应样品供采购人选择，最终按采购人确定的产品配送。（投标时在投标文件中单独提供承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章签章）</p> <p>17、投标人须承诺中标后送到学校的菜籽油提供同批次的第三方检验检测机构出具的质量检测报告，检测项包括但不限于以上4-13项内容。（投标时在投标文件中单独提供承诺函（格式自拟）并加盖投标人公章签章）</p>
--	--	---

采购包2:

标的名称：原辅材料配送服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	原辅材料配送服务质量要求	<p>1、原辅材料配送服务包括但不限于：蔬菜、肉类、禽蛋、调味品等的配送。具体根据采购人实际需求配送。</p> <p>2、猪瘦肉（前腿、后腿、二刀）：新鲜（当天宰杀的猪肉）、带皮无毛，瘦肉占80%以上。肉质紧密，富有弹性</p>

		<p>，膘肥嫩、色雪白，有光泽，不发黏。</p> <p>3、猪五花肉（或半肥半瘦猪瘦肉）：俗称“三线肉”（位于猪的腹部，即是在猪肋排上的肉）。新鲜（当天宰杀的猪肉），可用手摸，略有沾手感觉，肉上无血无毛，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳。</p> <p>4、猪大骨：俗称猪大腿骨（前后腿骨）。新鲜（当天宰杀的猪大骨），后腿骨必须多于前腿骨，需带一定的肉。骨头颜色正常，有一定光泽度，脊髓腔脊髓饱满有光泽；有猪骨特有的腥膻味，但不是原料变质的味道。骨头表面光滑，不粘手，有一层风干膜。</p> <p>5、猪排骨(大排)：新鲜，肋排占80%以上（不能有项心骨），表面有一层微干或微湿润的外膜，瘦肉部分呈淡红色，有光泽，切断面稍湿、不粘手。具有鲜猪肉正常的气味，有新鲜的味道。</p> <p>6、猪板油：俗称板油。新鲜（当天宰杀的猪板油），乳白色，比较细腻，掰开后没有网状的运动纤维，用手捻时可完全化解。</p> <p>7、鱼类必须是检疫检验合格产品，符合国家或行业现行检验检疫标准。</p> <p>8、鸡、鸭肉类必须是检疫检验合格产品，符合国家或行业现行检验检疫标准。每批次供货必须提供检疫部门出具的检验检疫合格证明。鸡、鸭肉类须用新鲜、健康的活鸡宰杀，宰杀后的单个鸡含鸡杂应达6斤以上，鲜鸭须带舌头。</p> <p>9、牛肉类必须是检疫检验合格产品，符合国家或行业现行检验检疫标准。每批次供货必须提供检疫部门出具的检验检疫合格证明。配送的牛肉均须为屠宰的活鲜肉，肌肉有光泽,色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色、指压后的凹陷可恢复、具有鲜牛肉正常的气味、纹理清晰、</p>
--	--	--

		<p>肉质细腻。</p> <p>10. 面粉应符合GB/T 1355-2021 《小麦粉》规定的质量要求。包装上需注明产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号等。不接受转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。</p> <p>11. 鲜鸡蛋必须是检疫检验合格产品，符合《绿色食品蛋及蛋制品》（NY/T 754-2021）。每枚鲜鸡蛋需蛋壳干净、大小均匀、无破损、无沙壳、畸形、麻点；包装统一规范。</p> <p>12、蔬菜：叶菜类：鲜嫩、均匀、粗壮，无老叶、病叶，无泥和杂草；茄果类：新鲜、成熟度适中，大小均匀、无畸形、无虫斑、病斑，色泽光亮；甘蓝类：球紧实、花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫卵、病叶；瓜类：鲜嫩、色泽光亮、无畸形果、无病虫斑；葱蒜姜：新鲜粗壮、不抽苔、无病虫斑、外观无霉变、无腐烂变质；豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无锈斑荚；根菜类：大小均匀，表皮光滑、无病斑、无虫眼、无裂痕。上述蔬菜应保证新鲜、无杂质、无公害，农药残留控制在国家要求内（农药残留不得超过国家允许的最大限量）。投标人中标后提供的蔬菜不符合上述要求，采购人有权拒收。</p> <p>13、调味品类：</p> <p>13.1外观无霉变、无斑点、无腐烂变质、无异味。</p> <p>13.2酱油符合《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717-2018），食醋符合《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）。</p> <p>13.3香辛料符合《香辛料调味品通用技术条件》（GB/T 15691-2008）的规定要求，所有干杂材料均须符合国家最新质量标准及食品安全标准；不得含有二氧化硫及重</p>
--	--	--

		<p>金属元素和非法使用添加剂；定型包装类的包装应符合国家和行业的有关规定。</p> <p>13.4定型包装食品必须按照行业规定具有完整的包装，且包装上标有 SC 标识，根据不同产品分别用中文标有品名、产地、厂家、生产日期、保质期批号或代号、配方或者主要成分、食用或使用方法和保存方法等说明，出现包装破损现象予以调换。</p> <p>13.5袋装、瓶装佐料，产品符合国家食品安全标准、随货有该批次产品质量检测合格证明、包装完好无损、配送到学校食堂产品有效期（收货日期起至该产品保质期到期日止的时间段）不少于该产品质量保期的三分之二。</p> <p>13.6散装佐料：八角、干海椒、花椒等，外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。符合《中华人民共和国食品安全法》及国家相关规范所规定的要求。</p> <p>13.7定型（预）包装食品：符合《中华人民共和国食品安全法》及国家相关规范所规定的要求。</p> <p>14、其他未列入又需配送的原辅材料的质量需达到国家相关质量规范及采购人要求，必须保证材料的质量安全，否则由此产生的食品安全事故由中标人一方承担。</p> <p>15、投标人严禁提供转基因食品或利用转基因原料加工的成品；投标人所提供的猪肉不是种公猪、种母猪和冻肉。中标人每批次肉类必须提供检疫部门出具的检验检疫合格证明；定型（预）包装食品需具有SC标记；投标人所提供的食品原料须定点采购，可溯源。</p> <p>16、农产品需符合《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》等相关法律法规的要求，中标人每批次配送的产品须提供《农残检测报告》纸质证明材料。</p>
--	--	--

			17、因本项目配送服务周期较长，在配送服务周期内，上述国家标准如废止的，投标人需按发布的相应的最新标准执行。
--	--	--	--

注：最终采购需求以采购文件相关内容要求为准！