|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **标段** | **标段名称** | **品类** | **质量要求** |
| 1 | 大米、  面粉、  食用油 | 大米 | 1．符合粳米一级国标GB/T 1354-2018；  2．包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容；  3．具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等；  4．所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 |
| 面粉 | 1．符合小麦粉特制一等国标GB/T 1355-2021；  2.供货时剩余保质期不少于三分之二。包装标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；  3.新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙；  4.所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 |
| 食用油 | 1．不接受转基因食用油和散装油；  2.大豆油符合国标GB/T 1535-2017，菜籽油符合国标GB/T 1536-2021，玉米油符合国标GB/T 19111-2017投标品类仅限于：一级非转基因大豆油、非转基因菜籽油、非转基因玉米油；  3.外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于三分二；  4.具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；  5.所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 |
| 2 | 豆制品 | 豆制品 | 1.符合非发酵豆制品国标GB/T 22106-2008；  2.包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期等内容；  3.具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等；  4.所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 |
| 3 | 鲜肉 | 鲜肉 | 1.符合鲜(冻)畜肉国标GB2707-2016；须提供全程冷链运输，冷链运输须符合国标GB/T 28843-2012；  2.色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，无霉烂变质，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊；  3.所供每批次鲜肉满足苏州市政府关于“肉类蔬菜追溯体系”要求，具有“两证两章”（《肉品品质检验合格证明》《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格验讫印章》和《动物产品检疫合格印章》），供现场查验。 |
| 4 | 蔬菜、  鸡蛋 | 蔬菜 | 1.芽菜需符合食品安全国家标准豆芽GB 22556-2008；  2.保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽；  3.交付学校前必须经过前期处理，使用率达到95%以上；  4.确保食用安全，无农药等有害物质留存；  5.满足苏州市政府关于“肉类蔬菜追溯体系”要求，所供每批次蔬菜必须出具《蔬菜农药残留检测报告》。 |
| 鸡蛋 | 1.符合鲜蛋卫生标准国家标准GB 21710-2016；  2.蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味；  3.所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，供现场查验。 |
| 5 | 冷荤制品、冷冻半成品 | 冷荤制品 | 1.符合鲜（冻）鸡肉卫生标准GB 2710-2000，不含动物内脏；须提供全程冷链运输，冷链运输须符合国标GB/T 28843-2012；  2.色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：干冻，无注水，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，无霉烂变质。煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。  3.所供每批次冷荤制品必须有《动物检疫合格证》和《产品合格证》。 |
| 冷冻半成品 | 1.须提供全程冷链运输，冷链运输须符合国标GB/T 28843-2012；  2.包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容；  3.具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等；  4.所供每批次冷冻半成品必须有《动物检疫合格证》和《产品合格证》，供现场查验。 |
| 6 | 水产品 | 水产品 | 1.投标品类包含但不限于：淡水鱼、海鱼、虾蟹、贝等；  2.须为鲜活水产；  3.大小均匀，有光泽。无疾病，健康；  4.所供每批次水产品必须出具《水产品检测报告》。 |
| 7 | 调味品、南北货、米面制品 | 南北货 | 1.不接受散装制品；  2.包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容；  3.具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等；  4.所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 |
| 调味品 | 1.包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容；  2.酱油：颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；  3.醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱；  4.味精、鸡精等：结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质，无返卤吸潮现象；  5.食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。  6.食糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味（绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润）；  7.调料粉（黑胡椒粉、椒盐粉、八角、八角粉、孜然粉等）：呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味；  8.其他：具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等；  9.所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 |
| 米面制品 | 1.包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容；  2.具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等；  3.所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 |
| 8 | 乳制品 | 乳制品 | 1.符合国标GB19645-2010、GB25190-2010、GB19302-2010，须提供全程冷链运输，冷链运输须符合国标GB/T 28843-2012；  2.外包装无破损，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容；  3.呈乳白色或捎带微黄色，具有新鲜牛乳应有的香味，无异味，呈均匀乳液（酸奶呈粘稠状均匀乳液），无沉淀，无凝块，无肉眼可见机械杂质；  4.所供每批次产品必须出具产品合格证。 |
| 9 | 一次性用品 | 一次性用品 | 1.标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容。包装完好，无破损；  2.所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 |