

第三章 技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

3.1.采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：960,000.00

采购包最高限价（元）：960,000.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量 (计量单位)	标的金额 (元)	所属行业	是否涉及 核心产品	是否涉及 采购进口 产品	是否涉及 强制采购 节能产品	是否涉 及优先 采购节 能产品	是否涉 及优先 采购环 境标志 产品
1	C23130 100 农畜 产品批发 服务	机关食堂 2026年 食材采购 配送	1.00 (项)	960,000. 00	批发业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：

采购包1：否

报价要求

采购包1：

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
1	机关食堂2026年食材采购配送	项	%	100.00	百分比	注：①本项目采用统一折扣百分比进行报价。②“统一折扣百分比”最低的报价为基准价，例如：统一折扣百分比60%、70%、80%，60%为“统一折扣百分比”最低。③成交后实际结算价=各品种产品基准价*统一折扣百分比*月实际发生数量。

★注：本采购包涉及采购货物的，供应商响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，供应商不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，供应商应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效响应处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2.技术要求

采购包1：

标的名称：机关食堂2026年食材采购配送

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
			<p>一、采购食材范围及分类</p> <p>(一) 食材范围</p> <p>采购的各类食材是制作工作餐的基本原材料，包括十大类近百个品种，涵盖蔬果、水果、肉食、水产品、干杂、调料、牛奶、小食品等多个方面。</p> <p>(二) 食材分类</p> <p>1.米面油类</p> <p>米、面、油等根据采购人需求提供。</p> <p>2.蔬菜类</p> <p>当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜。</p> <p>3.水果类</p> <p>时令水果、新鲜、无腐、无烂。</p> <p>4.蛋类</p> <p>禽蛋，新鲜、无腐、无烂。</p> <p>5.肉类</p> <p>国内产品、新鲜、无异味。</p> <p>6.水产品类</p> <p>常见的水产品、鱼类，根据采购人需求提供。</p> <p>7.干货类</p> <p>各类常见干货，水发制品。</p> <p>8.调味品类</p> <p>油盐酱醋等各类常用调味品根据采购人需求提供。</p> <p>9.牛奶小食品类</p> <p>新鲜盒装牛奶、袋装牛奶、酸奶；蛋糕点心、饼干等干食类食品。</p> <p>10.面食类</p> <p>常见的面食，根据采购人需求提供。</p> <p>(三) 本项目配送产品属于《农产品质量安全承诺达标合格证管理办法》中“农产品”范畴的，应随货提供《承诺达标合格证》。</p> <p>二、食材质量要求</p> <p>(一) 大米质量要求</p> <p>1.质量标准：国家一级。大米色泽清白，有光泽，呈半透明状，米粒大小均匀、丰满光滑，很少有碎米、爆腰（米粒上有裂纹）、腹白（米粒上乳白色不透明部分叫腹白，是由于稻谷未成熟，糊精较多而缺乏蛋白质），无虫，无潮湿、无霉变、不含杂质。产品标准符合：中华人民共和国国家标准(大米)GB2715-2016、GB/T1354-2018一级。</p> <p>2.每批货剩余质保期有效期须在总质保期一半以上。</p> <p>3.包装要求：用纤维袋或塑料袋定量包装（规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则）。包装标识清楚，至少印有生产日期、保质期、生产厂家、电话。</p> <p>4.在供货期间，采购人有权对成交人所供货物送政府质量检测部门检验，检验费由成交人承担。若检验不合格，成交人依照合同承担责任。</p>

5.成交人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和食堂管理人员共同签名。

6.成交人在合同期内应切实做到保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。

(二) 面粉质量要求

1.质量标准：国家标准特一级及以上。

面粉色泽呈白色或微黄色，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团。无异味、无潮湿杂质、无霉变现象。用手摸取时，手心有较大的凉爽感，握紧时成团。味道淡而微甜。

2.每批货剩余质保期有效期须在总质保期一半以上。

3.包装要求：用纤维袋或塑料袋定量包装（规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则）。包装标识清楚，至少印有生产日期、保质期、生产厂家、电话，能追溯源。

4.验收标准：按照GB/T 1355-2021、LS/T 3202-1993、GB 2715-2016标准执行。

5.成交人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和食堂管理人员共同签名。

6.成交人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。

(三) 食用油质量要求

1.质量标准：国家标准压榨一级（非转基因压榨菜籽油）。

色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味，经250℃加热油色不变黑，有预包装的应有明确的计量。

产品标准符合：中华人民共和国国家标准GB/T 1536-2021、GB 2716-2018，包装应符合GB/T 17374-2024《食用植物油销售包装》及GB7718-2011《预包装食品标签通则》等国家的有关规定和要求。

2.每批货剩余质保期有效期须在总质保期一半以上。

3.包装要求：必须采购预包装产品。包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。

4.成交人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和食堂管理人员共同签名。

5.成交人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。

(四) 猪肉质量要求

1.质量标准：符合国家和行业标准。

质量要求：必须保证供应为当日生产的产品，去头、去脚、去骨、去肚杂的猪肉，非冷冻猪肉；肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。不得有病猪、死猪、公母种猪肉。具有动物检疫证明和肉品品质检验合格证，根据采购人需要分割包装。其中：

(1) 精五花肉要求：肥膘应在2-3cm，色泽鲜艳，无异味、无注水、无泡水痕迹，

四周应整齐平整，肉质紧实无淋巴。

(2) 排骨要求：产品应色泽鲜艳，无颈骨，无泡水，肉质紧实，无异物。

(3) 里脊肉要求：无泡水、注水痕迹，肉质色泽鲜艳，有弹性、新鲜，无杂质。

产品标准符合：中华人民共和国国家标准GB/T 9959.1-2019鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉、GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》。

2.供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、磋商文件技术参数，符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准，交货时提供生产厂家的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》。

3.成交人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和食堂管理人员共同签名，成交人交货时应提供每批次产品的动物检疫合格证。

4.成交人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。

(五) 牛肉质量要求

1.产品质量应符合：GB/T 17238 -2022《鲜、冻分割牛肉》、GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》。

2.色泽：肌肉有光泽，外表微干，不粘手，组织状态：指压后的凹陷可恢复，粘度：外表微干或有风干膜，不粘手。无异味、无注水、具有鲜牛肉正常的气味；不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质；煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味；需有检验、检疫票据。

3.供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、磋商文件技术参数，符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准。

4.成交人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和食堂管理人员共同签名，成交人交货时应提供每批次产品的动物检疫证明及生产厂家的《动物防疫条件合格证》。

5.成交人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。

(六) 羊肉类质量要求

1.产品质量应符合：GB/T9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》鲜、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》国家最新标准执行。

2.产品应有色泽，无异味、无注水，无正常视力可见的外来异物。需有检验、检疫票据。

3.供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、磋商文件技术参数，符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准。

4.成交人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和食堂管理人员共同签名，成交人交货时应提供每批次产品的动物检疫证明及生产厂家的《动物防疫条件合格证》。

5.成交人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。

(七) 其他肉类质量要求

1.肉类必须保证供应为当日生产的产品。产品标准符合：GB 2707-2016《食品安全

国家标准《鲜（冻）畜、禽产品》。有检验、检疫要求的需有检验、检疫票据。

2. 畜肉品须色泽鲜亮、无异味、无注水、无毛。

3. 禽肉类制品须肉面干净、无异味、无毛、大小统一、码放整齐。

（八）牛奶质量要求

1、符合 GB 25190-2025 国家最新标准《食品安全国家标准灭菌乳》及 GB 7718-2011 国家最新标准《食品安全国家标准预包装食品标签通则》或国家卫生、食品安全最新标准。

2、每批货均需提供盒装奶生产厂家出具的《质检报告》。外观呈乳白色或微黄色，具有乳固有的香味，呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。

3、每批货剩余质保期有效期须在质保期总天数的二分之一天数以上。

（九）调料质量要求

（1）执行标准：调味品须符合国家最新标准；醋按照 GB/T 18187-2000、酱油按照 GB/T 18186-2025、味精按照 GB/T 8967-2007、鸡精按照 GB/T 45352-2025，豆瓣按照行业或国家最新标准。

（2）产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无杂质、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。每批货剩余质保期有效期须在质保期总天数的二分之一天数以上。

（3）凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告，包装食材的外包装上有 SC 编号。

（十）干杂质量要求

1、二氧化硫及重金属元素不得超标，需符合 GB 2762-2022 标准；不得非法使用添加剂，需符合 GB 2760-2024 标准；农药残留限量不得超标，需符合 GB 2763-2026 标准。

2、所有配送产品必须有明确的种类、品牌、规格，净含量、生产日期、保质期等，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

3、产品符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无杂质、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。

4、每批货剩余质保期有效期须在质保期总天数的二分之一天数以上。

（十一）分割家禽类质量要求

1. 产品标准符合：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》。

2. 去毛干净、新鲜无异味、无变质、有检验、检疫要求的需有检验、检疫票据。其中包括鸡肉、鸭肉、鹅肉，要求肉质：紧实有弹性，指压凹陷立即回弹；不粘手、无渗水，净膛重量：鸡和鸭 1.8kg 左右/只，鹅 3kg 左右/只。

3. 供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、磋商文件技术参数，符合国家食品卫生标准、动物检验检疫合格标准。

4. 成交人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和食堂管理人员共同签名，成交人应提供每批次产品的动物检疫证明及生产厂家的《动物防疫条件合格证》。

5. 成交人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。

(十二) 水产品、鱼类质量要求

- 1.质量应符合国家及行业标准。
- 2.鲜杀鱼类，去鳞、无异味，需提供当天杀鱼视频及水印相片，肉质有弹性。若采购人需要活鱼时，应当有氧运输包装。
- 3.供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、磋商文件技术参数，符合国家食品卫生标准。
- 4.成交人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《入库验收清单》，由验收经办人和食堂管理人员共同签名，成交人应提供每批次产品的动物检疫证明。
- 5.成交人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。

(十三) 禽蛋类质量要求

- 1、鸡蛋每枚净重不得少于50g，符合GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》国家最新标准。包装规范，应采用符合国家食品安全标准GB 4806.14-2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》要求的包装材料。
- 2、鲜蛋的感官指标不低于国家有关食品质量标准GB 274-2015的二级指标要求，应保证新鲜；散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识。保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽。

(十四) 面食质量要求

- 1.面食的面粉为特精粉（一级），执行标准：GB/T 1355-2021《小麦粉》、符合GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》标准。
- 2.产品符合GB/T 20981-2021《面包质量通则》、GB/T 20977-2007《糕点质量通则》及GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》等国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证，包装完好无损、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。剩余保质期有效期须在总保质期一半以上。
- 3.食品中污染物限量标准应符合GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准，即预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。
- 4.供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、磋商文件技术参数，符合国家食品卫生标准。
- 5.成交人在合同期内应切实做到，保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由成交人承担由此造成的直接经济损失。
- 6.面条应具有光泽，整体呈白色或米黄色，新鲜、无异味。
- 7.米线应具有光泽，整体呈白色或米黄色，新鲜、无异味。
- 8.水饺外观应完整、无破损、馅料新鲜、无异味。

(十五) 水果质量要求

- 1、包括但不限于梨、苹果、香蕉、桔子、橙子、柚子、西瓜、桃子，数量、品类根据采购人实际需要提供。

2、水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。水果必须保证其新鲜度，残余农药含量不能超过GB2763—2026国家有关标准。

(十六) 蔬菜类质量要求

序号	品类	形态要求
1	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足，无烂叶、无黄叶、无霉变、无根。
2	青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足，无烂叶、无黄叶、无霉变、无根。
3	菜秧	梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，无烂叶、无黄叶、无霉变、水份充足。
4	油菜	梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾。无烂叶、无黄叶、无霉变、水份充足，无根。
5	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，无烂叶、无黄叶、无霉变、根株均匀，长20厘米以内。
6	韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，无烂叶、无黄叶、无霉变、长20厘米以内。
7	香芹	又名旱芹，叶翠绿，无主茎分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水份充足，无烂叶、无黄叶、无霉变、长约30厘米。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、无烂叶、无黄叶、无霉变、水份充足，有清香味，长约30厘米。
9	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
10	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，无烂叶、无黄叶、无霉变、棵株适当。
11	生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直，无烂叶、无黄叶、无霉变。
12	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约15厘米，无烂叶、无黄叶、无霉变。
13	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。无烂叶、无黄叶、无霉变。
14	油麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味，无烂叶、无黄叶、无霉变。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，无烂叶、无黄叶、无霉变、水份充足。

1 6	苋 菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足，无烂叶、无黄叶、无霉变。
1 7	潺 菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断，无烂叶、无黄叶、无霉变。
1 8	菜 芯	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足，无烂叶、无黄叶、无霉变。
1 9	芥 兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润，无烂叶、无黄叶、无霉变。
2 0	小 葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。无烂叶、无黄叶、无霉变。
2 1	胡 葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。
2 2	青 蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。
2 3	香 菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足，无烂叶、无黄叶、无霉变。
2 4	青 椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味，无虫。
2 5	西 椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度和弹性，肉厚少籽，味道香甜，无虫。
2 6	辣 椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重，无虫。
2 7	红 椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，无虫。
2 8	番 茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。
2 9	大 白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整，无烂叶、无黄叶、无霉变。
3 0	苞 菜	外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整，无烂叶、无黄叶、无霉变。
3 1	大 葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50厘米。
3 2	茄 子	色正(青、紫、白)形正(棒形、卵形、灯泡形)，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀，无虫。
3 3	蒿 笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。

3 4	蒜 苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
3 5	花 菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。
3 6	西 兰 花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
3 7	黄 瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。
3 8	冬 瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
3 9	丝 瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无虫。
4 0	苦 瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，籽小、味苦。
4 1	毛 瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白籽小、形正，有一定硬度。
4 2	南 瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
4 3	蒲 瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。
4 4	佛 手 瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。
4 5	角 瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小籽少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。
4 6	新 豆	颜色淡绿有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。
4 7	毛 豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。
4 8	青 豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
4 9	荷 兰 豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。
5 0	黄 豆 芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹，需有根。

5 1	绿 豆 芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹，需有根。
5 2	土 豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽，无腐烂。
5 3	洋 葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。
5 4	红 薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满、无腐烂。
5 5	生 姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
5 6	光 头 蒜	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
5 7	胡 萝 卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小，无腐烂。
5 8	青 萝 卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重，无腐烂。
5 9	白 萝 卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中，无腐烂。
6 0	芋 头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面均中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心，无腐烂。
6 1	莲 藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节，无腐烂。
6 2	茭 白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，无霉点，折之易断。
6 3	冬 笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。
6 4	竹 笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。
6 5	茨 前	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻。
6 6	香 菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻、无异味、无腐烂。
6 7	平 菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，无异味、无腐烂。

68	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中，无异味、无腐烂。
69	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直无异味、无腐烂。
70	折耳根	根茎肥美白嫩、一掐就断；叶片新鲜完整、紫绿分明；整体气味浓郁，无腐烂。

1. 供应商必须随货提供同批次的国家监督检验部门出具的第三方依据食品安全卫生国家强制性标准：GB2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》检验合格的《农药残留检验报告》。食品交接手续完善，在确认食品符合卫生、安全标准后，经交货与收货双方签字后入库储藏。

七、食材验收要求

(一) 食材验收由采购人业务管理方、供应方（成交人）双方在采购人指定的交货现场进行检验验收，双方对配送的产品的质量无异议且数量准确无误后，双方签字，各自留存。

(二) 验收的主要内容

1. 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。

2. 肉禽类必须保证供应为政府定点屠宰场当日生产的产品，肉身必须盖有卫生检疫章，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐；蛋类须保证3日内产品。

3. 水产类须保证鲜活、大小基本统一。

4. 干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，剩余质保期有效期须在总质保期一半以上，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

5. 调味品，须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、剩余质保期有效期须在总质保期一半以上。

6. 牛奶小食品，须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、剩余质保

		<p>期有效期须在总质保期一半以上。</p> <p>7.有质保期的食材，每批货剩余质保期有效期须在质保期总天数的二分之一天数以上。</p>
--	--	---

8.所有品类的数量、品类根据采购人实际需要提供。

3.3.服务要求

9.包装食材外包装应有SC标志（米、面、油、牛奶、调料、干杂等）。

3.3.1服务内容要求

采购包1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	其他要求	<p>1、供应商须具备售后服务能力。</p> <p>2、成交供应商须按采购人要求在脱贫地区农副产品网络销售平台（www.fupin832.com）完成项目预算比例10%的脱贫产品采购。（须单独提供承诺函，格式自拟。）</p> <p>3、采购需求中涉及的标准文号，均以国家最新标准执行，成交人在项目实施过程中，若配送产品涉及新标准的，则以最新标准为准。</p> <p>4、采购人职工食堂管理部门将按合同中《机关食堂食材采购配送服务月综合考核表》对供应商进行月考核，若在合同期内连续3个月考核不合格的（考核分80分以下）；或者合同期内累计4个月考核分不合格的（考核分80分以下），采购人有权及时终止合同。</p>
2	★	食材价格	<p>1.基准价的确定，依次按下列方式进行：</p> <p>①参考成都市发展和改革委员会的政务公开—价格与收费信息公开平台—市场价格—成德眉资四市主副食品价格监测周报每月下旬公布的食材价格作为次月食材基准价（网址：https://cddrc.chengdu.gov.cn）。</p> <p>②若成都市发展和改革委员会的当期价格监测周报中没有需要的食材目录价格的，则参考成都市城市居民生活价格服务公益平台 每月第四周第一个工作日公布的食材单价平均价格作为次月食材基准价(网址：http://www.taoxy.cn/)。</p> <p>③若成都市城市居民生活价格服务公益平台中也没有需要的食材目录价格的，则以永辉超市同一天挂牌价为次月食材基准价。</p> <p>④若永辉超市仍没有需要的食材目录价格的，则采取应急采购方式（先采购，后由甲乙双方一起通过市场（京东自营、淘宝、菜市场）询价，在此基础上，双方协商议定食材结算价）。</p> <p>2.食材结算价的确定，按以下方式进行：</p> <p>通过1款的第①、②、③方式确定的执行价=基准价×成交折扣百分比。</p> <p>通过1款的第④方式确定的执行价=双方协商议定食材价。</p>
3	★	付款进度安排	<p>（3.3.2中付款进度安排为系统固化模板，付款进度安排以此处要求为准，应答此处即可）</p> <p>按照成交人所报统一折扣百分比按月进行结算（各品种产品基准价*统一折扣百分比*月实际发生数量）；在收到成交人提供的合法票据后10个工作日内（如遇节假日顺延）支付货款，以成交人与采购人签订合同约定为准。</p>

4	★	车辆要求	供应商应具备运输保障能力：供应商针对本项目至少配备食材配送车一辆和冷链配送车一辆。
5		项目方案	一、提供针对本项目的实施方案，1、配送服务具体方案包括：（1）食品管理、（2）配送时效性、（3）配送地理因素、（4）配送路线、（5）售后服务。2、食材配送相关制度包括：（1）食品配送人员管理制度；（2）食材原料采购索证索票制度；（3）食材原料出入库管理制度；（4）食材库房卫生管理制度；（5）食品安全查验记录制度。 二、供应商针对本项目提出食材供应应急预案，包括①应急管理机构；②应急工作队伍及联系方式；③应急保障措施；④应急线路。
6	★	包装方式及运输	涉及的商品包装和快递包装，均应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.3.2.商务要求

采购包1：

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	本合同履行期自合同签订之日起至2026年12月20日止，或至当年采购金额达到采购预算金额（96万元）之日终止，二者满足其一，则合同执行完毕。
2	★	服务地点	四川省成都市锦江区滨江中路1号。

3	★	验收、交付标准和方法	<p>1、履约验收主体：四川省监狱管理局； 2、履约验收时间：供应商提出验收邀请当日内； 3、履约验收方式：采购人单位内部验收； 4、履约验收程序：分段/分期验收</p> <p>5、履约验收内容和标准： 5.1、数量验收标准：供应商须按照采购文件“商务要求”、“技术服务要求”及采购人订单要求配送； 成交人实际供货数量低于采购人每批次订单要求的数量的，必须在采购人规定时间内按要求补齐，若无法按时补齐，则按缺货金额的5倍进行扣罚。 5.2、价格验收标准：执行价格以元为单位执行价格精确到小数点后两位，且定价周期内不再因市场价格波动调整。 5.3、质量验收标准：本项目所指的质量验收，应符合本项目技术服务要求的相关品种的质量标准。 6、其他验收事项： 6.1、验收流程：做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和电子秤做好检查，并对食材的外观质量进行初步了解。采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，成交人提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的，查验原件后索取复印件留存。填写验收记录。每次配送的食材都要登记验收记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。 6.2、自检和抽样送检：供应商应对每批食材质量进行自检（包含农药残留检验、水分检测）。采购人有权对配送的食材采取定期或不定期的方式进行抽样送检，每个季度进行一次随机抽样送检，即随机从配送到食堂库房的食材中抽取不少于5个品种的食材，由采购人食堂管理人员一同送国家认监委或质量技术监督等部门认可的第三方检测机构进行检验，并将检测结果报告递交给采购人，检验所产生的检验费、样品费等一切费用由成交人承担。 6.3、成交供应商履行合同定义义务后，为保证采购质量，采购人将严格验收，履约验收办法按照《机关食堂食材采购配送服务月综合考核表》执行。 6.4其余未尽事项，成交人与采购人将按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求进行验收。注意：因系统固化原因，与前面2.6.6不一致的以此为准。</p>
4	★	支付方式	分期付款
5		付款进度安排	<p>1、按照成交人所报统一折扣百分比按月进行结算（各品种产品基准价*统一折扣百分比*月实际发生数量）；在收到成交人提供的合法票据后，达到付款条件起10日内，据实结算说明为按照成交人所报统一折扣百分比按月进行结算（各品种产品基准价*统一折扣百分比*月实际发生数量）</p>
6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>如因服务供应商工作人员在履行合同过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。</p>

3.4.其他要求

采购包1:

注：供应商需按采购清单响应表中的格式报出各项清单明细（本句无需单独响应，在采购清单响应表中体现即可）。