

# 采购需求

## 一、采购标的需实现的功能或者目标

本服务基本情况：供应商应按照采购人要求，提供 2025 年 5 月-2026 年 4 月局机关工作人员早、中、晚餐及政务、汛期值班、加班工作餐、客餐的食材采购、食品制作及服务。

## 二、采购清单

| 序号 | 采购标的名称             | 数量 | 单位 | 所属行业 | 要求/备注 |
|----|--------------------|----|----|------|-------|
| 1  | 局机关食堂伙食、<br>托管服务项目 | 1  | 项  | 餐饮业  | /     |

### 要求/备注说明

|          |                                                                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 核心产品     | 非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定一个核心产品（采购清单中作与核心产品“相同〈或同一〉品牌”要求的产品，视为一个核心产品），并以“核心产品”在采购清单要求/备注栏中标注。 |
| 节能产品     | 采购清单要求/备注栏中注明“节能产品”的标的，为强制采购节能产品。依据财库〔2019〕9 号文的规定，应提供国家确定的认证机构出具的节能产品认证证书。                               |
| 进口产品     | 采购清单要求/备注栏中注明“进口产品”的标的。可使用进口产品参加磋商。                                                                       |
| 适宜中小企业提供 | 采购清单要求/备注栏中注明“适宜中小企业提供”的标的，应当按照竞争性磋商文件要求全部或部分由联合体提供或进行合同分包。                                               |
| 合同分包     | 采购清单要求/备注栏中未注明“允许分包”的标的，不得合同分包。                                                                           |

### 其他要求：

|     |           |
|-----|-----------|
| 服务期 | 合同签订后12个月 |
|-----|-----------|

三、采购标的需满足的技术规范和要求

| 名称        | 标准                                                                                                                                                       |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 大米        | 必须符合食品安全国家标准大米 GB/T 1354-2018，取得食品生产许可证，具有有效期内的产品检验报告，大米品种要求为优质一级米。                                                                                      |
| 食用油       | 必须符合食品安全国家标准植物油 GB 2716-2018，取得食品生产许可证，具有有效期内的产品检验报告。                                                                                                    |
| 面粉        | 必须符合 LS/T 3248-2017 中国好粮油小麦粉标准，取得食品生产许可证，具有有效期内的产品检验报告。                                                                                                  |
| 配送的鲜肉类及冻品 | 配送的鲜肉类必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工，经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，附有《动物产品(B)检疫合格证明》，肉品表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹；冷冻肉类必须向经营商索票索证，并报动物卫生检疫机构备案。          |
| 蔬菜（水果）    | 出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。并注明蔬菜的产地、生产者及数量等。<br>要求新鲜、整齐、均匀、无碎屑、无霉变、无病虫害、无杂质，应与原有蔬菜色泽一致，具有原有蔬菜的气味，无异味，感官不合格率不能超过 3%。农药残留符合 GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量标准。 |
| 蛋类        | 应新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。                                                                                                                |
| 豆制品       | ①感官指标：具有本品种的色、香、味，不酸、不粘、无异味，无杂质、无霉变。<br>②理化指标：铅（mg/kg 以 Pb 计小于或等于 0.3；食品添加剂按 GB 2760-2024 食品安全国家标准食品添加剂使用标准规定执行。                                         |
| 干货类       | 调料、干货须是正规厂家或代理商，有商标牌号，注明生产日期、产地、包装规格、有“SC”标志。                                                                                                            |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 主食类     | <p>①必须是新鲜的、无异味。</p> <p>②每天早上对食堂进行配送，每天早上<u>6:30</u>之前送达指定地点。</p> <p>③成品须为当天制作，且须用保证新鲜及温度事宜。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 产品的质量要求 | <p>①大米食用油、面粉、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。</p> <p>②米、油：国家机关发出的有效期内的产品检验报告。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的有效期内的产品检验报告。投标人所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>③油类质量要求：</p> <p>食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。</p> <p>严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常）</p> <p>真菌毒素：黄曲霉毒素 B1（10 μg/kg~20 μg/kg）</p> <p>重金属污染物：</p> <p>（1）铅（≤0.08mg/kg）</p> <p>（2）总砷：≤0.1mg/kg（以 As 计）</p> |

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

#### （一）质量标准

##### 1、总体要求

供应商所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民

《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

(1) 畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明,预包装的应有(SC)标识,且必须符合国家食品安全标准。

(2) 鲜猪肉必须为质量等级达到二级(含)以上标准的冷鲜肉。鲜度标准:肉质有弹性,指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。

(3) 鲜牛肉质量标准:肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复,切面有光泽及微湿润,极小渗出物;具有浓郁的牛肉气味,脂肪白色或乳白色,无异味、无寄生虫,无注水。

(4) 鲜羊肉质量标准:肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻,有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。

(5) 鲜鸭质量标准:表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无明显淤块;无注水、无内脏、无血水、无异味。

(6) 鲜鸡质量标准:外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满,因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色,鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复,淤血斑无或极少,无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节,无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

(7) 水产类质量标准:必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域,新鲜度良好,组织紧密有弹性,无异味,无外来杂质,不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损,且明确注明保质期限。

(8) 豆制品类质量标准:必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定;不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料,油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准,禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛(吊白块)等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

(9) 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。

(10) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

(11) 调料干杂类质量要求：有“SC”标识或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。

(12) 干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。中标人所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，中标人必须提供食品检验检疫证明资料。送达的干调、奶类、冻品等食品剩余保质期不少于总有效期的三分之二。

(13) 若供应商为肉类生鲜冻品的生产商，须出具动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证；若投标人为肉类生鲜冻品的经销商，须出具厂家动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证。

## 2、具体要求

### (1) 蔬菜类

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，

少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

(2) 水果类

水量：充足，无皱皮、干涩现象，无异常的外部水分，但冷藏取出的水分除外。

色泽：鲜艳、光亮无变色，清洁，基本不含可见异物；无坏死斑块。

形状：曲线谐调、果形完整、无软化、无异状、无影响消费的霉烂变质。

成熟度：适中。无过熟、未熟现象。

污染：无异常气味和味道，无农残超标污染。

无机械伤：（挤压、压伤、碰伤、切口、裂伤等外力损伤）和病虫损伤（虫卵、虫眼、虫咬）。

包装：外箱完好，内箱支持物支撑足够。

| 品名   |      | 红苹果、红富士、加力果                  |               |
|------|------|------------------------------|---------------|
| 感官要求 | 色泽   | 浅黄绿色至深红色，有片状或条纹状颜色略深         |               |
|      | 形态   | 圆形或蒂部略大的扁圆，果蒂完整，无起皱或裂口       |               |
|      | 口感   | 汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织             |               |
|      | 手感   | 果身重，硬朗                       |               |
|      | 劣品拒收 | 压伤、擦伤、於伤，病虫害、腐烂              |               |
| 品名   |      | 香梨、红香梨                       | 水晶梨、鸭梨        |
| 感官要求 | 色泽   | 鹅黄色或草绿色，顶部略红                 | 浅黄色至嫩黄色       |
|      | 形态   | 倒卵形                          | 圆形，鸭梨果柄处与异形凸起 |
|      | 口感   | 皮薄、柔细、爽甜多汁                   | 皮薄清甜多汁        |
|      | 手感   | 果皮较光滑细腻                      | 果皮较光滑细腻       |
|      | 劣品拒收 | 果品变软及失去光泽，压伤、擦伤、於伤，失水皱皮、梨心变黑 |               |

| 品名   |      | 李子                     | 油桃、桃驳李                |
|------|------|------------------------|-----------------------|
| 感官要求 | 色泽   | 根据品种不同为黄色、红色、深红色、褐红色等  | 橙红色至深红色、底部黄色、有光泽。果肉黄色 |
|      | 形态   | 饱满圆形、果皮光滑，难剥离          | 圆形果皮光滑，难剥离            |
|      | 口感   | 滋味酸甜、柔软                | 口感爽脆、汁较少              |
|      | 手感   | 圆润结实                   | 坚硬，成熟后变软              |
|      | 劣品拒收 | 萎缩失水、过熟或无光泽腐烂机械损伤或虫害损伤 |                       |

| 品名   |      | 芦柑、广柑                         | 脐橙、锦橙           | 沙田柚、蜜柚、西柚             |
|------|------|-------------------------------|-----------------|-----------------------|
| 感官要求 | 色泽   | 橙色至橙红色有光泽                     |                 | 黄绿色、橙色                |
|      | 形态   | 圆形、果皮粗厚、易剥离                   | 圆形、果皮粗厚、易剥离     | 果实大、圆形或梨形、果皮厚达1cm，难剥离 |
|      | 口感   | 果汁丰富，较甜                       | 果汁丰富，较甜         | 酸甜适口                  |
|      | 手感   | 表面不平滑                         | 重实光滑            | 重实、果皮稍粗               |
|      | 劣品拒收 | 皮干或爆裂, 表面出现斑点或机械损伤果肉失水变干，外皮干硬 |                 |                       |
| 品名   |      | 西瓜（黑美人、有籽无籽西瓜）                | 哈密瓜             | 香瓜                    |
| 感官要求 | 色泽   | 黄绿色至墨绿色，有光泽，可能有条纹，果肉鲜红色       | 黄色、有不规则花纹、果肉粉红色 | 白色或黄色，果肉白色，表面有略浅凹槽花纹  |
|      | 形态   | 椭圆形或圆形                        | 椭圆或橄榄形          | 椭圆形                   |
|      | 口感   | 甜度高，水分大                       | 甜度高、口感爽脆        | 甜度高、口感爽脆              |

|      |      |                                             |                         |                              |
|------|------|---------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
|      | 手感   | 表皮光滑、厚重                                     | 表皮粗糙、厚实                 | 表皮光滑，略有弹性                    |
|      | 劣品拒收 | 爆裂、有柔软点、过熟（瓜肉深红色、口味令人不快）、过生（瓜肉粉红色、味酸、不甜）、发霉 | 皮呈深色点，爆裂、萎缩及失水，机械或虫害损伤  | 过度柔软，表面起皱，爆裂，萎缩及失水。机械或虫害损伤   |
|      | 品名   | 香蕉                                          | 葡萄、提子                   | 枣类                           |
| 感官要求 | 色泽   | 青黄至黄色，成熟后黄色，果肉为白色或乳白色                       | 红色到紫红色，表面覆盖白霜           | 鲜红至暗红或红中带黄，有光泽               |
|      | 形态   | 长条形，弯弧形，有楞                                  | 圆形或椭圆形串珠，结实饱满，大小均匀      | 椭圆形，颗粒均匀饱满，大枣表面略有皱           |
|      | 口感   | 软糯甜美                                        | 葡萄柔软多汁、提子口感脆甜           | 甜，肉质如海绵状，鲜枣爽脆                |
|      | 手感   | 光滑                                          | 轻提果穗枝梗抖动果穗，果实不抖落或抖落极少。  | 柔软，略湿润                       |
|      | 劣品拒收 | 过度柔软，机械损伤、萎缩干水、果肉发黑烂心                       | 果粒脱落、开裂、过软。虫伤及机械伤，萎缩、失水 | 变形，过红或颜色暗淡，极度柔软及出水，有异味，腐烂、损伤 |

### (3) 鲜肉类

| 序号 | 品名 | 质量要求 |
|----|----|------|
|----|----|------|

|   |       |                                                                                                     |
|---|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 去皮五花肉 | 肥瘦比例为 3：7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。                    |
| 2 | 去皮瘦肉  | 肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。                                                       |
| 3 | 牛肉    | 肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。                  |
| 4 | 羊肉    | 肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干，或外表湿润，不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。                                         |
| 5 | 肉碎    | 肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。                                                                                  |
| 6 | 鸡类    | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。                     |
| 7 | 鹅、鸭类  | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。                              |
| 8 | 鸡蛋    | 蛋壳清洁完整，色泽鲜明，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。 |
| 9 | 皮蛋    | 外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气味。                 |

|    |    |                                                                                                                                   |
|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | 咸蛋 | 蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。 |
|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### (4) 冷冻肉

| 序号 | 品名     | 质量要求                                                                                                                    |
|----|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 去皮五花肉  | 肥瘦比例不大于 3：7，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。                                                                  |
| 2  | 边鸡     | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。 |
| 3  | 白条鸭    | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。            |
| 4  | 边鸭     | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。                                                 |
| 5  | 牛肉丸    | 15 克/粒。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。                                                           |
| 6  | 贡丸     | 15 克/粒。具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。                                                           |
| 7  | 鸡架（鸡壳） | 整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约 0.25 公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。                                                             |

|    |      |                                                                                                              |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 白条鹅  | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。 |
| 9  | 去皮上肉 | 肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。                                                                |
| 10 | 白条鸡  | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6—1.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。   |
| 11 | 火腿   | 表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。                                                              |
| 12 | 带鱼   | 每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。                                                  |
| 13 | 瘦肉   | 肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。                                                                        |
| 14 | 鸭腿   | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。                                                                           |
| 15 | 鸡腿   | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。                                                                           |
| 16 | 鱼丸   | 具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。                                                       |

|    |     |                                                                             |
|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------|
| 17 | 猪前排 | 带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。                                             |
| 18 | 腊肠  | 有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC 标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。                   |
| 19 | 鸡翅  | 肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。                                                        |
| 20 | 脊骨  | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。                                                       |
| 21 | 猪蹄  | 须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。                                          |
| 22 | 猪筒骨 | 骨体冻实而坚硬，无化冻现象。                                                              |
| 23 | 牛肉  | 解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 |
| 24 | 腊肉  | 有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC 标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。                   |
| 25 | 鸡脚  | 交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。                                                   |
| 26 | 猪肝  | 整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。           |
| 27 | 鱼排  | 无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。                                                     |
| 28 | 猪头皮 | 猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。                                                               |
| 29 | 猪心  | 圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。                                      |

|    |     |                                                                |
|----|-----|----------------------------------------------------------------|
| 30 | 白条羊 | 每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。 |
| 31 | 五花肉 | 肥瘦比例不大于 7：3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。         |
| 32 | 腊鸭腿 | 有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，SC 标识。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。      |

①冷冻食品类的包装应符合科学、经济、牢固、卫生、美观等要求。包装的设计应根据不同的冷冻食品的不同特点、不同的冷冻加工方式、不同的流通条件及要求进行。做到防护合理，安全可靠。

②无论采用何种内包装，凡与食品直接接触的包装材料必须清洁、干燥、无异味，对该食品应无任何影响食用卫生、健康的作用，符合有关卫生法规的规定。

③无论采用单冻或块冻的冷冻食品应采用内包装使其相对固定，并使其在温度变化而引起冷冻食品局部解冻时，水分不至于浸湿外包装，内包装装入外包装后应松紧适度，不允许在高度上有较大空间，必要时还可以采用隔档或衬垫等保护方法。

④冷冻食品的包装作业应严格按冷冻食品包装技术条件及要求进行。即把食品先冷冻至 - 18℃，然后在不高于℃的条件下包装，并及时运抵冷库贮存，防止因温差而引起容器外表面凝露现象。

⑤外包装应封口严密，可根据客户的要求采用钉合、粘合或胶带纸封口。用打包带紧固的，其打包带应符合 QB/T 3811-1999 要求，带扣无锈蚀，牢固，打包带松紧适度、平整不扭且不少于两道。

⑥标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。

## (5) 水产

水产类：才鱼、草鱼、鳊鱼、鲫鱼、鲤鱼、虾、贝类等。水产健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

**(6) 副食品**

对照清单检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

部分副食品质量要求：

| 序号 | 品名   | 质量要求                                                                                                |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 酱类食品 | 具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。                                                      |
| 2  | 淀粉制品 | 具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。                                                         |
| 3  | 鸡蛋   | 蛋壳清洁完整，色泽鲜明，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。 |
| 4  | 皮蛋   | 外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。                   |

|    |     |                                                                                                                  |
|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | 咸蛋  | 蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不凝固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感， |
| 6  | 豆腐  | 豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。                                |
| 7  | 豆腐泡 | 为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。        |
| 8  | 腐竹  | 为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。                                  |
| 9  | 腐乳  | 红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。       |
| 10 | 大豆  | 大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。<br>大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。     |
| 11 | 花生  | 果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。                      |

|    |     |                                                                                                                 |
|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | 辛辣料 | 辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味， |
|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### （7）大米

外包装完好，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。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

大米质量不低于 GB/T 1354-2018《大米》要求，符合国家粮食卫生标准，制造商取得食品生产许可证，具有产品检验报告，且具有有效期内的 SC 证书，大米品种要求为优质一级米。

### （8）面粉

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

### （9）食用油

基本要求：外包装完好，有“SC”标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。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。食用油质量不低于《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）要求。

## 四、采购标的技术要求

### （一）服务内容要求

| 序号 | 餐次 | 开餐时间段     | 就餐人份    | 餐式   | 备注          |
|----|----|-----------|---------|------|-------------|
| 1  | 早餐 | 7：30-8：30 | 约 150 人 | 中式早餐 | 采取自选方式。每餐供选 |

|   |                 |             |             |    |                                                 |
|---|-----------------|-------------|-------------|----|-------------------------------------------------|
|   |                 |             |             |    | 品种：流食 5 种以上，中式干点 8 种以上。                         |
| 2 | 午餐              | 12：00-13：00 | 约 150-160 人 | 中式 | 采取自选方式。每餐供选品种：主荤 2 种、次荤 3 种、素菜 1 种、汤 1 种，主食 1 种 |
| 3 | 晚餐              | 17：00-18：30 | 30-50 人     | 中式 | 采取自选方式。每餐供选品种：主荤 1、次荤 2、素菜 1、主食 1 种             |
| 4 | 同城工作简餐（加班、值班）误餐 | 按工作日时间供餐    | 约 80 人      | 中式 | 采取早餐 20 元；中餐 40 元标准提供餐食服务，每月据实结算                |

1、供应商提供的膳食应做到营养均衡、搭配合理、品种丰富、数量充足、制作方法多样，讲究色、香、味、形，以满足采购人员工的不同需求：制作膳食所需的一切食材均委托由供应商采购，供应商应保证提供的每份膳食中食材安全性。

2、供应商负责采购食材且供应食材、配料和肉品等原材料必须达到以下要求，采购人指定专人参与食用油和大米验收，其余材料不定期进行抽查验收：配料(食用油、各类佐料等)必须为经国家质量安全认证品牌产品，所有食材为非转基因产品。蔬菜必须经过农药检验合格凭证，肉类必须有检疫检验许可，水产品必须鲜活。

3、供应商负责碗筷清洗和消毒工作。

4、供应商负责提供公务接待客餐。

5、如启动防汛三级应急响应，供应商需为防汛期间人员提供膳食保障服务，按工作日时间对 160-200 人提供中式供餐服务，采取自选方式（每餐供选品种：主荤 2 种、次荤 3 种、素菜 1 种、汤 1 种，主食 1 种）。

6、供应商负责为服务人员购买员工意外保险、公众意外保险，发生工伤事故后由供应商负责保险索赔。

7、供应商负责厨房、餐厅水电气及设施设备安全管理工作。

- 8、供应商员工需持有健康证，并定时进行体检。
- 9、供应商食堂客户调查满意率达 80%以上。
- 10、供应商食堂卫生、产品质量达到政府监管部门检查标准。

#### （二）场地及设备运行要求

- 1、采购人提供加工场所，厨房设备和餐用具等，后厨水、电费用由采购人承担。
- 2、供应商负责委派管理团队和服务人员，对采购人的厨房进行全面管理，包含成本控制、食谱制定、设备维护管理、节能降耗、食品卫生管理、生产加工及烹饪、供餐方式优化、员工培训和调配等工作。
- 3、食堂餐饮管理。采购人提供的一切设备及设施在供应商使用中有人为损坏和缺失，应照价赔偿，房屋结构不得随意改变，操作间、食堂库房及食堂大厅均属于供应商管理范围。

#### （三）食材管控要求

- 1、供应商须严格把控食材原材料品质。首先要坚决禁止购买、屠宰、储存、加工、烹饪野生动物等违法行为。
- 2、不得采购、饲养和现场宰杀活禽畜动物。
- 3、对每天送货原材料做好索证索票工作，接收货物时戴好手套，提倡无接触收货。

#### （四）项目服务人员要求

- 1、食堂厨工服务人员不少于 8 人。（须提供人员清单）
- 2、人员数量

| 序号 | 岗位       | 人数 | 年龄范围                    |
|----|----------|----|-------------------------|
| 1  | 项目厨师长    | 1  | 男性不得超过 50 岁，女性不得超过 45 岁 |
| 2  | 红案       | 2  | 男性不得超过 50 岁，女性不得超过 45 岁 |
| 3  | 白案       | 1  | 男性不得超过 50 岁，女性不得超过 45 岁 |
| 4  | 其他辅助服务人员 | 4  | 男性不得超过 50 岁，女性不得超过 45 岁 |

- 3、本项目厨师（厨师长、红案、白案）应具备相应的从业能力、四级（中

级)及以上职业技能等级。

4、拟派本项目服务人员均应持有健康证上岗。

5、具体岗位工资由供应商自行核定发放,但服务人员的工资及社保缴费标准不得低于政府最新颁布的相应标准。

#### (五) 服务标准要求

1、食堂采取委托服务方式。

2、供应商不得将食堂私自转让或委托他人经营。一经发现,采购人有权取消其委托服务资格,并给予经济处罚或诉诸法律。

3、整个食堂的卫生防疫、就餐环境、安全等必须达到食品卫生安全检疫部门的法律法规和标准,管理服务人员应具备国家人力资源和社会保障部门颁发的相关卫生管理职业资质。规范科学管理,采购人有权监督并定时检查,问题整改不及时对供应商给予经济处罚。

4、食堂工作人员由供应商自行聘用安排并承担人员经费。食堂聘用工作人员的住宿、就餐、医疗、工商、意外保险、治安、工资、福利等方面由供应商负责。工作人员要遵守餐饮法规以及采购人相关规定,要有良好的服务态度并监督实施,不能与就餐职工发生争吵或冲突,如发现违规者,供应商应及时处理,采购人有权视情节提出处理意见,并督促落实。食堂监督管理人员由采购人指定。

5、卫生检疫、工作人员体检、各类保险(食堂工作人员保险、食品安全保险等)、伤残疾病等费用均由供应商自理,因供应商的管理不善造成事故、民警食物中毒,由供应商负全部责任。

6、保证一日三餐正点,如遇特殊情况,须根据实际调整时间。足量(注:每份职工饭菜数量)、优质(质量保证)、做到品种多样化(列出供用品种),能适应不同口味的民警就餐。采购人将定期或不定期调查饭菜质量、份量、食料进货及服务情况,并将有关信息通知供应商,供应商应虚心听取意见,采取措施及时解决相应问题。

7、供应商须接受采购人对食堂的管理状况、成本、服务质量等监督检查,每周公示下周菜谱。

8、建立健全食堂各项管理制度并上墙,积极配合采购人的各项检查工作。

采购人定期对食堂伙食质量、价格、卫生、安全、财务和服务等进行检查、监督，定期组织客户满意度调查表，若评议满意率不足 80%，视为违约。若遇违约情况，采购人有权终止合同。

9、供应商在市区文明建设、消防安全、卫生防疫、成本核算等方面应接受采购人指导，并能主动迎接并保持同步管理。

10、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全。成交供应商须每次留样成品及各原材料一份（每菜品及原材料不低于 125 克），用于采购人 48 小时内对每次餐饮的质量及卫生标准情况进行查验或抽查使用，留样成品上须明确标准生产日期。如因食品安全问题造成的一切后果由供应商负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿。

11、食品加工：食品加工设备、布局和工艺流程须符合卫生要求，有与产品品种、数量相适应的食品原料处理、加工、包装、贮存等设备或场所。

12、营养：荤素搭配合理、营养均衡，倡导健康饮食。

13、供餐：品种丰富，数量充足，制作方法多样，供餐及时，注重花色调剂。

14、全年不间断供餐，遇法定节假日、接待、防汛三级应急响应需根据采购人要求提供配套餐饮服务。

16、质量：服务质量和伙食质量，满意度高。

17、供应商保证按合同规定完成相关服务。项目验收时提交完成本项目的服务记录文档及服务人员考勤表、服务工作总结等，并积极配合采购人对项目进行验收。

18、供应商在使用采购人提供的设施和物品时应予以爱护，如若非合理损坏，供应商应予以恢复原状或者折价赔偿。

19、设备维修：设备日常维护由供应商负责，如因瞒报、迟报、保养不及时、操作不当、缺乏维护等行为导致的维修费月，由供应商支付。如设备在正常使用的情况下发生故障，维修工作由采购人安排实施。

20、供应商负责食堂区域(含蒸煮间、冷藏/冷冻库、摘洗区、切配间、料理间、售餐间、洗消间、库房、包间、就餐区等区域)的用电、用气设备设施和消

防设备设施的使用和检查，发现安全隐患和故障及时向采购人相关部门报告(形成书面文档，双方签字确认)，由采购人组织维修。如供应商发现安全隐患和故障隐瞒不报或迟报、漏报等，从而造成人员伤亡、房屋和设备设施损坏、损毁等事故，由供应商承担全部法律责任，采购人不承担任何法律责任。

21、其他要求：供应商应具有类似项目服务经验，通过质量、环境、职业健康安全、食品安全、危害分析与关键控制点等相关认证。

## **五、采购标的服务要求**

### **(一) 服务项目基本内容：**

1、就餐人数：食堂约 160 名进餐人员，每天保障早中晚餐三餐，节假日需要正常供餐，进入防汛三级应急响应需保障值班值守工作人员用餐。

2、如遇采购方有值班、会议、组织大型活动或者就餐人数增加、提高餐饮标准等情况，供应商应按采购人事先通知的内容办理，并在月底将所涉的额外费用向采购方申报，以便采购方及时支付。

### **3、食堂餐饮标准：**

(1)菜品定价标准应根据当季食材采购成本、主荤/副荤/素菜的标准投入量，以及每单个菜品的成品克重等方面计算，供应商应将初步定价标准随每周食谱在每周五前一同提供给采购人相关部门进行定价审核，审核通过后方可执行。一周内的菜品不得重复，制定菜谱后不得随意变更。

(2)供应商提供的膳食应做到营养均衡、搭配合理、品种丰富、数量充足、制作方法多样，讲究色、香、味、形，以满足采购人员工的不同需求：制作膳食所需的一切食材均委托由供应商采购，供应商应保证提供的每份膳食中食材安全性。

(3)协助采购人开展扶贫采购工作：供应商需根据采购人扶贫采购任务的比例（每月按食堂农副产品采购预算的 15%在“扶贫 832 平台”及“中国社会扶贫网湖北特色馆”采购）协助并确保采购人完成扶贫采购任务，采购任务量如有调整，按最终要求的比例采购。成交供应商应提供相应承诺。

### **(二) 结算要求**

1、供应商报价应为本次采购范围内全部服务费用，食材费用包含在此次报

价内，供应商应根据项目要求和刷卡就餐系统，详细列明项目所需的人员工资、社保、工作服、管理费、税费等，每月 5 号前由供应商指派专人与采购人管理人员共同进行数据采集、对账，经财务确认后，开具正规合格的餐费发票；采购人收到发票后于 10 个工作日内按结算流程到财务办理结算手续。成交供应商负责就餐人员的刷卡就餐系统。