

# 采购需求

## 一、项目概况

四川法官学院将通过公开招标方式选出一名合格的供应商，用于四川法官学院 2024 年全体师生食堂就餐使用。

## 二、★采购标的及所属行业

序号	标的类别	标的名称	所属行业
1	蔬菜瓜果类	蔬菜、瓜果	农、林、牧、渔业
2	米面油蛋干杂类	大米	工业
3		面粉	工业
4		鲜切面	工业
5		食用油	工业
6		小食品饮料牛奶	工业
7		大宗调料	工业
8		干杂	工业
9		禽蛋	农、林、牧、渔业
10		肉禽类	猪肉
11	牛、羊肉		工业
12	其他肉制品		工业
13	生鲜、家禽		工业
14	水产品类	水产品	农、林、牧、渔业

## 三、★采购内容及质量技术要求

序号	类别	产品标准
1	大米	产品标准符合：GB/T 1354-2018《大米》、GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》国标一级粳米、粳米(含珍珠米)，颗粒均匀，整齐无杂质，无霉变等；大米产品有毒有害菌类指标、真菌毒素限量指标、重金属含量指标、农药残留含量等相关指标及食品添加剂指标符合国家标准。符合《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)的要求，符合国家及省、市有关标准和行业标准。
2	面粉	产品标准符合：LS/T3202-1993《面条用小麦粉》、LS/T3204-1993《馒头用小麦粉》、GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》，面粉产品中有毒有

序号	类别	产品标准
		<p>害菌类指标、真菌毒素限量指标、重金属含量指标、农药残留等相关指标及食品添加剂指标符合国家标准。符合《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)的要求,符合国家及省、市有关标准和行业标准。</p>
3	食用油	<p>产品标准符合: GB/T1535-2017《大豆油》、GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》、SN/T1204-2016《植物及其加工产品中转基因成分实时荧光PCR定性检验方法》, 国标一级食用压榨菜籽油(非转基因)和压榨大豆油(非转基因); 符合国标一级(2010)以上食用油; 无异味, 透明度好, 无浑浊无沉淀和悬浮物。产品中酸价指标、过氧化值指标、溶剂残留指标、营养强化剂等相关指标符合国家标准。符合《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)的要求, 符合国家及省、市有关标准和行业标准。</p>
4	大宗调料	<p>郫县豆瓣产品标准符合: GB/T20560-2006《地理标志产品郫县豆瓣》、GB/T20560-2006《地理标志产品郫县豆瓣》国家标准第1号修改单; 味精鸡精产品标准符合: GB 2720-2015《食品安全国家标准味精》; SB/T10371-2003《鸡精调味品》;</p> <p>酱油产品标准符合: GB/T18186-2000《酿造酱油》、GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》;</p> <p>酿造食醋产品标准符合: GB/T18187-2000《酿造食醋》、GB2719-2018《食品安全国家标准食醋》;</p> <p>符合《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)的要求, 符合国家及省、市有关标准和行业标准。</p>
5	干杂	<p>产品标准分别符合: GB/T 317-2018《白砂糖》、GB/T 20293-2006《油辣椒》SB/T 10416-2007《调味料酒》、SB/T10439-2007《酱腌菜》、GB 2714-2015《食品安全国家标准酱腌菜》、GB/T 23587-2009《粉条》、GB/T 8885-2017《食用玉米淀粉》、GB/T18738-2006《速溶豆粉和豆奶粉》、GB/T21270-2007《食品馅料》、SB/T 10459-2008《番茄调味酱》、SB/T10458-2008《鸡汁调味料》、SB/T 10296-2009《甜面酱》; GB 2721-2015《食品安全国家标准食用盐》; GB 26878-2011《食品安全国家标准食用盐碘含量》、GB/T 30391-2013《花椒》、GB/T1532-2008《花生》、GB/T8233-2018《芝麻油》、GB2711-2014《食品安全国家标准面筋制品》、GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》、GB7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》、SC/T 3202-2012《干海带》、LS/T3220-2017《芝麻酱》、GB/T 30382-2013《辣椒》、GB/T18672-2014《枸杞》、GB/T 21999-2008《蚝油》、GB/T10461-2008《小豆》、GB/T 22266-2008《咖喱粉》、GB/T 10462-2008《绿豆》、SB/T10652-2012《米粉制品》、GB/T 11766-2008《小米》、LS/T3240-2012《汤圆用水磨白糯米粉》、GB/T 10463-2008《玉米粉》、GB/T 22496-2008</p>

序号	类别	产品标准
		<p>《玉米糝》、SC/T3212-2017《盐渍海带》、NY/T 2981-2016《绿色食品魔芋及其制品》、GB26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》、GB26687-2011/XG1-2012《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》国家标准第1号修改单、SB/T 10756-2012《泡菜》产品中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p>
6	肉禽类	<p>1. 总体要求：所有肉类的兽药残留量均须符合《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)的要求，同时均可做到实地准确溯源；所有肉类不得检出盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素等物质。</p> <p>2. 分割冷鲜猪肉类 产品标准符合：GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及副产品》，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>3. 冷冻食品类 3.1 产品标准符合：SB/T 10412-2007《速冻面米食品》、GB/T 23786-2009《速冻饺子》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、GB2726-2016《冷冻调理食食品安全国家标准熟肉制品》、SB/T10279-2017《熏煮香肠》、GB/T 20712-2006《火腿肠》、GB 2712-2014《食品安全国家标准豆制品》、SC/T 3102-2010《鲜、冻带鱼》、GB/T 30889-2014《冻虾》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB16869-2005《鲜、冻禽产品》；GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》； 3.2 产品的失水率符合国家标准，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>4. 鲜/冻禽肉、兔肉类 4.1 产品标准符合：GB16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准； 4.2 鲜/冻禽肉、兔肉类产品的失水率小于等于6%符合国家标准，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>5. 普通牛肉类 5.1 产品标准符合：GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》； 5.2 其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>6. 牛羊肉类</p>

序号	类别	产品标准
		<p>6.1 产品标准符合：GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》；</p> <p>6.2 牛羊肉类产品其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>7. 淡水产品</p> <p>7.1 产品标准符合：GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》；</p> <p>7.2 产品中不得检出孔雀石绿，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>8. 海产品</p> <p>8.1 产品标准符合：GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》；</p> <p>8.2 产品中不得检出孔雀石绿，其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p>
7	禽蛋类	<p>产品标准符合：GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》、GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》；鸡蛋中的重金属、农药残留、兽药残留、微生物等相关指标达到国家标准。必须能实地溯源。</p>
8	蔬菜	<p>所有蔬菜的农药残留量均须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)及最新标准的要求。</p> <p><b>食用菌符合 GB 7096-2014 的要求；须有净菜加工能力，具备必须的场地及设备，净菜加工工艺应符合食品卫生法；</b></p> <p>叶菜类：叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，无腐烂情形，无明显浸水现象；</p> <p>根茎类：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜；</p> <p>瓜果类：外表光亮无斑点，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无异味、无病虫损害；</p> <p>蔬菜各品种具体形态、大小与采购人市场考价购买标准相当；</p> <p>不得过熟或欠熟。保证色泽新鲜，净菜率须在 95%以上(详见下表《蔬菜品种及质量标准》)；</p> <p>蔬菜农药残留不超标，不得低于国家标准。具有自有种植基地不少于 1000 亩，必须能实地溯源；</p> <p><b>注：叶菜类需用筐分装，质量要求不得低于零售市场蔬菜标准。</b></p>
9	水果	<p>所有水果的农药残留量均须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)及最新标准的要求。</p> <p>外表光亮无斑点，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。</p> <p>无腐烂，无异味、无病虫损害。</p>

序号	类别	产品标准
		水果农药残留指标不得低于国家标准，必须能实地溯源。
10	面条面皮类	产品标准符合：LS/T 3202-1993《面条用小麦粉》、DB50/295-2008《生切面、切面皮》、DBS45/050《食品安全地方标准鲜湿类米粉》、DBS45/051《食品安全地方标准干制米粉》、GB2713-2015《食品安全国家标准淀粉制品》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》； 面条 100 斤添加盐 0.125 克，鸡蛋 30 个，碱根据季节及面制品制作情况灵活添加，扑面使用豌豆粉； 饺子皮、抄手皮 100 斤添加盐 0.1 克，鸡蛋 20 个，碱根据季节及面制品制作情况灵活添加，扑面使用豌豆粉； 米面中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。
11	豆及豆制品、其他类	产品标准符合：GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2713-2015《食品安全国家标准淀粉制品》、GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》或参照以上标准执行的企业标准； 豆制品中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。
12	小食品类	符合《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)的要求，符合国家及省、市有关标准和行业标准。
13	饮料、奶及奶制品类	
注：投标人须在《其他投标文件》中承诺在本项目采购合同履行过程中所提供的所有食材产品的安全标准均符合国家、省、市有关标准及行业标准；如有新的更高标准或要求，则按其执行。		

### ★蔬菜品种及质量标准

序号	品名	质量要求	不达标形态
1	大土豆	颜色淡黄或奶白，个大形正、每个 4 两以上，大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
2	小土豆(洗)	颜色为淡黄色或奶白色，大小均匀，表皮光滑，体硬不软，饱满。	坑眼多，发芽、发青，有疤眼。
3	茄子	型直长、紫色，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。

序号	品名	质量要求	不达标形态
4	芋儿(洗)	洗、大小均匀、无疤眼。	
5	冬瓜	吊瓜，皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。
6	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜、瓢小籽少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。
7	西胡瓜	颜色青绿色、表皮光滑，大小适中、皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
8	苦瓜	颜色淡绿色或白色、有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损，有虫洞，斑点，颜色发黄、甚至发红，瓜身软。
9	韭黄	大韭菜，叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内。	有泥土，黄叶，干软，有断裂，腐烂。
10	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内。	有泥土，黄叶或叶上有斑，枯萎，无尖，腐烂。
11	泡萝卜(红皮)	红皮、大小均匀、无泥沙。	
12	老姜(洗)	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
13	小青椒	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。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕
14	洋葱(红皮)	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。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
15	香葱	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。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
16	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱白松空、弯曲。
17	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。	颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹。老掐之不断，梗尖干黄。
18	蒜苗(香蒜苗)	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。

序号	品名	质量要求	不达标形态
19	蒜米	白色，无霉烂、无瑕疵。	发芽、烂瓣，瘪瓣、虫孔。
20	软江叶	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。	有叶斑或叶子过大，枯萎，有杂质，梗粗老
21	番茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，大小规整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。
22	青椒 (薄皮)	个大、直长、薄皮，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。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土
23	甜椒	颜色红艳，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土，长度不低于8厘米，宽不低于3厘米，表面无虫眼。	个小、腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。
24	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3-4节。	有外伤、断裂、腐烂、有褐色斑，干萎颜色发黄。
25	仔姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
26	花菜	中号，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。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。
27	鲜竹笋	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。	断裂、黑斑、风干、刀伤，壳皮卷曲，壳肉有空隙笋根变黑、肉变色。
28	大头菜	以实际市场定价购买样品为标准	
29	白笋子	以实际市场定价购买样品为标准。	
30	黄笋子	以实际市场定价购买样品为标准。	
31	高笋 (去皮)	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿，无黑心。	压伤、裂纹、水锈斑，空心、有泥土。
32	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，无腐烂变质。	有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎。
33	莲白	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。	包心松散有黄叶、虫蛀，萎焉、雨淋水浸。
34	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足，无根。	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多。

序号	品名	质量要求	不达标形态
35	青笋(去皮)	绿心、中号(尾部4公分)、略长、无黄白。	
36	青笋尖	无压伤、裂纹、水锈斑、空心、黄叶、毛根、泥土。	
37	嫩豌豆	新鲜、清秀。	
38	嫩玉米	无腐烂变质、无异味	
39	瓢儿菜	中号，梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足，无根。	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多。
40	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。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎焉，包心松，有泥土。
41	芹菜	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约30厘米。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
42	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	黄叶、腐烂、泥土、发焉。
43	西兰花	花蕾颜色深绿、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。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。
44	平菇	中号，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。	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。
45	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。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落，柄粗长，颜色发黄。
46	鸡菇	不能发霉、变质，中号。	
47	香菇	中号，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。	腐烂、破损、潮湿、粘手，菌身不完整，颜色暗淡，发黑，味淡或异味。
48	蘑菇	以实际市场定价购买样品为标准。	
49	豇豆	大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心、无空心、无虫洞，颜色为浅绿色。	空心、虫洞多、压伤、腐坏。
50	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。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头

序号	品名	质量要求	不达标形态
51	地瓜	无腐烂、泥土。	
52	韭菜花	新鲜、嫩。	
53	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质
54	胡萝卜 (广胡)	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	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多
55	虎儿瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
56	油菜尖	无黄叶、无虫眼。	有黄叶，枯萎，小虫，腐烂，压伤，散水太多。
57	老南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
58	生菜	大莴，颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。	叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。
59	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。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
60	玉米棒	以实际市场定价购买样品为标准。	
61	山药	呈原柱形，条均挺直，光滑圆润，两头平齐，内外均匀为白色。质坚实，粉性足。味淡。长15cm以上，直径2.3cm以上。	有裂痕、空心、炸头、杂质、虫蛀、霉变。长不足15cm以上，直径不足2.3cm以上。
62	玉兰片	以实际市场定价购买样品为标准。	
63	小米椒	以实际市场定价购买样品为标准。	
64	红苕	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。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软
65	付子瓜	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。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
66	菜心	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。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多
67	棒青菜 (去皮)	以实际市场定价购买样品为标准。	
68	儿菜	以实际市场定价购买样品为标准。	
69	泡青菜	以实际市场定价购买样品为标准。	

序号	品名	质量要求	不达标形态
70	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，棵株适当。	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。
71	红油菜	梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾，水份充足。	有黄叶，枯萎，小虫，腐烂，压伤，散水太多。
72	豌豆尖	新鲜、清秀。	
73	红苕菜	叶子为淡红色，叶大薄软，有光泽，茎短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
74	红苕尖	新鲜、嫩、无黄叶、无虫眼。	
75	茶树菇	菌盖暗棕色至茶褐色，菌帽较整齐，无异味	有霉变、虫蛀。
76	冬寒菜	新鲜、嫩、无黄叶、无虫眼。	
77	折耳根 (无叶)	以实际市场定价购买样品为标准。	
78	杏鲍菇	菇形完整、周正、无残缺、菌柄无明显残缺、弯曲。	无霉烂、虫蛀
79	烧烤土豆	以实际市场定价购买样品为标准。	
80	香芋	块根呈球状，直径2~7.5厘米，表皮黄褐色，肉白色。	
81	嫩胡豆	以实际市场定价购买样品为标准。	
82	折耳根 (芽)	以实际市场定价购买样品为标准。	
83	丝瓜	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。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。

#### 四、★配送要求

1. 所有货物须无条件按采购人规定的时间，按时运送到指定的地点；
2. 采购人发现质量等问题，供应商须按要求及时予以解决；
3. 运输工具、配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施须符合相关规定和要求；
4. 每次供货须向采购人提供当批次质量检验合格证等证明；
5. 配送车辆和人员进入学院，须遵守学院有关交通、安全等方面的要求；

6. 货物涉及的标签标识的内容须真实，符合国家法律法规的规定，并符合相应产品(标签)标准的要求，标明产品名称、厂名、厂址、配料表、生产日期、保质期等。

7. 供应商承诺在供货时提供国家行政主管部门颁发且在有效期内的《生猪定点屠宰证》复印件、《动物防疫条件合格证》复印件；供应商为非生产厂商的，须提供生产厂商的《动物防疫条件合格证》。（提供承诺函原件并加盖供应商公章）

## 五、★原材料验收标准

1. 所有货物及外包装必须安全、卫生、无毒、无害，符合食品卫生质量要求，产品必须通过国家强制要求的各类认证；

2. 所有货物必须符合卫生防疫、检疫部门，质量检验、监督等部门的相关质量要求，能出具相关权威部门近期有效清晰的质检报告单；

3. 所有货物有较好的感官性状；

4. 在合同期内，采购人将随机抽取供应商所配送的物资送至国家相关检验机构进行检验一至两次，第一次送检费用由供应商承担，第二次送检若检验不合格，送检费用由供应商承担，若检验合格，送检费用由采购人负责。若送检质量不合格，将依据合同条款进行处罚，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿；

5. 若供应商所提供物资的质量因不符合相关质量标准，导致采购人被卫生防疫、检疫部门处罚，所产生的罚款费用由供应商全额承担，将依据合同条款进行处罚，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿；

6. 原材料验收由采购人业务管理方、供应商，双方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，双方签字，各自留存；

7. 原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的采购人有权对供应商处以一定金额的罚款；

8. 任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题

的原材料品种后，由该供应商承担全部法律责任与经济损失，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止合同；

9. 质量要求：所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求；

10. 采购人明确禁止使用含有兴奋剂的食物和添加剂，供应商应完全尊重采购人的行业惯例和要求，确保所供应食物中不出现含瘦肉精等类似违禁添加剂；

11. 供应的食材能够索票索证和溯源，猪肉应按规定按时足量刷溯源卡；

12. 供应商按照卫生防疫要求定期提供相应的食物出厂合格证，检疫证等相关证件；

13. 因供应商供货质量原因，引起采购人食物安全事故，应按照《中华人民共和国食物法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉)，并承担其他相应法律责任；

14. 投标产品生鲜猪肉供应时(投标时无需提供)应符合成都市生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章；

15. 服务要求：

供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包、分包，供应商管理层人员备案制度，不得擅自更换管理层人员，需得到采购人同意，并备案后方可更换，若发现擅自更换管理层人员的，情节严重者，终止其合同，并追究其责任；配送应有专用冷藏保险设备(如冷藏车等)。

16. 供应商应做好食物安全的保障工作。

16.1 供应商必须按所填订单配送，按规定时间送达学院，确保学院食物新鲜、优质、安全、可靠。

16.2 供应商提供的食物原材料是符合质量标准的、配送价格不得高于供应商投标报价。

16.3 供应商配套设置“学院食物配送专用车辆”，凭专用通行证进出学院。

16.4 建立出入库台账。

16.5 配送人员应具备有效的健康合格证，司机具备有效的驾驶证，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。

16.6 建立责任追究制度。采购人将定期或不定期地深入学院食堂和配送企业，对食堂食品原材料配送工作进行督查。对供应商提供不合格产品或不按要求配送，影响学生正常就餐严重的取消配送资格，造成责任事故的将追究其法律责任。

16.7 建立退出机制。配送企业履约过程中，因质量、服务等方面发生重大违约情况，或学院连续两次对其测评结果满意率低于 80%，将取消供应商的配送资格解除配送合同。

17. 供应商应按采购人要求，提供产品的价格、检疫报告、销售许可证等。根据市场情况及指导价格，及时调整产品的供货价，积极配合相关部门的监督检查。

18 本次政府采购公开招标，采购合同由学院与供应商签订，期满后，重新组织学院食堂供应商政府采购工作。学院与供应商签订合同时，供应商须提供营业执照、食品经营许可证、检测或检验检疫报告、本项目的管理层人员名单、法人身份证原件供学院审验，并留复印件存档备查。

19. 学院应采取市场调查、同类比较、现场考察和满意度调查等方式对供应商进行考核，及时评估供应商价格是否合理、服务是否及时和质量是否稳定。建立如下询价定价机制。

19.1 询价定价范围：指食堂所需的米、面、油、禽、蛋、肉类、蔬菜、干杂、调味品、百货商品等。

19.2 询价组成员组成：学院办公室、库管等人组成，每月到市场询价 1 次。原则上双方分开询价，询价小组也可根据实际情况邀请供应商参加。

询价组人员必须认真对待询价工作，确保每次询价价格的真实性。必须认真及时填写《采购询价登记表》并双方签字确认，以此作为与供应商协商确定结算价格的重要参考依据。

19.3 定价周期：每月 25 日以前由供应商报价，月末最后三天选其中一天询价，次月 1 日执行新价格，双方约定供应品种、规格参数，照片等根据询价结果双方共同确定下一个月的执行价。米、面、油、禽蛋、干杂、厨房日用杂件、调味品、奶制品、冷冻调理食品类、面条面皮类、豆制品及其他类的价格调整周期为一个季度，季度调价周期的物资供应商每季度末 25 日之前报价；猪肉、禽肉兔肉、牛羊肉、水产品、海产品、蔬菜、水果等的价格调整周期是一个月，月调价周期的物资供应商每月末 25 日之前报价；如遇特殊原因，采购人询价小组未及时询价，采购人可暂时沿用上一周期的结算价格，但沿用期不超过 30 天。

19.4 价格确定：供货价格以广汉市百伦百货超市、广汉市邻里超市、广汉贵阳路菜市场、广汉海湖菜市场所询食材价格平均价为基准价（采购基准价按采购人的询价金额为准），按中标折扣率据实结算。

19.5 价格动议：价格一经认可，在约定的时期内，无论市场价格涨跌，双方均不得擅自对食材价格进行调整。如果遇自然灾害等不可抗力因素影响，导致部份品种暴涨暴跌幅度超过或低于上次市场询价 10% 时，采购人或供应商才可提出价格调整动议，由双方共同对市场进行调查并确定价格。采购人原则上不采购未询到价格的食材，特殊情况确需采购的，或对价格有争议的食材，双方可采取共同询价方式或根据过去执行价格协商确定价格，但执行价格不得高于询价市场零售价。

20. 实行优胜劣汰机制，在学院食堂食材供货过程中，供应商应配合学院建立日常管理考核机制和定期回访制度，若发现供应商不守信用、以次充好、价格虚高或其它违规行为，由学院提出警告，情节严重的，学院须立即终止其供货合同。凡不守信用、未按采购人计划量、配送时间进行送货、食品安全不达标、缺斤少两、以次充好、价格虚高或有其它违规行为的供应商经查证属实的将一律列入黑名单并及时予以淘汰。

21. 供应商对配送物资，在配送过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，将被取消中标资格，同时承担

相应的责任。

22. 学院不定期的对供应商的所送物资进行委托第三方检验检测，保证物资无毒无害新鲜，利于烹饪，同时供应商做好相应的配送台账记录。

23. 质保期：蔬菜、水果在采购人在接收后能正常存放 5 天保持鲜度。米、面、油到货后距离保质期截止时间达到国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范要求，相关要求未载明的则不少于 3 个月。质保期内出现质量问题，供应商在接到通知后 2 小时内响应到场，2 小时内完成更换，并承担调换的费用；如货物经乙方 3 次更换仍不能达到本合同约定的质量标准，视作供应商未能按时交货，采购人有权退货并追究供应商的违约责任。

## 六、其它要求

供应商需要做到售后服务专业化，建立本地化配送网点便于各点之间相互调货，尽量满足采购人需求。供应商应具有组织配送、调运、分拣、包装、二次搬运的能力。供应商具有广汉本地的配送网点服务能力。

## 七、★商务要求

### (一) 履约时间和地点

1. 履约时间：政府采购合同签订生效起 365 日，若合同内的采购金额使用完毕或年底采购预算未能结转并由财政收回，合同自动终止。

2. 履约地点：广汉市航天大道四川法官学院。

3. 交货：

3.1 供应商负责办理运输和保险，将货物运抵采购人指定地点，有关运输、保险和装卸等一切相关的费用由供应商承担。

3.2 供应商应在食材送达到采购人指定地点前，向采购人提供货物卸车、清点计划(内容包括：食材名称、数量、价格、箱数、型号规格、重量和体积、拟发运的时间及其他必要的说明)，并于发运的同时通知采购人。

3.3 开箱清点及初步检验时双方应派人员参加。凡由于供应商对合同货物包装不善、标记不明、防护措施不当或在合同货物装箱前保管不良，致使合同货物

遭到损坏或丢失，供应商应负责免费更换或补足，并承担由此给采购人造成的一切损失。

3.4 货物涉及政府采购商品包装和快递包装的，货物送达至采购人指定地点后，采购人将对供应商是否按照招标文件规定的包装要求进行验收，不符合包装要求的，采购人有权拒收并要求供应商负责免费更换，并承担由此给采购人造成的一切损失。

## (二) 付款条件

原则上次月支付上月供货货款。采购人自收到供应商发票后 20 个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户。

注：1. 每次付款前，供应商须向采购人出具合法有效完整的增值税发票，付款方式均采用公对公的银行转账，采购人接受转账的开户信息以合同载明的为准。如因供应商未按照要求提供合法有效的发票导致逾期付款的，不视为采购人违约，采购人不承担任何责任。

2. 双方结算时，供应商应附上原始验货凭证及对账清单，由双方具体经办人员和管理人员签字确认。供应商还应遵照采购人财务管理需要而制定的结算程序和手续，双方均应妥善保管原始单据，如有遗失责任自负。

## (三) 包装和运输

1. 供应商须严格按照《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)》(财办库〔2020〕123号)的要求进行产品及相关快递服务的包装，具体要求查询链接：[http://www.ccgp.gov.cn/zcfg/mof/202007/t20200703\\_14587250.htm](http://www.ccgp.gov.cn/zcfg/mof/202007/t20200703_14587250.htm)。

2. 供应商应当按照约定的方式交付标的物。对于包装方式没有约定或者约定不明确的，应当按照通用的方式包装；没有通用方式的，应当采取足以保护标的物且有利于节约资源，保护生态环境的包装方式。

3. 本次采购的标的物需要运输，供应商在合同约定的时间内将标的物运输至合同约定地点。供应商自行运输标的物或委托承运人运输的，其损毁、灭失的风

险自合同成立时起由供应商承担。

4. 供应商按照约定将标的物运送至采购人指定地点并完成交付的或采购人违反约定不予收取的，标的物损毁、灭失的风险由采购人承担。

#### **(四) 合同价款**

合同价是供应商响应采购项目要求的全部工作内容的单价折扣体现，包括货物材料、生产制造、包装、初加工、仓储、运输、交付、检测、保险、风险、利润、质保期内质保服务等所有其他有关各项的含税费用。

#### **(五) 保险**

1. 供应商应当遵守国家有关消防、安全、生产操作、劳动保护等方面的规定，并根据自身实际情况和项目履约实际情况，购买涉及上述履约风险的对应保险，保险金额以抵消可能发生的事故因其发生所造成的财产、人身损失承担赔偿责任，维护保险标的的安全。

2. 供应商应为本项目提供履约的所有人员按照国家规定购买相关保险。

3. 供应商自行运输标的物或委托承运人运输的，应为该批货物购买货物运输保险及运输工具航程保险(如涉及)。

#### **(六) 知识产权**

1. 供应商在本项目使用任何产品和服务(包括部分使用)时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权、著作权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。

2. 采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权，并依据实际情况对采购标的涉及的知识产权的进行处理。

3. 供应商如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，需在投标文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，供应商需提供相关技术文档，并承诺提供无限期技术支持，采购人享有永久使用权。

4. 如采用供应商所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该

知识产权的相关费用。

### **(七) 验收标准**

1. 在供应商通知履约完毕后 5 日内进行验收，验收合格，双方签署《验收报告》；

2. 验收标准：按国家有关规定以及采购文件的质量要求和技术指标、供应商的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；采购人与供应商双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在采购文件及投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收；

3. 采购人无故不进行验收工作并已使用项目履约成果的，视同验收合格。

4. 项目验收结果合格的，供应商凭验收合格证明书至履约保证金收取单位办理履约保证金的退付手续；验收结果不合格的，履约保证金将不予退还，也将不予支付采购资金，还可能上报本项目同级财政部门按照政府采购法律法规和有关规定给予行政处罚。

5. 其他未尽事宜应严格按照《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)、《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22 号)及招标文件相关规定组织验收。

### **(八) 其他要求**

1. 政府采购合同签订时间及要求：供应商自中标通知书发出之日起 30 日内与采购人签订政府采购合同。

2. 采购人定期核对供应商提供服务所配备的人员数量及相关信息，对于未按照采购文件及投标响应要求执行或存在不合理的部分有权下达整改通知书，并要求供应商限期整改。

3. 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受采购人的监督。

4. 在采购合同履行过程中发生的或与本合同有关的争端，供应商与采购人应通过友好协商解决，协商或调解不成的，由当事人依法维护其合法权益。

## **八、投标样品**

### (一) 样品清单

序号	名称	规格	数量	技术要求
1	大米	KG	0.25	详见质量技术要求
2	面粉	KG	0.25	详见质量技术要求
3	菜籽油	KG	0.25	详见质量技术要求
不用随样品提供检测报告				

### (二) 样品递交

#### 1. 递交截止时间

1.1 所有供应商的样品须按时送达。

1.2 样品递交时间：同投标文件递交起止时间。

#### 2. 迟交的样品

采购人和采购代理机构将拒绝接收在投标截止时间之后递交的样品。

### (三) 样品接收

#### 1. 接收样品

1.1 递交样品地点：同投标文件递交地点；

1.2 采购代理机构在招标文件中规定递交时间和地点统一接受供应商递交的样品，并做递交登记，供应商代表需在递交记录上签字确认。

2. 供应商之间不得相互串通，不得排挤其他供应商的公平竞争，损害采购人或其他供应商的合法权益。样品容器不得有标识。

### (四) 样品要求

#### 1. 样品递交数量

1.1 供应商应按招标文件中规定的时间提交招标文件中规定数量的样品作为评标依据。

1.2 投标样品的生产、运输费、保管费等一切费用由供应商自行承担。

#### 2. 样品包装

递交投标样品同时须单独递交一份样品清单，此清单不得附在样品上，未递交样品清单的投标样品将被拒绝接收。

### **（五）投标样品退还**

采购活动结束后，对于未中标的供应商提供的样品，采购代理机构应当及时通知未中标的供应商退还，通知后5个工作日内未中标的供应商未及时领取样品的视同同意代理机构自行处理；对于中标人提供的样品将交由采购人封存，并作为履约验收的参考依据。

### **九、项目其它要求**

除商务和服务要求外，供应商还应当为落实本项目提供相应的项目实施方案、履约能力证明材料、食品安责险证明材料，具体要求详见综合评分明细表。

**注：本章标注“★”的条款为本项目的实质性条款，不满足则视为无效投标。**