

## 一、项目概况

成都大熊猫繁育研究基地拟采购食堂食材配送服务一项，包含成都基地和野放中心（都江堰“熊猫谷”），本项目分为1个包。

## 二、项目要求

### 1、肉类水分标准

品种	肉类水分限量	备注
猪肉	77%	《畜禽肉水分限量准》 (GB18394-2001)
牛肉	77%	
羊肉	78%	
鸡肉	77%	

### 2、鲜肉标准

- (1) 水分检测不得超过相关标准要求。
- (2) 应具有肉品本身固有气味，色泽，肥瘦比例适宜，分切合理，不得有过肥，过瘦现象，禽肉类不得有瘀伤，断肢现象。
- (3) 应具有肉品本身正常滋气味，不得有变质异味现象。
- (4) 洁净，无毛羽，渣滓等杂质，无寄生虫及其他杂质。

### 3、冻品肉标准

- (1) 外观应符合相关标准要求。
- (2) 应具有产品本身特有的气味，无碱发，变质腐烂等不可接受异味。
- (3) 解冻后肌肉组织紧密，略有弹性，其余指标如肥瘦比，规格等指标应符合相关要求。
- (4) 洁净，无毛羽，渣滓等杂质，无寄生虫及其他杂质。

类别	项目	产品货物要求（需加工按客户要求加工）
原料肉类	鲜猪肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不沾手，具有鲜猪肉正常气味，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割。根据要求分割成肉丝成条状、肉片成均匀块状、肉丁成小方状、精五花去上下肥膘、三线五花目视有瘦肉

		三线状、中排去两边、精排去四边、排骨加工成条状。
	鲜牛、羊肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊肉）或淡黄色（牛肉）外表微干或有风干膜，触摸不沾手，弹性好，指压后凹陷立即恢复，新鲜牛、羊正常的气味和泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨按标准部位分割，无多余脂肪及血管，根据部位选择。
	鲜鸡肉	眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄色或灰白色，肌肉切而发亮，外表微干或微湿，不沾手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，有正常气味，无长毛及毛，毛根，口腔及宰杀刀口，无血污，杂质，无紫斑，淤血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口不过长，刀口整齐，重量在 0.85KG 左右鲜鸡最好当天杀，当天送。根据要求宰成小方状。
	肠	乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡，淤血，充血，出血，水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。
	肚	乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无淤血，肠头，毛圈。
	肾	淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症，脓肿等病变，无异臭，无杂质。
	心	淡红色，脂肪乳白色，稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无淤血，无凝血块，无病变，气味正常。
	肝	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，胆囊粗输，胆管，无寄生虫，炎症水泡，薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味、根据要求加工成均匀小方片。
	舌条	品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉，舌骨，舌苔，脂肪，无病伤，无异物。
	猪蹄	品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，趾间黑垢，无松香。可加工对宰两篇、根据要求宰小成均匀方块。
	猪尾	品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。
	鸡脚	白色或灰白色无黄皮趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或

		黄斑，无血污，血水。
	鸡翅	无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点。允许修剪但最大范围不超过转弯关节处，全翅 200G 左右，翅中 100G 左右，按部位分割。
	鸡腿	无残羽，无血水，血污，无残骨，无伤斑，溃烂炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300G 左右，大腿 15G 左右，周遍修整齐，形如琵琶。
	鸡胸肉	无残羽，无血水，血污，无残骨，伤斑，溃烂，炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有玫瑰色或红色，大胸重量大于 120G，无小胸夹杂，根据要求加工成均匀的小方状丁。
	鸡肝	外形完整，去胆，无寄生虫，炎症，水泡，无胆汁污染，无血迹。
	鸡胗	外形完整无内容物，鸡内金，腺胃，肠管及脂肪，无出血，淤血，病变。
	鸡脖	去颈部皮，无残羽毛，无血污，品质新鲜。
	鸡心	褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无淤血，病变气味正常。
	蹄筋	品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现象，干燥。
水产品类	冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊，眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整，不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼同有的气味，眼球饱满凸出，角膜透明，腮鲜红，清晰，腹部坚实，无涨气，裂的现象，肛孔白色凹陷，肉质结实，有弹性，骨肉不分离。
	鲜鱼类	眼球饱满突出，角膜透明清亮，有弹性，鳃丝清晰呈鲜红色，粘液透明，具有海水鱼的咸腥味或淡水鱼的土腥味，无异臭味。腹部正常、不膨胀，肛孔白色，凹陷。保鲜时长在 1 天内。
	鱼干	外表洁净，有光泽，鳞片紧贴，肉质干燥，紧密呈白色或淡黄色。
	虾类	虾体完整，外壳有光泽，半透明，体壳头连一体，体硬直有弹性，

		气味正常。
--	--	-------

#### 4、蛋类

蛋类	1. 颜色正常，外形谐调，个大。2. 干净无残留土、泥、草等污物。3. 清黄分开，不浑浊，无受精蛋，保证新鲜。4. 松花蛋，咸鸭蛋，无异味，滴水，个大新鲜。5. 外壳完整，无破损。6. 如有包装，应整洁够分量。
----	---

#### 5、水果类

检验项目	产品货物要求（需加工按客户要求加工）
新鲜度	1. 水量：充足，无空壳，皱皮，干涩现象。2. 色泽：新鲜，光亮不变色。3. 硬度：饱满，充实，软硬适中。
机械伤	相同新鲜条件下无外力造成的伤害,如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等。
病虫害	无不良病虫害，表面，中间无虫卵遗留，无虫眼。
形 状	曲线谐调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状。
成熟度	适中，无过熟，未熟现象。
污 染	无污染，残留农药。
包 装	1. 规范，卫生，整齐，美观。2. 冻类等应用保鲜袋进行冷冻封装。3. 干货，调料，水果类用纸箱包。4. 蔬菜瓜类用筐盛装。
瓜果类	外表光亮，无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。
柑橘类	不空壳，水分充足，外表完美。
浆果类	无腐烂变色，外形完整，成熟。
犁果类	色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把儿。

#### 6、蔬菜类

品名	产品货物要求（需加工按客户要求加工）
小白菜	梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水份充足,无根。
青菜	梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水份充足,无根。
菜秧	梗较细较嫩,叶子细长,淡绿色,棵小似鸡毛,水份充足。
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,无根。

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, 长度适中。
韭黄	叶肥挺, 稍弯曲, 色泽淡黄, 香味浓郁, 长度适中。
香芹	又旱芹, 叶翠绿, 无主茎分枝少, 根细, 茎挺直、脆、芹菜香味, 水份充足, 长度适中。
水芹	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。
西芹	叶茎宽厚, 颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣。
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。
生菜	颜色鲜艳, 淡绿, 叶子水份充足, 脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直。
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, 长度适中。
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。
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。
芥菜	叶大而薄, 深绿色, 柄嫩绿脆, 无主茎, 叶株挺直, 水份充足。
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。
潺菜	颜色碧绿, 叶厚实, 有光泽, 梗细短, 光滑嫩绿, 掐之易断。
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。
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。
小葱	叶翠绿, 饱满充气, 均匀细长, 鳞茎洁白, 挺直, 香味浓郁, 长度适中, 可粗加工。
胡葱	叶翠绿, 饱满充气, 均匀细长, 鳞茎洁白, 挺直, 香味浓郁, 长度适中。

青蒜	叶翠绿，薄嫩，挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。
香菜	翠绿，挺直，根部无泥，香气重，水份充足。
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。
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各弹性，肉厚少籽，味道香甜。
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。
红椒	颜色红艳，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。
蕃茄	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。
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。
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。
大葱	葱叶为管状，浅绿色，葱白长，紧实，挺直，无根，长度适中。
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。
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。
蒜苔	颜色深绿，梗细滑，有光泽，挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。
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。
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。

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。
冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，膛小，有一定硬度，去皮。
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。
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，子小，味苦。
毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白色子小，形正，有一定硬度。
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。
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。
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。
角瓜	颜色黄绿色，表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。
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。
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。
青豆	颜色青绿单一，有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
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。
黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
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。
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，有一定硬度去外衣。

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。
生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味、洗净。
蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
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。
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。
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。
芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。
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。
鲃白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。
冬笋	笋壳淡黄色，有光泽，完整清洁，壳肉紧帖，饱满，肉质洁白较嫩，根小。
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。
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。
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。
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。
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。

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。
-----	-----------------------------

### 7、干杂及其他类的货物标准

干调类	1. 保证干燥，无水分。2. 外形完美，整齐，无碎渣。3. 粉状类：无碎渣，杂质，颜色正常。4. 色泽好，香味纯正。5. 根据采购人需求进行散装或预包装配送，符合相关标准，包装完整，干净，分量足，要完好无损，在保质期内。
豆制品	1. 新鲜，保证当天货品。2. 干净，无灰尘，异味。3. 外形完整，无破损。4. 新鲜豆腐饱满，结实，颜色正常。5. 根据采购人需求进行散装或预包装配送，符合相关标准，包装完整，干净，分量足，要完好无损，在保质期内。
面粉	1. 包装要完好无损。2. 包装袋表面无任何污物和污迹。3. 包装袋的商标，地址，电话，重量等齐全。4. 用手触摸要干爽，无任何结块现象。5. 在保质期内。
油脂	1. 纸盒包装的油：包装要完好无损，在保质期内。打开包装无哈啦味等其他杂味，外包装不能受任何污染，尤其是不能受到任何海鲜等商品的污染。2. 铁桶包装的油：不要有太大的碰伤，凹陷。在保质期内密封性要好，无任何打开过的痕迹。3. 塑料包装：密封性要好，在保质期内，无任何沉淀物。
糖	1. 外包装要完好，无任何打开过的痕迹。2. 在保质期内。3. 外包装表面无任何污染。4. 用手触摸无任何潮湿的结块现象。5. 打开包装时检查标准，色泽要洁白，光亮颗粒大小整齐一致，无任何黏结现象，不应有任何特殊的气味，不应有任何杂物。
奶制品	1. 在保质期内。2. 无脂肪凝结现象。3. 牛奶呈乳白色，乳汁均匀。4. 酸奶新鲜、口感好，呈均匀一致的乳白色，或微黄色。5. 包装完好无损。

## 三、项目服务要求

### （一）产品要求

★1.1、所配送食品原料必须符合国家卫生、安全标准要求。

#### 1.2 粮油类：

每批次产品具有本市级以上检测报告；大米需符合国家标准；面粉、挂面须符合国家标准，并拥有“SC”食品质量安全认证。菜籽油（非转基因食用油）应符合国标四级压榨并定型包装，且拥有“SC”食品质量安全认证和食用植物油国家标准的要求；食品中污染物限量标准应符合 GB2762-2022 规定。其他粮油类产

品应符合国家或者行业规定，保证产品的质量和安全。不接受采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

### **1.2.1 大米质量要求：**

(1)质量标准：符合国家大米 GB/T 1354-2018 标准，国标一级粳米，符合国家食品卫生标准。

(2)包装要求：包装符合国家粮食销售包装标准，用纤维袋或塑料袋定量包装(袋装，25kg)。包装标识清楚，生产日期标注在独立的纸制生产合格证上并固定于袋口封装线上，在未拆封包装袋之前完全能清晰看清生产日期。外包装上注明产品名称、原料、产地、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、联系方式、质量等级、营养成分表、生产许可证编号、贮存条件；

(3)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，不含杂质。

(4)每批货质保期有效期须在 6 个月(含)以上。

(5)在供货期间，若采购人对中标人所供货物质量产生异议，送政府质量检测部门检验。如检验不合格，检验费由中标人承担，并依照合同承担责任。若发生类似情况两次以上，则合同中止。

(6)所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《验收评价表》，由验收经办人和监督人员共同签名。

(7)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，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

### **1.2.2 面粉质量要求**

(1)质量标准：符合国家 GB/T 1355 标准，国标特级，符合国家食品卫生标准，在服务期内根据送货时间，按国家出台最新标准执行。

(2)包装要求：用纤维袋或塑料袋定量包装(袋装，25kg)。包装标识清楚，如印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。

(3)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。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。

(4)每批货质保期有效期须在 6 个月(含)以上。

(5) 配送食材质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准。

(6) 在配送期间，若采购人对所供食材质量产生异议，送政府质量检测部门检验。如检验不合格，检验费由中标人承担，并依照合同承担责任。若发生类似情况两次以上，则合同中止。

(7) 所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《验收评价表》，由验收经办人和监督人员共同签名。

(8) 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，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

#### 1.2.3 菜籽油及精炼油质量要求：

(1) 质量标准：符合国家 GB/T1536—2021 标准，非转基因菜籽油，国标三级。

(2) 包装要求：包装符合国家标准(必须采购预包装产品)一次性 PEP 塑料中包装。包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话、25 公斤桶装等。

(3) 清澄透明，透明度越高越好，双手摩擦发热后，嗅无味，无哈喇味或刺激味。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，有预包装并应符合国家的有关规定和要求，有明确的计量，并标识“浸出”。

(4) 每批货质保期有效期须在 6 个月(含)以上。

(5) 每批货在供货时均需附第三方质检机构出具的产品检验报告，提供《出厂检验合格报告》。

(6) 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、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准。

(7) 在供货期间，若采购人对中标人所供货物质量产生异议，送政府质量检测部门检验。如检验不合格，检验费由中标人承担，并依照合同承担责任。若发生类似情况两次以上，则合同中止。

(8) 所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《验收评价表》，由验收经办人和监督人员共同签名。

(9) 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,并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

**1.3 干杂及调味品类:** 符合国家、行业食品管理规定及标准的合格产品。产品均须有 SC 标志、生产日期、质量合格证、生产厂家,符合食品标签规定的定型包装食品。符合国家与行业相应等级的检验标准。保质期符合国家或行业规定。污染物限量符合 GB2762-2022 标准,卫生标准符合国家相应标准。按采购人要求标准提供。

#### ★1.4 肉类:

来源于国家 A 级生猪定点屠宰企业生鲜猪肉,供货时须提交屠宰场的《生猪定点屠宰证》及验收单和当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查),当天屠宰且不能是冻肉(特殊情况下取得采购人认可后方可送冻肉),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检疫(或检测)合格证明和动物产品检疫(或检测)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;牛、羊、兔禽等其它家畜、供货时须提交有动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明;水产类食材应有相关合格证。排骨、猪脚、鸡肉、鸭肉、兔肉等肉类需按照采购方的要求现杀后切成小块(提供承诺函)。

##### 1.4.1 新鲜肉类和冷冻类的要求:

(1)新鲜肉类: 光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类,质量好坏,是否新鲜,主要根据以下几方面来判别:

- 1) 喙有光泽、干燥、无粘液;
- 2) 口腔: 新鲜的肉类口腔粘膜呈淡玫瑰色,有光泽、洁净、无异味;
- 3) 新鲜的肉类眼睛明亮,充满整个眼窝;
- 4) 皮肤: 新鲜的肉类皮肤上毛孔隆起,表面干燥而紧缩,呈乳白色或淡黄色,稍带微红,无异味;
- 5) 脂肪: 新鲜的肉类脂肪呈淡黄色或黄色,有光泽,无异味;
- 6) 肌肉: 新鲜肉类肌肉结实,有弹性,有光泽,颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松弛,湿润发粘,色变暗红,有明显腐败气味;

(2)冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%,冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%,冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%,解冻时间为 4 小时以内(室

温 20℃)。

(3)质量标准：符合国家和行业标准，中华人民共和国国家标准 GB9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB2707-2016《鲜(冻)畜肉卫生标准》。

(4)冷藏储运。供货时提供《动物及动物产品运载工具消毒证明》。

(5)验收标准：猪肉卫生符合鲜(冻)畜肉国家卫生标准 GB2707-2016，质量应符合鲜(冻)猪肉国家标准 GB9959.1-2019，肉食品需新鲜无质变。

(6)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、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准。

(7)所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《验收评价表》，由验收经办人和监督人员共同签名，中标人应提供每批次产品的动物检验检疫合格证。

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，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

**1.5 蛋类：**蛋类预包装，必须保证鸡蛋新鲜、清洁卫生、无破损(具有条码和生产日期)，卫生符合 GB2748-2003，包装与标识应符合 SB/T 10895-2012。

**1.6 蔬菜类：**蔬菜应为新鲜无公害蔬菜，且能够溯源，蔬菜卫生质量要求符合 GB2763-2021 食品中农药最大残留限量，供货时提供农药残留检测报告。个别蔬菜要按照采购方的要求提供净菜（如莴笋、菜头、土豆等）。水果产品必须符合农产品质量安全标准，根据采购人要求提供应季水果。

**1.7 牛奶：**符合国家、行业食品管理规定及标准的合格产品。按采购人要求标准提供和运送。

**1.8 酸奶：**采用无菌材料包装，包装要完整严实，包装标签上涵盖食品生产厂家、生产日期、保质日期、联系电话及地址、生产许可证号等信息；配有存储场地，温度、体积应能满足实施需要。符合国家、行业食品管理规定及标准的合格产品。按采购人要求标准提供和运送。

## ★（二）配送要求

1、配送企业必须具备符合行业规定及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输，到基地的交通工具应停放在指定的地点。

2、配送企业提供的食品原料必须是符合质量标准的食品。

3、投标人按照食堂订单要求进行按时、保质、保量配送。若个别食材品种缺少时，投标人需在下单后一小时内告知收货单位，调整配送食材。为保证配送服务质量，投标人需提供专职人员进行配送及后续工作对接，提供专线或定点进行沟通，保持 24 小时电话畅通，并能对收货单位的要求进行及时响应。

4、为保证配送时效，投标人应保证用于本项目的配送车辆不少于 2 辆，其中，肉类及蔬菜水果须保证使用冷链配送车至少 1 辆，配送时做好防疫消毒工作。运输过程须保证食品的卫生与安全，运输冷藏工具应停放在指定的配送地点。为保证配送时效，配送车辆须为投标文件中备案的车辆，如投标人确需更换，应以书面形式征求采购人同意；中标人使用冷藏车配送并保证冷藏车干净整洁，有效运转。{提供食材冷链运输车车辆行驶证、购置发票证明材料及车辆内外部实景照片（外部照片应为车辆外观和车辆号牌的同框（是指呈现在同一照片中）实景照片，内部照片应为货箱内景和车辆号牌的同框实景照片），若投标人租赁车辆，除提供车辆租赁公司的上述资料以外，还需提供投标人与车辆租赁公司的租赁协议复印件或扫描件。以上提供有效的证明材料复印件并加盖鲜章}。

5、针对本项目至少配备 2 名食材配送人员（其中至少 1 名驾驶员）（提供人员身份证复印件、驾驶证（仅限驾驶员提供）、配送人员须具备健康合格证及人员的劳务关系证明材料。以上提供有效的证明材料复印件并加盖鲜章）。

6、禁止使用含有兴奋剂的食物和添加剂，投标人应确保所供应食品中不出现含瘦肉精等类似违禁添加剂。

7、中标人需做好严格的食品安全保障工作，包括但不限于以下内容：

（1）建立出入库台账。中标人对所供产品的食品安全负责，中标人建立 24 小时监控体系，在所有的库房安装 24 小时监控设备。所有配送产品在配送前，必须自行查验。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品留样保存 48 小时，蔬菜、水果类留样保存 24 小时；米面油调味品等其余产品留样保存一周。

（2）中标人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。

（3）采购人将建立本次项目的价格监测、中标人管理机制；对中标人的价格进行实时监控，对所供产品的质量进行检验检疫（或检测）。中标人应按采购

人的要求，提供产品的价格、检疫（或检测）报告、相关许可证等。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。

（4）中标人应自行承担所供产品的全部安全责任。一旦中标人发生违约情况，采购人有权解除合同。若发生食品安全责任事故，由中标人承担相关民事责任和法律责任。中标人须无条件接受采购人的临时配送需求，并在采购人指定的时间内完成，拒绝或未按时完成的，采购人可取消其配送资格。在供货期间，若采购人对中标人所供货物质量产生异议，送政府质量检测部门检验。如检验不合格，检验费由中标人承担，并依照合同承担责任。若发生类似情况两次以上，则合同中止。中标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，并由中标人承担由此造成的直接经济损失。

### ★（三）服务要求

1、中标人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，中标人管理层人员实行备案制度，不得擅自更换管理层人员，如遇特殊情况进行更换时需得到采购人同意，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。

2、中标人对配送物资，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，中标人将被取消中标资格，同时承担相应的责任。

3、若采购人发现在质保期内食材腐烂变质，将及时通知中标人进行处理，并更换相应数量的物资。

4、中标人需要做到售后服务专业化，建立适当配送网点便于各点之间相互调货，尽量满足采购人需求。

5、中标人应具有组织配送、调运、分拣、包装、二次搬运的能力。中标人具有固定的配送网点服务能力。

#### 6、食品安全和卫生防疫要求

中标人供应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，作出食品安全保障承诺书。中标人供应的食材能够索票索证和溯源。（提供承诺函）。

采购人明确禁止使用含有兴奋剂的食品和添加剂，中标人应完全尊重采购人的行业惯例和要求，确保所供应食品中不出现含瘦肉精等类似违禁添加剂。一旦发现含瘦肉精等类似违禁添加剂的原料，采购人有权解除合同，采购人解除合同后，有权追究中标人的违约责任。

中标人应对其提供的物资质量问题承担全部的法律和经济责任。因食用基地供餐发生食物中毒，经有关单位鉴定原因后，如确定为中标人提供的货品问题，中标人应无条件承担由此导致的医疗费、医药费、差旅费、误工费以及其它受害人提出的所有索赔费用等全部经济责任和法律责任，同时采购人有权向中标人主张该批次产品价款二倍的违约赔偿，情节严重者采购人可终止合同。

若因中标人产品质量不合格受到国家相关部门查处的，中标人应当积极参与调查处理并承担全部责任，产生的一切费用由中标人支付并赔偿由此给采购人造成的全部损失，情节严重者采购人可终止合同。

合同所称质量，包括但不限于食材的包装、规格、型号、产地、卫生标准、生产日期，保质期等内容。

#### **（四）违约责任及索赔**

1、过时送货造成职工不能按时就餐，根据基地用餐人数的标准，并视情节给与 1000-5000 元/次的经济补偿。

2、配送食材价格：提供的货物应做到质优价廉，价格应公平、合理，不高于同行业货物的零售价格，否则，一经查实，以双方认可差价的 10 倍给与经济赔偿，若情节严重则办理其解约事宜。

3、提供食材溯源：积极配合基地及相关部门随时抽查货物来源、制作场所及流程。供应商如无正当理由拒绝，也不书面安排重新抽查的，给予基地 2000 元的经济补偿，同时办理其解约事宜。

4、供应商未依规定告知即停止或中断供货时，基地及相关部门立即发函通知将其列为不良厂商，并依约没收全上月货款。

#### **（五）应急保障措施**

1、特殊时段及节假日食堂临时需求（应包含应急团队人员安排，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，有明确的应急措施，如紧急采购、仓库调配、应急配送，如配送食材发生变更，应提供应急监测，提供应

急响应速度承诺及应急路线);

2、发生影响正常配送的突发情况的应急配送方案（应包含应急团队人员安排，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，在正常配送情况无法满足的情况下，有相应的处理措施，如车辆调配、路线变更、紧急采买，如配送食材发生变更，应提供应急监测，提供应急响应速度承诺及应急路线);

3、因食品原料质量或卫生安全引发食物中毒事故的应急处置预案及应急赔付（应包含应急团队人员安排，其中必须包含供应商公司主要负责人，人员分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，包括主要负责人联系方式，发生事件后，主要负责人必须第一时间到达现场配合调查处理和安抚工作，并承担所有法律责任，同时提供应急处置方案及应急赔付方案，包括处理流程、处理方式，并做出所有流程记录）。

#### **（六）其它要求**

★在供货过程中，中标人应配合采购人建立日常管理考核机制和定期回访制度，若发现中标人不守信用、以次充好或其它违规行为，由采购人提出警告，情节严重的，采购人须立即终止其供货合同。凡不守信用、未按采购方计划量、配送时间进行送货、食品安全不达标、缺斤少两、以次充好或有其它违规行为的中标人经查证属实的将一律列入黑名单并及时予以淘汰（提供承诺函）。

### **★四、商务要求（实质性要求）**

#### 1、服务期限及地点

1.1 服务期限：自合同签订之日起开始执行，合同期为一年。

1.2 配送时效：服务期限内粮油类接到采购人通知后 1 天内送达，蔬菜、肉类必须在每天早上 7:30 之前送达到采购方指定地点，其余的商品按照采购方的要求运送。

1.3 服务地点：采购人指定地点（包含成都熊猫基地和都江堰“熊猫谷”）。

#### 2、付款方法和条件

2.1 每月一次性结算（按经采购人确认的实际供货数量结算），采购人在收到供应商提供的增值税发票后 10 个工作日内将当月服务费用支付给供应商。

2.2 具体采购数量以采购人实际需求为准。

2.3 成都市发展和改革委员会网上公布价格的物资的结算方式：成都市发展

和改革委员会网上公布的离结算日最近一期“中心城区部分农贸市场主副食品零售价格表” 各大市场对应物资零售价的均价×结算比例。

若遇市场价格波动较大(采购人市场调查价与发改委公布的价格两者均价差别大于等于 10%时)的特殊情况,在结算日前一周内,在成都市辖区内,采购人(基地自行成立价格调查小组,负责对所购食材的价格进行市场调查)在不少于 3 个市场(优先在“成都市发展和改革委员会采集数据的市场”选择)进行调查的均价×结算比例。

2.4 成都市发展和改革委员会网上未公布价格的物资的结算方式:在结算日前一周内,在成都市辖区内,采购人(基地自行成立价格调查小组,负责对所购食材的价格进行市场调查)在不少于 3 个市场(优先在“成都市发展和改革委员会采集数据的市场”选择)进行调查的均价×结算比例。

2.5 其他:因本次食材配送采购的多样性和可变性,中标人须根据采购人实际需求的采购清单进行食材配送。在采购人验收入库前食材的保管责任及风险由中标人承担。

3、供应商需按照财政部、国务院扶贫办、供销总社印发的《政府采购贫困地区农副产品实施方案》(财库〔2019〕41 号)有关精神和《成都市财政局关于做好预算单位采购贫困地区农副产品填报工作的通知》(成财采发〔2019〕25 号)要求,每年在财政部门规定的贫困地区农副产品网络销售平台

(<https://www.fupin832.com/>)上采购农副产品,采购额不低于年度农副产品总采购额的 10%。**(提供承诺函)**。

#### 4、验收要求

建立责任追究制度。

若中标人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中标人全额承担,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。

因中标人供货质量原因,引起采购人食品安全事故,应按照《中华人民共和国食品安全法》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。

配送的蔬菜水果、冷鲜猪肉类、鱼类、禽蛋类的农药残留值等须等于或低于

国家允许的标准范围以内。采购人有权在每批次提供的食材随机抽样到法定的第三方检测机构进行检测。

**收货环节标准:** 投标人保证配送品种斤两的准确性,以食堂的验货数量为准。投标人每次随货送上一式三份的《验收评价表》,供验收经办人和监督人员验货后签字确认,双方各执一份,存档一份,作为送收货的凭证。中标人所提供每批次产品,均需附第三方有资质的质检机构出具的产品检验报告,提供《出厂检验合格报告》。中标人应提供每批次产品的动物检验检疫合格证。如发现个别品种重量不足或质量不达标,可要求投标人补足或退换,采购人对中标人提供不合格产品或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

针对生鲜产品特性,配送数量以市斤为单位,肉类、蔬菜水果的配送数量误差不得超过 5%。

**各品类验收标准:**

蔬菜水果新鲜,需保持良好的色泽和新鲜度,经过初步加工整理,除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后的合格率为 90%。配送时并提供农药残留检测报告。鲜肉(猪肉、牛肉、羊肉等)保证来源于正规肉联厂供的鲜肉,保证送货前 12 小时内的新鲜肉,配送时并提供当天的《动物产品检验合格证明》原始单据或复印件。

**冷鲜猪肉:** 需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。每边要盖有动检部门检疫章,根据采购人需要分割包装。供货质量严格按照国家《食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数,符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准。

**禽类:** 禽类来源于正规家禽供应场,配送时并提供当天当批禽类《动物检疫合格证明》,必须是送货前 12 小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭、兔。

**鱼类:** 淡水鱼验收时必须是活的,海鱼必须是冰鲜新鲜、无味、肉感好。

**蛋类:** 蛋类由正规厂家或农业合作社出品,新鲜无污染。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、在保质期内的产品。

**调料、米面、干货、点心类:** 由正规厂家生产,杜绝假冒伪劣商品。并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。

油类：来源于正规油脂公司。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、保质期内食用产品。

★5、政府采购政策要求： 投标人提供的产品包装须符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》（财办库〔2020〕123 号）的规定（**提供承诺函**）。

说明：

1、本章标注“★”号的条款为本次项目的实质性要求，投标响应应全部满足，否则作无效投标处理。

2、本章条款中要求提供承诺函的，投标人应单独提供承诺函（所有承诺事项可在一个承诺函内），若未单独提供的，视为未响应此条款。

3、本文涉及的安全标准，如遇国家最新标准出台按照新标准要求执行。