

## 一、项目概述

本项目为成都动物园（成都市野生动物研究所）食堂农副食品，动、植物油制品采购项目，共一个包。

## 二、采购内容

序号	采购内容	所属行业	质量标准
1	肉类（鲜畜、禽肉）	农、林、牧、渔业	详见本章
2	谷物类	工业	详见本章
3	蛋类	农、林、牧、渔业	详见本章
4	蔬菜类	农、林、牧、渔业	详见本章
5	水果类	农、林、牧、渔业	详见本章
6	水产类	农、林、牧、渔业	详见本章
7	奶制品	工业	详见本章

投标人如提供《中小企业声明函》，需按照上表逐项填写。

## 三、具体采购清单

### （一）肉类（鲜畜、禽肉）

物料分类	品名	规格	单位	备注
禽畜肉类	边猪及其散肉		公斤	
禽畜肉类	五花肉		公斤	
禽畜肉类	瘦肉		公斤	
禽畜肉类	猪扒		公斤	
禽畜肉类	排骨		公斤	
禽畜肉类	龙骨		公斤	
禽畜肉类	汤骨		公斤	
禽畜肉类	猪蹄		公斤	
禽畜肉类	猪肝		公斤	

禽畜肉类	猪心		公斤	
禽畜肉类	猪肺		公斤	
禽畜肉类	猪腰		公斤	
禽畜肉类	猪大肠		公斤	
禽畜肉类	猪肚		公斤	
禽畜肉类	鲜牛肉		公斤	
禽畜肉类	鲜羊肉		公斤	
禽畜肉类	鲜鸭		公斤	
禽畜肉类	鲜鸡		公斤	

(二) 谷物类

物料分类	品名	规格	单位	备注
谷物类	小米		公斤	
谷物类	干蚕豆（胡豆）		公斤	
谷物类	黄豆		公斤	
谷物类	绿豆		公斤	
谷物类	大白豆（雪豆）		公斤	
谷物类	荞麦米		公斤	
谷物类	花生米		公斤	
谷物类	挂面（干面条）	1 公斤	包	
谷物类	玉米渣		公斤	
谷物类	荞麦面		公斤	
谷物类	红薯粉（红苕粉）		公斤	
谷物类	蛋糕粉		公斤	
谷物类	干白豌豆		公斤	
谷物类	糯米		公斤	
谷物类	玉米淀粉		公斤	
谷物类	黑米粉		公斤	
谷物类	小白豆（雪豆）		公斤	
谷物类	干面条		公斤	
谷物类	面粉		公斤	

谷物类	珍珠米		公斤	
谷物类	稻井香粘米粉	500g	袋	
谷物类	荞麦面粉	4 公斤	公斤	
谷物类	熟玉米粉	5 公斤	公斤	
食用油	猪油（板油）		公斤	
食用油	羊油		公斤	
食用油	菜籽油	25 公斤	公斤	
食用油	大豆油	18.4 公斤	公斤	
食用油	调和油	20 公斤	公斤	
食用油	鸡油		公斤	
食用油	正义猪油		公斤	
食用油	非转基因大豆油	18.4 公斤	公斤	

### （三）蛋类

物料分类	品名	规格	单位	备注
蛋类	鲜鸡蛋		公斤	
蛋类	鸭蛋		公斤	
蛋类	咸鸭蛋		个	
蛋类	咸蛋黄	200g	袋	
蛋类	鹌鹑蛋		公斤	

### （四）蔬菜类

物料分类	品名	规格	单位	备注
蔬菜类	长白萝卜		公斤	
蔬菜类	圆白萝卜		公斤	
蔬菜类	红皮萝卜		公斤	
蔬菜类	胡萝卜		公斤	
蔬菜类	地瓜（山芋、甘薯、土瓜）		公斤	
蔬菜类	新鲜带壳花生		公斤	
蔬菜类	红薯		公斤	
蔬菜类	大土豆（马铃薯）		公斤	
蔬菜类	去皮小土豆（净土豆）		公斤	

蔬菜类	山药		公斤	
蔬菜类	大芋头		公斤	
蔬菜类	去皮小芋头（净芋）		公斤	
蔬菜类	去皮蒜（蒜米）		公斤	
蔬菜类	生姜（老姜）		公斤	
蔬菜类	子姜		公斤	
蔬菜类	则耳根		公斤	
蔬菜类	则耳根叶		公斤	
蔬菜类	大莲藕（荷芯）		公斤	
蔬菜类	净大白菜		公斤	
蔬菜类	小白菜		公斤	
蔬菜类	紫甘蓝（紫包菜）		公斤	
蔬菜类	毛圆白菜（包菜、莲白）		公斤	
蔬菜类	生菜		公斤	
蔬菜类	木耳菜（软浆叶）		公斤	
蔬菜类	儿菜		公斤	
蔬菜类	牛皮菜		公斤	
蔬菜类	棒菜		公斤	
蔬菜类	红苋菜（汉菜、小米菜）		公斤	
蔬菜类	油菜（瓢儿白）		公斤	
蔬菜类	薄荷		公斤	
蔬菜类	血皮菜		公斤	
蔬菜类	菜心		公斤	
蔬菜类	空心菜		公斤	
蔬菜类	大菠菜		公斤	
蔬菜类	油麦		公斤	
蔬菜类	竹笋		公斤	
蔬菜类	莴笋头（青笋头）		公斤	
蔬菜类	莴笋尖（青笋尖）		公斤	
蔬菜类	去皮莴笋（青笋）		公斤	

蔬菜类	芹菜		公斤	
蔬菜类	蒜苗（青蒜）		公斤	
蔬菜类	蒜苔		公斤	
蔬菜类	韭菜		公斤	
蔬菜类	韭黄（韭菜白）		公斤	
蔬菜类	大葱		公斤	
蔬菜类	小葱		公斤	
蔬菜类	百合		公斤	
蔬菜类	香菜		公斤	
蔬菜类	茼蒿		公斤	
蔬菜类	红皮洋葱		公斤	
蔬菜类	黄皮洋葱		公斤	
蔬菜类	茄子		公斤	
蔬菜类	中号西红柿（番茄）		公斤	
蔬菜类	圆彩椒（甜椒）		公斤	
蔬菜类	青尖椒		公斤	
蔬菜类	红美人椒		公斤	
蔬菜类	青小米辣		公斤	
蔬菜类	西葫芦（茭瓜小瓜三月瓜）		公斤	
蔬菜类	豇豆（长豆角）		公斤	
蔬菜类	圆豆角		公斤	
蔬菜类	西兰花（青花菜）		公斤	
蔬菜类	菜花（白花菜）		公斤	
蔬菜类	嫩玉米棒		公斤	
蔬菜类	嫩豌豆（豌豆片）		公斤	
蔬菜类	圆南瓜（金瓜）		公斤	
蔬菜类	嫩南瓜		公斤	
蔬菜类	红皮老南瓜		公斤	
蔬菜类	黄瓜		公斤	
蔬菜类	小黄瓜		公斤	

蔬菜类	瓠瓜（瓠子、付瓜）		公斤	
蔬菜类	苦瓜		公斤	
蔬菜类	佛手瓜（八月瓜）		公斤	
蔬菜类	丝瓜		公斤	
蔬菜类	青皮冬瓜		公斤	
蔬菜类	白皮冬瓜		公斤	
蔬菜类	金针菇		公斤	
蔬菜类	蘑菇		公斤	
蔬菜类	鲜香菇		公斤	
蔬菜类	平菇		公斤	
蔬菜类	黄豆芽		公斤	
蔬菜类	绿豆芽		公斤	
蔬菜类	红小米辣		公斤	
蔬菜类	鲜茶树菇		公斤	
蔬菜类	茭白（高笋）		公斤	
蔬菜类	红苕尖（红薯秧尖）		公斤	
蔬菜类	黄胡萝卜（广红）		公斤	
蔬菜类	耙豌豆		公斤	
蔬菜类	下锅耙		公斤	
蔬菜类	中号土豆（马铃薯）		公斤	
蔬菜类	杏鲍菇		公斤	
蔬菜类	羊角菜		公斤	
蔬菜类	儿菜仔		公斤	
蔬菜类	棒菜（去皮）		公斤	
蔬菜类	去皮独蒜		公斤	
蔬菜类	净莲白（净圆白菜）		公斤	
蔬菜类	嫩蚕豆（嫩胡豆、大豆瓣）		公斤	
蔬菜类	芦笋（石刁柏）		公斤	
蔬菜类	芥蓝		公斤	
蔬菜类	娃娃菜（微型大白菜）		公斤	

蔬菜类	韭菜花（韭苔）		公斤	
蔬菜类	鲜青豆		公斤	
蔬菜类	鲜玉米粒		公斤	
蔬菜类	青油菜尖		公斤	
蔬菜类	鲜豌豆粒		公斤	
蔬菜类	鸡腿菇（鸡腿蘑）		公斤	
蔬菜类	姬菇		公斤	
蔬菜类	滑子菇（珍珠菇）		公斤	
蔬菜类	玉兰片		公斤	
蔬菜类	水发大黄笋		公斤	
蔬菜类	鲜海带丝		公斤	
蔬菜类	鲜海带结		公斤	
蔬菜类	豌豆尖		公斤	
蔬菜类	法香（麝香草、荷兰芹）		公斤	
蔬菜类	藿香		公斤	
蔬菜类	青二荆条辣椒		公斤	
蔬菜类	宜宾碎米芽菜		公斤	
蔬菜类	圆生菜		公斤	
蔬菜类	木瓜		公斤	
蔬菜类	去叶西芹		公斤	
蔬菜类	山菜（山苜楂）		公斤	
蔬菜类	大西红柿（番茄）		公斤	
蔬菜类	尖彩椒		公斤	
蔬菜类	新蒜头		公斤	
蔬菜类	红二荆条辣椒		公斤	
蔬菜类	海鲜菇		公斤	
蔬菜类	脱皮鲜板栗		公斤	
蔬菜类	鲜秋葵		公斤	
蔬菜类	马蹄莲		公斤	
蔬菜类	苦苣		公斤	

蔬菜类	白黄瓜（山黄瓜）		公斤	
蔬菜类	山竹		公斤	
蔬菜类	剑兰菜		公斤	
蔬菜类	白灵菇		公斤	
蔬菜类	罗汉笋		公斤	
蔬菜类	竹丝茄		公斤	

（五）水果类

物料分类	品名	规格	单位	备注
水果类	西瓜		公斤	
水果类	哈密瓜		公斤	
水果类	橘子		公斤	
水果类	橙子（中号）		公斤	
水果类	柚子		公斤	
水果类	香蕉		公斤	
水果类	红圣女果（小番茄）		公斤	
水果类	荔枝		公斤	
水果类	中号苹果		公斤	
水果类	李子		公斤	
水果类	提子		公斤	
水果类	冬枣		公斤	
水果类	木瓜		公斤	
水果类	菠萝		公斤	
水果类	火龙果		公斤	
水果类	柠檬		公斤	
水果类	贡梨		公斤	
水果类	沙糖桔		公斤	
水果类	青枣		公斤	
水果类	脱皮鲜板栗		公斤	
水果类	青苹果		公斤	
水果类	车厘子		公斤	



#### （六）水产品类

物料分类	品名	规格	单位	备注
水产品类	鲤鱼		公斤	
水产品类	草鱼		公斤	
水产品类	花鲢鱼		公斤	
水产品类	白鲢鱼		公斤	
水产品类	去头白鲢鱼		公斤	
水产品类	冻带鱼		公斤	
水产品类	净鲫鱼（去鳞去内脏）		公斤	
水产品类	花鲢鱼头		公斤	
水产品类	白鲢鱼头		公斤	
水产品类	花鲢鱼尾		公斤	

#### （七）奶制品类

物料分类	品名	规格	单位	备注
奶制品类	牛奶		瓶	
奶制品类	酸奶		瓶	

### 四、技术、服务要求

#### （一）执行标准（实质性要求）

- 1、《中华人民共和国食品安全法》
- 2、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）
- 3、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2017）
- 4、《食品冷链物流追溯管理要求》（GB/T 28843-2012）
- 5、《主食冷链配送良好操作规范》（SB/T 10678-2012）
- 6、现行国家最新相关标准、行业标准、地方标准或者规范等。

#### （二）质量标准及要求

##### 一）肉类（鲜畜、禽肉）

#### 1、产品卫生要求（实质性要求）

鲜肉类来源于国家 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）。

## 2、感官：

项目	描述
色泽	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色
水分与粘度	鲜肉类正常水分含量，外表微干或有风干膜，不粘手
弹性	指压后的凹陷可恢复
气味	具有鲜牛肉/猪肉/鸡肉/兔肉正常的气味
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味
肉眼可见异物	不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质

## 3、生产加工过程

饲用鲜（冻）畜、禽肉应来自政府指定的屠宰场的合格产品，并按《食品冷链物流追溯管理要求》（GB/T 28843-2012）和《主食冷链配送良好操作规范》（SB/T 10678-2012）执行。

4、饲用的活畜、禽应来自非疫区的健康动物，并经兽医检验，确认未携带病原。

## 5、配送要求

5.1 运输产品时避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.2 配送车辆、装载肉类/活畜禽筐干净、整洁，供货时提供当日清洗、消毒的承诺书。

5.3 供应商每日上午 8:00 前将当日的肉类种类和数量送达，经验收合格并签字确认后离开园区。

6、提供产品的卫生检测报告，理化指标，农药残留检测报告（每年至少 2 次），采购人不定期进行抽检。

7、根据采购人要求，提供肉类运输和暂时存储的保鲜设施。

## 8、具体要求

### 8.1 鲜猪肉

品名	质量标准
边猪及其散肉	鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按、陷地方马上恢复、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、无淤血、无注水、无寄生虫
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层
瘦肉	基本为瘦肉，无肥肉，骨髓少
猪扒	圆而长的通脊肉，全部是瘦肉，肉质红嫩，紧密
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油
汤骨猪蹄	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性
猪肝猪心	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄 心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝块
猪肺	内呈红色、有光泽
猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性
猪大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道
猪肚	呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道

### 8.2 鲜牛肉

品名	质量标准
鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，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，无寄生虫，无注水。

### 8.3 鲜羊肉

品名	质量标准
鲜羊肉	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、无注水。

### 8.4 鲜鸭肉及其副产品

品名	质量标准
鲜鸭	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、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。

### 8.5 鲜鸡肉及其副产品

品名	质量标准
鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表

	微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。
--	---

9、中标人应严格遵守中华人民共和国食品安全法等相关规定，一经发现供应以上食品出现以下任一情况，采购人有权将全部货物退回给中标人，另将取消供货资格，没收中标人全部履约保证金，中标人承担由此造成的经济责任和法律责任。

9.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

9.2 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

9.3 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

9.4 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

9.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

## 二) 谷物类

### 1、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。

#### 1.1 大米、小米类质量要求：

(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) 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 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。

(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。

### **1.3 食用油质量要求:**

(1)质量标准:菜籽油、大豆油、花生油、玉米油等,非转基因。

(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)清澈透明,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。

#### **1.4 干杂及调味品类质量要求:**

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。

### **三) 蛋类**

1. 质量标准: 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)。

2. 安全标准: 卫生符合GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》,包装与标识应符合SB/T10895-2012《鲜蛋包装与标识》。

### **四) 蔬菜类**

1、供应商所供产品应符合GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》(或最新标准)规定。

2、供应商所供产品的质量要求:瓜、果、蔬菜必须是优质货品,不得含有残留农药或污染物,供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准,同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标,应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)	≤4

### 3、具体要求

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, 整棵菜水分充足, 无根。
青菜	梗白色或浅绿色, 较嫩, 叶子深绿色, 整棵菜水分充足, 无根。
菜秧	梗较细较嫩, 叶子细长, 淡绿色, 棵小似鸡毛, 水分充足。
油菜	梗短粗, 呈淡绿色或白色, 叶子厚肥大, 主茎无花蕾, 水分充足, 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, 水分充足, 长度适中。
水芹	叶嫩绿或黄绿, 茎, 根部呈白色, 茎细软, 中间空, 水分充足, 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, 叶子水分充足, 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, 水分充足, 棵株挺直。

麦菜	叶淡绿，肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直，水分充足，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，水分充足。
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，水分充足。
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，水分充足，外表无水。
香菜	翠绿，挺直，根部无泥，香气重，水分充足。
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。
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，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。

## 五) 水果类

1. 所配送的食材农药残留须符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》如遇国家最新标准出台按照新标准要求。

### 2. 具体要求

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，外形不完整，不成熟。
犁果类	色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把儿。

### 六) 水产品（草鱼、鲫鱼、鲈鱼、鱿鱼、鲢鱼等）

1. 供应商所供产品应符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（或最新标准）规定。

2. 供应商所供产品必须保证为当日屠宰，并根据采购人需求进行粗加工；新鲜活鱼，需要到现场宰杀。

3. 具体要求

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。

### 七) 奶制品

符合国家最新标准或国家卫生、食品安全最新标准。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。

### （三）其他要求（实质性要求）

1. 送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，供应商随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单。

#### 2. 包装与标志要求：

（1）包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

（2）标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期等。

#### 3. 运输及数量要求：

（1）运输要求：供应商负责运输、装卸全过程，一切费用由供应商承担。供应商在配送运输中要确保安全，在运输装卸过程中发生的安全事故，由供应商承担一切责任。运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。

（2）数量要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，

4. 每次根据采购人的通知订购品种和数量后，具体供货时间由采购人通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货。由于产品质量而造成员工或职工发生安全事故时，供应商须承担全部责任。对采购人临时的供货要求，需随订随送，应在 1 小时内予以响应。（提供承诺函原件）

5. 供应商所供产品须符合国家的相关标准与要求，不允许提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，供应商所配送食材需达到相关食品卫生安全规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所有食材配送到指定地点时的质量、卫生和安全。配送的所有食材均须遵守成都市相关规定，进行溯源。（提供承诺函原件）

#### 6. 配送要求

（1）供应商要配置“配送专用车”，运输到采购人指定地点的所有费用由供应商承担，运输中如发生安全事故，由供应商自行负责。

(2) 供应商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。若采购人发现配送的食品原材料存在腐烂、变质，将及时通知供应商进行处理并做好记录，供应商需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

(3) 配送企业提供的所有食品必须按食品安全相关规定，分类存储，分类包装。

(4) 在履行本项目的全部过程中，凡出现任何安全事故（含交通事故），由供应商将承担全部法律责任和赔偿所有经济损失（提供承诺函原件）。

(5) 供应商应具有符合规定的自有或租赁(租赁有效期自中标之日起，不低于 1 年，且服务期限内不得擅自更换，若确需更换，须经采购人同意)的厢式温度控制食材配送专用车辆不少于 1 辆(含 1 辆)。车厢应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，运输配送冷冻、冷藏食品的车辆应有温度控制设备，符合相关卫生要求。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理配送。

(6) 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)。

7. 供应商应为本项目配备项目负责人，在项目履约过程中不得随意更换，若确需更换，供应商应至少 15 日前向采购人申请，经采购人同意后方可更换。

## 8. 考核办法

(1) 如因不可抗力造成送货延误的须经采购人同意后按指定时间送达，因供应商原因造成送货延误的，每发生一次，按当天货款总额 5%向采购人支付违约金，违约金不足以弥补采购人造成的损失，需由供应商补足。单月逾期送货 3 次以上，采购人有权决定解除合同。

(2) 供应商应积极配合采购人及相关部门随时抽查商品来源、制作场所及流程。供应商如无正当理由拒绝的，考核 2000 元/次，情节恶劣的采购人有权中止合同。

(3) 因食用采购人供餐发生食物中毒，经有关单位鉴定后确定为供应商提供货品出现问题，供应商应承担由此引起的一切经济 and 法律责任，情节严重的采购人有权中止合同。

(4) 供应商未提前书面告知采购人即停止或中断供货时，采购人立即发函通知将其列为不良厂商，情节严重的采购人有权中止合同。

(5) 因未按合同约定供货给采购人带来损失的其他情形，视情节轻重给予相应的考核扣款。

## 五、商务要求（实质性要求）

### 1、服务期限及地点：

(1) 交货时间：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。

(2) 交货地点：成都市昭觉寺南路 234 号。

(3) 服务期限：自合同签订之日起开始执行，合同期为一年。

### 2、付款方式

(1) 按月结算，供应商应在每月 5 日前凭采购人签收凭证与采购人办理上月（上月 1 日至上月月末最后 1 日）业务结算。采购人在收到供应商提供的增值税发票后 10 个工作日内将结算费用支付给供应商。

(2) 具体采购数量以采购人实际需求为准。

(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”各大市场的均价×结算比例。

若遇市场价格波动较大（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（动物园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。

(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（动物园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。

(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、政策要求

(1) 供应商需按照财政部、国务院扶贫办、供销社印发的《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)**

(2) 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)**

### 4、验收标准和方法

验收方式:自行验收。

履约验收时间:供应商提出验收申请之日起15日内组织验收。

履约验收标准:严格按照(财库采[2016]205号)的要求、招标文件规定的要求和投标文件及合同承诺的内容进行验收。

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证和商标及地址、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。

说明：

- 1、本章的实质性要求，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。