

服务要求

(一) 服务清单明细表:

1. 满足学校食堂的食材配送，配送范围包括鲜禽肉蛋、鲜水产、豆制品、时令蔬菜、水果、等食品配送服务。

2. 执行标准：《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《食用农产品合格供应商通用规范果蔬》等相关法规及行业标准。

3. 配送种类及配送质量。

3.1 蔬菜

序号	品名	质量要求
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，无根。
3	菜秧	梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，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，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，根株均匀，长 20cm 以内；
6	韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20cm 以内。
7	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，长约 30cm。
8	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 30cm。
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，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。
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 15cm。

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。
14	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。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。
16	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。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。
18	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。
19	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，
20	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30cm
21	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30cm
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。
24	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。
25	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。
26	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。
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。
28	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。
29	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。

30	包菜	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。
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根长约 50cm。
32	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。
33	莴笋	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。
34	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
35	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。
36	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。
37	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。
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
39	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。
40	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。
41	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。
42	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。
43	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。
44	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。
45	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。
46	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。
47	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。
48	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
49	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。
50	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。
51	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
52	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
53	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。
54	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。
55	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。
56	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
57	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
58	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。
59	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。
60	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。
61	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。
62	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。
63	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。
64	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。
65	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。
66	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。
67	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。
68	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。
69	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。
70	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。
71	备注	所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合食品安全国家标准 GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量标准。所供标的不限于以上具体品名，后期供货视情增加品名，结算以中标折扣率为准。

3.2 肉类、禽类、蛋类

序号	品名	质量要求
1	猪肉	肉色新鲜，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。 (不得提供淋巴肉)
2	牛肉	肉色新鲜，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水
3	禽类	无变质、无肉瘤、无异味、无注水、无淤血，脖子处筋膜处理干净。活禽宰杀，表皮光滑，无破损，烧毛、仅破膛，无损坏。

4	蛋类	外观：蛋壳干净无污渍、无裂纹，颜色鲜亮有光泽，拿在手里有沉甸甸的压手感；对着光看，蛋黄轮廓清晰、位置居中，无明显阴影；形态：打开后蛋清分层明显，外层稀蛋清透明、内层浓蛋清黏稠，蛋黄饱满圆润、不塌陷，轻轻晃动也不易散；煮熟后蛋黄紧实不噎人，蛋白Q弹不发柴。
备注	所供标的物（肉类、禽类）必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合食品安全国家标准 GB 2707-2016 鲜(冻)畜、禽产品标准。每日送货时必须提供当日检疫合格证明。所供标的物（蛋类）必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全国家标准鲜蛋卫生标准》（GB 2748），所供标的不限于以上具体品名，后期供货视情增加品名，结算以中标折扣率为准。	

3.3 水产品

序号	品名	质量要求
1	桂鱼	鱼类要求体表光滑无病兆，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。鱼类要鲜活，并到食堂现场宰杀。
2	草鱼	
3	白鲢	
4	鲫鱼	
5	鲤鱼	
6	武昌鱼	
7	鲈鱼	
8	鲶鱼	
9	泥鳅	
10	黄鳝	体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。
11	人工甲鱼	体色正常，体态完整，四肢、尾、颈、裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻过来。
12	蛙类	大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。

13	基围虾	体色正常，体态完整，四肢、尾、颈、裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻过来。
14	对虾	
15	草虾	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。
16	扇贝	
17	蛏子	
18	蛤蜊	
19	蟹类	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。
20	所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合食品安全国家标准 GB 2733-2015 鲜、冻动物性水产品标准。所供标的不限于以上具体品名，后期供货视情增加品名，结算以中标折扣率为准。	

3.4、豆制品

类别	品种	质量要求			
		色泽	气味	形态	质地
大豆制品	盒装内酯嫩豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性较好，刀切后不坍、不裂	细腻、嫩滑、无涩味
	盒装内酯老豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性好，刀切后不坍、不裂	滑爽不粗，无涩味
	石膏嫩豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，无石膏脚
	石膏老豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，较密实，无石膏脚

	豆腐干 (香干)	淡黄色或黄色	有豆香	块形整齐, 厚薄均匀	密实, 有韧性
	五香豆腐干	褐色、有光泽	五香味	块形整齐, 厚薄均匀	有韧性
	薰香干	淡褐色和淡黄色相间	有辛香料柴火香	块形整齐, 厚薄均匀	有韧性
	乡里柴火干	淡褐色和淡黄色相间	有辛香料柴火香	块形整齐, 厚薄均匀	有韧性
	油豆腐	金黄色或黄色	有油香和豆香	方形, 三角形或长条形	皮薄软糯, 内呈蜂窝状不实心
	油划方	金黄色或黄色	有油香和豆香	方形或菱形, 大小均匀	各面生皮, 不碎
	素鸡	乳白色或淡米色	稍带碱味	圆柱形	无裂缝, 不烂心
	薄百页	淡黄色	有豆香	方形薄张, 无白边白头、花洞厚薄均匀	有韧性, 稍有拉力
	厚百页	乳白色	有豆香	方形、厚薄均匀, 完整不破碎	稍有韧性
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
面筋制	栗子面筋	灰白色	有麦香, 无酸味	栗子状	有韧性
	素肠	灰白色	有麦香, 无酸味	猪肠状, 不包头	有韧性

品	烤夫	米黄色	有麦香,无酸味	蜂窝状	松软,僵底高度 ≤ 5mm
	油面筋	金黄色	有油香,无异 味	呈球状	内呈丝网状
豆 类 淀 粉 制 品	粉皮	乳白色,半透 明 有光泽	无酸味	方或圆形,揭开 完整不碎	稍有韧性
	麻腐	乳白色,半透 明 有光泽	无酸味	块形完整	有弹性
	水粉丝	乳白色,半透 明 有光泽	无酸味	长线形,无珠子 粒	有韧性
所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品,符合食品安全国家标准 GB 2712-2014 豆制品执行标准。所供标的 不限于以上具体品名,后期供货视情增加品名,结算以中标折扣率为准。					

3.5水果类

序号	品 目	序号	品 目
1	苹果	11	砂糖橘
2	香蕉	12	无花果
3	梨	13	红提
4	橘子	14	菠萝蜜
5	西瓜	15	圣女果
6	哈密瓜	16	牛奶枣
7	葡萄	17	草莓
8	橙子	18	金桔
9	柿子	19	柠檬
10	青提	20	蓝莓

备注	所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合食品安全国家标准 GB 2763-2021 食品中农药最大残留限量标准。所供标的不限于以上具体品名，后期供货视情增加品名，结算以中标折扣率为准。
----	---

3.6 调料干货类

1	老姜	33	白糖(散装)
2	冰糖	34	福盐
3	玉米粉(面)	35	剁椒
4	香菇肉酱	36	美味榨菜
5	海天生抽	37	水煮鱼料
6	蒸鱼豉油	38	火锅底料
7	干辣椒(小米椒)	39	豆瓣酱(大)
8	六味鲜(八宝菜)	40	烧烤酱
9	青花椒	41	黄豆瓣酱
10	辣椒干	42	番茄酱
11	花椒粒	43	酸豆角
12	胡椒粉(散装)	44	红油豆角
13	地瓜粉	45	豆腐乳
14	蒸肉粉	46	老干妈
15	孜然粉(瓶装)	47	辣鲜露
16	生粉(散装)	48	麻辣鲜
17	十三香	49	花椒油
18	桂皮	50	辣椒油
19	八角	51	海天蚝油
20	陈皮	52	芝麻调味香油
21	香叶	53	料酒王
22	当归	54	酒曲(米糟)
23	白芷	55	金龙鱼油(非转基因)
24	党参	56	白醋
25	枸杞	57	顺德堂陈醋
26	黑芝麻	58	鲍鱼汁

27	绿豆	59	南乳汁
28	黑豆	60	卤料包
29	发酵粉	61	太太乐鸡精
30	五香粉	62	发酵粉
31	豆豉	63	橄榄菜
32	白莲	64	红皮花生米
备注	所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》等法规要求和国标标准。所供标的的不限于以上具体品名，后期供货视情增加品名，结算以中标折扣率为准。		

4、食品要求

序号	项目	技术、规格、质量要求及包装标准备注	备注
1	蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，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；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工；	所有商品必须满足国家和地方相关规定
2	肉类	必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉、牛肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、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；	
3	水产品	鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂；	
4	其他	根据采购人提出的其他商品	

5. 其它用品质量要求

5.1、米、面、食用油

5.1.1 米、面质量要求：二级以上晚籼米，1年内新粮大米，没有霉变，无其他杂质，质量达到 GB/T1354-2018 二级及以上标准，透明编织袋包装，每包 25 公斤或 50 公斤。

5.1.2 食用油质量要求：要求非转基因原料的一级成品调和油，质量达到 GB2716-2018 标准，每瓶 5 或 10 升。

5.1.3 以上生产日期在 6 个月以内。

5.1.4 按实际发生量结算。

5.1.5 必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

5.2. 调料类

5.2.1 货物质量要求：符合国家卫生标准，有产品标准号及生产许可证号

5.2.2 包装与标志要求：

包装：产品无发霉、无变质、无变味、无异味、无霉变、不掺杂、不掺假无污染。

标志：产品包装应该有产品名称、厂名、址或出产地等，应有产品质量合格证明；

5.2.3 必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

5.3. 食品溯源要求

供应商食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是自有基地、商品菜基地或受到地方政府部门监管的流通市场。

6. 其它要求

6.1 招标文件中采购人提供的货物目录中进货的数量，只是采购计划的数量，只用于此次招标评标价格依据，不作为中标后采购数量，实际采购数量以采购书面 通知供货数量为准。

6.2 蔬菜类、干货类、腌菜类、调味品类、豆制品以及洗洁精等按采购人要求供货。

6.3 中标人须按采购人要求将采购物资进行分包、单独包装、加工、否则采购人有权拒收，由此产生的费用由中标人承担。

注：以上服务要求必须完全响应，否则视为无效投标。