

一、项目基本情况

项目编号：JXBJ26121338501

项目名称：萍乡市公安局交通管理支队职工食堂物资供应配送服务项目

预算金额：3700000元人民币

最高限价：3700000元人民币

采购需求：

采购条目编号	采购条目名称	数量	单位	采购预算 (元人民币)
萍购 2026F000214235	萍乡市公安局交通管理支队职工食堂物资供应配送服务项目	1	项	3700000

合同履行期限：合同签订生效后12个月。

本项目是否接受联合体投标：是 否

简要服务需求

(一) 投标人配送的商品符合《中华人民共和国质量法》和《中华人民共和国食品安全法》，供货单位提出供货方案和质量保证措施。

(二) 配送品种需求

1. 采购范围：包括但不限于禽畜生肉类、水产品类、蔬菜类、冻品类、干货类（含粮油、南北干货等）、调味品类、副食品类（含速食品、饮品）等食材。

2. 配送品种需求

2.1 禽畜生肉类

序号	品名	序号	品名	序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	肋排	17	猪耳尖	33	大肠头	49	兔子肉	65	牛蹄筋

2	去皮五花肉	18	仔排	34	黑猪瘦肉	50	鸽子	66	牛龙骨
3	瘦肉	19	猪前脚	35	黑猪五花肉	51	牛肚	67	牛腩
4	肥肉	20	梅花肉	36	黑猪前夹心剁刀肉	52	牛腩	68	牛脚
5	筒子骨	21	里脊肉	37	黑猪肋排	53	牛里脊	69	黄牛脚
6	猪手	22	土猪肉	38	矮脚王	54	牛腱子肉	70	水发牛筋
7	猪口条	23	护心肉	39	泰和乌鸡	55	扁担牛肉	71	羊蝎子
8	猪耳朵	24	猪头肉	40	正宗土鸡	56	牛排	72	新鲜羊肉
9	猪肘子	25	龙骨	41	清远鸡	57	牛筋	73	纯羊肉(瘦肉)
10	猪肝	26	过水猪小肠	42	三黄鸡	58	牛肉	74	山羊肉
11	猪脚	27	扇子骨	43	麻鸡	59	牛尾巴	75	白条羊
12	猪肚	28	猪米结	44	老鸭	60	牛舌	76	羊腿肉
13	肥肠	29	前夹心瘦肉	45	麻鸭	61	牛心	77	带皮羊排
14	猪腰子	30	前夹心剁刀肉	46	湖鸭	62	牛肠	78	去皮羊排
15	猪肺夹	31	猪心	47	仔鸭	63	牛口条	79	猪血(新鲜)
16	猪尾巴	32	猪板油	48	仔鹅	64	牛筒骨	80	鸡蛋

2.2水产类需求一览表

序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	基围虾		12	花蛤		23	雄鱼头	
2	河虾		13	黄丫头		24	龙虾	
3	鲈鱼		14	文蛤		25	牛蛙	
4	白鱼		15	扇贝		26	小泥鳅	
5	黑鱼		16	大带子		27	生蚝	4+左右
6	鲫鱼		17	河蚌肉		28	蛤蜊	
7	草鱼		18	鳊片		29	无沙花甲	
8	黄花鱼		19	黄鳝		30	蛭子	
9	乌鱼		20	小餐鱼		31	甲鱼仔	
10	鳊鱼		21	冰鲜鱿鱼		32	桂鱼	
11	青皖		22	八爪鱼		33	大明虾	

2.3蔬菜类

序号	品名	序号	品名	序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	绿皮冬瓜	46	蜜薯	91	鲜百合	136	鲜蚕豆肉	181	春笋肉
2	仔姜	47	樟树港辣椒	92	绿豆芽	137	油菜柳	182	葫子
3	土豆	48	萝卜菜	93	淮山药	138	黑布茄	183	快菜
4	莲藕	49	秋葵	94	新鲜松茸菇	139	紫生菜	184	红薯
5	黄瓜	50	水笋尖	95	蒜苗	140	紫苏	185	长茄子
6	大蒜	51	红菊苣	96	红芽芋	141	香椿	186	黄心苦菊

7	大蒜子肉	52	芥兰苗	97	带壳花生	142	蚕豆	187	地瓜(凉薯)
8	雪里红	53	花生芽	98	番西	143	芥兰	188	象牙笋
9	鲜香菇	54	黄芽白	99	杨兰花	144	宝塔菜	189	芋头
10	四季豆	55	美人椒	100	豌豆苗	145	艾草	190	圆茄
11	豌豆肉	56	韭菜花	101	鲜茶树菇	146	螺丝椒	191	广东菜心
12	薄皮青泡椒	57	海带结	102	杏鲍菇	147	蕨菜	192	海鲜菇
13	铁棍山药	58	红薯叶	103	青菜柳	148	地瓜(凉薯)	193	球生菜
14	韭菜	59	毛豆肉	104	芸豆	149	大蒜子	194	紫山药
15	花菜	60	金瓜	105	奶白菜	150	凉麻(麦)梗	195	茭白肉
16	海花椒	61	平菇	106	散称蟹味菇	151	玻璃芹	196	韭黄
17	洋葱	62	苋菜	107	莴笋	152	小竹笋肉	197	佛手瓜
18	大葱	63	芦笋	108	芥头	153	空心菜	198	土豆仔
19	芽白秧子	64	空心菜梗	109	豌豆尖	154	蟹味菇	199	去皮芥菜头
20	金针菇	65	娃娃菜	110	海带片	155	枸杞苗	200	白玉菇
21	生菜	66	口蘑	111	海鲜菇	156	小白菜	201	多心菜
22	香菜	67	鲜百合	112	萝卜苗	157	青尖椒	202	高安椒
23	香葱	68	毛豆	113	甜豆肉	158	上海青	203	新鲜菱角
24	包菜	69	西葫	114	新鲜百合	159	豌豆苗	204	苦瓜
25	油麦菜	70	广东大西	115	冬笋肉	160	线茄	205	马蹄

			芹						
26	香芹菜	71	菱角	116	槟榔香芋	161	甜豆	206	嫩豆腐
27	菠菜	72	冰草	117	广东长丝瓜	162	干葱头	207	老豆腐
28	青菜	73	余干辣椒	118	苦菊	163	藕尖	208	千张(豆皮)
29	南瓜	74	杭椒	119	大蒜梗	164	绿枫叶	209	薄酱干
30	海带丝	75	荷兰豆	120	扁豆	165	樱桃萝卜	210	中豆泡(圆泡)
31	白萝卜	76	白玉山药	121	板栗南瓜	166	本地辣椒	211	本地厚酱干
32	贝贝南瓜	77	鸡枞菌	122	红线椒	167	有机绿豆芽	212	日本豆腐
33	小米椒	78	木耳菜	123	菊花菜	168	南瓜花	213	大豆泡
34	小黄姜	79	黄彩椒	124	良姜	169	紫包菜	214	豆皮结
35	青线椒	80	老姜	125	扁豆	170	绿彩椒	215	珍珠豆泡
36	红泡椒	81	新鲜青花 椒	126	板栗南 瓜	171	水发石 木耳	216	千张丝
37	马蹄肉	82	鸡枞菌	127	红线椒	172	新鲜藤 椒	217	木架子薄 豆腐
38	西兰花	83	木耳菜	128	菊花菜	173	红尖椒	218	双连酱干
39	粉西红柿	84	黄彩椒	129	良姜	174	栀子花	219	三角豆泡
40	胡萝卜	85	锥栗	130	新鲜虫 草花	175	红扁豆	220	余干豆腐
41	豆角	86	新鲜青花 椒	131	青彩椒	176	藕带	221	农家豆腐
42	青菜梗	87	红彩椒	132	绿茄子	177	新鲜莲	222	素鸡酱干

							子		
43	黄豆芽	88	芥菜	133	地菜	178	薯藤梗	223	内酯豆腐
44	紫薯	89	藜蒿	134	冬笋	179	板栗	224	白素鸡
45	玉米	90	红菜柳	135	绿南瓜				

2.4冻品类

序号	品名	序号	品名	序号	品名
1	水饺	30	黑椒猪排	59	冻羊蝎子
2	蛋挞皮	31	牛肋骨	60	青虾
3	冻目鱼花	32	大肠	61	虾饼
4	馄饨	33	鸭掌	62	北极鱿鱼仔
5	黑椒牛仔骨	34	腊鸭舌	63	蟹足棒
6	黑芝麻汤圆	35	冻生章鱼	64	柠檬无骨鸡爪
7	牛仔粒	36	海鲈鱼	65	小酥肉
8	冻虾仁	37	扇子骨	66	桂林芋圆
9	冻鳕鱼尾	38	熟虾	67	冻金边带鱼
10	牛肉丸	39	冻猪蹄	68	冻鸭肠
11	鸭胗	40	玉米粒	69	川香鸡柳
12	去甲大鸡爪	41	牛扒	70	芋圆
13	冰鲜大带鱼	42	冻大鹅掌	71	红蟹籽（小粒）
14	千叶豆腐	43	银鳕鱼	72	雪花鸡排
15	冻牛肠	44	奥尔良翅中	73	鸭锁骨
16	芋饺	45	冻鸭头	74	鱼丸
17	牛肉卷	46	冻鸭脚	75	鸭下巴
18	青豆	47	冻鸭中翅	76	韭菜盒子
19	羊排	48	香芋地瓜丸	77	脆皮肠
20	雪花培根	49	绿茶芋卷	78	冻巴沙鱼块
21	深海鱼尾	50	荷叶夹	79	冻花肚（金钱肚）

)
22	冻腊鸭舌	51	冻鸡翅中	80	冻鸡胗
23	白水肥肠	52	冻鸡胸肉	81	冻鸡膝软骨
24	骨肉相连	53	鸭食管	82	鸡翅中
25	冻鸡翅中	54	火山石烤肉肠	83	墨鱼仔
26	春卷皮	55	黑米糕	84	冻鸭肠
27	虾滑	56	脆皮肠	85	冻鱿鱼须
28	肠结	57	芋糍	86	牛窝骨
29	琵琶腿	58	冻羊棒骨	87	蒜香卤肉肠

2.5干货类（含粮油、南北干货等）

(1) 粮油								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	籼米	25kg	4	早米	25kg	7	稻米油	10L
2	丝苗大米	25kg	5	虾田香米	5kg	8	菜籽油	10L
3	大米	25kg	6	精品五常大米	5kg	9	调和油	10L
(2) 南北干货								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	无锂泡打粉	2.7kg	81	葛粉	600g	161	桂花酸梅晶	300g
2	散称切碎梅干菜		82	素牛肚		162	枣泥	
3	泡菜	500g	83	红腰豆	432g	163	斓叶粉	1kg
4	三文治火腿肠	1.8kg	84	黄色面包糠	1kg	164	超精小麦粉	2.5kg
5	白芝麻		85	甜酸芥头	900g	165	豆腐乳	300g

6	泡藕带	400g	86	五香干榨菜 头		166	高活性干 酵母	15g
7	红油榨菜丝		87	臭粉	1.3kg	167	刀削面片	240g
8	鸡汁脆笋	2.25kg	88	菠萝罐头	450g	168	冰花酸梅 酱	250g
9	现磨胡椒粉		89	干羊肚菌		169	酱大蒜	500g
10	乡下手工白 腊肉		90	盐渍海带丝		170	萝卜干	2.5kg
11	农家手工香 肠		91	烟笋腊肉		171	红油什锦 菜	3.5kg
12	紫菜	60g	92	桂圆干		172	红曲米	
13	临川菜梗		93	黄油	227g	173	泡豇豆	
14	红油酸豆角		94	豆沙	500g	174	干银耳	
15	碳烤笋	400g	95	板鸭		175	酸萝卜	
16	无核红枣	2.5kg	96	干豆肠		176	木瓜丝	
17	腐竹	300g	97	熏肉		177	淡奶油	1L
18	香菜心	70g	98	豆参		178	液态酥油	15L
19	黑木耳		99	腊猪脚		179	党参	
20	素毛肚	180g	100	杏仁片		180	开味萝卜 皮	4.5kg
21	干香菇	500g	101	太白鱼脯		181	黄栀子	
22	五香丁酱菜	4500g	102	一品蛋酥		182	干地皮菇	
23	雪菜	4500g	103	生干蚕豆		183	干桑葚	
24	洋姜		104	长寿菜		184	辣白菜	3.5kg
25	金菇脆笋	60g	105	竹荪	50g	185	干黄椒	
26	油焖烟笋	350g	106	鹿茸菇	250g	186	黑米	
27	腊鸡		107	牛肝菌	400g	187	红米	
28	小苏打	200g	108	炼乳	350g	188	红豆	

29	葡萄干		109	海蜇丝		189	黄豆	
30	面包改良剂	300g	110	黄椒粉（沫子）		190	绿豆	
31	枸杞		111	裙带菜	100g	191	小米	
32	泡椒鱼皮	150g	112	散称盐菜		192	圆糯米	
33	小鱼干		113	香甜脆瓜	4kg	193	长糯米	
34	豆豉鲮鱼罐头	227g	114	麻油榨菜	30g	194	藜麦米	
35	干豆角		115	脆豆角酱菜	5kg	195	糙米	
36	蔓越莓干		116	八宝酱菜		196	黑豆	
37	涪陵榨菜	30g	117	地环		197	花生米	
38	酱萝卜		118	水晶山萝卜	3.5kg	198	燕麦片	1.5kg
39	桂圆肉		119	五仁酱丁	4kg	199	江西米粉	25kg
40	红油笋丝		120	梅菜笋丝	80g	200	蜜豆	2.5kg
41	油条膨松剂	250g	121	红油泡椒	4kg	201	黑芝麻	
42	生姜粉	500g	122	手工金丝笋	2.5kg	202	散称蒸肉粉（无盐）	
43	干黄花菜		123	油炒五香萝卜丁		203	白薯粉丝	400g
44	干裙带菜		124	干菊花		204	干粉皮	
45	海笋干		125	魔芋丝（结）	200g	205	龙口粉丝	250g
46	麻薯预拌粉	5kg	126	肉松	2.5kg	206	马蹄粉	500g
47	干豆冲		127	干荷叶		207	麦片	600g
48	麻辣什锦菜		128	馒头用小麦粉	25kg	208	黄豆粉	500g
49	什锦菇罐头	820g	129	咸蛋黄		209	细面条	425g
50	干虫草花	500g	130	五香牛皮干		210	宽面条	425g
51	馋嘴萝卜		131	干薄荷叶		211	散称蒸肉	

							粉(细)	
52	泡椒鱼皮	150g	132	高筋荞麦面	1kg	212	黑米面	
53	井冈山豆皮	170g	133	水腌菜	280g	213	西米	
54	针贡鱼		134	麦芽糖	230g	214	面粉	25kg
55	话梅		135	黄桃罐头	820g	215	小麦粉	25kg
56	马苏里拉奶酪碎	3kg	136	速食黑凉粉	100g	216	粘米粉	500g
57	海带卷		137	白凉粉	100g	217	油条粉	25kg
58	黑巧克力谷物薄脆	1kg	138	红薯(宽)粉条		218	小麦淀粉	454g
59	黄奶油	16kg	139	秋耳		219	荞麦面粉	
60	原汁椰蓉	2.5kg	140	生粉	70g	220	玉米面粉	
61	香脆椒	308g	141	槟榔		221	高筋面粉	
62	干茶树菇		142	植脂奶油	907g	222	低筋面粉	
63	橄榄菜	900g	143	散称江西细米粉		223	荞麦粉	
64	墨鱼		144	紫草		224	黑米粉	
65	速发蛋糕油	3kg	145	碎米芽菜	750g	225	糯米粉	500g
66	香焖茄汁黄豆	184g	146	精品桃胶	500g	226	八宝米	20kg
67	寿司海苔	130g	147	食用纯碱	200g	227	银丝面	500g
68	可可粉	1kg	148	东北酸菜	500g	228	麻姑米粉	2kg
69	奶黄馅	2.5kg	149	外婆菜	250g	229	大薏仁米	
70	白巧克力粉	800g	150	干玫瑰花	500g	230	红薯粉末	
71	酒糟鱼	2.5kg	151	麻辣豆角	9斤	231	蕨根粉丝	180g
72	榨菜	500g	152	海草	2kg	232	手工碱水面	
73	花生碎	1500g	153	贡菜		233	馄饨皮	

74	干桂花		154	酒鬼花生	250g	234	湿河粉	
75	干虾皮（虾米）		155	QQ面		235	年糕	
76	艾香预拌粉	1.5kg	156	鸡蛋干		236	饺子皮	
77	核桃肉		157	空心粉		237	手工新鲜宽面	
78	椰果罐头	3kg	158	酸梅粉	1kg	238	手工刀削面	
79	脱水笋	2.5kg	159	木薯粉	500g			
80	黑芝麻粉末		160	午餐肉罐头	340g			

2.6 调味品类

调味品								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	陈醋	500ml	38	照烧汁	2.5kg	75	辣鲜露	448ml
2	一品红烧	2.5L	39	捞拌汁	1.97kg	76	黑胡椒汁	2.3kg
3	盐	500g	40	牛油（香辣） 火锅底料	150g	77	南乳汁	560g
4	家乡豆豉	70g	41	清油（麻辣） 火锅底料	220g	78	干香茅草	
5	白色酒糟		42	三鲜火锅底料	200g	79	剁椒酱	1.9kg
6	蒸鱼豉油	1.9L	43	黄灯笼辣椒酱	850g	80	黑松露调味酱	180g
7	幼砂糖	30kg	44	花椒		81	鲜味汁	100ml
8	八角		45	香叶		82	沙拉酱香甜口味	200g

9	豆瓣酱	7kg	46	白酱露	420ml	83	老冰糖	
10	米酒		47	白砂糖		84	沙姜粉	
11	白芷		48	草果		85	白醋	500ml
12	金标生抽	1.9L	49	罗汉果		86	蜂蜜	900g
13	风味豆豉	280g	50	陈皮		87	黄姜粉	1kg
14	十三香	45g	51	酸菜鱼调料	350g	88	寿司醋	
15	蚝油	6L	52	浓缩鸡汁	520g	89	排骨酱	240g
16	花雕酒	500ml	53	盐焗鸡配料	25g	90	海鲜酱	240g
17	辣椒沫子		54	草莓果酱	340g	91	柱候酱	240g
18	火锅底料	400g	55	沙拉酱挤压	1kg	92	海鲜白灼 汁	500ml
19	鸡精	900g	56	千岛酱	1.1kg	93	凉拌汁	207ml
20	芝麻油	380ml	57	香浓辣鲜露	530g	94	爆炒酱	500g
21	花椒油	330ml	58	香辣酱	205g	95	香果	
22	啤酒	580ml	59	浓缩橙汁	840ml	96	甜面酱	500g
23	味精	1kg	60	五香粉	454g	97	日式味噌 酱	
24	料酒	1.75L	61	小龙虾调味 料	200g	98	叉烧酱	240g
25	白酒 52°	500ml	62	老醋花生汁	560g	99	花生调味 酱	405g
26	灯笼辣椒酱	850g	63	白米醋	450ml	100	单晶冰糖	
27	小米辣	2kg	64	红糖粉		101	胡麻油	2.5kg
28	红烧酱油	1.9L	65	咖喱粉	454g	102	牛肉酱	200g
29	重庆小面调 料	3.6kg	66	孜然粉		103	猪油	15L
30	麻辣香水鱼 调料	150g	67	甘草		104	蒜蓉朝天 辣椒酱	240g

31	吉士粉	3kg	68	蒜香粉	500g	105	番茄酱	850g
32	草菇老抽	1.9L	69	老红糖		106	花椒面	
33	桂皮		70	鲜味汁	800ml	107	风味鸡油 辣椒	280g
34	藤椒油	265ml	71	松肉粉调味料	230g	108	绵白糖	
35	小茴香		72	白扣		109	干花椒	
36	蒸炒皇	1.2kg	73	芝麻酱	405g			
37	酸菜配料	185g	74	鲜味宝	500g			

2.7副食品类（含速食品、饮品等）

(1) 速食品								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	小面包		4	卤鸡蛋		7	饼干	
2	方便面	盒装	5	火腿肠	50g			
3	八宝粥		6	纯牛奶				
(2) 饮品								
序号	品名	规格	序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	酸奶原味	八连杯	9	可乐	2L	17	0蔗糖酸 奶	
2	酸奶果味	八连杯	10	奶粉	300g	18	速溶黑咖 啡	1.8g
3	雪碧糖浆	10L	11	矿泉水	350ml	19	电解质水	350ml
4	可乐糖浆	10L	12	雪碧	2L			
5	黄金玉米		13	咖啡				
6	桂圆花生红 枣		14	豆浆粉	350g			

7	凉茶	1.5L	15	果粒橙	1.25L			
8	椰汁	1L	16	苏打汽水	330ml			

以上清单为日常使用食材，清单内没有描述尽的产品，采购人根据实际需求下单并由供应商进行配送。

（三）技术标准

物资类别: 畜肉类、禽肉类、蔬菜、水果类、米、面、油类、豆制品类、冰冻制品、半成品类、水产类、干货类、蛋类、调味品类、预包装食品类等食材（包含但不限于以上食材）。

1. 预包装食品包装密封良好。预包装食品标签应标示食品名称、配料表、净含量和规格，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、产品标准代号及其他需要标示的内容。

2. 预包装食品符合国家食品安全要求，有独立的品牌包装和安全标识。

（四）技术要求

1. 畜肉类

1.1 猪肉必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，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、无淤血，去骨无毛肉质有弹性，手指按压无水迹，凹陷地方马上能恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面为红色、微微湿润但不粘手。牛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，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。严禁供应注水、注胶、病猪、死猪、老母猪肉。必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

1.2 食品溯源要求：投标人食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS），生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系。投标人应保存以下资料并在首次供应时提供：①投标人与生产企业的销售合同；②生产企业的送货单和销售发票；③投标人与采购人的采购合同及送货单据、销售发票。如供货商为生产基地的不需提供①②条。

2. 禽肉类

2.1需提供当天屠宰的鸡、鸭、鹅，新鲜，外型保持完整，皮肤有光泽、微干不粘手，肉质结实有弹性，无异味。投标人提供的禽类产品必须为定点屠宰企业生产的产品，生鲜禽类符合GB/T 9959.1-2019国家标准。供应的每批次禽类产品均须提供肉品品质检验合格证、动物检疫合格证明、动物检验合格章、肉品品质检验章等相关证明。并能确保按具体采购合同承诺的数量、质量、价格、供货日期等及时供货。必须符合《中华人民共和国食品安全法》等规定。严禁劣质、变质、注水、病死、带传染病的禽类产品流入食堂，如出现违法、违规问题由投标人承担责任。

2.2食品溯源要求：投标人食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS），生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系。投标人应保存以下资料并在首次供应时提供：①投标人与生产企业的销售合同；②生产企业的送货单和销售发票；③投标人与采购人的采购合同及送货单据、销售发票。如投标人为生产基地的不需提供①②条。

3. 蔬菜、水果类

3.1残留农药检测要求：投标人每次供应的蔬菜都必须提供自检或委托第三方检验的蔬菜农药残留检测合格报告。且以食堂验收时进行的残留农药检测为准。

3.2蔬菜色泽要求：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。

3.3蔬菜气味要求：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。

3.4蔬菜滋味要求：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。

3.5蔬菜形态要求：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。

3.6当季各类水果，新鲜、无虫、无杂质，水果果面干净、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。要求从定点的批发商处采购

，食品可溯源到批发人；必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。供货物资以采购人每个月实际需求为准。

3.7菜地确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。菜地应有清洁无污染的灌溉水源。

种植使用的农药必须符合国家有关规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录台账；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前投标人应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

3.8食品溯源要求：投标人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，严禁收购不清楚种植地情况的蔬菜供应。

4. 米、面、油类

大米

质量要求：不低于《大米》（GB/T 1354-2018）二级籼米标准。

4.1原料要求：非陈米。

4.2色香味要求：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。

4.3粒米要求：米粒一般呈长椭圆形或细长形、长于宽之比不小于3、颜色腊白、呈透明或不透明、性脆、油性大、煮后软韧有劲而不粘、细腻可口，其碎米粒、黄粒米、杂质不超标。

4.4温水浸泡要求：取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，则可能是“有毒大米”，应退货处理。

4.5保质期要求：自供货之日起计算，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

4.6质量卫生检测合格报告单要求：每三个月投标人应向采购人提供一次由具有国家认可资质的质量检测部门出具的该厂生产的所供大米的《大米质量和国家粮食卫生检测合格报告》予采购人存档。采购人每三个月从验收合格的大米中抽取一公斤大米样品替换旧样品。

4.7包装要求：包装须符合《粮食销售包装》（GB/T 17109-2008）标准，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

4.8标签标识要求：标明产品名称、品牌、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。

4.9食品溯源要求：投标人食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS），生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系。投标人应保存以下资料并在首次供应时提供：①投标人与生产企业的销售合同；②生产企业的送货单和销售发票；③投标人与采购人的采购合同及送货单据、销售发票。如供货商为生产基地的不需提供①、②条。

小麦粉

质量要求：不低于国家《小麦粉》（GB/T 1355-2021）精制粉。

4.10色泽、形态要求：微黄色或白色，均匀一致，不发暗的细粉末。

4.11湿度要求：用手握面粉，松手后松散，不成团。

4.12口感要求：味道正常，无发酸、刺喉，咀嚼时没有牙碜感，无外来杂物。

4.13保质期要求：自供货之日起计算，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

4.14质量卫生检测合格报告单要求：每三个月投标人应向采购人提供一次由具有国家认可资质的质量检测部门出具的该厂生产的所供小麦粉的《小麦质量和国家粮食卫生检测合格报告》予采购人存档。采购人每三个月从验收合格的小麦粉中抽取一公斤小麦粉样品替换旧样品。

4.15货物清单（送货单）要求：每次供货时向采购人提供加盖公章的货物清单（送货单）。

4.16包装要求：包装袋完好无损，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

4.17标签标识要求：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。

4.18食品溯源要求：投标人食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS），生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系。投标人应保存以下资料并在首次供应时提供：①投标人

与生产企业的销售合同；②生产企业的送货单和销售发票；③投标人与采购人的采购合同及送货单据、销售发票。如供货商为生产基地的不需提供①②条。

食用油

质量要求：不低于国家一级成品食用植物油标准。不得掺有其他食用油和非食用油，不得使用转基因油，不得添加任何香精和香料。

4.19保质期要求：自供货之日起计算，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

4.20质量卫生检测合格报告单要求：每三个月投标人应向采购人提供一次由具有国家认可资质的质量检测部门出具的该厂生产的所供食用植物油卫生检测合格报告。

4.21包装要求：包装材料应清洁、卫生，不与食用油发生化学作用而产生变化，符合国家食品安全标准和管理规定，符合《食用植物油销售包装》（GB/T 17374-2008）要求。

4.22标签标识要求：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、原料原产国、加工工艺等内容。

4.23食品溯源要求：投标人食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS），生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系。投标人应保存以下资料并在首次供应时提供：①投标人与生产企业的销售合同；②生产企业的送货单和销售发票；③投标人与采购人的采购合同及送货单据、销售发票。如供货商为生产基地的不需提供①②条。

5. 豆制品类

豆制品外观完整，质地均匀，干燥、成形、无返潮，无虫蛀、色泽自然。包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。要求从定点的豆制品批发商采购，食品可溯源到批发人。要求“三无”（无过期、无霉变、无腐败）；必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

6. 冰冻制品、半成品类

外包装需完整，无破损，无不封口现象，包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。

7. 水产类

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，严禁供应死鱼。鱼类要鲜活，带鱼、黄花鱼除外。虾类体色正常，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；扇贝、蛏子、蛤蜊等质新鲜，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。

8. 干货类

干货外观完整，质地均匀，干燥、成形、无返潮，无虫蛀、色泽自然。包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。要求从定点的干货批发商采购，食品可溯源到批发人。干货调料必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

9. 蛋类

具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁，无破裂。打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明，具有产品固有的气味，无异味。无杂质，内容不得有血块及其他组织异物。

10. 调味品类

符合香辛料和调味品标准GB/T12729.1-2008、GB/T12729.10-2008、GB/T12729.11-2008、GB/T12729.12-2008、GB/T12729.13-2008，包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。要求从定点的干货批发商采购，食品可溯源到批发人。香辛料、调味品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

11. 预包装食品类

符合食品安全国家标准，包装密封良好，产品有效期应大于等于包装上标注的产品有效期的一半期限。预包装食品标签应标示食品名称、配料表、净含量和规格，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、产品标准代号及其他需要标示的内容。

12. 牛奶类

必须符合国家及行业标准，提供牛奶，自供货之日起计算，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。