吉木萨尔县消防救援大队农副食品采购 项目需求清单

一、项目概述

1、采购人：吉木萨尔县消防救援大队

2、项目名称：吉木萨尔县消防救援大队农副食品采购项目

3、项目地点：吉木萨尔县消防救援大队

4、采购需求：吉木萨尔县消防救援大队全年农副食品供应，主要包括但不限于：肉蛋禽类、食用油类、蔬菜类、粮食及制品类、干货调料类、水果类、小食品类、海鲜类、冷冻品类、时令性原料、饮料牛奶类等。

5、履约期限：自上年度合同到期之日起一年或项目预算金额，以先到者为准。

6、结算方式：甲方每月对当时、当地市场价格进行询价(被询价单位不少于3家)，在当时、当地市场最低询价的基础上，根据成交单位的下浮率进行结算。

7、报价方式：本项目预算金额为433100元，请各单位按照预算金额下浮后的金额报价。本单位将会根据各单位下浮后的报价金额计算出下浮率。

二、资格要求及响应附件要求

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

1.1具有独立承担民事责任的能力；

证明材料：①供应商为企业的，应提供有效的营业执照；②供应商是个体工商户的，应提供有效的个体工商户营业执照；

1.2具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

证明材料：①经会计师事务所审计的财务报告，包括“四表一注”，即资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注；②银行出具近三个月的资信证明（任意提供一项即可）；

1.3具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

证明材料：①供应商提供证明材料；②提供相应承诺函（格式自拟）（任意提供一项即可）；

1.4有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

证明材料：2024年3月至2024年8月任意一个月的依法纳税证明；2024年3月至2024年8月任意一个月的依法缴纳社保的证明；

1.5参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

证明材料：提供相应承诺函（格式自拟）

1.6法律、行政法规规定的其他条件。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：1）本项目专门面向中小企业采购；2）财政部《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）、关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库[2020]46号）、《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）和《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库[2017]141号）等政府采购政策。（声明函模板及填写要求详见附件1-4）

3.本项目的特定资格要求：

3.1具有有效的《食品经营许可证》或《食品流通许可证》或《食品生产许可证》或仅销售预包装食品经营者或主要负责人备案信息采集表；（提供扫描件）

3.2根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库﹝2016﹞125号）的要求，凡拟参加本次招标项目的供应商，如在“信用中国”网（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的（尚在处罚期内的），将拒绝其参加本次项目投标。（无需提供，竞价结束当日由采购部门核查。）

4.所提供响应附件需全部加盖单位公章，按顺序扫描在一份PDF文件内。

三、配送质量要求

（一）产品质量及相关要求：

产品质量符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全监督管理法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》以及省、市及行业相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。配送产品来源合法、质检合格符合国家现行相关卫生、质检、检疫标准；保证所供产品为非转基因产品及其制品，蔬菜等产品农药残留必须低于国家标准，供应商须承诺按采购单位要求提供产品并保证供货，供货时须提供厂家的出厂合格证明及相关检验或检疫合格证明，所有食品必须保证质量，不得出现缺斤短两、腐烂、变质、过期、以次充好等情况。所配送的产品包括但不限于以下标准：

（二）粮油质量检验标准：

1.米、油、面粉、豆类货物需符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

2.米、油：提供QS认证及国家发出的产品检验合格证书。食品包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。成交单位所提供产品质量需要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁供应伪劣、假冒、无证不合格产品。

3.供应商在供货过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应方责任，成交单位应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（三）油类质量检验标准：

各类食用油品种需色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味需正常。霉变粒不得超过 2％。真菌毒素：黄曲霉毒素 B1（5μg/kg～20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A（5μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉(0.1 mg/kg～0.2 mg/kg)、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1 mg/kg～0.2 mg/kg）。农药：不超过磷化物、马拉硫磷等140余种农药最大残留限量。

根据采购人需求食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，成交单位将承担全部责任。

（四）大米质量检验标准：

主要从大米的品种，成熟情况，含水量等来检验，主要的方法和标准是看大米的存放时间长短的功能，综合上述因素，检验大米的品质，以其粒形、腹白、硬度及其新鲜度来确定。大米品种要求为标准一等米，不含添加剂，米类执行标准：GB/T1354-2018。

1.米的粒形：米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰米的品质较好， 相反则差； (碎米是指米的体积在整粒的 2／3 以下的米；爆腰米为米粒上有裂纹的米，易碎、品味较差)；

2.米的腹白：米粒上呈乳白色的部分叫腹白，没有腹白的米，体积小、硬度低、易碎、蛋白质含量低，品质差；

3.米的硬度：米能承担机械力的程度叫米的硬度，凡是硬度大的米品质就高；硬度小的米，品质就差，易成碎米；

4.米的新鲜度：米的品质检验除上述三种外，对其新鲜度和卫生状况的检查是最主要的方面。新鲜的米有清香味和光泽，无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥；而陈米则颜色暗淡无光、染有虫害痕迹，甚至发霉、粘连粘块，煮熟食用质感粗糙、口味差。

（五）面粉质量检验标准：

面粉的品质好坏有较明显的区别，主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行品质检验。

1.水分：国家规定面粉含水量在 12%-13%之间，含水量正常的面粉用手捏有滑爽的感觉；如捏而有形无散，则含水量过多，不易存放；

2.颜色：面粉的颜色随着面粉的加工精度不同而不同，颜色越白精度越高， 但其维生素含量低，如果保管时间越长或保管条件潮湿，面粉的颜色就会加深，品质降低；

3.面筋质：面筋质决定面粉品质，面筋质含量高，品质就好，但也有一点的含量标准，如果过高其它成分就相应减少，品质就不一定好；

4.新鲜度：新鲜的面粉有正常气味，颜色较淡，如果带有腐败味，霉味， 颜色发深的面粉则是陈面粉；如因水分过多、产生发霉、结块现象，表明已变质； 新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。

（六）瓜果蔬菜、辅料佐料质量检验标准：

瓜果、蔬菜需是优质货品，不得含有残留农药或污染物，辅料、佐料类需为正规厂家的产品，成交单位需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，应符合国家无公害蔬菜上的卫生指标规定。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 指标 | 序号 | 项目 | 指标 |
| 1 | 甲胺磷 | 不得检出 | 8 | 汞（以 Hg 计） | ≤0.01 |
| 2 | 甲拌磷 | 不得检出 | 9 | 铅（以 Pb 计） | ≤0.2 |
| 3 | 氧化乐果 | 不得检出 | 10 | 砷（以 As 计） | ≤0.5 |
| 4 | 甲基对硫磷 | 不得检出 | 11 | 氟（以 F 计） | ≤0.5 |
| 5 | 呋喃丹 | 不得检出 | 12 | 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 6 | 百菌清 | ≤1.0 | 13 | 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |
| 7 | 多菌灵 | ≤0.5 |  |  |  |

蔬菜瓜果具体感官要求：

从色泽看，各种蔬菜瓜果都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示成熟度及鲜嫩程度；

从气味看，多数蔬菜瓜果具有清馨、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；

从滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜瓜果滋味甘淡、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；

从形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜瓜果，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

1.叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

2.茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度 适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象， 无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

3.瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

4.根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆 嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

5.薯芋类：马铃薯、 番薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

6.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干 净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

 7.豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

 8.水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

9.食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、 异味。

10.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽，浸泡， 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

11.香辛类:西芹、芹菜、香菜等。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

12.花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

**食品供应链要求：为确保食品安全，供应商满足自有种养殖合作社，最好自己建设或租赁的蔬菜基地，从食品的源头开始把控整个食品供应链，务必让食品健康可控（供应商需提供合作社营业执照、蔬菜基地产权证明或租赁合同复印件，蔬菜基地种植相片等相关证明材料），**所有食品的来源需清晰可溯源。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

（七）肉类的品质检验标准：

 1.鸡、鸭、鹅、兔等家禽类：配送的家禽类渠道来源正规可溯，禽类的表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，根据品种的不同而呈现出家禽原有的自然颜色，肌肉切面有光泽，表皮微湿润，不粘手。家禽的品质检验，主要是对新鲜度进行检验，一般根据家禽体外部特征变化，以感官检验方法从家禽的嘴部、眼部、皮肤组织及脂肪状况等方面判别品质好坏：

嘴部：新鲜家禽的嘴部有光泽、干燥、 有弹性、无异味；

眼部：新鲜家禽的眼部，眼珠充满整个眼窝，角膜有光泽；

皮肤：皮肤呈淡白色，表面干燥，具有该家禽特有的气味；

脂肪：新鲜家禽的脂肪色白、稍带淡黄色有光泽、无异味；

肌肉：新鲜家禽的肌肉结实而有弹性，有特殊香味。

2.猪、牛、羊等肉类：配送的猪肉、牛肉、羊肉等渠道来源正规可溯，肉类来源于项目所在地正规肉联厂，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的表面及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，无注水。

五花肉：要新鲜、皮薄、肉质好，并切除腩头腩尾的纯肥肉，无注水；前上肉：不能有淋巴瘤，不带前腿，颜色要好，不能有淤血，猪毛，无注水；

扒肉：不能太薄，用手感要有沾性，肉红色，重量每条 4-6斤左右，不要有淤血，白色为注水肉，无注水；

 后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点，无注水；

后瘦肉：肉色要好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水，无注水；

肥肉：厚度为 3 厘米，3 厘米宽，不要有瘦肉，无注水；

前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在，无注水；

猪前排： 斩块均匀，每块 2 厘米左右，无注水。

猪肝：整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。

猪头皮： 猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。

猪心：圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。

脊骨： 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

猪筒骨： 骨体冻实而坚硬，无化冻现象。

扇骨：形状扁平，骨体冻实坚硬，无冻化现象。

猪脚（蹄）：净毛，斩块均匀，每块 3 厘米左右，必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。

牛肉：瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满； 肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水；

牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

白条羊：每条不低于10公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。

 3.鲜鱼类：鱼体健康，体态均称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。鲜鱼类质量的好坏主要通过感官来鉴别，其主要方法有：

眼睛：鲜鱼眼睛凸起，澄清有光泽，不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清， 呈微蓝色；

鳃：鲜鱼的鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物，不新鲜的鱼鳃发暗，呈灰红，灰紫或灰色，有污垢；

鳞：新鲜的鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；不新鲜的鱼鳞 片松弛，没有光泽，轮层不明显，腐败的鱼鳞片不仅松弛，并有大片脱落现象。

（八）冻品质检验标准：

1.所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时需提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求 肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时 干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的 透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

2.所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

3.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℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冻品检验标准：

牛肉：解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

白条羊：每条不低于10公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。

白条鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6-1.5公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。

边鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于0.5公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。

鸡架(鸡壳) ：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约0.257公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

鸡腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

鸡翅：肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。

鸡脚：交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

白条鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

边鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

鸭腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

鸭二节翅：肉质紧密，带翅尖，无污垢，无小毛，个体大小均匀。

白条鹅：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。

带鱼：每条不低于500克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

泥猛鱼：每条不低于200克，无头、无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

罗非鱼排：无头、无鳃、无鳞、无内脏，具有鱼的自然颜色。

干贝：贝粒大完整、黄色干燥、肉质饱满、肉丝清晰，粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次、破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，具体为体干、体形完整，光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体型部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点，体小而宽，肉薄者为次品。

海蜇：乳白色或淡黄色、有光泽、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑(体肉红皮)，带有膜状血衣的为次品。

牛肉丸：15克 / 粒(500克约40粒).具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

鱼丸：具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

香菇贡丸：15克 / 粒(500克约40粒).具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

（九）干货及腊味品质检验标准：

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

肉皮：脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈刺味，即已变质；作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀、干爽，敲击时响声清；

玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密，体长不超过10-17cm为最好，肉蒲节疏，纤维多而粗老的质量较差；

黄花菜：又名金针菜；干燥，有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀者为佳；

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差；

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质、根小、干度足、 完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽、散碎者次之；黄黑色者质量最次， 依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软， 质量次则概况大而发硬；

香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类， 其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差；

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹、肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通 过加工呈淡黄色、身干、质嫩、有芳香气味者为好香菇；

厚菇：形状如伞， 顶面无花纹，呈黑色并略有光泽、质嫩、肉厚、朵稍大、质量稍次；

薄菇：形状 扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡；

菇丁：是指未充分发育的香菇，个小直径在 2cm 以下，味淡质差。

粉丝：细长，白净，晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽。

紫菜：紫菜属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

方火腿：表皮干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀;无酸败味或其它异味。

腊肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

腊肉：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

（十）水果类品质检验标准：

1.色泽鲜艳，有光泽有瓜果本身颜色；

2.质地鲜嫩，无刀伤，无斑点，无腐烂部位，无农药气味，无臭味；

3.无杂物，品质保持一致；

4.外形正常，无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。

5.经食品相关检验检疫部门检疫，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜固有色泽鲜明，无发霉发黄。

（十一）调料，豆类、蛋类制品品质检验标准：

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、强制标示内容：包括食品名称、配料表、净含量、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、质量（品质）等级等内容。通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。部分调料、蛋类质量要求:

酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉;不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。白糖的感官鉴别:色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。白砂糖:颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。绵白糖:颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。冰糖:块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。方糖:呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

红糖：可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

辛辣料：采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

豆腐：呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

豆腐泡：为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

腐乳：表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味

腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有香味。

四、配送服务标准及要求：

1.所有供货需提供发票、货源检测报告等能证明源发地的文件，根据此文件能追溯源头。配送要求供货时有固定的配送人员，如遇特殊情况，需向采购人报备并提交说明文件。供应商所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则， 采购人有权退货，供应商必须在120分钟内予以退还补货。供应商在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。每次送货，供应商应委派一名专门负责人，负责货物的运输、过秤、存放，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。配送人员身体健康，无传染性疾病，需持有公共卫生从业人员健康证，做到持证上岗。

2.采购人将对供应商提供的商品不定期进行质量检验、抽查，如有发现缺斤少两、质量检验检疫不合格或不符合国家相关标准的将扣除供应商当月总货款的30%作为违约金，违约金采购人将直接扣除；

3.供应商不得将成交项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止协议， 由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。

4.供应商在协议履行期间内保证对采购人的货物供应，若成交后反悔或不能履行协议的，采购人有权单方终止协议，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。

5.供应商应保证配送货物品种、数量的准确性，并以采购单位的验货数量为准；

6.供应商每次随供货提供送货清单，供双方验货后签字确认；

7.对不符合质量要求的货品，采购方有权退货或要求配送方按要求更换符合质量标准的货，并照价赔偿，超过3次解除合同，不予退还履约保证金。

8.常规配送每日1次。其他配送：接到甲方通知后，2小时内必须送达甲方指定地点。

9.如因供应商所送货物造成食物中毒等事故，供应商应承担全部责任，立即终止合同协议，同时通过法律途径追究责任；

10.供应商在配送货物过程中发生的所有安全事故，均由供应商负全部责任。

11.供应商需具有联勤联动及遂行配送保证供应能力，如甲方因救援任务或拉动演练等需要，供应商需提供遂行服务保障。

**附件1：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 本项目所属行业 | 货物名称（标的名称） | 所属行业 |
| 蔬菜类 | 农、林、牧、渔业 |
| 水果类 | 农、林、牧、渔业 |
| 干果类 | 农、林、牧、渔业 |
| 干货 | 工业 |
| 调料(不包含食用盐) | 工业 |
| 肉类（含冻货） | 农、林、牧、渔业 |
| 禽类（含冻货） | 农、林、牧、渔业 |
| 蛋类 | 农、林、牧、渔业 |
| 水产类（含冻货） | 农、林、牧、渔业 |
| 米 | 工业 |
| 面粉 | 工业 |
| 油 | 工业 |
| 奶制品 | 工业 |
| 豆制品 | 工业 |
| 注：供应商填写《中小企业声明函》时，按照货物所属行业分别填写。如：a0317a4c775bb8a62cd7582a03895a6其余以此类推。 |

**附件2：**

**中小企业声明函**

中小企业声明函（货物）

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司 参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。具体情况如下：

1. （标的名称） ，属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2.（标的名称） ，属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日 期：

注：

从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

**附件3：**

**监狱企业声明函**

（不属于监狱企业无需填写）

本公司郑重声明，根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）的规定，本公司为监狱企业。

本公司参加\_\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_\_项目采购活动，采购活动提供本企业（填写制造的货物，由本企业承担工程、提供服务）。

本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物和服务。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（加盖公章）：

法定代表人(经营者或主要负责人)或其授权代表(签字)：

日期：

注：后附监狱企业资格证明文件

1. 省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件；

2.证明材料加盖供应商公章。

（若响应性文件中无上述证明文件，则在评审时不考虑对该监狱企业的相关优惠。）

**附件4：**

**残疾人福利性单位声明函**

（不属于残疾人福利性单位的无需填写）

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕 141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加\_\_\_\_\_\_单位的\_\_\_\_\_\_项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖章）：

 日 期：