

中国共产党黔南州纪律检查委员会 采购留置中心食堂食材配送服务

需求公示

一、一般资格要求

①、中华人民共和国境内能够独立承担民事责任的法人或其他组织，符合中华人民共和国政府采购法第二十二条之规定：

a、具有独立承担民事责任的能力：具有有效的统一社会信用代码的营业执照；

b、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：投标人提供 2023 年度或 2024 年度经审计的财务报告或 2025 年以来银行出具的资信证明；

c、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供 2025 年 01 月（含 01 月）后至今任意 1 个月依法缴纳社会保险的相关证明材料（如社保局出具的书面证明或网银缴费凭证或社保缴纳凭证票据等），提供 2025 年 01 月（含 01 月）后至今任意 1 个月依法缴纳税收的相关证明材料（如税务局出具的书面证明或网银缴费凭证或完税凭证票据等等）；

d、参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明(自行声明)；

e、法律、行政法规规定的其他条件，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）规定，投标人需自行承诺“未在“信用中国”网站上及中国政府采购网上被列入失信被执行人、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，如有被列入的情况，将视为无效投标”。

根据《省发展改革委 省法院 省公共资源交易中心关于推进全省公共资源交易领域对法院失信被执行人实施信用联合惩戒的通知》黔发改财金〔2020〕421 号文件要求，采购人或采购代理机构在递交投标文件截止时间后现场根据贵州信用联合惩戒平台反馈信息，查询投标人是否属于法院失信被执行人，如被列入将拒绝其参与本次政府采购活动。

②本项目不接受联合体投标。

（2）特殊资格要求：有效的食品经营许可证

第一节 二、 采购清单及技术参数

一、项目情况

1、本项目采购预算为600万元/年；

2、本项目按下浮率招标，总价控制，超出最高限价作无效投标处理（在开标一览表的报价和承诺中，无论是总价、单价均不能超过以上最高限价规定的金额）；

3、本项目的报价采用报下浮率的形式，该价格中包含（税费、运费 等其他费用）直至货物到达采购人指定地点；

二、配送要求

（一）供货商明确专人负责食材供应，所需食材需当日 送达，提供的所有货物必须是经过粗加工挑选的货品。早餐 食材（包含但不限于米粉、面条、牛奶等）**每天早上6:30 前** 配送（含搬运及卸货）至指定地点；肉类食材、禽蛋类、蔬 **果类等于**

每天早上9:00 前配送（含搬运及卸货）至指定地点。其他食材配送频次配送时间，根据我中心实际情况商定；

（二）提供的产品因质量问题不满足我中心验收要求的，应在2 小时内退换货。验货中发现任何损坏、缺陷等问题的，承诺无条件退换货；

（三）供货商应保证配送品种质量的准确性（斤两计），并以留置管理中心的验货数量为准；

（四）供货商每次供货提供四联送货清单，双方验货后签字确认，双方各持二联，作为凭证；

⑤猪、牛、羊类的腿骨部位须从中间砍断，保留其中的骨髓；

⑥猪、牛、羊类按食堂的具体要求和部位进行打片、切条等。

注：以上肉类切配成块、片、段、丁等，不能掺入筋膜等影响口感的部位，真正做到“一步到锅”。

2. 禽类方面

①去除鸡翘、鸭骚、指甲等部位；

②从中间砍开（对剖成两半），或按墩子厨师的要求再次进行改刀成大小均匀的块状。

3. 水产海鲜类

宰杀去除内脏，或按墩子厨师的要求再次进行改刀成大小均匀的块状。

（二）清洗和清洁要求

①肉类、禽类须光洁无毛；

②腊肉、腊肠类须将烟熏后的残留物清洗干净；

③禽类食材须摘除内脏和腹腔筋膜后冲洗干净；

④鱼类刮鱼鳞和粘液，摘除内脏、鱼鳍和腹腔黑膜后冲洗干净；

⑤鱿鱼、乌贼、墨鱼类去除内脏外还须揭去表面的薄膜；

⑥动物类的内脏，如，猪大肠、猪肚须剪开去除肠壁上的脂肪。

注：严禁使用钢丝球进行清洁，避免出现断丝、碎丝插在肉中

六、配送、包装和运输要求

（一）配送要求

根据我中心通知订购的品种、数量后，按指定的时间运送物品到指定地点，供货商随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的物品送货清单。

（二）包装要求

送货容器（框、箱、袋）须清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。容器每日回收后须消毒。

注：盛装食品的塑料袋须是白色塑料袋

（三）运输要求

贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输；生鲜、冷冻食品必须为冷链车配送，确保品质。

七、价格核定及付款方式

供货价格根据甲乙双方每月到都匀市相关市场开展询价的清单，计算下浮率后的价格进行结算。货款按月结算，供货商出具相关发票后，我单位据实支付。

八、各类食材验收标准（详见附表）

（一）大米类须符合GB1354-86 标准，并有“SC”食品 质量安全认证；

（二）豆油类须符合GB1535-XX标准，并有“SC”食品 质量安全认证；

（三）面粉类须符合GB1355-86 标准，并拥有“SC”食 品质量安全认证；

（四）猪肉、牛肉、鲜（冻）鸡、鸭产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“SC”食品质量认证标志；所供鲜肉 必须保证经过检疫的当日屠宰的新鲜肉；

（五）所供冷冻类和糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品以及干货类商品商品应保持较好外观，达到相应的等级， 必须是在保质期内，且不超过保质期三分之一；

（六）禽蛋、蔬菜须保证新鲜，且符合食品卫生安全法 要求。所供蔬菜须保证是24 小时收成，且保持较好色泽及 新鲜度，禽蛋须提供检疫报告书；蔬菜须提供农残检测报告。

九、责任追究

（一）供货商必须讲诚信，所供货物不得以次充好，不得将不合格品参杂其中，一经发现供货商供应物资出现三次 不合格，取消其供货资格，并扣其全部保证金。

（二）供货商不得中途随意退出供货，供货商无故退出 供货的，将扣除全部保证金。

（三）严格遵守食品卫生法和动物检疫法等相关规定， 一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货商的供 货资格，没收全部履约保证金，供货商并承担由此造成的经 济责任和法律责任：

1. 腐败变质、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，对人体健康有害的；
2. 含有毒、有害物质或被有害物质污染，对人体健康有 害的；
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；
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；

5. 病死、毒死或者死因不明禽、畜、水产品动物等及其制品；
6. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
7. 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者非食品当作食品的；
8. 超过保质期的。

（四）供货商如送货迟到30 分钟，可扣罚当天总菜款的3%；若超过时间60 分钟，可扣罚当天总菜款的5%。

食品原材料验收标准和选购注意

一、蔬菜类

编号	品种	食 材 标 准	选购注意事项
1	白 菜	菜体较大，叶片多而呈倒卵型，边缘波 状有齿，叶片互相抱合，内叶呈茼白肥 或乳白色，大白菜叶片自然抱合手能结 成各种形状，主要有结球类型，半结球 类型，花心类型和不结球的散叶类型。	新鲜、有光泽，无虫害、无机械伤、不干心，无病虫害，根削平，无黄叶、烂叶，外形整齐，大小均匀。
2	小白菜	不结球，叶张开，叶片呈绿色或深绿色，叶柄为白色或淡绿色至绿白色。柔嫩多汁纤维少。	新鲜、有光泽，无黄叶、烂叶。
3	卷心菜	叶球大、叶厚、肉质短圆形。后期生长的叶为无柄叶，并相互合成叶球。	新鲜、叶片清脆完整、不萎缩、不裂开、不枯萎、无病虫害。
4	菠 菜	主根粗大发达，叶柄较长，叶为卵形，质软，根部上呈紫红色，叶为浓绿色。	色泽鲜嫩翠绿，无枯黄叶和花斑叶；植株健壮，整齐不断，捆扎成捆；根上无泥，捆内无杂物，不抽苔，无烂叶。
5	空心菜	茎中空，叶片长卵形或短披针形。长梗，茎叶呈绿色。	色泽鲜嫩翠绿，无烂叶和黄叶。叶片完整，并不长须根。
6	韭菜	扁平、狭线型，绿色。叶鞘合抱成假茎。花茎细长，茎绿色，花白色。	脆嫩新鲜，叶片完整而不干焦枯萎。
7	韭黄	叶片粗肥厚，坚实干爽，无叶鞘套住，黄白色。	新鲜，叶片完整而不干焦枯萎。
8	香菜	半直立，叶为羽状复叶，叶柄呈绿色或淡紫红色，叶具有浓郁香味。	一般本地产为好。新鲜，香味浓郁。

9	飘儿白	不结球，叶张开，多数品种叶片光滑，叶柄明显，无叶翼，柔嫩多汁，纤维少，色泽碧录。	新鲜无病害。
10	生菜	叶扁圆，狭长形，品种有青口、白口、青白口、花叶。	叶片完整，未抽苔，新鲜脆嫩。
11	芹菜	根大、空心、叶柄细长，香味浓	挺实，色泽青翠，叶不枯黄为佳。
12	芋头	茎膨大，呈球形、卵形、椭圆珠笔形、块形不等。皮褐色或黄褐色，粗糙，皮薄肉白，球竞肉质细嫩。	以手指轻按底部，在指甲上有白色粉质者为佳。
13	竹笋	锥形或圆筒形。笋茎质嫩肥状，外有笋箨紧密包裹着，呈赤褐、青录、淡黄等色。	笋尖包叶紧密未展开，壳呈金黄色，未裂开，以手指轻扣笋肉，上无粗纤维。
14	苤蓝	茎肥大，球形或椭圆形。皮淡绿色，光滑。肉厚，淡白绿色，肉质密实，脆嫩。	果形完整，无虫咬。
15	鲜姜	呈不规则款状。肉质呈黄色或淡黄色，皮为淡黄色或灰黄色，具有强烈的姜辣。	不枯萎、不腐烂，纤维粗，辣味强。
16	萝卜	根部膨大，肉质呈长圆形、圆、扁圆、纺锤、圆锥等形状。皮色有红、绿、白、紫等颜色。肉质脆嫩多汁。	表皮光滑无节斑，有重量感，手指弹出回声有清脆感。
17	胡萝卜	根肥大，肉质味甜，皮肉为橙红色或橙黄色，也有紫色。	表皮光滑艳丽，色呈橙红形体不开叉，不断裂、不具伤痕。质量软或萎缩，为不良品。
18	茄子	呈圆形、扁圆形、长条形、棒形或椭圆形。有紫、紫红、白青绿等色。有光泽。果肉质柔嫩，白色，皮薄肉厚。	外形完整，没虫咬，色泽紫红有光泽，成熟度适中。
19	西红柿	扁圆形或圆球形，表皮呈大红、粉红、淡黄、深黄等颜色，皮薄肉厚，多汁。	果型匀称，果皮亮丽完整无虫咬为佳。
20	黄瓜	果实呈长形或棒形，皮薄肉厚，肉质脆嫩，胎座含籽，果面具有小刺突起，果录色。	形状平直，无虫害、用手摸，瓜皮有刺的感觉。

21	冬瓜	瓜硕大，长圆珠笔形或近球形，表皮呈青绿，灰绿，浓绿或白色，披白粉、皮厚、果肉白色。	加工用以白壳为佳，煮汤作菜以瓜皮绿、薄、细嫩、瘦长的冬瓜为佳。
22	南瓜	果实硕大，形状呈进梨、扁形、圆球形、长筒形或狭茎形，表面光滑或有瘤状突起。	瓜肉肥厚，质地结实。果体完整，不受虫咬。
23	苦瓜	有短圆锥形，长圆锥形或长条形，瓜皮上瘤状突起，呈青绿色或淡绿色，果肉柔嫩有甘苦味。	果粒大，形状平直，无虫咬，外皮洁白有光泽者为佳。
24	扁豆	豆荚长而直或稍弯曲，荚扁圆，肉质肥厚结实，录色。	外形完整，没虫咬，质地脆嫩。
25	豇豆	豆荚线形，长而柔软。荚肉厚，脆嫩，饱满结实。颜色呈青绿、青白或紫红色。荚末端为白色或紫红色。	外形完整，无虫咬，不起茎，不泛黄。
26	藕	茎长而肥大，由多端藕节组成。内有孔道，皮黄色。	外形粗大，完整，肉质洁白为宜。
27	蕨菜	呈三叉状，绿色或紫色，上披白色茸毛	断面多汁且茎粗，割开为绿色。
28	洋葱	肥大肉质鳞茎、柔嫩，气味芳香，可分为黄皮、红皮、白皮三种，以鳞片肥厚，抱合紧密，皮糖心，不抽芽，不变色，不冻者为佳。	红皮，扁有形，不抽芽，鳞片肥厚抱合紧密为宜。
29	莴笋	色泽鲜嫩，茎长不弯曲，粗大均匀，茎皮光滑不开列，皮薄质脆，纤维少，无苦味及其他不良异味，不抽苔，无老根，无黄叶，无病虫害，不糠心，不空心，修整洁净，茎部不带毛根，全裸不带泥土。	纤维少无老根，不空心，茎皮光滑不开裂，粗大均匀，肉质绿色为好。
30	花菜	蛤球洁白、花粒细，肉厚而脆嫩，花球坚实，握之有重量感，无茸毛，形状端正，呈近圆或扁圆形，无机械伤，无虫害，无霉斑，不腐烂的为好，最好花球应复有两层不黄不烂的青叶。	花肉坚实，无虫害，色白。
31	辣椒	果形与果色（如鲜绿、深绿、红色）应符合该品种特点，大小均匀，果肉坚实，肉厚质细，脆嫩新鲜。	不裂口，无虫角，斑点，无搭叶，不软不陈，不腐烂。

32	大蒜头	大小均匀，蒜皮完整，蒜瓣饱满，无干 枯腐烂，干爽无泥土，不带须根，不出 芽，无病虫害伤害。	大小均匀，蒜瓣饱满，无干瘪，不发芽。
33	蒜苔	白梗少（长约 1.5 厘米），苗梗粗细均 匀，弯度小而挺拔，且皮薄，肉嫩、青 脆，整根苗成色好，废头少，质鲜嫩。	苗梗均匀，皮薄，肉嫩，清 脆。
34	大葱	葱株粗壮均匀、硬实、无折断、捆扎成 捆，新鲜青绿，无枯焦烂叶，葱白长， 管状叶柄、干净，无泥无水，根部不腐 烂为佳。	葱株粗壮均匀，葱白 长，补抽苔。
35	土豆	个头肥大，形正均匀，皮薄干净，芽眼 浅而便于削皮，不带毛根或泥土，无干 疤和糙皮，无病薯，无冻伤、热伤、机 械伤，不萎焉变软，无发酵酒精气味， 薯块不发芽，不变 绿为佳。	个头肥大，皮薄个匀，芽眼浅，无外伤。
36	山药	粗壮肥嫩，条直不弯曲，条长3 厘米以 上，不凉不烂、不伤，无叉。	去皮后色泽洁白，粗壮 肥嫩。
37	茭瓜	茭肉肥大，新鲜柔嫩，味甜而糯，呈奶 玉色，外有微红的晚期茭白为佳。	笋皮洁白光滑鲜美，笋 肉无黑点为上品。
38	芦笋	呈绿色，培土软化的嫩茎呈白色，但其 茎部可带有较淡的紫色或绿色，茎外形 象一支洋蜡烛，上下粗细一致，茎顶部 圆，一般长 10-30 厘米，茎大者在2.5 厘米以上，茎 上紧贴着生有三角形鳞 叶，而且靠茎头部 鳞叶密集，嫩茎为实 心。	茎皮绿，尖端不腐臭， 芭叶不展开，粗大细 嫩。
39	鲜蘑菇	菇盖呈白色或灰色，菇柄白色，柄短粗， 菇盖圆，直径在4 厘米左右，盖面光滑 平展，边缘 肉厚、从生。	色白肉厚，大小均匀。
40	黄花菜	色浅黄或金黄、清新，身条长而粗壮， 条杆均匀，以手成把紧捏，手感柔软而 有弹性，松开时会很快散开的为干，气 味清香的质 好，掰开花蕾看花蕊和花 粉，花粉量多，花蕊新鲜时新货。	气味清香，花粉量多， 花蕊新鲜，手捏柔软有 弹性。
41	栗子	皮色呈有光泽的红褐色或紫红色，颗粒 饱满、手捏不瘪；去壳后表面无虫蛀， 无霉斑，	大小均匀、用手振摇无 声音，果肉不干瘪或软

		颜色金黄。	烂变质。
42	棒豆	果实呈棒形或扁形，有青绿色、白青绿色，豆荚肉质肥厚为宜。	豆型均匀不饱满，有自然光泽，无虫蛀，不起茎。
43	小瓜	呈圆形或长形，表皮呈深绿色或淡绿色，胎座含籽，有光泽。	大小均匀，外型完整。圆形的一般以 0.4-0.6 斤/个为宜。
44	甜豆	豆荚长形或稍弯曲，肉质肥厚结实，质地脆嫩，呈绿色。	外形完整无损伤，无虫蛀，不泛黄，荚内豆未长成型为好。
45	红薯	茎肥大，外皮薄，肉厚且味甜，呈黄色或红色，形正均匀。	个头肥大，皮薄个匀，无外伤
46	折耳根	茎饱满且长，根须多，呈乳白色或奶黄色。	茎粗挺直，不萎缩

二、家畜类

编号	品 种	食 材 标 准	选购注意事项
1	五花肉	位于前腿后，后腿前的腰排肉，肥瘦相间呈五花三层状，肋条部分较好称为上五花，又叫硬肋，没有肋条部分较差，称为下五花，又叫软肋。	层次分明，肥瘦相间，一般取上五花为宜。
2	肘子	腿肉，结蹄组织多，质地坚韧。	强韧有弹性，一般 2—2.5 斤为宜。
3	里脊	位于腰子到分水骨之间的一长条肉，一头稍细，肉质紧密，肉色鲜亮，这块肉是猪瘦肉中最嫩的一块。	肉质紧密且厚实。
4	板筋	和里脊、肥膘紧密相联，有一定的韧性，光泽亮白。	肥瘦肉均少为宜。
5	板油	板渍的一面有一层亮膜，较细腻，无网状动物纤维，用手捻捏时，可全部化解。	质地厚实，色泽亮白。

6	肚子	乳白色或浅黄褐色，粘液多且粘膜清晰，质地坚实且具有较强的韧性和光泽，内外均无血块及污物。	变质猪肚呈淡绿色，黏膜模糊，组织松弛，易破，有腐败恶臭气味。
7	腰子	呈淡褐色，表面有一层薄膜，有光泽，柔润，有弹性，剖面略有尿臊味。	不新鲜的腰子带有粘液，外表颜色发黑，发绿，无光泽、无弹性，并有异味，组织松软。
8	猪肝	呈红褐色或紫红色，润滑有光泽；组织致密，用手触摸，坚实有弹性。切面整齐，略有血腥气味。	不新鲜的猪肝颜色暗淡成黑色，无光泽，表面萎缩有皱纹，发软，并有腐败气味。
9	肠子	呈乳白色，质稍软，具有韧性，粘液多，无异味，不带粪便及污物。	不新鲜的肠子，色泽有青有白，粘液少，组织软，无韧性，易断裂，腐臭味重。
10	牛肉	颜色一般呈棕红色或暗红色，脂肪为黄色，肌肉纤维较粗，肌肉间无脂肪夹杂。	肉质紧密，干实，无注水现象。
11	犍牛肉	肌肉结实柔细、油润、呈红色、皮下积蓄少量黄色脂肪，肌肉间也夹杂少量脂肪，质量最好。	肉质紧密，干实，无注水现象。
12	牛里脊	脊内里面的一条瘦肉，肉质细嫩。	肉质紧密、干实，无注水现象。
13	绵羊肉	肉质坚实，颜色暗红，肉纤维细而软，肌肉很少夹杂脂肪，经过育肥的绵羊，肌肉中夹有白色脂肪。	肉质紧密、干实，无注水现象，指压凹陷后立即恢复，外表微干或有风干的膜，不粘手，内肠透明澄清，脂肪团聚于肉汤表面。

14	山羊肉	色泽较绵羊肉浅，呈较淡的暗红色，皮下脂肪称少，但在腹部却积贮较多的脂肪。不论肌肉或脂肪均有山羊特有的膻味，肉质不如绵羊。	肉质紧密、干实，无注水现象，指压凹陷后立即恢复，外表微干或有风干的膜，不粘手，内肠透明澄清，脂肪团聚于肉汤表面。
15	白条鸡	眼球饱满，皮肤有光泽，因品种不同可呈淡黄、淡红和灰白等颜色，肌肉切面具有光泽，具有鲜鸡肉的正常气味，质地细嫩，滋味鲜美，色泽纯正。	白条鸡鸡外表微干或微湿润，不粘手；指压后的凹陷能立即恢复，肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面，具有香味。
16	鸡脯肉	位于鸡肋上的肉。肉质细嫩、色白。	无灌水，无异味。
17	鸭肉	鸭肉质地精良，比鸡鸡肉纤维粗，略有腥膻味。	无灌水，新鲜无病体，无异味。
18	鹅	腰部呈圆形，肌肉十分发达，全身脂肪多，尾部脂肪厚，其色呈淡红色或黄色	无灌水，新鲜无病体，无异味。
19	鹅掌	以大、均匀、色黄一致为佳。	
20	土鸭	以外观毛少、肉质丰满、色金黄。	重量3斤左右为宜，不含鸭毛，无灌水，新鲜无病体，无异味。
21	土鸡	母鸡肥大，油多，公鸡注重肉质细嫩，视觉上自然舒服。	母鸡4-4.5斤为宜，公鸡3斤左右为宜
22	竹丝鸡	以油脂足，全身乌黑为上。	重量2.5斤左右为宜。
23	三黄鸡	外皮无破烂，肉质有弹性，干净洁白，无毛，视觉自然。	重量1.8—2.2斤为宜。
24	鸡翅	肉纹纤细而筋骨头，肉鲜滑而味清香。	形态好，色泽正常，无注水。

三、海鲜、水产类

编号	品 种	食 材 标 准	选购注意事项
1	鲫鱼	鱼体较鲤鱼扁而短，口部无触须，头小 眼大口弧形，鳞片硬厚，而大，背部灰 黑色，腹部银灰色，鳍条灰白色，肉质 细嫩。	质量 1.5-2 两之间为宜。
2	草鱼	鱼体呈长圆筒状，尾部侧扁，腹部灰白， 胸鳍黄色。草鱼体大肉厚。	重量 1.2-1.5 斤之间为宜，以 鲜活，不脱鳞者为佳。
3	鲤鱼	体长，背部隆起，口小头钝。有须两对， 一对长，一对短，鳞大，鳞片有光泽， 一般背部呈浅黑色，两侧呈淡红色，有 侧线。	重量以 1.2-1.5 斤之间为宜。
4	武昌鱼	体较鳊而鱼高而侧扁，头短而小，吻较 钝圆，背灰黑色，肉细嫩鲜美。	重量 1 斤左右。
5	罗非鱼	体长一般在 15 厘米左右，扁平，头短 而高，口大、唇厚、吻圆、鳞大、体灰 黑色、背鳍尖利、尾鳍略圆、肉较嫩， 味鲜美，但有土腥味。	重量 1 斤左右。
6	鲜贝 壳类	新鲜的圣、蛤、螺等贝类，颜色鲜艳湿 润，壳完整无损，肉体活动时可听到丝 丝作响，两壳紧闭或触之即闭，不易剥 开，取数只在手中互相敲击发出“格格” 的实音，剥开时，壳流出透明液体，肉 体呈白色或浅红黄色。	选购贝类时可以互相敲打，如 发钝音的是壳内的肉已死，活 的贝类会发出清脆的声音，且 壳紧合不易打开，微开者，稍 有异物亲近，迅速紧合，若贝 类的口张开，并有臭味，吃了 有致毒的可能。
7	带鱼	鱼体细长而侧扁，呈带形，体表呈光亮的 银灰色，无鳞片，头窄长，口大、牙 尖、眼大位高，体长一般 60-120 厘米。	银白色的鳞是脱落失去光泽， 体表转灰，眼球下陷则为不 新 鲜的。

8	鲈鱼	体长圆形，青灰色，有黑色斑点，随年龄增大而减少，嘴大、背厚、鳞小、肚小、白色、肉多、刺少，鱼味鲜美。鱼鳃丝清晰呈鲜红色，体表粘液透明，具有海水鱼的咸腥味和淡水鱼的土腥味，鳞片有光泽且与鱼体粘附紧密，不易脱落。	重量 1—1.5 斤左右为宜。眼球饱满，角膜透明清亮，有弹性。肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味。肌肉切面有光泽，腹部正常，不膨胀，肛孔凹陷呈白色为好。
9	桂鱼	体侧扁较高背部隆起，呈淡褐色，口大，下颌骨向上翘，全身披有细圆鳞，头大鳞很小，体背侧黄褐色有许多小黑斑，腹侧灰白色，体长一般 20-70 厘米。背鳍坚硬粗壮，全身淡黄色，体两侧有淡青色云纹状斑块，以及许多不规则斑点。	重量以 1-1.5 斤之间为宜。
10	白虾	须短，足不发达，壳簿而软，色白明亮，体壮肥硕，肉白质嫩味极鲜。	外形完整，无碎裂或其他损伤，色泽新鲜，不得有因虾体失水而呈干燥，虾体富有弹性，若头部松弛则不是上等货。
11	对虾	又名大虾、明虾、虾体长 16—23 厘米，通常按对计算，每两只为一对，其鲜品外壳呈青白色，以皮亮、身硬、头瓜整齐，须长者为上品。	外形完整，无碎裂或其他损伤，色泽新鲜，不得有因虾体失水而呈干燥，虾体富有弹性，若头部松弛则不是上等货。
12	青虾	体长约 4—8 厘米，壳较白虾硬而厚，全身均匀呈淡青色，头有须，胸前有一对螯足，两眼突出，尾叉形。	外形完整，无碎裂或其他损伤，色泽新鲜，不得有因虾体失水而呈干燥，虾

			体富有弹性，若头部松弛则不是上等货。
--	--	--	--------------------

四、蛋品类

编号	品种	食 材 标 准	选购注意事项
1	鸡蛋	外壳较粗糙，颜色鲜明，壳上有一层白霜，放在手中发沉，有压手的感觉，将鸡蛋拿在手中轻轻摇动，无响声，手拿三四个蛋轻轻相互磕碰，新鲜蛋碰撞有像石子相磕时产生的清脆“咯咯”声，把蛋握在手中，对着日光灯或灯光照，鲜蛋透光度过，呈淡桔红色，中间隐约可见蛋黄。	壳上带有白霜，鲜蛋透光度过呈桔红色，打开后蛋清、蛋黄层次分明。
2	咸蛋	蛋壳无裂纹，无霉斑，在耳边轻摇有轻微的水荡声，将咸蛋嗑开，蛋白稀薄，透明无色，蛋黄呈红色，粘而坚实，煮熟后的咸蛋黄壳完好，煮水透明，切开后蛋白软嫩洁白，蛋黄圆硬，油露滴滴，呈朱红色或橙黄色。	蛋白透明，蛋黄呈红色，煮熟后咸蛋壳完好，切开后蛋黄呈米红色为宜。
3	皮蛋	蛋壳完整，无裂纹，呈灰白色或青铁色，将皮蛋轻轻抛掂，连抛几次，手感颤动大，有沉重感，用母指和中指捏住蛋的两头在两边上下摇动，听其内有无响起或撞击声，优质皮蛋有弹性而无响声，将蛋放在左手掌中，以右手食指轻弹击皮蛋的两端，声音是柔软的“特、特、特”声，剥去皮蛋壳，蛋白和蛋黄均呈墨绿色，蛋白半透明，有弹性，口尝肉质细嫩，味美浓香，清凉爽口。	壳面无黑色斑点，无破损，无刺鼻异味，柔软有弹性。

五、果品类

编号	品种	食 材 标 准	选购注意事项
1	苹果	色泽鲜艳，有光泽，霜少或无霜，果形端正，大小适中，均匀，无畸形果、病虫果和机械损伤果，捏之软硬适度，太硬为未熟；太软为过熟，用手掂其重量，形体大、重量轻的果肉疏松；个小过重为僵果；形体大小与重量相称为佳，质细松脆，味甜香浓，口感清脆。	果形完整，有光泽，无斑点。表面洁净光亮，肉质香甜鲜脆，味美可口。大小均匀，无病虫害，无外伤
2	柑类	果型高扁圆或近圆，内果皮海绵层厚，剥皮稍难，甜酸适宜，多汁。	表皮橙黄，有重量感表示水分含量多，脐部中央陷入越深越好，皮质粗厚、表面凹凸不平而不易剥开，桔络较多，瓤汁多而味甜
3	桔类	果型小而扁圆，内果皮海绵层薄，剥皮容易，瓤瓣易分离，汁多，甜酸适口。	皮质细薄，有重量感，大小均匀，较平滑且无坚硬感，果心不实，果色鲜艳，有光泽。
4	橙类	果型椭圆，果皮薄，不易剥离，汁多，味浓甜微酸，有香味。	以皮软心硬，有重量感，要选表面有半透明状油点的，油点越多越大质量越好。
5	柠檬	呈纺锤形，黄色；果面粗糙，凹凸不平，有乳状突起，果蒂微凸，基部有半圆形沟状环纹；果内绿白色，香气浓，味酸。	黄色无斑点，果身坚实，色泽光亮，果蒂青绿，油胞饱满，果形正常，无枯水，漂皮为好。

6	梨子	大小适当，一般 0.6 斤左右为宜，果形完整，果皮细薄，有光泽，无病虫害，无疤痕、无压伤，呈青色泛黄绿、微黄、黄白 或出现红晕，口尝果肉脆嫩，汁多味甜、香味浓、果心小。	果形匀称，果皮细，有重量感者为上品，果实花萼回陷深陷，基部周围肥圆丰满为佳。
7	葡萄	果梗青鲜，果面灰白色，果粉完整，似有一层白霜，色泽深，一般呈黑紫色，果粒饱满，大小均匀，肉质脆嫩，果浆多而浓，甜味足，酸味少，带有玫瑰香或草莓香味。	果粒饱满，皮薄色具光泽，果松完整。
8	草莓	果形整齐，粒大，色泽新鲜，果面无伤烂、无虫蚊、无僵块和无压伤、不沾泥浆、汁液多、香气足，甜酸适口。	果实大，果色艳红具光泽。
9	猕猴桃	无毛类型品质佳，软毛类型次之，果个大，成熟软化，肉质细、汁多、香味浓，用手指轻压果腰，果肉富有弹性，不下陷，软硬适中。	果形饱满，软硬适中。
10	香蕉	皮色鲜黄光亮，两端带青，果面无芝麻黑点，轻压果身，富有弹性，皮易剥离，果肉完整，肉色洁白或略透淡黄，入口柔软糯滑，甜香俱备。	果肉饱满，果皮棱角圆滑，尾端自然圆润，完全成熟时果皮会注出褐色斑点称为芝麻蕉，风味最佳。
16	哈密瓜	颜色有金黄色、花青色，果个均匀，不伤、不烂、不霉为好。	瓜体结实，网纹明显，色泽金黄为佳，味甜。
17	地瓜	肉质脆嫩，味甜多汁，果个均匀，不伤、不烂、不霉为好。	无外伤，不霉，果实饱满均匀，味甜多汁。
18	马蹄	以只大、洁净、新鲜的果实为上品，色泽紫红，顶芽较短，皮薄、肉细、汗多、味甜、爽脆、无渣。	肉细，个头大小均匀，色白味甜，爽脆化渣。

19	水蜜桃	果个大，形态端正，色泽鲜亮，皮薄易剥，肉色白净，粗纤维少，肉质柔软，汁多、味甜、香浓、无外伤、虫蛀者为佳。	果形圆，果肉多汁柔软，甜度好，色泽以艳红为佳。
20	枇杷	果形丰满，个头均匀，呈圆形或椭圆形为佳，果皮颜色橙红，有光泽，皮色纯正，果皮上茸毛完整，不脱落为好，果柄长度适中，青鲜整齐，口尝汁水多，味甜、肉厚、质细者为佳。	果粒呈倒圆形，茸毛完整，萼片平整不突出，肉质多，种子小为佳。
21	樱桃	果皮颜色鲜艳，有光泽，果实新鲜，饱满、大小均匀，核小，味甜多汁，肉质软糯，离核，无残果、无青只、无烂只、无熟软、无裂皮、无渗水为佳。	果形饱满，无斑点。
22	杨桃	果实均匀饱满，色泽鲜艳，翠绿鹅黄，皮薄如纸，成熟适度，味甜汁多，肉质嫩脆籽少，甜酸可口，有清香者为好。	果皮没黑斑纹，果形饱满。
23	椰子	果实以圆形或长圆形，果实中大者为好，果皮色黄褐色的质好，汁液丰富，肉层厚实，肉质洁白，富有清香、壳不破裂，汁不干枯、肉不泛黄。	用双手置于耳边摇动，听其果肉水声来判断汁液多少和成熟度，一般椰果初成熟时椰汁较多，撞击声大；充分成熟后，椰汁减少，撞击声变小。

六、干货类

编号	品种	食 材 标 准	选购注意事项
1	干贝	以颗粒整齐、个大、肉坚实饱满、肉丝清晰粗实、色黄而有光泽，表面有白霜、味鲜香、干度足。咸味轻，回味微甜，具有本品特有腥香，无杂质、无碎片者为佳。	如色泽老黄，粒小或残缺者则为不好的干贝，颜色深暗或黄黑，肉质老韧者为次品。

2	咸鱼	鱼体清洁完整，平等，鳞片整齐，无粘液，无损伤，肌肉坚实，肉骨不易分离，沿脊柱的肉呈淡灰色、蔷薇红色或黄色。	色泽新鲜，具有光泽，体表完整，无破肚及骨肉分离现象，体形平展、无残鳞、无污物，内质致密结实，有弹性，具有咸鱼所特有的风味，咸度适中。
3	虾米	海产的味道鲜美可口，肉质肥嫩厚实，湖产的味道和肉质均较逊色，色泽呈淡黄或红黄，鲜艳发亮为好，味淡而鲜，回味微甜，有固有香气，无霉味、异味、虾身弯曲者为佳。	尝虾味：味淡而鲜，回味微甜，有固有香气的为好；二变质虾米有霉变，异味。
4	虾皮	外壳清洁、色淡黄、有光泽、虾皮大而均匀，虾身硬实而饱满，头尾齐全，尾弯成钩状，头体和躯体紧连，身体干燥	身干，手紧握一把放松后能自动散开，盐度轻，须子和窝心爪柔软，无杂质，有固有气味者为佳，无霉味、异味。
5	海蜇皮	呈白色或黄色，有光泽、无红衣、红斑和泥沙，用手揉开，以皮大而薄、色白、质地坚韧、无腥臭为正品。	表面湿润有光泽，牵拉时不易折断，口咬时发出响声，并有韧性，其形状是自然圆形，无破边。
6	蹄筋	一般分前脚蹄筋和后脚蹄筋，后脚蹄筋优于前脚蹄筋，从猪后脚中抽出的筋长而粗壮，呈圆形；而由猪前脚中抽出的筋短小，呈扁形，其次，蹄筋的外观以色光白亮，呈半透明状表面洁净地污染，身体干燥，无异味者为佳。	身干、呈分叉圆条状，质硬，淡白色，经水发后质软糯，富于韧性。

7	火腿	外观呈黄褐色或红棕色，用指压肉感到坚硬，表面干燥，在梅雨季节，肉面也不会有发粘和变色现象，皮面边缘呈灰色，以脚细直，脚心长，骨不露，油头小，刀工光净，状似竹叶形较长，剖开火腿，如切面瘦肉层厚，肉质纤维细而紧密，瘦肉为玫瑰红或桃红色，肥膘色呈透明或半透明状，用竹签或刀插入火腿肉中，拨出后嗅其气味，以色味清香，无异味者为佳。	用竹签或刀插入火腿肉中，拔出后嗅其气味，以色味清香，无异味者为佳，如有炒芝麻香味，是肉层开始轻度酸败的迹象，如有酸味，表明肉质已经重度酸败，如有豆瓣酱似的味道，则表明腌制的盐份不足，如有臭味，表明火腿加工时原料已严重变质，带有哈喇味表明火腿已因肥膘氧化而腐烂变质。
8	木耳	状如耳朵，黑褐色，湿润时半透明，干燥时为草质。	朵形：似耳瓣舒展，朵大而适度。 色泽：耳面乌黑光滑，身伤，用手成把捏木耳易碎，放手后肿胀有弹性，立即伸展的身干，手感韧性，松手后耳瓣伸展缓慢的身潮。
9	莲子	椭圆形，长 1.5-2.5cm，外皮坚硬棕色，果肉白质，肉有绿色胚芽，称“莲子心”	粒大，饱满，胀性好，入口软糯
10	银耳	白色略带微黄，耳花大而松散，耳肉肥厚，果形圆整，蒂头无杂质，摸起来干硬，地潮湿感，气味清香无异味，鉴别方法是：取银耳花少许放在舌上，如有刺舌辣感，就是硫磺薰的。	取银耳花少许放在舌上，如有刺辣感，则为硫磺熏的。

11	竹荪	身干、色白或淡黄、味香，肉厚而柔软，朵完整，无枯焦，无虫柱，无霉烂	体质肉厚，质地细软，长短均匀，气味清香，无断裂者为上品，身干，色暗莹，肉份较薄，柔形较细者为中品；身潮，色带萎黑，条细肉厚，质地粗，多断碎者为下品。
12	干香菇	个头均匀，菌伞肥厚，盖面平滑，身干干燥，色泽黄褐或黑褐色，菇面略带微霜，菇身圆整，大小均匀，菇边缘不破，菇褶紧密细白，菌柄短而粗壮，菇香浓郁。	手提菌柄有坚硬感，捏紧后放开菌伞随即松开者身干；反之质潮；闻其味，香菇菇香味浓郁，远闻有香气，质差的香菇味淡。
13	百合	色白净，有光泽，手捏易碎，声脆者身干，片肥大均匀，肥厚。	无老片、焦片、黑片、生片、熟片、嫩心，少碎屑、无虫蛀。
14	玉兰片	色泽黄白，质嫩洁净，肉厚、纤维少、节较密，体长不超过 10-17CM。	片大，如肉薄节疏，纤维多而粗老的质较差。
15	海带	以叶长、宽而肉厚，不带根，颜色褐绿，有黄白梢及少量的黄白边，含沙及杂质少为上品。	形状整齐、宽大、有光泽，尖端及边缘无白烂，黄化及附着物，肉质厚实，轻折不断，有弹性。
16	小米	颜色均匀，呈乳白色、黄色或金黄色，有光泽，表皮细嫩，每一粒的偏顶端都有一个微红的小色点，颗粒圆而胀，状似虫卵，很少有碎米，无虫，无杂质。手	色泽呈黄色，黄中偏红，表皮干燥，颗粒微圆不胀则为粳小米，可用手抓

		捻不易成粉状或不易碎、闻起来具有 清香味，无异味。	一把小米两手轻磨，手 上粘有糠面的为新小米，若为糠面且有黄色粘在手上的，则为深 上姜黄的陈小米。
17	八角	色泽棕红，鲜艳有光泽，果大饱满，睁 眼足（荚边开裂缝较大，能看到荚内籽 粒），不脱粒，不破碎，八角完整为上。	用手捏， 刺手和易碎的为身干， 捏在手心感觉阴凉和身润。
18	花椒	色泽鲜红，鲜艳，粒大均匀，果实开口， 不含种子或少含种子，整洁无枝干，不 破碎，无杂质，成熟度高的花椒，顶端 口开裂大，香气浓郁，麻味足。	用手成把捏花椒，有糙硬并刺手 感；易碎有“沙、沙”响声的为 身干。
19	紫菜	表面光滑滚滚，紫褐色或紫红色，有光 泽，片薄，大小均匀，入口味鲜不咸， 有紫菜特有的清香，质嫩体轻，身干， 无杂质者为佳。	片厚而发黄绿色，色暗淡，有尖 物，味带海水腥味者为次品。
20	发菜	呈圆柱条状，色泽乌黑，细长如丝，无 泥污，杂质，手捏之蓬松干燥，略有弹 性，嗅之有发菜清香味。	色暗黄，有水迹，丝条短，杂质 多，捏之潮软，有异味的为次品
21	椰茸	色泽粉白光亮，白中略带淡黄，粉粒细 匀松散，香味浓郁清新，抓一把稍捏紧后即放开，如有弹性，手无泛油感，表 明干燥适度。	色泽白净，香味清 新，粉粒细匀 松散，无哈喇味，用手插入包装 中心手 感凉爽质好。
22	杏仁	颗粒偏大，仁肉均匀饱满，形状扁圆，扁 长圆，鸡心形，色泽大多为浅黄略带 淡红色，仁衣铎泽清新鲜艳，皮纹清楚， 仁肉白净，味甜，香、脆、齿咬松脆有 声 音者干。	颗粒扁大，仁肉饱满， 色泽清新。
23	腰果	个形整齐均匀，色白光洁，仁肉饱满，味 香、身干，含油量高，无碎粒、坏只、 壳	壳色桔红成深 ， 壳质坚硬身干， 颗粒

		屑。	饱满结实。
24	白果	粒大均匀，核仁鲜绿，光亮、饱满、肉 丰、无僵仁、瘪仁。	果仁饱满，鲜绿为佳。
25	葡萄干	外表略泛糖霜，用舌尖舔去糖霜，色泽晶绿透明，不暗黄，红葡萄干我表也应略带糖霜，舔去糖霜，呈紫红色，半透 明，颗粒大而均匀，肉质饱满，成把握 后松手，颗粒之间迅速散开则身干，味 甜蜜鲜醇，不酸不涩，无异味。	大小均匀，肉质饱满，入口香甜，无沙。
26	桂圆肉	色泽黄亮，片与片之间易于分开者身干，片大肉厚质好，味甜清香，无烟火 味，泥沙。	肉质厚，味甜，无沙
27	小茴香	干燥，颗粒均匀、饱满，气味香郁浓烈， 色泽黄绿，无杂质。	外表光滑，色黄绿，有幸辣香气，无杂质为好。
28	桂皮	皮色泽钝，皮面青灰中透淡棕色，腹而 棕色，表面有细纹，背面有光泽，片长 在 35 厘米以上，厚薄均匀（3-5 毫米），呈卷筒状，质地坚实，用手折断松脆， 声音发响，断面平整的身干，用手指甲 在桂皮的腹面刮刨，微有油质渗出，闻 之香味足面纯正；横面折断或用齿咬桂 皮，感觉有清香、凉味香、且带微甜。	无霉变，无虫咬，皮色泽纯、厚 薄均匀，身干，香味浓郁纯正。
29	干辣椒	色泽鲜艳，呈紫红色，油光晶亮，果皮 洁净，无焦只，长形椒以长为好，头尖 稍弯曲，成羊角状或圆锥形，身条完整，不 破断，破厚籽少，椒柄细短，用手插 入包装中心，略感阴凉或刺手的则干 燥。	色泽鲜艳，只形长大，辣性强，身干，花柄细短。
30	胡椒	粒圆均匀，质地紧实，干燥，不空心，不霉蛀，无皮屑残物，香辣味浓烈为好。	颗粒大小均匀，香辣味浓

31	胡椒粉	分黑胡椒和白胡椒，正常黑胡椒粉为棕褐色，白胡椒粉呈米黄色，香气浓郁，入口辛辣，取少许胡椒粉放入清水中，若它不是均匀扩散，而是呈团状，说明掺有淀粉类物质。	香气浓郁，入口辛辣。
32	桃仁	果大圆整、均匀、粒大壳簿，仁肉肥硕，色泽洁白，面光较浅。	果肉丰满，色泽洁白，味回甜，不苦涩。
33	花生仁	外形呈长圆、短圆形等，壳白色，生仁长圆形，表面裹有淡红色仁衣，熟食味香而脆，含有丰富的蛋白质和脂肪。	仁表完整，味香甜，大小匀称，颗粒饱满，无干瘪、无霉变。
34	虾籽	虾籽是将虾身上的卵用水刷下，经除杂、炒熟、晒干后的产品。虾籽以晃虾籽品质较好，油性较大，不宜过夜，在常温下过夜会变色变味，所以最好冷藏。	
35	鱿鱼干	一般以色米黄光亮、体质平薄、个头均匀、肉质透微红、口味鲜嫩、咸品干燥，具有本品种特有的腥香味为上品，常见的有柳叶形和蝴蝶形两种，前者品质优于后者，体表上有白霜。鱿鱼干又分为一级品（20 厘米以上）、二级品（15 厘米以上）、三级品（15 厘米以下）三种。	身干体厚，肉质细紧，表皮平滑光亮，体形完整，无斑点霉味为质好。
36	银鱼干	身圆而纤细，洁白无鳞，形似面条，又名面条鱼。干品白而亮，大小均匀。	大小均匀，身干白亮
37	墨鱼干	以剖开刀路准直，体形匀称，体身平展，腹部洁净，肉腕完整无残缺，表面白粉明显者为佳。质轻而硬则干燥，以有香味者为优。	表面白粉明显，只形均匀，洁净，体呈浅黄而微显透明，具固有的特殊香气为佳。

七、豆类及豆制品类

编号	品 种	食 材 标 准	选购注意事项
1	大豆	具有该品种固有的色泽，如黄豆为黄色、黑 豆为黑色等，鲜艳有光泽，颗粒饱满且整齐 均匀，说明大豆干燥，具有正常的香气和口 味。	有光泽， 颗粒完整，无虫咬， 无霉变，牙咬豆粒，发音清脆 成碎粒。
2	豆腐	呈乳白色或雪白色，有光泽；块型完整，软 硬适中，质地细嫩无豆粒，无石膏脚，刀口 干净；具有豆腐特有的香气和细腻香嫩感。	结构紧密，富有弹性，块形完 整，色白有光泽，细腻香嫩。
3	豆干	呈乳白色或淡黄色，有光泽，以手揩表面不 发毛，质地细腻，有弹性，边角整齐，切口 挤压不出水，无杂质，具有豆干特有的香味 滋味，无酸味。	表面不粘滑，切口挤压无水，无酸味，有光泽，有弹性。
4	油豆腐	呈金黄色，色泽鲜艳有光泽，组织细腻，边 角整齐，皮脆无杂质，具有油豆腐特有的风 味，香酥适口，无酸败或其它不良气味。	块形完整， 内部组织不发粘， 无酸败味。
5	豆豉	颗粒饱满，干燥，色泽乌亮，香味浓郁，甜 中带鲜，咸淡适口，中心无白点，无霉宿气， 无异味和泥沙杂质。	豉质色黑，味糯，香气浓郁， 身干味鲜。
6	腐乳	表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽 鲜艳，有光泽，块形整齐、均匀、质地细腻、 无杂质，具有特有的香气，滋味鲜美，咸淡 适口，无异味。	块形完整，质地不松软不硬。味鲜无霉变，无蛀虫。

7	腐竹	呈淡黄色，表面油滑，有光泽，条杆细长均匀挺拔，在较强的光线下观察，可看到形如瘦肉丝的纤维组织，干燥，用手揪或折容量脆断。	取一片腐用温水浸泡10分钟左右，浸泡软后，可见假腐竹的水发黄色，并且混浊，用手拉有弹性，并能顺条撕成丝。质次腐竹弹性差，也无丝状。
8	粉丝 粉条	是以豆类、薯类或杂粮为原料加工制成的丝状或条状干燥淀粉制品。散射光线下：色泽洁白，有光泽，粗细（厚薄）均匀，气味和滋味正常，	无并条、无碎条、平感柔韧，有弹性，无杂质，无任何异味为好
9	凉粉 卷皮	散射灯光下呈白色或蛋青色，有光泽，粉皮切开薄而均匀，完整不碎，有弹性，不粘连；凉粉块形完整，有弹性，不粘手。	形状完整，不粘手，无杂质，无异味。

八、乳制品类

编号	品种	验收标准	选购注意事项
1	鲜乳	色乳白或稍带微黄、组织状态呈均匀的流体，具有乳的特有乳香味及纯香味，滋味可口而稍甜。	无沉淀、凝块、杂质，无粘稠和浓厚的现象。
2	炼乳	色泽均匀一致，呈乳白色或稍带微黄色，有光泽，组织细腻，具有纯正的甜味或明显的牛乳滋味，无任何异物。	质地均匀，粘度适中，无脂肪上浮，无乳糖沉淀，无杂质。
3	奶粉	色泽均匀一致，呈淡黄，脱脂奶粉为白色，有光泽、具有消毒牛奶纯正的乳香	粉粒大小均匀，平感疏松。

		味。	
4	酸牛奶	色泽均匀一致，呈乳白色或稍带黄色，凝乳均匀细腻，无气泡，允许有少量黄色脂膜和少量乳清，有清香、纯正的酸奶味，酸甜适中。冷链销售，房顶包装。	凝乳不浑浊，无杂质。
5	奶油	呈均匀一致的淡黄色，有光泽，组织均匀紧密、稠度、弹性、延展性适宜。具有奶油固有的纯正香味，加盐奶油有咸味，酸奶油有纯正乳酸味。	切面无水珠，边缘与中心部位均匀一致，外包装完整、清洁、美观。
6	硬质干酪	呈白色或淡黄色，有光泽，外皮质地均匀，无裂缝、无损伤、无霉点及霉斑，具有各种干酪特有的气味外，一般都香味浓郁，具有干酪固有的滋味。	切面组织细腻，湿润软硬适度，有可塑性。

九、粉面类

编号	品种	验收标准	选购注意事项
1	鲜面条	置于自然光线处用目测、鼻嗅的方法进行鉴别，色泽鲜亮、无异味、无杂质、宽度均匀。手拉面条有一定的延展和拉伸性。	
2	挂面	包装分纸装、塑料袋装、盒装三种形式，包装材料须卫生、无毒、无害，面条不散，无破损。	

3	鲜米粉	色泽自然，颜色正常无染色，滋味气味正 常，无异味。组织形态基本均匀一致，表 面平滑； 口感有爽滑、柔韧感，不 夹生， 不粘牙，无异物。嗅觉上不能有 陈化味或 霉变味。	
4	干米粉	形状大致均匀，平直，松散，无结疤， 无 并条，无酥脆及霉变现象，色泽光洁 、有 透明感、无斑点、有韧性、不粘条 、无严 重断条。	

十、油脂类、糖、面粉 、大米类

编号	品种	验 收 标 准	选购注意事项
1	油脂类	油品清亮、无杂质、无沉淀物，无 云 雾状浮物，油品颜色应具各自油脂的 质量 标准，非转基因；	
2	糖	外包装完好，无任何开包痕迹。在保质期 内，且不超过保质期三分之一。外包 装表 面无任何污染。用手触摸无任何潮 湿结块 现象。	
3	面粉	面粉色泽洁白，干燥松散，无结块， 面 粉生虫、变质、霉变现象。	
4	大米	为非转基因大米，颗粒饱满，米中 无 杂质，无霉变、生虫等变质现象。	

十一、检测报告要求：

序号	种类	检测报告要求	备注
1	▲油脂类	产品标准：Q/LLH0005S 检验 色泽：棕黄色至棕褐色； 气味、滋味 具有醇厚的菜籽油气味和滋味，无异味； 透 明度： 澄清、透明； 酸价(mg/g) ≤ 1.0 ； 水分及挥发物 (%) ≤ 0.15 ； 不溶性杂质 (%) ≤ 0.05 ； 加热试验 (280 ℃) ： 无 析出物； 过氧化值 (g/100g) $\leq$ 0.15； 溶剂残留 (mg/kg)： 不得检出；	
2	▲面粉	产品标准： 专用小麦粉 Q/LNSL0001S3.5 湿面筋： $\leq 24\%$ ； 灰分： $\leq$ 0.53%； 水 份 ≤ 14 ； 磁 性 金 属 物 ： $\leq$ 50mg/100g； 含砂量 $\leq 0.02\%$ ； 气味口味： 正常； 蛋白质： $\leq 10\%$ ； 粗细度： CB42 留存不超过 10%， CB36 全通； 脱氧雪腐镰刀菌稀醇 $\leq 1000 \mu g$ 玉米赤霉烯酮 $\leq 60 \mu g$	

4	▲大米	产品标准：GB/T1354-2018 碎米总量：≤10%； （小碎米含量）：≤1.0%； 加工精度：精碾； 不完善粒含量：≤3.0%； 水分含量：≤15.5%； 杂质：总量≤0.25%；（无机杂质含量）≤0.02%； 黄粒米含量：1.0%； 互混率：≤5%； 色泽气味：正常	
5	▲鲜乳	产品标准：GB19645《巴氏杀菌乳》； 感官：符合 GB25190 标准； 脂肪：≥3.1g/100g； 蛋白质：≥2.9g/100g； 酸度：12~18T 三聚氰胺≤2.5mg/kg； 黄曲霉毒素 M1：≤0.5 μg/kg	
6	▲酸牛奶	产品标准：GB19302《发酵乳》 感官：符合 GB25190 标准； 脂肪：≥2.5g/100g； 蛋白质：≥2.3g/100g； 酸度：≥70T 三聚氰胺≤2.5mg/kg； 黄曲霉毒素 M1：≤0.5 μg/kg	

参考清单：

报价:报价按下浮进行报价,参考都匀市内市场价格。(投标人须对所投产品报整体价格下浮。以投标人所报下浮为依据,中标后,在单价限价的基础上按此下浮进行结算。如:供应商针对该项目的所报下浮为 20%,品 目内的所有单个产品,以单价限价×(1-0.2) ×实际采购数量进行结算)

注：1. 此清单仅供参考，采购的物资不仅限于清单中所列食品，如采购人需采购清单以外的食品，供应商必须保证以不高于市场价格下浮向采购人提供（提供承诺函）。供应商需承诺完全满足采购人的要求

2. 投标人须进行承诺，本项目为食材采购，种类多且杂注：投标人须进行承诺，本项目为食材采购，种类多且杂标供应商须着重考虑报价下浮率，如后期因报价下浮率高。

六、其他要求：

1. 净菜率：供应商提供的所有货物必须是经过粗加工挑选的货品，可食用合格率必须达到97%以上。
2. 不得供应过期的食材，货物有保质期的，剩余时间不小于其保质期的 1/3。
3. 如供应商提供的蔬菜或其他货品出现质量问题，造成就餐人员患病或中毒的，由供应商无条件承担经济赔偿责任及其他法律责任。
4. 供应商配送的有包装的副食品必须是正规厂家生产，其他生鲜副食品必须保证新鲜，质量可靠；所有副食品质量必须符合国家饮食卫生标准。
5. 由于食材卫生的特殊性，供应商应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守食品质量安全监督的各项规定。有固定的健康的专业人员协助我行做好相关工作。
6. 保证货源充足，如遇市场某一产品出现季节性短缺时，能调配货源，优先满足招标人需求。
7. 食用农产品在包装、保鲜、贮存、运输中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂和包装材料等食品相关产品，应当符合食品安全国家标准（对应标准为食品安全国家标准目录内的标准）。
8. 如招标人需要粗加工的食材，供应商应按招标人要求对配送食材进行粗加工后配送，并保证食材干净卫生。

七、监管要求：

1. 招标人有权或委托食品药品监督管理局不定期检查中标人食品加工场地、原材料、食用油、调味品等。若发现食品加工场地不符合卫生要求、原材料、食用油、调味品等与投标要求不相符的，招标人有权解除合同

八、服务考核要求：考核评分表及评分标准，签订合同时， 双方可根据管理需要, 商定服务考核评分细则。

无效标条款

出现下列情形之一的，供应商递交的响应文件作无效标处理，该供应商的响应文件不参与评审，且不计入有效投标供应商家数：

（一）递交的响应文件未在规定时间内解密成功、或未按采购文件要求签署、盖章的；

注：但不得因签章地方的当前页面签章位置偏移，作无效标依据。

（二）供应商不符合采购文件规定的资格要求的；

（三）项目接受联合体投标时，投标联合体未提交联合投标协议的；

（四）经评标委员会认定为异常低价的；

（五）响应文件对采购文件的实质性要求明细表未作出响应的；

（六）响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文件和计算错误的内容，经评标委员会认定影响响应文件响应的；

（七）投标报价超过采购文件规定的预算金额或最高限价的；

（八）响应文件含有采购人不能接受的附加条件的

（九）供应商有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为的；

（十）有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：

1. 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；
2. 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；
4. 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
5. 不同供应商的响应文件相互混装；
6. 不同供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

（十一）投标有效期不满足采购文件要求的；

（十二）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

（十三）除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。

（十四）违反政府采购法律法规，足以导致响应文件无效的情形。

注：不得因文件排序等非实质性的格式、形式问题限制和影响供应商投标（响应）。

第二节 商务要求

一、交货期及交货地点：

服务期：1 年

服务地点：采购人指定地点

二、付款方式：供货价格根据双方每月到都匀市相关市场开展询价的清单，计算下浮率后的价格进行结算。货款按月结算，供货商出具相关发票后，我单位据实支付。

三、质保期：采购需求中规定的有的以采购需求中的为准，其他按国家标准执行。

四、调价机制及报价要求：

1、报价要求：

本货物投标报价采用的币种为人民币。投标价须包含供应商提供招标文件中所列货物及相关服务产生的所有费用，采购人将不再另行支付其他费用，以人民币为结算单位。

五、履约保证金：

1. 中标人领取中标通知书后 5 个工作日按合同总金额 10%的缴纳履约保证金（不计利息及资金占用费）一次性缴纳至采购人指定账号。

2. 中标人如未按采购文件要求按时足额缴纳履约保证金或未在规定限期内签订合同（中标通知书发出后三十日内），无论何种原因采购人有权取消其中标资格、撤销其中标通知书，且中标人所缴纳的投标保证金、履约保证金将不予退还，采购人有权另选中标人或重新采购。

3. 若中标人未按双方签订合同规定履约，则没收其全部履约保证金，履约保证金不足以赔偿损失的，须按实际损失金额赔偿。

4. 合同期满，履约保证金如没发生罚款和没收情况，且所供标的物按合同要求配送、验收合格后 30 日后, 无息退还。

六、投标有效期：投标截止时间起生效，其有效期为 90 天。

七、其他要求：

1、中标供应商配送商品时应严格遵守采购人单位各项管理规定。

2、中标供应商供应的商品不满足采购人质量要求的应无条件退回。

3、中标供应商提供的货物须完全满足清单内的产品要求。

4、中标供应商须按采购人清单，提供种类明细与价格

6、供应商应保证货源充足，不得影响采购人正常供应，供应商应提供供应措施 和保证。需要供应商供货时，采购人提前 1-2 天以书面或电话形式通知供应商。 供应商心须严格按照招标文件、供应商投标文件及采购要求，将食品运输至采购 人指定的地点。运输车辆必须保持通风干燥，决不与有毒物品混装，运输过程中 应消毒、注意防止雨淋和被污染。供应商在送货途中如发生交通事故，其责任 由供应商自行承担。

7、供应商的货物按国家有关标准规范进行配送，不得短斤少两、以次充好。供 应商对所提供产品保证质量，供应商不得将变质、过期、陈化粮等不合格品提供 给采购人一经发现，取消其供货资格，将不退还履约保证金，并解除合同。

8、提供售后服务响应说明，阐明售后服务的主要内容、服务措施和服务条例、 售后服务承诺书。

9、如遇中标供应商兼并或代理商不再代理该产品，中标供应商需做好移交手续， 原合同和协议一切条款继续有效。

10、供应商在投标文件中必须详细描述对本次投标的售后服务承诺。

11、品种、产地，质量及品牌必须满足采购人的需求。需单独提供承诺函，无 该承诺按无效标处理。

八、保密承诺：

1、供货商送货人员和法人代表，须与我单位签订保密承诺书，严格按我中心相 关规定，做好保密工作。

2、中标供应商必须讲诚信，所供货物不得以次充好，不得将不合格品参杂其中，一经发现取消其供货资格，并扣其全部履约保证金。因中标供应商提供的货物质量问题造成食品安全事故的，由中标供应商承担一切责任。

九、违约责任：

1. 供应商必须讲诚信，所供货物不得以次充好，不得将不合格品参杂其中，一经发现供货商 供应物资出现三次不合格，取消其供货资格，并扣其全部保证金。

2. 每半年采购商会同供应商对所供货物进行随机抽样检测一次，检测费用由供货商承担。因 供应商提供的货物质量问题造成食品安全事故的， 由供应商承担一切责任。

3. 供应商不得中途随意退出供货，供货商无故退出供货的，将扣除全部保证金。

4. 合同纠纷处理方式：因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。 协商不成的，任何一方均可选择以下方式解决：

(1)向采购方所在地仲裁委员会申请仲裁：

(2)向采购人所在地人民法院提起诉讼。

评 分 表

一	投标报价（满分 15 分）	
满足文件要求且下浮最高的报价为评标基准值，其价格分为满分，其他投标供应商的价格分统一按照下列公式计算： 评审分值=（1-投标下浮率/1-评标基准率）×价格权值(15%)×100 注：1.结果保留 2 位小数。 2.投标报价超过最高限价的作无效报价处理，且不进入价格分进行计算。 3.评标基准价为满足采购文件要求且下浮率最多的报价。评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在磋商现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。		
二	技术分（满分 50 分）	
序号	评审内容	评分标准
1	技术参数响应情况（5 分）	技术参数： 规格、技术参数完全满足招标文件要求得 5 分；有一项负偏离于招标文件要求本项不得分。
2	检测报告（30 分）	1. 技术要求中▲符号的检测报告，提供 1 份符合采购文件要求第三方有资质检测机构出具的检测报告的得 4 分，一项检测内容不符合或未提供的不得分。每种品类检测报告不重复计分，本项最多得 24 分 2. 其余投入产品提供 1 类投标供应商自行送检的检测报告的得 1 分，本项最多的 6 分； 注：需提供检测报告复印件加盖公章；为保证检测报告的真实性，投标供应商需承诺中标后采购人有权审查原件，未提供此承诺本项不得分。

3	供货方案 (5 分)	整体供货保障方案提供了整体供货保障方案的，且包含了生产、购买计划、运输、仓储、搬运等各个环节,并有详细的时间表等。 1. 方案中实施方案、计划等内容完整全面、合理、针对本项目可实施性强得的得 5 分； 2. 方案中实施方案、计划等内容一般、较合理、针对本项目可实施性一般的得 2 分； 3. 方案中实施方案、计划等内容不全面、不合理、针对本项目可实施性差的得 0 分
4	项目实施方 案及保障措 施 (10 分)	《实施方案》 综合评价 (满分 4 分): 投标人根据提供针对本项目的实施方案 (包括但不限于实施方案、 计划方案、以及质量控制是否规范、严格、 专业化程度符合卫生标准等): 1. 方案中实施方案、计划等内容完整全面、合理、针对本项目可实施性强得的得 4 分； 2. 方案中实施方案、计划等内容一般、较合理、针对本项目可实施性一般的得 2 分； 3. 方案中实施方案、计划等内容不全面、不合理、针对本项目可实施性差的得 0 分 二、《售后服务承诺方案》综合评价 (满分 3 分): 投标人提供针对本项目编制的售后服务承诺方案 (包括但不限于服务人员、投入设备、响应时间、响应机制、后期服务等) 1. 《方案》叙述详细、服务人员投入设备多、后期服务完善得 3 分； 2. 《方案》叙述较详细、服务人员投入设备较多、后期服务较 完善得 1 分； 3. 《方案》叙述不详细、服务人员投入设备少、后期服务不完 善得 0 分 三、《应急预案》 综合评价 (满分 3 分) 投标人提供针对本项目编制的应急预案 (包括但不限于食品安全事故控制措施及处理办法、应急配送预案、反应时间、 应急配

		送人员技术能力、服务保障、自然灾害、停水停电、重大疫情等情况下制定的应急处置方案，方案合理：) 1. 《预案》内容编制合理、有效、具有科学性、完善性得 3 分； 2. 《预案》内容编制较合理、较有效、较有科学性、较完善得 1 分； 3. 《预案》内容编制不合理、无效、不具科学性、不完善得 0 分。
三	商务分（满分 35 分）	
1	服务保障能力 (20 分)	1. 人员配置： 配置项目负责人 1 人，食品安全质量负责人 1 人（具备食品安全管理员证），应急事故处理负责人 1 人，配送人员 5 人；以上人员配备齐全的得 5 分，每缺一人扣 1 分，扣完为止。 （证明材料：提供以上人员身份证、健康证、劳动合同复印件并加盖公章。未提供不得分；) 2. 仓储条件以备采购人应对极端气候储备能力： 具有 $\geq 1500 \text{ m}^2$ 仓库得 5 分；具有 $\geq 1000-500 \text{ m}^2$ 仓库得 2 分，其余不得分。 （证明材料：提供房产证明或租赁合同， 租赁的合同期不低于本项目供货期，需提供租赁合同复印件并加盖公章，还需提供“因采购人的特殊性，供应商承诺具有疫情防控物资储备能力”未提供或提供不全的不得分。) 3. 为保障供应商的配送的能力： 供应商应具有较强的物流配送能力，为本项目提供具有运输能力的配送车辆，每提供 1 辆得 1 分；提供冷链配送车辆，提供 1 辆得 2 分。本项最多得 10 分。 （证明材料：提供行驶证扫描件或复印件及车辆前后照片（具备冷链运输能力的汽车需提供内部冷藏设备照片，自用车辆行驶证所有人应为供应商或供应商法定代表人，租用车辆应提供租用合同等材料），不提供得 0 分。)

2	业绩 (15 分)	供应商提供 2022 年 1 月以来,与政府机关、企事业单位、学校、大型机构的类似业绩,每个业绩得 3 分,最高得 15 分。
	政策性加分 (5 分)	1. 投标产品属于节能产品、环境标志产品的(强制采购产品除外),在评审过程中,给予适当加分,即在总得分基础上,每一项加 0.3 分;如投标产品同时属于节能产品和环境标志产品的,每一项加 0.5 分,最高不得超过 2 分。须提供投标产品在财政部、发展改革委、生态环境部等部门出具的品目清单所在页和国家市场监管总局确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书(复印件加盖投标供应商公章) 2. 对原产地在少数民族自治区和享受少数民族自治待遇的省份的投标主产品(不含附带产品),享受政策性加分和价格扣除,在总得分基础上加 3 分。投标主产品按照不得低于本采购项目预算金额 50%进行确定。 ① 少数民族自治区:内蒙古自治区、新疆维吾尔自治区、宁夏回族自治区、广西壮族自治区、西藏自治区; ② 享受少数民族自治待遇的省份:青海省、云南省、贵州省