

第五部分 采购要求

一、采购内容

1、干菜、调料

序号	货物名称	要求	备注
1	调料	产品为商超品牌，外包装标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。	询价
2	干菜	产品无发霉、无变质、无变味；不掺杂、不掺假、不掺水、干货无受潮；产品包装应该有产品名称、厂名、厂址或产地等，应有产品质量合格证明。	

2、肉类、冻货

序号	货物名称	规格	最高限价(元)	要求	备注
1	后腿肉（包含加工类）	公斤	16	鲜肉产品为在政府规定的屠宰场所屠宰的生鲜禽畜肉，符合国家食品安全标准，非病死禽畜肉，非“注水”禽畜肉、母猪肉、老猪肉；有相应的检验、检疫证明；新鲜的肉类，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑。	参考西安市发改委发布的西安市“菜篮子”主要商品价格信息公开表
2	精瘦肉（去皮去骨）	公斤			
3	牛肉	公斤			
4	羊肉	公斤			
5	普五花肉（包含加工类）	公斤			询价
6	前腿肉（丝、片、绞肉）	公斤			
7	精五花	公斤			
8	排骨	公斤			
9	琵琶腿	公斤			

10	毛毛肉	公斤	18	家质量标准，有产品合格证明或质检报告等。
11	玉米粒	公斤	10	
12	脆香鸡（大）	公斤	14	
13	原味台肠	公斤	16	
14	狮子头	公斤	16	
15	黄金鱼豆腐（大）	公斤	19	
16	撒尿牛丸	公斤	21	
17	包心鱼丸	公斤	18	
18	黄金脆骨丸	公斤	20	
19	仿蟹肉棒	公斤	14	
20	蟹排	公斤	19	
21	霞迷饺	公斤	24	
22	龙虾球	公斤	34	
23	紫薯球	公斤	16	
24	雪花培根	公斤	24	
25	腊肠	公斤	21	
26	夹心鱼排	公斤	20	
27	亲亲肠	公斤	20	
28	鱼味卷	公斤	18	
29	三文治（大）	公斤	17	
30	火腿片	公斤	19.5	
31	农家排腿	公斤	22.5	
32	手抓饼（葱香）	公斤	12	
33	大麻球	公斤	16	
34	千页豆腐	公斤	16	
35	香豆腐	公斤	19	
36	脆皮肠	公斤	24.5	
37	玉米香肠	公斤	32	
38	鲍鱼片	公斤	19	
39	小油条	包	21.2	
40	虾卷	公斤	20	
41	龙虾排	公斤	25.4	
42	甜不辣	公斤	22	
43	涮肉卷	公斤	21	

44	巴沙鱼片	公斤	26		
45	金丝卷	公斤	22		
46	锅包肉	公斤	22		
47	鸡柳	公斤	24		
48	燕饺	公斤	22		
49	五彩包	公斤	23		
50	紫薯包	公斤	34		
51	酸奶包	公斤	25		
52	巴沙鱼（去皮）	公斤	26		
53	夹心鱼排	公斤	22		
54	里脊肉串	公斤	42		
55	玉米棒（白）	公斤	7		
56	腿肉丁	公斤	22		
57	老母鸡	公斤	34		
58	糖醋里脊	公斤	21		
59	鱼肉卷	公斤	20		
60	鸡带骨上腿块	公斤	23		
61	饺子（韭菜鸡蛋）	公斤	20		
62	腿碎肉	公斤	18.5		

3、水果

序号	货物名称	规格	要求	价格
1	浆果类（葡萄、猕猴桃、树莓、草莓、石榴等）	公斤	包装完整干净，外观饱满，无空壳，皱皮，干涩；色泽鲜亮，无变色；软硬适中；无外力造成的机械伤（挤伤、压伤、碰伤、切口，裂伤等）。无病虫害，表面无虫眼，中间无虫卵遗留；成熟度适中，无过熟，未熟情况；无污染残留农药；	询价
2	瓜果类（西瓜、哈密瓜、甜瓜等）	公斤		
3	柑橘类（柑、橘、橙、柚、柠檬等）	公斤		
4	核果类（桃、杏、李、樱桃、梅子等）	公斤		

4、蔬菜、鸡蛋

序号	货物名称	规格	要求	价格
1	绿叶菜类蔬菜 (菠菜、芹菜、生菜、香菜等)	公斤	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。	参考西安市发改委发布的西安市“菜篮子”主要商品价格信息公开表
2	白菜类蔬菜 (大白菜、小白菜、白菜花、卷心菜等)	公斤	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, , 无异味, 新鲜洁白, 不带叶麸, 无畸形花	
3	豆类蔬菜(毛豆、四季豆、长豇豆等)	公斤	无虫害、色泽一致, 无疤点, 无断裂, 无腐烂、异味、明显机械伤,	
4	根菜类蔬菜 (萝卜、胡萝卜等)	公斤	皮细光滑, 肉质脆嫩致密新鲜, 无腐烂、裂痕、糠心、异味, 不带泥沙, 不带茎叶和须根	
5	薯芋类蔬菜 (马铃薯、芋、姜等)	公斤	色泽一致, 不带泥沙, 不带须根、茎叶, 不干瘪, 无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑, 马铃薯无发芽, 皮不变绿	
6	葱蒜类蔬菜 (葱、蒜、韭菜、洋葱等)	公斤	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、异味。	
7	水生蔬菜(藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等)	公斤	肉质嫩, 成熟度适中, 无腐烂、异味, 无明显机械伤, 不带泥土和杂质, 不干瘪, 茭白不黑心	
8	芽菜类蔬菜 (绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等)	公斤	芽苗幼嫩, 不带豆壳杂质, 新鲜, 不浸水, 无腐烂、异味。	
9	茄果类蔬菜 (茄子、西红柿、辣椒等)	公斤	外观饱满, 无空壳, 皱皮, 干涩; 色泽鲜亮, 无变色; 软硬适中; 无外力造成的机械伤(挤伤、压伤、碰伤、切口, 裂伤等);	
10	瓜果类蔬菜 (南瓜、黄瓜、冬瓜、西	公斤	无病虫害, 表面无虫眼, 中间无虫卵遗留; 成熟度适中, 无过熟, 未熟情况;	

	葫芦等)			
11	食用菌类蔬菜 (香菇、金针菇、平菇等)	公斤	无污染残留农药;	
12	其他类(玉米、黏玉米等)	公斤	包装完整干净。	
13	鸡蛋	公斤	产品新鲜、无发霉、无变质、无变味; 平均每个不少于 56 克。	
备注：蔬菜分类说明：按照 《新鲜蔬菜分类与代码 SB T 10029-2012》分类				

二、服务内容和标准

1. 总体要求：有一定资金实力的食材供应链管理配送企业，能够准确、按时配送品质优良、价格适中的各类干货调料到甲方指定地点；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。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度。

2. 服务标准：每天按时按点按照甲方前一天的采购干货调料计划表将所有干货调料送到甲方指定地点（甲方前一天 18:00 之前下单订货，乙方须次日 06: 30 之前送至指定地点），同时所有干货调料的各类指标均在国家标准之内，品质符合二级及以上标准，具体要求如下：

(1) 干货：应满足国家标准，不得检出农药残留及非食品添加剂。

(2) 调料：应满足国家标准：GB 31644-2018 复合调味料标准、GB/T 12729.1~12729.13-2008 香辛料和调味品等，产品包装外观应无残缺，无破损，不得有发霉等异味，包装要足斤足量，干净整洁，不得受潮，不得破损；应使用无毒卫生的包装；若国家有新标准的，则按新的标准执行。

(3) 非调料类干货：粉丝、粉条、木耳、腐竹、葡萄干、花生米等，应当不霉、不臭、不酸败、不结晶、无异味、无杂质、无生虫。

(4) 肉类：鲜肉产品为在政府规定的屠宰场所屠宰的生鲜禽畜肉，符合国家食品安全标准，非病死禽畜肉，非“注水”禽畜肉、母猪肉、老猪肉；有相应的检验、检疫证明；新鲜的肉类，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑。

(5) 蔬菜：蔬菜配送要求蔬菜具有充足的水分，无过分萎蔫、皱皮现象，色泽正常，无变色，光泽、色亮鲜艳。叶菜挺立；瓜菜饱满、结实、无空心；根菜应略硬。无机械伤、病虫害，成熟度适中，无过熟或腐烂，蔬菜无污染、无农药残留，无运输污染。

(6) 鸡蛋：新鲜，蛋壳整洁，蛋白浓厚或稍稀薄，蛋黄居中或略偏。使用标准包装，如纸板箱分级装箱，内衬纸板格或蛋模，包装应适于贮存、搬运、倒塌及运输。鲜鸡蛋应符合食品安全国家标准和农产品物流包装材料通用技术要求。

(7) 水果：外观饱满，无烂果，无机械伤，无病虫害，表面无虫眼，中间无虫卵遗留，成熟度适中，无过熟，未熟情况，包装完整干净。

(8) 冻货：包装具有《预包装食品标签通则》

(GB7718-2004) 强制标示，列出食品名称、配料清单、配料的定量标示、净含量和沥干物（固形物）含量、生产厂商名称和地址、日期标示和贮藏说明、产品标准号、质量（品质）等级等。

(9) 调味品以加工方法分四类

酿造加工类：如酱油、料酒、醋等；

提炼加工类：如食用糖、味精等；

采集加工类：如花椒、胡椒、桂皮、丁香等；

复合加工类：如胡椒粉、五香粉、十三香等。

品质要求：均应当不霉、不臭、不酸败、不结晶、无异味、无杂质、无生虫。

3. 履约验收标准：

(1) 乙方必须确保供应的干货调料符合国家食品质量和卫生标准，初加工食品原料不得采用边角料以次充好。

(2) 乙方能提供每日所配送干货调料类的检测合格报告。

(3) 验收以甲方学生食堂单位验收为准。乙方每次送货时必须按要求填制配送单据，配送单据包括物资品名、规格、计量单位、数量、单价、金额、配送日期、接收单位（人）、验收单位（人）等要素，配送单据由甲方学生食堂签字验收。

(4) 验收时，所供干货调料数量、质量不符合要求的，甲方有权要求乙方进行调换或补充，由此产生的费用由乙方承担。