

采购需求

一、项目基本情况

本项目为内江师范学院 2025 学年食堂大宗物资 A 包采购,本项目共 2 个包,各包基本情况如下表:

包号	类别	预估用量	预估总采购金额 (元)	确定中标人 数量	备注
包 1	猪、牛、羊肉类	96 吨	3,100,000.00	3 家及以上	评审得分 $\geq$ 60 入围
包 2	厨房用品类	/	310, 000.00	1 家	/

说明:

- 表中用量和预算为预估数值,因经营情况会有所增减,其中风险由投标人自行承担;
- 本次采购代理机构和采购人不负责保证市场份额,中标后通过采购人统一组织的竞价确定供货商,其中风险由投标人自行承担。(采购人在扶贫或其他项目需要时,有权通过其他渠道采购物资)。

二、技术要求

★(一) 采购内容

包 1: 猪、牛、羊肉类采购内容

根据服务期内采购人的实际清单量为准。

包 2: 厨房用品类采购清单

序号	产品名称	规格	参考品牌	单位	单价限价 (元)
1	1250ml 圆形打包盒	200 个/件	/	件	89.00
2	定制短袖工作服 (L)	/	/	件	38.00
3	定制短袖工作服 (XL)	/	/	件	38.00
4	定制短袖工作服 (6XL)	/	/	件	38.00
5	定制短袖工作服 (4XL)	/	/	件	38.00
6	定制短袖工作服 (3XL)	/	/	件	38.00
7	定制围腰	/	/	件	16.00
8	定制短袖工作服 (M)	/	/	件	38.00
9	定制短袖工作服 (5XL)	/	/	件	38.00
10	定制短袖工作服 (2XL)	/	/	件	38.00
11	白大褂 (2XL)	/	/	件	38.00

12	不锈钢漏网盘	60cmX40cm	/	个	39.00
13	不锈钢小饭勺		/	把	0.80
14	菜罩	大号	/	个	24.00
15	食品袋（大号）	50 个/把	/	把	3.00
16	特大纸饭碗	450 个/件	重庆碧海、 鑫千喜	件	68.00
17	塑料扫帚	/	/	把	6.80
18	熟铁大铁锅	2.6 尺	/	口	145.00
19	门垫	1.2 米×1.8 米	/	张	72.00
20	脚踏式垃圾桶	高 60 厘米	/	个	73.00
21	熟胶大垃圾桶	口径 80cm 宽	/	个	58.00
22	大垃圾袋	50 个	/	把	12.00
23	小号垃圾袋	50 个	/	把	2.50
24	门垫	0.8 米×1.2 米	/	张	39.00
25	熟铁大铁锅	2.8 尺	/	口	210.00
26	土制土蒸菜碗	二两	南玉牌	个	2.50
27	防水围腰	/	/	条	25.00
28	好线手套	/	/	双	1.20
29	加绒带袖胶手套	/	/	双	7.00
30	新料胶水管	60 米/圈	/	圈	107.00
31	不锈钢碗 2-两	2 两	百合花牌	个	2.50
32	门垫	1.2 米×1.5 米		张	63.00
33	不锈钢碗	3 两	百合花牌	个	3.00
34	防滑雨鞋	/	/	双	25.00
35	耐酸减雨鞋	/	/	双	29.00
36	刷把	大号	/	把	5.00
37	一次性手套	25 双/盒	/	盒	4.00
38	餐具餐洗	50 斤/桶	/	桶	97.00
39	1#纸碗	600 个/件	重庆碧海、 鑫千喜	件	63.00
40	加厚胶手套	小号	/	双	7.50
41	纸豆浆杯	220-250ml/200 0 个/件。	重庆碧海	件	135.00
42	袖套	/	/	双	5.00
43	加袖胶手套	中号	/	双	9.00
44	帆布手套	/	/	双	2.00
45	灭害灵	/	/	瓶	12.00
46	威猛先生清洗液	500g/瓶	/	瓶	12.00
47	84 消毒液	500g/瓶	/	瓶	4.00
48	餐洗（洗地面）	50 斤/桶	保洁康	斤	1.40
49	竹筷	1750 双/包，50 包/件。	/	件	53.00
50	云南白药创可贴	100 张/盒	/	张	0.50

51	坨坨竹筷	42 双-45 双/把	/	坨	9.50
52	大豆浆杯	280-330ml/100 0 个/件。	重庆碧海牌	件	70.00
53	檀香	/	/	盒	6.00
54	包筷	40 双/50 包/件		件	60.00
55	心相印抽纸	130 抽*2 层*60 包	福建泉州恒 安集团	件	170.00
56	嘉丰牌专用筷子	长 27cm	/	双	2.50
57	挑面筷子	/	/	双	3.00
58	食品效期标签贴纸	6cmX5cm	/	张	0.15
59	大保鲜膜	45 公分/300m	/	垛	35.00
60	留样盒粘贴标签	50 张/包	/	板	5.50
61	不锈钢大抄勺	52 公分（8 两） 201 材质	广东南玉牌	把	14.50
62	心相印钱包纸	12 提（432 个）	福建泉州恒 安集团	件	170.00
63	降塑袋	85 把*50 个/件	/	件	340.00
64	蒸包炉垫子	70cm* Φ 70cm(内径)（正 负 1CM）	/	张	38.00
65	食用硅胶垫（蒸柜垫）	Φ 58cm(加厚)	/	张	37.00
66	酱香饼纸袋子	550/件 10 扎 *55 个	/	件	27.00
67	加密防滑地垫	1.2 米宽 X15 米	/	米	18.00
68	食用硅胶垫（蒸柜垫）	Φ 54cm(加厚)	/	张	34.00
69	不锈钢大漏勺	48 公分左右	/	把	34.00
70	面漏勺	42 公分左右	/	把	16.00
71	灰刀	大号	龙水	把	5.00
72	不锈钢深桶水瓢	58 公分左右	/	把	25.00
73	菜筐	50*40*30cm	/	个	40.00
74	不锈钢打菜小勺	36 公分左右	/	把	10.00
75	不锈钢水瓢	短把	广东南玉牌	把	19.00
76	食用硅胶垫（蒸柜垫）	Φ 60cm(加厚)	/	张	39.00
77	不锈钢汤勺	56 公分左右	/	把	12.00
78	细铁丝	Φ 2mm	龙水	米	3.00
79	食用过滤细纱布	100cm 左右	/	张	8.00
80	铝梯锅	/	/	口	78.00
81	炒菜锅铲	1.2 米	/	把	34.00
82	破壁机（家用）	2L 左右	/	台	213.00
83	食用硅胶油刷	30cm*10cm	龙水	把	4.00
84	不锈钢锅巴铲	40 公分左右， 201 材质	广东南玉牌	把	19.00
85	圆盘	23cm 左右	/	个	6.50

86	小型粉碎机	2 斤左右	/	台	445.00
87	圆盘	30cm 左右	/	个	10.00
88	不锈钢打饭勺	40 公分	/	把	10.00
89	圆盘	20cm 左右	/	个	5.50
90	汤碗	/	/	个	4.50
91	白磁盘	/	/	个	6.00
92	馒头夹子	24 公分（加厚）	广东南玉牌	把	5.00
93	稀饭碗	/	/	个	5.00
94	菜墩	直径 60 公分高 12 公分	成都盾刀木牌	个	145.00
95	面碗	2 两	/	个	6.00
96	调料缸	中号	广东南玉牌	个	7.00
97	面碗	3 两	/	个	6.50
98	卤菜肉爪	52.5 公分	广东南玉牌	把	12.00
99	菜墩	直径 40 公分高 10 公分	成都盾刀木牌	个	125.00
100	刮刮刀	/	/	把	10.00
101	洁厕灵	500ml	/	瓶	3.50
102	砍刀	/	/	把	60.00
103	水枪喷头	/	/	个	23.00
104	大菜刀	/	中广阳牌	把	60.00
105	食品袋（小号）	50 个/把	成都宏宇	把	2.40
106	钢铲	/	/	把	24.00
107	片刀	龙纹大片刀	中广阳牌	把	60.00
108	厨师帽	1 包/20 顶	/	包	10.00
109	铲刀	/	/	把	20.00
110	加厚胶围腰	/	/	条	16.00
111	雕牌肥皂（劳保）	176g/块	/	坨	4.60
112	推水器	50 公分	/	个	20.00
113	无防高帽	20 个/包	/	包	25.00
114	纸帽	20 个/包	/	包	6.50
115	汰渍洗衣粉（劳保）	508g/袋	/	袋	5.20
116	洗洁巾	特大号	/	包	6.00
117	丝瓜布	长 30 公分左右	/	个	5.00
118	擦拭毛巾	/	/	张	5.00
119	纯棉毛巾	条	/	张	6.50
120	削皮刀	24/盒	广东百合花牌	把	9.00
121	大排拖	80 公分	/	把	32.00
122	刮玻器	20 公分	/	个	18.00
123	青杠铲把	/	/	根	15.00
124	不锈钢锅	45cm	/	口	50.00
125	不锈钢锅	40cm	/	口	40.00
126	胶刷（卫生间用）	/	/	把	6.00

127	c 型 3 号纸碗	600 个/件	(重庆碧海、 鑫千喜)	件	55.00
128	棕刷	/	/	把	10.00
129	地板排刷	直径 26 公分	/	把	7.00
130	食品级收纳箱 (透明)	630mm*440mm *400mm	/	个	45.00
131	食品级收纳箱 (透明)	510mm*385mm *325mm	/	个	30.00
132	一次性防护口罩 (非医用)	10 个/袋, 4000 个/件	/	件	340.00
133	微笑透明口罩 (餐饮专用)	10 个/袋, 200 个/件	/	件	140.00
说明: 以上表格中若出现不明确的情况, 采购双方可以到内江城区大型商超 (或市场) 确定同值同价产品。					

★ (二) 食材质量标准要求

包号	类别	技术、规格、质量要求	包装要求
包 1	猪肉、牛肉、 羊肉类	1、符合 GB 2707-2016 (食品安全国家标准 鲜 (冻) 畜、禽产品)、 GB2762-2022 (食品中污染物限量)、 GB2763-2021 (食品中农药最大残留限量); 2、每批货均需附《动物检验检疫》合格证明材料和《肉品品质检验合格》证明材料。	冷鲜分割肉 (冷链车配送)
包 2	厨房用品类	1、GB18006. 1-2009 (塑料一次性餐具通用技术要求); 2、按采购人要求提供产品检验合格证明材料。	按送货要求。

★ (三) 食品质量安全要求

1、所配送的食材 (用品) 质量应符合国家卫生、安全标准以及行业相关标准, 为质量合格产品。需求中所列产品标准如国家有调整的, 应以调整后的最新标准为准。

2、投标人对配送的食品的质量安全负责, 若因食品本身质量问题或配送中污染、变质造成的食品安全事故, 由供应商承担全部责任, 并赔偿采购人相应损失, 且采购人有权终止本项目合同。(单独提供承诺函, 格式自拟)

3、产品发生质量安全事件时, 投标人负责人必须立即到现场妥善处理, 负责做好入院就医事项, 做好安抚工作, 并承担所产生的一切费用; 因质量问题造成身体伤害及经济损失时, 由投标人负责赔偿。

★ (四) 配送服务要求

1、投标人须承诺按时、按需求清单供货, 未能保质保量按时供货情况出现一次, 采购人给与书面警告后, 投标人向采购人提交书面整改方案并立即整改, 未能保质保量按时供货的情况出现第二次时, 扣除投标人 10% 履约保证金。出

现第三次以上情况的，扣除全部履约保证金，并自行终止合同。如出现投标人放弃供货情况，采购人有权立即终止合同，扣除全部保证金，并追究投标人此行为给采购人造成严重后果的其他责任。（单独提供承诺函，格式自拟）

2、人员要求：投标人需确定专人负责配送，（项目服务开始前应当向采购人提供加盖了投标人公章的配送人员名单），且该配送人员不得随意变更，如人员需要变更的，应当向采购人提供加盖了投标人公章的变更配送人员名单，经采购人同意后方可更换，配送人员需持有有效健康证，并书面承诺拟派本项目配送人员三年内无犯罪、吸毒史。其人员的福利待遇、培训、体检、丧伤残疾病、工作以及休息期间一切安全问题等所有费用均由投标人自行承担。（单独提供承诺函，格式自拟）

3、投标人在国内应有 24 小时响应电话，并在投标响应文件中列出本项目联络人、联系电话和库房地址等。

4、配送车辆要求：

4.1 提供用于食材配送的冷藏运输货车 1 辆，车辆符合相关卫生要求；配送车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。（此项仅针对包 1 适用）

4.2 提供厨房用品类的厢式货车 1 辆，车辆符合相关卫生要求。（此项仅针对包 2 适用）

4.3 要求提供车辆行驶证（检验有效期要覆盖投标有效期）和购置发票复印件（或租赁合同复印件，租赁剩余时间大于本项目的服务期限）及车辆照片予以佐证或提供承诺函，承诺成交后签订合同前提供车辆行驶证（检验有效期要覆盖投标有效期）和购置发票复印件（或租赁合同复印件）及车辆照片予以佐证。

5、品种数量要求：投标人应保证配送食材（用品）品种、数量的准确性，每次配送以采购人下单品种及数量为准。所有食材的重量以净重为准，不得包含包装材料的重量。若采购清单上有部分货物因为特殊原因无法提供，投标人提交情况说明经采购人同意后方可调换其他品种。供货商配送量不超需求量±10%，延时配送或者配送产品质量不达标，采购人有权全部退回。

6、预计采购量多于实际需要量时，如采购人需要退还部分货物，投标人应免费办理退货。

7、投标人应做好运输过程中的食品安全保障工作。运输中要防止雨淋日晒及交叉污染，确保配送的食材（用品）优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送的产品存在破损或变质，将及时通知投标人进行处理并做好记录，投标人无偿更换相同品种相同数量的食材（用品）。

8、投标人按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐；

9、因采购人临时所须的配送需求，投标人承诺在 4 小时内完成采购配送；

10、建立出入库台账：投标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，所有配送产品在配送前，由投标人自行查验产品的有效期、包装等，针对肉类产品留样保存 48 小时，其他产品留样保存一周。

★三、商务要求

（一）履约期限、时间及地点

1、**履约期限：**签订合同之日起 365 个日历天内，合同期间因中标人服务无法达到采购人要求或发生重大变故，可终止合同，因此造成的损失，采购人不承担任何责任。

2、**配送时间：**配送应于合同约定之日起按采购人要求的时间将食材送至采购人指定地点。

3、**配送地点：**采购人指定地点。

（二）具体供应单位的确定及调价（此项仅针对包 1 适用）

1、采购人将需要的物资种类、数量、控制价发给所有入围投标人，组织竞价（控制价由采购中心和饮食服务中心部门人员依据内江城区物资批发市场、农贸市场、大型超市或京东、天猫等线上超市对同类产品的价格进行市场询价，以询价后的市场价格综合考虑投标人税金、运输、初加工、人工、利润等一切费用，综合确定的控制价）。收到竞价通知的供应商，在报价函递交截止时间前递交报价函，供应商须对竞价通知要求的所有内容进行响应（无法供货时可载明无货并说明原因），供应商完全满足竞价通知要求的报价为有效报价（如供应商无法满足该批次采购数量的，可按实际可供数量进行填写，数量不满足不视为无效报价），以有效报价从低到高排序，原则上以价格最低的供应商为该次具体项目的成交供应商，并与其签订单项采购合同。

2、报价要求

（1）供应商的竞价报价应包含但不限于物资、生产、初加工、运输、冷藏、二次搬运、风险、保险、管理费、税金、国家规定的各项税费等一切费用。

（2）报价时出现恶意报价、不符合市场基本规律，视为无效报价，将取消其入围资格，入围合同自行终止，保证金不予退还。入围供货商原则上必须参加采购人组织的竞价，累计达两次不参加竞价者，视为自动放弃入围资格，入围合同自行终止，保证金不予退还。

（3）若在报价时供应商均出现无效报价情况或报价时供应商不足两家，经商谈无法确定定价时，采购人有权在市场或采用其它渠道采购。

(4) 若竞价规则、方式、结果受到采购人上级机关的质疑或具有不可抗拒的因素时，采购人可另行设定价格、选择供货商家的办法。

3、调价规则

控制价调价须间隔 45 个工作日，提出控制价调价要求的一方需提供合理理由和证明材料，供货价格在控制价正负 10% 以内均不作调价处理。如遇特殊情况，双方协商处理。

(三) 合结算及付款方式：

1、结算方式：

包 1：猪、牛、羊肉类结算方式：食材（食品）结算价=食材（食品）成交单价×实际采购数量。

包 2：厨房用品类结算方式：产品结算价=产品单价限价×实际采购数量×响应报价。

2、付款方式：按月支付，每月 25 日，采购人根据供应商提供的有效发票、供货清单等资料全额支付上月货款。如遇节假日或特殊情况，适当延迟付款期。

(四) 验收

1、质量验收标准：按国家及相关行业技术标准和规范、招标文件的技术服务和商务要求、内江师范学院后勤食堂物资验收标准（附件 1）、供应商的响应文件和承诺以及本合同约定的标准进行验收。

2、数量验收标准： 送货质（重）量优（大）于采购人下单质（重）量时按采购人实际下单要求验收，送货质量低于采购人下单质（重）量要求，配送供应商在采购人规定时间内按下单要求补齐。

3、验收流程：做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和机械秤做好检查，并对食材的外观质量进行初步了解。采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，配送供应商提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的，查验原件后索取复印件留存。填写验收记录。每次配送的食材都要登记验收记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

注：本章带“★”号条款为实质性要求，若不满足视为无效投标。

附件 1：《内江师范学院后勤食堂物资验收标准》

类别	名称	验收标准(附相关检疫检测报告、食用油附第三方检	备注
----	----	-------------------------	----

		测报告)	
	大米	符合 GB/T 1354-2018 标准, 品种优良, 无虫蛀, 无杂质异物, 无粹米, 米质光泽, 颗粒均匀, 无受潮、无霉变。	二级及以上大米; 稻谷出产日期不超过 1 年, 大米生产保质期不超过 3-6 个月。包装应符合 GB/T17109-2008 及国家的有关规定和要求
	面粉	品种优良, 粉状无结块, 呈白色或微黄色, 手捻捏时呈细粉末状, 置于手中紧捏后放开不成团。无异味, 无生霉, 无杂质, 无虫等现象。	特级面粉。符合国家 GB/T 1355-2021 标准
	食用油	非转基因玉米油、菜籽油, 具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味, 色泽鲜亮, 清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味, 经 250℃加热油色不变黑, 有预包装并应符合国家的有关规定和要求, 有明确的计量, 并标识“压榨”	二级及以上菜籽油, 一级玉米油; 具有压榨工艺, 具有一次性纸箱外包装。
猪肉类	鲜四号肉	修净表面、边缘软、无硬脂肪、无伤肉、无病变组织、无骨渣, 不得用刀挑伤肉(每件为 5 公斤或 25 公斤)	源于 非疫区、并有产地动物防疫监督机构的检疫证明。不得有公、母、病等异常猪肉。符合 GB 2707-2016 标准以及达到国家食品安全质量标准、国家食品卫生标准, 无公害畜禽肉安全要求, 产品具备《动物检验检疫章》、《肉品品质检验合格章》。产品不得有注水等违法行为; 肉筋及肥肉非常少, 呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽; 色泽新鲜、无杂质、无异味, 不低于招标人自采商品品质
	鲜一级肉	修净边缘硬脂肪, 无血污、散毛, 擦干水分	
	8:2 精碎肉	指三线瘦肉、2、4 号肥膘修下、3 号肉边缘修下部分, 修净表面及夹层脂肪, 修去表面硬筋皮, 不带筋膜, 下刀要轻, 不要将碎精肉割得太烂, 修净血污、骨渣, 选净散毛, 严禁出现恶性杂质, 比例必须达到肥 2 瘦 8 (允许偏瘦 5-6 个百分点)	
	三比七	指用伤肉、血槽、毛皮、喉骨、肛圈上修下的碎肉加工, 修净表面脂肪、污染物、毛皮、血污、骨渣, 选净散毛, 下刀要轻, 不要将碎精肉割得太烂, 严禁出现恶性杂质, 比例必须达到肥 3 瘦 7 (允许偏瘦 5-6 个百分点)	
	二刀肉		
	核桃肉	从槽头夹层精肉下刀, 必须保持面精肉完整, 表面肌膜保持完整, 不准有块状脂肪, 修净血污, 边缘修割整齐, 一般长 10cm, 宽 7cm	
	精耳片	从耳根皱纹处下刀, 要割的平整、整齐, 无刀茬, 修净耳内残留小毛、伤斑, 洗净松香甘油脂、血污, 然后用清水浸泡半小时, 沥尽水分	
	无耳头皮		
	带耳头皮		
	鲜尾骨	从尾骨与卡子骨缝连接处划开, 将尾骨割下,	

		带尾椎 1.5 节，必须带肉饱满，向外呈圆弧形，不准露骨和内凹，也不准带过多的 4#肉，尾骨稍处及内侧不准带块状脂肪，不带腰肌肉	量，产品应是当日生产，供应时应当提供当日的《动物产品检疫合格证明》。
	带皮五花肉	指腹肋处带腩肉部位，宽度约 20cm 左右，呈长方形，修净乳腺、奶头、泡泡膘、毛渣、血污、夹层外露脂肪，脂肪厚度不超过 2.0cm，肥瘦比例 5：5（±2%）	
	去皮五花肉	小五花，必须修净腹肌表层脂肪及夹层外露脂肪，修净血污，无污染、无杂质，不带红五花。比例为肥 3 瘦 7	
	鲜肥肠	修剪肠壁上的大肠油，大肠肠油含量占大肠重量的 10-12%；色泽正常，沥尽水分，肠体完整无破损，洗净肠内的粪便；肠内壁和外表面，肠粘膜无水肿、充血，无黑肠或红肠，无炎症，无粪污	
	熟肥肠	修剪肠壁上的大肠油，大肠肠油含量占大肠重量的 10-12%；色泽正常，沥尽水分，肠体完整无破损，洗净肠内的粪便；肠内壁和外表面，肠粘膜无水肿、充血，无黑肠或红肠，无炎症，无粪污，煮至七成熟	
	鲜筋猪蹄	红点、伤斑 3%以内	
	板油	将板油与横膈肌连接处揭开，往上托起，将整块板油扯下，严禁将板油揭碎或残留在白条上，修净板油上的瘦肉、淋巴及血污等	
	前排	前排带肉成斜角，颈椎处带肉成直角。修净表面油脂、颈椎处的血污、淋巴结及胸腔油脂，要求无胆污、淤血等杂质保持肌膜完整	
	排骨	割裙边必须从软骨下 1cm 处开成弧形下刀，修净表面脂肪，保持肌膜完整，不带裙边，上下必须整齐，修净横膈肌肉及残留的碎板油块，块重 1kg 以上	
	鲜猪肝	将猪肝与连肝肉连接处分离，猪肝上不得带连肝肉，严禁割破苦胆，以免造成白条污染。保持猪肝上无刀伤，撕下苦胆，苦胆上严禁带猪肝块，修净猪肝油脂	
	连肝肉	剪净边缘油脂，无刀伤、无杂质，擦净血水	
	猪肚	开口不能超过 7cm，肚形完整，有弹性，带肚膜，洗净肚容物，去净表面脂肪，修净胃幽门处内表面黄膜；修去局部病灶，要求无炎症、粘膜水肿等病灶；靠十二指肠一端长度不超过 2cm、带食管不超过 1cm，无油脂，无刀伤、剪伤、杂质	
	猪心	捏净心内的血块、血水，无护心油、刀伤，红脏分离时猪心带心血管 1cm，保持心耳平齐	

	猪肺	保持完整，猪肺上不准带肺管过长，不得将猪肺割伤；无油、无刀伤	
	猪舌	保持外形完整，无猪毛、杂质、刀伤，不允许残留气管或喉骨、喉脆。带舌骨、会厌软骨和舌根附着肌肉	
	后棒骨(后大骨)	下刀要浅，划开腿骨膜，保持自然块完整，带肉必须均匀，带肉率 23-25%	
	蹄花	品质新鲜，去蹄壳，蹄花完整，表皮完整，带蹄筋，无毛、无趾间黑垢，无松香、无淤血。	
	猪腰	保持猪腰形状完整，腰膜不破损，不允许有刀伤，修净脂肪，无血污、浮毛等，无肿大、无红腰、无萎缩，不得水洗和浸泡	
	去骨肘子	肉质新鲜、表皮光亮、皮不能过厚、肘把不能过长。	
	牛肉	肉筋及肥肉非常少，呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，具有牛肉正常气味，无异味，肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、产品不得有注水等违法行为；不低于招标人自采商品质量，产品应是当日生产，供应时应当提供当日的《动物产品检疫合格证明》。	
	牛腩	牛腩是牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。	
家禽、水产	家禽	带脚鲜鸡（空腹）、不带脚鲜鸡（空腹）、鲜鸭（空腹），空腹指内脏全去除。（可要求供货商称重后进行细毛火烧并清洗干净处理）产品不得有注水等违法行为，产品应是当日生产，供应时应当提供当日的《动物产品检疫合格证明》，外地生鲜禽应有其所在地农业部门检疫合格证明，生鲜禽类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。（提供自拟承诺函加盖单位公章） 去骨兔，指净兔去骨后称净肉。带骨兔，指去头、去脚的净兔（可要求供货商家进行骨肉分割处理）。	鸡、鸭质量标准：符合 GB 2707-2016 标准以及达到国家食品安全质量标准、国家食品卫生标准，无公害畜禽肉安全要求，产品具备《动物检验检疫合格章》、《肉品品质检验合格章》，鱼类按采购要求配送，并现场进行粗加工后送到指定地点。
	水产	牛蛙活称，在验货时应去水、去皮称净重，验货宰杀。泥鳅、鳝鱼、田鸡宰杀后验货，宰杀前无死的情况。	
		鱼，在验货时应去水、去皮称净重，活鱼，并在食堂完成宰杀粗加工。	
	面制品类	保证食材干净、不能加入保鲜剂、防腐剂、保水剂，按统一标准加工，面条色泽呈白色或微黄色，面条大小均匀。无异味，无生霉，无杂质等现象。达到国家食品安全标准；	规格：按招标人要求执行。包装要求：外包装袋不破损。

冻货		生产厂家应标明此批货的生产日期，肉类、禽类冻货附检验检疫票和合格证；肉类加工品、素食冻货附检测报告、合格证。	符合 GB2733-2015 鲜、冻动物性水产标准以及达到国家食品安全质量标准、国家食品卫生标准。
禽蛋		1. 颜色正常、干净、外形协调、个大、均匀，外壳完整、无破损，表面无肉眼可见污物，每 100 枚鸡蛋最低重量：$M(-) \geq 4.9\text{kg}$。 2. 产品名称应当标为“鲜 xx 蛋”内包装采用蛋托或纸格，将蛋的大头向上装入蛋托或纸格内，不得空格漏装。	执行标准符合鲜蛋卫生标准《GB 2749-2015》或最新标准。 等级符合鲜鸡蛋分级《SB/T10638-2011》标准。
干杂、 调料	东北豆	颗粒饱满，大小均匀，颜色为黄色或淡黄色，无霉变，无异味，无杂质。	
	本地大豆	非转基因大豆，颗粒饱满，大小均匀，颜色为黄色或淡黄色，无霉变，无异味，无杂质。	
	白糖	晶粒均匀，干燥松散，颜色洁白，无异物，无异味，无杂质。	
	海椒节	具有正常的固有色泽、气味，无异味，无霉变椒，无虫蛀椒，无杂质异物；每节大小均匀。	
	干海椒	具有正常的固有色泽、气味，无异味，无霉变椒，无虫蛀椒，无杂质异物。	
	花生米	当年出产，颗粒饱满，个体完整，大小均匀，无霉变粒，无异色粒，无异味，无杂质异物。	
	干海带	呈不规则片状，大小大致均匀，无霉变，沙粒少，无异物。	
	干香菇	颜色呈灰褐色，菇形完整，大小均匀，有其特有的香味，无异物。	调味品包装完好、品质良好，符合 GB/T 20903—2007 及相关国家食品安全质量标准或国家食品卫生标准
	细耳子	天然生成，深黑色，干燥，无杂质，无霉烂。	
	豆粉	粉末均匀，有其特有的味道，无杂质。	
	粉丝	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。	
	杰龙粉条	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。	
	宽粉	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。	
干杂、	长红薯粉	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。	

调料	条		准。货物的标签标识内容必须真实，符合国家法律法规的规定，并符合相应产品(标签)标准的要求、生产日期、保质期等，符合国家食品卫生标准。
	粗米线	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。	
	豆腐筋	包装完整，无杂质，无异味，无虫。	
	大头菜丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质，无沙粒。	
	大头菜颗	包装无破损，有合格证，内部无杂质，无沙粒。	
	笋丝	粗细均匀，形态完整，有其特有的味道，无杂质，无霉变。	
	大耳子	深黑色，干燥，无杂质，无霉烂。	
	鱼作料	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	海椒面	颜色为鲜红色，颗粒均匀，无杂质，无霉变，有其特有的辛辣味。	
	豌豆	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	绿豆	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	酒米	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	酒米粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。	
	玉米粒	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	八宝粥米	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
干杂、 调料	叶儿耙粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。	
	油果子粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。	
	花椒	颗粒均匀，干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。	
	大料	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。	
	八角	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。	
	香料	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。	
	香料面	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正，粉末均匀。	
	锅巴	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	醪糟	颜色为乳白色或微黄色，微甜纯正，有酒香气，饭粒较完整，甜白酒汁适中、有透明感，无杂质。	
	去皮芝麻	颗粒饱满，无虫害，无霉变，无杂质。	
	小米辣海椒面	颜色为鲜红色，颗粒均匀，无杂质，无霉变，有其特有的辛辣味。	
	海带丝	颜色为绿色，粗细均匀，无杂质。	
	郫县豆瓣	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、	

		规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	太原井豆油	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	太原井醋	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
干杂、 调料	鸡精	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	料酒	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	芽菜	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	火腿肠	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致，无破裂，无变质。	
	脆皮肠	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致，无破裂，无变质。	
	豆腐皮	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	豆腐丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	莎麦鸡精	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	春竹味精	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	梅花味精	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	豆腐乳	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	蒸肉粉	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	老鸭汤	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	火锅底料	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、	

		规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	香油	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
	绿豆皮	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	海白菜	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	素肚丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质。	
	土豆粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。	
蔬菜	小白菜	优质质量形态：梗白色、较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。	收货时须去掉外包装称净菜，且外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，外表无斑点，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无开花，无腐烂情形，无明显浸水现象，大小基本均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标，符合GB2763-2021要求。观感好、新鲜。
		劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂、压伤，散水太多。	
	青菜	优质质量形态：梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。	
		劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂、压伤，散水太多。	
	油菜	优质质量形态：梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，主茎无花蕾，水分充足。	
		劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，有花蕾、腐烂、压伤，散水太多。	
	韭菜	优质质量形态：叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭香味，根株均匀，长20厘米以内。	
		劣质质量形态：有泥土，黄叶或叶上有斑、枯萎、干尖、腐烂。	
	韭黄	优质质量形态：叶肥挺、稍弯曲、色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米以内。	
		劣质质量形态：有泥土，叶黄色、干软，有断裂、腐烂。	
	青芹	优质质量形态：别名旱芹，叶翠绿，无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足，长约30厘米。	
		劣质质量形态：有泥土，黄叶、烂叶、干叶，根粗、分支多，茎老帮、弯曲、空心，有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。	
	白芹	优质质量形态：叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软、中间空、水分充足，有清香味，长约30厘米。	
		劣质质量形态：有泥土、烂叶、黄叶，根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、杂草。	

蔬菜	西 芹	优质质量形态：叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
		劣质质量形态：有黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。
	菠 菜	优质质量形态：颜色碧绿、鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，棵株适当。
		劣质质量形态：无泥土，不带穗、不抽薹无黄叶、枯叶、干尖，无腐烂、虫眼、断裂。
	生 菜	优质质量形态：颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。
		劣质质量形态：叶子发黄、有褐色边或褐斑，干软，有烂根、脱叶。
	空心菜	优质质量形态：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 15 厘米。
		劣质质量形态：叶子大、黄叶、烂叶或叶斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老、节上有白色的支头。
	油麦菜	优质质量形态：叶淡绿、肥厚、嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。
		劣质质量形态：黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。
	芥 菜	优质质量形态：叶大而薄、深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直、水分充足。
		劣质质量形态：黄叶、黄叶边，有虫，干软。
蔬菜	苋菜（汉菜）	主要有红、绿两种苋菜，叶为绿色或红色，叶大薄软、有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直、水分充足。
		劣质质量形态：有黄叶、叶背有白点，有虫，枯萎，有籽，茎粗老。
	菜 心	优质质量形态：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。
		劣质质量形态：有叶斑、虫洞，枯萎，梗粗老，或开花过多等
	小 葱	优质质量形态：叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长 15-30 厘米。
		劣质质量形态：有黄叶、烂叶、干尖、叶斑，有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
	蒜 苗	优质质量形态：叶翠绿、薄嫩、挺直、蒜茎洁白，水分充分，外表无水。
		劣质质量形态：有黄叶，干尖、烂梢、有根、泥土。

	香 菜	优质质量形态：翠嫩、挺直、根部无泥，香气重，水分充足。
		劣质质量形态：有黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
	青 椒	优质质量形态：长形或萝卜状，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。
		劣质质量形态：有辣味腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、凹陷，有泥土。
	灯笼椒	优质质量形态：柿形或灯笼状，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。
		劣质质量形态：腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、压伤，划痕。
蔬 菜	条 椒	优质质量形态：细长圆锥状，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。
		劣质质量形态：腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕。
	红 椒	优质质量形态：颜色红艳、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，形状、肉层、味道依品种不同而有别。
		劣质质量形态：腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕、颜色部分红。
	番 茄	优质质量形态：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。
		劣质质量形态：腐烂、压伤、过软或较硬，表皮有斑点或破裂，畸形果。
	大白菜	优质质量形态：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。
		劣质质量形态：空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、萎蔫，雨淋水浸、裂缝，老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。
	大 葱	优质质量形态：葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直、无根、长约 50 厘米。
		劣质质量形态：分葱、花皮，枯萎、霉喷黄叶，有泥土，葱白松空，弯曲。
	茄 子	优质质量形态：色正（紫、青、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
		劣质质量形态：表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、

蔬菜		籽肉分离，太软。	
	茼 笋	优质质量形态：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。	
		劣质质量形态：压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚皮、黄叶、毛根、有泥土，有花蕾。	
	蒜 苔	优质质量形态：颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。	
		劣质质量形态：颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹、老掐之不断，薹尖干黄。	
	花 菜	优质质量形态：花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，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。	
		劣质质量形态：花蕾发黄、有黑斑及污点、粗而松、表面发干，压伤、虫害，主茎长。	
	西兰花	优质质量形态：花蕾颜色深绿、细密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	
		劣质质量形态：花蕾有烂斑、污点、粗而松、表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。	
	黄 瓜	优质质量形态：颜色青绿，瓜身条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜，或光泽，肉脆甜、瓢小子少。	
		劣质质量形态：颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖、弯曲，有压伤，腐烂、断裂，肉白或有空心。	
	冬 瓜	优质质量形态：皮青翠、有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。	
		劣质质量形态：压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少，发糠	
	丝 瓜	优质质量形态：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。	
		劣质质量形态：颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑黄斑，较软有弹性，肉松软或空。	
	苦 瓜	优质质量形态：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。	
		劣质质量形态：腐烂、压伤、刀伤、磨损、有虫洞、斑点，颜色发黄，甚至发红，瓜身软。	
	南 瓜	优质质量形态：颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。	
劣质质量形态：斑疤，破裂、虫洞、烂斑、软烂、畸形。			

蔬菜	大黄瓜	优质质量形态：颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一硬度、无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩。	
		劣质质量形态：瓜形周正。断裂、划伤、软烂、干皱、畸形、颜色发黄。	
	佛手瓜	优质质量形态：颜色浅绿色，佛手形状，有一定硬度，皮脆，肉晶莹透明，瓜形正。	
		劣质质量形态：表皮擦伤、烂斑、干皱。	
	豇豆	优质质量形态：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。	
		劣质质量形态：虫洞、黄斑、烂斑，粗细不均，豆荚松软、有空，折之不断、筋丝较韧。	
	毛豆	优质质量形态：颜色青绿、表面有黄色的绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香。	
		劣质质量形态：受潮、虫洞、软烂，颜色发黄发黑，豆粒小而瘪，有异味。	
	青豆	优质质量形态：颜色青绿单一、有光泽，豆粒大、均匀完整，较嫩。	
		劣质质量形态：颜色杂、大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。	
	四季豆	优质质量形态：颜色青绿、表面有细绒毛，豆荚红长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，断之容易。	
		劣质质量形态：有虫洞、斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显、筋丝粗韧、豆荚粗壮，难弯曲。	
	荷兰豆	优质质量形态：豆芽嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。	
		劣质质量形态：枯萎，颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。	
蔬菜	黄豆芽	优质质量形态：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	
		劣质质量形态：发黄、发黑、干燥，豆壳多，断芽、烂头、烂尾。	
	绿豆芽	优质质量形态：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。	
		劣质质量形态：发黄、发黑、干燥，豆壳多，断芽、烂头、烂尾。	
	土豆	优质质量形态：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。	
		劣质质量形态：发芽、青斑、萎蔫、腐烂，坑眼多，有毛根、泥土、糙皮。	
	洋葱	优质质量形态：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，有一定的硬度。	
		劣质质量形态：腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。	
	红 薯	优质质量形态：颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。	
		劣质质量形态：腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多、发软等	
	生 姜	优质质量形态：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。	
		劣质质量形态：烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土。	
	蒜 头	优质质量形态：颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	
		劣质质量形态：发芽、散瓣、烂瓣、瘪瓣、虫孔、须根。	
	胡萝卜	优质质量形态：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，肉质甜脆、中心柱细小。	
		劣质质量形态：糠心、裂开、刀伤、泥土多，局部腐烂。	
蔬 菜	青萝卜	优质质量形态：颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重。	
		劣质质量形态：糠心、裂开、刀伤、泥土多，局部腐烂。	
	白萝卜	优质质量形态：颜色为洁白光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆，味甜适中。	
		劣质质量形态：糠心、花心、灰心，断裂、压伤、虫洞，毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。	
	藕	优质质量形态：表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩，藕节一般为3-4节。	
		劣质质量形态：有外伤、断裂、褐色斑、干萎，颜色发黄。	
	茭 白	优质质量形态：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。	
		劣质质量形态：茎肉颜色青绿、有斑、绞细且空，有刀伤或虫洞。	
	冬 笋	优质质量形态：笋壳淡黄色、有光泽、完整清	

		洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。	
		劣质质量形态：冰冻、霉烂、风干、刀伤，壳皮卷曲、离肉、有黑斑，根大、肉老。	
	竹 笋	优质质量形态：笋壳颜色淡黄色、光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多。	
		劣质质量形态：断裂、黑斑、烂斑，笋壳干曲、壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。	
	豆 制 品 类	豆制品类须保证食材干净、不能加入添加剂(如保鲜剂、防腐剂、保水剂)，按统一标准加工，达到国家食品安全标准。	
饮 料		货物的标签标识内容必须真实，符合国家法律法规的规定，并符合相应产品(标签)标准的要求、生产日期、保质期等。	原 料 符 合 国 标 GB/T29602-2013、GB 2760-2014 要求及相关国家食品安全质量标准或国家食品卫生标准。
低 值 易 耗 品		1. 供应商须提供全新的货物(含零部件、配件等)，表面无划伤、无碰撞痕迹，且权属清楚，不得侵害他人的知识产权。 2. 质量符合相关行业标准，涉及食品用具送货时提供专业检测报告复印件。 3. 供应商供应的货物出现质量问题，供应商应负责包换、包退，所涉及费用由供应商自行承担。	
食 品 添 加 剂		食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。	
说明：本验收标准根据采购人实际情况调整，涉及国家、行业、企业等标准描述与最新要求不一致时以最新要求为准。			