**采购需求书**

**一、质量和数量要求**

**（一）整体质量要求：**

供应商供应的各类副食品必须符合国家《食品安全法》、《农产品质量安全法》等相关法律法规的要求，确保所供食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书。供应商供应的粮油、蔬菜和水果食品，必须符合国家《农产品质量安全法》、《食品中污染物限量》、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，且应符合食品安全法要求并可出具有效的《农产品检验报告》，供应质量必须经过粗加工，食用率达95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，必须符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），供应商应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格。

**（二）粮油质量要求：**

1、大米包装要求：

（1）包装应符合《粮食销售包装》（GB/T l7109）要求，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

（2）大米标签标识：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。

（3）货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

（4）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》（GB7718）要求，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、产品标准代号等内容。

（5）大米质量不低于《大米》（GBl354）四级籼米的要求，符合国家粮食卫生标准。

2、油类质量要求：

（1）每个食用油品种必须色泽好，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。

（2）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、气味必须正常。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(0.1mg/kg～0.2mg/kg)、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg～0.2mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。

（3）根据用户需求的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，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），不许以次充好、以假充真。

（4）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，供应商将承担由此产生的一切损失和相关法律责任。

**（三）调味料和干货制品的质量要求：**

**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。

**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。

**食糖：**食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

（1）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。

（2）红糖的感官鉴别：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。因为红糖的颜色有红褐、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。

**腐乳：**红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。

**辛辣料：**辛辣料是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。

**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。

**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。

**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。

**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。

**黄豆：**大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

**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。

**干货制品：**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，采购人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。

**（四）果蔬类要求：**

1、供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，供应商必须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，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **指标（mg/kg）** |
| 甲胺磷 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |

2、具体感观要求：

果蔬类的农药残留须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）的规定。

（1）水果类要求：

从水果色泽看，各种水果都应具有本品种固有的颜色，皮色光泽，无虫洞，以此显示水果的成熟度及新鲜程度。

从水果气味看，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。

从水果味道看，因品种不同而各异，多数水果滋味甘淡、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。

从水果形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的水果，例如水果枝头萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

（2）蔬菜类要求：

从蔬菜色泽看，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；

从蔬菜气味看，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；

从蔬菜滋味看，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即为异常；

从蔬菜形态看，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，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

**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，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。

**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。

**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。

**根菜类：**萝卜、胡萝卜、大头菜、芦笋、莴笋等。

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。

**薯芋类：**淮山、粉葛、沙葛、马铃薯、芋头、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。

**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。

**豆类：**扁豆、豌豆、毛豆、荷兰豆、四季豆等。

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。

**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。

**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。

**芽苗类：**绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

**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。

3、食品供应链要求：

所有食品的来源必须清晰。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，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

**（五）肉类要求：**

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，供货时须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（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：喙有光泽、干燥、无粘液；新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松驰，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；

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；

|  |  |
| --- | --- |
| **品名** | **质量要求** |
| 瘦肉 | 肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。 |
| 有皮上肉 | 肥瘦比例不大于7：3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。 |
| 猪前排 | 带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 |
| 脊骨 | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 |
| 猪蹄 | 骨体冻实而坚硬，无化冻现象。 |
| 猪筒骨 | 骨体冻实而坚硬，无化冻现象。 |
| 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。 |
| 牛羊肉 | 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，良质冻肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 |
| 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，鸭肉切面有光泽，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。 |
| 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。 |
| 白条鸡 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，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，鸡肉切面有光泽，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，鸡肉切面有光泽，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。 |
| 鸡腿 | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格为标准。 |
| 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。 |
| 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，包料除掉后蛋壳亦完整无损，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 | 蛋壳亦完整无损，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，品尝则有咸蛋固有的香味。 |
| 河鱼类 | 角体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。 |

**（六）腊肉、腊肠要求：**

有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家QS认证。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：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味。

腊肠：品质好的腊肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

火腿：表皮应干燥、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。

**（七）干货制品的质量要求：**

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，采购人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。

**（八）面包糕点类的质量要求：**

生产企业：必须具有《食品生产许可证》。

制作标准：符合GBT23780-2009糕点质量检验标准要求。

外观及口感标准：符合GB7100-2007糕点、饼干、面包卫生标准要求，符合GB/T 31059-2014裱花蛋糕糕点卫生标准要求，符合QB1252-91面包卫生标准要求。

感观指标：以上糕点、粉面类食品必须具有正常的色泽、气味和滋味，不得有酸败、霉变等杂味，食品内外不得有生虫、变质及其它外来污染物。

河粉，猪肠粉等以大米为原料，经浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工而成的鲜湿米粉严格按照DB44/426-2007《湿米粉》质量要求执行，原辅料质量要求应符合国家相关质量标准及卫生安全标准，食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有毒有害物质。

**（九）数量要求：**

应保证斤、两的准确性；以采购人的验收数量为准，供应商每次随货携带一式两联的送货清单，食品经双方验收后须签字确认；双方各持一份，全部作为收货与货款结算的凭证。

**五、食品安全保障措施**

1、供应商必须遵守国家规定的《食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，提供的货品必须符合国家有关卫生标准，保质、保量、保鲜，严禁配送假冒、变质、过期的农副产品。不合格的货品，供应商必须包退包换。

2、供应商须对采购人购买的食品分类用器具装载，不得混装，运输过程应采取相应的保鲜防护措施。

3、如因供应商所送的食品引起食用者身体不适、发生食物中毒等问题，经质量检验部门确定是供应商责任的，由供应商承担全部经济赔偿与法律责任。

4、供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要使用有效保质期内的货品，且其剩余保质期不得少于标注保质期的75%。

5、供应商所供应的鲜鱼、肉类应保证每日新鲜，所供应的猪肉、牛肉、羊肉均为清远市区定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》的时间为小于24小时。所有产品应可追索。供应商提供的蔬菜应就近采购并保证每日新鲜，取得食用农产品合格证的货品优先选择，且应符合食品安全法要求并可出具有效的《农产品检验报告》。所有供应的食品，配送商均应留样待检。采购人使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求供应商无条件退货或换货，出现1次含量超标情况的，供应商应支付违约金人民币3000元，违约金由当批次的供货结算款内扣除。出现3次以上含量超标情况的，采购人有权单方终止配送服务合同，依法另行选定配送商进行供货。

6、供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。

7、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

8、采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，供应商必须无条件退货或更换商品。

9、供应商提供假冒伪劣、过期、变质、污染、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将承担如下违约责任：

（1）供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，采购人有权要求无条件退货或换货，供应商还应当以当次供应食品货款2倍的金额支付违约金，违约金由供货结算款内扣除。

（2）供应商若提供污染、有毒食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为供应商提供的食品问题，供应商须负担全数的医药费，采购人有权单方面终止合同，供应商应承担由此造成的一切损失，同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

**六、运输配送要求**

1、供应商应保证每天早上将所订的货品按照约定时间送至采购人指定地点，运输车辆内外必须清洁干净，无污渍，无异味。

2、如采购人需要临时应急增加补货，供应商必须在约定时间内将货物保质保量送到采购人指定地点，送错货物累计达3次（含）以上，按当次货款的10%支付违约金，超时每次支付违约金500元。供应商提供的货品质量未达到相关标准达3次（含）以上的，采购人有权单方面终止合同，供应商应承担由此造成的一切损失和责任。合同履约期间，供应商不能委托其他公司送货。

3、供应商应当根据采购人的实际情况，按照与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物如数送到指定地点。如遇不可抗力因素而造成配送延误时，供应商应提前通知采购人，并配合采购人共同解决。除发生客观不可抗力的情况外，供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，供应商应在得知情况的同时告知并征得采购人同意，由于供应商延误而造成采购人利益受损的，采购人有权要求供应商赔偿，出现3次上述情况的，由采购人在供货结算款内直接扣除违约金人民币5000元。

4、为保证食品的新鲜并能及时配送，供应商应在项目所在区域就近设立仓库和冷库，负责食品的存储，采购人不提供仓储场地。供应商须承诺如中标后将准时送货到采购人指定地点，采购人不另行支付配送交通费。

5、供应商应根据采购人实际要求运送货物，必要时应进行免费的肉类蔬菜预处理：供应商应具有肉类、蔬菜（除鱼类及采购人要求在采购人食堂初加工的种类外）加工车间，配备有切肉机、搅拌机、排骨切粒机、切菜机、真空充氮气包装机等肉类和蔬菜的机械化加工设备，可每次根据采购人通知订购品种及数量后，并按照采购人要求对食材进行免费的加工（如排骨、猪肉、鸡肉、鸭肉等食材切块，不得收取任何加工费用），蔬菜类的每次根据采购人的通知订购品种和数量后，进行免费的预处理（如摘菜、清洗、去皮、真空包装等工序），采用食品级真空包装袋包装，以保证食材在运输过程中不会受到二次污染，并在加工后将半成品抽真空充气（惰性气体，如氮气）密封好，贴上农场品标签配送至采购人，且应在采购人下单人员要求的时间内完成切割清洗等工作。采购人指定负责人验收过秤记录，对于不符合质量的品种采购人可退货或换货。

6、在采购人签收之前，货物的所有权和一切风险属于供应商，货物发生遗失、损坏由供应商负责。

7、供应商须严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则采购人有权拒收。

8、除客观不可抗力因素外，供应商不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，供应商应在得知情况的同时告知采购人，并事先征得采购人书面同意后方可改变。如发现供应商有私自更改菜单中货品则以违约论处，由此产生的一切损失和费用由供应商承担。出现3次上述情况的，由采购人在供货结算款内直接扣除违约金人民币5000元。

9、采购人发现采购货物不能正常食用的，供应商应无条件退换。供应商未能履行招标文件和合同约定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并要求供应商承担违约责任，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人有权取消其供应资格。

10、供应商不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或供应商存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将取消其供应资格。此项以下违约责任包括但不限于下列各项：

10.1供应商在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；

10.2中标商品在保质期出现损坏的，供应商应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由供应商负责。

10.3供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量，送货清单不得涂改。标记不清的，采购人有权拒绝签收。结算期末供应商还应提供送货清单供采购人结算。

10.4供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位的各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。

10.5供应商需在签订采购合同时与采购人签订保密协议，任何时候均不得泄露采购人的单位秘密。若因泄密造成采购人损失的，供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。

10.6供应商应严格遵守《食品安全法》、《农产品质量安全法》等相关规定，一经发现供应以下问题食品，除全部退货外，采购人有权单方面终止合同，供应商应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、有害物质或者被有害物质污染，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、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（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将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的。

11、肉类配送要求

11.1所供货物必须符合《食品安全法》等相关要求。

11.2所有货物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。

11.3冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。食品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

11.4整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

11.5卸货要求：送货车辆应保持清洁；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，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

12、蔬菜瓜果类和粮油副食品配送要求

12.1所供货物必须符合《食品安全法》、《农产品质量安全法》等相关要求。

12.2所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的检验合格证明。

12.3所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

12.4所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

12.5所供货物必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，供应商必须保证所供应的货物符合卫生标准，因食用供应商供应的货物而导致采购人员食物中毒，经卫生防疫部门确定为供应商责任的，供应商必须承担全部费用及法律责任。

12.6供应商必须负责供应货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。

12.7供应期内各批次的货物具体需求量及品种以实际供应前一天采购人的通知为准。每天按时送货。

13、面包糕点类配送要求

13.1所供货物必须符合《食品安全法》等相关要求。

13.2所有货物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。

13.3冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻食品中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。食品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

13.4整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

13.5卸货要求：送货车辆应保持清洁；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，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

**七、验收方式**

1、检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。

2、验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人的验收人员应和供应商一起确认，并保留双方签字单据。

3、退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质检部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，直接按国家有关规定处理或进行协议销毁，不再退货给供应商。

4、验收记录

每次采购的食品都要登记记录，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。

5、供应商应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如供应商未能按时交货的。采购人有权自行采购，并由供应商承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

6、食材验收票证

（1）生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| **类别** | **资质证明** |
| 大米 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 食油 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 畜禽冻肉类 | 《营业执照》、《动物防疫合格证》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 肉制品 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 水产品 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 蔬菜 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 副食品 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 包点粉面类 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |

（2）产品票证要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **产品资质名称** | **验收索证要求** |
| 大米 | 1、《检测报告》 | 由具有资质的质量检验机构出具，每季度一次 |
| 2、《出厂检验报告》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单 |
| 3、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 食用油 | 1、《检测报告》 | 由具资质的质量检测部门出具，每季度一次 |
| 2、《出厂检验报告》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单 |
| 3、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 禽畜冻肉类 | 1、《动物产品检疫合格证明》 | 由生产厂家所在地及产品销售集散地当地政府动物检疫部门出具的证明 |
| 2、《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随货同行。 |
| 3、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 肉制品 | 1、《检测报告》 | 由具资质的质量检测部门出具（一周更新两次） |
| 2、《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 |
| 3、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 冷冻水产品 | 1、贮存地的出入库检验证明 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明 |
| 2、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 蔬菜 | 1、检测报告 | 供货单位提供自检或委托第三方检验（一周更新一次）的蔬菜农药残留检测合格报告 |
| 2、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 副食品 | 货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 鲜活水产品 | 货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 包点粉面类 | 货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |

**八、食品安全责任险**

供应商须在中标服务期间投保食品安全责任险（以供应商名义投保），且保险期限内最高赔偿额不少于人民币1000万元，鼓励供应商投保更高赔偿额的食品安全责任险。

**九、肉菜包点清单（供参考）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **（一）鲜肉类** | | | | | |
| **1、猪肉** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 带皮上肉 | 15 | 带皮花肉 | 29 | 去皮上肉 |
| 2 | 去皮花肉 | 16 | 带皮猪踭 | 30 | 去皮猪踭 |
| 3 | 赤肉 | 17 | 枚肉 | 31 | 枚柳 |
| 4 | 一字枚 | 18 | 肉眼 | 32 | 猪展 |
| 5 | 鲜排骨 | 19 | 肋排 | 33 | 肉排 |
| 6 | 猪手、脚 | 20 | 龙骨 | 34 | 筒骨 |
| 7 | 尾脊骨 | 21 | 猪头骨 | 35 | 扇骨 |
| 8 | 肥肉 | 22 | 猪颈肉 | 36 | 圆蹄 |
| 9 | 蹄筋 | 23 | 猪肝 | 37 | 猪心 |
| 10 | 猪肚 | 24 | 猪腰 | 38 | 猪俐 |
| 11 | 猪尾 | 25 | 小肚 | 39 | 大肠 |
| 12 | 大肠头 | 26 | 粉肠 | 40 | 猪皮 |
| 13 | 猪肺 | 27 | 生肠 | 41 | 猪红 |
| 14 | 大油 | 28 | 猪肉滑 | / | / |
| **2、牛肉** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 牛肉 | 5 | 牛霖 | 9 | 牛百叶 |
| 2 | 牛展 | 6 | 牛柳 | 10 | 牛坑腩 |
| 3 | 牛碎腩 | 7 | 牛肉滑 | 11 | 腌牛肉片 |
| 4 | 牛心 | 8 | 牛骨头 | / | / |
| **3、禽鸟** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 光鸡 | 5 | 清远麻鸡 | 9 | 江西鸡 |
| 2 | 老鸡 | 6 | 竹丝鸡 | 10 | 正宗走地鸡 |
| 3 | 水鸭 | 7 | 番鸭 | 11 | 光鸭 |
| 4 | 鹌鹑 | 8 | 乳鸽 | / | / |
| **（二）鱼类** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 鲩鱼 | 6 | 生鱼 | 11 | 鲮鱼肉 |
| 2 | 大扁鱼 | 7 | 金鲳鱼 | 12 | 大鱼骨 |
| 3 | 大头鱼 | 8 | 塘虱鱼 | 13 | 大鱼尾 |
| 4 | 福寿鱼 | 9 | 太阳鱼 | 14 | 钳鱼 |
| 5 | 鲈鱼 | 10 | 鲫鱼 | 15 | 黄骨鱼 |
| **（三）冷冻类** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 冻鸡胸肉 | 13 | 冻猪手 | 25 | 冻鱿鱼 |
| 2 | 鸡中亦 | 14 | 冻猪脚 | 26 | 冻猪肚 |
| 3 | 冻鸡壳 | 15 | 冻猪耳 | 27 | 冻带鱼 |
| 4 | 冻无皮花肉 | 16 | 冻有皮花肉 | 28 | 冻鱿鱼须 |
| 5 | 鸡亦尖 | 17 | 冻前排 | 29 | 冻红珊鱼 |
| 6 | 冻鸡肾 | 18 | 冻肋排 | 30 | 冻南昌鱼(中) |
| 7 | 冻鸡脚 | 19 | 冻小排 | 31 | 冻鱿鱼亦 |
| 8 | 小鸡腿 | 20 | 冻筒骨 | 32 | 冰鲜秋刀鱼 |
| 9 | 大鸡腿 | 21 | 冻青豆/粒 | 33 | 金锣肋排 |
| 10 | 冻猪舌 | 22 | 冻玉米/粒 | 34 | 冻兔肉 |
| 11 | 冻猪肚 | 23 | 冻鸭肾 | 35 | 冻龙骨 |
| 12 | 冻扇骨 | 24 | 冰鲜红珊鱼 | 36 | 冻南仓鱼 |
| **（四）青菜类、瓜豆类** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 潺菜 | 37 | 红尖椒 | 73 | 雪里红 |
| 2 | 苋菜 | 38 | 鲜淮山 | 74 | 榨菜丝 |
| 3 | 通心菜 | 39 | 土豆 | 75 | 什锦菜 |
| 4 | 春菜 | 40 | 莲藕 | 76 | 无叶酸菜 |
| 5 | 小白菜 | 41 | 西红柿 | 77 | 酸笋片 |
| 6 | 小塘菜 | 42 | 白萝卜 | 78 | 鲜木耳 |
| 7 | 菜心 | 43 | 红萝卜 | 79 | 绿色海带丝 |
| 8 | 奶白菜 | 44 | 青萝卜 | 80 | 带皮玉米棒 |
| 9 | 菠菜 | 45 | 冬瓜 | 81 | 去皮玉米棒 |
| 10 | 芥菜 | 46 | 苦瓜 | 82 | 荷兰豆 |
| 11 | 芥兰菜 | 47 | 白瓜 | 83 | 甜豆 |
| 12 | 西洋菜 | 48 | 青瓜 | 84 | 玉豆 |
| 13 | 生菜 | 49 | 茄瓜 | 85 | 白豆角 |
| 14 | 油麦菜 | 50 | 青木瓜 | 86 | 青豆角 |
| 15 | 枸杞叶 | 51 | 半生熟木瓜 | 87 | 番薯 |
| 16 | 椰菜 | 52 | 节瓜 | 88 | 蒜苔 |
| 17 | 苦麦菜 | 53 | 水瓜 | 89 | 青蒜 |
| 18 | 枸杞菜 | 54 | 丝瓜 | 90 | 干葱头 |
| 19 | 大白菜 | 55 | 南瓜 | 91 | 马蹄肉 |
| 20 | 潮州白菜 | 56 | 云南小瓜 | 92 | 鲜玉米粒 |
| 21 | 长白菜 | 57 | 浦瓜 | 93 | 鲜笋 |
| 22 | 京包菜 | 58 | 鲜草菇 | 94 | 洋葱 |
| 23 | 菜花 | 59 | 鲜冬菇 | 95 | 香芋 |
| 24 | 西芹 | 60 | 茶树菇 | 96 | 蒜头 |
| 25 | 正宗香芹 | 61 | 鸡腿菇 | 97 | 蒜米 |
| 26 | 椰子/个 | 62 | 鲜平菇 | 98 | 姜肉 |
| 27 | 香菜 | 63 | 金针菇 | 99 | 生姜 |
| 28 | 韭菜 | 64 | 百合/包 | 100 | 鲜沙姜 |
| 29 | 韭黄 | 65 | 酸豆角 | 101 | 绿豆芽 |
| 30 | 韭菜花 | 66 | 萝卜干 | 102 | 黄豆芽 |
| 31 | 生葱 | 67 | 萝卜条 | 103 | 本地新土豆 |
| 32 | 北方京葱 | 68 | 榨菜粒 | 104 | 无土番茄 |
| 33 | 莴笋 | 69 | 有叶酸菜 | 105 | 茅根/湿 |
| 34 | 西兰花 | 70 | 咸梅菜 | 106 | 竹蔗 |
| 35 | 圆椒 | 71 | 甜梅菜 | 107 | 沙葛 |
| 36 | 尖椒 | 72 | 榨菜/件 | 108 | 粉葛 |
| **（五）水果类** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 水晶红富士苹果 | 7 | 香蕉 | 13 | 红圣女果 |
| 2 | 苹果 | 8 | 香梨 | 14 | 粉蕉 |
| 3 | 火龙果 | 9 | 番石榴 | 15 | 橘子 |
| 4 | 河北雪梨 | 10 | 黑美人西瓜 | 16 | 甜橙 |
| 5 | 蜜柚 | 11 | 皇帝柑 | / | / |
| 6 | 四会砂糖橘子 | 12 | 国产红提 | / | / |
| **（六）其他类别** | | | | | |
| **1、熟食** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 烧鹅 | 7 | 烧骨 | 13 | 卤水鸭 |
| 2 | 烧鸭 | 8 | 烧鸡亦 | 14 | 凤爪 |
| 3 | 烧肉 | 9 | 豉油鸡 | 15 | 鸭下巴 |
| 4 | 梅叉 | 10 | 盐焗鸡 | 16 | 鸭／鹅脚亦 |
| 5 | 上叉 | 11 | 猪手 | 17 | 卤水肾 |
| 6 | 烧排骨 | 12 | 鹅肠 | 18 | 猪肚 |
| **2、蛋类** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 咸蛋 | 2 | 皮蛋 | 3 | 鸡蛋 |
| **3、腊味** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 腊肠 | 2 | 腊肉 | 3 | 腊鸭 |
| **4、豆制品** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 豆腐/板 | 5 | 香干 | 8 | 豆腐皮 |
| 2 | 白豆干 | 6 | 大豆卜 | 9 | 客家豆腐 |
| 3 | 黄豆干 | 7 | 小豆卜 | 10 | 炸面筋 |
| 4 | 千叶豆腐 | / | / | / | / |
| **5、包点** | | | | | |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 糯米鸡 | 12 | 番薯饼 | 23 | 奶油面包 |
| 2 | 咸肉粽 | 13 | 萝卜糕 | 24 | 椰丝面包 |
| 3 | 南瓜饼 | 14 | 芋头糕 | 25 | 肉松蛋糕 |
| 4 | 红豆网络包 | 15 | 马拉糕 | 22 | 蛋挞 |
| 5 | 红豆面包 | 16 | 毛毛虫 | 23 | 椰挞 |
| 6 | 肉松面包 | 17 | 肉松卷 | 24 | 油条 |
| 7 | 肠仔面包 | 18 | 黄金面包 | 25 | 牛利苏 |
| 8 | 椰汁面包 | 19 | 双层三角蛋糕 | 26 | 河粉 |
| 9 | 酥皮面包 | 20 | 西米红豆糕 | 27 | 肠粉 |
| 10 | 叉烧包 | 21 | 菜包 | / | / |
| 11 | 生肉包 | 22 | 酸菜包 | / | / |
| **6、奶制品** | | | | | |
| **序号** | **产品名称** | **净含量** | **规格/质量要求** | | **单位** |
| 1 | 酸牛奶 | ≥200（克或毫升） | 生牛乳，白砂糖，保加利亚乳杆菌等 | | 盒 |
| 2 | 纯牛奶 | ≥200（毫升或克） | 生牛乳 | | 盒 |

**十一、粮油副食品和其他消耗品清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **（一）粮油盐类** | | | |
| **序号** | **品名** | **规格** | **单位** |
| 1 | 食用盐 | 20kg | 袋 |
| 2 | 大米 | 25kg | 袋 |
| 3 | 丝苗米 | 15kg | 袋 |
| 4 | 调和油 | 5L | 瓶 |
| 5 | 花生油 | 5L | 瓶 |
| **（二）粉面类** | | | |
| **序号** | **品名** | **规格** | **单位** |
| 1 | 排粉 | 7kg | 件 |
| 2 | 面粉 | 25kg | 包 |
| 3 | 生粉 | 25kg/件 | 件 |
| 4 | 红豆馅 | 2.5kg | 包 |
| 5 | 粗麦片 | 散 | 斤 |
| 6 | 面包糠 | 1.5kg | 包 |
| 7 | 龟苓膏粉 | 250g | 包 |
| 8 | 大碗面 | 2.5kg | 件 |
| 9 | 圆仔糍 | 散 | 斤 |
| 10 | 刀切糍 | 散 | 斤 |
| **（三）调味品类** | | | |
| **序号** | **品名** | **规格** | **单位** |
| 1 | 芝麻酱 | 500g | 瓶 |
| 2 | 花生酱 | 500g | 瓶 |
| 3 | 普宁豆酱 | 900g\*6瓶/件 | 件 |
| 4 | 米酒 | 500g | 支 |
| 6 | 幼砂糖 | 25kg | 包 |
| 7 | 陈醋 | 600g | 支 |
| 8 | 白醋 | 500g | 支 |
| 9 | 茄汁 | 660g/瓶 | 瓶 |
| 10 | 金标生抽 | 1L\*6瓶 | 件 |
| 11 | 老抽 | 10.5kg | 桶 |
| 12 | 蚝油 | 11.5kg | 桶 |
| 13 | 生抽 | 10.5kg | 桶 |
| 14 | 番茄酱 | 11kg | 桶 |
| 15 | 蒜容辣椒酱 | 11kg | 桶 |
| 16 | 鸡粉 | 1kg | 罐 |
| 17 | 剁椒酱 | 1.2kg | 罐 |
| 18 | 大火锅料 | 250g | 包 |
| 19 | 豆豉 | 2kg | 包 |
| 20 | 炼奶 | 500g | 支 |
| 21 | 辣椒油 | 500g | 支 |
| **（四）干货类** | | | |
| **序号** | **品名** | **规格** | **单位** |
| 1 | 梅菜 | 5kg/件 | 件 |
| 2 | 雪菜 | 4.5kg/件 | 件 |
| 3 | 萝卜丁 | 4.5kg/件 | 件 |
| 4 | 爽脆萝卜片 | 4.5kg/件 | 件 |
| 5 | 菜干 | 散 | 斤 |
| 6 | 雪耳 | 散 | 斤 |
| 7 | 干木耳 | 散 | 斤 |
| 8 | 霸王花 | 散 | 斤 |
| 9 | 茶树菇 | 散 | 斤 |
| 10 | 紫菜 | 50g | 包 |
| 11 | 芝麻 | 散 | 斤 |
| 12 | 辣椒粉 | 散 | 斤 |
| 13 | 虾米 | 散 | 斤 |
| 16 | 红谷米粉 | 散 | 斤 |
| 17 | 辣椒干 | 散 | 斤 |
| **（五）配料类** | | | |
| **序号** | **品名** | **规格** | **单位** |
| 1 | 茴香 | 散 | 斤 |
| 2 | 甘草 | 散 | 斤 |
| 3 | 罗汉果 | 散 | 个 |
| 4 | 丁香 | 散 | 斤 |
| 5 | 土茯苓 | 散 | 斤 |
| 6 | 祛湿豆 | 散 | 斤 |
| 7 | 八角 | 散 | 斤 |
| 8 | 陈皮 | 散 | 斤 |
| 9 | 红枣 | 散 | 斤 |
| 10 | 蜜枣 | 散 | 斤 |
| 11 | 绿豆 | 散 | 斤 |
| 12 | 黄豆 | 散 | 斤 |
| 13 | 花生米 | 散 | 斤 |
| 14 | 薏米 | 散 | 斤 |
| 15 | 干淮山 | 散 | 斤 |
| 16 | 龙眼干 | 散 | 斤 |
| 17 | 五指毛桃 | 散 | 斤 |
| 18 | 南杏 | 散 | 斤 |
| 19 | 北杏 | 散 | 斤 |
| 20 | 淡菜 | 散 | 斤 |
| 21 | 眉豆 | 散 | 斤 |
| 22 | 赤小豆 | 散 | 斤 |
| 23 | 茨实 | 散 | 斤 |
| 24 | 莲子 | 散 | 斤 |
| 25 | 芸苓 | 散 | 斤 |
| 26 | 白术 | 散 | 斤 |
| 27 | 鸡骨草 | 散 | 斤 |
| 28 | 连因陈 | 散 | 斤 |
| 29 | 无花果 | 散 | 斤 |
| 30 | 生枇杷叶 | 散 | 斤 |
| 31 | 扁豆 | 散 | 斤 |
| 32 | 花豆 | 散 | 斤 |
| 33 | 巴戟杜仲 | 散 | 斤 |