三、技术要求

（一）基本要求

1. 采购标的需实现的功能或者目标

本次招标采购是“首都医科大学附属北京朝阳医院三院区食堂原材料采购项目”，供应商应根据招标文件所提出的服务要求，以优良的服务和优惠的价格，充分显示自己的竞争实力。

2. 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范：供应商所提供的服务应符合国家有关部门规定的相应技术法规及标准要求。

（二）服务内容及要求

## 01包：北京朝阳医院三院区主食配送服务项目

1.配送清单

1.1杂粮类（主食）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 红豆 | 斤 | 玉米面（细） | 斤 |
| 绿豆 | 斤 | 玉米面（粗） | 斤 |
| 黄豆 | 斤 | 西米 | 袋 |
| 黑米 | 斤 | 江米 | 斤 |
| 小米 | 斤 | 黑米面 | 斤 |

1.2调料类（主食）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 辣椒酱 | 920g/罐 | 鸡精 | 1kg/袋 |
| 香辣酱 | 350g/瓶 | 味精 | 2.5kg/袋 |
| 豆豉 | 280g/瓶 | 番茄酱 | 3kg/桶 |
| 一品鲜 | 瓶 | 盐 | 400g/袋 |
| 香油 | 450ml/瓶 | 酵母 | 500g/袋 |
| 陈醋 | 420ml/瓶 | 面包改良剂 | 500g/袋 |
| 白醋 | 500ml/瓶 | 无铝泡打粉 | 1kg/袋 |
| 辣鲜露 | 448ml/瓶 | 胡椒粉 | 454g/袋 |
| 老抽 | 1.75L/桶 | 豆豉 | 60g/盒 |
| 生抽 | 1.75L/桶 | 火锅底料 | 150g/袋 |
| 料酒 | 1.75L/桶 | 干辣椒段 | 斤 |
| 豆瓣酱 | 5kg/桶 | 生粉 | 25kg/袋 |
| 南乳汁 | 2.6kg/桶 | 淀粉 | 25kg/袋 |
| 麻酱 | 2.6kg/桶 | 白糖 | 50kg/袋 |
| 米醋 | 5L/桶 | 干木耳 | 斤 |
| 蚝油 | 6kg/桶 | 干香菇 | 斤 |
| 排骨酱 | 260g/瓶 | 辣椒面 | 斤 |
| 柱候酱 | 260g/瓶 | 花椒 | 斤 |
| 海鲜酱 | 260g/瓶 | 麻椒 | 斤 |
| 叉烧酱 | 260g/瓶 | 大料 | 斤 |
| 蒸鱼豉油 | 450ml/瓶 | 黄花 | 斤 |
| 全脂淡奶 | 410g/罐 | 花椒油 | 265ml/瓶 |
| 椰浆 | 410g/罐 | 韭菜花 | 320g/瓶 |

1.3粮油类（主食）

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 规格 |
| 大米 | 25KG/袋 |
| 面粉 | 25KG/袋 |
| 高筋面粉 | 25KG/袋 |
| 食用油 | 5L\10L/桶 |

1.4蛋奶类（主食）

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 规格 |
| 鸡蛋 | 15KG/箱 |
| 鸡蛋 | 25KG/筐 |
| 牛奶 | 16袋/箱 |

1.5餐盒

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 材 质 | 规 格 |
| 1 | 连体三格 | 聚丙烯 | 三格连体盒 |
| 2 | 米饭盒 | 聚丙烯 | 300ml方便盒 |
| 3 | 米饭盒 | 聚丙烯 | 350ml米饭盒 |
| 4 | 长方盒 | 聚丙烯 | 500ml方盒 |
| 5 | 圆碗 | 聚丙烯 | 450ml圆碗 |
| 6 | 圆盒 | 聚丙烯 | 4安盒 |
| 7 | 四格盒 | 聚丙烯 | 四格分体盒 |
| 8 | 圆碗 | 聚丙烯 | 750ml圆碗 |
| 9 | 杯平盖 | 聚丙烯 | 250ml杯 |
| 10 | 两格盒 | 聚丙烯 | 分体两格盒 |
| 11 | 三格盒 | 聚丙烯 | 三格分体盒 |

1.6采购人需要的其他主食

**注：****以上清单内容仅做为报价参考，具体服务内容以医院实际需求为准。**

2.基本要求

2.1要求供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证。

2.2供应商必须保证配送货物为优质、新鲜的货物，杜绝霉烂变质、劣质、过期食材等，保证所供货物均符合国家食品卫生标准和行业标准；

2.3严禁提供化学药物超标的产品，干货类为正品，有生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，并保持较好的外观；

2.4食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰；

2.5供应商需拥有自主产权或长期租赁的库房，库房的有效存储面积应不低于1000平方米，以保证运营稳定性和食材储备的持续性；

2.6供应商必须具备使用专业运输车辆进行配送的能力，配备不少于3辆运输车，确保在整个运输过程中车厢内温度维持在食材适宜的储存温度范围。

3.验收标准

3.1凭证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收；

3.2质量验收：采购人收货员看、摸、闻必要时可以分割查验。验查配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，配送商必须1小时内补送合格货物；

3.3品种验收：采购人当天发出的订单，最长不晚于24小时送货到指定地点，如有紧急送货需求，不晚于4小时内送达。如未按订单配送或漏送导致无法正常供餐时，配送商必须2小时内补送订单品种。如遇临时应急等少数品种特殊需要，须即刻送到。收货员按发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致，未按订单配送采购人有权拒收。

3.4供应商、采购人对质量有争议的的货物，由供应商将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认；

3.5保证订货单、送货单、验收单三单一致，采购人验收货物品种、数量、质量后，供应商送货员确认无误后、双方签字确认。

4.服务要求：

4.1原材料必须按照合同约定及采购人要求保质、保量，及时送达到采购人指定食堂，并经双方指定负责人签字确认验收，如无采购人指定负责人签字可视为无效，采购人有权拒付货款。

4.2进出食堂必须服从采购人管理，遵守采购人各项管理制度，穿着整齐干净，佩戴工牌，不得在操作间、办公区等非送货区闲逛。

4.3指定专职负责人，负责安排、协调、解决主食材料配送事宜，并保持通信联系畅通。

4.4有相应的应急供货预案，以满足采购人临时性特殊需求，并保证按采购人要求及时送达。

4.5送货车辆进出采购人院内，需遵守院内交通安全管理规定，确保运输安全。

4.6不得转让、委托其他机构、个人履行。

4.7必须遵守采购人的规章制度，不得从事与履行本合同无关的事项。

4.8满足采购人提出的特殊要求（包括但不限于应对紧急情况、对产品的特殊要求等）需要主食材料的供应。

4.9人员要求：

4.9.1投标人应确保充足的人员能够及时响应采购人所需，进行配货，送货，售后服务，处理紧急情况事宜。

4.9.2投标人应确保充足的人员能够及时响应采购人所需，进行配货，送货，售后服务，处理紧急情况事宜，投标人具有处理紧急情况、食品安全事故等能力。

4.9.3投标人拟派项目负责人需为投标人在职员工（需提供合同或社保证明文件）。

5.分类具体要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 质量要求或质量参数 |
| （一） | 大米 | 1 | 满足大米国家质量标准，不含非法添加剂； |
| 2 | 品种为粳米； |
| 3 | 产品等级为一等品，不完善粒、碎米量、杂质含量、水分等指标达标； |
| 4 | 无异常色泽和气味。 |
| （二） | 面粉 | 1 | 满足小麦粉国家质量标准； |
| 2 | 产品等级为一等品，灰分、水分、脂肪酸值等指标达标； |
| 3 | 无异常色泽和气味。 |
| （三） | 食用油  | 1 | 满足国家质量标准； |
| 2 | 产品等级为一级，气味、色泽、透明度、酸值、烟点等指标达标； |
| 3 | 不得掺杂其他低价油品。 |
| （四） | 禽蛋 | 1 | 无抗生素、无公害；铅、镉含量不得超过国家限定标准； |
| 2 | 新鲜的蛋类外壳有层霜状粉末，表面手感粗糙但有光泽； 用光照能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点； |
| 3 | 蛋清粘稠自然，蛋黄橙黄自然； |
| 4 | 气味清新、无异味； |
| 5 | 轻轻摇动听不到声音，感觉不到摇动； |
| 6 | 出厂期须为三日内，箱破损率低于3%。 |
| （五） | 杂粮 | 1 | 各类杂粮均有标准化包装； |
| 2 | 色泽鲜明、不得含有任何染色剂； |
| 3 | 具备粮食特有香气； |
| 4 | 不得经过翻新抛光处理。 |
| （六） | 米面制品 | 1 | 日产日销，由生产到销售不得超过12小时； |
| 2 | 不得含有非法添加剂； |
| 3 | 每批次货物应有厂家标签，注明生产日期、保质期； |
| 4 | 菌群检测不得超标，能够提供检测报告。 |
| （七） | 调料 | 1 | 包装产品均须正规包装，具有SC标或生产许可； |
| 2 | 干货类供应商需在包装上贴标识，标识包括品名、规格、包装日期、保质期、供应商名称、贮存条件等; |
| 3 | 具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源； |
| 4 | 不得含有非法添加剂; |
| 5 | 具备检验报告。 |
| （八） | 速冻食品 | 1 | 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质； |
| 2 | 冷冻品已存储时间不得超过3个月； |
| 3 | 不得含有非法添加剂。 |
| （九） | 预包装食品 | 1 | 包装产品均须正规包装，符合国家相关标准； |
| 2 | 具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源； |
| 3 | 不得含有非法添加剂； |
| 4 | 具备检验报告。 |

## 02包：北京朝阳医院三院区副食配送项目

1.采购清单

1.1面食、豆制品、禽蛋类

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 混沌皮 | 斤 | 河粉 | 斤 |
| 面包片 | 袋 | 土豆粉 | 袋 |
| 面条 | 斤 | 血豆腐 | 盒 |
| 饼丝 | 斤 | 拉皮 | 袋 |
| 大白皮 | 斤 | 日本豆腐 | 根 |
| 加碱面条 | 斤 | 素鸡 | 斤 |
| 老豆腐 | 斤 | 素牛肚 | 斤 |
| 嫩豆腐 | 斤 | 松花蛋 | 斤 |
| 豆皮 | 斤 | 熟鹌鹑蛋 | 斤 |
| 豆腐丝 | 斤 | 咸鸭蛋 | 斤 |
| 豆泡 | 斤 | 香干 | 斤 |

1.2蔬菜类

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 平菇 | 斤 | 鸡毛菜 | 斤 |
| 杏鲍菇 | 斤 | 毛豆 | 斤 |
| 金针菇 | 斤 | 紫贝天葵 | 斤 |
| 茶树菇 | 斤 | 土豆 | 斤 |
| 海鲜菇 | 斤 | 苦瓜 | 斤 |
| 袖珍菇 | 斤 | 凉瓜 | 斤 |
| 紫皮葱头 | 斤 | 绿豆芽 | 斤 |
| 黄皮葱头 | 斤 | 黄豆芽 | 斤 |
| 西兰花 | 斤 | 娃娃菜 | 包 |
| 韭菜 | 斤 | 芥兰 | 斤 |
| 茴香 | 斤 | 菜心 | 斤 |
| 芹菜 | 斤 | 莲藕 | 斤 |
| 蒜苔（新） | 斤 | 四季豆 | 斤 |
| 圆白菜 | 斤 | 豆王 | 斤 |
| 大白菜 | 斤 | 绿豇豆 | 斤 |
| 西芹 | 斤 | 青红杭椒 | 斤 |
| 青豆 | 斤 | 小米椒 | 斤 |
| 海带丝/片 | 斤 | 青红美人椒 | 斤 |
| 黄豆嘴 | 斤 | 青椒 | 斤 |
| 西葫芦 | 斤 | 尖椒 | 斤 |
| 胡萝卜 | 斤 | 去叶大葱 | 斤 |
| 白萝卜 | 斤 | 老姜 | 斤 |
| 圆茄子 | 斤 | 蒜子 | 斤 |
| 长茄子 | 斤 | 香葱 | 斤 |
| 菜花 | 斤 | 蒿子秆 | 斤 |
| 黄瓜 | 斤 | 冬瓜 | 斤 |
| 西红柿 | 斤 | 大芋头 | 斤 |
| 黑豆苗 | 斤 | 小芋头 | 斤 |
| 香椿苗 | 斤 | 山药 | 斤 |
| 萝卜苗 | 斤 | 金瓜 | 斤 |
| 豌豆苗 | 斤 | 紫薯 | 斤 |
| 青笋 | 斤 | 红薯 | 斤 |
| 苦菊 | 斤 | 南瓜 | 斤 |
| 香芹 | 斤 | 冬笋 | 斤 |
| 油麦菜 | 斤 | 青蒜 | 斤 |
| 圆生菜 | 斤 | 魔芋 | 斤 |
| 花叶生菜 | 斤 | 冬笋丝/片 | 袋 |
| 小白菜 | 斤 | 咸菜丝 | 斤 |
| 盖菜 | 斤 | 海带结 | 箱 |
| 菠菜 | 斤 | 酸豇豆 | 箱 |
| 快菜 | 斤 | 鱼酸菜 | 箱 |
| 油菜 | 斤 | 雪里红 | 斤 |
| 红黄彩椒 | 斤 | 玉米粒 | 箱 |
| 菊花菜 | 斤 | 酸菜 | 斤 |
| 紫甘蓝 | 斤 | 老玉米 | 斤 |
| 蒜黄 | 斤 |  |  |

1.3牛羊肉类

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 牛肉 | 斤 | 毛肚 | 斤 |
| 牛后腿肉 | 斤 | 金钱肚 | 斤 |
| 牛腱子 | 斤 | 饺子 | 袋 |
| 牛霖 | 斤 | 羊肉片 | 斤 |
| 牛腩 | 斤 | 羊排 | 斤 |
| 牛头肉 | 斤 | 熟羊头肉 | 斤 |
| 牛蹄筋 | 斤 | 羊后腿肉 | 斤 |
| 牛棒骨 | 斤 | 熟羊肚 | 斤 |
| 牛板油 | 斤 | 羊杂 | 斤 |
| 百叶 | 斤 | 羊棒骨 | 斤 |

1.4猪肉

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 五花肉 | 斤 | 肉丁 | 斤 |
| 肉片 | 斤 | 肉丝 | 斤 |
| 排骨 | 斤 | 肉馅 | 斤 |

1.5禽类

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 鸡肉 | 斤 | 鸭肉 | 斤 |
| 鹅肉 | 斤 | 鸽肉 | 斤 |

1.6水产类

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 鲫鱼 | 斤 | 草鱼 | 斤 |
| 鲤鱼 | 斤 | 鲈鱼 | 斤 |
| 白虾 | 斤 | 蟹肉 | 斤 |

1.7水果类（副食）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 品名 | 规格 | 品名 | 规格 |
| 桔子 | 斤 | 红提 | 斤 |
| 苹果 | 斤 | 青提 | 斤 |
| 香蕉 | 斤 | 西瓜 | 斤 |
| 火龙果 | 斤 | 猕猴桃 | 斤 |
| 橙子 | 斤 | 梨 | 斤 |
| 哈密瓜 | 斤 | 圣女果 | 斤 |

1.8采购人需要的其他副食

**注：以上清单内容仅做为报价参考，具体服务内容以医院实际需求为准。**

2.基本要求

2.1要求供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证。

2.2供应商必须保证配送货物为优质、新鲜的货物，杜绝霉烂变质、劣质、过期食材等，保证所供货物均符合国家食品卫生标准和行业标准；

2.3严禁提供化学药物超标的蔬菜和水果，蔬菜水果类应保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；冻品为优质品，干货类为正品，有生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，并保持较好的外观；水产品新鲜、鲜肉类保证来源于正规肉联厂；

2.4食材溯源要求。所有食品的来源必须清晰，蔬菜应当来源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；

2.5供应商需拥有自主产权或长期租赁的库房，库房的有效存储面积应不低于1000平方米，其中须包含冷库，冷库的有效存储面积应不低于300平方米，以保证运营稳定性和食材储备的持续性；

2.6配送商具备使用专业冷链运输车辆进行配送的能力，供应商应根据所配送的产品进行车辆安排，配备不少于3辆冷链运输车，确保在整个运输过程中车厢内温度维持在食材适宜的储存温度范围。冷藏食材运输温度需保持在0 - 5℃，冷冻食材运输温度需保持在 -18℃以下。

3.验收标准

3.1凭证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收；

3.2质量验收：采购人收货员看、摸、闻必要时可以分割查验。验查配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，配送商必须1小时内补送合格货物；

3.3品种验收：对原材料进行采购，第二日7时前物流配送至交货地点。同时，乙方向甲方交货时间自乙方接到甲方通知后不得超过12小时，在紧急情况下，乙方交货时间应自接到甲方通知后不得超过4小时。如未按订单配送或漏送导致无法正常供餐时，配送商必须1小时内补送订单品种。如遇临时应急等少数品种特殊需要，须即刻送到。收货员按发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致，未按订单配送采购人有权拒收；

3.4供应商、采购人对质量有争议的的货物，由供应商将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认；

3.5保证订货单、送货单、验收单三单一致，采购人验收货物品种、数量、质量后，供应商送货员确认无误后、双方签字确认。

4.服务要求：

4.1原材料必须按照合同约定及采购人要求保质、保量，及时送达到采购人指定食堂，并经双方指定负责人签字确认验收，如无采购人指定负责人签字可视为无效，采购人有权拒付货款。

4.2进出食堂必须服从采购人管理，遵守采购人各项管理制度，穿着整齐干净，佩戴工牌，不得在操作间、办公区等非送货区闲逛。

4.3指定专职负责人，负责安排、协调、解决要副食材料配送事宜，并保持通信联系畅通。

4.4有相应的应急供货预案，以满足采购人临时性特殊需求，并保证按采购人要求及时送达。

4.5送货车辆进出采购人院内，需遵守院内交通安全管理规定，确保运输安全。

4.6不得转让、委托其他机构、个人履行。

4.7必须遵守采购人的规章制度，不得从事与履行本合同无关的事项。

4.8满足采购人提出的特殊要求（包括但不限于应对紧急情况、对产品的特殊要求等）需要副食材料的供应。

4.9人员要求：

4.9.1投标人应确保充足的人员能够及时响应采购人所需，进行配货，送货，售后服务，处理紧急情况事宜。

4.9.2投标人应确保充足的人员能够及时响应采购人所需，进行配货，送货，售后服务，处理紧急情况事宜，投标人具有处理紧急情况、食品安全事故等能力。

4.9.3投标人拟派项目负责人需为投标人在职员工（需提供合同或社保证明文件）。

5.分类具体要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 质量要求或质量参数 |
| （一） | 猪肉 | 1 | 能够按批次提供检验检疫证明；产品质量符合国家强制性标准要求； |
| 2 | 外表微湿润、不粘手；具有鲜猪肉固有的气味、无异味；冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，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； |
| 3 | 肌肉有色泽光润，红色均匀，脂肪均匀呈乳白或微黄色； 组织纤维清晰，无淤血，无注水，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复； |
| 4 | 盐酸克伦特罗和莱克多巴胺含量不得超过国家限定标准。 |
| 5 | 冷冻品已存储时间不得超过3个月； |
| （二） | 禽肉 | 1 | 具有动物检疫合格证或检测报告； |
| 2 | 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质； |
| 3 | 鲜肉确保新鲜，冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，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； |
| 4 | 冷冻品已存储时间不得超过3个月； |
| 5 | 不得含有非法添加剂。 |
| （三） | 牛肉 | 1 | 肌肉肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白或微黄色；组织纤维清晰，有坚韧性；冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，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；冷冻品已存储时间不得超过3个月。如预订告知清真食品时需提供符合清真食品认证并具备相应的标识。 |
| （四） | 羊肉 | 1 | 肌肉肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白或微黄色；组织纤维清晰，有坚韧性；冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，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；冷冻品已存储时间不得超过3个月。如预订告知清真食品时需提供符合清真食品认证并具备相应的标识。 |
| （五） | 豆制品 | 1 | 豆腐：不易碎、有韧性、老嫩适中； |
| 2 | 香干、豆皮、豆丝等：新鲜、有韧性，表面不粘手，无异味； |
| 3 | 吊白块和二氧化硫等检测指标含量不得超标； |
| 4 | 一切豆制品真空包装，日产日销； |
| 5 | 具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源。 |
| （六） | 蔬菜类 | 1 | 水量充足、无空壳、皱皮、干涩现象、色泽新艳、光亮无变色。硬度饱满、充实、软硬适中； |
| 2 | 相同新鲜条件下无外力造成的伤害。如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等； |
| 3 | 无不良病虫害。表面、中间无虫卵遗留，无虫眼； |
| 4 | 曲线谐调、外形优美、果实硕大、无不良图案及异状； |
| 5 | 成熟度适中、无过熟、未熟现象； |
| 6 | 无污染残留农药； |
| 7 | 如有包装应完整干净； |
| 8 | 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、无软塌处、并成熟。柑桔类：不空壳、水分充足，外表完美。浆果类：无腐烂、变色、外形不完整、不成熟。梨果类：色泽、大小适中、无硬节、有果把儿。 |
| 9 | 主要品种能够提供产地证明，可溯源； |
| 10 | 农药残留不超过国家限定标准并能够定期提供农残检测抽样报告； |
| 11 | 蔬菜干净整洁、鲜嫩、菜型均匀、无黄叶、无严重伤痕、无虫害、无烂斑、无腐烂； |
| （七） | 常用品种的质量要求： | 1 | 茄子：光泽亮、鲜嫩、均匀细长、无异形、无斑结。 |
| 2 | 青椒：长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。 |
| 3 | 黄瓜：鲜嫩、形状直、个型均匀、颜色绿。 |
| 4 | 西红柿：红而不软，个型均匀。 |
| 5 | 大白菜：新鲜洁白、表面无黑色斑点、里面无烂心、无开花、坏叶不超过 3 片。 |
| 6 | 青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心， 叶片不能超过长度的 1/3。 |
| 7 | 蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 3cm，无冻伤。 |
| 8 | 南瓜：金黄色、红心，表皮不能有如指头大小黑块。 |
| 9 | 丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力。 |
| 10 | 西芹：嫩绿色，折断无筋、无烂心；西芹棵大、杆长、节稀。 |
| 11 | 土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽、无青绿色。 |
| 12 | 小白菜：梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水份充足,无根。 |
| 13 | 油菜：梗短粗,呈淡绿色或白色,叶子厚肥大,主茎无花蕾.水份充足,无根。 |
| 14 | 菠菜：颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。 |
| 15 | 韭菜：叶较宽,挺直,翠绿色,根部洁白,软嫩且有韭菜味,根株均匀,长20厘米以内; |
| 16 | 韭黄:叶肥挺,稍弯曲,色泽淡黄,香味浓郁,长20厘米以内. |
| 17 | 油麦菜：叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。 |
| 18 | 生菜：颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。 |
| 19 | 大葱：葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50厘米。 |
| 20 | 小葱：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。 |
| 21 | 香芹：叶翠绿,无主茎分枝少,根细,茎挺直,脆,芹菜香味,水份充足,长约30厘米。 |
| 22 | 水芹：叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软， 中间空、水份充足，有清香味，长约30厘米。 |
| 23 | 西芹：叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。 |
| 24 | 芥兰：颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润。 |
| 25 | 香菜：翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。 |
| 26 | 蒿笋：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。 |
| 27 | 蒜苔：颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。 |
| 28 | 花菜：花蕾颜色洁白或乳白、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。 |
| 29 | 西兰花：花蕾颜色深绿、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。 |
| 30 | 冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。 |
| 31 | 辣椒：细长圆锥形、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。 |
| 32 | 西椒：柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。 |
| 33 | 红椒：颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。 |
| 34 | 苦瓜：颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀， 有一定硬度，瓤黄白，子小、味苦。 |
| 35 | 毛瓜：颜色翠绿色有光泽，有细绒毛,皮薄嫩,肉洁白子小、形正，有一定硬度。 |
| 36 | 毛豆：颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。 |
| 37 | 青豆：颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整， 较嫩。 |
| 38 | 四季豆：颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。 |
| 39 | 荷兰豆：颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断， 筋丝不明显，豆粒小而无。 |
| 40 | 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。 |
| 41 | 绿豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。 |
| 42 | 洋葱：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，有一定硬度。 |
| 43 | 红薯：颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正， 大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。 |
| 44 | 生姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。 |
| 45 | 蒜头：颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散， 有硬度。 |
| 46 | 胡萝卜：颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称， 粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。 |
| 47 | 青萝卜：颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。 |
| 48 | 白萝卜：颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。 |
| 49 | 芋头:颜色为红褐色,表皮粗糙,个体方面均中,断面肉质洁白,且有紫色斑点,不硬心. |
| 50 | 莲藕:表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为 3-4 节。 |
| 51 | 鲛白: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。 |
| 52 | 冬笋:笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。 |
| 53 | 竹笋:笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满， 肉质洁白较嫩，水分多。 |
| 54 | 香菇：菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小， 香味浓、重量轻。 |
| 55 | 平菇：菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀， 菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。 |
| 56 | 金针菇：菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。 |
| （八） | 水产 | 1 | 鲜活鱼类：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀； |
| 2 | 鲜活虾类：游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色； |
| 3 | 冰鲜鱼：体表粘液透明，滑而不粘，气味正常，鳃盖紧闭；淡水鱼鳃鲜红或粉红，海水鱼鳃紫色或紫红；鱼眼澄清透明，眼球突出；鱼鳞完整，不易脱落；鱼腹发白， 不膨胀，肛内内缩；鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平；大小均匀，体表无伤痕； |
| 4 | 冰鲜虾：头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常； |
| 5 | 冰鱿鱼：色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整， 肌肉柔软光滑，有弹性； |
| 6 | 鱼干：表面洁净有光泽，表面无盐霜，呈白色或淡黄色， 具有鱼干的正常香味，鱼体外观完整，肉质韧度好，干燥，剖割刀口平滑，无裂纹，无破碎，无残缺。 |
|
| （九） | 熟食 | 1 | 真空灭菌包装； |
| 2 | 不得含有非法添加剂； |
| 3 | 保质期应大于3天。 |
| （十） | 饮料类 | 1 | 包装完整干净，具有SC标或生产许可证件； |
| 2 | 无胀气、漏气现象； |
| 3 | 具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源； |
| 4 | 不得含有非法添加剂； |
| 5 | 具备检验报告。 |
| （十一） | 水果类 | 1 | 个头均匀、新鲜、无枯枝。 |