

# 招标公告

## 项目概况

民航云南空管分局 2025 年职工食堂食材采购项目的潜在投标人应在 云南省昆明市西山区丹霞路集成大厦 7 楼云南国内招标有限公司 获取招标文件，并于 2024 年 12 月 20 日 9 点 30 分（北京时间）前递交投标文件。

## 一、项目基本情况

1. 项目编号：KGYN-2024-01

2. 项目名称：民航云南空管分局 2025 年职工食堂食材采购项目

3. 预算金额：423.7 万元

4. 采购需求：民航云南空管分局 2025 年职工食堂食材采购项目，采购内容包括但不限于：蔬菜类、猪肉类、牛、羊肉类、家禽、鸡蛋类、冻品类、水产品、水果类、干货、调味品、副食品类、乳制品类、饮料类、粮油类等。供应商根据采购人实际采购需求完成食材采购供货及配送。具体要求详见招标文件第六章“采购需求”。

5. 合同履行期限：自采购合同签订之日起 1 年，分批次供货。

6. 交货时间要求：每批次交货时间根据采购人下订单后次日上午 7:30 时以前到货，其他台站采购货物在 10:00 时前到货。应急采购服务响应时间不超过 60 分钟，临时性货物采购交货时间 2 小时内送达。应急服务和临时性货物采购每月平均不超过 8 次。

7. 交货地点：（1）民航云南空管分局航管小区民航云南空管分局食堂（昆明市官渡区昆明长水国际机场机场北路与机场西路交叉口西南 150 米）；（2）民航云南空管分局所属其他台站点。

8. 质量要求：所供货物符合《中华人民共和国食品安全法》及国家、行业相关标准要求。

9. 本次采购不接受进口产品投标。进口产品是指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品。

10. 本项目 **不接受** 联合体投标。

## 二、投标人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

1.1 具有独立承担民事责任的能力，应为经行政管理部门登记注册的独立企业（事业）法人或其他组织或者自然人，具备有效的营业执照或事业单位法人证书或其他类似的法定凭证。

1.2 投标人须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。提供近 3 年（2021 年-2023 年）中任意 1 年的财务审计报告（包括资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注）；或提供自投标文件提交截止时间前三个月内基本开户银行出具的资信证明；或财政部门认可的政府采购专业担保机构对供应商进行资信审查后出具的投标担保函；若成立时间不足 1 年的提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的承诺书。

1.3 投标人有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。投标人为法人或者其他组织的提供①缴税所属时间在 2024 年 1 月至本项目投标截止时间前任意 1 个月的税务局税收通用缴款书或银行电子缴税（费）凭证或税务局出具纳税情况的相关证明，依法免税的，应提供依法免税的相关证明文件；②缴费所属时间在 2024 年 1 月至本项目投标截止时间前任意 1 个月的社会保险费缴款书或银行电子缴税（费）凭证或社保管理部门出具的有效的缴款证明，依法免缴的，应提供依法免缴的相关证明文件；投标人为自然人投标的提供 2024 年 1 月至本项目投标截止时间前任意 1 个月的个人所得税完税证明和社会保险参保证明（若为新成立且不满三个月的，须提供自成立之后的依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录或提供书面情况说明）。

1.4 投标人具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，提供相关证明材料或承诺书。

1.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚），提供书面声明。

1.6 法律、行政法规规定的其他条件。

1.6.1 投标人未被列入“信用中国（<http://www.creditchina.gov.cn>）”的“失信惩戒”名单；未被列入“国家企业信用信息公示系统（网址：<http://www.gsxt.gov.cn/index.html>）”严重违法失信企业名单（黑名单）内及“中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）”政府采购严重违法失信行为信息记录名单内。由采购代理机构查询后，评标时提供给本项目评标委员会进行评审。

1.6.2 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。

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。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目非专门面向中小微企业采购；投标人为中小微企业的，须按要求提供《中小企业声明函》（残疾人福利性单位声明函、监狱企业证明文件），监狱企业、残疾人福利性单位视同小型或微型企业。

3. 本项目的特定资格要求：投标人应具备行政管理部门颁发在有效期内的《食品经营许可证》。

### 三、获取招标文件

时间：凡有意参加投标者，请于 2024 年 11 月 29 日至 2024 年 12 月 5 日，每天上午 8:30 至 12:00，下午 13:30 至 17:00（北京时间，法定节假日除外）。

地点：云南省昆明市西山区丹霞路集成大厦 15 楼云南国内招标有限公司。

方式：凡有意参加本项目的投标人，请于上述时间内采用现场或网络方式获取招标文件。将公司营业执照副本原件扫描件、法定代表人身份证明书、授权委托书及转账回执发送至 W5325308@163.com 邮箱获取招标文件，留下公司名称、联系人、联系电话、开票资料等信息。发送邮件时邮件主题请写明“xx 公司参加 xx 项目投标”。售价：800 元（请勿私对公汇款），售后不退。

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1. 投标文件递交截止时间：2024 年 12 月 20 日 9 点 30 分（北京时间）。

2. 投标文件递交地点：云南省昆明市西山区丹霞路集成大厦 7 楼云南国内招标有限公司会议室。

3. 开标时间：2024 年 12 月 20 日 9 点 30 分（北京时间）。

4. 开标地点：云南省昆明市西山区丹霞路集成大厦 7 楼云南国内招标有限公司会议室。

5. 其他：逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，采购人不予受理。

### 五、公告期限

自本公告发布之日起 5 个工作日。

### 六、其他补充事宜

1. 开标方式：现场开标。

2. 投标有效期（日历天）：90。

3. 是否需要缴纳投标保证金：是。

4. 投标保证金缴纳金额（元）：¥40000.00。

5. 投标保证金缴纳方式：支票、汇票、本票、保函、保证保险、其他非现金形式等。

6. 投标保证金缴纳截止时间：同投标文件递交截止时间。

7. 在中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）、中国招标投标公共服务平台（[www.cebpubservice.com](http://www.cebpubservice.com)）上公开发布本公告。

8. 采购代理机构账户信息：

账户：云南国内招标有限公司

开户银行：中国工商银行股份有限公司昆明白马支行

账号：2502024709024507959

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

### 1. 采购人信息

名称：中国民用航空西南地区空中交通管理局云南分局

地址：昆明市官渡区昆明长水国际机场机场北路与机场西路交叉口西南 150 米

联系方式：颜老师 李老师 0871-67110918 67110931

### 2. 异议联系人：梁老师 0871-67110891

### 3. 采购代理机构信息

名称：云南国内招标有限公司

联系方式：字学贤 何镜红 杨晓梦 王敏 0871-65345308

地址：云南省昆明市西山区丹霞路集成大厦 15 楼

电子邮件：w5325308@163.com

### 4. 项目联系方式

项目联系人：字学贤 何镜红 杨晓梦 王敏

电 话：0871-65345308 65318469

《民航云南空管分局 2025 年职工食堂食材采购项目采购需求》

一、总体要求

★1、供应商应严格按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）等有关法律法规的规定参与投标。

★2、供应商提供的每类食材需符合采购标的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。包括但不限于《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品卫生法》、《动物检疫法》、《产品质量法》、《消费者权益保护法》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）等相关规定，且严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。各标准不相同的，以较高者为准。

3、本章各项技术参数、规格和性能要求中，如出现引用某一特定的专利技术、商标、名称、设计、原产地或供应者等情况，则仅起参考作用。投标人可选用实质上“相当于”或“优于”该参考技术规格要求的产品投标。

4、本文件的解释权属于采购人、采购代理机构。

二、采购标的类别及清单

采购标的类别及清单

序号	食材类别或名称	技术规范、要求	备注
(一)	蔬菜类		
1	大白菜	1. 蔬菜类产品保证新鲜、水分充足、无异味、无霉烂变质。且提供每次配送的蔬菜瓜果提供农药残留抽样检测报告或提供农药残留检测仪进行现场抽检； 2. 蔬菜必须为新鲜时令蔬菜，不得有黄叶、枯死叶、虫、杂质、变质、变味、霉变等，须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求。	
2	莲花白		
3	京白菜		
4	大苦菜		
5	青椒		
6	红椒		
7	茄子		
8	黄瓜		
9	韭菜		
10	大葱		
11	人工菌		
12	青花		
13	萝卜		



14	南瓜		
15	冬瓜		
16	米线		
(二)	猪肉类		
		五花肉：必须有检疫章和检验单，印章模糊的属于私人宰肉。要新鲜、皮薄、肉质好，不能太肥，一般二指厚为准；	
1	去皮前腿	前上肉：不能有淋巴瘤，不带前腿肉，颜色正常，不能有淤血，猪毛； 扒 肉：不能太薄，用手感要有沾性，肉红色，重量每条 4-6 斤左右，不要有淤血，白色为注水肉； 后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点； 后瘦肉：肉色正常，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水； 肥 肉：厚度为三公分，一公寸宽，不要有瘦肉； 前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在； 猪 肝：最好为粉红色。 必须具有动物检验检疫合格证明。	
2	去皮后腿		
3	带皮五花		
4	排骨		
5	小猪脚		
6	老火腿		
7	滇味腌肉		
8	火腿肘子		
9	猪耳		
10	熟肥肠		
(三)	牛、羊肉类		
1	牛后腿	肉质呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色；具有正常气味，无异味，切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水；牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。 必须具有动物检验检疫合格证明。	
2	牛腩		
3	带皮羊肉		
4	羊排		
5	黑毛肚		
(四)	家禽、鸡蛋类		
1	仔土鸡	必须具有动物检验检疫合格证明，必须当天屠宰，符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无异味，腔内无杂物，无注水。必须具有动物检验检疫合格证明。	
2	旱鸭		
5	白条鸭		
(五)	冻品类		
1	净鸭胗	产品包装完好，标识清晰，无腐烂变质，大小均匀。包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、强制标示内容：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等内容。	
2	鸡翅中		
3	鸡爪		
4	鸡小腿		
5	鸡胸		
6	带鱼		
7	小黄鱼		
(六)	水产品		
1	大白鲢	眼睛：鲜鱼眼睛凸起，澄清有光泽，不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色； 鳃：鲜鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物，不新鲜的鱼鳃发暗，呈灰红，灰紫或灰色，有污垢； 鳞：新鲜的鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；不新鲜的鱼鳞片松弛，没有光泽，轮层不明显，腐败的鱼鳞片不仅松弛，并有大片脱落现象。	
2	大草鱼		
3	鲤鱼		
4	罗非鱼		

(七)	水果类		
1	西瓜	当季各类新鲜水果，须保证新鲜、不变质、无虫、果面干净、无明显泥土、大小基本统一、不得过熟或久熟，且符合食品安全法要求。	
2	苹果		
3	哈密瓜		
4	猕猴桃		
5	黄香瓜		
6	菠萝		
7	火龙果		
8	芒果		
9	青枣		
10	橙子		
(八)	干货、调味品、副食品类		
1	辣鲜露	1.符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、强制标示内容：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等内容。 2.无霉变和无虫蛀鼠咬现象，无臭味，色泽正常；水份含量保持干菜原料的正常水平，不潮湿； 3.符合中华人民共和国国家质量卫生标准等。	
2	胡椒面		
3	鸡精		
4	花椒油		
5	干椒节		
6	燕麦片		
7	邱北干辣椒		
8	小木耳		
9	白糖粉		
10	泡椒		
11	红油豆瓣		
12	生抽		
13	白花生		
14	食盐		
15	腌菜		
16	生粉		
17	粗辣子面		
18	大豆油		
19	糍粑辣		
20	草果		
21	蜂蜜		
22	熟红豆		
23	白参		
24	红糖		
25	酱类		
26	甜白酒		
(九)	乳制品类		
1	酸奶	符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、强制标示内容，并印制质量安全标识及营养成分表。	
2	纯牛奶		
3	奶粉		
(十)	饮料类		
1	苏打水	产品质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标	

2	可乐	准，包括以下方面： 1. 包装类食品必须包装整洁、完美； 2. 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址； 3. 包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。	
3	乌龙茶		
4	冰红茶		
5	冰淇淋		
6	绿茶		
(十一)	粮油类		
1	大米	1. 符合中华人民共和国国家质量卫生标准。颗粒饱满，色泽晶莹，涨饭率高，口感好，无陈仓味； 2. 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等； 3. 查看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》、强制标示内容：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、食品生产许可证编等内容。	
2	食用油		
3	面粉		

注: 采购人采购内容包含但不限于以上“采购清单”中所列食材货物, 合同实施期间采购人按实际情况采购。

### 三、采购标的需满足的质量、安全、物理特性等要求

1、采购金额: 423.7 万元。

2、配送的食材产品保质期, 验收时剩余质保期应在有效期的三分之二以上。

3、配送的预包装食品类: 产品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、强制标示内容: 包括食品名称、配料表、净含量、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等内容。

4、配送的干货、调料食品类: 产品符合中华人民共和国国家质量卫生标准, 实现食品溯源。

5、配送的肉类: 供应商应提供定点屠宰证、动物检疫合格证明, 同时采购人有权对所供肉类进行不定期抽检。

6、配送的冻品: 应提供产品检验检测报告(或合格证), 必要时提供甲方要求的其他相关检验检测报告。**2023 年 12 月 1 日前取得《食品经营许可证》的供应商食品经营许可项目应含冷藏冷冻食品。**

7、配送的鲜活水产品: 符合中华人民共和国国家质量卫生相关标准。

8、配送的乳制品: 食品包装必须符合法定标准, 并印制质量安全标识及营养成分表。

9、在合同履行过程中, 供应商提供的货物不得存在以下情况:

(1) 感官性状异常, 对人体健康有害的, 具体如下:

干菜: 干菜调料副食霉变、生虫、污秽不洁、混有异物;

肉类: 腐烂变质、油脂酸败、污秽不洁、混有异物;

鸡蛋: 污秽不洁、蛋液浑浊、蛋壳生霉、有发霉气息的陈蛋;



豆腐：酸败变质、污秽不洁、混有异物；

大米、面条、面粉：霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、异味或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

食用油：油质浑浊、透明度低、有沉淀或悬浮物、黏度较高、混有异物、异味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验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品或者未检验、检疫或者伪造检验、检疫结果的；

（6）病死、毒死或者死因不明的禽、水产动物等及其制品；

（7）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（8）国家明令淘汰的商品或者销售失效、变质的商品的；

（9）对采购方提出的确实存在质量问题的物品要求更换、退货、补足商品数量、退还货款和服务费用或者赔偿损失的要求，故意拖延或者无理拒绝的；

（10）超过保质期限的；

（11）法律法规规定的对损害消费者权益应当予以处罚的其他情形。

供应商存在以上情形的，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，没收全部履约保证金，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任。

#### **四、采购标的需满足的服务标准、期限、交付、安全等要求**

★1、职工食堂食材配送以采购人每日提出的采购计划和时间要求为依据及时进行交货；其他所有台站食材配送每季度交货一次。最终数量及价款以供应过程中实际产生的数量进行结算。

★2、项目实施周期：自采购合同签订之日起一年，分批次供货。

★3、交货地点及要求：

（1）民航云南空管分局航管小区民航云南空管分局食堂（昆明市官渡区昆明长水国际机场机场北路与机场西路交叉口西南 150 米）；

（2）民航云南空管分局所属其他台站点：

以下 11 个台站交货地点在民航云南空管分局航管小区民航云南空管分局（昆明市官渡区昆明长水国际机场机场北路与机场西路交叉口西南 150 米）完成交货验收，1. 八家村短波台；2. 西山导航台；3. 西山雷达站；4. 梁王山雷达站；5. 老巴山雷达站；6. 晋宁导航台；7. 马过河导航台；8. 马龙导航台；9. 盘龙导航台；10. 大尖山雷达站；11. 一撮云雷达站。每个台站单独打包交货验收。

以下 5 个台站交货地点在各台站完成交货验收，1. 保山雷达站，地址：云南省保山市隆阳区锦绣兰城小区；2. 普洱雷达站，地址：云南省普洱市思茅区茶城大道金晨蓝湾；3. 昭通

雷达站，地址：云南省昭通市昭阳区凤凰街元宝山温泉太鹤城 12 栋；4. 耿马导航台，地址：云南省临沧市耿马县耿马镇导航路 69 号耿马导航台；5. 泸西导航台，地址：云南省红河州泸西县中枢镇桃笑社区泸西导航台。每个台站单独打包交货验收，可邮寄交货。

★4、交货时间要求：成交供应商按照采购方指定的食品名称、规格、数量等要求在采购方要求的时间内将货物送到食堂。采购方所购买食品无论多少，成交供应商应无条件为采购方送货。每批次货物交货时间为下订单后次日上午前到货，民航云南空管分局航管小区采购货物 7:30 时前到货；其他台站采购货物在 10:00 时前到货。

★5、应急采购服务响应时间不超过 60 分钟，临时性货物采购交货时间 2 小时内送达。应急服务和临时性货物采购每月平均不超过 8 次。

★6、成交供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包、分包；须具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力。

★7、成交供应商在配送供货时有固定的项目经理、配送人员，配送人员身体健康，无传染性疾病，需持有公共卫生从业人员健康证，无犯罪记录，为本单位职工。

★8、成交供应商应实行采购项目管理人员备案制度，不得擅自更换采购项目管理人员，如需更换需得到采购人同意并备案后方可更换，若发现擅自更换采购项目管理人员的，采购方有权不接收货物，不能及时交货造成的损失由供应商承担情节严重者，终止其合同，并追究其责任。

★9、成交供应商需具备农残检测等。对其提供的食材进行检测，提供检验检测报告，以确保供货品质及安全。

★10、固定配送车辆须具备合法运营资质及有效行驶证，并且为食品运送专用车辆，配送车辆要确保清洁卫生，即每天对配送车辆进行清洁消毒，并有相关消毒记录。运输工具（包括车厢和各种容器等）应符合卫生要求，要根据产品特点配备防尘、冷藏、保温等设施，新鲜肉类、冻品、水产品、乳制品等需要冷链运输的食品食材必须配备冷链运输车进行运输。且不得和有毒有害物质混装、混运。符合国家的有关规定，确保食材在配送过程中不受污染。

★11、如有食品药品监督管理部门或其他相关部门对食堂或食堂食品进行检查，供应商须全力配合提供相关资料，不得找任何借口推脱。

★12、供应商应对所配送食品的质量和食品安全作出承诺，若因食品质量问题发生相关食品安全事件，供应商应承担全部责任，同时甲方保留通过法律途径追究供货方责任的权利。

★13、供应商在采购、供货、送货服务过程中，若发生安全事故，均由供货商自行承担全部责任。

★14、供应商应根据送货不达、配送车辆事故、特殊天气、食物中毒等突发性状况建立应急预案及解决方案等。

15、成交供应商严格遵守甲方国家、省、市关于食品安全的相关规定，遵守甲方食堂管理的制度。

## 五、采购标的验收标准

### 《产品质量验收标准》

#### (1) 蔬菜类产品质量及技术要求

##### 1) 蔬菜的分类

按照蔬菜的构造及可食部位分为叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类和食用菌类等。

##### 2) 蔬菜的检验

蔬菜的品质检验主要是鉴别其新鲜度，收获的最佳期，品种的优越性，一般可从其含水量、形态、色泽等方面来检验。

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；

白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于 0.5 斤，大的不超过 3 斤；

青 笋：新鲜、通体匀称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3；

尖 椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青，长度不短于 10 公分；

圆 椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青；

红 椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不烂，长不能太小；

包 菜：1.5 斤以上，无黄叶、虫叶、结实无烂心；

蒜 苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤（中间抽看，防冻烂）；

红萝卜：直径 2 公分、长度 1 公寸，大而均匀、色泽鲜艳；

豆 角：新鲜、长度 40 公分左右，长而结实，折断为实心、无虫；

花 菜：直径 1 公寸，洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂；

西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮表色则证明已变质；

青 瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致；

节 瓜：大小合适，鲜嫩带毛，指甲掐进有水冒出；

粉 葛：灰白色，有木质感、结实、外表无凸出枝节；

蒲 瓜：油绿色、粗短头大、中间稍细、折断无籽、有籽则老；

冬 瓜：个小、结实、无松软感，检查表皮， 防烂；

京包菜：个小、结实、呈圆锥状，味甜、无黄叶、虫叶；

玉米棒：个大，粒满，老嫩适中，防虫咬；

南 瓜：金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块，则已变质；

生 姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩；

丝 瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力，欲断；

西 芹：嫩绿色折断无筋，无烂心；进口西芹则棵大、杆长、节稀；

土 豆：大而圆滑、无泥土、无发芽；

茄 瓜：长、直、嫩、折断洁白无籽；

西红柿：红而不软，硬而不青。

提供当日配送产品的检验检测报告。

## **(2) 猪肉类产品质量及技术要求**

五花肉：必须有检疫章和检验单，印章模糊的属于私人宰肉。要新鲜、皮薄、肉质好，不能太肥，一般二指厚为准；

前上肉：不能有淋巴瘤，不带前腿肉，颜色正常，不能有淤血，猪毛；

扒 肉：不能太薄，用手感要有粘性，肉红色，重量每条 4-6 斤左右，不要有淤血，白色为注水肉；

后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点；

后瘦肉：肉色正常，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

肥 肉：厚度为三公分，一公寸宽，不要有瘦肉；

前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在；

猪 肝：最好为粉红色。

提供当日配送产品的动物检疫合格证明。

## **(3) 牛、羊类产品质量及技术要求**

肉质呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色；具有正常气味，无异味，切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水；牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

提供产品动物检疫合格证明。

## **(4) 家禽、鸡蛋类产品质量及技术要求**

### **1) 家畜肉类的品质检验**

家畜肉的品质好坏主要是以肉的新鲜度来评价的，常用感官检验方法来鉴定；感官检验主要是以外观、硬度、气味、脂肪的状况确定肉的新鲜程度。

外观：新鲜肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；

硬度：新鲜肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状；

气味：新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味；

脂肪：新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。

### **2) 家畜内脏的品质检验标准**

肝：新鲜的肝呈紫红色、有光泽、质地坚实、有弹性；

腰：新鲜腰呈浅红色、有光泽、质地坚实、表面不湿；

肠：新鲜的肠，色泽发白、黏液多；

心：新鲜的心脏用手挤压，有鲜红血块排出，组织坚韧、富有弹性、外表有光泽；

肚：新鲜的肚呈浅黄色，有光泽、黏液多、质地坚实、有弹性。



### 3) 家禽的品质检验标准

家禽的品质检验，主要是对新鲜度进行检验，一般根据家禽体外部特征变化，以感官检验方法从家禽的嘴部、眼部、皮肤组织及脂肪状况等方面判别品质好坏：

嘴部：新鲜的家信嘴部有光泽、干燥、有弹性、无异味；

眼部：新鲜家禽的眼部，眼珠充满整个眼窝，角膜有光泽；

皮肤：皮肤呈淡白色，表面干燥，具有该家禽特有的气味；

脂肪：新鲜家禽的脂肪色白、稍带淡黄色有光泽、无异味；

肌肉：新鲜家禽的肌肉结实而有弹性，有特殊香味。

### 5) 禽蛋品质检验标准

外观鉴别：新鲜的蛋外壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽；

透视鉴别：新鲜蛋用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点；

嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻，清新、无异味；

摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。

提供当日配送产品的检验检测报告（或合格证）。

### （5）冻品类产品质量及技术要求

#### 1、冻肉的分类：

冻肉按照每种动物的取食部位可以分为冻排、冻瘦肉（包括冻 1 号肉、冻 2 号肉、冻 3 号肉和冻 4 号肉，其中冻 3 号和冻 4 号肉最常用）。冻鸡胸肉、冻鱿鱼、冻猪肚和冻猪耳等；

#### 2、按照冻品的共同特征，其检验标准为：

1) 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；

2) 冻肉类产品中冻 3 号肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准；

3) 冻肉类产品质量必须合乎验收标准（如新鲜度等）；

4) 冻肉类产品中间不能有过多冰块；

5) 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。

提供产品检验检测报告（或合格证）。

### （6）水产品类产品质量及技术要求

#### 1) 鲜鱼类

鲜鱼类质量的好坏主要通过感官来鉴别，其主要方法有：

眼睛：鲜鱼眼睛凸起，澄清有光泽，不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色；

鳃：鲜鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物，不新鲜的鱼鳃发暗，呈灰红，灰紫或灰色，有污垢；

鳞：新鲜的鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；不新鲜的鱼鳞片松弛，没有光泽，轮层不明显，腐败的鱼鳞片不仅松弛，并有大片脱落现象。



## 2) 虾类

活虾的质量一般从其外形、色泽和肉质三方面进行鉴别:

外表: 新鲜的虾头尾完整, 有一定的弯曲度、虾身较挺、不新鲜的虾尾容易脱落或易离开, 不能保持其原有的弯曲度;

色泽: 新鲜的虾皮壳发亮, 呈青白色, 不新鲜的虾皮壳发暗, 原色变为红色或灰紫色;

肉质: 新鲜虾肉质坚实、细嫩、不新鲜的虾肉松弛;

死虾的质量鉴别: 死虾应选择体型完整, 外壳透明光亮, 体表呈青白色或青绿色, 头节与躯体紧连, 肉体硬实而有韧性, 须足无损蹠足卷体, 体表无污秽黏附, 无异常气味的生虾为好;

虾仁的鉴别标准: 市场上出售的虾仁必须冰冻, 而保持其新鲜程度, 选购和验收时应注意冻虾仁的外包装是否完整、清洁, 好的虾仁应是肉质清洁、完整, 呈淡青色或乳白色, 坏的虾仁则肉体不整洁、组织松软、色泽变红, 具有酸臭味;

虾米: 优质虾米外观整洁, 呈淡黄色而有光泽肉、质紧密坚硬、无异味, 而劣质虾米往往表面潮湿、暗淡、无光泽为灰白色或灰褐色, 肉质酥松或有霉味;

鳝鱼: 因死鳝鱼同河蟹一样, 体内含有一种含胺的有毒物质, 食用极易引起食物中毒, 鉴别方法:

看鳝鱼丝的血色: 活鳝鱼加工成鳝鱼丝的血液色彩是鲜红色的;

看积血形成: 活鳝鱼划出的鳝丝, 肚内的血块凝结成丝条状

看肉质的粗细: 活鳝鱼加工的鳝丝, 肉质细腻, 具有弹性。

看皮色: 活鳝鱼加工的鳝丝, 表面皮黑中透亮, 皮色光洁。

## 4) 具体水产品质量验收标准:

鲢 鱼: 正常情况下购买以 2.5 斤/条为最佳。

大头鱼: 正常情况下购买 2-3 斤/条为最佳。

鳊 鱼: 一般为 0.3 斤/条为最佳。

鲤 鱼: 一般情况下是 1 斤/条为最佳。

提供当日配送产品的检验检测报告(或合格证)。

## (7) 水果类产品质量及技术要求

当季各类新鲜水果, 须保证新鲜、不变质、无虫、果面干净、无明显泥土、大小基本统一、不得过熟或久熟, 且符合食品安全法要求。

提供当日配送产品的检验检测报告。

## (8) 干货、调味品、副食品类产品质量及技术要求

干货类制品的分类:

按传统的分类方法可分为: 山珍类、海味类和一般干料类; 按原料的性质可分为动物性干料, 植物性干料两大类; 根据干货制品的生长环境和性质分类即分为动物性海味干料、植

物性海味干料、动物性陆生干料、菌类和陆生藻类等六大类，动物性陆生干料，植物性陆生干料，菌类和陆生藻类六大类；

干货制品的重要标准：

对于干货制品的品质检验必须根据其基本共同点，以及它们必须具备的基本要求，作为鉴别干货制品的质量标准：

- 1) 干爽、不霉烂，是衡量干货制品的重要标准；
- 2) 整齐、均匀、完整。
- 3) 无虫蛀，无杂质，保持应有的色泽。
- 4) 几种主要干货制品的质量标准。

肉皮：脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈刺味，即已变质；作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀、干爽，敲击时响声清脆。

玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密，体长不超过 10-17cm 的最好，肉蒲节疏，纤维多而粗老的质量较差；

黄花菜：又名金针菜；干燥，有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀者为佳；

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差；

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质、根小、干度足、完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽、散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等，质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则概况大而发硬；

香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹、肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色、身干、稚嫩、有芳香气味者为质好香菇。

厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽、稚嫩、肉厚、朵稍大、质量稍次。

薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

菇丁：是指未充分发育的香菇，个小直径在 2cm 以下，味淡质差。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

二级品：颜色较一级品灰黄，干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长，白净，晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽；

蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄盘抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗壮、光滑的品质好，前蹄筋体短而扁，品质较差，保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质、干且硬度高；

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整，光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优，体型部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点，体小而宽，肉薄者为次品；

海蜇：海蜇是出水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

紫菜：紫菜属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优；

发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优。

鱼肚：其标准一般为体大整齐、脚夫厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之；有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品；

稻米、面粉、淀粉的检验和选购标准。

提供当日配送产品的检验检测报告（或合格证）。

#### **（9）乳制品产品质量及技术要求**

食品包装必须符合法定标准，并印制质量安全标识及营养成分表。内容包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者的名称、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等。

提供当日配送产品的检验检测报告（或合格证）。

#### **（10）饮料类产品质量及技术要求**

质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准，包括以下方面：

- 1）包装类食品必须包装整洁、完美；
- 2）包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；
- 3）包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。

提供当日配送产品的检验检测报告（或合格证）。

#### **（11）粮油类产品质量及技术要求**

大米的品质是由多方面因素决定的，主要从大米的品种，成熟情况，含水量等来检验，主要的方法和标准是看大米的存放时间长短的功能，综合上述因素，检验大米的品质，以其粒形、腹白、硬度及其新鲜度来确定。

1）米的粒形：米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰米的品质较好，相反则差；（碎米是指米的体积在整粒的 2/3 以下的米；爆腰米为米粒上有裂纹的米，易碎、品味较差）。

2）米的腹白：米粒上呈乳白色的部分叫腹白，没有腹白的米，体积小、硬度低、易碎、蛋白质含量低，品质差。

3) 米的硬度：米能承担机械力的程度叫米的硬度，凡是硬度大的米品质就高；硬度小的米，品质就差，易手成碎米。

4) 米的新鲜度：米的品质检验除上述三种外，对其新鲜度和卫生状况的检查是最主要的方面。新鲜的米有清香味和光泽，无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥；而陈米则颜色暗淡无光、染有虫害痕迹，甚至发霉、粘连占块，煮熟食用质感粗糙、口味差。

面粉的品质检验标准：面粉的品质好坏有较明显的区别，主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行检验。

1) 水分：国家规定面粉含水量在 12-13%之间，含水量正常的面粉用手捏有滑爽的感觉；如捏而有形无散，则含水量过多，不易存放；

2) 颜色：面粉的颜色随着面粉的加工精度不同而不同，颜色越白精度越高，但其维生素含量低，如果保管时间越长或保管条件潮湿，面粉的颜色就会加深，品质降低；

3) 面筋质：面筋质决定面粉品质，面筋质含量高，品质就好，但也有一点的含量标准，如果过高其它成分就相应减少，品质就不一定好；

4) 新鲜度：新鲜的面粉有正常气味，颜色较淡，如果带有腐败味，霉味，颜色发深的面粉则是陈面粉；如因水分过多、产生发霉、结块现象表明已变质；新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。

淀粉的品质检验标准：淀粉的品质因不同的加工原料而有差别，因此对淀粉的品质检验，除考虑其固有品质外，应从其加工纯度是否含有其它杂质及含水量等方面来检验，纯度愈高，杂质愈少，含水量愈低，其品质愈好。

食用油脂的种类及其鉴别标准：

#### 1、食用油脂的分类

##### 1) 植物油脂

豆油菜籽油 芝麻油 棉籽油 花生油 玉米油

##### 2) 动物油脂

猪油鸡油 鸭油 牛油 羊油

#### 2、食用油脂的鉴别

食用油脂的检验一般用感官检验方法，具体办法如下：

1) 气味：每种动植物油都具有特有气味，油脂的气味可以说明原料状况，加工方法及油脂质量的好坏，食用油脂不应有酸败、焦糊及其它异味。

2) 滋味：除芝麻油外，品质正常的食用油脂多无任何滋味，品质较差的油脂可能带有轻重不同的酸败味。

3) 色泽：各种油脂本色正的为在质量好，如猪油为白色、豆油为深黄色、花生油为淡黄色；如色泽加深或有异常现象即为劣质油。

4) 透明度：品质正常的油脂在溶液时应当完全透明，如油脂中存在过多的水分蛋白质，磷脂蜡及其它油质和变质油所产生的高熔物质均能引起油脂浑浊，透明度下降。

提供当日配送产品的检验检测报告（或合格证）。