

具体要求

采购包 1：
采购标的：日常用品百货类等供货机构（综合零售服务）

序号	服务项类型	服务项名称	服务项对应描述			
1	服务内容	日常用品百货类等供货机构	服务期限：24 个月（2 年）			
2	服务标准	产品质量	按国家或行业或地方标准验收。要求投标产品属于国家正规批复的生产企业生产的产品，符合相关要求。			
3	技术保障	质量要求	按国家或行业或地方标准验收。要求投标产品属于国家正规批复的生产企业生产的产品，符合相关要求。			
4	所涉及货物质量的标准	质量标准	货物名称	质量标准	备注	
			卷纸	(1) 规格：20 粒/提，产品的包装封口应整齐牢固，无破损现象； (2) 包装上应印有生产厂名、生产日期、产品等级(优等品、一等品、合格品)、采用标准号、执行的卫生标准号(GB20810—2006)等信息。 (3) 纸的外观，纸面应洁净，不应有明显的死褶、残缺、破损、硬质块、生草筋、浆团等纸病和杂质，纸张使用时不应有严重掉毛、掉粉现象，纸张中不应有残留的印刷油墨。		
			大卷纸	(1) 产品的包装封口应整齐牢固，无破损现象； (2) 包装上应印有生产厂名、生产日期、产品等级(优等品、一等品、合格品)、采用标准号、执行的卫生标准号(GB20810—2006)等信息； (3) 纸的外观，纸面应洁净，不应有明显的死褶、残缺、破损、硬质块、生草筋、浆团等纸病和杂质，纸张使用时不应有严重掉毛、掉粉现象，纸张		

				中不应 有残留的印刷油墨。	
			抽纸	(1) 纸巾封口整齐牢固， 在外包装上标明执行标准号， 生产日期、保质期和主要 原料，生产企业等信息；	
			洗发露	(1) 泡沫丰富，清洁力、去油脂能力强； (2) 低刺激性的洗发水； (3) 洗发水配方中会添加一些营养素； (4) pH 值高于 5.5，泡沫-140 以上，有效物值高。	
			沐浴露	(1) 泡沫丰富，滋润和清爽； (2) 有明确的生产日期、生产厂商、厂址、电话、保质期、有效成分、生产批号、卫生许可证号、执行卫生标准号、使用说明及注意事项等内容。	
			小方巾	(1) 规格：35*35 (cm)； (2) 含棉量：100%棉。	
			中塑料盆	直径 40cm，采用环保 pp 材料，加厚，加高，大容量，不透明，耐用结实。	
			小塑料盆	直径 28cm，采用环保 pp 材料，加厚，加高，不透明，耐用结实。	
			毛巾	(1) 规格 35*75 (cm)或 35*35 (cm)； (2) 含棉量：100%棉。	
			白毛巾	(1) 规格 35*75 (cm)； (2) 含棉量：100%棉。	
			抹布	(1) 规格：35*75/35*35 (cm)； (2) 含棉量：100%棉。	
			洗碗巾	(1) 规格：三片装， 30*30 (mm)； (2) 纯棉去油，吸水、不掉毛，加厚	
			牛筋手套	(1) 规格： S、M、L 码； (2) 材质： PVC，防水，常规厚度，结实耐用	
			小垃圾袋	日常家用类，采用 PE 料，健康无异味，有韧性， 承重强。	

			大垃圾袋 (带耳)	(1)高：60cm； (2)采用 PE 料，健康无异味，有韧性，承重强	
			垃圾桶	直径 28cm，硬质塑料	
			洗衣粉	(1)净重： 1.36kg，一袋 6 小包； (2)清洁度高，泡沫多，不伤衣物，无异味。	
			马桶刷	(1)长： 47cm； (2)塑料，方头，用料足，厚实，耐磨耐用，不变形。	
			拖把 (大头)	木头杆，吸水性强	
			油拖	符合行业标准	
			洗漱袋	符合行业标准	
			牙杯	塑料，环保，无异味，加厚，硬度好，耐摔结实	
			牙刷	塑料，环保，软毛。	
			牙膏	(1)防蛀牙，去牙渍、口臭，清新口气； (2)无有害成分； (3) 生产日期、生产厂商、厂址、电话、保质期、有效成分、生产批号、卫生许可证号、执行卫生标准号、使用说明及注意事项等必须明确。	
			香皂	(1)清洁、清凉、舒爽，无有害成分； (2)无有害成分； (3) 生产日期、生产厂商、厂址、电话、保质期、有效成分、生产批号、卫生许可证号、执行卫生标准号、使用说明及注意事项等必须明确。	
			香皂盒	与香皂大小匹配，塑料材质	
			洗澡巾	双面、加厚、强力搓泥去污，手套搓澡巾	
			擦脸油	(1)无异味、无刺激、滋润，护肤，无有害成分；	

				(2) 生产日期、生产厂商、厂址、电话、保质期、有效成分、生产批号、卫生许可证号、执行卫生标准号、使用说明及注意事项等必须明确。	
			拖鞋	塑料，尺码根据儿童年龄段尺寸大小选择	
			洗洁精	容量： 1.28L，清洁度高，无异味，无有害成分	
			卫生巾	超薄、绵柔、亲肤、透气、防漏，抑菌。	
			洁厕液	5 合 1 配方，气味温和，轻松清洁，轻松除垢	
			84 消毒液	容量： 500ml，消毒彻底	
			梳子	塑料，硬度高，耐用，不伤头发	
			内裤皂	(1)清洁，清凉，舒爽，无有害成分； (2)清洁度高； (3) 有明确的生产日期、生产厂商、厂址、电话、保质期、有效成分、生产批号、 卫生许可证号、执行卫生标准号、使用说明及注意事项等内容	
			浴巾	(1)规格： 70*140 (cm)； (2)纯棉，加厚，不掉毛，亲肤，无异味，不伤肤	
			洗澡盆	(1)规格： 70*150 (cm)； (2)采用环保 pp 材料，加厚，加高，大容量，不透明，耐用结实。	
			不锈钢水杯	直径： 7cm，不锈钢	
			不锈钢暖瓶	容量： 3.2L，不锈钢。	
			消毒大喷壶：	塑料，方便，结实耐用	
			钢丝球	一袋 10 个装	

			纯棉白布	纯棉。	
			挂钩、双面清洁球、衣架、裤架、洗手液、口杯、蚊香、杀虫剂、苍蝇拍、套扫、一次性手套、一次性筷子、粘鼠板、手榴弹、扫把，铁锹。	符合行业标准	
			服装：线衣、线裤、内	1. 版型指数： 标准； 2. 柔软指数： 适中； 3. 厚度指数： 厚； 4. ★材质： 聚酯纤维 ≥ 94.5%； 氨纶≥4.6%。	

			衣、内 裤、 保暖 内衣		
			春夏 装、 秋冬 装	1. 版型指数：标准； 2. 柔软指数：适中； 3. 厚度指数：适中； 4. ★材质： 聚酯纤维 ≥80%， 再生纤维素纤维≥16%。	
			衬衣	纯棉，柔软舒适	
			鞋	1. 耐磨， 加厚保暖； 2. ★依据 QB/T4329-2012《布 鞋》 标准, 所检项目判定为合 格。轻便防滑，耐穿透气。	
			薄款 袜 子、 厚款 袜子	纯棉，防臭	
			备注：本项目实际供货不限于以上类别，具 体以采购人实际要求为准。		
5	其他服务要 求	考核、验收方法及标 准	按照采购合同的约定和现行国家标准、行业标准以 及企业标准对每一项产品标准的履约情况进行确 认。采购人有权根据项目需求、服务要求及项目服 务情况，对企业进行项目相关服务内容的年终考核 及验收。必要时，采购人有权邀请参加本项目的其 他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投 标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料 一并存档。验收结束后，应当出具验收书，列明各 项考核标准的验收情况及项目总体评价，由验收双 方共同签署。		

采购包 2:

采购标的：米面油及调味、果蔬类等供货机构（综合零售服务）

序 号	服务项类型	服务项名称	服务项对应描述
1	服务内容	米面油及调 味、果蔬类等 供货机构	服务期限：24 个月（2 年）
2	服务标准	产品质量	按国家或行业或地方标准验收。鉴于食品的特殊性，为保 证食品保质、保鲜, 要求投标产品属于国家正规批复的生产 企业生产的产品，符合《食品安全国家标准》及《中华人 民共和国食品安全法》等相关要求。

3	技术保障	质量要求	按国家或行业或地方标准验收。鉴于食品的特殊性，为保证食品品质、保鲜，要求投标产品属于国家正规批复的生产企业生产的产品，符合《食品安全国家标准》及《中华人民共和国食品安全法》等相关要求。		
4	所涉及货物质量的标准	质量标准	货 物 名 称	参 数 要 求	备 注
			大米	投标人所提供的产品，各项指标必须符合国家食品安全质量标准 (1) 质量标准：碎米总量$\leq 7.5\%$；不完善米$\leq 3\%$；黄粒米$\leq 1\%$；水分$\leq 15.5\%$；碎米总量$\leq 7.5\%$；糠粉$\leq 0.15\%$；带壳稗粒≤ 3 粒/kg；稻谷粒≤ 4 粒/kg； 气味、口味：正常(以上指标以提供的检测报告数据为准)； (2) 包装及储运要求：用纤维袋或塑料袋定量包装； (3) 包装标识清楚，印有 QS 或 SC 标志、生产日期、保质期、生产厂家等； (4) 运输中要注意安全，防止雨淋日晒及交叉污染； (5) 常温下储存于通风、干燥处，注意防潮、防霉及防虫等； (6) 供应日期不得超过保质期二分之一； (7) 首次提供时，应提供所投产品检测报告。	规格：10 公斤/袋
			面粉	投标人所提供的面粉必须为高筋粉，各项指标必须符合国家食品安全质量标准。 (1) 质量标准：灰分(以干物计)$\leq 0.7\%$；面筋指数≥ 26；含砂量$\leq 0.02\%$；磁 性金属物$\leq 0.003\text{g/kg}$；水分$\leq 13.5\%$；脂肪酸值≤ 80；过氧化苯甲酰$\leq 0.06\text{g/kg}$；黄曲霉毒素$\leq 5\text{ug/kg}$； 气味、口味： 正常(以上指标以提供的检测报告数据为准)； (2) 标签：应按本标准质量等级名称标注，并应符合 GB 1355 的规定； (3) 供应日期不得超过保质期二分之一	规格：25 公斤/袋

				(4) 首次供货时, 应提供所投产品检测报告。	
			清油	投标人所提供的产品, 各项指标必须符合国家食品安全质量标准。 (1) 质量标准: 色泽(以罗维朋比色槽 25.4mm): 黄$\leq$35, 红$\leq$7; 气味、滋味: 具有菜籽油固有的气味和滋味, 无异味; 水分及挥发物$\leq$0.2%; 不溶性杂质$\leq$0.05%; 酸值$\leq$3mg/g; 过氧化值$\leq$6mmol/kg, GB1539-2004 (以上指标以提供的检测报告数据为准); (2) 容器: 应使用符合质量标准容器, 容器应清洁、干燥和密封; (3) 标识: 包装标识清楚, 印有 QS 或 SC 标志, 生产日期、保质期、生产厂家等; (4) 贮存、运输: 不得与非食用植物油混存, 应有防雨、防晒、防污、防爆措施, 运输时应有防污染措施, 不得与有毒、有害物品混运; (5) 供应日期不得超过保质期二分之一 (6) 首次提供时, 应提供所投产品检测报告。	规格: 5 升/ 桶
			调味品: 花椒粉、草果粉、白胡椒粉、姜粉、草果粒、花椒粒、鸡精、味精、香油、调料油、耗油、酱油、醋等。	(1) 原材料安全, 色泽正常, 具有调味品特有的香味, 无异味; (2) 油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体; (3) 封口平整, 无破包, 夹包, 漏包, 无污染, 无残渣。	
			蔬菜类: 土豆、粉条豆腐、番瓜、葱、蒜苗、香	(1) 叶菜类: 口感纯正, 无焦边、无烂心烧心, 无扎根、虫眼占比叶片低于 5%, 外观规格比较正常菜品出入低于 10%, 外观无明显农药残留, 无明显机械伤, 采摘周期低于 3 个工作	

			菜、生姜、干辣椒、蒜、青椒、红椒、萝卜、白菜、甘蓝、芹菜、油菜、茄子等。	日。 (2) 茄果类 口感纯正，斑点占比低于整体面积 5%，外观规格比较正常菜品出入低于 10%，无炸水、无抽薹、无空心，果籽饱和（老南瓜等特殊菜品除外），无明显机械伤、无腐烂、无出芽、无后天氧化，如黄瓜茄子类菜品弯曲度低于 30%。 (3) 根茎类 口感纯正，每单位猫眼低于 3 个，无炸水、无抽薹、无空心、无开花（特殊菜品除外），无出芽、无后天氧化。 (4) 豆类 颜色正常，口感纯正，斑点占比低于整体面积 5%，外观规格比较正常菜品出入低于 10%，果籽饱和（特殊菜品除外），无虫眼、无超过占比 30%空心，采摘时间低于 3 个工作日，无明显机械伤，弯曲度低于 30%。（果蔬类符合国家无公害蔬菜标准，新鲜，无腐烂，无农药超标） 6、水果类：香蕉、苹果、砂糖橘、葡萄等 (1) 果形完整，无软化； (2) 新鲜完好，无腐烂变质； (3) 无虫害，无冷冻，无异常的外部水分； (4) 无异常气味，发育充分，达到适当的成熟度，无农药超标。	
			鸡蛋及水饺等：	鸡蛋：大小均匀，新鲜完整，不破损，不变质，保持鲜蛋表面清洁，不沾附泥污等杂物。新鲜鸡蛋必须从本地区范围内登记注册的合法养殖企业取得。 水饺：羊肉水饺 特别说明： 食材质量要求：在确保符合国家相关质量标准和食品卫生标准的基础上，必须确保食材的新鲜度，若出现质量问题，需由临夏市相关机构出具食品质检报告，检验费用由供应商承担。（蔬菜瓜果	

			类必须提供当天最新鲜的品目，确保食品安全)	
			备注：本项目实际供货不限于以上类别，具体以采购人实际要求为准。	
5	其他服务要求	考核、验收方法及标准	按照采购合同的约定和现行国家标准、行业标准以及企业标准对每一项产品标准的履约情况进行确认。采购人有权根据项目需求、服务要求及项目服务情况，对企业进行项目相关服务内容的年终考核及验收。必要时，采购人有权邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。验收结束后，应当出具验收书，列明各项考核标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。	

采购包 3:

采购标的：牛肉、羊肉、鸡肉类等供货机构（综合零售服务）

序号	服务项类型	服务项名称	服务项对应描述		
1	服务内容	牛肉、羊肉、鸡肉类等供货机构	服务期限：24 个月（2 年）		
2	服务标准	产品质量	按国家或行业或地方标准验收。鉴于食品的特殊性，为保证食品保质、保鲜,要求投标产品属于国家正规批复的生产企业生产的产品，符合《食品安全国家标准》及《中华人民共和国食品安全法》等相关要求。		
3	技术保障	质量要求	按国家或行业或地方标准验收。鉴于食品的特殊性，为保证食品保质、保鲜,要求投标产品属于国家正规批复的生产企业生产的产品，符合《食品安全国家标准》及《中华人民共和国食品安全法》等相关要求。		
4	所涉及货物质量的标准	质量标准	货 物 名称	参数要求	备注
			鲜牛肉	(1) 供应商所供货物应保持较好的外观和质量等级,严格遵守《动物检疫法》和《食物卫生法》等相关规定。符合国家食品部门的有关标准，保证新鲜无异味、无霉烂变质，牛肉体盖有动物检疫章和肉品肉质检验章，供货时须提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证、肉品肉质检验合格证，确保货物食品安全。 (2)供应商所供应的牛肉须为一级牛肉，气味正常，肉横断面上	须是清真肉类

				脂肪纹明显，肌肉呈鲜红色，质地紧密，脂肪呈乳白色，肌肉颜色光泽好，胴体重为 227-363 千克，脂肪厚度不超过 0.76—1.02cm。	
			鲜羊肉	(1) 供应商所供货物应保持较好的外观和质量等级,严格遵守《动物检疫法》和《食物卫生法》等相关规定。符合国家食品部门的有关标准，保证新鲜无异味、无霉烂变质，羊肉体盖有动物检疫章和肉品肉质检验章，供货时须提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证、肉品肉质检验合格证，确保货物食品安全。 (2) 供应商所供应的羊肉须为一级羊肉：胴体重为 25-30 千克，肌肉颜色光泽好，气味正常，脂肪厚度不超过 0.8-1.2cm。	须是清真肉类
			鲜鸡肉	(1) 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。供货时须提交当批次有效的动物检疫合格证（原件的扫描件），肉质合格证，鸡肉检测报告等证件。 (2) 供应商所供应的鸡肉为鲜鸡肉：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。	须是清真肉类
5	其他服务要求	考核、验收方法及标准	按照采购合同的约定和现行国家标准、行业标准以及企业标准对每一项产品标准的履约情况进行确认，采购人有权根据项目需求，服务要求及项目服务情况，对企业进行项目相关服务内容的年终考核及验收，必要时，采购人有权邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收，参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。验收结束后，应当出具验收书，列明各项考核标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。		