

一、技术要求

1、服务标准及要求：

品类	品名	质量要求
蔬菜类	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。
	青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。
	菜秧	梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，水分充足。
	油菜	梗粗短，呈淡绿色或白色，叶子肥厚大，主茎无花蕾，水分充足，无根。
	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。
	韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内。
	香芹	叶翠绿，无主茎分支少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水分充足，长约 30 厘米。
	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。
	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
	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。
	生菜	颜色碧绿或淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄，可竖起，棵株挺直。
	空心菜	叶薄小而翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细脆嫩，淡绿色易折断，水分充足，棵株挺直。
	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。
	麦菜	叶淡绿，肥厚，脆嫩，无主茎，叶株挺直，水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。
	芥菜	叶大而薄，深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。
	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短，光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。
	潺菜	颜色碧绿，叶厚实，有光泽，梗细短，光滑嫩绿，掐之易断。
	菜芯	颜色碧绿，梗脆嫩，掐之易断，棵株挺直，水份充足。
	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。
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。
胡葱	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。
青蒜	叶翠绿，薄嫩，挺直，蒜茎洁白，水份充足。
香菜	翠绿，挺直，根部无泥，香气重。
青椒	颜色碧绿，有光泽，表面光滑。
西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿，肉厚少籽。
辣椒	细长圆锥形，颜色黄绿或碧绿，有光泽，饱满有一定硬度，辣味重。
红椒	颜色红艳，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度。
番茄	颜色大红，粉色，或黄色，光泽亮眼，个大圆整，酸中带甜。
大白菜	外叶淡绿色，叶新鲜光泽，棵株大，包心坚实紧密。
包菜	外叶淡绿色，内页淡黄色，叶肥厚嫩脆，棵株大，根部断面洁白完整。
大葱	叶为管状，浅绿色，葱白长，挺直，长约 50 厘米。
茄子	色正形正，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
莴笋	形粗壮，条直，均匀，叶绿色，茎皮光泽。
蒜苔	颜色深绿，梗细滑，有光泽，挺直，鲜嫩，掐之易断。
花菜	花蕾颜色洁白或乳白，球形完整，表面湿润，外叶绿色较少，断面洁白。
西兰花	花蕾颜色深绿，球形完整表面有白霜，花梗深绿色，紧凑，主茎短。
黄瓜	颜色青绿，瓜身细短，条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜。
冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，有一定硬度。
苦瓜	淡绿色，有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，籽小，苦味。
丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿，薄嫩，有白霜，条直均匀，易断无弹性，肉洁白软嫩，籽小。
毛瓜	颜色翠绿有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白籽小，形正有一定硬度。
南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄色紧密，粉甜表面硬实。

佛手瓜	颜色浅绿，佛手型，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹剔透，瓜形正。
角瓜	颜色黄绿色，表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，籽小，有一定硬度
新豆	颜色淡绿有光泽，豆荚细长，均匀，饱满，有花蒂，有弹性折之易断。
毛豆	颜色青绿，表面有黄色绒毛，豆荚饱满，拨开后豆粒呈淡绿色，有清香。
青豆	颜色青绿单一，有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
四季豆	颜色脆绿色，表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足，饱满有韧性，能弯曲，掐之后有痕，断之容易。
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。
绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个形大，大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。
洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，饱和紧实，球茎干度适中，有一定硬度。
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。
生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
蒜头	颜色白色，或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大，分量重。
胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑，条直均匀，粗壮，硬实不软，肉质甜脆，中心柱细小。
白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑细腻，形体完整，分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆。
芋头	颜色红褐色，表皮粗糙，个体方面均中，断面肉质洁白，有紫色斑点，不硬心。
莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉水分充足，肉质白嫩脆，藕节一般为3-4节。
冬笋	笋壳淡黄色，有光泽，完整清洁，壳肉紧贴，饱满，肉质洁白较嫩，很小。

	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体强壮，充实，饱满，肉质洁白较嫩，水分多。
	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。
	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。
	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形，饱满，菌膜未破，湿度适中。
	金针菇	菌盖颜色乳白，菌柄淡黄色，根部淡褐色，菌身细短。
水果	水果类	包括常见的苹果、西瓜、橙子、葡萄、梨、桃子等，要求果型端正、大小均匀、无畸形、压扁、腐烂，无病虫害、果实表面洁净、无划痕伤、味道爽甜、皮薄多汁、无农药残留。
蛋类	鸡蛋	蛋壳粗糙，色泽鲜明，表面干净，无任何斑点，斑块，敲击声音坚实，清脆似碰击石头，摇晃无响声，无异味或有轻微腥味，内容物透亮，呈淡橘红色。
	咸蛋	咸蛋壳应完整，无裂纹，无破损，表面清洁，气室高度应小于 7 毫米，蛋白纯白，无斑点，细嫩，蛋黄色泽红黄，煮熟后黄中起油或有油析出，滋味咸味适中，无异味，蛋壳无裂痕。

2、供应食材产品符合：

GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量标准》

GB2763-2019《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》

GB2763-2018《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》

GB22556-2008《豆芽卫生标准》

GB7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》

GB2748-2003《鲜蛋卫生标准》等

3、供应商应提供当季新鲜且经过初步分拣处理，其质量必须达到国家规定的无公害标

准。

4、供货使用的配送车辆必须为食材专用车辆，不得与其他货物共同或交叉使用同一运输车辆，同时确保生、熟产品不混装运送。每车须配备不少于一名跟车人员，负责搬运、记录等各项工作。

5、各分类食材相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；附表中未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。

6、食材供应保障措施

供应商应提供食材供应保障措施，包括但不限于食材来源渠道、供应链等。

7、食材质量保证措施

供应商应提供食材质量保证措施，包括但不限于食材的来源、自查、加工、包装、保存、运输、检验检疫等环节。

8、配送方案

供应商应提供配送方案，包括但不限于车辆配备、线路安排、全流程时间安排、储运条件等。

9、食品留样措施

供应商应提供食品留样措施，包括但不限于留样食品盛放容器要求、放置条件要求、冷藏时间要求、留样数量要求等。

10、退换货措施

供应商应提供退换货措施，包括但不限于包换、包调、包退等具体措施。

11、食品安全事故的处理措施

供应商应提供食品安全事故的处理措施，包括但不限于善后处理、后续监管、评估总结、奖惩制度、应急响应等措施。

12、应急保障措施

供应商应提供应急保障措施，包括但不限于应急配送、极端天气等其他突发情况下的应急保障措施。

13、供货记录管理方案

供应商应提供供货记录管理方案，包括但不限于采购记录制度、采购查验制度、档案管理制度、索证索票制度等内容。

14、权责分工

供应商应提供权责分工，包括但不限于工作制度、岗位职责、岗位权限、监督机制等内容。

二、商务要求：

- 1、付款方式：甲方按照日清月结的要求，对食品原材料货款每月结算一次。
- 2、服务期：一年。
- 3、服务地点：郑州市中原区财政局食堂。
- 4、质量要求：满足国家标准、行业标准及采购人要求。
- 5、服务标准及要求：满足磋商文件要求。