项目采购需求

说明:

1.投标人提供的货物服务必须符合国家和行业标准。

2.标“★”为实质性参数要求和条件，投标人必须满足并在投标文件中如实作出响应，否则投标无效；
标“▲”为重点指标；无标识的为一般指标。

3.投标人投标时必须在投标文件中对所有项目要求及技术需求内容、商务要求表中内容及附件内容(如有)逐条响应并一一对应。

4.生鲜类食材所属行业为：农、林、牧、渔业；非生鲜类食材所属行业为：工业。

一、技术需求或者服务要求:

(一) 总体要求:

1.国家税务总局玉林市税务局职工食堂食材采购项目(包括局机关及下辖派出机构共3个职工食堂),包含生鲜类食材和非生鲜类食材等。具体配送数量以实际发生数量为准,不承诺在合同期内授予中标人实际采购品类,也不承诺实际采购数量。

2.本次采购项目主要分为生鲜类食材和非生鲜类食材。

生鲜类食材包括但不限于:新鲜肉类、禽类、蛋类、果蔬类、海鲜鱼类、冻品类、农副产品等。

非生鲜类食材包括但不限于:粮食类(米、面、粉、豆类)、干杂类、调味品类、油类(调和油、花生油)、奶制品类等。

3.包装、加工、仓储、装卸、运输、培训、检验、发票税费等全部费用,以及与本项目有关的其他费用,包含在报价内,采购人将不再额外支付其他任何费用。

4.如果有以下情况,采购人有权提前解除或终止合同且不承担违约责任。(1)食品质量不达标,发生食品卫生事故的;(2)中标人破产或被市场监督管理部门撤销食品经营许可证的;(3)因政策变化或执行上级要求,导致食堂无法运转,合同无法履行的。

(二) 安全要求:

1.保证所提供的食材均符合《中华人民共和国食品安全法》等食品相关法律法规的要求,达到国家和行业规定的质量标准,有保质期限的商品剩余保质期不得少于原有保质期的三分之二。供应食材质量具体要求详见技术需求或者服务要求。

2.要求根据本项目配备食品安全质量检验室,并配备有专职或兼职的检测人员。按要求对供应的蔬菜类等食材关键性安全指标进行快速检测,并提供食品检验报告单。配合采购人进行食材留样和农药检测,并不定期抽样送卫生防疫部门检疫。

3.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形,不存在危及人身、财产安全的情形。包装上应粘贴标签,标签内容应符合国家标准。

(三) 供货要求

1.建立食品进货检查记录制度,如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者

名称及联系方式、进货日期等内容。

★2.中标人配送食材应符合国家对食品、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定。

★3.采购人根据实际要求，列出食材采购清单。收到采购清单后，中标人需按照采购人规定的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，最迟在次日上午 6:30 提供当日现场供货。供货完成后需要进行验收，合格后在供货单据上签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人食堂的正常运转，中标人承担相应的经济赔偿。

4.运输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；食材堆放科学合理，避免造成交叉污染；如运送对温度有要求的食品，应确定适宜温度，如实记录送货车辆温度，并进行存档。具体要求详见技术需求或者服务要求。

5.中标人不能满足供货要求时，应提前一个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

6. 如收到紧急供货通知后，最迟 1 小时内完成当次现场供货。

序号	标的名称	数量	单位	技术需求或者服务要求
1	生鲜类食材	1	批	<p>一、采购内容</p> <p>(一) 生鲜类食材包括但不限于：新鲜肉类、禽类、蛋类、果蔬类、海鲜鱼类、冻品类、农副产品等。</p> <p>二、具体要求</p> <p>(一) 禽畜类（含鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊等肉类）产品总体质量要求：</p> <p>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，供货时须提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，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。</p> <p>2.所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>3.冷冻禽类解冻后净重量不少于未解冻状态的 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于未解冻状态 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻产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。</p> <p>4.熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。</p> <p>5.肉类应保证来源于玉林市政府指定的定点屠宰专门机构，为当日屠宰的新鲜肉品，并经肉检（卫生部门检疫）检验合格，且必须保证较好的色泽和新鲜度，保持整体完整，应属于无公害肉类。</p> <p>(二) 水产海鲜类：</p>

			<p>1.冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。</p> <p>2.虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，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。</p> <p>3.黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。</p> <p>4.贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。</p> <p>5.冷冻水产类解冻后净重量不少于未解冻状态的 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻水产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。</p> <p>（三）蔬菜类：</p> <p>1.中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。</p> <p>2.属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。</p> <p>3.蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的。</p> <p>4.蔬菜包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；装袋需使用食品级袋子。</p> <p>5.供应来源要求：所有的来源须清晰。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。</p> <p>6.对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。</p> <p>7.对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。</p> <p>8.对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行 2 次监测。</p> <p>9.农药要求：种植使用的农药须符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；</p> <p>10.要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的</p>
--	--	--	---

			<p>安排以及保证货物新鲜。</p> <p>11.蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。</p> <p>（四）产品配送</p> <p>1.运输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。</p> <p>2.禽畜类、海产品类、蔬菜类食材必须用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送。冷藏车在配送过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的，保证在运输全过程处于合适的温度范围。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，使运输处于恒定的环境中。</p> <p>3.禽畜类、海产品类、蔬菜类食材用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2℃ 至 7℃ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。送货车辆应保持清洁；堆放科学合理，避免造成的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。在本环节中应保证冷藏脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p>
2	非生鲜类食材	1	批 <p>一、采购内容</p> <p>（一）非生鲜类食材：包括但不限于：粮食类（米、面、粉、豆类）、干杂类、调味品类、油类（调和油、花生油）、奶制品类等。</p> <p>二、具体要求</p> <p>（一）米、油、面、豆类</p> <p>1.总体要求：货物须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。</p> <p>2.米、油：保证提供的米、油符合《中华人民共和国食品安全法》、《国家食品卫生标准》，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。</p> <p>3.散装豆类：提供的产品质量须符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>4.中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>（二）干货</p> <p>干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、</p>

		<p>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。</p> <p>（三）奶制品</p> <p>1.质量符合国家《食品安全法》等法律法规的规定和相关行业国家标准以及卫生质量要求，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、新鲜卫生。</p> <p>2.包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电话号码。中标人所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>（四）产品配送</p> <p>1.运输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。</p> <p>2.干货类食材需用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。</p>
二、★商务要求		
1	合同签订日期	中标通知书发出后 30 日内。
2	合同履行时间、交货地点	<p>合同履行时间：1 年。</p> <p>交货地点：</p> <p>（1）玉林市税务局江岸路食堂，玉林市江岸路 97 号</p> <p>（2）玉林市税务局一环北路食堂，玉林市一环北路 590 号</p> <p>（3）玉林市税务局民主中路食堂，玉林市民主中路 175 号</p>
3	报价要求	<p>（1）报价包含食材、包装、仓储、运输装卸、检验、验收合格之前及保修期与食材配套服务的价格，以及与本项目有关的其他费用，采购人将不再额外支付其他任何费用。</p> <p>（2）超出采购预算价的，作无效标处理。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效标处理。</p>
4	结算付款方式	<p>（1）价格确定：本项目所有配送价格以不高于广西玉林市发展和改革委员会官网（网址：http://fgw.yulin.gov.cn/zwdt/tzgg）发布的玉林市玉州区每日重要民生商品价格中的各类食材品种的每日价格或不高于附件 1 规定的上控价为依据，将不高于当日重要民生商品价格，或不高于附件 1 规定的上控价×（1-下浮</p>

		<p>系数)确定各类食材结算单价(周末没有价格公示,将延续周五的价格进行结算)。即:各类食材结算单价=“不高于重要民生商品价格×(1-下浮系数)”或“不高于附件1规定的上控价×(1-下浮系数)”</p> <p>注:</p> <p>①如果所购的食材品种不在广西玉林市发展和改革委员会官网公告的重要民生商品范围内,则以附件1确定的上控价为基准计算各类食材核定价。</p> <p>②如果所购的食材品种不在广西玉林市发展和改革委员会官网公告的重要民生商品范围或附件1规定的范围内,则参考名山市场、天心市场和垌口市场等有代表性的玉州区农贸市场,以其中一个市场价格为准(价格不一致时以较低价格为核定价),由采购人以市场调查的方式核定价格。</p> <p>③如果所购的食材品种不在广西玉林市发展和改革委员会官网公告的重要民生商品范围,食材品种价格存在15天以上高于或低于附件1规定单价范围的15%,任何一方可向对方发出调价函,则参考名山市场、天心市场和垌口市场等有代表性的玉州区农贸市场,以其中一个市场价格为准(价格不一致时以较低价格为核定价),由采购人以市场调查的方式核定价格并调整附件1的上控价。</p> <p>④如中标人价格超出合理范畴,将以采购人市场调研的价格为标准,核定供货结算价格。</p> <p>注:以上①至④点价格确定要求,优先顺序为①至④。</p> <p>(2)付款方式:项目无预付款,中标人于次月5个工作日内向采购人提交当月结算账单(包括食材清单、数量、单价、小计总计等),采购人在收到结算账单之日起10个工作日内核对,如当月有考核未达要求,则扣除中标人未达考核要求而被扣除的部分,校对无误并经双方签字确认后按相关支付程序向中标人支付当月货款。</p> <p>(3)采购人付款前,中标人应向采购人开具等额有效的增值税发票,采购人收到合格发票后10个工作日内将合同款项支付到合同约定的中标人账户;采购人未收到合格发票的,有权不予支付相应款项,并不承担延迟付款责任。</p>
5	验收方式及标准	<p>(1)验收条件</p> <p>本项目采购需求中包含的货物要求满足国家及行业规定的技术标准及规范。</p> <p>(2)验收标准</p> <p>以项目采购需求中相关内容及其要求为依据,作为项目验收标准。中标人是否按照要求开展各项工作,工作流程和结果是否符合采购人质量管理要求,是否在规定时间内供货并提交相应材料。</p> <p>(3)验收要求</p> <p>中标人应按项目需求提供符合国家食品安全质量要求的食材,采购人根据《玉林市税务局机关食堂食材采购验收标准》(附件2)进行验收,并按照《国家税务总局玉林市税务局机关食堂食材采购考核方案》(见附件3)进行日常监管考核,实施机关食堂食材配送服务量化考评,出具季度服务质量考核评价结果,并依次</p>

		<p>履行合同相应条款。</p> <p>(4) 验收流程</p> <p>食材的验收工作由采购人和中标人、食堂服务第三方以《玉林市税务局机关食堂食材采购验收标准》(附件2)进行验收。验收人员按采购清单对食材逐项按验收标准检查品质、逐项称重,避免缺斤少两、以次充好。中标人提供的产品须经过采购人验收人的感官检验、外观检验和试用检验,若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求,采购人可当即拒收,中标人不能满足食品的质量及售后要求时,采购人有权解除或终止合同。</p> <p>验收工作的一般程序为:根据食品采购清单的具体要求,对所购食材进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测,并逐项记录。检测结束后,采购人验收人员、食堂服务第三方人员及中标人供货人员现场共同签字确认。对未能通过验收的,一律退货、更换直至验收合格。</p>
6	售后服务要求	<p>1. 中标人负责所供产品的售后服务,按照国家“三包”规定,负责未食用食品的质保服务。如出现质量问题,负责退换货。</p> <p>2. 投标人拟投入的冷链车及普通货车各不少于1辆。</p> <p>3. 指派相对固定的人员完成配送任务,并将送货专员的详细资料报采购人备案。中标人指派的送货专员人数必须3名以上(含3名),必须持有健康证上岗,且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡。</p> <p>4. 投标人承诺投入本项目的自有产权或租赁与生产经营相关的经营场所及仓储场所面积不能低于300平方米。</p>
7	履约保证金	<p>中标人按照固定金额:人民币(大写)叁万元整(¥30000.00)收取。具体详见第二章投标人须知前附表。</p>
8	其他要求	<p>为落实政府采购脱贫地区农副产品工作,采购人通过“832平台”采购脱贫地区农副产品,采购比例不低于年度食堂食材采购份额的12%(如政策变更则按新政策执行),中标人应配合做好相关工作。</p>
9	考核方式	<p>检查考核以《国家税务总局玉林市税务局机关食堂食材考核方案》(附件3)为依据,采用灵活期限的检查考核方式,具体以定期和不定期相结合的检查形式对中标人进行考核。</p> <p>定期检查:每季度进行一次,采购人和中标人共同参与检查。</p> <p>不定期检查:根据工作情况,随机、随时、随地开展检查,可不协同中标人参与检查。</p> <p>采购人在抽检考核时,不论定期或不定期检查,均以双方签名的《配送服务质量考核记录表》(见附件4)为依据。考核结果由双方签字认可,中标人工作内容存在问题且未在采购人限期内改正的,按本方案结果运用执行,于付款时扣款(具体扣款标准详见附件3)。</p>
<p>三、其他要求</p>		

1	其他要求	<p>1. 投标人可以根据项目要求，在投标文件中提供包括但不限于：项目需求理解、食材安全措施方案、配送方案、应急方案、人员、证书、相关设备等</p> <p>2. 本项目中描述的商品涉及到相关品牌的仅作参考，投标人的实际所实际供应的产品应在质量等各方面与参考品牌同等或相当于。</p>
---	------	---

附件 1

上控价（食材）

行号	商品名称	规格型号	单位	上控价（元）	计划采购数	金额（元）
1	1.75kg 营丰淮山面		箱	22	150	3300
2	1000g 好麦滋（杂粮荞麦面）包	1 件=15 包	包	12	75	900
3	1 千克陈克明挂面	1 件=15 扎	扎	11	35	385
4	70g 乌江榨菜	1 件=100 包	包	2.5	60	150
5	70 苹果		斤	7	400	2800
6	阿一波海峡紫菜	1 件=30 包	包	16	40	640
7	艾果		只	3	26	78
8	鹌鹑蛋		斤	10	175	1750
9	八宝米	1 袋=50 斤	斤	5	40	200
10	霸王花		斤	35	7.5	262.5
11	白背木耳		斤	19	40	760
12	白菜干		斤	14	10	140
13	白菜箭		斤	3.5	300	1050
14	白豆腐饼		斤	2.8	150	420
15	白鸽		只	29	100	2900
16	白花菜		斤	3	40	120
17	白椒		斤	5.5	150	825
18	白鲮鱼胶		斤	35	25	875
19	白鲮鱼卷		斤	39	50	1950
20	白鲮鱼虾		斤	37	125	4625
21	白萝卜		斤	2	350	700
22	白蘑菇		斤	13.5	75	1012.5
23	白糯米	1 袋=50 斤	斤	4.5	250	1125
24	白切福绵鸭		斤	35	240	8400
25	白切鸭		斤	35	24	840
26	白切猪脚		斤	46	24	1104
27	白芝麻		斤	15	5	75

28	百喜皇烧肠		条	8	300	2400
29	斑节虾		斤	85	30	2550
30	板栗		斤	15	100	1500
31	板栗南瓜		斤	4.5	80	360
32	包公豆角		斤	4.5	250	1125
33	贝贝南瓜		斤	4.8	140	672
34	本地荷包豆		斤	14	60	840
35	本地姜		斤	5.5	140	770
36	本地咸卜		斤	8	75	600
37	冰糖橙		斤	7.5	400	3000
38	冰鲜玉米馒头	1包=6只	只	1.3	150	195
39	菠菜		斤	6.5	900	5850
40	菠萝包		只	2.5	300	750
41	糙米		斤	5.5	60	330
42	叉烧包		只	2	300	600
43	车螺		斤	8	390	3120
44	橙子		斤	3.5	150	525
45	赤小豆		斤	7.5	18	135
46	春菜		斤	3.8	675	2565
47	葱头		斤	9	25	225
48	脆皮菠萝包		个	3.8	300	1140
49	脆皮香肉		斤	30	300	9000
50	大白菜		斤	2.3	900	2070
51	大肠		斤	9	25	225
52	大青枣		斤	6	225	1350
53	大生蚝		只	8	50	400
54	大条米粉		斤	2.5	600	1500
55	大虾		斤	36	910	32760
56	大芋头		斤	5.5	450	2475
57	大只冬枣		斤	10.5	225	2362.5
58	带骨羊腩		斤	58	100	5800

59	带骨羊肉		斤	50	150	7500
60	带壳豆青		斤	6	120	720
61	带壳花生		斤	6.5	200	1300
62	淡菜		斤	40	15	600
63	淡味黑榄角		斤	18	40	720
64	冬瓜		斤	2.5	350	875
65	豆豉	1包=10斤	斤	7	20	140
66	豆浆		斤	2.5	2340	5850
67	豆沙包		只	1.5	300	450
68	二皮青		斤	25.5	25	637.5
69	发包		只	1	350	350
70	番石榴		斤	4.7	200	940
71	饭豆	1件=50斤	斤	5	30	150
72	粉葛		斤	6	75	450
73	粉蒸肉		斤	28	50	1400
74	蜂蜜		斤	50	25	1250
75	凤尾菇	1包=5斤	斤	9	150	1350
76	佛手瓜		斤	3.5	140	490
77	甘美西瓜		斤	4.5	150	675
78	柑果		斤	4.2	120	504
79	干虫草花		斤	69	30	2070
80	干冬豆	1件=50斤	斤	5.5	80	440
81	干腐皮		斤	18	150	2700
82	干腐竹		斤	16	30	480
83	干墨鱼仔		斤	82	140	11480
84	干虾皮		斤	32	15	480
85	干香菇		斤	45	100	4500
86	高山娃娃菜		斤	3.8	400	1520
87	隔山肉		斤	20	180	3600
88	贡菜		斤	55	25	1375
89	贡蕉		斤	4.5	300	1350

90	狗排		斤	35	190	6650
91	枸杞叶		斤	6.5	120	780
92	桂牛原生态水牛奶（200ml/瓶）		瓶	5	6000	30000
93	过刚肠		斤	15	130	1950
94	哈密瓜		斤	5.5	300	1650
95	海带		斤	40	25	1000
96	海带结		斤	8	20	160
97	海鲜菇	1包=5斤	斤	7	150	1050
98	蚝豉	1件=20斤	斤	70	100	7000
99	好麦滋养麦面 1kg	1件=15扎	扎	12	40	480
100	河粉		斤	2.5	2600	6500
101	河虾		斤	23	100	2300
102	荷兰豆		斤	9	190	1710
103	荷叶		张	1	50	50
104	核桃包		只	2	230	460
105	黑豆	1袋=50斤	斤	6.5	30	195
106	黑美人西瓜		斤	3	250	750
107	黑糯米	1袋=50斤	斤	6.5	40	260
108	横县梅菜	1件=14斤	斤	6	80	480
109	横县头菜杆		斤	9	50	450
110	红豆	1袋=50斤	斤	8.5	30	255
111	红美人椒		斤	9	60	540
112	红米		斤	6	150	900
113	红米椒		斤	6	75	450
114	红肉火龙果		斤	5	240	1200
115	红薯		斤	3	550	1650
116	红薯叶		斤	2.8	900	2520
117	红提子		斤	9	150	1350
118	红圆椒		斤	14	130	1820
119	红枣	1件=20斤	斤	8	10	80
120	红枣红糖馒头	1包=6只	只	1.3	150	195

121	胡萝卜		斤	2.8	450	1260
122	葫芦瓜		斤	3.9	150	585
123	花甲螺		斤	13	150	1950
124	花甲螺肉		斤	16	250	4000
125	花生米	1 袋=50 斤	斤	7	30	210
126	皇帝菜		斤	7	75	525
127	皇帝柑		斤	5.8	150	870
128	皇氏纯牛奶		瓶	2.5	3610	9025
129	黄豆	1 袋=50 斤	斤	5	50	250
130	黄豆芽		斤	1.8	210	378
131	黄瓜皮		斤	9	75	675
132	黄花菜		斤	35	25	875
133	黄金豆	1 件=6 包	包	20	15	300
134	黄榄碎		斤	12	50	600
135	黄肉薯		斤	3.2	550	1760
136	鸡翅根	1 包=2 斤	斤	11	720	7920
137	鸡蛋		斤	6.5	4600	29900
138	鸡肾		斤	13	150	1950
139	鸡胸肉	1 件=20 斤	斤	10.5	150	1575
140	鸡油		斤	5	10	50
141	脊龙骨		斤	19.5	600	11700
142	煎包		只	1.8	300	540
143	节瓜		斤	2	140	280
144	芥菜箭		斤	5.8	75	435
145	芥兰芽		斤	3.5	225	787.5
146	金沙河西北风味荞麦挂面 1000g	1 件=15 扎	扎	12	75	900
147	金针菇	1 包=5 斤	斤	6	85	510
148	京葱		斤	7	18	126
149	净八爪鱼		斤	45	40	1800
150	净板栗		斤	17	100	1700
151	净菠萝		斤	7.5	150	1125

152	净柴鱼		斤	15	210	3150
153	净春笋		斤	8	50	400
154	净大条草鱼		斤	16.5	550	9075
155	净大条生鱼		斤	22	25	550
156	净豆青		斤	13	320	4160
157	净多宝鱼		斤	45	60	2700
158	净二口鸡		斤	21	4200	88200
159	净福绵鸭		斤	18.5	400	7400
160	净瓜苗		斤	8	140	1120
161	净河鱼		斤	13	200	2600
162	净黄蜂鱼		斤	31	24	744
163	净黄鳝鱼		斤	40	30	1200
164	净加州鲈		斤	32	25	800
165	净金丝鱼		斤	22	600	13200
166	净老鸽		只	67	24	1608
167	净老鸭肉		斤	23	25	575
168	净鲈鱼		斤	12.5	240	3000
169	净鲈鱼头		斤	17	600	10200
170	净罗非鱼		斤	12	210	2520
171	净马蹄		斤	12	25	300
172	净木鸭肉		斤	16	190	3040
173	净鲶鱼		斤	18	150	2700
174	净钳鱼		斤	17.5	90	1575
175	净三黄鸡		斤	18	420	7560
176	净生冬豆		斤	13	150	1950
177	净生荷包豆		斤	13	190	2470
178	净蒜米		斤	7.5	200	1500
179	净塘角鱼		斤	14	540	7560
180	净土鸡		斤	24	45	1080
181	净乌鸡		斤	20	100	2000
182	净鲜板栗		斤	21	50	1050

183	净鲜鱿筒	1 件=20 斤	斤	46	20	920
184	净鲜鱿鱼		斤	40	375	15000
185	净猪耳		斤	19	115	2185
186	净猪前脚		斤	17.5	1600	28000
187	韭菜		斤	4	150	600
188	韭黄		斤	12	40	480
189	咔啦苹果		斤	7	150	1050
190	客家炸豆腐		斤	11	600	6600
191	空心菜		斤	3.5	900	3150
192	苦瓜		斤	3.5	650	2275
193	苦菊		斤	13.5	15	202.5
194	苦麦菜		斤	2.8	1000	2800
195	昆叔烧鹅		斤	63	60	3780
196	腊肠		斤	35	70	2450
197	腊肉		斤	45	70	3150
198	腊鸭腿		斤	20	80	1600
199	辣菜		斤	4.5	30	135
200	兰豆苗		斤	7	40	280
201	老保牛肉丸		斤	63	175	11025
202	老保猪肉丸		斤	24	75	1800
203	老南瓜		斤	3	240	720
204	老鼠耳		斤	70	25	1750
205	雷公根		斤	8	30	240
206	里脊肉		斤	19	500	9500
207	荔枝柴烧鹅		份	85	40	3400
208	荔枝木烧鸡		只	82	68	5576
209	莲藕		斤	4.5	250	1125
210	凉拌粉		斤	3.3	1250	4125
211	凉薯		斤	3.8	180	684
212	梁二师细米粉		斤	4.3	800	3440
213	鲮鱼饼		斤	40	75	3000

214	龙芽菜		斤	17.5	30	525
215	鹿茸菌		斤	40	20	800
216	罗汉果		只	2	10	20
217	萝卜干	1件=2包=10斤	斤	5.5	70	385
218	螺蛳粉料包		包	36	25	900
219	螺蛳椒		斤	10	40	400
220	绿豆	1袋=50斤	斤	6	40	240
221	绿豆饼		只	1.5	175	262.5
222	绿豆芽		斤	1.8	250	450
223	马齿叶		斤	6.5	100	650
224	马拉糕		只	5.5	150	825
225	麦香包		斤	2	300	600
226	毛薯		斤	4.3	130	559
227	茂林豆腐		斤	6	360	2160
228	梅菜	1件=10斤	斤	6	100	600
229	梅子		斤	8	75	600
230	蒙牛纯牛奶		瓶	2.5	3610	9025
231	米粉		斤	4.5	500	2250
232	蜜桃		斤	5.5	150	825
233	蜜枣		斤	6	5	30
234	面包木薯		斤	3	70	210
235	墨鱼饼		盒	19	150	2850
236	墨鱼饼	1件=20包	包	19	100	1900
237	木瓜		斤	3.5	190	665
238	奶黄包		只	2	300	600
239	南瓜		斤	2.8	300	840
240	南瓜馒头		只	2	300	600
241	腩肉碎		斤	16.5	200	3300
242	泥鳅		斤	18	190	3420
243	牛巴		斤	160	15	2400
244	牛巴汁		斤	24	80	1920

245	牛百叶		斤	55	50	2750
246	牛肠		斤	34	15	510
247	牛骨		斤	5	130	650
248	牛光肾		斤	40	30	1200
249	牛腱子肉		斤	48	80	3840
250	牛角瓜		斤	2	150	300
251	牛脚筋		斤	42	190	7980
252	牛里脊		斤	45	50	2250
253	牛肉		斤	43	1600	68800
254	牛血		斤	3.5	325	1137.5
255	糯小米	1袋=50斤	斤	6	150	900
256	糯玉米棒		斤	5.5	300	1650
257	排骨		斤	28	2340	65520
258	皮蛋	1件=180只	只	1.7	350	595
259	苹果		斤	7.5	250	1875
260	葡萄		斤	8.5	190	1615
261	蒲塘米粉		斤	4.5	500	2250
262	脐橙		斤	5.5	300	1650
263	麒麟西瓜		斤	4.5	150	675
264	千张豆腐		斤	8	30	240
265	前头刀切肉		斤	16	9500	152000
266	前头瘦肉		斤	21	1200	25200
267	茄子		斤	3.8	420	1596
268	芹菜		斤	6	400	2400
269	青瓜		斤	2.5	440	1100
270	青海纯牛奶		瓶	3.6	5560	20016
271	青尖椒		斤	6	275	1650
272	青美人椒		斤	7.5	25	187.5
273	青皮小南瓜		斤	2.6	200	520
274	青圆椒		斤	4.5	400	1800
275	秋葵		斤	5.5	75	412.5

276	去足田螺		斤	9	250	2250
277	全蛋碗面		件	20	30	600
278	日本豆腐	1 件=100 条	条	1.5	120	180
279	肉糕		斤	23	250	5750
280	肉糕花		斤	23	150	3450
281	肉蟹		斤	75	25	1875
282	肉眼		斤	19	400	7600
283	三华李		斤	6.9	100	690
284	砂糖桔		斤	5.5	180	990
285	鲨鱼		斤	40	40	1600
286	上海青		斤	3.5	900	3150
287	上思纯牛奶		瓶	2.5	3610	9025
288	烧鹅		斤	62	25	1550
289	烧鸡		只	80	20	1600
290	烧鸭肉		斤	21	900	18900
291	烧猪		斤	39	50	1950
292	生菜		斤	3	3400	10200
293	生地		斤	30	15	450
294	生煎包		只	2	150	300
295	生莲蓬		斤	15	30	450
296	生沙姜		斤	10	15	150
297	圣女果		斤	5.5	150	825
298	湿桂林米粉		斤	2.5	2000	5000
299	石头西瓜		斤	3.5	150	525
300	手工切粉		斤	3.3	1500	4950
301	手撕鸡		斤	28	24	672
302	瘦肉		斤	19	2100	39900
303	熟香肉		斤	70	24	1680
304	水冬芥菜		斤	2.8	550	1540
305	水豆腐		斤	3.5	50	175
306	水晶包		只	1.5	300	450

307	水碌菜		斤	3	325	975
308	丝瓜		斤	3.5	350	1225
309	四季豆		斤	6.5	440	2860
310	酥肉		斤	45	24	1080
311	素金腐竹 250g		包	10	40	400
312	酸豆角		斤	4.5	50	225
313	酸辣椒		斤	7	15	105
314	酸柠檬		斤	5.5	15	82.5
315	酸芥子		斤	7	25	175
316	酸笋丝		斤	4.5	50	225
317	酸芋苗		斤	4.5	35	157.5
318	蒜苗		斤	6	300	1800
319	蒜苔		斤	10.5	100	1050
320	太子参		斤	70	5	350
321	特大虾		斤	45	25	1125
322	藤菜		斤	3.8	25	95
323	甜橙		斤	4	180	720
324	甜豆		斤	8	240	1920
325	铁棍山药		斤	10	100	1000
326	铁头包菜		斤	3.5	125	437.5
327	茼蒿菜		斤	4.5	175	787.5
328	筒骨		斤	16	500	8000
329	头菜茹	1 件=10 斤	斤	5.5	45	247.5
330	土豆		斤	2.5	650	1625
331	土豆粉	1 件=50 包	包	2.8	120	336
332	外地姜		斤	9	100	900
333	王十三白切福绵鸭		斤	49	48	2352
334	莴笋		斤	3	780	2340
335	沃柑		斤	4	250	1000
336	无核西瓜		斤	6.5	300	1950
337	无花果		斤	33	5	165

338	五花腩		斤	16.5	3000	49500
339	西红柿		斤	3.5	600	2100
340	西兰花		斤	4.8	350	1680
341	西芹		斤	4	580	2320
342	西生菜		斤	12	30	360
343	西洋菜		斤	3	400	1200
344	虾米		斤	85	100	8500
345	虾仁		斤	35	240	8400
346	夏橙		斤	3.9	215	838.5
347	鲜茶树菇	1包=5斤	斤	12	100	1200
348	鲜虫草花	1包=5斤	斤	17	30	510
349	鲜鸡扒		斤	16.5	152	2508
350	鲜鸡胸肉		斤	16	210	3360
351	鲜牛腩		斤	38	800	30400
352	鲜肉包		只	2	300	600
353	鲜香菇	1包=5斤	斤	10	150	1500
354	鲜鸭翼		斤	17.5	100	1750
355	鲜竹笋		斤	4.5	100	450
356	咸蛋		只	2	30	60
357	咸蛋黄		包	23	5	115
358	咸腮肉		斤	11	225	2475
359	蚬肉		斤	21	18	378
360	香菜		斤	7	200	1400
361	香葱		斤	5.5	450	2475
362	香干		斤	6.5	75	487.5
363	香蕉		斤	3.9	300	1170
364	香梨		斤	4.5	80	360
365	香肉排		斤	31	100	3100
366	香水柠檬		只	3	25	75
367	香甜蜜瓜		斤	6.5	150	975
368	箱装龙候粉丝 180g	1件=50包	包	4	10	40

369	小白菜		斤	3.5	900	3150
370	小包甘草粉		包	1.2	75	90
371	小麦		斤	5	60	300
372	小平山熟香肉		斤	75	29	2175
373	小香芋仔		斤	4.5	850	3825
374	新鲜莲藕		斤	5.5	150	825
375	杏鲍菇	1包=5斤	斤	6	150	900
376	雪梨		斤	4.5	150	675
377	熏肉		斤	40	75	3000
378	鸭红		只	1	100	100
379	鸭脚		斤	21	150	3150
380	鸭肾		斤	20	60	1200
381	鸭胸肉		斤	11	180	1980
382	燕麦片		斤	5.5	75	412.5
383	阳光玫瑰葡萄		斤	9.5	125	1187.5
384	杨桃		斤	5.5	100	550
385	洋葱		斤	2.8	175	490
386	瑶柱肉		斤	24	120	2880
387	叶子饼		只	2	520	1040
388	夜香		斤	22	15	330
389	伊利纯牛奶		瓶	2.5	3610	9025
390	银耳	1件=10包=10斤	斤	35	40	1400
391	银米鱼		斤	25	15	375
392	油菜心		斤	3.5	1000	3500
393	油豆腐		斤	8	250	2000
394	油麦菜		斤	3	1400	4200
395	油桃		斤	5.5	225	1237.5
396	油条(大)		条	2	720	1440
397	有机花菜		斤	3	225	675
398	鱼卷		斤	22	75	1650
399	玉米棒		斤	4	850	3400

400	玉米粒（甜）		斤	5	625	3125
401	芋头糕		斤	3.5	40	140
402	云耳		斤	40	30	1200
403	云南小瓜		斤	3.8	140	532
404	杂粮馒头		只	1.5	301	451.5
405	炸豆腐脯		斤	4.5	250	1125
406	炸腐皮		斤	8	190	1520
407	炸花生米		斤	13	15	195
408	炸扣肉皮		斤	37	50	1850
409	炸鱼腐		斤	21	50	1050
410	榨菜丝	1件=14斤	斤	5	150	750
411	榨菜头		斤	6	175	1050
412	珍珠李		斤	6	80	480
413	珍珠葡萄		斤	9.5	90	855
414	中虾		斤	29	750	21750
415	钟周炸肉		斤	39	24	936
416	猪肚		只	70	20	1400
417	猪肺		付	14	80	1120
418	猪肝		斤	9.5	130	1235
419	猪横利		条	2	50	100
420	猪颈肉	1包=5斤	斤	24	55	1320
421	猪利		斤	16	55	880
422	猪肉丸		斤	23	200	4600
423	猪头骨		斤	9	180	1620
424	猪心		斤	15	15	225
425	猪腰		只	13	30	390
426	竹芥菜		斤	2.5	450	1125
427	竹笋片		斤	5	150	750
428	竹筒青		斤	2.8	850	2380
429	子姜		斤	9.5	175	1662.5
430	紫甘蓝		斤	5.5	15	82.5

431	紫苏		斤	7.5	25	187.5
432	粽子		只	10	1000	10000
合计						1479109

上控价（米面油调味品及其他）

行号	商品名称	规格型号	单位	上控价（元）	计划采购数	金额（元）
1	1.25L 可乐	1 件=12 瓶	瓶	7	40	280
2	1.6kg 高富力洗洁精	1 件=9 桶	桶	14	530	7420
3	1.6L 东古一品鲜	1 件=6 瓶	瓶	22	120	2640
4	1.9L 海天草菇老抽	1 件=6 瓶	瓶	22	24	528
5	1.9L 海天金标生抽	1 件=6 瓶	瓶	20	120	2400
6	15 斤红胶袋		扎	7	100	700
7	160g 阳帆豆豉	1 件=60 合	合	3.5	240	840
8	1kg 家乐美味鸡粉	1 件=6 罐	罐	30	120	3600
9	1kg 味林面包糠	1 件=10 包	包	8	40	320
10	2.27Kg 海天金标蚝油	1 件=4 瓶	瓶	23	160	3680
11	2.3kg 家乐黑胡椒汁	1 件=6 瓶	瓶	48	20	960
12	20 斤白袋		扎	6	400	2400
13	210ML 顿可辣椒油	1 件=24 瓶	瓶	6	120	720
14	210ml 顿可芝麻调味油	1 件=24 瓶	瓶	6	48	288
15	240g 李锦记叉烧酱	1 件=12 瓶	瓶	20	120	2400
16	25g 胡椒粉	1 件=24 瓶	瓶	2.5	800	2000
17	25g 味椒盐	1 托=12 瓶	瓶	3	120	360
18	260g 妙多沙拉酱		瓶	10	60	600
19	265g 金标蚝油	1 件=24 瓶	瓶	6	20	120
20	280g 风味豆豉老干妈	1 件=24 瓶	瓶	10	48	480
21	2kg 海天黄豆酱	1 件=6 桶	桶	22	24	528
22	2L 可乐	1 件=6 瓶	瓶	8	40	320
23	30g 海天盐焗鸡粉	1 件=32 合=192 小包	小包	1.5	100	150
24	3 斤白胶袋	1 件=180 扎	扎	2.2	2000	4400
25	420ml 水塔陈醋	1 件=15 瓶	瓶	5.5	72	396

26	450ml 海天添丁甜醋	1 件=12 瓶	瓶	11	100	1100
27	454g 陶味园味椒盐	1 件=12 瓶	瓶	8	40	320
28	500g 海藻盐	1 袋=50 包	包	2.5	1600	4000
29	508g 汰渍净白(柠檬)洗衣粉	1 件=12 包	包	5.5	48	264
30	510g 海天沙司	1 件=12 瓶	瓶	8.5	60	510
31	5L 福临门浓香花生油 1*4	1 件=4 桶	桶	98	600	58800
32	5L 金龙鱼浓香花生油 1*4	1 件=4 桶	桶	98	600	58800
33	620g 番寻味牌糯米白醋	1 件=12 瓶	瓶	4.5	120	540
34	620ml 凤仙花糯米醋王	1 件=12 瓶	瓶	5.5	100	550
35	630ml 番寻味茄汁	1 件=12 瓶	瓶	4	60	240
36	650g 百家鲜番茄沙司	1 件=12 瓶	瓶	8	60	480
37	730ml 泰国甜酸辣酱	1 件=12 瓶	瓶	16.5	40	660
38	750 方形打包盒	1*300 只	件	180	8	1440
39	840ML 新的浓缩橙汁	1 件=6 瓶	瓶	40	10	400
40	八角		斤	44	20	880
41	白蔻		斤	48	20	960
42	白糖	1 袋=100 斤	斤	5	300	1500
43	保鲜袋		卷	5.5	60	330
44	保鲜膜		卷	10	60	600
45	冰片糖	1 件=19 斤	斤	5.5	100	550
46	草果		斤	45	20	900
47	陈皮		斤	12	20	240
48	粗辣椒粉		斤	17	100	1700
49	大米		斤	3.6	25400	91440
50	当归		斤	150	20	3000
51	党参		斤	100	20	2000
52	点火枪		把	10	40	400
53	丁香		斤	45	20	900
54	风车生粉	1 包=40 斤	斤	6.5	200	1300
55	凤仙花茄汁 650g	1 件=12 瓶	瓶	4.5	40	180
56	茯苓		斤	38	20	760

57	福瑞味精	1 袋=50 斤	斤	7.5	160	1200
58	甘草		斤	38	20	760
59	甘松		斤	45	20	900
60	干大香菇		斤	45	80	3600
61	干辣椒		斤	20	40	800
62	干辣椒段		斤	15	120	1800
63	干沙姜		斤	28	20	560
64	高粱水		斤	2.5	600	1500
65	桂林花桥腐乳 250g	1 件=20 瓶	瓶	5.5	720	3960
66	桂皮		斤	20	20	400
67	红花椒		斤	50	40	2000
68	红油豆瓣酱	1*12	瓶	5.5	120	660
69	胡椒粉		斤	50	20	1000
70	胡椒粒		斤	45	20	900
71	淮山		斤	5.5	20	110
72	黄糖片	1 件=39 斤	斤	5.5	100	550
73	鸡骨草		斤	23	120	2760
74	嘉文盐焗鸡粉	1 件=48 小包	小包	1.2	100	120
75	军杰剁椒	1 件=6 罐	罐	8	72	576
76	辣椒粉		斤	15	40	600
77	李锦记薄盐生抽 500ml	1*12	瓶	9	30	270
78	莲子		斤	32	20	640
79	螺蛳粉汤料		包	36	40	1440
80	麦冬		斤	120	10	1200
81	木薯生粉	1 袋=50 斤	斤	3.5	40	140
82	糯米粉	1 袋=50 斤	斤	4.5	100	450
83	杞子		斤	40	40	1600
84	清洁球		只	1.6	100	160
85	雀巢三花淡奶	1 件=48 罐	罐	9	24	216
86	山黄皮		斤	50	20	1000
87	酸姜片		斤	9	20	180

88	唐三记顶好芝麻调味酱 405 克	1 件=12 瓶	瓶	10.6	40	424
89	无心莲子		斤	28	20	560
90	五指毛桃		斤	45	20	900
91	香叶		斤	45	20	900
92	小包五香粉		包	1.2	100	120
93	小苏打 200g		包	5	60	300
94	小香茵		斤	20	20	400
95	小纸碟		包	1.2	80	96
96	一次性手套	1 件=72 盒	盒	4.5	200	900
97	一次性长筷子		扎	2.5	100	250
98	薏米		斤	10	20	200
99	云南白药创可贴		盒	15	24	360
100	粘米粉	1 袋=50 斤	斤	3.5	100	350
101	樟木豆豉	1 袋=10 斤	斤	7	80	560
102	中邦蒜蓉辣椒酱	1 托=1 件=12 瓶	瓶	6.5	530	3445
103	竹盐		包	11	200	2200
104	孜然粉		斤	26	100	2600
合计						320891

附件 2: 《玉林市税务局机关食堂食堂食材采购验收标准》

肉类

序号	品种	规格	质量要求及验收标准
1	乌鸡（光）	2.5~3.2 斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，肉质鲜嫩，无异味、无毛、无注水，120 天以上。
2	土公鸡（光）	2.8~4 斤/只	新鲜、洁净、检疫合格、无异味，无毛，240 天以上。
3	土项鸡（光）	2.5~3.2 斤/只	新鲜、洁净、检疫合格、无异味，无毛，240 天以上。
4	正宗土鸡（光）	2.5~3.2 斤/只	新鲜、洁净、检疫合格、无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，300 天以上。
5	土阉鸡（光）	4.5~5.5 斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，无毛，360 天以上。

6	三黄土鸡（光）	2.6~3.2斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，180天以上。
7	老母鸡（光）	2.6~3.2斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，360天以上。
8	鸡腿	0.25~0.35斤/个	新鲜、检疫合格，无异味，无毛。
9	鸡腿（冰鲜）	0.25~0.35斤/个	冰鲜、检疫合格，无异味，无毛。
10	去骨鸡腿	散装	新鲜、检疫合格，无异味，无骨，无毛。
11	鸡翅	0.2~0.3斤/个	新鲜、检疫合格，无异味，无毛。
12	鸡翅（冰鲜）	0.2~0.3斤/个	冰鲜、检疫合格，无异味，无毛。
13	鸡中翅（冰鲜）	12个/斤	检疫合格，无异味，无过期，无毛。无注水。
14	鲜鸡爪	7个/斤	新鲜、无异味、检疫合格。
15	掌中宝	1斤/包	冰鲜、无异味、检疫合格。
16	鸡肾	12~15个/斤	新鲜、无异味、检疫合格。
17	老鸭（光）	4~5斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味。400天以上。
18	青头鸭（光）	4~5斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，240天以上。
19	土鸭（光）	3.8~4.5斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味。180天以上。
20	水鸭（光）	2.5~3.5斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味。180天以上。
21	水盘鸭（光）	烤鸭用4.2~4.5斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味。表皮无破损。
22	西洋鸭（光）	4.5~5斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味。
23	鸭肾	6个/斤	新鲜、洁净，检疫合格，无异味，无腐烂变质。
24	鸭肠	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味，无腐烂变质、无注水、剥开无涨发。
25	鸭胸肉（冰鲜）	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味。无过期。
26	鸭脖子	0.3~0.4斤/条	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，肉质鲜嫩，无皮，无异味。
27	鸭脖子（冰鲜）	0.3~0.4斤/条	冰鲜、洁净，检疫合格，无注水，肉质鲜嫩，无皮，无异味。
28	带皮鸭掌	10个/斤	冰鲜、洁净，检疫合格，无注水，无异味，带皮完整无破损。
29	鸭醋血	散装	新鲜、无异味、检疫合格、无杂质、不结块。
30	鸭头	0.3~0.4斤/个	新鲜、检疫合格、无毛、无异味。
31	鸭下巴	0.2~0.3斤/个	新鲜、检疫合格、无异味、无毛。
32	鸭肝	7个/斤	新鲜、检疫合格、无异味。

33	去皮鸭脚	12个/斤	新鲜、检疫合格、无异味。
34	鸭翅	7个/斤	新鲜、检疫合格、无异味、无毛。
35	乳鸽（光）	0.6~0.8斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水。
36	老鸽（光）	0.6~0.8斤/只	鲜、洁净，检疫合格，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水。
37	鹌鹑（光）	0.3~0.5斤/只	鲜、洁净，检疫合格，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水。
38	鹌鹑肾	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味，无腐烂变质。
39	鹧鸪（光）	0.5~0.7斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味。
40	牛排	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无注水、无牛油。
41	牛排（砍）	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无注水、无牛油。砍小块。
42	牛肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，（不带牛腩老筋）、无注水。
43	牛肉胶	散装	新鲜、洁净，检疫合格，不掺假，不掺添加剂。
44	黄牛肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，（不带牛腩老筋）、无注水。
45	牛肉（里脊）	散装	新鲜、洁净，检疫合格，（不带牛腩老筋）、无注水。
46	牛肉（米筒）	散装	新鲜、洁净，检疫合格，（不带牛腩老筋）、无注水。
47	牛仔骨（冰鲜）	袋装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。无过期。
48	牛百叶	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水、无涨发。
49	牛黄喉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无异味、无注水、无泡发。
50	独牛腱	1~1.5斤/个	新鲜、洁净，检疫合格，表皮不带筋膜、无注水。
51	鲜肥牛	散装	整块、新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无异味、无注水。
52	冻肥牛	袋装	整块、洁净，检疫合格，无掺假、无过期、无异味。
53	牛排腩	散装	新鲜、洁净，检疫合格、无肥油、无注水、无异味。
54	牛白腩	散装	新鲜、洁净，检疫合格、无肥油、无注水、无异味。
55	牛血	块状	新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无异味、无杂质。
56	牛展	散装	新鲜、洁净，检疫合格，不带老筋、无注水、无异味。
57	西冷牛肉	袋装	新鲜、洁净，检疫合格，独立包装。
58	香牛肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格、无注水、带皮无毛、无异味。

59	牛骨	散装	新鲜、洁净，检疫合格、无异味。
60	碎膈	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无掺杂。
61	去骨山羊肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格、烧毛、无注水、无异味、肉质鲜嫩。
62	山羊肉（带骨）	散装	新鲜、洁净，检疫合格，烧毛、无注水，肉质鲜嫩，无异味。
63	羊骨	散装	新鲜、洁净，检疫合格、无异味。
64	羊膈	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无掺杂、带皮无毛。
65	羊排	整块	新鲜、洁净，检疫合格、无异味。烧毛干净。
66	羊蹄	开边散装	新鲜、洁净，检疫合格、无毛、无异味。烧毛。
67	羊血	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无杂质、无异味。
68	羊血	块状	新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无杂质、无异味。
69	半肥瘦肉	散装（肥三成瘦七成）	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
70	土猪五花肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
71	猪肥肉	散装	新鲜、猪背肥肉、不带皮、洁净，检疫合格，无异味。
72	带皮猪肥肉	散装	新鲜、猪背肥肉、烧毛、洁净，检疫合格，无异味。
73	五花肉	块状	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。
74	去皮五花肉	块状	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，肉质鲜嫩、无异味、肥瘦适中。
75	精五花肉	块状（切好边料）	新鲜、洁净，检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。
76	猪里脊肉	3~5斤/条	新鲜、洁净，检疫合格，不带脂肪层、去肉皮、去筋膜、无注水、无异味。
77	梅头瘦肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，肉质鲜嫩，无皮，无异味。
78	梅头肉（带皮）	散装	新鲜、烧毛、洁净，检疫合格，无注水，肉质鲜嫩，无异味。
79	前腿瘦肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，肉质鲜嫩，无皮，无异味。
80	后腿瘦肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，肉质鲜嫩，无皮，无异味。
81	猪脚尖（开边前蹄）	0.8~1斤/个（长12cm）	新鲜、洁净，检疫合格，去脚尖硬壳，烧好无毛。
82	开边猪脚（前脚）	3-4斤/个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
83	开边猪脚（后脚）	3-4斤/个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
84	猪头骨（去头皮带肉）	整个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。

85	筒骨	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
86	筒骨（砍）	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
87	沙骨	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
88	龙尾骨	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
89	净头骨	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
90	小排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
91	去头小排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
92	大排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
93	去脊肉大排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
94	净大排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
95	净猪肚	1.5~2.5斤/个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水、无油、去肚肠头。
96	猪头皮	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
97	猪面肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
98	猪心	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
99	猪肝	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
100	猪肺	2.5~3斤/个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
101	猪舌头	1.2~2斤/条	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
102	猪脑	个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
103	大肠	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
104	七寸	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
105	粉肠头	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
106	粉肠	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
107	小肠	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
108	花肠	1.5~2斤/付	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
109	猪血	块状	新鲜、洁净，检疫合格，无掺假。
110	净猪耳	0.3~0.5斤/个	新鲜、洁净、检疫合格，无异味、烧好无毛、无附带耳根后肥肉，脆骨部分占整耳90%以上。
111	猪耳朵	1~1.3斤/个	新鲜、洁净、检疫合格，无异味、烧好无毛。
112	猪蹄筋（鲜）	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
113	肉筋	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
114	猪尾（冰鲜）	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
115	净猪尾	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、整尾无附带脊椎，烧好无毛。
116	猪圆蹄	2.5~3斤/个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
117	猪板油	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
118	猪脆骨	250克/包	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无过期。

119	炭烧肉	包（4斤）	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无过期。
120	腊肉	400g/包	检疫合格，品质优、无过期。
121	腊肠	400g/包	检疫合格，品质优、无过期。
122	腊鸡	包装	检疫合格，品质优、无过期。无异味。
123	腊鱼	包装	检疫合格，品质优、无过期。无异味。
124	腊鸭	包装	检疫合格，品质优、无过期。无异味。
125	小黄骨鱼（杀）	0.25~0.3斤/条	新鲜、无异味、无死鱼、无异味。
126	中黄骨鱼（杀）	0.3~0.4斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
127	鲃鱼（杀）	2~3斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
128	鲶鱼	2~3斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
129	草鱼（杀）	5~6斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
130	剥皮鱼（杀）	4~6斤/条	新鲜、洁净，无异味、去皮。
131	禾花鱼（杀）	10条/斤	新鲜、无死鱼、无异味。
132	大花鱼（杀）	4~5斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
133	大头鱼（杀）	5斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
134	大白鲢鱼	3斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
135	净带鱼（冰鲜）	2~3斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
136	鲤鱼（杀）	3~4斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
137	鲟龙鱼（杀）	3~4斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
138	冻大眼鲷	1.2~1.8斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
139	多宝鱼（杀）	1.2~1.5斤/条	新鲜、无斑、无死鱼、无异味。
140	冻金线鱼	1.2~1.5斤/条	冰鲜，无异味、无死鱼。
141	冻肉仓鱼（杀）	1斤以上/条	大小均匀，冰鲜，无异味、无腐烂。
142	小条金丝鱼（冰鲜）（杀）	0.4斤/条	大小均匀，冰鲜，无异味、无腐烂。
143	小罗非鱼（杀）	0.35~0.5斤/条	新鲜、大小均匀、无死鱼、无异味。
144	中罗非鱼（杀）	1.5~2斤/条	新鲜、大小均匀、无死鱼、无异味。
145	大罗非鱼（杀）	2.5斤以上	新鲜、大小均匀、无死鱼、无异味。
146	小河鱼（杀）	12~15条/斤	鲜活、大小均匀、无异味、无死鱼。
147	活八爪鱼（活、杀）	散装	新鲜、洁净，无异味。
148	八爪鱼（冰鲜、杀）	散装	冰鲜、洁净，无异味、无腐烂。
149	大生蚝（活、杀）	0.7~0.8/个	带壳、鲜活，个大肉肥、无异味。
150	中生蚝（活、杀）	0.5~0.6/个	带壳、鲜活，个大肉肥、无异味。

151	鲜蚝仔肉	散装	鲜活，个大肉肥、无异味、无沙。
152	大斑节虾（活）	8只/斤	鲜活，大小均匀、无异味。
153	中明虾（活）	18只/斤	鲜活、大小均匀、无死虾，无异味。
154	大明虾（活）	13只/斤	鲜活、大小均匀、无死虾，无异味。
155	小河虾（活）	散装	鲜活、大小均匀、无杂质、无异味、无死虾。
156	大河虾（活）	10只/斤	鲜活、大小均匀、无杂质、无异味、无死虾。
157	大冰鲜鱿（北海）（杀）	1~1.5斤/个	新鲜、无异味、无注水。
158	中冰鲜鱿（北海）（杀）	0.6~0.9斤/个	新鲜、无异味、无注水。
159	小冰鲜鱿（北海）（杀）	0.3~0.5斤/个	新鲜、无异味、无注水。
160	红螺肉	散装	新鲜、洁净，无杂质，无异味、无死螺。
161	蚬肉	散装	新鲜、洁净，无杂壳，无异味。
162	扇贝（活）	7~8个/斤	新鲜、洁净，无杂质，无异味。
163	大元贝（活）	4个/斤	鲜活，大小均匀、无死贝。
164	花甲螺（活）	散装	新鲜、洁净，带壳，无异味、无死螺。
165	田螺（中）（活）	散装	新鲜、洁净无泥，带壳，无异味、去尾、无死螺。
166	蛭子螺（活）	散装	带壳、鲜活、无杂质、无异味、无死螺。
167	净蛭子螺	12只/斤	无壳、新鲜、个大肉多、无杂质、无异味、无腐烂。
168	石螺（去尾）（活）	散装	新鲜、洁净无泥，带壳，无异味、去尾、无死螺。
169	香口螺（中）（活）	散装	新鲜、洁净无泥，带壳，无异味、无死螺。
170	车螺	散装	新鲜、洁净无泥，带壳，无异味、无死螺。
171	车螺（大）（活）	散装	新鲜、洁净无泥，带壳，无异味、无死螺。
172	大带子螺（活、杀）	3个/斤	新鲜、洁净无泥，带壳，无异味、无死螺。
173	鱼胶	散装	新鲜、洁净，无死鱼、无异味、无掺假、不掺添加剂。
174	冰虾仁	30~40头/包/2斤	冰衣少，无碱味，缩水少、无异味、无过期。
175	冰鱿 鱼须	20斤/件	新鲜、洁净，无异味、无变质。
176	冰鲜墨鱼（小）	1斤/12只	新鲜、洁净，无异味、无变质。
177	冰鲜墨鱼（大）	1斤/5只	新鲜、洁净，无异味、无变质。
178	金鲳鱼（杀）	1~1.3斤/条	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。

179	沙丁鱼（冰鲜）	10条/斤	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
180	油鳢（活）	20条/斤	新鲜、大小均匀，无死鱼、无异味。
181	大花蟹（活）	0.4~0.5斤/只	鲜活、无异味、无死蟹。
182	大闸蟹（膏）（活）	0.3~0.4斤/只	鲜活、无异味、有蟹膏、无死蟹。
183	青蟹（膏）（活）	0.6~0.8斤/只	鲜活、无异味、无死蟹。
184	牛蛙（活、杀）	0.4~0.6斤/只	新鲜、无异味、无死蛙、去皮。
185	牛蛙（冰鲜）	0.3~0.4斤/只	新鲜、无异味、去皮、去头爪。
186	田鸡（杀）（活）	0.2~0.3斤/只	新鲜、无异味、无死蛙、去皮、去内脏。
187	泥鳅（活）	8~10cm	鲜活，大小均匀、无死泥鳅。
188	黄鳢（去骨）（活、杀）	散装、中条	新鲜、大小均匀、无异味、无死鳢鱼。
189	白鳢	散装	新鲜、大小均匀、无异味、无死鳢鱼。
190	海鲈鱼（活、杀）	1.3斤~1.6斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
191	淡水鲈鱼（活、杀）	1.5斤~1.8斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
192	冻点石斑鱼	2斤~2.3斤	冰鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
193	石斑鱼（活）	2斤~2.3斤	鲜活、大小均匀、无异味、无死鱼。
194	桂花鱼（活、杀）	1.8斤~2.5斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
195	边鱼（活、杀）	1.2斤~1.6斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
196	蓝刀鱼（活、杀）（杀）	18条/斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
197	鳗鱼（活、杀）	1.8斤~2.5斤/条	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
198	冻纵带笛鲷鱼	0.3斤~0.5斤	冰鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
199	鲫鱼（杀好）	1斤/条	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
200	马鲛鱼（杀好）	散装/包装	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
201	青海羊排	散装	新鲜、洁净，无异味、无变质。无过期。
202	青海牛排	散装	新鲜、洁净，无异味、无变质。无过期。
203	青海牦牛肉	散装	新鲜、洁净，无异味、无变质。无过期。
204	青海牛腱子	散装	新鲜、洁净，无异味、无变质。无过期。

蔬菜水果、米粉、豆制品类

序号	品种	规格	质量要求及验收标准
1	生菜	散装	新鲜、根透白，颜色翠绿、无斑点，无黄叶，检验合格、鲜嫩、无农药超标。
2	菜心	散装	新鲜、青绿，鲜嫩，不掉叶，无黄叶，检验合格、无农药超标。
3	芥菜	散装	新鲜、无虫蛀、茎秆翠绿，检验合格、无农药超标。
4	菠菜	散装	新鲜、青绿，鲜嫩，不掉叶，无黄叶，长约 15—20 厘米，检验合格、无农药超标。
5	空心菜	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，叶多秆短、检验合格、无农药超标。
6	空心菜梗	散装	新鲜、无虫害、检疫合格。
7	香芹 大蒜	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干、检验合格、无农药超标。
8	娃娃菜	3 棵/包	新鲜、色黄（假的不黄），鲜嫩，不掉叶，检验合格、无农药超标。
9	红薯叶（剥皮）	散装	新鲜、鲜绿，无烂叶，无黄叶，无虫害，检验合格、无农药超标。
10	上海青	散装	新鲜、青绿无斑，鲜嫩，不掉叶，无黄叶，检验合格、无农药超标。
11	西生菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
12	水东 芥菜	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格。
13	肉芥菜	散装	新鲜、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
14	椰包菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
15	包菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
16	紫包菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
17	大白菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
18	卷筒青	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
19	甜麦菜	散装	鲜嫩、无烂叶、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
20	南瓜苗（剥）	散装	鲜嫩、无烂叶、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
21	南瓜花（剥）	散装	鲜嫩、无腐烂、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
22	苦菊	散装	鲜嫩、无腐烂、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
23	白菜心	散装	鲜嫩、无腐烂、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
24	西洋菜	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
25	芥兰 菜心	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
26	辣椒叶	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
27	百花菜	散装	新鲜、菜叶无虫蛀、茎秆翠绿，检验合格、无农药超标。
28	一点红	散装	新鲜、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
29	净枸杞叶	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
30	佛手瓜苗	散装	新鲜、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
31	奶白菜	散装	鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
32	莴笋叶	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。

33	藤菜	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
34	苋菜（红）	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
35	小葱	散装	葱叶碧绿，香味浓，无杂质、无腐烂、粗细匀、无农药超标。
36	薄荷叶	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
37	香葱	20~30cm/根	颜色翠绿，根白无斑点，无黄叶、无农药超标。
38	大葱	30~50cm/根	根透白，粗细一致，脆嫩，无泥，葱叶碧绿，肢体粗壮，葱白长，葱白约 35 厘米以上、无农药超标。
39	大香菜	散装	青绿、无黄叶、鲜嫩，香味浓、无农药超标。
40	香菜	散装	新鲜、青绿、无黄叶、无农药超标。
41	紫苏	散装	正面绿，反面紫，无腐烂，鲜香、无农药超标。
42	西芹	1.5~2 斤/棵	鲜嫩透绿，水晶色，不空心，不带叶、无农药超标。
43	韭菜	散装	新鲜翠绿，不带杂物，无黄梗，无烂梗，不老、无农药超标。
44	韭菜心	散装	新鲜、无虫害、无农药超标。
45	韭黄	散装	新鲜，不带杂物，无烂梗，不老、无农药超标。
46	西兰花	散装	新鲜、无农药、无病虫害，翠绿、无农药超标。
47	椰花菜	散装	新鲜、叶形卵圆形，花球洁白均匀，无虫，脆爽、检疫合格、无农药超标。
48	鲜百合	散装	新鲜、无腐烂变质、检疫合格、无农药超标。
49	鲜芥头	散装	新鲜、无虫害、无泥、检疫合格、无农药超标。
50	有机 花菜	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
51	青瓜花	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
52	花生芽	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
53	鲜芽菜	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
54	莴笋	散装	外形长度均匀，青皮，无腐烂，脆嫩、无农药超标。
55	莴笋（去皮）	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
56	洋葱	散装	色泽亮丽，个头均匀饱满，清爽脆口、无农药超标。
57	圆茄子	0.8~1 斤/个	新鲜、大小均匀，无虫害、无农药超标。
58	茄子	散装	新鲜，大小均匀，无疤痕，无农药超标。
59	白瓜	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
60	冬瓜	20~30 斤/个	个大，水充足，无糠心，无破损，新鲜、无农药超标。
61	佛手瓜	散装	体型饱满，果实细嫩，脆爽可口，无压痕、无农药超标。
62	小金瓜	2.5~3 斤/个	金红色，无疤痕，无腐烂、成熟、味微甜、无破损、大小均匀、无农药超标。
63	小南瓜	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
64	老南瓜（去皮）	散装	肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯、无农药超标。
65	节瓜	散装	个大，水充足，无糠心，无破损、无农药超标。
66	节瓜（去皮）	散装	个大，水充足，无糠心，无破损、无农药超标。
67	丝瓜	散装	青绿，鲜嫩，不老，粗细均匀，无农药超标。
68	丝瓜（去皮）	散装	青绿，鲜嫩，不老，粗细均匀，去皮、无农药超标。

69	小青瓜	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
70	青瓜	0.8~1斤/个	水分充足，色泽鲜绿，带刺，直而挺，粗细均匀，无破损直径3cm。
71	苦瓜	散装	鲜嫩、色泽青绿，无腐烂，籽不红、无农药超标。
72	珍珠苦瓜	散装	鲜嫩、个大，水充足，无糠心，无破损、无农药超标。
73	生木瓜	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
74	西红柿	4个/斤	新鲜，颜色鲜红，无明显疤痕，无挤伤、无腐烂、无异味、无农药超标。
75	西红柿（粉）	4个/斤	新鲜，颜色鲜红，无明显疤痕，无挤伤、无腐烂、无异味、无农药超标。
76	去皮马蹄	散装	鲜嫩、无异味、无变质、无农药超标。
77	带皮马蹄	散装	新鲜、无变质、无异味、无农药超标。
78	黑甘蔗	散装	新鲜、无变质、无异味、无农药超标。
79	鲜带壳花生	散装	新鲜、无变质、无泥、无异味、无农药超标。
80	水煮花生（带壳）	散装	新鲜、无变质、无泥、无异味、无农药超标。
81	干带壳花生	散装	无杂质、无变质、无异味、无农药超标。
82	嫩子姜	散装	大小均匀，无杂质、无腐烂、无农药超标。
83	老姜（小）	散装	大小均匀，无杂质、无腐烂、无农药超标。
84	山姜	散装	大小均匀，无杂质、无腐烂、无农药超标。
85	大生姜	散装	块大，皮土黄，老嫩适中，去皮、无农药超标。
86	蒜苔（大条）	长40~50厘米	新鲜、质地鲜嫩、无杂质、无农药超标。
87	蒜米粒（去皮）	散装	个大，无烂眼，大小均匀，不带伤，无斑，去皮、无农药超标。
88	带皮蒜头	散装	个大，无烂眼，大小均匀，不带伤、无农药超标。
89	红葱头	散装	个大，无烂眼，大小均匀，不带伤、无农药超标。
90	大蒜苗	散装	新鲜、无黄叶变质、无农药超标。
91	小鲜笋（剥）	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
92	鲜冬笋（剥）	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
93	芦笋	散装	颜色青绿、口感无味、新鲜、无农药超标。
94	鲜茭笋（剥）	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
95	假筍	散装	青绿、鲜嫩、无黄叶、无农药超标。
96	凉薯	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
97	小红薯	6个/斤	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
98	小红薯（红心）	6个/斤	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
99	中红薯	0.4~0.5斤/个	新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，没有长芽，无腐烂、大小均匀、无农药超标。
100	大红薯	0.6~0.8斤/个	新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，没有长芽，无腐烂、大小均匀、无农药超标。

101	西瓜红薯	0.4~0.5斤/个	新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，没有长芽，无腐烂、大小均匀、无农药超标。
102	大紫薯	0.6~1斤/个	新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，没有长芽，无腐烂、大小均匀、无农药超标。
103	紫心红薯	0.6~1斤/个	新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，没有长芽，无腐烂、大小均匀、无农药超标。
104	紫心红薯 (小)	6个/斤	新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，没有长芽，无腐烂、大小均匀、无农药超标。
105	芋头仔	10个/斤	新鲜、个体均匀、无腐烂、无斑、无农药超标。
106	荔浦芋头	1.5~2.5斤/个	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
107	大芋头	2~3斤/个	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
108	芋头(去皮)	2~3斤/个	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
109	大粉藕	散装	新鲜、个大，水充足，无黑心、无破损，粉糯、无农药超标。
110	莲藕	散装	切开色白，无泥，不烂，去皮、无农药超标。
111	莲藕(去皮)	散装	切开色白，无泥，不烂，去皮、无农药超标。
112	嫩莲藕	散装	切开色白，无泥，不烂，去皮、无农药超标。
113	铁棍山药	0.8斤/条、直径 3厘米 散装	新鲜、细长均匀、无腐烂、无泥土、无农药超标。
114	淮山	0.8斤/条、直径 3厘米 散装	新鲜、个大肉厚，无农药，口感甜糯，无农药超标。
115	葛根	散装	新鲜、无污染，清香回甘、无虫害、无农药超标。
116	小土豆	12~15个/斤	新鲜、大小均匀，无黑心、无痕无芽、无农药超标。
117	土豆	0.5~0.7斤/个	新鲜、大小均匀，无黑心、无痕无芽、去皮、无农药超标。
118	鲜毛豆仁	散装	个体结实饱满、翠绿、鲜嫩、无农药超标。
119	带壳毛豆	散装	个体结实饱满、翠绿、鲜嫩、无农药超标。
120	冬豆	散装	个体结实饱满、翠绿、鲜嫩、无农药超标。
121	冬豆粒	散装	个体结实饱满、翠绿、鲜嫩、无农药超标。
122	秋葵	散装	新鲜、色泽青绿，秋葵肉质脆嫩，润滑，风味独特、无农药超标。
123	青豆角	散装	青绿，鲜嫩，无虫眼，粗细均匀、检疫合格、无农药超标。
124	肉豆角	散装	青绿，鲜嫩，无虫眼，粗细均匀、检疫合格、无农药超标。
125	净荷兰豆 (剥)	散装	青绿，鲜嫩，无虫眼，粗细均匀、检疫合格、剥筋、无农药超标。
126	七彩椒	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
127	青美人椒	散装	新鲜、圆润光泽，表皮青绿色，无农药，香辣、无农药超标。
128	红美人椒	散装	新鲜、圆润光泽，表皮亮红色，农药无残留或残留不超国家标准。
129	尖椒	散装	油亮清润，颗颗饱满，口感香辣，无腐烂、无农药超标。
130	青圆椒	散装	色绿、体形大、无虫眼破损，去头、无农药超标。

131	红圆椒	散装	新鲜、色红、体形大、无虫眼破损、无农药超标。
132	黄圆椒	散装	新鲜、色红、体形大、无虫眼破损、无农药超标。
133	指天椒	散装	新鲜，红色，不烂蒂、无农药超标。
134	小米椒	散装	新鲜，不烂蒂、无农药超标。
135	胡萝卜	直径约 3.5 厘米	新鲜、无裂痕，脆嫩不空心，无泥，粗细均匀、坚实无虫眼、大小均匀、去皮、无农药超标。
136	青萝卜	直径约 3.5 厘米	新鲜、无裂痕，脆嫩不空心，无泥，粗细均匀、坚实无虫眼、大小均匀、去皮、无农药超标。
137	白萝卜	散装	新鲜、无裂痕，脆嫩不空心，无泥，粗细均匀，去皮、无农药超标。
138	甜玉米棒	散装	自然熟，水分足，颗粒饱满，金黄色，无虫，香甜、无农药超标。
139	糯玉米棒	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标、无农药超标。
140	甜玉米粒	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
141	糯玉米粒	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
142	花糯玉米棒	散装	自然熟，水分足，颗粒饱满，白色，无虫，香糯、无农药超标。
143	白糯玉米棒	散装	自然熟，水分足，颗粒饱满，白色，无虫，香糯、无农药超标。
144	去皮菠萝	散装	新鲜、大小均匀，无异味、无农药超标。
145	雪菜	150 克/袋	鲜嫩脆爽、无过期、无农药超标。
146	外婆菜	200g/包	鲜嫩脆爽、无过期、无农药超标。
147	白金针菇	散装	外形白色，大小均匀，无药水，无腐烂，滑润可口、无农药超标。鲜嫩、稍厚，细密，具香味、无农药超标。
148	鲜香菇	散装	外形白色，大小均匀，无药水，无腐烂，滑润可口、无农药超标。鲜嫩、稍厚，细密，具香味、无农药超标。
149	白蘑菇	散装	鲜嫩、无杂质、菇蒂不能过长、无泡水，无异味、无农药超标。
150	蟹味菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
151	猪肚菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
152	鸡腿菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
153	小鲍菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
154	凤尾菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
155	大鲍菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
156	(黄) 金针菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
157	海鲜菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
158	茶树菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
159	鸡仔菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
160	鸡枞菌	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
161	草菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
162	茨菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
163	鲜银耳	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
164	板栗	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
165	去壳板栗	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。

166	板栗仁	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
167	酸萝卜苗	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。无沙。
168	酸柠檬	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
169	酸山黄皮	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
170	酸红姜	散装	大小均匀，无杂质、无腐烂。
171	东北酸白菜	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
172	酸菜	散装	青菜泡制，无污染，酸脆鲜香、酸香自然。
173	酸笋	散装	酸味自然、无异味。
174	小条酸菜	散装	酸味自然、无异味。
175	酸笋丝	散装	酸味自然、无异味。
176	八渡笋片	5斤/袋	色泽自然、无过期、无异味。
177	八渡笋丝	5斤/袋	色泽自然、无过期、无异味。
178	酸野山椒	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
179	红泡椒	散装	椒肉肥厚，嫩脆酸辣，无异味、酸味自然、无农药超标。
180	泡椒	散装	椒肉肥厚，嫩脆酸辣，无异味、酸味自然、无农药超标。
181	酸芥头	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
182	酸豆角	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
183	酸姜	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
184	酸辣椒	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
185	藕带	包装	酸味自然、无杂质、无变质。无过期。
186	油腐片	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
187	油腐丝	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
188	油果	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
189	老豆腐	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
190	五香腐干	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
191	白豆腐干	散装	不添加防腐剂，豆干厚实，绵软劲道。
192	水豆腐	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
193	黑豆腐	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
194	米豆腐	散装	新鲜、无杂质。
195	日本豆腐	散装	新鲜、无杂质，不过期。
196	魔芋豆腐	散装	新鲜、无杂质。
197	粉虫	散装	新鲜、无异味、检疫合格。
198	粉利	散装	新鲜、无异味、检疫合格。
199	粉皮	条	新鲜、无异味、检疫合格。
200	盐梅菜	件	无杂质、无异味、无变质。
201	梅菜干	散装	无杂质、无异味、无变质。
202	冬菜	散装	无杂质、无异味、无变质。
203	海带结	3斤件	无异味、无变质、无杂质。无过期。
204	海带丝	3斤件	无异味、无变质、无杂质。无过期。
205	干海带	散装	无异味、无变质、无杂质。
206	鱼腥草	散装	新鲜、无虫害、检疫合格。
207	雷公根	散装	新鲜、无虫害、检疫合格。
208	蕃茜	散装	新鲜、无虫害、检疫合格。
209	腌制榨菜头	整个	清脆爽口、无变质、无过期。

210	头菜	散袋	无变质、无过期。
211	黄瓜皮	散袋	无变质、无过期。
212	什锦瓜丝	瓶	无变质、无过期。
213	鲜虫草花	散装	新鲜、无杂质、检疫合格。
214	鲜芭蕉叶	散装	新鲜、无虫害。
215	鲜粽叶	宽 12×长 55cm/ 张	新鲜、无虫害。100 张/扎。
216	桂林米粉（细圆粉）	5kg	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
217	陈村粉	5kg	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
218	切粉	5kg	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
219	青茄子	散装	新鲜，大小均匀，无疤痕，无农药超标。
220	茼蒿菜	散装	新鲜、根透白，颜色翠绿、无斑点，无黄叶，检验合格、鲜嫩、无农药超标。
221	小叶茼蒿菜	散装	新鲜、根透白，颜色翠绿、无斑点，无黄叶，检验合格、鲜嫩、无农药超标。
222	小白菜	散装	鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
223	快菜	散装	鲜嫩，柔软味干，检验合格、无农药超标。
224	兰豆苗	散装	新鲜、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
225	板栗 南瓜	散装	肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯、无农药超标。
226	贝贝 南瓜	散装	肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯、无农药超标。
227	生沙姜	散装	大小均匀，无杂质、无腐烂、无农药超标。
228	螺丝椒	散装	油亮清润，颗颗饱满，口感香辣，无腐烂、无农药超标。
229	松茸菌	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
230	酸芋檬	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
231	泡红指天椒	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
232	红富士苹果（小）	3 个/斤	具有相似品种/品牌特征，果面洁净，脆甜爽口、无机械伤、无腐烂、无异味、无病虫害、无农药超标。
233	苹果（大）	2 个/斤	具有相似品种/品牌特征，果面洁净，脆甜爽口、无机械伤、无腐烂、无异味、无病虫害、无农药超标。
234	雪梨	3 个/斤	果圆润，果皮黄绿相间，果点小而密；肉白皮薄，酥脆，汁多，味浓甜、无农药超标。
235	香梨	4 个/斤	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜、无农药超标。
236	李果	散装	果形端正，大小均匀、新鲜、脆甜爽口、无虫害、无农药超标。
237	葡萄（无籽）	散装	果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度、无农药超标。
238	巨峰 葡萄	散装	果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜、无农药超标。
239	红提	散装	果皮无伤及其无腐烂，新鲜、无农药超标。

240	黑提	散装	果实色泽为蓝紫色，颗颗肉饱满，肉质实，脆甜无籽、无农药超标。
241	香蕉	4个/斤	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥、无农药超标。
242	芭蕉	5个~6个/斤	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥、无农药超标。
243	小鸡蕉	7个~8个/斤	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥、无农药超标。
244	熟木瓜	散装	果形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮无伤及其无腐烂，肉质厚实紧致，香甜多汁、无农药超标。
245	夏威夷木瓜	1.3斤~1.5斤/个	果形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮无伤及其无腐烂，肉质厚实紧致，香甜多汁、大小均匀、无农药超标。
246	净木菠萝肉	散装	香甜、果肉厚实，新鲜有弹性，无异味、无农药超标。
247	哈密瓜	散装	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁、无农药超标。
248	香瓜	散装	外形美观、腔小肉厚、果肉细腻、脆甜爽口、无农药超标。
249	黑美人西瓜	散装	椭圆外形，果肉鲜红，甜润多汁，新鲜、无农药超标。
250	花皮大西瓜	散装	新鲜，果肉鲜红，肉质多汁，香甜、无农药超标。
251	无籽西瓜	散装	椭圆外形，果肉鲜红，水润多汁，肉质香甜，新鲜、无农药超标。
252	水蜜桃	0.5斤/个	果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀、脆甜、新鲜、无农药超标。
253	油桃	散装	果形端正，大小均匀、新鲜、脆甜无虫害、无农药超标。
254	猕猴桃（红心）	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷，但允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面疵点，新鲜、无农药超标。
255	猕猴桃（黄心）	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷，但允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面疵点，新鲜、无农药超标。
256	圣女果（红色）	散装	新鲜、脆甜、大小均匀，无病虫害、无农药超标。
257	圣女果（紫色）	散装	新鲜、脆甜、果形端正，大小均匀，无病虫害、无农药超标。
258	芒果（小）	散装	果实应无缺陷，允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面疵点，无虫害、新鲜、清香、甜滑口、无农药超标。
259	芒果（大）	散装	果实应无缺陷，允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面疵点，无虫害、新鲜、清香、甜滑口、无农药超标。

260	生芒果 (大)	散装	果实应无缺陷,允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面斑点,新鲜、无虫害、清香、无农药超标。
261	沃柑	散装	具有该品种固有的特征。表皮光滑、新鲜、甜、无农药超标。
262	沙糖桔	散装	具有该品种固有的特征。表皮光滑、新鲜、甜、无农药超标。
263	橙子	散装	大小均匀,皮光滑并有光泽,手感重,无机械损伤。易剥离,水分足果汁多,味可口,无萎蔫,表皮光滑、新鲜、甜、无农药超标。
264	沙田柚	散装	新鲜、果形端正,大小均匀、微酸带甜、水分足、无农药超标。
265	沙田柚(去皮)	散装	新鲜、果形端正,大小均匀、微酸带甜、水分足、无农药超标。
266	龙眼	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷、新鲜、果甜多汁、无虫眼、无农药超标。
267	荔枝(中核)	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷、新鲜、果甜多汁、无虫眼、无农药超标。
268	荔枝(小核)	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷、新鲜、果甜多汁、无虫眼、无农药超标。
269	番石榴 (白心)	散装	果形、色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害及其它伤害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味,新鲜、脆甜、无农药超标。
270	番石榴 (红心)	散装	色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害及其它伤害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味,新鲜、糯香甜、无农药超标。
271	毛荔枝	散装	果形端正,大小均匀,带果柄;果面新鲜洁净,无刺划伤,无压痕,无病虫害、身重结实、无农药超标。
272	大青枣	散装	色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味,新鲜、脆甜、无农药超标。
273	冬枣	散装	色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味,新鲜、脆甜、无农药超标。
274	火龙果 (白心)	1.2斤/个以上	叶片青,果实坚实。无腐烂,无软塌,无皱缩,大小均匀,新鲜、甜、无农药超标。
275	火龙果 (红心)	0.7斤/个以上	叶片青,果实坚实。无腐烂,无软塌,无皱缩,大小均匀,新鲜、甜、无农药超标。
276	青柠檬	散装	果形端正,大小均匀、新鲜、无农药超标。
277	西柠	散装	色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味,新鲜、无农药超标。
278	草莓(本地)	散装	色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害。
279	草莓(进口)	散装	色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害及其它伤害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味,新鲜、无农药超标。

280	枇杷	散装	色泽良好, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害, 大小均匀, 果身结实不软塌, 无异常气味, 新鲜、无农药超标。
281	金桔	散装	色泽良好, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害, 大小均匀, 果身结实不软塌, 无异常气味, 新鲜、甜、无农药超标。
282	莲雾	散装	色泽良好, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害, 大小均匀, 果身结实不软塌, 无异常气味, 新鲜、甜、无农药超标。
283	百香果	散装	色泽良好, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害, 大小均匀, 果身结实不软塌, 无异常气味, 新鲜、甜、无农药超标。
284	黄金百香果	散装	色泽金黄, 香甜可口, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害, 大小均匀, 果身结实不软塌, 无异常气味, 新鲜、甜、无农药超标。

干杂调料、粮油、饮料类

序号	品种	规格	质量要求及验收标准
1	培根	包 (4 斤)	检疫合格, 品质优、无过期。
2	火腿肠	350g/包	检疫合格, 品质优、无过期。
3	三文治火腿	2.5 公斤/条	检疫合格, 品质优、无过期。
4	猪精制猪油 (桶装)	15L/桶	检疫合格, 品质优、无过期。
5	人造黄奶油	15 公斤/桶	检疫合格, 品质优、无过期。
6	丝苗香米	净重 25 公斤/袋	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、等各类标识清楚。
7	五常大米	净重 5 公斤/袋	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、等各类标识清楚。
8	金丝苗晚稻香米	净重 5 公斤/袋	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、等各类标识清楚。
9	优质油粘米	5kg	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、等各类标识清楚。
10	超精小麦面粉 (六星)	净重 25 公斤/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
11	馒头小麦粉	25 公斤	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
12	高筋面粉	净重 22.68 公斤/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
13	面条	500g/扎	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
14	荞麦面	880g/扎	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
15	食用植物调和油 (花生香型)	10L×2 桶/箱	符合国家食用油的有关标准, 不能含有转基因成份, 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。

16	一级花生油	5L×4 桶/箱	符合国家食用油的有关标准，不能含有转基因成份，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
17	粘米粉	500g/包	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
18	糯米粉	500g/包	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
19	精选本地黄豆	500g	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
20	精选绿豆	500g	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
21	精选花生仁	500g	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
22	精选绿豆	500g	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
23	精选黄玉米粒	500g	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
24	精选白玉米头	500g	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
25	燕麦片	500g	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
26	北方糯黄小米	500g	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
27	龟苓膏粉	300g/包	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
28	腐竹	300g/包	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
29	紫菜	10g/包	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
30	龙口粉丝	500g/包	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
31	风干萝卜丁	4.75kg/件	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
32	西米	500g/包	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
33	榨菜丝	80g/包	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
34	土鸡蛋	360 枚/件	无粪便，无血迹，无斑点，无破壳，无颜色差异，不含抗生素，检验检疫合格证。
35	初生蛋	12 枚/盒	无粪便，无血迹，无斑点，无破壳，无颜色差异，不含抗生素，检验检疫合格证。
36	海鸭蛋	约 6 个/斤	无粪便，无血迹，无斑点，无破壳，无颜色差异，不含抗生素，检验检疫合格证。
37	皮蛋	散装	无粪便，无血迹，无斑点，无破壳，无颜色差异，不含抗生素，检验检疫合格证。
38	鹌鹑蛋	散装	无粪便，无血迹，无斑点，无破壳，无颜色差异，不含抗生素，检验检疫合格证。
39	咸蛋	散装	无粪便，无血迹，无斑点，无破壳，无颜色差异，不含抗生素，检验检疫合格证。
40	干香菇	散装/斤	菌朵干燥，菌盖厚，完整均匀带有菌香，无霉味和其他气味。

41	干云耳	散装/斤	朵片干燥完整，耳片厚，耳片黑褐色，背面灰色，无拳耳，无流耳，无流失耳，无虫蛀，无霉变。
42	干木耳	散装/斤	朵片干燥完整，耳片厚，耳片黑褐色，背面灰色，无拳耳，无流耳，无流失耳，无虫蛀，无霉变。
43	干海带片	散装/斤	色泽褐绿色，叶片长而宽厚，无任何斑点，无杂质，无霉变。
44	干辣椒段	散装/斤	色泽鲜红有光泽，大小均匀，去梗去蒂，有辣椒香气，无花斑，无杂质，无霉变。
45	枸杞	散装/斤	色泽暗紫红色有光泽，肉质饱满，颗粒均匀，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
46	陈皮	散装/斤	皮面干燥，带有香气，无花斑，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
47	香叶	散装/斤	叶面干燥，带有香气，无花斑，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
48	玉竹	散装/斤	表皮黄白色，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
49	八角	散装/斤	瓣角整齐完整，尖角平直，颗粒均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
50	桂皮	散装/斤	表皮干燥呈灰褐色，无花斑，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
51	党参	散装/斤	表皮干燥呈黄棕色，无花斑，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
52	草果	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
53	山黄皮	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
54	红花椒	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
55	罗汉果	散装/个	个大形圆，个体均匀，色泽黄褐色，摇不响，壳不破，无霉变，不含硫磺。
56	甘草片	散装/斤	颗粒干燥均匀，表皮淡绿色，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
57	沙姜片	散装/斤	颗粒干燥均匀，色白，有姜香味，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
58	当归片	散装/斤	表皮干燥呈棕褐色，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
59	白蔻	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，表皮淡黄色，气味清凉芳香，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
60	茴香	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，表皮黄绿色，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
61	丁香	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，表皮黄褐色，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
62	黑米	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
63	薏米	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
64	红米	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
65	赤小豆	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。
66	蚝油	6KG/桶	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期。保质期。

			等各类标识清楚
67	老抽	4.9L/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
68	生抽	4.9L/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
69	料酒	450ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
70	加碘食盐	500g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
71	大红浙醋	600ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
72	番茄酱	85g/罐	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
73	柱侯酱	6.5kg/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
74	糯米白醋	600ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
75	陈醋 (二年陈酿)	420ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
76	盐焗鸡配料	25*10 包/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
77	豆腐乳	610g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
78	生粉	25kg/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
79	辣椒酱	250g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
80	南乳	280g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
81	芝麻香油	350ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
82	小磨芝麻香油	180ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
83	风味豆豉	280g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
84	鸡鲜粉调味料	450g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
85	味精调味料	1kg/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
86	黄豆酱	2Kg/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
87	蜂蜜	900g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
88	白胡椒粉	25g*25 包/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。
89	孜然粉	35g*25 包/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期, 等各类标识清楚。

90	十三香	45*10 盒/条	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
91	三花米酒 30 度	500ml*20 袋/件	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
92	叉烧酱	397g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
93	排骨酱	397g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
94	海鲜酱	397g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
95	柱候酱	240g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
96	红油豆瓣酱	6Kg/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
97	椒盐	45g×12 瓶/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
98	辣椒盐	250g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
99	黑椒汁	310g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
100	泰式冬阴功酱	320g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
101	黑砂糖	25kg/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
102	黑糖片	散装	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
103	阳江姜豉	200g/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
104	黄皮酱	5kg/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
105	花椒油	400ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
106	调制加糖炼乳	350g/罐	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
107	泡打粉	2.7kg/罐	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
108	食用小苏打	250g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
109	干酵母	500g/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
110	甜辣酱	730ML/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
111	普宁豆酱	750g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
112	冰花酸梅酱	250g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
113	柠檬酱	220g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
114	干黄酱	300g/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
115	蚝油	907g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。

116	辣汁	400ML/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
117	金酸汤调味酱	960g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
118	糟辣酱	2.8kg/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
119	酱油	1.63L/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
120	一品鲜酱油	500ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
121	味极鲜	1.9L/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
122	沙拉酱(香甜口味)	200g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
123	豆豉	5kg/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
124	莲蓉馅	500g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
125	豆沙馅	500g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
126	奶黄馅	500/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
127	黄面包糠	260g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
128	淋膜纸杯(小蛋盏专用)	100个/条	包装完整, 食品级纸杯。
129	酸奶	12*230g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
130	牛奶	12*250g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
131	舒化无糖奶	12*220ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
132	皇氏风味酸乳	100ml*6	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
133	纯牛奶	15*200ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
134	酸奶	12*205g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
135	纯牛奶	10*200ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
136	纯牛奶	10*200ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
137	纯牛奶	24*250ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
138	有机奶	10*200g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。
139	水牛纯奶	12*200g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、等各类标识清楚。

附件 3

国家税务总局玉林市税务局机关食堂食材考核方案

为进一步规范机关职工食堂管理，从源头上严格把控食材进货关，做实食堂食品的安全监管，降低饮食卫生质量安全风险，提高干部职工工作餐饮食质量，从而制定以下考核方案。

一、考核对象

本方案考核方是指采购人，被考核方是指中标人。

二、考核内容

(一) 综合工作质量

考核内容	检查结果运用
每天在正常情况下配送食材 3 次，特殊情况或如临时有需要，则随叫随到，及时提供采购，并送达指定地点。	不按采购人要求按时配送食材，每次扣款 100 元，不按时配送累计超过 3 次的，从第 4 次起每次扣款 300 元。（扣款：从采购人向中标人支付的价款中扣除，下同）
配送人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作服，不留长指甲，不涂指甲油，保持手部清洁。	第一次扣款 100 元，第二次扣款 200 元，第三次扣款 500 元，三次扣款以后如再发生违反考核内容的，每次扣款 1000 元。
配送人员必须持有健康证件。	从业人员未取得健康证的，一律不能上岗，发现配送人员无健康证，每次扣款 500 元。
配送人员在工作期间遇投诉，经采购人核实为有效投诉。	第一次扣款 100 元，第二次扣款 200 元，第三次扣款 500 元，三次扣款以后如再发生违反以上规定的，每次扣款 1000 元。
配送人员如有变动，需提前书面报采购人备案，并在原配送人员离职前配备新员工到岗。	每次扣款 300 元。
因配送人员工作失误造成不良后果的	每次扣款 1000 元。
因中标人原因发生食品卫生事故，造成恶劣影响的	经提出整改仍不整改或整改不符合约定的，采购人有权单方通知中标人解除合同，并按合同价款的 20%收取违约金。

(二) 食材质量

食材类别	食材名称	质量标准（符合附件 2 及以下要求）	检查结果运用
冷冻类	冰鲜鱼	鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残存鳞片。鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味，有较温和的鱼腥味。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
	腌制鱼	切块上色均匀，口味适当，腌制辅料搭配恰当。	
	蟹类	蟹体个大健壮，体厚坚实、肚脐突出、表面粗糙。活动动作敏捷，背部黑褐色或墨绿色，腹部洁白，蟹脚坚硬有力，蟹体分量沉重。	
	活虾	身体完整、头尾紧连，活动自如、较生猛，虾体颜色青绿、青灰、清白色，有光泽、透明、有轻轻的泥土味。	
鲜肉类	生鲜猪肉、牛肉	必须在玉林市指定的屠宰场屠宰，盖有检验检疫合格印章，肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉、牛肉固有的气味，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
	鸡、鸭、鹅禽	眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具固有香味。	
	淡水鱼	体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。	
蔬菜类	白菜	优质的白菜叶柄肥厚，叶端卷缩而互相结成球朵，分量重，无虫眼和黑斑。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，
	芹菜	枝梗挺直、色泽清翠绿、新鲜脆嫩，叶不枯萎变黄、未抽苔。	
	萝卜	新鲜的萝卜外表光滑，色泽清新，水分饱满。不能出现表皮松弛、或出现黑斑。	

	洋葱	以尚未发芽、捏起来坚实的为好。不应有发芽、中间已腐烂现象。	三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
	马铃薯	薯块完整结实、表皮少皱纹、不出芽、不腐烂。	
	青椒、番茄	果型完整均匀、果皮光泽亮丽、肉质清脆、无外伤或萎缩。	
	茄子	外形完整、色泽紫红有光泽、有弹性、无外伤、果蒂未张裂。	
	香菇	菇伞紧密、无水伤、肉质肥厚细嫩。	
	南瓜	果皮鲜美完整、呈金黄色、无外伤。	
	豌豆	豆荚细瘦、颜色翠绿、表皮光滑、香脆细嫩。	
	芋头	芋粒清洁、表皮干燥、棕纹明显、不蛀洞、不腐烂。	
	胡萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽橙红、不开叉、无须根。	
	姜	嫩姜，块茎白、肥满、具粉红色鳞片；粉姜，茎肥满、表皮光滑完整；老姜，不枯萎皱缩、不腐烂。	
	青葱、大蒜	球白质嫩、叶片绿色不枯萎、表面略有粉状、未抽苔、不腐烂。	
	菠菜	叶片完整、肥厚、鲜嫩、饱满、不抽苔开花，少病虫斑点。	
	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。	
	食用菌	符合食用菌的相关食品安全规定，不得掺杂其他非食用菌。	
禽蛋类	鸡蛋、鸭蛋	个体均匀，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。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次
	皮蛋	个体均匀，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。咸蛋个体均匀，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。	扣款 1000 元。
瓜果类	苹果、橙子、葡萄、香蕉等	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，水分充足，无软塌处，成熟饱满，无不良病虫害，无污染残留农药。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
粮油类	大米	符合国家粮食卫生标准，拥有“SC”食品质量安全认证。呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，无含杂质（如沙石、色素等异物）。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。	
粮油类	淀粉	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。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，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
	食用油	花生油不低于《花生油》（GB/T 1534-2017）一级花生油的要求，并拥有“SC”食品质量安全认证，呈黄色至橙黄色，无气味、口感好，澄清透明，水份及挥发物不超过 0.05%，不溶性杂质含量不超过 0.05%，不得掺有其它食用油	

		和非食用油，不得添加任何香精和香料。	
	麻油	必须具有“SC”食品质量安全认证标志，一般呈现橙黄至棕黄色，具有芝麻油固有的气味和滋味，无异味，油色允许变深，但不得有析出物。	
调料品类	食盐	白色、味咸，无可见的外来杂物，无苦味、涩味，无异臭。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
	料酒	必须具有“SC”食品质量安全认证标志，浅琥珀色或红褐色的透明液体；具有醇香及料香，气味鲜美，略有咸味，无异味；澄清，透明，允许有少量聚集物。	
	酱油	颜色红、亮，有光泽、透明，摇一下产生的泡沫细腻，保持持久，挂碗现象好。	
	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，无醋鳃、醋虱。	
	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。	
	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、焦糊及其他异味、异物。	
调料品类	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。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
	白糖	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，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。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。	
	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。	
	红糖	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。	
	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。	
干杂类	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。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。
	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。	
	干香菇（一级）	菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，菌盖厚度>0.5cm，虫蛀菇、残缺菇、碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发、动物排泄物等异物。	
	黑木耳（一级）	耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，含水量	

		不超过 14%，耳片厚度 1mm 以上，杂质不超过 0.3%。	
	紫菜	呈方、圆形片状或其他不规则，干燥均匀，无霉变，颜色呈褐色或黑褐色，具有紫菜特有光泽，气味与滋味，无异味，无霉味，无正常视力可见的外来机械杂质，但允许有少量的硅藻、绿藻杂藻。	
	粉丝	色泽洁白，有光泽，呈半透明状，条丝精细均匀，无并丝，手感柔韧，有弹性，复水后柔软，滑爽，有韧性，无外来杂质。	
奶制品类	纯牛奶、酸牛奶等	达到国家和行业规定的质量标准，有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权要求中标人退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款 200 元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款 1000 元。

(三) 服务管理

考核内容	检查结果运用
中标人应按采购人要求时间交货。	不按采购人要求按时配送食材，每次扣款100元，不按时配送累计超过3次的，从第4次起每次扣款300元。
中标人提供食材与采购人要求相符。	中标人提供的食材与采购人要求不符，中标人应在 1 小时内予以替换，逾期未替换或替换后仍无法通过采购人验收的，每次扣款 300 元。发生上述情形累计超过 3 次，或者发生 1 次但情节严重的，采购人有权单方通知中标人解除合同，且有权要求中标人承担采购人因此产生的费用及损失。
履约过程应符合约定事项。	经采购人两次提出整改仍不整改或整改不符合约定的，采购人有权单方通知中标人解除合同，并按合同价款的 20%收取违约金。
中标人按时按质按量供货（不可抗拒因素除外，如自然灾害等），不影响当日供餐。	影响采购人食堂正常供餐的，每次扣款 1000 元，发生上述情形累计达到 3 次的，采购人有权单方通知中标人解除合同，且有权要求中标人承担采购人因此产生的费用及损失。

附件 4

配送服务质量考核记录表

检查项目		检查情况	限期改正	考核结果
综合工作质量				
食材 质量	冷冻类			
	鲜肉类			
	蔬菜类			
	禽蛋类			
	瓜果类			
	粮油类			
	调料品类			
	干杂类			
	奶制品类			
服务管理				
其他服务质量				

考核方代表（签字）：

被考核方代表（签字）：