

第三章 用户需求书

一、项目名称

三亚市公安局食堂食材配送服务项目

二、采购需求清单

2022-2023 年度食食品采购清单					
序号	品名	单位	规格	数量（暂估）	备注
一、蔬菜类					
1	青菜	斤	优质	120000	
2	大白菜	斤	优质	24000	
3	小白菜	斤	优质	20000	
4	椰子菜	斤	优质	18000	
5	油麦菜	斤	优质	20000	
6	大芥菜	斤	优质	18000	
7	空心菜	斤	优质	20000	
8	菠菜	斤	优质	10000	
9	地瓜叶	斤	优质	20000	
10	生菜	斤	优质	18000	
11	香菜	斤	优质	100	
12	菜花	斤	优质	20000	
13	韭菜	斤	优质	600	
14	蒜头	斤	优质	3000	
15	蒜苔	斤	优质	8000	
16	水芹	斤	优质	20000	
17	西芹	斤	优质	2000	
18	四季豆	斤	优质	3000	
19	长豆角	斤	优质	3000	
20	荷兰豆	斤	优质	3000	

21	土豆	斤	优质	6000	
22	尖椒	斤	优质	2400	
23	菜椒	斤	优质	4000	
24	小米椒	斤	优质	200	
25	茄子	斤	优质	5000	
26	莲藕	斤	优质	6000	
27	西红柿	斤	优质	5000	
28	小葱	斤	优质	1200	
29	洋葱	斤	优质	4000	
30	海带	斤	优质	200	
31	豆芽	斤	优质	6000	
32	青瓜	斤	优质	5000	
33	苦瓜	斤	优质	6000	
34	葫芦瓜	斤	优质	3000	
35	冬瓜	斤	优质	7200	
36	南瓜	斤	优质	6000	
37	黄瓜	斤	优质	4000	
38	丝瓜	斤	优质	8000	
39	白萝卜	斤	优质	4000	
40	胡萝卜	斤	优质	2000	
41	玉米	斤	优质	1000	
42	番薯	斤	优质	1000	
43	生姜	斤	优质	2500	
44	茼蒿	斤	优质	3000	
45	苋菜	斤	优质	5000	
46	蘑菇	斤	优质	800	
47	香菇	斤	优质	300	
48	木耳	斤	优质	300	

小计					
二、禽肉类					
1	鲜白条猪肉	斤	当天宰杀、云除内脏、头、脚等		
2	鲜白条鸡	斤	当天宰杀，去除内脏、毛等部位	20000	
3	鲜白条鸭	斤	当天宰杀，去除内脏、毛等部位	30000	
4	鲜白条鹅	斤	当天宰杀，去除内脏、毛等部位	10000	
5	冻鸡翅	斤	合格品牌，整箱包装	15000	
6	鸡腿	斤	合格品牌，整箱包装	1500	
7	鸭腿	斤	合格品牌，整箱包装	1500	
8	鸡脚	斤	合格品牌，整箱包装	1500	
小计					
三、其他肉类					
1	牛肉丸		符合国家食品安全标准	1000	
2	香菇贡丸		符合国家食品安全标准	800	
3	鱼丸		符合国家食品安全标准	1000	
4	方火腿		符合国家食品安全标准	500	
5	腊肠		符合国家食品安全标准	300	
6	腊肉		符合国家食品安全标准	200	
小计					
四、鱼类					
1	鲜淡水福寿鱼	斤	当天捕捞，每条 500 克以上	8000	
2	鲜淡水草鱼	斤	当天捕捞，每条 1000 克以上	2000	
3	鲜灯光鱼	斤	当天捕捞，每条 100 克以上	8000	
4	鲜金昌鱼	斤	当天捕捞，每条 300 克以上	1000	
5	冻带鱼块	斤	去头去尾	1200	
小计					

五、豆制品类					
1	水豆腐	斤	符合国家食品安全标准	2400	
2	干豆腐	斤	符合国家食品安全标准	2000	
3	豆腐皮（千张）	斤	符合国家食品安全标准	1000	
4	黄豆	斤	符合国家食品安全标准	500	
5	腐竹	斤	符合国家食品安全标准	500	
小计					
六、禽蛋类					
1	鲜鸡蛋	斤	优质	36000	
2	咸鸭蛋	斤	优质	1000	
小计					
七、副食品类					
1	食盐	斤	符合国家食品安全标准	4000	
2	生抽	斤	符合国家食品安全标准	8000	
3	老抽	件	符合国家食品安全标准	12 件	
4	白醋	件	符合国家食品安全标准	24 件	
5	陈醋	件	符合国家食品安全标准	24 件	
6	蚝油	桶	符合国家食品安全标准	50 桶	
7	味精	件	符合国家食品安全标准	15 件	
8	鸡精	件	符合国家食品安全标准	15 件	
9	白砂糖	斤	符合国家食品安全标准	3000 斤	
10	淀粉	斤	符合国家食品安全标准	600 斤	
11	豆瓣酱	斤	符合国家食品安全标准	10 件	
12	麻辣酱	斤	符合国家食品安全标准	5 件	
13	豆腐乳	斤	符合国家食品安全标准	5 件	
14	芝麻油	斤	符合国家食品安全标准	5 件	
15	番茄酱	斤	符合国家食品安全标准	15 件	
16	黄豆酱	斤	符合国家食品安全标准	12 件	
17	辣椒酱	斤	符合国家食品安全标准	30 件	

18	八角	斤	符合国家食品安全标准	10斤	
19	桂皮	斤	符合国家食品安全标准	5斤	
20	胡椒粉	斤	符合国家食品安全标准	50斤	
21	花椒	斤	符合国家食品安全标准	10斤	
22	干辣椒	斤	符合国家食品安全标准	20斤	
23	香叶	斤	符合国家食品安全标准	5斤	
24	草果	斤	符合国家食品安全标准	5斤	
25	陈皮	斤	符合国家食品安全标准	3斤	
26	小茴	斤	符合国家食品安全标准	2斤	
27	五香粉	斤	符合国家食品安全标准	5斤	
28	十三香	斤	符合国家食品安全标准	30条	

详细技术商务要求：

（一）肉类、蔬菜、水果

1、肉类供应情况要求

1.1 鸡、鸭、鹅等禽类：中标人配送的家禽类渠道来源正规可溯，以大型养殖场品牌产品为佳，禽类的表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，根据品种的不同而呈现出家禽原有的自然颜色，肌肉切面有光泽，表皮微湿润，不粘手。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：新鲜的家禽嘴部有光泽、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。

边鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，

且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。

白条鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于

1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。边鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

白条鹅：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。

白条鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6-1.5 公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。

鸭腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

鸡腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

冻鸡翅：肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。

鸡脚：交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

1.2 猪、牛、羊等肉类：中标人配送的猪肉、牛肉、羊肉等渠道来源正规可溯，以大型养殖场品牌产品为佳，肉类来源于项目所在地正规肉联厂，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的表面及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，无注水。

五花肉：要新鲜、皮簿、肉质好，并切除膈头膈尾的纯肥肉，无注水。

前上肉：不能有淋巴瘤，不带前腿，颜色要好，不能有淤血、猪毛，无注水。

去皮五花肉：肥瘦比例不大于肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

去皮上肉：肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。

扒肉：不能太簿，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，无注水。

后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点，无注水。

后瘦肉：肉色要好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水，无

注水。

前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在，无注水。

猪肝：最好为粉红色，整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。

猪脚：净毛，斩块均匀，每块 3 厘米左右。

排骨：斩块均匀，每块 2 厘米左右，无注水。

猪前排：带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

脊骨：肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

猪蹄：必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。

猪筒骨：骨体冻实而坚硬，无化冻现象。

牛肉：瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、黏手、无注水。

牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

白条羊：每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。

海虾（基围虾）：鲜虾头尾完整，头尾与身体紧密相连。鲜虾表面干净，摸起来很干，虾的身体比较结实，有一定的弹性和弧度。

1.3 鲜鱼：淡水福寿鱼、淡水草鱼、灯光鱼、金昌鱼、冻带鱼块等鱼类鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。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：鲜鱼的鳃紧闭，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。

其他肉类：

牛肉丸：15 克/粒(500 克约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶

状物。

香菇贡丸：

15 克/粒(500 克约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

方火腿：表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。

鱼丸：具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

腊肠：有商标、品牌、产地、卫生检验合格证，国家

SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

腊肉：有商标、品牌、产地、卫生检验合格证，国家

SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

1.4 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，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时需提交肉联厂的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，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

1.5 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。

1.6 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食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。包装要求：包装应清洁、卫生，无破漏。

标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等

内容：剩余保质期不少于保质期的三分之二。（如进口冷冻食品还必须提供入境检验检疫合格证明（每个批次）、报关单）。

1.7 产品配送要求：食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

(1) 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

(2) 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，使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆须保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。货品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

1.8 卸货要求

(1) 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(2) 在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过
20 分钟。

2、瓜果蔬菜供应情况要求

2.1 供应产品的质量要求：瓜、果、蔬菜需是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人需保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

2.2 具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清新、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸

盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正

常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：青菜、大白菜、小白菜、油麦菜、菠菜、大芥菜、地瓜叶、菠菜、生菜、菜花、水芹、椰子菜、空心菜、茼蒿、苋菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐

烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、小米椒、尖椒、菜椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，

无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、葫芦瓜、青瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：白萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：土豆、番薯、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：荷兰豆、长豆角、四季豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。豆芽类禁止使用添加剂催芽、浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

2.3 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食

品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

2.4 蔬菜卫生质量要求符合 GB-2763 食品中农药最大残留限量。每种蔬菜每天都要随货提供农药残留的检测报告。

3、水果供应情况要求

3.1 水果的品种包括（但不仅限于以下品种）：

苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。

3.2 质量要求：

(1) 水果供应链要求：所有水果的来源必须清晰。

(2) 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

(3) 中标人所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净、有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

4、豆制品类供应情况要求

4.1 豆制品的品种包括（但不仅限于以下品种）：水豆腐、干豆腐、豆腐皮（千张）、黄豆、腐竹等。

4.2 质量要求：

(1) 供应链要求：所有豆制品的来源必须清晰。

(2) 所提供的豆制品应符合《食品安全国家标准豆制品》（GB2712-2014），不酸、不黏、无异味、无杂质、无霉变。

5、质量及包装要求

5.1 标准：本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；中标人供应的蔬菜食品，需符合国家《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》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守海南省无公害农产品管理办法。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，需符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，需符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。中标人在每次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告随同供货清

单交由采购人。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物

品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），中标人应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

5.2 中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的三分二。

5.3 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货品。

5.4 采购人发现货品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换货品。

5.5 中标人保证所提供的肉类及蔬菜的多样性和季节性，以保证新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人必须在 3 天内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中。

5.6 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。

5.7 溯源标准及要求为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理船员伙食食品隐患，中标人要严格按照“溯源标准”，食品供应链必须明确，所有食品的来源必

须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。

（1）建立进货检查验收制度。采取索证索票的方式，审验食品生产者或供货者必须具备的资格条件。

（2）建立订货台账制度。如实记录每种食品进货时间、来源、名称、规格、数量、保质期等内容，发票凭证要求保存 2 年以上。

（3）建立食品质量承诺制度。采取食品质量先行负责方式，落实食品质量承诺责任。

（4）提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

票证、要求食品种类、生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）产品票证要求肉类《企业法人营业执照》副本（三证合一）每批次产品提供《出县境动物产品检疫合格证》、《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》、（水产品适用）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有

由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。进口产品的提供进口货物报关单。

蔬菜《企业法人营业执照》副本（三证合一）蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单。

水果《企业法人营业执照》副本（三证合一）水果农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单。

（二）干货（含粮油）、牛奶、鸡蛋

1、粮油供应情况要求

1.1 米、油、面条、面粉、豆类货物需符合卫生，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。

1.2 米、油：产品必须具备 SC 食品生产许可证编号及相关信息，交货时须提供由国家认可的第三方检验机构出具的当季度《产品质量检验报告》和该批次产品的出厂（库）检验合格报告单，禁止使用转基因的粮油。包装食品：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。散装豆类：提供生产厂家营业执照、生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标人所提供产品质量需要符

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。

1.3 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，经查实后确属供应方责任，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。

1.4 油类质量检验标准：

每个食用油品种需色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味需正常。霉变粒不得超过 2%。

真菌毒素：黄曲霉毒素 B1（5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ~20 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ ≤ 1000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ ≤ 60 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、赭曲霉毒素 A（5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）。重金属污染物：铅（ $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）、镉（0.1 mg/kg ~0.2 mg/kg ）、汞（0.02 mg/kg ）、无机砷（0.1 mg/kg ~0.2 mg/kg ）。农药：对磷化物、马拉硫磷等 140 余种农药规定了最大残留限量。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信

誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明出制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。

油类执行标准：

花生油：GB/T1534

大豆油：GB / T1535

葵花籽油：GB/T10464 棉籽油：GB/T1537

油茶籽油：GB/T11765

玉米油：GB/T19111

米糠油：GB/T19112

1.5 稻米的质量检验标准：

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存放时间的长短，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。大米品种要求为标准一等

米，不含添加剂，米类执行标准：GB/T1354，GB2715。

(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：米能承受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，易形成碎米；

(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、粘连粘块，煮熟食用质感粗糙、口味差。

1.6 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品质检验。

(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，但也有一定的含量标准，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。

2、干货及腊味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、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、砷总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。

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，质量次则根部大而发硬。

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、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

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。

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：海蜇是由水母加工制成，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。

鸡蛋：蛋壳上有一层白霜，色泽鲜明，但不光亮；灯光透视时可见气室高度在 10 毫米以内，略见蛋黄阴影或完全不见，鼻嗅时无异味；蛋与蛋相互撞击时声音清脆，手握摇动时无流动感和响水声；新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑。

咸鸭蛋：外形光滑圆润，外壳干净，呈现的颜色为青色。

面条：米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。

虫草花：干度达到 90%以上，手感硬且脆，杆身呈现扁形或圆形，实心，表面光滑，具有菌香味。

陈皮：表面干燥清脆，没有任何水分，色泽鲜亮，表面凹凸不平，具有辛香味。

生抽、老抽、白醋、陈醋、蚝油、味精、鸡精、淀粉、豆瓣酱、麻辣酱、豆腐乳、芝麻油、番茄酱、黄豆酱、辣椒酱、泡打粉、小苏打、榨菜、萝卜干、五香粉、豆豉、椰蓉馅、豆沙馅、十三香、糯米粉、火腿肠等：符合国家食品安全标准，包装完好且在保质期内。

干果：外观完整，颗粒饱满，口感爽脆，没有异味。

八角、桂皮、胡椒粉、花椒、干辣椒、香叶、香果、小茴、酵母、梅菜等：表面干燥清脆，没有任何水分，色泽鲜亮。

红枣：颜色呈紫红色，椭圆形或球形，颗粒均匀，短状圆整，表面皱纹细浅，没有破损。

花生米：表面干燥，果荚呈黄色或白色，无虫、无黑斑、无异味不霉变。

干虾米：虾米体型弯曲，虾米大小匀称，无杂质。

小咸鱼仔：表面干燥清脆，没有任何水分，大小匀称。

酸豆角、鲜竹笋、酸菜：看菜帮略显白透，整体色泽十分清爽，有弹性，酸味浓郁为佳。

白砂糖：颗粒大小均匀，颜色明亮洁白，味道清甜。

冰糖：颗粒大小均匀，颜色明亮洁白，味道清甜。

食盐：颜色洁白，无任何气味，无杂质

绿豆：外观完整，颗粒饱满，没有异味。

3、牛奶

3.1 产品质量、规格、包装

(1) 饮用纯牛奶的质量及其标识应执行国家标准 GB-19645《巴氏杀菌乳》、GB/T21732《含乳饮料》标准或标准 GB25190《灭菌乳》和 GB7718《预包装食品标签通则》，采用符合 GB19301《生鲜牛乳收购标准》。

(2) 饮用纯牛奶不得用复原乳生产，不添加任何防腐剂。

(3) 包装符合 GB/T18706《液体食品保鲜包装用纸基复合材料》，每盒奶的单件包装净含量负偏差必须符合国家规定。

3.2 生鲜乳质量指标：

生鲜乳质量指标、名称生鲜乳国家标准、菌落总数 ≤ 200 万乳脂率 $\geq 3.1\%$ 乳蛋白 $\geq 2.8\%$

3.3 其他要求：

(1) 所供牛奶厂家须具有职能部门检验颁发的生产及经营许可证书，须符合国家相关标准和强制性要求。

(2) 中标人须承诺设置固定的符合技术要求的仓储场所和运输车辆等相关配套设施（提供相关证明材料）。

(3) 应急处置要求：

①民警若发生饮奶中毒事件时，须及时送医院进行救治，中标人主管领导必须第一

时间到现场指导、处理，慰问船员及家属，做好安抚工作和善后事宜，并承担由此产生的一切经济赔偿责任和法律责任。

②因质量问题给船员造成身体伤害及经济损失时，由中标人承担由此产生的一切经济赔偿责任和法律责任。

③因质量问题给船员造成身体伤害及经济损失时由中标人承担由此产生的一切经济赔偿责任和法律责任。如遇以上事故，中标人需在三天内提供调查报告及处理方案。

4、质量及包装要求

4.1 标准：本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；中标人供应的各类副食品需符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合

格指标，并有完整的销售合格标注或证书。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），中标人应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

4.2 中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的

80%。

4.3 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货品。

4.4 采购人发现货品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换货品。

4.5 中标人保证所提供的副食品、粮油的多样性。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人必须在 60 分钟内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中。

4.6 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。

4.7 溯源标准及要求为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理船

员伙食食品隐

患，中标人要严格按照“溯源标准”，食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。

(1) 建立进货检查验收制度。采取索证索票的方式，审验食品生产者或供货者必须具备的资格条件。

(2) 建立订货台账制度。如实记录每种食品进货时间、来源、名称、规格、数量、保质期等内容，发票凭证要求保存 2 年以上。

(3) 建立食品质量承诺制度。采取食品质量先行负责方式，落实食品质量承诺责任。

(4) 提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

票证要求、食品种类、生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）产品票证要求粮油《全国工业产品生产许可证》（生产企业）或《食品生产许可证》（生产企业）及《企业法人营业执照》副本（三证合一）。每批次产品提供《出厂检验报告》，每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单。

干货调味料《食品生产许可证》、（生产企业）及《企业法人营业执照》（三证合一）。货物清单，加盖供应商公章的货物清单（送货单）每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单。

牛奶《食品生产许可证》（生产企业）及《企业法人营业执照》（三证合一）每批次产品提供《出厂检验报告》，货物清单，加盖供应商公章的货物清单（送货单）每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单

五、应急保障及储备要求

（一）应急保障要求

1、中标人必须有在接到采购人通知应急保障任务后按标准清单在 24 小时内完成三亚市公安局民警 10 天伙食保障的能力。

2、临时接到补给任务需在接到通知后 5 小时内送达总额不超过 5000 元人民币的

物资到需求食堂。

（二）储备要求

中标人必须有一定的储备能力，能在台风、暴雨天气等其它可预判的外力影响下保障采购人全体人员 10 天伙食。

五、物资验收

（一）验收准备验收人员由采购人组织人员进行验收。

1、验收人员对场地和验收设备做好准备，在固定的场所进行验收，场所、设备必须保持清洁，定期清扫，保证无积水、食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2、初步了解货物外观及质量，货物应清洁，外包装完整；严禁验收有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性异常的食品。食品运输必须采用符合食品安全要求的外包装和运输工具。车厢内保持清洁，

无异味；冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

（二）索证核对验收人员向送货人员索取送货单据及物资票证，通过检测检验的物资须提供检验检测报告单，核对采购计划及送货单据的物资品种及数量，查验票证与货物的一致性，不定期对各项票证利用电话、网络查询等手段查询其真伪。供应商可提供票证原件的留原件，原件只有一份而无法提供的索取加盖供应商公章的票证复印件归档留存。

（三）数量重量验收

1、包装类按数量采购的物资：检查包装，察看生产日期、保质期是否符合要求，清点数量验收。

2、鲜肉、蔬菜、水果等按重量采购的物资：去框去包装后称重按重量验收。

3、冻肉、冻产品类物资：如有冰块、沥水的先浸泡解冻至去除冰块沥水后称重按重量验收。

三、其他要求：

1、交货期：签订合同生效后 3 年，合同一年一签。服务过程中采购单位有权不续签合同。

2、投标人须对以下售后服务进行书面承诺（承诺函格式自定）。未进行承诺的投标人，视为无效投标。

（1）中标单位须派 1 名沟通协调能力强的工作人员长期在采购方单位与采购方代表

及货品接收民警进行日常对接及协调不确定事件，以便保证物资保障和后期报账的顺利。

(2) 因所供物资质量问题给采购人员身心健康带来影响或发生疾病，伤亡事故，承担全部经济 and 法律责任。若因产品质量原因出现的安全、卫生问题，由中标人承担全部责任。

(3) 按质、按时、按量、按合同做好配送服务工作；按照监管部门要求严把质量关。

(4) 对物资提供质量保证，对问题物资应于当天无条件更换。

(5) 确定工作认真负责、身体健康（有健康证）的人员对口衔接采购人，建立接送卡，专人配送。

(6) 严格执行配送副食的检验、留样、放行程序，对每批次出厂的配送食品都留样备查。

(7) 定期接受随机抽样检查，检验费由中标人支付。：

3、报价人必须根据所投产品的技术参数、资质资料编写响应文件。在成交结果公示期间，采购人有权对成交候选人所投货物的技术指标、资质证书资料等进行核查，如发现与其响应文件中的描述不一，采购人将报政府采购主管部门严肃处理。