

格式 10 货物说明一览表、服务方案、实施方案及技术方案

10.1 货物说明一览表

项目名称：国家税务总局和田地区税务局机关2026年食堂食材采购项目

项目编号：XJ2025-DLGK-A0126-B00

序号	货物名称	制造商名称	型号规格	主要技术参数和技术指标	备注
1	蔬菜	新疆金恒裕商贸有限公司/和田市涛涛豆制品厂	包括且不限于下列商品（土豆、茄子、黄瓜、尖椒、螺丝椒、小米椒、青椒、西红柿、胡萝卜、大葱、小葱、有机花菜、西兰花、紫甘蓝、香菜、油菜、芹菜、红洋葱、白洋葱、白萝卜、胡萝卜、黄萝卜、生菜、冬瓜、大白菜、小白菜、菊花菜、杏鲍菇、豇豆、丝瓜、佛手瓜、大蒜、生姜、韭菜、平菇、红薯、南瓜、蒜苔、蒜苗、菠菜、金针菇、绿豆芽、黄豆芽、老豆腐、油麦菜、熏豆干、豆腐皮、嫩豆腐、恰玛古、山药、香菇、芥菜、鱼腥草、板栗	<p>蔬菜质量要求：蔬菜化学药物不超标，农药残留符合《食品安全法》相关标准。保持较好的色泽及新鲜度，供应当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、无黄叶、枯死叶，无虫，无杂质，码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟。净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工包装、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。</p> <p>豆腐及豆制品质量要求：须保证食品干净新鲜，不含非食品用化学物质，按统一标准加工，码放整齐，无须二次处理，可以直接进行熟加工。</p>	

			瓜、紫薯等)		
2	水果	和田市 每季水果店	包括且不限于下列商品（苹果、香梨、蜜桔、香蕉、火龙果、圣女果、西瓜、哈密瓜、人参果、葡萄、果冻橙、芒果、蓝莓、草莓、猕猴桃、水果黄瓜、葡萄柚、水蜜桃、蟠桃、雪山果、海棠果、冬枣、石榴、柠檬等）	水果质量要求：供应当季各类水果，必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，不过熟或欠熟。农药残留符合《食品安全法》相关标准，	
3	鸡肉	和田市 益沁园农产品销售部	包括且不限于下列商品（三黄鸡、土鸡、芦花鸡、鸡腿、鸡杂、鸡肉馅、鸡胸架、鸡脯肉等）	<p>鲜禽类质量要求：</p> <p>眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（尤其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘，去除淋巴。气味：具有其固有气味、无异味。弹性：指压后凹陷、能恢复。所供生鲜肉确保为出厂 24 小时内。</p> <p>禽类各部件质量要求：</p> <p>鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。</p> <p>鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无</p>	

				<p>血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节处，</p> <p>鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。</p> <p>鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑，</p> <p>鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。</p> <p>鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。</p> <p>鸡脖：品质新鲜、去颈部皮、无羽毛、无血污、去淋巴。</p>	
4	牛肉	洛浦县 兴牧屠宰有限公司	包括且不限于下列商品（牛里脊、牛仔骨、牛前腿、牛后腿、牛腩、牛棒骨、牛肚、牛排、牛腱子等）	<p>鲜牛肉通用质量要求：</p> <p>去除淋巴，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。所供生鲜肉确保为出厂 24 小时内。</p> <p>牛柳（牛里脊肉）质量要求：</p> <p>精修牛肉，肉质细嫩，</p> <p>牛腩质量要求：</p>	

				<p>牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。</p> <p>牛蹄筋质量要求：</p> <p>无碱发，品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血线顺直、干燥。</p>	
5	羊肉	洛浦县 兴牧屠宰有限公司	包括且不限于下列商品（羊蹄、羊脖子、羊前腿、羊后腿、羊排、羊拐、羊肚等）	<p>鲜羊肉通用质量要求：</p> <p>去除淋巴，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管，所供生鲜肉确保为出厂 24 小时内。</p> <p>羊蹄筋质量要求：</p> <p>无碱发，品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血线顺直、干燥，</p>	
6	猪肉	和田市 便民大肉店	包括且不限于下列商品（五花肉、后腿、前腿、肘子、里脊、猪大骨、猪精排、猪蹄等）	<p>符合国家食品安全卫生相关质量标准及国家相关标准。</p> <p>保证所供肉类渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源。建立食材进货台账或溯源体系。肉类供应的动物类食品必须经过检验检疫，供货时一并提交检疫合格证明材料，</p>	

7	禽蛋	新疆晟和园农业科技有限公司/和田市益沁园农产品销售部	包括且不限于下列商品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸽子、鹅、鸭子等）	<p>蛋类质量要求：</p> <p>一级清洁蛋，蛋壳清洁完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物，蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润，所供蛋确保为产出后 10 日内。</p>	
8	冰鲜、冻货	和田市昌源调料冷冻食品批发店	包括且不限于下列商品（黑鱼、草鱼、鲫鱼、鲮鱼、黄花鱼、鳊鱼、鲢鱼、带鱼、青虾、虾仁、虾尾、扇贝、鱿鱼、羊肉卷、牛肉卷、鸡爪、鸡翅中、鸭边腿等）	<p>鲜活水产品类、冻品类、肉类通用质量要求：</p> <p>鲜活水产品类、冻品类、肉类的理化指标及卫生标准符合国家或采购人所在地区最新标准。</p> <p>鲜活鱼质量要求：</p> <p>体表光滑，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，肌肉紧密有弹性，无腐烂。净膛鱼鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味，</p> <p>冻品质量要求：</p>	

				<p>冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）。冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。外表：基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同。气味：无腐臭气味。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货，计量单位按照公斤计算，</p>	
9	米面油	<p>和田淇满仓商贸有限公司/ 和田千年国际商贸有限公司 /和田市福泰来商行</p>	<p>包括且不限于下列商品（面粉、大米、橄榄油、豆油、调和油、谷物油、香油、红小豆、燕麦、糯米、玉米面、小米、玉米糝、黑米、黑米面、大黄米、黄油、奶油、薏仁、鹰嘴豆、大豆、芝麻、豆沙、绿豆、各种杂粮等）</p>	<p>面粉（含面粉配料）质量标准： 通用面粉达 GB/T1355-2021 国家标准；高筋面粉达 GB/T8607-1988 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 GB/T8608-1988 标准，质量等级一级。色泽正常，干爽无异味， 食用油通用标准： 供应非转基因食用油、非调和油。外观色泽、透明度、气味滋味等无异常，定型包装。符合质量标准 GB2716-2018， 大米质量标准： 符合 GB/T1354-2018 中关于一级米的标准，加工精度为</p>	

				精碾，小碎米含量 $\leq 1.0\%$ ，不完善粒 $\leq 3.0\%$ ，带壳稗粒 ≤ 3 粒/公斤，带谷粒 ≤ 4 粒/公斤。	
10	干调	和田市新发副食品调料店	包括且不限于下列商品（花椒粉面、胡椒粉面、精盐、白糖、鸡精、味精、红糖、姜粉、大料、油豆沙、千岛酱、沙拉酱、蒜蓉酱、料酒、蚝油、老抽、生抽、酱油、辣椒面、辣椒段、辣椒片、辣椒粉、辣椒丝、孜然粉、十三香、老陈醋、香叶、桂皮、白醋、花椒、黑胡椒汁、黑胡椒碎、海米、吉士粉等）	<p>1) 食品必须符合国家饮食卫生标准，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况，</p> <p>2) 食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范，</p> <p>3) 按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，供应商应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（复印件加盖公章）。</p> <p>4) 对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。</p> <p>5) 符合国家食品安全卫生相关质量标准及国家相关标准。</p>	
11	副食品	和田市新发副食品调料店/阿拉尔	包括且不限于下列商品（粉条、粉皮、粉丝、紫菜、花生米、银耳、干香菇、海带丝、木耳、腐竹、火腿肠、饮品、方便食品、膨化食品、罐头、乳制品、糖果、饮料等）	副食品质量要求：需保持较好外观，达到特级、一级或者相应的等级。产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。供应商所提供产品的剩余质	

		新农乳 业有限 责任公 司		保期不得少于标注保质期的三分之二以上， 乳制品通用标准：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、来源清晰、品质优良、新鲜卫生。鲜奶出 厂日期为送货当日，其他乳制品的剩余质保期不得少于 标注保质期的三分之二以上。	
--	--	------------------------	--	--	--

备注：货物的主要技术参数和技术指标可另页描述，

投标人（全称并加盖公章）：和田市烽润蔬菜配送有限公司

投标人代表（签字或盖章）：

日期：2026年01月26日