

货物参数表（第一包）

| 序号 | 品目 | 规格                | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 数量     | 单位 | 备注                                           |
|----|----|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|----------------------------------------------|
| 1  | 面粉 | 精制粉<br>25kg/<br>袋 | <p>（1）符合 GB/T1355-2021《小麦粉》标准精制粉要求，无添加剂，小麦粉包装袋上标明生产许可证标志及编号，厂名及厂址，质量等级等，合格证上注明生产日期、保质期等。</p> <p>（2）理化指标:加工精度(执行标准：GB/T 1355-2021，检测方法:GB/T 5504-2011，限值:按实物 标准样品对照检验粉色麸星)。</p> <p>水分(执行标准：GB/T 1355-2021 ， 检测方法:GB5009.3， 限值:≤14.5)。</p> <p>灰分(执行标准：GB/T 1355-2021 ， 检测方法:GB5009.4， 限值:≤0.70)。</p> <p>面筋质(执行标准：GB/T 1355-2021 ， 检测方法:GB/T5506.1， 限值:≥22.0)。</p> <p>含砂量(执行标准：GB/T 1355-2021 ， 检测方法:GB/T5508， 限值:≤0.02)。</p> <p>磁性金属物(执行标准：GB/T 1355-2021 GB/T1355-1986 ， 检测方法:GB/T 5509， 限值:≤ 0.003)</p> <p>脂肪酸值(执行标准：GB/T 1355-2021， 检测方法：GB/T 5510， 限值：≤80)</p> <p>色泽气味(执行标准：GB/T 1355-2021， 检测方法：GB/T 5492， 限值:正常。</p> <p>（3）附检验报告</p> | 550050 | 千克 | 一、清单中引用的国家标准、国家推荐标准、行业标准如有更新或未注明年份的，以最新版本为准。 |
| 2  | 大米 | 10kg 装            | <p>（1）符合 GB/T 1354-2018《大米》标准优质粳米一级要求无异常色泽气味。包装上标明生产许可证标志及编号，厂名及厂址等，合格证上注明生产日期、保质期等。</p> <p>（2）理化指标:加工精度(执行标准：GB/T 1354-2018 ， 检测方法:GB/T 5502-2018， 限值：精碾)。</p> <p>杂质（总量、其中无机杂质含量）(执行标准：GB/T1354-2018， 检测方法：GB/T 5494。</p> <p>杂质总量限值≤0.25;无机杂质含量， 限值：0.02)。碎米(执行标准:GB/T 1354-2018 ， 检测方法：GB/T5503， 碎米总量限值≤10.0;小碎米含量限值≤ 1.0)。不完善粒(执行标准:GB/T 1354-2018 ， 检测方法:GB/T 5494， 限值≤3.0)</p>                                                                                                                                                                                                                                                      | 57900  | 千克 |                                              |

|   |     |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |    |  |
|---|-----|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--|
|   |     |        | 垩白度(执行标准:GB/T 1354-2018 , 检测方法: GB/T1354-2018 附录 A, 限值≤2.0)。<br>水分(执行标准:GB/T 1354-2018 , 检测方法:GB5009.3, 限值≤15.5)<br>黄粒米含量(执行标准: GB/T 1354-2018 , 检测方法:GB/T 5496, 限值≤0.5)。<br>色泽、气味(执行标准:GB/T 1354-2018 , 检测方法:GB/T 5492, 限值:正常)。<br>重金属指标:镉(执行标准: GB 2762-2022, 检测方法:GB 5009.15, 限值≤0.2mg/kg )<br>(3) 附检验报告                                                                                                                                                                                                                                |       |    |  |
| 3 | 良谷米 | 10kg 装 | (1)符合 GB/T 11766-2008《小米》一级要求理化指标: 加工精度(执行标准: GB/T 11766-2008 附录 A, 检测方法:GB/T 11766-2008 限值≥95)<br>(2) 指标: 不完善粒(执行标准:GB/T 11766-2008 , 检测方法:GB/T 5494 , 限值≤1.0 )。<br>杂质(总量)(执行标准: GB/T 11766-2008 , 检测方法:, 限值≤0.5 )。GB/T 5494-2019<br>杂质(粟粒)(执行标准: GB/T 11766-2008 , 检测方法:GB/T 5494 , 限值≤0.3)<br>杂质(矿物质)(执行标准: GB/T 11766-2008 , 检测方法:GB/T 5494 , 限值 0.02)<br>碎米(执行标准:GB/T 11766-2008, 检测方法: GB/T5503, , 限值≤4.0)<br>水分(执行标准:GB/T 11766-2008, 检测方法: GB5009.3, 限值≤13.0)<br>色泽、气味(执行标准: GB/T 11766-2008, 检测方法:GB/T 5492, 限值:正常)。<br>(3) 附检验报告 | 34740 | 千克 |  |

服务要求:

1、采购数量根据 2024-2025 年度在校学生数及学校实际用量测算, 实际支付货款按学校配送数量结算。

2、供货周期: 所需食材由学校根据学生数和食谱预算并向中标企业提供数量和品种, 由供货企业直接配送至学校, 一个月配送一次。一个月为一个供货周期(以签订合同为准)。

3、付款方式: 专项资金专户专帐封闭管理, 实行国库集中支付, 资金按中标合同和实际供货情况, 每周期结束后由学校 and 供应商对账, 教管中心核对无误后交教育局营养办和财务股审核, 再由供应商给乡镇教管中心(或县直学校)提供正式发票, 乡镇(校)统一核算, 国库将资金直接拨付到中标企业账户。

4. 装卸、入库、损耗及验收规范要求：

（1）中标人按采购人要求供应时，需向采购人提供本批次食品的检验报告、甘肃食品电子一票通等，学校派专人验收、保管、发放，对每批次按照送货单验明食品的检验报告或相关证明材料、生产日期、有效期，检查外包装是否有破损、胀包；严禁将疑似问题食品发放到学生手中；每批次所供食品学校留样一份。

（2）中标企业送到甲方指定地点的产品损耗率不得超过单种单批次的 2%，不合格产品直接退换货或补损扣损。

5. 运输要求：

（1）运输要求：运输工具必须清洁卫生。运输中应防曝晒、雨淋。在贮运过程中，严禁与有毒、有异味、有害及传播病虫害的物品混合存放。运输车辆进入校园内，要遵守学校规章制度，礼让师生，按指定时间、路线安全行驶。

（2）配送车辆统一安装监控设备，同时保存数据一个月以上备查。

6. 食品安全责任

（1）因产品质量问题发生食源性疾病等食品安全责任事故，由中标人承担全部法律和经济责任。

7、满足招标文件其他要求。



育局营养办和财务股审核，再由供应商给乡镇教管中心（或县直学校）提供正式发票，乡镇（校）统一核算，国库将资金直接拨付到中标企业账户。

#### 4. 装卸、入库、损耗及验收规范要求：

（1）中标人按采购人要求供应时，需向采购人提供本批次食品的检验报告、甘肃食品电子一票通等，学校派专人验收、保管、发放，对每批次按照送货单验明胡麻油的检验报告或相关证明材料、生产日期、有效期，检查外包装是否有破损、胀包；严禁将疑似问题食品发放到学生手中；每批次胡麻油学校留样一份。

（2）中标企业送到甲方指定地点的产品损耗率不得超过单种单批次的 2%，不合格产品直接退换货或补损扣损。

#### 5. 运输要求：

（1）运输要求：运输工具必须清洁卫生。运输中应防曝晒、雨淋。在贮运过程中，严禁与有毒、有异味、有害及传播病虫害的物品混合存放。运输车辆进入校园内，要遵守学校规章制度，礼让师生，按指定时间、路线安全行驶。

（2）配送车辆统一安装监控设备，同时保存数据一个月以上备查。

#### 6. 食品安全责任

（1）因产品质量问题发生食源性疾病等食品安全责任事故，由中标人承担全部法律和经济责任。

#### 7、满足招标文件其他要求。

### 货物参数表（第三包）

| 序号                                                                                                                                                         | 品目    | 规格      | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 数量      | 单位 | 备注                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----------------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                          | 学生纯牛奶 | 200ml/盒 | <p>（1）供生产学生奶的原料奶（生牛乳）应符合 GB 19301-2010 《食品安全国家标准生乳》标准要求。学生纯牛奶应符合 GB 25190—2010《食品安全国家标准灭菌乳》、卫生部等 5 部门关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告（2011 年 第 10 号）的要求。仅以生牛乳为原料加工，不使用、不添加复原乳，净含量符合 JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》。</p> <p>（2）感观要求：色泽呈乳白色或微黄色。滋味、气味具有牛乳固有的香味，无异味。组织状态呈均匀一致的液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>（3）理化指标：蛋白质（g/100g）<math>\geq 3.0</math>，脂肪（g/100g）全脂<math>\geq 3.6</math>，非脂乳固体（g/100g）<math>\geq 8.1</math>，酸度 12~18° T。</p> <p>（4）污染物限量：应符合 GB2762 规定。真菌毒素限量：应符合 GB2761 规定。微生物要求：应符合商业无菌的要求，按 GB/T4789.26 规定的方法检验。三聚氰胺监测，指标为<math>\leq 2.5\text{mg/kg}</math>，按照 GB/T22388 的规定方法执行。</p> <p>（5）产品外包装上有“中国学生饮用奶”标识，常温利乐砖型包装，符合 T/DAC 001—2017 规定；规格为 200ml/盒；营养标签标注能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠含量。</p> <p>（6）附检验报告</p> | 2821960 | 盒  | 一、清单中引用的国家标准、国家推荐标准、行业标准如有更新或未注明年份的，以最新版本为准。 |
| <p>服务要求：</p> <p>1、采购数量根据 2024-2025 年度在校学生数及学校实际用量测算，实际支付货款按学校配送数量结算。</p> <p>2、供货周期：产品由学校根据学生数和食谱预算并向中标企业提供数量，由供货企业直接配送至学校，一个月配送一次，一个月为一个供货周期（以签订合同为准）。</p> |       |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |    |                                              |

3、付款方式：专项资金专户专帐封闭管理，实行国库集中支付，资金按中标合同和实际供货情况，每周期结束后由学校和供应商对账，教管中心核对无误后交教育局营养办和财务股审核，再由供应商给乡镇教管中心（或县直学校）提供正式发票，乡镇（校）统一核算，国库将资金直接拨付到中标企业账户。

4. 装卸、入库、损耗及验收规范要求：

（1）中标人按采购人要求供应时，需向采购人提供每批次牛奶的检验报告等，学校派专人验收、保管、发放，对每批次按照送货单验明检验报告或相关证明材料、生产日期、有效期，检查外包装是否有破损、胀包；严禁将疑似问题食品发放到学生手中；每批次所供牛奶学校留样一份。

（2）中标企业送到甲方指定地点的产品损耗率不得超过单种单批次的 2%，不合格产品直接退换货或补损扣损。

5. 运输要求：

（1）运输要求：运输工具必须清洁卫生。运输中应防曝晒、雨淋。在贮运过程中，严禁与有毒、有异味、有害及传播病虫害的物品混合存放。运输车辆进入校园内，要遵守学校规章制度，礼让师生，按指定时间、路线安全行驶。

（2）配送车辆统一安装监控设备，同时保存数据一个月以上备查。

6. 食品安全责任

（1）因产品质量问题发生食源性疾病等食品安全责任事故，由中标人承担全部法律和经济责任。

7、满足招标文件其他要求。

货物参数表（第四包）

|                                                                                                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| 供货片区：丁沟、中川、太平、杨集、翟所、柴门、甘沟、思源中学； 学生人数：5532 人                                                         |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
| 配送要求                                                                                                |      | 具体学校片区                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                                              |
| (1) 县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次                                                                             |      | 翟所中心小学、翟所初中、思源中学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                                              |
| (2) 比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。 |      | 丁沟、中川、太平、杨集、柴门、甘沟等乡镇的所有学校及翟所的村学                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
| 序号                                                                                                  | 货物名称 | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 预算金额<br>(万元) | 备注                                           |
| 1                                                                                                   | 蔬菜   | (1) 蔬菜类应符合相对应 NY/T743-2020《绿色食品绿叶类蔬菜》、NY/T654-2020《绿色食品白菜类蔬菜》、NY/T655-2020《绿色食品茄果类蔬菜》、NY/T744-2020《绿色食品葱蒜类蔬菜》、NY/T745-2020《绿色食品根菜类蔬菜》、NY/T747-2020《绿色食品瓜类蔬菜》等标准。<br>(2) 基本要求：成熟适度，色泽正，新鲜。无腐烂、畸形、抽薹、异味、灼伤、冻害、病虫害及机械伤。形态特征良好，具有本品固有风味；符合《食品安全法》要求，按照学校菜谱分别配送到校园点。<br>(3) 所配送蔬菜应符合 GB/T 5009.199-2003 有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量检测结果，每批供货提供检测报告。 | 130.45       | 一、清单中引用的国家标准、国家推荐标准、行业标准如有更新或未注明年份的，以最新版本为准。 |
| 2                                                                                                   | 肉类   | 牛 肉：<br>(1) 牛肉为去骨、去油精选瘦牛肉，指标符合 GB/T5009.192-2003、农业部公告 235 号及 193 号、整顿办                                                                                                                                                                                                                                                            | 177.63       |                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>函【2010】50号；鲜肉有光泽，红色或稍暗，纤维清晰，有坚韧性，肉质紧密、坚实，外表微干或湿润，不粘手。肉不带皮，无内脏或成块的脂肪；严禁病死牛肉、注水、注胶牛肉；所有产品必须为鲜牛肉，不得提供冷冻牛肉。</p> <p>（2）每批供货要求附定点屠宰证明，检验检疫证明。</p> <p>（3）牛肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（4）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>猪 肉：</p> <p>（1）猪肉为去骨、去油精选猪瘦肉，所有产品必须为鲜猪瘦肉，不得提供冷冻猪肉。鲜肉有光泽，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，无异味。严禁病死猪肉、注水、注胶猪肉；猪瘦肉应符合 GB/T 9959.3-2019 标准，且符合 GB2707-2016、GB31650-2019、农业部 250 公告等食品安全国家标准或相关规定。</p> <p>（2）原料来源要求：生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明；</p> <p>（3）合格证件要求：每批供货要求附定点屠宰证明,每次供应的猪瘦肉必须提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。</p> <p>（4）猪肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（5）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>鸡 肉：</p> <p>（1）鲜宰鸡应符合 GB/T19676-2022、GB2707-2016 等相关标准，按鲜宰后速冻配送；鸡肉新鲜，皮肤有光泽，外表微湿润，不粘手，有鸡肉正常的气味。</p> <p>（2）鸡肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（3）每批供货要求附检验检疫证明。</p> |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                               |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
|                                                                                                                                               |        | (4) 若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |
| 3                                                                                                                                             | 鸡蛋     | <p>(1) 单个重量大于 55g，符合 GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》和 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》和 GB2763-2022《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》标准要求。</p> <p>(2) 检验质量标准：清洁、完整、新鲜、大小均匀一致，蛋白浓稠、透明、蛋黄轮廓清晰、胚胎未发育，无异物 、打开后有固有的腥味，在温度 2-5℃的情况下，保质期是 45 天，每批供货须提供养殖企业的《动物防疫条件合格证》和动物检验检疫合格证明；农药及兽药残留：不得检出恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星；每批供货要求附检验报告。</p> | 38.72  |  |
| 4                                                                                                                                             | 辅料     | <p>(1) 辅料指白砂糖、辣椒粉、食盐、酵母、苏打、酱油、鸡精、味精、花椒、鸡汁、藤椒、老抽、干辣椒段、生抽、桂皮、香叶、料酒、八角、香醋、胡椒粉、白糖、淀粉、十三香、芝麻酱、小苏打等；基本要求：产品包装应封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染；产品应干爽、不霉烂，整齐、均匀、完整；无虫蛀、无杂质、保持应的色泽；产品保质期。遵守国家和各级主管部门对于食品经营的相关法律法规及供货单位的规章制度，不得出售假冒、伪劣、过期变质的产品，各种产品质均符合国家有关标准。</p> <p>(2) 供应量由各校食堂主厨根据菜谱结合学校实际需要计算一个月的需求量，按月报中标企业根据要求配送，每批供货必须提供检测报告。</p>   | 17.16  |  |
| 5                                                                                                                                             | 合计（万元） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 363.96 |  |
| 服 务 要 求：                                                                                                                                      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
| 1、采购数量根据 2024-2025 年度在校学生数及学校实际用量测算，实际支付货款按学校配送数量结算。                                                                                          |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
| 2、供货周期：所需食材由学校根据学生数和食谱预算并向中标企业提供数量和品种，由供货企业直接配送至学校。县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次；比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。一个月为一个配送周期。（具体以签订合同为准）</p> <p>3、付款方式：专项资金专户专帐封闭管理，实行国库集中支付，资金按中标合同和实际供货情况，每周期结束后由学校和供应商对账，教管中心核对无误后交教育局营养办和财务股审核，再由供应商给乡镇教管中心（或县直学校）提供正式发票，乡镇（校）统一核算，国库将资金直接拨付到中标企业账户。</p> <p>4、损耗规范要求：中标企业送到甲方指定地点的产品损耗率不得超过单种单批次的 5%，不合格产品直接退换货或补损扣损，货到后需经学校营养餐负责人检验。</p> <p>5、投标人配送的每批次供应的肉类必须提供当地动物卫生监督所出具的动物检疫合格证明、甘肃食品电子一票通等。配送的肉类使用白色塑料食品袋包装。</p> <p>6、投标人要有箱式冷藏配送车辆，投标时提供配送车辆行驶证及车辆登记证书，且配送车辆统一安装监控设备，同时接保存数据一个月以上备查。配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>7、入库及验收规范要求</p> <p>（1）严格入库验收，留样，规范发放程序。中标人承诺中标后在县域内建立仓库及留样库（每种肉类均需留样，且留样时间不少于 72 小时），学校派专人验收，对每批次按照送货单验明食材的检验检疫证明或相关证明材料、生产日期、有效期。</p> <p>（2）验收。由学校相关部门适时对所供食品进行验收，如检查出现不合格产品的，直接退换货或补损扣损，</p> <p>8、食品安全责任</p> <p>因产品质量问题发生食源性疾病等食品安全责任事故，由中标人承担全部法律和经济责任。</p> <p>9、食品溯源要求。供应商食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是自有基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的肉类供应。</p> <p>10、其他</p> <p>10.1 供货方如不诚信经营，违背各学校意愿的，根据实际情况，执行退出机制，随时取消供货方的供货权。</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>10.2 中标企业应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《动物检疫法》和《农产品质量安全法》等相关法律规定，有下列情况之一，采购人将取消供应商的供应资格，并承担由此造成的经济损失和法律责任。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>（1）所供食品腐败变质、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，对人体健康有害的；</li><li>（2）所供食品含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</li><li>（3）发生食品质量安全事故的；</li><li>（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</li><li>（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</li><li>（6）所供食品超过保质期限的；</li><li>（7）所供食品不符合食品安全标准的；</li><li>（8）所供食品与中标食品不相符的；</li><li>（9）转包他人的；</li><li>（10）连续三次不能按时供货的（不可抗力因素除外）。</li></ul> <p>10.3 若因质量问题造成食物中毒或各学校名誉损失等事件，中标企业除赔偿学校损失外，要主动配合相关部门的调查并澄清事实承担全部责任。</p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

货物参数表（第五包）

|                                                                                                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| 供货片区：八里、韩集、老君、大沟、四房、白塬、新塬、红军小学； 学生人数：5528 人                                                         |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
| 配送要求                                                                                                |      | 具体学校片区                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                                              |
| (1) 县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次                                                                             |      | 红军小学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |                                              |
| (2) 比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。 |      | 八里、韩集、老君、大沟、四房、白塬、新塬等乡镇的所有学校                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                              |
| 序号                                                                                                  | 货物名称 | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 预算金额<br>(万元) | 备注                                           |
| 1                                                                                                   | 蔬菜   | (1) 蔬菜类应符合相对应 NY/T743-2020《绿色食品绿叶类蔬菜》、NY/T654-2020《绿色食品白菜类蔬菜》、NY/T655-2020《绿色食品茄果类蔬菜》、NY/T744-2020《绿色食品葱蒜类蔬菜》、NY/T745-2020《绿色食品根菜类蔬菜》、NY/T747-2020《绿色食品瓜类蔬菜》等标准。<br>(2) 基本要求：成熟适度，色泽正，新鲜。无腐烂、畸形、抽薹、异味、灼伤、冻害、病虫害及机械伤。形态特征良好，具有本品固有风味；符合《食品安全法》要求，按照学校菜谱分别配送到校园点。<br>(3) 所配送蔬菜应符合 GB/T 5009.199-2003 有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量检测结果，每批供货提供检测报告。 | 130.36       | 一、清单中引用的国家标准、国家推荐标准、行业标准如有更新或未注明年份的，以最新版本为准。 |
| 2                                                                                                   | 肉类   | 牛 肉：<br>(1) 牛肉为去骨、去油精选瘦牛肉，指标符合 GB/T5009.192-2003、农业部公告 235 号及 193 号、整顿办                                                                                                                                                                                                                                                            | 177.50       |                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>函【2010】50号；鲜肉有光泽，红色或稍暗，纤维清晰，有坚韧性，肉质紧密、坚实，外表微干或湿润，不粘手。肉不带皮，无内脏或成块的脂肪；严禁病死牛肉、注水、注胶牛肉；所有产品必须为鲜牛肉，不得提供冷冻牛肉。</p> <p>（2）每批供货要求附定点屠宰证明，检验检疫证明。</p> <p>（3）牛肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（4）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>猪 肉：</p> <p>（1）猪肉为去骨、去油精选猪瘦肉，所有产品必须为鲜猪瘦肉，不得提供冷冻猪肉。鲜肉有光泽，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，无异味。严禁病死猪肉、注水、注胶猪肉；猪瘦肉应符合 GB/T 9959.3-2019 标准，且符合 GB2707-2016、GB31650-2019、农业部 250 公告等食品安全国家标准或相关规定。</p> <p>（2）原料来源要求：生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明；</p> <p>（3）合格证件要求：每批供货要求附定点屠宰证明,每次供应的猪瘦肉必须提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。</p> <p>（4）猪肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（5）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>鸡 肉：</p> <p>（1）鲜宰鸡应符合 GB/T19676-2022、GB2707-2016 等相关标准，按鲜宰后速冻配送；鸡肉新鲜，皮肤有光泽，外表微湿润，不粘手，有鸡肉正常的气味。</p> <p>（2）鸡肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（3）每批供货要求附检验检疫证明。</p> |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                               |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
|                                                                                                                                               |        | (4) 若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |
| 3                                                                                                                                             | 鸡蛋     | <p>(1) 单个重量大于 55g，符合 GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》和 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》和 GB2763-2022《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》标准要求。</p> <p>(2) 检验质量标准：清洁、完整、新鲜、大小均匀一致，蛋白浓稠、透明、蛋黄轮廓清晰、胚胎未发育，无异物 、打开后有固有的腥味，在温度 2-5℃的情况下，保质期是 45 天，每批供货须提供养殖企业的《动物防疫条件合格证》和动物检验检疫合格证明；农药及兽药残留：不得检出恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星；每批供货要求附检验报告。</p> | 38.70  |  |
| 4                                                                                                                                             | 辅料     | <p>(1) 辅料指白砂糖、辣椒粉、食盐、酵母、苏打、酱油、鸡精、味精、花椒、鸡汁、藤椒、老抽、干辣椒段、生抽、桂皮、香叶、料酒、八角、香醋、胡椒粉、白糖、淀粉、十三香、芝麻酱、小苏打等；基本要求：产品包装应封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染；产品应干爽、不霉烂，整齐、均匀、完整；无虫蛀、无杂质、保持应的色泽；产品保质期。遵守国家和各级主管部门对于食品经营的相关法律法规及供货单位的规章制度，不得出售假冒、伪劣、过期变质的产品，各种产品质均符合国家有关标准。</p> <p>(2) 供应量由各校食堂主厨根据菜谱结合学校实际需要计算一个月的需求量，按月报中标企业根据要求配送，每批供货必须提供检测报告。</p>   | 17.14  |  |
| 5                                                                                                                                             | 合计（万元） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 363.70 |  |
| 服 务 要 求:                                                                                                                                      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
| 1、采购数量根据 2024-2025 年度在校学生数及学校实际用量测算，实际支付货款按学校配送数量结算。                                                                                          |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
| 2、供货周期：所需食材由学校根据学生数和食谱预算并向中标企业提供数量和品种，由供货企业直接配送至学校。县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次；比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。一个月为一个配送周期。（具体以签订合同为准）</p> <p>3、付款方式：专项资金专户专帐封闭管理，实行国库集中支付，资金按中标合同和实际供货情况，每周期结束后由学校和供应商对账，教管中心核对无误后交教育局营养办和财务股审核，再由供应商给乡镇教管中心（或县直学校）提供正式发票，乡镇（校）统一核算，国库将资金直接拨付到中标企业账户。</p> <p>4、损耗规范要求：中标企业送到甲方指定地点的产品损耗率不得超过单种单批次的 5%，不合格产品直接退换货或补损扣损，货到后需经学校营养餐负责人检验。</p> <p>5、投标人配送的每批次供应的肉类必须提供当地动物卫生监督所出具的动物检疫合格证明、甘肃食品电子一票通等。配送的肉类使用白色塑料食品袋包装。</p> <p>6、投标人要有箱式冷藏配送车辆，投标时提供配送车辆行驶证及车辆登记证书，且配送车辆统一安装监控设备，同时接保存数据一个月以上备查。配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>7、入库及验收规范要求</p> <p>（1）严格入库验收，留样，规范发放程序。中标人承诺中标后在县域内建立仓库及留样库（每种肉类均需留样，且留样时间不少于 72 小时），学校派专人验收，对每批次按照送货单验明食材的检验检疫证明或相关证明材料、生产日期、有效期。</p> <p>（2）验收。由学校相关部门适时对所供食品进行验收，如检查出现不合格产品的，直接退换货或补损扣损，</p> <p>8、食品安全责任</p> <p>因产品质量问题发生食源性疾病等食品安全责任事故，由中标人承担全部法律和经济责任。</p> <p>9、食品溯源要求。供应商食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是自有基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的肉类供应。</p> <p>10、其他</p> <p>10.1 供货方如不诚信经营，违背各学校意愿的，根据实际情况，执行退出机制，随时取消供货方的供货权。</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>10.2 中标企业应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《动物检疫法》和《农产品质量安全法》等相关法律规定，有下列情况之一，采购人将取消供应商的供应资格，并承担由此造成的经济损失和法律责任。</p> <p>（1）所供食品腐败变质、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，对人体健康有害的；</p> <p>（2）所供食品含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</p> <p>（3）发生食品质量安全事故的；</p> <p>（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>（6）所供食品超过保质期限的；</p> <p>（7）所供食品不符合食品安全标准的；</p> <p>（8）所供食品与中标食品不相符的；</p> <p>（9）转包他人的；</p> <p>（10）连续三次不能按时供货的（不可抗力因素除外）。</p> <p>10.3 若因质量问题造成食物中毒或各学校名誉损失等事件，中标企业除赔偿学校损失外，要主动配合相关部门的调查并澄清事实承担全部责任。</p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

货物参数表（第六包）

|                                                                                                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| 供货片区：党岷、新添、回民小学、侯川、平头、新北、北城； 学生人数：5601 人                                                            |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
| 配送要求                                                                                                |      | 具体学校片区                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                                              |
| (1) 县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次                                                                             |      | 回民小学、新北小学、北城中学、新添乡中心小学，新添初级中学                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                                              |
| (2) 比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。 |      | 党岷、侯川、平头等乡镇所有学校                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
| 序号                                                                                                  | 货物名称 | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 预算金额<br>(万元) | 备注                                           |
| 2                                                                                                   | 蔬菜   | (1) 蔬菜类应符合相对应 NY/T743-2020《绿色食品绿叶类蔬菜》、NY/T654-2020《绿色食品白菜类蔬菜》、NY/T655-2020《绿色食品茄果类蔬菜》、NY/T744-2020《绿色食品葱蒜类蔬菜》、NY/T745-2020《绿色食品根菜类蔬菜》、NY/T747-2020《绿色食品瓜类蔬菜》等标准。<br>(2) 基本要求：成熟适度，色泽正，新鲜。无腐烂、畸形、抽薹、异味、灼伤、冻害、病虫害及机械伤。形态特征良好，具有本品固有风味；符合《食品安全法》要求，按照学校菜谱分别配送到校园点。<br>(3) 所配送蔬菜应符合 GB/T 5009.199-2003 有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量检测结果，每批供货提供检测报告。 | 132.08       | 一、清单中引用的国家标准、国家推荐标准、行业标准如有更新或未注明年份的，以最新版本为准。 |
| 3                                                                                                   | 肉类   | 牛 肉：<br>(1) 牛肉为去骨、去油精选瘦牛肉，指标符合 GB/T5009.192-2003、农业部公告 235 号及 193 号、整顿办                                                                                                                                                                                                                                                            | 179.85       |                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>函【2010】50号；鲜肉有光泽，红色或稍暗，纤维清晰，有坚韧性，肉质紧密、坚实，外表微干或湿润，不粘手。肉不带皮，无内脏或成块的脂肪；严禁病死牛肉、注水、注胶牛肉；所有产品必须为鲜牛肉，不得提供冷冻牛肉。</p> <p>（2）每批供货要求附定点屠宰证明，检验检疫证明。</p> <p>（3）牛肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（4）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>猪 肉：</p> <p>（1）猪肉为去骨、去油精选猪瘦肉，所有产品必须为鲜猪瘦肉，不得提供冷冻猪肉。鲜肉有光泽，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，无异味。严禁病死猪肉、注水、注胶猪肉；猪瘦肉应符合 GB/T 9959.3-2019 标准，且符合 GB2707-2016、GB31650-2019、农业部 250 公告等食品安全国家标准或相关规定。</p> <p>（2）原料来源要求：生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明；</p> <p>（3）合格证件要求：每批供货要求附定点屠宰证明,每次供应的猪瘦肉必须提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。</p> <p>（4）猪肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（5）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>鸡 肉：</p> <p>（1）鲜宰鸡应符合 GB/T19676-2022、GB2707-2016 等相关标准，按鲜宰后速冻配送；鸡肉新鲜，皮肤有光泽，外表微湿润，不粘手，有鸡肉正常的气味。</p> <p>（2）鸡肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（3）每批供货要求附检验检疫证明。</p> |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                               |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
|                                                                                                                                               |        | (4) 若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |  |
| 4                                                                                                                                             | 鸡蛋     | <p>(1) 单个重量大于 55g，符合 GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》和 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》和 GB2763-2022《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》标准要求。</p> <p>(2) 检验质量标准：清洁、完整、新鲜、大小均匀一致，蛋白浓稠、透明、蛋黄轮廓清晰、胚胎未发育，无异物 、打开后有固有的腥味，在温度 2-5℃的情况下，保质期是 45 天，每批供货须提供养殖企业的《动物防疫条件合格证》和动物检验检疫合格证明；农药及兽药残留：不得检出恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星；每批供货要求附检验报告。</p> | 39.21  |  |
| 5                                                                                                                                             | 辅料     | <p>(1) 辅料指白砂糖、辣椒粉、食盐、酵母、苏打、酱油、鸡精、味精、花椒、鸡汁、藤椒、老抽、干辣椒段、生抽、桂皮、香叶、料酒、八角、香醋、胡椒粉、白糖、淀粉、十三香、芝麻酱、小苏打等；基本要求：产品包装应封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染；产品应干爽、不霉烂，整齐、均匀、完整；无虫蛀、无杂质、保持应的色泽；产品保质期。遵守国家和各级主管部门对于食品经营的相关法律法规及供货单位的规章制度，不得出售假冒、伪劣、过期变质的产品，各种产品质均符合国家有关标准。</p> <p>(2) 供应量由各校食堂主厨根据菜谱结合学校实际需要计算一个月的需求量，按月报中标企业根据要求配送，每批供货必须提供检测报告。</p>   | 17.36  |  |
| 6                                                                                                                                             | 合计（万元） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 368.50 |  |
| 服 务 要 求:                                                                                                                                      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
| 1、采购数量根据 2024-2025 年度在校学生数及学校实际用量测算，实际支付货款按学校配送数量结算。                                                                                          |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |
| 2、供货周期：所需食材由学校根据学生数和食谱预算并向中标企业提供数量和品种，由供货企业直接配送至学校。县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次；比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。一个月为一个配送周期。（具体以签订合同为准）</p> <p>3、付款方式：专项资金专户专帐封闭管理，实行国库集中支付，资金按中标合同和实际供货情况，每周期结束后由学校和供应商对账，教管中心核对无误后交教育局营养办和财务股审核，再由供应商给乡镇教管中心（或县直学校）提供正式发票，乡镇（校）统一核算，国库将资金直接拨付到中标企业账户。</p> <p>4、损耗规范要求：中标企业送到甲方指定地点的产品损耗率不得超过单种单批次的 5%，不合格产品直接退换货或补损扣损，货到后需经学校营养餐负责人检验。</p> <p>5、投标人配送的每批次供应的肉类必须提供当地动物卫生监督所出具的动物检疫合格证明、甘肃食品电子一票通等。配送的肉类使用白色塑料食品袋包装。</p> <p>6、投标人要有箱式冷藏配送车辆，投标时提供配送车辆行驶证及车辆登记证书，且配送车辆统一安装监控设备，同时接保存数据一个月以上备查。配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>7、入库及验收规范要求</p> <p>（1）严格入库验收，留样，规范发放程序。中标人承诺中标后在县域内建立仓库及留样库（每种肉类均需留样，且留样时间不少于 72 小时），学校派专人验收，对每批次按照送货单验明食材的检验检疫证明或相关证明材料、生产日期、有效期。</p> <p>（2）验收。由学校相关部门适时对所供食品进行验收，如检查出现不合格产品的，直接退换货或补损扣损，</p> <p>8、食品安全责任</p> <p>因产品质量问题发生食源性疾病等食品安全责任事故，由中标人承担全部法律和经济责任。</p> <p>9、食品溯源要求。供应商食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是自有基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的肉类供应。</p> <p>10、其他</p> <p>10.1 供货方如不诚信经营，违背各学校意愿的，根据实际情况，执行退出机制，随时取消供货方的供货权。</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>10.2 中标企业应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《动物检疫法》和《农产品质量安全法》等相关法律规定，有下列情况之一，采购人将取消供应商的供应资格，并承担由此造成的经济损失和法律责任。</p> <p>（1）所供食品腐败变质、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，对人体健康有害的；</p> <p>（2）所供食品含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</p> <p>（3）发生食品质量安全事故的；</p> <p>（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>（6）所供食品超过保质期限的；</p> <p>（7）所供食品不符合食品安全标准的；</p> <p>（8）所供食品与中标食品不相符的；</p> <p>（9）转包他人的；</p> <p>（10）连续三次不能按时供货的（不可抗力因素除外）。</p> <p>10.3 若因质量问题造成食物中毒或各学校名誉损失等事件，中标企业除赔偿学校损失外，要主动配合相关部门的调查并澄清事实承担全部责任。</p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

货物参数表（第七包）

|                                                                                                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| 供货片区：郭城、新庄、土高、头寨、实验； 学生人数：6156 人                                                                    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
| 配送要求                                                                                                |      | 具体学校片区                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                                              |
| (1) 县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次                                                                             |      | 郭城镇中心小学、郭城初级中学、华峰小学、郭城小学、实验中学                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |                                              |
| (2) 比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。 |      | 新庄、土高、头寨等乡镇所有学校                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
| 序号                                                                                                  | 货物名称 | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 预算金额<br>(万元) | 备注                                           |
| 1                                                                                                   | 蔬菜   | (1) 蔬菜类应符合相对应 NY/T743-2020《绿色食品绿叶类蔬菜》、NY/T654-2020《绿色食品白菜类蔬菜》、NY/T655-2020《绿色食品茄果类蔬菜》、NY/T744-2020《绿色食品葱蒜类蔬菜》、NY/T745-2020《绿色食品根菜类蔬菜》、NY/T747-2020《绿色食品瓜类蔬菜》等标准。<br>(2) 基本要求：成熟适度，色泽正，新鲜。无腐烂、畸形、抽薹、异味、灼伤、冻害、病虫害及机械伤。形态特征良好，具有本品固有风味；符合《食品安全法》要求，按照学校菜谱分别配送到校园点。<br>(3) 所配送蔬菜应符合 GB/T 5009.199-2003 有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量检测结果，每批供货提供检测报告。 | 145.17       | 一、清单中引用的国家标准、国家推荐标准、行业标准如有更新或未注明年份的，以最新版本为准。 |
| 2                                                                                                   | 肉类   | 牛 肉：<br>(1) 牛肉为去骨、去油精选瘦牛肉，指标符合 GB/T5009.192-2003、农业部公告 235 号及 193 号、整顿办                                                                                                                                                                                                                                                            | 197.67       |                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>函【2010】50号；鲜肉有光泽，红色或稍暗，纤维清晰，有坚韧性，肉质紧密、坚实，外表微干或湿润，不粘手。肉不带皮，无内脏或成块的脂肪；严禁病死牛肉、注水、注胶牛肉；所有产品必须为鲜牛肉，不得提供冷冻牛肉。</p> <p>（2）每批供货要求附定点屠宰证明，检验检疫证明。</p> <p>（3）牛肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（4）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>猪 肉：</p> <p>（1）猪肉为去骨、去油精选猪瘦肉，所有产品必须为鲜猪瘦肉，不得提供冷冻猪肉。鲜肉有光泽，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，无异味。严禁病死猪肉、注水、注胶猪肉；猪瘦肉应符合 GB/T 9959.3-2019 标准，且符合 GB2707-2016、GB31650-2019、农业部 250 公告等食品安全国家标准或相关规定。</p> <p>（2）原料来源要求：生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明；</p> <p>（3）合格证件要求：每批供货要求附定点屠宰证明,每次供应的猪瘦肉必须提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。</p> <p>（4）猪肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（5）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>鸡 肉：</p> <p>（1）鲜宰鸡应符合 GB/T19676-2022、GB2707-2016 等相关标准，按鲜宰后速冻配送；鸡肉新鲜，皮肤有光泽，外表微湿润，不粘手，有鸡肉正常的气味。</p> <p>（2）鸡肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（3）每批供货要求附检验检疫证明。</p> |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                 |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|--|
|                                                                                                                                                                                                                                 |         | (4) 若本地条件不能满足现宰条件 (需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类, 并提供相应手续)                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |  |  |
| 3                                                                                                                                                                                                                               | 鸡蛋      | (1) 单个重量大于 55g, 符合 GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》和 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》和 GB2763-2022《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》标准要求。<br>(2) 检验质量标准: 清洁、完整、新鲜、大小均匀一致, 蛋白浓稠、透明、蛋黄轮廓清晰、胚胎未发育, 无异物、打开后有固有的腥味, 在温度 2-5℃ 的情况下, 保质期是 45 天, 每批供货须提供养殖企业的《动物防疫条件合格证》和动物检验检疫合格证明; 农药及兽药残留: 不得检出恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星; 每批供货要求附检验报告。   | 43.09  |  |  |
| 4                                                                                                                                                                                                                               | 辅料      | (1) 辅料指白砂糖、辣椒粉、食盐、酵母、苏打、酱油、鸡精、味精、花椒、鸡汁、藤椒、老抽、干辣椒段、生抽、桂皮、香叶、料酒、八角、香醋、胡椒粉、白糖、淀粉、十三香、芝麻酱、小苏打等; 基本要求: 产品包装应封口平整, 无破包, 夹包, 漏包, 无污染; 产品应干爽、不霉烂, 整齐、均匀、完整; 无虫蛀、无杂质、保持应的色泽; 产品保质期。遵守国家和各级主管部门对于食品经营的相关法律法规及供货单位的规章制度, 不得出售假冒、伪劣、过期变质的产品, 各种产品质均符合国家有关标准。<br>(2) 供应量由各校食堂主厨根据菜谱结合学校实际需要计算一个月的需求量, 按月报中标企业根据要求配送, 每批供货必须提供检测报告。 | 19.08  |  |  |
| 5                                                                                                                                                                                                                               | 合计 (万元) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 405.01 |  |  |
| <b>服 务 要 求:</b><br>1、采购数量根据 2024-2025 年度在校学生数及学校实际用量测算, 实际支付货款按学校配送数量结算。<br>2、供货周期: 所需食材由学校根据学生数和食谱预算并向中标企业提供数量和品种, 由供货企业直接配送至学校。县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次; 比较边远的学校, 2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次, 2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次, 2025 |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。一个月为一个配送周期。（具体以签订合同为准）</p> <p>3、付款方式：专项资金专户专帐封闭管理，实行国库集中支付，资金按中标合同和实际供货情况，每周期结束后由学校和供应商对账，教管中心核对无误后交教育局营养办和财务股审核，再由供应商给乡镇教管中心（或县直学校）提供正式发票，乡镇（校）统一核算，国库将资金直接拨付到中标企业账户。</p> <p>4、损耗规范要求：中标企业送到甲方指定地点的产品损耗率不得超过单种单批次的 5%，不合格产品直接退换货或补损扣损，货到后需经学校营养餐负责人检验。</p> <p>5、投标人配送的每批次供应的肉类必须提供当地动物卫生监督所出具的动物检疫合格证明、甘肃食品电子一票通等。配送的肉类使用白色塑料食品袋包装。</p> <p>6、投标人要有箱式冷藏配送车辆，投标时提供配送车辆行驶证及车辆登记证书，且配送车辆统一安装监控设备，同时接保存数据一个月以上备查。配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>7、入库及验收规范要求</p> <p>（1）严格入库验收，留样，规范发放程序。中标人承诺中标后在县域内建立仓库及留样库（每种肉类均需留样，且留样时间不少于 72 小时），学校派专人验收，对每批次按照送货单验明食材的检验检疫证明或相关证明材料、生产日期、有效期。</p> <p>（2）验收。由学校相关部门适时对所供食品进行验收，如检查出现不合格产品的，直接退换货或补损扣损，</p> <p>8、食品安全责任</p> <p>因产品质量问题发生食源性疾病等食品安全责任事故，由中标人承担全部法律和经济责任。</p> <p>9、食品溯源要求。供应商食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是自有基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的肉类供应。</p> <p>10、其他</p> <p>10.1 供货方如不诚信经营，违背各学校意愿的，根据实际情况，执行退出机制，随时取消供货方的供货权。</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>10.2 中标企业应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《动物检疫法》和《农产品质量安全法》等相关法律规定，有下列情况之一，采购人将取消供应商的供应资格，并承担由此造成的经济损失和法律责任。</p> <p>（1）所供食品腐败变质、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，对人体健康有害的；</p> <p>（2）所供食品含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</p> <p>（3）发生食品质量安全事故的；</p> <p>（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>（6）所供食品超过保质期限的；</p> <p>（7）所供食品不符合食品安全标准的；</p> <p>（8）所供食品与中标食品不相符的；</p> <p>（9）转包他人的；</p> <p>（10）连续三次不能按时供货的（不可抗力因素除外）。</p> <p>10.3 若因质量问题造成食物中毒或各学校名誉损失等事件，中标企业除赔偿学校损失外，要主动配合相关部门的调查并澄清事实承担全部责任。</p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

货物参数表（第八包）

|                                                                                                     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| 供货片区：汉岔、河畔、刘寨、草滩、桃林、特教、会师镇、科创、土门； 学生人数：6133 人                                                       |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                              |
| 配送要求                                                                                                |      | 具体学校片区                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                                              |
| (1) 县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次                                                                             |      | 桃林中学、特教学校、科创中学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |                                              |
| (2) 比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。 |      | 汉岔、河畔、刘寨、草滩、会师镇等乡镇所有学校                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |                                              |
| 序号                                                                                                  | 货物名称 | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 预算金额<br>(万元) | 备注                                           |
| 1                                                                                                   | 蔬菜   | (1) 蔬菜类应符合相对应 NY/T743-2020《绿色食品绿叶类蔬菜》、NY/T654-2020《绿色食品白菜类蔬菜》、NY/T655-2020《绿色食品茄果类蔬菜》、NY/T744-2020《绿色食品葱蒜类蔬菜》、NY/T745-2020《绿色食品根菜类蔬菜》、NY/T747-2020《绿色食品瓜类蔬菜》等标准。<br>(2) 基本要求：成熟适度，色泽正，新鲜。无腐烂、畸形、抽薹、异味、灼伤、冻害、病虫害及机械伤。形态特征良好，具有本品固有风味；符合《食品安全法》要求，按照学校菜谱分别配送到校园点。<br>(3) 所配送蔬菜应符合 GB/T 5009.199-2003 有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量检测结果，每批供货提供检测报告。 | 144.63       | 一、清单中引用的国家标准、国家推荐标准、行业标准如有更新或未注明年份的，以最新版本为准。 |
| 2                                                                                                   | 肉类   | 牛 肉：<br>(1) 牛肉为去骨、去油精选瘦牛肉，指标符合 GB/T5009.192-2003、农业部公告 235 号及 193 号、整顿办                                                                                                                                                                                                                                                            | 196.93       |                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>函【2010】50号；鲜肉有光泽，红色或稍暗，纤维清晰，有坚韧性，肉质紧密、坚实，外表微干或湿润，不粘手。肉不带皮，无内脏或成块的脂肪；严禁病死牛肉、注水、注胶牛肉；所有产品必须为鲜牛肉，不得提供冷冻牛肉。</p> <p>（2）每批供货要求附定点屠宰证明，检验检疫证明。</p> <p>（3）牛肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（4）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>猪 肉：</p> <p>（1）猪肉为去骨、去油精选猪瘦肉，所有产品必须为鲜猪瘦肉，不得提供冷冻猪肉。鲜肉有光泽，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，无异味。严禁病死猪肉、注水、注胶猪肉；猪瘦肉应符合 GB/T 9959.3-2019 标准，且符合 GB2707-2016、GB31650-2019、农业部 250 公告等食品安全国家标准或相关规定。</p> <p>（2）原料来源要求：生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明；</p> <p>（3）合格证件要求：每批供货要求附定点屠宰证明,每次供应的猪瘦肉必须提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。</p> <p>（4）猪肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（5）若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）</p> <p>鸡 肉：</p> <p>（1）鲜宰鸡应符合 GB/T19676-2022、GB2707-2016 等相关标准，按鲜宰后速冻配送；鸡肉新鲜，皮肤有光泽，外表微湿润，不粘手，有鸡肉正常的气味。</p> <p>（2）鸡肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。</p> <p>（3）每批供货要求附检验检疫证明。</p> |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                               |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
|                                                                                                                                               |        | (4) 若本地条件不能满足现宰条件（需向采购人申请批准后方可提供冷冻肉类，并提供相应手续）                                                                                                                                                                                                                                                                         |        |  |
| 3                                                                                                                                             | 鸡蛋     | <p>(1) 单个重量大于 55g，符合 GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》和 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》和 GB2763-2022《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》标准要求。</p> <p>(2) 检验质量标准：清洁、完整、新鲜、大小均匀一致，蛋白浓稠、透明、蛋黄轮廓清晰、胚胎未发育，无异物 、打开后有固有的腥味，在温度 2-5℃ 的情况下，保质期是 45 天，每批供货须提供养殖企业的《动物防疫条件合格证》和动物检验检疫合格证明；农药及兽药残留：不得检出恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星；每批供货要求附检验报告。</p> | 42.93  |  |
| 4                                                                                                                                             | 辅料     | <p>(1) 辅料指白砂糖、辣椒粉、食盐、酵母、苏打、酱油、鸡精、味精、花椒、鸡汁、藤椒、老抽、干辣椒段、生抽、桂皮、香叶、料酒、八角、香醋、胡椒粉、白糖、淀粉、十三香、芝麻酱、小苏打等；基本要求：产品包装应封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染；产品应干爽、不霉烂，整齐、均匀、完整；无虫蛀、无杂质、保持应的色泽；产品保质期。遵守国家和各级主管部门对于食品经营的相关法律法规及供货单位的规章制度，不得出售假冒、伪劣、过期变质的产品，各种产品质均符合国家有关标准。</p> <p>(2) 供应量由各校食堂主厨根据菜谱结合学校实际需要计算一个月的需求量，按月报中标企业根据要求配送，每批供货必须提供检测报告。</p>    | 19.01  |  |
| 5                                                                                                                                             | 合计（万元） |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 403.50 |  |
| 服 务 要 求：                                                                                                                                      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |  |
| 1、采购数量根据 2024-2025 年度在校学生数及学校实际用量测算，实际支付货款按学校配送数量结算。                                                                                          |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |  |
| 2、供货周期：所需食材由学校根据学生数和食谱预算并向中标企业提供数量和品种，由供货企业直接配送至学校。县城及交通便利的乡镇校每天配送 1 次；比较边远的学校，2024 年 8 月开学-10 底每周配送两次，2024 年 11 月 1 日-2025 年 4 月底每周配送一次，2025 |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>年 5 月 1 日-7 月份放假前每周配送两次。一个月为一个配送周期。（具体以签订合同为准）</p> <p>3、付款方式：专项资金专户专帐封闭管理，实行国库集中支付，资金按中标合同和实际供货情况，每周期结束后由学校和供应商对账，教管中心核对无误后交教育局营养办和财务股审核，再由供应商给乡镇教管中心（或县直学校）提供正式发票，乡镇（校）统一核算，国库将资金直接拨付到中标企业账户。</p> <p>4、损耗规范要求：中标企业送到甲方指定地点的产品损耗率不得超过单种单批次的 5%，不合格产品直接退换货或补损扣损，货到后需经学校营养餐负责人检验。</p> <p>5、投标人配送的每批次供应的肉类必须提供当地动物卫生监督所出具的动物检疫合格证明、甘肃食品电子一票通等。配送的肉类使用白色塑料食品袋包装。</p> <p>6、投标人要有箱式冷藏配送车辆，投标时提供配送车辆行驶证及车辆登记证书，且配送车辆统一安装监控设备，同时接保存数据一个月以上备查。配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>7、入库及验收规范要求</p> <p>（1）严格入库验收，留样，规范发放程序。中标人承诺中标后在县域内建立仓库及留样库（每种肉类均需留样，且留样时间不少于 72 小时），学校派专人验收，对每批次按照送货单验明食材的检验检疫证明或相关证明材料、生产日期、有效期。</p> <p>（2）验收。由学校相关部门适时对所供食品进行验收，如检查出现不合格产品的，直接退换货或补损扣损，</p> <p>8、食品安全责任</p> <p>因产品质量问题发生食源性疾病等食品安全责任事故，由中标人承担全部法律和经济责任。</p> <p>9、食品溯源要求。供应商食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是自有基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的肉类供应。</p> <p>10、其他</p> <p>10.1 供货方如不诚信经营，违背各学校意愿的，根据实际情况，执行退出机制，随时取消供货方的供货权。</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>10.2 中标企业应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《动物检疫法》和《农产品质量安全法》等相关法律规定，有下列情况之一，采购人将取消供应商的供应资格，并承担由此造成的经济损失和法律责任。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>（1）所供食品腐败变质、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，对人体健康有害的；</li><li>（2）所供食品含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</li><li>（3）发生食品质量安全事故的；</li><li>（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</li><li>（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</li><li>（6）所供食品超过保质期限的；</li><li>（7）所供食品不符合食品安全标准的；</li><li>（8）所供食品与中标食品不相符的；</li><li>（9）转包他人的；</li><li>（10）连续三次不能按时供货的（不可抗力因素除外）。</li></ul> <p>10.3 若因质量问题造成食物中毒或各学校名誉损失等事件，中标企业除赔偿学校损失外，要主动配合相关部门的调查并澄清事实承担全部责任。</p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|