

采购需求

序号	产品名称	分类	质量标准
1	荤	鸡（鸭）肉	<p>（1）原料：屠宰前的活鸡（鸭）来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。</p> <p>（2）加工：屠宰后的活鸡（鸭）经动物卫生监督机构检疫、检验合格后再加工。在加工过程中不适用任何化学合成的防腐剂、添加剂及人工色素。</p> <p>（3）感官要求： 色泽：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡（鸭）肉固有的色泽。气味：具有鸡（鸭）肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸡（鸭）肉汤固有的香味。状态：具有鸡（鸭）肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。</p> <p>（4）鸡（鸭）肉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输等要求按 GB /2707-2016、GB /16869-2005 和国家有关标准、规定执行，鸡肉应为散养土鸡肉。</p> <p>（5）规格：鸡（鸭）肉（鸡（鸭）大腿或鸡（鸭）胸脯肉），配送包装的冷鲜肉，每包 5kg~20kg。</p> <p>（6）供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明。</p>
		猪肉	<p>（1）原料要求：屠宰前的活猪来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。</p> <p>（2）感官要求： 色泽：肌肉呈均匀红色、有光泽，脂肪洁白，具有猪肉固有的色泽。气味：具有猪肉固有的气味、无异味。状态：肉质紧密、弹性好，表面微干或微湿润，不粘手，具有猪肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。</p> <p>（3）猪肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB /2707-2016、GB /2707-2005 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>（4）规格：猪肉（猪肉修除皮、筋、血管、骨头、淋巴等后，剩下部分的瘦肉比例不少于 65%），配送包装的冷鲜肉，每包 5kg~20kg。</p> <p>（5）供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明。</p>
		牛肉	<p>（1）原料要求：屠宰前的活牛来自非疫区，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。</p> <p>（2）感官要求： 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，具有牛肉固有的色泽。气味：具有牛肉固有的气味、无异味。状态：肉质紧密、有弹性，表面微干或微湿润，不粘手，具有牛肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。</p> <p>（3）牛肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB/2707-2016、GB/2707-2005 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>（4）规格：牛肉（牛肉修除血管、骨头、淋巴等后，剩下的部分），配送包装的冷鲜肉，每包 5kg~20kg。</p> <p>（5）供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明。</p>

2	素	▲蔬菜类	<p>1、叶菜类（包括白菜类、甘蓝类、和绿叶菜类的各种蔬菜）</p> <p>2、属同一品种规格，肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。</p> <p>3、花椰菜、青花菜属于同一品种规格，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜、花球洁白，无毛花、青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。</p> <p>4、2、茄果（包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等）</p> <p>5、属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。</p> <p>6、3、瓜类（包括黄瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、南瓜等）</p> <p>7、属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜，烂瓜、无明显机械伤。</p> <p>8、4、根菜类（包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁、芜菁甘蓝等）属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，一带泥沙，不带茎叶、须根。</p> <p>5、薯芋类（包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等）</p> <p>属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。</p> <p>6、葱蒜类（包括大葱、分葱、四季葱、韭菜、大蒜、洋葱等）</p> <p>属同一品种规格，允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶；可食部分质地幼嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。</p> <p>7、豆类（包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等）</p> <p>属同一品种规格形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。</p> <p>8、水生类（包括茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等）</p> <p>属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。</p> <p>9、多年生类（包括竹笋、黄花菜、芦笋等）</p> <p>属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。</p> <p>10、芽苗类（包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等）</p> <p>芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。</p>
3	豆制品	豆浆	呈均匀一致的乳白色或淡黄色混悬液型浆液，浆体无结块，少有沉淀，具有豆浆固有的香气和滋味，口感滑爽。
		豆腐	呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，块型完整，软硬适度，有一定的弹性，质地细嫩，有豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味。
		豆腐干	呈均匀的黄色，有光泽，块型完整，质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水、无杂质，有豆腐干特有的香味，无酸、涩等不良气味。
		油豆腐	呈金黄色，有光泽，块型完整，有弹性，无杂质，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，有油豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味。

		豆腐皮 (百叶等)	呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，组织结构紧密细致，富有韧性，软硬适度，薄厚均一致，不粘手，无杂质，有豆腐皮特有香味，无酸、涩等不良气味。
		腐竹	呈均匀的黄色，有光泽，为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀，有腐竹特有香味，无酸、涩等不良气味。
4	禽蛋	鸡蛋	(1) 蛋壳表面光泽、完整、坚实，壳外膜色白呈霜状； (2) 气室小，高度在 4-5mm 之间； (3) 蛋白浓厚、透明、无杂质异味； (4) 蛋黄完整，呈半球形，位居蛋的中央； (5) 整个蛋微生物污染少，无细菌、霉菌生长发育。 (6) 鸡蛋应为土鸡蛋
		鸭蛋	
		鹅蛋	
		鹌鹑蛋	
5	水果	苹果	(1) 具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。 (2) 农药无残留，检验合格。
		香蕉	(1) 果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。 (2) 农药无残留，检验合格。
		梨子	(1) 果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜。 (2) 农药无残留，检验合格。
		柑类	(1) 果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。 (2) 农药无残留，检验合格。
		桔类	(1) 果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤、病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少。 (2) 农药无残留，检验合格。
		橙类	(1) 大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口，无萎蔫。 (2) 农药无残留，检验合格。
		葡萄	(1) 具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀，果实不抖落或抖落极少。 (2) 农药无残留，检验合格。
		桃子	(1) 具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮。 (2) 农药无残留，检验合格。

		西瓜	(1) 具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮， 条纹清晰，果 皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑， 果柄茸毛脱落， 脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异 味及黑瓢。 (2) 农药无残留，检验合格。
		哈密瓜	(1) 瓜形端正，呈椭圆或橄榄形。瓜身坚实微软，果皮 无伤及其无腐烂， 切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁。 (2) 农药无残留，检验合格。
		香瓜	1) 外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面 无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。 (2) 农药无残留，检验合格。
注：1、标“▲”的为本项目核心产品。 2、配送数量以实际供货为准。			

1、按照“一日一供”的方式为本合同范围内的学校供货, 在保证质量的前提下, 每天每个学校供货不得少于一次。

2、乙方配送地点是本合同内所有学校食堂, 每次配送送达指定地点后, 必须交付学校指定的专人接收并验收签字, 如不同意, 学校有权更换中标供应商。

3、送货时间: 供应商按照“一日一供”的方式及时为学校提供新鲜优质、价廉物美的荤蔬菜、禽蛋类等食材以及调味品。供应商必须按照学校制订的菜谱供货, 数量由学校根据学生数据实提供, 原则上每天七点半前必须送到各个学校。

4、供货数量: 供应商供货时须提供详细的清单(加盖公章和供货人签字), 供货清单需有所供应学校三人验收签字。县营养办和中心学校不定期结合实际情况进行核查, 如果发现与实际供货数量不一致, 须供应商据实核查汇报, 并根据调查结果给相关人员予以处罚。

5、验收应急方案: 供应商供货验收时发现产品质量问题, 供应商将在 1 小时内将有质量问题的产品补送给学校, 不收取任何费用; 对于不符合要求的货物有学校验货员提出清退, 对数量不足或部分退货的, 供应商在一不影响食堂伙食供应为前提 1 小时内补送; 如遇突发事件供应商无法及时送货, 与学校沟通, 双方在尊重实事的情况下协商由供应商配送员或学校派员购买, 所产生的费用由供应商承担。供应商连续两次或者一个月内累计三次发现质量问题的, 采购人可按照退出制度来执行, 更换供应商。

6、在发生食材质量问题时, 供货商必须无条件同意学校和有关部门委托第三方对所供食材质量进行检测, 检测费用由供应商承担。

7、单价依照县教育局委托第三方价格咨询公司发布的同期市场调查询价的价格(本期未发布的食材价格按下周发布的市场调查询价的价格)乘以折扣率(荤、豆制品、禽蛋、调味品折扣率为 90%, 蔬菜、水果折扣率为 85%), 数量以实际供货量为准。

项目分包情况表

序号	分包	乡镇	学校名称	学校性质	食堂供餐人数	合计人数	金额(万元)	备注
1	第一包	杭埠	舒城县杭埠镇中心学校	初中	601	3232	412	
2			舒城县杭埠镇中心小学	完小	1321			
3			舒城县杭埠镇完美希望小学	完小	43			
4			舒城县杭埠镇友谊小学	完小	25			
5			舒城县杭埠镇舒三中学	九年一贯制	1242			
6	第二包	千人桥百神庙	舒城县千人桥镇中心校	初中	745	3309	422	
7			舒城县千人桥镇重阳中学	九年一贯制	251			
8			舒城县千人桥镇三汊河小学	完小	8			
9			舒城县千人桥镇中心小学	完小	1239			
10			舒城县千人桥镇鲍桥小学	完小	151			
11			舒城县千人桥镇路里小学	教学点	8			
12			舒城县百神庙镇中心校	初中	134			
13			舒城县百神庙镇白马宕中学	九年一贯制	350			
14			舒城县百神庙镇周公渡中学	九年一贯制	239			
15			舒城县百神庙镇明德小学	完小	143			
16			舒城县百神庙镇中心小学	完小	41			
17	第三包	晓天山七高峰	舒城县晓天中学	十二年一贯制	385	2858	365	
18			舒城县晓天镇中心小学	完小	458			
19			舒城县晓天镇黄河学校	教学点	2			
20			晓天七星学校	民办	593			
21			舒城县山七镇中心学校	初中	213			

22			舒城县山七镇燕春中学	九年一贯制	48			
23			舒城县山七镇燕春初中分校	九年一贯制分校	9			
24			舒城县山七镇中心小学	完小	498			
25			舒城县山七镇小河口希望小学	完小	81			
26			舒城县高峰乡中心学校	九年一贯制	321			
27			舒城县高峰乡五桥中心小学	九年一贯制分校	157			
28			舒城县高峰乡高峰初级中学	九年一贯制	90			
29			舒城县高峰乡西港小学	教学点	3			
30	第四包	柏林干汉河	舒城县柏林乡中心学校	九年一贯制	491	2621	334	
31			舒城县柏林乡中心小学	九年一贯制分校	321			
32			舒城县柏林乡石岗中学	九年一贯制	209			
33			舒城县柏林乡德仁希望小学	完小	223			
34			舒城县柏林乡大墩小学	完小	87			
35			舒城县干汉河镇中心校	九年一贯制	323			
36			舒城县干汉河镇莲墩小学	九年一贯制分校	71			
37			舒城县干汉河镇中心小学	完小	367			
38			舒城县干汉河镇洪宕小学	完小	32			
39			舒城县干汉河中学	十二年一贯制	497			
40	第五包	万佛湖五显	舒城县万佛湖镇中心校	九年一贯制	597	2126	270	
41			舒城县万佛湖镇中心小学	九年一贯制分校	131			
42			舒城县万佛湖镇九井小学	完小	283			
43			舒城县万佛湖镇范店小学	完小	22			
44			舒城县五显镇中心校	九年一贯制	584			

45			舒城县五显镇中心小学	九年一贯制分校	509			
46	第六包	南港舒茶	舒城县南港镇中心校	九年一贯制	223	2069	263	
47			舒城县南港镇沙埂中学	九年一贯制	137			
48			舒城县南港镇明德小学	完小	709			
49			舒城县南港镇西街中心学校	九年一贯制	172			
50			舒城县舒茶镇中心学校	九年一贯制	190			
51			舒茶初中	初中	226			
52			舒城县舒茶镇中心小学	完小	412			
53	第七包	张母桥棠树	舒城县张母桥镇中心校	九年一贯制	768	1528	194	
54			舒城县张母桥镇长冲小学	完小	26			
55			舒城县棠树乡中心学校	初中	218			
56			舒城县棠树乡八里初级中学	九年一贯制	118			
57			舒城县棠树乡中心小学	完小	343			
58			舒城县棠树乡三拐小学	完小	15			
59			舒城县棠树乡棠树小学	完小	40			
60	第八包	城关桃溪孔集马河口	舒城县城关镇沙埂小学	完小	104	1728	220	
61			舒城县城关镇上七里河小学	完小	5			
62			舒城县城关镇孔集中心学校	初中	464			
63			舒城县城关镇孔集小学	完小	59			
64			舒城县特教学校		72			
65			舒城县城关镇马河口中心校	九年一贯制	28			
66			舒城县城关镇马河口中心小学	九年一贯制分校	118			
67			舒城县桃溪镇中心校	九年一贯制	320			
68			舒城县桃溪镇三沟小学	完小	402			

69			舒城县桃溪镇岗头小学	完小	3			
70			舒城县桃溪镇龙舒小学	教学点	3			
71			舒城县桃溪镇苍墩小学	教学点	3			
72			桃溪中学	完中	147			
73	第九包	汤池春秋	舒城县汤池中学本部	十二年一贯制学校	283	1796	228	
74			舒城县汤池中学小学部	十二年一贯制分校	119			
75			舒城县汤池镇中心校	九年一贯制	140			
76			舒城县汤池镇三里小学	完小	21			
77			舒城县汤池镇城冲中心学校	九年一贯制	663			
78			舒城县汤池镇城冲沙埂小学	完小	107			
79			舒城县汤池镇城冲城冲小学	教学点	14			
80			舒城县春秋乡中心学校	九年一贯制	192			
81			舒城县春秋乡文翁中学	九年一贯制	250			
82			舒城县春秋乡横塘小学	完小	7			
83	第十包	阙店	舒城县阙店乡中心校	九年一贯制	214	1722	219	
84			舒城县阙店乡杜店中学	九年一贯制	1498			
85			舒城县阙店乡转水湾小学	完小	10			
86	第十一包	河棚庐镇	舒城县河棚镇中心校	九年一贯制	761	1205	153	
87			舒城县河棚镇龙骨小学	完小	15			
88			舒城县庐镇乡中心学校	九年一贯制	427			
89			舒城县庐镇乡沈河小学	教学点	2			
90	第十二包		仁峰学校	民办	2030	2030	258	
91	第十三包		南港实验学校	民办	1630	1630	207	

92	第十四包		范店七星学校	民办	1220	1220	155	
合计					29074	29074	3700	