

产品种类		质量标准要求	退货依据	国家标准
肉类	猪肉（排骨）	1. 色泽鲜艳，无注水，表面有一层微干的薄膜，瘦肉新切面稍湿润，呈淡玫瑰色或淡红色； 2. 触摸有弹性，不粘手，指压不留陷窝； 3. 外表干净，皮毛清理干净，无异味，根据需要进行了改刀和加工； 4. 含水量检测值低于 77%。	1. 与质量标准要求不符，病死或死因不明的畜禽肉及其制品； 2. 不符合国家标准要求。	国家或行业相关标准
	牛肉	1. 肌肉有光泽，色泽鲜红或深红；脂肪呈乳白色或黄色； 2. 外表微干有风干膜，不粘手； 3. 具有鲜牛羊肉正常气味； 4. 牛肉、羊肉含水量检测值分别低于 77%、78%。	1. 与质量标准要求不符，病死或死因不明的畜禽肉及其制品； 2. 不符合国家标准要求。	
	禽肉	1. 杜绝注水禽类； 2. 体表色泽洁白，肉质紧密，角膜有弹性，不粘手，指压不留陷窝； 3. 具有该禽类所固有的气味，无其他异味； 4. 腔内无杂物。	1. 与质量标准要求不符，病死或死因不明的畜禽肉及其制品； 2. 不符合国家标准要求。	
粮油类	大米	1. 外观:大米应无外污染，米质白洁，米粒完整，无湿润、糊状及变质现象 2. 破损率:大米破损率应小于 3.0% 3. 杂质:大米中杂质应小于 2.0% 4. 色泽:大米应有良好的色泽，不得有明显的异色现象	1. 与质量标准要求不符； 2. 不符合国家标准要求。	国家或行业相关标准
	白面	1. 外观:面粉应无外污染，粉质白洁，无湿润、糊状及变质现象 2. 破损率:封口应牢固、不得破损泄漏，运输器具应清洁干燥、无污染，并有防尘、防雨雪设施		国家或行业相关标准
	食用油	1. 酸价：花生油、菜籽油、大豆油、葵花油、胡麻油、茶油、麻油、玉米胚芽油、米糠油的酸价应小于等于 4 2. 过氧化值：花生油、葵花油、米糠油的过氧化值应小于等于 20meq/kg 3. 浸出油溶剂残留量:浸出油溶剂残留量应小于等于 50mg/kg 4. 标签标识：食用油的标签应当标明名称、规格、净含量、生产日期、成分或者配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条		国家或行业相关标准

产品种类		质量标准要求	退货依据	国家标准
		件、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称等信息		
果蔬类	圆形榨菜、木耳、黄瓜、蒜苔、圆椒、芹菜、胡萝卜、茄子、角瓜、大头菜、粉条、花生米、尖椒、干豆腐、菜花、南瓜、柿子、白菜、土豆等	1. 外形正常，鲜嫩形态好，色泽正常； 2. 叶梗光滑幼嫩，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； 3. 无抽苔（菜心除外），无异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶鼓，无畸形花； 4. 无明显浸水现象； 5. 农药残留不超标。 6. 无虫咬、发芽、发霉现象，表皮细致光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。	1. 鲜嫩度明显不佳，含黄叶、须根、泥土，虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复，农药残留超标； 2. 与质量标准要求不符； 3. 不符合国家标准要求。	国家或行业相关标准
	葱蒜类（圆葱、大葱等）	允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。	1. 与质量标准要求不符； 2. 不符合国家标准要求。	国家或行业相关标准
蛋奶	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。	蛋壳破损严重，有霉斑，散发霉臭味，与质量标准要求较多不符。	国家或行业相关标准
	牛奶	品牌袋装奶，距出厂日期5天以内且按照厂家要求保存条件储存未超出保质期，色泽乳白，有纯奶的鲜香味。	1. 与质量标准要求不符； 2. 不符合国家标准要求。	

产品种类		质量标准要求	退货依据	国家标准
豆制品	黄豆	呈均匀的黄色，稍有光泽，形状完整，软硬适度，无杂质，味道纯正清香。	1. 与质量标准要求不符； 2. 不符合国家标准要求。	国家或行业相关标准
调料	调料（酱油等）	1. 无霉变和虫蛀鼠咬现象； 2. 无臭味，货品新鲜，色泽正常； 3. 无“三无”产品，货品在保质期以内，外包装清洁卫生、无破损，包装上的商品名称、厂址、规格、生产日期、质保期等信息与内容物相符，标示清晰，批次号清楚等； 4. 经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准。	1. 不符合质量标准要求，无“QS”食品安全认证的产品； 2. 无品名、产地、厂名、生产日期、质保期及中文标识、原料说明的定型包装食品； 3. 超过质保期或不符合食品标签规定的定型包装食品； 4. 腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异味或者其他感官性状异常，含有毒或有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。	国家或行业相关标准

其他技术要求：

科尔沁左翼中旗宝龙山蒙古族中学校现有一个食堂面积近 1840 平方米能同时容纳 1200 多人同时用餐。根据在校学生们需要，解决全校学生饮食问题，采购食堂所需各种农副产品原材料等，原材料新鲜、无毒、卫生并符合相关规定，确保学生食堂饭菜质量。保证我校学生在校学习期间，食堂食品安全，切实提高服务质量，更好的满足全校学生生活需求。

（一）配送时间、地点、方式及要求

1. 配送时间：每天上午 05：00 前配送到指定位置：如遇特殊情况，甲方确需多次供货的，乙方应按照甲方要求及时将所需副食品配送到位。

2. 配送地点：科尔沁左翼中旗宝龙山蒙古族中学

3. 配送方式：采购人指定 1 名联络人，中标人每天配送（具体可根据实际需求双方协商确定）。由采购人根据下个周期批次实际需求，于配送前一天下午 19：00 前，将下个批次副食品需求清单书面通知或网络下单的方式通知中标人。中标人按照需求清单及相关要求，将所需产品按要求时间送至采购人指定地点。中标人送货时需附经公司盖章的副食品送货清单。指定联络人组织验收人员按照产品质量标准要求，对照需求清单组织产品验收，经验收合格后，在中标人提供的送货清单上签字盖章确认。送货清单一式两份，双方各留存一份，用于每月初清算上月配送费用。

4. 要求：（1）若中标人不能按时、按质、按量供货，导致食堂无法正常供应伙食的，采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标人承担，并承担违约责任。

（2）肉类、水产、禽蛋等产品必须具有动物检验检疫合格证明或化验单：调料等必须具有食品质量安全认证标志。

（3）果蔬必须保证新鲜，按供货批次提供蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求。

（4）中标人对提供的所有副食品必须在供货清单上加盖单位公章。

(5) 中标人负责供货产品的食品安全，必须做到来源可溯。

(6) 服务期限：不限定日期，以采购金额为准，供应商的供货金额达到采购金额后结束供货合同终止。

(二) 售后服务

1. 送货上门：投标人整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

2. 产品验收：投标人承诺严格按照《食材验收管理办法》组织产品验收。

3. 供应商管理：投标人承诺严格遵守《食材配送服务供应商管理规定》，积极服从、配合招标人日常管理。

4. 处罚管理：投标人承诺严格执行《食材配送服务供应商处罚管理规定》。

(三) 付款方式、合同价款

本次采购项目实行弹性价格合同，最终付款价格以实际当地调研市场价及甲乙双方签订的合同内容为准。

付款方式：支付比例 100%，根据实际供货量按季度支付，具体内容以甲乙双方签订的合同约定执行