**（一包）**

**参数**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 参数 | 单位 | 配送地点 | 预算单价 | 配送要求 |
| 1 | 新鲜羊肉 | 必须是当日屠宰，具有动物卫生监督部门出具的动物检疫合格证并盖章的新鲜羊肉，无内脏（心脏、肝脏、肺、肾脏、尾巴、下水等）、内脏肥油、头和蹄、皮子，无尾巴；当次配送的每只羊不能超过25公斤（不含尾巴），肥油不超过当次配送肉总量的8%。符合食品卫生质量要求，送货时须提供屠宰场证明、检验检疫合格证（检验检疫人员签字）等，夏季配送须配备冷藏车运送。 | 公斤 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 低于市场价5% | 至少三天配送一次，特殊情况按甲方实际需求配送（运费由供货商承担） |
| 2 | 新鲜牛肉 | 必须是当日屠宰，具有动物卫生监督部门出具的动物检疫合格证并盖章的新鲜剔骨牦牛肉，无内脏（心脏、肝脏、肺、肾脏、尾巴、下水等）、内脏肥油、头和蹄、皮子，无尾巴；当次配送牛肉中肥油不超过当次配送肉总量的8%公斤；符合食品卫生质量要求，送货时须提供屠宰场证明、检验检疫合格证（检验检疫人员签字）等，夏季配送须配备冷藏车运送。 | 公斤 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 低于市场价5% | 至少三天配送一次，特殊情况按甲方实际需求配送（运费由供货商承担） |
| 备注 | | 1. 供应商供货时必须严格按照以上参数标准执行，并提供《动物检疫合格证》，否则甲方不予以验收；   2、总数量以实际供应数量为准结算；  3、供应商须为所供应学校的学生购买食品安全责任险。  4、本次单价招标，以单价签订合同。 | | | | |

**（二包）**

**参数**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 参数 | 单位 | 配送地点 | 预算单价 | 配送要求 |
| 1 | 新鲜鸡肉 | 必须是当日屠宰，具有动物卫生监督部门出具的动物检疫合格证，每只鸡重量不低于2公斤，无鸡头、鸡爪及内脏等，并用清水清洗干净，达到可直接烹调的标准。送货时须提供屠宰场证明、检验检疫合格证（检验检疫人员签字）等，夏季配送须配备冷藏车运送。 | 公斤 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 低于市场价5% | 至少三天配送一次，特殊情况按甲方实际需求配送（运费由供货商承担） |
| 备注 | | 1、投标人须有养殖场的《动物防疫条件合格证》；  2、总数量以实际供应数量为准结算；  3、乙方供货时必须严格按照以上参数标准执行，否则甲方不予以验收；  4、供应商须为所供应学校的学生购买食品安全责任险。  5、本次单价招标，以单价签订合同。 | | | | |

**（三包）**

**参数**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 参数 | 单位 | 配送地点 | 预算单价 | 配送要求 |
| 1 | 新鲜鸡蛋 | 必须符合食品卫生质量要求，每个鸡蛋净重量50克以上，每次配送时须出具相关部门检验检疫合格证。 | 公斤 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 低于市场价3% | 至少三天配送一次，特殊情况按甲方实际需求配送（运费由供货商承担） |
| 备注 | | 1、投标人须有养殖场的《动物防疫条件合格证》；  2、总数量以实际供应数量为准结算；  3、乙方供货时必须严格按照以上参数标准执行，否则甲方不予以验收；  4、供应商须为所供应学校的学生购买食品安全责任险。  5、本次单价招标，以单价签订合同。 | | | | |

**（四包）**

**参数**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 参数 | 单位 | 配送地点 | 预算单价 | 配送要求 | 备注 |
| 1 | 新鲜蔬菜 | 1、外观要求。产品应具有该蔬菜可食用时应有的特性。成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫为害状及机械损伤。  2、卫生指标农药残留量不超过国家的有关标准。硝酸盐和亚硝酸盐残留量不超过国家的有关标准。  3、新鲜、非转基因。  4、符合食品卫生质量要求，无毒、无害、无农药残留。 5、品种：应季常用蔬菜，据甲方需求配送。 | 公斤 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 低于市场价3%  （每月按照时令价格调整） | 至少三天配送一次，特殊情况按甲方实际需求配送（运费由供货商承担） |  |
| 2 | 新鲜水果 | 1、外观要求。每只水果都必须完好、无风斑、无疤迹。  2、卫生指标。农药残留量不超过国家的有关标准。  硝酸盐和亚硝酸盐残留量不超过国家的有关标准。  3、新鲜、非转基因。  4、符合食品卫生质量要求，符合无毒、无害，每只水果都必须完好：无风斑、无疤迹、无农药残留，安全可靠。  5、品种。应季常用水果，根据甲方需求配送。 |  |
| 3 | 调料 | 各种常用调料一批，具体按甲方要求采购（货物采购须在质保期内）。 | 常规计量单位 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 低于市场价3% | 至少三天配送一次，特殊情况按甲方实际需求配送（运费由供货商承担） |  |
| 备注 | | 1、总数量以实际供应数量为准结算；  2、乙方供货时必须严格按照以上参数标准及配送要求执行，否则甲方不予以验收；  3、供应商须为所供应学校的学生购买食品安全责任险。  4、本次单价招标，以单价签订合同。 | | | | | |

**（五包）**

**参数**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 参数 | 单位 | 配送地点 | 预算单价（元） | 配送要求 | 备注 |
| 1 | 大米 | 长粒香（长宽比例2:1），每袋25公斤，符合GB1354-2009标准要求，杂质总量≦0.5% | 袋 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 138.00 | 按甲方实际需求配送 |  |
| 2 | 面粉 | 25公斤/袋，特制一等粉 | 袋 | 103.00 |  |
| 3 | 清油 | 5L/桶、一级菜籽油（非转基因） | 桶 | 93.00 |  |
| 备注 | | 1.总数量以实际供应数量为准结算；  2.供应商须为所供应学校的学生购买食品安全责任险。  3.本次单价招标，以单价签订合同。 | | | | | |

**（六包）**

**参数**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 参数 | 单位 | 配送地点 | 预算单价（元） | 配送要求 | 备注 |
| 1 | 学生牛奶 | 符合食品卫生质量要求，每袋净含量为200ML | 袋 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 1.90 | 按甲方实际需求配送 |  |
| 备注 | | 1.总数量以实际供应数量为准结算；  2.供应商须为所供应学校的学生购买食品安全责任险。  3.本次单价招标，以单价签订合同。 | | | | | |

**（七包）**

**参数**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 参数 | 单位 | 配送地点 | 预算单价（元） | 配送要求 | 备注 |
| 1 | 馕 | 符合食品卫生质量要求，以面粉为主要原料，添加鸡蛋、牛奶、芝麻等，不得添加肥油，单个净重不低于 160g。 | 个 | 甲方指定地点、摆放整齐 | 1.80 | 按甲方实际需求配送 |  |
| 备注 | | 1.总数量以实际供应数量为准结算；  2.供应商须为所供应学校的学生购买食品安全责任险。  3.本次单价招标，以单价签订合同。 | | | | | |