**第一肉类**

（一）肉品类

（1）家畜类：

猪肉：呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。有检疫合格印章。

牛肉：新鲜的模肉肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色;表面微干，有风干膜，不黏手;弹性好，指压后凹陷能立即恢复;具有牛肉特有的气味。

羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。

（2）家禽类：

禽类:眼球饱满，皮肤有光泽，肌肉切面发光，外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷能立即恢复。

（3）水产类：

1、活鲜鱼类

神态——在水中游动自如

体态——无伤残、无畸形、无病害

体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。

行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明己接近死亡或有己病害。有红色鱼鳞之鱼须挑出拒收。

2、虾类:个大而均匀，活蹦乱跳(或能活动)

3、蟹类

大闸蟹——青皮、 白肚、黄毛、金螯及蟹脚刚劲有力，膘壮肉厚，膏多，堆在地上，能迅速四面爬开

海蟹——体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力。

4、贝类

双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

单壳贝类——贝肉收缩 自如，用手指抚平后能回缩

5、冰鲜鱼

皮肤——类金属、 光泽哑色的表面显示其己不温鲜

眼睛——饱满明亮、 清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈

鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥

鱼肚——内收或平整，不突出，不破肛

体外粘液——透明或水白

肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可立刻恢复

气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味

体表——鱼鳞完整、体表无破损

6、冰鲜虾

有固有的颜色，不发白或红;头胸甲与躯千连接紧密，无断头现象;虾身清洁无污物。

（二）冻品类

1、整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

2、验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。

3、如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

4、称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。

**第二粮油类**

（一）面粉及淀粉类

面粉：均为整袋采购，要求完整原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。不同种类面粉的化学和卫生指标应符合《中华人民共和国国家标准》中面粉的指标要求。原袋分装应有完整包装、生产日期等信息，指标符合国家标准。

淀粉类：整袋采购有完整原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。散装淀粉需在保质期内，色泽洁白，无杂质，无异味，无虫蚀，无霉变，分装盛器需使用食品级包材。

（二）米及米粉类

米：整袋采购的必须有完整原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。不同种类米的化学和卫生指标应符合《中华人民共和国国家标准》中米的指标要求。散装米米粒饱满，光泽度高，腹白低，残缺粒、爆腰粒少，米香味正，无杂质，无虫害，分装盛器需使用食品级包材。

米粉类：整袋采购有完整原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。散装米粉需在保质期内，色泽洁白，无杂质，无异味，无虫蚀，无霉变，分装盛器需使用食品级包材。

（三）食用油脂类

植物油：有完整的原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

动物油：精炼动物油应有完整的原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

合成油：有完整的原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上，植脂鲜奶油应冷链运输保藏。

（四）杂粮类

豆：豆类应无杂质、无霉变、无异味、无虫蚀、无杂豆、无鼠害、表面有光泽，均为当年新豆。

豆沙：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

**第三蛋、乳类**

（一）乳品类

鲜乳和炼乳：均为整箱或整包采购，瓶装、罐装、利乐包装或康美包装等均可，拒绝散装和简易包装。有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

乳粉：有完整包装，拒绝散装。纯乳含量不得低于60%，有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

乳酪：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

酸乳：原包装采购，冷链运输保藏，有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余三分之二以上。

（二）蛋品类

鲜蛋：新鲜无变质、无污染，破损率≤1%，秋冬季距生产日期不超过15天，春夏季距生产日期不超过7天。

咸蛋、变蛋：无霉变，无污染，无破损，保质期剩余至少二分之一以上。

咸蛋黄：100%咸蛋黄，拒绝再次加工品。整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

**第四蔬菜类**

根茎类:茎部不老化，机体均匀，未发芽、变色

叶菜类:色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄。质地脆嫩、坚挺，球形叶菜，结实，无老帮

花果类:允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟

菇菌类:外形饱满，不发霉、变黑

**第五果品类**

鲜果：二级果及以上，无虫害，无霉变，无失水萎蔫，农残符合国家标准。

果酱、果脯、蜜饯、水果罐头、果汁：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。果干、干果、干果片、干果碎、干果粉：无变色、无杂质、无霉变、无异味、无虫蚀、无鼠害、均为当年新果。

第六调味品类

（一）食糖类

砂糖（糖粉）类：各类砂糖应符合《中华人民共和国国家标准》中对砂糖的色值、颗粒大小、杂质含量、甜度、含水量等标准的要求。袋装采购品应有完整的原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。散装品需在保质期内，无杂质，无异味，无虫蚀，无霉变，分装盛器需使用食品级包材。

蜂蜜、糖浆类：均为整包采购，拒绝散装。品名准确，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

（二）巧克力类

巧克力：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

（三）食品添加剂类

食品添加剂：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上，生物活性添加剂（如酵母）距离生产日期不超过6个月。

（四）调味品

符合国标,距生产日期未超过2个月。外包装完整洁净，有检验合格证，食品生产许可证号。

**配送要求：**

1.按要求（数量、质量）以料单为准每天早上7：30分之前配送，如校方提出货物品质不符合要求，则供货方无条件上门更换。

2.如遇学校突发活动需增加配送任务，成交供应商须积极配合校方，校方须至少提前4小时与供应商沟通确认配送数量及品类，成交供应商应无条件按双方约定的时间给校方供货，且不收取任何附加费用，只收取原材料的费用。

3.成交供应商配送服务方案，优于学校要求时，以成交供应商服务方案执行。