

采购清单

序号	品名	采购标的	单价	数量	单位	总价	技术参数
1	蔬菜	水果、蔬菜、鸡蛋	1,700,000.00	1	批	1,700,000.00	采购内容:新鲜蔬菜、水果、鸡蛋; 主要功能或目标:为确保学校食堂食品供应的充足性、多样性和安全性、又能满足小学生的营养,合理控制采购成本,提高资金使用效率; 需满足的要求:蔬菜的新鲜度是首要考虑的因素。所采购的蔬菜应当具有鲜亮的色泽、完整的外观和适度的水分,避免选择萎蔫、腐烂、病虫害侵袭的蔬菜。对于叶菜类,应确保其叶片鲜绿、质地柔嫩; 根茎类和块茎类蔬菜则应选择表皮光滑、无裂痕、无病虫害的产品; 采购的水果应当新鲜、无病虫害、无农药残留,其次,对于易腐烂的水果,如草莓、葡萄等,应选择表皮完整、无破损、无异味的产品。而对于不易腐烂的水果,如苹果、香蕉等,则应选择果实饱满、色泽鲜艳、无病虫害的产品; 采购的鸡蛋应当具有动物产品检疫合格证明,符合国家相关标准,符合《食品卫生法》规定的食用安全要求。 配送与验收: 供应商需按采购计划配送,采购方需对货物进行验收,确保采购食品质量符合合同约定和供应商承诺的质量保证。
							采购内容:大米、面粉、大豆油、菜籽油、猪肉、牛肉、鸡肉、调味品及杂粮; 主要功能或目标:合理规划与分配小学食堂采购资金,确保食堂能够持续稳定地供应健康、营养、安全的餐食给学生及教职员工,同时有效控制成本,提高资金使用效

2	其他农作物副产品	粮油、肉类、杂粮、调味品	1,800,000.00	1	批	1,800,000.00	<p>率。需满足的要求：大米采购标准质量标准：确保采购的大米符合国家相关质量标准，如GB/T 1354等，具备产品合格证、生产日期和保质期等标识。面粉质量标准：面粉必须是正规厂家生产加工的产品，符合国标等国家质量标准。不得供应变质、发霉、过期的面粉。包装与标识：包装应符合《食品标识管理规定》，标明食品名称、配料表、净含量、厂址、厂名、生产日期、执行标准、保质期等信息。大豆油与菜籽油采购标准质量标准：大豆油和菜籽油需符合国家相关标准，如GB/T 1536等，对油脂的酸价、过氧化值、不溶于正己烷物质、磷脂等指标有严格规定。对于预包装调味品及杂粮，应详细列明产品名称、净含量（规格）、生产日期、配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、生产许可证编号等信息。对于非预包装调味品及农产品，应检查其外包装是否整洁、牢固、标签清晰；非预包装食品的包装应至少标注名称、生产/加工日期、保质期、供应商/生产者的名称等基本信息。同时，应确保食品的质量等级指标不低于该产品标准的中位数水平，感官性状无异常，无腐败变质、油脂酸败、发霉生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂等情况。猪肉、牛肉、鸡肉采购标准来源与检疫：肉类应来自正规渠道，具有检验检疫合格证明，确保来源安全可靠。质量标准：猪肉应肉质鲜嫩、无异味、无病害；牛羊肉应肌肉纹理清晰、色泽鲜红、无异味、无病害；鸡肉应具有适当的肉质硬度和弹性，无异味和变质现象。安全性指标：重金属、药物、农药、农膜、病毒等污染物含量不得超过国家标准，符合《食品卫生法》规定</p>
---	----------	--------------	--------------	---	---	--------------	---

							<p>的食用安全要求。包装与储存：肉类应使用符合卫生标准的包装材料进行包装，储存过程中应避免交叉污染和腐败变质。配送与验收：供应商需按采购计划配送，采 供应商资质：供应商需具备有效的营业执照和《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。</p>
3							
4							
5							