

# 采购清单

采购单位	吴堡县消防救援大队		备案函号	ZCSP-吴堡县-2026-00141			
项目名称	吴堡县消防救援大队主副食品配送采购项目						
政府预算资金	¥ 0.00		财政专户管理资金	¥ 0.00			
单位资金	¥ 606,677.00		保障性资金	¥ 0.00			
序号	品名	采购标的	单价	数量	单位	总价	技术参数
1	餐饮服务	吴堡县消防救援大队主副食品配送采购项目	606,677.00	1	项	606,677.00	<p>吴堡县消防救援大队承担着全县灭火救援、抢险救灾防火监督等紧急任务，其日常运作需要充足且高质量的主副食品供应。为了保障消防救援人员的饮食健康与营养均衡，吴堡县消防救援大队决定进行主副食品供应采购项目。需满足的要求:1、粮、油时必须要求供方提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次批粮、油产品检验报告或合格证。2、批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。3、蔬菜类必须无黄叶，枯死叶，无虫，无杂质，色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。4、水果须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。5、水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。6、肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色</p>

							<p>泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好； 7、禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧至，码放整齐； 8、蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。 9、散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。 10、定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。</p>
2							
3							
4							
5							