

采购清单

采购单位	铜川市印台区教育体育局		备案函号	ZCSP-印台区-2025-00119			
项目名称	铜川市印台区学校食堂米面油、肉蛋蔬菜及调料品采购项目(2025-2026学年度)						
财政拨款	¥ 0.00		财政专户管理资金	¥ 0.00			
其他财政资金	¥ 0.00		保障性资金	¥ 1,765,800.00			
序号	品名	采购标的	单价	数量	单位	总价	技术参数
1	其他农作物副产品	大米、面粉、食用油、杂粮、蔬菜、菜干、调味品、肉、蛋、奶	434,000.00	1	批	434,000.00	<p>一、大米 技术要求：有QS质量认证，符合国家规定执行标准：GB1354-2009或国家最新标准一级粳米。具体要求：无异常色泽和气味，彩印塑料编织袋普通包装，编织袋上必须印刷大米品牌、质量等级、执行标准等，25kg / 袋，10kg / 袋。</p> <p>二、面粉 技术要求：有QS质量认证品牌的特制一等小麦粉。必须符合执行标准：添加剂严格执行国家标准，GB1355-86或国家最新标准。具体要求：25kg / 袋。彩印塑料编织袋普通包装，编织袋上必须印刷面粉品牌、质量等级、执行标准等。</p> <p>三、食用油 技术要求：有QS质量认证品牌的桶装一级物理压榨菜籽油，必须符合国家规定执行标准，非转基因菜籽油。具体要求：澄清、透明，无异常色泽和气味。PET透明一次性食品塑料桶密封包装，塑料桶封面必须标明品牌、质量等级、执行标准等，5L / 桶。</p> <p>四、杂粮 小麦、绿豆、小米、玉米、红豆等 技术要求：小麦应符合GB/1351和GB 2715 的规定。绿豆应符合GB 10462和GB 2715 的规定。小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。红豆应符合GB 2715的规定。具体要求：色泽略呈微褐色或原料原有的颜色，气味具有原料固有的清香味，无异味、无霉变。包装应符合GB 9681的规定。应外形完整，无</p>

						<p>污垢，不得破损，标签规整。运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。五、蔬菜、干菜 技术要求：保证采购新鲜、干净、卫生、无变质的蔬菜，经国家和地方质检和卫生、食品等行政部门检测合格的货物。通过国家食品安全许可的货物且货物包装具有QS或SC行政许可标识（2015年10月后使用SC行政许可标志）六、调料品 技术要求：有QS质量认证品牌、符合国家质量标准及相关规定，且不得有以次充好、类别不符等违规行为。①酱油执行标准：GB2718-2003或国家最新标准，1.20L / 桶；②醋执行标准：GB18187-2000或国家最新标准，20L/桶。③鸡精执行标准：GB/T8967-2007或国家最新标准，454g/袋。④盐执行标准：按盐业标准执行。七、肉、蛋、奶 技术要求：保证采购新鲜、干净、卫生、无破损、无变质的肉、蛋。肉需是冷却排酸。蛋需是打码蛋。符合国家质量及安全标准、市场监管总局关于发布餐饮服务食品安（具体详见清单）</p>
						<p>一、大米 技术要求：有QS质量认证，符合国家规定执行标准：GB1354-2009或国家最新标准一级粳米。具体要求：无异常色泽和气味，彩印塑料编织袋普通包装，编织袋上必须印刷大米品牌、质量等级、执行标准等，25kg / 袋，10kg / 袋。二、面粉 技术要求：有QS质量认证品牌的特制一等小麦粉。必须符合执行标准：添加剂严格执行国家标准，GB1355-86或国家最新标准。具体要求：25kg / 袋。彩印塑料编织袋普通包装，编织袋上必须印刷面粉品牌、质量等级、执行标准等。三、食用油 技术要求：有QS质量认证品</p>

2	其他农作物副产品	大米、面粉、食用油、杂粮、蔬菜、干菜、调味品、肉、蛋、奶	776,000.00	1	批	776,000.00	<p>牌的桶装一级物理压榨菜籽油，必须符合国家规定执行标准，非转基因菜籽油。具体要求：澄清、透明，无异常色泽和气味。PET透明一次性食品塑料桶密封包装，塑料桶封面必须标明品牌、质量等级、执行标准等，5L / 桶。</p> <p>四、杂粮 小麦、绿豆、小米、玉米、红豆等 技术要求：小麦应符合GB/1351和GB 2715 的规定。绿豆应符合GB 10462和GB 2715 的规定。小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。红豆应符合GB 2715的规定。具体要求：色泽略呈微褐色或原料原有的颜色，气味具有原料固有的清香味，无异味、无霉变。包装应符合GB 9681的规定。应外形完整，无污垢，不得破损，标签规整。运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。</p> <p>五、蔬菜、干菜 技术要求：保证采购新鲜、干净、卫生、无变质的蔬菜，经国家和地方质检和卫生、食品等行政部门检测合格的货物。通过国家食品安全许可的货物且货物包装具有QS或SC行政许可标识（2015年10月后使用SC行政许可标志）</p> <p>六、调味品 技术要求：有QS质量认证品牌、符合国家质量标准及相关规定，且不得有以次充好、类别不符等违规行为。①酱油执行标准：GB2718-2003或国家最新标准，1.20L / 桶；②醋执行标准：GB18187-2000或国家最新标准，20L/桶。③鸡精执行标准：GB /T8967-2007或国家最新标准，454g/袋。④盐执行标准：按盐业标准执行。</p> <p>七、肉、蛋、奶 技术要求：保证采购新鲜、干净、卫生、无破损、无变质的肉、蛋。肉需是冷却排酸。蛋需是打码蛋。符</p>
---	----------	------------------------------	------------	---	---	------------	--

						合国家质量及安全标准、市场监管总局关于发布餐饮服务（具体详见清单）
3	其他农作物副产品	大米、面粉、食用油、杂粮、蔬菜、干菜、调味品、肉、蛋、奶	555,800.00	1	批	555,800.00

合国家质量及安全标准、市场监管总局关于发布餐饮服务（具体详见清单）

一、大米 技术要求：有QS质量认证，符合国家规定执行标准：GB1354-2009或国家最新标准一级粳米。具体要求：无异常色泽和气味，彩印塑料编织袋普通包装，编织袋上必须印刷大米品牌、质量等级、执行标准等，25kg / 袋，10kg / 袋。二、面粉 技术要求：有QS质量认证品牌的特制一等小麦粉。必须符合执行标准：添加剂严格执行国家标准，GB1355-86或国家最新标准。具体要求：25kg / 袋。彩印塑料编织袋普通包装，编织袋上必须印刷面粉品牌、质量等级、执行标准等。三、食用油 技术要求：有QS质量认证品牌的桶装一级物理压榨菜籽油，必须符合国家规定执行标准，非转基因菜籽油。具体要求：澄清、透明，无异常色泽和气味。PET透明一次性食品塑料桶密封包装，塑料桶封面必须标明品牌、质量等级、执行标准等，5L / 桶。四、杂粮 小麦、绿豆、小米、玉米、红豆等 技术要求：小麦应符合GB/1351和GB 2715 的规定。绿豆应符合GB 10462和GB 2715 的规定。小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。红豆应符合GB 2715的规定。具体要求：色泽略呈微褐色或原料原有的颜色，气味具有原料固有的清香味，无异味、无霉变。包装应符合GB 9681的规定。应外形完整，无污垢，不得破损，标签规整。运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。五、蔬菜、干菜 技术要求：保证采购新鲜、干净、卫生、无变质的蔬菜，经国家和地方质检

							<p>和卫生、食品等行政部门检测合格的货物。通过国家食品安全许可的货物且货物包装具有QS或SC行政许可标识（2015年10月后使用SC行政许可标志）</p> <p>六、调料品 技术要求：有QS质量认证品牌、符合国家质量标准及相关规定，且不得有以次充好、类别不符等违规行为。①酱油执行标准：GB2718-2003或国家最新标准，1.20L / 桶；②醋执行标准：GB18187-2000或国家最新标准，20L/桶。③鸡精执行标准：GB/T8967-2007或国家最新标准，454g/袋。④盐执行标准：按盐业标准执行。七、肉、蛋、奶 技术要求：保证采购新鲜、干净、卫生、无破损、无变质的肉、蛋。肉需是冷却排酸。蛋需是打码蛋。符合国家质量及安全标准、市场监管总局关于发布（具体详见清单）</p>
4							
5							