

采购清单

采购单位		榆林市横山区消防救援大队			备案函号		ZCSP-横山区-2025-00259	
项目名称		榆林市横山区消防救援大队伙食食材配送服务						
财政拨款		¥ 0.00			财政专户管理资金		¥ 0.00	
其他财政资金		¥ 918,728.00			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	食品和饮料批发服务	按采购方要求每日配送蔬菜、肉类、禽蛋、水产、粮油、调味品、杂粮等	918,728.00	1	年	918,728.00	技术规格要求：1. 食材种类及质量标准，蔬菜、水果类：新鲜、无腐烂、无病虫害、成熟度适宜、口感佳、无明显损伤，符合国家食品安全标准；肉类：必须为经检验检疫合格的产品，具有动物产品检验检疫合格证明和肉品品质检验合格证明；禽蛋类：蛋壳完整、清洁，无裂缝，新鲜度高，符合GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》要求。粮油类：大米应颗粒饱满、无杂质、无霉变，符合GB/T 1354-2018《大米》标准；面粉应色泽正常、无结块、无异味，符合GB/T 1355-1986《小麦粉》标准；食用油应为正规厂家生产，具有食品生产许可证，符合GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》要求；调味品：应为知名品牌产品，在保质期内，包装完好，符合相应的食品安全标准。2. 食材包装要求：不同种类食材应分开包装，避免交叉污染。包装材料应符合食品包装安全标准，清洁、无毒、无害。肉类、水产类等易腐食材需采用冷藏或冷冻包装，确保在配送过程中保持适宜温度。 服务要求：按照约定时间准时配送，确保食材新鲜供应。如遇特殊情况需变更时间，应提前与需求方沟通并获得同意。配送方式与保障： 配备专用的配送车辆，车辆应定期清洁、消毒，保持卫生。对于需要低温保存的食材，配送车辆应具备冷藏、冷冻功能，确保食	

							材在运输过程中温度符合要求，防止变质。建立配送应急预案，如遇交通拥堵、车辆故障等突发情况，能及时采取补救措施，保证食材按时送达。安排专人负责与需求方的日常沟通，及时了解食材需求变化、质量反馈等信息。定期向需求方提交食材采购台账、检验检疫证明等资料，接受监督检查。对需求方提出的问题和意见，应在24小时内给予回应并妥善解决。验收要求：由需求方指定专人负责食材验收工作，实行双人复核制。验收人员需对食材的数量、质量、包装等进行逐一检查。验收合格的食材，由验收人员在配送清单上签字确认。验收不合格的食材，立即通知供应商，明确不合格原因，并要求其在规定时间内更换合格食材。更换的食材需重新进行验收，直至合格。
2							
3							
4							
5							