

大荔县 2026 至 2027 学年 “校园餐”大宗食材采购项目采购需求

一、基本要求

1、功能要求：达到“校园餐”大宗食材高标准、高质量要求。

2、采购项目需要落实的政府采购政策：

（1）《财政部国家发展改革委关于印发〈节能产品政府采购实施意见〉的通知》（财库〔2004〕185号）；

（2）《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国办发〔2007〕51号）；

（3）《财政部环保总局关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90号）；

（4）《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）；

（5）陕西省财政厅关于印发《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》—（陕财办采〔2018〕23号）

（6）《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）；

（7）《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）；

（8）《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关

政策的通知》（国办发〔2025〕34号）

（9）《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2019〕19号）

（10）《关于深入推进政府采购信用融资业务的通知》（陕财办采〔2023〕5号）

（11）其他需要落实的政府采购政策。

3、交货期要求：2026年9月至2027年7月。

4、交货地点：大荔县辖区各公办高职中、公民办义务段学校。

二、需执行的国家相关标准、行业标准、规范

满足的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范：执行所有现行的国家、行业标准、规范、规程中的强制性条款。

三、采购标的数量和规格

2026至2027学年“校园餐”大宗食材采购品种为：鸡蛋、肉类、纯牛奶、大米、面粉、食用油等。

标段	食材	规格标准	标段量	标段金额（元）	备注
1包	精瘦肉	Kg、冷鲜	63360	3484800	
	五花肉		42240		
2包	精瘦肉		63360	3484800	
	五花肉		42240		
3包	精瘦肉		67320	3702600	
	五花肉		44880		
4包	精瘦肉		67320	3702600	
	五花肉		44880		

5 包	精瘦肉		67320	3702600	
	五花肉		44880		
6 包	精瘦肉		67320	3702600	
	五花肉		44880		
7 包	鸡腿	Kg、冷冻 鸡腿约 125g/根	68640	2048640	
	鸡脯/胸		42240		
8 包	鸡腿		68640	2048640	
	鸡脯/胸		42240		
9 包	鸡腿		68640	2048640	
	鸡脯/胸		42240		
10 包	鸡腿		68640	2048640	
	鸡脯/胸		42240		
11 包	鸡腿		68640	2048640	
	鸡脯/胸		42240		
12 包	鸡蛋	鲜蛋/Kg	217800	2395800	
13 包			217800	2395800	
14 包			224400	2468400	
15 包	纯牛奶	200ml/盒 蛋白质含量 $\geq$ 3.0	1267200	2534400	
16 包			1267200	2534400	
17 包			1346400	2692800	
18 包			1346400	2692800	
19 包			1346400	2692800	
20 包			1346400	2692800	
21 包	大米	25kg/袋 一级大米	17424	2265120	
22 包			17424	2265120	
23 包			17952	2333760	
24 包	面粉	25kg/袋	26400	2640000	

25 包		一级小麦粉	26400	2640000	
26 包			26400	2640000	
27 包			26400	2640000	
28 包	食用油	16. 4L/桶 一级非转压榨菜籽油	13200	2772000	
29 包			13200	2772000	
合计（万元）			7809. 12		

四、质量、安全、技术规格、物理特性等要求

质量要求：合格。

安全要求：符合国家有关食品安全技术要求，落实食品安全生产责任制，杜绝食品安全隐患。

技术规格：须满足国家相关规范及要求。

五、服务标准、期限、效率等要求

（一）采购质量要求：

1.猪肉（精瘦肉、五花肉）：

（2）规格：冷鲜肉

（3）标准及要求：（1）符合国家标准 GB2707-2016 标准及其他现行有效的国家标准；（2）表皮干净、无毛、无明显伤痕、不湿不黏、肉色鲜红、脂肪洁白无味、无淤血及淋巴的冷鲜猪肉

（4）配送要求：冷链运输，并提供相关冷链配送证明资料，配送人员需具有有效的健康证明（必须冷链配送以确保食品安全）。非因采购方原因造成的损耗（包括但不限于包装严重变形、破损，食品污损、

变异等），发现的破损、变异食品必须无条件更换

2. 鸡肉（鸡腿、鸡脯/胸）：

（2）规格：冷冻，鸡腿 $\geq 125\text{g}/\text{根}$

（3）标准及要求：（1）符合国家标准 GB2707-2016 标准及其他现行有效的国家标准；（2）表皮干净、无毛、无明显伤痕且无异味

（4）配送要求：冷链运输，并提供相关冷链配送证明资料，配送人员需具有有效的健康证明（必须冷链配送以确保食品安全）。非因采购方原因造成的损耗（包括但不限于包装严重变形、破损，食品污损、变异等），发现的破损、变异食品必须无条件更换

3. 鸡 蛋：

（1）供应学校的鸡蛋净含量每枚 ≥ 55 克。

（2）配送标准及要求：应满足国家标准：GB2749-2015、GB 2762-2022，产品壳包装外观应无残缺，无破损，不得有发霉等异味，包装要足斤足量，干净整洁，不得受潮，不得破损；应使用无毒卫生的包装。所提供的鲜鸡蛋从养鸡场的产蛋日期至送货日期不得超出保质期的 1/3（包括产蛋日），5 至 10 月高温天气须适当缩短配送日期；供应产品质量（色泽、气味、状态）、存储、配送等方面均符合相关要求。非因采购方原因造成的损耗（包括但不限于包装严重变形、破损，食品污损、变异等），发现的破损、变异食品必须无条件更换

4. 纯牛奶：

(1) 规格: 200ml/盒

(2) 蛋白质含量: 蛋白质含量 $\geq 3.0\text{g}/100\text{ml}$

(3) 配送标准及要求: 符合国家标准 GB25190-2010 的乳制品(灭菌乳)的牛奶, 包装采用无菌包装材料, 同时应为市场流通在售的纯牛奶, 符合“安全、营养、方便、价廉”的基本要求, 配送时不得超出保质期的 1/3, 净含量负偏差符合国家规定。每次配送量应包含留样 1 份和非因采购方原因造成的损耗(包括但不限于包装严重变形、破损, 食品污损、变异等), 发现的破损、变异食品必须无条件更换

5. 大 米:

(1) 规格: 25Kg/袋, 独立包装

(2) 标准及要求: 符合国家标准 GB/T1354—2018 及其他现行有效的国家标准, 一级精米

(3) 配送要求: 便于运输, 储存; 外包装上必须标明生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等, 配送时不得超出保质期的 1/3, 非因采购方原因造成的损耗(包括但不限于包装严重变形、破损, 食品污损、变异等), 发现的破损、变异食品必须无条件更换

6. 面 粉:

(1) 规格: 25Kg/袋, 独立包装

(2) 标准及要求: 符合 GB/T1355—2021 标准及其他现行有效的国家标准, 精制粉

(3) 配送要求：便于运输，储存；外包装上必须标明生产日期、保质期、执行标准、储存条件、生产厂家、产地等，配送时不得超出保质期的 1/3，非因采购方原因造成的损耗（包括但不限于包装严重变形、破损，食品污损、变异等），发现的破损、变异食品必须无条件更换

7. 食用油：

(1) 规格：16.4L/桶，独立包装

(2) 标准及要求：符合 GB/T1536—2021 标准及其他现行有效的国家标准，一级非转基因压榨菜籽油

(3) 配送要求：食用油应外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，配送时不得超出保质期的 1/3，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。非因采购方原因造成的损耗（包括但不限于包装严重变形、破损，食品污损、变异等），发现的破损、变异食品必须无条件更换

(二) 期限：2026 年 9 月至 2027 年 7 月（一学年）。

六、验收方案

(一)、总体要求

为规范政府采购校园大宗食材验收，保障师生食品安全、严控采购履约质量，坚持双人验收、随到随验、不合格拒收、全程可溯原则，依据《食品安全法》《政府采购法》及学校食堂管理规定，制定本验收方案。

（二）验收人员：实行多人联合验收制，缺一不可

1. 后勤/食堂管理人员（牵头）2. 食品安全员、库管（现场验收）3. 教师或家长代表（随机监督）严禁单人验收、单人签字。

（三）、验收必备资料（缺一则不予验收）

每批次食材随货必须提供：

1. 正规送货清单（品名、规格、批次、数量、生产日期）
2. 肉禽类：检疫合格证明、肉品品质检验证明
3. 预包装食品：合格证、批次检测报告

（四）、现场验收核心流程

1. 票据资质核验：核对供应商为中标入围单位，所有票据、证明真实有效、批次一致，杜绝无证、过期、资质不符食材。
2. 数量重量核查：逐单清点、随机抽秤，重量、数量与订单一致，杜绝缺斤少两、混装掺货。
3. 温度与运输核查：冷链食材温度合规，车辆干净无污染源，无反复解冻现象。
4. 保质期管控：所有食材严禁临期、过期，预包装食品剩余保质期充足，严禁混批供货。

（五）、不合格食材处置

1. 当场封存、立即拒收，禁止入库、禁止使用。
2. 现场拍照留存证据，登记问题台账。
3. 要求供应商限时合规补货。

4. 多次不合格记入履约不良记录，按采购合同进行扣罚、通报、暂停供货或终止合同。

（六）、台账与归档

1. 实行一批次一验收、一批次一存档。
2. 留存验收记录表、送货单、检测资料、现场照片。
3. 台账留存不少于3年，可供监管部门随时核查。

（七）监督管理

验收全程公开，接受学校、家长、纪检监督；验收人员严格履职，严禁放宽标准、人情验收、虚假验收。

（八）验收公示

采购人应在采购项目履约验收完成后7个工作日内完成公示信息整理，并在陕西省政府采购网进行公示。

