

延安市宝塔区临镇中心小学采购计划

一、大米：1. 不低于《大米》GB/ 1354-2018 中一级粳米的要求，符合国家粮食卫生标准。2. 有“sc”食品质量安全认证。3. 标签标识表面产品名称、净含量、生产名称和保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批次号等内容。4、食品不准出现临期食品。面粉：质量要求需国家标准 GB/T 1355-2021。2. 面粉应密封包装，并具有明确的商品标签，包括生产日期、保质期、生产厂家、质量等级等信息。食用油：1. 需具备有效的食品生产许可证（SC 证），确保生产资质合法。2. 食用油应符合国家食品安全标准，如 GB2716-2018 等，且必须为非转基因产品。产品需通过质量安全论证，具有明确的产品合格证。3. 包装与标识：食用油包装应密封完好，标签上应清晰标注产品名称、生产日期、保质期、生产厂家、SC 编号及生产工艺等信息，确保产品可追溯。4. 检验与验收：每批次食用油到货后，需进行质量检验，包括外观检查、气味检查等，确保无异味、无沉淀、无杂质。同时，核对产品合格证与实物是否一致。

二、水果蔬菜采购标准：1. 新鲜度与品质：蔬菜应新鲜、健康，不受病虫害侵害，保持完整的外观和色泽。叶菜类应具有翠绿色，根茎类应结实，块茎类应充满水分。安全性：蔬菜应无农药残留，优先选择有机蔬菜，避免使用化学肥料和农药。可追溯性：蔬菜应能追溯到其来源地，确保食材的质量和安全。季节性：尽可能选择符合当地季节的品种，以

保证蔬菜的新鲜度和品质。多样性：涵盖各类蔬菜的不同品种，以满足学生多样化的口味和营养需求。2. 水果要求：外观：水果表面应光滑、无裂痕、无虫洞、无病斑、无腐烂现象，颜色鲜艳、均匀，符合品种应有的颜色。口感与风味：水果应多汁、甜美、爽口，肉质细嫩、紧密，种子或核应成熟、饱满。成熟度：水果成熟度应适中，避免过熟或未熟现象。安全性：水果应无农药残留，无不良病虫害，表面和中间无虫卵遗留。包装与标识：水果包装应完整干净，标签或标识清晰、易读，包括品种、产地等信息。

三、调料要求：采购的调料必须符合国家食品安全标准，具有合格的检验报告，确保质量安全可靠。优先选用市场主流品牌或有较高知名度与美誉度的品牌产品，以确保产品质量可追溯。调料包装应完整无损，标识清晰，包括生产日期、保质期、生产厂家等信息。

四、肉类要求：新鲜度与品质：确保肉类产品新鲜、无异味、无病害，优先选择现场宰杀或新鲜冷冻的肉类。猪肉应肉质鲜嫩，牛羊肉应肌肉纹理清晰、色泽鲜红。安全性：肉类必须来自正规渠道，具有检验检疫合格证明，确保符合国家食品安全标准。供应商需具备合法经营资质，如食品生产许可证或食品经营许可证。肉类产品应具有可追溯性，确保每一份肉类都能追溯到其来源地。品种与多样性：

提供多样化的肉类品种，如猪肉、牛肉、鸡肉等，以满足不同学生的口味和营养需求。