**克州实验中学2025年学生食堂食材采购项目技术参数**

|  |
| --- |
| 克州实验中学2025年学生食堂食材采购项目（一包）参数 |
| **序号** | **名称** | **单位** | **单价（下浮率%）** | **预算价（万元）** | **规格**  |
| 1 | 大米 | 袋 | 5% | 391万 | 每袋25公斤；国标一级，质量达到 GB/T 1354-2018 标准，拥有 SC 食品质量安全认证，须袋装。米质颗粒饱满，有清香味，无麸皮等杂质，严禁提供陈化米。 |
| 2 | 面粉 | 袋 | 每袋25公斤，国标一级，质量达到 GB/T 1355-2021 标准，拥有 SC 食品质量安全认证，须袋装。干净无害，无异味、异物、结块、杂质或霉点。严禁提供陈旧面粉。 |
| 3 | 清油 | 桶 | 5L每桶，质量达到 GB1536-2004 标准，国标三级及以上，并拥 SC食品质量安全认证，非转基因食用菜籽油、调和油。菜籽油具有菜籽原油的固有气味和滋味，无异味。检验合格，塑化剂不能超标。调和油须无异味。检验合格，塑化剂不能超标。 |
| 4 | 调料副食品 | 个 | 符合国家质量标准 |
| 5 | 馍馍 | 个 | 净重大于100克、优质小麦、无食品添加剂 |
| 6 | 面条 | 公斤 | 配料小麦，无食品添加剂 |
| 7 | 节日食品 | 个 | 符合国家质量标准 |
| 克州实验中学2025年学生食堂食材采购项目（二包）参数 |
| **序号** | **名称** | **单位** | **单价（下浮率%）** | **预算价（万元）** | **规格**  |
| 1 | 牛肉 | kg | 5% | 410万 | 牛肉必须是在阿图什屠宰场当天屠宰的、没有育肥的、牛龄3年以下的新鲜牛肉，屠宰前的活牛来自非疫区，并经检疫、检验合格且有相关合格证明。牛肉为剔骨肉，不含内脏、内脏油、淋巴、软骨及头、蹄、皮子，牛肉应符合食品卫生质量要求，配送应配备冷藏车运送，保证配送肉新鲜、不变质。 |
| 2 | 羊肉 | kg | 羊肉必须是在阿图什屠宰场当天屠宰的没有育肥的2年以下的新鲜羊肉，屠宰前的活羊来自非疫区，并经检疫、检验合格且有相关合格证明。不含内脏（肝脏、肾脏等）、内脏油、头和蹄、皮子、尾巴。羊肉应符合食品卫生质量要求，配送需配备冷藏车运送，保证配送肉新鲜、不变质。 |
| 3 | 鸡肉 | kg | 鸡肉必须是新鲜鸡肉且符合市场监督要求，屠宰前的活鸡应来自非疫区，并经检疫、检验合格且有相关合格证明。不含内脏（肝脏、肾脏等）、内脏油、鸡脖子、鸡头和鸡爪。鸡肉应符合食品卫生质量要求，配送需配备冷藏车运送，保证配送肉新鲜、不变质。 |
| 4 | 鱼肉 | kg | 屠宰前的活鱼应来自非疫区，并经检疫、检验合格且有相关合格证明。不含内脏（肝脏、肾脏等）、鱼鳞等。应符合食品卫生质量要求，配送需配备冷藏车运送，保证配送肉新鲜、不变质。 |
| 州实验中学2024年学生伙食物资采购及供应项目（三包）参数 |
| **序号** | **名称** | **单位** | **单价（下浮率%）** | **预算价（万元）** | **规格**  |
| 1 | 蔬菜 | kg | 15% | 128 | 1、外观要求：产品应具有该蔬菜可食用时应有的特性。成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫危害状及机械损伤。2、卫生指标：农药残留量不超过国家的有关标准。硝酸盐和亚硝酸盐残留量不超过国家的有关标准。3、新鲜、非转基因，食材不宜过小，大小适中。4、符合食品卫生质量要求，无毒、无害、无农药残留，安全可靠。 |
| 2 | 水果 | kg | 1、外观要求外观完好，无风斑、无疤迹、无损伤2、卫生指标农药残留量不超过国家的有关标准。硝酸盐和亚硝酸盐残留量不超过国家的有关标准。3、新鲜、非转基因4、符合食品卫生质量要求，符合无毒、无害、无农药残留，安全可靠。 |
| 克州实验中学2025年学生食堂食材采购项目（四包）参数 |
| **序号** | **名称** | **单位** | **单价（下浮率%）** | **预算价（万元）** | **规格**  |
| 1 | 牛奶 | 盒 | 7% | 107.532万 | 符合食品卫生质量要求，重量每盒为≥200ML学生奶字样，利乐枕包装或利乐砖包装。 |
| 2 | 鸡蛋 | 个 | 质量达到GB/T37108-2018标准，符合食品卫生质量要求，一公斤不多于16个，必须是新鲜的，养殖场养殖的，无污染，有相关部门检验合格的。 |
| 3 | 酸奶 | 盒 | 净含量大于80克，低脂高钙。 |

**注：克州实验中学2025年学生食堂食材采购项目合计预算金额：1036.532万**