蔬菜类采购需求

一、项目概况

本项目为食堂所需各种蔬菜类采购，要求物资供应满足标准，需要按采购人要求完成配送。

二、相关需求

1、采购各类新鲜蔬菜，具体种类见附表1，按批次提供食用农产品质量安全检测合格证明,污染物限量和农药最大残留限量应符合国家标准。

2、运输需采用车辆进行运输、中转，需要预冷的蔬菜预冷后采用冷链车运输。运输过程中应保证运输车辆内气流畅通，防止滑落和挤压。

3、应根据需要对新鲜的蔬菜进行挑选、清洗、整修和分拣等前处理，剔除有机械伤、枯萎、老化、病虫害和畸形的蔬菜。

所有蔬菜类子目所填报的单价不得超过附表1中给定的各蔬菜类的单价控制价。

**附表1 所需蔬菜类品目**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物资品名 | 技术要求 | 单位 | 预算单价 | 数量 | 金额 |
| 1 | 大白菜 | 外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁完整。 | 公斤 | 0.7 | 9000 | 6300 |
| 2 | 青菜 | 叶翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断。 | 公斤 | 2.4 | 7000 | 16800 |
| 3 | 胡萝卜 | 颜色红色（可橘黄色），表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。 | 公斤 | 1.9 | 7000 | 13300 |
| 4 | 土豆 | 颜色淡黄或奶白，表皮光滑，体硬不软，饱满。 | 公斤 | 1.6 | 8000 | 12800 |
| 5 | 莲花白 | 表面湿润光滑，乳白色或略带绿色，没有明显的斑点和褶皱。 | 公斤 | 1.5 | 9000 | 13500 |
|  | 合计 | 62700 |