|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2025年州委大院机关食堂购买食材项目  （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% | 70万 | 每袋25公斤；加工精度优质一等、长粒香；黄粒米≦0.5%；标签应符合GB1354-2009标准要求；杂质总量≦0.5% |
| 2 | 面粉 | 袋 | 特质一等；每袋25公斤 |
| 3 | 清油 | 桶 | 纯葵花油（非转基因）；5L每桶 |
|  | 牛肉 | kg | 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。 |
|  | 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 |
|  | 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。 |
|  | 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。 |
|  | 鸡蛋 | 个 | 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。 |
|  | 其它肉类 | kg | 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。 |
| 2025年州委大院机关食堂购买食材项目  （二包）参数 | | | | | |
| **序号** | **名称** | **单位** | **单价（下浮率%）** | **预算价（万元）** | **规格** |
| 1 | 调料副食品 | 个 | 5% | 50万 | 调料：符合国家质量标准 |
| 2 | 酸奶 | kg | 符合食品卫生质量要求 |
| 3 | 牛奶 | 盒 | 符合食品卫生质量要求，重量每盒为≥200ML，利乐枕包装或利乐砖包装。 |
| 2025年州委大院机关食堂购买食材项目  （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 | 20% | 65 | 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。 |

**注：2025年州委大院机关食堂购买食材项目合计预算金额：185万**