

第七章 采购需求

一、项目概况

根据《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）有关规定，本次采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为批发业。

序号	品目	数量	规格	备注
1	小麦面粉	6034 (按实际用量核算)	25 千克	此价格包括货物运输至目的地产生的所有费用
2	非转基因 菜籽油	1144.5 (按实际用量核算)	20 升	
3	大米	650.9 (按实际用量核算)	25 千克	

注：本次招标最高限价是指目前市场价格，如发生较大浮动时，按照最新市场价格进行调整，中标后签入合同条款内。

二、技术参数

（一）大宗食品采购标准

本采购需求根据《甘肃省农村义务教育学生营养改善计划大宗食品标准规范》（甘教国资〔2021〕2号）以及结合国家最新标准制定。

1、面粉

符合小麦粉国家标准(GB/T1355-2021)标准，等级为特质一等粉。加工精度以国家制订的标准样品为准；灰分含量（以干基计） ≤ 0.70 ；湿面筋含量 / % ≥ 22.0 ；含砂量 ≤ 0.02 %，磁性金属物 ≤ 0.003 g/kg；水分 ≤ 14.5 %；脂肪酸值（以湿基，KOH计） / (mg/100 g) ≤ 80 ；色泽、气味：正常；外观形态：粉状或微粒状，无结块。

外观、口感、加工质量要求：要求能制作牛肉面、行面、拉条子、长面、面包、馒头等面食种类；制作的面条不能有断面、粘面、软面等现象。

卫生标准和动植物检疫项目按照国家有关规定执行。

包装和标签：25kg/袋，符合国家标准。

供应要求：每批次供货的货物生产日期≤供货日期 15 天。每批次供货均须递交该批次货物的检测报告，检测报告应与当批次货物及生产日期相符。每批次供货数量不得超过需求学校食堂两周的使用量。

2、食用植物油

符合食用植物油(GB/T1536-2021)标准。非转基因菜籽油。单一品种的食用植物油，不掺有其他油脂。水分及挥发物含量/%≤0.15；不溶性杂质含量/%≤0.05；酸价(以 KOH 计)/(mg/g)≤3；过氧化值/(g/100g)≤0.25；加热试验(280℃)：允许微量析出物和油色变深。

外观、口感、加工质量要求：色泽：橙黄色至棕褐色；透明度(20℃)：允许微浊；气味、滋味：具有菜籽油固有的气味和滋味,无异味

苯并(a)芘检验，指标为≤10μg/kg,按 GB5009.27 的规定方法执行。黄曲霉毒素 B1 检验，指标为≤10μg/kg,按 GB5009.22 的规定方法执行。

卫生标准和动植物检疫项目按照国家有关规定执行。

包装：20L/桶

3、大米

质量标准：符合 GB/T1354-2018 标准。等级为优质粳米一级。碎米含量≤5%，其中小碎米含量≤0.1%，加工精度为精碾，竖白度≤2.0%，品尝评分值≥90 分，直链淀粉含量 13.0-20.0，水分含量≤15.5%，不完善粒含量≤3.0%，杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%，黄粒米含量≤0.5%，互混率≤5.0%，色泽、气味正常。

外观、口感、加工质量要求：要求米粒大小均匀、透亮、碎米少、出饭多。制作的米饭不粘、口感好。

卫生要求：按食品安全标准和法律法规要求规定执行。植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，为产品最大允许水分状况下的质量。

包装和标签：包装应符合 GB/T17109 的规定和食品安全要求。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。包装大米的标签标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定，产品名称应按 GB/T1354-2018 规定的名称和等级标

注。外包装物包装储运标识应符合 GB/T191 的要求。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。标注最佳食用期。

供应要求：每批次供货的货物生产日期 \leq 供货日期 15 天。每批次供货均须递交该批次货物的检测报告，检测报告应与当批次货物及生产日期相符。每批次供货数量不得超过需求学校食堂两周的使用量。

（二）验收、抽验、抽检方式

- 1、常态化到货验收，由各学校根据下发的验收办法组织验收。
- 2、随机抽验，由榆中县校园安全服务中心组织验收小组随机抽验。
- 3、第三方抽检，由第三方检测机构抽检。