


南阳市市直政府采购项目验收报告

采购人	南水北调干部学院	中标、成交 供应商	内乡聚爱食材销售有限公司
采购项目 名称	南水北调干部学院 2025年度学员餐厅 食材采购项目	项目编号	南阳政采公开-2025-16
具体使 用科室	南水北调干部学 院后勤服务部	使用人姓名、电话	张海波 18567151769
采购项目内容		采购合同金额	
南水北调干部学院学院餐厅所用食材：含小麦粉、大米、食用油、鲜肉、干调类（盐、酱、醋等调料）、瓜果蔬菜、禽蛋		1800000.00元	
验收 情 况	<p>验收标准：</p> <ol style="list-style-type: none">1、提供面粉是特等一级粉，符合国家 GB/T 1355-1986 标准要求；所使用小麦粉品牌是否通过 ISO 9001 质量管理体系认证；是否通过 ISO14001 环境质量管理体系认证；是否通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证。2、提供的大米符合 GB/T1354 标准要求，优质一级大米，有合格证，并有质量检验报告。所使用大米品牌通过 ISO 9001 质量管理体系认证；（2）通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证。3、（1）所使用食用油品牌通过 ISO 9001 质量管理体系；（2）通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证；（3）通过 ISO14001 环境质量管理体系；（4）通过（ISO 45001）职业健康安全管理体系。食用油为非转基因一级大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油。4、鲜肉须来自定点屠宰企业并提供两章两证，即：有动物检疫验讫印章和动物检验检疫合格证明、有动物检验检疫合格证明和品质检验合格证明。猪肉：（1）所使用猪肉的屠宰厂家通过 ISO 9001 质量管理体系；（2）通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证；（3）通过 ISO14001 环境质量管理体系；（4）通过（ISO 45001）职业健康安全管理体系。鸡肉、牛羊肉：（1）所使用品牌通过 ISO 9001 质量管理体系；（2）通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证。5、干调类必须具有“QS”或“SC”食品质量认证标志，配料必须是符合国家食品安全相关要求的商品。6、瓜果蔬菜新鲜，无农药残留、无重金属超标等，符合国家食品安全标准；7、禽蛋新鲜、无公害。		

<p>验收结论：</p> <p>1、提供面粉符合要求，是特等一级粉，符合国家 GB/T 1355-1986 标准要求；通过 ISO 9001 质量管理体系认证；通过 ISO14001 环境质量管理体系认证；通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证。</p> <p>2、提供的大米符合 GB/T1354 标准要求，优质一级大米，有合格证，并有质量检验报告。所提供大米品牌通过 ISO 9001 质量管理体系认证；(2) 通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证。</p> <p>3、所提供食用油品牌通过 ISO 9001 质量管理体系，通过 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACCP 体系认证；</p> <p>4、鲜肉来自定点屠宰企业并提供有动物检疫验讫印章和动物检验验讫印章、有动物检验检疫合格证明和品质检验合格证明。</p> <p>5、干调类具有“QS”或“SC”食品质量认证标志，配料符合国家食品安全相关要求的商品。</p> <p>6、瓜果蔬菜新鲜，无农药残留、无重金属超标，符合国家食品安全标准。</p> <p>7、禽蛋新鲜、无公害。</p> <p>8、所采购食材规格、质量、名称等与采购文件合同一致，并按照合同要求时间供货，验收通过。</p>	
<p>验收负责人签字：麻建博</p> <p>验收小组签字：</p> <p>田阳 王莹 闫雪梅</p>	

说明 1、验收标准主要包括产品名称、规格、型号、数量、质量是否与采购文件和合同一致；随机资料及附件、配件是否齐全；是否已安装调试，各项技术指标是否达到要求；是否按照合同要求时间供货以及其他内容。服务和工程项目按照服务要求和行业管理部门规定的标准、方法和内容进行验收。

2、表中内容填写不完或有其他验收文件时，请另附页与本验收表一并提供。

3、采购人员和使用人员要分离，采购人员不得参与项目验收。