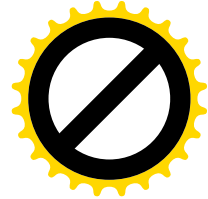
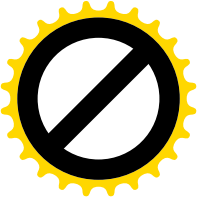


采购需求

一、项目概况

- 1、项目名称：罪犯伙食食品
- 2、采购预算：10110000.00 元（超过预算金额为无效报价，如采购数量有变化，按实际数量结算）



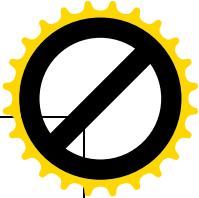
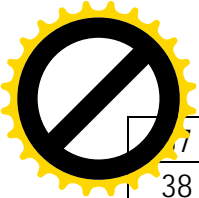
二、采购清单

序号	物品名称	物品质量	年需求量（万斤）	供货次数
1	猪肉	有检验检疫部门出具的合格证书或证明。	24	每周 3 次
2	猪血	符合相关质量要求	1	每周 1 次
3	禽肉类	无腐烂、无变质、无异味、具有检验检疫部门出具的合格证书或证明。	14	每周 2 至 4 次
4	冻牛肉 冻羊肉	无腐烂、无变质、无异味、具有检验检疫部门出具的合格证书或证明。	各 0.5	节假日加菜需要
5	蔬菜	新鲜、应季、无腐烂、无变质、农药残留不得超过国家法定标准。	140	每天
6	鱼类	无腐烂、无变质、无异味、具有检验检疫部门出具的合格证书或证明。	9	每周 2 至 4 次
7	蛋类	无腐烂、无变质、无异味、具有检验检疫部门出具的合格证书或证明。	8	每周 2 至 3 次
8	副食品	保质期限内，符合相关质量标准	11.983	每周 1 次
9	豆制品	当天制作，新鲜。符合相关质量标准	6	每周 1 至 2 次
10	降温食品	保质期限内，符合相关质量标准	4	每年 4 月—10 月

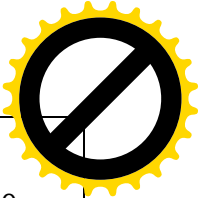
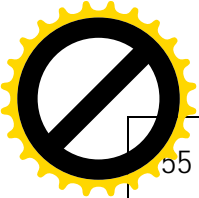


三、采购需求情况控制价

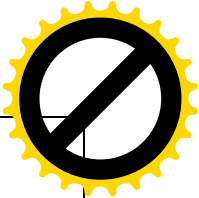
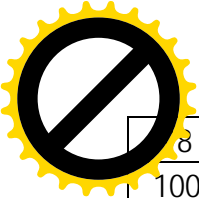
序号	名称	数量	规格	单位	品种质量要求	控制均价 (元/斤)
蔬菜类						
1	青菜	60000		斤	优, 农残检测合格	1.7
2	大白菜	60000		斤	优, 农残检测合格	
3	圆白菜	60000		斤	优, 农残检测合格	
4	冬瓜	60000		斤	优, 农残检测合格	
5	青瓜	55000		斤	优, 农残检测合格	
6	葫芦瓜	55000		斤	优, 农残检测合格	
7	生菜	55000		斤	优, 农残检测合格	
8	椰子菜	55000		斤	优, 农残检测合格	
9	空心菜	55000		斤	优, 农残检测合格	
10	南瓜	55000		斤	优, 农残检测合格	
11	洋葱	45000		斤	优, 农残检测合格	
12	菜花	45000		斤	优, 农残检测合格	
13	佛手瓜	45000		斤	优, 农残检测合格	
14	油麦菜	45000		斤	优, 农残检测合格	
15	黄瓜	45000		斤	优, 农残检测合格	
16	茄子	45000		斤	优, 农残检测合格	
17	红萝卜	40000		斤	优, 农残检测合格	
18	大蒜	40000		斤	优, 农残检测合格	
19	绿豆芽	40000		斤	优, 农残检测合格	
20	土豆	40000		斤	优, 农残检测合格	
21	西芹	30000		斤	优, 农残检测合格	
22	豆角	30000		斤	优, 农残检测合格	
23	大芥菜	30000		斤	优, 农残检测合格	
24	西红柿	30000		斤	优, 农残检测合格	
25	水芹	30000		斤	优, 农残检测合格	
26	黑豆芽	30000		斤	优, 农残检测合格	
27	小白菜	30000		斤	优, 农残检测合格	
28	菜椒	30000		斤	优, 农残检测合格	
29	小芥菜	30000		斤	优, 农残检测合格	
30	韭菜	30000		斤	优, 农残检测合格	
31	尖椒	15000		斤	优, 农残检测合格	
32	海带	15000		斤	优, 农残检测合格	
33	苦瓜	15000		斤	优, 农残检测合格	
34	荷兰豆	15000		斤	优, 农残检测合格	
35	四季豆	15000		斤	优, 农残检测合格	
36	莲藕	15000		斤	优, 农残检测合格	



37	蒜头	4000		斤	优, 农残检测合格	
38	生姜	6000		斤	优, 农残检测合格	
鱼类						
39	鲜淡水鱼	10000	当天捕抓的新鲜淡水鱼, 每条 50 克以上	斤	优、符合相关质量要求	8.33
40	冻福寿鱼	10000	去内脏干净后, 每条 50 克以上	斤	优、符合相关质量要求	
41	冻菜刀鱼	20000	海鱼, 每条 50 克以上	斤	优、符合相关质量要求	
42	冻灯光鱼	20000	海鱼, 每条 50 克以上	斤	优、符合相关质量要求	
43	冻秋刀鱼	20000	海鱼, 每条 50 克以上	斤	优、符合相关质量要求	
44	冻带鱼	5000	海鱼, 每条 100 克以上	斤	优、符合相关质量要求	
45	冻马鲛鱼	5000	海鱼, 每条 250 克以上	斤	优、符合相关质量要求	
禽类						
46	鲜白条鸡	5000	当天宰杀, 去毛去血去粪便后的整只鸡	斤	优、有检疫检测报告	10.5
47	鲜白条鹅	5000	当天宰杀, 去毛去血去粪便后的整只鹅	斤	优、有检疫检测报告	
48	鲜白条鸭	20000	当天宰杀, 去毛去血去粪便后的整只鸭	斤	优、有检疫检测报告	
49	冻白条鹅	20000	每箱净重 10 至 20 斤	斤	优、有检疫检测报告	
50	冻白条鸭	20000	每箱净重 10 至 20 斤	斤	优、有检疫检测报告	
51	冻鸭边腿	20000	每箱净重 10 至 20 斤	斤	优、有检疫检测报告	
52	冻鸡边腿	10000	每箱净重 10 至 20 斤	斤	优、有检疫检测报告	
53	冻鸡翅	20000	每箱净重 10 至 20 斤	斤	优、有检疫检测报告	
54	冻鸡腿	20000	每箱净重 10 至 20 斤	斤	优、有检疫检测报告	
冻牛肉、冻羊肉						



55	冻牛肉	5000	每箱净重 10 至 20 斤	斤	优、有检疫检测报告	30
56	冻羊肉	5000	每箱净重 10 至 20 斤	斤	优、有检疫检测报告	
蛋类						
57	鲜鸡蛋	40000		斤	优	8
58	鲜鸭蛋	20000		斤	优	
59	咸鸭蛋	20000	12 万个	斤	优	
副食品						
60	胡椒粒	100		斤	优	6.67
61	香菇	100		斤	优	
62	粉丝	1500		斤	优	
63	陈皮	60		斤	优	
64	食盐	18000		斤	优	
65	辣椒粉	60		斤	优	
66	老抽	10000		斤	优	
67	白醋	2400		斤	优	
68	味精	3000		斤	优	
69	五香粉	140	14 斤/箱	斤	优	
70	鸡精	150	14 斤/箱	斤	优	
71	桂皮	40		斤	优	
72	蚝油	2800		斤	优	
73	萝卜干	10000	15 斤/箱	斤	优	
74	陈醋	4500	15 斤/箱	斤	优	
75	榨菜	10000	15 斤/箱	斤	优	
76	枸杞	150	15 斤/箱	斤	优	
77	木耳	1000		斤	优	
78	八角	100		斤	优	
79	腐竹	7500	5 斤/袋	斤	优	
80	花生米	5000	5 斤/袋	斤	优	
81	脆豆角	2000	8 斤/箱	斤	优	
82	黑豆	200	8 斤/箱	斤	优	
83	麻油	2400	20 斤/箱	斤	优	
84	红枣	200	20 斤/箱	斤	优	
85	酱瓜	2000		斤	优	
86	生抽	10000	50 斤/包	斤	优	
88	豆腐皮	2500		斤	优	
89	番茄沙司	800	44 斤/箱	斤	优	
90	汤圆	1000		斤	优	
91	豆辣酱	1000	36 斤/箱	斤	优	
92	豆豉	100	36 斤/箱	斤	优	
93	酵母	300	20 斤/箱	斤	优	
96	梅菜	100	20 斤/箱	斤	优	
97	腊肠	2000		斤	优	



108	火腿肠	1000		斤	优	
100	黄豆	5000		斤	优	
103	咸鱼干	600		斤	优	
104	淀粉	2500		斤	优	
105	草果	100		斤	优	
106	吉士粉	30		斤	优	
107	豆腐乳	200		斤	优	
108	麻辣油	200		斤	优	
109	面条	800		斤	优	
110	小苏打	20		斤	优	
111	花椒	60		斤	优	
112	辣椒油	200		斤	优	
113	炸鸡粉	30		斤	优	
114	泡打粉	100		斤	优	
115	食粉	30		斤	优	
116	臭粉	100		斤	优	
117	紫菜	100		斤	优	
118	香叶	30		斤	优	
119	十三香	30		斤	优	
120	粽子、月饼	7500	粽子: 2800 个, 月饼: 11000 个	斤	优	
豆制品						
121	水豆腐	50000		斤	优	3
122	干豆腐	10000		斤	优	
降温食品						
123	红糖	4500		斤	优	5
124	白糖	13500	50 斤/包	斤	优	
125	红豆	2000	50 斤/包	斤	优	
126	绿豆	20000	50 斤/包	斤	优	
猪肉类						
127	鲜白条猪肉	160000	当天宰杀的, 去毛去血去粪 便和内脏后的 整头杀猪	斤	优, 有检疫检测报告	14
128	冻猪肉	80000	猪五花肉、猪 腿、猪排骨等	斤	优, 有检疫检测报告	
129	鲜猪血	10000	当天宰杀的新 鲜猪血	斤	符合相关质量要求	3

注：本项目的投标报价均价不能超过以上控制均价，如有超过控制均价设为无效投标, 投标报价包含税、含运、送货上门费用。



四、商务要求：

1. 服务期限：签订合同后以采购人通知供货之日起一年内，按日供货。
2. 交货期限及地点：中标单位在合同规定的起止时间内，指派专人、专车于每日早上 08:00 前将所需食品送到指定地点。
3. 付款方式：根据每日实际供货品种、数量，凭发票及签收单按月结算。（具体以签订合同为准）
4. 验收：由采购单位指派专人负责对配送的罪犯人员每日所需食品进行验收，存在变质、过期、异味、虫咬或严重破损、渗漏等验收不合格情况的，采购单位有权拒收。所有损失由中标单位承担。
5. 加工：中标单位要保证每天运送至采购单位的食品是当天购买或加工的，是在保质期内的合格产品。中标单位应安排专人负责食品的储存管理和加工工作。
6. 储存：中标单位要保证供应的食品存放场地的环境卫生整洁，空气流通，符合国家卫生要求，避免食物腐坏、变质、包装破损或被老鼠、蟑螂等害虫叮咬。
7. 安全卫生检查：中标单位必须接受由有关职能部门组成的检查小组对配送单位营业执照、卫生情况、从业人员健康证等内容进行定期和不定期检查。
8. 其他要求：
 - 8.1 中标单位需每日向采购单位配送一次至两次食品，以保证能够满足采购单位罪犯人员一天三餐食用的安全新鲜、符合国家规定标准的蔬菜、调料、鱼、肉类等副食需求，不得一次性配送 1 周以上的食品；配送试用期为一个月。
 - 8.2 中标单位应在采购合同签订 2 日内向采购单位提供其完善后的配送、储藏、延误、危情处理等工作方案或预案，须经采购单位审核同意后执行。
 - 8.3 中标单位必须确定专人、专用保鲜车或冷藏车，按照合同的规定，配送罪犯人员食品至采购单位指定地点。



8.4 中标单位必须制定专人参加配送及联系工作，必须保证 24 小时电话畅通，如果被指定专人变更或者联系电话发生变化，必须及时通报采购单位。

8.5 中标单位必须保证负责送货、搬运货物等人员具有食品从业健康证书，无传染性疾病。

8.6 中标单位必须保证产品质量安全和运输安全，凡因产品质量发生的安全问题，和向采购单位派送食品途中的一切安全问题均一律由中标单位承担全部责任。

