

采购需求

前提：本章采购需求中标注“★”号的条款为本次采购项目的实质性要求，投标人应全部满足。

一、采购清单

| 包号 | 标的名称 | 数量 | 单位 | 采购标的 所属行业 | 单包采购预算 (人民币/万元) | |
|---|---------|--------------|----|--------------|--------------------|--------|
| SCIT- HNZG- 20220 60009 -01 包 | 蔬果 类 | 1. 老南瓜 | 1 | 批 | 农、林、 牧、渔 | 220.00 |
| | | 2. 冬瓜 | 1 | 批 | | |
| | | 3. 大白菜整 | 1 | 批 | | |
| | | 4. 葫芦瓜 | 1 | 批 | | |
| | | 5. 黄豆芽整 | 1 | 批 | | |
| | | 6. 莲花白（圆白菜） | 1 | 批 | | |
| | | 7. 嫩南瓜整 | 1 | 批 | | |
| | | 8. 茄子整 | 1 | 批 | | |
| | | 9. 长白萝卜整 | 1 | 批 | | |
| | | 10. 豇豆整 | 1 | 批 | | |
| | | 11. 六鳌蜜薯 | 1 | 批 | | |
| | | 12. 毛节瓜 | 1 | 批 | | |
| | | 13. 苕尖整（地瓜叶） | 1 | 批 | | |
| | | 14. 丝瓜 | 1 | 批 | | |
| | | 15. 椰菜 | 1 | 批 | | |
| | | 16. 胡萝卜整 | 1 | 批 | | |
| | | 17. 黄瓜整 | 1 | 批 | | |
| | | 18. 净白洋葱整 | 1 | 批 | | |
| | | 19. 净空心菜 | 1 | 批 | | |
| | | 20. 苦瓜 | 1 | 批 | | |
| | | 21. 青尖椒 | 1 | 批 | | |
| | | 22. 长白菜 | 1 | 批 | | |
| | | 23. 大韭菜整 | 1 | 批 | | |
| | | 24. 大青椒整 | 1 | 批 | | |
| | | 25. 大叶空心菜 | 1 | 批 | | |
| | | 26. 革命菜 | 1 | 批 | | |
| | | 27. 芥兰 | 1 | 批 | | |
| | | 28. 凉薯 | 1 | 批 | | |
| | | 29. 马齿苋 | 1 | 批 | | |
| | | 30. 山药 | 1 | 批 | | |
| | | 31. 西红柿 | 1 | 批 | | |
| | | 32. 小白菜整 | 1 | 批 | | |

| | | | | |
|--|---------------|---|---|--|
| | 33. 油麦菜整 | 1 | 批 | |
| | 34. 水果玉米整 | 1 | 批 | |
| | 35. 紫心地瓜 | 1 | 批 | |
| | 36. 广东菜心整 | 1 | 批 | |
| | 37. 红尖椒 | 1 | 批 | |
| | 38. 净大葱整 | 1 | 批 | |
| | 39. 净芹菜整 | 1 | 批 | |
| | 40. 净土豆整 | 1 | 批 | |
| | 41. 净西芹整 | 1 | 批 | |
| | 42. 木耳菜 | 1 | 批 | |
| | 43. 奶白菜 | 1 | 批 | |
| | 44. 瓢儿白整（上海青） | 1 | 批 | |
| | 45. 红皮萝卜 | 1 | 批 | |
| | 46. 金瓜 | 1 | 批 | |
| | 47. 毛豆 | 1 | 批 | |
| | 48. 青萝卜 | 1 | 批 | |
| | 49. 青笋尖整 | 1 | 批 | |
| | 50. 杏鲍菇 | 1 | 批 | |
| | 51. 银针菇 | 1 | 批 | |
| | 52. 白花菜整 | 1 | 批 | |
| | 53. 净青笋整 | 1 | 批 | |
| | 54. 净香葱整 | 1 | 批 | |
| | 55. 散花菜 | 1 | 批 | |
| | 56. 娃娃白菜 | 1 | 批 | |
| | 57. 小青椒整 | 1 | 批 | |
| | 58. 高笋整 | 1 | 批 | |
| | 59. 红豆角 | 1 | 批 | |
| | 60. 螺丝椒 | 1 | 批 | |
| | 61. 小芋头 | 1 | 批 | |
| | 62. 净四季豆 | 1 | 批 | |
| | 63. 莲藕整 | 1 | 批 | |
| | 64. 蒜苔 | 1 | 批 | |
| | 65. 西兰花整 | 1 | 批 | |
| | 66. 小韭菜整 | 1 | 批 | |
| | 67. 蟹味菇 | 1 | 批 | |
| | 68. 白玉菇 | 1 | 批 | |
| | 69. 净蒜苗整 | 1 | 批 | |
| | 70. 老姜整 | 1 | 批 | |
| | 71. 菠菜整 | 1 | 批 | |
| | 72. 五指山椰菜 | 1 | 批 | |
| | 73. 净大蒜整 | 1 | 批 | |
| | 74. 南瓜藤 | 1 | 批 | |
| | 75. 山捞叶 | 1 | 批 | |

| | | | | | | |
|--|---------|--------------|---|---|--|--|
| | | 76. 韭菜花整 | 1 | 批 | | |
| | | 77. 鸡菇整 | 1 | 批 | | |
| | | 78. 平菇 | 1 | 批 | | |
| | | 79. 洗韭黄整 | 1 | 批 | | |
| | | 80. 香菜整 | 1 | 批 | | |
| | | 81. 茶树菇 | 1 | 批 | | |
| | | 82. 香菇 | 1 | 批 | | |
| | | 83. 口蘑 | 1 | 批 | | |
| | | 84. 皇帝蕉 | 1 | 批 | | |
| | | 85. 香蕉（当地主销） | 1 | 批 | | |
| | | 86. 菠萝（当地主销） | 1 | 批 | | |
| | | 87. 金黄芒 | 1 | 批 | | |
| | | 88. 白皮（木瓜） | 1 | 批 | | |
| | | 89. 西瓜（黑美人） | 1 | 批 | | |
| | | 90. 西瓜（麒麟瓜） | 1 | 批 | | |
| | | 91. 哈密瓜（网纹） | 1 | 批 | | |
| | | 92. 青椰子（带皮） | 1 | 批 | | |
| | | 93. 小酸桔子 | 1 | 批 | | |
| | | 94. 巨峰葡萄 | 1 | 批 | | |
| | | 95. 夏黑葡萄 | 1 | 批 | | |
| | | 96. 红提 | 1 | 批 | | |
| | | 97. 冬枣 | 1 | 批 | | |
| | | 98. 草莓 | 1 | 批 | | |
| | 冻品 类 | 1. 馒头 | 1 | 批 | | |
| | | 2. 花卷 | 1 | 批 | | |
| | | 3. 南瓜饼 | 1 | 批 | | |
| | | 4. 奶黄包 | 1 | 批 | | |
| | | 5. 豆沙包 | 1 | 批 | | |
| | | 6. 猪肉包 | 1 | 批 | | |
| | | 7. 白糯小汤圆 | 1 | 批 | | |
| | | 8. 灌汤水饺 | 1 | 批 | | |
| | | 9. 手抓饼 | 1 | 批 | | |
| | | 10. 叉烧包 | 1 | 批 | | |
| | | 11. 黑芝麻汤圆 | 1 | 批 | | |
| | | 12. 油条 | 1 | 批 | | |
| | | 13. 云吞 | 1 | 批 | | |
| | | 14. 水饺 | 1 | 批 | | |
| | | 15. 小酥肉 | 1 | 批 | | |
| | | 16. 青豆仁 | 1 | 批 | | |
| | | 17. 毛豆仁 | 1 | 批 | | |
| | | 18. 混合蔬菜 | 1 | 批 | | |
| | | 19. 藕合 | 1 | 批 | | |
| | | 20. 猪肉丸 | 1 | 批 | | |

| | | | | | | |
|-----------------|-----------|---|---------|--------|--|--|
| | | 21. 牛肉丸 | 1 | 批 | | |
| | | 22. 鱼肉丸 | 1 | 批 | | |
| | | 23. 半边鸡 | 1 | 批 | | |
| | | 24. 半边鸭 | 1 | 批 | | |
| | | 25. 鸡中翅 | 1 | 批 | | |
| | | 26. 鸡翅根 | 1 | 批 | | |
| | | 27. 鸡全翅 | 1 | 批 | | |
| | | 28. 琵琶腿 | 1 | 批 | | |
| | | 29. 鸡小爪 | 1 | 批 | | |
| | | 30. 鸡脯肉 | 1 | 批 | | |
| | | SCIT- HNZG- 20220 60009 -02 包 | 猪肉 类 | 1. 猪肝片 | | |
| 2. 肥肠寸节 | 1 | | | 批 | | |
| 3. 粉肠 | 1 | | | 批 | | |
| 4. 去皮五花肉片 | 1 | | | 批 | | |
| 5. 去皮五花肉条 | 1 | | | 批 | | |
| 6. 皮五花肉整 | 1 | | | 批 | | |
| 7. 带皮五花肉丁 | 1 | | | 批 | | |
| 8. 瘦肉丁 | 1 | | | 批 | | |
| 9. 瘦肉片 | 1 | | | 批 | | |
| 10. 瘦肉丝 | 1 | | | 批 | | |
| 11. 肥肉丁 | 1 | | | 批 | | |
| 12. 肥肉片 | 1 | | | 批 | | |
| 13. 肥肉丝 | 1 | | | 批 | | |
| 14. 猪蹄块 | 1 | | | 批 | | |
| 15. 猪蹄整 | 1 | | | 批 | | |
| 16. 猪大肚 | 1 | | | 批 | | |
| 17. 猪舌 | 1 | | | 批 | | |
| 18. 猪心 | 1 | | | 批 | | |
| 19. 精排短节 | 1 | | | 批 | | |
| 20. 龙骨短节 | 1 | | | 批 | | |
| 禽、 蛋、牛 羊类 | 1. 鸡蛋（鸡场） | | 1 | 批 | | |
| | 2. 鸭蛋 | | 1 | 批 | | |
| | 3. 咸鸭蛋 | | 1 | 批 | | |
| | 4. 白条鸭 | | 1 | 批 | | |
| | 5. 白条鸡 | | 1 | 批 | | |
| | 6. 鲜文昌鸡 | | 1 | 批 | | |
| | 7. 鲜三黄鸡 | | 1 | 批 | | |
| | 8. 鲜乌鸡 | | 1 | 批 | | |
| | 9. 鲜鹅 | | 1 | 批 | | |
| | 10. 鲜香草鸭 | | 1 | 批 | | |
| | 11. 鲜咸水鸭 | | 1 | 批 | | |
| | 12. 鲜鸽子 | | 1 | 批 | | |
| | 13. 精牛肉整 | | 1 | 批 | | |

| | | | | | | |
|---------------------------|--------|---------------|---|---|----|--------|
| | | 14. 牛腩 | 1 | 批 | | |
| | | 15. 牛里脊 | 1 | 批 | | |
| | | 16. 牛腱子 | 1 | 批 | | |
| | | 17. 羊杂 | 1 | 批 | | |
| | | 18. 东山羊 | 1 | 批 | | |
| | 水产类 | 1. 罗非鱼 | 1 | 批 | | |
| | | 2. 草鱼 | 1 | 批 | | |
| | | 3. 黄花鱼 | 1 | 批 | | |
| | | 4. 带鱼 | 1 | 批 | | |
| | | 5. 鱿鱼 | 1 | 批 | | |
| | | 6. 基围虾 | 1 | 批 | | |
| | | 7. 金鲳鱼 | 1 | 批 | | |
| | | 8. 灯光鱼 | 1 | 批 | | |
| | | 9. 红线鱼 | 1 | 批 | | |
| 10. 马头鱼 | 1 | 批 | | | | |
| SCIT-HNZG-2022060009-03 包 | 奶制品类 | 1. 纯牛奶 | 1 | 批 | 工业 | 200.00 |
| | | 2. 风味酸奶 | 1 | 批 | | |
| | | 3. 高钙低脂奶 | 1 | 批 | | |
| | | 4. 舒化奶 | 1 | 批 | | |
| | | 5. 优酸乳 | 1 | 批 | | |
| | | 6. 豆奶 | 1 | 批 | | |
| SCIT-HNZG-2022060009-04 包 | 粮油类 | 1. 大米 | 1 | 批 | 工业 | 170.00 |
| | | 2. 面粉 | 1 | 批 | | |
| | | 3. 食用油 | 1 | 批 | | |
| | | 4. 黄豆 | 1 | 批 | | |
| | | 5. 绿豆 | 1 | 批 | | |
| | | 6. 红小豆 | 1 | 批 | | |
| | | 7. 花生米 | 1 | 批 | | |
| | 干杂、副食类 | 1. 白砂糖（一级） | 1 | 批 | | |
| | | 2. 食用玉米淀粉（一级） | 1 | 批 | | |
| | | 3. 老抽 | 1 | 批 | | |
| | | 4. 生抽 | 1 | 批 | | |
| | | 5. 蚝油 | 1 | 批 | | |
| | | 6. 蒸鱼豉油 | 1 | 批 | | |
| | | 7. 黄豆酱 | 1 | 批 | | |
| | | 8. 美味香酱 | 1 | 批 | | |
| | | 9. 无碘盐 | 1 | 批 | | |
| | | 10. 鸡精 | 1 | 批 | | |
| | | 11. 味精 | 1 | 批 | | |
| | | 12. 胡椒粉 | 1 | 批 | | |
| | | 13. 十三香 | 1 | 批 | | |
| 14. 豆瓣酱 | 1 | 批 | | | | |
| 15. 麻辣牛油火锅底料 | 1 | 批 | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|----------|---|---|--|--|
| | | 16. 鲜香榨菜 | 1 | 批 | | |
|--|--|----------|---|---|--|--|

二、技术、服务要求

SCIT-HNZG-2022060009-01 包：蔬果、冻品类

1、需求明细表

①蔬果类

| 序号 | 配送产品 | 产品加工需求 | 单位 |
|----|----------|------------|----|
| 1 | 老南瓜 | 新鲜一级 | kg |
| 2 | 冬瓜 | 新鲜一级 | kg |
| 3 | 大白菜整 | 新鲜一级 | kg |
| 4 | 葫芦瓜 | 新鲜一级 | kg |
| 5 | 黄豆芽整 | 新鲜一级 | kg |
| 6 | 莲花白（圆白菜） | 新鲜一级 | kg |
| 7 | 嫩南瓜整 | 新鲜一级 | kg |
| 8 | 茄子整 | 新鲜一级 | kg |
| 9 | 长白萝卜整 | 新鲜一级、去茎去根 | kg |
| 10 | 豇豆整 | 新鲜一级 | kg |
| 11 | 六鳌蜜薯 | 新鲜一级、去泥沙 | kg |
| 12 | 毛节瓜 | 新鲜一级 | kg |
| 13 | 苕尖整（地瓜叶） | 新鲜一级 | kg |
| 14 | 丝瓜 | 新鲜一级、去皮 | kg |
| 15 | 椰菜 | 新鲜一级 | kg |
| 16 | 胡萝卜整 | 新鲜一级、去茎去根 | kg |
| 17 | 黄瓜整 | 新鲜一级 | kg |
| 18 | 净白洋葱整 | 新鲜一级、无外皮无根 | kg |
| 19 | 净空心菜 | 新鲜一级、寸节 | kg |
| 20 | 苦瓜 | 新鲜一级 | kg |
| 21 | 青尖椒 | 新鲜一级 | kg |
| 22 | 长白菜 | 新鲜一级 | kg |
| 23 | 大韭菜整 | 新鲜一级 | kg |
| 24 | 大青椒整 | 新鲜一级 | kg |
| 25 | 大叶空心菜 | 新鲜一级 | kg |
| 26 | 革命菜 | 新鲜一级 | kg |
| 27 | 芥兰 | 新鲜一级 | kg |
| 28 | 凉薯 | 新鲜一级、去泥沙 | kg |
| 29 | 马齿苋 | 新鲜一级 | kg |
| 30 | 山药 | 新鲜一级、去泥沙 | kg |
| 31 | 西红柿 | 新鲜一级 | kg |
| 32 | 小白菜整 | 新鲜一级 | kg |
| 33 | 油麦菜整 | 新鲜一级 | kg |

| | | | |
|----|-----------|----------------|----|
| 34 | 水果玉米整 | 新鲜一级、去壳、去须 | kg |
| 35 | 紫心地瓜 | 新鲜一级 | kg |
| 36 | 广东菜心整 | 新鲜一级 | kg |
| 37 | 红尖椒 | 新鲜一级 | kg |
| 38 | 净大葱整 | 新鲜一级、去老叶黄叶 | kg |
| 39 | 净芹菜整 | 新鲜一级、去根去叶 | kg |
| 40 | 净土豆整 | 新鲜一级、去皮 | kg |
| 41 | 净西芹整 | 新鲜一级 | kg |
| 42 | 木耳菜 | 新鲜一级、去老叶 | kg |
| 43 | 奶白菜 | 新鲜一级 | kg |
| 44 | 瓢儿白整(上海青) | 新鲜一级 | kg |
| 45 | 红皮萝卜 | 新鲜一级 | kg |
| 46 | 金瓜 | 新鲜一级 | kg |
| 47 | 毛豆 | 新鲜一级 | kg |
| 48 | 青萝卜 | 新鲜一级 | kg |
| 49 | 青笋尖整 | 新鲜一级 | kg |
| 50 | 杏鲍菇 | 新鲜一级、去蒂 | kg |
| 51 | 银针菇 | 新鲜一级、去蒂 | kg |
| 52 | 白花菜整 | 新鲜一级、去叶去蒂 | kg |
| 53 | 净青笋整 | 新鲜一级、去皮 | kg |
| 54 | 净香葱整 | 新鲜一级、去黄叶根净 | kg |
| 55 | 散花菜 | 新鲜一级、去叶、去蒂 | kg |
| 56 | 娃娃白菜 | 新鲜一级 | kg |
| 57 | 小青椒整 | 新鲜一级 | kg |
| 58 | 高笋整 | 新鲜一级 | kg |
| 59 | 红豆角 | 新鲜一级 | kg |
| 60 | 螺丝椒 | 新鲜一级 | kg |
| 61 | 小芋头 | 新鲜一级、去泥沙 | kg |
| 62 | 净四季豆 | 新鲜一级、去两头、去筋、寸节 | kg |
| 63 | 莲藕整 | 新鲜一级、不带泥沙 | kg |
| 64 | 蒜苔 | 新鲜一级、去尾、寸节 | kg |
| 65 | 西兰花整 | 新鲜一级、去叶、去蒂 | kg |
| 66 | 小韭菜整 | 新鲜一级 | kg |
| 67 | 蟹咪菇 | 新鲜一级、去蒂 | kg |
| 68 | 白玉菇 | 新鲜一级、去蒂 | kg |
| 69 | 净蒜苗整 | 新鲜一级，去黄叶根净 | kg |
| 70 | 老姜整 | 新鲜一级、去泥沙 | kg |
| 71 | 菠菜整 | 新鲜一级 | kg |
| 72 | 五指山椰菜 | 新鲜一级 | kg |
| 73 | 净大蒜整 | 新鲜一级、去皮 | kg |
| 74 | 南瓜藤 | 新鲜一级 | kg |
| 75 | 山捞叶 | 新鲜一级 | kg |
| 76 | 韭菜花整 | 新鲜一级 | kg |

| | | | |
|----|----------|---------|----|
| 77 | 鸡菇整 | 新鲜一级、去蒂 | kg |
| 78 | 平菇 | 新鲜一级 | kg |
| 79 | 洗韭黄整 | 新鲜一级 | kg |
| 80 | 香菜整 | 新鲜一级 | kg |
| 81 | 茶树菇 | 新鲜一级、去蒂 | kg |
| 82 | 香菇 | 新鲜一级、去蒂 | kg |
| 83 | 口蘑 | 新鲜一级、去蒂 | kg |
| 84 | 皇帝蕉 | 新鲜一级 | kg |
| 85 | 香蕉（当地主销） | 新鲜一级 | kg |
| 86 | 菠萝（当地主销） | 新鲜一级 | kg |
| 87 | 金黄芒 | 新鲜一级 | kg |
| 88 | 白皮（木瓜） | 新鲜一级 | kg |
| 89 | 西瓜（黑美人） | 新鲜一级 | kg |
| 90 | 西瓜（麒麟瓜） | 新鲜一级 | kg |
| 91 | 哈密瓜（网纹） | 新鲜一级 | kg |
| 92 | 青椰子（带皮） | 新鲜一级 | kg |
| 93 | 小酸桔子 | 新鲜一级 | kg |
| 94 | 巨峰葡萄 | 新鲜一级 | kg |
| 95 | 夏黑葡萄 | 新鲜一级 | kg |
| 96 | 红提 | 新鲜一级 | kg |
| 97 | 冬枣 | 新鲜一级 | kg |
| 98 | 草莓 | 新鲜一级 | kg |

②冻品类

| 序号 | 配送产品 | 规格 | 单位 |
|----|-------|-------|----|
| 1 | 馒头 | 300g | 袋 |
| 2 | 花卷 | 300g | 袋 |
| 3 | 南瓜饼 | 300g | 袋 |
| 4 | 奶黄包 | 360g | 袋 |
| 5 | 豆沙包 | 360g | 袋 |
| 6 | 猪肉包 | 360g | 袋 |
| 7 | 白糯小汤圆 | 500g | 袋 |
| 8 | 灌汤水饺 | 500g | 袋 |
| 9 | 手抓饼 | 320g | 袋 |
| 10 | 叉烧包 | 360g | 袋 |
| 11 | 黑芝麻汤圆 | 320g | 袋 |
| 12 | 油条 | 450g | 袋 |
| 13 | 云吞 | 400g | 袋 |
| 14 | 水饺 | 1080g | 袋 |
| 15 | 小酥肉 | 1000g | 袋 |
| 16 | 青豆仁 | 1000g | 袋 |
| 17 | 毛豆仁 | 1000g | 袋 |

| | | | |
|----|------|-------|----|
| 18 | 混合蔬菜 | 1000g | 袋 |
| 19 | 藕合 | 1000g | 袋 |
| 20 | 猪肉丸 | 105g | 袋 |
| 21 | 牛肉丸 | 500g | 袋 |
| 22 | 鱼肉丸 | 500g | 袋 |
| 23 | 半边鸡 | 按需配送 | kg |
| 24 | 半边鸭 | 按需配送 | kg |
| 25 | 鸡中翅 | 按需配送 | kg |
| 26 | 鸡翅根 | 按需配送 | kg |
| 27 | 鸡全翅 | 按需配送 | kg |
| 28 | 琵琶腿 | 按需配送 | kg |
| 29 | 鸡小爪 | 按需配送 | kg |
| 30 | 鸡脯肉 | 按需配送 | kg |

★2、质量要求

2.1 蔬果类

①蔬菜应至少为新鲜无公害蔬菜，且能够溯源；须符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB22556-2008《豆芽卫生标准》等国家最新标准要求。

②每批次配送的产品须提供投标人或生产厂家有效的蔬果类农药残留检测合格报告证明复印件；

③等级不低于新鲜一级标准要求。

2.2 冻品类

按采购人要求提供，原则应为预包装食品，能够溯源，须符合国家相关速冻食品标准，且需符合 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。冻品均无异味，配送时有效期末过半。

SCIT-HNZG-2022060009-02 包：禽蛋、水产、肉类

1、需求明细表

①猪肉类

| 序号 | 配送产品 | 产品加工需求 | 单位 |
|----|--------|----------------------------|----|
| 1 | 猪肝片 | 新鲜、色泽红亮、无异味、厚薄、长短、大小均匀一致 | kg |
| 2 | 肥肠寸节 | 无异味、大小均匀；长度约 2cm；预熟 | kg |
| 3 | 粉肠 | 无异味、大小均匀；长度约 2cm；预熟 | kg |
| 4 | 去皮五花肉片 | 去皮；部位准确；厚薄大小均匀；新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |

| | | | |
|----|--------|------------------------------------|----|
| 5 | 去皮五花肉条 | 去皮; 部位准确; 长短大小均匀; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 6 | 皮五花肉整 | 带皮; 部位准确; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 7 | 带皮五花肉丁 | 去皮; 部位准确; 长短大小均匀, 无毛; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 8 | 瘦肉丁 | 厚薄、长短、大小均匀一致; 无肥肉; 无筋; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 9 | 瘦肉片 | 厚薄、长短、大小均匀一致; 无肥肉; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 10 | 瘦肉丝 | 厚薄、长短、粗细均匀一致; 无肥肉; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 11 | 肥肉丁 | 厚薄、长短、粗细均匀一致; 无瘦肉; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 12 | 肥肉片 | 厚薄、长短、粗细均匀一致; 无瘦肉; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 13 | 肥肉丝 | 厚薄、长短、粗细均匀一致; 无瘦肉; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 14 | 猪蹄块 | 前蹄, 无毛; 大小均匀; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 15 | 猪蹄整 | 前蹄; 无毛; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 16 | 猪大肚 | 新鲜、富有弹性和光泽, 无异味 | kg |
| 17 | 猪舌 | 新鲜、色泽红亮、柔软有弹性, 无异味 | kg |
| 18 | 猪心 | 新鲜、色泽红亮、富有弹性, 无异味 | kg |
| 19 | 精排短节 | 长度 1cm; 无龙骨; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 20 | 龙骨短节 | 长度 1cm, 龙骨; 新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |

②禽、蛋、牛羊类

| 序号 | 配送产品 | 产品加工需求 | 单位 |
|----|--------|--------------------------|----|
| 1 | 鸡蛋(鸡场) | 60g/个(±5%), 大小均匀 | 个 |
| 2 | 鸭蛋 | 70g/个(±5%), 大小均匀 | 个 |
| 3 | 咸鸭蛋 | 70g/个(±5%), 大小均匀 | 个 |
| 4 | 白条鸭 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 5 | 白条鸡 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 6 | 鲜文昌鸡 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 7 | 鲜三黄鸡 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 8 | 鲜乌鸡 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 9 | 鲜鹅 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 10 | 鲜香草鸭 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 11 | 鲜咸水鸭 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 12 | 鲜鸽子 | 去毛、去内脏、开膛、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | 只 |
| 13 | 精牛肉整 | 毛去净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |

| | | | |
|----|-----|-------------------------|----|
| 14 | 牛腩 | 毛去净、少筋、部位准确、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 15 | 牛里脊 | 毛去净、无筋、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 16 | 牛腱子 | 毛去净、部位准确、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 17 | 羊杂 | 毛去净、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |
| 18 | 东山羊 | 毛去净、洗净、新鲜、色泽红亮、无异味 | kg |

③水产类

| 序号 | 配送产品 | 产品加工需求 | 单位 |
|----|------|---------------------------|----|
| 1 | 罗非鱼 | 活鲜 500 克以上，去鳞、去腮、去内脏、无异味 | kg |
| 2 | 草鱼 | 活鲜 1000 克以上，去鳞、去腮、去内脏、无异味 | kg |
| 3 | 黄花鱼 | 冷鲜 250 克以上，去鳞、去腮、去内脏、无异味 | kg |
| 4 | 带鱼 | 冷鲜 0.5 斤以上，去鳞、去腮、去内脏、无异味 | kg |
| 5 | 鱿鱼 | 冷鲜 6-8 个 1 斤、无异味 | kg |
| 6 | 基围虾 | 活鲜 30-40 尾/斤、无异味 | kg |
| 7 | 金鲳鱼 | 冷鲜 500 克以上，去鳞、去腮、去内脏、无异味 | kg |
| 8 | 灯光鱼 | 冷鲜 100 克以上，去鳞、去腮、去内脏、无异味 | kg |
| 9 | 红线鱼 | 冷鲜 150 克以上，去鳞、去腮、去内脏、无异味 | kg |
| 10 | 马头鱼 | 冷鲜 150 克以上，去鳞、去腮、去内脏、无异味 | kg |

★2、质量要求

2.1 猪肉类

①应符合三亚市生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章，须符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。

②须提供配送产品生产厂家的《生猪定点屠宰证》复印件；

③每批次配送的产品须提供投标人或生产厂家有效的《动物防疫条件合格证》复印件；

2.2 禽、蛋、牛羊类

①家禽类：须为当天屠宰的活禽或经采购人认可的冷（冻）制品，按采购人要求，应符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB

16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。

须提供配送产品生产厂家的《畜禽定点屠宰证》复印件；

②蛋类：必须保证鸡蛋可溯源、新鲜、清洁卫生、无破损，应符合GB 2749-2016《食品安全国家标准蛋与蛋制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。

③牛羊类：按采购人要求提供牛羊肉类产品，应符合GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。

④每批次配送的以上产品须提供投标人或生产厂家有效的《动物防疫条件合格证》复印件；

⑤须提供配送产品生产厂家的《畜禽定点屠宰证》复印件；

2.3 水产类

按采购人要求提供水产类产品，水产须为鲜活或冷鲜类水产品，应符合GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。

SCIT-HNZG-2022060009-03 包：奶制品类

1、需求明细表

| 序号 | 名称 | 规格 | 单位 |
|----|-------|--------------|----|
| 1 | 纯牛奶 | 250ml*24 盒/件 | 件 |
| 2 | 风味酸奶 | 205ml*12 盒/件 | 件 |
| 3 | 高钙低脂奶 | 250ml*24 盒/件 | 件 |
| 4 | 舒化奶 | 220ml*12 盒/件 | 件 |
| 5 | 优酸乳 | 250ml*24 盒/件 | 件 |
| 6 | 豆奶 | 250ml*16 盒/件 | 件 |

★2、质量要求

包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，无破损脏污，无漏包涨包；牛奶呈乳白色，有奶香味；无异味、异物、发霉现象；品牌真实；配送时有效期未过半。

SCIT-HNZG-2022060009-04 包：粮油、干杂、副食类

1、需求明细表

①粮油类

| 序号 | 配送产品 | 规格 | 单位 |
|----|------|--------|----|
| 1 | 大米 | 25kg/袋 | 袋 |
| 2 | 面粉 | 25kg/袋 | 袋 |
| 3 | 食用油 | 10L/桶 | 桶 |
| 4 | 黄豆 | 按需配送 | Kg |
| 5 | 绿豆 | 按需配送 | Kg |
| 6 | 红小豆 | 按需配送 | Kg |
| 7 | 花生米 | 按需配送 | Kg |

②干杂、副食类

| 序号 | 名称 | 规格 | 单位 | 质量要求 |
|----|------------|--------|----|---|
| 1 | 白砂糖（一级） | 50kg/袋 | 袋 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、白砂糖呈无色或白色细颗粒状； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 2 | 食用玉米淀粉（一级） | 25kg/袋 | 袋 | 包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、有玉米固有风味，淀粉淡黄色，细腻粉末状； 3、无异味、异物、发霉现象 |
| 3 | 老抽 | 4.9L/瓶 | 瓶 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、色泽、气味和滋味、无不良气味； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 4 | 生抽 | 4.9L/瓶 | 瓶 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、色泽、气味和滋味、无不良气味； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 5 | 蚝油 | 6kg/瓶 | 瓶 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、色泽、气味和滋味、无不良气味； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 6 | 蒸鱼豉油 | 1.9/瓶 | 瓶 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、色泽、气味和滋味、无不良气味； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 7 | 黄豆酱 | 800g/瓶 | 瓶 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； |

| | | | | |
|----|----------|---------|----|--|
| | | | | 2、色泽、气味和滋味、无不良气味； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 8 | 美味香酱 | 220g/瓶 | 瓶 | 包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、色泽、气味和滋味、无不良气味； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 9 | 无碘盐 | 400g/袋 | 袋 | 包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、食盐呈无色或白色粉末、结晶体状，无板结现象； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 10 | 鸡精 | 2.5kg/袋 | 袋 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、鸡精呈淡黄色，可有轻微粘结； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 11 | 味精 | 2.5kg/袋 | 袋 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、味精呈无色或白色粉末、结晶体状，无板结现象； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 12 | 胡椒粉 | 1kg/袋 | kg | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、粉末状、无板结现象； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 13 | 十三香 | 45g/盒 | 盒 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、无异味、异物、发霉现象； |
| 14 | 豆瓣酱 | 1kg/瓶 | 瓶 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、有豆瓣固有风味； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 15 | 麻辣牛油火锅底料 | 150g/袋 | 袋 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、火锅底料味道浓郁； 3、无异味、异物、发霉现象； |
| 16 | 鲜香榨菜 | 2kg/袋 | 袋 | 1、包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，保质期未过半，无破损脏污； 2、榨菜咸香味浓郁； 3、无异味、异物、发霉现象； |

★2、质量要求

2.1 粮油类

①大米：谷粒坚实、颗粒饱满；滋润无发霉（检测无黄曲霉素）；无沙粒、

虫等异物碾白度：不得混有滑石粉；可提供商品溯源；产品须具备厂商卫生检验合格证。等级不低于国家标准《大米 GB1354-2009》或国家最新标准规定的一级或以上标准。

②面粉：粉质干爽、细腻，无发霉、板结；色泽乳白或略带淡黄色，具面粉清香；无异物、异味；可提供商品溯源。不低于国家最新有效的“GB1355-2005”或国家最新标准规定的一级面粉。

③食用油：外观透明澄清，无浑浊、异物、沉淀；嗅觉可感觉菜油香味；味觉无刺激感，烹饪后无异味；加热至发烟点无刺激味；可提供商品溯源；产品须具备厂商卫生检验合格证；不低于国家最新有效的“GB1536-2004”或国家最新标准规定的非转基因食用油。

④干豆类：包装完好，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，无破损脏污；无异味、异物、发霉现象。

⑤不接受采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

2.2 干杂、副食类

①包装完好不可散装，品名、商标及内容物或净含量标示清楚，无破损脏污；

②所配送的食品原料必须符合国家卫生、安全标准要求。

③定型包装类食品原料应具有 SC 标志，食品中农药最大残留限量符合国家标准 GB 2763-2014，食品中污染物限量标准应符合 GB2762-2017 食品安全国家标准规定。

④预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。

⑤不接受采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

三、商务要求

★1、投标人必须具备符合行业规定及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。（投标人须提供承诺函并加盖投标人公章）

2、投标人提供的食品原料必须是符合国家标准及行业标准的食品。

★3、投标人提供的所有产品可溯源，若投标人非生产厂家，则畜、禽类产品能提供生产厂家或可提供产品溯源的投标人对本项目配送产品的合作合同复印件，粮油、奶制品等预包装产品能提供生产厂家针对本项目配送产品的授权书复印件。

★4、投标人提供的所有预包装产品，为正规品牌的放心食品并提供产品质量检测报告，保质期不过半。

5、投标人签订采购合同时须提供专职联系人员联系方式，负责联系（电话、短信、邮件、QQ 信息）并确认食材种类、数量及配送要求，信息交换方式等由双方自行商定，每日 18 点前报单。

6、交货时间：接到采购人供货通知后，蔬菜、猪肉类、禽蛋、牛羊、水产、冻品类于次日早上 6:30-7:00 交货验收；奶制品、粮油、干杂、副食类于次日下午 15:00-17:00 交货验收。

7、交货地点：按需求配送至采购人指定地点（三亚市内）。

8、运输方式：蔬菜、猪肉类、禽蛋、牛羊、水产、冻品类使用清洁卫生的冷链（1℃~4℃）运输车辆；奶制品、粮油、干杂、副食类使用配送专用箱式货车。

9、运输过程须保证食品的卫生与安全，交通工具应停放在采购人指定的地点。

★10、投标人必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包；若中标人未按照合同来履约，违法转包给别人，采购人将上报财政追究其法律责任，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

11、人员要求：每辆配送车辆至少保证有 2 位配送人员，配送人员应具备有效的健康合格证明且无影响驾驶和配送的其他疾病，品行端正、无犯罪、吸毒史，运输车辆采用双人双锁管理，行驶证及驾驶人员有效的驾驶证。

12、配送工具要求：干净、卫生，做到每日清洗、消毒并提供消毒记录，周转箱应有投标人单位标示。

★13、针对应急保障，投标人必须承诺在三亚市范围内具有完善的应急配送

网点,在采购人有补货要求时,补货必须在1个小时内送达采购人指定地点。(投标人须提供承诺函并加盖投标人公章)

★14、履约期限:自合同签订生效之日起一年。

★15、付款方法和条件

①合同期限内,配送产品的结算价格的计算公式为:结算价格=计算基数*(1-下浮率)(如下浮率为10%,计算基数为100元,结算金额=100*(1-10%)=90元。)

②按月结算,按1个月的供货总量和结算价格结算货款。

★16、违约责任及索赔

①投标人无故延时到货或因货物质量问题影响采购人正常生产售卖工作的开展,采购人视情节给予投标人1000-5000元/次的违约金,合同期内扣除违约金达到三次则视为考核不合格,采购人有权解除合同。

②因食用医院供餐发生食物中毒,经有关单位鉴定原因后,如确定为中标人提供之货品问题,中标人除须负担全数医药费及赔偿相关一切损失之外,应承担法律上一切责任,同时办理解约事宜。

③投标人未依规定告知,即停止或中断供货的,采购人将立即发函通知将其列为不良投标人,没收上月全部货款并处以3-5万元违约金。

★17、投标人必须无条件服从采购人的采购需求工作分配安排。(投标人须提供承诺函并加盖投标人公章)

★18、产品价格

①投标人根据以下原则确定产品价格计算基数,统一下浮率进行报价,不接受多个报价。

| 包号 | 标的名称 | 产品价格计算基数 | 定价原则 |
|--------------------------|--------|--|---|
| SCIT-HNZG-2022060009-01包 | 蔬果、冻品类 | 蔬果类: 1、参考三亚市发展和改革委员会公布的“第一、第二、第三和港华农贸市场蔬菜、水果零售价格”的最低价。 2、三亚市发展和改革委员会无公布价格的配送产品参考三亚市车站农贸市场零售价格。 3、以上方式均未找到的配送产品根据周边农贸市场调价商议后确认最终价。 冻品类: 参考周边冻品专卖店零售价格。 | 1、每月下旬进行市场调研。 2、配送产品使用后的次月上旬定价 3、价格每月一定 |

| | | | |
|-------------------------------|-----------|--|---|
| | | 若专卖店未找到的配送产品，根据周边农贸市场调价商议后确认最终价。 | |
| SCIT-HNZG-20220600 09-02 包 | 禽蛋、水产、肉类 | 参考三亚市车站农贸市场零售价格 2、三亚市车站农贸市场未找到的配送产品参考三亚市第一农贸市场零售价格 3、以上方式均未找到的配送产品根据周边农贸市场调价商议后确认最终价。 | |
| SCIT-HNZG-20220600 09-03 包 | 奶制品类 | 1、参考周边大型超市配送产品零售价格（件规格）。 2、大型超市未找到的产品参考京东自营旗舰店价格。 3、以上方式均未找到的配送产品根据周边农贸市场调价商议后确认最终价。 | 1、产品使用前进行市场调研并定价 2、应急情况下，采购的未定价产品，配送当月下旬进行市场调研，次月上旬定价。 |
| SCIT-HNZG-20220600 09-04 包 | 粮油、干杂、副食类 | 1、参考周边市场粮油、干杂、副食类专卖店配送产品零售价格 2、专卖店未找到的产品参考京东自营旗舰店价格 3、以上方式均未找到的配送产品根据周边农贸市场调价商议后确认最终价。 | 3、一次性定价不得更改，合同期内均有效。 |

②以上包括食品原材料价格、运费、仓储、二次搬运、税费、售后服务费、检测费及其他完成本项目所需的一切费用。

③配送产品表中未包含的同类产品，若采购人有需求，投标人须积极响应。

④最终结算价=计算基数*(1-下浮率)（如下浮率为10%，计算基数为100元，结算金额=100*(1-10%)=90元）。