

### 第三章 采购需求

#### 一、项目概况

1. 项目名称：服刑人员食堂用主、副食品采购项目

2. 预算金额：本项目共3个包，预算金额¥4077320.00元，A包¥1370568.00元，B包¥1938100.00元，C包¥768652.00元，超过预算金额为无效报价。

#### 二、采购清单：

包号	序号	采购品目名称	单位	数量
A包	1	大米	斤	503520
	2	面粉	斤	28800
	3	食用油	升	24000
B包	1	蔬菜	斤	474500
	2	酸菜	斤	7200
	3	豆腐	斤	7200
	4	海鱼	斤	36000
	5	咸鱼	斤	3000
	6	蛋	斤	48000
	7	净鸭	斤	36000
	8	净鸡	斤	30000
	9	鸡翅	斤	6000
	10	老母鸡	斤	7200
	11	虾米	斤	720
C包	1	面条	斤	26400
	2	腊肠	斤	1200
	3	食盐	斤	14600
	4	味精	斤	5840
	5	酱油	斤	13140
	6	蒜头	斤	1800
	7	生姜	斤	1800
	8	八角	斤	36

9	陈皮	斤	24
10	桂皮	斤	24
11	香叶	斤	24
12	草果	斤	24
13	茴香	斤	60
14	南乳	斤	840
15	醋	斤	480
16	榨菜	斤	21600
17	萝卜干	斤	19200
18	粉丝	斤	2400
19	海带	斤	1200
20	紫菜	斤	360
21	罗汉果	个	2100
22	酵母	斤	96
23	白糖	斤	9600
24	冬菇	斤	1440
25	木耳	斤	1440
26	腐竹	斤	1200
27	通心粉	斤	1800
28	薏米	斤	1800
29	蚝油	斤	1440
30	绿豆	斤	6000
31	黄豆	斤	4800
32	白豆	斤	4800
33	花生仁	斤	7200

注：蔬菜的品类（白菜、包菜、豆芽、空心菜、小叶青、木瓜、冬瓜、南瓜、黄瓜、韭菜、洋葱、茄子、白萝卜、胡萝卜、青瓜、青椒、葫芦瓜、西红柿等）

### 三、货物要求：

#### 1、技术参数：

## A包

序号	采购品目名称	参数要求		
1	大米	等级	GB 1354-2009 二级	
		加工精度	背沟有皮,米胚和粒面皮层去净的占85%以上。	
		不完善粒 (%) ≤	3.0	
		杂质最大限量	总量 (%) ≤	0.25
			其中:糠粉 (%) ≤	0.15
			矿物质 (%) ≤	0.02
			带壳稗粒 (%) ≤	3
			稻谷粒 (粒/kg) ≤	4
		碎米	总量 ≤	20.0
		(%)	其中:小碎米 ≤	1.5
			水分 (%) ≤	14.5
			黄粒米 (%) ≤	1.0
			互混 (%) ≤	5.0
			重量 (斤/袋)	50
	色泽、气味	无异味色泽和气味		
2	面粉	等级	GB1355-86	
		面粉灰分%	≤0.7	

		水分%	≤14.5
		精细度	全部通过CB36号筛
		含砂量%	≤0.02
		磁性金属物 (g/kg)	0.003
		气味口味	无异味
		降落数值 (秒)	≥250
3	食用油	等级	GB15680-2009
		色泽 (罗维朋比色槽)	黄≤35 红≤7.0
		水分及挥发物%	≤0.20
		不溶性杂质%	≤0.05
		酸值 (KOH) mg/g	≤3
		折光指数 (n <sub>40</sub> )	1.465—1.469
		相对密度	0.910—0.920
		食用油纯度定性检验	不得掺入其它食用油或非食用油
		黄曲霉毒素B1 (ug/kg)	≤10
		总砷mg/kg	≤0.1
		铅 (Pb) / (mg/kg)	≤0.1
		溶剂残留量 (mg/kg)	浸出油≤50; 压榨油: 不得检出。
		熔点 (°C)	≤24°C
过氧化值g/100g	≤0.25		

		重量（升/箱）	22
--	--	---------	----

## 2、其他要求：

### A包

(1) 具备项目地第三方出具的2019年年度内产品质量检验报告。（提供检验报告复印件，须原件核查）

(2) 样品提交要求：半斤装大米、500克瓶装食油。

①样品外包装必须密封，样品注明项目名称、项目编号、样品名称及数量。

样品未按照要求提供的，为无效响应。

②评审结束以后，投标人持有的样品编码对应退还。

③样品的生产、安装、运输费、保管费等一切费用由供应商自理。

④送样时间：投标截止时间前摆放完毕；

⑤送样地点：如无特别通知送样至开标地点，并按现场工作人员指示摆放。

### B包

(一) 蔬菜的要求：

采购的蔬菜必须保证新鲜、健康、应季，无腐烂、无变质，农药残留不得超过国家法定标准。

(二) 肉类、鱼类等生鲜食品的要求：

1. 采购的鸡肉、鸭肉、鱼类等生鲜食品必须保证新鲜，无变质、无腐烂、无异味，冷冻生鲜类食品必须保证每次送货均有检验检疫部门出具的合格证书及检验检疫证明。

2. 鱼类食品运送时必须保证新鲜。根据实际情况，必要时加冰保鲜，以免天

气炎热发生变质。

3. 生鲜食品运至我单位前储存时间不得过长，以保证绝对新鲜。

(三) 调料的要求：

1. 采购的调料必须保证不添加任何防腐剂，采用常温保存。

2. 配送至我单位的调料不得超过保质期。

(四) 鸡蛋的基本要求：

1. 采购的鸡蛋严禁使用违禁药品，无公害、无残药、无激素。鸡蛋大小均匀，规格需在 55—60 克之间。

2. 鸡蛋必须是新鲜鸡蛋。

## 四、商务要求

(一) 质量保证

1、投标人须保证配送的副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，避免副食品腐坏、变质或被老鼠、蟑螂或蚂蚁等害虫叮咬。

2、投标人保证做好副食品质量自检工作，确保调用的副食品质量始终符合人身安全的正常食用标准。

3、投标人配送的副食，从出厂开始到采购人食用结束全过程的各个环节，均按照最新的国家标准规范配送和存储保鲜，确保卫生安全和新鲜。

4、中标人积极接受采购人的监督，检查物流及储存环境是否符合国家或行业要求，如有要求并积极响应采购的检查，提供所送货物的第三方检测报告。

5、采购清单是参考采购范围，如有超范围临时采购，以采购人实际通知为准。

(二) 交货时间和地点及付款方式

1. 交货期：自签订合同之日起供货12个月，按采购人实际需求供货。
2. 交货地点：采购人指定地点。
3. 付款方式：根据每次实际供货品种、数量，凭发票及签收单按月结算。（具体以签订合同为准）

### （三）售后服务要求

1. 采购人对投标人配送的副食品的质量、数量有疑问的，有权提出质疑或拒收退货。
2. 质保期半年，质保期自货物验收之日起计算。从验收合格之日起半年内有质量问题，投标人负责免费更换。
3. 须按照使用单位人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦造成影响，投标人应承担相应的经济赔偿。
4. 采购人提出的质量异议，保证在30分钟以内作出答复，并妥善商处。无法在30分钟内解决的，应在1个小时内提供备用产品，使采购人能够正常使用。
5. 投标人提供的副食品不符合卫生标准，造成采购人人员食物中毒，投标人须承担全部经济损失和法律责任。

### （四）验收：

配送的副食品由采购人和中标人共同验收，验收合格的副食品由采购人和中标人在供货清单上签名确认。