**建新医院罪犯食堂物资紧急采购项目**

**一、采购标的**

1、本项目为福建省建新医院罪犯食堂物资紧急采购项目，合同期自合同签订之日起至罪犯食堂物资采购完成新一

轮招标，预算金额30万元左右，以实际采购金额为准。

2、罪犯食堂物资采购项目。采购内容包括：肉类、蔬菜、生鲜、副食品、调味料等。

3.中标方不得在合同签订后将项目转包。

4.本项目内容若与国家标准、规范或行业标准、规范有矛盾，以国家标准、规范或行业标准、规范为准。

二、**常用罪犯生活物资质量要求**

1．**猪肉**脂肪洁白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，弹性好，有鲜猪肉特有的正常气味，并提供定点屠宰检验合格证明、动物产品检疫合格证明、瘦肉精检验合格证明、猪肉品质证明。**禽类：**表皮色泽微红，有光泽，皮肤微燥而紧缩脂肪呈白色或淡黄色，肌肉呈红色，有光泽，弹性好，切口周围组织有被血浸润现象，呈鲜红色，并提供检疫章或检疫证明。中标人所提供的**冻品**应为无变质、无异味、无腐败、无杂质，无过保质期，非病死禽、畜制品；冷冻畜、禽类物资表面要新鲜、肌肉有光泽，呈红色或暗红色；脂肪白色，无黑点或褐色状等；冻鱼类体表光泽、肌肉坚实；冷冻食品大小规格要尽量统一，特别是鸡腿、鸡翅、冻鳀鱼等供单人食用的产品，不能有明显差别；冷冻品失水率按6%计算，多余的冰水重量全部予以扣除，失水率随机抽样检测，以投标人通知为准，中标人应无条件配合；冻品解冻后验收。中标人供应的冷链食品仅限于核酸检测阴性的国产冷链食品，不得提供来自国（境）外的冷链食品、来自发生本土病例（含无症状感染者）设区市特别是疫情中高风险地区的冷链食品，以及来源不明的冷链食品。在供应冷链食品的同时需提供核酸检测报告、检验检疫合格证、出库单、来源证明等相关票证材料。

**2.蔬菜瓜果类**

**2.1.**中标方需根据采购人疫情防控要求，必要时提供物体表面核酸检测报告。中标人销售给采购人的蔬菜应当新鲜、青嫩、干净、无杂质、无杂草、无黄叶、无老叶、无浸水泡水或注水，不得含有残留农药或污染物。每批次送货物品利用率须达到97%以上（含），才算达到验收合格标准。

2.2.新鲜指各类蔬菜无腐烂、变质、无臭水伤味、无糟软状态，尤其是黄、绿豆芽、鲜菌类应保持应有的新鲜度。青嫩是指蔬菜（除瓜类、根茎类等外）不但青而且嫩；豆角类及葫芦瓜等保持青色，外壳不能呈白色；青菜类和白菜类的外叶折断时不能有丝相连不断连的现象；丝瓜、苦瓜等折而易断，籽嫩而不硬；鲜蒜叶子不黄，头部与杆部一般大小相同。干净、无杂质、无杂草泛指各类蔬菜，特别是根（块）茎类的蔬菜不能有泥巴，鲜蒜、香葱、香菜、洋葱等的根部要干净。无黄叶、老叶主要指青菜、白菜类要见白、不能有老叶，花菜不能有青杆，鲜蒜、香葱等的杆部应当见白。无浸水、泡水或注水主要指白菜类（含花菜）、瓜果类、鲜菌类及根（块）茎类蔬菜不能浸水、泡水或注水。

**3.鲜活塘鱼类**

鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼球透明突出，压之有弹性，体表有透明粘液，鳞片鲜明有光泽，不易脱落，腹部不膨胀，肛门凹陷，肌肉坚实有弹性，肉的横断面有光泽，无异味。大小符合规定要求。

**4.副食品类**

4.1投标人提供的物资必须符合《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品卫生法》为有效期内安全卫生产品及国家行业标准的有关规定。投标人应按照国家和地方有关食品卫生、质量的相关规定按时保质保量向采购人提供所配送的所有食品,所配送的商品剩余保质期不少于保质期的三分之二，确保食品新鲜、完整、不过期、不变质、不添加任何对人体有害的化学添加剂。物资验收实行索证制度，每批物资供货方必须出具有符合国家标准的检验证明；物资包装应该有产品名 称、厂名、厂址或出产地等，方式和包装质量应符合国家规定，物资包装破损率为零。

4.2豆腐：装豆腐框上必须有遮盖物，防止沙粒、灰土等倒入到豆腐上。

4.3腐竹、粉丝等干货必须是成包装件，不能用散装件。

4.4黄豆、花生等物资，在验收的时候要注意黄豆（花生）等的果粒成色是否有光泽度，供货物资中若有变质、发霉、发芽、破损等情况，视为不合格。调味品包装必须是国家统一的包装袋。

**5．其他相关要求**

5.1.供应商提供的物资必须符合《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品卫生法》为有效期内安全卫生产品及国家行业标准的有关规定。投标人应按照国家和地方有关食品卫生、质量的相关规定按时保质保量向采购人提供本文件下所配送的所有食品，确保食品新鲜、完整、不过期、不变质、不添加任何对人体有害的化学添加剂。物资验收实行索证制度，每批物资供货方必须出具有符合国家标准的检验证明，实行可追溯制度。

5.2.投标方所供产品中必须包含产品名 称、净含量、出厂合格证、出厂日期、产品的有效期、生产者名 称和地址、产品标准号等国家规定的相关标识。如投标方不能提供供应物资的检验合格证明、检验检疫证明等有关凭证证书，医院有权拒绝收货并要求中标方及时提供有关凭证证书。

5.3.中标方所提供货物必须新鲜卫生，符合相关卫生要求，所提供产品新鲜有光泽不得腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，不得含有可能对人体健康有害的物质。因食用中标方的货物而导致人员食物中毒的，经卫生防疫部门确定为供应方责任的，中标方必须承担全部治疗费用及相应法律责任。

**三．服务要求**

1．采购人根据需求，原则上提前2至3天以电话或书面方式订货，中标方收到订货通知单后应在约定时间免费送货上门，将货物运送并卸放在指定地点，送货单、合格证等索证资料随货同行。中标方每日应提供加盖单位出货章的日销货清单。

2.中标方每日应严格按照采购人订单的数量、重量、种类等要求进行配送，不得私自更改供货计划，如有特殊原因，需提前1天告知，并提供可替代商品供采购人选择和参考。供货计划经采购人视情允许后才能更改，私自更改的商品不予结算。

3. 中标方需成立专项服务小组，派固定车辆和司机负责送货上门，若有变动须提前一天告知。在接到采购人批量送货通知后，按照采购人的要求送达所有产品。对当日配送货物需补货的，中标方应在1小时内将补充货物送到指定地点。如有临时应急需要采购货物，应在医院下单后2小时内将应急货物送达。中标方对配送行为不得另行收费,并自行承担送货费用。

4.食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

5. 中标方应严格落实疫情防控要求，对送货车辆的定期消毒制度，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需物资安全性出现问题送货车辆应保持清洁，食品堆放科学合理，定期消毒，避免造成食品的交叉污染，如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

6. 采购人将不定期对中标方进行市场调查，对中标方商品价格、加工损耗等方面进行抽查，如发现中标方存在违反合同要求的行为，采购人将依据合同规定追究中标方违约责任。

7. 中标方必须建立完善的对账制度，中标方所提供的凭证、报表等应可供审计，并按合同要求进行收款。

8．中标方提供的商品必须是所采价格商品的同类型商品，结算价不得高于合同所规定的价格；如供应方有更优惠、性价比更高或更有利于监管安全（无玻璃、铁制品等）的商品，在不违背有关规定、合同约定的前提下，应优先保障采购人供给。

9供应方提供的冷链产品必须包含该批次的核酸检测报告、检验检疫合格证、出库单等票证，保证外包装说明与包装内食品一致，票证与货物一同交予采购人，如无法提供票证采购人有权拒收。

**10.** 如遇**采购人**上级机关下发文件与该合同有冲突或需增加条款等情况，供应方应积极配合与理解，就政策要求达成新协议。

四、**食品加工要求**

1．采购人执行无刀化管理,无刀化管理内容包括但不限于：蔬菜、肉食、鱼类等，原材料集中加工为成品、半成品, 按个数分发的食物重量和体积要大体均等：白菜、青菜类蔬菜必须按订单要求切好；肉类按要求切成块状或丝状；鸡蛋、鱼类等食品重量和体积要大体均等。中标方应按订单上的要求和标准对所购商品进行加工，当天食材当天进行加工，不得提前进行加工处理，保障新鲜、卫生。

2．中标方对采购人所购商品按要求进行加工，不得缺斤少两，加工过程应符合相关卫生要求。中标方供应的商品中不得含有带有金属、玻璃包装等危害监管安全的物品，采购人采购计划中如遇只有金属、玻璃包装的商品，中标方有义务通知采购人更换商品。

3．中标方不得对加工行为再另行收费，不得将加工费折算进采购商品价格中。

**五、验收要求**

（一）索证核对

1、采购人按合同要求向中标方索取送货单据及物资票证（当日各项物资检验检疫合格证等相关证书），核对采购计划及送货单据的物资品种及数量，查验票证与货物的一致性，采购人有权利用电话、网络等查询手段不定期对各项票证查询真伪。

2、中标方可提供票证原件的，应提供原件。原件只有一份且无法提供给医院的，中标方应提供加盖公章的票证复印件供医院归档留存。无票证随货同行的货物，采购人可作退货处理。

3、采购人成立罪犯生活物资验收小组根据订单约定的质量、外包装要求和采购计划对当日货物进行验收。质量、包装不符合要求的，中标方应无条件予以换货；数量不足的，中标方应无条件及时补足。采购人有权按照合同约定追究上述违约责任。双方就货物质量发生争议时，应在双方共同见证下，对争议货物进行抽样后送有资质机构进行质量检测。检测结果为质量合格的，检测费用由采购人承担；不合格的，检测费用由中标方承担。

4、如货物数量或质量出现问题，中标方应承担由此造成的全部经济损失及相应法律责任。

（二）质量抽查

1、按货物质量标准对货物质量进行抽查。

2、抽查数量。20件（包、袋）以下的随机抽查不少于2件（包、袋）；21件（包、袋）以上的随机抽查不少于最小包装数的10%。

（三）数量验收

1、冻品类（冻肉、冻水产品）：随机抽取每品种货物两箱，去包装，在流动的10—25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取样本均值为该产品本批次货物的验收重量。

2、蔬菜：去筐、包装后按实物过磅称重验收。

3、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

4、副食品：去外包装后称重或清点数量验收。

（四）蔬菜农药残留检测

每批次蔬菜抽检两份样品，两份检测结果均合格的判断为合格，检测结果判断为不合格的，负责检测的民警填写处理意见，并报告医院管教科，按相关程序办理退货，并按合同条款追究违约责任。

（五）验收发现问题的处理

1、对危及人体健康的食品质量问题，所送同批次产品全部退货。如：肉类、副食品、水产品发现腐败变质等。

2、通过验收的食材若数量、重量不足，影响罪犯伙食供应的，验收人员应做好记录，督促中标方及时补送；对罪犯伙食供应无影响的，验收人员应按验收数量、重量入库。

上述问题涉及违约的，采购人有权按照合同条款追究中标方违约责任。

（六）退货流程

1．中标人所送达的物资质量标准与采购人合同要求不相符的，采购人应无条件退货，双方验收人应在退货记录单上签字。

2．当采购人验收时发现中标人所送达物资不能证明为合格物资时（无合格证），双方验收人应在退货记录单上签字。

**六、**取价及结算方式

1.取价说明

以权威媒体公布价格为主，市场采价为辅的方式，不得违规使用合同期内固定价格方式采购。

①以福建省发展和改革委员会官方网站（福建价格监测中的城市居民食品平均价格监测表）上月最后一次公布的同类食材价格截图或打印单据作为当月基准价凭据。

②该网站未公布价格的物资采用福州永辉仓储超市大儒世家店、永辉仓储超市国棉店或福州大润发店任意一家上一月份第四周任选一工作日价格为基准价（以市面最低标价为准，含促销价、特价等）。

③以上方式均无法取价的食材，确有需要的报采购方领导批准后，由双方组成采购小组，以当月第四周任选一工作日参照农贸市场时令价格为基准价。所需食材中如有包装价、散装价两种价格的，均以散装价为基准价（甲方要求包装食材的除外）。食材价格采价均以市面最低标价为准（含促销价、特价等）。

（3）节假日特殊商品（如粽子、月饼、年糖年饼等）以采购当月市场调查价格为基准单价。  
 2. 结算说明

2.1**结算价格**按中标报价折算的下浮率进行结算。即：结算单价=基准价（市调采价）×【1-下浮率(报价下浮率)】。中标人负责采购物资市调的所有费用支出，采购人负责监督。

2.2中标方提供蔬菜类、鱼禽肉蛋类、生鲜、冷冻品、副食品等物资，结算价格含加工耗损部分。

2.3基准价依据（购物小票或正式发票等证明材料）由中标方提供，按采购人要求整理汇总，经采购人确认后，作为当月结算依据，采购方有权对中标方提供的基准价依据进行随机抽查核实，如中标方未及时提供相关价格依据导致不能正常结算的，该批次食材结算基准价由双方于次月共同重新采集基准价，并按重新采集的基准价\*0.5作为结算基准价。若中标方弄虚作假，一经发现，无条件退还不当所得，并向采购方支付违约金每次10000元。

2.4货款每月结算一次，按实结算，中标人完成当月供货并经采购人验收合格后，于次月10日前向采购人提供上月的所有采购物资凭证、国家正式发票及相关结算依据，采购人核实票据真实无误后于30天内以转账方式付清上月货款。

2．5中标人在签订采购合同前应向采购人缴纳合同总金额的5%作为履约保证金。该履约保证金于项目结束且验收合格后无未了事项后，采购人在收到中标人书面申请后30日内无息退还。中标人**中途退出合同、未履行合同并给甲方造成损失的，**采购人**有权没收履约保证金。**中标人**在合同履约过程中如有违约行为，**采购人**有权要求**中标人**按合同约定交纳相应罚金或直接扣除履约保证金，并保留进一步索赔的权利。**

**七、违约责任**

1.中标人不得销售“三无”产品，产品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》及食品质量安全法则的规定。中标人若提供假冒、伪劣或变质过期商品，因此产生的不良后果，中标人应承担相应的法律责任。

2、因中标人提供的物资验收不合格或供应不及时而出现货物供应短缺的，采购人可自行采购，对中标人造成的损失，采购人概不负责。由采购人直接采购本批次的货物，所需货款及一切费用由中标人承担。中标人出现上述违约并造成采购人罪犯生活保障困难的，第一次违约，向采购人支付违约金人民币5000元，出现第二次违约，向采购人支付违约金人民币10000元，出现第三次违约，采购人有权终止合同及没收全部履约保证金。

3、合同签订后，中标人单方面不能履行合同，要求解除合同的须提前20天书面通知采购人并放弃合同履约保证金，否则，采购人有权要求中标人继续履行合同，中标人请求解除合同期间，本合同仍然有效。

4、中标人不按采购人采购的品种、规格、数量（物资采购计划量允许误差5%）供应物资，造成采购人罪犯生活保障困难的，采购人应要求中标人按合同价赔偿采购人所购物资（本批次数量、质量等交付不合格部分）价值的3倍。规格重量如因厂家规格调整中标人经采购人协商后按净含量折算。

5、中标人提供的物资合格证明材料（物资检疫检测报告、物资品种化验单、物资合格证）与本批次物资不符时，采购人有权拒收，因此造成采购人罪犯生活保障困难的，中标人应按本批物资价值的1-3倍支付违约金。

6、因中标人提供质量不达标或受污染产品，造成采购人食物中毒事件的，采购人有权解除合同，没收履约保证金，并由中标人承担全部责任。

7、中标人提供的物资合格证明材料（物资检疫检测报告、物资品种化验单、物资合格证）未随本批次物资同步送达，或中标人供货出现与采购人要求的货品数量有出入的，采购人有权扣违约金每次人民币1000元，出现三次的扣除违约金人民币5000元，出现三次以上的采购人有权终止合同。

8、中标人按采购人需要的品种、数量于每日上午6时30前，送到采购人指定地点，净菜清洗费、运输费、包装费均由中标人负责，违约一次扣违约金人民币1000元。

9、中标人必须保证畜禽肉每周不少于5种畜禽肉供应，不能以任何理由拒送，违约一次扣违约金人民币1000元。

10、中标人人员进入监区必须遵守法律和采购人有关规定，不得以任何方式为罪犯提供现金、手机、毒品、麻醉品、等违禁品，一经查证属实，视情节扣违约金人民5000-20000元，并不得再进入监区。

11、因中标人弄虚作假、以次充好，予以退货，每发生一次扣违约金1000元，出现三次的扣除违约金人民币5000元，出现三次以上的采购人有权终止合同。

12、中标人非因不可抗力因素，不得私自调整采购人供货计划，确因特殊情况无法供货的，须提前3天与采购人协商，经许可后才能调整。若无故调整供货计划的，每发现一次扣违约金2000元。

13、中标人提供凭证不齐全，包装不符合规定的，每发生一次扣违约金500元。

14、因中标人违约，导致支付违约金的，采购人有权从未结货款或履约保证金中直接扣除，不足的，有权继续向中标方追偿。

15、除本合同已有约定之外，中标人在履约过程中，出现三次及以上违约责任的情况，造成采购人生活保障困难，采购人有权终止合同，并没收中标人的履约保证金。采购实际金额达到预算金额，合同自然终止。

16除上述违约条款外，中标人未履行竞价采购要求、合同有关规定的其他事项或服务要求的、每发现一次，需向采购人支付违约金1000元。

17、在明确违约责任后，中标人应在接到书面通知书起七天内支付违约金、赔偿金等。

18.除上述违约条款外，中标人未履行竞价采购要求、合同有关规定的其他事项或服务要求的、每发现一次，需向采购人支付违约金1000元。

**八、诉讼相关费用承担**

若因中标人未履行本合同项下义务导致采购人所产生的一切损失（包括但不限于人身财产的损失、律师费、诉讼费、保全费、鉴定费等），均由中标人承担赔偿责任。

**九、违约终止合同**

1．在合同履行期间，若遇政府部门或上级单位出台有关该项目的政策调整，继续履行合同违反相关政策文件要求的，采购人须提前30日通知中标人终止合同，因此造成的合同解除采购人不承担违约责任。

2.在补救违约而采取的任何其他措施未能实现的情况下，即在采购人发出的书面违约通知后30天内（或经采购人书面确认的更长时间内）中标人仍未纠正其下述任何一种违约行为，采购人可向中标人发出书面解约通知，终止全部或部分协议：

（1）如果中标人未能在协议约定的期限内或采购人准许的任何延期内进行服务。

（2）中标人未能履行协议项下的任何其它义务。

**十、不可抗力**

1．因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关主管机关证明后的15日内向另一方提供不可抗力发生以及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

2.本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾；政府行为、法律规定或其适用的变化或者其他任何无法预见、避免或者控制的事件。

**十一、专利权及知识产权**

中标人须保障采购人在使用该货物或其任何一部分时不受到第三方关于侵犯专 利权、商 标权或工业设 计权等知识产权的指控。如果任何第三方提出侵权指控与采购人无关，中标人须与第三方交涉并承担可能发生的责任与一切费用。如采购人因此而遭致损失的，中标人应赔偿该损失。

**十二、保密条款**

1．中标人应当对本合同的内容、因履行本合同或在本合同期间知悉的或收到的采购人的财务、技术、产品信息、民警资料或其他工作上的文件资料、工作内容等予以保密，不得向本合同以外的任何第三方披露，签订并严格执行《单位保密承诺书》；中标人进入采购人工作区域的工作人员需签订《个人保密承诺书》，严格履行保密义务。

2．中标人违反本条约定泄露采购人的涉密信息的，应承担相应的法律责任，造成采购人损失的，中标人应当依法承担赔偿责任。

3．本条款不因合同届满或解除而失效。

**十三、廉政条款**

中标人及其工作人员不得有以任何形式行贿采购人工作人员的行为，若发现并被核查属实的，采购人有权解除合同且不退还履约保证金，情节严重的，中标人及其工作人员还要承担相应的法律责任；采购人及其工作人员不得索要或接受中标人的礼金及吃请等，如有违反廉政纪律等行为的，依据有关规定给予党纪、政纪或组织处理，情节严重的，还应承担相应的法律责任。

**十四、合同纠纷处理方式**

1．合同争议处理方式

采购人与中标人必须认真履行合同条款。因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决，协商不成的，任何一方均可向采购人所在地人民法院提起诉讼。

2．合同补充和修改

合同生效后，双方对合同内容的变更或补充应采取书面形式，并经双方签字并盖章确认。

**十五、新冠肺炎疫情防控相关约定**

1．新冠疫情防控期间，中标人不得配送来自国（境）外的物资以及来源不明的物资，不得违反我院防疫规定。中标人若违反上述要求，被发现一次，将扣罚履约保证金2000元，造成后果的，中标人还应承担由此造成的全部经济损失，并根据情况追究法律责任。

2.中标人采购标的须事先向采购人说明货物的生产地及来源地，必须随货提供与货物对应的检验单、物流单、出库单等能证明货物产地、来源地的票证。

3.疫情防控期间，中标人应严格落实疫情防控措施和责任，中标人进监人员必须符合我院防疫规定，无发热、咳嗽等症状，规定期限内核酸检测阴性的人员。

十六、其他事项

1、除招标文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但招标文件未列明的情形，则投标人应按照有关法律、法规和规章强制性规定执行。

2、其他：

本项目不允许中标人以任何名义和理由在中标后将中标项目的主体、非主体、关键性工作、非关键性工作进行转包、分包，在履行合同过程中如有发现，采购人有权单方终止合同，视为中标人违约，中标人违约对采购人造成的损失的，需另行支付相应的赔偿，并追究相关法律责任。

3.本招标文件未明确的其它约定事项或条款，待采购人与中标人签订合同时，由双方协商订立。

**5.**若我院新一轮罪犯食堂招标完成或在我院新一轮罪犯食堂招标完成前采购总金额已经达到本项目预算金额，则合同自动终止（即视为供货期限届满)；该金额包括中标人履行本项目所产生的一切费用,包括但不限于税费、配送、服务人员的人工费、来往交通费、疫情防控及退换货物所产生的一切费用等。

附：一、 **蔬菜类物资预估清单：**

**【预估根茎类（序号1-23）占比13.33%；叶菜类（序号24-39）占比43.33%；花果类（序号40-59）占比40%；菌茹类（序号60-70）占比3.33%，以实际采购计划为准】**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名 称** | **序号** | **名 称** | **序 号** | **名 称** |
|  | **根 茎 类** |  | **叶 菜 类** | **47** | **苦瓜** |
| **1** | **蒜苗（鲜蒜）** | **24** | **大白菜（夏阳白）** | **48** | **紫薯** |
| **2** | **芹菜** | **25** | **春菜** | **49** | **彩椒** |
| **3** | **绿豆芽** | **26** | **小葱（香葱）** | **50** | **红辣椒** |
| **4** | **白萝卜** | **27** | **上海青** | **51** | **合瓜（佛手瓜）** |
| **5** | **洋葱（白葱）** | **28** | **包菜（流星包）** | **52** | **胡瓜** |
| **6** | **红萝卜** | **29** | **小白菜** | **53** | **蒜头（蒜头米）** |
| **7** | **槟榔芋** | **30** | **菠菜（菠林菜）** | **54** | **云南小瓜** |
| **8** | **花菜（青梗花菜）** | **31** | **韭黄** | **55** | **青辣椒（青椒、尖椒）** |
| **9** | **西兰花** | **32** | **韭菜花** | **56** | **冬瓜** |
| **10** | **西芹（西洋芹）** | **33** | **芥兰（广东芥兰）** | **57** | **菜椒(圆椒)** |
| **11** | **黄豆芽** | **34** | **菜心（广东菜心）** | **58** | **红薯（番薯、地瓜）** |
| **12** | **胶白（茭白）** | **35** | **韭菜** | **59** | **黄瓜（菜瓜、青瓜）** |
| **13** | **莲藕** | **36** | **空心菜** |  | **菌 茹 类** |
| **14** | **天津白（快白）** | **37** | **苋菜** | **60** | **鲜香菇** |
| **15** | **光芋仔（芋头）** | **38** | **茼蒿** | **61** | **蘑菇** |
| **16** | **生姜** | **39** | **油麦菜** | **62** | **草菇** |
| **17** | **红葱头** |  | **花 果 类** | **63** | **杏鲍菇（杏包菇）** |
| **18** | **大葱** | **40** | **茄子** | **64** | **秀珍菇（袖珍菇）** |
| **19** | **甜笋** | **41** | **玉米（去皮玉米棒）** | **65** | **小平菇** |
| **20** | **冬笋（春笋）** | **42** | **南瓜** | **66** | **蟹味菇** |
| **21** | **莴笋** | **43** | **丝瓜** | **67** | **金针菇** |
| **22** | **芥菜** | **44** | **西红柿** | **68** | **凤尾菇** |
| **23** | **土豆** | **45** | **长豆角（菜豆）** | **69** | **滑菇** |
|  |  | **46** | **秋葵（洋茄）** | **70** | **湿木耳** |

二、肉类物资预估清单：

**【预估鲜猪肉（序号1）占比61.5%；牛羊鸭鸡肉（序号2-6）占比27%，冻品（序号7-31）占比11.5%，以实际采购计划为准】**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **品种** | **备注** |
| **1** | **鲜猪肉** | **所购去头半边猪，中标供 应 商需要在采购人的净菜车间进行现场加工，并按照1元/公 斤向供 应 商支付加工费。新鲜的肉类，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑。** |
| **2** | **鲜羊肉（新鲜带骨）** | **新鲜的肉类，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑 ，切割** |
| **3** | **鲜牛肉（牛腩）** |
| **4** | **鲜牛肉（腱子肉）** |
| **5** | **鸡肉** | **刨肚、切割** |
| **6** | **鸭肉** | **刨肚、切割** |
| **7** | **冻七寸** | **每个10-15cm，切割** |
| **8** | **冻猪肚** | **切割** |
| **9** | **冻猪舌头** | **切割** |
| **10** | **冻牛腩** | **切割** |
| **11** | **冻羊肚** | **切割** |
| **12** | **冻鸭珍** |  |
| **13** | **冻鸭翅** | **切割** |
| **14** | **冻鸭腿排** | **切割** |
| **15** | **冻鸭边腿** | **切割** |
| **16** | **冻鸡爪** |  |
| **17** | **冻鸡翅** | **切割** |
| **18** | **冻鸡腿** |  |
| **19** | **冻肉鲳鱼** |  |
| **20** | **冻带鱼段** |  |
| **21** | **熟鱼** |  |
| **22** | **冻提鱼** |  |
| **23** | **冻小黄鱼** | **每条鱼60克左右** |
| **24** | **冻鳗鱼** | **切割** |
| **25** | **冻鱿鱼** | **切割** |
| **26** | **福州鱼丸** |  |
| **27** | **牛肉丸** |  |
| **28** | **◆花枝丸** |  |
| **29** | **贡丸** |  |
| **30** | **冻肉燕** |  |
| **31** | **水饺** |  |

**三、副食品配送服务项目采购品项表：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **序号** | **货物名称** |
| **1** | **白糖** | **36** | **芙蓉馅** |
| **2** | **红糖** | **37** | **豆沙馅** |
| **3** | **盐** | **38** | **火腿馅** |
| **4** | **味精** | **39** | **去核红枣** |
| **5** | **老抽（生抽、酱油）** | **40** | **葡萄干** |
| **6** | **醋** | **41** | **酸菜** |
| **7** | **桂皮** | **42** | **脆瓜** |
| **8** | **胡椒粉** | **43** | **榨菜** |
| **9** | **酵母** | **44** | **香菜心** |
| **10** | **番茄酱** | **45** | **萝卜干** |
| **11** | **香菇干** | **46** | **粉干** |
| **12** | **炸豆腐** | **47** | **白馃** |
| **13** | **腐竹** | **48** | **年糖年饼** |
| **14** | **面筋** | **49** | **干菊花** |
| **15** | **冻豆腐** | **50** | **甘草** |
| **16** | **虾米** | **51** | **小茴香** |
| **17** | **紫菜** | **52** | **花椒** |
| **18** | **绿豆** | **53** | **鸡蛋** |
| **19** | **花生** | **54** | **鸭蛋** |
| **20** | **黄豆** | **55** | **熟咸鸭蛋** |
| **21** | **炸肉皮** | **56** | **卤蛋（粒）** |
| **22** | **海带结** | **57** | **草鱼** |
| **23** | **糯米** | **58** | **鲢鱼** |
| **24** | **黑木耳(干)** | **59** | **孜然粉** |
| **25** | **枸杞** | **60** | **月饼** |
| **26** | **当归** | **61** | **粽子** |
| **27** | **酒糟** | **62** | **糖年糕** |
| **28** | **红辣椒干** | **63** | **千叶豆腐** |
| **29** | **红豆** | **64** | **糯米粉** |
| **30** | **去皮花生** | **65** | **香干** |
| **31** | **地瓜粉** | **66** | **豆豉** |
| **32** | **食用碱** | **67** | **香叶** |
| **33** | **糖浆** |  |  |
| **34** | **吉士粉** |  |  |
| **35** | **枧水** |  |  |

**注：实际采购项目品种不限于以上货物名称，具体以采购人下单为准。**