副食采购需求

一、采购内容

采购目录（副食品）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品种 | 规格 | 单位 | 预算单价(元) | 数量 | 金额 |
| 1 | 味精 |  | 元/公斤 | 8 | 500 | 4000 |
| 2 | 食用碱 |  | 元/公斤 | 3 | 500 | 1500 |
| 3 | 盐 |  | 元/公斤 | 3 | 500 | 1500 |
| 4 | 豆瓣酱 |  | 元/公斤 | 6 | 600 | 3600 |
| 5 | 醋 | 七一、笑厨，1\*5L | 元/升 | 2.5 | 500 | 1250 |
| 6 | 发酵粉 |  | 元/公斤 | 22 | 300 | 6600 |
| 7 | 豆腐 |  | 元/公斤 | 3 | 2000 | 6000 |
| 合计 | | | | | | 24450 |

注:1、供应商所报投标单价不得超过采购控制单价;

|  |  |
| --- | --- |
| 质量标准 | |
|  | 1.食用碱:符合《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)关于食用碱的质量标准要求，符合GB1886.1-2021标准，泽白无质、粉质细嫩均匀，易溶于水,碳酸钠≥99%。  2.盐:符合GB/T5461-2016标准，外观洁白，手抓松散、颗粒均匀、无臭味、咸味纯正等。  3.豆瓣酱:符合GB2718-2014标准，无异味无异嗅、无霉斑、外来异物。  4.味精:符合GB/T8967-2007,无色至白色结晶状颗粒或粉末，易溶于水，无肉眼可见杂质，具有特殊鲜味，无异味等。  5.发酵粉:符合GB31639-2016标准，鲜酵母，色泽:淡黄色或乳白色,状态:乳状液体或颗粒、块状，气味:具有酵母的特有气味、无腐败、无异嗅:干酵母，色泽:淡黄色至黄棕色,状态:粉、颗粒或条状，气味:具有酵母的特有气味、无腐败、无异嗅。  6.食醋:符合GB/T18187-2标准，醋独或混合使用各种含有淀粉，糖的物料、食用酒精、食醋总酸指标≥3.5g/100ml，污染物和真菌霉素引用GB2762和GB2761的规定。钙的使用规定为6000mg-8000mg/kg。  7.豆腐:符合GB2712-2014标准，具有产品应有的色泽，具有产品应有的滋味和气味，无异味，具有产品应有的状态、无霉变，无正常视力可见的外来异物。 |

二、配送范围

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 包号 | 项目内容 | 配送范围 |
| 01 | 食品类商品物资配送 | 铁门关市 |

三、相关要求

1.商品及包装中不得含有可能造成危险的金属、硬塑料、玻璃等物质,满足相应采购标的商品国家标准,食品必须有SC许可证号，食品外包装应符合食品安全标准。

2.供应商必需明确提供产品品牌(品名)、规格、产地、价格及所供产品的照片，所拍照片内容应清晰、全面、完整，作为供应的清单和依据，并作为合同附件。

3.供应商需在上传文件中针对上述内容进行响应并承诺。