

静宁县祁川初级中学 2024-2025 学年营
养早餐辅材及午晚餐食材采购项目

招标文件

招标编号：GSTC2024-084

采 购 人：静宁县祁川初级中学

代理机构：甘肃泰创项目管理咨询有限公司

日 期：2024 年 8 月 29 日

目 录

第一章 招标邀请	2
第二章 采购需求	4
第三章 招标前附表	6
四、供应商递交纸质版（招标响应）文件	7
一、报价表	7
二、供应商资格文件	8

第一章 招标邀请

甘肃泰创项目管理咨询有限公司受静宁县祁川初级中学的委托,现拟对静宁县祁川初级中学 2024-2025 学年营养早餐辅材及午晚餐食材采购项目以邀请招标方式采购,特邀请合格的供应商网上竞价。

一、招标内容: 大米 1500 斤,面粉 2000 斤,胡麻油 760 斤,马铃薯淀粉 50 斤,玉米面 50 斤,鸡蛋 3150 枚,鲜牛肉 120 斤,鲜鸡 240 斤,大肉 300 斤,蒜苗 100 斤,香菜 20 斤,白萝卜 50 斤,土豆 2500 斤,大白菜 300 斤,菜花 400 斤,西红柿 400 斤,青椒 500 斤,芹菜 450 斤,胡萝卜 500 斤,大白葱 200 斤,生姜 120 斤,洋葱 400 斤,大蒜 250 斤,菠菜 320 斤,油菜 150 斤,粉条 200 斤,莲花菜 500 斤,蒜苔 400 斤,茄子 400 斤,韭菜 150 斤,西葫芦 550 斤,红葱 50 斤,平菇 150 斤,紫菜 80 包,油麦菜 100 斤,西蓝花 400 斤,红薯 600 斤,黄瓜 260 斤,玉米 500 斤,木耳 80 斤,辣椒面 40 斤,鸡精 15 袋,王守义十三香 450 盒,海天生抽酱油 40 瓶,王致和料酒 40 瓶,百钻食用苏打 80 包,大盘鸡料 40 包,花椒 25 斤,番茄酱 10 瓶,黄豆酱 10 瓶,海天老抽 30 瓶,红油豆瓣酱 40 瓶,蚝油 80 瓶,陈醋 38 瓶,葡萄干 70 斤,红枣 80 斤,枸杞 65 斤,苦豆 80 斤,中盐 300 袋,活性酵母 40 包,小苏打 60 包,食用纯碱 60 包,香蕉 1200 斤,红橘 450 斤,西瓜 600 斤,圣女果 200 斤。

二、项目名称: 静宁县祁川初级中学 2024-2025 学年营养早餐辅材及午晚餐食材采购项目

三、项目编号: GSTC2024-078

四、预算金额: 10.7605 万元。

五、供应商资格要求:

需提供合法有效的营业执照、银行开户证明、法定代表人身份证、食品经营许可证或食品小经营店登记证。

六、招标程序

1、采购人通过平凉市公共交易资源中心网站“甘肃省阳光采购招标平台”发布招标公告。

2、供应商登录平台报名，上传营业执照、银行开户证明、法定代表人身份证、食品经营许可证，竞价（报出一次不得更改的价格）。

七、招标文件获取、竞价时间

1、请于2024年8月29日11时00分00秒至2024年8月31日11时00分00秒在平凉市公共交易资源中心网站“甘肃省阳光采购招标平台，政府采购限额以下项目阳光交易系统（<http://101.37.128.53>）”，报名并上传相应资格证明文件（PDF格式加盖公章）。

2、竞价时间：请于2024年8月30日11时00分00秒至2024年8月31日11时00分00秒。

八、联系方式

采购人：静宁县祁川初级中学

地址：甘肃省静宁县甘沟乡祁川村

联系人：雷老师

电话：18034621086

代理机构：甘肃泰创项目管理咨询有限公司

地址：静宁县百货大楼四楼

联系人：刘康宁

电话：0933-2533500

第二章 采购需求

一、项目内容及技术参数要求

序号	技术参数	名称	单位	数量	备注
1	产品等级：二级及以上 包装规格为：25kg/袋。 加工精度：符合精碾 水分含量： $\leq 15.5\%$ 杂质总量： $\leq 0.25\%$ 无机杂质含量： $\leq 0.02\%$ 互混率： $\leq 5.0\%$ 不完善颗粒含量： $\leq 3.0\%$ 黄粒米含量： $\leq 1.0\%$ 碎米总量： $\leq 10\%$ 色泽、气味：色泽正常，无异味	大米	斤	1500	
2	特制一等面粉, 包装规格为 25KG/袋。 粗细度：全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%。 面筋质（以湿重计）： $\geq 26\%$ 灰分（以干物计）： $\leq 0.70\%$ 。 含砂量： $\geq 0.02\%$ 。 磁性金属物： $\leq 0.003\text{g/kg}$ 。 水分： $\leq 14.0\%$ 。 气味口味正常	面粉	斤	2000	
3	包装规格 20L/桶。 色泽：浅黄色至棕红色。 气味、滋味：具有胡麻油固有气味和滋味、无异味。 透明度：允许微浊 皂化值 $\geq 168-181\text{mg/g}$ 不皂化物 $\leq 20\text{g/kg}$ 碘值 $\geq 94-120\text{g/kg}$ 水分及挥发物 $\leq 0.20\%$ 酸值 $\leq 3.0\text{mg/g}$ 不溶性杂质 $\leq 0.05\%$ 过氧化值 $\leq 6.0\text{mmol/kg}$ 黄曲霉毒素 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ 总砷、铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$	胡麻油	斤	760	
4	包装规格 25kg/袋。 水分含量： $\leq 18\%$ 酸度， $^{\circ}\text{T}$ ： ≤ 15 蛋白质，%： ≤ 0.15 斑点，个/ cm^2 ： ≤ 7	马铃薯淀粉	斤	50	

	细度 150 μm (100 目)筛通过率, $\% \geq 99.5$ 白度 400NM 蓝光反射率, $\% \geq 89$ 二氧化硫, mg/kg: ≤ 30 砷 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 色泽、气味: 色泽纯白正常, 无异味				
5	包装规格 25kg/袋, 特制玉米面粉, 无杂质。	玉米面	斤	50	
6	新鲜鸡蛋, 无公害化产品。 1、重量: 每枚 $\geq 60\text{g}$, 2、蛋壳: 清洁、完整、呈规则卵圆形, 具有蛋壳固有的色泽, 表面无肉眼可见污物。 3、蛋白: 较粘稠、透明, 浓蛋白、稀蛋白清晰可辨。 4、蛋黄: 居中或稍偏, 轮廓清晰, 胚胎未发育。 5、异物: 蛋内容物中无血斑、肉斑等异物。 6、哈夫单位: ≥ 60 。	鸡蛋	枚	3150	
7	牛肉, 无寄生虫, 适用于炒、红烧等烹调, 口感新鲜, 无异味, 无变质, 符合检测标准。	鲜牛肉	斤	120	
8	肉质细嫩, 紧密, 整体色泽光润, 无寄生虫, 符合检测标准。	鲜鸡	斤	240	
9	肉质细嫩, 紧密, 脂肪为白色或乳白色, 整体色泽光润, 无淤血、无注水, 无寄生虫, 符合检测标准。	大肉	斤	300	
10	菜品新鲜, 无烂叶, 无变质。	蒜苗	斤	100	
11	菜品新鲜, 无烂叶, 无变质。	香菜	斤	20	
12	菜品新鲜, 无烂叶, 无变质。	白萝卜	斤	50	
13	颜色为淡黄色或奶白色, 个形大, 大小整齐, 表皮光滑, 体硬不软, 饱满。	土豆	斤	2500	
14	外叶淡绿色, 叶新鲜光泽, 棵株大, 包心坚实紧密, 菜品新鲜, 无烂叶, 无变质。	大白菜	斤	300	
15	颜色洁白或乳白, 球形完整, 表面湿润, 外叶绿色较少, 面洁白。菜品新鲜, 无烂叶, 无变质。	菜花	斤	400	
16	颜色大红, 光泽亮眼, 个大圆整, 酸中带甜。菜品新鲜, 无变质。	西红柿	斤	400	
17	细长圆锥形, 颜色黄绿或碧绿, 有光泽, 饱满有一定硬度, 辣味重, 菜品新鲜, 无变质。	青椒	斤	500	
18	叶翠绿, 无主茎分支少, 根细, 茎挺直, 脆, 芹菜香味, 水分充足, 长大于等于 30 厘米。菜品新鲜, 无烂叶, 无变质。	芹菜	斤	450	
19	颜色红色或橘黄色, 表面光滑, 条直均匀, 粗壮, 硬实不软, 肉质甜脆, 中心柱细小。菜品	胡萝卜	斤	500	

	新鲜，无变质。				
20	叶为管状，浅绿色，葱白长，挺直，长约 50 厘米。菜品新鲜，无烂叶，无变质	大白葱	斤	200	
21	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	生姜	斤	120	
22	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，饱和紧实，球茎干度适中，有一定硬度。	洋葱	斤	400	
23	规格的等级为 4.5 厘米；蒜头横茎的标准为 5.0 厘米，颜色白色，或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	大蒜	斤	250	
24	颜色碧绿，平嫩，叶子大，挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，菜品新鲜。	菠菜	斤	320	
25	菜品新鲜，无烂叶，无变质。	油菜	斤	150	
26	原料与配料：纯土豆，包装：捆装，保质期：180 日	粉条	斤	200	
27	莲花菜：外叶淡绿色，内页淡黄色，叶肥厚嫩脆，棵株大，根部断面洁白完整。菜品新鲜，无烂叶，无变质。	莲花菜	斤	500	
28	茎挺直，脆，水分充足，菜品新鲜，无烂叶，无变质。	蒜苔	斤	400	
29	外表：一般果形均匀、周正，老嫩适度，外表有光泽，无裂口、腐烂、锈皮、斑点，皮薄，籽少，肉厚，细嫩的茄子较好。	茄子	斤	400	
30	菜品新鲜，无烂叶，无变质。	韭菜	斤	150	
31	颜色碧绿，有光泽，饱满有一定硬度，菜品新鲜，无变质。	西葫芦	斤	550	
32	叶为细管状，浅绿色。菜品新鲜，无烂叶，无变质	红葱	斤	50	
33	颜色灰白，平嫩，菜品新鲜。	平菇	斤	150	
34	外包装无污物、无泄漏，无变质发霉	紫菜	包	80	
35	菜品新鲜，无烂叶，无变质。	油麦菜	斤	100	
36	颜色蓝色，球形完整，表面湿润，面整洁。菜品新鲜，无烂叶，无变质。	西蓝花	斤	400	
37	菜品新鲜，大小匀称，无变质。	红薯	斤	600	
38	皮色深绿，光泽度强，棱小，刺密，外形直顺。	黄瓜	斤	260	
39	新鲜，无烂叶，无变质，无酸味，无虫咬损坏。	玉米	斤	500	
40	散装，无杂质，无残渣。	木耳	斤	80	
41	散装，配料合理，无杂质，无残渣，具有固定	辣椒面	斤	40	

	的辣香味。				
42	规格：900g/袋，营养成分：能量 \geq 47KJ/5g、蛋白质含量 \geq 1.0g/5g、脂肪 \geq 0.1g/5g、碳水化合物 \geq 1.0g/15g、执行标准符合调味品标准，质保期：18个月	鸡精	袋	15	
43	规格：45g/盒，执行标准符合国家调味品标准，质保期：24个月，配料符合标准，能够用于各类饭菜烹饪调制。	王守义十三香	盒	450	
44	规格：1.9L/瓶、营养成分：能量 \geq 55KJ/15ml、蛋白质含量 \geq 1.4g/15ml、碳水化合物 \geq 1.5g/15ml、氨基酸态氮含量 \geq 0.8/100ml，执行标准符合调味品标准，质保期：18个月	海天生抽酱油	瓶	40	
45	规格：450ml/瓶，色泽浅黄至红橘色、有光泽；具有调味料酒特有的醇香；滋味纯正，无异味，保质期 \geq 18个月	王致和料酒	瓶	40	
46	规格：250g/包、低糖型、执行标准符合国家标准，保质期：18个月	百钻食用苏打	包	80	
47	规格：150g/包，能量 \geq 26.88KJ/1g、蛋白质含量：8.8g、脂肪：67.1g、钠：3130mg 碳水化合物：3.4g、执行标准符合调味品标准，保质期：18个月	大盘鸡料	包	40	
48	具有花椒麻辣等味觉，无破损颗粒	花椒	斤	25	
49	规格：850g/瓶，执行标准符合调味品标准，保质期：18个月	番茄酱	瓶	10	
50	规格：800g/瓶，执行标准符合调味品标准，保质期：18个月	黄豆酱	瓶	10	
51	规格：1.9L/瓶、执行标准符合调味品标准，保质期：18个月	海天老抽	瓶	30	
52	规格：950g/瓶，执行标准符合调味品标准，保质期：18个月	红油豆瓣酱	瓶	40	
53	规格：700g/瓶，执行标准符合调味品标准，保质期：18个月	蚝油	瓶	80	
54	规格：10L/瓶、具有一般醋的酸醇、味烈、味长等特点，同时，还具有香、绵、不沉淀的特点	陈醋	瓶	38	
55	粒大、饱满，具有特有的风味，无异味。	葡萄干	斤	70	
56	果实饱满，表面光滑有色泽，无明显褶皱	红枣	斤	80	
57	果皮鲜红，紫红色或枣红色，有枸杞应有的滋味、气味。	枸杞	斤	65	
58	散装，无杂质，无残渣，具有固定的香味。	苦豆	斤	80	

59	规格：500g/袋、配料：精制盐、碘酸钾、亚铁氰化钾、氯化钠含量 $\geq 97\text{g}/100\text{g}$ ，碘酸钾含量 $\geq 21\text{--}39\text{mg}/\text{kg}$ 、具有洁白纯净、颗粒均匀、流动性好等特点、保质期3年	中盐	袋	300	
60	规格：450g/包、低糖型、执行标准符合国家标准，保质期：18个月	活性酵母	包	40	
61	规格：250g/包、低糖型、执行标准符合国家标准，保质期：18个月	小苏打	包	60	
62	规格：250g/包、低糖型、执行标准符合国家标准，保质期：18个月	食用纯碱	包	60	
63	无虫、新鲜、无破损、大小均匀、色泽鲜亮、不得过熟或欠熟。	香蕉	斤	1200	
64	无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。	红橘	斤	450	
65	无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。	西瓜	斤	600	
66	无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。	圣女果	斤	200	

二、资格审查及竞价方式

采购人对供应商的资格性要求进行资格审查，通过资格审查的供应商在网上报出一次不得更改的价格，直到竞价时间结束后报价最低的确定成为最终成交人（价格均含税）。

三、合同协议

成交后自行下载阳光交易平台中的合同模板，在10个日历天内与采购人签订合同。

四、供货期限

合同签订后由成交供应商负责运送，供货期限为2024年学期秋季学期开始至2025年秋季学期结束（具体起止时间参照学校实际开学及放假时间）。

第三章 招标前附表

序号	内容	说明与要求
1	项目名称	静宁县祁川初级中学 2024-2025 学年营养早餐辅材及午晚餐食材采购项目
2	采购人	名 称：静宁县祁川初级中学
		联系人：雷老师
		电 话：18034621086
3	供货地点	采购人指定地点
4	资金来源	财政资金
5	采购预算	10.7605 万元
6	供应商资格审查方式	采购人网上审核
7	供货时间	2024 年学期秋季学期开始至 2025 年秋季学期结束（具体起止时间参照学校实际开学及放假时间）。
8	偏离	正偏离（负偏离按无效投标处理）
9	招标截止时间	2024 年 8 月 31 日
10	招标有效期	招标截止日起 30 天（日历天）
11	招标方法	根据符合采购需求、质量和服务相等且报价最低的原则确定成交供应商

第四章 供应商递交纸质版（招标响应）文件

一、报价表

项目名称：_____

招标编号：_____

单位：人民币/元

序号	名称	技术规格参数	单位	单价	数量	总价	备注
1							
2							

大写：人民币_____

小写：¥_____

供 应 商：（盖章）_____

法定代表人：（签字）_____

日 期：_____年____月____日

二、供应商资格文件

- 1、营业执照（三证合一）
- 2、银行开户证明
- 3、法定代表人身份证
- 4、食品经营许可证或食品小经营店登记证