

包头市公安局青山区公安分局职工餐厅食材供应服务采购项目中标（成交）明细

内蒙古中诚项目管理有限公司受包头市公安局青山区公安分局委托，采用竞争性磋商进行采购职工餐厅食材供应服务采购项目（项目编号：BTZCQSS-C-F-240038）项目，中标（成交）供应商名称及中标（成交）结果如下：

一、合同包1（职工餐厅食材供应服务采购项目）

- 1.1、中标（成交）供应商：内蒙古速爱供应链管理有限公司
- 1.2、中标（成交）总价： 650,000.00 元
- 1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

品目号	品目名称	服务范围	服务要求	服务期限	服务标准	单价（元）	数量	单位	总价（元）
1-1-1	其他餐饮服务	向青山分局职工餐厅保质保量按时供应食材	1、大米：包括采购、运输、售后服务等,供应商提供的谷物类必须符合《国家产品质量法》、《国家食品安全法》为有效期内,安全卫生产品及国家行业标准的有关规定,必须来源于正规生产企业。采购中若发现 有以陈代新、以次充好,收货方有权拒收并解除合同。物资验收实行索证制度,确保可追溯。必要时供货方必须出具符合国家标准的检验证明。所有大米均为原厂正品、新品,大米颗粒饱满、光亮无虫蛀粒,无杂质和霉变,色泽均匀一致,光滑、气味正常、碎米粒不超6%。2、面粉：包括采购、运输、售后服务等,供应商提供的面粉必须符合《国家产品质量法》、《国家食品安全法》为有效期内,安全卫生产品及国家行业标准的有关规定,面粉必须来源于正规生产企业,面粉为特一粉。采购中若发现有以陈代新、以次充好,收货方有权拒收并解除合同。物资验收实行索证制度,确保可追溯。必要时供货方必须出具符合国家标准的检验证明。3、植物油：包括采购、运输、售后服务等,供应商提供的植物油必须符合《国家产品质量法》、《国家食品安全法》为有效期内安全卫生产品及国家行业标准的有关规定。必须来源于正规生产企业,根据国家最新食用油二级标准。必须为现榨非转基因油。采购中若发现有以陈代新、以次充好,收货方有权拒收并解除合同。物资验收实行索证制度,确保可追溯。必要时供货方必须出具符合国家标准的检验证明。4、肉类：生鲜畜肉、禽肉、海鲜必须来源于正规肉联厂、家禽供应厂、水产市场的新鲜产品，提供的冷冻畜肉、禽肉、海鲜冷冻保存时间分别不超过3个月、2个月和15天，所有产品必须具有最近有效期内的动物检验检疫合格证明。以验货数量为准、按时限送货。交易中有掺杂假使假、以次充好现象的，收货方有权拒收并解除合同。5、蔬菜：当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜,蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质,须48小时内采摘供应,原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟;净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行清洗后熟加工。6、禽蛋类：禽蛋类食材需具有禽蛋固有的色泽，组织形态蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明，具有产品固有的气味，无异味，无杂质，不得有血块及其他鸡组织异物；理化 指标：无机砷不大于 0.05毫克每千克， 铅（Pb）不大于0.2毫克每千克，镉（Cd）不大于0.05毫克每千克， 总汞（以Hg计）不大于0.05毫克每千克。7、调味品：产品包装应封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染；产品应干爽、不霉烂，整齐、均匀、完整；无虫蛀、无杂质、保持应有的色泽；产品保质期：提供的货品距临保应至少6个月以上。遵守国家和各级主管部门对于食品经营的相关法律法规及供货单位的规章制度，不得提供假冒、伪劣、过期变质的产品，各种产品质均符合国家有关标准。供货方必须按采购方的要求进行配货供应，不得擅自更改物料的品名、等级、规格、数量等，积极配合满足需求。8、副食制品：应当符合法律、法规的规定，并符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》、《食品安全国家标准预包装特殊膳食用食品标签》、《食品安全国家标准食品添加剂标识通则》等相关食品安全标准的规定。标签应当标明名称、规格、净含量、生产日期；成分或者配料表；生产者的名称、地址、联系方式；保质期；产品标准代号；贮存条件；所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；生产许可证编号；法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。9、供货商应具有较强经济实力、车辆配送能力（含临时配送、紧急配送），确保按采购人要求及时送达。10、各类物品应分箱盛放、密封运输，做到定人、定时、定位。11、供货商应配备专门的检疫检测设备或依托具有相应资质的有关单位对食品进行检疫检测，按照采购人要求，出具卫生检测报告或检验检疫合格证。上述报告或合格证必须与所提供的食品相符。12、食品供货商从业人员身体状况应符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案；从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程，从业人员应保持良好的个人卫生，操作前应进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩，遇有从 业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病证，应立即脱离工作岗位，待查明原因，排除病症后方可重新上岗。13、响应供应商所提供食材须承诺经过包头商务局肉类追溯市场平台监管的合格食材。14.各类食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》和行业相关标准，对于质量有问题的食材要保证退货，并及时更换符合质量标准的食材。	供应食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》和行业相关标准，对于质量有问题的食材要保证退货，并及时更换符合质量标准的食材。	650,000.00	1.00	项	650,000.00	

