

二、报价一览表

项目名称	陕西省白河高级中学师生食堂蔬菜等食材采购项目（冻货）
项目编号	XSCG-BH2025012
供应商名称	旬阳市鑫茂缘农业开发有限公司
投标报价	人民币（大写）：肆拾玖万伍仟肆佰元整 人民币（小写）：495400.00 元
供货期	一学年（分期供货）
保质期	合格、符合询价文件的要求及国家行业标准

法人代表或被授权代表签字：常英英

供 应 商 公 章：旬阳市鑫茂缘农业开发有限公司

日 期：2025 年 10 月 29 日

分项报价表

项目名称：陕西省白河高级中学师生食堂蔬菜等食材采购项目（冻货）

项目编号：XSCG-BH2025012

序号	品种	主要技术参数	数量	单位	投 标 单 价（元）	备注
1	水饺	要求；关键指标需满足： 微生物： 菌落总数 $\leq 100000\text{CFU/g}$ 、大肠菌群 $\leq 100\text{MPN/100g}$ 、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出； 馅料： 肉类馅料需标注肉含量（如“猪肉含量 $\geq 30\%$ ”），且实际含量与标注偏差 $\leq \pm 5\%$ ；无非法添加（如苏丹红、硼砂），食品添加剂（如防腐剂、增稠剂）需符合《GB 2760》规定； 工艺：需采用“快速冻结工艺”（冻结温度 $\leq -30^{\circ}\text{C}$ ，冻结时间 ≤ 90 分钟），确保水饺口感（面皮筋道、馅料多汁），禁止供应缓慢冻结的产品。馅料新鲜，单个水饺饱满圆润（无扁塌、无褶皱过多），面皮完整（无开裂、无破洞，边缘捏合紧密，无馅料外露）；面皮呈乳白色/ 微黄色（均匀无黑斑、黄斑），馅料透过面皮可见均匀色泽（如猪肉馅呈淡粉色、白菜馅呈淡绿色，无发黑、发暗）；速冻水饺表面无过多冰层（冰层厚度 $\leq 1\text{mm}$ ，冰层过厚为“冰衣过多”，属重量虚标，且影响口感）；	30000	斤	5.50	

2	鸡脯肉	GB 16869-2005 鲜、冻禽产品 GB2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品, GB2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量, GB2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量, GB31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量, 中华人民共和国农业农村部公告第 250 号, GB 31650.1-2022 食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量 中华人民共和国农业部公告第 560 号关键指标需满足: 肉质呈淡红色或暗红色(无发黑、发紫、苍白), 肌肉有弹性(按压后能恢复), 无异味(无腥臭味、哈喇味、霉味), 无可见淤血、筋膜(按食堂需求, 如鸡胸肉需去筋膜、去肥油)无异物(毛发、砂石、寄生虫痕迹)。 瘦肉精(克伦特罗、沙丁胺醇等)、抗生素(四环素类、磺胺类等)不得检出; 微生物指标需符合“致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出, 菌落总数$\leq 50000\text{CFU/g}$”; 解冻失水率$\leq 6\%$(避免解冻后重量大幅缩水)。需采用“快速冻结工艺”(冻结温度$\leq -30^{\circ}\text{C}$, 冻结时间≤ 4小时)中心温度需稳定在 -18°C 以下 ** (解冻后肉质更鲜嫩, 避免细	12000	斤	6.50	
---	-----	--	-------	---	------	--

		胞破裂导致水分流失)，禁止供应缓慢冻结（冻结温度 $>-20^{\circ}\text{C}$ ）的产品。				
3	棒腿	GB 16869-2005 鲜、冻禽产品 GB2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品，GB2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量，GB2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量，GB31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量，中华人民共和国农业农村部公告第 250 号，GB 31650.1-2022 食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量 中华人民共和国农业部公告第 560 号关键指标需满足：肉质呈淡红色或暗红色(无发黑、发紫、苍白)，肌肉有弹性(按压后能恢复)，无异味(无腥臭味、哈喇味、霉味)，无可见淤血、筋膜(按食堂需求，如鸡胸肉需去筋膜、去肥油)，无异物(毛发、砂石、寄生虫痕迹)。瘦肉精(克伦特罗、沙丁胺醇等)、抗生素(四环素类、磺胺类等)不得检出；微生物指标需符合“致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出，菌落总数$\leq 50000\text{CFU/g}$”；解冻失水率$\leq 6\%$(避免解冻后重量大幅缩水)。需采用“快速冻结工艺”(冻结温度$\leq -30^{\circ}\text{C}$，冻结时间≤ 4 小时)，中心温	12000	斤	8.50	

		度需稳定在 ** -18℃ 以下 ** （解冻后肉质更鲜嫩，避免细胞破裂导致水分流失），禁止供应缓慢冻结（冻结温度 $> -20^{\circ}\text{C}$ ）的产品				
4	鸡丸子	符合 SB/T 10379-2012、GB 5009.26-2016 要求；色泽均匀（淡粉色 / 乳白色，无发黑、发黄），形态完整（无碎块、无粘连），无异味（无腥臭味、哈喇味），口感有弹性（无软烂、无硬芯）；鸡肉含量 $\geq 50\%$（需在配料表中标注，且第三方检测值与标注偏差 $\leq \pm 5\%$），禁止用淀粉、大豆蛋白等填充剂替代（填充剂占比 $\leq 30\%$）；致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出；菌落总数 $\leq 30000\text{CFU/g}$（冷冻款）、$\leq 10000\text{CFU/g}$（冷藏款）；铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$、砷 $\leq 0.05\text{mg/kg}$； 防腐剂（如山梨酸钾、脱氢乙酸钠）$\leq 0.075\text{g/kg}$（符合 GB 2760）；增稠剂（如卡拉胶）$\leq 1.0\text{g/kg}$；禁止添加亚硝酸盐（熟肉制品禁用）；需采用“熟制后快速冻结”工艺（熟制温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 并保持 ≥ 2 分钟，冻结温度 $\leq -30^{\circ}\text{C}$、冻结时间 ≤ 1 小时），避免“生制后冷冻”（食堂烹饪时易夹生）	6400	斤	6.00	
5	汤圆	符合 GB7718-2011 GB19295-2021 标准要求；1. 形态：圆形饱满（直径 2.5-3.5cm，依规格定），无扁塌、畸	5400	斤	5.00	

		形、破损,边缘无裂口(无馅料外露); 2. 色泽: 面皮呈均匀乳白色 / 米白色(无黑斑、黄斑、发暗), 馅料透过面皮可见对应色泽(如黑芝麻馅呈深灰色、花生馅呈浅黄色, 无发黑); 3. 冰层: 表面无过多冰霜(冰层厚度$\leq 1\text{mm}$, 避免“冰衣增重”, 解冻后冰衣占比$\leq 5\%$); 4.速冻汤圆: 手感 坚硬(如触摸冰块, 无软化部位), 单颗独立不粘连(晃动包装可自由移动, 无结块);				
6	鸡边腿	GB 16869-2005 鲜、冻禽产品 GB2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品, GB2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量, GB2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量, GB31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量, 中华人民共和国农业农村部公告第 250 号, GB 31650.1-2022 食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量 中华人民共和国农业部公告第 560 号关键指标需满足: 肉质呈淡红色或暗红色(无发黑、发紫、苍白), 肌肉有弹性(按压后能恢复), 无异味(无腥臭味、哈喇味、霉味), 无可见淤血、筋膜(按食堂需求, 如鸡胸肉需去筋膜、去肥油), 无异	17000	斤	5.00	

		物（毛发、砂石、寄生虫痕迹）。 瘦肉精（克伦特罗、沙丁胺醇等）、 抗生素（四环素类、磺胺类等）不得 检出；微生物指标需符合“致病菌 （沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得 检出，菌落总数$\leq 50000\text{CFU/g}$”；解冻 失水率$\leq 6\%$（避免解冻后重量大幅缩 水）。需采用“快速冻结工艺”（冻 结温度$\leq -30^{\circ}\text{C}$，冻结时间≤ 4小时）， 中心温度需稳定在 -18°C 以下 （解冻后肉质更鲜嫩，避免细胞破裂 导致水分流失），禁止供应缓慢冻结 （冻结温度$> -20^{\circ}\text{C}$）的产品。				
--	--	---	--	--	--	--

报价说明

1.数量以实际采购数量结算。

2.结算单价为最终投标单价。

备注：1、本表“投标报价”金额应与“开标一览表”中的“投标报价”一致；

2、本表为样表，仅供参考，供应商根据项目实际需求进行填写。

3、如果按单价计算的结果与总价不一致，以单价为准修正总价。

4、上述投标总报价包含了供应商为此项目所支付的一切费用，在整个合同期内不做调整。

法人代表或被授权代表签字： 常英英

供 应 商 公 章： 旬阳市鑫茂缘农业开发有限公司

日 期：2025 年 10 月 29 日