上海中航航空食品有限公司

冷冻定制品采购项目采购需求

根据中翼航空投资有限公司标准采购管理规程和上海中航航空食品有限公司采购管理规定，该项目已具备采购条件。采购申请具体如下：

一、项目概况

1.项目名称：上海中航航空食品有限公司冷冻定制品采购项目采购需求

2.合同期限：自合同签订之日起2年

3.付款方式：月结110天账期，供应商提供符合采购人要求的增值税专用发票，并保证发票的真实性，开票价格为实际销售价。

4.项目地点：领航路100号、申达五路106号

二、采购计划批复情况

本项目已批复。

三、采购需求

（一）产品要求：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 规格 | 单位 | 参考用量 | 备注 |
| 1 | 番茄鸡丁饭团 | 100g±5g/个 | 个 | 90000 | 糯米：28g、大米：42g、鸡肉丁：10g、胡萝卜丁：10g、玉米粒：5g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置,符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 2 | 咸香菜饭团 | 100g±5g/个 | 个 | 90000 | 糯米：28g、大米：42g、金华火腿：5g、杏鲍菇丁：10g、上海青：10g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 3 | 港式腊味鸡丁饭团 | 100g±5g/个 | 个 | 90000 | 糯米：28g、大米：42g、腊味鸡丁：10g、萝卜干丁：5g、杏鲍菇丁：10g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 4 | 奥尔良鸡肉汉堡 | 120g±5g/个 | 个 | 90000 | 汉堡胚：65g、鸡蛋饼：10g、鸡肉：25g、胡萝卜丁：10g、杏鲍菇丁：5g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 5 | 黑椒牛肉汉堡 | 120g±5g/个 | 个 | 90000 | 汉堡胚：65g、鸡蛋饼：10g、牛肉：20g、杏鲍菇丁：10g、胡萝卜丁：10g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 6 | 肉松蛋三明治 | 120g±5g/个10cm\*5cm\*4cm/个 | 个 | 90000 | 吐司：80g、肉松：5g、火腿丁：10g、鸡蛋：10g、色拉酱：10g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 7 | 全麦火腿蛋三明治 | 120g±5g/个10cm\*5cm\*4cm/个 | 个 | 90000 | 全麦吐司：80g、火腿丁：10g、鸡蛋：10g、色拉酱：15g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 8 | 鸡蛋土豆沙拉三明治 | 120g±5g/个10cm\*5cm\*4cm/个 | 个 | 90000 | 吐司：80g、土豆泥：15g、鸡蛋：10g、色拉酱：10g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 9 | 孜然鸡肉烤包 | 110g±5g/个 | 个 | 90000 | 面胚：70g、鸡肉丁：15g、杏鲍菇丁：5g、胡萝卜丁：5g、土豆丁：5g、洋葱：5g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 10 | 烤鸭烤包 | 110g±5g/个 | 个 | 90000 | 面胚：70g、鸭肉丁：15g、胡萝卜丁：10g、京葱：10g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 11 | 鸡肉菠萝叉烧包（酥皮） | 120g±5g/个 | 个 | 90000 | 面包胚：80g、酥皮：15g、鸡肉丁：15g、洋葱：5g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 12 | 芝士鸡肉帕尼尼 | 120g±5g/个 | 个 | 90000 | 面包胚：75g、芝士片：5g、鸡肉丁：20g、杏鲍菇丁：5g、胡萝卜丁：10g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 13 | 热狗面包 | 120g±5g/个 | 个 | 90000 | 热狗面包胚：70g、猪肉肠：20g、鸡蛋：10g、色拉酱：10g、番茄酱：5g。  食品级耐高温可烤独立包装，适用机上烤箱加热，包装完整洁净，密封性良好，易撕口设置，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 14 | 茄汁鸡肉披萨 | 120g±5g/个12\*8\*3cm | 个 | 90000 | 披萨面饼：60g、鸡肉丁：20g、芝士碎：15g、杏鲍菇丁：5g、玉米粒：5g、洋葱丁：5g、红椒丁：5g。  食品级铝箔盒独立包装，适用机上烤箱加热，符合国家预包装标准。  储存方式：冷冻。  可在150℃-180℃的烤箱环境中烤制至少10分钟。 |
| 15 | 滑制鸡肉丝 | 0.5cm\*0.5cm\*5cm | Kg | 3000 | 肉类：鸡胸肉，含肉量比例：≥95%，使用耐高温蒸煮袋包装，符合国家预包装标准。 |
| 16 | 滑制鸡肉片 | 0.5cm\*2cm\*3cm， | Kg | 3000 | 肉类：鸡胸肉，含肉量比例：≥95%，使用耐高温蒸煮袋包装，符合国家预包装标准。 |
| 17 | 滑制牛肉丁 | 1.5cm\*1.5cm\*1.5cm | Kg | 2000 | 肉类：牛霖肉，含肉量比例：≥95%，使用耐高温蒸煮袋包装，符合国家预包装标准。 |
| 18 | 滑制牛肉丝 | 0.5cm\*0.5cm\*5cm， | Kg | 2000 | 肉类：牛霖肉，含肉量比例：≥95%，使用耐高温蒸煮袋包装，符合国家预包装标准。 |
| 19 | 滑制牛肉片 | 0.5cm\*2cm\*3cm | Kg | 2000 | 肉类：牛霖肉，含肉量比例：≥95%使用耐高温蒸煮袋包装，符合国家预包装标准。 |
| 20 | 酱油蛋炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比80%±5%；  辅料不得少于3种，以蛋为主；  蛋占比5%±1%。  储存方式：冷冻。  产品不含猪油。 |
| 21 | 五谷杂粮饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比80%±5%；  糙米、黑米、紫米、燕麦米共占比10%±2%  储存方式：冷冻。  产品不含猪油。 |
| 22 | 时蔬蛋炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比75%±5%；蛋占比5%±2%；时蔬不得少于3种，占比不得少于10%。  储存方式：冷冻。  产品不含猪油。 |
| 23 | 酱油鸡丁炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比75%±5%；鸡肉占比5%±1%；其余辅料不得少于3种，总占比不得少于10%。  储存方式：冷冻。  产品不含猪油。 |
| 24 | 菜饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比60%±5%；青菜占比40±5%；  储存方式：冷冻。 |
| 25 | 菠萝香肠炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比70%±5%；菠萝占比12%±2%；香肠占比10%±2%，其余辅料不得少于2种。  储存方式：冷冻。  产品不含猪油。 |
| 26 | 照烧鸡肉炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比70%±5%；鸡肉占比10%±2%；其余辅料不得少于3种，以洋葱为主，洋葱占比≥5%。  储存方式：冷冻。  产品不含猪油。 |
| 27 | 卤肉炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比70%±5%；卤肉占比10%±2%；其余辅料不得少于3种，以鸡蛋为主，鸡蛋占比≥7%。  储存方式：冷冻。 |
| 28 | 腊味炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比70%±5%；香肠占比10%±2%；其余辅料不得少于3种，总占比不少于10%。  储存方式：冷冻。 |
| 29 | 培根炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比75%±5%；培根占比8%±2%；其余辅料不得少于3种，总占比不少于10%。  储存方式：冷冻。 |
| 30 | 黑椒牛肉炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比70%±5%；牛肉占比10%±2%；其余辅料不得少于3种，总占比不少于10%。  储存方式：冷冻。  产品不含猪油。 |
| 31 | 咖喱鸡肉炒饭 | 1kg/袋 | Kg | 1000 | 产品要求：米饭占比70%±5%；鸡肉占比10%±2%；其余辅料不得少于3种，总占比不少于10%。  储存方式：冷冻。  产品不含猪油。 |

（二）执行标准：产品符合相关国家标准、行业标准，包括《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《GB31641航空食品卫生规范》等相关国家法律规定。

（三）交付时间：订单确认后3日(上海地区）

订单确认后7日（非沪地区）

（四）订单

订单及订单数量等信息以传真、电子邮件、通讯软件等书面形式发出。供应商应在收到订单后当天，回传确认传真、电子邮件、通讯软件。

（五）验收标准

1.产品在首批供货时需提交一份加盖供应商公章的省级（含）以上第三方检测机构出具的检测报告的复印件，如产品要求清真，需提供厂家的清真证书。

2.常规供货时需提供加盖供应商公章的该批产品出厂检测报告。

3.依据合同规定的产品标准进行抽检，产品质量、包装、数量等需符合合同及订单要求。

4.产品包装上的标识（标签）需要符合中国法律、法规（包括但不仅限于产品生产日期、失效日期、保质期、警示标志、主要成分、厂家信息等）

5.产品保质期：产品保质期须符合中国有关法律、法规要求，且符合采购人对产品保质期的要求（当日所送产品的保质期不得少于总保质期的三分之二）。

6.外购的冷藏食品在收货时，食品温度控制不超过5度；外购的冷冻食品在收货时，应冻硬，且无解冻迹象，表面温度低于零下4度。

7.供应商安排送货车辆，如若无或者木制垫仓板，仓库有权拒收。

（六）费用承担

供应商将产品从制造商运至采购人指定收货地点的全部运杂费、保险费、在采购人收货地点的装卸费由供应商承担。

（七）备货量

1.供应商应严格执行协议及订单，做好日常供货保障，杜绝断货。

2.供应商不得立最小起订量。

（八）售后服务

供应商应承担以下但不限于以下的售后服务：产品品质的保证；服务承诺的履行；产品资料的提供；不合格产品退货处理；投诉处理；应急情形的处理。

四、供应商资质

（一）营业执照（含冷冻冷藏）

（二）食品生产许可证/食品经营许可证