

五、投标报价明细表

项目名称：天祝县发展和改革局2024-2025年度冷冻肉储备采购项目

项目编号：714001JH620623001

投标服务名称	单位	数量	技术要求	单价	总价	备注
冷冻储备肉（猪肉、牛肉、羊肉）	吨	120吨	<p>1. 供应商必须在取得中标通知书后，10天内完成冷冻储备肉储备计划任务。</p> <p>2. 供应商要保证所储备的冷冻肉是新鲜足额的，如发生所储备冷冻肉不符合要求，县发改局有权要求供应商在限定期限内整改。</p> <p>3. 冷冻储备肉储备实施动态轮换管理办法，供应商负责做好冷冻储备肉的收储、轮换、配送等业务工作，确保冷冻肉储得下、调得动、用得上。</p> <p>4. 县发改局有权组织相关人员对储备冷冻肉进行验收，在储备期间有权随时检查监督，不得拒绝。</p> <p>5. 温度控制：冻肉的储存温度应低于-18℃，以抑制微生物的生长和繁殖，保证肉品质量。在库房中要安装温度控制设备，并定期检查温度，确保其稳定在规定的范围内。</p> <p>6. 湿度控制：冻肉的储存湿度应控制在70%以下，以防止肉品表面结霜或出现冰晶。过高的湿度会影响肉品的新鲜度和口感，因此要保</p>	2910元	349200.00元	

		<p>持库房内的干燥。</p> <p>7. 通风换气：冻肉储存过程中，库房内的空气要保持流通，以减少微生物滋生的机会。要定期进行通风换气，保证库房内的空气新鲜。</p> <p>8. 清洁卫生：库房的清洁卫生对冻肉的储存至关重要。要定期对库房进行清扫和消毒，保持环境整洁，防止病菌和寄生虫的滋生。</p> <p>9. 光照控制：库房内的光照强度应尽量降低，避免阳光直接照射到冻肉上。过强的光照会使肉品表面氧化变色，影响品质。</p>			
投标总价：	<p>大写：叁拾肆万玖仟贰佰元整</p> <p>小写：349200.00元</p>				

投标人名称（盖章）：天祝藏族自治县藏域宝农畜产品有限公司

法定代表人或授权代理人（签字或印章）：_____

2024 年 03 月 07 日

