



# 公开招标文件

项目编号：QFCG-2022002

项目名称：北港街道办事处食堂食材供货配送项目

项目类别：货物类

采购人：常州市钟楼区北港街道办事处

常州青枫招标有限公司

二〇二二年二月

## 前附表

项号	内 容
1	项目名称：北港街道办事处食堂食材供货配送项目 项目编号：QFCG-2022002 服务限期：三年，合同一年一签。其中首次进场后的第一个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人可以解除合同。每年合同期满经采购人考核合格的，可续签下一年度合同；未通过考核的，不再续签下一年度合同。具体进场时间以采购人通知为准。
2	投标保证金数额：本项目不收取投标保证金。 户 名：常州青枫招标有限公司 账 号：80800188000172788 开户行：江苏银行常州钟楼支行
3	投标人如对招标文件有疑问，须在投标截止时间 15 日前将书面询问文件同时提交采购人和采购代理机构联系人处。 采购人联系人：黄女士 电话：0519-88891279 地址：常州市钟楼区梧桐路 2 号
4	投标文件份数：正本一份、副本两份 投标文件的密封、签署、盖章要求：见第一章
5	投标文件接收时间：详见招标公告 投标文件提交截止时间：详见招标公告 投标文件提交地点：详见招标公告 地址：常州市钟楼区运河路 198 号博济新博智汇谷 9 栋 207 室
6	开标时间：详见招标公告 地 点：详见招标公告
7	评标办法：综合评分法
8	履约保证金：标段项目预算*费率*5%，由采购人自行收取
9	投标有效期：从提交投标文件的截止之日起 60 日
10	投标人信用信息查询渠道： 信用中国网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn) 查询截止时点：投标文件提交截止时间 查询结果将以网页打印的形式留存并归档。

## 目 录

招标公告.....	4
第一章 总则.....	7
第二章 投标文件的组成.....	18
第三章 项目内容及技术要求.....	19
第四章 合同主要条款（参考）.....	51
第五章 评标细则.....	59
第六章 附件.....	63
附件 1：投标函.....	63
附件 2：法定代表人资格证明书.....	64
附件 3：授权委托书.....	65
附件 4：报价一览表.....	66
附件 5：声明.....	67
附件 6：偏离表.....	70
附件 7：质量保证、服务承诺书.....	71
附件 8：相关业绩案例一览表.....	72
附件 9：食材供应评价表.....	73
附件 10：配送标准承诺书.....	74
附件 11：配送时限承诺书.....	75
附件 12：配送品种规格承诺书.....	76
附件 13：价格承诺书.....	77
附件 14：不合格食材退换货承诺书.....	78
附件 15：人员、车辆配备承诺书.....	79
附件 16：提供食材溯源证明承诺书.....	80
附件 17：应急加送货承诺书.....	81
附件 18：廉政承诺书.....	82
政府采购供应商信用承诺书.....	83
疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表.....	84
友情提醒.....	85

## 招标公告

## 项目概况

北港街道办事处食堂食材供货配送项目招标项目的潜在投标人应在常州青枫招标有限公司获取招标文件，并于2022年03月09日09点30分（北京时间）前递交投标文件。

## 一、项目基本情况

1. 项目编号：QFCG-2022002
2. 项目名称：北港街道办事处食堂食材供货配送项目
3. 预算金额：

标段	标段内容	预算金额
一标段	蔬菜荤菜等类（蔬菜类、肉类、水产类、豆制品类、水果类、禽蛋类、冻品类）	225 万元/年
二标段	粮油副食品等类（粮油类、调味类、面制品类）	30 万元/年
三标段	乳制品类	25 万元/年
合计	-	280 万元/年

4. 最高限价（费率）：常州市权威部门（价格通）发布的菜场均价的100%

5. 采购需求：本项目是北港街道办事处食堂食材供货配送项目，主要是根据采购人食堂实际需求采购及配送优质食材、粮油副食品、奶制品等，以及完成本项目要求的其他相关内容。

注：本项目共分三个标段，投标人可对本次采购的单个标段或全部标段进行投标，每个投标人仅限中标一个标段。投某一标段时，必须响应该标段的全部内容，并必须在投标文件中注明所响应标段。评标、定标顺序依次从一标段至三标段，在前一标段作为中标第一候选人的单位在后续标段无中标资格。

6. 合同履行期限：三年，合同一年一签。其中首次进场后的第一个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人可以解除合同，对此采购人不承担经济与法律责任。每年合同期满经采购人考核合格的，可续签下一年度合同；未通过考核的，不再续签下一年度合同。具体进场时间以采购人通知为准。

7. 本项目不接受联合体投标。

## 二、申请人的资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：无。
3. 本项目的特定资格要求：
  - （1）投标人具有在有效期内的《食品经营许可证》；
  - （2）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的采购活动；
  - （3）未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）

列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单。

### 三、获取招标文件

1. 时间：2022年02月23日至2022年03月02日，每天上午8:30至11:30，下午13:30至17:00（北京时间，法定节假日除外）

2. 地点：常州青枫招标有限公司（常州市钟楼区运河路198号博济新博智汇谷9栋207室）

3. 方式：现场领购，投标人领购时需提供以下资料，资料齐全、符合要求的由代理机构发放招标文件。

(1) 报名表（原件，加盖公章，格式请至常州青枫招标有限公司网站“下载中心”页面自行下载）

(2) 营业执照或法人登记证书（复印件，加盖公章）

4. 售价：人民币伍佰元整

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

2022年03月09日09点30分（北京时间）

地点：常州青枫招标有限公司（常州市钟楼区运河路198号博济新博智汇谷9栋207室）

### 五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

### 六、其他补充事宜

#### 1. 投标保证金

本项目不收取投标保证金。

#### 2. 现场踏勘及标前答疑

(1) 投标人自行踏勘现场。

(2) 标前答疑：投标人对招标文件如有疑问，请将疑问于2022年03月03日中午11:30前以书面原件形式递交至常州青枫招标有限公司。（注：提疑文件必须加盖投标人公章；提疑文件以采购代理机构收到时间为准。否则采购代理机构有权拒收其递交的文件）。

**3. 招标文件售后一概不退。投标人递交的投标文件概不退还。一经领购不接受修改。**

**4. 本项目资格后审。**

#### 5. 疫情防控措施

(1) 在采购活动前，根据参与人员规模研究制定活动预案，科学安排座位间距，缩短工作时间，设置场内外提示牌，对参加人员进行体温检测、扫码核验、信息登记等工作。会议室每隔两小时通一次风，使用完毕后及时消毒。

(2) 对于参与开评标活动的投标人、采购人授权代表，应如实填报《疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表》并加盖单位公章。在进入采购代理机构时，请凭《疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表》、健康码及本人身份证原件方能到指定开评标场所。

(3) 对于参与评标活动的评审专家，在进入采购代理机构时，请主动出示【江苏政府采购】当日参与项目评审项目手机短信进入指定场所。进入评标场所前，须如实填写《疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表》及《承诺书》。对有疫情接触史及身体发烧等症状的评标专家不得应答专家随机抽取短信而参加评标活动。

(4) 适当限制参与开评标活动人数。疫情期间，为减少人员聚集，除采购人授权代表和投标人授权代表外，其他人员原则上不安排进入开评标场所。特殊情况应事先与采购代理机构人员联系。

(5) 参与采购活动的当事人应严格按照疫情期间管理要求，服从佩戴口罩、测量体温、健康信息登记等各项疫情防控规定。进场后请保持安全距离，分散等候，不得扎堆聚集，事完即走。自觉服从引导人员的指挥和管理。

(6) 其余事项严格按照苏财购【2020】13号文执行。

(7) 因防控工作需要，给采购当事人带来诸多不便，还望多多理解和予以配合。

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系

### 1. 采购人信息

名称：常州市钟楼区北港街道办事处

地址：常州市钟楼区梧桐路2号

联系方式：0519-88891279

### 2. 采购代理机构信息

名称：常州青枫招标有限公司

地址：常州市钟楼区运河路198号博济新博智汇谷9栋207室

联系方式：0519-88119558

### 3. 项目联系方式

项目联系人：王工

电话：0519-88119558

邮箱：qf@czqfzb.com

## 第一章 总则

### 1、招标方式

本次招标采取公开招标方式，本招标文件仅适用于公开招标公告中所述项目。

本文件中描述的“公开招标文件、招标文件、采购文件”均表示同一含义。

### 2、合格的投标人

2.1 满足公开招标公告中对投标人资格要求的规定。

2.2 满足本文件实质性条款的规定。

### 3、投标费用

投标人应承担其编制投标文件与递交投标文件所涉及的一切费用。不管投标结果如何，采购代理机构或代理人对上述费用不负任何责任。

### 4、招标文件的组成

4.1 本文件及依法对本文件所作的更正内容均为招标文件的组成部分。

4.2 投标人应仔细检查招标文件是否齐全，如有缺漏，立即与采购代理机构联系解决。

4.3 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按招标文件要求和规定编制投标文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其投标文件对招标文件作出实质性响应，否则其风险由投标人自行承担。

4.4 投标人一旦参加本项目采购活动，即被认为接受了本招标文件的规定和约束。

4.5 招标文件中技术参数要求（第三章以及投标人资格要求）由采购人负责制定，对该部分内容有询问或者质疑（投诉）的，由投标人向采购人书面提出，由采购人负责接收和回复。

### 5、招标文件的澄清、补充、更正

5.1 采购代理机构向投标人提供的有关资料和数据，是采购代理机构现有的能使投标人利用的资料。采购代理机构对投标人由此而作出的推论、理解和结论概不负责。投标人由于对招标文件的任何推论和误解以及采购人对有关问题的口头解释所造成的后果，均由投标人自行负责。

5.2 投标人提出的与投标有关的任何问题须在收到招标文件后，按规定时间以书面形式递交至采购代理机构，未以书面形式递交提出的，或逾期提出的异议将不被接受。如无疑问，视作投标人完全响应招标文件的条款和要求。

5.3 采购人及采购代理机构有权对已发出的招标文件进行必要的澄清或更正。

5.4 所有有关招标文件的澄清、补充、更正将在“常州市政府采购网”、“常州青枫招标有限公司”网上以补充公告形式发布。补充文件（澄清、补充、更正公告等）将作为招标文件的组成部分，并对投标人具有约束力，由投标人自行关注并获取。

5.5 采购人可视具体情况，延长投标截止时间和开标时间，并将此变更以公告形式通知所有招标文件收受人。

### 6、投标人的义务

6.1 投标人应当认真阅读招标文件，完全明了采购项目之名称、用途、数量、质量和交货日期，完全明了投标人所应具备的资格条件。

6.2 投标人应当按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件应对招标文件提出的实质性要求和条件作出完全响应。

6.3 投标人应在投标截止时间前，将密封的投标文件送达投标地点。

6.4 投标人不得相互串通投标报价，不得排挤其他投标人的公平竞争，损害采购人或者其他投标人合法权益。投标人不得与采购人串通投标，损害国家利益，公众利益或者他人的合法权益。

6.5 投标人在投标截止时间前，对所提交的投标文件可以补充、修改或者撤回，并书面通知采购人及采购代理机构。补充、修改的内容为投标文件的组成部分。

## 7、投标报价

7.1 本项目投标报价为**费率**报价，投标人需对本项目及自身情况报出费率，所报费率中考虑因素包括但不限于人工（含运输及粗加工）、采购、专用设备、工具、车辆、办公设备、场地、通讯、保险、各种税费、管理、质检、仓储、利润、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等的费用，上述未列明，但投标人认为所需的其他费用也包含在内。投标人在投标时任何错漏、优惠或竞争性报价不得作为服务期间减轻责任、减少服务、增加费用、降低质量的理由。

结算价=当日常州市权威部门（价格通）发布的菜场均价\*费率\*数量。

此外，除非招标文件及合同条款中另有规定，否则，投标人所报价格在项目投标、合同实施期间不因市场变化等任何因素而变动。

7.2 投标人需按招标文件附件要求的规格报出其投标价。投标价应包括但不限于完成该项目所有的费用；报价表中的每一单项均应计算并填写单价和总价，并由法定代表人或授权委托代理人签署。投标人未填单价或总价的项目，在实施后，采购人将不予支付，并视为该项费用已包括在其它有价款的单价或总价内。

7.3 一项内容只允许一个报价，采购代理机构不接受任何有选择性的报价或附条件的报价。

7.4 投标文件报价中的单价和总价全部采用人民币表示，除非合同的特殊条款另有规定。

7.5 投标报价必须打印，各项目必须填写完整、准确，服务周期等内容需如实填报。报价单必须按要求加盖单位公章，法定代表人或委托授权人签字（盖章）。

7.6 投标人的投标总价不得高于最高限价，否则作为无效投标处理。

**【特别说明】**投标人如符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的通知规定，中小企业参加政府采购活动，应当出具本办法规定的《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

若投标人提供的《中小企业声明函》为虚假声明则视同提供虚假材料；投标人的该行为将报请政府采购监管财政部门按《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定处理并给予行政处罚。

## 8、投标文件的组成

详见第二章《投标文件的组成》。

## 9、投标保证金

9.1 投标保证金是投标文件的一个组成部分，投标人须按规定从对公账户缴纳。未按要求缴纳保证金的投标人，将视为无效响应。

9.2 未中标的投标人的保证金自本项目中标（成交）通知书发布之日起五个工作日内无息退回。



9.3 中标人的投标保证金，在其缴纳履约保证金并签订合同，合同经采购代理机构备案之日起五个工作日内无息退还。

9.4 投标人有下列情况之一的将被没收其投标保证金：

9.4.1 在投标有效期内撤回投标文件的；

9.4.2 因中标人原因，未能在规定期限内与采购人签署合同的；

9.4.3 未能在规定期限提交履约保证金的；

9.4.4 投标人中标后，由于中标人的原因导致无法签署合同或所签订的合同依法被认定无效的；

9.4.5 投标人提供的有关资料、资格证明文件被确认是不真实的或投标人之间被证实有串通（统一哄抬价格）、欺诈行为；

9.4.6 投标人被证明有妨碍其他人公平竞争、损害采购代理机构或者其他投标人合法权益的；

9.4.7 已交纳投标保证金的投标人无正当理由且在投标文件递交截止时间前1日未以书面形式向采购代理机构递交说明，未准时参与投标的。

9.4.8 法律法规认定的其他情形。

## 10、投标文件的制作应当符合以下要求，否则作为无效投标文件

10.1 投标人应提交胶装的投标文件壹份“正本”和贰份“副本”。投标文件正本和副本如有不一致之处，以正本为准。不论投标人中标与否，投标文件均不退回。

10.2 投标文件正本、副本必须全部是打印件。投标人应按照要求，在规定的地方加盖单位公章以及投标人法定代表人（或其委托代理人）签字（盖章）。本文件所表述（指定）的公章是指法定名称章，不包括合同专用章、业务专用章、部门专用章、财务专用章等印章。

10.3 投标文件应无涂改和行间插字，投标人造成的必须修改的错误，修改处须加盖投标人公章，并由投标人法定代表人或代理人签字或盖章，否则修改无效。

## 11、投标文件的有效期

投标有效期为规定的开标之日后六十（60）天。有效期短于这个规定期限的响应，将被拒绝。

## 12、投标文件的密封、装订与标志

12.1 投标人应将投标文件正本与副本分开独立密封，所有封袋上都应当加盖投标人公章。

12.2 所有封袋上都必须正确写明：正副本情况、项目编号、项目名称、投标人名称、投标人法定代表人或其授权委托人名称字样。

12.3 投标人未按上述规定提交投标文件，其投标文件将被拒绝。

## 13、投标文件提交截止时间

13.1 投标人应在规定的截止日期和时间之前将投标文件及有关材料提交至采购代理机构招标公告中注明的地点，凡逾期送达的投标文件将视为无效投标文件处理。

13.2 投标人在递交投标文件时须提供有效的法定代表人或代理人身份证原件、《政府采购供应商信用承诺书》原件、《疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表》原件，未提供的，采购代理机构不接收其投标文件。

## 14、投标文件的修改和撤回

14.1 投标人在递交投标文件后，可以修改或撤回其投标文件，但这种修改和撤回，必须在规定的

投标截止时间前，以书面形式通知采购代理机构，修改或撤回其投标文件。

14.2 投标人的修改或撤回文件应按规定进行编制、密封、标记和发送，并应在封套上加注“修改”或“撤回”字样。上述补充或修改若涉及投标报价，必须注明“最后唯一报价”字样，否则将视为有选择的报价。修改文件必须在投标截止时间前送达采购代理机构。

14.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件作任何修改。

14.4 在投标截止时间至招标文件中规定的投标有效期满之间的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将不予退还。

## 15、开标

15.1 采购代理机构按招标公告规定的时间、地点主持开启活动。

15.2 投标人参加开标会的应由法定代表人或委托代理人携带本人有效的身份证原件、《政府采购供应商信用承诺书》原件、《疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表》原件准时参加，并签名报到以证明其出席。

15.3 开标时，由投标人或者其推选的代表查验投标文件的密封情况；确认无误后，由采购代理机构工作人员当众拆封，宣布投标人名称、投标价格和招标文件规定的需要宣布的其他内容。投标人不足3家的，不得开标。

15.4 采购代理机构在投标截止时间前收到的所有投标文件，开标时都予以拆封。按照规定同意撤回的投标将不予开封。采购代理机构对开标过程予以记录并存档备查。各投标人需仔细核对开标记录相关内容并签字确认。

## 16、评标委员会

16.1 开标后，采购代理机构将组织评标委员会进行评标。评标委员会由采购人代表和评审专家组成，且人员构成符合相关规定。评标委员会独立工作，负责评审所有投标文件并确定中标候选人。

16.2 评标委员会负责具体的评标事务，并独立履行以下职责：

16.2.1 审查、评价投标文件是否符合招标文件的商务、技术等实质性要求；

16.2.2 要求投标人对投标文件有关事项作出澄清或者说明；

16.2.3 对投标文件进行比较和评价；

16.2.4 推荐中标候选人名单，或受采购代理机构委托按照事先确定的办法直接确定中标人；

16.2.5 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

16.3 评标委员会成员应当履行下列义务：

16.3.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

16.3.2 按照招标文件规定的评审办法和评分标准进行评审，对评审意见承担个人责任；

16.3.3 对评标过程和结果，以及投标人的商业秘密保密；

16.3.4 负责评标报告的起草；

16.3.5 配合相关部门的投诉处理工作；

16.3.6 配合采购代理机构答复投标人对中标结果提出的质疑。

## 17、评审内容的保密

17.1 开标开始后，直到宣布授予中标人合同为止，凡属于审查、澄清、评价和比较投标文件的所

有资料，有关授予合同的信息都不应向投标人或与评审无关的其他人泄露。

17.2 在评标过程中，投标人不得以任何行为影响评标过程，否则其投标文件将被作为无效投标文件。

17.3 在评标期间，采购代理机构将设专门人员与投标人联系。

17.4 采购代理机构和评标委员会不向落标的投标人解释未中标原因，也不公布评标过程中的相关细节。

## 18、对投标文件的审查

投标文件初审分为资格性审查和符合性审查。

18.1 资格性审查：依据法律法规和招标文件的规定，由采购人或采购代理机构对投标文件中的资格证明文件进行审查。资格审查的结论，采购人或采购代理机构以书面形式向评委会进行反馈。

采购人或采购代理机构在进行资格性审查的同时，将在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）对投标人是否被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单情况进行查询，以确定投标人是否具备投标资格。

18.2 符合性审查：依据招标文件的规定，由评标委员会从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

18.3 在详细评标之前，评标委员会应首先审查每份投标文件是否实质性响应了招标文件的要求。实质性响应的投标文件应该是与招标文件要求的全部条款、条件和规格相符，没有重大偏离或保留的投标。

所谓重大偏离或保留是指影响到招标文件中规定的实质性要求存在负偏离，或者在实质上与招标文件不一致，而且限制了合同中采购人和见证方的权利或投标人的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的投标人的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离的认定需经过评标委员会三分之二及以上成员的认定。评标委员会决定投标文件的响应性只根据投标文件本身的内容，而不寻求外部的证据。如果投标文件没有实质性响应本招标文件的要求，评标委员会将予以拒绝，并视作无效。投标人不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其投标成为实质性响应的投标。

18.4 投标文件有下列情况之一者，将作为无效投标文件处理：

18.4.1 投标文件未按规定胶装、密封、签字、盖章的；

18.4.2 投标文件未加盖投标人公章的；

18.4.3 法定代表人资格证明书或授权委托书未提供的、无投标人公章的、无法定代表人或委托代理人签字或盖章的、非原件的；

18.4.4 投标人未通过报名的或者在名称上和法人地位上与报名情况发生实质性改变的；

18.4.5 投标人不符合招标文件中规定资格要求的，或者资格要求证明材料提供不齐全的；

18.4.6 投标文件未按招标文件规定的格式、内容和要求编制，投标文件字迹潦草、模糊、难以辨认；

18.4.7 投标人在一份投标文件中，对同一投标项目报有两个或多个报价，且未书面确定以哪个报价为准的；

18.4.8 投标人在投标报价中存在严重错误，并影响对其他投标人的评分的；

18.4.9 投标文件材料所述情况和所附相关资料不实的；

18.4.10 投标人以他人的名义投标、串通投标、以行贿手段谋取中标或者以其他弄虚作假方式投标的。

18.4.11 逾期送达的投标文件；

18.4.12 未按招标文件要求缴纳投标保证金的；

18.4.13 投标人的投标报价超出采购预算或者最高限价的；

18.4.14 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

18.4.15 招标文件明确规定无效的其他情形，或者其他被评委会认定无效的情况；

18.4.16 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

18.4.17 投标人、项目负责人及其联合体中任何一个成员被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重失信行为记录名单的。[查询渠道：“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）、中国政府采购网（[www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn)）网站的相关主体信用记录]；

18.4.18 未按要求提供带“\*”项材料的；

18.4.19 不符合法律、法规和招标文件规定的其他实质性要求的。

18.5 采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，由评标委员会按照招标文件规定的方式（招标文件未规定的通过随机抽取的方式）确定一个参加评标的投标人，其他投标无效。

采用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由评标委员会根据招标文件规定的方式（招标文件未规定的采取随机抽取的方式）确定一个中标候选人，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

18.6 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，投标无效：

18.6.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

18.6.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

18.6.3 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

18.6.4 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

18.6.5 不同投标人的投标文件相互混装；

18.6.6 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

18.7 投标截止时间结束后参加投标的投标人不足三家的处理：如出现投标截止时间结束后参加投标的投标人或者在评标期间对招标文件做出实质响应的投标人不足三家情况，按相关规定执行。

## 19、投标的澄清

19.1 为了有助于对投标文件进行审查、评价和比较，评标委员会可以书面方式要求投标人对投标文件中含义不明确、对同类问题表述不一致或者明显文字和计算错误的内容作必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的

代表签字。

19.2 评标委员会可要求投标人就澄清的问题作出答复，该答复经投标人代表的签字认可，将作为投标文件内容的一部分。

19.3 投标人在进行澄清、说明、答辩或补正时，不得改变投标的价格（校核时发现的算术错误除外）、超出招标文件的范围及改变投标文件的实质性内容。

19.4 投标文件报价出现前后不一致的，除招标文件另有规定外，按照下列规定修正：

19.4.1 投标文件中开标一览表（报价一览表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价一览表）为准；

19.4.2 投标文件的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

19.4.3 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表（报价一览表）的总价为准，并修改单价；

19.4.4 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照本招标文件规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效，其投标保证金不予退还。**存在缺项漏项或者数量不符合招标文件要求的作为无效投标文件处理**；对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

19.5 投标人拒不按照评标委员会要求作出澄清、说明或者补正的，作为无效投标处理。

19.6 评标委员会对投标文件的判定，只依据投标内容本身，不依靠开标后的任何外来证明。投标截止时间后，投标人对投标报价或其他实质性内容修正的函件和增加的任何优惠条件，一律不得作为评标、定标的依据。

## 20、废标条款

20.1 符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；

20.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

20.3 投标人的最终报价均超过了项目预算，采购人不能支付的；

20.4 因重大变故，采购任务取消的。

## 21、评审、定标方法

### 21.1 本项目采用以下第(1)种方法：

(1) 综合评分法，投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标（即评分细则）得分最高的投标人为中标人。

(2) 最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人评标的方法。报价相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个参加评标的投标人，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他投标无效。

(3) 合理低价法，投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标（即评分细则）得分最高的投标人为中标人。

### 21.2 采购人授权评标委员会直接确定中标人。

## 22、中标结果及公示

22.1 采购代理机构将中标结果在“常州市政府采购网”、“常州青枫招标有限公司”网站上予以公告。公告期限为1个工作日。

22.2 若有充分证据证明，中标人出现下列情况之一的，一经查实，将被取消中标资格；

22.2.1 提供虚假材料谋取中标的；

22.2.2 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；

22.2.3 恶意竞争，投标总报价明显低于其自身合理成本且又无法提供证明的；

22.2.4 属于本文件规定的无效条件，但在评标过程中又未被评委会发现的；

22.2.5 与采购人或者其他投标人恶意串通的；

22.2.6 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的；

22.2.7 不符合法律、法规的规定的。

22.3 投标人认为招标文件、采购过程和采购结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购代理机构或采购人提出质疑。该质疑应当有明确的请求和必要的证明材料，同时该质疑应有投标人法定代表人或参加投标的授权委托人签署并加盖公章（原件），质疑函应按照常州市政府采购网《质疑函范本》格式和要求制作，网址：<http://zfcg.changzhou.gov.cn/html/ns/down/629326.html>。

采购代理机构将在收到经投标人法定代表人或参加投标的授权委托人签署和加盖公章（原件）的书面质疑后七个工作日内，对质疑内容做出答复。如投标人在成交公告期限届满之日起七个工作日后向采购代理机构提出质疑或质疑未经投标人法定代表人或参加投标的授权委托人签署或加盖公章（原件）或未提供明确的请求和必要的证明材料的，采购代理机构有权对该质疑不予答复（法律法规另有其他规定的除外）。投标人提出书面质疑必须有理、有据，不得恶意质疑或提交虚假质疑。否则，一经查实，采购代理机构有权依据有关规定，报请采购监管部门对该投标人进行相应的处罚。

未参加投标活动的投标人或在投标活动中自身权益未受到损害的投标人所提出的质疑不予受理。

成交公示期间，如有参加投标的投标人提出有效质疑，并因此可能对中标结果产生影响，而最终被取消中标的，采购代理机构对中标人不承担任何责任。

## 23、中标通知书

23.1 中标（成交）结果确定后，采购代理机构将向中标人发出中标（成交）通知书；

23.2 中标（成交）通知书对采购人和中标人具有法律约束力。中标（成交）通知书发出后，采购人改变成交结果或者中标人放弃成交，均应当承担相应的法律责任，且不影响服务费的支付；

23.3 采购代理机构及采购人对未成交的投标人不承担解释未成交原因的义务。

## 24、履约保证金

24.1 中标人应按规定提交履约保证金。

24.2 中标人须在合同签订之日起5日内向采购人提供金额为人民币 标段项目预算\*费率\*5% 履约保证金或保函。

24.3 履约保证金将于项目结束后30日内无息退返中标人。

## 25、采购代理机构服务费

25.1 服务费按照下列标准收取并由中标人承担，中标人应在中标（成交）公告发布之日起5日内

前将服务费付至采购代理机构下列帐户。投标人应将该费用考虑在投标报价内。

收款单位：常州青枫招标有限公司

开户银行：中信银行常州分行

银行账号：811 0501 0121 0099 2840

25.2 代理服务收费标准：本项目各标段中标金额=标段项目预算\*中标费率\*3（年），各标段服务费按下表标准计取。

中标金额（万元）	费率
100（含）以下	1.50%
100（不含）-500（含）	1.10%

25.2.1 中标服务收费按差额定率累进法计收。

25.2.2 中标服务收费按上述计算方法不足人民币 3000 元的，按人民币 3000 元收取。

## 26、合同的签订

26.1 中标人应按中标（成交）通知书规定的时间、地点，按照招标文件确定的事项与采购人签订采购合同，且不得迟于中标（成交）通知书发出之日起三十日内，否则投标保证金将不予退还，由此给采购人造成损失的，中标人还应承担赔偿责任。

26.2 中标人应按中标通知书指定的时间、地点派代表前来与采购人具体商谈签订合同。招标文件、中标人的投标文件及开标过程中有关澄清、承诺文件均应作为合同附件。

26.3 中标人未按期签订采购合同的，采购人可以与排在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同或重新委托进行招标。

26.4 中标人因不可抗力导致无法按期签订采购合同的，应当在不可抗力发生之日起 5 日内提出，并提供书面证据，采购人及中标人互不承担任何责任及损失。

26.5 中标人无正当理由未按期签订采购合同的，视为自动放弃中标资格，并承担违约责任。

26.6 签订合同后，中标人不得将工程、货物或服务及其他相关服务进行转包。未经采购人同意，中标人也不得采用分包的形式履行合同，否则采购人有权终止合同，中标人的履约保证金将不予退还。转包或分包造成采购人损失的，中标人应承担相应赔偿责任。

26.7 合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物和服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不超过原合同金额 10%。

26.8 中标人与采购人签订采购合同之日起二个工作日内，市本级预算单位采购人在“财政一体化系统”、县区级预算单位或者驻常高校等单位采购人在“政府采购交易管理平台”录入合同信息并上传附件，上传后同步在常州市政府采购网公布项目合同。

27、投标人有下列情形之一的，其所交的投标保证金，采购代理机构不予退还，并列入不良行为记录名单，在网站予以公布，两年内不得参与本采购代理机构组织的一切项目。已经中标的，取消其中标资格。已经签约的，所签订的合同无效，同时采购代理机构不承担任何责任。

27.1 采取不正当手段诋毁、排挤或串通他人的；

27.2 有吵闹、起哄、斗殴等行为，扰乱招投标现场、评审或办公秩序的；

- 27.3 中标后，无正当理由拒不签订合同或者合同签订后未能履行又不按约赔偿的；
- 27.4 中标后，不缴付中标服务费的；
- 27.5 提出不当要求，进行恶意敲诈的；
- 27.6 提供虚假材料谋取中标（中标）的；
- 27.7 提供虚假材料或者未按规定程序进行质疑、投诉、诉讼，影响项目正常进行的；
- 27.8 向采购代理机构工作人员行贿或提供其他不正当利益的。

**28、中标人违反第 27 条规定，并且导致中标无效的，采购人可以与排位在中标人之后第一位的中标候选人签订采购合同或重新委托进行招标，原中标人应承担相应损失（包括但不限于以下损失）：**

- 28.1 原招标活动产生的合理费用；
- 28.2 如最终中标价高于原中标价的，原中标人应当以中标价的差价对招标单位进行赔偿；
- 28.3 其他相关合理费用。

### **29、政府采购政策功能**

29.1 强制采购节能产品、信息安全产品，优先采购环境标志产品。节能产品是指列入财政部、国家发展和改革委员会制定的《节能产品政府采购清单》，且经过认定的节能产品；信息安全产品是指列入国家质检总局、国家认监委《信息安全产品强制性认证目录》，并获得强制性产品认证证书的产品；环境标志产品是指列入财政部、国家环保总局制定的《环境标志产品政府采购清单》，且经过认证的环境标志产品。

29.2 提供的产品属于信息安全产品的，投标人应当选择经国家认证的信息安全产品投标，并提供由中国信息安全认证中心按国家标准认证颁发的有效认证证书复印件。

29.3 提供的产品属于政府强制采购节能产品的，投标人应当选择《节能产品政府采购清单》中的产品投标，并提供有效的节能产品认证证书复印件。

29.4 招标文件中要求的产品品牌或型号，是采购人根据项目所要实现的功能推荐的品牌或型号，仅供投标人参考，并不是限制条件。

29.5 政府采购促进中小企业发展，小企业（含小型、微型企业）提供的产品和服务在评标时将获得优势，参加投标的小企业，应在声明中声明（“中小企业划型标准”依据《关于印发中小企业划型标准规定的通知》工信部联企业〔2011〕300号）。

#### **29.6 融资贷款**

29.6.1 根据《常州市财政局 中国人民银行常州市中心支行关于进一步推进政府采购信用融资工作的通知》（常财购〔2021〕13号）等有关文件精神，我市实行政府采购信用融资。金融机构根据政府采购项目中标合同，为中标企业提供相应额度的融资贷款。

29.6.2 申请条件及操作流程等事项详见《常州市财政局 中国人民银行常州市中心支行关于进一步推进政府采购信用融资工作的通知》（常财购〔2021〕13号）。

### **30、投标人质疑的提出和答复**

30.1 投标人认为采购文件、采购过程、成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。投标人应当在法定质疑期内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑。



30.2 投标人提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

30.2.1 投标人的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

30.2.2 质疑项目的名称、编号；

30.2.3 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

30.2.4 事实依据；

30.2.5 必要的法律依据；

30.2.6 提出质疑的日期。

30.3 投标人为自然人的，应当由本人签字；投标人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖投标人公章。

30.4 质疑函应按照常州市政府采购网《质疑函范本》格式和要求制作，网址：<http://zfcg.changzhou.gov.cn/html/ns/down/629326.html>

30.5 采购文件中采购需求部分（第三章以及投标人资格要求）由采购人负责制定。对该部分内容的质疑，由采购人接收并负责答复。其他内容的质疑，由采购代理机构接收并负责答复。

30.6 接收质疑函的联系方式：

30.6.1 采购代理机构：常州青枫招标有限公司

地址：常州市钟楼区博济新博智汇谷 9 栋 207 室（运河路 198 号）

联系人及电话：王工 0519-88119558

30.6.2 采购人：常州市钟楼区北港街道办事处

地址：常州市钟楼区梧桐路 2 号

联系人及电话：黄女士 0519-88891279

## 第二章 投标文件的组成

### 一、资格证明材料，复印件须加盖公章，若复印件未加盖公章，视为未提供该项材料。

- \*1、投标函；
- \*2、法定代表人资格证明书；
- \*3、授权委托书（如果有授权委托情况的，必须提供）；
- \*4、有效的法人或者其他组织的营业执照等证明文件（复印件）；
- \*5、投标人具有在有效期内的《食品经营许可证》（复印件）；
- \*6、供应商资格声明函。

### 二、价格及有关商务部分材料

- \*1、报价一览表；
- 2、中小企业声明函。

### 三、技术部分材料

- 1、投标人情况简介；
- 2、类似项目业绩；
- 3、管理制度、服务方案等；
- 4、优惠承诺；
- \*5、质量保证、服务承诺书；
- \*6、偏离表；
- 7、对本次投标其他方面的详细说明（投标人视需要自行编写）。

### 四、说明

1、上述带“\*”条款投标人必须在投标文件中提供，否则将作为无效响应处理。所有资料中若有缺失或无效将可能导致投标无效且不允许在投标开始后补正。投标文件中提供复印件，并按要求（如标明原件）将相关原件（或公证件）在投标截止时间前随同投标文件一并提交以供核查，过时不予接收。

2、对本章所有的格式，投标人可根据自身情况进行补充和修改，但补充和修改不得造成与本格式内容有实质性的违背。投标人可提供其它相关的证明材料（不限于此）。

3、所有复印件须保证清晰，如因清晰度不够引起的一切后果均由投标人自行承担。

## 第三章 项目内容及技术要求

### 一、项目概况

1、项目名称：北港街道办事处食堂食材供货配送项目

2、预算金额：

标段	标段内容	预算金额
一标段	蔬菜荤菜等类（蔬菜类、肉类、水产类、豆制品类、水果类、禽蛋类、冻品类）	225 万元/年
二标段	粮油副食品等类（粮油类、调味类、面制品类）	30 万元/年
三标段	乳制品类	25 万元/年
合计	-	280 万元/年

3、最高限价（费率）：常州市权威部门（价格通）发布的菜场均价的 100%

4、采购需求：本项目是北港街道办事处食堂食材供货配送项目，主要是根据采购人食堂实际需求采购及配送优质食材、粮油副食品、奶制品等，以及完成本项目要求的其他相关内容。

注：本项目共分三个标段，投标人可对本次采购的单个标段或全部标段进行投标，每个投标人仅限中标一个标段。投某一标段时，必须响应该标段的全部内容，并必须在投标文件中注明所响应标段。评标、定标顺序依次从一标段至三标段，在前一标段作为中标第一候选人的单位在后续标段无中标资格。

5、配送地点：钟楼区北港街道办事处食堂及采购人指定地点。

### 二、服务期限

服务期限：三年，合同一年一签。其中首次进场后的第一个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人可以解除合同，对此采购人不承担经济与法律责任。每年合同期满经采购人考核合格的，可续签下一年度合同；未通过考核的，不再续签下一年度合同。

### 三、采购内容及规格标准

#### （一）蔬菜及杂品类（仅供参考，具体以实际需求为准）

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
1	青菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
2	青梗菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
3	上海青		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
4	白梗菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
5	菜苔		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
6	广东菜芯		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
7	台湾白菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
8	黄心菜		新鲜整齐，叶片圆形呈麻窝状，外叶绿色塌地，心叶蛋黄色，叶尖向外翻卷，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
9	油麦菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
10	菠菜		新鲜，叶呈三角状卵形，叶绿根红，无黄叶烂叶，无虫害，不带泥，不浸水，	斤

			五污染	
11	本地小菠菜		新鲜，棵体小，叶呈三角状卵形，叶绿根红，无黄叶烂叶，无虫害，不带泥，不浸水，无污染	斤
12	小青菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
13	鸡毛菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
14	马兰		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
15	鸡脚菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
16	青苋菜		新鲜，呈青绿色，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
17	红苋菜		新鲜，叶片呈紫红色，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
18	大药芹		新鲜脆嫩，棵体整齐，茎叶肥壮长，无黄叶烂叶，去须根，无虫害	斤
19	旱芹		新鲜脆嫩，棵体整齐，茎叶肥壮长，无黄叶烂叶，去须根，无虫害	斤
20	小药芹		新鲜脆嫩，棵体整齐，茎叶肥壮长，无黄叶烂叶，去须根，无虫害	斤
21	水芹		新鲜脆嫩，棵体整齐，茎叶肥壮长，无黄叶烂叶，去须根，无虫害	斤
22	溧阳白芹		正宗，新鲜脆嫩，棵体整齐，茎叶肥壮长，无黄叶烂叶，去须根，无虫害	斤
23	进口西芹		进口西芹，新鲜脆嫩，棵体整齐，茎叶肥壮长，无黄叶烂叶，去须根，无虫害	斤
24	普通西芹		新鲜脆嫩，棵体整齐，茎叶肥壮长，无黄叶烂叶，去须根，无虫害	斤
25	紫角叶		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
26	豆苗		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
27	净豌豆苗		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
28	空菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
29	生菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
30	金花菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
31	菊花头		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
32	蓬蒿		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
33	芥菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	斤
34	芥菜末	芋绿	切断均匀，整体干净，无杂质，无异味，无污染	斤
35	韭菜		新鲜青绿，叶株挺直，质地柔软，细嫩肥壮，叶尖不干不烂，无压伤	斤
36	韭黄		新鲜嫩黄，叶株挺直，质地柔软，细嫩肥壮，叶尖不干不烂，无压伤	斤
37	韭菜花		新鲜青绿，叶株挺直，质地柔软，细嫩肥壮，花头不抽芯，无压伤	斤
38	蒜黄		新鲜嫩黄，叶株挺直，质地柔软，细嫩肥壮，叶尖不干不烂，无压伤	斤
39	蒜苗		新鲜整齐，条细长，色泽鲜绿，无虫害，无黑斑，无浸泡添加剂	斤
40	花菜		新鲜个匀，色泽清爽，花头大而紧实，花头表面无焦斑，无包叶带短根，不浸水，无虫害	斤
41	有机花菜		新鲜个匀，色泽清爽，花头大而紧实，花头表面无焦斑，无包叶带短根，不浸水，无虫害	斤
42	西兰花		新鲜个匀，色泽清爽，花头大而紧实，花头表面无焦斑，无包叶带短根，不浸水，无虫害	斤
43	娃娃菜		新鲜，棵体整齐，叶梗鲜嫩，叶片挺而不干枯，无黄叶，基本无虫害，无污染	包

44	包菜		新鲜，叶球包芯紧实，叶鲜嫩洁净，不带大根和泥土，无散叶烂叶，不浸水，无虫害	斤
45	青橄榄菜		新鲜，叶球包芯紧实，叶鲜嫩洁净，不带大根和泥土，无散叶烂叶，不浸水，无虫害	斤
46	紫橄榄菜		新鲜，叶球包芯紧实，叶鲜嫩洁净，不带大根和泥土，无散叶烂叶，不浸水，无虫害	斤
47	大白菜		新鲜，叶球包芯紧实，叶鲜嫩洁净，不带大根和泥土，无散叶烂叶，不浸水，无虫害	斤
48	黄瓜		新鲜，瓜条直长，色鲜脆嫩，顶花带刺，不烂，长 20cm 以上	斤
49	老黄瓜		新鲜个匀，瓜形规整，皮色金黄，肉质脆嫩，不烂 无虫斑	斤
50	苦瓜		新鲜个匀，瓜形规整，皮色翠绿，肉质脆嫩，不烂 无虫斑	斤
51	水菜瓜		新鲜个匀，瓜形挺直，皮色翠绿，肉质脆嫩，表面光滑，不烂无虫斑	斤
52	佛手瓜		新鲜个匀，瓜形规整，皮色翠绿，肉质脆嫩，表面光滑，不烂无虫斑	斤
53	蛇瓜		新鲜个匀，瓜形饱满，肉质脆嫩，表面少泥，不烂 无虫斑	斤
54	生瓜		新鲜个匀，瓜形规整，皮色翠绿，肉质脆嫩，不烂 无虫斑	斤
55	丝瓜		新鲜，瓜形挺直，皮色翠绿，无变黑，不断裂，不烂不伤	斤
56	红南瓜	日本南瓜	新鲜个匀，色泽橙红色，肉质细腻，不烂不伤，表面光滑无疙瘩，无虫害	斤
57	牛腿南瓜		新鲜个匀，色泽橙红色，肉质细腻，不烂不伤，表面光滑无疙瘩，无虫害	斤
58	地瓜		新鲜个匀，瓜形饱满，肉质脆嫩，表面少泥，不烂 无虫斑	斤
59	冬瓜		新鲜，瓜形挺直硕大，肉质脆嫩，表面光滑，无冻伤，不烂无虫斑	斤
60	夜开花（葫芦）		新鲜个匀，瓜形挺直，皮色翠绿，肉质脆嫩，表面光滑，不烂无虫斑	斤
61	番茄		新鲜个匀，颜色鲜亮，无畸形，不裂不烂，无不熟或催熟，无虫眼	斤
62	白萝卜		新鲜白亮，个大皮光，不冻不烂，无黑芯无泥，个重大于 500 克	斤
63	红萝卜		新鲜红亮，个匀皮光，不冻不烂，无裂痕，无黑芯 无泥，无虫害	斤
64	心里美萝卜		新鲜红亮，个匀皮光，不冻不烂，无裂痕，无黑芯 无泥，无虫害	斤
65	胡萝卜		新鲜红亮，个匀皮光，不冻不烂，无裂痕，无黑芯 无泥，无虫害	斤
66	扁豆		新鲜干净，呈黑紫色，豆体饱满，个体均匀，不浸水，无虫害	斤
67	荷兰豆		新鲜干净，呈黑紫色，豆体饱满，个体均匀，不浸水，无虫害	斤
68	四季豆		新鲜，豆角条直长，易折断，色泽鲜绿，无虫害，无黑斑	斤
69	四季豆王		新鲜，豆角条直粗长，易折断，色泽鲜绿，无虫害，无黑斑	斤
70	长豇豆		新鲜，豆角条直长，易折断，色泽鲜绿，无虫害，无黑斑	斤
71	回芽豆		新鲜，洁白肥嫩，壳少，水分少，无杂质，无霉烂 无变质	斤
72	大土豆		新鲜，个体大小合适，表面光滑，色淡黄，不伤不烂，无虫眼，无病斑	斤
73	小土豆		新鲜，个体大小合适，表面光滑，色淡黄，不伤不烂，无虫眼，无病斑	斤
74	毛豆子		新鲜毛豆节当天剥制，去壳，不浸水	斤
75	冻毛豆子		新鲜毛豆子制作，无杂质	斤
76	蚕豆瓣		新鲜蚕豆当天剥制，去壳，不浸水	斤
77	干蚕豆瓣		新鲜蚕豆制作，无杂质	斤
78	蚕豆子		新鲜蚕豆当天剥制，颗粒饱满，带壳，不浸水	斤
79	冻蚕豆子		新鲜蚕豆制作，无杂质	斤

80	青豆		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
81	黄豆		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
82	绿豆		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
83	赤豆		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
84	白云豆		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
85	花云豆		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
86	薏米	散称	颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
87	干莲心	散称	颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
88	小米	散称	颗粒均匀, 干燥无杂质, 无虫蛀	斤
89	青菜椒		新鲜个匀, 皮色鲜亮, 肥嫩不干瘪, 不烂无伤	斤
90	红菜椒		新鲜个匀, 皮色鲜亮, 肥嫩不干瘪, 不烂无伤	斤
91	黄菜椒		新鲜个匀, 皮色鲜亮, 肥嫩不干瘪, 不烂无伤	斤
92	青椒		新鲜个匀, 皮色鲜亮, 肥嫩不干瘪, 不烂无伤	斤
93	红椒		新鲜个匀, 皮色鲜亮, 肥嫩不干瘪, 不烂无伤, 无虫害	斤
94	杭椒		新鲜个匀, 皮色鲜亮, 肥嫩不干瘪, 不烂无伤, 无虫害	斤
95	黄椒		新鲜个匀, 皮色鲜亮, 肥嫩不干瘪, 不烂无伤, 无虫害	斤
96	鲜小米椒		新鲜个匀, 皮色鲜亮, 肥嫩不干瘪, 不烂无伤, 无虫害	斤
97	莲藕		新鲜脆嫩, 粗壮结实, 断裂少, 干净无泥	斤
98	芥兰		新鲜, 棵体整齐, 叶梗鲜嫩, 叶片挺而不干枯, 无黄叶, 基本无虫害, 无污染	斤
99	芦蒿		新鲜, 棵体整齐, 梗茎鲜嫩, 基本无虫害, 无污染	斤
100	芦笋		新鲜, 棵头大小均匀, 质地细腻, 去老头, 少泥, 不浸水	斤
101	绿豆芽		新鲜, 洁白肥嫩, 须少, 壳少, 水分少, 无杂质, 无霉烂无变质	斤
102	黄豆芽		新鲜, 洁白肥嫩, 须少, 壳少, 水分少, 无杂质, 无霉烂无变质	斤
103	净茭白		新鲜, 去外皮, 绿色叶鞘少许, 色黄白或青黄, 肉质肥嫩洁白, 无烂伤, 不空心, 表面无锈斑, 无黑心, 无虫害, 无浸水	斤
104	带壳茭白		新鲜, 外皮绿色叶鞘, 色黄白或青黄, 肉质肥嫩洁白, 无烂伤, 不空心, 表面无锈斑, 无黑心, 无虫害, 无浸水	斤
105	大葱		新鲜色绿, 株高茎直, 无黄叶烂叶, 带须根但不带泥土, 无伤不断	斤
106	胡葱		新鲜色绿, 株高茎直, 无黄叶烂叶, 带须根但不带泥土, 无伤不断	斤
107	大蒜叶		新鲜色绿, 株高茎直, 无黄叶烂叶, 带须根但不带泥土, 无伤不断	斤
108	大蒜子		颗粒均匀饱满, 去皮, 无杂质	斤
109	香菜		新鲜, 棵体整齐, 叶梗鲜嫩, 叶片挺而不干枯, 无黄叶, 基本无虫害, 无污染	斤
110	香葱		新鲜色绿, 株高茎直, 无黄叶烂叶, 带须根但不带泥土, 无伤不断	斤
111	球葱		新鲜, 球体大小适中, 组织结实, 色泽好, 不裂开, 无虫害, 不抽苔	斤
112	生姜		新鲜, 呈金黄色, 大小适中, 不带泥, 不出芽, 不浸水	斤
113	袋装百合		真空包装, 颗粒均匀, 无杂质, 100克/包	包
114	鲜百合		新鲜, 个体整齐饱满, 无污染, 少带泥	斤
115	茨菇		新鲜个匀, 不带泥, 不浸水	斤
116	白金针菇		新鲜脆嫩, 棵体整齐, 呈橙白色, 菇柄肥壮, 不烂不包芯, 不浸水, 无杂质	斤
117	黄金针菇		新鲜脆嫩, 棵体整齐, 呈金黄色, 菇柄肥壮, 不烂不包芯, 不浸水, 无杂质	斤

118	冬笋		新鲜个匀, 肉质脆嫩, 稍带皮壳, 去老根少泥, 不烂, 不浸水	斤
119	毛笋		新鲜, 棵头大小均匀, 质地细腻, 去老头, 少泥, 不浸水	斤
120	本地茄子		新鲜, 表面光亮, 无干瘪, 无烂无伤, 无虫害	斤
121	洋茄子		新鲜粗大, 表面光亮, 无干瘪, 无烂无伤, 无虫害	斤
122	带皮茼蒿		叶茎鲜嫩, 皮薄, 笋白占4分之3以上, 不空心, 无锈斑, 不抽苔, 去老根	斤
123	光茼蒿		新鲜茼蒿去皮, 不空心, 无锈斑, 不抽苔, 无浸水, 无污染	斤
124	鸭血	散装	新鲜块匀, 无异味, 无添加剂浸泡	斤
125	淮山药		新鲜条匀, 形直长, 粗约4~5cm, 无泥土, 不烂, 划皮后肉质不发黑	斤
126	小淮山药	铁棍山药	新鲜条匀, 形直细长, 粗约2~3cm, 无泥土, 不烂, 划皮后肉质不发黑	斤
127	芋艿		个体均匀, 去皮, 不浸水, 无虫蛀, 无污染	斤
128	小光芋头		个体均匀, 干爽少泥, 无虫蛀, 无污染	斤
129	金坛建昌芋艿		正宗, 个体均匀, 干爽少泥, 无虫蛀, 无污染	斤
130	花生米		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
131	红皮小花生		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼	斤
132	干花生节		颗粒饱满, 干燥无杂质, 无蛀眼, 带泥少	斤
133	华强萝卜干	散称	精选质优红萝卜制作, 具有地方特色, 无杂质	斤
134	常州红萝卜干	黄国民	正宗, 精选质优红萝卜制作, 具有地方品牌特色, 无杂质, 无异味	桶
135	干海带		呈灰黑色, 厚薄均匀, 无水分, 无霉变, 泡后有韧劲, 破损少, 无杂质	斤
136	青海带丝		新鲜条匀, 呈青绿色, 不粘手, 无杂质, 无污染	斤
137	老海带丝		新鲜条匀, 呈黑褐色, 不粘手, 无杂质, 无污染	斤
138	青雪菜		裸体干净, 无异味, 无污染	斤
139	碎雪菜	加工雪菜	切断均匀, 整体干净, 无杂质, 无异味, 无污染	斤
140	青雪里红		裸体干净, 无异味, 无污染	斤
141	梅干菜		呈黑褐色, 粗细均匀, 无并条碎条, 泡后手感柔韧, 无杂质	斤
142	普通山芋		个体均匀, 干爽少泥, 无虫蛀, 无污染	斤
143	红心山芋		正宗产地, 切开呈深红色, 个体均匀, 干爽少泥, 无虫蛀, 无污染	斤
144	黄金山芋		切开呈红黄色, 个体均匀, 干爽少泥, 无虫蛀, 无污染	斤
145	紫山芋		切开呈淡紫色, 个体均匀, 干爽少泥, 无虫蛀, 无污染	斤
146	山芋粉		选用优质山芋制作, 洁白无杂物, 干燥, 无虫蛀	斤
147	榨菜		干净, 无杂质, 无异味, 20斤/箱	箱
148	阿八榨菜		标识标牌齐全, 无破损, 70克/包, 100包一箱	箱
149	乌江榨菜		标识标牌齐全, 无破损, 70克/包, 100包一箱	箱
150	粉丝	于憨子牌	粗细均匀, 无并条碎条, 泡后手感柔韧, 有弹性, 无杂质, 净重3.45千克/包	包
151	龙口粉丝	绿香春雨	标识标牌齐全, 无破损, 100克/包	包
152	米线干		清洁干燥, 无杂质, 无水分	斤
153	虾米	散称	一级, 整齐干净, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
154	鲜草菇		新鲜, 个体大小均匀, 肉厚质嫩, 不粘手, 不烂, 无杂质, 不浸水	斤
155	鲜茶树菇		新鲜呈黑褐色, 条装整齐, 菇形饱满, 不粘手, 无杂质, 不浸水	斤
156	鲜鸡腿菇		新鲜, 个体大小均匀, 菇肉厚实饱满, 不粘手, 不烂, 无杂质, 不浸水	斤

157	鲜姬菇		新鲜, 个体大小均匀, 菇肉厚实饱满, 不粘手, 不烂, 无杂质, 不浸水	斤
158	鲜蘑菇		新鲜, 个体大小均匀, 菇肉厚实饱满, 菇柄较短而切平, 不粘手, 不烂, 无杂质, 不浸水	斤
159	鲜牛腿菇		新鲜, 个体大小均匀, 菇肉厚实饱满, 不粘手, 不烂, 无杂质, 不浸水	斤
160	鲜平菇	白	新鲜, 菌盖肥大, 菌柄较短, 色白, 菇肉厚实饱满, 不烂, 无杂质, 水分较少	斤
161	鲜平菇	黑	新鲜, 菌盖肥大, 菌柄较短, 色灰黑, 菇肉厚实饱满, 不烂, 无杂质, 水分较少	斤
162	鲜香菇		新鲜, 个体大小均匀, 菇肉厚实饱满, 菇柄较短而切平, 不粘手, 不烂, 无杂质, 不浸水	斤
163	鲜袖珍菇		新鲜, 个体大小均匀, 菇肉厚实饱满, 不粘手, 不烂, 无杂质, 不浸水	斤
164	鲜野山菌		新鲜呈黑褐色, 条装整齐, 菇形饱满, 不粘手, 无杂质, 不浸水	斤
165	腐竹干		呈金黄色, 粗细均匀, 无并条碎条, 泡后手感柔韧, 有弹性, 无杂质	斤
166	烤麸干		清洁干燥, 无杂质, 无水分	斤
167	干茶树菇		呈黑褐色, 条装整齐, 无水分, 无霉变, 无杂质	斤
168	干黄花菜		呈金黄色, 粗细均匀, 无并条碎条, 泡后手感柔韧, 无杂质	斤
169	干木耳		一级, 整齐干净, 个体均匀, 干燥, 无霉变, 无杂质, 泡后肉质厚实, 破损少, 不染色	斤
170	干香菇		一级, 整齐干净, 个体均匀, 干燥, 无霉变, 无杂质, 泡后肉质厚实, 破损少, 不染色	斤
171	干紫菜		呈黑紫色, 厚薄均匀, 两面有光泽, 无水分, 无霉变, 无杂质, 破损少	斤
172	干尖椒粉		呈鲜红色, 粉末均匀, 碎条少, 无霉变, 无杂质	斤
173	干尖椒粉	超辣	呈鲜红色, 粉末均匀, 碎条少, 无霉变, 无杂质	斤
174	干尖椒段		呈鲜红色, 个头均匀, 碎条少, 无霉变, 无杂质	斤
175	干尖椒段	超辣	呈鲜红色, 个头均匀, 碎条少, 无霉变, 无杂质	斤
176	净南瓜藤		新鲜, 棵体整齐, 叶梗鲜嫩, 叶片挺而不干枯, 无黄叶, 基本无虫害, 无污染	斤
177	山芋叶		新鲜, 棵体整齐, 叶梗鲜嫩, 叶片挺而不干枯, 无黄叶, 基本无虫害, 无污染	斤
178	秋葵		新鲜, 棵体整齐, 个体鲜嫩饱满, 基本无虫害, 无浸水, 无污染	斤
179	蒲菜		新鲜, 棵体整齐, 叶梗鲜嫩, 叶片挺而不干枯, 无黄叶, 基本无虫害, 无污染	斤
180	香椿头		新鲜, 棵体整齐, 叶梗鲜嫩, 叶片挺而不干枯, 无黄叶, 基本无虫害, 无污染	斤
181	冰草		新鲜, 棵体整齐, 鲜嫩饱满, 无浸水, 无污染	斤
182	净荸荠	马蹄	马蹄加工去皮, 干净少水分, 无异味	斤
183	竹笋		新鲜个匀, 肉质脆嫩, 稍带皮壳, 去老根少泥, 不烂, 不浸水	斤
184	绿笋		新鲜个匀, 肉质脆嫩, 稍带皮壳, 不烂, 不浸水, 无污染	斤
185	水发牛筋		选用优质材料发制, 无异味, 不使用添加剂	斤
186	水发肉皮		选用优质材料发制, 无异味, 不使用添加剂	斤
187	水发笋干		选用优质材料发制, 无异味, 不使用添加剂	斤
188	水发蹄筋		选用优质材料发制, 无异味, 不使用添加剂	斤
189	水发鱿鱼		选用优质材料发制, 无异味, 不使用添加剂	斤
190	水发鱼肚		选用优质材料发制, 无异味, 不使用添加剂	斤
191	水面筋		新鲜干净, 质地细软, 有韧劲, 不易碎, 无异味	斤



192	小圆水面筋		新鲜干净，质地细软，有韧劲，不易碎，无异味	斤
193	鲜米线		清洁干燥，无杂质，无水分	斤
194	油面筋		新鲜干燥，质地松软，不湿心，大小均匀，呈黄橙色，破损少，颜色正常	斤
195	玉米棒		标识标牌齐全，无破损，60支/箱	箱
196	鲜玉米		新鲜，个体均匀	斤
197	玉米粒		新鲜干净，水分少，无异味	斤
198	玉米渣		选用质优玉米粒制作，颗粒均匀，干燥无杂质，无 蛀眼	斤
199	正宗泰村鱼圆		选用优质原材料精制，干净，个体整，破损少，无 异味，不使用添加剂	斤
200	普通鱼圆		选用优质原材料精制，干净，个体整，破损少，无 异味，不使用添加剂	斤
201	红枣		干净，颗粒饱满，无杂质	斤
202	面疙瘩	蔬彩	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
203	春卷皮	南翔	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
204	窝窝头		20袋/箱	箱
205	芝麻辣酱	巢氏	呈褐色，无异味，无添加防腐剂，4千克/桶	桶
206	芝麻甜酱	巢氏	呈褐色，无异味，无添加防腐剂，4千克/桶	桶
207	郸县豆瓣酱		呈褐色，无异味，无添加防腐剂，15斤/筐	筐
208	肉松卷	安井	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
209	奶黄包	安井	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
210	小米糕	谢憨哥	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
211	四色米糕	淮杨	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
212	脆皮年糕		标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
213	刀切小馒头	安井	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
214	香辣酥	鸿川	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
215	春卷皮	南翔	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
216	虾饼	厨多多	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
217	核桃包	乐肴居	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
218	榴莲酥	美拉井	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
219	绿茶饼	燕森	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
220	香辣牛肉面	康师傅	100克/桶，12桶/箱	箱
221	红烧牛肉面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
222	葱香排骨面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
223	老坛酸菜牛肉面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
224	卤香牛肉面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
225	日式豚骨面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
226	铁板黑胡椒面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
227	UFO飞碟炒面	日清	122克/盒，12盒/箱	箱

## (二) 水产类 (仅供参考, 具体以实际需求为准)

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
1	河虾	小	鲜活，头部完整无脱落，肉质结实，整体均匀，水份少，无杂质，单个长约3-5cm	斤

2	河虾	中	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 6-7cm	斤
3	河虾	大	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 8cm 以上	斤
4	籽虾	小	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 籽饱满, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 3-4cm	斤
5	籽虾	中	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 籽饱满, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 5-6cm	斤
6	籽虾	大	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 籽饱满, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 8cm 以上	斤
7	基围虾	中	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 5-6cm	斤
8	基尾虾	大	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 7-8cm	斤
9	螺蛳虾		鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 7-8cm	斤
10	白虾	小	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 3-4cm	斤
11	白虾	大	鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 6-7cm	斤
12	竹节虾		鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 7-8cm	斤
13	皮皮虾		鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 单个长约 7-8cm	斤
14	小糠虾		鲜活, 头部完整无脱落, 肉质结实, 整体均匀, 水份少, 无杂质, 无污染	斤
15	鲫鱼	小	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 0.4-0.5 斤/条	斤
16	鲫鱼	中	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 0.7-1.0 斤/条	斤
17	鲫鱼	大	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 1.3 斤以上/条	斤
18	草鱼	小	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 3-5 斤/条	斤
19	草鱼	大	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 6 斤以上/条	斤
20	青鱼	小	现场活杀, 整条完整, 体色青黑, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 8-10 斤/条	斤
21	青鱼	大	现场活杀, 整条完整, 体色青黑, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 10 斤以上/条	斤
22	乌鱼	小	现场活杀, 整条完整, 体色黑, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 2-3 斤/条	斤
23	乌鱼	大	现场活杀, 整条完整, 体色黑, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 5 斤以上/条	斤
24	白鱼		现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 1-1.5 斤/条	斤
25	白鱼	散养	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 1-1.5 斤/条	斤
26	昂公	小	现场活杀, 整条完整, 无伤, 无污染, 无异味, 0.2-0.3 斤/条	斤
27	昂公	大	现场活杀, 整条完整, 无伤, 无污染, 无异味, 0.5 斤/条	斤
28	长江昂公		现场活杀, 整条完整, 无伤, 无污染, 无异味, 0.3-0.5 斤/条	斤
29	鳊鱼	小	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 0.8-1.0 斤/条	斤
30	鳊鱼	大	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 1.1-1.5 斤/条	斤
31	白鲢鱼		现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 2-3 斤/条	斤
32	灰鲢鱼		现场活杀, 整条完整, 体色青灰, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 4-5 斤/条	斤
33	灰鲢鱼头		新鲜, 当天宰杀鱼头, 无异味, 无污染, 3-5 斤/只	斤
34	鲢鱼尾		新鲜, 当天宰杀鱼尾, 无异味, 无污染, 2-4 斤/只	斤
35	鲈鱼		现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤鳞齐, 无污染, 无异味, 1-1.5 斤/条	斤
36	鲶鱼		现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤, 无污染, 无异味, 2-3 斤/条	斤
37	回鱼	白	现场活杀, 整条完整, 眼球凸出饱满, 肉质结实, 无伤, 无污染, 无异味, 1.5-2 斤/条	斤

38	回鱼	灰	现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1.5-2斤/条	斤
39	泥鳅		现场活杀，整条完整，无伤，无污染，无异味，0.2-0.3斤/条	斤
40	仔鱼		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1.5-2斤/条	斤
41	小杂鱼		新鲜条整，无污染，无异味	斤
42	河鳊		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1T.5斤/条	斤
43	长江河鳊		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1T.5斤/条	斤
44	鳊鱼		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤鳞齐，无污染，无异味，1T.5斤/条	斤
45	臭鳊鱼		新鲜鳊鱼制作，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤鳞齐，无污染，无异味，1T.5斤/条	斤
46	冰鲜黄鱼		整条解冻，无伤鳞齐，大小均匀，无异味，无污染	斤
47	咸黄鱼		真空包装，无异味	斤
48	甲鱼		现场活杀，背青肚白，无伤，无污染1.5-2.5斤/只	斤
49	甲鱼	散养	正宗，现场活杀，背青肚白，无伤，无污染2-3斤/只	斤
50	鳝鱼		现场活杀，整体完整，无污染，无异味，体圆2~3cm	斤
51	鳝鱼	散养	正宗，现场活杀，整体完整，无污染，无异味，体圆2~3cm	斤
52	鳝片		当天活杀，去头去内脏，呈血红色，无异味，无污染，片宽3~4cm	斤
53	牛蛙		现场活杀，整体完整，无污染	斤
54	蚌肉		新鲜，去壳，肉质结实，无污染，无异味	斤
55	田螺肉		新鲜，去壳，肉质结实，无污染，无异味	斤
56	本带鱼		新鲜条整，表面有雪白银皮，形条瘦长，无污染，无异味，0.8-1斤/条	斤
57	鲳鳊鱼		新鲜条整，表面有雪白银皮，形条瘦长，无污染，无异味，1.5-2斤/条	斤
58	鸦片鱼	无头	新鲜去头去内脏，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，无异味	斤
59	鸦片鱼	整条	新鲜条整，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，无异味	斤
60	笋壳鱼		新鲜条整，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，1~1.2斤/条	斤
61	多宝鱼		新鲜条整，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，1~1.2斤/条	斤
62	拉菲黄鱼		新鲜条整，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，1~1.2斤/条	斤
63	文蛤		新鲜，肉质结实，无污染，无异味	斤
64	扇贝		新鲜，肉质结实，无污染，无异味	斤
65	鲍鱼仔		新鲜，个体均匀，肉质结实，无污染，无异味	斤
66	肉蟹		新鲜，个头均匀，肉质结实，无污染，无异味	斤
67	小八爪鱼		新鲜，个头均匀，肉质结实，无污染，无异味	斤
68	墨鱼仔		新鲜，个头均匀，肉质结实，无污染，无异味	斤
69	冰鲜鲟鱼		新鲜，个头均匀，肉质结实，无污染，无异味，3斤左右/条	斤
70	鱼肚干	袋装	50克一包	包

### (三) 肉类（仅供参考，具体以实际需求为准）

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
1	肉糜（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按比例（精7肥3）白条肉进行现场加工，无异味	斤

2	肉糜	双汇、雨润、华宝	新鲜肉品冻制，齐整干净，按比例（精7肥3）白条肉进行现场加工，无异味，在质保期内	斤
3	肉糜（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按比例（精6肥4）白条肉进行现场加工，无异味	斤
4	肉糜（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜肉品冻制，齐整干净，按比例（精6肥4）白条肉进行现场加工，无异味，在质保期内	斤
5	肉糜（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按比例（精8肥2）白条肉进行现场加工，无异味	斤
6	肉糜（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜肉品冻制，齐整干净，按比例（精8肥2）白条肉进行现场加工，无异味，在质保期内	斤
7	肉片（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜后臀精肉加工，切度均匀，无血污，不掺水，无异味	斤
8	肉片（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜冻后臀精肉加工，切度均匀，无血污，不掺水，无异味，在质保期内	斤
9	肉丝（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜后臀精肉加工，切度均匀，无血污，不掺水，无异味	斤
10	肉丝（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜冻后臀精肉加工，切度均匀，无血污，不掺水，无异味，在质保期内	斤
11	大排（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，开片均匀，无肥膘，无碎肉碎骨，无异味，按要求重量分割	斤
12	大排（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜大排冻制，齐整干净，开片均匀，无肥膘，无碎肉碎骨，无异味，按要求重量分割，在质保期内	斤
13	挑刺带皮方肉（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，去骨，去软档，修切整齐，无异味，带肉率50%，膘厚小于3cm	斤
14	挑刺带皮方肉（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜方肉冻制，整齐干净，去骨，去软档，修切整齐，无异味，带肉率50%，膘厚小于3cm，在质保期内	斤
15	软五花肉（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，肉块层次分明，无骨无杂，无异味	斤
16	软五花肉（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜五花肉冻制，整齐干净，肉块层次分明，无骨无杂，无异味，在质保期内	斤
17	无皮前夹肉（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，肉块层次分明，无骨无杂，无异味	斤
18	无皮前夹肉（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜前夹肉冻制，整齐干净，肉块层次分明，无骨无杂，无异味，在质保期内	斤
19	有皮前夹肉（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，肉块层次分明，无骨无杂，无异味	斤
20	有皮前夹肉（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜前夹肉冻制，整齐干净，肉块层次分明，无骨无杂，无异味，在质保期内	斤
21	带肉无颈前排（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，切块均匀，无淋巴无血块，带肉率25%-30%，无异味	斤
22	带肉无颈前排（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜前排冻制，块整齐干净均匀，无淋巴无血块，带肉率25%-30%，无异味，在质保期内	斤
23	仔排（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，按供货要求切块整齐，无膘肉，无异味，	斤

24	仔排（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜仔排冻制，块整干净，按供货要求切块整齐，无膘肉，无异味，在保质期内	斤
25	冻扇子骨	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，带肉率 30%-40%，无 异味，按要求重量分割	斤
26	蹄膀（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，无异味，按供货要求 分割整齐	斤
27	蹄膀（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜蹄膀冻制，块整干净，无异味，按供货要求分 割整齐，在保质期内	斤
28	前蹄膀（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，按供货要求切块整齐，无异味，按供货要求分割	斤
29	前蹄膀（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜蹄膀冻制，块整干净，无异味，按供货要求分 割整齐，在保质期内	斤
30	带肉后腿骨（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，带肉率 35%-40%，无 异味	斤
31	带肉后腿骨（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜后腿骨冻制，干净，带肉率 35%-40%，无异味， 在保质期内	斤
32	无肉后腿骨（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，无异味，按供货要求 分割整齐	斤
33	无肉后腿骨（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜骨冻制，干净，无异味，按供货要求分割整齐，在保质期内	斤
34	筒子骨（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，带肉率 20%-25%，无异味，按供应要求重量分割	斤
35	筒子骨（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜骨冻制，整齐干净，带肉率 20%-25%，无异味，按供应要求重量分割，在保 质期内	斤
36	全精肉（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜后臀精肉加工，切度均匀，无血污，不掺水，无异味	斤
37	全精肉（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜后臀精肉冻制，干净，切度均匀，无血污，不 掺水，无异味，在保质期内	斤
38	猪里脊	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，按标准部位分割，肉块层次分明，无骨 无杂，无异味	斤
39	猪前爪（冷鲜）	双汇、雨润、华宝	新鲜干净白亮，个大，去蹄壳去毛，不带脚圈，无 异味	斤
40	猪前爪（冷冻）	双汇、雨润、华宝	新鲜猪爪冻制，干净个大，去蹄壳去毛，不带脚圈，无异味，在保质期内	斤
41	猪肝	双汇、雨润、华宝	新鲜完整，呈血红色，无脂肪，无异味	斤
42	猪肾	双汇、雨润、华宝	新鲜完整，呈血红色，无脂肪，无异味	斤
43	猪心	双汇、雨润、华宝	新鲜完整，呈血红色，无脂肪，无异味	斤
44	猪头	双汇、雨润、华宝	新鲜完整，去毛，无异味	斤
45	猪尾	双汇、雨润、华宝	新鲜完整，去毛，无异味	斤

46	鲜光猪肺	双汇、雨润、华宝	新鲜完整，干净白亮，不粘手，无异味	只
47	鲜猪肺心脏	双汇、雨润、华宝	新鲜干净白亮，无淤血，无异味	套
48	鲜板油	双汇、雨润、华宝	新鲜干净白亮，修切整齐，无异味	斤
49	肉皮	双汇、雨润、华宝	新鲜干净，无毛根，无异味	斤
50	预煮大肠	辽宁双汇	20斤/箱，干净冷冻，无包冰，无异味	斤
51	鲜肥膘	双汇、雨润、华宝	新鲜干净白亮，修切整齐，无异味	斤
52	半成品绵羊肉		块整干净，无水无异味	斤
53	整羊		新鲜干净，去毛，现场分割，无异味	斤
54	羊肝		新鲜完整，无脂肪，无异味	斤
55	羊肾		新鲜完整，无脂肪，无异味	斤
56	羊肚		新鲜完整，无脂肪，无异味	斤
57	羊肋排		新鲜干净，按标准部位分割，按供货要求切块整齐，无膘肉，无异味，	斤
58	羊蹄膀		新鲜干净，按标准部位分割，无异味，按供货要求 分割整齐	斤
59	无肉羊骨		新鲜干净，按标准部位分割，无异味，按供货要求 分割整齐	斤
60	羊血		新鲜干净，无异味	斤
61	溧阳手工香肠		正宗，真空包装	斤
62	广式香肠		正宗，真空包装	斤
63	台湾香肠		正宗，真空包装	斤
64	咸五花肉		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
65	咸蹄膀		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
66	咸肉圆		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
67	腊肉		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
68	刀板香		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
69	德国咸猪手		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
70	手工蛋饺	新鲜	当天用新鲜标准肉品鸡蛋制作，无水无污染	斤

#### (四) 禽蛋类（仅供参考，具体以实际需求为准）

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
1	活杀草鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
2	活杀三黄鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
3	活杀童子鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
4	活杀草原鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
5	活杀大公鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
6	活杀老母鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
7	活杀黄油鸡		当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
8	活杀肉鸡		当天活杀，去毛去内脏去爪，无污染，无异味	斤

9	活杀乌骨鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
10	活杀野鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
11	活杀竹鸡		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
12	活杀肉鸭		当天活杀，去毛去内脏去爪，无污染，无异味	斤
13	活杀红头鸭		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
14	活杀老鸭		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
15	活杀野鸭		正宗，当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
16	活杀仔鹅		当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
17	活杀老鹅		当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	斤
18	活杀鹧鸪鸟		当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	只
19	活杀乳鸽		当天活杀，去毛去内脏，无污染，无异味	只
20	无梗鲜鸡爪		新鲜干净，表皮白亮，无梗，无水分，无异味	斤
21	有梗鲜鸡爪		新鲜干净，表皮白亮，有梗，无水分，无异味	斤
22	鲜大鸡爪		新鲜干净，表皮白亮，无梗，无水分，无异味	斤
23	鲜鸡翅中		新鲜干净，表皮白亮，无水分，无异味	斤
24	鲜鸡翅尖		新鲜干净，表皮白亮，无水分，无异味	斤
25	鲜鸡全翅		新鲜干净，表皮白亮，无水分，无异味	斤
26	鲜手枪腿		新鲜干净，表皮白亮，无水分，无异味	斤
27	鲜牛腩		新鲜优质，呈血红色，无水分，无异味	斤
28	鲜牛鞭牛宝		新鲜优质，呈血红色，无水分，无异味	付
29	鲜牛蹄		新鲜优质，无水分，无异味	斤
30	鲜牛肋骨		新鲜优质，呈血红色，无水分，无异味	斤
31	鲜牛腿肉		新鲜优质，呈血红色，无水分，无异味	斤
32	鲜牛尾		新鲜优质，无水分，无异味	斤
33	无肉牛骨		新鲜优质，无水分，无异味	斤
34	鲜牛百叶		新鲜干净，无水，无异味	斤
35	鲜牛杂		新鲜干净，无水，无异味	斤
36	鲜牛心		新鲜干净，无水，无异味	斤
37	鲜牛肚		新鲜干净，无水，无异味	斤
38	鲜牛筋		新鲜干净，无水，无异味	斤
39	鲜鱿鱼卷		新鲜干净，无水，无异味	斤
40	鲜目鱼卷		新鲜干净，无水，无异味	斤
41	鲜毛肚		新鲜干净，无水，无异味	斤
42	鲜羊杂		新鲜干净，无水，无异味	斤
43	鲜鸭肠		新鲜干净，肠脂去净，无水，无异味	斤
44	鲜鸭肝		新鲜干净，无血块，无水，无异味	斤
45	鲜鸡肫肝		新鲜干净，无水，无异味	斤
46	鲜鸡心		新鲜干净，无水，无异味	斤
47	鲜鹅肫肝		新鲜干净，无水，无异味	斤

48	鲜鸭血	盒装	300 克/盒	盒
49	鲜鸡油		新鲜干净, 无水, 无异味	斤
50	冻鸡油		新鲜干净, 无水, 无异味	斤
51	咸鸡		表皮干净, 无内脏, 无水分, 无异味	斤
52	咸鸭		表皮干净, 无内脏, 无水分, 无异味	斤
53	咸鹅		表皮干净, 无内脏, 无水分, 无异味	斤
54	溧阳咸鹅		正宗, 表皮干净, 无内脏, 无水分, 无异味	斤
55	蟹粉		冻、盒装	盒
56	鸡蛋		新鲜, 表皮干净平滑, 大小均匀, 无破损	斤
57	草鸡蛋		正宗新鲜, 表皮干净, 大小均匀, 无破损	斤
58	鹌鹑蛋		新鲜去壳, 皮白无斑, 无破损, 无异味	斤
59	鸽蛋		正宗新鲜, 表皮干净, 大小均匀, 无破损	只
60	皮蛋		新鲜, 表皮干净平滑, 大小均匀, 无破损	只
61	生咸鸭蛋		新鲜, 表皮干净平滑, 大小均匀, 无破损	只
62	生鹅蛋		新鲜, 表皮干净平滑, 大小均匀, 无破损	只
63	咸鸭蛋	袋装	熟的、真空包装	只

#### (五) 冻品类 (仅供参考, 具体以实际需求为准)

序号	类别及品名	品牌或产地	规格及标准要求	计量单位
1	鲳扁鱼	浙江舟山、东海	选用优质鲳鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 鱼身扁平, 品质佳, 冰衣极少, 2.5 两/条, 净重 7 斤/箱	斤
2	带鱼(小)	浙江舟山、东海	选用优质带鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 形条瘦长, 品质佳, 冰衣极少, 3.5 两左右/条, 净重 18 斤/箱	斤
3	带鱼(大)	浙江舟山、东海	选用优质带鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 形条瘦长, 品质佳, 冰衣极少, 5 两左右/条, 净重 20 斤/箱	斤
4	凤尾鱼(红娘鱼)	浙江东海	选用优质凤尾鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 1.5 两/条, 净重 20 斤/箱	斤
5	黄(白)古鱼	浙江舟山、东海	选用优质白古黄鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质细嫩, 大小均匀, 冰衣极少, 2.5 两/条, 净重 40 斤/箱	斤
6	小黄鱼	浙江舟山、东海	选用优质东海小黄鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质细嫩, 大小均匀, 冰衣极少, 1.5 两/条, 16 斤/箱	斤
7	咸黄鱼	名洪	选用优质黄鱼腌制, 从包装到销售全程冷冻储存, 大小均匀, 冰衣极少, 450 克一条, 25 条一箱	箱
8	小剥皮鱼	浙江舟山、东海	选用优质小剥皮鱼, 去头去内脏, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质鲜美, 大小均匀, 冰衣极少, 0.2 两/条, 净重 20 斤/箱	斤
9	三去香鱼	浙江舟山、东海	选用优质香鱼, 去头尾内脏, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质鲜美, 大小均匀, 冰衣极少, 1.2 两/条, 净重 16 斤/箱	斤
10	龙利鱼	一鑫一渔	选用优质海鱼切片, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质白亮, 鲜美滑嫩, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
11	巴沙鱼	冻品先生	选用优质海鱼切片, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质白亮, 鲜美滑嫩, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
12	天妇罗鱼	大品家	选用优质海鱼切片, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质白亮, 鲜美滑嫩, 冰衣极少, 400g/15 袋	斤



13	朝鲜鳕鱼	朝鲜	选用优质海鱼切片, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质白亮, 鲜美滑嫩, 冰衣极少, 46斤/箱	斤
14	扁鳕鱼	越南	选用优质海鱼切片, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质白亮, 鲜美滑嫩, 冰衣极少, 40斤/箱	斤
15	鱼脊	浙江舟山、东海	选用优质鱼鳃后骨制作, 从包装到销售全程冷冻储存, 肉质鲜美, 大小均匀, 冰衣极少, 净重20斤/箱	斤
16	鱼排	昶烨	选用优质鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 形条瘦长, 品质佳, 冰衣极少, 70g*12个*10袋	箱
17	冻银鱼	浙江舟山、东海	选用优质银鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 大小均匀, 品质佳, 出鱼率大于20%, 含冰重40斤/箱	斤
18	目鱼片	要加热	选用优质目鱼, 从包装到销售全程冷冻储存, 解冻后肉质白亮, 大小均匀, 冰衣极少, 净重20斤/箱	斤
19	鱿鱼须		选用优质原材料, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 解冻后肉质紧实, 大小均匀, 冰衣极少	斤
20	牛心	巴西进口	选用进口牛心, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 解冻后肉质紧实, 大小均匀, 冰衣极少, 40斤/箱	斤
21	牛肚	巴西进口	选用进口牛肚, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 解冻后肉质紧实, 大小均匀, 冰衣极少, 40斤/箱	斤
22	牛腱	巴西进口	选用进口牛腱肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 50斤/箱	斤
23	净牛腱	巴西进口	选用进口牛腱肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 55斤/箱	斤
24	红标牛肉	澳洲	品质保证, 原料正宗, (5斤-10斤)一块	斤
25	牛柳	巴西进口	选用进口牛肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 50斤/箱	斤
26	牛鞭		选用优质原材料, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 解冻后肉质紧实, 大小均匀, 冰衣极少	斤
27	牛蹄		选用优质原材料, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 解冻后肉质紧实, 大小均匀, 冰衣极少	斤
28	牛肋骨		选用优质原材料, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 解冻后肉质紧实, 大小均匀, 冰衣极少	斤
29	牛百叶		选用优质原材料, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 解冻后肉质紧实, 大小均匀, 冰衣极少	斤
30	牛筋		选用优质原材料, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 解冻后肉质紧实, 大小均匀, 冰衣极少	斤
31	鸡腿(大)	众客	选用新鲜鸡腿, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 68只左右/箱, 20斤/箱, 个重130克~150克	斤
32	鸡腿(中)	众客	选用新鲜鸡腿, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 95只左右/箱, 20斤/箱, 个重100克~120克	斤
33	鸡腿(大)	六和	选用新鲜鸡腿, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 68只左右/箱, 20斤/箱, 个重130克~150克	斤
34	鸡腿(中)	六和	选用新鲜鸡腿, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 95只左右/箱, 20斤/箱, 个重100克~120克	斤
35	鸡腿(大)	正大	选用新鲜鸡腿, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少,	斤

			68 只左右/箱, 20 斤/ 箱, 个重 130 克~150 克	
36	鸡腿(中)	正大	选用新鲜鸡腿, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 95 只左右/箱, 20 斤/ 箱, 个重 100 克~120 克	斤
37	鸡翅根	众客	选用新鲜鸡翅, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 160 只左右/箱, 20 斤/ 箱	斤
38	鸡翅根	六和	选用新鲜鸡翅, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 160 只左右/箱, 20 斤/ 箱	斤
39	鸡翅根	正大	选用新鲜鸡翅, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 160 只左右/箱, 20 斤/ 箱	斤
40	鸡翅中	众客	选用新鲜鸡翅, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 2.2-2.5 两/个, 20 斤/箱	斤
41	鸡翅中	六和	选用新鲜鸡翅, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 2.2-2.5 两/个, 20 斤/箱	斤
42	鸡翅中	正大	选用新鲜鸡翅, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 2.2-2.5 两/个, 20 斤/箱	斤
43	鸡全翅	众客	选用新鲜鸡翅, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 5 两/个, 20 斤/箱	斤
44	鸡全翅	成达	选用新鲜鸡翅, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 5 两/个, 20 斤/箱	斤
45	鸡脯	众客	选用新鲜鸡胸肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
46	鸡脯	六和	选用新鲜鸡胸肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
47	鸡脯	高盛	选用新鲜鸡胸肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
48	凤爪	泰森	选用新鲜鸡爪, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 40 斤/箱	斤
49	凤爪	高盛	选用新鲜鸡爪, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
50	鸡壳	众客	选用新鲜鸡壳, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 15 斤/箱	斤
51	鸡壳	圣农	选用新鲜鸡壳, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 7 公斤/箱	斤
52	腊鸡腿	大马	选用新鲜鸡腿腌制加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 9 斤/箱	斤
53	腊鸡腿	金鸡	选用新鲜鸡腿腌制加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 大小均匀, 冰衣极少, 9 斤/箱	斤
54	咸鸭边腿	大马	选用新鲜鸭腿腌制加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 16 斤/箱	斤
55	咸鸭边腿	润盛	选用新鲜鸭腿腌制加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 15 斤/箱	斤
56	咸鸭边腿	金鸡	选用新鲜鸭腿腌制加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 15 斤/箱	斤
57	鸭翅中	众客	选用新鲜鸭翅加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰	斤

			衣极少, 20 斤/箱	
58	鸭锁骨	众客	选用新鲜鸭锁骨加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 20 斤/箱	斤
59	鸭边腿	众客	选用新鲜鸭腿加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 16 斤/箱	斤
60	鸭边腿	六和	选用新鲜鸭腿加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 17 斤/箱	斤
61	功夫鸭腿	鸿津	选用新鲜鸭腿加工, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 2.5kg*4 包/10kg	斤
62	带皮鸭脯	众客	选用新鲜鸭胸肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
63	带皮鸭脯	六和	选用新鲜鸭胸肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
64	去皮鸭脯	六和	选用新鲜鸭胸肉, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 形状大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
65	鸭肫肝	众诚	选用优质鸭肫, 从包装到销售全程冷冻储存, 大小均匀, 品质佳, 冰衣极少, 净重 24 斤/箱	斤
66	鸭肫肝	六和	选用优质鸭肫, 从包装到销售全程冷冻储存, 大小均匀, 品质佳, 冰衣极少, 净重 24 斤/箱	斤
67	鹅肫肝	红荷	选用优质鹅肫, 从包装到销售全程冷冻储存, 大小均匀, 品质佳, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
68	鹅肫肝	惠客晨雨	选用优质鹅肫, 从包装到销售全程冷冻储存, 大小均匀, 品质佳, 冰衣极少, 净重 15 公斤/箱	斤
69	虾糕	天湾	选用新鲜虾肉制作, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 无杂质, 白亮, 形状大小均匀, 冰衣极少, 30 斤/箱	斤
70	虾糕	点鑫	选用新鲜虾肉制作, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 无杂质, 白亮, 形状大小均匀, 冰衣极少, 30 斤/箱	斤
71	虾糕	安井	选用新鲜虾肉制作, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 无杂质, 白亮, 形状大小均匀, 冰衣极少, 20 斤/箱	斤
72	光肚	进口	选用进口猪肚, 从包装到销售全程冷冻储存, 解冻后干净白亮, 无杂质, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
73	猪肚	双汇	选用新鲜猪肚, 从包装到销售全程冷冻储存, 解冻后干净白亮, 无杂质, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
74	猪肚尖	苏喜	选用新鲜猪肚, 从包装到销售全程冷冻储存, 解冻后干净白亮, 无杂质, 大小均匀, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
75	普通肥牛	自切装	选用优质肥牛, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 切卷装箱, 净重 9 斤/箱	斤
76	进口肥牛	自切装	选用优质进口肥牛, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 切卷装箱, 净重 9 斤/箱	斤
77	猪耳	暖阳	选用新鲜猪耳, 从包装到销售全程冷冻储存, 解冻后干净白亮, 无杂质, 大小均匀, 冰衣极少, 20 斤/箱	斤
78	无根猪耳	244	选用新鲜无根猪耳, 从包装到销售全程冷冻储存, 解冻后干净白亮, 无杂质, 大小均匀, 冰衣极少, 20 斤/箱	斤
79	羊蝎子		新鲜原料冻制, 无冰水	斤
80	基围虾仁	南美	选用新鲜基围虾, 从包装到销售全程冷冻储存, 解冻后肉质结实, 品质佳, 形	斤

			状大小均匀，冰衣极少，20斤/箱	
81	清虾仁	南美	选用新鲜大海虾，去头去壳，从包装到销售全程冷冻储存，解冻后肉质结实，品质佳，形状大小均匀，冰衣极少，20斤/箱	斤
82	玉米粒虾仁	晨然	选用新鲜虾，从包装到销售全程冷冻储存，解冻后肉质结实，品质佳，形状大小均匀，冰衣极少，400g/20袋	斤
83	掌中宝	高盛	选用优质鹅掌，去骨去膜，从包装到销售全程冷冻储存，大小均匀，肉质白亮，品质佳，冰衣极少，净重24斤/箱	斤
84	雀吨肝		新鲜冻制，无冰衣	斤
85	雪花鸡柳	豪的	选用优质鸡肉制作，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，精细浆制加工，净重18斤/箱	斤
86	雪花排条	美佳优	18斤/箱	斤
87	雪花培根	膳立方	1.5kg*8包，12kg	斤
88	雪花牛肉粒	华美隆	250克一袋，30袋一箱	斤
89	雪花牛肉粒	恒隆冠品	250克一袋，30袋一箱	斤
90	黑椒鸡块	泰森	2.5公斤/6袋	斤
91	黑椒鸭脯	膳立方	5kg/箱，整箱约25-27个	斤
92	黑椒猪排	金锣	125g*约190个，12kg	斤
93	黑椒牛仔粒	新怡	选用优质牛肉加工，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，净重20斤/箱	斤
94	盐酥鸡	润可	10kg	斤
95	脆皮炸鸡	圣农	2.5kg*4包	斤
96	美厨蝴蝶腿	圣农	50g*50支	斤
97	鸡肉洋葱圈	圣农	70g*50支	箱
98	美厨鸡块	圣农	2.5kg*4包	斤
99	金粉翅根	正大	80g*8片*10袋，6.4kg	斤
100	金沙鸡排	正大	10kg，50g*200片	斤
101	豪霸鸡腿	正大	60g/个，0.9kg*10包	斤
102	豪霸大鸡排	正大	1kg*10包	箱
103	鸡米花	泰森	30斤一箱	箱
104	锅包肉	厨帝	8kg一箱	箱
105	金典肉排	润可	100片	斤
106	酥肉	老妈	选用新鲜肉品制作	斤
107	蜀迷小酥肉	正大	900g*10袋，约42块/袋	斤
108	迷你小香肠	新怡食品	250g/袋	斤
109	道地肠	金锣	奥尔良味2.5kg*4包	斤
110	台式烤香肠	金锣	1kg*10	斤
111	红肠	双汇	2.5kg*4包/10kg	斤
112	溧阳手工香肠	天目湖	418g	斤
113	半成品大肠	肠来旺	1000克一袋，5袋一箱	斤
114	梅菜扣肉	金锣	20g鸡块1kg*10包，500个/件（原味，黑椒味）	盒
115	土豆粉	俏客	350g/50袋	斤

116	免浆河虾仁	徐邮	选用优质虾仁制作, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 精细浆制, 净重 8 斤/箱	斤
117	免浆龙虾仁	徐邮	选用优质虾仁制作, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 精细浆制, 净重 8 斤/箱	斤
118	免浆牛柳	味香成	选用优质进口牛肉制作, 从包装到销售全程冷冻储存, 品质佳, 精细浆制, 净重 20 斤/箱	斤
119	免浆牛肉片	饕玉	1000 克一袋, 10 袋一箱	斤
120	免浆牛仔骨	恒隆冠品	400 克一袋, 20 袋一箱	斤
121	免浆鸡丁	味政香	5 斤/袋	斤
122	免浆巴沙鱼片	冻品先生	500 克一袋, 20 袋一箱	斤
123	免浆黑鱼片	九文	250g/25 盒	斤
124	免浆掌中宝	品尚源	选用优质鹅掌, 去骨去膜, 从包装到销售全程冷冻 储存, 大小均匀, 肉质白亮, 品质佳, 冰衣极少, 净重 20 斤/箱	斤
125	油条	思念	900 克/包, 6 包/箱	箱
126	国宴油条	小胖子	16 袋/箱	箱
127	玉米甜心	常丰	5 斤/包, 4 包/箱	箱
128	常州小笼包	金浪	12 只/包, 10 包/箱	箱
129	小笼包	思念	12 只/包, 24 袋/箱	箱
130	蒸饺	思念	48 只/包, 6 袋/箱	箱
131	蒸饺	正大	菌菇三鲜陷, 18 包/箱	箱
132	思念灌汤水饺	思念	约 157 个*16g/袋, 2.5kg*4 袋 (628 个)	袋
133	思念桂花汤圆	思念	20 个*12g/袋, 240g*18 袋 (360 个)	袋
	240g			
134	思念中华面点奶 香馒头 1.5kg	思念	75 个*20g/袋, 1.5kg*4 袋 (300 个)	袋
135	思念大馅馄饨 150g	思念	12 个*12.5g/袋, 150g*32 袋 (384 个)	袋
136	思念清爽全素春 卷	思念	12 个*17g/袋, 204g*24 袋 (288 个)	箱
137	鲁齐烧麦	鲁齐	80g*120 个	箱
138	聚德园包子	聚德园	85g*100 个	箱
139	白糖桂花糕	严老头	45g*200 个	箱
140	红糖糍粑	严老头	40g*250 个	箱
141	日式唐扬块	正大	800g*10 袋	箱
142	粒粒吉	正大	2.5kg*4 袋	箱
143	千页豆腐	金锣	16g 洋葱圈, 800g*10 包, 480-500 个/件	箱
144	干贝豆腐	众合	20 盒一箱	箱
145	鱼豆腐	鸿津	2.5kg*4 包/10kg	箱
146	特嫩方腿	双汇	2.5kg*4 包/10kg	箱
147	叉烧	雨润	2.5kg*4 包/10kg	箱
148	鸡肉早餐肠	雨润	2.5kg*4 包/10kg	箱
149	鱼丸	鸿津	2.5kg*4 包/10kg	箱

150	瀨尿肉丸	鸿津	2.5kg*4 包/10kg	箱
151	香菇贡丸	鸿津	2.5kg*4 包/10kg	箱
152	撒尿牛丸	安井	10kg	箱
153	经典培根	金锣	135g*24 包/3. 24kg	箱
154	开口笑	众合	20 盒一箱	箱
155	原味手抓饼	安井	10 片/8 袋	箱
156	蛋饺	金三意	40g*200 个	箱

### (六) 豆制品类 (仅供参考, 具体以实际需求为准)

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
1	白豆腐干		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
2	香豆腐干		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
3	臭豆腐干		当天制作, 色泽正常, 呈黑色, 卤汁无污染, 无异味	斤
4	扬州干丝		正宗, 当天制作, 色泽正常, 呈黑色, 卤汁无污染, 无异味	斤
5	牛筋干		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 有一定的弹性, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
6	百叶		当天制作, 色泽正常, 片型整齐, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
7	横山桥百叶		当天制作, 色泽正常, 片型整齐较厚, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味, 有地方特色	斤
8	机制百叶		当天制作, 色泽正常, 片型整齐, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
9	盐卤老百叶		正宗, 当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
10	百叶结		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
11	盐卤老百叶结		正宗, 当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
12	豆腐花	散装	当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 无杂质, 无异味, 无添加	斤
13	老豆腐		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 大小均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
14	嫩豆腐		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 结构均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	板
15	盐卤豆腐		正宗, 当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 大小均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
16	盒装黑豆腐		正宗, 当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 大小均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	盒
17	千页豆腐		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 结构均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
18	日本豆腐	袋装	当天制作, 呈乳白色, 质优细嫩, 无异味	袋
19	彭家豆腐		正宗, 当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 大小均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
20	内脂豆腐	盒装	当天制作, 呈乳白色, 质优细嫩, 不鼓盒, 无异味, 350 克/盒	盒
21	臭豆腐		当天制作, 色泽正常, 呈黑色, 卤汁无污染, 无异味	斤
22	盒装臭豆腐		当天制作, 色泽正常, 呈黑色, 卤汁无污染, 无异味	盒
23	豆腐皮		当天制作, 色泽正常, 片型整齐, 豆香味浓, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
24	素肌		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 有一定的弹性, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
25	筒肠小素肌		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 有一定的弹性, 包裹严实, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
26	真空袋装素鸡	老相食	当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 有一定的弹性, 无杂质, 不粘手, 无异味	袋
27	豆渣饼		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 大小均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
28	大豆渣饼		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 大小均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
29	油扁		当天制作, 色泽金黄, 内如肉丝, 富有弹性, 无杂质, 无异味	斤

30	油生腐		当天制作, 色泽金黄, 内如肉丝, 富有弹性, 无杂质, 无异味	斤
31	油面团		色泽金黄, 大小均匀, 皮脆圆润, 无霉变, 无异味	斤
32	粉皮		当天制作, 色泽正常透亮, 片型整齐, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
33	芝麻糊		当天制作, 色泽正常透亮, 块整均匀, 富有弹性, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
34	凉皮		当天制作, 色泽正常透亮, 块整均匀, 富有弹性, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
35	素火腿		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 大小均匀, 无杂质, 不粘手, 无异味	根
36	驼粉		当天制作, 色泽正常透亮, 块型整齐, 无杂质, 不粘手, 无异味	斤
37	豆浆		当天制作, 色泽正常, 豆香味浓, 无杂质, 无异味	斤

**(七) 粮油类 (仅供参考, 具体以实际需求为准)**

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
1	糯米		颗粒饱满, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
2	淮安大米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
3	江苏大米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
4	特等长粒香	香满园	颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
5	宝应大米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
6	东北金城御贡长粒香		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
7	东北五常稻花香	五常	颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
8	东北珍珠米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
9	无锡珍珠米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
10	溧阳农家米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
11	江苏金坛大米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
12	洛阳大米	金种子	颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 25 千克/袋	斤
13	常金秋田小町米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 5 千克/袋	袋
14	常金东北长粒香米		颗粒饱满, 白皙晶莹, 圆润有质感, 无霉变, 无虫蛀, 无染色添加, 5 千克/袋	袋
15	一级面粉	满天星	色泽白亮, 细腻干爽, 无虫蛀, 无杂质, 无异味, 无添加增白剂, 25 千克/袋	斤
16	一级大豆油	福掌柜	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
17	一级大豆油	中粮大烹	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
18	一级大豆油	龙城	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
19	一级大豆油	中储粮佳友	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
20	一级大豆油	幸福门	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱

21	餐饮专用大豆油	元宝	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
22	非转基因一级菜籽油	正昌	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
23	非转基因一级菜籽油	福掌柜	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
24	非转基因一级菜籽油	金鼎	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
25	非转基因葵花籽油	乌克兰进口	标签标志齐全, 品质优良, 20L/箱	箱
26	非转基因大豆油	九三一品龙江	标签标志齐全, 品质优良, 5L/桶, 4桶一箱	箱
27	非转基因葵花籽油	鲁花	标签标志齐全, 品质优良, 5L/桶, 4桶一箱	箱
28	福临门葵花籽油	福临门	标签标志齐全, 品质优良, 10L/箱	瓶
29	福临门玉米油		标签标志齐全, 品质优良, 10L/箱	瓶

### (八) 调味品类 (仅供参考, 具体以实际需求为准)

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
1	老抽王	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1.9L/瓶, 6瓶/箱	瓶
2	草菇老抽	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1.9L/瓶, 6瓶/箱	瓶
3	上色好老抽	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 10.5L/桶, 2桶/箱	桶
4	生抽	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1.9L/瓶, 6瓶/箱	瓶
5	特级酱油	六月鲜	标签标志齐全, 品牌质量保证, 520克/瓶, 6瓶/箱	瓶
6	味极鲜特级酱油	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 750ml/瓶, 6瓶/箱	瓶
7	仙鹤精酿	仙鹤	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 15瓶/箱	瓶
8	白酱油	冠威	标签标志齐全, 品牌质量保证, 410ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
9	万字酱油	统一	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1.81/瓶, 6瓶/箱	瓶
10	东古酱油	一品鲜	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
11	白醋	鼎丰	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 20瓶/箱	瓶
12	陈醋	恒顺	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
13	香醋	恒顺	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
14	绵白糖		标签标志齐全, 品牌质量保证, 100斤/袋	斤
15	白砂糖		颗粒均匀, 无杂质	斤
16	冰糖	散称	块体均匀, 破碎少, 无杂质	斤
17	老冰糖	散称	块体均匀, 破碎少, 无杂质	斤
18	红烧汁	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 410ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
19	卤水汁	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 410ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
20	皇标鲜味汁	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 10.5L/桶, 2桶/箱	桶
21	鸡汁	劲霸	标签标志齐全, 品牌质量保证, 470克/瓶, 6瓶/箱	瓶
22	豉油鸡汁	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 410ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
23	南乳汁	鼎丰	标签标志齐全, 品牌质量保证, 560克/瓶, 20瓶/箱	瓶
24	黑胡椒汁	家乐	标签标志齐全, 品牌质量保证, 2.3千克/桶	桶
25	蒸鱼豉汁	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 410ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
26	巢氏美极(汁)鲜	雀巢	标签标志齐全, 品牌质量保证, 800ml/瓶, 6瓶/箱	瓶
27	麻油	民泉	标签标志齐全, 品牌质量保证, 310ml/瓶, 20瓶/箱	瓶
28	咖喱油	妙多	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/瓶	瓶



29	四川辣油	味露泉	标签标志齐全, 品牌质量保证, 420ml/瓶, 12 瓶/箱	瓶
30	藤椒油	么麻子	标签标志齐全, 品牌质量保证, 250ml/瓶, 12 瓶/箱	瓶
31	花椒油	长寿源	标签标志齐全, 品牌质量保证, 200ml/瓶, 12 瓶/箱	瓶
32	蚝油	三井牌	标签标志齐全, 品牌质量保证, 465 克/瓶, 15 瓶/箱	瓶
33	蚝油	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 907 克/瓶, 12 瓶/箱	瓶
34	黄酒	古运河	标签标志齐全, 品牌质量保证, 350ml/袋, 40 袋/箱	箱
35	广东米酒	粤马	标签标志齐全, 品牌质量保证, 610ml/瓶, 15 瓶/箱	瓶
36	黄酒	古越龙山	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12 瓶/箱	瓶
37	二锅头	花都泉	标签标志齐全, 品牌质量保证, 475ml/瓶, 20 瓶/箱	瓶
38	洋河普曲	洋河	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12 瓶/箱	瓶
39	白酒	牛栏山	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12 瓶/箱	瓶
40	食盐 (低钠盐)	淮盐	标签标志齐全, 品牌质量保证, 400 克/包, 50 包/箱	箱
41	味椒盐	德生星火	标签标志齐全, 品牌质量保证, 45 克/瓶	瓶
42	味精	月兔	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1 千克/包, 25 包/袋	袋
43	鸡精	月兔	标签标志齐全, 品牌质量保证, 2.5 千克/袋, 4 袋/箱	箱
44	翅皇汤	安记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 400 克/桶	桶
45	辣鲜露	家乐	标签标志齐全, 品牌质量保证, 448 克/瓶, 6 瓶/箱	瓶
46	剁椒	老兵	标签标志齐全, 品牌质量保证, 2 千克/瓶, 6 瓶/箱	瓶
47	剁椒	奇哥	标签标志齐全, 品牌质量保证, 2 千克/瓶, 6 瓶/箱	瓶
48	野山椒	军杰	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1000 克/瓶, 6 瓶/箱	瓶
49	鱼头剁椒	湘老大	标签标志齐全, 品牌质量保证, 2 千克/瓶, 6 瓶/箱	瓶
50	青酱椒	地道湘	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1 千克/瓶, 8 瓶/箱	瓶
51	青椒诱惑	味当优	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1 千克/瓶, 8 瓶/箱	瓶
52	沙喙酱	杨协成	标签标志齐全, 品牌质量保证, 430 克/瓶, 12 瓶/箱	瓶
53	冰花酸梅酱	粤花	标签标志齐全, 品牌质量保证, 160 克/瓶	瓶
54	排骨酱	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 240 克/瓶, 12 瓶/箱	瓶
55	番茄酱	梅林	标签标志齐全, 品牌质量保证, 850 克/听, 12 听/箱	听
56	番茄酱	西部红	标签标志齐全, 品牌质量保证, 850 克/听, 12 听/箱	听
57	海鲜酱	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 240 克/瓶, 12 瓶/箱	瓶
58	辣椒酱	老干妈	标签标志齐全, 品牌质量保证, 280 克/瓶, 24 瓶/箱	瓶
59	湖南麻辣酱	张氏记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 288 克/瓶, 20 瓶/箱	瓶
60	香焖茄汁黄豆	真花	标签标志齐全, 品牌质量保证, 184 克/罐, 48 罐/箱	箱
61	郸县豆瓣酱	通联	正宗干净, 无杂质, 无添加防腐剂, 净重 15 斤/篓	篓
62	阳江豆豉	阳江产地	标签标志齐全, 品牌质量保证, 200 克/盒, 60 盒/箱	盒
63	富顺香辣酱	美乐	标签标志齐全, 品牌质量保证, 350 克/瓶, 24 瓶/箱	瓶
64	黄豆酱	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 800 克/瓶, 6 瓶/箱	瓶
65	甜面酱	鼎丰	标签标志齐全, 品牌质量保证, 200 克/瓶, 20 瓶/箱	瓶
66	酸萝卜	兰溪	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500 克/包	包
67	黄谭酸菜	黄谭	标签标志齐全, 品牌质量保证, 3 千克/桶, 6 桶/箱	桶

68	鱼酸菜	彭洲	标签标志齐全, 品牌质量保证, 200克/袋, 20袋/箱	箱
69	潮州酸菜	潮记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 250克/袋, 50袋/箱	箱
70	火锅底料	三五	标签标志齐全, 品牌质量保证, 150克/包, 60袋/箱	箱
71	豆沙	散称	新鲜红豆制作, 质软细腻, 无杂质, 无异味	斤
72	红绿丝	散称	干净质优, 无杂质, 2斤/袋	斤
73	清水冬笋	听装	标签标志齐全, 品牌质量保证, 2.96千克/听, 6听/箱	听
74	松仁	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
75	开洋	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
76	腰果	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
77	香糟	老大同	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/袋, 20袋/箱	袋
78	面包糠	顶呱呱	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1000克/袋, 10袋/箱	袋
79	酸豆角	坛坛俏	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1千克/袋, 10袋/箱	斤
80	糖桂花	单桥	标签标志齐全, 品牌质量保证, 250克/瓶, 20瓶/箱	瓶
81	糖水板栗	吉祥	标签标志齐全, 品牌质量保证, 310克/瓶, 24瓶/箱	瓶
82	糖水菠萝	华宾	标签标志齐全, 品牌质量保证, 300克/瓶, 24瓶/箱	瓶
83	银耳	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
84	酵母	梅山牌	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 20包/箱	包
85	莲蓉	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
86	发菜	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
87	十三香	王守义	标签标志齐全, 品牌质量保证, 10盒/条, 10条/箱	条
88	口碱(小苏打)	王扬飞	标签标志齐全, 品牌质量保证, 250克/袋, 60袋/箱	箱
89	小苏打	华飞	标签标志齐全, 品牌质量保证, 150克/包, 60包/箱	箱
90	烧碱	散装		袋
91	生粉	风车	标签标志齐全, 品牌质量保证, 25千克/袋	斤
92	五香粉	味好美	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 20包/箱	包
93	泡打粉	安琪	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 10包/箱	包
94	孜然粉	三品	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 20包/箱	包
95	辣椒粉	户户	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1000克/包, 10包/箱	包
96	椒盐粉	锦辉	标签标志齐全, 品牌质量保证, 45克/瓶, 18瓶/箱	瓶
97	烤肉粉	极美滋	标签标志齐全, 品牌质量保证, 280克/瓶, 38瓶/箱	瓶
98	咖喱粉	姚博	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 40包/箱	包
99	咖喱粉	唯佳	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 40包/箱	包
100	白胡椒粉	味好美	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 40包/箱	包
101	白胡椒粉	宝陵	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 30包/箱	包
102	美国厨师吉士粉	狮宝	标签标志齐全, 品牌质量保证, 3千克/桶, 4桶/箱	桶
103	美极鲜牛肉粉	雀巢	500克/听, 6听/箱	听
104	天妇罗粉	大潼	700克/包, 20包/箱	包
105	红曲粉	陈文发	350克/包, 20包/箱	包
106	五香蒸肉粉	孔师傅	200克/包, 21包/箱	包

107	去皮白芝麻	散称	去壳干净，颗粒饱满，无霉变，无虫蛀，无杂质	斤
108	黑芝麻	散称	去壳干净，颗粒饱满，无霉变，无虫蛀，无杂质	斤
109	白芷	散称	质优形整，干燥，无霉变，无杂质	斤
110	茴香	散称	质优形整，干燥，无霉变，无杂质	斤
111	花椒	散称	质优形整，干燥，无霉变，无杂质	斤
112	桂皮	散称	质优形整，干燥，无霉变，无杂质	斤
113	香果	散称	质优形整，干燥，无霉变，无杂质	斤
114	香叶	散称	质优形整，干燥，无霉变，无杂质	斤
115	鲜花椒	散称	质优形整，干燥，无霉变，无杂质	斤
116	陈皮	散称	质优形整，干燥，无霉变，无杂质	斤
117	广式腐乳	广合	标签标志齐全，品牌质量保证，335克/瓶，12瓶/箱	瓶
118	红方腐乳	新丰	标签标志齐全，品牌质量保证，500ml/瓶，12瓶/箱	瓶
119	嫩生姜	三和四美	标签标志齐全，品牌质量保证，375克/瓶，12瓶/箱	瓶
120	什锦菜	三和四美	标签标志齐全，品牌质量保证，375克/瓶，12瓶/箱	瓶
121	菜心	三和四美	标签标志齐全，品牌质量保证，375克/瓶，12瓶/箱	瓶
122	大蒜头	三和四美	标签标志齐全，品牌质量保证，375克/瓶，12瓶/箱	瓶
123	乳瓜	三和四美	标签标志齐全，品牌质量保证，375克/瓶，12瓶/箱	瓶
124	下饭菜	吉香居	标签标志齐全，品牌质量保证，330克/瓶，12瓶/箱	瓶
125	脆口菜心	吉香居	标签标志齐全，品牌质量保证，330克/瓶，12瓶/箱	瓶
126	开味菜	吉香居	标签标志齐全，品牌质量保证，330克/瓶，12瓶/箱	瓶
127	爽脆笋丁	吉香居	标签标志齐全，品牌质量保证，330克/瓶，12瓶/箱	瓶
128	脆口豇豆	吉香居	标签标志齐全，品牌质量保证，330克/瓶，12瓶/箱	瓶
129	开味酸菜	吉香居	标签标志齐全，品牌质量保证，330克/瓶，12瓶/箱	瓶
130	雪菜	紫云堂	标签标志齐全，品牌质量保证，150克/瓶，50瓶/箱	瓶
131	腊八豆	家湘居	标签标志齐全，品牌质量保证，280克/瓶，12瓶/箱	瓶
132	盐水大方腿			条
133	纯牛奶	雀巢	标签标志齐全，品牌质量保证，1000克/盒，12盒/箱	盒
134	蛋挞皮		标签标志齐全，品牌质量保证，30个/袋，10袋/箱	箱
135	蛋挞液		标签标志齐全，品牌质量保证，1L/瓶，12瓶/箱	箱
136	无盐黄油		标签标志齐全，品牌质量保证，500克/块	块
137	蛋糕油	银谷	标签标志齐全，品牌质量保证，3千克/桶，4桶/箱	桶
138	植脂蛋奶	三花	标签标志齐全，品牌质量保证，410克/听，48听/箱	听
139	香辣酥	黄飞鸿	标签标志齐全，品牌质量保证，308克/包，10包/箱	箱
140	啤酒	天目湖	标签标志齐全，品牌质量保证550ml/瓶，6瓶/箱	箱
141	椰子汁	特种兵	标签标志齐全，品牌质量保证1.251/瓶，6瓶/箱	瓶
142	红枣	散称	颗粒饱满，无虫蛀，无霉坏	斤

**(九) 面制品类 (仅供参考, 具体以实际需求为准)**

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
----	-------	----	---------	------

1	水面		整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，粗细均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
2	鸡蛋小方面		整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，粗细均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
3	鸡蛋细面		整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，粗细均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
4	鸡蛋小宽面		整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，粗细均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
5	鸡蛋手擀面	宽面	整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，粗细均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
6	馄饨皮		整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，薄厚均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
7	小馄饨皮		整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，薄厚均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
8	水饺皮		整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，薄厚均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
9	烧卖皮		整齐不粘连，色泽洁白稍带淡黄，薄厚均匀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
10	小汤圆		色泽洁白，大小圆润均匀，不粘连，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
11	元宵		色泽洁白，大小圆润均匀，不粘连，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
12	酒酿年糕		块状整齐，糯白无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
13	脚踏糕		块状整齐，糯白无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
14	糯米粉		精选质优糯米制作，色泽白亮，干爽，无虫蛀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
15	糯米粉	三象	品识标牌齐全，精选质优糯米制作，色泽白亮，干爽，无虫蛀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
16	粳米粉		精选质优粳米制作，色泽白亮，干爽，无虫蛀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
17	水磨粉		色泽白亮，细腻干爽，无虫蛀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
18	水磨粉	三象	品识标牌齐全，精选质优糯米制作，色泽白亮，干爽，无虫蛀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
19	玉米粉		色泽呈橙黄色，颗粒均匀，干爽，无虫蛀，无杂质，无异味	斤
20	元麦粉		色泽呈灰褐色，颗粒均匀，干爽，无虫蛀，无杂质，无异味	斤
21	黑芝麻粉		精选质优黑芝麻制作，色泽乌黑，细腻干爽，无虫蛀，无杂质，无异味	斤
22	低筋粉		色泽白亮，细腻干爽，无虫蛀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
23	高筋粉		色泽白亮，细腻干爽，无虫蛀，无杂质，无异味，无添加增白剂	斤
24	豆沙粽	京来居	新鲜个匀，味美适口，选用质优馅料制作，无异味	只
25	鲜肉粽	京来居	新鲜个匀，味美适口，选用质优馅料制作，无异味	只
26	蛋黄粽	京来居	新鲜个匀，味美适口，选用质优馅料制作，无异味	只
27	蜜枣粽	京来居	新鲜个匀，味美适口，选用质优馅料制作，无异味	只
28	荠菜汤团	园外园	新鲜个匀，味美适口，选用质优馅料制作，无异味	盒
29	黑芝麻汤团	园外园	新鲜个匀，味美适口，选用质优馅料制作，无异味	盒
30	鲜肉汤团	园外园	新鲜个匀，味美适口，选用质优馅料制作，无异味	盒

31	萝卜丝汤团	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
32	红小豆汤团	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
33	蛋黄肉松青团	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
34	马兰青团	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
35	豆沙青团	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
36	鲜肉包子	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
37	素菜包	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
38	荠菜包子	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
39	马兰包子	园外园	新鲜个匀, 味美适口, 选用质优馅料制作, 无异味	盒
40	水面	化龙巷	正宗, 整齐不粘连, 色泽洁白稍带淡黄, 薄厚均匀, 无杂质, 无异味, 无添加增白剂	斤
41	鸡蛋面	化龙巷	正宗, 整齐不粘连, 色泽洁白稍带淡黄, 薄厚均匀, 无杂质, 无异味, 无添加增白剂	斤
42	手擀面	化龙巷	正宗, 整齐不粘连, 色泽洁白稍带淡黄, 薄厚均匀, 无杂质, 无异味, 无添加增白剂	斤
43	大馄饨皮	化龙巷	正宗, 整齐不粘连, 色泽洁白稍带淡黄, 薄厚均匀, 无杂质, 无异味, 无添加增白剂	斤
44	小馄饨皮	化龙巷	正宗, 整齐不粘连, 色泽洁白稍带淡黄, 薄厚均匀, 无杂质, 无异味, 无添加增白剂	斤
45	水饺皮	化龙巷	正宗, 整齐不粘连, 色泽洁白稍带淡黄, 薄厚均匀, 无杂质, 无异味, 无添加增白剂	斤
46	烧麦皮	化龙巷	正宗, 整齐不粘连, 色泽洁白稍带淡黄, 薄厚均匀, 无杂质, 无异味, 无添加增白剂	斤

**(十) 乳制品类 (仅供参考, 具体以实际需求为准)**

序号	类别及品名	品牌	规格及标准要求	计量单位
1	鲜奶	红梅	220ml/袋	袋
2	纯牛奶	红梅	180ml/袋	袋
3	酸奶	红梅	200g/杯	杯
4	高钙酸奶	红梅	150g/杯	杯
5	冰淇淋酸奶	红梅	135g/杯	杯
6	黄桃燕麦酸奶	红梅	160g/袋	袋
7	俄式燕麦酸奶	红梅	180g/杯	袋
8	酪酸乳	红梅	150g/袋	杯
9	海盐冰淇淋酸奶	红梅	100g/杯	杯
10	大红枣牛奶	红梅	180g/袋	袋
11	畅优酸奶	光明	200g/杯	杯
12	健能酸奶	光明	200g/杯	杯
13	基础八连杯	现代牧业	12 板*8 杯*100ML	箱
14	原态酪乳	卡士	125g/杯	杯
15	3.3g 鲜酪乳 (原味)	卡士	100g/杯	杯
16	风味发酵乳	卡士	250g/杯	杯

17	果粒鲜酪乳（草莓）	卡士	100g/杯	杯
18	果粒鲜酪乳（蓝莓）	卡士	100g/杯	杯
19	果粒鲜酪乳（黄桃）	卡士	100g/杯	杯
20	果粒鲜酪乳（椰果）	卡士	100g/杯	杯

**（十一）水果类（仅供参考，具体以实际需求为准）**

序号	类别及品名	品牌	规格型号及标准要求	计量单位
1	圣女果		表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香味，质重且清脆	斤
2	水果黄瓜		新鲜翠绿，颜色自然	斤
3	桔子		表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香味，质重为佳	斤
4	香蕉	本地	表皮无伤无黑斑，个体均匀，果香浓郁	斤
5	香蕉	进口	表皮无伤无黑斑，个体均匀，果香浓郁	斤
6	哈密瓜		瓜身坚实，无伤无虫害和烂斑，颜色自然，瓜香味浓郁，质重且清脆	斤
7	草莓		新鲜，光泽鲜亮，无烂无压伤	斤
8	贡梨		皮细，质重，光滑，多汁为佳	斤
9	西瓜		正宗，瓜身翠绿坚实，无伤无虫害和烂斑，颜色自然，瓜香味浓郁，质重且清脆	斤
10	无籽西瓜		正宗，瓜身翠绿坚实，无伤无虫害和烂斑，颜色自然，瓜香味浓郁，质重且清脆	斤
11	麒麟瓜		正宗，瓜身翠绿坚实，无伤无虫害和烂斑，颜色自然，瓜香味浓郁，质重且清脆	斤
12	普通苹果		正宗，瓜身翠绿坚实，无伤无虫害和烂斑，颜色自然，瓜香味浓郁，质重且清脆	斤
13	红富士苹果		正宗，表皮完整，无虫害及斑点，有光泽及果香，质重且清脆	斤
14	无籽葡萄		果蒂新鲜硬挺，色浓且多汁为佳	斤
15	黄岩蜜桔		正宗，表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香味，质重为佳	斤
16	猕猴桃		表皮完整且有绒毛，果肉肥厚，果香浓郁为佳	斤
17	火龙果	红心	新鲜，果体完整，肉红多汁，果香浓郁	斤
18	火龙果	白心	新鲜，果体完整，肉白多汁，果香浓郁	斤
19	柚子	红心	皮细且薄，肉红多汁，质重且头部宽广为佳	斤
20	柚子	白心	皮细且薄，白肉多汁，质重且头部宽广为佳	斤
21	橙子	国产	皮薄，滑亮，细嫩，果香浓郁	斤
22	橙子	进口	正宗进口，皮薄，滑亮，细嫩，果香浓郁	斤
23	龙眼		颗粒大，饱满，核小皮薄，肉甜肥厚	斤
24	丑桔		表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香味，质重为佳	斤
25	金桔		表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香香浓郁为佳	斤
26	凤梨		表皮凤眼越多越好，质重多汁，果香浓郁	斤
27	枇杷		表皮呈金黄色，有绒毛，皮薄多汁	斤
28	荔枝		颗粒大，外皮鳞纹扁平，饱满，核小皮薄，肉甜肥厚	斤
29	砀山梨		皮细，质重，光滑，多汁为佳	斤
30	香瓜		皮薄且有光泽，轻压时稍软，果香浓郁	斤
31	樱桃		新鲜有光泽，颗粒饱满，核小皮薄，肉甜肥厚	斤
32	柠檬		新鲜，表皮光亮，质重汁多	斤
33	羊角蜜		新鲜翠绿，颜色自然，无烂，果香浓郁	斤

说明：上述目录为拟采购商品参考目录，具体采购品种以食材实际采购情况为准。

#### 四、安全、质量、卫生要求

1、投标人供应的食材必须符合食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准，并根据协议约定和食堂提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定的时间内及时送到。

投标人应当在合同履行期间向采购人无条件开放其食品质量安全可溯源管理系统，以便接受采购人监督核查。及时提供食品生产许可证和营业执照。所有预包装食品要求具备 SC 标志，每批次送货时须提供产品合格证。能够完全承担因所供商品质量等原因所引起的一切责任。

##### 2、投标人严禁提供以下食品

(1) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜、面点、早点等非定型包装食品）；

(2) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；

(3) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

(4) 病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的水果、蔬菜等；

(5) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

如因食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由投标人负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重的，采购人有权立即终止供货协议，并按相关法律处理。

#### 五、配送要求

1、正常情况每天送货一次，应急配送的在收到通知后半小时内响应，1 小时内完成或提出解决方案。如不能及时响应采购人需求的，则采购人可选择自行采购、开具投标人抬头的发票后，在投标人货款中直接扣除该次应急采购货款。

2、投标人必须仔细核对采购清单，确保食堂所需的食品原材料品种、规格、品牌、数量、质量等准确无误，并在规定时间内及时送达。投标人必须按采购人要求提供商品，并按采购人要求格式提供 A4 纸打印的供货表，严禁擅自更换商品品牌、规格。

3、运输要求：投标人的物资配送车辆做到专车专用，有需冷藏保鲜的食物应做到保险措施运送，防止食物二次污染。货物运输费用及途中产生的费用和 risk，由中标人负责。

4、人员要求：投标人须配备专职信息管理员。

食材拣配、配送人员均应持有健康证。合同期间配送服务人员应固定，如投标人因故需要调整人员的，须事先书面征得采购人同意并提供健康证明报采购人备案。调整后的服务人员素质、资格标准不得低于原服务人员的标准，投标人应当为新调整的服务人员缴纳社保。如投标人未按上述要求擅自调整服务人员、或指派人员低于原服务人员的标准、或未按规定缴纳服务人员社会保险的，采购人有权单方面终止合同。

#### 六、验收标准及要求

1、中标人交货时应同时附上打印的采购订单明细表。明细表上应明确每项采购物品对应期限的“价格通”菜场均价（单价）以及采购人所需的相关信息。

2、中标人食材送达采购人时，采购人派专人负责进行过秤验收，确认验收入库数量后，双方在采购订单明细表上签字确认。

3、采购人在食材使用过程中发现食材质量存在问题的有权提出异议，并要求中标人退换货。采购人在验收时发现送达食材与下单的品种、品牌、规格型号及标准要求、计量单位、采购数量不符，有权提出异议，并要求中标人退换货。

## 七、考核管理

1、考核有下列情形之一者采购人有权立即终止投标人的配送工作，并终止与之签订的食堂配送合同：

- (1) 原材料问题引起的食物中毒等食源性疾病的发生；
- (2) 任一月份食材采购配送投标人满意度评价得分 85 分（不含）以下；
- (3) 被政府监管部门查到故意销售假冒伪劣商品；
- (4) 经查实，将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位。

2、考核运用（采购人有权根据食材采购及配送工作实际情况对相关考核进行细化调整，中标人对必须无条件接受及配合）

### (1) 评价表

**食材供应评价表（暂行）**

投标人名称			
食材采购人名称			
食材品类	<input type="checkbox"/> 蔬菜及杂品 <input type="checkbox"/> 水产 <input type="checkbox"/> 肉 <input type="checkbox"/> 禽蛋 <input type="checkbox"/> 冻品 <input type="checkbox"/> 豆制品 <input type="checkbox"/> 粮油 <input type="checkbox"/> 调味品 <input type="checkbox"/> 面制品 <input type="checkbox"/> 乳制品 <input type="checkbox"/> 水果		
供应时间	自    年    月    日起至    年    月    日止		
指标	评价说明	得分	备注
送货及时性评价	1. 几乎总是早于约定时间或在约定时间及时送到，得 18-20 分； 2. 偶尔比约定时间晚，但不耽误食堂工作，得13-17 分； 3. 送货经常不守时，耽误食堂工作，得 0-12 分。		
食材质量	1. 物资新鲜，干净卫生，无瑕疵，无污染，得25-30分； 2. 经常送存货来，但都可使用，未变质，影响口感，得 21-24 分； 3. 质量不好，瑕疵品多，有时会送变质过期食品，得0-20 分。		
食材数量	1. 重量总是足称，不缺斤少两，得 25-30 分； 2. 偶尔有重量不合格现象，但有证据显示不是有意的，得21-24分； 3. 重量经常不达标，有意缺斤短两者，得 0-20分。		
服务态度评价	1. 与投标人联系，态度良好、诚恳，有问题及时改正，得 18-20 分； 2. 态度一般，但与之合作基本不影响食堂工作，有问题		



	整改稍有拖延，得 13-17 分； 3. 态度恶劣，有欺诈、怠慢行为，影响食堂工作，有问题严重拖延整改，得 0-12 分。		
综合得分			

食材采购人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

#### （2）考核结果运用

① 合同期内，采购人每月定期或不定期对中标人进行考核，每个合同期内，至少进行 12 次考核，中标人在任一月份食材采购配送满意度评价得分 85 分（不含）以下，采购人有权解除合同。

② 合同期内平均考核成绩超过 **90** 分（含）方可续签下一年度服务合同，否则采购人有权终止本项目合同。

③ 本项目所有扣款均在每月计算应付货款时汇总扣除，按扣除相应罚款后的余额支付。

#### ④ 考核结果的运用

序号	考核得分 a	考核结果	考核扣款措施
1	$a \geq 90$ 分	良好	全额支付月度服务费。
2	$90 \text{ 分} > a \geq 85$ 分	合格	按每扣 1 分扣款 1000 元的标准计算扣款，在相关月度费用中按实扣除。
3	$a < 85$ 分	不合格	按每扣 1 分扣款 2000 元的标准计算扣款，在相关月度费用中按实扣除。当月费用不足扣罚金额的，扣至 0 为止。采购人有权按规定解除合同。

### 八、违约、违规处理

投标人必须接受采购人的监督，采购人将以定期检查、不定期抽查、举报核査的方式，对食材品质、卫生检疫、人员健康、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行查验监督检查。

#### 1、违约情形的认定

- （1）无正当理由拒绝配送采购人指定食材，超过一次的；
- （2）不按合同规定提供服务或因延误配送时间影响采购人正常使用，超过三次的；
- （3）未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过一次的；
- （4）所送的产品质量、品牌、规格等与承诺不符的；
- （5）存在假冒伪劣产品的；
- （6）存在虚报、瞒报食材重量或以假充真等手段配送食材，经查实的；
- （7）被采购人书面要求退货、换货后，仍拒不履行的；未在规定时间内退换货、退换货后仍不达标的；
- （8）擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；
- （9）通过给予回扣或变相给予回扣等方式谋取不当利益，经查实的；
- （10）发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；

- (11) 因中标人原因造成食品安全责任事故的；
- (12) 因中标人原因给甲方造成负面社会影响，或负面舆论的；
- (13) 因中标人原因在甲方区域内造成安全事故，且影响恶劣的；
- (14) 其它违反法律、法规的行为。

## 2、违约处罚

在服务期间，如出现违约情形之一者，经查实后，将对违约单位作如下处理（酌情进行单项处罚或并处）：

- (1) 采购人对中标人实行履约管理，每次从履约保证金中扣除相应金额。

上述“1、违约情形的认定”情形（1）至（4）中每发生一次，扣除履约保证金 1000 元；（5）至（7）中每发生一次，扣除履约保证金 3000 元；（8）至（10）中每发生一次，扣除履约保证金 5000 元；（11）至（13）中每发生一次，扣除履约保证金 10000 元。

- (2) 情节严重的或根据合同相关条款，采购人可取消其投标人资格或单方面终止合同，同时中标人向采购人支付金额为对应标段预算\*5%元的违约金；

- (3) 对采购人造成损失的，由投标人负责赔偿，因此产生的法律责任由投标人承担；

- (4) 取消其参与下一轮食材投标人采购项目的投标资格；

- (5) 情节恶劣造成严重负面影响的，采购人将其不诚信行为报送采购主管部门，并将其列入政府采购黑名单。

## 九、结算要求

- 1、结算时以每日“价格通”菜场均价（单价）为结算单价，采购人验收入库数量作为结算数量。结算价格包含了货物价款、包装物、装卸车费、途中运输费、途中损耗费、检测、验收费、保险费、税金等全部费用。服务期内，费率不因市场价格变化而调整。

结算价=当日常州市权威部门（价格通）发布的菜场均价\*费率\*数量。

- 2、每月 15 日前采购人与中标人在食材采购中完成上月订单结算对账（遇节假日或特殊情况时顺延），确认无误后，中标人根据采购人要求开具发票及提供相关付款所需材料，采购人收到发票及相关所需付款材料后支付货款。

- 3、因中标人提供的食材不符合合同约定和采购人要求的，采购人有权延期付款或拒付货款。

- 4、相关考核扣款在相应月份费用中按实扣除。

## 十、其他

- 1、如出现投标人自身管理或沟通不利使员工通过各类渠道或以其他方式对采购人的声誉造成不利影响，以及因投标人服务质量或员工素质等原因有损采购人的社会公众形象、口碑等情况，投标人必须第一时间负责将不利影响降到最低并及时妥善处理，同时承担由此造成的声誉损失后果。采购人保留从经济、法律或其他形式向投标人追究责任的权利。

- 2、投标人擅自将服务合同转包、分包给第三人的或委托其他单位经营管理的，以及投标人违反法律法规、规章或其他相关规范性文件的规定，影响合同履行的，采购人有权无条件终止本项目合同而无须向投标人支付任何费用或承担其他任何责任，由此产生的经济损失和法律责任均由投标人承担。

## 第四章 合同主要条款（参考）

需方单位（甲方）：

供方单位（乙方）：

采购代理机构：

依据《中华人民共和国政府采购法》以及有关法律、法规的规定，甲方、乙方经协商一致订立本合同。

根据招标项目编号为\_\_\_\_\_号：\_\_\_\_\_项目（以下简称：“本目标段”）的招标结果，确定乙方为本项目\_\_\_\_\_标段的供货方。

### 一、项目概况

1、项目名称：北港街道办事处食堂食材供货配送项目

2、项目内容：本项目是北港街道办事处食堂食材供货配送项目，主要是根据甲方食堂实际需求采购及配送\_\_\_\_\_等，以及完成本项目要求的其他相关内容。

3、配送地点：钟楼区北港街道办事处食堂及甲方指定地点。

### 二、服务期限

1、服务期限：三年，合同一年一签。其中乙方首次进场后的第一个月为试用期，试用期满须经甲方考核，考核不合格，甲方可以解除合同，对此甲方不承担经济与法律责任。每年合同期满经甲方考核合格的，可续签下一年度合同；未通过考核的，不再续签下一年度合同。

2、本合同为执行第\_\_\_\_\_年合同，自\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日起至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日止，其中试用期自\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日起至\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日止。

### 三、合同组成部分

下列关于\_\_\_\_\_号的采购文件或本次采购活动方式相适应的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

- 1、乙方提供的响应文件和报价表；
- 2、报价明细表；
- 3、服务标准响应及偏离表；
- 4、商务条款响应及偏离表；
- 5、成交通知书；
- 6、甲乙双方商定的其他文件。

注：①如乙方在其编制本项目的投标文件及其相关承诺附件中作出有比招标（采购）文件及答疑补遗文件和本合同更有利于甲方的响应（该是否有利于甲方的解释权双方同意最终归甲方所有），则乙方投标文件及其相关承诺附件中更有利于甲方的相关条款内容的解释顺序优于招标（采购）文件及答疑补遗文件和本合同，乙方须按这些响应承诺履行。

②所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、变更协议等）、招标（采购）文件、投标文件和响应承诺文件、合同附件及《中标（成交）通知书》均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。

#### 四、合同价格及费用结算

1、结算时以每日“价格通”菜场均价（单价）为结算单价，甲方验收入库数量作为结算数量。结算价格包含了货物价款、包装物、装卸车费、途中运输费、途中损耗费、检测、验收费、保险费、税金等全部费用。服务期内，费率不因市场价格变化而调整。

结算价=当日常州市权威部门（价格通）发布的菜场均价\*费率\*数量，本合同费率为\_\_\_\_%。

2、每月 15 日前甲方与乙方在食材采购中完成上月订单结算对账（遇节假日或特殊情况时顺延），确认无误后，乙方根据甲方要求开具发票及提供相关付款所需材料，甲方收到发票及相关所需付款材料后支付货款。

3、因乙方提供的食材不符合合同约定和甲方要求的，甲方有权延期付款或拒付货款。

4、相关考核扣款在相应月份费用中按实扣除。

#### 五、履约保证金

1、乙方必须在合同签订之日起 5 日内，向甲方提供金额为**人民币**\_\_\_\_\_的履约保证金或保函。

2、如乙方违约、出现被扣罚情况或因过失导致甲方或第三方损失时，甲方可随时对履约保证金进行处置、扣减，如履约保证金不足以赔偿甲方或第三方损失时，甲方还有权继续对乙方进行追讨。

3、因处置、扣减履约保证金而使履约保证金数额没达到本项目要求时，甲方有权要求乙方补足保证金。乙方须在接到甲方通知之日起的 5 个工作日内补足履约保证金，乙方未按时补足履约保证金的，甲方有权解除合同，并没收余下履约保证金。

4、合同期满，乙方全部合同义务履行完毕，无违约责任或违约责任已处理完成，甲方在 30 日内减去处置、扣减金额（如有）后无息退回履约保证金给乙方。

#### 六、甲、乙双方的责任

##### （一）甲方责任：

1、合同有效期内，甲方根据食堂实际情况下单采购，乙方提供的食材并由乙方配送。

2、食材每日送货一次。验收货物时清单必须仔细核对，确保所需食材项目、数量、质量准确无误。机房遇特殊配送要求时，应视情提前与乙方联系。

3、甲方须配备食品安全管理员，相关人员需做到专人专岗、挂牌上岗、定期轮岗，严格落实相关工作流程，严格履行索证制度有关规定，设立开放监督席，填写验收环节相关表单，做到台账齐全。验收时须仔细核对采购清单，认真把好质量、数量、规格、退货、送货单核对签字等环节，严格执行验货标准、入出库和索证制度，向乙方索取食材的检验合格证或者化验单，并做好索证登记工作；确认无误后，在乙方的送货单上签收并留一份存档；发现乙方违规，应按照合同相关条款处理，并记录在案。

4、甲方加强教育宣传工作：食堂工作人员要支持、配合乙方工作，使食堂配送工作有序有效进行。对乙方做到不索要，不为难，不马虎。

5、甲方有权参与配送工作的全程监督与管理，及时收集意见，积极加强与乙方的业务联系。如有需要，可约见乙方，当面商定进一步完善工作的措施。每个月做好对乙方的考核工作。

6、甲方明确卫生负责人，负责检查配送食材的卫生安全情况，并做好 24 小时的食物留样，若出现问题，可提供有力证据。

##### （二）乙方责任：

1、乙方必须严格履行投标时的一切承诺。

2、乙方承接甲方的食材配送工作，须拥有正规合法的配送运输设备及车辆，采取相关措施确保所配送的食材保持新鲜优质（特别是炎热天气）。食材分拣和配送人员须持健康证上岗。

3、乙方应服从政府相关职能部门的业务指导和监管，服从甲方的管理，听取和接受甲方对食材配送情况的意见和建议，对符合合同规定的相关要求，乙方须无条件执行。

4. 乙方根据投标书的有关承诺条款，联系配送工作的具体情况，严格执行食品法的规定，建立并自觉履行食品卫生安全和食品质量的保障机制，确保安全。乙方对当天配送的所有食材均应留样待查，以便出现问题后进行反查。

5、乙方必须根据协议约定和甲方提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求送货，并在规定的时间内及时送到。每日的配送清单须是打印稿。

6、乙方所供食材，必须符合食品法标准，如发现产品质量问题或者以次充好，按违约责任相关条款处理。

7、乙方在供货时应提供食品检验合格证、化验单或者溯源证明。如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫合格。

8、乙方所配送的食材根据采购人需求须经过粗加工。

9、乙方供货时不得提供以下食品：

(1)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；

(2)超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

(3)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

(4)病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的水果、蔬菜等；

(5)其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

10、乙方严禁擅自更换食材品牌、规格或者擅自提价。如甲方另有所需食材而食材采购系统中未包括的，乙方应先与甲方商定该食材品牌、规格、等地、数量、质量、价格（批发价）、提供实样等事项后再进行配送。

11、乙方凡有短斤缺两、擅自涨价、质量问题以及其它违规行为均记入诚信档案，作为影响以后招投标的重要因素。情节较为严重的，甲方有权中止供货协议，并按相关法律处理。

12、乙方与甲方签订供货协议时，乙方向甲方交纳履约保证金。因所供应食材的质量问题引起人员食物中毒等食源性疾病的发生或引起其他事故由供货方负全部责任，承担由此而引起全部经济损失及相关法律责任，并终止与乙方签署的协议。合同期内无服务质量问题，合同期满无息归还履约保证金。

13、乙方自觉遵守国家有关法律、法规。接受政府有关职能部门以及甲方的监管。

14、乙方建立台帐制度，对配送的食材做到证货同行、证货相符。坚持配送的严格性、严肃性、严密性。

15、乙方保证每天在甲方指定的时间内将食材配送到各个点，无特殊情况不得延误配送时间，不能及时送达要当即与甲方联系。

16、有下列情形之一者甲方有权立即终止乙方的配送工作，并终止与之签订食材采购合同，并要求乙方支付相当于前三个月总货款的违约金：

- (1) 原材料问题引起的食物中毒等食源性疾病的发生；
- (2) 任一月份食材采购配送投标人满意度评价得分 85 分（不含）以下；
- (3) 被政府监管部门查到故意销售假冒伪劣商品；
- (4) 经查实，将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位。

## 七、安全、质量、卫生要求

1、投标人供应的食材必须符合食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准，并根据协议约定和食堂提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定的时间内及时送到。

投标人应当在合同履行期间向采购人无条件开放其食品质量安全可溯源管理系统，以便接受采购人监督核查。及时提供食品生产许可证和营业执照。所有预包装食品要求具备 SC 标志，每批次送货时必须提供产品合格证。能够完全承担因所供商品质量等原因所引起的一切责任。

2、投标人严禁提供以下食品

- (1) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜、面点、早点等非定型包装食品）；
- (2) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；
- (3) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；
- (4) 病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的水果、蔬菜等；
- (5) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

如因食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由投标人负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重的，采购人有权立即终止供货协议，并按相关法律处理。

## 八、违约责任

由于食材配送对安全性、及时性要求很高，为加强配送质量，提供配送效益，强化双方责任意识，现明确有关违约责任如下：

（一）甲方违约责任区分及处罚：

1、由于甲方工作失误，没有及时通知乙方配送采购计划，导致乙方无法正常配送的，后果由甲方承担。

2、在结算经费时，由于甲方工作失误，没有及时告知乙方原因，导致乙方不能及时收到货款的，由甲方按支付结算金额每日 1% 交付滞纳金。

（二）乙方违约责任区分及处罚

乙方必须接受甲方的监督，甲方将以定期检查、不定期抽查、举报核查的方式，对食材品质、卫生检疫、人员健康、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行查验监督检查。

1、违约情形的认定

- (1) 无正当理由拒绝配送采购人指定食材，超过一次的；
- (2) 不按合同规定提供服务或因延误配送时间影响采购人正常使用，超过三次的；
- (3) 未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过一次的；

- (4) 所送的产品质量、品牌、规格等与承诺不符的；
- (5) 存在假冒伪劣产品的；
- (6) 存在虚报、瞒报食材重量或以假充真等手段配送食材，经查实的；
- (7) 被采购人书面要求退货、换货后，仍拒不履行的；未在规定时间内退换货、退换货后仍不达标的；
- (8) 擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；
- (9) 通过给予回扣或变相给予回扣等方式谋取不当利益，经查实的；
- (10) 发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；
- (11) 因中标人原因造成食品安全责任事故的；
- (12) 因中标人原因给甲方造成负面社会影响，或负面舆论的；
- (13) 因中标人原因在甲方区域内造成安全事故，且影响恶劣的；
- (14) 其它违反法律、法规的行为。

## 2、违约处罚

在服务期间，如出现违约情形之一者，经核实后，将对违约单位作如下处理（酌情进行单项处罚或并处）：

- (1) 采购人对中标人实行履约管理，每次从履约保证金中扣除相应金额。

上述“1、违约情形的认定”情形（1）至（4）中每发生一次，扣除履约保证金 1000 元；（5）至（7）中每发生一次，扣除履约保证金 3000 元；（8）至（10）中每发生一次，扣除履约保证金 5000 元；（11）至（13）中每发生一次，扣除履约保证金 10000 元。

- (2) 情节严重的或根据合同相关条款，采购人可取消其投标人资格或单方面终止合同，同时中标人向采购人支付金额为对应标段预算\*5%元的违约金；

- (3) 对采购人造成损失的，由投标人负责赔偿，因此产生的法律责任由投标人承担；

- (4) 取消其参与下一轮食材投标人采购项目的投标资格；

- (5) 情节恶劣造成严重负面影响的，采购人将其不诚信行为报送采购主管部门，并将其列入政府采购黑名单。

## 九、合同的解除和转让

### 1、合同的解除

- (1) 有下列情形之一的，合同一方可以解除合同：

- ① 因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；
- ② 因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同；

- (2) 有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

### 2、合同的转让

合同的部分和全部都不得转让。

## 十、争议解决

因履行本合同发生争议协商解决不成的提交甲方所在仲裁委员会仲裁。因本合同产生的以及与本

合同有关的一切纠纷，均由甲方所在仲裁委员会仲裁。该仲裁是终局的，对双方均具有约束力。

#### 十一、附则

- 1、本协议一式陆份，甲乙双方签字盖章后生效，甲方执四份、乙方执一份，采购代理机构执一份。
- 2、常州青枫招标有限公司为采购代理机构，根据甲方的授权代其采购确定乙方为成交单位，但不承担本合同规定的甲方的权利和义务。
- 3、本协议未尽事宜，由双方协商解决。

附件：考核管理

甲方(公章):	乙方(公章):
法定代表人:	法定代表人:
代理人:	代理人:
经办人:	电话:
电话:	开户银行:
	银行帐号:

#### 代理机构:

单位名称(章): 常州青枫招标有限公司

单位地址: 常州市钟楼区博济新博智汇谷 9 栋 207 室 (运河路 198 号)

经办人:

注：以上是合同的简易模版，仅供甲乙双方签订合同时参考，具体条款详见招标文件中所对应的采购内容及要求，其余条款按照《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、行政法规以及省、市、区规范性文件规定，由甲乙双方协商一致后自拟合同。



**附件：考核管理**

## 考核管理

1、考核有下列情形之一者采购人有权立即终止投标人的配送工作，并终止与之签订的食堂配送合同：

- (1) 原材料问题引起的食物中毒等食源性疾病的发生；
- (2) 任一月份食材采购配送投标人满意度评价得分 85 分（不含）以下；
- (3) 被政府监管部门查到故意销售假冒伪劣商品；
- (4) 经查实，将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位。

2、考核运用（采购人有权根据食材采购及配送工作实际情况对相关考核进行细化调整，中标人必须无条件接受及配合）

## (1) 评价表

**食材供应评价表（暂行）**

投标人名称			
食材采购人名称			
食材品类	<input type="checkbox"/> 蔬菜及杂品 <input type="checkbox"/> 水产 <input type="checkbox"/> 肉 <input type="checkbox"/> 禽蛋 <input type="checkbox"/> 冻品 <input type="checkbox"/> 豆制品 <input type="checkbox"/> 粮油 <input type="checkbox"/> 调味品 <input type="checkbox"/> 面制品 <input type="checkbox"/> 乳制品 <input type="checkbox"/> 水果		
供应时间	自    年    月    日起至    年    月    日止		
指标	评价说明	得分	备注
送货及时性评价	1. 几乎总是早于约定时间或在约定时间及时送到，得 18-20 分； 2. 偶尔比约定时间晚，但不耽误食堂工作，得13-17 分； 3. 送货经常不守时，耽误食堂工作，得 0-12 分。		
食材质量	1. 物资新鲜，干净卫生，无瑕疵，无污染，得25-30分； 2. 经常送存货来，但都可使用，未变质，影响口感，得 21-24 分； 3. 质量不好，瑕疵品多，有时会送变质过期食品，得0-20分。		
食材数量	1. 重量总是足称，不缺斤少两，得 25-30 分； 2. 偶尔有重量不合格现象，但有证据显示不是有意的，得21-24分； 3. 重量经常不达标，有意缺斤短两者，得 0-20分。		
服务态度评价	1. 与投标人联系，态度良好、诚恳，有问题及时改正，得 18-20 分； 2. 态度一般，但与之合作基本不影响食堂工作，有问题整改稍有拖延，得 13-17 分； 3. 态度恶劣，有欺诈、怠慢行为，影响食堂工作，有问题严重拖延整改，得 0-12 分。		
综合得分			

食材采购人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

（2）考核结果运用

① 合同期内，采购人每月定期或不定期对中标人进行考核，每个合同期内，至少进行 12 次考核，中标人在任一月份食材采购配送满意度评价得分 85 分（不含）以下，采购人有权解除合同。

② 合同期内平均考核成绩超过 **90** 分（含）方可续签下一年服务合同，否则采购人有权终止本项目合同。

③ 本项目所有扣款均在每月计算应付货款时汇总扣除，按扣除相应罚款后的余额支付。

④ 考核结果的运用

序号	考核得分 a	考核结果	考核扣款措施
1	$a \geq 90$ 分	良好	全额支付月度服务费。
2	$90 \text{ 分} > a \geq 85$ 分	合格	按每扣 1 分扣款 1000 元的标准计算扣款，在相关月度费用中按实扣除。
3	$a < 85$ 分	不合格	按每扣 1 分扣款 2000 元的标准计算扣款，在相关月度费用中按实扣除。当月费用不足扣罚金额的，扣至 0 为止。采购人有权按规定解除合同。

## 第五章 评标细则

### 一、评审办法

1、本项目评标采用**综合评分法**，评标小组在投标文件最大限度地满足招标文件中实质性要求前提下，按照招标文件中规定的评标小组评分部分各项因素，独立对每个有效投标人的投标文件进行评审。各个投标人的评审后最终得分为汇总计算所有评委所评定分值的平均值（保留2位小数）。

2、评标小组按评分标准综合打分，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列，各项累计得分最高者推荐为中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列，以投标报价低者优先。得分且投标报价相同的，以投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照技术部分评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

本项目共分三个标段，投标人可对本次采购的单个标段或全部标段进行投标，每个投标人仅限中标一个标段。投某一标段时，必须响应该标段的全部内容，并必须在投标文件中注明所响应标段。评标、定标顺序依次从一标段至三标段，在前一标段作为中标第一候选人的单位在后续标段无中标资格。

### 二、针对中小微型企业的价格评审

根据财政部、工业和信息化部关于印发意见“财库〔2020〕46号”关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知规定，对小型和微型企业的价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。属于残疾人福利性单位、监狱企业的视同小微企业，给予价格扣除。联合体投标的，联合体各方均为小型、微型企业的，联合体视同为小型、微型企业；其他与小型、微型企业组成联合体的，联合协议中约定小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上的，可给予联合体2%-3%的价格扣除。小微企业提供大中型企业制造的货物的，视同为大中型企业，不给予价格扣除。

**投标人需按照招标文件的要求提供相应的《中小企业声明函》，否则不予价格扣除。**

**本项目对应的中小企业划分标准所属行业：批发业。**

### 三、有效报价得分计算规则

第一步：投标文件能够满足招标文件的实质性要求；

第二步：符合性清标，商务标符合招标文件的实质性要求；

第三步：如出现投标报价明显低于其他投标人，该投标人需在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料，投标人不能证明其报价合理性的，该投标人的投标文件无效；

第四步：符合上述要求及政策功能优惠条件的投标人以其投标报价扣除后的价格参与评审；

第五步：采用低价优先法计算，即满足招标文件、上述要求及政策功能优惠条件且实际报价最低的有效投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分按照下列公式计算（小数点后保留两位）；

投标报价得分=(评标基准价 / 最终评标价)×30%×100

### 四、评分细则

适用于三个标段，详见次页。

序号	评审	分值	评分标准
一	<b>价格分</b>	<b>30</b>	
1	投标报价	30	投标报价得分=(评标基准价 / 最终评标价) × 30% × 100
二	<b>综合部分</b>	<b>10</b>	
2	类似项目业绩	6	投标人具有 2019 年 1 月（以合同签订时间为准）以来，有供货配送食材项目业绩的，每提供 1 份得 1 分，最高得 6 分。 *提供业绩合同复印件，加盖投标人公章。未提供或无效的不得分。 *同一需方单位相同项目不同时期签订的有效合同仅按一份计算。
		4	根据投标人以上全部业绩的食材采购单位对投标人的满意度评价进行打分：综合得分 ≥ 98 分，得 4 分；95 分 ≤ 综合得分 < 98 分，得 3 分；90 分 ≤ 综合得分 < 95 分，得 2 分；综合得分 < 90 分，不得分。 *提供《食材供应评价表》（表格详见附件 9）复印件，加盖投标人公章。多份食材采购单位的材料取平均综合得分。《食材供应评价表》应有对应采购单位加盖公章，否则不得分。未提供对应业绩评价表的，本项不得分。
三	<b>技术部分</b>	<b>60</b>	
3	食材供货配送标准	3	配送标准：投标人按验收标准配送，运输安全保障措施到位，提供附件 10 的得 3 分，不提供的不得分。
		3	配送时限：投标人按所有采购人分别规定的时间之前配送到位，食材配送及时的，提供附件 11 的得 3 分，不提供的不得分。
		3	品种规格：投标人按采购人的需求品种、规格、数量配送，提供附件 12 的得 3 分，不提供的不得分。
		3	配送价格：除不可抗因素外，投标人按中标价格配送，提供附件 13 的得 3 分，不提供的不得分。
		3	不合格处置：投标人应保障食材安全，对验收不合格食材无条件退货或换货，提供附件 14 的得 3 分，不提供的不得分。
		3	人员车辆：投标人根据食材采购人配备充足的人员、车辆等，提供附件 15 的得 3 分，不提供的不得分。
		3	食材溯源：投标人具有食材溯源证明，具有可追根溯源的保障设施，提供附件 16 的得 3 分，不提供的不得分。
		3	应急需求：投标人提供便利，配合采购人临时应急加送货，提供附件 17 的得 3 分，不提供的不得分。
		3	廉政承诺：投标人提供廉政承诺，提供附件 18 的得 3 分，不提供的不得分。

序号	评审	分值	评分标准
4	管理制度	6	投标人应对项目建立完善的管理制度（未提供、不符合本项目特性或无实质性内容的不得分）： 1. 提供食品采购制度（含追溯机制）的，得 1 分； 2. 提供食品安全、卫生制度的，得 1 分； 3. 提供食品分类、分库贮存管理制度的，得 1 分； 4. 提供不合格产品处置制度的，得 1 分； 5. 提供配送验收制度的，得 1 分。 6. 人员管理制度（各环节管理）的，得 1 分。
		3	评委根据投标人提供的上述本项目管理制度的全面性、完整性、合理性等进行打分。未提供、不符合本项目特性或无实质性内容的不得分。 1. 管理制度全面、完整、合理得 3 分； 2. 管理制度比较全面、完整、合理得 2 分； 3. 管理制度全面性、完整性和合理性比较欠缺得 1 分。
5	服务方案	3	投标人应对本项目做详细的调研工作，在充分了解采购人的采购情况及采购需求前提下，制定完善的服务方案，应包括： 1. 采购、配送（含冷鲜配送方式）、验货、调换货、临时加送等实施方案； 2. 与采购人的日常沟通配合方案； 3. 突发事件处置方案，如人员食物中毒事件等。 每提供 1 项得 1 分，未提供、不符合本项目特性或无实质性内容的不得分。
		4	评委根据投标人提供的上述本项目管理制度的全面性、完整性、合理性等进行打分。未提供、不符合本项目特性或无实质性内容的不得分。 1. 管理制度全面、完整、合理得 4 分； 2. 管理制度比较全面、完整、合理得 2 分； 3. 管理制度全面性、完整性和合理性比较欠缺得 1 分。
6	应急配送	5	1. 因采购人原因需增补食材品种或数量，自接到采购人通知时起，承诺应急送达时间最快且与正常供货折扣不变的（经评标委员会认定必须是可行的）的得 3 分，第二名得 2 分，第三名得 1 分，其他名次不得分。 2. 应急配送有明确承诺：若中标，在合同期间应急配送时未按承诺的应急送达时间内送达的，每发生一次，接受 500 元/次的扣罚，相关扣款在货款中扣除，得 2 分。 *上述两项在投标文件中提供承诺函，并加盖投标人公章。未提供或未明确的不得分

序号	评审	分值	评分标准
7	优惠承诺	2	投标人根据本项目采购需求及自身实际能力等情况综合考量，提供优惠承诺。 评委根据各投标人提供的内容进行打分：优惠承诺切合项目实际，明确了具体给予采购人实质性优惠，可以在项目过程中正常实施，且不影响投标人本项目正常的供货配送工作。评委每采纳一条优惠承诺的，得1分。本项最高得分2分。
8	质量保证、措施及承诺	4	根据本项目实际情况提供对本项目的质量标准、保证措施及承诺的，得2分； 根据本项目实际情况提供对本项目的自我惩罚措施及承诺的，得2分； *未提供、不符合本项目特性或无实质性内容的不得分。
		6	根据投标人提供的上述内容的科学合理性、可行性和针对性等进行打分。 1. 质量保证、措施及承诺科学合理、具有可行性、有针对性的，得6分； 2. 质量保证、措施及承诺只具备基本的科学合理、可行性和针对性的，得4分； 3. 质量保证、措施及承诺科学合理性、可行性和针对性比较欠缺得2分。

注：1、评分细则中要求提供的证明文件及资料等在投标文件中提供复印件，要求“原件核查”的须在投标截止前将相关原件或公证件带至开评标现场并按要求提交评委会核查。

2、评审时，投标人未能按以上要求提供相应证明（复印件和原件、公证件）的，不作为评审依据，不得分。

3、为便于评分，请投标人按评分表样式，逐条列出证明材料所在页码，格式自定。

## 第六章 附件

### 附件 1: 投标函

#### 投标函

致：常州市钟楼区北港街道办事处

常州青枫招标有限公司：

我单位收到贵单位“\_\_\_\_\_号”招标文件后，经仔细阅读和研究，我们决定参加本项目的招标活动并投标。为此，我方郑重声明以下诸点，并负法律责任。

1. 按招标文件规定的各项要求，完成招标文件规定的全部内容，我们的报价包括完成本次服务项目的全部费用。

2. 如果我们的投标文件被接受，愿按《中华人民共和国民法典》履行自己的全部责任，同时严格履行招标文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量履行合同的义务。

3. 我们已详细审查全部招标文件，包括补充文件(如果有的话)。我们完全理解并同意招标文件的所有规定，并放弃对这方面有不明及误解的权利。

4. 我们承诺该投标文件在投标开始后的全过程中保持有效，不作任何更改和变动。并同意按招标文件中的规定，本投标文件的有效期限为投标开始后 60 天。

5. 我们愿意按招标文件的规定交纳投标保证金，遵守贵机构有关招标的各项规定。

6. 我们愿意提供招标文件中要求所有资料，并保证完全真实准确，若有虚假和违背，我公司愿意承担由此而产生的一切后果。

7. 我方承诺财务状况良好，依法缴纳税收和社会保障资金，具备履行合同所必需的设备和专业技术能力，参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录。

8. 我们认为你们有权决定中标人，还认为你们有权接受或拒绝所有的投标人。

9. 我们愿意遵守招标文件中所列的收费标准。

10. 如果我们中标，我们愿意在签订合同时支付履约保证金，并按招标文件的规定支付中标服务费。

11. 经我单位研究招标文件后，愿以费率：一标段\_\_\_\_\_%、二标段\_\_\_\_\_%、三标段\_\_\_\_\_%的报价，按招标文件要求完成本次招标范围内的全部服务内容。

12. 与本投标有关的正式通讯地址为：

投标人（公章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

地 址：

电 话：

传 真：

日 期： 年 月 日

附件 2：法定代表人资格证明书

法定代表人资格证明书

单位名称			
注册地址			
法定代表人姓名		身份证号	
<p>（法定代表人姓名）系（单位名称）的法定代表人。为实施 _____ 项目（编号：_____）的工作，签署本项目的投标文件、进行合同谈判、签署合同和处理与之有关的一切事务。</p> <p>特此证明。</p>			

投标人（公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

日期：        年        月        日

法定代表人有效身份证（在规定处加盖骑缝公章）：

身份证（人像面）粘贴处	此处 加盖 骑缝 公章	身份证（国徽面）粘贴处
-------------	----------------------	-------------

注：身份证复印件信息必须清晰可辨，如因清晰度不够引起的一切后果由投标人自行承担。



### 附件 3：授权委托书

## 授权委托书

本授权委托书声明：本人\_\_\_\_（法定代表人姓名）\_\_\_\_系\_\_\_\_（单位名称）\_\_\_\_的法定代表人，现授权委托\_\_\_\_（被授权人的姓名）\_\_\_\_为本次投标中我单位的合法代理人，全权负责参加本次招标项目的谈判、签订合同以及与之相关的各项工作。本单位对被授权人的签名负全部责任。

本授权书于\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日起签字生效，特此声明。

被授权人情况如下（必填）：

姓名：\_\_\_\_\_；性别：\_\_\_\_\_；联系电话：\_\_\_\_\_；

身份证号码：\_\_\_\_\_。

被授权人签字：\_\_\_\_\_。

投标人（公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

被授权人有效身份证（在规定处加盖骑缝公章）：

身份证（人像面）粘贴处	此处 加盖 骑缝 公章	身份证（国徽面）粘贴处
-------------	----------------------	-------------

注：身份证复印件信息必须清晰可辨，如因清晰度不够引起的一切后果由投标人自行承担。

## 附件 4：报价一览表

### 报价一览表

项目编号			
项目名称			
费率报价 (含税报价)	一标段	小写	90.00% (填写参考范例, 未参与标段, 填“无”)
		大写	百分之九十 (填写参考范例, 未参与标段, 填“无”)
	二标段	小写	无 (填写参考范例, 未参与标段, 填“无”)
		大写	无 (填写参考范例, 未参与标段, 填“无”)
	三标段	小写	无 (填写参考范例, 未参与标段, 填“无”)
		大写	无 (填写参考范例, 未参与标段, 填“无”)
项目负责人		联系手机号码	
例：某日若某种蔬菜在常州价格通网的菜场均价单价为 10 元/公斤，投标人费率为 99.50%，购买 1 公斤，则该水果的结算价为 $10 \times 99.50\% \times 1$ 元，以此类推。供应商所报折扣适用标段每个品种。			

注：

如投标人的最终报价明显低于成本价, 涉嫌恶意竞争, 扰乱市场秩序的, 投标人将自行承担由此而产生的任何法律责任, 采购人有权将投标人的不正当竞争行为上报政府采购上级及有关主管部门, 记录相关失信信息, 记录到常州市公共信用信息系统, 并予以公开。采购人、采购代理机构对此不承担任何责任。

投标人（公章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

日期：年 月 日

## 附件 5：声明

### 供应商资格声明函

致：常州市钟楼区北港街道办事处

常州青枫招标有限公司

按照《中华人民共和国政府采购法》第二十二条和采购文件的规定，我单位郑重声明如下：

一、我单位是按照中华人民共和国法律规定登记注册的，注册地点为\_\_\_\_\_，全称为\_\_\_\_\_，统一社会信用代码为\_\_\_\_\_，法定代表人（单位负责人）为\_\_\_\_\_，具有独立承担民事责任的能力（如属于分公司经总公司授权参与项目，由总公司承担民事责任的，需提供总公司项目授权书）。

二、我单位未被“国家企业信用信息公示系统”列入经营异常名录或者严重违法企业名单。

三、我单位具有良好的商业信誉（指供应商经营状况良好，无本资格声明第十条情形）和健全的财务会计制度。

四、我单位依法进行纳税和社会保险申报并实际履行了义务。

五、我单位具有履行本项目采购合同所必需的设备和专业技术能力，并具有履行合同的良好记录。为履行本项采购合同我单位具备如下主要设备和主要专业技术能力：

主要设备有：\_\_\_\_\_

主要专业技术能力有：\_\_\_\_\_

六、我单位在参加采购项目政府采购活动前三年内，在经营活动中，未因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。其中较大数额罚款是指：达到处罚地行政处罚听证范围中“较大数额罚款”标准的；法律、法规、规章、国务院有关行政主管部门对“较大数额罚款”标准另有规定的，从其规定。（供应商如在参加政府采购活动前3年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动，期限届满的，可以参加政府采购活动。）

七、我单位具备法律、行政法规规定的其他条件。

八、与我单位存在“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系”的其他单位信息如下（如无此情形的，填写“无”）：

1、与我单位的法定代表人（单位负责人）为同一人的其他单位如下：\_\_\_\_\_

2、我单位直接控股的其他单位如下：\_\_\_\_\_

3、与我单位存在管理关系的其他单位如下：\_\_\_\_\_

九、我单位不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。

十、我单位无以下不良信用记录情形：

- 1、在“信用中国”网站被列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单；
- 2、在“中国政府采购网”网站被列入政府采购严重违法失信行为记录名单；
- 3、不符合《政府采购法》第二十二条规定的条件。

我单位保证上述声明的事项都是真实的，如有虚假，我单位愿意承担相应的法律责任，并承担因此所造成的一切损失。

投标人（公章）：

法定代表人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

## 中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重说明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加常州市钟楼区北港街道办事处的北港街道办事处食堂食材供货配送项目采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 北港街道办事处食堂食材供货配送项目，属于批发业；制造商为（企业名称），从业人员    人，营业收入为    万元，资产总额为    万元<sup>1</sup>，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；制造商为（企业名称），从业人员    人，营业收入为    万元，资产总额为    万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大型企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：

日期：    年    月    日

**注：投标人视实际情况如属于以上情形的请提供。如不提供此声明函的，价格将不做相应扣除。**

<sup>1</sup>从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

## 附件 6：偏离表

### 偏 离 表

投标人应对招标文件中规定的商务及技术部分给予充分的考虑。为了评审的需要，投标人应将这些条款的异议逐条提出或根据以下要求的格式提出偏离。

如无偏离，请在本页上写“无”，并附在投标文件中。

项目名称：

项目编号：

偏离内容	标书要求参数	投标货物参数	偏离值（正/负/无）

投标人（公章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

日期：            年        月        日

## 附件 7：质量保证、服务承诺书

### 质量保证、服务承诺书

质量保证如下：

服务承诺如下：

投标人（公章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

## 附件 8：相关业绩案例一览表

### 相关业绩案例一览表

序号	合同期限	签订时间	食材采购人	供应食材类别	联系人及电话

注：食材供应类别分为：蔬菜及杂品、水产、肉、禽蛋、冻品、豆制品、粮油、调味品、面制品、乳制品、水果。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：            年        月        日



## 附件 9：食材供应评价表

### 食材供应评价表

供应商名称			
食材采购人名称			
食材品类	<input type="checkbox"/> 蔬菜及杂品 <input type="checkbox"/> 水产 <input type="checkbox"/> 肉 <input type="checkbox"/> 禽蛋 <input type="checkbox"/> 冻品 <input type="checkbox"/> 豆制品 <input type="checkbox"/> 粮油 <input type="checkbox"/> 调味品 <input type="checkbox"/> 面制品 <input type="checkbox"/> 乳制品 <input type="checkbox"/> 水果		
供应时间	自    年    月    日起至    年    月    日止		
指标	评价说明	得分	备注
送货及时性评价	1. 几乎总是早于约定时间或在约定时间及时送到，得 18-20 分； 2. 偶尔比约定时间晚，但不耽误食堂工作，得13-17 分； 3. 送货经常不守时，耽误食堂工作，得 0-12 分。		
食材质量	1. 物资新鲜，干净卫生，无瑕疵，无污染，得25-30分； 2. 经常送存货来，但都可使用，未变质，影响口感，得 21-24 分； 3. 质量不好，瑕疵品多，有时会送变质过期食品，得0-20 分。		
食材数量	1. 重量总是足称，不缺斤少两，得 25-30 分； 2. 偶尔有重量不合格现象，但有证据显示不是有意的，得21-24分； 3. 重量经常不达标，有意缺斤短两者，得 0-20分。		
服务态度评价	1. 与供应商联系，态度良好、诚恳，有问题及时改正，得 18-20 分； 2. 态度一般，但与之合作基本不影响食堂工作，有问题整改稍有拖延，得 13-17 分； 3. 态度恶劣，有欺诈、怠慢行为，影响食堂工作，有问题严重拖延整改，得 0-12 分。		
综合得分			

食材采购人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

## 附件 10：配送标准承诺书

### 配送标准承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，就执行配送标准事项承诺如下：

1. 我方按验收标准配送食材，确保食材运输安全；
2. 我方从源头把好食材卫生，确保食材新鲜；
3. 我方承诺所配送原料均使用专业周转箱装配运输，冷鲜原料全程冷链配送，生熟食分开包装避免交叉感染；
4. 我方承诺不提供包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符合法定要求的食材；不在食品中掺杂、掺假、以次充好、以不合格品冒充合格品。
5. 我方承诺配送的食材都能提供相应的食品合格证明，或检验检疫证明等。
6. 采购人可将我方配送的食材不定期抽样送卫生防疫部门检验，如有问题，检测费由我方承担，并同时承担相应的违约责任。
7. 我方保证配送人员的个人卫生与健康，并提供有效的健康证明，定期对配送车辆进行清洗消毒，保持车辆清洁、无异味。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：            年        月        日

## 附件 11：配送时限承诺书

### 配送时限承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，就配送时限事项承诺如下：

1. 我方按采购人分别规定的时间之前配送至指定地点；
2. 我方提前准备好应急预案，沟通协调好与采购人食堂食材配送工作；
3. 我方配送若迟到 30 分钟以上，可罚当日菜款的 10%作为违约金；
4. 如极个别食材因货源问题不能及时配送，我方承诺提前通知采购人。
5. 我方配送过程中，如有退换货情况发生，承诺 60 分钟内完成补送工作，若补送工作不能按时完成，可罚当日菜款的 10%作为违约金。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：            年        月        日

## 附件 12：配送品种规格承诺书

### 配送品种规格承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，就配送品种规格事项承诺如下：

1. 我方严格遵循采购人食堂需求及签订合同条款的内容进行相关食材的配送；
2. 我方承诺按采购人的需求品种、规格、数量配送，以采购人验收人员验收为准；
3. 食材配送至采购人，我方配送员可按采购人要求对食材进行免费初加工（如去皮、活杀等）；
4. 我方承诺严格按照采购人要求的原料产地、品牌、规格、数量、等级、质保期限等供货，决不混淆原料规格，保证食材正宗、以次充好。未经采购人许可不得自行改变上述要求。
5. 合同报价期内，我方承诺无条件按照品种规格供货，如我方人为因素影响采购人食堂正常运行，采购人可扣除我方全部履约保证金，并依法追究我方责任。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：           年       月       日

## 附件 13：价格承诺书

### 价格承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，就按中标价格配送事项承诺如下：

1. 我方协议供货期内所配送的食材价格决不高于本次投标折扣价；
2. 我方执行食材采购中标价格进行配送；
3. 我方同意采购人为实施采购工作的需要，可以在相关文件上公布我方中标产品的价格、优惠率及其他相关信息，绝不弄虚作假；
4. 我方承诺中标价格一旦确定，严格按照中标价格执行操作，决不因为市场价格上涨而减少供应数量或推却采购指定品种。
5. 价格包括服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切可能发生的费用。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：            年        月        日

## 附件 14：不合格食材退换货承诺书

### 不合格食材退换货承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，就不合格食材退换货事项承诺如下：

1. 我方承诺保障食品安全，杜绝不合格食材进入采购人食堂；
2. 我方对验收不合格食材无条件退货或换货；
3. 若因使用我方食材而导致食物中毒，我方负全部责任，并承担所有后果；
4. 我方承诺配送食材实行“三保四包”服务要求（保质、保量、保及时，包退、包换、包加工、包损失）。
5. 我方对所供食材提供真实有效的来源证明，一经查实弄虚作假，招标人有权立即取消我方供应资格，我方接受相应处罚。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：            年        月        日

## 附件 15：人员、车辆配备承诺书

### 人员、车辆配备承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，就人员、车辆配备事项承诺如下：

1. 我方根据食材采购人需求配备充足的配送人员、车辆等；
2. 我方为招标人设专人服务、专人跟踪，快速处理突发事件；
3. 我方服务人员经过卫生防疫部门进行健康检查及卫生知识培训，并持健康证上岗；
4. 我方定期或不定期对配送车辆进行清洗消毒管理，保持车辆清洁、无异味，防止污染；
5. 我方有关负责人每月定期上门回访采购人，随时了解各种建议、意见，并及时整改到位；
6. 我方承诺售后服务电话保持 24 小时联系畅通，并公开内部投诉电话，确保服务质量。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：            年        月        日

## 附件 16：提供食材溯源证明承诺书

### 提供食材溯源证明承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，就食材溯源证明事项承诺如下：

1. 我方建立完整的食材追踪溯源体系，建立专门台帐；
2. 我方如实记录配送给采购人的各类食材，留存相关检验合格证明、资质证明、营业执照等有效资料，并可追踪溯源；
3. 采购人有权定期检查；
4. 采购人有权对我方配送的各类食材自行或者委托第三方检测机构进行检测；
5. 对所供食材加工时所用的添加剂应明确告知采购人，方便采购人对可能出现的食品安全隐患进行有效评估。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：          年    月    日



## 附件 17：应急加送货承诺书

### 应急加送货承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，就应急加送货事项承诺如下：

1. 提供便利，配合采购人临时应急加送货；
2. 遇到特殊情况（如上级有关部门检查、台风暴雨等），我方会提前做好供货准备，保证决不误餐；
3. 我方承诺所有应急加送任务都将积极调配内部资源，以最快速度响应指令，最大限度方便和满足采购人需求。
4. 对于特殊要求的应急物资（如防疫物资）我方承诺优先向采购人保障供应，保证特殊需求。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：          年      月      日

## 附件 18：廉政承诺书

### 廉政承诺书

我方参加“北港街道办事处食堂食材供货配送项目”的投标，廉政承诺如下：

1. 严格按照国家法律法规和相关规章制度开展采购活动。有违法违规行为的，依法追究相关责任；构成犯罪的，依法追究刑事责任；
2. 不得以任何形式向采购人工作人员进行贿赂，包括礼金、回扣、有价证券、支付凭证、贵重礼品、旅游和高消费健身、娱乐、宴请活动等；
3. 对采购人工作人员的索贿行为，有责任立即举报相关单位或部门；
4. 坚决杜绝与采购人工作人员串通虚报、瞒报食材数量或以假充真、以次充好等手段配送食材的行为。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期：            年        月        日

## 政府采购供应商信用承诺书

为维护公开、公平、公正的政府采购市场秩序，树立诚实守信的供应商形象，本单位在参与政府采购活动中，自愿作出以下承诺：

一、严格遵守国家法律、法规和规章，全面履行应尽的责任和义务，全面做到履约守信，具备《政府采购法》第二十二条第一款规定的条件。

二、本单位已经阅读并充分理解《常州市政府采购供应商信用管理暂行办法》，自愿按照《常州市政府采购供应商信用管理暂行办法》规定，发生失信行为将记录并公开到“信用常州”、常州市政府采购网。

三、本单位提供给注册登记部门、行业管理部门、司法部门、行业组织以及在政府采购活动中提交的所有资料均合法、真实、有效，无任何伪造、修改、虚假成份，并对所提供资料的真实性负责。

四、严格依法开展生产经营活动，主动接受行业监管，自愿接受依法开展的日常检查；违法失信经营后将自愿接受约束和惩戒，并依法承担相应责任。

五、承诺本单位自觉接受行政管理部门、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

六、承诺本单位自我约束、自我管理，重合同、守信用，不制假售假、商标侵权、虚假宣传、违约毁约、恶意逃债、偷税漏税、价格欺诈、垄断和不正当竞争，维护经营者、消费者的合法权益。

七、承诺本单位在信用中国（江苏）网站中无违法违规、较重或严重失信记录。

八、承诺本单位提出政府采购质疑和投诉坚持依法依规、诚实信用原则。

九、根据政府采购相关法律法规的规定需要作出的其他承诺。

十、承诺本单位若违背承诺约定，经查实，愿意接受行业主管部门和信用管理部门相应的规定处罚，承担违约责任，并依法承担相应的法律责任。

十一、承诺本单位同意将以上承诺事项上网公示，违背承诺约定行为将作为失信信息，记录到常州市公共信用信息系统，并予以公开。

承诺单位（盖章）：

法定代表人（负责人）：

年 月 日

备注：投标人在**开评标现场须另行提供纸质承诺书原件**，信用承诺人为单位的，应经法定代表人（或负责人）**签字**，加盖单位公章。信用承诺人为个人的，须经本人签字。



## 友情提醒

尊敬的投标人及项目参与者：

为了提高贵单位的标书有效性，减少不必要的废标情况发生，特友情提醒注意以下几点：

1、请谨记招标文件上表述的**各项事宜时间节点**，特别是**开标时间和地点**，开标开始后，迟到的按相关规定将一律不得进入开标室。同时涉及到投标项目的所有投标材料及相关人员均需在开标截止时间前到达开标现场。

2、投标文件正副本分开**密封**并在封袋骑缝处加盖**投标人公章**。资格证明材料提供复印件的一定要加盖**公章**，有要求提供原件的必须提供**原件**。

3、需要提供样品的，请严格按招标文件要求的**规格、时间**提供。同时注意**密封、隐蔽**标签的相关要求。

4、因招标文件文字表述有限，如项目可踏勘现场的，建议贵单位**现场踏勘**，可以在投标前充分了解现场环境、服务要求和质量要求等信息，为您有针对性的制作投标文件积累充分的原始资料。

5、设定**最高限价**的，超过限价一律视为无效响应。

6、请仔细**审阅招标文件**，特别是**黑体字**。如有疑问，请按招标文件要求进行询疑。

7、本招标文件的最终解释权归常州青枫招标有限公司所有。

在此我们也诚恳地希望贵单位能对我们的招标组织工作提出宝贵意见，联系电话0519-88119558、0519-88119550。

最后祝您投标成功！

常州青枫招标有限公司

（全文完）