

政 府 采 购 文 件

采购项目编号：CZZC-JC2021-013

项目名称：常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材
协议供货采购项目

采 购 人：常州市钟楼区五星街道办事处

采购代理机构：常州中采招投标有限公司

二〇二一年五月

目 录

一. 磋商邀请函.....	1
二. 磋商须知	5
三. 项目技术要求和有关说明	12
四. 合同条款及格式	63
第一部分 合同书.....	63
第二部分 合同一般条款.....	69
第三部分 合同专用条款.....	74
五. 评分标准	75
六. 响应文件格式.....	78
友 情 提 醒	115

一. 磋商邀请函

项目概况

常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货 采购项目的潜在报价人应在常州中采招投标有限公司网 (<http://www.czzczb.com/>) 获取采购文件, 并于 2021 年 5 月 19 日 9 点 30 分 (北京时间) 前递交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号: CZZC-JC2021-013

项目名称: 常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目

采购方式: 竞争性磋商

最高限价: 常州市权威部门 (价格通) 发布的菜市场平均价的 100%

采购需求: 本项目为常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目。根据采购单位的实际订货单, 按时配送到指定地点具体标段划分如下:

标段一	蔬菜及杂品类 (蔬菜类、豆制品类、乳制品类、水果类)
标段二	荤菜 (肉类、水产类、禽蛋类、冻品类)
标段三	粮油及调味品 (粮油类、调味类、面制品类)

本项目共分 3 个标段, 供应商对本次招标的单个标段进行投标, 投某一标段时, 必须对该标段的全部内容响应, 并在响应文件中注明所投标段, 供应商不可兼中多个标段。

每个标段取综合得分排名前 3 名, 综合得分排名第一的为中标单位, 其余为备选供应商。若中标单位服务质量达不到采购人要求的 (季度平均满意度在 80 分以下), 采购人有权取消协议供货资格, 从备选供应商中确定中标单位。

合同履行期限: 服务期限共 3 年, 合同一年一签, 自合同签订之日起一年。服务质量达到采购人要求的 (季度平均满意度在 80 分以上), 方可续签下一年合同。

本项目 不接受 联合体报价。

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) 未被“信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn) 或“中国政府采购网”网站 (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;

(2) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商(包含法定代表人为同一个人的两个及两个以上法人, 母公司、全资子公司及其控股公司), 不得参加同一合同项下的政府采购活动。

(3) 采购人的其他特定资格要求: 供应商须提供在有效期内的《食品经营许可证》。

三、获取采购文件

1. 时间: 2021 年 5 月 7 日至 2021 年 5 月 14 日, 正常工作日上午 8:30 至 11:30, 下午 13:00 至 17:00 (北京时间, 周末、法定节假日除外)。

2. 地点: 常州市新北区汉江西路 118 号 1 号楼 3 楼 常州中采招投标有限公司。

3. 领购时须提供以下材料:

(1) 《投标报名申请表》原件一份(格式见附件);

(2) 供应商提供有效企业法人营业执照复印件加盖公章。

(3) 政府采购供应商信用承诺书(格式见附件, 法定代表人签字并加盖公章)

4. 方式: (供应商可采取以下任一种方式获取采购文件)

(1) 现场领购: 提供领购资料至常州市新北区汉江西路 118 号 1 号楼 3 楼常州中采招投标有限公司办理。

(2) 网络领购: 若无法现金缴纳, 请联系赵女士, 电话: 0519-86661066。缴纳成功后, 将符合要求的领购资料扫描件和报名费缴纳凭证一并发送至邮箱: czzczb@126.com。

5. 售价: 人民币伍佰元整(现金缴纳或以公司指定方式支付), 招标文件售后一概不退。

四、提交响应文件截止时间、地点

截止时间: 2021 年 5 月 19 日 9 点 30 分 (北京时间)

地点: 常州中采招投标有限公司 302 开标室

五、开启

截止时间: 2021 年 5 月 19 日 9 点 30 分 (北京时间)

地点: 常州中采招投标有限公司 302 开标室。

六、公告期限

自本公告发布之日起 3 个工作日。

七、其他补充事宜

1. 现场踏勘及标前答疑

(1) 供应商自行踏勘现场

(2) 标前答疑

供应商对竞争性磋商文件如有疑问，请将疑问于 2021 年 5 月 17 日 17 点 00 分（北京时间）（七个工作日内）前以书面形式提交或邮箱至常州中采招投标有限公司，邮箱：czzczb@126.com。

2. 有关本次采购项目的事项若存在变动或修改，采购代理机构将通过补充或更正形式在网站上发布，因未能及时了解相关最新信息所引起的投标失误责任由供应商自负。

3. 疫情防控措施

（1）对于参与开评标活动的供应商、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》（格式见附件）并加盖单位公章。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》和本人身份证原件方能到指定开评标场所。各供应商委派人数不得超过 2 人，除供应商授权代表外，其他人员原则上不得进入开评标场所。

（2）对于参与评标活动的评审专家，在进入公司时，请主动出示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》。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。

（3）进入采购代理机构办公场所前，凡是参与采购活动的相关人员必须戴口罩并出示“苏康码”，接受本项目采购代理机构的“测温+扫码”并登记，“苏康码”验证结果为红色或体温 $\geq 37.3^{\circ}\text{C}$ 的，严禁进场。应当严格按照疫情期间管理要求，预留进场核验时间，自觉服从采购人、采购代理机构现场安排，进场后请保持安全距离，分散等候，自觉遵守会场纪律。其他事项按照《江苏省财政厅关于做好疫情防控期间开展政府采购活动有关工作的通知》（苏财购〔2020〕13 号）执行。

（4）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。

4. 为贯彻落实《关于促进中小企业健康发展的指导意见》，发挥政府采购政策功能，促进中小企业发展，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国中小企业促进法》等法律法规，财政部、工业和信息化部制定了《政府采购促进中小企业发展管理办法》。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》（格式见附件），否则不得享受相关中小企业扶持政策。

八、对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：常州市钟楼区五星街道办事处

地址：常州市钟楼区勤业路 288 号

联系方式：0519-83971025

2. 采购代理机构信息

名 称：常州中采招投标有限公司

地 址：常州市新北区汉江西路 118 号 1 号楼 3 楼

联系方式：0519-86661066

3. 项目联系方式

项目联系人：蒋女士

电话：0519-86661067



二、磋商须知

一、遵循原则

公开透明原则、公平竞争原则、公正原则和诚实信用原则。

二、采购文件

1. 采购文件包括本文件目录所列全部内容，报价人应仔细阅读，并在响应文件中充分响应采购文件的所有要求。

2. 采购文件中的“法定代表人”是指报价人的营业执照或相关部门的登记证明文件中的“法定代表人”或“负责人”。

3. 报价人应在常州中采招投标有限公司网 (<http://www.czzczb.com/>) 下载采购文件及相关资料，按要求制作响应文件，对采购文件各项内容做出实质性响应，否则报价无效。

4. 采购文件仅作为本次采购报价使用。

三、采购文件的解释

本文件的最终解释权归常州中采招投标有限公司。

四、采购文件的补充或修正

1. 报价人在收到采购文件后，如有疑问需要询问和澄清，应在响应文件提交截止时间的15日前以书面形式向采购人提出，如无疑问，视作报价人完全响应采购文件的条款和要求。

2. 采购人有权对已发出的采购文件进行必要的澄清或修改，可视具体情况延长响应文件提交截止时间，并以更正公告形式通知所有报价人。

3. 采购文件的修改和补充文件将作为采购文件的组成部分，并对报价人具有约束力。

4. 更正公告以江苏省政府采购网、常州市政府采购网和常州中采招投标有限公司网 (<http://www.czzczb.com/>) 所发布的为准。

五、响应文件的组成

1. 供应商情况说明

供应商简介（含供应商规模、银行资信、技术能力及装备水平等）、人员情况、典型项目介绍。

2. 响应函（格式见附件）

3. 资格、资信证明文件：

（1）关于资格的声明函（格式见附件）；

（2）法定代表人资格证明书/法定代表人授权委托书（格式见附件）；

（3）具有独立承担民事责任能力的报价人营业执照或相关部门的登记证明文件复印件；

（4）报价人连续三个月（至少包含近三个月中任意一个月份（不含报价当月））为其法定代表

人授权代表缴纳社保的证明（由相关主管部门出具，**新成立公司除外、法定代表人亲自参加报价的除外**）；

（5）报价人近三个月中任意一个月份（不含报价当月）的财务状况报告（资产负债表和利润表）或由会计师事务所出具的近两年中任意一个年度的审计报告和所附已审财务报告（**复印件，成立不满一年不需提供**）；

（6）报价人近三个月中任意一个月份（不含报价当月）的依法缴纳税收的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明）；

（7）报价人近三个月中任意一个月份（不含报价当月）的依法缴纳社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明）；

（8）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（**格式见附件**）；

（9）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的书面声明（**格式见附件**）；

（10）采购人要求的特定资质证明（详见“**报价邀请函**”-“**申请人的资格要求**”）。

4. 报价一览表（**格式见附件**）

5. 明细报价表（**格式见附件**）

6. 技术参数偏离表（**格式见附件**）

7. 评分标准中对应的其它所需证明材料（**如有自行添加**）；

8. 采购文件要求供应商提供的和供应商认为与本项目有关的并可以提供的其它相关的证明材料（**如有自拟并自行添加**）；

上述 1-5 项报价人必须按要求全部提供（**如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需提供**），否则响应文件无效。如上述资格证明文件遇年检、换证，则必须提供法定年检、换证单位出具的有效证明复印件。如上述资格证明文件第（4）（5）（6）（7）四项遇有国家相关政策规定可不具备的，必须提供相关政策规定或相关单位出具的有效证明复印件。报价人法定代表人或法定代表人授权代表为外籍、港、澳、台地区人士的，其身份证明须提供有效的护照或港澳同胞来往内地通行证、台湾同胞来往大陆通行证，或其它可在中国大陆有效居留的许可证明。

六、响应文件的制作

1. 响应文件共一式伍份，“正本”壹份、“副本”肆份、“U 盘”壹份（电子文件中含全套正本磋商响应文件，未提供视为无效投标，U 盘应单独密封，未提供视为无效投标）。在每一份响应文件上要标明“正本”或“副本”字样，一旦正本和副本有差异，以正本为准，正本、副本应分别装订成册并密封。

2. 响应文件密封口须加盖报价人公章、法定代表人或授权委托人签字或盖章，封皮上写明

采购编号、采购项目名称、报价人名称。所有响应文件都必须密封盖章。

3. 如果报价人未按上述要求密封及加写标记，其响应文件将被拒收。采购代理机构对响应文件的误投和提前启封概不负责，对由此造成提前开封的响应文件，采购代理机构有权拒绝。

4. 所有文件、往来函件均应使用简体中文（规格、型号辅助符号例外）。

5. 响应文件由报价人按要求如实填写，须有报价人（签章）、法定代表人或法定代表人授权代表签章，方为有效，未尽事宜可自行补充。

6. 如无特别说明，报价人报价一律以人民币为投标结算货币，结算单位为“元”。

7. 报价费用自理。

七、无效响应文件的确认：

报价人有下列情况之一者，响应文件无效：

1. 响应文件封装未按规定标志、密封、盖章的；
2. 响应文件未加盖报价人公章的；
3. 法定代表人资格证明书或授权委托书未提供的、无报价人公章的、无法定代表人或委托代理人签字或盖章的、非原件的；
4. 不具备采购文件中规定的资格要求或未按采购文件规定的要求提供资格、资信证明文件的；
5. 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、政府采购严重违法失信行为记录名单的；
6. 响应文件未按采购文件规定的内容和要求填写的；
7. 响应文件中有采购文件未允许提供的选择性内容；
8. 不同报价人委托同一单位或者个人办理报价事宜的；
9. 不同报价人的单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；
10. 不同报价人的响应文件由同一单位或者同一个人编制的；
11. 不同报价人响应文件内容存在非正常一致、项目组成员出现同一人、响应文件中错误（或异常）一致或雷同、报价呈规律性差异的；
12. 不同报价人的报价资料相互混装、不同报价人的委托代理人、项目负责人以及其他相关人员有在同一个单位缴纳社会保险、同一响应文件中单位名称落款与公章不是同一单位的；
13. 项目（标段）报价总价超过本项目（标段）预算或最高限价的；
14. 提供虚假材料的（包括工商营业执照、财务报表、资格证明文件等）；
15. 响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
16. 评审委员会认定报价人的报价明显低于其他通过符合性审查报价人的报价，有可能影响

产品质量或者不能诚信履约，且报价人不能应评审委员会要求在评审现场合理的时间内提供书面说明（必要时评审委员会可要求报价人提交相关证明材料）证明其报价合理性的；

17. 除单一来源采购项目外，为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的；

18. 响应文件内容不全或不符合采购文件中规定的其它实质性要求的；

19. 法律法规和采购文件规定的其它无效情形。

八、磋商、评审

磋商、评审工作由采购代理机构负责组织。

具体磋商、评审事务由依法组建的磋商小组负责。如有争议最终由磋商小组认定。

1. 响应文件的审查

（1）报价一览表内容与明细表内容不一致的，以报价一览表为准。

大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；对不同文字文本响应文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

（2）正本与副本不符，以正本为准。

2. 磋商、评审程序

（1）响应文件初审。初审分为资格性审查和符合性审查。

① 资格性审查。依据法律法规和采购文件的规定，对响应文件中的资格证明、磋商保证金等进行审查；通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）查询报价供应商在报价截止时间之前，是否被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单，以确定报价供应商是否具备报价资格。

② 符合性审查。依据采购文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对采购文件的响应程度进行审查，以确定是否对采购文件的实质性要求作出响应。

（2）澄清有关问题。对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，磋商小组可以书面形式（应当由磋商小组专家签字）要求报价人作出必要的澄清、说明或者纠正。报价人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其授权的代表签字。

（3）磋商小组讨论、确定磋商程序和磋商内容。

（4）磋商小组集中与单一供应商分别进行磋商。磋商轮次由磋商小组视情况决定。

（5）在磋商过程中，磋商小组可以根据采购文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动采购文件中的其他内容。对采购文件作出的实质性变动是采购文件的有效组成部分。如有实质性变动，磋商小组将以书面形式通知所有参加磋商的

供应商。供应商应当按照采购文件的变动情况和磋商小组的要求在规定的时间内重新提交响应文件，并由其法定代表人或授权代表签字或者加盖公章。如有负偏离，将作为无效报价。

3. 评审方法

经磋商确定最终采购需求和提交最后报价的供应商后，由磋商小组采用综合评分法对提交最后报价的供应商的响应文件和最后报价进行综合评分。

磋商小组遵循公平、公正、择优原则，独立按照评分标准分别评定报价人的分值；每个标段各报价人的评审得分为各评委所评定分值的平均值，并按高低顺序排列，每个标段响应文件满足采购文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的报价人排名第一，为成交单位。若评审得分相同的，按最后报价由低到高顺序排列；评审得分且最后报价相同的，按技术指标优劣顺序排列。

4. 评分标准

详见第五章 评分标准。

九、确定成交供应商

1. 磋商小组根据采购文件规定的评审方法和评分标准进行评审，按采购文件的要求依法确定成交供应商。

2. 采购代理机构将评审结果通知所有参加报价的未成交供应商，并在常州中采招投标有限公司网（<http://www.czzczb.com/>）、常州市政府采购网和江苏政府采购网发布成交公告。采购代理机构和磋商小组对未成交原因不做解释。如有质疑，应在法定质疑期限内，即成交公告期限届满之日起7个工作日内，以书面形式（原件）送达采购代理机构，并且针对同一采购程序环节的质疑，须在法定质疑期内一次性提出。质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据（格式详见中国政府采购网《政府采购供应商质疑函范本》）。采购代理机构将在收到符合上述要求的书面质疑后七个工作日内，对质疑内容做出答复。报价人在法定质疑期限外送达的质疑函或法定质疑期限内送达的质疑函不符合上述要求的均为无效质疑，采购代理机构对无效质疑不予受理。如质疑查无实据或报价人捏造事实，提供虚假材料进行恶意举报，不配合或采用不正当手段干扰政府采购质疑的，将记入报价人在江苏省和常州市的政府采购“供应商诚信记录”，并按相关规定处理。

3. 采购代理机构向成交供应商发成交通知书。

4. 报价供应商提交的纸质响应文件将作为存档依据，不予退回。

十、采购终止

在竞争性磋商采购中，出现下列情况之一的，本次采购活动终止：

1. 因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

2. 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

3. 除《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第二十一条第三款和《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》规定的情形外，在采购过程中符合要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商数量不满足法律法规要求的；

4. 在采购活动中因重大变故，采购任务取消的。

十一、签订、履行合同

1. 采购人应当自成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件和成交供应商响应文件的约定，与成交供应商签订书面合同。所签订的合同不得对采购文件和成交供应商响应文件作实质性修改。采购人不得向成交供应商提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与成交供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

2. 成交供应商非因不可抗力未履行采购文件、响应文件和合同规定的义务，一经查实，采购代理机构将根据具体情况提请政府采购管理部门作出相应处理。

3. 成交供应商向采购人缴纳的履约保证金不超过政府采购合同金额的 10%。收取履约保证金的，采购人应当与成交供应商在采购合同中约定履约保证金退还的方式、时间、条件和不予退还的情形，明确逾期退还履约保证金的违约责任。

十二、注意事项

成交供应商有下列情形之一的，必须限期改正，情节严重的，列入不良行为记录名单，在 1 至 3 年内禁止参加政府采购活动，并予以通报：

1. 未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同，或者与采购人另行订立背离合同实质性内容的协议的；

2. 成交后无正当理由不与采购人签订合同的；

3. 拒绝履行合同义务的。

十三、成交服务费

1. 采购代理服务收费标准为：优惠价人民币叁仟元/每标段。

备注：采购代理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。
本项目代理服务费按服务期限*年服务费收取。专家评审费按有关规定收取。

2. 成交供应商领取成交通知书时须向常州中采招投标有限公司缴纳采购代理服务费。

3. 公司账户信息

单位名称：常州中采招投标有限公司

账 号：32050162970100001741

开户行：建行常州惠民支行

十四、政府采购政策功能

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，中小企业在评审时享受扶持政策。

1. 采购限额标准以上，200 万元以下的货物和服务采购项目、400 万元以下的工程采购项目，适宜由中小企业提供的，采购人应当专门面向中小企业采购。超过 200 万元的货物和服务采购项目、超过 400 万元的工程采购项目中适宜由中小企业提供的，预留该部分采购项目预算总额的 30%以上专门面向中小企业采购，其中预留给小微企业的比例不低于 60%。

2. 采购人、采购代理机构对于应当对符合本办法规定的小微企业报价给予 6%—10%（工程项目为 3%—5%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 3%—5%作为其价格分。

3. 接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予 2%—3%（工程项目为 1%—2%）的扣除，用扣除后的价格参加评审。适用招标投标法的政府采购工程建设项目，采用综合评估法但未采用低价优先法计算价格分的，评标时应当在采用原报价进行评分的基础上增加其价格得分的 1%—2%作为其价格分。组成联合体或者接受分包的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

4. 价格扣除比例或者价格分加分比例对小型企业和微型企业同等对待，不作区分。具体采购项目的价格扣除比例或者价格分加分比例，由采购人根据采购标的相关行业平均利润率、市场竞争状况等，在本办法规定的幅度内确定。

三. 项目技术要求和有关说明

一、采购内容及规格标准:

一标段: 蔬菜及杂品类 (蔬菜类、豆制品类、乳制品类、水果类)

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, 无污染	斤
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	茼蒿	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
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，色鲜嫩嫩，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	郫县豆瓣酱		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

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，包裹紧实，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

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

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		表皮完整，无虫害及斑点，有光泽及果香，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

二标段：荤菜（肉类、水产类、禽蛋类、冻品类）

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 (冷冻)	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，在保质期内	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，在保质期内	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，在保质期内	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，在保质期内	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，在保质期内	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，在保质期内	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，在保质期内	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，在保质期内	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，在保质期内	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，在保质期内	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，块整干净均匀，无淋巴无血块，带肉率 25%-30%，无异味，在保质期内	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	鲜猪肺心肚	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

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，肉质坚实，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，肉质坚实，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，肉质坚实，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，肉质坚实，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，肉质坚实，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，肉质坚实，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	鲢 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，1-1.5 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，1-1.5 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，1-1.5 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，1-1.5 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	鳙 鱼		现场活杀，整体完整，无污染，无异味，体圆 2~3cm	斤
51	鳙 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	鳙 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	冰鲜鲳鱼		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

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	活杀鹌鹑鸟		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

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，68 只左右/箱，20 斤/箱，个重 130 克~150 克	斤
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，冰衣极少，20 斤/箱	斤
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，形状大小均匀，冰衣极少，20 斤/箱	斤
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	雀肫肝		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 240g	思念	20 个*12g/袋，240g*18 袋（360 个）	袋
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	灌汤肉丸	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

三标段：粮油及调味品（粮油类、调味类、面制品类）

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

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，1.8l/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	幺麻子	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	沙嗲酱	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	郫县豆瓣酱	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 1.25l/瓶，6 瓶/箱	瓶

142	红 枣	散称	颗粒饱满，无虫蛀，无霉坏	斤
-----	-----	----	--------------	---

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

说明：上述目录为拟采购商品参考目录，以采购人每日提供的采购清单及菜品粗加工要求为准。

二. 质量要求

中标单位所提供的食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准。中标单位应当

在合同履行期间无条件开放其食品质量安全可溯源管理系统，以便接受监督核查。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。

三. 送货要求

(1) 交货时间：按照采购人每日提供的采购清单详情（包括配送时间、配送地点、下单品种、品牌、规格型号及标准要求、计量单位、采购数量）进行配送交货。

(2) 起送标准：蔬菜、豆制品等要求 0.5kg/品种起送；肉类、水产、禽蛋及制品等要求 0.5kg/品种起送；预包装食品要求 1 袋（包）/品种起送；其他散装食品要求 0.5kg/品种起送。达到起送标准后，中标单位须承诺不计路程，不计品种，不计数量，不计金额，无条件送货。

(3) 运输要求：中标单位的物资配送车辆做到专车专用，有条件的做到冷藏保鲜，防止食物二次污染。货物运输费用及途中产生的费用和风险，由中标单位负责。

(4) 人员要求：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，如供应商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标准，采购人应当为新调整的服务人员缴纳社保。如中标单位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。

四. 验收标准及要求

(1) 中标单位食材送达时，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。

(2) 食材使用过程中发现食材质量存在问题的有权提出异议，并要求中标单位退换货。

(3) 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，并要求中标单位退换货。

五. 结算要求

(1) 结算时以采购人验收入库数量作为结算数量。结算价格包含货物价款、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。报价有效期内，食材结算价格不因市场价格变化而调整。

(2) 中标单位需每日将结算清单与采购人进行对账，确认无误后，中标单位根据采购人要求开具发票，采购人收到发票后当月 30 日前结清货款。

(3) 因中标单位提供的食材不符合合同约定和要求的，采购人有权延期付款。

结算价=常州市权威部门（价格通）发布的菜市场平均价*报价折扣率*实际数量

例：各供应商按照常州市权威部门（价格通）发布的菜市场平均价的 100% 投报折扣，例如：

供应商报价折扣为 80%，则结算价=价格通*报价折扣率*实际数量以此为例。

供应商中标后须与采购人签订安全责任书。中标单位签订合同时须向采购人交纳履约保证金 5 万元，如合同执行期间未发生任何事故，合同到期后退还。

六、违约、违规处理

中标单位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

无正当理由拒绝配送采购人指定食材，超过一次的；
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；
未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过一次的；
所送的产品质量、品牌、规格等与承诺不符的；
存在假冒伪劣产品的；
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；
被采购人书面要求退货、换货后，仍拒不履行的；
擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；
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；
发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；
因中标单位原因造成食品安全责任事故的；
因中标单位原因给采购人造成负面社会影响，或负面舆论的；
因中标单位原因在采购人区域内造成安全事故，且影响恶劣的；
其它违反法律、法规的行为。

(2) 违约处罚

在服务期间，如出现以上违约情形之一，经查实对采购人造成损失的，由违约中标供应商负责赔偿，因此产生的法律责任及全部费用由违约单位承担。

因中标单位原因造成食品安全责任事故的，若不及时赔偿由于安全责任事故造成的损失，将从履约保证金中扣除。

七、考核满意表

考核满意表

供应商名称			
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 8-10 分； 2. 偶尔比约定时间晚，但不耽误食堂工作，得 5-7 分； 3. 送货经常不守时，耽误食堂工作，得 0-4 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。		
菜品质量	1. 菜熟且烂、酥、软、滑、嫩、清、鲜、脆，没有半生不熟的现象出现的得 8-10 分； 2. 掌握好咸淡：菜品口味温性、中性平淡，得 5-8 分； 3. 口味主要靠油来突出，靠少量复合油的复合味（葱姜油、花椒油、麻油、）来体现的得 0-4 分		
综合得分			

注：服务质量达到采购人要求的（季度平均满意度在 80 分以上），方可续签下一年合同。

食材采购单位名称（盖章）：

日期： 年 月 日

八、履约保证金

中标单位中标后向采购单位交纳 5 万元履约保证金，服务期满后全额退还（无息）。若服务期间发生违约情况或安全责任事故，供应商不及时赔偿或拒不赔偿的，事故造成的损失将从履约保证金中扣除。

九、其他内容

综合得分排名前 3 名，综合得分排名第一的为中标单位，其余为备选供应商。若中标单位服务质量达不到采购人要求的（季度平均满意度在 80 分以下），采购人有权取消协议供货资格，

从备选供应商中确定中标单位。

实际食材配送数量及配送地点需根据采购人实际需求而定。

若当天采购人临时采购其他食材，供应商应无条件响应。

四. 合同条款及格式

合同编号: _____

参考格式

政府采购合同
(服务类)

第一部分 合同书

项目名称: _____

甲方: _____

乙方: _____

代理机构: _____ 常州中采招投标有限公司

签订地: _____

签订日期: _____年____月____日

依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国民法典》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。

一、合同内容：

1. 乙方为采购人提供食材配送服务。

服务时间自 年 月 日至 年 月 日。在合同有效期内一方不得擅自变更或中止此项合同，如未经双方同意，擅自变更或中止此项的一方要负违约责任。此项合同需终止或续签，应在协议期内提前半个月通知对方。

2. 下列文件为本合同不可分割部分：

- (1) 中标（成交）通知书；
- (2) 乙方的投标文件；
- (3) 乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等；
- (4) 招标文件及其附件；
- (5) 合同附件。

以上文件与本合同具有同等法律效力。

二、合同价格及费用结算：

(1) 结算时以采购人验收入库数量作为结算数量。结算价格包含货物价款、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。报价有效期内，食材结算价格不因市场价格变化而调整。

(2) 中标单位需每日将结算清单与采购人进行对账，确认无误后，中标单位根据采购人要求开具发票，采购人收到发票后当月 30 日前结清货款。

(3) 因中标单位提供的食材不符合合同约定和要求的，采购人有权延期付款。

结算价=常州市权威部门（价格通）发布的菜市场平均价*报价折扣率*实际数量

例：各供应商按照常州市权威部门（价格通）发布的菜市场平均价的 100% 投报折扣，例如：供应商报价折扣为 80%，则结算价=价格通*报价折扣率*实际数量以此为例。

供应商中标后须与采购人签订安全责任书。中标单位签订合同时须向采购人交纳履约保证金伍万元，如合同执行期间未发生任何事故，合同到期后退还。

三、甲（采购人）、乙双方的责任

(一) 采购人责任：

1. 合同有效期内，采购人明确订单详情（包括配送时间、配送地点、下单品种、品牌、规格型号及标准要求、计量单位、采购数量）采购乙方提供的食材并由乙方配送。

2. 采购人可与乙方签订供货协议（可参考甲方提供的协议书样本，未尽事项可以补充），有效期为壹年（20 年 月—20 年 月）。协议条款中应包含违约追究经济责任及其他责任的内容。

3. 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。采购人遇特殊配送要求时，应视情提前与乙方联系。

4. 采购人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。

5. 采购人加强教育宣传工作：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。

6. 采购人有权参与配送工作的全程监督与管理，及时收集群众意见，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。

7. 采购人与乙方有特殊约定的，须在合同中表述清楚。

8. 采购人明确卫生负责人，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. 乙方承接采购人的食材配送工作，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. 乙方应服从相关职能部门的业务指导和监管，服从采购人的管理，听取和接受采购人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采购人提出的品种、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。如采购人另有所需食材而食材采购系统中未包括的，乙方应先与采购人商定该食材品牌、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，采购人有权中止供货协议，并按相关法律处理。

12. 乙方与采购人签订供货协议时，乙方向采购人交纳履约保证金。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，承担由此而引起的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采购人的监管。

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. 乙方保证每天在采购人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采购人联系。

16. 退出机制。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，并可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) 食材采购系统中供应商满意度评价得分 80 分以下；
- (3) 无故不参与食材采购系统竞价 5 次的。

四、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）采购人违约责任区分及处罚：

1. 由于采购人工作失误，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，后果由采购人承担。

2. 在结算经费时，由于采购人工作失误，没有及时告知乙方原因，导致乙方不能及时收到

货款的，由采购人按支付结算金额每日 0.1%交付滞纳金。

3. 采购人故意刁难乙方，造成配送工作不能正常开展工作的，乙方有权终止合同。

（二）乙方违约责任区分及处罚

供应商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）违约情形的认定

无正当理由拒绝配送采购人指定食材，超过一次的；

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；

未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过一次的；

所送的产品质量、品牌、规格等与承诺不符的；

存在假冒伪劣产品的；

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；

被采购人书面要求退货、换货后，仍拒不履行的；

擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；

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；

发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；

因中标单位原因造成食品安全责任事故的；

因中标单位原因给采购人造成负面社会影响，或负面舆论的；

因中标单位原因在采购人区域内造成安全事故，且影响恶劣的；

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，经查实对采购人造成损失的，由违约中标供应商负责赔偿，因此产生的法律责任由违约单位承担。若不及时赔偿，将从履约保证金中扣除。

五、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。

六、合同的生效

本合同在双方签字盖章后生效，同时须至政府采购代理机构备案。

七、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。

八、附则

1. 合同份数：本合同一式五份，甲乙双方各执贰份，代理机构一份。代理机构不代表任何承诺或保证，该合同的履行等相关情况均与代理机构无任何关系。

2. 本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》以及其他同相关法律、法规之规定解释。

甲 方（采购人）：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表人：

委托代理人：

电话：

传真：

乙 方（中标供应商）：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表人：

委托代理人：

电话：

传真：

合同备案

代理机构（盖章）：

日 期：

地 址：

电 话：

第二部分 合同一般条款

一、定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

1. “合同”系指采购人和中标供应商签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。
2. “合同价”系指根据合同约定，中标供应商在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标供应商的价格。
3. “服务”系指中标供应商根据合同约定应向采购人履行的除货物和工程以外的其他政府采购对象，包括采购人自身需要的服务和向社会公众提供的公共服务。
4. “甲方”系指与中标供应商签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。
5. “乙方”系指根据合同约定提供服务的中标供应商；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。
6. “现场”系指合同约定提供服务的地点。

二、技术规范

服务所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

三、知识产权

1. 乙方应保证其提供的服务不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；
2. 合同涉及技术成果的归属和收益的分成办法的，详见合同专用条款。

四、履约检查和问题反馈

1. 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定提供服务进行履约检查，以确

保乙方所提供的服务能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2. 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

五、 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

六、 技术资料和保密义务

1. 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2. 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

3. 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

七、 质量保证

1. 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2. 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

八、 延迟履行

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长履行的具体时间。

九、 合同变更

1. 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项，且如果系追加与合同标的相同的服务的，那么所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的 10%；

2. 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。

有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

十、合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的人应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

十一、不可抗力

1. 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2. 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

3. 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同；

4. 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

十二、税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定缴纳。

十三、乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

十四、合同中止、终止

1. 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2. 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。

有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

十五、检验和验收

1. 乙方按照合同专用条款的约定，定期提交服务报告，甲方按照合同专用条款的约定进行

定期验收；

2. 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的标准，组织对乙方履约情况的验收，并出具验收书；向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告；

3. 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

十六、通知和送达

1. 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的_____发出的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于___个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2. 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

十七、合同使用的文字和适用的法律

1. 合同使用汉语书就、变更和解释；

2. 合同适用中华人民共和国法律。

十八、履约保证金

1. 采购文件要求乙方提交履约保证金的，乙方应按合同专用条款约定的方式，以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式，提交不超过合同价 10%的履约保证金；

2. 履约保证金在合同专用条款约定期间内不予退还或者应完全有效，前述约定期间届满之日起___个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方；

3. 如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

十九、合同份数

合同份数按合同专用条款规定，每份均具有同等法律效力。

第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

条款号	约定内容

五. 评分标准

采用低价优先法计算，即满足采购文件要求且投标价格最低的投标报价为磋商基准价，其价格分为满分。其他报价人的价格分统一按照下列公式计算：

磋商报价得分=(磋商基准价 / 最后磋商报价) × 价格权值 × 100。

价格扣除：①对小型和微型企业产品的价格给予 10% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。参加投标的中小企业，应当按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定提供《中小企业声明函》（中小企业划型标准详见《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）。

②监狱企业视同小型、微型企业，对其产品价格给予 10% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。参加投标的监狱企业，应当按照《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68 号）的规定提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件复印件。

③残疾人福利性单位视同小型、微型企业，对其产品价格给予 10% 的扣除，用扣除后的价格参与评审。参加投标的残疾人福利性单位，应当按照《财政部、民政部、中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141 号）的规定提供《残疾人福利性单位声明函》。

同一报价人，上述三项价格扣除优惠不得重复享受。

（一）价格基准分：10 分

第一步：最终报价在采购预算价格以下的，为有效报价。超出此范围的报价为无效报价。无效报价的响应文件不进行评审，也不中标。

第二步：在所有有效报价中选择报价折扣率最高的为基准报价。

第三步：将所有有效报价与基准报价相比较：等于基准报价的得 10 分，其他供应商的价格分按照下列公式计算（计算结果四舍五入保留两位小数）：

最终报价得分 = (基准报价 / 投标报价) × 10% × 100

（二）服务业绩：30 分

1. 服务过的单位数量（10 分）

评标委员会根据供应商 2018 年以来服务过的单位数量进行评分，供应商须提供《相关业绩案例一览表》、《食材供应业绩证明》、《食材供应评价表》，每有一家得 2 分，最高得 10 分。供应商须提供每家食材采购单位出具的《食材供应业绩证明》和不少于 2 张发票复印件（单张金额不小于 1000 元），否则不得分。

2. 服务单位满意度评价（10 分）

评标委员会根据供应商以上业绩的食材采购单位对供应商的满意度评价进行打分：综合得分 ≥ 98 分，得10分； $95 \leq$ 综合得分 < 98 分，得7分； $90 \leq$ 综合得分 < 95 分，得3分；综合得分 < 90 分，不得分。详见《食材供应评价表》、《食材供应评价统计表》。多份食材采购单位的材料取平均综合得分。供应商须提供每家食材采购单位出具的《食材供应评价表》，否则不得分。

3. 服务单位累计日均用餐人数（10分）

评标委员会根据供应商业绩正常工作日累计日均用餐人数进行打分：累计日均用餐人数 ≥ 200 人，得基准分2分；每多100人加1分；累计日均用餐人数 < 100 人，不得分。供应商须提供《累计用餐人数汇总表》，否则不得分。

（三）综合实力：13分

1. 体系认证（10分）

具有有效期内的 ISO9000（或 ISO9001）国际质量管理体系认证的，得2分；

具有有效期内的 ISO22000 食品安全管理体系认证的，得2分；

具有有效期内的 ISO28000 供应链安全管理体系认证的，得2分；

具有有效期内的 ISO14000 环境管理体系认证的，得2分；

具有有效期内的 ISO45001（或 OHSAS18001）职业健康安全管理体系认证的，得2分。

以上材料须提供复印件加盖公章。

2. 企业荣誉（3分）

供应商获得2018年以来市级或以上行政主管部门表彰的，得3分。供应商须提供复印件加盖公章。

（四）食材配送标准：36分

1. 配送标准（4分）：供应商按验收标准配送，运输安全保障措施到位，提供配送标准承诺书的得4分，不提供的不得分。

2. 配送时限（4分）：供应商按所有采购单位分别规定的时间之前配送到位，食材配送及时的，提供配送时限承诺书的得4分，不提供的不得分。

3. 品种规格（4分）：供应商按采购单位的需求品种、规格、数量配送，提供配送品种规格承诺书的得4分，不提供的不得分。

4. 配送价格（4分）：除不可抗因素外，供应商按中标价格配送，提供价格承诺书的得4分，不提供的不得分。

5. 不合格处置（4分）：供应商应保障食材安全，对验收不合格食材无条件退货或换货，提供不合格食材退换货承诺书的得4分，不提供的不得分。

6. 人员车辆（4分）：供应商根据食材采购单位配备充足的人员、车辆等，提供人员、车辆配备承诺书的得4分，不提供的不得分。

7. 食材溯源（4 分）：供应商具有食材溯源证明，具有可追根溯源的保障措施，提供食材溯源证明承诺书的得 4 分，不提供的不得分。

8. 应急需求（4 分）：供应商提供便利，配合采购单位临时应急加送货，提供应急加送货承诺书的得 4 分，不提供的不得分。

9. 廉政承诺（4 分）：供应商提供廉政承诺的得 4 分，不提供的不得分。

（五）服务方案：3 分

供应商应对本项目做详细的调研工作，在充分了解招标人的采购情况及采购需求前提下，制定完善的服务方案，包括但不限于：

- ①可行的实施计划；
- ②与各采购单位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；

方案完整、合理得 3 分，方案比较完整、合理得 2 分，方案完整性和合理性比较欠缺得 1 分，其他不得分。

（六）培训计划：2 分

供应商培训计划完整、合理、可行得 2 分，培训计划比较欠缺得 1 分，其他不得分。

（七）管理制度：3 分

供应商应对项目建立完善的管理制度，包括但不限于：

- ①食品安全卫生制度；
- ②食品分类、分库贮存管理制度；
- ③不合格产品处置制度；

管理制度完整、合理得 3 分，管理制度比较完整、合理得 2 分，管理制度完整性和合理性比较欠缺得 1 分，其他不得分。

（八）质量保证措施：3 分

供应商负责食品卫生安全，保证供应的食材质量符合国家规定的相关标准，所供的食材无腐烂变质、超出质保期、缺斤少两等问题，以及对食材配送及时及运输安全保障措施有切实可行的保证措施，根据供应商提供的质量保证措施的科学合理性、针对性综合评分，质量保证措施科学合理、有针对性得 3 分，质量保证措施比较科学合理、有针对性得 2 分，其他不得分。

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并加盖公章，过时不予接收。

2、评标时，未能按以上要求提供相应证明的，不作为评标依据，不得分。

3、为便于评分，请供应商按评分表样式，逐条列出证明材料所在页码，格式自定。

六. 响应文件格式

响 应 文 件

项 目 编 号:

项 目 名 称:

报 价 人:

日 期:

响应文件主要目录

- 一、供应商情况说明
- 二、资格审查响应对照表
- 三、符合性审查响应对照表
- 四、评分索引表
- 五、资格、资信证明文件
- 六、报价一览表
- 七、明细报价表
- 八、技术参数响应及偏离表
- 九、商务条款响应及偏离表
- 十、技术方案、服务承诺、培训承诺
- 十一、其他格式附表

一、供应商情况说明

供应商简要情况介绍，含供应商规模、银行资信、技术能力及装备水平等、人员情况、典型项目等。供应商自行以文字形式说明。

二、资格审查响应对照表

序号	资格审查响应内容	是否响应 (填是或者否)	响应文件中的 页码位置
通用资格条件			
1	法定代表人资格证明书/法定代表人授权委托书		
2	具有独立承担民事责任能力的报价人营业执照或相关部门的登记证明文件复印件		
3	缴纳社保的证明（由相关主管部门出具，新成立公司除外、法定代表人亲自参加报价的除外）		
4	报价人近三个月中任意一个月份（不含报价当月）的财务状况报告（资产负债表和利润表）或由会计师事务所出具的近两年中任意一个年度的审计报告和所附已审财务报告（复印件，成立不满一年不需提供）		
5	报价人近三个月中任意一个月份（不含报价当月）的依法缴纳税收的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明）		
6	报价人近三个月中任意一个月份（不含报价当月）的依法缴纳社会保障资金的相关材料（提供相关主管部门证明或银行代扣证明）		
7	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明		
8	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的书面声明		
...			
特定资格条件			
7	未被“信用中国”网站（www.creditchina.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（提供网页截图）		
8	供应商资格要求涉及的其它证明材料		
...			
其他资格条件			
9	关于资格的声明函		
10	响应函		
			

三、符合性审查响应对照表

序号	符合性审查响应内容	是否响应 (填是或者否)	响应文件中的 页码位置
1	采购需求中必须满足的实质性要求（每条详细列出的内容）		
2			
3			
4			
5			

四、评分索引表

[illegible]

注：本表仅纸质投标（响应）文件需要提供。

五、资格、资信证明文件

1、资格证明文件目录

文件 1 法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明（复印件，如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需提供）

文件 2 报价人近三个月中任意一个月份(不含报价当月)的财务状况报告（资产负债表和利润表）或由会计师事务所出具的近两年中任意一个年度的审计报告和所附已审财务报告（复印件，如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需提供，成立不满一年不需提供）

文件 3 报价人近三个月中任意一个月份(不含报价当月)的依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料（复印件，如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需提供）

文件 4 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需提供）

文件 5 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的书面声明（如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需提供）

文件 6 响应函（原件，如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需加盖公章）

文件 7 法定代表人资格证明书（原件，如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需加盖公章）或法人授权委托书（原件，如供应商组成联合体投标，参加联合体的各方均需加盖公章）

文件 8 联合体协议（以联合体形式参加投标的提供，参加联合体的各方均需加盖公章，原件）

文件 9 本项目供应商资格要求涉及的其它证明材料（如有）

以上资格证明文件中要求加盖公章的，必须加盖公章；如供应商组成联合体参加投标，则联合体各方均须加盖公章，否则视为无效投标。

2、非实质性资信证明文件目录

格式 1 《中小企业声明函》（格式见附件）

格式 2 《残疾人福利性单位声明函》（格式见附件）

六、报价一览表

报价人名称（盖章）：_____

采购项目编号：_____

项目名称	总报价(小写)
总报价（大写）：	

法定代表人或被授权代表（签字或盖章）：_____

七、明细报价表

报价人名称（盖章）：_____ 采购项目编号：_____

序号	名称	品牌型号	性能指标	数量	单价	总价
1						
2						
...						
合计						
完工期						
项目整体质保期						
服 务 承 诺	1. 质量 2. 安装 3. “三包”(包修、包退、包换) 4. 其他承诺 (以上是主要承诺, 供报价人参考, 报价人应在满足采购文件要求的基础上, 根据自己单位的情况作出具体承诺)					

法定代表人或被授权代表（签字或盖章）：_____

注：（1）报价人应当根据“项目技术要求和有关说明”的内容在上表中详细填写；
（2）表格不够可自行延长。

八、技术参数响应及偏离表

报价人名称（盖章）：_____ 采购项目编号：_____

名称	采购要求	实报内容	偏离说明

法定代表人或被授权代表（签字或盖章）：_____

注：

- （1）本表不得删除；
- （2）如无任何技术偏离，请于本表 “偏离说明” 中注明 “无偏离”；
- （3）如有技术偏离项，请于本表中列明偏离内容，如需要可自行延长，其余无偏离内容不须赘述。

九、商务条款响应及偏离表

项目	采购文件要求	是否响应	供应商的承诺或说明
质保期			
售后技术服务要求			
交付时间及地点			
付款条件			
备品备件及耗材等要求			
其他			

十、技术方案、服务承诺、培训承诺

（内容格式自定）

.....

十一、其他格式附件

（一）响应函（格式）

响应函

致常州中采招投标有限公司：

我方收到贵方编号_____采购文件，经仔细阅读和研究，我方决定参加此项目的报价。

一、我方愿意按照采购文件的一切要求，提供本项目的报价，总价见《报价一览表》。

二、我方愿意提供采购文件中要求的文件、资料。

三、我方同意按采购文件中的规定，本响应文件报价的有效期限为报价截止之日起90天。

四、如果我方的响应文件被接受，我方将履行采购文件中规定的每一项要求，按期、按质、按量，完成交货任务。

五、我方愿意遵守《中华人民共和国政府采购法》，并按《中华人民共和国合同法》、财政部《政府采购货物和服务招标投标管理办法》和合同条款履行自己的全部责任。

六、我方认可并遵守采购文件所有的规定。

七、我方愿意按采购文件的规定填写《投标（报价）承诺函》。如我方在报价截止期后撤回响应及成交后拒绝遵守报价承诺或拒绝在规定的时间内与采购人签订合同，则接受政府采购监督管理部门的处理。

八、如果我方被确定为成交供应商，我方愿意向采购人交纳履约保证金。且我方如无不可抗力，又未履行采购文件、响应文件和合同条款的，一经查实，我方愿意赔偿由此而造成的一切损失，并同意接受按采购文件的相关要求对我方进行的处理。

九、我方决不提供虚假材料谋取成交、决不采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商、决不与采购人、其它供应商或者采购代理机构恶意串通、决不向采购人、采购代理机构工作人员和评委进行商业贿赂、决不在采购过程中与采购人进行协商谈判、决不拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况，如有违反，无条件接受贵方及相关管理部门的处罚。

十、如果我们中标，我们将按照采购文件的规定向贵公司支付采购代理服务费；为执行合同，我们将按供应商须知有关要求提供必要的履约保证。

报价人（盖章）：

法定代表人或法定代表人授权代表签字或盖章：

电话：

传真：

通讯地址：

邮编：

(二) 关于资格的声明函（格式）

关于资格的声明函

常州中采招标投标有限公司：

我公司（单位）参加本次项目（项目编号：_____）政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录，我公司（单位）愿针对本次项目进行报价，响应文件中所有关于报价资格的文件、证明、陈述均是真实的、准确的。若有违背，我公司（单位）愿意承担由此而产生的一切后果。

报价人（盖章）：

法定代表人或法定代表人授权代表（签字或盖章）：

日期：_____年____月____日

备注：上述所称“重大违法记录”，是指供应商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。

(三) 联合体协议 (格式)

联合体协议

(联合体中各供应商全称) 在此达成以下协议:

1、我们 (供应商 1), (供应商 2) ,自愿组成联合体, 参加江苏省政府采购中心组织的采购编号为 (编号全称), (项目全称) 项目的政府采购活动, 我联合体指定 (供应商*) 为牵头单位 (牵头单位必须为联合体成员)。

2、若我们联合中标、成交, (供应商单位 1 全称) 实施项目中 (工作内容) 部分工作, 并承担相应的责任。(供应商单位 2 全称) 实施项目中 (工作内容) 部分工作, 并承担相应的责任……。 (注: 联合体中各供应商都应明示所承担的工作和相应的责任)。

3、其中 (小型、微型企业/残疾人福利性单位/监狱企业全称) 为 (小型、微型企业/残疾人福利性单位/监狱企业) 企业, 且我们约定该公司/单位所承担的合同金额将占本项目合同总金额的 %。

单位名称 (公章):

日期: 年 月 日

(四) 法定代表人资格证明书/法定代表人授权委托书 (格式)

法定代表人资格证明书

姓名： 性别： 年龄： 职务：

系 _____ (报价人名称) 的法定代表人。为实施 _____ 项目 (项目
编号： _____) 的工作，签署上述项目的响应文件、进行合同谈判、签署合
同和处理与之有关的一切事务。

特此证明。

报价人：(公章)

法定代表人签字或盖章：

日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

法定代表人身份证复印件：

法定代表人身份证复印件 (正面)	法定代表人身份证复印件 (背面)
------------------	------------------

备注：

1. 法定代表人参加报价时，需携带法定代表人资格证明书和本人身份证原件。
2. 代理人参加报价时，需携带法定代表人授权委托书和本人身份证原件。

法定代表人授权委托书

本授权委托书声明：

_____（报价人名称）的_____（法定代表人姓名、职务）代表
报价人授权_____（被授权代表姓名）为_____项目（项目编
号：_____）报价的合法代理人，全权负责参加本次政府采购项目的报价、参与协商、
签约以及与之相关的各项工作。本报价人对代理人的所有签字负全部责任。

我公司（单位）对被授权代表的签名负全部责任。

在撤销授权的书面通知送达贵公司以前，本授权书一直有效，被授权代表签署的所有文件
（在授权书有效期内签署的）不因授权的撤销而失效。

被授权代表情况：

姓名：_____ 性别：_____ 电话：_____ 职务：_____

单位名称（盖章）：

日期：_____年____月____日

法定代表人（签字或盖章）：

代理人身份证复印件：

被授权代表身份证复印件（正面）	被授权代表身份证复印件（背面）
-----------------	-----------------

备注：

1. 法定代表人参加报价时，需携带法定代表人资格证明书和本人身份证原件。
2. 代理人参加报价时，需携带法定代表人授权委托书和本人身份证原件。

(五) 中小企业声明函 (格式)

中小企业声明函

本公司(联合体)郑重声明,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(单位名称)的(项目名称)采购活动,工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业(或者:服务全部由符合政策要求的中小企业承接)。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. (标的名称), 属于(采购文件中明确的所属行业); 承建(承接)企业为(企业名称), 从业人员___人, 营业收入为___万元, 资产总额为___万元¹, 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); 承建(承接)企业为(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。

单位名称(盖章):

日期:_____年___月___日

注:供应商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。为便于开标,本表可以另行单独密封。

¹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。

(六) 残疾人福利性单位声明函 (格式)

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（盖章）：

日 期：_____年____月____日

(七) 具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（格式）

具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明

我单位郑重声明：我单位具备履行本项采购合同所必需的设备和专业技术能力，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：

单位名称（公章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：_____

日期：_____年____月____日

(八) 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的书面声明（格式）

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的书面声明

声 明

我单位郑重声明：参加本次政府采购活动前 3 年内，我单位在经营活动中没有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。

单位名称（公章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：_____

日期：_____年____月____日

(九) 项目人员配置表 (格式)

项目人员配置表

报价人名称 (盖章): _____ 采购项目编号: _____

序号	姓名	年龄	本项目职责	持有证书

法定代表人或被授权代表 (签字或盖章): _____

注:

1. 表格不够可自行延长。
2. 上表内容须提供连续三个月 (至少包含近三个月中任意一个月份 (不含报价当月)) 经社保部门确认的社保缴纳名单复印件 (标注各人员所处位置) 和相关证书复印件作为填列证明材料, 证明材料请附在本表之后。

(十) 疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表

疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表

姓名		身份证号码	
单位名称			
单位地址			
个人住址			
单位电话		个人手机	
人员身份	☐ 采购人代表 ☐ 供应商代表 ☐ 评标专家		
参加： ☐ 开标 ☐ 评标			
项目名称			
个人健康情况			
有无发热、乏力、干咳、气促情况 ☐ 有 ☐ 无			
近 14 天内是否来自（或途径）疫情重点地区和高风险地区？ ☐ 否 ☐ 是 ， 到达时间为：_____			
近 14 天内是否离开过常州？ ☐ 否 ☐ 是			
离开常州往		返常日期	
途径（换乘）		途径日期	
近 14 天内是否有与来自疫情重点地区和高风险地区的人员接触情况？ ☐ 否 ☐ 是 ， 接触时间为：_____			
本人承诺以上信息真实准确。如有不实，愿承担由此引起的一切后果及法律责任。 申报人（签名）： 单位（公章）： 日期：			

存在瞒报或审查不严的企业，一经发现将严肃处理，在诚信体系中予以记录，并报有关部门依法追究法律责任。

(十一) 相关业绩案例一览表

相关业绩案例一览表

项目编号:

年度	食材采购单位	供应食材类别	用餐人数	单位地址	联系人 联系电话

注：1. 食材供应类别分为：蔬菜及杂品类（蔬菜类、豆制品类、乳制品类、水果类）、荤菜（肉类、水产类、禽蛋类、冻品类）、粮油及调味品（粮油类、调味类、面制品类）。

2. 同一食材采购单位不同送货点应分别填写，如XX单位XX食堂。

供应商：（公章）

法定代表人签字或盖章：

日期： 年 月 日

(十二) 食材供应业绩证明

食材供应业绩证明

_____自 _____年 _____月至 _____年 _____月为我单位_____（食堂名称或地址）
食堂供应（☐蔬菜及杂品类（蔬菜类、豆制品类、乳制品类、水果类）、☐荤菜（肉类、水产类、禽蛋类、冻品类）、☐粮油及调味品（粮油类、调味类、面制品类）
），我单位正常工作日每日平均用餐人数约为：_____人。

食材采购单位名称（盖章）：

日期：_____年 _____月 _____日

注：1. 用餐人数为正常工作日每日平均用餐人数，包含早、中、晚、夜餐等。

2. 同一食材采购单位不同送货点应分别填写，如XX单位XX食堂。

(十三) 食材供应评价表

食材供应评价表

供应商名称			
采购单位名称 及食堂名称或地址			
食材品类	☐ 蔬菜及杂品类（蔬菜类、豆制品类、乳制品类、水果类） ☐ 荤菜（肉类、水产类、禽蛋类、冻品类） ☐ 粮油及调味品（粮油类、调味类、面制品类）		
供应时间	____年____月至____年____月		
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			

注：1. 同一食材采购单位不同送货点应分别填写，如 XX 单位 XX 食堂。

2. 供应商须提供与所投标段对应的食材品类的评价表。

食材采购单位名称（盖章）：

日期： 年 月 日

(十四) 食材供应评价统计表

食材供应评价统计表

供应商名称			
食材品类	☐ 蔬菜及杂品类（蔬菜类、豆制品类、乳制品类、水果类） ☐ 荤菜（肉类、水产类、禽蛋类、冻品类） ☐ 粮油及调味品（粮油类、调味类、面制品类）		
	食材采购单位名称	评分	备注
平均分			

注：1. 供应商须提供与所投标段对应的食材品类的评价统计表。

2. 同一食材采购单位不同送货点应分别填写，如 XX 单位 XX 食堂。

(十五) 累计用餐人数汇总表

累计用餐人数汇总表

序号	食材采购单位	工作日累计日均用餐人数	备注
1			
2			
3			
合计			

供应商：（公章）

日期： 年 月 日

- 注：1. 累计日均用餐人数为正常工作日平均用餐人数，包含早、中、晚、夜餐等。
2. 同一食材采购单位不同送货点应分别填写，如 XX 单位 XX 食堂。

（十六）配送标准承诺书

配送标准承诺书

我方参加“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”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. 采购单位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，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

(十七) 配送时限承诺书

配送时限承诺书

我方参加“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”的投标，就配送时限事项承诺如下：

1. 我方按采购单位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，沟通协调好与采购单位食堂食材配送工作；
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单位。
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，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

(十八) 配送品种规格承诺书

配送品种规格承诺书

我方参加“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”的投标，就配送品种规格事项承诺如下：

1. 我方严格遵循采购单位食堂需求及签订合同条款的内容进行相关食材的配送；
2. 我方承诺按采购单位的需求品种、规格、数量配送，以采购单位验收人员验收为准；
3. 食材配送至采购单位，我方配送员可按采购单位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单位要求的原料产地、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。未经采购单位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方食堂正常运行，采购单位可扣除我方全部质保金，并依法追究我方责任。

若违反上述承诺，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

（十九）价格承诺书

价格承诺书

我方参加“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”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. 我方执行食材采购系统竞价规则，按每次的中标价格进行配送；
3. 我方同意采购单位为实现采购工作的需要，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；
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，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

(二十) 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“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”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单位食堂；
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，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

(二十一) 人员、车辆配备承诺书

人员、车辆配备承诺书

我方参加“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”的投标，就人员、车辆配备事项承诺如下：

1. 我方根据食材采购单位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单位，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，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

(二十一) 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“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”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单位的各类食材，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. 采购单位有权定期检查；
4. 采购单位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单位，方便采购单位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，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

(二十二) 应急加送货承诺书

应急加送货承诺书

我方参加“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”的投标，就应急加送货事项承诺如下：

1. 提供便利，配合采购单位临时应急加送货；
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单位需求。
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单位保障供应，保证特殊需求。

若违反上述承诺，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

(二十三) 廉政承诺书

廉政承诺书

我方参加“常州市钟楼区五星街道办事处食堂食材协议供货采购项目”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单位工作人员进行贿赂，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. 对采购单位工作人员的索贿行为，有责任立即举报相关单位或部门；
4. 坚决杜绝与采购单位工作人员串通虚报、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，我方承担由此对招标人和采购单位造成的一切损失。

供应商名称(公章)：

日 期：

友 情 提 醒

各报价人：

您好！

为了提高贵单位的投标文件的有效性，减少不必要的无效报价，特友情提醒注意以下几点：

1. 请谨记采购文件上表述的各项事宜时间节点，特别是开标时间和地点，迟到的将一律不能进入开标室。
3. 投标文件应按要求密封，电子光盘单独密封，并在封袋上加盖报价人公章。
3. 投标文件须按采购文件《二、报价人须知》及《六、投标文件格式》中相关要求装订、密封、标记、盖章和签署。投标文件封袋须加盖供应商公章。
4. 投标文件中的证明文件及资料需提供复印件并加盖公章，有要求提供原件或公证件的必须将原件或公证件携带至开标现场备查或核查。
5. 需要提供样品的，请严格按采购文件要求提供，同时注意密封、隐蔽标签的相关要求。
6. 因采购文件文字表述有限，鼓励您现场踏勘，可以在投标前充分了解现场环境、项目进度和质量要求等信息，为贵单位有针对性的制作投标文件积累充分的原始资料。
7. 设定最高限价的，超过限价一律废标。
8. 请精心仔细审阅采购文件，特别是加粗部分的文字。如有疑问，请按采购文件要求进行询疑。

我单位十分欢迎贵单位对招标采购组织工作提出宝贵意见和建议。电话：0519-86661066
最后祝贵单位投标成功！

本采购文件的最终解释权归常州中采招投标有限公司所有。

（全文完）