

江苏中冠	招标采购文件	标准章节号	7.5 生产和服务提供
		表格编号	CCJS-招-QR-17
		记录编号	No.

招 标 文 件

项目编号：ZG2020028

项目名称：常州市市级行政事业单位食堂食材

协议供货采购项目

招 标 人：常州市机关事务管理局

江苏中冠工程咨询有限公司

二〇二〇年八月



前附表

项号	内容规定
1	招标内容: 常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购
2	招标数量: 详见第三章 招标内容及要求
3	投标文件有效期: 120 (日历日)
4	招标文件售价: 无
5	招标文件发售时间: 2020年8月4日至2020年8月11日 (节假日除外) 报名截止时间: 2020年8月11日 投标文件接收时间: 2020年8月25日上午7:30-9:00 (北京时间) 投标文件递交截止时间: 2020年8月25日上午9:00 (北京时间) 投标人对招标文件如有疑问, 请将疑问于2020年8月12日上午11:00 (北京时间)前以书面形式递交至江苏中冠工程咨询有限公司。
6	投标保证金数额: 无 投标保证金交纳方式: 电汇或银行转帐 投标保证金到帐截止日期: 无 收款单位: 江苏中冠工程咨询有限公司 银行账号: 1105021809001223160 开户银行: 中国工商银行股份有限公司常州小营前支行
7	投标文件: 正本1份、副本4份 (密封完好、印章齐全)
8	投标文件递交地点: 江苏中冠工程咨询有限公司 (常州市新北区龙锦路1259-2号17楼)
9	开标时间: 2020年8月25日上午9:00 (北京时间) 开标地点: 江苏中冠工程咨询有限公司
10	履约保证金: 无
11	中标服务费: 优惠后人民壹仟元/每标段/每中标人

目 录

第一章	招标公告	3-7
第二章	投标人须知	8-23
第三章	招标内容及要求	24-80
第四章	投标文件的内容	81-104
第五章	合同主要条款	105-110
第六章	评标办法	111-114

第一章 招标公告

招标公告

项目概况

常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购招标项目的潜在投标人应在江苏中冠工程咨询有限公司(常州市新北区龙锦路1259-2号一楼窗口 联系人：钱女士 0519-85580377)获取招标文件，并于2020年8月25日9点00分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：ZG2020028

项目名称：常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购

预算金额及最高限价：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：

1. 本项目为常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购项目，通过公开招标方式确定协议供应商，每标段综合评分前10名的投标人为协议供应商，资格符合但数量不满10家的则全部作为协议供应商。

2. 食堂食材协议供货采购项目内容主要包括以下11个标段，投标人可选择一个标段或多个标段，并可兼中多个标段：

标段一	蔬菜及杂品类
标段二	水产类
标段三	肉类
标段四	禽蛋类
标段五	冻品类
标段六	豆制品类
标段七	粮油类
标段八	调味品类
标段九	面制品类
标段十	乳制品类
标段十一	水果类

合同履行期限: 暂定 2 年 (2020 年 9 月 1 日至 2022 年 8 月 31 日), 到期后如考核合格, 视情况可顺延 1 年。

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:

3.1 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 (以开标后现场查询结果为准);

3.2 投标人须提供在有效期内的《食品经营许可证》;

3.3 单位负责人为同一人 (包含法定代表人为同一个人或经营者为同一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)

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;与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织,不得参加投标。

三、获取招标文件

时间: 2020年8月4日至2020年8月11日(节假日除外)

地点: 常州市新北区龙锦路1259-2号一楼窗口

方式: 与江苏中冠工程咨询有限公司财务管理中心电话联系报名(联系人: 钱女士 0519-85580377), 招标采购文件采用电子邮件方式发送, 电子版招标采购文件专用发送邮箱: biaoshu@eccjt.com

售价: 无

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

接收时间: 2020年8月25日上午7:30-9:00(北京时间)

截止时间: 2020年8月25日上午9:00(北京时间)

开标时间: 2020年8月25日上午9:00(北京时间)

地点: 江苏中冠工程咨询有限公司(常州市新北区龙锦路1259-2号17楼)

由于本目标段较多,请投标人于截止日期当天提前到达开标现场。

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. 投标保证金数额：无

本项目无需交纳投标保证金。

2. 投标人对招标文件如有疑问，请将疑问于**2020年8月12日**上午**11:00**（北京时间）前以书面形式递交至江苏中冠工程咨询有限公司。

3. 疫情防控措施：

疫情期间参与我公司组织的政府采购活动的当事人应严格按照《常州创业投资集团有限公司防疫应急预案》要求，服从佩戴口罩、测量体温、健康信息登记、扫描健康码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。自觉服从安保及引导人员的指挥和管理。对于参与开评标活动的投标供应商，应事先自行下载《疫情期间参与政府采购活动开评标人员健康信息登记表》（详见附件），并如实填写登记表相关内容并加盖单位公章。在进入我公司时，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》和本人身份证明原件方能到指定开评标场所。

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：常州市机关事务管理局

地址：常州市龙城大道1280号

联系方式：0519-85685817

2. 采购代理机构信息

名 称：江苏中冠工程咨询有限公司

地 址：常州市新北区龙锦路 1259-2 号 11 楼

联系方式：0519-85581855

3. 项目联系方式

项目联系人：高晓珑

电 话：0519-85581855

第二章 投标人须知

A、说明

1. 适用范围

1.1 本招标文件仅适用于本次招标公告中所叙述的常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购项目的招标。

1.2 依据《中华人民共和国政府采购法》及参照有关法律法规制定本须知。

1.3 参与此次公开招标的当事人适用本须知。

2. 定义

2.1 “招标代理机构”系指受招标人委托组织本次公开招标的江苏中冠工程咨询有限公司。

2.2 “投标人”系指向招标代理机构提交投标文件的法人单位。

2.3 “招标人”系指拟购买本次公开招标内容所列货物及相关服务的常州市机关事务管理局。

2.4 “服务”系指按招标文件规定，投标人须承担的常州市市级行政事业单位食堂食材供应服务。

2.5 “重大违法记录”系指投标人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（人民币贰万元及以上）等行政处罚。

2.6 “不良行为记录”系指在招投标活动中因违反相关规定被政府采购及招投标监管部门列入不良行为记录名单的（包含本须知“违约责任”条款中相关内容）。

2.7 “参加招标活动前三年”：以投标文件递交的截止时间为时间点向前递延。

★2.8 本招标文件中所有带“★”的内容均为实质性条款，如投标人递交的投标文件不符合实质性条款的要求，将作为无效投标文件处理。

3. 合格的投标人、合格的服务

3.1 合格的投标人

符合招标公告资格要求的投标人。

3.2 合格的服务

必须是实质性满足招标文件要求的服务。

4. 投标费用

无论公开招标过程中的做法和结果如何,投标人应自行承担与参加公开招标有关的全部费用。

5. 政府采购政策功能

5.1 强制采购节能产品(《节能产品政府采购清单》中以“★”标注的)、强制采购信息安全产品、优先采购环境标志产品。节能产品指列入财政部、发展和改革委员会制定的最新一期《节能产品政府采购清单》的产品;信息安全产品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;环境标志产品指列入财政部、国家环保部制定的最新一期《环境标志产品政府采购清单》的产品。

5.2 根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》,小型、微型企业在评审时享受扶持政策。小、微企业划型标准见《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)。

5.3 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》(财库〔2016〕125号)、江苏省财政厅《关于做好政府采购信用信息查询使用及登记等工作的通知》(苏财购〔2016〕50号)等文件精神,评审时对参加本项目的各投标人进行信用记录查询,信用记录查询渠道为“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn),信用记录查询截止时间为项目评审结束时,信用信息查询记录及证据留存的具体方式为打印或网页截图。对存在失信信息的投标人(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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商)应当拒绝其参与政府采购活动。

★6. 投标人代表

指全权代表参加公开招标活动并签署投标文件、与招标人签署合同的人,如果投标人代表不是法定代表人,须持有与投标人代表相符的《法定代表人授权委托书》。

B、招标文件

7. 招标文件的构成

7.1 招标文件是用以阐明所需货物及服务、公开招标程序的资料。本招标文件、招标代理机构在开标前发出的答疑纪要和其他补充修改函件,均是招标文件的组成部分,对投标人起约束作用。招标文件包括下列内容:

7.1.1 招标公告

7.1.2 投标人须知;

7.1.3 招标内容及要求;

7.1.4 投标文件的内容;

7.1.5 合同主要条款;

7.1.6 评标办法。

8. 招标文件的澄清

投标人在收到招标文件后,如有疑问需要澄清,应于 2020 年 8 月 12 日上午 11:00 (北京时间) 前以书面形式向招标代理机构提出,为避免不正当竞争或可能泄露招标人机密等不利情形,招标代理机构对投标人的疑问可以作选择性答复。若招标代理机构作出澄清答复的,将会以公告形式发布。

若投标人认为招标人设置的特殊资质、条件等存在歧视或不公正待遇的,应在上述期限内提出异议或澄清,并针对招标代理机构的答复作出是否继续投标的决定。

9. 招标文件的修改

9.1 招标文件发出后,在规定投标文件递交时间截止前任何时间,招标代理机构可主动地或在解答投标人提出的澄清问题时对招标文件进行修改,并以书面形式告知所有购买招标文件的每一投标人。

9.2 招标文件的修改书将构成招标文件的一部分,对所有投标人具有约束力。

9.3 招标文件、招标文件澄清(答疑)纪要、招标文件修改补充通知书内容均以书面明确的内容为准。当招标文件、修改补充通知、澄清(答疑)纪要内容相互矛盾时,以最后发出的通知(或纪要)或修改文件为准。

9.4 招标代理机构对投标人误读、误解修改书而导致的不利后果,不负任何

责任。

9.5 与本次公开招标采购有关的其他一切正式往来, 如质疑, 投诉, 技术咨询等, 必须采用书面形式。

C、投标文件的编制

10. 投标文件语言及度量衡单位

10.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标代理机构就有关招标活动的所有来往函电均应使用简体中文。相关证明资料或标准有非中文表述方式的, 均应提供准确的中文译本, 并对中文译本的内容承担法律后果。

10.2 除技术性能另有规定外, 投标文件所使用的度量衡单位, 均须采用中国国家法定计量单位。

11. 投标文件构成

详见第四章《投标文件的内容》。

12. 响应函

投标人应按照招标文件中提供的格式完整、正确地填写响应函。

13. 报价一览表

本项目报价为含税报价。投标报价应包括招标文件所确定的采购范围内所有服务内容以及相应的管理、劳务、培训、必须的备件和工具、运送工具及耗材、利润、风险、税金及政策性文件规定等所有费用, 以及为完成该项目所涉及到的其他相关费用。任何有选择的或附有条件的报价将不予接受。每项内容只允许有一个报价, 任何有选择的或附有条件的报价将不予接受。

各投标人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: 下浮 1%, 则折扣报价为 99%; 下浮 5%, 则折扣报价为 95%, 以此为例。

14. 证明投标人资格的文件

14.1 投标人应提交证明其有资格投标和中标后有独立履行能力的文件,

并作为其投标文件的一部分。

14.2 投标人应提交其除必须具有履行合同所需提供的货物以及服务的能力外,还必须具备相应的财务、技术方面的能力的相关资料。

14.3 投标人应填写并提交招标文件所附的“资格证明文件”。

15. 投标保证金

无。

16. 投标文件的有效期

16.1 投标文件从开标之日起计算,投标文件的有效期为开标后 120 个日历日。

16.2 在特殊情况下,在原有效期截止之前,招标代理机构可要求投标人同意延长有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可拒绝招标代理机构的这种要求,其投标保证金将予退还。接受延长有效期的投标人将被要求相应地延长其投标保证金的有效期。在这种情况下,本须知第 14 条有关投标保证金的退还和不予退还的规定将在延长了的有效期内继续有效。

17. 投标文件的签署及规定

17.1 投标人应按照招标文件的要求,在投标文件适当位置填写投标人全称并加盖公章,同时有投标人代表的签字或盖章。

17.2 投标文件必须用不褪色的墨水填写或打印,投标文件不得涂改和增删,如有修改错漏之处,必须由有权的同一签署人签字或盖章。如果正本与副本有不符之处,以正本为准。

17.3 投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

D、投标文件的递交

18. 投标文件的密封及标记

18.1 投标文件共一式伍份(正本壹份、副本肆份),在每一份投标文件上要标明“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。**注: 为便于评审, 投标人可将所投多个标段文件合并做成一份投标文件。**

★18.2 投标文件密封口须加盖投标人公章、法定代表人或授权委托人签字或盖章, 封皮上写明招标编号、招标项目名称、投标人名称。所有投标文件都必须在封袋骑缝处加盖投标人公章。

★18.3 如果投标人未按上述要求密封及加写标记, 其投标文件将被拒收。招标代理机构对投标文件的误投和提前启封概不负责, 对由此造成提前开封的投标文件, 招标代理机构有权拒绝。

19. 投标文件递交截止时间

19.1 投标文件接收时间: 2020年8月25日上午7:30-9:00(北京时间)

投标文件递交截止时间为2020年8月25日上午9:00(北京时间)

19.2 投标文件必须在投标截止时间前委派经授权的人员送达指定的投标地点。

19.3 招标代理机构推迟响应截止时间时, 应以书面形式, 通知所有的投标人。这种情况下, 招标代理机构和投标人的权利和义务将受到新的截止期的约束。

19.4 招标代理机构对投标文件在送达过程中的遗失或损坏不负责。

19.5 招标代理机构按招标文件规定的时间和地点开标, 投标人须派代表参加并签名报到, 投标时有关监督部门可对评审全过程进行监督。

★19.6 法定代表人或授权委托人须携带**投标文件、身份证明原件**按本次招标文件规定的时间准时参加, 并递交投标文件。迟于投标文件递交截止时间的, 招标代理机构将有权拒绝接收其投标文件。公证人员或投标人代表当众检验投标文件的密封情况, 确认无误后方可进行拆封。

19.7 投标文件有下列情形之一的, 招标代理机构不予受理:

19.7.1 逾期送达的;

19.7.2 未按要求密封和盖章的。

20. 投标文件的补充、修改和撤回

20.1 递交投标文件以后, 投标人可以提出书面补充、修改和撤回要求, 但这种补充、修改和撤回, 必须在规定的投标文件递交截止时间前, 以书面形式送

达招标代理机构。

20.2 投标人提出的补充、修改投标文件的书面材料，须密封送达招标代理机构，同时应在封套上标明“补充或修改投标文件（并注明项目编号）”字样。

20.3 撤回投标应以书面形式通知招标代理机构。撤回投标的文件时间以送达招标代理机构或邮电到达日戳为准。

20.4 在投标文件递交截止时间后投标人不得撤回投标文件，如果在投标文件递交截止时间后，投标人撤回已经递交的投标文件，其投标保证金将不予退还。

E、开标及评标

21. 开标

21.1 招标代理机构按本须知规定的时间、地点主持公开开标。招标人、投标人应委派代表准时参加，公证部门可现场监督开标活动。

21.2 招标代理机构可视具体情况，通过修改招标文件自行决定酌情推迟开标时间，在此情况下，投标人的所有权利和义务以及受制的开标时间均应以延长后新的开标时间为准。

21.3 投标人代表应携带本人身份证明签名报到，以证明其出席开标活动。

21.4 开标时由公证人员或招标代理机构工作人员查验投标人代表的身份证明，审查投标人是否符合规定的投标条件；公证人员或投标人代表检查投标文件密封及签章情况，确认无误后由公证人员或招标代理机构工作人员当众拆封唱标。

21.5 主持人在开标仪式上，将公布投标人的名称、投标价格及其投标的修改、投标的撤回等，招标代理机构工作人员将作唱标记录。投标人代表应在唱标记录上签字确认。

21.6 投标人法定代表人或授权委托人未准时参加开标会议的视为自动放弃投标，其投标文件将不予评审、不予退还。

22. 评标委员会

22.1 招标代理机构根据本次项目的特点和有关规定组建评标委员会，评标委员会由招标人代表和有关专家组成。

招标人可以推荐代表参加评标委员会。但人数不得超过评标委员会成员总人

数的三分之一。参加评审的招标人代表, 必须向招标代理机构提交招标人代表身份授权函或证明。

技术复杂的项目, 经评标委员会批准, 招标人代表可以推荐一名技术人员进入现场, 技术人员进入现场, 仅协助招标人代表介绍采购文件的需求、技术参数等有关事项, 不得发表与采购项目无关的言论或带有倾向性的言辞, 陈述完毕后应立即离开现场。

未经评标委员会批准, 其他任何人员禁止进入评标现场。

22.2 评标委员会成员负责具体的评标事务, 并独立履行以下职责:

22.2.1 审查投标文件是否符合招标文件的要求, 并作出评价;

22.2.2 可以要求投标人对投标文件有关事项作出解释或澄清;

22.2.3 推荐中标候选人名单;

22.2.4 向招标代理机构或者有关部门报告非法干预评标工作的行为。

22.3 评标委员会成员应当履行下列义务:

22.3.1 遵纪守法, 客观、公正、廉洁地履行职责;

22.3.2 按照招标文件规定的评标办法进行评标, 对评审意见承担个人责任;

22.3.3 对评标过程和结果, 以及投标人的商业秘密保密;

22.3.4 参与评标报告的起草;

22.3.5 配合相关部门的投诉处理工作;

22.3.6 配合招标代理机构答复投标人提出的质疑。

23. 评标内容的保密

23.1 开标后, 直到宣布授予中标人合同为止, 凡属于审查、澄清、评价和比较投标的所有资料, 有关授予合同的信息都不应向投标人或与评标无关的其他人泄露。

23.2 在投标文件的审查、澄清、评价和比较以及授予合同的过程中, 投标人试图向招标人、招标代理机构和评标委员会成员施加任何影响, 都将会导致其投标被拒绝, 并承担相应的法律责任。

23.3 在评标期间, 招标代理机构将通过指定联络人(非评标委员会成员)与投标人进行联系。

24. 初审

24.1 开标后, 招标人或招标代理机构对投标人的资格进行审查, 但可以征询评标委员会意见; 评标委员会审查、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。

24.1.1 资格审查: 依据法律法规和招标文件的规定, 对投标人递交的投标文件中的资格证明、投标保证金等进行审查, 以确定投标人是否具备投标资格。

24.1.2 符合性审查: 依据招标文件的规定, 从实质性响应招标文件的有效性、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。

实质性响应的投标文件应该是与招标文件要求的实质性条款相符, 没有重大偏离或保留。所谓重大偏离或保留是指影响到招标文件中规定的技术参数、性能、供货期、供货范围、服务要求、付款方式、付款条件等评标委员会认定的实质性条款, 或者在实质上与招标文件不一致, 而且限制了合同中招标人的权利或减少了投标人的义务, 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。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。

24.2 投标文件有下列情况之一者, 评标委员会有权将其拒绝:

★24.2.1 “信用中国”网站 (www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) 查询结果为失信被执行人、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的 (以开标后现场查询结果为准);

24.2.2 未按本次招标文件第 15.1、15.2 要求交纳投标保证金的;

24.2.3 无单位盖章、无法定代表人或授权代理人签字盖章的;

24.2.4 未按本须知规定提交资格文件 (详见第四章《投标文件的内容》);

24.2.5 与招标文件有重大偏离;

24.2.6 投标有效期不满足招标文件要求的;

24.2.7 投标人的报价是选择性的;

24.2.8 投标人的投标文件出现了评标委员会认为不应当雷同的情况;

24.2.9 投标文件中含有招标人不能接受的附加条件的;

24.2.10 招标文件明确规定无效的其他情形;

24.2.11 其他被评标委员会认定无效的情况。

24.3 投标人有下列情形之一的, 视为投标人串通投标, 其投标无效:

24.3.1 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制;

24.3.2 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜;

24.3.3 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;

24.3.4 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;

24.3.5 不同投标人的投标文件相互混装;

24.3.6 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。

24.4 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。

24.5 招标文件提供的工艺、材料、设备、参考的商标或样本目录号码等仅作为说明并没有限制性, 投标人可以选用替代标准, 但这些替代标准要优于或相当于技术规格中要求的标准, 以满足招标人的需要。

24.6 投标人将被允许修改投标文件中不构成重大偏离的微小的、非正规、不一致或不规则的地方, 但这些修改不能影响招标文件中的实质性内容。评标委员会将对确定为实质性响应的投标文件进行审核, 看其是否有计算上或累加上的算术错误, 修正错误的原则如下:

24.6.1 开标时, 投标文件中开标一览表内容与投标文件中明细内容不一致时的, 以开标一览表为准;

24.6.2 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;

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

24.6.4 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。修正后的报价以书面形式经投标人确认后产生约束力, 并加盖公章, 或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人不确认的, 其投标无效。

24.7 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;

24.8 投标人不同意以上修正, 则其投标将被拒绝。

24.9 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。

24.10 评标委员会确定为非实质性响应的投标将按照无效投标处理, 投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。

25. 投标的澄清

25.1 为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较, 评标委员会有权就投标文件中含混之处以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。投标人必须按照评标委员会通知的时间、地点派技术和商务人员进行答疑和澄清。投标人没有或拒绝答疑和澄清的, 视为放弃投标。

25.2 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, 作为投标文件内容的一部分。

25.3 投标人的澄清、说明或者补正不得改变投标的价格(校核时发现的算术错误除外)、超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

26. 评审

26.1 评标委员会将仅对按照本须知有关规定确定为实质上响应招标文件要求的投标文件进行评审。

26.2 本项目评标办法采用综合评分法, 是指投标文件满足招标文件全部实质性要求且按照评标办法得分由高到低的投标人为中标候选人的评分办法。

评标委员会严格按照招标文件的要求、条件、评分标准, 对投标人所提供货物或服务的先进性、可靠性、售后服务承诺、质量保证承诺等实质性响应内容进行评审。(详见第六章 评标方法)

26.3 最低的投标报价或最高的折扣比例是中标的重要条件, 但不是唯一条件。

26.4 评标委员会有权评定中标人, 同时也有权拒绝任何或所有投标人中标。同时, 为维护国家利益, 招标人在授予合同之前仍有选择或拒绝任何或全部投标的权力, 且无须向受影响的投标人承担任何责任。

26.5 在招标采购中, 出现下列情形之一的, 应予废标:

26.5.1 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的;

26.5.2 出现影响采购公正的违法、违规行为的;

26.5.3 投标人的报价均超过了采购预算, 招标人不能支付的;

26.5.4 因重大变故, 采购任务取消的。

招标人取消招标后, 招标人将把取消的理由通知所有投标人。

27. 推荐中标候选人

评标委员会仅对确定为实质性响应招标文件要求的投标文件按“评标办法”进行评审, 向招标人推荐合格的中标候选人。

28. 确定中标人原则

招标人授权评标委员会直接确定中标人(即协议供应商)。

29. 中标结果及公告

29.1 招标代理机构将中标人、中标金额、评委名单、招标文件等信息在江苏中冠工程咨询有限公司网站上公告一个工作日。

各投标人如对公告结果有异议, 应在有效质疑期(中标公告期限届满之日起七个工作日内), 以书面形式向招标代理机构提出, 同时出具相关证明(证据)材料, 该质疑必须由投标人法定代表人或参加投标的授权委托人签署以及投标人单位盖章方为有效。

招标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的书面质疑后的七个工作日内对质疑内容作出书面答复。

如投标人未在有效质疑期内向招标代理机构提出质疑, 或该质疑未经投标人法定代表人或参加谈判的授权委托人签署和投标人单位盖章的, 或未出具相关证明(证据)材料的, 将被视为无有效质疑提出。

被质疑的投标人应当配合招标代理机构对质疑内容调查取证, 并提供所需的相关资料, 否则, 视同质疑成立。

质疑处理期间, 本项目投标保证金暂不予退还。

29.2 在中标公告质疑期间, 若质疑仅是对招标人设置的特殊资质、条件存在歧视或不公正待遇的, 因该等质疑的设置已在本招标文件第8条(招标文件的澄清)中予以设定, 此时不再作为有效质疑被审查。

29.3 在中标公告质疑期间, 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, 招标代理机构对中标单位不承

担任何责任。

29.4 若异议投标人对招标代理机构答复不满意的,可以在答复后的十五个工作日内按有关规定,向监督部门提出书面投诉。投诉期间不影响项目的实施。

采购监督部门:常州市财政局采购管理处

监督电话:0519-85681828

30. 中标通知书

30.1 公告中标结果的同时,招标代理机构将以书面形式向中标人发出中标通知书。

30.2 中标通知书将成为合同的组成部分,对招标人和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后,招标人改变中标结果,或者中标人放弃中标,应当承担相应的法律责任,且不影响中标服务费的支付。

30.3 招标代理机构及招标人对未中标人不承担解释其未中标原因的义务。

30.4 对中标公告的质疑和回复适用本招标文件第 29 条的相关规定。质疑事项可能影响中标结果的,招标人应当暂停签订合同,已经签订合同的,应当中止履行合同。

31. 履约保证金

无。

32. 招标代理机构服务费

中标人须按前附表规定支付中标服务费,该费用应在发出中标通知书后五个工作日内(合同签订前)付至招标代理机构收取投标保证金的帐户。

33. 合同的签订

33.1 招标人和中标人应当自中标通知书发出之日起三十日内,按照招标文件和中标人的投标文件订立书面合同。招标人和中标人不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。中标人如未在规定的时间内与招标人签订合同,则按放弃处理。

33.2 招标人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内,将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告,但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

33.3 签订合同及合同条款应以招标文件和中标单位的投标文件及其澄清文

件为依据。

33.4 中标人未按期签订合同的, 招标人可以与排位在中标人之后第一位的中标候选人签订合同或重新委托进行招标。

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

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

33.5 授予合同时变更及配置的权利

招标人在授予合同时有权对“投标文件”中的货物及配置在适当范围内进行调整, 但增加的数量或金额不得超过中标货物和服务数量或金额的 10%。

34. 融资贷款

34.1 根据《常州市关于开展中小企业政府采购信用融资工作的通知》(常政办发〔2012〕134号)精神, 政府采购项目成交供应商需要信用融资时可申请贷款, 申请条件及操作流程等事项详见《关于印发〈常州市中小企业政府采购信用融资工作实施方案〉的通知》(常财购〔2012〕7号)。

34.2 信用融资试点的金融机构为交通银行常州分行和华夏银行股份有限公司常州分行。

交通银行常州分行联系方式为: 0519-88179822 裴先生

华夏银行股份有限公司常州分行联系方式为: 0519-86617500
0519-86626283 营销业务部

F、违约责任

★35. 投标人有下列情形之一的, 所交投标保证金招标代理机构不予退还, 并列入常州市产权交易市场(江苏中冠工程咨询有限公司)不良记录名单, 在常州市产权交易市场(江苏中冠工程咨询有限公司)网站予以公布, 两年内不得参与常州市产权交易市场(江苏中冠工程咨询有限公司)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, 同时招标代理机构不承担任何责任。

35.1 采取不正当手段诋毁、排挤或串通他人的;

35.2 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；

35.3 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；

35.4 中标后，不缴付履约保证金或中标服务费的；

35.5 提出不当要求，进行恶意敲诈的；

35.6 提供虚假材料谋取中标的；

35.7 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；

35.8 向常州市产权交易市场（江苏中冠工程咨询有限公司）工作人员行贿或提供其他不正当利益的。

36. 中标人违反第 35 条规定，并且导致中标无效的，招标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）：

36.1 原招标活动产生的合理费用；

36.2 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人进行赔偿。

G、其他

★37. 招标代理机构及其工作人员有下列情形之一的，按照有关法律规定，酌情对造成损失的投标人予以补偿或赔偿，其金额最高不超过本项目投标保证金。对直接负责的主管人员和直接责任人员，由其行政主管部门或者有关机关依法给予处分，并予通报。有违法所得的，并处没收违法所得。构成犯罪的，依法追究刑事责任。

37.1 与投标人恶意串通的；

37.2 在采购过程中接受贿赂或者获取其他不正当利益的；

37.3 有关部门依法实施的监督检查中提供虚假情况的；

37.4 开标前泄露已获取招标文件的潜在投标人的名称、数量、标底或者其他可能影响公平竞争的有关招标投标情况的。

38. 未尽事宜

依据《中华人民共和国政府采购法》及其他有关的法律法规的规定执行。

第三章 招标内容及要求

江苏中冠工程咨询有限公司受常州市机关事务管理局的委托,对该单位常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购项目公开招标。

一、本项目相关单位:

1. 招标人:指常州市机关事务管理局。
2. 投标人:指按本文件规定获得招标文件并参与本项目投标的投标人。
3. 协议供应商:指通过本次招标获得招标文件规定服务期限内市级行政事业单位食堂食材采购供应商资格的中标人。
4. 成交供应商:指在食材集中统一采购管理系统中参与竞价并成交的协议供应商。
5. 采购单位:系指纳入食材集中采购管理,具体采购食材的市级行政事业单位。

二、招标范围

1. 服务期限:暂定2年(2020年9月1日至2022年8月31日),到期后如考核合格,视情况可顺延1年。

2. 项目概况:

本项目为常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购项目,通过公开招标方式确定协议供应商。食堂食材协议供应商采购项目内容主要包括以下11个标段,每标段确定10家协议供应商,资格符合但数量不满10家的则全部作为协议供应商。投标人可选择一个标段或多个标段,并可兼中多个标段:

标段一	蔬菜及杂品类
标段二	水产类
标段三	肉类
标段四	禽蛋类
标段五	冻品类
标段六	豆制品类
标段七	粮油类
标段八	调味品类
标段九	面制品类

标段十	乳制品类
标段十一	水果类

3. 本项目采用综合评分制,每标段综合评分前 10 名的投标人为协议供应商,资格符合但数量不满 10 家的则全部作为协议供应商。

4. 根据《关于市级行政事业单位食堂食材集中统一采购管理的实施意见》,协议供应商须定期在食材集中统一采购管理系统(以下简称食材采购系统)中参与竞价,相关规则如下:

(1) **竞价周期:** 正常情况下,蔬菜及杂品、水产、肉、禽蛋、水果 5 类每月竞价两次,食材采购系统默认每月 1 日至 15 日竞价一次,16 日至月底竞价一次;冻品、豆制品、粮油、调味品、面制品、乳制品 6 类,食材采购系统默认每月竞价一次。考虑到季节、突发情况等,食材采购系统设置了人工调整竞价周期功能。

(2) **报价期限:** 食材采购系统默认供应商报价期限为竞价周期前 3 日 0:00-前 1 日 0:00。食材采购系统自动向协议供应商发送竞价通知,食材采购系统设置了人工调整报价期限功能。

(3) **竞价规则:** 第一步,按低价优先原则,确定每个品种的中标供应商;第二步,按中标品种数量多、报价时间优先原则,确定每个类别的成交供应商。每个类别暂定 3 家成交供应商(可适时根据纳入集中采购管理单位用餐人数规模调整),采购单位可以在类别成交供应商中选择采购。成交供应商报价的所有品种均可采购。

5. 服务单位: 暂定以下单位食堂 2021 年 9 月份前分批逐步纳入食材集中采购管理,总计日均用餐人数约 15000 人,采购人有权根据实际情况进行增减。

序号	单位名称	单位地址	用餐人数	初定纳入时间	备注
1	市机关事务管理局	新北区龙城大道 1280 号	4000	2020 年 9 月	
2	市政务服务中心	天宁区锦绣路 2 号	1500	2020 年 9 月	
3	天宁区机关事务管理中心	天宁区竹林北路 256 号	1100	2020 年 9 月	
4	市纪委监委	天宁区竹林北路 18 号	150	2020 年 9 月	
5	市纪委监委想园	钟楼区新昌路 2 号	250	2020 年 9 月	
6	市公安局	新北区龙锦路 1588 号	600	2020 年 10 月	
7	市自然资源和规划局	新北区太湖东路 103 号	300	2020 年 10 月	
8	市市场监督管理局	新北区太湖东路 105 号	180	2020 年 10 月	
9	市中级人民法院	天宁区永宁北路 6 号	350	2020 年 10 月	

10	市人民检察院	天宁区永宁北路 10 号	180	2020 年 10 月	
11	检察办案中心（守正园）	天宁区北塘河路 6 号	40	2020 年 10 月	
12	市公安局	钟楼区青果巷 188 号	400	2020 年 11 月	
13	市公安局监管支队	钟楼区邹博路 10 号	150	2020 年 11 月	
14	市公安局警校	钟楼区殷村职教园	50	2020 年 11 月	
15	市委党校	钟楼区星园路 288 号	130	2020 年 11 月	
16	市公安局巡特警支队	新北区通江南路 299 号	150	2020 年 11 月	
17	常州市残疾人联合会	天宁区光华路 2 号	200	2020 年 11 月	
18	市公安局交警支队	天宁区和平中路 330 号	150	2020 年 11 月	
19	市总工会	天宁区和平北路 166 号	100	2020 年 11 月	
20	市交通运输综合行政执法支队	天宁区丽华北路 2 号	120	2020 年 11 月	
21	常州市第二十四中学	天宁区罗汉路 9 号	1700	2021 年 9 月	
22	常州市丽华中学	天宁区丽华新村 168 号	1200	2021 年 9 月	
23	常州市朝阳中学	天宁区劳动中路 105 号	1000	2021 年 9 月	
24	常州市中吴实验中学	天宁区丽华三村离宫路 9 号	200	2021 年 9 月	
25	市工信综合行政执法支队	钟楼区清潭路 85 号	50	2021 年 9 月	可提前
26	市劳动监察支队	钟楼区局前街 28 号	25	2021 年 9 月	可提前
27	市地震局	钟楼区清潭广成路 9 号	25	2021 年 9 月	可提前

各单位食堂位置分布详见下图:



三、投标人资格要求：详见招标公告

四、招标内容及规格标准：

(一) 蔬菜及杂品类

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		选用优质玉米粒制作,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

(二) 水产类

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, 肉质坚实, 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, 肉质坚实, 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	鳊鱼		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	鳊鱼		现场活杀, 整体完整, 无污染, 无异味, 体圆 2~3cm	斤
51	鳊鱼	散养	正宗, 现场活杀, 整体完整, 无污染, 无异味, 体圆 2~3cm	斤
52	鳊片		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

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	羊蹄髈		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	咸蹄髈		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

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

(五) 冻品类

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	饌玉	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	濼尿肉丸	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

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

(七) 粮油类

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

(八) 调味品类

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	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

(九) 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	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

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

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	斤

			味, 质重为佳	
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集中统一采购管理系统为准。

五、相关要求

1. 质量要求

成交供应商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。成交供应商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. 送货要求

(1) 交货时间: 采购单位在配送日期前一天 15:00 前在食材采购系统中按当期竞价结果自主采购食材, 完成线上下单。每天 15:00 后, 成交供应商会收到订单确认提醒, 成交供应商须在 17:00 之前在食材采购系统中进行订单确认, 并按照采购单位的订单详情(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)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, 成交供应商须承诺不计路程, 不计品种, 不计数量, 不计金额, 无条件送货。

(3) 运输要求: 成交供应商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, 由成交供应商负责。

(4) 人员要求:

供应商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的标准, 供应商应当为新调整的服务人员缴纳社保。如中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。

3. 验收标准及要求

(1) 成交供应商交货时应同时附上从食材采购系统中打印的采购订单明细表。

(2) 成交供应商食材送达采购单位时, 采购单位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) 采购单位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, 并要求成交供应商退换货。

(4) 采购单位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, 并要求成交供应商退换货。

4. 结算要求

(1) 结算时以食材采购系统中的成交价作为结算单价, 采购单位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) 每月 15 日前采购单位与成交供应商在食材采购系统中完成上月订单结算对账, 确认无误后, 成交供应商根据采购单位要求开具发票, 采购单位收到发

票后支付货款。

(3) 因成交供应商提供的食材不符合合同约定和采购单位要求的, 采购单位有权延期付款。

六、协议供应商管理与确定

1. 中标的协议供应商名单, 将通过常州市政府采购网等媒体公开发布, 包括单位名称、地址、服务价格、联系人、联系方式等基本情况, 采购单位及供应商可以即时查询。

2. 每一供应商均应认真阅读, 在没有实质性违反采购文件和协议供应商提交的投标文件的情况下, 采购人或采购单位有权在合同签订前对合同条款进行完善补充, 协议供应商不得以此为由拒绝与采购单位签订具体服务合同, 对此, 供应商在提交投标文件时应作出书面承诺。

3. 供应商经过评审中标成为协议供应商后, 应当接受并服从政府采购监督管理部门、采购人及采购单位有关采购管理工作, 及时报送相关资料。

4. 服务期限内, 政府采购监督管理部门、采购人及采购单位将采取多种举措, 抓住主要环节, 加强对协议供应商的监督管理, 保证协议供应商的服务水平和服务质量。

5. 采购人将采购单位每月在食材采购系统中对成交供应商的评价作为对协议供应商的履约考评, 考评结果将作为协议供应商今后参加常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购投标时的评标依据之一。

6. 违约、违规处理

协议供应商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

无正当理由拒绝配送采购单位指定食材, 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单位正常使用, 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;

被采购单位书面要求退货、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;
因协议供应商原因造成食品安全责任事故的;
因协议供应商原因给采购单位造成负面社会影响,或负面舆论的;
因协议供应商原因在采购单位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,经查实并报采购人后,将对违约单位作如下处理(酌情进行单项处罚或并处):

采购单位对协议供应商实行履约管理,每次从货款中扣除**相应金额**;

采购人撤销违约协议供应商一期或一期以上竞价资格,情节严重的采购人可取消其协议供应商资格;

对采购单位造成损失的,由违约协议供应商负责赔偿,因此产生的法律责任由违约单位承担;

取消其参与下一轮协议采购项目的投标资格;

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。

7. 在服务期限内,若协议供应商未承接到食材采购项目,采购人不承担任何缔约过失责任或违约责任,供应商参加投标前应考虑相关风险。

8. 本项目确定协议供应商后,招标人将组织专家、采购单位、相关监管部门代表等采取抽查的方式对其设备、人员、资质情况进行考察核对,一旦发现弄虚作假,将取消该协议供应商的中标资格,并按政府采购相关法律法规予以处理。

9. 本次确定的协议采购供应商实行动态管理,有效期暂定2年(2020年9月1日至2022年8月31日)。确因工作需要,协议期内招标人可以对协议采购供应商进行适当调整,但需严格控制,最多每年一次。

第四章 投标文件的内容

一、资格证明材料，复印件须加盖公章

- ★1. 工商营业执照副本
- ★2. 法定代表人（或经营者，下同）身份证复印件
- ★3. 授权委托书（如果有授权委托情况的，必须提供）
- ★4. 代理人身份证复印件（如果有授权委托情况的，必须提供）
- ★5. 响应函
- ★6. 承诺函
- ★7. 投标人须提供在有效期内的《食品经营许可证》

二、符合性证明材料

（一）商务部分材料

- ★1. 报价一览表
- 2. 投标人情况表
- 3. 中小企业声明函

（二）技术部分材料

- 1. 投标人应提供针对本项目的服务方案
- 2. 相关附件材料
- 3. 偏离表
- 4. 其他资料

三、说明

1. 上述带“★”条款投标人必须在投标文件中提供，否则将作为无效投标处理。

2. 说明：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. 上述所要求提供原件核查的，投标人须于投标截止时间前与投标文件一并递交，否则作无效投标处理。

附件一、投标人授权委托书

授 权 委 托 书

本授权委托书声明:

现我单位_____ (投标人名称) 授权_____ (姓名) 为我单位代理人, 以我单位的名义参加江苏中冠工程咨询有限公司组织实施的编号为 ZG2020028 号的公开招标活动。代理人在整个公开招标过程中所签署的一切文件和处理与这有关的一切事务, 我单位均予以承认。

代理人无转委托权。

代理人的代理期限为自本授权委托书签署之日起至项目合同履行完毕止。

代理人在授权委托书有效期内签署的所有文件不因授权委托的撤销而失效, 本授权委托书的有效性与代理人的代理期限一致。

特此委托。

投标人 (盖章):

法定代表人 (签字或盖章):

身份证号码:

代理人: (签字或盖章)

通讯地址:

通讯电话:

邮箱:

身份证号码:

年 月 日

附件二、响应函

响 应 函

江苏中冠工程咨询有限公司：

我们收到贵公司 ZG2020028 号招标文件，经仔细阅读和研究，我们决定参加本项目（标段一 标段二 标段三 标段四 标段五 标段六 标段七 标段八 标段九 标段十 标段十一）公开招标活动。

1. 我们愿意按照招标文件的一切要求，提供完成该项目的全部内容，我们的报价包括本项目的一切费用。投标报价只报相对常州市权威部门（价格通）发布的菜市场平均价折扣，不高于其 100%。在协议期内执行食材采购系统报价时，不高于本次的折扣报价。

2. 如果我们的投标文件被接受，我们将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力。

4. 我们同意按招标文件中的规定，本投标文件的有效期限为开标后 120 天。

5. 我们愿意提供招标代理机构在招标文件中要求的所有资料。

6. 我们认为你们有权决定中标供应商，还认为你们有权接受或拒绝所有的投标人。

7. 我们愿意遵守招标文件中所列的收费标准。

8. 我们承诺该投标文件在公开招标的全过程中保持有效，不作任何更改和变动。

9. 我们愿意按招标文件的规定交纳投标保证金，并同意投标人须知中关于投标保证金不予退还的规定。

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. 综合说明：

- (1) 伴随服务及配合措施；
- (2) 要求招标人提供的配合；
- (3) 对招标文件有不同意见的偏离说明；
- (4) 其它说明。

所有有关招标文件的函电，请按下列地址联系：

投标人：

联系人：

地址：

邮政编码：

联系电话：

传真：

投标人（盖章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

年 月 日

注：投标人所投标段须在响应函方框中勾选。

附件三、报价一览表

报价一览表

投标人（盖章）：

项目编号	ZG2020028	
项目名称	常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购	
标段	品名	折扣报价
一	蔬菜及杂品类	_____ %
二	水产类	_____ %
三	肉类	_____ %
四	禽蛋类	_____ %
五	冻品类	_____ %
六	豆制品类	_____ %
七	粮油类	_____ %
八	调味品类	_____ %
九	面制品类	_____ %
十	乳制品类	_____ %
十一	水果类	_____ %

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

注：

1. 各投标人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：下浮 1%，则折扣报价为 99%；下浮 5%，则折扣报价为 95%，以此为例；投标人所报折扣适用同一标段每个品种。
2. 投标人可选择一个标段或多个标段，并可兼中多个标段。

附件四、投标人情况表

投 标 人 情 况 表

法定代表人		成立日期	
企业地址		注册资本	万元
经营范围			
职工人数		其中：有中高级以上职称的人数	
资产总计	万元	净资产	万元
股东权益	万元	销售收入	2019年 万元
实现利润	2019年 万元		
营业面积（含厂房面积）	平方米	其中：	自有面积 平方米 承租面积 平方米
单位简历及内设机构情况			
单位优势及特长			
近三年来完成或正在履行的重大合同情况			
最近 2 年内在经营过程中受到何种奖励或处分	（包括财政、工商、税务、物价、技监部门稽查情况和结果）		
最近 3 年内有无因售假、售劣或是其他原因被消费者投诉或起诉的情况及说明	（包括解决方式和结果）		
最近 3 年内主要负责人有无因经济犯罪被司法机关追究的情况及说明			
获得技术认证的工程师及简介			
其他需要说明的情况			

附件五、承诺函

承 诺 函

江苏中冠工程咨询有限公司：

本公司愿意参加贵公司组织实施的编号为 ZG2020028 号的公开招标活动。本公司承诺：

1. 本公司依法缴纳税收和社会保障资金；
2. 本公司参加招标活动前三年内，在经营活动中无重大违法记录，无不良行为记录，无其他法律、行政法规规定的禁止参与招投标活动的行为；
3. 本公司提交的投标文件中所有关于投标人资格的文件、证明和陈述均是真实的、准确的。

若与真实情况不符，本公司愿意承担由此而产生的一切后果。

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

投标人（盖章）：

年 月 日

附件六、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

项目编号：ZG2020028

章节号	投标人的偏离	投标人偏离的理由	备注

投标人（盖章）：

法定代表人或代理人（签字或盖章）：

年 月 日

附件七、团队人员汇总表

团队人员汇总表

项目编号：ZG2020028

序号	姓名	性别	身份证号码	学历	岗位名称	岗位工作年限

注：岗位名称根据实际情况填入，包括：企业负责人，项目负责人，分拣工，配送工等。

投标人：（公章）

法定代表人签字或盖章：

日期： 年 月 日

附件八、相关业绩案例一览表

相关业绩案例一览表

项目编号：ZG2020028

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、水产、肉、禽蛋、冻品、豆制品、粮油、调味品、面制品、乳制品、水果。

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。

投标人：（公章）

法定代表人签字或盖章：

日期： 年 月 日

附件九、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”“水产”“肉”“禽蛋”“冻品”“豆制品”“粮油”“调味品”“面制品”“乳制品”“水果”），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。
3.投标人所投食材须在本附件方框中勾选。

附件十、食材供应评价表

食材供应评价表

投标人名称			
采购单位名称 及食堂名称或地址			
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	____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. 投标人须提供与所投标段对应的食材品类的评价表。

3. 投标人所投食材须在本附件方框中勾选。

食材采购单位名称 (盖章):

日期: 年 月 日

附件十一、食材供应评价统计表

食材供应评价统计表

投标人名称			
食材品类	“ 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 ”		
	食材采购单位名称	评分	备注
平均分			

- 注：1. 投标人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。
 3. 投标人所投食材须在本附件方框中勾选。

投标人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

附件十二、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		

投标人：（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。

附件十三、执行食材采购系统竞价规则承诺书

执行食材采购系统竞价规则承诺书

我方参加“常州市市级行政事业单位食堂食材协议供货采购项目”的投标，就执行食材采购系统竞价规则事项承诺如下：

1. 保证根据食材采购系统要求完成竞价，如合同期内出现 5 次无故不参与系统竞价的情形，招标人有权取消我方竞价供货资格。
2. 保证按照响应文件承诺的价格及时间向采购单位提供高质量的食材。
3. 获得竞价供货资格后若无法按约定条款履行义务，招标人有权取消我方竞价供货资格，接受按照相关法律法规对我方的处罚。
4. 我方同意提供按照招标人可能要求的与其竞价有关的一切数据或资料。完全理解招标人不一定要接受收到的任何竞价。
5. 我方承诺所提供的竞价材料真实有效。不与招标人有关人员进行不当沟通，不与其他竞价人串通竞价。不为其他竞价人围价。不以他人名义参与竞价或以其他方式弄虚作假，骗取成交。

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。

投标人名称(公章):

日 期:

附件十四、配送标准承诺书

配送标准承诺书

我方参加“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章)：

日 期：

附件十五、配送时限承诺书

配送时限承诺书

我方参加“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章)：

日 期：

附件十六、配送品种规格承诺书

配送品种规格承诺书

我方参加“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章)：

日 期：

附件十七、价格承诺书

价格承诺书

我方参加“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章)：

日 期：

附件十八、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“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章)：

日 期：

附件十九、人员、车辆配备承诺书

人员、车辆配备承诺书

我方参加“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章):

日 期:

附件二十、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“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章):

日 期:

附件二十一、应急加送货承诺书

应急加送货承诺书

我方参加“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章)：

日 期：

附件二十二、廉政承诺书

廉政承诺书

我方参加“常州市市级行政事业单位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。

投标人名称(公章)：

日 期：

附件二十三、中小企业声明函

中小企业声明函

本公司郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，本公司为_____（请填写：中型、小型、微型）企业。即，本公司同时满足以下条件：

1. 根据《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）规定的划分标准，本公司为_____（请填写：中型、小型、微型）企业。

2. 本公司参加_____单位的_____项目采购活动提供本企业制造的货物，由本企业承担工程、提供服务，或者提供其他_____（请填写：中型、小型、微型）企业制造的货物。本条所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

本公司对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人（盖章）：

日期：

第五章 合同主要条款

食材采购合同

甲方（采购人）：

签订地点：

乙方（供应商）：

合同时间： 年 月 日

依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国合同法》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。

一、本合同相关单位

1. 采购人：指常州市机关事务管理局。

2. 供应商：指通过采购单位采购获得采购文件规定服务期限内市级行政事业单位食堂食材采购供应商资格的供应商。

4. 成交供应商：指在食材集中统一采购管理系统（以下简称食材采购系统）中参与竞价并成交的协议供应商。

5. 采购单位：指纳入食材集中采购管理，具体采购食材的市级行政事业单位等。

二、合同内容：

1. 乙方为采购单位提供食材配送服务。

服务时间自 2020 年 9 月 1 日至 2022 年 8 月 31 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. 食材采购系统中的成交价作为结算单价，采购单位按照实际采购量结算。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. 每月 15 日前采购单位与成交供应商核对上月货品结算总价, 确认无误后, 成交供应商根据采购单位要求开具发票, 采购单位收到发票后支付货款。

三、甲（采购单位）、乙双方的责任

（一）采购单位责任：

1. 合同有效期内, 采购单位在食材采购系统中下单采购乙方提供的食材并由乙方配送。

2. 采购单位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。采购单位遇特殊配送要求时, 应视情提前与乙方联系。

4. 采购单位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. 采购单位加强教育宣传工作: 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. 采购单位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. 采购单位与乙方有特殊约定的, 须在合同中表述清楚。

8. 采购单位明确卫生负责人, 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. 乙方承接采购单位的食材配送工作, 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, 服从采购单位的管理, 听取和接受

采购单位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单位提出的品种、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。如采购单位另有所需食材而食材采购系统中未包括的,乙方应先与采购单位商定该食材品牌、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,采购单位有权中止供货协议,并按相关法律处理。

12. 乙方与采购单位签订供货协议时,乙方向采购单位交纳履约保证金。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单位的监管。

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单位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单位联系。

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) 采购单位违约责任区分及处罚:

1. 由于采购单位工作失误, 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, 后果由采购单位承担。

2. 在结算经费时, 由于采购单位工作失误, 没有及时告知乙方原因, 导致乙方不能及时收到货款的, 由采购单位按支付结算金额每日 0.1% 交付滞纳金。

3. 采购单位基层单位故意刁难乙方, 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) 无正当理由拒绝配送采购单位指定食材, 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单位正常使用, 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) 被采购单位书面要求退货、换货后, 仍拒不履行的;
- (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) 因协议供应商原因造成食品安全责任事故的;
- (12) 因协议供应商原因给采购单位造成负面社会影响, 或负面舆论的;
- (13) 因协议供应商原因在采购单位区域内造成安全事故, 且影响恶劣的;
- (14) 无故不参与食材采购系统竞价 5 次的;
- (15) 其它违反法律、法规的行为。

2. 违约处罚

在服务期间, 供应商如出现违约情形之一者, 经查实并报采购人后, 将对违约单位作如下处理 (酌情进行单项处罚或并处):

- (1) 采购单位对供应商实行履约管理, 每次从货款中扣除相应金额;
- (2) 甲方撤销违约供应商一期或一期以上竞价资格, 情节严重的采购人可取消其协议供应商资格;
- (3) 对采购单位造成损失的, 由违约协议供应商负责赔偿, 因此产生的法律责任由违约单位承担;
- (4) 取消其参与下一轮食材协议供应商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。

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，见证方一份。见证方仅对甲乙双方签订采购合同的事实进行见证，不代表任何承诺或保证，该合同的履行等相关情况均与见证方无任何关系。

2. 本合同未尽事宜应按《中华人民共和国合同法》、《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：

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：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表人： 委托代理人：

电话： 传真：

开户银行： 账号：

第六章 评标办法

一、评审办法:

1. 本项目评标采用综合评分法, 评标委员会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委员会评分部分各项因素, 独立对每个有效投标人的投标文件进行评审。

2. 对单个供应商的评分偏离评审小组平均分 $\pm 8\%$ 时, 该评标人员需作出书面说明。对偏离超过平均分 $\pm 8\%$ 的评分, 汇总分值时不予采用。如上述正偏离、负偏离分别出现 2 个以上的, 只对偏离最大的评分, 汇总分值时不予采用。

3. 采用综合评分法的, 评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的, 按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的, 并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求, 且按照评审得分每标段前 10 名的投标人为协议供应商 (如出现评审得分相同且报价相同的协议供应商数量超过 10 家的情况, 则并列的投标人全部作为协议供应商), 资格符合但数量不满 10 家的则全部作为协议供应商。

二、评分标准:

(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。无效报价的投标文件不进行评审, 也不中标。

第二步: 在所有有效报价中选择报价最低的确定为基准报价。

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, 其他投标人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):

$$\text{最终报价得分} = (\text{基准报价} / \text{报价}) \times 10\% \times 100$$

根据相关规定, 对于非专门面向中小企业采购的项目, 在评审价格时给予小型和微型企业 10% 的价格扣除。(须投标人在投标时提供是否为小型和微型企业的证明材料, 并经评标委员会认可)

(二) 服务业绩: 30 分

1. 服务过的单位数量 (10 分)

评标委员会根据投标人 2017 年 1 月 1 日以来服务过的单位数量进行评分,

投标人须提供《相关业绩案例一览表》（附件八）、《食材供应业绩证明》（附件九）《食材供应评价表》（附件十）：每有一家得 3 分，最高得 10 分。投标人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）

评标委员会根据投标人以上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 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》（附件十）、《食材供应评价统计表》（附件十一）。多份食材采购单位的材料取平均综合得分。投标人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）

评标委员会根据投标人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 ≥ 500 人，得基准分 1 分；每多 500 人加 1 分；累计日均用餐人数 < 500 人，不得分。投标人须提供《累计用餐人数汇总表》（附件十二），否则不得分。

（三）综合实力：11 分

1. 体系认证（10 分）

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

具有 ISO22000 食品安全管理体系认证的，得 2 分；

具有 ISO28000 供应链安全管理体系认证的，得 2 分；

具有 ISO14000 环境管理体系认证的，得 2 分；

具有 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（1 分）

投标人获得 2017 年以来市级或以上行政主管部门表彰的，得 1 分。投标人须提供复印件加盖公章。

（四）食材配送标准：40 分

1. 竞价系统（4 分）：投标人执行食材采购系统竞价规则，接受系统平台管理的，提供附件十三的得 4 分，不提供的不得分。

2. 配送标准（4 分）：投标人按验收标准配送，运输安全保障措施到位，提

供附件十四的得 4 分, 不提供的不得分。

3. 配送时限 (4 分): 投标人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, 提供附件十五的得 4 分, 不提供的不得分。

4. 品种规格 (4 分): 投标人按采购单位的需求品种、规格、数量配送, 提供附件十六的得 4 分, 不提供的不得分。

5. 配送价格 (4 分): 除不可抗因素外, 投标人按中标价格配送, 提供附件十七的得 4 分, 不提供的不得分。

6. 不合格处置 (4 分): 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, 提供附件十八的得 4 分, 不提供的不得分。

7. 人员车辆 (4 分): 投标人根据食材采购单位配备充足的人员、车辆等, 提供附件十九的得 4 分, 不提供的不得分。

8. 食材溯源 (4 分): 投标人具有食材溯源证明, 具有可追根溯源的保障措
施, 提供附件二十的得 4 分, 不提供的不得分。

9. 应急需求 (4 分): 投标人提供便利, 配合采购单位临时应急加送货, 提供附件二十一
的得 4 分, 不提供的不得分。

10. 廉政承诺 (4 分): 投标人提供廉政承诺 (附件二十二) 的得 4 分, 不提供的不得分。

(五) 服务方案: 3 分

投标人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: 1 分

投标人培训计划完整、合理、可行得 1 分, 培训计划比较欠缺得 0.5 分, 其他不得分。

(七) 管理制度: 3 分

投标人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: 2 分

投标人负责食品卫生安全,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,根据投标人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 2 分,质量保证措施比较科学合理、有针对性得 1 分,其他不得分。

注: 为便于评审,投标人可将所投多个标段文件合并做成一份投标文件,并请投标人按评分标准逐条列出相关证明材料所在页码(制作标书目录)。

本招标文件的最终解释权归江苏中冠工程咨询有限公司所有。

(全文完)