

常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食 材配送项目

项目编号:ZYJS-ZC2021011

竞争性磋商文件

采购人：常州市钟楼区五星街道办事处

采购代理机构：常州中宇建设工程管理有限公司

二零二一年三月

总 目 录

第一章	竞争性磋商公告.....	1
第二章	供应商须知.....	6
第三章	项目需求.....	20
第四章	合同条款及格式.....	58
第五章	评标方法与评标标准.....	65
第六章	响应文件格式.....	70
	友情提醒.....	90

第一章 竞争性磋商公告

项目概况

(常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送) 项目的潜在供应商应在(常州中宇建设工程管理有限公司)获取采购文件, 并于 2021 年 4 月 2 日 9 点 00 分(北京时间)前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号: ZYJS-ZC2021011

项目名称: 常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目

采购方式: 竞争性谈判 竞争性磋商 询价

预算金额: 110 万元

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%, 供应商的报价折扣率不得高于预算价, 否则作为无效投标处理。

采购需求: 根据采购人食堂实际需求采购及配送优质食材、辅料等, 以及完成本项目要求的其他相关服务内容。

为切实加强常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送管理, 进一步提高食堂饭菜质量, 确保原材料采购价格公开、透明、合理, 推动食堂后勤服务的“集约化”和“专业化”, 现开始统一实施自办食堂所需食材“集中采购、定点配送”的原则。平均一天约 120 人就餐。

合同履行期限: 1 年, 其中签订合同后的第一个月为试用期, 试用期满须经采购人考核, 考核不合格, 采购人可以解除合同。具体配送开始时间以采

购人通知为准。

本项目（否）接受联合体。

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）供应商具有在有效期内的《食品经营许可证》；

（2）提供有效的营业执照副本（三证合一）；

（3）未被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和“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；

（4）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，不得参加同一合同项下的采购活动；与采购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、获取采购文件

时间：2021年3月22日至2021年3月29日（磋商文件的发售期限自开始之日起不得少于5个工作日），每天上午8:30至11:30，下午13:30至17:00（北京时间，法定节假日除外）

地点：常州钟楼区大仓路65号（博济五星智造园）8号楼2楼常州中宇财务室

方式：（供应商可采取以下任一种方式获取磋商文件）

(1) 线上报名（推荐使用）：供应商在规定的报名时间内登录“<http://www.czzyzbzx.com/>”网站右上角“供应商注册”进行注册登记，注册成功后可进入相应项目公告填写报名信息，并按要求交纳响应文件费用，报名材料及费用审核通过后，供应商可自行下载响应文件。

(2) 线下报名：将报名材料扫描发至本公司邮箱“zhongyuzhaobiao111@163.com”并按要求交纳响应文件费用后，响应文件以邮件形式发送至供应商邮箱。

户 名：常州中宇建设工程管理有限公司

开户银行：中国工商银行股份有限公司常州勤德支行

账 号：1105052609000510202

财务室电话（查询标书款情况）：0519-85782855

(3) 现场报名：竞争性磋商文件现场购买地点：常州钟楼区大仓路 65 号（博济五星智造园）8 号楼 2 楼常州中宇财务室。

售价：人民币伍佰元/份，竞争性磋商文件售后一概不退。未获取竞争性磋商文件的磋商供应商不得参与投标。磋商供应商获取竞争性磋商文件时应提供如下材料：

① 报名表（格式见公告附件 1）

四、响应文件提交

截止时间：2021 年 4 月 2 日 9 点 00 分（北京时间）（从磋商文件开始发出之日起至供应商提交首次响应文件截止之日止不得少于 10 日；）

地点：常州钟楼区大仓路 65 号（博济五星智造园）8 号楼 2 楼常州中宇招标中心

五、开启（竞争性磋商方式必须填写）

时间：2021年4月2日9点00分（北京时间）

地点：常州钟楼区大仓路65号（博济五星智造园）8号楼2楼常州中宇
招标中心

六、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

七、其他补充事宜

（1）澄清

①对竞争性磋商文件需要进行澄清或有异议的供应商，均应在2021年3月29日17:30前按竞争性磋商公告中的通讯地址，一次性将需要澄清或异议内容以书面形式并加盖公章送达采购代理机构，否则视为无有效澄清或异议。

②有关本次采购的事项若存在变动或修改，招标代理机构将通过补充或更正形式在本机构网站上发布，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。

（2）响应文件制作份数要求：

正本份数：1份，副本份数：2份；响应文件应按顺序胶装成册，并编制响应文件目录索引。不论供应商成交与否，响应文件均不退回。

八、凡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：常州市勤业路 288 号

联系方式：张莉，0519-83970127

2. 采购代理机构信息

名 称：常州中宇建设工程管理有限公司

地 址：常州钟楼区大仓路 65 号

联系方式：魏迎香、0519-85785155

3. 项目联系方式

项目联系人：魏迎香

电 话：0519-85785155、85782055

第二章 供应商须知

一、总则

1、采购方式

本次采购采取竞争性磋商方式，本文件仅适用于竞争性磋商公告中所述项目。

2、合格的供应商

2.1 满足竞争性磋商公告中“供应商资格要求”的规定。

2.2 满足本文件实质性条款的规定。

2.3 本竞争性磋商文件中所有带★号的内容均为实质性条款，如供应商递交的响应文件不符合实质性条款的要求，将作为无效响应文件处理。

3、适用范围及定义

3.1 适用范围

依据《中华人民共和国政府采购法》及有关法律法规制定本须知。

3.2 定义

3.2.1 “重大违法记录”系指磋商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。

3.2.2 “不良行为记录”系指供应商发生下列情形之一：

(1) 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；

(2) 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（包含本须知第 16.5 条中相关内容）。

3.2.3 “参加采购活动前三年”是以响应文件的递交截止时间为时间点向前追溯。

4、磋商费用

4.1 供应商应自行承担所有与参加竞争性磋商有关的费用，无论投标过程中的做法和结果如何，采购代理机构在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

4.2 招标代理服务收费标准

成交供应商须支付人民币 12000 元成交服务费及招标采购相关费用，成交供应商在成交通知书发出之日起五个工作日内向采购代理机构缴纳。

5、竞争性磋商文件的约束力

供应商一旦购买了本竞争性磋商文件并决定参加投标，即被认为接受了本竞争性磋商文件的规定和约束，供应商应当按照竞争性磋商文件的规定制作响应文件并参加竞争性磋商。

二、竞争性磋商文件

6、竞争性磋商文件构成

6.1 竞争性磋商文件有以下部分组成：

- (1) 竞争性磋商公告
- (2) 供应商须知
- (3) 项目需求
- (4) 合同条款及格式
- (5) 评标方法与评标标准
- (6) 响应文件格式

请仔细检查竞争性磋商文件是否齐全，如有缺漏请立即与采购代理机构联系解决。

6.2 供应商应认真阅读竞争性磋商文件中所有的事项、格式、条款和规范等要求。按竞争性磋商文件要求和规定编制响应文件，并保证所提供的全部资料的真实性，以使其响应文件对竞争性磋商文件作出实质性响应，否则其风险由供应商自行承担。

7、竞争性磋商文件的澄清

7.1 任何要求对竞争性磋商文件进行澄清的供应商，均应按磋商公告规定的提疑时间及要求前，以书面形式并加盖公章送达采购代理机构，否则视为无有效疑问或澄清。

7.2 若供应商认为设置的资质、条件、技术要求、商务条款、评标办法（评分标准）等存在歧视或不公正待遇的，应在上述期限内提出异议，否则视为无有效异议。供应商根据采购代理机构的答复作出是否继续参加竞争性磋商的决定。

7.3 采购人或采购代理机构将视按照上述 7.1、7.2 条规定收到的要求澄清或提出异议事项决定是否发布澄清修改公告，或就个性化的问题回复提出澄清要求的潜在供应商。为避免不正当竞争或可能泄露采购人机密等不利情形，采购代理机构对供应商的疑问可以作选择性答复。

7.4 有关本次采购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。

8、竞争性磋商文件的修改

8.1 竞争性磋商文件发出后，在规定响应文件递交时间截止前任何时间，采购人或采购代理机构均可主动地或在解答供应商提出的澄清问题时对竞争性磋商文件进行修改，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。

8.2 采购人或采购代理机构有权按照法定的要求推迟竞争性磋商截止日期和竞争性磋商开始日期。

8.3 竞争性磋商文件的修改和补充文件将作为竞争性磋商文件的组成部分，并对供应商具有约束力。

三、响应文件的编制

9、响应文件的语言及度量衡单位

9.1 供应商提交的响应文件以及供应商与采购代理机构就有关竞争性磋商的所有来往通知、函件和文件均应使用简体中文。

9.2 除技术性能另有规定外，响应文件所使用的度量衡单位，均须采用国家法定计量单位。

10、响应文件构成

10.1 供应商编写的响应文件构成详见第六章《响应文件格式》。

10.2 供应商应将响应文件按顺序胶装成册，并编制响应文件资料目录。

11、证明供应商资格及符合竞争性磋商文件规定的文件

11.1 供应商应按要求提交资格证明文件及符合竞争性磋商文件规定的文件。

11.2 供应商应提交证明其有资格参加竞争性磋商和中标后有能力独立履行合同的文件。

11.3 供应商除必须具有履行合同所需提供的服务的能力外，还必须具备相应的财务、技术方面的能力。

11.4 供应商信用信息查询要求

查询渠道为“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）和“中国政府采购网”网站（www.ccgp.gov.cn），查询截止时间为本项目响应文件接收截止时间。查询结果将以网页打印的形式留存并归档。

12、投标配置与分项报价表

12.1 供应商应按照竞争性磋商文件规定格式填报竞争性磋商报价与分项报价表，在表中标明各分项报价内容。每个分项只允许有一个报价，任何有选择的或附有条件的报价将视为无效响应。本次招标不接受备选方案。

12.2 有关报价的内容

本项目报价表上的价格为固定折扣报价，按固定折旧后计算的结算单价包括货物价款、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、利润等全部费用，政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任和磋商文件所要求的相关服务等全部内容，磋商报价为最终报价，除非因特殊原因并经买卖双方协商同意，供应商不得再要求追加任何费用。同时，除非合同条款中另有规定，否则，供应商所报价格在合同响应、实施期间不因市场变化因素而变动。

13、偏离表

13.1 供应商应对竞争性磋商文件中规定的商务及技术部分给予充分的考虑。详见第六章《偏离表》相关要求。

13.2 带★号的内容要求必须进行实质性响应，不响应和负偏离都将视为无效响应；

13.3 供应商认为需要的其他技术文件或说明。

14、服务承诺及服务机构、人员的情况介绍

14.1 供应商的服务承诺应按不低于竞争性磋商文件中商务要求的标准。

14.2 供应商的服务机构、服务的制度、服务人员。

14.3 提供参加本项目实施的组成人员资历表，包括每个组成人员的技术职业资格和项目中承担的角色。

15、响应函和报价一览表

15.1 供应商应按照竞争性磋商文件中提供的格式完整、正确填写响应函、报价一览表。报价一览表必须按照本文件格式要求填写并按照格式要求在规定位置盖章及签字。

15.2 报价一览表中的价格应与响应文件中投标配置与分项报价表中的价格一致。如出现不一致的情况，评标时一律按报价一览表中价格为准。

15.3 报价一览表分项报价加和汇总与总价不一致以分项报价为准进行修正。

16、不良行为记录名单

16.1 下列任何一种情况发生时，已经中标的，取消其中标资格，并列入本采购代理

机构不良行为记录名单予以公布，在一至两年内不得参与本采购代理机构组织的项目。已经签约的，所签订的合同无效，同时采购人及采购代理机构不承担任何责任：

- (一) 供应商提供虚假材料谋取中标（成交）的；
- (二) 供应商采取不正当手段诋毁、排挤或串通他人的；
- (三) 供应商扰乱开标、评标现场、影响评审或办公秩序的；
- (四) 捏造事实、提供虚假材料、以非法手段取得证明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；
- (五) 提出不当要求，向采购代理机构或采购人进行恶意敲诈的；
- (六) 成交供应商在规定期限内未交纳中标服务费或不缴纳履约保证金的。
- (七) 中标（成交）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；
- (八) 向评审专家、采购人、其他项目参与人或招标工作人员行贿或者提供其他不正当利益的。

16.2 成交供应商违反第 16.1 条规定，并且导致成交无效的，采购人可以与排位在原成交供应商之后第一位的成交候选人签订采购合同或重新委托进行招标，同时，采购人或采购代理机构有权要求原成交供应商承担相应损失（包括但不限于以下损失）：

- (一) 原招标活动产生的合理费用；
- (二) 如最终成交价高于原成交价的，原成交供应商应当以成交价的差价对采购人进行赔偿。

17、响应文件的有效期

17.1 自竞争性磋商当日起 60 天内，响应文件应保持有效。有效期短于这个规定期限的响应，将被拒绝。

17.2 在特殊情况下，采购人或采购代理机构于原有效期满之前，可向供应商提出延长有效期的要求。这种要求与答复均采用书面形式。供应商可以拒绝采购人或采购代理机构的这一要求而放弃参加竞争性磋商。同意延长有效期的供应商既不能要求也不允许修改其响应文件。相关规定在延长期内继续有效，同时受有效期约束的所有权利与义务均延长至新的有效期。

18、响应文件份数和签署

18.1 供应商应严格按照竞争性磋商公告要求的份数准备响应文件，每份响应文件须清楚地标明“正本”或“副本”字样。一旦正本和副本不符，以正本为准。

18.2 响应文件的正本和所有的副本均需打印或复印，按顺序胶装成册，并编制响应文件目录索引，且由供应商法定代表人或其授权代表签字。授权代表为非法定代表人时，须将法定代表人以书面形式出具的“法定代表人授权书”（原件）附在响应文件中。

18.3 除供应商对错处做必要修改外，响应文件不得行间插字、涂改或增删。如有修改错漏处，必须由响应文件签署人签字或盖章。

四、响应文件的递交

19、响应文件的密封和标记

19.1 供应商应将响应文件正本和所有副本密封，并加盖供应商公章。不论供应商中标与否，响应文件均不退回。

19.2 密封的响应文件应：

(1) 在封皮上注明供应商名称，如因标注不清而产生的后果由供应商自负。按本项目竞争性磋商公告中注明的接收时间和接收地点送达采购代理机构。

(2) 注明投标项目名称、项目编号及“开标时启封”的字样。

(3) 所有响应文件密封口须加盖供应商公章、法定代表人或授权委托人签字或盖章。

19.3 如果响应文件被宣布为“迟到”时，采购代理机构将原封退回。

19.4 未按要求密封和加写标记的响应文件，采购代理机构将予以拒绝。采购代理机构对响应文件的误投或过早启封概不负责，对由此造成提前开封的响应文件，采购代理机构有权拒绝。

20、响应文件递交截止时间

20.1 供应商应当在竞争性磋商文件要求提交响应文件的截止时间前，将响应文件送达规定地点。

20.2 采购人或采购代理机构可以按照规定，通过修改竞争性磋商文件有权酌情延长响应文件递交截止时间，以书面形式通知所有购买竞争性磋商文件的供应商。在此情况下，供应商的所有权利和义务以及供应商受制的截止时间均应以延长后新的截止时间为准。

20.3 迟于响应文件递交截止时间的，采购代理机构将有权拒绝接收其响应文件。公证人员或供应商代表当众检验响应文件的密封情况，确认无误后方可进行拆封。

21、迟交的响应文件

21.1 采购代理机构将拒绝并原封退回在竞争性磋商公告规定的响应文件递交响应文件递交截止时间后收到的任何响应文件。

21.2 采购代理机构对响应文件在送达过程中的遗失或损坏不负责。

22、响应文件的修改和撤回

22.1 供应商在递交响应文件后，可以修改或撤回其响应文件，但这种修改和撤回，必须在规定的响应文件递交截止时间前，以书面形式并加盖供应商公章通知采购代理机构，修改或撤回其响应文件。

22.2 供应商的修改或撤回文件应按规定进行编制、密封、标记和发送，并应在封套上加注“修改”和“撤回”字样。修改文件必须在响应文件递交截止时间前送达采购代理机构。

22.3 在响应文件递交截止时间之后，供应商不得对其响应文件作任何修改。

22.4 在响应文件递交截止时间至竞争性磋商文件中规定的响应文件有效期满之间的这段时间内，供应商不得撤回其投标。

五、磋商与评审

23、磋商

23.1 采购代理机构按本须知规定的时间、地点主持竞争性磋商活动。磋商活动由采购代理机构、采购人、供应商代表及有关方面代表参加。

23.2 参加磋商的供应商法定代表人或授权委托代理人应携带本人身份证明签名报到，以证明其出席竞争性磋商活动。供应商法定代表人或授权委托代理人未准时参加磋商活动的视为自动放弃竞争性磋商，其响应文件将不予评审、不予退还。

23.3 现场由公证人员或供应商代表查验响应文件密封及签章情况。

23.4 磋商小组对供应商递交的响应文件进行审查，可根据评审情况分别对审查通过的供应商进行磋商。

23.5 视评审情况需要，供应商代表进行澄清、回复磋商小组的提问；

23.6 视评审情况需要，进行包括但不限于价格、技术以及售后服务等商务条款的商讨；

23.7 供应商最终填写总报价（至少二次，响应文件中的报价为首次报价，现场根据要求填报直至进行最终报价）、填写承诺函；

23.8 报价超预算者不成交；

23.9 磋商小组经过与供应商的磋商，根据供应商的承诺、响应程度和供应商的最终报价进行综合评审。

23.10 如磋商过程中出现本竞争性磋商文件未尽事宜，由磋商小组根据有关法律、法
项目编号：ZYJS-ZC2021011

规以及项目实际情况讨论决定。

24、磋商小组

24.1 采购代理机构将根据项目特点和有关规定组建磋商小组，由采购人代表和评审专家组成，并独立开展评审工作。磋商小组对响应文件进行审查、澄清、评估、比较。

24.2 采购人可以推荐代表参加磋商小组。但人数不得超过磋商小组成员总人数的三分之一。参加评审的采购人代表，必须向采购代理机构提交采购人代表身份授权函或证明。

24.3 磋商小组应以科学、公正的态度参加评审工作并推荐成交候选人。评审专家在评审过程中不受任何干扰，独立、负责地提出评审意见，并对自己的评审意见承担责任。

24.4 磋商小组将对供应商的商业、技术秘密予以保密。

24.5 未经磋商小组批准，其他任何人员禁止进入评审现场。

24.6 磋商小组成员负责具体的评审事务，并独立履行以下职责：

24.6.1 审查、评价响应文件是否符合竞争性磋商文件的要求，并作出评价；

24.6.2 要求供应商对响应文件有关事项作出澄清或者说明；

24.6.3 对响应文件进行比较和评价；

24.6.4 确定成交候选人名单，以及根据采购人委托直接确定成交供应商；

24.6.5 向采购人、采购代理机构或者有关部门报告评标中发现的违法行为。

24.7 磋商小组成员应当履行下列义务：

24.7.1 遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；

24.7.2 按照竞争性磋商文件规定的评标办法进行评审，对评审意见承担个人责任；

24.7.3 对评审过程和结果，以及供应商的商业秘密保密；

24.7.4 参与评审报告的起草；

24.7.5 配合相关部门的投诉处理工作；

24.7.6 配合采购代理机构答复供应商提出的质疑。

25、磋商过程的保密与公正

25.1 竞争性磋商结束后，直至向成交供应商授予合同时止，凡是与审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标建议等，均不得向供应商或与评审无关的其他人员透露。有关成交信息，须经竞争性磋商文件规定的程序报批后，由采购代理机构书面通知有关单位。采购代理机构对除此以外的其他渠道得悉的任何信息都不承担责任，并保留对其信息来源追究的权力。

25.2 在响应文件的审查、澄清、评价和比较以及授予合同的过程中，供应商试图向采

购人、采购代理机构和磋商小组成员施加任何影响，都将会导致其投标被拒绝，并承担相应的法律责任。

25.3 在评审期间，采购代理机构将通过指定联络人（非磋商小组成员）与供应商进行联系。

26、磋商的澄清

26.1 评审期间，为有助于对响应文件的审查、评价和比较，磋商小组有权要求供应商对响应文件中含义不明确的内容进行澄清。

26.2 供应商必须按照磋商小组通知的时间、地点派技术和商务人员进行答疑和澄清，书面澄清的内容须由供应商法定代表人或授权代表签署，并作为响应文件的补充部分，但实质性内容不得做任何更改。

26.3 接到磋商小组澄清要求的供应商如未按规定做出澄清，其风险由供应商自行承担。

27、对响应文件的审查

27.1 响应文件初审分为资格性检查和符合性检查。

资格性检查：磋商小组依据法律法规和竞争性磋商文件的规定，对响应文件中的资格证明文件等进行审查，以确定供应商是否具备参与竞争性磋商的资格。

符合性检查：磋商小组依据竞争性磋商文件的规定，从响应文件的有效性、完整性和对竞争性磋商文件的响应程度进行审查，以确定是否对竞争性磋商文件的实质性要求作出响应。

27.2 在详细评审之前，磋商小组将首先审查每份响应文件是否实质性响应了竞争性磋商文件的要求。实质性响应是与竞争性磋商文件要求的全部实质性条款、条件和规格相符且其余非实质性技术及商务条款没有重大偏离和保留。

所谓重大偏离或保留是指与竞争性磋商文件规定的主要技术指标或重要的商务条款或除上述以外的多项指标要求存在负偏离，或者在实质上与竞争性磋商文件不一致，而且限制了合同中采购单位的权利或供应商的义务，纠正这些偏离或保留将会对其他实质性响应要求的供应商的竞争地位产生不公正的影响。重大偏离的认定需经过磋商小组三分之二及以上成员的认定。磋商小组判断响应文件的响应性只根据响应文件本身的内容，而不寻求外部的证据。

27.3 如果响应文件实质上没有响应竞争性磋商文件的要求，磋商小组将予以拒绝，供应商不得通过修改或撤销不合要求的偏离或保留而使其成为实质性响应的投标。

27.4 磋商小组将对确定为实质性响应的响应文件进行进一步审核，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：

(1) 如果用数字表示的金额和用文字表示的金额不一致时，应以文字表示的金额为准进行修正；

(2) 当单价与数量的乘积和总价不一致时，以单价为准进行修正。只有在磋商小组认为单价有明显的小数点错误时，才能以标出的总价为准，并修改单价；

(3) 数量不符合竞争性磋商文件要求的作为未实质性响应竞争性磋商文件处理，该响应文件将不予以详细评审，也不得中标；

(4) 当分项报价与汇总总价不符时，以分项报价为准重新计算总价（总价已注明优惠的除外）。

27.5 磋商小组将按上述修正错误的方法调整响应文件中的报价，调整后的价格应对供应商具有约束力。如果供应商不接受修正后的价格，则其响应文件将被拒绝。

27.6 磋商小组将允许修正响应文件中不构成重大偏离的、微小的、非正规的、不一致的或不规则的地方。

28、无效响应条款和废标条款

28.1 无效响应条款

(1) 供应商不具备竞争性磋商文件中规定资格要求的；

(2) 未按照竞争性磋商文件规定要求密封、无单位盖章、无法定代表人或授权代理人签字盖章的；

(3) 供应商在报价时采用选择性或是附有条件的报价；

(4) 经磋商小组认定与竞争性磋商文件有重大偏离；

(5) 响应文件的有效期不满足竞争性磋商文件要求的；

(6) 报价超过规定的预算金额或者最高限价的；

(7) 有下列情形之一的，视为供应商串通投标，其投标无效：

① 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

② 不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

③ 不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

④ 不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

⑤ 不同供应商的响应文件相互混装；

(9) 磋商小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，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；供应商不能证明其报价合理性的，磋商小组应当将其作为无效投标处理。

(10) 响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；

(11) 被“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）或中国政府采购网（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；

(12) 竞争性磋商文件明确规定无效的其他情形；

(13) 其他被磋商小组认定无效的情况；

(14) 其他法律、法规及本竞争性磋商文件规定的属无效响应的情形。

28.2 废标条款：

(1) 符合专业条件的供应商或者对竞争性磋商文件作实质响应的供应商不足三家的；

(2) 出现影响招标公正的违法、违规行为的；

(3) 供应商的报价均超过了采购预算，采购人不能接受的；

(4) 因重大变故，招标任务取消的。

29、评审

29.1 磋商小组将仅对按照本须知有关规定确定为实质上响应竞争性磋商文件要求的响应文件进行评审。

29.2 本项目评标办法采用综合评分法，是指响应文件满足竞争性磋商文件全部实质性要求且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为第一成交候选人的评分办法（详见第五章评标方法与评标标准）

29.3 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。

29.4 磋商小组有权评定成交供应商，同时也有权拒绝任何或所有供应商中标。同时，为维护国家利益，采购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，且无须向受影响的供应商承担任何责任。

六、定标

30、确定预成交供应商

30.1 磋商小组根据本竞争性磋商文件规定评分办法与评分标准向采购人推荐成交候选人。

30.2 采购人应当自收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的成交供应商候选人名单中按顺序确定成交供应商。采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的成交供应商候选人顺序确定成交供应商，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的成交供应商候选人为成交供应商。采购人也可以事前授权评委会直接确定预成交供应商。

30.3 预成交供应商确定后，采购代理机构将预成交供应商、预成交金额、评委名单等信息在相关媒体网站进行公示，公示时间为 1 个工作日。

31、质疑处理

31.1 供应商认为磋商文件、磋商过程、中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起七个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出，并必须在上述规定期限内一次性提出针对同一采购程序环节的质疑，同时出具相关必要证明（证据）材料。

31.2 提出质疑的供应商应当是参与所质疑项目招标活动的供应商。

31.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料。质疑函应当包括下列内容：

- （一）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- （二）质疑项目的名称、编号；
- （三）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- （四）事实依据；
- （五）必要的法律依据；
- （六）提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人签字或者盖章，并加盖公章，不得加盖合同专用章、投标专用章等各种形式的专用章。

供应商可以委托代理人进行质疑，应当提交供应商签字盖章的授权委托书，授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

31.4 以联合体形式参加政府采购活动的，其投诉应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

31.5 供应商未在第 31.1 条规定的时限内向招标代理机构提出质疑、质疑不符合第 31.1 至第 31.4 条规定的将被视为无效质疑，采购代理机构不予受理。

31.6 在有效质疑期内，若质疑仅是对磋商文件设置的资质、条件、技术要求、商务条

款、评标办法（评分标准）等内容的，因该等质疑的设置已在本章节第7条（磋商文件的澄清）中予以设定，此时不再作为有效质疑被审查。

31.7 采购代理机构将在收到磋商供应商的书面质疑后七个工作日内作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

31.8 被质疑的供应商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。

31.9 在有效质疑期内，如有参加磋商的供应商提出有效质疑，并因此可能对成交结果产生影响，而最终被取消成交的，采购代理机构对成交单位不承担任何责任。

31.10 若异议供应商对采购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

31.11 供应商提出书面质疑必须有理、有据，不得恶意质疑或提交虚假质疑。否则，一经查实，采购代理机构有权依据规定报请行业监管部门对该供应商进行相应的行政处罚。

32、成交通知书

32.1 预成交公告发布后，招标代理机构将向成交供应商发出成交通知书。

32.2 成交通知书将是合同的一个组成部分。对采购人和成交供应商均具有法律效力。成交通知书发出后，采购人不得违法改变成交结果，成交供应商无正当理由不得放弃中标，且不影响其成交服务费的支付。

32.3 采购代理机构及采购人对未成交供应商不承担解释其未中标原因的义务。

七、授予合同

33、签订合同

33.1 采购人和成交供应商应当自成交通知书发出之日起三十日内，按照竞争性磋商文件和成交供应商的响应文件订立书面合同。采购人和成交供应商不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。

33.2 签订合同及合同条款应以竞争性磋商文件、成交供应商的响应文件及招标过程中有关澄清、承诺文件为依据。

33.3 签订合同后，成交供应商不得将合同相关服务进行转包。未经采购人同意，成

交供应商也不得采用分包的形式履行合同，否则采购人有权终止合同，成交供应商的履约保证金将不予退还。转包或分包造成采购人损失的，成交供应商应承担相应赔偿责任。

33.4 成交供应商未按期签订合同的，采购人可以与排在成交供应商之后第一位的成交候选人签订合同或重新委托进行招标：

33.4.1 成交供应商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，采购人及成交供应商互不承担任何责任及损失。

33.4.2 成交供应商无正当理由未在规定的时间内与采购人签订合同的，视为自动放弃中标资格，由此给采购人造成损失的，成交供应商还应承担赔偿责任。

34、货物或服务的增加和减少

采购人在授予合同时，需追加与合同标的相同的货物或服务的，在不改变价格水平、合同及其他条款的前提下，采购人可以与成交供应商协商签订补充合同，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%。

35、履约保证

35.1 成交供应商在收到成交通知书后，合同签订前应向采购人缴纳叁万元的履约保证金，用以约束供应商在合同履行中的行为，弥补合同执行中由于自身行为可能给采购人带来的各种损失(另有约定的除外)。如果成交供应商不同意按照规定缴纳履约保证金的，采购代理机构有权取消其中标资格，并有权按照竞争性磋商文件相关规定对其进行处理。

35.2 履约保证的退还：在项目履约验收合格后15日内，成交供应商凭履约保证金收条原件，无息退还履约保证金。

36、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 项目需求

一、项目内容

根据采购人食堂实际需求采购及配送优质食材、辅料等，以及完成本项目要求的其他相关服务内容。

为切实加强常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送管理，进一步提高食堂饭菜质量，确保原材料采购价格公开、透明、合理，推动食堂后勤服务的“集约化”和“专业化”，现开始统一实施自办食堂所需食材“集中采购、定点配送”的原则。

派出所平均一天约 120 人就餐。因派出所是 24 小时有人值班，国家法定节假日、周六周日都有民警和辅警值班，因为工作性质和工作需要，经常性取消双休，全体加班。配送须满足采购人要求。

配送地点：五星派出所食堂。

二、服务期限

1、服务期限：1 年。其中签订合同后的第一个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人可以解除合同。

2、进场时间：本项目具体配送开始时间以采购人通知为准。

三、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	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	斤

常州中宇建设工程管理有限公司

			无虫害，无污染	
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		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

常州中宇建设工程管理有限公司

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，裸体整齐，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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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	净菱白		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	带壳菱白		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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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，裸体整齐，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，裸体整齐，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，裸体整齐，个体鲜嫩饱满，基本无虫害，无浸水，无污染	斤
179	蒲菜		新鲜，裸体整齐，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，裸体整齐，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，裸体整齐，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

常州中宇建设工程管理有限公司

199	正宗泰村鱼圆		选用优质原材料精制，干净，个体整，破损少，无异味，不使用添加剂	斤
200	普通鱼圆		选用优质原材料精制，干净，个体整，破损少，无异味，不使用添加剂	斤
201	红枣		干净，颗粒饱满，无杂质	斤
202	面疙瘩	蔬彩	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
203	春卷皮	南翔	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
204	窝窝头		20袋/箱	箱
205	芝麻辣酱	巢氏	呈褐色，无异味，无添加防腐剂，4千克/桶	桶
206	芝麻甜酱	巢氏	呈褐色，无异味，无添加防腐剂，4千克/桶	桶
207	郸县豆瓣酱		呈褐色，无异味，无添加防腐剂，15斤/筐	筐
208	肉松卷	安井	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
209	奶黄包	安井	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
210	小米糕	谢憨哥	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
211	四色米糕	淮杨	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
212	脆皮年糕		标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
213	刀切小馒头	安井	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
214	香辣酥	鸿川	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
215	春卷皮	南翔	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
216	虾饼	厨多多	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
217	核桃包	乐肴居	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
218	榴莲酥	美拉井	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
219	绿茶饼	燕森	标识标牌齐全，无破损，不过期	箱
220	香辣牛肉面	康师傅	100克/桶，12桶/箱	箱
221	红烧牛肉面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
222	葱香排骨面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
223	老坛酸菜牛肉面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
224	卤香牛肉面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
225	日式豚骨面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
226	铁板黑胡椒面	康师傅	122克/桶，12桶/箱	箱
227	UFO飞碟炒面	日清	122克/盒，12盒/箱	箱

(二) 水产类

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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，1.1T.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	鲶鱼		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，2-3斤/条	斤
37	回鱼	白	现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1.5-2斤/条	斤
38	回鱼	灰	现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1.5-2斤/条	斤
39	泥鳅		现场活杀，整条完整，无伤，无污染，无异味，0.2-0.3斤/条	斤
40	仔鱼		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1.5-2斤/条	斤
41	小杂鱼		新鲜条整，无污染，无异味	斤
42	河鳊		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1T.5斤/条	斤
43	长江河鳊		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤，无污染，无异味，1T.5斤/条	斤
44	鳊鱼		现场活杀，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤鳞齐，无污染，无异味，1T.5斤/条	斤
45	臭鳊鱼		新鲜鳊鱼制作，整条完整，眼球凸出饱满，肉质结实，无伤鳞齐，无污染，无异味，1T.5斤/条	斤
46	冰鲜黄鱼		整条解冻，无伤鳞齐，大小均匀，无异味，无污染	斤
47	咸黄鱼		真空包装，无异味	斤
48	甲鱼		现场活杀，背青肚白，无伤，无污染 1.5-2.5斤/只	斤
49	甲鱼	散养	正宗，现场活杀，背青肚白，无伤，无污染 2-3斤/只	斤
50	鳝鱼		现场活杀，整体完整，无污染，无异味，体圆 2~3cm	斤

常州中宇建设工程管理有限公司

51	鳝鱼	散养	正宗，现场活杀，整体完整，无污染，无异味，体圆 2~3cm	斤
52	鳝片		当天活杀，去头去内脏，呈血红色，无异味，无污染，片宽 3~4cm	斤
53	牛蛙		现场活杀，整体完整，无污染	斤
54	蚌肉		新鲜，去壳，肉质结实，无污染，无异味	斤
55	田螺肉		新鲜，去壳，肉质结实，无污染，无异味	斤
56	本带鱼		新鲜条整，表面有雪白银皮，形条瘦长，无污染，无异味，0.8-1斤/条	斤
57	鲳鳊鱼		新鲜条整，表面有雪白银皮，形条瘦长，无污染，无异味，1.5-2斤/条	斤
58	鸦片鱼	无头	新鲜去头去内脏，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，无异味	斤
59	鸦片鱼	整条	新鲜条整，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，无异味	斤
60	笋壳鱼		新鲜条整，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，1~1.2斤/条	斤
61	多宝鱼		新鲜条整，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，1~1.2斤/条	斤
62	拉菲黄鱼		新鲜条整，表面光滑，色泽鲜亮，无污染，1~1.2斤/条	斤
63	文蛤		新鲜，肉质结实，无污染，无异味	斤
64	扇贝		新鲜，肉质结实，无污染，无异味	斤
65	鲍鱼仔		新鲜，个体均匀，肉质结实，无污染，无异味	斤
66	肉蟹		新鲜，个头均匀，肉质结实，无污染，无异味	斤
67	小八爪鱼		新鲜，个头均匀，肉质结实，无污染，无异味	斤
68	墨鱼仔		新鲜，个头均匀，肉质结实，无污染，无异味	斤
69	冰鲜鲑鱼		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	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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

60	羊血		新鲜干净，无异味	斤
61	溧阳手工香肠		正宗，真空包装	斤
62	广式香肠		正宗，真空包装	斤
63	台湾香肠		正宗，真空包装	斤
64	咸五花肉		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
65	咸蹄膀		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
66	咸肉圆		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
67	腊肉		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
68	刀板香		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
69	德国咸猪手		用新鲜标准肉品制作，无水无污染	斤
70	手工蛋饺	新鲜	当天用新鲜标准肉品鸡蛋制作，无水无污染	斤

(四) 禽蛋类

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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	鲜牛脯		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	鲜鸡盹肝		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	鲜鹅盹肝		新鲜干净，无水，无异味	斤

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

115	土豆粉	俏客	350g/50 袋	斤
116	免浆河虾仁	徐邨	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	徐邨	选用优质虾仁制作，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，精细浆制，净重 8 斤/箱	斤
118	免浆牛柳	味香成	选用优质进口牛肉制作，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，精细浆制，净重 20 斤/箱	斤
119	免浆牛肉片	饕玉	1000 克一袋，10 袋一箱	斤
120	免浆牛仔骨	恒隆冠品	400 克一袋，20 袋一箱	斤
121	免浆鸡丁	味政香	5 斤/袋	斤
122	免浆巴沙鱼片	冻品先生	500 克一袋，20 袋一箱	斤
123	免浆黑鱼片	九文	250g/25 盒	斤
124	免浆掌中宝	品尚源	选用优质鹅掌，去骨去膜，从包装到销售全程冷冻储存，大小均匀，肉质白亮，品质佳，冰衣极少，净重 20 斤/箱	斤
125	油条	思念	900 克/包，6 包/箱	箱
126	国宴油条	小胖子	16 袋/箱	箱
127	玉米甜心	常丰	5 斤/包，4 包/箱	箱
128	常州小笼包	金浪	12 只/包，10 包/箱	箱
129	小笼包	思念	12 只/包，24 袋/箱	箱
130	蒸饺	思念	48 只/包，6 袋/箱	箱
131	蒸饺	正大	菌菇三鲜陷，18 包/箱	箱
132	思念灌汤水饺	思念	约 157 个*16g/袋，2.5kg*4 袋（628 个）	袋
133	思念桂花汤圆	思念	20 个*12g/袋，240g*18 袋（360 个）	袋
	240g			
134	思念中华面点奶香馒头 1.5kg	思念	75 个*20g/袋，1.5kg*4 袋（300 个）	袋
135	思念大馅馄饨 150g	思念	12 个*12.5g/袋，150g*32 袋（384 个）	袋
136	思念清爽全素春卷	思念	12 个*17g/袋，204g*24 袋（288 个）	箱
137	鲁齐烧麦	鲁齐	80g*120 个	箱
138	聚德园包子	聚德园	85g*100 个	箱
139	白糖桂花糕	严老头	45g*200 个	箱
140	红糖糍粑	严老头	40g*250 个	箱
141	日式唐扬块	正大	800g*10 袋	箱

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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
----	-------	----	---------	------

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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, 1.81/瓶, 6瓶/箱	瓶
10	东古酱油	一品鲜	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
11	白醋	鼎丰	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 20瓶/箱	瓶
12	陈醋	恒顺	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
13	香醋	恒顺	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
14	绵白糖		标签标志齐全, 品牌质量保证, 100斤/袋	斤
15	白砂糖		颗粒均匀, 无杂质	斤
16	冰糖	散称	块体均匀, 破碎少, 无杂质	斤
17	老冰糖	散称	块体均匀, 破碎少, 无杂质	斤
18	红烧汁	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 410ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
19	卤水汁	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 410ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
20	皇标鲜味汁	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 10.5L/桶, 2桶/箱	桶
21	鸡汁	劲霸	标签标志齐全, 品牌质量保证, 470克/瓶, 6瓶/箱	瓶
22	豉油鸡汁	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 410ml/瓶, 12瓶/箱	瓶
23	南乳汁	鼎丰	标签标志齐全, 品牌质量保证, 560克/瓶, 20瓶/箱	瓶
24	黑胡椒汁	家乐	标签标志齐全, 品牌质量保证, 2.3千克/桶	桶

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

55	番茄酱	梅林	标签标志齐全, 品牌质量保证, 850克/听, 12听/箱	听
56	番茄酱	西部红	标签标志齐全, 品牌质量保证, 850克/听, 12听/箱	听
57	海鲜酱	李锦记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 240克/瓶, 12瓶/箱	瓶
58	辣椒酱	老干妈	标签标志齐全, 品牌质量保证, 280克/瓶, 24瓶/箱	瓶
59	湖南麻辣酱	张氏记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 288克/瓶, 20瓶/箱	瓶
60	香焖茄汁黄豆	真花	标签标志齐全, 品牌质量保证, 184克/罐, 48罐/箱	箱
61	郸县豆瓣酱	通联	正宗干净, 无杂质, 无添加防腐剂, 净重15斤/篓	篓
62	阳江豆豉	阳江产地	标签标志齐全, 品牌质量保证, 200克/盒, 60盒/箱	盒
63	富顺香辣酱	美乐	标签标志齐全, 品牌质量保证, 350克/瓶, 24瓶/箱	瓶
64	黄豆酱	海天	标签标志齐全, 品牌质量保证, 800克/瓶, 6瓶/箱	瓶
65	甜面酱	鼎丰	标签标志齐全, 品牌质量保证, 200克/瓶, 20瓶/箱	瓶
66	酸萝卜	兰溪	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包	包
67	黄谭酸菜	黄谭	标签标志齐全, 品牌质量保证, 3千克/桶, 6桶/箱	桶
68	鱼酸菜	彭洲	标签标志齐全, 品牌质量保证, 200克/袋, 20袋/箱	箱
69	潮州酸菜	潮记	标签标志齐全, 品牌质量保证, 250克/袋, 50袋/箱	箱
70	火锅底料	三五	标签标志齐全, 品牌质量保证, 150克/包, 60袋/箱	箱
71	豆沙	散称	新鲜红豆制作, 质软细腻, 无杂质, 无异味	斤
72	红绿丝	散称	干净质优, 无杂质, 2斤/袋	斤
73	清水冬笋	听装	标签标志齐全, 品牌质量保证, 2.96千克/听, 6听/箱	听
74	松仁	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
75	开洋	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
76	腰果	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
77	香糟	老大同	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/袋, 20袋/箱	袋
78	面包糠	顶呱呱	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1000克/袋, 10袋/箱	袋
79	酸豆角	坛坛俏	标签标志齐全, 品牌质量保证, 1千克/袋, 10袋/箱	斤
80	糖桂花	单桥	标签标志齐全, 品牌质量保证, 250克/瓶, 20瓶/箱	瓶
81	糖水板栗	吉祥	标签标志齐全, 品牌质量保证, 310克/瓶, 24瓶/箱	瓶
82	糖水菠萝	华宾	标签标志齐全, 品牌质量保证, 300克/瓶, 24瓶/箱	瓶
83	银耳	散称	质优形整, 干燥, 无霉变, 无杂质	斤
84	酵母	梅山牌	标签标志齐全, 品牌质量保证, 500克/包, 20包/箱	包

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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
----	-------	----	---------	------

常州中宇建设工程管理有限公司

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

常州中宇建设工程管理有限公司

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		正宗，瓜身翠绿坚实，无伤无虫害和烂斑，颜色自然，瓜香味浓郁，质重且清脆	斤

13	红富士苹果		正宗，表皮完整，无虫害及斑点，有光泽及果香，质重且清脆	斤
14	无籽葡萄		果蒂新鲜硬挺，色浓且多汁为佳	斤
15	黄岩蜜桔		正宗，表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香味，质重为佳	斤
16	猕猴桃		表皮完整且有绒毛，果肉肥厚，果香浓郁为佳	斤
17	火龙果	红心	新鲜，果体完整，肉红多汁，果香浓郁	斤
18	火龙果	白心	新鲜，果体完整，肉白多汁，果香浓郁	斤
19	柚子	红心	皮细且薄，肉红多汁，质重且头部宽广为佳	斤
20	柚子	白心	皮细且薄，白肉多汁，质重且头部宽广为佳	斤
21	橙子	国产	皮薄，滑亮，细嫩，果香浓郁	斤
22	橙子	进口	正宗进口，皮薄，滑亮，细嫩，果香浓郁	斤
23	龙眼		颗粒大，饱满，核小皮薄，肉甜肥厚	斤
24	丑桔		表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香味，质重为佳	斤
25	金桔		表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香香浓郁为佳	斤
26	凤梨		表皮凤眼越多越好，质重多汁，果香浓郁	斤
27	枇杷		表皮呈金黄色，有绒毛，皮薄多汁	斤
28	荔枝		颗粒大，外皮鳞纹扁平，饱满，核小皮薄，肉甜肥厚	斤
29	砀山梨		皮细，质重，光滑，多汁为佳	斤
30	香瓜		皮薄且有光泽，轻压时稍软，果香浓郁	斤
31	樱桃		新鲜有光泽，颗粒饱满，核小皮薄，肉甜肥厚	斤
32	柠檬		新鲜，表皮光亮，质重汁多	斤
33	羊角蜜		新鲜翠绿，颜色自然，无烂，果香浓郁	斤

说明：上述目录为拟采购商品参考目录，具体采购品种以食材实际采购情况为准。

四、服务要求：

（一）安全、质量、卫生要求：

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

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。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、供应商严禁提供以下食品

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

(2) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；

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

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

(5) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。如因食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由供应商负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重的，采购人有权立即终止供货协议，并按相关法律处理。

(二) 配送要求：

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

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

3、运输要求：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 risk，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标准，供应商应当为新调整的服务人员缴纳社保。如供应商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、或未按国家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。

(三) 验收标准及要求

1、成交供应商交货时应同时附上打印的采购订单明细表。

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

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

五、考核管理

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

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

2、考核评价表（采购人有权根据食材采购及配送工作实际情况对相关考核进行细化调整）

食材供应评价表

供应商名称			
食材采购人名称			
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
供应时间	自 年 月 日起至 年 月 日止		
指标	评价说明	得分	备注
送货及时性评价	1. 几乎总是早于约定时间或在约定时间及时送到，得 18-20 分； 2. 偶尔比约定时间晚，但不耽误食堂工作，得13-17 分； 3. 送货经常不守时，耽误食堂工作，得 0-12 分。		
食材质量	1. 物资新鲜，干净卫生，无瑕疵，无污染，得25-30分； 2. 经常送存货来，但都可使用，未变质，影响口感，得21-24 分； 3. 质量不好，瑕疵品多，有时会送变质过期食品，得0-20 分。		
食材数量	1. 重量总是足称，不缺斤少两，得 25-30 分； 2. 偶尔有重量不合格现象，但有证据显示不是有意的，得21-24分； 3. 重量经常不达标，有意缺斤短两者，得 0-20分。		
服务态度评	1. 与供应商联系，态度良好、诚恳，有问题及时改正，得 18-20 分；		

价	2. 态度一般，但与之合作基本不影响食堂工作，有问题整改稍有拖延，得 13-17 分； 3. 态度恶劣，有欺诈、怠慢行为，影响食堂工作，有问题严重拖延整改，得 0-12 分。		
综合得分			

食材采购人名称（盖章）：

日期：年 月 日

3、违约、违规处理

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、举报核查的方式，对食材品质、卫生检疫、人员健康、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行查验监督检查。

（1）违约情形的认定

- ① 无正当理由拒绝配送采购人指定食材，超过一次的；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；
- ② 未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过一次的；
- ③ 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；
- ④ 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；
- ⑤ 被采购人书面要求退货、换货后，仍拒不履行的；
- ⑥ 擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；
- ⑦ 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；
- ⑧ 发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；
- ⑨ 因供应商原因造成食品安全责任事故的；因供应商原因给采购人造成负面社会影响，或负面舆论的；因供应商原因在采购人区域内造成安全事故，且影响恶劣的；
- ⑩ 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）：

- ① 采购人对供应商实行履约管理，每次从货款中扣除相应金额；
- ② 情节严重的采购人可取消其供应商供货资格；
- ③ 对采购人造成损失的，由供应商负责赔偿，因此产生的法律责任由供应商承担；

④ 取消其参与下一轮食材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。

六、结算要求：

1、结算时以每日“价格通”食材单价为结算单价，采购人验收入库数量作为结算数量。结算价格包含了货物价款、包装物、装卸车费、途中运输费、途中损耗费、检测、验收费、保险费、税金等全部费用。报价有效期内，固定折扣不因市场价格变化而调整。

结算费用=供货总金额*固定折扣

2、每月 15 日前采购人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人要求开具发票，采购人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人要求的，采购人有权延期付款。

七、其他：

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

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

八、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%，供应商的报价折扣率不得高于预算价，否则作为无效投标处理。

第四章 合同主要条款

委托单位（甲方）：

受托单位（乙方）：

采购代理机构：

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

根据招标项目编号为：ZYJS-ZC2021011 常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目（以下简称：“本项目”）的政府采购结果，确定乙方为中标人。

一、项目概况

1、项目名称：常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目

2、项目内容：为切实加强常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送管理，进一步提高食堂饭菜质量，确保原材料采购价格公开、透明、合理，推动食堂后勤服务的“集约化”和“专业化”，现开始统一实施自办食堂所需食材“集中采购、定点配送”的原则。

3、配送地点：五星派出所食堂。

二、服务期限

1、服务期限：一年。其中合同签订后的第一个月为试用期，试用期满须经甲方考核，考核不合格，甲方可以解除合同。

2、本项目合同执行第 年，自 年 月 日起至 年 月 日止。

三、合同组成部分

下列文件为本合同不可分割部分：

- （1）中标（成交）通知书；
- （2）乙方的响应文件；
- （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）采购文件及其附件；
- （5）合同附件。

以上文件与本合同具有同等法律效力。

四、合同价格及费用结算

1、结算时以每日“价格通”食材单价为结算单价，甲方验收入库数量作为结算数量。结算价格包含了货物价款、包装物、装卸车费、途中运输费、途中损耗费、检测、验收费、保险费、税金等全部费用。报价有效期内，固定折扣不因市场价格变化而调整。

结算费用=供货总金额*固定折扣，本项目固定折扣为___%。

2、每月 15 日前甲方与乙方在食材采购系统中完成上月订单结算对账，确认无误后，乙方根据甲方要求开具发票，甲方收到发票后支付货款。

3、因乙方提供的食材不符合合同约定和甲方要求的，甲方有权延期付款。

五、履约保证金

1、乙方必须在合同签订之日起 5 日内，向甲方提供金额为人民币叁万元整(¥30000.00)的履约保证金。

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

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

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

六、甲、乙双方的责任

（一）甲方责任：

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

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

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

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

5、甲方有权参与配送工作的全程监督与管理，及时收集意见，积极加强与乙方的业务联系。如有需要，可约见乙方，当面商定进一步完善工作的措施。每个月做好对乙方的项目编号：ZYJS-ZC2021011

考核工作。

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

（二）乙方责任：

1、乙方必须严格履行投标时的一切承诺。

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

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

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

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

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

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

8、乙方所配送的食材根据采购人需求须经过粗加工。

9、乙方供货时不得提供以下食品：

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

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

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

12、乙方与甲方签订供货协议时，乙方向甲方交纳履约保证金。因所供应食材的质量问题引起人员食物中毒等食源性疾病的发生或引起其他事故由供货方负全部责任，承担由此而引起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甲方的监管。

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

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

16、有下列情形之一者甲方有权立即终止乙方的配送工作，并终止与之签订食材采购合同，并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) 任一月份食材采购配送供应商满意度评价得分 85 分（不含）以下；
- (3) 被政府监管部门查到故意销售假冒伪劣商品；
- (4) 经查实，将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位。

七、违约责任

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

（一）甲方违约责任区分及处罚：

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

2、在结算经费时，由于甲方工作失误，没有及时告知乙方原因，导致乙方不能及时收到货款的，由甲方按支付结算金额每日 0.1%交付滞纳金。

3、甲方故意刁难乙方，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

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

1、违约情形的认定

- (1) 无正当理由拒绝配送甲方指定食材，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甲方正常使用，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) 被甲方书面要求退货、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) 因乙方原因造成食品安全责任事故的；
- (12) 因乙方原因给甲方造成负面社会影响，或负面舆论的；
- (13) 因乙方原因在甲方区域内造成安全事故，且影响恶劣的；
- (14) 其它违反法律、法规的行为。

2、违约处罚

在服务期间，乙方如出现违约情形之一者，经查实并报甲方后，将对乙方作如下处理（酌情进行单项处罚或并处）：

- (1) 甲方对供应商实行履约管理，每次从货款中扣除相应金额；
- (2) 情节严重的甲方取消其供应商资格；
- (3) 对甲方造成损失的，由乙方负责赔偿，因此产生的法律责任由乙方承担；
- (4) 取消其参与下一轮食材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，甲方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。

八、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。

九、争议解决

因履行本合同发生争议协商解决不成的提交甲方所在仲裁委员会仲裁。因本合同产生的以及与本合同有关的一切纠纷，均由甲方所在仲裁委员会仲裁。该仲裁是终局的，对双方均具有约束力。

十、附则

1、本协议一式五份，甲乙双方签字（盖章）且在代理机构备案后生效，甲方执三份、乙方执一份，采购代理机构执一份。

2、常州中宇建设工程管理有限公司为采购代理机构，根据甲方的授权代其采购确定乙方为成交单位，但不承担本合同规定的甲方的权利和义务。

3、本协议未尽事宜，由双方协商解决。

附件：考核评价表

甲方(公章):

乙方(公章):

法定代表人:

法定代表人:

代理人:

代理人:

经办人:

电话:

电话:

开户银行:

银行帐号:

代理机构:

单位名称（章）：常州中宇建设工程管理有限公司

单位地址:

经办人:

备案时间:

注：上述格式及内容仅供参考，具体以甲乙双方签订合同时内容为准。具体条款详见竞争性磋商文件中所对应的采购内容及要求，其余条款按照《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、行政法规以及省、市、区规范性文件规定，由甲乙双方协商一致后自拟合同。

附件：考核评价表（采购人有权根据食材采购及配送工作实际情况对相关考核进行细化调整）

食材供应评价表

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

食材采购人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

第五章 评标方法与评标标准

一、评标方法与定标原则

本项目评审采用综合评分法，磋商小组在响应文件最大限度地满足磋商文件中实质性要求前提下，按照磋商文件中规定的磋商小组评分部分各项因素，独立对每个有效供应商的响应文件进行评审，各供应商最终得分为磋商小组所评定分值的平均值，磋商小组成员评分及平均值计算均保留两位小数。

磋商小组按评审后最终综合得分由高到低顺序排列名次，并推荐出中标人。如得分相同的，按最终报价由低到高顺序推荐中标人。得分且最终报价相同的，则以开标签到先后顺序抽签确定中标人。

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。

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，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受中小企业扶持政策：

（一）在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标；

（二）在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业；

（三）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受中小企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。由供应商在响应文件中提供是否为小型、微型企业的《中小企业声明函》格式必须按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）文件附件，属于残疾人福利性单位的视同小微企业，由供应商在响应文件中提供《残疾人福利性单位声明函》格式必须按照财库〔2019〕141号文件附件，未按上述要求提供材料或不符合文件要求的不得享受价格扣除。本项目对应的中小企业划分标准所属行业：餐饮业。

二、评标标准

(一)价格分：30分

第一步：最终折扣报价在采购预算价格以下的，为有效报价。超出此范围的折扣报价为无效报价。无效报价的响应文件不进行评审，也不成交。

第二步：在所有有效折扣报价中选择折扣报价最低的确定为基准报价。

第三步：将所有有效折扣报价与基准报价相比较：等于基准报价的得30分，其他投标单位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）：

$$\text{最终报价得分} = (\text{基准报价} / \text{报价}) \times 30\% \times 100$$

三、评分细则

序号	评审	分值	评分标准
1	综合信誉与实力	5	具有有效的 ISO9000(或 ISO9001)国际质量管理体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点体系、ISO14000 环境管理体系认证、ISO45001(或 OHSAS18001) 职业健康安全管理体系认证，每有一个得1分，最高得5分。 响应文件中提供证书复印件，加盖公章。提供原件或公证件现场核查，未提供或无效的不得分。
		2	具有近两年(2019-2020年)年度经会计师事务所所出具的企业财务审计报告的，每有一年得1分，最高得分2分。 提供完整审计报告复印件，加盖公章。提供原件或公证件现场核查，未提供或无效的不得分。
		2	2020年度纳税信用评价结果为A的，得2分，其他评价结果不得分。 提供主管税务机关开具的2020年度纳税信用评价信息复印件，加盖公章(注：国税电子税务局中可在线开具纳税人信用证明)。
2	项目业绩及评价	15	供应商具有2018年1月(以合同签订时间为准)以来，有为行政机关、事业单位供货配送食材项目业绩的，每提供1份得3分，最高得15分。如提供多份有效的不同时期为同一采购人供货配送业绩的，仅按一份业绩计算。 提供业绩合同复印件，加盖公章。提供原件或公证件现场核查，未提供或无效的不得分。

序号	评审	分值	评分标准
		5	<p>供应商提供的上述业绩中,对应有有效得分业绩中食材采购人对供应商服务的满意度评价得分≥ 98分,得1分;95分\leq综合得分< 98分,得0.5分;综合得分< 95分,不得分。</p> <p>投标人须提供每家食材采购人出具的《食材供应评价表》,否则不得分。本项累计最高得分5分。格式详见《食材供应评价表》(附件8)。</p>
3	人员及车辆保障	9	<p>投入本项目拟配备配送人员,取得驾驶员C照及以上证书且具有三年及以上驾龄(以驾驶证初次领证日期为准),有一人得1分,最高得5分(响应文件中提供供应商为配备配送人员缴纳2020年10月至2021年3月社保证明和机动车驾驶证复印件,原件现场核查,无原件不得分。)</p>
			<p>投入本项目恒温厢式配送车的,有1辆得1分,最高得4分。(响应文件中提供行驶证复印件,抬头必须为供应商名称)。原件现场备查,无原件不得分。)</p>
4	食材供货配送标准	0.5	<p>配送标准:供应商按验收标准配送,运输安全保障措施到位,提供附件9《配送标准承诺书》的得0.5分,不提供的不得分。</p>
		0.5	<p>配送时限:供应商按所有采购人分别规定的时间之前配送到位,食材配送及时的,提供附件10《配送时限承诺书》的得0.5分,不提供的不得分。</p>
		0.5	<p>品种规格:供应商按采购人的需求品种、规格、数量配送,提供附件11《配送品种规格承诺书》的得0.5分,不提供的不得分。</p>
		0.5	<p>配送价格:除不可抗因素外,供应商按中标价格配送,提供附件12《价格承诺书》的得0.5分,不提供的不得分。</p>
		0.5	<p>不合格处置: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,提供附件13《不合格食材退换货承诺书》的得0.5分,不提供的不得分。</p>
		0.5	<p>食材溯源:供应商具有食材溯源证明,具有可追根溯源的保障措 施,提供附件14《提供食材溯源证明承诺书》的得0.5分,不提供的不得分。</p>
		0.5	<p>应急需求:供应商提供便利,配合采购人临时应急加送货,提供附件15《应急加送货承诺书》的得0.5分,不提供的不得分。</p>
		0.5	<p>廉政承诺:供应商提供廉政承诺附件16《廉政承诺书》的得0.5分,不提供的不得分。</p>

序号	评审	分值	评分标准
5	管理制度	10	<p>供应商应对项目建立完善的管理制度：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提供食品采购制度（含追溯机制）的，得1分； 2. 食品安全、卫生制度的，得1分； 3. 提供食品分类、分库贮存管理制度的，得1分； 4. 提供不合格产品处置制度的，得1分； 5. 提供配送验收制度的，得1分； 6. 上述内容提供齐全，评委根据各项制度是否针对本项目采购需求制定，能匹配日常供货配送管理工作以及考察评判所提供管理制度（尤其是食品安全管理制度）能否满足并保障项目顺利进展，制度完整合理且有较强实用性得5-4分，制度较完整合理但有欠缺得3-2分，制度不完整或者缺少合理性得1-0分，未提供不得分。
6	服务方案	5	<p>供应商应对本项目做详细的调研工作，在充分了解采购人的采购情况及采购需求前提下，制定完善的服务方案，应包括：采购、配送、验货、调换货、临时加送等实施计划；与采购人的日常沟通配合方案；突发事件处置方案，如人员食物中毒事件等。评委根据各供应商提供的内容进行客观、公正、审慎的综合比较，并酌情打分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 方案制定内容详实、没有遗漏或缺项；经分析方案切合实际、优于采购需求所要求的服务标准，得5-4分； 2. 方案制定的内容，描述简单，但不影响实质性内容，仍能保障项目正常实施，得3-2分； 3. 方案制定的内容，经评判对实施本项目正常进展存在一定的风险因素，得1-0分。未提供的其他不得分。
7	优惠承诺或额外免费服务	4	<p>供应商根据本项目采购需求及自身实际能力等情况综合考量，提供优惠承诺或额外免费服务。评委根据各供应商提供的内容进行综合比较分析：优惠承诺或额外免费服务切合项目实际，明确了具体给予采购人实质性优惠或额外免费服务，可以在项目过程中正常实施，且不影响供应商本项目正常的供货配送工作。评委每采纳一条优惠承诺或额外免费服务的，得1分，最高得4分。未提供的不得分。</p>
8	服务质量保障及承诺	9	<p>评委根据供应商针对本项目需求作出的服务质量保障及承诺进行综合比较评分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 内容全面，描述清晰，承诺明确、能全面保障本项目采购需求

序号	评审	分值	评分标准
			及正常项目工作的，得 7-9 分； 2. 内容描述内容简单，有基本的承诺、对本项目采购需求及正常项目工作的保障起到基本保障作用的，得 4-6 分； 3. 对保障及承诺没有明确责任、承诺简单含糊、未能明确表达满足本项目需求所需的保障及承诺，对项目的开展和实施存在风险的，得 1-3 分。

注意事项：

1、评标标准中涉及的相关证明文件，除了按照要求在响应文件中提供相关文件的复印件（加盖公章），如有要求核查原件的，供应商应在响应文件接收截止时间前随同响应文件一并提交以备核实，否则该项不得分，过时不予接收。

2、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。

第六章 响应文件格式

响 应 文 件

项 目 名 称： _____

项 目 编 号： _____

供 应 商 名 称（公 章）： _____

日 期： _____

响应文件目录

（一）实质性资格证明文件

- ★1、法定代表人身份证复印件
- ★2、授权委托书（如有授权必须提供，格式详见附件1）
- ★3、代理人身份证复印件（如有授权必须提供）
- ★4、声明函（格式详见附件2）
- ★5、响应函（格式详见附件3）
- ★6、工商营业执照副本复印件（三证合一）
- ★7、供应商具有在有效期内的《食品经营许可证》
- ★8、供应商情况表（格式详见附件4）
- ★9、政府采购供应商信用承诺书（格式详见附件5）

（二）商务及技术部分文件

- ★1、报价一览表（格式详见附件6）
- ★2、偏离表（格式详见附件7）
 - 3、相关业绩案例一览表（格式详见附件8）
 - 4、食材供应评价表（格式详见附件9）
 - 5、配送标准承诺书（格式详见附件10）
 - 6、配送时限承诺书（格式详见附件11）
 - 7、配送品种规格承诺书（格式详见附件12）
 - 8、价格承诺书（格式详见附件13）
 - 9、不合格食材退换货承诺书（格式详见附件14）
 - 10、提供食材溯源证明承诺书（格式详见附件15）
 - 11、应急加送货承诺书（格式详见附件16）
 - 12、廉政承诺书（格式详见附件17）
 - 13、服务方案（自行提供）

14、优惠承诺或额外免费服务（自行提供）

15、服务质量保障及承诺（自行提供）

（三）非实质性资信证明文件目录（如果有的话请提供）

1、供应商认为可以证明其能力或业绩的其他材料——包含成功案例、业绩证明（供应商同类项目实施情况一览表、合同复印件）

2、供应商的信誉、荣誉、获奖证书或文件

3、供应商质量保证体系、环境保证体系等方面的认证证书

（四）竞争性磋商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（如果有的话请提供）。

注：

1. 上述带★材料必须在响应文件中提供，否则将作为无效响应文件处理；

2. 提供复印件的须加盖供应商公章，且复印件内容应清晰可辨，必要时磋商小组有权要求提供原件或公证件进行核对；

3. 本章中的所有的附件格式供参考，供应商可根据自身情况进行补充和修改，但补充和修改不得与本章附件格式内容有实质性的违背。

附件 1:

授权委托书

本授权委托书声明：_____（供应商名称）授权_____（被授权人的姓名）为我方就 ZYJS-ZC2021011 号 常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送 项目竞争性磋商活动的合法代理人，以本公司名义全权处理一切与该项目竞争性磋商有关的事务，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。

特此声明。

供应商（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2:

声 明 函

本公司在此郑重声明:

1. 本公司是有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的;
2. 本公司是具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的;
3. 本公司是依法缴纳税收和社会保障资金的;
4. 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;
5. 本公司提交的响应文件中所有关于供应商资格的文件、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。

法定代表人或授权代理人(签字或盖章):

供应商名称(盖章):

年 月 日

附件4:

供 应 商 情 况 表

供应商（盖章）：

法定代表人		成立日期	
企业地址		注册资本	万元
经营范围			
营业面积（含厂房）	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 5:

政府采购供应商信用承诺书

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

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

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

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

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

五、承诺本单位自觉接受行政管理部门、行业组织、社会公众、新闻舆论的监督。

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

七、承诺本单位在信用中国（江苏）网站中无违法违规、较重或严重失信记录。

八、承诺本单位提出政府采购质疑和投诉坚持依法依规、诚实信用原则。

九、根据政府采购相关法律法规的规定需要作出的其他承诺。

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

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

承诺单位（盖章）：

法定代表人（负责人）：

年 月 日

附件6:

报价一览表

供应商（加盖公章）：

项目名称：常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目

项目编号：ZYJS-ZC2021011

项目报价		
固定折扣 (含税报价)	大写	百分之玖拾玖点伍（填写参考范例）
	小写	99.50%（填写参考范例）
服务期限：1年。其中签订合同后的第一个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人可以解除合同。		

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

日期： ____年__月__日

注：1、例：若某种水果在常州价格通网的单价为 10 元/Kg，供应商固定折扣为 99.50%，则该水果的结算单价为 $10 \times 99.50\%$ 元/kg，以此类推。供应商所报折扣适用每个品种。

2、报价一览表必须加盖供应商公章，由法定代表人或授权代理人签字或盖章（复印件无效）。

附件7:

偏 离 表（商务和技术条款）

供应商应对磋商文件中规定的商务（如质保期、交货期、付款方式）及技术部分给予充分的考虑。

1. 为了评审的需要，供应商对本项目需求中服务要求如有偏离，应在本表中详细列出，如无偏离，请在本部分写“完全响应本项目需求中所有服务要求，无偏离”。
2. 商务条款如无偏离，请在商务条款部分写“完全响应商务条款要求，无偏离”，并按格式要求盖章签字附在响应文件中。

项目编号：ZYJS-ZC2021011

内容或商务条款 类别	采购文件 具体要求	响应内容	符合、正偏离或负偏离
供应商对本项目需求中服务要求如有偏离，应在本表中详细列出，如无偏离，请在本部分写“完全响应本项目需求中所有服务要求，无偏离”。			
商务条款如无偏离，请在商务条款部分写“完全响应商务条款要求，无偏离”			

供应商（盖章）：

法定代表人或授权代理人（签字或盖章）：

年 月 日

附件8:

相关业绩案例一览表

序号	合同期限	食材采购人	供应食材类别	联系人及电话

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

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件9:

食材供应评价表

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

食材采购人名称（盖章）：

日期： 年 月 日

附件10:

配送标准承诺书

我方参加“常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目”的投标，就执行配送标准事项承诺如下：

1. 我方按验收标准配送食材，确保食材运输安全；
 2. 我方从源头把好食材卫生，确保食材新鲜；
 3. 我方承诺所配送原料均使用专业周转箱装配运输，冷鲜原料全程冷链配送，生熟食分开包装避免交叉感染；
 4. 我方承诺不提供包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符合法定要求的食材；不在食品中掺杂、掺假、以次充好、以不合格品冒充合格品。
 5. 我方承诺配送的食材都能提供相应的食品合格证明，或检验检疫证明等。
 6. 采购人可将我方配送的食材不定期抽样送卫生防疫部门检验，如有问题，检测费用由我方承担，并同时承担相应的违约责任。
 7. 我方保证配送人员的个人卫生与健康，并提供有效的健康证明，定期对配送车辆进行清洗消毒，保持车辆清洁、无异味。
- 若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 11:

配送时限承诺书

我方参加“常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目”的投标，就配送时限事项承诺如下：

1. 我方按采购人分别规定的时间之前配送至指定地点；
2. 我方提前准备好应急预案，沟通协调好与采购人常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送工作；
3. 我方配送若迟到 30 分钟以上，可罚当日菜款的 10%作为违约金；
4. 如极个别食材因货源问题不能及时配送，我方承诺提前通知采购人。
5. 我方配送过程中，如有退换货情况发生，承诺 60 分钟内完成补送工作，若补送工作不能按时完成，可罚当日菜款的 10%作为违约金。
6. 我方根据食材采购人需求配备充足的配送人员、车辆等；
7. 我方为招标人设专人服务、专人跟踪，快速处理突发事件；
8. 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；
9. 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；
10. 我方有关负责人每月定期上门回访采购人，随时了解各种建议、意见，并及时整改到位；
11. 我方承诺售后服务电话保持 24 小时联系畅通，并公开内部投诉电话，确保服务质量。

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 12:

配送品种规格承诺书

我方参加“常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目”的投标，就配送品种规格事项承诺如下：

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

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 13:

价格承诺书

我方参加“常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目”的投标，就按中标价格配送事项承诺如下：

1. 我方协议供货期内所配送的食材价格决不高于本次投标折扣价；
 2. 我方执行食材采购中标价格进行配送；
 3. 我方同意采购人为实施采购工作的需要，可以在相关文件上公布我方中标产品的价格、优惠率及其他相关信息；
 4. 我方承诺中标价格一旦确定，严格按照中标价格执行操作，决不因为市场价格上涨而减少供应数量或推却采购指定品种。
 5. 价格包括服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切可能发生的费用。
- 若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 14:

不合格食材退换货承诺书

我方参加“常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目”的投标，就不合格食材退换货事项承诺如下：

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

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 15:

提供食材溯源证明承诺书

我方参加“常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目”的投标，就食材溯源证明事项承诺如下：

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

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 16:

应急加送货承诺书

我方参加“常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目”的投标，就应急加送货事项承诺如下：

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

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

附件 17:

廉政承诺书

我方参加“常州市公安钟楼分局五星派出所食堂食材配送项目”的投标，廉政承诺如下：

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

若违反上述承诺，我方承担由此对采购人造成的一切损失。

供应商（公章）：

法定代表人或被授权人（签字或盖章）：

日期： 年 月 日

友情提醒

供应商：

您好！

为了提高贵公司响应文件的有效性，减少不必要的废标，特友情提醒注意以下几点：

1、请谨记磋商公告中的各项事宜时间节点，特别是磋商时间和地点。供应商应充分考虑天气及周边道路情况，在上述时间前到达开标现场。迟于响应文件递交截止时间的，采购代理机构将拒绝接收其响应文件。

2、响应文件须按竞争性磋商文件《第二章 供应商须知》及《第六章 响应文件格式》中相关要求装订、密封、标记、盖章和签署。所有响应文件密封口须加盖供应商公章、法定代表人或授权委托人签字或盖章。资格证明材料提供复印件的应加盖公章，复印件内容应清晰可辨，必要时磋商小组有权要求提供原件或公证件进行核对。

3、若项目需要提供样品的，请严格按磋商文件要求的规格、时间提供，同时注意样品的密封、隐蔽标签的相关要求。

4、为充分掌握项目情况，可根据自身需要，自行对有关现场和周围环境进行勘察，以获取编制响应文件和签署合同所需的信息。

5、本项目设有预算价，详见竞争性磋商文件《第二章 供应商须知》，报价超过采购预算，采购人无法接受的，将作为无效响应。

6、请仔细审阅磋商公告及磋商文件，如有疑问，请按磋商公告相关要求提疑。

我们也欢迎您对我们的采购组织工作提出宝贵意见。电话：0519-85785155

最后祝您竞标成功！

本竞争性磋商文件的最终解释权归常州中宇建设工程管理有限公司所有。

（全文完）