

中小企业预留合同：是 否

合同类别：货物类

采购合同

（目录外标准下项目）

（2026 年度）

项目名称：国家税务总局防城港市防城区税务局
2026 年食堂食材采购

（分标子项目）： /

合同编号：YZLNN2026-C1-058-ZYQT

甲方(采购人名称)：国家税务总局防城港市防城区税务局

乙方(供应商名称)：广西桂芙人调味食品有限公司

签订日期：2026 年 3 月 30 日

目录

合同条款前附表.....	1
一、合同.....	4
二、合同通用条款.....	6
三、合同附件.....	14
(一) 报价表.....	14
(二) 商务条款偏离表.....	16
(三) 技术条款偏离表.....	22
(四) 采购需求.....	47
(五) 供应商基本情况.....	83
(六) 磋商记录及最后报价.....	84
(七) 成交通知书.....	87

合同条款前附表

序号	内 容		
1	合同名称	国家税务总局防城港市防城区税务局 2026 年食堂食材采购	
2	合同编号	YZLNN2026-C1-058-ZYQT	
3	合同类型	货物类	
4	定价方式	固定单价（下浮系数）	
5	甲方名称	国家税务总局防城港市防城区税务局	
	甲方地址	防城港市防城区防北路 95 号	
	甲 方 相 关 部 门	甲方采购部门	国家税务总局防城港市防城区税务局收入核算股
		联系人	邓芷欣
		联系电话	0770-3250357
	甲方需求部门	国家税务总局防城港市防城区税务局办公室(党委办公室)	
	联系人	黄坤	
联系电话	0770-3250373		
6	乙方名称	广西桂美人调味食品有限公司	
	乙方企业性质	<input type="checkbox"/> 大型企业 <input type="checkbox"/> 中型企业 <input type="checkbox"/> 小型企业 <input type="checkbox"/> 微型企业 <input type="checkbox"/> 监狱企业 <input type="checkbox"/> 残疾人福利性单位 <input checked="" type="checkbox"/> 其他	
	乙方地址	防城港市防城区河西那里蒙安置区 12 栋 19-21 号铺经营场所：防城区水营街道水营村坡尾组 3 号	
	乙方联系人	张金金	
	联系电话/传真	18307703230	
	开户银行名称	中国农业银行股份有限公司防城港防城支行	
	银行账号	20775101040019050	
7	合同金额	预算金额：人民币（大写）肆拾肆万捌仟元整（¥448000.00），本项目成交下浮系数为：2.8%，本合同金额以实际结算为准。	
8	交货时间和地点	时间：026 年 4 月 10 日-2027 年 4 月 9 日 地点：广西防城港市防城区防北路 95 号	

		服务期内，如甲方根据工作需要变更地址，则本项目服务地点相应调整为广西防城港市防城区内甲方指定地点。
9	合同付款	<p>本项目不设预付款。乙方应于次月 5 个工作日内，向甲方提交当月的结算账单。账单内容需包括但不限于食材清单、数量、单位、单价及小计、总计等详细信息。甲方在收到结算账单之日起 15 个工作日内完成核对工作。核对无误并经双方签字确认后 15 个工作日内（如遇节假日则相应顺延），甲方按相关支付程序向乙方支付当月货款。</p> <p>甲方付款前，乙方应向甲方开具等额有效的增值税发票，甲方收到发票后 15 个工作日内将合同款项支付到合同约定的乙方账户；甲方未收到合格发票的，有权不予支付，并不承担延迟付款责任。</p>
10	履约保证金及返还	<p>要求提供，本项目履约保证金为合同金额（预算金额）的 2%（取整到元），乙方在签订合同前应提交履约保证金，否则，不予签订合同。提交方式为支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。采用转账、电汇方式的，由乙方在签订合同前按规定的金额从乙方银行账户直接缴入甲方账户。</p> <p>合同期满，乙方应提供履约保证金返还申请、合同或合同关键页复印件、合同约定的其他资料，涉及验收的，应同时提交甲方需求部门出具的项目终验意见或质量保证期（服务期）满验收意见。</p> <p>满足履约保证金返还条件且双方对核实结果无异议的，自完成核实之日起 30 日内，甲方根据项目验收意见扣除应扣除的款项（如有）后，原路无息返还履约保证金。</p> <p>收款人户名：国家税务总局防城港市防城区税务局</p> <p>开户银行：中国工商银行防城支行</p> <p>银行账号：2107575009264068620</p> <p>注：以电汇方式递交履约保证金须在电汇凭据附言栏中写明采购编号、包号及用途（履约保证金）。</p>
11	合同履行期限	<p>服务期为：2026 年 4 月 10 日-2027 年 4 月 9 日。</p> <p>合同期满，如甲方要求乙方继续提供本合同服务的，顺延至新的成交供应商提供服务之日或者甲方通知停止服务之日止。顺延期间，原合同服务内容、服务费用以及甲、乙双方的责任和义务等内容不变，但双方另有约定的除外。</p>
12	质量保证期	有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

13	合同履行地点	广西防城港市防城区防北路 95 号。 服务期内，如甲方根据工作需要变更地址，则本项目服务地点相应调整为广西防城港市防城区内甲方指定地点
14	合同纠纷解决方式	甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。如协商不能解决，可以选择以下途径之一解决纠纷： <input type="checkbox"/> 向甲方所在地仲裁委员会申请仲裁 <input checked="" type="checkbox"/> 向甲方所在地人民法院提起诉讼

一、合同

国家税务总局防城港市防城区税务局（以下简称“甲方”）通过磋商采购，确定广西桂芙人调味食品有限公司（以下简称“乙方”）为《国家税务总局防城港市防城区税务局2026年食堂食材采购项目》成交供应商。甲乙双方同意按照该项目磋商文件约定的内容，签署《国家税务总局防城港市防城区税务局2026年食堂食材采购合同书》（合同编号：YZLNN2026-C1-058-ZYQT，以下简称“合同”）。

1. 合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- (1) 采购（项目）需求、招标（采购）文件规定的合同条款；
- (2) 报价表（总报价表和分项报价表）；
- (3) 投标（响应）文件技术部分和商务部分；
- (4) 投标（响应）文件技术力量一览表
- (5) 招标（采购）文件（另附）；
- (6) 投标（响应）文件（另附）；
- (7) 甲、乙双方商定确认后的补充协议；
- (8) 联合协议或者分包意向协议（《政府采购促进中小企业发展管理办法》46号文第十四条要求）
- (9) 其他(根据实际情况需要增加的内容)。

2. 合同主要标的及数量

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

3. 合同金额

预算金额：人民币（大写）肆拾肆万捌仟元整（¥448000.00），

本项目成交下浮系数为：2.8%，本合同金额以实际结算为准。

4. 付款条件

本项目不设预付款。乙方应于次月5个工作日内，向甲方提交当月的结算账单。账单内容需包括但不限于食材清单、数量、单位、单价及小计、总计等详细信息。甲方在收到结算账单之日起15个工作日内完成核对工作。核对无误并经双方签字确认后15个工作日内（如遇节假日则相应顺延），甲方按相关支付程序向乙方支付当月货款。

甲方付款前，乙方应向甲方开具等额有效的增值税发票，甲方收到发票后15个工作日内将合同款项支付到合同约定的乙方账户；甲方未收到合格发票的，有权不予支付，并不承担延迟付款责任。

5. 合同签订及生效

本合同一式六份，具有同等法律效力，甲方四份，乙方二份，应在甲方收到乙方提供的

履约保证金（如有），由甲乙双方法定代表人或被授权人签字并盖章后生效。乙方由法定代表人签订合同的，应提供法定代表人身份证复印件；乙方由被授权人签订合同的，应提供授权委托书和被授权人身份证复印件。

甲方：国家税务总局防城港市防城区税务局

签字：

盖章：

日期：2016年3月30日

乙方：广西桂美人调味食品有限公司

签字：

盖章：

日期：2016年3月30日

二、合同通用条款

1. 定义

本合同下列术语应解释为：

1.1“甲方”是指国家税务总局防城港市防城区税务局。

1.1.1“甲方采购部门”见“合同条款前附表”第 5 项“甲方采购部门”。

1.1.2“甲方需求部门”见“合同条款前附表”第 5 项“甲方需求部门”。

1.2“乙方”见“合同条款前附表”第 6 项“乙方名称”。

1.3 “合同”系指甲乙双方签订的、合同格式中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

1.4 “天”除非特别指出，“天”均为自然天。

2. 标准

2.1 乙方为甲方交付的货物及服务应符合招标（采购）文件所述的内容，如果没有提及适用标准，则应符合相应的国家标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

2.2 除非技术要求中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

2.3 货物还应符合国家有关安全、环保、卫生的相关规定。

3. 质量保证和包装要求

3.1 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合或高于合同要求的质量、规格和技术性能的要求。

3.2 乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内具有满意的性能，或者没有因乙方的行为或疏忽而产生的缺陷。在货物最终交付验收后不少于合同规定或乙方承诺(两者以较长的为准)的质量保证期内，本保证保持有效。

3.3 本合同涉及货物的包装应符合《商品包装政府采购需求标准(试行)》(财办库(2020)123 号)要求。除合同另有规定外，乙方提供的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定现场。

3.4 乙方应承担由于其包装或防护措施不当而引起的货物损坏和丢失的任何损失责任和费用。

3.5 每一个包装箱内应附一份详细装箱单和质量证书。

3.6 如果货物质量或规格与合同不符或不符合甲方要求，或证实货物是有缺陷的，包括

潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，由此引起的全部费用由乙方承担。若以上原因导致或引起甲方损失及导致或引起第三方受到损害的，全部赔偿责任均应由乙方承担。

3.7 在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

3.8 乙方收到通知后应在本合同规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

3.9 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。

3.10 本合同的质量保证期见合同条款前附表“12.质量保证期”。

3.11 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

3.12 乙方保证在其出售的货物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

3.13 如甲方使用该货物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

4. 知识产权

4.1 乙方应保证所提供的货物及服务免受第三方提出侵犯其知识产权(专利权、商标权、版权等)的起诉。如果甲方在使用乙方货物或货物的任何一部分过程中，第三方提出货物侵犯其专利权、工业设计权、使用权等知识产权，乙方应当修正以避免侵权。

4.2 如果甲方在使用乙方货物或货物的任何一部分过程中，第三方指控侵犯其专利权、工业设计权、使用权等知识产权，乙方将自费为甲方、各采购人答辩，并支付法院最终判决的甲方应支付第三方的一切费用。

4.3 有关本项目的�所有设计、施工文件的著作权属于甲方。乙方有保护甲方著作权的义务，并对在设计过程中所接触到的甲方的相关秘密有保密的义务。未经甲方书面同意，乙方不得将设计文件、成果另作其他商业用途或向任何第三方披露，不得将设计文件用于其他项目工程的建设，不得用于与本协议无关的工程。发生此类情况时，乙方应当赔偿甲方损失，甲方保留向乙方追偿的权利。

5. 保密条款

5.1 甲乙双方应对在本合同签订或履行过程中所接触的对方信息，包括但不限于知识产权、技术资料、技术诀窍、内部管理及其他相关信息，负有保密义务。

5.2 乙方在使用甲方为乙方及其工作人员提供的数据、程序、用户名、口令、资料及甲方相关的业务和技术文档，包括税收政策、方案设计细节、程序文件、数据结构，以及相关业务系统的软硬件、文档、测试和测试产生的数据时，应遵循以下规定：

- 5.2.1 应以审慎态度避免泄漏、公开或传播甲方的信息；
- 5.2.2 在开发过程中对数据的处理方式应事先得到甲方的许可；
- 5.2.3 未经甲方书面许可，不得对有关信息进行修改、补充、复制；
- 5.2.4 未经甲方书面许可，不得将信息以任何方式（如 E-mail）携带出甲方场所；
- 5.2.5 未经甲方书面许可，不得将信息透露给任何其他人；
- 5.2.6 严禁在提交的产品中设置远程维护接口和后门程序；
- 5.2.7 不得进行系统软硬件设备的远程维护；
- 5.2.8 甲方以书面形式提出的其他保密措施。

5.3 保密期限不受合同有效期的限制，在合同有效期结束后，信息接受方仍应承担保密义务，直至该等信息成为公开信息。

5.4 甲乙双方如出现泄密行为，泄密方应承担相关的法律责任，包括但不限于对由此给对方造成的经济损失进行赔偿。

6. 交货和履约验收

6.1 交货时间和地点：详见“合同条款前附表”第 8 项“交货时间和地点”

6.2 甲方在收到乙方交付的货物后应当及时组织验收。货物的表面瑕疵，甲方应在验收时当面提出；对质量问题有异议的应在安装调试时进行记录；甲方对货物进行检查验收合格后，应当及时履行验收手续。

6.3 在验收过程中发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应按照合同要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切费用和损失。

6.4 由甲方需求部门严格按照采购合同开展履约验收。验收时,应当按照本合同约定的技术、服务和安全标准，对供应商各项义务履行情况进行验收确认。未约定相关标准的，应当按照国家强制性规定、政策要求、安全标准和行业有关标准进行验收确认。验收结束后，应当出具验收意见，列明合同事项、验收标准及验收情况，由全体验收人员签字。大型或者复杂的货物采购项目，甲方可以邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作，并由其出具验收报告。

6.5 具体履约验收要求详见招标（采购）文件。

7. 履约保证金

7.1 乙方在签订合同前应提交履约保证金，否则，不予签订合同。提交方式为支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。采用转账、电汇方式的，由乙方在签订合同前按规定的金额从乙方银行账户直接缴入甲方账户。

7.2 履约保证金的金额应能补偿甲方因乙方不能完成其合同义务而蒙受的损失。

7.3 如乙方未能按时支付合同约定的违约金、赔偿金、其他应付款项等的，甲方有权按照本合同的约定从履约保证金中扣除上述款项。乙方应在甲方扣除履约保证金后 15 天内，及时补充扣除部分金额。若逾期补充的，每日应按应补充金额的万分之五（0.05%）支付甲方违约金。

7.4 乙方不履行合同、或者履行合同义务不符合约定使得合同目的不能实现，履约保证金不予退还，并按合同约定支付违约金、赔偿金等。

7.5 履约保证金在合同履行期满后，满足返还条件的将一次性返还，详见“合同条款前附表”第 10 项“履约保证金及返还”。

8. 履约延误

8.1 乙方应按照本合同规定的时间交货和提供服务。

8.2 如乙方没有按合同规定的时间交货和提供服务，甲方有权从货款或履约保证金中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法。赔偿费按每日加收合同金额的0.5%计收，直至交货或提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的15%。误期赔偿费累计达到合同金额的15%时，甲方有权终止合同。

8.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供货物和服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实，可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评估，并确定是否酌情延长工期以及是否收取误期赔偿费。

8.4 除不可抗力和根据合同规定延期取得甲方同意而不收取误期赔偿费之外，乙方延误工期，将按合同规定被收取误期赔偿费。

8.5 逾期退还履约保证金的违约责任。满足履约保证金返还条件的，甲方在收到返还相关信息等合同约定资料后，进行核实。对核实结果无异议的，应当自完成核实之日起30日内返还履约保证金。无特殊原因逾期退还履约保证金，乙方可要求支付逾期银行同期活期存款利息。特殊原因逾期返还的，双方协商解决。

9. 违约责任

9.1 除本合同另有约定外，乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合合同约定的，按每违反一次从应付款项中扣除合同总金额的百分之一（1%）作为违约金；此外，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。乙方支付的上述违约金、赔偿金等不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

9.2乙方没有按照时限要求提供货物和服务，且在延长的期限内没有采取补救措施，甲方有权自行采取其他方式进行补救，所发生的一切费用从乙方的合同款项中扣除。

9.3甲方有权根据合同或有关部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

9.4如果乙方对差错负有责任而甲方提出索赔，乙方同意按照下列方式解决索赔事宜：

如果在甲方发出索赔通知后5个工作日内，乙方未作书面答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如乙方未能在甲方发出索赔通知后5个工作日内或甲方同意的延长期限内着手解决索赔事宜，甲方有权从乙方的合同款项中扣除索赔金额。

9.5乙方利用在本项目为税务机关提供采购服务的便利，向纳税人缴费人搭车收费或变相收费的，或有其他失信行为的，纳入国家税务总局失信名单。

对于影响恶劣的严重违法失信行为，推送财政部纳入政府采购严重违法失信行为记录名单。

9.6如果乙方在本项目实施过程中发生违反食品安全行为造成不良后果的，自甲方做出认定之日起三年内，税务系统各单位可以拒绝乙方参与税务系统政府采购活动。

9.7 服务商聘用离职税务人员的风险控制

9.7.1 乙方应建立防止违法违规聘用离职税务人员的风险控制制度。如乙方未建立上述风险控制制度，甲方有权要求乙方限期纠正。

9.7.2 本合同履行期间，乙方不得聘用3年内离职的原从事过税收业务的税务人员。如果乙方有前述违约行为，甲方有权要求乙方承担下列违约责任：

9.7.3 要求乙方限期改正并从应付款项中扣除合同总金额的百分之一（1%）作为违约金；

9.8 乙方在本合同履行期间存在“围猎”甲方税务人员行为的（指以获取不正当利益为目的，采取馈赠礼品礼金、邀请娱乐旅游消费、提供便利条件等非正常交往手段“围猎”相关税务人员及亲属），自甲方认定或通报之日起三年内，甲方可以拒绝乙方参与其政府采购活动。

9.9 甲方发票电子化改革领导小组办公室认定乙方在本合同履行期间存在失信行为的，自甲方发票电子化改革领导小组办公室做出认定并通报之日起三年内，税务系统各单位可以拒绝乙方参与信息化项目政府采购活动。

9.10 对于本协议未约定的、招标（采购）文件（技术部分）中约定的违约处理条款，按招标（采购）文件（技术部分）相关约定执行；对本协议与招标（采购）文件（技术部分）约定不同的违约处理条款，以本协议约定为准。

10. 不可抗力

10.1 本条所述的“不可抗力”系指双方不可预见、不可避免、不可克服的客观情况，但不

包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震等。

10.2 如果乙方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务，不应承担误期赔偿或终止合同的责任。

10.3 在不可抗力事件发生后，当事方应及时将不可抗力情况通知合同对方，在不可抗力事件结束后 3 日内以书面形式将不可抗力的情况和原因通知合同对方，并提供相应的证明文件。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行的协议。

10.4 因国家政策变化、技术实施所需的客观环境变化、重大技术变化(含硬件架构升级、设备兼容性调整、硬件设备报废、推广使用新应用系统等)或工作计划调整等原因导致相关服务停止或部分停止的，甲方有权提前终止或部分终止合同执行，费用按实际服务时间、实际运维范围和考核结果据实结算，不视为甲方违约。

11. 争端的解决

11.1 甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。如协商开始 30 天内仍不能解决，可以按“合同条款前附表”第 14 项“合同纠纷解决方式”提起仲裁或诉讼。

11.2.1 诉讼应向甲方所在地人民法院提起诉讼。

11.2.2 诉讼费除人民法院另有判决外，应由败诉方负担。

11.2.3 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，本合同的其它部分应继续执行。

12. 违约终止合同

12.1 若出现如下情况，在甲方对乙方违约行为而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

12.1.1 乙方不履行合同业务或者履行合同义务不符合合同约定；

12.1.2 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供货物和服务；

12.1.3 因乙方人员自身技术能力、经验不足等问题造成甲方发生重大紧急故障，带来重大影响和损失的；

12.1.4 在合同质保期内，乙方对重大紧急故障没有及时响应，或不能在规定时间内解决处理故障、恢复正常运行的；

12.1.5 不能满足本项目技术需求的管理要求和规范，且经多次整改无明显改进的；

12.1.6 在合同履行期限内，设备调优、巡检、故障解决等运行维护支持服务过程中，出现 5 次经甲乙双方确认的违约情形的；

12.1.7 乙方利用本项目为税务机关提供采购服务的便利，向纳税人缴费人搭车收费或变相收费的，或有其他失信行为的；

12.1.8 乙方在本项目实施过程中发生违反食品安全行为造成不良后果的。

12.2 如果甲方根据上述第 12.1 条的规定，终止了全部或部分合同，甲方可以适当的条件和方法购买乙方未能提供的货物和服务，乙方应对甲方购买类似货物和服务所超出的费用负责。同时，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

13. 破产终止合同

13.1 如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。

13.2 该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

14. 其他情况的终止合同

14.1 乙方在执行合同的过程中发生重大事故或变故，对履行合同有直接影响的，甲方可以提出终止合同而不给予乙方任何补偿。

14.2 在合同履行期限内，由于甲方工作计划调整，推广使用新应用系统导致本项目相关服务或货物停止的，甲方可以提出终止合同而不给予乙方任何补偿。

15. 合同修改或变更

15.1 合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，做出补充约定，并签订书面补充合同或变更协议。补充合同或变更协议作为本合同的一部分，与本合同具有同等效力。

15.2 除了双方签署书面修改或变更协议，并成为本合同不可分割的一部分的情况之外，本合同的条款不得有任何变化或修改。

15.3 由于采购人项目统一规划等原因导致本项目合同停止履行部分内容，甲方将启动合同变更程序，与乙方协商变更相关合同条款。

16. 转让和分包

16.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

16.2 未经甲方同意，乙方不得采取分包方式履行合同。经甲方同意分包履行合同的，乙方就采购项目及分包项目向甲方负责，分包供应商就分包项目承担责任。

17. 合同语言

17.1 本合同语言为中文。

17.2 双方交换的与合同有关的信件和其他文件应用合同语言书写。

18. 适用法律

18.1 本合同按照中华人民共和国现行法律进行解释。

18.2 本合同的履行、违约责任和争议解决的方法等适用《中华人民共和国民法典（合同编）》。

19. 税费

19.1 合同服务的所有税费均已包含于合同价中，甲方不再另行支付。

20. 合同生效

20.1 本合同一式六份，具有同等法律效力，甲方四份，乙方二份，应在甲方收到乙方提供的履约保证金（如有），由甲乙双方法定代表人或被授权人签字并盖章后生效。

三、合同附件

(一) 报价表

第二部分 报价一览表

第一章 磋商报价表

报价一览表 (总报价表)

项目名称：国家税务总局防城港市防城区税务局2026年食堂食材采购
项目编号：YZLNN2026-C1-058-ZYQT

采购包号： /

价格单位：人民币 元

序号	标的名称	数量及单位	下浮系数	备注		
1	生鲜类食材 及非生鲜类 食材	1批	2.8%			
供货期限		自合同签订之日起1年。				
核心产品报价信息		品种	规格	品牌名称 及生产厂 家	竞标报 价 (元/ 斤)	备注
		大米	2.5~3.2斤/ 只	品牌名称:桂 乡有礼 生产厂家:广 西桂美人调味 食品有限公司	3.5元/斤	该品牌为我 司自主生产 。我司为小 型企业

特别说明：

1. 本项目总价及分项报价均不接受任何形式的赠送、“零”报价和折扣报价。
2. 本项目执行中所发生的所有费用均计入总报价中，采购人不再另行支付其他任何费用。
3. 供应商应根据《磋商文件-技术部分》相关要求填报。

供应商（全称并加盖公章）：广西桂美人调味食品有限公司

供应商代表（签字）：张金金

日期：2026年3月3日

第二章 分项报价表

项目名称：国家税务总局防城港市防城区税务局2026年食堂食材采购
项目编号：YZLNN2026-C1-058-ZYQT

采购包号： /

价格单位：人民币 元

序号	货物名称	品牌	生产厂家	规格型号	单价	数量	合计	备注
1	生鲜类食材	桂乡有礼	广西桂乡有礼调味食品有限公司	散装/斤	下浮2.8%	1批	下浮2.8%	/
2	非生鲜类食材	桂乡有礼	广西桂乡有礼调味食品有限公司	500克	下浮2.8%	1批	下浮2.8%	/
备品备件(包括专用工具等)		无	/	/	/	/	/	/
耗材		无	/	/	/	/	/	/
货物费合计		/						
包装运输费	包装费	报价已包含包装费		合理利润及税费	生鲜类食材税率：免		/	
	运输费	报价已包含运输费			生鲜类食材利润：约10%		/	
	装卸费	报价已包含装卸费			非生鲜类食材税率：9%		/	
	保险费	报价已包含保险费			非生鲜类食材利润：约10%		/	
	/	/			报价已包含售后服务费		/	
小计		/		售后服务费	/		/	
其他费用	代理费	按相关法规规定			/		/	
	/	/			/		/	
小计		/		小计		/		

供应商（全称并加盖公章）：广西桂乡有礼调味食品有限公司

供应商代表（签字）：

日期：2026年3月27日



(二) 商务条款偏离表

第三章 商务条款偏离表

序号	磋商文件条款号	磋商文件商务条款内容要求	响应文件商务条款应答情况	偏离 (无/正/负)	说明
1	合同签订日期	成交通知书发出后 30 日内。	我司完全响应： 成交通知书发出后 30 日内。	无	
2	合同履行时间、交货地点	合同履行时间（供货期）自合同签订之日起 1 年 交货地点：广西防城港市防城区防北路 95 号 服务期内，如采购人根据工作需要变更地址，则本项目服务地点相应调整为广西防城港市防城区内采购人指定地点。	我司完全响应： 合同履行时间（供货期）自合同签订之日起 1 年 交货地点：广西防城港市防城区防北路 95 号 服务期内，如采购人根据工作需要变更地址，则本项目服务地点相应调整为广西防城港市防城区内采购人指定地点。	无	
3	报价要求	(1) 报价包含食材、包装、仓储、运输装卸、检验、验收合格之前及保修期与食材配套服务的价格，以及与本项目有关的其他费用，采购人将不再额外支付其他任何费用； (2) 超出采购预算价的，作无效标处理。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，应当要求其在评审现场合理的时间内提供	我司完全响应： (1) 报价包含食材、包装、仓储、运输装卸、检验、验收合格之前及保修期与食材配套服务的价格，以及与本项目有关的其他费用，采购人将不再额外支付其他任何费用； (2) 超出采购预算价的，作无效标处理。磋商小组认为我司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，应当要求我司在评审现场合理的时间内提供书面说	无	

		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响应处理。	明,必要时提交相关证明材料;我司不能证明其报价合理性的,磋商小组应当将我司作为无效响应处理。		
4	结算 付款 方式	<p>(1) 结算要求:本项目所有食材价格以广西防城港市发展和改革委员会网站(网址:http://fgw.fcgs.gov.cn/jgxx/)公开的防城港市重要民生商品价格采集表中公布各类食材品种的平均价作为价格依据,将该网站公布的食材价格乘以(1-下浮系数)确定各类食材核定价(周末没有价格公示,将延续周五的价格进行结算)。即: 各类食材核定价=广西防城港市发展和改革委员会网站公布的防城港市重要民生商品价格采集表中公布各类食材品种的价格×(1-下浮系数),每月按照公对公账户方式进行结算。因海鲜价格受季节及封海等因素影响,价格波动较大,可参考网站当月公布的防城港市海产品价格监测表中海鲜价格的平均价格确定海鲜品种食材价格,也可按下列</p> <p>①、②点确定海鲜食材价格。</p> <p>注:</p> <p>①如食材不在广西防城港市</p>	<p>我司完全响应:</p> <p>(1) 结算要求:本项目所有食材价格以广西防城港市发展和改革委员会网站(网址:http://fgw.fcgs.gov.cn/jgxx/)公开的防城港市重要民生商品价格采集表中公布各类食材品种的平均价作为价格依据,将该网站公布的食材价格乘以(1-下浮系数)确定各类食材核定价(周末没有价格公示,将延续周五的价格进行结算)。即: 各类食材核定价=广西防城港市发展和改革委员会网站公布的防城港市重要民生商品价格采集表中公布各类食材品种的价格×(1-下浮系数),每月按照公对公账户方式进行结算。因海鲜价格受季节及封海等因素影响,价格波动较大,可参考网站当月公布的防城港市海产品价格监测表中海鲜价格的平均价格确定海鲜品种食材价格,也可按下列</p> <p>①、②点确定海鲜食材价格。</p> <p>注:</p> <p>①如食材不在广西防城港市发展和改革委员会网站公布范围</p>	无	

	<p>发展和改革委员会网站公布范围内的，则双方以市场平均价格为供货基准价，并经采购人和成交供应商双方代表签字确认，作为次月供货基准价格。</p> <p>②如成交供应商价格超出合理范畴，将以采购人以市场调研的价格为标准，核定供货价格当月供货金额=Σ(当月实际供应量×当月供货结算单价) × (1-成交下浮系数)。</p> <p>(2) 付款方式： 项目不设预付款。成交供应商应于次月5个工作日前，向采购人提交当月的结算账单。账单内容需包括但不限于食材清单、数量、单位、单价及小计、总计等详细信息。采购人在收到结算账单之日起15个工作日内完成核对工作。核对无误并经双方签字确认后15个工作日内(如遇节假日则相应顺延)，采购人按相关支付程序向成交供应商支付当月货款。</p> <p>采购人付款前，成交供应商应向采购人开具等额有效的增值税发票，采购人收到合格发票后15个工作日内将合同款项支付到合同约定的成交供应商账户；采购人未收到合格发票的，有权不予支付，并不</p>	<p>内的，则双方以市场平均价格为供货基准价，并经采购人和成交供应商双方代表签字确认，作为次月供货基准价格。</p> <p>②如我司价格超出合理范畴，将以采购人以市场调研的价格为标准，核定供货价格当月供货金额=Σ(当月实际供应量×当月供货结算单价) × (1-成交下浮系数)。</p> <p>(2) 付款方式： 项目不设预付款。我司保证于次月5个工作日前，向采购人提交当月的结算账单。账单内容需包括但不限于食材清单、数量、单位、单价及小计、总计等详细信息。采购人收到结算账单之日起15个工作日内完成核对工作。核对无误并经双方签字确认后15个工作日内(如遇节假日则相应顺延)，采购人按相关支付程序向我司支付当月货款。</p> <p>采购人付款前，我司保证向采购人开具等额有效的增值税发票，采购人收到合格发票后15个工作日内将合同款项支付到合同约定的我司账户；采购人未收到合格发票的，有权不予支付，并不承担延迟付款责任</p>	
--	---	---	--

		承担延迟付款责任		
5	验收方式及标准	<p>(1) 验收条件</p> <p>本项目采购需求中包含的货物、服务文档满足本采购文件的规定要求。</p> <p>(2) 验收标准</p> <p>以项目采购需求中相关内容及其要求为依据，作为项目验收标准。成交供应商是否按照本采购需求书中定义的各项要求开展各项工作，工作流程和结果是否符合采购人质量管理要求，是否在规定时间内提交相关工作文档。</p> <p>(3) 验收流程</p> <p>食材的验收工作由采购人和成交供应商、食堂服务三方以《机关食堂采购验收管理办法》进行验收。食堂工作人员和食堂管理人员按采购计划清单对食材逐项按验收标准检查品质、逐项称重，避免缺斤少两、以次充好。成交供应商提供的产品须经过食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品质量和卫生要求，当即拒收，成交供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行解除或终止合同。</p>	<p>我司完全响应：</p> <p>(1) 验收条件</p> <p>本项目采购需求中包含的货物、服务文档满足本采购文件的规定要求。</p> <p>(2) 验收标准</p> <p>以项目采购需求中相关内容及其要求为依据，作为项目验收标准。我司是否按照本采购需求书中定义的各项要求开展各项工作，工作流程和结果是否符合采购人质量管理要求，是否在规定时间内提交相关工作文档。</p> <p>(3) 验收流程</p> <p>食材的验收工作由采购人和我司、食堂服务三方以《机关食堂采购验收管理办法》进行验收。食堂工作人员和食堂管理人员按采购计划清单对食材逐项按验收标准检查品质、逐项称重，避免缺斤少两、以次充好。我司提供的产品保证经过食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品质量和卫生要求，当即拒收，我司不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行解除或终止合同。</p>	无

		验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购食材进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，三方验收签字确认。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。	验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购食材进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，三方验收签字确认。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。	
6	售后服务要求	<p>1. 成交供应商负责所供产品的售后服务，按照国家“三包”规定，如出现质量问题，负责退换货。</p> <p>2. 供应商拟投入的冷藏车及普通货车各不少于1辆。</p> <p>3. 拟投入本项目的人员要求必须1名以上（含1名）正式员工办理健康证明（在响应文件中提供材料证明和员工的劳动合同复印件）</p> <p>4. 供应商需要购买《食品安全责任保险》，以保障采购人的合法权益，购买的赔付金额不少于300万元。</p>	<p>我司完全响应：</p> <p>1. 我司负责所供产品的售后服务，按照国家“三包”规定，如出现质量问题，负责退换货。</p> <p>2. 我司拟投入的冷藏车及普通货车各不少于1辆。</p> <p>3. 拟投入本项目的人员要求必须1名以上（含1名）正式员工办理健康证明（在响应文件中提供材料证明和员工的劳动合同复印件）</p> <p>4. 我司已购买《食品安全责任保险》，以保障采购人的合法权益，购买的赔付金额不少于300万元。</p>	无
7	其他要求	<p>1. 合同履行过程中，成交供应商破产或被市场监督管理部门撤销其《食品经营许可证》或《食品生产许可证》的，采购人有权解除合同，造成损失的由成交供应商赔偿。</p> <p>2. 因政策变化或执行上级文件要求，导致食堂无法运转，合同无法履行的，采购人有权解除合同且不承担违约责任。</p>	<p>我司完全响应：</p> <p>1. 合同履行过程中，我司破产或被市场监督管理部门撤销其《食品经营许可证》或《食品生产许可证》的，采购人有权解除合同，造成损失的由我司赔偿。</p> <p>2. 因政策变化或执行上级文件要求，导致食堂无法运转，合同无法履行的，采购人有权解除合同且不承担违约责任</p>	无

	<p>3. 供应商可以根据项目要求，在响应文件中提供包括但不限于：项目需求理解方案、服务方案、应急方案、与本项目采购需求相关的服务能力的证明等。</p>	<p>。 3. 我司根据项目要求，在响应文件中提供包括但不限于：项目需求理解方案、服务方案、应急方案、与本项目采购需求相关的服务能力的证明等。</p>
--	--	---

供应商（全称并加盖公章）：广西桂美食品包装有限公司

供应商代表（签字）：张月金

日期：2026年3月3日



(三) 技术条款偏离表

第一部分 技术条款偏离表

序号	磋商文件技术部分序号	磋商文件技术部分内容要求	响应文件应答情况	偏离 (无/正/负)	备注
1	一、技术需求或者服务要求： (一) 项目背景：	为规范本单位食堂食材采购配送管理，保障干部职工饮食安全与健康，降低食材采购成本，提升食堂运营效率，结合单位实际工作，国家税务总局防城港市防城区税务局 2026 年食堂食材采购项目计划采购一批生鲜类食材及部分农副产品。 项目基本情况：国家税务总局防城港市防城区税务局食堂是保障干部职工日常就餐、提升工作效能的重要后勤配套设施，承担着为干部职工提供安全、营养、便捷餐饮服务的关键职能，食堂地址位于广西防城港市防城区防北路 95 号。 项目预算：44.8 万元。	我司完全响应： 为规范本单位食堂食材采购配送管理，保障干部职工饮食安全与健康，降低食材采购成本，提升食堂运营效率，结合单位实际工作，国家税务总局防城港市防城区税务局 2026 年食堂食材采购项目计划采购一批生鲜类食材及部分农副产品。 项目基本情况：国家税务总局防城港市防城区税务局食堂是保障干部职工日常就餐、提升工作效能的重要后勤配套设施，承担着为干部职工提供安全、营养、便捷餐饮服务的关键职能，食堂地址位于广西防城港市防城区防北路 95 号。 项目预算：44.8 万元。	无	
2	(二) 安全质量：	1. 保证所提供的食材均符合《中华人民共和国食品安全法》等食品相关法律法规的要求，达到国家和行业规定的质量标准，有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。 2. 必须具备有食品安全质量检测能力，提供给采购人的食品及原	我司完全响应： 1. 保证所提供的食材均符合《中华人民共和国食品安全法》等食品相关法律法规的要求，达到国家和行业规定的质量标准，有保质期限的商品剩余保存期保证不少于原有保质期的三分之二。 2. 保证具备有食品安全质量检测	无	

<p>材料, 必须经过配送前检测, 保证配送给采购人的食品及原材料符合食品卫生安全质量标准, 并提供食品检验报告单, 采购人有权进行监督和履行货物验收手续。</p> <p>3. 生鲜类质量要求: 冷冻类应保持较好的外观和质量等级, 鲜肉类保证来源于正规渠道, 必须经过检疫, 如猪肉分为黑土猪、白条猪, 鸡肉分为土鸡、果园鸡、圈养鸡, 鸭肉分为土麻鸭、西洋鸭、水盆鸭(白鸭)等。蔬菜类应保持良好的色泽及新鲜度, 以确保菜、肉新鲜。成交供应商提供的食材被采购人发现有安全质量问题的, 有权退换货。如因菜类、肉类变质等质量原因, 而导致采购人就餐人员发生食品卫生事故, 要承担全部经济赔偿并负法律责任, 同时终止合同。</p> <p>4. 蔬菜类质量要求: 来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场, 严禁收购散户农民的蔬菜供应。蔬菜生产商的管理要求: 菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具; 蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。对蔬菜生产商环境要求:</p>	<p>能力, 提供给采购人的食品及原材料, 保证经过配送前检测, 保证配送给采购人的食品及原材料符合食品卫生安全质量标准, 并提供食品检验报告单, 采购人有权进行监督和履行货物验收手续。</p> <p>3. 生鲜类质量要求: 冷冻类应保持较好的外观和质量等级, 鲜肉类保证来源于正规渠道, 保证经过检疫, 如猪肉分为黑土猪、白条猪, 鸡肉分为土鸡、果园鸡、圈养鸡, 鸭肉分为土麻鸭、西洋鸭、水盆鸭(白鸭)等。蔬菜类应保持良好的色泽及新鲜度, 以确保菜、肉新鲜。我司提供的食材被采购人发现有安全质量问题的, 有权退换货。如因菜类、肉类变质等质量原因, 而导致采购人就餐人员发生食品卫生事故, 要承担全部经济赔偿并负法律责任, 同时终止合同。</p> <p>4. 蔬菜类质量要求: 来源保证于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场, 严禁收购散户农民的蔬菜供应。蔬菜生产商的管理要求: 菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具; 蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。对蔬菜生产商环境要求: 菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离</p>
--	---

<p>菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施,确保不受邻近农田施肥和用药污染;菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。对蔬菜生产商水源要求:菜地应有清洁无污染的灌溉水源;灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求,一年内在蔬菜种植过程中对水源进行2次监测。农药要求:种植使用的农药须符合安全管理部门的规定,严禁使用违禁药物;农药的采购、保管、发放、使用须建立记录;蔬菜卫生质量要求:卫生质量指标,应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。</p> <p>5. 包装与标志要求:</p> <p>①蔬菜类容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象;标志:每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>②非生鲜类食材类食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718)要求,包括食品名称、配料表、净</p>	<p>措施,确保不受邻近农田施肥和用药污染;菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。对蔬菜生产商水源要求:菜地应有清洁无污染的灌溉水源;灌溉水井设有防护设施。灌溉水源保证经检测验证符合规定要求,一年内在蔬菜种植过程中对水源进行2次监测。农药要求:种植使用的农药保证符合安全管理部门的规定,严禁使用违禁药物;农药的采购、保管、发放、使用保证建立记录;蔬菜卫生质量要求:卫生质量指标,保证符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。</p> <p>5. 包装与标志要求:</p> <p>①蔬菜类容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象;标志:每件包装保证按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>②非生鲜类食材类食品包装标签保证符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718)要求,包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许</p>
---	---

	<p>含量、规格、生产者（或）经销商的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。包装应完好无破损，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的情形。</p> <p>6. 提供的食材出现假冒或者严重质量问题、安全隐患等，采购人有权单方面通知成交供应商解除合同。给采购人或采购人客人、职工造成实际损失的，采购人有权要求成交供应商承担相应责任，同时采购人有权禁止成交供应商及其关联方与采购人进行合作。</p> <p>7. 采购人可对成交供应商供应的生鲜类食材实行食材留样和农药检测，并不定期抽样送卫生防疫部门检疫。如有卫生、质量问题，检验费由成交供应商承担，并承担全部损失及相关责任。</p> <p>8. 因成交供应商供应的食材质量问题，导致采购人发生食物中毒等食品安全事故的，由成交供应商承担全部损失及相关责任。</p> <p>9. 成交供应商须购买《食品安全责任保险》，或承诺中标后在合同签订前 10 个工作日内购买</p>	<p>可证编号、产品标准代号等内容。包装保证完好无破损，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的情形。</p> <p>6. 提供的食材出现假冒或者严重质量问题、安全隐患等，采购人有权单方面通知成交供应商解除合同。给采购人或采购人客人、职工造成实际损失的，采购人有权要求我司承担相应责任，同时采购人有权禁止我司及其关联方与采购人进行合作。</p> <p>7. 采购人可对我司供应的生鲜类食材实行食材留样和农药检测，并不定期抽样送卫生防疫部门检疫。如有卫生、质量问题，检验费由我司承担，并承担全部损失及相关责任。</p> <p>8. 因我司供应的食材质量问题，导致采购人发生食物中毒等食品安全事故的，由我司承担全部损失及相关责任。</p> <p>9. 我司保证购买《食品安全责任保险》，或承诺中标后在合同签订前 10 个工作日内购买《食品安全责任保险》，保额达到 300 万元。</p>
--	--	--

		《食品安全责任保险》，保额达到 300 万元。		
3	(三) 供货要求	<p>1. 供应商的货物指标要符合国家强制性标准要求，须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。供应商所供应的产品均具有检验合格报告。所供商品须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰，包装食品要有 SC 标志。食品制造商须获得食品生产许可证 (SC)，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系，严禁供应商收购非标准产品供应给采购人。供应商应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由供应商按国家和行业的要求自行描述。</p> <p>2. 供应商所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>3. 供应商须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。</p> <p>4. 采购人提前一天以微信或电话</p>	<p>我司完全响应：</p> <p>1. 我司的货物指标要符合国家强制性标准要求，保证符合《中华人民共和国食品安全法》要求。我司所供应的产品保证具有检验合格报告。所供商品保证符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源保证清晰，包装食品要有 SC 标志。食品制造商保证获得食品生产许可证 (SC)，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与我司保证有固定的合法的供应关系，严禁我司收购非标准产品供应给采购人。我司保证对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收保证提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由我司按国家和行业的要求自行描述。</p> <p>2. 我司所提供的货物各项技术指标保证完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>3. 我司保证负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。</p> <p>4. 采购人提前一天以微信或电话等</p>	无

<p>等方式向供应商下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。</p> <p>5. 供应商在项目所在地至少有一个配送中心，有 1 名以上专职配送人员且配备有专门配送车辆。</p> <p>6. 供应商须在接到采购人订单之日的第二天 6:00 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，供应商须在接到通知后并在当天接到通知后 30 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <p>7. 供应商每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。</p> <p>8. 供应商所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。活鱼验收，现场宰杀；冰鲜鱼类、禽类、骨头类需按照厨房要求斩件待用。各类熟食须注</p>	<p>方式向我司下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。</p> <p>5. 我司在项目所在地至少有一个配送中心，有 1 名以上专职配送人员且配备有专门配送车辆。</p> <p>6. 我司保证在接到采购人订单之日的第二天 6:00 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，我司保证接到通知后并在当天接到通知后 30 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。</p> <p>7. 我司每天保证做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。</p> <p>8. 我司所供食材保证保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时保证提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。活鱼验收，现场宰杀；冰鲜鱼类、禽类、骨头类保证按照厨房要求斩件待用。各类熟食保证注明供货渠道及包装方式。</p>
---	---

	<p>明供货渠道及包装方式。</p> <p>9. 供应商所提供的货物须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，供应商须在 60 分钟内予以退还补货。供应商在每一次送货时，要将肉菜等货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。</p> <p>10. 每次送货，供应商须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。</p> <p>11. 响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，供应商在接到采购人通知后 2 个小时内须做出反应。</p> <p>12. 对小量常用品的临时需求，须在接到需求后 30 分钟内送达；对不符合要求需更换的产品，须做到更换通知后 1 小时内送达。</p> <p>13. 采购人有权要求供应商配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，无条件无偿退换。</p> <p>14. 供应商在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，若供应商反悔或不能履行合同的，采购</p>	<p>9. 我司所提供的货物保证符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都保证注明来源。否则，采购人有权退货，我司保证在 60 分钟内予以退还补货。我司在每一次送货时，保证将肉菜等货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。</p> <p>10. 每次送货，我司保证委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。</p> <p>11. 响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，我司在接到采购人通知后 2 个小时内保证做出反应。</p> <p>12. 对小量常用品的临时需求，保证在接到需求后 30 分钟内送达；对不符合要求需更换的产品，保证做到更换通知后 1 小时内送达。</p> <p>13. 采购人有权要求我司配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，无条件无偿退换。</p> <p>14. 我司在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，若我司反悔或不能履行合同的，采购人有权终止合同，并扣全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由我司自行承担。</p>	
--	--	--	--

<p>人有权终止合同，并扣全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。</p> <p>15. 按合同约定供货，供应商不得转包、分包，否则采购人有权终止本合同，并扣全部履约质保金，供应商承担由此给采购人造成的一切损失。</p> <p>16. 供应商应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定。</p> <p>17. 供应商不得因其他任何理由延迟送货。如遇不可抗力等特殊情况需推迟、暂停送货，应立即提出紧急方案与采购人协商解决。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。</p> <p>18. 由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，供应商须无条件退货、换货；供应商未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求供应商赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。</p>	<p>15. 按合同约定供货，我司不得转包、分包，否则采购人有权终止本合同，并扣全部履约质保金我司承担由此给采购人造成的一切损失。</p> <p>16. 我司保证做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定。</p> <p>17. 我司不得因其他任何理由延迟送货。如遇不可抗力等特殊情况需推迟、暂停送货，保证立即提出紧急方案与采购人协商解决。因我司原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由我司承担由此产生的一切损失和费用。</p> <p>18. 由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，我司保证无条件退货、换货；我司未能履行合同所定事项，或我司不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后我司供应商赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。</p> <p>19. 采购人有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，采购人第一次给予书面警告，我司保证无条件收回所</p>
---	---

	<p>19. 采购人有权进行不定期检查, 有权对配送食材进行检测, 必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题, 如果发现不符合合同规定的食品, 采购人第一次给予书面警告, 供应商要无条件收回所供应的食品并给采购人书面答复说明原因, 造成的损失由中标人负责, 并在 1 小时内更换好所需食品。相关问题发现 3 次以上 (含 3 次) 采购人有依法终止合同, 同时采购人无须承担任何违约责任。</p> <p>20. 供应商被有效投诉 3 次以上 (含 3 次) 或造成安全 (监管和食品卫生) 事故的, 采购人可单方面解除合同, 同时采购人无须承担任何违约责任。</p> <p>21. 21. 任何食品都必须当场验证、当面清点核算, 机关食堂当天负责人员必须审签。每次定价, 供应商提前三天向采购人报价。采购人有权按要求进行询价, 如发现供应商有故意抬高价格的行为, 将扣除全部履约保证金, 供应商履约保证金被扣除后应当重新补缴。最终以双方协商书面共同确定的价格为准。采购人经询价发现成交供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍高的、</p>	<p>供应的食品并给采购人书面答复说明原因, 造成的损失由我司负责, 并在 1 小时内更换好所需食品。相关问题发现 3 次以上 (含 3 次) 采购人有依法终止合同, 同时采购人无须承担任何违约责任。</p> <p>20. 我司被有效投诉 3 次以上 (含 3 次) 或造成安全 (监管和食品卫生) 事故的, 采购人可单方面解除合同, 同时采购人无须承担任何违约责任。</p> <p>21. 21. 任何食品都保证当场验证、当面清点核算, 机关食堂当天负责人员保证审签。每次定价, 我司提前三天向采购人报价。采购人有权按要求进行询价, 如发现我司有故意抬高价格的行为, 将扣除全部履约保证金, 我司履约保证金被扣除后应当重新补缴。最终以双方协商书面共同确定的价格为准。采购人经询价发现我司在合同服务期内所提供的商品价格普遍高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品, 采购人向我司发出累计 2 次书面质疑书后合同自动解除。</p>
--	--	---

		提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人向成交供应商发出累计 2 次书面质疑书后合同自动解除。									
4	(四) 其他要求:	1. 合同履行过程中，成交供应商破产或被市场监督管理部门撤销食品经营许可证的，采购人有权解除合同，造成损失的由成交供应商赔偿。 2. 因政策变化或执行上级文件要求，导致食堂无法运转，合同无法履行的，采购人有权解除合同且不承担违约责任。			我司完全响应： 1. 合同履行过程中，我司破产或被市场监督管理部门撤销食品经营许可证的，采购人有权解除合同，造成损失的由我司赔偿。 2. 因政策变化或执行上级文件要求，导致食堂无法运转，合同无法履行的，采购人有权解除合同且不承担违约责任。		无				
5	技术要求或者服务要求	序号	标的名称	数量单位	技术要求或者服务要求	序号	标的名称	数量单位	技术要求或者服务要求		无
		1	生鲜类食材	1 批	一、采购内容 (一) 生鲜类食材包括但不限于：新鲜肉类、禽类、蛋类、果蔬类、海鲜鱼类、冻品类、农副产品等。 二、具体要求 (一) 禽畜类(含鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊等肉类)	1	生鲜类食材	1 批	我司完全响应： 一、采购内容 (一) 生鲜类食材包括但不限于：新鲜肉类、禽类、蛋类、果蔬类、海鲜鱼类、冻品类、农副产品等。 二、具体要求 (一) 禽畜类(含鸡、鸭、鹅、猪、		无

			<p>产品总体质量要求:</p> <p>1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级,符合国家食品部门的有关标准,保证无异味、无霉烂变质,供货时须提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件,鲜肉确保每日新鲜,冷冻肉要求肉体冻实而坚硬,无化冻现象,肉质紧密而有弹性,色泽均匀,不粘手,交货时干净、新鲜、无异味。</p> <p>2. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>3. 冷冻禽类解冻后净重量不少于90%,冷冻肉类解冻后净重量不</p>		<p>牛、羊等肉类)</p> <p>产品总体质量要求:</p> <p>1. 所供货物保证保持较好的外观和质量等级,符合国家食品部门的有关标准,保证无异味、无霉烂变质,供货时保证提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件,鲜肉确保每日新鲜,冷冻肉要求肉体冻实而坚硬,无化冻现象,肉质紧密而有弹性,色泽均匀,不粘手,交货时干净、新鲜、无异味。</p> <p>2. 所有货物规格保证符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>3. 冷冻禽类解冻后净重量不少于90%,冷冻肉类</p>	
--	--	--	---	--	---	--



				<p>少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p> <p>1. 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。</p> <p>5. 家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，供货时提供《产品合格证》；肉制品出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》。</p> <p>（二）水产海鲜类：</p>			<p>解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p> <p>4. 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。</p> <p>5. 家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，供货时提供《产品合格证》；肉制品出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》。</p> <p>（二）水产海鲜</p>
--	--	--	--	---	--	--	--



				<p>1. 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层。皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。</p> <p>2. 虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。</p> <p>3. 黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，</p>				<p>类；</p> <p>1. 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼保证体表鳞片完整无损。去鳞鱼保证没有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处马上恢复。鱼保证无异味有较温和的鱼腥味。</p> <p>2. 虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。</p> <p>3. 黄鳝要体态完整，体色正常，</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---



				<p>挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。</p> <p>4. 贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。</p> <p>5. 冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p> <p>6. 水产品供货时须出具贮存地的出入库检疫证明。</p> <p>（三）蔬菜类：</p> <p>1. 成交供应商每天的供应按采购</p>			<p>在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。</p> <p>4. 贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。</p> <p>5. 冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻保证清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p> <p>6. 水产品供货时保证出具贮存地的出入库检疫证明。</p> <p>（三）蔬菜类：</p>
--	--	--	--	--	--	--	--



		<p>人提出的品种要求和计划数量进行供应。</p> <p>2. 属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。</p> <p>3. 蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的。</p> <p>4. 蔬菜包装与标志要求： 包装：容器（框、箱、袋）要求清</p>		<p>1. 我司每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。</p> <p>2. 属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。</p> <p>3. 蔬菜类保证保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到 95%。保证不采购有害、有毒、腐烂变质、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的。</p> <p>4. 蔬菜包装与标</p>
--	--	--	--	--



		<p>洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；标志：每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>5. 供应链要求：所有的来源须清晰。蔬菜来源应当在受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。</p> <p>6. 对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。</p>		<p>志要求： 包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；标志：每件包装保证按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>5. 供应链要求：所有的来源保证清晰，蔬菜来源应当在受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，保证不收购散户农民的蔬菜供应。</p> <p>6. 对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬</p>
--	--	--	--	---

				<p>7. 对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受邻近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。</p> <p>8. 对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程中对水源进行 2 次监测。</p> <p>9. 农药要求：种植使用的农药须符合安全管理部的规定，严禁使用违禁药物；</p>			<p>菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。</p> <p>7. 对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受邻近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。</p> <p>8. 对蔬菜生产商水源要求：菜地保证有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源保证经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程中对水源进行 2 次监测。</p> <p>9. 农药要求：种</p>
--	--	--	--	---	--	--	--



		<p>农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；</p> <p>10. 要求成交供应商的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。</p> <p>11. 蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。</p> <p>(四) 产品配送</p> <p>1. 运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2. 禽畜类、海产</p>	<p>植使用的农药保证符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用保证建立记录；</p> <p>10. 要求我司的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。</p> <p>11. 蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。</p> <p>(四) 产品配送</p> <p>1. 运输保证采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且保证保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，保证使用抗腐蚀、防</p>
--	--	---	--



				<p>品类、蔬菜类食材必须用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送。冷藏车在配送过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的，保证在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输处于恒定的环境中。</p> <p>3. 禽畜类、海产品类、蔬菜类食材用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2℃至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不断。商品到达目的地时外包装箱</p>			<p>潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2. 禽畜类、海产品类、蔬菜类食材保证用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送。冷藏车在配送过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的，保证在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输处于恒定的环境中。</p> <p>3. 禽畜类、海产品类、蔬菜类食材用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在</p>
--	--	--	--	---	--	--	---



				干爽，无软化现象。送货车辆应保持清洁；堆放科学合理，避免造成交叉污染；如对温度有要求的食品应确定温度，记录送货车辆温度，并记录存档。在本环节中应保证冷藏脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻脱离冷链时间不得超过 30 分钟。					-2℃至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。送货车辆保证保持清洁；堆放科学合理，避免造成交叉污染；如对温度有要求的食品保证确定温度，记录送货车辆温度，并记录存档。在本环节中应保证冷藏脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻脱离冷链时间不得超过 30 分钟。		
2	非	1	批	一、采购内容 (一) 非生鲜类食材：包括但不限于：粮食类（米、面、粉、豆类）、干杂类、调味品类、油类（调和油、花生油）、奶制品类	2	非	1	批	我司完全响应： 一、采购内容 (一) 非生鲜类食材：包括但不限于：粮食类（米、面、粉、豆类）、干杂类、调味品类、油类（调和油、花生	无	



		<p>等。</p> <p>二、具体要求</p> <p>(一)米、油、面、豆类</p> <p>1.总体要求：货物须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。</p> <p>2.米、油：供货时要提供产品检验合格证书。包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成分、厂家电话号</p>		<p>油)、奶制品类等。</p> <p>二、具体要求</p> <p>(一)米、油、面、豆类</p> <p>1.总体要求：货物须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面保证提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。</p> <p>2.米、油：供货时保证提供产品检验合格证书。包装：包装箱完整，同时包装箱保证印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、</p>	
--	--	---	--	---	--



				<p>(二) 干货</p> <p>干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干</p>			<p>干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量保证不超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--



				<p>货制品采购人有权拒绝接受。</p> <p>(三) 奶制品</p> <p>1. 质量符合国家《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定和相关行业国家标准以及卫生质量要求，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、新鲜卫生。</p> <p>2. 包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成分、厂家电话号码。供货时提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。成交供应商所提供产品质量需要符合行业标准要求，不得有</p>			<p>权拒绝接受。</p> <p>(三) 奶制品</p> <p>1. 质量符合国家《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定和相关行业国家标准以及卫生质量要求，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、新鲜卫生。</p> <p>2. 包装：包装箱完整，同时包装箱印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成分、厂家电话号码。供货时提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。我司所提供产品质量保证符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	--



		<p>掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>(四) 产品配送</p> <p>1. 运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2. 干货类食材需用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。</p>		<p>期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>(四) 产品配送</p> <p>1. 运输保证采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，保证使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2. 干货类食材保证用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。</p>
--	--	--	--	---

供应商（全称并加盖公章）：广西桂兴人调味食品有限公司
 供应商代表（签字）：张金金

日期：2026年3月3日



（四）采购需求

一、技术需求或者服务要求：

（一）项目背景：

为规范本单位食堂食材采购配送管理，保障干部职工饮食安全与健康，降低食材采购成本，提升食堂运营效率，结合单位实际工作，国家税务总局防城港市防城区税务局 2026 年食堂食材采购项目计划采购一批生鲜类食材及部分农副产品。

项目基本情况：国家税务总局防城港市防城区税务局食堂是保障干部职工日常就餐、提升工作效能的重要后勤配套设施，承担着为干部职工提供安全、营养、便捷餐饮服务的关键职能，食堂地址位于广西防城港市防城区防北路 95 号。

项目预算：44.8 万元。

（二）安全质量：

1. 保证所提供的食材均符合《中华人民共和国食品安全法》等食品相关法律法规的要求，达到国家和行业规定的质量标准，有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

2. 必须具备有食品安全质量检测能力，提供给采购人的食品及原材料，必须经过配送前检测，保证配送给采购人的食品及原材料符合食品卫生安全质量标准，并提供食品检验报告单，采购人有权进行监督和履行货物验收手续。

3. 生鲜类质量要求：冷冻类应保持较好的外观和质量等级，鲜肉类保证来源于正规渠道，必须经过检疫，如猪肉分为黑土猪、白条猪，鸡肉分为土鸡、果园鸡、圈养鸡，鸭肉分为土麻鸭、西洋鸭、水盆鸭（白鸭）等。蔬菜类应保持良好的色泽及新鲜度，以确保菜、肉新鲜。成交供应商提供的食材被采购人发现有安全质量问题的，有权退换货。如因菜类、肉类变质等质量原因，而导致采购人就餐人员发生食品卫生事故，要承担全部经济赔偿并负法律责任，同时终止合同。

4. 蔬菜类质量要求：来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受邻近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，一年内在蔬菜种植过程中对水源进行 2 次监测。农药要求：种植使用的农药须符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

5. 包装与标志要求：

①蔬菜类容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；

标志：每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

②非生鲜类食材类食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的情形。

6. 提供的食材出现假冒或者严重质量问题、安全隐患等，采购人有权单方面通知成交供应商解除合同。给采购人或采购人客人、职工造成实际损失的，采购人有权要求成交供应商承担相应责任，同时采购人有权禁止成交供应商及其关联方与采购人进行合作。

7. 采购人可对成交供应商供应的生鲜类食材实行食材留样和农药检测，并不定期抽样送卫生防疫部门检疫。如有卫生、质量问题，检验费由成交供应商承担，并承担全部损失及相关责任。

8. 因成交供应商供应的食材质量问题，导致采购人发生食物中毒等食品安全事故的，由成交供应商承担全部损失及相关责任。

9. 成交供应商须购买《食品安全责任保险》，或承诺中标后在合同签订前 10 个工作日内购买《食品安全责任保险》，保额达到 300 万元。

（三）供货要求

1. 供应商的货物指标要符合国家强制性标准要求，须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。供应商所供应的产品均具有检验合格报告。所供商品须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰，包装食品要有 SC 标志。食品制造商须获得食品生产许可证（SC），来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系，严禁供应商收购非标准产品供应给采购人。供应商应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由供应商按国家和行业的要求自行描述。

2. 供应商所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

3. 供应商须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。

4. 采购人提前一天以微信或电话等方式向供应商下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。

5. 供应商在项目所在地至少有一个配送中心，有 1 名以上专职配送人员且配备有专门配送车辆。

6. 供应商须在接到采购人订单之日的第二天 6:00 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，供

供应商须在接到通知后并在当天接到通知后 30 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

7. 供应商每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。

8. 供应商所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。活鱼验收，现场宰杀；冰鲜鱼类、禽类、骨头类需按照厨房要求斩件待用。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

9. 供应商所提供的货物须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，供应商须在 60 分钟内予以退还补货。供应商在每一次送货时，要将肉菜等货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。

10. 每次送货，供应商须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

11. 响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，供应商在接到采购人通知后 2 个小时内须做出反应。

12. 对小量常用品的临时需求，须在接到需求后 30 分钟内送达；对不符合要求需更换的产品，须做到更换通知后 1 小时内送达。

13. 采购人有权要求供应商配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，无条件无偿退换。

14. 供应商在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，若供应商反悔或不能履行合同的，采购人有权终止合同，并扣全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。

15. 按合同约定供货，供应商不得转包、分包，否则采购人有权终止本合同，并扣全部履约质保金，供应商承担由此给采购人造成的一切损失。

16. 供应商应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定。

17. 供应商不得因其他任何理由延迟送货。如遇不可抗力等特殊情况需推迟、暂停送货，应立即提出紧急方案与采购人协商解决。因供应商因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。

18. 由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，供应商须无条件退货、换货；供应商未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求供应商赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。

19. 采购人有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，采购人第一次给予书面警告，

供应商要无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在 1 小时内更换好所需食品。相关问题发现 3 次以上（含 3 次）采购人有依法终止合同，同时采购人无须承担任何违约责任。

20. 供应商被有效投诉 3 次以上（含 3 次）或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可单方面解除合同，同时采购人无须承担任何违约责任。

21. 21. 任何食品都必须当场验证、当面清点核算，机关食堂当天负责人员必须审签。每次定价，供应商提前三天向采购人报价。采购人有权按要求进行询价，如发现供应商有故意抬高价格的行为，将扣除全部履约保证金，供应商履约保证金被扣除后应当重新补缴。最终以双方协商书面共同确定的价格为准。采购人经询价发现成交供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人向成交供应商发出累计 2 次书面质疑书后合同自动解除。

（四）其他要求：

1. 合同履行过程中，成交供应商破产或被市场监督管理部门撤销食品经营许可证的，采购人有权解除合同，造成损失的由成交供应商赔偿。

2. 因政策变化或执行上级文件要求，导致食堂无法运转，合同无法履行的，采购人有权解除合同且不承担违约责任。

序号	标的名称	数量	单位	技术需求或者服务要求
1	生鲜类食材	1	批	<p>一、采购内容</p> <p>（一）生鲜类食材包括但不限于：新鲜肉类、禽类、蛋类、果蔬类、海鲜鱼类、冻品类、农副产品等。</p> <p>二、具体要求</p> <p>（一）禽畜类（含鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊等肉类）产品总体质量要求：</p> <p>1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，供货时须提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。</p> <p>2. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>3. 冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p> <p>4. 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质</p>

			<p>期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。</p> <p>5.家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，供货时提供《产品合格证》；肉制品出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》。</p> <p>（二）水产海鲜类：</p> <p>1.冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。</p> <p>2.虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。</p> <p>3.黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。</p> <p>4.贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。</p> <p>5.冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p> <p>6.水产品供货时须出具贮存地的出入库检疫证明。</p> <p>（三）蔬菜类：</p> <p>1.成交供应商每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。</p> <p>2.属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。</p> <p>3.蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的。</p> <p>4.蔬菜包装与标志要求：</p> <p>包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；标志：每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>5.供应链要求：所有的来源须清晰。蔬菜来源应当在受到地方政</p>
--	--	--	---

			<p>府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。</p> <p>6.对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。</p> <p>7.对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受邻近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。</p> <p>8.对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程中对水源进行 2 次监测。</p> <p>9.农药要求：种植使用的农药须符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；</p> <p>10.要求成交供应商的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。</p> <p>11.蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。</p> <p>（四）产品配送</p> <p>1.运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2.禽畜类、海产品类、蔬菜类食材必须用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送。冷藏车在配送过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的，保证在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输处于恒定的环境中。</p> <p>3.禽畜类、海产品类、蔬菜类食材用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2℃至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。送货车辆应保持清洁；堆放科学合理，避免造成交叉污染；如对温度有要求的食品应确定温度，记录送货车辆温度，并记录存档。在本环节中应保证冷藏脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p>	
2	非生鲜类食材	1	批	<p>一、采购内容</p> <p>（一）非生鲜类食材：包括但不限于：粮食类（米、面、粉、豆类）、干杂类、调味品类、油类（调和油、花生油）、奶制品类等。</p> <p>二、具体要求</p> <p>（一）米、油、面、豆类</p>

			<p>1.总体要求：货物须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。</p> <p>2.米、油：供货时要提供产品检验合格证书。包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。</p> <p>3.散装豆类：供货时提供厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。成交供应商所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>4.成交供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属成交供应商责任，成交供应商应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>（二）干货</p> <p>干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。</p> <p>（三）奶制品</p> <p>1.质量符合国家《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定和相关行业国家标准以及卫生质量要求，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、新鲜卫生。</p> <p>2.包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。供货时提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。成交供应商所提供产品质量需要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>（四）产品配送</p> <p>1.运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清</p>
--	--	--	---

			<p>洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2.干货类食材需用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。</p>
★二、商务要求			
1	合同签订日期		成交通知书发出后 30 日内。
2	合同履行时间、交货地点		<p>合同履行时间（供货期）自合同签订之日起 1 年</p> <p>交货地点：广西防城港市防城区防北路 95 号</p> <p>服务期内，如采购人根据工作需要变更地址，则本项目服务地点相应调整为广西防城港市防城区内采购人指定地点。</p>
3	报价要求		<p>(1) 报价包含食材、包装、仓储、运输装卸、检验、验收合格之前及保修期与食材配套服务的价格，以及与本项目有关的其他费用，采购人将不再额外支付其他任何费用；</p> <p>(2) 超出采购预算价的，作无效标处理。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，应当要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；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响应处理。</p>
4	结算付款方式		<p>(1) 结算要求：本项目所有食材价格以广西防城港市发展和改革委员会网站(网 址：http://fgw.fcgs.gov.cn/jgxx/) 公开的防城港市重要民生商品价格采集表中公布各类食材品种的平均价作为价格依据，将该网站公布的食材价格乘以(1-下浮系数)确定各类食材核定价(周末没有价格公示，将延续周五的价格进行结算)。即：各类食材核定价=广西防城港市发展和改革委员会网站公布的防城港市重要民生商品价格采集表中公布各类食材品种的价格×(1-下浮系数)，每月按照公对公账户方式进行结算。因海鲜价格受季节及封海等因素影响，价格波动较大，可参考网站当月公布的防城港市海产品价格监测表中海鲜价格的平均价格确定海鲜品种食材价格，也可按下列①、②点确定海鲜食材价格。</p> <p>注：</p> <p>①如食材不在广西防城港市发展和改革委员会网站公布范围内的，则双方以市场平均价格为供货基准价，并经采购人和成交供应商双方代表签字确认，作为次月供货基准价格。</p> <p>②如成交供应商价格超出合理范畴，将以采购人以市场调研的价格为标准，核定供货价格当月供货金额=Σ（当月实际供应量×当月供货结算单价）×（1-成交下浮系数）。</p>

		<p>(2) 付款方式:</p> <p>项目不设预付款。成交供应商应于次月 5 个工作日前, 向采购人提交当月的结算账单。账单内容需包括但不限于食材清单、数量、单位、单价及小计、总计等详细信息。采购人在收到结算账单之日起 15 个工作日内完成核对工作。核对无误并经双方签字确认后 15 个工作日内 (如遇节假日则相应顺延), 采购人按相关支付程序向成交供应商支付当月货款。</p> <p>采购人付款前, 成交供应商应向采购人开具等额有效的增值税发票, 采购人收到合格发票后 15 个工作日内将合同款项支付到合同约定的成交供应商账户; 采购人未收到合格发票的, 有权不予支付, 并不承担延迟付款责任</p>
5	验收方式及标准	<p>(1) 验收条件</p> <p>本项目采购需求中包含的货物、服务文档满足本采购文件的规定要求。</p> <p>(2) 验收标准</p> <p>以项目采购需求中相关内容及其要求为依据, 作为项目验收标准。成交供应商是否按照本采购需求书中定义的各项要求开展各项工作, 工作流程和结果是否符合采购人质量管理要求, 是否在规定时间内提交相关工作文档。</p> <p>(3) 验收流程</p> <p>食材的验收工作由采购人和成交供应商、食堂服务三方以《机关食堂采购验收管理办法》进行验收。食堂工作人员和食堂管理人员按采购计划清单对食材逐项按验收标准检查品质、逐项称重, 避免缺斤少两、以次充好。成交供应商提供的产品须经过食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验, 若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品质量和卫生要求, 当即拒收, 成交供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时, 采购人有权进行解除或终止合同。</p> <p>验收工作的一般程序为: 根据食品请购清单的具体要求, 对所购食材进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测, 并逐项记录。检测结束后, 三方验收签字确认。对未能通过验收的, 一律退货、更换直至验收合格。</p>
6	售后服务要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 成交供应商负责所供产品的售后服务, 按照国家“三包”规定, 如出现质量问题, 负责退换货。 2. 供应商拟投入的冷藏车及普通货车各不少于1辆。 3. 拟投入本项目的人员要求必须1名以上 (含1名) 正式员工办理健康证明 (在响应文件中提供材料证明和员工的劳动合同复印件) 4. 供应商需要购买《食品安全责任保险》, 以保障采购人的合法权益, 购买的赔付金额不少于300万元。

三、其他要求		
1	其他要求	<p>1. 合同履行过程中，成交供应商破产或被市场监督管理部门撤销其《食品经营许可证》或《食品生产许可证》的，采购人有权解除合同，造成损失的由成交供应商赔偿。</p> <p>2. 因政策变化或执行上级文件要求，导致食堂无法运转，合同无法履行的，采购人有权解除合同且不承担违约责任。</p> <p>3. 供应商可以根据项目要求，在响应文件中提供包括但不限于：项目需求理解方案、服务方案、应急方案、与本项目采购需求相关的服务能力的证明等。</p>

附件 1：《食材质量要求》

肉类

序号	品种	规格	质量要求及验收标准
1	乌鸡（光）	2.5~3.2斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，肉质鲜嫩，无异味、无毛、无注水，120 天以上。
2	土鸡（光）	2.8~4斤/只	新鲜、洁净、检疫合格、无异味，无毛，240 天以上。
3	土项鸡（光）	2.5~3.2斤/只	新鲜、洁净、检疫合格、无异味，无毛，240 天以上。
4	农家土鸡（光）	2.5~3.2斤/只	新鲜、洁净、检疫合格、无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，300 天以上。
5	土阉鸡（光）	4.5~5.5斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，无毛，360 天以上。
6	三黄土鸡（光）	2.6~3.2斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，180 天以上。
7	老鸡（光）	2.6~3.2斤/只	新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，360 天以上。
8	安铺鸡	5~6斤/个	新鲜、检疫合格，无异味，无毛。
9	新鲜鸡腿	0.25~0.35斤/个	冰鲜、检疫合格，无异味，无毛。
10	鸡腿（冰鲜）	散装	新鲜、检疫合格，无异味，无骨。无毛
11	新鲜鸡翅	0.2~0.3斤/个	新鲜、检疫合格，无异味，无毛。
12	鸡翅根（冰鲜）	0.2~0.3斤/个	冰鲜、检疫合格，无异味，无毛。
13	鸡中翅（冰鲜）	12个/斤	检疫合格，无异味，无过期，无毛。无注水
14	鲜鸡爪	7个/斤	新鲜、无异味、检疫合格。
15	掌中宝	1斤/包	冰鲜、无异味、检疫合格。
16	鸡肾	12~15个/斤	新鲜、无异味、检疫合格。

		斤	
17	老鸭(光)	4~5斤/只	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味。400天以上
18	青头鸭(光)	4~5斤/只	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味, 240天以上。
19	土鸭(光)	3.8~4.5斤/只	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味。180天以上
20	水鸭(光)	2.5~3.5斤/只	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味。180天以上
21	吹风鸭(光)	烤鸭用 4.2~4.5斤/只	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味。表皮无破损
22	水盆鸭(光)	4.5~5斤/只	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味。
23	鸭肾	6个/斤	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味, 无腐烂变质。
24	鸭肠	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味, 无腐烂变质、无注水、剥开无涨发。
25	鸭胸肉(冰鲜)	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味。无过期
26	鸭腿	0.3~0.4斤/条	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 肉质鲜嫩, 无皮, 无异味。
27	鸭脖子(冰鲜)	0.3~0.4斤/条	冰鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 肉质鲜嫩, 无皮, 无异味。
28	带皮鸭掌	10个/斤	冰鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无异味, 带皮完整无破损。
29	鸭醋血	散装	新鲜、无异味、检疫合格、无杂质、不结块。
30	鸭头	0.3~0.4斤/个	新鲜、检疫合格、无毛、无异味。
31	鸭下巴	0.2~0.3斤/个	新鲜、检疫合格、无异味、无毛。
32	鸭肝	7个/斤	新鲜、检疫合格、无异味。
33	去皮鸭脚	12个/斤	新鲜、检疫合格、无异味。
34	鸭翅	7个/斤	新鲜、检疫合格、无异味、无毛。
35	乳鸽(光)	0.6~0.8斤/只	新鲜、洁净, 检疫合格, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味、无注水。
36	老鸽(光)	0.6~0.8斤/只	鲜、洁净, 检疫合格, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味、无注水。
37	鹌鹑(光)	0.3~0.5斤/只	鲜、洁净, 检疫合格, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味、无注水。
38	鹌鹑肾	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味, 无腐烂变质。
39	鹌鹑(光)	0.5~0.7斤/只	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 无毛, 肉质鲜嫩, 无异味。
40	牛排	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺假、无注水、无牛油。
41	牛肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺假、无注水、无牛油。
42	雪花牛肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺假、无注水、无牛油。
43	手工牛肉丸	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 不掺假, 不掺添加剂。
44	黄牛肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, (不带牛腩老筋)、无注水。
45	牛肚	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、无注水、无涨发
46	牛肺	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、无注水、无涨发
47	牛仔骨(冰鲜)	袋装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味。无过期

48	牛百叶	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、无注水、无涨发。
49	牛黄喉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺假、无异味、无注水、无泡发。
50	独牛腱	1~1.5斤/ 个	新鲜、洁净, 检疫合格, 表皮不带筋膜、无注水。
51	牛吊龙	散装	整块、新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺假、无异味、无注水。
52	肥牛	袋装	整块、洁净, 检疫合格, 无掺假、无过期、无异味。
53	牛排腩	散装	新鲜、洁净, 检疫合格、无肥油、无注水、无异味。
54	牛霖	散装	新鲜、洁净, 检疫合格、无肥油、无注水、无异味。
55	牛血	块状	新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺假、无异味、无杂质。
56	牛肠	散装	新鲜、洁净, 检疫合格、无注水、无异味
57	牛心	袋装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水、无异味。
58	牛肝	散装	新鲜、洁净, 检疫合格、无注水、无异味。
59	牛舌头	散装	新鲜、洁净, 检疫合格、无注水、无异味。
60	牛碎腩	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、无掺杂。
61	牛骨	散装	新鲜、洁净, 检疫合格、无异味。
62	山羊肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 烧毛、无注水, 肉质鲜嫩, 无异味。
63	黑山羊肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格、烧毛、无注水、无异味、肉质鲜嫩
64	羊腩	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺杂、带皮无毛。
65	羊排	整块	新鲜、洁净, 检疫合格、无异味。
66	羊蹄	开边散装	新鲜、洁净, 检疫合格、无毛、无异味。烧毛
67	羊骨	散装	新鲜、洁净, 检疫合格、无异味
68	羊血	块状	新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺假、无杂质、无异味。
69	羊蝎子	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、无注水。
70	土猪五花肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、无注水。
71	猪肥肉	散装	新鲜、猪背肥肉、不带皮、洁净, 检疫合格, 无异味。
72	手工猪肉丸	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、
73	五花肉	块状	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 肉质鲜嫩, 无异味、肥瘦适中、无毛。
74	去皮五花肉	块状	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 肉质鲜嫩、无异味、肥瘦适中。
75	黑猪五花肉	块状(切好边料)	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水、肉质鲜嫩, 无异味、肥瘦适中、无毛。
76	猪里脊肉	3~5斤/条	新鲜、洁净, 检疫合格, 不带脂肪层、去肉皮、去筋膜、无注水、无异味。
77	梅头瘦肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 肉质鲜嫩, 无皮, 无异味。
78	带皮前腿肉	散装	新鲜、烧毛、洁净, 检疫合格, 无注水, 肉质鲜嫩, 无异味。
79	前腿瘦肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 肉质鲜嫩, 无皮, 无异味。
80	后腿瘦肉	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无注水, 肉质鲜嫩, 无皮, 无异味。
81	猪脚尖 (开边前蹄)	0.8~1斤/ 个(长 12cm)	新鲜、洁净, 检疫合格, 去脚尖硬壳, 烧好无毛。
82	开边猪脚 (前脚)	3-4斤/个	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、烧好无毛。
83	开边猪脚 (后脚)	3-4斤/个	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、烧好无毛。
84	猪头骨(去 头皮带肉)	整个	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、烧好无毛。
85	筒骨	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味。
86	黑土猪头	散装	新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味。

87	沙骨	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
88	龙尾骨	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
89	猪脚尖	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
90	猪前排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
91	去头前排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
92	肉排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
93	去脊肉排	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
94	排骨肉	整块	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水。
95	净猪肚	1.5~2.5 斤/个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无注水、无油、去肚肠头。
96	猪头皮	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
97	猪面肉	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
98	猪心	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
99	猪肝	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
100	猪肺	2.5~3斤/ 个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
101	猪舌头	1.2~2斤/ 条	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
102	猪脑	个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
103	大肠	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
104	七寸	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
105	粉肠头	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
106	粉肠	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
107	猪横膈	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无油。
108	花肠	1.5~2斤/ 付	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
109	猪血	块状	新鲜、洁净，检疫合格，无掺假。
110	净猪耳	0.3~0.5 斤/个	新鲜、洁净、检疫合格，无异味、烧好无毛、无附带耳根后肥肉，脆骨部分占整耳90%以上。
111	猪耳朵	1~1.3斤/ 个	新鲜、洁净、检疫合格，无异味、烧好无毛。
112	猪蹄筋 (鲜)	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
113	肉筋	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
114	猪尾(冰 鲜)	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
115	净猪尾	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、整尾无附带脊椎，烧好无毛。
116	猪圆蹄	2.5~3斤/ 个	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛。
117	猪板油	散装	新鲜、洁净，检疫合格，无异味。
118	猪脆骨	250克/包	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无过期。
119	炭烧肉	包(4斤)	新鲜、洁净，检疫合格，无异味、无过期。
120	肉肠	包装	检疫合格，品质优、无过期。无异味
121	腊肉	400g/包	检疫合格，品质优、无过期。
122	腊肠	400g/包	检疫合格，品质优、无过期。
123	腊鸭	包装	检疫合格，品质优、无过期。无异味
124	腊鱼	包装	检疫合格，品质优、无过期。无异味
125	烟熏腊肉	包装	检疫合格，品质优、无过期。无异味
126	烟熏腊肠	包装	检疫合格，品质优、无过期。无异味

127	鲃鱼(杀)	2~3斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
128	鲛鱼	2~3斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
129	草鱼(杀)	5~6斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
130	剥皮鱼(杀)	0.3~0.5斤/条	新鲜、洁净,无异味、去皮。
131	禾花鱼(杀)	10条/斤	新鲜、无死鱼、无异味。
132	大花鱼(杀)	4~5斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
133	大头鱼(杀)	5斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
134	大白鲢鱼头	0.8~1斤/个	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
135	净带鱼(冰鲜)	2~3斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
136	剑骨鱼(杀)	3~4斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
137	鲟龙鱼(杀)	3~4斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
138	冻大眼鲷	1.2~1.8斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
139	多宝鱼(杀)	1.2~1.5斤/条	新鲜、无斑、无死鱼、无异味。
140	丁桂鱼	1.2~1.5斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味
141	红杉鱼(冰鲜)	0.4斤/条	大小均匀,冰鲜,无异味、无腐烂。
142	小条金丝鱼(冰鲜)	0.4斤/条	大小均匀,冰鲜,无异味、无腐烂。
143	小罗非鱼(杀)	0.35~0.5斤/条	新鲜、大小均匀、无死鱼、无异味。
144	中罗非鱼(杀)	1.5~2斤/条	新鲜、大小均匀、无死鱼、无异味。
145	泥鳅鱼(冰鲜)	0.3斤~0.5斤/条	冰鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
146	翘嘴鱼(鲜、活)	1.3斤~1.6斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
147	金鲳鱼(杀)	1~1.3斤/条	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
148	沙丁鱼(冰鲜)	10条/斤	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
149	油鲢(活)	20条/斤	新鲜、大小均匀,无死鱼、无异味。
150	黑鲷鱼	0.3斤~0.5斤/条	冰鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
151	大黄鱼(杀好)	1.2斤~1.6斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
152	青竹鱼(杀好)	2斤~2.3斤	鲜活、大小均匀、无异味、无死鱼。
153	冻点石斑鱼	2斤~2.3斤	冰鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
154	石斑鱼(活)	2斤~2.3斤	鲜活、大小均匀、无异味、无死鱼。
155	桂花鱼	1.8斤~	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。

	(活、杀)	2.5斤	
156	红鱼(活、杀)	1.2斤~1.6斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
157	边鱼(活、杀)	1.2斤~1.6斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
158	海鲈鱼(活、杀)	1.3斤~1.6斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
159	淡水鲈鱼(活、杀)	1.5斤~1.8斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
160	蓝刀鱼(活、杀)	18条/斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
161	鳊鱼(活、杀)	1.8斤~2.5斤/条	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
162	白鳊	1.5斤~1.8斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
163	黄鳊(活)	散装、中条	新鲜、大小均匀、无异味、无死鳊鱼。
164	小黄骨鱼(杀)	0.25~0.3斤/条	新鲜、无异味、无死鱼、无异味。
165	中黄骨鱼(杀)	0.3~0.4斤/条	新鲜、大小均匀、无死鱼、无异味。
166	马鲛鱼	0.3斤~0.5斤/条	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
167	花鱼	3~4斤/条	新鲜、大小均匀、无死鱼、无异味。
168	包公鱼	1.5斤~1.8斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
169	叉尾巴鱼	1.5斤~1.8斤	新鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
170	秋刀鱼(杀)	0.2~0.3斤/条	冰鲜、大小均匀、无异味、无死鱼。
171	泥鳅(活)	8~10cm	鲜活、大小均匀、无死泥鳅。
172	鱼胶	散装	新鲜、洁净、无死鱼、无异味、无掺假、不掺添加剂。
173	冰虾仁	30~40头/包/2斤	冰衣少、无碱味、缩水少、无异味、无过期。
174	皮皮虾(活)	8只/斤	鲜活、大小均匀、无异味
175	大斑节虾(活)	8只/斤	鲜活、大小均匀、无异味。
176	中明虾(活)	18只/斤	鲜活、大小均匀、无死虾、无异味。
177	大明虾(活)	13只/斤	鲜活、大小均匀、无死虾、无异味。
178	八爪鱼(冰鲜、杀)	散装	冰鲜、洁净、无异味、无腐烂。
179	中冰鲜鱿(北海)(杀)	0.6~0.9斤/个	新鲜、无异味、无注水。
180	大冰鲜鱿(北海)(杀)	1~1.5斤/个	新鲜、无异味、无注水。
181	大花蟹(活)	0.4~0.5斤/只	鲜活、无异味、无死蟹。
182	大闸蟹(膏)(活)	0.3~0.4斤/只	鲜活、无异味、有蟹膏、无死蟹。

183	青蟹(膏) (活)	0.6~0.8 斤/只	鲜活、无异味、无死蟹。
184	田鸡(杀) (活)	0.2~0.3 斤/只	新鲜、无异味、无死蛙、去皮、去内脏。
185	牛蛙(冰 鲜)	0.3~0.4 斤/只	新鲜、无异味、去皮、去头爪。
186	田螺(中)	散装	新鲜、洁净无泥,带壳,无异味、去尾、无死螺。
187	车螺(大) (活)	散装	新鲜、洁净无泥,带壳,无异味、无死螺。
188	大带子螺 (活、杀)	3个/斤	新鲜、洁净无泥,带壳,无异味、无死螺。
189	花甲螺 (活)	散装	新鲜、洁净,带壳,无异味、无死螺。
190	圣子螺 (活)	散装	带壳、鲜活、无杂质、无异味、无死螺。
191	石螺(活、 去尾)	散装	新鲜、洁净无泥,带壳,无异味、去尾、无死螺。
192	香口螺 (活)	散装	新鲜、洁净无泥,带壳,无异味、无死螺。
193	扇贝(活)	7~8个/斤	新鲜、洁净,无杂质,无异味。
194	黄金贝 (活)	4个/斤	鲜活,大小均匀、无死贝。
195	白贝螺 (活)	4个/斤	鲜活,大小均匀、无死贝。
196	大生蚝	0.7~0.8/ 个	带壳、鲜活,个大肉肥、无异味。
197	蚝腩	散装	鲜活,大小均匀、无异味。
198	鲜蚝仔肉	散装	鲜活,个大肉肥、无异味、无沙。
199	蚬肉	散装	新鲜、洁净,无杂壳,无异味。
200	红螺肉	散装	新鲜、洁净,无杂质,无异味、无死螺。
201	鱼泡	散装	鲜活,大小均匀、无异味。
202	鱼蛋	散装	鲜活,大小均匀、无异味。
203	青海羊排	散装	新鲜、洁净,无异味、无变质。无过期
204	青海牛排	散装	新鲜、洁净,无异味、无变质。无过期
205	青海牦牛 肉	散装	新鲜、洁净,无异味、无变质。无过期
206	青海牛腱 子	散装	新鲜、洁净,无异味、无变质。无过期

蔬菜水果、米粉、豆制品类

序号	品种	规格	质量要求及验收标准
1	生菜	散装	新鲜、根透白，颜色翠绿、无斑点，无黄叶，检验合格、鲜嫩、无农药超标。
2	菜心	散装	新鲜、青绿，鲜嫩，不掉叶，无黄叶，检验合格、无农药超标。
3	芥菜	散装	新鲜、无虫蛀、茎秆翠绿，检验合格、无农药超标。
4	菠菜	散装	新鲜、青绿，鲜嫩，不掉叶，无黄叶，长约15—20厘米，检验合格、无农药超标。
5	空心菜	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，叶多秆短、检验合格、无农药超标。
6	空心菜梗	散装	新鲜、无虫害、检疫合格。
7	香芹 大蒜	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软、检验合格、无农药超标。
8	娃娃菜	3棵/包	新鲜、色黄（假的不黄），鲜嫩，不掉叶，检验合格、无农药超标。
9	红薯叶（剥皮）	散装	新鲜、鲜绿，无烂叶，无黄叶，无虫害，检验合格、无农药超标。
10	上海青	散装	新鲜、青绿无斑，鲜嫩，不掉叶，无黄叶，检验合格、无农药超标。
11	香椿芽	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
12	水东芥菜	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格。
13	肉芥菜	散装	新鲜、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
14	椰包菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
15	包菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
16	紫包菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
17	大白菜	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
18	卷筒青	散装	新鲜、鲜嫩、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
19	甜麦菜	散装	鲜嫩、无烂叶、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
20	南瓜苗（剥）	散装	鲜嫩、无烂叶、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
21	南瓜花（剥）	散装	鲜嫩、无腐烂、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
22	苦菊	散装	鲜嫩、无腐烂、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
23	白菜心	散装	鲜嫩、无腐烂、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
24	西洋菜	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格、

			无农药超标。
25	芥兰 菜心	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
26	辣椒叶	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
27	百花菜	散装	新鲜、菜叶无虫蛀、茎秆翠绿，检验合格、无农药超标。
28	一点红	散装	新鲜、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
29	净枸杞叶	散装	新鲜、青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
30	佛手瓜苗	散装	新鲜、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
31	奶白菜	散装	鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
32	莴笋叶	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
33	藤菜	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
34	苋菜（红）	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
35	小葱	散装	葱叶碧绿，香味浓，无杂质、无腐烂、粗细匀、无农药超标。
36	薄荷叶	散装	青绿、无黄叶，鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
37	香葱	20~30cm/根	颜色翠绿，根白无斑点，无黄叶、无农药超标。
38	大葱	30~50cm/根	根透白，粗细一致，脆嫩，无泥，葱叶碧绿，肢体粗壮，葱白长，葱白约35厘米以上、无农药超标。
39	大香菜	散装	青绿、无黄叶、鲜嫩，香味浓、无农药超标。
40	香菜	散装	新鲜、青绿、无黄叶、无农药超标。
41	紫苏	散装	正面绿，反面紫，无腐烂，鲜香、无农药超标。
42	西芹	1.5~2 斤/棵	鲜嫩透绿，水晶色，不空心，不带叶、无农药超标。
43	韭菜	散装	新鲜翠绿，不带杂物，无黄梗，无烂梗，不老、无农药超标。
44	韭菜心	散装	新鲜、无虫害、无农药超标。
45	韭黄	散装	新鲜，不带杂物，无烂梗，不老、无农药超标。
46	西兰花	散装	新鲜、无农药、无病虫害，脆绿、无农药超标。
47	椰花菜	散装	新鲜、叶形卵圆形，花球洁白均匀，无虫，脆爽、检疫合格、无农药超标。
48	鲜百合	散装	新鲜、无腐烂变质、检疫合格、无农药超标。
49	鲜芥头	散装	新鲜、无虫害、无泥、检疫合格、无农药超标。
50	有机花菜	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
51	青瓜花	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
52	花生芽	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
53	鲜芽菜	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
54	莴笋	散装	外形长度均匀，青皮，无腐烂，脆嫩、无农药超

			标。
55	莴笋（去皮）	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
56	洋葱	散装	色泽亮丽，个头均匀饱满，清爽脆口、无农药超标。
57	圆茄子	0.8~1斤/个	新鲜、大小均匀，无虫害、无农药超标。
58	茄子	散装	新鲜，大小均匀，无疤痕，无农药超标。
59	白瓜	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
60	冬瓜	20~30斤/个	个大，水充足，无糠心，无破损，新鲜、无农药超标。
61	佛手瓜	散装	体型饱满，果实细嫩，脆爽可口，无压痕、无农药超标。
62	小金瓜	2.5~3斤/个	金红色，无疤痕，无腐烂、成熟、味微甜、无破损、大小均匀、无农药超标。
63	小南瓜	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
64	老南瓜（去皮）	散装	肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯、无农药超标。
65	节瓜	散装	个大，水充足，无糠心，无破损、无农药超标。
66	节瓜（去皮）	散装	个大，水充足，无糠心，无破损、无农药超标。
67	丝瓜	散装	青绿，鲜嫩，不老，粗细均匀，无农药超标。
68	丝瓜（去皮）	散装	青绿，鲜嫩，不老，粗细均匀，去皮、无农药超标。
69	小青瓜	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
70	青瓜	0.8~1斤/个	水分充足，色泽鲜绿，带刺，直而挺，粗细均匀，无破损直径3cm。
71	苦瓜	散装	鲜嫩、色泽青绿，无腐烂，籽不红、无农药超标。
72	珍珠苦瓜	散装	鲜嫩、个大，水充足，无糠心，无破损、无农药超标。
73	生木瓜	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
74	西红柿	4个/斤	新鲜，颜色鲜红，无明显疤痕，无挤伤、无腐烂、无异味、无农药超标。
75	西红柿（粉）	4个/斤	新鲜，颜色鲜红，无明显疤痕，无挤伤、无腐烂、无异味、无农药超标。
76	去皮马蹄	散装	鲜嫩、无异味、无变质、无农药超标。
77	带皮马蹄	散装	新鲜、无变质、无异味、无农药超标。
78	黑甘蔗	散装	新鲜、无变质、无异味、无农药超标。
79	鲜带壳花生	散装	新鲜、无变质、无泥、无异味、无农药超标。
80	水煮花生（带壳）	散装	新鲜、无变质、无泥、无异味、无农药超标。
81	干带壳花生	散装	无杂质、无变质、无异味、无农药超标。
82	嫩子姜	散装	大小均匀，无杂质、无腐烂、无农药超标。

83	老姜(小)	散装	大小均匀,无杂质、无腐烂、无农药超标。
84	山姜	散装	大小均匀,无杂质、无腐烂、无农药超标。
85	大生姜	散装	块大,皮土黄,老嫩适中,去皮、无农药超标。
86	蒜苔(大条)	长40~50厘米	新鲜、质地鲜嫩、无杂质、无农药超标。
87	蒜米粒(去皮)	散装	个大,无烂眼,大小均匀,不带伤,无斑,去皮、无农药超标。
88	带皮蒜头	散装	个大,无烂眼,大小均匀,不带伤、无农药超标。
89	红葱头	散装	个大,无烂眼,大小均匀,不带伤、无农药超标。
90	大蒜苗	散装	新鲜、无黄叶变质、无农药超标。
91	小鲜笋(剥)	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
92	鲜冬笋(剥)	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
93	芦笋	散装	颜色青绿、口感无味、新鲜、无农药超标。
94	鲜茭笋(剥)	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
95	假茭	散装	青绿、鲜嫩、无黄叶、无农药超标。
96	凉薯	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
97	小红薯	6个/斤	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
98	小红薯(红心)	6个/斤	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
99	中红薯	0.4~0.5斤/个	新鲜、粉糯无筋,肉质细嫩,没有长芽,无腐烂、大小均匀、无农药超标。
100	大红薯	0.6~0.8斤/个	新鲜、粉糯无筋,肉质细嫩,没有长芽,无腐烂、大小均匀、无农药超标。
101	西瓜红薯	0.4~0.5斤/个	新鲜、粉糯无筋,肉质细嫩,没有长芽,无腐烂、大小均匀、无农药超标。
102	大紫薯	0.6~1斤/个	新鲜、粉糯无筋,肉质细嫩,没有长芽,无腐烂、大小均匀、无农药超标。
103	紫心红薯	0.6~1斤/个	新鲜、粉糯无筋,肉质细嫩,没有长芽,无腐烂、大小均匀、无农药超标。
104	紫心红薯(小)	6个/斤	新鲜、粉糯无筋,肉质细嫩,没有长芽,无腐烂、大小均匀、无农药超标。
105	芋头仔	10个/斤	新鲜、个体均匀、无腐烂、无斑、无农药超标。
106	荔浦芋头	1.5~2.5斤/个	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
107	大芋头	2~3斤/个	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
108	芋头(去皮)	2~3斤/个	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
109	大粉藕	散装	新鲜、个大,水充足,无黑心、无破损,粉糯、无农药超标。
110	莲藕	散装	切开色白,无泥,不烂,去皮、无农药超标。
111	莲藕(去	散装	切开色白,无泥,不烂,去皮、无农药超标。

	皮)		
112	嫩莲藕	散装	切开色白, 无泥, 不烂, 去皮、无农药超标。
113	铁棍山药	0.8斤/条、直径3厘米 散装	新鲜、细长均匀、无腐烂、无泥土、无农药超标。
114	淮山	0.8斤/条、直径3厘米 散装	新鲜、个大肉厚, 无农药, 口感甜糯, 无农药超标。
115	葛根	散装	新鲜、无污染, 清香回甘、无虫害、无农药超标。
116	小土豆	12~15个/斤	新鲜、大小均匀, 无黑心、无痕无芽、无农药超标。
117	土豆	0.5~0.7斤/个	新鲜、大小均匀, 无黑心、无痕无芽、去皮、无农药超标。
118	鲜毛豆仁	散装	个体结实饱满、翠绿、鲜嫩、无农药超标。
119	带壳毛豆	散装	个体结实饱满、翠绿、鲜嫩、无农药超标。
120	冬豆	散装	个体结实饱满、翠绿、鲜嫩、无农药超标。
121	冬豆粒	散装	个体结实饱满、翠绿、鲜嫩、无农药超标。
122	秋葵	散装	新鲜、色泽青绿, 秋葵肉质脆嫩, 润滑, 风味独特、无农药超标。
123	青豆角	散装	青绿, 鲜嫩, 无虫眼, 粗细均匀、检疫合格、无农药超标。
124	肉豆角	散装	青绿, 鲜嫩, 无虫眼, 粗细均匀、检疫合格、无农药超标。
125	净荷兰豆(剥)	散装	青绿, 鲜嫩, 无虫眼, 粗细均匀、检疫合格、剥筋、无农药超标。
126	七彩椒	散装	新鲜、无杂质、检疫合格、无农药超标。
127	青美人椒	散装	新鲜、圆润光泽, 表皮青绿色, 无农药, 香辣、无农药超标。
128	红美人椒	散装	新鲜、圆润光泽, 表皮亮红色, 无农药香辣、无农药超标。
129	尖椒	散装	油亮清润, 颗颗饱满, 口感香辣, 无腐烂、无农药超标。
130	青圆椒	散装	色绿、体形大、无虫眼破损, 去头、无农药超标。
131	红圆椒	散装	新鲜、色红、体形大、无虫眼破损、无农药超标。
132	黄圆椒	散装	新鲜、色红、体形大、无虫眼破损、无农药超标。
133	指天椒	散装	新鲜, 红色, 不烂蒂、无农药超标。
134	小米椒	散装	新鲜, 不烂蒂、无农药超标。
135	胡萝卜	直径约3.5厘米	新鲜、无裂痕, 脆嫩不空心, 无泥, 粗细均匀、坚实无虫眼、大小均匀、去皮、无农药超标。
136	青萝卜	直径约3.5厘米	新鲜、无裂痕, 脆嫩不空心, 无泥, 粗细均匀、坚实无虫眼、大小均匀、去皮、无农药超标。
137	白萝卜	散装	新鲜、无裂痕, 脆嫩不空心, 无泥, 粗细均匀, 去皮、无农药超标。
138	甜玉米棒	散装	自然熟, 水分足, 颗粒饱满, 金黄色, 无虫, 香

			甜、无农药超标。
139	糯玉米棒	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标、无农药超标。
140	甜玉米粒	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
141	糯玉米粒	散装	新鲜、无虫害、检疫合格、无农药超标。
142	花糯玉米棒	散装	自然熟，水分足，颗粒饱满，白色，无虫，香糯、无农药超标。
143	白糯玉米棒	散装	自然熟，水分足，颗粒饱满，白色，无虫，香糯、无农药超标。
144	去皮菠萝	散装	新鲜、大小均匀，无异味、无农药超标。
145	雪菜	150克/袋	鲜嫩脆爽、无过期、无农药超标。
146	外婆菜	200g/包	鲜嫩脆爽、无过期、无农药超标。
147	白金针菇	散装	外形白色，大小均匀，无药水，无腐烂，滑润可口、无农药超标。鲜嫩、稍厚，细密，具香味、无农药超标。
148	鲜香菇	散装	外形白色，大小均匀，无药水，无腐烂，滑润可口、无农药超标。鲜嫩、稍厚，细密，具香味、无农药超标。
149	白蘑菇	散装	鲜嫩、无杂质、菇蒂不能过长、无泡水，无异味、无农药超标。
150	蟹味菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
151	猪肚菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
152	鸡腿菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
153	小鲍菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
154	凤尾菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
155	大鲍菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
156	(黄)金针菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
157	海鲜菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
158	茶树菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
159	鸡仔菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
160	鸡枞菌	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
161	草菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
162	茨菇	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
163	鲜银耳	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
164	板栗	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
165	去壳板栗	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
166	板栗仁	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
167	酸萝卜苗	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。无沙
168	酸柠檬	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
169	酸山黄皮	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
170	酸红姜	散装	大小均匀，无杂质、无腐烂。
171	东北酸白菜	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。

172	酸菜	散装	青菜泡制, 无污染, 酸脆鲜香、酸香自然。
173	酸笋	散装	酸味自然、无异味。
174	小条酸菜	散装	酸味自然、无异味
175	酸笋丝	散装	酸味自然、无异味。
176	八渡笋片	5斤/袋	色泽自然、无过期、无异味。
177	八渡笋丝	5斤/袋	色泽自然、无过期、无异味。
178	酸野山椒	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
179	红泡椒	散装	椒肉肥厚, 嫩脆酸辣, 无异味、酸味自然、无农药超标。
180	泡椒	散装	椒肉肥厚, 嫩脆酸辣, 无异味、酸味自然、无农药超标。
181	酸莽头	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
182	酸豆角	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
183	酸姜	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
184	酸辣椒	散装	酸味自然、无杂质、无变质。
185	藕带	包装	口味自然、无杂质、无变质。无过期
186	油腐片	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
187	油腐丝	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
188	油果	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
189	老豆腐	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
190	五香腐干	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
191	白豆腐干	散装	不添加防腐剂, 豆干厚实, 绵软劲道。
192	水豆腐	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
193	黑豆腐	散装	新鲜、无变质、豆香味浓。
194	米豆腐	散装	新鲜、无杂质。
195	日本豆腐	散装	新鲜、无杂质, 不过期。
196	魔芋豆腐	散装	新鲜、无杂质。
197	粉虫	散装	新鲜、无异味、检疫合格。
198	粉利	散装	新鲜、无异味、检疫合格。
199	粉皮	条	新鲜、无异味、检疫合格。
200	盐梅菜	件	无杂质、无异味、无变质。
201	梅菜干	散装	无杂质、无异味、无变质。
202	冬菜	散装	无杂质、无异味、无变质。
203	海带结	3斤件	无异味、无变质、无杂质。无过期
204	海带丝	3斤件	无异味、无变质、无杂质。无过期
205	干海带	散装	无异味、无变质、无杂质。
206	鱼腥草	散装	新鲜、无虫害、检疫合格。
207	雷公根	散装	新鲜、无虫害、检疫合格。
208	蕃茜	散装	新鲜、无虫害、检疫合格。
209	腌制榨菜头	整个	清脆爽口、无变质、无过期。
210	头菜	散袋	无变质、无过期。
211	黄瓜皮	散袋	无变质、无过期。

212	什锦瓜丝	瓶	无变质、无过期。
213	鲜虫草花	散装	新鲜、无杂质、检疫合格。
214	鲜芭蕉叶	散装	新鲜、无虫害。
215	鲜粽叶	宽 12×长 55cm/张	新鲜、无虫害。100 张/扎
216	桂林米粉 (细圆粉)	5kg	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
217	陈村粉	5kg	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
218	切粉	5kg	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
219	青茄子	散装	新鲜，大小均匀，无疤痕，无农药超标。
220	茼蒿菜	散装	新鲜、根透白，颜色翠绿、无斑点，无黄叶，检验合格、鲜嫩、无农药超标。
221	小叶茼蒿 菜	散装	新鲜、根透白，颜色翠绿、无斑点，无黄叶，检验合格、鲜嫩、无农药超标。
222	小白菜	散装	鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
223	快菜	散装	鲜嫩，柔软，检验合格、无农药超标。
224	豌豆苗	散装	新鲜、菜叶无虫蛀，检验合格、无农药超标。
225	板栗 南瓜	散装	肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯、无农药超标。
226	贝贝 南瓜	散装	肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯、无农药超标。
227	生沙姜	散装	大小均匀，无杂质、无腐烂、无农药超标。
228	螺丝椒	散装	油亮清润，颗颗饱满，口感香辣，无腐烂、无农药超标。
229	松茸菌	散装	鲜嫩、无虫害、无杂质、无农药超标。
230	酸芋檬	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
231	泡红指天 椒	散装	酸香味自然、无杂质、无腐烂。
232	红富士苹果 (小)	3 个/斤	具有相似品种/品牌特征，果面洁净，脆甜爽口、无机械伤、无腐烂、无异味、无病虫害、无农药超标。
233	苹果(大)	2 个/斤	具有相似品种/品牌特征，果面洁净，脆甜爽口、无机械伤、无腐烂、无异味、无病虫害、无农药超标。
234	雪梨	3 个/斤	果圆润，果皮黄绿相间，果点小而密；肉白皮薄，酥脆，汁多，味浓甜、无农药超标。
235	香梨	4 个/斤	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜、无农药超标。
236	秋月梨	散装	果形端正，大小均匀、新鲜、脆甜爽口、无虫害、无农药超标。
237	李果	散装	果形端正，大小均匀、新鲜、脆甜爽口、无虫害、

			无农药超标。
238	葡萄(无籽)	散装	果穗完整,新鲜洁净,外形美观,无任何病斑或裂口,无异常的外部水分,无异常气味和滋味,具有适于市场和贮存要求的生理成熟度、无农药超标。
239	巨峰 葡萄	散装	果形、色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害及其它伤害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味或滋味,新鲜、无农药超标。
240	阳光玫瑰	散装	果皮无伤且无腐烂,新鲜、无农药超标。
241	红提	散装	果皮无伤且无腐烂,新鲜、无农药超标。
242	黑提	散装	果实色泽为蓝紫色,颗颗肉饱满,肉质实,脆甜无籽、无农药超标。
243	香蕉	4个/斤	果实丰满,果形端正,梳柄完整,不缺只口,单果均匀;色泽自然、光亮;皮色青黄,果面光滑,无病黑斑,无虫疤,无霉菌,无创伤;果肉稍硬;果皮可剥或易剥、无农药超标。
244	芭蕉	5个~6个/斤	果实丰满,果形端正,梳柄完整,不缺只口,单果均匀;色泽自然、光亮;皮色青黄,果面光滑,无病黑斑,无虫疤,无霉菌,无创伤;果肉稍硬;果皮可剥或易剥、无农药超标。
245	菠萝蜜	散装	香甜、果肉厚实,新鲜有弹性,无异味、无农药超标。
246	熟木瓜	散装	果形端正,呈椭圆或橄榄形,果皮无伤且无腐烂,肉质厚实紧致,香甜多汁、无农药超标。
247	夏威夷木瓜	1.3斤~1.5斤/个	果形端正,呈椭圆或橄榄形,果皮无伤且无腐烂,肉质厚实紧致,香甜多汁、大小均匀、无农药超标。
248	净木菠萝肉	散装	香甜、果肉厚实,新鲜有弹性,无异味、无农药超标。
249	网纹瓜	散装	瓜形端正,呈椭圆或橄榄形,瓜身坚实微软,果皮无伤且无腐烂,切开色泽鲜艳光润,大小均匀,香气浓郁、无农药超标。
250	哈密瓜	散装	瓜形端正,呈椭圆或橄榄形,瓜身坚实微软,果皮无伤且无腐烂,切开色泽鲜艳光润,大小均匀,香气浓郁、无农药超标。
251	香瓜	散装	外形美观、果肉细腻、脆甜爽口、无农药超标。
252	麒麟西瓜	散装	椭圆外形,果肉鲜红,甜润多汁,新鲜、无农药超标。
253	甘美西瓜	散装	新鲜,果肉鲜红,肉质多汁,香甜、无农药超标。
254	无籽西瓜	散装	椭圆外形,果肉鲜红,水润多汁,肉质香甜,新鲜、无农药超标。
255	水蜜桃	0.5斤/个	果实坚实。无腐烂,无软塌,无皱缩,大小均匀、脆甜、新鲜、无农药超标。
256	油桃	散装	果形端正,大小均匀、新鲜、脆甜无虫害、无农药超标。

257	猕猴桃 (红心)	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷,但允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面斑点,新鲜、无农药超标。
258	猕猴桃 (黄心)	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷,但允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面斑点,新鲜、无农药超标。
259	圣女果 (红色)	散装	新鲜、脆甜、大小均匀,无病虫害、无农药超标。
260	西梅	散装	新鲜、脆甜、果形端正,大小均匀,无病虫害、无农药超标。
261	贵妃芒果	散装	果实应无缺陷,允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面斑点,无虫害、新鲜、清香、甜滑口、无农药超标。
262	金煌芒果	散装	果实应无缺陷,允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面斑点,无虫害、新鲜、清香、甜滑口、无农药超标。
263	桂七芒果	散装	果实应无缺陷,允许有不影响产品总体外观、质量、贮存性的很轻微的表面斑点,新鲜、无虫害、清香、无农药超标。
264	沃柑	散装	具有该品种固有的特征。表皮光滑、新鲜、甜、无农药超标。
265	沙糖桔	散装	具有该品种固有的特征。表皮光滑、新鲜、甜、无农药超标。
266	冰糖橙	散装	具有该品种固有的特征。表皮光滑、新鲜、甜、无农药超标。
267	脐橙	散装	大小均匀,皮光滑并有光泽,手感重,无机械损伤。易剥离,水分足果汁多,味可口,无萎蔫,表皮光滑、新鲜、甜、无农药超标。
268	沙田柚	散装	新鲜、果形端正,大小均匀、微酸带甜、水分足、无农药超标。
269	蓝莓	散装	新鲜、果形端正,大小均匀、微酸带甜、水分足、无农药超标。
270	龙眼	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷、新鲜、果甜多汁、无虫眼、无农药超标。
271	荔枝	散装	具有该品种固有的特征。果实应无缺陷、新鲜、果甜多汁、无虫眼、无农药超标。
272	番石榴	散装	果形、色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害及其它伤害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味,新鲜、脆甜、无农药超标。
273	杨梅	散装	色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害及其它伤害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味,新鲜、糯香甜、无农药超标。
274	山竹	散装	果形端正,大小均匀,带果柄;果面新鲜洁净,无刺划伤,无压痕,无病虫害、身重结实、无农药超标。

275	大青枣	散装	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味，新鲜、脆甜、无农药超标。
276	冬枣	散装	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味，新鲜、脆甜、无农药超标。
277	火龙果 (白心)	1.2斤/个以上	叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，新鲜、甜、无农药超标。
278	火龙果 (红心)	0.7斤/个以上	叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，新鲜、甜、无农药超标。
279	羊角蜜	散装	果形端正，大小均匀、新鲜、无农药超标。
280	草莓(本地)	散装	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害
281	草莓(进口)	散装	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味，新鲜、无农药超标。
282	枇杷	散装	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味，新鲜、无农药超标。
283	金桔	散装	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味，新鲜、甜、无农药超标。
284	莲雾	散装	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味，新鲜、甜、无农药超标。
285	百香果	散装	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味，新鲜、甜、无农药超标。
286	黄金百香果	散装	色泽金黄，香甜可口，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味，新鲜、甜、无农药超标。

干杂调料、粮油、饮料类

序号	品种	规格	质量要求及验收标准
1	培根	包(4斤)	检疫合格, 品质优、无过期。
2	火腿肠	350g/包	检疫合格, 品质优、无过期。
3	三文治火腿	2.5公斤/条	检疫合格, 品质优、无过期。
4	精制猪油(桶装)	15L/桶	检疫合格, 品质优、无过期。
5	人造黄奶油	15公斤/桶	检疫合格, 品质优、无过期。
6	上林丝苗香米	净重 25 公斤/袋	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。
7	上林九七香米	净重 5 公斤/袋	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。
8	五常大米	净重 5 公斤/袋	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。
9	上林金丝苗晚稻香米	净重 5 公斤/袋	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。
10	油粘米	5kg	1. 符合 GB1354 要求, 质量等级: 籼米三级, 2. 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。
11	小麦面粉(六星)	净重 25 公斤/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
12	馒头小麦粉	25 公斤	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
13	蛋糕粉	25 公斤	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
14	高筋面粉	净重 22.68 公斤/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
15	方便面	桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
16	面条	500g/扎	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
17	荞麦面	880g/扎	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
18	植物调和油(花生香型)	10L×2 桶/箱	符合国家食用油的有关标准, 不能含有转基因成分, 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
19	压榨一级花生油	5L×4 桶/箱	符合国家食用油的有关标准, 不能含有转基因成分, 包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质

			量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
20	粘米粉	500g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
21	糯米粉	500g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
22	精选本地黄豆	500g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
23	精选绿豆	500g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
24	精选花生仁	500g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
25	精选绿豆	500g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
26	精选黄玉米粒	500g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
27	精选白玉米头	500g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
28	燕麦片	500g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
29	北方糯黄小米	500g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
30	龟苓膏粉	300g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
31	山腐竹	300g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
32	紫菜	10g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
33	粉丝	500g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
34	风干萝卜丁	4.75kg/件	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
35	西米	500g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
36	榨菜丝	80g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、

			重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
37	土鸡蛋	360 枚/件	无粪便, 无血迹, 无斑点, 无破壳, 无颜色差异, 不含抗生素, 检验检疫合格证。
38	初生蛋	12 枚/盒	无粪便, 无血迹, 无斑点, 无破壳, 无颜色差异, 不含抗生素, 检验检疫合格证。
39	海鸭蛋	约 6 个/斤	无粪便, 无血迹, 无斑点, 无破壳, 无颜色差异, 不含抗生素, 检验检疫合格证。
40	皮蛋	散装	无粪便, 无血迹, 无斑点, 无破壳, 无颜色差异, 不含抗生素, 检验检疫合格证。
41	鹌鹑蛋	散装	无粪便, 无血迹, 无斑点, 无破壳, 无颜色差异, 不含抗生素, 检验检疫合格证。
42	咸蛋	散装	无粪便, 无血迹, 无斑点, 无破壳, 无颜色差异, 不含抗生素, 检验检疫合格证。
43	干香菇	散装/斤	菌朵干燥, 菌盖厚, 完整均匀带有菌香, 无霉味和其他气味。
44	干云耳	散装/斤	朵片干燥完整, 耳片厚, 耳片黑褐色, 背面灰色, 无拳耳, 无流耳, 无流失耳, 无虫蛀, 无霉变。
45	干木耳	散装/斤	朵片干燥完整, 耳片厚, 耳片黑褐色, 背面灰色, 无拳耳, 无流耳, 无流失耳, 无虫蛀, 无霉变。
46	干海带片	散装/斤	色泽褐绿色, 叶片长而宽厚, 无任何斑点, 无杂质, 无霉变。
47	干裙带菜	散装/斤	色泽褐绿色, 叶片长而宽厚, 无任何斑点, 无杂质, 无霉变。
48	鸡骨草	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
49	干辣椒段	散装/斤	色泽鲜红有光泽, 大小均匀, 去梗去蒂, 有辣椒香气, 无花斑, 无杂质, 无霉变。
50	枸杞	散装/斤	色泽暗紫红色有光泽, 肉质饱满, 颗粒均匀, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
51	陈皮	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
52	香叶	散装/斤	叶面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
53	玉竹	散装/斤	表皮黄白色, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
54	干山药	散装/斤	表皮黄白色, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
55	干淮山	散装/斤	表皮黄白色, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
56	八角	散装/斤	瓣角整齐完整, 尖角平直, 颗粒均匀, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
57	桂皮	散装/斤	表皮干燥呈灰褐色, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
58	党参	散装/斤	表皮干燥呈黄棕色, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
59	沙参	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
60	西洋参	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫

			蛀, 无霉变, 不含硫磺。
61	花旗参	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
62	鲜人参	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
63	天麻	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
64	土茯苓	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
65	干茉莉花	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变。
66	干虫草花	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
67	干百合	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
68	海底椰	散装/斤	皮面干燥, 带有香气, 无花斑, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
69	草果	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
70	山黄皮	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
71	红花椒	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
72	罗汉果	散装/个	个大形圆, 个体均匀, 色泽黄褐色, 摇不响, 壳不破, 无霉变, 不含硫磺。
73	甘草片	散装/斤	颗粒干燥均匀, 表皮淡绿色, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
74	沙姜片	散装/斤	颗粒干燥均匀, 色白, 有姜香味, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
75	当归片	散装/斤	表皮干燥呈棕褐色, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
76	白蔻	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 表皮淡黄色, 气味清凉芳香, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
77	干花椒	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 表皮淡黄色, 气味清凉芳香, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
78	胡椒粒	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 表皮淡黄色, 气味清凉芳香, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
79	茴香	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 表皮黄绿色, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
80	丁香	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 表皮黄褐色, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
81	黑米	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
82	薏米	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
83	红米	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
84	赤小豆	散装/斤	颗粒干燥饱满均匀, 无杂质, 无虫蛀, 无霉变, 不含硫磺。
85	上等蚝油	6KG/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清

			楚
86	草菇老抽	4.9L/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
87	金标生抽	4.9L/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
88	古道料酒	450ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
89	加碘食盐	500g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
90	大红浙醋	600ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
91	凤球唛番茄酱	85g/罐	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
92	柱侯酱	6.5kg/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
93	糯米白醋	600ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
94	陈醋 (二年陈酿)	420ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
95	盐焗鸡配料	25*10 包/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
96	豆腐乳	610g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
97	生粉	25kg/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
98	辣椒酱	250g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
99	南乳	280g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
100	芝麻香油	350ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
101	小磨芝麻香油	180ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
102	风味豆豉	280g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚

			楚
103	鸡鲜粉 调味料	450g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
104	味精调味料	1kg/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
105	黄豆酱	2Kg/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
106	蜂蜜	900g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
107	白胡椒粉	25g*25 包/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
108	孜然粉	35g*25 包/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
109	十三香	45*10 盒/条	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
110	米酒 30 度	500ml*20 袋/件	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
111	叉烧酱	397g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
112	排骨酱	397g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
113	海鲜酱	397g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
114	柱候酱	240g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
115	红油豆瓣酱	6Kg/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
116	味椒盐	45g×12 瓶/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
117	辣椒盐	250g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
118	黑椒汁	310g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚
119	泰式 冬阴功酱	320g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期. 保质期. SC 证号等各类标识清楚

			楚
120	黑砂糖	25kg/袋	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
121	黑糖片	散装	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
122	姜豉	200g/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
123	黄皮酱	5kg/桶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
124	红花椒油	400ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
125	调制加糖炼乳	350g/罐	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
126	泡打粉	2.7kg/罐	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
127	食用小苏打	250g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
128	干酵母	500g/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
129	甜辣酱	730ML/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
130	豆酱	750g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
131	冰花酸梅酱	250g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
132	柠檬酱	220g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
133	干黄酱	300g/盒	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
134	蚝油	907g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
135	辣汁	400ML/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
136	金酸汤调味酱	960g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识

			清楚。
137	曹辣酱	2.8kg/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
138	酱油	1.63L/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
139	一品鲜酱油	500ml/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
140	味极鲜	1.9L/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
141	沙拉酱(香甜口味)	200g/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
142	奶酪	1kg/瓶	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
143	豆豉	5kg/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
144	莲蓉馅	2.5kg/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
145	豆沙馅	2.5kg/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
146	奶黄馅	2.5kg/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
147	流沙馅	2.5kg/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
148	黄面包糠	260g/包	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
149	淋膜纸杯(小蛋盏专用)	100个/条	包装完整, 食品级纸杯。
150	酸奶	12*230g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
151	高端原味酸奶	12*250g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
152	牛奶	12*250g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
153	有机纯牛奶	12*250g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。
154	低脂无糖奶	12*220ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、

			重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
155	风味酸乳	100ml*6	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
156	上纯牛奶	15*200ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
157	醇养酸奶	12*205g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
158	水牛高钙奶	12*250g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
159	水牛奶	10*200ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
160	纯牛奶	10*200ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
161	纯牛奶	10*200ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
162	纯牛奶	24*250ml	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
163	有机奶	10*200g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
164	水牛纯奶	12*200g	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。

(五) 供应商基本情况

第一部分 资格证明文件

第一章 供应商基本情况

供应商名称	广西桂美人调味食品有限公司	法定代表人	杨媚
统一社会信用代码	91450603MA5KJWYY7E	邮政编码	538000
授权代表	张金鑫	联系电话	18307703230
电子邮箱	yl.333@163.com	传真	/
上年营业收入	1935万元	员工总人数	33
基本账户开户行及账号	开户行: 中国农业银行股份有限公司防城港防城支行 账号: 20775101040019050		
税务登记机关	国家税务总局防城港市防城区税务局		
资质名称	等级	发证机关	有效期
ISO9001质量管理体系认证		方圆标志认证集团	25.7.17-28.1.17
ISO22000食品安全管理体系认证		方圆标志认证集团	25.7.17-28.1.16
危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证		方圆标志认证集团	25.7.17-28.1.17
环境管理体系认证		挪亚检测认证集团有限公司	25.9.8-28.9.7
职业健康安全管理体系认证		挪亚检测认证集团有限公司	25.9.8-28.9.7
供应商直接控股股东信息			
直接控股股东名称	出资比例	身份证号码或者统一社会信用代码	
杨媚	99.375%	450423198501130628	
杨建贵	0.625%	45242519641114065X	
供应商直接管理关系信息表			
直接管理关系单位名称		统一社会信用代码	
/		/	
备注	/		

(六) 磋商记录及最后报价

国家税务总局防城港市防城区税务局 2026 年食堂食材采购
(YZLNN2026-C1-058-ZYQT)

磋商记录

供应商名称：广西桂美人调味食品有限公司

题纲：磋商文件中的技术、服务要求以及合同草案条款没有改变。请问贵公司对响应文件有什么内容需要补充吗？

磋商小组签字：



2026年3月3日

供应商应答：无补充内容

供应商代表签字：张金金

2026年3月3日

国家税务总局防城港市防城区税务局 2026 年食堂食材采购
(YZLNN2026-C1-058-ZYQT)

最后报价记录

供应商名称：广西桂美人调味食品有限公司

题纲：

请提供最后报价。

请以书面密封形式将最后报价在 1 小时内送达云之龙咨询集团有限公司评标室。

磋商小组签字：



供应商代表签字：张金金

2026 年 3 月 3 日

云之龙咨询集团有限公司
国家税务总局防城港市防城区税务局 2026 年食堂食材采购
(YZLNN2026-C1-058-ZYQT)

最后报价

序号	标的名称	数量及单位	下浮系数 (%)
1	生鲜类食材及非生鲜类食材	1 批	2.8
供货期限		自合同签订之日起 1 年	


 供应商: 西游美人酒水食品有限公司
 法定代表人(或委托代理人) 签字或盖章: 张金金
 日期: 2026年3月30日

注: 此表必须签字或盖公章, 无签字或盖公章的无效。

人民币大写规范

零 壹 贰 叁 肆 伍 陆 柒 捌 玖 拾 佰 仟 万

云之龙咨询集团有限公司

成交通知书

广西桂芙人调味食品有限公司:

在项目名称为: 国家税务总局防城港市防城区税务局 2026 年食堂食材采购, 项目编号为: YZLNN2026-C1-058-ZYQT, 采购方式为: 磋商采购中, 根据政府采购有关规定, 确定你公司为本项目成交供应商, 成交下浮系数为: 2.80%。

请按照政府采购有关规定和磋商文件要求办理相关事宜。

特此通知。

云之龙咨询集团有限公司

2026年3月5日

