

项目采购需求

说明：

1.投标人提供的货物服务必须符合国家 and 行业标准。

2.标“★”为实质性参数要求和条件，投标人必须满足并在投标文件中如实作出响应，否则投标无效；
标“▲”为重点指标；无标识的为一般指标。

3.投标人投标时必须要在投标文件中对所有项目要求及技术需求内容、商务要求表中内容及附件内容(如有)逐条响应并一一对应。

4.生鲜类食材所属行业为：农、林、牧、渔业；非生鲜类食材所属行业为：工业。

一、技术需求或者服务要求：

(一) 总体要求：

1.国家税务总局玉林市玉州区税务局 2024 年职工食堂食材采购项目（包括局机关及下辖税务分局的职工食堂食材），包含生鲜类食材和非生鲜类食材等。具体配送数量以实际发生数量为准，不承诺在合同期内授予中标人实际采购品类，也不承诺实际采购数量。

2.本次采购项目主要分为生鲜类食材和非生鲜类食材。

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。

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。

3.包装、加工、仓储、装卸、运输、培训、检验、发票税费等全部费用，以及与本项目有关的其他费用，包含在报价内，采购人将不再额外支付其他任何费用。

4.如果有以下情况，采购人有权提前解除或终止合同。（1）食品质量不达标，发生食品卫生事故的；（2）中标人破产或被市场监督管理部门撤销食品经营许可证的；（3）因政策变化或执行上级要求，导致食堂无法运转，合同无法履行的。

(二) 安全要求：

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质期不得少于原有保质期的三分之二。供应食材质量具体要求详见技术需求或者服务要求。

2.要求根据本项目配备食品安全质量检验室，并配备有专职或兼职的检测人员。按要求对供应的蔬菜类等食材关键性安全指标进行快速检测，并提供食品检验报告单。配合采购人进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。

3.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。包装上应粘贴标签，标签内容应符合国家标准。

(三) 供货要求

1.建立食品进货检查记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称

及联系方式、进货日期等内容。

★2.中标人配送食材应符合国家对食品、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定。

3.采购人根据实际要求，列出食材采购清单。收到采购清单后，中标人需按照采购人规定的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，最迟在次日上午 7:00 提供当日现场供货。如收到紧急供货通知后，最迟 1 小时内完成当次现场供货。供货完成后需要进行验收，合格后在供货单据上签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人食堂的正常运转，中标人承担相应的经济赔偿。

4.指派相对固定的人员完成配送任务，并将送货专员的详细资料报采购人备案。中标人指派的送货专员人数必须 4 名以上（含 4 名），必须持有健康证上岗，且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡。

5.拟投入的冷链车及普通货车各不少于 1 辆。

6.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；食材堆放科学合理，避免造成交叉污染；如运送对温度有要求的食品，应确定适宜温度，如实记录送货车辆温度，并进行存档。具体要求详见技术需求或者服务要求。

7.中标人投入本项目的自有产权或租赁与生产经营相关的经营场所及仓储场所的面积不能低于 500 平方米。

8.中标人不能满足供货要求时，应提前一个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

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未解冻状态的 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于未解冻状态 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻产品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.肉类应保证来源于玉林市政府指定的定点屠宰专门机构，为当日屠宰的新鲜肉品，并经肉检（卫生部门检疫）检验合格，且必须保证较好的色泽</p>

			<p>和新鲜度，保持整体完整，应属于无公害肉类。</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未解冻状态的 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻水产品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>(三) 蔬菜类：</p> <p>1.中标人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.蔬菜包装要求：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；装袋需使用食品级袋子。</p> <p>5.供应来源要求：所有的来源须清晰。蔬菜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。</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，确保不受临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</p>
--	--	--	--

			<p>禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；</p> <p>10.要求中标人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上的卫生指标规定。</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，避免造成的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定的温度，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。</p> <p>2.米、油：保证提供的米、油符合《食品安全法》、《国家食品卫生标准》，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。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、产品成份、厂家电话号码。</p> <p>3.散装豆类：提供的产品质量须符合行业标准要求，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.中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，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《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、产品成份、厂家电话号码。中标人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>(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>
二、★商务要求		
1	合同签订日期	中标通知书发出后 30 日内。
2	合同履约时间、交货地点	<p>1. 合同履行时间：1 年。成交后以经双方签字盖章确认的合同约定的时间为准，采用公历法计算。在合同期限内食品的质量及售后要满足要求，如不满足要求，采购人有权进行解除或终止合同。</p> <p>2. 交货地点：</p> <p>(1) 玉林市玉州区税务局局机关本部食堂，玉林市一环东路 56 号</p> <p>(2) 玉林市玉州区税务局玉城税务分局食堂，玉林市民主中路 141 号</p> <p>(3) 玉林市玉州区税务局第二税务分局食堂，玉林市城站路 160 号</p> <p>(4) 玉林市玉州区税务局南江税务分局食堂，玉林市城站路 33 号</p> <p>(5) 玉林市玉州区税务局名山税务分局食堂，玉林市人民东路 171 号</p> <p>(6) 玉林市玉州区税务局城北税务分局食堂，玉林市一环北路 31 号</p>
3	报价要求	<p>(1) 食材结算价格包含食材、加工、包装、仓储、装卸、运输、培训、检验、发票税费等全部费用，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) 本项目采用下浮系数进行报价, 每月供应食材结算价格=当月市场实时平均价格×实际数量×(1-中标下浮系数)。结算方式为月结(如当月有考核未达要求, 则扣除中标人未达考核要求而被扣除的部分)。</p>
4	结算付款方式	<p>(1) 价格确定: 本项目所有配送价格以广西玉林市发展和改革委员会官网(网址: http://fgw.yulin.gov.cn/zwdt/tzgg)发布的玉林市玉州区每日重要民生商品价格中的各类食材品种的每日价格或附件1规定的上控价为依据, 将当日重要民生商品价格或附件1规定的上控价乘以(1-下浮系数)确定各类食材结算价(周末没有价格公示, 将延续周五的价格进行结算)。即: 各类食材结算价=重要民生商品价格或附件1规定的上控价×(1-下浮系数)</p> <p>注:</p> <p>①如果所购的食材品种不在广西玉林市发展和改革委员会官网公告的重要民生商品范围内, 则以附件1确定的上控价为基准计算各类食材核定价。</p> <p>②如果所购的食材品种不在广西玉林市发展和改革委员会官网公告的重要民生商品范围或附件1规定的范围内, 则参考东明市场、垌口市场等有代表性的玉州区农贸市场, 以其中一个市场价格为准, 由采购人以市场调查的方式核定价格。</p> <p>③如中标人价格超出合理范畴, 将以采购人市场调研的价格为标准, 核定供货结算价格。</p> <p>(2) 付款方式:</p> <p>结算方式为月结, 采用先供货后对账再结算的方式, 按实际采购量进行结算。合同期内每月15日前, 双方按照上月已交付的物品数量进行统计确认, 计算应付款额, 如当月有考核未达要求, 则扣除中标人未达考核要求而被扣除的部分; 中标人向采购人提供该批次货物等额发票及供货单据(包括食材清单、数量、单位、单价、小计总计等)作为采购人付款单据, 采购人收到发票及相应票据后10个工作日内, 以银行转账方式支付到中标人账户。采购人付款前, 中标人应向采购人开具等额有效的增值税发票, 采购人未收到发票的, 有权不予支付相应款项直至中标人提供合格发票, 采购人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要求满足国家及行业规定的技术标准及规范。</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。中标人是否按照要求开展各项工作, 工作流程和结果是否符合采购人质量管理要求, 是否在规定时间内供货并提交相应材料。</p> <p>(3) 验收要求</p> <p>中标人应按项目需求提供符合国家食品安全质量要求的食材, 采购人根据《国家税务总局玉林市玉州区税务局机关食堂食材采购考核方案》(见附件2)进行日常监管考核, 实施机关食堂食材配送服务量化考评, 出具季度服务质量考核评价结果, 并依次履行合同相应条款。</p>

		<p>(4) 验收流程</p> <p>食材的验收工作由采购人和中标人双方工作人员进行验收。采购人验收人员按采购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。中标人提供的产品须经过采购人验收人的感官检验、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卫生要求，采购人可当即拒收，中标人不能满足食品的质量及售后要求时，采购人有权解除或终止合同。</p> <p>验收工作的一般程序为：根据食品采购清单的具体要求，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，并逐项纪录。检测结束后，采购人验收人员与中标人供货人员现场共同签字确认。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p>
6	履约保证金	中标人按照固定金额：人民币（大写）叁万元整（¥30000.00）收取。
7	售后服务要求	负责所供产品的售后事宜，按照国家“三包”规定，负责未食用食品的质保。如出现质量问题，中标人负责退换货。
8	其他要求	通过“832平台”采购脱贫地区农副产品，采购比例不低于年度食堂食材采购份额的12%，中标人应配合做好相关工作。
9	考核方式	<p>检查考核以《国家税务总局玉林市玉州区税务局机关食堂食材考核方案》为依据，采用灵活期限的检查考核方式，具体以定期和不定期相结合的检查形式对中标人进行考核。</p> <p>定期检查：每季度进行一次，采购人和中标人共同参与检查。</p> <p>不定期检查：根据工作情况，随机、随时、随地开展检查，可不协同中标人参与检查。</p> <p>采购人在抽检考核时，不论定期或不定期检查，均以双方签名的《配送服务质量考核记录表》（见附件3）为依据。考核结果由双方签字认可，中标人工作内容存在问题且未在采购人限期内改正的，按本方案结果运用执行，于付款时扣款。</p>
三、其他要求		
1	其他要求	投标人可以根据项目要求，在投标文件中提供包括但不限于：项目需求理解方案、食材安全措施方案、应急方案、相关证书、成功案例、技术力量等

附件 1

食材上控价

产品名称	规格型号	单位	上控价 (元)	采购数量	金额 (元)
皮蛋	30 个*6 托/件	个	1.8	10	18
鸡蛋(大号)	30 个*12 托/件	件	276	55	15180
豆腐皮		斤	9	15	135
豆干		斤	6.5	13.5	87.75
老豆腐		斤	6.5	265	1722.5
魔芋豆腐		斤	8	15	120
嫩豆腐		斤	3.2	13	41.6
水豆腐		斤	2.8	410	1148
油豆腐		斤	7.5	1	7.5
油豆腐片		斤	7.5	4	30
油果		斤	7.5	10	75
黄豆芽		斤	2	8.2	16.4
绿豆芽		斤	2	155	310
豌豆芽		斤	8	1	8
薏米	30kg/袋	斤	9	12	108
一滴香芝麻调和油	750ml*12 瓶/件	件	187.5	10	1875
阳帆阳江豆豉	160g*60 盒/件	件	276	1	276
星火万用香炸粉 120g	120g*24 盒/件	盒	3	1	3
鑫珠龙口粉丝	500g*24 包/件	包	10.5	60	630
五香南乳	280g*30 瓶/件	件	138	20	2760
王守义黑胡椒粉	30g*25 包*4 袋/件	包	4.6	17	78.2
山西水塔陈醋	420ml*15 瓶/件	件	82	30	2460
郫县豆瓣酱 500g	500g*12 瓶/件	件	90	5	450
梅山干酵母 450g	450g*20 盒/件	盒	19.3	3	57.9
绿豆	25kg/袋	斤	5.8	115	667
家乐黑椒汁	310ml	瓶	11.9	6	71.4
黄小米	25kg/袋	斤	6.5	89	578.5
红枣	20 斤/件	斤	10.5	89	934.5
嘉华豆沙馅	1.75kg*8 包/件	包	20	18	360
红豆	25kg/件	斤	9	170	1530
豪吉鸡精	454g*22 包/件	件	323.8	9.5	3076.1
汉达花椒油 300ml	300ml*15 瓶	件	207	8	1656

枸杞		斤	30.5	10	305
皮蛋	30 个*6 托/件	个	1.8	569	1024.2
干香菇	50 斤/件	斤	46	20	920
饭豆	25kg/件	斤	6	16	96
顿可辣椒油	750ml*12 瓶/件	件	222	24	5328
腐竹	2kg/件	斤	16.5	10	165
淀粉	25kg/袋	袋	161	13	2093
单晶冰糖（小颗）	20 斤/袋	斤	6	15.5	93
陈皮		斤	12	2	24
彩田蜜糖 330g	330g*24 瓶/件	瓶	7	8.5	59.5
精品八宝米	25kg/袋	斤	8	590	4720
八角		斤	48	5	240
芭蕉芋粉丝	斤	斤	8	129	1032
白果(包)		包	5	3.5	17.5
白色食品袋 22#	22 公分*100 扎/件	件	180	31	5580
草果		斤	45	4	180
20 度散装米酒（料酒）	50 斤/桶	斤	2.8	9	25.2
特级党参		斤	105	4.5	472.5
丁香		斤	55	3.9	214.5
番寻味茄汁 630g	630g*12 瓶/件	件	60	2.5	150
白色食品袋 30#	50 扎/件	件	138	0.3	41.4
干八渡笋丝		斤	35	2	70
干茶树菇		斤	59	1	59
干虫草花	500g	斤	45	26.5	1192.5
本地黄豆	25kg/袋	斤	6.5	268	1742
餐餐尚湿海带丝	2.75kg/件	件	35	5	175
干黄花菜		斤	35	9	315
干莲子		斤	37	11	407
干良姜		斤	30	6.5	195
干木耳	15kg/件	斤	19.5	3.3	64.35
干云耳		斤	48	5.5	264
干辣椒		斤	24	15	360
桂皮		斤	15	3	45
黑豆		斤	6.5	86	559
黑米		斤	6.5	25	162.5
黑芝麻		斤	14.5	3	43.5

黄栀子		斤	30	5	150
家乐烧汁	2.5kg	瓶	72	2	144
凯里红酸汤	620ml*24 瓶/件	瓶	7.5	3	22.5
梅山干酵母 500g	500g*20 盒/件	盒	19.5	2	39
干花菇		斤	58	15	870
青泡椒	斤	斤	8	25	200
去皮绿豆		斤	9	136	1224
特级胡椒粉		斤	35	4.5	157.5
沙姜粉		斤	18	44.3	797.4
广式腊肠		斤	35	398	13930
广式腊肉		斤	58	268	15544
酸姜		斤	7.5	10	75
酸藟头		斤	7.5	3.8	28.5
酸梅		斤	11.5	4	46
桂林红星双效泡打粉	50 克*20 小包/袋	袋	20	4	80
桂林花桥铁腐乳 250g	250g*20 瓶/件	件	110	19	2090
天等牛力辣椒酱	250G*24 瓶/件	件	132.3	14	1852.2
脱皮白芝麻		斤	12	3	36
好人家靓汤酸菜鱼料	300g	包	14.5	16	232
香叶		斤	18	21	378
萧山萝卜丁	5kg/件	件	46	2	92
小茴香		斤	16	1	16
徐胖子萝卜丁	5kg/件	件	46	2	92
腌制柠檬		斤	6.5	0.5	3.25
腰果		斤	43	13	559
银耳		斤	40	19	760
玉米淀粉	斤	斤	3.5	205	717.5
珍妍伊面	70 克*30 片/件	件	42.3	25	1057.5
周君记火锅底料	150g*50 包/件	包	8.5	103	875.5
孜然粉		斤	30	16.67	500.1
黄豆	24kg/袋	斤	5	505	2525
精品花生米	24kg/袋	斤	8.5	236	2006
老干妈风味豆豉	280g*24 瓶/件	件	264.9	8	2119.2
梅菜	3.5kg/件	件	38.6	135	5211
青花椒粒		斤	49.6	3	148.8
泰园甜辣酱	780g/瓶	瓶	10.1	5	50.5

王守义十三香 45g	10 盒*10 条/件	盒	3.6	3	10.8
硼砂		斤	5.5	5	27.5
星火味椒盐	45G*18 瓶	瓶	1.8	20	36
玉米粉	25kg/袋	斤	3.8	3003	11411.4
红糖	50kg/袋	斤	3.6	45	162
白糖	50kg/袋	袋	480	2	960
烧碱		斤	6.5	17	110.5
美玫牌低筋面粉 25kg	25kg/袋	袋	190	5	950
咸蛋		个	2.5	750	1875
沙咸鱼		斤	35	35	1225
腊肠		斤	39	358	13962
腊肉		斤	39	236	9204
一次性透明塑料快餐打包盒（双格）	1000ml*150 套/件	件	138	5	690
50 公分保鲜膜	50*300	卷	55.2	2.5	138
百味佳奥尔良腌料	68g/包	包	6.5	1	6.5
赤小豆		斤	9.5	25	237.5
黄玉米碎		斤	3.5	108	378
凯龙小苏打	200 克	包	3.6	15	54
腾运一次性筷子	45 双*50 包/件	包	3.61	215	776.15
王中王榨菜丝	24 斤/件	斤	3.8	5	19
味林牌黄面包糠 1kg	1kg*10 包/件	包	14.7	14	205.8
香砂仁		斤	25.7	3.5	89.95
白果		斤	10.1	2	20.2
川云香黄焖鸡料 200g	200g*40 包/件	包	7.3	3	21.9
凤仙花大红浙醋 620ml	620ml*12 瓶/件	件	66.2	2	132.4
干贝		斤	107.6	3	322.8
干细米线		斤	4.14	155	641.7
干香茅草		斤	14.8	1	14.8
干羊肚菌	500g	斤	600	2	1200
土鸡蛋	30 个*12 托/件	托	26.6	153	4069.8
火麻仁		斤	35.8	0.5	17.9
佳美锡纸（大卷）	18*45 cm/卷	卷	38.6	8	308.8
九制陈皮	60g/包	包	6.4	5.5	35.2
凯里酸汤 1.5L	1.5L*12 瓶/件	瓶	14.7	2	29.4
捆粽绳		捆	6	5	30
乐业山茶油 5L	5L/件	件	276	5	1380

柠檬酸	斤	斤	8	10	80
实众荞麦面 800g	800g*15 把/件	把	8	19	152
食用碱粉	斤	斤	4.6	5	23
水瓜瓢	个	个	9.2	26	239.2
素金腐竹	400g/包	包	17.5	6	105
汤料袋 8	8*10/12 个/板	个	1.2	10	12
牛巴	500g	斤	119.6	86	10285.6
鲜百合（包装）	500g/包	包	32.2	18	579.6
鲜腐皮		包	21.6	37	799.2
香菜籽	250g/包	包	9.2	6.6	60.72
野生天麻	500g	斤	145.5	4	582
竹刷		把	8	18	144
竹荪	500g/包	包	99.5	5	497.5
紫菜 80g	35g*25 包*4 条/件	包	6.5	235	1527.5
狗肉		斤	36	199	7164
净狗肉		斤	42	156	6552
黑羊腩		斤	64	89	5696
黑山羊排		斤	52	65	3380
黑山羊肉		斤	64	476.5	30496
羊蹄		斤	28	69.5	1946
羊血		斤	15	44.5	667.5
羊杂		副	110.4	89	9825.6
嘉华豆沙馅	1.75kg*8 包/件	包	20.2	44.5	898.9
味林牌黄面包糠 1kg	1kg*10 包/件	包	14.5	7	101.5
本地土鸡	杀好去毛	斤	35	1031	36085
中鸽子	杀好去毛	只	35	256	8960
二口鸡（杀好去下水）	去油、去内脏	斤	19.5	34.4	670.8
新鲜鸡胸肉		斤	19.5	263	5128.5
鸡肾		斤	15	39.2	588
鸡爪		斤	23	177.8	4089.4
老母鸡		斤	19.5	32.3	629.85
土鸡		斤	25	1506	37650
乳鸽（杀好去下水）	去油、去内脏	只	29	55	1595
三黄鸡		斤	19.5	256	4992
土阉鸡	杀好去内脏去油	斤	35	236	8260
乌鸡		斤	18.5	108	1998

冰鲜鸡腿		斤	9.5	4.5	42.75
麻香鸡		斤	18.5	153.3	2836.05
灌鸭	杀好去下水	斤	23	258	5934
老土鸭	去油、去内脏	斤	21	206	4326
绿头鸭		斤	23	56	1288
木鸭		斤	17	163	2771
鲜鸭肠		斤	13	152	1976
新鲜鸭肾	约 6 个/斤	斤	22	138	3036
鲜鸭腿		斤	17.5	159	2782.5
新鲜鸭脚	不带皮	斤	13.8	246	3394.8
鸭胸肉		斤	17	268	4556
金味纯正燕麦片（即食型）600g	600g*20 包/件	包	17.5	2.5	43.75
九制陈皮	60g/包	包	6.5	16.4	106.6
螺霸王柳州螺蛳粉 330gx5 袋(330g*5)	330g*5 袋/件	袋	17.6	268	4716.8
汤达人日式豚骨拉面 83g	83g*12 桶/件	件	72.6	5	363
同享九制话梅	85g	包	7.6	15	114
华健面粉		斤	2.7	1	2.7
五得利六星面粉		斤	2.8	100	280
黄牛腱子肉		斤	46	208	9568
黄牛牛腩		斤	36	169	6084
黄牛排		斤	27	105	2835
黄牛肉		斤	45	236	10620
黄牛肉切片		斤	45	47	2115
牛百叶		斤	68	96	6528
牛肠	优选	斤	30	25	750
牛肚		斤	36	36	1296
牛肚	优选	斤	36	38	1368
牛腱子肉	优选	斤	48	34.5	1656
牛里脊	优选	斤	48	89	4272
牛肉	优选	斤	45	356	16020
牛蹄筋		斤	36.8	65.1	2395.68
食用冰块	20 斤	袋	11.9	143	1701.7
净枸杞叶		斤	10	89	890
青瓜		斤	4	569	2276
西葫芦		斤	4.5	398	1791
茄子		斤	3.5	463.4	1621.9

冬瓜（黑皮）		斤	2.8	568	1590.4
老南瓜		斤	2.5	359	897.5
本地嫩南瓜		斤	4.5	1245.5	5604.75
西红柿		斤	5.8	1650	9570
佛手瓜		斤	3.6	317.7	1143.72
丝瓜		斤	4.2	125	525
苦瓜		斤	5	35.9	179.5
青尖椒		斤	7.5	253	1897.5
菜椒		斤	7.5	258.5	1938.75
长豆角		斤	5.8	713.3	4137.14
甜豆角		斤	5.5	272.3	1497.65
红皮土豆		斤	2.5	138.8	347
白皮土豆（黄心）		斤	3	750	2250
白萝卜		斤	2.5	689	1722.5
胡萝卜		斤	2.8	569	1593.2
玉米（甜玉米粒）		斤	5	221.9	1109.5
玉米（不带皮甜玉米棒）		斤	4.5	443.5	1995.75
西兰花		斤	8	128.6	1028.8
白西兰花		斤	7.5	140.3	1052.25
莴笋		斤	3.5	196.2	686.7
黄心红薯		斤	2.8	44.8	125.44
凉薯		斤	3	365	1095
大芋头		斤	5.5	268	1474
甜笋		斤	3.8	9.5	36.1
莲藕		斤	4.6	20.2	92.92
生淮山		斤	5.5	189.7	1043.35
小红薯		斤	2.8	26.82	75.096
本地大姜（生姜）		斤	6.5	135	877.5
洋葱		斤	2.5	346	865
蒜心（蒜苔）		斤	11	65	715
香芹		斤	9.5	195	1852.5
西芹		斤	6.5	42.8	278.2
酸笋		斤	3.8	119.9	455.62
酸菜		斤	3	243	729
荷兰豆		斤	11	75.3	828.3
四季豆		斤	7	589	4123

铁棍山药		斤	8.5	4.5	38.25
韭黄		斤	12	176	2112
去皮茭白		斤	13.8	4.5	62.1
净白萝卜		斤	3.5	368	1288
白皮黄心土豆（削皮）		斤	3	31.5	94.5
包菜		斤	2.8	563	1576.4
本地黄瓜		斤	4.6	176	809.6
本地西红柿		斤	13.8	106.2	1465.56
大葱		斤	7.5	135	1012.5
大芋头（削皮）		斤	6.5	236	1534
佛手瓜（削皮）		斤	4.5	59	265.5
荷兰豆（去两头）		斤	13.8	109	1504.2
黑皮冬瓜（削皮）		斤	3.5	231.4	809.9
红菜椒		斤	13.5	18	243
红尖椒		斤	11.5	377.3	4338.95
红美人椒		斤	11.5	19	218.5
红皮土豆（削皮）		斤	3.2	165	528
淮山（削皮）		斤	6.5	225	1462.5
芥兰		斤	5.5	316.5	1740.75
老南瓜（削皮）		斤	3.5	189.6	663.6
荔浦芋头（削皮）		斤	6.5	19.5	126.75
莲藕（削皮）		斤	5.8	311.1	1804.38
凉薯（去皮）		斤	3.5	568	1988
魔芋		斤	8	126.7	1013.6
嫩莲藕		斤	5.8	29.5	171.1
生沙姜		斤	10.5	15	157.5
水瓜（去皮）		斤	5.5	213	1171.5
丝瓜（削皮）		斤	5.5	1.2	6.6
四季豆（去两头）		斤	8	8.5	68
铁棍山药（削皮）		斤	10.5	276.9	2907.45
豌豆苗		斤	8	256	2048
莴笋（削皮）		斤	6.5	187.5	1218.75
西芹（削皮）		斤	6.8	263	1788.4
鲜百合(精品)		包	10	338.4	3384
鲜豌豆粒		斤	19.5	8	156
小芋头		斤	4.5	263.5	1185.75

椰花菜		斤	7.5	71.5	536.25
紫心红薯		斤	4.3	365	1569.5
香菇		斤	10	25	250
杏鲍菇		斤	6.5	46.5	302.25
生木耳		斤	4.6	147.4	678.04
鸡腿菇		斤	7.5	80	600
金针菇		斤	6	36	216
凤尾菇		斤	8.5	21.5	182.75
白蘑菇		斤	13	82.3	1069.9
白玉菇		斤	11.5	94	1081
茶树菇		斤	13	25	325
葱花		斤	6.5	65.5	425.75
山东大姜（生姜）		斤	10	26.9	269
蒜苗		斤	9.5	462	4389
蒜米（剥好）		斤	9	277.5	2497.5
嫩姜		斤	12.5	51.8	647.5
狗肉料		包	2.8	313	876.4
去壳毛豆		斤	12.8	299.3	3831.04
去皮独头蒜		斤	16.5	169	2788.5
香菜		斤	18	20	360
鱼腥草		斤	11	1.5	16.5
指天椒		斤	7.5	78.8	591
紫苏		斤	7	5	35
大白菜		斤	2.5	8.2	20.5
小白菜		斤	3.8	386	1466.8
娃娃菜		斤	3.9	395.4	1542.06
竹筒青		斤	2.8	211.1	591.08
广东油菜心		斤	5	317.2	1586
油菜心（有花）		斤	5.5	35.4	194.7
生菜		斤	3.2	560.3	1792.96
油麦菜		斤	3.8	778	2956.4
莲塘空心菜		斤	4.8	988.4	4744.32
红薯叶		斤	2.8	446.3	1249.64
上海青		斤	3	139.2	417.6
韭菜		斤	4.5	297.8	1340.1
芥菜		斤	3.8	517.5	1966.5

白花菜		斤	7.8	158.3	1234.74
雷公根		把	5.98	108	645.84
菠菜		斤	10	82	820
韭菜花		斤	12	104	1248
芦笋		斤	25	15	375
白菜心		斤	5.5	1.3	7.15
苦菊		斤	27.6	3	82.8
白菜心		斤	5.5	34.5	189.75
小白菜		斤	4.5	398	1791
魔芋豆腐		斤	9.8	40	392
南瓜苗（剥好）		斤	8.5	36	306
夜来香		斤	25	32.5	812.5
四季豆（去两头）		斤	8	9.9	79.2
茼蒿菜		斤	7.5	45	337.5
苋菜（红米菜）		斤	5.5	89.3	491.15
竹荪	500g/包	包	100	4.2	420
紫心薯		斤	3.5	389	1361.5
烧鸭	新鲜	斤	19.5	658	12831
白鲢鱼	杀好去除内脏	斤	9.5	35.5	337.25
白鳊（杀好）	杀好去内脏	斤	73.6	72.3	5321.28
冰鲜鱿鱼	去除内脏	斤	45	125	5625
草鱼	杀好去除内脏	斤	13.5	356	4806
车螺		斤	7	259	1813
脆鲩	杀好去除内脏	斤	33	67.4	2224.2
草鱼鱼腩		斤	20	113.7	2274
大头鱼鱼头	2.5斤以上/只	斤	16.5	139	2293.5
桂花鱼	杀好去内脏	斤	68	213.9	14545.2
海虾		斤	43	177.7	7641.1
禾花鱼加工	杀好去除内脏	斤	18.5	96	1776
花甲螺		斤	16.5	30	495
黄蜂鱼加工	杀好去除内脏	斤	30	256	7680
黄鳊	杀好	斤	40	85	3400
黄鳊（杀好去骨）	杀好去内脏去骨	斤	50.6	104	5262.4
加州鲈鱼	杀好去除内脏	斤	32	198	6336
罗非鱼	1斤以上，杀好去除内脏	斤	13	296	3848

大明虾		斤	70	163	11410
鲶鱼	杀好去除内脏	斤	15	190.4	2856
牛蛙（去皮）	去皮去内脏	斤	25	32.7	817.5
去尾田螺		斤	12	69.9	838.8
扇贝		个	3	17	51
鲜鱿鱼（杀好）	杀好去内脏	斤	46	44.5	2047
小河虾		斤	35	226	7910
鱼泡		斤	38	4.8	182.4
白心火龙果	大个	斤	7.8	16.6	129.48
百香果		斤	10	21	210
本地香瓜	精选	斤	6	22	132
冰糖密梨	精选	斤	7.5	10	75
菠萝		斤	3.8	39	148.2
菠萝（削皮）		斤	5.5	66	363
脆皮金桔		斤	12.8	15	192
脆皮金桔	精选	斤	13.8	68.3	942.54
大台农	精选	斤	7.5	12	90
大台农	一级品	斤	7.6	29	220.4
脐橙	精选	斤	6.5	59	383.5
妃子笑荔枝		斤	12	5	60
赣南脐橙	精选	斤	8.5	37	314.5
贡梨	精选	斤	6.5	6	39
贡梨（大）		斤	7.5	89	667.5
贡梨（中）		斤	6	25	150
桂七	精选	斤	8.5	90	765
桂七	一级品	斤	9	10	90
红富士苹果（中）		斤	7.5	11.9	89.25
红肉火龙果		斤	5.5	125	687.5
红提		斤	13	40	520
红心火龙果	大个	斤	5.5	108	594
黄金百香果		斤	15	48	720
黄柠檬		斤	9.5	11.5	109.25
黄柠檬	精选	斤	10.5	19	199.5
金秋砂糖桔		斤	6.8	20	136
克伦生红提		斤	16.5	14.2	234.3
库尔勒香梨		斤	12.5	19	237.5

枇杷		斤	16.5	10	165
青柠（小）		斤	15.5	45	697.5
去皮马蹄		斤	14.5	2.5	36.25
山东冬枣	精选	斤	12	48	576
陕西水晶红富士苹果	85号	斤	8.5	22.2	188.7
甜石榴		斤	6.5	10.5	68.25
无籽大西瓜	精选	斤	4.5	0.5	2.25
西贡蕉	精选	斤	4.5	236	1062
夏橙	精选	斤	5.8	124	719.2
夏黑葡萄		斤	15.5	14.2	220.1
香瓜		斤	6.5	24	156
香蕉		斤	4.5	95.3	428.85
香梨	精选	斤	6.5	11	71.5
小青柠	精选	斤	17.5	17	297.5
小油桃	精选	斤	6.5	10	65
新疆香梨		斤	8.5	62	527
新疆香梨	一级品	斤	9.5	108.17	1027.615
雪梨（大）		斤	5.5	64.7	355.85
雪梨（中）		斤	5	2.5	12.5
阳光玫瑰	一级品	斤	15	8	120
云南麒麟瓜	精选	斤	5.5	298	1639
净板栗		斤	13.5	25	337.5
2.5kg 名香园包心贡丸	2.5kg*4包/件	包	35.8	6	214.8
阿诺香芋地瓜丸	440g*10包/件	包	7.8	11	85.8
冰鲜带鱼	10kg/件	斤	29.5	12.1	356.95
冰鲜虾仁（大号）	10kg/件	斤	41.4	44.7	1850.58
春卷皮 600g	600g*30包/件	包	14.72	4	58.88
带皮黄皮鸭掌	斤	斤	24.5	7.1	173.95
好味村黑椒牛仔骨 400g	400g/盒	盒	39.5	6	237
九联掌中宝 10.8kg	1.8kg*6包/件	包	138	16.6	2290.8
然进炭烧猪颈肉	2.5kg*4包/件	包	113.5	56	6356
日本豆腐	110根/件	根	1.5	265	397.5
升降墨鱼丸	400g*20包/件	包	12.5	86	1075
双汇配餐香肠 780g	780g*10支	支	14.7	25	367.5
双汇王中王 60g	60g*10支*16包	包	9.6	29	278.4
天颐康单冻鸡翅中	1kg*10包/件	包	55.2	11	607.2

天颐康鸡翅根	1kg*10 包/件	包	28.5	183	5215.5
天颐康鸡翅尖	1kg*10 包/件	包	27.4	35	959
武略墨鱼饼	500g*20 包/件	包	22	21.5	473
武略牌蒜香骨	500g*20 包/件	包	29.5	4.2	123.9
武略扇子骨	1kg（10 根）*15 包/件	包	37.9	190.3	7212.37
鲜百合	150g	包	10.5	8.9	93.45
祥口福春卷皮 600g	600g*30 包/件	包	15	23	345
雨润旺润福 65g 火腿	65g*50 根/件	根	1.2	120	144
正清和包心贡丸	2.5kg*4 包/件	包	35.9	26	933.4
志浩炭烧猪颈肉	2.5kg*4 包/件	包	115.9	133	15414.7
桂林漓泉啤酒 1998（听装）	500ml*12 听/件	瓶	6.29	58	364.82
金味麦片（原味）	600g*20 包/件	包	42.3	15	634.5
可口可乐 1.25L	1.25L*12 瓶/件	瓶	5.9	12.5	73.75
可口可乐 2L	2L*6 瓶/件	瓶	7.9	25	197.5
可口可乐 330ml	330ml*24 瓶/件	件	66.5	17	1130.5
雀巢丝滑拿铁咖啡瓶装	268ml*15 瓶/件	瓶	6.8	7	47.6
王老吉 250ml	250ml*24 盒/件	件	50.6	10	506
雪碧 2L	2L*6 瓶/件	瓶	8.5	5	42.5
雪碧 330ml（听装）	330ml*24 听/件	件	66.5	10	665
椰谷椰子水 1L	1L*6 盒/件	盒	21.1	13	274.3
椰树牌椰汁 245ml	245ml*18 盒/件	件	71.7	30	2151
椰树牌椰汁 245ml	245ml*18 盒/提	提	71.7	132	9464.4
糍粑		个	3.5	14	49
五色糯米饭	500g	斤	10	50	500
油条		根	2	119	238
玉米粑		个	3	35	105
粉虫		斤	3.5	133	465.5
饺子皮		斤	5	156	780
大条米粉		斤	2	608	1216
云吞皮		斤	5	88	440
隔山肉		斤	23	326	7498
精品排骨		斤	30	154	4620
精品五花肉		斤	18.5	157	2904.5
净猪耳朵		斤	25	86	2150
龙骨		斤	18.5	170	3145

后腿肉		斤	16.5	152	2508
五花肉		斤	16.8	306	5140.8
猪肚		只	65	58	3770
排骨		斤	29	539	15631
猪尾巴		斤	37	56	2072
梅头瘦		斤	21	225	4725
前腿肉（去皮）		斤	17.5	178	3115
前腿肉（未去皮）		斤	16.5	239	3943.5
去皮纯肥肉		斤	10.5	25	262.5
全瘦肉		斤	19.5	158	3081
肉排		斤	29	236	6844
筒骨		斤	14.5	215	3117.5
猪板油		斤	10	30.9	309
猪肺		付	10.5	36	378
猪粉肠		斤	8	20	160
猪肝		斤	8	55	440
猪脚	烧好不砍	斤	18	322	5796
猪前脚		斤	19.5	155	3022.5
猪里脊肉		斤	19.5	163	3178.5
猪舌头		斤	18	68	1224
猪脚尖		斤	25	89.5	2237.5
猪腰		斤	30	27.5	825
大米、油、面粉、调味品上控价					
产品名称	规格型号	单位	上控价 (元)	采购数量	金额 (元)
本地香米	25kg	袋	165	154	25410
晚香米 25kg	25kg	袋	160	283	45280
龙池桥香米 10kg	10kg	袋	52.9	60	3174
虾香米 25kg	25kg	袋	160	85	13600
胡姬花古法土榨风味花生油 5L	5L*4 桶/件	桶	135	82	11070
金龙鱼花生浓香调和油 5 升	5 升*4 桶/件	桶	64.4	117	7534.8
金龙鱼黄金比例食用调和油（非转基因）5 升	5 升*4 桶/件	桶	82	6	492
金龙鱼特香花生油 5 升	5 升*4 桶/件	桶	115	3	345
鲁花食用植物调和油（大豆配方）5L	5L*4 桶/件	桶	103.5	44.5	4605.75
鲁花压榨一级花生油 5L*4	5L*4 桶/件	件	636	4	2544

香满园食用调和油 5L	5L*4 桶/件	件	266.8	30	8004
香满园食用调和油 5L	5L*4 桶/件	桶	65.5	56	3668
香满园压榨一级花生油 5 升	5 升*4 桶/件	桶	96.6	20	1932
厨邦鸡精 450g	450g*20 包/件	件	243.8	10	2438
海天百焗易盐焗鸡粉	30g/袋*6 袋*32 盒	盒	8.5	3	25.5
海天海天上等蚝油 6KG	6KG*2 瓶/件	件	80	38	3040
海天黄豆酱 340g	340g*15 瓶/件	瓶	7.5	15	112.5
海天黄豆酱 800g	800g*6 瓶/件	瓶	13.5	32	432
海天金标生抽 1900ml	1900ml*6 瓶/件	件	150	22	3300
海天金标生抽 4.9L	4.9L*2 瓶/件	瓶	50	69	3450
海天锦上鲜叉烧酱 280g	280g*15 瓶/件	件	127.5	8	1020
海天一品鲜酱油 1.75L	1.75L*6 瓶/件	件	144	31	4464
桂山牌 500 克海藻碘盐	500g*50 包/袋	包	2.5	261	652.5
桂山牌 500 克加碘精制食盐	500g*50 包/袋	袋	75	2	150
牛奶上控价					
产品名称	规格型号	单位	上控价 (元)	采购数 量	金额 (元)
百菲酪高钙水牛奶 200ml	200ml*12 盒/提	提	55.2	19	1048.8
百菲酪水牛纯奶 200ml	200ml*12 盒/提	提	55.2	15	828
百菲酪水牛奶 200ml	200ml*12 盒/提	提	44.5	45	2002.5
光明原味礼盒（噜渴）	12 盒/提	提	68.6	50	3430
皇氏一只水牛纯牛奶	200ml*10 盒/件	件	63	56	3528
皇氏一只水牛高钙牛奶	200ml*10 盒/提	提	46.9	2	93.8
蒙牛纯牛奶 200×24 盒	1*24*200ml	件	2.9	2	5.8
蒙牛纯牛奶 250ml	250ml*24 盒/件	件	69.9	1	69.9
蒙牛纯甄酸牛奶（轻酪乳）	230g*10 瓶/提	提	73.6	3	220.8
蒙牛纯甄酸牛奶（西柚味）	1*10*230g	提	73.6	2	147.2
蒙牛风味酸牛奶原味圆周杯	100g*8 杯*12 组	杯	1.8	136	244.8
蒙牛风味酸牛奶原味圆周杯	100g*8 杯*12 组	组	14.7	4	58.8
蒙牛高钙低脂奶	1*24*250ml	件	72.8	10	728
蒙牛高钙奶 250ml	250ml*24 盒/件	件	78.2	70	5474
蒙牛黑谷谷粒早餐奶 250ml	250ml*12 盒/提	盒	3.22	41	132.02
蒙牛精选牧场高钙奶 250ml	250ml*10 盒/提	提	44.5	14	623
蒙牛酸酸乳 AD 钙 250ml	250ml*24 盒/件	件	38.8	24	931.2
蒙牛特仑苏纯牛奶 250ml	1*12*250ml	提	59.7	1	59.7
蒙牛特仑苏低脂纯牛奶 250ml	1*12*250ml	提	62.5	21	1312.5

蒙牛特仑苏低脂奶 250ml	250ml*12 盒/提	提	62.5	32	2000
蒙牛特仑苏有机奶梦幻装 250ml	250ml*10 盒/提	提	71.7	14	1003.8
蒙牛未来星儿童成长奶佳智型 190ml	190ml*15 盒/提	提	47.8	1	47.8
蒙牛真果粒草莓	250ml*12 盒/提	提	41.5	11	456.5
蒙牛真果粒蓝莓	250ml*12 盒/提	提	41.4	1	41.4
蒙牛真果粒桃果	250ml*12 盒/提	提	41.4	1	41.4
蒙牛真果粒椰果 250ml	1*12*250ml	提	41.4	1	41.4
南国乳业山羊奶 200ml	200ml*12 盒/提	提	69	47	3243
石埠高钙奶 200ml	200ml*12 盒/提	提	49.6	79	3918.4
旺仔牛奶（整件）	125ml*4 盒*9 排/件	件	84.7	68	5759.6
伊利安慕希常温酸奶原味	1*12*205G	件	68	1	68
伊利安慕希高端畅意饮希腊酸奶	230ml*10 盒/提	提	78.2	56	4379.2
伊利安慕希高端畅饮型希腊风味酸奶原味	230ml*10 盒/提	件	78.2	36	2815.2
伊利安慕希原味奶	1*12*205G	件	60.72	4	242.88
伊利纯牛奶	1*24*250ml	件	69.9	89	6221.1
伊利高钙低脂奶	1*24*250ml	件	72.6	4	290.4
伊利高钙奶	1*24*250ml	件	72.6	13	943.8
伊利高钙型舒化奶 220ml	220ml*12 盒/提	提	55.2	27	1490.4
伊利谷粒多黑谷牛奶饮品	1*16*250ml	盒	2.4	2	4.8
伊利谷粒多饮品黑谷味	1*16*250ml	件	38.6	4	154.4
伊利金典纯牛奶	1*12*250ml	提	59.8	16	956.8
伊利金典纯牛奶（苗条装）	1*12*250ml	件	66.2	79	5229.8
伊利金典娟姗有机纯牛奶（梦幻盖）	1*10*250ml	件	94.7	2	189.4
伊利金典有机牛奶	1*12*250ml	件	69.9	7	489.3
伊利舒化高钙无乳糖牛奶	220ml*12 盒/提	提	55.2	65	3588
伊利甜奶味	1*24*250ml	件	55.2	39	2152.8
伊利甜味奶	1*24*250ml	件	57.9	25	1447.5
伊利早餐奶核桃味	1*24*250ml	件	71.9	1	71.9
伊利早餐奶麦香味	1*24*250ml	件	66.5	2	133
伊利砖臻浓牛奶	250ml*16 盒/提	提	59.8	45	2691
早餐奶红枣味 250ml	250ml*24 盒/件	件	66.9	1	66.9

附件 2

国家税务总局玉林市玉州区税务局机关食堂食材考核方案

为进一步规范机关职工食堂管理，从源头上严格把控食材进货关，做实食堂食品的安全监管，降低饮食卫生质量安全风险，提高干部职工工作餐饮食质量，从而制定以下考核方案。

一、考核对象

本方案考核方是指采购人，被考核方是指中标人。

二、考核内容

(一) 综合工作质量

考核内容	检查结果运用
每天在正常情况下配送食材 3 次，特殊情况或如临时有需要，则随叫随到，及时提供采购，并送达指定地点。	不按采购人要求按时配送食材，每次扣款 100 元，不按时配送连续超过 3 次的，从第 4 次起每次扣款 300 元。
配送人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作服，不留长指甲，不涂指甲油，保持手部清洁。	第一次扣款 100 元，第二次扣款 200 元，第三次扣款 500 元，三次扣款以后如再发生违反考核内容的，每次扣款 1000 元。
配送人员必须持有健康证件。	从业人员未取得健康证的，一律不能上岗，发现配送人员无健康证，扣款 500 元。
配送人员在工作期间遇投诉，经采购人核实为有效投诉。	第一次扣款 100 元，第二次扣款 200 元，第三次扣款 500 元，三次扣款以后如再发生违反以上规定的，每次扣款 1000 元。
配送人员如有变动，需提前书面报采购人备案，并在原配送人员离职前配备新员工到岗。	每次扣款 300 元。
因配送人员工作失误造成不良后果的	每次扣款 1000 元。
因供应商原因发生事故，造成恶劣影响的	每次扣款 5000 元。

(二) 食材质量

食材类别	食材名称	标准	检查结果运用
冷冻类	冰鲜鱼	鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残存鳞片。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。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款 50 元，第二次扣款 100 元，第三次扣款
	腌制鱼	切块上色均匀，口味适当，腌制辅料搭配恰	

		当。	200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	蟹类	蟹体个大健壮，体厚坚实、肚脐突出、表面粗糙。活动动作敏捷，背部黑褐色或墨绿色，腹部洁白，蟹脚坚硬有力，蟹体分量沉重。	
	活虾	身体完整、头尾紧连，活动自如、较生猛，虾体颜色青绿、青灰、清白色，有光泽、透明、有轻轻的泥土味。	
鲜肉类	生鲜猪肉、牛肉	必须在玉林市指定的屠宰场屠宰，盖有检验检疫合格印章，肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉、牛肉固有的气味，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	鸡、鸭、鹅禽	眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具固有香味。	
	淡水鱼	体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。	
蔬菜类	白菜	优质的白菜叶柄肥厚，叶端卷缩而互相结成球朵，分量重，无虫眼和黑斑。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	芹菜	枝梗挺直、色泽清翠绿、新鲜脆嫩，叶不枯萎变黄、未抽苔。	
	萝卜	新鲜的萝卜外表光滑，色泽清新，水分饱满。不能出现表皮松弛、或出现黑斑。	
	洋葱	以尚未发芽、捏起来坚实的为好。不应有发芽、中间已腐烂现象。	
	马铃薯	薯块完整结实、表皮少皱纹、不出芽、不腐烂。	
	青椒、番茄	果型完整均匀、果皮光泽亮丽、肉质清脆、无外伤或萎缩。	
	茄子	外形完整、色泽紫红有光泽、有弹性、无外	

		伤、果蒂未张裂。	
	香菇	菇伞紧密、无水伤、肉质肥厚细嫩。	
	南瓜	果皮鲜美完整、呈金黄色、无外伤。	
	豌豆	豆荚细瘦、颜色翠绿、表皮光滑、香脆细嫩。	
	芋头	芋粒清洁、表皮干燥、棕纹明显、不蛀洞、不腐烂。	
	胡萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽橙红、不开叉、无须根。	
	姜	嫩姜，块茎白、肥满、具粉红色鳞片；粉姜，茎肥满、表皮光滑完整；老姜，不枯萎皱缩、不腐烂。	
	青葱、大蒜	球白质嫩、叶片绿色不枯萎、表面略有粉状、未抽苔、不腐烂。	
	菠菜	叶片完整、肥厚、鲜嫩、饱满、不抽苔开花，少病虫斑点。	
	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。	
	食用菌	符合《食品安全国家标准食用菌及其制品》（GB7096-2014）标准。	
禽蛋类	鸡蛋、鸭蛋	个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	皮蛋	个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。咸蛋个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增	

		强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。	
瓜果类	苹果、橙子、葡萄、香蕉等	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，水分充足，无软塌处，成熟饱满，无不良病虫害，无污染残留农药。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
粮油类	大米	符合国家食品卫生标准，拥有“SC”食品质量安全认证。呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，无含杂质（如沙石、色素等异物）。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。	
粮油类	淀粉	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。食盐结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	食用油	花生油不低于《花生油》（GB/T 1534-2017）一级花生油的要求，并拥有“SC”食品质量安全认证，呈黄色至橙黄色，无气味、口感好，澄清透明，水份及挥发物不超过0.05%，不溶性杂质含量不超过0.05%，不得掺有其它食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。	
	麻油	必须具有“SC”食品质量安全认证标志，一般呈现橙黄至棕黄色，具有芝麻油固有的气味和滋味，无异味，油色允许变深，但不得有析出物。	
调料品类	食盐	白色、味咸，无可见的外来杂物，无苦味、涩味，无异臭。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权

	料酒	必须具有“SC”食品质量安全认证标志，浅琥珀色或红褐色的透明液体；具有醇香及料香，气味鲜美，略有咸味，无异味；澄清，透明，允许有少量聚集物。	退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	酱油	颜色红、亮，有光泽、透明，摇一下产生的泡沫细腻，保持持久，挂碗现象好。	
	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。	
	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。	
	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。	
	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。	
调味品类	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	白糖	色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。	
	白砂糖	颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。	
	方糖	呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。	
	红糖	分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点	

		放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。	
	辛辣料	辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。	
干杂类	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。
	黄豆	大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。	
	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。	
	干香菇（一级）	菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，菌盖厚度>0.5cm，虫蛀菇、残缺菇、碎菇体不超过2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发、动物排泄物等异物。	
	黑木耳（一级）	耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，含水量不超过14%，耳片厚度1mm以上，杂质不超过0.3%。	
	紫菜	呈方、圆形片状或其他不规则，干燥均匀，无霉变，颜色呈褐色或黑褐色，具有紫菜特有光泽，气味与滋味，无异味，无霉味，无正常视力可见的外来机械杂质，但允许有少量的硅藻、绿藻杂藻。	
	粉丝	色泽洁白，有光泽，呈半透明状，条丝精细均匀，	

		无并丝，手感柔韧，有弹性，复水后柔软，滑爽，有韧性，无外来杂质。	
奶制品类	纯牛奶、酸牛奶等	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。	发现有食品安全质量问题的，采购人有权退换货，第一次扣款50元，第二次扣款100元，第三次扣款200元，三次扣款以后如再发生质量问题的，每次扣款1000元。

(三) 服务管理

考核内容	检查结果运用
供应商应按采购人要求时间交货。	每延迟1小时，按照当笔订单总金额的3‰向采购人支付违约金。延迟超过2小时的，采购人有权选择拒收；采购人不拒收的，按当笔订单总金额折价10%。
供应商提供食材与采购人要求相符。	供应商提供的食材与采购人要求不符，供应商应在1小时内予以替换，逾期未替换或替换后仍无法通过采购人验收的，或者逾期交货超过2小时的，采购人有权要求供应商支付相当于该批订货价款5%的违约金。发生上述情形累计超过3次，或者发生1次但情节严重的，采购人有权单方通知供应商解除合同，给采购人造成损失的，采购人有权要求供应商承担。
履约过程应符合约定事项。	经两次提出整改仍不整改或整改不符合约定的，采购人可以解除合同，并要求违约方支付合同总额20%违约金。
供应商按时按质按量供货（不可抗拒因素除外，如自然灾害等），不影响当日供餐。	影响采购人正常供餐的，按采购人当天的实际损失从当批或当月结算价款中扣除。

附件 3

一. 配送服务质量考核记录表

二. 检查项目		三. 检查情况	四. 限期改正	五. 考核结果
综合工作质量		六.	七.	八.
食材 质量	冷冻类	九.	十.	十一.
	鲜肉类	十二.	十三.	十四.
	蔬菜类	十五.	十六.	十七.
	禽蛋类	十八.	十九.	二十.
	瓜果类	二十一.	二十二.	二十三.
	粮油类	二十四.	二十五.	二十六.
	调料品类	二十七.	二十八.	二十九.
	干杂类	三十.	三十一.	三十二.
	奶制品类	三十三.	三十四.	三十五.
服务管理		三十六.	三十七.	三十八.
三十九. 其他服务质量		四十.	四十一.	四十二.

四十三. 考核方代表（签字）:

被考核方代表（签字）: