

公开招标文件

项目编号：YZLNN2024-G3-126-GXQT

项目名称：武鸣校区食堂原材料供应服务采购

招标人：广西医科大学

采购代理机构：云之龙咨询集团有限公司

2024年5月

目 录

第一章 公开招标公告.....	3
第二章 招标项目采购需求.....	6
第三章 投标人须知.....	201
一、总 则.....	203
二、招标文件.....	206
三、投标文件的编制.....	206
四、开标.....	211
五、评标.....	212
六、评标结果.....	213
七、签订合同.....	214
八、其他事项.....	214
第四章 评标办法及评分标准.....	217
第五章 合同主要条款格式.....	223
第六章 投标文件格式.....	231

第一章 公开招标公告

云之龙咨询集团有限公司受招标人的委托，拟对武鸣校区食堂原材料供应服务项目采用国内公开招标方式进行采购，现将有关事项公告如下：

一、项目名称：武鸣校区食堂原材料供应服务采购

项目编号：YZLNN2024-G3-126-GXQT

二、采购组织类型：非政府采购项目

三、采购内容：

说明：投标人可选择一个或多个分标参与投标，但只能成为其中一个分标的中标人。由评标委员会根据各分标各投标人综合得分进行排名，并按 A 分标→B 分标→C 分标→D 分标→E 分标→F 分标顺序确定各分标中标候选人。按规定的顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。

A 分标

分标号	采购标的	服务期	简要服务描述	预算金额	
A 分标	米、面、油、粉、鸡蛋类供应服务	二年	802 万元（401 万元/年）	
B 分标	鲜猪肉、牛肉类供应服务	二年	<p>▲（二）食材物资的采购、配送</p> <p>按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>▲（三）食材物资供货要求</p> <p>1. 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p>	740 万元（370 万元/年）	
C 分标	鲜鸡肉、鸭肉类供应服务	二年		820 万元（410 万元/年）	
D 分标	冻品、调理半成品、河海鲜类供应服务	二年		830 万元（415 万元/年）	
E 分标	蔬菜、水果类供应服务	二年		712 万元（356 万元/年）	
F 分标	干杂、调料、腌制品、豆制品、餐厨用品及易耗品（洗消用品、劳保用品、一次性餐具等）类供应服务	二年			762 万元（381 万元/年）

			<p>2. 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，按 1500 元/次进行罚款。</p> <p>3. 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，并没收全部履约保证金。</p> <p>.....</p>	
--	--	--	--	--

四、投标人资格要求

1. 国内注册（指按国家有关规定要求注册的），具备法人资格。
2. 特定资格要求：参加 A、D、F 分标的投标人须具有有效的《食品经营许可证》或《食品经营备案证》。
3. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动。
4. 本项目不接受联合体投标。
5. 不接受未购买本招标文件的供应商投标。
6. 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商不得参与本项目采购活动。

五、招标文件的获取：

1. 获取时间：自本公告发布之时起至 2024 年__月__日下午 6 时 00 分。
2. 获取方式：通过“云之龙咨询集团”微信公众号平台发售。（获取方式：关注微信公众号“云之龙咨询集团”，在云之龙咨询集团公众号页面选择[集团服务]→[购买标书]，登记公司相关信息并经核实后，通过线上支付费用，即可下载招标文件。详细操作见公众号“购买标书”首页内“购买标书使用需知”）

3. 招标文件售价每本 300 元，售后不退。招标文件价款交纳银行账户：

说明：

请各供应商通过“云之龙咨询集团”微信公众号平台进行文件获取，如因网络或平台维护等原因造成无法通过微信公众号获取文件的，可以通过以下方式邮购：

每本另加邮费 50 元【邮购采购文件的，必须于采购文件的获取时间截止前将采购文件价款及邮费汇到采购代理机构指定账户，并编辑一份电子邮件发到采购代理机构邮箱（可拨打 0771-2616613 获取邮箱），邮件内容含需获取采购文件的项目名称及编号、供应商单位名称、收件人姓名、收件人联系方式及收件地址。未按本公告要求提供有效收件人联系方式的，不予办理邮寄手续，因此造成供应商无法按时获取采购文件的，责任由供应商承担】。

开户名称：云之龙咨询集团有限公司

开户银行：中国银行南宁市民主支行（网银支付可选中国银行股份有限公司南宁分行）

银行账号：623661021638

4. 已获取招标文件的投标人不等于符合本项目的投标人资格。

六、投标保证金：

1. 投标保证金人民币：A分标：80000.00元，B分标：74000.00元，C分标：81900.00元，D分标：83000.00元，E分标：71100.00元，F分标：76200.00元，不得少于规定金额提交，否则投标无效。

2. 保证金的交纳方式：转账、网上银行支付等非现金形式提交，并于投标文件递交截止时间前到达云之龙咨询集团有限公司指定账户【开户名称：云之龙咨询集团有限公司，开户银行：中国银行南宁市民主支行（网银支付可选中国银行股份有限公司南宁分行），银行账号：623661021638，开户行行号：104611010017】，否则视为无效投标保证金。本项目不接受现金形式或从个人账户转出的投标保证金。

3. 投标人参与多个分标投标的，可按标段规定金额分别提交；采用合并方式一次性提交保证金的，如实缴金额合计数少于应缴金额合计数的，不能确定其所投标段保证金金额的，其所投分标均作投标无效处理。

七、投标截止时间和地点：

1. 投标截止时间：2024年 月 日上午9时30分止。

2. 投标文件接收时间：2024年 月 日8时30分至9时30分（北京时间），逾时不候。

3. 地点：云之龙咨询集团有限公司（广西南宁市良庆区云英路15号3号楼云之龙咨询集团大厦4楼，具体见电子显示屏）。逾时送达或未密封将予以拒收（或作无效投标文件处理）。

八、开标时间及地点：

本次招标将于2024年 月 日上午9时30分在云之龙咨询集团有限公司开标厅（广西南宁市良庆区云英路15号3号楼云之龙咨询集团大厦4楼，具体见电子显示屏）开标。

九、网上查询地址：

www.cebpubservice.com（中国招标投标公共服务平台）、ww.yzljt.cn（云之龙集团网）

十、业务咨询：

1. 广西医科大学

联系人：吴智辉；联系电话：0771-5330800

地址：广西南宁市双拥路22号/邮编：530020

2. 云之龙咨询集团有限公司

项目联系人：陈柠，廖宇静；联系电话：0771-2618199、2618118

地址：广西南宁市良庆区云英路15号3号楼云之龙咨询集团大厦6楼/530201

采购代理机构：云之龙咨询集团有限公司

2024年 月 日

第二章 招标项目采购需求

说明：

1. 本章采购需求表中“服务需求及要求”不明确或有误的，请以详细正确的技术参数进行响应并承诺，同时填写“技术偏离表”。

2. **本章采购需求表中，凡标注“▲”号的条款为实质性内容或要求，不允许有负偏离，否则投标无效处理。**

3. 招标文件中所要求提供的证明材料，投标文件如提供为外文文本的请同时提供中文译本。

4. 本采购需求中技术要求所使用的标准或应用标准如与投标人所执行的标准不一致时，按最新标准或较高标准执行。

5. **本项目采购需求表中要求提供的文件材料或承诺书，请在《技术偏离表》或《商务响应表》中应答时，注明相关文件材料或承诺书放置的页码。**

6. **下表“服务需求及要求”中，特别注明要求原件的除外，其余证明材料未作要求的可以是复印件，并加盖投标单位公章。**

7. 投标人可选择一个或多个分标参与投标，但只能成为其中一个分标的中标人。由评标委员会根据各分标各投标人综合得分进行排名，并按 A 分标→B 分标→C 分标→D 分标→E 分标→F 分标顺序确定各分标中标候选人。按规定的顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。

A 分标

一、项目要求及技术需求			
序号	采购标的	数量及单位（参考）	服务需求及要求
（一）米、面、油、粉、鸡蛋类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）：			
1	糯米	17500 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 3、呈清白色或者精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重≤50 斤/袋包装，且封口严密无破损。 4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。
2	糯米粉	2300 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）；不

			含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。 4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。
3	方方面	1900 件	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 3、外包装封口严密且无破损，内袋封口严实且防潮、防虫；不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。 4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。
4	珍珠米	12600 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 3、表面具有光泽且米心为白色，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重≤50 斤/袋包装，且封口严密无破损。 4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。
5	粘米粉	750 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）无异味、无霉变。 4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。
6	八宝粥料	5900 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 3、表皮具有光泽，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物），无异味、无霉变。 4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。
7	糯黄小米	4900 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 3、表皮具有光泽，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物），无异味、无霉变。 4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。

8	伊面	2500 件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、外包装封口严密且无破损，内袋封口严实且防潮、防虫；不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>5、规格：30 块/件。</p>
9	大米	170000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、呈清白色或者精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重≤50 斤/袋包装，且封口严密无破损。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p>
10	香米	851500 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、呈清白色或者精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重≤50 斤/袋包装，且封口严密无破损。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p>
11	切粉	580000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、米粉新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合米粉生产加工要求。</p> <p>4、保质期：生产日期为配送日当天。</p>
12	圆粉	230000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、米粉新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合米粉生产加工要求。</p> <p>4、保质期：生产日期为配送日当天。</p>
13	沙河粉	8064 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

			<p>3、米粉新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合米粉生产加工要求。</p> <p>4、保质期：生产日期为配送日当天。</p>
14	凉皮	55000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、米粉新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合米粉生产加工要求。</p> <p>4、保质期：生产日期为配送日当天。</p>
15	强筋面粉	10080 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p>
16	中筋面粉	20 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p>
17	低筋面粉	12000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p>
18	白鸡蛋	320000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹；灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p>

19	澄面	200 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p>
20	木薯生粉	10900 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存时间不得少于保质期的三分之二。</p>
21	饺子皮	15000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：生产日期为配送日当天。</p>
22	云吞皮	4000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：生产日期为配送日当天。</p>
23	粗面	30000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：生产日期为配送日当天。</p>
24	食用植物调和油	158000 升	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有明显的标签、SC 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，质保要求：产品可使用期限不低于质保期的三分之二，且保质期不少于三个月和产品合格证，产品符合国家标准规定。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

25	玉米胚芽油	1 升	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有明显的标签、SC 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，质保要求：产品可使用期限不低于质保期的三分之二，且保质期不少于三个月和产品合格证，产品符合国家标准规定。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
26	花生油	1 升	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有明显的标签、SC 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，质保要求：产品可使用期限不低于质保期的三分之二，且保质期不少于三个月和产品合格证，产品符合国家标准规定。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

▲（二）食材物资的采购、配送

按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。

▲（三）食材物资供货要求

1. 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，按 1500 元/次进行罚款。

3. 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，没收全部履约保证金。

▲（四）食材物资的验收

1. 食材物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，招标人将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货，由供应商更换食材物资直至验收合格。

▲（五）食材物资安全责任

1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质

量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。

2. 供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，招标人除全部退货外，有权取消供应商配送资格，按合同预算金额的 5%承担违约责任，造成招标人或者第三人损失的，还应当承担经济赔偿责任（包括但不限于退货运输费，使用替代材料增加的支出、造成第三人食品安全事故支出的医疗费、交通费、赔偿款，处理纠纷所支出的诉讼费、律师费、财产保全费等）和法律责任（行政处罚、刑事责任等）。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的食材物资；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食材物资；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食材物资；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的食材物资；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的食材物资；

（6）超过保质期限的食材物资；

（7）其他不符合食品安全标准的食材物资。

▲（六）供货人员、车辆要求

1. 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位正式员工。

2. 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。

▲（七）考核评分

供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），招标人有权按合同约定解除其委托的服务合同。

▲（八）其他要求

1. 每半个月由招标人管理部门人员、督察办公室主任、所有生产班组的班组长、群众监督员和供应商代表人员共同轮换到南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

2. 由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门代表、学生代表参与询价及监督工作。

3. 招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向供应商发出累计二次书面质疑函后，按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

4. 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录

<p>送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>5. 中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。</p> <p>6. 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。</p>	
▲二、商务条款	
服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起 2 年。若服务期内食材供应金额达到采购预算金额（即合同总金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>
付款方式	<p>供应食品食材物资的货款，按月支付，每月结束后五个工作日内，招标人和中标供应商双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，中标供应商需将单据装订成册按有关程序及时报账。中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不构成违约。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%收取（中小企业缴纳数额为中标金额的 2%），于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u></p>

	<p>银行账号：<u>622357485287000003</u></p> <p>5. 服务期间，因成交供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，费用从履约保证金中扣除，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另外补足。</p> <p>6. 供应商履约保证金被扣除后应当在五个工作日内重新补缴。</p>
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。</p>
三、其他要求及说明	
报价说明	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 询价当日市场价格由供应商根据南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场价格（由招标人确定3个农贸市场其中之一，含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格）为基准报出市场价，招标人将对供应商所报价格进行考察比对，并经过双方商定后才能最终确定采购价格。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>5. 招标人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3种以上）价格普遍比市场询价高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后合同自动解除。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自</p>

	治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832 平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。
--	--

B 分标

一、项目要求及技术需求			
序号	采购标的	数量及单位 (参考)	服务需求及要求
(一) 鲜猪肉、牛肉类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）：			
1	带皮半肥瘦	3000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
2	去皮半肥瘦	62400 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
3	带皮梅头半肥肉	1772 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

4	瘦肉	80000 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有其固有的正常气味,猪肉微腥,无臭味、腊味等异味;指压后凹陷,能恢复原状;基本为瘦肉,无肥肉,肌腱少。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
5	梅头瘦肉	159 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有其固有的正常气味,猪肉微腥,无臭味、腊味等异味;指压后凹陷,能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
6	五花肉	85899.3 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白,肥瘦相间;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有其固有的正常气味,猪肉微腥,无臭味、腊味等异味;指压后凹陷,能恢复原状;带皮的肥瘦肉,肌肉与脂肪相间多层。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
7	猪面肉	46000 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有其固有的正常气味,猪肉微腥,无臭味、腊味等异味;指压后凹陷,能恢复原状;无注水。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
8	排骨	4500 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白;</p>

			<p>无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状；带肉的排骨，不带肥油，厚实、完整。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
9	猪粉肠	7600 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
10	猪大肠	5600 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
11	猪耳朵	3790 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、外形像是蒲扇，表皮呈浅黄色或淡红色，具有一定的光泽度。其表面有一些细纹和毛孔，在猪耳朵的边缘部分。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
12	前猪脚	11 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状；品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢、无松香。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
13	猪脚	11000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；</p>

			<p>无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状；品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢、无松香。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
14	猪肝	7444 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常气味，红褐色或棕黄色，有光泽，湿润、略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管，无寄生虫，炎症水泡、薄膜、无胆汁污染。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
15	猪心	2858 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常气味，淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
16	猪肺	259 个	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常气味，内呈红色，有光泽，组织结实微密。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
17	猪头皮	4590 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
18	带耳朵猪头皮	1247 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，带耳朵，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
19	不带肉猪头骨	1787 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

			<p>2、呈现出一种白色或浅灰色的外观，表面覆盖着一层薄薄的肌肉和油脂。其形状呈现出一种弯曲的弧形，具有一定的重量和坚硬度，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
20	猪筒骨	66 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
21	碎牛腩	4316 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈鲜红色带有光泽，且具有弹性，无异味。牛腩的肌肉纹理清晰，肥瘦相间，带有一定的油花和筋，整体呈现出一种红白相间的外观。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
22	牛腩	19920 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈鲜红色带有光泽，且具有弹性，无异味。牛腩的肌肉纹理清晰，肥瘦相间，带有一定的油花和筋，整体呈现出一种红白相间的外观。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
23	牛腱子肉	93 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、肌肉颜色暗红，有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不粘手；有牛肉的膻气。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
24	牛肉	26000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、肌肉颜色暗红，有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不粘手；有牛肉的膻气，无酸败味；无注水。</p>

			3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
25	猪俐	100 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无病伤、无异物。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
26	牛黄喉	5 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、外观呈现为淡黄色，有一定的透明度，其形状为长条状，表面带有一定的光泽，看起来较为鲜嫩，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
27	沙骨	4287 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、其颜色为灰白色，表面有一定的光泽度，其骨骼密度相对较低，带部分肌肉，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
28	猪脚尖	1414 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状；品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢、无松香。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
29	猪里脊肉	11620 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。

30	粉肠头	67斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
31	猪肚	7斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种浅白色或略带浅黄色的色调，表面有一定的光泽度，富有弹性，无淤血，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
32	羊腩	25斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种红白相间的色彩，肥瘦相间，层次分明，其表面有一定的油脂分布，有正常的羊膻味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
33	牛肠	47斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈长管状，外观光滑且有一定的韧性，牛肠内壁湿润且带有一定的黏膜，外层则包裹着一层薄薄的脂肪，无淤血，无溃疡及其他病变现象。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
34	牛血	83斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、颜色暗红，有光泽，表面呈现出较为光滑，质地较为柔软且有一定的弹性，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
35	牛排	28斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、肌肉颜色暗红，有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不粘手；有牛肉的膻气。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

36	牛百叶	23 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的牛百叶呈现出黑色,边缘光滑,质地柔软而富有弹性,无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
37	生猪皮	181 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出淡粉色或浅黄色,表面有一定的毛孔和纹理,有一定的韧性和弹性。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
38	猪花肠	195 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,乳白色、稍软、略带坚韧,外形完整,无变质异味,无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象,无肠头毛圈、脂肪内容物。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
39	带肉猪头骨	434 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有其固有的正常气味,猪肉微腥,无臭味、腊味等异味;指压后凹陷,能恢复原状;浅黄骨髓充满全部管状骨腔,带部分肌肉。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
40	七寸	15 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出长管状,具有一定的韧性和弹性,其颜色通常为淡粉色或浅黄色,表面有一定的光滑度,有少许脂肪,无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
41	隔山肉	836 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有</p>

			<p>其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
42	猪尾骨	3140 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、形状呈锥形，具有一定的韧性和弹性，具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
43	牛骨	1504 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出自然的光泽，骨质部分较为光滑，而肌肉和筋腱等组织则呈现出纹理清晰的纤维状结构，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
44	去皮肥猪肉	6640 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
45	牛里脊肉	6580 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、肌肉颜色暗红，有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不粘手；有牛肉的膻气。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
46	带皮肥肉	16 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。</p>

			3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
47	猪面骨	171 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、呈现出自然的肉色或浅黄色，表面有一定的光泽，骨头上附着少量的肌肉和皮肤组织纹理清晰，呈现出一定的弹性和湿润感，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
48	牛蜂窝	89 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、外观呈现出一种饱满、润泽的状态，骨髓则呈现出浅黄色或淡白色，具有一定的光泽，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
49	牛大腩	292 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、表面呈鲜红色并带有光泽，其肉质纹理细腻且富有弹性，其肉质的紧实与丰满。在牛腩的表面，还可以看到些许油花分布，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
50	带肉猪面骨	300 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、呈现出自然的肉色或浅黄色，表面有一定的光泽，骨头上附着的肌肉，呈现出一定的弹性和湿润感，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
51	肥牛	22 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、行业具有其固有的正常颜色，有光泽，脂肪洁白，肥瘦相间，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
52	猪圆蹄	147 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、其形状饱满，肉质纹理细腻且富有弹性，其肉质紧实与丰满，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在

			供货时提供。
53	带骨猪圆蹄	3944 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、带骨,其形状饱满,肉质纹理细腻且富有弹性,其肉质紧实与丰满,无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
54	猪腰	10 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种深红色或暗红色,表面光滑且有一定的光泽。在猪腰的表面,还可以看到一些细小的血管和纹理,无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
55	去皮五花肉	1660 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白,肥瘦相间;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有其固有的正常气味,猪肉微腥,无臭味、腊味等异味;指压后凹陷,能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
56	带骨猪耳朵	20 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、外形像是蒲扇,表皮呈浅黄色或淡红色,具有一定的光泽度。其表面有一些细纹和毛孔,在猪耳朵的边缘部分,还可以看到一些脆骨。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
57	去皮厚肥猪肉	132 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有其固有的正常气味,猪肉微腥,无臭味、腊味等异味;指压后凹陷,能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>

58	带肉猪俐	166 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现为灰白色,包膜平滑,没有异块和肿块,舌体柔软有弹性,带部分肌肉,无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
59	带皮肥猪肉	7 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有其固有的正常颜色,肌肉红色均匀,有光泽,脂肪洁白;无泥污,无血污,放血状况良好,肉边整齐,无破碎肉,无黏液渗出或很干的表皮,无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫;具有其固有的正常气味,猪肉微腥,无臭味、腊味等异味;指压后凹陷,能恢复原状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
60	羊后腿肉	129 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、外观看起来比较饱满,肉质纹理清晰,肌肉纤维较为粗壮,其表面可能有一些筋膜和脂肪,有正常羊膻味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
61	牛蛋	2 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现为椭圆形或球形,大小与鸡蛋相近。表面有一层薄膜,具有一定的弹性和光泽,呈现出暗红色或紫红色。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>

▲（二）食材物资的采购、配送

1. 按照招标人的具体要求,将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用,严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准,按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。

2. 所有肉类产品不允许含有瘦肉精。

▲（三）食材物资供货要求

1. 一般供货要求:供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货,经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送,如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转,将按 1500 元/次进行罚款,造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 紧急供货要求:在收到招标人发出紧急供货通知后,供应商应在招标人规定的时间内完成当次现

场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，按 1500 元/次进行罚款。

3. 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，并没收全部履约保证金。

▲（四）食材物资的验收

1. 食材物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，招标人将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货，由供应商更换食材物资直至验收合格。

▲（五）食材物资安全责任

1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。

2. 供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，招标人除全部退货外，有权取消供应商配送资格，按合同预算金额的 5% 承担违约责任，造成招标人或者第三人损失的，还应当承担经济赔偿责任（包括但不限于退货运输费，使用替代材料增加的支出、造成第三人食品安全事故支出的医疗费、交通费、赔偿款，处理纠纷所支出的诉讼费、律师费、财产保全费等）和法律责任（行政处罚、刑事责任等）。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的食材物资；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食材物资；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食材物资；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的食材物资；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的食材物资；

（6）超过保质期限的食材物资；

（7）其他不符合食品安全标准的食材物资。

▲（六）供货人员、车辆要求

1. 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位正式员工。

2. 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。

▲（七）考核评分

供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总

分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），招标人有权按合同约定解除其委托的服务合同。

▲（八）其他要求

1. 每半个月由招标人管理部门人员、督察办公室主任、所有生产班组的班组长、群众监督员和供应商代表人员共同轮换到南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

2. 由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门代表、学生代表参与询价及监督工作。

3. 招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向供应商发出累计二次书面质疑函后，按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

4. 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。

6. 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。

▲二、商务条款

服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起 2 年。若服务期内食材供应金额达到采购预算金额（即合同总金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>
付款方式	<p>供应食品食材物资的货款，按月支付，每月结束后五个工作日内，招标人和中标供应商双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，中标供应商需将单据装订成册按有关程序及时报账。中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不构成违约。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时</p>

	<p>按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
履约保证金	<ol style="list-style-type: none"> 1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%收取（中小企业缴纳数额为中标金额的 2%），于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。 2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。 3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还（无息）。 4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287000003</u> 5. 服务期间，因成交供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，费用从履约保证金中扣除，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另外补足。 6. 供应商履约保证金被扣除后应当在五个工作日内重新补缴。
其他要求	<ol style="list-style-type: none"> 1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。 2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。
三、其他要求及说明	
报价说明	<ol style="list-style-type: none"> ▲1. 以下浮系数进行报价。 2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。 3. 询价当日市场价格由供应商根据南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场价格（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一，含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格）为基准报出市场价，招标人将对供应商所报价格进行考察比对，并经过双方商定后才能最终确定采购价格。 4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量

	<p>供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>5. 招标人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3种以上）价格普遍比市场询价高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后合同自动解除。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

C分标

一、项目要求及技术需求			
序号	采购标的	数量及单位（参考）	服务需求及要求
（一）鲜鸡肉、鸭肉类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）：			
1	光鸭	132800 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑、无破损。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸭重为 1.9-2.5kg。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
2	吹风鸭	116200 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑、无破损。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变</p>

			<p>绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。</p> <p>鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
3	土鸭	3320 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
4	鸭下巴	16 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种深褐色或暗红色，表面可能覆盖着一层薄薄的油脂，其形状呈扁平状，有一定的韧性和弹性，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
5	鸭翅	934 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种肉质的自然粉红色，血管和肌纤维清晰可见，翅尖部分较为细长，而翅身则较为宽厚，整体形态饱满而有力，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
6	带皮鸭脚	6159 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、鸭脚整体呈现椭圆形，皮肤紧贴在肉质上，呈现出一种自然的皱纹状，整体颜色呈现出淡黄色或浅棕色，皮肤表面分布着一些细小的毛孔和斑点，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
7	鸭肾	2836 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种深褐色，表面覆盖着细密的毛孔，轮廓分明，边缘略带圆润，呈现出一种油润的光泽，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
8	鸭心	2130 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

			<p>2、现出一种鲜嫩的粉红色，表面布满了细腻的血管和肌纤维，展现出其肉质的新鲜与细腻，边缘圆润而饱满，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
9	光鸡	55000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。大小符合要求，鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、称淡黄、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉的正常气味。淤血斑无或极少、无打水症状。单只光鸡重为 1.4-1.7kg。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
10	土鸡	538 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。大小符合要求，鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、称淡黄、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉的正常气味。淤血斑无或极少、无打水症状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
11	三黄鸡	169320 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。大小符合要求，鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、称淡黄、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉的正常气味。淤血斑无或极少、无打水症状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
12	鸡翅	14940 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、形状修长，而饱满，翅尖较细，翅身宽厚，新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光</p>

			滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
13	鸡腿	141100 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
14	鸡腿肉	8300 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
15	大鸡壳	50000 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、外观呈现出一种自然的黄白色，骨骼结构清晰可见，骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
16	鸡肾	4980 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、呈现出深红色或红褐色，形状略大于鸽蛋，类似于纺锤形或卵形。鸡肾的表面比较光滑，有时覆盖着一层筋膜，坚实而饱满，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
17	鸡爪	199 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、呈现出一种自然的肉色，微微带有浅黄或浅红色泽，皮肤上分布着细密的毛孔和纹理，无淤血，无异味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在

			供货时提供。
18	鸭食带	2374 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种暗红色或棕红色的颜色，表面布满了细小的血管和纹理，扁平的囊状结构，具有一定的弹性和韧性。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
19	乌鸡	598 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、全身皮肤、骨骼、肌肉、内脏等均为黑色或深褐色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。淤血斑无或极少、无打水症状。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
20	老鸡	6640 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、饲养超过 300 天以上，新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。大小符合要求，鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、称淡黄、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉的正常气味。淤血斑无或极少、无打水症状。饲养超过 300 日以上。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
21	老鸭	25000 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。饲养超过 120 日以上。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
22	鸡小腿	398 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥</p>

			臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
23	鸭肠	2347 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、呈现出一种自然的浅粉色，表面光滑而有光泽。它的形状细长而柔软，宛如一条丝带。鸭肠的纹理细腻，清晰可见其内部的纤维结构。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
24	去皮去骨鸡胸肉	49800 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
25	小鸡壳	2490 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、外观呈现出一种自然的黄白色，骨骼结构清晰可见，骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
26	带皮带骨鸡胸肉	212 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
27	鸭醋血	53 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、呈现出一种深红色或暗红色的色泽，质地较为浓稠。当它与醋混合后，会呈现出稍微浅一些的颜色，但仍然保持着血液的特有红色。 3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。

28	鲜鸽子	40 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种鲜艳的紫红色或深红色，光滑而有光泽，肉质紧密有弹性，触摸时感觉肉质饱满且有一定的韧性，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
29	鸭腿	2755 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
30	大鸡骨架	33 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、新鲜的家禽肉包含两侧鸡胸肉，肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
31	剔骨鸭爪	80 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种自然的肉色，皮肤光滑而有光泽，去骨，无淤血，无异味。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
32	鸭头	53 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈现出一种淡粉色或肉色，表面覆盖着细腻的绒毛和一层薄薄的油脂。其形状饱满，结构清晰，可以清晰地看到鸭的眼睛、嘴巴和鼻孔等特征。</p> <p>3、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

▲（二）食材物资的采购、配送

按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核

对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。

▲（三）食材物资供货要求

1. 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，按 1500 元/次进行罚款。

3. 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，并没收全部履约保证金。

▲（四）食材物资的验收

1. 食材物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，招标人将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货，由供应商更换食材物资直至验收合格。

▲（五）食材物资安全责任

1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。

2. 供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，招标人除全部退货外，有权取消供应商配送资格，按合同预算金额的 5% 承担违约责任，造成招标人或者第三人损失的，还应当承担经济赔偿责任（包括但不限于退货运输费，使用替代材料增加的支出、造成第三人食品安全事故支出的医疗费、交通费、赔偿款，处理纠纷所支出的诉讼费、律师费、财产保全费等）和法律责任（行政处罚、刑事责任等）。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的食材物资；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食材物资；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食材物资；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的食材物资；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的食材物资；

（6）超过保质期限的食材物资；

（7）其他不符合食品安全标准的食材物资。

▲（六）供货人员、车辆要求

1. 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位正式员工。
2. 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。

▲（七）考核评分

供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），招标人有权按合同约定解除其委托的服务合同。

▲（八）其他要求

1. 每半个月由招标人管理部门人员、督察办公室主任、所有生产班组的班组长、群众监督员和供应商代表人员共同轮换到南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

2. 由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门代表、学生代表参与询价及监督工作。

3. 招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向供应商发出累计二次书面质疑函后，按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

4. 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。

6. 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。

▲二、商务条款

服务期限及地点	<ol style="list-style-type: none"> 1. 服务期限：自合同签订之日起 2 年。若服务期内食材供应金额达到采购预算金额（即合同总金额）的，则合同终止。 2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。
付款方式	<p>供应食品食材物资的货款，按月支付，每月结束后五个工作日内，招标人和中标供应商双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，中标供应商需将单据装订成册按有关程序及时报账。中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不构成违约。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>

<p>投标报价要求</p>	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>(1) 货物、服务的价格；</p> <p>(2) 必要的保险费用和各项税金；</p> <p>(3) 包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
<p>履约保证金</p>	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%收取（中小企业缴纳数额为中标金额的 2%），于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287000003</u></p> <p>5. 服务期间，因成交供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，费用从履约保证金中扣除，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另外补足。</p> <p>6. 供应商履约保证金被扣除后应当在五个工作日内重新补缴。</p>
<p>其他要求</p>	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。</p>
<p>三、其他要求及说明</p>	
<p>报价说明</p>	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价</p>

	<p>价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 询价当日市场价格由供应商根据南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场价格（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一，含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格）为基准报出市场价，招标人将对供应商所报价格进行考察比对，并经过双方商定后才能最终确定采购价格。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>5. 招标人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场询价高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后合同自动解除。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832 平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

D 分标

一、项目要求及技术需求			
序号	采购标的	数量及单位（参考）	服务需求及要求
（一）冻品、调理半成品、河海鲜类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）：			
1	热狗肠	16185 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
2	咕佬肉	13280 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
3	黑椒柳条	7470 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
4	鸡汁福袋	4980 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
5	川香鸡柳	1660 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
6	糖醋里脊	2490 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
7	千页豆腐	5810 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
8	泥鳅	125 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
9	狮子头	249 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
10	卤汁福袋	4150 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
11	鲜肉烤蛋饺	1660 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
12	包心贡丸	5229 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
13	田鸡（砍好）	7248 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
14	烟鸭胸	9960 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
15	鹌鹑蛋	20960 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
16	黑椒肉粒（鸡鸭肉）	1660 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
17	卡兹脆鸡排	5851 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
18	糖醋鸡小排	2656 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
19	一炒得(鸡肉块)	996 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
20	黑椒柳条(牛肉)	7470 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
21	调理腿排(鸡排)	24278 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
22	鸭血	27390 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
23	盐酥鸡	29050 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
24	虾卷	6474 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
25	香辣翅根	21165 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
26	燕饺	1245 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
27	包心鱼丸	2520 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
28	风味牛扒	840 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
29	腊肠	6098 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
30	火腿丁	554 条	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>7、产品规格：2.5KG*4 条</p>
31	小火腿	16380 根	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期</p>

			<p>变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>7、产品规格：55g*50 根</p>
32	葱香丸子	1848 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
33	酱鸭块	1915 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
34	枫香鸭腿	1680 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p>

			<p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
35	新奥尔良鸡腿	3360 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
36	去油鸡胸肉	1008 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
37	排骨粒	5040 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p>

			<p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
38	鸭边腿	3360 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
39	半片鸭	4200 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
40	鸡边腿	4368 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p>

			<p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
41	猪脚粒	4200 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
42	撒尿牛肉丸	3276 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
43	牛肉丸	100 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p>

			<p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
44	笑脸丸	168 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
45	琵琶腿	2016 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
46	肥牛卷	84 盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p>

			<p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>7. 规格：200g/盒。</p>
47	鸭腿	672 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
48	冻猪带皮五花肉片	756 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
49	冻后猪腿肉	1344 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业</p>

			<p>运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
50	冻猪带皮五花肉粒	420 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
51	冻牛腩块	168 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
52	猪肉香菇水饺	13356 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业</p>

			<p>运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
53	芝麻球	3855 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
54	芝麻汤圆	2520 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
55	豆腐串	8996 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业</p>

			<p>运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
56	切片年糕	34 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
57	蛋挞皮	605 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
58	手抓饼	8064 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业</p>

			<p>运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
59	小罗非鱼	11415 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。重量为 3-4 两，无嘴烂及其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
60	大罗非鱼	3074 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。重量为 6 两以上，无嘴烂及其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

61	埃及塘角鱼	49000 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量,供应生产日期 90 天内的产品,不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无嘴烂及其他外表损伤,大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求:定型包装,包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
62	大头鱼头	42 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量,供应生产日期 90 天内的产品,不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤,大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求:定型包装,包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
63	大头鱼肉	27085 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量,供应生产日期 90 天内的产品,不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤,大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求:定型包装,包装符合国家和自治区的有关标</p>

			准。 6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
64	草鱼	2293 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。 3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。 4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。 5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。 6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
65	鲢鱼	595 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。 3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。 4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。 5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。 6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
66	鲢鱼腩	16212 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。 3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。 4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》

			<p>基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
67	鲢鱼肉	4317 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
68	大头鱼腩	168 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
69	草鱼腩	1079 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》</p>

			<p>基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
70	草鱼背肉	9400 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
71	禾花鱼	615 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
72	叉尾鱼	2820 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
73	中三角鱼头	17 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
74	鱿鱼丝	7560 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
75	鲤鱼	52 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期</p>

			<p>变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
76	大章鱼须	625 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
77	剥皮鱼	168 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
78	小河鱼	58 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业</p>

			<p>运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
79	大头鱼腩	34 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
80	黄金鱼豆腐	1512 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

81	脆皖鱼	70 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量,供应生产日期 90 天内的产品,不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤,大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求:定型包装,包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
82	鱿鱼	20568 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量,供应生产日期 90 天内的产品,不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤,大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求:定型包装,包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料,在供货时提供。</p>
83	鱼蛋	50 斤	<p>1、质量指标:具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求,卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量,供应生产日期 90 天内的产品,不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等,具有 SC 许可编码,符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求:定型包装,包装符合国家和自治区的有关标准。</p>

			6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
84	鱼泡	50 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
85	扇贝	504 只	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
86	大泥鳅	105 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标</p>

			准。 6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
87	生蚝肉	260 袋	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。 3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。 4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。 5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。 6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。 7、500 克/袋。
88	河虾	50 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。 3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品，大小均匀。 4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。 5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。 6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。
89	冰鲜虾	18783 斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。 3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。 4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》

			<p>基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
90	小龙虾	50 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。无其他外表损伤，大小均匀。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
91	玉米片虾排	202 件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>7、产品规格：75g*160 片/件</p>
92	蟹排	59 公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
93	小石螺	2220 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
94	田螺	202 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
95	花甲螺	4354 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p>

			<p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
96	田螺肉	2701 斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备和专业运输工具。</p> <p>3、保证产品质量，供应生产日期 90 天内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>4、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>5、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。</p> <p>6、有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

▲（二）食材物资的采购、配送

按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。

▲（三）食材物资供货要求

1. 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，按 1500 元/次进行罚款。

3. 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，并没收全部履约保证金。

▲（四）食材物资的验收

1. 食材物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，招标人将按 1500 元/次进行

罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货，由供应商更换食材物资直至验收合格。

▲（五）食材物资安全责任

1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。

2. 供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，招标人除全部退货外，有权取消供应商配送资格，按合同预算金额的 5% 承担违约责任，造成招标人或者第三人损失的，还应当承担经济赔偿责任（包括但不限于退货运输费，使用替代材料增加的支出、造成第三人食品安全事故支出的医疗费、交通费、赔偿款，处理纠纷所支出的诉讼费、律师费、财产保全费等）和法律责任（行政处罚、刑事责任等）。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的食材物资；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食材物资；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食材物资；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的食材物资；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的食材物资；

（6）超过保质期限的食材物资；

（7）其他不符合食品安全标准的食材物资。

▲（六）供货人员、车辆要求

1. 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位正式员工。

2. 具有冷链配送车，用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。

▲（七）考核评分

供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），招标人有权按合同约定解除其委托的服务合同。

▲（八）其他要求

1. 每半个月由招标人管理部门人员、督察办公室主任、所有生产班组的班组长、群众监督员和供应商代表人员共同轮换到南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，按代表人员询价的綜合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数

<p>量进行验收。</p> <p>2. 由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门代表、学生代表参与询价及监督工作。</p> <p>3. 招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向供应商发出累计二次书面质疑函后，按1500元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>4. 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>5. 中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。</p> <p>6. 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。</p>	
▲二、商务条款	
服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起2年。若服务期内食材供应金额达到采购预算金额（即合同总金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>
付款方式	<p>供应食品食材物资的货款，按月支付，每月结束后五个工作日内，招标人和中标供应商双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，中标供应商需将单据装订成册按有关程序及时报账。中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不构成违约。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的5%收取（中小企业缴纳数额为中标金额的2%），于中标结果发布后5个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应</p>

	<p>商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人5个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287000003</u></p> <p>5. 服务期间，因成交供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，费用从履约保证金中扣除，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另外补足。</p> <p>6. 供应商履约保证金被扣除后应当在五个工作日内重新补缴。</p>
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。</p>
三、其他要求及说明	
报价说明	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 询价当日市场价格由供应商根据南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场价格（由招标人确定3个农贸市场其中之一，含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格）为基准报出市场价，招标人将对供应商所报价格进行考察比对，并经过双方商定后才能最终确定采购价格。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>5. 招标人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3种以上）价格普遍比市场询价高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后合同自动解除。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、</p>

	<p>食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2.如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

E 分标

一、项目要求及技术需求				
序号	采购标的	数量(参考)	单位	服务需求及要求
(一) 蔬菜、水果类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）：				
1	生菜	72000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
2	大白菜	300000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
3	卷筒青	1200	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安</p>

				<p>全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
4	包菜	34500	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、绿色或灰绿色，叶球顶部尖，近似心脏形，色泽鲜亮，质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
5	铁头包菜	1599	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、绿色或灰绿色，叶球圆球形，矮且粗壮。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
6	油麦菜	93000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
7	苦麦菜	1200	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安</p>

				<p>全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
8	红薯叶	7000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
9	芥菜	8250	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
10	菜心	58000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；具有清香气味，不应有腐败味和其他异味，滋味甘甜、清爽鲜美，具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
11	快菜	3000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安</p>

				<p>全国家标准要求。</p> <p>2、有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、叶片颜色浅绿，形状类似小白菜但稍大，根部较白，通常直筒合抱。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
12	娃娃菜	40000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、外叶绿色，叶球合抱，株型较小。色泽鲜亮，质地脆嫩。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
13	菠菜	33	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
14	秋葵	161	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
15	小白菜	2800	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全</p>

				<p>全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
16	佛手瓜苗	1150	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
17	空心菜	130000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
18	上海青	25000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>

19	大芥兰	191	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
20	带皮莴笋	8000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，具有清香气味，不应有腐败味和其他异味；滋味清爽鲜美；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎等。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
21	去皮莴笋	30000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，具有清香气味，不应有腐败味和其他异味；滋味清爽鲜美；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎等。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
22	带皮土豆	2000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、单体重 0.25-0.4kg。允许果形有轻微缺点，但不得变形、发芽、过熟。无变色、变软，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。不应有腐败味和其他异味。</p>

				3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
23	去皮土豆	160000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、单体重 0.25-0.4kg。去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、发芽、过熟。无变色、变软，个体均匀，无空心，手掂有重量感。不应有腐败味和其他异味。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
24	西兰花	20530	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
25	椰花	55000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
26	茄瓜	102000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p>

				4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
27	南瓜	35000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
28	苦瓜	46000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
29	丝瓜	7000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
30	节瓜	42000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和</p>

				<p>其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
31	冬瓜	8000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
32	青瓜	85000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
33	红萝卜	75000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心；单体重0、2-0、3kg以上。</p>

				4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
34	白萝卜	18900	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心；单体重0、5-0、8kg以上。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
35	豆角	41000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
36	肉豆角	2000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
37	去皮菠萝	7086	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。

				<p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
38	凉薯	873	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
39	黄心红薯	22538	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
40	大芋头	4773	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；单体重0.75-1.5kg。</p>

				4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
41	淮山	1185	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
42	莲藕	2782	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
43	指天椒	4658	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
44	青尖椒	58464	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、</p>

				虫害侵蚀等。 3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。 4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
45	红尖椒	3092	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。 4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
46	青圆椒	27506	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，无黑心。 4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
47	红圆椒	6751	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，无黑心。 4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
48	青美人椒	10813	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安

				<p>全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
49	红美人椒	6209	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
50	绿豆芽	58532	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，不干枯、质地脆嫩。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
51	黄豆芽	38855	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，不干枯、质地脆嫩。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
52	玉米粒	68489	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，个体均匀。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
53	去皮甜玉米棒	36860	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
54	洋葱	36737	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
55	白洋葱	4328	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
56	青豆	6947	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全</p>

				<p>全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，个体均匀。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
57	兰豆	802	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，个体均匀。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
58	金针菇	25417	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
59	杏鲍菇	39864	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
60	鲜香菇	11962	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残</p>

				药检测（B证）等材料，在供货时提供。
61	海鲜菇	15253	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
62	鲜木耳	3523	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
63	甜笋	150	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩，不应有腐败味和其他异味；清爽鲜美；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑；体型为圆锥状，颜色为白色为佳。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
64	凤尾菇	7781	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残</p>

				药检测（B证）等材料，在供货时提供。
65	西芹	55000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，体型大为佳，单棵重 1kg 以上。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
66	韭菜	22518	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化，外表圆滑，未变色。无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
67	京葱	3808	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化，外表圆滑，未发芽、变色。无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
68	生姜	14779	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、</p>

				<p>变色。无变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
69	老姜	60	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
70	仔姜	153	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
71	蒜头	20	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
72	蒜米	16800	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
73	独蒜	96	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
74	蒜苔	14980	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，质地脆嫩、坚挺。无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化，无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
75	大蒜	1467	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，质地脆嫩、坚挺。无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化，无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
76	香菜	3519	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安</p>

				<p>全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，质地脆嫩。无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化，无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
77	沙姜	161	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
78	紫苏	578	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。无变色、变软、擦伤、枯萎。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
79	西红柿	174720	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；具有清香气味，不应有腐败味和其他异味；滋味甘甜、清爽鲜美；具有新鲜的状态。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
80	有机花菜	1728	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；滋味甘甜、清爽鲜美；具有新鲜的状态。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
81	云南小瓜	36960	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
82	奶白菜	166	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；具有清香气味，不应有腐败味和其他异味；清爽鲜美；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等质地脆嫩、坚挺。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
83	净莲藕	78319	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；滋味甘甜、清爽鲜美；具有新鲜的状态。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，无黑心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
84	净芋头	16800	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变</p>

				<p>色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感；无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；单体重 0、75-1、5kg。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B 证）等材料，在供货时提供。</p>
85	竹笋	119	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味，清爽鲜美，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑；体型为圆锥状，颜色为白色为佳。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B 证）等材料，在供货时提供。</p>
86	白菜心	369	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；具有清香气味，不应有腐败味和其他异味；清爽鲜美；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等质地脆嫩、坚挺。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B 证）等材料，在供货时提供。</p>
87	小芋头	23	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感；表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；单体重 0、15-0、25kg。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B 证）等材料，在供货时提供。</p>

88	鲜虫草花	645	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；具有清香气味，不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
89	茼蒿菜	147	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
90	去头指天椒	40	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，具有甘辛香气味，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，个体均匀。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
91	净丝瓜	41902	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
92	西瓜红红薯	3499	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全</p>

				<p>全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽；不应有腐败味和其他异味；无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感；表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
93	去皮马蹄	403	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽；不应有腐败味和其他异味；无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤；个体均匀，无空心，手掂有重量感；表皮无凹凸、无泥块、泥浆。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
94	西洋菜	73	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；滋味甘甜、甜酸、清爽鲜美；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、无老邦。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
95	兰豆苗	20	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；滋味清爽鲜美；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、无老邦。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p>

				4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
96	黄圆椒	22	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
97	带枝枸杞叶	20	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、无老邦。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
98	空心菜梗	258	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、无老邦。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
99	板栗南瓜	422	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，不应有腐败味和其他异味；无病变、虫害侵蚀等。</p>

				<p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
100	红皮土豆	1209	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、外皮呈红色，单体重 0.25-0.4kg。允许果形有轻微缺点，但不得变形、发芽、过熟。无变色、变软，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。不应有腐败味和其他异味。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
101	肉芥菜	18	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；呈新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、无老邦。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
102	冬豆仁	116	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤，个体均匀。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
103	葱花	28224	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的</p>

				<p>状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、个体均匀，茎部不老化，外表圆滑，无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
104	西葫芦	10190	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
105	香芹	5243	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、个体均匀，茎部不老化，外表圆滑，无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
106	春菜	116	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、个体均匀，茎部不老化，外表圆滑，无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
107	大肉姜	1216	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
108	去皮洋葱	349	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘甜、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，蔬菜畸形。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
109	去皮淮山	2399	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈洁白色，去皮后会有一种呈碱性的黏液，表面有滑感的。无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
110	去皮白洋葱	1341	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残</p>

				药检测（B证）等材料，在供货时提供。
111	鲜茶树菇	265	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
112	香椿	10	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、个体均匀，茎部不老化，外表圆滑，无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
113	大芥菜	1565	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老帮。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
114	艾草	44	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>

115	紫薯	275	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
116	芭蕉叶	10	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；呈新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
117	白皮土豆	77	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、都具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、单体重 0、25-0、4kg。允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
118	去皮莴笋（不带叶）	1050	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，具有清香气味，不应有腐败味和其他异味；滋味清爽鲜美；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p>

				<p>3、表皮无腐烂，体直。允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎等。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
119	大红薯	4000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、都具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
120	小芥菜	7392	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
121	甜菜心	272	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；具有清香气味，不应有腐败味和其他异味，滋味甘甜、清爽鲜美，具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水；色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺、无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>

122	青豆角	8064	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
123	鲜花椒	3	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，具有甘辛香气味；具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，无变色、变软、擦伤、枯萎，个体均匀，外表圆滑。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
124	小芥兰	70	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
125	白尖椒	65	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。</p>

				4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
126	去皮干葱头	20	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有本品种固有的颜色，有光泽，具有甘辛香；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。表皮无擦伤，外表圆滑。 3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
127	小竹笋	13	包	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；不应有腐败味和其他异味，清爽鲜美，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑；体型为圆锥状，颜色为白色为佳。 4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。 5、300克/包。
128	红皮蒜头	25	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。 4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
129	海带丝	2721	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 3、成细丝状，细腻柔软，略带海腥味、无刺鼻味道，

				<p>色泽成暗绿色，表面光滑。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
130	开口板栗	16	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、呈圆柱形，面黄褐色，有光泽，外壳开了一个口，不应有腐败味和其他异味，滋味甘甜；无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、变软；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
131	海带结	3310	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、成团状，大小均匀，相对海带丝较硬，略带海腥味、无刺鼻味道，色泽成暗绿色，表面光滑；</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
132	干葱头	2	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、具有本品种固有的颜色，有光泽，具有甘辛香；具有新鲜的状态，无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。表皮无擦伤，外表圆滑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
133	西瓜	71000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>

134	芒果	710	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无果皮萎缩、变形、有虫，无霉烂有褐斑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
135	小红薯	280	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、圆形或扁圆形，黄色或褐色，无腐败味和其他异味；滋味甘甜、新鲜，无干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。</p> <p>3、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>4、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
136	哈密瓜	10500	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
137	小青柠檬	2500	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无果皮萎缩、变形、有虫，无霉烂有褐斑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>
138	西柠檬	3409	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无果皮萎缩、变形、有虫，无霉烂有褐斑。</p>

				3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。
139	百香果	8400	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无果皮萎缩、变形、有虫，无霉烂有褐斑。</p> <p>3、需要有资质的第三方质检报告、产品合格证、农残药检测（B证）等材料，在供货时提供。</p>

▲（二）食材物资的采购、配送

按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。

▲（三）食材物资供货要求

1. 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，按 1500 元/次进行罚款。

3. 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，并没收全部履约保证金。

▲（四）食材物资的验收

1. 食材物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，招标人将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货，由供应商更换食材物资直至验收合格。

▲（五）食材物资安全责任

1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职

能部门依法追究其法律责任，并终止合同。

2. 供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，招标人除全部退货外，有权取消供应商配送资格，按合同预算金额的 5% 承担违约责任，造成招标人或者第三人损失的，还应当承担经济赔偿责任（包括但不限于退货运输费，使用替代材料增加的支出、造成第三人食品安全事故支出的医疗费、交通费、赔偿款，处理纠纷所支出的诉讼费、律师费、财产保全费等）和法律责任（行政处罚、刑事责任等）。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的食材物资；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食材物资；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食材物资；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的食材物资；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的食材物资；

（6）超过保质期限的食材物资；

（7）其他不符合食品安全标准的食材物资。

▲（六）供货人员、车辆要求

1. 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位正式员工。

2. 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。

▲（七）考核评分

供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），招标人有权按合同约定解除其委托的服务合同。

▲（八）其他要求

1. 每半个月由招标人管理部门人员、督察办公室主任、所有生产班组的班组长、群众监督员和供应商代表人员共同轮换到南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

2. 由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门代表、学生代表参与询价及监督工作。

3. 招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向供应商发出累计二次书面质疑函后，按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

4. 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。

6. 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间内正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供

货进行处罚。	
▲二、商务条款	
服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起2年。若服务期内食材供应金额达到采购预算金额（即合同总金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>
付款方式	<p>供应食品食材物资的货款，按月支付，每月结束后五个工作日内，招标人和中标供应商双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，中标供应商需将单据装订成册按有关程序及时报账。中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不构成违约。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的5%收取（中小企业缴纳数额为中标金额的2%），于中标结果发布后5个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人5个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287000003</u></p> <p>5. 服务期间，因成交供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，费用从履约保证金中扣除，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另外补足。</p>

	6. 供应商履约保证金被扣除后应当在五个工作日内重新补缴。
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。</p>
三、其他要求及说明	
报价说明	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 询价当日市场价格由供应商根据南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场价格（由招标人确定3个农贸市场其中之一，含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格）为基准报出市场价，招标人将对供应商所报价格进行考察比对，并经过双方商定后才能最终确定采购价格。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>5. 招标人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3种以上）价格普遍比市场询价高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后合同自动解除。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

F 分标

一、项目要求及技术需求				
序号	采购标的	数量(参考)	单位	服务需求及要求
(一) 干杂、调料、腌制品、豆制品、餐厨用品及易耗品（洗消用品、劳保用品、一次性餐具等）类供应服务，配送供应清单如下（本表所列采购数量仅为预计数量，仅供投标人报价时参考，招标人按服务期内实际采购数量结算）：				
1	西米	3200	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容且外包装无破损。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
2	桂林干米粉	1340	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容且外包装无破损。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
3	红薯粉（宽条）	26	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容且外包装无破损。</p>

				<p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
4	皮蛋	18100	个	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。食品添加剂使用范用和使用量应符合 GB 2760 规定的要求。</p> <p>4、蛋壳应清洁完整，蛋体完整，有光泽，有明显振颤感，松花明显，不粘壳或不粘手；蛋白呈半透明的青褐色或棕褐色，蛋黄呈墨绿色并有明显的多种色层；具有皮蛋应有的气味与滋味，无异味，不苦、不涩、不辣、回味绵长。</p> <p>5、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
5	鹌鹑蛋（斤）	60	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。食品添加剂使用范用和使用量应符合 GB 2760 规定的要求。</p> <p>4、蛋壳完整无裂纹、花纹均匀，有光泽，有明显振颤感，不粘壳或不粘手；白水煮好后，蛋白白净，蛋体完整，蛋黄呈浅黄色。</p> <p>5、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
6	水豆腐	2500	板	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全</p>

				<p>国家标准要求。</p> <p>2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；白色或者淡黄色，有豆香味且无涩味；细腻滑嫩，呈凝胶状。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>4、13-15斤/板。</p>
7	散装水豆腐	50684	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；白色或者淡黄色，有豆香味且无涩味；细腻滑嫩，呈凝胶状。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
8	油果	17300	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；白色或者淡黄色，有豆香味且无涩味；细腻滑嫩，呈凝胶状。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
9	日本豆腐	105000	条	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；淡黄色，有豆香味且无涩味；细腻滑嫩，呈凝胶状。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
10	油腐皮	10000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；淡黄色，有豆香味且无涩味；细腻滑嫩，呈凝胶状。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

11	香干豆腐	7000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；暗黄色，有豆香味且无涩味；质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水，无杂质；</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
12	千张豆腐	3200	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；淡白色且有光泽，有豆香味且无涩味；质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水，无杂质。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
13	豆腐串	20	袋	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；暗黄色，有豆香味且无涩味；质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水，无杂质。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
14	白糖	84000	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。颜色洁白有光泽，晶粒干燥松散；无明显黑点，无结块和杂质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
15	红砂糖	40	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全</p>

				<p>国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。颜色暗红有光泽，晶粒干燥松散；无明显黑点，无结块和杂质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
16	党参	282	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
17	草果	342	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
18	草果粉	20	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质</p>

				量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
19	枸杞	241	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
20	八角	262	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
21	八角粉	20	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
22	桂皮	282	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全

				<p>国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
23	花椒粒	120	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
24	花椒粉	80	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
25	胡椒粉	120	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无</p>

				变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
26	甘草	18	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
27	甘草粉	322	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
28	陈皮	262	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
29	小茴香	161	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
30	香叶	80	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
31	香茅	5	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
32	丁香	20	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p>

				4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
33	干辣椒	390	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
34	辣椒粉	4200	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
35	孜然粉	4700	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
36	沙姜粉	80	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明</p>

				<p>商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
37	干沙姜	100	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>31、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
38	十三香	806	盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
39	豆豉	80	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

				货时提供。
40	低糖酵母	403	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
41	草菇老抽	40	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
42	麻油	161	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5L/1 桶。</p>
43	上等蚝油	1344	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：6kg/1桶。</p>
44	柱候酱	118	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：6.5kg/1桶。</p>
45	350g 咖喱粉	80	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
46	盐豉	120	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质</p>

				<p>量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
47	干虫草花	820	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
48	红油辣椒粉	190	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
49	浓缩鸡汁	26	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1kg/1瓶。</p>

50	黑胡椒汁	60	罐	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：2.3kg/1 罐。</p>
51	辣鲜露	146	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：448g/1 瓶。</p>
52	海鲜酱	240	罐	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：7kg/1 罐。</p>
53	辣椒油	160	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5L/1桶。</p>
54	生抽酱油	4200	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：4.9L/1桶。</p>
55	粗辣椒粉	2700	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
56	黄豆酱	40	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质</p>

				<p>量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：6kg/1 桶。</p>
57	辣椒油	37	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：750ml/1 瓶。</p>
58	黄豆酱	18	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：230g/1 瓶。</p>
59	味精（粗）	14300	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供</p>

				<p>货时提供。</p> <p>5、产品规格：908g/1包。</p>
60	清补凉	115	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：50g/1包。</p>
61	红糖片	2620	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
62	黄皮酱	20	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：260g/1瓶。</p>
63	黄豆酱	20	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全</p>

				<p>国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：800g/1瓶。</p>
64	玫瑰露酒	221	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：480g/1瓶。</p>
65	黄栀子	80	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
66	盐焗鸡粉（盒）	282	盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p>

				<p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：25g/1 盒。</p>
67	红花椒	16	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
68	谭记螺蛳粉汤料	40	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
69	大吉士粉	80	罐	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

				5、产品规格：3kg/1 罐。
70	黑沙糖	3225	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装 上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址， 生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
71	香炸粉	155	盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装 上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址， 生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：95g/1 盒。</p>
72	当归	6	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装 上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址， 生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
73	白芷	22	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
74	红曲米	80	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
75	柱侯酱	21	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：240g/1瓶。</p>
76	玉米淀粉	36	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无</p>

				变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
77	海鲜酱	22	瓶	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 5、产品规格：250g/1瓶。
78	黑胡椒粉	13	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
79	金标生抽	20	桶	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。 5、产品规格：1.9L/1桶。

80	椰蓉	71	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
81	土豆生粉	137	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
82	上色老抽	1344	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：4.9L/1桶。</p>
83	白米酸	2400	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生</p>

				<p>产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 400ml*20 包。</p>
84	豆瓣酱	1300	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：6kg/1 桶。</p>
85	白胡椒粉（斤）	170	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
86	陈醋	160	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p>

				<p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 420ml*15 瓶。</p>
87	剁椒	80	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 200g*6 瓶。</p>
88	生抽	3816	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5L/1 桶。</p>
89	上等蚝油	670	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>、产品规格：每件包含 6kg*2 桶。</p>

90	精制碘盐	1000	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 500g*40 包。</p>
91	剪椒	1110	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：500g/1 包。</p>
92	美厨鸡精	1269	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1Kg/1 包。</p>
93	芝麻酱	231	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：400g/1瓶。</p>
94	花生酱	215	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：400g/1瓶。</p>
95	南乳	725	罐	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1450g/1罐。</p>
96	五香粉	403	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p>

				<p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：400g/1包。</p>
97	麦芽糖	40	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：20kg/1桶。</p>
98	小南乳	336	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：3.1kg/1桶。</p>
99	芝麻调和油	21	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p>

				<p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5 L /1 桶。</p>
100	米粉汤料	725	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 500g*20 包。</p>
101	冰花酸梅酱	161	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5kg/1 桶。</p>
102	奥尔良腌料	967	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1kg/1 包。</p>

103	叉烧酱	26	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：3.7kg/1桶。</p>
104	番茄沙司	480	罐	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：3kg/1罐。</p>
105	金字蚝油	1530	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：10kg/1桶。</p>
106	红片糖	94	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
107	香水鱼调料	322	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 150g*50 包。</p>
108	腐乳	362	罐	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1500g/1 罐。</p>
109	胡椒粉	927	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质</p>

				<p>量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：450g/1包。</p>
110	味椒盐	201	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：454g/1瓶。</p>
111	大红浙醋	40	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 610ml*12 瓶。</p>
112	花椒油	104	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供</p>

				<p>货时提供。</p> <p>5、产品规格：750ml/1 瓶。</p>
113	麻辣鲜	860	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：46g/1 包。</p>
114	酿造香醋	2	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 500ml*12 瓶。</p>
115	火锅底料	4032	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：150g/1 包。</p>

116	巧克力块	45	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1kg/1包。</p>
117	冰花酸梅酱	40	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含6kg*2桶。</p>
118	风味豆豉油制辣椒	127	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：280g/1瓶。</p>
119	香炸粉	403	盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：120g/1盒。</p>
120	辣椒酱	29	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：920g/1瓶。</p>
121	桂林三花酒	1659	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含400ml*20包。</p>
122	白米醋	1048	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p>

				<p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 400ml*20 包。</p>
123	军杰小米辣	21	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：2kg/1 包。</p>
124	叉烧酱	201	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：397g/1 瓶。</p>
125	椰浆	295	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p>

				<p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：400g/1 瓶。</p>
126	豆豉	26	盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：160g/1 盒。</p>
127	花椒油	13	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5 L/1 桶。</p>
128	沙姜粉	18	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：454g/1 包。</p>

129	全脂奶粉	53	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：400g/1包。</p>
130	黄姜粉	13	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：404g/1瓶。</p>
131	天等辣椒酱	20	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：4.5kg/1罐。</p>
132	番茄沙司	16	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 6kg*2 罐。</p>
133	白醋王	145	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：610ml/瓶。</p>
134	芝麻油	107	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：750ml/1 瓶。</p>
135	贵州红酸汤	141	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p>

				<p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：620ml/1 瓶。</p>
136	盐焗鸡粉	104	盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：30g/1 盒。</p>
137	速溶椰子粉	1680	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1kg/1 包。</p>
138	大骨浓汤	201	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p>

				<p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：454g/1包。</p>
139	880g 甜辣酱	40	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：880g/1瓶。</p>
140	麻辣鲜调味粉	590	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：46g/1包。</p>
141	红油郫县豆瓣	120	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：6kg/1桶。</p>

142	糯米白醋王	3870	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：620ml/1 瓶。</p>
143	三鲜鸡精	13	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：200g/1 包。</p>
144	冰花酸梅酱	13	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：250g/1 瓶。</p>
145	沙拉酱（原味）	362	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：150g/1包。</p>
146	细砂糖	13	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
147	九制陈皮	13	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：16g/1包。</p>
148	沙拉酱(香甜味)	13	支	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量</p>

				<p>量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：150g/1支。</p>
149	金标生抽	8	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：500ml/1瓶。</p>
150	金标蚝油	26	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：715g/1瓶。</p>
151	鲜味王	26	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供</p>

				<p>货时提供。</p> <p>5、产品规格：400g/1包。</p>
152	腐乳	13	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：610g/1瓶。</p>
153	黄灯笼辣椒酱	13	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：500g/1瓶。</p>
154	蒜香粉	13	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：400g/1包。</p>

155	原味沙拉	13	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：900g/1包。</p>
156	螺蛳粉调味料	43	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：454g/1包。</p>
157	酸菜	86500	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、菜帮微白透明，菜叶稍微有些黄，具有浓郁酸香味，有弹性，无异味。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
158	酸笋	4070	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、外表呈米白或浅白色，表面有光泽，气味浓郁鲜香，无异味。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

				货时提供。
159	酸笋丝	79300	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、外表呈米白或浅白色，表面有光泽，气味浓郁鲜香，无异味。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
160	酸豆角	39700	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
161	酸姜片	1382	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、外表呈浅黄或淡黄色，表面有光泽，气味浓郁鲜香，无异味。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
162	酸柠檬果	931	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
163	酸芥头	2050	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
164	酸辣椒	2500	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到</p>

				<p>相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、具有浓郁酸香味，有弹性；有光泽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
165	红泡椒	5460	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、具有浓郁酸香味，有弹性；有光泽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
166	酸梅	1430	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
167	辣椒酱	24490	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
168	酸山黄皮	274	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
169	木瓜丁	67	公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

170	榨菜丝	822	公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
171	萝卜丁	672	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
172	芽菜	4032	公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
173	淡口大头菜	42	公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
174	甜笋片	18	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

				货时提供。
175	酸笋片	18	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、外表呈米白或浅白色，表面有光泽，气味浓郁鲜香，无异味。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
176	风干萝卜丁	5100	公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
177	黄泡椒	16	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、具有浓郁酸香味，有弹性；有光泽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
178	七彩泡椒	33	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>3、具有浓郁酸香味，有弹性；有光泽，气味浓郁鲜香。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
179	干木耳	8991	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质</p>

				量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
180	干云耳	1411	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
181	花生米	7402	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
182	黄豆	181	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
183	绿豆	27740	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全

				<p>国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
184	莲子	80	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
185	红枣	400	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
186	罗汉果	800	个	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无</p>

				变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
187	龙口粉丝	28120	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
188	干山黄皮	80	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
189	黑芝麻	200	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。 4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
190	白芝麻	680	斤	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
191	干香菇	40	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
192	干黄花菜	16	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
193	薏米	12	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p>

				4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。
194	饭豆	29	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
195	红豆	1340	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
196	四方腐竹	14500	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
197	虾皮	52	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明</p>

				<p>商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
198	菜干	110	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
199	紫菜	2016	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
200	干海带	22	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

				货时提供。
201	云南豆腐皮	1220	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
202	干虾仁	26	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
203	银耳	201	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
204	意大利粉	134	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明</p>

				<p>商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
205	核桃仁	107	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
206	鲜贝（瑶柱）	9	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
207	腰果	22	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

				货时提供。
208	王中王豆皮	1160	公斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
209	干淮山	16	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
210	葡萄干	100	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
211	黑豆	26	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明</p>

				<p>商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
212	沙参	26	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
213	无核红枣	26	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
214	肉松	40	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>

				货时提供。
215	白饭豆	134	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
216	巧克力风味酥脆肉松	13	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：2.5kg/1包。</p>
217	八度笋片	40	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
218	炸腐竹	14030	斤	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p>
219	面包糠（黄）	546	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：908g/1包。</p>
220	无铝泡打粉	80	罐	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：2.7kg/1罐。</p>
221	熊猫炼奶	35	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质</p>

				<p>量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：350g/1 瓶。</p>
222	嘉华红豆馅	320	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5kg/1 包。</p>
223	联合豆沙馅	5	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：14Kg/1 包。</p>
224	联合奶黄馅	960	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供</p>

				<p>货时提供。</p> <p>5、产品规格：5kg/1包。</p>
225	紫薯味蓉馅料	240	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5kg/1包。</p>
226	嘉华豆沙馅	750	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1.75kg/1包。</p>
227	嘉华奶黄馅	25	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：2.5kg/1包。</p>

228	鲁樱红豆馅	28	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：5kg/1包。</p>
229	袋装白凉粉	2016	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：500g/1包。</p>
230	袋装黑凉粉	2450	包	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：500g/1包。</p>
231	蛋糕油	40	桶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p>

				<p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：10kg/1桶。</p>
232	啤酒	3	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：500ml/1瓶。</p>
233	二锅头（56度）	1	件	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：每件包含 500ml*12瓶。</p>
234	纯牛奶	168	盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p>

				<p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：1L/1盒。</p>
235	金桔柠檬汁	756	瓶	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：2.5kg/1瓶。</p>
236	纯牛奶	26	盒	<p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>4、有资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>5、产品规格：250ml/1盒。</p>
237	捞篱	16	把	规格：30cm，材质：加厚优质不锈钢
238	双面磨刀石	8	块	规格：22.5cm*8cm*5cm，材质：白钢玉
239	松木砧板	13	块	规格：50cm*10cm，材质：松木
240	电磁炉	17	台	操作方式：触摸，功率：220V/2500W
241	不锈钢炒锅	2	个	规格：60cm，材质：加厚优质不锈钢

242	加长木筷子	17	双	规格：32cm，材质：鸡翅木
243	锅铲棍	8	根	规格：80cm，材质：优质实木
244	酱料盒	2	件	规格：42ml，产品材质：食品级塑料
245	铁木砧板	8	块	规格：46cm*8cm，材质：铁木
246	保鲜盒	17	个	规格：22.5cm*15cm*8.2cm，材质：塑料
247	恒温桶	8	台	规格：50cm，加热方式：电加热
248	蒸锅	1	套	规格：46cm，材质：优质不锈钢
249	大号煲汤袋	42	个	规格：大号，材质：优质无纺布
250	不锈钢分菜铲	26	把	规格：23cm，材质：加厚优质不锈钢
251	不锈钢菜夹	8	把	规格：20cm，材质：加厚优质不锈钢
252	密格捞篱	12	个	规格：32cm，材质：加厚优质不锈钢
253	线捞篱	12	个	规格：30cm，材质：加厚优质不锈钢
254	木柄漏壳	1	把	规格：28cm，材质：加厚优质不锈钢
255	漏盆	3	个	规格：28cm，材质：加厚优质不锈钢
256	炒锅柄	17	个	规格：100cm，材质：优质实木
257	木柄大锅铲	8	把	规格：大号，材质：加厚优质不锈钢
258	竹雅炖盅	25	套	规格：常规，材质：强化瓷
259	电子克称	8	个	规格：3KG，电源方式：充电/插电两用式
260	木制刮刨器	12	个	规格：大号，材质：优质实木
261	回收筐	12	个	规格：41.5cm*31cm*14.5cm，材质：塑料
262	面盆	8	个	规格：42cm，材质：加厚优质不锈钢
263	宽口大刮刨	8	个	规格：大号，材质：不锈钢
264	不锈钢瓜刨	42	把	规格：大号，材质：不锈钢
265	大锅	4	个	规格：80cm，材质：加厚优质熟铁

266	砍刀	25	把	规格：1号，材质：400系列不锈钢
267	绞肉机	2	台	规格：12型，刀片数量：双刀头，功率：220V/1100W
268	叉烧环	8	个	规格：32cm，材质：加粗优质不锈钢
269	塑料菜板	17	块	规格：40cm*10cm，材质：聚乙烯/PE
270	骨刀	17	把	规格：1号，材质：400系列不锈钢
271	桑刀	17	把	规格：2号，材质：400系列不锈钢
272	四格刀架	17	个	规格：25.8cm*15cm*10.2cm，材质：加粗优质不锈钢
273	藤篮	42	个	规格：37cm*27cm，材质：塑料
274	藤篮	42	个	规格：32cm*22cm，材质：塑料
275	两用压力锅	4	个	规格：32cm，材质：铝合金，适用炉灶：电磁炉/燃气灶/电陶炉
276	扣肉针	42	只	规格：14.5cm*3cm，材质：加厚优质不锈钢+原木
277	不锈钢份数盆	54	个	规格：32.5cm*26.5cm*6.5cm，材质：加厚优质不锈钢
278	塑料菜盖	17	个	规格：60cm*40cm，材质：塑料
279	炒锅	8	个	规格：48cm，材质：加粗优质不锈钢
280	加长竹筷子	8	双	规格：42cm，材质：优质鸡翅木
281	菜篮	29	个	规格：34.5cm*26cm*10cm，材质：塑料
282	炒锅	3	个	品牌：熙泰，规格：53cm，材质：加粗优质不锈钢
283	大号菜篮	21	个	规格：45cm*35cm*13.4cm，材质：塑料
284	铁木砧板	12	块	规格：46cm*5cm，材质：优质铁木
285	透明保鲜盒	8	个	规格：29.3cm*19.3cm*9.6cm，材质：塑料
286	不锈钢手动打蛋器	4	个	规格：36cm，材质：加粗优质不锈钢
287	不锈钢砧板围	4	个	规格：75cm*36cm，材质：加厚优质不锈钢
288	烧鸭针	42	根	规格：15cm，材质：加粗优质不锈钢
289	烧鸭扣	50	副	规格：28cm，材质：加粗优质不锈钢

290	烧鸭充气泵	2	台	规格：28cm*14.7cm*17cm，功率：135W
291	不锈钢叉烧针 (三针)	25	付	规格：50cm*40cm，材质：加粗优质不锈钢
292	不锈钢叉烧针 (单针)	25	付	规格：50cm，材质：加粗优质不锈钢
293	小号木柄捞篱	17	把	规格：22cm，材质：加厚优质不锈钢
294	透明餐盖	5	个	规格：51cm*35cm，材质：塑料
295	大号加厚红色深 框	17	个	规格：61cm*42cm*26cm，材质：塑料
296	大号加厚蓝色深 框	17	个	规格：61cm*42cm*26cm，材质：塑料
297	中号菜篮	25	个	规格：31cm*23cm*9.8cm，材质：塑料
298	不锈钢木柄捞篱	8	把	规格：32cm，材质：优质不锈钢+木柄
299	十八子片刀	42	把	规格：1号，材质：400系列不锈钢
300	大号塑料瓜刨	25	个	规格：大号，材质：塑料
301	大号储物箱	25	个	规格：46cm*32cm*26cm，材质：塑料
302	双耳加厚铁锅	17	个	规格：65cm，材质：加厚优质不锈钢
303	大号保鲜盒	42	个	规格：32.5cm*22.3cm*10cm，材质：塑料
304	商用 3.5KW 电磁 炉	5	台	规格：36cm*44cm*11cm，功率：3.5KW
305	中号煲汤袋	17	板	规格：中号，材质：高品质无纺布
306	小号煲汤袋	8	板	规格：小号，材质：高品质无纺布
307	不锈钢餐盘	50	个	规格：31cm*25cm，材质：304 优质不锈钢
308	水果夹子	17	个	规格：23cm*4.5cm，材质：优质不锈钢
309	大汤勺	42	个	规格：27cm*7.2cm，材质：优质不锈钢
310	不锈钢调味盅	42	套	规格：18cm*10cm，材质：优质不锈钢
311	搅拌机	1	台	规格：18cm*11cm，材质：优质不锈钢
312	密捞	4	个	规格：28cm，材质：优质不锈钢

313	电热管	42	条	功率：9KW/380V，材质：优质不锈钢
314	圆头电热管	42	条	功率：3KW/220V，材质：优质不锈钢
315	电子镇流器	83	个	类型：灯座
316	温控开关	42	个	功率：16A/220V，产品类型：液涨式温控器
317	灯管	166	支	功率：20W/220V，产品类型：LED 一体化灯管
318	烤鸭炉炉胆	3	个	规格：常规，材质：优质不锈钢
319	配电交流接触器	8	只	名称：交流接触器，功率：40A/220V
320	主气阀	12	个	规格：常规，材质：优质不锈钢
321	波纹管	4	根	规格：1米，材质：优质不锈钢
322	角钢	4	根	规格：6米/5*5，材质：优质镀锌角铁
323	氩气	3	瓶	规格：8L/瓶，种类：高压液化气
324	L E D射灯	84	个	功率：50W/220V，款式：高亮款
325	发热管	17	个	功率：3KW/380V，材质：优质不锈钢
326	水龙头	33	个	规格：32cm*18.5cm，材质：304 优质不锈钢
327	电机	3	台	功率：1.1KW/220V，电机：全铜电机
328	蒸柜拉手	17	个	规格：常规，材质：优质不锈钢
329	车轮	50	个	规格：3寸，材质：优质橡胶
330	拉手扣	17	个	规格：常规，材质：优质不锈钢
331	板车定向车轮	67	套	规格：5寸定向，材质：优质橡胶，每套4个车轮
332	万向车轮	50	个	规格：5寸万向，材质：优质橡胶
333	定向车轮	17	个	规格：6寸万向，材质：普通橡胶
334	长发热管	4	个	功率/规格：1.2米/9KW/220V，材质：优质不锈钢
335	发热管	4	个	功率：3KW/220V，材质：优质不锈钢
336	换气扇	2	台	型号：50型，材质：优质不锈钢

337	不锈钢电热管	3	条	功率/规格：1.2米/9KW/220V，材质：异形优质不锈钢
338	压力锅手柄	2	副	规格：常规，材质：优质不锈钢
339	断路器	1	只	功率：3P/160A，工作电压：1000V及以下，灭弧方式：磁吹断路器
340	炒炉风机	2	台	功率：750W/220V，材质：优质不锈钢
341	L E D 一体灯	83	套	功率：200W/220V，光源类型：LED，控制方式：按键式，色温：冷光
342	冷柜风扇	2	个	功率：60W/220V，电源方式：直流电，产品特点：风扇采用35W纯铜线电机+20cm铝风叶
343	加厚万象静音轮	17	个	规格：5寸万向静音，材质：优质橡胶
344	小型继电器	3	个	名称：小型继电器，型号：HH52P，
345	商用炒炉风机	4	台	功率：550W/220V，材质：优质不锈钢
346	加厚烤鸭炉胆	2	个	规格：常规，材质：加厚优质不锈钢
347	开关	2	个	电流类型：强电，面板材质：PC
348	电熔（大）	2	个	规格：25uf，产品材质：塑料外壳/锌铝膜价质/阻燃树脂
349	钢丝球	667	个	规格：小号，材质：钢丝
350	胶手套	1502	对	规格：常规，材质：工业乳胶
351	拖把	25	把	规格：120cm，材质：棉线+木柄
352	毛巾	167	条	规格：60cm*30cm，材质：100%涤纶
353	纱手套	333	对	规格：常规，材质：纤维
354	袖套	125	对	规格：41cm*19cm，材质：优质面料
355	布围裙	83	张	规格：81cm*60cm，材质：优质面料
356	洗洁精	584	瓶	重量：2KG/瓶，香型：柠檬香型
357	洗衣粉	25	包	重量：20Kg/包，香型：茉莉香型
358	扫把	125	把	规格：110cm，材质：5排硬毛+木柄
359	地刷	83	把	规格：120cm，材质：塑料+木柄

360	透明加厚胶围裙	2170	条	规格：67cm*77cm，材质：PVC
361	抑菌洗手液	250	瓶	重量：500g/瓶，香型：茉莉香型
362	一次性蓝色厨房帽	100	包	规格：19寸，材质：无纺布
363	洗洁精	1577	桶	重量：40斤/桶，香型：柠檬香型
364	卷筒纸	33	条	单卷净重：110g，原料成分：木浆，层数：5层
365	排拖	75	把	规格：80cm，材质：棉线+不锈钢
366	尘推杆	3	条	规格：90cm，材质：塑料
367	海绵拖把	4	把	规格：38cm，材质：不锈钢加强杆+高效大棉头
368	加长大锅刷	17	把	规格：大号，材质：竹制品
369	耐火泥	20	斤	规格：粉粒状，级别：工业级
370	喷壶	8	个	规格：2L，材质：塑料
371	毛刷	33	把	规格：20cm*7cm，材质：实木手柄/混鬃毛刷
372	蚊帐布	8	米	规格：100cm*100cm，材质：100%涤纶（聚酯纤维）
373	防烫手套	17	双	规格：29cm，材质：耐高温硅胶+加厚帆布
374	水刮	8	个	规格：80cm，材质：聚丙烯（PP）+硅胶
375	耐火砖	3	块	规格：23cm*11cm*2cm，级别：工业级
376	洁厕宝	375	瓶	规格：1000ml，主要成分：无机酸/表面活性剂
377	60CM排拖	27	把	规格：60cm，材质：棉线+不锈钢
378	锅刷	16	把	规格：中号，材质：竹制品
379	水鞋	25	双	规格：常规码数，材质：橡胶+PVC
380	方形毛巾	41	条	规格：30cm*30cm，材质：100%涤纶
381	电蚊拍	8	把	规格：43cm*21cm，电池类型：锂电池
382	加厚一次性手套	7512	包	规格：0.6g，原料成分：聚乙烯（PE）
383	工作服	167	件	规格：常规/长袖，材质：涤纶（聚酯纤维）

384	工作帽	167	顶	规格：常规，材质：优质涤棉面料
385	防护服	67	件	规格：常规/连体套装，材质：加厚覆膜无纺布
386	N95 口罩	751	个	规格：17.5cm*9.5cm，原料成分：无纺布+透气熔喷布
387	一次性防护手套	17	包	规格：0.8g，原料成分：聚乙烯（PE）
388	一次性鞋套	17	包	规格：42cm*15cm，原料成分：聚丙烯（PP）
389	普通口罩	668	个	规格：17.5cm*9.5cm，原料成分：无纺布
390	外科口罩	67	个	规格：17.5cm*9.5cm，原料成分：三层无纺布
391	一次性医用外科 口罩	41735	个	规格：17.5cm*9.5cm，原料成分：三层无纺布+透气熔喷布，灭菌级别：灭菌级
392	橡胶手套	167	对	规格：28cm，材质：橡胶，款式：全包分指
393	防目镜	67	副	规格：13.6cm*14.5cm*5.4cm，材质：聚碳酸酯
394	大竹刷	12	把	规格：30cm*4.2cm，材质：竹制品
395	软纸巾	17	提	规格：15.2cm*21cm，原料成分：木浆，单包抽数：100抽
396	加长高温手套	500	双	规格：45cm，材质：耐高温硅胶+加厚帆布
397	一字拖把	8	把	规格：80cm，材质：棉线+不锈钢
398	卷筒纸桶	8	个	规格：13.5m*15cm，材质：PP 材质，款式：简约圆形
399	大号塑料提桶	2	个	规格：26cm*23cm，材质：加厚熟胶
400	长柄竹扫把	4	把	规格：30cm*4.2cm，材质：竹制品
401	竹锅刷	25	把	规格：30cm*4.2cm，材质：竹制品
402	蓝色毛巾	83	条	规格：30cm*30cm，材质：100%涤纶
403	尘推	12	套	规格：80cm，材质：棉线+不锈钢
404	84 消毒液	17	桶	规格：40 斤/桶，产品特点：消毒液
405	白色长毛巾	42	条	规格：70cm*30cm，材质：100%涤纶
406	厕所刷	4	个	规格：30cm*4.2cm，材质：竹制品
407	小号有耳垃圾袋	50	件	规格：小号，产品材质：聚丙烯（PP）

408	牙签	42	包	规格：6.5cm，产品材质：天然毛竹签
409	保鲜膜	333	件	规格：50cm，产品材质：聚氯乙烯（PVC）
410	保鲜膜	275	件	规格：60cm，产品材质：聚氯乙烯（PVC）
411	点火枪	33	把	规格：25cm，产品材质：ABS 环保材料
412	大透明胶	8	卷	规格：4cm*300，胶带类型：包装胶带
413	小透明胶	8	卷	规格：1.2cm，胶带类型：包装胶带
414	挂钩	8	个	材质：金属，最大称重：20KG
415	大号脚踩垃圾桶	2	个	规格：37cm*34cm*29cm，外壳材质：阻燃塑料，开合方式：摇盖式
416	垃圾袋	1	件	规格：20斤/46cm*36cm，产品材质：进口 PE 原料
417	英文袋	4	件	规格：38cm*26cm，产品材质：进口 PE 原料
418	英文袋	4	件	规格：36cm*24cm，产品材质：进口 PE 原料
419	地毯	2	张	规格：2米*1.2米，产品材质：100%涤纶
420	防潮板	8	块	规格：100cm*100cm，产品材质：环保塑料
421	塑料高凳	3	张	规格：27.5cm*36.5cm*45cm，产品材质：环保塑料
422	冰沙管	238	件	规格：26cm，产品材质：PP 环保材质
423	加长点火枪	8	把	规格：40cm，产品材质：ABS 环保材料
424	75%酒精	67	瓶	规格：500ml/瓶，使用对象：肌肤，产品特点：75%防疫酒精
425	挂钟	12	个	规格：35.5cm，材质：塑料，动力类型：干电池式
426	连卷袋	20	条	规格：48cm*35cm，产品材质：聚丙烯（PP）
427	大卷透明胶	4	卷	规格：4cm*150，胶带类型：包装胶带
428	体温计	8	支	型号：HG01，测量范围：身体模式
429	墙纸	3	卷	规格：40cm，材质：铝箔锡纸
430	地垫	8	米	规格：1.2米*0.4米，产品材质：100%涤纶
431	垃圾袋（平口）	75	件	规格：1.2米*0.9米，产品材质：进口 PE 原料

432	黑色垃圾袋	8	件	规格：40cm*36cm，产品材质：进口 PE 原料
433	竹签（件）	8	件	品牌：飞竹，规格：35cm，产品材质：天然毛竹签
434	保鲜膜	10	件	规格：45cm，产品材质：聚氯乙烯（PVC）
435	商用挂墙牛角扇	4	个	规格：60cm，功率：220V/250W，转速：1400r/min
436	锡纸	20	卷	规格：38cm，产品材质：食品级铝箔锡纸
437	电池	83	个	规格：5号，电池类型：碱性电池
438	固体蜡	8	件	产品重量：20~50g，产品种类：固体酒精燃料
439	高温木炭	1277	件	重量：20斤/件，木炭种类：机制碳
440	食品袋	1003	件	规格：3斤/26cm*17cm，产品材质：进口 PE 原料
441	食品袋	1503	件	规格：5斤/36cm*22cm，产品材质：进口 PE 原料
442	食品袋	20	件	规格：10斤/45cm*26cm，产品材质：进口 PE 原料
443	豆浆杯	8	件	容积：8A，产品材质：原木浆纸+PE 淋膜
444	豆浆杯	175	件	容积：12Aml，产品材质：原木浆纸+PE 淋膜
445	小吸管	475	件	规格：26cm，产品材质：PP 环保材质
446	打包碗	668	件	规格：500ml，产品材质：PP 环保材质
447	一次性纸杯	42	条	容积：180ml，产品材质：原木浆纸+PE 淋膜
448	一次性筷子（圆珠筷）	4173	件	规格：4.5mm*195mm，产品材质：天然毛竹
449	一次性打包碟	8	件	规格：24.3cm*17.6cm，产品材质：环保塑料
450	打包袋	25	件	规格：20斤/50cm*30cm，产品材质：进口 PE 原料
451	圆碗	1150	件	规格：1250ml，产品材质：PP 环保材质
452	五格饭盒	25	件	规格：1200ml/25cm*19.5cm，产品材质：PP 环保材质
453	白色英文袋	25	扎	品牌：万顺通，/50Ccm*30cm，产品材质：聚丙烯（PP）
454	黑色塑料袋	25	扎	规格：15斤/50Ccm*30cm，产品材质：聚丙烯（PP）
455	特大垃圾袋（有耳）	8	件	规格：1.2米*0.9米，产品材质：聚丙烯（PP）

456	三格饭盒	467	件	规格：500ml/17.2cm*12.6cm，产品材质：PP 环保材质
457	四格打包碗	4	件	规格：800ml/21cm*18cm，产品材质：PP 环保材质
458	一次性碗碟	42	套	规格：（20 个/包）常规，产品材质：环保塑料
459	一次性叉子	42	包	规格：8.8cm，产品材质：食品级塑料（20 个/包）
460	微波碗配盖	8	件	规格：500ml，产品材质：PP 环保材质
461	生鲜碟	1	件	规格：19.5cm*11cm，产品材质：环保塑料
462	单格纸饭盒	166	件	规格：1000ml，产品材质：可降解材料
463	透明方盒	6599	件	规格：1000ml，产品材质：PP 环保材质
464	仿牛皮款豆浆杯 带盖	1250	件	容积：8A，产品材质：环保仿牛皮纸
465	一次性勺子	7	包	规格：11.4cm*3cm，产品材质：食品级塑料
466	塑料圆碟	3	包	规格：20cm，产品材质：聚丙烯（PP）
467	塑料圆碟	3	包	规格：25cm，产品材质：聚丙烯（PP）
468	塑料椭圆形碟	4	包	规格：8cm，产品材质：聚丙烯（PP）
469	冰泉豆浆杯	41	件	规格：12A，产品材质：环保材质（1000 个/件）
470	透明带盖果盒	1	件	规格：709ml，产品材质：PP 环保材质（15 个/件）
471	食品袋	5	件	规格：20 斤/46cm*36cm，产品材质：进口 PE 原料（400 个/件）

▲（二）食材物资的采购、配送

按照招标人的具体要求，将招标人需要的食材物资在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从招标人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。具体采购量以实际采购量为准，按月核对结算。中标供应商应负责食材物资的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。

▲（三）食材物资供货要求

1. 一般供货要求：供应商必须按照招标人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到招标人工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 紧急供货要求：在收到招标人发出紧急供货通知后，供应商应在招标人规定的时间内完成当次现场供货。因未在规定时间内完成供货而影响到招标人工作的正常运转的，按 1500 元/次进行罚款。

3. 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知招标人，招标人同意后方可终止合同，并没收全部履约保证金。

▲（四）食材物资的验收

1. 食材物资的验收工作由招标人和供应商共同进行。供应商提供的食材物资须经过招标人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，招标人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，招标人将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

2. 验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，招标人有权退货，由供应商更换食材物资直至验收合格。

▲（五）食材物资安全责任

1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。招标人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因食材物资卫生和质量不合格而发生食品安全事故，供应商无条件承担全部责任，招标人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。

2. 供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，招标人除全部退货外，有权取消供应商配送资格，按合同预算金额的 5% 承担违约责任，造成招标人或者第三人损失的，还应当承担经济赔偿责任（包括但不限于退货运输费，使用替代材料增加的支出、造成第三人食品安全事故支出的医疗费、交通费、赔偿款，处理纠纷所支出的诉讼费、律师费、财产保全费等）和法律责任（行政处罚、刑事责任等）。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的食材物资；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食材物资；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食材物资；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的食材物资；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的食材物资；

（6）超过保质期限的食材物资；

（7）其他不符合食品安全标准的食材物资。

▲（六）供货人员、车辆要求

1. 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标供应商单位正式员工。

2. 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按招标人规定的时间及地点一次完成该批次食材物资的供应。

▲（七）考核评分

供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，招标人相关管理部门对供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与招标人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），招标人有权按合同约定解除其委托的服务合同。

▲（八）其他要求

1. 每半个月由招标人管理部门人员、督察办公室主任、所有生产班组的班组长、群众监督员和供应商代表人员共同轮换到南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由招标人确定3个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。招标人验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

2. 由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门代表、学生代表参与询价及监督工作。

3. 招标人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向供应商发出累计二次书面质疑函后，按1500元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。

4. 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 中标供应商要免费提供运送及卸货服务，并按招标人要求对部分食材提供去皮服务。

6. 中标供应商应每日对所提供的服务车辆使用情况及安全状况进行排查，确保招标人所采购的食材物资在规定时间正常交货，因中标供应商车辆情况导致逾期交货属中标供应商责任，招标人将按延迟供货进行处罚。

▲二、商务条款

服务期限及地点	<p>1. 服务期限：自合同签订之日起2年。若服务期内食材供应金额达到采购预算金额（即合同总金额）的，则合同终止。</p> <p>2. 供货地点：广西南宁市招标人指定地点。</p>
付款方式	<p>供应食品食材物资的货款，按月支付，每月结束后五个工作日内，招标人和中标供应商双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，中标供应商需将单据装订成册按有关程序及时报账。中标供应商须向招标人提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为招标人付款依据，否则招标人有权拒绝付款而不构成违约。招标人收到供货等额发票及供货单据并经招标人核对无误后，10个工作日内，以银行公对公转账方式向中标供应商支付上月货款。中标供应商应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，中标供应商须赔偿招标人发票票面金额一倍的违约金。</p>
投标报价要求	<p>1. 投标人的投标报价必须含以下部分，服务期内，招标人不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：</p> <p>（1）货物、服务的价格；</p> <p>（2）必要的保险费用和各项税金；</p> <p>（3）包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。</p> <p>2. 在服务期内，除食材供应严格执行价格承诺（即下浮系数报价）外，在一个定价周期（即询价周期）内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履</p>

	<p>约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方面终止合同，扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：按本分标预算金额的 5%收取（中小企业缴纳数额为中标金额的 2%），于中标结果发布后 5 个工作日内提交至招标人指定账户。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：中标供应商服务期满后，由中标供应商向招标人提出申请，招标人在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，招标人 5 个工作日内转账退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户： 开户名称：<u>广西医科大学</u> 开户银行：<u>中行南宁市医科大支行</u> 银行账号：<u>622357485287000003</u></p> <p>5. 服务期间，因成交供应商服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成招标人的经济损失或其他食品安全事故的，费用从履约保证金中扣除，履约保证金不足扣除的，由中标供应商另外补足。</p> <p>6. 供应商履约保证金被扣除后应当在五个工作日内重新补缴。</p>
其他要求	<p>1. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。</p> <p>2. 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、粮油检验报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。</p>
三、其他要求及说明	
报价说明	<p>▲1. 以下浮系数进行报价。</p> <p>2. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 询价当日市场价格由供应商根据南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场价格（由招标人确定 3 个农贸市场其中之一，含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格）为基准报出市场价，招标人将对供应商所报价格进行考察比对，并经过双方商定后才能最终确定采购价格。</p> <p>4. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约</p>

	<p>保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>5. 招标人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3 种以上）价格普遍比市场询价高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后合同自动解除。</p>
服务方案要求	<p>1. 投标人需根据本项目服务需求及要求并结合自身能力，结合本招标文件第四章“评标办法及评分标准”提供服务方案及承诺等，包括但不限于：服务方案、食品质量保证方案、配送方案、应急预案、食品安全保障措施、货源保障能力、仓储服务能力、拟投入服务人员等。</p> <p>2. 如有，提供综合实力（业绩、荣誉、货物渠道、检测能力、安全责任保险等）等相关证明资料。</p>
其他	<p>中标供应商需配合招标人为贯彻党中央、国务院关于调整优化政府采购政策继续支持脱贫地区产业发展工作部署，落实广西壮族自治区财政厅、广西壮族自治区农业农村厅等四部门关于贯彻落实运用政府采购政策支持乡村振兴有关要求，按政策规定通过“832 平台”采购一定份额脱贫地区农副产品。有关政府采购政策在有效执行期内均须按相关文件执行，如政策取消或改变的，则中标供应商可与招标人沟通相关工作进一步开展事宜。</p>

附件：

食堂原材料（或食材物资）供应商考核评分表

供货商名称：

采购单位：

考核日期：

评估项目	评估内容	考核分
供货质量	食堂原材料须按照招标文件合同标准严格采购，杜绝次、差、来历不明货物。（确认不按合同标准要求一次不得分）（5分）	
	不能以次充好，园方因质量而拒收一次扣1分。（5分）	
	供货商建立食品安全卫生制度并有效执行。（3分）	
	供货商配备完整检验检测设备，并运作。（3分）	
	供货商向学校提供所供货物的检测报告或合格证明。（3分）	
	供货商建立向上游企业索证索票的常规。保准每批次进货能追溯找到上家。（5分）	
	及时了解市场信息，不提供社会反响大的食品。（3分）	
原材料价格	价格按照合同要求确定。出现过大的偏离1次扣1分。（3分）	
	按照合同要求货款在次月结算，先期支取1次不得分。（3分）	
	没有听取学校食堂询价小组意见1次扣1分（学校认定为准）。（3分）	
	社会监督对货物价格有特别异议的记录，一次扣1分。（3分）	
服务质量	供货商为学校着想提出双方有益的货物选择建议。（3分）	
	供货商没有有效投诉的记录。（3分）	
	供货商没有拒绝服务的记录。（3分）	
	供货商没有向非中标单位出租、借用中标供货单位权的行为。（3分）	
完成时间	建立供货团队负责对学校食堂供货。（3分）	
	按照学校要求食堂原材料及时送达，误期一次扣1分。（5分）	
	按照学校要求食堂原材料送到指定地点，拒1次扣1分。（3分）	
项目人员业务水平	供货商选派具有资格的人员进行食品安全专项保障工作。（5分）	
	项目人员必须在接受《中华人民共和国安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关食品安全知识培训之后方可上岗。（5分）	
	配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标公司正式员工，持证上岗，不外聘员工进行配送。（3分）	
职业	项目人员遵守岗位职责，明确分工，各司其职，团结协作，互相监督，按质按量完成本职工作。（3分）	

道德	项目人员积极为学校排忧解难，对园方的投诉、批评、建议，要及时进行调整处理或向上级汇报，做到事事落实，不能推诿、扯皮、推卸责任，更不允许有打击报复现象发生。（3分）	
	项目人员在工作中坚持原则，秉公办事，不徇私情，不以权谋私。（3分）	
	项目人员热爱本职工作，牢固树立“客户至上、服务第一”的宗旨和全心全意为客户服务思想。（3分）	
	项目人员在执行配送任务期间穿戴整洁、大方，佩戴工作卡，保持仪表端庄，精神饱满，无不雅观的举止。（3分）	
与招标人相关管理部门沟通的情况	供货商定期与学校相关负责人联系，听取和接受学校相关负责人对食材配送情况的意见和建议，对符合协议规定的相关要求无条件执行。（5分）	
	供货商成立项目实施领导小组，全面协调各项工作的开展和问题处理，真正做到无论有任何问题8小时内处理完毕。（5分）	

第三章 投标人须知

前 附 表

序号	条款号	编列内容
1		项目名称：武鸣校区食堂原材料供应服务采购 项目编号：YZLNN2024-G3-126-GXQT
2	2.1	本项目的招标人为： <u>广西医科大学</u>
3	5	<p>投标费用：</p> <p>1. 本项目投标应以人民币报价；</p> <p>2. 不论投标结果如何，投标人均应自行承担所有与投标有关的全部费用；</p> <p>3. 本项目各分标代理服务费以单个年度预算金额为基数，按本章须知正文第39.1款“服务招标”标准采用差额定率累进方式计算后，再乘以二年计算收取。由中标人一次性向采购代理机构支付。</p>
4	6.1	<input type="checkbox"/> 接受联合体投标 <input checked="" type="checkbox"/> 不接受联合体投标
5	12.1	<p>澄清与修改：</p> <p>投标人发现招标文件有误或有不合理要求的，应当于 <u>2024</u> 年__月__日前，以书面形式要求招标人澄清。</p>
6	16.1	投标有效期： <u>自投标截止之日起 60 日</u> 。
7	17.1	投标保证金：如有要求，应按《招标公告》第六条规定交纳。
8	17.3	<p>投标保证金退还（不计息）均以转账形式退回到投标人银行账户：</p> <p>1. 除招标文件规定不予退还保证金的情形外，中标通知书发布后五日内，以转账方式退还未中标人的投标保证金。</p> <p>2. 中标人的投标保证金在合同签订并送达采购代理机构存档后五日内，以转账方式退还。</p>
9	19.2	投标文件份数： <u>投标文件正本壹份，副本陆份，电子版壹份。</u>
10	20.2	投标文件接收时间及地点：具体见本招标文件第一章《公开招标公告》第七条规定。
11	22	开标时间及地点：具体见本招标文件第一章《公开招标公告》第八条规定。
12	30.2	评标方法： <u>综合评分法</u>
13	37.1	履约保证金：具体见第二章商务条款规定。

14	38.1	签订合同时间：中标通知书发出后30日内。
15		解释：本招标文件的解释权属于招标人或者招标代理机构。
16		<p>1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章，除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章等其它形式印章均不能代替公章。不符合要求的作投标无效处理。</p> <p>2. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或委托代理人亲自在招标文件规定签字处亲笔写上个人名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其它形式均不能代替亲笔签字。如招标文件规定签字处不得以法人私章代替。不符合要求的或漏签的作投标无效处理。</p> <p>3. 本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。</p>

一、总 则

1. 适用范围

本招标文件适用于本项目的招标、投标、评标、定标、验收、合同履行、付款等行为。

2. 定义

2.1 “招标人”详见“投标人须知前附表”。

2.2 “招标代理机构”系指云之龙咨询集团有限公司。

2.3 “投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、或者其他组织。

2.4 “书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

2.5 “▲”是指“采购需求”中实质性要求。

2.6 “正偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出优于条款要求并有利于招标人的响应情形；“负偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求导致招标人要求不能得到满足的情形。“满足”是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出无“负偏离”或“正偏离”的情形。

2.7 “允许负偏离的项目”是指“采购需求”中不带“▲”的项目条款。

2.8 投标文件对招标文件中的实质性条款应当作出无偏离或正偏离响应，实质性条款不允许负偏离。

2.9 投标人的投标文件中技术参数或配置缺项漏项的，或商务条款未承诺的视同为该项负偏离。

3. 招标方式：公开招标方式。

4. 投标委托

投标人代表须携带个人有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须有法定代表人出具的授权委托书（正本用原件，副本用复印件，格式见本招标文件第六章）。

5. 投标费用

投标人应承担参与本次招标活动有关的所有费用，包括但不限于获取招标文件、勘查现场、编制和提交投标文件、参加澄清说明、签订合同等，不论投标结果如何，均应自行承担。

6. 联合体投标：

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2 如接受联合体投标，具体要求如下：

（1）两个以上的法人或者其他组织可以组成一个联合体，以一个投标人的身份共同参加投标。

（2）以联合体形式参加投标的，联合体各方均应当具备承担招标项目的相应能力。本项目有特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少应当有一方符合招标文件规定的特定条件。

（3）联合体各方之间应当签订联合投标协议，协议书应当明确主体方（或牵头方）并明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任（各方承担责任与义务的分工应当符合采购需求，涉及行政许可范围的内容应由具有相应资质的成员承担，**否则，联合体投标无效**），并将联合投标协议连同投标文件一并提交招标代理机构。联合体各方应当共同与招标人签订采购合同，就采购合同约定的事项对招标人承担连带责任。

(4) 以联合体形式参加采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的采购活动。

(5) 联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。

(6) 联合体投标业绩、履约能力计算，按照联合体其中较高的一方认定并计算。

(7) 联合体投标的，须提供《联合体投标协议》（格式后附）。

(8) 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同按规定交纳保证金，其交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。

(9) 联合体各方均应按照招标文件的规定分别提交资格证明文件。

▲7. 转包与分包

7.1 本项目不允许转包。

7.2 本项目不允许违法分包。

8. 特别说明：

8.1 投标人投标所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为投标人所拥有。（**本招标文件另有约定的除外**）

8.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

8.3 投标人在投标活动中提供任何虚假材料，其投标无效，并报相关部门查处；中标后发现的，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》赔偿招标人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

8.4 在采购活动中，招标人员及相关人员与投标人有下列利害关系之一的，应当回避：

(1) 投标人或者投标人主要负责人的近亲属；

(2) 项目主管部门或者行政监督部门的人员；

(3) 与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；

(4) 曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

(5) 参加采购活动前3年内与投标人存在劳动关系；

(6) 参加采购活动前3年内担任投标人的董事、监事；

(7) 参加采购活动前3年内是投标人的控股股东或者实际控制人；

(8) 与投标人的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

(9) 与投标人有其他可能影响采购活动公平、公正进行的关系。

8.5 招标人不得泄露招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。有下列情形之一的，属于招标人与投标人串通投标：

(1) 招标人在开标前开启投标文件并将有关信息泄露给其他投标人；

(2) 招标人直接或者间接向投标人泄露标底、评标委员会成员等信息；

- (3) 招标人明示或者暗示投标人压低或者抬高投标报价；
- (4) 招标人授意投标人撤换、修改投标文件；
- (5) 招标人明示或者暗示投标人为特定投标人中标提供方便；
- (6) 招标人与投标人为谋求特定投标人中标而采取的其他串通行为。

8.6 投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。有下列情形之一的，属于投标人相互串通投标：

- (1) 投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；
- (2) 投标人之间约定中标人；
- (3) 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；
- (5) 投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

8.7 有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

8.8 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的采购活动，否则同时参与项目投标的公司作无效投标处理。

9. 异议

9.1 投标人对招标文件有异议的，应当在投标人须知前附表规定的时间前以书面形式向招标人、招标代理机构提出。

9.2 投标人提出异议的，应提供异议书原件。招标人或招标代理机构应当向异议投标人签收回执。

9.3 异议书应当由投标人法定代表人或其授权的代理人签字并加盖投标人单位章，异议书由授权的代理人签字的应附投标人法定代表人委托授权书，并附有效身份证明复印件。异议书应当包括下列内容：

- (1) 异议人的名称、地址及有效联系方式；
- (2) 被异议人的名称、地址及有效联系方式；
- (3) 异议事项的基本事实；
- (4) 相关请求及主张；
- (5) 有效线索和相关证明材料。

异议书有关材料是外文的，异议人应当同时提供其中文译本。除异议书外，投标人还应当提供相关事实、依据和证据及其来源或线索，便于有关单位调查、答复和处理。

二、招标文件

10. 招标文件的构成。

- (1) 招标公告；
- (2) 招标项目采购需求；
- (3) 投标人须知；
- (4) 评标办法及标准；
- (5) 拟签订的合同文本；
- (6) 投标文件格式。

11. 投标人的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件在各方面作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

12. 招标文件的澄清与修改

12.1 投标人应认真阅读本招标文件，发现其中有误或有不合理要求的，投标人必须在本投标人须知前附表规定的时间前以书面形式要求招标人澄清。本招标代理机构对已发出的招标文件进行必要澄清或者修改的，以书面形式通知所有招标文件收受人。该澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

12.2 招标代理机构必须以书面形式答复投标人要求澄清的问题，并将不包含问题来源的答复书面通知所有购买招标文件的投标人；除书面答复以外的其他澄清方式及澄清内容均无效。

12.3 招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的答复、澄清、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的书面文件为准。

12.4 招标人可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间，但至少应当在招标文件要求提交投标文件的截止时间前将变更时间书面通知所有招标文件收受人。

三、投标文件的编制

13. 投标文件的组成

投标文件由报价文件、资格及商务文件、技术文件三部分组成（**装订要求具体见本章第 19、20 款**）。

▲13.1 报价文件【下列文件要求“必须提供”的，投标人须加盖公章按要求提供，否则作投标无效处理。投标人所提供的材料不完整，或模糊不清以致关键信息无法辨认的，责任自负】：

- (1) 投标函（格式见第六章附件）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）
- (2) 开标一览表（格式见第六章附件）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）
- (3) 报价构成明细；（格式自拟，如有请提供）
- (4) 投标人针对价格承诺需要说明的其他文件和说明（格式自拟，如有请提供）。

注：格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字，否则作投标无效处理。

▲13.2 资格及商务文件【下列文件要求“必须提供”的，投标人须加盖公章按要求提供，否则作投标无效处理。其余项应结合第二章“招标项目采购需求”要求提供，要求必须提供的如未提供，评标委员会有权拒绝其投标文件；未作要求的，如有请提供。投标人所提供的材料不完整，或模糊不清以致关键信息无法辨认的，责任自负】：

(1) 投标保证金提交凭证（原件或复印件；银行转账、电汇凭证或采购代理机构开具的到账证明均可）；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(2) 投标声明书（格式见第六章附件）；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(3) 合法的主体资格证明（如：营业执照），提供复印件；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(4) A、D、F 分标的投标人须具有有效的《食品经营许可证》或《食品经营备案证》，提供复印件；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(5) 法定代表人身份证明书原件（格式见第六章附件）及法定代表人有效身份证正反面复印件；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(6) 法定代表人授权委托书原件（格式见第六章附件）及被授权人有效身份证正反面复印件；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(7) 投标人投标截止之日前 2023 年 8 月至 2024 年 4 月内投标人其中连续三个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税（或无纳税记录或零报税）的，必须提供相应文件证明其依法免税（或无纳税记录或零报税）。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的，只需提供从成立之日起的依法缴纳税收相应证明文件），复印件；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(8) 投标人投标截止之日前 2023 年 8 月至 2024 年 4 月内投标人其中连续三个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证（专用收据或者社会保险缴纳清单或其他有效证明）复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金证明复印件。从成立之日起到响应文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(9) 投标人经第三方审计的财务报表（2022 年或 2023 年度财务报表复印件，至少包含资产负债表、利润表、现金流量表及其附注、加盖会计师事务所公章页。新成立的公司提供公司成立日之后次月起到投标文件递交截止前一个月的财务报表复印件）或者投标截止之日前三个月内投标人基本开户银行出具的资信证明复印件（注：仅提供银行出具的存款证明不能作为其银行资信证明，否则作无效投标处理）；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(10) 投标人直接控股、管理关系信息表（格式见第六章附件）**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(11) 商务响应表（格式见第六章附件）；**（必须提供，否则作无效投标处理）**

(12) 类似案例成功的业绩；

(13) 投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书；（复印件）

(14) 投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；

(15) 投标人情况介绍（格式自拟）。

注：声明书必须由法定代表人签字并加盖单位公章；法定代表人授权委托书必须有法定代表人签

字及被授权人签字并加盖单位公章，否则作投标无效处理。格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字，否则作投标无效处理。

▲13.3 技术文件【下列文件要求“必须提供”的，须加盖公章按要求提供，否则作投标无效处理。其余项应结合第二章“招标项目采购需求”要求提供，要求必须提供的如未提供，评标委员会有权拒绝其投标文件；未作要求的，如有请提供。投标人所提供的材料不完整，或模糊不清以致关键信息无法辨认的，责任自负】：

(1) 技术偏离表(格式见第六章附件)；(必须提供，否则作无效投标处理)

(2) 服务方案及承诺(格式自拟)(请结合第二章“招标项目采购需求”及第四章“评标办法及评分标准”自行编写)；(必须提供，否则作无效投标处理)

(3) 项目实施人员一览表(格式见第六章附件)；(必须提供，否则作无效投标处理)

(4) 投标人对本项目的合理化建议和改进措施(格式自拟)；

(5) 投标人需要说明的其他文件和说明(格式自拟)。

注：格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字，否则作投标无效处理。

14. 投标文件的语言及计量

14.1 语言文字：

投标文件以及投标人与招标人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写(除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释)。投标人提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容应同时附中文翻译文本，在解释投标文件时以中文翻译文本为主。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

14.2 投标计量单位，招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位，货币种类为人民币，否则视同未响应。

15. 投标报价

15.1 投标报价应按招标文件中相关附表格式填写。

15.2 投标报价是履行合同的最终价格，投标人自行考虑成本核算。

▲15.3 投标人必须就所投项目的全部内容作完整唯一报价，漏项报价的或有选择的或有条件的报价，其投标将视为无效。

15.4 投标人之间不得相互串通投标报价，不得妨碍其他投标人的公平竞争，不得损害招标人或者其他投标人的合法权益。

16. 投标文件的有效期

16.1 投标文件有效期按须知前附表规定的时间，有效期不足的投标文件将被拒绝。

16.2 未中标的投标文件在投标文件有效期内均应保持有效。

16.3 中标人的投标文件自开标之日起至合同履行完毕止均应保持有效。

16.4 特殊情况需延长投标有效期的，招标人可于投标有效期届满之前，要求投标人同意延长有效期，招标人的要求与投标人的答复均应为书面形式。投标人拒绝延长的，其投标在原投标有效期届满后

将不再有效，但有权收回其投标保证金；投标人同意延长的，应相应延长其投标保证金的有效期，但不允许修改或撤回投标文件。

17. 投标保证金

▲17.1 投标人须按须知前附表的规定提交投标保证金。否则，其投标将被拒绝。

▲17.2 投标保证金交纳形式：转账、网银。

投标人采用银行转账形式递交投标保证金的，投标保证金必须从投标人银行账户转出到指定银行账户【开户名称：云之龙咨询集团有限公司，开户银行：中国银行南宁市民主支行（网银支付可选中国银行股份有限公司南宁分行），银行账号：623661021638，开户行行号：104611010017】，否则视为无效投标保证金。**本项目不接受现金形式或从个人账户转出的投标保证金。**

17.3 投标保证金的退还均以转账形式退回到投标人银行账户。

17.3.1 未中标人的投标保证金在中标通知书发出后五日内退还。

17.3.2 中标人的投标保证金在合同签订后五日内退还。

17.4 投标保证金不计息。

▲18. 投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在投标有效期内撤回投标文件的；
- (2) 未按规定提交履约保证金的；
- (3) 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；
- (4) 中标人无正当理由不与招标人签订合同的；
- (5) 将中标项目转让给他人或者在投标文件中未说明且未经招标招标人同意，将中标项目分包给他人的；
- (6) 拒绝履行合同义务的；
- (7) 其他严重扰乱招投标程序的。

19. 投标文件的签署和份数

19.1 投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订投标文件并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，是投标人的责任。

19.2 投标文件应按报价文件、资格及商务文件、技术文件顺序编制并装订成册，投标文件正本一份，副本份数详见“投标人须知前附表”规定，投标文件的封面应注明“正本”、“副本”字样。活页装订的投标文件将被拒绝。

19.3 投标文件的正本需打印或用不褪色的墨水填写，投标文件正本除本《投标人须知》中规定的可提供复印件外均须提供原件，副本可为正本的复印件，一旦正本和副本不符，以正本为准。

19.4 投标文件须由投标人在规定位置盖公章并由法定代表人或法定代表人的授权委托人签署，投标人应写全称。

19.5 投标文件不得涂改，若有修改错漏处，须法定代表人（或授权委托人）签字或加盖单位公章。投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人负责。

20. 投标文件的封装、递交、修改和撤回

20.1 投标文件的封装。

(1) 投标文件正、副本全部封装在一个文件袋（盒、箱）中并加以密封（未按规定封装而造成文件遗失的后果由投标人承担），并在封套的封口处加盖投标人单位章或由法定代表人或其授权的代理人签字。

(2) 投标文件的包装封面上应注明投标人名称（全称）、投标人地址、投标项目名称、项目编号及“开标时启封”字样。

(3) 未按规定标记的投标文件将被拒绝接收，由此造成的后果由投标人承担。

20.2 投标文件的递交

20.2.1 投标文件的递交不得迟于本须知前附表规定的截止时间。

20.2.2 投标人必须在规定时间内将投标文件送到本须知前附表规定地点，超过投标截止时间送达的投标文件将不予受理。

20.3 投标文件的修改或撤回

投标人在投标截止时间之前，可以对已提交的投标文件进行修改或撤回，并书面通知招标招标人；投标截止时间后，投标人不得撤回、修改投标文件。修改后重新递交的投标文件应当按本招标文件的要求签署、盖章和密封。

20.4 在招标文件要求提交投标文件的截止时间之后送达的投标文件，为无效投标文件，招标人应当拒收。

▲21. 投标无效的情形

实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。

21.1 在符合性审查和商务评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- (1) 超越了按照法律法规规定必须获得行政许可证的；
- (2) 资格证明文件不全的，或者不符合招标文件标明的资格要求的；
- (3) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (4) 未提供法定代表人身份证明，或委托代理人未能出具有效身份证或者出具的身份证与授权委托书中的信息不符的；
- (5) 为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (6) 投标文件未提供 13.2 款“资格及商务文件”规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；
- (7) 投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的（经评标委员会认定并允许其当场更正的笔误除外）；
- (8) 投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (9) 未实质性响应招标文件要求或者投标文件有招标方不能接受的附加条件的；
- (10) 投标文件标注的项目名称或者项目编号与招标文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；
- (11) 投标文件中承诺的投标有效期低于招标文件要求的期限的；

(12) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

21.2 在技术评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- (1) 投标文件未提供 13.3 款“技术文件”规定中“必须提供”的文件资料的；
- (2) 未提供或未如实提供投标项目（或货物或服务）的技术参数（或服务要求），或者投标文件标明的响应或偏离与事实不符或虚假投标的，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (3) 明显不符合招标文件要求的规格型号、质量标准，或者与招标文件中标“▲”的实质性条款或关键性的技术指标或性能要求负偏离的（另有要求的按其要求）；
- (4) 招标文件未载明允许提供备选（替代）投标方案或明确不允许提供备选（替代）标方案时，投标人提供了备选（替代）投标方案的；
- (5) 与其他参加本次投标供应商的投标文件（技术文件）的文字表述内容差错相同二处以上的；

21.3 在报价评审时，如发现下列情形之一的，投标文件将被视为无效：

- (1) 报价文件未提供 13.1 款“报价文件”规定中“必须提供”的文件资料的；
- (2) 未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；
- (3) 各分标报价超出招标文件相应分标规定最高限价（或折扣、费率上限），或者超出相应分标采购预算金额的；
- (4) 投标人未就所投分标进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投分标的单项内容作唯一报价；投标人未就所投分标的全部内容作完整唯一总价报价；存在有选择、有条件报价的（招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；
- (5) 修正后的报价，投标人不确认的；
- (6) 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的；
- (7) 报价文件响应的标的数量及单位与招标文件要求实质性不一致的。

21.4 被拒绝的投标文件为无效。

四、开标

22. 开标准备

采购代理机构将在须知前附表规定的时间和地点进行开标，投标人的法定代表人或其授权代表应参加开标会并签到。投标人的法定代表人或其授权代表未按时签到的，视同放弃开标监督权利、认可开标结果。

23. 开标程序：

- (1) 开标会由采购代理机构主持，主持人宣布开标会议开始；
- (2) 主持人介绍参加开标会的人员名单；
- (3) 主持人宣布评标期间的有关事项；告知应当回避的情形，提请有关人员回避；
- (4) 投标人或其当场推荐的代表，或者招标人委托的公证机构检查投标文件密封的完整性并签字

确认：

(5) 唱标；

(6) 采购代理机构做开标记录，投标人代表对开标记录进行当场校核及勘误，并签字确认；同时由记录人、监督人当场签字确认。投标人代表未到场签字确认或者拒绝签字确认的，不影响评标过程；

(7) 开标会议结束。

23.1 当整个招标项目的投标人不足 3 家时，除采购任务取消情形外，采购代理机构将报招标人批准后将该项目改为其它方式进行采购，或重新招标。

23.2 开标后，投标人不足 3 家的（或某分标投标人不足 3 家的），采购代理机构将报招标人批准后该项目（或该分标）改为其它方式进行采购，或重新招标。

24. 错误修正

24.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

(1) 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）-（4）规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

24.2 经投标人确认修正后的报价若超过采购预算金额或者最高限价，投标人的投标文件作无效投标处理。

24.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

五、评标

25. 组建评标委员会

本项目的评标委员会由招标人代表和有关技术、经济等方面的专家组成，成员人数应当为五人或以上单数。其中，技术、经济等方面的专家不得少于成员总数的三分之二。

26. 评标的方式

本项目采用不公开方式评标，评标的依据为招标文件和投标文件。

27. 评标程序

27.1 形式审查

招标人代表和代理机构工作人员协助评标委员会对投标人的资格和投标文件的完整性、合法性等进行审查。

27.2 实质审查与比较

(1) 评标委员会审查投标文件的实质性内容是否符合招标文件的实质性要求。

(2) 评标委员会将根据投标人的投标文件进行审查、核对，如有疑问，将对投标人进行询标，投标人要向评标委员会澄清有关问题，并最终书面进行答复。

投标人代表未到场或者拒绝澄清或者澄清的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权视该投标文件无效。

(3) 各投标人的技术得分为所有评委的有效评分的算术平均数，由指定专人进行计算复核。

(4) 代理机构工作人员协助评标委员会根据本项目的评分标准计算各投标人的商务报价得分。

(5) 评标委员会完成评标后，评委对各部分得分汇总，计算出本项目最终得分、性价比、评标价等。评标委员会按评标原则推荐中标候选人同时起草评标报告。

28. 澄清问题的形式

28.1 对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正，但不得超出投标文件的范围或对投标文件做实质性的修改（计算错误修正除外）。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明。

28.2 投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。由法定代表人或其授权代表签字或盖公章确认，并按评标委员会的通知要求递交。

28.3 有效的书面澄清材料，是投标文件的补充材料，成为投标文件的组成部分。

28.4 投标人代表未到场或者拒绝澄清或者澄清的内容改变了投标文件的实质性内容的，评标委员会有权视其投标文件无效。

29. 评委表决

在评标过程中出现法律法规和招标文件均没有明确规定的情形时，由评标委员会现场协商解决，协商不一致的，由全体评委投票表决，以得票率二分之一以上专家的意见为准。

30. 评标原则和评标办法

30.1 评标原则。评标委员会必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触。

30.2 评标办法。本项目将按须知前附表规定的评标办法进行评标，具体评标内容及评分标准等详见第四章：评标办法及评分标准。

31. 评标过程的监控

本项目评标过程实行全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标被拒绝。

六、评标结果

32. 评标完成后，评标委员会应当向招标人提交书面评标报告和中标候选人名单。中标候选人应当不超过 3 个，并标明排序。招标人应当自收到评标报告之日起 3 日内公示中标候选人，并在招标公告发布媒体上进行公示，公示期不少于 3 日。

33. 于中标结果公告后，采购代理机构向中标人发出中标通知书。

34. 投标人对评标结果有异议的，应当在公示期间以书面形式向采购代理机构提出质疑。采购代理机构在收到投标人的书面质疑及相关证明文件后出具回执，并将在3日内做出答复，答复内容不涉及商业秘密。

35. 采购代理机构无义务向未中标的供应商解释未中标原因。

七、签订合同

36. 合同授予标准

合同将授予被确定实质上相应招标文件要求，具备履行合同能力，综合评分排名第一的投标人。

37. 履约保证金

37.1 如有，具体见本招标文件第三章“投标人须知前附表”。

37.2 要求提供履约保证金的，中标人须于签订合同前按本须知前附表规定向招标人指定账户提交履约保证金。

37.3 签订合同后，如中标人不按双方签订的合同规定履约，则没收其全部履约保证金，履约保证金不足以赔偿损失的，按实际损失赔偿。

37.4 履约保证金在中标人按合同约定验收合格后，由中标人向保证金收取单位提供《招标项目履约保证金退付意见书》（详见附表），保证金收取单位在收到合格材料后五个工作日内以银行转账方式退还（不计利息），涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减。**如招标文件对其另有规定的，从其规定。**

37.5 在保证金退还日期前，若中标人的开户名称、开户银行、账号有变动的，请以书面形式通知保证金收取单位，否则由此产生的后果由中标人自负。

38. 签订合同

38.1 投标人接到中标通知书后，应按中标通知书规定的时间与招标人签订合同。

38.2 如中标人不按中标通知书的规定签订合同，则按中标人违约处理，采购代理机构将没收中标人投标的全部投标保证金并交招标人。

38.3 中标人因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，招标人可以与中标人之后排名第一的中标候选供应商签订采购合同，或重新开展采购活动。

38.4 拒绝签订采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

八、其他事项

39. 代理服务费计费：见本招标文件第三章“投标人须知前附表”。

39.1 服务费标准：

费率 金额	货物招标	服务招标	工程招标
100万元以下	1.5%	1.5%	1.0%
100~500万元	1.1%	0.8%	0.7%

500~1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%
1000~5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%
5000 万元~1 亿元	0.25%	0.1%	0.2%
1~5 亿元	0.05%	0.05%	0.05%
5~10 亿元	0.035%	0.035%	0.035%
10~50 亿元	0.008%	0.008%	0.008%
50~100 亿元	0.006%	0.006%	0.006%
100 亿以上	0.004%	0.004%	0.004%

注：代理服务收费按差额定率累进法计算。

39.2 采购代理机构的银行账户：

账户名称：云之龙咨询集团有限公司

开户银行：中国银行南宁市民主支行（网银支付可选中国银行股份有限公司南宁分行）

银行账号：623661021638

40. 解释权

40.1 本招标文件参照有关法律法规和采购管理的有关规定及参照国际惯例编制，解释权属本采购代理机构。

第四章 评标办法及评分标准

一、评标方法

(一) 本项目评标采用综合评分法评标。

(二) 评委构成：评审专家、采购单位代表共五人或以上单数构成，其中专家人数不少于成员总数的三分之二。

(三) 评标依据：评标委员会将以招标文件、投标人的投标文件、澄清的书面结果为依据进行比较与评价。

(四) 评分的主要因素：报价、技术、商务等内容。

(五) 其他

1. 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

2. 评标委员会独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；**投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。**

3. 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中，不得去掉最高报价或者最低报价。

4. 各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

5. 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

6. 起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

二、评标标准

(一) 对进入详评的，采用百分制综合评分法。

(二) 计分办法（按四舍五入取至百分位）：

1、价格分.....10 分

(1) 满足招标文件要求且投标报价最优的报价为评标基准价，其价格分为满分。

(2) 价格分计算公式：

$$\text{价格分} = \left[\frac{1 - \text{评标基准价}}{1 - \text{投标人下浮系数报价}} \right] \times 10 \text{ 分}$$

2、技术分.....75 分

(1) 服务方案（满分 21 分）

一档（6 分）：能针对采购单位机构性质提供切合招标人的配送流程服务方案，流程清晰，且对类似机构配送流程熟悉程度高。

二档（11 分）：在满足一档基础上，能根据所配送货物的来源（如：生长或养殖环境、进货渠道等）、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证及食品安全措施有具体方案及说明，以及配送方式方法和

措施说明，能够有效保障食品原材料的卫生安全。

三档（16分）：在满足二档基础上，能够提供一般供货、紧急供货，及特殊情况应急具体措施及方案，以及出现食材产品质量问题退换货有效的解决办法及措施，能够高效率缩短招标人退换货时间要求。

四档（21分）：在满足三档基础上，建立有规范的有效的食材供应追溯体系，保障食材原料采购、进出货等全流程可溯源；并提供因食材原因导致食品中毒或突发事件应急处理预案（包括但不限于：可能引发食物中毒的原因、事故预防措施、应急处理程序、事故调查办法、事故处理方案、组织机制建立、后期处置办法等），且有赔偿方案及措施。

注：不满足最低进档要求的计 0 分。

（2）管理制度（满分 15 分）

①由评委根据投标人编制的管理制度内容（包括但不限于）（**注：无相关内容，或不满足最低档次条件的计 0 分**）（满分 12 分）：

- （1）《食品卫生、食品质量检验制度》；
- （2）《消费投诉处理和食品卫生安全承诺制度》；
- （3）《进货验收和不合格食品下柜、召回、销毁制度》；
- （4）《食品准入台账登记制度》；
- （5）《卫生知识培训制度》；
- （6）《卫生检查制度》；
- （7）《食品留样管理制度》；
- （8）《食堂食品中毒应急预案》；
- （9）《送货不达应急预案》；
- （10）《从业人员健康制度》；
- （11）《财务管理制度》；
- （12）《岗位责任制》等制度方案。

根据以上提供的相关管理制度材料的齐全性、完整性、科学有效性及执行程度的完善性进行评审：

一档（4分）：有总体的管理制度方案，有很好的食品中毒应急预案及进货验收和不合格食品下柜、召回、销毁制度，内容具体，且切合行业实际；

二档（8分）：在满足一档基础上，对《卫生检查制度》、《食品留样管理制度》、《送货不达应急预案》等都有具体的管理制度，且制度规范及明确；

三档（12分）：管理制度齐全，且各项制度内容具体、详尽及明确，规范且切合行业实际，能体现服务质量的保障性。

②投标人具有溯源系统，可溯源至生产者（投标文件中提供系统开发凭证或者外购发票，以及系统截图。材料不齐全或不能证明的不予计分）的得 3 分。

（3）投入本项目人员（满分 9 分）

①拟投入本项目服务人员 6 人或以上（其中配送人员不得少于 2 名）的得 2 分；10 人或以上（其中配送人员不得少于 4 名）的得 5 分。

注：投标文件中提供配送人员健康证和食品安全知识培训合格证、用工合同以及投标人为其缴纳社保的证明，提供复印件加盖投标单位公章，材料不齐全不能作为该项目的配送人员，不予计分。其他人员须提供用工合同以及投标人为其缴纳社保的证明，否则不予计分。

②投入服务人员中，具有中级或以上食品安全管理员证书的得2分，满分4分（注：投标文件中须提供相关证书复印件、用工合同以及投标人为其缴纳社保的证明，否则不予计分）。

（4）检测能力（3分）：

投标人具有检测实验室且具备检测资质（即CMA或CNAS检测资质，且在有效期），能够提供食品原料安全自检能力，得3分（投标文件需提供资质复印件加盖投标人公章）；如是委托第三方机构检测食品原料安全性的，需提供该检测机构有效的CMA或CNAS检测资质，及双方委托协议（有效期须涵盖整个服务周期，否则不予计分），得2分（投标文件需提供资质及协议复印件加盖投标人公章）。符合两种情形的不重复计分，按最高分计分。

（5）配送工具（满分11分）

配送车辆拥有人必须是投标人公司名下专用配送车辆：

①自有专用配送车辆数量达到3辆的得5分（包含至少1辆的冷藏车）；

②在①的基础上：每多1辆（非冷藏车）得1分，最多得2分；每多1辆冷藏车得2分，最多得4分。

本项满分6分。

注：投标文件中提供车辆行驶证、登记证，且有车辆道路运输通行资格，车辆所有人必须是投标人公司名下的，提供复印件；并提供车辆正面、侧面、后面、内部图片且清晰可辨。必要时原件备查。

（6）仓储保障（满分10分）

①投标人在南宁市拟投入本项目仓储保障：仓库（非冷库）面积达到800平方米的得3分；每多100m²加1分，最多加2分。本项满分5分（注：投标文件中提供有效产权证明；如是租用的场地除提供产权证明外，还需同时提供场地租赁合同（或协议）及租金转账凭证。复印件加盖投标人公章。证明材料不齐全或无法佐证的不予计分）。

②投标人在南宁市拟投入本项目仓储保障：租赁或自制冷库容积达到500m³的得3分；每多100m³加1分，最多加2分。本项满分5分（注：投标文件中提供有效产权证明；如是租用的场地除提供产权证明外，还需同时提供场地租赁合同（或协议）及租金转账凭证。复印件加盖投标人公章。证明材料不齐全或无法佐证的不予计分）。

（7）供应渠道（满分6分）：

适用BCDE分标：

①投标人自有或者固定合作有与所投标段相关的（B分标牲畜类，C分标禽类，D分标水产类，E分标果蔬类）种养殖基地，面积达1000亩或以上得3分（投标文件中需提供种养殖基地相关有效备案证明；如是合作方式的，除提供该基地有效备案证明外，还需同时提供双方有效合作协议书。提供复印件加盖投标人公章）。

②投标人与832扶贫产品平台有供货合作的得3分（投标文件中需提供投标人与832平台双方有效合作协议证明，否则不得分。提供复印件加盖投标人公章）。

注：以上①②不重复计分。

适用 AF 分标：

投标人为供货产品生产厂家的，且供货产品达到所投标段产品清单 50%的得 2；投标人非产品生产厂家的，但与所投标段清单产品相关生产商有供货协议或相关授权书的（投标文件需提供证明材料，且能反映所供货产品信息，否则证明材料为无效证明材料，不予计分），每提供一个有效证明材料得 0.5 分，最多得 4 分。本项满分 6 分。

3、商务分.....15 分

(1) **业绩（8 分）**：投标人自 2020 年 1 月 1 日以来承接过的食材（物资）配送（或供应）服务项目，每有一份业绩得 0.5 分，满分 8 分（投标文件中须提供项目业绩有效的合同或协议复印件；同一个采购单位只计一次分）。

(2) **食品安全责任险（3 分）**：

一档：1000 万元-3000 万元（不含），得 1 分；

二档：3000 万（含）元-5000 万元（不含），得 2 分，

三档：5000 万元以上（含 5000 万元），得 3 分

（注：以投标人提供有效的购买保险合同及发票复印件为准）

(3) **认证证书（4 分）**：

投标人具有：ISO9001 质量管理体系认证证书、ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、ISO22000 食品安全管理体系认证证书、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证证书、商品售后服务评价体系五星级服务认证证书、诚信管理体系认证证书、供应链安全管理体系认证证书，每提供一项证书，且证书在有效期内的得 0.5 分，满分 4 分（投标文件中提供证书复印件加盖投标人公章）。

(三) **总得分=1+2+3。**

三、中标候选人推荐原则

1. 评标委员会将根据综合总得分由高到低排列次序（得分相同时，以折扣率报价由低到高顺序排列；得分相同且折扣率报价相同的，按技术指标优劣顺序排列）并推荐三名中标候选供应商。招标人应当确定评标委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同，或者招标文件规定应当提交履约保证金而在规定的期限内未能提交的，招标人可以确定排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，招标人可以确定排名第三的中标候选人为中标人，或重新开展采购活动。另有约定的除外。

2. 投标人可选择一个或多个分标参与投标，但只能成为其中一个分标的中标人。由评标委员会根据各分标各投标人综合得分进行排名，并按 A 分标→B 分标→C 分标→D 分标→E 分标→F 分标顺序确定各分标中标候选人。按规定的顺序成为第一中标候选人的投标人不可同时作为其余分标的中标候选人。

四、说明

1. 投标人应在投标文件中附上以上涉及的有关证书、文件、合同等的复印件。因投标人资料不全或

不清楚影响到最终得分的责任由投标人自负。

2. 投标人一旦被发现有虚假响应情况，将被取消投标或中标资格。

第五章 合同主要条款格式

合同文本

合同编号：_____

招标人（甲方）：_____

供应商（乙方）：_____

项目名称：_____

项目编号：_____

签订地点：_____

签订时间：_____

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规规定，按照甲方招标文件规定条款和乙方投标文件承诺，甲乙双方签订本合同以共同遵守。

第一条 合同金额及服务标的

1. 合同总金额暂定为预算金额（即人民币）： 元整（¥ .00），按实际采购金额进行结算，若服务期内食材供应金额达到采购预算金额（即合同总金额）的，则合同终止。

2. 食材物资供应种类

序号	食材种类（详见招标文件）	备注
1		甲方按服务期内实际产生的费用结算。

3. 实行定期定价制：

（1）食材价格承诺下浮系数为：_____ %；

（2）甲方按服务期内实际采购的数量结算，每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。

（3）询价当日市场价格由乙方根据南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场价格（由甲方确定3个农贸市场其中之一，含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格）为基准报出市场价，甲方将对乙方所报价格进行考察比对，并经过双方商定后才能最终确定采购价格。

一个定价周期内已确定的产品采购价格不得随意更改，且乙方必须按时按量供货，不得因市场价格上涨降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则甲方有权单方解除本合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

（4）投标报价必须含以下部分，服务期内，甲方不再支付合同以外的任何费用。包括但不限于：

①货物、服务的价格；

②必要的保险费用和各项税金；

③包装、运输、搬运、仓储、配送、加工、检验检测、售后服务等费用。

4. 每半个月进行一次询价定价机制，（即每半个月为一个定价时间段），经双方市场询价代表按实际询价结果进行制定合理的供应价格。

5. 每半个月由甲方管理部门人员、督察办公室主任、所有生产班组的班组长、群众监督员和乙方代表人员共同轮换到南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场（由甲方确定3个农贸市场其中之一）进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，按代表人员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。甲方验收食材物资时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

6. 甲方经市场多方面了解发现乙方在合同服务期内所提供的商品多种（3种以上）价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，甲方向乙方发出累计二次书面质疑书后可按1500元/次进行罚款，造成其余经济损失由乙方按实际情况赔偿。

7. 若因市场行情遇到突发情况，货物单品价格超过或低于每半个月询价当日市场价格的10%的，甲乙双方可及时进行协商调价。

第二条 合同期限

1. 本供货合同期限为合同签订之日起贰年，即____年____月____日至____年____月____日。**按实际采购金额进行结算，若服务期内食材供应金额达到采购预算金额（即合同总金额）的，则合同终止。**

2. 合同期满，如甲方要求乙方继续提供本合同服务的，甲乙双方另行协商后签订补充协议，合同期限顺延至甲方通知乙方停止服务之日止。顺延期间，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，双方另有约定的除外。

第三条 产品的质量和包装

1. 乙方保证向甲方销售的产品质量、包装符合国家相关的食品检验准标，完全符合国家农产品和食品质量相关法律法规要求。依据产品质量监督检验所提供的质量标准，乙方提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。采购单位有权对产品进行抽样送检，检测费用由乙方承担。乙方必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，乙方无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消乙方配送资格。

2. 乙方应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，有权取消乙方配送资格，按合同预算金额的5%承担违约责任，造成甲方或者第三人损失的，还应当承担经济赔偿责任（包括但不限于退货运输费，使用替代材料增加的支出、造成第三人食品安全事故支出的医疗费、交通费、赔偿款，处理纠纷所支出的诉讼费、律师费、财产保全费等）和法律责任（行政处罚、刑事责任等）。

① 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的；

② 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

- ③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；
- ④掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- ⑤用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
- ⑥超过保质期限的；
- ⑦其他不符合食品安全标准的情形。

3. 基本要求

(1) 配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标公司正式员工。

(2) 用于配送的车辆（冷冻生鲜类食品必须用冷藏车辆）必须干净、整洁且能按甲方规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。

第四条 食品安全责任

1. 建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。

2. 乙方所供食材物资均应符合《学校食品安全与营养健康管理规定》（中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第 45 号）的有关规定。食品配送采购，按照甲方的具体要求，将甲方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从甲方的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。乙方应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。

3. 乙方在本合同签订时，向甲方提供本单位合法有效的企业法人营业执照、食品经营许可证等资质原件送甲方查验，将上述证件的复印件及单位经营负责人身份证签字盖章一并交甲方备案。

4. 乙方每天（次）送货时必须根据不同产品向甲方提供产品批次合格证、农药残留、污染物定量检测报告、肉类检验检疫证等相关证明，否则甲方有权拒收相关批次货物并有权向乙方索取因此造成的损失。

5. 所有食材原料采购实施进货验收制度和台账记录制度。原料采购须索取发票等购货凭证，并做好采购记录，做到能够溯源；批量采购的，还须索取食品生产许可证、检验（检疫）合格证明等。原料入库之前须进行验收，出入库时须登记，作好记录。

第五条 报数时间、交（提）货的时间、地点和方式

1. 提报订单时间：甲方每天 **17:00 点前**向乙方提报次日的菜品明细、品质、规格数量及特殊要求等。对于规格不具体及特殊要求的（比如宴席使用原料）、新增品种原来没有报价或者某品种市场缺货或价格波动较大的或净菜加工的品种，当出现上述情况时，乙方以市场价格变动为参照，均以低于市场价格进行采购、报价。

2. 交货时间：**每日 7:30 分前**。甲方需要补货的，乙方应在甲方下单后 **2 小时内**将相关货品送至指定地点。由于特殊原因导致需要补货时，乙方必须配合甲方补齐。

3. 交货地点：广西南宁市甲方指定地点。

4. 甲、乙双方的任何一方如需提前或延期交货与提货，均应事先通知对方，达成协议后按协议执行。

第六条 验收地点、验收办法

1. 验收地点：乙方送货的交货地点为验收地点。

2. 验收办法：乙方每次送货需送上厨房，提交送货清单并与厨房人员交接签字验收，作为送货凭证，结算依据是以双方确认的验收总量计算。

(1) 产品的验收工作由甲方和乙方共同进行。乙方提供的产品须经过甲方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、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全国家标准要求的及不符合质量和无相关检测报告的品种，当即拒收，乙方需在 2 小时内更换不合格产品。乙方不能满足食品的质量及售后服务要求时，甲方将按 1500 元/次进行处罚，造成其余经济损失由乙方按实际情况赔偿。

(2) 验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

3. 双方人员验货、交货完成后，甲方不得无故向乙方提出退货要求，如甲方对质量发生争议，甲乙双方应友好协商解决。

第七条 货款结算方式

供应食品食材物资的货款，按月支付，每月结束后五个工作日内，甲方和乙方双方必须将各种单据整理核对好，做到表实相符、表表相符，乙方需将单据装订成册按有关程序及时报账。乙方须向甲方提供货物等额发票及发票清单，发票清单与供货单据相符，作为甲方付款依据，否则甲方有权拒绝付款而不构成违约。甲方收到供货等额发票及供货单据并经甲方核对无误后，10 个工作日内，以银行公对公转账方式向乙方支付上月货款。乙方应当确保发票真实无误且合法有效，如发现存在虚假发票或违规发票的，乙方须赔偿甲方发票票面金额一倍的违约金。

第八条 履约保证金

1. 履约保证金金额：按分标预算金额的 5%收取（即人民币：____元）（注：中小企业缴纳数额为中标金额的 2%），于中标结果发布后 5 个工作日内提交至甲方指定账户。

2. 履约保证金提交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。

3. 履约保证金退付方式、时间及条件：服务期满后，由乙方向甲方提出申请，甲方在收到材料后进行核对，如有违约或赔偿的，涉及违约的违约金和损失赔偿从履约保证金中扣减后，甲方 5 个工作日内转账退还（无息）。

4. 履约保证金指定账户：

开户名称：广西医科大学

开户银行：中行南宁市医科大支行

银行账号：622357485287000003

5. 服务期间，因乙方服务不到位或所供食材物资出现质量问题等原因造成甲方的经济损失或其他食品安全事故的，费用从履约保证金中扣除，履约保证金不足扣除的，由乙方另外补足。

6. 乙方履约保证金被扣除后应当在五个工作日内重新补缴。

第九条 甲方的违约责任

1. 甲方无故拒收乙方交售的产品的，应向乙方偿付被拒收相应产品货款。
2. 双方交货完成后，因甲方储存不当引起产品损耗、变质的由甲方自行负责。

第十条 乙方的违约责任

1. 若乙方供应的产品不符合国家相关的食品检验标准的，甲方有权当场要求退换不符合检验标准的产品，并按第三条第 2 款承担法律责任。

2. 乙方在接到甲方验收产品提出的书面异议后，应在 24 小时内做出处理。

3. 乙方不能按甲方指定送货时间（超出预定时间 30 分钟以上）送达指定地点的，甲方可进行口头警告。乙方配送人员到达双方约定的交货地点并通知甲方对接人员后，甲方人员应及时验收入库，并在送货单上签字确认。

4. 若乙方送货清单所标单价与所属定价周期内已确定的价格不符的，低于该定价的则按送货清单单价进行结算，高于该定价的则按原报价进行结算。

5. 一般供货要求：乙方必须按照甲方通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。乙方不能以任何理由拒绝或延迟配送，如因供货商迟送、不送、食材物资质量等问题影响到甲方工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由乙方按实际情况赔偿。

6. 紧急供货要求：在收到甲方发出紧急供货通知后，乙方在甲方规定的时间内完成当次现场供货。

7. 乙方每月完成供货服务后，根据完成情况，甲方相关管理部门对供货方的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与甲方相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），甲方有权按合同约定解除其委托的服务合同。

8. 若乙方在一个月内累计出现两次供应食材物资单项价格超出所属定价周期内已确定价格 20% 的情形的，甲方有权要求乙方停止供货 4 周予以整改。

第十一条 不可抗力

甲、乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应当及时向对方通报原由，经核查实后，可允许延期履行、部分履行或不履行，并可根据情况部分或全部免于承担违约责任。

第十二条 合同的变更与解除

甲、乙双方的任何一方要求变更或解除合同时，应及时通知对方，并采用书面形式由双方达成协议。未达成协议以前，原合同仍然有效。当事人一方接到另一方要求变更或解除合同的建议后，应在收到通知之日起 30 日内做出答复（当事人双方另有约定的除外），逾期不做出答复的，视为默认。

第十三条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十四条 合同争议解决

1. 因货物质量问题发生争议的，应邀请国家认定的质量检测机构按照国家标准对货物质量进行验收。货物符合国家标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合国家标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，如果协商不能解决的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

第十五条 合同的变更、终止与转让

1. 本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2. 未经甲方书面同意，乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十六条 合同组成及相互关系

1. 本合同的招标文件（含招标答疑）、符合招标要求的投标文件、中标（成交）通知书、本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分，若合同组成文件之间发生矛盾的，以下排列顺序为合同组成文件之间的优先解释顺序：

- （1）本合同及其附件；
- （2）中标（成交）通知书；
- （3）符合招标要求的投标文件；
- （4）招标文件(招标答疑)；
- （5）标准、规范及有关技术文件；
- （6）其他合同文件。

2. 前述文件应认为是互为补充和解释的，如有互相矛盾之处，以前述文件所列顺序作为其优先解释的顺序，但如果某一文件对甲方权利维护更有利或对乙方有更高、更严格要求的以该文件内容为准。

3. 前述各项文件包括双方就该合同组成文件所作出的补充和修改，属于同一项文件的，应以最新签署的为准。

第十七条 通知和送达

1. 本协议项下对合同一方对另外一方的任何通知或请求，应当发送至接收方在合同中约定的地址、联系人和通信终端。一方当事人变更名称、地址、联系人或通信终端等信息的，应当在变更后3日内及时书面通知对方当事人，对方当事人实际收到变更通知前的送达仍为有效送达，电子送达与书面送达具有同等法律效力。

2. 任何一方当事人向对/他方所发出的通知或请求送达时间：

- （1）如果是传真，则在发送当日视为送达；
- （2）如果是短信/微信/电子邮件，自电子文件内容在发送方正确填写地址且未被系统退回的情况下，进入对方数据电文接收系统当日视为送达。
- （3）如果是信函，在挂号信交邮后第三日视为送达；
- （4）如果是派人专程送达，则在收件人签收之日视为收到；
- （5）如果同时使用几种通知方式的，以其中较快到达接收方者为准。

(6) 若送达日为非工作日, 则视为在下一工作日送达。

本合同约定的地址、联系人及电子通信终端等信息亦为双方工作联系往来、法律文书及争议解决时人民法院和/或仲裁机构的法律文书送达地址。人民法院和/或仲裁机构的诉讼文书(含裁判文书)向任何合同任何一方当事人的上述地址和/或工商登记公示地址(居民身份证登记地址)送达的, 视为有效送达。当事人对电子通信终端的联系送达适用于争议解决时的送达。

合同送达条款与争议解决条款均为独立条款, 不受合同整体或其他条款的效力的影响。

第十八条 合同生效及其它

1. 本合同履行期限为：贰年；合同履行地点为：广西南宁市；合同履行的方式：按照本合同约定。
2. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。
3. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的, 双方签订书面补充协议方可作为主合同不可分割的一部分。
4. 本合同未尽事宜, 遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。
5. 本合同一式五份, 具有同等法律效力, 甲方三份, 乙方一份, 采购代理机构一份。

甲方(公章): 广西医科大学 年 月 日	乙方(公章): 年 月 日
单位地址:	单位地址:
法定代表人:	法定代表人:
委托代理人:	委托代理人:
电话:	电话:
电子邮箱:	电子邮箱:
开户银行:	开户银行:
账号:	账号:
纳税人识别号或统一社会信用代码:	纳税人识别号或统一社会信用代码:
邮政编码:	邮政编码:

第六章 投标文件格式

一、投标文件外层包装封面格式

投 标 文 件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

在 年 月 日 时 分之前不得启封

年 月 日

二、报价文件格式

1. 报价文件格式：

正本/或副本

报价文件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

2. 投标函格式：

投 标 函

致：_____（招标人名称）：

根据_____项目（项目编号：_____）的招标公告，_____（姓名、职务）代表投标人_____（投标人名称、地址。）参加本项目招标的有关活动，并提交投标文件。据此函，作如下承诺：

1. 同意在本项目招标文件中规定的开标日起_____天（投标有效期限）遵守本投标文件中的承诺，且在期满之前均具有约束力。
2. 具备有关法律法規规定的供应商应当具备的条件：
 - (1) 具有独立承担民事责任的能力；
 - (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
 - (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
 - (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
 - (5) 参加此项采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录。
3. 具备本项目招标文件中规定的其他资格条件。
4. 提供投标人须知规定的全部投标文件，包括投标文件正本_____份，副本_____份，电子文档_____份。
5. 已详细审阅全部招标文件(包括招标文件澄清函)，理解投标人须知的所有条款。
6. 完全理解贵方“最低报价不能作为中标的保证”的规定。
7. 接受招标文件中全部合同条款，且无任何异议；保证忠实地执行双方所签订的合同，并承担合同规定的责任和义务。
8. 完全满足和响应招标文件中的各项商务和技术要求，若有偏差，已在投标文件中明确说明。
9. 如果在开标后规定的投标有效期内撤回投标，贵方可不予退还我方的投标保证金。
10. 愿意提供任何与投标有关的数据、情况和技术资料等。
11. 我方已详细审核全部投标文件、参考资料及有关附件，确认无误。
12. 对本次招标内容及与本项目有关的知识产权、技术资料、商业秘密及相关信息保密。
13. 与招标人和采购代理机构无任何的隶属关系或者其他利害关系。

投标人名称：_____ 投标人公章：_____

投标人地址：_____ 邮编：_____

电话：_____ 传真：_____

开户银行：_____； 账号：_____

法定代表人或被授权代表(签字)：_____

联系电话：_____

日期：_____

3. 价格明细表格式（略）

4. 开标一览表

开标一览表

招标编号：_____ 投标人名称：_____

分标：_____（有分标时填写）

序号	采购标的	服务期	投标报价 (即下浮价,指所需采购货物在基准价下浮的价格)
			承诺下浮价：_____ %

注：

1. 投标人按下浮系数报价，即结合市场价格、食材物资成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出的下浮系数。每半个月进行一次市场询价（即每半个月为一个定价周期），该定价周期内的实际采购价格=询价当日所询市场的询价价格×（1-下浮系数），投标人一旦中标，该下浮系数在合同服务期内不得改变。

2. 询价当日市场价格由供应商根据南宁市金桥农贸市场或南宁市海吉星农贸市场或南宁市淡村农贸市场价格（由招标人确定3个农贸市场其中之一，含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格）为基准报出市场价，招标人将对供应商所报价格进行考察比对，并经过双方商定后才能最终确定采购价格。

3. 在一个定价周期内确定好的产品采购价格不得随意更改，并必须按时按量供货，不得因市场价格上涨而降低食材品质，否则按采购食材价值三倍扣罚履约保证金；不得因市场价格上涨停止供货，否则招标人有权单方解除合同并扣罚全部履约保证金，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。

4. 招标人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品多种（3种以上）价格普遍比市场询价高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，招标人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后合同自动解除。

注：

1. 有选择、有条件的价格承诺将作投标无效处理。

2. 投标人的开标一览表必须加盖投标人公章并由法定代表人或委托代理人签字，否则其投标作无效标处理。

3. 价格承诺一经涂改，应在涂改处加盖投标人公章或者由法定代表人或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

法定代表人或委托代理人（签字并加盖单位公章）： _____

日期： _____

三、资格及商务文件格式

5. 资格及商务文件格式：

正本/或副本

资 格 及 商 务 文 件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

6. 资格及商务文件目录：参见本招标文件第三章《投标人须知》13.2款“资格及商务文件”要求，结合自身情况自行编制

7. 投标声明书格式：

投标声明书

致：_____（招标采购单位名称）：

_____（投标人名称）系中华人民共和国合法企业，经营地址_____。

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，我方愿意参加贵方组织的_____项目（项目编号：_____）的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人及其投标产品和服务，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1. 我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

2. 我方不是招标人的附属机构；在获知本项目采购信息后，与招标人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

3. 我方及由本人担任法定代表人的其他机构最近三年内被通报或者被处罚的违法行为有：

4. 以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

法定代表人签字：_____

投标人公章：_____

年 月 日

8. 投标人直接控股、管理关系信息表格式：

供应商直接控股股东信息表（表一）

序号	直接控股股东名称	出资比例	身份证号码或统一社会信用代码	备注
1				
2				
.....				

注：

1. 直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。
2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。

法定代表人或委托代理人签字：_____

供应商公章：_____

年 月 日

供应商直接管理关系信息表（表二）

序号	直接管理关系单位名称	统一社会信用代码	备注
1			
2			
.....			

注：

1. 管理关系：是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。
2. 本表所指的管理关系仅限于直接管理关系，不包括间接的管理关系。

法定代表人或委托代理人签字：_____

供应商公章：_____

年 月 日

9. 商务响应表格式：

___分标（有分标时填写）

商务条款	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或说明
	1.…… 2.…… 3.……		1.…… 2.…… 3.……
	1.…… 2.…… 3.……		1.…… 2.…… 3.……
	1.…… 2.…… 3.……		1.…… 2.…… 3.……
……	……	……	……

说明：应对照招标文件“第二章 招标项目采购需求”，逐条对应“商务条款”要求在“投标人的承诺或说明”栏进行承诺或说明，并在“是否响应”栏申明与商务条款要求各条文的响应和偏离。如果在“招标文件要求”栏和“投标人的承诺或说明”栏仅简单注明“符合”、“满足”或简单“完全响应”概括的，未逐条对应进行承诺的，将导致投标文件被拒绝。

法定代表人或被授权人签字：_____

投标人名称(公章)：_____

日期：_____

10. 法定代表人身份证明格式

法定代表人身份证明书

投 标 人： _____

单位性质： _____

地 址： _____

成立时间： _____年_____月_____日

经营期限： _____

姓 名： _____ 性 别： _____

年 龄： _____ 职 务： _____

身份证号码： _____

系 _____（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附件： 法定代表人有效身份证正反面复印件

法定代表人身份证正反面复印件

投标人： _____（盖单位章）

_____年_____月_____日

11. 法定代表人授权委托书格式：

法定代表人授权委托书

致：_____（招标人名称）：

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工_____（姓名）以我方的名义参加_____项目（项目编号：_____）的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签字事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人身份证及被授权人有效身份证正反面复印件

法定代表人身份证正反面复印件

被授权代表身份证正反面复印件

被授权人签字：_____

法定代表人签字：_____

所在部门职务：_____

职务：_____

被授权人身份证号码：_____

投标人公章：

年 月 日

四、技术文件格式

12. 技术文件封面格式：

正本/或副本

技术文件

项目名称：

项目编号：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

13. 技术文件目录：参见本招标文件第三章《投标人须知》13.3款“技术文件”要求，结合自身情况自行编制

14. 技术偏离表格式：

____分标（有分标时填写）

项号	采购标的	招标要求 (即服务需求及要求中除 “清单”以外的内容)	投标承诺	偏离情况	说明
1	……类供应 服务	(二)食材物资的采购、配 送 ……			
2		(三) 食材物资供货要求 ……			
3		(四) 食材物资的验收 ……			
4		(五) 食材物资安全责任 ……			
5		(六)供货人员、车辆要求 ……			
6		(七) 考核评分 ……			
7		(八) 其他要求 ……	……	……	……

说明：投标人应逐条对应本项目招标文件第二章“招标项目采购需求”中的“服务需求及要求”认真填写该表，并结合自身投标情况在“投标承诺”栏列明承诺，在“偏离情况”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。如果在“招标要求”栏和“投标承诺”栏仅简单注明“符合”、“满足”或简单“完全响应”概括的，或未按要求对应各栏内容填写的将导致投标文件被拒绝。

法定代表人或被授权人签字：_____

投标人名称(公章)：_____

日期：_____

15. 项目实施人员一览表格式（参考）

项目实施人员一览表

序号	姓名	性别	年龄	现任职务	职业资格	备注

说明：1、在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。

2、如有，请提供有关证明材料。

法定代表人或被授权人签字：_____

投标人名称(公章)：_____

日期：_____

16. 类似业绩

类似业绩（参考）

与招标文件服务需求类似的项目业绩和合同履行情况

采购单位 名称	项目名称	合同金额（万元）	附件页码	采购单位联系人及 联系电话
			合同	

注：在填写时，如本表格不适合投标人的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。（如有，请同时附证明材料）

法定代表人或被授权人签字：_____

投标人名称（公章）：_____

日期：_____