**梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购项目**

（采购编号：）

**竞争性谈判采购文件**

采购人：（盖单位公章）

2024年2月15日

目录

[**第一章竞争性谈判采购公告** 5](#_Toc99395383)

[**梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购竞争性谈判采购公告** 6](#_Toc99395384)

[**1.采购项目简介** 6](#_Toc99395385)

[**2.采购范围及相关要求** 6](#_Toc99395386)

[**3.供应商资格要求** 7](#_Toc99395387)

[**4.采购文件的获取** 8](#_Toc99395388)

[**5.响应保证金** 9](#_Toc99395389)

[**6.响应文件的上传** 9](#_Toc99395390)

[**7.响应文件的开启** 9](#_Toc99395391)

[**8.谈判时间和地点** 9](#_Toc99395392)

[**9.纪检监督** 9](#_Toc99395393)

[**10.其他**  9](#_Toc99395394)

[**11.联系方式** 10](#_Toc99395395)

[**第一章竞争性谈判采购邀请书** 11](#_Toc99395396)

[**梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购竞争性谈判采购邀请书** 12](#_Toc99395397)

[**1.采购项目简介** 12](#_Toc99395398)

[**2.采购范围及相关要求** 12](#_Toc99395399)

[**3.供应商资格要求** 13](#_Toc99395400)

[**4.采购文件的获取** 14](#_Toc99395401)

[**5.响应保证金** 15](#_Toc99395402)

[**6.响应文件的上传** 15](#_Toc99395403)

[**7.响应文件的开启** 15](#_Toc99395404)

[**8.谈判时间和地点** 15](#_Toc99395405)

[**9.纪检监督** 15](#_Toc99395406)

[**10.其他** 15](#_Toc99395407)

[**11.联系方式** 16](#_Toc99395408)

[**第二章供应商须知** 17](#_Toc99395409)

[**供应商须知前附表** 18](#_Toc99395410)

[**1.总则** 22](#_Toc99395411)

[**1.1 采购方式** 22](#_Toc99395412)

[**1.2 采购项目概况和供应商资格要求** 22](#_Toc99395413)

[**1.3 费用承担** 22](#_Toc99395414)

[**1.4 保密** 22](#_Toc99395415)

[**1.5 语言文字** 22](#_Toc99395416)

[**1.6 计量单位** 22](#_Toc99395417)

[**1.7 踏勘现场** 22](#_Toc99395418)

[**1.8 竞争性谈判采购预备会** 23](#_Toc99395419)

[**1.9 分包** 23](#_Toc99395420)

[**1.10 响应和偏差** 23](#_Toc99395421)

[**2.采购文件** 23](#_Toc99395422)

[**2.1 采购文件的组成** 23](#_Toc99395423)

[**2.2 采购文件的澄清和修改** 24](#_Toc99395424)

[**3.响应文件** 24](#_Toc99395425)

[**3.1响应文件的组成** 24](#_Toc99395426)

[**3.2 报价** 25](#_Toc99395427)

[**3.3 响应文件有效期** 25](#_Toc99395428)

[**3.4 响应保证金** 26](#_Toc99395429)

[**3.6 响应方案** 26](#_Toc99395430)

[**3.7 响应文件的编制** 27](#_Toc99395431)

[**4.采购和评审** 27](#_Toc99395432)

[**4.1 采购小组** 28](#_Toc99395433)

[**4.2 初步评审** 28](#_Toc99395434)

[**4.3 谈判** 28](#_Toc99395435)

[**4.4 递交补充响应文件** 29](#_Toc99395436)

[**4.5 递交最终报价** 29](#_Toc99395437)

[**4.6 详细评申及推荐候选成交供应商** 29](#_Toc99395438)

[**4.7 特殊情形处理** 30](#_Toc99395439)

[**5．合同授予** 30](#_Toc99395440)

[**5.1 发出成交通知书** 30](#_Toc99395441)

[**5.2 履约保证金** 30](#_Toc99395442)

[**5.3 签订合同** 30](#_Toc99395443)

[**6．纪律要求** 30](#_Toc99395444)

[**6.1 对采购人的纪律要求** 31](#_Toc99395445)

[**6.2 对供应商的纪律要求** 31](#_Toc99395446)

[**6.3 对采购小组成员的纪律要求** 31](#_Toc99395447)

[**6.4 对与采购活动有关的工作人员的纪律要求** 31](#_Toc99395448)

[**7．需要补充的其他内容** 31](#_Toc99395449)

[附件1 问题澄清通知 32](#_Toc99395450)

[**问题澄清通知** 32](#_Toc99395451)

[附件**2** 问题的澄清 33](#_Toc99395452)

[**问题的澄清** 33](#_Toc99395453)

[附件3 成交通知书 34](#_Toc99395454)

[**成交通知书** 34](#_Toc99395455)

[**第三章评审办法** 35](#_Toc99395456)

[**评审办法前附表** 36](#_Toc99395457)

[**1.评审方法（综合评分法）** 40](#_Toc99395458)

[**2.初步评审标准和程序** 40](#_Toc99395459)

[**2.1 初步评审标准** 40](#_Toc99395460)

[**2.2 初步评审程序** 40](#_Toc99395461)

[**3.详细评审标准和程序** 41](#_Toc99395462)

[**3.1 评审价格确定** 41](#_Toc99395463)

[**3.2 综合评分和排序(综合评分法)** 42](#_Toc99395464)

[**4.评审结果** 44](#_Toc99395465)

[**4.1 提交书面评审报告** 44](#_Toc99395466)

[**第四章合同** 45](#_Toc99395467)

[**第五章采购需求** 58](#_Toc99395479)

[**第六章响应文件格式** 61](#_Toc99395480)

[**—、响应函** 64](#_Toc99395481)

[**二、授权委托书** 65](#_Toc99395482)

[**三、联合体协议书** 66](#_Toc99395483)

[**四、响应保证金** 67](#_Toc99395484)

[**五、商务和技术偏差表** 68](#_Toc99395485)

[**六、响应报价表** 69](#_Toc99395486)

[**七、响应报价明细表** 70](#_Toc99395487)

[**八、资格审查资料** 71](#_Toc99395488)

[**九、响应方案** 77](#_Toc99395489)

[**十、廉洁承诺书** 78](#_Toc99395490)

[**十一、保密承诺书** 79](#_Toc99395491)

# **第一章竞争性谈判采购公告**

（适用于公开邀请供应商方式）

## **梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购 竞争性谈判采购公告**

梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购项目已具备采购条件，现公开邀请供应商参加竞争性谈判采购活动。

### **1.采购项目简介**

1.1采购项目名称：梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购项目

1.2采购人：中粮梁河糖业有限公司

1.3采购项目资金落实情况：已落实

1.4 采购项目概况：本项目为2024年3月5日-2025年3月4日中粮梁河糖业勐养工厂、芒东工厂食堂食材定点采购项目。

1.5项目限价：73万元

1.6服务期限：2024年3月5日至2025年3月4日。

### **2.采购范围及相关要求**

2.1采购范围：食堂食材采购

2.2服务期限：2024年3月5日至2025年3月4日。

2.3交货地点：中粮梁河糖业有限公司勐养工厂、芒东工厂

2.4质量要求或服务标准：达到国家相关质量标准要求且满足本项目技术及使用需求，且达到一次性验收合格。

2.5质保期：所配送货物在有效期范围内

2.6最高限价：

设置最高限价，最高限价为73万元。

是否集采：

□是，集采-统签（集中采购，采购成交后单一采购人与成交人统一签订采购合同）

□是，集采-分签（集中采购，采购成交后多方联合采购人与成交人分别签订采购合同）

否

### **3.供应商资格要求**

3.1供应商应依法设立且满足如下要求：

* + 1. 资质要求：投标人应具备独立签订合同的能力，为中华人民共和国境内注册的企业法人或其他组织或自然人。
    2. 财务要求：注册资本金人民币50万元及以上。
    3. 业绩要求：近三年内（2021年3月4日至响应截止日期）有类似项目供货业绩（类似业绩指达到本项目规模70%的同类项目，如政府、事业单位等食材配送项目等）。
    4. 信誉及管理体系认证要求：

信誉要求：企业没有处于被责令停业，财产被接管、冻结，破产状态

□具备GB/T19001系列/IS09001系列质量管理体系认证证书，且在有效期内的；

□具备GB/T28001系列/ISO45001系列职业健康安全管理体系认证证书，且在有效期内的；

□具备GB/T24001系列或ISO14001系列环境管理体系认证证书，且在有效期内的；

* + 1. 货物要求：详见第五章采购需求
    2. 产品质量要求：满足国家相关食品安全质量标准要求

3.2供应商不得存在下列情形之一：

* + 1. 处于被责令停产停业、暂扣或者吊销执照、暂扣或者吊销许可证、吊销资质证书状态；
    2. 进入清算程序，或被宣告破产，或其他丧失履约能力的情形；
    3. 近三年内（2021年3月4日至响应截止日期），被列入失信惩戒对象（供应商需提供通过“信用中国”网站查询的信用信息查询记录网页截图件并加盖供应商公章）；
    4. 近三年内（2021年3月4日至响应截止日期），有骗取中标（成交）和严重违约及重大质量、安全问题（供应商须提供无相关问题承诺书）；

3.3本次采购是否接受联合体：

□是

否

联合体参加竞争性谈判采购活动的，联合体应满足本条第3.1款规定的要求，且联合体各方均不得存在本条第3.2款规定的情形。此外，联合体各方应分别满足如下条件：

联合体的资格认定标准如下：

(注：此部分应明确由同一专业或不同专业组成的联合体中各专业的资质、财务、业绩、信誉、主要人员等的认定方法，以最终认定联合体的资格。)

联合体应递交联合体协议书，且联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体参与本竞争性谈判采购项目，否则相关响应文件均无效。

### **4.采购文件的获取**

4.1有意参加竞争性谈判采购活动的单位，需在2024年3月4日18时00分前在中粮糖业EPS电子采购平台（网址：http://eps.tunhe.com）完成注册报名；采购人组织资格审查合格后，供应商于2024年3月4日24时00分后通过中粮糖业EPS电子采购平台获取/购买采购文件。

4.2采购文件每套售价0元。

### **5.响应保证金**

设置响应保证金，响应保证金为0.5万元。

### **6.响应文件的上传**

6.1响应文件上传的截止时间为2024年3月6日12时00分，上传至中粮糖业EPS电子采购平台。

6.2逾期未上传至中粮糖业EPS电子采购平台的响应文件，采购人将拒绝接收。

### **7.响应文件的开启**

开启地点：中粮糖业EPS电子采购平台（http://eps.tunhe.com/）网上开启响应文件

开启时间：2024年3月6日14时30分

### **8.谈判时间和地点**

上传响应文件的供应商应委派代表准时参加采购活动，谈判开始时间预计2024年3月6日，与每一供应商进行谈判具体时间另行通知。谈判地点为中粮梁河糖业有限公司会议室。

### **9.纪检监督**

**中粮糖业纪检信访举报联络方式：**

**一、寄信通信地址：北京市朝阳区朝阳门南大街8号中粮福临门大厦9层905房间，中粮糖业纪委办公室收，邮编100020**

**二、致电举报电话：010-85017235。**

### **10.其他**

**供应商需同时在中粮糖业EPS电子采购平台（网址：http://eps.tunhe.com）中，按项目明细填写报价。**

（注：可根据项目情况简述采购项目评审方法等其他需要说明的内容。）

### **11.联系方式**

|  |
| --- |
| 采购人：周令 18278189519 |
| 联系人：杨常茂 13987028948 |
|  |

2024年2月15日

# **第二章供应商须知**

## **供应商须知前附表**

| **条款号** | **条款内容** | **编列内容** |
| --- | --- | --- |
| 1.7.1 | 踏勘现场 | 不组织集中踏勘，供应商自行踏勘 |
| 1.8 | 竞争性谈判采购预备会 | 不召开，书面澄清及回复供应商疑问 |
| 1.9 | 分包 | 不得分包 |
| 1.10.2 | 对非关键条款的偏差 | 允许偏差的范围：  允许偏差的项数：项 |
| 2.1（7） | 构成采购文件的其他资料 |  |
| 2.2.1 | 供应商要求澄清采购文件的时间 | 截止时间：2024年3月5日 |
| 3.1.1(9) | 构成响应文件的其它资料 | 响应单位获奖荣誉  响应单位公司介绍  响应单位承诺函  其他说明文件 |
| 3.2.2 | 采购标的数量增减幅度 | 采购标的数量增减幅度：10%  （注：数量增减幅度通常在10%以内。） |
| 3.2.3 | 最高限价或其计算方法 | 设置最高限价为73万元 |
| 3.2.4 | 报价的其他要求 | 各分项综合包干单价报价 |
| 3.3.1 | 响应文件有效期 | 提交响应文件截止期后60日历天 |
| 3.4.1 | 响应保证金 | 保证金的金额：人民币0.5万元  保证金的形式：电汇（交款时注明“梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购项目响应保证金”，开户信息为：公司名称：中粮梁河糖业有限公司；纳税人识别号：91533122MA6KX49T1F;公司地址：云南省德宏州梁河县勐养镇中营村委会党良街（原勐养糖厂内）；电话：1692-6168775；开户行：中国农业银行股份有限公司梁河县支行营业室；开户行账号：24139701040011717）。 |
| 3.4.2 | 退还响应保证金的时间 | 响应保证金于成交通知书发出后30个工作日内退还； |
| 3.4.3(3) | 不退还响应保证金的其他情形 | 开启响应文件后在响应有效期内，供应商撤回其响应文件；  提供虚假材料谋取中标、成交的；  成交供应商未按本竞争性磋商文件规定签约；  在响应本次采购中存在围标串标等违法违规行为的。 |
| 3.5(1) | 依法设立的证明材料 | 供应商应提供市场监管部门或其他行政机关颁发的可以合法开展业务的执照或证书复印件 |
| 3.5(2) | 资质要求证明材料 | □不适用  适用。供应商应提供相关资质证书副本的复印件,以证明供应商具有承担本项目要求的资质  资质证书包括：  （注：此处应填写资质证书的名称、等级、专业、颁发机构等内容。） |
| 3.5(3) | 财务要求证明材料 | □不适用  适用。供应商应提供经会计师事务所或审计机构审计的近年财务会计报表复印件，包括资产负债表、现金流量表、利润表等。近年财务会计报表年份是指：至年（供应商的成立时间少于该规定年份的，应提供成立以来的财务会计报表）  □适用。供应商应提供近年财务会计报表复印件，包括资产负债表、利润表。近年财务会计报表年份是指：至年（供应商的成立时间少于该规定年份的，应提供成立以来的财务会计报表）  （注：有财务要求的，应选择两种财务会计报表中的一种作为财务证明资料。） |
| 3.5(4) | 业绩要求证明材料 | □不适用  适用。供应商应提供近年的类似项目情况表  （格式见第六章“响应文件格式”七、资格审查资料（三）近年的类似项目情况表），以证明供应商具有承担本项目要求的业绩。近年是指：至年  业绩证明材料：  合同/订单  中标通知书/成交通知书竣工验收报告/验收证明  □采购单位证明  □其他材料：  业绩证明材料种类要求：  提供上述勾选的任一项证明材料即可  □需同时提供上述勾选的所有证明材料  □其他要求： |
| 3.5(5) | 信誉要求证明材料 | □不适用  适用。供应商应提供相关信誉情况的证明材料，包括： |
| 3.5(6) | 承担本项目的主要人员要求证明材料 | □不适用  适用。供应商应提供拟委任的主要人员汇总表和主要人员简历表（格式见第六章“响应文件格式”七、资格审查资料（四）拟委任的主要人员汇总表和（五）主要人员简历表）。供应商应填报满足第一章“竞争性谈判采购公告/竞争性谈判采购邀请书”规定的项目负责人和其他主要人员的相关信息，并按如下要求提供相关证明文件： |
| 3.5(7) | 其他要求的证明材料 |  |
| 3.5(8) | 供应商不存在第一章3.2款情形的证明材料 | □不需提供证明材料  需要提供证明材料，包括： |
| 3.5(9) | 联合体要求的证明材料 | 不适用  □适用。供应商应按照采购文件提供的格式  （格式见第六章“响应文件格式”三、联合体协议书）拟订联合体协议书，并提供联合体协议书的原件。联合体协议书应明确联合体各方的分工。 |
| 3.6.1 | 对关键条款进行响应的证据或证明材料要求 |  |
| 3.6.2 | 响应方案数量 | 供应商只能提出唯一响应方案（除有文件规定允许的除外） |
| 3.7.5 | 响应文件电子版要求 | 以EPS电子采购平台系统内上传的版本为准。 |
| 3.7.6 | 分册装订要求 | 提供电子版响应文件，一正两副。 |
| 4.2.1 | 递交响应文件截止时间和地点 | 截止时间：2024年3月6日12:00以前。  提交电子响应文件的方式：通过中粮糖业EPS电子采购平台上传，并提交纸质版材料一正二副的标书。 |
| 4.3.3 | 供应商撤回响应文件情况下退还响应保证金的时间 | 自采购人收到供应商递交的书面通知之日起14日历天内 |
| 6.3.1 | 谈判轮次及谈判顺序 | 谈判轮次：  本项目共进行1轮谈判  （注：一般不超过3轮。）  □采购小组在首轮谈判前告知被邀请参加谈判的供应商谈判轮次  □本项目不事先确定谈判轮次，采购小组根据谈判情况确定，并在最后一轮谈判前告知供应商  谈判顺序： |
| 6.7.2 | 成交供应商 | 授标策略：按评分由高到低排序，原则上评分最高为成交供应商。 |
| 7.5 | 发布成交公告 | 公告媒介：中粮糖业EPS电子采购平台 |
| 7.6 | 履约保证金 | 履约保证金金额：合同预估价的5%  履约保证金形式：电汇  履约保证金有效期限：合同到期、验收合格以后  递交时间：收到中标通知书之后的30天且在合同签订之前提交  其他要求：缴纳足够的履约保证金是合同生效的前提条件 |

**供应商须知**

## **1.总则**

**1.1 采购方式**

本项目采用中粮糖业竞争性谈判采购方式。

竞争性谈判采购是指采购人组建采购小组与响应采购的供应商依次分别进行一轮或多轮交流谈判并对供应商递交的响应文件进行评审，采购人根据采购小组最终谈判结果及其评审结论，选择确定成交供应商的采购方式。

**1.2 采购项目概况和供应商资格要求**

采购项目概况和供应商资格要求见第一章“竞争性谈判采购公告/竞争性谈判采购邀请书”。

1.2.1“货物”是指各种形态和种类的物品，包括项目施工所需的原材料、燃料、设备、产品等。

1.2.2“服务”是指除货物以外的其他采购对象。

**1.3 费用承担**

供应商准备和参加竞争性谈判采购活动所发生的各种费用由供应商自行承担。

**1.4 保密**

参加竞争性谈判采购活动的各方应对采购文件和响应文件中的商业和技术等秘密保密,否则应承担相应的法律责任。

**1.5 语言文字**

采购文件和响应文件使用的语言文字为中文。专用术语使用外文的，应附有中文注释。

**1.6 计量单位**

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

**1.7 踏勘现场**

1.7.1 供应商须知前附表规定组织踏勘现场的，采购人按供应商须知前附表规定的时间、地点组织供应商自行踏勘项目现场。部分供应商不参加踏勘现场的，不影响踏勘现场的正常进行。

1.7.2 供应商可自愿参加踏勘现场活动。除采购人的原因外，采购人对供应商参加踏勘现场中所发生的人员伤亡和财产损失不承担责任。

1.7.3 采购人在踏勘现场中介绍的工程场地和相关的周边环境情况，仅作为供应商编制响应文件的参考，采购人不对供应商据此作出的判断和决策负责。

**1.8 竞争性谈判采购预备会**

供应商须知前附表规定召开竞争性谈判采购预备会的，采购人按供应商须知前附表规定的时间和地点召开竞争性谈判采购预备会。

**1.9 分包（不适用）**

供应商拟在成交后将成交项目的部分工作进行分包的，应符合供应商须知前附表的规定，并在响应文件中作出说明。

分包供应商不得将分包项目再次分包。成交供应商应当就分包项目向采购人负责,分包供应商就分包项目承担连带责任。

**1.10 响应和偏差**

1.10.1 采购需求和合同草案中的关键条款均以“★”符号标记。响应文件应当对采购需求和合同草案中的关键条款作出满足性或更有利于采购人的响应，否则，供应商的响应文件将被视为无效。

1.10.2 供应商须知前附表规定了对非关键条款允许偏差的范围和可以偏差的项数的,如响应文件存在的偏差超出上述范围或项数，将被视为无效。

## **2.采购文件**

**2.1 采购文件的组成**

本采购文件包括：

* + 1. 竞争性谈判采购公告(或竞争性谈判采购邀请书)；
    2. 供应商须知；
    3. 评审办法；
    4. 合同草案；
    5. 采购需求；
    6. 响应文件格式；
    7. 供应商须知前附表规定的其他资料。

采购人依照本章规定，对采购文件所作的澄清、修改，构成采购文件的组成部分。

**2.2 采购文件的澄清和修改**

2.2.1 供应商应仔细阅读和检查采购文件的全部内容。如发现缺页或内容不全，应及时向采购人提出，以便补齐。如有疑问，应在供应商须知前附表规定的时间前，以书面形式要求采购人对采购文件予以澄清。

2.2.2 采购人可根据供应商的要求或主动对采购文件进行澄清或修改。澄清或修改的内容以补充文件的形式发给所有获取采购文件的供应商。采购人可视具体情况在补充文件中通知供应商推迟递交响应文件的截止时间。

2.2.3 供应商在收到补充文件后，应按供应商须知前附表规定的时间和方式通知采购人，确认已收到该补充文件。

2.2.4 除非确有必要，采购人有权拒绝回复供应商在本章第2.2.1项规定的时间后提出的任何澄清要求。

## **3.响应文件**

**3.1响应文件的组成**

3.1.1 响应文件应包括下列内容：

1. 响应函；
2. 授权委托书(如有)；
3. 联合体协议书(如有)；
4. 响应保证金(如有)；
5. 商务和技术偏差表；
6. 报价表；
7. 资格审查资料；
8. 响应方案；
9. 供应商须知前附表规定的其他资料。

供应商在谈判和评审过程中作出的符合采购文件要求的澄清、说明和补正，构成响应文件的组成部分。

3.1.2 供应商的法定代表人(单位负责人)亲自签署响应文件、亲自参加谈判的，响应文件不包括第3.1.1(2)目所指的授权委托书。第一章“竞争性谈判采购公告/竞争性谈判采购邀请书”规定不接受联合体的，或供应商没有组成联合体的，响应文件不包括第3.1.1(3)目所指的联合体协议书。供应商须知前附表未要求供应商递交响应保证金的，响应文件不包括第3.1.1(4)目所指的响应保证金。

**3.2 报价**

3.2.1 供应商应按采购文件提供的格式(见第六章“响应文件格式”)在响应函和报价表中进行报价。响应函中报价应为包含国家规定的增值税在内的含税价格，同时应列明不含税价格和增值税税额。采购人将根据项目情况，在第三章“评审办法”第3.1.1项中选择按照含税价格或不含税价格对供应商进行价格评审。

3.2.2 供应商应充分了解采购项目的总体情况以及影响报价的其他要素。对于货物和服务采购项目，采购人在签署采购合同时及合同履行过程中，有权在供应商须知前附表规定的幅度内对采购标的的数量进行增加或减少。

3.2.3 采购人设有最高限价的，供应商的报价不得超过最高限价。最高限价或最高限价计算方法在供应商须知前附表中载明。

3.2.4 报价的其他要求见供应商须知前附表。

3.2.5 对于本文件中未列明，而供应商认为必需的费用也需列入总报价。在合同实施时，采购人将不予支付成交供应商没有列入的项目费用，并认为此项目的费用已包括在总报价中。成交供应商负责本项目所需货物的制造、供应、运输、售后服务等全部工作。

**3.3 响应文件有效期**

3.3.1 除供应商须知前附表另有规定外，响应文件有效期应为90日历天，从采购文件规定的递交响应文件的截止时间开始计算。

3.3.2 出现特殊情况需要延长响应文件有效期的，采购人在EPS系统中通过标前澄清通知所有供应商延长响应文件有效期。

**3.4 响应保证金**

3.4.1 供应商须知前附表规定要求递交响应保证金的，供应商在递交响应文件的同时，应按供应商须知前附表规定的金额、形式和采购文件提供的格式(见第六章“响应文件格式”四、响应保证金)递交响应保证金，并作为其响应文件的组成部分。供应商不按要求递交响应保证金的，其响应文件将被视为无效。

3.4.2 除供应商须知前附表另有规定外，采购人将在发出成交通知书后尽快向除成交供应商外的其他供应商原额退还响应保证金，并在采购合同签订后尽快向成交供应商和退还响应保证金。采用银行保函、担保机构担保函、保险机构保险单形式递交的响应保证金，经供应商同意后采购人可以不再退还。

3.4.3 有下列情形之一的，响应保证金将不予退还：

* + - 1. 供应商在响应文件有效期内撤销响应文件；
      2. 成交供应商在收到成交通知书后，无正当理由不与采购人订立合同，在签订合同时向采购人提出附加条件，或者不按照采购文件要求递交履约保证金；
      3. 发生供应商须知前附表规定的其他不予退还响应保证金的情形。

**3.5 资格审查资料**

供应商应提供供应商须知前附表3.5(1)-3.5(9)中规定的资格审查资料，以证明其满足第一章“竞争性谈判采购公告/竞争性谈判采购邀请书”对供应商的各项资格要求。

**3.6 响应方案**

3.6.1 响应文件应当对采购文件中的实质性内容作出响应。采购需求中明确为关键条款(标记“★”)的，供应商还应按照供应商须知前附表的规定提供有关证据或证明材料。

3.6.2 除供应商须知前附表规定供应商只能提出唯一响应方案外，供应商可在首次递交的响应文件中提出多个响应方案。供应商在最终报价前应确定一个最终方案，并针对最终方案提出最终报价。

3.6.3 响应文件对采购文件的全部偏差，均应在响应文件的商务和技术偏差表中列明。响应文件偏差表中未列明的内容，将视为响应采购文件的要求；但如发现响应文件的其他部分与商务和技术偏差表的描述不一致或供应商的响应缺乏支持性文件，则采购小组有权要求供应商对相关问题进行澄清，并根据澄清结果对供应商的响应文件进行评审。

**3.7 响应文件的编制**

3.7.1 响应文件应按第六章“响应文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为响应文件的组成部分。

3.7.2 响应文件应用不褪色的材料书写或打印。

响应函应由供应商的法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人签字并加盖单位公章。

联合体协议书（如有）应由联合体各方的法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人签字并加盖单位公章。

响应函或联合体协议书（如有）由代理人签字的，应在响应文件中附授权委托书，授权委托书应由供应商或联合体各方的法定代表人（单位负责人）签字并加盖单位公章。

3.7.3 谈判中供应商对响应文件的澄清、说明和补正应由供应商的法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人签字或加盖单位公章。

3.7.4 响应文件应尽量避免涂改、行间插字或删除。如果出现上述情况，改动之处应由供应商的法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人签字或加盖单位公章。

3.7.5 响应文件正本一份，副本份数见供应商须知前附表。正本和副本的封面右上角应清楚地标记“正本”或“副本”的字样。供应商应根据供应商须知前附表要求提供电子版文件。当副本和正本不一致时，以正本为准；当电子版文件和纸质版文件不一致时，以EPS电子采购平台系统内上传的版本为准。

3.7.6 响应文件的正本与副本应分别装订，并编制目录。响应文件需分册装订的，具体分册装订要求见供应商须知前附表规定。

## **4.采购和评审**

**4.1 采购小组**

4.1.1 采购方将组建采购小组，由采购小组按照本条规定的程序以及第三章“评审办法”的规定与供应商进行谈判、对响应文件进行评审和比较。

4.1.2 采购小组成员有下列情形之一的，应当回避：

* + - 1. 供应商主要负责人或供应商主要负责人的近亲属；
      2. 与供应商有经济利益关系或其他利害关系，可能影响公正评审的。

4.1.3 采购小组组建后，采购小组成员共同推选或由采购人指定采购小组组长，采购小组组长负责组织谈判及评审工作。

4.1.4 在谈判和评审过程中，采购小组成员对需要共同认定的事项存在争议的，将按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的采购小组成员应当在评审报告上写明不同意见及理由，否则视为同意评审报告。

**4.2 初步评审**

4.2.1 采购小组按照第三章“评审办法”规定的评审标准和程序对供应商递交的响应文件进行初步评审。初步评审主要对响应文件的形式、供应商的资格和响应文件的响应性进行审查，以判断响应文件的形式是否符合要求、供应商是否符合资格条件、响应文件是否实质性响应采购文件的要求。

4.2.2 响应文件的形式或供应商资格不符合采购文件的要求、响应文件未实质性响应采购文件的要求，或响应文件中有含义不明确、同类问题表述不一致或有明显文字和计算错误的内容，采购小组应要求供应商在规定时间内进行澄清、说明和补正。供应商澄清、说明和补正的内容应由法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人签字或加盖单位公章。澄清、说明和补正的内容作为响应文件的组成部分。

4.2.3 只有形式评审和资格评审合格且实质性响应采购文件要求的供应商才可通过初步评审。经供应商澄清、说明和补正后仍未通过初步评审的响应文件将被视为无效，采购小组应告知有关供应商。

**4.3 谈判**

4.3.1 采购小组应按照供应商须知前附表规定的谈判轮次及谈判顺序与通过初步评审的供应商逐一进行谈判。

4.3.2 通过公告方式邀请供应商且通过初步评审的供应商均需进行谈判。

4.3.3 采购小组所有成员应集中与单一供应商逐一进行谈判，并给予所有参加谈判的供应商平等的谈判机会。供应商的法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人应参加谈判。供应商的法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人在谈判中做出的承诺构成响应文件的组成部分。

**4.4 递交补充响应文件**

4.4.1 在谈判过程中，采购小组可根据谈判情况修改和补充采购文件中采购需求部分的技术、服务要求以及合同草案条款等内容，但不得实质性改变评审标准或改变可能影响初步评审结果的内容。采购小组修改和补充采购文件的，应当以书面形式将修改和补充的内容通知所有参加谈判的供应商。修改和补充的内容构成采购文件的组成部分。

4.4.2 采购小组修改和补充采购文件后，应要求供应商修改和补充响应文件。供应商应按照采购文件修改和补充的内容及要求相应地对已经递交的响应文件进行修改和补充（即补充响应文件）。补充响应文件应由供应商的法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人签字或加盖单位公章，并对采购文件修改和补充的内容作出实质性的响应。补充响应文件与首次递交的响应文件共同构成供应商响应文件的组成部分，二者内容不一致的，以补充响应文件内容为准。

4.4.3 采购小组审查供应商补充响应文件，对其响应性进行评审。补充响应文件实质性响应采购文件及其修改和补充内容的，采购小组应要求供应商在规定时间内递交最终报价；补充响应文件未能实质性响应采购文件及其修改和补充内容的，该响应文件将被视为无效，采购小组应取消供应商的谈判资格并对其进行告知。

**4.5 递交最终报价**

采购小组在谈判中未修改或补充采购文件的，谈判结束后，采购小组将要求所有参加谈判的供应商在规定时间内递交最终报价；采购小组修改和补充了采购文件的，采购小组应要求按照本章第4.4款规定递交了实质性响应的补充响应文件的供应商在规定时间内在EPS系统上递交最终报价。最终报价是供应商响应文件的组成部分。

**4.6 详细评申及推荐成交供应商**

4.6.1 采购小组按照第三章“评审办法”规定的评审方法、评审因素、评审标准和程序对响应文件进行详细评审。第三章“评审办法”没有规定的方法、因素和标准，不作为评审依据。

4.6.2 评审完成后，采购小组应当向采购人提交书面评审资料和推荐成交供应商名单。

4.6.3 所有供应商最终报价均明显不合理的，采购人将终止采购活动。

**4.7 特殊情形处理**

通过初步评审的供应商或递交最终报价的供应商数量与采购文件规定的成交供应商数量相等时，采购人可根据不同的情况决定继续或终止采购活动；通过初步评审的供应商或递交最终报价的供应商数量少于采购文件规定的成交供应商数量的，采购人将终止采购活动。

决定终止采购活动的，采购人将向采购小组出具停止谈判通知书。

## **5．合同授予**

**5.1 发出成交通知书**

采购人在EPS系统上发出成交通知书。

**5.2 履约保证金**

供应商须知前附表规定递交履约保证金的，成交供应商应按供应商须知前附表规定的形式、有效期限和递交时间向采购人递交履约保证金。

**5.3 签订合同**

成交供应商无正当理由拒绝签订合同，在签订合同时向采购人提出附加条件，或者不按照采购文件要求递交履约保证金的，采购人取消其成交资格，其响应保证金不予退还；给采购人造成的损失超过响应保证金数额的，成交供应商还应当对超过部分予以赔偿。

联合体成交的，联合体各方应当共同与采购人签订合同，就成交项目向采购人承担连带责任。

## **6．纪律要求**

**6.1 对采购人的纪律要求**

采购人不得泄露竞争性谈判采购活动中应当保密的情况和资料，不得与供应商串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

**6.2 对供应商的纪律要求**

供应商不得相互串通或者与采购人串通，不得向采购人或者采购小组成员行贿谋取成交，不得以他人名义参加竞争性谈判采购活动或者以其他方式弄虚作假骗取成交；供应商不得以任何方式干扰、影响评审工作。

**6.3 对采购小组成员的纪律要求**

采购小组成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透露对响应文件的评审和比较、候选成交供应商的推荐情况以及评审有关的其他情况。在采购活动中，采购小组成员应当客观、公正地履行职责，遵守职业道德，不得擅离职守、影响谈判工作正常进行，不得使用第三章“评审办法”没有规定的评审因素和标准进行评审。

**6.4 对与采购活动有关的工作人员的纪律要求**

与采购活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透露对响应文件的评审和比较、候选成交供应商的推荐情况以及谈判有关的其他情况。在采购活动中，与采购活动有关的工作人员不得擅离职守，影响谈判工作正常进行。

## **7．需要补充的其他内容**

需要补充的其他内容：见供应商须知前附表。

## 附件1问题澄清通知

### **问题澄清通知**

**（编号：）**

（供应商名称）:

采购小组对你方的响应文件进行了仔细审查，现需你方对下列问题以书面形式予以澄清、说明和补正：

#### 1.

#### 2.

……

请将上述问题的澄清、说明和补正于年月日时前递交至（详细地址）或发电子邮件至（电子邮箱地址）。采用电子邮件方式的，应在年月日时前将原件递交至。

采购小组组长：（签字）

或

采购人：（签字或盖单位公章）

年月日

## 附件**2**问题的澄清

### **问题的澄清**

**（编号:）**

采购小组：

问题澄清通知（编号：）已收悉，现澄清、说明和补正如下：

#### 1.

#### 2.

……

上述问题澄清、说明和补正，构成我方响应文件的组成部分。

供应商：（盖单位公章）

或

法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人：（签字）

年月日

## 附件3成交通知书

### **成交通知书**

（成交供应商名称）:

你方所递交的（项目名称）的响应文件已被我方接受，被确定为成交供应商。

成交价：

请你方在接到本通知书后的日内到（指定地点）与我方签订采购合同，并按采购文件第二章“供应商须知”第7.6款规定向我方递交履约保证金。

特此通知。

采购人：（盖单位公章）

年月日

# **第三章评审办法**

## **评审办法前附表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **条款号及名称** | | | **评审因素** | **评审标准** | |
| 1 | | 评审方法 | 评审方法 | 综合评分法 | |
| 2.1.1 | | 形式评审标准 | 供应商名称 | 与市场监管部门或其他行政机关颁发的可以合法开展业务的执照或证书一致 | |
| 响应文件签字盖章 | 符合第二章第3.7.2项及第3.7.3项的规定 | |
| 联合体协议书 | 递交联合体协议书，并明确联合体牵头人 | |
| 响应函中实质性内容 |  | |
| 2.1.2 | | 资格评审标准 | 依法设立 | 符合第一章第3.1款及供应商须知前附表第3.5(1)款规定 | |
| 资质要求 | 符合第一章第3.1款及供应商须知前附表第3.5(2)款规定 | |
| 财务要求 | 符合第一章第3.1款及供应商须知前附表第3.5(3)款规定 | |
| 业绩要求 | 符合第一章第3.1款及供应商须知前附表第3.5(4)款规定 | |
| 信誉要求 | 符合第一章第3.1款及供应商须知前附表第3.5(5)款规定 | |
| 人员要求 | 符合第一章第3.1款及供应商须知前附表第3.5(6)款规定 | |
| 其他要求 | 符合第一章第3.1款及供应商须知前附表第3.5(7)款规定 | |
| 不存在第一章第3.2款情形 | 符合第一章第3.2款及供应商须知前附表第3.5(8)款规定 | |
| 联合体供应商 | 符合第一章第3.3款及供应商须知前附表第3.5(9)款规定 | |
| **条款号及名称** | | | **评审因素** | **评审标准** | |
| 2.1.3 | | 响应性评审标准 | 报价 | 符合第二章第3.2款规定 | |
| 响应文件有效期 | 符合第二章第3.3.1项规定 | |
| 响应保证金 | 符合第二章第3.4.1项规定 | |
| 货物清单 | 符合第二章第3.6款规定 | |
| 质量标准 | 符合第一章第2条规定 | |
| 交货期 | 符合第一章第2条规定 | |
| 合同条款 | 符合第二章第1.10.1项规定 | |
| 对非关键条款的偏差 | 偏差范围和偏差项数符合第二章第1.10.2项的规定 | |
| 3.1.1 | | | 评审价格 |  | |
| **条款号** | | | **条款内容** | **编列内容** | |
| 3.2综合评分和排序(综合评分法) | | | | | |
| 3.2.1 | | | 分值构成  (总分100分)报 | 1. 资质及商务部分：15分 2. 食品质量安全评估：25分 3. 价：60分 | |
| 3.2.2(2) | | | 评审基准价计算方法 | 按照以下方法计算评审基准价：  评审基准价的计算：以不含税价计算  按有效报价的算术平均值为评审基准价：  有效响应人家数为N，0＜N≤5时，所有有效报价的算术平均值为评审基准价；5＜N≤10时，所有有效报价去掉1个最高报价和1个最低报价后的算术平均值为评审基准价；10＜N≤20时，所有有效报价去掉2个最高报价和2个最低报价后的算术平均值为评标基准价；N＞20时，所有有效报价去掉3个最高报价和3个最低报价后的算术平均值为评标基准价。  □按最低有效报价作为评审基准价。  无效报价、响应被否决的供应商，其报价不参与评审基准价的计算。 | |
| **条款号及名称** | | | **评分因素** | **评分标准** | |
| 3.2.3  (1) | 资质及商务评分标准 | | 供应商近5年（2019年 0月15日至今，以合同签订时间为准）类似业绩和获奖荣誉（7分） | 5 | 近5年内具有同类型产品供货业绩（类似业绩的标准：），有1项加1分，最多加至5分 |
| 2 | 企业荣誉：近5年内获得食品领域关于县级、地市级食品质量、服务、服务社会奖项，有一项加1分，最多加至2分。 |
| 资信和交货期（8分） | 2 | 有完整的供货人员组织、配送车辆信息、验收交货流程等整个供货流程的项目构成及计划，在招标文件要求的基础上，每多一个供货人、配送车辆加0.5分，最高加分不超过2分。 |
| 2 | 资信证明（满分2分）  （1）投标人出具的资信证明，评价为良好及以上或无不良记录的加0.5分；  （2）提供食品类安全质量证书，人员从事食品行业证书，每一项加0.25分，最多加1.5分。 |
| 4 | 售后服务方案（满分4分）  一档（4-3.1分），二档（3-2.1分），三档（1-2分），由评委在打分前根据投标人售后服方案的优劣，集体讨论确定投标人售后服务方案的档次，并由评委在相应的档次内独立打分。 |
|  | | | | | |
| 3.2.3  (2) | 食品质量安全评估评分标准 | | 一档 | 20.1-25 | 在响应分项价格文件的基础上，有符合食品配送经营许可资质；有固定的经营场所；有固定仓库，可存储满足公司7天及以上的供应能力；能够供应100%所需物资，并能够根据需要送货上门（每天1-2次）；有固定的配送车辆以及人员，能提供食品安全证明、检疫合格证。 |
| 二挡 | 10.1-20 | 在响应分项价格文件的基础上，有符合食品配送经营许可资质；有固定的经营场所；有仓库，存储能力能满足公司3天及以上的供应；能够供应80%所需物资，并能够根据需要送货上门（每天至少1次）；有固定的配送车辆以及人员，能提供食品安全证明、检疫合格证。 |
| 三挡 | 0-10 | 在响应分项价格文件的基础上，有符合食品配送经营许可资质；有固定的经营场所；无仓库；能够供应80%所需物资，并能够根据需要送货上门（每天至少1次）；有固定的配送车辆以及人员。 |
| 3.2.3  (3) | 报价评分标准 | | 以最低有效报价为基准值，基准值为满分60分，有效报价每高于基准价1%的减1分，扣减至20分为止。  中间值线性插入，小数点后保留2位，四舍五入。 | | |
| 3.2.3  (4) | 其他因素评分标准 | | …… | …… | |
| **条款号** | | | **条款内容** | **编列内容** | |
| 3.2.6 | | | 供应商并列时确定供应商优先顺序的规则 | 由采购小组投票决定 | |

**注**：**业绩需提供合同或中标（成交）通知书等有效证据。**

## **1.评审方法（综合评分法）**

本次评审采用综合评分法。采购小组对满足采购文件实质性要求的响应文件，按照本章第3.2款规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低的顺序推荐候选成交供应商。

## **2.初步评审标准和程序**

**2.1 初步评审标准**

2.1.1 形式评审标准：见评审办法前附表。

2.1.2 资格评审标准：见评审办法前附表。

2.1.3 响应性评审标准：见评审办法前附表。

**2.2 初步评审程序**

2.2.1 采购小组依据本章第2.1款规定的标准对供应商递交的响应文件进行初步评审，判断响应文件的形式是否符合要求、供应商是否符合资格条件、响应文件是否实质性响应采购文件的要求。只有以上评审合格的响应文件才可通过初步评审。

2.2.2 响应文件的形式或供应商资格不符合采购文件的要求、响应文件未实质性响应采购文件的要求，或响应文件中有含义不明确、同类问题表述不一致或有明显文字和计算错误的内容，采购小组应要求供应商在规定时间内进行澄清、说明和补正。供应商澄清、说明和补正的内容应由法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人签字或加盖单位公章。澄清、说明和补正的内容作为响应文件的组成部分。

2.2.3 经供应商澄清、说明和补正后仍不满足初步评审要求的响应文件（即响应文件不满足本章第2.1款规定的任一项标准），其响应文件将被视为无效，采购小组应告知有关供应商。

2.2.4 供应商有串通（符合第2.2.8、2.2.9、2.2.10项情况）、以各种方式弄虚作假、行贿（如一切商业贿赂行为，以及对从事采购与招投标活动的各类相关人员进行利益输送，或其它可能影响公正执行工作的行为）、不遵守国家法律法规或地方性规章制度，在采购与招投标过程中恶意诽谤、诬告陷害其它竞争对手的不良行为等违法行为的，其响应文件将被视为无效，其响应保证金将被没收。同时将处以成交与中标项目金额千分之五以上千分之十以下的罚款，对串通投标单位直接负责的主管人员和其他直接责任人员处单位罚款数额百分之五以上百分之十以下的罚款。并且该供应商将被列入采购人供应商黑名单（供应商“黑名单”每年发布一次，并在 EPS 系统中公示），进行供应商淘汰，永久禁止与采购人及下属单位开展业务；

2.2.5 供应商成交后无正当理由拒不签约或拒不履行合同的，至少进行采购人分子公司供应关系关闭，也可进行采购人各一级经营单位，华商中心供应关系关闭或\*\*\*品类供应关系关闭，关闭期一年；

2.2.6 接到成交通知后，因供应商原因未能按时签约，经两次催促后，在规定时间内仍未签约的，可进行采购人单条供应关系关闭或采购人分子公司供应关系关闭，关闭期半年。

2.2.7 上述行为情节严重的，采购人将移交公安经侦部门进行刑事调查。

2.2.8 有下列情形之一的，属于供应商相互串通响应报价：

（一）供应商之间协商响应报价等响应文件的实质性内容；

（二）供应商之间约定成交供应商；

（三）供应商之间约定部分供应商放弃响应报价或者成交；

（四）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同响应报价；

（五）供应商之间为谋取成交或者排斥特定供应商而采取的其他联合行动。

2.2.9 有下列情形之一的，视为供应商相互串通响应报价：

（一）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；

（二）不同供应商委托同一单位或者个人办理响应报价事宜；

（三）不同供应商的响应文件载明的项目管理成员为同一人；

（四）不同供应商的响应文件异常一致或者响应报价呈规律性差异；

（五）不同供应商的响应文件相互混装；

（六）不同供应商的响应保证金从同一单位或者个人的账户转出。

2.2.10 有下列情形之一的，属于采购人与供应商串通响应报价：

（一）采购人在规定的集中开启响应文件时间前开启响应文件并将有关信息泄露给其他供应商;

（二）采购人直接或者间接向供应商泄露标底、评审委员会成员等信息；

（三）采购人明示或者暗示供应商压低或者抬高响应报价；

（四）采购人授意供应商撤换、修改响应文件；

（五）采购人明示或者暗示供应商为特定供应商获得成交提供方便；

（六）采购人与供应商为谋求特定供应商获得成交而采取的其他串通行为。

## **3.详细评审标准和程序**

**3.1 评审价格确定**

3.1.1 除评审办法前附表另有规定外，评审价格以最终报价的大写不含税价格为准。

3.1.2 评审价格超过最高限价（如有）的，其响应文件将被视为无效。

3.1.3 采购小组经过对供应商的报价进行比较或基于专业经验认为某一供应商的报价过低，可能对其履约造成影响时，应当要求该供应商作出书面说明并提供相应的证明材料。供应商不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，其响应文件将被视为无效。

3.1.4 最终报价有算术错误或其他错误的，采购小组按以下原则进行修正，并要求供应商对修正后的价格进行书面澄清确认。供应商拒不澄清确认的，其响应文件将被视为无效：

* 1. 大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；
  2. 总价金额与单价金额不一致的，以单价金额为准，但单价金额小数点有明显错误的除外；
  3. 报价表中合计报价与分项报价的合价不一致的，以各分项报价的合价累计数为准；
  4. 如果分项报价中存在缺漏项，且缺漏项内容不属于实质性偏差的，则视为缺漏项内容的价格已包含在其他分项报价之中。

最终报价的算术错误修正不改变评审依据的最终总报价。当修正后的总报价高于原最终报价时，视同供应商最终报价错误产生少漏计费用，签订合同时由供应商承担,如采购小组认为供应商无法承受少漏计费用，可以将最终报价作为异常低价处理；当修正后的总报价低于原最终报价时，签订合同时以修正后的报价为准。

**3.2综合评分和排序(综合评分法)**

3.2.1 分值构成

1. 商务部分：见评审办法前附表；
2. 技术部分：见评审办法前附表；
3. 报价：见评审办法前附表；
4. 其他评分因素：见评审办法前附表。

3.2.2 评审基准价计算

1. 评审价格：评审价格为按照本章第3.1.1项规定确定的价格。
2. 评审基准价计算方法：

按有效报价的算术平均值为评审基准价：

###### 有效响应人家数为N，0＜N≤5时，所有有效报价的算术平均值为评审基准价；5＜N≤10时，所有有效报价去掉1个最高报价和1个最低报价后的算术平均值为评审基准价；10＜N≤20时，所有有效报价去掉2个最高报价和2个最低报价后的算术平均值为评标基准价；N＞20时，所有有效报价去掉3个最高报价和3个最低报价后的算术平均值为评标基准价。

□按最低有效报价作为评审基准价。

###### 无效报价、响应被否决的供应商，其报价不参与评审基准价的计算。

3.2.3 评分标准

1. 商务评分标准：见评审办法前附表；
2. 技术评分标准：见评审办法前附表；
3. 报价评分标准：

报价得分可采用如下方法计算：

□方法一：按有效报价的算术平均值为评审基准价：

偏差率=(供应商评审价格-评审基准价)/评审基准价×100%

①如果供应商的评审价格＞评审基准价，则报价得分=F-偏差率×100×E1；

②如果供应商的评审价格≤评审基准价，则报价得分=F+偏差率×100×E2；

其中F为本章第3.2.1(3)目规定的报价所占的分值；E1是评审价格每高于评审基准价一个百分点的扣分值、E2是评审价格每低于评审基准价一个百分点的扣分值，E1可大于或等于E2。E1、E2的取值见评审办法前附表。

□方法二：按最低有效报价作为评审基准价：

偏差率=(供应商评审价格-评审基准价)/评审基准价×100%

报价得分=F-偏差率×100×E3

其中F为本章第3.2.1(3)目规定的报价所占的分值；E3是评审价格每高于评审基准价一个百分点的扣分值。E3的取值见评审办法前附表。

□方法三：按最低有效报价作为评审基准价：

评审基准价为满分F分，其他报价得分=F×基准价/有效报价。

其中F为本章第3.2.1(3)目规定的报价所占的分值。

小数点后保留2位，四舍五入。

1. 其他因素评分标准：见评审办法前附表。

3.2.4 评分。采购小组成员按照评分标准独立对供应商的商务、技术和其他内家直有评分。报价评分由采购小组统一计算。各项得分汇总后为该成员给供应商的评分总分。评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。

3.2.5 汇总。采购小组汇总每个成员对供应商的评分总分，每个供应商的评分总分的算术平均值为供应商最终得分。

3.2.6 采购小组对供应商最终得分进行比较后，按照供应商最终得分由高到低的顺序对供应商排序。当最终得分相等时，以评审价格低的优先；当评审价格也相等时，以技术得分高的优先；当技术得分也相等时，由采购小组投票决定。

## **4.评审结果**

**4.1 提交书面评审报告**

采购小组应在书面评审资料中按照综合得分最高的向采购人推荐成交供应商。

采购小组应在书面评审资料中按照综合得分从高到低依次向采购人推荐成交候选供应商2名。

# **第四章合同**

中粮糖业甘蔗糖部

梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购项目合同

甲方：中粮梁河糖业有限公司

乙方：

甲方合同编号：

乙方合同编号：

合同签订地点：

合同签订日期：年月日

梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购项目合同

中粮梁河糖业有限公司（以下简称甲方）与（以下简称乙方）就乙方为梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购项目向甲方提供的【货物和服务】，经甲乙双方协商一致，签订本合同，共同遵守如下条款：

一、合同标的

（一）本合同标的主要配送物资

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格及其他** | **品牌或要求** | **单位** | **年预估量** | **含税**  **单价** | **不含税单价** | **含税总价（预估）** | **备注** |
| 1 | 香软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 2 | 小软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 3 | 德优8号软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 13000 |  |  |  |  |
| 4 | 遮放贡米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 5 | 糯米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 6 | 猪肉（前腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 7 | 猪肉（后腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 7000 |  |  |  |  |
| 8 | 猪肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 9 | 猪肉（五花肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 10 | 猪肉（排骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 11 | 猪肉（瘦肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 12 | 猪肉（龙骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 13 | 猪肉（脆骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 14 | 猪肉（粉肠） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 15 | 猪肉（腰子） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 16 | 猪肉（猪肚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 17 | 猪肉（猪肝） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 18 | 猪肉（猪心） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 19 | 猪肉（猪蹄） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 1400 |  |  |  |  |
| 20 | 猪肉（肘子） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 21 | 猪肉（板油） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 22 | 猪肉（肥肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 23 | 猪肉（大肠） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 24 | 猪肉（筒子肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 25 | 猪肉（猪脚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 26 | 牛肉（排骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 27 | 牛肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 28 | 牛肉（牛肚底） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 29 | 牛肉（筒子骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 30 | 牛肉（牛大肚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 31 | 牛肉（骨头） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 32 | 猪肉（转包） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 33 | 牛肉（后腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 34 | 羊肉（带皮带骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 35 | 羊肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 36 | 羊肉（羊杂） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 37 | 鸽子肉 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 38 | 鸡肉（鸡胸肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 39 | 土鸡（净重） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 40 | 鸡肉（土杂鸡散养） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 41 | 蛋鸡（鸡肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 42 | 鸡肉（老三黄鸡） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 43 | 新鲜鸡翅（鸡肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 44 | 旱鸭 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 45 | 老旱鸭 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 46 | 猪肉（火腿） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 47 | 猪肉（腊肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 48 | 猪肉（麻辣肠） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 49 | 猪肉（生态腊肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 50 | 猪肉（施甸麻辣腊肠） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 51 | 猪肉（烟熏肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 52 | 猪肉（火腿肘子） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 53 | 猪肉（熟猪血） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 54 | 土鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 55 | 柠檬鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 56 | 新鲜鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2500 |  |  |  |  |
| 57 | 咸鸭蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 58 | 鲤鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1200 |  |  |  |  |
| 59 | 罗非鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 60 | 挑手鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 61 | 鲫鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 62 | 草鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 63 | 生态鲤鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 64 | 黄辣丁 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 65 | 鲈鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 66 | 乌鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 67 | 洋芋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 68 | 芋头 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 69 | 淮山药 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 700 |  |  |  |  |
| 70 | 紫薯 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 71 | 红薯 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 72 | 老南瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 73 | 嫩南瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 74 | 日本瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 75 | 嫩瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 76 | 冬瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 77 | 洋丝瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 78 | 洋丝瓜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 900 |  |  |  |  |
| 79 | 洋丝瓜根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 80 | 三叶瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 81 | 莲藕 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1800 |  |  |  |  |
| 82 | 檽米藕 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 83 | 葫芦 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 84 | 豇豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 85 | 四季豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 86 | 菜豌豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 360 |  |  |  |  |
| 87 | 大白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 88 | 包白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1800 |  |  |  |  |
| 89 | 小白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 90 | 青菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 91 | 萝卜菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 92 | 麻白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 93 | 菠菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 94 | 生菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 95 | 白萝卜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 96 | 豌豆尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 97 | 豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 98 | 绿豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 99 | 豌豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 100 | 茴香 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 101 | 南瓜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 102 | 山药尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 103 | 青菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 104 | 菜心 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 105 | 白菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 107 | 油菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 108 | 芥兰菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 109 | 枸杞菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 110 | 魔芋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 111 | 空心菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 112 | 海带丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 113 | 丝瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 114 | 小米菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 115 | 白芹 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 116 | 西芹 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 117 | 甜玉米（未脱皮） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2000 |  |  |  |  |
| 118 | 糯玉米（未脱皮） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 119 | 茄子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 120 | 大青椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 260 |  |  |  |  |
| 121 | 虎皮椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 122 | 大红椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 123 | 细尖椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 124 | 细红椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 125 | 小米辣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 126 | 蒜苗 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 550 |  |  |  |  |
| 127 | 菜花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2000 |  |  |  |  |
| 128 | 西兰菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 129 | 青笋尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG |  |  |  |  |  |
| 130 | 青笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 131 | 蒜苔 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 132 | 韭黄 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 133 | 酸笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 134 | 刺黄瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1100 |  |  |  |  |
| 135 | 苤蓝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 136 | 刷把菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 137 | 油麦菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 138 | 芦笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 80 |  |  |  |  |
| 139 | 帕拱菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 140 | 水香菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 141 | 苦瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 142 | 鸡血菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 143 | 炸豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 144 | 豆腐干 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 650 |  |  |  |  |
| 145 | 腌韭菜花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 146 | 娃娃菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 147 | 水蕨菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 148 | 山蕨菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 149 | 茶叶菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 150 | 芭蕉心 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 151 | 当归 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 152 | 臭豆腐 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 153 | 臭豆腐渣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 154 | 五加枫 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 260 |  |  |  |  |
| 155 | 蚕豆包 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 156 | 毛豆米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 157 | 鱼腥菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 158 | 茶豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 159 | 棕包米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 160 | 香椿 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 40 |  |  |  |  |
| 162 | 姜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 163 | 茭瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 164 | 金竹笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 165 | 生黄笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 167 | 白花菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 168 | 窝乐尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 169 | 树酸茄 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 170 | 马蹄菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 171 | 撇菜根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 172 | 苦籽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 173 | 韭菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 174 | 豆腐花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 175 | 豌豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 176 | 稀豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 177 | 茴香根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 178 | 涮辣椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 179 | 儿菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 180 | 鲜豆腐皮 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 181 | 石屏豆腐 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 182 | 海鲜菇 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 183 | 泡姜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 184 | 虾片 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 185 | 海带结 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 186 | 蚕豆米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 187 | 泡萝卜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 188 | 黑美人西瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 189 | 香蕉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 190 | 梨 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 191 | 橙子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 192 | 火龙果 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 193 | 菠萝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 194 | 麒麟西瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 195 | 哈密瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 196 | 木瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 197 | 桔子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 198 | 苹果 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 199 | 李子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 200 | 提子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 201 | 青枣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 202 | 砂糖橘 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 203 | 欧亚优酸乳 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | 件 | 10 |  |  |  |  |
| 204 | 蒙牛牛奶（盒装） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | 件 | 10 |  |  |  |  |
| 205 | 可口可乐 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 206 | 雪碧 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 207 | 王老吉 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 208 | 椰子汁 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 209 | 果粒橙 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 210 | 卷粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 211 | 饵丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 212 | 米线 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 6500 |  |  |  |  |
| 213 | 馄饨 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 214 | 保山湿米线 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 215 | 新鲜面条 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 216 | 软米饵丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 217 | 包子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 700 |  |  |  |  |
| 218 | 干白芸豆 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 219 | 干豆腐皮（片） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 220 | 干豆片（散称） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 221 | 红薯粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 222 | 红薯粉条 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 223 | 保山白粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 224 | 龙口粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 225 | 紫菜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 50 |  |  |  |  |
| 226 | 冰糖 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 227 | 草果包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 30 |  |  |  |  |
| 228 | 八角 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 229 | 辣子包(干) | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 230 | 芝麻（熟 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 231 | 枸杞 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 232 | 绿豆（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 233 | 银耳（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 50 |  |  |  |  |
| 234 | 孜然粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 235 | 茴香籽 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 236 | 干鱼 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 237 | 大蒜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 238 | 干大木耳 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 239 | 干小木耳 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 240 | 干香茅草 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 241 | 胡椒面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 242 | 干黄笋 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 243 | 干萝卜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 244 | 大枣 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 245 | 海带 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 246 | 红豆 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 247 | 功夫面条800g/把 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 把 | 100 |  |  |  |  |
| 248 | 面粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 60 |  |  |  |  |
| 249 | 淀粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 251 | 青花椒籽 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 252 | 白皮花生 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 253 | 红皮花生 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 254 | 玉米沙 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 255 | 干腌菜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 80 |  |  |  |  |
| 256 | 桂皮 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 257 | 陈皮 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 258 | 干黄花菜（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 30 |  |  |  |  |
| 259 | 盐巴500g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 35 |  |  |  |  |
| 260 | 沙麦鸡精454g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 261 | 味精908g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 120 |  |  |  |  |
| 262 | 酱油5L/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 300 |  |  |  |  |
| 263 | 郫县豆瓣酱 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 264 | 干辣子面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 265 | 腌菜膏 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 266 | 米醋1.25L/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 500 |  |  |  |  |
| 267 | 单山沾水400g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 40 |  |  |  |  |
| 268 | 剁椒1.6kg/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 160 |  |  |  |  |
| 269 | 十三香500g | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 2 |  |  |  |  |
| 270 | 海天蚝油6kg/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 24 |  |  |  |  |
| 271 | 味事达料酒500ml/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 100 |  |  |  |  |
| 272 | 老干妈水豆豉210g/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 300 |  |  |  |  |
| 273 | 老干妈油豆豉280g/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 200 |  |  |  |  |
| 274 | 懒厨子佐料150g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 500 |  |  |  |  |
| 275 | 海歌老鸭汤350g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 276 | 豌豆面300g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 20 |  |  |  |  |
| 277 | 老抽酱油600ML/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 10 |  |  |  |  |
| 278 | 苏打180g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 279 | 干豆腐渣 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 280 | 干豆豉饼 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 281 | 细辣椒面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 282 | 隔热加厚手套 | 帆布、耐热蒸汽，防烫加厚耐高温 | 不限品牌、通用款 | 双 | 20 |  |  |  |  |
| 283 | 钢杆纯棉大号拖把 | 不锈钢钢杆、铁头棉布宽度不少于40cm | 不限品牌、通用款 | 把 | 20 |  |  |  |  |
| 284 | 红铁木砧板 | 圆形砧板，直径不少于40cm，厚度不少于5cm，钢圈包边 | 越南红铁木 | 个 | 20 |  |  |  |  |
| 285 | 菜刀 | 刀柄11cm刃长20cm | 张小泉、十八子作、张麻子 | 把 | 12 |  |  |  |  |
| 286 | 骨头刀 | 刀柄12cm刃长17cm | 张小泉、十八子作、张麻子 | 把 | 6 |  |  |  |  |
| 287 | 白色厨师服 | 小、中、大 | 不限品牌、通用款 | 套 | 50 |  |  |  |  |
| 288 | 厨师饮食白色帽 |  | 不限品牌、通用款 | 顶 | 50 |  |  |  |  |
| 289 | 防水挂脖围裙 | 110\*80cm | 不限品牌、通用款 | 条 | 50 |  |  |  |  |
| 290 | 回力防滑水鞋加绒 | 36-43码 | 回力、金橡、际华 | 双 | 50 |  |  |  |  |
| 300 | 不锈钢双耳炒锅 | 60cm | 不限品牌、通用款 | 口 | 2 |  |  |  |  |
| 301 | 生铁双耳大炒锅 | 100cm | 不限品牌、通用款 | 口 | 2 |  |  |  |  |
| 302 | 洗洁精 | 20kg/桶 | 榄菊、立白、超能 | 桶 | 100 |  |  |  |  |
| 303 | 洗衣粉 | 5KG/袋 | 汰渍、雕牌、立白 | 袋 | 60 |  |  |  |  |
| 304 | 双面粗细磨刀石 | 20\*5带底座 | 不限品牌、通用款 | 块 | 5 |  |  |  |  |
| 305 | 塑料扫把 | 硬毛、木杆 | 不限品牌、通用款 | 把 | 20 |  |  |  |  |
| 305 | 不锈钢垃圾铲 | 直形款，规格不少于长2cm\*宽20cm | 不限品牌、通用款 | 个 | 5 |  |  |  |  |
| 306 | 刷台毛巾 | 涤纶复合丝纤维毛巾，吸水不掉毛，规格不少于30\*60cm | 不限品牌、通用款 | 条 | 100 |  |  |  |  |
| 307 | 有芯卷纸 | 原生木浆，每卷独立包装，净重量不低于120克/卷 | 清风、心相印、维达 | 卷 | 3600 |  |  |  |  |
| 308 | 蒸饭柜发热管 | 标准材质220v，长度30cm ，功率3KW | 不限品牌、通用蒸饭柜加热管 | 根 | 5 |  |  |  |  |
| 309 | 蒸饭柜发热管 | 标准材质380v，长度30cm ，功率4KW | 不限品牌、通用蒸饭柜加热管 | 根 | 5 |  |  |  |  |
| 310 | 一次性环保餐盒 | 白色，可降解，大单格连体长方形盒，容量不少于500ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 150 |  |  |  |  |
| 311 | 一次性碗 | 加厚食品级PP材料，单碗、容量不少于250ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 20 |  |  |  |  |
| 312 | 一次性杯子 | 加厚食品级PP材料航旅杯，遇高温不软化不变形，容量不少于150ML。 | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 袋 | 200 |  |  |  |  |
| 313 | 一次性手套 |  |  | 包 | 500 |  |  |  |  |
| 314 | 钢丝球 |  |  | 个 | 50 |  |  |  |  |
| 315 | 一次性桌布 |  |  | 包 | 10 |  |  |  |  |
| 316 | 一次性筷子 | 每双独立包装，双圆竹筷，6.0mm\*240mm | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 包 | 150 |  |  |  |  |
| 317 | 一次性打包汤碗 | 加厚食品级PP材料，碗+盖、容量不少于250ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 150 |  |  |  |  |
| 318 | 配送 | 将甲方所需物资拉运到指定地点 |  | 月 | 12 |  |  |  |  |
|  | 不含税总价合计 | | | | |  |  |  |  |
|  | 含税总价合计 | | | | |  |  |  |  |
| 年度预估总费用 | | | | | |  |  |  |  |
| 服务周期：2024年3月5日-2025年3月4日 | | | | | |  |  |  |  |
| 按配送物资种类分类开具增值税普通发票 | | | | | | | | | |

**二、配送服务地点及服务内容**

1.配送服务地点 ：中粮梁河糖业有限公司勐养工厂、芒东工厂食堂

2.服务期限：2024年3月5日至2025年3月4日

3.配送内容：蔬菜类、肉类、禽蛋类、水产类、配料类、豆制品、米粉、面粉、干货、饮料及乳制品等；乙方根据甲方提供的所需物资清单，认真组织供货产品。

4.送货人员不少于1人/天

5.乙方必须和参与项目的乙方施工人员签订符合劳动法要求的用工合同或劳务合同，并购买工伤保险或者雇主责任险120万元（身故险100万元和20万元医疗）以上，向甲方提供保单复印件材料，费用自付,并自负一切安全问题。

6.本次项目甲方与供应商签订一年合同，选定两家供应商作为定点配送单位，甲方与供应商签订定点配送服务合同。每30天配送服务商做一次报价，作为配送物资核算的参考价，甲方根据报价与市场价（梁河县菜市场或芒市菜市场市场价）进行对比，及时反馈与调整。

**三、价格及付款方式**

1.本合同使用货币种类为：人民币。

2.付款方式：银行电汇。

3.合同款项的支付：

3.1本项目暂定合同总额：（人民币大写）（￥：元）, 不含税金额:（人民币大写）（￥：元），税金额：（人民币大写） （￥：）开具税率按食材种类分项开具增值税普通发票。该价格包含所有货物、运输、卸车、检测、验收、服务等所有费用。

3.2单价：本合同为每日实时单价合同，乙方定价采取分项报价，每15天按合同清单数量、单价以纸字版做一次报价单，且有相应授权人员签字盖公章确认，并提供报价单给甲方作为配送物资核算的参考价，甲方根据报价与市场价（梁河县菜市场或芒市菜市场市场价）进行对比，及时反馈与调整。结算单价不高于同类商品在（梁河县菜市场或芒市菜市场市场价）的售价。

3.3价格调整：当物价上涨乙方需要上调产品价格时，乙方需提前书面告知甲方，甲方对物价核实属实后，乙方方可进行产品采购配送。

3.4当物价下调时，乙方不需告知甲方，但乙方配送产品价格需同步下调。

3.5开票及付款方式：结算采用对公转账的支付方法，以甲方实际接收的物资类别、数量和单价作为结算依据，乙方出具本公司正规的等额发票，甲方凭票及出库单每月20日前结算一次乙方上月费用。

4.履约保证金的交付及退还

履约保证金为预估合同总价的5%，金额：（人民币大写）（￥：元）。乙方必须于收到中标通知书后缴纳的履约保证金自动转为本合同履约保证金，乙方于合同期满且未出现质量安全问题后，甲方在30个工作日内将全额履约保证金无息退还给乙方。

**四、配送要求**

1.交货地点：中粮梁河糖业有限公司勐养工厂和芒东工厂指定现场。

2.甲方下订单订货

2.1甲方每天晚上20:00前向乙方下达第二天的订单，甲方以书面或电话方式直接通知乙方，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

2.2乙方接到甲方订单后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到订单后，于配送当日早上8:00前及时告知甲方并协商好解决方法。

**五、货物配送及交货验收**

1.乙方食材配送车辆必须在每天上午9点30分内将所有物品送到甲方公司食堂并配送完毕，乙方提供《送货清单》一式两份，甲、乙双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2.所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。乙方实际供应品种及数量与甲方订单要求相差不能超过10%，各品种数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部分由乙方补足。

3.双方合作期间，乙方按照甲方指定的时间送到指定的地点，由双方验收签字确认。

4.加急补货：甲方加送产品需提前2小时通知乙方，乙方需无条件按时送达（每月4次为限）

**六、质量保证**

1.乙方向甲方提供的产品必须符合国家规定食品安全的相关标准和本合同规定质量标准及日期要求，并且品质不低于甲方当天在各大批发市场的自购标准。对商品质量负责，提供各类合格票据与质检证明。若乙方提供的商品本身出现质量问题，乙方应无条件包退包换货品，并负责赔偿因质量问题引起的索赔及承担相关损失和责任。

2.若甲方发现乙方所供的物资存在质量问题2次以上(包含2次)，甲方有权解除本合同，乙方承担违约责任或者损失赔偿责任，同时乙方缴纳的保证金不予退还。

**七、违约责任及解决办法**

1.为了确保物资供应工作的稳定，实行质量保证金缴纳制度。合同履约保证金于合同期满且未出现质量安全问题后无息退还给乙方 。

2.乙方应对所供货物的质量、数量等负责，严禁向甲方出售数量短缺、腐烂、变质、掺假、假冒伪劣、超过保质期的产品，一旦发现，甲方有权对该产品作任何处置，不支付该产品货款，并向相关部门报告。若甲方发现乙方所供的产品存在质量问题，每次罚款2000元。出现2次质量问题或情节严重的情况，甲方有权直接解除合同，并没收履约保证金。造成后果的，由乙方自行承担一切经济和法律责任。

3.若引发食物中毒，由乙方承担全部的经济和法律责任，乙方所缴质量保证金不予退还，并立即终止本合同。

4.若乙方未按约定时间供货，经甲方电话或者书面通知乙方，乙方仍不能当日供货的，甲方有权选择解除本台同，或者选择自行从市场立即购买，因此而产生的批零差价从应付的货款中扣除。

5.若因乙方所提供的产品在保质期内，出现的爆袋、漏气、漏油、变质等质量问趣，乙方无条件包退换货并承担一切法律、经济责任。

6.因甲方保管不善而导致的虫蚀、鼠咬、霉烂，变质等原因，乙方不予退换货。

7.乙方若需退出供货商，须提前30天书面通知甲方，经甲方审批可终止合同，退还乙方的质量保证金。

**八、不可抗力事件处理**

1.在合同有效期限内，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。由于不可抗力事件导致合同根本目的不能实现时，一方可解除合同。

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25天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

**九、合同争议的解决**

1.本合同适用法律为中华人民共和国有关法律。

2.凡与本合同有关的一切争议，双方应友好协商解决，协商不能达成一致时，应向甲方所在地人民法院提起诉讼。诉讼费、律师代理费、交通费等相关费用由违约方承担。

**十、合同生效及其它**

1.本合同由乙方缴纳履约保证金且双方法定代表人或其委托代表人签字加盖合同章之日起生效，本合同壹式叁份，甲方执贰份，乙方执壹份。

2.没有另一方的事先同意，合同任何一方不得将合同项下的任何权利和义务转让给第三方。

3.合同履行中，如需修改或补充合同内容（但不能对本合同的内容作实质的改变），由双方协商另签署书面修改或补充协议并作为主合同不可分割的一部分。

**十一、组成合同的文件**

组成本合同的文件包括：

（一）合同条款

（二）合同附件一：项目验收要求及标准

（三）合同附件二：廉洁协议

（四）合同附件三：环保协议

（五）合同附件四：安全协议

|  |  |
| --- | --- |
| 甲方  单位名称：中粮梁河糖业有限公司  单位地址： 云南省德宏州梁河县勐养镇中营村委会党良街（原勐养糖厂内）  法定代表人：  电话号码：0692-6168119  传真号码：  开户行：中国农业银行股份有限公司梁河县支行营业室  帐号：24139701040011717  税号：91533122MA6KX49T1F  邮编：679207  签订日期： 年 月 日 | 乙方  单位名称：  单位地址：  法定代表人：  委托代理人：  电话号码：  传真号码：  开户行：  帐号：  税号：  邮编：  签订日期：年 月 日 |

附件一、项目验收要求及标准

**梁河糖业2024-2025年度食堂物资配送服务项目验收要求及标准**

一、标准

（一）乙方实际供应物资及数量与采购方订单要求相差不能超过10%，各物资数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部分由承包方补足。

（二）需要按重量结算的物资以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

（三）乙方供货质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》相关规定，并且品质不低于采购方当天在梁河市江南菜市场的自购标准。

（四）符合国家食品卫生安全法要求。

二、要求

（一）大米、食用油、面粉必须符合国家标准，并拥有“QS“食品质量安全认证；

（二）猪肉、牛肉、鱼肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志；

（三）鸡精、酱油、酱油、醋、盐等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志；

（四）豆制品、半成品必须具有“QS“食品质量安全认证；

（五）禽蛋、蔬菜、腌制品、水产品等必须保证新鲜，无腐烂变质，且符合食品卫生安全法要求；

（六）其他物资符合行业标准或国家食品安全法要求。

甲方(公章)：中粮梁河糖业有限公司 乙方(公章)：

企业负责人(签字)： 企业负责人(签字)：

或者委托代理人(签字) ： 或者委托代理人(签字)：

联系电话： 联系电话：

日 期： 年 月 日 日 期： 年 月 日

**附件二、廉洁合同书**

# 廉洁合同

项目名称：梁河糖业2024-2025年度食堂物资配送服务项目

甲 方：中粮梁河糖业有限公司

乙 方：

为规范中粮梁河糖业有限公司《梁河糖业2024-2025年度食堂物资配送服务项目》的项目采购工作，防止违法违纪事件的发生，经甲方、乙方协商同意，双方将严格执行以下条款。

一、甲方的权利和义务

（一）甲方的工作人员有责任向乙方介绍本单位有关廉洁从业的制度、规定。甲方的纪检监察人员有权对双方在采购及合同执行过程中的廉洁情况进行监督。

（二）甲方的工作人员不得向乙方泄露采购过程中的商业秘密。

（三）甲方的工作人员在采购过程中以及合同执行过程中，不得以任何形式向乙方索取贿赂、收受回扣及好处费等；不得接受乙方馈赠的有价证券和贵重物品；不得让乙方报销任何费用；不得参加对执行公务有影响的娱乐活动和宴请；不得向乙方介绍家属或亲友从事与该项目有关的材料、设备供应和该项目分包等经济活动；不得要求乙方为其装修房子；不得要求乙方为亲属安排出境和国内旅游等；不得借婚丧嫁娶之机收受乙方的钱（含有价证券）、物。

（四）对乙方主动给予的钱（含有价证券）、物，甲方的工作人员要坚决谢绝，无法拒绝的要在两周内上交甲方的纪检监察部门或上级纪检监察部门。

（五）甲方的工作人员在采购及执行合同过程中，必须遵守廉洁自律的其他有关规定。

二、乙方的权利和义务

（一）乙方的纪检监察人员有权对双方在采购及合同执行过程中的廉洁从业情况进行监督，并积极配合甲方纪检监察工作人员就有关违纪问题进行调查取证。

（二）乙方有权了解甲方在廉洁从业方面的各项制度和规定，并主动配合甲方遵守执行。

（三）乙方的工作人员不得以任何方式向甲方的工作人员了解采购过程中的商业秘密。

（四）乙方的工作人员在投标过程及中标后的合同执行过程中，不得向甲方的工作人员行贿、提供回扣或其他好处费等；不得向甲方的工作人员馈赠有价证券和贵重物品；不得给甲方的工作人员报销任何费用；不得为甲方的工作人员购置或长期无偿提供交通工具、通讯工具、家电、办公用品等；不得邀请甲方的工作人员参加对执行公务有影响的娱乐活动和宴请；不得接受甲方的工作人员介绍的家属或亲友从事与该项目有关的材料、设备供应或该项目分包等经济活动；不得为甲方的工作人员装修房子；不得为甲方的工作人员的亲属安排出境和国内旅游等；不得借婚丧嫁娶之机向甲方的工作人员赠送钱（含有价证券）、物。

（五）乙方发现甲方的工作人员有不廉洁的行为，必须在48小时内署名报告甲方的纪检监察人员或有关领导。

三、违约责任

（一）甲方的工作人员违反廉洁责任，经调查属实的，甲方将依据党纪、公司有关规定对当事人进行严肃处理，对涉嫌犯罪人员移送司法机关。

（二）乙方工作人员违反廉洁责任，经调查属实，甲方及其代理机构有权退回其投标；对中标的乙方，甲方及其代理机构有权撤销中标决定，或一次性扣罚与其签订合同总价款的0.5~10%直至终止合同执行，由此造成的经济损失由乙方承担。在今后项目中，中粮屯河股份有限公司系统各企业不再考虑与乙方的合作。

四、合同的生效

（一）本合同在双方签字/盖章后生效。

（二）本合同一式贰份，双方各执一份。

（三）本合同在主合同授予、履行的全过程有效，并作为主合同的附件。

监督联络方式：

中粮糖业纪委联系方式：办公电话 010-85017235

通信地址：北京市朝阳区朝阳门南大街8号中粮福临门大厦9层905房间，中粮糖业纪委办公室收，邮编100020。

甲 方：中粮梁河糖业有限公司

法定代表人（或授权代表）签字：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

签字日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

乙 方：

法定代表人（或授权代表）签字：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

签字日期：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# 

# **第五章采购需求**

**一、项目名称：**

梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购项目

**二、项目内容：**

中粮梁河糖业食堂物资配送，包括食材、粮油、日杂等

**三、服务期限**

2024年3月5日至2025年3月4日。

**四、采购技术规格及参数要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格及其他** | **品牌或要求** | **单位** | **年预估量** | **含税**  **单价** | **不含税单价** | **含税总价（预估）** | **备注** |
| 1 | 香软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 2 | 小软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 3 | 德优8号软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 13000 |  |  |  |  |
| 4 | 遮放贡米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 5 | 糯米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 6 | 猪肉（前腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 7 | 猪肉（后腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 7000 |  |  |  |  |
| 8 | 猪肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 9 | 猪肉（五花肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 10 | 猪肉（排骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 11 | 猪肉（瘦肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 12 | 猪肉（龙骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 13 | 猪肉（脆骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 14 | 猪肉（粉肠） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 15 | 猪肉（腰子） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 16 | 猪肉（猪肚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 17 | 猪肉（猪肝） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 18 | 猪肉（猪心） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 19 | 猪肉（猪蹄） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 1400 |  |  |  |  |
| 20 | 猪肉（肘子） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 21 | 猪肉（板油） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 22 | 猪肉（肥肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 23 | 猪肉（大肠） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 24 | 猪肉（筒子肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 25 | 猪肉（猪脚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 26 | 牛肉（排骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 27 | 牛肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 28 | 牛肉（牛肚底） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 29 | 牛肉（筒子骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 30 | 牛肉（牛大肚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 31 | 牛肉（骨头） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 32 | 猪肉（转包） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 33 | 牛肉（后腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 34 | 羊肉（带皮带骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 35 | 羊肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 36 | 羊肉（羊杂） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 37 | 鸽子肉 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 38 | 鸡肉（鸡胸肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 39 | 土鸡（净重） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 40 | 鸡肉（土杂鸡散养） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 41 | 蛋鸡（鸡肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 42 | 鸡肉（老三黄鸡） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 43 | 新鲜鸡翅（鸡肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 44 | 旱鸭 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 45 | 老旱鸭 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 46 | 猪肉（火腿） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 47 | 猪肉（腊肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 48 | 猪肉（麻辣肠） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 49 | 猪肉（生态腊肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 50 | 猪肉（施甸麻辣腊肠） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 51 | 猪肉（烟熏肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 52 | 猪肉（火腿肘子） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 53 | 猪肉（熟猪血） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 54 | 土鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 55 | 柠檬鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 56 | 新鲜鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2500 |  |  |  |  |
| 57 | 咸鸭蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 58 | 鲤鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1200 |  |  |  |  |
| 59 | 罗非鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 60 | 挑手鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 61 | 鲫鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 62 | 草鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 63 | 生态鲤鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 64 | 黄辣丁 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 65 | 鲈鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 66 | 乌鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 67 | 洋芋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 68 | 芋头 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 69 | 淮山药 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 700 |  |  |  |  |
| 70 | 紫薯 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 71 | 红薯 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 72 | 老南瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 73 | 嫩南瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 74 | 日本瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 75 | 嫩瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 76 | 冬瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 77 | 洋丝瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 78 | 洋丝瓜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 900 |  |  |  |  |
| 79 | 洋丝瓜根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 80 | 三叶瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 81 | 莲藕 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1800 |  |  |  |  |
| 82 | 檽米藕 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 83 | 葫芦 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 84 | 豇豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 85 | 四季豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 86 | 菜豌豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 360 |  |  |  |  |
| 87 | 大白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 88 | 包白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1800 |  |  |  |  |
| 89 | 小白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 90 | 青菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 91 | 萝卜菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 92 | 麻白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 93 | 菠菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 94 | 生菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 95 | 白萝卜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 96 | 豌豆尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 97 | 豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 98 | 绿豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 99 | 豌豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 100 | 茴香 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 101 | 南瓜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 102 | 山药尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 103 | 青菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 104 | 菜心 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 105 | 白菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 107 | 油菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 108 | 芥兰菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 109 | 枸杞菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 110 | 魔芋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 111 | 空心菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 112 | 海带丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 113 | 丝瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 114 | 小米菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 115 | 白芹 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 116 | 西芹 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 117 | 甜玉米（未脱皮） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2000 |  |  |  |  |
| 118 | 糯玉米（未脱皮） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 119 | 茄子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 120 | 大青椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 260 |  |  |  |  |
| 121 | 虎皮椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 122 | 大红椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 123 | 细尖椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 124 | 细红椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 125 | 小米辣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 126 | 蒜苗 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 550 |  |  |  |  |
| 127 | 菜花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2000 |  |  |  |  |
| 128 | 西兰菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 129 | 青笋尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG |  |  |  |  |  |
| 130 | 青笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 131 | 蒜苔 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 132 | 韭黄 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 133 | 酸笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 134 | 刺黄瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1100 |  |  |  |  |
| 135 | 苤蓝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 136 | 刷把菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 137 | 油麦菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 138 | 芦笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 80 |  |  |  |  |
| 139 | 帕拱菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 140 | 水香菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 141 | 苦瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 142 | 鸡血菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 143 | 炸豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 144 | 豆腐干 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 650 |  |  |  |  |
| 145 | 腌韭菜花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 146 | 娃娃菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 147 | 水蕨菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 148 | 山蕨菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 149 | 茶叶菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 150 | 芭蕉心 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 151 | 当归 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 152 | 臭豆腐 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 153 | 臭豆腐渣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 154 | 五加枫 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 260 |  |  |  |  |
| 155 | 蚕豆包 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 156 | 毛豆米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 157 | 鱼腥菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 158 | 茶豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 159 | 棕包米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 160 | 香椿 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 40 |  |  |  |  |
| 162 | 姜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 163 | 茭瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 164 | 金竹笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 165 | 生黄笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 167 | 白花菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 168 | 窝乐尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 169 | 树酸茄 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 170 | 马蹄菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 171 | 撇菜根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 172 | 苦籽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 173 | 韭菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 174 | 豆腐花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 175 | 豌豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 176 | 稀豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 177 | 茴香根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 178 | 涮辣椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 179 | 儿菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 180 | 鲜豆腐皮 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 181 | 石屏豆腐 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 182 | 海鲜菇 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 183 | 泡姜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 184 | 虾片 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 185 | 海带结 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 186 | 蚕豆米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 187 | 泡萝卜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 188 | 黑美人西瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 189 | 香蕉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 190 | 梨 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 191 | 橙子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 192 | 火龙果 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 193 | 菠萝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 194 | 麒麟西瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 195 | 哈密瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 196 | 木瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 197 | 桔子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 198 | 苹果 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 199 | 李子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 200 | 提子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 201 | 青枣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 202 | 砂糖橘 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 203 | 欧亚优酸乳 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | 件 | 10 |  |  |  |  |
| 204 | 蒙牛牛奶（盒装） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | 件 | 10 |  |  |  |  |
| 205 | 可口可乐 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 206 | 雪碧 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 207 | 王老吉 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 208 | 椰子汁 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 209 | 果粒橙 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 210 | 卷粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 211 | 饵丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 212 | 米线 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 6500 |  |  |  |  |
| 213 | 馄饨 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 214 | 保山湿米线 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 215 | 新鲜面条 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 216 | 软米饵丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 217 | 包子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 700 |  |  |  |  |
| 218 | 干白芸豆 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 219 | 干豆腐皮（片） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 220 | 干豆片（散称） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 221 | 红薯粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 222 | 红薯粉条 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 223 | 保山白粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 224 | 龙口粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 225 | 紫菜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 50 |  |  |  |  |
| 226 | 冰糖 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 227 | 草果包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 30 |  |  |  |  |
| 228 | 八角 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 229 | 辣子包(干) | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 230 | 芝麻（熟 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 231 | 枸杞 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 232 | 绿豆（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 233 | 银耳（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 50 |  |  |  |  |
| 234 | 孜然粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 235 | 茴香籽 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 236 | 干鱼 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 237 | 大蒜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 238 | 干大木耳 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 239 | 干小木耳 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 240 | 干香茅草 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 241 | 胡椒面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 242 | 干黄笋 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 243 | 干萝卜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 244 | 大枣 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 245 | 海带 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 246 | 红豆 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 247 | 功夫面条800g/把 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 把 | 100 |  |  |  |  |
| 248 | 面粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 60 |  |  |  |  |
| 249 | 淀粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 251 | 青花椒籽 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 252 | 白皮花生 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 253 | 红皮花生 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 254 | 玉米沙 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 255 | 干腌菜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 80 |  |  |  |  |
| 256 | 桂皮 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 257 | 陈皮 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 258 | 干黄花菜（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 30 |  |  |  |  |
| 259 | 盐巴500g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 35 |  |  |  |  |
| 260 | 沙麦鸡精454g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 261 | 味精908g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 120 |  |  |  |  |
| 262 | 酱油5L/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 300 |  |  |  |  |
| 263 | 郫县豆瓣酱 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 264 | 干辣子面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 265 | 腌菜膏 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 266 | 米醋1.25L/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 500 |  |  |  |  |
| 267 | 单山沾水400g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 40 |  |  |  |  |
| 268 | 剁椒1.6kg/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 160 |  |  |  |  |
| 269 | 十三香500g | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 2 |  |  |  |  |
| 270 | 海天蚝油6kg/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 24 |  |  |  |  |
| 271 | 味事达料酒500ml/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 100 |  |  |  |  |
| 272 | 老干妈水豆豉210g/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 300 |  |  |  |  |
| 273 | 老干妈油豆豉280g/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 200 |  |  |  |  |
| 274 | 懒厨子佐料150g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 500 |  |  |  |  |
| 275 | 海歌老鸭汤350g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 276 | 豌豆面300g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 20 |  |  |  |  |
| 277 | 老抽酱油600ML/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 10 |  |  |  |  |
| 278 | 苏打180g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 279 | 干豆腐渣 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 280 | 干豆豉饼 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 281 | 细辣椒面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 282 | 隔热加厚手套 | 帆布、耐热蒸汽，防烫加厚耐高温 | 不限品牌、通用款 | 双 | 20 |  |  |  |  |
| 283 | 钢杆纯棉大号拖把 | 不锈钢钢杆、铁头棉布宽度不少于40cm | 不限品牌、通用款 | 把 | 20 |  |  |  |  |
| 284 | 红铁木砧板 | 圆形砧板，直径不少于40cm，厚度不少于5cm，钢圈包边 | 越南红铁木 | 个 | 20 |  |  |  |  |
| 285 | 菜刀 | 刀柄11cm刃长20cm | 张小泉、十八子作、张麻子 | 把 | 12 |  |  |  |  |
| 286 | 骨头刀 | 刀柄12cm刃长17cm | 张小泉、十八子作、张麻子 | 把 | 6 |  |  |  |  |
| 287 | 白色厨师服 | 小、中、大 | 不限品牌、通用款 | 套 | 50 |  |  |  |  |
| 288 | 厨师饮食白色帽 |  | 不限品牌、通用款 | 顶 | 50 |  |  |  |  |
| 289 | 防水挂脖围裙 | 110\*80cm | 不限品牌、通用款 | 条 | 50 |  |  |  |  |
| 290 | 回力防滑水鞋加绒 | 36-43码 | 回力、金橡、际华 | 双 | 50 |  |  |  |  |
| 300 | 不锈钢双耳炒锅 | 60cm | 不限品牌、通用款 | 口 | 2 |  |  |  |  |
| 301 | 生铁双耳大炒锅 | 100cm | 不限品牌、通用款 | 口 | 2 |  |  |  |  |
| 302 | 洗洁精 | 20kg/桶 | 榄菊、立白、超能 | 桶 | 100 |  |  |  |  |
| 303 | 洗衣粉 | 5KG/袋 | 汰渍、雕牌、立白 | 袋 | 60 |  |  |  |  |
| 304 | 双面粗细磨刀石 | 20\*5带底座 | 不限品牌、通用款 | 块 | 5 |  |  |  |  |
| 305 | 塑料扫把 | 硬毛、木杆 | 不限品牌、通用款 | 把 | 20 |  |  |  |  |
| 305 | 不锈钢垃圾铲 | 直形款，规格不少于长2cm\*宽20cm | 不限品牌、通用款 | 个 | 5 |  |  |  |  |
| 306 | 刷台毛巾 | 涤纶复合丝纤维毛巾，吸水不掉毛，规格不少于30\*60cm | 不限品牌、通用款 | 条 | 100 |  |  |  |  |
| 307 | 有芯卷纸 | 原生木浆，每卷独立包装，净重量不低于120克/卷 | 清风、心相印、维达 | 卷 | 3600 |  |  |  |  |
| 308 | 蒸饭柜发热管 | 标准材质220v，长度30cm ，功率3KW | 不限品牌、通用蒸饭柜加热管 | 根 | 5 |  |  |  |  |
| 309 | 蒸饭柜发热管 | 标准材质380v，长度30cm ，功率4KW | 不限品牌、通用蒸饭柜加热管 | 根 | 5 |  |  |  |  |
| 310 | 一次性环保餐盒 | 白色，可降解，大单格连体长方形盒，容量不少于500ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 150 |  |  |  |  |
| 311 | 一次性碗 | 加厚食品级PP材料，单碗、容量不少于250ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 20 |  |  |  |  |
| 312 | 一次性杯子 | 加厚食品级PP材料航旅杯，遇高温不软化不变形，容量不少于150ML。 | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 袋 | 200 |  |  |  |  |
| 313 | 一次性手套 |  |  | 包 | 500 |  |  |  |  |
| 314 | 钢丝球 |  |  | 个 | 50 |  |  |  |  |
| 315 | 一次性桌布 |  |  | 包 | 10 |  |  |  |  |
| 316 | 一次性筷子 | 每双独立包装，双圆竹筷，6.0mm\*240mm | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 包 | 150 |  |  |  |  |
| 317 | 一次性打包汤碗 | 加厚食品级PP材料，碗+盖、容量不少于250ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 150 |  |  |  |  |
| 318 | 配送 | 将甲方所需物资拉运到指定地点 |  | 月 | 12 |  |  |  |  |
|  | 不含税总价合计 | | | | |  |  |  |  |
|  | 含税总价合计 | | | | |  |  |  |  |
| 年度预估总费用 | | | | | |  |  |  |  |
| 服务周期：2024年3月5日-2025年3月4日 | | | | | |  |  |  |  |
| 按配送物资种类分类开具增值税普通发票 | | | | | | | | | |

**五、项目要求**

（一）承包方须具备独立签订合同的能力，持有有效的营业执照和食品经营许可证，自备经营场所、运输车、工人及相关工具等，承包方当前具有食堂物资配送合作单位，在配送服务工作时应做到安全、环保、卫生。

（二）货物配送

1.承包方物资配送车辆必须在每天上午9点30分内将所有物品送到采购方公司食堂并配送完毕，同时提供《送货清单》一式两份，双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2.所有称重物品按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

3.承包方送货人员负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到指定地点。

4.承包方实际供应品种及数量与采购方订单要求相差不能超过10%，各品种数量超出规定的部分由承包方带回，不纳入结算，短缺的部分由承包补足。

5.承包方供货质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》相关规定，并且品质不低于采购方当天梁河县和芒市菜市场的自购标准。

# **第六章响应文件格式**

梁河糖业2024-2025年度食堂食材定点采购

**响应文件**

供应商：

年月日

**目录**

一、响应函

二、授权委托书（适用于有委托代理人的情况）

三、联合体协议书（适用于供应商组成联合体的情况）

四、响应保证金（适用于递交响应保证金的情况）

五、商务和技术偏差表

六、报价表

七、资格审查资料

八、响应方案

九、其他资料

## **—、响应函**

(采购人名称)：

1. 我方已仔细研究了(项目名称)辅料采购文件的全部内容，愿意以含税价（综合响应报价）人民币(大写)(¥)的报价(其中不含税价为，增值税税额为：)完成/提供本项目服务，并按合同约定履行义务。
2. 我方的响应文件包括下列内容：
3. 响应函；
4. 授权委托书(如有)；
5. 联合体协议书(如有);
6. 响应保证金(如有)；
7. 商务和技术偏差表；
8. 报价表；
9. 资格审查资料；
10. 响应方案；

……

响应文件的上述组成部分如存在内容不一致的，以响应函为准。

1. 我方承诺除商务和技术偏差表列出的偏差外，我方响应采购文件的全部要求。
2. 我方承诺在采购文件规定的响应文件有效期内不撤销响应文件。
3. 如我方与贵方达成成交，我方承诺：
4. 在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与你方签订合同；
5. 在签订合同时不向你方提出附加条件；
6. 按照采购文件要求递交履约保证金；
7. 在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。
8. 我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确，且不存在第一章“竞争性谈判采购公告/竞争性谈判采购邀请书”中规定的供应商不得存在的情形。
9. 其他补充说明：。

供应商：（盖单位公章)

法定代表人(单位负责人)或其授权的代理人：(签字)

地址：

电子邮箱：

电话：

传真：

邮政编码：

年月日

## **二、授权委托书**

#### （适用于有委托代理人的情况）

本人（姓名）系（供应商名称）的法定代表人（单位负责人），现委托（姓名）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清确认、递交、撤回、修改竞争性谈判采购项目响应文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：自本委托书签署之日起至竞争性谈判采购项目签订采购合同之日止。

代理人无转委托权。

附：法定代表人（单位负责人）身份证复印件及委托代理人身份证复印件。

供应商：（盖单位公章）

法定代表人（单位负责人）：（签字）

身份证号码：

委托代理人：（签字）

身份证号码：

年月日

## **三、联合体协议书**

（适用于供应商组成联合体的情况）

（所有成员单位名称）自愿组成（联合体名称）联合体，共同参加（项目名称）采购活动。现就组成联合体事宜订立如下协议。

* 1. （某成员单位名称）为（联合体名称）牵头人。
  2. 联合体各成员授权牵头人代表联合体参加竞争性谈判采购活动，签署文件，递交和接收相关的资料、信息及指示，进行合同采购活动，负责合同实施阶段的组织和协调工作，以及处理与本采购项目有关的一切事宜。
  3. 联合体牵头人在本项目中签署的一切文件和处理的一切事宜，联合体各成员均予以承认。联合体各成员将严格按照采购文件、响应文件和合同的要求全面履行义务，并向采购人承担连带责任。
  4. 联合体各方承诺不以自己名义单独或参加其他联合体参与本竞争性谈判采购项目。
  5. 联合体各成员单位内部的职责分工如下：
  6. 本协议书自所有成员单位法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人签字并加盖单位公章之日起生效，合同履行完毕后自动失效。
  7. 本协议书一式份，联合体成员和采购人各执一份。

（注：本协议书由委托代理人签字的，应附授权委托书。）

联合体牵头人名称：（盖单位公章）

法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人：（签字）

联合体成员名称：（盖单位公章）

法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人：（签字）

联合体成员名称：（盖单位公章）

法定代表人（单位负责人）或其授权的代理人：（签字）

年月日

## **四、响应保证金**

（适用于递交响应保证金的情况）

1. 采用转账方式的，供应商应在此提供转账凭证复印件。
2. 采用支票、汇票等方式的，供应商应在此提供支票、汇票等的复印件原件应单独递交。
3. 采用银行或担保机构担保函方式的，格式如下：

（采购人名称）:

鉴于（供应商名称）（以下称“供应商”）于年月日参加（项目名称）辅料采购竞争性谈判采购活动，  
（担保人名称）（以下称“我方”）无条件地、不可撤销地保证：若供应商在响应文件有效期内撤销响应文件，或成交后无正当理由不与采购人订立合同，或在签订合同时向采购人提出附加条件，或不按照采购文件要求递交履约保证金，或者发生采购文件明确规定不予退还响应保证金的其他情形，我方承担保证责任。收到你方书面通知后，我方在7日内向你方无条件支付人民币（大写）。

本保函在响应文件有效期内保持有效。要求我方承担保证责任的通知应在响应文件有效期内送达我方。

担保人名称：（盖单位公章）

地址：

邮政编码：

电话：

年月日

## **五、商务和技术偏差表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购文件章节及条款号 | 响应文件章节及条款号 | 偏差说明 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| …… |  |  |  |

供应商保证：除商务和技术偏差表列出的偏差外，供应商响应采购文件的全部要求。

## **六、响应报价表**

项目名称：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格及其他** | **品牌或要求** | **单位** | **年预估量** | **含税**  **单价** | **不含税单价** | **含税总价（预估）** | **备注** |
| 1 | 香软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 2 | 小软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 3 | 德优8号软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 13000 |  |  |  |  |
| 4 | 遮放贡米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 5 | 糯米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 6 | 猪肉（前腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 7 | 猪肉（后腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 7000 |  |  |  |  |
| 8 | 猪肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 9 | 猪肉（五花肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 10 | 猪肉（排骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 11 | 猪肉（瘦肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 12 | 猪肉（龙骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 13 | 猪肉（脆骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 14 | 猪肉（粉肠） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 15 | 猪肉（腰子） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 16 | 猪肉（猪肚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 17 | 猪肉（猪肝） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 18 | 猪肉（猪心） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 19 | 猪肉（猪蹄） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 1400 |  |  |  |  |
| 20 | 猪肉（肘子） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 21 | 猪肉（板油） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 22 | 猪肉（肥肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 23 | 猪肉（大肠） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 24 | 猪肉（筒子肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 25 | 猪肉（猪脚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 26 | 牛肉（排骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 27 | 牛肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 28 | 牛肉（牛肚底） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 29 | 牛肉（筒子骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 30 | 牛肉（牛大肚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 31 | 牛肉（骨头） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 32 | 猪肉（转包） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 33 | 牛肉（后腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 34 | 羊肉（带皮带骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 35 | 羊肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 36 | 羊肉（羊杂） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 37 | 鸽子肉 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 38 | 鸡肉（鸡胸肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 39 | 土鸡（净重） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 40 | 鸡肉（土杂鸡散养） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 41 | 蛋鸡（鸡肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 42 | 鸡肉（老三黄鸡） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 43 | 新鲜鸡翅（鸡肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 44 | 旱鸭 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 45 | 老旱鸭 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 46 | 猪肉（火腿） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 47 | 猪肉（腊肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 48 | 猪肉（麻辣肠） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 49 | 猪肉（生态腊肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 50 | 猪肉（施甸麻辣腊肠） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 51 | 猪肉（烟熏肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 52 | 猪肉（火腿肘子） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 53 | 猪肉（熟猪血） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 54 | 土鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 55 | 柠檬鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 56 | 新鲜鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2500 |  |  |  |  |
| 57 | 咸鸭蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 58 | 鲤鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1200 |  |  |  |  |
| 59 | 罗非鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 60 | 挑手鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 61 | 鲫鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 62 | 草鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 63 | 生态鲤鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 64 | 黄辣丁 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 65 | 鲈鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 66 | 乌鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 67 | 洋芋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 68 | 芋头 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 69 | 淮山药 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 700 |  |  |  |  |
| 70 | 紫薯 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 71 | 红薯 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 72 | 老南瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 73 | 嫩南瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 74 | 日本瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 75 | 嫩瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 76 | 冬瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 77 | 洋丝瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 78 | 洋丝瓜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 900 |  |  |  |  |
| 79 | 洋丝瓜根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 80 | 三叶瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 81 | 莲藕 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1800 |  |  |  |  |
| 82 | 檽米藕 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 83 | 葫芦 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 84 | 豇豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 85 | 四季豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 86 | 菜豌豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 360 |  |  |  |  |
| 87 | 大白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 88 | 包白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1800 |  |  |  |  |
| 89 | 小白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 90 | 青菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 91 | 萝卜菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 92 | 麻白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 93 | 菠菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 94 | 生菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 95 | 白萝卜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 96 | 豌豆尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 97 | 豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 98 | 绿豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 99 | 豌豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 100 | 茴香 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 101 | 南瓜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 102 | 山药尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 103 | 青菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 104 | 菜心 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 105 | 白菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 107 | 油菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 108 | 芥兰菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 109 | 枸杞菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 110 | 魔芋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 111 | 空心菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 112 | 海带丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 113 | 丝瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 114 | 小米菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 115 | 白芹 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 116 | 西芹 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 117 | 甜玉米（未脱皮） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2000 |  |  |  |  |
| 118 | 糯玉米（未脱皮） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 119 | 茄子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 120 | 大青椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 260 |  |  |  |  |
| 121 | 虎皮椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 122 | 大红椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 123 | 细尖椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 124 | 细红椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 125 | 小米辣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 126 | 蒜苗 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 550 |  |  |  |  |
| 127 | 菜花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2000 |  |  |  |  |
| 128 | 西兰菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 129 | 青笋尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG |  |  |  |  |  |
| 130 | 青笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 131 | 蒜苔 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 132 | 韭黄 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 133 | 酸笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 134 | 刺黄瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1100 |  |  |  |  |
| 135 | 苤蓝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 136 | 刷把菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 137 | 油麦菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 138 | 芦笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 80 |  |  |  |  |
| 139 | 帕拱菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 140 | 水香菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 141 | 苦瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 142 | 鸡血菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 143 | 炸豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 144 | 豆腐干 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 650 |  |  |  |  |
| 145 | 腌韭菜花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 146 | 娃娃菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 147 | 水蕨菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 148 | 山蕨菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 149 | 茶叶菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 150 | 芭蕉心 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 151 | 当归 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 152 | 臭豆腐 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 153 | 臭豆腐渣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 154 | 五加枫 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 260 |  |  |  |  |
| 155 | 蚕豆包 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 156 | 毛豆米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 157 | 鱼腥菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 158 | 茶豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 159 | 棕包米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 160 | 香椿 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 40 |  |  |  |  |
| 162 | 姜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 163 | 茭瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 164 | 金竹笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 165 | 生黄笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 167 | 白花菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 168 | 窝乐尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 169 | 树酸茄 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 170 | 马蹄菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 171 | 撇菜根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 172 | 苦籽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 173 | 韭菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 174 | 豆腐花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 175 | 豌豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 176 | 稀豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 177 | 茴香根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 178 | 涮辣椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 179 | 儿菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 180 | 鲜豆腐皮 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 181 | 石屏豆腐 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 182 | 海鲜菇 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 183 | 泡姜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 184 | 虾片 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 185 | 海带结 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 186 | 蚕豆米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 187 | 泡萝卜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 188 | 黑美人西瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 189 | 香蕉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 190 | 梨 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 191 | 橙子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 192 | 火龙果 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 193 | 菠萝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 194 | 麒麟西瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 195 | 哈密瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 196 | 木瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 197 | 桔子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 198 | 苹果 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 199 | 李子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 200 | 提子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 201 | 青枣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 202 | 砂糖橘 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 203 | 欧亚优酸乳 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | 件 | 10 |  |  |  |  |
| 204 | 蒙牛牛奶（盒装） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | 件 | 10 |  |  |  |  |
| 205 | 可口可乐 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 206 | 雪碧 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 207 | 王老吉 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 208 | 椰子汁 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 209 | 果粒橙 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 210 | 卷粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 211 | 饵丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 212 | 米线 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 6500 |  |  |  |  |
| 213 | 馄饨 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 214 | 保山湿米线 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 215 | 新鲜面条 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 216 | 软米饵丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 217 | 包子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 700 |  |  |  |  |
| 218 | 干白芸豆 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 219 | 干豆腐皮（片） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 220 | 干豆片（散称） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 221 | 红薯粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 222 | 红薯粉条 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 223 | 保山白粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 224 | 龙口粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 225 | 紫菜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 50 |  |  |  |  |
| 226 | 冰糖 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 227 | 草果包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 30 |  |  |  |  |
| 228 | 八角 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 229 | 辣子包(干) | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 230 | 芝麻（熟 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 231 | 枸杞 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 232 | 绿豆（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 233 | 银耳（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 50 |  |  |  |  |
| 234 | 孜然粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 235 | 茴香籽 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 236 | 干鱼 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 237 | 大蒜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 238 | 干大木耳 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 239 | 干小木耳 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 240 | 干香茅草 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 241 | 胡椒面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 242 | 干黄笋 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 243 | 干萝卜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 244 | 大枣 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 245 | 海带 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 246 | 红豆 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 247 | 功夫面条800g/把 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 把 | 100 |  |  |  |  |
| 248 | 面粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 60 |  |  |  |  |
| 249 | 淀粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 251 | 青花椒籽 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 252 | 白皮花生 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 253 | 红皮花生 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 254 | 玉米沙 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 255 | 干腌菜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 80 |  |  |  |  |
| 256 | 桂皮 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 257 | 陈皮 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 258 | 干黄花菜（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 30 |  |  |  |  |
| 259 | 盐巴500g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 35 |  |  |  |  |
| 260 | 沙麦鸡精454g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 261 | 味精908g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 120 |  |  |  |  |
| 262 | 酱油5L/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 300 |  |  |  |  |
| 263 | 郫县豆瓣酱 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 264 | 干辣子面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 265 | 腌菜膏 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 266 | 米醋1.25L/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 500 |  |  |  |  |
| 267 | 单山沾水400g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 40 |  |  |  |  |
| 268 | 剁椒1.6kg/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 160 |  |  |  |  |
| 269 | 十三香500g | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 2 |  |  |  |  |
| 270 | 海天蚝油6kg/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 24 |  |  |  |  |
| 271 | 味事达料酒500ml/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 100 |  |  |  |  |
| 272 | 老干妈水豆豉210g/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 300 |  |  |  |  |
| 273 | 老干妈油豆豉280g/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 200 |  |  |  |  |
| 274 | 懒厨子佐料150g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 500 |  |  |  |  |
| 275 | 海歌老鸭汤350g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 276 | 豌豆面300g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 20 |  |  |  |  |
| 277 | 老抽酱油600ML/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 10 |  |  |  |  |
| 278 | 苏打180g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 279 | 干豆腐渣 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 280 | 干豆豉饼 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 281 | 细辣椒面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 282 | 隔热加厚手套 | 帆布、耐热蒸汽，防烫加厚耐高温 | 不限品牌、通用款 | 双 | 20 |  |  |  |  |
| 283 | 钢杆纯棉大号拖把 | 不锈钢钢杆、铁头棉布宽度不少于40cm | 不限品牌、通用款 | 把 | 20 |  |  |  |  |
| 284 | 红铁木砧板 | 圆形砧板，直径不少于40cm，厚度不少于5cm，钢圈包边 | 越南红铁木 | 个 | 20 |  |  |  |  |
| 285 | 菜刀 | 刀柄11cm刃长20cm | 张小泉、十八子作、张麻子 | 把 | 12 |  |  |  |  |
| 286 | 骨头刀 | 刀柄12cm刃长17cm | 张小泉、十八子作、张麻子 | 把 | 6 |  |  |  |  |
| 287 | 白色厨师服 | 小、中、大 | 不限品牌、通用款 | 套 | 50 |  |  |  |  |
| 288 | 厨师饮食白色帽 |  | 不限品牌、通用款 | 顶 | 50 |  |  |  |  |
| 289 | 防水挂脖围裙 | 110\*80cm | 不限品牌、通用款 | 条 | 50 |  |  |  |  |
| 290 | 回力防滑水鞋加绒 | 36-43码 | 回力、金橡、际华 | 双 | 50 |  |  |  |  |
| 300 | 不锈钢双耳炒锅 | 60cm | 不限品牌、通用款 | 口 | 2 |  |  |  |  |
| 301 | 生铁双耳大炒锅 | 100cm | 不限品牌、通用款 | 口 | 2 |  |  |  |  |
| 302 | 洗洁精 | 20kg/桶 | 榄菊、立白、超能 | 桶 | 100 |  |  |  |  |
| 303 | 洗衣粉 | 5KG/袋 | 汰渍、雕牌、立白 | 袋 | 60 |  |  |  |  |
| 304 | 双面粗细磨刀石 | 20\*5带底座 | 不限品牌、通用款 | 块 | 5 |  |  |  |  |
| 305 | 塑料扫把 | 硬毛、木杆 | 不限品牌、通用款 | 把 | 20 |  |  |  |  |
| 305 | 不锈钢垃圾铲 | 直形款，规格不少于长2cm\*宽20cm | 不限品牌、通用款 | 个 | 5 |  |  |  |  |
| 306 | 刷台毛巾 | 涤纶复合丝纤维毛巾，吸水不掉毛，规格不少于30\*60cm | 不限品牌、通用款 | 条 | 100 |  |  |  |  |
| 307 | 有芯卷纸 | 原生木浆，每卷独立包装，净重量不低于120克/卷 | 清风、心相印、维达 | 卷 | 3600 |  |  |  |  |
| 308 | 蒸饭柜发热管 | 标准材质220v，长度30cm ，功率3KW | 不限品牌、通用蒸饭柜加热管 | 根 | 5 |  |  |  |  |
| 309 | 蒸饭柜发热管 | 标准材质380v，长度30cm ，功率4KW | 不限品牌、通用蒸饭柜加热管 | 根 | 5 |  |  |  |  |
| 310 | 一次性环保餐盒 | 白色，可降解，大单格连体长方形盒，容量不少于500ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 150 |  |  |  |  |
| 311 | 一次性碗 | 加厚食品级PP材料，单碗、容量不少于250ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 20 |  |  |  |  |
| 312 | 一次性杯子 | 加厚食品级PP材料航旅杯，遇高温不软化不变形，容量不少于150ML。 | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 袋 | 200 |  |  |  |  |
| 313 | 一次性手套 |  |  | 包 | 500 |  |  |  |  |
| 314 | 钢丝球 |  |  | 个 | 50 |  |  |  |  |
| 315 | 一次性桌布 |  |  | 包 | 10 |  |  |  |  |
| 316 | 一次性筷子 | 每双独立包装，双圆竹筷，6.0mm\*240mm | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 包 | 150 |  |  |  |  |
| 317 | 一次性打包汤碗 | 加厚食品级PP材料，碗+盖、容量不少于250ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 150 |  |  |  |  |
| 318 | 配送 | 将甲方所需物资拉运到指定地点 |  | 月 | 12 |  |  |  |  |
|  | 不含税总价合计 | | | | |  |  |  |  |
|  | 含税总价合计 | | | | |  |  |  |  |
| 年度预估总费用 | | | | | |  |  |  |  |
| 服务周期：2024年3月5日-2025年3月4日 | | | | | |  |  |  |  |
| 按配送物资种类分类开具增值税普通发票 | | | | | | | | | |

供应商：（盖单位公章)

法定代表人(单位负责人)或其授权的代理人：(签字)

年月日

## **七、响应报价明细表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格及其他** | **品牌或要求** | **单位** | **年预估量** | **含税**  **单价** | **不含税单价** | **含税总价（预估）** | **备注** |
| 1 | 香软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 2 | 小软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 3 | 德优8号软米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 13000 |  |  |  |  |
| 4 | 遮放贡米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 5 | 糯米 | 出厂日期12月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 6 | 猪肉（前腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 7 | 猪肉（后腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 7000 |  |  |  |  |
| 8 | 猪肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 9 | 猪肉（五花肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 10 | 猪肉（排骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 11 | 猪肉（瘦肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 12 | 猪肉（龙骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 13 | 猪肉（脆骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 14 | 猪肉（粉肠） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 15 | 猪肉（腰子） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 16 | 猪肉（猪肚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 17 | 猪肉（猪肝） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 18 | 猪肉（猪心） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 19 | 猪肉（猪蹄） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 1400 |  |  |  |  |
| 20 | 猪肉（肘子） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 21 | 猪肉（板油） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 22 | 猪肉（肥肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 23 | 猪肉（大肠） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 24 | 猪肉（筒子肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 25 | 猪肉（猪脚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 26 | 牛肉（排骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 27 | 牛肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 28 | 牛肉（牛肚底） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 29 | 牛肉（筒子骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 30 | 牛肉（牛大肚） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 31 | 牛肉（骨头） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 32 | 猪肉（转包） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 33 | 牛肉（后腿） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 34 | 羊肉（带皮带骨） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 35 | 羊肉（里脊） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 36 | 羊肉（羊杂） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 37 | 鸽子肉 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 38 | 鸡肉（鸡胸肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 39 | 土鸡（净重） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 40 | 鸡肉（土杂鸡散养） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 41 | 蛋鸡（鸡肉） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 42 | 鸡肉（老三黄鸡） | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 43 | 新鲜鸡翅（鸡肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 44 | 旱鸭 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 45 | 老旱鸭 | 当天宰杀 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 46 | 猪肉（火腿） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 47 | 猪肉（腊肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 48 | 猪肉（麻辣肠） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 49 | 猪肉（生态腊肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 50 | 猪肉（施甸麻辣腊肠） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 51 | 猪肉（烟熏肉） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 52 | 猪肉（火腿肘子） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 53 | 猪肉（熟猪血） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 54 | 土鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 55 | 柠檬鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 56 | 新鲜鸡蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2500 |  |  |  |  |
| 57 | 咸鸭蛋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 58 | 鲤鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1200 |  |  |  |  |
| 59 | 罗非鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 60 | 挑手鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 61 | 鲫鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 62 | 草鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 63 | 生态鲤鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 64 | 黄辣丁 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 65 | 鲈鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 66 | 乌鱼 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 67 | 洋芋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 68 | 芋头 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 69 | 淮山药 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 700 |  |  |  |  |
| 70 | 紫薯 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 71 | 红薯 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 72 | 老南瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 73 | 嫩南瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 74 | 日本瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 75 | 嫩瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 76 | 冬瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 77 | 洋丝瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 78 | 洋丝瓜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 900 |  |  |  |  |
| 79 | 洋丝瓜根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 80 | 三叶瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 81 | 莲藕 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1800 |  |  |  |  |
| 82 | 檽米藕 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 83 | 葫芦 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 84 | 豇豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 85 | 四季豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 86 | 菜豌豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 360 |  |  |  |  |
| 87 | 大白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 88 | 包白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1800 |  |  |  |  |
| 89 | 小白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 90 | 青菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 4000 |  |  |  |  |
| 91 | 萝卜菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 92 | 麻白菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 93 | 菠菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 94 | 生菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 95 | 白萝卜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 96 | 豌豆尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 97 | 豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 98 | 绿豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 99 | 豌豆芽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 100 | 茴香 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 101 | 南瓜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 102 | 山药尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 103 | 青菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 104 | 菜心 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 105 | 白菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 107 | 油菜尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 108 | 芥兰菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 109 | 枸杞菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 110 | 魔芋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1500 |  |  |  |  |
| 111 | 空心菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 112 | 海带丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 113 | 丝瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 114 | 小米菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 115 | 白芹 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 116 | 西芹 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 117 | 甜玉米（未脱皮） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2000 |  |  |  |  |
| 118 | 糯玉米（未脱皮） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 119 | 茄子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1300 |  |  |  |  |
| 120 | 大青椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 260 |  |  |  |  |
| 121 | 虎皮椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 122 | 大红椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 123 | 细尖椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 124 | 细红椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 125 | 小米辣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 126 | 蒜苗 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 550 |  |  |  |  |
| 127 | 菜花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 2000 |  |  |  |  |
| 128 | 西兰菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 129 | 青笋尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG |  |  |  |  |  |
| 130 | 青笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 3000 |  |  |  |  |
| 131 | 蒜苔 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 132 | 韭黄 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 133 | 酸笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 800 |  |  |  |  |
| 134 | 刺黄瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1100 |  |  |  |  |
| 135 | 苤蓝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 136 | 刷把菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 137 | 油麦菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 1000 |  |  |  |  |
| 138 | 芦笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 80 |  |  |  |  |
| 139 | 帕拱菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 140 | 水香菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 141 | 苦瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 142 | 鸡血菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 143 | 炸豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 144 | 豆腐干 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 650 |  |  |  |  |
| 145 | 腌韭菜花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 146 | 娃娃菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 147 | 水蕨菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 148 | 山蕨菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 149 | 茶叶菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 150 | 芭蕉心 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 151 | 当归 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 152 | 臭豆腐 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 153 | 臭豆腐渣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 154 | 五加枫 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 260 |  |  |  |  |
| 155 | 蚕豆包 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 156 | 毛豆米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 157 | 鱼腥菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 158 | 茶豆 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 159 | 棕包米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 240 |  |  |  |  |
| 160 | 香椿 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 40 |  |  |  |  |
| 162 | 姜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 163 | 茭瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 164 | 金竹笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 165 | 生黄笋 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 167 | 白花菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 168 | 窝乐尖 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 169 | 树酸茄 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 170 | 马蹄菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 171 | 撇菜根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 172 | 苦籽 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 173 | 韭菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 174 | 豆腐花 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 300 |  |  |  |  |
| 175 | 豌豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 176 | 稀豆粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 177 | 茴香根 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 178 | 涮辣椒 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 179 | 儿菜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 180 | 鲜豆腐皮 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 181 | 石屏豆腐 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 182 | 海鲜菇 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 183 | 泡姜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 184 | 虾片 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 185 | 海带结 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 186 | 蚕豆米 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 187 | 泡萝卜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 188 | 黑美人西瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 189 | 香蕉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 190 | 梨 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 191 | 橙子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 192 | 火龙果 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 193 | 菠萝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 194 | 麒麟西瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 195 | 哈密瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 196 | 木瓜 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 197 | 桔子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 198 | 苹果 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 199 | 李子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 200 | 提子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 201 | 青枣 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 202 | 砂糖橘 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 203 | 欧亚优酸乳 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | 件 | 10 |  |  |  |  |
| 204 | 蒙牛牛奶（盒装） | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | 件 | 10 |  |  |  |  |
| 205 | 可口可乐 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 206 | 雪碧 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 207 | 王老吉 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 208 | 椰子汁 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 209 | 果粒橙 |  | 符合食品卫生要求 | 件 | 20 |  |  |  |  |
| 210 | 卷粉 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 600 |  |  |  |  |
| 211 | 饵丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 6000 |  |  |  |  |
| 212 | 米线 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 6500 |  |  |  |  |
| 213 | 馄饨 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 214 | 保山湿米线 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 215 | 新鲜面条 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 500 |  |  |  |  |
| 216 | 软米饵丝 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 217 | 包子 | 新鲜 | 符合食品卫生要求 | KG | 700 |  |  |  |  |
| 218 | 干白芸豆 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 219 | 干豆腐皮（片） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 220 | 干豆片（散称） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 221 | 红薯粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 222 | 红薯粉条 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 223 | 保山白粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 224 | 龙口粉丝 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 225 | 紫菜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 50 |  |  |  |  |
| 226 | 冰糖 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 227 | 草果包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 30 |  |  |  |  |
| 228 | 八角 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 229 | 辣子包(干) | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 230 | 芝麻（熟 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 231 | 枸杞 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 232 | 绿豆（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 150 |  |  |  |  |
| 233 | 银耳（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 50 |  |  |  |  |
| 234 | 孜然粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 235 | 茴香籽 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 236 | 干鱼 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 237 | 大蒜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 238 | 干大木耳 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 239 | 干小木耳 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 240 | 干香茅草 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 241 | 胡椒面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 242 | 干黄笋 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 50 |  |  |  |  |
| 243 | 干萝卜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 244 | 大枣 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 245 | 海带 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 246 | 红豆 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 247 | 功夫面条800g/把 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 把 | 100 |  |  |  |  |
| 248 | 面粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 60 |  |  |  |  |
| 249 | 淀粉 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 251 | 青花椒籽 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 252 | 白皮花生 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 400 |  |  |  |  |
| 253 | 红皮花生 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 200 |  |  |  |  |
| 254 | 玉米沙 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 255 | 干腌菜 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 80 |  |  |  |  |
| 256 | 桂皮 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 257 | 陈皮 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 5 |  |  |  |  |
| 258 | 干黄花菜（干） | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 30 |  |  |  |  |
| 259 | 盐巴500g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 袋 | 35 |  |  |  |  |
| 260 | 沙麦鸡精454g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 261 | 味精908g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 120 |  |  |  |  |
| 262 | 酱油5L/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 300 |  |  |  |  |
| 263 | 郫县豆瓣酱 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 264 | 干辣子面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 265 | 腌菜膏 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 100 |  |  |  |  |
| 266 | 米醋1.25L/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 500 |  |  |  |  |
| 267 | 单山沾水400g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 40 |  |  |  |  |
| 268 | 剁椒1.6kg/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 160 |  |  |  |  |
| 269 | 十三香500g | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 2 |  |  |  |  |
| 270 | 海天蚝油6kg/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 24 |  |  |  |  |
| 271 | 味事达料酒500ml/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 100 |  |  |  |  |
| 272 | 老干妈水豆豉210g/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 300 |  |  |  |  |
| 273 | 老干妈油豆豉280g/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 200 |  |  |  |  |
| 274 | 懒厨子佐料150g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 500 |  |  |  |  |
| 275 | 海歌老鸭汤350g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 276 | 豌豆面300g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 20 |  |  |  |  |
| 277 | 老抽酱油600ML/瓶 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 瓶 | 10 |  |  |  |  |
| 278 | 苏打180g/包 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | 包 | 100 |  |  |  |  |
| 279 | 干豆腐渣 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 280 | 干豆豉饼 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 20 |  |  |  |  |
| 281 | 细辣椒面 | 出厂日期在6个月以内 | 符合食品卫生要求 | KG | 10 |  |  |  |  |
| 282 | 隔热加厚手套 | 帆布、耐热蒸汽，防烫加厚耐高温 | 不限品牌、通用款 | 双 | 20 |  |  |  |  |
| 283 | 钢杆纯棉大号拖把 | 不锈钢钢杆、铁头棉布宽度不少于40cm | 不限品牌、通用款 | 把 | 20 |  |  |  |  |
| 284 | 红铁木砧板 | 圆形砧板，直径不少于40cm，厚度不少于5cm，钢圈包边 | 越南红铁木 | 个 | 20 |  |  |  |  |
| 285 | 菜刀 | 刀柄11cm刃长20cm | 张小泉、十八子作、张麻子 | 把 | 12 |  |  |  |  |
| 286 | 骨头刀 | 刀柄12cm刃长17cm | 张小泉、十八子作、张麻子 | 把 | 6 |  |  |  |  |
| 287 | 白色厨师服 | 小、中、大 | 不限品牌、通用款 | 套 | 50 |  |  |  |  |
| 288 | 厨师饮食白色帽 |  | 不限品牌、通用款 | 顶 | 50 |  |  |  |  |
| 289 | 防水挂脖围裙 | 110\*80cm | 不限品牌、通用款 | 条 | 50 |  |  |  |  |
| 290 | 回力防滑水鞋加绒 | 36-43码 | 回力、金橡、际华 | 双 | 50 |  |  |  |  |
| 300 | 不锈钢双耳炒锅 | 60cm | 不限品牌、通用款 | 口 | 2 |  |  |  |  |
| 301 | 生铁双耳大炒锅 | 100cm | 不限品牌、通用款 | 口 | 2 |  |  |  |  |
| 302 | 洗洁精 | 20kg/桶 | 榄菊、立白、超能 | 桶 | 100 |  |  |  |  |
| 303 | 洗衣粉 | 5KG/袋 | 汰渍、雕牌、立白 | 袋 | 60 |  |  |  |  |
| 304 | 双面粗细磨刀石 | 20\*5带底座 | 不限品牌、通用款 | 块 | 5 |  |  |  |  |
| 305 | 塑料扫把 | 硬毛、木杆 | 不限品牌、通用款 | 把 | 20 |  |  |  |  |
| 305 | 不锈钢垃圾铲 | 直形款，规格不少于长2cm\*宽20cm | 不限品牌、通用款 | 个 | 5 |  |  |  |  |
| 306 | 刷台毛巾 | 涤纶复合丝纤维毛巾，吸水不掉毛，规格不少于30\*60cm | 不限品牌、通用款 | 条 | 100 |  |  |  |  |
| 307 | 有芯卷纸 | 原生木浆，每卷独立包装，净重量不低于120克/卷 | 清风、心相印、维达 | 卷 | 3600 |  |  |  |  |
| 308 | 蒸饭柜发热管 | 标准材质220v，长度30cm ，功率3KW | 不限品牌、通用蒸饭柜加热管 | 根 | 5 |  |  |  |  |
| 309 | 蒸饭柜发热管 | 标准材质380v，长度30cm ，功率4KW | 不限品牌、通用蒸饭柜加热管 | 根 | 5 |  |  |  |  |
| 310 | 一次性环保餐盒 | 白色，可降解，大单格连体长方形盒，容量不少于500ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 150 |  |  |  |  |
| 311 | 一次性碗 | 加厚食品级PP材料，单碗、容量不少于250ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 20 |  |  |  |  |
| 312 | 一次性杯子 | 加厚食品级PP材料航旅杯，遇高温不软化不变形，容量不少于150ML。 | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 袋 | 200 |  |  |  |  |
| 313 | 一次性手套 |  |  | 包 | 500 |  |  |  |  |
| 314 | 钢丝球 |  |  | 个 | 50 |  |  |  |  |
| 315 | 一次性桌布 |  |  | 包 | 10 |  |  |  |  |
| 316 | 一次性筷子 | 每双独立包装，双圆竹筷，6.0mm\*240mm | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 包 | 150 |  |  |  |  |
| 317 | 一次性打包汤碗 | 加厚食品级PP材料，碗+盖、容量不少于250ml | 不限品牌、通用款，符合食品级标准 | 箱 | 150 |  |  |  |  |
| 318 | 配送 | 将甲方所需物资拉运到指定地点 |  | 月 | 12 |  |  |  |  |
|  | 不含税总价合计 | | | | |  |  |  |  |
|  | 含税总价合计 | | | | |  |  |  |  |
| 年度预估总费用 | | | | | |  |  |  |  |
| 服务周期：2024年3月5日-2025年3月4日 | | | | | |  |  |  |  |
| 按配送物资种类分类开具增值税普通发票 | | | | | | | | | |

## **八、资格审查资料**

#### **(一)基本情况**

供应商应根据供应商须知前附表第3.5(1)项和第3.5(2)项的要求提供主体资格证明及相关资质证明材料。

供应商还应根据供应商须知前附表第3.5(5)项、第3.5(7)项和第3.5(8)项的要求提供其他相关证明材料。

#### **(二)近年财务状况**

供应商应根据供应商须知前附表第3.5(3)项的要求提供近年财务会计报表复印件。

#### **(三)近年的类似项目情况表**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 |  |
| 供货内容 |  |
| 委托人/发包人名称 |  |
| 委托人/发包人联系人及电话 |  |
| 合同价格 |  |
| 供货是否完成 |  |
| 项目负责人(如有) |  |
| 项目概况及供应商履约情况 |  |
| 备注 |  |

注：供应商应根据供应商须知前附表第3.5(4)项的要求在本表后附相关证明材料。

#### **（四）拟委任的主要人员汇总表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **本项目任职** | **姓名** | **职称** | **专业** | **执业或职业资格证明** | | | **从事本职业 工作年限** |
| **证书名称** | **级别** | **证号** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

#### **(五)主要人员简历表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | | 年龄 |  | 执业或职业资格 证书名称和证号 | | |  |
| 职称 |  | | 学历 |  | 拟在本项目任职 | | |  |
| 工作年限 |  | | | | 从事类似工作年限 | | |  |
| 毕业学校 | 年毕业于学校专业 | | | | | | | |
| 主要工作经历 | | | | | | | | |
| 时间 | | 参加过的类似项目 | | | | 担任职务 | 委托久发包人及联系电话 | |
|  | |  | | | |  |  | |
|  | |  | | | |  |  | |
|  | |  | | | |  |  | |
|  | |  | | | |  |  | |
|  | |  | | | |  |  | |
|  | |  | | | |  |  | |
|  | |  | | | |  |  | |

注：供应商应根据供应商须知前附表第3.5(6)项的要求在本表后附相关证明材料。

**（六）质量承诺书**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_公司：

为积极配合贵公司进行的\_\_\_\_\_\_\_\_工作，保证产品质量，我们特向贵公司承诺如下事项：

1. 我公司承诺所供之商品质量，数量均不出现假冒、短少现象，并随时按贵公司要求提供各种质量检测报告，如发生与之相关的客户投诉赔偿，待材料质量查明之后一概由本供应商负责。

2. 严格按照合同、订单要求供货、补货，商品价格上调需提前上交调价单，商品下调或做特价时与贵公司联系下调方案。

3. 我公司严格执行供应商应尽义务，做到送货及时，货物质量优质，货物装箱整齐方便运输。

4.我公司承诺保证为贵公司所供之货，货源充足，不发生断货拒供现象。

5.我公司认可贵公司的货物验收制度和仓库保存条件，并在对供应货物进行验收时，自愿严格遵守贵公司的货物验收制度。

6.我公司对未通过验收的货物，保证在贵公司规定时间内补充合格的货物，否则自愿承担由此造成的所有损失。

7.我公司对通过验收的货物，在贵公司投入使用之前，出现相关证照不全、品牌不符及任何质量问题的，我公司承诺无条件退货，并在贵公司规定时间内补充合格的货物，否则自愿承担由此造成的所有损失。

法定代表人或授权代理人（签名、盖章）：

日期：

## **九、响应方案**

响应方案一般包括(但不限于)下列内容：

1. 对项目的理解；
2. 服务范围及内容；
3. 服务工作的依据、工作目标；
4. 服务机构设置(框图)、岗位职责；
5. 拟投入本项目的服务人员及主要人员简历；
6. 拟分包计划及情况说明；
7. 服务质量、进度、保密等保证措施；
8. 服务工作重点、难点分析；
9. 对本项目的合理化建议。

**十、廉洁承诺书**

中粮梁河糖业有限公司：

为积极配合贵公司进行的项目招标工作，有效遏制不公平竞争和违规违纪问题的发生，确保招标工作的公平、公正、公开，我们特向贵公司承诺如下事项：

1.自觉遵守国家法律法规及中粮糖业公司有关廉政建设制度。

2.不使用不正当手段妨碍、排挤其它投标单位或串通投标。

3.按照招标文件规定的方式进行投标，不隐瞒本单位投标资质的真实情况，投标资质符合规定；保证不会以其他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标。

4.不将主体、关键性工作进行分包（包括贴牌生产、转包等）。

5.不以任何方式向招标人员或者评标成员赠送礼品、礼金及有价证券；不宴请或邀请招标方的任何人参加高档娱乐消费、旅游等活动；不以任何形式报销招标方的任何人以及亲友的各种票据及费用；不进行可能影响招标公平、公正的任何活动。

6.不向贵公司涉及招标的部门及个人支付好处费、介绍费；购置或提供通讯工具、交通工具、电脑等。

7.一旦发现相关人员在招标过程中有索要财物等不廉洁行为，坚决予以抵制，并及时向贵公司纪检监察部举报。

8.我方自愿将本承诺书作为投标文件及合同的附件，具有同等的法律效力。

9.若违反上述承诺或违反有关法律法规及贵公司有关规定，我方自愿永久放弃参与贵公司的所有业务往来，并承担贵公司制度规定的一切法律责任。

10.本承诺书自签署之日起生效。

投标单位（公章）：

法定代表人或授权代理人（签名）：

日期： 年 月 日

监督联络方式：

中粮糖业纪委联系方式：办公电话 010-85017235

通信地址：北京市朝阳区朝阳门南大街8号中粮福临门大厦9层905房间，中粮糖业纪委办公室收，邮编100020。

## **十一、保密承诺书**

中粮梁河糖业有限公司有限公司：

鉴于我方自愿参加梁河糖业2024-2025年度食堂定点采购项目采购活动，我方现就有关保密义务事项作出如下承诺：

1. 我方保证，未经采购人书面同意,不得向社会公众或第三方通过任何途径出示、披露敏感信息以及本项目的工作成果，亦不得对敏感信息、各阶段工作成果和最终工作成果进行传播和销售，并且保证只为执行本项目之目的使用敏感信息和各阶段工作成果和最终工作成果。
2. 我方保证，如为本合同目的确实需要向第三方披露对方的敏感信息，需事先得到采购人的书面许可，并与该第三方签订保密合同。
3. 我方保证，只能将采购人的相关敏感信息提供给予本合同工作直接相关的员工，提供范围及程度仅限于可使该员工完成本项工作，并应约束其员工遵守保密义务。
4. 我方保证，在双方合作关系结束后，我方有义务按照采购人的要求将敏感信息及其载体返还给采购人或者按照采购人的要求予以销毁，不得再以任何形式使用敏感信息。
5. 我方同意采取任何必要的，以及采购人要求的合理措施，保护采购人提供的敏感信息。
6. 如发生任何敏感信息泄漏事件，包括但不限于因我方原因导致的泄漏事件或者因第三方非法获取和使用而造成的泄漏事件，我方均应立即通知采购人，并采取有效措施防止泄密进一步扩大。

特此承诺。

供应商（盖单位公章）：

法定代表人或授权代理人（签名）：

日期：年月日