

采购需求

说明：

1.为落实政府采购政策需满足的要求

本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定。

2.“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

本项目凡标注“▲”的条款或要求不响应或不满足的，投标文件即作无效处理。

3.投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，否则将作无效响应处理。

4.投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

5.本项目采购需求表中要求提供的证明文件材料或承诺书，请在《技术要求偏离表》或《商务要求偏离表》中应答时，注明相关文件材料或承诺书放置的页码。

6.所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。

7.本项目所有分标所有标的所属行业为：批发业。

8.本项目相关货物为食品，不适用本国产品标准。

分标 1

序号	标的名称	数量及单位	▲技术要求
1	鲜猪肉、牛肉、羊肉、肉类等畜肉类	1 项	一、服务要求 1、确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，具备应有的食材正常感官和理化性状，禁止使用瘦肉精，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》、畜肉符合《食品安全国家标准鲜（冻）畜肉》GB2707、《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》GB31650、《畜禽肉水分限量》

	采购及配送服务（营养食堂）	GB18394 等标准； 2、生鲜类食品必须用冷藏车辆配送，确保食材新鲜； 3、鲜猪肉具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无注水，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状； 4、鲜牛肉肌肉颜色暗红，有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不粘手，不注水，无异味，有牛肉的膻气； 5、鲜羊肉外观看起来比较饱满，肉质纹理清晰，肌肉纤维较为粗壮，其表面可能有一些筋膜和脂肪，表面微干，有风干膜，不粘手；有正常羊膻味； 6、供货时需提供有资质的第三方机构出具的食物安全类项目检测报告或产品合格证等材料，其中鲜肉类经防疫部门检验合格，须提供动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章、《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明（随车同行）。 二、采购清单及单项预算：具体详见附件一。
▲一、商务要求		
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 日内签订合同。	
服务期限	自合同签订之日起 2 年。	
服务地点	广西医科大学第一附属医院，采购人指定地点。	
报价要求	1、以下浮系数进行报价； 2、投标报价结合市场价、原材料成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：下浮系数$\geq 5\%$，超出有效报价范围的视为无效报价。实际采购价格=经询价确定的当期市场价格*（1-下浮系数），投标人一旦中标，该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。 3、报价必须含以下部分： （1）货物、服务费用； （2）报价需包含必要的保险费用和各项税金费用； （3）报价需包含包装、运输、仓储、配送、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用。 4、市场价格由双方到南宁市金桥农贸市场、南宁市海吉星农贸市场、南宁市淡村农贸	

	市场、壮宁冷库、大嘉汇酒店用品批发市场、南宁市交易场等，选定一家市场询价（含配送服务价格，如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市区类似市场的价格），每两周询价一次。 5、当期市场价格依据：采购人、中标供应商在该市场内共同选择 3 家以上销售商（必须为具有相应资质、证照齐全且经营仓储环境符合食品安全卫生要求的销售商）进行询价，取平均值作为当期市场价格。 6、对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：采购人提出需求并了解真实市场价格，供应商进行报价，供货价格等于采购人了解的市场价格与供应商报价平均值*（1-下浮系数）。
付款方式	当月采购的货款于次月结清。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买种类及数量核实核算。供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单、考核评分表核对无误后，由供应商按当次结算的金额出具包括合法有效的发票在内的付款材料，采购人审核无误，完成付款审批手续后扣除考核扣减费用（如有）10 个工作日内支付费用。
配送要求	1、一般供货要求： 采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品，需根据采购人实际需求配送。采购人于前一天将所采购的物料清单及要求发给供应商，供应商按照采购人的要求于每日早上 6 点 30 分前将物料送达，如时间更改由采购人提前一天通知供应商。 2、紧急供货要求： 在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商应在 1 小时内，或其他采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，按“考核评分表”中“送货时间”要求扣分。（根据具体产品来定当次的完成时间）。 3、供应商必须按照采购人食堂工作人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推脱（市场没有的物料除外），一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。 4、用于配送的车辆必须干净、整洁，能满足货物配送要求（如根据货品类型采用冷链配送等），并按采购人规定的时间及地点一次完成每批次货物的供应。 5、供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月以书面通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

	6、配送年限：自合同签订之日起 2 年。 7、送货地点：南宁市区采购人指定地点。 8、供应商可能发生供货不及时情况时，应在接到采购人下单通知后 4 个小时内告知采购人。如未通知由此产生的一切责任均由供应商承担。除自然天气原因等特殊情况外，无故迟到将按“考核评分表”进行扣分。履约期内供应商有 5 次无故迟到时间超过 30 分钟时，采购人有权无条件终止合同，且不退还供应商的履约保证金。
物 料 验 收 标 准	1、物料的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。供应商需及时更换不合格产品；供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人将按“考核评分表”进行扣分，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿或终止合同。 2、验收工作的一般程序为：根据采购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。 验收以采购人及供应商双方核准的数量或净重过秤数为准作为结算数量。 3、供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须满足招标文件要求。保证货品均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。
安 全 责 任 要 求	1、供应商提供的产品必须是经过相关部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存产品质量检测合格报告或检疫报告复印件等质量合格证明。 2、采购人可要求每季度对供应商提供的货品进行抽样，委托有资质的专业检测机构进行检测并出具检测报告，费用由供应商承担。费用大约 5000 元/次。如委托外送检测出现不合格，每次扣除供应商当月货款的 5%（从供应商当月结算货款中扣除）并补充抽样送检一次。 3、供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，肉类食品还需遵守《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将依法取消供应商的供货资格，履约保证金不予以退还，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。 （1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，

	对人体健康有害的； （2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的； （3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的； （4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； （5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； （6）超过保质期限的。 4、服务期限内，如有以下情形之一的，采购人有权终止供应商配送资格。 （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的； （2）虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的； （3）因原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的； （4）被市场监督管理局、农业农村局等食品卫生管理单位抽检食品原材料，抽检结果为不合格的； （5）被媒体曝光，造成不良影响的。
考核评分	1、供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，采购人相关管理部门对成交供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与采购人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分。 2、履约期内 3 次考核不合格，采购人有权解除合同并没收履约保证金或根据项目评估是否继续履约，但继续履约期间仍可随时提前一个月解除合同。具体见附件三：食堂原材料供应商考核评分表（月评）
其他要求	1、本合同履行过程中，采购人有权随机抽查供应商提交的市场价格报价是否存在弄虚作假或串通销售商提高报价的情形。经查证属实的，每出现一次从履约保证金中扣除贰万元（¥20,000.00），且所涉产品的当期供应价格以采购人的询价结果为准。 2、《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2026 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采〔2026〕77 号）要求，采购人应按照食堂食材预留份额不低于当年度食堂食材采购总额的 20% 且不低于上一年度数额，通过“832 平台”采购脱贫地其他要求区农副产品(如政策变更则按新政策执行)，脱贫地区农副产品同样需要按成交下浮率进行折扣计算实际结算价格。为落实该政策要求，供应商应按照采购人具体要求预留采购份额，配合采购人做好相关工作。

二、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）投标人的履约能力要求	
政策性加分条件	见本采购文件第四章“评标方法及评标标准”。
质量管理体系要求	如有，请于投标文件中自行提供。
业绩要求	如有，请于投标文件中自行提供。
（二）进口产品及核心产品说明	
本项目为服务类项目，不设进口产品、核心产品。	
（三）验收事项或要求	
1. 本章《采购需求》有其他要求的按其要求。 2. 合同履行过程中，采购人将同时按照招标文件及中标供应商投标文件承诺的条款进行验收，如所提供相关服务不符合要求，由中标供应商在规定时间内进行整改，给采购单位造成的损失等费用均由中标供应商承担。拒不按要求整改（或经多次整改未能改善），或发现中标供应商在投标文件中有弄虚作假的行为，或在投标文件中有针对技术商务条款有虚假响应情况的，采购单位追究中标供应商的责任，由此带来的一切损失由中标供应商自行承担。 3. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库（2016）205号]规定执行。 4. 验收过程中，若出现需要第三方机构介入验收的，所产生的费用均由中标供应商承担。报价时应考虑相关费用。	
（四）其他要求	
投标人可根据自身情况编制实施组织方案、配送方案、售后服务方案、应急预案、管理制度、场地、配送工具及拟投入本项目人员、业绩、检测能力等材料。	

分标 2

序号	标的 的名 称	数量 及 单位	技术要求
1	蔬菜、 水果 类采 购及 配送 服务 (职 工食 堂)	1 项	一、服务要求 1、确保食材新鲜、无毒、无害、无污染、无辐射，具备应有的食材正常感官和理化性状，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB2762、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》GB 2761 等标准； 2、供货时需提有资质的第三方机构出具的食物安全检测报告、或批次产品的《农药残留检测报告》或供应商自检报告等材料（随车同行）； 3、蔬菜具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。无焉萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等； 4、食用菌类具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无焉萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑； 5、水果具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；具有果香气味，不应有腐败味和其他异味；滋味甘甜、清爽鲜美；具有新鲜的状态； 6、按采购人要求，需要冷藏的食品必须用冷藏车辆配送，确保食材新鲜； 7、确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感； 8、所有蔬菜在交付前须经过前期处理，可食用率达到 95%及以上； 9、对重量有要求的食材，现场抽检不少于 10 个，达标率 80%及以上。 二、采购清单及单项预算：具体详见附件二。
▲一、商务要求			
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 日内签订合同。		
服务期限	自合同签订之日起 2 年。		
服务地点	广西医科大学第一附属医院，采购人指定地点。		
报价要求	1、以下浮系数进行报价； 2、投标报价结合市场价、原材料成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：下浮系数$\geq 5\%$，超出有效报价范围的视为无效报价。实际采购价格=经询价确定的当期市场价格*（1-下浮系数），投标人一旦中标，该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。 3、报价必须含以下部分：		

	(1) 货物、服务费用； (2) 报价需包含必要的保险费用和各项税金费用； (3) 报价需包含包装、运输、仓储、配送、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用。 4、市场价格由采购人和中标供应商到南宁市金桥农贸市场、南宁市海吉星农贸市场、南宁市淡村农贸市场、壮宁冷库、大嘉汇酒店用品批发市场、南宁市交易场等，选定一家市场询价（含配送服务价格，如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市区类似市场的价格），每两周询价一次。 5、当期市场价格依据：采购人、中标供应商在该市场内共同选择 3 家以上销售商（必须为具有相应资质、证照齐全且经营仓储环境符合食品安全卫生要求的销售商）进行询价，取平均值作为当期市场价格。 6、对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：采购人提出需求并了解真实市场价格，供应商进行报价，供货价格等于采购人了解的市场价格与供应商报价平均值*（1-下浮系数）。
付款方式	当月采购的货款于次月结清。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买种类及数量核实核算。供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单、考核评分表核对无误后，由供应商按当次结算的金额出具包括合法有效的发票在内的付款材料，采购人审核无误，完成付款审批手续后扣除考核扣减费用（如有）10 个工作日内支付费用。
配送要求	1、一般供货要求： 采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品，需根据采购人实际需求配送。采购人于前一天将所采购的物料清单及要求发给供应商，供应商按照采购人的要求于每日早上 6 点 30 分前将物料送达，如时间更改由采购人提前一天通知供应商。 2、紧急供货要求： 在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商在 1 小时内，或其他采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，按“考核评分表”中“送货时间”要求扣分。（根据具体产品来定当次的完成时间）。 3、供应商必须按照采购人食堂工作人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推脱（市场没

	有的物料除外)，一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。 4、用于配送的车辆必须干净、整洁，能满足货物配送要求（如根据货品类型采用冷链配送等），并按采购人规定的时间及地点一次完成每批次货物的供应。 5、供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月以书面通知采购人，采购人同意后方可终止合同。 6、配送年限：自合同签订之日起 2 年。 7、送货地点：南宁市区采购人指定地点。 8、供应商可能发生供货不及时情况时，应在接到采购人下单通知后 4 个小时内告知采购人。如未通知由此产生的一切责任均由供应商承担。除自然天气原因等特殊情况外，无故迟到将按“考核评分表”进行扣分。履约期内供应商有 5 次无故迟到时间超过 30 分钟时，采购人有权无条件终止合同，且不退还供应商的履约保证金。
物 料 验 收 标 准	1、物料的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。供应商需及时更换不合格产品；供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人将按“考核评分表”进行扣分，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿或终止合同。 2、验收工作的一般程序为：根据采购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。 验收以采购人及供应商双方核准的数量或净重过秤数为准作为结算数量。 3、供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须满足招标文件要求。保证货品均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。
安 全 责 任 要 求	1、供应商提供的产品必须是经过相关部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存产品质量检测合格报告或检疫报告复印件等质量合格证明。 2、采购人可要求每季度对供应商提供的货品进行抽样，委托有资质的专业检测机构进行检测并出具检测报告，费用由供应商承担。费用大约 5000 元/次。如委托外送检测出现不合格，每次扣除供应商当月货款的 5%（从供应商当月结算货款中扣除）并补充抽样送检一次。

	3、供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，肉类食品还需遵守《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将依法取消供应商的供货资格，履约保证金不予以退还，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。 （1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的； （2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的； （3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的； （4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； （5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； （6）超过保质期限的。 4、服务期限内，如有以下情形之一的，采购人有权终止供应商，配送资格。 （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的； （2）虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的； （3）因原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的； （4）被市场监督管理局、农业农村局等食品卫生管理单位抽检食品原材料，抽检结果为不合格的； （5）被媒体曝光，造成不良影响的。
考核评分	1、供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，采购人相关管理部门对成交供应商的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与采购人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分。 2、履约期内 3 次考核不合格，采购人有权解除合同并没收履约保证金或根据项目评估是否继续履约，但继续履约期间仍可随时提前一个月解除合同。具体见附件三：食堂原材料供应商考核评分表（月评）
其他要求	1、本合同履行过程中，采购人有权随机抽查供应商提交的市场价格报价是否存在弄虚作假或串通销售商提高报价的情形。经查证属实的，每出现一次从履约保证金中扣除贰万元（¥20,000.00），且所涉产品的当期供应价格以采购人的询价结果为准。 2、《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2026 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采〔2026〕

	77 号) 要求, 采购人应按照食堂食材预留份额不低于当年度食堂食材采购总额的 20%且不低于上一年度数额, 通过“832 平台”采购脱贫地其他要求区农副产品(如政策变更则按新政策执行), 脱贫地区农副产品同样需要按成交下浮率进行折扣计算实际结算价格。为落实该政策要求, 供应商应按照采购人具体要求预留采购份额, 配合采购人做好相关工作。
二、与实现项目目标相关的其他要求	
(一) 投标人的履约能力要求	
政策加分条件	见本采购文件第四章“评标方法及评标标准”。
质量管理体系要求	如有, 请于投标文件中自行提供。
业绩要求	如有, 请于投标文件中自行提供。
(二) 进口产品及核心产品说明	
本项目为服务类项目, 不设进口产品、核心产品。	
(三) 验收事项或要求	
1. 本章《采购需求》有其他要求的按其要求。 2. 合同履行过程中, 采购人将同时按照招标文件及中标供应商投标文件承诺的条款进行验收, 如所提供相关服务不符合要求, 由中标供应商在规定时间内进行整改, 给采购单位造成的损失等费用均由中标供应商承担。拒不按要求整改(或经多次整改未能改善), 或发现中标供应商在投标文件中有弄虚作假的行为, 或在投标文件中有针对技术商务条款有虚假响应情况的, 采购单位追究中标供应商的责任, 由此带来的一切损失由中标供应商自行承担。 3. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采(2015) 22 号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库(2016) 205 号]规定执行。 4. 验收过程中, 若出现需要第三方机构介入验收的, 所产生的费用均由中标供应商承担。报价时应考虑相关费用。	
(四) 其他要求	
投标人可根据自身情况编制实施组织方案、配送方案、售后服务方案、应急预案、管理制度、场地、配送工具及拟投入本项目人员、业绩、检测能力等材料。	

附件一：

序号	商品名称	规格	参数要求	每年计划采购数量	预算单价（元）	小计（元）
1	瘦肉	斤	猪里脊分切为 3~5 斤/条。	131851.10	13.38	1764167.72
2	带头小排	斤	带肉的排骨，不带肥油，厚实、完整。	57130.98	19.62	1120909.83
3	五花肉	斤	肥瘦相间	37305.04	13.80	514809.55
4	半肥瘦（猪肉）	斤	见技术要求	37478.60	12.81	480100.87
5	猪后脚	斤	见技术要求	32075.90	12.90	413779.11
6	鲜牛肉	斤	见技术要求	5960.30	36.75	219041.03
7	沙骨（尾骨）	斤	形状呈锥形	15801.88	13.45	212535.29
8	鲜牛腱肉	斤	见技术要求	3337.30	38.45	128319.19
9	去皮肥肉	斤	见技术要求	15909.60	5.22	83048.11
10	筒骨	斤	浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉。	5871.20	11.27	66168.42
11	猪头骨	斤	呈现出一种白色或浅灰色的外观，表面覆盖着一层薄薄的肌肉和油脂。其形状呈现出一种弯曲的弧形，无异味。	15052.50	3.95	59457.38
12	猪前脚	斤	见技术要求	4031.20	14.38	57968.66
13	脆皮狗肉	斤	符合国家食品安全标准，为新鲜 活狗宰杀，形态正常，无畸形。体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素。无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量 标准。	1142.40	36.37	41549.09
14	羊肉	斤	见技术要求	1592.60	23.05	36709.43
15	猪肝	斤	具有其固有的正常气味，红褐色或棕黄色，有光泽，湿润、略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管，无寄生虫，炎症水泡、薄膜、无胆汁污染。	4125.60	8.75	36099.00
16	鲜猪肚	斤	呈现出一种浅白色或略带浅黄色的色调，表面有一定的光泽度，富有弹性，无淤血，要确保干水，无异味。仅需提供 1.5-2.5 斤/个范围内的货品。	795.10	33.40	26556.34
17	猪大肠	斤	具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。	1973.10	10.50	20717.55
18	猪舌	斤	品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无病伤、无异物。	1302.50	15.43	20097.58
19	猪面肉	斤	见技术要求	2613.70	6.61	17276.56

20	带皮后腿 半肥瘦	斤	见技术要求	1436.00	11.84	17002.24
21	猪耳朵	斤	外形像是蒲扇，表皮呈浅黄色或淡红色，具有一定的光泽度。其表面有一些细纹和毛孔，在猪耳朵的边缘部分。仅需提供净耳朵 0.6-0.8 斤/个范围内的货品。	1002.50	15.56	15598.90
22	新鲜猪脚尖	斤	品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢、无松香。	831.30	18.38	15279.29
23	鲜羊排	斤	见技术要求	610.60	24.34	14862.00
24	猪脑	个	猪脑应新鲜、无异味、无注水，符合国家相关食品安全标准。摘取过程中不得破坏猪头的其它部位，确保产品完整性。需符合卫生要求，避免污染。	3182.00	4.48	14255.36
25	去皮五花肉	斤	见技术要求	981.40	14.44	14171.42
26	黄牛肉	斤	见技术要求	391.50	34.88	13655.52
27	羊腩	斤	呈鲜红色带有光泽，且具有弹性，无异味。羊腩的肌肉纹理清晰，肥瘦相间，带有一定的油花和筋，整体呈现出一种红白相间的外观。	471.90	28.17	13293.42
28	一字排	斤	具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状；带肉的排骨，不带肥油，厚实、完整。	426.30	29.30	12490.59
29	圆蹄	斤	其形状饱满，肉质纹理细腻且富有弹性，其肉质紧实与丰满，无异味。	770.80	12.53	9658.12
30	七寸	斤	呈现出长管状，具有一定的韧性和弹性，其颜色通常为淡粉色或浅黄色，表面有一定的光滑度，有少许脂肪，无异味。	539.60	16.90	9119.24
31	梅头瘦肉	斤	见技术要求	543.38	16.62	9030.98
32	带骨羊肉	斤	外观看起来比较饱满，肉质纹理清晰，肌肉纤维较为粗壮，其表面可能有一些筋膜和脂肪，有正常羊膻味。	341.60	23.52	8034.43
33	粉肠	斤	具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。	930.60	7.84	7295.90
34	花肠	斤	具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无	555.10	12.00	6661.20

			炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。			
35	带皮肥肉	斤	见技术要求	995.90	6.34	6314.01
36	牛骨头	斤	呈现出自然的光泽，骨质部分较为光滑，而肌肉和筋腱等组织则呈现出纹理清晰的纤维状结构，无异味。	1901.00	3.09	5874.09
37	带耳朵猪头皮	斤	外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，带耳朵，无异味。	519.00	11.22	5823.18
38	猪头皮	斤	外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，无异味。	583.80	9.53	5563.61
39	去头小排	斤	带肉的排骨，不带肥油，厚实、完整。	228.20	23.30	5317.06
40	净羊肉	斤	见技术要求	145.30	36.23	5264.22
41	牛筋	斤	具有其固有的正常气味，内呈红色，有光泽，组织结实微密。	209.50	25.01	5239.60
42	猪红	斤	具有其固有的正常气味，内呈红色，有光泽，组织结实微密。	1908.00	2.50	4770.00
43	黑毛土猪排骨	斤	见技术要求	127.68	32.77	4184.07
44	牛脚	斤	见技术要求	276.50	15.00	4147.50
45	马山黑山羊（纯羊肉）	斤	见技术要求	55.70	70.30	3915.71
46	猪尾	斤	外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，无异味。	204.48	18.64	3811.51
47	猪肺	个	具有其固有的正常气味，内呈红色，有光泽，组织结实微密，整个完整无破损。	726.00	4.69	3404.94
48	猪皮	斤	外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，无异味。	854.80	2.99	2555.85
49	马山黄牛肉	斤	见技术要求	50.25	45.00	2261.25
50	猪天梯	斤	具有其固有的正常颜色，具有其固有的正常气味，无臭味、腊味等异味。	69.40	28.00	1943.20
51	马山黑山羊带骨羊肉	斤	外观看起来比较饱满，肉质纹理清晰，肌肉纤维较为粗壮，其表面可能有一些筋膜和脂肪，有正常羊膻味。	29.00	66.55	1929.95
52	肉排	斤	带肉的排骨，不带肥油，厚实、完整。	43.10	33.25	1433.08
53	猪头	斤	外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，无异味。	157.20	8.82	1386.50

54	去皮面肉	斤	具有其固有的正常气味，内呈红色，有光泽，组织结实微密。	172.80	7.56	1306.37
55	大排	斤	带肉的排骨，不带肥油，厚实、完整。	46.90	23.97	1124.19
56	马山黑山 羊羊排	斤	肌肉颜色暗红，有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不粘手；有羊肉的膻气。	16.00	68.13	1090.08
57	鲜猪颈肉	斤	见技术要求	41.90	24.42	1023.20
58	鲜牛腩	斤	呈鲜红色带有光泽，且具有弹性，无异味。牛腩的肌肉纹理清晰，肥瘦相间，带有一定的油花和筋，整体呈现出一种红白相间的外观。	28.20	35.77	1008.71
59	沙排	斤	带肉的排骨，不带肥油，厚实、完整。	44.20	21.38	945.00
60	猪心	斤	具有其固有的正常气味，淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变。	84.70	9.81	830.91
61	鲜牛肚	斤	具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，牛肚边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很水的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，牛肚微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。	20.80	32.00	665.60
62	羊蹄	斤	见技术要求	18.60	22.00	409.20
63	粉肠头	斤	具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。	28.60	17.93	512.80
64	狗肉	斤	符合国家食品安全标准，为新鲜活狗宰杀，形态正常，无畸形。体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素。无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。	10.00	32.00	320.00
65	土猪肉	斤	猪里脊约 3~5 斤/条。	13.40	23.82	319.19
66	黑毛土猪 前腿肉	斤	见技术要求	15.60	20.00	312.00
67	黑毛土猪 精瘦肉	斤	见技术要求	10.50	29.43	309.02
68	去皮肥肉 (厚)	斤	见技术要求	41.90	6.53	273.61
69	黑毛土猪 尾巴	斤	形状呈锥形，具有一定的韧性和弹性，具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无	6.08	43.00	261.44

			臭味、腊味等异味。			
70	马山土猪猪头	斤	外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，无异味。	11.40	14.00	159.60
71	鲜牛排骨	斤	表面微干，有风干膜，不粘手；有牛肉的膻气。	4.70	28.00	131.60
72	黑毛土猪半肥	斤	见技术要求	4.10	21.02	86.18
73	马山羊头	个	见技术要求	1.00	62.20	62.20
74	猪腰	斤	呈现出一种深红色或暗红色，表面光滑且有一定的光泽。在猪腰的表面，还可以看到一些细小的血管和纹理，无异味。	1.70	24.48	41.62
75	牛骨髓	斤	具有其固有的正常颜色，具有其固有的正常气味，无臭味、腊味等异味。	0.20	138.00	27.60
76	鲜牛肠	斤	呈长管状，外观光滑且有一定的韧性，牛肠内壁湿润且带有一定的黏膜，外层则包裹着一层薄薄的脂肪，无淤血，无溃疡及其他病变现象。	1.00	13.00	13.00
77	鲜牛肺	个	感官指标：牛肺应具有正常的色泽、气味和弹性，无异味、无病变、无异物。应符合食品安全标准，例如菌落总数、大肠菌群、致病菌等指标应在规定范围内。供应商需提供质量检验报告，证明牛肺符合相关标准。	1.00	12.00	12.00
78	牛血	斤	颜色暗红，有光泽，表面呈现出较为光滑，质地较为柔软且有一定的弹性，无异味，块状，新鲜、洁净，无掺假。	1.00	3.80	3.80
1 年合计						5586107.57
2 年合计						11172215.14

附件二：

序号	商品名称	单位	参数要求	每年计划采购数量	预算单价（元）	小计（元）
1	菜心	斤	见技术要求	46487.00	3.63	168747.81
2	宁夏菜心	斤	见技术要求	26057.00	4.14	107875.98
3	番茄	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感，≥0.25 斤/个以上。	21890.10	3.24	70923.92

4	茄子	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无籽,≥0.7 斤/个以上。	23772.20	2.75	65373.55
5	土豆	斤	仅需提供单体重 0.8-1.5 斤范围内的货品。允许果形有轻微缺点,但不得变形、发芽、过熟。无变色、变软,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感。不应有腐败味和其他异味。	31341.70	2.04	63937.07
6	空心菜	斤	见技术要求	22904.00	2.48	56801.92
7	桂林菜心	斤	见技术要求	15956.00	3.30	52654.80
8	葱	斤	有本品种固有的颜色,有光泽,鲜嫩;不应有腐败味和其他异味;具有新鲜的状态,无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀,茎部不老化,变色、无叶子发黄、损伤、出水、颜色翠绿、根白无斑点、无黄叶、长 20~30cm。	10328.60	4.91	50713.43
9	白糯玉米棒	斤	去皮,允许果形有轻微缺点,但不得变形、太老。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心,≥0.8 斤/个。	13797.50	3.56	49119.10
10	外地生菜	斤	见技术要求	17068.00	2.67	45571.56
11	苦瓜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感。	16239.70	2.61	42385.62
12	红萝卜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心;≥0.8 斤/个。	19692.20	2.06	40565.93
13	西兰花	斤	色泽鲜亮,不干枯、不发黄;质地脆嫩、坚挺,无老帮,仅需提供 0.8-1.2 斤/颗范围内的货品。	10094.10	3.70	37348.17
14	大白菜	斤	见技术要求	23604.00	1.57	37058.28
15	芋头	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。表皮无凹凸、无泥块、泥浆;切开后肉质密实,无虫害,无腐败;仅需提供 3-5 斤/个范围内的货品。	8703.10	4.25	36988.18

16	蒜米	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感。	6040.90	5.57	33647.81
17	青瓜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,水分充足,色泽鲜绿,带刺,直而挺,无异型,粗细均匀,表皮无擦伤,仅需提供 0.8-1 斤/个范围内的货品。	11651.40	2.54	29594.56
18	椰花	斤	见技术要求	9498.30	3.14	29824.66
19	秋葵	斤	见技术要求	5193.50	5.72	29706.82
20	红薯	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。	10605.70	2.85	30226.25
21	凉薯	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心。	13100.00	2.27	29737.00
22	肉豆角	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心。	8348.00	3.59	29969.32
23	节瓜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,仅需提供 4 斤-6 斤/个范围内的货品。	21390.20	1.35	28876.77
24	丝瓜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,仅需提供 0.7-1 斤/条范围内的货品。	10162.00	2.84	28860.08
25	老姜	斤	1、具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;具有辛辣的特殊味道;无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 2、允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。	3979.10	7.11	28291.40
26	玉米粒	斤	具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;新鲜、	7551.00	3.64	27485.64

			无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，个体均匀。			
27	尖椒	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感,无黑心。	8224.70	3.17	26072.30
28	莲藕	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,粉糯,手掂有重量感,无黑心、空心。	5922.00	4.02	23806.44
29	菠萝	斤	去皮,允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心,仅需提供 0.8-1.5 斤/个范围内的货品。	4650.60	5.42	25206.25
30	蘑菇	斤	见技术要求	2880.30	8.60	24770.58
31	芹蒜	斤	色泽鲜亮,不干枯、不发黄;质地脆嫩、坚挺,无老邦,仅需提供 0.3-0.8 斤/棵范围内的货品。	5590.50	4.02	22473.81
32	红椒	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。	3871.80	6.27	24276.19
33	娃娃菜	斤	见技术要求	9885.10	2.42	23921.94
34	油麦菜	斤	见技术要求	8936.00	2.62	23412.32
35	豆芽	斤	1、具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 2、色泽鲜亮,不干枯、质地脆嫩。	22416.00	1.00	22416.00
36	佛手瓜苗	斤	见技术要求	4030.00	5.30	21359.00
37	小芥菜	斤	见技术要求	6392.00	3.17	20262.64
38	上海青	斤	见技术要求	6950.00	2.87	19946.50
39	青椒	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。	4369.90	4.50	19664.55
40	莴笋	斤	1、具有本品种固有的颜色,有光泽,具有清香气味,不应有腐败味和其他异味;滋味清爽鲜美;新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 2、留叶不超过四层,表皮无腐烂,	9443.70	1.74	16432.04

			体直。允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎等。			
41	兰豆	斤	去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。	3712.90	4.78	17747.66
42	菠菜	斤	见技术要求	4426.60	3.82	16909.61
43	玉米棒	斤	去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。仅需提供 0.6-0.7 斤/个范围内的货品。	7452.00	2.41	17959.32
44	南瓜	斤	1、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，肉质金黄，表皮无破损，无腐烂，粉糯。 2、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，老身，手掂有重量感，约 8 斤/个。	10288.90	1.68	17285.35
45	山药	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心， ≥ 1.5 斤/条。	2349.40	6.90	16210.86
46	本地生菜	斤	见技术要求	6484.00	2.39	15496.76
47	青豆角	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。	4678.00	3.25	15203.50
48	红薯叶	斤	见技术要求	6375.00	2.36	15045.00
49	带皮玉米棒	斤	带皮去头，允许果形有轻微缺点，但不得变形。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心，仅需提供 ≥ 0.8 斤/个范围内的货品。	6105.60	2.27	13859.71
50	西洋菜	斤	见技术要求	4993.50	2.64	13182.84
51	芥菜	斤	见技术要求	5419.00	2.33	12626.27

52	白甜笋	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;外形饱满,个体均匀,无异味,不发霉、变黑;体型为圆锥状,颜色为白色为佳。	3100.50	3.99	12371.00
53	台湾红薯叶	斤	见技术要求	5286.50	2.29	12106.09
54	大蒜头	斤	具有本品种固有的颜色,有光泽,鲜嫩;不应有腐败味和其他异味;具有新鲜的状态,质地脆嫩、坚挺。无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化,无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水、仅需提供6-8个/斤范围内的货品。	1696.00	6.96	11804.16
55	去皮瓜苗	斤	见技术要求	1451.30	7.51	10899.26
56	去头香菇	斤	见技术要求	1648.00	6.90	11371.20
57	小鲜笋	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;外形饱满,个体均匀,无异味,不发霉、变黑;体型为圆锥状,颜色为白色为佳。	1134.00	9.97	11305.98
58	精选尖椒	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心,仅需提供7-12个/斤范围内的货品。	2775.00	4.04	11211.00
59	洋葱	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感,≥0.5斤/个。	4743.90	1.91	9060.85
60	青美人椒	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。	3018.90	3.60	10868.04
61	百香果	斤	果实新鲜结实、有弹性,手掂有重量感有色泽、果肉酸甜、不萎缩、不变色、不挤压变形,无褐斑、无黑点。	1336.00	8.00	10688.00
62	铁头包菜	斤	见技术要求	4908.00	1.94	9521.52
63	粉莲藕	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,	2496.60	3.76	9387.22

			手掂有重量感，无黑心、空心。			
64	面包木薯	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心,仅提供1.5-3斤/根范围内的货品。	3639.00	2.51	9133.89
65	花菇	斤	见技术要求	1084.00	8.00	8672.00
66	圣女果	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感,约25-35个/斤。	1429.60	6.00	8577.60
67	白萝卜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心;仅提供1-1.5斤/个范围内的货品。	7409.50	1.02	7557.69
68	西芹	斤	不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,体型大为佳,鲜嫩透绿,不空心,仅提供不带叶1.5-2斤/棵范围内的货品。	2358.40	3.20	7546.88
69	带皮花糯玉米棒	斤	带皮去头,允许果形有轻微缺点,但不得变形。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心,仅提供 ≥ 0.8 斤/个范围内的货品。	2103.30	3.38	7109.15
70	白花菜	斤	见技术要求	1859.40	3.63	6749.62
71	包菜	斤	见技术要求	3901.50	1.67	6515.51
72	带皮白糯玉米棒	斤	带皮去头,允许果形有轻微缺点,但不得变形。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心,仅提供 ≥ 0.8 斤/个范围内的货品。	1899.10	3.22	6115.10
73	香菜	斤	见技术要求	800.80	7.52	6022.02
74	千里香	斤	见技术要求	407.00	14.75	6003.25
75	生菜	斤	见技术要求	2973.00	1.98	5886.54
76	西葫芦	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感, ≥ 0.4 斤/个。	2590.00	2.26	5853.40
77	去头西兰花	斤	仅提供0.8-1.2斤/颗范围内的货品。色泽鲜亮,不干枯、不发黄;	1445.00	4.01	5794.45

			质地脆嫩、坚挺，无老邦。			
78	西瓜	斤	1、果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。 2、熟度适中，指关节敲击脆响，表皮带纹路。	2010.10	2.35	4723.74
79	鸡菇	斤	见技术要求	562.10	9.71	5457.99
80	雪梨	斤	果圆润，果皮黄绿相间，果点小而密，肉白皮薄，酥脆，汁多，味浓甜，约3个/斤。	1147.90	4.49	5154.07
81	苦麦菜	斤	见技术要求	2436.00	2.11	5139.96
82	哈密瓜	斤	1、果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。 2、熟度适中，指关节敲击脆响，表皮带纹路。 3、≥13斤/件。	1128.40	4.49	5066.52
83	苋菜	斤	见技术要求	1873.60	2.63	4927.57
84	豆苗	斤	见技术要求	923.80	5.05	4665.19
85	鸡腿菇	斤	见技术要求	1118.80	4.07	4553.52
86	金针菇	斤	见技术要求	1196.50	3.51	4199.72
87	茼蒿菜	斤	见技术要求	1315.00	3.21	4221.15
88	去皮糯玉米棒	斤	去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。	1036.00	4.05	4195.80
89	春菜	斤	见技术要求	1953.00	2.06	4023.18
90	红美人椒	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。	674.70	5.72	3859.28
91	冬瓜	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，仅需提供30-40斤/个范围内的货品。	2317.40	1.67	3870.06
92	韭菜	斤	具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化，外表圆滑，未变色。	1460.00	2.63	3839.80

			无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。			
93	藤菜	斤	见技术要求	1280.60	2.68	3432.01
94	蒜心	斤	具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，个体均匀。新鲜、质地鲜嫩、无杂质，仅需提供40-50厘米长范围内的货品。	583.30	4.96	2893.17
95	竹笋	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑；体型为圆锥状，颜色为白色为佳。	397.40	7.27	2889.10
96	海鲜菇	斤	见技术要求	513.80	5.11	2625.52
97	瓜花	斤	见技术要求	412.20	6.75	2782.35
98	指天椒	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。	538.30	5.10	2745.33
99	一点红	斤	见技术要求	533.50	5.04	2688.84
100	大姜	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水，块大，皮土黄，老嫩适中，无泥。	339.10	7.49	2539.86
101	本地快菜	斤	见技术要求	1321.00	1.85	2443.85
102	手工青豆	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。	199.00	12.11	2409.89
103	紫薯	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。	584.80	3.95	2309.96
104	韭黄	斤	见技术要求	290.60	7.33	2130.10
105	茭笋	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。个大，无烂眼，大小均匀，不带伤，无斑，个体均匀，手掂有重量感，无黑心，带皮仅提供0.4-0.8斤/条范围内的货品，去皮仅提供0.2-0.5斤/条范围内的货品。	223.80	8.81	1971.68

106	小南瓜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感。	650.00	3.00	1950.00
107	枸杞叶	斤	见技术要求	506.50	3.85	1950.03
108	去皮红薯叶	斤	见技术要求	386.00	4.43	1709.98
109	西柠果	斤	果实结实、有弹性,手掂有重量感,果形完整、果肉酸甜清香,有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形,无果皮萎缩、变形、有虫,无霉烂有褐斑。仅需提供5-6个/斤范围内的货品。	287.20	5.94	1705.97
110	紫苏	斤	见技术要求	350.50	4.60	1612.30
111	苹果	斤	新鲜结实多汁、有光泽,表面光滑,无压伤、疤痕,不干皱、腐烂;仅需提供175-200克/个(0.35-0.4斤/个)范围内的货品。	249.20	6.46	1609.83
112	青豆	斤	具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等,个体均匀。	181.50	4.91	891.17
113	香蕉	斤	果实象牙状,未成熟青绿色、成熟后鲜黄色,软糯香甜。无表皮发黑,果柄腐烂,压伤、冻伤。仅需提供单果重150-200克范围内的货品。	468.00	2.64	1235.52
114	砂糖橘	斤	果实小呈椭圆,果皮细薄,色泽浅黄、金黄至金红色,果肉多汁,香气浓郁。有色泽、不萎缩、无挤压开裂,无果皮干皱。	261.80	3.67	960.81
115	沙姜	斤	1、具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;具有辛辣的特殊味道;无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 2、允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。	95.00	10.03	952.85
116	小芋头	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。表皮无凹凸、无泥块、泥浆;切开后肉质密实,无虫害,无腐败;单体重约0.2斤/个。	322.50	3.25	1048.13
117	芥兰	斤	见技术要求	285.00	3.71	1057.35

118	白心火龙果	斤	表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味甜甜。劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。	214.60	4.85	1040.81
119	瓜苗	斤	色泽鲜亮，苗挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。	347.60	2.96	1028.90
120	甜豆	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。	234.00	4.39	1027.26
121	甜笋	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑；体型为圆锥状，颜色为白色为佳。	264.00	3.81	1005.84
122	黄豆芽	斤	色泽鲜亮，不干枯、质地脆嫩。	575.00	1.21	695.75
123	去皮莴笋	斤	留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎等。	265.00	3.10	821.50
124	艾叶	斤	见技术要求	160.20	5.00	801.00
125	黄椒	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，无黑心。	129.80	6.07	787.89
126	假蒺	斤	见技术要求	92.70	7.71	714.72
127	凤尾菇	斤	见技术要求	147.00	4.47	657.09
128	糯玉米棒	斤	去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、太老。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。	166.00	3.67	609.22
129	茶树菇	斤	见技术要求	63.00	9.08	572.04
130	子姜	斤	1、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；具有辛辣的特殊味道；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。 2、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。	124.00	4.17	517.08
131	黄白菜	斤	见技术要求	256.00	2.00	512.00

132	白菇	斤	见技术要求	57.00	8.53	486.21
133	美人椒	斤	无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。	118.50	3.89	460.97
134	卷筒青	斤	见技术要求	161.10	2.73	439.80
135	淮山	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心， ≥ 3 斤/条。	107.00	3.81	407.67
136	鲜百合(包)	包	无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，仅提供 2-3 两/包范围内的货品。	42.00	11.40	478.80
137	紫包菜	斤	见技术要求	145.00	2.80	406.00
138	大葱	斤	具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀、无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水根透白，粗细一致，脆嫩，无泥，葱叶碧绿，肢体粗壮，葱白长，葱白 ≥ 35 厘米，总长仅提供 30-50 厘米/根范围内的货品。	96.90	3.20	310.08
139	海带丝	斤	呈细丝状，细腻柔软，略带海腥味、无刺鼻味道，色泽呈暗绿色，表面光滑。	43.00	6.05	260.15
140	斑斓叶	斤	见技术要求	34.00	9.00	306.00
141	京葱	斤	具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化，外表圆滑，未发芽、变色。无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。	96.60	3.11	300.43
142	小红薯	斤	允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。	110.00	2.63	289.30
143	带皮甜玉米棒	斤	带皮去头，允许果形有轻微缺点，但不得变形。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心，0.8 斤/个。	99.20	2.65	262.88
144	本地菜心	斤	见技术要求	63.00	3.25	204.75
145	豌豆苗	盒	$\geq 398\text{g}/\text{盒}$ ，色泽鲜亮，不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。	66.00	3.04	200.64

146	柑果	斤	果实新鲜形偏圆，果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色；果肉酸甜清香，仅需提供 100-150 克/个范围内的货品，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、黑点。	55.00	2.53	139.15
147	香菇	斤	见技术要求	15.00	6.88	103.20
148	芥菜菜心	斤	见技术要求	29.00	4.00	116.00
149	龙牙菜	斤	见技术要求	69.00	1.59	109.71
150	贝贝南瓜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,≥1.3 斤/个。	35.00	2.94	102.90
151	西柠	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感,仅需提供 0.2-0.3 斤/个范围内的货品。	9.00	2.69	24.21
152	去皮山药	斤	呈洁白色,去皮后会有一种呈碱性的黏液,表面有滑感的。无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等,仅需提供 2-4 斤/条范围内的货品。	9.00	8.22	73.98
153	毛豆	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。	13.50	5.13	69.26
154	青柠檬	斤	果实结实、有弹性,手掂有重量感,果形完整、果肉酸甜清香,有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形,无果皮萎缩、变形、有虫,无霉烂有褐斑。	12.00	6.00	72.00
155	水东芥菜	斤	见技术要求	16.00	4.00	64.00
156	蒲瓜	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感。	25.00	2.19	54.75
157	青枣	斤	果实新鲜结实、有弹性,手掂有重量感,果形完整、果肉酸甜清香,有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形,无褐斑、黑点。	8.00	4.84	38.72
158	芭蕉	斤	未成熟青绿色、成熟后鲜黄色,软糯香甜。无表皮发黑,果柄腐烂,压伤、冻伤。仅需提供单果重	14.60	3.06	44.68

			150-200 克范围内的货品。			
159	茴香菜	斤	见技术要求	12.00	4.00	48.00
160	水芹菜	斤	茎部不老化，外表圆滑，未变色、变软、长芽、损伤。	13.00	3.50	45.50
161	芦笋	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感,仅需提供 20-30 根/斤范围内的货品。	3.50	13.00	45.50
162	高山娃娃菜	包	≥1.6 斤/包, 3 棵/包, 色泽鲜亮, 叶片挺而不干枯、不发黄; 质地脆嫩、坚挺。	6.00	4.75	28.50
163	韭菜花	斤	具有本品种固有的颜色, 有光泽, 鲜嫩; 不应有腐败味和其他异味; 具有新鲜的状态, 无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化, 外表圆滑, 未变色。无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。	3.00	12.07	36.21
164	橙子	斤	果实新鲜结实、有弹性, 手掂有重量感, 果形完整、果肉酸甜清香, 有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形, 柚类无褐斑、黑点; 仅需提供 100-150 克/个范围内的货品。	6.40	3.30	21.12
165	奶白菜	斤	见技术要求	15.00	2.00	30.00
166	金桔	斤	果实新鲜结实、有弹性, 手掂有重量感, 果形完整、果肉酸甜清香, 有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形, 无褐斑、黑点。	3.00	10.00	30.00
167	去皮瓜花	斤	见技术要求	4.00	7.00	28.00
168	黄金针菇	盒	≥1.2 斤/盒	5.00	4.00	20.00
169	辣椒叶	斤	见技术要求	5.00	4.00	20.00
170	螺丝椒	斤	允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。	2.00	4.42	8.84
171	阳光玫瑰	斤	果实新鲜饱满, 多汁甘甜, 大小均匀, 无压伤, 无失水干缩, 无过熟腐烂, 压伤、冻伤。	2.00	6.50	13.00
172	花生芽	斤	≥0.3 斤/包, 去皮, 允许果形有轻微缺点, 但不得变形、过熟。无变	3.00	3.30	9.90

			色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。			
173	去皮马蹄	斤	去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤；个体均匀，无空心，手掂有重量感；表皮无凹凸、无泥块、泥浆，仅提供 20-25 个/斤范围内的货品。	1.00	10.00	10.00
1 年合计						2101419.55
2 年合计						4202839.10

附件三：

食堂原材料供应商考核评分表（月评）

供货商名称：

采购单位：

考核日期：

序号	考评项目	考核内容	分值	得分
1	货物质量	甲方严格根据采购文件的供货（技术）要求验收货物，如乙方所供货物达不到相应的新鲜度和品质，每项每次扣 3 分，甲方有权拒收相关货物。	15	
2	食品卫生安全	乙方提供的货物必须符合国家食品卫生安全要求，如被市场监督管理部门抽检样本超标或不合格，造成甲方经济损失、名誉损失或其他不良影响的，按合同约定处罚，根据情节严重程度每次扣 5-10 分。出现严重问题的，甲方可直接解除双方合同并追究乙方法律责任。	15	
3	食品卫生证明	乙方提供的货物必须符合国家食品卫生安全要求的相关检验检疫证明或检测报告（可提供复印件），否则发现 1 次扣 5 分，且甲方有权拒收货物。如乙方在一个月内提供的货物出现 3 次无法提供相关食品卫生证明的情况，甲方可直接解除双方的采购合同。	10	
4	供货价格	如乙方无故未按甲方询定的供货价格执行，或因价格未达乙方预期而恶意降低供货品质的，发现 1 次扣 2 分。	10	
5	供货数量	乙方所供货物数量与甲方的采购计划误差超过 5% 的，每项每次扣 1 分。乙方所供货物品类与甲方的采购计划有错漏的，每项每次扣 1 分。甲方因生产需要要求乙方临时加配货物或紧急供货的，乙方须按甲方规定时间及采购需求送达，如拒绝或不按规定时间送达，每次扣 2 分。	15	
6	送货时间	乙方须按甲方前一天报送的采购计划在约定的时间将所需物品送至指定地点，乙方没有按时送达的（特殊情况除外），每迟到 5 分钟扣 2 分（最后不足 5 分钟按 5 分钟计）。	10	
7	响应效率	乙方供应的食材不符合供货要求被拒收的，或存在缺斤少两的，或腐烂变质被退货的，乙方在接到甲方（口头或书面）通知后 30 分钟内给予口头或书面响应，超过时间才响应的，每超过 5 分钟扣 1 分（最后不足 5 分钟按 5 分钟计）。乙方收到甲方（口头或书面）通知后须在__小时（按照乙方投标文件响应时间填写）内替换补足，超过时间替换补足的，每次扣 2 分。	15	

8	配送运输	在运送前，乙方运输车辆应进行消毒清洗，避免车辆有霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等不卫生状况出现，如达不到相应卫生要求，发现 1 次扣 2 分，并且甲方有权拒收货物。 乙方运输货物不得无包装混装，避免串味和卫生隐患，未按规定运输，发现一次扣 2 分。 对于需要冷链配送的货品，乙方应按要求使用冷链运输，未按规定运输的，发现一次扣 2 分。 乙方配送人员必须身体健康、每年定期体检，持有效的健康证及食品安全培训合格证上岗；无健康证或证件过期，发现一次，每人扣 2 分。 乙方配送人员进入食堂生产区域需佩戴好帽子和口罩，未按要求执行，发现一次扣 2 分。 乙方配送人员应服务态度良好，运送搬装文明，将货品送至甲方指定位置。如不配合甲方及现场人员的工作，不按指定位置放货，或野蛮运装、无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分。	10	
总分:100 分				
备注	每月考核分≥ 95 分，不处罚当月货款； 90 分$\leq$每月考核分< 95 分，扣除当月货款 0.5%作为处罚； 80 分$\leq$每月考核分< 90 分，扣除当月货款 1%作为处罚； 70 分$\leq$每月考核分< 80 分，扣除当月货款 2%作为处罚； 每月考核分< 70 分，扣除当月货款 5%作为处罚。 每月考核分< 90 分为不合格，履约期内 3 次考核不合格，甲方有权解除合同并没收履约保证金或根据项目评估是否继续履约，但继续履约期间仍可随时提前一个月解除合同。			