

采购需求：

项目的基本情况：

富阳食堂食材及标准品配送服务。

2023 年度食材总采购量约 510 万，仅供供应商参考，2024 年采购量按实结算。服务期：2024 年 10 月 1 日-2025 年 9 月 30 日。

本项目中标供应商共 2 家，食材配送额度原则上由 2 家中标供应商平均分摊或以配送周期划分（采购人可视供应商的报价、食材质量、服务质量调整配送额度）。

配送要求：

1. 送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，中标供应商随货提供注明货物名称、单位、数量的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。（验收时，对价格不予核对，价格以采购人审核确认的食材价格明细表为准）

2. 交货地点：海正药业（杭州）有限公司食堂共 2 个，分别位于富阳区胥口镇海正路 1 号（厂区内）和胥口镇棠棣村海棠苑公寓（棠棣食堂）。

3. 包装要求：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志要求：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

4. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度。

5. 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，实际供货数量以采购人的下单数量为准。中标供应商每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，其中采购人两份（食堂留档），中标供应商一份，作为送、收货的凭证。

6. 每次根据采购人的通知订购品种和数量后，在采购人规定的时间内送货，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，中标供应商须承担全部责任）。

售后服务：

非采购人的人为原因而出现产品质量，由中标供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

确定中标供应商后，采购人对中标供应商进行考察，若发现中标供应商提供的评审资料为虚假材料的，可以取消中标资格并没收投标保证金。

二、菜品质量要求与清单

（一）肉类及水产类

1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规屠宰厂，最优选择浙江省内肉源，供货时须提交屠宰厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜猪肉确保每日是热鲜肉不入冷库，根据采购人的下单要求切片、切块、切丝、切粒等；淡新鲜水产类保证每天鲜活现杀，不入冷库，做好前期的粗加工处理（去内脏去鱼鳞）；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

2. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

3. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、

规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

4. 结算价格应包含肉类加工费（含切片、切块、切丝、切粒）。

（二）粮油

1. 中标供应商按需向采购方提供所供应的米、油、辅料、佐料的产品检验报告。

2. 供应产品的质量要求：

①、米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

②、米、油：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标供应商所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即浸出法或压榨法）和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标供应商将承担全部责任。

（三）瓜果蔬菜、辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01

项目	指标 (mg/kg)
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

2. 具体感观要求:

从蔬菜色泽看, 各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色, 大多数有发亮的光泽, 以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度;

从蔬菜气味看, 多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味, 可凭嗅觉识别不同品种的质量, 不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味;

从蔬菜滋味看, 因品种不同而各异, 多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美, 少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲, 如失去本品种原有的滋味即为异常;

从蔬菜形态看, 应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜, 例如萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类: 大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格, 肉质鲜嫩形态好, 色泽正常, 茎基部削平, 无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤, 无烧心焦边、腐烂等现象, 无抽苔 (菜心除外), 无畸形、异味, 结球叶菜要结球适度, 花椰菜应新鲜洁白, 不带叶麸, 无畸形花。

茄果类: 番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格, 果实整洁, 成熟度适中, 番茄花蒂不明显, 无裂果及空洞现象, 茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象, 无腐烂、畸形、异味, 无明显机械伤。

瓜果类: 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛茛瓜等。

属同一品种规格, 形状、色泽一致, 瓜条均匀, 无斑点, 无断裂, 无腐烂、畸形、异味、明显机械伤, 不带泥土。

根菜类: 萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格, 皮细光滑, 大小均匀, 肉质脆嫩致密新鲜, 无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味, 不带泥沙, 不带茎叶和须根。

薯芋类: 马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

3. 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，**严禁直接收购未经检测的散户农民的蔬菜。**

4. 售后服务

质保期内，非采购人的人为原因而出现产品质量，由中标供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

（四）干货及腊味：

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

（五）冷冻品及半成品：

包装箱完整，同时包装箱要印有净含量、生产日期、厂商明细、保质期及存放条件的标识，且清晰完整，条码可扫描、保质期不能过半。

所有包装完整、清洁、紧密、无破损，无余液溢出，符合卫生要求；所有真空包装保持良好，无漏气现象。

所有食品色泽正常，无黑色或绿色等变质颜色，无腐败变质的异味，无赘物；

(六) 豆制品，禽蛋：

包装类豆制品包装盒或袋符合食品卫生标准，且有生产日期、保质期。

豆腐：

呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，块形完整，软硬适度，有一定的弹性，质地细嫩，有豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味。

豆腐干：

呈均匀的黄色，有光泽，块形完整，质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水、无杂质，有豆腐干特有的香味，无酸、涩等不良气味，咸淡适口。

油豆腐：

呈金黄色，有光泽，块形完整，有弹性，无杂质，内质呈蜂窝状，不粘不散，有油豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味。

禽蛋保持表面清洁，无禽粪，蛋壳完好无损、无裂纹及流清等，蛋壳表面无油光发亮等现象

(五) 采购清单

1. 标准食材清单

标准食材名称	单位规格	预估数量	标准食材名称	单位规格	预估数量
五得利五星馒头小麦粉 25Kg	25 公斤/包	750 包	广西农垦白砂糖	100 斤/包	65 包
【松花江】秋田小町王大米 25kg	25 公斤/包	2700 包	塑料桶榨菜	斤	4300 斤
佳龙兴化米粉丝	9.5 千克/包	120 包	桶装酱瓜	斤	4200 斤
雪涛食盐	300 克/包	7250 包	萧山风味萝卜干	2.5kg/包	480 包
莱克无盐味精	2500 克/包	820 包	凯王精制剁辣椒	2.3 千克/瓶	280 瓶
厨邦美味鲜酱油	5 升/瓶	1100 瓶	恒仁食用玉米淀粉	25 公斤/包	60 包
糯米	25 公斤/包	50 包	绿豆粉丝	斤	1500 斤
马大嫂玫瑰米醋	450 毫升/瓶	2700 瓶	李记乐宝鱼酸菜	200 克/包	2000 包
伊俐家红烧酱油	2.8 千克/瓶	500 瓶			

备注：标准品的报价为一年内固定价格，如市场价格波动超过 10%时，经双方友好协商确定。

2. 猪肉清单

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	杂排骨	15	纯精肉沫	29	酱五花肉
2	小排	16	夹心条肉	30	猪血
3	大排	17	夹心肉丝/片	31	冰猪舌
4	糖排	18	五花肉丝/片	32	冻猪耳
5	大块肉	19	鲜肉油	33	尖角小块肉
6	小块肉	20	精肉丁	34	尖角肉片.丝
7	东坡肉	21	猪肝	35	稻草肉
8	五花条肉	22	新鲜大肠	36	猪头肉
9	五花小块肉	23	冰大肠	37	筒骨
10	猪蹄	24	新鲜猪心	38	仔排
11	肉圆子肉沫	25	冰猪肚	39	罗汉肉
12	包子肉沫	26	新鲜猪肚	40	花油
13	精肉丝	27	腌肉	41	里脊肉
14	精肉片	28	酱肉		

▲该清单报价：否则，按无效标处理。结算价格应包含肉类加工费（含切片、切块、切丝、切粒）。

3. 食材类清单：

蔬菜类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	生姜	32	小西芹	63	豇豆
2	去皮大蒜子	33	花菜	64	萝卜
3	小葱	34	生菜	65	胡萝卜
4	大葱	35	菠菜	66	西红柿
5	青大蒜	36	丝瓜	67	西兰花
6	蒜苗	37	苋菜	68	西葫芦
7	韭菜	38	香菜	69	葫芦
8	韭黄	39	白腌菜	70	茄子
9	洋葱	40	青菜心	71	带壳茭白
10	包菜	41	红心菜	72	带皮莴笋
11	大白菜	42	儿菜	73	藕
12	毛毛菜	43	青雪菜散称	74	去皮芋艿(大)
13	娃娃菜	44	大红椒	75	香芋
14	大青菜	45	薄皮青椒	76	冰玉米粒
15	小青菜	46	青中尖椒	77	冰青豆
16	黄白菜	47	美人椒	78	冰毛豆肉
17	木耳菜	48	小米椒	79	四季豆
18	海带片	49	桶装笋片 22斤	80	板栗肉
19	海带丝	50	带壳鲜黄甜米棒	81	嫩山药
20	绿豆芽	51	带壳鲜白糯玉米棒	82	芦笋
21	黄豆芽	52	香菇	83	茼蒿菜
22	黄瓜	53	杏鲍菇	84	广东菜心
23	精品吊瓜(冬瓜)	54	蘑菇	85	泡好老黄豆
24	日本南瓜	55	金针菇	86	冰蚕豆(蚕豆肉)
25	黄老南瓜	56	海鲜菇	87	春笋
26	嫩南瓜	57	平菇	88	毛笋干
27	油麦菜	58	白玉菇	89	毛笋
28	大土豆	59	蟹味菇	90	冬笋
29	去皮小土豆	60	蚕豆肉	91	长雪菜【老坊斋】
30	长蒲瓜	61	地瓜(大、中)	92	酸菜
31	本地芹菜	62	小地瓜		

豆制品类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	板豆腐	8	白素鸡	15	豆奶
2	内酯豆腐 340g	9	油方	16	水面筋
3	日本豆腐 80g	10	老豆腐	17	油面筋
4	大油豆腐(空心)	11	龙羊干	18	千页豆腐

序号	名称	序号	名称	序号	名称
5	千张结	12	臭豆腐	19	鸡蛋干
6	千张皮	13	永昌臭豆腐		
7	豆腐干（油干）	14	其子干		

鲜冻品类：

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	鲜碎牛肉	21	冷鲜三黄鸡	41	洞桥米果 2.5kg*4 袋
2	热鲜三黄鸡	22	冷冻鸡	42	手抓饼 120g*100 片
3	鲜嫩鸭	23	冻鸭柳	43	佑康奶黄包 1.75kg*4 包
4	酱鸭	24	琵琶腿	44	佑康小圆子
5	腊鸡腿	25	御味香火山石烤肠 (60克 200根)	45	大麻球
6	腌鸡	26	中天鸡尖	46	大拉面 110g*24 包
7	冻小鸡腿	27	夏星鸡米花	47	鲜肉粽
8	冻上腿鸡块	28	牧歌鸡排	48	三全酥脆油条 1200g*6 包
9	鸡边腿	29	臻品小酥肉	49	马拉糕
10	鸭翅根	30	牧歌雪花鸡柳	50	黑椒肉柳
11	鸭边腿	31	潍坊星球大战	51	照烧鸡腿排 1kg*10 包
12	鸭锁骨	32	众远大鸡腿	52	牙签肉 900g*10 包
13	鸭全翅	33	天地鸭腿	53	卤肉火烧饼 160g*60 个
14	鸭头	34	速冻大水饺	54	上校鸡块 10kg
15	肥牛	35	轩名大鸡爪	55	骨肉相连
16	冻前腱子	36	众远鸡中翅	56	虾饼
17	半片鸭	37	海旺贡丸	57	亲亲肠（脆皮肠）安井 2.5kg*4/箱
18	鸡脯肉	38	五丰豆沙包	58	葱油饼 120g/个
19	酱鸭腿	39	刀切小馒头	59	佑康豆沙包 1.75kg*4 包
20	洋鸭肉	40	芋饺	60	千味 260g 芝麻球 260g*20 包

水产类：

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	包头鱼	14	花蛤	29	泥鳅
2	鳊鱼	15	牛蛙	30	龙虾
3	草鱼	16	鱿鱼丝	31	小龙虾
4	小鲈鱼	17	目鱼花	32	鸦片鱼头
5	小鲫鱼	18	青占鱼	33	黄花鱼
6	鲢鱼	19	汪刺鱼	34	鳕鱼
7	鲶鱼	20	冻花蟹	35	虾仁

序号	名称	序号	名称	序号	名称
8	明虾	21	黑鱼	36	八爪鱼
9	冰黄姑鱼 3.5 两	22	鲢鱼尾	37	梭子蟹
10	鲜黄鱼	23	无头鲞 (鱼)	38	豆腐鱼
11	冰带鱼	24	甲鱼	39	泥鳅
12	鲜带鱼	25	螺丝	40	龙虾
13	小鲳鱼	26	黄鳝	41	小龙虾

注：水产类杀白净重

小餐厅（桌菜）：

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	白条鱼 1.3 斤 -1.5 斤左右	35	德国咸蹄	68	娃娃菜
2	笋壳鱼 1.2 斤 左右	36	咸猪脚	69	小青菜
3	桂鱼 1.5 斤左右	37	手工腊肠	70	百合
4	水库包头鱼 5 斤左右 (鱼头 3.5 斤左右)	38	黑脚鸡	71	四季豆
5	短头 1.3 斤-1.5 斤左 右	39	土鸡	72	芦笋
6	大江鳊鱼 1.3 斤-1.5 斤左 右	40	老鸭 2 斤左右	73	本地青大蒜
7	东星斑 1.3 斤-1.5 斤左 右	41	温州鸭舌	74	贝贝南瓜
8	老虎斑 1.3 斤-1.5 斤左 右	42	热鲜五花肉	75	金瓜
9	石斑鱼 1.3 斤-1.5 斤左 右	43	猪蹄圈	76	菠菜
10	银鳕鱼 包装	44	热鲜仔排	77	萝卜苗
11	冯味功夫鲈鱼 包装	45	新鲜猪肚	78	有机花菜
12	拉非黄鱼 包装	46	热鲜筒骨	79	香蒿菜
13	冰大对虾 6 只装	47	新鲜山羊肉	80	小红尖椒

序号	名称	序号	名称	序号	名称
14	大河虾	48	绿进金牌牛肋骨	81	杭椒
15	大头虾	49	孜然羊排包装	82	荷兰豆
16	大明虾	50	黑椒牛仔骨包装	83	红心菜
17	波斯龙 1.2斤左右	51	蒜香骨包装	84	马兰头
18	红龙 1.2斤左右	52	海帆墨鱼仔	85	本地芹菜
19	大青虾仁	53	板鸭(熟)	86	春卷皮
20	对虾(6个装)	54	五香牛肉(熟)	87	地衣
21	毛蟹 2.5母	55	灵桥白切羊肉(熟)	88	苋菜
22	珍宝蟹 1.5斤 -1.7斤左右	56	小酥肉	89	青雪菜
23	长脚蟹	57	八爪鱼	90	秋葵
24	青蟹	58	四峰萝卜干	91	芥兰
25	花蟹	59	龙门面筋	92	番薯梗
26	野生黄鳝	60	永昌臭豆腐盒	93	番薯头
27	普通黄鳝	61	炸桑叶	94	南瓜叶
28	小鲍鱼(8头)	62	鹿茸菌干货	95	南瓜花
29	长江鳊鱼 1.1 斤左右	63	黑木耳(猫耳朵)	96	八棱瓜
30	螺丝(本地)	64	海蜇	97	西红柿
31	鲜牛肋骨	65	冰草		
32	新鲜牛腩	66	毛笋 2-3斤左右		
33	新鲜牛里脊	67	春笋		

散装干货类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	干面条 800克/筒	12	红糖	23	紫菜
2	腊肠 5千克/箱	13	黄飞红香脆椒 308克/袋	24	寿司紫菜
3	虾皮 5千克/箱	14	酒鬼花生 2.5kg/包	25	红枣
4	咸虾皮	15	榨菜丝去皮 7.5千克/ 箱	26	笋干
5	淡虾皮	16	榨菜皮	27	西式火腿
6	红豆	17	纯雪菜去皮 7.5千克/ 箱	28	白木耳
7	绿豆	18	豆腐皮	29	干响皮
8	黑米	19	番薯粉丝	30	腐竹
9	花生米	20	干黑木耳	31	干黄花菜
10	干辣椒	21	干菜	32	王中王火腿肠
11	葡萄干	22	桂圆肉		

蛋品类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	鲜鸡蛋 (净重)	3	皮蛋 (不带泥)	5	去皮鹌鹑蛋 (熟)
2	咸鸭蛋 (不带泥)	4	鹌鹑蛋 (生)	6	鸭蛋

面食类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	水饺皮	4	活面	7	年糕片
2	小馄饨皮	5	手工面疙瘩	8	凉皮
3	大馄饨皮	6	手工米疙瘩	9	米线

卤味类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	炸大鸡腿	3	脆皮鸭	5	烤鸭
2	脆皮鸡	4	烤鸡		

棒冰饮料类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	绿豆 (1*40)	12	炫菠萝 (1*40)	23	椰树牌椰汁/245ML
2	随变 (1*45)	13	血糯米 (1*25)	24	广药集团王老吉/310ML
3	火爆 (1*30)	14	美国提子 (1*40)	25	农夫山泉/380ML
4	东北奶糕 (1*40)	15	清甜蜜瓜 (1*15)	26	农夫山泉/550ML
5	香草梦龙 (1*21)	16	我爱草莓 (1*15)	27	娃哈哈/350ML
6	茉莉荔枝 (1*35)	17	草莓酸奶 (1*40)	28	柚香谷牌双柚汁 300ML
7	蜜桃青梅 (1*35)	18	手包红豆	29	养味牛奶 (原味) 220G
8	菠萝多多 (1*40)	19	伊利优酸乳原味	30	养味牛奶 (香蕉味) 220G
9	原味麻酱 (1*40)	20	伊利优酸乳草莓味	31	养味牛奶 (草莓味) 220G
10	巧乐兹 (1*40)	21	伊利优酸乳蓝莓味		
11	低糖软心可可 (1*40)	22	摩登可口可乐 /330ML		

调味品类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	安琪高活性干酵母 500克/ 包	12	凯王小米辣 500克/ 包	23	美味道炖牛羊肉调料 35g/ 包

序号	名称	序号	名称	序号	名称
2	麦琅发粉 500 克/包	13	丹丹红油郫县豆瓣 10kg/袋	24	雨坤芝麻调和油 225 毫升/瓶
3	李锦记大蒸鱼汁 1.9 升/瓶	14	美佳鲜厨鸡鲜精 1kg/袋	25	海天上等蚝油 6 千克/瓶
4	李记乐宝水煮鱼调料 125 克/包	15	创东北麻辣香锅 3.08kg/桶	26	李锦记卤水汁 410 毫升/瓶
5	黄酒 (6 瓶/箱) 2.5L/瓶	16	王守义十三香 (小盒装)	27	李锦记豉油鸡汁 410 毫升/瓶
6	王守义麻辣鲜 102 克/包	17	大茴香	28	番茄沙司 720 克/瓶
7	国良调料香料包 28 克/包	18	小茴香	29	奉化白醋 500 毫升/瓶
8	会稽山绍兴花雕酒 500 毫升/瓶	19	桂皮	30	重庆三五火锅底料 150 克/包
9	东古一品鲜酱油 500 毫升/瓶	20	花椒		
10	李锦记小瓶蒸鱼豉油 410 毫升/瓶	21	树上鲜花椒油 400ml/瓶		
11	凯王小米辣 2000 克/包	22	海天烹饪大师烹饪黄豆酱 6kg/桶		

▲菜品结算率报价要求，其中肉类结算价格应包含肉类加工费（含切片、切块、切丝、切粒）。否则，按无效标处理。

杂项

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	塑料袋	2.	一次性餐具	3.	清洁用品
4.	日用品	5.	炉灶用品	6.	其他
7.	洗洁精	8.	厨房用品	9.	

注：本项货物价格不高于同期天猫超市的市场零售价，按实际发生的金额结算，如是网上代购货物，适当增加税额。