

采购合同

签订日期: 2025 年 1 月 20 日

签订地点: 永康市消防救援大队

实际使用 (单位或部门):

甲方: 永康市消防救援大队

乙方: 浙江紫微酒店管理有限公司

根据永康市消防救援大队 2024 年度伙食配送服务采购项目 (项目编号: 金消采 G2024033) 采购结果, 依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及其他等有关法律、行政法规的规定, 在平等、公平、诚实和信用的原则下, 经双方协商一致, 订立本合同。

一、服务内容

永康市消防救援大队 2024 年度伙食配送服务, 食材采购包括 9 个类别及其他甲方需要的食材或辅料: 蔬菜类、水产类、家禽类 (含蛋和豆制品)、鲜肉类、水果类、粮油类、调味品类 (含干货)、冻品类 (含早餐食品)、乳制品饮料类。

食材分类明细及品质要求详见附件。

二、服务期限

合同服务期限: 2025 年 1 月 1 日起至 2025 年 12 月 31 日止; 若合同实际发生金额达到预算金额 (以先到者为准) 为合同服务期。

三、合同价款

(一) 中标折扣

食材类别	中标折扣	食材类别	中标折扣
蔬菜类	55.00 %	水产类	84.00%
家禽类 (含蛋和豆制品)	78.00%	鲜肉类	80.00%
水果类	70.00%	粮油类	80.00%
调味品类 (含干货)	82.00%	冻品类 (含早餐食品)	78.00%
乳制品饮料类	87.00%	平均折扣	77.11%

合同期内年度预计采购总金额约 2796364.00 元。甲方不保证合同期内的最低采购数量和金额, 最终按实际需要采购。

(二) 结算基准价的确定

1. 采价原则: 在合同履行期间甲方将按照“采购项目要求”中明确的食材质量、等级标准, 通过市场询价 (类比) 的方式确定基准价。“采购项目要求”中未罗列的食材或未明确质量、等级标准的食材, 则由甲方在《食材配送通知单》《食材定价通知单》中书面明确。

2. 采价时间及采价地点。具体采价地点如下：

(1) 签订合同后 7 天内，首次采价确定各货物结算基准价。

(2) 合同期内蔬菜、水产、家禽、鲜肉、水果、冻品、调味品、粮油、乳制品饮料等九个类别，遇价格波动幅度较大的产品和目录外产品，由甲方和乙方每个月询价一次，确定当月的基准单价。合同期内询价时间：每月月初。

(3) 采价询价地点：

通过随机的方式在大润发超市（永康店）、永辉超市（永康宝龙广场店）、欧家购物（长城店）、永康市华联商厦、永康农贸城、华丰蔬菜批发市场进行食材零售价的询价。采价组在上述地点中抽签选择 2 家进行采价，同一种商品 2 家能采到价格的，以算术平均数为基准价，如只有 1 家能采到价格，则甲方可随机选择从其余采价点进行补充，取 2 个采价点的算术平均值作为基准价。以询价超市或市场的零售价为参照标准确定基准单价。如在采价日遇有商家进行促销活动的，则以促销前的原零售价为准；如在采价日出现某种食材超市下架或停止销售的情况时，询价小组可向采价点以外的其他超市或市场询价。

3. 采价方式：

采价工作由甲方指派的采价小组负责，所形成的当期结算基准价以书面的形式通知乙方。询价小组由甲方相关管理部门人员、甲方使用部门人员、乙方代表组成。若以上人员因特殊原因无法参与某次采价活动，则视为无条件接受采价结果。

询价小组根据“先供货后结算”的原则，如遇节假日或其他原因则提前至前一工作日。以询价获得食材价款的结算基准价。

4. 价格差异的调整原则：

乙方需经常关注永康商超、农贸市场方面各类食材的销售情况，对甲方的采购计划及《食材配送通知单》进行分析。如采购计划中出现非应季商品或高价商品时，乙方应当及时提醒甲方。

(1) 由于乙方原因致使某类食材无法通过市场询价的方式确定结算基准价的，询价小组将按照有利于甲方的调整原则确定其结算基准价，并要求乙方无条件予以接受。

(2) 由于甲方原因，造成无法通过市场询价的方式直接确定其结算基准价的，可按照以下调整原则确定：

预包装食品类应当采集相同品牌、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的包装规格不同时，应当按照所采价的商品零售价换算成单位规格的单价后再测算结算基准价；如出现配送食材与采价商品的等级不同时，应当以低于配送食材等级的商品零售价确定其结算基准价。

非预包装食品类或散装食品类原则上采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的产地不同时，应当按照低价产地的商品零售价确定其结

算基准价；其他原则同上。

蔬菜或鲜活产品类采集相同产地、等级、规格的商品零售价。如出现配送食材与采价商品的产地不同时，应当按照客菜价格或低价产地的商品零售价确定其结算基准价；如配送食材鲜肉类与采价商品存在去皮差异的，应当根据实际差异情况对基准价进行 5% 的上下浮动（如：已去皮的采价鲜肉类零售价下浮 5% 可作为含皮配送食材鲜肉类的结算基准价；反之亦然）；配送食材蔬菜类与采价商品存在去皮、去叶、去壳（或含皮、含叶、含壳）差异的，应当根据实际差异情况对基准价进行 15% 的上下浮动。（如：已去皮、去叶、去壳的采价蔬菜类零售价下浮 15% 的可作为含皮、含叶、含壳配送食材蔬菜类的结算基准价；反之亦然）。

（三）甲方需要采购目录外产品时，乙方也应无条件满足；目录外产品基准单价通过甲乙双方市场询价方式确定，询价方式与目录内食材相同（遇紧急采购来不及询价的产品，参考同类产品基准单价双方协商确定），采购目录外食材属于已分类产品同类食材的根据对应食材类别中标折扣结算，其他目录外食材（无法对应类别或难以判定类别的）则根据各类食材中标折扣的平均中标折扣结算。

（四）货款结算

1. 结算单价=基准单价×（中标折扣率），中标折扣率在合同期内不作调整。

2. 结算时间：

货款按每 15 天为一个结算周期结算。乙方按供货类别开具本公司税务发票，提供本公司账号，乙方开具非本公司发票的，甲方有权拒绝接收、拒绝转款；乙方开具本周期内双方核实后的商品实际销售数量乘以结算单价所得金额的发票并提供周期内送货清单及单据，甲方按内部流程审批后向乙方支付货款。结算日起十个工作日内乙方未及时开具发票及单据的则顺延到下个周期一起结算。在商品使用过程中，如发现有质量问题的，在质量问题调查期间，甲方有权延迟支付当期货款，直至问题调查清楚后再予以支付。

四、品质要求

1. 原料采购验收原则

- （1）必须按照食品营养与卫生的基本要求选料；
- （2）必须按照食品不同的质量要求选择原料；
- （3）必须按照原料的本身性质选料；

2. 品质鉴定的依据和标准

根据食品原料品质的基本要求，对品质鉴定制定基本要求，鉴定的依据和标准主要有以下几点：

- （1）嗅觉检验：即用嗅觉器官来鉴定原料的气味，如果出现异味，说明已经变质。
- （2）视觉检验：视觉检验范围最广，凡是能用肉眼根据经验判断品质的都可以用

这种方法对原料的外部特征进行检验，以确定其品质的好坏。

(3) 味觉检验：可以根据原料的味觉特征变化情况来鉴定品质好坏。

(4) 听觉检验：有些原料可以根据听觉检验的方法来鉴定品质的好坏，如鸡蛋，可以用手摇动，然后听声音来鉴定。

(5) 触觉检验：手指接触原料可以检验原料组织的粗细、弹性、硬度等以确定其品质的好坏。

3. 食品原料要求新鲜、清洁卫生并符合相关规定，同时对每批次食品原料进行检测，并按国家相关规定出具产品证明合格材料。具体要求为：

(1) 面粉、豆制品、辅料、半成品等必须具有“SC”食品生产许可；

(2) 肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；

(3) 蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求；

(4) 采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，食品生产许可证或食品销售许可证；

(5) 乙方负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

(一) 蔬菜类

1. 蔬菜类要求为新鲜、安全、成熟度适中的无公害产品，无烂枯叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去叶、去泥等，利用率在 98%以上，并适宜用切菜机操作。农药残留量不得超过国家标准，送货时提交农药残留自检报告。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，不能有腐烂变质的异常气味；

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、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

2. 叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。属同一品种规格，叶片和叶茎鲜嫩，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，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜、花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

3. 茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属于同一品种规格，色鲜，果实圆

整、光洁，成熟度适中，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

4. 瓜果：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜、其他水果等。属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。

5. 根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜等。属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙、茎叶、须根。

6. 薯芋类：包括芋、姜、豆、薯等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。

7. 葱蒜类：包括大葱、分葱、四季葱等。属同一品种规格，允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

8. 豆类：豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。属同一品种规格形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。

9. 水生类：包括茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。

10. 多年生类：包括竹笋、黄花菜、芦笋等。属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。

11. 芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。

(二) 水产类

(1) 水产品必须符合国家相关卫生、质量标准；

(2) 鲜活类：必须为合格、安全、鲜活的货物；

(3) 鱼类质量要求：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无烂嘴及其他外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出，腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。

(4) 明虾质量要求：游水快，对外界刺激敏感，头部完整，虾眼突起，身体呈半透明，肉质坚实，虾壳发硬、发亮，呈青绿色或青白色。

(三) 家禽类（含蛋和豆制品）

(1) 鲜鸡肉、鸭肉必须是去内脏、新鲜完好的全鸡全鸭。

(2) 鲜鸡肉质量要求：去除内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切面发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸡肉固有的正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内

无过多脂肪。

(3) 鲜鸭肉质量要求：去除内脏，眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切面有光泽。外表稍湿润，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，新鲜鸭肉固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，腹内无过多脂肪。

(4) 鸡蛋要求新鲜，大小均匀，每 500 克鲜鸡蛋个数在 8 个左右。

(5) 豆制品必须是经卫生检验合格的商品，必须符合国家规定的质量食品安全要求，提供检验合格证明。

(四) 鲜肉类

肉质有光泽，纤维清晰，有坚韧性、肉质紧密、坚实，无腐烂、无霉变、无异味、无注水，外表微干或湿润，不粘手；由政府定点屠宰场屠宰，每批供货要求附检验检疫证明（动物检疫合格证、肉品品质检疫合格证、非洲猪瘟阴性证明）；除非送货清单中特殊指明的为冻品类，其他所有货物必须为鲜肉，不得提供冷冻肉。

1. 猪肉类

(1) 五花肉：正规屠宰，有检疫章和检验单。要新鲜、皮薄、肉质好，中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明。不能太肥，一般二指厚为准；

(2) 前上肉：不能有淋巴，不带前腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；

(3) 扒肉：不能太薄，用手感觉要有粘性，肉红色，不要有淤血，白色为注水猪肉；

(4) 后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴，皮无斑点；

(5) 后瘦肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色要好，不能有淤血，无肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

(6) 肥 肉：厚度三厘米左右，一公寸宽，不要有瘦肉；

(7) 前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在；

(8) 猪 肝：最好为粉红色；

2. 牛肉类

(1) 牛肉瘦肉呈均匀红色或者深红色，有光泽，脂肪呈乳白色或者微黄，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀，形状丰满（肉质紧密、有弹性，表面湿润、不粘手，无注水）

(2) 牛 腩：色泽新鲜，无杂质、无异味、无注水。

(五) 水果类

(1) 梨类（鸭梨、酥梨、沙梨、啤梨）：果形端正，大小均匀、无畸形果；带果柄，果面新鲜洁净无刺划伤、无压痕、无病虫害、重身结实 味道爽甜。

(2) 苹果（青苹果、秦冠、加力果、红富士、新西兰、华盛顿）：具有本品种特

有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽。无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口、无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑。果身重、硬朗，口感汁液饱满，无苦涩味无木栓化组织。

(3) 柑桔类（柑类蜜柑、广柑、芦柑）：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑、无霉烂、无机械伤，果面清新洁净、大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

(4) 桔类（红桔、蜜桔）：果实小而扁，大小均匀；果面新鲜光洁无裂口，无机械伤、无病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐、易剥落、桔络少。

(5) 橙类（进口橙、脐橙、锦橙）：大小均匀，皮光滑并有光泽；手感重，无机械损伤。果汁多味可口无萎蔫。

(6) 柚类（沙田柚）：果实大，圆形或梨形；果皮厚达 1CM 难剥离，酸甜合适，大小均匀。

(7) 柠檬：色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。

(8) 香蕉（芭蕉、皇帝蕉）：果实丰满，果形端正，梳柄完整不缺只；单果均匀，色泽自然光亮、皮色青黄，果面光滑。无病黑斑、无虫疤、无霉菌、创伤、果肉稍硬、果皮可剥或易剥。

(9) 国产葡萄、青提、红提、黑提：具有本品种应有的外形、色泽；大小均匀、果形端正，果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。

(10) 桃类（杨桃、毛桃、水蜜桃、蟠桃）：具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀、果形端正、果面无不正常斑点；无裂口及其他机械损伤，无腐烂、无病虫害、无药害、无破皮。

(11) 布林类（黑布林、红布林等）：皮光滑有光泽，个形整齐均匀、无破皮、无皱皮、无皱缩、无压痕、不软塌 具有本品种应有色泽。

(12) 瓜类（西瓜黑美人、黄肉瓜有籽、无籽瓜）：具有本品种应有形状，大小均匀、果色清新光亮、条纹清晰、果皮无伤痕、无水分腐烂、无干无虫眼、无病斑、果柄茸毛脱落、脐部凹陷、水份大、甜度高、切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。

(13) 香瓜：外形完整良好、新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。

(14) 白兰瓜：外形端正，大小均匀，绿色全部消退阳面呈白色；着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。

(15) 板栗：果粒个大、均匀、饱满；手捏时坚实不塌痕，皮色呈红、褐等。色具有光泽。果面无虫蛀、无风干、无腐烂、无破损无裂嘴。

(16) 榴莲：色泽金黄或青中带黄、无霉斑、无黑斑、无生虫、无裂口、无腐烂软塌、无损伤果形饱满。

(17) 芒果：具有本品种应有的外形、大小均匀、外表光滑、有一定硬度、果实结实、无黑斑、无灰斑、无冻害。

(18) 山竹：果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽、果身微软、不坚硬、无汁液外渗、无病虫害及其它伤害，大小均匀。

(19) 火龙果：果面火红有光泽、叶片青、果实坚实。无腐烂、无软塌、无皱缩，大小均匀。

(20) 草莓：色泽鲜红、水灵、无烂斑、无病虫及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。

(21) 人参果：果身白或带紫色，有光泽，手感光滑硬朗、无虫蛀、无黑斑凹陷、无萎缩，大小均匀。

(22) 番石榴：果形、色泽良好，无裂果、无腐烂、无病虫害、无药害及其它伤；大小均匀、果身结实不软塌，无异常气味或滋味。

(23) 荔枝：果皮鲜红稍带紫色，果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。

(24) 菠萝：外形完整良好新鲜洁净，无异常味或滋味。果身坚实无潮湿溢汁、溢胶、无霜害、无日烧、无腐烂、无药害及其它伤害。

(25) 枇杷：果实橙黄，新鲜洁净；无异常味或滋味，有一定硬度无裂果，无腐烂、无药害及其它伤害。

(26) 椰子：果实重，果面无异常外部水分、无破裂，以只为单位。

(27) 桂圆：果色棕黄果粒均匀，果身较为平滑有光泽、果肉不粘手易剥落，韧性好、无霉烂、无黑斑。

(六) 粮油类

1. 大米质量验收标准：颗粒饱满，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象。

2. 面粉及面粉制品：面粉应色泽洁白，干燥松散，无结块，挂面及面粉无生虫现象。

(1) 包装要完好无损。

(2) 包装表面无任何污物和污渍。

(3) 包装的商标、厂址、重量等齐全。

(4) 用手触摸要干爽，无任何结块现象。

(5) 剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

3. 油脂品质量验收标准：

(1) 油品清亮、无杂质、无沉淀物，无云雾状悬浮物，油品颜色应具有各自油脂

的质量标准。

(2) 塑料包装油脂：①剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。②完好密封。③无任何沉淀物。

(七) 调味品类(含干货)

1. 有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2. 调味品类(含干货)确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前20个工作日书面告知甲方并取得同意后方可更换。

3. 供应的调味品类(含干货)的保质期绝不低于产品标注的保质期(自产品标注的生产日期算起)。

4. 调味品类(含干货)包装的货物交货时，乙方所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。散装的货物要求按规格包装或食用塑料袋散装。

5. 调味品类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

(八) 冻品类(含早餐食品)

1. 基本验收标准：

(1) 整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

(2) 如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

(3) 冻品一般无生产日期，验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

(4) 称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库。

储存及运输中不得有解冻或再次结冻的情况，肉禽类冷冻品解冻后肉体指压后凹陷会渐渐恢复。根据国标 GB16896(鲜、冻禽产品)，冻禽产品解冻失水率不得超 6%，除禽产品之外的产品失水率不得超 10%。

不定期对产品进行随机抽样三件，作化冰处理后称净重，发现失水率超标的，按实际净重结算，并处警告一次；超标累计达三次从当月货款中扣除 1000 元；发现冻禽失水率超 8%、除禽产品以外失水率超 15%，每次从当月货款中扣除 1000 元，累计三次，甲方可单方解除合同，并不予退还全额履约保证金。

2. 冻虾仁质量验收标准：

- (1) 品名、厂址、净含量、生产日期、保持期齐全。
- (2) 冻虾仁冰衣表面完整、清洁。
- (3) 肉质呈淡黄色或乳白色，无异味，组织紧密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，允许首尾部稍有残缺，清洁无杂质。

3. 冻鱼质量验收标准：包括利用冷冻方法进行保鲜的海水鱼和淡水鱼。

- (1) 鱼外表：鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺。
- (2) 鱼眼：凸起，清亮且黑白分明，洁净无污物。
- (3) 鱼肛门：完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

4. 冻禽质量验收标准：色泽清白、爽洁、有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

5. 低温肉肠验收标准：

- (1) 真空包装完好无损。
- (2) 在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。
- (3) 肠衣完整与内容物结合紧密，无粘液，霉斑，色泽正常。
- (4) 商标完整，表面无污迹。

6. 速冻食品质量验收标准：

- (1) 包装正确，清洁，无破损。
- (2) 在保质期内，商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。
- (3) 包装内无冰晶，无杂质，粉末。
- (4) 内容物形状完整，美观，冻结坚实
- (5) 无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。
- (6) 颜色正常，无霉斑等不良现象。

7. 冰鲜鱼质量验收标准（感官鉴别）：

- (1) 皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；
- (2) 眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；
- (3) 鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；
- (4) 肛门——内收或平整，不突出，不破肛；
- (5) 体外粘液——透明或水白；
- (6) 肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；
- (7) 气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；
- (8) 体表——鱼鳞完整、体表无破损。

8. 冰鲜虾质量验收标准（感官鉴别）：

- (1) 有固有的颜色，不发白或红；
- (2) 头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；

(3) 虾身清洁无污物。

(九) 乳制品饮料类

1. 有合格的《质量检测报告》和相关的产品合格证，符合国家的相关规定；并保证及时提供食品企业所需的外检报告、食品级证明、国家食品添加剂、定点生产厂家生产证明等一切证件，并保证所有证件真实、合法、有效。

2. 乳制品饮料类确认供应品牌后，对涉及到该指定货物的使用性能和质量指标的生产厂家、配方、生产工艺等不作随意更换，如有更换，在更换之前至少提前 20 个工作日书面告知甲方并取得同意后方可更换。

3. 供应的乳制品饮料类的保质期绝不低于产品标注的保质期（自产品标注的生产日期算起）。

4. 乳制品饮料类包装的货物交货时，乙方所提供的同一批次商品剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。且外包装无破损，厂商标识完整，不得私自改装、分装或降低品质，货物包装不得有任何监管安全隐患。

5. 乳制品饮料类绝不添加法律规定以外的添加剂，并保证在国内允许范围内使用添加剂，不超量、超过范围使用添加剂。

五、保质期要求

①鲜肉类要求为新鲜且在 8 小时内屠宰。

②蔬菜、豆制品要求新鲜，无腐烂变质现象。

③禽蛋、冻品要求新鲜且在保鲜期内，无开裂滴漏、无腐烂变质现象。

④其他所有预包装类的食材剩余质保期必须为全部质保期的二分之一及以上。

六、履约保证金

(一) 履约保证金额度：合同年度预算金额*1%计收，即人民币贰万柒仟玖佰陆拾肆元（27964 元）；

(二) 缴纳方式：以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交；

(三) 提交时间：合同签订次日起 30 日内原件提交至甲方；

(四) 履约保证金用于合同期内乙方违约时向甲方支付违约金。履约保证金不足以扣除相关违约金的，甲方将保留继续追究的权利，履约保证金使用后 7 日内乙方应及时补足；

(五) 保函有效期：自合同签订之日起至合同有效期满后 2 个月；

(六) 履约保证金退还：合同服务期满后 30 日内不计息退还。

七、送货要求及配送地点

(一) 乙方按照甲方采供部在当日 19:00（北京时间）前书面确认的商品品种和数量，在第二日 8:00（北京时间）前送到甲方指定地点，如逾期则视为退货 1 次处理。

若甲方出现紧急订货等特殊情况，乙方承诺按双方协商结果及时送达指定地点。一般每日送一次；遇特殊情况时（如紧急采购、临时采购、量大采购等），乙方要积极配合甲方。

（二）配送地点：

永康市消防救援大队配送地点：1.永康市飞凤路消防救援站；2.永康市华夏路消防救援站；3.永康市金马路消防救援站；4.永康市花溪路消防救援站；5.石柱镇专职消防队；6.象珠镇专职消防队；7.古山镇专职消防队。如有疑问，由双方协商，项目服务期内若甲方开设新的站点或配送点均由乙方负责食材供应服务。

（三）书面通知：合同期内双方的确认、联系均以书面形式。甲方以书面形式下订货单、通知等；乙方也必须以书面形式确认。“书面形式”包括信函、传真、电子邮件等。双方约定指定项目的联系人、联系电话、手机号、信函收件地址、传真号、电子邮件号等，上述信息有变更的双方需要提前10日向对方提出变更请求。

（四）乙方配送商品时，要遵守甲方内部各项纪律，服从甲方的管理。

（五）货物运输费用及途中产生的风险，由乙方负责。

（六）送货人员持有健康证明。

八、食品安全要求

（一）若因乙方原因，造成甲方场所内公共性食品安全危机的，乙方应负全部责任，并承担由此造成的经济损失及可能发生的法律责任。

（二）乙方在供货期间，各类产品因不符合供货要求出现质量问题的，乙方应负责无条件退换货（如需要第三方检测的无论检测结果如何，检测费用均由乙方承担），问题严重的将终止供货，并由乙方承担由此造成的全部经济损失及责任。

（三）不论以何种形式进行供货，乙方都必须按照其在采购文件、投标文件及合同中做出的服务承诺履行相关义务。

九、服务要求

（一）乙方必须固定1~2名送货驾驶员和1~2辆送货车辆，合同签订后7个工作日内并将相关的证件复印件【驾驶员的驾驶证复印件及身份证复印件、最近一年在中标单位（若属于租赁的提供租赁协议，驾驶员在出租单位的在职社保缴纳材料）的缴纳社保的依据材料、车辆行驶证复印件等】交甲方备案。人员、车辆一经固定，无特殊理由不能临时变更，如变更需提前通知甲方。

（二）乙方指派本项目负责人为：吕爱（330722197901075726），包括签订合同、供货期内的供货和售后服务由投标授权代表负责完成，未经甲方同意不得中途换人；否则甲方有权解除合同，造成甲方损失的按实际损失赔偿，且履约保证金不予退还。

十、货物验收方式

甲方在到货后按照订单进行初步验收，乙方每次交货时应同时附一式三联送货单，

甲方留存二联, 乙方留存一联, 送货单需填写商品的种类、规格、数量、包装等情况。甲方在乙方货物送达后组织专人按甲方内部采购验收管理办法和合同约定种类、规格、数量、包装、生产日期等要求当场进行验收, 验收时乙方的相关人员应陪同在场并在有关单据上签字确认, 此验收只是对产品外观、数量、生产日期的验收, 并不是对产品质量的最终验收。如甲方在使用过程中发现产品质量问题的, 仍有权要求退货或更换, 所产生一切后果由乙方承担。

十一、售后服务

乙方要提供优质的售后服务, 乙方在销售过程中发生正常的货物破损时乙方应及时更换; 甲方在销售过程中快到期的物品乙方要及时更换。

十二、违约情形及责任追究

(一) 乙方不得以金钱、礼品及其他任何不正当利益馈赠甲方的任何工作人员。一旦发现此情况, 甲方有权终止乙方有关招投标及供货活动, 并且履约保证金不予退还, 将该乙方列入甲方采购活动黑名单。

(二) 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》、农业部《动物检疫管理办法》等相关规定, 一经发现供应不合格货品, 除全部退货外, 乙方承担由此造成的一切经济责任和法律责任: 配送食品质量低于国家标准和招标文件要求, 经查实后第一次将视情节处以 500-1000 元违约金; 第二次将视情节处以 1000-5000 元违约金; 第三次, 甲方有权解除供货合同, 且不予退还全部履约保证金。

(三) 乙方在服务期内, 不得以“亏本”“市场拿不到货”等任何理由拒绝供货或推迟、延期供货, 若不响应甲方的供货要求, 供货延迟、无故不按要求供货(出现用其他商品替代清单中的商品, 不按合同规定的保质期供货、个别商品品种不齐、所供货物质量不符合要求等不符合招标文件及合同约定的情况), 视情况每次支付违约金 1000--10000 元, 出现三次以上甲方有权选择终止合同, 且履约保证金不予退还, 造成甲方损失的还应赔偿。

(四) 对食品质量问题在 1 小时内响应, 2 小时以内到现场解决问题; 不能当场解决的, 保证甲方的正常使用, 必须采取更换等措施。如因食品质量问题造成食用人的不良反应, 乙方须负全部责任。

(五) 乙方必须自行完成供货任务, 严禁项目整体分包、转包。一经发现上述情况, 甲方有权单方提前解除供货合同, 且履约保证金不予退还, 乙方应当赔偿由此给甲方造成的一切损失。

(六) 在配送服务期间, 如出现下列违约情形之一者:

1. 违约情形的认定:

(1) 无正当理由拒绝配送甲方指定食材, 超过三次的;

- (2) 不按合同规定提供服务或因延误配送时间影响使用单位正常使用，超过三次的；
- (3) 未按照合同规定要求擅自抬高收费价格，超过三次的；
- (4) 属于履约保证金全额扣除执行条款规定情形之一，经查实的；
- (5) 存在虚报、瞒报食材重量或以假充真等手段配送食材，经查实的；
- (6) 被甲方书面要求退货、换货后，仍拒不履行的或未及时退货、换货，超过三次的；
- (7) 擅自将食材配送业务转包、分包给第三人经营，经查实的；
- (8) 通过给予回扣或变相给予回扣等方式谋取不当利益，经查实的；
- (9) 发生质量纠纷时，拒不履行检测义务的；
- (10) 因乙方原因造成食品安全责任事故的；
- (11) 因乙方原因给甲方造成负面社会影响，或负面舆论的；
- (12) 因乙方原因在甲方单位内造成安全事故，且影响恶劣的；
- (13) 有其他违反《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关条款行为。

以上违约行为一经查实，将对乙方作如下处理（可进行单项处罚或并处）：

(1) 情节严重的甲方可单方面终止合同，并取消其配送资格。

(2) 扣除履约保证金。对甲方造成损失的，由乙方负责赔偿。因此产生的法律责任由乙方承担。

2. 甲方将以定期检查、不定期抽查、举报核查的方式，对食材品质、食材重量、配送时间、服务质量、价款结算等内容进行查验。若查验过程中发现乙方存在违反按累计违规次数认定的违约情形时，即可按照上述要求进行认定及处罚。

3. 如在合同履行期间，因乙方配送食材不符合相关甲方要求，除当即封存该部分食材并送相关部门检测外，甲方有权自行应急采购同类食材或应急采购快餐。如检测结果不合格的，应急采购的费用由配送单位承担并扣除履约保证金。

4. 合同履行期间，原则上不得调换配送服务人员。如乙方因故需要调整人员的，须事先书面征得甲方同意并报甲方备案。调整后的服务人员资质、资格标准不得低于原服务人员的标准，乙方应当为新调整的服务人员缴纳社保。如乙方未按上述要求擅自调整服务人员、或指派人员低于原服务人员的标准、或未按国家规定缴纳服务人员社会保险的，甲方有权单方面终止合同。

5. 退出机制

乙方出现下面任一情况的，采取退出机制：

(1) 生产、经营者的生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求，有发生食品安全事故的潜在风险，所供应产品不符合食品安全标准。

(2) 未按相关要求按时向甲方提供相关证件、产品年度质检部门抽检报告、分批次厂内自检报告、销售凭证等资料；

(3) 拒绝接受相关职能部门监督检查，或经检查后安全隐患限期整改不到位；向甲方虚开销售凭证。

(4) 若有其他单位或者个人借用本企业准入供应资质或委托他人向甲方运送食品。

十三、不可抗力事件处理

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

(二) 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。

(三) 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十四、合同中止、终止

(一) 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

(二) 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

十五、诉讼

凡有关本合同或执行本合同而发生的一切争执应通过双方友好协商解决，如不能解决，双方均可将争议提交甲方所在地人民法院裁决。

十六、合同的组成部分及其解释顺序如下：

(一) 经双方协商一致达成的补充协议。

(二) 本合同协议书；

(三) 中标通知书；

(四) 招标文件及附件；

(五) 投标文件及附件；

十七、合同生效及其它

(一) 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

(二) 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

(三) 本合同一式伍份，具有同等法律效力，甲乙双方各执贰份，招标代理机构留存一份。





十八、其他补充条款：

乙方提供的其它特色服务：

1、提供星级厨师培训（依托紫微集团星级酒店厨师团队）

2、提供节日活动策划组织方案

- 3、为单位员工及子女组织丰富多彩的活动
- 4、为单位员工及子女定制亲子劳动课
 - 4.1 为单位员工和子女定制亲子劳动课务措施
 - 4.2 共享食品安全数据中心
 - 4.3 中央厨房体验区实践
 - 4.4 体验美食文化博物馆
- 5、提供“移动的大型厨房”为单位食堂发生应急情况下使用
- 6、提供配送包装环保材料新方案
- 7、提供配送节能减排的新方案。

<p style="text-align: center;">甲方</p> <p>单位名称 (章): </p> <p>单位地址:</p> <p>法定代表人或委托代理人 (签字): </p> <p>电话:</p> <p>开户银行:</p> <p>账号:</p>	<p style="text-align: center;">乙方</p> <p>单位名称 (章): </p> <p>单位地址:</p> <p>法定代表人或委托代理人 (签字): </p> <p>电话:</p> <p>开户银行:</p> <p>账号:</p>
--	---

代理机构鉴证意见:

与中标结果一致



附件：大致供货目录清单

(一) 蔬菜类

编号	品目清单	规格	计价单位
1	冬瓜		斤
2	黄瓜		斤
3	嫩南瓜		斤
4	老南瓜		斤
5	丝瓜		斤
6	金针菇		斤
7	球生菜		斤
8	银芽		斤
9	菠菜		斤
10	毛豆肉(冻)		斤
11	毛豆节		斤
12	广东菜心		斤
13	空心菜		斤
14	娃娃菜	750 克/包	包
15	蘑菇		斤
16	荷兰豆		斤
17	水芹菜		斤
18	本芹菜		斤
19	马兰头		斤
20	紫包菜		斤
21	蒜苗		斤
22	韭菜花		斤
23	樱桃小萝卜		斤
24	花菜		斤
25	刀豆		斤
26	京葱		斤
27	鲜玉米棒(糯玉米棒)		斤
28	红小番茄		斤
29	番茄		斤
30	西兰花		斤
31	马蹄(带皮)		斤
32	油麦菜		斤
33	老藕		斤
34	韭芽		斤
35	生姜		斤
36	小葱		斤
37	大蒜子		斤
38	青大蒜		斤
39	土豆		斤
40	小土豆(去皮)		斤
41	白萝卜		斤

42	胡萝卜		斤
43	杭椒/小尖椒		斤
44	大尖椒		斤
45	青椒(圆椒)		斤
46	红椒		斤
47	豆板		斤
48	洋葱		斤
49	豆苗		斤
50	莴笋		斤
51	葫芦		斤
52	鲜花生		斤
53	缸豆干		斤
54	嫩藕		斤
55	茄子		斤
56	冰冻蚕豆		斤
57	芦蒿	150克/包	包
58	嫩菱肉		斤
59	节瓜(西葫芦)		斤
60	苋菜		斤
61	芥兰		斤
62	八宝菜		斤
63	苦瓜		斤
64	香蒿		斤
65	黄绿豆芽		斤
66	倒笃菜		斤
67	萝卜苗		斤
68	芥菜		斤
69	蒿菜	短	斤
70	苦细叶		斤
71	罗沙红		斤
72	罗马生菜		斤
73	奶油生菜		斤
74	黄红彩椒		斤
75	薄荷叶	0.5斤/包	包
76	香芋		斤
77	生菜		斤
78	春笋		斤
79	冬笋		斤
80	海带丝		斤
81	山药		斤
82	番薯		斤
83	紫番薯		斤
84	毛芋艿		斤
85	光芋艿		斤
86	脆菜心		斤

87	青豆玉米 (冰)		斤
88	抱腌菜		斤
89	干葱头		斤
90	秋葵		斤
91	梅干菜		斤
92	杏鲍菇		斤
93	鲜鸡腿菇		斤
94	鲜茶树菇		斤
95	鲜香菇		斤
96	秀针菇		斤
97	酸缸豆		斤
98	去壳板栗	去衣	斤
99	竹荪	0.5 斤/包	包
100	黄雪菜		斤
101	干沙姜		斤
102	小黄瓜		斤
103	木耳菜		斤
104	芥菜		斤
105	冰草		斤
106	干黄花菜		斤
107	朝天椒		斤
108	萧山萝卜干		斤
109	长豇豆		斤
110	阿公菜		斤
111	草果		斤
112	芋结	220 克/盒	盒
113	佛手瓜		斤
114	粽叶	50 片/包	包
115	百合 (3 个)	200 克/包	包
116	美人椒		斤
117	蚕豆肉		斤
118	带皮大蒜头		斤
119	去皮马蹄		斤
120	铁棍山药		斤
121	芦荟	300 克/包	包
122	干菜头		斤
123	萝卜干		斤
124	兰溪酸萝卜	2500 克/瓶	瓶
125	带壳板栗		斤
126	芝麻生菜		斤
127	青雪菜		斤
128	土笋干菜		斤
129	心里美萝卜		斤
130	小米椒 (蔬菜)	4 斤/包	包
131	笋干 (蔬菜)		斤

132	黑豆		斤
133	白玉菇	150 克/包	包
134	盘菜		斤
135	黄芽菜		斤
136	西湖莼菜	5 斤/桶	桶
137	海带结		斤
138	一点红萝卜		斤
139	紫苏	250 克/包	包
140	韩国泡菜	2 斤/包	包
141	冻豌豆肉		斤
142	外婆菜	200 克/包	包
143	雪菜王	150 克/包	包
144	酱瓜		斤
145	香叶		斤
146	临安小番薯		斤
147	鲜粽叶	50 片/包	包
148	清水藕片	3 斤/包	包
149	蜜豆		斤
150	鸡丛菌(包)	100g/包	包
151	青萝卜		斤
152	散装韩国泡菜		斤
153	开胃菜(花菜梗)	500 克/包	包
154	西湖莼菜	275 克/包	包
155	黄豆(蔬菜)		斤
156	多种花(蔬菜)		支
157	绿豆		斤
158	红豆(赤豆)		斤
159	米仁		斤
160	小青菜		斤
161	青菜		斤
162	毛毛菜		斤
163	大白菜		斤
164	香菜		斤
165	芦笋		斤
166	西芹		斤
167	韭菜		斤
168	鸡丛菌		斤
169	茭白		斤
170	金瓜		斤
171	包心菜	兰州	斤
172	香椿		斤
173	荷兰芹		斤
174	桃源酸菜	500g/包	包
175	糯米糖藕	棋厨	包
176	莴笋肉(去皮莴笋)	斤	斤

177	芽儿菜		斤
178	香椿苗	100 克/盒	盒
179	扁豆		斤
180	酸模叶	20 片/盒	盒
181	螺丝椒		斤
182	番薯藤		斤
183	带皮小土豆		斤
184	辣木苗		斤
185	平菇		斤
186	奶白菜		斤
187	线椒		斤

(二) 水产类

编号	品目清单	规格	计价单位
1	鲈鱼	1 斤左右/条	斤
2	桂鱼	1 斤左右/条	斤
3	笋壳鱼	1 斤左右/条	斤
4	支鱼	1 斤左右/条	斤
5	鲫鱼	0.8-1.2 斤/条	斤
6	黑鱼	2 斤左右/条	斤
7	大草鱼	3 斤左右/条	斤
8	白条鱼		斤
9	冻带鱼	20 斤/箱	斤
10	雅片鱼头		斤
11	包头鱼 (花鲢)		斤
12	大鱼头	2 斤以上/条	斤
13	鳊鱼	1.2-1.5 斤/条	斤
14	鲃鱼	3 斤左右/条	斤
15	汪刺鱼	0.15-0.2 斤/条	斤
16	江鲈		斤
17	鱼尾巴 (鱼身)		斤
18	豆腐鱼		斤
19	泥鳅		斤
20	黄鳝	0.2 斤/条	斤
21	牛蛙		斤
22	螺丝 (水产)		斤

(三) 家禽类 (含蛋和豆制品)

编号	品目清单	规格	计价单位
1	鸽子	约 8 两/只	只
2	老鸽子		只
3	鹌鹑鸟		只
4	呆头鸭		斤
5	正宗野鸭		只
6	老鸭		斤
7	嫩鸭		斤

8	鸭血	435 克/盒	盒
9	老鹅		斤
10	三黄鸡		斤
11	本鸡		斤
12	土鸡		斤
13	乌骨鸡		斤
14	鸡杂		斤
15	鸽蛋		只
16	咸鸡		斤
17	咸蛋黄	10 只/盒	盒
18	咸鸭蛋		个
19	皮蛋		个
20	鸡蛋		斤
21	鹌鹑蛋		斤
22	熟咸鸭蛋	约 70 克/只	只
23	小素几	约 100 克/只	只
24	大素几	鸿光	斤
25	大小油豆腐	鸿光	斤
26	香干	鸿光	斤
27	兰花干(祖名)	80 克/包	包
28	盒豆腐	360 克(鸿光) / 盒	盒
29	臭豆腐	220 克/盒	盒
30	豆腐干	80 克/袋	袋
31	大千张包		斤
32	千张结		斤
33	日本豆腐(祖名)	110 克/条	条
34	卤干		斤
35	腐竹		斤
36	厚千张	鸿光	斤
37	薄千张(祖名)		斤
38	老豆腐(块)	祖名	块
39	千叶豆腐	400 克/包	包
40	豆腐皮	500 克/包	包
41	鸡蛋干	150 克/包	包
42	油方		斤
43	石磨盐卤豆腐	2500 克/包	包

(四) 鲜肉类

序号	品目清单	规格	计价单位
1	仔排		斤
2	条肉		斤
3	猪里脊		斤
4	筒骨		斤
5	蹄髈		斤
6	杂排		斤

7	大排		斤
8	猪耳朵		斤
9	猪爪(尖)		斤
10	猪肚		斤
11	猪舌头		只
12	猪大肠		斤
13	后腿肉		斤
14	猪心		斤
15	猪肝		斤
16	精肉丝(肉片)		斤
17	夹心肉末		斤
18	猪腰		斤
19	猪板油		斤
20	黑毛肚		斤
21	带皮夹心肉		斤
22	牛肉		斤
23	牛腱子		斤
24	牛腩		斤
25	牛百叶		斤
26	牛肚		斤
27	熟牛肚		斤
28	牛里脊		斤

(五) 水果类

编号	品目清单	规格	计价单位
1	香梨		斤
2	国产柠檬		斤
3	香蕉		斤
4	苹果		斤
5	杨桃		斤
6	哈密瓜(西洲密)		斤
7	红心火龙果		斤
8	麒麟瓜		斤
9	去皮凤梨		斤
10	凤梨		斤
11	葡萄		斤
12	人参果		斤
13	桂圆		斤
14	柚子(红柚子)		斤
15	国产红提		斤
16	青枣		斤
17	火龙果		斤
18	蓝莓	约 125 克/盒	盒
19	去皮菠萝		斤
20	猕猴桃		斤

21	油桃		斤
22	李子		斤
23	红心李		斤
24	小芒果		斤
25	荔枝		斤
26	西梅		斤
27	无籽西瓜		斤
28	网纹瓜		斤
29	晴王葡萄		斤

(六) 粮油类

序号	品目清单	规格等要求	计价单位
1	东北丹东大米	爱定, 25kg/包	包
2	金龙鱼食用油	黄金比例食用植物调和油, 5L/瓶, 4瓶/箱	箱
3	五常大米	天露丰 稻花香2号, 10kg/包	包
4	花生油	鲁花压榨一级, 5L/瓶	瓶
5	馒头粉	爱定 25kg/包	包
6	鲁花压榨葵花仁油	物理压榨, 非转基因, 瓶/5L	瓶
7	金龙鱼自然葵香葵花籽油	物理压榨, 非转基因, 瓶/5L	瓶
8	金鼎压榨葵花籽油	非转基因, 瓶/5L	瓶
9	多力葵花籽油	非转基因, 瓶/5L	瓶
10	金龙鱼外婆乡小榨菜籽油	非转基因, 瓶/5L	瓶
11	鲁花低芥酸特香菜籽油	物理压榨, 非转基因, 瓶/5L	瓶
12	福临门家乡味老家土榨菜籽油	非转基因, 瓶/5L	瓶
13	福临门玉米油	非转基因, 瓶/5L	瓶
14	长寿花压榨玉米油	非转基因, 5L/瓶	瓶
15	金龙鱼玉米胚芽油	非转基因, 瓶/5L	瓶
16	金龙鱼调和油	黄金比例, 非转基因, 瓶/5L	瓶
17	福临门天天五谷食用调和油	非转基因, 瓶/5L	瓶
18	欧丽薇兰橄榄油	物理压榨, 非转基因, 瓶/5L	瓶
19	欧丽薇兰特级初榨橄榄油	物理压榨, 非转基因, 瓶/500ML	瓶
20	银谷速发蛋糕油	3kg/桶, 无杂质, 新鲜, 无霉变。	桶
21	金米桶珍品私苗米	非转基因, 包/25KG	包
22	金元宝优选苏北大米	非转基因, 包/25KG	包
23	金元宝超级稻小町米	非转基因, 包/25KG	包
24	金元宝超级稻(粳米)	非转基因, 包/25KG	包
25	金元宝优选莲花香米	非转基因, 包/25KG	包
26	爱定米(虎之要)	非转基因, 包/25KG	包
27	金龙鱼米	非转基因, 包/25KG	包
28	佰顺秋田小町米	佰顺牌, 产地: 吉林长春松江, 非转基因, 25KG/包	包
29	龙佳禾稻花香米	佰顺牌, 产地: 吉林长春松江, 非转基因, 25KG/包	包
30	南梗 9108	春江花都牌, 名扬香米, 9108,	包

		包/45斤	
31	金龙鱼优质东北大米	非转基因, 包/10KG	包
32	金龙鱼清香稻东北大米	非转基因, 包/10KG	包
33	优粮寒地珍珠米	非转基因, 包/10KG	包
34	南北通道农家乡米	非转基因, 包/10KG	包
35	优粮秋田小町米	非转基因, 包/10KG	包
36	润如玉稻花香2号	有机五常大米, 非转基因, 包/10KG	包
37	金龙鱼五常大米稻花香2号	非转基因, 包/10KG	包
38	金龙鱼乳玉皇妃如玉稻香贡米	非转基因, 包/10KG	包
39	十月稻田三色糙米	非转基因, 包/5KG	包
40	昔日印象五色糙米	非转基因, 包/5KG	包
41	三色糙米	非转基因, 颗粒饱满, 均匀, 无杂质, 新鲜, 无霉变, 无腐烂。	斤
42	五色糙米	非转基因, 颗粒饱满, 均匀, 无杂质, 新鲜, 无霉变, 无腐烂。	斤
43	正方米法礼盒	六法米 2.5kg*2。	盒
44	正方米法礼盒	三法米 2.5kg*1+粥米*2+糙米*1。	盒
45	糯米	非转基因, 颗粒饱满, 均匀, 无杂质, 新鲜, 无霉变, 无腐烂,	斤
46	黑米	非转基因, 颗粒饱满, 均匀, 无杂质, 新鲜, 无霉变, 无腐烂,	斤
47	西米	非转基因, 颗粒饱满, 均匀, 无杂质, 新鲜, 无霉变, 无腐烂,	斤
48	五得利 5+1 馒头用小麦粉	非转基因, 25KG/包。	包
49	五得利六星馒头用小麦粉	非转基因, 25KG/包。	包
50	金沙河 5A 馒头用小麦粉	非转基因, 25KG/包。	包
51	鑫麦园特精粉	非转基因, 25KG/包。	包
52	五得利特精粉	非转基因, 25KG/包。	包
53	金龙鱼高筋麦芯小麦粉	非转基因, 5KG/包。	包
54	爱定高筋粉	非转基因, 2.5KG/包。	包
55	爱定低筋粉	非转基因, 2.5KG/包。	包
56	百乐麦糕点用低筋粉	非转基因, 1KG/包。	包
57	超级生粉	御园风车。	斤
58	宁波糯米粉	腾丰水磨糯米粉, 无杂质, 新鲜, 无霉变。500g/包。	包
59	精品水磨糯米粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
60	农家汤圆粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
61	清明果粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
62	红薯淀粉(地瓜粉)	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
63	早米粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
64	纯小米粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
65	木薯粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
66	玉米粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤

67	黑米粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
68	玉米淀粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
69	荞麦粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
70	澄面	变地金, 1kg/袋。	袋
71	全麦粉	新良, 2.5kg/袋。	袋
72	马蹄粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
73	熟黄豆粉	展艺, 500g/包。	包
74	土豆淀粉	无杂质, 新鲜, 无霉变。	斤
75	白凉粉	宇峰, 500g/袋。	袋
76	黑凉粉	宇峰, 500g/袋。	包
77	花生米	非转基因, 颗粒饱满, 均匀, 无杂质, 新鲜, 无霉变, 无腐烂,	斤
78	红皮花生米	非转基因, 颗粒饱满, 均匀, 无杂质, 新鲜, 无霉变, 无腐烂,	斤
79	黑芝麻	非转基因, 颗粒饱满, 均匀, 无杂质, 新鲜, 无霉变, 无腐烂,	斤
80	黑芝麻粉	无杂质, 新鲜, 无霉变	斤

(七) 调味品类 (含干货)

序号	品目清单	规格	计价单位
1	紫云堂雪菜	150g/包	包
2	吉士粉	3.25kg/桶	桶
3	德瑞龙口粉丝	380g/包	包
4	鹰峰杂果	850g/瓶	瓶
5	蔡合氏顶上海椒膏	2.7kg/桶	桶
6	车轮黄油	16kg/桶	桶
7	车轮白奶油	16 千克/桶	桶
8	安佳淡奶油	1L/盒	盒
9	甜面酱	280g/瓶	瓶
10	黄豆酱	225g/盒	盒
11	海天生抽	1.9L/桶	桶
12	海天老抽	1.9L/桶	桶
13	国良孜然粉	200g/包	包
14	李锦记蒜蓉辣酱	226g/瓶	瓶
15	西湖味精	400g/包	包
16	白糖	50kg/包	包
17	李锦记蒸鱼豉油	410ml/瓶	瓶
18	李锦记旧庄蚝油	510g/瓶	瓶
19	家乐黑胡椒汁	2.3kg/瓶	瓶
20	味好美黑胡椒碎	453g/瓶	瓶
21	国良白胡椒粉	200g/包	包
22	大红浙醋	630ml/瓶	瓶
23	奉化白醋	500ml/瓶	瓶
24	双鱼袋醋	250ml/袋	袋
25	咸亨南乳汁	500g/瓶	瓶
26	广合广东腐乳	335g/瓶	瓶

27	麦芽糖	250g/瓶	瓶
28	袋黄酒	400g/包	包
29	劲霸芥末	43g/盒	盒
30	三五火锅底料	300g/包	包
31	咸亨香糟卤	500ml/瓶	瓶
32	卡夫芝士粉	85g/瓶	瓶
33	加金辣油	160ml/瓶	瓶
34	斧头食粉	454g/盒	盒
35	椒盐味好美	840g/瓶	瓶
36	地门玉米粒	420g/听	听
37	珍品蜂蜜	480g/瓶	瓶
38	李锦记桂林辣酱	226g/瓶	瓶
39	顶好花生酱	450g/瓶	瓶
40	东古一品鲜酱油	1.6L/桶	桶
41	百利红腰豆	432g/听	听
42	李派林急汁	290ml/瓶	瓶
43	美味鲜酱油	760ml/瓶	瓶
44	西湖味粉	500g/袋	袋
45	辣妹子	248g/听	听
46	小米椒	1.68kg/瓶	瓶
47	星湖麦芽粉	500g/瓶	瓶
48	家乐辣鲜露	448ml/瓶	瓶
49	万人迷鸡酱	800g/瓶	瓶
50	家乐鸡粉	2kg/听	听
51	好乐门蛋黄酱	3KG/桶	桶
52	李锦记卤水汁	410ml/瓶	瓶
53	家乐鸡汁	1kg/瓶	瓶
54	李锦记香辣酱	205g/瓶	瓶
55	土豆粉	2.46KG/桶	桶
56	恒顺香醋	500ml/瓶	瓶
57	郫县豆瓣酱	12kg/箱	箱
58	冰花梅酱	130ML/瓶	瓶
59	安琪酵母	500g/包	包
60	卡真调料	510克/瓶	瓶
61	豉豉酱(老干妈)	280克/瓶	瓶
62	妙多咖喱粉	350克/瓶	瓶
63	芥末油	60ML/瓶	瓶
64	豉油鸡汁	410克/瓶	瓶
65	雪涛精制盐	500g/包	包
66	原味丘比沙拉酱	1kg/瓶	瓶
67	国良大蒜粉	200克/包	包
68	蔡合氏香椒油	720ml/瓶	瓶
69	百利蛋黄酱	3L/桶	桶
70	顶好芝麻酱	340g/瓶	瓶

71	康祥鸡饭老抽	640ml/瓶	瓶
72	是拉差辣椒酱	570 克/瓶	瓶
73	卡利提黑醋	500ml/瓶	瓶
74	钻星无铝双效泡打粉	1kg/包	包
75	新的橙汁	840ml/瓶	瓶
76	宇峰龟苓膏	250g/包	包
77	鸿发阳江豆豉	70g/盒	盒
78	黎红花椒油	400ml*12 瓶/件	件
79	十月天灯笼辣椒酱	1KG/桶	桶
80	恒顺陈醋	500ML/瓶	瓶
81	张氏记辣椒酱	288g/瓶	瓶
82	凤阳御膳麻油	450ml/瓶	瓶
83	辣妹子	920g/瓶	瓶
84	芥末酱	850g/瓶	瓶
85	马大嫂黄豆酱	224g/盒	盒
86	早苗塔塔粉	1.35kg/罐	罐
87	烘乐道 S500 面包改良剂	1kg/包	包
88	三角生粉	200g/包	包
89	300 美玫面粉	22.7KG/袋	袋
90	家乐鸡精	900g/包	包
91	家乐金酸汤酱	960g/瓶	瓶
92	亨氏茄汁焗豆	415G/瓶	瓶
93	家乐鲜露调味料 (980g)	980g/瓶	瓶
94	亨氏番茄膏	3KG/桶	桶
95	金兰油膏	5L/桶	桶
96	王守义十三香	45g*10 盒/条	条
97	太阳花玉米粒	410g/瓶	瓶
98	风车生粉	25KG/袋	袋
99	申羊草菇	400g/瓶	瓶
100	千岛湖辣酱		斤
101	去核干红枣		斤
102	黑白芝麻		斤
103	干花椒		斤
104	茴香		斤
105	八角		斤
106	桂皮		斤
107	白芷		斤
108	干香菇		斤
109	党参		斤
110	枸杞子		斤
111	番禺粉丝		斤
112	地瓜粉		斤
113	老奶奶花生米		斤
114	当归		斤
115	干荷叶		张

116	黑米粉		斤
117	糖桂花	290 克/瓶	瓶
118	手工香肠		斤
119	粳米粉	400 克/包	包
120	红薯粉		斤
121	排粉	300 克/包	包
122	干河粉		斤
123	椰蓉粉		斤
124	淡虾皮		斤
125	香辣裹粉	800 克/包	包
126	蒜香裹粉	800 克/包	包
127	蔓越莓干		斤
128	香松	500g/包	包
129	干青花椒	300 克/包	包
130	澄粉	454 克/包	包
131	米粉（河粉）		斤
132	玉米粉		斤
133	三象糯米粉	500 克/包	包
134	荞麦粉（面）		斤
135	红曲粉	180g/包	包
136	天妇罗粉	700 克/包	包
137	桂花糖	200 克/袋	袋
138	黄汁粉	800 克/瓶	瓶
139	土豆粉	350 克/包	包
140	开心果		斤
141	酒鬼花生米		斤
142	松子仁		斤
143	白木耳		斤
144	花生米	红皮	斤
145	红枣		斤
146	莲子		斤
147	话梅		斤
148	桂圆肉		斤
149	甘草		斤
150	罗汉果		颗
151	白果	400 克/包	包
152	腰果		斤
153	辣椒片		斤
154	干辣椒		斤
155	干灯笼辣椒		斤
156	葡萄干		斤
157	核桃肉		斤
158	瓜子仁		斤
159	花生碎（包）	5 斤/包	包
160	卓氏海城平望辣油	160ml/瓶	瓶

161	海天草菇老抽	1.9L/桶	桶
162	乌江榨菜	80g/包	包
163	丘比芝麻沙拉酱	1.5L/瓶	瓶
164	俊颖剁椒	2.3kg/桶	桶
165	辣鲜露	448g/瓶	瓶
166	么麻子藤椒油	250ml/瓶	瓶

(八) 冻品类 (含早餐食品)

编号	品目清单	规格	计价单位
1	雪花培根	3斤/包	包
2	烟熏鸭胸		斤
3	龙利鱼柳		斤
4	鸭肫		斤
5	蒜香排骨	1斤/包	包
6	色拉米肠		斤
7	烟鸡胸		斤
8	鸡边腿(鸭边腿)		斤
9	鸡脯肉(冻鸡胸)		斤
10	鸡肫		斤
11	鸡翅		斤
12	鸡腿		斤
13	鸡中翅		斤
14	去骨鸡腿		斤
15	鸡根		斤
16	大鸭掌		斤
17	鸭头		斤
18	牛杂	285克/包	包
19	薯条	4斤/包	包
20	洋葱圈	908克/包	包
21	蛋黄鸡卷(蛋黄鸭卷)	200克/条	条
22	鸡米花	吉力 2.5KG/包	包
23	皮蛋卷	250克/条	条
24	红菜头	411克/罐	罐
25	香酥脆卷	280g/包	包
26	和成鱼翅	1斤/包	包
27	烤肠		斤
28	虾饺	440克/包	包
29	芝麻球(麻球)	260克/包	包
30	虾饺皇	600克/包	包
31	淮扬米糕	200克/包	包
32	寿司紫菜	10小包/包 10枚/小包	包
33	泡椒鱼皮	200克/包	包
34	三叔公鲜麻薯	250克/包	包
35	冻鸡块		斤
36	西瓜包	300克/包	包
37	凤梨酥	300克/包	包

38	香糯紫薯酥	260 克/包	包
39	葱包肉	300 克/包	包
40	奥尔良烤翅	475 克/包	包
41	薯角	2.5kg/包	包
42	装笋干	5 斤/包	包
43	宝塔扣肉	500 克/包	包
44	鸡排		斤
45	彩蛋卷	130 克/包	包
46	冻干炸带鱼		斤
47	小米汤	1000 克/包	包
48	笑脸土豆	2000 克/包	包
49	苏阿姨春卷	2 斤/包	包
50	鸡爪	兴祥	斤
51	牛肋骨		根
52	目鱼花		斤
53	裙带菜	400 克/包	包
54	鹿茸菌		斤
55	寿司海苔	29 克/包	包
56	鹿茸菌	250 克/包	包
57	温州鱼饼/包	150 克/包	包
58	去骨凤爪	1.8 斤/包	包
59	中华海草		斤
60	山坞佬玉米饼	280g/包, 5 个/包	包
61	鸡肉早餐肠		斤
62	流心麻花	100 条/箱	箱
63	酥肉		斤
64	狮子头	学子膳	斤
65	五丰手抓饼	8 包/箱, 900 克/包	箱
66	凉皮		斤
67	贡丸		斤
68	小粽子		只
69	黑米糕	360g/包	包
70	干卷面 (营养鸡蛋面条)		斤
71	意大利面		斤
72	酒酿馒头		只
73	农家粉丝		斤
74	红糖发糕		只
75	粉条 (宽)		斤
76	黑芝麻馅心	250g/包	包
77	螺丝面	400 克/包	包
78	步步糕	280 克/块	块
79	面疙瘩		斤
80	黄金糕	250 克/包	包
81	员工馒头		只
82	南瓜饼	300 克/包	包

83	苏阿姨春卷	2斤/包	包
84	绿豆面		斤
85	碱面条		斤
86	片年糕		斤
87	土年糕（条状）		斤
88	年糕（手指）		斤
89	馄饨皮/饺子皮		斤
90	南翔春卷皮	200克/包	包
91	辣椒面		斤
92	乌冬面	200克/包	包
93	甜酒酿	220克/盒	盒
94	杂粮包	240克/包	包
95	油条		条
96	山药卷（香芋卷）	250克/包	包
97	玫瑰豆沙	500克/包	包
98	黄金糕	400克/块	块
99	蝴蝶面	500克/包	包
100	绿茶饼	300克/包	包
101	奶黄包	360g/包	包
102	豆沙包	1000g/包	包
103	双汇王中王火腿肠	30克/根	根
104	小丸子	250克/包	包
105	椰子卷	200克/包	包
106	豆浆（鸿光）	400ML/包	包
107	双色小米糕	300克/包	包
108	辣味香肠		斤
109	佑康黑米糕	400克/包	包
110	三全油条	800克/包	包
111	西米露	45克/包	包
112	富阳米粿	5斤/包	包
113	润盛米糕	30包/箱	箱
114	安井手抓饼	新鲜，保质期内，900克/包	包
115	思念手抓饼	新鲜，保质期内，900克/包	包
116	安井鲜肉包	新鲜，保质期内，360克/包	包
117	安井红糖馒头	新鲜，保质期内，800克/包	包
118	安井牛奶小馒头	新鲜，保质期内，240克/包	包
119	雪霸王虎扒包	新鲜，保质期内，20个580克/包	包
120	合口味杂粮包	新鲜，保质期内，800克/包	包
121	思念豆沙包	新鲜，保质期内，960克/包	包
122	雪霸王窝窝头	新鲜，保质期内，240克/包	包
123	安井肉松卷	新鲜，保质期内，800克/包	包
124	安井紫薯卷	新鲜，保质期内，800克/包	包
125	小笼包	龙门小将嵊州小笼包，230克/包	包
126	全麦玉米窝窝头	涛汇，60个/包。	包
127	佑康麻蓉包	新鲜，保质期内，12个420克/包	包

128	水塔糕	水米情蔓越莓水塔糕, 300 克/包	包
129	葱香肉煎饼	知味观葱香肉煎饼, 400 克/包	包
130	大麻球	40 只*4 包	件
131	三全大包奶黄包	1500g*4 包	件
132	美食湾菌菇蒸饺	1000*10 包	件
133	宁波思念汤圆	黑芝麻, 2.5kg/包。	斤
134	安井芝麻汤圆	黑芝麻, 800g/包。	斤
135	宁波冠生园小丸子	500g/袋。	包
136	思念小圆子	252 克/包	包
137	彩趣小小玉汤圆组合	260 克/包	包
138	正大飘香肉肠	360 克/包, 6 根	包
139	桂花糕	安井桂花糕, 300 克/包	包
140	龙游发糕	保鲜期以内, 1kg/包	包
141	小米糕	280g/包。	包
142	思念灌汤水饺	荠菜猪肉, 2.5kg。	包
143	思念灌汤水饺	芹菜猪肉, 2.5kg。	包
144	思念灌汤水饺	白菜猪肉, 2.5kg。	包
145	三全猪肉芹菜水饺	1.25kg/包。	包
146	三鲜水饺	思念牌, 500 克/包	包
147	华味佳佳烧麦	1 千克/包	包
148	华味佳佳麻球	2.25 千克/包	包
149	安井红糖糍粑	2.37 克/包	包
150	霍嘉葱油饼	1.2 千克/包	包
151	金华酥饼	8 只/袋	袋
152	肉粽子	125g 左右/只, 日期新鲜。	个
153	干菜粽子	125g 左右/只, 日期新鲜。	个
154	蛋黄肉粽	125g 左右/只, 日期新鲜。	个
155	烧麦	5 只/包	包
156	锅巴	新鲜, 保质期内	包
157	五丰麻蓉包	新鲜, 保质期内, 15 个 510 克/包	包
158	莲子芯	新鲜, 当年加工, 保质期内	斤
159	康师傅桶装方便面	不加量系列。	桶
160	康师傅桶装方便面	大食桶。	桶
161	康师傅袋装红烧牛肉面 (5 联包)	145gX5 包/组	组
162	康师傅干拌面	127g/碗	碗
163	康师傅汤大师	84g/桶	桶
164	稻花香过桥米线		桶
165	统一方便面	汤达人	桶
166	金钻甜点植脂奶油	维益	瓶

(九) 乳制品饮料类

序号	品名	规格标准	计价单位
1	纯牛奶	伊利, 1000ML	盒
2	纯牛奶	伊利, 250MLx24 盒	箱

3	纯牛奶	伊利高钙低脂, 50MLx24 盒	箱
4	纯牛奶	蒙牛, 250MLx24 盒	箱
5	纯牛奶	蒙牛低脂高钙, 250MLx24 盒	箱
6	纯牛奶	光明, 250MLX24 盒	箱
7	纯牛奶	光明优+, 200MLX12 盒	箱
8	纯牛奶	特仑苏, 250MLX12 包	箱
9	纯牛奶	特仑苏低脂乳 250MLX12 包	箱
10	纯牛奶	金典 250MLX12 包	箱
11	纯牛奶	金典低脂 250MLX12 包	箱
12	纯牛奶	金典有机 250MLX12 包	箱
13	鲜牛奶	蒙牛现代牧场, 960ML	盒
14	鲜牛奶	蒙牛现代牧场, 1500ML	盒
15	酸牛奶	光明莫斯利安钻石包	箱
16	酸牛奶	光明畅优原味优酪乳	条
17	酸牛奶	光明风味发酵乳乳	条
18	酸牛奶	光明无糖木糖醇酸牛奶	条
19	酸牛奶	光明原味酸牛奶	条
20	酸牛奶	光明 980G 风味酸牛奶 (原味)	盒
21	酸牛奶	光明原味风味发酵乳 1500G	桶
22	特种兵初榨椰子汁	饮料, 1.25 千克/瓶	瓶
23	特种兵初榨椰子汁	饮料, 12 罐/箱	箱
24	椰树椰汁植物蛋白饮料	245ml/盒, 共 6 盒	箱
25	康师傅茉莉清茶	饮料, 500ML/瓶	瓶
26	康师傅冰红茶	纸盒装, 250ML/盒, 24 瓶/箱	箱
27	康师傅冰糖雪梨	饮料, 500ML/瓶	瓶
28	王老吉	纸盒装, 250ML/盒, 20 盒/箱	盒
29	王老吉	罐装, 310ML/罐, 24 罐/箱	箱
30	娃哈哈八宝粥	罐装, 360 克 L/罐, 12 罐/箱	箱
31	正宗椰树牌果肉椰汁	250 毫升/罐	罐
32	正宗椰树牌果肉椰汁	250 毫升/罐, 24 罐/箱	箱
33	椰树牌椰汁	1 升/罐, 纸盒装	盒
34	美汁源酷儿橙汁	1.5L/瓶	瓶
35	美汁源果粒橙	1.8L/瓶	瓶
36	美汁源果粒橙	1.25L/瓶, 果粒加量	瓶
37	美汁源果粒橙	420ML/瓶, 果粒加量	瓶
38	浓缩橙汁	商用浓缩橙汁, 2 升/瓶	瓶
39	百事可乐	1.25L/瓶	瓶
40	可口可乐	1.25L/瓶	瓶
41	可口可乐	1.5L/瓶	瓶
42	可口可乐	500ML/瓶	瓶
43	可口可乐	300ML/瓶, 12 瓶/组	组
44	可口可乐	500ML/瓶, 零度汽水	瓶
45	雪碧	500ML/瓶	瓶
46	雪碧	1.25L/瓶	瓶
47	雪碧	300ML/瓶, 12 瓶/组	组

48	红牛维生素功能饮料	250ML/罐	罐
49	红牛维生素功能饮料	250MLx24 瓶/箱	箱
50	佳得乐冰橙运动饮料	600ML/瓶	瓶
51	雀巢咖啡丝滑拿铁饮料	268ML/瓶	瓶
52	雀巢丝滑摩卡咖啡饮料	268ML/瓶	瓶
53	雀巢丝滑摩卡咖啡饮料	268ML/瓶, 3 瓶/组	组
54	东鹏特饮功能饮料	500ML/瓶	瓶
55	东鹏特饮功能饮料	250ML/瓶 X6X4	组
56	明仁苏打水	375ML/瓶 X24/箱, 无气	箱
57	娃哈哈苏打水	350ML/瓶	瓶
58	农夫山泉苏打水	410ML/瓶	瓶
59	娃哈哈矿泉水	596ML/瓶, 12 瓶/打	打
60	农夫山泉矿泉水	550ML/瓶	瓶
61	农夫山泉矿泉水	5L/瓶	瓶
62	农夫山泉矿泉水	380ML/瓶, 12 瓶/打	打
63	醒目西瓜	饮料, 500ML/瓶	瓶
64	醒目苹果	饮料, 500ML/瓶	瓶
65	醒目苹果味	饮料, 330ML/瓶	瓶
66	醒目西瓜味	饮料, 330ML/瓶	瓶
67	金银花饮料	饮料, 340ml/瓶	瓶
68	正宗老北京酸梅汤	饮料, 300ML/瓶	瓶
69	正宗老北京冰糖雪梨	饮料, 300ML/瓶	瓶
70	蒙牛现代牧场鲜奶	1.5L/瓶	瓶
71	酸奶蒙牛: (0 蔗糖, 自然原味, 消健, 冠益乳(水果味), 双拼果粒, 红枣, 炭烧。一定要有木糖醇或者零蔗糖的, 原味的)	90g/瓶	瓶
72	汇源果汁(苹果汁, 桃汁, 橙汁, 西梅汁)	1L 瓶	瓶

