

杭州饮食服务集团有限公司

杭州知味观

采 购 文 件

采购单位：杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观

联系地址：杭州市上城区仁和路 83 号知味观后勤部

联系方式：郑曦、宋源 0571-87018015

采购文件发布日期： 2024 年 12 月 16 日

响应文件递交截止日期：2024 年 12 月 24 日 14: 00

响应文件评审日期： 2024 年 12 月 24 日 14: 00

采购项目：总店蔬菜、配送中心及门店蔬菜、配送中心莲藕、水果类产品共 4 个项目，响应单位按需自行报价）

响应单位须在规定时间内到杭州知味观总店递交签字并加盖公章的书面响应文件正本 1 份，材料须装订成册（建议胶装）、密封后报送，相关要求如下：

一、响应单位材料要求

- 1、响应单位须提供合法有效的营业执照，注册资本 50 万以上；
- 2、纳入许可范围的须提供食品经营许可证或生产许可证及明细；
- 3、须提供法人代表（负责人、经营者）身份证复印件，若响应单位的联系人非上述人员，还须提供相应授权书（见后续响应材料参考格式）；
- 4、须提供相应的产品报价清单（见后续响应材料参考格式）；
- 5、须提供承诺书（见后续响应材料参考格式）。
- 6、响应单位近三年（自 2022 年 1 月 1 日起）须有宾馆或酒店、 国企、政府机关、学校供货业绩，提供合同复印件，若合同中无法体现采购内容的，可提供合同服务期内任意能体现采购内容的发票及证明材料。
- 7、响应单位须具备足够的配送能力，须有配送车辆（面包车或货车），自有运输车辆、自购车辆的须提供车辆行驶证，租赁车辆的须提供租赁合同及车辆行驶证。
- 8、响应单位须提供样品（具体见后续清单要求）。

二、响应单位资格

1、响应单位具有履行合同的能力和良好的履行合同的记录，具有能提供符合我方采购质量标准及国家有关标准要求的合格商品的能力。

2、响应单位应遵守国家法律、法规，具有良好的信誉和商业道德。响应单位近三年的经营活动中须没有违法记录，近三年无较大或以上安全责任事故；响应单位未被列入“国家企业信用信息公示系统”严重违法失信名单或“信用中国”严重失信主体名单，或者在响应文件递交截止之日前已被移出以上失信名单。

3、响应单位没有处于被责令停业，响应资格被暂停或取消，财产被接管、冻结、破产状态；法律、行政法规规定的其他条件。

4、不得有串通、虚假陈述、伪造变造文件等欺诈行为，否则取消响应资格，并列入供应商黑名单，在我方限制期限内不得再参加我方采购活动。

5、被列入我方供应商黑名单（限制合作名单）且仍在限制期内管理的响应单位不得参加本次采购活动。

6、响应单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同单位，不得参加同一采购活动，如存在此类情况，相关单位响应均无效。

7、本次采购不接受联合体响应。

8、本项目采取资质后审方式，未通过上述资格条件审核的响应单位不具备成交中选资格。

三、采购产品清单及送样要求如下（请仔细阅读）

1、以下产品数量为全年预估量，实际以经营需要为准，响应单位报价单请参照表格产品顺序；

2、响应单位须按项目单独报价，每个项目1份响应密封文件（具体格式见后续文件），项目1-2共有2个项目，请响应单位按经营能力报价；

3、报价需含税含运含送货装卸等相关费用；

4、项目有送样要求的，报送材料时请提供样品（样品不支付费用），未送样品的，质量分将作0分处理。

项目1：总店蔬菜

序号	品名	单位	年预估量	质量要求	送样要求
1	黄秋葵	KG	850	鲜嫩无茎叶、饱满紧实不发硬、粗直不畸形、色泽嫩绿、不发黑发干发暗、表面平而无皱、无斑点伤痕	送样3斤
2	黄瓜苗	KG	130	鲜嫩无茎叶带花、紧实运城、粗直不畸形、饱满、翠绿、叶片光滑、有光泽、无虫斑	
3	玉米棒	KG	2400	鲜嫩无茎叶、颗粒饱满有光泽、无虫斑、去壳去衣去须。	
4	香百合	KG	170	鲜嫩、肉质紧实饱满、表皮洁白、无色斑和伤痕、	
5	新鲜虫草花	KG	70	鲜嫩无根无茎叶、紧实粗壮、色泽金黄、形体完整、粗细均匀、有自然弯曲度、头部有小小孢子头、不潮湿	
6	中指芥兰	KG	50	鲜嫩不老、中指粗细、色泽青绿、无枯烂或冻伤、大小均匀、无根无叶	
7	山药	KG	1200	新鲜无茎叶、粗直不畸形、表面光滑无黑点无泥土、粗细均匀	
8	马蹄	KG	350	鲜嫩爽口、清甜不起渣、外表完好无损、无破损或软化、无泥土、大小均匀	
9	嫩藕	KG	1500	鲜嫩无根、口感爽脆、外形饱满、无凹凸碰伤发黑、不带泥土、大小均匀	
10	茭白肉	KG	3050	鲜嫩不空、无老头、外形嫩滑、光亮、饱满、外皮要白、不带外壳、大小均匀不发绿，内部纤维不发粗、无黑点。	
11	毛芋艿	KG	290	鲜嫩无茎叶、无开裂发芽、外形坚硬、不发软、不带泥土、没有破损、大小均匀	
12	胡萝卜	KG	3450	鲜嫩无根无茎叶、粗壮紧实、粗直不畸形、色泽橙色不发青、表皮不能破损、粗细均匀	
13	白萝卜	KG	9200	鲜嫩无根不带叶、粗直不畸形、色泽白净、表皮光滑，没有虫眼、裂口或半透明块状物、粗细均匀	
14	心里美	KG	350	鲜嫩不空、色泽紫红、外表光滑、坚实、无破损、表皮不能有半透明斑块和黑点的萝卜	

15	西芹	KG	630	鲜嫩无根无叶、茎肥饱满、紧实粗壮、粗直不畸形、不嚼渣、颜色鲜绿、表皮光滑、无斑点和疤痕	
16	本芹	KG	1650	鲜嫩、茎肥叶壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、翠绿且饱满、无斑点	送样 3 斤
17	荷兰芹	KG	10	鲜嫩、茎肥叶壮、粗直不畸形、色泽嫩绿无斑点、饱满挺直	
18	毛茛笋	KG	8500	鲜嫩无茎叶、肉质紧实不空、色绿不发黄、表面光滑有光泽，不能皱巴巴和损坏、粗细均匀、叶子剥净	
19	菜梗	KG	330	鲜嫩、直、颜色鲜艳，呈现出深绿色或翠绿色、不发黄、表面光滑、无虫眼	
20	东北茄子	KG	1100	鲜嫩、无空心、表皮光滑、表皮不能有划痕、刮痕或黑色斑点、不能过软或过硬	
21	鸡毛菜	KG	200	鲜嫩无根、无黄叶、不能大、无虫眼、要绿	
22	香椿	KG	80	鲜嫩、叶多枝少、富有光泽、有固有香气、外观整洁、无损伤、无虫眼、腐烂	
23	金针菇	小包	2000	鲜嫩无根、饱满紧实、色白不黄、不能有刺鼻的气味、不能太湿	
24	水芹菜	KG	30	鲜嫩、茎肥叶壮、粗直不畸形、叶子要翠绿且平、不能有叶子软、发黄或起锈斑	
25	干葱头	KG	120	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、不抽裂发芽、大小均匀、表皮干燥、包卷度紧密、表面不能有烂斑和黑斑	
26	干菜头	KG	10	鲜嫩、无异味、表面干净，没有泥沙和杂质、质地干燥，没有潮湿感、鲜艳明亮	
27	铁棍山药	KG	1200	中指粗细、鲜嫩笔直、无烂疤、表皮光滑、没有裂痕和蛀虫、粗细均匀、不带泥土	
28	花生苗	KG	250	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮、色泽白净、没有病虫害的痕迹、根系完整、无损伤、根系发达、无萎蔫	
29	去根青豆芽	KG	5	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮、不能有刺鼻的气味、去除根须、不发黑	
30	奶白菜	KG	140	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、菜身干洁、叶片完整且颜色鲜绿、无黄叶、黑斑和虫洞	
31	青菜	KG	6000	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶子要完整、无虫眼	
32	毛毛菜	KG	28000	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、叶子要完整、无虫眼	
33	空心菜	KG	270	鲜嫩、茎肥叶壮、外观鲜绿饱满，叶片完整，没有明显的损伤或枯黄、无虫眼	

34	油麦菜	KG	1800	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮不起芯、叶片完整无破损、无撕裂或被虫咬的痕迹、叶子挺拔平整、无腐烂枯萎	
35	菠菜	KG	18000	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶片完整、无损伤、不卷曲、不萎缩、无虫眼	送样 3 斤
36	香菜	KG	690	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、叶子平整、没有烂叶和发蔫、无虫眼	
37	球生菜	KG	280	鲜嫩无老叶、紧实饱满、色泽青绿无黄叶、叶片饱满、嫩绿、有光泽、无虫咬、开裂、腐烂	
38	长生菜	KG	6500	鲜嫩、叶子饱满、无黄叶、无锈斑、损伤、虫眼	
39	广东菜心	KG	4900	鲜嫩无根无老叶、茎肥叶壮、色泽嫩绿未开花、无黄叶烂叶枯萎斑点虫眼、无褶皱，粗细均匀长约 18-20cm，菜梗底部离茎叶处长度 1-1.5cm	
40	香蒿	KG	250	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶片完整、无损伤、斑点、虫眼	
41	蒿菜	KG	1200	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿未开花、叶面光滑、叶柄较细、叶片完整且颜色鲜绿、无黑斑、虫洞	
42	大白菜	KG	16200	鲜嫩无根无老叶、饱满紧实、色泽白净无烂叶、未开花、无虫眼	
43	紫包菜	KG	10	鲜嫩无老叶、紧实饱满、色泽紫色无黄叶、鲜艳且有光泽、无虫眼	
44	包心菜	KG	4500	鲜嫩无根、圆正紧实、色泽青绿无黄叶腐烂或破损、表面光滑、无黑点虫眼霉点、老叶剥除、根部切净。	
45	香芋	KG	200	鲜嫩、肉质紧实、无烂疤、外表没有伤口、裂痕、不带泥土	香芋 1 只
46	红苋菜	KG	1300	鲜嫩、叶壮无黄叶、叶片完整、色泽鲜艳、不能损伤或斑点、无虫眼	
47	绿苋菜	KG	200	鲜嫩、叶壮无黄叶、叶片完整、色泽鲜艳、不能损伤或斑点、无虫眼	
48	娃娃菜	包	8000	鲜嫩无斑点、无烂叶、不开花、紧实、不发绿、无黑点、霉点、虫眼、大小均匀	
49	韭菜	KG	130	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、颜色鲜亮、挺直、叶片肥厚	
50	韭芽	KG	5100	鲜嫩无根、茎肥叶壮、粗直不畸形、色泽金黄不发绿、叶子不能蔫或有腐烂现象、表面平整均匀	
51	有机花菜	KG	3900	鲜嫩无根无叶、茎花朵壮、色泽白净或微黄、无黑斑、冻伤、根部切净	
52	西兰花	KG	1100	鲜嫩无根无叶、茎花朵壮、色泽青绿不发黄发黑、无冻伤、碰伤、根部切净	

53	马兰头	KG	1100	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶片完整且颜色鲜绿、无虫眼	
54	荠菜	KG	240	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、叶片鲜嫩、颜色鲜绿、无烂叶、叶片应完整、无虫洞、破损、腐烂	
55	苦叶生菜	KG	100	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、无虫眼、烂叶、腐烂	
56	木耳菜	KG	30	鲜嫩、茎肥叶壮、无黄叶、烂叶、叶片应完整、无虫洞、破损、腐烂	
57	彩椒	KG	2000	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、色泽单一（黄或红）、不辣为佳、颜色亮丽、有光泽、椒形立得正且平稳、无斑点、裂痕、果柄新鲜紧贴果实	
58	朝天椒	KG	430	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、颜色鲜红辣度高为佳、表面光滑无瑕疵、无斑点软烂潮湿、果柄新鲜	
59	小尖椒	KG	4050	鲜嫩无茎叶、粗直不畸形、色泽嫩绿不辣、8-10cm、表皮光滑、无破损斑点、硬实而有弹性、果柄新鲜完整、干燥、无腐烂、变黑	送样 3 斤
60	大尖椒	KG	2600	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、色泽嫩绿微辣为佳、表皮光滑、颜色透亮、没有皱折、伤痕、虫眼和斑点、果柄新鲜完整	
61	小红尖椒	KG	580	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、颜色鲜红、微辣为佳、表面光滑、圆润饱满、果柄新鲜完整	
62	法国百合	KG	10	鲜嫩、不开花、无烂叶、完整、饱满、无瑕疵	
63	青萝卜	KG	1150	鲜嫩无根不带叶、粗直不畸形、色泽青绿、大小粗细均匀、饱满且没有损伤、表皮光滑且不开裂、肉质紧密	
64	去壳板栗	KG	105	鲜嫩、肉质饱满、无烂疤、黑斑、去壳去衣	
65	带壳板栗	KG	60	鲜嫩、肉质饱满、无烂疤、表面光滑、有光泽、无霉点、虫眼	
66	芦笋(切好)	KG	2450	鲜嫩无根无茎叶、紧实粗壮、粗直不畸形、直挺、饱满、翠绿、无萎缩、发黄、腐烂、去老头、嚼起来不起渣	
67	小土豆	KG	105	新鲜不绵软、饱满紧实、色泽金黄不发青、无长芽、表皮光滑、无裂纹无黑斑表皮干燥、大小均匀、无冻伤	
68	土豆	KG	3900	新鲜不绵软、饱满紧实、色泽金黄不发青、无长芽、表皮光滑、无裂纹、无黑斑、无干疤、无病斑、无冻伤	
69	紫番薯	KG	260	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、粗壮不畸形、口感粉糯为佳、表皮光滑、无黑斑、褐色斑点、损伤、长芽、腐烂	
70	茄子	KG	7850	鲜嫩无茎叶、紧实粗壮不畸形、不烂不伤、无籽不空心、修长笔直、表皮光滑有光泽、无破损、裂痕、黑斑	送样 3 斤
71	番茄	KG	4400	新鲜无茎叶、个大且均匀、果实饱满不畸形、色泽红润不发青、表面光滑、无裂痕、斑点、虫害、果实坚硬	

72	黄瓜	KG	6800	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、不空心、周身细刺顶上带花、修长笔直、削皮果肉呈绿色不发白、手感偏硬、不能发软	
73	小黄瓜	KG	2260	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、不空心、周身细刺顶上带花、大小均匀、手感偏硬、不能发软	
74	冬瓜	KG	6000	新鲜无根茎、粗直紧实不畸形、不空、表皮光滑、无瑕疵、凹陷、无冻伤	
75	金瓜	KG	950	新鲜无根茎、粗直紧实不畸形、色泽黄、瓜皮纹路清晰、色泽光、瓜蒂和瓜脐部位向里凹入、	
76	老南瓜	KG	630	新鲜紧实、色泽金黄、纹路越粗糙、越清晰	
77	苦瓜	KG	15	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮、粗直不畸形、表皮颗粒大且饱满、纹路清晰、肉厚、颜色翠绿、不能碰伤	
78	长瓜	KG	330	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、色泽嫩绿表皮光滑、无明显凹凸、无裂纹斑点虫害、硬度适中	
79	西葫芦	KG	2510	鲜嫩无茎叶、饱满紧实粗壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、表皮饱满、有光泽、表面光滑、无磕碰伤口疙瘩	
80	嫩南瓜	KG	150	新鲜紧实、无烂疤、瓜皮光滑、无损伤虫蛀腐烂、没有磕碰伤口	
81	丝瓜	KG	3700	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、色泽青绿、表皮完好、没有腐烂、破损、磕碰、不能太软	送样 3 斤
82	酱瓜	KG	40	鲜嫩、口感爽脆、咸淡适中、不嚼渣、金黄色、表面光滑、无疤痕	
83	榨菜	KG	205	鲜嫩、个大、不空、颜色呈黄褐色，表面起皱，菜体柔软且有弹性、不能有异味、水分挤干	
84	榴芥菜	KG	30	鲜嫩、个大、不空、水分挤干，不绵软霉变，清爽无杂质	
85	倒笃菜	KG	30	无根、茎肥叶壮、口感不嚼渣、不绵软霉变、咸淡适中、干燥、无泥沙、无异味、干净整齐	
86	青雪菜	KG	4900	无根、茎叶新鲜饱满、口感不嚼渣、不绵软霉变、表面不发黄整体要绿、清爽无杂质	
87	梅干菜	KG	150	无根、茎肥叶壮、口感不嚼渣、不绵软霉变、咸淡适中、干燥、无杂质、无异味、干净整齐、长短均匀、无菜根	
88	抱腌菜	KG	1500	无根、口感不嚼渣、清脆、无绵软、干净、无杂质、水分挤干	
89	韭菜花	KG	280	鲜嫩、青绿不发黄、花苞外面的叶子完整无损、茎部饱满且翠绿	
90	大头菜	KG	10	鲜嫩、个大、不空、表面光滑、整洁、无大黑斑状、腐烂	

91	冰草	盒	620	鲜嫩无根茎肥叶壮不畸形、叶片饱满鲜绿、无虫斑病叶无伤、无腐烂无失水发蔫、叶多枝少、杆子不能太粗
92	小胡萝卜	KG	90	鲜嫩无根、带叶子、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽橙色、表皮有光泽、没有伤痕和虫洞、不带泥土
93	萝卜苗	KG	5	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、粗直不畸形、色泽嫩绿、无黄叶、烂叶、抽苔、饱满、杂质
94	去根黄豆芽	KG	1500	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮、豆板黄色不发青、长度8cm、不能有刺鼻的气味、去除根须
95	八角丝瓜	KG	50	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、色泽青绿、挺拔、直溜、表皮纹路、细小平滑、无修斑
96	蟹味菇	盒	120	鲜嫩无根、菌株均匀、无开裂、无异味、未泡水、菇盖完整、没有破损、大小均匀、大理石斑纹
97	萝卜干丝	KG	180	口感脆爽、不起渣、干净、干燥、黄色、条形比较均匀
98	青椒	KG	540	鲜嫩肉质厚实、均匀不畸形不辣、颜色亮丽有光泽、果形立得正且平稳、无斑点裂痕、果柄新鲜紧贴果实
99	大红椒	KG	630	鲜嫩、无烂疤、型直不畸形、表面光滑、圆润饱满、无皱褶、大小均匀、果柄新鲜
100	豆苗	KG	20	新鲜肥嫩、无根无老叶、茎粗叶大、色泽青绿无黄叶、叶片幼嫩且肥厚饱满、无发黄、腐烂、老根切净
101	嫩菱肉	KG	340	鲜嫩、爽口、未泡水、不发黑、肉质饱满、肉脆嫩、白净，味甜、清香多汁
102	绿豆芽	KG	10	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮不发黑、无刺鼻气味
103	黄豆芽	KG	1300	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮色白、无刺鼻气味、不发黑
104	银芽	KG	4000	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮色白、无刺鼻气味、不发黑、去除根须
105	刀豆	KG	670	鲜嫩无茎叶、粗细均匀、无烂疤、形状饱满、光滑无毛、无虫眼、无气味、不发黄、颜色为青绿色
106	荷兰豆	KG	750	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、色泽嫩绿、不发黄、豆粒较扁且肉质较厚实、无斑点
107	豆板	KG	380	鲜嫩不黄、均匀青绿、无烂疤、饱满而圆、坚硬、无发软、发黑、去壳去衣
108	带壳毛豆	KG	470	鲜嫩饱满、不黄、无烂疤、表皮呈现青绿色、无发黑、斑点、豆粒包裹着白色薄膜
109	新鲜毛豆肉	KG	1300	鲜嫩饱满、不黄、无烂疤、表皮呈现青绿色、无发黑、斑点、豆粒包裹着白色薄膜

110	长缸豆	KG	100	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、不嚼渣、无虫斑、呈翠绿色、不发软、不发黄、细	
111	蜜豆	KG	30	鲜嫩无茎叶、饱满紧实粗壮不畸形、色泽嫩绿无斑不发黄、甜度高爽脆、甜豆嫩圆、清秀质翠味甜	
112	甜豆肉小	KG	1700	鲜嫩、色泽嫩绿、口感清甜不嚼渣、表皮光滑、无斑点、虫斑、要小、大小均匀、饱满	送样 1 斤
113	鲜蚕豆	KG	140	鲜嫩无茎叶、去豆荚、饱满紧实、色泽嫩绿、表面光滑、形状规整、大小和颜色都均衡、无发黑、虫斑、不发黄	
114	洋葱	KG	8600	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、不抽裂发芽、表皮干燥光滑、肉质厚实、无损伤挤压、个大、大小均匀无发黑	
115	小葱	KG	15050	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、葱叶挺拔且有硬度、没有烂叶、葱白应为洁白色、葱叶为翠绿色、根须较短、无泥土、绳索、稻草	
116	生姜	KG	4700	鲜嫩无茎叶、块茎肥大、表皮光滑、色泽金黄、坚硬、没有软烂或凹陷、要大、无泥土、气味	
117	大蒜子	KG	2100	新鲜去衣、饱满紧实不畸形、色泽白净、不发黄不发绿、不发芽、无烂斑、外皮完整且硬实、无发黑、无气泡	
118	青大蒜	KG	1100	鲜嫩、茎肥叶壮、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、叶色鲜绿、白色茎部挺拔饱满、不黄不烂、毛根白色不枯萎、叶尖完整无发黄迹象、叶子不能折断	
119	蒜苗	KG	520	鲜嫩、无根无叶、茎肥粗壮不畸形、色泽嫩绿、无斑点、干净无泥土、不发黄、去除老头	送样 3 斤
120	京葱	KG	6600	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、粗直不畸形、根茎白净、色泽鲜亮、表皮光滑、没有斑点和疤痕、根部粗、葱白部分长而直、无黄葱叶	
121	鲜金针菇	KG	2100	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、紧实粗壮、粗直不畸形、柔和且饱满、无气味、不发黏、冻伤	
122	鲜茶树菇	KG	380	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面光滑、有浅皱纹、菌盖应完整且厚度适中、菇柄细短、	
123	鲜香菇	KG	1100	鲜嫩无根、均匀无异味、未泡水、表面呈黄褐、按压时具有弹性、无发黑、菌盖圆润、饱满、干燥	
124	鲜白灵菇	KG	6	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面光滑、肉质肥厚、菌盖颜色光洁、没有瑕疵和缺陷、无外伤、虫孔或腐败现象	
125	鲜秀珍菇	KG	2720	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面应干净、没有斑点或霉变、菌盖应平整、边缘完整、没有裂痕、没有异味、干燥	
126	鲜滑子菇	KG	10	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面没有腐烂、形状完整、没有水渍、不发黏、手感坚实，无虫孔、机械伤、杂质和异味	
127	鲜蘑菇	KG	2620	鲜嫩无根、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面应湿润且有弹性、无异味、不黏糊、大小均匀	送样 3 斤

128	鲜杏鲍菇	KG	3400	鲜嫩无根、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽白净、未泡水、表面有丝状光泽、平滑且干燥、无异味、大小均匀、外表乳白光滑、摸起来湿润且富有弹性
129	鲜鸡腿菇	KG	5	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、菌盖形状为圆柱形、且菌盖与菌柱连接紧实、无异味
130	白玉菇	盒	1400	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、外形完整、没有破损、外形圆润、无异味
131	鲜草菇	KG	10	颗粒均匀、不破碎、无异味，具有草菇固有的气味、颜色均匀、没有黄色掺杂、菇体完整、没有霉烂、破裂、机械损伤、病虫害、也没有发蔫和变质的迹象、无异味
132	海鲜菇	KG	10	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、菌盖比较完整、没有破损、大小均匀、不发黄、无异味、无水汽
133	玉叶橄榄菜	KG	5	鲜嫩、茎肥叶壮、富有光泽、没有黄叶或枯萎的叶子、橄榄菜特有的油香味、没有焦味或其他不良气味
134	马家沟芹菜	KG	5	鲜嫩、茎肥叶壮、无黄叶、烂叶、叶片应完整、无虫洞、破损、腐烂、口感鲜嫩酥脆、筋少、香气浓郁、微甜
135	白芦笋	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、紧实粗壮、粗直不畸形、无老头、表面光滑、没有纹理或凹陷、且不带任何棕色或黑色的斑点、笋尖应该呈圆形、没有开裂或分叉
136	带壳嫩菱	KG	10	鲜嫩无烂疤、表皮呈深绿色或翠绿色，色泽均匀，无明显的斑点破损、无发黄发褐或有黑斑、菱角形状饱满，两个角尖锐挺拔、没有弯曲或变形、手感坚硬
137	三色槿	盒	1150	鲜嫩饱满无烂疤、黄紫桃红棕红纯白等颜色、无发黄、无烂花朵、无焉尾
138	酸模叶	盒	10	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶子新鲜、弹性好、叶子厚实、伸张得好、叶面宽、叶柄短、色泽浓绿
139	香菜苗	盒	1020	鲜嫩、无烂叶、叶片平整、没有黑叶子和黄叶子、颜色鲜亮、形状扁平、压扁，表面光滑、无毛糙、无发黄
140	花边生菜	KG	10	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、无黄叶、无锈斑、损伤、虫眼
141	洋兰	把	120	新鲜无老叶、黄叶、花苞状态或花头紧致、花根通常干燥、叶子应该是直立、舒展的、无黏腻、发黑、异味、没有破损或病害斑
142	玉米苗	盒	5	鲜嫩、无烂疤、根系发达、茎杆坚实有弹性、
143	安娜苗	盒	5	鲜嫩、无烂疤、根系发达、无病虫害、损伤
144	樱桃萝卜	KG	1600	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、不畸形、色泽红润、没有裂开、摸起来硬实饱满、外皮鲜红、大小均匀
145	玉米笋	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、无外衣、饱满紧实、粗直不畸形、色泽黄、表面光滑、没有斑点、顶部紧密，没有开裂、底

				部湿润、没有干枯	
146	芦蒿	KG	5	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、未开花、脆嫩可口、具有独特的香气、无发黄、发黑	
147	红巨菊	KG	50	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、脆嫩的口感、叶片完整、无黄叶、无斑点、无病虫害痕迹、叶片应具有较好的弹性和光泽，无明显干燥或湿润过度	
148	新鲜莲子	KG	6	鲜嫩、果实饱满、绿、表面光滑且无明显瑕疵、大小均匀、整体口感应清甜的、无发黄、发黑	
149	玉兰菜	KG	5	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、叶片饱满、没有破损或者虫蛀的痕迹、无发软、发黄、斑点	
150	雪芽	KG	12	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮色白、外观洁白明亮、条形均匀、没有杂质和破损、无异味、发黏、泥土	
151	何仙菇	盒	140	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、大小细致绵密、均匀舒展、规整有序，外观色泽呈淡淡的奶黄色，温润有光泽、无异味	
152	净莴笋	KG	1820	鲜嫩去根去皮去茎、饱满紧实不空心、粗直不畸形、色泽绿不发黄	
153	荷花	朵	760	色泽新鲜、花朵饱满、紧实、未开花、花瓣不能脱落、不能出现黑斑腐烂、花柄要新鲜、大小均匀	
154	荷叶	张	2650	青绿、圆形、完整、无破损、无多出折痕、大小均匀	
155	莲蓬	个	700	鲜嫩、果实饱满，绿、果实清甜、大小均匀、不能凸出、无发黄、发黑	
156	桔瓜	个	10	鲜嫩、大小均匀不畸形，无斑点、口感细腻甜糯、	
157	冬腌菜	KG	1530	无根、茎肥叶壮、口感不嚼渣、不绵软霉变、干净、无杂质、水分挤干	
158	玉女瓜	KG	730	鲜嫩、大小均匀不畸形，无斑点、外皮光滑、无刺、颜色鲜亮、鲜绿色、瓜形较直、细长均匀、个头较小	
159	鸡枞菌	KG	220	鲜嫩无根、茎肥朵壮、饱满紧实、粗直不畸形、色泽深黑、伞尖凸起、没有泥沙、杂草等杂质、无异味	
160	火红苗	盒	5	鲜嫩、无烂疤、颜色鲜艳、叶片饱满、没有枯黄或腐烂、红红的、叶片小小的、无发黄或枯萎、烂叶	
161	甜菜苗	盒	5	鲜嫩、无烂疤、茎杆颜色呈紫红色、没有黑斑或被虫咬的痕迹、无破损、没有机械损伤，颜色呈绿色，没有发黄、发枯、腐烂	
162	干黄花菜	KG	70	无根、花朵肥壮、口感不嚼渣、不绵软霉变、颜色应是浅褐色或淡黄色、手感柔软有弹性，松手后能自然松散、无异味或发霉、长且粗壮、粗细均匀、无杂质	

163	芝麻叶	KG	5	鲜嫩、茎肥叶壮、无黄叶、颜色均匀、深绿色、叶子无发黄、坏掉或湿软、选中间部位的嫩叶、无虫眼、无腐烂、无萎蔫现象
164	独蒜	KG	55	新鲜、饱满紧实不畸形、色泽白净、无损伤发霉、呈淡紫色、表面无异味或颜色异常、大小均匀
165	白洋葱	KG	350	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、不抽裂发芽、外形完好、大小均匀、饱满硬实、无开裂、无虫斑、无腐烂、表皮干燥光滑，无划痕和斑点、包卷紧密、个头大
166	大蒜头	KG	290	无根无茎叶、圆形状、饱满紧实、匀称不畸形、无霉变不抽芽、无伤痕、凹陷或发软、捏起来硬实、外衣无破裂、表皮无小黑点、大小均匀
167	鲍芹	KG	20	鲜嫩、无根叶、紧实粗壮、不嚼渣、杆子粗细适中、外观青翠碧绿、芹香浓郁、无黄叶、烂叶、无萎蔫现象
168	线椒	KG	50	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、色泽鲜艳、略细且直、大小均匀、无裂纹、斑点、发霉、腐烂、破损
169	莴笋干	KG	62	无烂疤、颜色不能过于发绿、呈自然色、整体干燥、口感清脆且不嚼渣
170	西兰苔	KG	20	鲜嫩、绿、茎肥顶壮无根、表皮无破损且紧密有弹性、小花球不松散无枯萎黄掉的花粒、无腐烂破损
171	临安小番薯	KG	1200	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮不畸形、形态自然、完整、表皮颜色一致，没有红白相间的现象、表皮无缺口、发霉或干瘪的现象、表皮光滑、无孔洞、个头小巧均匀
172	烟薯	KG	50	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮不畸形、口感粉糯为佳、两头颜色不一、一头色深发红，一头色浅发黄、表面有纹理、无裂痕、黑斑、发芽、发软或发黑、无酒香味或霉酸味
173	芥菜	KG	5	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、无病虫害、无机械损伤、叶片形状完整，无破损和腐烂、大小均匀、叶片质地坚实、不易折断、手感饱满有弹性
174	扁豆	KG	50	鲜嫩无茎叶、饱满紧实不畸形、色泽嫩绿不发黄、口感软糯、肉厚、内部无果实、表面有光泽无黑斑、斑点、变色
175	豌豆苗	KG	50	鲜嫩、无根、色泽嫩绿、长须嫩、无虫眼、不嚼渣、无污染无杂质
176	辣木苗	KG	135	鲜嫩、茎肥叶壮、无黄叶、无萎蔫现象
177	贝贝南瓜	KG	320	无烂疤、表皮呈现粗糙的灰绿色、瓜柄有小凹陷、瓜蒂粗壮、果肉呈鲜亮的橙色、无青色层、按压时表皮坚硬、肚脐眼干燥且形状对称、
178	宝塔菜	KG	10	鲜嫩无根无叶、茎花朵壮、凹凸有致，粗细均匀，弯曲度不大、颜色鲜艳均匀、叶子不发黄、表面无黑色斑点、外形完整、无损坏或变形、每一层都对称且均匀、大小适中、避免过大或过小

179	茨菇	KG	5	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、大小适中、形状规整、球茎饱满圆润、表皮无黑斑、斑点、变色、手感坚实、有一定硬度、顶芽短而粗壮、无干枯或发黄、无刺鼻或发酸的气味	
180	青青草	盒	350	鲜嫩，无烂疤、叶子翠绿茂盛、无萎蔫现象	
181	五星花	盒	150	鲜嫩，无烂疤、花朵细成星状（喇叭型）、花型饱满、无萎蔫现象	
182	茼蒿花	盒	200	鲜嫩，无烂疤、叶片鲜绿、挺直且没有黄叶、烂叶、茎秆嫩、无萎蔫现象	
183	满天星	把	85	鲜嫩，无烂疤、花头饱满而柔软、颜色鲜艳、花茎粗壮且挺拔、叶子翠绿而富有光泽、无萎蔫现象	
184	迷迭香	包	25	鲜嫩，无烂疤、叶子较嫩、颜色鲜绿，茎和花朵较少、叶子不发黄、无萎蔫现象	
185	薄荷叶	盒	40	鲜嫩，无烂疤、无压痕、叶片大且无损伤、无萎蔫现象	
186	绣球花	盒	130	鲜嫩，无烂疤、冠幅要大、花蕾数量饱满、无病虫害、无萎蔫现象	
187	大叶	盒	10	鲜嫩，无烂疤、无压痕、叶片大且无损伤、无萎蔫现象	
188	散叶	张	20	鲜嫩，无烂疤、散叶修长、叶片光滑有光泽、无黄叶、叶片完整无压痕、无萎蔫现象	
189	松针	KG	45	鲜嫩，无烂疤、针叶浓密、不稀疏、无萎蔫现象	
190	灯笼花瓣	盒	20	鲜嫩，无烂疤、花朵饱满大且颜色鲜艳、无萎蔫现象	
191	幸运星	盒	20	鲜嫩，无烂疤、花朵饱满紧实、无萎蔫现象	
192	夜来香	KG	20	鲜嫩，无烂疤、花朵完整、无破损或虫害、花瓣饱满，无萎蔫现象	
193	清香木	盒	5	鲜嫩，无烂疤、叶片紧密、无发黄、无萎蔫现象	
194	紫苏叶	盒	15	鲜嫩，无烂疤、叶片光滑有光泽、颜色均匀、无黄叶、叶片完整、无虫洞破损、无萎蔫现象	
195	鲜茉莉花	KG	5	鲜嫩，无烂疤、花朵饱满紧实不发黄、无萎蔫现象	
196	鲜茴香	包	2	鲜嫩，无烂疤、颜色鲜绿，外形饱满而挺拔、叶片完整、无开裂或受损、无异味或刺鼻的味道、茎短且嫩、紧实有弹性、无萎蔫现象	

197	铜钱草	盒	5	鲜嫩，无烂疤、叶片颜色鲜艳、无黄叶、枯叶、叶片饱满圆润，青翠光亮、无病虫害、无萎蔫现象
198	千叶吊兰	盆	5	鲜嫩，无烂疤、叶片鲜绿、无病虫害、叶片应饱满、有光泽，没有黄叶或枯叶、整体形态枝条分布均匀、生长旺盛、无萎蔫现象
199	佛手瓜	KG	350	鲜嫩、大小均匀不畸形，无斑点、表皮光滑无伤痕、虫斑、纹路要深
200	茴香头	KG	1800	鲜嫩、大小均匀，无斑点、表皮光滑，无发黑或腐烂、颜色均匀、无斑点或变色、手感沉重水分充足
201	皱皮椒	KG	500	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、表皮有光泽、无裂纹、斑点、发霉、腐烂、破损、大小均匀、
202	南姜	KG	150	个头大、姜要老，硬度指甲掐不动、表面颜色自然、无熏过硫磺、表皮光滑、无斑点、无破损
203	螺丝椒	KG	500	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、果实呈弯曲的螺旋状、椒把较小，表面光滑，无裂纹、斑点、发霉、腐烂、破损、色泽为浅绿色或黄色，长度适中、大小均匀、
204	薄皮椒	KG	20	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、顶端柄呈鲜绿色、外皮完整无损伤、无发黑斑点
205	新鲜二荆条	KG	20	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、颜色鲜艳、无发黄或斑点、表皮光滑、无皱纹和破损、蒂部绿色且与果实紧密相连、形状完整，饱满
206	黄节瓜	KG	50	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形
207	锥栗	KG	80	肉质饱满、无烂疤、外壳完整无损，坚硬有分量感、无空壳、无松软、无凹陷、无裂痕或破损、外壳呈深棕色，表面有光泽，无发霉或刺鼻的气味、大小均匀
208	雪里红	KG	50	无根、根茎粗细均匀且长、口感不嚼渣、不绵软霉变、不能过于黄也不能过于绿、
209	豌豆尖	KG	50	鲜嫩、无根、色泽嫩绿、不嚼渣、无虫眼、破损、整体形态完整、长须嫩、无污染无杂质
210	水果藕	KG	20	鲜嫩、无根无茎叶、藕节饱满紧实、粗直不畸形、色泽匀称、表皮白亮，入口无渣、无发黑或异味
211	紫白菜	KG	20	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、球形直筒型，叶柄薄，外叶呈紫色，内叶呈鲜红紫色、叶片颜色均匀、无斑点或损伤、叶片鲜绿、没有枯黄或腐烂的叶子
212	老人头菌	盒	5	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、不滑腻、无异味、菌体短胖肥硕、菌盖厚实、外观完整无损、无虫伤、破损、斑点
213	鲜黄耳	KG	5	鲜嫩、饱满紧实、不发黑、未泡水、耳花大而松散，耳肉肥厚、颜色鲜艳、如橙红色、无受潮、发霉、酸腐味、无破损

214	包心菜干	KG	20	色泽绿、无烂疤、菜干应保持完整，无破损、发霉、虫害、无杂质和异味、口感鲜嫩无明显的纤维感或木质感	
215	鲜沙姜	KG	20	新鲜无茎叶、块茎肥大、表皮光滑、质地坚硬，不易碎，断面平整，纹理清晰、颜色呈淡黄色或黄褐色、无皱纹、斑点、霉变和虫蛀、形状完整，大小均匀，无破损	
216	一点红萝卜	KG	20	鲜嫩无根不带叶、粗直不畸形、色泽白净、无黑斑、不空心、形状完整，大小均匀、无破损、水分饱满	
217	鲜牛肝菌	kg	75	鲜嫩无根、茎肥菌朵饱满紧实、不畸形、不抽裂、未泡水、颜色鲜亮且均匀、个头较大、手感紧实、菌褶整齐、颜色为乳白或淡米色、菌盖未开伞、无虫孔、机械伤、杂质、无异味、不能过于发软或过于光滑、切面无异常颜色，气孔均匀分布	
218	姬松茸	kg	20	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、菌盖完整饱满、菌褶间距均匀、菌柄无破损或腐烂、表面干燥、颜色应是白色和褐色，避免颜色过于鲜艳或刺眼、无异味和刺鼻性气味、手感紧实不松散、外观完整无损、无虫伤、斑点	
219	鲜松茸	kg	550	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、不滑腻、相对干燥、颜色自然，一般为淡黄色或米白色、不能发黄或过黄、肉质坚实，有一定弹性、外观完整无损、无虫伤、破损、斑点	
220	野生松茸	kg	5	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、不滑腻、相对干燥、颜色自然，一般为淡黄色或米白色、不能发黄或过黄、肉质坚实，有一定弹性、外观完整无损、无虫伤、破损、斑点	
221	鲜羊肚菌	kg	115	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、不滑腻、无酸味或其他异味、菌盖闭合尖顶、外观完整无损、肉质厚实、有弹性，不易碎、褶皱清晰且均匀、菌柄较短且粗壮、个头适中，不要过大也不要过小、无虫伤、破损、斑点	
222	鲜石斛	KG	7	有特有的颜色、性状、气味，干燥，整体完整，大小均匀，无发霉，无杂物，无虫蛀等,26根左右/斤	
223	新鲜花椒	包	750	无茎叶、籽粒饱满紧实、籽粒成串少脱落	
224	2头百合	Kg	20	鲜嫩、肉质紧实饱满、表皮洁白、无色斑和伤痕	
225	芽菜	Kg	25	鲜嫩无根无叶、饱满紧实	

项目 2：配送中心及门店蔬菜

序号	品名	单位	年预估量	质量要求	送样要求
1	黄秋葵	KG	140	鲜嫩、无茎叶、饱满紧实不发硬、粗直不畸形、色泽嫩绿不发黑、表面平而无皱、没有斑点和伤痕、颜色不能	

				发暗发干	
2	黄瓜苗	KG	20	鲜嫩无茎叶带花、紧实匀称、粗直不畸形、饱满、翠绿、叶片光滑、有光泽、无虫斑	
3	玉米棒	KG	900	去壳去衣去须，鲜嫩无茎叶、颗粒饱满有光泽、无虫斑	
4	香百合	KG	5	鲜嫩、肉质紧实饱满、表皮洁白、无色斑和伤痕、	
5	新鲜虫草花	KG	20	鲜嫩、无根无茎叶、紧实粗壮、色泽金黄为佳、形体完整、粗细均匀、有自然弯曲度、头部有小小孢子头、不能湿	
6	中指芥兰	KG	12	鲜嫩不老、中指粗细、色泽青绿、不能有枯烂或冻伤、大小均匀、无根不带叶子	
7	山药	KG	430	新鲜无茎叶、粗直不畸形、表面光滑，没有黑点、不带泥土、粗细均匀	
8	马蹄	KG	30	鲜嫩爽口、清甜、不起渣、外表完好无损、不能有破损或软化、不带泥土、大小均匀	
9	嫩藕	KG	195	鲜嫩无根、口感爽脆、外形饱满、不能有凹凸、碰伤、发黑、不带泥土、大小均匀	
10	茭白肉	KG	5	鲜嫩不空、少老头、外形嫩滑、光亮、饱满、外皮要白、不带外壳、大小均匀，不发绿	
11	毛芋艿	KG	85	鲜嫩无茎叶、无开裂发芽、外形坚硬、不发软、不带泥土、没有破损、大小均匀	
12	胡萝卜	KG	6500	鲜嫩无根无茎叶、粗壮紧实、粗直不畸形、色泽橙色不发青、表皮不能破损、粗细均匀	送样 3 斤
13	白萝卜	KG	97340	鲜嫩无根不带叶、粗直不畸形、色泽白净、表皮光滑，没有虫眼、裂口或半透明块状物、粗细均匀	送样 3 斤
14	心里美	KG	10	鲜嫩不空、色泽紫红、外表光滑、坚实、无破损、表皮不能有半透明斑块和黑点的萝卜	
15	西芹	KG	2450	鲜嫩无根无叶、茎肥饱满、紧实粗壮、粗直不畸形、不嚼渣、颜色鲜绿、表皮光滑、无斑点和疤痕	
16	本芹	KG	10300	鲜嫩、茎肥叶壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、翠绿且饱满、无斑点	
17	荷兰芹	KG	5	鲜嫩、茎肥叶壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、无斑点、饱满挺直	
18	毛茛笋	KG	14650	鲜嫩无茎叶、肉质紧实不空、色绿不发黄、表面光滑、有光泽，不能皱巴巴和损坏、粗细均匀、叶子剥净	
19	菜梗	KG	20	鲜嫩、直、颜色鲜艳，呈现出深绿色或翠绿色、不发黄、表面光滑、无虫眼	

20	东北茄子	KG	20	鲜嫩、无空心、表皮光滑、表皮不能有划痕、刮痕或黑色斑点、不能过软或过硬	
21	鸡毛菜	KG	20	鲜嫩无根、无黄叶、不能大、无虫眼、要绿	
22	香椿	KG	1	鲜嫩、叶多枝少、富有光泽、有固有香气、外观整洁、无损伤、无虫眼、腐烂	
23	金针菇	小包	10	鲜嫩无根、饱满紧实、色白不黄、不能有刺鼻的气味、不能太湿	
24	水芹菜	KG	2	鲜嫩、茎肥叶壮、粗直不畸形、叶子要翠绿且平、不能有叶子软、发黄或起锈斑	
25	干葱头	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、不抽裂发芽、大小均匀、表皮干燥、包卷度紧密、表面不能有烂斑和黑斑	
26	干菜头	KG	20	鲜嫩、无异味、表面干净，没有泥沙和杂质、质地干燥，没有潮湿感、鲜艳明亮	
27	铁棍山药	KG	1	中指粗细、鲜嫩笔直、无烂疤、表皮光滑、没有裂痕和蛀虫、粗细均匀、不带泥土	
28	花生苗	KG	20	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮、色泽白净、没有病虫害的痕迹、根系完整、无损伤、根系发达、无萎蔫	
29	去根青豆芽	KG	20	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮、不能有刺鼻的气味、去除根须、不发黑	
30	奶白菜	KG	20	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、菜身干洁、叶片完整且颜色鲜绿、无黄叶、黑斑和虫洞	
31	青菜	KG	28000	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶子要完整、无虫眼	送样 3 斤
32	毛毛菜	KG	19400	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、叶子要完整、无虫眼	
33	空心菜	KG	50	鲜嫩、茎肥叶壮、外观鲜绿饱满，叶片完整，没有明显的损伤或枯黄、无虫眼	
34	油麦菜	KG	1800	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶片完整无破损、没有明显的孔洞、撕裂或被虫咬的痕迹、叶子挺拔平整、无腐烂、枯萎	
35	菠菜	KG	570	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶片完整、无损伤、不卷曲、不萎缩、无虫眼	
36	香菜	KG	100	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、叶子平整、没有烂叶和发蔫、无虫眼	
37	球生菜	KG	1230	鲜嫩无老叶、紧实饱满、色泽青绿无黄叶、叶片饱满、嫩绿、有光泽、无虫咬、开裂、腐烂	
38	长生菜	KG	3080	鲜嫩、叶子饱满、无黄叶、无锈斑、损伤、虫眼	

39	广东菜心	KG	320	鲜嫩无根无老叶、茎肥叶壮、色泽嫩绿、未开花、无黄叶、烂叶、枯萎、斑点、虫眼、无褶皱	
40	香蒿	KG	10	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶片完整、无损伤、斑点、虫眼	
41	蒿菜	KG	35	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶面光滑、叶柄较细、叶片完整且颜色鲜绿、无黑斑、虫洞	
42	大白菜	KG	10300	鲜嫩无根无老叶、饱满紧实、色泽白净无烂叶、未开花、无虫眼	
43	紫包菜	KG	25	鲜嫩无老叶、紧实饱满、色泽紫色无黄叶、鲜艳且有光泽、无虫眼	
44	包心菜	KG	51520	鲜嫩无根无老叶、球形圆正紧实、色泽青绿无黄叶、没有腐烂或破损、表面光滑、无黑点、霉点、老叶剥除、虫眼，外部叶子要剥掉，根部切净	送样 3 斤
45	香芋	KG	580	鲜嫩、肉质紧实、无烂疤、外表没有伤口、裂痕、不带泥土	
46	苋菜	KG	22	鲜嫩、叶壮无黄叶、叶片完整、色泽鲜艳、不能损伤或斑点、无虫眼	
47	娃娃菜	包	1250	鲜嫩无斑点、无烂叶、不开花、紧实、不发绿、无黑点、霉点、虫眼、大小均匀	
48	韭菜	KG	1600	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、颜色鲜亮、挺直、叶片肥厚	送样 3 斤
49	韭芽	KG	2800	鲜嫩无根、茎肥叶壮、粗直不畸形、色泽金黄不发绿、叶子不能蔫或有腐烂现象、表面平整均匀	
50	有机花菜	KG	14550	鲜嫩无根无叶、茎肥朵壮、色泽白净或微黄、无黑斑、冻伤、根部切净	送样 3 斤
51	西兰花	KG	23950	鲜嫩无根无叶、茎肥朵壮、色泽青绿不发黄发黑、无冻伤、碰伤、根部切净	送样 3 斤
52	马兰头	KG	5	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶片完整且颜色鲜绿、无虫眼	
53	芥菜	KG	40	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、叶片鲜嫩、颜色鲜绿、无烂叶、叶片应完整、无虫洞、破损、腐烂	
54	苦叶生菜	KG	20	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、无虫眼、烂叶、腐烂	
55	木耳菜	KG	20	鲜嫩、茎肥叶壮、无黄叶、烂叶、叶片应完整、无虫洞、破损、腐烂	
56	彩椒	KG	75	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、色泽单一（黄或红）、不辣为佳、颜色亮丽、有光泽、果形立得住且平整、无斑点、裂痕、果柄新鲜紧贴果实	
57	朝天椒	KG	170	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、颜色鲜红、辣度高为佳、表面光滑、无瑕疵、斑点、软烂、潮湿、果柄	

				新鲜	
58	小尖椒	KG	2550	鲜嫩无茎叶、粗直不畸形、色泽嫩绿不辣、8-10cm、表皮光滑、无破损、斑点、硬实而有弹性、果柄新鲜完整、干燥、无腐烂、变黑	
59	大尖椒	KG	10800	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、色泽嫩绿微辣为佳、表皮光滑、颜色透亮、没有皱折、伤痕、虫眼和斑点、果柄新鲜完整	
60	小红尖椒	KG	220	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、颜色鲜红、微辣为佳、表面光滑、圆润饱满、果柄新鲜完整	
61	法国百合	KG	5	鲜嫩、不开花、无烂叶、完整、饱满、无瑕疵	
62	青萝卜	KG	20	鲜嫩无根不带叶、粗直不畸形、色泽青绿、大小粗细均匀、饱满且没有损伤、表皮光滑且不开裂、肉质紧密	
63	去壳板栗	KG	50	鲜嫩、肉质饱满、无烂疤、黑斑、去壳去衣	
64	带壳板栗	KG	5	鲜嫩、肉质饱满、无烂疤、表面光滑、有光泽、无霉点、虫眼	
65	芦笋(切好)	KG	555	鲜嫩无根无茎叶、紧实粗壮、粗直不畸形、直挺、饱满、翠绿、无萎缩、发黄、腐烂、去老头、嚼起来不起渣	
66	小土豆	KG	25	新鲜不绵软、饱满紧实、色泽金黄不发青、无长芽、表皮光滑、无裂纹、无黑斑、表皮干燥、无湿滑感、大小均匀、无冻伤	
67	土豆	KG	47400	新鲜不绵软、饱满紧实、色泽金黄不发青、无长芽、表皮光滑、无裂纹、无黑斑、无干疤、无病斑、无冻伤	送样 3 斤
68	紫番薯	KG	100	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮不畸形、口感粉糯为佳、表皮光滑、无黑斑、褐色斑点、损伤、长芽、腐烂	
69	小红薯	KG	168	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮不畸形、口感粉糯为佳、表皮光滑、无黑斑、褐色斑点、损伤、长芽、腐烂	
70	茄子	KG	15000	鲜嫩无茎叶、紧实粗壮不畸形、不烂不伤、无籽不空心、修长笔直、表皮光滑有光泽、无破损、裂痕、黑斑	
71	番茄	KG	15700	新鲜无茎叶、个大且均匀、果实饱满不畸形、色泽红润不发青、表面光滑、无裂痕、斑点、虫害、果实坚硬	
72	黄瓜	KG	9200	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、不空心、周身细刺顶上带花、修长笔直、削皮果肉呈绿色不发白、手感偏硬、不能发软	
73	小黄瓜	KG	380	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、不空心、周身细刺顶上带花、大小均匀、手感偏硬、不能发软	
74	冬瓜	KG	8750	新鲜无根茎、粗直紧实不畸形、不空、表皮光滑、无瑕疵、凹陷、无冻伤	

75	金瓜	KG	5	新鲜无根茎、粗直紧实不畸形、色泽黄、瓜皮纹路清晰、色泽光、瓜蒂和瓜脐部位向里凹入、
76	老南瓜	KG	380	新鲜紧实、色泽金黄、纹路越粗糙、越清晰
77	苦瓜	KG	20	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮、粗直不畸形、表皮颗粒大且饱满、纹路清晰、肉厚、颜色翠绿、不能碰伤
78	长瓜	KG	880	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、表皮光滑、没有明显凹陷或凸、无裂纹、斑点、虫害、硬度适中
79	西葫芦	KG	2800	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、表皮饱满、有光泽、表面光滑、没有磕碰伤口、疙瘩
80	嫩南瓜	KG	2730	新鲜紧实、无烂疤、瓜皮光滑、无损伤、虫蛀、腐烂、没有磕碰伤口
81	丝瓜	KG	125	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、色泽青绿、表皮完好、没有腐烂、破损、磕碰、不能太软
82	酱瓜	KG	20	鲜嫩、口感爽脆、咸淡适中、不嚼渣、金黄色、表面光滑、无疤痕
83	榨菜	KG	20	鲜嫩、个大、不空、颜色呈黄褐色，表面起皱，菜体柔软且有弹性、不能有异味、水分挤干
84	榴芥菜	KG	20	鲜嫩、个大、不空、水分挤干
85	倒笃菜	KG	20	无根、茎肥叶壮、口感不嚼渣、不绵软霉变、咸淡适中、干燥、无泥沙、无异味、干净整齐
86	青雪菜	KG	55	无根、茎叶新鲜饱满、口感不嚼渣、不绵软霉变、表面不发黄整体要绿、清爽无杂质
87	梅干菜	KG	5	无根、茎肥叶壮、口感不嚼渣、不绵软霉变、咸淡适中、干燥、无杂质、无异味、干净整齐、长短均匀、无菜根
88	抱腌菜	KG	4000	无根、口感不嚼渣、清脆、无绵软、干净、无杂质、水分挤干
89	韭菜花	KG	20	鲜嫩、青绿不发黄、花苞外面的叶子完整无损、茎部饱满且翠绿
90	大头菜	KG	20	鲜嫩、个大、不空、表面光滑、整洁、无大黑斑状、腐烂
91	冰草	盒	20	鲜嫩无根、茎肥叶壮、不畸形、叶片饱满、颜色鲜绿、无虫斑、病叶、无腐烂、无失水发蔫、叶多枝少、杆子不能太粗、不能碰伤
92	小胡萝卜	KG	6	鲜嫩无根、带叶子、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽橙色、表皮有光泽、没有伤痕和虫洞、不带泥土
93	萝卜苗	KG	20	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、粗直不畸形、色泽嫩绿、无黄叶、烂叶、抽苔、饱满、杂质

94	去根黄豆芽	KG	20	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮、豆板黄色不发青、长度8cm、不能有刺鼻的气味、去除根须	
95	八角丝瓜	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、色泽青绿、挺拔、直溜、表皮纹路、细小平滑、无修斑	
96	蟹味菇	盒	2150	鲜嫩无根、菌株均匀、无开裂、无异味、未泡水、菇盖完整、没有破损、大小均匀、大理石斑纹	
97	萝卜干丝	KG	2950	口感脆爽、不起渣、干净、干燥、黄色、条形比较均匀	
98	青椒	KG	1700	鲜嫩、肉质厚实、均匀不畸形、不辣为佳、颜色亮丽、有光泽、果形立得住且平整、无斑点、裂痕、果柄新鲜紧贴果实	
99	大红椒	KG	2660	鲜嫩、无烂疤、型直不畸形、表面光滑、圆润饱满、无皱褶、大小均匀、果柄新鲜	
100	豆苗	KG	20	新鲜肥嫩、无根无老叶、茎粗叶大、色泽青绿无黄叶、叶片幼嫩且肥厚饱满、无发黄、腐烂、老根切净	
101	嫩菱肉	KG	10	鲜嫩、爽口、未泡水、不发黑、肉质饱满、肉脆嫩、白净，味甜、清香多汁	
102	绿豆芽	KG	1920	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮不发黑、无刺鼻气味	
103	黄豆芽	KG	750	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮色白、无刺鼻气味、不发黑	
104	银芽	KG	2	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮色白、无刺鼻气味、不发黑、去除根须	
105	刀豆	KG	950	鲜嫩无茎叶、粗细均匀、无烂疤、形状饱满、光滑无毛、无虫眼、无气味、不发黄、颜色为青绿色	
106	荷兰豆	KG	175	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、色泽嫩绿、不发黄、豆粒较扁且肉质较厚实、无斑点	
107	豆板	KG	25	鲜嫩不黄、均匀青绿、无烂疤、饱满而圆、坚硬、无发软、发黑、去壳去衣	
108	带壳毛豆	KG	30	鲜嫩饱满、不黄、无烂疤、表皮呈现青绿色、无发黑、斑点、豆粒包裹着白色薄膜	
109	新鲜毛豆肉	KG	1	鲜嫩饱满、不黄、无烂疤、表皮呈现青绿色、无发黑、斑点、豆粒包裹着白色薄膜	
110	长缸豆	KG	3200	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、粗直不畸形、不嚼渣、无虫斑、呈翠绿色、不发软、不发黄、细	
111	蜜豆	KG	20	鲜嫩无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、无虫斑、斑点、发黄、甜度高、爽脆、甜豆清秀、豆嫩、质翠、豆圆、味甜	
112	甜豆肉小	KG	590	鲜嫩、色泽嫩绿、口感清甜不嚼渣、表皮光滑、无斑点、虫斑、要小、大小均匀、饱满	

113	鲜蚕豆	KG	10	鲜嫩无茎叶、去豆荚、饱满紧实、色泽嫩绿、表面光滑、形状规整、大小和颜色都均衡、无发黑、虫斑、不发黄
114	洋葱	KG	14300	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、不抽裂发芽、表皮越干燥、越光滑、肉质厚实、无损伤或挤压、要大、大小均匀、无发黑
115	小葱	KG	18900	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、葱叶挺拔且有硬度、没有烂叶、葱白应为洁白色、葱叶为翠绿色、根须较短、无泥土、绳索、稻草
116	生姜	KG	14000	鲜嫩无茎叶、块茎肥大、表皮光滑、色泽金黄、坚硬、没有软烂或凹陷、要大、无泥土、气味
117	大蒜子	KG	1600	新鲜去衣、饱满紧实不畸形、色泽白净、不发黄不发绿、不发芽、无烂斑、外皮完整且硬实、无发黑、无气泡
118	青大蒜	KG	810	鲜嫩、茎肥叶壮、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽嫩绿、叶色鲜绿、白色茎部挺拔饱满、不黄不烂、毛根白色不枯萎、叶尖完整无发黄迹象、叶子不能折断
119	蒜苗	KG	245	鲜嫩、无根无叶、茎肥粗壮不畸形、色泽嫩绿、无斑点、干净无泥土、不发黄、去除老头
120	京葱	KG	680	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、粗直不畸形、根茎白净、色泽鲜亮、表皮光滑、没有斑点和疤痕、根部粗、葱白部分长而直、无黄葱叶
121	鲜金针菇	KG	185	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、紧实粗壮、粗直不畸形、柔和且饱满、无气味、不发黏、冻伤
122	鲜茶树菇	KG	110	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面光滑、有浅皱纹、菌盖应完整且厚度适中、菇柄细短、
123	鲜香菇	KG	15	鲜嫩无根、均匀无异味、未泡水、表面呈黄褐、按压时具有弹性、无发黑、菌盖圆润、饱满、干燥
124	鲜白灵菇	KG	20	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面光滑、肉质肥厚、菌盖颜色光洁、没有瑕疵和缺陷、无外伤、虫孔或腐败现象
125	鲜秀珍菇	KG	5	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面应干净、没有斑点或霉变、菌盖应平整、边缘完整、没有裂痕、没有异味、干燥
126	鲜滑子菇	KG	20	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面没有腐烂、形状完整、没有水渍、不发黏、手感坚实，无虫孔、机械伤、杂质和异味
127	鲜蘑菇	KG	530	鲜嫩无根、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、表面应湿润且有弹性、无异味、不黏糊、大小均匀
128	鲜杏鲍菇	KG	3200	鲜嫩无根、紧实粗壮、粗直不畸形、色泽白净、未泡水、表面有丝状光泽、平滑且干燥、无异味、大小均匀、外表乳白光滑、摸起来湿润且富有弹性
129	鲜鸡腿菇	KG	20	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、菌盖形状为圆柱形、且菌盖与菌柱连接紧实、无异味

130	白玉菇	盒	80	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、外形完整、没有破损、外形圆润、无异味
131	鲜草菇	KG	20	颗粒均匀、不破碎、无异味，具有草菇固有的气味、颜色均匀、没有黄色掺杂、菇体完整、没有霉烂、破裂、机械损伤、病虫害、也没有发蔫和变质的迹象、无异味
132	海鲜菇	KG	80	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、菌盖比较完整、没有破损、大小均匀、不发黄、无异味、无水汽
133	玉叶橄榄菜	KG	20	鲜嫩、茎肥叶壮、富有光泽、没有黄叶或枯萎的叶子、橄榄菜特有的油香味、没有焦味或其他不良气味
134	马家沟芹菜	KG	20	鲜嫩、茎肥叶壮、无黄叶、烂叶、叶片应完整、无虫洞、破损、腐烂、口感鲜嫩酥脆、筋少、香气浓郁、微甜
135	白芦笋	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、紧实粗壮、粗直不畸形、无老头、表面光滑、没有纹理或凹陷、且不带任何棕色或黑色的斑点、笋尖应该呈圆形、没有开裂或分叉
136	带壳嫩菱	KG	10	鲜嫩，无烂疤、菱角表皮颜色呈深绿色或翠绿色，色泽均匀，没有明显的斑点或破损、无发黄、发褐或者有黑斑、菱角形状饱满，两个角尖锐挺拔、没有弯曲或变形、手感坚硬
137	三色槿	盒	20	鲜嫩、饱满、无烂疤、黄、紫色、桃红、棕红、纯白等颜色、根系带土球或已经有花蕾的幼苗，植株矮小为宜、无发黄、烂叶、焉尾
138	酸模叶	盒	20	鲜嫩无老叶无根、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、叶子新鲜、弹性好、叶子厚实、伸张得好、叶面宽、叶柄短、色泽浓绿
139	香菜苗	盒	20	鲜嫩、无烂叶、叶片平整、没有黑叶子和黄叶子、颜色鲜亮、形状扁平、压扁，表面光滑、无毛糙、无发黄
140	花边生菜	KG	20	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、无黄叶、无锈斑、损伤、虫眼
141	洋兰	把	20	新鲜无老叶、黄叶、花苞状态或花头紧致、花根通常干燥、叶子应该是直立、舒展的、无黏腻、发黑、异味、没有破损或病害斑
142	玉米苗	盒	20	鲜嫩、无烂疤、根系发达、茎秆坚实有弹性、
143	安娜苗	盒	20	鲜嫩、无烂疤、根系发达、无病虫害、损伤
144	樱桃萝卜	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、不畸形、色泽红润、没有裂开、摸起来硬实饱满、外皮鲜红、大小均匀
145	玉米笋	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、无外衣、饱满紧实、粗直不畸形、色泽黄、表面光滑、没有斑点、顶部紧密，没有开裂、底部湿润、没有干枯
146	芦蒿	KG	5	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、未开花、脆嫩可口、具有独特的香气、无发黄、发黑

147	红巨菊	KG	20	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、脆嫩的口感、叶片完整、无黄叶、无斑点、无病虫害痕迹、叶片应具有较好的弹性和光泽，无明显干燥或湿润过度
148	新鲜莲子	KG	2	鲜嫩、果实饱满、绿、表面光滑且无明显瑕疵、大小均匀、整体口感应清甜的、无发黄、发黑
149	玉兰菜	KG	20	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、叶片饱满、没有破损或者虫蛀的痕迹、无发软、发黄、斑点
150	雪芽	KG	20	鲜嫩无根、未展叶、茎肥粗壮色白、外观洁白明亮、条形均匀、没有杂质和破损、无异味、发黏、泥土
151	何仙菇	盒	20	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、大小细致绵密、均匀舒展、规整有序，外观色泽呈淡淡的奶黄色，温润有光泽、无异味
152	净莴笋	KG	20	鲜嫩去根去皮去茎、饱满紧实不空心、粗直不畸形、色泽绿不发黄
153	荷花	朵	20	色泽新鲜、花朵饱满、紧实、未开花、花瓣不能脱落、不能出现黑斑腐烂、花柄要新鲜、大小均匀
154	荷叶	张	20	青绿、圆形、完整、无破损、无多出折痕、大小均匀
155	莲蓬	个	20	鲜嫩、果实饱满，绿、果实清甜、大小均匀、不能凸出、无发黄、发黑
156	桔瓜	个	20	鲜嫩、大小均匀不畸形，无斑点、口感细腻甜糯、
157	冬腌菜	KG	20	无根、茎肥叶壮、口感不嚼渣、不绵软霉变、干净、无杂质、水分挤干
158	玉女瓜	KG	20	鲜嫩、大小均匀不畸形，无斑点、外皮光滑、无刺、颜色鲜亮、鲜绿色、瓜形较直、细长均匀、个头较小
159	鸡枞菌	KG	60	鲜嫩无根、茎肥朵壮、饱满紧实、粗直不畸形、色泽深黑、伞尖凸起、没有泥沙、杂草等杂质、无异味
160	火龙火苗	盒	20	鲜嫩、无烂疤、颜色鲜艳、叶片饱满、没有枯黄或腐烂、红红的、叶片小小的、无发黄或枯萎、烂叶
161	甜菜苗	盒	20	鲜嫩、无烂疤、茎杆颜色呈紫红色、没有黑斑或被虫咬的痕迹、无破损、没有机械损伤，颜色呈绿色，没有发黄、发枯、腐烂
162	干黄花菜	KG	20	无根、花朵肥壮、口感不嚼渣、不绵软霉变、颜色应是浅褐色或淡黄色、手感柔软有弹性，松手后能自然松散、无异味或发霉、长且粗壮、粗细均匀、无杂质
163	芝麻叶	KG	20	鲜嫩、茎肥叶壮、无黄叶、颜色均匀、深绿色、叶子无发黄、坏掉或湿软、选中间部位的嫩叶、无虫眼、无腐烂、无萎蔫现象
164	独蒜	KG	20	新鲜、饱满紧实不畸形、色泽白净、无损伤发霉、呈淡紫色、表面无异味或颜色异常、大小均匀

165	白洋葱	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、不抽裂发芽、外形完好、大小均匀、饱满硬实、无开裂、无虫斑、无腐烂、表皮干燥光滑，无划痕和斑点、包卷紧密、个头大
166	大蒜头	KG	20	无根无茎叶、圆形状、饱满紧实、匀称不畸形、无霉变不抽芽、无伤痕、凹陷或发软、捏起来硬实、外衣无破裂、表皮无小黑点、大小均匀
167	鲍芹	KG	20	鲜嫩、无根叶、紧实粗壮、不嚼渣、杆子粗细适中、外观青翠碧绿、芹香浓郁、无黄叶、烂叶、无萎蔫现象
168	线椒	KG	20	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、色泽鲜艳、略细且直、大小均匀、无裂纹、斑点、发霉、腐烂、破损
169	莴笋干	KG	20	无烂疤、颜色不能过于发绿、呈自然色、整体干燥、口感清脆且不嚼渣
170	西兰苔	KG	20	鲜嫩、绿、茎肥顶壮无根、表皮无破损且紧密有弹性、小花球不松散无枯萎黄掉的花粒、无腐烂破损
171	临安小番薯	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮不畸形、形态自然、完整、表皮颜色一致，没有红白相间的现象、表皮无缺口、发霉或干瘪的现象、表皮光滑、无孔洞、个头小巧均匀
172	烟薯	KG	20	鲜嫩无根无茎叶、饱满紧实、紧实粗壮不畸形、口感粉糯为佳、两头颜色不一、一头色深发红，一头色浅发黄、表面有纹理、无裂痕、黑斑、发芽、发软或发黑、无酒香味或霉酸味
173	芥菜	KG	20	鲜嫩无老叶、茎肥叶壮、色泽青绿无黄叶、未开花、无病虫害、无机械损伤、叶片形状完整，无破损和腐烂、大小均匀、叶片质地坚实、不易折断、手感饱满有弹性
174	扁豆	KG	20	鲜嫩无茎叶、饱满紧实不畸形、色泽嫩绿不发黄、口感软糯、肉厚、内部无果实、表面有光泽无黑斑、斑点、变色
175	豌豆苗	KG	20	鲜嫩、无根、色泽嫩绿、长须嫩、无虫眼、不嚼渣、无污染无杂质
176	辣木苗	KG	20	鲜嫩、茎肥叶壮、无黄叶、无萎蔫现象
177	贝贝南瓜	KG	20	无烂疤、表皮呈现粗糙的灰绿色、瓜柄有小凹陷、瓜蒂粗壮、果肉呈鲜亮的橙色、无青色层、按压时表皮坚硬、肚脐眼干燥且形状对称、
178	宝塔菜	KG	20	鲜嫩无根无叶、茎花朵壮、凹凸有致，粗细均匀，弯曲度不大、颜色鲜艳均匀、叶子不发黄、表面无黑色斑点、外形完整、无损坏或变形、每一层都对称且均匀、大小适中、避免过大或过小
179	茨菇	KG	20	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、大小适中、形状规整、球茎饱满圆润、表皮无黑斑、斑点、变色、手感坚实、有一定硬度、顶芽短而粗壮、无干枯或发黄、无刺鼻或发酸的气味

180	青青草	盒	20	鲜嫩，无烂疤、叶子翠绿茂盛、无萎蔫现象	
181	五星花	盒	20	鲜嫩，无烂疤、花朵细成星状（喇叭型）、花型饱满、无萎蔫现象	
182	茛苳花	盒	20	鲜嫩，无烂疤、叶片鲜绿、挺直且没有黄叶、烂叶、茎杆嫩、无萎蔫现象	
183	满天星	把	20	鲜嫩，无烂疤、花头饱满而柔软、颜色鲜艳、花茎粗壮且挺拔、叶子翠绿而富有光泽、无萎蔫现象	
184	迷迭香	KG	20	鲜嫩，无烂疤、叶子较嫩、颜色鲜绿，茎和花朵较少、叶子不发黄、无萎蔫现象	
185	薄荷叶	盒	20	鲜嫩，无烂疤、无压痕、叶片大且无损伤、无萎蔫现象	
186	绣球花	盒	20	鲜嫩，无烂疤、冠幅要大、花蕾数量饱满、无病虫害、无萎蔫现象	
187	大叶	盒	20	鲜嫩，无烂疤、无压痕、叶片大且无损伤、无萎蔫现象	
188	散叶	张	20	鲜嫩，无烂疤、散叶修长、叶片光滑有光泽、无黄叶、叶片完整无压痕、无萎蔫现象	
189	松针	KG	20	鲜嫩，无烂疤、针叶浓密、不稀疏、无萎蔫现象	
190	灯笼花瓣	盒	20	鲜嫩，无烂疤、花朵饱满大且颜色鲜艳、无萎蔫现象	
191	幸运星	盒	20	鲜嫩，无烂疤、花朵饱满紧实、无萎蔫现象	
192	夜来香	KG	20	鲜嫩，无烂疤、花朵完整、无破损或虫害、花瓣饱满、无萎蔫现象	
193	清香木	盒	20	鲜嫩，无烂疤、叶片紧密、无发黄、无萎蔫现象	
194	紫苏叶	盒	20	鲜嫩，无烂疤、叶片光滑有光泽、颜色均匀、无黄叶、叶片完整、无虫洞破损、无萎蔫现象	
195	鲜茉莉花	KG	20	鲜嫩，无烂疤、花朵饱满紧实不发黄、无萎蔫现象	
196	鲜茴香	KG	20	鲜嫩，无烂疤、颜色鲜绿，外形饱满而挺拔、叶片完整、无开裂或受损、无异味或刺鼻的味道、茎短且嫩、紧实有弹性、无萎蔫现象	
197	铜钱草	盒	20	鲜嫩，无烂疤、叶片颜色鲜艳、无黄叶、枯叶、叶片饱满圆润，青翠光亮、无病虫害、无萎蔫现象	
198	千叶吊兰	盆	20	鲜嫩，无烂疤、叶片鲜绿、无病虫害、叶片应饱满、有光泽，没有黄叶或枯叶、整体形态枝条分布均匀、生长旺盛、无萎蔫现象	

199	佛手瓜	KG	20	鲜嫩、大小均匀不畸形，无斑点、表皮光滑无伤痕、虫斑、纹路要深	
200	茴香头	KG	20	鲜嫩、大小均匀，无斑点、表皮光滑，无发黑或腐烂、颜色均匀、无斑点或变色、手感沉重水分充足	
201	皱皮椒	KG	20	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、表皮有光泽、无裂纹、斑点、发霉、腐烂、破损、大小均匀、	
202	南姜	KG	20	个头大、姜要老，硬度指甲掐不动、表面颜色自然、无熏过硫磺、表皮光滑、无斑点、无破损	
203	螺丝椒	KG	20	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、果实呈弯曲的螺旋状、椒把较小，表面光滑，无裂纹、斑点、发霉、腐烂、破损、色泽为浅绿色或黄色，长度适中、大小均匀、	
204	薄皮椒	KG	20	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、顶端柄呈鲜绿色、外皮完整无损伤、无发黑斑点	
205	新鲜二荆条	KG	20	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形、颜色鲜艳、无发黄或斑点、表皮光滑、无皱纹和破损、蒂部绿色且与果实紧密相连、形状完整，饱满	
206	黄节瓜	KG	20	鲜嫩无茎叶、肉质厚实、匀称不畸形	
207	锥栗	KG	20	肉质饱满、无烂疤、外壳完整无损，坚硬有分量感、无空壳、无松软、无凹陷、无裂痕或破损、外壳呈深棕色，表面有光泽，无发霉或刺鼻的气味、大小均匀	
208	雪里红	KG	20	无根、根茎粗细均匀且长、口感不嚼渣、不绵软霉变、不能过于黄也不能过于绿	
209	豌豆尖	KG	20	鲜嫩、无根、色泽嫩绿、不嚼渣、无虫眼、破损、整体形态完整、长须嫩、无污染无杂质	
210	水果藕	KG	20	鲜嫩、无根无茎叶、藕节饱满紧实、粗直不畸形、色泽匀称、表皮白亮，入口无渣、无发黑或异味	
211	紫白菜	KG	20	鲜嫩无根、茎肥叶壮、饱满紧实、球形直筒型，叶柄薄，外叶呈紫色，内叶呈鲜红紫色、叶片颜色均匀、无斑点或损伤、叶片鲜绿、没有枯黄或腐烂的叶子	
212	老人头菌	盒	20	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、不滑腻、无异味、菌体短胖肥硕、菌盖厚实、外观完整无损、无虫伤、破损、斑点	
213	鲜黄耳	KG	20	鲜嫩、饱满紧实、不发黑、未泡水、耳花大而松散，耳肉肥厚、颜色鲜艳、如橙红色、无受潮、发霉、酸腐味、无破损	
214	包心菜干	KG	20	色泽绿、无烂疤、菜干应保持完整，无破损、发霉、虫害、无杂质和异味、口感鲜嫩无明显的纤维感或木质感	
215	鲜沙姜	KG	20	新鲜无茎叶、块茎肥大、表皮光滑、质地坚硬，不易碎，断面平整，纹理清晰、颜色呈淡黄色或黄褐色、无皱纹、斑点、霉变和虫蛀、形状完整，大小均匀，无破损	

216	一点红萝卜	KG	20	鲜嫩无根不带叶、粗直不畸形、色泽白净、无黑斑、不空心、形状完整，大小均匀、无破损、水分饱满	
217	鲜牛肝菌	KG	10	鲜嫩无根、茎肥菌朵饱满紧实、不畸形、不抽裂、未泡水、颜色鲜亮且均匀、个头较大、手感紧实、菌褶整齐、颜色为乳白或淡米色、菌盖未开伞、无虫孔、机械伤、杂质、无异味、不能过于发软或过于光滑、切面无异常颜色，气孔均匀分布	
218	姬松茸	KG	10	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、菌盖完整饱满、菌褶间距均匀、菌柄无破损或腐烂、表面干燥、颜色应是白色和褐色，避免颜色过于鲜艳或刺眼、无异味和刺鼻性气味、手感紧实不松散、外观完整无损、无虫伤、斑点	
219	鲜松茸	KG	10	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、不滑腻、相对干燥、颜色自然，一般为淡黄色或米白色、不能发黄或过黄、肉质坚实，有一定弹性、外观完整无损、无虫伤、破损、斑点	
220	野生松茸	KG	10	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、不滑腻、相对干燥、颜色自然，一般为淡黄色或米白色、不能发黄或过黄、肉质坚实，有一定弹性、外观完整无损、无虫伤、破损、斑点	
221	鲜羊肚菌	KG	10	鲜嫩、饱满紧实、色泽白净不发黑、未泡水、不滑腻、无酸味或其他异味、菌盖闭合尖顶、外观完整无损、肉质厚实、有弹性，不易碎、褶皱清晰且均匀、菌柄较短且粗壮、个头适中，不要过大也不要过小、无虫伤、破损、斑点	
222	鲜石斛	KG	1	有特有的颜色、性状、气味，干燥，整体完整，大小均匀，无发霉，无杂物，无虫蛀等	
223	新鲜花椒	包	20	无茎叶、籽粒饱满紧实、籽粒成串少脱落	
224	海带丝	KG	350	鲜嫩、肉质饱满紧实	

项目 3：配送中心莲藕

品名	单位	年预估量	产品要求	送样要求
莲藕	kg	251567	1、规格：700--1200g/节，长度 25-35cm；内孔数多 9 孔； 2、形态：净藕，无支茎、无畸形；两端粗细相差不大；藕不弯曲；同批货为同一品种且整批大小均匀；藕表完整，藕头不超过 1.5cm；藕内孔要求呈圆形； 3、新鲜度：藕表光滑、硬实、无皱缩，表面无大面积损伤； 4、清洁度：藕节无须根，空腔内无泥痕及其他污染物；无褐变、腐烂； 5、气味：具有莲藕特有的气味，无其他异味； 6、颜色：表面光泽，黄褐色； 7、其他：无病虫害，无明显损伤、冻伤和斑疮。	送样 50-100kg （须在 12 月 22 日上午送到勾庄物流中心贺家桥路 8 号）

		<p>8、去皮切开后发黑要退货,烧煮后发黑要退货. 并要补足退货数量。</p> <p>9、原料藕不得添加食品添加剂浸泡漂白。</p> <p>10、产品各质里指标应符合 NY/T1583《莲藕》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限里》等国家标准及有关规定的要求。</p> <p>11、符合 GB2763《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限里》等国家标准及有关规定的要求。</p> <p>12、执行标准为 NY/T 1583《莲藕》，或其他现行有效的国家标准、行业标准及备案有效的企业标准。</p> <p>13、产品各项质量指标可按照严于相关国家标准的企业标准执行。</p> <p>14、日采购量约在 200-1500kg 之间，需每日送货，具体以实际报货为准。</p>	
--	--	---	--

项目 4：水果等类

序号	品名	单位	年预估量	规格	产地	产品要求	送样要求
1	新奇士橙	kg	2000	5 个 /KG	美国	色黄、皮光亮、新鲜、味甜、无明明显伤痕无烂斑、大小均匀、内部汁水充盈无发干现象、外皮硬而有弹性	送样 10 斤
2	夏橙	kg	3000	5 个 /KG	湖北	色黄、皮光亮、新鲜、味甜、无明明显伤痕无烂斑、大小均匀、内部汁水充盈无发干现象、外皮硬而有弹性、表面发绿面积不能超过 10%	
3	赣南橙	kg	8000	5 个 /KG	江西	色黄、橙红色、皮光亮、新鲜、味甜、无明明显伤痕无烂斑、大小均匀、内部汁水充盈无发干现象、外皮硬而有弹性、形状微椭圆而非圆形	送样 10 斤
4	南非橙	kg	100	5 个 /KG	南非	色黄、皮光亮、新鲜、味甜、无明明显伤痕无烂斑、大小均匀、内部汁水充盈无发干现象、外皮硬而有弹性	
5	麒麟西瓜	kg	19700	5-6KG /个	海南	新鲜、味甜、均匀的绿色外皮，表面光滑，没有明显的凹陷或损伤、藤蔓发绿，不干枯、切开果肉不能发白偏生或者发暗红偏熟	送样 1 只
6	哈密瓜	kg	7350	2KG/ 个	海南	新鲜、味甜、颜色鲜艳、表面光滑、纹理清晰、外形圆润而对称，没有明显的变形或扭曲、没有明显的绿色或青色斑点、或破损的痕迹、切开果肉不能呈冻伤状态、不能太生或者太熟	送样 1 只
7	6 两橙子	kg	200	0.3KG /个	南非	色黄、皮光亮、新鲜、味甜、无明明显伤痕、肚脐较小、表皮光滑、整体圆润且可以站立起来、不能发绿、规格在 280 克-300 克之间	
8	6 两橙子	kg	500	0.3KG /个	江西	色黄、皮光亮、新鲜、味甜、无明明显伤痕、肚脐较小、表皮光滑、整体圆润且可以站立起来、不能发绿、规格在 280 克-300 克之间	
9	苹果	kg	1000	5-6 个 /KG	陕西	新鲜、味甜、无明显伤痕、黄里透红、颜色分布均匀、带有条纹的苹果、大小均匀、果脐深陷、果蒂凹陷大而深、皮薄多汁	

10	嘎啦果	kg	2000	5-6个/KG	陕西	新鲜、味甜、无明显伤痕、黄里透红、颜色分布均匀、带有条纹的苹果、大小均匀、果脐深陷、果蒂凹陷大而深、皮薄多汁	
11	无籽西瓜	kg	3550	5-6KG/个	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表面光滑、纹理清晰、没有明显的凹陷或损伤、藤蔓发绿，不干枯。切开果肉不能发白偏生或者发暗红偏熟	
12	青柠檬	kg	310	10个/KG	海南	新鲜、无明显伤痕、果皮呈鲜青黄色并带有润亮的光泽，果蒂呈现鲜绿色、轻压时应有弹性，不会感觉硬瘪。	
13	红提	kg	700	40-45粒/KG	智利	新鲜、味甜、外皮应整洁、没有疤痕或裂口、果梗牢固、整串果肉不能散架，脱落、需要完整的一串、掉一颗都不行	
14	火龙果	kg	1000	0.6-0.7KG/个	越南	新鲜、味甜、无明显伤痕、外皮颜色鲜艳，呈均匀的粉红色、形状饱满，呈椭圆形或卵形、不能有明显的畸形或凹陷、肉质饱满、鲜艳、纤维少、汁液多。	
15	网纹瓜	kg	900	1.5KG/个	海南	新鲜、味甜、表皮光滑，没有明显的凹陷或疤痕、瓜蒂部分应保持绿色、表皮应有清晰的网纹、瓜皮的颜色应呈现自然的淡绿色或黄色。	送样 1 只
16	大樱桃	kg	100	40-45粒/KG	辽宁	新鲜、味甜、无明显伤痕、果梗要绿、果梗不能脱落、果肉表皮不能有破损和褶皱，颜色鲜艳、呈现深红色或者鲜艳的红色、大小均匀	
17	车厘子	kg	100	JJJ	智利	新鲜、味甜、无明显伤痕、果梗要绿、果梗不能脱落、果肉表皮不能有破损和褶皱，颜色鲜艳、呈现深红色或者鲜艳的红色、大小均匀	
18	草莓	kg	210	50-55粒/KG	浙江	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色均匀、色泽红亮、草莓籽呈现黄色或者白色、并且表面有细小的绒毛、果蒂呈散开状、果肉颜色鲜红、表面光滑、不能有瑕疵或破损	
19	芒果	kg	350	2个/KG	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮光滑且有光泽、无明显划痕或凹坑、无明显皱纹、皮橙黄色带彩色，无任何斑点	
20	青芒	kg	60	2个/KG	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮光滑且有光泽、无明显划痕或凹坑、无明显皱纹、果形硕大，呈现青绿色、	
21	红圣女果	kg	700	30-35粒/KG	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、果蒂颜色鲜绿且有硬度、颜色鲜艳、呈现出自然的鲜红色、大小均匀、没有明显的畸形、表面光滑有光泽、果肉不能过于坚硬或过软	
22	黄圣女果	kg	100	30-35粒/KG	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、果蒂颜色鲜绿且有硬度、颜色鲜艳、呈现出自然的橙红色、大小均匀、没有明显的畸形、表面光滑有光泽、果肉不能过于坚硬或过软	
23	青圣女果	kg	60	30-35粒/KG	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、果蒂颜色鲜绿且有硬度、颜色鲜艳、呈现出自然的青绿色、大小均匀、没有明显的畸形、表面光滑有光泽、果肉不能过	

						于坚硬或过软	
24	进口黄心猕猴桃	只	1000	30粒/板	新西兰	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮光滑、没有明显凹陷或破损、果皮呈现出发亮的黄褐色、果肉保持一定硬度、不能太软也不能太硬	送样5只
25	柠檬	kg	200	5-6个/KG	四川	色黄椭圆、新鲜、无明显伤痕、整体呈鲜黄色、表面光滑、饱满，没有明显的凹陷、软斑或硬斑、大小形状均匀、没有畸形或异常突起。	
26	进口柠檬	kg	70	5-6个/KG	南非	色黄椭圆、新鲜、无明显伤痕、整体呈鲜黄色、表面光滑、饱满，没有明显的凹陷、软斑或硬斑、大小形状均匀、没有畸形或异常突起。	
27	梨	kg	800	4-5个/KG	河北	新鲜、味甜、无明显伤痕、果形周正、果皮光滑、没有锈斑或裂纹、果点小而均匀，果皮颜色应为淡黄色、果肉松脆多汁、硬度适中	
28	秋月梨	kg	60	3-4个/KG	河北	新鲜、味甜、无明显伤痕、呈圆形或扁圆形，果形规整、果柄呈褐色、果蒂较粗短、果皮颜色为黄褐色、表皮较薄且光滑、颜色均匀、没有明显的斑点或瑕疵、果实硬实、果肉甘甜多汁、口感清脆、没有酸味或涩味	
29	青提	kg	140	40-45粒/KG	智利	新鲜、味甜、无明显伤痕、果梗为绿色，果梗与果粒之间连接比较牢固、果肉颜色翠绿、圆润饱满、大小均匀、没有疤痕或裂口、整串不能脱落一颗	
30	新鲜荔枝	kg	150	25-30粒/KG	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮红色分布均匀、中间带有一些浅绿色或淡黄色、柄部无小洞或蛀虫、外壳龟裂片平坦、缝合线明显、果肉晶莹剔透	
31	桂味荔枝	kg	20	25-30粒/KG	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、果皮红中带绿、枝外壳上小刺比较明显、摸起来比较粗糙、形状为圆形、果核相对较小、果肉厚实、柄部无小洞或蛀虫	
32	香梨	kg	330	10粒/KG	新疆	新鲜、味甜、无明显伤痕、果皮薄而细，没有病虫害、疤痕或外伤、果形端正、果肉细腻、脐深而周围较圆、果柄区最里边呈青色的、果皮颜色为青绿色、大小均匀	
33	木瓜	kg	410	0.5-0.6KG/个	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、外皮颜色鲜艳，呈现出橙黄色或深红色、质地软糯、形似椭圆形或长椭圆形、脐部较小，且边缘光滑、没有疤痕或腐烂、瓜肚大、瓜蒂呈墨绿色、	
34	凤梨	kg	380	2KG/个	菲律宾	新鲜、味甜、无明显伤痕、外皮金黄色、叶子青褐色、表面不能出水出油过于软、刺均匀且不太密集，刺颜色是深绿色、果眼要大、底部黄色偏黑且无水痕霉斑、形状粗矮	
35	红心火龙果	kg	90	0.5-0.6KG/个	越南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮光滑、果皮呈深粉红色、果红叶绿分明、形状圆润、不能皮色暗淡或有褐色斑点、鳞叶间距大、鳞叶发绿、果蒂	

						切口不能发黑发霉腐烂	
36	蓝莓	盒	300	125克/盒/16MM+	云南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮为深紫色或蓝黑色有一层白霜、大小均匀、圆润、表皮细滑，不黏手、果实结实饱满有韧性、果实无干瘪表皮起皱或裂口	
37	怡颗蓝莓	盒	30	125克/盒/18MM+	云南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮为深紫色或蓝黑色有一层白霜、大小均匀、圆润、表皮细滑，不黏手、果实结实饱满有韧性、果实无干瘪表皮起皱或裂口	
38	冬枣	kg	250	35-40粒/KG	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色应是青、黄、红渐变、非单一红色、表面光滑、手感硬实、无发软起皱发黏、个头均匀、外观均匀圆润	
39	牛油果	kg	20	6-7个/KG	墨西哥	新鲜、无明显伤痕、颜色呈深绿色或黑绿色、外表粗糙，有颗粒感，大小均匀适中，呈梨形，果皮完好，没有损伤、虫害或腐烂现象、果蒂颜色与果皮颜色相近，且呈现绿色或黄绿色	
40	桔子	kg	350	6-7个/KG	浙江	色黄、皮光亮、新鲜、味甜、无明明显伤痕、表皮光滑，色泽鲜艳，无瑕疵、无凹凸不平，没有划痕或软斑、果脐较大、表皮较薄，与果肉之间没有明显缝隙、顶部较平或凹进去	
41	沙糖桔	kg	215	20-25颗/KG	广东	色黄、皮光亮、新鲜、味甜、果形应为扁圆形或圆形、无明明显伤痕、大小均匀、避免个头过大、果蒂呈青绿色、果皮薄且脆，剥皮后呈碎片状、颜色呈橙红或橙黄色，皮要光滑、有长柄的底部凹进去	
42	枇杷	kg	80	15-20粒/KG	福建	新鲜、味甜、无明显伤痕、呈金黄色或橙色、有光泽，表面有一层茸毛和浅浅的果粉、茸毛完整、果粉保存完好、颜色鲜艳且均匀、无划痕、破损、斑点或污迹、形状饱满椭圆形、软硬适中，有一定弹性、果蒂呈绿色或淡黄色，形状较为平整	
43	杨梅	kg	40	35-4粒/KG	浙江	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色深红或紫红色、软硬适中，表面干燥不粘手、不出水、果梗绿色、表面的果刺圆润饱满，果肉要有硬度，不能过于软或者有烂	
44	东魁杨梅	kg	15	25-30粒/KG	浙江	新鲜、味甜、无明显伤痕、果形圆润，果面光滑，色泽深紫红，肉柱较粗，果皮饱满，果核小且坚固、每个东魁杨梅都有绿色根蒂、果色均匀、果形完整无瑕疵、无虫果、压伤果和腐烂果	
45	芦柑	kg	270	5-6个/KG	福建	色黄、皮光亮、新鲜、味甜、颜色金黄透亮、无明明显伤痕、果脐凹陷、颜色不能泛青或苍黄、按压有弹性	
46	桂圆	kg	180	40-45粒/KG	泰国	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色最好是土黄色或者浅棕色、果皮颜色均匀，有一定光泽度，没有坑洼斑点或瑕疵裂缝、摸起来紧实饱满，果皮紧贴着果肉，捏上去不会凹陷。	

47	泰柚	kg	120	1.5KG/个	泰国	新鲜、味甜、无明显伤痕、皮薄而光滑，色泽淡绿或淡黄、表皮不能有斑点和损伤、形状头部尖、颈部短、下面宽且扁平、底部圆圈大且凹进去
48	西梅	kg	130	25-30粒/KG	新疆	新鲜、味甜、无明显伤痕、果柄呈青绿色、硬度适中、表面有一层果粉、外形饱满、呈椭圆形，表面光滑且无明显瑕疵、颜色呈紫红色或深紫色、整体色泽均匀、表面无斑点、凹陷或破损
49	阳光玫瑰	kg	140	40-45粒/KG	云南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮呈青绿色，果面有光泽感、外观新鲜，大小均匀整齐，无裂果的、果实牢固、果粒紧实、果梗青绿、果梗捏起来挺实有硬度、整串完整不能脱落一颗
50	晴王	kg	635	40-45粒/KG	云南	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色鲜亮、表面光滑、无皱纹或划痕、果梗呈绿色或褐色，干燥无黏液、果实饱满而有弹性、果穗紧密颗粒多、整串完整不能脱落一颗
51	红心李	kg	30	15-20粒/KG	浙江	新鲜、味甜、无明显伤痕、形状小而圆，表面光滑，没有坑坑洼洼划痕或凹陷、捏起来有弹性且颜色呈现深红色、果子不宜过大、果蒂牢固
52	耙耙柑	kg	100	5-6个/KG	四川	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮光滑、色泽鲜艳、橙黄明亮、无疤痕、变形或发黑、果皮紧密薄而光滑，毛孔小而密、果实有一定的弹性，不能太软或太硬、顶部较平或稍微凹陷
53	红心柚子	kg	90	1.5KG/个	福建	新鲜、味甜、无明显伤痕、上尖下宽的，底部呈扁平状，颈部短且尖、表皮淡黄色或橙黄色，颜色均匀、按压果皮有弹性且能迅速回弹、摸起来光滑且硬实
54	绿心猕猴桃	只	310	33粒/板	新西兰	新鲜、味甜、无明显伤痕、体型饱满，扁卵圆形，一头大一头小、呈圆柱形，果脐小而圆，表皮颜色均匀，呈黄褐色、软硬适中、果蒂处新鲜嫩绿、表皮无破损无颜色不均匀
55	香蕉	KG	180	5-6根/KG	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、形状自然弯曲、颜色淡黄鲜艳，且表皮光滑少斑、颜色不能过青、过暗黄、发黑、黑斑、果身不软不硬，不能太生或太熟
56	进口澳桔	kg	35	4-5个/KG	澳洲	新鲜、色黄、皮光亮、新鲜、味甜、无明明显伤痕、果皮光滑细腻、硬度较好、果肉饱满
57	牛奶枣	kg	70	15-20粒/KG	福建	新鲜、味甜、无明显伤痕、果皮光滑，呈淡绿色且有光泽、果皮无斑点、擦伤、斑点或颜色不均匀、果实较大，呈长圆柱形，果尖多向一侧歪斜、果肉黄白色，稍酥脆，汁液较少，味甘甜、避免过于生涩或过熟
58	水仙芒	kg	50	2-3个/KG	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮光滑、没有黑色斑点、果实呈卵形或椭球形，形状较为细长，呈青黄色或深橘黄色、皮质细腻且颜色较深、果蒂周围的肉和果皮应鼓起，且比较圆

59	人参果	kg	60	10 颗 /KG	云南	新鲜、味甜、无明显伤痕、形状类似心脏形或椭圆形、表皮呈金黄色，带有紫色的条纹，大小均匀、表皮光滑无褶皱，色泽鲜亮、无干瘪、褶皱的情况
60	沃柑	KG	75	5-6 个 /KG	广西	新鲜、味甜、无明显伤痕、果形匀称、个头适中、颜色呈现橘红色，表皮光滑色泽闪亮、果蒂平坦或稍微凹陷、果脐小且无突起、表面不能有软烂、干瘪或者虫洞
61	小台芒	kg	35	8-10 个/KG	海南	新鲜、味甜、无明明显伤痕、果蒂凹、皮黄色，且色泽均匀、无斑点损伤、裂口、瘀伤或者虫蛀的、表面按压轻微有弹性、大小适中、
62	去皮甘蔗	kg	35	一根 2KG	广西	新鲜、味甜、无明显伤痕、直且节头少而均匀、中等粗细、外壁或者截面不能出现红色
63	金桔	kg	30	30-35 粒/KG	广西	新鲜、味甜、无明明显伤痕、表皮颜色呈金黄色至橙红色、果型圆润、皮薄、光滑且无油包、无斑点和褐色斑点、大小均匀
64	水蜜桃	kg	40	4-5 个 /KG	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、果皮颜色均匀，至少有四分之一的部分着色，果肉呈现白里透红的状态、体型均匀圆润，两端微微凸起，两边较为对称、表面绒毛密集，没有划痕和压伤的痕迹、大小均匀、避免过于生涩或过熟
65	菠萝蜜 (黄肉)	kg	15	25-30 粒/KG	越南	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色鲜亮，果肉呈黄色或橙黄色、肉厚、脆甜、干爽不湿粘、按压软硬适中、不糜烂、表面有光泽不发黑长毛、无奇怪颜色、
66	菠萝蜜 (红肉)	kg	5	25-30 粒/KG	越南	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色鲜亮、果肉呈橙红色、肉厚、脆甜、干爽不湿粘、按压软硬适中、不糜烂、表面有光泽不发黑长毛、无奇怪颜色、
67	新疆小杏子	kg	65	30-35 粒/KG	新疆	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色鲜艳、红黄相间、颜色不能过于单一或发青、表皮微微有弹性、不能太硬或太软、表皮光滑、无斑点或破损、果蒂处干燥、干净、大小均匀
68	柿子	kg	25	10-12 个/kg	陕西	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色呈橙红色或黄红色，表皮光滑且有光泽，没有瑕疵或凹凸不平、果形端正饱满、表皮较软有弹性、果蒂完整且呈鲜绿色、口感不能发涩
69	脆柿	kg	50	4-5 个 /KG	云南	新鲜、味甜、无明显伤痕、萼片颜色呈鲜绿色、颜色鲜艳较深、手感硬、外表圆润，没有斑点伤痕、大小均匀
70	红葡萄	kg	20	40-45 粒/KG	浙江	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色呈深红色或紫色，鲜艳、果柄绿色、果粒大且均匀、表面光滑、无皱纹或划痕、整串完整不能脱落一颗
71	海南小青桔	kg	10	60-70 颗/KG	海南	新鲜、无明显伤痕、表皮光滑、果肉饱满、色泽鲜绿、表皮无斑点、干瘪或损伤、按压结实、有弹性

72	山竹	kg	20	8-9个/KG	泰国	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色鲜艳、表皮光滑、有光泽、颜色不能过于深或者有黑点、果壳软硬适中，无疤痕、有一定的弹性、萼片完整、颜色鲜艳翠绿、底瓣数量多果肉内部不能有冻伤
73	软籽石榴	kg	10	3-4个/KG	四川会理	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮颜色黄中带一点红、形状有棱角、石榴顶部的花苞大、果柄绿色、表皮光滑、有光泽且没有斑点或凹凸的石榴、不能有破损或裂纹
74	椰子	只	10	1KG/个	泰国	新鲜、味甜、无明显伤痕、果肉为白色，椰子水多为透明色、无块状物、果肉无发黄、椰子水不能发黄、外观完整、无裂缝或破损
75	山楂	kg	5	30-35粒/KG	山东	新鲜、无明显伤痕、颜色呈鲜亮的红色或深红色、表皮上带有黄色小斑点、果子圆形或椭圆形、中等大小、肉质紧实有弹性、无斑点或损伤、果柄完整且颜色鲜绿，花萼部分清晰可见。
76	树莓	盒	5	125g/盒	云南	新鲜、无明显伤痕、颜色鲜艳，为鲜红色或深红色、果实坚实而有弹性、表面光滑，没有皱纹或凹陷、果粒饱满，形状规则，无瑕疵、表面无小孔
77	西柚	kg	5	3-4个/KG	南非	新鲜、无明显伤痕、形状上尖下圆，底部略微扁圆形、形状均匀、表皮细腻、光滑、按压表皮坚硬、颜色均匀、呈淡黄色或橘黄色
78	杨桃	kg	1	10个/KG	海南	新鲜、无明显伤痕、外观完整、颜色是均匀的黄绿色或金黄色，不是单纯的绿色或青色、不能有破损斑点或裂痕、按压应有些弹性，避免过硬或过软、果棱青绿且饱满
79	布林	kg	1	8-9个/KG	福建	新鲜、味甜、无明显伤痕、果皮清晰光滑无损伤、腐烂、碰伤或破裂、外形呈扁圆形状、表皮圆润、软硬适中、形状规则、无凹凸不平
80	油桃	kg	1	8-9个/KG	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、表面光滑如油、整体是规则的圆形或者心形椭圆形的、手感要软一点不能太硬、果面呈大片鲜红色
81	百香果	kg	1	12个/KG	广西	新鲜、味甜、无明显伤痕、果形饱满、圆润、果皮顺滑无皱缩无损伤瑕疵、果肉紧实、果汁充沛
82	羊角蜜	kg	100	1KG/个	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、外表光滑有黄色浅纹、表面绿色多、白色少、按压软硬适中、形状粗细均匀、瓜蒂绿色、瓜脐鼓且大
83	甜瓜	kg	50	1.5-2KG/个	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、瓜脐较大且明显凸起、表皮颜色为青绿色且稍微泛黄、按压应有些弹性，避免过硬或过软、瓜藤应为绿色且硬实、果肉整体比较饱满硬实
84	榴莲肉	盒	10	200G/盒	泰国	新鲜、味甜、无明显伤痕、果肉气味浓烈、香味纯正、不能有过于刺鼻的酒精味、果肉应呈金黄色，质地细腻均匀且没有硬块
85	榴莲	KG	50	3-4KG/个	泰国	新鲜、味甜、无明显伤痕、形状饱满，呈圆形或椭圆形，无明显的凹陷或突起、外表呈鲜亮的金

						黄色、颜色不能偏绿或暗沉、无褐色或黑色斑点、外壳有自然的裂纹、裂纹不能过于大、外壳有一定弹性、尖刺粗矮且软
86	澳芒	K G	50	2个 /KG	澳洲	新鲜、味甜、无明显伤痕、外表光滑靓丽，颜色呈现金黄色带有红色霞晕、表皮干净、无斑点、皮色均匀，没有凹陷、损伤、裂缝、瘀伤或者病虫害、手感有弹性结实且有重量感
87	黑加仑	K G	50	40-45 粒/KG	新疆	新鲜、味甜、无明显伤痕、果实颜色深紫，表面有一层白色的果粉、果实颜色深、成熟度适中、没有破损和变色、大小均匀，果肉饱满
88	莲雾	K G	10	10个 /KG	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮的果肉纹理明显、颜色深、果子大、果蒂硬朗
89	普通桃子	K G	5	5-6个 /KG	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、表面有明显的绒毛，绒毛应挺立有精神、颜色黄里透红、形状类似于水滴形，果蒂呈青色、大小均匀
90	皇帝蕉	K G	10	8-10 个/KG	海南	新鲜、味甜、无明显伤痕、果皮呈金黄色、两端略带绿色、无裂口、擦伤或腐烂黑斑、软硬大小适中
91	白草莓	K G	5	50-55 粒/KG	丹东	新鲜、味甜、无明显伤痕、果实颜色应呈纯白色或淡粉色、果蒂鲜绿且紧贴果实、表面光滑且没有凹陷或破损、果香浓郁无酒精味或其他异味、大小均匀、形状规则、没有畸形
92	山东樱桃	K G	5	80粒 /KG	山东	新鲜、味甜、无明显伤痕、色泽鲜艳、表皮发亮无褶皱、果梗发绿、没有斑点或损伤、表面无裂口、瘀伤或者是被虫蛀
93	脆皮金桔	K G	5	30-35 粒/KG	广西	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色金黄或橘色，且色泽均匀、鲜亮、皮薄、表面光滑、油胞稀少、大小均匀
94	姑娘果	K G	5	160粒 /KG	辽宁	新鲜、味甜、无明显伤痕、表皮完整、色泽鲜艳、无破损或斑点、果蒂新鲜且呈绿色、果实饱满、大小均匀
95	蜜桔	K G	10	6-7个 /KG	浙江	新鲜、味甜、无明显伤痕、颜色为橙黄色、果实皮薄、瓢瓣薄、表面光滑、果蒂颜色为绿且凹下去、果脐大、果子大小中等均匀、按压弹性好果肉饱满、表面无坑洼或粗糙
96	爱媛38 橙	K G	300	5个 /KG	四川	新鲜、味甜、无明显伤痕、果皮颜色均匀，呈现红澄澄的颜色、皮不能太软、外皮圆润，表面无坑洼或疤痕、大小均匀
97	白沙枇杷	K G	10	15-20 粒/KG	浙江	新鲜、味甜、无明显伤痕、外形完整、果实呈圆形或扁圆形，表面有一层白霜、表皮光滑，颜色鲜艳，无病虫害痕迹、果梗绿色或者浅棕色，干燥且不脱落、形状完整，没有破损和裂缝、大小均匀

四、合同主要条款(如下)

合同签约地：杭州

甲方：

乙方：

甲乙双方遵循平等、自愿和诚实信用的原则，协商一致，订立本合同，共同遵守。依据本合同所有附件、补充合同及采购订单，是本合同的有效组成部分。

第一条 合同术语、关键词解释

1、“甲方”指杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观及下属配送分公司、门店及部门。

2、“采购订单”指甲方发给乙方的包含品名、生产厂家、产品型号、数量、计量单位、交货条款等内容的采购授权文件，此授权文件可采用传真或电子邮件形式。

3、“送货单”指乙方在交货时，按照甲方要求提供的指定格式的送货明细清单。

4、“运费”指乙方将货物交付至本合同约定的交货地点所发生的运费、装卸费。

5、“账期”是指乙方允许甲方不需在其交货前付款而是在将来的某一合同约定的时间内付款的期限，其付款基本前提为甲方收到符合合同要求的产品及准确发票，账期起算日期为甲方收到乙方发票的日期。

6、“最优价格”指乙方所提供甲方的价格为市场上本品牌的最优惠价格，该价格不高于乙方向任何第三方提供的价格（包括其对外报价及成交价格）。

7、本合同条款中“产品”包括产品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品、物料、办公用品及其他物品等，正文中统称产品。

8、本合同条款中“食品相关产品”包括用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备等。

第二条 采购产品品名、品牌、价格等信息

产品品名	品牌	生产厂家	规格	无税单价	含税单价 (税率13%)	预估 采购量	预估 总金额

产品信息详见上表或附件 X，合同单价为含税含运费价格（如遇国家税率下调，本合同无税单价不变，含税单价同步下调），分批送货，实际送货数量、送货时间、地点以订单为准。

第三条 质量标准

1、乙方的生产经营活动应符合《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》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》及《浙江省动物防疫条例》等国家法律法规的规定要求；乙方保证其销售给甲方的各种产品的质量标准均符合国家标准、行业标准、乙方企业标准和甲方的采购质量标准（见附件）要求。

2、乙方销售给甲方的食品原料中所含有的食品添加剂应注明且必须是《食品添加剂使用标准》（GB2760）中允许该种食品使用的食品添加剂，同时各种食品添加剂的含有量不得超过《食品添加剂使用标准》（GB2760）中规定的该种食品添加剂允许在该食品中的最大使用量。

乙方销售给甲方的食品容器、包装材料中所含有的添加剂必须是《食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685）中允许该类产品使用的添加剂，且各种添加剂的最大使用量、最大残留量 and 与其接触食品中的特定迁移量均须符合《食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685）的规定。

3、签订合同时，乙方需与甲方同时签订所销售产品质量安全《供应商质量服务承诺书》（见附件）。

第四条 乙方须提供其公司合法有效资质证明，按甲方要求提供经国家认可的第三方权威检测机构 12 个月内出具的产品合格检测报告，乙方将其销售给甲方的产品的配料表以书面形式如实提供给甲方，作为本合同的附件。

第五条 甲方以订单系统或电子邮件形式向乙方下采购订单，乙方收到订单后及时在订单系统中确认或向甲方发电子邮件回复确认。

第六条 包装标准、包装物的供应和回收及费用承担

乙方按本合同第二条规定提供产品包装，包装必须符合该种产品有关质量标准中的包装要求和食品卫生要求，包装费用由乙方承担。如无双方书面约定，乙方对包装物一律不回收。

第七条 甲方订购产品的所有权及损毁风险自甲方接收货物时起转移至甲方。

第八条 经国家权威质检部门鉴定属于乙方产品质量问题或乙方产品与本合同附件《采购质量标准》不符或与响应样品质量不一致而达不到甲方使用质量要求的，如各项质量指标、生鲜产品的水份、折率等所有质量问题，应由乙方承担全部退换货及相关赔偿责任。非质量问题或达到甲方要求的质量标准，乙方可以不同意退货。

第九条 交货时间、交货方式、运费及要求

本合同签订后，乙方必须保证甲方订购产品的供应，乙方承诺在甲方订单要求时间内交货（具体以订单要素为准），乙方承诺收到订单后，按甲方要求的时间内将产品送到甲方指定地址，运费由乙方承担。双方约定，不设最低起送量，不设单日送货次数。乙方承担产品搬送至甲方或所属企业仓库后的搬运入库任务，不产生额外费用。

合作期间，乙方并非甲方单一供应商，甲方有权根据实际经营需要，除了向乙方采购合同约定的相关产品外，还可以向其他合作供应商采购。若杭州饮食服务集团有限公司集采中心集中采购或杭州饮食服务集团有限公司下属生产企业自行生产时，甲方有权解除该合同，

乙方同意放弃抗辩权。乙方承诺并保证收到甲方向乙方订货的采购订单后，将按本合同和订单要求满足甲方订单的正常供货。

乙方每次向甲方指定送货点送货时，根据甲方要求向收货单位提供有效的合格证明文件和《送货单》。合格证明文件中生产批次必须与所送产品生产批次一致，否则无效；送货单需列明送货日期、品名、单价、数量、总金额、生产批次等内容，并经收货人员签收生效。如未提供上述资料和单据，甲方及所属企业有权拒收货物，直至乙方提供为止。如甲方因此拒收货物，则视为乙方未按照合同约定进行供货，须按照本合同第十三条承担违约责任。

第十条 封样、验收标准

甲方若对乙方提供的样品进行封存，封存样品需经甲乙双方共同确认，并共同在封样单上签名或盖章，交由甲方保存，此样品作为甲方采购的产品质量验收比对样品。本合同的采购质量标准、质量要求等作为甲方订购产品的质量验收标准，在产品保质期内甲方发现乙方提供的产品不符合验收标准的，甲方有权退货，但不论甲方是否退货，乙方均须按本合同第十三条承担违约责任。

合同期间，乙方必须按照合同规定产品和品牌进行供货，未经甲方书面同意不得更换，合同期内乙方必须保证向甲方按成交产品和品牌的正常供货，否则乙方必须按本合同第十三条承担违约责任。

第十一条 结算、时间和方式

本合同采购量仅为预估量，实际采购量和结算额以实际采购订单为准，乙方不得以此预估量为由向甲方主张权利。合同有效期内，产品品牌的变更均须通过甲乙双方书面同意方为有效。甲方在收到乙方提供的经甲方所属各企业签收的有效送货单原件和与其金额相一致由税务部门统一监制的增值税发票后，60天内给予结清（具体以各分子公司财务要求为准）。如在承诺的时间内未付清货款，每延迟1天支付，应向乙方支付未付货款金额的1%的违约金。但如出现下列情形，甲方有权暂缓支付货款，并无须承担违约责任：

1、乙方未能提供或全部提供经甲方所属各企业签收的有效送货单原件和由税务部门统一监制的增值税发票，待乙方完善全部资料后再予结算货款。

2、甲方在产品保质期内提出质量异议的，待双方就质量问题解决后再予结算货款。

3、乙方未履约供货或者主张提前终止合同的，待双方就合同纠纷解决后再予结算货款。

4、合同所涉价款均为含税价格。每次付款前，乙方开具或提供的增值税发票价税合计金额应与甲方实际支付的价税合计款项相一致。

5、乙方为增值税一般纳税人，须向甲方开具合格的增值税专用发票；乙方为小规模纳税人的，须向甲方开具或向甲方提供由税务机关代开的合格增值税专用发票。

6、若增值税发票不合格，乙方应在接到甲方通知后30日内重新开具或提供合格的增值税发票并送达甲方，乙方自行承担全部费用。如乙方不能提供或拒不提供的，甲方有权拒绝付款且不承担任何责任，乙方的各项合同义务仍应按合同约定履行。

7、若因乙方提供的增值税发票不合格导致未能通过税务部门认证，或虽通过税务部门认证，但因发票税率低于合同项目应征税率致使甲方减少了抵扣，或被税务机关以“失控发

票”等事由追缴税款的，甲方有权解除合同，并从乙方货款中扣除未通过认证的发票中载明的税款金额作为违约金，乙方须赔偿甲方的全部经济损失。

8、乙方若提供虚假、作废等无效增值税发票或者违反国家法律、法规开具、提供发票的，乙方须自行承担全部法律责任。

第十二条 价格管理

乙方需具备市场价格的管理与监控能力，乙方提供给甲方所有产品的价格为“最优价格”，如乙方品牌在市场供应价格上，不能保持公平公正的合作前提，双方约定视同乙方违约，乙方将自愿承担违约责任，甲方在获取相应资料的前提下，有权追溯乙方违约赔偿，赔偿金额为供货价格差价总额部分的1-3倍（按照从供货之日起至发现之日止计算）。双方约定，不管市场价格如何变动，乙方都必须向甲方正常供货，且双方未对单价调整达成书面文件前均按照本合同约定单价执行，否则乙方必须按本合同第十三条承担违约责任。

合同期内如遇国家税务部门对增值税税率调整时，乙方承诺向甲方的供货价格按税率调整前的不含税价加调整后的税额计算，即：税率调整后的供货价为税率调整前的不含税价格加调整后的税率额，调整时间按国家税务部门统一执行时间为准。

第十三条 违约责任

1、若乙方未按照甲方订单要求的时间、数量和地址送货的以及未及时提供有效证件的，对甲方或所属企业正常生产经营造成影响的，乙方需承担由此而对甲方或所属企业造成所有经济损失的赔偿责任，在此期间甲方有权从其他供应商处采购，乙方还需承担甲方从其它供应商处采购所产生的价格差额、物流等所有费用。如交货时间超过一日（含）以上的，乙方除了需承担由此而对甲方或所属企业造成所有经济损失的赔偿责任外，还需按每逾期一日向甲方支付未交货订单采购金额同等金额的违约金；逾期三日（含）以上的，甲方有权解除本合同，但不论甲方是否解除合同，乙方除了需承担由此而对甲方或所属企业造成所有经济损失的赔偿责任外，还需按每逾期一日均需向甲方支付未交货订单采购金额同等金额的违约金，以弥补甲方或所属企业因断货而造成的经济损失。

2、乙方供应的产品因安全、卫生、健康、侵权等方面存在问题的，甲方有权第一时间对该商品进行下架封存、退货，并依据《食品安全法》等相关法律法规处理乙方供应的产品，由此产生的损失和费用等由乙方承担。乙方在被告知上述退货后应立即向甲方退还上述产品已支付的全部款项。

3、未经甲方事先书面同意，乙方不得在其网页中或其任何媒介的出版物上提及本公司及下属企业拥有的任何商标、标识，否则甲方有权利要求乙方按本合同已发生采购额的20%（含）以上支付违约金。

4、因乙方原因导致甲方对消费者构成欺诈的，则由乙方承担全部法律责任及赔偿责任，并按本合同已发生采购额的20%（含）以上支付违约金。

5、因乙方问题或乙方供应的产品问题导致甲方被有关职能部门作出任何处理、罚款或被任何媒介（包括但不限于报纸、电台、电视台、互联网等）负面评论或曝光的，除承担相应

的法律责任、经济赔偿、违约责任，乙方还须按甲方的要求承担向媒体公开声明、披露、道歉等相关消除甲方或所属企业声誉负面影响的责任。

6、合同期内，甲方会对乙方进行食品安全评估（含产品、现场审核等），评审结果不合格的，甲方有权终止合同，并由乙方承担一切损失；合同期内如乙方未按甲方提出的要求整改、拒不整改或整改达不到甲方要求的，甲方有权随时单方终止合同，并由乙方承担一切损失。

7、除上述约定外，合同期内如乙方在日常供货过程中供应的产品存在其他质量问题、供货和服务等问题（包括附件《供应商合作管理协议（供应商考核管理办法）》所列相关条款），甲方将按本合同违约条款及附件《供应商合作管理协议（供应商考核管理办法）》从重处罚；如不能满足甲方要求或存在其它影响双方合作的问题无法整改的，甲方有权从其它单位采购部分或全部本合同所订购产品或原料，并有权单方解除合同。无论甲方是否解除合同，乙方均应承担由此而给甲方经营造成的经济损失。

8、本合同及附件所述的“一切损失”，包括但不限于甲方的经济损失、行政罚金、赔偿金、甲方向其客户支付的违约金、赔偿金、客户安抚金、甲方采用其他供应商商品替代乙方商品而支出的额外费用以及诉讼费、律师费、鉴定费、公证费、差旅费及为恢复商誉支出的费用等。

9、本合同及附件所述乙方应承担的赔偿金、违约金、应退货款等款项，甲方有权优先从履约保证金中直接扣除，不足部分从货款中扣除。甲方的扣款行为仅需要书面通知乙方即可，无需取得乙方的书面同意文件；如乙方履约保证金和货款无法弥补甲方由此所遭受的全部经济损失（包括直接损失和间接损失），则乙方仍应承担甲方差额部分的损失。

第十四条 合同生效及终止

1、本合同有效期为[20XX]年[X]月[XX]日至[20XX]年[X]月[XX]日。本合同保密条款、争议解决和双方未了的债权和债务不受合同期满的影响，并且守约方有权提出索赔。

2、合同的终止：任何一方如出现下列情形之一的，另一方可以单方面终止合同，无需承担违约责任。

（1）一方违约，并且在收到守约方发出的违约通知后 10 日内没有采取补救措施或经补救后仍不符合合同约定；

（2）在履行期限届满之前，一方明确表示或者以自己的行为表明不履行合同主要义务；

（3）当事人一方迟延履行义务或者有其他违约行为致使不能实现合同目的；

（4）一方经营状况或者资信情况严重恶化，有不能履行义务的可能；

（5）一方提出或被他人提出破产申请；

（6）本合同另有特别约定的按照特别约定履行；

（7）法律法规规定的其他情形。

3、除第 2 款约定情形外，合同期内任何一方不得提前终止合同。如乙方提前终止合同，须参照合同第十三条第 1 款的约定承担违约责任。

第十五条 其它

1、乙方应于合同签订时向甲方缴纳履约保证金**万元，履约保证金不计息，合同终止时如乙方无任何违约情形，甲方于合同终止后三十日内返还乙方。合同履行期间，若乙方存在违约情形，乙方同意甲方优先从履约保证金中进行扣除，乙方须在扣除后三日内补齐履约保证金。若乙方不能及时补足履约保证金，甲方有权每日按履约保证金不足金额的1%收取滞纳金；若乙方30日内仍未补足履约保证金的，甲方有权解除本合同。

2、合作期间，甲方可对乙方现场评审结论作为合同期内的重要考核依据，甲方还可对乙方进行年度或半年度考核。如甲方对乙方考核不合格的，甲方有权单方面终止本合同。

3、乙方保证供给甲方产品到货时，剩余的有效保质期应为□总保质期的二分之一以上□按采购质量标准要求；乙方向甲方单次送货批次原则上不得超过三个批次。如超过本条规定的保质期期限和批次数量的，甲方有权要求乙方退换符合甲方要求的货物。

4、合同修改：任何对本合同的修改或变更，必须以书面形式经本合同双方授权代表签署并加盖公章后修改部分方可生效。

5、合同有效期内，乙方须向甲方提供以下有效的资质文件：

(1) 乙方和乙方所销售产品生产商的《营业执照》正本或副本、相应的许可证正本或副本、按甲方要求提供第三方权威检测机构_12_个月内出具的产品检验报告。

(2) 如乙方所销售的是进口产品，每批产品须提供入境货物检验检疫证明以及报关单。

6、甲方为了创造清廉健康的合作环境，避免因违法、违纪行为影响与乙方的合作关系，经与乙方协商后，双方同意签订《正当交易保证协议书》（见附件），以尽力杜绝在甲乙双方经济活动中一切不正当行为的发生。

7、争议解决：甲乙双方因合同的解释或履行发生争议时，首先应争取通过友好协商解决，如协商不能解决时，将争议提交甲方所在地人民法院诉讼解决。

8、甲方委托乙方设计开发或由双方合作开发相关产品并由甲方定制采购的，双方签署《补充协议》作为本合同的附件，就相关事项作出明确的约定。

9、《成交通知书》、《谈判记录》和本合同所有附件均作为合同有效组成部分，同具法律效力。

10、如乙方在合同履行期间不存在违约情形，为不影响双方利益，可在本合同期满前，甲、乙双方协商下一合同期的继续合作事宜，并重新签署采购合同。

11、补充条款：_无。_____

12、本合同需双方法定代表人或经法定代表人授权代理人签字盖章后生效，共1式2份，甲方持1份，乙方持1份，均具同等法律效力。

第十六条 合同附件：

- 1、供应商质量承诺书
- 2、产品价格表（x）
- 3、供应商合作管理协议（供应商考核管理办法）
- 4、正当交易保证协议书

甲方（盖章）：

法定代表或

授权代表签字：

签约日期： 年 月 日

乙方（盖章）：

法定代表或

授权代表签字：

合同附件：

供应商质量承诺书

我公司郑重承诺：

1、我方及由我方销售产品的生产商的生产经营活动符合《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》、《中华人民共和国产品质量法》及国家其它相关法律法规的要求。

2、我方保证提供给杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观（以下简称甲方）的各种产品的各项质量指标均符合相关的国家标准、行业标准、生产厂家企业标准。

3、我方提供给甲方的产品的所有配料品名及其含量全部真实有效，与生产实际投料一致；产品中含有添加剂的，我方如实将添加剂的具体名称书面告知甲方。

4、我方提供给甲方的食品原料中所含有的添加剂必须是《食品添加剂使用标准》（GB2760）以及国家卫生部门等权威部门颁布的食品添加剂的各项规定中允许在该食品中使用的食品添加剂。同时，保证该食品中所含有的食品添加剂是《食品添加剂使用标准》（GB2760）中允许该种食品使用的食品添加剂；且各种食品添加剂的使用和含量都符合《食品添加剂使用标准》（GB2760）中的相关规定。我方提供给甲方的食品包装材料、容器中所含有的添加剂符合《食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685）以及国家相关法律法规的要求。

5、我方保证提供给甲方的各种产品中绝不含国家卫生部门等权威部门公布的食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂，同时，绝不含非食用物质以及未列入国家卫生部门等权威部门公布的《药食同源食品目录》、《新资源食品名单》中的物质；

6、我方保证提供给甲方的各种产品中添加的食品添加剂，保证选用有生产许可证的，绝不使用无生产许可证的食品添加剂。

7、我方保证提供给甲方的各种原材料中含有的所有配料、辅料、食品添加剂均选用具备法定资质的企业生产的产品，绝不使用非正规渠道和不规范企业生产的产品。

8、我方保证提供给甲方的各种原材料中不含塑化剂。

9、我方保证绝不生产和经营《中华人民共和国食品安全法》第三十四条中列举的禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，提供给甲方的各种产品不存在修改、篡改、补贴、加印生产日期的情况。

10、我方保证不存在对过期或将近过期的食品重新包装（或部分包装），打上新的生产日期和保质期的行为。

我公司承诺若因我方提供的产品不符合上述承诺，造成杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观经济损失及名誉损失的，均由我方承担全部赔偿责任，同时承担相应法律责任。

单位：（盖章）

法定代表或

授权代表签字：

日期：

合同附件：供应商合作管理协议（供应商考核管理办法）

问题等级	质量问题描述	索赔及违约责任（按以下条款处理）
1.1 重大质量问题	<p>1.1.1 供应商（乙方）产品出现重大食品安全(质量)事故，给甲方造成重大影响或损失的，如食物中毒或造成人身伤害等；</p> <p>1.1.2 供应商（乙方）产品因食品安全(质量)问题造成在网络社交平台、新闻媒体传播或被职能部门查处对甲方及其品牌形象产生严重负面影响的；</p> <p>1.1.3 供应商（乙方）供应给甲方的产品中存在用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品等问题；</p> <p>1.1.4 供应商（乙方）存在在食品直接接触容器、食品直接接触包装材料等物料中添加食品接触材料及制品用添加剂以外的化学物质或其他可能危害人体健康的物质等问题；</p> <p>1.1.5 向甲方供应病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者其制品；</p> <p>1.1.6 向甲方供应未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者向甲方供应未经检验或者检验不合格的肉类制品；</p> <p>1.1.7 向甲方供应国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；</p> <p>1.1.8 向甲方供应使用非食药同源的药品为原料的食品；</p>	<p>①供应商承担一切损失；</p> <p>②按货值金额 20 倍承担违约责任，违约金额最低不少于 100000 元；</p> <p>③视情节甲方有权立即终止合作，并将直接责任方列入黑名单，5 年内不得参加甲方采购及合作项目，并由乙方承担按国家有关法律法规规定的一切法律责任；</p>
	<p>1.1.9 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品供应给甲方；</p> <p>1.1.10 超范围、超限量使用食品添加剂的食品供应给甲方。</p>	<p>①供应商承担一切损失；</p> <p>②按货值金额 10 倍承担违约责任，违约金额最低不少于 50000 元；</p> <p>③视情节甲方有权立即终止合作，并将直接责任方列入黑名单，5 年内不得参加甲方对应品类的采购及合作项目。</p>
1.2 A 类质量问题	<p>1.2.1 乙方向甲方供应的产品（水产类、蔬菜类等农副产品除外）被抽样送第三方权威检测机构检测致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量；</p> <p>1.2.2 乙方向甲方供应存在恶意篡改生产日期、保质期的产品；</p> <p>1.2.3 供应存在“以冻化鲜”充当鲜品或独立包装冷冻产品解冻后反复冻融现象的冷鲜畜禽肉产品；</p>	<p>①供应商承担一切损失；</p> <p>②按货值金额 10 倍承担违约责任，违约金额最低不少于 20000 元(未发生采购行为的除外)；</p> <p>③视情节甲方有权立即终止合作，并将直接责任方列入黑名单，5 年内不得参加甲方对应品类的采购及合作项目。</p>
	<p>1.2.4 乙方向甲方供应的水产类、蔬菜类等农副产品被抽样送第三方权威检测机构检测致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量；</p>	<p>①供应商承担一切损失；</p> <p>②按货值金额 10 倍承担违约责任，违约金额最低不少于 10000 元(未发生采购行为的除外)；</p> <p>③视情节甲方有权立即终止合作，并将直接责任方列入黑名单，5 年内不得参加甲方对应品类的采购及合作项目。</p>

	<p>1.2.5 出现未按照法律法规、合同约定或甲方的质量标准供应，且严重影响产品供应及生产经营，给甲方造成经济损失的；</p> <p>1.2.6 政府职能部门、甲方客户或甲方对乙方供应的相同产品抽检送第三方权威检测机构检测非致病性微生物、质量指标等非危害性指标不符合国家标准或产品执行标准要求；</p> <p>1.2.7 产品标签中涵盖不属实信息（生产日期、保质期信息除外），含未如实标示允许添加的食品添加剂；</p> <p>1.2.8 甲方验收发现乙方供应的产品出现批量性有超过保质期、无生产日期、生产日期或保质期单独加贴问题；</p>	<p>①供应商承担一切损失；</p> <p>②视情节甲方有权按货值金额 10 倍承担违约责任，违约金额最低不少于 5000 元；</p> <p>③情节严重者，甲方有权调整产品或停止合作。</p>
	<p>1.2.9 到货产品实际净含量（规格）不足产品包装标签标示的净含量（规格）（合同或采购质量标准中另有约定的除外）；</p> <p>1.2.10 内包装受污染，到货验收时发现已明显变质、生虫等；</p>	<p>①退换货处理或折价让步接收（无产品质量问题的前提下）；</p> <p>②供应商承担一切损失；</p> <p>③净含量（规格）不足问题：视情节甲方有权对乙方作出处罚，按不足部分处以 10-20 倍罚款；</p> <p>④其他质量问题：视情节甲方有权对乙方作出处罚，处以问题产品货值的 10-20 倍罚款，同时甲方有权随时终止与乙方的合作。</p>
<p>1.2 A 类 质量 问题</p>	<p>1.2.11 供应商提供虚假资质证件或产品合格证明文件，或开具虚假发票；</p>	<p>①不能在甲方要求时限内提供合法有效的证件，供应商承担一切损失；</p> <p>②视情节甲方有权对乙方处以 2000 元/次的罚款、产品立即调整，并将直接责任方列入黑名单，5 年内不得参加甲方对应品类采购及合作项目。</p>
	<p>1.2.12 验收发现畜禽肉产品未开分销凭证（或浙食链销售凭证）；或分销凭证标示重量少于实际到货产品重量；或未经同意私自使用手写分销凭证送至甲方所属企业或实际到货产品生产厂家与开具分销凭证（或浙食链销售凭证）不一致的；</p>	<p>①发生 2 次（含）以内，警告处理，并立即整改；</p> <p>②合同期内累计发生 3 次（含）以上，自第 3 次起每次处以 500-2000 元罚款；</p> <p>③视情节甲方有权随时终止与乙方的合作。</p>
	<p>1.2.13 未积极配合质量问题调查、信息反馈等：如质量反馈单或整改通知单未在规定时间内反馈说明或出具调查报告等</p>	<p>①逾期未反馈、未举证说明质量问题的，甲方有权按照质量反馈单或整改通知单扣相应处罚金；</p> <p>②年度内第≤3 次，给予警告处理；</p> <p>③年度内累积>3 次，甲方有权对乙方处以 500-2000 元罚款。</p>
	<p>1.2.14 出现玻璃、金属物、蛆虫、蟑螂、老鼠屎、烟头、虫子尸体等恶性异物</p>	<p>①退换货；</p> <p>②当月内发生≤3 起，每起罚款 1000 元；</p> <p>③当月累计>3 起以上，视问题情节每起罚款 2000 元（含）以上；</p> <p>④如因异物引起客户投诉和产品报废的，供应商承担所有损失。</p>
	<p>1.2.15 将拒收的或者退货的不合格品再次供应甲方各企业</p>	<p>①退货；</p> <p>②供应商承担一切损失；</p> <p>③处以货值 2 倍罚款，最低罚款不少于 1000 元；</p> <p>④视情节甲方有权随时终止与乙方的合作。</p>
	<p>1.2.16 乙方私自更换成交标段产品，含品牌、厂家等；</p> <p>1.2.17 已备案的资质证件已过期，但供应商仍私自送货的</p>	<p>①处以货值 10 倍罚款，处罚金额最低不少于 1000 元；</p> <p>②情节严重的，将加大处理力度。</p>

问题等级	质量问题描述	索赔及违约责任（按以下条款处理）
1.3 B类 质量问题	1.3.1 出现头发、线绳、纸屑、蛋壳、石子、木屑、塑料片等一般异物；	①退换货； ②当月累计发生≤3起，罚款200元/起；当月累计发生>3起，视情节严重给予每起罚款500元（含）以上； ③如因异物引起客户投诉和产品报废的，供应商承担所有损失，供应商承担甲方相应损失及其他一切费用。
	1.3.2 内包装破损、污渍、受潮、包装漏气等造成无法使用的； 1.3.3 证件缺失、不符、到期未提供等； 1.3.4 产品生产日期喷码不规范； 1.3.5 验收发现票证未加盖送货单位印章或送货时未按规定随货带对应批次的产品合格证明文件；	①拒收或退货处理； ②造成经济损失由供应商全部承担； ③根据具体问题轻重、事件影响大小情况，给予警告或罚款200元-2000元/次。
	1.3.6 产品标签出现瑕疵但不影响产品使用	①责令供应商整改； ②拒不整改则处以2000元罚款，甲方有权终止合作； ③更换产品。
	1.3.7 除本合同及考核办法所列情形外，出现未按照法律法规、合同约定或甲方的质量标准供应	①供应商承担一切损失； ②视情节甲方有权按货值金额5倍承担违约责任，违约金额最低不少于1000元； ③情节严重者，调整产品或停止合作。
1.4 C类 运输 问题	1.4.1 送货运输车辆车厢内部或产品包装盛器具卫生差、未使用食品级盛器具和包装、冷鲜畜禽肉直接裸露放置车厢地面	①处以1000元罚款； ②合同期内累计发生≥2次，处以2000元/次罚款； ③甲方有权随时终止与供应商的合作。
	1.4.2 配送至甲方的鲜、冻产品未使用冷链车配送或未采取保温措施运输	①处以2000元罚款；②合同期内累计发生≥2次，处以5000元/次罚款； ③甲方有权随时终止与供应商的合作。
	1.4.3 送货运输车辆车厢内部混运有毒有害物品或化学品等危害食品安全的物品	①处以10000元罚款； ②合同期内累计发生≥2次，终止合作； ③供应商承担一切损失。
1.5 其他质 量问题	1.5.1 不符合甲方《采购质量标准》，但不涉及上述重大、A类、B类质量问题	①在让步接收的范围，作扣重或挑选等方式处理； ②超出让步接收的范围，作拒收处理。
1.6 供货服 务问题	1.6.1 乙方未按甲方订单数量、到货时间等要求供货，对甲方正常生产经营造成影响，一个月内累计出现≥2次此类问题的； 1.6.2 因乙方原因供货不及时，影响甲方正常生产经营的； 1.6.3 乙方在供货服务过程中，未按甲方企业规章制度或合理要求规范操作，且不配合或未及时改正的，包括但不限于送货车辆停放不规范、周转器具回收不及时等问题；	①视情节严重性处以200-1000元/次罚款； ②合同期内累计发生3次（含）以上，自第3次起每次处以500-2000元罚款； ③视情节甲方有权随时终止与供应商的合作； ④供应商承担因此造成的损失。
1.6 供货服 务问题	1.6.4 乙方在供货服务过程中服务态度差或存在不文明行为，或对甲方工作人员有侮辱、威胁或动手冲突等恶劣行为的； 1.6.5 乙方不听劝阻或未按甲方规定或指示要求，随意进入甲方不对外场所，或对甲方内部场所进行随意拍照的；	①处以1000元/次罚款，如发生肢体冲突等严重恶劣行为，处以5000元/次罚款； ②合同期内累计发生≥2次，视情节甲方有权随时终止与供应商的合作； ③供应商承担因此造成的损失，消除因此造成的影响。
	1.6.6 乙方在供货服务过程中发生损毁甲方财物的	乙方承担甲方的一切损失

1.7 其他 问题	1.7.1 乙方存在围标、串标行为； 1.7.2 乙方向甲方工作人员有宴请、送礼、行贿等一切违规行为； 1.7.3 乙方有其他影响甲方公司利益和存在不正当竞争行为的情况； 1.7.4 乙方发生严重影响甲方企业正常生产经营的行为	甲方有权立即终止合作，且直接责任方列入黑名单， <u>5年内</u> 不得参加甲方的采购及合作项目，并由乙方承担按国家有关法律法规规定的一切法律责任
1.8 合作供 应商合 作期间 限制合 作条款	1.8.1 被甲方列为供应商黑名单或限制合作名单且仍在限制期限内管理的供应商；	限制期满前不得参加甲方集中采购活动和合作项目
	1.8.2 被列入“国家企业信用信息公示系统”严重违法失信名单或“信用中国”严重违法失信主体名单的供应商	未被移出严重失信名单前，不得参加甲方集中采购活动和合作项目
	1.8.3 无正当理由，拒绝或不配合甲方进行现场飞行检查、现场评审的供应商；	甲方有权限制乙方1年内不得参加甲方对应品类采购活动或签订合同
	1.8.4 在合作期内履约、产品品质、服务和配合度方面表现较差，以及对甲方提出的问题不重视，屡次发生且不整改或整改不到位的，或甲方对其考核结果满意度较差且综合结论为不具备续签合同条件的原合作供应商； 1.8.5 合同履行期间多次发现违约情况不整改的、经整改后仍不合格，给甲方生产经营和声誉造成不良影响及损失，合同期内因供应商自身原因被甲方终止合作的原合作供应商；	甲方有权限制乙方3年内不得参加甲方对应品类采购活动和继续合作
	1.8.6 接到成交通知书后无故拒绝签订合同的供应商，合同执行期限内无正当理由单方面要求终止、解除合同的供应商；	列入供应商黑名单，限制 <u>5年内</u> 不得参加甲方集中采购活动或继续合作
	1.8.7 在合作期间存在弄虚作假、采取不正当或恶劣行为故意制造和捏造事端，对甲方造成不良影响或干扰甲方正常生产经营和日常工作的供应商。	
备注： ①门店或渠道客户质量客诉的赔偿责任均由供应商承担； ②质量问题包括但不限于以上的情况，如有未包含在内的质量问题，参照上述类似条款、国家法规或合同的其他条款执行； ③所有产品必须在保质期内；产品包装完好；型号、规格、数量无误；产品及包装符合国家法律、法规、监管规定要求的质量、技术、安全、有效期、环保等标准，符合甲方的采购各项要求及标准，供应商对该产品有质量说明的，也应符合该质量说明； ④以冻化鲜：原产品初始状态为冷冻状态，经解冻后产品肉质状态转变为解冻状态，或产品原产品初始状态为冷鲜状态，经过反复冻融的情形； ⑤除上述情形外，如乙方对甲方造成经济损失的或造成食品安全隐患的，由乙方承担所有责任，且甲方视具体情况有权随时终止与供应商的合作。 ⑥当乙方向甲方提供的产品、服务等出现采购合同条款或本管理办法中未约定的异常问题时，甲方有权对问题作出最终判断，并对乙方采取相应的措施，包括但不限于罚款、终止合作、列入限制合作名单或黑名单等措施。 ⑦如甲方所属企业已经对乙方进行处理的，甲方不再对乙方进行重复处理。		

合同附件：

正当交易保证协议

甲方为了在对外经济交往的活动中，创造清廉健康的合作环境，避免因违法、违纪行为影响与乙方的合作关系，经与乙方协商后，双方同意签订本协议，以尽力杜绝在甲乙双方经济活动中一切不正当行为的发生。协议内容如下：

一、甲、乙双方均有责任教育本单位员工，禁止在双方之间的经济交往活动中进行任何形式的索贿、行贿、受贿行为，亦有权和有义务拒绝对方人员的任何形式的索贿、行贿行为，同时也不得以任何形式受贿。

二、乙方不论是单位或个人，均不得以任何借口或形式（包括但不限于现金、购物卡或券、有价证券、贵重物品、任何形式的休闲旅游招待）向甲方人员或其亲属行贿。

三、乙方不得宴请甲方工作人员(或其家属)或为甲方工作人员（或其家属）的其它任何形式的消费行为付费。

四、甲方所属员工个人及其家属，不得以其个人直接或间接工作范围上的便利，向乙方要求非公务指定的借贷、租赁、投资及对其个人或亲友进行酬劳式的工作安排。

五、双方在经济交往中，对于任何一方给予对方任何形式的让利(返利)均应以书面形式通知对方，并通过双方财务部门进行收、付结算。

六、双方的员工绝不参与对方单位组织和实施的有损其本身所属公司的利益或损害公司形象的行为。如有违反者，愿意接受处分并承担一切民事、刑事和经济赔偿责任。

七、一经发现乙方或其员工或由乙方委托的第三方有向甲方或其员工行贿的事实行为，甲方有权随时终止与乙方的相关经济合作。甲方由此所造成的损失全部由乙方承担，乙方同意甲方有权向乙方按行贿价值金额的 10 倍收取协议违约金。同时，甲方有权拒绝向乙方支付所有应付账款，直至相关的法律诉讼程序或纠纷处理结束，并取消今后供应商资格。

八、甲方所属员工或其亲属如向乙方索贿的，乙方有权向甲方的最高领导或监察部门投诉。

九、乙方不得与甲方其它供应商（即乙方同行）联合响应（串标）。如经发现，取消所有合作资格，并列入黑名单。

本协议作为甲乙双方所签订的所有合同长期有效的附件，与所有合同具有同等法律效力，直至甲乙双方共同协商终止本协议为止。本协议未尽事宜，双方可签订补充协议，补充协议与本协议具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表或

法定代表或

授权代表签字：

授权代表签字：

日期：

年 月 日

五、此次采购项目物品，供应商须按我方订单要求配送至我公司指定收货地点（杭州地区内），单次送货数量按照我方订单要求，不设最低起送量，不设单日送货次数，双休日和法定节假日均需保证送货，本次合同签订至 2025 年 12 月 31 日。

六、本次采购评审标准：满足资质、材料要求下，进行综合评分（总分 100 分），其中质量分 40 分、价格分 60 分。

1、质量分评分规则（若未提供样品，质量分为 0 分）

质量评分项目	分值标准	评分考量因素	判定
感官方面	10 分	形态、色泽、规格大小、新鲜度、气味（香味）等外在品质要素	较好（8-10 分）
			一般，但能满足使用要求（5-7 分）
			较差（0-4 分）
内在综合质量水平	20 分	均匀度、口感、味道、质量稳定性、安全性等品质要素	较好（16-20 分）
			一般，但能满足使用要求（10-15 分）
			较差（0-9 分）
综合质量与企业需求匹配度	10 分	样品与企业采购需求综合匹配度	较好（8-10 分）
			一般，但能满足使用要求（5-7 分）
			较差（0-4 分）

2、价格分计分规则

同一项目所有响应单位中响应价最低者为本项目价格满分，以此价格作为评分基准价，其他响应单位价格每高 1%扣 0.5 分，以此类推，小数点保留两位，分数扣完为止。对于按类别清单进行采购的项目，以设定采购预估量的同口径报价总价进行评分（若有报价税率不同，则按不含税金额进行计分）。

3、评审标准：质量分+价格分，综合得分较高的响应单位中选成交，合同期内不调价。

4、成交供应商数：

项目 1 跟项目 2：当有效响应单位等于 3 家时，成交综合得分较高的 2 家；当有效响应单位为 4-7 家时，成交综合得分较高的 3 家；当有效有效响应单位 8 家（含）以上时，成交综合得分较高的 4 家。

项目 3 跟项目 4：综合得分排名前 2 名的供应商成交。

我方将择优选择供应商送货，在合同有效期内，我方不承诺供应商均能被授予实际采购订单。

七、报价限价和履约保证金（履约保证金管理参照合同条款）

序号	项目	项目产品	报价限价	履约保证金
1	项目 1	总店蔬菜	2871694 元	60000 元

2	项目 2	配送蔬菜	3123063 元	65000 元
3	项目 3	配送中心莲藕	2767237 元	60000 元
4	项目 4	水果等类	818549 元	17000 元

八、若我方杭州饮食服务集团有限公司对以上项目进行统一采购或杭州饮食服务集团有限公司下属生产企业计划生产时，我方有权中止此次的采购项目，中选成交单位同意放弃抗辩权，以上要求将同步列入合同。

九、响应文件格式参考如下：

响应文件及材料（盖公章）

提示：1、响应文件及材料（须盖公章）

2、项目文件须单独封袋，响应 1 个项目报送 1 个密封文件袋，以此类推；

3、项目材料请检查不要有缺失，若有缺失，作无效处理；

4、项目报价请按序号，不要漏报产品，产品漏报，作无效处理；

5、项目报价请汇总出报价总金额，不要超过报价限价，超出报价限价，作无效处理。

项目名称：

响 应 文 件

响应单位名称：

响应单位地址：

1、须提供合法有效营业执照

2、纳入许可范围须提供食品经营许可证或生产许可证及明细

3、须提供法人代表（负责人、经营者）身份证复印件，（若响应单位的联系人为法人代表，可不提供委托授权书）。

4、须提供响应单位近三年（自 2022 年 1 月 1 日起）须有宾馆或酒店、 国企、政府机关、学校供货业绩，提供合同复印件，若合同中无法体现采购内容的，可提供合同服务期内任意能体现采购内容的发票及证明材料。

5、响应单位须具备足够的配送能力，须有配送车辆（面包车或货车），自有运输车辆、自购车辆的须提供车辆行驶证，租赁车辆的须提供租赁合同及车辆行驶证。

6、响应单位须提供样品（见采购清单要求），

7、响应单位可提供企业简介及其他相关资质证明材料。

法人授权书

致：杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观：

本授权书声明：_____（响应单位全称）及法人代表_____（姓名）授权_____（授权代表姓名）全权参加杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观的采购活动，处理响应过程、中选后合同签订及合作期间的一切事宜，包括但不限于响应、参与评审、谈判、签约、合作期间问题处理等。其在响应、中选等所有合作过程中处理的相关一切事务及签署的一切文件，我司均予认可，并对此承担全部责任。授权代表无转委托权。特此授权。

法人代表签字：

（单位公章）

年 月 日

附：

授权代表签字：_____

职 务：_____

电 话：_____

授权代表身份证复印件+（单位盖章）

授权代表身份证正面复印件	单位盖章	授权代身份证背面复印件
--------------	------	-------------

承诺书

杭州饮食服务集团有限公司杭州知味观：

我司已仔细阅读贵公司此次的采购要求，并完全理解其中内容，经认真研究，我司决定响应，特向贵司作出以下承诺：

- 1、我司愿意遵照贵司采购的相关要求进行响应，提供所需的文件资料，并保证这些资料均为真实、完整、有效和合法。
- 2、我司保证具有履行合同的能力和良好的履行合同的记录，具有能提供符合采购方采购质量标准及国家有关标准要求的合格商品的能力。
- 3、我司保证遵守国家法律、法规，具有良好的信誉和商业道德，为员工缴纳社保、签订劳动合同。
- 4、我司保证近三年的经营活动中须没有违法记录，近三年无较大或以上安全责任事故；未被列入“国家企业信用信息公示系统”严重违法失信名单或“信用中国”严重失信主体名单，或者在响应文件递交截止之日前已被移出以上失信名单。
- 5、我司保证没有处于被责令停业，响应资格被暂停或取消，财产被接管、冻结、破产状态；法律、行政法规规定的其他条件。
- 6、我司保证响应过程中没有串通、虚假陈述、伪造变造文件等欺诈行为，否则同意取消响应资格，并列入供应商黑名单，在贵司限制期限内不得再参加贵司采购活动。
- 7、我司愿意接受并配合贵司对整个采购过程进行的管理，若我们在响应过程中有任何违反采购文件的行为，愿意接受贵司取消响应资格、列入供应商黑名单、没收投标保证金等相关处罚。
- 8、如果我司中选，我们将严格履行采购文件、响应文件及双方签订的合同中规定的各项要求。如有违反，给贵司造成经济损失的，我司依法承担赔偿责任。

特此承诺！

响应单位（公章）：

响应日期： 年 月 日

产品报价单

报价项目：项目 1：总店蔬菜

序号	品名	单位	年预估量	税率	含税单价	含税金额
1	黄秋葵	KG	850			
2	黄瓜苗	KG	130			
3	玉米棒	KG	2400			
4	香百合	KG	170			
5	新鲜虫草花	KG	70			
6	中指芥兰	KG	50			
7	山药	KG	1200			
8	马蹄	KG	350			
9	嫩藕	KG	1500			
10	茭白肉	KG	3050			
11	毛芋艿	KG	290			
12	胡萝卜	KG	3450			
13	白萝卜	KG	9200			
14	心里美	KG	350			
15	西芹	KG	630			
16	本芹	KG	1650			
17	荷兰芹	KG	10			
18	毛茛笋	KG	8500			
19	菜梗	KG	330			
20	东北茄子	KG	1100			
21	鸡毛菜	KG	200			
22	香椿	KG	80			
23	金针菇	小包	2000			
24	水芹菜	KG	30			
25	干葱头	KG	120			
26	干菜头	KG	10			
27	铁棍山药	KG	1200			
28	花生苗	KG	250			
29	去根青豆芽	KG	5			
30	奶白菜	KG	140			
31	青菜	KG	6000			
32	毛毛菜	KG	28000			

33	空心菜	KG	270			
34	油麦菜	KG	1800			
35	菠菜	KG	18000			
36	香菜	KG	690			
37	球生菜	KG	280			
38	长生菜	KG	6500			
39	广东菜心	KG	4900			
40	香蒿	KG	250			
41	蒿菜	KG	1200			
42	大白菜	KG	16200			
43	紫包菜	KG	10			
44	包心菜	KG	4500			
45	香芋	KG	200			
46	红苋菜	KG	1300			
47	绿苋菜	KG	200			
48	娃娃菜	包	8000			
49	韭菜	KG	130			
50	韭芽	KG	5100			
51	有机花菜	KG	3900			
52	西兰花	KG	1100			
53	马兰头	KG	1100			
54	芥菜	KG	240			
55	苦叶生菜	KG	100			
56	木耳菜	KG	30			
57	彩椒	KG	2000			
58	朝天椒	KG	430			
59	小尖椒	KG	4050			
60	大尖椒	KG	2600			
61	小红尖椒	KG	580			
62	法国百合	KG	10			
63	青萝卜	KG	1150			
64	去壳板栗	KG	105			
65	带壳板栗	KG	60			
66	芦笋（切好）	KG	2450			
67	小土豆	KG	105			
68	土豆	KG	3900			
69	紫番薯	KG	260			

70	茄子	KG	7850			
71	番茄	KG	4400			
72	黄瓜	KG	6800			
73	小黄瓜	KG	2260			
74	冬瓜	KG	6000			
75	金瓜	KG	950			
76	老南瓜	KG	630			
77	苦瓜	KG	15			
78	长瓜	KG	330			
79	西葫芦	KG	2510			
80	嫩南瓜	KG	150			
81	丝瓜	KG	3700			
82	酱瓜	KG	40			
83	榨菜	KG	205			
84	榴芥菜	KG	30			
85	倒笃菜	KG	30			
86	青雪菜	KG	4900			
87	梅干菜	KG	150			
88	抱腌菜	KG	1500			
89	韭菜花	KG	280			
90	大头菜	KG	10			
91	冰草	盒	620			
92	小胡萝卜	KG	90			
93	萝卜苗	KG	5			
94	去根黄豆芽	KG	1500			
95	八角丝瓜	KG	50			
96	蟹味菇	盒	120			
97	萝卜干丝	KG	180			
98	青椒	KG	540			
99	大红椒	KG	630			
100	豆苗	KG	20			
101	嫩菱肉	KG	340			
102	绿豆芽	KG	10			
103	黄豆芽	KG	1300			
104	银芽	KG	4000			
105	刀豆	KG	670			
106	荷兰豆	KG	750			

107	豆板	KG	380			
108	带壳毛豆	KG	470			
109	新鲜毛豆肉	KG	1300			
110	长缸豆	KG	100			
111	蜜豆	KG	30			
112	甜豆肉小	KG	1700			
113	鲜蚕豆	KG	140			
114	洋葱	KG	8600			
115	小葱	KG	15050			
116	生姜	KG	4700			
117	大蒜子	KG	2100			
118	青大蒜	KG	1100			
119	蒜苗	KG	520			
120	京葱	KG	6600			
121	鲜金针菇	KG	2100			
122	鲜茶树菇	KG	380			
123	鲜香菇	KG	1100			
124	鲜白灵菇	KG	6			
125	鲜秀珍菇	KG	2720			
126	鲜滑子菇	KG	10			
127	鲜蘑菇	KG	2620			
128	鲜杏鲍菇	KG	3400			
129	鲜鸡腿菇	KG	5			
130	白玉菇	盒	1400			
131	鲜草菇	KG	10			
132	海鲜菇	KG	10			
133	玉叶橄榄菜	KG	5			
134	马家沟芹菜	KG	5			
135	白芦笋	KG	20			
136	带壳嫩菱	KG	10			
137	三色槿	盒	1150			
138	酸模叶	盒	10			
139	香菜苗	盒	1020			
140	花边生菜	KG	10			
141	洋兰	把	120			
142	玉米苗	盒	5			
143	安娜苗	盒	5			

144	樱桃萝卜	KG	1600			
145	玉米笋	KG	20			
146	芦蒿	KG	5			
147	红巨菊	KG	50			
148	新鲜莲子	KG	6			
149	玉兰菜	KG	5			
150	雪芽	KG	12			
151	何仙菇	盒	140			
152	净莴笋	KG	1820			
153	荷花	朵	760			
154	荷叶	张	2650			
155	莲蓬	个	700			
156	桔瓜	个	10			
157	冬腌菜	KG	1530			
158	玉女瓜	KG	730			
159	鸡枞菌	KG	220			
160	火红苗	盒	5			
161	甜菜苗	盒	5			
162	干黄花菜	KG	70			
163	芝麻叶	KG	5			
164	独蒜	KG	55			
165	白洋葱	KG	350			
166	大蒜头	KG	290			
167	鲍芹	KG	20			
168	线椒	KG	50			
169	莴笋干	KG	62			
170	西兰苔	KG	20			
171	临安小番薯	KG	1200			
172	烟薯	KG	50			
173	芥菜	KG	5			
174	扁豆	KG	50			
175	豌豆苗	KG	50			
176	辣木苗	KG	135			
177	贝贝南瓜	KG	320			
178	宝塔菜	KG	10			
179	茨菇	KG	5			
180	青青草	盒	350			

181	五星花	盒	150			
182	茛蓂花	盒	200			
183	满天星	把	85			
184	迷迭香	包	25			
185	薄荷叶	盒	40			
186	绣球花	盒	130			
187	大叶	盒	10			
188	散叶	张	20			
189	松针	KG	45			
190	灯笼花瓣	盒	20			
191	幸运星	盒	20			
192	夜来香	KG	20			
193	清香木	盒	5			
194	紫苏叶	盒	15			
195	鲜茉莉花	KG	5			
196	鲜茴香	包	2			
197	铜钱草	盒	5			
198	千叶吊兰	盆	5			
199	佛手瓜	KG	350			
200	茴香头	KG	1800			
201	皱皮椒	KG	500			
202	南姜	KG	150			
203	螺丝椒	KG	500			
204	薄皮椒	KG	20			
205	新鲜二荆条	KG	20			
206	黄节瓜	KG	50			
207	锥栗	KG	80			
208	雪里红	KG	50			
209	豌豆尖	KG	50			
210	水果藕	KG	20			
211	紫白菜	KG	20			
212	老人头菌	盒	5			
213	鲜黄耳	KG	5			
214	包心菜干	KG	20			
215	鲜沙姜	KG	20			
216	一点红萝卜	KG	20			
217	鲜牛肝菌	kg	75			

218	姬松茸	kg	20			
219	鲜松茸	kg	550			
220	野生松茸	kg	5			
221	鲜羊肚菌	kg	115			
222	鲜石斛	KG	7			
223	新鲜花椒	包	750			
224	2头百合	Kg	20			
225	芽菜	Kg	25			
	合计					请计算出总金额

备注：以上产品严格按照采购文件的要求进行报价；报价含税票、含运费、含送货卸货等服务，若高于报价限价，同意作无效处理。

联系人：

联系电话：

报价单位（盖章）：

报价日期：

产品报价单

报价项目：项目 2：配送中心及门店蔬菜

序号	品名	单位	年预估量	税率	含税单价	含税金额
1	黄秋葵	KG	140			
2	黄瓜苗	KG	20			
3	玉米棒	KG	900			
4	香百合	KG	5			
5	新鲜虫草花	KG	20			
6	中指芥兰	KG	12			
7	山药	KG	430			
8	马蹄	KG	30			
9	嫩藕	KG	195			
10	茭白肉	KG	5			
11	毛芋艿	KG	85			
12	胡萝卜	KG	6500			
13	白萝卜	KG	97340			
14	心里美	KG	10			
15	西芹	KG	2450			
16	本芹	KG	10300			
17	荷兰芹	KG	5			
18	毛茛笋	KG	14650			
19	菜梗	KG	20			
20	东北茄子	KG	20			
21	鸡毛菜	KG	20			
22	香椿	KG	1			
23	金针菇	小包	10			
24	水芹菜	KG	2			
25	干葱头	KG	20			
26	干菜头	KG	20			
27	铁棍山药	KG	1			
28	花生苗	KG	20			
29	去根青豆芽	KG	20			
30	奶白菜	KG	20			
31	青菜	KG	28000			

32	毛毛菜	KG	19400			
33	空心菜	KG	50			
34	油麦菜	KG	1800			
35	菠菜	KG	570			
36	香菜	KG	100			
37	球生菜	KG	1230			
38	长生菜	KG	3080			
39	广东菜心	KG	320			
40	香蒿	KG	10			
41	蒿菜	KG	35			
42	大白菜	KG	10300			
43	紫包菜	KG	25			
44	包心菜	KG	51520			
45	香芋	KG	580			
46	苋菜	KG	22			
47	娃娃菜	包	1250			
48	韭菜	KG	1600			
49	韭芽	KG	2800			
50	有机花菜	KG	14550			
51	西兰花	KG	23950			
52	马兰头	KG	5			
53	芥菜	KG	40			
54	苦叶生菜	KG	20			
55	木耳菜	KG	20			
56	彩椒	KG	75			
57	朝天椒	KG	170			
58	小尖椒	KG	2550			
59	大尖椒	KG	10800			
60	小红尖椒	KG	220			
61	法国百合	KG	5			
62	青萝卜	KG	20			
63	去壳板栗	KG	50			
64	带壳板栗	KG	5			
65	芦笋（切好）	KG	555			
66	小土豆	KG	25			

67	土豆	KG	47400			
68	紫番薯	KG	100			
69	小红薯	KG	168			
70	茄子	KG	15000			
71	番茄	KG	15700			
72	黄瓜	KG	9200			
73	小黄瓜	KG	380			
74	冬瓜	KG	8750			
75	金瓜	KG	5			
76	老南瓜	KG	380			
77	苦瓜	KG	20			
78	长瓜	KG	880			
79	西葫芦	KG	2800			
80	嫩南瓜	KG	2730			
81	丝瓜	KG	125			
82	酱瓜	KG	20			
83	榨菜	KG	20			
84	榴芥菜	KG	20			
85	倒笃菜	KG	20			
86	青雪菜	KG	55			
87	梅干菜	KG	5			
88	抱腌菜	KG	4000			
89	韭菜花	KG	20			
90	大头菜	KG	20			
91	冰草	盒	20			
92	小胡萝卜	KG	6			
93	萝卜苗	KG	20			
94	去根黄豆芽	KG	20			
95	八角丝瓜	KG	20			
96	蟹味菇	盒	2150			
97	萝卜干丝	KG	2950			
98	青椒	KG	1700			
99	大红椒	KG	2660			
100	豆苗	KG	20			
101	嫩菱肉	KG	10			

102	绿豆芽	KG	1920			
103	黄豆芽	KG	750			
104	银芽	KG	2			
105	刀豆	KG	950			
106	荷兰豆	KG	175			
107	豆板	KG	25			
108	带壳毛豆	KG	30			
109	新鲜毛豆肉	KG	1			
110	长缸豆	KG	3200			
111	蜜豆	KG	20			
112	甜豆肉小	KG	590			
113	鲜蚕豆	KG	10			
114	洋葱	KG	14300			
115	小葱	KG	18900			
116	生姜	KG	14000			
117	大蒜子	KG	1600			
118	青大蒜	KG	810			
119	蒜苗	KG	245			
120	京葱	KG	680			
121	鲜金针菇	KG	185			
122	鲜茶树菇	KG	110			
123	鲜香菇	KG	15			
124	鲜白灵菇	KG	20			
125	鲜秀珍菇	KG	5			
126	鲜滑子菇	KG	20			
127	鲜蘑菇	KG	530			
128	鲜杏鲍菇	KG	3200			
129	鲜鸡腿菇	KG	20			
130	白玉菇	盒	80			
131	鲜草菇	KG	20			
132	海鲜菇	KG	80			
133	玉叶橄榄菜	KG	20			
134	马家沟芹菜	KG	20			
135	白芦笋	KG	20			
136	带壳嫩菱	KG	10			

137	三色槿	盒	20			
138	酸模叶	盒	20			
139	香菜苗	盒	20			
140	花边生菜	KG	20			
141	洋兰	把	20			
142	玉米苗	盒	20			
143	安娜苗	盒	20			
144	樱桃萝卜	KG	20			
145	玉米笋	KG	20			
146	芦蒿	KG	5			
147	红巨菊	KG	20			
148	新鲜莲子	KG	2			
149	玉兰菜	KG	20			
150	雪芽	KG	20			
151	何仙菇	盒	20			
152	净莴笋	KG	20			
153	荷花	朵	20			
154	荷叶	张	20			
155	莲蓬	个	20			
156	桔瓜	个	20			
157	冬腌菜	KG	20			
158	玉女瓜	KG	20			
159	鸡枞菌	KG	60			
160	火龙火苗	盒	20			
161	甜菜苗	盒	20			
162	干黄花菜	KG	20			
163	芝麻叶	KG	20			
164	独蒜	KG	20			
165	白洋葱	KG	20			
166	大蒜头	KG	20			
167	鲍芹	KG	20			
168	线椒	KG	20			
169	莴笋干	KG	20			
170	西兰苔	KG	20			
171	临安小番薯	KG	20			

172	烟薯	KG	20			
173	芥菜	KG	20			
174	扁豆	KG	20			
175	豌豆苗	KG	20			
176	辣木苗	KG	20			
177	贝贝南瓜	KG	20			
178	宝塔菜	KG	20			
179	茨菇	KG	20			
180	青青草	盒	20			
181	五星花	盒	20			
182	茼萝花	盒	20			
183	满天星	把	20			
184	迷迭香	KG	20			
185	薄荷叶	盒	20			
186	绣球花	盒	20			
187	大叶	盒	20			
188	散叶	张	20			
189	松针	KG	20			
190	灯笼花瓣	盒	20			
191	幸运星	盒	20			
192	夜来香	KG	20			
193	清香木	盒	20			
194	紫苏叶	盒	20			
195	鲜茉莉花	KG	20			
196	鲜茴香	KG	20			
197	铜钱草	盒	20			
198	千叶吊兰	盆	20			
199	佛手瓜	KG	20			
200	茴香头	KG	20			
201	皱皮椒	KG	20			
202	南姜	KG	20			
203	螺丝椒	KG	20			
204	薄皮椒	KG	20			
205	新鲜二荆条	KG	20			
206	黄节瓜	KG	20			

207	锥栗	KG	20			
208	雪里红	KG	20			
209	豌豆尖	KG	20			
210	水果藕	KG	20			
211	紫白菜	KG	20			
212	老人头菌	盒	20			
213	鲜黄耳	KG	20			
214	包心菜干	KG	20			
215	鲜沙姜	KG	20			
216	一点红萝卜	KG	20			
217	鲜牛肝菌	KG	10			
218	姬松茸	KG	10			
219	鲜松茸	KG	10			
220	野生松茸	KG	10			
221	鲜羊肚菌	KG	10			
222	鲜石斛	KG	1			
223	新鲜花椒	包	20			
224	海带丝	KG	350			
	合计					请计算出总金额

备注：以上产品严格按照采购文件的要求进行报价；报价含税票、含运费、含送货卸货等服务，若高于报价限价，同意作无效处理。

联系人：

联系电话：

报价单位（盖章）：

报价日期：

产品报价单

报价项目：项目 3：配送中心莲藕

品名	单位	年预估量	质量要求	税率	含税单价	含税金额
莲藕	kg	251567	<p>1、规格：700--1200g/节，长度 25-35cm;内孔数多 9 孔；</p> <p>2、形态：净藕，无支茎、无畸形;两端粗细相差不大；藕不弯曲；同批货为同一品种且整批大小均匀；藕表完整，藕头不超过 1.5cm;藕内孔要求呈圆形；</p> <p>3、新鲜度：藕表光滑、硬实、无皱缩，表面无大面积损伤；</p> <p>4、清洁度：藕节无须根，空腔内无泥痕及其他污染物；无褐变、腐烂；</p> <p>5、气味：具有莲藕特有的气味，无其他异味；</p> <p>6、颜色：表面光泽，黄褐色；</p> <p>7、其他：无病虫害，无明显损伤、冻伤和斑疮。</p> <p>8、去皮切开后发黑要退货，烧煮后发黑要退货. 并要补足退货数量。</p> <p>9、原料藕不得添加食品添加剂浸泡漂白。</p> <p>10、产品各质里指标应符合 NY/T1583《莲藕》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限里》等国家标准及有关规定的要求。</p> <p>11、符合 GB2763《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限里》等国家标准及有关规定的要求。</p> <p>12、执行标准为 NY/T 1583《莲藕》，或其他现行有效的国家标准、行业标准及备案有效的企业标准。</p> <p>13、产品各项质量指标可按照严于相关国家标准的企业标准执行。</p> <p>14、日采购量约在 200-1500kg 之间，需每日送货，具体以实际报货为准。</p>			

备注：以上产品严格按照采购文件的要求进行报价；报价含税票、含运费、含送货卸货等服务，若高于报价限价，同意作无效处理。

联系人：

联系电话：

报价单位（盖章）：

报价日期：

产品报价单

报价项目：项目 4：水果

序号	品名	单位	年预估量	规格	产地	税率	含税单价	含税金额
1	新奇士橙	kg	2000	5 个/KG	美国			
2	夏橙	kg	3000	5 个/KG	湖北			
3	赣南橙	kg	8000	5 个/KG	江西			
4	南非橙	kg	100	5 个/KG	南非			
5	麒麟西瓜	kg	19700	5-6KG/个	海南			
6	哈密瓜	kg	7350	2KG/个	海南			
7	6 两橙子	kg	200	0.3KG/个	南非			
8	6 两橙子	kg	500	0.3KG/个	江西			
9	苹果	kg	1000	5-6 个/KG	陕西			
10	嘎啦果	kg	2000	5-6 个/KG	陕西			
11	无籽西瓜	kg	3550	5-6KG/个	海南			
12	青柠檬	kg	310	10 个/KG	海南			
13	红提	kg	700	40-45 粒/KG	智利			
14	火龙果	kg	1000	0.6-0.7KG/ 个	越南			
15	网纹瓜	kg	900	1.5KG/个	海南			
16	大樱桃	kg	100	40-45 粒/KG	辽宁			
17	车厘子	kg	100	JJJ	智利			
18	草莓	kg	210	50-55 粒/KG	浙江			
19	芒果	kg	350	2 个/KG	海南			
20	青芒	kg	60	2 个/KG	海南			
21	红圣女果	kg	700	30-35 粒/KG	山东			
22	黄圣女果	kg	100	30-35 粒/KG	山东			
23	青圣女果	kg	60	30-35 粒/KG	山东			
24	进口黄心猕猴桃	只	1000	30 粒/板	新西兰			
25	柠檬	kg	200	5-6 个/KG	四川			
26	进口柠檬	kg	70	5-6 个/KG	南非			
27	梨	kg	800	4-5 个/KG	河北			
28	秋月梨	kg	60	3-4 个/KG	河北			
29	青提	kg	140	40-45 粒/KG	智利			
30	新鲜荔枝	kg	150	25-30 粒/KG	海南			
31	桂味荔枝	kg	20	25-30 粒/KG	海南			
32	香梨	kg	330	10 粒/KG	新疆			
33	木瓜	kg	410	0.5-0.6KG/ 个	海南			
34	凤梨	kg	380	2KG/个	菲律宾			

35	红心火龙果	kg	90	0.5-0.6KG/ 个	越南			
36	蓝莓	盒	300	125克/盒 /16MM+	云南			
37	怡颗蓝莓	盒	30	125克/盒 /18MM+	云南			
38	冬枣	kg	250	35-40粒/KG	山东			
39	牛油果	kg	20	6-7个/KG	墨西哥			
40	桔子	kg	350	6-7个/KG	浙江			
41	沙糖桔	kg	215	20-25颗/KG	广东			
42	枇杷	kg	80	15-20粒/KG	福建			
43	杨梅	kg	40	35-4粒/KG	浙江			
44	东魁杨梅	kg	15	25-30粒/KG	浙江			
45	芦柑	kg	270	5-6个/KG	福建			
46	桂圆	kg	180	40-45粒/KG	泰国			
47	泰柚	kg	120	1.5KG/个	泰国			
48	西梅	kg	130	25-30粒/KG	新疆			
49	阳光玫瑰	kg	140	40-45粒/KG	云南			
50	晴王	kg	635	40-45粒/KG	云南			
51	红心李	kg	30	15-20粒/KG	浙江			
52	耙耙柑	kg	100	5-6个/KG	四川			
53	红心柚子	kg	90	1.5KG/个	福建			
54	绿心猕猴桃	只	310	33粒/板	新西兰			
55	香蕉	KG	180	5-6根/KG	海南			
56	进口澳桔	kg	35	4-5个/KG	澳洲			
57	牛奶枣	kg	70	15-20粒/KG	福建			
58	水仙芒	kg	50	2-3个/KG	海南			
59	人参果	kg	60	10颗/KG	云南			
60	沃柑	KG	75	5-6个/KG	广西			
61	小台芒	kg	35	8-10个/KG	海南			
62	去皮甘蔗	kg	35	一根2KG	广西			
63	金桔	kg	30	30-35粒/KG	广西			
64	水蜜桃	kg	40	4-5个/KG	山东			
65	菠萝蜜 (黄肉)	kg	15	25-30粒/KG	越南			
66	菠萝蜜 (红肉)	kg	5	25-30粒/KG	越南			
67	新疆小杏子	kg	65	30-35粒/KG	新疆			
68	柿子	kg	25	10-12个/kg	陕西			
69	脆柿	kg	50	4-5个/KG	云南			
70	红葡萄	kg	20	40-45粒/KG	浙江			
71	海南小青桔	kg	10	60-70颗/KG	海南			

72	山竹	kg	20	8-9 个/KG	泰国			
73	软籽石榴	kg	10	3-4 个/KG	四川会理			
74	椰子	只	10	1KG/个	泰国			
75	山楂	kg	5	30-35 粒/KG	山东			
76	树莓	盒	5	125g/盒	云南			
77	西柚	kg	5	3-4 个/KG	南非			
78	杨桃	kg	1	10 个/KG	海南			
79	布林	kg	1	8-9 个/KG	福建			
80	油桃	kg	1	8-9 个/KG	山东			
81	百香果	kg	1	12 个/KG	广西			
82	羊角蜜	kg	100	1KG/个	山东			
83	甜瓜	kg	50	1.5-2KG/个	海南			
84	榴莲肉	盒	10	200G/盒	泰国			
85	榴莲	KG	50	3-4KG/个	泰国			
86	澳芒	KG	50	2 个/KG	澳洲			
87	黑加仑	KG	50	40-45 粒/KG	新疆			
88	莲雾	KG	10	10 个/KG	海南			
89	普通桃子	KG	5	5-6 个/KG	山东			
90	皇帝蕉	KG	10	8-10 个/KG	海南			
91	白草莓	KG	5	50-55 粒/KG	丹东			
92	山东樱桃	KG	5	80 粒/KG	山东			
93	脆皮金桔	KG	5	30-35 粒/KG	广西			
94	姑娘果	KG	5	160 粒/KG	辽宁			
95	蜜桔	KG	10	6-7 个/KG	浙江			
96	爱媛38橙	KG	300	5 个/KG	四川			
97	白沙枇杷	KG	10	15-20 粒/KG	浙江			

备注：以上产品严格按照采购文件的要求进行报价；报价含税票、含运费、含送货卸货等服务，若高于报价限价，同意作无效处理。

联系人：

联系电话：

报价单位（盖章）：

报价日期：