

# 委托服务合同

项目名称：天桥街道机关食堂供货

委托方（甲方）：北京市西城区人民政府天桥街道办事处

受托方（乙方）：北京昊源众合商贸有限公司

签订日期：2024年8月31日

# 合同书

天桥街道机关食堂供货项目经北京市西城区人民政府天桥街道办事处以11010224210200015694-XM001（项目编号）招标文件在国内进行公开招标。经评审委员会评定北京昊源众合商贸有限公司（乙方名称）为中标人。甲、乙双方依据相关规定，在平等自愿的基础上，同意按照下面的条款和条件，签署本合同。

## 第一条 合同文件

下列与本次采购活动有关的文件及附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

1. 本合同书
2. 中标通知书
3. 合同补充条款或说明
4. 投标文件（含澄清文件）
5. 招标文件（含招标文件补充通知）

## 第二条 合同内容及期限

食堂食材采购及配送服务，自2024年9月1日至2025年8月31日。

## 第三条 合同金额

参考“北京新发地市场”官方网站（<http://www.xinfadi.com.cn/>）中对应产品价格的平均价作为基准价，在此基础上报调价率。（如“北京新发地市场”网站中没有公布价格的品类，由委托人与受托人协商确定价格。）

调价率：2 %

最后结算以甲方实际购买的种类及数量据实核算。

## 第四条 权利义务

1. 甲乙双方每半月进行一次价格协商，商定好送货价格并双方确认。

2. 甲方保证服务期间，对乙方工作给予支持，提供场地等必要的基础工作条件协助。

3. 乙方不得以甲方名义向外赊欠货物及借贷货款，如发生任何经济纠纷和司法责任与甲方无关，全部责任由乙方承担。

4. 乙方按要求完成服务。乙方保证不存在危及人身及财产安全的隐患，不存在违反国家法规、法令、法律以及行业规范所要求的有关安全条款，否则应承担全部法律责任。没有甲方事先同意，乙方不得将甲方资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围内。

## 第五条 付款方式

1. 乙方为甲方提供当日送货单，甲乙双方共同确认上月供货单无误后，甲方以月为单位在本月最后一个工作日之前为乙方支付上个月度费用，若双方任何一方对上月供货单有异议，经双方共同核定协商无误后支付费用。

2. 乙方必须提供详细的物品销售清单与甲方核对，甲方根据乙方提供货物的数量，每月进行一次原材料费用核算。

3. 本合同项下所有款项均以人民币支付。

## 第六条 配送时间、地点及交货方式

1、供货时间：乙方须在每日早 7 点前将当天食材送至指定项目地点。

2、本项目非一次性采购项目，甲方所需食材的品种和数量等，须提前一天向乙方预订，乙方根据甲方需求配送。

3、蔬菜、水产包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋等货物的配送实行不间断每天制，原则上每天一次；调料、粮油类货物不需要每天配送，视具体情况，以甲方要求为准。

4、甲方因特殊情况需加送食材时，乙方务必按需准时送达（接到通知后 1.5 小时内），不得推诿延误。

5、乙方应详细计划安排配送工作，防止误点错送，因天气等不可抗力原因无法按时到货时，乙方应主动联系提前告知，启动应急方案，保证供货。

6、交货方式：现场交货，由乙方负责将食材运送到甲方指定地点，交由甲方清点签单；所有食材运抵现场的日期为交货日期。

7、遇到突发情况，及时响应，并第一时间备货(接到备货通知 1.5 小时内送达)，保证送货时效性。

8、通讯工具 24 小时保持畅通，保证随叫随到。

## 第七条 配送要求

1、乙方不得有任何关于食品安全、涉贿违法、服务恶劣的不良记录。

2、乙方应管理正规，具备丰富的配送服务经验，有能力高质量的按需配送采购人所需食材。

3、乙方应具备食材封闭配送及冷链配送的专用车辆及设备，须提供数量、规格、型号。送货车必须保持清洁、每日消毒，且车内无污垢，无垃圾。在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换。

4、乙方须安排该其正式员工按时配送，尽量固定人员，人员信息报甲方备案。乙方员工应身体健康，无传染性疾病，持有公共卫生从业人员健康合格证，热情服务、遵纪守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

5、乙方须具有配送、分拣打包的能力，且须独立完成配送及分拣打包工作，不得挂靠其他公司，不得转包配送份额，具备合法完备的税务开票能力，不得借其他公司开票走账。

6、甲方有权利指定乙方在规定时间内、地点将配送品种送达，如果乙方没有按照甲方提出的要求送达，甲方有权利拒收、退货且不承担任何责任。

7、甲方对乙方提供的不符合质量要求的食品，一律退货，乙方必须按照甲方的要求重新配送。

8、乙方不得进行任何形式的外包。

## 第八条 包装和装运

除合同另有约定外，乙方提供的全部食材，均应采用食品行业通用的方式进行包装，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。包装应适应于运输

确保食材新鲜程度和安全卫生。由于包装不善所引起的食材变质、损坏均由乙方承担重新更换或赔偿责任。

## 第九条 延迟交货

如果乙方无正当理由延迟交货，甲方有权要求乙方继续履行合同并支付未交货部分合同金额 1%违约金和赔偿损失，如乙方迟延 2 日未完成交货的，甲方有权全部或部分解除合同并要求乙方支付解除部分合同金额的 10%作为违约金。

在履行合同过程中，如果乙方遇到不能按时交货和提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时交货的理由、预期延误时间通知甲方。甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可酌情延长交货时间，但甲方保留追究乙方延迟交货的违约责任的权利。

## 第十条 检验和验收

1. 在交货前，乙方应对食材的质量、规格、数量等进行详细而全面的检验。
2. 甲方有在食材采购、配送过程中派人员监督和抽查的权利，乙方有义务为甲方监督人员进行该权利提供方便，若抽查出现 3 次及以上食品质量、数量等问题，甲方有权按照问题食品价值的三倍抵扣货款。
3. 乙方负责按规定的时间，把食材送达指定地点。
4. 乙方所供食材运抵现场后，甲方安排专人须对乙方所供食材的品种、质量和数量进行检验和核实。
5. 当满足以下条件时，食材为最终验收合格。
  - (1) 乙方提供了全部食材及完整的资料。
  - (2) 食材品种、质量和数量符合合同规定，满足甲方要求。
  - (3) 食材符合应执行的国家标准及行业标准、国家颁发的有关规范、规定和标准。
  - (4) 以上规范如与现行最新国家标准规范有冲突的，以国家和行业颁布的最新规范、标准为准，供货时以供货期间国家和行业颁布的最新规范、标准为准。
6. 供应商所供货物不符合本合同约定，采购人有权拒绝接受。若因食品质量引起食物中毒，由此造成的全部经济损失（包括但不限于：食物中毒人员医疗费、

误工费、事故处理费、行政机关罚款等)和法律责任(如行政、刑事责任),全部由供应商承担。同时采购人有权提前解除本合同并要求供应商支付相当于本合同总金额 30%的违约金。

7. 在合同执行过程中,采购人的任何验收、接受、确认行为,均不免除投标人对货物的质量、卫生、食品安全承担的责任。

## 第十一条 质量保证

1. 乙方应具有合法生产、经营的资质证明,并提供有效的营业执照等。

2. 乙方须保证食材的新鲜程度,并完全符合强制性的国家技术质量规范和合同规定的质量、规格、性能和技术规范等的要求。

3. 据甲方按检验标准自己检验结果或委托有资质的相关质检机构的检验结果,发现食材的数量、质量、规格与合同不符;或者在质量保证期内,证实食材存在缺陷,包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等,甲方应尽快通知乙方。乙方在收到通知后日内应免费更换有缺陷的食材,并对因食材问题引起的一切后果承担责任。

4. 如果乙方在收到通知后 1 日内没有弥补缺陷,甲方可以采取必要的补救措施,但由此引发的风险和费用将由乙方承担,且乙方按次支付合同总额 0.5%的违约金。

## 第十二条 合同的生效

1. 本合同经甲乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章或合同专用章后生效。

2. 生效后,甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

## 第十三条 违约责任

1. 乙方无正当理由未按合同规定完成服务的,乙方每次向甲方偿付合同总额的 1%的违约金。在此情况下,乙方给甲方造成的实际损失高于违约金的,对高出违约金的部分乙方应予以赔偿。

2. 甲方如因食用乙方所提供食品导致发生食物中毒,经有关单位鉴定原因属实后,一切损失及相关处罚由乙方承担。

3. 其它未尽事宜,无相关规定的,双方协商解决。

#### 第十四条 不可抗力

甲、乙方中任何一方,因不可抗力不能按时或完全履行合同的,应及时通知对方,并在 5 个工作日内提供相应证明,结算服务费用。未履行的部分是否继续履行、如何履行等问题,可由双方初步协商,并向主管部门和政府采购管理部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失,免予承担责任。

#### 第十五条 争议的解决方式

1. 在解释或者执行本合同的过程中发生争议时,双方应通过协商方式解决。

2. 经协商不能解决的争议,双方可选择以下第①种方式解决:

①向西城区人民法院提起诉讼;

②向/仲裁委员会提出仲裁。

3. 在法院审理和仲裁期间,除有争议部分外,本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。

#### 第十六条 其他

经双方协商,可签订补充合同,所签订的补充合同与本合同具有同等法律效力。

本合同一式 6 份,甲、乙双方各执 3 份。

附件 1: 货物配送标准及相关要求

甲方

名称：（盖章）

法定代表人或授权代表（签字）

时间2024年8月31日



李庆洪

乙方

名称：（盖章）

法定代表人或授权代表（签字）

时间2024年8月31日



王孔玲



附件 1:

## 货物配送标准及相关要求

### 一、货物基本类别

(一) 项目内容: 本项目预算包含食材费、配送费。包括但不限于米、面、油、蔬菜、水果、牛羊肉、鸡货、猪肉、豆制品、奶制品、水产、蛋类、加工肉类干料、粮油等。

### 二、项目要求

#### 第一条 食材采购要求

(一) 主要为食堂日常所需蔬菜、水产(包括新鲜和冷冻的)、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油, 以及其它特殊食材(副食品及预包装食品)。

(二) 配送原材料必须完全确保所有食材均在保质期内, 质量合格、成色新鲜, 无变质过保、无以次充好。

(三) 供应商需具备应急采购、储备、配送能力。

(四) 肉类、蔬菜、水果、禽蛋类、冻货类、水产类、调料、粮油、副食品及预包装食品应为正规渠道提供, 水产类需保证鲜活。供应商应确保进货渠道合法化、透明化。

#### 第二条 供应产品的质量要求

##### (一) 总体要求

提供质优、物美、100%安全合格的食品, 应符合国家食品安全法、国家农产品质量安全法、动物检疫法以及国家和本市有关食品安全标准, 不得提供以下食品, 否则由此所造成的全部经济损失和法律责任由供应商负责。

1. 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常, 对人体健康有害的食品。

2. 含有毒、有害物质或者被有害物质污染, 对人体健康有害的食品。

3. 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食品。

4. 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的猪肉及其制品。

5. 病死、毒死或者死因不明的猪肉及其制品。

6. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品。
7. 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。
8. 超过保质期限的食品。

## （二）粮、油的质量要求

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

2. 米、油：包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。供应商所提供产品质量需要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁提供伪劣、假冒、无证不合格物品。

3. 供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应商责任，供应商应承担全部责任，包括但不限于：食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，触犯刑法的应当追究刑事责任。

4. 每个食用油品种需色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内，并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，供应商将承担全部责任。

5. 执行标准（如国家或北京地区有新标准，按最高标准执行）：

（1）大米品种要求为标准一级米，不含添加剂。

（2）米类执行标准：国家或北京地区最新标准

（3）大米的质量标准：除符合标准一级米外，要求：碎米总量 $\leq 15\%$ （国家标准： $\leq 15\%$ ）；小碎米总量 $\leq 1\%$ （国家标准： $\leq 1\%$ ）；不完善粒 $\leq 3\%$ （国家标准： $\leq 3\%$ ）。

(4) 油类执行标准：北京地区或国家最新油类标准，如色拉油、花生油、大豆油、调和油等不低于《食品国家安全标准食用油（GB2716-2018）》。

### （三）瓜果蔬菜、辅料、佐料的质量要求

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

#### 2. 具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

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

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类属同一类型，要求肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等属同一类型，要求果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等属同一类型，要求形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等属同一类型，要求皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩

致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等属同一类型，要求色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等属同一类型，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等属同一类型，要求形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、茨菇、茭白、荸荠、菱角等属同一类型，要求肉质嫩，成熟度

适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等属同一类型，蘑菇、草菇菌盖圆整略展

开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽，浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

3. 食品供应链要求：为确保食品安全，供应商如自己建设、租赁或签有供货协议的蔬菜基地，应从食品的源头开始把控整个食品供应链，务必让食品健康可控，所有食品的来源须清晰。

#### （四）肉类的质量要求

1. 肉类执行标准：北京地区或国家最新标准。

2. 肉类供应情况要求

（1）鸡、鸭、鹅等禽类：供应商配送的家禽类渠道来源正规可溯，禽类的表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，根据品种的不同而呈现出家禽原有的自然颜色，肌肉切面有光泽，表皮微湿润，不粘手。

(2) 猪、牛、羊等肉类：供应商配送的猪肉、牛肉、羊肉等渠道来源正规可溯，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的表面及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

(3) 鲜鱼：鱼体健康，体态均称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

3. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规渠道，供货时需提交厂家的卫生许可证、验收单及当批次有效的动物检验检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

4. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品供货时要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

#### (五) 干货及腊味的质量要求

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

(六) 奶制品的质量要求：符合北京市地区及国家相关食品安全规定。

(七) 主食类的质量要求：符合北京市地区及国家相关食品安全规定。

### 第三条 新鲜度要求

(一) 保质期限为1个月(含)以下的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过5(含)天。

(二) 保质期限为1个月(不含)至2个月(含)的，货物到达采购人所在地时，

距生产日期不得超过7(含)天。

(三) 保质期限为2个月(不含)至3个月(含)的, 货物到达采购人所在地时, 距生产日期不得超过10(含)天。

(四) 保质期限为3个月(不含)至6个月(含)的, 货物到达采购人所在地时, 距生产日期不得超过15(含)天。

(五) 保质期限为6个月(不含)至12个月(含)的, 货物到达采购人所在地时, 距生产日期不得超过20(含)天。

(六) 保质期限为12个月(不含)至18个月(含)的, 货物到达采购人所在地时, 距生产日期不得超过30(含)天。

(七) 保质期限为18个月(不含)以上的, 货物到达采购人所在地时, 距生产日期不得超过40(含)天。

(八) 规定无保质期的商品:

(1) 蔬菜、鲜果、禽蛋、畜禽肉类商品到达采购人所在地时, 应保持其新鲜度, 抽检不合格的产品应退换货。

(2) 水产类(新鲜的)商品到达采购人所在地时, 应保持其鲜活, 抽检不合格的产品应退换货。

附件：采购明细附录（包括但不限于）

蔬菜类：要求当季新鲜蔬菜、无黄叶、无虫、无杂质、无农残、无腐烂、色泽光鲜、大小基本统一、成熟适中、非库存					
大葱	紫圆葱	黄圆葱	冬瓜	圆白菜	西红柿
尖椒	青椒	螺丝椒	杭椒	线椒	彩椒
红尖椒	小米椒	苦瓜	丝瓜	圆茄子	长茄子
黄瓜	荷兰豆	青蒜	油菜	蒜黄	平菇
雪里蕻	美人椒	大白菜	胡萝卜	白萝卜	豇豆
青萝卜	心里美	红薯	豆王	大蒜	干姜
蒜米	娃娃菜	细葱	圆生菜	速冻玉米	老南瓜
毛冬瓜	板栗瓜	铁杆山药	芋头	去皮马蹄	土豆
莲藕	蒜苔	芹菜	香菇	口蘑	金针菇
鲜花生	毛豆	冬笋	西兰花	红薯粉条	海带丝
绿豆芽	黄豆芽	小白菜	菜心	苋菜	叶生菜
苦菊	菊花菜	盖菜	水菠菜	蒿子秆	香葱
香菜	韭菜	茴香			
水果类：当季新鲜水果、水分充足、色泽鲜亮、无虫、无破损、码放整齐、大小基本统一、成熟度适中、非库存					
香蕉	富士苹果	皇冠梨	沃柑	果冻橙	山西蜜梨
油桃	毛桃	甜王西瓜	菠萝	脐橙	
牛羊肉：非冷冻、未注水优质牛肉类、羊肉类，肉品色泽鲜亮、无异味、无寄生虫、提供动物检疫合格证证明、肉制品品质合格证					
牛肋条	牛腩	牛腱子	羊腿肉	羊小腿	羊排
羊蝎子	牛肉片	羊肉馅	牛棒骨		
鸡货类：鸡皮有光泽、表面微湿润、个大、有弹性、包装完整、有生产日期、有冷冻储藏设施					
鸡翅根	琵琶腿	鸡胸肉	鸡腿肉	鸡丝	鸡丁
鸡片	鸡架	鸡翅中	鸡爪	鸡胗	
猪肉类：当日屠宰、未注水、肉身盖有卫生检疫章、不含瘦肉精、无异味、肉质色泽鲜亮，提供动物检疫合格证证明、肉制品品质合格证					
前尖	后尖	中断排骨	五花肉	前肘	后肘
肉馅	鲜猪肝	猪大肠	猪板油	猪腰子	猪心
豆制品：食材干净、无异味、无破损、不含非食用化学物质、码放整齐					
卤水豆腐	北豆腐	韧豆腐	内脂豆腐	素鸡	散豆丝
鸭血	拉皮	凉皮	干豆皮		
干料类：外包装无污物、无泄漏、无涨袋、无鼓盖、无变质发霉现象					
八宝菜	八角	白芝麻	白芷	本地蜜枣	草果
草寇	粗盐	带皮核桃仁 (好)	党参	灯笼椒	丁香
甘草片	干桂圆	干香茅	枸杞子	古币香	桂皮
国产葡萄干	和田大枣	甘草片	干桂圆	干香茅	枸杞子
古币香油	桂皮	国产葡萄干	黑芝麻	花椒	黄花

袋银耳	灰枣	精盐	良姜	麻椒	肉蔻
无核小枣	虾皮 A 级	香果	香叶	小茴香	小虾米 A 级
海带（大片干）	百花蜂蜜	豆蔻	海天蚝油	风车生粉（进口）	凤球唛番茄酱
腐竹	干辣椒段（自封袋）	古币芝麻酱	广味源胡椒粉	海底捞麻辣香锅料	海天草菇老抽
海天海鲜酱	海天柱候酱	海天蚝油	海天蒸鱼豉油	红 99 火锅底料	红梅鸡精
家乐鸡精	家乐辣鲜露	家乐浓缩鸡汁	碱面	金狮酱油	金钻甜奶油
辣椒段	辣椒粉	辣妹子腊八豆	辣妹子辣椒酱	老干妈风味豆豉酱	李锦记蒜蓉辣椒酱
六必居干黄酱	六必居甜面酱	龙门米醋	鲁樱红豆沙	红梅鸡精	鲁樱蜜豆
毛哥老鸭汤	清水笋丝	散云丝	上海白醋	十三香花椒粉	双桥味粉
双喜无铝泡打粉	水塔陈醋	速发蛋糕油	酸辣粉粉条	太古特细糖霜	坛坛香剁椒
王守义十三香	王致和大块腐乳	王致和腐乳【坛装】	王致和韭菜花	香其酱	雪景绵白糖
永川豆豉	永丰料酒	优级绵白糖	玉米淀粉	油纸【厚】	
奶制品：新鲜、包装完整、无变质、无泄漏、在保质期内产品					
三元小福纯牛奶	三元益菌多	三元茯苓酸奶	三元炭烧酸奶	三元老北京酸奶	三元小福纯牛奶
三元益菌多					
水产类：鲜活宰杀、肉质有弹性、内脏清晰可辨无腐烂					
鲤鱼	草鱼	黄花鱼	明太鱼	罗非鱼	冰鲜虾
胖头鱼					
粮油：包装完整、有商标、生产日期、保质期、粮食干爽、无异味					
东北大米	五得利雪花粉	面条	小米	小碴子	圆江米
红小豆	黄豆	白沙花生	去皮花生米		
蛋类：新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑					
红皮鸡蛋	去皮鹌鹑蛋	松花蛋	咸鸭蛋	柴鸡蛋	
加工肉类：新鲜、包装完整、无破损、无变质、无异味					
猪头肉	蒜肠	腊肉	火腿肠	鸡泥肠	猪耳朵
羊杂					