

**武威市机关事务管理局 2024-2025 年市委、市政府集中办公
区职工食堂食材采购项目
中标公告**

一、项目编号：110001JH6206002

二、项目名称：武威市机关事务管理局 2024-2025 年市委、市政府集中办公区职工食堂食材采购项目

三、中标（成交）信息

四、主要标的信息

标包	是否废标	供应商名称	供应商联系地址	中标下浮率	评审报价/评审得分
包 1	否	武威思诺商贸有限公司	甘肃省武威市凉州区西大街街道厚德巷 25 号	6%	92.54
包 2	否	甘肃顺佳冷链物流有限责任公司	武威市凉州区高坝镇刘畦村二组	9.99%	87
包 3	否	武威市凉州区雄燕蔬菜运销农民专业合作社	甘肃省武威市凉州区中坝镇上坝村十组	8%	88
包 4	否	甘肃金帆沃菌美生物科技有限公司	甘肃省武威市凉州区高坝镇六坝村六组	4.5%	89.2
包 5	否	甘肃玉璐商贸有限公司	甘肃省武威市凉州区中坝镇上坝村嘉和街 82-2 号	8%	85.4
包 7	否	武威市凉州区阚氏农特产调味品经营部	甘肃省武威市凉州区富民路 161 号	3%	80.9

第一包：

序号	货物名称	下浮率 (%)	规格等级	数量
1	土豆	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
2	樱桃萝卜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
3	发菜卷	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
4	独头蒜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
5	白玉菇	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
6	茶树菇	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
7	海鲜菇	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
8	沙葱	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
9	豆苗	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
10	鸡毛菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
11	紫薯	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
12	田七	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
13	虫草花	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
14	秋葵	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
15	小水葱	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
16	苦菊	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
17	生菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
18	韭黄	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
19	黄花菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
20	空心菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
21	芥兰	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
22	香芹	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

23	龙须菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
24	小米椒	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
25	菜心	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
26	丝瓜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
27	红苋菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
28	茭白	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
29	青美人椒	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
30	红美人椒	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
31	金瓜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
32	小芋头	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
33	佛手瓜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
34	西生菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
35	香姜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
36	小乳瓜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
37	苦苦菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
38	野蘑菇	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
39	日本豆腐	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
40	芦笋	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
41	火锅鸭血	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
42	苦瓜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
43	芥菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
44	其它季节性蔬菜	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
45	苹果	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

46	香蕉	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
47	圣女果	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
48	桔子	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
49	桃子	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
50	人参果	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
51	葡萄	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
52	橙子	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
53	梨子	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
54	其它季节性水果	6%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

(1) 蔬菜水果按照餐厅实际需求供货，供货种类不限于以上清单提供种类。

(2) 蔬菜水果必须为新鲜时令蔬菜水果，执行国家 GB/T 8854-1988 标准，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜水果安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求；

(3) 时令蔬菜水果必须是新鲜“绿色食品”，安全、卫生、残余农药含量不能超过国家有关标准，食品有机磷、有机氯、农药残留量、食品添加剂、香料等指标。叶菜类：色泽鲜明，有润泽的光亮，叶身肥壮，饱满，无伤痕，质地脆嫩。茎根类：以色泽鲜艳、壮大、无斑点，各有其清香气味者为好。所供蔬菜水果必须经过粗加工，食用率达 95%以上。

(4) 每个品种的重量以实际供货时双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

第二包：

序号	货物名称	下浮率 (%)	规格等级	数量
1	土豆	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
2	樱桃萝卜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

3	发菜卷	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
4	独头蒜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
5	白玉菇	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
6	茶树菇	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
7	海鲜菇	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
8	沙葱	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
9	豆苗	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
10	鸡毛菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
11	紫薯	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
12	田七	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
13	虫草花	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
14	秋葵	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
15	小水葱	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
16	苦菊	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
17	生菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
18	韭黄	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
19	黄花菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
20	空心菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
21	芥兰	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
22	香芹	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
23	龙须菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
24	小米椒	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
25	菜心	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
26	丝瓜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

27	红苋菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
28	茭白	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
29	青美人椒	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
30	红美人椒	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
31	金瓜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
32	小芋头	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
33	佛手瓜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
34	西生菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
35	香姜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
36	小乳瓜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
37	苦苦菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
38	野蘑菇	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
39	日本豆腐	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
40	芦笋	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
41	火锅鸭血	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
42	苦瓜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
43	芥菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
44	其它季节性蔬菜	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
45	苹果	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
46	香蕉	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
47	圣女果	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
48	桔子	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
49	桃子	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

50	人参果	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
51	葡萄	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
52	橙子	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
53	梨子	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
54	其它季节性水果	9.99%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

(1) 蔬菜水果按照餐厅实际需求供货，供货种类不限于以上清单提供种类。

(2) 蔬菜水果必须为新鲜时令蔬菜水果，执行国家 GB/T 8854-1988 标准，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜水果安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求；

(3) 时令蔬菜水果必须是新鲜“绿色食品”，安全、卫生、残余农药含量不能超过国家有关标准，食品有机磷、有机氯、农药残留量、食品添加剂、香料等指标。叶菜类：色泽鲜明，有润泽的光亮，叶身肥壮，饱满，无伤痕，质地脆嫩。茎根类：以色泽鲜艳、壮大、无斑点，各有其清香气味者为好。所供蔬菜水果必须经过粗加工，食用率达 95%以上。

(4) 每个品种的重量以实际供货时双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

第三包：

序号	货物名称	下浮率 (%)	规格等级	数量
1	土豆	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
2	樱桃萝卜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
3	发菜卷	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
4	独头蒜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
5	白玉菇	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
6	茶树菇	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

7	海鲜菇	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
8	沙葱	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
9	豆苗	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
10	鸡毛菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
11	紫薯	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
12	田七	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
13	虫草花	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
14	秋葵	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
15	小水葱	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
16	苦菊	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
17	生菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
18	韭黄	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
19	黄花菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
20	空心菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
21	芥兰	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
22	香芹	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
23	龙须菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
24	小米椒	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
25	菜心	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
26	丝瓜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
27	红苋菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
28	茭白	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
29	青美人椒	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
30	红美人椒	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

31	金瓜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
32	小芋头	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
33	佛手瓜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
34	西生菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
35	香姜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
36	小乳瓜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
37	苦苦菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
38	野蘑菇	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
39	日本豆腐	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
40	芦笋	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
41	火锅鸭血	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
42	苦瓜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
43	芥菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
44	其它季节性蔬菜	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
45	苹果	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
46	香蕉	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
47	圣女果	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
48	桔子	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
49	桃子	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
50	人参果	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
51	葡萄	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
52	橙子	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
53	梨子	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货
54	其它季节性水果	8%	新鲜一级	按照餐厅需求供货

(1) 蔬菜水果按照餐厅实际需求供货，供货种类不限于以上清单提供种类。

(2) 蔬菜水果必须为新鲜时令蔬菜水果，执行国家 GB/T 8854-1988 标准，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜水果安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求；

(3) 时令蔬菜水果必须是新鲜“绿色食品”，安全、卫生、残余农药含量不能超过国家有关标准，食品有机磷、有机氯、农药残留量、食品添加剂、香料等指标。叶菜类：色泽鲜明，有润泽的光亮，叶身肥壮，饱满，无伤痕，质地脆嫩。茎根类：以色泽鲜艳、壮大、无斑点，各有其清香气味者为好。所供蔬菜水果必须**经过粗加工，食用率达 95%以上。**

(4) 每个品种的重量以实际供货时双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

第四包：

序号	货物名称	下浮率	规格等级	数量
1	一级鲜猪肉	4.5%	气味正常，体表修割整齐，无连带碎肉、碎膘，肌肉颜色光泽好，无PSE肉。体型匀称，后腿肌肉丰满，猪肉和骨头的比例为7:3，胴体重为75-85千克，猪肉肥膘厚不超过1.0-2.5cm。	按照餐厅需求供货
2	一级鲜牛肉	4.5%	供应商所供应的牛肉须为一级牛肉，气味正常，肉横断面上脂肪纹明显，肌肉呈鲜红色，质地紧密，脂肪呈乳白色，肌肉颜色光泽好，胴体重为227-363千克，脂肪厚度不超过0.76—1.02cm。	按照餐厅需求供货
3	一级鲜羊肉	4.5%	供应商所供应的羊肉须为一级羊肉：胴体重为25-30千克，肌肉颜色光泽好，气味正常，脂肪厚度不超过0.8-1.2cm。	按照餐厅需求供货
4	一级鲜鸡肉	4.5%	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。	按照餐厅需求供货

<p>(1) 肉类按照餐厅实际需求供货，供货种类不限于以上清单提供种类。</p> <p>(2) 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。供货时须提交当批次有效的动物检疫合格证（原件的扫描件），肉质合格证，鸡肉检测报告等证件。</p> <p>(3) 供应商所供鲜肉污染物限量应符合 GB 2762-2017（食品安全国家标准食品中污染物限量）的规定；农药残留量应符合 GB 2763-2016（食品安全国家标准食品中农药最大残留限量）的规定；兽药残留量应符合 GB 31650-2019（食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量）的规定。</p> <p>(4) 每个品种的重量以实际供货时双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。</p>
--

第五包：

序号	货物名称	下浮率	规格等级	数量
1	一级鲜猪肉	8%	气味正常，体表修割整齐，无连带碎肉、碎膘，肌肉颜色光泽好，无PSE肉。体型匀称，后腿肌肉丰满，猪肉和骨头的比例为7:3，胴体重为75-85千克，猪肉肥膘厚不超过1.0-2.5cm。	按照餐厅需求供货
2	一级鲜牛肉	8%	供应商所供应的牛肉须为一级牛肉，气味正常，肉横断面上脂肪纹明显，肌肉呈鲜红色，质地紧密，脂肪呈乳白色，肌肉颜色光泽好，胴体重为227-363千克，脂肪厚度不超过0.76-1.02cm。	按照餐厅需求供货
3	一级鲜羊肉	8%	供应商所供应的羊肉须为一级羊肉：胴体重为25-30千克，肌肉颜色光泽好，气味正常，脂肪厚度不超过0.8-1.2cm。	按照餐厅需求供货
4	一级鲜鸡肉	8%	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。	按照餐厅需求供货

<p>(1) 肉类按照餐厅实际需求供货，供货种类不限于以上清单提供种类。</p> <p>(2) 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。供货时须提交当批次有效的动物检疫合格证（原件的扫描件），肉质合格证，鸡肉检测报告等证件。</p> <p>(3) 供应商所供鲜肉污染物限量应符合 GB 2762-2017（食品安全国家标准食品中污染物限量）的规定；农药残留量应符合 GB 2763-2016（食品安全国家标准食品中农药最大残留限量）的规定；兽药残留量应符合 GB 31650-2019（食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量）的规定。</p> <p>(4) 每个品种的重量以实际供货时双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。</p>
--

第七包：

序号	货物名称	下浮率	规格等级	数量
1	调味品	3%	干鲜类物品有机磷、有机氯、农药残留量、食品添加剂、香料等指标要有检验合格证，必须要有“QS的标志”证件齐全，保证质量价格合理。调料类：花椒、八角、桂皮、草果等要求颗粒完整、味道纯正、选用当年的新鲜调料。鸡精、味精、酱油、醋类必须选用常用品牌，适合食堂使用。	按照餐厅需求 供货
2	鸡蛋	3%	1. 色泽：具有禽蛋固有的色泽；2. 组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性蛋白澄清透明、稀稠分明；3. 气味：具有产品固有的气味，无异味；4. 蛋壳毛糙，色泽明快，无霉斑，无污染，无血迹，无裂纹，无其他组织异物；5. 用手摇晃时，没有像稀汤一样的感觉和声音；6. 攥在手中对着阳光或灯光，从食指和拇指中间能看到蛋中透出的红色光，蛋黄呈出暗影，无异常阴影；7. 蛋白透明无色，蛋黄紧密且完整，无臭味，无异味；8. 符合 GB2748《鲜蛋卫生标准》、GB2762《食品中污染物限量》等，配送时必须提供厂家动物货物检验检疫合格证明。	按照餐厅需求 供货
3	一级鲜鱼肉	3%	提供产品具有该产品应有的色泽，气味、无异味、无酸败味且具有正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变。	按照餐厅需求 供货

4	一级鲜虾	3%	提供产品具有该产品应有的色泽, 气味、无异味、无酸败味且具有正常的形状和组织状态, 无正常视力可见的外来杂质, 无霉变。	按照餐厅需求 供货
<p>(1)调味品及水产品按照餐厅实际需求供货, 供货种类不限于以上清单提供种类;</p> <p>(2)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。供货时须提交当批次有效的动物检疫合格证(原件的扫描件), 水产品合格证。</p> <p>(4)每个品种的重量以实际供货时双方核准的净重过磅数为准, 双方签字确认作为结算凭证。</p>				

四、评审专家（单一来源采购人员）名单

李文彩、李太昌、田应成、徐生龙、李鹏生、达彦文（采购人代表）、
窦城（采购人代表）

六、代理服务收费标准及金额

收费标准：参照招标代理服务收费管理暂行办法收取

收费金额：3 万元

七、公告期限

自本公告发布之日起 1 个工作日。

八、其他补充事宜

无

九、凡对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系

1、采购人信息

名称：武威市机关事务管理局

地址：武威市凉州区东大街 28 号

联系方式：19993533520

2、采购代理机构信息

名称：甘肃越辉项目管理有限公司

地址：武威市凉州区海藏路天一财富广场1号楼1419室

联系方式：15193528009

3、项目联系方式

联系人：宋美龄

联系方式：15193528009

