

陕西宜路行餐饮管理有限公司西铁  
局中央厨房生产餐料采购项目

招 商 公 告

编号：SXYLX-2025-03号

招 商 人：陕西宜路行餐饮管理有限公司  
2025年4月

## 一、招商人：陕西宜路行餐饮管理有限公司

## 二、项目概况与招商范围

1. 项目背景：中央厨房位于陕西省西安市未央区草滩八路 501 号。厨房一层为生产厂房，设有各生产车间、存料库房、冷库及操作平台；二到三层为办公区域及员工住宿区域；
2. 招商范围：中央厨房日常使用生产餐食所需蔬菜、禽蛋、豆制品类等；
3. 送货地点：陕西省西安市未央区草滩八路501号。

## 三、竞商人资格要求

1. 本次招商不接受联合体竞商，不得分包或转包。
2. 本次招商要求竞商人必须为在中华人民共和国境内合法注册的法人本次招商要求竞商人必须为在中华人民共和国境内登记注册、注册资金在 100 万元以上（含 100 万元），具有独立承担民事责任能力的独立法人或其他组织，经营范围必须包含本次招标相关的内容，营业执照等证照齐全。
3. 竞商人须具有有效的食品经营许可证。
4. 竞商人须具有能够开具招商人要求的增值税专用发票的资质，并提供一份能对应本次招商项目产品的开票明细（列举部分产品的发票复印件）。
5. 竞商人 2022 年 1 月 1 日至竞商截止日至少有一项供货业绩，需附合同文本及结算发票资料，日期以合同签订时间为准。
6. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同竞商人，不得同时参加本项目竞商。
7. 如竞商单位有不良信用记录或被宜路行公司、宜路行股东双方公司列入失信合作乙方黑名单企业将不得参与本次竞商。

## 四、报名及招商文件的获取

1. 招商公告发布时间：2025年4月11日；
2. 报名时间：公告之日起至 2025年4月14日截止；每日 9:00~ 17:00；

3. 报名方式：竞商人在报名期限内，通过现场递交或者信函快递方式将报名资料交至招商人处，报名资料包括以下内容：

- (1) 经企业法人或法人授权代表签字并加盖企业公章的《竞商报名表》。
- (2) 本企业营业执照、食品经营许可证复印件。
- (3) 法定代表人身份证复印件、法人授权委托书及委托代理人身份证复印件。
- (4) 招商文件工本费转账凭证。
- (5) 一般纳税人证明。
- (6) 竞商产品明细、全套资质文件（产品生产厂家营业执照、生产许可证、产品第三方检测报告）。
- (7) 法律诉讼明细表。

以上资料须加盖公章，竞商人应保证报名资料的真实性。招商人将于报名结束后统一通过电子邮件方式发送招商文件，报名竞商人如未如期收到邮件，请及时与招商人联系。

4. 在报名期限内，竞商人需购买招商文件，招商文件每份售价人民币500元（大写：伍佰元），售后不退，招商人提供相应的发票。招商文件工本费必须对公转账、电汇至招商人公司账号。本项目不接受现金、转帐支票、银行汇票等付款方式。

招商文件工本费应汇向以下账户：

收款单位：陕西宜路行餐饮管理有限公司

纳税人识别号：91610132MABONUW16P

公司地址：陕西省西安市未央区草滩八路中国铁路西安局集团有限公司工务机械段院内

联系电话：029-89166905

开户银行：中国建设银行股份有限公司西安凤城十二路支行

账号：61050177004500001100（注：汇款时用途栏填写“xx公司交纳 SXYLX-2025-03号招商文件工本费”字样）

5. 报名结束后，招商人拟定对通过资质审查的竞商人综合情况做现场勘察（包括仓储环境、公司资质、配送实力等），竞商人应予以配合。

## 五、采购方联系方式

1. 联系人及电话：李女士：15071386690、彭先生：13677710525；

2. 电子邮箱：sxylxcyglyxgs@126.com；

3. 地址：陕西省西安市未央区草滩八路中国铁路西安局集团有限公司工务机械段院内西铁局中央厨房。

## 六、评审时间及地点：

1、竞商文件截止递交时间：2025年4月18日上午 9:00；

2、评审地点：陕西省西安市未央区草滩八路中国铁路西安局集团有限公司工务机械段院内西铁局中央厨房会议室；

3、发布公告的媒介：本次招商公告同时在陕西宜路行餐饮管理有限公司微信公众号及官网平台发布。对于因其他网站转载并发布的非完整版或修改版公告，而导致误报名或无效报名的情形，招商人不予承担责任。

## 七、定商方式

1、本次招商一个项目（招商编号：SXYLX-2025-03）竞商人可在本次项目中报名竞商；

2、所有竞商人必须遵守招商人制定的招商及评审规则。

## 八、项目内容

序号	品名	单位	税率要求（增值税专票）	产品要求
1	小青菜	斤	9%	梗短粗、呈淡绿色或白色，无花蕾，水分充足，无泥、无虫眼、无黄叶。
2	西兰花	斤	9%	花蕾颜色深绿、细密紧实，球形完整，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

3	包菜	斤	9%	形状球形或扁球形、饱满、紧实。大小均匀、无硬伤、绿叶完整。无黑心、坏心、无干叶。
4	大白菜	斤	9%	外叶淡绿色、奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。无虫眼、无黑斑，无腐烂。
5	青椒	斤	9%	颜色碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等，有辣味。外观完整、无虫眼、无腐烂。
6	紫薯	斤	9%	颜色紫红，大小整齐，表皮无伤。体硬不软、饱满、无外伤、无芽。
7	小紫薯	斤	9%	颜色紫红，大小整齐，表皮无伤。体硬不软、饱满、无外伤、无芽。
8	香菇	斤	9%	表皮褐色，无外伤，无缺口，无腐烂。
9	南瓜	斤	9%	瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。
10	白萝卜	斤	9%	表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大。
11	生姜	斤	9%	颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味，老姜、无泥。
12	大蒜	斤	9%	无蛀虫，腐烂，完整性良好。
13	大葱	斤	9%	葱叶为管状、绿色、葱白长、紧实、挺直，无根，无虫眼、表面无泥、无黄叶。
14	胡萝卜	斤	9%	颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，肉质甜脆。
15	土豆（黄心）	斤	9%	颜色为淡黄色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。黄心，中果、无泥、无外伤、无芽、无青皮，内部无黑斑、无空心。
16	土豆（白心）	斤	9%	颜色为淡黄色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。白心，中果，无泥、无外伤、无芽、无青皮，内部无黑斑、无空心。
17	红椒	斤	9%	表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等，有辣味。外观完整、无虫眼、无腐烂。
18	洋葱	斤	9%	鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。无芽、无失水。
19	西葫芦	斤	9%	皮薄、肉厚、无失水，无压伤、无空心、表面翠绿色、无黑斑。

20	净川笋	斤	9%	去皮笋形粗壮、条直、均匀，断面碧绿。无虫眼、新鲜无失水。
21	茼笋	斤	9%	叶绿色，茎皮光泽。去皮无虫眼、新鲜无失水。
22	净茼笋	斤	9%	去皮笋形粗壮、条直、均匀，断面绿。无虫眼、新鲜无失水。
23	冬瓜	斤	9%	吊瓜，肉洁白，厚嫩、紧密，膛少，有一定硬度。皮青色油亮。
24	去皮蒜米	斤	9%	呈白色、无伤、无芽、无腐烂。
25	水洗莲菜	斤	9%	表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩，去泥。
26	芋头	斤	9%	颜色为红褐色，表皮粗糙，断面肉质洁白且有紫色斑点，不硬心。
27	豇豆	斤	9%	颜色翠绿色、豆荚细长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，容易断，无老筋。
28	番茄	斤	9%	无外伤、无带青、无腐烂变质，色泽均匀。
29	西芹	斤	9%	叶茎宽厚、颜色深绿、新鲜肥嫩、根部绿白色、去叶，去根，独立包装。
30	小米椒	斤	9%	新鲜、无腐烂、虫眼。
31	菜花	斤	9%	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，无黑斑、无虫卵、无外伤，去叶。
32	有机花菜	斤	9%	青梗散花，外叶绿色且少，主茎短，无黑斑、无虫卵、无外伤，去叶。
33	干子	斤	13%	新鲜、无酸臭、变质、发霉。
34	鲜鸡蛋	斤	9%	大号红壳鸡蛋，表面无异物、无破损。
35	白玉菇	斤	9%	新鲜、无腐烂、变质、发霉，袋装。
36	山药	斤	9%	表皮呈淡黄、肉色，带有小须，横切面肉质洁白，味甘粉足，个大质坚，面山药。
37	螺丝辣子	斤	9%	颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑，肉薄籽少，辣味重，外观完整、无虫眼、无腐烂、无带红。
38	蒜苗	斤	9%	叶青色，无发黄、腐烂、虫眼。
39	杏鲍菇	斤	9%	内心无发空，无腐烂。

40	鹌鹑蛋	斤	13%	去皮，无蛋壳、变质、异味。
41	黄瓜	斤	9%	深绿色，瓜条较直，果实硬实，外观良好，干净。
42	娃娃菜	斤	9%	新鲜、脆嫩、颗型完整。
43	鲜玉米	斤	9%	色泽，气味正常，无异常口味，带壳。
44	小麦芹	斤	9%	颜色深绿，新鲜肥嫩，无黄叶，梗伤，水锈，腐烂，断裂，枯萎。
45	红线椒	斤	9%	细长型，表面颜色鲜红，辣椒蒂新鲜，没有泡水、腐烂。
46	绿线椒	斤	9%	细长型，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。
47	二荆条	斤	9%	颜色碧绿（红）、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，无虫眼、无腐烂。
48	美人椒	斤	9%	细长圆锥形、颜色红艳，有光泽，肉薄籽多，辣味重。
49	茄子	斤	9%	色正形正，表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少。
50	小香葱	斤	9%	叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直、无泥。
51	甜豆	斤	9%	扁圆形，嫩绿，宽1cm左右，青绿色，豆柱小。
52	四季豆	斤	9%	颜色翠绿，有硬度，无发软、虫眼，粗细长短均匀。
53	鸡腿菇	斤	9%	个头饱满、完整，表皮干爽，颜色浅白。
54	香菜	斤	9%	颜色嫩绿，新鲜，无杂草、烂叶。
55	菜心	斤	9%	颜色碧绿、梗脆嫩，无花蕾，水分充足。
56	荷兰豆	斤	9%	颜色嫩绿，无断裂，虫眼，失水枯萎。
57	绿豆芽	斤	9%	芽茎鲜嫩，清洁白净，无变色变质。
58	老豆腐	斤	13%	呈乳白色，有豆香，不脱皮、不塌、不酸。

1. 招商项目内容及需求详见招商文件第三章；

2. 招商人不向中商人做任何采购数量的承诺，最终以实际采购订单数量为准，中商人不得拒绝签订合同。

## 九、其它

1. 招商人将不负责竞商人竞商所发生的任何成本及费用；
2. 所有竞商人必须遵守招商人制定的招商及评审规则；
3. 本项目最终确定两名中商人为本项目的供应商。
4. 本项目竞商人报名少于2家的，经评审小组同意后，招商人有权开展商务谈判。

