公开招标文件（服务类）

招 标 文 件

（全流程电子化评标）

**项目名称：梧州市人民警察训练学校2025年至2026年食堂食材配送服务采购项目**

**项目编号：WZZC2025-G3-990241-GXKL**

**采购人：梧州市人民警察训练学校**

**采购代理机构：****广西科联招标中心有限公司**

**2025年9月22日**

**目 录**

[第一章 招标公告 2](#_Toc16222)

[第二章 采购需求 5](#_Toc8382)

[第三章 投标人须知 35](#_Toc15364)

[第四章 评标方法和评标标准 56](#_Toc10034)

[第五章 拟签订的合同文本 64](#_Toc32021)

[第六章 投标文件格式 71](#_Toc2517)

[第七章 质疑、投诉材料格式 98](#_Toc31310)

**第一章 招标公告（本项目采用远程异地评标）**

项目概况

梧州市人民警察训练学校2025年至2026年食堂食材配送服务采购项目 招标项目的潜在投标人应在广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/）获取招标文件，并于2025年 月 日9点 30分（北京时间）前递交投标文件。

**一、项目基本情况**

项目编号：WZZC2025-G3-990241-GXKL

项目名称：梧州市人民警察训练学校2025年至2026年食堂食材配送服务采购项目

预算金额：（大写）人民币肆佰伍拾万元整（小写）¥ 450万元 。

最高限价（如有）：450万元

采购需求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 货品名称 | 单位 | 上限控制单价，投标报价不能超过此单价(元) | 服务技术要求 |
| （鲜）光鸡 | 千克 | 34.5 | 去毛去内脏、清洗斩块，新鲜非冷冻品，1.7千克以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。 |
| 白切鸡 | 千克 | 35 | 熟菜。选用优质鲜鸡，烹饪加工，要求口感、味道鲜香，斩块、专车配送（或委托第三方车辆配送）。 |
| 鸡杂 | 千克 | 25 | 新鲜，包含鸡心、鸡肠、鸡肝、鸡胗等 |
| …… | …… | …… | …… |

（具体采购内容详见招标文件）

合同履行期限：自合同签订之日起壹年

本项目是否接受联合体投标：□是/☑否。

**二、申请人的资格要求：**

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目为专门面向中小企业采购的项目。投标人必须提供中小企业声明函或者残疾人福利性单位声明函（格式后附）或者供应商属于监狱企业的需提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

3.本项目的特定资格要求：具备有效的《食品经营许可证》。

**三、获取招标文件**

时间： 2025年 月 日至 2025 年 月 0日，每天上午 0时至11：59时 ，下午12时至23：59时（北京时间，法定节假日除外）。

地点：广西政府采购云平台（**https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/**）

方式:网上下载。本项目不发放纸质文件，潜在投标人可自行在广西政府采购云平台（**https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/**）下载招标文件（操作路径：登录广西政府采购云平台-项目采购-获取采购文件-找到本项目-点击“申请获取采购文件”），电子投标文件制作需要基于广西政府采购云平台获取的招标文件编制。

售价：人民币0元

**四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点**

1、提交投标文件截止时间和开标时间： 2025年 月 日9点30分（北京时间）

2、提交投标文件和开标地点：广西政府采购云平台（https：//www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn）

**五、公告期限**

自本公告发布之日起5个工作日。

**六、其他补充事宜**

1.投标保证金：

**☑ 本项目不需要缴纳投标保证金。**

2.网上查询地址

[中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、广西壮族自治区政府采购网（http://zfcg.gxzf.gov.cn）、梧州市政府采购网(117.141.250.58:10030/web/cgw/index.ptl)、全国公共资源交易平台(广西·梧州)(gxzf.gov.cn/wzggzy/)。](http://www.ccgp.gov.cn/（中国政府采购网）、http:/zfcg.gxzf.gov.cn/(广西政府采购网)。)

3. 本项目需要落实的政府采购政策：

（1）政府采购促进中小企业发展。

（2）政府采购支持采用本国产品的政策。

（3）强制采购节能产品；优先采购节能产品、环境标志产品。

（4）政府采购促进残疾人就业政策。

（5）政府采购支持监狱企业发展。

4.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目上述服务以外的其他采购活动。

5.对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。

**6.在线投标的有关说明：**

（1）投标文件提交方式：本项目为全流程电子化项目，通过广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/）实行在线电子投标，供应商应先安装广西政府采购云平台新版客户端（新版客户端下载路径：广西政府采购网（访问地址http://zfcg.gxzf.gov.cn/）—办事服务—下载专区），并按照本项目招标文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至广西政府采购云平台，**投标人在**广西政府采购云平台**提交电子版投标文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式**。

（2）未进行网上注册并办理数字证书（CA认证）的供应商将无法参与本项目政府采购活动，潜在投标人应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的CA数字证书办理及投标文件的提交。

（3）为确保网上操作合法、有效和安全，请投标人确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章，妥善保管CA数字证书并使用有效的CA数字证书参与整个招标活动。

**注：投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、递交，投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新上传、递交。投标截止时间前未完成上传、递交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件广西政府采购云平台将予以拒收。**

（4）CA证书在线解密：投标人投标时，需携带制作投标文件时用来加密的有效数字证书（CA认证）登录广西政府采购云平台电子开标大厅现场按规定时间对加密的投标文件进行解密。

（5）若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录广西政府采购云平台（https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/），点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打广西政府采购云平台服务热线95763获取热线服务帮助。

**七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。**

1.采购人信息

名称： 梧州市人民警察训练学校

地址： 梧州市万秀区西江四路66号

联系方式：姚家静 0774-3898306

2.采购代理机构信息

名 称：广西科联招标中心有限公司

地　　址：梧州市新兴二路116号华光大厦六楼

联系方式：　吴华东　　　17777405988

1. 项目联系方式

项目联系人：吴华东

电 话：17777405988

**第二章 采购需求**

**说明：**

1. 为落实政府采购政策需满足的要求：

（1）本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

（2）服务项目中伴随货物的，根据《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）和《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）的规定，采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注“★”的，**投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，投标人必须在投标文件中提供所投标产品有效期内的节能产品认证证书复印件（加盖投标人公章），否则投标文件作无效处理**。如本项目包含的货物属于品目清单内非标注“★”的产品时，应优先采购，具体详见“第四章 评标方法和评标标准”。

2.“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3.本服务项目中伴随货物的，采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代，但选用的投标产品技术参数及配置必须满足采购要求。

4.投标人必须对投标文件中提供的证明材料和资质文件真实性负责，如出现虚假应标情况，投标人除了应接受有关部门的处罚外，还应依据《中华人民共和国民法典》的相关条款来进行赔偿。

5.投标人应对投标内容所涉及的专利承担法律责任，并负责保护采购人的利益不受任何损害。一切由于文字、商标、技术和软件专利授权引起的法律裁决、诉讼和赔偿费用均由中标人负责。

6.采购标的对应的中小企业划分标准所属行业名称： 批发业

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 分标：无 | | | | | |
| **服务要求** | 序号 | 标的名称 | 数量及单位 | 服务内容 | 中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件1） |
| 1 | 梧州市人民警察训练学校2025年至2026年食堂食材配送服务采购项目 | 1项 | 食堂食材采购配送服务，详见技术要求表（后附） | 批发业 |
| 商务条款 | （一）报价要求  （1）服务的价格；  （2）包含货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、人工费、保险费、各种税费、资料费、验收费、售后服务费及合同实施过程中的不可预见费用等全部费用；  （二）合同签订期：自成交通知书发出之日起15日内。  （三）服务期限：自签订合同之日起12个月。  **（四）付款方式：**   1. **供应商次月1日提交上月供货清单，采购人收到供应商递交的资料通过审核确认无误后通知供应商，供应商次月5日前按照采购人财务规定出具与中标（成交）供应商为名头的正式发票，采购人次月15日前进行公对公账户转账，每月结算金额按照实际供货数量计算。** 2. **中标（成交）供应商不能按时按质按量供货（不可抗拒因素除外，如自然灾害等），影响采购人正常供餐的，则按采购人当天的实际损失从当批或当月结算价款中扣除。** 3. **因中标（成交）供应商供应的食品质量问题，导致采购人发生食物中毒等食品安全事故的由中标（成交）供应商承担全部损失及相关责任。**   **（五）食品配送及验收要求**  （1）具备24小时内供应采购人所需货物的能力。  （2）中标人按采购人要求提供梧州市人民警察训练学校食堂配送的时间是：一般每天固定上午配送一次，上午配送时间为06时00分前到达，如食材配送不足则下午需再配送一次，下午配送时间为15时30分前到达；特殊情况下，货物送达时限、货物品种、数量等会做出适当调整，中标人应按要求配送到采购人指定地点（因就餐人员的不确定性和食材的特性，发生紧急补货时随叫随到，需做到1小时送达）。  （3）因就餐人员的不确定性和食材的特性或如遇到不可抗力情况不能如期提供食材配送，须提前2小时通知采购人并解决问题，由此产生的一切责任均由中标人承担。如有特殊情况中标人应随叫随送。  （4）采购人每天要对所采购食品实行双人验收制度，按照食品质量要求进行签字验收。中标人将食品送至采购人指定地点后，由采购人对货物的品种、质量、数量、规格等进行逐项验收。  （5）中标人按合同向采购人配送优质、安全的食品，每次供货，必须向采购人食堂提供带有供货商盖章（或签字）的配送清单和其他票证及食品价格。  （6）验收中若发现所供货物质量与合同约定、中标人承诺的产品质量保证不符的，由中标人无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由中标人负责，并需在2小时内更换补充到位当批次所需货物；验收中若发现货物数量、质量不符合要求的，可要求中标人在2小时内补充到位，验收以采购人及中标人双方核准的净重过称数为准作为结算数量。验收合格后须双方签字确认。  （7）若中标人执意不更换补充不通过验收的货物，采购人有权按此货物当期结算价格对中标人进行违约条款处理。  （8）采购人必须每天18：00点前将食堂第二天所需的各类食品原材料的数量向中标人以书面或者微信、QQ图片等方式提交订货计划，说明购货品种、规格、数量、供货日期时间及其它需要说明的事项。如遇特殊情况，双方必须至少提前一天协商解决好。中标人要认真核对订货计划并按采购人订货计划准备好各类食品原材料，并将食品原材料分别在与采购人约定的时间前送到采购人指定地点。肉、禽等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视采购人实际需求酌情配送，但必须确保采购人食品新鲜、优质、安全可靠。  （9）可根据水果生产季节、天气、市场价格等情况协商调整订单的品种和数量。中标人必须能保证提供丰富的水果品种供采购人选择。  （10）中标人送货人员必须为中标人本单位员工（送货时须佩戴中标人工作证，中标人每季度向采购人提供中标人为其员工缴纳的当期的社保证明及有效的健康证进行备案）。  **（六）安全责任要求**  （1）中标人须每天随货提供所供主要农产品、肉类等的农残检验结果、药物检验结果、检验检疫结果等证明资料及检测记录单原件供采购人审查备案。采购人每天对中标人供应食品进行感官检验和抽样检测，若发现食品质量、规格等不合格的，中标人必须无条件退货或按采购人规定时限内重新换货，不得影响采购人正常保障。因食品质量引发的其它问题，由中标人承担采购人全部损失，发生重大问题的依法追究法律责任。验收标准应符合国家、地方、行业有关的标准。  （2）如因中标人所送货物造成食物中毒等事故，中标人应承担全部责任并立即终止合同协议，同时通过法律途径追究责任。  **（七）人员、车辆基本要求**  （1）为本项目配备不少于1名专职对接采购人的项目经理；  （2）送货车辆是专用，货厢可封闭，运输前后应对运输工具及时清洗消毒，防止污染产品。  （3）人员、车辆进入采购人验货区、或库区等区域，要服从相关的安全、现场管理等相关的管理制度。  **（八）**价格调整机制  食品原料采购价格的确定采用“随行就市”方式。采购时，各投标人根据各食品原料的市场行情进行报价。中标后，若该食品原料的市场价格浮动超过±10%则进行价格调整，中标人或采购人书面提出调价函通知对方，经双方协商讨论决定价格。当采购人需要临时采购“采购一览表”以外的产品时，中标人配送食品原料价格必须按照“随行就市、保本微利”为原则，以广西梧州市发展和改革委员公布的最新一次“市场价格监测-梧州市市场应急价格监测表”作参照（表中没有列出的品目参考单价可按市场价由采购人和中标人共同进行市场调查确定一次的单价作为参考单价），合同期间采购人可根据上级机关的通知及本单位的管理实际需要调整、停止采购的部分物品项目。  **（九）配送企业必须建立并严格执行各专项制度：**  1、《食品安全突发事件应急处理预案》；  2、《送货不达应急处理预案》；  3、《食品准入台账登记制度》；  4、《进货查验和不合格食品下柜、召回、销毁制度》；  5、《食品卫生安全检查制度》；  6、《食品仓储管理制度》；  7、《食品留样管理制度》；  8、《消费投诉处理和食品卫生安全承诺制度》；  9、《从业人员安全知识培训制度》；  10、《从业人员健康和卫生管理制度》；  11、《财务管理制度》；  12、《岗位责任制度》。  **（十）各类产品的验收标准：**  1、肉类产品的验收：肉类产品的验收工作由采购人专员及供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；供应商不能满足产品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚或终止合同。  验收工作的一般程序为：根据肉类产品采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。  2、肉类产品安全质量：   1. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品应提供可朔源的上一级供应商，有需要时，提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。猪肉、牛肉、鲜鸡鸭、鸡副产品必须具有动物检验检疫证明。 2. 供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下肉类产品，采购人除全部退货外，将立即取消供货单位的供货资格，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。  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；  1. 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；  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；  1. 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品； 2. 病死、毒死或者死因不明的禽、蓄、兽、水产动物等及其制品； 3. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； 4. 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； 5. 超过保质期限的。   3、蔬菜类产品的验收：蔬菜类产品的验收工作由采购人专员及供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；供应商不能满足产品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚或终止合同。  验收工作的一般程序为：根据蔬菜类产品采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。  4、蔬菜类产品安全质量：  （1）依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经得起质量监督管理部门检验的产品。  （2）供应商应严格遵守《食品安全法》和《食品中农药最大残留限量》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下蔬菜类产品，采购人除全部退货外，将立即取消供货单位的供货资格，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。 a）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； b）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的； c）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；d）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；e）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；f）超过保质期限的。 5、其他食材（食品）产品的验收：其他食材（食品）产品的验收工作由采购人专员及供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；供应商不能满足产品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚或终止合同。  验收工作的一般程序为：根据其他食材（食品）产品采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。  6、其他食材（食品）产品安全质量：供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下产品，采购人除全部退货外，将立即取消供货单位的供货资格，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。其中，供应方所提供大米、食用油必须有明显“QS”标志。日用、食品类产品必须具有“QS” 食品质量认证标志或标明生产许可证编号。 a）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； b）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；  c）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；  d）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；  e）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；  f）超过保质期限的。 | | | | |

**技术要求表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 货物来源标准 | 技术参数标准 | 单位 |
| 1 | （鲜）光鸡 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 去毛去内脏、清洗斩块，新鲜非冷冻品，1.7千克以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。 | 千克 |
| 2 | 白切鸡（熟） | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 熟菜。选用优质鲜鸡，烹饪加工，要求口感、味道鲜香，斩块、专车配送（或委托第三方车辆配送）（或委托第三方车辆配送）。 | 千克 |
| 3 | 鸡杂 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 新鲜，份量有鸡心、鸡肠、鸡肝、鸡胗等 | 千克 |
| 4 | 鸡爪（凤爪） | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 长度一般不超过9厘米，宽度不超过4厘米，一对鸡爪的重量应在35克至60克之间，应呈现出浅黄色，无色斑、血迹或其他异物。表面应光滑、没有损伤和病变，没有气味 | 千克 |
| 5 | 鸡蛋、皮蛋、咸蛋 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 完整新鲜，中大鸡蛋，母鸡产出不超过7天的鸡蛋，鸡蛋表面清洁，不破损，不变质 | 千克 |
| 6 | 老鸡 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 完整新鲜. | 千克 |
| 7 | 乌鸡 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 完整新鲜 | 千克 |
| 8 | 鸡中翅 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 完整新鲜 | 千克 |
| 9 | 鸡胸肉 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 新鲜，无异味。 | 千克 |
| 10 | 小鸡腿 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 新鲜，无异味。 | 千克 |
| 11 | 炸凤爪 | 农贸市场 | 冰鲜，无异味。 | 千克 |
| 12 | 鸡柳 | 农贸市场 | 新鲜，无异味。 | 千克 |
| 13 | 鹌鹑蛋 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 近似圆形，个体小，一般在5克左右，表面有棕褐色的斑点。新鲜蛋壳较硬，不易碎。 | 千克 |
| 14 | 大鸡腿 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 外表应该干燥且有少量水分，肉质紧实。颜色通常呈现白色或淡黄色，外表有光泽 | 千克 |
| 15 | 古典鸡（熟食） | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 肉质细嫩，味道鲜美，具有浓郁的鸡肉味，皮薄骨细，皮下脂肪适度，使得肉质既鲜美又富有弹性。 | 只 |
| 16 | 鸡骨架 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 肉质滑嫩，脂肪较少 | 千克 |
| 17 | 鸡肾 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 鸡肾在形态上呈卵形，略小于鸽蛋，颜色乳白，质地细嫩，外有筋膜包裹，颜色较艳亮且表面光滑 | 千克 |
| 18 | 鸡油 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 新鲜 | 千克 |
| 19 | 扇鸡 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 养殖200-240天，重5-6斤。 | 千克 |
| 20 | 鲜鸡爪 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 肉地紧密，富有弹性，表面微干或略显湿润且不黏手。 | 千克 |
| 21 | 项鸡 | 养鸡畜牧户或农贸市场 | 重3-4斤，养足200天以上。 | 千克 |
| 22 | 新鲜鸡胸肉 | 畜牧户或农贸市场 | 肉质紧致，有轻微的弹性，按压后能迅速恢复原状 | 千克 |
| 23 | 鸭肉 | 畜牧户或农贸市场 | 去毛去内脏、清洗斩块，新鲜非冷冻品，2千克以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。 | 千克 |
| 24 | 鸭掌 | 畜牧户或农贸市场 | 冰鲜，肉皮色泽白亮并且富有光泽，无残留黄 | 千克 |
| 25 | 老鸭 | 畜牧户或农贸市场 | 皮色雁黄、脚掌厚实，肉质紧实骨骼较硬。 | 千克 |
| 26 | 烧鸭 | 农贸市场 | 熟食。体型饱满、颜色均匀，呈枣红色，焦黄，无血染痕迹，皮质厚，皮层酥脆，外焦里嫩，入口即化。 | 千克 |
| 27 | 扒鸭 | 畜牧户或农贸市场 | 香，脆、鲜 | 千克 |
| 28 | 麻子鸭 | 畜牧户或农贸市场 | 体型适中且较为匀称，饲养3 - 6个月。 | 千克 |
| 29 | 青头鸭 | 畜牧户或农贸市场 | 饲养80天以上，嘴巴鲜黄色，颈部发亮，毛色柔顺。 | 千克 |
| 30 | 水鸭 | 畜牧户或农贸市场 | 雁黄色的皮肤和深黄色的脚。 | 千克 |
| 31 | 无骨鸭掌 | 畜牧户或农贸市场 | 冰鲜，无异味。 | 千克 |
| 32 | 鸭肠 | 畜牧户或农贸市场 | 呈乳白色，粘液多，异味较轻，具有韧性，不带粪便及污物 | 千克 |
| 33 | 鸭翅 | 畜牧户或农贸市场 | 新鲜，表皮光滑且有弹性，颜色呈现自然的淡黄色，按压时能感受到弹性。 | 千克 |
| 34 | 鸭肾 | 畜牧户或农贸市场 | 新鲜饱满，色泽油亮自然。 | 千克 |
| 35 | 鸭心 | 畜牧户或农贸市场 | 鸭心肉为红棕色，肉质丰厚耐嚼 | 千克 |
| 36 | 鹅 | 畜牧户或农贸市场 | 肉质紧致，鲜美。 | 斤 |
| 37 | 乳鸽 | 畜牧户或农贸市场 | 肉质紧致，鲜美。 | 只 |
| 38 | 排骨 | 农贸市场 | 去毛去内脏、清洗斩块，新鲜，带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离；瘦肉部分应该呈现出红色或者粉红色，光泽比较鲜艳，流出的液体较少。 | 千克 |
| 39 | 猪肉 | 农贸市场 | 去毛去内脏、清洗斩块，新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。猪肉盖有检疫合格印章。 | 千克 |
| 40 | 五花肉 | 农贸市场 | 新鲜，逐层胖瘦两色相间。 | 千克 |
| 41 | 猪骨 | 农贸市场 | 新鲜，肉是没有任何臭味道的,只是有一点肉味，骨头的地方干部粘稠 | 千克 |
| 42 | 猪肚 | 农贸市场 | 新鲜无异味，富有弹性和光泽的，颜色为白色，稍稍带有一点浅黄色 | 千克 |
| 43 | 猪肺 | 农贸市场 | 新鲜无异味，呈粉红色，具有光泽和弹性，无寄生虫及异味 | 千克 |
| 44 | 猪脚 | 农贸市场 | 新鲜，呈乳白或 淡黄色，表面光滑无毛，肉 弹性好， | 千克 |
| 45 | 大肠头 | 农贸市场 | 冰鲜无异味，形态条状 | 千克 |
| 46 | 猪红 | 农贸市场 | 新鲜，颜色鲜红，切成方块，质地似果冻 | 千克 |
| 47 | 猪油渣 | 农贸市场 | 新鲜，颜色金黄色粒状 | 千克 |
| 48 | 肥叉烧（瘦） | 农贸市场 | 新鲜，色泽鲜明香味四溢 | 千克 |
| 49 | 炸扣肉 | 农贸市场 | 扣肉皮金黄酥脆、虎皮起泡，味道鲜香，半成品。 | 千克 |
| 50 | 卤猪耳（熟食） | 农贸市场 | 新鲜，口感香脆爽口。 | 千克 |
| 51 | 烧腩（熟食） | 农贸市场 | 新鲜，皮肥瘦均匀，口感酥脆可口。 | 千克 |
| 52 | 猪瘦肉 | 农贸市场 | 新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，手指按压弹性好，有鲜猪肉特有的正常气味。 | 千克 |
| 53 | 猪肝 | 农贸市场 | 外表光滑完整，有弹性，色泽深红或红中稍暗 | 千克 |
| 54 | 粉肠 | 农贸市场 | 新鲜，颜色粉嫩，表面带有明显血丝，摸起来光滑柔顺厚实。 | 千克 |
| 55 | 猪大肠 | 农贸市场 | 新鲜，颜色粉嫩，摸起来光滑柔顺厚实。 | 千克 |
| 56 | 猪大利 | 农贸市场 | 新鲜，肉质坚实，无骨、无筋膜、韧带，煮熟后无纤维质感。 | 千克 |
| 57 | 卤猪大利（熟食） | 农贸市场 | 新鲜，口感香脆爽口。 | 千克 |
| 58 | 瘦肉丁 | 农贸市场 | 新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，手指按压弹性好，有鲜猪肉特有的正常气味。 | 千克 |
| 59 | 瘦肉片 | 农贸市场 | 新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，手指按压弹性好，有鲜猪肉特有的正常气味。 | 千克 |
| 60 | 瘦肉丝 | 农贸市场 | 新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，手指按压弹性好，有鲜猪肉特有的正常气味。 | 千克 |
| 61 | 猪小肚 | 农贸市场 | 新鲜，表皮光滑、颜色红润，无赘生物为佳 | 千克 |
| 62 | 西肚（猪皮） | 农贸市场 | 外观光滑，颜色自然，气味清香、细腻有弹性。 | 千克 |
| 63 | 肥猪肉 | 农贸市场 | 外观光滑，颜色自然。 | 千克 |
| 64 | 广式腊肉 | 农贸市场 | 鲜艳有光泽，呈鲜红或暗红色，脂肪透明或乳白色，外观干爽，结实紧密，坚韧有弹性，气味鲜香。 | 千克 |
| 65 | 广式腊肠 | 农贸市场 | 鲜艳有光泽，呈鲜红或暗红色，脂肪透明或乳白色，外观干爽，结实紧密，坚韧有弹性，气味鲜香。 | 千克 |
| 66 | 卤猪头肉（熟食） | 农贸市场 | 新鲜，口感香脆爽口。 | 千克 |
| 67 | 狮子头（肉丸） | 农贸市场 | 按照国家规定的肉丸中肉的含量应大于等于65%，蛋白质含量大于等于12%，淀粉含量应小于等于10%。含肉量高，表面看起来粗糙，颜色白里透着淡黄，用手捏捏不破，有一定弹性，筋道爽口为佳。 | 千克 |
| 68 | 沙骨 | 农贸市场 | 新鲜，骨头两头大中间小，具有淡淡的肉香味，颜色自然，肉质干燥不粘手。 | 千克 |
| 69 | 里脊肉 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 70 | 猪筒骨 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 71 | 猪横利 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 72 | 猪脚尖 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 73 | 猪头骨 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 74 | 猪尾巴 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 75 | 猪尾骨 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 76 | 猪腰 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 77 | 竹肠（熟食） | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 78 | 熟牛杂（熟食） | 农贸市场 | 肉质紧实有弹性，颜色顺滑无异味，口感筋道爽口。 | 千克 |
| 79 | 牛肉 | 农贸市场 | 去毛去内脏、清洗斩块，新鲜，肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。 | 千克 |
| 80 | 牛肚 | 农贸市场 | 冰鲜无异味，形态完整 | 千克 |
| 81 | 牛肉丸 | 农贸市场 | 含肉量高，表面看起来粗糙，颜色白里透着淡黄，用手捏捏不破，有一定弹性，筋道爽口为佳。 | 千克 |
| 82 | 牛仔骨 | 农贸市场 | 冰鲜无异味，肉厚肉质鲜嫩，油花多。 | 千克 |
| 83 | 牛腩 | 农贸市场 | 新鲜，淡黄色或粉红色，有光泽，纹理清晰有弹性，脂肪均匀。 | 千克 |
| 84 | 熟牛腩（熟食） | 农贸市场 | 肉质新鲜，口感紧实有弹性，颜色顺滑无异味，口感筋道爽口。 | 千克 |
| 85 | 牛骨 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 86 | 牛展 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 87 | 鲜牛排 | 农贸市场 | 新鲜、口感好，无异味 | 千克 |
| 88 | 斩羊肉 | 农贸市场 | 新鲜，无添加无注水，呈鲜红色。肌肉丰满，柔软有单行，脂肪含量适中，分布均匀，肉细、紧凑、色鲜，羊肉膻味小。 | 千克 |
| 89 | 鱿鱼须 | 农贸市场 | 冰鲜，褐色带斑点，表皮光亮富有弹性，肉质紧实。 | 千克 |
| 90 | 净土鲫鱼 | 农贸市场 | 新鲜，大小适中，鱼身颜色较白，略带黄色，鱼鳞发亮不掉麟，去内脏。 | 千克 |
| 91 | 鱼头 | 农贸市场 | 新鲜，鱼鳃鲜红，鱼眼突出、水润，有少许鱼腥味，鱼肉有弹性。 | 千克 |
| 92 | 鱼仔 | 农贸市场 | 新鲜，眼睛明亮、鱼皮光滑、湿润，肉质紧实，无异味。鱼的眼睛应明亮，无混浊或凹陷；鱼的尾巴应湿润，无干燥或脱落的鳞片。 | 千克 |
| 93 | 净黄蜂鱼 | 农贸市场 | 去内脏、清洗斩块，新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤澄清透明。 | 千克 |
| 94 | 柴鱼碎（鳕鱼干） | 农贸市场 | 色泽淡浅，纹路清晰细致，且应完整而不细碎。优质的柴鱼片入口即化，鲜味十足。 | 千克 |
| 95 | 皖鱼腩 | 农贸市场 | 去内脏、清洗斩块，新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤澄清透明。 | 千克 |
| 96 | 净白鲳鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 97 | 净白鳝 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 98 | 带鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 99 | 净多宝鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 100 | 净骨鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 101 | 净桂花鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 102 | 红杉鱼 | 农贸市场 | 冰鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 103 | 花边鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 104 | 黄花鱼 | 农贸市场 | 冰鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 105 | 龙利鱼 | 农贸市场 | 冰鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 106 | 净鲈鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 107 | 净钳鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 108 | 净石斑鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 109 | 鳕鱼 | 农贸市场 | 冰鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 110 | 鱼脊肉 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 111 | 鱼胶 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 112 | 鱼丸 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 113 | 竹节虾 | 农贸市场 | 新鲜，活力充沛，大小均匀。虾背部通常有黑白相间的花纹，整体颜色略微泛红，且虾头颜色与身体颜色保持一致。 | 千克 |
| 114 | 小河虾 | 农贸市场 | 新鲜，活力充沛，大小均匀。 | 千克 |
| 115 | 大河虾 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 116 | 九节虾 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 117 | 罗氏虾 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 千克 |
| 118 | 小白菜 | 农贸市场 | 优质的白菜叶柄肥厚，叶端卷缩而互相结成球朵，分量重，无虫眼和黑斑。 | 千克 |
| 119 | 大白菜 | 农贸市场 | 新鲜，不发蔫，翠绿无黄叶。 | 千克 |
| 120 | 本地菜心 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 121 | 芥菜 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 122 | 上海青 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 123 | 空心菜 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 124 | 韭菜 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 125 | 春菜 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 126 | 生菜 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 127 | 菠菜 | 农贸市场 | 新鲜，形态好，色泽正常；可带根，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。 | 千克 |
| 128 | 红薯叶 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 129 | 圆白菜 | 农贸市场 | 新鲜，叶球为圆形，呈浅绿色。直径15cm-20cm左右,外叶去除。 | 千克 |
| 130 | 豌豆苗 | 农贸市场 | 新鲜，大叶茎直、新鲜肥嫩的，以叶身鲜嫩呈深绿色，呈小巧形状。 | 千克 |
| 131 | 西洋菜 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 132 | 茼蒿 | 农贸市场 | 新鲜，茼蒿颜色以水嫩、深绿色为佳，叶宽大，缺刻浅，吃口软糯。 | 千克 |
| 133 | 麦菜 | 农贸市场 | 新鲜，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。 | 千克 |
| 134 | 芥兰 | 农贸市场 | 新鲜，苔叶细嫩浓绿，无黄叶，叶片完整，没有枯黄及开花现象。 | 千克 |
| 135 | 西兰花 | 农贸市场 | 无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。 | 千克 |
| 136 | 甜玉米 | 农贸市场 | 新鲜，不发蔫，翠绿无黄叶，无干叶子，花丝呈现固有的颜色(有的绿色，有的白色) 。玉米粒没有塌陷，饱满有光，颗粒整齐，表面光滑。 | 千克 |
| 137 | 莴笋 | 农贸市场 | 新鲜，外表不弯曲、大小整齐、没有烂叶、不抽苔，皮较薄、水分充足、笋条没有焉萎。 | 千克 |
| 138 | 西芹 | 农贸市场 | 叶翠绿，无主分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。 | 千克 |
| 139 | 灯笼椒 | 农贸市场 | 新鲜，肉质厚而柔软，果形较大，蓬松，颜色各异，一般钟状，有沟纹。 | 千克 |
| 140 | 豆角 | 农贸市场 | 豆条粗细均匀、色泽鲜艳、透明有光泽、子粒饱满的为佳，无裂口、皮皱，表皮无虫痕。 | 千克 |
| 141 | 西红柿 | 农贸市场 | 外形圆润饱满，表皮鲜红有光泽。 | 千克 |
| 142 | 茄子 | 农贸市场 | 新鲜，手握有黏滞感，外观亮泽。 | 千克 |
| 143 | 苦瓜 | 农贸市场 | 新鲜，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜，烂瓜、无明显机械伤。 | 千克 |
| 144 | 丝瓜 | 农贸市场 | 新鲜，外形匀称，表皮无腐烂破损。 | 千克 |
| 145 | 毛瓜 | 农贸市场 | 新鲜，瓜身多毛，呈光泽。 | 千克 |
| 146 | 冬瓜 | 农贸市场 | 新鲜，外形比较匀称、没有斑点，无腐烂，分量较重。 | 千克 |
| 147 | 南瓜 | 农贸市场 | 新鲜，新鲜，外形完整，表面无损伤、无虫害无斑点，分量较重。 | 千克 |
| 148 | 青瓜 | 农贸市场 | 新鲜，稍微有弧度，粗细适中，表面有小刺状凸起。 | 千克 |
| 149 | 洋葱 | 农贸市场 | 以尚未发芽、捏起来坚实的为好。 | 千克 |
| 150 | 红萝卜 | 农贸市场 | 形体圆直、表皮光滑、色泽橙红、不开叉、无须根。 | 千克 |
| 151 | 白萝卜 | 农贸市场 | 形体圆直、表皮光滑、色泽白、不开叉、无须根。 | 千克 |
| 152 | 莲藕 | 农贸市场 | 新鲜，藕节粗且短，藕节间距长，外形饱满，内外皆无伤，色黄无异味。 | 千克 |
| 153 | 土豆 | 农贸市场 | 新鲜，外形浑圆，表皮干，表皮呈亮黄色，且色泽均匀，无破损。 | 千克 |
| 154 | 铁棍淮山 | 农贸市场 | 新鲜，表皮光洁，没有异常斑点，直径在3厘米左右，长度适中，无弯曲，断层雪白，带黏液且黏液多。 | 千克 |
| 155 | 红薯 | 农贸市场 | 新鲜，颜色一致，头部较尖，表皮上的土较干燥，整体形态较自然，而且较完整。 | 千克 |
| 156 | 生姜 | 农贸市场 | 嫩姜，块茎白、肥满、具粉红色鳞片；粉姜，茎肥满、表皮光滑完整；老姜，不枯萎皱缩、不腐烂。 | 千克 |
| 157 | 蒜头 | 农贸市场 | 新鲜，蒜瓣饱满度高，蒜核集中在一起，无发芽。 | 千克 |
| 158 | 豆芽 | 农贸市场 | 新鲜，无断裂，无黑色，无腐烂。 | 千克 |
| 159 | 绿豆 | 农贸市场 | 外形圆润饱满，豆粒大小均匀豆粒无虫眼，外皮无皱纹，无碎豆。 | 千克 |
| 160 | 鲜香菇 | 农贸市场 | 个儿大均匀，菇身圆整，菇柄短粗，菇褶紧密细白，肉厚，干燥，香味浓郁，无焦味，少碎屑。 | 千克 |
| 161 | 芥菜 | 农贸市场 | 新鲜，形态好，色泽正常； | 千克 |
| 162 | 头菜 | 农贸市场 | 茎叶粗壮，新鲜。 | 千克 |
| 163 | 萝卜条 | 农贸市场 | 切条均匀，爽口清脆。 | 千克 |
| 164 | 青椒 | 农贸市场 | 新鲜，肉质厚而柔软，果形较大。 | 千克 |
| 165 | 蒜台 | 农贸市场 | 新鲜，外表整齐，圆润。 | 千克 |
| 166 | 黄豆 | 农贸市场 | 外形圆润饱满，豆粒大小均匀豆粒无虫眼，外皮无皱纹，无碎豆。 | 千克 |
| 167 | 菜干 | 农贸市场 | 干燥，香味浓郁， | 千克 |
| 168 | 酸菜 | 农贸市场 | 脆、酸，有乳酸菌发酵的气味，颜色自然，一般为淡黄色。无添加剂。 | 千克 |
| 169 | 酸豆角 | 农贸市场 | 脆、酸，有乳酸菌发酵的气味，颜色自然。无添加剂。 | 千克 |
| 170 | 笋干 | 农贸市场 | 颜色为黄中带着透明状，肉质厚实，干中带水，笋味浓郁。 | 千克 |
| 171 | 干银耳 | 农贸市场 | 颜色金黄，有光泽，蒂头无黑斑或杂质，朵型完整，手感干燥肉厚。 | 千克 |
| 172 | 干云耳 | 农贸市场 | 颜色自然，有光泽，朵型完整，手感干燥肉厚。 | 千克 |
| 173 | 黄花菜 | 农贸市场 | 颜色暗黄，外形粗壮紧实，干燥适度，有淡淡的清香。 | 千克 |
| 174 | 鸡腿菇 | 农贸市场 | 菌柄约长8-12厘米，颜色呈洁白色，有清新的蘑菇香味，菌盖为圆柱形，紧贴菌柱，边缘完整无缺为佳。 | 千克 |
| 175 | 湿海带结 | 农贸市场 | 褐绿或土黄色，黏性较大，肉质肥嫩为佳。 | 千克 |
| 176 | 平菇 | 农贸市场 | 菇体鲜亮，盖肥柄短，菌褶直立整齐，水分适当，无虫、无杂质。 | 千克 |
| 177 | 青尖椒 | 农贸市场 | 外观新鲜、厚实、明亮、肉厚，表皮起褶，细长。 | 千克 |
| 178 | 青圆椒 | 农贸市场 | 外观新鲜、明亮、肉厚，有弹性，底部四个棱角肉质厚实为佳。 | 千克 |
| 179 | 红圆椒 | 农贸市场 | 外观新鲜、明亮、肉厚，有弹性，底部四个棱角肉质厚实为佳。 | 千克 |
| 180 | 玉米粒 | 农贸市场 | 嫩玉米，口感甜，颗粒饱满，甚至看起来透明，水分足。 | 千克 |
| 181 | 青豆 | 农贸市场 | 颜色翠绿，表面光滑圆润，散发出豆腥味为佳。 | 千克 |
| 182 | 香干 | 农贸市场 | 呈现乳白色或淡黄色，并且略带光泽。形状整齐，有弹性，表面细嫩，挤压后无液体渗出。有清香气味，滋味纯正，咸淡适中。 | 千克 |
| 183 | 大蒜苗 | 农贸市场 | 外形类似韭菜，口感脆嫩，鲜绿色，根部粗壮，表面光滑。 | 千克 |
| 184 | 芫茜 | 农贸市场 | 大小均匀，根茎较长，声音清脆，容易掰断，结构紧实。 | 千克 |
| 185 | 沙姜 | 农贸市场 | 颜色白皙、粉性十足，香味浓郁的为佳。 | 千克 |
| 186 | 韭黄 | 农贸市场 | 叶汁鲜嫩，柔软，细嫩植株肥壮，叶浪黄色，基部嫩白，富有清香味，辣味不浓为佳。 | 千克 |
| 187 | 芹菜 | 农贸市场 | 翠绿色，枝干笔直，有辛香味。 | 千克 |
| 188 | 红线椒 | 农贸市场 | 富有弹性，颜色鲜艳，新鲜。 | 千克 |
| 189 | 剑花 | 农贸市场 | 以大小均匀，含苞待放、将开未开的新鲜霸王花为佳。 | 千克 |
| 190 | 花生仁 | 农贸市场 | 花生米外皮光滑，米粒圆润饱满均匀，具有淡淡的坚果香味。 | 千克 |
| 191 | 芋头 | 农贸市场 | 新鲜，表面无皮损、无斑点，捏起来比较硬 | 千克 |
| 192 | 芋头仔 | 农贸市场 | 新鲜，表面无皮损、无斑点，捏起来比较硬，大小均匀。 | 千克 |
| 193 | 紫薯仔 | 农贸市场 | 新鲜，表面无皮损、无斑点，捏起来比较硬，大小均匀。 | 千克 |
| 194 | 包菜 | 农贸市场 | 新鲜，形态好，色泽正常。 | 千克 |
| 195 | 木瓜 | 农贸市场 | 果肉呈红色，肉质细腻，清甜浓郁。 | 千克 |
| 196 | 大葱 | 农贸市场 | 新鲜，叶子呈墨绿色，葱白较硬，紧实有弹性。 | 千克 |
| 197 | 娃娃菜 | 农贸市场 | 大小均匀，手感紧实。黄中带白，叶基较窄，叶脉细腻，包心紧密。 | 千克 |
| 198 | 蒜米 | 农贸市场 | 新鲜，蒜瓣饱满度高，蒜核集中在一起，无发芽。 | 千克 |
| 199 | 葱 | 农贸市场 | 墨绿色，葱白紧实，有弹性。 | 千克 |
| 200 | 酸豆角 | 农贸市场 | 豆条粗细均匀、色泽鲜艳、透明有光泽、子粒饱满的为佳，无裂口、皮皱，表皮无虫痕。 | 千克 |
| 201 | 湿木耳 | 农贸市场 | 新鲜，外观完好，无霉变，破损，色泽均匀，颜色发黑，木耳坚挺，有韧劲，不易被捏碎。 | 千克 |
| 202 | 白果仁（去壳） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 203 | 白花菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 204 | 干白莲子 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 205 | 白蘑菇 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 206 | 白芝麻 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 207 | 板栗仁 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 208 | 贝贝南瓜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 209 | 本地萝卜条 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 210 | 干扁豆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 211 | 干草果 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 212 | 干陈皮 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 213 | 干赤小豆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 214 | 干虫花草 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 215 | 春卷1\*250g/包 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 216 | 脆瓜皮50g | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 217 | 淡菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 218 | 当归 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 219 | 党参 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 220 | 倒水山楂 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 221 | 干灯心草 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 222 | 灯盏菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 223 | 饭豆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 224 | 粉葛 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 225 | 凤尾菇 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 226 | 佛手瓜苗 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 227 | 甘蔗 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 228 | 干八角 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 229 | 干百合 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 230 | 干茶树菇 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 231 | 干柴鱼 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 232 | 干陈皮 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 233 | 干冬菇 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 234 | 干贡菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 235 | 干海带 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 236 | 干海带结 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 237 | 干海底椰 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 238 | 干蚝豉 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 239 | 干荷叶 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 240 | 干红枣（大） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 241 | 干黄花菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 242 | 干鸡骨草 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 243 | 干剑花 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 244 | 干辣椒段 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 245 | 干红莲子 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 246 | 干麦冬 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 247 | 干墨鱼仔 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 248 | 干木耳 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 249 | 干木棉花 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 250 | 干沙姜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 251 | 干山楂片 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 252 | 干石斛 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 253 | 干桃胶 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 254 | 干瑶柱 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 255 | 干银杏 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 256 | 干鱿鱼 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 257 | 枸杞 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 258 | 枸杞叶 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 259 | 桂皮 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 260 | 桂圆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 261 | 桂圆肉 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 262 | 海白菜（3kg） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 件 |
| 263 | 海鲜菇 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 264 | 荷兰豆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 265 | 核桃仁 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 266 | 黑豆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 267 | 黑枸杞 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 268 | 黑米 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 269 | 黑糯米 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 270 | 黑芝麻 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 271 | 红葱头 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 272 | 红豆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 273 | 红泡椒（2kg） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 274 | 红藤菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 275 | 红苋菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 276 | 红腰豆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 277 | 胡椒粒 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 278 | 花生芽 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 279 | 黄瓜皮 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 280 | 黄芪 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 281 | 黄圆椒 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 282 | 火腿1\*5斤 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 根 |
| 283 | 鸡枞菌 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 284 | 混合坚果（450g） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 瓶 |
| 285 | 茭白 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 286 | 金钱草 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 287 | 金针菇 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 288 | 韭菜心 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 289 | 苦菊菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 290 | 辣椒粉 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 291 | 辣椒叶 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 292 | 榄角 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 293 | 芦笋 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 294 | 鹿茸菇 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 295 | 马蹄（去皮） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 296 | 麦片 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 297 | 麦子 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 298 | 茅根 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 299 | 梅菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 300 | 绵菌陈 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 301 | 墨鱼饼（500g） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 302 | 墨鱼丸 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 303 | 木耳丝 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 304 | 木瓜丁（5kg） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 箱 |
| 305 | 木薯 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 306 | 南瓜花 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 307 | 南瓜苗 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 308 | 廿四味凉茶100g/包 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 309 | 糯玉米 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 310 | 藕带（400g） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 311 | 藕尖 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 312 | 黄泡椒（2kg） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 313 | 泡椒凤爪 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 314 | 千叶豆腐 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 315 | 芡实 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 316 | 青橄榄 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 317 | 青枣 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 318 | 秋葵 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 319 | 去核红枣 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 320 | 去湿茶100g/包 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 321 | 日本豆腐 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 322 | 桑葚干 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 323 | 桑叶 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 324 | 沙参 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 325 | 沙溪凉茶75g/包 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 326 | 山楂叶 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 327 | 扇子骨 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 328 | 湿裙带菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 329 | 湿西肚 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 330 | 石螺 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 331 | 熟鸭血1盒300g | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 盒 |
| 332 | 四季豆 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 333 | 松仁 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 334 | 酥炸粉（120g） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 盒 |
| 335 | 酸笋丝 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 336 | 酸汤（960g） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 337 | 蒜香粉（400g） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 338 | 笋丝雪菜（500g） | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 339 | 田螺 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 340 | 甜笋片 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 341 | 头菜丝1\*1\*4kg | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 箱 |
| 342 | 土茯苓 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 343 | 外婆菜1\*5kg | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 件 |
| 344 | 五指毛桃 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 345 | 西生菜 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 346 | 西葫芦 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 347 | 西米 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 348 | 虾米 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 349 | 虾仁 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 350 | 鲜百合 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 351 | 鲜茶树菇 | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 352 | 咸卜丁1\*1\*4kg | 农贸市场 | 专车配送（或委托第三方车辆配送） | 箱 |
| 353 | 咸蛋黄（180g） | 农贸市场 | 颜色自然偏黄，表面光滑圆润，蛋壳呈青色或白色。入口松沙，颗粒绵密而不粘腻，香味馥郁而绵长。 | 包 |
| 354 | 咸鱼 | 农贸市场 | 形体完整，肉质坚实，气味正常，具有自然的咸香味。 | 斤 |
| 355 | 香叶 | 农贸市场 | 叶片完整，叶脉明显，边缘呈锯齿状。颜色为黄中带绿，闻起来有淡淡的香气。 | 斤 |
| 356 | 香芋南瓜 | 农贸市场 | 大小一般在1.5至2.5公斤之间，呈梨形，果蒂和果脐凸出，嫩瓜表皮呈深绿色，老熟后变为橙黄色 | 斤 |
| 357 | 小黄姜 | 农贸市场 | 切面呈纯黄色，味道辛辣且香气浓郁。肉质细腻，纤维细小 | 斤 |
| 358 | 小米辣泡椒（2kg） | 农贸市场 | 椒色泽鲜亮，肉质饱满，辣而不燥，香而不腻 | 包 |
| 359 | 新鲜带壳花生 | 农贸市场 | 花生果实饱满，没有空洞，外壳无破损。 | 斤 |
| 360 | 新鲜毛豆 | 农贸市场 | 外壳应呈青绿色，豆荚宽大且饱满。 | 斤 |
| 361 | 腰果（227g） | 农贸市场 | 呈现完整的月牙形状，颗粒饱满且大小均匀 | 盒 |
| 362 | 椰菜花 | 农贸市场 | 花球完整，呈洁白微黄色，重量约在500克为佳。 | 斤 |
| 363 | 椰浆（400mL） | 农贸市场 | 色泽自然，呈乳白色。椰浆质地细腻，口感顺滑，无颗粒感。 | 罐 |
| 364 | 一点红 | 农贸市场 | 新鲜，味美。 | 斤 |
| 365 | 薏米 | 农贸市场 | 颗粒饱满，呈乳白色或黄白色，表面光滑有光泽。质地坚硬，完整度高，碎粒少。 | 斤 |
| 366 | 有机花 | 农贸市场 | 菜花球松散，花梗又长又绿 | 斤 |
| 367 | 鱼腐 | 农贸市场 | 色泽金黄，外表完整无破损，切面厚实均匀，无气泡孔 | 斤 |
| 368 | 玉竹 | 农贸市场 | 呈黄白色或淡黄色，表面光滑，无明显斑点或瑕疵 | 斤 |
| 369 | 元贝 | 农贸市场 | 色泽金黄，纹理清晰，肉质紧致 | 斤 |
| 370 | 云南小瓜 | 农贸市场 | 口感爽脆，微甜适中 | 斤 |
| 371 | 仔姜 | 农贸市场 | 嫩芽长且颜色鲜红，姜身坚硬，表明姜较新鲜且水分充足。 | 斤 |
| 372 | 炸花生 | 农贸市场 | 花生粒大，颗粒饱满，外层红衣光亮，光泽均匀。 | 斤 |
| 373 | 炸黄豆1\*1.4kg | 农贸市场 | 色泽金黄不回软 | 包 |
| 374 | 榨菜丝1\*4kg | 农贸市场 | 味道鲜香，口感脆爽，具有天然发酵后的味道独特。 | 件 |
| 375 | 支竹 | 农贸市场 | 淡黄色，具有光泽，色泽均匀，无杂色。具有淡淡的豆香味，质地应坚韧，不易折断。 | 斤 |
| 376 | 指天椒 | 农贸市场 | 呈指形，长度在3厘米至6.5厘米之间。果实表面油亮，色泽鲜红，具有极高的辣度和醇香浓郁的口感 | 斤 |
| 377 | 紫菜（0.7g） | 农贸市场 | 口感细嫩，爽滑脆嫩，色泽黑亮，味道鲜美。 | 包 |
| 378 | 紫甘蓝 | 农贸市场 | 颜色鲜艳，表面有光泽。形状优选为平头或圆头型。 | 斤 |
| 379 | 紫薯 | 农贸市场 | 个头适中，口感粉糯。 | 斤 |
| 380 | 紫苏 | 农贸市场 | 新鲜，具备食物本身的特殊香味。 | 斤 |
| 381 | 苹果 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，外形圆的,像小皮球一样大小,看上去很饱满。颜色分粉红色，手拿起来比较结实重手。 | 千克 |
| 382 | 西瓜 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，圆溜溜的,大大一个，大概有8-10斤左右一个。摸起来很光滑,身上杂着几道深绿色的条纹。 | 千克 |
| 383 | 哈密瓜 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，长椭圆形,大小均匀，大概有5斤左右一个，果皮平滑,有纵沟纹,或斑纹,无刺状突起。 | 千克 |
| 384 | 番石榴 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，大小均匀，圆圆一个，手感平滑，酸甜可口，鲜美多汁，清爽可口 | 千克 |
| 385 | 香蕉 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，大小均匀，熟度适中，表皮颜色黄靓。 | 千克 |
| 386 | 三华李 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，大小均匀，手感平滑、结实，脆口酸甜。 | 千克 |
| 387 | 荔枝 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，果皮像鱼鳞一样凸起，颜色呈鲜红状，里面的果肉是呈半透明的白色，味道甜，肉厚 | 千克 |
| 388 | 龙眼 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，果实要成熟,个大、肉厚, | 千克 |
| 389 | 提子 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，果粒大，颜色青色和红色均可，无子。 | 千克 |
| 390 | 雪梨 | 果场或水果批发市场 | 梨柄新鲜，果皮翠绿，水分充足，大小均匀。 | 千克 |
| 391 | 冬枣 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，脆口，香甜，大小均匀。 | 千克 |
| 392 | 圣女果 | 果场或水果批发市场 | 甜爽，呈深红色，果蒂新鲜，大小均匀。 | 千克 |
| 393 | 金桔 | 果场或水果批发市场 | 果皮金黄色或橙色，形状较圆，味道清香。 | 千克 |
| 394 | 沃柑 | 果场或水果批发市场 | 新鲜，果皮光滑，果肉多汁，大小均匀。 | 千克 |
| 395 | 橙子 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，汁多，味甜。 | 千克 |
| 396 | 粉蕉 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，味甜。 | 千克 |
| 397 | 火龙果 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，汁多，味甜。 | 千克 |
| 398 | 柠檬 | 果场或水果批发市场 | 表皮光滑、色泽鲜亮，颜色应在浅黄色至深黄色之间 | 千克 |
| 399 | 人参果 | 果场或水果批发市场 | 漆黑色或红褐色，表面光滑且有光泽。果皮应均匀，无裂缝或斑点。形状圆滑饱满，没有变形或软弱的迹象。 | 千克 |
| 400 | 砂糖橘 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，直径一般在4-5cm左右，新鲜，果肉弹性好，水分充足。 | 千克 |
| 401 | 熟菠萝（去皮） | 果场或水果批发市场 | 菠萝切开后，优质的果肉呈淡黄色，果目浅而小，果肉厚而果芯细小 | 千克 |
| 402 | 水果胡萝卜 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，汁多，味甜。 | 千克 |
| 403 | 水果木瓜 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，汁多，味甜。 | 千克 |
| 404 | 香瓜 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，汁多，味甜。 | 千克 |
| 405 | 香梨 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，汁多，味甜。 | 千克 |
| 406 | 杨桃 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，汁多，味甜。 | 千克 |
| 407 | 椰子 | 果场或水果批发市场 | 大小适中，新鲜，汁多，味甜。 | 只 |
| 408 | 冰片糖 | 农贸市场 | 色泽自然大小厚薄均匀，砂线分明。 | 千克 |
| 409 | 海澡盐 | 农贸市场 | 海藻盐外表白色，颗粒均匀。 | 500克 |
| 410 | 白糖 | 农贸市场 | 白糖外表白色，颗粒细小均匀，晶莹剔透。 | 500克 |
| 411 | 酱油 | 农贸市场 | 酱油色泽呈红褐色，有独特酱香，滋味鲜美。 | 1.6L/瓶 |
| 412 | 蚝油 | 农贸市场 | 味道鲜美、蚝香浓郁，黏稠适度。 | 6kg/瓶 |
| 413 | 生粉 | 农贸市场 | 生粉是白色的粉状，富含蛋白质、钙等营养成分 | 50千克 |
| 414 | 鸡粉 | 农贸市场 | 鸡粉色泽浅黄，颗粒均匀，含有蛋白质和维生素。 | 2kg |
| 415 | 老抽 | 农贸市场 | 老抽呈棕褐色并有光泽的酱油。 | 4.9L |
| 416 | 冰花梅酱 | 农贸市场 | 冰花梅酱色泽虹润，饱满均匀。 | 400克/瓶 |
| 417 | 花椒油 | 农贸市场 | 花椒油色泽浅黄、椒香浓郁。 | 750克/瓶 |
| 418 | 香麻油 | 农贸市场 | 香麻油呈红色、香味醇厚 | 400克/瓶 |
| 419 | 红米酒 | 农贸市场 | 红米酒色泽透明，清淡可口。 | 610ml/瓶 |
| 420 | 白醋 | 农贸市场 | 白醋无色透明，气味柔和，回味绵长。 | 10.5L/瓶 |
| 421 | 花雕酒 | 农贸市场 | 花雕酒色泽橙黄清亮，甘甜醇厚。 | 600克/瓶 |
| 422 | 叉烧酱 | 农贸市场 | 叉烧酱色泽呈红黑色，酱香浓郁，香甜鲜美。 | 250克/瓶 |
| 423 | 豆瓣酱 | 农贸市场 | 豆瓣酱色泽褐红色，酱香浓郁。 | 6kg/瓶 |
| 424 | 排骨酱 | 农贸市场 | 排骨酱色泽鲜红，细腻润泽，饱满均匀。 | 250克/瓶 |
| 425 | 南乳 | 农贸市场 | 南乳外表呈方正小块色泽鲜红，香气浓郁，口感绵软。 | 6kg/瓶 |
| 426 | 腐乳 | 农贸市场 | 腐乳表面橙黄透明，味道鲜美奇香，营养丰富。 | 250克/瓶 |
| 427 | 一品鲜 | 农贸市场 | 生抽色泽较淡并且呈红褐色，色泽淡雅醇香，酱香浓郁，味道鲜美。 | 5L/罐 |
| 428 | 味椒盐 | 农贸市场 | 味椒盐呈焦黄色，香味浓郁。 | 250克/包 |
| 429 | 茄汁 | 农贸市场 | 茄汁色泽鲜红，香味浓郁，酸甜适口。 | 610ml/瓶 |
| 430 | 浙醋 | 农贸市场 | 浙醋色泽浅红透亮，酸爽、清甜。 | 610ml/瓶 |
| 431 | 麦芽糖 | 农贸市场 | 麦芽糖色泽金黄，香甜可口，营养丰富。 | 500克/瓶 |
| 432 | 胡椒粉 | 农贸市场 | 胡椒粉呈焦黄色，香味浓郁。 | 450g/包 |
| 433 | 食粉 | 农贸市场 | 食粉外表白色，呈粉状。 | 250克/盒 |
| 434 | 陈醋 | 农贸市场 | 陈醋色泽浓褐色，液态清亮，醋味醇厚，具有少沉淀，贮放时间长，不易变质等特点。 | 420ml/瓶 |
| 435 | 小麻油 | 农贸市场 | 小麻油呈浅红色，芝麻香味浓郁，内含维生素E、钙、脂肪等营养成分。 | 180ml/瓶 |
| 436 | 味精 | 农贸市场 | 味精外表呈白色柱状晶体，颗粒均匀。 | 500克/包 |
| 437 | 炼奶 | 农贸市场 | 炼乳用鲜牛奶或羊奶经过消毒浓缩制成的牛奶制品，色泽乳白。 | 500克/瓶 |
| 438 | 喼汁 | 农贸市场 | 喼汁味道酸甜微辣，色泽黑褐 | 610ML/瓶 |
| 439 | 卤水汁 | 农贸市场 | 卤水汁为一种以多种香料煮成的调味料，其颜色呈红褐色，香味浓郁。 | 610ML/瓶 |
| 440 | 沙姜粉 | 农贸市场 | 沙姜粉是沙姜晒干后磨成的粉，色泽浅黄。 | 400克/瓶 |
| 441 | 醋 | 农贸市场 | 醋无色透明，气味柔和，回味绵长。 | 10L/1桶 |
| 442 | 鱼露 | 农贸市场 | 鱼露色泽呈琥珀色，味道带有咸味和鲜味。 | 610ML/瓶 |
| 443 | 榨菜 | 农贸市场 | 榨菜外表橘黄有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。 | 80克/包 |
| 444 | 海鲜酱 | 农贸市场 | 海鲜酱其色泽红褐，分外香浓。 | 400克/瓶 |
| 445 | 柱候酱 | 农贸市场 | 柱候酱其色泽红褐，豉味香浓，入口醇厚，鲜甜甘滑。 | 380克/瓶 |
| 446 | 食粉 | 农贸市场 | 食粉外表白色，呈粉状。 | 454克/盒 |
| 447 | 黄豆酱 | 农贸市场 | 黄豆酱外边土黄色，有浓郁的酱香和酯香，咸甜适口。 | 800克/瓶 |
| 448 | 五香粉 | 农贸市场 | 五香粉色泽呈褐色 ，香味浓郁，有辛辣味，还有些许甜味,呈粉状。 | 454克/包 |
| 449 | 小米椒 | 农贸市场 | 形态匀称，颜色自然红。 | 500克 |
| 450 | 十三香 | 农贸市场 | 十三香外观焦黄，香气横溢，熏味浓郁，鲜香盈口。 | 45克/盒 |
| 451 | 桥头火锅底料 | 农贸市场 | 火锅底料外观鲜红，香气横溢，香味醇厚。 | 6公斤/罐 |
| 452 | 豆浆粉 | 农贸市场 | 豆浆粉是指大豆通过烘干脱皮去芽、精细研磨的浅黄色粉状。 | 800克/包 |
| 453 | 番茄沙司 | 农贸市场 | 番茄沙司色泽鲜红、香味诱人，酸甜醒胃。 | 3.25KG/罐 |
| 454 | 料酒 | 农贸市场 | 料酒色泽橙黄，纯正。 | 400克/瓶 |
| 455 | 吉士粉 | 农贸市场 | 吉士粉系浅橙黄色，具有浓郁的奶香味和果香味。 | 3.5Kg/罐 |
| 456 | 浓缩柠汁 | 农贸市场 | 浓缩柠汁色泽青色，香气纯正柠檬味。 | 840ML/瓶 |
| 457 | 浓缩橙汁 | 农贸市场 | 浓缩橙汁色泽橙黄，香气纯正鲜橙味。 | 840ML/瓶 |
| 458 | OK汁 | 农贸市场 | ok汁色泽棕黑，具有多种蔬菜和水果的清香，味酸甜可口。 | 420克/瓶 |
| 459 | 花生油 | 农贸市场 | 花生油淡黄透明，色泽清亮，气味芬芳。 | 900ml/瓶 |
| 460 | 八宝料 | 农贸市场 | 黑米、糯米、红豆、花生、红枣、莲子，米、桂圆等。 | 500克 |
| 461 | 调和油 | 农贸市场 | 调和油淡黄透明，色泽清亮，气味芬芳。 | 5L/瓶 |
| 462 | 海天盐焗鸡粉1\*500g\*12包 | 农贸市场 | 色泽均匀的淡黄色或浅棕色粉末，具有盐焗鸡特有的香气，无异味 。 干燥、松散、无结块，无明显杂质 | 件 |
| 463 | 冰糖1\*5kg | 农贸市场 | 黄冰糖再加工版，深度提纯脱色。纯蔗糖晶体，杂质少，溶解快，甜感清澈 | 件 |
| 464 | 陈村枧水（4kg） | 农贸市场 | 食用碱水，具有优异的品质和独特的口感。 | 罐 |
| 465 | 厨邦鸡粉1\*2L\*6 | 农贸市场 | 厨邦鸡粉选用上等鲜鸡制成，提取鲜鸡的精华，确保鸡精一年四季都能保持醇鲜。 | 件 |
| 466 | 粗盐（500g） | 农贸市场 | 粗盐的颗粒较大，结晶不规则，通常呈现出黄色或白色。 | 包 |
| 467 | 东古腐乳320ml\*12 | 农贸市场 | 南乳坯质地细腻，不干不硬，口感醇厚，香醇独特，让人回味无穷。 | 件 |
| 468 | 东古南乳320ml\*12 | 农贸市场 | 南乳坯质地细腻，不干不硬，口感醇厚，香醇独特，让人回味无穷。 | 件 |
| 469 | 东古一品鲜500ml\*12 | 农贸市场 | 酱香浓郁，带有少许鲜甜口感，适合各种烹饪方式如凉拌、炒菜、清蒸等。 | 件 |
| 470 | 冬阴功酱（320g） | 农贸市场 | 味道正宗，能够准确还原地道的泰式风味，包括鲜香酸辣的特点。 | 瓶 |
| 471 | 豆豉1\*5kg/包 | 农贸市场 | 优质豆豉通常呈红褐色或棕红色，油润发亮，具有鲜艳的光泽。优质豆豉通常呈红褐色或棕红色，油润发亮，具有鲜艳的光泽。 | 包 |
| 472 | 剁椒1\*1.2kg | 农贸市场 | 色泽鲜红明亮，质地适中，颗粒保持较好。 | 瓶 |
| 473 | 红曲米粉500g/包 | 农贸市场 | 颜色鲜艳，颗粒饱满，形态规整 | 包 |
| 474 | 佳霖沙姜粉400g\*20包 | 农贸市场 | 味道醇正，色泽纯正 | 件 |
| 475 | 家乐鸡汁 | 农贸市场 | 不含淀粉，易于分解，不易糊锅，能够有效提升菜肴的鲜味和香味。 | 件 |
| 476 | 家乐烧汁1\*2.5kg | 农贸市场 | 不含淀粉，易于分解，不易糊锅，能够有效提升菜肴的鲜味和香味。 | 罐 |
| 477 | 椒盐粉（500g） | 农贸市场 | 具有浓郁的花椒香味和适度的咸味 | 包 |
| 478 | 咖喱酱（500g） | 农贸市场 | 呈红褐色或棕红色，油润发亮，鲜艳而有光泽。质地黏稠适度，不干涩，无霉花、无杂质。 | 瓶 |
| 479 | 老干妈风味鸡油辣椒280g\*24瓶 | 农贸市场 | 具备特殊香味和丰富的味道层次 | 件 |
| 480 | 老干妈牛肉末豆豉油辣椒210g\*24瓶 | 农贸市场 | 具备特殊香味和丰富的味道层次 | 件 |
| 481 | 美极鲜味汁1\*6瓶\*800ml | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 件 |
| 482 | 三花淡奶1\*410ml\*48罐 | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 件 |
| 483 | 酸菜鱼料（220g） | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 包 |
| 484 | 酸梅酱1\*230g | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 瓶 |
| 485 | 天等指天椒酱250g | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 件 |
| 486 | 味事达酱油760ml | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 瓶 |
| 487 | 五柳料1\*12瓶 | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 件 |
| 488 | 小苏打200g/包 | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 包 |
| 489 | 蒸鱼豉油1\*410ml\*12 | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 件 |
| 490 | 孜然粉 | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 斤 |
| 491 | 金味帅螺蛳粉调料593g\*20包 | 农贸市场 | 日期新鲜，品质佳 | 件 |
| 492 | 酸奶 | 农贸市场 | 酸奶色泽乳白，甜酸可口，口感适中。 | 205克/瓶 |
| 493 | 龟苓膏 碗装 | 农贸市场 | 龟苓膏外表黑色，口感顺滑，清甜美味。 | 200克/碗 |
| 494 | 龟苓膏 啫喱装 | 农贸市场 | 龟苓膏外表黑色，口感顺滑，清甜美味。 | 2千克/抽 |
| 495 | 天地一号 | 农贸市场 | 色泽金黄，果香浓郁，酸甜柔和，清爽可口。 | 650ML/瓶 |
| 496 | 鸡仔饼 | 农贸市场 | 色泽橘黄，甜香酥脆。 | 170克/罐 |
| 497 | 咖啡 | 农贸市场 | 咖啡色泽深褐色，口感柔和，香味浓郁。 | 15克/条 |
| 498 | 海盐糖 | 农贸市场 | 海盐糖外表透明状，口感柔和，清爽可口。 | 500/包 |
| 499 | 果粒橙 | 农贸市场 | 果粒橙色泽橙黄，橙香浓郁，口感醇厚。 | 1.8L/瓶 |
| 500 | 雪碧 | 农贸市场 | 雪碧色泽透明，清爽可口。 | 2L/瓶 |
| 501 | 可乐 | 农贸市场 | 可乐呈黑褐色，口感清爽。 | 2L/瓶 |
| 502 | 龙眼干 | 农贸市场 | 龙眼干外表稍粗糙，通常黄褐色，富含糖分和多种维生素。 | 500/盒 |
| 503 | 沙琪玛 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 68克/包 |
| 504 | 八宝粥 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 件/24瓶 |
| 505 | 光明酸奶（200ml） | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 盒 |
| 506 | 龟苓膏（120g） | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 碗 |
| 507 | 龟苓膏粉50g\*6包/袋\*20袋 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 件 |
| 508 | 老酸奶（138g） | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 盒 |
| 509 | 蒙牛草莓果粒酸奶100g/杯 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 件 |
| 510 | 伊利纯牛奶200ml/24瓶 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 件 |
| 511 | 蒙牛纯牛奶200ml\*24盒 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 件 |
| 512 | 蒙牛黄桃果粒酸奶100g/8杯 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 件 |
| 513 | 蒙牛双拼果粒酸奶90g/8杯 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感佳。 | 件 |
| 514 | 蒙牛鲜牛奶950ml/6盒 | 农贸市场 | 原奶微生物指标达到欧盟标准，配料表干净，只有生牛乳。入口非常清甜，口感顺滑，回味是浓郁的奶香。 | 件 |
| 515 | 蒙牛原味酸奶100g/16杯 | 农贸市场 | 100%生牛乳奶源，酸奶的口感醇厚浓郁，丝滑香甜 | 件 |
| 516 | 南方芝麻糊（600g） | 农贸市场 | 主要原料:黑芝麻、核桃仁、花生仁、橄榄仁 | 包 |
| 517 | 椰汁（1.25L） | 农贸市场 | 天然成分保留钾、钙等矿物质含量需≥100mg/100mL，不得额外添加糖、防腐剂。椰子水清香甘甜，无异味、无杂质。 | 瓶 |
| 518 | 伊利0蔗糖原味酸奶90g/8杯 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感醇厚浓郁，丝滑香甜 | 件 |
| 519 | 伊利红枣酸奶100g/16杯 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感醇厚浓郁，丝滑香甜 | 件 |
| 520 | 伊利奶粉1\*1000g\*6包 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感醇厚浓郁，丝滑香甜 | 件 |
| 521 | 伊利原味酸奶100g/16杯 | 农贸市场 | 日期新鲜，口感醇厚浓郁，丝滑香甜 | 件 |
| 522 | 大米 | 农贸市场 | 大米纯白，颗粒均匀，碎米少，杂质少。 | 500克 |
| 523 | 米粉 | 农贸市场 | 米粉外观呈半透明状，韧而爽滑。 | 700克/包 |
| 524 | 大碗面 | 农贸市场 | 大碗面外观呈面饼状，口感爽滑劲道。 | 4500克/箱 |
| 525 | 汤河粉 | 农贸市场 | 沙河粉薄而透明，韧而爽滑，手拉有弹性 不容易断 | 千克 |
| 526 | 云吞面 | 农贸市场 | 具有韧性和爽脆、有弹性的口感。 | 千克 |
| 527 | 三堡米粉 | 农贸市场 | 白色，有一定透明度，有米香味有韧性，粗细均匀。 | 千克 |
| 528 | 粉丝 | 农贸市场 | 白色，有一定透明度，有香味有韧性，粗细均匀。 | 千克 |
| 529 | 汤米粉 | 农贸市场 | 米粉圆滑，条形均匀，韧而爽滑，手拉有弹性 不容易断 | 千克 |
| 530 | 粉虫 | 农贸市场 | 新鲜，大小均匀，手摸松软,颜色雪白 | 斤 |
| 531 | 粉利 | 农贸市场 | 新鲜，大小均匀，手摸松软,颜色雪白带有咖啡色小点。, | 斤 |
| 532 | 挂面（1kg） | 农贸市场 | 新鲜，软质面包 | 包 |
| 533 | 过桥米线 | 农贸市场 | 新鲜，软质面包 | 斤 |
| 534 | 京南米粉（500） | 农贸市场 | 新鲜，软质面包 ，表面带有一层金色酥脆、凹凸的脆皮状似菠萝 | 包 |
| 535 | 康师傅泡面12桶/件 | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由叉烧粒夹馅 | 件 |
| 536 | 荞麦面1.08㎏ | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由核头蓉夹馅。 | 包 |
| 537 | 小米 | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由韭菜段蓉夹馅。 | 斤 |
| 538 | 燕麦米 | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由鲜猪肉蓉夹馅。 | 斤 |
| 539 | 馒头 | 农贸市场 | 新鲜，大小均匀，手摸松软,颜色雪白 | 只 |
| 540 | 高粱馒头 | 农贸市场 | 新鲜，大小均匀，手摸松软,颜色雪白带有咖啡色小点。, | 只 |
| 541 | 餐包 | 农贸市场 | 新鲜，软质面包 | 只 |
| 542 | 燕麦包 | 农贸市场 | 新鲜，软质面包 | 只 |
| 543 | 菠萝包 | 农贸市场 | 新鲜，软质面包 ，表面带有一层金色酥脆、凹凸的脆皮状似菠萝 | 只 |
| 544 | 叉烧包 | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由叉烧粒夹馅 | 只 |
| 545 | 核桃包 | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由核头蓉夹馅。 | 只 |
| 546 | 韭菜包 | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由韭菜段蓉夹馅。 | 只 |
| 547 | 肉包 | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由鲜猪肉蓉夹馅。 | 只 |
| 548 | 豆沙包 | 农贸市场 | 新鲜，颜色白净、质地松软、富 有弹性，里面由豆沙蓉夹馅 | 只 |
| 549 | 马拉糕 | 农贸市场 | 整齐，切好一块块大小均匀，色泽美观,绵软绵软松发,香甜可口 | 只 |
| 550 | 南瓜饼 | 农贸市场 | 柔软香甜，颜色金黄，内有豆沙馅 | 只 |
| 551 | 沙琪玛 | 农贸市场 | 方形的长方体，色泽米黄，口感酥松绵软，香甜可口 | 只 |
| 552 | 糯米糍 | 农贸市场 | 大小均匀，圆圆一个个，表皮有白色椰蓉。 | 只 |
| 553 | 油条 | 农贸市场 | 长短统一，表面金黄，蓬涨率高，酥松， | 条 |
| 554 | 蛋糕 | 农贸市场 | 方块，大小统一，鸡蛋黄色，口感松软，甜香。 | 只 |
| 555 | 软枣 | 农贸市场 | 新鲜，大小均匀，椭圆形，颜色金黄，软质 | 只 |
| 556 | 艾糍 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 只 |
| 557 | 蛋挞 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 只 |
| 558 | 花卷 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 只 |
| 559 | 饺子 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 560 | 汤圆 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 561 | 小笼包 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 个 |
| 562 | 小馒头 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 只 |
| 563 | 炸片竹 | 农贸市场 | 表皮起泡，香脆。 | 千克 |
| 564 | 炸支竹 | 农贸市场 | 以色泽麦黄、略有光泽为佳。有豆香味和鲜味。迎着光线，能看到瘦肉状的丝一丝的纤维组织。表皮起泡，香脆。 | 千克 |
| 565 | 水豆腐 | 农贸市场 | 软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质。 | 千克 |
| 566 | 豆腐泡 | 农贸市场 | 新鲜，大小均匀。 | 斤 |
| 567 | 豆腐砖 | 农贸市场 | 颜色金黄白净，薄厚均匀，四角整齐，柔软有劲，无杂质无异味。 | 斤 |
| 568 | 豆腐皮 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 千克 |
| 569 | 豆腐渣 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 千克 |
| 570 | 白贝 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 571 | 车螺（大） | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 572 | 蛏子（大） | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 573 | 带子（大） | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 只 |
| 574 | 花甲 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 575 | 花螺（大） | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 576 | 花蟹（大） | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 577 | 墨鱼仔（400g） | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 包 |
| 578 | 青口（大） | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 579 | 扇贝 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 只 |
| 580 | 生蚝（大） | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 个 |
| 581 | 鱿鱼 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 582 | 长尾螺 | 农贸市场 | 新鲜、生猛、专车配送（或委托第三方车辆配送） | 斤 |
| 583 | 岑溪酿豆腐 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 块 |
| 584 | 凉拌菜 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 585 | 凉拌岑溪粉 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 586 | 凉拌贡菜 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 587 | 凉拌海白菜 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 588 | 凉拌海草 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 589 | 凉拌海带 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 590 | 凉拌海带丝 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 591 | 凉拌木耳 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 592 | 凉拌三丝 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 593 | 凉拌莴笋丝 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 594 | 凉拌鱼皮 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 595 | 卤鸭翅 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 596 | 卤鸭掌 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 597 | 卤猪肚 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 598 | 蜜汁叉烧 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 599 | 烧鹅 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 600 | 烧骨1\*400g | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 包 |
| 601 | 烧鸡 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 602 | 烧排骨 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 603 | 手撕鸡 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 604 | 熟金钱肚 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 605 | 咸香鸡 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |
| 606 | 盐水鸭 | 农贸市场 | 新鲜，口感好 | 斤 |

附件1：

**统计上大中小微型企业划分标准**

| **行业名称** | **指标名称** | **计量**  **单位** | **大型** | **中型** | **小型** | **微型** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 农、林、牧、渔业 | 营业收入(Y) | 万元 | Y≥20000 | 500≤Y＜20000 | 50≤Y＜500 | Y＜50 |
| 工业 \* | 从业人员(X) | 人 | X≥1000 | 300≤X＜1000 | 20≤X＜300 | X＜20 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥40000 | 2000≤Y＜40000 | 300≤Y＜2000 | Y＜300 |
| 建筑业 | 营业收入(Y) | 万元 | Y≥80000 | 6000≤Y＜80000 | 300≤Y＜6000 | Y＜300 |
| 资产总额(Z) | 万元 | Z≥80000 | 5000≤Z＜80000 | 300≤Z＜5000 | Z＜300 |
| 批发业 | 从业人员(X) | 人 | X≥200 | 20≤X＜200 | 5≤X＜20 | X＜5 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥40000 | 5000≤Y＜40000 | 1000≤Y＜5000 | Y＜1000 |
| 零售业 | 从业人员(X) | 人 | X≥300 | 50≤X＜300 | 10≤X＜50 | X＜10 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥20000 | 500≤Y＜20000 | 100≤Y＜500 | Y＜100 |
| 交通运输业 \* | 从业人员(X) | 人 | X≥1000 | 300≤X＜1000 | 20≤X＜300 | X＜20 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥30000 | 3000≤Y＜30000 | 200≤Y＜3000 | Y＜200 |
| 仓储业\* | 从业人员(X) | 人 | X≥200 | 100≤X＜200 | 20≤X＜100 | X＜20 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥30000 | 1000≤Y＜30000 | 100≤Y＜1000 | Y＜100 |
| 邮政业 | 从业人员(X) | 人 | X≥1000 | 300≤X＜1000 | 20≤X＜300 | X＜20 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥30000 | 2000≤Y＜30000 | 100≤Y＜2000 | Y＜100 |
| 住宿业 | 从业人员(X) | 人 | X≥300 | 100≤X＜300 | 10≤X＜100 | X＜10 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥10000 | 2000≤Y＜10000 | 100≤Y＜2000 | Y＜100 |
| 餐饮业 | 从业人员(X) | 人 | X≥300 | 100≤X＜300 | 10≤X＜100 | X＜10 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥10000 | 2000≤Y＜10000 | 100≤Y＜2000 | Y＜100 |
| 信息传输业 \* | 从业人员(X) | 人 | X≥2000 | 100≤X＜2000 | 10≤X＜100 | X＜10 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥100000 | 1000≤Y＜100000 | 100≤Y＜1000 | Y＜100 |
| 软件和信息技术服务业 | 从业人员(X) | 人 | X≥300 | 100≤X＜300 | 10≤X＜100 | X＜10 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥10000 | 1000≤Y＜10000 | 50≤Y＜1000 | Y＜50 |
| 房地产开发经营 | 营业收入(Y) | 万元 | Y≥200000 | 1000≤Y＜200000 | 100≤Y＜1000 | Y＜100 |
| 资产总额(Z) | 万元 | Z≥10000 | 5000≤Z＜10000 | 2000≤Z＜5000 | Z＜2000 |
| 物业管理 | 从业人员(X) | 人 | X≥1000 | 300≤X＜1000 | 100≤X＜300 | X＜100 |
| 营业收入(Y) | 万元 | Y≥5000 | 1000≤Y＜5000 | 500≤Y＜1000 | Y＜500 |
| 租赁和商务服务业 | 从业人员(X) | 人 | X≥300 | 100≤X＜300 | 10≤X＜100 | X＜10 |
| 资产总额(Z) | 万元 | Z≥120000 | 8000≤Z＜120000 | 100≤Z＜8000 | Z＜100 |
| 其他未列明行业 \* | 从业人员(X) | 人 | X≥300 | 100≤X＜300 | 10≤X＜100 | X＜10 |

说明：

1.大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

2.附表中各行业的范围以《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）为准。带\*的项为行业组合类别，其中，工业包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业；交通运输业包括道路运输业，水上运输业，航空运输业，管道运输业，多式联运和运输代理业、装卸搬运，不包括铁路运输业；仓储业包括通用仓储，低温仓储，危险品仓储，谷物、棉花等农产品仓储，中药材仓储和其他仓储业；信息传输业包括电信、广播电视和卫星传输服务，互联网和相关服务；其他未列明行业包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业，以及房地产中介服务，其他房地产业等，不包括自有房地产经营活动。

3.企业划分指标以现行统计制度为准。（1）从业人员，是指期末从业人员数，没有期末从业人员数的，采用全年平均人员数代替。（2）营业收入，工业、建筑业、限额以上批发和零售业、限额以上住宿和餐饮业以及其他设置主营业务收入指标的行业，采用主营业务收入；限额以下批发与零售业企业采用商品销售额代替；限额以下住宿与餐饮业企业采用营业额代替；农、林、牧、渔业企业采用营业总收入代替；其他未设置主营业务收入的行业，采用营业收入指标。（3）资产总额，采用资产总计代替。

**第三章 投标人须知**

**第一节 投标人须知前附表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 条款号 | 项目内容 | 编列内容 |
| 3 | 投标人的资格要求 | 详见招标公告。 |
| 6.1 | 是否接受联合体投标 | 详见招标公告。 |
| 6.2 | 联合体投标要求 | 无 |
| 7.2 | 是否允许转包/分包 | ☑不允许分包  □转包/分包内容： 。  □转包/分包金额或者比例： 。 |
| 11.4 | 媒体发布渠道 | 与本项目相关的政府采购业务澄清、更正及与之相关的事项将在招标公告中“六、其他补充事宜”中网上查询地址上发布。 |
| 11.5 | 是否组织标前答疑会 | ☑不组织召开开标前答疑会  □组织召开开标前答疑会  会议开始时间： 年 月 日 时 分，逾期后果自负。会议地点： |
| 13.1 | 资格证明文件组成 | 1、投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件复印件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等），投标人为自然人的，提供有效身份证正反面复印件。（**必须提供，否则作无效投标处理**）  2、投标人依法缴纳税收的相关材料（提供税款所属时期为2025年1月至投标文件提交截止时间止的任意 6 个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税的投标人，必须提供相应文件证明其依法免税。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的，只需提供从取得营业执照起的依法缴纳税收相应证明文件）  。（**必须提供，否则作无效投标处理**）  3、投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料（提供税款所属时期或缴费起始时间为2025年 1月至投标文件提交截止时间止的任意 6 个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的投标人，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的只需提供从取得营业执照起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件）。（**必须提供，否则作无效投标处理**）  4、投标人财务状况报告（提供2024年度经审计的财务报告复印件或者截标时间前半年内至少一个月能反映财务状况的报表或者投标人自拟的截标时间前半年内至少一个月的财务情况说明）。（**必须提供，否则作无效投标处理**）  5、本项目的特定资格要求：提供投标人有效的《食品经营许可证》的复印件。（**必须提供，否则作无效投标处理**）  6、本项目为专门面向中小企业采购的项目。投标人必须提供中小企业声明函或者残疾人福利性单位声明函（格式后附）或者供应商属于监狱企业的需提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。（必须提供，否则作无效投标处理）  7、声明函（格式后附）。（**必须提供，否则作无效投标处理**）  8、联合体投标协议书（格式后附）。**（联合体投标时必须提供，否则作无效投标处理）**  9、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料（格式自拟）。  **注：** **1.以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。**  **2.联合体投标时，第1-5项资格证明文件联合体各方均必须分别提供，联合体各方分别盖章，否则投标文件作无效投标处理。** |
|  | 商务文件组成 | 1、无串通投标行为的承诺函（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）  2、法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（**除自然人投标外必须提供，否则作无效投标处理**）  3、法定代表人授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（**委托时必须提供，否则作无效投标处理**）  4、商务条款偏离表（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）  5、投标人情况介绍（格式自拟）；  6、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料（格式自拟）。（投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法和评标标准”提供有关证明材料）。  **注： 1.法定代表人授权委托书必须由法定代表人及委托代理人签字，并加盖投标人公章，否则作无效投标处理。**  **2.** **以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。** |
|  | 技术文件组成 | 1、服务要求偏离表（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）  2、服务实施方案（格式自拟）；  3、售后服务方案（格式自拟）；  4、项目实施人员一览表（格式后附）；  5、除招标文件规定必须提供以外，投标人需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。  **注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。** |
| 报价文件组成 | 1、投标函（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）  2、开标一览表（格式后附）；（**必须提供，否则作无效投标处理**）  3、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。 |
| 16.2 | 投标报价要求 | 投标报价是履行合同的最终价格，包含服务的价格、货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、人工费、保险费、各种税费、资料费、验收费、售后服务费及合同实施过程中的不可预见费用等全部费用；  **☑投标报价包含验收费用**  **□投标报价不包含验收费用** |
| 17.2 | 投标有效期 | 自投标截止之日起 90 日。 |
| 18 | 投标保证金金额 | **☑本项目不需要缴纳投标保证金。**  **□本项目需要缴纳投标保证金，相关要求如下：**  1.投标保证金的缴纳方式：详见招标公告  2.投标保证金的金额：详见招标公告  3.投标保证金采用银行转账缴纳方式的，在投标截止时间前交至采购代理机构指定账户并且到账，投标人应将银行转账底单的复印件作为投标保证金提交凭证，放置于商务文件中，**否则作无效投标处理**。  4.投标保证金采用支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等缴纳方式的，投标人应将支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等的复印件或者金融机构、担保机构出具的电子保函作为投标保证金提交凭证，放置于商务文件中，**否则作无效投标处理**。投标人必须在投标截止时间前将支票、汇票、本票或者金融、担保机构出具的保函（电子保函除外）等原件提交给采购代理机构，由采购代理机构向投标人出具回执，并妥善保管。  5.缴纳投标保证金指定账户：详见招标公告。  6.投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同缴纳投标保证金，其缴纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。  **备注：**  **1. 投标保证金在投标截止时间后提交的，或者不按规定缴纳方式缴纳的，或者未足额缴纳的（包含保函额度不足的），视为无效投标保证金。**  **2.投标人采用现金方式或者从个人账户（自然人投标除外）转出的投标保证金，视为无效投标保证金。**  **3.支票、汇票或者本票出现无效或者背书情形的，视为无效投标保证金。**  **4.保函有效期低于投标有效期的，视为无效投标保证金。**  **5.采用金融、担保机构出具保函的，必须为无条件保函，否则视为无效投标保证金。** |
| 19.1 | 投标文件编制要求 | 投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件分别编制，报价文件、资格证明文件分别生成电子文件，商务文件和技术文件按顺序合并生成电子文件。**（注：按照本招标文件“第六章 投标文件格式”编写，第六章未附格式的，由投标人自行拟定。）** |
| 20 | 备份投标文件 | 本项目不接受备份投标文件。 |
| 21.1 | 投标截止时间 | 详见招标公告 |
| 投标地点 | 详见招标公告 |
| 投标人递交投标样品截止时间及地点 | 时间： /年/ 月 / 日 / 时 / 分（北京时间）  地点： / |
| 23 | 开标时间、地点 | 详见招标公告 |
| 25.3（2） | 投标人信用查询渠道 | 采购人或者采购代理机构在资格审查结束前，对投标人进行信用查询。  查询渠道：“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)。 |
| 信用查询截止时点 | 资格审查结束前 |
| 查询记录和证据留存方式 | 在查询网站中直接截图查询记录，截图作为附件在广西政府采购云平台上传保存。 |
| 信用信息使用规则 | 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn) 、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，采购人或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。 |
| 29.1 | 评标方法 | ☑综合评分法  □最低评标价法 |
| 29.2 | 允许负偏离项 | 商务条款评审中允许负偏离的条款数为 0 项。  技术需求评审中允许负偏离的条款数为 0 项。 |
| 30.1 | 确定中标人时，出现中标候选人排名并列的情形，确定中标人方式 | 采购人确定中标人时，出现中标候选人并列的情形，采购人按以下的方式确定中标人：  ☑价格分得分高的优先、商务分得分高的优先、技术分得分高的优先的依次顺序确定中标人。  □采取随机抽取的方式确定。 |
| 35 | 履约保证金金额 | **☑ 本项目不需要缴纳履约保证金。**  **□ 本项目需要缴纳履约保证金，相关要求如下：**   1. 履约保证金金额：按项目中标总金额的 %。   2.履约保证金递交方式：中标人在签订合同前以银行转账、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方式向采购人提交。  3.履约保证金退付方式、时间及条件： 。  4.缴纳履约保证金的指定账户：  开户名称：  开户银行：  开户行行号：  银行账号：  备注：  **1.** **根据《广西壮族自治区财政厅关于贯彻落实政府采购优化营商环境百日攻坚行动方案的通知》（桂财采〔2020〕49号）和《广西壮族自治区财政厅关于规范政府采购货物和服务项目保证金管理的通知》（桂财规〔2022〕8号）规定，鼓励采购人在与中小微企业签订政府采购合同时，减少或免于收取履约保证金，有必要收取履约保证金的，收取的履约保证金不得超过政府采购合同金额的5%，对中小企业收取的履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的2%。**  **2.** **履约保证金不足额缴纳的（包含保函额度不足的），或者不按规定提交方式提交的，或者保函有效期低于合同履行期限（即合同中规定的当事人履行自己的义务，如交付标的物、价款或者报酬，履行劳务、完成工作的时间界限）的，不予签订合同。**  **3.采用金融、担保机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。**  **4.投标人为联合体的，由联合体其中一方按规定提交的履约保证金，视为有效履约保证金。** |
| 36.1 | 签订合同携带的材料 | 委托代理人负责签订合同的，须携带有效的法定代表人授权委托书及其委托代理人身份证原件等其他资格证件。  法定代表人负责签订合同的，须携带法定代表人身份证明原件及身份证原件等其他证明材料。 |
| 38.2.1 | 接收质疑函方式 | 以书面形式 |
| 质疑联系部门及联系方式 | （1）名称：梧州市人民警察训练学校  联系电话：0774-3898306  通讯地址：梧州市万秀区西江四路66号  （2）名称：广西科联招标中心有限公司  联系电话：17777405988  通讯地址：广西梧州市长洲区新兴二路116号6楼广西科联招标中心有限公司梧州分公司 |
| 现场提交质疑办理业务时间 | 质疑期内每个工作日（北京时间）上午8时00分到12时00分，下午15时00分到18时00分。 |
| 38.3.1 | 投诉受理方式 | 1、受理方式：纸质方式受理，投诉书正、副本（经过质疑的事项才可投诉）。  2、通讯方式  名称：梧州市财政局  地址：梧州市三龙大道红岭大厦22楼  联系人：朱科 联系电话：0774-3866434 |
| 40 | 采购代理服务费支付方式 | ☑本项目采购代理服务费由中标人在签订合同前，以银行转账、电汇等方式一次性向采购代理机构支付。  □采购人支付：*（支付方式）*。  □本项目不收取采购代理服务费。 |
| 采购代理费收取标准 | ☑以项目（□中标金额/☑采购预算/□暂定中标金额/□其他 ）为计费额，按本须知正文第40.2条规定的收费计算标准（服务类）采用差额定率累进法计算出收费基准价格，采购代理收费以（☑收费基准价格/□收费基准价格下浮 %/□收费基准价格上浮 %）收取。  □固定采购代理收费： 。 |
| 采购代理服务费收款账户信息 | 开户单位名称：广西科联招标中心有限公司梧州分公司  开户账号：45050164865600001002  开户银行：中国建设银行股份有限公司梧州河西支行 |
| 41.1 | 解释 | **解释：**构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、招标公告、采购需求、投标人须知、评标方法和评标标准、拟签订的合同文本、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的招标文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的**，由采购人或者采购代理机构负责解释。**  **法律责任：**  本采购文件根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关法律、法规编制，参与本项目的各政府采购当事人依法享有上述法律法规所赋予的权利与义务。 |
| 41.2 | 其他释义 | 1.本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的实物印章或投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA认证）获得的以法定主体行为名称制作的电子印章。除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。  2.本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA认证）获得的以投标人法定代表人或者委托代理人姓名制作的电子印章或手写签字。  3.本招标文件所称的“电子签章”“电子签名”，是指经广西政府采购云平台认可的CA认证的电子签名数据为表现形式的印章，可用于签署电子投标文件，电子印章与实物印章具有同等法律效力，不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。  4.投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。  5.自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。  6.本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。 |

## 第二节 投标人须知正文

### 一、总 则

1.适用范围

1.1适用法律：本项目采购人、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。

1.2本招标文件适用于本项目的所有采购程序和环节（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2.定义

**2.1“采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。**

**2.2“采购代理机构” 指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。**

**2.3“供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。**

**2.4“投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、非法人组织或者自然人。**

**2.5“服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。**

**2.6“书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、短信、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。**

**2.7“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。**

2.8“正偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于采购人的情形。

2.9“负偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求，导致采购人要求不能得到满足的情形。

2.10“允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“实质性要求”的条款。

3.投标人的资格要求

投标人的资格要求详见“招标公告”。

4.投标委托

投标人代表参加投标活动过程中必须携带个人有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须持有法定代表人授权委托书（按第六章要求格式填写）。

5.投标费用

投标费用：投标人应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于勘查现场、编制投标文件、参加澄清说明、签订合同等，不论投标结果如何，均应自行承担。

6.联合体投标

6.1本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2如接受联合体投标，联合体投标要求详见“投标人须知前附表”。

6.3根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）第九条、《广西壮族自治区财政厅关于贯彻落实政府采购支持中小企业发展政策的通知》（桂财采〔2022〕31号）规定，接受大中型企业与小微企业组成联合体的采购项目，对于联合协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体的报价给予4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

7.转包与分包

**7.1 本项目不允许转包。**

**7.2本项目是否允许分包详见“投标人须知前附表”，本项目不允许违法分包。投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。**

7.3根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）第九条及《广西壮族自治区财政厅关于贯彻落实政府采购支持中小企业发展政策的通知》（桂财采〔2022〕31号）规定，允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对大中型企业的报价给予4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。接受分包的小微企业与分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

8.特别说明：

**8.1如果本招标文件要求投标人提供资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，则投标人所提供的以上材料必须为该投标人所拥有。**

**8.2投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。**

**8.3投标人在投标活动中提供任何虚假材料，将报监管部门查处；中标后发现的，中标人须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。**

9.回避与串通投标

**9.1在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：**

（1）参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；

（2）参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；

（3）参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；

（4）与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；

（5）与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

供应商认为采购人员及相关人员与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或者采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。采购人或者采购代理机构应当及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

9.2有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

**（1）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的IP地址一致的；**

**（2）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；**

**（3）不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；**

**（4）不同投标人的电子投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；**

**（5）不同投标人的投标文件相互混装；**

**（6）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。**

9.3供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

（1）供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件；

（2）供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；

（3）供应商之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；

（4）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

（5）供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；

（6）供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

（7）供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

### 二、招标文件

10.招标文件的组成

第一章 招标公告；

第二章 采购需求；

第三章 投标人须知；

第四章 评标方法和评标标准；

第五章 拟签订的合同文本；

第六章 投标文件格式；

第七章 质疑、投诉材料格式

根据本章第11.1项的规定对招标文件所做的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。当招标文件与招标文件的澄清和修改就同一内容的表述不一致时，以最后澄清或修改公告为准。

11.招标文件的澄清、修改 、现场考察和答疑会

**11.1采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改，但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原招标公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。**

11.2 投标人应认真审阅本招标文件，如有疑问，或发现其中有误或有要求不合理的，应在投标人须知前附表规定的投标截止时间前以书面形式要求采购人或采购代理机构对招标文件予以澄清；否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

11.3 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改。澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的，采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少15日前，以书面形式通知(在“投标人须知前附表”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告及平台短信通知)所有获取招标文件的潜在投标人；不足15日的，采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

澄清或者更正公告在招标公告发布媒体上发布，一经发布，视作已以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人，不再另行通知，所有潜在投标人应密切关注招标公告发布媒体，因未能及时获知，由此产生的后果均应自行承担。

11.4 采购人和采购代理机构可以视采购具体情况，变更投标截止时间和开标时间，将变更时间将在“投标人须知前附表”规定的政府采购信息发布媒体上发布更正公告。

11.5采购人或者采购代理机构可以在招标文件提供期限截止后，组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会，具体详见“投标人须知前附表”。

### 三、投标文件的编制

12.投标文件的编制原则

投标人必须按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件必须对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

13.投标文件的组成

13.1投标文件由报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件四部分组成。

（1）资格证明文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（2）商务文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（3）技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（4）报价文件： 具体材料见“投标人须知前附表”。

13.2投标文件电子版：具体要求见本节19.投标文件编制。

14.投标文件的语言及计量

14.1语言文字

投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文书写（除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释）。投标人提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容应同时附中文翻译文本，在解释投标文件时以中文翻译文本为主。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

14.2投标计量单位

招标文件已有明确规定的，使用招标文件规定的计量单位；招标文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位，货币种类为人民币，否则视同未响应。

15.投标文件提交的风险

投标文件分为资格文件、商务文件、技术文件、报价文件四部分（其中：商务文件与技术文件合并编辑成一个电子文档）。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件作出实质性响应是投标人的风险，可能导致其投标被拒绝。

16.投标报价

16.1投标报价应按“第六章　投标文件格式”中“开标一览表”格式填写。

16.2投标报价具体包括内容详见“投标人须知前附表”。

16.3投标人必须就所投项目的全部内容分别作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；投标人必须就所投项目的单项内容作唯一报价。

17.投标有效期

17.1投标有效期是指为保证采购人有足够的时间在开标后完成评标、定标、合同签订等工作而要求投标人提交的投标文件在一定时间内保持有效的期限。

17.2 投标有效期应按规定的期限作出承诺，具体详见“投标人须知前附表”。

17.3投标人的投标文件在投标有效期内均保持有效。

18.投标保证金

##### 18.1投标人须按“投标人须知前附表” 的规定提交投标保证金。

##### 18.2投标保证金的退还

##### 18.2.1未中标人的投标保证金自中标通知书发出之日起5个工作日内退还，退还方式如下：

##### （1）采用银行转账方式的，以转账方式退回到投标人银行账户。

（2）采用支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等方式的，由投标人代表持相关授权证明材料至采购代理机构办理支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等原件退还手续。

##### 18.2.2中标人的投标保证金自采购合同签订之日起5个工作日内退还，退还方式同本须知正文第18.2.1。

##### 18.3除逾期退还投标保证金和终止招标的情形以外，投标保证金不计息。

##### 18.4投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

（1）投标人在投标有效期内撤销投标文件的；

（2）未按规定提交履约保证金的；

（3）投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；

（4）中标人无正当理由不与采购人签订合同的；

（5）投标人出现本章第9.2、9.3情形的；

（6）其他严重扰乱招投标程序的。

19.投标文件的编制

19.1投标文件编制要求详见“投标人须知前附表”。投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制投标文件并标注页码，投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的，由此引发的后果由投标人承担。

19.2投标文件按照招标文件第六章格式要求进行签署、盖章。投标人的投标文件未按照招标文件要求签署、盖章的，**其投标无效。**

19.3为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在广西政府采购云平台的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签名。

**19.4投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照、事业单位法人证书、执业许可证、自然人身份证等）及公章一致，**否则作无效投标处理**。**

19.5投标文件应避免涂改、行间插字或者删除。

19.6 对招标文件的实质性要求和条件作出响应是指投标人必须对招标文件中标注为实质性要求和条件的服务内容及要求、商务条款及其它内容**作出满足或者优于原要求和条件的承诺**。

**19.7本项目为全流程电子化项目，异常情况见“第二节 投标人须知正文”中“四、24.2开标程序。**

20.备份投标文件

详见在“投标人须知前附表”。

21.投标文件的提交

21.1投标人必须在“投标人须知前附表”规定的投标文件接收时间和投标地点提交电子版投标文件。电子投标文件应在制作完成后，在投标截止时间前通过有效数字证书（CA认证锁）进行电子签章、加密，然后通过网络将加密的电子投标文件递交至广西政府采购云平台。

**21.2未在规定时间内提交或者未按照招标文件要求密封或者标记的电子投标文件，广西政府采购云平台将拒收。**

21.3电子版投标文件提交方式见“招标公告”。

22. 投标文件的补充、修改、撤回

22.1 投标人应当在投标截止时间前完成投标文件的传输递交，并可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原文件，补充、修改后重新传输递交。投标截止时间前未完成传输的，视为撤回投标文件。投标截止时间后提交的投标文件，广西政府采购云平台将拒收。

22.2广西政府采购云平台收到投标文件，将妥善保存并即时向投标人发出确认回执通知。在投标截止时间前，除投标人补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。

### 四、开 标

23.开标时间和地点

23.1开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

23.2如投标人成功解密投标文件，但未在广西政府采购云平台电子开标大厅参加开标的，视同认可开标过程和结果，由此产生的后果由投标人自行负责。 投标人不足3家的，不得开标。

24.开标程序

24.1开标形式：

（1）开标的准备工作由采购代理机构负责落实，采购代理机构必须基于广西政府采购云平台依法抽取评审专家，如采购代理机构未按规定抽取专家的，视为本次开评标无效，应当重新采购；

（2）采购代理机构将按照招标文件规定的时间通过广西政府采购云平台组织线上开标活动、开启投标文件，所有投标人均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

24.2开标程序：

**（1）解密电子投标文件。**广西政府采购云平台按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托广西政府采购云平台向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人在规定的时间内自行将投标文件在线解密。投标人的法定代表人或其委托代理人**须携带加密时所用的CA锁准时登录到广西政府采购云平台电子开标大厅签到并对电子投标文件在线解密**。**投标文件未按时解密的，均视为无效投标。**

（解密异常情况处理：详见本章29.3 电子交易活动的中止。）

（2）**电子唱标。**投标文件解密结束，各投标人报价均在广西政府采购云平台远程不见面开标大厅展示；

（3）开标过程由采购代理机构如实记录，并电子留痕，由参加电子开标的各投标人代表对电子开标记录在开标记录公布后15分钟内进行当场校核及勘误，并线上确认，未确认的视同认可开标结果。

（4）投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出在线询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

（5）开标结束。

**特别说明：**如遇广西政府采购云平台电子化开标或评审程序调整的，按调整后执行。

### 五、资格审查

##### 25.资格审查

**25.1开标结束后，采购人或采购代理机构依法通过电子投标文件对投标人的资格进行线上审查。**

25.2资格审查标准为本“招标文件”中“投标人须知前附表”13.1点载明对投标人资格要求的条件。本项目资格审查采用合格制，凡符合招标文件规定的投标人资格要求的投标人均通过资格审查。

**25.3投标人有下列情形之一的，资格审查不通过，作无效投标处理：**

（1）不具备招标文件中规定的资格要求的；（注：其中信用查询规则见“投标人须知前附表”，广西政府采购云平台已与“信用中国”平台做接口，采购人或者采购代理机构可直接在线查询）

（2）投标文件未提供任一项“投标人须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料的；

（3）投标文件提供的资格证明文件出现任一项不符合“投标人须知前附表”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料要求或者无效的。

（4）同一合同项下的不同供应商，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的。

##### 25.4资格审查的合格投标人不足3家的，不得评标。

### 六、评 标

26.组建评标委员会

评标委员会由采购人代表和评审专家组成，人数为5人以上单数，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

参加过采购项目前期咨询论证的专家，不得参加该采购项目的评审活动。

27.评标的依据

评标委员会以招标文件为依据对投标文件进行评审，“第四章 评标方法和评标标准”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

28.评标原则

28.1评标原则。评标委员会评标时必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触，不得收受利害关系人的财物或者其他好处。

28.2评标的保密。采购人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密（封闭式评标）的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外，采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

28.3评标过程的监控。本项目电子评标过程实行网上留痕、全程录音、录像监控，投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标作无效处理。

28.4评标委员会发现招标文件存在歧义、重大缺陷导致评标工作无法进行，或者招标文件内容违反国家有关强制性规定的，应当停止评标工作，与采购人或者采购代理机构沟通并作书面记录。采购人或者采购代理机构确认后，应当修改招标文件，重新组织采购活动。

29.评标方法和评标标准

29.1本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

29.2 评标委员会按照**“第四章 评标方法和评标标准”**规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。

29.3 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购机构可中止电子交易活动：

（1）电子交易平台发生故障而无法登录访问的；

（2）电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；

（3）电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；

（4）病毒发作导致不能进行正常操作的；

（5）其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

29.4出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购组织机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认后，应当重新采购。采购代理机构必须对原有的资料及信息作出妥善保密处理，并报财政部门备案。

### 七、中标和合同

30.确定中标人

30.1采购人在收到评标委员会出具的评标报告之日起5个工作日内在评标报告推荐的中标候选人名单中按顺序确定中标人。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。中标候选人并列的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照“投标人须知前附表”规定的方式确定中标人；招标文件未规定的，采取随机抽取的方式确定。

30.2采购人、采购代理机构认为供应商对采购过程、中标结果提出的质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标人的，应当依法另行确定中标人；否则应当重新开展采购活动。

30.3中标人无正当理由拒签合同的，根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条第一款规定处理。

30.4根据《中华人民共和国民法典》第五百六十三条，因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同。

31. 结果公告

31.1在中标人确定之日起2个工作日内，由采购代理机构**在招标公告发布媒体上**发布中标结果公告，中标结果公告期限为1个工作日，发布中标结果公告的同时向中标人发出中标通知书。**采购代理机构发出中标通知书前，应当对中标人信用进行核实，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，取消其中标资格，并依法确定排名第二的中标候选人为中标人。**排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因被取消中标资格的，采购人可以依法确定排名第三的中标候选人为中标人，以此类推。

以上信息查询记录及相关证据与采购文件一并保存。

31.2中小企业在政府采购活动过程中，请根据企业的真实情况出具《中小企业声明函》。依法享受中小企业扶持政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。

32.发出中标通知书

**32.1在发布中标公告的同时，采购代理机构向中标人通过广西政府采购云平台发出电子中标通知书。**

**32.2对未通过资格审查的投标人，采购人或采购代理机构应当告知其未通过的原因；采用综合评分办法评审的，采购人或采购机构还应当告知未中标人本人的评审得分与排序。**

33. 无义务解释未中标原因

**采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因和退还投标文件。**

34.合同授予标准

合同将授予被确定实质上响应招标文件要求，具备履行合同能力的中标人（招标文件另有约定多名中标人的除外）。

35.履约保证金

##### 35.1 履约保证金的金额、提交方式、退付的时间和条件详见 “投标人须知前附表”。中标人未按规定提交履约保证金的，视为拒绝与采购人签订合同，采购人可以按照评标报告推荐的中标候选人名单排序，依法确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。

##### 35.2签订合同后，如中标人不按双方签订的合同规定履约，则没收其全部履约保证金，履约保证金不足以赔偿损失的，按实际损失赔偿。

##### 35.3在履约保证金退还日期前，若中标人的开户名称、开户银行、账号有变动的，请以书面形式通知履约保证金收取单位，否则由此产生的后果由中标人自行承担。

36.签订合同

**36.1中标人在中标通知书发出之日起，**按规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订采购合同。如中标人为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同，签订携带资料详见“投标人须知前附表”。

36.2采购合同由采购人与中标人根据招标文件、投标文件等内容签订。

36.3签订合同时间：按中标通知书规定的时间与采购人签订合同。

36.4中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，依法确定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。如采购人无正当理由拒签合同的，给中标人造成损失的，中标人可追究采购人承担相应的法律责任。

36.5政府采购合同是政府采购项目验收的依据，中标人和采购人应当按照采购合同约定的各自的权利和义务全面履行合同。任何一方当事人在履行合同过程中均不得擅自变更、中止或终止合同。政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

36.6采购人或中标人不得单方面向合同另一方提出任何招标文件没有约定的条件或不合理的要求，作为签订合同的条件；也不得协商另行订立背离招标文件和合同实质性内容的协议。

36.7如签订合同并生效后，中标人无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，将承担相应的法律责任。

37.政府采购合同公告

采购人应当自政府采购合同签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

38. 询问、质疑和投诉

**38.1询问**

38.1.1供应商在开标前对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人或采购代理机构项目负责人提出询问。

38.1.2采购人或采购人委托的采购代理机构自受理询问之日起3个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复内容不得涉及商业秘密。

38.1.3 询问事项可能影响中标结果的，采购人应当暂停签订合同，已经签订合同的，应当中止履行合同。

38.2质疑

**38.2.1供应商认为招标文件、采购过程或者中标结果使自己的合法权益受到损害的，必须在知道或者应知其权益受到损害之日起7个工作日内，以书面形式向采购人或采购代理机构提出质疑，质疑有效期结束后，采购人或采购代理机构不再受理该项目质疑。采购人、采购代理机构接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见“投标人须知前附表”。具体质疑起算时间及处理方式如下：**

（1）潜在供应商依法获取招标文件后，认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑。委托代理协议无特殊约定的，对招标文件中采购需求（含资格要求、采购预算和评分办法）的质疑由采购人受理并负责答复；对招标文件中的采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

（2）供应商认为采购过程使自己的权益受到损害的，应当在各采购程序环节结束之日起7个工作日内提出质疑。对采购过程中资格审查、符合性审查等具体评审情况的质疑应向采购人或采购代理机构提出，由采购人或采购代理机构受理并负责答复；对采购过程中采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

（3）供应商认为中标或者成交结果使自己的权益受到损害的，应当在中标或者成交结果公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑，由采购人受理并负责答复。

**38.2.2**供应商质疑实行实名制，其质疑应当有具体的质疑事项及事实根据，质疑应当坚持依法依规、诚实信用原则，不得进行虚假、恶意质疑。

**38.2.3** 质疑供应商可以委托代理人办理质疑事务。委托代理人应熟悉相关业务情况。代理人办理质疑事务时，除提交质疑书外，还应当提交质疑供应商的授权委托书和委托代理人身份证明复印件。

**38.2.4 质疑供应商提起质疑应当符合下列条件：**

（1）质疑供应商是参与所质疑项目采购活动的供应商（潜在供应商已依法获取可质疑的采购文件的，可以对该采购文件质疑）；

（2）质疑函内容符合本章第38.2.5项的规定；

（3）在质疑有效期限内提起质疑；

（4）属于所质疑的采购人或采购人委托的采购代理机构组织的采购活动；

（5）供应商对同一采购程序环节的质疑应当在质疑有效期内一次性提出；

（6）供应商提交质疑应当提交必要的证明材料，证明材料应以合法手段取得；

（7）财政部门规定的其他条件。

**38.2.5 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式后附）：**

（1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

（2）质疑项目的名称、编号；

（3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

（4）事实依据（列明权益受到损害的事实和理由）；

（5）必要的法律依据；

（6）提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

**38.2.6采购人或采购人委托的采购代理机构在收到质疑函后7个工作日内作出答复，并以书面形式通知质疑供应商及其他有关供应商。对不符合质疑条件的质疑，答复不予受理，并说明理由；对符合质疑条件的质疑，对质疑事项作出答复**。

38.2.7采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

（一）对招标文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动；否则应当修改招标文件后重新开展采购活动。

（二）对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致中标结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

**38.3投诉**

**38.3**.**1**  供应商认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当首先依法向采购人或采购人委托的采购代理机构提出质疑。对采购人或采购代理机构的答复不满意，或者采购人或采购代理机构未在规定期限内做出答复的，供应商可以在答复期满后15个工作日内向本级财政部门提起投诉，投诉联系方式见“投标人须知前附表”。

**38.3.2**  投诉人投诉时，应当提交投诉书，并按照被投诉采购人、采购代理机构和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书的副本。投诉书应当包括下列主要内容（如材料中有外文资料应同时附上对应的中文译本）（投诉书格式后附）：

（1）投诉人和被投诉人的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；

（2）质疑和质疑答复情况及相关证明材料；

（3）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；

（4）事实依据；

（5）法律依据；

（6）提起投诉的日期。

投诉人为自然人的，应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

**38.3.3** 投诉人可以委托代理人办理投诉事务。委托代理人应熟悉相关业务情况。代理人办理投诉事务时，除提交投诉书外，还应当提交投诉人的授权委托书和委托代理人身份证明复印件。

**38.3.4** 投诉人提起投诉应当符合下列条件：

（1）投诉人是参与所投诉政府采购活动的供应商；

（2）提起投诉前已依法进行质疑；

（3）投诉书内容符合本章第38.3.2项的规定；

（4）在投诉有效期限内提起投诉；

（5）同一投诉事项未经财政部门投诉处理；

（6）国务院财政部门规定的其他条件。

**八、验收**

**39.验收**

39.1采购人组织对中标人履约的验收。大型或者复杂的政府采购项目，应当邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，中标人须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

39.2采购人可以邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。

39.3严格按照采购合同开展履约验收。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对中标人履约情况进行验收。验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，应当出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金（如有）返还条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

39.4验收合格的项目，采购人将根据采购合同的约定及时向中标人支付采购资金。验收不合格的项目，采购人将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》。中标人在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，采购人应当及时报告本级财政部门。

### 九、其他事项

40.采购代理服务费

40.1采购代理服务费收费标准及缴费账户详见“投标人须知前附表”，投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同缴纳采购代理服务费。

##### 40.2采购代理服务费收费标准：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 费率  中标金额 | 货物招标 | 服务招标 | 工程招标 |
| 100万元以下 | 1.5% | 1.5% | 1.0% |
| 100～500万元 | 1.1% | 0.8% | 0.7% |
| 500～1000万元 | 0.8% | 0.45% | 0.55% |
| 1000～5000万元 | 0.5% | 0.25% | 0.35% |
| 5000万元～1亿元 | 0.25% | 0.1% | 0.2% |
| 1～5亿元 | 0.05% | 0.05% | 0.05% |
| 5～10亿元 | 0.035% | 0.035% | 0.035% |
| 10～50亿元 | 0.008% | 0.008% | 0.008% |
| 50～100亿元 | 0.006% | 0.006% | 0.006% |
| 100亿元以上 | 0.004% | 0.004% | 0.004% |

注:

（1）按本表费率计算的收费为采购代理的收费基准价格；

（2）采购代理收费按差额定率累进法计算。

例如：某服务采购代理业务中标金额或者暂定价为200万元，计算采购代理收费额如下：

100 万元×l.5 ％＝ 1.5 万元

（ 200 － 100 ）万元 ×0.8％＝0.8万元

合计收费＝ 1.5+0.8＝ 2.3（万元）

41. 需要补充的其他内容

41.1本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

41.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

41.3本文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中，投标人提供的服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求的，享受本文件规定的中小企业扶持政策。

以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

依据本文件规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

42. 广西线上“政采贷”政策告知函

广西线上“政采贷”政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与广西政府采购活动！

线上“政采贷”是人民银行南宁中心支行和自治区财政厅共同支持企业发展，针对参与政府采购活动的企业融资难、融资贵、融资慢、融资繁问题推出的一项融资政策。贵公司若成为本次政府采购项目的中标（成交）供应商，可持政府采购合同在线向银行业金融机构申请贷款，融资机构将根据《中国人民银行南宁中心支行 广西壮族自治区财政厅关于推广线上“政采贷”融资模式的通知》（南宁银发〔2021〕258号），按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。

相关金融产品和银行业金融机构联系方式，可在中征应收账款融资服务平台查询（网址：<https://www.crcrfsp.com/>，客服电话：400-009-0001）。



**第四章 评标方法和评标标准**

**第一节 评标方法**

本项目采用 以下勾选的方式进行评审。

□最低评标价法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且投标报价最低的投标人为中标候选人的评标方法。

☑综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。评标委员会将对各投标人的投标文件进行综合评审，对实质上响应招标文件的投标人，由各评委独立记名打分。经统计，得出各投标人的综合得分,按综合得分由高到低顺序排列。若综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。若综合得分且投标报价相同的，服务类采购项目以“投标人须知前附表”规定的方式排列。

**第二节 评标程序**

**1.符合性审查**

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行投标报价、商务、技术等实质性内容符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

**2.符合性审查不通过而导致投标无效的情形**

投标人的投标文件中存在对招标文件的任何实质性要求和条件的负偏离，将被视为投标无效。

2.1在报价评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

（1）投标文件未提供“投标人须知前附表”第13.1条规定中“必须提供”的文件资料的;

（2）未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

（3）报价超出招标文件规定最高限价，或者超出采购预算金额的；

（4）投标人未就所投项目进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投项目的单项内容作唯一报价；投标人未就所投项目的全部内容作唯一总价报价；存在有选择、有条件报价的（招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；

（5）修正后的报价，投标人不确认的；

（6）投标人属于本章第5条第（2）项情形的。

2.2在商务评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

（1）投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

（2）委托代理人未能出具有效身份证明或者出具的身份证明与授权委托书中的信息不符的；

（3）为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

（4）投标文件未提供“投标人须知前附表”第13.1条规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的;

（5）投标有效期、项目完成时间（交货时间、服务完成时间或者服务期等）、质保期及招标文件中标“▲”的商务条款发生负偏离的；

（6）商务条款评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的。

（7）投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的；

（8）投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；

（9）投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

（10）未响应招标文件实质性要求的；

（11）属于投标人须知正文第9.2条情形的；

（12）法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2.3在技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

（1）不满足招标文件要求的服务内容、技术要求、安全、质量标准，或者与招标文件中标“▲”的技术需求发生负偏离的；

（2）技术需求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；

（3）投标文件未提供“投标人须知前附表”第13.1条规定中“必须提供”的文件资料的;

（4）虚假投标，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；

（5）招标文件要求提供技术方案的，投标技术方案不明确，招标文件未允许但存在一个或者一个以上备选（替代）投标方案的。

**3.澄清补正、说明或者补正**

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应在广西政府采购云平台发布电子澄清函，要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人在广西政府采购云平台接收到电子澄清函后根据澄清函内容上传PDF格式回函，电子澄清答复函使用CA证书加盖投标人公章后在线上传至评标委员会。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。投标人未在规定时间内进行澄清、说明或者补正的，有可能对评审产生影响。

异常情况处理：如遇无法正常使用线上发送澄清函的情况，将启动书面形式办理。启动书面形式办理的情况下，评标委员会以书面形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或者其授权的代表签字。

**4.投标文件修正**

4.1投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

（1）报价文件中“开标一览表”内容与投标文件中相应内容不一致的，以“开标一览表”为准；

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

（4）总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）-（4）规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

4.2经投标人确认修正后的报价若超过采购预算金额或者最高限价，投标人的投标文件作无效投标处理。

4.3经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

5.比较与评价

5.1评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和评标标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

5.2评标委员会各成员独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

1. 评审委员会成员要根据政府采购法律法规和招标文件所载明的评标方法、标准进行评审。对投标人的价格分等客观评分项的评分应当一致，对其他需要借助专业知识评判的主观评分项，应当严格按照评分细则公正评分。
2. **评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。**

5.3评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。

5.4各投标人的得分为评标委员会各成员的有效评分的算术平均数。

5.5评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

5.6起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会各成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

**6.评审复核**

6.1评标报告签署前，评标委员会要对评审结果进行复核，复核意见要体现在评标报告中。

6.2评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

　　（一）分值汇总计算错误的；

　　（二）分项评分超出评分标准范围的；

　　（三）评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；

　　（四）经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

评标报告签署前，经复核发现存在以上情形之一的，评标委员会应当当场修改评标结果，并在评标报告中记载；评标报告签署后，采购人或者采购代理机构发现存在以上情形之一的，应当组织原评标委员会进行重新评审，重新评审改变评标结果的，书面报告本级财政部门。

## 第三节 评分标准

**综合评分法**

注：计分方法按四舍五入取至百分位。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | | **评审因素** | | **评分标准** | |
| 1 | **价格分**  ( 满分 5 0 分 ) | **投标报价** | | (1)本项目为专门面向中小企业采购的项目，按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定，对投标人的投标报价不再执行价格评审优惠的扶持政策。  (2)评标报价为投标人的投标报价，评标报价只是作为评 审时使用。最终中标人的中标金额等于投标报价。  (3)满足招标文件要求且评标报价最低的评标报价为评标 基准价，基准价得分为50分。  (4)价格分计算公式：  价格分=(评标基准价/评标报价)×50分 | |
| 2 | **技术分**  (满分16分 ) | **配送服务及**  **应急方案(满**  **分5分)** | | 由评标委员会各成员根据投标人提供的配送服务及应急方案独 立评审打分，未提供配送服务及应急方案的不得分。  一档(1分):项目配送服务及应急方案描述简单，具备管  理制度、配送服务方案，对问题食材发生紧急事件有处理预案；  二档(2分):项目配送服务及应急方案能结合本项目实  施需求描述，项目配送供货时间满足招标要求，具备管理制度、配送服务方案、描述较简单，有人员配备方案（配备4名以上人员），具体实施步骤和要求描述较简单，能保证配送服务，对问题食材发生紧急事件处理预案内容简单；  三档(3分):项目配送服务及应急方案能结合本项目实  施需求描述，项目配送体系、供货时间安排满足招标要求，有结合本项目需求的管理制度、配送服务方案，描述较详细；有人员配备方案（配备6名以上人员）；具体实施步骤和要求描述较详细，在保证配送服务业务外有机动人员用 于对紧急事件处理，对配送及应急处理响应时间在6小时以上 (含6小时)的，对问题食材发生紧急事件处理预案内容的较 具体，有一定针对性的；  四档(4分):项目配送服务及应急方案能结合本项目实  施需求描述，配送工作体系、配送供货时间安排满足招标要求，有结合 本项目需求的管理制度、配送服务方案，描述详细；具体实施 | |
|  |  |  | 步骤和要求描述详细，在保证配送服务业务外有机动人员用于对紧急事件处理，对配送及应急处理响应时间在2~6小时内的， 对问题食材发生紧急事件处理预案内容的具体，有人员配备方案（配备8名以上人员）， 有针对性结合项目实际需求，且能从其它角度出发，提出针对 本项目的合理化建议；  五档(5分):项目配送能力能结合本项目实施需求描述，配送工作体系、配送供货时间安排满足招标要求，针对项目实际情况，能提供结合本项目需求的管理制度、配送服务方案，有人员配备方案（配备10名以上人员）， 描述详细；具体实施步骤和要求描述详细，优于本项目需求，对问题食材发生紧急事件处理预案内容详细，在保证配送服务业务外有机动人员用于对紧急事件处理， 对配送及应急处理响应时间在2小时内的(含2小时),有重点，预案清晰且能根据具体情况做出具体细致方案且能保证采购食材卫生安全等重要因素的。 | |
| 食材安全措施  (满分8分) | 由评标委员会各成员根据投标人提供的食材安全措施内容 (包括进货采购渠道、食材控制管理措施、检验检疫措施、食 材质量标准、追溯方式等情况)独立评审打分。未提供食材安 全措施的不得分。  一档(2分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食  材质量标准、追溯方式这几个方面描述较简单，检验检疫措施 简 单 ；  二档(4分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食  材质量标准、追溯方式这几个方面描述较清晰，检验检疫措施 简 单 ；  三档(6分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食  材质量标准、追溯方式这几个方面描述较清晰、较详细，检验 检疫措施结合项目实际需求，主动开展检验工作；  四档(8分):对进货采购渠道、食材控制管理措施、食  材质量标准、追溯方式这几个方面描述清晰，详细，检验检疫 措施详细且结合项目实际需求，能严格进行食材质量把关，主 | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 动开展检验工作； |
| 售后服务的内 容和措施分 (满分3分) | 一档(1分):有售后服务承诺，服务承诺、措施有可行 性，后期服务承诺响应满足项目需求。  二档(2分):根据项目的实际情况，有基本的服务保障； 承诺不合格产品退换时间，有详细的服务承诺、后期售后服务。  三档(3分):针对本项目的实际情况，为项目提供的服  务承诺有优质保障，售后服务明确响应时间、明确出现质量问 题解决时间，并承诺不合格产品退换时间，有详细的服务承诺、后期售后服务方式具有针对性，措施可行性，满足项目需求。 |
| 3 | **商务分**  (满分34 分 ) | 配送能力分  (满分6分) | 投标人拟投入本项目的配送车辆，每投入一辆冷链车得2分， 满分4分；b.每投入一辆普通货车得1分，满分2分。  注：以上投入车辆要求是供应商公司或其法定代表人名下登记 的自有配送车辆或供应商公司租赁的配送车辆。提供车辆行驶 证或机动车登记证、租赁协议(非自有车辆时提供)及车辆照片 复印件，否则不予计分。 |
| 检验分(满分 8分) | 1、投标人拟投入本项目的标准化食品检测室并配备食品安全检测设备设施，能按要求对供应的生鲜肉类、蔬菜等食材食品关 键性安全指标进行快速检测的得4分；(投标文件中提供快速 检测承诺函及食品安全检测室设备的设备图片及场地图片) 否则不予计分。  2、为本项目配备有专职检测人员的，每一人得1分，满分4分。 (投标文件中提供专职检测人员的劳动合同、投标人为该人员发放工资的银行流水证明复印件),否则不予计分。 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 拟投入本项  目的实施人  员分(满分5 分 ) | 投标人为本项目配备有食品安全管理员，每配备1名得1分， 本项目满分5分(提供相应的人员的健康证复印件及的劳动合 同、投标人为该人员发放工资的银行流水证明复印件),否则不 予计分。 |
| 信誉分(满分 6分) | 1.投标人具有IS09001质量管理体系认证证书、IS014001环 境管理体系认证证书、ISO45001职业健康管理体系认证证书 的，每有1项得2分，满分6分(投标文件中提供有效期内的相 应证书复印件)。 |
| 业绩分 (满分9 分 ) | 投标人自2022年至提交投标文件截止时间止，投标人具有与本 次采购内容有关的类似项目业绩的(以合同或协议签订时间为 准，提供合同或协议复印件，同一单位不重复计分，未提供或 不按要求提供不计分),每个0.5分，满分9分。 |
| **总得分=1+2+3** | | | |

## 

## 第四节 中标候选人推荐原则

**（一）综合评分法**

评标委员会将根据评审后总得分由高到低排列次序并推荐中标候选人。总得分相同的，以投标报价由低到高顺序排列，得分相同且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

**（二）最低评标报价法**

评标委员会将按照有效评标报价从低到高顺序排列，评标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且评标报价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

## 第五节 评标报告

**（一）评标报告与推荐中标候选人**

评标委员会根据原始评标记录和评标结果编写评标报告，并通过电子交易平台向采购人、采购代理机构提交。

**（二）评标争议事项处理**

评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则作出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

**第五章 拟签订的合同文本**

梧州市人民警察训练学校2025年至2026年食堂食材配送服务采购项目

采购合同

项目名称：

项目编号：

甲方：（采购人）

乙方：（中标人）

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及国家有关规定，甲乙双方本着平等、诚实守信、互惠互利的原则，经友好协商，就乙方向甲方供货事宜达成协议如下，双方必须共同遵守。

第一条：采购内容

为保障甲方食堂的正常运行，乙方按照协议规定向甲方提供所需产品。

第二条：服务期限

自合同签订之日起1年。

第三条：履约保证金及预算金额

本项目不收取履约保证金。预算金额为450万元。

第四条：供货要求及验收

1、按时、按质、按量向甲方供货。送货地点： 。

2、送货时间：甲方提前1天时间列明供货清单通知中标人，双方约定送货时间，乙方接到通知后按时供货，甲方如有临时需求，接到甲方临时进货通知后要在双方约定的时间内按时供货。

3、乙方管理人员及送货人员须持有卫生管理机构核发的有效的健康证，乙方更换人员时须向采购人报备。

4、送货车辆是专用，货厢可封闭，运输前后应对运输工具及时清洗消毒，防止污染产品。

5、人员、车辆进入甲方验货区、或库区等区域，要服从相关的安全、现场管理等相关的管理制度。

6、验收时：乙方所提供的货品在甲方验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换货品。

①感官品质质量不符合规定要求；②货品有变质现象；③超过保质期限；④内包装损坏；⑤预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

7、验收后：乙方所提供的货品虽经甲方抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时无条件给予退换。

8、对不符合要求货物退换的及时性、及处置办法：

（1）乙方提供的货物必须符合我国《食品安全法》的要求、不符合卫生安全要求的一律退货处理，甲方有权要求乙方更换。

（2）在合同期内出现两次以上质量问题退货或两次以上逾期交货的，甲方可要求乙方进行限期整改，如乙方在整改期间或整改后仍出现同样问题，甲方有权解除本合同。

（3）因乙方供应出现上述问题，导致食用后发生食物中毒、腹泻等疾病的，甲方有权依法追究供应商的经济赔偿和其他相关法律责任，且可以终止合同。

第五条：安全质量

（一）产品要求达到以下标准：

1、针对实施“QS”食品质量认证的产品，必须提供其“QS”食品质量认证标志或标明生产许可证编号；

2、保证符合食品安全法要求；

3、密封、无毒、无害包装，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，在保质期内。

4、要求正品，无杂物、污迹、发霉变色等，在质保期内不变质，货到送货地点时保质期距离到期日期至少一年。

5、供应的货物必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家有关食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质。

6、供应的蔬菜配菜必须符合国家的食品卫生标准，新鲜、安全无毒、无腐烂变质、可食用；必须经过采购人进行农药残留量检测，蔬菜配菜生产或存放期间须施用农药时，必须严格执行国家和行业规定，交货时农药残留量不得超标；蔬菜配菜应鲜嫩、无根须、无黄叶、无杂草、无泥沙；每次供应的蔬菜配菜都必须提供《残留农药检测合格证明》。

7、乙方供应的肉类必须符合我国《食品安全法》的要求，达到国家有关食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质；鸡鸭鱼必须是当天宰杀好，无内脏；肉色正常，无腐烂、无异味、无打水现象，每次供应的鸡鸭鱼都必须提供当地检疫合格证明，鲜猪肉、牛肉必须在梧州市指定的屠宰场屠宰，并经动物检验检疫合格，供货时提供相关证明材料。

8.乙方供应的鲜鸡蛋应新鲜完整、不破损、不变质，保持鲜鸡蛋表面清洁，不沾附泥污等，母鸡产出的鸡蛋不超过7天。

9、乙方所提供产品质量必须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，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

10、乙方所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，否则需方有权不用。另外，供应方所提供大米、食用油、调味料等必须有明显“QS”标志。

11、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

（二）乙方应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，将立取消供货单位的供货资格，乙方承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）腐败变质、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，对人体健康有害的；

（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；

（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；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、蓄、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（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。

第六条：应急服务

如遇到甲方食堂临时断电或其他特殊原因不能进行烹饪，甲方临时通知乙方，乙方必须为甲方另寻符合食品卫生安全标准的食堂或酒店烹饪，2小时内送至采购人处，产生的费用双方另行协商。

3、价格确定

供货一览表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 货物名称 | 单位 | 数量 | 品牌及生产厂家 | 规格 | 型号 | 单价（元） |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| …… |  |  |  |  |  |  |  |

合同金额包含服务的价格、货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、人工费、保险费、各种税费、资料费、验收费、售后服务费及合同实施过程中的不可预见费用等全部费用。

注：合同期间甲方可根据上级机关的通知及本单位的管理实际需要调整、停止相关采购的部分物品项目。

4、价格调整机制

食品原料采购价格的确定采用“随行就市”方式。采购时，各投标人根据各食品原料的市场行情进行报价。中标后，若该食品原料的市场价格浮动超过±10%则进行价格调整，乙方或甲方书面提出调价函通知对方，经双方协商讨论决定价格。当甲方需要临时采购“采购一览表”以外的产品时，乙方配送食品原料价格必须按照“随行就市、保本微利”为原则，以广西梧州市发展和改革委员公布的最新一次“市场价格监测-梧州市市场应急价格监测表”作参照（表中没有列出的品目参考单价可按市场价由甲方和乙方共同进行市场调查确定一次的单价作为参考单价），合同期间甲方可根据上级机关的通知及本单位的管理实际需要调整、停止采购的部分物品项目。

第七条：付款方式

按照甲方财务规定及要求出具正式发票，进行公对公账户转账。当月采购的食材（食品）货款于次月上旬结算，每月结算金额按照实际供货数量计算，中标人提供详细的物品销售清单与甲方收货单核对，无误后三十个工作日内予以办理审批及转账手续。

第八条：突发食品卫生事件

保证供给甲方的货物的卫生与安全是乙方的义务和责任，乙方应尽其可能履行义务和责任。

当发生非乙方原因导致的突发食品卫生事件时，甲乙双方各自承担损失，但因乙方能尽到而未尽到责任的，乙方应承担违约责任。

第九条：违约责任

1、乙方应根据甲方约定的时间交货，延误交货时间超过15分钟，向甲方支付违约金为该次供货金额的10%；合同期内出现三次以上情形的，甲方有权终止合同，且未结算货款不再支付。

2、乙方违反本合同规定造成甲方人员伤害的，按相关法律追究责任。

3、甲方未按规定时间转结算货款的，每超一天，按结算货款金额的银行同期活期利率支付相应利息。

4、因天灾或不可抗力力无法履行合同的，甲方乙方均无责任。

第十条：合同生效

1、本合同由双方代表于 年 月 日签定，自签定之日起生效。

2、本合同一式八份，甲乙双方各三份，财政部门（政府采购监管部门）、采购代理机构各一份。

第十一条：本合同未尽事宜由甲乙双方友好协商解决。违反本合同引起争议，甲乙双方应尽量协商，协商不能达到一致时，甲乙双方均有权向甲方所在地管辖区的人民法院提起诉讼。

|  |  |
| --- | --- |
| 甲方：（章）  年 月 日 | 乙方：（章）    年 月 日 |
| 单位地址： | 单位地址： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 委托代理人： | 委托代理人： |
| 电话： | 电话： |
| 开户银行： | 开户银行： |
| 账号： | 账号： |
| 邮政编码： | 邮政编码： |

**第六章 投标文件格式**

**第一节 资格证明文件格式**

**1.资格证明文件封面的格式（参照此格式自拟）：**

电子投标文件

**资格证明文件**

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：

投标人名称：

年 月 日

**2.资格证明文件目录**

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

**3.声明函的格式**：

**声明函**

致：广西科联招标中心有限公司

*（投标人名称）*系中华人民共和国合法供应商，经营地址 。

我方愿意参加贵方组织的*（项目名称）* （项目编号： ）项目的投标，为便于贵方公正、择优地确定中标人，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

1、我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

2、我方不是采购人的附属机构；不是为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商；在获知本项目采购信息后，与采购人聘请的为此项目提供咨询服务的公司及其附属机构没有任何联系。

3、在此，我方宣布同意如下：

（1）将按招标文件的约定履行合同责任和义务；

（2）已详细审查招标文件的全部内容，包括澄清或者更正公告（如有）；

（3）同意提供按照贵方可能要求的与投标有关的一切数据或者资料。

4、我方在此声明，我方在参加本项目的政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚），未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次投标文件进行注明如下：*（两项内容中必须选择一项）*

□我方本次投标文件内容中未涉及商业秘密。

□我方本次投标文件涉及商业秘密的内容有： 。

6、以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

特此承诺。

**. 注： 如为联合体投标，盖章处须加盖联合体各方公章，否则其投标文件作无效响应处理。**

投标人名称(盖公章)： 年 月 日

**4.联合体投标协议书的格式：**

**联合体投标协议书**

（所有成员单位名称）自愿组成联合体，共同参加 广西科联招标中心有限公司 组织的 *（项目名称）* （项目编号： ）投标。现就联合体投标事宜订立如下协议：

1、 （某成员单位名称）为联合体名称牵头人。

2、联合体牵头人合法代表联合体各成员负责本招标项目投标文件编制和合同谈判活动，并代表联合体提交和接收相关的资料、信息及指示，并处理与之有关的一切事务，负责合同实施阶段的主办、组织和协调工作。

3、联合体牵头人在本项目中签署和盖章的一切文件和处理的一切事宜，联合体各成员均予以承认。 联合体各成员将严格按照招标文件、投标文件和合同的要求全面履行义务，并向采购人承担连带责任。

4、联合体各成员单位内部的职责分工如下： 。

5、本联合体中， （某成员单位名称）为 （请填写：中型、小型、微型）企业，其协议合同金额占联合体协议合同总金额的 %。【如联合体成员中有小型、微型企业的，请填写此条，否则无需填写；如联合体成员中有多个小型、微型企业的，请逐一列出。】

6、本协议书自签署之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

7、本协议书一式 份，联合体成员和采购代理机构各执一份。

注：本协议书由法定代表人签字的，应附法定代表人身份证明；本协议书由委托代理人签字的，应附法定代表人授权委托书。

牵头人名称： （盖公章）

法定代表人或其委托代理人： （签字）

成员一名称： （盖公章）

法定代表人或其委托代理人： （签字）

成员二名称： （盖公章）

法定代表人或其委托代理人： （签字）

……

年 月 日

**第二节 商务文件格式**

**1.商务文件封面的格式（参照此格式自拟）：**

电子投标文件

**商务文件**

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：

投标人名称：

年 月 日

**2.商务文件目录**

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

**3.无串通投标行为的承诺函的格式：**

**参加本项目无串通投标行为的承诺函**

**一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：**

1.不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的IP地址一致的；

2.不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

3.不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；

4.不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

5.不同投标人的投标文件相互混装；

6.不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

**二、我方承诺无下列恶意串通的情形：**

1.投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件；

2.投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；

3.投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；

4.属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；

5.投标人之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；

6.投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

7.投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

**以上情形一经核查属实，接受政府采购监管部门对我方认定存在围标串标行为，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。**

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

**4.法定代表人身份证明的格式：**

**法定代表人身份证明**

投 标 人：

地 址：

姓 名： 性 别：

年 龄： 职 务：

身份证号码：

系 *（投标人名称*） 的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

注：自然人投标的无需提供

|  |
| --- |
| **法定代表人有效身份证复印件粘贴处（正、反面）** |

**附件：5.法定代表人授权委托书的格式：**

**法定代表人授权委托书（如有委托时）**

致： 广西科联招标中心有限公司

本人 （姓名）系 （投标人名称）的法定代表人，现授权我单位在职正式员工 （姓名和职务）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改贵方组织的 *（项目名称）* 项目（项目编号： ）的投标文件、签订合同和处理一切有关事宜，其法律后果由我方承担。

本授权书于 年 月 日签字生效，委托期限： 。

代理人无转委托权。

投标人名称（或联合体投标牵头人名称）（盖公章）：

法定代表人（签字）：

法定代表人身份证号码：

委托代理人（签字）：

委托代理人身份证号码：

成员一名称（盖公章）：

法定代表人（签字）：

委托代理人（签字）：

委托代理人身份证号码：

成员二名称（盖公章）：

法定代表人（签字）：

委托代理人（签字）：

委托代理人身份证号码：

......

注：

1.法定代表人和委托代理人必须在授权委托书上签字，**否则作无效投标处理；**

2.以联合体形式投标的，本授权委托书应由联合体牵头人的法定代表人按上述规定签署。

3. 投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。

4. 若为联合体投标须各方签字或盖章。

**附件：**

|  |
| --- |
| **委托代理人有效身份证复印件粘帖处（正、反面）** |

**6.商务条款偏离表的格式：**

**商务条款偏离表**

项目名称：

项目编号：

所投分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 招标文件的商务条款 | 投标文件响应的商务条款 | 偏离说明 |
| 一 |  |  |  |
| 二 |  |  |  |
| ... |  |  |  |

注：

1.表格内容均需按要求填写并加盖投标人公章。

2.请逐条对应本项目招标文件“第二章 **采购需求**”中“商务条款”的要求，详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”进行填写。

3.当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

**第三节 技术文件格式**

**1. 技术文件封面的格式（参照此格式自拟）：**

电子投标文件

**技术文件**

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：

投标人名称：

年 月 日

1. **技术文件目录**

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

**3. 服务要求偏离表的格式：**

**服务要求偏离表**

项目名称：

项目编号：

所投分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 标的名称 | 招标文件采购需求中的服务内容 | 投标文件响应的服务内容 | 偏离说明 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |

注：

1.表格内容均需按要求填写并加盖投标人公章。

2.请根据所投服务内容，逐条对应本项目招标文件“第二章 采购需求”中“服务要求”的服务内容作出明确响应，并作出偏离说明。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”进行填写。

3.当投标文件的服务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

**4. 售后服务机构情况表、售后服务人员情况表的格式：**

**附表A:售后服务机构情况表**（如有要求，参照此格式自制）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **机构名称** | **机构性质** | **注册地址** | **服务技术人员数量** | **联系电话** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**注：关于项目涉及的所有售后服务机构均在本表注明，包括投标人本单位和符合条件的第三方服务机构；**

**附表B：售后服务人员情况表**（如有要求，参照此格式自制）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 学历 | 专业 | 职称 | 本项目中的职责 | 响应时间 | 到达现场时间 |
|  | 总协调人 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 售后人员 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

**5. 项目实施人员一览表的格式：**

**项目实施人员一览表*（如有要求）***

（由投标人根据采购需求及招标文件要求编制）

所投分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：

**附表A:本项目的项目经理情况表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | 页码 | 投标截止时间前三年业绩及承担的主要工作情况，曾担任项目经理的项目应列明细 |
| 性别 |  |  |  |
| 年龄 |  |  |
| 职称 |  |  |
| 毕业时间 |  |  |
| 所学专业 |  |  |
| 学历 |  |  |
| 资质证书编号 |  |  |
| 其他资质情况 |  |  |
| 联系电话 |  |  |

**注：投标人可参照上述的格式自行编制，并注明所在投标技术文件页码。**

**附表B:本项目的项目小组人员情况表**（参照此格式自制）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 年龄 | 学历  (页码) | 专业  (页码) | 职称  (页码) | 本项目中的职责 | 项目经历 | 参与本项目的到位情况 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**注：投标人可参照上述的格式自行编制，并注明所在投标技术文件页码。**

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

**第四节 报价文件格式**

**1.报价文件封面的格式（参照此格式自拟）：**

电子投标文件

**报价文件**

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：

投标人名称：

年 月 日

**2.报价文件目录**

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

**3.投标函的格式：**

**投标函**

致：广西科联招标中心有限公司

我方已仔细阅读了贵方组织的*（项目名称）* 项目（项目编号： ）的招标文件的全部内容，授权 (全权代表姓名) (职务、职称)为全权代表，现正式递交下述文件参加贵方组织的本次政府采购活动：

一、报价文件电子版（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

二、资格文件电子版（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

三、技术文件电子版（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

四、商务文件电子版（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

据此函，我方兹宣布：

1、我方愿意以投标时提供的开标一览表中的投标总报价，在承诺的服务期内提供本项目招标文件“第二章 采购需求”的“服务要求”中的相应的采购内容，具体详见开标一览表。

2、我方同意自本项目招标文件“第三章 投标人须知”第一节 投标人须知前附表 第21.1项规定的投标截止时间（开标时间）起遵循本投标函，并承诺在“投标人须知前附表”第17.2项规定的投标有效期内不修改、撤销投标文件。

3、我方在此声明所递交的投标文件及有关资料都是内容完整、真实和准确的。

4、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次投标（包括资格条件和所投产品）均符合国家有关强制规定。

5、如我方中标，我方承诺在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内，根据招标文件、我方的投标文件及有关澄清承诺书的要求按第五章“拟签订的合同文本”与采购人订立书面合同，并按照合同约定承担完成合同的责任和义务。

6、我方已详细审核招标文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

7、我方同意应贵方要求提供与本投标有关的任何数据或资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

8、我方完全理解贵方不一定接受投标报价最低的投标人为中标人的行为。

9、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定，即供应商有下列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

1. 提供虚假材料谋取中标、成交的；
2. 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
3. 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
4. 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
5. 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；
6. 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

10、以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

11、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：

电话：

传真：

电子邮箱：

邮政编码：

开户名称：

开户银行：

银行账号：

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

**4. 开标一览表的格式：**

**开标一览表(单位均为人民币元)**

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 服务技术要求 | 数量① | 单价(元)② | 单项合价（元）  ③＝①×② | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |
| 投标总报价（包含税费等所有费用）：（大写）人民币 （小写）¥  服务期限：  报价说明：如果执行价格有变动，以市场询价结果为依据，不超过市场单价结算 | | | | | | |

注：

1、 投标人需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空（备注除外）, 如有多分标，按分标分别提供开标一览表，必须加盖投标人有效公章，**否则其投标作无效标处理。**

2、本表内容均不能涂改，**否则其投标作无效标处理。**

3、如为联合体投标，“投标人名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，且盖章处须加盖联合体各方公章，**否则其投标作无效标处理。**

4、请根据所投服务内容，逐条对应本项目招标文件“第二章 采购需求”中“技术要求表”的内容详细填写相应的具体内容。

5、特别提示：采购代理机构将对项目名称和项目编号，中标人名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

6、符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。注：投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

**第五节 其他文书、文件格式**

**1.中小企业声明函的格式：**

**中小企业声明函**

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库﹝2020﹞46 号）的规定，本公司（联合体）参加*（单位名称）*的*（项目名称）*采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. *（标的名称）* ，属于*（采购文件中明确的所属行业）*；承建（承接）企业为*（企业名称）*，从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于*（中型企业、小型企业、微型企业）*；

2. *（标的名称）* ，属于*（采购文件中明确的所属行业）*；承建（承接）企业为*（企业名称）*，从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于*（中型企业、小型企业、微型企业）*；

……

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

注：

1. 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

2、请根据自己的真实情况出具《中小企业声明函》。依法享受中小企业扶持政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。

**3、本声明函主要供参加政府采购活动的中小企业填写，非中小企业无需填写。**

**4、小型、微型企业提供中型企业提供的服务的，视同为中型企业。**

**2.残疾人福利性单位声明函的格式：**

**残疾人福利性单位声明函**

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加 单位的 项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业扶持政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督；根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库[2014]68号）的规定，投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型和微型企业。

1. 广西壮族自治区政府采购项目合同验收书的格式：

广西壮族自治区政府采购项目合同验收书

根据政府采购项目（采购合同编号：­ ）的约定，我单位对（ 项目名称 ） 政府采购项目中标（或者成交）投标人（ 公司名称 ） 提供的货物（或者工程、服务）进行了验收，验收情况如下：

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 验收方式： | | □自行验收 □委托验收 | | | | | |
| 序号 | 名 称 | 货物型号规格、标准及配置等（或者服务内容、标准） | | | 数量 | | 金 额 |
|  |  |  | | |  | |  |
|  |  |  | | |  | |  |
|  |  |  | | |  | |  |
| 合 计 | | | | |  | |  |
| 合计大写金额： 亿 仟 佰 拾 万 仟 佰 拾 元 | | | | | | | |
| 实际供货日期 |  | | 合同交货验收日期 | | |  | |
|  |  | |  | | |  | |
| 验收具体内容 | （应按采购合同、采购文件、投标文件及验收方案等进行验收；并核对中标或者成交投标人在安装调试等方面是否违反合同约定或者服务规范要求、提供的质量保证证明材料是否齐全、应有的配件及附件是否达到合同约定等。可附件) | | | | | | |
| 验收小组意见 | 验收结论性意见： | | | | | | |
| 有异议的意见和说明理由：  签字： | | | | | | |
| 验收小组成员签字： | | | | | | | |
| 监督人员或者其他相关人员签字：  或者受邀机构的意见（盖章）： | | | | | | | |
| 中标或者成交人负责人签字或者盖章：  联系电话：  年 月 日 | | | | 采购人或者受托机构的意见（盖章）：  联系电话：  年 月 日 | | | |

4.政府采购项目履约保证金退付意见书的格式：

政府采购项目履约保证金退付意见书（参考）

|  |  |
| --- | --- |
| 供  应  商  申  请 | 项目编号： |
| 项目名称： |
| 该项目已于 年 月 日验收并交付使用。根据合同规定，该项目的履约保证金期限于 年 月 日已满，请将履约保证金（大写）人民币 （小写）¥ 退付到达以下账户。  单位名称：  开户银行：  账 号：  联系人及电话：  投标人签章：  年 月 日 |
| 采  购  人  意  见 | 退付意见：（是否同意退付履约保证金及退付金额）  联系人及电话： 采购人签章  年 月 日 |
| 备注 |  |

**注：投标人凭经采购人审批的退付意见书到履约保证金收取单位办理履约保证金退付事宜。**

**第七章 质疑、投诉材料格式**

## 第一节 质疑函（格式）

**质疑函**

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商：

地址： 邮编：

联系人： 联系电话：

授权代表：

联系电话：

地址： 邮编：

二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称：

质疑项目的编号： 包号：

采购人名称：

质疑事项：

□采购文件 采购文件获取日期：

□采购过程

□中标结果

三、质疑事项具体内容

质疑事项1：

事实依据：

法律依据：

质疑事项2

……

四、与质疑事项相关的质疑请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**质疑函制作说明：**

1.供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

2.质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

4.质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5.质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

6.质疑供应商为自然人的，质疑函应由本人签字；质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

## 第二节 投诉书（格式）

**投诉书**

一、投诉相关主体基本情况

投诉人：

地 址： 邮编：

法定代表人/主要负责人：

联系电话：

授权代表： 联系电话：

地 址： 邮编：

被投诉人1：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

被投诉人2

……

相关供应商：

地 址： 邮编：

联系人： 联系电话：

二、投诉项目基本情况

采购项目名称：

采购项目编号：  包号：

采购人名称：

代理机构名称：

采购文件公告:是/否 公告期限：

采购结果公告:是/否 公告期限：

三、质疑基本情况

投诉人于 年 月 日,向 提出质疑，质疑事项为：

采购人/采购代理机构于 年 月 日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1：

事实依据：

法律依据：

投诉事项2

……

五、与投诉事项相关的投诉请求

请求：

签字(签章)： 公章：

日期：

**投诉书制作说明：**

1.投诉人提起投诉时，应当提交投诉书和必要的证明材料，并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2.投诉人若委托代理人进行投诉的，投诉书应按照要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3.投诉人若对项目的某一分包进行投诉，投诉书应列明具体分包号。

4.投诉书应简要列明质疑事项，质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5.投诉书的投诉事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

6.投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

7.投诉人为自然人的，投诉书应当由本人签字；投诉人为法人或者其他组织的，投诉书应当由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。