



广西叁一建设项目管理有限公司

招 标 文 件

项目名称：采购市局机关、监管中心食堂食材配送服务项目

项目编号：LBZC2024-G3-00006-SYJS

采 购 人：来宾市公安局

采购代理机构：广西叁一建设项目管理有限公司

2024年9月6日

目 录

第一章	招标公告	1
第二章	采购需求	5
第三章	投标人须知	14
第四章	评标方法及评标标准	59
第五章	拟签订的合同文本	69
第六章	投标文件格式	76

第一章 招标公告

广西叁一建设项目管理有限公司 采购市局机关、监管中心食堂食材配送服务项目 (LBZC2024-G3-00006-SYJS) 招标公告

项目概况

采购市局机关、监管中心食堂食材配送服务项目招标项目的潜在投标人应在广西政府采购云平台获取（下载）招标文件，并于 2024 年 9 月 27 日 10 时 00 分（北京时间）前递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号：LBZC2024-G3-00006-SYJS 政府采购计划编号：LBZC2024-G3-00991

项目名称：采购市局机关、监管中心食堂食材配送服务项目

预算金额：726.4 万元。

最高限价（如有）：726.4 万元。

采购需求：采购市局机关、监管中心食堂食材配送服务项目 1 项，包括：米，面，食用油，冷冻品，豆制品，调味品，肉及肉制品，禽，蛋，水产，蔬菜等，如需进一步了解详细内容，详见招标文件。

合同履行期限：2 年（具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准）。

本项目（否）接受联合体投标。

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：无
3. 本项目的特定资格要求：国内注册（指按国家有关规定要求注册），具备有效的《食品经营许可证》，能提供本次招标采购服务的供应商。

三、获取招标文件

时间：2024 年 9 月 6 日至 2024 年 9 月 13 日，每天上午 08:00-12:00；下午 15:00-18:00（北京时间，法定节假日除外）。

地点：广西政府采购云平台线上获取。

方式：网上下载。本项目不发放纸质文件，供应商登录广西政府采购云平台 <https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>在线申请获取采购文件（进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，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：0元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1. 截止时间：2024年9月27日10时00分（北京时间）
2. 地点：本项目将在广西政府采购云平台电子开标大厅解密、开标。

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（人民币）：0元。
2. 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。
3. 根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定，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。
4. 网上查询地址：中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、广西政府采购网（zfcg.gxzf.gov.cn）、全国公共资源交易平台（广西·来宾）（<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/lbggzy/>）。
5. 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。
 - （6）扶持不发达地区和少数民族地区政策
6. 投标注意事项：

(1) 投标文件提交方式：本项目为全流程电子化政府采购项目，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“广西政府采购云电子交易客户端”（请自行前往“广西政府采购云”平台进行下载），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，**供应商在“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) 供应商应及时熟悉掌握电子标系统操作指南（见广西政府采购云电子卖场首页右上角—服务中心—帮助文档—项目采购）：<https://service.zcygov.cn/#/knowledges/tree?tag=AG1DtGwBFdiHx1NdhY0r>；及时完成 CA 申领和绑定（见广西壮族自治区政府采购网—办事服务—下载专区—广西政府采购云 CA 证书办理操作指南）。

(3) 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，潜在供应商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。完成 CA 数字证书办理预计 7 日左右，投标人只需办理其中一家 CA 数字证书及签章，建议各投标人抓紧时间办理。

(4) 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 数字证书参与整个采购活动。

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。

7. CA 证书在线解密：供应商投标时，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，否则后果自负。

8. 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服务热线 400-881-7190 获取热线服务帮助。

9. 本项目采用远程异地评审。

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：来宾市公安局

地址：广西来宾市兴宾区翠屏路西 199 号

联系人：傅主任 联系电话：0772-4236550

2. 采购代理机构信息

名称：广西叁一建设项目管理有限公司

地址：来宾市兴宾区红水河大道 333 号翠屏水坊 8 号楼 8-117 铺面

联系方式：黄婷 联系电话：0772-6015658

3. 项目联系方式

项目联系人：黄婷

电 话：0772-6015658

广西叁一建设项目管理有限公司

2024 年 9 月 6 日

第二章 采购需求

说明：

1. “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. 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，但选用的投标产品参数性能必须满足实质性要求。
3. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。
4. 所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。本项目服务所属行业为“**批发业**”。

序号	标的的名称	数量及单位	所属行业	服务需求
1	采购市局机关、监管中心食堂食材配送服务项目	1项	批发业	<p>一、项目概况</p> <p>1. 为保证市局机关、监管中心食堂后勤保障工作正常开展，获得更好的食材配送服务，合理控制费用支出，降低采购成本，以及防止因采购劣质食品而导致的食品安全事故，为了获得更好的食材配送服务，需第三方采购食材配送服务。</p> <p>2. 食堂食品原料辅料统一由配送公司采购配送，主要采购米，面，食用油，冷冻品，豆制品，调味品，肉及肉制品，禽，蛋，水产，蔬菜等食品。</p> <p>二、项目要求</p> <p>由于市局机关、监管中心人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际数据结算，服务期限为2年（具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准）。</p> <p>三、技术参数及指标要求</p> <p>（一）米、面、豆制品</p> <p>▲ 1. 具有“QS”或“SC”食品质量认证标志；</p> <p>▲ 2. 米质量必须符合GB1354-2009标准；</p> <p>▲ 3. 米卫生标准必须符合GB2715-2005；</p> <p>4. 米中的黄粒米限度为2%；</p> <p>5. 米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒；</p>

			<p>6. 米的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；</p> <p>7. 米质量等级：一级；</p> <p>8. 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；</p> <p>▲9. 豆制品符合 GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》标准。</p> <p>▲10. 产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二；</p> <p>▲11. 交货时须提供有效期内的生产许可证、产品检验报告。</p> <p>(二) 食用油</p> <p>▲ 1. 具有“QS”或“SC”食品质量认证标志；</p> <p>▲ 2. 花生油、大豆油质量必须符合GB1534-2003、GB1535-2003标准；</p> <p>▲ 3. 食用油卫生标准必须符合GB2716-2005；</p> <p>4. 食用油的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；</p> <p>5. 质量等级：一级；</p> <p>6. 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；</p> <p>▲ 7. 产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二；</p> <p>▲ 8. 交货时须提供有效期内的生产许可证、产品检验报告。</p> <p>(三) 冷冻品</p> <p>1. 冰鲜类：均应符合GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准；</p> <p>2. 冻副食品类：</p> <p>鸡中翼：无黄衣；大小均匀；无异味；无碎杂；无明显淤块；无破皮；外表色泽正常；肉质淡红；无鸡毛；解冻后与鲜鸡特征相同。</p> <p>鸡全翼：大小均匀；无碎杂；有光泽；无异味；肉色淡红；无骨折和破皮；无黄衣；无鸡毛。</p>
--	--	--	---

（四）调味品

▲1. 具有“QS”或“SC”食品质量认证标志，符合国家相关卫生标准及法律法规；

2. 正规知名厂商生产、品质良好，全部按标准规格包装；

▲3. 产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

（五）肉及肉制品

▲1. 鲜肉类要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，交货时须提供动物检疫合格证明、生猪定点屠宰证（猪肉类须提供）复印件，具有“QS”或“SC”食品质量认证标志；

2. 鲜肉类去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准；

3. 肉制品包装完整，无破损，应具有产品检疫检验合格报告和保质期限证明；

▲4. 肉制品保证产品质量，产品保质期限的有效期不低于50%，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。

（六）禽

1. 无残留内脏（碎肝、肺等）、毛根、碎腊、粪便、头发等内/外源异物，无血水、淤血、严重皮炎，个体破损、残缺等。品质形状饱满，表皮完整，无严重破嘴、脖皮断裂、翅根断裂、腿断裂等现象；

▲2. 必须当天宰杀当天送货，运输过程要求进行冷藏保鲜，交货时须提供动物检疫合格证明复印件。

（七）蛋

1. 规格要求：单个鸡蛋重60g及以上；

2. 蛋体要求：蛋体大小均匀，无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异，蛋壳清洁，有外蛋壳膜，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明；胚胎未发育；

3. 蛋体打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明，无异味；

4. 健康状况：鸡群健康；

5. 疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公害、无药残、无激素。

(八) 水产

1. 成活率100%，新鲜鱼类来源安全可靠，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品；

2. 活体：鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形、无病毒、不含有害物质；

3. 如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜；

4. 去腹腔的鱼体气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。

(九) 蔬菜

▲1. 蔬菜类产品保证新鲜、水分充足、无异味、无霉烂变质。中标供应商必须对每次配送的蔬菜瓜果提供农药残留抽样检测报告；

▲2. 蔬菜必须为新鲜时令蔬菜，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达95%以上；

考虑到蔬菜瓜果品种采购的特殊性，要求中标供应商实际供应的瓜果类品种及数量与采购人订单要求相差不能超过10%，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与采购人订单要求相差不能超过20%。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，中标供应商必须能保证提供丰富的时蔬瓜果品种公告采购人选择，在经采购人同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的部分由配送商带回，不纳入结算，短缺的部份由配送商负责按采购人要求补足。

四、品质要求

1. 所供畜禽肉类应质量优良、新鲜卫生，来源确保无毒无污染，符合国家标准；

2. 所供畜禽肉类必须按规定进行检验检疫，畜禽肉及其副产品随货提供检验检疫合格证明，应定点屠宰的还需符合国家定点屠宰要求；

3. 提供的畜肉必须经定点屠宰，提供的鸡、鸭肉必须当天新鲜宰杀，优先提供本地基地产出的产品，确保畜禽肉及其副产品的品质及新鲜度；

4. 采购人有个别肉类需要进行粗加工的，中标供应商

			<p>需按照采购人要求进行相应加工；</p> <p>5. 中标供应商供应的食品必须符合国家法律法规，食品来源为自行生产的，中标供应商必须具备相应的生产资质，食品来源为外购的，中标供应商必须按国家规定索取并留存食品经营单位的证照、有关资质及产品合格证明文件或购销凭证等材料。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得向采购人供应，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。</p> <p>五、服务要求</p> <p>1. 中标供应商须承诺具备采购人要求的时间内、紧急情况下1小时内供应采购人所需物资的能力；</p> <p>2. 本次采购服务期限为2年，具体采购量以实际中标数量为准。中标供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作；</p> <p>3. 如有市场监督管理部门或其他相关部门对食品进行检查，中标供应商须配合；</p> <p>4. 采购人有权随时对中标供应商提供的产品进行抽样送检，抽样送检样品数不超过15个，检测费用由中标供应商承担；</p> <p>5. 中标供应商须对所配送食品的质量和安全生产问题作出承诺，若因食品质量问题发生相关食品安全事件，将追究中标供应商相应责任。</p> <p>六、食品安全要求</p> <p>1. 中标供应商必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。</p> <p>2. 中标供应商从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）采购食品原材料的，要留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或每笔送货单。</p> <p>七、配送地点</p> <p>采购人指定地点，并按照食堂要求堆放整齐。</p> <p>八、配送时间</p> <p>按照采购人提供的食材采购计划清单，按照采购人要求的配送时间将所需的肉、禽、蔬菜等原材料配送到位。若遇到紧急需要，采购人当天需要补充某类食材的，在收</p>
--	--	--	--

			<p>到采购人发出紧急通知后1小时内完成配送。</p> <p>九、配送要求</p> <p>1. 中标人接到配送任务后，应按合同要求，向采购人提供优质、新鲜的食品原料。必须保证配送的食材按相关国家标准、行业标准和来宾市公安局要求的质量标准。</p> <p>2. 配送时间必须根据采购人食堂的需要提前到位。蔬菜、肉类等鲜活产品必须当日配送，其余食品原料可视实际需求酌情配送，确保食品新鲜、优质、安全可靠，对出现有关质量问题按合同相关事宜处理。</p> <p>3. 凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品；</p> <p>4. 若食品在运输、配送过程中造成的损耗，由供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送要求，所产生的一切责任由供应商承担；</p> <p>5. 采购人组织专人负责对配送食品进行留样，供应商必须配合相关留样工作。每批次供货留样1份，采购人可请有资质的质量检测机构对配送食品进行抽样检查，并对检查情况建立档案；若抽样检查出现不合格产品或因配送食品质量不合格而发生食品安全事故的，供应商将承担由此造成的经济责任和法律责任；</p> <p>6. 供应商须根据采购人的需要，对配送的个别食材进行协助性粗加工；</p> <p>7. 供应商需配备有专人服务、专人跟踪及能快速处理紧急配送任务；</p> <p>8. 为确保食材安全，供应商须配备专门的配送车辆，加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监控，确保配送原料质量安全。</p> <p>9. 中标单位采购人员、配送人员均需获得有关部门颁发的健康证。</p> <p>10. 合同履行过程中产品的相关检验检测费用由供应商承担。</p> <p>十、价格标准</p> <p>1. 当月配送的食品原材料价格不能高于当年来宾市内大型超市的同批次食品原材料市场价格和来宾市价格监测中心统计的当月居民食品零售价格；成交后由采购人和中</p>
--	--	--	--

			<p>标供应商双方对中标供应商所报价格进行审定，按双方审定后的价格×（1-优惠率）作为某项产品结算单价，保持相对稳定；</p> <p>2. 若在配送服务期限内，因个别食品原材料的市场价格涨跌幅过大（超过原双方审定价格的10%），由双方重新商定审定价格。</p> <p>十一、验收方法</p> <p>1. 中标供应商将食材运抵采购人指定地点后，由采购人依据投标文件的承诺、国家或行业标准进行初步质量验收及核对数量、价格，并按规定留样备查；验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、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。验收质量要求详见附件1。</p> <p>2. 验收时，采购人对符合要求的给予签收，如食材有质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，采购人将不予签收；中标供应商应按采购人的要求及时补货，其中肉及肉制品、蔬菜、水产等影响食堂当次供餐需求的生鲜类食材中标供应商必须在2小时内补齐，其它类食材须在当天下午下班前补齐，否则造成的损失由中标供应商负责；</p> <p>3. 验收后，采购人不免除中标供应商的质量责任，不能认为质量已完全合格，如在使用过程中发现食材存在其他问题的，中标供应商须及时到现场解决，并在规定时间内及时退换货，否则造成的损失由中标供应商负责。</p>
一、商务要求▲			
服务期限（合同履行期限）	<p>1. 服务期限（合同履行期限）：2年（具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准）。</p> <p>2. 服务地点：采购人指定地点。</p>		
合同签订时间	中标通知书发出之日起25日内。		
付款方式	<p>本项目无预付款，结算方式为按季度结，采用先供货后对账再结算的方式。采购人、中标供应商双方按照上季度已交付的物品数量进行统计确认，计算应付款额；</p> <p>中标供应商须向采购人提供该批次货物等额发票及供货单据作为采购人付款依</p>		

	<p>据，采购人在收到发票及相关单据后 10 个工作日内，以银行转账方式向中标供应商支付货款。中标供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如中标供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由中标供应商负责。</p>
报价要求	<p>①以优惠率进行报价，有效优惠率范围为：$\leq 100\%$；</p> <p>②报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的优惠率，某项产品结算单价=采购人、中标供应商双方审定后的食品原材料价格\times（1-优惠率），供应商一旦中标，该优惠率在合同服务期内不得改变；</p> <p>③报价必须含以下部分，报价为来宾市行政区内采购人指定地点的现场交货价以及合同履行包含的所有风险、责任等各项应有费用，原则上采购人不再支付任何费用，包括：产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格；仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用；人员的工资、加班费及必要的保险费用和各种税费；验收过程当中所产生的一切费用均由中标服务方承担，包括全部产品送交第三方检测机构检测及出具检测报告费用；货物、服务的价格。</p>
履行合同能力	<p>①供应商在最近三年内的生产、经营中无有关食品安全方面的违法违纪行为，不存在不良记录及食品安全、质量等问题；</p> <p>②供应商须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，依法缴纳税收和社会保障资金记录良好；</p> <p>③供应商须具备健全的配送网络，有供货、仓储及其它履行合同的能力。</p>
其他要求	<p>①中标供应商必须保证所提供的投标产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物检疫法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的规定。</p> <p>②预包装食品须符合《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的规定。</p> <p>③中标供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，中标人无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任。</p> <p>④在合同履行期间，采购人有权对中标供应商供应食材的相关加工场地及设备进行检查，中标供应商必须配合，不得以任何理由拒绝；若检查结果与其投标文件</p>

	<p>承诺不符的将视为提供虚假材料谋取中标，报送监管部门，按政府采购相关法律法规追究其相应的法律责任，并没收其全部履约保证金。</p> <p>⑤中标供应商必须保证在合同履行期间，不得以市场价格变化等理由拒绝供货或擅自降低优惠率，否则采购人有权没收其履约保证金，所产生的一切责任由中标供应商承担。</p>
--	---

附件 1: 验收标准要求

食堂禽类及水产类验收标准

类别	序号	品名	规格	要求
蛋类	1	鸡蛋	按菜品需求, 完整成形	新鲜, 无异味, 蛋黄成形无散蛋黄, 蛋清不可水样, 壳膜不能破
	2	皮蛋	按菜品需求, 完整成形	新鲜, 无异味, 壳膜不能破
	3	咸蛋	按菜品需求, 完整成形	新鲜, 无异味, 壳膜不能破
	4	鸭蛋	按菜品需求, 完整成形	新鲜, 无异味, 蛋黄成形无散蛋黄, 蛋清不可水样, 壳膜不能破
	5	海鸭蛋	按菜品需求, 完整成形	新鲜, 无异味, 蛋黄成形无散蛋黄, 蛋清不可水样, 壳膜不能破
禽类	6	土鸡	按菜品需求, 净重约 2.3~2.8 斤/只, 完整成形	新鲜, 无淋巴, 无肿瘤, 无过多蚊虫叮咬痕迹, 无板油, 无伤口, 无淤血, 净毛, 去内脏, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 5 个月以上, 必须手工拔毛
	7	线鸡	按菜品需求, 净重约 3.5~4 斤/只, 完整成形	新鲜, 无淋巴, 无肿瘤, 无过多蚊虫叮咬痕迹, 无板油, 无伤口, 无淤血, 净毛, 去内脏, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 7 个月以上, 必须手工拔毛
	8	竹丝鸡	按菜品需求, 净重约 2.5~3 斤/只, 完整成形	新鲜, 无淋巴, 无肿瘤, 无过多蚊虫叮咬痕迹, 无板油, 无伤口, 无淤血, 净毛, 去内脏, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 5 个月以上, 必须手工拔毛
	9	老鸡	按菜品需求, 净重约 2.5~3 斤/只, 完整成形	新鲜, 无淋巴, 无肿瘤, 无过多蚊虫叮咬痕迹, 无板油, 无伤口, 无淤血, 净毛, 去内脏, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 12 个月以上, 必须手工拔毛
	10	土鸭	按菜品需求, 净重约 4.3~5 斤/只, 完整成形	新鲜, 无淋巴, 无肿瘤, 净毛, 去内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 5 个月以上, 必须手工拔毛
	11	青头鸭	按菜品需求, 净重约 4~4.5 斤/只, 完整成形	新鲜, 无淋巴, 无肿瘤, 净毛, 去内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 6 个月以上, 必须手工拔毛
	12	老鸭	按菜品需求, 净重约 4.5~5.5 斤/只, 完整成形	新鲜, 无淋巴, 无肿瘤, 净毛, 去内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 12 个月以上, 必须手工拔毛
	13	鸡腿	按菜品需求约 4 个/斤, 大小均匀, 完整成形	新鲜, 净毛, 无异味, 无淤血, 无断骨, 无蚊虫叮咬痕迹

	14	鸡翅	按菜品需求约 5 个/斤, 大小均匀, 完整成形	新鲜, 净毛, 无异味, 无淤血, 无断骨, 无蚊虫叮咬痕迹, 切口到鸡翅根关节口
	15	鸡脚	按菜品需求, 约 13 个/斤, 完整成形	新鲜, 无异味, 无淤血, 无断骨
	16	鸭翅	按菜品需求, 约 10 个/斤, 大小均匀, 完整成形	新鲜, 净毛, 无异味, 无淤血, 无断骨
	17	带皮鸭脚	按菜品需求, 约 13 个/斤, 完整成形	新鲜, 干净, 带皮, 无异味, 无淤血, 无断骨, 去老茧
	18	鸭脚	按菜品需求, 约 14 个/斤, 完整成形	新鲜, 干净, 带皮, 无异味, 无淤血, 无断骨, 去老茧
	19	鸭肾	按菜品需求, 大小均匀, 完整成形	新鲜, 干净, 无异味
	20	鸭肠		新鲜, 干净, 无异味
	21	烧鸭	按菜品需求, 约 3.5 斤-4 斤, 完整成形	新鲜, 无异味, 熟透, 非色素烤制, 不可添加非食用香料, 着色均匀
海产、水产类	22	花蟹	按菜品需求, 大小均匀, 约 4 只/斤	鲜活, 干净, 品种统一
	23	海虾	按菜品需求, 大小均匀	鲜活, 干净, 无黑头
	24	花甲螺	按菜品需求, 大小均匀	鲜活, 干净, 无泥沙, 无异味
	25	扇贝	按菜品需求, 大小均匀, 完整成形	鲜活, 干净, 无泥沙, 无异味
	26	带子	按菜品需求, 大小均匀, 完整成形	鲜活, 干净, 无泥沙, 无异味
	27	红螺肉	按菜品需求, 大小均匀, 无腐烂	新鲜, 干净, 无泥沙, 无异味
	28	蚝粒	按菜品需求, 大小均匀, 无腐烂	新鲜, 干净, 无泥沙, 无异味
	29	冰鲜鱿鱼	按菜品需求, 带头, 大小均匀, 完整成形	无异味, 无伤口, 肉感紧致,
	30	冰鲜鱿鱼筒	按菜品需求, 大小均匀, 完整成形	无异味, 无伤口, 解冻后肉感紧致,
	31	冰鲜带鱼	按菜品需求, 大小均匀, 完整成形	无异味, 无伤口, 鱼鳃无泛白、泛黑, 肉感紧致

32	冰鲜白腊鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
33	冰鲜有头金丝鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白,泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
34	冰鲜大剥皮鱼	按菜品需求,约1.5斤-2.5斤,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,肉感紧致,去头,无鳞、去内脏、清洗黑膜
35	冰鲜沙丁鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
36	冰鲜花衣鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白,泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
37	冰鲜小黄鱼	按菜品需求,野生,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
38	冰鲜太阳鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
39	冰鲜白花鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
40	冰鲜泥芒鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
41	冰鲜红杉鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
42	冰鲜大墨鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,鱼鳃无泛白、泛黑,解冻后肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
43	净冰鲜墨鱼仔	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,肉感紧致,去嘴、去内脏
44	冰鲜八爪鱼	按菜品需求,大小均匀,完整成形	无异味,无伤口,无腐烂,肉感紧致,过称后投标人需在现场把鱼杀好(去嘴、去内脏)
45	鲟龙鱼	按菜品需求,约1.5斤/条,大小均匀	鲜活,干净,无伤口,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
46	鲈鱼	按菜品需求,约1.3~1.8斤/条,大小均匀	鲜活,干净,无伤口,过称后投标人需在现场把鱼杀好(刮鳞、去内脏、清洗黑膜)
47	净鲶鱼	按菜品需求,净重约1~1.5斤/条,大小均匀	新鲜,无泥腥味,去内脏,无伤口,清洗黑膜
48	净钳鱼	按菜品需求,净重约1~1.5斤/条,大小均匀	新鲜,无泥腥味,去内脏,无伤口,清洗黑膜

	49	草鱼	按菜品需求,约2斤/条,大小均匀	新鲜,无异味,无淤血,无伤口,无大肚膈,过称后投标人需在现场把鱼杀好(去内脏,清洗黑膜)
	50	净禾花鱼	按菜品需求,净重约15条/斤,大小均匀	新鲜,去鳃,无伤口,去内脏、清洗黑膜
	51	净红罗非鱼	按菜品需求,净重约1.5~2斤/条,大小均匀	新鲜,无泥腥味,去内脏,无伤口
	52	黑鲩	按菜品需求,大小均匀	新鲜,无异味,去内脏,无淤血,无伤口,无大肚膈,过称后投标人需在现场把鱼杀好(去内脏、清洗黑膜)
	53	净罗非鱼(大)	按菜品需求,净重约1.5斤/条,大小均匀	新鲜,去内脏,无黑衣,无伤口,无泥腥味
	54	净罗非鱼(小)	按菜品需求,净重约3条/斤,大小均匀	新鲜,去内脏,无黑衣,无伤口,无泥腥味
	55	净大头鱼鱼头	按菜品需求,净重2.3斤以上/个,大小均匀	新鲜,需斜刀切,不带背脊肉,去内脏,去板油,无泥腥味
	56	草鱼腩	按菜品需求,无太多背脊肉,完整成形	新鲜,无异味,去鳞,无淤血,不能太肥,无板油
	57	草鱼肉	按菜品需求,背脊肉,完整成形	新鲜,无异味,去鳞,无淤血
	58	河虾	按菜品需求,大小均匀	鲜活,干净,无黑头,无杂物
	59	鱼胶	按菜品需求,鲮鱼制作	新鲜,无异味
干杂类	60	干鱿鱼	按菜品需求,约10~15条/斤,大小均匀,完整成形	干爽,无异味,散发海鲜干质品独特味道
	61	干墨鱼	按菜品需求,约10~15条/斤,大小均匀,完整成形	干爽,无异味,散发海鲜干质品独特味道
	62	干虾米	按菜品需求,大小均匀,完整成形	干爽,无异味,无杂质,散发海鲜干质品独特味道
	63	干虾皮	按菜品需求,大小均匀,完整成形	干爽,无异味,无杂质,散发海鲜干质品独特味道
	64	干贝	按菜品需求,大小均匀,完整成形	干爽,无异味,无杂质,散发海鲜干质品独特味道
	65	淡菜	按菜品需求,大小均匀,完整成形	干爽,无异味,无杂质,散发海鲜干质品独特味道
	66	蚝豉	按菜品需求,大小均匀,	干爽,无异味,无杂质,散发海鲜干质品独特味道

			完整成形	
	67	干猪皮	按菜品需求，完整成形	干爽，无异味，无油蛤味，成品面积不小于 A3 纸

备注：具体情况按订单要求，如有异议需双方协商后统一规格。

食堂鲜肉类验收标准

类别	序号	品名	规格	要求
鲜肉类	1	牛霖肉	按菜品需求,必须是臀部肉,完整成形	新鲜,干净,干爽,无注水,无虫,无异味,无肿瘤
	2	牛柳	按菜品需求,完整成形	新鲜,干净,干爽,无注水,无虫,无异味,无肿瘤
	3	牛白腩	按菜品需求,完整成形	新鲜,干净,无异味,无注水,薄,无虫,无肿瘤,白腩带筋的部位必须占50%
	4	牛锅烧	按菜品需求,完整成形	新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无肿瘤,无虫
	5	牛米同肉	按菜品需求,属外脊部位,完整成形	新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无肿瘤,无虫,纹路清晰
	6	牛腱	按菜品需求,完整成形	新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无肿瘤,无虫
	7	鲜牛百叶	按菜品需求,非泡发制品,完整成形	新鲜,干净,无注水,无异味,无虫
	8	牛肚	按菜品需求,非泡发制品,完整成形	新鲜,干净,无注水,无异味,无虫
	9	鲜牛黄喉	按菜品需求,非泡发制品,完整成形	新鲜,干净,无注水,无异味
	10	净羊肉	按菜品需求,完整成形	新鲜,肉质鲜嫩,非公羊,净毛,无膻味,无淤血
	11	净羊腩	按菜品需求,完整成形	新鲜,非公羊,净毛,无膻味,无淤血
	12	羊排	按菜品需求,完整成形	新鲜,非公羊,净毛,无膻味,无淤血,无断骨
	13	净驴肉	按菜品需求,完整成形	新鲜,净毛,无膻味,无淤血,无断骨
	14	净驴腩	按菜品需求,完整成形	新鲜,净毛,无膻味,无淤血
	15	驴排	按菜品需求,完整成形	新鲜,净毛,无膻味,无淤血,无断骨
	16	兔肉	按菜品需求,完整成形	新鲜,净毛,无膻味,无淤血,无断骨
	17	猪腩排	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无脊骨,无肿瘤,骨架小,不带过厚的瘦肉及肥油,非瘦肉精养殖
	18	猪一字排	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无脊骨,骨架小,剔肉不见骨,不能破膜,非瘦肉精养殖

19	猪小排	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无异常淋巴,无注水,无异味,无脊骨,无肿瘤,骨架小,非瘦肉精养殖
20	猪带皮五花肉(厚)	按菜品需求,厚度层次分明,没有取过肉排,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无虫,无注水,无异味,无皮毛,无肿瘤,必须层次分明,不带里脊肉,非瘦肉精养殖
21	猪带皮五花肉(薄)	按菜品需求,薄度适合无过多肥肉,取过肉排,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无虫,无注水,无异味,无皮毛,无肿瘤,不带里脊肉,非瘦肉精养殖
22	猪去皮肥肉(水晶肉)	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,无异味,净皮,无淤血,光泽油亮,非瘦肉精养殖
23	猪去皮半肥瘦	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无肿瘤,净皮,无虫,无异常淋巴,非瘦肉精养殖
24	猪梅头瘦肉	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无虫,无肿瘤,无淋巴,非瘦肉精养殖
25	猪里脊肉	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无虫,无肿瘤,非瘦肉精养殖
26	猪隔沙肉	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,无异味,无虫,非瘦肉精养殖
27	猪同骨	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无异味
28	猪沙骨/猪龙骨	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无异味
29	猪手	按菜品需求,猪前腿,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,无异味,烧净毛,烧净毛需清理干净后再开边,无焦斑
30	猪前脚尖	按菜品需求,约0.5斤~0.7斤,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,无异味,烧净毛
31	猪耳	按菜品需求,大小均匀,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,无异味,烧净毛,不带太多肥肉,耳坑无污垢,无焦斑,无花边
32	猪舌	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,无异味,不能搭喉管,不带太多肉
33	猪肚	按菜品需求,约1.2~1.8斤/个,大小均匀,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,干爽,无注水,无异味,无连接肠体部位
34	猪七寸	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,不可带直肠等过多其它部位,无过多油脂,平整光滑
35	猪大肠	按菜品需求,完整成形	非种猪,非休药期,新鲜,干净,无异味,无虫,需清理干净,无

				过多猪油，平整光滑
	36	猪肺	按菜品需求，带喉管无破膜，完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，鲜红，干净，无淤血，无斑点
	37	猪肝	按菜品需求，完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，无异味，无斑点
肉品加工类	38	猪红	按菜品需求，完整成形	新鲜，无异味，不含福尔马琳
	39	牛红	按菜品需求，完整成形	新鲜，无异味，不含福尔马琳
	40	猪肉丸	按菜品需求，大小均匀，完整成形	新鲜，无异味，不含过多淀粉，有弹性，口味适中
	41	牛肉丸	按菜品需求，大小均匀，完整成形	新鲜，无异味，不含过多淀粉，有弹性，口味适中
	42	鱼肉丸	按菜品需求，大小均匀，完整成形	新鲜，无异味，不含过多淀粉，有弹性，口味适中

备注：具体按师傅订单要求，如有异议需双方协商后统一规格。

食堂蔬菜类验收标准

序号	品名	规格	要求
1	带皮糯玉米棒	大小均匀，完整成形	新鲜，只留约 3-4 张叶子，颗粒整齐，无烂心，无虫咬，老嫩适中
2	带皮甜玉米棒	大小均匀，完整成形	新鲜，只留约 3-4 张叶子，颗粒整齐，无烂心，无虫咬，老嫩适中
3	糯玉米棒	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，颗粒整齐，无烂心，无虫咬，老嫩适中
4	甜玉米棒	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，颗粒整齐，无烂心，无虫咬，老嫩适中
5	甜玉米粒	完整成形	新鲜，颗粒整齐，无虫咬，无异味，老嫩适中
6	黄心红薯	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无发芽，无伤口，无咸味
7	白心红薯	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无发芽，无伤口，无咸味
8	紫心红薯	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无发芽，无伤口，无咸味
9	铁棍淮山	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，泥沙不能太多，无伤口，中间部位直径不小于 1 元硬币
10	鲜淮山	完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，泥沙不能太多，无伤口
11	鲜粉葛	完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，泥沙不能太多，无伤口
12	带皮板栗	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，均匀开边
13	净板栗	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，去除包衣，无切口
14	带皮毛豆	颗粒饱满，完整成形	新鲜，去梗，无虫咬，无发芽
15	带壳鲜花生	颗粒饱满，完整成形	新鲜，无虫咬，无发芽
16	带皮大芋头	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无发芽，无伤口
17	净大芋头	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无黑心，无虫咬，无发芽
18	带皮小芋头	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无发芽，无伤口
19	面包木薯	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无异味，无伤口
20	带皮马蹄	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无水气味，泥沙不能太多
21	净马蹄	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无虫咬，无水气味
22	凉薯	大小均匀，完整成形	新鲜，无烂心，无虫咬，无伤口
23	莲藕	大小均匀，完整成形	新鲜，无烂心，无水气味，无淤泥，无药水泡过，无伤口
24	芦笋	大小均匀，完整成形	新鲜，无烂心，无虫咬
25	竹笋	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无烂心，无虫咬
26	毛笋	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无烂心，无虫咬

27	胶笋	大小均匀，完整成形	新鲜，无烂心，无虫咬
28	剑笋	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无烂心，无虫咬
29	冬笋	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无烂心，无虫咬
30	莴笋	大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无烂心，无空心，叶子不能过多
31	苦瓜	大小均匀，完整成形	新鲜，无腐烂，无虫咬，无水印，不能过熟
32	带皮丝瓜	大小均匀，完整成形	鲜嫩，无冇心，无虫咬，无水印，无伤口
33	净丝瓜	大小均匀，完整成形	鲜嫩，无冇心，净皮，无黑心，无虫咬，无伤口
34	茄瓜	大小均匀，完整成形	新鲜，无冇心，无黑心，无虫咬，无伤口
35	黄瓜	大小均匀，完整成形	新鲜，无空心，无虫咬，无水印，无伤口
36	南瓜	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无腐烂，无伤口
37	节瓜	大小均匀，完整成形	新鲜，无冇心，无黑心，无虫咬，无伤口
38	冬瓜	大小均匀，完整成形	新鲜，无冇心，无黑心，无虫咬，无伤口
39	小南瓜	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无水印，无伤口
40	佛手瓜	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无水印，无伤口
41	红美人椒	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无腐烂
42	青美人椒	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无腐烂
43	指天椒	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无腐烂
44	黄椒	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无腐烂
45	红椒	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无腐烂
46	青椒	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无腐烂
47	尖椒	大小均匀，完整成形	新鲜，无虫咬，无腐烂
48	凤尾菇	完整成形	新鲜，干爽，无水气味，无腐烂
49	茶树菇	完整成形	新鲜，干爽，无水气味，无腐烂
50	金针菇	完整成形	新鲜，干爽，无水气味，无腐烂
51	鸡腿菇	大小均匀，完整成形	新鲜，干爽，无水印，无水气味，无腐烂
52	鲜香菇	大小均匀，完整成形	新鲜，干爽，无水印，无水气味，无腐烂
53	白蘑菇	大小均匀，完整成形	新鲜，干爽，无水印，无水气味，无腐烂
54	杏鲍菇（大）	大小均匀，完整成形	新鲜，干爽，无水印，无水气味，无腐烂
55	袖珍菇	完整成形	新鲜，干爽，无水气味，无腐烂
56	草菇	大小均匀，完整成形	新鲜，干爽，无水印，无水气味，无腐烂
57	假蒌	完整成形	新鲜，无烂叶，无虫咬，无斑点

58	紫苏	完整成形	新鲜，无烂叶，无虫咬，无斑点，无开花
59	净蒜米	大小均匀，完整成形	新鲜，干爽，无黑点，无烂心，无发芽，无伤口，无水气味
60	独蒜	大小均匀，完整成形	新鲜，无烂心，无虫咬，无发芽
61	带皮蒜头	大小均匀，完整成形	新鲜，无烂心，无虫咬，无发芽
62	蕃茄	大小均匀，完整成形	新鲜，成熟，无烂心，无伤口，无虫咬
63	卷筒青	干水	新鲜，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬，无发芽
64	大白菜	干水	新鲜，去除黄叶、烂叶，无黑点，无黑心，无发芽
65	娃娃菜	干水	新鲜，去除黄叶、烂叶，无黑点，无黑心，无发芽
66	快菜	干水	新鲜，去除黄叶、烂叶，无黑点，无黑心，无发芽
67	菠菜	大小均匀	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
68	菜心	大小均匀	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬，花朵均匀
69	小白菜	大小均匀	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬，无开花
70	生菜	大小均匀	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
71	兰豆苗	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬，无花
72	椰菜	大小均匀	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬，无黑心
73	紫椰菜	大小均匀	新鲜，干水，去除烂叶，无过多虫咬，无黑心
74	莴笋叶	大小均匀	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬，莴笋头不能过长
75	空心菜	大小均匀	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无杂草，无过多虫咬
76	西洋菜	大小均匀	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无杂草，无过多虫咬
77	水芹菜	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
78	红薯叶	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
79	枸杞菜	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
80	红苋菜	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
81	白苋菜	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
82	藤菜	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
83	上海青	大小均匀，完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
84	芥菜	完整成形	新鲜，无烂心，绿叶不能超过 20cm
85	奶白菜	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
86	苦麦菜	完整成形	新鲜，干水，去除黄叶、烂叶，无过多虫咬
87	绿豆芽	完整成形	新鲜，无黑头，无异味，不是用药物发制

88	黄豆芽	完整成形	新鲜，无黑头，无异味，不是用药物发制
89	冬豆	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无变质，无药水泡发
90	青豆	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无变质，无药水泡发
91	土豆	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无发芽
92	兰豆	大小均匀，完整成形	鲜嫩，无黑心，无虫咬，无水印
93	甜豆	大小均匀，完整成形	鲜嫩，无黑心，无虫咬，无水印
94	四季豆	大小均匀，完整成形	鲜嫩，无黑心，无虫咬，无水印
95	肉豆角	大小均匀	鲜嫩，无黑心，无虫咬，无水印
96	硬豆角	大小均匀	鲜嫩，无黑心，无虫咬，无水印
97	西兰花	完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬,无伤痕,根茎不能过长
98	椰花	完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬,无伤痕,根茎不能过长
99	芥兰	完整成形	鲜嫩，无黑心，无虫咬
100	蒜心	完整成形	新鲜，老嫩适中
101	韭菜	完整成形	新鲜，老嫩适中，无泥沙，去除黄叶、烂叶
102	韭菜心	完整成形	新鲜，老嫩适中
103	韭黄	完整成形	新鲜，老嫩适中，去除烂叶
104	白萝卜	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无冇心
105	胡萝卜	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心
106	洋葱	大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，去除烂皮
107	京葱	大小均匀，完整成形	新鲜，无黄叶
108	葱	大小均匀，完整成形	新鲜，无黄叶，无过多泥沙
109	香菜	完整成形	新鲜，无黄叶、烂叶，无过多泥沙
110	西芹	大小均匀	新鲜，老嫩适中
111	香芹	大小均匀	新鲜，老嫩适中，无黄叶
112	大蒜	大小均匀	新鲜，去除黄叶，无蒜心
113	子姜	完整成形	鲜嫩，无水印，无异味，无腐烂，无泥沙
114	肉姜	完整成形	鲜嫩，无水印，无异味，无腐烂，无泥沙
115	沙姜	完整成形	鲜嫩，无水印，无异味，无腐烂，无泥沙
116	老姜	完整成形	鲜嫩，无水印，无异味，无腐烂，无泥沙
117	鲜百合	完整成形	真空包装，无损坏

备注：具体按师傅订单要求，如有异议需双方协商后统一规格。

食堂水果类验收标准

序号	品名	规格	要求
1	苹果	90#, 约 0.5—0.6 斤/个	新鲜, 干净, 干爽, 清甜, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无黑心, 无畸形, 大小均匀
2	雪梨	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无黑心
3	香梨	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无黑心
4	鸭梨	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无黑心
5	黄金梨	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无黑心
6	丰水梨	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无黑心
7	水果木瓜	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
8	虎皮西瓜	无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无虫咬, 瓜红起沙无倒囊, 表面无伤痕
9	无籽西瓜	无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无虫咬, 瓜红起沙无倒囊, 表面无伤痕
10	西州密哈密瓜	无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
11	新疆八六王哈密瓜	无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
12	珍珠香瓜	按需求, 大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
13	本地香瓜	按需求, 大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
14	番石榴	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
15	水蜜桃	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 清甜, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
16	鹰嘴桃	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 清甜, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
17	油桃	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 清甜, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
18	毛桃	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 清甜, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
19	杨桃	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
20	石夹龙眼	颗粒饱满	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
21	巨峰葡萄	颗粒饱满	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气, 无畸形, 大小均匀
22	农科院无籽葡萄	颗粒饱满	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气, 无畸形, 大小均匀

23	冬枣	颗粒饱满	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无畸形, 大小均匀
24	青枣	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
25	小芒果	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
26	白心火龙果	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 清甜, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
27	红心火龙果	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 清甜, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
28	脆皮桔	颗粒饱满, 大小均匀	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无畸形
29	小蜜橘	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
30	潮州柑	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
31	碰柑	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
32	皇帝柑	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
33	沙糖桔	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
34	橘橙	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
35	脐橙	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
36	冰糖橙	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
37	老树橙	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
38	香蕉	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无黑心
39	芭蕉	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无黑心
40	西柠	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
41	净菠萝	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
42	紫番茄	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
43	圣女果	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
44	柚子	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂, 无酒气
45	李果	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
46	枇杷	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂
47	布林	大小均匀, 无畸形	新鲜, 干净, 干爽, 无水印, 无虫咬, 无腐烂

备注: 具体情况按订单要求, 如有异议需双方协商后统一规格。

食堂净菜类验收标准

净菜类需符合中华人民共和国国内贸易行业标准 SBT 10583-2011《净菜加工和配送技术要求》的有关标准外，还需符合下表的要求

序号	类别	品种	加工规格						验收标准	
			片	丁	丝	块	段	刀花	规格	要求
1	叶菜类	卷同青	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
2	叶菜类	大白菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
3	叶菜类	小白菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
4	叶菜类	娃娃菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
5	叶菜类	快菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
6	叶菜类	菠菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
7	叶菜类	菜心	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
8	叶菜类	生菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
9	叶菜类	芥菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
10	叶菜类	莴笋叶	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
11	叶菜类	空心菜								新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、

										无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
12	叶菜类	空心菜梗					3cm			新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
13	叶菜类	西洋菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
14	叶菜类	水芹菜	5cm*3cm		5cm*1cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
15	叶菜类	韭菜					0.5-6cm			新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
16	叶菜类	韭菜心					0.5-6cm			新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
17	叶菜类	韭黄					0.5-6cm			新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
18	叶菜类	椰菜	5cm*3cm		5cm*0.5cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
19	叶菜类	紫椰菜	5cm*3cm		5cm*0.5cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
20	叶菜类	红薯叶								新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
21	叶菜类	枸杞菜								新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
22	叶菜类	红苋菜								新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
23	叶菜类	白苋菜								新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、

										无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
24	叶菜类	藤菜								新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
25	叶菜类	香葱						0.5-6cm		新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
26	叶菜类	香菜						0.5-6cm		新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
27	根茎类	黄心红薯	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无发芽 (大：要求每个半斤以上左右；小：要求 2~2.5 两左右每个)
28	根茎类	白心红薯	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无发芽 (大：要求每个半斤以上左右；小：要求 2~2.5 两左右每个)
29	根茎类	紫心红薯	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无发芽 (大：要求每个半斤以上左右；小：要求 2~2.5 两左右每个)
30	根茎类	铁棍淮山	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，去尾，无黑心，无虫咬，无泥沙
31	根茎类	鲜淮山	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，无泥沙
32	根茎类	大芋头	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无黑心，无虫咬，无发芽
33	根茎类	小芋头	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬，，表面无烂，无发芽、无泥沙(要求每个 1.6-2.2 两左右)
34	根茎类	凉薯	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，无泥沙，无烂心，无虫咬
35	根茎类	莲藕	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，无烂心，无水味，无淤泥
36	根茎类	芦笋	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，无烂心，无虫咬
37	根茎类	竹笋	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀，完整成形	新鲜，净皮，无烂心，无虫咬

38	根茎类	毛笋	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,净皮,无烂心,无虫咬
39	根茎类	剑笋	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,净皮,无烂心,无虫咬
40	根茎类	莴笋	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,净皮,无烂心,无空心
41	根茎类	土豆	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无发芽,无切口
42	根茎类	白萝卜	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心
43	根茎类	胡萝卜	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无有心
44	根茎类	洋葱	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
45	根茎类	京葱	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
46	根茎类	西芹	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
47	根茎类	香芹	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm					新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
48	根茎类	芥兰					8-12cm		完整成形	新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
49	根茎类	西兰花							完整成形	新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
50	根茎类	椰花							完整成形	新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标
51	根茎类	有机菜花							完整成形	新鲜、色泽碧绿、鲜嫩、无泥沙、无烂叶、无黄叶、农药残留不超标

52	瓜类	苦瓜	厚 2-3mm						大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无虫咬,农药残留不超标
53	瓜类	丝瓜	厚 2-3mm						大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无虫咬,农药残留不超标
54	瓜类	茄瓜	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无虫咬,农药残留不超标
55	瓜类	黄瓜	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无虫咬,农药残留不超标
56	瓜类	南瓜	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无虫咬
57	瓜类	节瓜	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无有心,无虫咬
58	瓜类	冬瓜	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无有心,无虫咬,无空心
59	瓜类	小南瓜	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无黑心,无虫咬
60	辣椒类	红美人椒		2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无虫咬
61	辣椒类	青美人椒		2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无虫咬
62	辣椒类	指天椒		2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,无虫咬
63	辣椒类	黄椒		2*2cm/1*1cm	长 3-6cm	3*4cm			大小均匀,完整成形	新鲜,无烂心
64	辣椒类	红椒		2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,无烂心
65	辣椒类	青椒		2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,无烂心
66	辣椒类	尖椒		2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀,完整成形	新鲜,无烂心
67	菇类	香菇							大小均匀,完整成形	新鲜,蒂表面无泥沙、伞内壁无斑点、根部无泥土
68	菇类	凤尾菇								新鲜,蒂表面无泥沙、伞内壁无斑点、根部无泥土
69	菇类	茶树菇								新鲜,蒂表面无泥沙、伞内壁无斑点、根部无泥土

70	菇类	金针菇								新鲜，蒂表面无泥沙、伞内壁无斑点、根部无泥土
71	菇类	鸡腿菇	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm					新鲜，蒂表面无泥沙、伞内壁无斑点、根部无泥土
72	菇类	杏鲍菇 (大)	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	长 3-6cm				大小均匀， 完整成形	新鲜，蒂表面无泥沙、伞内壁无斑点、根部无泥土
73	菇类	袖珍菇								新鲜，蒂表面无泥沙、伞内壁无斑点、根部无泥土
74	豆类	绿豆芽							完整成形	新鲜，无黑头、无腐烂
75	豆类	黄豆芽							完整成形	新鲜，无黑头、无腐烂
76	豆类	冬豆							大小均匀， 完整成形	新鲜，无黑心，无变质
77	豆类	青豆							大小均匀， 完整成形	新鲜，无黑心，无变质
78	豆类	兰豆							大小均匀， 完整成形	新鲜，无黑心，无虫咬
79	豆类	甜豆							大小均匀， 完整成形	新鲜，无虫咬
80	豆类	四季豆						1-5cm	大小均匀， 完整成形	新鲜，无虫咬
81	豆类	肉豆角						1-5cm		新鲜，无虫咬，无冇心
82	豆类	硬豆角						1-5cm		新鲜，无虫咬
83	牛肉类	牛霖肉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形	新鲜，干净，干爽，无注水，无虫，无异味，无肿瘤，必须是臀部肉
84	牛肉类	牛柳	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形	新鲜，干净，干爽，无注水，无虫，无肿瘤，无异味
85	牛肉类	牛白腩	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形	新鲜，干净，无异味，薄，无虫，无肿瘤，白腩带筋的部位必须占50%
86	牛肉类	牛锅烧	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形	新鲜，干净，干爽，无注水，无异味，无虫，无肿瘤
87	牛肉类	牛米同肉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形	新鲜，干净，干爽，无注水，无异味，无虫，无肿瘤，纹路清晰，属外脊部位
88	牛肉类	牛腱	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2*			完整成形	新鲜，干净，干爽，无注水，无

						4cm					异味, 无虫, 无肿瘤
89	牛肉类	牛肚	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形		新鲜, 干净, 无注水, 无异味, 无虫, 无肿瘤
90	牛肉类	鲜牛百叶	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形		新鲜, 干净, 无注水, 无异味, 无虫, 无肿瘤, 非泡发制品
91	牛肉类	鲜牛黄喉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形		新鲜, 干净, 无注水, 无异味, 无肿瘤, 非泡发制品
92	牛肉类	牛红							完整成形		新鲜, 无异味, 不含福尔马琳
93	牛肉类	牛肉丸							完整成形		新鲜, 无异味, 有弹性, 不含淀粉
94	猪肉类	猪带皮五花肉(厚)	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			厚度层次分明, 没有取过肉排, 完整成形		非种猪, 非休药期, 新鲜, 干净, 干爽, 无虫, 无肿瘤, 无注水、异味, 刮净猪毛, 必须层次分明, 非瘦肉精养殖
95	猪肉类	猪带皮五花肉(薄)	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			薄度适合无过多肥肉, 取过肉排, 完整成形		非种猪, 非休药期, 新鲜, 干净, 干爽, 无虫, 无肿瘤, 无注水、异味, 刮净猪毛, 非瘦肉精养殖
96	猪肉类	猪去皮肥肉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形		非种猪, 非休药期, 新鲜, 干净, 无异味, 无肿瘤, 净皮, 无淤血, 光泽油亮, 非瘦肉精养殖
97	猪肉类	猪去皮半肥瘦	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形		非种猪, 非休药期, 新鲜, 干净, 干爽, 无注水、无异味, 无肿瘤, 净皮, 无虫, 无淋巴, 必须是前后腿, 非瘦肉精养殖
98	猪肉类	猪梅头瘦肉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形		非种猪, 非休药期, 新鲜, 干净, 干爽, 无注水、无异味, 无虫, 无肿瘤, 无淋巴, 非瘦肉精养殖
99	猪肉类	猪里脊肉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形		非种猪, 非休药期, 新鲜, 干净, 干爽, 无注水, 无异味, 无虫, 无肿瘤, 非瘦肉精养殖
100	猪肉类	猪隔沙肉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2* 4cm			完整成形		非种猪, 非休药期, 新鲜, 干净, 无异味, 无虫, 无肿瘤, 非瘦肉精养殖

101	猪肉类	净猪耳	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2*4cm			完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，无异味，无肿瘤，烧净毛，不带太多肥肉，耳坑无污垢，无焦斑，非瘦肉精养殖
102	猪肉类	净猪舌	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2*4cm			完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，无异味，无肿瘤，不能搭喉管，不带太多肉，非瘦肉精养殖
103	猪肉类	猪腩排					2.5-5cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，干爽，无注水、异味，无肿瘤，无脊骨，骨架小，不带过厚的瘦肉，非瘦肉精养殖
104	猪肉类	猪一字排					2.5-5cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，干爽，无注水、异味，无肿瘤，无脊骨，骨架小，剔肉不见骨，不能破膜，非瘦肉精养殖
105	猪肉类	猪小排					2.5-5cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，干爽，无异常淋巴，无肿瘤，无注水、异味，无脊骨，骨架小，非瘦肉精养殖
106	猪肉类	猪同骨					2.5-5cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，干爽，无异味，非瘦肉精养殖
107	猪肉类	猪沙骨/猪龙骨					2.5-5cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，干爽，无异味，非瘦肉精养殖
108	猪肉类	猪手					3-6cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，无异味，烧净毛，必须是前腿，烧净毛需清理干净后再开边，去足蹄间，无焦斑，非瘦肉精养殖
109	猪肉类	猪前脚尖 (破开)					3-6cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，无异味，烧净毛，破开，非瘦肉精养殖
110	猪肉类	猪肚	厚 2-3mm		3*3mm		3-6cm		1.2~1.8斤/个，完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，干爽，无注水、异味，无肿瘤，连接肠体部位不能太长，非瘦肉精养殖
111	猪肉类	猪七寸	厚 2-3mm		3*3mm		3-6cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，无肿瘤，不可带直肠等过多其它部位，无过多油脂，非瘦肉精养殖

										殖
112	猪肉类	猪大肠	厚 2-3mm		3*3mm		3-6cm		完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，无异味，无虫，无肿瘤，需清理干净，无过多猪油，非瘦肉精养殖
113	猪肉类	猪肺	厚 2-3mm			2.5*5cm/2*4cm			完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，鲜红，干净，无淤血，无斑点，无肿瘤，带喉管无破膜，非瘦肉精养殖
114	猪肉类	猪肝	厚 2-3mm			2.5*5cm/2*4cm			完整成形	非种猪，非休药期，新鲜，干净，无异味，无斑点，无肿瘤，非瘦肉精养殖
115	猪肉类	猪腰	厚 2-3mm					井字型花		
116	猪肉类	猪肉丸							完整成形	新鲜，无异味，有弹性，无淀粉
117	猪肉类	猪红							完整成形	新鲜，无异味，不含福尔马琳
118	其他肉类	羊肉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2*4cm			完整成形	新鲜，非公羊，净毛，无膻味，无淤血，无断骨
119	其他肉类	兔肉	厚 2-3mm	2*2cm/1*1cm	3*3mm	2.5*5cm/2*4cm			完整成形	新鲜，净毛，无膻味，无淤血，无断骨
120	其他肉类	花蟹							4只/斤	鲜活，干净，品种统一
121	其他肉类	海虾							大小均匀	鲜活，干净，无黑头
122	其他肉类	花甲螺							大小均匀	鲜活，干净，无泥沙，无异味
123	鱼类	冰鲜鱿鱼	厚 2-3mm		5*3mm	2.5*5cm/2*4cm		井字型花	带头，完整成形	无异味，无伤口，肉感紧致
124	鱼类	冰冻越南鱿鱼	厚 2-3mm		5*3mm	2.5*5cm/2*4cm		井字型花	带头，完整成形	解冻后无异味，无伤口，肉感紧致
125	鱼类	冰鲜鱿鱼同	厚 2-3mm		5*3mm	2.5*5cm/2*4cm			无头无内脏，完整成形	无异味，无伤口，肉感紧致
126	鱼类	冰鲜带鱼				2.5*5cm/2*4cm	3-6cm		大小均匀，完整成形	无异味，无伤口，鱼鳃无泛白，泛黑，肉感紧致
127	鱼类	冰鲜白腊鱼				2.5*5cm/2*4cm	3-6cm		大小均匀，完整成形	无异味，无伤口，鱼鳃无泛白，泛黑，肉感紧致

128	鱼类	冰鲜有头 金丝鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		大小均匀, 完整成形	无异味, 无伤口, 鱼鳃无泛白, 泛黑, 肉感紧致
129	鱼类	冰鲜无头 金丝鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		大小均匀, 完整成形	无异味, 无伤口, 泛黑, 肉感紧 致
130	鱼类	冰鲜红杉 鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		大小均匀, 完整成形	无异味, 无伤口, 鱼鳃无泛白, 泛黑, 肉感紧致
131	鱼类	冰鲜大剥 皮鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		1.5斤-2.5 斤, 完整成 形	无异味, 无伤口, 鱼鳃无泛白, 泛黑, 肉感紧致
132	鱼类	冰鲜沙丁 鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		大小均匀, 完整成形	无异味, 无伤口, 鱼鳃无泛白, 泛黑, 肉感紧致
133	鱼类	鲟龙鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		约 1.5 斤/ 条	鲜活, 干净, 无伤口, 身材匀称, 无大肚腩, 过称后投标人需在现 场把鱼杀好
134	鱼类	净淡水鲈 鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		约 1.3~ 1.8 斤/条	新鲜, 杀好, 去净鳞鳃, 无内脏, 无伤口, 身材匀称, 无大肚腩
135	鱼类	净鲢鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		净重约 1.5 斤/条	新鲜, 杀好, 无泥腥味, 去净鳞 鳃, 无内脏, 无伤口, 身材匀称
136	鱼类	净钳鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		净重约 1.5 斤/条	新鲜, 杀好, 无泥腥味, 去净鳞 鳃, 无内脏, 无伤口, 身材匀称
137	鱼类	净草鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		约 2 斤/条	新鲜, 杀好, 无异味, 去净鳞鳃, 无淤血, 无伤口, 身材匀称
138	鱼类	净禾花鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		净重约 15 条/斤	新鲜, 去鳃, 无内脏
139	鱼类	净红罗非 鱼				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		净重约 1.5~2 斤/ 条	新鲜, 无泥腥味, 去净鳞鳃, 无 内脏, 无伤口
140	鱼类	净罗非鱼 (大)				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		净重约 1.5 斤/条	新鲜, 去净鳞鳃, 无内脏, 无黑 衣, 无伤口
141	鱼类	净罗非鱼 (小)				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		净重约 3 条/斤	新鲜, 去净鳞鳃, 无内脏, 无黑 衣, 无伤口
142	鱼类	净大头鱼 鱼头				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		净重 2.3 斤以上/条	新鲜, 去净鳞鳃, 需斜刀切, 不 能带背脊肉
143	鱼类	净草鱼腩				2.5*5cm/2* 4cm	3-6cm		无太多背 脊肉	新鲜, 无异味, 净鳞, 无淤血, 无黑衣, 不能太肥
144	鱼类	鱼胶							土鲮鱼制	新鲜, 无异味

									作	
145	鱼类	鱼肉丸							完整成形	新鲜, 无异味, 有弹性
146	家禽类	净线鸡				2.5*5cm/2* 4cm			净重 3.5~4 斤/只, 完整成形, 选用 8 个月以上	新鲜, 无异常淋巴, 无肿瘤, 净毛, 无内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 脚钉坚硬, 肉感紧致有弹性, 养殖期 7 个月以上, 必须手工拔毛
147	家禽类	净竹丝鸡				2.5*5cm/2* 4cm			净重约 2.5 斤/只, 完整成形, 选用 8 个月以上	新鲜, 无异常淋巴, 无肿瘤, 净毛, 无内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 7 个月以上, 必须手工拔毛
148	家禽类	净老鸡				2.5*5cm/2* 4cm			净重约 2.5 斤/只, 完整成形, 选用 12 个月以上	新鲜, 无异常淋巴, 无肿瘤, 净毛, 无内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 7 个月以上, 必须手工拔毛
149	家禽类	净土鸭				2.5*5cm/2* 4cm			净重 4.3~5 斤/只, 完整成形, 选用 90 天以上	新鲜, 无异常淋巴, 无肿瘤, 净毛, 无内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 100 天以上, 必须手工拔毛
150	家禽类	净青头鸭				2.5*5cm/2* 4cm			净重 4.3~5 斤/只, 完整成形, 选用 90 天以上	新鲜, 无异常淋巴, 无肿瘤, 净毛, 无内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 120 天以上, 必须手工拔毛
151	家禽类	净老鸭				2.5*5cm/2* 4cm			净重 4.5~5.5 斤/只, 完整成形, 选用 90 天以上	新鲜, 无异常淋巴, 无肿瘤, 净毛, 无内脏, 无板油, 无伤口, 无淤血, 非休药期, 按压胸肋骨有韧性, 回弹, 腹部毛孔粗大, 肉感紧致有弹性, 养殖期 7 个月

										以上，必须手工拔毛	
152	家禽类	鸡腿							4个/斤，完整成形	新鲜，净毛，无异味，无淤血，无断骨，冰块须有包装	
153	家禽类	鸡翅							4个/斤，完整成形	新鲜，净毛，无异味，无淤血，无断骨，冰块须有包装	
154	家禽类	鸡脚							13个/斤，完整成形	新鲜，无异味，无淤血，无断骨，冰块须有包装	
155	家禽类	鸭翅							10个/斤，完整成形	新鲜，无异味，无淤血，无断骨，冰块须有包装	
156	家禽类	带皮鸭脚							13个/斤，完整成形	新鲜，干净，带皮，无异味，无淤血，无断骨，冰块须有包装	
157	家禽类	鸭脚							13个/斤，完整成形	新鲜，干净，净皮，无异味，无淤血，无断骨，冰块须有包装	
158	家禽类	鸭肾	厚 2-3mm						2.5*5cm/2*4cm	大小均匀，完整成形	新鲜，无异味，冰块须有包装
159	家禽类	鸭肠							3-6cm		新鲜，干净，无异味，冰块须有包装
160	家禽类	鸡胗	厚 2-3mm						井字型花		
161	家禽类	鸭胗	厚 2-3mm						井字型花		
162	家禽类	鸡蛋								完整成形	新鲜，无异味，蛋黄成形无散蛋黄，蛋清不可水样，壳膜不能破
163	家禽类	皮蛋								完整成形	新鲜，无异味，壳膜不能破
164	家禽类	咸蛋								完整成形	新鲜，无异味，壳膜不能破
165	家禽类	鸭蛋								完整成形	新鲜，无异味，壳膜不能破
166	家禽类	海鸭蛋								完整成形	新鲜，无异味，壳膜不能破
167	家禽类	烧鸭							2.5*5cm/2*4cm	3.5斤-4斤，完整成形	新鲜，无异味，熟透，非色素烤制，不可添加非食用香料，着色均匀

附件 2:

中小微企业划型标准

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

说明：上述标准参照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号），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。

第三章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	编列内容
3	投标人的资格要求：详见招标公告。
6.1	本项目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	本项目不允许分包。
8.1	采用综合评分法的采购项目，得分相同时，按投标报价由低到高顺序排列。评审得分且报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐（按技术得分由高到低排序，技术得分相同的按照技术分配送方案分由高到低排序）。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。
11.5	本项目不组织现场考察。
	本项目不组织召开开标前答疑会。
13.1	报价文件： 1. 投标函（格式后附）： （必须提供，否则按无效投标处理） 2. 开标一览表（格式后附）： （必须提供，否则按无效投标处理） 3. 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。 注：投标函、开标一览表必须由法定代表人或者委托代理人在规定签章处逐一签字并加盖投标人公章，否则按无效投标处理。
	资格证明文件： 1. 供应商为法人或者其他组织的，证明文件为其营业执照复印件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等）；供应商为自然人的，证明文件为其身份证复印件； （必须提供，否则投标文件按无效响应处理） 2. 有效的《食品经营许可证》复印件。 （（必须提供，否则投标文件按无效响应处理） 3. 投标人依法缴纳税收的相关材料（投标截止之日前半年内投标人任意连续三个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税的供应商，必须提供相应文件证明其依法免税。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的，只需提供从成立之日起的依法缴纳税收相应证明文件）； （必须提供，否则按无效投标处理） 4. 投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料[投标截止之日前半年内投标人任意连续三个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证（专用收据或者社会保险缴纳清单）复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的供应商，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从成立之

日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件]；（**必须提供，否则按无效投标处理**）

5. 投标人财务状况报告（2022年至2023年连续两年的财务状况报告复印件或银行资信证明；投标人属于成立时间在规定年度之后的法人或其他组织，需提供成立之日起至投标截止时间前的月报表或银行出具的资信证明；资信证明应在有效期内，未注明有效期的，银行出具时间至投标截止时间不超过一年）；（上述财务状况报告包括：供应商执行《企业会计准则》的，提供资产负债表、利润表、现金流量表、所有者权益变动表及其附注（以下称“四表一注”）；供应商执行《小企业会计准则》的，提供资产负债表、利润表、现金流量表及其附注（以下称“三表一注”）；供应商执行《政府会计制度》的，提供资产负债表、收入费用表和净资产变动表及其附注）。（**除自然人外必须提供，否则按无效投标处理**）

6. 投标人直接控股、管理关系信息表（格式后附）；（**必须提供，否则按无效投标处理**）

7. 投标声明（格式后附）；（**必须提供，否则按无效投标处理**）

8. 安全保密承诺书（格式后附）；（**必须提供，否则按无效投标处理**）

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。

注：

1. 以上标明“**必须提供**”的材料属于复印件的，**必须加盖投标人公章，否则按无效投标处理。**

2. 投标声明必须由法定代表人在规定签章处签字并加盖投标人公章，**否则按无效投标处理。**

3. 投标人直接控股、管理关系信息表必须由法定代表人或者委托代理人在规定签章处签字并加盖投标人公章，**否则按无效投标处理。**

4. 分公司参加投标的，应当取得总公司授权，**否则按无效投标处理。**

商务文件：

1. 无串通投标行为的承诺函（格式后附）；（**必须提供，否则按无效投标处理**）

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，否则按无效投标处理**）

3. 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，否则按无效投标处理**）

4. 商务要求偏离表（格式后附）；（**必须提供，否则按无效投标处理**）

5. 售后服务承诺（格式自拟）；（**必须提供，否则按无效投标处理**）

6. 投标人情况介绍（格式自拟）；

7. 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 评标方法及评标标准”提供有关证明材料）。

注：以上标明“**必须提供**”的材料属于复印件的，**必须加盖投标人公章，否则按无效投标处理。**

技术文件：

	<p>1. 服务需求偏离表；（必须提供，否则作无效投标处理）</p> <p>2. 项目配送方案（格式自拟）；</p> <p>3. 除招标文件规定必须提供以外，投标人需要提供的其他文件和说明（格式自拟）。（投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法及评标标准”提供有关证明材料）</p> <p>注：以上标明“必须提供”的材料，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。</p>
16.2	<p>投标报价是履行合同的最终价格，报价为来宾市行政区内采购人指定地点的现场交货价以及合同履约包含的所有风险、责任等各项应有费用，原则上采购人不再支付任何费用，包括：产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格；仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用；人员的工资、加班费及必要的保险费用和各项税费；验收过程当中所产生的一切费用均由中标服务方承担，包括全部产品送交第三方检测机构检测及出具检测报告费用；货物、服务的价格。（采购需求另有约定的，从其约定。）</p>
17.2	<p>投标有效期：投标截止之日起 60 天内。</p>
18.1	<p>本项目不收取投标保证金。</p>
19.2	<p>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，并按“广西政府采购云”平台的要求编制、加密、上传。</p>
20.1	<p>电子投标文件应在制作完成后，投标人应按“广西政府采购云”平台的要求进行加密，并在规定时间内解密，否则，由此产生的后果由投标人自行负责。</p>
21.1	<p>1. 投标截止时间：详见招标公告。</p> <p>2. 投标地点：详见招标公告。</p>
23	<p>1. 开标时间：详见招标公告。</p> <p>2. 开标地点：详见招标公告。</p>
24.2	<p>“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，由投标人进行投标文件解密。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在发起解密通知之时起30分钟内完成对电子投标文件解密。投标文件未按时解密的，视为无效投标。</p>
25.3 (3)	<p>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。</p> <p>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）。</p> <p>信用查询截止时点：资格审查结束前。</p> <p>查询记录和证据留存方式：将查询网站中的查询记录截图并作为评审资料保存。</p> <p>信用信息使用规则：根据财政部《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）的规定，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</p>

	件的供应商，不得参与政府采购活动。			
26	评标委员会的人数：5人。（采购项目符合下列情形之一的，评标委员会成员人数应当为7人以上单数：1. 采购预算金额在1000万元以上；2. 技术复杂；3. 社会影响较大。）			
29.1	评标方法：综合评分法。			
29.2	商务要求评审中允许负偏离的条款数为 <u> 0 </u> 项。			
	技术要求评审中允许负偏离的条款数为 <u> 0 </u> 项。			
	中标候选人推荐数量：3家。			
30.1	采用综合评分法的采购项目，采购人确定中标人时，出现中标候选人并列的情形，采购人按以下方式确定中标人：得分相同时，按投标报价由低到高顺序排列。评审得分且报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐（按技术得分由高到低排序，技术得分相同的按照技术分配送方案分由高到低排序）。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。			
35.1	本项目履约保证金为中标金额的2%。在收到中标通知书后，乙方须在七个工作日内以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向甲方提交履约保证金，否则甲方有权取消其中标资格；以转账方式提供的，合同履行期限结束后七个工作日内退还（无息）；以保函方式提供的，履约保证金的有效期限必须涵盖整个合同履行期限。			
36.1	签订合同携带的证明材料： 1. 委托代理人负责签订合同的，须携带授权委托书及委托代理人身份证原件等其他资格证件。 2. 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	接收质疑函方式：以纸质书面形式 质疑联系部门及联系方式：广西叁一建设项目管理有限公司，质疑联系人：黄工；联系电话：0772-6015658，通讯地址：来宾市兴宾区红水河大道333号翠屏水坊8号楼8-117铺面 现场提交质疑办理业务时间：工作日，上午8:30-12:00；下午15:00-18:00（北京时间）			
39.1	1. 本项目的采购代理服务收费标准参照计价格[2002]1980号《招标代理服务收费管理暂行办法》货物类收费标准按差额定率累进法计算，在领取中标通知书前，中标人应向采购代理机构一次付清代理服务费。			
	2. 代理服务收费标准：			
	费率	服务类型		
	成交金额（万元）	货物招标	服务招标	工程招标
100以下	1.5%	1.5%	1.0%	
100-500	1.1%	0.8%	0.7%	

	500-1000	0.8%	0.45%	0.55%
	1000-5000	0.5%	0.25%	0.35%
	5000-10000	0.25%	0.1%	0.2%
	10000-100000	0.05%	0.05%	0.05%
	100000 以上	0.01%	0.01%	0.01%
	<p>3. 采购代理服务费交存账户： 账户名称：广西叁一建设项目管理有限公司 开户银行：中国银行股份有限公司来宾市迎宾路支行 银行账号：619784439928</p>			
40.1	<p>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、评标方法及评标标准、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。</p>			
40.2	<p>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印章（含电子印章），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。</p> <p>2. 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或者执业许可证等证照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人，且应具备独立承担民事责任能力，自然人应当为年满18岁以上成年人（十六周岁以上的未成年人，以自己的劳动收入为主要生活来源的，视为完全民事行为能力人）。</p> <p>3. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人在文件规定签署处签名（含电子签名）的行为，私章、印鉴等其他形式均不能代替签字。</p> <p>4. 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。</p> <p>5. 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。</p>			

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”是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、其他组织或者自然人。

2.5 “货物”是指各种形态和种类的物品，包括原材料、燃料、设备、产品等。

2.6 “售后服务”是指商品出售以后所提供的各种服务，包含但不限于投标人须承担的备品备件、包装、运输、装卸、保险、货到就位以及安装、调试、培训、保修以及其他各种服务。

2.7 “书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、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。

2.8 “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。

2.9 “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。

2.10 “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。

2.11 “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“投标人须知前附表”。

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，包括但不限于获取招标文件、

勘查现场、编制和提交投标文件、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）第九条第二款的规定，接受大中型企业与小微企业组成联合体或者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，对于联合协议或者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联合体或者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。

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。允许分包的非主体、非关键性工作，根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的，如该工作由投标人自行承担，投标人应具备相应的行政许可，如投标人不具备相应的行政许可必须采用分包的方式，但分包投标人应具备相应行政许可。

7.3 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。

8. 特别说明

8.1 采用最低评标价法的采购项目，提供相同品牌产品的不同投标人参加同一合同项下投标的，以其中通过资格审查、符合性审查且报价最低的参加评标；报价相同的，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”规定的方式确定一个参加评标的投标人，**其他投标无效。**

采用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，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”规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，其他同品牌投标人不作为中标候选人。

非单一产品采购项目，多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前两款规定处理。

8.2 如果本招标文件要求提供投标人或制造商的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为投标人或者制造商所拥有或自身获得。

8.3 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。

8.4 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，中标人须依法赔偿采购人，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；
- (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。

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或者响应文件；
- (2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；
- (3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；
- (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

- (1) 招标公告；

- (2) 采购需求；
- (3) 投标人须知；
- (4) 评标方法及评标标准；
- (5) 拟签订的合同文本；
- (6) 投标文件格式。

11. 招标文件的澄清、修改、现场考察和答疑会

11.1 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，应在招标公告公告期限届满之日起7个工作日内以纸质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。

11.2 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。澄清或者修改将在原公告发布媒体上发布更正公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。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，在原公告发布媒体上发布更正公告；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。

11.3 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，并在原公告发布媒体上发布更正公告。

11.4 招标文件澄清、答复、修改、补充的内容为招标文件的组成部分。**当招标文件与招标文件的澄清、答复、修改、补充通知就同一内容的表述不一致时，以最后发出的文件为准。**

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) 报价文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (2) 资格证明文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (3) 商务文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (4) 技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

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，并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 投标人必须就所投每个分标的全部内容分别作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；投标人必须就所投分标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

未中标人的投标保证金自中标通知书发出之日起4个工作日内退还；中标人的投标保证金自政府采购合同签订之日起4个工作日内退还。

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) 法律法规规定的其他情形。

19. 投标文件的编制

19.1 投标人应按本招标文件规定的格式和顺序编制、装订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 投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件分别编制电子文件，并按“广西政府采购云”平台的要求编制、加密、上传。

19.3 投标文件须由投标人在规定位置盖公章并签字（具体以投标人须知前附表或投标文件格式规定为准），**否则按无效投标处理。**

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，**否则按无效投标处理。**

19.5 投标文件应尽量避免涂改、行间插字或者删除。如果出现上述情况，改动之处应由投标人的法定代表人或者其委托代理人签字或者加盖公章。投标文件因字迹潦草或者表达不清所引起的后果由投标人承担。

20. 投标文件的加密、解密

20.1 电子投标文件编制完成后，投标人应按“广西政府采购云”平台的要求进行加密，并在规定时间内解密，否则，由此产生的后果由投标人自行负责。

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投标文件。

21.2 本项目为全流程电子化政府采购项目，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。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内通过网络将电子投标文件上传至“广西政府采购云”平台，供应商在“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。

21.3 未在规定时间内上传或者未按“广西政府采购云”平台的要求编制、加密的电子投标文件，“广西政府采购云”平台将拒收。

21.4 电子投标文件提交方式见“招标公告”中“四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点”

22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

22.1 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。

22.2 在投标截止时间止提交投标文件的投标人不足3家时，不得开标，采购代理机构将根据“广西政府采购云”平台的操作将电子版投标文件退回，除此之外采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

22.3 投标人在投标截止时间后书面通知采购人、采购代理机构撤销投标文件的，将根据本须知正文18.4的规定不予退还其投标保证金。

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”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。成功解密投标文件的投标人不足3家的，不得开标。

24. 开标程序

24.1 开标形式：

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，所有供应商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，由投标人进行投标文件解密。**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在发起解密通知之时起30分钟内完成对电子投标文件解密。投标文件未按时解密的，视为无效投标。**（解密异常情况处理：详见本章29.4 电子交易活动的中止。

(2) 电子唱标。投标文件解密结束，各投标供应商报价均在“广西政府采购云”平台远程不见面开标大厅展示；

(3) 签署电子《政府采购活动现场确认声明书》。通过邮件形式在远程不见面开标大厅发送各投标人签署电子《政府采购活动现场确认声明书》。

(4) 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。

(5) 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。

(6) 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，采购人或者采购代理机构依法对投标人的资格进行审查。

25.2 资格审查标准为本招标文件中载明对投标人资格要求条件。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) 未按招标文件规定的方式获取本招标文件的投标人；

(2) 不具备招标文件中规定的资格要求的；

(3) 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；（注：其中信用查询规则见“投标人须知前附表”）

(4) 同一合同项下的不同投标人，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、检测等服务的供应商，再参加该采购项目的其他采购活动的；

(5) 投标文件中的资格证明文件缺少任一项“投标人须知前附表”资格证明文件规定“必须提供”的文件资料的；

(6) 投标文件中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“必须提供”的文件资料要求或者无效的。

25.4 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，具体人数详见“投标人须知前附表”，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“第四章 评标方法和评标标准”为依据对投标文件进行评审，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 评委表决。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。

28.3 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。有关人员对于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。

28.4 评标过程的监控。本项目评标过程实行全程录音、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，可能导致其投标无效。**

29. 评标方法及中标候选人推荐

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

29.2 中标候选人推荐数量详见“投标人须知前附表”。

29.3 评标委员会将按照“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。

29.4 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，采购代理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；
- (4) 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

29.5 出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购代理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。

七、中标和合同

30 确定中标人

30.1 采购代理机构在评标结束之日起 2 个工作日内将评标报告送采购人，采购人在收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标人。中标候选人并列的，按照“投标人须知前附表”规定的方式确定中标人。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标人。

30.2 采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标人，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标人。

30.3 出现下列情形之一的，应予废标：

- (1) 符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- (2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- (3) 投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

(4) 因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购人应当将废标理由通知所有投标人。

30.4 中标人拒绝签订政府采购合同（包括但不限于放弃中标、因不可抗力不能履行合同而放弃签订合同），采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。拒绝签订政府采购合同的中标人不得参加对该项目重新开展的采购活动。

31. 结果公告

31.1 采购人或者采购代理机构应当自中标人确定之日起2个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。**采购人或者采购代理机构发出中标通知书前，应当对中标人信用进行查询，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 中标供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。

32. 发出中标通知书

在公告中标结果的同时，采购代理机构向中标人发出中标通知书。对未通过资格审查的投标人，应当告知其未通过的原因；采用综合评分办法评审的，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。

35.2 在履约保证金退还日期前，若中标人的开户名称、开户银行、帐号有变动的，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 投标人领取中标通知书（书面或电子）后，按“投标人须知前附表”规定向采购人出示相关证明材料，经采购人核验合格后方可签订采购合同（书面或电子）。如中标人为联合体的，

联合体各方应当共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。

36.2 签订合同时间：中标通知书发出之日起 25 日内。

36.3 中标人拒绝与采购人签订合同的，按照本须知正文第 30.4 条的规定执行。

37. 政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构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 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人提出询问，采购人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

38.2 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，以纸质书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。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”。具体质疑起算时间如下：

(1) 对可以质疑的招标文件提出质疑的，为收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；

(2) 对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

(3) 对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

38.3 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；

(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。

38.4 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：

(1) 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。

(2) 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。

38.5 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）第六条规定的财政部门提起投诉（投诉书格式后附）。

八、其他事项

39. 代理服务费

39.1 代理服务收取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交纳代理服务费。

39.2 代理服务收费标准：

费率 成交金额（万元）	服务类型		
	货物招标	服务招标	工程招标
100 以下	1.5%	1.5%	1.0%
100-500	1.1%	0.8%	0.7%
500-1000	0.8%	0.45%	0.55%
1000-5000	0.5%	0.25%	0.35%
5000-10000	0.25%	0.1%	0.2%
10000-100000	0.05%	0.05%	0.05%
100000 以上	0.01%	0.01%	0.01%

39.3 代理服务费交纳银行帐号信息

开户银行：广西叁一建设项目管理有限公司

开户名称：中国银行股份有限公司来宾市迎宾路支行

银行账号：619784439928

40. 需要补充的其他内容

40.1 本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

40.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

40.3 本招标文件所称中小企业，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，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本招标文件规定的中小企业扶持政策：

(1) 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标，不对其中涉及的工程承建商和服务的承接商作出要求；

(2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业，不对其中涉及的货物的制造商和服务的承接商作出要求；

(3) 在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供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。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本招标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。

依据本招标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。

政采贷相关说明

为优化政府采购营商环境，缓解供应商资金难题，中标（成交）供应商如有融资需求，可凭政府采购中标（成交）通知书和政府采购合同按《中国人民银行来宾市中心支行来宾市财政局关于转发推广线上“政采贷”融资模式的通知》相关规定申请政府采购信用融资。

第四章 评标方法及评标标准

一、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。

二、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) 报价文件未提供“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) 各分标报价超出招标文件相应分标规定最高限价，或者超出相应分标采购预算金额的；
(4) 投标人未就所投分标进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投分标的单项内容作唯一报价；投标人未就所投分标的全部内容作完整唯一总价报价；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 5.1 条（2）或者第 5.2 条（2）项情形的；

(7) 报价文件响应的标的数量及单位与招标文件要求实质性不一致的。

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或者出具的身份证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) 商务要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；

(6) 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；

(7) 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；

(8) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

(9) 属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；

(10) 投标文件标注的项目名称或者项目编号与招标文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；

(11) 招标文件明确不允许分包，投标文件拟分包的；

(12) 未响应招标文件实质性要求的；

(13) 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) 技术要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；

(2) 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；

(3) 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；

(4) 招标文件未载明允许提供备选（替代）投标方案或明确不允许提供备选（替代）投标方案时，投标人提供了备选（替代）投标方案的；

(5) 未响应招标文件实质性要求的。

2.4 通过符合性审查的投标人不足 3 家，评标委员会不得继续评标，并出具评标报告。

3. 澄清补正

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，评标委员会以电子澄清函形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用电子回函形式，并加盖投标人公章，或者由法定代表人或者其授权的代表签字。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。

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) 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）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 采用综合评分法的

(1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，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。

(2) 评标委员会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。

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。**

(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。在计算过程中，不得去掉最高报价或者最低报价。

(4) 各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

(5) 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

(6) 起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会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。

5.2 采用最低评标价法的

(1) 评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，对符合性审查合格的投标文件报价进行比较。

(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。**

(3) 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

(4) 起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会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。

三、评标标准

综合评分法

(以下各项评审因素仅作为参考,制作招标文件时,评审因素应当与相应的商务条件和采购需求对应)

序号	评审因素	分值	评标标准
1	投标报价	30分	<p>一、政府采购政策扣除</p> <p>1. 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》的规定,投标人属于《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的小微企业的,对投标报价给予20%的扣除(工程项目为5%),用扣除后的价格参加评审;大中型企业与小微企业组成联合体或者大中型企业向一家或者多家小微企业分包,且联合协议或者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,对联合体或者大中型企业的报价给予6%(工程项目为2%)的扣除,用扣除后的价格参加评审。符合上述规定对报价给予扣除的,扣除后的价格为评标价,即评标价=投标报价×(1-扣除比例);不符合上述给予扣除情形的,评标价=投标报价。</p> <p>2. 按照《财政部、司法部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,监狱企业视同小型、微型企业,享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。监狱企业参加政府采购活动时,应当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。不重复享受政策。</p> <p>3. 按照《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,残疾人福利性单位视同小型、微型企业,享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位参加政府采购活动时,应当提供该通知规定的《残疾人福利性单位声明函》,并对声明的真实性负责。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的,不重复享受政策。</p> <p>二、投标报价分(满分30分)</p> <p>1. 投标报价分采用低价优先法计算,以进入综合评分环节的最高的评标报价为基准价(如A供应商优惠率报价为5%;B供应商优惠率报价为8%,</p>

			<p>则 B 供应商的优惠率报价高），基准价报价得分为 30 分。</p> <p>2. 其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>某有效投标人的投标报价分=（1-基准价（最高优惠率））/（1-某投标人优惠率）×30 分。</p> <p>备注：0%≤优惠率<100%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价，无效报价价格分为 0 分。</p>
2	技术分	60 分	<p>配送方案分 (满分 15 分)</p> <p>一档（5 分）：配送服务方案基本满足要求、描述简单，基本保证配送服务的，对问题食材发生紧急事件处理预案内容差、基本可行的；</p> <p>二档（10 分）：项目配送体系、供货时间安排合理，有较完善的配送服务方案，描述较详细，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快，对问题食材发生紧急事件处理预案内容具体，有一定针对性；</p> <p>三档（15 分）：配送工作体系健全完善，配送供货时间安排科学合理，针对项目实际情况，能提供全面细致、可靠的配送服务方案，描述详细，具体实施步骤和要求描述全面，可行性强，充分优于本项目需求，对问题食材发生紧急事件处理预案内容的具体、全面，在保证配送服务业务外有机动人员用于对紧急事件处理，人员配备充裕，对配送及应急处理响应迅速，可行性高，方案针对性强，有重点，预案清晰且能根据具体情况做出全面细致方案且能保证采购食材卫生安全等重要因素的。</p> <p>注：不提供配送方案的，得 0 分。</p>
			<p>食材安全措施 (满分 10 分)</p> <p>一档（3 分）：对进货采购渠道、食材控制管理措施、检验检疫措施、食材质量标准、追溯方式等方面描述较不够清晰；</p> <p>二档（6 分）：对进货采购渠道、食材控制管理措施、检验检疫措施、食材质量标准、追溯方式等方面描述清晰，详细，食品安全保障措施基本可行；</p> <p>三档（10 分）：能明确主要食材的进货渠道，且能提供拟供食材部分检测报告。食材控制管理措施、检验检疫措施、食材质量标准管控措施、追溯方式等方面描述清晰、详细、且投标人配备有先进的蔬菜农药残留检测设备和有资格的专业人员，能保证蔬菜安全性。（投标文件中须提</p>

			<p>供相关检测设备购买发票复印件证明文件，否则不予得分）。</p> <p>注：投标人没有提供食品安全保障措施的，得0分。</p>
		<p>应急方案分 (满分10分)</p>	<p>一档(3分)：对问题食材、配送过程、项目管理等应急方案内容不完整，方案描述简单，可行性和可操作性不强，能保障项目的实施及运行，应急预案流程陈诉不具体、不全面，无针对性，无有应急服务保障措施和应急响应承诺。</p> <p>二档(6分)：对问题食材、配送过程、项目管理等应急方案内容基本全面，方案描述较详细，可行性和可操作性较强，能较好保障项目的实施及运行，应急预案流程较为合理，有应急服务保障措施，有应急响应承诺。</p> <p>三档(10分)：对问题食材、配送过程、项目管理等应急方案内容陈述全面、完整，方案描述较详尽，可行性和可操作性较强，措施到位，完全能保障项目的实施及运行，有应急服务保障措施、应急设备保障、重大或突发事件的人员配合、控制失误及其他相关服务方案及措施有合理的计划安排，逻辑清晰、科学合理，有承诺且具体。</p> <p>注：投标人没有提供应急方案的，得0分；</p>
		<p>食品安全事故处置方案 (10分)</p>	<p>一档(3分)：食品安全事故处置方案简单，可行性差，方案陈述不完整、不详细。</p> <p>二档(6分)：食品安全事故处置方案较齐全、较完整、可行性较好，有定期检查内部各项食品食材安全防范措施的落实情况，熟悉一般食品安全事故的处置程序，陈述较完整，符合实际，科学合理性较弱，内容编写水平基本符合要求。</p> <p>三档(10分)：食品安全事故处置方案齐全、完整。有定期并在短的周期内检查内部各项食品食材安全防范措施的落实情况，形成书面文件，掌握一般食品食材安全事故的处置程序，能及时消除事故的隐患及安全保障措施做出规定，针对项目，切合实际，科学合理，内容严谨、简练。</p> <p>注：投标人没有提供食品安全事故处置方案的，得0分。</p>
		<p>管理制度方案</p>	<p>一档(1分)：有简单的管理制度。</p>

			<p>(满分 5 分)</p>	<p>二档 (3 分)：提供各项管理制度方案，包括但不限于食品质量检验制度、消费投诉处理制度、食品准入台账登记制度、卫生知识培训制度、食品留样管理制度、从业人员健康管理制度、财务管理制度等，制度良好，较全面，较完整、较完善、可行性较好。</p> <p>三档 (5 分)：提供各项管理制度方案，包括但不限于食品质量检验制度、消费投诉处理制度、食品准入台账登记制度、卫生知识培训制度、食品留样管理制度、从业人员健康管理制度、财务管理制度等，制度详细明确，非常全面，完整、完善、可行性高、实用性强。</p> <p>注：没有提供管理制度方案的，得 0 分。</p>
			<p>售后服务和承诺方案 (10 分)</p>	<p>一档 (3 分)：售后服务方案、措施、后期服务承诺有简单描述，承诺退换时间超过 3 小时 (不含 3 小时)。</p> <p>二档 (6 分)：售后服务方案、措施可行，后期服务承诺响应满足项目需求，货物出问题，有相应的紧急事件处理预案，并明确如何确保退换的货物符合采购人需求，承诺退换时间需 2 小时 (含 2 小时)。</p> <p>三档 (10 分)：对因货物出现问题，而发生紧急事件处理预案内容较具体、全面，并承诺退换时间为 1 小时 (含 1 小时)，有健全、详细的服务承诺、后期售后服务方式多样有效，措施得力，能满足项目需求，包括售后服务监督和回访管理、台账管理、售后服务管理及售后服务措施，明确如何确保退换的货物符合采购人需求，有固定的售后服务团队，配备专门人员为业主提供服务，确保接到业主通知后 0.5 小时内响应。</p> <p>注：没有提供售后服务和承诺方案的，得 0 分。</p>
<p>3</p>	<p>商务分</p>	<p>10</p>	<p>配送能力 (3 分)</p>	<p>拟投入冷链车 1 辆得基础分 1 分；在此基础上，每增加拟投入冷链车 1 辆加 1 分，每增加拟投入厢式货车 1 辆加 0.5 分。此项满分 3 分。(以上投入车辆要求为投标人自有或租赁车辆，提供年审在有效期内的车辆行驶证复印件和机动车登记证复印件加盖公章或租赁合同复印件加盖公章，否则不得分)。</p>

			<p>仓储能力（3分）</p> <p>供应商拟投入固定营业场所及仓储场地，功能设置合理、功能划分清晰齐全，面积低于 500 平方米（含）的得 1 分，501 平方米-1000 平方米（含）的得 2 分，1000 平方米以上得 3 分。满分 3 分。（注：涉及到场地的证明材料需提供不动产登记证等产权证明材料或涵盖整个服务期限的租赁合同复印件）</p>
			<p>企业荣誉（2分）</p> <p>供应商管理体系认证情况，提供“ISO9001 质量管理体系认证证书”、“ISO22000 食品安全管理体系认证证书”、“ISO14001 环境管理体系认证证书”、“ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书”四项管理体系认证证书，每个得 0.5 分，满分 2 分。（提供在有效期内的证书复印件）</p>
			<p>业绩分（2分）</p> <p>供应商自 2021 年以来承接同类服务业绩的每个得 0.5 分，满分 2 分。（提供合同或中标通知书复印件）</p>
<p>总得分=1+2+3。</p>			

注：1. 计分方法按四舍五入取至百分位；

2. 因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

四、中标候选人推荐原则

（一）综合评分法

评标委员会将根据总得分由高到低排列次序并推荐中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分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）最低评标价法

评标委员会按照评标价从低到高排序并推荐中标候选人，评标价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求且评标价最低的投标人为排名第一的中标候选人。

第五章 拟签订的合同文本

采购市局机关、监管中心食堂食材
配送服务项目合同

采购人（甲方）：来宾市公安局

中标供应商（乙方）：

签订日期：____年____月____日

采购市局机关、监管中心食堂食材配送服务项目合同

采购计划号：_____ 合同编号：_____

采购人（甲方）：_____ 中标供应商（乙方）：_____

项目名称：_____ 项目编号：_____

签订地点：_____ 签订时间：_____

本合同为中小企业预留合同：（_____）。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标供应商投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

一、合同标的

1. 服务一览表

项目名称	数量及单位	食材类别	优惠率（%）

某项产品结算单价=甲、乙双方审定后的食品原材料价格×（1-优惠率）

二、价格标准

1. 当月配送的食品原材料价格不能高于当月来宾市内大型超市的同批次食品原材料市场价格和来宾市价格监测中心统计的当月居民食品零售价格；成交后由甲方和乙方双方对乙方所报价格进行审定，按双方审定后的价格×（1-优惠率）作为某项产品结算单价，保持相对稳定。

2. 若在配送服务期限内，因个别食品原材料的市场价格涨跌幅过大（超过原双方审定价格的10%），由甲、乙双方重新商定审定价格。

三、服务期限及地点

1. 服务期限：_2_年，自合同签订之日起算。

2. 服务地点：采购人指定地点。

四、验收

1. 乙方将食材运抵甲方指定地点后，由甲方依据投标文件的承诺、国家或行业标准进行初步质量验收及核对数量、价格，并按规定留样备查；

2. 验收时，甲方对符合要求的给予签收，如食材有质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，甲方将不予签收；乙方应按甲方的要求及时补货，其中肉及肉制品、蔬菜、水产等影响食堂当次供餐需求的生鲜类食材中标供应商必须在2小时内补齐，其它类食材须在当天下午下班前补齐，否则造成的损失由乙方负责；

3. 验收后，甲方不免除乙方的质量责任，不能认为质量已完全合格，如在使用过程中发现食

材存在其他问题的，乙方须及时到现场解决，并在规定时间内及时退换货，否则造成的损失由乙方负责。

五、付款方式

本项目无预付款，结算方式为按季度结，采用先供货后对账再结算的方式。采购人、中标供应商双方按照上季度已交付的物品数量进行统计确认，计算应付款额；中标供应商须向采购人提供该批次货物等额发票及供货单据作为采购人付款依据，采购人在收到发票及相关单据后 10 个工作日内，以银行转账方式向中标供应商支付货款。中标供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如中标供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由中标供应商负责。

六、履约保证金

本项目履约保证金为合同总金额的 2%。合同签订后，乙方须在七个工作日内以转账方式向甲方提交履约保证金，否则甲方有权取消其中标资格；甲方应于合同履行期限结束后七个工作日内将履约保证金（无息）退还给乙方。

履约保证金指定账户：

开户名称：来宾市公安局

开户银行：工行来宾市迎宾支行

银行账号：2105473109300007867

七、质量保证及售后服务

1. 乙方应按招标文件及投标文件的采购要求、质量标准向甲方提供新鲜、安全的食材。

2. 乙方必须保证配送的食品具有工商、质监部门认可的检验合格证书。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

3. 乙方提供食品的质量发生问题，乙方应负责免费更换，更换后需经甲方验收合格，更换所产生的所有费用由乙方负责。

4. 乙方应按照国家有关法律法规和招投标文件内容，为甲方提供售后服务。

5. 如在使用过程中发生食品质量问题，乙方在接到甲方通知后在小时内到达甲方现场处理。

6. 食品质保期：按国家或行业规定标准执行；在质保期内，乙方应对产品出现的质量及安全问题负责处理解决。

7. 乙方配送车辆必须是食材配送专用车辆，有固定司机，证件齐全，配送车辆运输过程产生的所有费用及安全事故责任全部由乙方自行承担。

8. 甲方需要紧急送货时，乙方能够随叫随到，乙方能够严格按照规定的时间给予配送保障。

八、违约责任

1. 本合同签订后，乙方不得单方面终止合同，若在合同履行期限内单方终止合同的，甲方将没收其全部履约保证金，并赔偿甲方经济损失。

2. 乙方供货价格应不高于市场上同类产品市场价格，甲方如发现供货价格明显偏离市场价格的，限期责令乙方整改。如乙方拒不整改的，甲方有权解除合同。

3. 乙方所提供的食材质量不合格的，应及时更换，更换不及时的按逾期交货处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付违约货款额 10%违约金并赔偿甲方经济损失。

4. 乙方应严格保证所供应的食品质量，在合同执行过程中如出现因食用其提供的食品致食物中毒等事故发生，乙方应对此承担一切法律责任。

5. 乙方有下列行为并经查实的，将被视为违约，采购人有权终止其合同，并没收其全部履约保证金。

(1) 违反食品安全法律法规，被食品药品监管部门吊销或注销食品经营许可证的、违反相关法律法规、被登记机关吊销营业执照的；

(2) 在质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等监管部门日常监督检查中发现食品原材料存在严重质量问题的；

(3) 因配送的食品原材料问题而引发较大食品安全事故的；

(4) 食品配送期间存在克扣、减量、延时、拒绝送餐配送或服务态度恶劣等行为，且情节较为严重的；

(5) 配送的食品原材料的质量标准、品种规格、价格及数量等与采购人的要求不符的，并不及时退换的；

(6) 存在不止一次的严重缺斤短两行为的。

6. 其它未尽事宜，双方签订合同时按《中华人民共和国民法典》议定。

7. 其它违约行为按违约货款额 10%收取违约金并赔偿经济损失。

九、保密条款

乙方在履行合同过程中负有保密责任，双方签订的保密协议作为合同附件。乙方对履行过程中所获悉的属于甲方的且无法自公开渠道获得的文件及资料，应负保密义务，并自愿配合接受保密检查，未经甲方书面同意，不得擅自利用或对外发表或披露。违反前述约定的，乙方应向甲方支付违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应负责赔偿责任。保密期限自乙方接收或知悉甲方信息资料之日起至该信息资料公开之日或甲方书面解除乙方保密义务之日止。

十、不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能按时履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。由于不可抗力事件导致合同的根本目的不能实现时，一方可解除合同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续三十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十一、合同争议解决

1. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地的人民法院提起诉讼。

2. 仲裁或诉讼期间，本合同继续履行。

账号:	账号:
邮政编码:	邮政编码:

第六章 投标文件格式

一、报价文件格式

1. 报价文件封面格式：

投 标 文 件

报 价 文 件

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有）：

投标人名称：

投标人地址：

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。

3. 投标函格式:

投 标 函

致: 采购人名称

根据贵方 项目名称 (项目编号: _____) 的招标公告, 签字代表____ (姓名) 经正式授权并代表投标人_____ (投标人名称) 提交投标文件。

据此函, 我方宣布同意如下:

1. 我方已详细审查全部“招标文件”, 包括修改文件 (如有的话) 以及全部参考资料和有关附件, 已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2. 我方在投标之前已经完全理解并接受招标文件的各项规定和要求, 对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3. 本投标有效期自投标截止之日起____日。

4. 如中标, 本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效, 我方将按“招标文件”及政府采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。

5. 我方同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或者资料。

6. 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。

7. 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。

8. 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: _____;

9. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄:

地址: _____ 邮编: _____

电话: _____ 传真: _____

投标人名称: _____

开户银行: _____ 银行帐号: _____

法定代表人或者委托代理人签字: _____

投标人 (盖公章):

_____年____月____日

5. 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（如有）

（由投标人根据采购需求、评分标准及招标文件要求自行编制，格式自拟）

二、资格证明文件格式

1. 资格证明文件封面格式：

投 标 文 件

资 格 证 明 文 件

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有）：

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。

3. 投标人直接控股、管理关系信息表

投标人直接控股股东信息表

序号	直接控股股东名称	出资比例	身份证号码或者统一社会信用代码	备注
1				
2				
3				
.....				

注：

1. 直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。
2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。
3. 供应商不存在直接控股股东的，则填“无”。

法定代表人或者委托代理人（签字）：_____

投标人（盖公章）：_____

年 月 日

投标人直接管理关系信息表

序号	直接管理关系单位名称	统一社会信用代码	备注
1			
2			
3			
.....			

注：

1. 管理关系：是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。
2. 本表所指的管理关系仅限于直接管理关系，不包括间接的管理关系。
3. 供应商不存在直接管理关系的，则填“无”。

法定代表人或者委托代理人（签字）： _____

投标人（盖公章）： _____

年 月 日

4. 投标声明格式

投标声明

（采购人名称）：

我方参加贵单位组织_____项目（项目编号：_____）的政府采购活动。我方在此郑重声明：

1. 我方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，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商资格条件，我方对此声明负全部法律责任。

2. 我方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。

3. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

（一）具有独立承担民事责任的能力；

（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（六）法律、行政法规规定的其他条件。

4. 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并由联合体各方法定代表人分别签字，否则投标无效。

法定代表人（签字）：_____

投标人（盖公章）：_____

年 月 日

5. 安全保密承诺书格式

安全保密承诺书

我了解有关保密法规制度，知悉应当承担的保密义务和法律责任。本人庄重承诺：

一、认真遵守国家保密法律、法规和规章制度，履行保密义务；

二、不提供虚假个人信息，自愿配合开展保密安全检查和接受保密审查；

三、不违规记录、存储、复制国家秘密信息，不违规留存涉密载体；

四、不得以任何方式泄露所接触和知悉的采购项目有关工作秘密；

五、未经单位审查批准，不得擅自发表涉及未公开工作内容的文章、著述；

六、离岗时，自愿接受脱密期管理，签订保密承诺书。违反上述承诺规定，自愿承担党纪、政纪责任和经济责任及法律后果。

投标人（盖公章）：

承诺人签名：

年 月 日

三、商务文件格式

1. 商务文件封面格式：

投 标 文 件

商 务 文 件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

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。

3. 投标人参加本项目无围标串标行为的承诺

投标人参加本项目无围标串标行为的承诺函

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；
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或者响应文件；
2. 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；
3. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；
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，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（公章）

_____年____月____日

4. 法定代表人身份证明

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（公章）

_____年_____月_____日

注： 自然人投标的无需提供

5. 授权委托书格式

授权委托书

(非联合体投标格式)

(如有委托时)

致：采购人名称：

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托_____（姓名）以我方的名义参加_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

委托代理人（签字）：_____

法定代表人（签字或者盖章）：_____

委托代理人身份证号码：_____

投标人（盖公章）：

年 月 日

注：1. 法定代表人必须在授权委托书上亲笔签字或者盖章，委托代理人必须在授权委托书上亲笔签字，**否则按无效投标处理**；

2. 法人、其他组织投标时“我方”是指“我单位”，自然人投标时“我方”是指“本人”。

6. 商务要求偏离表格式（注：按项目需求表具体项目修改）

项目	招标文件商务要求	投标人的承诺	偏离说明
合同签订时间			
服务期限（合同履行期限）			
...			

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的商务要求逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
2. 投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。
3. 如果招标文件需求为小于或大于某个数值标准时，投标文件承诺不得直接复制招标文件需求，投标文件承诺内容应当写明投标货物具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按投标无效处理。
4. 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”，否则视为虚假应标。
5. 采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“投标文件的商务需求”、“投标文件承诺的商务条款”中标记。

法定代表人或者委托代理人（签字）： _____

投标人盖公章： _____

日期： _____

7. 售后服务和承诺（格式自拟，投标人根据评标标准具体要求填写）

8. 投标人业绩证明材料

投标人业绩情况一览表格式：

采购人名称	项目名称	合同金额 (万元)	采购人联系人及 联系电话

注：供应商可按上述的格式自行编制，须随表提交评分办法中要求提供的对应证明材料，并注明所在供应商商务技术文件页码。

法定代表人或者委托代理人（签字）： _____

投标人（盖公章）： _____

年 月 日

四、技术文件格式

1. 技术文件封面格式：

投 标 文 件

技 术 文 件

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有）：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

2. 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。

4. 服务需求偏离表格式

服务需求偏离表 (注：按采购需求具体条款修改)

项号	采购文件需求			投标文件承诺			偏离说明
	服务名称	数量	服务参数要求	服务名称	数量	服务参数	
1	1 2 3	1 2 3	
2	1 2 3	1 2 3	
...							

注：

1. 表格内容均需按招标文件需求填写并盖章，逐条响应，否则按投标无效处理。
2. 当投标文件的货物内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。
3. 采购需求中带“★”或者“▲”的条款，也要分别在本表“项目采购需求及服务要求”中标记。
4. 如果招标文件需求为小于或小于等于或大于或大于等于某个数值标准时，投标文件承诺不得直接复制招标文件需求，投标文件承诺内容应当写明投标服务响应承诺的具体内容，否则按投标无效处理。

法定代表人或者委托代理人（签字）：_____

投标人（盖公章）：_____

日期：_____

5. 项目配送方案

项目配送方案

(由投标人根据采购需求、评分标准及招标文件要求编制,格式自拟)

法定代表人或者委托代理人(签字): _____

投标人(盖公章): _____ 日期: _____

6. 除招标文件规定必须提供以外,投标人需要提供的其他证明材料和说明(格式自拟)

(投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法及评标标准”提供有关证明材料)

法定代表人或者委托代理人(签字): _____

投标人(盖公章): _____ 日期: _____

五、其他文书、文件格式

1. 联合投标协议书格式

联合体协议书

____（所有成员单位名称）自愿组成____（联合体名称）联合体，共同参加____（项目名称）采购招标项目投标。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. 联合体各成员授权牵头人代表联合体参加投标活动，签署文件及对文件的盖章，提交和接收相关的资料、信息及指示，进行合同谈判活动，负责合同实施阶段的组织和协调工作，以及处理与本招标项目有关的一切事宜。

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，并向招标人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下：_____。

5. 本协议书自所有成员单位法定代表人或者其委托代理人签字或者盖公章之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

6. 本协议书一式____份，联合体成员和招标人各执一份。

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；由委托代理人签字的，应附授权委托书。

联合体牵头人名称（盖公章）：

法定代表人或者其委托代理人：（签字）

联合体成员名称（盖公章）：

法定代表人或者其委托代理人：（签字）

.....

年 月 日

2. 中小企业声明函格式

中小企业声明函（工程、服务）

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[项目采购-采购人]的[项目采购-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小微企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的小微企业、签订分包意向协议的小微企业）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：见服务需求一览表）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¹，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：见服务需求一览表）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。

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。

供应商名称（电子签章）：

日期：年 月 日

注：享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随成交结果公开中标供应商的《小微企业声明函》。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。

附：

中小微企业划型标准

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

说明：上述标准参照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号），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。

3. 残疾人福利性单位声明函格式

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。

单位名称（盖公章）：

日 期：

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，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。

4. 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： _____

采购人名称： _____

质疑事项：

招标文件 招标文件获取日期： _____

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：

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。
4. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
5. 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。

5. 投诉书格式

投诉书

一、投诉相关主体基本情况：

投标人： _____

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：

采购项目的名称： _____

采购项目的编号： _____

采购人名称： _____

代理机构名称： _____

招标文件公告： 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/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:

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。

4. 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。

5. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

6. 投诉人为法人或者其他组织的,投诉书应由法定代表人、主要负责人,或者其授权代表签字或者盖章,并加盖公章。