

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

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. “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. 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。

4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，不得仅将招标文件内容简单复制粘贴作为投标响应，还应当提供相关证明材料，**否则将作无效响应处理**（定制采购不适用本条款）。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，**否则将视为无效技术支持资料**。

5. 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。

6. 供应商应根据自身实际情况，对照附件的需求表逐条明确响应（要求列明“偏离说明”并注明“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”），**否则响应文件按无效处理**。

7. 本项目整体所属行业：批发业。

分标 1:

| 序号 | 标的（服务）名称 | 数量及单位 | ▲服务内容及要求 |
|----|------------------------------|-------|--|
| 1 | 广西医科大学附属武鸣医院职工食堂、营养食堂生鲜类食材采购 | 1 项 | <p>一、鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）</p> <p>（1）基本要求：无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质，若有黏手感觉，说明肉没注水。猪肉无牛肉般鲜红。</p> <p>（2）羊肉：整羊（去头、去内脏、去蹄）不要公羊，单只重约 13-15kg。猪肺：无淤血、无破损、弹性好。</p> <p>二、家禽类</p> <p>（1）基本要求：新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。</p> <p>（2）鸡：鸡体内应有小蛋花存在的为合格品，鸡大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸡重为约 1.15-1.4kg。</p> <p>（3）鸭：鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸭重为约 1.75-2kg。</p> |
| 2 | 广西医科大学附属武鸣医院营养食堂生鲜类食材采购 | 1 项 | <p>三、河鲜类</p> <p>（1）鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感观鉴别：神态一在水中游动自如、反映敏捷。体态一无伤残、无畸形、无病害。体表一鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。</p> <p>（2）劣质品： 1、行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或已有病害。2、有红色鱼鳞之鱼；显示鱼受缺氧（多因太过拥挤）所损害，它可能只能有较短寿命，须挑出拒收。（塘角鱼单体重约 0.125-0.15kg、鲢鱼单体重约 1-1.2kg, 体表呈淡黄色，草鱼单体重约 1.5-2.0kg, 禾花鱼大小要均匀。）</p> <p>（3）虾类。感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头。</p> |

劣质品：河虾生命力较强，离水后尚能成活一段时间，若虾身弯曲、不能活动或虾身发白，表明已死。河虾不可太大，一般 30 只一斤，因为河虾头大、肉身小。成活率要达 98%以上。

蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力，单体重约 0.25-0.35kg。

贝类：外壳具固有色泽、平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。

感官鉴别：质地—坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。

四、冰鲜鱼类

基本要求：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。

感官鉴别：皮肤—类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛—饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃—鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；肛门—内收或平整，不突出，不破肛；体外粘液—透明或水白；肉质—坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味—温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。（鲆鱼：手感结实，肉身质厚。带鱼：规格为中带或大带。金丝鱼：单体重 0.15—0.2kg。沙展鱼：大小要均匀，1 市斤（500 克）约 10-15 条。）

劣质品：鱼体出现破肛现象，大多是自行分解所致而非机性损伤。

五、冰鲜家禽类（鸡翅、鸡尖）

原料包装要有 SC 许可编码。原料的外包装要有中文标识。无淤血、色泽光亮、无毛。鸡翅单体重约 0.1-0.15kg。

六、蔬菜类

各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。

（1）根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。

不良品质：叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。

1.1 莲藕：无泥、无伤、无水印。用刀切开后腹部无泥、无异味。

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>1.2 莴笋：留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。</p> <p>1.3 洋葱：无老皮层，手指压有结实感。</p> <p>1.4 白萝卜：个体均匀，无黑心、空心；单体重 0.4kg 以上。</p> <p>1.5 芋头：表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；单体重约 0.75-1.5kg。</p> <p>1.6 土豆：单体重约 0.25-0.4kg。</p> <p>1.7 竹笋：体型为圆锥状，颜色为白色为佳，单棵重 4kg 以上。</p> <p>1.8 西芹：体型大为佳，单棵重 1kg 以上。</p> <p>（2）叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>（3）瓜果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。</p> <p>3.1 青瓜：体型略直，无异型，表皮无擦伤。</p> <p>3.2 节瓜：表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。</p> <p>（4）菇菌类：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。</p> <p>七、腌制品类：按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>（1）酸菜：菜帮微白透明，菜叶稍微有些黄，具有浓郁酸香味，有弹性。</p> <p>（2）酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作。</p> <p>（3）榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>（4）萝卜干：色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。</p> <p>八、豆制品类</p> <p>（1）水豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>（2）干豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>（3）油片：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>（4）油果：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>（5）豆芽：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂。</p> |
|--|--|--|

九、调理半成品类

1、品质要求：符合国家及行业相关标准，提供相应证件及相关质量检验报告。产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。

2、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家和自治区的有关标准。

十、冻品类

(1) 投标人以及冷冻产品的供应商须具备有固定专用的冷冻场地及设备。

(2) 供应的每一批冷冻产品必须在供货时出具产品检疫检验合格报告和保质期证明。

(3) 保证产品质量，供应保质期内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。

十一、水果类

柑橘类：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点；单果重约 100-150 克。

橘子：果实扁圆，果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色；果肉酸甜清香，单果重约 100-150 克。劣质品：果皮萎缩、变形，霉烂有褐斑。

金橘：果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。劣质品：腐烂、挤压开裂、果皮干皱。

苹果类（参照或相当于蛇果、青苹果、红富士、黄金帅等）：结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、无腐烂；单果重约 175-200 克。

梨类（鸭梨、啤梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤；单果重约 175-200 克。

水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂；单体重约 175-200 克。

浆果类（提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓）：果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟。瓜类（哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等）：果形完整，结实、无开裂、无压伤。

哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。

西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。

| | | |
|----------------|--|---|
| | | <p>热带水果类：</p> <p>火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。</p> <p>枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。劣质品：腐烂、变软、疤痕。</p> <p>芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。劣质品：表皮发黑或有黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。</p> <p>香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。单果重约 150-200 克。</p> <p>龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。</p> <p>荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。</p> <p>杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。单果重约 0.2-0.8kg。</p> <p>柠檬（酸柠檬）：表皮光滑，个体均匀；手撕开果后有浆状物呈出。</p> <p>十二、鲜湿米粉类</p> <p>1、鲜湿切粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有 SC 许可编码，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合现代餐饮需要，生产工艺先进。</p> <p>2、鲜湿圆粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有 SC 许可编码，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合现代餐饮需要，生产工艺先进。</p> <p>十三：详见附件一：《其它生鲜类需求表》</p> |
| ▲一、商务条款 | | |
| 合同签订时间 | 自中标通知书发出之日起 <u>25</u> 个日历日内 | |
| 服务期限及地点 | <p>服务期限：</p> <p>1. 职工饭堂服务期限为 12 个月，服务履行时间以合同签订为准。</p> <p>2. 营养饭堂服务期限为 9 个月，服务履行时间以合同签订为准。</p> <p>服务地点：广西医科大学附属武鸣医院</p> | |
| 付款方式 | 当月采购的货款于次月结清。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量核实核算。供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核 | |

| | |
|-------|---|
| | 对无误后，由供应商按照采购人财务规定出具正式发票，采购人收到发票后 10 个工作日内一次性付清货款。 |
| 投标报价 | <p>报价必须含以下部分，包括：</p> <p>①货物、服务的价格；</p> <p>②必要的保险费用和各项税金；</p> <p>③包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用。</p> |
| 履约保证金 | 中标供应商在签订合同前向采购人缴纳履约保证金，履约保证金为合同金额的 2%，合同期满后，如无违约责任，全额退回履约保证金（无息）。 |
| 报价要求 | <p>1.以下浮系数进行报价。</p> <p>2.投标报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：$\geq 10\%$下浮系数，实际采购价格=当日市场价格\times（1-下浮系数），投标人一旦中标，该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3.市场价格由双方到南宁市武鸣区南门市场询价（含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市武鸣区类似大型农贸市场的价格），每月询价一次。</p> <p>4.询价：由采购人和中标人共同派员组成询价小组，每月南宁市武鸣区南门市场考察询价 1 次，所询价格作为当月的市场价格。结算价格按以上公式计算实际采购价格。</p> <p>5.定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，对所询价格与上周期价格对比，若市场价格涨幅超过 10%，中标人须提供配送商书面调价函告知甲方，经甲方核实审批同意后方可实行。</p> <p>6.对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：采购人提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。</p> |
| 核心产品 | 本分标为服务类项目，不设置核心产品。 |
| 基本要求 | <p>1. 配送人员必须办理健康证，投标文件中提供 3 名以上员工的健康证明。</p> <p>2. 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。</p> <p>3. 所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需供应当批次有效的《动物防疫合格证》。</p> <p>4. 投标人根据食材供应量为其购买食品安全责任保险。</p> |

| | |
|--------|---|
| 售后服务要求 | <p>1. 响应时间：接到采购人处理问题通知后<u>2</u>小时内到达采购人指定现场</p> <p>2. 售后服务技术人员要求：<u>配送人员必须办理健康证。</u></p> |
| 服务要求 | <p>1、食品配送采购，按照采购方的具体要求，将采购方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购方的监督、协调、指导与管理。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。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>2、送货要求</p> <p>（1）一般供货要求：采购人应至少提前 8 小时告知投标人所需食材的名称、数量等，如遇特殊情况需要应急采购时，投标人须接到通知后 1 小时内及时配送到现场。供应商必须按照采购方通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格于采购人下订单后的次日上午 7:30 前送货至指定地点。经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由推托配送任务，一旦影响到采购方工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商赔偿。</p> <p>（2）紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方应在 1 小时内完成当次现场供货。</p> <p>（3）供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购方，采购方同意后方可终止合同。</p> <p>（4）签订合同后，招标单位对中标供应商进行实地考察，若出现与投标文件响应情况不一致（如负偏离、业绩虚假等情况）的，按《中华人民共和国民法典》违约处理。</p> <p>3. 安全责任</p> <p>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，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。采购单位有权随时对产品进行抽样送检，检测费用由中标供应商承担。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，中标供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消中标供应商配送资格。</p> <p>供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，采购方除全部退货外，有权可取消供应商配送资格，没收全部履约保证金，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> |

| | |
|--------------------------------|--|
| | <p>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；</p> <p>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；</p> <p>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；</p> <p>④掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>⑤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；</p> <p>⑥超过保质期限的。</p> <p>⑦其他不符合食品卫生标准的情形。</p> <p>4. 采购人经市场多方面了解发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后可按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>5. 投标人可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的品牌，投标人在投标文件中提供承诺书。</p> |
| <p>二、与实现项目目标相关的其他要求</p> | |
| <p>(一) 投标人的履约能力要求</p> | |
| <p>政策性加分条件</p> | <p>符合节能环保等国家政策要求。</p> |
| <p>质量管理、企业信用要求</p> | <p>详见《第四章 评标方法及评标标准》</p> |
| <p>能力或业绩要求</p> | <p>详见《第四章 评标方法及评标标准》</p> |
| <p>(二) 验收标准</p> | |
| <p>采购标的验收标准</p> | <p>1. 产品的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购方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，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购方将按 1500 元/次进行罚款，造成经济损失由供应商赔偿。</p> <p>2. 验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品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。</p> |

| | |
|-----------------------|---|
| | <p>3. 采购人对中标人提交的服务依据招标文件上的服务要求和国家有关标准进行验收。</p> <p>4. 中标人交付服务前应对服务作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为采购人验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随服务交采购人。中标人不能完整交付服务及本款规定的单证和工具的，必须负责补齐，否则视为未按合同约定交付服务。</p> <p>5. 采购人组织验收，中标人必须到场配合。验收合格后双方签署验收合格凭证。</p> <p>6. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库（2016）205号]规定执行。</p> <p>7. 验收产生的费用由中标人负责。</p> |
| <p>（三）其他要求</p> | |
| <p>资料要求</p> | <p>投标人可根据自身情况编制并在投标文件提供配送服务方案、安全措施、应急预案、售后服务方案、商务资信证明等。</p> |

分标 1 ▲附件一：《其它生鲜类需求表》

| 品类 | 序号 | 货物名称 | 单位 |
|-------|----|-----------|----|
| 猪牛羊肉类 | 1 | 瘦肉 | 公斤 |
| | 2 | 瘦肉片 | 公斤 |
| | 3 | 瘦肉丝 | 公斤 |
| | 4 | 瘦碎肉 | 公斤 |
| | 5 | 半肥瘦碎肉 | 公斤 |
| | 6 | 肥肉 | 公斤 |
| | 7 | 猪俐 | 公斤 |
| | 8 | 五花肉 | 公斤 |
| | 9 | 排骨 | 公斤 |
| | 10 | 猪粉肠 | 公斤 |
| | 11 | 猪大肠 | 公斤 |
| | 12 | 猪耳朵 | 公斤 |
| | 13 | 猪头皮 | 公斤 |
| | 14 | 猪脚 | 公斤 |
| | 15 | 猪脚砍小 | 公斤 |
| | 15 | 猪脚尖 | 公斤 |
| | 16 | 猪心 | 公斤 |
| | 17 | 猪肝 | 公斤 |
| | 18 | 猪肺 | 公斤 |
| | 19 | 猪红 | 个 |
| | 20 | 猪筒骨 | 公斤 |
| | 21 | 腊肉 | 公斤 |
| | 22 | 普通香肠 | 公斤 |
| | 23 | 特制腊肠 | 公斤 |
| | 24 | 碎牛腩 | 公斤 |
| | 25 | 牛腩 | 公斤 |
| | 26 | 牛肉 | 公斤 |
| 27 | 羊肉 | 公斤 | |
| 鸡鸭类 | 28 | 吹风鸭（做烧鸭用） | 公斤 |
| | 29 | 光鸭 | 公斤 |
| | 30 | 鸭下巴 | 公斤 |
| | 31 | 鸭翅 | 公斤 |
| | 32 | 鸭胸 | 公斤 |
| | 33 | 鸭脚 | 公斤 |
| | 34 | 带皮鸭脚 | 公斤 |
| | 35 | 鸭肠 | 公斤 |
| | 36 | 鸭肾 | 公斤 |

| | | | |
|-----|----|---------|---------|
| | 37 | 鸭心 | 公斤 |
| | 38 | 鸭肝 | 公斤 |
| | 39 | 烧鸭 | 公斤 |
| | 40 | 三黄鸡 | 公斤 |
| | 41 | 鸡中翅 | 公斤 |
| | 42 | 鸡腿 | 公斤 |
| | 43 | 鸡肠 | 公斤 |
| | 44 | 鸡肾 | 公斤 |
| | 45 | 鸡肝 | 公斤 |
| | 46 | 大鸡壳 | 公斤 |
| | 47 | 鸡肾 | 公斤 |
| | 48 | 鸡肝 | 公斤 |
| | 49 | 鸡心 | 公斤 |
| | 50 | 鸡腿肉 | 公斤 |
| | 51 | 鸡胸肉 | 公斤 |
| 水产类 | 52 | 罗非鱼（杀好） | 公斤 |
| | 53 | 罗非鱼（不杀） | 公斤 |
| | 54 | 鲈鱼（杀好） | 公斤 |
| | 55 | 鲈鱼（不杀） | 公斤 |
| | 56 | 禾花鱼（不杀） | 公斤 |
| | 57 | 禾花鱼（杀好） | 公斤 |
| | 58 | 黄骨鱼（杀好） | 公斤 |
| | 59 | 鲶鱼（不杀） | 公斤 |
| | 60 | 鲶鱼（杀好） | 公斤 |
| | 61 | 鲢鱼（不杀） | 公斤 |
| | 62 | 鲢鱼（杀好） | 公斤 |
| | 63 | 草鱼（杀好） | 公斤 |
| | 64 | 钳鱼 | 公斤 |
| | 65 | 鱿鱼（杀好） | 公斤 |
| | 66 | 冰鲜带鱼 | 公斤 |
| | 67 | 泥鳅 | 公斤 |
| | 68 | 鱼腩 | 公斤 |
| | 69 | 河虾 | 公斤 |
| | 70 | 大明虾 | 公斤 |
| 冻品类 | 71 | 鱼丸 | 件（10kg） |
| | 72 | 黄金鱼蛋 | 件（10kg） |
| | 73 | 包心贡丸 | 件（10kg） |
| | 74 | 撒尿牛肉丸 | 件（10kg） |
| | 75 | 香菇贡丸 | 件（10kg） |
| | 76 | 热狗 | 件（10kg） |
| | 77 | 千叶豆腐 | 件（10kg） |

| | | | |
|-----|-----|----------|----|
| | 78 | 饺子 | 包 |
| | 79 | 猪肉香菇丸 | 公斤 |
| | 80 | 鱼丸 | 公斤 |
| | 81 | 牛肉丸 | 公斤 |
| 蔬菜类 | 82 | 生菜 | 公斤 |
| | 83 | 大白菜 | 公斤 |
| | 84 | 外地卷筒青 | 公斤 |
| | 85 | 包菜 | 公斤 |
| | 86 | 空心菜梗 | 公斤 |
| | 87 | 空心菜 | 公斤 |
| | 88 | 上海青 | 公斤 |
| | 89 | 奶白菜 | 公斤 |
| | 90 | 苦麦菜 | 公斤 |
| | 91 | 油麦菜 | 公斤 |
| | 92 | 红薯叶 | 把 |
| | 93 | 芥菜 | 公斤 |
| | 94 | 水芥菜（肉芥菜） | 公斤 |
| | 95 | 外地菜心 | 公斤 |
| | 96 | 菠菜 | 公斤 |
| | 97 | 快菜 | 公斤 |
| | 98 | 娃娃菜 | 公斤 |
| | 99 | 西洋菜 | 公斤 |
| | 100 | 莴笋 | 公斤 |
| | 101 | 去皮莴笋 | 公斤 |
| | 102 | 红萝卜 | 公斤 |
| | 103 | 白萝卜 | 公斤 |
| | 104 | 豆角 | 公斤 |
| | 105 | 肉豆角 | 公斤 |
| | 106 | 菠萝（净） | 公斤 |
| | 107 | 凉薯 | 公斤 |
| | 108 | 小芋头 | 公斤 |
| | 109 | 荔浦芋头 | 公斤 |
| | 110 | 耶花 | 公斤 |
| | 111 | 西兰花 | 公斤 |
| | 112 | 芥兰 | 公斤 |
| | 113 | 西红柿 | 公斤 |
| | 114 | 洋葱 | 公斤 |
| | 115 | 白洋葱 | 公斤 |
| 116 | 土豆 | 公斤 | |
| 117 | 四季豆 | 公斤 | |
| 118 | 兰豆 | 公斤 | |

| | | | |
|----|-----|----------|----|
| | 119 | 本地豌豆 | 公斤 |
| | 120 | 淮山 | 公斤 |
| | 121 | 红薯 | 公斤 |
| | 122 | 南瓜 | 公斤 |
| | 123 | 黑皮冬瓜 | 公斤 |
| | 124 | 节瓜 | 公斤 |
| | 125 | 茄瓜 | 公斤 |
| | 126 | 苦瓜 | 公斤 |
| | 127 | 丝瓜 | 公斤 |
| | 128 | 黄瓜 | 公斤 |
| | 129 | 云南小瓜 | 公斤 |
| | 130 | 指天椒 | 公斤 |
| | 131 | 青尖椒 | 公斤 |
| | 132 | 青美人椒 | 公斤 |
| | 133 | 红椒（红圆椒） | 公斤 |
| | 134 | 青椒（青圆椒） | 公斤 |
| | 135 | 莲藕 | 公斤 |
| | 136 | 玉米粒 | 公斤 |
| | 137 | 去皮甜玉米棒 | 公斤 |
| | 138 | 去皮糯玉米棒 | 公斤 |
| | 139 | 绿豆芽 | 公斤 |
| | 140 | 黄豆芽 | 公斤 |
| | 141 | 西芹 | 公斤 |
| | 142 | 韭菜 | 公斤 |
| | 143 | 葱花 | 公斤 |
| | 144 | 京葱 | 公斤 |
| | 145 | 蒜苔 | 公斤 |
| | 146 | 老姜 | 公斤 |
| | 147 | 生姜 | 公斤 |
| | 148 | 沙姜 | 公斤 |
| | 149 | 香芹 | 公斤 |
| | 150 | 大蒜 | 公斤 |
| | 151 | 蒜苗 | 公斤 |
| | 152 | 蒜米 | 公斤 |
| | 153 | 干葱头 | 公斤 |
| | 154 | 紫苏 | 公斤 |
| | 155 | 鲜虫草花 | 公斤 |
| | 156 | 香菜 | 公斤 |
| 菌类 | 157 | 金针菇 | 公斤 |
| | 158 | 杏鲍菇（鸡腿菇） | 公斤 |
| | 159 | 鲜香菇 | 公斤 |

| | | | |
|------|-----|----------|---------|
| | 160 | 茨菇 | 公斤 |
| | 161 | 蘑菇 | 公斤 |
| | 162 | 木耳 | 公斤 |
| | 163 | 凤尾菇 | 公斤 |
| 豆制品类 | 164 | 水豆腐 | 公斤 |
| | 165 | 豆腐 | 公斤 |
| | 166 | 老豆腐 | 公斤 |
| | 167 | 油果 | 公斤 |
| | 168 | 日本豆腐 | 件（100条） |
| | 169 | 油付皮 | 公斤 |
| | 170 | 客家豆腐 | 公斤 |
| | 171 | 油豆腐 | 公斤 |
| | 172 | 香干（五香）豆腐 | 公斤 |
| 腌制品 | 173 | 酸菜 | 公斤 |
| | 174 | 酸笋 | 公斤 |
| | 175 | 酸笋丝 | 公斤 |
| | 176 | 酸豆角 | 公斤 |
| | 177 | 酸姜片 | 公斤 |
| | 178 | 酸柠檬果 | 公斤 |
| | 179 | 芋檬酸 | 公斤 |
| | 180 | 酸芥头 | 公斤 |
| | 181 | 酸辣椒 | 公斤 |
| | 182 | 红泡椒 | 公斤 |
| | 183 | 酸梅 | 公斤 |
| | 184 | 海带结 | 公斤 |
| | 185 | 东京菜 | 公斤 |
| | 186 | 湿山黄皮 | 公斤 |
| | 187 | 辣椒酱 | 公斤 |
| | 188 | 散装大榨菜 | 公斤 |
| | 189 | 头菜 | 公斤 |
| | 190 | 萝卜条 | 公斤 |
| | 191 | 萝卜丁 | 件（5公斤） |
| | 早餐类 | 192 | 切粉 |
| 193 | | 圆粉 | 包 |
| 194 | | 沙河粉 | 包 |
| 195 | | 陈村粉 | 包 |
| 196 | | 素包子 | 个 |
| 197 | | 肉包子 | 个 |
| 198 | | 馒头 | 个 |
| 蛋类 | 199 | 鸡蛋 | 公斤 |
| | 200 | 土鸡蛋 | 公斤 |

分标 2:

| 序号 | 标的（服务）名称 | 数量 | ▲服务内容及要求 |
|----|--------------------------|-----|--|
| 1 | 广西医科大学附属武鸣医院职工食堂非生鲜类食材采购 | 1 项 | <p>一、大米</p> <p>1、品种：籼米，等级：一级、三级。</p> <p>2、规格：25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。</p> <p>3、大米所采购的主要品种、品牌参照或相当于：本地杂优米、上林品牌香米、湖北香米、东北大米、国太牌、翔发、欣盛、壮栗香、万田等品牌。3、质量指标：必须符合 GB/T 1354 标准，并具有 SC 许可编码，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p> <p>此类大米中混有其他类大米的总限度≤5%，不完善粒≤3%，黄米粒≤1%，最大限度杂质≤0.25%，糠粉≤0.15%，矿物质≤0.02%，带壳稗粒≤3 粒/kg，稻谷粒≤4 粒/kg，碎米总量≤15%，小碎米≤1.0%，水分≤14.5%。</p> <p>4、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。包装应符合 GB/T17109 的规定和卫生要求，若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量；凡是采用国家标准的大米产品，应按国家标准规定的名称和等级标注。包装大米的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。</p> <p>5、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>二、食用油</p> <p>（一）花生油：</p> <p>必须符合花生油国家标准（即符合 GB 1534—2017 的要求），具有 SC 许可编码，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等,不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。不含转基因原料，符合国家关于非转基因食品的相关法规和标准。</p> <p>1、技术指标：</p> <p>花生油按国家标准执行；色泽：淡黄色至橙黄色</p> <p>气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；透明度：澄清、透明；</p> <p>水分及挥发物≤0.10%；不溶性杂质≤0.05%；酸价（KOH）≤1.5mg/g；过氧化值≤6mmol/kg；溶剂残留量：不得检出；</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>加热试验（280℃）：无析出物，油色不变。</p> <p>2、规格：1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。</p> <p>3、标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718、GB28050），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>5、花生油所采购的主要品种、品牌参照或相当于：鲁花、金龙鱼、胡姬花、福临门、万田等品牌。</p> <p>（二）调和油：</p> <p>必须符合食用调和油国家标准（即符合 GB2716-2018 标准的要求）。具有 SC 许可编码，具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜不变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。</p> <p>1、技术指标：酸价≤3mg/g，过氧化值≤0.25g/100g。</p> <p>2、规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。</p> <p>3、标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>5、食用调和油所采购的主要品种，参照或相当于：中粮、中储粮、益海嘉里、鲁花、万田、丰谷缘等品牌。</p> <p>三、调味品类</p> <p>1、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。</p> <p>2、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> |
|--|--|--|

四、烘焙、豆奶类（面粉、包馅、黄油、酥油等产品）

必须具有相关部门出具的产品检验检疫证明，有 SC 许可编码、投标货物生产厂家生产许可证、质量检验报告等相关证件；必须具有 SC 许可编码，定型包装，有明显的标签、生产日期、生产厂家、新鲜烘焙产品不添加防腐剂、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于 90 天和产品合格证，产品符合国家标准规定。

五、厨房不锈钢制品类：

含两手打炒勺、手打锅铲、不锈钢分菜勺、特厚手打钢锅、加厚无磁钢油盆、味盅、钢汤桶、特厚份数盆、加厚钢方托、加厚钢厨盆、八格调味盒、桑刀、九江弯刀（参照或相当于）、片刀、松木菜板等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。上述厨房不锈钢制品类应符合《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》（GB 4806.9-2016/ GB 4806.9-2023）标准要求。

六、厨房塑料品类

含方胶筛、不碎裂长方菜筛、不碎裂圆形菜筛、塑料大方菜匡、周转匡(加大)、加厚桶、密封保鲜盒、耐低温保鲜盒（加强不碎）等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。

七、厨房易耗品类

含一次性油底纸垫、一次性锡垫、圆形花纸、保鲜膜、保鲜纸、锡纸、卡式气、固体蜡、保温杯蜡、油石、出口庄锅刷、加厚独立包装钢丝球、全棉煲汤袋、透明口罩等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。

八、厅面用品类

含防滑圆托盘、防滑长托盘、包边餐桌垫、口布、水晶小酒杯、白酒樽、红酒樽、白酒杯、多功能杯、红葡萄酒杯、白葡萄酒杯、直身杯、白兰地杯、主菜刀、主菜叉、水果叉、小菜勺、长柄甜品勺、席面羹、公用勺、碗、展示碟、骨碟、味碟、两用筷架、匙羹、茶杯连碟、茶壶等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。

九、清洁用品类

含散装洗洁精、扫把、拖把、地刷、百洁布、塑料垃圾铲、尘推、黑袋、白毛巾、纱手套、胶手套、洗洁精、洗衣粉、玻璃水、84 消毒液、胶水管、水鞋、透明防水围裙等。质量要求：质量符合国家、行业相关标准。

十、打包用品类

食品袋/黄袋装、饭更/水晶透明、圆形打包碗（透明）、透明方三格饭盒、透明圆碗/带盖、两格乳白饭盒、圆支筷、平板卷纸、散装抽纸等。质量要求：

| | | |
|----------------|---|--|
| | | <p>质量符合国家、行业相关标准。</p> <p>十一、干杂类</p> <p>主要指香菇、木耳、腐竹、干米粉、花生、黄豆、八宝粥原料等。</p> <p>(1) 干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和 泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；</p> <p>(2) 须为正规厂商生产，品质良好，外包装 上必须注明商品名称， 配料表，净含量，生产企业名称，地址， 生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>(3) 须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内且无变质。</p> <p>十二、蛋类</p> <p>(1) 鲜蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。</p> <p>(2) 皮蛋（松花蛋）：蛋壳完整，涂料均匀。手振摇时无响声及活动感，有弹性。剥壳后，蛋白为茶色胶冻状，蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花，蛋黄分为黑绿、土黄、灰绿、橙黄等彩色层。</p> <p>其它：详见附件一：《需求表一》、附件二：《需求表二》</p> |
| ▲一、商务条款 | | |
| 合同签订时间 | 自中标通知书发出之日起 25 个日历日内 | |
| 服务期限及地点 | <p>服务期限为 12 个月，服务履行时间以合同签订为准。</p> <p>服务地点：广西医科大学附属武鸣医院</p> | |
| 付款方式 | <p>当月采购的货款于次月结清。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量核实核算。供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核对无误后，由供应商按照采购人财务规定出具正式发票，采购人收到发票后 10 个工作日内一次性付清货款。</p> | |
| 投标报价 | <p>报价必须含以下部分，包括：</p> <p>①货物、服务的价格；</p> <p>②必要的保险费用和各项税金；</p> <p>③包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用。</p> | |
| 履约保证金 | <p>中标供应商在签订合同前向采购人缴纳履约保证金，履约保证金为合同金额的 2%，合同期满后，如无违约责任，全额退回履约保证金（无息）。</p> | |

| | |
|---------------|--|
| <p>报价要求</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1.以下浮系数进行报价。 2.投标报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：$\geq 5\%$下浮系数，实际采购价格=当日市场价格\times（1-下浮系数），投标人一旦中标，该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。 3.市场价格由双方到南宁市武鸣区批发市场询价（含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市武鸣区类似大型农贸市场的价格），每月询价一次。 4.询价：由采购人和中标人共同派员组成询价小组，由采购人指定往武鸣区类似大型农贸市场等（一处或多处）固定摊位对采购人指定的食材进行询价，以购买有固定摊位食材的质量和价格为参考。 5.定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，对所询价格与上周期价格对比，若市场价格涨幅超过 10%，中标人须提供配送商书面调价函告知甲方，经甲方核实审批同意后方可实行。 6.对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：采购人提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。 |
| <p>核心产品</p> | <p>本分标为服务类项目，不设置核心产品。</p> |
| <p>基本要求</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 配送人员必须办理健康证，投标文件中提供 3 名以上员工的健康证明。 2. 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。 3. 投标人投入本项目固定从业人员中具有食品安全总监。 4. 投标人根据食材供应量为其购买食品安全责任保险。 |
| <p>售后服务要求</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 质量保证期：达到国家规定要求，如采购需求另有约定的，从其约定。 2. 响应时间：接到采购人处理问题通知后 <u>2</u> 小时内到达采购人指定现场 3. 售后服务技术人员要求：<u>配送人员必须办理健康证。</u> |
| <p>服务要求</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品配送采购，按照采购方的具体要求，将采购方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购方的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物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。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。 2. 送货要求 |

(1) 一般供货要求：采购人应至少提前 8 小时告知投标人所需食材的名称、数量等，如遇特殊情况需要应急采购时，投标人须接到通知后 1 小时内及时配送到现场。供应商必须按照采购方通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格于采购人下订单后的次日上午 7:30 前送货至指定地点。经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由推托配送任务，一旦影响到采购方工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商赔偿。

(2) 紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方应在 1 小时内完成当次现场供货。

(3) 供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购方，采购方同意后方可终止合同。

(4) 签订合同后，招标单位对中标供应商进行实地考察，若出现与投标文件响应情况不一致（如负偏离、业绩虚假等情况）的，按《中华人民共和国民法典》违约处理。

3. 安全责任

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，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。采购单位有权随时对产品进行抽样送检，检测费用由中标供应商承担。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，中标供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消中标供应商配送资格。

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现不符合下列要求的产品，采购方除全部退货外，有权可取消供应商配送资格，没收全部履约保证金，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。

(1) 大米

①质量指标：具有“SC”食品质量认证标志，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。

②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

| |
|---|
| <p>品标准号、质量等级、生产许可证号等内容。</p> <p>3、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>（2）食用油</p> <p>花生油：</p> <p>必须符合花生油国家标准（即符合 GB 1534—2017 的要求），具有 SC 许可编码，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等,不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。</p> <p>①技术指标：</p> <p>花生油按国家标准执行；色泽：淡黄色至橙黄色</p> <p>气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；透明度：澄清、透明；</p> <p>②标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期和保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号等内容</p> <p>③保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>调和油：</p> <p>必须符合食用调和油国家标准（即符合 GB2716-2018 标准的要求）。具有 SC 许可编码，具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜不变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。</p> <p>①标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期和保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号等内容</p> <p>2、保质期：达到国家规定要求。</p> <p>（3）调味品类</p> <p>①质量级别为一级；</p> <p>②产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>③保质期：达到国家规定及采购人要求。</p> <p>（4）干杂类</p> <p>主要指香菇、木耳、腐竹、花生、黄豆原料等。</p> <p>①干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质；</p> |
|---|

| | |
|--------------------------------|--|
| | <p>②严禁添加超量的防腐剂、漂白剂、着色剂，禁止使用二氧化硫熏制产品。4. 采购人经市场多方面了解发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后可按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>5. 投标人可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的参考品牌，投标人在投标文件中提供承诺书（格式自拟）。</p> |
| <p>二、与实现项目目标相关的其他要求</p> | |
| <p>（一）投标人的履约能力要求</p> | |
| <p>政策性加分条件</p> | <p>符合节能环保等国家政策要求。</p> |
| <p>质量管理、企业信用要求</p> | <p>详见《第四章 评标方法及评标标准》</p> |
| <p>能力或业绩要求</p> | <p>详见《第四章 评标方法及评标标准》</p> |
| <p>（二）验收标准</p> | |
| <p>采购标的验收标准</p> | <p>1. 产品的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购方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，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购方将按 1500 元/次进行罚款，造成经济损失由供应商赔偿。</p> <p>2. 验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品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。</p> <p>3. 采购人对中标人提交的服务依据招标文件上的服务要求和国家有关标准进行验收。</p> <p>4. 中标人交付服务前应对服务作出全面检查和对验收文件进行整理，并列清单，作为采购人验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随服务交采购人。中标人不能完整交付服务及本款规定的单证和工具的，必须负责补齐，否则视为未按合同约定交付服务。</p> <p>5. 采购人组织验收，中标人必须到场配合。验收合格后双方签署验收合格凭证。</p> |

| | |
|----------------|---|
| | <p>6. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库（2016）205号]规定执行。</p> <p>7. 验收产生的费用由中标人负责。</p> |
| （三）其他要求 | |
| 资料要求 | 投标人可根据自身情况编制并在投标文件提供配送服务方案、安全措施、应急预案、售后服务方案、商务资信证明等。 |

分标 2▲附件一：《需求表一》

| 序号 | 货物名称 | 规格 | 单位 |
|----|---------------|---------------|----|
| 1 | 壮乡丝苗米（参照或相当于） | 50 斤/袋 | 斤 |
| 2 | 调和油 | 10L*2 瓶/件 | 件 |
| 3 | 特制一等面粉 | 25kg/件 | 袋 |
| 4 | 老抽 | 4.9L*2 瓶/件 | 件 |
| 5 | 老抽 | 4.9L*2 瓶/件 | 件 |
| 6 | 生抽 | 4.9L*2 瓶/件 | 件 |
| 7 | 生抽 | 4.9L*2 瓶/件 | 件 |
| 8 | 蚝油 6Kg | 6kg*2/件 | 件 |
| 9 | 鸡精 | 1kg*10 包/件 | 件 |
| 10 | 红油豆瓣酱 | 6kg*2 桶 | 桶 |
| 11 | 黄豆酱（散装） | 6kg*2 桶 | 件 |
| 12 | 黄豆酱 | 6kg*2 桶 | 件 |
| 13 | 盐焗鸡料 | 1kg*20 | 包 |
| 14 | 糯米白醋 | 600ml*12 瓶/件 | 件 |
| 15 | 十三香 | 45g/盒*10*10 条 | 件 |
| 16 | 香水鱼料 | 150g*50 包 | 件 |
| 17 | 鲜味王 | 400g*25 包 | 件 |
| 18 | 排骨味王 | 180g*40 包 | 件 |
| 19 | 剪干辣椒 | 称重计量 | 斤 |
| 20 | 生粉 | 50 斤/袋 | 袋 |
| 21 | 腐竹 | 称重计量 | 斤 |
| 22 | 黄豆（散装） | 称重计量 | 斤 |
| 23 | 干笋 | 称重计量 | 斤 |
| 24 | 剁椒 | 1.2kg*6 包 | 件 |
| 25 | 粉丝（散装） 30 斤 | 称重计量 | 件 |
| 26 | 香炸粉 | 150g*24 盒 | 件 |
| 27 | 八角 | 称重计量 | 斤 |
| 28 | 孜然粉 | 称重计量 | 斤 |
| 29 | 散豆豉 | 称重计量 | 斤 |
| 30 | 木耳 | 称重计量 | 斤 |
| 31 | 萝卜丁 | 称重计量 | 件 |
| 32 | 胡椒粉 | 称重计量 | 斤 |
| 33 | 白糖 | 100 斤/袋 | 袋 |
| 34 | 大花生米 | 50 斤（大颗粒） | 袋 |
| 35 | 海带 | 称重计量 | 斤 |
| 36 | 一次性筷子 | 1200 双/件 | 件 |
| 37 | 一次性手套 | 1000 个/件 | 件 |

| | | | |
|----|-------------|-------------|---|
| 38 | 食品袋 | 22#/*100 扎 | 件 |
| 39 | | 26#/*60 扎 | 件 |
| 40 | | 30#/*50 扎 | 件 |
| 41 | | 36#/*35 扎 | 件 |
| 42 | 新白袋 | 17#/*100 扎 | 件 |
| 43 | | 22#/*70 扎 | 件 |
| 44 | | 26#/*50 扎 | 件 |
| 45 | | 31#/*50 扎 | 件 |
| 46 | 花白带 | 17#/*100 扎 | 件 |
| 47 | | 22#/*70 扎 | 件 |
| 48 | | 26#/*50 扎 | 件 |
| 49 | | 31#/*50 扎 | 件 |
| 50 | 三格连体乳白餐盒 | 330 套件（连盖） | 件 |
| 51 | 中环四格餐盒 | 500 套件（连盖） | 件 |
| 52 | 大单格乳白餐盒（含盖） | 400 套/件 | 件 |
| 53 | 三格透明餐盒 | 160 个/件 | 件 |
| 54 | 大单格透明餐盒（含盖） | 300 个/件 | 件 |
| 55 | 一次性汤匙 | 2400 个/件 | 件 |
| 56 | 一次性汤碗 | 600 套/件（有盖） | 件 |
| 57 | 炒菜锅铲 | 45# | 个 |
| 58 | 炒菜锅 | 50# | 个 |
| 59 | 铝锅 | 45# | 个 |
| 60 | 胶水盆 | 18*45 | 个 |
| 61 | 铁盆 | 50# | 个 |
| 62 | 洗菜篮 | 20*40*55# | 个 |
| 63 | 洗洁精 40 斤 | 20kg | 桶 |
| 64 | 米醋 | 400ml*20 袋 | 件 |
| 65 | 食盐 | 500g*40 | 件 |
| 66 | 酸梅酱 | 5kg*2 桶 | 件 |
| 67 | 番茄调味酱 | 850g*12 瓶 | 件 |
| 68 | 南乳 | 1450g*6 | 瓶 |
| 69 | 腐乳 | 610g*6 瓶 | 件 |
| 70 | 萝卜条 | 5kg | 件 |
| 71 | 蒸肉粉 | 100g*100 | 包 |
| 72 | 胡椒粉 | 称重计量 | 斤 |
| 73 | 辣椒粉（中辣六粗） | 称重计量 | 斤 |
| 74 | 辣椒粉（粗不辣） | 称重计量 | 斤 |
| 75 | 盐焗鸡粉 | 1kg*20 | 包 |
| 76 | 花椒油 | 265ml*12 | 瓶 |
| 77 | 鲜味汁 | 800*6 | 瓶 |
| 78 | 黄小米 | 称重计量 | 斤 |

| | | | |
|-----|-----------|-------------|---|
| 79 | 黑米 | 称重计量 | 斤 |
| 80 | 红米 | 称重计量 | 斤 |
| 81 | 海鲜酱 7kg | 7kg*2 瓶/件 | 瓶 |
| 82 | 柱候酱 6.5kg | 6.5kg*2 瓶/件 | 瓶 |
| 83 | 椒盐 454g | 454g*12 | 瓶 |
| 84 | 腐乳 610g | 610g*6 | 件 |
| 85 | 早藕粉 | 20 斤/件 | 件 |
| 86 | 火腿香肠 | 380g*10 根/件 | 件 |
| 87 | 洗洁精 1kg | 1kg*10 | 桶 |
| 88 | 红豆 | 称重计量 | 斤 |
| 89 | 黄玉米头 | 称重计量 | 斤 |
| 91 | 大碗面 | 4.5kg | 件 |
| 92 | 燕麦 | 称重计量 | 斤 |
| 93 | 豆豉凌鱼 | 227g*24 | 件 |
| 94 | 香脆椒 | 308G*10 | 件 |
| 95 | 火麻 | 称重计量 | 斤 |
| 96 | 排骨酱 | 260g*15 | 件 |
| 97 | 吉士粉 | 3kg | 罐 |
| 98 | 豆腐乳 | 596g*6 瓶 | 件 |
| 99 | 椒盐 454g | 454g | 瓶 |
| 100 | 黄金豆 | 3.4kg | 包 |
| 101 | 麻辣鲜 | 90g*60 包 | 件 |
| 102 | 辣椒油 | 5L*4 瓶 | 件 |
| 103 | 生粉 | 20kg | 袋 |

分标 2▲附件二：《需求表二》

| 序号 | | 货物名称 | 规格 | 单位 |
|----|--------|---------------------|--------------|----|
| 1 | 米 | 香米 | 5kg/袋 | 袋 |
| 2 | | 香软粘米 | 5kg/袋 | 袋 |
| 3 | | 金桂丝苗米（参照或相当于） | 10kg/袋 | 袋 |
| 4 | | 香米 | 10kg/袋 | 袋 |
| 5 | 油 | 浓香花生油 | 5L/*4 瓶/件 | 瓶 |
| 6 | | 壮乡花生油（花生纹）（参照或相当于） | 5L/*4 瓶/件 | 瓶 |
| 7 | | 浓香花生油 | 1.5L/*6 桶/件 | 瓶 |
| 8 | 面 | 手打龙须面 500g（龙须面） | 500g*20/件 | 件 |
| 9 | | 手打面 500g（拉面） | 500g*20/件 | 件 |
| 10 | | 龙须面 | 400g/扎 | 扎 |
| 11 | | 阳春面 | 530g/扎*12/件 | 扎 |
| 12 | | 手擀方便面 | 1000g/袋 | 袋 |
| 13 | | 高筋挂面 | 400g/扎 | 扎 |
| 14 | | 面条 500g(细) | 500g*30 | 件 |
| 15 | | 酸菜牛肉桶面 | 119g*12/桶 | 箱 |
| 16 | | 香菇炖鸡桶面 | 101g*12/桶 | 箱 |
| 17 | | 香辣牛肉桶面 | 105g*12/桶 | 箱 |
| 18 | | 红烧牛肉桶面 | 106g*12/桶 | 箱 |
| 19 | | 酸菜牛肉 | 161g*12/桶 | 箱 |
| 20 | | 红烧牛肉袋面 | 104g*24/袋 | 箱 |
| 21 | | 香辣牛肉袋面 | 104g*24/袋 | 箱 |
| 22 | 香菇炖鸡袋面 | 104g*24/袋 | 箱 | |
| 23 | 调味品 | 生抽 | 1.9L*6 瓶/件 | 件 |
| 24 | | 上等蚝油参照或相当于 | 700g*12 | 件 |
| 25 | | 金标蚝油参照或相当于 | 715g*12 | 件 |
| 26 | | 酱油 1.63L（参照或相当于味极鲜） | 1.63L*6 | 件 |
| 27 | | 味极鲜酱油 1.25L | 1.25L*6 | 件 |
| 28 | | 美味鲜生抽王 1.25L | 1.25L*6 | 件 |
| 29 | | 蚝油 730g | 730g*12 | 件 |
| 30 | | 陈醋（二年）420ml | 15 瓶/件 | 件 |
| 31 | | 陈醋（十年）500ml | 12 瓶/件 | 件 |
| 32 | | 料酒 | 1.9L*6 瓶/件 | 件 |
| 33 | | 料酒 | 450ml*12 瓶/件 | 件 |
| 34 | | 姜葱料酒 | 450ml*12 瓶/件 | 件 |

| | | | | |
|----|-----------|----------------------|-----------------|----------|
| 35 | | 糯米白醋王 | 600ml*12 瓶/件 | 件 |
| 36 | | 糯米白醋 | 600ml*12 瓶/件 | 件 |
| 37 | | 白米醋 450ml | 12 瓶/件 | 件 |
| 38 | | 食盐 | 40 袋/件 | 件 |
| 39 | | 榨菜 | 70g*100 | 件 |
| 40 | | 白糖 | 454 克*30 包/件 | 包 |
| 41 | 水 | 天然水 550ml | 24 瓶/件 | 件 |
| 42 | | 山泉天然水 380ml | 24 瓶/件 | 件 |
| 43 | | 山天然水 1.5L | 12 瓶/件 | 件 |
| 44 | | 饮用纯净水 596ml | 596ml*24 | 件 |
| 45 | 牛奶 | 希腊风味酸奶（原味）205g | 205g*12/件 | 件 |
| 46 | | 优酸乳(AD)250ml（参照或相当于） | 250ml*24 | 件 |
| 47 | | 优酸乳(原味)250ml（参照或相当于） | 250ml*24/件 | 件 |
| 48 | | 优酸乳(草莓)250ml（参照或相当于） | 250ml*24/件 | 件 |
| 49 | | 红谷 250ml（参照或相当于） | 250ml*16 | 件 |
| 50 | | 早餐奶麦香味 250ml | 250ml*16 | 件 |
| 51 | | 高钙低脂奶 250ml | 250ml*24 | 件 |
| 52 | | 甜味牛奶饮品 250ml | 250ml*24/件 | 件 |
| 53 | | 纯牛奶 250ml | 250ml*12/件 | 件 |
| 54 | | 纯牛奶 250ml | 250ml*24/件 | 件 |
| 55 | | 原味 100% | 12 瓶/件 | 件 |
| 56 | | 乳酸菌风味 320ml | 24 听/瓶 | 件 |
| 57 | | 风味发酵乳 250g | 12 瓶/件 | 瓶 |
| 58 | | 风味发酵乳原味 200ml | 36 瓶/件 | 瓶 |
| 59 | | 250mL 原味水牛奶（1x12） | 12 瓶/件 | 件 |
| 60 | | 205g 酸牛奶(1x12) | 205ml*12/件 | 件 |
| 61 | | 250mL 清养水牛奶（1x12） | 12 瓶/件 | 件 |
| 62 | | 250ml 水牛高钙奶（1X12） | 12 瓶/件 | 件 |
| 63 | | 200mLAD 奶（1x15） | 15 瓶/件 | 件 |
| 64 | | 200mL 铁锌奶（1x15） | 15 瓶/件 | 件 |
| 65 | | 200mL 高钙奶（1x15） | 200ml*15/件 | 件 |
| 66 | | 200mL 牧场纯牛奶（1x15） | 15 瓶/件 | 件 |
| 67 | | 250mL 木瓜奶（1x12） | 12 瓶/件 | 件 |
| 68 | | 250ml 纯牛奶 | 12 瓶/件 | 件 |
| 69 | | 250ml 低脂纯牛奶 | 12 瓶/件 | 件 |
| 70 | | 250ml 有机纯牛奶 | 10 瓶/件 | 件 |
| 71 | | 椰果 250ml | 250ml*12 | 件 |
| 72 | | 复原乳盒装 | 125ml*36 | 件 |
| 73 | | 复原乳听装 | 145ml*20 | 提 |
| 74 | | 饮料 | 低糖绿茶(茉莉花) 500ml | 500ml*15 |
| 75 | 冰红茶 500ml | | 500ml*15 | 件 |

| | | | |
|-----|-------------------------|----------|---|
| 76 | 阿萨姆奶茶 500ml | 500ml*15 | 件 |
| 77 | 好粥道（薏仁红豆味）280g（参照或相当于） | 280g*12 | 件 |
| 78 | 好粥道（紫薯紫米）280g（参照或相当于） | 280g*12 | 件 |
| 79 | 好粥道（莲子玉米粥）280g（参照或相当于） | 280g*12 | 件 |
| 80 | 好粥道（黑米）280g（参照或相当于） | 280g*12 | 件 |
| 81 | 营养快线 500ml（原味）（参照或相当于） | 500ml*15 | 件 |
| 82 | 营养快线 500ml（菠萝味）（参照或相当于） | 500ml*15 | 件 |
| 83 | 和其正凉茶 550ml（参照或相当于） | 500ml*20 | 件 |
| 84 | 和其正凉茶 550ml（参照或相当于） | 500ml*15 | 件 |
| 85 | 绿豆汤 360g | 360g*24 | 件 |
| 86 | 奶茶 | 15 | 件 |
| 87 | 可口可乐瓶装 500ml（参照或相当于） | 500ml*24 | 件 |
| 88 | 可口可乐（高罐）330ml（参照或相当于） | 330ml*24 | 件 |
| 89 | 雪碧瓶装 500ml（参照或相当于） | 500ml*24 | 件 |
| 90 | 雪碧（高罐）330ml（参照或相当于） | 330ml*24 | 件 |
| 91 | 可口可乐瓶装（零度）500ml（参照或相当于） | 500ml*24 | 件 |
| 92 | 雪碧瓶装（零卡）500ml（参照或相当于） | 500ml*12 | 件 |
| 93 | 脉动水（桔子）600ml（参照或相当于） | 600ml*15 | 件 |
| 94 | 脉动水（青柠）600ml（参照或相当于） | 600ml*15 | 件 |
| 95 | 脉动水（蜜桃）600ml（参照或相当于） | 600ml*15 | 件 |
| 96 | 天然椰子汁 245ml 纸盒 | 245ml*18 | 件 |
| 97 | 天然椰子汁 245ml 纸盒 | 245ml*24 | 件 |
| 98 | 凉茶 250ml 纸盒 | 250ml*18 | 件 |
| 99 | 凉茶 250ml 纸盒 | 250ml*16 | 件 |
| 100 | 凉茶 250ml 纸盒 | 250ml*24 | 件 |
| 101 | 维生素功能饮料 250ml | 250ml*24 | 件 |
| 102 | 白桃味苏打气泡水 480ml | 480ml*15 | 件 |
| 103 | 青瓜味苏打气泡水 480ml | 480ml*15 | 件 |
| 104 | 卡曼橘味苏打气泡水 480ml | 480ml*15 | 件 |
| 105 | 黑葡萄苏打气泡水 480ml | 480ml*15 | 件 |
| 106 | 燃茶-醇香 500ml（参照或相当于） | 500ml*15 | 件 |
| 107 | 燃茶-桃香 500ml（参照或相当于） | 500ml*15 | 件 |
| 108 | 乳茶浓香原味奶茶 450ml（参照或相当于） | 450ml*12 | 件 |

| | | | | |
|-----|------------|------------------------------|------------|---|
| 109 | | 乳茶茉香奶绿奶茶 450ml (参照或相当于) | 450ml*12 | 件 |
| 110 | 洗衣粉 | 洗衣粉 | 252g*20 | 件 |
| 111 | 洗洁精 | 洗洁精 | 1Kg*10 | 瓶 |
| 112 | | 洗洁精 1.018kg | 1.018kg*20 | 瓶 |
| 113 | | 洗洁精 (金桔) | 1kg*10 | 瓶 |
| 114 | | 保鲜袋 (组合装) | 40 组/件 | 件 |
| 116 | | 牙签 | 1*10 | 包 |
| 117 | 洗衣皂 | 椰油精华洗衣皂 | 202g | 包 |
| 118 | | 纯白清香香皂 | 108g | 包 |
| 119 | 纸巾 | 抽纸(加大无香) | 一提/3 | 提 |
| 120 | | 茶语卷纸 | 12 卷*120g | 提 |
| 121 | | 经典卷筒纸 | 10 卷*120g | 提 |
| 122 | | 晶蓝系列 140g12 卷卷筒纸 (参照或相当于) | 1*12*6 | 提 |
| 123 | | 元气系列软 120 抽 10 包装 (参照或相当于) | 1*10*6 | 提 |
| 124 | | 无香抽纸 (L 码) | 一提/3 | 提 |
| 125 | | 无香抽纸 (M 码) | 一提/6 | 提 |
| 126 | | 无香抽纸 (XL 码) | 一提/3 | 提 |
| 127 | | 蓝精品有芯卷纸 (参照或相当于) | 10 卷*140g | 提 |
| 128 | | 超值装 10+2 卷纸 | 12 卷*140g | 提 |
| 129 | | 抽纸 | 一提/6 | 提 |
| 130 | 卷筒纸 (经典系列) | 一提/10 | 提 | |
| 135 | 洗衣液 | 洗衣液 (薰衣草香) | 3KG | 瓶 |
| 136 | | 洗衣液 (自然清香) | 3KG | 瓶 |
| 137 | | 衣领净 | 500g | 瓶 |
| 138 | | 保适洁深层洁净洗衣液(薰衣草香)2kg (参照或相当于) | 2kg*8 | 瓶 |
| 143 | 洗手液 | 洗手液 | 500g | 瓶 |
| 144 | | 青蒿素洁净洗手液 500ml | 36 瓶/件 | 瓶 |
| 158 | 饼干 | 巧克力曲奇柠檬香草味 | 58g*48 | 盒 |
| 159 | | 100g 芝麻梳打饼 | 100g*30 | 包 |
| 160 | | 100g 葱香梳打饼 | 1*30 | 包 |
| 161 | | 姜汁软糖 | 280g*40 | 瓶 |
| 162 | | 陈皮梅瓶 | 100g*40 | 包 |
| 163 | | 110g 高纤粗粮饼 | 110g*40 | 件 |
| 164 | | 110g 高纤消化饼 | 110g*40 | 件 |
| 165 | | 110g 高纤煎麸饼 | 110g*40 | 件 |

| | | | | |
|-----|-----|----------------|---------------|---|
| 166 | | 110g 高纤蔬菜饼 | 110g*40 | 件 |
| 167 | | 草莓味威化饼 115g | 115g*24 | 件 |
| 168 | | 巧克力味威化饼 115g | 115g*24 | 件 |
| 169 | | 豆乳威化饼干 200g | 200g*12 | 件 |
| 170 | | 咸蛋黄味威化饼干 200g | 200g*12 | 件 |
| 171 | | 奶酪味威化饼干 200g | 200g*12 | 件 |
| 172 | | 榴莲味威化饼干 200g | 200g*12 | 件 |
| 173 | | 梳打饼香草 125g | 125g*24 | 件 |
| 174 | | 梳打饼干柠檬味 125g | 125g*24 | 件 |
| 175 | | 梳打饼干蓝莓味 125g | 125g*24 | 件 |
| 176 | | 梳打饼干奶油味 125g | 125g*24 | 件 |
| 177 | 瓜子 | 焦糖瓜子 108g/包 | 108g*32 包 | 件 |
| 178 | | 香瓜子 200g/包 | 200g*25 包 | 件 |
| 179 | 咖啡 | 咖啡奶香 15G | 1*30*12 | 盒 |
| 180 | | 咖啡原味 15G | 1*30*12 | 盒 |
| 181 | 保鲜袋 | 3036 保鲜袋大号 | 1*80 条*200 个 | 件 |
| 182 | | 3035 保鲜袋中号 | 1*80 条*200 个 | 件 |
| 183 | | 3034 保鲜袋小号 | 1*80 条*200 个 | 件 |
| 184 | | 3018 保鲜膜大号 | 1*100 条 | 件 |
| 185 | | 3018 保鲜膜中号 | 1*100 条 | 件 |
| 186 | | 3018 保鲜膜小号 | 1*100 条 | 件 |
| 187 | | 舒化奶高钙奶（参照或相当于） | 220ml*12 | 件 |
| 188 | | 垃圾袋（大） | 55cm*60cm60 条 | 件 |

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。