

# 广西科联招标中心有限公司

## 招 标 文 件

（全流程电子化评标）

项目名称：食材采购

项目编号：BSZC2026-G3-990014-GXKL

采购人：中国共产党百色市委员会党校

采购代理机构：广西科联招标中心有限公司

2026年2月25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 .....	187
第四章 评标方法和评标标准 .....	209
第五章 拟签订的合同文本 .....	219
第六章 投标文件格式 .....	230
第七章 质疑、投诉材料格式 .....	258

# 第一章 招标公告

## 食材采购(项目编号: BSZC2026-G3-990014-GXKL) 招标公告(远程异地评标)

### 项目概况

食材采购招标项目的潜在投标人应在广西政府采购云平台 (<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>) 获取招标文件, 并于 2026 年 3 月 18 日 9 点 00 分 (北京时间) 前提交投标文件。

### 一、项目基本情况

**项目编号:** BSZC2026-G3-990014-GXKL

**项目名称:** 食材采购

**预算总金额(元):** 500 万元, 其中: 1 分标 200 万元, 2 分标 150 万元, 3 分标 150 万元。

**采购需求:**

#### 标项一

**标项名称:** 家禽类、水产类、蔬菜类

**数量:** 1 项

**预算金额(元):** 2000000.00;

**简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:** 具体内容详见本公告附件;

**最高限价(如有):** 2000000.00 元;

**合同履行期限:** 自签订合同之日起 1 年;

**本标项(是/否)接受联合体投标:** 否;

**备注:** /

#### 标项二

**标项名称:** 畜肉类、蛋及肉制品类、水果类

**数量:** 1 项

**预算金额(元):** 1500000.00;

**简要规格描述或项目基本概况介绍、用途:** 具体内容详见本公告附件;

**最高限价(如有):** 1500000.00 元;

**合同履行期限:** 自签订合同之日起 1 年;

**本标项(是/否)接受联合体投标:** 否;

**备注:** /

### 标项三

标项名称：粮油调料及干杂类、饮料类、冷藏冷冻食品及肉制品类

数量：1项

预算金额（元）：1500000.00；

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：具体内容详见本公告附件；

最高限价（如有）：1500000.00元；

合同履行期限：自签订合同之日起1年；

本标项（是/否）接受联合体投标：否；

备注：/

## 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：1分标专门面向中小企业采购的项目；2分标、3分标：专门面向小微企业采购的项目。投标人必须提供中小企业声明函或者残疾人福利性单位声明函（格式后附）或者供应商属于监狱企业的需提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

3. 本项目的特定资格要求：1分标、2分标、3分标投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。

## 三、获取招标文件

时间：2026年2月25日至2026年3月3日，每天上午00:00至11:59，下午12:00至23:59（北京时间，法定节假日除外）。

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

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

售价：人民币0元。

## 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1. 提交投标文件截止时间和开标时间：2026年3月18日9点00分（北京时间）

2. 提交投标文件和开标地点：广西政府采购云平台电子开标大厅。

## 五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

## 六、其他补充事宜

1. 投标保证金：

本项目不需要缴纳投标保证金。

2. 网上查询地址

<http://www.ccgp.gov.cn/>（中国政府采购网）、<http://zfcg.gxzf.gov.cn/>（广西政府采购网）、<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/bsggzy/>【全国公共资源交易平台（广西·百色）】。

3. 本项目需要落实的政府采购政策：

- （1）政府采购促进中小企业发展。
- （2）政府采购支持采用本国产品的政策。
- （3）政府采购促进残疾人就业政策。
- （4）政府采购支持监狱企业发展。

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

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

**6. 在线投标的有关说明：**

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

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

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

**注：投标人应当在投标截止时间前完成电子版投标文件的上传、提交，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、提交。投标截止时间前未完成上传、提交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传提交的投标文件，广西政府采购云平台将予以拒收。**

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

（5）若对项目采购电子交易系统操作有疑问，可登录广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）。

(//www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/)，点击右侧咨询小采，获取采小蜜智能服务管家帮助，或拨打广西政府采购云平台服务热线 95763 获取热线服务帮助。

7. 银行、保险、石油石化、电力、电信等有行业特殊情况的，法人的分支机构经法人授权后可以分支机构的身分参加政府采购。如投标人为分支机构的，必须在投标文件中同时提供经法人授权投标人以分支机构名义参加投标的授权委托书、法人营业执照及分支机构营业执照的复印件。

## **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：中国共产党百色市委员会党校

地址：百色市百东新区四塘路中国共产党百色市委员会党校新校区

联系方式：罗绚，0776-2035866

### 2. 采购代理机构信息

名称：广西科联招标中心有限公司

地址：百色市右江区前程路9号泰和家园小区第2幢1层1号、83号

联系方式：0776-2808555

### 3. 项目联系方式

项目联系人：李敏

电话：0776-2808555

广西科联招标中心有限公司

2026年2月25日

## 第二章 采购需求

### 说明:

1. 为落实政府采购政策需满足的要求:

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. 采购需求中带“▲”的条款为实质性条款，不满足作无效响应处理。**

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

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

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

## 一、采购需求总则

**（一）项目背景：**为规范中国共产党百色市委员会党校（以下简称“采购人”）食材采购管理工作，筑牢校园食品安全防线，保障教学培训、日常办公、各类会务的餐饮食材稳定供应，满足就餐人员营养健康需求，依据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关法律法规及政府采购政策要求，结合采购人工作实际，特制定本采购需求。

**（二）采购目的：**以“安全第一、品质优良、供应及时、服务规范”为核心，通过公开采购选定具备相应资质、实力及良好信誉的投标人（以下简称“中标人”），为采购人提供全品类合格食材，保障就餐人员饮食健康与安全；同时优化采购流程，控制采购成本，提升食材供应服务质量，助力采购人各项工作有序开展。

**（三）适用范围：**本采购需求适用于本次食材采购 1 分标（家禽类、水产类、蔬菜类）、2 分标（畜肉类、蛋及肉制品类、水果类）、3 分标（粮油调料及干杂类、饮料类、冷藏冷冻食品及肉制品类）全品类食材的采购、仓储、加工、配送、验收、抽检、结算、售后服务、合同履行及争议处理等全流程，采购人与中标人均需严格遵守本需求约定。

### **（四）双方核心权责边界：**

**采购人权责：**负责明确食材采购需求、技术参数及验收标准，按时核对食材供应情况并办理结算；对中标人履约过程进行监督、检查，及时反馈问题并要求整改；提供必要的收货场地及对接条件，配合中标人完成食材交付。有权对中标人食材来源、仓储条件、加工流程进行不定期抽查，抽查结果作为履约评价依据。对验收不合格的食材，有权当场拒收、要求换货或退货，产生的损失由中标人承担；对履约过程中严重违约行为，有权按合同约定追究违约责任。

**中标人权责：**严格按照本采购需求及合同约定，提供符合安全标准、品质要求的食材，保障供应及时性与稳定性；建立完善的食物安全管控、溯源及应急供应体系，承担食材运输、仓储、加工过程中的安全责任及损耗风险；配合采购人完成验收、抽检、溯源核查等工作，及时处理售后及投诉问题。若因食材质量问题引发食品安全事故，需承担全部赔偿责任及相应法律责任；建立食材采购台账，留存供货凭证及检验报告不少于 6 个月，供采购人及监管部门核查。主动向采购人提供食材溯源信息（含产地、养殖 / 种植情况、检测报告编号等），配合完成溯源核查闭环。

**（五）基本原则：**本次采购遵循合法合规、公开公正、安全优先、品质适配、服务高效的原则，兼顾扶贫采购政策要求，确保食材供应全程可追溯、可监管，杜绝不合格食材流入校园。

## 二、采购需求具体内容

分标：1分标

(一) 需求一览表									
分标预算金额：200万元									
本分标所有标的中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件1）：批发业									
序号	所属采购类别	包含品类及核心要求	标的名称（食材名称）	单位	规格型号	▲服务要求		预算控制单价(元)	备注
						食材内容及要求	服务内容及要求		
1	禽肉类	包含但不限于土鸡、玉米土鸡、三黄鸡、绿头土鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹌鹑、鸡鸭肾等。新鲜的家禽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	玉米土鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重约 2.5~3.2 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明，鸡身洁净无毛根、杂毛，内脏、板油去除彻底无残留，无注水，按压无渗水、不松软。表皮呈自然色泽，无淤血、腐斑，肉质紧实，具有土鸡自然肉香味，无酸腐、腥臭味等异味，新鲜无变质、无反复解冻。	一、食材品质与食品安全管理  (一) 品质要求	27	
2	禽肉类	包含但不限于土鸡、玉米土鸡、三黄鸡、绿头土鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹌鹑、鸡鸭肾等。新鲜的家禽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	老土鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重 2.6~3.2 斤，养殖周期 360 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸡身完整洁净，无毛根、杂毛残留，内脏及板油清除彻底无遗留，无注水，按压肉质紧实不渗水，表皮自然无淤血腐斑，无异味、新鲜无变质。	1. 提供所有食材应质量优良、新鲜卫生，符合国家标准，属冷藏冷冻食品必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质。 2. 提供的食品必须按规定进行检验、检疫：	30	
3	禽肉类	包含但不限于土鸡、玉米土鸡、三黄鸡、绿头土鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹌鹑、鸡鸭肾等。新鲜的家禽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	土鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重 2.5~3.2 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；品种纯正，羽毛光泽顺滑、脚杆细实，体态匀称紧凑。表皮薄韧有光泽，无淤血破损，肉质紧实有弹性、皮脆肉嫩。新鲜洁净无异味、无腐烂变质，无黏液杂质，符合食品卫生安全标准。	- 畜禽肉及其副产品随货提供检验检疫合格证明。 - 蔬菜等食用农产品随货提供快速检测合格证明。 - 应定点屠宰的需符合国家定点屠宰要求，其他	30	
4	禽肉	包含但不限于土鸡、玉米土鸡、三黄鸡、绿头土鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹌鹑、鸡鸭肾等。新鲜的家禽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	土阉鸡	斤	新鲜	当日宰杀，光鸡单只重 4.5~5.5 斤，养殖周		32	

	类	髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。无肉淤血、骨折、露骨、脱皮等。			精品	期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸡身完整洁净，无毛根、杂毛残留，内脏及板油彻底清除无遗留，无注水，按压肉质紧实不渗水。表皮色泽自然，无淤血、腐斑，气味正常无异味，新鲜无变质、无反复解冻。	食品需供货时提供检验合格证明。 3. 中标人供应的食品必须到合法经营单位采购，查验经营单位证照；严禁采购《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品，严禁配送含有增长素的产品及“三无”、有毒有害、过期变质、假冒伪劣食品。 4. 所供蔬菜应优先供应百色本地产出的产品，并确保品质及新鲜度。		
5	禽肉类		林下阉鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重量需达标 4.5~5.5 斤，养殖周期满 240 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸡身完整洁净，无毛根、杂毛残留，内脏及板油彻底清除无遗留，无注水情况，按压肉质紧实不渗水。表皮色泽自然，无淤血、腐斑，气味正常无异味，新鲜无变质、无反复解冻。	5. 采购人有个别食材需要进行粗加工的，中标人需按照采购人要求进行相应加工。 6. 提供的鸡、鸭肉必须是喂养 4-6 个月，并为当天新鲜宰杀，优先提供本地基地产出的产品，确保禽肉的品质及新鲜度。	28	
6	禽肉类		三黄鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重约 2.5~3.2 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明，鸡身洁净无毛根、无杂毛，内脏去除彻底无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水、不松软。表皮呈自然色泽，无淤血、腐斑，具有三黄鸡自然肉香味，无酸腐、腥臭味等异味，新鲜无变质、无反复解冻。	6. 提供的鸡、鸭肉必须是喂养 4-6 个月，并为当天新鲜宰杀，优先提供本地基地产出的产品，确保禽肉的品质及新鲜度。	15	
7	禽肉类		乌鸡	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸡单只重约 2.5~3.2 斤，养殖周期 180 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明，纯正乌鸡品种，表皮乌黑紧致有光泽，骨壁乌黑坚硬，肉质紧实有弹性、无异味淤血，无破损腐烂，体态匀称，无畸形。	<b>(二) 食品安全要求</b>	20	
8	禽肉类		清水鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭单只重约 3.8~4.5 斤，养殖周期 120 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明。鸭身完整洁净，无毛根、无杂毛，内脏去除彻底无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水、不松软塌陷。表皮呈自然色泽，无淤血、腐斑，	1. 中标人必须确保食品原料安全检测能够快速有效执行，开展食品原料有效安全快检时应合理	25	

					具有清水鸭自然肉香味，无酸腐、腥臭味等异味，新鲜无变质、无反复解冻。	配置食品原料安全检测设备及试剂，并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。 2. 中标人从生产加工单位、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。 <b>（三）食品配送要求</b> 1. 中标人必须具有相应的供货能力、配送能力： 中标人必须具备相应的供货能力及配送能力，其中拟投入项目的专职配送人员至少 2 人，且应具有有效的健康证，配备配送车辆至少 1 辆（其中配备冷藏保鲜车辆至少 1 辆），食材需专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆需符合卫生和食品安全要求；配送人员需		
9	禽肉类	麻鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭单只重 3.8~4.5 斤，养殖周期 120 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸭身完整洁净，无毛根、杂毛，内脏清除无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水，表皮色泽自然、无淤血腐斑，无异味、新鲜无变质。		26	
10	禽肉类	水盘鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭养殖周期 120 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；去内脏、去油。1. 色泽：呈新鲜暗红色或淡红色，有光泽；2. 气味：具有该禽类特有的腥味，无异味；3. 质地：肉质紧实有弹性，无松软；4. 新鲜度：无黏液，无血水，无腐败。		13	
11	禽肉类	老鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭单只重 4~5 斤，养殖周期 360 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸭身完整洁净，无毛根、杂毛，内脏清除无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水，表皮自然无淤血腐斑，无异味、新鲜无变质。		25	
12	禽肉类	绿头土鸭	斤	新鲜精品	当日宰杀，光鸭单只重 4~5 斤，养殖周期 120 天以上，供货时提供齐全检疫合格证明；鸭身完整洁净，无毛根、杂毛，内脏清除无残留，无注水，按压肉质紧实不渗水，表皮自然无淤血腐斑，无异味、新鲜无变质。		25	
13	禽肉类	香草白条鸭	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈新鲜暗红色或淡红色，有光泽；2. 气味：具有该禽类特有的腥味，无异味；3. 质地：肉质紧实有弹性，无松软；4. 新鲜度：无黏液，无血水，无腐败；5. 杂质：无可见杂质，羽毛去除干净；6. 冰衣≤15%-20%。		10	
14	禽肉	乳鸽	只	新鲜	当日宰杀，新鲜、洁净，无毛，内脏清除无残	25		

	类			精品	留,肉质鲜嫩,无异味、无注水。重约 0.6~0.8 斤/只。	经食品安全专项培训考核合格并持证上岗,无传染性疾 病及不良从业记录,配送时需穿戴统一工 服、工帽、口罩及一次性手套,遵守采 购人现场管理规定,不得随意进入非配 送区域,配送车辆每日配送前后各消毒 1 次,每周开展 1 次深度消毒,消毒记录 留存至少 6 个月,供采购人核查。 2. 中标人必须按采购人通知的品种、 数量、品质要求及协定的价格送货,于 采购人下订单后的次日上午 9:00 前送 货到采购人指定地点。 3. 正常情况下,采购人需于次日 9:00 前 8 小时告知中标人食材明细,中 标人无论采购量多少,均需保质保量按 时送达。遇极端天气、食材短缺等突发 情况,中标人需提前 30 分钟以电话+书 面形式告知延迟原因及预计时间,同步 提供同品质、同价或低价替代食材方 案,明确		
15	禽肉 类	大鸡中翅	斤	精品	翅身完整无破损、无淤血,肉质紧实有 弹性,表皮无腐斑、无异味,新鲜无变 质,无冷冻反复解冻,规格均匀、无干 瘪发黑。		25	
16	禽肉 类	大鸡爪	斤	精品	大鸡爪验收标准:单只≥35g、长 9-11cm, 80% 以上达标,无断骨破皮、残羽硬甲。色 泽鲜亮无淤血发黑,气味新鲜无异味, 无血污黑垫、肉眼杂质。外源性水分≤ 5%,不注水,挥发性盐基氮≤15mg/100g, 包装完好,溯源清晰。		23	
17	禽肉 类	土鸡杂	斤	新鲜 精品	土鸡杂检疫合格证明齐全,食材新鲜无 反复解冻、无变质发黑。各类杂件形 态完整无破损、无淤血,清洗干净无杂 质、无残留污物,无腥臭味等异常异 味,肉质紧实有弹性,无腐烂、无黏手 发滑等变质现象。		13	
18	禽肉 类	鲜鸡骨 架	斤	新鲜 精品	新鲜洁净无异味、无腐烂变质,形态完 整无破损,骨肉连接紧实不松散;无淤 血发黑、无黏液杂质,表面干爽无多余 油脂;大小均匀规整,无变质发黏、无 异物附着,肉质新鲜有弹性,符合食品 卫生安全标准。		8	
19	禽肉 类	鲜鸡肾	斤	新鲜 精品	新鲜洁净无异味、无腐烂变质,色泽呈 自然淡粉或浅红且均匀有光泽,无发黑、 淤血、变色;约 6 个/斤,大小基本均 匀,形态完整无破损畸形,质地紧实有 弹性,按压不软烂不渗水,切面纹理清 晰,表面干爽无黏液杂质。		16	
20	禽肉 类	冻鸡小 腿	斤	精品	肉质新鲜洁净无异味、无腐烂变质,无 淤血发黑、无黏液杂质;形态完整无破 损畸形,大小均匀,解冻后肉质紧实有 弹性;无冰霜过多、无反复解冻痕迹, 包装完好无破损漏液,符合		15	

					食品冷冻储存卫生标准。冰衣≤15%-20%	24 小时应急联系人及电话。个别品种缺货时，中标人须在 30 分钟内告知并协商解决。接到应急采购通知后，中标人 1 小时内完成配送，全力保障餐厅正常运营。 4. 如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查，中标人须配合。 5. 采购人有权随时对中标人提供的产品进行抽样送检，检测费用由中标人承担。 <b>二、投标人加工场所（仓库）要求</b> 1. 中标后中标人必须具有与经营品种相适应的独立储备仓库，经营蔬菜水果等生鲜食品的，还需具备独立保鲜仓库或冷冻仓库；加工场所（仓库）不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、		
21	禽肉类	鸡油	斤	新鲜精品	色泽呈淡黄至金黄、油亮无杂质，气味纯正无酸败异味，质地浓稠均匀、无分层结块，无霉变无异物。		6	
22	禽肉类	熟鸭血	斤	新鲜精品	色泽呈均匀暗红色，表面光滑无霉点、无气泡，切面致密无空洞；质地紧实有弹性，按压不散、不粘手；无腥臭味、异味，口感细嫩不柴；无杂质、无血水渗出，包装完好无破损，符合食品卫生安全标准。		5	
23	禽肉类	鲜鸭肾	斤	新鲜精品	色泽呈自然淡粉或浅红色，整体均匀有光泽，无发黑、淤血、变色情况，新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约 6 个 / 斤，大小基本均匀，形态完整无破损、无畸形，质地紧实有弹性，按压无软烂、不渗水，切面纹理清晰，表面干爽无黏液、无杂质，新鲜度佳。		16	
24	禽肉类	鸭爪	斤	精品	新鲜洁净无异味、无腐烂变质，形态完整无破损畸形，趾甲修剪整齐，无淤血发黑、无黏液杂质；肉质紧实有弹性，表皮干爽有光泽，大小基本均匀，无变质发黏情况，符合食品卫生安全相关标准。		20	
25	禽肉类	鸭肠	斤	新鲜精品	色泽呈自然乳白或淡粉有光泽，无异味，质地脆嫩有弹性，无黏腻无淤血，无杂质无破损，规格均匀、清洗干净无残留。		15	
26	禽肉类	鸭翅	斤	精品	色泽鲜亮，无损伤淤血，无异味杂质，羽毛去净。		15	

27	水产类	含冷冻产品：包含但不限于草鱼、鲢鱼、荷花鱼、鲑鱼、带鱼、金丝鱼、田螺、小河虾等海鲜类、淡水鱼类。	大罗非	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。鱼身完整无破损，体表呈大罗非鱼自然鲜活色泽，水润有光泽，无发白、发黏、脱鳞。鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。肉质紧实有弹性，按压回弹好，具有自然清腥味，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻。	暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米。 2. 加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。 3. 加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好。	13	
28	水产类		草鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。规格：约 3 斤/条，个体大小均匀。体表光滑有光泽，呈鱼类自然鲜活色泽，无褪色、发暗，鳞片完整不易脱落；眼球饱满清澈，鳃丝鲜红，新鲜度佳。肉质紧密有弹性，按压后迅速恢复；具有鱼类特有清新腥味，无异味、臭味。鱼体无可见杂质、异物及寄生虫，清理干净无残留，整体品质达标。		17	
29	水产类		黄蜂鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，鱼头完整无破损、无缺角，重量约 0.5 斤/条，规格达标。鱼鳃鲜红洁净，无发黑、腐烂、黏腻，眼球饱满清澈无浑浊。鱼身切口新鲜，肉质紧实有弹性，按压快速回弹。具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、臭味等任何异味。		25	
30	水产类		大鱼头	斤	新鲜精品	当日宰杀，鱼头完整无破损、无缺角，重量 3 斤以上，规格达标。鱼鳃鲜红洁净，无发黑、腐烂、黏腻，眼球饱满清澈无浑浊。鱼身切口新鲜，肉质紧实有弹性，按压快速回弹。具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、臭味等任何异味。鱼腹黑膜、血水清理彻底，无杂质、寄生虫，整体干爽无残留，新鲜无反复解冻。		15	
31	水产		禾花鱼	斤	新鲜	当日杀好，鱼身完整无破损，重量约 6-8 条/斤，		18	

	类			精品	且大小均匀、规格达标。体表呈自然鲜活色泽，光滑有光泽，无发白、发黏、脱鳞。鳃丝鲜红洁净，无发黑腐烂，眼球饱满清澈。鱼腹清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽。肉质紧实有弹性、按压回弹，具有自然清腥味，无酸腐味、臭味等任何异味，新鲜无反复解冻。		
32	水产类		草鱼腩	斤	新鲜精品	草鱼腩块形规整、大小均匀，无破损碎块。肉质呈新鲜淡粉色，纹理清晰紧实，按压有弹性、回弹好，无发柴、发黑、软烂。表面干爽无黏腻、无血水渗出，具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、馊味等任何异味。无鱼鳞、鱼膜残留，无杂质、异物及寄生虫，新鲜无反复解冻，品质完好。	20
33	水产类		叉尾鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，重量约1.8-2.2斤/条，规格达标。表皮水润有光泽，呈自然鲜活色泽，无发白、发黏。鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。肉质紧实有弹性，按压回弹好，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻。	18
34	水产类		鲶鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，体表光滑无黏腻结块，呈鲶鱼自然鲜活色泽，无发暗、腐斑。重量约2-2.5斤/条，鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽。肉质紧实有弹性，按压快速回弹，具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻，整体无杂质、寄生虫。	20
35	水产类		鲈鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，重量约2斤/条、规格达标。表皮水润有光泽，呈自然鲜活色泽，	28

					无发白、发黏。鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。肉质紧实有弹性，按压回弹好，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻。		
36	水产类		鲟龙鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。鱼身完整无破损，重量约3斤/条、规格达标。体表呈鲟龙鱼自然色泽，水润无发黏、腐斑，鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。肉质紧实有弹性，按压快速回弹，具有鱼类自然清腥味，无酸腐味、臭味等异味，新鲜无反复解冻，无杂质寄生虫。	26
37	水产类		桂花鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼身完整无破损，重量约2斤/条、规格达标。体表呈桂花鱼自然鲜活色泽，水润有光泽，无发白、发黏。鳃部鲜红洁净，无发黑腐烂。鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。肉质紧实有弹性，按压回弹好，无酸腐味、臭味等任何异味，新鲜无反复解冻。	55
38	水产类		巴沙鱼肉	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。重量约2斤/条，鱼肉呈自然的乳白色或淡粉色，色泽均匀，无发灰、发黄、发暗等异常色泽，切面有光泽，冰衣≤15%-20%，具有巴沙鱼特有的清淡鱼腥味，无异味。	40
39	水产类		兰刀鱼	斤	新鲜精品	当日杀好，鱼腹内脏清理彻底，无黑膜、血水残留，腹腔干爽无黏腻。鱼身完整无破损，重量约6-8条/斤、规格达标。体表呈自然鲜活色泽，水润有光泽，无发白、发黏。鳃部鲜红洁	17

					净,无发黑腐烂。鱼腹内脏清理彻底,无黑膜、 血水残留,腹腔干爽无黏腻。肉质紧实有弹性, 按压回弹好,无酸腐味、臭味等任何异味,新 鲜无反复解冻。		
40	水产 类		明虾	斤	新鲜 精品	明虾约 23-25 只/斤,个大均匀。虾体鲜活,活 蹦乱跳可正常活动,无黑头,虾身不弯曲、不 发白,无无法活动的情况,成活率达 98% 以上。 体表光洁无黏腻、无腐斑,肉质紧实有弹性, 具有海虾自然清鲜味,无酸腐味、臭味等任何 异味,新鲜无变质。	33
41	水产 类		斑节虾	斤	新鲜 精品	斑节虾约 13-16 只/斤,个大均匀、规格达标。 虾体鲜活饱满,活蹦乱跳可正常活动,无黑头, 虾身不弯曲、不发白,无无法活动的情况。体 表光洁有光泽、无黏腻腐斑,虾壳紧实不脱落, 肉质弹嫩紧实,具有斑节虾自然鲜香味,无酸 腐味、臭味等任何异味,新鲜无变质、无解冻 反复。	55
42	水产 类		车螺	斤	新鲜 精品	螺体鲜活可活动,大小均匀、无破损空壳,去 尾干净无残留、切口平整。外壳洁净无污泥腐 斑,螺肉饱满不干瘪,无发黑、发黏、异味。 肉质紧实有弹性,具有车螺自然鲜味,无酸腐 味、腥臭味等。无泥沙、寄生虫及可见杂质, 整体新鲜无变质,焯水后无脱肉、散碎情况。	15
43	水产 类		去尾田螺	斤	新鲜 精品	螺体鲜活可活动,大小均匀、无破损空壳,去 尾干净无残留、切口平整。外壳洁净无污泥腐 斑,螺肉饱满不干瘪,无发黑、发黏、异味。 肉质紧实有弹性,具有田螺自然鲜味,无酸腐 味、腥臭味等。无泥沙、寄生虫及可见杂质, 整体新鲜无变质,焯水后无脱肉、散碎情况。	15

44	水产类		去尾石螺	斤	新鲜精品	螺体鲜活可活动，大小均匀无破损空壳，去尾干净无残留、切口平整。外壳洁净无污泥、无腐斑，螺肉饱满不干瘪，无发黑、发黏情况。具石螺自然鲜味，无酸腐味、腥臭味等任何异味，无泥沙、寄生虫及可见杂质，整体新鲜无变质，焯水后螺肉紧实不脱壳、不散碎。		15	
45	蔬菜类	包含但不限于冬瓜、黄瓜、青瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、青豆、豆角、莲藕、笋丝片、酸菜、酸笋、茄子、番茄、萝卜、胡萝卜、洋葱、青椒、玉米、芋头、淮山、小白菜、大白菜、菜花、上海青、西兰花、生菜、油	带皮糯玉米	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.新鲜、无虫害，自然熟，水分足，颗粒饱满。		4	
46	蔬菜类		带皮甜玉米	斤	新鲜精品	1.果穗饱满规整，无畸形、破损，苞叶鲜绿紧实不枯萎发黄，无霉斑、虫蛀孔洞；2.剥去外层苞叶，籽粒排列整齐、饱满圆润，色泽鲜亮无干瘪、发黑，无缺粒空穗；3.无腐烂、异味，手感挺实，基部无老根霉变，无泡水增重、农药残留异味，整体新鲜无萎蔫。		5	
47	蔬菜类		甜玉米粒	斤	新鲜精品	1.籽粒饱满圆润、色泽鲜亮均匀，无干瘪、发黑、发褐，无未成熟青粒、霉变粒；2.无杂质、无泥沙、无玉米芯碎渣，无虫蛀痕迹及异味；3.籽粒干爽不黏手，无泡水增重、无汁液渗出，无腐烂变质，批次无秕粒、碎粒混杂，整体新鲜无发酸发馊。		5.5	
48	蔬菜类		糯玉米粒	斤	新鲜精品	1.果棒饱满规整、大小均匀，苞叶鲜绿无干枯发黄，剥叶后玉米粒排列紧密、色泽金黄鲜亮，无发黑、干瘪、虫蛀。2.玉米粒饱满多汁，捏压有弹性，无空心、霉点，果芯无腐烂，表面洁净无泥沙、杂质。3.具有甜玉米自然清甜味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎		5	

		麦菜、空心菜、韭菜、蒜米、凤尾菇、姜、茼蒿、红薯、金针菇等。各种蔬菜应具有本品种固有的颜色、光泽，具有相应的成熟度及鲜嫩度，具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，无腐败味和其他异味，水分充足，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。必须				蔫发绵，批次无老硬、变质果棒混杂，大小均匀。		
49	蔬菜类		铁棍山药	斤	新鲜精品	新鲜、细长均匀、无腐烂、无泥、直径约3厘米，约1.2斤/条。采购人要求去皮时，应去皮干净，无腐烂、无斑。		9
50	蔬菜类		去皮铁棍山药	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、须根残留，表皮光滑完整，无破损、疤痕、霉点及褐变斑块，无虫蛀孔洞，无泥沙杂质附着。2.薯身粗细均匀、挺直紧实，无空心、糠心，肉质洁白细腻，捏压有弹性，无发软、出水、发绵情况。3.无腐烂、酸败等异味，具有铁棍山药自然清香味，无泡水增重、硫磺熏制痕迹，批次无畸形、变质薯段混杂，整体新鲜完整。4.规格：大小均匀，直径约3厘米，约1.2斤/条。		10
51	蔬菜类		去皮大芋头	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀，约1.2-2斤/个。		8
52	蔬菜类		去皮淮山	斤	新鲜精品	1.根茎挺直规整、粗细均匀，色泽乳白微黄，无发黑、褐变、霉点，表皮无破损、软烂部位。2.肉质紧实绵密，捏压有弹性，无空心、纤维化，切面水润无干缩，表面洁净无泥沙杂质。3.具淮山自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、发黏，批次无老根、变质淮山段混杂。		9
53	蔬菜类		白萝卜	斤	新鲜精品	1.形状规整顺直、大小均匀，表皮光滑白净，无黑斑、裂口、疤痕，无空心、糠心，根须少		2

		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》、《食品中污染物限量》、《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。				且洁净。2.肉质紧实脆嫩，捏压有弹性，切面水润无发黄、纤维化，无霉点、虫蛀，无泥沙杂质附着。3.具白萝卜自然清甜味，无酸腐、霉味等异味，手感沉实不发飘，批次无蔫软、变质萝卜混杂，大小均匀。		
54	蔬菜类		去皮白萝卜	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、根须残留，表皮光滑完整无破损、疤痕、霉点及褐变斑块，无虫蛀孔洞，无泥沙杂质附着，萝卜身形规整无畸形、断裂。2.肉质紧实脆嫩、色泽洁白均匀，内部无空心、糠心、发黑变质，捏压有弹性，无发软、渗水、发绵等变质情况。3.无腐烂、酸败等异味，具有白萝卜自然清香味，无泡水增重、硫磺熏制痕迹，批次无变质、发糠萝卜块混杂，整体新鲜洁净。4.规格：大小均匀。		3
55	蔬菜类		红萝卜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		3
56	蔬菜类		去皮红萝卜	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、根须残留，表皮光滑完整，无破损、疤痕、霉点及褐变斑块，无虫蛀孔洞，无泥沙杂质附着，萝卜身形规整无畸形。2.肉质紧实脆嫩、色泽鲜红均匀，内部无空心、糠心、发黑变质，捏压有弹性，无发软、渗水、发绵等情况。3.无腐烂、酸败等异味，具有红萝卜自然清香味，无泡水增重、硫磺熏制痕迹，批次无变质、发糠萝卜块混杂，整体新鲜洁净。		3.5

57	蔬菜类		去皮冬瓜	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、瓜瓤残留,表皮平整无破损、疤痕,无霉点、虫蛀孔洞及青斑,无杂质附着。2.瓜肉洁白紧实、色泽均匀,无空心、糠心、内部发黑褐变,捏压有弹性,无发软、渗水情况。3.无腐烂、酸败等异味,表面清洁无泥沙,无泡水增重现象,切块规整,批次无变质、发绵瓜块混杂,大小均匀,新鲜,约30-40斤/个。		4	
58	蔬菜类		去皮土豆	斤	新鲜精品	1.去皮彻底无老皮、芽眼残留,表皮光滑完整,无破损、疤痕、霉点、青斑及虫蛀孔洞,无杂质附着。2.薯肉紧实洁白、色泽均匀,无空心、糠心、内部发黑褐变,捏压土豆有弹性,无发软、出水情况。3.无腐烂、酸败等异味,表面清洁无泥沙,无泡水增重现象,批次无变质、发糠薯块混杂。4.规格:大小均匀。		4	
59	蔬菜类		去皮粉莲藕	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该根茎类蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无畸形,无严重损伤;3.质地:质地坚实,无空心、糠心,无软烂;4.新鲜度:无发芽(允许范围内除外)、无腐烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。		5.5	
60	蔬菜类		去皮莲藕	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该根茎类蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无畸形,无严重损伤;3.质地:质地坚实,无空心、糠心,无软烂;4.新鲜度:无发芽(允许范围内除外)、无腐烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。		5.5	
61	蔬菜类		去皮荷兰豆	斤	新鲜精品	去皮彻底无筋丝残留,豆荚鲜绿脆挺、色泽均匀无发黄发蔫,无霉斑虫蛀、无破损软烂,豆		5	

					粒饱满无空荚，表面清洁无泥沙杂质，无异味、无泡水增重，整体完整度高，无干瘪畸形果。		
62	蔬菜类		板栗南瓜	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2. 形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3. 质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4. 新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5. 杂质：无可见杂质，清洗干净；6. 规格：大小均匀。	5
63	蔬菜类		去皮老南瓜	斤	新鲜精品	去皮彻底无残留，瓜肉紧实金黄无空心、无霉斑虫蛀，无软烂变质、无异味，表面清洁无泥沙，瓜形规整无破损、无生水浸泡增重。	3.5
64	蔬菜类		去皮莴笋	斤	新鲜精品	去皮彻底无硬筋，新鲜挺实无空心，色泽均匀无霉斑，清洁无杂可直接切配。	4
65	蔬菜类		去头西兰花	斤	新鲜精品	花球紧实完整、色泽鲜绿无发黄，无霉斑虫蛀、无腐烂萎蔫，花茎削平无老根，清洁无泥沙杂质，无异味、手感挺实。	6
66	蔬菜类		去皮丝瓜	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2. 形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3. 质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4. 新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5. 杂质：无可见杂质，清洗干净；6. 规格：大小均匀。	6
67	蔬菜类		大葱(京葱)	斤	新鲜精品	1. 葱白粗壮紧实、长度均匀，色泽洁白无发灰、褐变，葱叶鲜绿舒展，无干枯、发黄、焦边，株型挺直无弯折、腐烂。 2. 整体无霉点、虫蛀痕迹，根部洁净无泥沙、老根，无空心、糠心，无断裂破损，无杂草等杂质附着。 3. 手感硬挺有韧性，具有大葱自然辛辣清香，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无蔫软、	5

					变质葱株混杂。		
68	蔬菜类	洋葱	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	3	
69	蔬菜类	去皮干葱头	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8	
70	蔬菜类	去头有机菜花	斤	新鲜精品	花球松散均匀、色泽乳白微黄无发黑发黄，去头平整无老根残留，无霉斑虫蛀、无腐烂萎蔫，茎部脆嫩无空心，表面清洁无泥沙杂质，无异味、手感挺实，无泡水增重情况。	5.5	
71	蔬菜类	去皮节瓜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	4.5	
72	蔬菜类	去皮青木瓜	斤	新鲜精品	1.果体规整饱满、大小均匀，色泽浅绿白嫩，无发黑、褐变、黑斑，表皮无破损、腐烂部位。 2.肉质紧实脆嫩，捏压有弹性，无空心、纤维化，无霉点、虫蛀痕迹，表面洁净无泥沙杂质。 3.具有青木瓜自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无熟软、变	4	

					质果体混杂。		
73	蔬菜类		去皮蒜米	斤	新鲜精品	颗粒干爽光泽明亮，无伤疤霉点黑点。	8
74	蔬菜类		去壳毛豆	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	12
75	蔬菜类		去壳茭白	斤	新鲜精品	1.茭白茎形规整饱满、粗细均匀，色泽洁白微黄，无发黑、褐变、黑斑，表皮无破损、软烂、空心部位。2.肉质脆嫩紧实，捏压有弹性，无纤维化、霉点、虫蛀痕迹，切面水润无干缩，表面洁净无泥沙杂质。3.具有茭白自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、发黏，批次无老茎、变质茭白段混杂。	10
76	蔬菜类		去皮山东姜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	9
77	蔬菜类		嫩子姜	斤	新鲜精品	1.姜体鲜嫩饱满、粗细均匀，色泽浅黄白嫩无发黑、褐变，表皮光滑无褶皱、疤痕，无老根、腐烂部位。2.肉质脆嫩紧实，捏压有弹性，无空心、纤维化，无霉点、虫蛀痕迹，表面洁净无泥沙杂质。3.具嫩子姜自然清辛味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无老姜、变质姜块混杂。	12

78	蔬菜类		沙姜	斤	新鲜精品	1.姜块饱满紧实、大小均匀，色泽浅黄或棕黄鲜亮，无发黑、褐变、霉点，表皮无破损、腐烂、干缩起皱。2.质地坚硬脆嫩，切面平整无空心、纤维化，无泥沙、杂质附着，无虫蛀痕迹，掂之手感沉实。3.沙姜独特辛香浓郁，无酸腐、霉味、异味，无泡水增重、受潮发黏，批次无变质、干瘪姜块混杂。		17	
79	蔬菜类		黄姜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		8	
80	蔬菜类		雷公根	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		7	
81	蔬菜类		紫苏	斤	新鲜精品	1.株叶完整舒展、无碎叶，色泽紫绿鲜亮，无发黄枯萎、焦边，茎秆挺直无软烂、断裂。2.叶片厚实无虫咬斑、霉点、褐变，无泥沙、杂草等杂质附着，无蔫软发皱、掉叶情况。3.紫苏独特辛香浓郁，无酸腐、霉味等异味，手感水灵挺实，无泡水增重，批次无黄叶、烂叶混杂。		8	
82	蔬菜类		紫包菜	斤	新鲜精品	1.菜球紧实坚硬、外形规整，无开裂松散，色泽紫艳均匀，无发黄、黑斑、枯萎，外层叶片无破损腐烂。2.叶片脆嫩厚实，无虫咬斑、霉点，根部切口平整无腐烂，表面洁净无泥沙、杂草等杂质。3.手感沉实，具有自然清香味，		5.5	

					无酸腐、霉味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无空心、变质菜球混杂。		
83	蔬菜类		铁头包菜	斤	新鲜精品	1.菜球紧实坚硬、外形规整，无开裂松散，色泽鲜绿均匀，无发黄、黑斑、枯萎，外层叶片无破损腐烂。2.叶片厚实脆嫩，无虫咬斑、霉点，根部切口平整无腐烂，表面洁净无泥沙、杂草等杂质。3.手感沉实，具有自然清香味，无酸腐、霉味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无空心、变质菜球混杂，大小均匀。	5
84	蔬菜类		包菜	斤	新鲜精品	1.菜球紧实饱满、大小均匀，外形规整无开裂、松散，色泽鲜绿或浅绿均匀，无发黄、枯萎、黑斑，外层叶片无破损腐烂。2.叶片厚实脆嫩，无虫咬斑、霉点、虫蛀痕迹，根部切口平整无腐烂，无泥沙、杂草等杂质附着。3.手感沉实，具有包菜自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无空心、变质菜球混杂。	2
85	蔬菜类		生菜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	3
86	蔬菜类		小芥菜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	4

87	蔬菜类		油麦菜	斤	新鲜精品	颜色翠绿，无斑点，无黄叶，长约12~18cm。		4	
88	蔬菜类		卷筒青	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2. 形态：形状完整，无破损、虫蛀；3. 质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4. 新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5. 杂质：无可见杂质，清洗干净。		3	
89	蔬菜类		娃娃菜	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2. 形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3. 质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4. 新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5. 杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6. 规格：大小均匀。		3	
90	蔬菜类		娃娃菜	包	新鲜精品	新鲜、色黄，鲜嫩，不掉叶，3棵/包。规格：大小均匀。		8	
91	蔬菜类		小白菜	斤	新鲜精品	1. 株型完整挺直、大小均匀，色泽鲜绿光亮，无发黄、枯萎、蔫软，菜梗脆嫩粗细均匀，无老筋、空心、断裂情况。2. 叶片舒展完整，无虫咬斑、霉点、褐变，整体无虫蛀、破损腐烂，根部洁净无泥沙，无杂草等杂质附着。3. 手感水灵挺实，具有小白菜自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无老梗、黄叶、烂叶混杂。		3	
92	蔬菜类		大白菜	斤	新鲜精品	1. 菜球紧实饱满、外形规整，无开裂松散，色泽鲜绿洁白均匀，无发黄、黑斑，外层叶片无破损腐烂。2. 叶片厚实脆嫩，无虫咬斑、霉点，根部切口平整无腐烂，表面洁净无泥沙、杂草等杂质。3. 手感沉实，具有自然清香味，无酸腐、霉味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无空心、变质菜球混杂。		2.5	

93	蔬菜类		百花菜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		6	
94	蔬菜类		菠菜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		5	
95	蔬菜类		菜心	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		5	
96	蔬菜类		空心菜	斤	新鲜精品	1.茎秆鲜嫩挺直、粗细均匀，色泽鲜绿无发黄、枯萎，茎部空心适中无霉烂，无老筋、断裂、虫蛀痕迹，节间疏密均匀。2.叶片舒展完整、颜色鲜亮，无黄烂叶、虫咬斑、霉点，整体无破损腐烂，根部洁净无泥沙，无杂草等杂质附着。3.手感水灵挺实、无萎蔫发蔫，具有空心菜自然清香味，无酸腐、异味，无泡水增重，批次无老梗、烂叶混杂，整体新鲜完整。		5	
97	蔬菜类		菜心	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维		4	

					化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
98	蔬菜类	空心菜梗	斤	新鲜精品	1.菜梗鲜嫩挺直、粗细均匀，色泽鲜绿无发黄、褐变，无老筋、空心、断裂，节间疏密适中。2.肉质脆嫩紧实，无霉点、虫蛀痕迹，表面洁净无泥沙、杂质，无软烂、发黏变质部位。3.具有空心菜自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无老梗、烂梗混杂。	6	
99	蔬菜类	香干	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	8	
100	蔬菜类	蒜苗	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	7	
101	蔬菜类	大葱	斤	新鲜精品	根透白，粗细一致，脆嫩，无泥，葱叶碧绿，肢体粗壮，葱白长，葱白约35厘米以上，总长约35cm~50cm/根。规格：大小均匀。	5	
102	蔬菜类	葱白	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	9	

103	蔬菜类		蒜苔	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		9	
104	蔬菜类		葱花	斤	新鲜精品	株型挺实完整、无散把蔫软，色泽鲜绿洁白分层清晰，无发黄枯萎、霉斑虫蛀及腐烂，茎部粗壮无老筋硬梗，根部洁净无泥沙，无异味、无泡水增重，整把无黄叶杂质混杂，叶片舒展无破损；颜色翠绿，根白无斑点，无黄叶，长20~30cm。		7	
105	蔬菜类		香菜	斤	新鲜精品	1.根茎鲜嫩挺直、粗细均匀，色泽鲜绿无发黄、枯萎，根部洁净无老根、腐烂，无断裂、虫蛀痕迹，株型完整。2.叶片舒展翠绿、无黄烂叶、虫咬斑、霉点，整体无破损腐烂，无泥沙、杂草等杂质附着，无蔫软发皱。3.手感水灵挺实，具有香菜浓郁自然清香味，无酸腐、异味，无泡水增重，批次无老梗、黄叶、烂叶混杂。		10	
106	蔬菜类		香芹	斤	新鲜精品	1茎秆鲜嫩挺直、粗细均匀，色泽鲜绿无发黄、枯萎，无老筋、空心、断裂，节间疏密适中，根部洁净无老根、腐烂。2.叶片翠绿完整、无黄烂叶、虫咬斑、霉点，整体无虫蛀、破损，无泥沙、杂草等杂质附着，无蔫软发皱。3.手感水灵挺实，具有香芹自然清香味，无酸腐、异味，无泡水增重，批次无老梗、黄叶、烂叶混杂，整体新鲜。		6	
107	蔬菜类		快菜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然鲜亮色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫		4	

					蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
108	蔬菜类		红米菜	斤	新鲜精品	1.株型完整挺直、长短均匀，色泽红亮鲜润，无发黄枯萎、蔫软发皱，菜梗脆嫩无老筋、空心、断裂。2.叶片舒展无虫咬斑、霉点、褐变，无破损腐烂，根部洁净无泥沙、杂草等杂质附着。3.手感水灵挺实，具有红米菜自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无老梗、黄叶混杂。	6
109	蔬菜类		韭菜花	斤	新鲜精品	1.花茎鲜嫩挺直、粗细均匀，色泽鲜绿无发黄、枯萎，无老筋、空心，花穗饱满紧实，无脱落、发黑变质。2.整体无霉斑、虫蛀、破损腐烂，且鲜嫩无黄烂，无泥沙、杂草等杂质附着。3.手感水灵挺实，无萎蔫、发蔫，具有韭菜花自然清香味，无酸腐、异味，无泡水增重，批次无烂梗杂叶混杂。	14
110	蔬菜类		韭菜	斤	新鲜精品	1.株型挺直整齐、长短均匀，色泽翠绿鲜亮，无发黄、干枯、蔫软，根部白净紧实，无老根、腐烂、断裂。2.叶片肥厚完整，无虫咬斑、霉点、褐变，无泥沙、杂草等杂质附着，无空心、干尖情况。3.手感水灵挺实，韭菜香气浓郁，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无黄叶、烂叶混杂。	4
111	蔬菜类		上海青	斤	新鲜精品	1.株型完整挺直、大小均匀，色泽鲜绿光亮，无发黄枯萎、蔫软发皱，菜梗肥厚脆嫩，无老筋、空心、断裂。2.叶片舒展紧致，无虫咬斑、霉点、褐变，无破损腐烂，根部洁净无泥沙、	4

					杂草等杂质附着。3.手感水灵挺实，有自然清香味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无老梗、黄叶、烂叶混杂。		
112	蔬菜类	剥好的枸杞叶	斤	新鲜精品	1.叶片完整舒展、无碎叶烂叶，色泽嫩绿鲜亮，无发黄枯萎、焦边褐斑，茎梗细嫩无老硬纤维化。2.无虫咬痕迹、霉点杂质，无泥沙残留，手感水灵挺实，无萎蔫发皱、出水黏腻情况。3.具有枸杞叶自然清鲜气味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重，批次无黄叶、老梗混杂。	10	
113	蔬菜类	剥皮的南瓜花	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8	
114	蔬菜类	一点红	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	6	
115	蔬菜类	茱萸	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	9	
116	蔬菜类	鲜茅根	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	15	
117	蔬菜类	甜蜜豆	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、	7	

					病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，豆粒新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
118	蔬菜类	鱼腥草	斤	新鲜精品	1.根茎挺直粗细均匀、节间清晰，色泽白润带粉，无发黑、褐变、霉点，无老根、腐烂、断裂部位。2.肉质脆嫩紧实，叶片鲜绿无枯黄、虫咬，表面洁净无泥沙、杂质，无发黏、软烂情况。3.鱼腥草独特清香味浓郁，无酸腐、霉味等异味，手感水灵，无泡水增重，批次无老茎、变质根茎混杂。	8	
119	蔬菜类	大芥兰	斤	新鲜精品	1.株型挺直完整，茎秆粗壮均匀、色泽鲜绿，无空心、开裂、老筋，菜叶舒展无发黄、焦边、虫咬斑。2.肉质脆嫩紧实，捏压有弹性，无霉点、褐变，根部切口新鲜无腐烂，表面洁净无泥沙、杂草杂质。3.具有大芥兰自然清香味，无酸腐、霉味等异味，手感水灵挺实，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无老株、变质菜体混杂。	5	
120	蔬菜类	带壳毛豆	斤	新鲜精品	1.豆荚饱满紧实、长短均匀，色泽鲜绿无发黄、干枯，荚壳无破损、虫蛀、霉点，无干瘪空荚。2.剥开后豆粒圆润饱满、色泽嫩绿，无发黑、腐烂，捏压有弹性，无泥沙、杂草等杂质附着。3.具有毛豆自然清香味，无酸腐、霉味、异味，手感水灵不发蔫，无泡水增重，批次无老粒、变质豆荚混杂。	7	
121	蔬菜类	黄瓜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口	4	

					感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。			
122	蔬菜类		西红柿	斤	新鲜精品	新鲜，颜色鲜红，无明显疤痕，无挤伤、腐烂，大小均匀，约4个/斤。	4	
123	蔬菜类		土番茄	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	9	
124	蔬菜类		苦瓜	斤	新鲜精品	1.果形规整、大小均匀，色泽鲜绿光亮无发暗、黄斑，表皮纹路清晰，无裂口、凹陷、疤痕及腐烂部位。2.果肉紧实、捏压有弹性，无空心、发软、绵化，瓜蒂翠绿无干枯，无霉点、虫蛀，表面洁净无泥沙。3.具有苦瓜自然清苦味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫，批次无变质、蔫软果体混杂，新鲜完整。	5	
125	蔬菜类		茄子	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	4	
126	蔬菜类		红薯叶	斤	新鲜精品	叶片鲜嫩完整、色泽鲜绿无发黄枯萎，无霉斑虫蛀、无破损腐烂，茎部脆嫩无老筋，无泥沙杂草等杂质，无异味、无农药残留，整体干净水灵，无蔫软失水、无变质发黑情况，批次无黄叶烂叶混杂。	5	

127	蔬菜类		小芋头	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。表皮无凹凸、无泥块、泥浆；小芋头约10个/斤。		4.5	
128	蔬菜类		青瓜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，瓜蒂新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。水分充足，色泽鲜绿，带刺，直而挺，无异型，粗细均匀，表皮无擦伤，约0.8-1斤/个。		3.5	
129	蔬菜类		西葫芦	斤	新鲜精品	1.果形规整顺直，无畸形、裂口、凹陷，表皮光滑紧实，无霉斑、虫蛀、破损及疤痕；2.色泽鲜绿均匀，无发黄、发蔫、表皮起皱，捏压果肉紧实有弹性，无空心、糠心；3.无腐烂变质、无异味，基部无老根霉变，无泡水增重，整体新鲜水灵，无泥沙杂质附着。4.规格：大小均匀。		3.5	
130	蔬菜类		红甜椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		8	
131	蔬菜		青尖椒	斤	新鲜	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、		6	

	类			精品	斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
132	蔬菜类	黄灯笼椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		9
133	蔬菜类	红尖椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		12
134	蔬菜类	红泡椒	斤	新鲜精品	1.果形规整顺直，大小均匀，色泽鲜红光亮无发暗、青斑，表皮光滑紧实有光泽，无褶皱、裂口、凹陷及疤痕。2.果肉饱满厚实，捏压有弹性，无空心、软烂，新鲜翠绿无干枯，无霉点、虫蛀、破损腐烂情况。3.具红泡椒自然辛辣味，无酸腐、霉味等异味，表面洁净无泥沙杂质，无泡水增重，批次无变质、蔫软椒果混杂。		7
135	蔬菜类	指天椒	斤	新鲜精品	1.果形小巧规整、大小均匀，色泽鲜红透亮无发暗、青斑，表皮光滑紧实有光泽，无褶皱、裂口、凹陷及疤痕，果身无畸形。2.果肉饱满，捏压有弹性，无空心、软烂，新鲜翠绿无干枯，		12

					无霉点、虫蛀、破损腐烂情况，无泥沙杂质附着。3.具指尖椒浓郁自然辛辣味，无酸腐、霉味等异味，无泡水增重、萎蔫发绵，批次无变质、蔫软椒果混杂，整体新鲜完整。		
136	蔬菜类	青美人椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	6	
137	蔬菜类	红美人椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	10	
138	蔬菜类	整个酸笋	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	5	
139	蔬菜类	甜笋片	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	5	
140	蔬菜类	海带丝	件	新鲜精品	1.丝条粗细均匀、长短适中，无碎渣、结块，色泽墨绿或深褐鲜亮，无发白、发黄、霉点，表面无黏滑附着物。2.质地柔韧有弹性，无软烂、干硬发脆，无泥沙、杂草等杂质，无异味、腐坏部位。3.泡发后无过度膨胀、脱胶，	30	

					具有海带自然清腥味，无酸腐、霉味，批次无变质、劣质海带丝混杂。		
141	蔬菜类		凉薯	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2. 形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3. 质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4. 新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5. 杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6. 规格：大小均匀。	3
142	蔬菜类		小红薯	斤	新鲜精品	1. 薯形规整饱满、无畸形破损，表皮光滑无黑斑、霉点、腐烂，根须细少洁净，无干瘪发皱、虫蛀孔洞。2. 掂之手感沉实不发飘，按压表皮坚硬无凹陷，切面果肉细腻绵密，无空心、糠心、纤维化情况。3. 具有小红薯自然清甜味，无酸腐、霉味等任何异味，无泡水增重、表皮发黏，批次无蔫软、变质薯块混杂。大小均匀。	4
143	蔬菜类		中红薯	斤	新鲜精品	新鲜、粉糯无筋，肉质细嫩，无长芽，无腐烂，大小均匀，大个约0.4-0.5斤/个，小个约6个/斤。规格：大小均匀。	4.5
144	蔬菜类		大红薯	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变色；2. 形态：形状完整，无畸形，无严重损伤；3. 质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂；4. 新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5. 杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6. 规格：大小均匀。	5
145	蔬菜类		紫心薯	斤	新鲜精品	1. 薯形规整饱满、无畸形破损，表皮光滑无黑斑、霉点、腐烂，根须少且洁净，无干瘪发皱。2. 肉质紧实绵密，掂之手感沉实不发飘，切面紫芯均匀无空心、糠心，无纤维化、虫蛀痕迹。3. 具有紫心薯自然清香味，无酸腐、霉味等异	4.5

					味,无泡水增重、受潮发黏,批次无蔫软、变质薯块混杂。大小均匀。		
146	蔬菜类	黄豆芽	斤	新鲜精品	1.芽身挺直粗壮、长短均匀,色泽洁白微黄,豆瓣完整饱满、无发黑发蔫,芽根短小无老根,无烂芽、畸形芽。2.整体无霉斑、虫蛀,无黏连、发滑,表面洁净无泥沙、杂质,无腐烂变质部位。3.手感脆嫩水灵,无萎蔫发绵,具豆芽自然清香味,无酸腐、异味,无泡水增重,批次无老根、烂芽混杂。	3	
147	蔬菜类	绿豆芽	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、斑点;2.形态:形状完整,无畸形,无虫蛀、病斑;3.质地:质地紧实,无空心、软烂,口感清脆;4.新鲜度:新鲜饱满,无腐烂、变质,新鲜;5.杂质:无可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	3	
148	蔬菜类	千叶豆腐	盒	新鲜精品	1.块型规整均匀、无碎块变形,色泽乳白微黄、无发黑发灰,表面光滑无霉点、黏腻附着物及破损。2.质地紧实有弹性,捏压不松散、无软烂,切面细密无空洞,无异味、腐坏变质部位。3.具有豆制品自然清香味,无酸腐、霉味、哈喇味,无渗水、返潮发黏,批次无变质、劣质千叶豆腐混杂。	6	
149	蔬菜类	豆腐皮	斤	新鲜精品	皮身温湿柔软,无干燥干硬,无杂质发霉迹象。	8	
150	蔬菜类	魔芋豆腐	斤	新鲜精品	1.块型规整完整、无碎渣,色泽乳白或浅灰均匀,无发黑、发暗、霉点,表面光滑无黏腻附着物2.质地紧实有弹性,捏压不松散、无软烂,切面细密无孔洞,无生水浸泡、异味残留。3.具有魔芋豆腐本味,无酸腐味、馊味等任何异	4	

					味,手感干爽不发黏,批次无变质、软烂块体混杂。		
151	蔬菜类		水豆腐	斤	精品	新鲜,无异味,无腐烂变质、豆香味浓。	4
152	蔬菜类		豆皮	斤	新鲜精品	整张淡黄浅白色,干爽无粘液粘手,整齐无异味,有浅浅豆香。	8
153	蔬菜类		日本豆腐	支	精品	产品符合国家食品安全要求,新鲜,无异味,无腐烂变质、豆香味浓。	2
154	蔬菜类		小青柠檬	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该青柠檬自然色泽,无异常变色; 2.形态:形状完整,无破损、虫蛀;3.质地:质地良好,符合青柠檬特性;4.新鲜度:新鲜无腐烂、变质;5.杂质:无可见杂质,清洗干净。	10
155	蔬菜类		湿酸山黄皮	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该根茎类蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无畸形,无严重损伤; 3.质地:质地坚实,无空心、糠心,无软烂; 4.新鲜度:无发芽(允许范围内除外)、无腐烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	11
156	蔬菜类		去皮甜蜜豆	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,有光泽,无褪色、斑点;2.形态:形状完整,无畸形,无虫蛀、病斑;3.质地:质地紧实,无空心、软烂,口感清脆;4.新鲜度:新鲜饱满,无腐烂、变质,新鲜;5.杂质:无可见杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	8
157	蔬菜类		青萝卜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该根茎类蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无畸形,无严重损伤; 3.质地:质地坚实,无空心、糠心,无软烂; 4.新鲜度:无发芽(允许范围内除外)、无腐	7

					烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。		
158	蔬菜类	心里美萝卜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该根茎类蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无畸形,无严重损伤;3.质地:质地坚实,无空心、糠心,无软烂;4.新鲜度:无发芽(允许范围内除外)、无腐烂,表皮光滑;5.杂质:无泥沙、须根等杂质,清洗干净;6.规格:大小均匀。	8	
159	蔬菜类	小芥兰	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无破损、虫蛀;3.质地:质地良好,符合该蔬菜特性;4.新鲜度:新鲜无腐烂、变质;5.杂质:无可见杂质,清洗干净。	5	
160	蔬菜类	千里香	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无破损、虫蛀;3.质地:质地良好,符合该蔬菜特性;4.新鲜度:新鲜无腐烂、变质;5.杂质:无可见杂质,清洗干净。	21	
161	蔬菜类	西芹	斤	新鲜精品	鲜嫩透绿,不空心,不带叶,1.5-2斤/棵。规格:大小均匀。	5	
162	蔬菜类	金竹笋	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无破损、虫蛀;3.质地:质地良好,符合该蔬菜特性;4.新鲜度:新鲜无腐烂、变质;5.杂质:无可见杂质,清洗干净。	13	
163	蔬菜类	薄荷	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无破损、虫蛀;3.质地:质地良好,符合该蔬菜特性;4.新鲜度:新鲜无腐烂、变质;5.杂质:无可见杂质,清洗干净。	8	
164	蔬菜类	甜芥菜	斤	新鲜精品	1.色泽:呈该蔬菜自然鲜亮色泽,有光泽,无发黄、枯萎;2.形态:叶片完整,无破损、虫蛀、病斑;3.质地:质地脆嫩,无软烂、纤维	5	

					化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
165	蔬菜类	新鲜香茅	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	18	
166	蔬菜类	剥皮的南瓜苗	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8	
167	蔬菜类	佛手瓜苗	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	7	
168	蔬菜类	去皮马蹄	斤	新鲜精品	果体圆润饱满、大小均匀，无破损畸形，色泽洁白水润，无发黑、褐变、霉点黄斑，表皮无干缩发黏。肉质脆嫩紧实有弹性，切面无空心、纤维化、虫蛀，无泥沙杂质，无泡水增重。具马蹄自然清甜果香，无酸腐、馊味等任何异味，果肉无软烂出水，批次无蔫软、变质果体混杂。	12	
169	蔬菜类	鲜柠檬叶	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	12	

170	蔬菜类		兰豆苗	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		7	
171	蔬菜类		鲜车前草	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		8	
172	蔬菜类		鲜百合	包	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		12	
173	蔬菜类		蕃茜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		12	
174	蔬菜类		豆角	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		5	
175	蔬菜类		酸芥头	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。		8	
176	蔬菜		酸姜	斤	新鲜	1.色泽：呈该根茎类蔬菜自然色泽，无异常变		8	

	类			精品	色；2.形态：形状完整，无畸形，无严重损伤； 3.质地：质地坚实，无空心、糠心，无软烂； 4.新鲜度：无发芽（允许范围内除外）、无腐烂，表皮光滑；5.杂质：无泥沙、须根等杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。		
177	蔬菜类		酸辣椒	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无褪色、斑点；2.形态：形状完整，无畸形，无虫蛀、病斑；3.质地：质地紧实，无空心、软烂，口感清脆；4.新鲜度：新鲜饱满，无腐烂、变质，新鲜；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	8
178	蔬菜类		酸菜	斤	新鲜精品	1.菜叶完整无烂叶、老梗，色泽嫩黄 / 浅绿鲜亮，无发黑、霉点、生花，无泥沙、异物夹杂，菜身干爽不黏腻。2.质地脆韧有嚼劲，无软烂、纤维化，腌制汤汁清亮无浑浊、浮渣，无任何异味。3.具酸菜自然酸香，无刺鼻酸味、霉味、馊味，咸酸适口，无生水浸泡痕迹，批次无变质、腐坏菜叶混杂。	5
179	蔬菜类		酸菜	斤	新鲜精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，有光泽，无发黄、枯萎；2.形态：叶片完整，无破损、虫蛀、病斑；3.质地：质地脆嫩，无软烂、纤维化；4.新鲜度：新鲜水灵，无萎蔫，根部（如有）无腐烂；5.杂质：无泥沙、杂草等可见杂质，清洗干净；6.规格：大小均匀。	5
180	蔬菜类		酸笋丝	斤	新鲜精品	1.笋丝粗细均匀、长短适中，无断碎渣料，色泽呈自然酸笋黄，无发黑、发霉、褐变，笋身紧实无软烂发黏。2.无泥沙、杂草等杂质，无肉眼可见霉点、虫蛀痕迹，无生花、变质结块情况。3.具酸笋自然酸爽香味，无腐臭、霉味、	5.5

						异味，口感脆嫩无生涩，汤汁清亮无浑浊，批次无变质笋丝混杂。		
181	蔬菜类		酸梅	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2. 形态：形状完整，无破损、虫蛀；3. 质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4. 新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5. 杂质：无可见杂质，清洗干净。	8	
182	蔬菜类		酸豆角	斤	新鲜精品	1. 豆角条粗细均匀、长短适中，色泽嫩黄或鲜亮，无发黑、霉点、软烂，无杂质、霉花附着。2. 质地脆韧有嚼劲，无空心、纤维化，无生花、腐坏，汤汁清亮无浑浊、异味，包装完好无渗漏。3. 具酸豆角自然酸香，无刺鼻酸味、霉味、馊味，咸酸适口，批次无变质、软烂豆角混杂，无生水浸泡。大小均匀。	7	
183	蔬菜类		酸萝卜	斤	新鲜精品	1. 萝卜块 / 条大小均匀、形态完整，色泽嫩白或浅红鲜亮，无发黑、霉点、软烂，无杂质、霉花附着。2. 质地脆韧有嚼劲，无糠心、纤维化，无生花腐坏，汤汁清亮无浑浊，包装完好无渗漏鼓包。3. 具酸萝卜自然酸香，无刺鼻酸味、霉味、馊味，咸酸适口，批次无变质、软烂萝卜混杂。	8	
184	蔬菜类		酸柠檬	斤	新鲜精品	1. 色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2. 形态：形状完整，无破损、虫蛀；3. 质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4. 新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5. 杂质：无可见杂质，清洗干净。	9	
185	蔬菜类		饺子皮	斤	精品	1. 规格统一，直径、厚度均匀一致，边缘圆润无破损、毛边，面皮无干裂、粘连、变形情况。2. 色泽洁白微黄、无发黑发灰，表面光滑细腻，手感柔韧有弹性，捏压不易破、无掉渣。3. 无酸味、霉味等异味，具面粉自然清香，无干硬、	5	

					发黏返潮，批次无厚薄不均、破损皮混杂，整体新鲜无变质。		
186	蔬菜类		白蘑菇	斤	精品	无杂质、颜色不能太黑、菇蒂不能过长、无泡水。	13
187	蔬菜类		金针菇	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净；6.规格：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。	6
188	蔬菜类		无根海鲜菇	斤	精品	1.菌柄洁白挺直、无根须残留，菌盖圆润完整、大小均匀，无畸形、破损、粘团结块；2.色泽鲜润无发黄、发黑、褐变，无霉斑、虫蛀，无腐烂发黏部位；3.手感干爽有弹性，无泡水增重、无黏液渗出，具有自然菌香、无酸腐异味；4.无泥沙、杂草等杂质，整体新鲜饱满，无萎蔫、空心，批次无变质菌菇混杂。	7
189	蔬菜类		杏鲍菇	斤	精品	菇身灰白干净粗壮，约5厘米宽，10-15厘米长一颗，无发霉杂质，味道青新。	6
190	蔬菜类		鲜香菇	斤	精品	1.菌盖圆润完整、大小均匀，呈自然褐色，无破损、开裂、霉斑，菌褶整齐洁净，无发黑、粘连现象。2.菌柄粗壮挺直、长短适中，无空心、腐烂，基部无泥沙杂质，无虫蛀、畸形菇体。3.手感紧实有弹性，无发黏、出水，具有香菇自然清香味，无酸腐、霉味，整体新鲜，无萎蔫、变质菇混杂。	8.5
191	蔬菜类		凤尾菇	斤	精品	1.菌形规整饱满、菌盖边缘内卷，大小均匀，色泽乳白或浅灰鲜亮，无发黑、褐变、霉点，菌柄粗壮无空心、腐烂。2.质地紧实有弹性，	7

						无黏滑附着物、虫蛀痕迹，无碎瓣、畸形，表面洁净无泥沙、杂质。3.具有凤尾菇自然清香味，无酸腐、霉味、异味，无出水、萎蔫发绵，批次无变质、劣质菌菇混杂。外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。		
192	蔬菜类		蟹味菇	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	11	
193	蔬菜类		茶树菇	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	12	
194	蔬菜类		白玉菇	斤	精品	1.色泽：呈该蔬菜自然色泽，无异常变色；2.形态：形状完整，无破损、虫蛀；3.质地：质地良好，符合该蔬菜特性；4.新鲜度：新鲜无腐烂、变质；5.杂质：无可见杂质，清洗干净。	8	

(二) 商务要求	
<p>报价要求</p>	<p>▲1. 本分标采用综合折扣率形式进行报价，投标人应结合市场价格、成本、自身条件及市场风险报出综合折扣优惠。</p> <p>▲2. 本分标有效报价综合折扣率为：<math>\leq 100\%</math>，超出该范围的报价按无效投标处理（如投标人“综合折扣率”报价为95%，即本分标单项品目结算单价=该品目预算控制单价<math>\times 95\%</math>，此处的综合折扣率“95%”仅作参考）。注：投标人对本分标所有的标的货物统一报出一个综合折扣率，不需要分别报出分标里某项标的货物不同的折扣率，否则投标无效。</p> <p>▲3. 报价周期为一年，综合折扣率在年度周期内固定不变；周期内结算价格原则上不受市场供需变化影响，遇严重自然灾害、疫情或国家发布强制价格指导意见的除外。</p> <p>▲4. 价格核算规则：结算单价=该品目预算控制单价<math>\times</math>中标综合折扣率；结算总价=结算单价<math>\times</math>实际供应数量。如采购人需采购上述标的名称内容以外的同种类产品，按以上承诺的综合折扣率计算，即：结算单价=双方协商确定的品目单价【以百色市右江区、田阳区等农贸市场价格（含配送服务费）为基准，双方协商确定品目单价，所定价格不得高于市场同期同质单品价格】<math>\times</math>中标综合折扣率。</p> <p>5. 本分标货物仅允许报一个价格，有选择、有条件的报价不予接受。</p> <p>▲6. 报价为全包价，包含食材费、加工费、包装费、运输费、卸车费、税费、人工费、检测费、仓储费、配送费、设备、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、售后及质保费用和服务合同内所有风险、责任等各项费用；中标人漏报、不报的费用，视为已包含在其他单价及合价中，采购人不予另行支付。</p>
<p>▲预留资金比例</p>	<p>需从本分标年度采购预算金额中预留20%作为本分标全年采购贫困地区农副产品的财政预留份额，中标人须确保使用该财政预留份额在贫困地区农副产品网络销售平台（简称“扶贫832平台”）下单扶贫产品。中标人须在2026年6月前完成至不低于本分标全年财政预留份额的50%的采购任务量，在2026年9月前完成至不低于本分标全年财政预留份额的80%的采购任务量，在2026年11月前完成至本分标全年财政预留份额的100%的采购任务量。若中标人未能在前述各时间段内完成扶贫采购比例要求的，采购人有权提前终止本分标的采购合同。</p>
<p>总体要求、规范标准</p>	<p>1. 投标人所投标货物或服务如国家有强制性要求的，按国家规定标准执行，并提供相关证明材料；若执行标准有修改或更新，按最新版本执行。</p> <p>2. 中标人必须保证所提供的产品质量安全无害，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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律法规和采购人对食品安全的有关要求，确保采购人饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品和过期食品，并承担因采购人所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p>

	<p>3.如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。</p>
<b>质量保证</b>	<p>1.中标人应按照采购人的具体要求,将采购人需要的产品在规定时间内保质保量配送到采购人指定地点,具体采购量以实际采购数量为准。服从采购人的监督、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”产品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。中标人应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。</p> <p>2.属于国家规定“三包”范围的,其质量保证期不得低于“三包”规定。中标人承诺质量保证期优于国家“三包”规定的,或优于招标文件规定的,按中标人实际承诺执行。</p>
<b>合同签订时间</b>	自成交通知书发出之日起 25 日内。
<b>▲服务期</b>	自合同签订生效之日起一年。
<b>▲配送地点</b>	百色市百东新区四塘路中国共产党百色市委员会党校新校区内采购人指定的地点。
<b>售后服务要求</b>	<p>1.中标人须具备每日 9:00 前、紧急情况下 1 小时内供应采购人所需物资的能力。</p> <p>2.本次招标采购服务期为 1 年,具体采购量以实际成交数量为准;中标人应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。</p> <p>3.中标人须对所配送食品的质量和安全性作出承诺,若因食品质量问题发生相关食品安全事件,将追究中标人相应责任。</p> <p>4.售后服务响应机制:中标人接到食材质量投诉后,需 1 小时内到场核查,2 小时内给出处理方案(换货、退货、赔偿),24 小时内完成闭环处理。质量问题响应:应在 1 小时内对采购人的服务要求做出响应,一般问题应在 4 小时内解决,重大问题或其他无法迅速解决的问题应在 24 小时内解决或提出明确解决方案。</p> <p>5.在正常的保存条件下,出现任何质量问题,中标人无偿换货并送货上门。</p> <p>6.在产品运输、配送过程中造成的损耗,由中标人负责及时更换或补充,以达到该批次供货量的要求;如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求,所产生的一切责任由中标人承担,达到 2 次以上的采购人有权解除合同。</p> <p>7.因中标人供应的食品出现质量问题,导致发生食物中毒等食品安全事故的,由中标人承担全部损失及相关责任。</p>
<b>结算及付款方式</b>	<p>1.本分标食材货款每月结算一次,每月 10 个工作日前完成上月食材对账,如遇节假日顺延;采购人收到中标人核对无误的单据及报账材料后,15 个工作日内结算上个月货款。</p> <p>2.中标人须及时向采购人提供税务部门出具的增值税普通发票,发票必须与中标人信息相符。</p>

	<p>3. 采购人按相关财务制度进行对账，审核无误后，由采购人通过银行转账的方式汇入中标人的银行账户，采购人不得用现金直接支付。</p>
<b>验收要求</b>	<p>1. 中标人每次随货送上一式三联的送货清单，清单注明食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并按采购人要求，完成食材配送信息的录入。</p> <p>2. 由采购人、中标人共同对货物进行验收，双方签字确认的送货单将作为结算的依据。</p> <p>3. 提供的食材须经过验收人员的验收，对不符合质量要求的品种，当即拒收，采购人有权要求中标人换货或退货。</p> <p>4. 验收不合格食材，中标人需当场清运离场，不得在采购人区域堆放，同时在 2 小时内补齐合格食材，产生的运输、损耗费用由中标人承担。</p> <p>5. 对疑似质量问题的食材，暂存于采购人指定隔离区域，待检测结果确认后，按合格食材入库或不合格食材清运处理，检测期间产生的保管费用由责任方承担。</p>
<b>违约责任</b>	<p>1. 一方未依本分标合同约定履行义务并单方擅自解除本分标合同的，应按本分标的合同总金额的 20% 向对方支付违约金。</p> <p>2. 若未完成扶贫采购比例要求，每低于 1 个百分点，按该分标预算的 1% 支付违约金。</p> <p>3. 当中标人在本项目服务期间出现以下情形的，采购人有权进行处罚或提前终止合同：</p> <p>（1）中标人所供应的食材与食材报价、送货清单、相关证明不一致的，采购人有权拒收，并提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。累计发出 2 次书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>（2）中标人所供食材品质达不到要求的，采购人有权拒收，并提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。一个季度内累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>（3）中标人配送过程中出现不按时送货、不按要求送货的，采购人有权提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。一个季度内累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>4. 当中标人在服务期间出现以下情形的，采购人有权单方面终止合同：</p> <p>（1）中标人所供食材因质量问题发生食品安全事故的；</p> <p>（2）中标人有违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的行为，受到市场监管部门或其他相关部门处罚的；</p> <p>（3）中标人在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高或提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品产品，采购人向中标人发出累计 2 次书面质疑书仍不整改的；</p> <p>（4）中标人应确保向采购人提供真实有效的检验检疫合格证明、快速检测合格证明、检验报告等相关材料，如有弄虚作假，每发现一次罚金 3000 元。累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的。因此造成采购人损失和人员伤害的，中标人须赔偿采购人损失及采购人人员因伤害所产生的医疗费用和损失，并依法承担相应法律责任。</p> <p>（5）中标人向采购人提供下列《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食材的：</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；</li> <li>b. 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；</li> <li>c. 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；</li> <li>d. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；</li> <li>e. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；</li> <li>f. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；</li> <li>g. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；</li> <li>h. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；</li> <li>i. 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；</li> <li>j. 无标签的预包装食品、食品添加剂；</li> <li>k. 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</li> </ul>
<b>其他要求</b>	本分标为食材采购项目，无核心产品要求。

## 分标：2分标

（一）需求一览表									
分标预算金额：150万元									
本分标所有标的中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件1）：批发业									
序号	所属采购类别	包含品类及核心要求	标的名称（食材名称）	单位	规格型号	▲服务要求		预算控制单价（元）	备注
						食材采购内容及要求	服务内容及要求		
1	畜肉类	包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪舌、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛肉、牛腩、羊肉、羊蹄等。要求无异	五花肉	斤	新鲜优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，五花肉层次分明（肥瘦肉相间 $\geq 3$ 层），皮色呈乳白色，肉色呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，脂肪分布均匀，无注水、无异物；符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）要求；检疫合格证明齐全；0-4℃冷藏保质期 $\leq 3$ 天，-18℃冷冻 $\leq 6$ 个月；致病菌不得检出，菌落总数 $\leq 10^4$ CFU/g。	一、食材品质与食品安全管理 （一）品质要求	15	
2	畜肉类	异味、无酸败味，新鲜肉的肌肉色	去皮五花肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉块状新鲜、洁净，检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛	1. 提供所有食材应质量优良、新鲜卫生，符合国家标准。 2. 提供的食品必须按规定进行检验、检疫，畜肉及其副产品随货提供检验检疫合格证明，水果等食用农产品随货提供快速检测合格证明，应定点屠宰的还需符合国家定点屠宰要求。其他食品按照《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定向甲方提供食材检验检疫合格证明、食品出厂检验合格证或其他合格证明等票证。	16	
3	畜肉类	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	挑沙五花肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，表皮呈淡粉色或乳白色，肉质为均匀淡红色，肥瘦层次清晰分明，脂肪呈乳白色，无暗沉、发黑、发绿及淤血斑点。切割大小均匀，无碎块、散块，肥瘦比例适中（建议肥瘦比约3:7或根据采购需求明确），无多余	3. 中标人供应的食品必须到合法经营单位采购，并按国家有关规定查验有关食品经营单位的证照。凡是《中华人民共和国食	17	

		指压下,手指的凹陷处可马上恢复,用手背触摸肉质有黏手感(说明无注水),猪肉无牛肉般鲜红。畜肉需为屠宰后24小时内冷链运输产品,存储温度控制在0-4℃,冻品存储温度≤-18℃。				筋膜、淋巴组织及杂质。切开后切面致密,无渗水、滴水现象,纸巾按压无明显水渍渗出,无空心、软烂情况。肉质鲜嫩不柴,无腐烂、软化现象,无肉眼可见寄生虫卵及病变组织。	品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用,严禁配送含有瘦肉精猪肉,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。		
4	畜肉类		去皮挑沙五花肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,肉块状新鲜、洁净,检疫合格,无注水、肉质鲜嫩,无异味、肥瘦适中、无毛。	4.所供水果,应优先供应百色本地产出的产品,并确保品质及新鲜度。	18	
5	畜肉类		去皮精品五花肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,肉块状新鲜、洁净,检疫合格,无注水、肉质鲜嫩,无异味、肥瘦适中、无毛。	5.采购人有个别食材需要进行粗加工的,中标人需按照采购人要求进行相应加工。	18	
6	畜肉类		瘦肉沫	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,肉沫新鲜、洁净,色泽淡红色均匀,无发黑、发暗、结块(用手揉搓可松散);颗粒度均匀(粒径≤5mm,无明显肉筋颗粒);无可见脂肪块(脂肪含量≤5%);无异味。无注水。全瘦,无肥肉。	6.提供的猪肉必须是喂养达8个月以上。 <b>(二) 食品安全要求</b>	15	
7	畜肉类		肉沫	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,肉沫新鲜、洁净,色泽淡红色均匀,无发黑、发暗、结块(用手揉搓可松散);颗粒度均匀(粒径≤5mm,无明显肉筋颗粒);无可见脂肪块(脂肪含量≤5%);无异味。无注水,肥瘦比例2:8。	<b>1. 中标人必须确保食品原料安全检测能够快速有效执行,开展食品原料有效安全快检时应合理配置食品原料安全检测设备及试剂,并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。</b>	13	
8	畜肉类		猪利(猪舌头)	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,呈淡红色或灰白色,有光泽,舌苔部位无发黑、发绿,整体色泽均匀一致。猪舌完整无破损,去除舌苔、舌根多余筋膜及淋巴组织,无淤血、出血斑及病变组织。	<b>2. 中标人从生产加工单位、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。</b>	17	
9	畜肉		猪后腿	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪,后腿肉	<b>(三) 食品配送要求</b>	14	

	类		肉			块形完整，去皮去骨（或带骨），肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，脂肪含量≤15%。	<p>1. 中标人必须具有相应的供货能力、配送能力： 中标人必须具备相应的供货能力及配送能力，其中拟投入项目的专职配送人员至少 2 人，且应具有有效的健康证，配备配送车辆至少 1 辆（其中配备冷藏保鲜车辆至少 1 辆），食材需专人记录、专库贮存、专车运输，运输车辆需符合卫生和食品安全要求；配送人员需经食品安全专项培训考核合格并持证上岗，无传染性疾病及不良从业记录，配送时需穿戴统一工服、工帽、口罩及一次性手套，遵守采购人现场管理规定，不得随意进入非配送区域，配送车辆每日配送前后各消毒 1 次，每周开展 1 次深度消毒，消毒记录留存不少于 6 个月，供采购人核查。</p> <p>2. 中标人必须按采购人通知的品种、数量、品质要求及协定的价格送货，于采购人下订单后的次日上午 9:00 前送货至采购人指定地点。</p> <p>3. 正常情况下，采购人需于次日 9:00 前 8 小时告知中标人食材明细，中标人无论采购量多少，均需保质保量按时送达。遇极端</p>		
10	畜肉类		隔山肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，隔山肉块形完整，肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，脂肪含量低，无筋膜过多现象。		24	
11	畜肉类		猪小排	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉质呈淡红色或粉红色，有光泽，骨面呈乳白色，脂肪分布均匀，无暗沉、发黑、腐败变色。为猪肋排、脊排等指定部位（可明确具体部位），切割规整，长度均匀，无碎骨、杂骨、软骨过多情况，剔除多余筋膜及脂肪。		22	
12	畜肉类		猪大排	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉质呈淡红色或粉红色，有光泽，骨面呈乳白色，脂肪分布均匀，无暗沉、发黑、腐败变色。为猪肋排、脊排等指定部位（可明确具体部位），切割规整，长度均匀，无碎骨、杂骨、软骨过多情况，剔除多余筋膜及脂肪。		18	
13	畜肉类		筒骨	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，骨体呈淡白色有光泽，骨髓饱满（切开后骨髓呈淡粉色或乳白色，无发黑、发绿）；附着肉质紧实，无脱落、发黏；无碎骨渣、泥沙等杂质，骨体无断裂（允许正常切割断面，无裂纹）；无异味。单根重量 300-500g，附着肉量≥10%/骨。		13	
14	畜肉		猪头皮	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，猪头皮	9		

	类				处理干净无猪毛残留，皮色呈乳白色，无淤血、无伤痕、无异味；皮下脂肪分布均匀，无过多杂质。	<p>天气、食材短缺等突发情况，中标人需提前 30 分钟以电话+书面形式告知延迟原因及预计时间，同步提供同品质、同价或低价替代食材方案，明确 24 小时应急联系人及电话。个别品种缺货时，中标人须在 30 分钟内告知并协商解决。接到应急采购通知后，中标人 1 小时内完成配送，全力保障餐厅正常运营。</p> <p>4. 如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查，中标人须配合。</p> <p>5. 采购人有权随时对中标人提供的产品进行抽样送检，检测费用由中标人承担。</p> <p><b>二、投标人加工场所（仓库）要求</b></p> <p>1. 中标后中标人必须承诺具有与经营品种相适应的独立储备仓库，经营蔬菜水果等生鲜食品的，还需具备独立保鲜仓库或冷冻仓库；加工场所（仓库）不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米。</p> <p>2. 加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。</p>		
15	畜肉类	猪脚	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，表皮呈淡粉色或乳白色，有光泽，无发黑、发暗、淤青；肉质紧实有弹性，按压后凹陷 10 秒内恢复；烧毛彻底（无残留猪毛根，表皮焦糊面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$ / 处），蹄甲去除干净，无残留硬甲；无异味、无杂质。		14	
16	畜肉类	猪手	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，猪手完整，处理干净无猪毛残留，皮色呈乳白色，无淤血、无伤痕、无异味；肉质紧实有弹性，无过多杂质；符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）要求。		16	
17	畜肉类	猪蹄/ 猪手	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，表皮淡粉色有光泽，无发黑、斑点；肉质紧致，无软烂、脱骨；烧毛彻底（无肉眼可见猪毛及毛根，表皮无焦糊），蹄尖部位无残留污垢，蹄甲剔除干净；无异味、无杂质。		16	
18	畜肉类	猪耳朵		优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，表皮淡粉色有光泽，无发黑、斑点；肉质紧致，无软烂、烧毛彻底（无肉眼可见猪毛及毛根，表皮无焦糊），部位无残留污垢、剔除干净；无异味、无杂质。		18	
19	畜肉类	猪里脊	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，色泽淡红色有光泽，无暗红、发灰、	16		

					淤血；肉质紧实细腻，无筋膜、结缔组织（断面无可见筋膜），肉皮完全去除，脂肪层厚度 $\leq 2\text{mm}$ ；无注水（按压无渗水，纸巾擦拭无明显水渍）、无异味。约 3~5 斤 / 条，单条重量误差 $\leq \pm 5\%$ ，无断裂（断裂长度 $\leq 5\text{cm}$ / 条），无注水。	3. 加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好。		
20	畜肉类	猪头骨	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，检疫合格，无异味，烧好无毛，1 开 6。		7	
21	畜肉类	猪尾巴	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，检疫合格，无异味，烧好毛。		20	
22	畜肉类	猪心	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，猪心完整，呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；质地紧实有弹性，无异物、无病变。		14	
23	畜肉类	猪肚	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。约 1.5-2.5 斤/个。		27	
24	畜肉类	猪肺	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。		5	
25	畜肉类	猪肝	斤	优选	当源自当日屠宰且检疫合格的生猪，色泽呈暗红色或淡褐色，有自然光泽，无发黑、发灰、黄斑；质地紧实有弹性，无软烂、蜂窝状孔洞；切面无过多残留血水，无胆汁污染痕迹；新鲜、洁净，无异味。		8	
26	畜肉类	大肠	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，大肠清洗干净无异味、无残留污物，肠壁完整有弹性，呈淡粉红色；无破损、无粘连、无异物；符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、		9	

					禽产品》(GB 2707-2016)要求; 检疫合格证明齐全; 0-4℃冷藏保质期≤2天, -18℃冷冻≤6个月; 致病菌不得检出, 菌落总数≤10 <sup>5</sup> CFU/g。			
27	畜肉类		粉肠	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪, 新鲜、洁净, 肠壁呈淡粉色或乳白色, 有光泽, 无发黑、发绿、斑点; 质地柔韧有弹性, 无僵硬、破损、鼓胀; 内壁无残留黏液、粪便(冲洗后无腥臭味), 表面脂肪残留≤2g/100g(无可见脂肪块); 无异味。肠体完整, 无打结、断裂, 单段长度≥15cm。	10	
28	畜肉类		粉肠头	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪, 新鲜、洁净, 肠壁呈淡粉色或乳白色, 有光泽, 无发黑、发绿、斑点; 质地柔韧有弹性, 无僵硬、破损、鼓胀; 内壁无残留黏液、粪便(冲洗后无腥臭味), 表面脂肪残留≤2g/100g(无可见脂肪块); 无异味。肠体完整, 无打结、断裂, 单段长度≥15cm。	20	
29	畜肉类		直肠	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪, 新鲜、洁净, 色泽淡粉色或乳白色, 有光泽, 无发黑、发绿、霉点; 质地柔韧有弹性, 无僵硬、软烂、破损; 内壁无残留粪便、黏液(冲洗后无腥臭味), 表面脂肪残留≤1g/100g(无可见脂肪); 无异味。需经3次以上清水冲洗, 内壁无异物。	10	
30	畜肉类		猪血肠	斤	精品	色泽鲜红润亮无异味杂物。	8	
31	畜肉类		猪血	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪, 1.块型规整完整、无碎渣, 色泽鲜红或暗红均匀,	5	

					无发黑、发灰、霉点，切面细密无气孔、夹层。2. 质地紧实有弹性，捏压不松散、无软烂发黏，无血水渗出，表面洁净无杂质、异味。3. 具猪血本味无腥臭味、酸腐味，焯水后无浮沫、不散烂，批次无变质、劣质猪血混杂，新鲜无解冻反复。		
32	畜肉类	去皮肥肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，去皮干净无残留，肥肉呈乳白色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；质地均匀，无杂质、无筋膜。	8	
33	畜肉类	沙骨	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，肉质呈淡红色或粉红色，有光泽，骨面呈乳白色，脂肪分布均匀，无暗沉、发黑、腐败变色。来自检疫合格生猪，肉质呈淡红色或粉红色，有光泽，骨面呈乳白色，脂肪分布均匀，无暗沉、发黑、腐败变色。为猪肋排、脊排等指定部位（可明确具体部位），切割规整，长度均匀，无碎骨、杂骨、软骨过多情况，剔除多余筋膜及脂肪。	12	
34	畜肉类	咸猪手	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生猪，1. 色泽：呈该禽肉自然色泽，有光泽，无异常变色；2. 气味：无异味，具有该畜肉特有的风味；3. 质地：肉质紧密有弹性；4. 新鲜度：新鲜无腐败，无黏液；5. 杂质：无可见杂质、异物。	15	
35	畜肉类	牛腱子肉		优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪呈乳白色，分布均匀，无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。肌肉组织紧实有弹性，按压回弹迅速，	40	

					表面微干或微湿润不粘手，筋络分布均匀，无过多筋膜缠绕。为牛腿部腱子肉部位，整块完整无破损，剔除多余脂肪、筋膜及杂肉，切割规整，无碎块拼接。		
36	畜肉类		黄牛排	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪呈乳白色，分布均匀，无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。肉质紧实有弹性，按压后凹陷快速回弹，表面微干不粘手，无黏液、霉点附着，脂肪与肉质结合紧密。为原切牛排（非拼接），边缘整齐无破损，无碎肉拼接、筋膜过多情况。	22
37	畜肉类		黄牛肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪呈乳白色，分布均匀，无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。为新鲜瘦牛肉，切割规整，无碎块拼接，剔除多余脂肪、筋膜及杂肉。无注水，无杂质。	40
38	畜肉类		雪花牛肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪呈乳白色，分布均匀，无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。为新鲜瘦牛肉、切割规整，无碎块拼接，剔除多余脂肪、筋膜及杂肉。无注水，无杂质。	45
39	畜肉类		黄牛百叶	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈乳白色或淡黄色，色泽均匀，无发白过度（碱发迹象）、发黄发黑、腐败变色现象，叶片纹理清晰。牛百叶完整无破损，剔除表面残留筋膜、油脂及杂质，叶片无破损、	60

					缺角，无其他杂物拼接。		
40	畜肉类		黄牛米筒	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪呈乳白色，分布均匀，无暗沉、发黑、发绿及大面积淤血。为牛米筒部位（肌肉条块状），切割规整，大小均匀，剔除多余脂肪、筋膜及杂肉，无碎块、杂骨混杂。无注水，无杂质。	40
41	畜肉类		冰冻牛腩	斤	优选	来自检疫合格肉牛，牛腩块形完整，大小均匀（每块重量 200-300g）；肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；脂肪分布均匀，无筋膜过多现象；符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）要求；检疫合格证明齐全；冷冻状态（中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）保质期 $\leq 12$ 个月；解冻后无注水、无异物；致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出。	25
42	畜肉类		黄牛腩	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪与肌肉交织分布均匀，脂肪呈乳白色，无暗沉、发黑、发绿及淤血。为牛腹部及肋部松软肌肉部位，切割规整呈块状，无混杂边角料、碎肉、杂骨及多余筋膜，剔除明显杂质。	30
43	畜肉类		黄牛舌	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，牛舌完整，表皮处理干净无残留，肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，无筋膜过多现象。	25
44	畜肉类		黄牛里脊	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈淡红色或粉红色，有光泽，脂肪分布均匀且呈	40

					乳白色，无暗沉、发黑、发绿现象。肌肉组织紧实，用手指按压后凹陷能快速恢复，弹性良好；表面微干或微湿润，不粘手。无牛腩、筋膜、老筋附着，剔除多余脂肪及结缔组织，切割规整。切开后肌肉切面致密，无渗水、滴水现象，纸巾按压无明显水渍渗出。肌肉内无淤血、出血点、坏死斑点及寄生虫卵，无肉眼可见杂质。			
45	畜肉类		牛黄喉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生牛，呈乳白色或淡黄色，色泽均匀，无发白、发黄过度或发黑变质现象。无腥臭、酸败、刺鼻异味。组织紧密有弹性，用手拉扯不易断裂，表面光滑洁净，无黏液、杂质附着。为牛的主动脉，完整无破损，无其他肉类、筋膜拼接掺假；去除多余油脂及杂质，切割长度、宽度统一。	30	
46	畜肉类		去骨羊肉	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，去骨干净无残留，肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；肌肉结实有弹性，无过多筋膜和脂肪。	45	
47	畜肉类		本地去皮羊排	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，羊排完整带骨，去皮干净无残留，块形均匀（每块含2-3根肋骨）；肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；脂肪分布均匀，无过多筋膜。	50	
48	畜肉类		本地羊杂	副	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，包含羊肝、羊肚、羊肠等，处理干净无异味、无残留污物；各部位完整，色泽正常（肝呈红褐色、肚呈淡粉红色）。	80	

49	畜肉类		本地羊腩	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，羊腩块形完整，带皮（或去皮），肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、无伤痕、无异味；脂肪分布均匀，肉质细嫩。		45	
50	畜肉类		本地羊血	斤	优选	源自当日屠宰且检疫合格的生羊，新鲜、洁净，检疫合格，无掺假、无杂质、无异味。		10	
51	蛋及肉制品类	1.鲜蛋（鹌鹑蛋、鸡蛋、鸭蛋）：蛋壳清洁完整，无裂纹，无粪便，无血迹，无斑点，无颜色差异，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。	红心土鸡蛋	件	360个	蛋壳清洁完整，无裂纹，无粪便，无血迹，无斑点，无颜色差异，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。		270	
52	蛋及肉制品类	无粪便，无血迹，无斑点，无颜色差异，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。	鸡蛋（大号）	件	360个	蛋壳清洁完整，无裂纹，无粪便，无血迹，无斑点，无颜色差异，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。		250	
53	蛋及肉制品类	色泽均匀有光泽；五花肉质紧实，切片完整不松散，脂肪分布均匀，无空洞、不黏手，按压无明显凹陷且回弹快；成型规则，无破损、淤血、毛发，边缘修整整齐，无多余筋膜、淋巴。	土猪烟熏腊肉	斤	优选	色泽均匀有光泽；五花肉质紧实，切片完整不松散，脂肪分布均匀，无空洞、不黏手，按压无明显凹陷且回弹快；成型规则，无破损、淤血、毛发，边缘修整整齐，无多余筋膜、淋巴。		40	
54	蛋及肉制品类	肠衣干燥完整、有光泽，无破损、无霉点；肉馅呈鲜红色、枣红色，脂肪粒呈乳白色或淡黄色，色泽均匀一致肉质紧实有弹性，切片完整不松散、不碎散，脂肪粒分布均匀，无空洞、无气泡；肠体粗细均匀，结扎牢固无松脱肠体粗细均匀，表面干爽无黏液，无肉眼可见毛发、泥沙、塑料等异	土猪烟熏腊肠	斤	优选	肠衣干燥完整、有光泽，无破损、无霉点；肉馅呈鲜红色、枣红色，脂肪粒呈乳白色或淡黄色，色泽均匀一致肉质紧实有弹性，切片完整不松散、不碎散，脂肪粒分布均匀，无空洞、无气泡；肠体粗细均匀，结扎牢固无松脱肠体粗细均匀，表面干爽无黏液，无肉眼可见毛发、泥沙、塑料等异		40	

		花蛋)：蛋壳完整，涂料均匀。手振摇时无响声及活动感，有弹性。				物；结扎线头剪平，无多余绳头			
55	蛋及肉制品类		烟熏腊肉	斤	优选	色泽均匀有光泽；五花肉质紧实，切片完整不松散，脂肪分布均匀，无空洞、不黏手，按压无明显凹陷且回弹快；成型规则，无破损、淤血、毛发，边缘修整整齐，无多余筋膜、淋巴。		45	
56	蛋及肉制品类	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。	腊肉	斤	优选	色泽均匀有光泽；五花肉质紧实，切片完整不松散，脂肪分布均匀，无空洞、不黏手，按压无明显凹陷且回弹快；成型规则，无破损、淤血、毛发，边缘修整整齐，无多余筋膜、淋巴。		40	
57	蛋及肉制品类	3. 腊肉、腊肠等。	咸蛋黄	包	优选	选用新鲜鸭蛋加工而成，蛋黄完整呈圆形或椭圆形，色泽呈橘红色或橙黄色，油润有光泽；口感沙糯，咸淡适中，无异味、无杂质；水分含量≤50%，盐分含量≤10%；符合《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)要求；密封包装，常温(25℃以下)保质期≤90天，0-5℃冷藏≤180天；致病菌不得检出，菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。		11	
58	蛋及肉制品类		广式腊肠	斤	优选	肠衣干燥完整、有光泽，无破损、无霉点；肉馅呈鲜红色、枣红色，脂肪粒呈乳白色或淡黄色，色泽均匀一致肉质紧实有弹性，切片完整不松散、不碎散，脂肪粒分布均匀，无空洞、无气泡；肠体粗细均匀，结扎牢固无松脱肠体粗细均匀，表面干爽无黏液，无肉眼可见毛发、泥沙、塑料等异物；结扎线头剪平，无多余绳头。		39	
59	蛋及肉制		扇骨	斤	(30斤/	来自检疫合格生猪，扇骨完整带肉，骨形规则，肉质呈淡红色，有光泽，无淤血、		20	

	品类			件)	无伤痕、无异味；附着肉量均匀，无过多脂肪；符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)要求；检疫合格证明齐全；0-4℃冷藏保质期≤3天，-18℃冷冻≤6个月；致病菌不得检出，菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。		
60	蛋及肉制品类		猪肉胶	包	5kg/包	选用新鲜猪肉加工而成，肉质细腻均匀，呈淡红色，无异味、无异物、无筋膜；水分含量≤70%，蛋白质含量≥15%；符合《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)要求；真空包装，0-4℃冷藏保质期≤7天，-18℃冷冻≤6个月；致病菌不得检出，菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。	130
61	蛋及肉制品类		皮蛋	托	30个	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。	35
62	蛋及肉制品类		碳烧肉	件	2.5kg/4包	冰冻品，包装完好真空包装无泄漏，色泽正常无变质变颜色迹象，核对生产日期，保质期。	280
63	蛋及肉制品类		腊猪手	斤	精选	色泽均匀，无焦黑、霉点、肉色发暗，肉质紧实筋韧，皮面干爽不黏手，按压回弹快，骨肉结合紧密，无空洞、渗油、肉质松散。成型规整，修整干净，无破损、淤血、残毛、筋膜、淋巴，骨缝无异物。	30
64	水果类	包含但不限于苹果、雪梨、香蕉、	世界一号苹果	斤	精选	具有世界一号苹果品种特征，果面洁净光滑，呈鲜红色带条纹；脆甜爽口，可溶性固形物≥14%，总酸≤0.4%；无机损伤(单	8

		西瓜、火龙果、橘子、橙子、葡萄、提子等。各种水果应具有该品种固有的颜色、光泽，具有相应的成熟度及鲜嫩度，具有清香气味，无腐败味和其他异味，水分充足，无萎蔫、损伤、变色、病变、虫害侵蚀，无泥沙。必须为新鲜时令水果，符合采购人的质量要求，所供水果必须经过挑选，大小均匀、表皮无破损、无斑，食用率达				个疤痕面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$ )、无腐烂、无异味、无病虫害；大小分级：大个(约2个/斤，单果重 $\geq 250\text{g}$ )、小个(约3个/斤，单果重 $\geq 160\text{g}$ )；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量；0-5℃冷藏保质期 $\leq 60$ 天。		
65	水果类		冰糖心苹果	斤	精选	具有冰糖心苹果品种特征，果面洁净，底色黄绿覆红色条纹，糖心占比 $\geq 50\%$ ；脆甜爽口，可溶性固形物 $\geq 15\%$ ，总酸 $\leq 0.35\%$ ；无机械伤(单个疤痕面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$ )、无腐烂、无异味、无病虫害；大小分级：大个(约2个/斤，单果重 $\geq 250\text{g}$ )、小个(约3个/斤，单果重 $\geq 160\text{g}$ )；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量；0-5℃冷藏保质期 $\leq 90$ 天。	7	
66	水果类		无籽大西瓜	斤	精选	果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，果肉鲜红(黄心西瓜果肉鲜黄)，水润多汁，肉质香甜，无开裂、发软。	5	
67	水果类		麒麟瓜	斤	精选	果形完整呈椭圆形，有光泽，暗条纹清晰明显；果肉鲜红(黄心品种鲜黄)，质地脆嫩，水润多汁，可溶性固形物 $\geq 12\%$ ；无开裂、无发软、无空心、无黑心、无霉斑；单果重 $\geq 4\text{kg}$ ，瓜皮厚度 $\leq 1.2\text{cm}$ ；采收后2小时内预冷至8-12℃；符合《食品安全	6	

		95%以上。				国家标准《食品中污染物限量》(GB 2762-2022)重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量；常温(25℃以下)保质期≤7天，8-12℃冷藏≤15天。		
68	水果类		西周密哈密瓜	斤	精选	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。	7	
69	水果类		黄河蜜瓜	斤	精选	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。	8	
70	水果类		黄皮密瓜	斤	精选	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。	7	
71	水果类		西贡蕉	斤	精选	果实象牙状、丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀，色泽自然、光亮，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，无虫疤，无霉菌，无创伤，无果柄腐烂、压伤、冻伤。果面光滑，果肉稍硬，果皮可剥或易剥。西贡蕉约6个/斤。	5	
72	水果类		香蕉	斤	精选	果实象牙状、丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀，色泽自然、光亮，	4	

					未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，无虫疤，无霉菌，无创伤，无果柄腐烂、压伤、冻伤。果面光滑，果肉稍硬，果皮可剥或易剥。香蕉约4个/斤。			
73	水果类		阳光玫瑰	斤	精选	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。	12	
74	水果类		国产无籽红提	斤	精选	果皮无伤及其无腐烂，新鲜。	10	
75	水果类		葡萄	斤	精选	果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。	10	
76	水果类		玻璃脆葡萄	斤	5kg*件	果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。	12	
77	水果类		珍珠葡萄	斤	精选	果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。	9	
78	水果类		白心火龙果	斤	大个	新鲜，表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，果肉白（红心火龙果果肉红）、有黑色种子，口味淡甜。	7	
79	水果类		红心火龙果	斤	大个	新鲜，表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，果肉白（红心火龙果果肉红）、有黑色种子，口味淡甜。	6	
80	水果		金秋砂	斤	精选	果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香	5	

	类		糖桔			气浓郁。		
81	水果类		砂糖桔		精选	果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。		4
82	水果类		脐橙	斤	精选	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。		4
83	水果类		沃柑	斤	精选	果实扁圆、果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色。		5
84	水果类		夏橙	斤	精选	果形为圆球形或椭圆形，大小均匀，无畸形、裂果、挤压破损、漏汁，果蒂新鲜完整无脱落 / 撕裂，果面光滑洁净，无霉点、病斑、虫蛀、冻害，无干疤、油胞下陷等缺陷，呈均匀橙黄色 / 橙红色（成熟特征），无青果、过熟发黑果，色泽自然，无人工染色痕迹，果肉脆嫩化渣，甜酸适中，无生涩、苦味		4
85	水果类		香梨	斤	精选	结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤。		10
86	水果类		冰糖蜜梨	斤	精选	果形端正呈梨形，个体均匀（单果重 $\geq 200\text{g}$ ）；果皮呈淡黄色，光滑洁净，不变色、不干皱；果肉洁白，结实脆嫩，甜而多汁，可溶性固形物 $\geq 13\%$ ，总酸 $\leq 0.25\%$ ；无压伤（单个压伤面积 $\leq 0.3\text{cm}^2$ ）、无腐烂、无虫蛀、无霉斑；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；0-5℃冷藏保质		6

					期≤45天。		
87	水果类		红香梨	斤	精选	结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤。	5
88	水果类		脆皮金桔	斤	精选	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。	13
89	水果类		金桔柠檬	斤	精选	果皮浅黄色并较光滑，果肉柔软多汁，大小均匀、新鲜、表皮光滑。	10
90	水果类		青柠檬	斤	精选	果皮浅黄色并较光滑，果肉柔软多汁，大小均匀、新鲜、表皮光滑。	10
91	水果类		黄柠檬	斤	精选	果皮浅黄色并较光滑，果肉柔软多汁，大小均匀、新鲜、表皮光滑。	10
92	水果类		百香果	斤	精选	色泽鲜艳光亮，没有刮痕和斑点且表皮油性多。	8
93	水果类		黄金百香果	斤	精选	色泽鲜艳光亮，没有刮痕和斑点且表皮油性多。	12
94	水果类		人参果	斤	精选	果形为心形 / 椭圆形，饱满周正，大小均匀，无畸形、裂果、挤压破损，果蒂新鲜完整无脱落，果面光滑洁净，无霉点、病斑、虫蛀、冻害，无干疤、凹陷等缺陷，呈均匀乳黄色 / 金黄色，带紫色条纹，色泽自然有光泽，无青果、过熟发黑果，无酸败、腐败、酒味、农药残留等异味，清甜无苦味、生涩感，风味浓郁，成熟度 8-9 成最佳；可溶性固形物≥10%（一级品），总酸≤0.6%，固酸比≥20:1；单果重≥100g，果实横径≥60mm；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量（铅	6

						≤0.1mg/kg、镉≤0.05mg/kg)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量; 8-12℃冷藏保质期≤10天; 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出, 菌落总数≤10 <sup>4</sup> CFU/g。		
95	水果类		大青枣	斤	精选	色泽良好, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 大小均匀, 果身结实不软塌, 无异常气味或滋味, 新鲜、脆甜。	5	
96	水果类		冬枣	斤	精选	色泽鲜艳光亮, 呈深红色或枣红色, 表皮油性丰富; 果形端正饱满, 大小均匀(横径≥25mm); 口感脆甜, 可溶性固形物≥20%, 无苦涩味; 无刮痕、无斑点(单个斑点面积≤0.2cm <sup>2</sup> )、无虫蛀、无霉斑、无软烂; 符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量; 0-5℃冷藏保质期≤30天, 真空包装可延长至60天。	9	
97	水果类		三华李	斤	精选	果形端正, 大小均匀(横径≥30mm), 新鲜有光泽, 呈紫红色或红色; 口感脆甜爽口, 可溶性固形物≥12%, 无苦涩味; 无虫害、无霉斑、无裂果、无机械伤; 符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)重金属限量(铅≤0.1mg/kg)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)农药残留限量; 常温储存≤3天, 0-5℃冷藏≤7天。	6	
98	水果		冰脆李	斤	精选	果形端正, 大小均匀(横径≥28mm), 新	5	

	类					鲜有光泽，呈青红色或红色；口感脆甜爽口，可溶性固形物 $\geq 11\%$ ，无苦涩味；无虫害、无霉斑、无裂果、无机械伤；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量（铅 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；常温储存 $\leq 2$ 天，0-5℃冷藏 $\leq 5$ 天。		
99	水果类		去皮甘蔗	斤	精选	茎段均匀直立，肉质乳白 / 淡黄，断面水润，无糠心、褐变，松脆清甜，蔗渣少，有果香味；可溶性固形物 $\geq 16\%$ （一级品），纤维含量 $\leq 11\%$ ；茎段长度 15-20cm，无糠心（糠心率 $\leq 3\%$ ）、无空心；切后 2 小时内低温保鲜（0-5℃），防止氧化变质；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；0-5℃冷藏保质期 $\leq 48$ 小时；致病菌不得检出，菌落总数 $\leq 10^4\text{CFU/g}$ 。	5	
100	水果类		去皮菠萝	斤	精选	去皮干净无残留，去眼彻底无黑眼，果肉完整无断裂，无空心、黑心、褐变，无机械伤、虫蛀痕迹，无粘连异物，果肉呈均匀金黄 / 淡黄色，有光泽，无发白未熟、发黑过熟现象，口感脆嫩多汁，甜酸适中，纤维细腻，无苦涩、生涩感，无木质化硬芯，果肉呈均匀乳白色 / 象牙白，有光泽，无发黄、发暗、氧化变色，无酸败、腐败、酒味、泥腥味、农药残留等异味，无苦味、	7	

						涩味、辣味，纤维细腻少渣，无木质化老渣；可溶性固形物 $\geq 14\%$ （一级品），总酸 $\leq 1.0\%$ ，固酸比 $\geq 18:1$ ；无黑芯（黑心率 $\leq 2\%$ ），芯部与果肉硬度差异 $\leq 0.2\text{kg}/\text{cm}^2$ ；切后立即用0.1%维生素C溶液浸泡5分钟防氧化；符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）重金属限量、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）农药残留限量；5-10℃冷藏保质期 $\leq 72$ 小时；致病菌不得检出，菌落总数 $\leq 10^4\text{CFU}/\text{g}$ 。		
101	水果类		去皮马蹄	斤	精选	去皮彻底干净，无残留表皮、芽眼、蒂盘，两端切面平整，形态完整呈扁圆形，无破损、断裂、空心，无褐变、黑斑、霉点，无机械伤、虫蛀痕迹	12	
102	水果类		奶油草莓	斤	精选	色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。	24	
103	水果类		蓝莓	盒	一级品 125g/盒	果形饱满完整，大小均匀，无挤压、破损、裂果、漏汁，果蒂新鲜无脱落 / 撕裂，果粉均匀完整（品种特性除外），无霉点、病斑、虫蛀、冻害，呈均匀蓝紫色/深蓝色（成熟特征），无青果、过熟发黑果，色泽自然，无人工染色痕迹，无酸败、腐败、异味，无生涩、苦涩味，无泥沙、毛发、金属异物等外来杂质	20	
104	水果类		大台农	斤	一级品	果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香，新鲜无虫害，无失水萎缩，果柄处腐烂。	5	

105	水果类		香瓜	斤	精选	外形美观、腔小肉厚、果肉细腻、脆甜爽口。		4	
106	水果类		龙眼	斤	精选	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。		10	
107	水果类		水果青瓜	斤	精选	瓜条直挺饱满，长度 12-15cm、横径约 3cm（品种特性除外），无弯曲、畸形、空心、裂果、破损，果蒂新鲜完整无脱落，表皮光滑无刺 / 少刺、无瘤体，无霉斑、病斑、虫蛀、冻害，呈均匀鲜绿色 / 深绿色，有自然光泽，无阴阳面、褪色、人工染色痕迹，无未熟青白色或过熟发黄现象，甜酸适中无苦味，果肉紧实无绵软、生涩感		8	
108	水果类		杨桃	斤	精选	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。		5	
109	水果类		柑果	斤	精选	果实扁圆、果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色。		5	
110	水果类		油桃	斤	精选	果形端正、果皮粉红，大小均匀，新鲜、脆甜、无虫害，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。		7	
111	水果类		熟木瓜	斤	精选	果形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮无伤及其无腐烂，肉质厚实紧致，熟木瓜香甜多汁。		4	
112	水果类		番石榴（白心）	斤	精选	果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。		5	
113	水果类		红色圣女果	斤	精选	新鲜、脆甜、大小均匀，无病虫害。		5	

（二）商务要求	
<p>报价要求</p>	<p>▲1. 本分标采用综合折扣率形式进行报价，投标人应结合市场价格、成本、自身条件及市场风险报出综合折扣优惠。</p> <p>▲2. 本分标有效报价综合折扣率为：<math>\leq 100\%</math>，超出该范围的报价按无效投标处理（如投标人“综合折扣率”报价为95%，即本分标单项品目结算单价=该品目预算控制单价<math>\times 95\%</math>，此处的综合折扣率“95%”仅作参考）。注：投标人对本分标所有的标的货物统一报出一个综合折扣率，不需要分别报出分标里某项标的货物不同的折扣率，否则投标无效。</p> <p>▲3. 报价周期为一年，综合折扣率在年度周期内固定不变；周期内结算价格原则上不受市场供需变化影响，遇严重自然灾害、疫情或国家发布强制价格指导意见的除外。</p> <p>▲4. 价格核算规则：结算单价=该品目预算控制单价<math>\times</math>中标综合折扣率；结算总价=结算单价<math>\times</math>实际供应数量。如采购人需采购上述标的名称内容以外的同种类产品，按以上承诺的综合折扣率计算，即：结算单价=双方协商确定的品目单价【以百色市右江区、田阳区等农贸市场价格（含配送服务费）为基准，双方协商确定品目单价，所定价格不得高于市场同期同质单品价格】<math>\times</math>中标综合折扣率。</p> <p>5. 本分标货物仅允许报一个价格，有选择、有条件的报价不予接受。</p> <p>▲6. 报价为全包价，包含食材费、加工费、包装费、运输费、卸车费、税费、人工费、检测费、仓储费、配送费、设备、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、售后及质保费用和服务合同内所有风险、责任等各项费用；中标人漏报、不报的费用，视为已包含在其他单价及合价中，采购人不予另行支付。</p>
<p>▲预留资金比例</p>	<p>需从本分标年度采购预算金额中预留20%作为本分标全年采购贫困地区农副产品的财政预留份额，中标人须确保使用该财政预留份额在贫困地区农副产品网络销售平台（简称“扶贫832平台”）下单扶贫产品。中标人须在2026年6月前完成至不低于本分标全年财政预留份额的50%的采购任务量，在2026年9月前完成至不低于本分标全年财政预留份额的80%的采购任务量，在2026年11月前完成至本分标全年财政预留份额的100%的采购任务量。若中标人未能在前述各时间段内完成扶贫采购比例要求的，采购人有权提前终止本分标的采购合同。</p>
<p>总体要求、规范标准</p>	<p>1. 投标人所投标货物或服务如国家有强制性要求的，按国家规定标准执行，并提供相关证明材料；若执行标准有修改或更新，按最新版本执行。</p> <p>2. 中标人必须保证所提供的产品质量安全无害，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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律法规和采购人对食品安全的有关要求，确保采购人饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品和过期食品，并承担因采购人所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p>

	<p>3.如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。</p>
<b>质量保证</b>	<p>1.中标人应按照采购人的具体要求,将采购人需要的产品在规定时间内保质保量配送到采购人指定地点,具体采购量以实际采购数量为准。服从采购人的监督、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”产品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。中标人应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。</p> <p>2.属于国家规定“三包”范围的,其质量保证期不得低于“三包”规定。中标人承诺质量保证期优于国家“三包”规定的,或优于招标文件规定的,按中标人实际承诺执行。</p>
<b>合同签订时间</b>	自成交通知书发出之日起 25 日内。
<b>▲服务期</b>	自合同签订生效之日起一年。
<b>▲配送地点</b>	百色市百东新区四塘路中国共产党百色市委员会党校新校区内采购人指定的地点。
<b>售后服务要求</b>	<p>1.中标人须具备每日 9:00 前、紧急情况下 1 小时内供应采购人所需物资的能力。</p> <p>2.本次招标采购服务期为 1 年,具体采购量以实际成交数量为准;中标人应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。</p> <p>3.中标人须对所配送食品的质量和安全性作出承诺,若因食品质量问题发生相关食品安全事件,将追究中标人相应责任。</p> <p>4.售后服务响应机制:中标人接到食材质量投诉后,需 1 小时内到场核查,2 小时内给出处理方案(换货、退货、赔偿),24 小时内完成闭环处理。质量问题响应:应在 1 小时内对采购人的服务要求做出响应,一般问题应在 4 小时内解决,重大问题或其他无法迅速解决的问题应在 24 小时内解决或提出明确解决方案。</p> <p>5.在正常的保存条件下,出现任何质量问题,中标人无偿换货并送货上门。</p> <p>6.在产品运输、配送过程中造成的损耗,由中标人负责及时更换或补充,以达到该批次供货量的要求;如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求,所产生的一切责任由中标人承担,达到 2 次以上的采购人有权解除合同。</p> <p>7.因中标人供应的食品出现质量问题,导致发生食物中毒等食品安全事故的,由中标人承担全部损失及相关责任。</p>
<b>结算及付款方式</b>	<p>1.本分标食材货款每月结算一次,每月 10 个工作日前完成上月食材对账,如遇节假日顺延;采购人收到中标人核对无误的单据及报账材料后,15 个工作日内结算上个月货款。</p> <p>2.中标人须及时向采购人提供税务部门出具的增值税普通发票,发票必须与中标人信息相符。</p>

	<p>3. 采购人按相关财务制度进行对账，审核无误后，由采购人通过银行转账的方式汇入中标人的银行账户，采购人不得用现金直接支付。</p>
<b>验收要求</b>	<p>1. 中标人每次随货送上一式三联的送货清单，清单注明食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并按采购人要求，完成食材配送信息的录入。</p> <p>2. 由采购人、中标人共同对货物进行验收，双方签字确认的送货单将作为结算的依据。</p> <p>3. 提供的食材须经过验收人员的验收，对不符合质量要求的品种，当即拒收，采购人有权要求中标人换货或退货。</p> <p>4. 验收不合格食材，中标人需当场清运离场，不得在采购人区域堆放，同时在 2 小时内补齐合格食材，产生的运输、损耗费用由中标人承担。</p> <p>5. 对疑似质量问题的食材，暂存于采购人指定隔离区域，待检测结果确认后，按合格食材入库或不合格食材清运处理，检测期间产生的保管费用由责任方承担。</p>
<b>违约责任</b>	<p>1. 一方未依本分标合同约定履行义务并单方擅自解除本分标合同的，应按本分标的合同总金额的 20% 向对方支付违约金。</p> <p>2. 若未完成扶贫采购比例要求，每低于 1 个百分点，按该分标预算的 1% 支付违约金。</p> <p>3. 当中标人在本项目服务期间出现以下情形的，采购人有权进行处罚或提前终止合同：</p> <p>（1）中标人所供应的食材与食材报价、送货清单、相关证明不一致的，采购人有权拒收，并提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。累计发出 2 次书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>（2）中标人所供食材品质达不到要求的，采购人有权拒收，并提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。一个季度内累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>（3）中标人配送过程中出现不按时送货、不按要求送货的，采购人有权提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。一个季度内累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>4. 当中标人在服务期间出现以下情形的，采购人有权单方面终止合同：</p> <p>（1）中标人所供食材因质量问题发生食品安全事故的；</p> <p>（2）中标人有违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的行为，受到市场监管部门或其他相关部门处罚的；</p> <p>（3）中标人在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高或提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品产品，采购人向中标人发出累计 2 次书面质疑书仍不整改的；</p> <p>（4）中标人应确保向采购人提供真实有效的检验检疫合格证明、快速检测合格证明、检验报告等相关材料，如有弄虚作假，每发现一次罚金 3000 元。累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的。因此造成采购人损失和人员伤害的，中标人须赔偿采购人损失及采购人人员因伤害所产生的医疗费用和损失，并依法承担相应法律责任。</p> <p>（5）中标人向采购人提供下列《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食材的：</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；</li> <li>b. 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；</li> <li>c. 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；</li> <li>d. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；</li> <li>e. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；</li> <li>f. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；</li> <li>g. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；</li> <li>h. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；</li> <li>i. 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；</li> <li>j. 无标签的预包装食品、食品添加剂；</li> <li>k. 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</li> </ul>
<b>其他要求</b>	本分标为食材采购项目，无核心产品要求。

分标：3分标

（一）需求一览表									
分标预算金额：150万元									
本分标所有标的中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件1）：批发业									
序号	所属采购类别	包含品类及核心要素	标的名称（食材名称）	单位	规格型号	▲服务要求		预算控制单价（元）	备注
						食材采购内容及要求	服务内容及要求		
1	粮油类	包含食用油(包含但不限于调和油、花生油等)，粮食(包含但不限于大米、面粉、面条等)、干杂(包含但不限于香菇、银耳、炖汤料、卤大料、腐竹、粉丝、其它等)、调味品、乳制品、饮料等。	香米	袋	50斤/袋	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	一、食材品质与食品安全管理 （一）品质要求 1. 食品必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质。 2. 产品包装完整，无破损，应具有产品检验检疫合格报告和保质期证明。 3. 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。 4. 粮油类包装需符合GB/T 1710《粮食销售包装标准》，无破损、泄漏。 5. 调味品需密封包装，无泄漏、结块现象。 6. 干杂类需符合GB 7099《糕点、面包卫生标准》等对应国标。 7. 饮料类需符合GB 7101	150	
2	粮油类	干杂(包含但不限于香菇、银耳、炖汤料、卤大料、腐竹、粉丝、其它等)、调味品、乳制品、饮料等。	上林香米	袋	30斤/袋	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		125	
3	粮油类	1.大米：籼米，等级一	珍珠米	袋	50斤/袋	包装完整，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		145	

		级、三级，规格：25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。				本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	《饮料卫生标准》，无沉淀、异味。 8. 所供粮油类应质量优良、新鲜卫生，来源确保无毒无污染，符合国家标准。 9. 所供粮油类必须按照《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定，向采购人提供食材检验检疫合格证明、食品出厂检验合格证或其他合格证明等票证。		
4	粮油类	符合《大米》（GB/T 1354-2018）标准，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）。包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、产品产地、生产日期、保质期、SC证	小米	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	10. 中标人供应的食品必须到合法经营单位采购，并按国家有关规定查验有关食品经营单位的证照。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。	6	
5	粮油类		血糯米	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	（二）食品安全要求 1. 中标人必须确保食品原料安全检测能够快速有效执行，开展食品原料有效安全快检时应合理配置食品原料安全检测设备及试剂，并具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储等设施设备，确保食品原料的安全储存和安	8	
6	粮油类		燕麦粒	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家		7	

		号等各类标识清楚。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》				标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的60%;5. 安全要求: 符合国家食品安全相关标准;6. 验收要求: 批量产品按5%比例抽样检验, 不合格品率不得超过1%。	全运输。		
7	粮油类	《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	香满园调和油	件	10L*2	包装完整, 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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	2. 中标人从生产加工单位、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。 (三) 食品配送要求 1. 中标人必须具有相应的供货能力、配送能力: 中标人必须具备相应的供货能力及配送能力, 其中拟投入项目的专职配送人员至少2人, 且应具有有效的健康证, 配备配送车辆至少1辆, 食材需专人记录、专库贮存、专车运输, 运输车辆需符合卫生和食品安全要求; 配送人员需经食品安全专项培训考核合格并持证上岗, 无传染性疾病及不良从业记录, 配送时需穿戴统一工服、工帽、口罩及一次性手套, 遵守采购人现场管理规定, 不得随意进入非配送区域, 配送车辆每日配送前后各消毒1次, 每周开展1次深度消毒, 消毒记录留存不少于6个月, 供采购人核查。	250	
8	粮油类	2. 食用油 2.1 花生油: 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, 无异常常色泽和	金龙鱼花生油 5升	桶	5升*4	包装完整, 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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	2. 中标人必须按采购人通知	115	
9	粮油类		玉米粉	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然, 形态完整, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 质量要求: 符合相应产品国家标准; 3. 包装要求: 包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 4. 保质期要求:		4	

		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。花生油按国家5S压榨一级花生油标准执行;色泽淡黄色至橙黄色;具有花生油固有的香味和滋味,无异味;澄清、透明。规格:				剩余保质期不得少于总保质期的60%;5. 安全要求:符合国家食品安全相关标准;6. 验收要求:批量产品按5%比例抽样检验,不合格品率不得超过1%。	的品种、数量、品质要求及协定的价格送货,于采购人下订单后的次日上午9:00前送货至采购人指定地点。		
10	粮油类		皇厨牛油	桶	24斤桶	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	3. 正常情况下,采购人需于次日9:00前8小时告知中标人食材明细,中标人无论采购量多少,均需保质保量按时送达。遇极端天气、食材短缺等突发情况,中标人需提前30分钟以电话+书面形式告知延迟原因及预计时间,同步提供同品质、同价或低价替代食材方案,明确24小时应急联系人及电话。个别品种缺货时,中标人须30分钟内告知并协商解决。接到应急采购通知后,中标人1小时内完成配送,全力保障餐厅正常运营。	456	
11	粮油类		蛋糕油	桶	3kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	4. 如有市场监督管理部门或其他相关部门对餐厅食品进行检查,中标人须配合。	78	
12	粮油类	1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。包装容器上标明品牌、生	安佳淡奶油	盒	1L*12	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	5. 采购人有权随时对中标人提供的产品进行抽样送检,检测费用由中标人承担。 二、投标人加工场所(仓库)要求 1. 中标后中标人必须承诺具有与经营品种相适应的独	65	

		产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。				于保质期的50%。	立储备仓库;加工场所(仓库)不设在易受到污染的区域,距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25米。 2. 加工场所(仓库)内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全,以及能够正常使用。 3. 加工场所(仓库)内设备布局合理、干净整洁、通风良好。		
13	粮油类	灌装甜玉米	件	380g*24罐	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。			95	
14	粮油类	皇厨多用粉	件	5斤*2包/件	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。			450	
15	粮油类	皇厨水晶粉	件	5斤*2包/件	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。			460	
16	粮油类	尚年雪影粉	件	5斤*2包/件	包装完整,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		450		

		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				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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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 50%。		
17	粮油类	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。规格:	皇厨白雪粉	件	5斤*2包/件	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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 50%。	440	
18	粮油类	5L/桶、10L/桶、22L/箱等。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。标签标	皇厨 KK 粉	件	5斤*2包/件	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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 50%。	436	
19	粮油类		皇厨白玉粉	件	5斤*2包/件	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家	445	

		识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》				标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
20	粮油类	(GB7718-2025)标准要求。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	叉烧酥皮	件	525g15片*4包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	400	
21	粮油类	50%。 3.调料(耗油、酱油、味精、鸡精等):包装完整,产品外包装上明确标注	皇厨燕麦酱	件	5斤*2桶	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	480	
22	粮油类	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	皇厨Q润戚风蛋糕粉	件	2.5kg*2包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	440	

		《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。				于保质期的50%。		
23	粮油类	海苔肉松	包	1kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		140	
24	粮油类	包多宝芋丝糕	件	6包*18条	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		360	
25	粮油类	鲍鱼酱包餡	包	2.5kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		250	
26	粮油类	姜汁糕	件	500g*12包	包装完整,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		355	

		有的食品外观； 4.2 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,联系电话等内容。				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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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 50%。		
27	粮油类	4.3 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,在保质期内无变质。	双德千层糕	件	12 包*12 块	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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 50%。	357	
28	粮油类		双德蛋挞	件	6 包*30 只/件	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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 50%。	316	
29	粮油类		太妃糕	件	10*12 包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家	275	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
30	粮油类		皇厨雪白麻薯粉	件	2Kg*3包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	440	
31	粮油类		丘比沙拉酱	瓶	1kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	40	
32	粮油类		双德白糖桂花糕	件	300g*24	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	310	

						于保质期的 50%。		
33	粮油类		芝士奶酪酱	件	2包*5斤	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	460	
34	粮油类		尚年公主粉	件	5斤*4包/件	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	460	
35	粮油类		金兔207蛋挞皮	件	6包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	285	
36	粮油类		双德黄金糕	件	16包/件	包装完整，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	326	

						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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
37	粮油类		皇厨红丝绒蛋糕粉	件	2kg*2包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	355	
38	粮油类		皇厨麦片	件	1斤*10包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	422	
39	粮油类		双德小米糕	件	30包/件	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家	360	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
40	粮油类		皇厨枣香粉	件	2包*5斤	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	450	
41	粮油类		日式鸳鸯粉	件	5斤*2包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	448	
42	粮油类		紫薯馅	件	2包*5斤	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	446	

						于保质期的 50%。		
43	粮油类		即食油条	件	100g*10*10包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	170	
44	粮油类		双德泡打粉	件	6瓶*2斤/件	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	500	
45	粮油类		白巧克力酱	件	6斤*2桶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	489	
46	粮油类		切糕粉	件	5斤*4包	包装完整，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	470	

						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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
47	粮油类		东官冰花酸梅酱	桶	5kg*2桶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	58	
48	粮油类		马拉里苏芝士碎	包	1kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	57	
49	粮油类		龙口绿豆粉丝	件	1*24包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家	270	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
50	粮油类		天鹅头面点造型	件	240个	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	266	
51	粮油类		皇厨超级糕点粉	件	40斤/包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	310	
52	粮油类		皇厨白奶油	桶	24斤桶	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	460	

						于保质期的 50%。		
53	粮油类		紫麦粉	件	4包 x5斤	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	550	
54	粮油类		多用酥条	件	550g*4	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	350	
55	粮油类		皇厨晶透粉	件	5斤*2包/件	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	520	
56	粮油类		鹰粟粉	包	454g	包装完整，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	15	

						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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
57	粮油类		金山杏仁粉	包	500g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	57	
58	粮油类		猪肠粉	斤	10斤/包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	4	
59	粮油类		带壳干花生	斤	精品	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家	8	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
60	粮油类		黑米粽	个	精品	包裹松紧适度,形态端正(四角/长条形),粽体无外露,捆扎牢固,粽叶完整无破损,呈均匀黑褐色或黑紫色(天然黑糯米/草灰染色特征),无焦色、霉点,馅料分布均匀,口感软糯有弹性,馅料鲜香,咸淡适中,无夹生、牙碜感,无苦涩味	12	
61	粮油类		清水面	把	450g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	5	
62	粮油类		大碗面	件	4000克	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	40	
63	粮油		扁粉	斤	10斤/	包装完整,产品外包装上明确标注产品	2.5	

	类			包	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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。			
64	粮油类		粉虫	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按 5%比例抽样检验，不合格品率不得超过 1%。	5	
65	粮油类		汤达人泡面	桶	0	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	5	
66	粮油类		干酸粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装	8	

						完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		
67	粮油类		三全玲珑小汤圆	件	300g*28包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	9	
68	粮油类		包底纸	包	6*6cm*500张	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	23	
69	粮油类		核桃仁	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》	45	

						(GB7718-2025)要求; 4. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的60%;5. 安全要求: 符合国家食品安全相关标准; 6. 验收要求: 批量产品按5%比例抽样检验, 不合格品率不得超过1%。		
70	粮油类		陈村粉	斤	10斤/包	包装完整, 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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	4	
71	粮油类		春卷皮	包	500g/包	包装完整, 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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	20	
72	粮油类		芝麻油	瓶	750ml*1 2	包装完整, 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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到	16	

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
73	粮油类		腐竹	斤	0	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	16	
74	粮油类		三明治火腿	条	220g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	8	
75	粮油类		财神蚝油	瓶	910g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	18	
76	粮油		鹰粟粉	包	1kg	包装完整，产品外包装上明确标注产品	15	

	类					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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
77	粮油类		蔓越莓干	斤	0	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按 5%比例抽样检验，不合格品率不得超过 1%。	24	
78	粮油类		海苔片	袋	50 张	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	42	
79	粮油类		即食麦片	包	600g	包装完整，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，	25	

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
80	粮油类		薄饼	包	180g*20张	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	8	
81	干杂类		黑米	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	7	
82	干杂类		红米	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂	7	

						质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
83	干杂类		西米	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	6	
84	干杂类		红曲米	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	18	
85	干杂		糯米	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、	8	

	类					虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
86	干杂类		糯米饭	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	10	
87	干杂类		饭豆	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检	6	

						验，不合格品率不得超过1%。		
88	干杂类		本地黄豆	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	6	
89	干杂类		黄豆	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	5	
90	干杂类		黑豆	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检	8	

						验，不合格品率不得超过1%。		
91	干杂类		红豆	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；7. 形态要求：颗粒饱满，大小均匀，无瘪粒；8. 色泽要求：暗红色或鲜红色，色泽均匀；9. 杂质要求：不完善粒含量 $\leq 2\%$ ；10. 水分要求：含水量 $\leq 13\%$ 。	9	
92	干杂类		白芝麻	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；7. 形态要求：颗粒饱满，大小均匀；8. 色泽要求：洁白有光泽，无发黄、发黑颗粒；9. 杂质要求：杂质含量 $\leq 0.3\%$ ；10. 纯度要求：纯度 $\geq$	15	

						99.5%；11. 口感要求：炒熟后香脆，无哈喇味。		
93	干杂类		绿豆	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	8	
94	干杂类		黑芝麻	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	15	
95	干杂类		干辣椒	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；	22	

						5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
96	干杂类		花生米	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；7. 形态要求：颗粒饱满，大小均匀，无瘪粒、虫蛀粒；8. 杂质要求：不完善粒含量 $\leq 3\%$ ；9. 口感要求：炒熟后香脆，无哈喇味；	8	
97	干杂类		干八渡笋片	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；7. 形态要求：笋片完整，	30	

						厚度均匀,无粗纤维;8.色泽要求:淡黄色至黄褐色,色泽均匀;9.泡发率:泡发后重量为干品的8-10倍;		
98	干杂类		干八渡笋丝	斤	精品	1.外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2.水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3.杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4.感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5.包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6.保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	30	
99	干杂类		小香菇	斤	精品	1.外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2.水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3.杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4.感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5.包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6.保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%;7.形态要求:菌盖完整,直径2-3cm,菌柄短小;8.色泽要求:棕褐色至黑褐色,有光泽;9.香气要求:具有浓郁的香菇特有的香气;	47	
100	干杂类		腐竹皮	包	4斤	包装完整,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	60	

						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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
101	干杂类		干云耳	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%；7. 形态要求：耳片完整，厚度均匀，直径 $\geq 3\text{cm}$ ，无破碎；8. 泡发率：泡发后重量为干品的 10-12 倍；9. 口感要求：泡发后柔软有弹性，无硬芯；	50	
102	干杂类		干木耳	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装	20	

						装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
103	干杂类		干银耳	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；7. 形态要求：朵形完整，肉质肥厚，无破碎；8. 色泽要求：白色至淡黄色，有光泽，无黑斑；9. 泡发率：泡发后体积膨胀15-20倍。	40	
104	干杂类		粘米粉	包	250g	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	11	
105	干杂类		贡菜	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合	50	

						相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
106	干杂类		白胡椒粒	斤	精品	1.外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	45	
107	干杂类		山楂片	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合 GB7718。	20	
108	干杂类		大枸杞	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合	35	

						相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
109	干杂类		红枣	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	10	
110	干杂类		开边莲子	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总	35	

						保质期的60%。		
111	干杂类		党参	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	90	
112	干杂类		当归	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	130	
113	干杂类		精品干桂花	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标	180	

						签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
114	干杂类		金银花	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	85	
115	干杂类		茉莉花茶	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	110	
116	干杂类		玫瑰花茶	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂	110	

						质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
117	干杂类		黄菊花	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	55	
118	干杂类		白菊花茶	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	85	
119	干杂		麦冬	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、	100	

	类					虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
120	干杂类		大罗汉果	个	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	3	
121	干杂类		小花菇	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；	60	

						6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
122	干杂类		陈皮	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	15	
123	干杂类		八角	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	40	
124	干杂类		草果	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；	48	

						5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
125	干杂类		黄金豆	包	500g	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	20	
126	干杂类		玉竹	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合GB7718。	50	
127	干杂类		桂圆肉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；	45	

						5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
128	干杂类		干鸡骨草	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	55	
129	干杂类		火麻仁	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	16	
130	干杂类		干香菇	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂	45	

						质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
131	干杂类		干花椒	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	45	
132	干杂类		干百合	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	65	

133	干杂类		虾皮	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		30	
134	干杂类		干树茶菇	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		45	
135	干杂类		黄芪	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合GB7718。		41	

136	干杂类		干虫花草	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		49	
137	干杂类		豆蔻	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		45	
138	干杂类		甘草粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装		29	

						装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
139	干杂类		香叶	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	35	
140	干杂类		黄机子	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	35	
141	干杂类		话梅	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具	26	

						有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合 GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
142	干杂类		无沙梅干菜	瓶	1000 克	包装完整，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。标签标识符合 GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》标准要求。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 50%。	29	
143	干杂类		干虾米	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	85	
144	干杂类		春沙仁	斤	精品	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观； 2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无		

						泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
145	干杂类		沙姜粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合GB 7718-2025《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	20	
146	干杂类		干冬枣	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	12	

147	干杂类		白芷片	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		25	
148	干杂类		干虫草花	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		50	
149	干杂类		玉米片	盒	175g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少		25	

						于保质期的 50%。		
150	干杂类		桂皮	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	20	
151	干杂类		粗辣椒粉	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	20	
152	干杂类		胡椒粉	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；	35	

						5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 61%。		
153	干杂类		花椒粉	斤	散装	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味； 5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求； 6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 62%。	35	
154	干杂类		杨协成沙参酱	瓶	430g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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 50%。	22	
155	干杂类		斧头牌食用粉	盒	445g	包装完整，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	7	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
156	干杂类		土茯苓	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	35	
157	干杂类		五指毛桃	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	45	
158	干杂类		青花椒	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合	30	

						相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
159	干杂类		干鹿茸菌	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	85	
160	干杂类		无沙梅干菜(龙聚坊)	桶	1000克	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总	28	

						保质期的60%。		
161	干杂类		梅干菜	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	17	
162	干杂类		沙姜片	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	38	
163	干杂类		葡萄干	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量≤0.5%；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标	17	

						签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
164	干杂类		八角粉	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	33	
165	干杂类		桂皮粉	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	20	
166	干杂类		九制陈皮	包	45g	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂	4	

						质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
167	干杂类		白凉粉	包	500g	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	14	
168	干杂类		小茴香粉	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	20	
169	干杂		安琪甜	包	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、	2	

	类		酒曲			虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
170	干杂类		沙茶酱	瓶		包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	6	
171	干杂类		丁香	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总	50	

						保质期的60%。		
172	干杂类		白芷片	包	175g	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	25	
173	干杂类		木薯粉	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。	7	
174	干杂类		茶叶	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然均匀，无霉变、虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标	25	

						签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
175	干杂类		五香粉	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	23	
176	干杂类		生地	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂质,杂质含量 $\leq 0.5\%$ ;4. 感官要求:具有该产品特有的香气和滋味,无异味;5. 包装要求:预包装产品包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 6. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%。	36	
177	干杂类		干沙姜	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然均匀,无霉变、虫蛀、异味;2. 水分要求:含水量符合相关国家标准,手感干燥不结块;3. 杂质要求:无泥沙、石子、杂草等外来杂	40	

						质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。		
178	干杂类		鲜藤椒	包	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	14	
179	干杂类		孜然	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、虫蛀、异味; 2. 水分要求: 含水量符合相关国家标准, 手感干燥不结块; 3. 杂质要求: 无泥沙、石子、杂草等外来杂质, 杂质含量 $\leq 0.5\%$ ; 4. 感官要求: 具有该产品特有的香气和滋味, 无异味; 5. 包装要求: 预包装产品包装完好, 标签清晰, 符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025) 要求; 6. 保质期要求: 剩余保质期不得少于总保质期的 60%。	40	
180	干杂		陈皮粉	斤	精品	1. 外观要求: 色泽自然均匀, 无霉变、	13	

	类					虫蛀、异味；2. 水分要求：含水量符合相关国家标准，手感干燥不结块；3. 杂质要求：无泥沙、石子、杂草等外来杂质，杂质含量 $\leq 0.5\%$ ；4. 感官要求：具有该产品特有的香气和滋味，无异味；5. 包装要求：预包装产品包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求；6. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%。		
181	调料 饮料类		蒙牛纯 牛奶	件	1L*6	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	70	
182	调料 饮料类		莎渝翡 翠绿笋	件	200g*40 包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	490	

183	调料 饮料类		家乐浓 缩鸡汁	件	1000g*6	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		430	
184	调料 饮料类		海天金 标生抽	件	1.9L*6	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		130	
185	调料 饮料类		藕带	件	400g*20 包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		160	

186	调料 饮料类		海藻碘 盐	袋	500g*50 包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		140	
187	调料 饮料类		海天蚝 油	件	6kg*2	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		110	
188	调料 饮料类		糯米肠	斤	精品	肠体饱满均匀，无破损、胀气、漏馅，肠衣完整有弹性，捆扎牢固，无霉斑、焦色，糯米呈乳白色或原料本色，馅料（肉、血、蔬菜等）分布均匀，无异常变色，口感软糯弹牙，馅料鲜香，咸淡适中，无夹生、牙碜、苦涩味。		15	
189	调料 饮料类		江帆藤 椒鱼皮 卷	件	180g*40 包	包装完整，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		293	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
190	调料 饮料类		云香皮	斤	精品	1.色泽:呈该蔬菜自然色泽,无异常变色;2.形态:形状完整,无破损、虫蛀;3.质地:质地良好,符合该蔬菜特性;4.新鲜度:新鲜无腐烂、变质;5.杂质:无可见杂质,清洗干净。	4	
191	调料 饮料类		圆粉	斤	10斤/ 包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	2.5	
192	调料 饮料类		超级风车生粉	袋	20kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	350	
193	调料		韩国幼	件	25kg	包装完整,产品外包装上明确标注产品	290	

	饮料类		砂糖			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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		
194	调料饮料类		白糖	袋	50kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	420	
195	调料饮料类		红糖	斤	精品	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观； 2. 质量要求：符合相应产品国家标准； 3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求； 4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%； 5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准； 6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。	4	
196	调料		红糖片	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无	7	

	饮料类					霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		
197	调料饮料类		糯米笋	包	5斤/包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	80	
198	调料饮料类		糯米笋	包	248g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	8.5	
199	调料饮料类		高达椰浆	瓶	400ml	包装完整，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，	14	

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
200	调料 饮料类		原味酸 奶	板	6组*2 板	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	12	
201	调料 饮料类		家乐番 茄沙司	罐	3kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	45	
202	调料 饮料类		米酒	桶	10L	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》	42	

						(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
203	调料 饮料类		皇厨枣 香粉	件	5斤*2 包/件	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	452	
204	调料 饮料类		单晶冰 糖	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味;2. 质量要求:符合相应产品国家标准;3. 包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%;5. 安全要求:符合国家食品安全相关标准;6. 验收要求:批量产品按5%比例抽样检验,不合格品率不得超过1%。	6	
205	调料 饮料类		红豆馅	包	1000g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	56	

						于保质期的 50%。		
206	调料 饮料类		海天草 菇老抽	件	1.9 升 *6	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	135	
207	调料 饮料类		山西水 塔陈醋	瓶	420ml	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	7	
208	调料 饮料类		家乐烧 汁	瓶	2.5 千 克	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	70	
209	调料 饮料		一次性 锡盖	包	200 个	包装完整，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	20	

	类					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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
210	调料 饮料类		海天海 鲜酱	桶	7kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	70	
211	调料 饮料类		蒙牛纯 牛奶	件	250ml*2 4	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	70	
212	调料 饮料类		斑斓粉	罐	50g	包装完整，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	21	

						本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
213	调料 饮料类		雀巢三 花淡奶	罐	410g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	18	
214	调料 饮料类		泰圆甜 辣酱	瓶	780g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	20	
215	调料 饮料类		旱藕粉	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味;2. 质量要求:符合相应产品国家标准;3. 包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%;5.	10	

						安全要求：符合国家食品安全相关标准； 6. 验收要求：批量产品按 5%比例抽样检验，不合格品率不得超过 1%。		
216	调料 饮料类		大红浙醋	瓶	620ml	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	6.5	
217	调料 饮料类		黎鑫花 花椒油	瓶	256ml	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	17	
218	调料 饮料类		胖子火 锅底料	包	150g/包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	10	

219	调料 饮料类		龙口福 花粉丝	件	1*24包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		218	
220	调料 饮料类		花雕酒	件	600ml*1 2	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		118	
221	调料 饮料类		辣白菜 调味料	包	400g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		7	
222	调料 饮料类		嘉文盐 焗鸡调 味配料	盒	20g*10 包	包装完整，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，		11	

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
223	调料 饮料类		豪吉鸡 精	包	454g*20 包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	14	
224	调料 饮料类		海天鲍 鱼汁	瓶	390g*12 瓶	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	12	
225	调料 饮料类		红油郫 县豆瓣 酱	桶	6kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》	57	

						(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
226	调料 饮料类		食品级 吸油纸	包	40*60*4 00张	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	108	
227	调料 饮料类		小米辣 泡椒	包	2kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	11	
228	调料 饮料类		湘西外 婆菜	包	245g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	5	

229	调料 饮料类		鲍记百 花蜜	瓶	500g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		45	
230	调料 饮料类		五香南 乳	瓶	320g*30 瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		5	
231	调料 饮料类		美极鲜 酱油	瓶	800G*6	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		45	
232	调料 饮料类		孜然粒	斤	优选	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装		45	

						完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		
233	调料 饮料类		泰国冬 阴功酱	瓶	227g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	35	
234	调料 饮料类		东江盐 焗鸡调 味配料	盒	230g*10 包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	100	
235	调料 饮料类		卡夫芝 士粉	瓶	85g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家	25	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
236	调料 饮料类		金牌鱼露	瓶	620ml*1 2瓶	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	10	
237	调料 饮料类		风车淡奶油	件	1L*12	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	590	
238	调料 饮料类		顶好芝麻酱	瓶	400g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	11	

						于保质期的 50%。		
239	调料 饮料类		熊猫炼奶	罐	350g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	15	
240	调料 饮料类		波浪薯条	包	1kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	28	
241	调料 饮料类		海南灯笼辣椒酱	瓶	480mL	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	22	
242	调料 饮料		三五重庆火锅	包	150g/包	包装完整，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	8	

	类		底料			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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
243	调料 饮料类		薄盐生 抽	件	500ml*1 2 瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	120	
244	调料 饮料类		阳桥牌 桂林腐 乳	瓶	1500g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	17	
245	调料 饮料类		槐花粉	包	250g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家	10	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
246	调料 饮料类		胜牌钻石黑胡椒碎	瓶	405g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	50	
247	调料 饮料类		雀巢炼奶	罐	350g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	15	
248	调料 饮料类		中奥食用小苏打	包	200g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	5	

						于保质期的 50%。		
249	调料 饮料类		海天柱 候酱	桶	6.5kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	70	
250	调料 饮料类		锡纸盒	条	1 条 *116 个	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	25	
251	调料 饮料类		九江双 蒸酒	瓶	610ml	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	15	
252	调料 饮料		加厚油 纸	包	40*60*4 00 张	包装完整，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	100	

	类					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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
253	调料 饮料类		木姜子 油	瓶	65ml	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	8	
254	调料 饮料类		橄榄菜	瓶	180g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	7	
255	调料 饮料类		家乐鸡 鲜粉	包	400g*20 包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家	10	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
256	调料 饮料类		燕子酵母	盒	500g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	30	
257	调料 饮料类		荷叶夹馍	包	415g=18个	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	14	
258	调料 饮料类		王守义十三香	盒	45g*10条	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	40	

						于保质期的 50%。		
259	调料 饮料类		厨邦味 极鲜生 抽	瓶	1.63L	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	21	
260	调料 饮料类		冰鲜百 香果汁	瓶	950g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	25	
261	调料 饮料类		双桥麦 芽糖	桶	20kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	130	
262	调料 饮料		辣妹子 辣椒酱	罐	920g	包装完整，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	25	

	类					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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
263	调料 饮料类		阳江豆 鼓	盒	160g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	4.5	
264	调料 饮料类		二锅头	瓶	500ml	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	13	
265	调料 饮料类		家乐黑 椒汁	瓶	2.5 千 克	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家	44	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
266	调料 饮料类		老干妈 香辣豆 豉	瓶	280g*24	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	11	
267	调料 饮料类		绿叶彩 田蜂蜜	瓶	330g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	10	
268	调料 饮料类		绿桥蒜 香粉	盒	400g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	14	

						于保质期的 50%。		
269	调料 饮料类		妙多咖 喱酱	瓶	500g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	22	
270	调料 饮料类		家乐酸 辣露	件	1*6 瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	135	
271	调料 饮料类		烘焙椰 蓉	包	2.5kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	45	
272	调料 饮料		雀巢奶 粉	包	500g*24 包	包装完整，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	50	

	类					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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
273	调料 饮料类		萝卜干 (粒)	件	5kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	30	
274	调料 饮料类		五香粉	包	10g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	2	
275	调料 饮料类		四季宝 花生酱	瓶	1kg*6 瓶/件	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家	42	

						标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
276	调料 饮料类		血红姜 母鸭香 膏	瓶	1kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	167	
277	调料 饮料类		军杰剁 椒	瓶	1.2kg*6 瓶	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	17	
278	调料 饮料类		潮汕酸 梅粉	袋	150g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到	12	

						国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的 50%。		
279	调料 饮料类		狮球吉 士粉	罐	3kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	44	
280	调料 饮料类		李锦记 薄盐生 抽	瓶	500ml*1 2 瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	14	
281	调料 饮料类		好人家 酸菜鱼 料	包	350g/包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	12	

282	调料 饮料类		海天黄 豆酱	瓶	800g*6 瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		13	
283	调料 饮料类		家乐辣 鲜露	瓶	448g*6 瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		25	
284	调料 饮料类		凯里红 酸汤	瓶	620g*24 瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		8	
285	调料 饮料类		黑凉粉	包	500g	包装完整，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，		20	

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
286	调料 饮料类		双桥味 精	包	900g*10	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	20	
287	调料 饮料类		家乐黑 胡椒汁	桶	2.3kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	45	
288	调料 饮料类		海南灯 笼酱	瓶	500ml	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》	14	

						(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
289	调料 饮料类		李派林 隐汁	瓶	290g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	35	
290	调料 饮料类		星火味 椒盐	瓶	45g*18 瓶	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	6	
291	调料 饮料类		泰园甜 辣酱	瓶	780g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	20	

292	调料 饮料类		甜酒	斤	精品	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观； 2. 质量要求：符合相应产品国家标准； 3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求； 4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%； 5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准； 6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		10	
293	调料 饮料类		家乐鸡 鲜调味 粉	包	450g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		15	
294	调料 饮料类		九叶青 保鲜花 椒	包	400g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		15	

295	调料 饮料类		海天叉 烧酱	瓶	280g*15 瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		10	
296	调料 饮料类		罗拔臣 鱼胶粉	盒	500g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		76	
297	调料 饮料类		双鹤玫 瑰露酒	瓶	480ml	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		10	
298	调料 饮料类		文川黎 红花椒 油	瓶	265ml	包装完整，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，		13	

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
299	调料 饮料类		王守义 孜然粉	包	35g*50 包	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	5	
300	调料 饮料类		鲜花椒	袋	400g	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	13	
301	调料 饮料类		凤仙花 糯米白 醋	件	500ml*1 2瓶	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》	74	

						(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
302	调料 饮料类		土豆粉	罐	2kg	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	60	
303	调料 饮料类		红薯粉条	斤	精品	1. 外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味;2. 质量要求:符合相应产品国家标准;3. 包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求;4. 保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%;5. 安全要求:符合国家食品安全相关标准;6. 验收要求:批量产品按5%比例抽样检验,不合格品率不得超过1%。	13	
304	调料 饮料类		燕京啤酒(听装)	件	500ML*12	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。保质期达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少	54	

						于保质期的 50%。		
305	调料 饮料类		椰蓉	包	2.5kg	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	44	
306	调料 饮料类		辣椒面	斤	精品	1. 外观要求：色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产品国家标准；3. 包装要求：包装完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的 60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按 5%比例抽样检验，不合格品率不得超过 1%。	16	
307	调料 饮料类		海天盐焗鸡粉	包	30g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	2	

308	调料 饮料类		双桥味 精粉	包	500g/包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		10	
309	调料 饮料类		海天排 骨酱	瓶	260g	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		10	
310	调料 饮料类		桂花唛 汁	瓶	600ml	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。		13	
311	调料 饮料类		生海盐	包	500g	包装完整，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，		3	

						符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。		
312	调料 饮料类		海天老 抽豉油	瓶	1.9L	包装完整,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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)标准要求。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50%。	22	
313	调料 饮料类		澄面	斤	0	1.外观要求:色泽鲜艳、干燥有韧性,无碎片、无虫蛀、无霉变、和泥土杂质,具有产品本身应具有的食品外观; 2.质量要求:符合相应产品国家标准; 3.包装要求:包装完好,标签清晰,符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718-2025)要求; 4.保质期要求:剩余保质期不得少于总保质期的60%; 5.安全要求:符合国家食品安全相关标准; 6.验收要求:批量产品按5%比例抽样检验,不合格品率不得超过1%。	5	
314	调料 饮料类		地瓜粉	斤	1kg	1.外观要求:色泽自然,形态完整,无霉变、虫蛀、异味; 2.质量要求:符合相应产品国家标准; 3.包装要求:包装	10	

						完好，标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。		
315	调料 饮料类		乌江榨菜丝	包	60g*100包	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	3	
316	调料 饮料类		鸿禧牌麻油	瓶	750g*12瓶	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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50%。	21	
317	调料 饮料类		煲汤袋	个	精品	具有产品本身应具有的食品外观。	2	
318	调料 饮料		三文治香肠	根	220g	包装完整，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	10	

	类					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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。		
319	调料 饮料类		冠牌白醋	瓶	500ml*1 2	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	8	
320	调料 饮料类		裱花袋	包	100 个	包装完整，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。标签标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）标准要求。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 50%。	5	
321	调料 饮料类		臭粉	斤	散装	1. 外观要求：色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、无霉变、无虫蛀、无异味和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；色泽自然，形态完整，无霉变、虫蛀、异味；2. 质量要求：符合相应产	5	

					<p>品国家标准；3. 包装要求：食品拆装前的大包装标签清晰，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2025）要求；4. 保质期要求：剩余保质期不得少于总保质期的60%；5. 安全要求：符合国家食品安全相关标准；6. 验收要求：批量产品按5%比例抽样检验，不合格品率不得超过1%。</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

(二) 商务要求	
<p>报价要求</p>	<p>▲1. 本分标采用综合折扣率形式进行报价，投标人应结合市场价格、成本、自身条件及市场风险报出综合折扣优惠。</p> <p>▲2. 本分标有效报价综合折扣率为：<math>\leq 100\%</math>，超出该范围的报价按无效投标处理（如投标人“综合折扣率”报价为 95%，即本分标单项品目结算单价=该品目预算控制单价<math>\times 95\%</math>，此处的综合折扣率“95%”仅作参考）。注：投标人对本分标所有的标的货物统一报出一个综合折扣率，不需要分别报出分标里某项标的货物不同的折扣率，否则投标无效。</p> <p>▲3. 报价周期为一年，综合折扣率在年度周期内固定不变；周期内结算价格原则上不受市场供需变化影响，遇严重自然灾害、疫情或国家发布强制价格指导意见的除外。</p> <p>▲4. 价格核算规则：结算单价=该品目预算控制单价<math>\times</math>中标综合折扣率；结算总价=结算单价<math>\times</math>实际供应数量。如采购人需采购上述标的名称内容以外的同种类产品，按以上承诺的综合折扣率计算，即：结算单价=双方协商确定的品目单价【以百色市右江区、田阳区等农贸市场价格（含配送服务费）为基准，双方协商确定品目单价，所定价格不得高于市场同期同质单品价格】<math>\times</math>中标综合折扣率。</p> <p>5. 本分标货物仅允许报一个价格，有选择、有条件的报价不予接受。</p> <p>▲6. 报价为全包价，包含食材费、加工费、包装费、运输费、卸车费、税费、人工费、检测费、仓储费、配送费、设备、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、售后及质保费用和服务合同内所有风险、责任等各项费用；中标人漏报、不报的费用，视为已包含在其他单价及合价中，采购人不予另行支付。</p>
<p>▲预留资金比例</p>	<p>需从本分标年度采购预算金额中预留 20%作为本分标全年采购贫困地区农副产品的财政预留份额，中标人须确保使用该财政预留份额在贫困地区农副产品网络销售平台（简称“扶贫 832 平台”）下单扶贫产品。中标人须在 2026 年 6 月前完成至不低于本分标全年财政预留份额的 50%的采购任务量，在 2026 年 9 月前完成至不低于本分标全年财政预留份额的 80%的采购任务量，在 2026 年 11 月前完成至本分标全年财政预留份额的 100%的采购任务量。若中标人未能在前述各时间段内完成扶贫采购比例要求的，采购人有权提前终止本分标的采购合同。</p>
<p>总体要求、规范标准</p>	<p>1. 投标人所投标货物或服务如国家有强制性要求的，按国家规定标准执行，并提供相关证明材料；若执行标准有修改或更新，按最新版本执行。</p> <p>2. 中标人必须保证所提供的产品质量安全无害，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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律法规和采购人对食品安全的有关要求，确保采购人饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品和过期食品，并承担因采购人所提供的产品质量问题而导致的一切后果（如行政处罚、食物中毒所引起的医疗费用、法律责任等）。</p>

	<p>3.如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。</p>
<b>质量保证</b>	<p>1.中标人应按照采购人的具体要求,将采购人需要的产品在规定时间内保质保量配送到采购人指定地点,具体采购量以实际采购数量为准。服从采购人的监督、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”产品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。中标人应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。</p> <p>2.属于国家规定“三包”范围的,其质量保证期不得低于“三包”规定。中标人承诺质量保证期优于国家“三包”规定的,或优于招标文件规定的,按中标人实际承诺执行。</p>
<b>合同签订时间</b>	自成交通知书发出之日起 25 日内。
<b>▲服务期</b>	自合同签订生效之日起一年。
<b>▲配送地点</b>	百色市百东新区四塘路中国共产党百色市委员会党校新校区内采购人指定的地点。
<b>售后服务要求</b>	<p>1.中标人须具备每日 9:00 前、紧急情况下 1 小时内供应采购人所需物资的能力。</p> <p>2.本次招标采购服务期为 1 年,具体采购量以实际成交数量为准;中标人应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。</p> <p>3.中标人须对所配送食品的质量和安全性作出承诺,若因食品质量问题发生相关食品安全事件,将追究中标人相应责任。</p> <p>4.售后服务响应机制:中标人接到食材质量投诉后,需 1 小时内到场核查,2 小时内给出处理方案(换货、退货、赔偿),24 小时内完成闭环处理。质量问题响应:应在 1 小时内对采购人的服务要求做出响应,一般问题应在 4 小时内解决,重大问题或其他无法迅速解决的问题应在 24 小时内解决或提出明确解决方案。</p> <p>5.在正常的保存条件下,出现任何质量问题,中标人无偿换货并送货上门。</p> <p>6.在产品运输、配送过程中造成的损耗,由中标人负责及时更换或补充,以达到该批次供货量的要求;如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求,所产生的一切责任由中标人承担,达到 2 次以上的采购人有权解除合同。</p> <p>7.因中标人供应的食品出现质量问题,导致发生食物中毒等食品安全事故的,由中标人承担全部损失及相关责任。</p>
<b>结算及付款方式</b>	<p>1.本分标食材货款每月结算一次,每月 10 个工作日前完成上月食材对账,如遇节假日顺延;采购人收到中标人核对无误的单据及报账材料后,15 个工作日内结算上个月货款。</p> <p>2.中标人须及时向采购人提供税务部门出具的增值税普通发票,发票必须与中标人信息相符。</p>

	<p>3. 采购人按相关财务制度进行对账，审核无误后，由采购人通过银行转账的方式汇入中标人的银行账户，采购人不得用现金直接支付。</p>
<b>验收要求</b>	<p>1. 中标人每次随货送上一式三联的送货清单，清单注明食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并按采购人要求，完成食材配送信息的录入。</p> <p>2. 由采购人、中标人共同对货物进行验收，双方签字确认的送货单将作为结算的依据。</p> <p>3. 提供的食材须经过验收人员的验收，对不符合质量要求的品种，当即拒收，采购人有权要求中标人换货或退货。</p> <p>4. 验收不合格食材，中标人需当场清运离场，不得在采购人区域堆放，同时在 2 小时内补齐合格食材，产生的运输、损耗费用由中标人承担。</p> <p>5. 对疑似质量问题的食材，暂存于采购人指定隔离区域，待检测结果确认后，按合格食材入库或不合格食材清运处理，检测期间产生的保管费用由责任方承担。</p>
<b>违约责任</b>	<p>1. 一方未依本分标合同约定履行义务并单方擅自解除本分标合同的，应按本分标的合同总金额的 20% 向对方支付违约金。</p> <p>2. 若未完成扶贫采购比例要求，每低于 1 个百分点，按该分标预算的 1% 支付违约金。</p> <p>3. 当中标人在本项目服务期间出现以下情形的，采购人有权进行处罚或提前终止合同：</p> <p>（1）中标人所供应的食材与食材报价、送货清单、相关证明不一致的，采购人有权拒收，并提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。累计发出 2 次书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>（2）中标人所供食材品质达不到要求的，采购人有权拒收，并提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。一个季度内累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>（3）中标人配送过程中出现不按时送货、不按要求送货的，采购人有权提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。一个季度内累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的，采购人有权单方面终止合同。</p> <p>4. 当中标人在服务期间出现以下情形的，采购人有权单方面终止合同：</p> <p>（1）中标人所供食材因质量问题发生食品安全事故的；</p> <p>（2）中标人有违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的行为，受到市场监管部门或其他相关部门处罚的；</p> <p>（3）中标人在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高或提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品产品，采购人向中标人发出累计 2 次书面质疑书仍不整改的；</p> <p>（4）中标人应确保向采购人提供真实有效的检验检疫合格证明、快速检测合格证明、检验报告等相关材料，如有弄虚作假，每发现一次罚金 3000 元。累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的。因此造成采购人损失和人员伤害的，中标人须赔偿采购人损失及采购人人员因伤害所产生的医疗费用和损失，并依法承担相应法律责任。</p> <p>（5）中标人向采购人提供下列《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食材的：</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；</li> <li>b. 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；</li> <li>c. 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；</li> <li>d. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；</li> <li>e. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；</li> <li>f. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；</li> <li>g. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；</li> <li>h. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；</li> <li>i. 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；</li> <li>j. 无标签的预包装食品、食品添加剂；</li> <li>k. 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</li> </ul>
<b>其他要求</b>	本分标为食材采购项目，无核心产品要求。

## 附件 1

统计上大中小微型企业划分标准

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

说明：

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

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

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

## 第三章 投标人须知

### 第一节 投标人须知前附表

条款号	项目内容	编列内容
2.7	实质性要求	指招标文件中已经指明不提供或不满足则投标无效的条款，或者第二章“采购需求”及第六章“投标文件格式”中带“▲”的条款。
3	投标人的资格要求	详见招标公告。
6.1	是否接受联合体投标	详见招标公告。
6.2	联合体投标要求	<p><input checked="" type="checkbox"/>不接受联合体。</p> <p><input type="checkbox"/>接受联合体：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>两个以上投标人可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份共同参加投标。联合体投标的，须提供《联合体投标协议书》（格式后附）。</li><li>以联合体形式参加投标的，联合体各方均必须具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的基本条件（涉及行政许可范围的内容，联合体各方均应具备相应资质）。本项目有特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少有一方必须符合招标文件规定的特定条件。</li><li>联合体各方之间必须签订联合投标协议，协议书必须明确主体方（或者牵头方）并明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任（各方承担责任与义务的分工必须符合采购需求，否则，联合体投标无效），并将联合体投标协议放入投标文件。联合体各方必须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。</li><li>以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动，否则与之相关的投标文件作废。</li><li>联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。</li><li>联合体投标业绩、履约能力按照联合体各方其中较高的一方认定并计算（招标文件另有规定的除外）。</li><li>投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同缴纳投标保证金，其缴纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。</li><li>联合体各方均应按照招标文件的规定提交资格文件。</li></ol>

7.2	是否允许分包	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许分包。 <input type="checkbox"/> 允许分包： <input type="checkbox"/> 分包内容：_____/_____ <input type="checkbox"/> 分包金额或者比例：_____/_____.
11.4	媒体发布渠道	与本项目相关的政府采购业务澄清、更正及与之相关的事项将在招标公告中“六、其他补充事宜”中网上查询地址上发布。
11.5	是否组织标前答疑会	<input checked="" type="checkbox"/> 不组织召开开标前答疑会 <input type="checkbox"/> 组织召开开标前答疑会 会议开始时间：__年__月__日__时__分，逾期后果自负。会议地点：_____
13.1	资格文件组成	<p>1、投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件复印件（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证等），投标人为自然人的，提供有效身份证正反面复印件；银行、保险、石油石化、电力、电信等有行业特殊情况的，法人的分支机构经法人授权后可以分支机构的身分参加政府采购。如投标人为分支机构的，必须在投标文件中同时提供经法人授权投标人以分支机构名义参加投标的授权委托书、法人营业执照及分支机构营业执照的复印件。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>2、投标人依法缴纳税收的相关材料（提供税款所属时期为 2025 年 8 月至投标文件提交截止时间止的任意 1 个月的依法缴纳税收的凭据复印件；依法免税的投标人，必须提供相应文件证明其依法免税。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的，只需提供从取得营业执照起的依法缴纳税收相应证明文件）。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>3、投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料（提供税款所属时期或缴费起始时间为 2025 年 8 月至投标文件提交截止时间止的任意 1 个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的投标人，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从取得营业执照时间起到投标文件提交截止时间为止不足要求月数的只需提供从取得营业执照起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件）。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>4、投标人财务状况报告（提供 2024 年度或 2025 年度经审计的财务报告复印件或者截标时间前半年内至少一个月能反映财务状况的报表或者投标人自拟的截标时间前半年内至少一个月的财务情况说明）。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>5、本项目的特定资格要求：<u>1分标、2分标、3分标投标人须提供有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》复印件</u>。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>6、本项目 1分标专门面向中小企业采购的项目；2分标、3分标：专门面向小微</p>

	<p>企业采购的项目。投标人必须提供中小企业声明函或者残疾人福利性单位声明函（格式后附）或者投标人属于监狱企业的需提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>7、投标人直接控股股东信息表（格式后附）。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>8、投标人直接管理关系信息表（格式后附）。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>9、声明函（格式后附）。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>10、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）。</p> <p><b>注：1.以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。</b></p>
商务文件组成	<p>1、无串通投标行为的承诺函（格式后附）；（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>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）；（<b>除自然人投标外必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>3、法定代表人授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（<b>委托时必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>4、商务条款偏离表（格式后附）；（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>5、投标人情况介绍（格式自拟）；</p> <p>6、除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料（格式自拟）。（投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法和评标标准”提供有关证明材料）。</p> <p><b>注：1.法定代表人授权委托书必须由法定代表人及委托代理人签字，并加盖投标人公章，否则作无效投标处理。</b></p> <p><b>2. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。</b></p>
技术文件组成	<p>1、服务要求偏离表（格式后附）（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）；</p> <p>2、服务方案（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）；</p> <p>3、项目实施人员一览表（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）；</p> <p>4、除招标文件规定必须提供以外，投标人需要说明的其他文件和说明(格式自拟)。</p> <p><b>注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人公章，否则作无效投标处理。</b></p>
报价文件组成	<p>1、投标函（格式后附）；（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>2、开标一览表（格式后附）；（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p>

		3、投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。
16.2	投标报价要求	<p>投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物和工程（如有）的价格；包含食材费、加工费、包装费、运输费、卸车费、税费、人工费、检测费、仓储费、配送费、设备、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、售后及质保费用和服务合同内所有风险、责任等各项费用；中标人漏报、不报的费用，视为已包含在其他单价及合价中，采购人不予另行支付。（采购需求另有约定的，从其约定）</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 投标报价包含验收费用</p> <p><input type="checkbox"/> 投标报价不包含验收费用</p>
17.2	投标有效期	自投标截止之日起 <u>60</u> 日。
18	投标保证金金额	<p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目不需要缴纳投标保证金。</p> <p><input type="checkbox"/> 本项目需要缴纳投标保证金，相关要求如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 投标保证金的缴纳方式：详见招标公告</li> <li>2. 投标保证金的金额：详见招标公告</li> <li>3. 投标保证金采用银行转账缴纳方式的，在投标截止时间前交至采购代理机构指定账户并且到账，投标人应将银行转账底单的复印件作为投标保证金提交凭证，放置于商务文件中，<b>否则作无效投标处理。</b></li> <li>4. 投标保证金采用支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等缴纳方式的，投标人应将支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等的复印件或者金融机构、担保机构出具的电子保函作为投标保证金提交凭证，放置于商务文件中，<b>否则作无效投标处理。</b>投标人必须在投标截止时间前将支票、汇票、本票或者金融、担保机构出具的保函（电子保函除外）等原件提交给采购代理机构，由采购代理机构向投标人出具回执，并妥善保管。</li> <li>5. 缴纳投标保证金指定账户：详见招标公告。</li> <li>6. 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同缴纳投标保证金，其缴纳的投标保证金对联合体各方均具有约束力。</li> </ol> <p><b>备注：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 投标保证金在投标截止时间后提交的，或者不按规定缴纳方式缴纳的，或者未足额缴纳的（包含保函额度不足的），视为无效投标保证金。</li> <li>2. 投标人采用现金方式或者从个人账户（自然人投标除外）转出的投标保证金，视为无效投标保证金。</li> <li>3. 支票、汇票或者本票出现无效或者背书情形的，视为无效投标保证金。</li> <li>4. 保函有效期低于投标有效期的，视为无效投标保证金。</li> </ol>

		<b>5.采用金融、担保机构出具保函的，必须为无条件保函，否则视为无效投标保证金。</b>
19.1	投标文件编制要求	投标文件应按报价文件、资格文件、商务文件、技术文件分别编制，报价文件、资格文件分别生成电子文件，商务文件和技术文件按顺序合并生成电子文件。（注：按照本招标文件“第六章 投标文件格式”编写，第六章未附格式的，由投标人自行拟定。）
20	备份投标文件	本项目不接受备份投标文件。
21.1	投标截止时间	详见招标公告
	投标地点	详见招标公告
	投标人提交投标样品截止时间及地点	时间：____年__月__日__时__分（北京时间） 地点：_____
23	开标时间、地点	详见招标公告
25.3 (1)	投标人信用查询渠道	采购人或者采购代理机构在资格审查结束前，对投标人进行信用查询。 查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）。
	信用查询截止时点	资格审查结束前
	查询记录和证据留存方式	在查询网站中直接查询记录，打印或截图另存为电子文档，作为评审资料保存。
	信用信息使用规则	对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，采购人或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录。
29.1	评标方法	<input checked="" type="checkbox"/> 综合评分法 <input type="checkbox"/> 最低评标价法
30.1	中标候选人排名并列时，确定中标人的方式	中标候选人并列的，采购人按以下方式确定中标人： 1.综合评分法 <input checked="" type="checkbox"/> 以技术分得分由高到低顺序确定中标人。 <input type="checkbox"/> 采取随机抽取的方式确定。

		<p>2.最低评标价法</p> <p><input type="checkbox"/>以投标报价由低到高顺序确定中标人。</p> <p><input type="checkbox"/>采取随机抽取的方式确定。</p>
35.1	履约保证金金额	<p><input type="checkbox"/> 本项目不需要缴纳履约保证金。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目需要缴纳履约保证金，相关要求如下：</p> <p>1. 履约保证金金额：按每分标预算金额的 <u>2</u> %。</p> <p>2. 履约保证金提交方式：中标人在<u>签订合同前</u>以银行转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金方式向采购人提交，<u>以转账方式提交履约保证金的</u>，由中标人在签订合同前按规定的金额直接缴入采购人账户。否则，不予办理签订合同。履约保证金提交时必须备注项目名称、项目编号（合同编号）。如：<u>XXXXX项目履约保证金，项目编号/合同编号XXXXX-XXXXXX</u>。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：<u>中标人按合同约定交货验收合格后</u>，向采购人提交合格的合同验收书，填写履约保证金退付意见书等材料并经采购人确认后，采购人在5个工作日内按程序退还履约保证金（不计利息）。</p> <p>4. 缴纳履约保证金的指定账户：</p> <p>开户名称：<u>中国共产党百色市委员会党校</u></p> <p>开户银行：<u>建行百色分行营业厅</u></p> <p>开户行行号：<u> / </u></p> <p>银行账号：<u>45001676101050506454</u></p> <p>纳税识别号：<u>124510004994387642</u></p> <p>备注：</p> <p><b>1.履约保证金不足额缴纳的（包含保函额度不足的），或者不按规定提交方式提交的，或者保函有效期低于合同履行期限（即合同中规定的当事人履行自己的义务，如交付标的物、价款或者报酬，履行劳务、完成工作的时间界限）的，不予签订合同。</b></p> <p><b>2.采用金融、担保机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。</b></p> <p><b>3.投标人为联合体的，由联合体其中一方按规定提交的履约保证金，视为有效履约保证金。</b></p>
36.1	签订合同携带的材料	<p>委托代理人负责签订合同的，须携带有效的法定代表人授权委托书及其委托代理人身份证原件等其他资格证件。</p> <p>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。</p>
38.2.1	接收质疑函方式	以书面形式

	质疑联系部门及联系方式	<p>(1) 名称：中国共产党百色市委员会党校（采购人） 联系电话：0776-2035866 通讯地址：百色市百东新区四塘路中国共产党百色市委员会党校新校区</p> <p>(2) 名称：广西科联招标中心有限公司（采购代理机构） 联系电话：0776-2808555 通讯地址：百色市右江区前程路9号泰和家园小区第2幢1层1号、83号</p>
	现场提交质疑办理业务时间	质疑期内每个工作日（北京时间）上午8时00分到12时00分，下午15时00分到18时00分。
38.3.1	投诉受理方式	<p>1、受理方式：纸质方式受理，投诉书正、副本（经过质疑的事项才可投诉）。</p> <p>2、通讯方式 名称：百色市财政局政府采购监督管理科 地址：百色市右江区龙景东路11号聚丰广场写字楼 联系电话：0776-2849555</p>
40	采购代理服务费用支付方式	<p><input checked="" type="checkbox"/>本项目采购代理服务费由中标人在签订合同前，以银行转账、电汇等方式一次性向采购代理机构支付。</p> <p><input type="checkbox"/>采购人支付：<u>（支付方式）</u>。</p> <p><input type="checkbox"/>本项目不收取采购代理服务费。</p>
	采购代理费收取标准	<p><input checked="" type="checkbox"/>以分标（<input type="checkbox"/>中标金额/<input checked="" type="checkbox"/>采购预算/<input type="checkbox"/>暂定中标金额/<input type="checkbox"/>其他__）为计费额，按本须知正文第40.2条规定的收费计算标准（服务类）采用差额定率累进法计算出收费基准价格，采购代理收费以（<input checked="" type="checkbox"/>收费基准价格/<input type="checkbox"/>收费基准价格下浮__%/<input type="checkbox"/>收费基准价格上浮__%）收取。</p> <p><input type="checkbox"/>固定采购代理收费：_____。</p>
	采购代理服务费用收款账户信息	<p>开户名称：广西科联招标中心有限公司百色分公司 开户银行：中国建设银行股份有限公司百色分行龙景支行 银行账号：45050167611000000803 行号：105626100054</p>
41.1	解释	<p><b>解释：</b>构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、招标公告、采购需求、投标人须知、评标方法和评标标准、拟签订的合同文本、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的招标文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构</p>

		<p><b>负责解释。</b></p> <p><b>法律责任：</b></p> <p>本采购文件根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》等有关法律、法规编制，参与本项目的各政府采购当事人依法享有上述法律法规所赋予的权利与义务。</p>
41.2	其他释义	<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实物印章或投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA认证）获得的以法定主体行为名称制作的电子印章。除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。</p> <p>2.本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人通过指定电子化政府采购平台办理数字证书（CA认证）获得的以投标人法定代表人或者委托代理人姓名制作的电子印章或手写签字。</p> <p>3.本招标文件所称的“电子签章”“电子签名”，是指经广西政府采购云平台认可的CA认证的电子签名数据为表现形式的印章，可用于签署电子版投标文件，电子印章与实物印章具有同等法律效力，不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。</p> <p>4.投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。</p> <p>5.自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。</p> <p>6.本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。</p>

## 第二节 投标人须知正文

### 一、总 则

#### 1. 适用范围

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

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

#### 2. 定义

2.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

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

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

2.4 “投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、非法人组织或者自然人。

2.5 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

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

2.7 “实质性要求”详见“投标人须知前附表”。

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

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

#### 3. 投标人的资格要求

投标人的资格要求详见“招标公告”。

#### 4. 投标委托

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

#### 5. 投标费用

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

#### 6. 联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2 如接受联合体投标，联合体投标要求详见“投标人须知前附表”。

#### 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。

8. 特别说明：

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

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

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

9. 回避与串通投标

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

- (1) 参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；
- (2) 参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；
- (3) 参加采购活动前3年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (5) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

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

9.2 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的IP地址一致的；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
- (4) 不同投标人的电子版投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

9.3 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

- (1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件；
- (2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；
- (3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；
- (6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；

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

## 二、招标文件

### 10. 招标文件的组成

- 第一章 招标公告；
- 第二章 采购需求；
- 第三章 投标人须知；
- 第四章 评标方法和评标标准；
- 第五章 拟签订的合同文本；
- 第六章 投标文件格式；
- 第七章 质疑、投诉材料格式

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

### 11. 招标文件的澄清、修改、现场考察和答疑会

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

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

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

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

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

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

## 三、投标文件的编制

### 12. 投标文件的编制原则

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

响应。

### 13. 投标文件的组成

13.1 投标文件由报价文件、资格文件、商务技术文件三部分组成。

- (1) 资格文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (2) 商务技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。
- (3) 报价文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

13.2 投标文件电子版：具体要求见本节 19. 投标文件编制。

### 14. 投标文件的语言及计量

#### 14.1 语言文字

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

#### 14.2 投标计量单位

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

### 15. 投标文件提交的风险

投标文件分为资格文件、商务技术文件、报价文件三部分（其中：商务文件与技术文件合并编辑成一个电子文档）。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件作出实质性响应是投标人的风险，可能导致其投标被拒绝。

### 16. 投标报价

16.1 投标报价应按“第六章 投标文件格式”中“开标一览表”格式填写。

16.2 投标报价具体包括内容详见“投标人须知前附表”。

16.3 投标人必须就所投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

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

(1) 采用银行转账方式的，以转账方式退回到投标人银行账户。

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

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

18.3 除逾期退还投标保证金和终止招标的情形以外，投标保证金不计息。

18.4 投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- (1) 投标人在投标有效期内撤销投标文件的；
- (2) 未按规定提交履约保证金的；
- (3) 投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；
- (4) 中标人无正当理由不与采购人签订合同的；
- (5) 投标人出现本章第 9.2、9.3 情形的；
- (6) 其他严重扰乱招投标程序的。

## 19. 投标文件的编制

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

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

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

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

19.5 投标文件应避免涂改、行间插字或者删除。

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

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

## 20. 备份投标文件

详见“投标人须知前附表”。

## 21. 投标文件的提交

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

21.2 未在规定时间内提交或者未按照招标文件要求加密的电子版投标文件，广西政府采购云平台将拒收。

21.3 电子版投标文件提交方式见“招标公告”。

## 22. 投标文件的补充、修改、撤回

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

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

# 四、开 标

## 23. 开标时间和地点

23.1 开标时间及地点详见“投标人须知前附表”

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

## 24. 开标程序

24.1 开标形式：

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

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

24.2 开标程序：

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

(解密异常情况处理：详见本章 29.3 电子交易活动的中止。)

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

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

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

(5) 开标结束。

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

## 五、资格审查

### 25. 资格审查

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

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

**25.3 投标人有下列情形之一的, 资格审查不通过, 作无效投标处理:**

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

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

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

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

25.4 资格审查的合格投标人不足 3 家的, 不得评标。

## 六、评 标

### 26. 组建评标委员会

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

参加过采购项目前期咨询论证的专家, 不得参加该采购项目的评审活动。

### 27. 评标的依据

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

### 28. 评标原则

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

28.2 评标的保密。采购人、采购代理机构应当采取必要措施, 保证评标在严格保密(封闭式评标)的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外, 采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不

得进入评标现场。有关人员对标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

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

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

### 29. 评标方法和评标标准

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

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

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

- (1) 电子交易平台发生故障而无法登录访问的；
- (2) 电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；
- (3) 电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；
- (4) 病毒发作导致不能进行正常操作的；
- (5) 其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

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

## 七、中标和合同

### 30. 确定中标人

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

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

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

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

### 31. 结果公告

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

以上信息查询记录及相关证据与采购文件一并保存。

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

### 32. 发出中标通知书

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

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

### 33. 无义务解释未中标原因

**采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因和退还投标文件。**

### 34. 合同授予标准

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

### 35. 履约保证金

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

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

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

### 36. 签订合同

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

36.2 采购合同由采购人与中标人根据招标文件、投标文件等内容签订。

36.3 签订合同时间：按中标通知书规定的时间与采购人签订合同。

36.4 中标人拒绝与采购人签订合同的，采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，依法确

定下一候选人为中标人，也可以重新开展政府采购活动。如采购人无正当理由拒签合同的，给中标人造成损失的，中标人可追究采购人承担相应的法律责任。

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

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

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

### 37. 政府采购合同公告

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

### 38. 询问、质疑和投诉

#### 38.1 询问

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

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

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

#### 38.2 质疑

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

(1) 潜在供应商依法获取招标文件后，认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑。

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

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

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

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

**38.2.4 质疑供应商提起质疑应当符合下列条件：**

- (1) 质疑供应商是参与所质疑项目采购活动的供应商（潜在供应商已依法获取可质疑的采购文件的，可以对该采购文件质疑）；
- (2) 质疑函内容符合本章第 38.2.5 项的规定；
- (3) 在质疑有效期限内提起质疑；
- (4) 属于所质疑的采购人或采购人委托的采购代理机构组织的采购活动；
- (5) 供应商对同一采购程序环节的质疑应当在质疑有效期内一次性提出；
- (6) 供应商提交质疑应当提交必要的证明材料，证明材料应以合法手段取得；
- (7) 财政部门规定的其他条件。

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

- (1) 供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；
- (2) 质疑项目的名称、编号；
- (3) 具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；
- (4) 事实依据（列明权益受到损害的事实和理由）；
- (5) 必要的法律依据；
- (6) 提出质疑的日期。

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

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

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

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

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

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

**38.3 投诉**

**38.3.1** 供应商认为采购文件、采购过程、中标和成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当首先依法向采购人或采购人委托的采购代理机构提出质疑。对采购人或采购代理机构的答复不满意，或者采购人或采购代理机构未在规定时间内做出答复的，供应商可以在答复期满后 15 个工作日内向本级财政部门

提起投诉，投诉联系方式见“投标人须知前附表”。

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

- （1）投诉人和被投诉人的名称、地址、邮编、联系人及联系电话等；
- （2）质疑和质疑答复情况及相关证明材料；
- （3）具体、明确的投诉事项和与投诉事项相关的投诉请求；
- （4）事实依据；
- （5）法律依据；
- （6）提起投诉的日期。

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

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

**38.3.4** 投诉人提起投诉应当符合下列条件：

- （1）投诉人是参与所投诉政府采购活动的供应商；
- （2）提起投诉前已依法进行质疑；
- （3）投诉书内容符合本章第 38.3.2 项的规定；
- （4）在投诉有效期限内提起投诉；
- （5）同一投诉事项未经财政部门投诉处理；
- （6）国务院财政部门规定的其他条件。

## 八、验收

### 39 验收

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

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

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

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

门。

## 九、其他事项

### 40. 采购代理服务费用

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

40.2 采购代理服务费用收费标准：

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

注：

- (1) 按本表费率计算的收费为采购代理的收费基准价格；
- (2) 采购代理收费按差额定率累进法计算。

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

$$100 \text{ 万元} \times 1.5 \% = 1.5 \text{ 万元}$$

$$(200 - 100) \text{ 万元} \times 0.8 \% = 0.8 \text{ 万元}$$

$$\text{合计收费} = 1.5 + 0.8 = 2.3 \text{ (万元)}$$

### 41. 需要补充的其他内容

41.1 本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

41.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

41.3 本文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中，投标人提供的服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，

不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求的，享受本文件规定的中小企业扶持政策。

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

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

#### 42. 广西线上“政采贷”政策告知函

### 广西线上“政采贷”政策告知函

各供应商：

欢迎贵公司参与广西政府采购活动！

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

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

## 第四章 评标方法和评标标准

### 第一节 评标方法

本项目采用 以下勾选的方式 进行评审。

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

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

### 第二节 评标程序

#### 1. 符合性审查

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

#### 2. 符合性审查不通过而导致投标无效的情形

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

2.1 在报价评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

- (1) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”的文件资料的；
- (2) 未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；
- (3) 报价超出招标文件规定最高限价，或者超出采购预算金额的，或超出有效报价综合折扣率范围的；
- (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唯一总价报价；存在有选择、有条件报价的（招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；
- (5) 修正后的报价，投标人不确认的；
- (6) 投标人属于本章第 5 条第（2）项情形的。

2.2 在商务评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

- (1) 投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；
- (2) 委托代理人未能出具有效身份证明或者出具的身份证明与授权委托书中的信息不符的；
- (3) 为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的；
- (4) 投标有效期不满足招标文件要求的；

(5) 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；

(6) 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；

(7) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

(8) 不满足招标文件实质性要求的；

(9) 属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；

(10) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2.3 在技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

(1) 不满足招标文件实质性要求的；

(2) 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；

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

### **3.澄清、说明或者补正**

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

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

### **4.投标文件修正**

4.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

(1) 广西政府采购云平台电子开标大厅中的“开标记录表”内容与电子版投标文件中相应内容不一致的，以广西政府采购云平台电子开标大厅中的“开标记录表”为准；

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

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

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

4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

#### 5. 比较与评价

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

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

(1) 评标委员会成员要根据政府采购法律法规和招标文件所载明的评标方法、标准进行评审。对投标人的价格分等客观评分项的评分应当一致，对其他需要借助专业知识评判的主观评分项，应当严格按照评分细则公正评分。

**(2) 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。**

① 采购评审中出现下列情形之一的，评标委员会应当启动异常低价投标审查程序：

A. 投标报价低于全部通过符合性审查投标人投标报价平均值 50% 的，即  $\text{投标报价} < \text{全部通过符合性审查投标人投标报价平均值} \times 50\%$ ；

B. 投标报价低于通过符合性审查的次低报价投标人投标报价 50% 的，即  $\text{投标报价} < \text{通过符合性审查的次低报价投标人投标报价} \times 50\%$ ；

C. 投标报价低于采购项目最高限价 45% 的，即  $\text{投标报价} < \text{采购项目最高限价} \times 45\%$ ；

D. 评标委员会基于专业判断，认为投标人报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。

相关法律法规对投标人报价有规定的，从其规定。

② 评标委员会启动异常低价投标审查后，属于上述 A 项至 D 项情形的，应当要求相关投标人在评标现场合理的时间内对投标价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关投标人的合理时间一般不少于 30 分钟。其中，属于上述 C 项情形，投标人已随投标文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评标现场可不再重复提交。

③ 评标委员会依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。**投标人不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。**

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

5.4 各投标人的得分为评标委员会各成员的有效评分的算术平均数。

5.5 评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

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

## 6. 评审复核

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

6.2 评标结果汇总完成后，除下列情形外，任何人不得修改评标结果：

- (一) 分值汇总计算错误的；
- (二) 分项评分超出评分标准范围的；
- (三) 评标委员会成员对客观评审因素评分不一致的；
- (四) 经评标委员会认定评分畸高、畸低的。

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

## 第三节 1 分标、2 分标、3 分标评分标准

### 综合评分法

注：计分方法按四舍五入取至百分位。

序号	评审因素	评分标准
1	价格分 (满分 30 分)	<p>1.1 评标价为投标人的投标报价进行政策性扣除后的价格，评标价只是作为评标时使用。<b>其中投标报价=综合折扣率，综合折扣率<math>\leq</math>100%为有效，超出该范围的报价视为无效。</b></p> <p>1.2 政策性扣除计算方法：</p> <p>1.2.1 对小微企业的价格评审优惠 <input checked="" type="checkbox"/>适用于专门面向中小企业采购项目</p> <p>按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，对小微企业的投标报价不再执行价格评审优惠的扶持政策。</p> <p>除上述情况外，评标价=投标报价。</p> <p>1.3 满足招标文件要求且评标价最低的评标价为评标基准价，基准价得分为 <u>30</u> 分。</p> <p>1.4 价格分计算公式：</p>

			<p>价格分=(评标基准价/评标价)×30分</p> <p>例如 A 投标人综合折扣率报价为 90%;B 投标人综合折扣率报价为 85%; C 投标人综合折扣率报价为 80%。则 A 投标人的评标报价为 90%, B 投标人的评标报价为 85%, C 投标人的评标报价为 80%, 三者中报价最低 C 投标人的评标报价作为评标基准价, 其得分为 30 分。A 投标人的价格分=80%/90%×30=26.67 分; B 投标人的价格分=80%/85%×30=28.24 分。</p>
2	技术分 (满分 50分)	服务方案 分(满分 38分)	<p><b>(1)配送 实施方案 分(满分 12分)</b></p> <p>根据各投标人的配送实施方案(内容包含:配送服务总体理解、配送点交通情况、配送所需时间、技术保障措施、食材配送计划和标准、供货流程和调度管理、食材(食品)包装、食材(食品)保鲜、食材(食品)损耗控制、物流和配送验收登记流程、应对配送突发紧急事件、保证食材准时进场措施)确定各投标人所属档次并打分。</p> <p>注:未提供配送实施方案或方案未达最低档的得0分;</p> <p>一档(2分):配送实施方案不能提供上述要求方案包含的完整内容,配送实施方案存在缺陷≥1项,投标人对所投分标配送服务有基本认识,对配送点交通情况、配送所需时间、技术保障措施、食材配送计划和标准、供货流程和调度管理、食材(食品)包装、卫生、保鲜、损耗控制等表述简单,物流和配送验收登记流程不清晰,应对配送突发紧急事件、保证食材准时进场措施内容简单;</p> <p>二档(7分):配送实施方案能提供上述要求方案包含的完整内容,投标人对所投分标配送服务总体有基本认识,能对配送点交通情况、配送所需时间等方面进行分析,技术保障措施、食材配送计划和标准内容较详细,有供货流程图及措施,能对车辆调度作出计划并有相应的管理方案,能对食材供货流程、运输方式、食材(食品)包装、卫生、保鲜、损耗控制等工作作出分析及安排,且对问题食材发生紧急事件能提供初步的处理预案,能列出保证食材准时进场详细措施,配送实施方案不存在缺陷的;</p> <p>三档(12分):在满足二档的基础上,配送服务总体理解、配送点交通情况、配送所需时间等方面分析到位,技术保障措施详细、清晰,有详细、明确的配送计划及标准,有直观、详细的供货流程图及详细的措施,能对车辆调度做出详细计划并有相应的管理方案,交货准时完整率、订单处理跟踪、多样化需求支持,能对食材(食</p>

			<p>品)包装、卫生、保鲜、损耗控制作出分析并提供详细、严谨的实施措施,具有针对水产类、家禽类、蔬菜类(适用1分标),畜肉类、蛋及肉制品类、水果类(适用2分标),粮油调料及干杂类、饮料类、冷藏冷冻食品及肉制品类(适用3分标)及针对采购人单位行业特点的具体配送措施,且对问题食材的更换、临时急需食材的配送等紧急事件作出详细的处理预案,能够充分保障食材用量供应需求的前提下,还能够保证所投分标采购产品目录外的食材调拨到货,保证食材准时进场。</p> <p>注:评分标准中所称“缺陷”是指①提供的方案内容缺项或不完整;②套用其他项目内容;③对同一问题前后表述矛盾;④存在逻辑漏洞或常识错误;⑤不利于本项目目标实现的情形等。</p>
		<p><b>(2) 食材质量控制措施(满分10分)</b></p>	<p>根据各投标人的食材质量控制措施(内容包括:进货渠道、食材控制管理措施、食品安全事故所采取的预防措施、检验措施、食材质量标准管控措施、追溯方式、拟投入的检测设备等方面措施)确定各投标人所属档次并打分。</p> <p>注:未提供食材质量控制措施或措施未达最低档的得0分;</p> <p>一档(1分):食材质量控制措施不能提供上述要求措施包含的完整内容,食材质量控制措施存在缺陷<math>\geq 1</math>项,控制措施描述简单、无针对性,拟投入的检测设备基本满足需求;</p> <p>二档(5分):食材质量控制措施能提供上述要求措施包含的完整内容,不存在缺陷,控制措施内容描述较详细,且能够主动开展自检工作,承诺拟投入本项目的食品安全专职人员不少于1名,拟投入的检测设备满足需求;</p> <p>三档(10分):在满足二档的基础上,投标人提供的进货渠道、食材控制管理措施、食品安全事故所采取的预防措施、检验措施、食材质量标准管控措施、追溯方式、拟投入的检测设备等方面措施描述详细、明晰,具有针对性,且各项措施安排合理,严格进行食材质量把关,对需要检验的食材主动开展检验工作,保障食材安全性,承诺拟投入本项目的食品安全专职人员不少于1名,拟投入的检测设备满足需求。</p> <p>注:评分标准中所称“缺陷”是指①提供的控制措施内容缺项或不完整;②套用其他项目内容;③对同一问题前后表述矛盾;④存在逻辑漏洞或常识错误;⑤不利于本项目目标实现的情形等。</p>

			<p><b>(3) 应急方案措施 (满分 8 分)</b></p>	<p>根据各投标人的应急方案措施(内容包含:问题食材应急方案、配送过程应急方案、项目管理应急方案、迎检应急方案、食品中毒应急预案、突发事件应急预案、重点难点分析,失误控制措施)确定各投标人所属档次并打分。</p> <p>注:未提供应急方案措施或措施未达最低档的得 0 分;</p> <p>一档(1分):应急方案措施不能提供上述要求措施包含的完整内容,应急方案措施存在缺陷<math>\geq 1</math>项,应急方案描述简单,措施基本能保障项目的实施及运行;</p> <p>二档(4分):应急方案措施能提供上述要求措施包含的完整内容,不存在缺陷,应急方案内容描述较详细,实施计划具有可操作性,且具有应急预案流程,对服务期内可能出现的问题和风险有一定的预见和应对措施;</p> <p>三档(8分):在满足二档的基础上,投标人对问题食材、配送过程、项目管理、迎检等应急方案内容描述详细,且具有详细的应急预案流程,具有针对所投分标涉及的突发、应急事件、重点难点、失误控制等方面的考虑及阐述,应急保障措施详细、清晰,切合项目实施实际,项目管理组织机构及人员职能清晰,能根据项目实际情况调配应对人员,对应对突发状况的服务响应能力有保障性。</p> <p>注:评分标准中所称“缺陷”是指①提供的方案措施内容缺项或不完整;②套用其他项目内容;③对同一问题前后表述矛盾;④存在逻辑漏洞或常识错误;⑤不利于本项目目标实现的情形等。</p>
			<p><b>(4) 管理制度分(满分 8 分)</b></p>	<p>根据各投标人的管理制度(内容包含:采购管理制度、仓储管理制度、配送管理制度、财务管理制度)确定各投标人所属档次并打分。</p> <p>注:未提供管理制度或管理制度未达最低档的得 0 分;</p> <p>一档(1分):管理制度不能提供上述要求制度包含的完整内容,管理制度施存在缺陷<math>\geq 1</math>项,制度简单、通用化;</p> <p>二档(4分):管理制度能提供上述要求制度包含的完整内容,不存在缺陷,制度较详细、有针对性;</p> <p>三档(8分):在满足二档的基础上,投标人提供的各项管理制度内容详细、清晰、有针对性,各项管理制度之间能紧密相互联系、相互配合,目标明确,具有可执行性。</p> <p>注:评分标准中所称“缺陷”是指①提供的管理制度内容缺项</p>

			或不完整；②套用其他项目内容；③对同一问题前后表述矛盾；④存在逻辑漏洞或常识错误；⑤不利于本项目目标实现的情形等。
		<b>售后服务承诺方案分（满分12分）</b>	<p>根据各投标人的售后服务承诺方案【内容包含：售后服务流程图、服务响应时间、售后服务人员的投入和安排及相关专业技术能力和经验、供货产品后期使用各环节的质量和效果的其他相关服务措施先进、售后服务监督和回访、售后服务管理（如：设置服务热线，专人服务，专人跟踪、应急保障）、退场机制】确定各投标人所属档次并打分。</p> <p>注：未提供售后服务承诺方案或方案未达最低档的得0分；</p> <p>一档（2分）：售后服务承诺方案不能提供上述要求方案包含的完整内容，售后服务承诺存在缺陷≥1项，方案内容阐述简单，方案没有结合本项目现状进行分析；</p> <p>二档（7分）：售后服务承诺方案能提供上述要求方案包含的完整内容，不存在缺陷，内容阐述较详细，承诺对服务期间出现的问题能够及时响应，有专职人员对接的；</p> <p>三档（12分）：在满足二档的基础上，提供的售后服务承诺方案各项内容有针对性，切合所投分标的服务实际要求，内容详细、清晰，能推动各项服务保障工作。承诺服务期间对出现的问题能够及时响应，主动解决预见的任何问题，有专职人员对接，承诺30分钟内对采购人的服务要求能做出响应，一般问题在2小时内解决，重大问题或其他无法迅速解决的问题在12小时内解决或提出明确解决方案，并在6小时内到达现场进行处理的。服务期满后，有健全的退场机制。</p> <p>注：评分标准中所称“缺陷”是指①提供的承诺方案内容缺项或不完整；②套用其他项目内容；③对同一问题前后表述矛盾；④存在逻辑漏洞或常识错误；⑤不利于本项目目标实现的情形等。</p>
3	<b>商务分（满分20分）</b>	<b>供应实力分（满分12分）</b>	<p><b>（1）配送车辆分（满分4分）</b></p> <p><b>拟投入配送车辆配备分（此项满分4分）</b></p> <p>投标人拟投入所投分标的配送车辆数量在满足招标文件第二章采购需求对应分标配送车辆要求的基础上，每增加1辆的得2分，所投分标的此项评审因素满分4分。</p> <p>注：上述车辆为投标人自有车辆的，投标人需在投标文件中提供车辆行驶证及车辆彩色照片复印件；车辆为租赁的，投标人需在投标</p>

		<p>文件中提供车辆行驶证、车辆彩色照片及车辆租用合同（租用合同有效期必须涵盖本项目服务期）；暂不能提供前两款证明材料的投标人，可提供满足前两款对应要求的承诺书（承诺书需明确在中标后合同签订前配备满足上述评审因素相应要求的车辆，且在合同签订前向采购人提供满足前两款对应要求的证明材料）。以上证明材料符合要求并加盖投标人公章，否则不得分。</p> <p><b>(2) 拟投入专职配送人员能力分（满分6分）</b></p> <p>①投标人拟投入所投分标专职配送人员中，每有一人持有有效机动车辆驾驶证的得1.5分，所投分标的此项评审因素满分3分。 <b>注：投标人需在投标文件中提供上述人员有效机动车辆驾驶证复印件。证明材料应符合要求并加盖投标人公章，否则不得分。</b></p> <p>②拟投入专职配送人员具备有效健康证情况（此项满分3分） 投标人拟投入专职配送人员具备有效健康证在满足招标文件第二章采购需求所投分标要求的至少2人的基础上，每增加1人的得1分，所投分标的此项评审因素满分3分。 <b>注：投标人需在投标文件中提供上述人员有效健康证复印件。证明材料应符合要求并加盖投标人公章，否则不得分。</b></p> <p><b>(3) 信誉分（满分2分）</b></p> <p>投标人具备有效的ISO9001质量管理体系认证证书、ISO 22000食品安全管理体系认证证书的，每具备1项证书的得1分，此项满分2分。 <b>注：投标人需在投标文件中提供有效证书复印件。证明材料应符合要求并加盖投标人公章，否则不得分。</b></p>
	<p><b>业绩分（满分8分）</b></p>	<p>2023年1月1日至提交投标文件截止时间止，投标人具有与本次采购内容有关的类似项目业绩的，每项得1分，满分8分。<b>【注：需在投标文件中提供前述类似项目业绩的合同或者中标（成交）通知书复印件并加盖投标人公章，未按要求提供的不予计分】</b></p>
<p><b>总得分=1+2+3</b></p>		

#### 第四节 中标候选人推荐原则

评标委员会将根据评审后总得分由高到低顺序排列。总得分相同的，以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。

## 第五节 评标报告

### （一）评标报告与推荐中标候选人

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

### （二）评标争议事项处理

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

## 第五章 拟签订的合同文本

## 《广西壮族自治区政府采购合同》文本

合同编号：\_\_\_\_\_

采购计划号：\_\_\_\_\_

采购人（甲方）：\_\_\_\_\_

中标人（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：（是/否）。

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等国家法律、法规规定，按照采购文件规定条款和乙方投标文件及其承诺，甲乙双方本着平等、诚实守信、互惠互利的原则，经友好协商，甲乙双方签订本合同。

### 第一条 合同标的内容

1、服务名称：\_\_\_\_\_

2、采购内容：\_\_\_\_\_分标\_\_\_\_\_（具体详见合同附件需求一览表）

### 第二条 合同采购预算金额及结算方式

1、本项目\_\_\_\_\_分标采购预算总合同金额（大写）人民币\_\_\_\_\_（¥\_\_\_\_\_）【需从本分标年度采购预算金额中预留 20%作为本分标全年采购贫困地区农副产品的财政预留份额，乙方须确保使用该财政预留份额在贫困地区农副产品网络销售平台（简称“扶贫 832 平台”）下单扶贫产品。乙方须在 2026 年 6 月前完成至不低于本分标全年财政预留份额的 50%的采购任务量，在 2026 年 9 月前完成至不低于本分标全年财政预留份额的 80%的采购任务量，在 2026 年 11 月前完成至本分标全年财政预留份额的 100%的采购任务量。若乙方未能在前述各时间段内完成扶贫采购比例要求的，甲方有权提前终止本分标的采购合同】。

本项目\_\_\_\_\_分标中标综合折扣率：\_\_\_\_\_ %。

2、报价周期为一年，综合折扣率在年度周期内固定不变；周期内结算价格原则上不受市场供需变化影响，遇严重自然灾害、疫情或国家发布强制价格指导意见的除外。

### 3、价格核算规则：

（1）单项目目结算单价=该品目预算控制单价×中标综合折扣率；

（2）食材结算总价=结算单价×该食材实际供应数量。

（3）如甲方需采购上述标的名称内容以外的同种类产品，按以上承诺的综合折扣率计算，即：单项

品目结算单价=双方协商确定的品目单价【以百色市右江区、田阳区等农贸市场价格（含配送服务费）为基准，双方协商确定品目单价，所定价格不得高于市场同期同质单品价格】×中标综合折扣率。

4、报价需包含食材费、加工费、包装费、运输费、卸车费、税费、人工费、检测费、仓储费、配送费、设备、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、售后及质保费用和服务合同内所有风险、责任等各项费用；乙方漏报、不报的费用，视为已包含在其他单价及合价中，甲方不予另行支付。在该周期内，原则上价格不受市场供需变化等情况的影响，如遇严重疫情灾害或国家有强制价格指导意见外。如确实需要调整价格的，必须事先通知甲方并经甲方同意；未经甲方同意，乙方的供货价格高于市场同类同质的食材价格，甲方有权按市场最低价付款。

### 第三条 服务期及配送地点

1、服务期：自合同签订生效之日起一年。

2、配送地点：百色市百东新区四塘路中国共产党百色市委员会党校新校区内甲方指定的地点。

乙方所提供的服务必须与招投标文件和承诺相一致且符合相应的服务规范及标准。

### 第四条 资质认定

乙方应具备相应食材的合法供应经销资质，并提供相关有效证件原件供甲方审核，提交复印件（法人代表身份证、营业执照、食品安全及质量承诺书等并加盖本单位公章）供甲方备案。

### 第五条 质量要求

1. 乙方提供所有食材应质量优良、新鲜卫生，符合国家标准。

2. 乙方提供的食品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，蔬菜、水果等食用农产品随货提供快速检测合格证明，应定点屠宰的还需符合国家定点屠宰要求。其他食品按照《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定向甲方提供食材检验检疫合格证明、食品出厂检验合格证或其他合格证明等票证。

3. 乙方供应的食品送货至甲方指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输；运输车辆必须符合卫生和食品安全要求；需要冷链运输的食品必须按要求冷链运输。

4. 禁止下列食材送入餐厅：

（1）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

（2）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

（3）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

（4）超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

（5）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

（6）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

- (7) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
- (8) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- (9) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；
- (10) 无标签的预包装食品、食品添加剂；
- (11) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
- (12) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

## 第六条 交货时间

1. 甲方以书面或电子等方式提前向乙方下订单，订单内容应清楚地说明所需的食材种类、名称、等级、数量及其他要求。乙方必须按照甲方需求提供食材，于甲方下订单后的次日上午 9:00 前送货至甲方指定地点，由甲方派人监督过磅验收。如遇特殊情况需要应急采购时，乙方须接到通知后 1 小时内及时配送到现场。

2. 个别品种因缺货而不能按时送达，乙方应于收到甲方订单后半小时内通知甲方并协商好解决方法以保证甲方所需。

3. 乙方每次随货送上一式三联的送货清单，清单注明食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并按甲方要求，完成食材配送信息的录入。甲方验收后由甲方和乙方双方签字确认，作为凭证。对不符合质量的品种，甲方有权要求乙方换货或退货。

4. 甲方所需食材无论多少，乙方都应保质保量无条件为甲方及时送货。

## 第七条 履约保证金及付款方式

1. 履约保证金：

(1) 履约保证金金额：按每分标预算金额的 2 %。

(2) 履约保证金提交方式：乙方在签订合同前以银行转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金方式向甲方提交，以转账方式提交履约保证金的，由乙方在签订合同前按规定的金额直接缴入甲方账户。否则，不予办理签订合同。履约保证金提交时必须备注项目名称、项目编号（合同编号）。如：xxxxx项目履约保证金，项目编号/合同编号xxxxx-xxxxxx。

(3) 履约保证金退付方式、时间及条件：乙方按合同约定交货验收合格后，向甲方提交合格的合同验收书，填写履约保证金退付意见书等材料并经甲方确认后，甲方在5个工作日内按程序退还履约保证金（不计利息）。

(4) 缴纳履约保证金的指定账户：

开户名称：中国共产党百色市委员会党校

开户银行：建行百色分行营业厅

开户行行号： /

银行账号：45001676101050506454

纳税识别号：124510004994387642

## 2. 付款方式

(1) 甲方食材货款每月结算一次，每月 10 个工作日内完成上月食材对账，如遇节假日顺延甲方收到乙方核对无误的单据及报账材料后，15 个工作日内结算上个月货款。

(2) 乙方须及时向甲方提供税务部门出具的增值税普通发票，发票必须与乙方信息相符。

(3) 甲方按相关财务制度进行对账，审核无误后，由甲方通过银行转账的方式汇入乙方的银行账户，甲方不得用现金直接支付。

## 第八条 突发食品卫生事件

乙方有义务和责任保证食品的卫生与安全，当发生非乙方原因导致的突发食品卫生事件时，甲乙双方各自承担损失。若因乙方提供食材或物品质量问题或乙方运输问题引发的事故，由乙方承担一切法律、经济责任，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。因乙方能尽到而未尽到责任的，乙方应承担违约责任。

## 第九条 违约责任和合同终止

1. 一方未依本项目合同约定履行义务并单方擅自解除本合同的，应按本项目本合同总金额的 20% 向对方支付违约金。

2. 若乙方未完成扶贫采购比例要求，甲方有权提前终止合同。

3. 当乙方在本项目服务期间出现以下情形的，甲方有权进行处罚或提前终止合同：

(1) 甲方所供应的食材与食材报价、送货清单、相关证明不一致的，甲方有权拒收，并提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。累计发出 2 次书面整改意见仍不整改的，甲方有权单方面终止合同。

(2) 乙方所供食材品质达不到要求的，甲方有权拒收，并提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。一个季度内累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的，甲方有权单方面终止合同。

(3) 乙方配送过程中出现不按时送货、不按要求送货的，甲方有权提出书面整改意见，影响到餐厅正常运行的，每发现一次罚金 3000 元。一个季度内累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的，甲方有权单方面终止合同。

4. 当乙方在服务期间出现以下情形的，甲方有权单方面终止合同：

(1) 乙方所供食材因质量问题发生食品安全事故的；

(2) 乙方有违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的行为，受到市场监管部门或其他相关部门处罚的；

(3) 乙方在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高或提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品产品，甲方向乙方发出累计 2 次书面质疑书仍不整改的；

(4) 乙方应确保向甲方提供真实有效的检验检疫合格证明、快速检测合格证明、检验报告等相关材料,如有弄虚作假,每发现一次罚金 3000 元。累计超过 2 次发出书面整改意见仍不整改的。因此造成甲方损失和人员伤害的,乙方须赔偿甲方损失及甲方人员因伤害所产生的医疗费用和损失,依法承担相应法律责任。

(5) 乙方向甲方提供下列《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食材的:

- a. 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品;
- b. 致病性微生物,农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品;
- c. 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂;
- d. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品;
- e. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;
- f. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;
- g. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;
- h. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;
- i. 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂;
- j. 无标签的预包装食品、食品添加剂;
- k. 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

#### **第十条 其它约定**

- 1. 乙方在采购和配送过程中发生的任何问题(如人员伤亡、财务损失等)由乙方负责,甲方概不负责。
- 2. 乙方工作人员需经甲方同意,办理相关出入证件,并在甲方指定的区域内开展工作,乙方工作人员如有变动或出入证丢失,应及时通知甲方补办。
- 3. 乙方应确保经营行为符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定,提供的食材符合国家食品安全标准。如因乙方未尽到食品安全责任,而导致甲方受到相关部门处罚的,由乙方承担责任。

#### **第十一条 合同生效**

- 1. 本合同自签订之日起生效,有效期一年。
- 2. 本合同一式捌份,甲方执肆份,乙方执贰份,政府采购监督管理部门、采购代理机构各壹份,具有同等法律效力。

**第十二条** 执行本合同过程中发生争议,甲乙双方应协商解决,协商不成时,甲乙双方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

附件: 1. 售后服务承诺书

2. 食品安全承诺
3. 食品质量保障承诺书
4. 菜单内容、验收要求及预算控制单价表

甲方（章） 中国共产党百色市委员会党校   年 月 日	乙方（章）   年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人或委托代理人：	法定代表人或委托代理人：
联系人及电话：	联系人及电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
统一社会信用代码：	统一社会信用代码：
经办人：	年 月 日

## 附件 1

### 售后服务承诺书

为保障食品安全，我方作为 \_\_\_\_\_ 供应商，特向贵单位作出如下承诺：

1. 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规相关规定经营食品。
2. 坚决不提供不符合国家食品安全标准要求的食品，不在所供应的食品中掺杂、掺假、以次充好、以不合格品冒充合格品。
3. 按照贵单位《采购清单》上要求的品种、数量按时运送到指定地点，严格按照使用单位所需的数量提供，未经使用单位同意，不得增加或减少。
4. 我方认可贵单位的食品验收制度，并在对供应食品进行验收时，自愿严格遵守贵单位的货物验收制度。
5. 我方对未通过验收的食品，保证在贵单位规定时间内补充合格的食品，否则自愿承担由此造成的所有损失。
6. 定期或不定期对运送食品运输车辆进行清洗消毒管理，保持车辆清洁、无异味、防止污染。
7. 因非人力因素（如：地震、水灾等自然灾害），不能及时向贵单位供应食品，保证提前半小时内及时通知贵单位，并做好应急预案，想尽办法将食品配送到位。

承诺人（签字）：

年 月 日

## 食品安全承诺书

为了确保食品消费安全，杜绝假冒伪劣和有毒有害食品送入流通领域，努力营造健康、安全、有序、诚信的消费环境，作为食品安全第一责任人（法定代表人或经营者）对其经营的食品安全负首要责任，并作出如下承诺：

1. 不销售假冒伪劣、有毒有害、不合格、腐烂变质、不符合卫生标准以及“三无”食品，不作引人误解的虚假宣传。

2. 不销售未经检验、检测、检疫或经检验、检测、检疫不合格的食品以及未取得国家食品生产许可证的食品。

3. 严格遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》及食品安全相关的法律、法规的规定，自觉接受相关部门的监督管理，自觉接受社会和消费者的监督、做到诚实守信，依法经营，守法经营。

4. 建立并执行食品质量验收、购销台账和索证索票制度，严把食品进货质量关口，坚决不从非法渠道购入食品。

5. 建立并执行食品质量管理制度，根据食品保质期，定期检查待销食品、库存食品的质量状况，及时清理过期、变质食品。

6. 建立并执行不合格食品退市制度，发现不合格食品，立即停止销售，并采取销毁等措施处理。

7. 若违反以上承诺，将依法主动接受相关部门的处理。

承诺人（签字）：

年 月 日

## 食品质量保障承诺书

我方作为 \_\_\_\_\_ 供应商，为了确保食品质量，保障采购人职工身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，做出如下承诺：

1. 认真学习《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规、规章和食品安全知识，进一步提高食品安全重要性的认识，切实增强责任感和法制观念。

2. 在经营场所显著位置悬挂合法有效的《营业执照》，按期接受并通过检查或者验照。

3. 我方供应的食品，进货、验收、储存、运输和装卸过程等均严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规及规章的规定，容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等要求，不将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

4. 具有与经营的食品品种、数量相适应的场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

5. 采购食品时，认真查验供货者的营业执照和食品合格等证明文件，保证食品来源合法，质量合格。

6. 按照保证食品质量的要求贮存、销售食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。

7. 如发现经营的食品不符合食品安全标准，立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。

8. 供给中国共产党百色市委员会党校餐厅的所有食品符合国家有关规定，有食品出厂检验合格证或其他合格证明等，所供应食品的外包装符合要求，并保证所有证件真实、合法、有效。

9. 不将有毒性、有病害、受污染、过期、腐烂变质的食品供应给中国共产党百色市委员会党校餐厅，一旦发现将无条件退货，并愿意接受罚款。

10. 配送给中国共产党百色市委员会党校餐厅的食品不出现缺斤少两、以次充好的行为，自觉接受中国共产党百色市委员会党校监督。

11. 我方供应的食品因质量问题造成不良后果，如食物中毒事故及采购人职工的身体健康受到伤害等，愿意承担经济赔偿和法律责任。

12. 加强对配送人员的健康管理，配送人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴饰物，保持手部清洁，并持有有效健康证件。

13. 建立健全并落实《食品进销货台账制度》等各项自律制度，切实履行法定责任和义务。
14. 积极履行社会责任，诚信经营，接受有关职能部门监管及社会监督。

承诺人（签字）：

年 月 日

## 第六章 投标文件格式

## 第一节 资格文件格式

### 1.资格文件封面的格式（参照此格式自拟）：

电子版投标文件

### 资格文件

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：

投标人名称：

年 月 日

## 2. 资格文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

### 3. 投标人直接控股股东信息表格式:

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. 投标人不存在直接控股股东的,则填“无”。

投标人名称(盖公章):

日期: 年 月 日

#### 4. 投标人直接管理关系信息表格式:

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. 投标人不存在直接管理关系的, 则填“无”。

投标人名称(盖公章):

日期: 年 月 日



## 第二节 商务技术文件格式

### 1. 商务技术文件封面的格式（参照此格式自拟）：

电子版投标文件

### 商务技术文件

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：

投标人名称：

年 月 日

## 2. 商务技术文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。

### 3. 无串通投标行为的承诺函的格式：

#### 参加本项目无串通投标行为的承诺函

##### 一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；
2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
5. 不同投标人的投标文件相互混装；
6. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

##### 二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1. 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件；
2. 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件；
3. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 投标人之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；
6. 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
7. 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

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

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

#### 4. 法定代表人身份证明的格式：

### 法定代表人身份证明

投 标 人：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_

姓 名：\_\_\_\_\_性 别：\_\_\_\_\_

年 龄：\_\_\_\_\_职 务：\_\_\_\_\_

身份证号码：\_\_\_\_\_

系\_\_\_\_\_（*投标人名称*）的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

注：自然人投标的无需提供

附件：

法定代表人有效身份证复印件粘贴处（正、反面）

## 5. 法定代表人授权委托书的格式：

### 授权委托书（非联合体投标格式） （如有委托时）

致：广西科联招标中心有限公司：

我     (姓名)     系     (投标人名称)     的（法定代表人/负责人/自然人本人），  
现授权     (姓名)     以我方的名义参加     (项目名称)     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：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）：

委托代理人身份证号码：

投标人名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

注：

1. 法定代表人和委托代理人必须在授权委托书上签字，**否则其投标文件按无效响应处理。**

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。

3. 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”。

## 授权委托书（联合体投标格式） （如有委托时）

根据\_\_\_\_\_（牵头人名称）与\_\_\_\_\_（联合体其他成员名称）签订的《联合体投标协议书》的内容，\_\_\_\_\_（牵头人名称）的法定代表人\_\_\_\_\_  
（姓名）现授权\_\_\_\_\_（姓名）为联合委托代理人，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：委托代理人有效身份证正反面复印件

牵头人法定代表人（签字）：

牵头人名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

委托代理人（签字）：

日期： 年 月 日

注：

1. 法定代表人和委托代理人必须在授权委托书上签字，**否则其投标文件按无效响应处理。**
2. 本授权委托书应由联合体牵头人的法定代表人按上述规定签署。
3. 投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。
4. 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”。

附件：

委托代理人有效身份证复印件粘贴处（正、反面）

## 6. 商务条款偏离表的格式：

### 商务条款偏离表

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

所投分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：\_\_\_\_\_

项号	招标文件的商务条款	投标文件响应的商务条款	偏离说明
—			
二			
……			

注：

1. 表格内容均需按要求填写并加盖投标人公章。

▲2. 必须对本项目招标文件“第二章 采购需求”中“商务条款”的全部要求，详细填写响应的具体内容，并作出偏离说明。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”进行填写。

3. 当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

## 7. 服务要求偏离表的格式:

### 服务要求偏离表

项目名称: \_\_\_\_\_

项目编号: \_\_\_\_\_

所投分标(此处有分标时填写具体分标号,无分标时填写“无”): \_\_\_\_\_

项号	标的名称	招标文件采购需求中的服务要求		投标文件响应的服务内容		偏离说明
		招标文件采购需求中的食材内容及要求	招标文件采购需求中的服务内容及要求	投标文件响应的食材内容及要求	投标文件响应的服务内容及要求	
1						
2						
.....						

注:

1. 表格内容均需按要求填写并加盖投标人公章。

▲2. 必须对本项目招标文件“第二章 采购需求”中“服务要求”的全部条款,详细填写响应的具体内容,并作出偏离说明。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”进行填写。

3. 当投标文件的服务内容低于招标文件要求时,投标人应当如实写明“负偏离”。

投标人名称(盖公章):

日期: 年 月 日

## 8. 服务机构情况表、服务人员情况表的格式：

**附表A：服务机构情况表**（如有要求，参照此格式自制）

序号	机构名称	机构性质	注册地址	服务人员数量	联系电话

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

**附表B：服务人员情况表**（如有要求，参照此格式自制）

序号	类别	姓名	性别	年龄	学历及专业	具有相关证书	本项目中的职责	响应时间	承诺到达现场时间
	负责人								
	服务人员								
	.....								

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

## 9. 项目实施人员一览表的格式：

### 项目实施人员一览表

(由投标人根据采购需求及招标文件要求编制)

所投分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：\_\_\_\_\_

#### 附表A：本项目的项目经理情况表

姓名		页码	投标截止时间前三年业绩及承担的主要工作情况，曾担任项目经理的项目应列明细。
性别			
年龄			
学历及专业			
毕业时间			
职称/职业资格证书			
职称/职业资格证书编号			
其他证书情况			
联系电话			

注：投标人可参照上述的格式自行编制，并注明所在投标商务技术文件页码。

#### 附表B：本项目的项目小组人员情况表（参照此格式自制）

序号	姓名	性别	年龄	学历及专业 (页码)	职称/职业资格证书 (页码)	本项目中的职责	项目经历	参与本项目的到位情况

注：投标人可参照上述的格式自行编制，并注明所在投标商务技术文件页码。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

### 第三节 报价文件格式

#### 1. 报价文件封面的格式（参照此格式自拟）：

电子版投标文件

## 报价文件

项目名称：

项目编号：

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：

投标人名称：

年 月 日

## 2. 报价文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录（部分格式后附）。



(4) 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；

(5) 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；

(6) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

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

11、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

电子邮箱：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

开户名称：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

银行账号：\_\_\_\_\_

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

#### 4. 开标一览表格式：

### 开标一览表

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：\_\_\_\_\_

序号	标的名称	单位	规格型号	预算控制 单价(元) ①	综合折扣率 报价(%)②	折扣后单价 (元)③=①× ②	供应商名称及地 址
1							
2							
.....							
综合折扣率报价（包含税费等所有费用）：_____							
投标总报价（包含税费等所有费用）：（大写）人民币 _____（小写）¥_____							
服务期：							
备注							

注：

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

2、 本表内容均不能涂改，否则其投标作无效标处理。

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

4、 本项目报价采用综合折扣率形式，投标人应结合市场价格、成本、自身条件及市场风险报出综合折扣优惠，有效优惠综合折扣率为： $\leq 100\%$ ，超出该范围的报价视为无效。

5、 价格核算规则：结算单价=该品目预算控制单价×中标综合折扣率；结算总价=结算单价×实际供应数量。

6、 如以货物原价为 100% 计价，综合折扣率报价为 90%，就是通常所说的货物价格打 9 折。

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

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

9、投标总报价=对应分标预算总金额×综合折扣率报价。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

## 第四节 其他文书、文件格式

### 1. 中小企业声明函的格式：

#### 中小企业声明函

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

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

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

.....

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

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人名称(盖公章)：

日期： 年 月 日

注：

- 1、从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。
- 2、请根据自己的真实情况出具《中小企业声明函》。依法享受中小企业扶持政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。
- 3、本声明函主要供参加政府采购活动的中小企业填写，非中小企业无需填写。
- 4、小型、微型企业提供中型企业提供的服务的，视同为中型企业。

## 2. 残疾人福利性单位声明函的格式:

### 残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假, 将依法承担相应责任。

投标人名称(盖公章):

日期: 年 月 日

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

### 3. 广西壮族自治区政府采购项目合同验收书的格式：

#### 广西壮族自治区政府采购项目合同验收书

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

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

4. 政府采购项目履约保证金退付意见书的格式：

政府采购项目履约保证金退付意见书（参考）

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

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

## 第七章 质疑、投诉材料格式

## 第一节 质疑函（格式）

### 质疑函

#### 一、质疑供应商基本信息

质疑供应商： .....

地址： ..... 邮编： .....

联系人： ..... 联系电话： .....

授权代表： .....

联系电话： .....

地址： ..... 邮编： .....

#### 二、质疑项目基本情况

质疑项目的名称： .....

质疑项目的编号： ..... 包号： .....

采购人名称： .....

质疑事项：

采购文件 采购文件获取日期： .....

采购过程

中标结果

#### 三、质疑事项具体内容

质疑事项 1： .....

事实依据： .....

.....

法律依据： .....

.....

质疑事项 2

.....

#### 四、与质疑事项相关的质疑请求

请求： .....

签字(签章)： ..... 公章：

日期：

### **质疑函制作说明：**

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。

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

3. 质疑供应商若对项目的某一分包进行质疑，质疑函中应列明具体分包号。

4. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。

5. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。

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

## 第二节 投诉书（格式）

### 投诉书

#### 一、投诉相关主体基本情况

投诉人： .....

地 址： ..... 邮编： .....

法定代表人/主要负责人： .....

联系电话： .....

授权代表： ..... 联系电话： .....

地 址： ..... 邮编： .....

被投诉人 1： .....

地 址： ..... 邮编： .....

联系人： ..... 联系电话： .....

被投诉人 2

.....

相关供应商： .....

地 址： ..... 邮编： .....

联系人： ..... 联系电话： .....

#### 二、投诉项目基本情况

采购项目名称： .....

采购项目编号： ..... 包号： .....

采购人名称： .....

代理机构名称： .....

采购文件公告：是/否 公告期限： .....

采购结果公告：是/否 公告期限： .....

#### 三、质疑基本情况

投诉人于.....年.....月.....日,向.....提出质疑,质疑事项为: .....

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

---

#### 四、投诉事项具体内容

投诉事项 1: .....

事实依据: .....

法律依据: .....

投诉事项 2

.....

#### 五、与投诉事项相关的投诉请求

请求: .....

签字(签章):

公章:

日期:

#### 投诉书制作说明:

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

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

3. 投诉人若对项目的某一分包进行投诉,投诉书应列明具体分包号。

4. 投诉书应简要列明质疑事项,质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

5. 投诉书的投诉事项应具体、明确,并有必要的事实依据和法律依据。

6. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

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