

政府采购

公开招标文件（服务类）

招 标 文 件

（全流程电子化评标）

项目名称：广西壮族自治区民族医院营养食堂食材及物资配送服务

项目编号：CZZC2026-G3-990138-GXYZ

采 购 人：广西壮族自治区民族医院

采购代理机构：广西邕政采购代理有限公司

2026 年 8 月

# 目录

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 第一章 招标公告 .....        | 3   |
| 第二章 采购需求 .....        | 8   |
| 第三章 投标人须知 .....       | 63  |
| 第四章 评标方法及评分标准 .....   | 88  |
| 第五章 拟签订的合同文本 .....    | 101 |
| 第六章 投标文件格式 .....      | 110 |
| 第七章 质疑、投诉证明材料格式 ..... | 139 |

# 第一章 招标公告

## 公开招标公告

### 项目概况

广西壮族自治区民族医院营养食堂食材及物资配送服务的潜在投标人应在“广西政府采购云平台”（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取（下载）招标文件，并于 **2026年7月 日9时30分**（北京时间）前递交（上传）投标文件。

### 一、项目基本情况

项目编号：CZZC2026-G3-990138-GXYZ

采购文号：CZZC2026-G3-00844-001、CZZC2026-G3-00844-002、CZZC2026-G3-00844-003、CZZC2026-G3-00844-004、CZZC2026-G3-00844-005、CZZC2026-G3-00844-006

项目名称：广西壮族自治区民族医院营养食堂食材及物资配送服务

预算金额：360 万元（其中分标 1：183.5000 万元；分标 2：56.60 万元；分标 3：30.20 万元；分标 4：31.50 万元；分标 5：28.40 万元；分标 6：29.80 万元）

最高限价：3597121.15 元（其中分标 1：1834576.50 元；分标 2：565240.77 元；分标 3：301,940.94 元；分标 4：314180.94 元；分标 5：283,214.00 万元；分标 6：297968.00 元）

采购需求：

#### 1 分标：

| 序号 | 标的名称                          | 数量 | 单位 | 简要规格描述或分标基本概况介绍 | 分项预算金额      | 最高限价           |
|----|-------------------------------|----|----|-----------------|-------------|----------------|
| 1  | 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉、水产类等采购及配送服务 | 1  | 项  | 具体详见各分标需求。      | 1835000 元/年 | 1834576.50 元/年 |

#### 2 分标：

| 序号 | 标的名称          | 数量 | 单位 | 简要规格描述或分标基本概况介绍 | 分项预算金额     | 最高限价          |
|----|---------------|----|----|-----------------|------------|---------------|
| 1  | 蔬菜、水果类采购及配送服务 | 1  | 项  | 具体详见各分标需求。      | 566000 元/年 | 565240.77 元/年 |

3 分标：

| 序号 | 标的名称                  | 数量 | 单位 | 简要规格描述或分标基本概况介绍 | 分项预算金额     | 最高限价           |
|----|-----------------------|----|----|-----------------|------------|----------------|
| 1  | 米粉、豆制品、腌制品、酱料等采购及配送服务 | 1  | 项  | 具体详见各分标需求。      | 302000 元/年 | 301,940.94 元/年 |

4 分标：

| 序号 | 标的名称            | 数量 | 单位 | 简要规格描述或分标基本概况介绍 | 分项预算金额     | 最高限价          |
|----|-----------------|----|----|-----------------|------------|---------------|
| 1  | 一次性餐具及耗材采购及配送服务 | 1  | 项  | 具体详见各分标需求。      | 315000 元/年 | 314180.94 元/年 |

5 分标：

| 序号 | 标的名称            | 数量 | 单位 | 简要规格描述或分标基本概况介绍 | 分项预算金额     | 最高限价           |
|----|-----------------|----|----|-----------------|------------|----------------|
| 1  | 米类、木耳、牛奶采购及配送服务 | 1  | 项  | 具体详见各分标需求。      | 284000 元/年 | 283,214.00 元/年 |

6 分标：

| 序号 | 标的名称          | 数量 | 单位 | 简要规格描述或分标基本概况介绍 | 分项预算金额     | 最高限价          |
|----|---------------|----|----|-----------------|------------|---------------|
| 1  | 鸡蛋、调和油采购及配送服务 | 1  | 项  | 具体详见各分标需求。      | 298000 元/年 | 297968.00 元/年 |

注：为保证服务质量和履约能力，投标人可选择任意 1 个分标或者多个分标投标，但投标人最多只能成为其中两个分标的中标人，评标委员会将按 1→2→3→4→5→6 分标的顺序进行评审并推荐成交候选人。（若投标人在评标过程中被列为任意两个标段的第一中标候选人，则在剩余标段评审中不再推荐为中标候选人）

合同履行期限：自签订合同之日起 1 年。

本项目是否接受联合体投标：否。

二、投标人的资格要求：

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：

☒专门面向中小企业采购的项目（供应商应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位）

☐非专门面向中小企业采购的项目

3. 本项目的特定资格要求：供应商必须是所投标产品的生产、加工或销售企业，生产、加工企业必须具备所投标产品的《食品生产许可证》，销售类企业必须具备《食品经营许可证》

4. 本项目的特定条件：无

5. 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。

6. 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。

### 三、获取招标文件

时间：自公告发布之日起至 2026 年 月 日，每天上午 00:00 至 12:00，下午 12:00 至 23:59（北京时间，法定节假日除外）。

获取方式：网上下载。本项目不发放纸质采购文件，供应商可自行在“广西政府采购云平台”(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)下载采购文件（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”），电子响应文件制作需要基于“广西政府采购云平台”(<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>)获取的采购文件编制。

售价：0 元。

### 四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

1. 提交投标文件截止时间和开标时间：2026 年 月 日 9 时 30 分（北京时间）

2. 投标和开标地点：

（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电子交易客户端”（请自行前往“广西政府采购云平台”进行下载），并按照本项目招标文件和“广西政府采购云平台”的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至“广西政府采购云平台”，供应商在“广西政府采购云平台”提交电子版投标文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。

（2）未进行网上注册并办理数字证书（CA 认证）的供应商将无法参与本项目政府采购活动，潜在供应商应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的 CA 数字证书办理及投标文件的提交。完成 CA 数字证书办理预计 7 日左右，投标人只需办理其中一家 CA 数字证书及签章，建议各投标人抓紧时间办理。

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

整个招标活动。

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

(4) 开标地点：“广西政府采购云平台”电子开标大厅开标。

(5) CA 证书在线解密：供应商投标时，需携带制作投标文件时用来加密的有效数字证书（CA 认证）登录“广西政府采购云平台”电子开标大厅现场按规定时间对加密的投标文件进行解密，未能按要求进行解密的，由此产生的后果由投标人自行承担。

## 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：本项目不收取投标保证金。

2. 采购意向公开链接：

<https://zfcg.gxzf.gov.cn/site/detail?parentId=66485&articleId=UqcXqrYbS9jDizRk4l+VQg==>

3. 网上查询地址

中国政府采购网（<http://www.ccgp.gov.cn/>）、广西政府采购网（<http://www.ccgp-guangxi.gov.cn/>）、全国公共资源交易平台（广西·崇左）（<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/czggzy/>）。

4. 本项目需要落实的政府采购政策：

- (1) 政府采购促进中小企业发展。
- (2) 政府采购支持采用本国产品的政策。
- (3) 强制采购节能产品；优先采购节能产品、环境标志产品。
- (4) 政府采购促进残疾人就业政策。
- (5) 政府采购支持监狱企业发展。

5. 供应商认为采购文件使自己的权益受到损害的，可以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、采购代理机构提出质疑。质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意或者采购人、采购代理机构未在规定的时间内作出答复的，可以在答复期满后十五个工作日内向同级政府采购监督管理部门投诉。

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

## 七、对本次招标提出询问，请按以下方式联系。

名称：广西壮族自治区民族医院

地址：南宁市明秀东路 232 号

项目联系人：翟工

联系电话：0771-3112510

2. 采购代理机构名称：广西邕政采购代理有限公司

地址：南宁市青秀区民族大道 180 号（威壮大厦）22 层 2210～2217 室

联系电话：0771-2225338

3. 项目联系方式

项目联系人：黄秋梅、罗霞

电 话：0771-2225338

广西邕政采购代理有限公司

2026 年 月 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：

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

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

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

3. 如投标人投标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，应承担相应法律责任。

4. 本项目所属行业为：批发业

## 1 分标：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉、水产类等采购及配送服务

| 一、总体要求                        |            |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------|------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 服务名称                          | 预算金额       | 所属行业 | ▲服务内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鱼肉、水产类等采购及配送服务 | 1835000元/年 | 批发业  | <p><b>一、猪肉、牛肉、羊肉类采购及配送服务要求：</b></p> <p>1、确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，具备应有的食材正常感官和理化性状，禁止使用瘦肉精，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》、畜肉符合《食品安全国家标准鲜（冻）畜肉》GB2707、《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》GB31650、《畜禽肉水分限量》GB18394 等标准；</p> <p>2、生鲜类食品必须用冷藏车辆配送，确保食材新鲜；</p> <p>3、鲜猪肉具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无注水，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状；</p> <p>4、鲜牛肉肌肉颜色暗红，有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不粘手，不注水，无异味，有牛肉的膻气；</p> <p>5、鲜羊肉外观看起来比较饱满，肉质纹理清晰，肌肉纤维较为粗壮，其表面可能有一些筋膜和脂肪，表面微干，有风干膜，不粘手；有正常羊膻味；</p> <p>6、供货时根据采购人需要提供有资质的第三方机构出具的食品安全类项目检测报告或产品合格证等材料，其中鲜肉类经防疫部门检验合格，须提供动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章、《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明（随车同行）。</p> <p><b>二、鸡肉、鸭肉类采购及配送服务要求：</b></p> <p>1、确保食材新鲜、无毒、无害、无污染、无辐射，具备应有的食材正常感官和理化性状，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》GB31650、《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》GB2707 等标准；</p> <p>2、新鲜家禽必须当天宰杀当天送货，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑、无破损。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。无残留内脏（碎肝、肺等）、毛根碎、粪便、头发等内/外源异物，无血水、淤血、严重皮炎，个体破损残缺等。凡出现肉淤血、骨折、</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>露骨、脱皮等现象拒收货；</p> <p>3、需要冷藏的食品必须用冷藏车辆配送，确保食材新鲜；</p> <p>4、供货时根据采购人需要提供有资质的第三方机构出具的食物安全检测报告或《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等材料（随车同行）。</p> <p><b>三、水产类采购及配送服务要求：</b></p> <p>1、确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，具备应有的食材正常感官和理化性状，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》GB2733 等标准；</p> <p>2、鱼类供货要求：（1）供货产品需体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。体态一无伤残、无畸形、无病害。体表鳞片完整无损、表无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。（2）验收后供应商按要求鲜活鱼宰杀，形态正常要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼鳃、腹内黑膜；</p> <p>3、所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质；</p> <p>4、需要冷藏的食品必须用冷藏车辆配送，确保食材新鲜；</p> <p>5、供货时根据采购人需要提供有资质的第三方机构出具的食物安全类检测报告等材料（随车同行）。</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 二、1 分标采购清单

| 序号 | 商品名称        | 规格 | 参数要求                                                                        | 每年计划<br>采购数量 | 现供货单<br>价（供参<br>考）（元） | 小计（元）     |
|----|-------------|----|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|-----------|
| 1  | 猪小排         | 斤  | 带肉的排骨，不带肥油，厚实、完整。                                                           | 11000.00     | 22.32                 | 245520.00 |
| 2  | 五花肉         | 斤  | 肥瘦相间                                                                        | 9000.00      | 12.99                 | 116937.00 |
| 3  | 半肥瘦<br>（猪肉） | 斤  | 见总体要求                                                                       | 10000.00     | 9.00                  | 90000.00  |
| 4  | 猪脚          | 斤  | 见总体要求                                                                       | 6500.00      | 12.00                 | 78006.50  |
| 5  | 鲜牛肉         | 斤  | 见总体要求                                                                       | 4200.00      | 30.13                 | 126546.00 |
| 6  | 鲜牛腱肉        | 斤  | 见总体要求                                                                       | 1200.00      | 36.02                 | 43219.20  |
| 7  | 肥肉          | 斤  | 见总体要求                                                                       | 4000.00      | 5.00                  | 19988.00  |
| 8  | 牛百叶         | 斤  | 见总体要求                                                                       | 80.00        | 40.00                 | 3200.00   |
| 9  | 牛黄喉         | 斤  | 见总体要求                                                                       | 80.00        | 40.00                 | 3200.00   |
| 10 | 牛杂          | 斤  | 见总体要求                                                                       | 100.00       | 39.60                 | 3960.00   |
| 11 | 筒骨          | 斤  | 浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉。                                                         | 600.00       | 9.58                  | 5748.00   |
| 12 | 猪肝          | 斤  | 具有其固有的正常气味，红褐色或棕黄色，有光泽，湿润、略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆襄、粗输、胆管，无寄生虫，炎症水泡、薄膜、无胆汁污染。 | 30.00        | 8.75                  | 262.50    |
| 13 | 鲜猪肚         | 斤  | 呈现出一种浅白色或略带浅黄色的色调，表面有一定的光泽度，富有弹性，无淤血，要确保干水，无异味。仅需提供 1.5-2.5 斤/个范围内的货品。      | 80.00        | 30.00                 | 2400.00   |
| 14 | 猪大肠         | 斤  | 具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。     | 300.00       | 9.00                  | 2700.00   |
| 15 | 猪舌          | 斤  | 品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无病伤、无异物。                                         | 100.00       | 15.00                 | 1500.00   |
| 16 | 后腿肉         | 斤  | 见总体要求                                                                       | 6000.00      | 9.00                  | 54006.00  |
| 17 | 猪耳朵         | 斤  | 外形像是蒲扇，表皮呈浅黄色或淡红色，具有一定的光泽度。其表面有一些细纹和毛孔，在猪耳朵的边缘部分。仅需提供净耳朵 0.6-0.8 斤/个范围内的货品。 | 1200.00      | 20.32                 | 24388.80  |

|    |           |   |                                                                         |        |       |          |
|----|-----------|---|-------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----------|
| 18 | 猪脑        | 个 | 猪脑应新鲜、无异味、无注水，符合国家相关食品安全标准。摘取过程中不得破坏猪头的其它部位，确保产品完整性。需符合卫生要求，避免污染。       | 20.00  | 4.00  | 80.00    |
| 19 | 粉肠        | 斤 | 具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。 | 50.00  | 7.84  | 392.00   |
| 20 | 花肠        | 斤 | 具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。 | 50.00  | 12.00 | 600.00   |
| 21 | 猪七寸       | 斤 | 具有其固有的正常颜色，乳白色、稍软、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。 | 300.00 | 13.00 | 3900.00  |
| 22 | 猪头皮       | 斤 | 外观呈现为一种均匀的浅粉色或肉色，表面覆盖着薄薄的油脂，光滑而细腻，富有弹性，无异味。                             | 250.00 | 9.50  | 2375.00  |
| 23 | 净羊肉       | 斤 | 见总体要求                                                                   | 50.00  | 41.02 | 2051.00  |
| 24 | 猪红        | 斤 | 具有其固有的正常气味，内呈红色，有光泽，组织结实微密。                                             | 50.00  | 2.50  | 125.00   |
| 25 | 黑毛猪脚      | 斤 | 见总体要求                                                                   | 60.00  | 14.68 | 880.80   |
| 26 | 猪肺        | 个 | 具有其固有的正常气味，内呈红色，有光泽，组织结实微密，整个完整无破损。                                     | 20.00  | 4.50  | 90.00    |
| 27 | 马山黑山羊带骨羊肉 | 斤 | 外观看起来比较饱满，肉质纹理清晰，肌肉纤维较为粗壮，其表面可能有一些筋膜和脂肪，有正常羊膻味。                         | 50.00  | 32.00 | 1600.00  |
| 28 | 鲜牛腩       | 斤 | 呈鲜红色带有光泽，且具有弹性，无异味。牛腩的肌肉纹理清晰，肥瘦相间，带有一定的油花和筋，整体呈现出一种红白相间的外观。             | 300.00 | 35.00 | 10500.00 |
| 29 | 猪心        | 斤 | 具有其固有的正常气味，淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变。                    | 100.00 | 9.80  | 980.00   |

|    |     |   |                                                                                                                          |         |       |           |
|----|-----|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-----------|
| 30 | 鲜牛肚 | 斤 | 具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白；无泥污，无血污，放血状况良好，牛肚边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很水的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味，牛肚微腥，无臭味、腊味等异味；指压后凹陷，能恢复原状。 | 80.00   | 32.00 | 2560.00   |
| 31 | 羊蹄  | 斤 | 见总体要求                                                                                                                    | 100.00  | 28.71 | 2871.00   |
| 32 | 粉肠头 | 斤 | 具有其固有的正常颜色，乳白色、略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、淤血、充血、出血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈、脂肪内容物。                                                     | 80.00   | 17.93 | 1434.40   |
| 33 | 猪腰  | 斤 | 呈现出一种深红色或暗红色，表面光滑且有一定的光泽。在猪腰的表面，还可以看到一些细小的血管和纹理，无异味。                                                                     | 60.00   | 24.00 | 1440.00   |
| 34 | 水盆鸭 | 斤 | 鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。                                                                                               | 8500.00 | 6.46  | 54910.00  |
| 35 | 烧鸭  | 斤 | 鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。仅提供5-5.5斤/只范围内的货品。                                                                             | 9200.00 | 17.17 | 157964.00 |
| 36 | 鲜鸡腿 | 斤 | 具有鲜鸡肉的正常气味。                                                                                                              | 2200.00 | 13.68 | 30096.00  |
| 37 | 老鸡  | 斤 | 饲养>300天，鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、淡黄色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉的正常气味。淤血斑无或极少、无打水症状。                                 | 300.00  | 11.88 | 3564.00   |
| 38 | 鸡腿肉 | 斤 | 具有鲜鸡肉的正常气味。                                                                                                              | 300.00  | 13.84 | 4152.00   |
| 39 | 鲜鸡翅 | 斤 | 形状修长，而饱满，翅尖较细，翅身宽厚，新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。                              | 100.00  | 16.87 | 1687.00   |
| 40 | 鲜中翅 | 斤 | 形状修长，而饱满，翅尖较细，翅身宽厚，新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质                                              | 100.00  | 14.00 | 1400.00   |

|    |     |   |                                                                               |          |       |           |
|----|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-----------|
|    |     |   | 不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。                                          |          |       |           |
| 41 | 乳鸽  | 只 | 呈现出一种鲜艳的紫红色或深红色，光滑而有光泽，肉质紧密有弹性，触摸时感觉肉质饱满且有一定的韧性，无异味。仅需提供 0.6-0.8 斤/只范围内的货品。   | 30.00    | 24.08 | 722.40    |
| 42 | 鸡胸肉 | 斤 | 具有鲜鸡肉的正常气味。                                                                   | 1000.00  | 8.27  | 8270.00   |
| 43 | 土鸡  | 斤 | 鸡肉皮色泽略呈肉黄色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。饲养>120 日。仅需提供 2.5-3.2 斤/只范围内的货品。                    | 19000.00 | 17.66 | 335540.00 |
| 44 | 肉鸡  | 斤 | 具有鲜鸡肉的正常气味，新鲜。                                                                | 5000.00  | 8.04  | 40200.00  |
| 45 | 鸭翅  | 斤 | 呈现出一种肉质的自然粉红色，血管和肌纤维清晰可见，翅尖部分较为细长，而翅身则较为宽厚，整体形态饱满而有力，无异味。                     | 250.00   | 11.00 | 2750.00   |
| 46 | 鸭脚  | 斤 | 鸭脚整体呈现椭圆形，皮肤紧贴在肉质上，呈现出一种自然的皱纹状，整体颜色呈现出淡黄色或浅棕色，皮肤表面分布着一些细小的毛孔和斑点，无异味。          | 400.00   | 19.20 | 7680.00   |
| 47 | 鸭肾  | 斤 | 呈现出一种深褐色，表面覆盖着细密的毛孔，轮廓分明，边缘略带圆润，呈现出一种油润的光泽，无异味。约 6 个/斤。                       | 50.00    | 15.76 | 788.00    |
| 48 | 鸭肠  | 斤 | 呈现出一种自然的浅粉色，表面光滑而有光泽。它的形状细长而柔软，宛如一条丝带。鸭肠的纹理细腻，清晰可见其内部的纤维结构。                   | 20.00    | 9.70  | 194.00    |
| 49 | 鸭下巴 | 斤 | 呈现出一种深褐色或暗红色，表面可能覆盖着一层薄薄的油脂，其形状呈扁平状，有一定的韧性和弹性，无异味。                            | 30.00    | 14.82 | 444.60    |
| 50 | 腌鸡  | 斤 | 饲养>300 天，鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、淡黄色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉的正常气味。淤血 | 1100.00  | 21.98 | 24172.50  |

|    |        |   |                                                                                                                 |         |       |          |
|----|--------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|----------|
|    |        |   | 斑无或极少、无打水症状。                                                                                                    |         |       |          |
| 51 | 土鸭     | 斤 | 鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。饲养>180天，仅需提供3.8-4.5斤/只范围内的货品。                                                         | 1000.00 | 14.30 | 14300.00 |
| 52 | 青头鸭    | 斤 | 鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。                                                                                      | 800.00  | 16.05 | 12840.00 |
| 53 | 老鸭     | 斤 | 鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。仅需提供4-5斤/只范围内的货品。                                                                     | 150.00  | 12.77 | 1915.50  |
| 54 | 新鲜鸡爪   | 斤 | 呈现出一种自然的肉色，微微带有浅黄或浅红色泽，无瘀血，无异味。                                                                                 | 1600.00 | 20.19 | 32304.00 |
| 55 | 鲜鸡中翅   | 斤 | 形状修长，而饱满，翅尖较细，翅身宽厚，新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。具有鲜鸡肉的正常气味。 | 100.00  | 23.00 | 2300.00  |
| 56 | 新鲜带皮鸭脚 | 斤 | 鸭脚整体呈现椭圆形，皮肤紧贴在肉质上，呈现出一种自然的皱纹状，整体颜色呈现出淡黄色或浅棕色，皮肤表面分布着一些细小的毛孔和斑点，无异味。                                            | 500.00  | 20.00 | 10000.00 |
| 57 | 鸭血(斤)  | 斤 | 呈现出一种深红色或暗红色的色泽，质地较为浓稠。会呈现出稍微浅一些的颜色，但仍然保持着血液的特有红色。                                                              | 30.00   | 4.31  | 129.30   |
| 58 | 明虾     | 斤 | 1、体表有光泽，肌肉组织致密、有弹性；无异臭味。感观鉴别：神态一在水中游动自如、反应敏捷。体态一无伤残、无畸形、无病害。表面无异物、无皮下出血现象。                                      | 2200.00 | 27.00 | 59400.00 |
| 59 | 花鱼     | 斤 | 见总体要求                                                                                                           | 300.00  | 14.00 | 4200.00  |
| 60 | 鲈鱼     | 斤 | 仅需提供（杀好）约1.5斤-1.8斤/条范围内的货品。                                                                                     | 200.00  | 27.00 | 5400.00  |
| 61 | 草鱼     | 斤 | 见总体要求                                                                                                           | 500.00  | 7.00  | 3500.00  |

|     |        |   |                                                                            |           |         |            |
|-----|--------|---|----------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|------------|
| 62  | 鲢鱼     | 斤 | 仅提供（杀好）约 1.2~1.5 斤/条范围内的货品。                                                | 50.00     | 10.96   | 548.00     |
| 63  | 罗非鱼    | 斤 | 仅提供小罗非每条重量约 0.3-0.4 斤，大罗非每条 1-1.2 斤范围内的货品。                                 | 1800.00   | 10.00   | 18000.00   |
| 64  | 大头鱼头   | 斤 | 鲜大鱼头≥3 斤/个。                                                                | 30.00     | 14.60   | 438.00     |
| 65  | 鲫鱼     | 斤 | 见总体要求                                                                      | 50.00     | 13.12   | 656.00     |
| 66  | 禾花鱼    | 斤 | 仅提供（杀好）约 10 条/斤范围内的货品。                                                     | 800.00    | 15.00   | 12000.00   |
| 67  | 斑节虾    | 斤 | 1、体表有光泽，肌肉组织致密、有弹性；无异臭味。感观鉴别：神态一在水中游动自如、反应敏捷。体态一无伤残、无畸形、无病害。表面无异物、无皮下出血现象。 | 50.00     | 45.00   | 2250.00    |
| 68  | 田螺     | 斤 | 螺壳坚硬而光滑，内部的肉质柔软、滑嫩，有黏液，富有弹性，无异臭味。                                          | 600.00    | 10.00   | 6000.00    |
| 69  | 车螺     | 斤 | 螺壳坚硬而光滑，内部的肉质柔软、滑嫩，有黏液，富有弹性，无异臭味。                                          | 50.00     | 7.00    | 350.00     |
| 70  | 草鱼腩    | 斤 | 见总体要求                                                                      | 600.00    | 7.00    | 4200.00    |
| 71  | 草鱼肉    | 斤 | 见总体要求                                                                      | 500.00    | 7.00    | 3500.00    |
| 72  | 石螺     | 斤 | 螺壳坚硬而光滑，内部的肉质柔软、滑嫩，有黏液，富有弹性，无异臭味。                                          | 200.00    | 6.50    | 1300.00    |
| 73  | 小龙虾（中） | 斤 | 体表有光泽，色鲜红或暗红，无异臭味。体态一无伤残、无畸形、无病害。体表完整无损、表面无异物、无皮下出血现象。                     | 1000.00   | 26.00   | 26000.00   |
| 74  | 草鱼头    | 斤 | 见总体要求                                                                      | 30.00     | 7.00    | 210.00     |
| 75  | 花甲螺    | 斤 | 螺壳坚硬而光滑，内部的肉质柔软、滑嫩，有黏液，富有弹性，无异臭味。                                          | 50.00     | 24.00   | 1200.00    |
| 76  | 黄花鱼    | 斤 | 见总体要求                                                                      | 30.00     | 30.00   | 900.00     |
| 77  | 大头鱼腩   | 斤 | 见总体要求                                                                      | 800.00    | 7.00    | 5600.00    |
| 78  | 大头鱼肉   | 斤 | 见总体要求                                                                      | 8000.00   | 7.00    | 56000.00   |
| 79  | 小河虾    | 斤 | 见总体要求                                                                      | 700.00    | 29.00   | 20300.00   |
| 80  | 腊肉     | 斤 | 见总体要求                                                                      | 30.00     | 28.00   | 840.00     |
| 合计： |        |   |                                                                            | 126420.00 | 1371.40 | 1834576.50 |

## 2 分标：蔬菜、水果类采购及配送服务

| 一、总体要求        |           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------|-----------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 服务名称          | 预算金额      | 所属行业 | ▲服务内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 蔬菜、水果类采购及配送服务 | 566000元/年 | 批发业  | <p>1、确保食材新鲜、无毒、无害、无污染、无辐射，具备应有的食材正常感官和理化性状，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB2762、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》GB 2761 等标准；</p> <p>2、供货时根据采购人需要提供有资质的第三方机构出具的食品安全检测报告、或批次产品的《农药残留检测报告》或供应商自检报告等材料（随车同行）；</p> <p>3、蔬菜具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；色泽鲜亮，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等；</p> <p>4、食用菌类具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑；</p> <p>5、水果具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；具有果香气味，不应有腐败味和其他异味；滋味甘甜、清爽鲜美；具有新鲜的状态；</p> <p>6、需要冷藏的食品必须用冷藏车辆配送，确保食材新鲜；</p> <p>7、确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感；</p> <p>8、所有蔬菜在交付前须经过前期处理，可食用率达到 95%以上；</p> <p>9、对重量有要求的食材，现场抽检不少于 10 个，达标率 80%以上。</p> |

## 二、2 分标采购清单

| 序号 | 商品名称 | 单位 | 参数要求                                                                                    | 每年计划<br>采购数量 | 现供货单<br>价（供参<br>考）（元） | 小计（元）    |
|----|------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|----------|
| 1  | 小白菜  | 斤  | 见总体要求                                                                                   | 6000.00      | 1.80                  | 10800.00 |
| 2  | 油麦菜  | 斤  | 颜色翠绿，无斑点，无黄叶，长约12~18cm。                                                                 | 8000.00      | 2.00                  | 16000.00 |
| 3  | 番茄   | 斤  | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；个体均匀，无空心，手掂有重量感， $\geq 0.25$ 斤/个以上。                     | 5800.00      | 2.44                  | 14152.00 |
| 4  | 茄子   | 斤  | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无籽。                               | 10000.00     | 1.87                  | 18670.00 |
| 5  | 山药   | 斤  | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。                           | 80.00        | 5.20                  | 416.00   |
| 6  | 苦瓜   | 斤  | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。                                  | 2200.00      | 2.09                  | 4589.20  |
| 7  | 丝瓜   | 斤  | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。                                  | 2300.00      | 2.29                  | 5264.70  |
| 8  | 土豆   | 斤  | 仅需提供单体重 0.8-1.5 斤范围内的货品。允许果形有轻微缺点，但不得变形、发芽、过熟。无变色、变软，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。不应有腐败味和其他异味。 | 9000.00      | 1.55                  | 13950.00 |
| 9  | 红萝卜  | 斤  | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。                           | 3800.00      | 1.68                  | 6372.60  |
| 10 | 大白菜  | 斤  | 见总体要求                                                                                   | 8000.00      | 1.89                  | 15144.00 |
| 11 | 玉米粒  | 斤  | 具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，个体均匀。                               | 4600.00      | 4.30                  | 19775.40 |
| 12 | 小芥菜  | 斤  | 见总体要求                                                                                   | 6400.00      | 1.50                  | 9600.00  |

|    |       |   |                                                                                                          |          |      |          |
|----|-------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|----------|
| 13 | 葱     | 斤 | 有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀，茎部不老化，变色、无叶子发黄、损伤、出水、颜色翠绿、根白无斑点、无黄叶、长 20~30cm。 | 2200.00  | 4.63 | 10186.00 |
| 14 | 冬瓜    | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。                                                   | 14000.00 | 1.49 | 20860.00 |
| 15 | 菜心    | 斤 | 见总体要求                                                                                                    | 8000.00  | 2.20 | 17624.00 |
| 16 | 香蕉    | 斤 | 果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。仅提供单果重 150-200 克范围内的货品。                                        | 300.00   | 3.00 | 900.00   |
| 17 | 带皮糯玉米 | 斤 | 带皮去头，允许果形有轻微缺点，但不得变形。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心， $\geq 0.8$ 斤/个。                                        | 1300.00  | 2.30 | 2990.00  |
| 18 | 香菇    | 斤 | 见总体要求                                                                                                    | 800.00   | 5.77 | 4615.20  |
| 19 | 白蘑菇   | 斤 | 见总体要求                                                                                                    | 80.00    | 8.00 | 640.00   |
| 20 | 苹果    | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂。                                                                           | 100.00   | 5.00 | 500.00   |
| 21 | 青椒    | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。                                                          | 1000.00  | 2.30 | 2300.00  |
| 22 | 甜豆角   | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。                                            | 1300.00  | 2.69 | 3495.70  |
| 23 | 红薯    | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。                                                          | 1000.00  | 3.00 | 3000.00  |
| 24 | 去皮蒜米  | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，外表圆滑，未发芽、变色。无变软、长芽、损伤、出水。                                          | 1400.00  | 5.30 | 7415.80  |
| 25 | 南瓜    | 斤 | 1、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，肉质金黄，表皮无破损，                                           | 8000.00  | 1.78 | 14264.00 |

|    |       |   |                                                                                                             |         |      |          |
|----|-------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|
|    |       |   | 无腐烂，粉糯。                                                                                                     |         |      |          |
| 26 | 淮山    | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心,≥3斤/条。                                         | 1700.00 | 3.25 | 5526.70  |
| 27 | 红薯叶   | 斤 | 见总体要求                                                                                                       | 400.00  | 2.19 | 876.00   |
| 28 | 尖椒    | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感,无黑心。                                                      | 2000.00 | 2.54 | 5078.00  |
| 29 | 青豆角   | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心。                                               | 5000.00 | 3.37 | 16835.00 |
| 30 | 青瓜    | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,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,仅需提供 0.8-1 斤/个范围内的货品。 | 7500.00 | 2.17 | 16297.50 |
| 31 | 白椰菜   | 斤 | 见总体要求                                                                                                       | 200.00  | 5.00 | 1000.00  |
| 32 | 带皮甜玉米 | 斤 | 去皮,允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心,≥0.8斤/个。                                                  | 800.00  | 2.30 | 1840.00  |
| 33 | 青提    | 斤 | 果实新鲜饱满,多汁甘甜,大小均匀,无压伤,无失水干缩,无过熟腐烂,压伤、冻伤。                                                                     | 500.00  | 8.00 | 4000.00  |
| 34 | 莲藕    | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,粉糯,手掂有重量感,无黑心、空心。                                            | 4700.00 | 3.01 | 14128.20 |
| 35 | 去皮菠萝  | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心,仅提供 0.8斤-1斤/个范围内的货                             | 180.00  | 5.61 | 1009.08  |

|    |      |   |                                                                                      |         |      |          |
|----|------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|
|    |      |   | 品。                                                                                   |         |      |          |
| 36 | 红椒   | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。                                      | 50.00   | 5.00 | 250.00   |
| 37 | 芭蕉   | 斤 | 未成熟青绿色、成熟后鲜黄色,软糯香甜。无表皮发黑,果柄腐烂,压伤、冻伤。仅需提供单果重150-200克范围内的货品。                           | 100.00  | 3.00 | 300.00   |
| 38 | 圣女果  | 斤 | 果实新鲜饱满,大小均匀,无压伤,无失水干缩,无过熟腐烂。                                                         | 800.00  | 5.00 | 4000.00  |
| 39 | 生姜   | 斤 | 见总体要求                                                                                | 1800.00 | 1.70 | 3060.00  |
| 40 | 西葫芦  | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感, $\geq 0.4$ 斤/个。                   | 1200.00 | 1.97 | 2367.60  |
| 41 | 芹菜大蒜 | 斤 | 色泽鲜亮,不干枯、不发黄;质地脆嫩、坚挺,无老帮,仅提供0.3-0.8斤/棵范围内的货品。                                        | 1500.00 | 4.90 | 7350.00  |
| 42 | 生菜   | 斤 | 见总体要求                                                                                | 6300.00 | 2.26 | 14206.50 |
| 43 | 沃柑   | 斤 | 果实新鲜形偏圆,果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色;果肉酸甜清香,仅提供单果重100-150克范围内的货品,有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形,无褐斑、黑点。 | 300.00  | 2.50 | 750.00   |
| 44 | 鸡腿菇  | 斤 | 见总体要求                                                                                | 800.00  | 4.38 | 3504.00  |
| 45 | 冬枣   | 件 | $\geq 10$ 斤/件,果实新鲜饱满,大小均匀,无压伤,无失水干缩,无过熟腐烂。                                           | 300.00  | 5.80 | 1740.00  |
| 46 | 空心菜  | 斤 | 见总体要求                                                                                | 300.00  | 2.23 | 669.60   |
| 47 | 大芋头  | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。表皮无凹凸、无泥块、泥浆;切开后肉质密实,无虫害,无腐败;仅提供单体重3-4斤/个范围内的货品。                  | 1000.00 | 5.10 | 5104.00  |
| 48 | 青枣   | 斤 | 果实新鲜结实、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、                                       | 200.00  | 3.50 | 700.00   |

|    |        |   |                                                                                    |         |      |          |
|----|--------|---|------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|
|    |        |   | 不挤压变形，无褐斑、黑点。                                                                      |         |      |          |
| 49 | 兰豆     | 斤 | 去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。                                 | 350.00  | 4.41 | 1542.45  |
| 50 | 西芹     | 斤 | 不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，体型大为佳，鲜嫩透绿，不空心，仅需提供不带叶 1.5-2 斤/棵范围内的货品。 | 2650.00 | 2.78 | 7361.70  |
| 51 | 青脆李    | 斤 | 果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、无黑点。                                    | 50.00   | 5.00 | 250.00   |
| 52 | 花糯玉米   | 斤 | 去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心，仅需提供 0.6 斤-0.8 斤/个范围内的货品。        | 300.00  | 2.50 | 750.00   |
| 53 | 节瓜     | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，仅需提供 4 斤-6 斤/个范围内的货品。        | 500.00  | 1.56 | 779.00   |
| 54 | 绿豆芽    | 斤 | 色泽鲜亮，不干枯、质地脆嫩。                                                                     | 7500.00 | 1.50 | 11257.50 |
| 55 | 贝贝南瓜   | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感， $\geq 1.3$ 斤/个。             | 1300.00 | 3.70 | 4810.00  |
| 56 | 阳光玫瑰葡萄 | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂。                                                     | 300.00  | 5.00 | 1500.00  |
| 57 | 金桔     | 斤 | 果实新鲜结实、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，无褐斑、黑点。                        | 100.00  | 6.00 | 600.00   |
| 58 | 砂糖橘    | 斤 | 果实小呈椭圆，果皮细薄，色泽浅黄、金黄至金红色，果肉多汁，香气浓郁。有色泽、不萎缩、无挤压开裂，无果皮干皱。                             | 300.00  | 3.00 | 900.00   |

|    |      |   |                                                                                                  |        |      |         |
|----|------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|---------|
| 59 | 海鲜菇  | 斤 | 见总体要求                                                                                            | 80.00  | 5.00 | 400.00  |
| 60 | 香菜   | 斤 | 见总体要求                                                                                            | 350.00 | 2.94 | 1030.40 |
| 61 | 克伦生  | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂。                                                                   | 100.00 | 6.50 | 650.00  |
| 62 | 包菜   | 斤 | 见总体要求                                                                                            | 200.00 | 2.00 | 400.00  |
| 63 | 青美人椒 | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。                                                  | 200.00 | 7.10 | 1419.40 |
| 64 | 上海青  | 斤 | 见总体要求                                                                                            | 700.00 | 1.80 | 1260.00 |
| 65 | 甜玉米棒 | 斤 | 去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心，水分足，颗粒饱满，约0.6斤/个。                              | 200.00 | 3.00 | 600.00  |
| 66 | 巨峰葡萄 | 斤 | 果实新鲜饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂，压伤、冻伤。                                                          | 100.00 | 6.00 | 600.00  |
| 67 | 油桃   | 斤 | 果皮分红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁；油桃呈红带深红色表皮光滑无绒毛。果实带桃香，无压伤腐烂，变软过熟。                                         | 100.00 | 3.00 | 300.00  |
| 68 | 柑果   | 斤 | 果实新鲜形偏圆，果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色；果肉酸甜清香，仅需提供100-150克/个（0.2-0.3斤/个）范围内的货品，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、黑点。 | 100.00 | 2.00 | 200.00  |
| 69 | 黄豆芽  | 斤 | 色泽鲜亮，不干枯、质地脆嫩。                                                                                   | 300.00 | 3.99 | 1196.70 |
| 70 | 板栗仁  | 斤 | 1、呈圆柱形，面黄褐色，有光泽，外壳开了一个口，不应有腐败味和其他异味，滋味甘甜；无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。                                        | 50.00  | 9.00 | 450.00  |
| 71 | 哈密瓜  | 斤 | 1、果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。<br>2、熟度适中，指关节敲击脆响，表皮带纹路。       | 350.00 | 3.50 | 1225.00 |
| 72 | 西洋菜  | 斤 | 见总体要求                                                                                            | 30.00  | 3.50 | 105.00  |

|    |        |   |                                                                                    |         |       |         |
|----|--------|---|------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|
| 73 | 白萝卜    | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心;仅需提供 1-1.5 斤/个范围内的货品。 | 500.00  | 1.65  | 824.00  |
| 74 | 洋葱     | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,手掂有重量感,≥0.5 斤/个。                        | 600.00  | 1.86  | 1116.00 |
| 75 | 西瓜     | 斤 | 1、果形完整、有光泽,带暗条纹品种花纹要清晰,汁多爽甜,无开裂、发软,有疤痕、斑点;颜色暗红,过熟口感不好;过生肉粉红的味酸。                    | 200.00  | 1.50  | 300.00  |
| 76 | 珍珠李    | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽,表面光滑,无压伤、疤痕,不干皱、腐烂。                                                     | 100.00  | 3.00  | 300.00  |
| 77 | 娃娃菜    | 斤 | 见总体要求                                                                              | 1000.00 | 2.20  | 2200.00 |
| 78 | 草莓(散装) | 斤 | 果实新鲜结实、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,无褐斑、无黑点。                       | 30.00   | 10.00 | 300.00  |
| 79 | 菠菜     | 斤 | 见总体要求                                                                              | 200.00  | 1.80  | 360.00  |
| 80 | 凉薯     | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,无黑心、空心。                      | 20.00   | 2.50  | 50.00   |
| 81 | 甘美西瓜   | 斤 | 1、果形完整、有光泽,带暗条纹品种花纹要清晰,汁多爽甜,无开裂、发软,有疤痕、斑点;颜色暗红,过熟口感不好;过生肉粉红的味酸。                    | 200.00  | 4.00  | 1000.00 |
| 82 | 秋葵     | 斤 | 见总体要求                                                                              | 20.00   | 4.75  | 95.00   |
| 83 | 红心火龙果  | 件 | ≥32 斤/件,表皮鲜红,叶片鲜绿,结实而有弹性,果肉白、有黑色种子,口味淡甜。劣质品:叶片发黄、干皱、颜色黯淡,表皮开裂、变软,果柄腐烂。             | 300.00  | 2.00  | 600.00  |
| 84 | 小芋头    | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。表皮无凹凸、无泥块、泥浆;切开后肉质密实,无虫害,无腐败;单体重约 0.2 斤/个。                      | 300.00  | 3.00  | 900.00  |
| 85 | 子姜     | 斤 | 1、具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;具有辛辣的特殊味道;具有新鲜的状态,                                    | 500.00  | 5.00  | 2500.00 |

|    |       |   |                                                                                               |         |       |          |
|----|-------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|----------|
|    |       |   | 无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。                                                                        |         |       |          |
| 86 | 摘好枸杞叶 | 斤 | 见总体要求                                                                                         | 10.00   | 8.00  | 80.00    |
| 87 | 进口青提  | 斤 | 果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、无黑点。                                               | 120.00  | 10.00 | 1200.00  |
| 88 | 芥菜    | 斤 | 见总体要求                                                                                         | 5000.00 | 3.27  | 16345.00 |
| 89 | 去皮马蹄  | 斤 | 去皮，允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤；个体均匀，无空心，手掂有重量感；表皮无凹凸、无泥块、泥浆，仅提供 20-25 个/斤范围内的货品。             | 15.00   | 10.00 | 150.00   |
| 90 | 奶白菜   | 斤 | 见总体要求                                                                                         | 800.00  | 2.00  | 1600.00  |
| 91 | 佛手瓜苗  | 斤 | 见总体要求                                                                                         | 20.00   | 2.00  | 40.00    |
| 92 | 脐橙    | 斤 | 果实新鲜结实、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，无褐斑、黑点；仅提供 100-150 克/个范围内的货品。             | 300.00  | 3.50  | 1050.00  |
| 93 | 螺丝椒   | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。                                               | 200.00  | 2.50  | 500.00   |
| 94 | 金针菇   | 斤 | 见总体要求                                                                                         | 150.00  | 4.01  | 600.75   |
| 95 | 麒麟西瓜  | 斤 | 1、果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。                               | 300.00  | 3.00  | 900.00   |
| 96 | 韭菜    | 斤 | 具有本品种固有的颜色，有光泽，鲜嫩；不应有腐败味和其他异味；具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。茎部不老化，外表圆滑，未变色。无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。 | 60.00   | 5.10  | 306.00   |
| 97 | 百香果   | 斤 | 果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感有色泽、果肉酸甜、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、无黑点。                                              | 30.00   | 8.00  | 240.00   |

|     |       |   |                                                                                                       |         |       |         |
|-----|-------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|
| 98  | 茉莉香葡萄 | 斤 | 1、具有本品种固有的颜色,有光泽,鲜嫩;具有茉莉香气味,不应有腐败味和其他异味;滋味甘甜、清爽鲜美;具有新鲜的状态。                                            | 30.00   | 12.00 | 360.00  |
| 99  | 杨梅(盒) | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽,无压伤、腐烂。                                                                                    | 20.00   | 8.00  | 160.00  |
| 100 | 指天椒   | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。                                                       | 180.00  | 6.90  | 1242.00 |
| 101 | 红美人椒  | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。                                                       | 80.00   | 6.67  | 533.36  |
| 102 | 快菜心   | 斤 | 见总体要求                                                                                                 | 1000.00 | 2.30  | 2300.00 |
| 103 | 冰糖橙   | 斤 | 果实新鲜结实、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;仅需提供 100-150 克/个(0.2-0.3 斤/个)范围内的货品。     | 80.00   | 3.00  | 240.00  |
| 104 | 嫩姜    | 斤 | 1、具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;具有辛辣的特殊味道;无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。                                         | 500.00  | 4.66  | 2329.50 |
| 105 | 大葱    | 斤 | 具有本品种固有的颜色,有光泽,鲜嫩;不应有腐败味和其他异味;具有新鲜的状态,无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀、无叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水根透白,粗细一致,脆嫩,无泥,葱叶碧绿,肢体粗壮。 | 10.00   | 4.00  | 40.00   |
| 106 | 春笋    | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;外形饱满,个体均匀,无异味,不发霉、变黑;体型为圆锥状,颜色为白色为佳,仅需提供 0.4-1 斤/条范围内的货品。             | 10.00   | 5.00  | 50.00   |
| 107 | 青豆    | 斤 | 具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等,个体均匀。                                          | 60.00   | 13.40 | 804.00  |

|     |     |   |                                                                       |        |       |         |
|-----|-----|---|-----------------------------------------------------------------------|--------|-------|---------|
| 108 | 沙姜  | 斤 | 1、具有本品种固有的颜色,有光泽,不应有腐败味和其他异味;具有辛辣的特殊味道;无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。         | 100.00 | 15.94 | 1593.80 |
| 109 | 水芹菜 | 斤 | 茎部不老化,外表圆滑,未变色、变软、长芽、损伤。                                              | 60.00  | 3.29  | 197.58  |
| 110 | 海带丝 | 斤 | 成细丝状,细腻柔软,略带海腥味、无刺鼻味道,色泽成暗绿色,表面光滑。                                    | 10.00  | 8.00  | 80.00   |
| 111 | 凤尾菇 | 斤 | 见总体要求                                                                 | 20.00  | 5.00  | 100.00  |
| 112 | 木薯  | 斤 | 允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎,表皮无擦伤,个体均匀,无空心,手掂有重量感,≥1.5斤/条。        | 30.00  | 3.50  | 105.00  |
| 113 | 一点红 | 斤 | 见总体要求                                                                 | 10.00  | 5.00  | 50.00   |
| 114 | 小青柠 | 斤 | 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,无果皮萎缩、变形、有虫,无霉烂有褐斑。 | 10.00  | 8.00  | 80.00   |
| 115 | 车厘子 | 件 | ≥10斤/件,果实新鲜结实、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,无褐斑、无黑点。   | 20.00  | 38.00 | 760.00  |
| 116 | 紫甘蓝 | 斤 | 见总体要求                                                                 | 200.00 | 5.00  | 1000.00 |
| 117 | 茼蒿菜 | 斤 | 见总体要求                                                                 | 30.00  | 1.70  | 51.00   |
| 118 | 台芒  | 斤 | 果粒大小均匀,果皮光滑细腻,果肉幼滑甜香。劣质品:表皮发黑或有黑斑,失水萎缩,果柄处腐烂。                         | 50.00  | 3.50  | 175.00  |
| 119 | 石榴  | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽,表面光滑,无压伤、疤痕,不干皱、腐烂。                                        | 50.00  | 4.00  | 200.00  |
| 120 | 白花菜 | 斤 | 见总体要求                                                                 | 400.00 | 1.96  | 783.60  |
| 121 | 韭菜芯 | 斤 | 见总体要求                                                                 | 30.00  | 9.13  | 273.75  |
| 122 | 花生芽 | 包 | ≥0.3斤/包,去皮,允许果形有轻微缺点,但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎;表皮无擦伤,个体均匀,无黑心。            | 30.00  | 3.50  | 105.00  |
| 123 | 香瓜  | 斤 | 果实新鲜饱满,多汁甘甜,大小均匀,无压伤,无失水干缩,无过熟腐烂。                                     | 20.00  | 3.00  | 60.00   |

|     |       |   |                                                                                      |         |       |         |
|-----|-------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|
| 124 | 摘好南瓜花 | 斤 | 见总体要求                                                                                | 10.00   | 5.00  | 50.00   |
| 125 | 兰豆苗   | 斤 | 见总体要求                                                                                | 10.00   | 5.00  | 50.00   |
| 126 | 枇杷    | 斤 | 果实新鲜结实、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，无褐斑、无黑点。                         | 10.00   | 6.00  | 60.00   |
| 127 | 甜笋    | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑；体型为圆锥状，颜色为白色为佳。                 | 10.00   | 5.00  | 50.00   |
| 128 | 橙子    | 斤 | 果实新鲜结实、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；仅需提供 100-150 克/个范围内的货品。 | 100.00  | 3.50  | 350.00  |
| 129 | 板栗南瓜  | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感， $\geq 1.3$ 斤/个。               | 300.00  | 2.50  | 750.00  |
| 130 | 卷筒青   | 斤 | 见总体要求                                                                                | 500.00  | 2.00  | 1000.00 |
| 131 | 韭黄    | 斤 | 见总体要求                                                                                | 30.00   | 9.00  | 270.00  |
| 132 | 黄千禧   | 件 | 果实小呈椭圆，果皮细薄，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂，压伤、冻伤。                                              | 50.00   | 4.00  | 200.00  |
| 133 | 紫苏    | 斤 | 见总体要求                                                                                | 40.00   | 8.00  | 320.00  |
| 134 | 西柠檬   | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，仅需提供 5-6 个/斤范围内的货品。                | 10.00   | 6.00  | 60.00   |
| 135 | 草莓    | 斤 | 果实新鲜结实、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，无褐斑、黑点                           | 20.00   | 10.00 | 200.00  |
| 136 | 莴笋    | 斤 | 1、具有本品种固有的颜色，有光泽，具有清香气味，不应有腐败味和其他异味；滋味清爽鲜美；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。                 | 1800.00 | 1.90  | 3411.00 |

|     |        |   |                                                                   |         |       |         |
|-----|--------|---|-------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|
| 137 | 小芹菜    | 斤 | 色泽鲜亮，不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老帮，仅提供0.3-0.8斤/棵范围内的货品。                     | 100.00  | 7.50  | 750.00  |
| 138 | 艾叶     | 斤 | 见总体要求                                                             | 5.00    | 5.00  | 25.00   |
| 139 | 带皮白糯玉米 | 斤 | 带皮去头，允许果形有轻微缺点，但不得变形。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。 $\geq 0.8$ 斤/个。 | 1000.00 | 2.12  | 2117.00 |
| 140 | 佳沛奇异果  | 件 | $\geq 27$ 个/件，果实新鲜饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂。                   | 20.00   | 10.00 | 200.00  |
| 141 | 黄皮果    | 斤 | 果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感有色泽、果肉酸甜、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、无黑点。                  | 20.00   | 6.00  | 120.00  |
| 142 | 龙眼     | 斤 | 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。                                  | 50.00   | 5.00  | 250.00  |
| 143 | 苦麦菜    | 斤 | 见总体要求                                                             | 500.00  | 2.30  | 1150.00 |
| 144 | 小芥兰    | 斤 | 见总体要求                                                             | 300.00  | 2.00  | 600.00  |
| 145 | 去皮瓜苗   | 斤 | 见总体要求                                                             | 20.00   | 6.00  | 120.00  |
| 146 | 蟹味菇    | 斤 | 见总体要求                                                             | 10.00   | 6.00  | 60.00   |
| 147 | 荔枝     | 斤 | 果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、无黑点。                   | 100.00  | 5.80  | 580.00  |
| 148 | 大芥兰    | 斤 | 仅提供1-1.5斤/棵范围内的货品。                                                | 100.00  | 2.50  | 250.00  |
| 149 | 豌豆芽    | 盒 | $\geq 0.5$ 斤/盒，色泽鲜亮，不干枯、质地脆嫩。                                     | 10.00   | 8.00  | 80.00   |
| 150 | 空心菜梗   | 斤 | 见总体要求                                                             | 80.00   | 2.50  | 200.00  |
| 151 | 火龙果    | 斤 | 表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。    | 500.00  | 2.50  | 1250.00 |
| 152 | 番石榴    | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂。                                    | 50.00   | 3.50  | 175.00  |
| 153 | 黄椒     | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，无黑心。            | 30.00   | 4.00  | 120.00  |

|     |     |   |                                                                                                          |         |      |          |
|-----|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|
| 154 | 千里香 | 斤 | 见总体要求                                                                                                    | 6.00    | 5.00 | 30.00    |
| 155 | 黑加仑 | 斤 | 果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、无黑点。                                                          | 50.00   | 8.00 | 400.00   |
| 156 | 小番茄 | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，仅需提供 25-35 个/斤范围内的货品。                                  | 50.00   | 2.50 | 125.00   |
| 157 | 西兰花 | 斤 | 仅需提供 $\geq 1.5$ 斤/颗范围内的货品。                                                                               | 5000.00 | 3.27 | 16345.00 |
| 158 | 猕猴桃 | 斤 | 果实新鲜饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂。                                                                        | 100.00  | 8.00 | 800.00   |
| 159 | 芒果  | 斤 | 果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。劣质品：表皮发黑或有黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。                                                            | 30.00   | 3.50 | 105.00   |
| 160 | 蒲瓜  | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎，表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。                                                   | 300.00  | 2.00 | 600.00   |
| 161 | 鸡枞菇 | 斤 | 见总体要求                                                                                                    | 5.00    | 8.00 | 40.00    |
| 162 | 平菇  | 斤 | 见总体要求                                                                                                    | 100.00  | 6.00 | 600.00   |
| 163 | 杂菇  | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。                                                          | 20.00   | 5.00 | 100.00   |
| 164 | 茭白  | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。个大，无烂眼，大小均匀，不带伤，无斑，个体均匀，手掂有重量感，无黑心，带皮仅需提供 0.4-0.8 斤/条范围内的货品，去皮仅需提供 0.2-0.5 斤/条范围内的货品。 | 10.00   | 8.00 | 80.00    |
| 165 | 假蒌  | 斤 | 见总体要求                                                                                                    | 10.00   | 5.00 | 50.00    |
| 166 | 奇异果 | 斤 | 果实新鲜饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟腐烂。                                                                        | 30.00   | 6.00 | 180.00   |
| 167 | 海带结 | 斤 | 成团状，大小均匀，相对海带丝较硬，略带海腥味、无刺鼻味道，色泽成暗绿色，表面光滑；                                                                | 20.00   | 5.00 | 100.00   |
| 168 | 皇帝菜 | 斤 | 见总体要求                                                                                                    | 20.00   | 8.00 | 160.00   |

|     |       |   |                                                                                                                       |         |       |         |
|-----|-------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|
| 169 | 薄荷叶   | 斤 | 见总体要求                                                                                                                 | 5.00    | 3.00  | 15.00   |
| 170 | 红提    | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂。                                                                                        | 80.00   | 8.00  | 640.00  |
| 171 | 冬枣（散） | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂。                                                                                        | 30.00   | 5.00  | 150.00  |
| 172 | 蓝莓    | 斤 | 新鲜结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂。                                                                                        | 20.00   | 30.00 | 600.00  |
| 173 | 豌豆苗   | 斤 | 色泽鲜亮，不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺，无老邦。                                                                                             | 10.00   | 5.00  | 50.00   |
| 174 | 青豌豆   | 斤 | 具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、颗粒饱满无黑斑虫害侵蚀等、个体均匀。                                                   | 30.00   | 9.00  | 270.00  |
| 175 | 板栗红薯  | 斤 | 1、具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。2、允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。 | 2500.00 | 3.00  | 7500.00 |
| 176 | 香茅    | 斤 | 见总体要求                                                                                                                 | 2.00    | 10.00 | 20.00   |
| 177 | 四季豆   | 斤 | 具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，个体均匀。                                                          | 300.00  | 3.99  | 1196.70 |
| 178 | 紫薯    | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感，无黑心、空心。                                                         | 500.00  | 4.20  | 2100.00 |
| 179 | 杂菌    | 斤 | 具有本品种固有的颜色，有光泽，不应有腐败味和其他异味；新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软、病变、虫害侵蚀等，外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。                                          | 200.00  | 8.00  | 1600.00 |
| 180 | 西柠    | 个 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，仅提供 0.2-0.3 斤/个范围内的货品。                                              | 60.00   | 2.00  | 120.00  |

|     |           |   |                                                                             |         |       |         |
|-----|-----------|---|-----------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|
| 181 | 冰鲜青花<br>椒 | 包 | ≥100g/包，允许果形有轻微缺点，无变色、变软、擦伤、枯萎，个体均匀，外表圆滑。                                   | 2.00    | 12.00 | 24.00   |
| 182 | 干葱头       | 斤 | 具有本品种固有的颜色，有光泽，具有甘辛香；具有新鲜的状态，无损伤、变色、病变、虫害侵蚀等。表皮无擦伤，外表圆滑，仅需提供15-20个/斤范围内的货品。 | 20.00   | 3.00  | 60.00   |
| 183 | 小洋葱       | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，手掂有重量感，仅需提供0.2-0.5斤/个范围内的货品。     | 20.00   | 5.00  | 100.00  |
| 184 | 黑提        | 斤 | 果实新鲜结实、有弹性，手掂有重量感有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，无褐斑、无黑点。                             | 100.00  | 8.00  | 800.00  |
| 185 | 枸杞叶       | 斤 | 见总体要求                                                                       | 3.00    | 29.00 | 87.00   |
| 186 | 红尖椒       | 斤 | 允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎；表皮无擦伤，个体均匀，无黑心。                             | 50.00   | 3.00  | 150.00  |
| 187 | 蒜苗        | 斤 | 色鲜绿、形细长、味辛香、质脆嫩。                                                            | 200.00  | 3.50  | 700.00  |
| 188 | 蒜薹        | 斤 | 新鲜蒜薹色泽翠绿鲜亮，色泽均匀；基部嫩白或浅黄绿色，无发黄、枯萎、褐变、发黑斑点，无霉变白毛。                             | 60.00   | 3.50  | 210.00  |
| 189 | 剁椒        | 斤 | 色泽鲜红或红亮均匀，自然有光泽；辣椒颗粒色泽鲜亮，辅料（蒜、姜）颜色正常，无发黑、发暗、霉点、灰白色霉层，无异常变色、无浑浊发灰现象。         | 150.00  | 8.00  | 1200.00 |
| 190 | 瓜皮        | 斤 | 色泽鲜亮均匀，无发黄、干枯、黑斑、霉点；内层瓜瓤底色洁白或淡白，无发红变质、无褐变、无霉斑。                              | 150.00  | 5.50  | 825.00  |
| 191 | 圆椒        | 斤 | 果皮色泽鲜亮均匀，青椒翠绿、红椒红亮、黄椒金黄，颜色自然有光泽；无暗沉发黄、大面积褐斑、黑斑、霉点，无晒伤发白、变色腐烂斑块。             | 1500.00 | 3.18  | 4767.00 |
| 192 | 酸豆角       | 斤 | 颜色呈自然浅黄或青黄色，色泽均匀透亮；豆角原色自然，无发黑、发灰、褐色斑块，无霉点、无异常发白、发暗变质现象，汤汁清澈不                | 200.00  | 3.50  | 700.00  |

|     |      |   |                                                                       |         |      |         |
|-----|------|---|-----------------------------------------------------------------------|---------|------|---------|
|     |      |   | 浑浊发黑。                                                                 |         |      |         |
| 193 | 酸辣椒  | 斤 | 辣椒果体完整饱满，外形完整不碎裂、不软烂塌瘪；肉质紧实有韧性，形态完整不脱皮、不糊烂，无软烂融成糊状、无空心变质情况。           | 200.00  | 5.83 | 1166.60 |
| 194 | 油果   | 斤 | 色泽金黄或浅棕黄色，颜色均匀有光泽；表面色泽自然，无焦黑、炭化斑点，无发白、发灰、颜色暗沉变质，无霉变色斑。                | 1500.00 | 6.50 | 9750.00 |
| 195 | 柠檬鸭料 | 斤 | 颜色均匀有光泽；表面色泽自然，无暗沉发黄、大面积褐斑。                                           | 600.00  | 6.00 | 3600.00 |
| 196 | 东京菜  | 斤 | 自带新鲜蔬菜清香味，气味清爽自然；无酸味、馊味、霉味、腐臭味，无农药刺鼻异味及发酵异味                           | 200.00  | 4.00 | 800.00  |
| 197 | 酸菜   | 斤 | 菜叶呈自然淡黄色、微黄绿色，色泽均匀透亮；色泽清爽不暗沉，无发黑、褐变、霉点、绿霉白斑，汤汁清澈不浑浊、无发黑发黏。            | 1000.00 | 3.50 | 3500.00 |
| 198 | 红酸椒  | 斤 | 菜叶呈自然淡黄色、微黄绿色，色泽均匀透亮；色泽清爽不暗沉，无发黑、褐变、霉点、绿霉白斑，汤汁清澈不浑浊、无发黑发黏。            | 25.00   | 6.00 | 150.00  |
| 199 | 小米椒  | 斤 | 具有新鲜的状态，新鲜、无蔫萎、干枯、损伤、变色、变软。                                           | 20.00   | 8.00 | 160.00  |
| 200 | 白菜心  | 斤 | 株型完整舒展，菜叶挺拔不萎蔫；菜帮长短粗细均匀，无折断、开裂、腐烂软烂，无抽薹老化、空心现象                        | 2800.00 | 2.10 | 5880.00 |
| 201 | 马山豆腐 | 斤 | 块形完整方正，边角整齐，质地细嫩紧实；切面细腻均匀，不散碎、不碎裂、不塌陷；富有弹性，轻按能缓慢回弹，无蜂窝空洞、无软烂出水、无黏糊现象。 | 300.00  | 2.50 | 750.00  |
| 202 | 红圆椒  | 斤 | 果皮色泽鲜亮均匀，青果翠绿、红果鲜红、黄果金黄，表皮富有自然光泽；无暗沉发灰、大片褐斑、黑斑、霉点，无晒伤白斑、腐烂变色区域。       | 650.00  | 5.36 | 3485.30 |

|     |      |   |                                                                                   |         |      |          |
|-----|------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------|
| 203 | 鹿茸菇  | 斤 | 菌条粗细均匀、形体完整挺直，菌身紧实饱满；肉质肥厚、结构致密，不易折断松散；不干瘪萎缩、不腐烂黏手、无碎渣烂朵，无空心、畸形、虫蛀孔洞。              | 800.00  | 6.40 | 5116.00  |
| 204 | 香芋南瓜 | 斤 | 果形饱满周正，大小匀称，果皮光滑紧实；果蒂新鲜青绿、不干枯脱落，果肉厚实致密；果实完整无裂口、无凹陷软烂、无畸形、无虫眼、无挤压损伤。               | 500.00  | 1.85 | 922.50   |
| 205 | 白兰花  | 斤 | 菜叶翠绿鲜亮，色泽均匀有光泽；无发黑、褐变。                                                            | 800.00  | 4.25 | 3398.40  |
| 206 | 酸椒   | 斤 | 厚薄均匀，表皮完整无破损、无虫蛀孔洞；肉质紧实饱满，不软烂、不发黏、不起皱干瘪，切面平整无碎烂碎屑                                 | 20.00   | 7.00 | 140.00   |
| 207 | 五香豆腐 | 斤 | 块形完整方正，边角整齐，质地细嫩紧实；切面细腻均匀，不散碎、不碎裂、不塌陷；富有弹性，轻按能缓慢回弹，无蜂窝空洞、无软烂出水、无黏糊现象。             | 1000.00 | 5.50 | 5500.00  |
| 208 | 樟树椒  | 斤 | 果形完整饱满、大小匀称，果皮紧实光滑；果蒂新鲜青绿，果肉厚实致密；无裂口、无虫眼、无畸形、无挤压凹陷，不发软、不皱缩、不空心老化。                 | 50.00   | 7.00 | 350.00   |
| 209 | 豆腐皮  | 斤 | 具有豆腐本身纯正的豆香味，气味清淡自然；无酸味、馊味、霉味、腐臭味、腥臭味以及其他刺鼻异味。                                    | 3000.00 | 6.50 | 19500.00 |
| 210 | 豆腐   | 斤 | 块形完整方正，边角整齐，质地细嫩紧实；切面细腻均匀，不散碎、不碎裂、不塌陷；富有弹性，轻按能缓慢回弹，无蜂窝空洞、无软烂出水、无黏糊现象。             | 7200.00 | 2.00 | 14400.00 |
| 211 | 酸笋   | 斤 | 酸笋属酱腌菜类，国标执行 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》。均匀乳白色/淡黄色/金黄色，有光泽；汤汁微浑（正常发酵沉淀），无霉斑、白膜、黑点。 | 1200.00 | 3.50 | 4200.00  |
| 212 | 皮蛋   |   | 1、蛋体完整有光泽，振颤感明显，松花清晰，不粘壳、不粘手。2、菌落总群不得超标。                                          | 200.00  | 9.00 | 1800.00  |

|     |     |   |                                               |        |          |           |
|-----|-----|---|-----------------------------------------------|--------|----------|-----------|
| 213 | 鹌鹑蛋 | 斤 | 1、蛋体完整有光泽，振颤感明显，松花清晰，不粘壳、不粘手。2、菌落总群不得超标。      | 60.00  | 7.00     | 420.00    |
| 214 | 龙芽菜 | 斤 | 龙牙白菜：叶色翠绿鲜亮，菜帮洁白嫩黄，心叶浅黄；色泽均匀有光泽，无发黄、焦边、褐点、霉斑。 | 500.00 | 1.80     | 900.00    |
| 合计： |     |   |                                               | 213868 | 1067.516 | 565240.77 |

### 3 分标：米粉、豆制品、腌制品、酱料等采购及配送服务

| 一、总体要求                |           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|-----------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 服务名称                  | 预算金额      | 所属行业 | ▲服务内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 米粉、豆制品、腌制品、酱料等采购及配送服务 | 302000元/年 | 批发业  | <p>1、确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，不得采用转基因原材料，具备应有的食材正常感官和理化性状，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《中华人民共和国食品卫生法》等标准，其中调味品符合《食品安全国家标准水产调味品》GB10133、《调味品分类》GB/T20903 等标准；</p> <p>2、供货产品达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二，其他特殊食材按具体要求；</p> <p>3、须为正规厂商生产，品质良好，产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志(SC 标志)，酱料、腌制品等外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容；</p> <p>4、供货时根据采购人需要提供有资质的第三方机构出具的食品安全检测报告或产品合格证或对本批次产品的出厂（库）检测报告等材料（随车同行）；</p> |

## 二、3 分标采购清单

| 序号 | 商品名称      | 单位 | 参数要求                                                                           | 每年计划采购数量 | 现供货单价（供参考）（元） | 小计（元）     |
|----|-----------|----|--------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|-----------|
| 1  | 甜蜜素       | 包  | 见总体要求                                                                          | 8.00     | 27.00         | 216.00    |
| 2  | 白糖        | 斤  | 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；颜色洁白有光泽，晶粒干燥松散；无明显黑点，无结块和杂质。 | 5,500.00 | 3.95          | 21,725.00 |
| 3  | 海天上等蚝油    | 桶  | ≥6kg/桶                                                                         | 190.00   | 34.59         | 6,572.10  |
| 4  | 海天金标生抽（瓶） | 瓶  | ≥1.9L/瓶                                                                        | 400.00   | 19.00         | 7,600.00  |
| 5  | 海天金标生抽（桶） | 桶  | ≥4.9L/1 桶                                                                      | 400.00   | 26.31         | 10,524.00 |
| 6  | 花生        | 斤  | 见总体要求                                                                          | 480.00   | 8.00          | 3,840.00  |
| 7  | 芳芳味精      | 包  | 见总体要求                                                                          | 800.00   | 10.00         | 8,000.00  |
| 8  | 雪天精制盐     | 包  | ≥500g/包                                                                        | 3,600.00 | 1.70          | 6,120.00  |
| 9  | 海天草菇老抽    | 瓶  | ≥1.9L/瓶                                                                        | 180.00   | 19.00         | 3,420.00  |
| 10 | 黄豆        | 斤  | 见总体要求                                                                          | 2,600.00 | 3.77          | 9,802.00  |
| 11 | 百家鲜鸡精     | 箱  | ≥500g，20 包/件                                                                   | 460.00   | 6.30          | 2,898.00  |
| 12 | 顿可辣椒油     | 瓶  | ≥750ml/瓶                                                                       | 70.00    | 15.50         | 1,085.00  |
| 13 | 绿豆        | 斤  | 见总体要求                                                                          | 30.00    | 5.00          | 150.00    |
| 14 | 干香菇       | 斤  | 见总体要求                                                                          | 15.00    | 40.75         | 611.25    |
| 15 | 梅菜        | 件  | ≥5 斤/件                                                                         | 3.00     | 27.00         | 81.00     |
| 16 | 黑芝麻       | 斤  | 见总体要求                                                                          | 180.00   | 13.00         | 2,340.00  |
| 17 | 云耳        | 斤  | 见总体要求                                                                          | 500.00   | 65.00         | 32,500.00 |
| 18 | 元老红油豆瓣酱   | 桶  | ≥1000g/瓶                                                                       | 10.00    | 10.00         | 100.00    |
| 19 | 海天柱候酱     | 瓶  | ≥240g/瓶                                                                        | 20.00    | 5.00          | 100.00    |
| 20 | 木耳丝       | 斤  | 见总体要求                                                                          | 350.00   | 20.00         | 7,000.00  |

|    |         |   |                                                                                        |          |       |          |
|----|---------|---|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|----------|
| 21 | 黄片糖     | 斤 | ≥20 斤/件，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；颜色暗红有光泽，晶粒干燥松散；无明显黑点，无结块和杂质。 | 400.00   | 3.85  | 1,540.00 |
| 22 | 花桥腐乳    | 瓶 | ≥250g/瓶                                                                                | 50.00    | 4.50  | 225.00   |
| 23 | 紫菜      | 包 | ≥10g/包                                                                                 | 60.00    | 1.50  | 90.00    |
| 24 | 龙口粉丝    | 斤 | 见总体要求                                                                                  | 100.00   | 20.00 | 2,000.00 |
| 25 | 容甲牌五香南乳 | 瓶 | ≥280g/瓶                                                                                | 48.00    | 13.90 | 667.20   |
| 26 | 薏米      | 斤 | 见总体要求                                                                                  | 200.00   | 8.40  | 1,680.00 |
| 27 | 玉竹      | 斤 | 见总体要求                                                                                  | 7.00     | 47.00 | 329.00   |
| 28 | 冰花酸梅酱   | 瓶 | ≥200g/瓶                                                                                | 30.00    | 2.35  | 70.50    |
| 29 | 王守义十三香  | 盒 | ≥45g/盒                                                                                 | 180.00   | 3.04  | 547.20   |
| 30 | 黑豆      | 斤 | 见总体要求                                                                                  | 100.00   | 4.86  | 486.00   |
| 31 | 糯米粉     | 斤 | 洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）；不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。                                      | 50.00    | 3.50  | 175.00   |
| 32 | 花椒油     | 瓶 | ≥750ml/瓶                                                                               | 15.00    | 16.00 | 240.00   |
| 33 | 黑赤砂糖    | 斤 | 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；颜色暗红有光泽，晶粒干燥松散；无明显黑点，无结块和杂质。         | 350.00   | 5.00  | 1,750.00 |
| 34 | 五羊盐焗鸡粉  | 盒 | ≥25g/盒                                                                                 | 18.00    | 18.00 | 324.00   |
| 35 | 黑赤砂糖    | 斤 | 见总体要求                                                                                  | 1,200.00 | 5.00  | 6,000.00 |
| 36 | 海天海鲜酱   | 瓶 | ≥2.3kg/瓶                                                                               | 5.00     | 36.00 | 180.00   |
| 37 | 干花椒     | 斤 | 见总体要求                                                                                  | 10.00    | 27.00 | 270.00   |
| 38 | 海天黄豆酱   | 瓶 | ≥2kg/瓶                                                                                 | 50.00    | 5.50  | 275.00   |
| 39 | 阳江豆豉    | 盒 | ≥280g/盒                                                                                | 30.00    | 10.00 | 300.00   |
| 40 | 白芝麻     | 斤 | 见总体要求                                                                                  | 50.00    | 15.00 | 750.00   |
| 41 | 生粉      | 斤 | 1、洁白且具有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。                                                   | 1,200.00 | 2.44  | 2,928.00 |

|    |            |   |                   |          |       |           |
|----|------------|---|-------------------|----------|-------|-----------|
| 42 | 糯米粉        | 斤 | 见总体要求             | 50.00    | 3.52  | 176.00    |
| 43 | 火锅料        | 包 | ≥150g/包           | 80.00    | 17.00 | 1,360.00  |
| 44 | 蜜蜂牌麦芽糖（瓶）  | 瓶 | ≥280g/瓶           | 30.00    | 3.50  | 105.00    |
| 45 | 海天叉烧酱      | 瓶 | ≥397g/瓶           | 260.00   | 8.00  | 2,080.00  |
| 46 | 玉米淀粉       | 斤 | 见总体要求             | 80.00    | 3.15  | 252.00    |
| 47 | 胡椒粉        | 斤 | 见总体要求             | 80.00    | 35.00 | 2,800.00  |
| 48 | 银耳         | 斤 | 见总体要求             | 30.00    | 30.00 | 900.00    |
| 49 | 顿可芝麻油      | 瓶 | ≥500ml/瓶          | 70.00    | 15.00 | 1,050.00  |
| 50 | 法国依士（燕子酵母） | 包 | ≥500g/包           | 160.00   | 16.00 | 2,560.00  |
| 51 | 八角         | 斤 | 见总体要求             | 3.00     | 45.00 | 135.00    |
| 52 | 罗汉果        | 个 | 见总体要求             | 20.00    | 2.36  | 47.20     |
| 53 | 党参         | 斤 | 见总体要求             | 7.00     | 82.00 | 574.00    |
| 54 | 茯苓         | 斤 | 见总体要求             | 2.00     | 30.00 | 60.00     |
| 55 | 辣椒粉        | 斤 | 见总体要求             | 20.00    | 13.00 | 260.00    |
| 56 | 老干妈香辣酱     | 瓶 | ≥280g/瓶           | 20.00    | 9.50  | 190.00    |
| 57 | 黄皮酱        | 瓶 | ≥260g/瓶           | 50.00    | 4.50  | 225.00    |
| 58 | 孜然粉        | 斤 | 见总体要求             | 30.00    | 28.00 | 840.00    |
| 59 | 干海带        | 斤 | 见总体要求             | 10.00    | 20.00 | 200.00    |
| 60 | 桂圆肉        | 斤 | 见总体要求             | 5.00     | 32.00 | 160.00    |
| 61 | 白胡椒粒       | 斤 | 见总体要求             | 5.00     | 48.00 | 240.00    |
| 62 | 通顺芝麻调和酱    | 瓶 | ≥175g/瓶           | 50.00    | 8.00  | 400.00    |
| 63 | 草果         | 斤 | 见总体要求             | 4.00     | 40.00 | 160.00    |
| 64 | 黄玉米粒       | 斤 | 见总体要求             | 1,500.00 | 2.30  | 3,450.00  |
| 65 | 桂皮         | 斤 | 见总体要求             | 3.00     | 12.00 | 36.00     |
| 66 | 甘草片        | 斤 | 见总体要求             | 2.00     | 30.00 | 60.00     |
| 67 | 红枣（散）      | 斤 | 见总体要求             | 20.00    | 5.60  | 112.00    |
| 68 | 陈皮         | 斤 | 见总体要求             | 6.00     | 10.00 | 60.00     |
| 69 | 头菜(斤)      | 斤 | 1、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。 | 80.00    | 5.50  | 440.00    |
| 70 | 腐竹         | 斤 | 见总体要求             | 800.00   | 13.00 | 10,400.00 |
| 71 | 椒盐         | 瓶 | ≥454g/瓶           | 40.00    | 3.00  | 120.00    |
| 72 | 小龙虾料       | 包 | ≥350g/包           | 50.00    | 10.00 | 500.00    |

|    |            |   |                                                   |          |       |           |
|----|------------|---|---------------------------------------------------|----------|-------|-----------|
| 73 | 萝卜干<br>(散) | 斤 | 1、按国家标准，亚硝酸盐不能超标。                                 | 500.00   | 6.00  | 3,000.00  |
| 74 | 香叶         | 斤 | 见总体要求                                             | 3.00     | 28.33 | 84.99     |
| 75 | 面包糠        | 包 | ≥908g/包                                           | 20.00    | 13.00 | 260.00    |
| 76 | 烧烤汁        | 瓶 | ≥230g/瓶                                           | 10.00    | 5.00  | 50.00     |
| 77 | 干沙姜        | 斤 | 见总体要求                                             | 3.00     | 22.00 | 66.00     |
| 78 | 酸菜鱼料       | 包 | ≥318g/包                                           | 30.00    | 10.00 | 300.00    |
| 79 | 马山旱藕粉      | 斤 | 见总体要求                                             | 100.00   | 7.98  | 798.00    |
| 80 | 纯红薯粉丝      | 斤 | 见总体要求                                             | 80.00    | 13.00 | 1,040.00  |
| 81 | 甘草         | 斤 | 见总体要求                                             | 3.00     | 15.00 | 45.00     |
| 82 | 沙茶酱        | 瓶 | ≥250g/瓶                                           | 30.00    | 7.00  | 210.00    |
| 83 | 双效泡打粉      | 包 | ≥500g/包                                           | 18.00    | 15.00 | 270.00    |
| 84 | 山黄皮        | 斤 | 见总体要求                                             | 10.00    | 32.00 | 320.00    |
| 85 | 黄豆酱        | 瓶 | ≥230g/瓶                                           | 30.00    | 5.00  | 150.00    |
| 86 | 顶好花生酱      | 瓶 | ≥400g/瓶                                           | 35.00    | 8.00  | 280.00    |
| 87 | 腐竹         | 斤 | 见总体要求                                             | 800.00   | 13.00 | 10,400.00 |
| 88 | 糯米         | 斤 | 1、优质糯米，符合《大米》（GB/T1354-2018）标准要求；不含杂物（如沙石、色素等异物）。 | 30.00    | 5.00  | 150.00    |
| 89 | 粉丝         | 提 | 见总体要求                                             | 400.00   | 21.00 | 8,400.00  |
| 90 | 东官冰花酸梅酱    | 桶 | ≥320g 瓶/                                          | 80.00    | 5.00  | 400.00    |
| 91 | 竹豆         | 斤 | 见总体要求                                             | 1,200.00 | 4.00  | 4,800.00  |
| 92 | 面条 500g    | 扎 | 外包装封口严密且无破损，内袋封口严实且防潮、防虫；不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。  | 2,800.00 | 2.80  | 7,840.00  |
| 93 | 百瑞佳荞麦面 1kg | 扎 | 外包装封口严密且无破损，内袋封口严实且防潮、防虫；不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。  | 50.00    | 10.00 | 500.00    |
| 94 | 干鹿茸菇       | 斤 | 见总体要求                                             | 30.00    | 38.00 | 1,140.00  |
| 95 | 干辣椒        | 斤 | 见总体要求                                             | 6.00     | 19.00 | 114.00    |
| 96 | 印山桂林腐乳     | 瓶 | ≥1.5kg/瓶                                          | 10.00    | 13.00 | 130.00    |

|     |                 |   |                                                   |        |       |          |
|-----|-----------------|---|---------------------------------------------------|--------|-------|----------|
| 97  | 糯小米             | 斤 | 1、优质糯米，符合《大米》（GB/T1354-2018）标准要求；不含杂物（如沙石、色素等异物）。 | 100.00 | 5.00  | 500.00   |
| 98  | 桥头牌火锅底料         | 包 | ≥280g/包                                           | 50.00  | 17.00 | 850.00   |
| 99  | 桂圆              | 斤 | 见总体要求                                             | 5.00   | 32.00 | 160.00   |
| 100 | 怡宝矿泉水           | 件 | ≥555ml*24 瓶/件                                     | 30.00  | 25.00 | 750.00   |
| 101 | 怡宝矿泉水           | 件 | ≥1.55L*12 瓶/件                                     | 30.00  | 28.00 | 840.00   |
| 102 | 娃哈哈饮用纯净水        | 件 | ≥596ml*24 瓶/件                                     | 30.00  | 22.00 | 660.00   |
| 103 | 娃哈哈饮用纯净水        | 件 | ≥1.5L*12 瓶/件                                      | 30.00  | 20.00 | 600.00   |
| 104 | 娃哈哈番石榴 500 毫升   | 件 | ≥500ml*15 瓶/件                                     | 50.00  | 40.00 | 2,000.00 |
| 105 | 统一冰红茶 500 毫升    | 件 | ≥500ml*15 瓶/件                                     | 30.00  | 37.00 | 1,110.00 |
| 106 | 统一冰绿茶 500 毫升    | 件 | ≥500ml*15 瓶/件                                     | 30.00  | 27.00 | 810.00   |
| 107 | 统一青梅绿茶 500 毫升   | 件 | ≥500ml*15 瓶/件                                     | 30.00  | 33.00 | 990.00   |
| 108 | 统一冰糖雪梨 500 毫升   | 件 | ≥500ml*15 瓶/件                                     | 30.00  | 33.00 | 990.00   |
| 109 | 统一阿萨姆 500 毫升    | 件 | ≥500ml*15 瓶/件                                     | 30.00  | 44.00 | 1,320.00 |
| 110 | 农夫山泉 550 毫升（绿瓶） | 件 | ≥550ml*15 瓶/件                                     | 50.00  | 22.00 | 1,100.00 |
| 111 | 百岁山             | 件 | ≥348ml*24 瓶/件                                     | 30.00  | 33.00 | 990.00   |
| 112 | 东方树叶黑乌龙 335 毫升  | 件 | ≥335ml*24 瓶/件                                     | 30.00  | 54.00 | 1,620.00 |
| 113 | 冰露饮用水 550 毫升    | 件 | ≥550ml*24 瓶/件                                     | 50.00  | 18.00 | 900.00   |

|     |                        |   |                                                                                   |          |       |           |
|-----|------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-----------|
| 114 | 农夫山泉<br>1.5 升          | 件 | ≥1.5L*12 瓶/件                                                                      | 30.00    | 33.00 | 990.00    |
| 115 | 东方树叶<br>黑乌龙<br>500 毫升  | 件 | ≥550ml*15 瓶/件                                                                     | 30.00    | 33.00 | 990.00    |
| 116 | 红牛                     | 件 | ≥250ml*24 瓶/件                                                                     | 30.00    | 78.00 | 2,340.00  |
| 117 | 黄芪                     | 斤 | 见总体要求                                                                             | 2.00     | 15.00 | 30.00     |
| 118 | 天麻                     | 斤 | 见总体要求                                                                             | 4.00     | 50.00 | 200.00    |
| 119 | 黄小米                    | 斤 | 见总体要求                                                                             | 50.00    | 3.50  | 175.00    |
| 120 | 大苏打                    | 斤 | 见总体要求                                                                             | 50.00    | 3.50  | 175.00    |
| 121 | 食用小苏<br>打              | 斤 | 见总体要求                                                                             | 180.00   | 2.50  | 450.00    |
| 122 | 干萝卜丁                   | 斤 | 见总体要求                                                                             | 200.00   | 6.00  | 1,200.00  |
| 123 | 娃哈哈饮<br>用纯净水           | 件 | ≥550ml*24 瓶/件                                                                     | 50.00    | 29.00 | 1,450.00  |
| 124 | 花椒                     | 斤 | 见总体要求                                                                             | 5.00     | 35.00 | 175.00    |
| 125 | 碧海紫菜<br>20g            | 包 | ≥20g/包                                                                            | 30.00    | 2.00  | 60.00     |
| 126 | 干香菇<br>(大)             | 斤 | 见总体要求                                                                             | 10.00    | 35.00 | 350.00    |
| 127 | 王老吉                    | 盒 | ≥24 盒/件                                                                           | 1,200.00 | 35.00 | 42,000.00 |
| 128 | 东方树叶<br>青柑普洱<br>500 毫升 | 件 | ≥550ml*15 瓶/件                                                                     | 50.00    | 63.00 | 3,150.00  |
| 129 | 山黄皮                    | 斤 | 见总体要求                                                                             | 5.00     | 32.00 | 160.00    |
| 130 | 东官糯米<br>白醋             | 件 | ≥600ml*12 瓶/件                                                                     | 60.00    | 39.00 | 2,340.00  |
| 131 | 大红浙醋                   | 瓶 | ≥610ml/瓶                                                                          | 60.00    | 4.50  | 270.00    |
| 132 | 顺通牌芝<br>麻酱             | 瓶 | ≥400g/瓶                                                                           | 20.00    | 8.00  | 160.00    |
| 133 | 桂厨盐焗<br>鸡粉             | 包 | ≥230g/包                                                                           | 50.00    | 10.00 | 500.00    |
| 134 | 桂林三花<br>酒              | 件 | ≥400ml/包                                                                          | 70.00    | 20.45 | 1,431.50  |
| 135 | 当归                     | 斤 | 见总体要求                                                                             | 7.00     | 95.00 | 665.00    |
| 136 | 甘草                     | 斤 | 见总体要求                                                                             | 5.00     | 30.00 | 150.00    |
| 137 | 冰糖                     | 斤 | 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; 颜色洁白有光泽, 晶粒干燥松散; 无明显黑点, 无结块 | 80.00    | 4.20  | 336.00    |

|     |              |   |                                                  |           |          |            |
|-----|--------------|---|--------------------------------------------------|-----------|----------|------------|
|     |              |   | 和杂质。                                             |           |          |            |
| 138 | 狮球牌吉士粉       | 瓶 | ≥300g/瓶                                          | 12.00     | 6.50     | 78.00      |
| 139 | 望乡荞麦面（800g）  | 扎 | 外包装封口严密且无破损，内袋封口严实且防潮、防虫；不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。 | 50.00     | 10.00    | 500.00     |
| 140 | 菠菜面          | 扎 | ≥500g/扎                                          | 50.00     | 11.00    | 550.00     |
| 141 | 紫薯面          | 扎 | ≥500g/扎                                          | 30.00     | 11.00    | 330.00     |
| 142 | 荞麦自发粉        | 包 | ≥900g/包                                          | 30.00     | 19.80    | 594.00     |
| 143 | 紫薯自发粉        | 包 | ≥900g/包                                          | 30.00     | 15.50    | 465.00     |
| 144 | 藜麦自发粉        | 包 | ≥900g/包                                          | 30.00     | 15.50    | 465.00     |
| 145 | 黑米自发粉        | 包 | ≥900g/包                                          | 30.00     | 15.50    | 465.00     |
| 146 | 小麦自发粉        | 包 | ≥900g/包                                          | 30.00     | 15.50    | 465.00     |
| 147 | 奶黄           | 斤 | 见总体要求                                            | 100.00    | 8.00     | 800.00     |
| 148 | 陈克明荞麦面（800g） | 扎 | 外包装封口严密且无破损，内袋封口严实且防潮、防虫；不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。 | 100.00    | 10.00    | 1,000.00   |
| 149 | 切粉           | 斤 | 1、有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。                 | 1,800.00  | 1.10     | 1,980.00   |
| 150 | 沙河粉          | 斤 | 1、有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变。                 | 1,500.00  | 1.40     | 2,100.00   |
| 合计： |              |   |                                                  | 36,499.00 | 2,814.20 | 301,940.94 |

4 分标：一次性餐具及耗材采购及配送服务

| 一、总体要求          |           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|-----------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 服务名称            | 预算金额      | 所属行业 | ▲服务内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 一次性餐具及耗材采购及配送服务 | 315000元/年 | 批发业  | <p>1、产品需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》GB9685、《塑料一次性餐饮具通用技术要求》GB18006.1、《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》GB 4806.1 等标准；</p> <p>2、在感官上不得有异味；色泽正常；成型品不能有裂缝口及填装缺陷；无油污、尘土、霉变及其他异物；表面平整洁净、质地均匀，无划痕，无褶皱，无剥离，无破裂，无穿孔等；</p> <p>3、产品结构要求：对带盖的产品，其盖合应方便平整，且容器与盖应匹配；对反弹性盖的产品，其盖应可别扣；对具有容器功能的一次性餐饮具，应能放置稳定；</p> <p>4、要求每种货品先提供样品认可后再供货，如规格型号、质量不符合医院要求应无条件退货，所供物品必须提供本批次产品出厂（出库）合格证等（随车同行）。</p> |

## 二、4 分标采购清单

| 序号 | 商品名称               | 单位 | 参数要求               | 每年计划<br>采购数量 | 现供货单<br>价（供参<br>考）（元） | 小计（元）    |
|----|--------------------|----|--------------------|--------------|-----------------------|----------|
| 1  | 国字筷子               | 件  | ≥50 包*32 双/件       | 460.00       | 28.75                 | 13225.00 |
| 2  | 福悦 850 透明碗         | 件  | 见总体要求，常规包装≥600 个/件 | 400.00       | 116.98                | 46792.00 |
| 3  | 福悦 142 透明盖         | 件  | 见总体要求，常规包装≥600 个/件 | 380.00       | 44.96                 | 17084.80 |
| 4  | 福悦 12 安碗           | 件  | 见总体要求，常规包装≥450 个/件 | 250.00       | 36.00                 | 9000.00  |
| 5  | 福悦 12 安盖           | 件  | 见总体要求，常规包装≥450 个/件 | 100.00       | 26.00                 | 2600.00  |
| 6  | 绿卫士 10 寸圆碟<br>（厚）  | 包  | ≥10 个/包            | 60.00        | 4.00                  | 240.00   |
| 7  | 绿卫士 9 寸圆碟（厚）       | 包  | ≥10 个/包            | 60.00        | 3.00                  | 180.00   |
| 8  | 椭圆碟                | 包  | ≥10 个/包            | 30.00        | 4.50                  | 135.00   |
| 9  | 中环深五格黄白饭<br>盒（带盖）  | 件  | 见总体要求，常规包装≥360 个/件 | 40.00        | 320.00                | 12800.00 |
| 10 | 中环深四格黄白饭<br>盒（带盖）  | 件  | 见总体要求，常规包装≥450 个/件 | 20.00        | 255.00                | 5100.00  |
| 11 | 中环 1250 方盒         | 件  | 见总体要求，常规包装≥90 套/件  | 8.00         | 95.00                 | 760.00   |
| 12 | 新尚人 PP103D 勺子      | 件  | 见总体要求，常规包装≥45 包/件  | 120.00       | 54.93                 | 6591.60  |
| 13 | 汇众兴连体四格饭<br>盒（绿白联） | 件  | 见总体要求，常规包装≥400 套/件 | 250.00       | 186.86                | 46715.00 |
| 14 | 常达透明圆盒<br>5000ml   | 件  | 见总体要求，常规包装≥60 套/件  | 12.00        | 121.00                | 1452.00  |
| 15 | 常达透明圆盒<br>3500ml   | 件  | 见总体要求，常规包装≥90 套/件  | 10.00        | 98.00                 | 980.00   |
| 16 | 常达透明圆盒<br>3000ml   | 件  | 见总体要求，常规包装≥90 套/件  | 15.00        | 90.00                 | 1350.00  |
| 17 | 常达透明圆盒<br>2000ml   | 件  | 见总体要求，常规包装≥90 套/件  | 60.00        | 90.00                 | 5400.00  |
| 18 | 常达透明圆盒<br>1250ml   | 件  | 见总体要求，常规包装≥90 套/件  | 10.00        | 85.00                 | 850.00   |
| 19 | 常达人透明圆盆<br>1000ml  | 件  | 见总体要求，常规包装≥90 套/件  | 20.00        | 80.00                 | 1600.00  |
| 20 | 常达透明圆碗 750ml<br>方盒 | 件  | 见总体要求，常规包装≥90 套/件  | 12.00        | 85.00                 | 1020.00  |

|    |              |   |                             |          |        |          |
|----|--------------|---|-----------------------------|----------|--------|----------|
| 21 | 常达 6828 美式方盒 | 件 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 150 套/件   | 10.00    | 85.00  | 850.00   |
| 22 | 常达三格连体透明饭盒   | 件 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 150 套/件   | 800.00   | 115.00 | 92000.00 |
| 23 | 400 豆浆杯（金鼎）  | 件 | $\geq$ 2000 个/件             | 20.00    | 140.00 | 2800.00  |
| 24 | 吉成昌 370 环保碗  | 件 | $\geq$ 500 个/件              | 5.00     | 20.00  | 100.00   |
| 25 | 31#花纹白色袋     | 扎 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 50 扎/件    | 3500.00  | 1.30   | 4550.00  |
| 26 | 26#花纹白色袋     | 扎 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 50 扎/件    | 3000.00  | 1.40   | 4200.00  |
| 27 | 22#花纹白色袋     | 扎 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 70 扎/件    | 2400.00  | 0.81   | 1944.00  |
| 28 | 17#花纹白色袋     | 扎 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 100 扎/件   | 12000.00 | 0.42   | 5040.00  |
| 29 | 15#花纹白色袋     | 扎 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 100 扎/件   | 2000.00  | 0.32   | 640.00   |
| 30 | 常达 2 安酱料杯    | 条 | $\geq$ 100 个/条              | 20.00    | 13.00  | 260.00   |
| 31 | 常达 1.5 安酱料杯  | 件 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 1000 个/件  | 20.00    | 80.00  | 1600.00  |
| 32 | 豆浆封口膜        | 卷 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 12 卷/件    | 30.00    | 42.00  | 1260.00  |
| 33 | 小吸管          | 件 | $\geq$ 5000 支/件             | 15.00    | 80.00  | 1200.00  |
| 34 | 美式三格 6838    | 件 | $\geq$ 150 套/件              | 4.00     | 135.00 | 540.00   |
| 35 | 36#白色环保袋     | 扎 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 35 扎/件    | 20.00    | 6.00   | 120.00   |
| 36 | 36#红色环保袋     | 扎 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 50 扎/件    | 20.00    | 4.00   | 80.00    |
| 37 | 散装牙签         | 包 | $\geq$ 10 条/包               | 20.00    | 5.19   | 103.80   |
| 38 | 大号保鲜膜        | 卷 | 见总体要求，常规包装 $\geq$ 6 卷/件     | 3.00     | 20.00  | 60.00    |
| 39 | 多丽电风扇        | 台 | 规格：400MM，功率：40W/220V        | 2.00     | 230.00 | 460.00   |
| 40 | 18 寸多丽风扇     | 台 | 规格：400MM，功率：40W/220V        | 2.00     | 215.00 | 430.00   |
| 41 | 餐车静音轮        | 个 | 规格： $\geq$ 4 寸万向，材质：普通橡胶    | 20.00    | 20.00  | 400.00   |
| 42 | 茶水保温桶        | 个 | 规格： $\geq$ 50cm，加热方式：电加热    | 1.00     | 230.00 | 230.00   |
| 43 | 加长加厚防水围裙     | 条 | 规格： $\geq$ 67cm*77cm，材质：PVC | 50.00    | 8.62   | 431.00   |
| 44 | 水刮器          | 把 | 规格： $\geq$ 60cm，材质：聚丙       | 5.00     | 32.00  | 160.00   |

|    |               |   |                                   |         |        |         |
|----|---------------|---|-----------------------------------|---------|--------|---------|
|    |               |   | 烯（PP）+硅胶                          |         |        |         |
| 45 | 长竹柄捞利         | 个 | 规格：≥30cm，材质：加厚<br>优质不锈钢           | 5.00    | 23.00  | 115.00  |
| 46 | 加厚布围裙         | 条 | 规格：≥81cm*60cm，材质：<br>优质面料         | 50.00   | 8.00   | 400.00  |
| 47 | 不锈钢大瓜刨        | 把 | 规格：大号，材质：不锈钢                      | 5.00    | 15.00  | 75.00   |
| 48 | 打火枪           | 把 | 规格：≥40cm，产品材质：<br>ABS 环保材料        | 3.00    | 7.08   | 21.24   |
| 49 | 储物箱           | 个 | 规格：≥46cm*32cm*26cm，<br>材质：塑料      | 2.00    | 64.20  | 128.40  |
| 50 | 地刮            | 把 | 规格：≥80cm，材质：聚丙烯（PP）+硅胶            | 5.00    | 38.00  | 190.00  |
| 51 | 扣肉钉           | 个 | 规格：≥14.5cm*3cm，材质：<br>加厚优质不锈钢+原木  | 2.00    | 15.00  | 30.00   |
| 52 | 一品红牙签         | 盒 | 规格：一盒里面有 100 只，<br>产品材质：天然毛竹签     | 10.00   | 1.70   | 17.00   |
| 53 | 纸巾            | 包 | 规格：1 包≥200 份，独立<br>包装             | 100.00  | 10.33  | 1033.00 |
| 54 | 地刷            | 把 | 规格：≥120cm，材质：塑<br>料+木柄            | 5.00    | 5.11   | 25.55   |
| 55 | 高温手套          | 对 | 规格：≥45cm，材质：耐高<br>温硅胶+加厚帆布        | 11.00   | 11.45  | 125.95  |
| 56 | 隔热手套          | 双 | 规格：≥29cm，材质：耐高<br>温硅胶+加厚帆布        | 10.00   | 8.50   | 85.00   |
| 57 | 洗洁精           | 斤 | 重量：≥40 斤/桶，香型：<br>柠檬香型            | 200.00  | 0.80   | 160.00  |
| 58 | 洗洁精           | 斤 | 重量：≥20 斤/桶，香型：<br>柠檬香型            | 3000.00 | 2.90   | 8700.00 |
| 59 | 钢丝球           | 个 | 规格：小号，材质：钢丝                       | 380.00  | 1.50   | 570.00  |
| 60 | 防火锅盖          | 个 | 规格：≥70cm，材质：优质<br>加厚不锈钢           | 1.00    | 65.00  | 65.00   |
| 61 | 手工捞篱          | 个 | 规格：≥32cm 材质：优质铁<br>线+木柄           | 5.00    | 25.00  | 125.00  |
| 62 | 美的电磁炉         | 台 | 规格：≥35cm*28cm 功率：<br>2200w/220V   | 2.00    | 210.00 | 420.00  |
| 63 | 不锈钢漏托（0.8）    | 个 | 规格：≥60cm*40cm 厚 0.8mm<br>材质：优质不锈钢 | 10.00   | 28.00  | 280.00  |
| 64 | 长方形塑料水果砧<br>板 | 个 | 规格：≥40cm*10cm，材质：<br>聚乙烯/PE       | 1.00    | 50.00  | 50.00   |
| 65 | 圆菜篮           | 个 | 规格：≥35cm*15cm，材质：<br>塑料           | 10.00   | 5.00   | 50.00   |

|     |            |   |                            |          |         |           |
|-----|------------|---|----------------------------|----------|---------|-----------|
| 66  | 刨丝板        | 个 | 规格：大号，材质：优质实木              | 6.00     | 15.00   | 90.00     |
| 67  | 长深不锈钢分菜托   | 个 | 规格：≥60*40*4.8Cm，材质：304 不锈钢 | 10.00    | 36.00   | 360.00    |
| 68  | 三成钢复合底大汤锅  | 个 | 规格：≥33.7cm*28cm，材质：不锈钢     | 1.00     | 216.00  | 216.00    |
| 69  | 密孔圆菜篮      | 个 | 规格：≥直径 37cm*高度 13cm，材质：不锈钢 | 8.00     | 15.00   | 120.00    |
| 70  | 带刹车万向轮子    | 个 | 规格：≥6 寸万向，材质：优质橡胶          | 15.00    | 24.00   | 360.00    |
| 71  | 不锈钢汤桶      | 个 | 规格：大号，材质：316 不锈钢           | 1.00     | 95.00   | 95.00     |
| 72  | 小汤碗        | 个 | 规格：常规，材质：不锈钢               | 100.00   | 2.30    | 230.00    |
| 73  | 一次性桌布      | 包 | 规格：≥2.8 米*2.2 米，           | 5.00     | 3.50    | 17.50     |
| 74  | 300 保鲜膜    | 卷 | 见总体要求，常规包装≥300 卷/件         | 2.00     | 25.80   | 51.60     |
| 75  | 不锈钢托盘      | 个 | 规格：≥60*40*4.8Cm，材质：304 不锈钢 | 10.00    | 25.00   | 250.00    |
| 76  | 不锈钢托盘      | 个 | 规格：≥50*35*4.8Cm，材质：304 不锈钢 | 10.00    | 18.70   | 187.00    |
| 77  | 不锈钢托盘      | 个 | 规格：≥40*30*4.8Cm，材质：304 不锈钢 | 10.00    | 15.00   | 150.00    |
| 78  | 保鲜膜        | 卷 | 规格：≥40cm*800cm，            | 2.00     | 40.00   | 80.00     |
| 79  | 一次性杯       | 件 | ≥22 个*25 条/件               | 3.00     | 35.00   | 105.00    |
| 80  | 汤渣袋        | 个 | ≥20*25cm                   | 10.00    | 2.30    | 23.00     |
| 81  | 12 孔煎蛋器    | 个 | 见总体要求                      | 1.00     | 295.00  | 295.00    |
| 82  | 厨房纸        | 包 | 见总体要求                      | 150.00   | 9.90    | 1485.00   |
| 83  | 清洗大风机      | 台 | 见总体要求                      | 2.00     | 450.00  | 900.00    |
| 84  | 清洗集烟管      | 米 | 见总体要求                      | 9.00     | 80.00   | 720.00    |
| 85  | 清洗净化器      | 台 | 见总体要求                      | 1.00     | 495.00  | 495.00    |
| 86  | 清洗烟管       | 米 | 见总体要求                      | 10.00    | 80.00   | 800.00    |
| 87  | 电路改造       | 组 | 见总体要求                      | 3.00     | 8.50    | 25.50     |
| 88  | 更换维修锅温控器   | 根 | 机械数显 50-110℃               | 20.00    | 30.00   | 600.00    |
| 89  | 汤锅发热盘      | 斤 | L-QB300 矿物型 300℃           | 2.00     | 200.00  | 400.00    |
| 90  | 压面机、和面机皮带等 | 个 | 见总体要求                      | 10.00    | 12.50   | 125.00    |
| 合计： |            |   |                            | 30502.00 | 6135.11 | 314180.94 |

## 5 分标：米类、木耳、牛奶采购及配送服务

| 一、总体要求          |           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|-----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 服务名称            | 预算金额      | 所属行业 | ▲服务内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 米类、木耳、牛奶采购及配送服务 | 284000元/年 | 批发业  | <p>一、米类采购及配送服务要求：</p> <p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。优质大米，符合《大米》（GB/T1354-2018）“优质籼米一级”标准要求；不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p> <p>2、有国家认可资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、表面具有光泽且米心为白色，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重<math>\geq 50</math> 斤/袋包装，且封口严密无破损。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> <p>5、外包装完好，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级等基本信息。包装应符合《粮食销售包装》（GB/T17109-2008）要求，包装材料应符合国家有关卫生标准的规定。</p> <p>二、木耳类采购及配送服务要求：</p> <p>1、确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，不得采用转基因原材料，具备应有的食材正常感官和理化性状，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，需符合以下现行有效标准（包括但不限于）：《中华人民共和国食品卫生法》等标准。</p> <p>2、供货产品达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> <p>3、须为正规厂商生产，品质良好，产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志(SC 标志)，</p> <p>4、供货时根据采购人需要提供有资质的第三方机构出具的食品安全检测报告或产品合格证或对本批次产品的出厂（库）检测报告等材料（随车同行）；</p> <p>5、供应的木耳类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。</p> <p>三、牛奶采购及配送服务要求：</p> <p>1、符合国标：GB25190（纯牛奶）、GB2762/2761（污染物/真菌毒素）的要求。</p> <p>2、色泽：乳白色，均匀一致。</p> <p>3、不得检出：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、李斯特菌等。</p> <p>4、供货时根据采购人需要提供有资质的第三方机构出具的食品安全检测报告或产品合格证或对本批次产品的出厂（库）检测报告等材料（随车同行）。</p> |

## 二、5 分标采购清单

| 序号 | 商品名称 | 单位     | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 每年计划采购数量 | 现供货单价（供参考）（元） | 小计（元）      |
|----|------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|------------|
| 1  | 大米   | 25kg/袋 | <p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。优质大米，符合《大米》（GB/T1354-2018）“优质籼米一级”标准要求；不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p> <p>2、有国家认可资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、表面具有光泽且米心为白色，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重<math>\geq 50</math> 斤/袋包装，且封口严密无破损。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> <p>5、外包装完好，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级等基本信息。包装应符合《粮食销售包装》（GB/T17109-2008）要求，包装材料应符合国家有关卫生标准的规定。</p> | 1,600.00 | 130.00        | 208,000.00 |
| 2  | 大米   | 5kg/袋  | <p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。优质大米，符合《大米》（GB/T1354-2018）“优质籼米一级”标准要求；不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p> <p>2、有国家认可资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、表面具有光泽且米心为白色，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）、无异味、无霉变；净重<math>\geq 50</math> 斤/袋包装，且封口严密无破损。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> <p>5、外包装完好，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级等基本信息。包装应符合《粮食销售包装》</p>                                       | 100.00   | 38.00         | 3,800.00   |

|   |     |   |                                                                                                                                                                                                                   |        |      |          |
|---|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|----------|
|   |     |   | (GB/T17109-2008) 要求, 包装材料应符合国家有关卫生标准的规定。                                                                                                                                                                          |        |      |          |
| 3 | 黑米  | 斤 | <p>1、质量指标: 具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求, 卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有国家认可资质的第三方质检报告, 产品合格证等材料, 在供货时提供。</p> <p>3、有光泽, 无虫, 不含杂物(沙石、色素等异物) 无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期: 达到国家规定要求, 且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> | 800.00 | 3.80 | 3,040.00 |
| 4 | 红米  | 斤 | <p>1、质量指标: 具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求, 卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有国家认可资质的第三方质检报告, 产品合格证等材料, 在供货时提供。</p> <p>3、有光泽, 无虫, 不含杂物(沙石、色素等异物) 无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期: 达到国家规定要求, 且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> | 800.00 | 3.80 | 3,040.00 |
| 5 | 荞麦米 | 斤 | <p>1、质量指标: 具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求, 卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有国家认可资质的第三方质检报告, 产品合格证等材料, 在供货时提供。</p> <p>3、有光泽, 无虫, 不含杂物(沙石、色素等异物) 无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期: 达到国家规定要求, 且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> | 600.00 | 5.50 | 3,300.00 |

|    |          |                          |                                                                                                                                                                                                          |          |       |           |
|----|----------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|-----------|
| 6  | 燕麦米      | 斤                        | <p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有国家认可资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> | 600.00   | 3.50  | 2,100.00  |
| 7  | 燕麦片      | 斤                        | <p>1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有国家认可资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> <p>3、有光泽，无虫，不含杂物（沙石、色素等异物）无异味、无霉变。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> | 2,900.00 | 3.50  | 10,150.00 |
| 8  | 木耳       | 斤                        | <p>1、色泽：正面自然黑褐色/深黑色，有细微光泽；背面灰褐色，带细密绒毛；颜色均匀、不刺眼。2、朵形完整、边缘微卷，大小较匀，耳片薄厚适中；无霉点、无杂质、无结块。3、干燥轻盈，捏之发脆、易碎裂，声音清脆；不黏手、无潮湿感。</p>                                                                                    | 800.00   | 16.42 | 13,136.00 |
| 9  | 百菲酪水牛纯牛奶 | 200m<br>1×<br>10 盒<br>/箱 | <p>国标：GB25190（纯牛奶）、GB2762/2761（污染物/真菌毒素）。2、色泽：乳白色，均匀一致。3、不得检出：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、李斯特菌等。蛋白 3.8 - 4.0g、脂肪 3.6 - 3.8g</p>                                                                                         | 100.00   | 33.00 | 3,300.00  |
| 10 | 左江水牛纯牛奶  | 200m<br>1×<br>10 盒<br>/箱 | <p>国标：GB25190（纯牛奶）、GB2762/2761（污染物/真菌毒素）。2、色泽：乳白色，均匀一致。3、不得检出：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、李斯特菌等。A2<math>\beta</math>-酪蛋白款，脂肪<math>\geq</math>6.5%，蛋白质<math>\geq</math>4.2%，非脂乳固体<math>\geq</math>9.2%</p>               | 100.00   | 55.00 | 5,500.00  |
| 11 | 皇氏摩菲水牛纯牛 | 200m<br>1×<br>10 盒<br>/箱 | <p>国标：GB25190（纯牛奶）、GB2762/2761（污染物/真菌毒素）。2、色泽：乳白色，均匀一致。3、不得检出：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、李斯特菌等。</p>                                                                                                                    | 100.00   | 50.00 | 5,000.00  |

|     |                     |                          |                                                                                    |         |        |            |
|-----|---------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|
|     | 奶                   |                          |                                                                                    |         |        |            |
| 12  | 上思<br>牧场<br>纯牛<br>奶 | 200m<br>1×<br>15 盒<br>/箱 | 1、呈均匀乳白色或微淡黄色，有自然乳光泽；无发灰、发绿、发黄异常，无分层异色。2、均匀液体、质地细腻；无分层、无沉淀、无凝块、无絮状物、无肉眼可见杂质、无黏稠结块。 | 700.00  | 32.64  | 22,848.00  |
| 合计： |                     |                          |                                                                                    | 9200.00 | 375.16 | 283,214.00 |

## 6 分标：鸡蛋、调和油采购及配送服务

| 一、总体要求        |           |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------|-----------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 服务名称          | 预算金额      | 所属行业 | ▲服务内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 鸡蛋、调和油采购及配送服务 | 298000元/年 | 批发业  | <p><b>一、鸡蛋采购及配送服务要求：</b></p> <p>1、外观色泽：蛋壳色泽均匀，呈浅褐、红褐或白色，自然哑光；无发霉斑点、无大面积发黑、无污斑、无褪色发白异常。</p> <p>2、形态与蛋壳：蛋壳完整无破损、无裂纹，表面洁净；蛋形端正饱满，无畸形、无软壳、无凹陷。</p> <p>3、气味：新鲜蛋有轻微蛋腥味；无酸臭味、霉味、腐臭味、刺鼻异味。</p> <p><b>二、调和油采购及配送服务要求：</b></p> <p>1、质量指标：符合《食用调和油》（GB/T 40851-2021）标准要求，具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有明显的标签、SC 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，保质期：达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> <p>3、有国家认可资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供。</p> |

### 二、6 分标采购清单

| 序号 | 商品名称    | 单位    | 参数要求                                                                                                                                                                                                                                       | 每年计划采购数量 | 现供货单价（供参考）（元） | 小计（元）      |
|----|---------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|------------|
| 1  | 食用植物调和油 | 5kg/桶 | <p>1、质量指标：符合《食用调和油》（GB/T 40851-2021）标准要求，具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有明显的标签、SC 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，保质期：达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> <p>3、有国家认可资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供</p> | 2,800.00 | 68.00         | 190,400.00 |

|     |         |        |                                                                                                                                                                                                                                            |         |        |            |
|-----|---------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------|
| 2   | 食用植物调和油 | 10kg/桶 | <p>1、质量指标：符合《食用调和油》（GB/T 40851-2021）标准要求，具备应有的食材正常感官和理化性状达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。</p> <p>2、有明显的标签、SC 证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，保质期：达到国家规定要求，且自供货之日起算的保质期剩余天数不得少于产品保质期天数的三分之二。</p> <p>3、有国家认可资质的第三方质检报告，产品合格证等材料，在供货时提供</p> | 30.00   | 108.00 | 3,240.00   |
| 3   | 鲜鸡蛋     | 360个/件 | <p>1、外观色泽：蛋壳色泽均匀，呈浅褐、红褐或白色，自然哑光；无发霉斑点、无大面积发黑、无污斑、无褪色发白异常。</p> <p>2、形态与蛋壳：蛋壳完整无破损、无裂纹，表面洁净；蛋形端正饱满，无畸形、无软壳、无凹陷。</p> <p>3、气味：新鲜蛋有轻微蛋腥味；无酸臭味、霉味、腐臭味、刺鼻异味。</p>                                                                                  | 460.00  | 226.80 | 104,328.00 |
| 合计： |         |        |                                                                                                                                                                                                                                            | 3290.00 | 402.8  | 297968.00  |

## 1~6 分标商务要求

| ▲商务要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>一、配送要求</b></p> <p>1、一般供货要求：<br/>采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品，需根据采购人实际需求配送。采购人于前一天将所采购的物料清单及要求发给供应商，供应商按照采购人的要求在指定时间将物料送达，如时间更改由采购人提前一天通知供应商。</p> <p>2、紧急供货要求：<br/>在收到采购人发出紧急供货通知后，供方商在采购人规定的时间内完成当次现场供货,影响到采购人工作的正常运转的，按“考核评分表”中“响应效率”要求扣分。（根据具体产品来定当次的完成时间）。</p> <p>3、供应商必须按照采购人食堂工作人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推脱（市场没有的物料除外），一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。</p> <p>4、用于配送的车辆必须干净、整洁，能满足货物配送要求（如根据货品类型采用冷链配送等），并按采购人规定的时间及地点一次完成每批次货物的供应。</p> <p>5、供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月以书面通知采购人，采购人同意后方可终止合同。</p> <p>6、服务年限：自合同签订之日起 1 年。</p> |

7、服务地点：南宁市区采购人指定地点。

8、供应商可能发生供货不及时情况时，应在接到采购人下单通知后 4 个小时内告知采购人。如未通知由此产生的一切损失及相关违约责任，均由供应商全额承担。除自然天气原因等特殊情况下，无故迟到将按“考核评分表”进行扣分。履约期内供应商有 5 次无故迟到时间超过 30 分钟时，采购人有权无条件终止合同，且不退还供应商的履约保证金。

## 二、物料验收标准

1、物料的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。供应商需及时更换不合格产品；供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人将按“考核评分表”进行扣分，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿或终止合同。

2、验收工作的一般程序为：根据采购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

验收以采购人及供应商双方核准的数量或净重过秤数为准作为结算数量。

3、供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须满足招标文件要求。保证货品均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

4、采购人可要求每季度对供应商提供的货品进行抽样，委托国家认可的专业检测机构进行检测并出具检测报告，费用由供应商承担。如委托外送检测出现不合格，每次扣除供应商当月货款的 5%（从供应商当月结算货款中扣除）并补充抽样送检一次。

## 三、安全责任要求

1、供应商提供的产品必须是经过相关部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存产品质量检测合格报告或检疫报告复印件等质量合格证明。

2、供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，肉类食品还需遵守《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将依法取消供应商的供货资格，没收全部履约保证金，供应商并承担由此造成的经济责任 and 法律责任。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（6）超过保质期限的。

3、服务期限内，如有以下情形之一的，终止其配送资格。

（1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；

（2）虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的；

（3）因一次性餐具原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的；

（4）被食品药品监督管理局、农业农村局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；

（5）被媒体曝光，造成不良影响的。

## 四、报价要求

1、以下浮系数进行报价；

2、投标报价结合市场价、原材料成本及供应商自身条件、市场风险等因素考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：**5%≤下浮系数<100%**，超出有效报价范围的视为无效报价。实际采购价格=经询价确定的当期市场价格\*（1-下浮系数），投标人一旦中标，该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。

3、报价必须含以下部分：

（1）货物、服务费用；

（2）报价需包含必要的保险费用和各项税金费用；

（4） 报价需包含包装、运输、仓储、配送、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用。

4、市场价格由采购人与供货商组成 2-3 人的询价小组，以南宁市北湖农贸市场为主，如采购商品在该市场无销售的，参照南宁市交易场、南宁市海吉星农贸市场、南宁市金桥农贸市场、壮宁冷库、大嘉汇酒店用品批发市场等价格，从中选定 3 家市场询价（含配送服务价格），分标 1、2 一季度核价一次；分标 3、4、5、6 半年询价重新核价一次。

5、价格波动约定：中标人供货价超出市场价 15%时，中标人主动报价格明细给采购人内审部门重新核定价格；采购人内审部门不定期抽查，发现中标人供货价高于市场价格 15%未重新报审的，询价核定后，按供货价与市场价差额\*采购量从后期货款中扣除。

6、对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：采购人（营养食堂）提出需求并了解真实市场价格，供应商进行报价，供货价格等于采购人内审部门了解的市场价格与供应商报价平均值\*（1-下浮系数）。

#### 五、付款方式

当月采购的货款于次月结清。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量核实核算。供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单、考核评分表核对无误后，由供应商按当次结算的金额出具合法有效的发票，采购人审核无误，完成付款审批手续后，扣除考核扣减费用（如有），15 个工作日内支付费用。

#### 六、考核评分

1、供应商每月完成供货服务后，根据完成情况，采购人相关管理部门对供货方的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与采购人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分。

2、履约期内 5 次考核不合格，采购人有权解除合同并没收履约保证金或根据项目评估是否继续履约，但继续履约期间仍可随时提前一个月解除合同。具体见附表：食堂原材料供应商考核评分表（月评）。

#### 七、其他要求

1、本合同履行过程中，采购人有权随机抽查供应商提交的市场价格报价是否存在弄虚作假或串通销售商提高报价的情形。经查证属实的，每出现一次从履约保证金中扣除贰仟元整（¥2,000.00），且所涉产品的当期供应价格以采购人的询价结果为准。服务期内出现 3 次此类情形，采购人无需征求乙方意见，有权单方面终止合同。

2、根据国家新政策要求，5 分标、6 分标的中标供应商须入驻 832 平台，每年需在 832 扶贫网站实行定额采购。扶贫网上采购的金额、品种由采购人视客观需求而定，中标供应商不得对此有任何异议。中标供应商不得以此为由申请提前终止该项目合同或对的采购要求不予执行，否则视为中标供应商违约并承担相应违约责任。

备注：为综合评估投标人综合实力，投标人根据项目需求提供实施组织方案、配送方案、售后服务方案、应急预案、管理制度、配送工具及拟投入本项目人员等材料。

## 附表：食堂原材料供应商考核评分表（月评）

供货商名称：

采购单位：

考核日期：

| 序号 | 考评项目        | 考核内容                                                                                                                                                                                                                                          | 分值 | 得分 |
|----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 货物质量        | 甲方严格根据采购文件的供货（技术）要求验收货物，如乙方所供货物达不到相应的新鲜度和品质，每项每次扣 0.5 分，甲方有权拒收相关货物。                                                                                                                                                                           | 15 |    |
| 2  | 食 品 卫 生 安 全 | 乙方提供的货物必须符合国家食品卫生安全要求，如被市场监督管理部门抽检样本超标或不合格，造成甲方经济损失、名誉损失或其他不良影响的，按合同约定处罚，根据情节严重程度每次扣 5-10 分。出现严重问题的，甲方可直接解除双方合同并追究乙方法律责任。                                                                                                                     | 15 |    |
| 3  | 食 品 卫 生 证 明 | 乙方提供的货物必须符合国家食品卫生安全要求的相关检验检疫证明或检测报告（可提供复印件），否则发现 1 次扣 5 分，且甲方有权拒收货物。如乙方在一个月内提供的货物出现 3 次无法提供相关食品卫生证明的情况，甲方可直接解除双方的采购合同。                                                                                                                        | 10 |    |
| 4  | 供货价格        | 如乙方无故未按甲方询定的供货价格执行，或因价格未达乙方逾期而恶意降低供货品质的，发现 1 次扣 2 分。                                                                                                                                                                                          | 10 |    |
| 5  | 供货数量        | 乙方所供货物数量与甲方的采购计划误差超过 5% 的，每项每次扣 0.5 分。乙方所供货物品类与甲方的采购计划有错漏的，每项每次扣 0.5 分。甲方因生产需要要求乙方临时加配货物或紧急供货的，乙方须按甲方规定时间及采购需求送达，如拒绝或不按规定时间送达，每次扣 2 分。                                                                                                        | 15 |    |
| 6  | 送货时间        | 乙方须按甲方前一天报送的采购计划在约定的时间将所需物品送至指定地点，乙方没有按时送达的（特殊情况除外），每次每迟到 5 分钟扣 1 分（最后不足 5 分钟按 5 分钟计）。                                                                                                                                                        | 10 |    |
| 7  | 响应效率        | 乙方供应的食材不符合供货要求被拒收的，或存在缺斤少两的，或腐烂变质被退货的，乙方在接到甲方（口头或书面）通知后 30 分钟内给予口头或书面响应，超过时间才响应的，每超过 5 分钟扣 1 分（最后不足 5 分钟按 5 分钟计）。乙方收到甲方（口头或书面）通知后须在__小时（按照乙方投标文件响应时间填写）内替换补足，超过时间替换补足的，每次扣 2 分。                                                               | 15 |    |
| 8  | 配送运输        | 在运送前，乙方运输车辆应进行消毒清洗，避免车辆有霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等不卫生状况出现，如达不到相应卫生要求，发现 1 次扣 2 分，并且甲方有权拒收货物。<br>乙方运输货物不得无包装混装，避免串味和卫生隐患，未按规定运输，发现一次扣 2 分。<br>对于需要冷链配送的货品，乙方应按要求使用冷链运输，未按规定运输的，发现一次扣 2 分。<br>乙方配送人员必须身体健康、每年定期体检，持有效的健康证及食品安全培训合格证上岗；无健康证或证件过期，发现一次，每人扣 2 分。 | 10 |    |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                   |  |  |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 乙方配送人员进入食堂生产区域需佩戴好帽子和口罩，未按要求执行，发现一次扣 2 分。<br>乙方配送人员应服务态度良好，运送搬装文明，将货品送至甲方指定位置。如不配合甲方及现场人员的工作，不按指定位置放货，或野蛮运装、无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分。 |  |  |
| 总分:100 分 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                   |  |  |
| 备注       | 每月考核分 $\geq 95$ 分，不处罚当月货款；<br>90 分 $\leq$ 每月考核分 $< 95$ 分，扣除当月货款 0.5%作为处罚；<br>80 分 $\leq$ 每月考核分 $< 90$ 分，扣除当月货款 1%作为处罚；<br>70 分 $\leq$ 每月考核分 $< 80$ 分，扣除当月货款 2%作为处罚；<br>每月考核分 $< 70$ 分，扣除当月货款 5%作为处罚。<br>每月考核分 $< 90$ 分为不合格，履约期内 5 次考核不合格，甲方有权解除合同并没收履约保证金或根据项目评估是否继续履约，但继续履约期间仍可随时提前一个月解除合同。 |                                                                                                                                   |  |  |

附件 1：节能产品政府采购品目清单

| 品目<br>序号 | 名称                |                         |                         | 依据的标准                                                                             |
|----------|-------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | A020101<br>计算机设备  | ★A02010104<br>台式计算机     |                         | 《微型计算机能效限定值及能效等级》<br>(GB28380)                                                    |
|          |                   | ★A02010105<br>便携式计算机    |                         | 《微型计算机能效限定值及能效等级》<br>(GB28380)                                                    |
|          |                   | ★A02010107<br>平板式微型计算机  |                         | 《微型计算机能效限定值及能效等级》<br>(GB28380)                                                    |
| 2        | A020106<br>输入输出设备 | A02010601 打印设备          | A0201060101 喷墨打印机       | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)                                                  |
|          |                   |                         | ★A0201060102 激光打印机      | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)                                                  |
|          |                   |                         | ★A0201060104 针式打印机      | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)                                                  |
|          |                   | A02010604 显示设备          | ★A0201060401 液晶显示器      | 《计算机显示器能效限定值及能效等级》<br>(GB21520)                                                   |
|          |                   | A02010609 图形图像输入设备      | A0201060901 扫描仪         | 参照《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521 中打印速度为 15 页/分的针式打印机相关要求中打印速度为 15 页/分的针式打印机相关要求) |
| 3        | A020202<br>投影仪    |                         |                         | 《投影机能效限定值及能效等级》(GB32028)                                                          |
| 4        | A020204<br>多功能一体机 |                         |                         | 《复印机、打印机和传真机能效限定值及能效等级》(GB21521)                                                  |
| 5        | A020519<br>泵      | A02051901 离心泵           |                         | 《清水离心泵能效限定值及节能评价值》<br>(GB19762)                                                   |
| 6        | A020523<br>制冷空调设备 | ★A02052301<br>制冷压缩机     | 冷水机组                    | 《冷水机组能效限定值及能效等级》<br>(GB19577)，《低环境温度空气源热泵（冷水）机组能效限定值及能效等级》(GB37480)               |
|          |                   |                         | 水源热泵机组                  | 《水(地)源热泵机组能效限定值及能效等级》<br>(GB30721)                                                |
|          |                   |                         | 溴化锂吸收式冷水机组              | 《溴化锂吸收式冷水机组能效限定值及能效等级》(GB29540)                                                   |
|          |                   | ★A02052305<br>空调机组      | 多联式空调(热泵)机组(制冷量>14000W) | 《多联式空调(热泵)机组能效限定值及能源效率等级》(GB21454)                                                |
|          |                   |                         | 单元式空气调节机(制冷量>14000W)    | 《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》<br>(GB19576) 《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》(GB37479)                  |
|          |                   | ★A02052309<br>专用制冷、空调设备 | 机房空调                    | 《单元式空气调节机能效限定值及能效等级》<br>(GB19576)                                                 |
|          |                   | A02052399 其他制冷空调设备      | 冷却塔                     | 《机械通风冷却塔第 1 部分：中小型开式冷却塔》(GB/T7190.1)；《机械通风冷却塔第 2 部分：大型开式冷却塔》(GB/T7190.2)          |
| 7        | A020601<br>电机     |                         |                         | 《中小型三相异步电动机能效限定值及能效等级》(GB18613)                                                   |
| 8        | A020602<br>变压器    | 配电变压器                   |                         | 《三相配电变压器能效限定值及能效等级》<br>(GB20052)                                                  |
| 9        | ★A020609<br>镇流器   | 管型荧光灯镇流器                |                         | 《管形荧光灯镇流器能效限定值及能效等级》<br>(GB17896)                                                 |
| 10       | A020618<br>生活用电   | A0206180101 电冰箱         |                         | 《家用电冰箱耗电量限定值及能效等级》(GB12021.2)                                                     |

|    |                   |                         |                          |                                                                                             |
|----|-------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 器                 | ★<br>A0206180203<br>空调机 | 房间空气调节器                  | 《转速可控型房间空气调节器能效限定值及能效等级》（GB21455-2013），待 2019 年修订发布后，按《房间空气调节器能效限定值及能效等级》（GB21455-2019 实施）。 |
|    |                   |                         | 多联式空调（热泵）机组（制冷量≤ 14000W） | 《多联式空调（热泵）机组能效限定值及能源效率等级》（GB21454）                                                          |
|    |                   |                         | 单元式空气调节机（制冷量≤ 14000W）    | 《单元式空气调节机能效限定值及能源效率等级》（GB19576）《风管送风式空调机组能效限定值及能效等级》（GB37479）                               |
|    |                   | A0206180301<br>洗衣机      |                          | 《电动洗衣机能效水效限定值及等级》（GB12021.4）                                                                |
|    |                   | A02061808 热水器           | ★电热水器                    | 《储水式电热水器能效限定值及能效等级》（GB21519）                                                                |
|    |                   |                         | 燃气热水器                    | 《家用燃气快速热水器和燃气采暖热水炉能效限定值及能效等级》（GB20665）                                                      |
|    |                   |                         | 热泵热水器                    | 《热泵热水机（器）能效限定值及能效等级》（GB29541）                                                               |
|    |                   |                         | 太阳能热水系统                  | 《家用太阳能热水系统能效限定值及能效等级》（GB26969）                                                              |
| 11 | A020619<br>照明设备   | ★普通照明用双端荧光灯             |                          | 《普通照明用双端荧光灯能效限定值及能效等级》（GB19043）                                                             |
|    |                   | LED 道路/隧道照明产品           |                          | 《道路和隧道照明用 LED 灯具能效限定值及能效等级》（GB37478）                                                        |
|    |                   | LED 筒灯                  |                          | 《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》（GB30255）                                                           |
|    |                   | 普通照明用非定向自镇流 LED 灯       |                          | 《室内照明用 LED 产品能效限定值及能效等级》（GB30255）                                                           |
| 12 | ★A020910<br>电视设备  | A02091001 普通电视设备（电视机）   |                          | 《平板电视能效限定值及能效等级》（GB24850）                                                                   |
| 13 | ★A020911<br>视频设备  | A02091107 视频监控设备        | 监视器                      | 以射频信号为主要信号输入的监视器应符合《平板电视能效限定值及能效等级》（GB24850），以数字信号为主要信号输入的监视器应符合《计算机显示器能效限定值及能效等级》（GB21520） |
| 14 | A031210<br>饮食炊事机械 | 商用燃气灶具                  |                          | 《商用燃气灶具能效限定值及能效等级》（GB30531）                                                                 |
| 15 | ★A060805<br>便器    | 坐便器                     |                          | 《坐便器水效限定值及水效等级》（GB25502）                                                                    |
|    |                   | 蹲便器                     |                          | 《蹲便器用水效率限定值及用水效率等级》（GB30717）                                                                |
|    |                   | 小便器                     |                          | 《小便器用水效率限定值及用水效率等级》（GB28377）                                                                |
| 16 | ★A060806<br>水嘴    |                         |                          | 《水嘴用水效率限定值及用水效率等级》（GB25501）                                                                 |
| 17 | A060807<br>便器冲洗阀  |                         |                          | 《便器冲洗阀用水效率限定值及用水效率等级》（GB28379）                                                              |
| 18 | A060810<br>淋浴器    |                         |                          | 《淋浴器用水效率限定值及用水效率等级》（GB28378）                                                                |

注：1.节能产品认证应依据相关国家标准的最新版本，依据国家标准中二级能效（水效）指标。

2.以“★”标注的为政府强制采购产品。

附件 2：中小微企业划型标准

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

说明：上述标准参照《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业[2011]300号），大型、中型和小型企业须同时满足所列指标的下限，否则下划一档；微型企业只须满足所列指标中的一项即可。

## 第三章 投标人须知

### 第一节 投标人须知前附表

| 条款号  | 项目内容      | 编列内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.1  | 是否接受联合体投标 | <input type="checkbox"/> 是/ <input checked="" type="checkbox"/> 否。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 6.2  | 联合体投标要求   | <p>1. 两个（含两个）以上法人或其它组织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，联合体投标人的名称应统一按“XXX公司与XXX公司的联合体”的规则填写。</p> <p>2. 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“投标人资格要求 4. 本项目的特定条件”。</p> <p>3. 联合体投标的，须提供《联合体协议书》(格式后附)，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。</p> <p>4. 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。</p> <p>5. 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。</p> <p>6. 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(招标文件规定商务评分时，投标业绩按类似项目个数多的一方给予计算赋分；资信按证件个数多的一方给予计算赋分)。</p> <p>7. 联合体各方均应按照招标文件的规定提交资格证明文件。</p> |
| 7.2  | 是否允许转包/分包 | <p>不允许分包</p> <p>转包/分包内容：_____。</p> <p>转包/分包金额或者比例：_____。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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采购公告中“六、其他补充事宜”中网上查询地址上发布。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11.6 | 是否组织<br>前答疑会 | <input checked="" type="checkbox"/> 不组织召开开标前答疑会<br><input type="checkbox"/> 组织召开开标前答疑会<br>会议开始时间：__年__月__日 __时__分，逾期后果自负。会议地点：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 13.1 | 资格证明文<br>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（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，提供身份证复印件。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>2. 崇左市政府采购供应商信用承诺函。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p><u>采购人或者本中心将对供应商信用记录进行甄别，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、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，将拒绝其参与政府采购活动。</u></p> <p>3. 中小企业声明函。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>4. 采购人或采购代理机构根据招标公告对应的特定资格要求及特定条件设置投标人提供的资格证明材料。（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>5. 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。</p> <p>注：1. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人电子公章，否则作无效投标处理。</p> <p>2. 联合体投标时，第 1-5 项资格证明文件联合体各方均必须分别提供，联合体各方分别盖章和签字，否则投标文件按无效响应处理。</p> |
|      | 商务文件组<br>成   | <p>1. 无串通投标行为的承诺函；（<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；（<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；（<b>委托时必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>4. 投标保证金提交凭证；（<b>如要求提交投标保证金的则必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>5. 商务条款偏离表；（<b>必须提供，否则作无效投标处理</b>）</p> <p>6. 投标人情况介绍；</p> <p>7. 除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料。（投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法及评标标准”提供有关证明材料）。</p> <p>注：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，</p>                                                                                                                                                       |

|      |            |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |            | <p>并加盖投标人公章，否则作无效投标处理。</p> <p>2. 以上标明“必须提供”的材料属于复印件的扫描件的，必须加盖投标人电子公章，否则作无效投标处理。</p>                                                                                                                                                                        |
|      | 技术文件组成     | <p>1. 技术要求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理）</p> <p>2. 项目服务方案（格式自拟）（按评分办法要求自行编制）；</p> <p>3. 售后服务方案（格式自拟）；（必须提供，否则作无效投标处理）</p> <p>4. 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）</p> <p>5. 除招标文件规定必须提供以外，投标人需要说明的其他文件和说明。</p> <p>注：以上标明“必须提供”的材料属于复印件的，必须加盖投标人公章，否则按无效投标处理。</p> |
|      | 报价文件组成     | <p>1. 投标函；（必须提供，否则作无效投标处理）</p> <p>2. 开标一览表；（必须提供，否则作无效投标处理）</p>                                                                                                                                                                                            |
| 16.2 | 投标报价要求     | <p>投标报价必须包含：</p> <p>（1）货物、服务费用；</p> <p>（2）报价需包含必要的保险费用和各项税金费用；</p> <p>（3）报价需包含包装、运输、仓储、配送、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用。</p>                                                                                                                                       |
| 17.2 | 投标有效期      | 自投标截止之日起 90 日历天。                                                                                                                                                                                                                                           |
| 18.1 | 投标保证金金额    | 本项目不收取投标保证金。                                                                                                                                                                                                                                               |
| 19.1 | 投标文件编制要求   | <p>投标文件应按报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件分别编制，报价文件、资格证明文件分别生产电子文件，商务文件和技术文件按顺序合并生成电子文件。</p> <p>注：在领取中标通知书时，中标单位需打印与电子投标文件一致的纸质文件一式三份供采购人归档。</p>                                                                                                                       |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                     |
|      | 投标文件提交起止时间 | 详见招标公告                                                                                                                                                                                                                                                     |
|      | 投标地点       | 详见招标公告                                                                                                                                                                                                                                                     |
|      | 投标人递交投标样品截 | 无                                                                                                                                                                                                                                                          |

|             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | 止时间及地点                        |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 23          | 开标时间、地点                       | 详见招标公告                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 25.3<br>(2) | 投标人信用查询渠道                     | 采购人或者采购代理机构在资格审查结束前,对投标人进行信用查询。<br>查询渠道:“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)。                                                                                                                                                        |
|             | 信用查询截止时点                      | 资格审查结束前                                                                                                                                                                                                                                                   |
|             | 查询记录和证据留存方式                   | 在查询网站中直接截图查询记录,截图作为在“广西政府采购云平台”作为附件上传保存。                                                                                                                                                                                                                  |
|             | 信用信息使用规则                      | 对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商,采购人或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体,以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的,应当对所有联合体成员进行信用记录查询,联合体成员存在不良信用记录的,视同联合体存在不良信用记录。 |
| 29.1        | 评标方法                          | <input checked="" type="checkbox"/> 综合评分法<br><input type="checkbox"/> 最低评标价法                                                                                                                                                                              |
| 29.2        | 允许负偏离项                        | ∟                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 30.1        | 确定中标人时,出现中标候选人分数并列的情形,确定中标人方式 | <input type="checkbox"/> 采用最低评标价法的,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排名第一的中标候选人;<br><input checked="" type="checkbox"/> 采用综合评分法的,按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求,且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。                                               |
| 35          | 履约保证金金额                       | <input type="checkbox"/> 本项目不收取履约保证金<br><input checked="" type="checkbox"/> 合同签订前按合同暂定金额的2%向采购人指定账户提交履约保证金(对中小企业收取的履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的2%),待交货完毕并验收合格后,产品无质量问题、同时供应商无任何违约行为的,采购人接到供应商书面退还申请和收款收据后5个工作日内办理返还手续(不计息)。                                       |

|        |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |              | <p>履约保证金递交方式：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。</p> <p>履约保证金退付方式、时间及条件：具体见合同条款。</p> <p>履约保证金指定账户：</p> <p>开户名称：广西壮族自治区民族医院</p> <p>开户行：中国银行明秀东支行</p> <p>账号：6197 5748 5990</p> <p>备注：</p> <p>1. 根据《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动商质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55号）规定，对中小企业收取的履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的2%。采购人可根据供应商的资信等情况减免履约保证金。</p> <p>2. 履约保证金不足额缴纳的（包含保函额度不足的），或者不按规定提交方式提交的，或者保函有效期低于合同履行期限（即合同中规定的当事人履行自己的义务，如交付标的物、价款或者报酬，履行劳务、完成工作的时间界限）的，不予签订合同。</p> <p>3. 采用银行、保险机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。</p> <p>4. 投标人为联合体的，由联合体其中一方按规定提交的履约保证金，视为有效履约保证金。</p> |
| 36.1   | 签订电子合同携带的材料  | 电子采购合同需要供应商通过有效CA证书进行电子签署                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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）广西邕政采购代理有限公司</p> <p>联系电话：0771-2225338</p> <p>通讯地址：南宁市青秀区民族大道180号（威壮大厦）22层2210~2217室</p> <p>（2）广西壮族自治区民族医院</p> <p>联系电话：0771-3112167</p> <p>通讯地址：南宁市明秀东路232号</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|        | 现场提交质疑办理业务时间 | 质疑期内每个工作日 09 时 00 分到 12 时 00 分, 15 时 00 分到 17 时 00 分                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 40     | 采购代理费支付方式    | <p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目代理服务费由中标人一次性向采购代理机构支付。</p> <p><input type="checkbox"/> 采购人支付。</p> <p><input type="checkbox"/> 本项目不收取代理服务费。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|             |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <p>采购代理费收取标准</p>   | <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"/>暂定成交金额/<input type="checkbox"/>其他）为计费额，按服务类采用差额定率累进法计算出收费基准价格，采购代理收费参照参照国家发展计划委员会《招标代理服务收费暂行办法》（计价格（2002）1980号收费标准、《国家发展改革委关于降低部分建设项目收费标准规范收费行为等有关问题的通知》（发改价格[2011]534号）服务类收费标准计取（<input type="checkbox"/>收费基准价格下浮____%）收取。</p>                                                                                                                                                                                                                                   |
|             | <p>代理服务费收款账户信息</p> | <p>开户名称：广西邕政采购代理有限公司<br/>         开户银行：交通银行南宁东葛西支行<br/>         银行账号：4510 6070 1018 1602 32818<br/>         开户行行号：301611000718</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>41.1</p> | <p>解释</p>          | <p><b>解释权：</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、评标方法及评标标准、拟签订的合同文本、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的招标文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构负责解释。</p> <p><b>法律责任：</b></p> <p>1. 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》、《政府采购非招标采购方式管理办法》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> <p>2. 本项目采购代理机构应严格按照“广西政府采购云平台”项目采购全流程电子化电子开评标规程执行项目采购活动，代理机构在“广西政府采购云平台”的“项目管理”——“采购文件管理”内开评标规则设置作为本采购文件的组成部分，截标之后不可更改，因代理机构开评标规则设置错误导致采购活动无法开展下去的情况，由代理机构负责解释并承担其后果。</p> |
| <p>41.2</p> | <p>其他释义</p>        | <p>1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章，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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>他形式印章均不能代替公章。</p> <p>2. 投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。</p> <p>3. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签署处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。</p> <p>4. 自然人投标的，招标文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。</p> <p>5. 本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。</p> <p>1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章，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. 本招标文件所称的“电子签章”、“电子签名”，是指经“广西政府采购云平台”认可的 CA 认证的电子签名数据为表现形式的印章，可用于签署电子投标文件，电子印章与实物印章具有同等法律效力，不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。</p> <p>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或者执业许可证等证照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人，且应具备独立承担民事责任能力，自然人应当为年满 18 岁以上成年人（十六周岁以上的未成年人，以自己的劳动收入为主要生活来源的，视为完全民事行为能力人）。</p> <p>4. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签字处亲笔写上个人的名字的行为（包含签字或者电子签名），私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。</p> <p>5. 本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 第二节 投标人须知正文

### 一、总 则

#### 1. 适用范围

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

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

#### 2. 定义

2.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

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

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

2.4 “投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、非法人组织或者自然人。

2.5 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

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

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

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

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

2.10 “允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“实质性要求”的条款。

#### 3. 投标人的资格要求

投标人的资格要求详见“招标公告”。

#### 4. 投标委托

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

#### 5. 投标费用

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

## 6. 联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2 如接受联合体投标，联合体投标要求详见“投标人须知前附表”。

6.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）第九条、《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动商质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55号）及《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区工业和信息化厅转发财政部 工业和信息化部政府采购促进中小企业发展管理办法的通知》（桂财采〔2021〕70号）规定，接受大中型企业与小微企业组成联合体的采购项目，对于联合协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体的报价给予 4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。组成联合体的小微企业与联合体内其他企业、分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

## 7. 转包与分包

7.1 本项目是否允许分包详见“投标人须知前附表”。

7.2 本项目不允许违法分包。投标人根据招标文件的规定，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。允许分包的非主体、非关键性工作，根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的，如该工作由投标人自行承担，投标人应具备相应的行政许可，如投标人不具备相应的行政许可必须采用分包的方式，但分包投标人应具备相应行政许可。

7.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）第九条及《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动商质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55号）规定，允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额 30%以上的，采购人、采购代理机构应当对大中型企业的报价给予 4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。接受分包的小微企业与分包企业之间存在直接控股、管理关系的，不享受价格扣除优惠政策。

## 8. 特别说明：

8.1 如果本招标文件要求提供投标人或制造商的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等

材料的，资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为投标人或者制造商所拥有或自身获得。

8.2 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《中华人民共和国政府采购法》等相关规定赔偿采购人，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；或者不同投标人报名的 IP 地址一致的；或者编制标书硬件设备 CPU 编号、硬盘编号、网卡地址一致的情况；

- (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) 不同投标人的电子或纸质投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的纸质投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

9.3 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

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

改其投标文件或者投标文件；

(2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；

(3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者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 评标方法及评标标准；

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 项的规定对公开招标文件所做的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。当公开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公开招标文件，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。发出的澄清或者修改不影响投标文件编制的也应在截标前 3 日发出。

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

12.1 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。

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

#### 13. 投标文件的组成

13.1 投标文件由报价文件、资格证明文件、商务文件、技术文件四部分组成。

（1）资格证明文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（2）商务文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（3）技术文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

（4）报价文件：具体材料见“投标人须知前附表”。

13.2 投标文件电子版：具体要求见本节 19. 投标文件编制。

#### 14. 投标文件的语言及计量

##### 14.1 语言文字

投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电，均应以中文书写（除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释）。投标人

提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容应同时附中文翻译文本，在解释投标文件时以中文翻译文本为主。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

#### 14.2 投标计量单位

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

#### 15. 投标的风险

投标文件分为资格文件、商务文件、技术文件、报价文件四部分（其中：商务文件与技术文件合并编辑成一个电子文档）。各投标人在编制投标文件时请按照招标文件规定的格式进行，混乱的编排导致投标文件被误读或评标委员会查找不到有效文件是投标人的风险。**▲投标文件内容齐全、未按规定的文件格式编制的、没有对招标文件作出实质性响应，投标无效；**

#### 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

见“投标人须知前附表”。

#### 19. 投标文件的编制

19.1 投标人应先安装“广西政府采购云平台电子投标客户端”（请自行前往“广西政府采购云平台”进行下载），并按照本项目招标文件规定的格式和顺序和“广西政府采购云平台”的要求编制并加密。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 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章。

19.3 投标文件须由投标人在规定位置签字（或者电子签名）、盖章（具体以投标人须知前附表或投标文件格式规定为准），**否则按无效投标处理。**

19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证或者登记证书等）及公章一致，并与“广西政府采购云平台”中获取招标文件的投标人名称一致，投标人为自然人的，标注的投标人名称应与身份证姓名及签名一致，**否则按无效投标处理。**

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

## 20. 备份投标文件

详见在“投标人须知前附表”。

## 21. 投标文件的提交

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

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

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

## 22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

22.1 投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、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，应当先行撤回原投标文件，补充、修改后重新上传。投标截止时间前未完成上传、提交的，视为撤回投标文件。投标截止时间后上传、提交的投标文件，“广西政府采购云平台”将拒收。（补充、修改或者撤回方式可登录“广西政府采购云平台”，依次进入“服务中心”中查看“电子投标文件制作与投

送教程”）。

22.2 “广西政府采购云平台”收到投标文件后向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、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。

22.3 在投标截止时间止提交电子版投标文件的投标人不足 3 家时，电子版投标文件由代理机构在“广西政府采购云平台”操作退回，除此之外采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

## 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 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，所有供应商均应当准时在线参加，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。提交投标文件截止时间止，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”选取评审专家，如采购代理机构未按规定选取专家的，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，所有供应商均应当准时在线参加。投标人如不参加开标大会的，视同认可开标结果，事后不得对采购相关人员、开标过程和开标结果提出异议，同时投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

#### 24.2 开标程序：

（1）**解密电子投标文件。**“广西政府采购云平台”按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托“广西政府采购云平台”向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人按招标文件规定的时间内自行进行投标文件解密。投标人的法定代表人或其委托代理人须携带加密时所用的 CA 锁准时登录到“广西政府采购云平台”电子开标大厅签到**并对电子投标文件解密**。开标后 5 分钟投标人还未进行解密的，代理机构要通知投标人。通知后，投标文件仍未按时解密，或者投标人没预留联系方式或预留联系方式无效，导致代理机构无法联系到投标人进行解密的，**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，各投标供应商报价均在“广西政府采购云平台”远程不见面开标大厅展示；

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

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

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

（6）开标结束。

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

## 五、资格审查

### 25. 资格审查

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

25.2 采购人或采购机构依据法律法规和招标文件的规定，对投标人的基本资格条件、特定资格条件进行审查。

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

**25.4 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；

（2）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；（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”网站、中国政府采购网实现数据对接，可直接在线查询）

（3）同一合同项下的不同投标人，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，再参加该采购项目的其他采购活动的；

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

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

25.5 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 7 人或以上单数，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 评委表决。在评标过程中出现法律法规和招标文件均没有明确规定的情形时，由评标委员会现场协商解决，协商不一致的，由全体评委投票表决，以得票率二分之一以上专家的意见为准并由采购代理机构作记录。

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

28.4 评标过程的监控。本项目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，可能导致其投标按无效处理。

28.5 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. 评标方法及评标标准

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；
- (4) 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 本项目授权评标委员会直接按第四章“评标方法及标准”的规定排列中标候选人顺序，并依照次序确定中标人。

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，应当依法根据评标分数顺序另行确定中标人；否则应当重新开展采购活动。

30.3 中标供应商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 采购人或者采购代理机构应当在中标人确定之日起2个工作日内，在招标公告发布媒体上发布中标结果公告，招标文件应当随中标结果同时公告。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，授权的评标委员会可以确定排名第三的中标候选人为中标人，以此类推；或者重新招标。

以上信息查询记录及相关证据与采购文件一并保存。

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

## 32. 发出中标通知书

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。

## 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。

## 35. 履约保证金

35.1 履约保证金的金额、提交方式、退付的时间和条件详见“投标人须知前附表”。中标人未按规定提交履约保证金的，视为拒绝与采购人签订合同。

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

## 36. 签订合同

36.1 签订电子采购合同：中标人领取电子中标通知书后，在规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订电子采购合同。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。

线下签订纸质合同：投标人领取中标通知书后，按“投标人须知前附表”规定向采购人出示相关证明材料，经采购人核验合格后方可签订合同。

**36.2 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（最长不能超过 25 日）。**

36.3 中标人拒绝与采购人签订合同的（包括但不限于放弃中标、因不可抗力不能履行合同而放弃签订合同），采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，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，给中标供应商造成损失的，中标供应商可追究采购人承担相应的法律责任。

36.4 政府采购合同是政府采购项目验收的依据，中标供应商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。

36.5 采购人或中标供应商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。

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

**36.7 采购人需追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变原合同条款且已报财政部门批准落实资金的前提下，可从原中标供应商处添购，所签订的补充添置合同的采购资金总额不超过原采购合同金额的 10%。**

### 37. 政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在以下媒体上发布“广西政府采购网”（<http://zfcg.gxzf.gov.cn>）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、成交结果的，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、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公开招标文件后，认为采购文件使自己的权益受到损害的，应当在公开招标文件公告期限届满之日起7个工作日内提出质疑。委托代理协议无特殊约定的，对公开招标文件中采购需求（含资格要求、采购预算和评分办法）的质疑由采购人受理并负责答复；对公开招标文件中的采购执行程序的质疑由采购代理机构受理并负责答复。

(2) 供应商认为采购过程使自己的权益受到损害的，应当在各采购程序环节结束之日起7个工作日内提出质疑。对采购过程中资格审查、符合性审查等具体评审情况的质疑应向采购人或代理机构提出，由采购人或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之一的采购文件的，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) 同一质疑事项未经采购人或采购人委托的采购代理机构质疑处理；
- (6) 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；
- (7) 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；
- (8) 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。质疑函应当包括以下内容（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：

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

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

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

### 38.3 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、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定期限内做出答复的，供应商可以在答复期满后 15 个工作日内向广西壮族自治区本级政府采购监督管理部门提起投诉，投诉方式见“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。

（7）附件材料：营业执照副本内页复印件（要求证件有效并清晰反映企业法人经营范围；近期连续三个月依法缴纳税收和在职职工社会保障资金证明材料（复印件）。

**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）属于广西壮族自治区本级政府采购监督管理部门管辖；
- （6）同一投诉事项未经广西壮族自治区本级政府采购监督管理部门投诉处理；
- （7）国务院财政部门规定的其他条件。

**38.3.5** 广西壮族自治区本级政府采购监督管理部门自受理投诉之日起 30 个工作日

内，对投诉事项作出处理决定，并以书面形式通知投诉人、被投诉人及其他与投诉处理结果有利害关系的政府采购当事人。并将投诉结果在“广西政府采购网”（<http://zfcg.gxzf.gov.cn>）发布。

**38.3.6** 广西壮族自治区本级政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，可以视具体情况暂停采购活动。

## 八、验收

### 39. 验收

39.1 采购人组织对供应商履约的验收。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（费用已包含在报价中，由中标单位承担）。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，供应商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（费用已包含在报价中，由中标单位承担）。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供应商履约情况进行验收。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供应商支付采购资金。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》。供应商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. 代理服务费

代理服务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交纳代理服务费。

### 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，供应商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。

## 第四章 评标方法及评分标准

### 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报价、技术和服务方案、投标人的企业实力及资质等方面进行综合评审，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，投标文件满足采购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（包括分项预算）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) 投标文件未提供“投标人须知前附表”第 13.1 条规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；

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

(5) 商务条款评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的。

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

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

(8) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

(9) 未响应招标文件实质性要求的；

(10) 属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；

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

(11) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

2.3 在技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

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

(2) 技术需求评审允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；

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

(4) 虚假投标，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；

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

(6) 未响应招标文件实质性要求的。

### 3. 澄清补正、说明或者补正

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应在“广西政府采购云平台”发布电子澄清函，要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人在“广西政府采购云平台”接收到电子澄清函后根据澄清函内容上传PDF格式回函，电子澄清答复函使用CA证书加盖单位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，按无效投标处理。未按评标委员会的要求作出明确澄清、说明或者更正的投标人的投标文件将按照有利于采购人的原则由评标委员会进行判定。

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

#### **4. 投标文件修正**

4.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

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

(2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

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

(4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

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

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

4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

#### **5. 比较与评价**

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

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

(1) 评审委员会成员要根据政府采购法律法规和采购文件所载明的评审方法、标准进行评审。对供应商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，评标委员会有权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。在计算过程中，不得去掉最高报价或者最低报价。

5.4 各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

5.5 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. 异常低价审查

6.1 依据规定《财政部关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2号）规定，政府采购评审中出现以下异常低价情形，评标委员会应当启动异常低价投标审查程序：

(1) 投标报价低于全部通过符合性审查供应商投标报价平均值50%的（注：此处由采购人根据项目实际情况填写，填写范围不得低于50%，最高不得超过65%）；

(2) 投标报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标报价50%的（注：此处由采购人根据项目实际情况填写，填写范围不得低于50%，最高不得超过65%）；

(3) 投标报价低于采购项目最高限价45%的（注：此处由采购人根据项目实际情况填写，填写范围不得低于45%，最高不得超过65%）；

(4) 评标委员会基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形。相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

(5) 相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

6.2 评标委员会启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）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，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。其中，属于第（3）项情形，供应商已随投标（响应）文件一并提交相关书面说明及必要的证明材料的，在评审现场可不再重复提交。

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（响应）供应商不能提供书面说明、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（响应）处理。

评审组织：采购人、采购代理机构应当为评标委员会在评审现场及时获取同类项目中标（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相关信息资料提供便利。评审委员会借助互联网等渠道查询相关信息的，应当严格遵守评审工作纪律，不得实施影响评审公正的行为。

记录及归档：异常低价投标审查的启动原因、审查意见和审查结果应当在评审报告中记录，并随供应商提供的相关书面说明及证明材料，以及评审委员会有关互联网浏览、查询历史一并归档。

## 第三节 评分标准

### 一、最低评标价法

通过资格审查、符合性审查的投标人，评标委员会将按照有效报价从低到高排序并推荐中标候选人。报价相同的，评标委员会推荐方式见本章“第四节中标候选人推荐原则”。

说明：

（1）对于非专门面向中小企业的项目，投标人在其投标文件中提供《中小企业声明函》，且其服务为小型和微型企业承接的，对其小型和微型企业产品的最后报价给予10%的价格扣除，扣除后的价格为评标价，即评标价=投标报价 $\times$ （1-10%）；（以投标人按第五章“投标文件格式”要求提供的《投标报价表》和《中小企业声明函》为评审依据）

（2）接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予6%的扣除，用扣除后的价格参加评审，扣除后的价格为评标报价，即评标报价=投标报价 $\times$ （1-6%）。（以投标人按第五章“投标文件格

式”要求提供的《投标报价表》、《中小企业声明函》和《联合体协议书》为评审依据)

(4) 按照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)的规定,残疾人福利性单位视同小型、微型企业,享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位参加政府采购活动时,应当提供《残疾人福利性单位声明函》,并对声明的真实性负责。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的,不重复享受政策。(以投标人按第五章“投标文件格式”要求提供的《投标报价表》和《残疾人福利性单位声明函》为评审依据)

(5) 除上述情况外,评标价=投标报价

## 二、综合评分法

### (1) 适用于 1、2 分标

| 序号 | 评审因素 | 分值   | 评标标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 投标报价 | 32 分 | <p>1、以满足招标文件要求且下浮系数最高的投标报价为评标基准价,其投标报价分为满分 32 分。</p> <p>2、其他投标人的价格分统一按照下列公式计算:<br/>某有效投标人的投标报价分=【(1-评标基准价)/(1-某投标人下浮系数报价)】×32 分。</p> <p>3. 根据财政部令第 87 号第六十条规定: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,评标委员会应当将其作为无效投标处理</p> <p><b>备注: 5%≤下浮系数&lt;100%内为有效报价,超出有效报价范围的视为无效报价,无效报价价格分为 0 分。</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2  | 技术分  | 50 分 | 实施组织方案 (9 分)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>一档 (3 分): 实施组织方案内容包含项目供货能力、供货渠道证明、实施进度计划和各阶段进度的保证措施、食品安全保证措施等方面,但仅有纲要、内容简略,未展开阐述;</p> <p>二档 (6 分): 实施组织方案内容包含项目供货能力、供货渠道证明、实施进度计划和各阶段进度的保证措施、食品安全保证措施等方面,还提供了存储条件控制、卫生控制、质量保证控制等内容;</p> <p>三档 (9 分): 满足二档的基础上,提供食材标识与追溯、食材(食品)包装、食材(食品)损耗控制等方面,方案完善、具体。</p> |
|    |      |      | 配送方案 (9 分)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>一档 (3 分): 项目配送方案包含配送人员、配送车辆、运输、保管、配送具体措施、配送安全承诺等方面,但仅有纲要、内容简</p>                                                                                                                                                                                            |

|  |  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |              | <p>略，未展开阐述；</p> <p>二档（6分）：项目配送方案包含配送人员、配送车辆、运输、保管、配送具体措施、配送安全承诺等方面，还提供了食材配送标准、供货流程与调度管理等内容；</p> <p>三档（9分）：满足二档的基础上，提供了运输方案、供货流程和调度管理、配送体系和运输条件等方面，方案完善、具体。</p>                                                                                                                                                                                |
|  |  | 售后服务方案（6分）   | <p>提供的售后服务方案（包括承诺如何确保按期按质按量供货、出现问题时如何采取相应的措施、如何保障后期服务等）内容：</p> <p>一档（2分）：承诺退换时间3小时以内，服务承诺、措施、后期服务承诺，方案仅能满足招标文件要求；</p> <p>二档（4分）：承诺退换时间2小时以内，有健全、详细的售后服务承诺、后期售后服务方式多样有效，产品退换货措施，对产品质量、产品价格调整、应急供货等情况有提供具体的措施方案，且方案完善合理；</p> <p>三档（6分）：在满足二档的基础上，承诺退换时间1小时以内，有明确的服务团队组织架构、应急联系人员、服务流程、应急预案，配备专职服务人员对接采购人，有固定的联系电话，售后服务及服务承诺等相关方案，方案内容完整、具体。</p> |
|  |  | 管理制度（5分）     | <p>根据各供应商的管理制度（包括但不限于：食材配送管理标准、制度与流程，食材采购与验收制度，配送运输管理制度，人员与岗位职责制度等）确定各供应商所属档次并打分。</p> <p>一档（1分）：投标方案存在缺陷≥1项的；</p> <p>二档（3分）：投标方案不存在缺陷的。</p> <p>三档（5分）：在满足二档的基础上，还提供了采购流程、采购验收、仓储与库存管理制度，合作供应商准入、考核、淘汰制度，质量追溯与安全管理制度等内容。</p>                                                                                                                   |
|  |  | 配送场所分（5分）    | <p>供应商拟投入的配送经营场所，每具备一项功能明确且区域划分清晰的食材分捡/割间及清洗区、加工区、常温仓储区、冷冻或冷藏保鲜区、办公区得1分，满分5分。（提供场所分区场景实景图片。证明材料应符合要求，否则不得分。）</p>                                                                                                                                                                                                                              |
|  |  | 拟投入本项目人员（6分） | <p>拟投入本项目实施人员3人（其中配送人员不得少于2名），该项得2分；4-5人（其中配送人员不得少于3名），该项得4分；6人及以上（其中配送人员不得少于4名），该项得6分。</p> <p>注：投标时提供配送人员健康证和食品安全知识培训合格证、投标文件递交截止时间前3个月内任意1个月投标单位为该配送人员缴纳社保证明材料，否则不能作为该项目的配送人员，不予计分。其他人员提供投标文件递交截止时间前3个月内任意1个月投标单位为该人员缴纳社保证明材料，否则不计分。</p>                                                                                                    |

|   |     |     |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|-----|-----|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 商务分 | 18分 | 配送车辆（5分）    | <p>供应商配备有运输车辆(面包车、货车、冷冻或冷藏厢式货车)的，在拥有 1 辆冷冻或冷藏厢式货车的基础上，每增加 1 辆车得 1 分，本项满分 5 分。</p> <p>评分依据：</p> <p>1. 评分中所提到的设备名称为基本名称，如设备名称不相同但设备功能相同的，投标人须提供说明材料。</p> <p>2. 须提供车辆正面、侧面、后面、内部图片，且清晰可辨。3、须提供行驶证、登记证（如车辆属于租赁的还须提供租赁合同复印件），必要时原件备查。</p>                                                                                                |
|   |     |     | 应急预案（5分）    | <p>根据各供应商的应急事件处理预案(包括但不限于:①食品中毒应急预案、②交通受阻、③食材短缺、④质量异常、⑤人员突发状况等突发事件应急预案)确定各供应商所属档次并打分。</p> <p>一档(1分):投标方案存在上述内容缺陷≥1 项的；</p> <p>二档(3分):投标方案提供上述所列全部内容，不存在缺陷的。</p> <p>三档(5分):在满足二档的基础上，应急物资储备、库存应急机制、食材替代方案、实时配送监测、应急配送方式等针对采购单位行业特点的具体应急管理措施。</p>                                                                                     |
|   |     | 18分 | 业绩（6分）      | <p>供应商自 2023 年以来承接过的同类项目业绩,每有一份得 1 分，满分 6 分。（须提供项目业绩有效的合同或协议复印件。）</p>                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   |     |     | 食品安全责任险（5分） | <p>投标人购买食品安全责任险：</p> <p>一档：保额为 100 万元-500 万元（不含），得 1 分；</p> <p>二档：保额为 500 万元-1000 万元（不含），得 3 分，</p> <p>三档：保额为 1000 万元以上（含 1000 万元），得 5 分</p> <p>【1. 投标人已购买《食品安全责任险》的，投标文件中提供有效的购买保险合同及发票复印件为准；</p> <p>2. 投标人承诺在中标后签订合同时提供购买《食品安全责任保险》证明材料的，投标文件中提供相应承诺函，并在签订合同时提供与承诺函对应金额的购买保险合同及发票复印件，若不能提供相关材料属于违约，采购人有权追究相关法律责任，一切后果由中标人承担。】</p> |
|   |     |     | 质量管理体系（3分）  | <p>供应商具备质量管理体系认证证书（ISO9001）、ISO45001 职业健康安全管理体系认证证书、ISO14001 环境管理体系认证证书、ISO22000 食品安全管理体系认证证书、HACCP危害分析与关键控制点体系认证证书、供应链安全管理体系认证证书，每提供一项证书复印件得 0.5 分，满分 3 分。</p> <p>提供经国家认监委备案认可的认证机构出具的认证证书，且证书覆盖范围包含生鲜食材、农副产品销售、仓储或配送，否则不予计分。</p>                                                                                                  |
|   |     |     | 检测能力（4分）    | <p>拟投入的实施人员中有食品安全管理员、农产品质量安全检测员，</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|            |  |  |    |                                                                                      |
|------------|--|--|----|--------------------------------------------------------------------------------------|
|            |  |  | 分) | 每提供 1 人得 2 分，满分 4 分。（在投标文件中提供有效的证书及投标文件递交截止时间前 3 个月内任意 1 个月投标单位为该人员缴纳社保证明材料，未提供的不得分） |
| 总得分=1+2+3。 |  |  |    |                                                                                      |

(2) 适用于分标 3、4、5、6 分标

| 序号 | 评审因素 | 分值   | 评标标准                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 投标报价 | 30 分 | <p>1、以满足招标文件要求且下浮系数最高的投标报价为评标基准价，其投标报价分为满分 30 分。</p> <p>2、其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：<br/>某有效投标人的投标报价分=【（1-评标基准价）/（1-某投标人下浮系数报价）】×30 分。</p> <p>3. 根据财政部令第 87 号第六十条规定：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，评标委员会应当将其作为无效投标处理</p> <p><b>备注：5%≤下浮系数&lt;100%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价，无效报价价格分为 0 分。</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2  | 技术分  | 56 分 | 实施组织方案（15 分）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>一档（5 分）：实施组织方案内容包含项目供货能力、供货渠道证明、实施进度计划和各阶段进度的保证措施、食品安全保证措施等方面，但仅有纲要、内容简略，未展开阐述；</p> <p>二档（10 分）：实施组织方案内容包含项目供货能力、供货渠道证明、实施进度计划和各阶段进度的保证措施、食品安全保证措施等方面，还提供了存储条件控制、卫生控制、质量保证控制等内容；</p> <p>三档（15 分）：满足二档的基础上，提供食材标识与追溯、食材（食品）包装、食材（食品）损耗控制等方面，方案完善、具体。</p> |
|    |      |      | 配送方案(9 分)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>一档（3 分）：项目配送方案包含配送人员、配送车辆、运输、保管、配送具体措施、配送安全承诺等方面，但仅有纲要、内容简略，未展开阐述；</p> <p>二档（6 分）：项目配送方案包含配送人员、配送车辆、运输、保管、配送具体措施、配送安全承诺等方面，还提供了食材配送标准、供货流程与调度管理等内容；</p> <p>三档（9 分）：满足二档的基础上，提供了运输方案、供货流程和调度管理、配送体系和运输条件等方面，方案完善、具体。</p>                                 |
|    |      |      | 售后服务方案（9 分）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>提供的售后服务方案（包括承诺如何确保按期按质按量供货、出现问题时如何采取相应的措施、如何保障后期服务等）内容：</p> <p>一档(3 分)：承诺退换时间 3 小时以内，服务承诺、措施、后期服务承诺，方案仅能满足招标文件要求；</p> <p>二档(6 分)：承诺退换时间 2 小时以内，有健全、详细的售后服务承诺、后期售后服务方式多样有效，产品退换货措施，对产品质量</p>                                                             |

|  |  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |              | <p>量、产品价格调整、应急供货等情况有提供具体的措施方案，且方案完善合理；</p> <p>三档(9分)：在满足二档的基础上，承诺退换时间1小时以内，有明确的服务团队组织架构、应急联系人员、服务流程、应急预案，配备专职服务人员对接采购人，有固定的联系电话，售后服务及服务承诺等相关方案，方案内容完整、具体。</p>                                                                                                                                                                                |
|  |  | 管理制度（7分）     | <p>根据各供应商的管理制度(包括但不限于:产品配送管理标准、制度与流程，产品采购与验收制度，配送运输管理制度，人员与岗位职责制度等)确定各供应商所属档次并打分。</p> <p>一档(3分):投标方案存在缺陷≥1项的；</p> <p>二档(5分):投标方案不存在缺陷的。</p> <p>三档(7分):在满足二档的基础上，还提供了采购流程、采购验收、仓储与库存管理制度，合作供应商准入、考核、淘汰制度，质量追溯与安全管理制度等内容。</p>                                                                                                                  |
|  |  | 拟投入本项目人员（6分） | <p>拟投入本项目实施人员3人（其中配送人员不得少于1名），该项得2分；4人（其中配送人员不得少于2名），该项得4分；5人及以上（其中配送人员不得少于3名），该项得6分。</p> <p>注：投标时提供配送人员健康证和食品安全知识培训合格证、投标文件递交截止时间前3个月内任意1个月投标单位为该配送人员缴纳社保证明材料，否则不能作为该项目的配送人员，不予计分。其他人员提供投标文件递交截止时间前3个月内任意1个月投标单位为该人员缴纳社保证明材料，否则不计分。</p>                                                                                                     |
|  |  | 配送车辆(5分)     | <p>供应商已配备（或承诺配备）专用配送车辆（面包车、货车等），每有1辆车得1分，本项满分5分。</p> <p>评分依据：</p> <p>1. 评分中所提到的设备名称为基本名称，如设备名称不相同但设备功能相同的，投标人须提供说明材料。</p> <p>2. 已配备车辆须提供①车辆正面、侧面、后面、内部图片，且清晰可辨。②须提供行驶证、登记证（如车辆属于租赁的须提供租赁合同复印件），必要时原件备查。</p> <p>3. 承诺配备车辆的须在《承诺函》列明车辆型号、数量，且须在签订合同前向采购方提交承诺函中列明车辆的上述第2项所有资料。若在规定的签订合同时间前未能提供上述车辆或与承诺函内容不符的，属于违约，采购人有权追究相关法律责任，一切后果由中标人承担。</p> |
|  |  | 应急预案(5分)     | <p>根据各供应商的应急事件处理预案(包括但不限于:①交通受</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|            |     |     |            |                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|-----|-----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            |     |     |            | <p>阻、②产品短缺、③质量异常、④人员突发状况等突发事件应急预案)确定各供应商所属档次并打分。</p> <p>一档(1分):投标方案存在上述内容缺陷≥1项的;</p> <p>二档(3分):投标方案提供上述所列全部内容,不存在缺陷的。</p> <p>三档(5分):在满足二档的基础上,应急物资储备、库存应急机制、产品替代方案、实时配送监测、应急配送方式等针对采购单位行业特点的具体应急管理措施。</p>                 |
| 3          | 商务分 | 14分 | 业绩(8分)     | <p>供应商自2023年以来承接过的同类项目业绩,每有一份得2分,满分8分。(须提供项目业绩有效的合同或协议复印件。)</p>                                                                                                                                                           |
|            |     |     | 质量管理体系(6分) | <p>供应商具备质量管理体系认证证书(ISO9001)、ISO45001职业健康安全管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书、ISO22000食品安全管理体系认证证书、HACCP危害分析与关键控制点体系认证证书、供应链安全管理体系认证证书,每提供一项证书复印件得1分,满分6分。</p> <p>提供经国家认监委备案认可的认证机构出具的认证证书,且证书覆盖范围包含生鲜食材、农副产品销售、仓储或配送,否则不予计分。</p> |
| 总得分=1+2+3。 |     |     |            |                                                                                                                                                                                                                           |

## 第四节 中标候选人推荐原则

### （一）综合评分法

为保证服务质量和履约能力，投标人可选择任意 1 个分标或者多个分标投标，但投标人最多只能成为其中两个分标的中标人，评标委员会将按 1→2→3→4→5→6 分标的顺序进行评审并推荐成交候选人。（若投标人在评标过程中被列为任意两个标段的第一中标候选人，则在剩余标段评审中不再推荐为中标候选人）

评标委员会根据综合得分由高到低排列次序，若得分相同时，按投标下浮系数由高到低顺序排列；得分相同且投标下浮系数相同的并列，依次按投标下浮系数高的优先、技术评分高的优先、商务评分高的优先、服务方案优的优先。评标委员会根据上述原则每个分标推荐 3 名中标候选人。招标采购单位应当确定评审委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同，或者招标文件规定应当提交履约保证金而在规定的期限内未能提交的，招标采购单位可以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不能签订合同的，招标采购单位可以确定排名第三的中标候选人为中标人，其余以此类推。采购人也可以决定重新采购。

## 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

“广西政府采购云平台”合同编号：\_\_\_\_\_

## 政 府 采 购

\_\_\_\_\_（项目名称）\_\_\_\_\_合同

项目编号：\_\_\_\_\_

计划编号：\_\_\_\_\_

—

采购人（甲方）： 广西壮族自治区民族医院

中标供应商（乙方）： \_\_\_\_\_

签订日期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

# 政府采购合同

合同编号：

采购单位（甲方）采购计划号

供应商（乙方）项目名称编号

签订地点签订时间

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

## 第一条 合同标的

1、服务名称：

2、服务数量：

3、服务内容：

## 第二条 合同金额

本项目(分标)合同暂定金额(大写)人民币\_\_\_\_\_ (¥ 元)。按实际采购金额进行结算。

中标下浮系数：\_\_\_%。

## 第三条 提交服务成果时间及地点

1、服务时间：服务期限自合同签订生效之日起1年。若1年内供应的食材累计金额达到项目预算金额的，甲方有权要求乙方停止供应食材并终止合同。

2、服务地点：甲方指定地点。

## 第四条 售后服务、服务期

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。

## 第五条 付款方式

当月采购的货款于次月结清。甲方按月进行公对公账户转账，以甲方实际购买的种类及数量核实核算。乙方必须提供详细的物品销售清单与甲方的收货单、考核评分表核对无误后，由乙方按当次结算的金额出具等额合法有效的发票，甲方审核无误，完成付款审批手续后，扣除考核扣减费用（如有），15个工作日内支付费用。

## 第六条 履约保证金：

履约保证金金额：本项目履约保证金为合同暂定金额的2%，乙方中标后在签订合同前必须按规定的金额从乙方银行账户直接缴入甲方账户。

履约保证金提交方式：支票、汇票、本票、银行转账或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

履约保证金指定账户：

开户名：广西壮族自治区民族医院

开户行：中国银行明秀东支行

账号：6197 5748 5990

## 第七条 税费本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

## 第八条 验收

1. 甲方对乙方提交的服务依据招标文件上的服务要求和国家有关质量标准进行现场初

步验收，符合招标文件技术要求的，给予签收，初步验收不合格的不予签收。甲方应当在乙方的服务成果提交后七个工作日内进行初步验收。

2. 乙方提交服务成果前应对提交的服务成果作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随服务成果交给甲方。

3. 甲方可要求每季度对供应商提供的货品进行抽样，委托国家认可的专业检测机构进行检测并出具检测报告，费用由乙方承担。如委托外送检测出现不合格，每次扣除乙方当月货款的 5%（从乙方当月结算货款中扣除）并补充抽样送检一次。

### **第九条 服务**

1、乙方应按照国家有关法律法规和本合同所附的项目采购需求中的服务要求要求为甲方提供相应的服务。

2、按照《中华人民共和国食品安全法》规定，提供有关的证明材料和证件是乙方的义务，在合同期内乙方应提供具有销售相应种类物料的许可证、食品出厂检验合格或产品检验合格证等相关证明，无证产品甲方不予接受。

3、乙方所提供的货物及服务必须符合国家规定的质量、卫生、安全标准，对所提供货物的质量、卫生、安全承担全部责任。

4、禁止一切质量有问题的物料进入甲方库房，在验收时发现以下问题的物料一律拒收（包括但不限于）：

- ①感官品质质量不符合规定要求；
- ②货品有腐烂变质现象；
- ③保质期限不符合约定；
- ④内包装损坏；
- ⑤预包装产品的包装标签内容不充分；
- ⑥需冷藏、冷冻食品的温度同规格要求不一致的食品；
- ⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；
- ⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

5、乙方所提供的货品虽经甲方抽检验收，但在使用过程中发现有质量问题的必须及时给予退换货品。

6、乙方所供所有供应货品必须按规定进行包装。

### **第十条 违约责任**

1、除不可抗力原因外，乙方没有按照合同规定的时间提供服务的，甲方可按以下约定要求乙方承担违约责任：

（1）乙方因经营不善无法向甲方供货需要提前终止合同，必须要提前一个月以书面的形式通知甲方，经甲方同意，甲方一次性退回乙方的履约保证金(无息)，如乙方不能按要求终止合同，则以违约处理，甲方不予退还乙方的履约保证金。

（2）乙方未达到甲方供货标准和要求时，经甲方知会后但不进行整改，发生有三次，甲方有权无条件终止合同，并不退还乙方的履约保证金。

（3）乙方无故不按时供货，无正当理由又无不可抗拒原因的，甲方有权无条件终止合同，并不退还乙方的履约保证金。

（4）乙方无能力按投标承诺的优惠率供货的，甲方有权无条件终止合同，并不退还乙方的履约保证金。

（5）乙方可能发生供货不及时情况时，应在接到甲方下单通知后 4 个小时内电话告知甲方。如未通知由此产生的一切责任均由乙方承担。除自然天气原因等特殊情况下，无故

迟到将按“考核评分表”进行扣分。履约期内乙方有5次无故迟到时间超过30分钟时，甲方有权无条件终止合同，且不退还乙方的履约保证金。

(6) 甲方每月对乙方进行考核，履约期内5次考核不合格，甲方有权解除合同并没收履约保证金或根据项目评估是否继续履约，但继续履约期间，甲方仍可随时提前一个月解除合同。

(7) 乙方未能按质量标准供货，导致甲方食用后发生安全事故的，乙方须赔偿由此造成的全部损失并承担相关法律责任。

(8) 乙方必须向甲方提供物料来源的渠道说明，禁止不合格物料的流入。

2、乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或者诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

3、甲方延期付款的，乙方有权通知甲方在合理期限内转款，逾期乙方有权要求自逾期之次日起按延期款额万分之三/日支付违约金，但违约金累计不得超过延期款额5%。

4、当任何一方不履行本合同的其他约定时视为违约，另一方有权以书面形式通知违约方承担违约责任，违约一方须向守约方支付合同总额10%的违约金。

5、当因政策性问题或其它因素影响导致合同需要调整时，甲、乙双方可协商解决。

#### **第十一条 不可抗力事件处理**

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可顺延，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

#### **第十二条 合同争议解决**

1、因服务成果质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构对服务成果质量进行鉴定。服务成果符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务成果不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，向甲方所在地人民法院提起诉讼，因维权产生的诉讼费、保全费、保险费、律师费、交通费等均由违约方承担。

3、诉讼期间，本合同继续履行。

#### **第十三条 合同生效及其它**

1. 合同经双方法定代表人(负责人)或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

#### **第十四条 合同的变更、终止与转让**

1、除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2、乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

#### **第十五条 签订本合同依据即合同组成部分**

1、政府采购招标文件；

2、乙方提供的投标文件；

3、中标通知书。

#### **第十六条 本合同一式八份，具有同等法律效力，广西壮族自治区财政厅政府采购监**

督管理处、采购代理机构各一份，甲方四份，乙方两份。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起 7 个工作日内，采购人应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案，并应当自签订之日起 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。

|                                                  |                                                  |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 甲方（章）<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>年月日 | 乙方（章）<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>年月日 |
| 单位地址：南宁市明秀东路 232 号                               | 单位地址：                                            |
| 法定代表人(负责人)：                                      | 法定代表人(负责人)：                                      |
| 委托代理人：                                           | 委托代理人：                                           |
| 电话：0771-3133128                                  | 电话：                                              |
| 电子邮箱：                                            | 电子邮箱：                                            |
| 开户银行：中国银行明秀东支行                                   | 开户银行：                                            |
| 账号：6197 5748 5990                                | 账号：                                              |
| 邮政编码：                                            | 邮政编码：                                            |

### 合同附件

|                                                  |                                                  |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1、乙方承诺具体事项：详见投标文件。                               |                                                  |
| 2、售后服务具体事项：详见投标文件。                               |                                                  |
| 3、服务期责任：详见投标文件。                                  |                                                  |
| 4、其他具体事项：详见投标文件。                                 |                                                  |
| 甲方（章）<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>年月日 | 乙方（章）<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>年月日 |

注：售后服务事项填不下时可另加附页。

合同附件 1

政府采购项目履约保证金退付意见书

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 供<br>应<br>商<br>申<br>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</p> <p>_____（大写）¥_____（小写）退付到达以下账户。</p> <p>单位名称：</p> <p>开户银行：</p> <p>账 号：</p> <p>联系人及电话：</p> <p style="text-align: right;">供应商公章：</p> <p style="text-align: right;">年    月    日</p> |
| 采<br>购<br>单<br>位<br>意<br>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：</p> <p style="text-align: right;">采购单位公章</p> <p style="text-align: right;">年    月    日</p>                                                                                                                               |
| 财<br>务<br>部<br>门<br>意<br>见 | <p>此表于_____年____月____日收到。</p> <p>会计审核：</p> <p>财务负责人审核：</p> <p>单位负责人签字：</p> <p>出纳办理转账日期：</p>                                                                                                                                                                       |

注：供应商凭经采购单位审批的退付意见书到相关财务部办理履约保证金退付事宜。

## 合同附件 2

供货商名称:

采购单位:

考核日期:

| 序号 | 考评项目        | 考核内容                                                                                                                                                                            | 分值 | 得分 |
|----|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 1  | 货物质量        | 甲方严格根据采购文件的供货（技术）要求验收货物，如乙方所供货物达不到相应的新鲜度和品质，每项每次扣 0.5 分，甲方有权拒收相关货物。                                                                                                             | 15 |    |
| 2  | 食 品 卫 生 安 全 | 乙方提供的货物必须符合国家食品卫生安全要求，如被市场监督管理部门抽检样本超标或不合格，造成甲方经济损失、名誉损失或其他不良影响的，按合同约定处罚，根据情节严重程度每次扣 5-10 分。出现严重问题的，甲方可直接解除双方合同并追究乙方法律责任。                                                       | 15 |    |
| 3  | 食 品 卫 生 证 明 | 乙方提供的货物必须符合国家食品卫生安全要求的相关检验检疫证明或检测报告（可提供复印件），否则发现 1 次扣 5 分，且甲方有权拒收货物。如乙方在一个月内提供的货物出现 3 次无法提供相关食品卫生证明的情况，甲方可直接解除双方的采购合同。                                                          | 10 |    |
| 4  | 供货价格        | 如乙方无故未按甲方询定的供货价格执行，或因价格未达乙方逾期而恶意降低供货品质的，发现 1 次扣 2 分。                                                                                                                            | 10 |    |
| 5  | 供货数量        | 乙方所供货物数量与甲方的采购计划误差超过 5%的，每项每次扣 0.5 分。乙方所供货物品类与甲方的采购计划有错漏的，每项每次扣 0.5 分。甲方因生产需要要求乙方临时加配货物或紧急供货的，乙方须按甲方规定时间及采购需求送达，如拒绝或不按规定时间送达，每次扣 2 分。                                           | 15 |    |
| 6  | 送货时间        | 乙方须按甲方前一天报送的采购计划在约定的时间将所需物品送至指定地点，乙方没有按时送达的（特殊情况除外），每次每迟到 5 分钟扣 1 分（最后不足 5 分钟按 5 分钟计）。                                                                                          | 10 |    |
| 7  | 响应效率        | 乙方供应的食材不符合供货要求被拒收的，或存在缺斤少两的，或腐烂变质被退货的，乙方在接到甲方（口头或书面）通知后 30 分钟内给予口头或书面响应，超过时间才响应的，每超过 5 分钟扣 1 分（最后不足 5 分钟按 5 分钟计）。乙方收到甲方（口头或书面）通知后须在__小时（按照乙方投标文件响应时间填写）内替换补足，超过时间替换补足的，每次扣 2 分。 | 15 |    |
| 8  | 配送运输        | 在运送前，乙方运输车辆应进行消毒清洗，避免车辆有霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等不卫生状况出现，如达不到相应卫生要求，发现 1 次扣 2 分，并且甲方有权拒收货物。<br>乙方运输货物不得无包装混装，避免串味和卫生隐患，未按规定运输，发现一次扣 2 分。<br>对于需要冷链配送的货品，乙方应按要求使用冷链运输，未按规定运输的，发现一次扣 2 分。      | 10 |    |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 乙方配送人员必须身体健康、每年定期体检，持有效的健康证及食品安全培训合格证上岗；无健康证或证件过期，发现一次，每人扣 2 分。<br>乙方配送人员进入食堂生产区域需佩戴好帽子和口罩，未按要求执行，发现一次扣 2 分。<br>乙方配送人员应服务态度良好，运送搬装文明，将货品送至甲方指定位置。如不配合甲方及现场人员的工作，不按指定位置放货，或野蛮运装、无正当理由与食堂人员争执，一次扣 2 分。 |  |  |
| 总分:100 分 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |  |  |
| 备注       | 每月考核分 $\geq 95$ 分，不处罚当月货款；<br>90 分 $\leq$ 每月考核分 $< 95$ 分，扣除当月货款 0.5%作为处罚；<br>80 分 $\leq$ 每月考核分 $< 90$ 分，扣除当月货款 1%作为处罚；<br>70 分 $\leq$ 每月考核分 $< 80$ 分，扣除当月货款 2%作为处罚；<br>每月考核分 $< 70$ 分，扣除当月货款 5%作为处罚。<br>每月考核分 $< 90$ 分为不合格，履约期内 5 次考核不合格，甲方有权解除合同并没收履约保证金或根据项目评估是否继续履约，但继续履约期间仍可随时提前一个月解除合同。 |                                                                                                                                                                                                      |  |  |

## 第六章 投标文件格式

## 第一节 投标文件外层包装封面

项目

# 投标文件

(电子投标文件)

项目名称：\_\_\_\_\_

采购方式： 在线投标响应 \_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

所投分标(如有)：\_\_\_\_\_

投标人名称：\_\_\_\_\_

投标人地址：\_\_\_\_\_

投标截止时间前不得解密

年 月 日

## 第二节 资格证明文件格式

电子投标文件

### 资格证明文件（封面）

项目名称：

项目编号：

标 段：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

## 资格证明文件目录

- 一、营业执照(或事业法人登记证或其他工商等登记证明材料)复印件（投标人为自然人的，须提供自然人的身份证明）……………（页码）
- 二、崇左市政府采购供应商信用承诺函……………（页码）
- 三、中小企业声明函……………（页码）
- 四、采购人或采购代理机构根据招标公告对应的特定资格要求及特定条件设置投标人提供的资格证明材料……………（页码）

注：以上目录是基本格式要求，各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。

一、营业执照(或事业法人登记证或其他工商等登记证明材料)复印件(投标人  
为自然人的，提供自然人的身份证明)

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 二、崇左市政府采购供应商信用承诺函

### 崇左市政府采购供应商信用承诺函

致（采购代理机构名称）：

我方自愿参加（项目名称）项目（项目编号：）的政府采购活动，严格遵守《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规，依法诚信经营，无条件遵守本次政府采购活动的各项规定，并郑重承诺：

1. 我方具有独立承担民事责任的能力或我方属于银行、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在参加本次政府采购活动前已取得总公司的授权。

2. 我方具有符合采购文件资格要求的财务状况报告。

3. 我方具有符合采购文件资格要求的依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

4. 我方具有符合采购文件资格要求履行合同所必需的设备和专业技术能力。

5. 我方参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录。

我方对以上承诺内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（盖章）：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

注：1. 参与政府采购活动的供应商可按第 1 点的内容：“我方具有独立承担民事责任的能力或我方属于银行、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在参加本次政府采购活动前已取得总公司的授权。”进行承诺，也可以根据自身的真实情况选择以下 2 种方式进行承诺：一是“我方具有独立承担民事责任的能力”进行承诺；二是“我方属于银行、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在参加本次政府采购活动前已取得总公司的授权”进行承诺。

2. 第 1 点所指的行业特殊情况使用了“等”字表示列举未尽，即行业特殊情况包含但不限于银行、保险、石油石化、电力、电信。

### 三、中小企业声明函

#### 中小企业声明函（格式）

说明：

- 1、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。
- 2、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。

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      采购人名称      的      项目名称      采购活动，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（批发业）；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(电子签章)：

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》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《中小企业声明函》，接受社会监督。

四、采购人或采购代理机构根据招标公告对应的特定资格要求及特定条件设置投标人提供的资格证明材料

### 第三节 商务文件格式

电子投标文件

#### 商务文件（封面）

项目名称：

项目编号：

标 段：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

## 商务文件目录

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| 一、无串标行为承诺函·····                   | (页码) |
| 二、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····· | (页码) |
| 三、法定代表人授权委托书（如有委托时）·····          | (页码) |
| 四、商务条款偏离表·····                    | (页码) |
| 五、投标人类似业绩的证明文件（如有要求）·····         | (页码) |
| 六、其他商务文件或说明·····                  | (页码) |

**注：**以上目录是基本格式要求，各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。

## 一、无串标行为承诺函

### 投标人参加本项目无围标串标行为的承诺函

#### 一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

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

#### 二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

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

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，接受政府采购监管部门对我方认定存在围标串标行为，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(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 二、法定代表人身份证明

### 法定代表人身份证明

投 标 人：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_

姓 名：\_\_\_\_\_性 别：\_\_\_\_\_

年 龄：\_\_\_\_\_职 务：\_\_\_\_\_

身份证号码：\_\_\_\_\_

系\_\_\_\_\_（投标人名称）\_\_\_\_\_的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

注：自然人投标的无需提供

法定代表身份证复印件粘贴处（正、反面）

附件：

### 三、法定代表人授权委托书（如有委托时）

#### 法定代表人授权委托书

致： 采购人

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

本授权书于\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日签字生效，委托期限：\_\_\_\_\_。

代理人无转委托权。

投标人（或联合体投标牵头人名称）（电子签章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

法定代表人身份证号码：\_\_\_\_\_

委托代理人（签字或者盖章或者电子签名）：\_\_\_\_\_

委托代理人身份证号码：\_\_\_\_\_

—

成员一名称：（电子签章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字或者电子签名）：\_\_\_\_\_

—

成员二名称：\_\_\_\_\_（电子签章）

法定代表人或其委托代理人：\_\_\_\_\_（签字或者电子签名）

.....

注：

1. 法定代表人和委托代理人必须在授权委托书上签字或电子签名，否则作无效投标处理；
2. 以联合体形式投标的，本授权委托书应由联合体牵头人的法定代表人按上述规定签署。
3. 供应商为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人。
4. 若为联合体投标须各方按招标文件规定在相应的位置签字或电子签名或电子签章。

附件：

全权代表身份证复印件粘贴处（正、反面）

#### 四、商务条款偏离表

(注：按项目需求表具体项目修改)

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

| 项号                               | 招标文件的商务需求                              | 投标文件承诺的商务条款                            | 偏离说明             |
|----------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|------------------|
| 一                                | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 正偏离(负偏离<br>或无偏离) |
| 二                                | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 正偏离(负偏离<br>或无偏离) |
| ...                              | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 正偏离(负偏离<br>或无偏离) |
| ____分标(此处有分标时填写具体分标号, 无分标时填写“无”) |                                        |                                        |                  |

注:

1. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
2. 当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。
3. 采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“投标文件的商务需求”、“投标文件承诺的商务条款”中标记。

投标人名称(电子签章):

日期:    年    月    日

## 五、投标人类似的业绩证明文件（如有要求）

附表：相关项目业绩一览表（投标人同类项目合同复印件、用户验收报告、用户评价意见格式自拟）

| 采购人名称 | 项目名称 | 合同<br>金额<br>(万元) | 附件在投标文件中页码 |       |      | 采购人联系人及<br>联系电话 |
|-------|------|------------------|------------|-------|------|-----------------|
|       |      |                  | 合同         | 中标通知书 | 用户评价 |                 |
|       |      |                  |            |       |      |                 |
|       |      |                  |            |       |      |                 |
|       |      |                  |            |       |      |                 |
|       |      |                  |            |       |      |                 |
|       |      |                  |            |       |      |                 |

注：投标人可按上述的格式自行编制，随表提交相应的合同复印件、中标通知书等（按评分要求）证明并注明所在投标人商务技术文件页码。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 第四节 技术文件格式

电子投标文件

### 技术文件（封面）

项目名称：

项目编号：

标 段：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

## 技术文件目录

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| 一、技术需求偏离表.....              | (页码) |
| 二、项目服务方案.....               | (页码) |
| 三、售后服务方案 .....              | (页码) |
| 四、项目实施人员一览表（如有） .....       | (页码) |
| 五、投标人需要说明的其他文件和说明（如有） ..... | (页码) |

**注：**以上目录是基本格式要求，各投标人可根据自身情况进一步向下增加内容或细化。

## 一、技术需求偏离表

请根据所投服务的实际技术参数，逐条对应本项目招标文件第二章“采购需求”中的“服务内容”详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

| 项<br>号                          | 招标文件需求 |                                        | 投标文件承诺 |                                        | 偏离说明             |
|---------------------------------|--------|----------------------------------------|--------|----------------------------------------|------------------|
|                                 | 服务名称   | 具体内容和要求                                | 服务名称   | 所提供服务的內容                               |                  |
| 1                               | .....  | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | .....  | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 正偏离（负偏<br>离或无偏离） |
| 2                               | .....  | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | .....  | 1 .....<br>2 .....<br>3 .....<br>..... | 正偏离（负偏<br>离或无偏离） |
| ...                             |        |                                        |        |                                        |                  |
| ____分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”） |        |                                        |        |                                        |                  |

注：

1. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
2. 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”，否则视为虚假应标。
3. 采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“具体内容和要求”、“所提供服务的內容”中标记。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 二、项目服务方案

（由投标人根据采购需求及招标文件要求编制）

投标人名称（电子签章）：

日期： 年 月 日

## 三、售后服务方案

（由投标人根据采购需求及招标文件要求编制）

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

#### 四、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）

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

#### 五、投标人需要说明的其他文件和说明

（由投标人根据采购需求自行编制）

投标人名称（电子签章）:

日期: 年 月 日

## 第五节 报价文件格式

电子投标文件

### 报价文件（封面）

项目名称：

项目编号：

标 段：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

## 报价文件目录

|              |      |
|--------------|------|
| 一、投标函·····   | (页码) |
| 二、开标一览表····· | (页码) |

## 一、投标函

致： (采购人)

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

- 一、报价文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 二、资格文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 三、技术文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 四、商务文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

据此函，签字人兹宣布：

1. 我方愿意以下浮系数为\_\_\_\_%的投标报价，服务期限（无分标时填写）\_\_\_\_，提供本项目招标文件第二章“服务需求”中的相应的采购内容。

其中（有分标时填写）：

分标报价下浮系数为 %，服务期限：；

分标报价下浮系数为 %，服务期限：；

• • • • •

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

3.我方所递交的投标文件及有关资料都是内容完整、真实和准确的。

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

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

6. 我方已详细审核招标文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

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

8. 我方完全理解贵方不一定接受投标报价最低的投标人为中标供应商的行为。

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

(1) 提供虚假材料谋取中标、成交的:

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

10. 我方及由本人担任法定代表人的其他机构最近三年内被处罚的违法行为有：\_\_\_\_\_

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

12. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

传真：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

开户名称：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

银行账号：\_\_\_\_\_

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 二、开标一览表(单位均为人民币元)

项目名称: \_\_\_\_\_

项目编号: \_\_\_\_\_ 分标: \_\_\_\_\_

投标人名称: \_\_\_\_\_

| 序号                               | 服务名称         | 具体服务内容 | 备注 |
|----------------------------------|--------------|--------|----|
| 1                                | (按各分标服务名称填写) |        |    |
| 2                                |              |        |    |
| ...                              |              |        |    |
| 投标报价(包含税费等所有费用): 下浮系数为____%      |              |        |    |
| ____分标(此处有分标时填写具体分标号, 无分标时填写“无”) |              |        |    |
| 服务期限:                            |              |        |    |
| 优惠及其它:                           |              |        |    |

注:

1. 必须按格式填写, 否则其投标作无效标处理。

2. 投标人需按本表格式填写, 不得自行更改, 也不得留空, 如有多分标, 按分标分别提供开标一览表, 必须有投标人的有效电子签章, 否则其投标作无效标处理。

3. 本表内容均不能涂改, 否则其投标作无效标处理。

4. 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, 且盖章处须有联合体各方的电子签章, 否则其投标作无效标处理。

5. 以上表格要求细分项目及报价, 在“具体服务内容”一栏中, 填写具体服务范围, 否则其投标作无效标处理。

6. 特别提示: 采购机构将对项目名称和项目编号, 中标供应商名称、地址和中标金额, 主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间等予以公示。

6. 符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人, 请填写中小企业声明函。

注: 投标人提供的中小企业声明函内容不实的, 属于提供虚假材料谋取中标、成交, 依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

投标人名称(电子签章):

日期: 年 月 日

## 第六节 其他文书、文件格式

### 知识产权合规性声明

企业自愿参与政府投资政府采购的 项目名称，在此郑重承诺：遵守中国知识产权法律、法规、规章、规范性文件及在中国适用的与知识产权有关的国际公约，所参与项目的知识产权明晰无争议，归属或技术来源正当合法。近三年在知识产权领域不存在违反法律、法规、规章及其他规范性文件的失信行为。所参与的项目不对其他单位及个人的知识产权构成侵权。如经核查确有违反上述承诺应遵守的行为，本企业将承担由此产生的全部责任。

投标人名称(电子签章)：

日期： 年 月 日

## 残疾人福利性单位声明函（如有）

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 采购人 单位的 项目名称 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）。

本公司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(电子签章)：

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》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督；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。

## 第七章 质疑、投诉证明材料格式

## 第一节 质疑函（格式）

### 质疑函范本

#### 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： .....

采购文件获取日期： .....

#### 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）

### 投诉书范本

#### 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/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。