

广西云凯工程咨询有限公司

竞争性磋商文件

(全流程电子化采购)

项目名称：来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目

项目编号：LBZC2026-C3-990090-GXYK

采购人：来宾市公安局兴宾分局

采购代理机构：广西云凯工程咨询有限公司

2026 年 8 月

目 录

第一章 竞争性磋商公告	2
第二章 竞争性磋商须知	5
第三章 采购需求	28
第四章 合同条款	166
第五章 评审方法	172
第六章 响应文件格式与要求	183
第七章 质疑、投诉证明材料格式	211

第一章 竞争性磋商公告

广西云凯工程咨询有限公司关于来宾市公安局兴宾分局机关食堂 食材配送服务采购项目的竞争性磋商公告

项目概况

来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目项目的潜在供应商应在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）获取（下载）竞争性磋商文件，并于 2026 年 9 月 11 日 10 时 00 分（北京时间）前提交响应文件。

一、项目基本情况

项目编号：LBZC2026-C3-990090-GXYK

项目名称：来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目

采购方式：竞争性磋商

预算金额（元）：2180976.33

采购需求：

标项名称：来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目

数量：1

预算金额（元）：2180976.33

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目，服务内容主要包括配送禽类（鸡、鸭、鹅，蛋等）、畜牧肉类（猪牛羊等）、水果、水产品类（海产、淡水产品）、蔬菜、干杂类（奶制品、副食品、易耗品）及米面粮油等，具体内容及要求详见第三章的采购需求。

最高限价（如有）：2180976.33

合同履行期限：两年，具体以签订合同时间为准。

本标项（否）接受联合体投标。

备注：/

二、申请人的资格条件：

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目属于专门面向中小微企业采购的项目，根据财库【2020】46号《政府采购促进中小企业发展管理办法》要求，参加本项目的供应商必须为中小微企业（或监狱企业、残疾人福利性单位）；
3. 本项目的特定资格要求：供应商须具备有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品流通许可证》。

三、获取竞争性磋商文件

时间：2026年8月31日至2026年9月7日，每天0时00分到12时00分，12时00分到23时59分（北京时间，法定节假日除外）。

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

方式：网上下载。本项目不提供纸质文件，潜在供应商需使用账号登录或者使用CA登录广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）-进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，获取竞争性磋商文件。电子响应文件制作需要基于广西政府采购云平台获取的磋商文件编制，通过其他方式获取磋商文件的，将有可能导致供应商无法在广西政府采购云平台编制及上传响应文件。

售价（元）：0。

四、响应文件提交

截止时间：2026年9月11日10时00分（北京时间）

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

五、开启

时间：2026年9月11日10时00分（北京时间）

地点（网址）：【来宾市公共资源交易中心】来宾市红水河大道331号。

六、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

七、其他补充事宜

1. 网上查询地址

www.ccgp.gov.cn（中国政府采购网）、[zfcg.gxzf.gov.cn](http://www.zfcg.gxzf.gov.cn)（广西壮族自治区政府采购网）、<http://ggzy.jgswj.gxzf.gov.cn/lbggzy/>全国公共资源交易平台（广西·来宾）。

2. 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。

3. 供应商磋商注意事项

（1）本项目为全流程电子化采购项目，通过广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）实行在线电子磋商，供应商应先安装“广西政府采购云电子交易客户端”（请自行前往广西政府采购云平台进行下载），并按照本项目竞争性磋商文件和广西政府采购云平台的要求编制、加密后在提交响应文件截止时间前通过网络上传至广西政府采购云平台（加密的电子响应文件是指后缀名为“jmbs”的文件），供应商在广西政府采购云平台提交电子响应文件时，请填写参加远程采购活动经办人联系方式。供应商登录广西政府采购云平台，依次进入“服务中心-项目采购-操作流程-电子招投标-政府采购项目电子交

易管理操作指南-供应商”查看电子竞标具体操作流程。

(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, 供应商应当在提交响应文件截止时间前, 完成电子交易平台上的 CA 数字证书办理及响应文件的提交(供应商可登录“广西政府采购网”, 依次进入“办事服务-下载专区”或者登陆广西政府采购云平台, 依次进入“服务中心-入驻与配置”中查看 CA 数字证书办理操作流程。如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持, 请致电广西政府采购云客服热线: 95763)。

(3) CA 证书在线解密: 首次响应文件开启时, 需携带制作响应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响应文件进行解密, 否则后果自负。

注: 1) 为确保网上操作合法、有效和安全, 请供应商确保在电子竞标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用签章, 妥善保管 CA 数字证书并使用有效的 CA 数字证书参与整个采购活动。2) 供应商应当在提交响应文件截止时间前完成电子响应文件的提交(上传), 提交响应文件截止时间前可以补充、修改或者撤回响应文件。补充或者修改响应文件的, 应当先行撤回原响应文件, 补充、修改后重新提交(上传), 提交响应文件截止时间前未完成提交(上传)的, 视为撤回响应文件。提交响应文件截止时间以后提交(上传)的响应文件, 广西政府采购云平台将予以拒收。

(4) 供应商需要在具备有摄像头及语音功能且互联网网络状况良好的电脑登录广西政府采购云平台远程开标大厅参与本次磋商, 否则后果自负。

(5) 本项目不接受未按采购文件规定的方式获取本项目采购文件的供应商参与磋商。

4. 监督部门

名 称: 来宾市财政局政府采购监督管理科

电 话: 0772-6015229

八、凡对本次采购提出询问, 请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称: 来宾市公安局兴宾分局

地址: 兴宾区盛安路 1 号

联系人: 劳主任

联系方式: 0772-4217188

2. 采购代理机构信息

名称: 广西云凯工程咨询有限公司

地址: 来宾市滨江北路 288 号裕达大厦 1509 号

项目联系人: 刘子贵

项目联系方式: 0772-4253223/19178093140

2026 年 8 月 31 日

第二章 竞争性磋商须知

一、供应商须知前附表

序号	项 目	内 容
1	采购人	采购人：来宾市公安局兴宾分局 联系人：劳主任 联系方式：0772-4217188
2	代理机构	采购代理机构：广西云凯工程咨询有限公司 联系人：刘子贵 联系电话：0772-4253223/19178093140
3	项目名称 项目编号	来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目 LBZC2026-C3-990090-GXYK
4	采购内容	采购需求：来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目，服务内容主要包括配送禽类（鸡、鸭、鹅，蛋等）、畜牧肉类（猪牛羊等）、水果、水产品类（海产、淡水产品）、蔬菜、干杂类（奶制品、副食品、易耗品）及米面粮油等，具体内容及要求详见第三章的采购需求。 合同履行期限：两年，具体以签订合同时间为准。
5	供应商的资格要求	供应商的资格要求： 1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定； 2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目属于专门面向中小企业采购的项目，根据财库【2020】46号《政府采购促进中小企业发展管理办法》要求，参加本项目的供应商必须为中小企业（或监狱企业、残疾人福利性单位）。 3. 本项目的特定资格要求：供应商须具备有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品流通许可证》。
6	磋商有效期	响应文件递交截止之日起 60 天
7	转包与分包	不允许
8	磋商保证金	☒ 不需要提交 ☐ 需要提交，具体规定如下：

		磋商保证金：人民币____元整（¥____）。 磋商保证金的交纳方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函，禁止采用现钞方式。 采用银行转账方式的，在响应文件提交截止时间前交至指定账户并且到账： 账户名称： 开户银行： 银行账号： 采用支票、汇票、本票或者保函等方式的，需将保函等原件扫描件放入响应文件中，否则视为无效磋商保证金。 相关要求： 1. 磋商保证金采用银行转账交纳方式的，在响应文件提交截止时间前交至指定账户并且到账，否则响应文件按无效响应处理。 2. 磋商保证金采用支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函交纳方式的，供应商应将支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函作为磋商保证金提交凭证，否则响应文件按无效处理。 3. 供应商为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳磋商保证金，其交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。 4. 保证金不予退还的情形： （1）供应商在提交响应文件截止时间后撤回响应文件的； （2）供应商在响应文件中提供虚假材料的； （3）除因不可抗力或响应文件认可的情形外，成交供应商不与采购人签订合同的； （4）供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的； （5）将成交项目转让给他人或者在响应文件中未说明且未经采购人同意，将成交项目分包给他人的； （6）其他严重扰乱采购程序的。 备注： 1. 磋商保证金在响应文件提交截止时间后提交的，或者不按规定交纳方式交纳的，或者未足额交纳的（包含保函额度不足的），视为无效磋商保证金。
--	--	--

		2. 供应商采用现钞方式或者从个人账户（自然人磋商除外）转出的磋商保证金，视为无效磋商保证金。 3. 支票、汇票或者本票出现无效或者背书情形的，视为无效磋商保证金。 4. 保函有效期低于磋商有效期的，视为无效磋商保证金。 5. 采用银行、保险机构出具保函的，必须为无条件保函，否则视为无效磋商保证金。 6. 广西政府采购云平台暂未支持电子保函功能，故本项目暂不接受电子保函形式的保证金。
9	响应文件组成	1. 资格证明文件 （1）基本资质要求：必须按资格文件格式里面的要求提供相应材料，否则作无效磋商处理； 1）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定。 2）未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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。 （2）落实政府采购政策：本项目专门面向中小微企业采购，参加磋商的供应商必须为中小微企业（或监狱企业、残疾人福利性单位）； 【必须根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）中《中小企业声明函》格式要求填报并提供声明函或监狱企业证明材料或残疾人福利性单位声明函，否则作无效磋商处理】。 （3）特定资质：供应商须具备有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品流通许可证》；（必须提供以上证书其中一种证书复印件，否则按无效磋商处理） （4）供应商有效的营业执照或事业单位法人证书或团体组织法人登记证书（必须提供，加盖单位公章，否则磋商无效） （5）法定代表人身份证明书原件、法定代表人授权委托书原件和委托代理人身份证正反面（授权委托书时必须提供，加盖单位公章，否则磋商无效） （6）供应商财务状况材料【2025 年度财务审计报告，或本公司 2025 年度的财务报表（财务报表包括：资产负债表、现金流量表及利润

	表),或供应商提交响应文件截止之日前三个月内其基本开户银行出具的银行资信证明(仅提供银行出具的存款证明不能作为其银行资信证明)】;(必须提供,加盖单位公章,否则磋商无效) (7) 供应商依法缴纳社会保障资金【包括养老保险、失业保险、医疗保险、工伤保险、生育保险(如有)】)的相关材料[2026年4月至今任意一个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证(完税证明或者社会保险缴纳清单);依法不需要缴纳社会保障资金的,必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从成立之日起到响应文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件];(必须提供,加盖单位公章,否则磋商无效) (8) 供应商依法缴纳税收的相关材料(2026年4月至今任意一个月依法缴纳税费证明(如月/季度销售额不达国家税务局规定的起征点,可以提供有国家税务局盖章的增值税及附加税费申报表)或依法免税证明或税务局盖章的无欠税证明;从成立之日起到响应文件提交截止时间止不足要求月数的,只需提供从成立之日起的依法缴纳税收相应证明文件);(必须提供,加盖单位公章,否则磋商无效) (9) 履行合同所需设备和专业技术能力承诺函;(必须提供,否则作无效磋商处理) (10) 无重大违法记录声明书原件(必须提供,加盖单位公章,否则磋商无效) (11) 供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函(必须提供,加盖单位公章,否则磋商无效) (12) 供应商直接控股、管理关系信息表(格式后附);(必须提供,加盖单位公章,否则磋商无效) (13) 供应商认为需要提供的其他证明材料。 注:以上标明“必须提供”的材料属于复印件的,必须加盖供应商签章,否则响应文件按无效处理。 2.报价文件 (1) 响应函(必须提供,加盖单位公章,否则磋商无效) (2) 磋商报价表(必须提供,加盖单位公章,否则磋商无效)
--	--

		(3) 技术、商务条款要求偏离表(必须提供, 加盖单位公章, 否则磋商无效) (4) 供应商认为需要提供的其他材料。 3.商务技术文件 (1) 商务文件(可根据评标办法自行提供) (2) 拟投入的技术力量 (3) 项目技术方案 (4) 供应商认为需要提供的其他材料。
10	响应文件份数	电子响应文件一份
11	响应文件签字和(或)盖章要求	电子响应文件由供应商在响应文件相关位置加盖供应商法人单位电子印章。响应文件未经供应商加盖法人单位电子印章的, 作否决磋商处理。联合体磋商的, 除联合体协议书需要双方盖法人单位章(可采用纸质版盖联合体各方法人单位章后扫描上传), 其他只需盖联合体任一单位法人单位电子印章。
12	响应文件递交的时间和地点	响应文件递交截止时间: 详见竞争性磋商公告。 地点: 广西政府采购云平台(https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/)(供应商应当在提交响应文件截止时间前完成电子响应文件的传输提交, 提交截止时间前可以补充、修改或者撤回电子响应文件。补充或者修改电子响应文件的, 应当先行撤回原文件, 补充、修改后重新传输提交。提交响应文件截止时间前未完成传输的, 视为撤回电子响应文件。提交响应文件截止时间后提交的电子响应文件, 及未按规定编制并加密的电子响应文件, 将被广西政府采购云平台拒收。)
13	磋商时间和地点	时间: 截标后(具体时间由采购代理机构另行通知) 地点: 广西政府采购云平台(https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/)。 响应文件解密时间: 截标时间后 30 分钟内磋商供应商可以登录广西政府采购云平台, 用“项目采购-开标评标”功能进行解密磋商电子响应文件。若磋商供应商在规定时间内无法解密或解密失败的, 视为电子响应文件撤回。 磋商的顺序: 系统自动提取的顺序 磋商的内容: 在磋商过程中, 磋商小组可以根据磋商文件和磋商情

		况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。 注意事项：电子标项目不要求参与磋商供应商到现场，但供应商应派法定代表人（负责人、自然人）或委托代理人准时在线出席电子开、评标会议，随时关注开、评标进度，如在开、评标过程中有电子询标，供应商应在规定的时间内对电子询标函进行回复。
14	磋商报价	1. 按下浮系数报价。有效报价范围为：下浮系数$\geq 5\%$,不在有效报价范围的视为无效报价。 2. 磋商报价为采购人指定地点的现场交货价，包括：项目服务的价格，货物运输(含保险)、装卸、检验、配送、人工和竞争性磋商文件要求提供的所有伴随服务等费用和税费及合同包含的所有风险、责任等各项应有的费用。 3. 供应商必须就《采购需求》中的所有服务内容作完整唯一报价，合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成合同规定责任和义务的一切费用供应商综合考虑在报价中。
15	履约保证金	☐不需要提交 ☒需要提交，具体规定如下： 履约保证金的交纳：合同金额的 2%，成交供应商在签订合同后的 5 个工作日内向采购人缴纳履约保证金，服务期限结束后，如无质量问题，全额退回履约保证金(无息)。 履约担保形式：电汇、转账、支票、汇票、本票、保函等形式。 备注： 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高质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55号）、《广西壮族自治区财政厅关于贯彻落实政府采购优化营商环境百日攻坚行动方案的通知》（桂财采〔2020〕49号）和《广西壮族自治区财政厅关于规范政府采购货物和服务项目保证金管理的通知》（桂财规〔2022〕8号）规定，鼓励采购人在与中小微企业签订政府采购合同时，减少或免于收取履约保证金，有必要收取履约保证金的，收取的履约保证金

		不得超过政府采购合同金额的 5%，对中小企业收取的履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的 2%。 2. 履约保证金不足额缴纳的（包含保函额度不足的），或者不按规定提交方式提交的，或者保函有效期低于合同履行期限（即合同中规定的当事人履行自己的义务，如交付标的物、价款或者报酬，履行劳务、完成工作的时间界限）的，不予签订合同。
16	磋商小组组成	磋商小组构成：3 人，其中采购人代表 0 人，专家 3 人。 评标专家分工：不分技术、经济类。 其中，采购人代表参加技术类 0 人、经济类 0 人；技术类专家 2 人、经济类专家 1 人。 评标专家确定方式：随机抽取
17	评审方法	综合评分法
18	是否授权磋商小组确定成交人	否，推荐成交候选人数：3 人。
19	代理服务费	1. 本项目代理服务费由成交供应商领取成交通知书前，一次性向采购代理机构支付。 2. 采购代理费：参照桂价费【2011】55 号文件（服务类）标准收取。
20	询问、质疑和投诉	接收质疑函方式：以书面形式 质疑联系部门及联系方式：广西云凯工程咨询有限公司招标部，联系电话：0772-4253223/19178093140 通讯地址：来宾市滨江北路 288 号裕达大厦 1509 号
21	其他	1. 本竞争性磋商文件中描述供应商的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用供应商法定主体行为名称制作的印章（CA 签章），除本磋商文件有特殊规定外，供应商的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、磋商/投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。 2. 电子响应文件中须加盖供应商公章部分均建议采用 CA 签章，并根据《政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商》及本采购文件规定的格式和顺序编制电子响应文件并进行关联定位，以便磋商小组在评审时，点击评分项可直接定位到该评审内容。如对采购文件的

	某项要求，供应商的电子响应文件未能关联定位提供相应内容与 其对应，则磋商小组在评审时如做出对供应商不利的评审由供应商 自行承担。电子响应文件如内容不完整、编排混乱导致响应文件被 误读、漏读，或者在按采购文件规定的部位查找不到相关内容的， 由供应商自行承担。 3.供应商为其他组织或者自然人时，本磋商文件规定的法定代表人指 负责人或者自然人。本磋商文件所称负责人是指参加磋商的其他组 织营业执照或者执业许可证等证照上的负责人，本磋商文件所称自 然人指参与磋商的自然人本人，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）。 4.本磋商文件中描述供应商的“签字”是指供应商的法定代表人或者 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或 CA 签章。 5.CA 中没有法人（负责人）或授权代表签字信息，供应商在响应文 件中涉及到签字的位置线下签好字然后扫描或者拍照做成 PDF 的 格式亦可。响应文件中涉及到签字的位置未按要求签字的，提供的 材料视为无效。 6.自然人磋商的，磋商文件规定盖公章处由自然人摁手指指印。
--	---

二、竞争性磋商须知

（一）总则

1. 适应范围

1.1. 本竞争性磋商文件（以下简称磋商文件）适用于本磋商项目的磋商、评审、合同履约、付款等行为（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2. 定义

1.2.1 “采购人”是指依法进行采购的国家机关、事业单位、团体组织。

1.2.2 “采购代理机构”是指依法进行招标采购业务的机构。

1.2.3 “供应商”是指向采购人提供工程服务的法人。

1.2.4 “磋商”是指供应商按照本项目竞争性磋商公告规定的方式获取竞争性磋商文件、提交响应文件并希望获得标的的行为。

1.2.5 “响应文件”是指：供应商根据本竞争性磋商文件要求，编制的文件。

1.2.6 本磋商文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本磋商文件规定的中小企业扶持政策：

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

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

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本磋商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《政府采购促进中小企业发展管理办法》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。

3. 供应商资格

详见供应商须知前附表内容

4. 磋商费用

供应商应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于获取磋商文件、勘查现场、编制和提交响应文件、参加磋商与应答、签订合同等，不论磋商结果如何，均应自行承担。

5. 联合体磋商要求

5.1 本项目是否接受联合体磋商，详见“供应商须知前附表”。

5.2 如接受联合体磋商，联合体磋商要求详见“供应商须知前附表”。

6. 转包与分包

6.1 本项目不允许转包。

6.2 本项目是否允许分包详见“供应商须知前附表”，本项目不允许违法分包。允许分包的非主体、非关键性工作，根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的，如该工作由供应商自行承担，供应商应具备相应的行政许可，如供应商不具备相应的行政许可

必须采用分包的方式，但分包供应商应具备相应行政许可。

6.3 供应商根据磋商文件的规定和采购项目的实际情况，拟在成交后将成交项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在响应文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

7. 特别说明

7.1 供应商磋商所使用的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证必须为其组织所拥有。供应商磋商所使用的采购项目实施人员必须为组织员工（或必须为本法人或控股公司正式员工）。

7.2 供应商应仔细阅读竞争性磋商文件的所有内容，按照竞争性磋商文件的要求提交响应文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

7.3 供应商在磋商活动中提供任何虚假材料，其磋商无效，并报监管部门查处；成交后发现的，成交供应商须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法供应商的行政与刑事责任。

7.4 有下列情形之一的视为供应商相互串通磋商，响应文件将被视为无效：

（1）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；或不同供应商报名的 IP 地址一致的；

（2）不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜；

（3）不同的供应商的响应文件载明的项目管理员为同一个人；

（4）不同供应商的响应文件异常一致或磋商报价呈规律性差异；

（5）不同供应商的响应文件相互混淆；

（6）不同供应商的磋商保证金从同一单位或者个人账户转出。

7.5 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为：

（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响应文件或者响应文件；

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

（3）供应商之间协商报价、技术方案等响应文件或者响应文件的实质性内容；

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

（5）供应商之间事先约定一致抬高或者压低磋商报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位成交，或者事先约定由某一特定供应商成交，然后再参加磋商；

（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成交；

（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，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

7.6 关联供应商不得参加同一合同项下政府采购活动，否则响应文件将被视为无效：

(1) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同的供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

(二) 竞争性磋商文件

8. 竞争性磋商文件的构成

- (1) 竞争性磋商公告；
- (2) 竞争性磋商须知；
- (3) 采购需求；
- (4) 合同条款；
- (5) 评审办法；
- (6) 响应文件格式与要求。
- (7) 质疑、投诉证明材料格式

9. 磋商文件的澄清与修改

提交首次响应文件截止之日前，采购人、采购代理机构或者磋商小组可以对已发出的磋商文件进行必要的澄清或者修改，澄清或者修改的内容作为磋商文件的组成部分。澄清或者修改的内容可能影响响应文件编制的，采购人、采购代理机构或者磋商小组在提交首次响应文件截止之日5个工作日前，以书面形式通知所有获取磋商文件的供应商，不足5个工作日的，应当顺延提交首次响应文件截止之日。

(三) 响应文件的编制

10. 响应文件的编制原则

供应商必须按照磋商文件的要求编制响应文件，并对其提交的响应文件的真实性、合法性承担法律责任。响应文件必须对磋商文件作出实质性响应。

11. 响应文件组成

- 11.1 资格证明文件：详见“供应商须知前附表”
- 11.2 报价文件：详见“供应商须知前附表”
- 11.3 商务技术文件：详见“供应商须知前附表”

12. 响应文件的语言及计量

12.1 响应文件以及供应商与采购代理机构就有关响应事宜的所有来往函电，均应以中文汉语书写。供应商提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言，但其相应内容必须附有中文翻译文本，在解释响应文件时以中文翻译文本为主。

12.2 响应计量单位，磋商文件已有明确规定的，使用磋商文件规定的计量单位；磋商文件没有规定的，应采用中华人民共和国法定计量单位（货币单位（人民币）：元），否则视同未响应。

13. 磋商报价

13.1 磋商报价应按磋商文件中相关附表格式填写。

13.2 供应商必须就“采购需求”中的所有内容作完整唯一报价，否则，其响应将被拒绝。响应文件只允许有一个报价，有选择的或有条件的报价将不予接受。

13.3 磋商报价为采购人指定地点的现场交货价，包括：项目服务的价格，货物运输（含保险）、装卸、检验、配送、人工和竞争性磋商文件要求提供的所有伴随服务等费用和税费及合同包含的所有风险、责任等各项应有的费用。除合同条款中约定的变更以外，合同总价金额不予调整。供应商必须就《采购需求》中的所有服务内容作完整唯一报价，合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成合同规定责任和义务的一切费用供应商综合考虑在报价中。

13.4 根据采购需求的要求执行。

14. 响应文件有效期

14.1 响应文件有效期：详见供应商须知前附表。

14.2 出现特殊情况下，需要延长响应文件有效期的，采购代理机构以书面形式通知所有供应商延长响应文件有效期。供应商同意延长的，应相应延长其磋商保证金的有效期，但不能修改响应文件。供应商拒绝延长的，其响应无效，但供应商有权收回其磋商保证金。

15. 磋商保证金

15.1 磋商保证金的金额（人民币）：详见供应商须知前附表。

15.2 磋商保证金交纳方式：详见供应商须知前附表。

15.3 对未足额、按时交纳磋商保证金的，均按未交纳磋商保证金处理，并由磋商小组现场核定该响应无效。

15.4 磋商保证金的退还均以转账形式（无息）退回到供应商银行账户。除磋商文件规定不予退还磋商保证金的情形外，未成交供应商的磋商保证金在成交通知书发出后五个工作日内，供应商提供本单位开户银行及账号后，以转账方式退还磋商保证金。成交供应商将采购合同一式两份送采购代理机构备案后，采购代理机构在五个工作日内予以退还其磋商保证金。

15.5 供应商有下列情形之一的，磋商保证金将不予退还；

- （1）供应商在提交响应文件截止时间后撤回响应文件的；
- （2）供应商在响应文件中提供虚假材料的；
- （3）除因不可抗力或磋商文件认可的情形外，成交供应商不与采购人签订合同的；
- （4）供应商与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；

(5) 将成交项目转让给他人或者在响应文件中未说明且未经采购人同意,将成交项目分包给他人的;

(6) 其他严重扰乱采购程序的。

16. 响应文件的份数和签署

16.1 供应商应按本磋商文件规定的格式和顺序编制一份电子加密响应文件上传递交至广西政府采购云平台。响应文件内容不完整、编排混乱导致响应文件被误读、漏读或者查找不到相关内容的,由此引发的后果由供应商承担。

16.2 电子响应文件按广西政府采购云平台要求及本采购文件要求制作、加密并递交。具体操作流程可参考《政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商》。

16.3 响应文件须由供应商在规定位置加盖个人电子印章及单位电子印章(具体以供应商须知前附表或响应文件格式规定为准),否则其响应文件按无效响应处理。骑缝盖公章不视为在规定位置盖章。

17. 响应文件的递交

17.1 供应商必须按“供应商须知前附表”规定的时间及地点提交响应文件。电子响应文件应在制作完成后,在提交响应文件截止时间前通过有效数字证书(CA 认证锁)进行签章、加密,然后通过网络将加密的电子响应文件提交至广西政府采购云平台。

17.2 未在规定时间内提交或者未按照磋商文件要求加密的电子响应文件,广西政府采购云平台将拒收。

18. 首次响应文件的补充、修改与撤回

18.1 供应商应当在提交响应文件截止时间前完成电子响应文件的提交(上传),提交响应文件截止时间前可以补充、修改或者撤回响应文件。补充或者修改响应文件的,应当先行撤回原响应文件,补充、修改后重新提交(上传),提交响应文件截止时间前未完成提交(上传)的,视为撤回响应文件。提交响应文件截止时间以后提交(上传)的响应文件,广西政府采购云平台将予以拒收。(补充、修改或者撤回方式可登陆广西政府采购云平台,进入“服务中心”中查看“电子响应文件制作与投送教程”)

18.2 在提交响应文件截止时间前,除供应商补充、修改或者撤回响应文件外,任何单位和个人不得解密或提取响应文件。

19. 响应文件的退回

在响应文件递交截止时间后,采购人和采购代理机构对已提交的响应文件概不退回。

20. 截止时间后的撤回

供应商在响应文件提交截止时间后向采购人、采购代理机构书面申请撤回响应文件的，将根据本须知正文 15.5 的规定不予退还其磋商保证金。

21. 磋商小组组建

21.1 磋商小组组建详见磋商须知前附表。

21.2 磋商小组由采购人代表（采购人不参与）和评审专家共3人以上单数组成，其中评审专家人数不得少于磋商小组成员总数的2/3。采购人不得以评审专家身份参加本部门或本单位采购项目的评审。采购代理机构人员不得参加本机构代理的采购项目的评审。达到公开招标数额标准的货物或者服务采购项目，或者达到招标规模标准的政府采购工程，磋商小组应当由5人以上单数组成。

21.3 评审专家应当从政府采购评审专家库内相关专业的专家名单中随机抽取。技术复杂、专业性强的竞争性磋商采购项目，通过随机方式难以确定合适的评审专家的，经主管预算单位同意，可以自行选定评审专家。技术复杂、专业性强的竞争性磋商采购项目，评审专家中应当包含1名法律专家。

21.4 磋商小组在采购活动过程中应当履行下列职责：

- （1）确认磋商文件；
- （2）从符合相应资格条件的供应商名单中确定不少于3家的供应商参加磋商；
- （3）审查供应商的响应文件并作出评价；
- （4）要求供应商解释或者澄清其响应文件；
- （5）编写评审报告；
- （6）告知采购人、采购代理机构在评审过程中发现的供应商的违法违规行为。

21.5 磋商小组成员应当履行下列义务：

- （1）遵纪守法，客观、公正、廉洁地履行职责；
- （2）根据采购文件的规定独立进行评审，对个人的评审意见承担法律责任；
- （3）参与评审报告的起草；
- （4）配合采购人、采购代理机构答复供应商提出的质疑；
- （5）配合财政部门的投诉处理和监督检查工作。

22. 磋商时间和地点

22.1 磋商时间和地点详见磋商须知前附表。

22.2 首次响应文件的开启和解密

采购代理机构将在“供应商须知前附表”规定的时间通过电子交易平台组织响应文件开启，供应商的法定代表人(负责人或自然人)或其委托代理人须携带加密时所用的 CA 锁，按平台提示和磋商文件的规定登录到广西政府采购云平台电子开标大厅签到，采购代理机构依托广西政府采购云平台向各供应商发出电子加密响应文件【开始解密】通知，由供应商按“供应商须知前附表”规定的时间内自行进行响应文件解密。供应商未在规定的时间内解密响应文件或者解密失败的，供应商的响应文件作无效处理。

23. 评标办法

23.1 本项目的评标办法为：综合评分法。

24. 资格审查

24.1 本项目采用资格后审的方式进行，参加本次磋商的供应商均要通过资格后审才能获得磋商资格。

24.2 响应文件开启后，磋商小组依法对供应商的资格证明文件进行审查。

24.3 采购人或者采购代理机构在资格审查结束前，对供应商进行信用查询，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，资格审查不通过，不得参与政府采购活动。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。

24.3 资格审查内容详见磋商须知前附表第 9 项资格证明文件中“必须提供”项内容。

24.4 通过资格审查的合格供应商不足 3 家的，不得进入符合性审查环节，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。

25. 响应文件的符合性审查

25.1 符合性审查：对响应文件所提供（或承诺）的磋商内容（即采购需求）、磋商报价、技术条款要求、商务条款要求等进行“是否符合竞争性磋商文件要求”的审查，不符合要求的，磋商无效。

25.2 磋商小组在对响应文件进行符合性审查时，可以要求供应商对响应文件中含义

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等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

26. 磋商：

26.1 磋商小组对供应商资格条件及响应文件（即响应文件）进行评审，并从符合竞争性磋商文件规定的相应资格条件和实质性响应竞争性磋商文件的供应商名单中确定不少于 3 家的供应商参加磋商。资格条件不符合的供应商或未实质性响应磋商文件的响应文件（即响应文件）按无效处理，磋商小组应当告知有关供应商。

26.2 磋商小组按照广西政府采购云系统中供应商的顺序逐一与供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。符合磋商资格的供应商未在规定时间内（不少于 60 分钟）参加磋商的，视同放弃参加磋商权利，其响应文件作无效处理。

26.3 在磋商过程中，磋商小组可以根据磋商文件和磋商情况实质性变动采购内容中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人代表确认。

26.4 对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应及时以电子澄清函形式同时通知所有参加磋商的供应商。

26.5 供应商必须按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求以回函的形式重新提交响应文件，并加盖电子公章。供应商为自然人的，必须由本人签字并附身份证明。参加磋商的供应商未在规定时间内（不少于 60 分钟）重新提交响应文件的，视同退出磋商。

26.6 磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

26.7 磋商过程中重新提交的响应文件，供应商可以在开启前补充、修改。

26.8 对磋商过程提交的响应文件进行有效性、完整性和响应程度审查，通过审查的合格供应商不足 3 家的，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。

26.9 最后报价

26.9.1 磋商文件能够详细列明采购标的的技术、服务要求的，磋商结束后，磋商小组应当要求所有继续参加磋商的供应商在规定时间内（不少于 60 分钟）提交最后报价，提交最后报价的供应商不得少于 3 家。

26.9.2 磋商文件不能详细列明采购标的的技术、服务要求，需经磋商由供应商提供最终方案或解决方案的，磋商结束后，磋商小组应当按照少数服从多数的原则投票推荐 3 家以上供应商的方案或者解决方案，并要求其在规定时间内（不少于 60 分钟）提交最后报价。

26.9.3 属于市场竞争不充分的科研项目，以及需要扶持的科技成果转化项目，提交最后报价的供应商可以为 2 家。

26.9.4 根据财政部文件财库【2015】124 号《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》，采用竞争性磋商采购方式采购的政府购买服务项目（含政府和社会资本合作项目），在采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有 2 家的，竞争性磋商采购活动可以继续。采购过程中符合要求的供应商（社会资本）只有 1 家的，采购单位（项目实施机构）或者采购代理机构应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动。

26.9.5 最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。

26.9.6 已经提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商。采购单位、采购代理机构将退还退出磋商的供应商的保证金。

26.9.7 响应供应商的报价均超过了采购预算，采购单位不能支付的，磋商活动终止。

26.9.8 最终磋商结束后，磋商小组不得再与供应商进行任何形式的商谈。

26.10 磋商原则

26.10.1、必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；

26.10.2、磋商人员不得向外界透露任何与磋商有关的内容；

26.10.3、任何单位和个人不得干扰、影响磋商的正常进行；

26.10.4、磋商人员不得私下与供应商接触。

26.11 响应文件有下列情况之一者将视为磋商无效：

26.11.1 供应商法定代表人或其授权委托人未签字或盖印鉴；

26.11.2 供应商未加盖单位公章；

26.11.3 未按规定的格式填写或者字迹模糊、辨认不清；

26.11.4 供应商未按竞争性磋商文件的规定递交磋商保证金的；

26.11.5 供应商法定代表人或授权代表未能在规定的时间内参加磋商的；

26.11.6 响应文件内容不真实；

26.11.7 响应文件不满足供应商最低资质等级、营业执照和项目经理要求；

26.11.8 不符合法律法规的。

27. 响应文件的澄清

为了有助于响应文件的审查、评价和比较，磋商小组可以要求供应商在规定的时间内以电子澄清函形式对响应文件中含义不明确的内容作必要的澄清或说明，澄清或说明的内容不得超出响应文件的范围和改变其实质内容。

28. 电子响应文件修正

28.1 电子响应文件首次及最后报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

（1）电子响应文件中报价表内容与电子响应文件中相应内容不一致的，以报价表为准；

（2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

（3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价表的总价为准，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）规定的顺序逐条进行修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其电子响应文件作无效处理。

28.2 经供应商确认修正后的首次及最后报价若超过采购预算金额，供应商的电子响应文件作无效处理。

28.3 经供应商确认修正后的最后报价作为评审及签订合同的依据。

（五）签订合同

29. 履约保证金

详见供应商须知前附表。

30. 签订合同

30.1 成交供应商在成交通知书发出之日起 25 日内必须与采购人签订采购合同，如因成交供应商原因未能签订的，采购人可取消其成交资格，磋商保证金将不予退还。

30.2 成交供应商拒绝签订政府采购合同（包括但不限于放弃成交、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成交候选人名单排序，确定下一候选人为成交供应商，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，给成交供应商造成损失的，成交供应商可追究采购人承担相应的法律责任。

30.3 政府采购合同是政府采购项目验收的依据，成交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。

30.4 采购人或成交供应商不得单方面向合同另一方提出任何磋商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磋商文件和合同实质性内容的协议。

30.5 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。

30.6 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的 10%。

31. 政府采购合同公告

根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条规定，采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

（六）其他事项

32. 询问、质疑和投诉

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

32.2 供应商认为磋商文件、采购过程或者成交结果使自己的合法权益受到损害的，应当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，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“供应商须知前附表”。具体质疑起算时间如下：

（1）对可以质疑的磋商文件提出质疑的，为收到磋商文件之日或者竞争性磋商公告期限届满之日；

（2）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

（3）对成交结果提出质疑的，为成交结果公告期限届满之日。

32.3 供应商提出的询问或者质疑超出采购人对采购代理机构委托授权范围的，采购代理机构应当告知供应商向采购人提出。政府采购评审专家应当配合采购人或者采购代理机构答复供应商的询问和质疑。

32.4 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；
- （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。

32.5 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对成交结果构成影响的，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成交结果的，按照下列情况处理：

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

（二）对采购过程或者成交结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的成交候选人中另行确定成交供应商的，应当依法另行确定成交供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致成交结果改变的，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。

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

33. 其他内容

33.1 代理服务费收取标准详见须知前附表规定，供应商为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳代理服务费。

34. 需要补充的其他内容

34.1 对本国产品的支持政策

34.1.1 本国产品标准

“本国产品标准的产品”是指：符合《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）规定的本国产品标准的产品。

本国产品标准的产品应当符合以下条件：

（1）在中国境内生产。产品应当在中国境内生产，即在中华人民共和国关境内（含保税区、综合保税区等海关特殊监管区域）实现从原材料、组件到产品的属性改变；属性改变是指经过制造、加工或者组装等工序，产生完全不同于原材料、组件的新产品，并具有新的名称和特征（用途），属性改变不包括以下细微操作：

- ①为确保产品在运输或者储存期间保持某种状态而进行的操作；
- ②为产品运输或者销售进行的包装或者展示；
- ③在产品或者其包装上粘贴或者印刷品牌、标志、标识以及其他用于区别的标记；
- ④简单的上漆、磨光和分装；
- ⑤其他不属于属性改变的情形；

（2）中国境内生产的组件成本占比达到规定比例。

①产品在中国境内生产的组件成本占比应当达到规定比例，计算公式为：产品在中国境内生产的组件成本/产品总成本 $\geq$ 规定比例；

②产品在中国境内生产的组件成本，按照《中国境内生产的组件成本核算基本规则》计算；

③中国境内生产的组件成本占比相关要求实施前，符合第（1）项条件的产品在政府采购活动中视同本国产品。

（3）特定产品的关键组件和工序在中国境内完成。

①对特定产品，在符合第（1）项和第（2）项条件的基础上，应当符合财政部会同有关行业主管部门确定的其关键组件、关键工序在中国境内生产、完成等要求；

②特定产品的关键组件、关键工序符合相关要求实施前，符合第（1）项和第（2）项条件的产品在政府采购活动中视同本国产品。

34.1.2 本国产品标准的适用范围

本国产品标准适用于货物，包括政府采购货物项目和服务项目中涉及的货物。适用本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。本项目是否适用对本国产品的支持政策详见供应商须知前附表。

中华人民共和国缔结或者共同参加的国际条约、协定对政府采购中本国产品政策另有规定的，按照有关条约、协定执行。

34.1.3 价格评审优惠

既有本国产品又有非本国产品参与竞争的，依法对本国产品给予价格评审优惠，对本国产品的报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

当采购项目或者采购包中含有多种产品，供应商为该采购项目或者采购包提供的符合本国产品标准的产品成本之和占该供应商提供的全部产品成本之和的比例达到 80% 以上时，依法对该供应商提供的全部产品给予价格评审优惠，即对该供应商提供的全部产品的总报价给予 20% 的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

价格扣除比例在第四章评审方法及标准中规定。

34.1.4 政策执行要求

34.1.4.1 产品在中国境内生产的组件成本核算规则：产品在中国境内生产的组件成本，按照《中国境内生产的组件成本核算基本规则》计算。

《中国境内生产的组件成本核算基本规则》

产品在中国境内生产的组件成本，一般按照其二级组件的相关成本进行核算。按照产品的一级组件进行成本核算能够满足中国境内生产的组件成本判定需求的，可以按照一级组件的相关成本进行核算。

1. 产品的一级组件是指直接组成产品的组件。产品的二级组件是指直接组成产品一级组件的组件。一级组件不可分解的，视同二级组件。

2. 二级组件在中国境内生产的，其全部成本计入中国境内生产的组件成本；二级组件不在中国境内生产的，其成本不计入中国境内生产的组件成本。

3. 产品总成本和组件成本以相关会计核算数据、采购合同、进货记录等为基础进行计算。

4. 需要对成本核算规则予以进一步明确的其他有关事项，由财政部会同有关部门另行规定。

34.1.4.2 证明材料提交与审查：供应商需在投标（响应）文件中对其提供的产品出具《关于符合本国产品标准的声明函》（样式见响应文件格式）或财政部会同有关部门规定的有关证明文件。医疗器械产品凭药品监督管理部门授予的准字号注册证直接认定属于在中国境内生产的产品。出具符合要求的《声明函》或有关证明文件的，该产品视为本国产品，采购人、采购代理机构不得再要求供应商提供其他证明材料。供应商提供虚假《声明函》、虚假证明文件谋取中标、成交的，依照《中华人民共和国政府采购法》等法律法规规定追究相应责任。采购人、采购代理机构应当随中标、成交结果同时公告中标、成交供应商提供的《声明函》或有关证明文件。

评审委员会应对《声明函》的完整性、准确性进行审查，对《声明函》内容含义不

明确、同类事项与投标（响应）文件表述不一致或存在明显文字错误的，应当以书面形式要求供应商澄清、说明或者补正；经澄清、说明或者补正后仍不符合要求的，不认定为本国产品。

澄清补正应当按照“6.3.3 澄清、说明或补正”的规定提交。

34.1.4.3 成本核算与承诺

供应商应依据《中国境内生产的组件成本核算基本规则》核算产品成本占比，并对核算结果负责，按要求提交《关于符合本国产品标准的成本占比承诺函》（如适用）（参考模板详见响应文件格式）。相关成本核算的原始凭证应妥善留存，以备核查。采购人可在履约验收环节对相关材料进行抽查。

34.1.5 争议处理

政府采购投诉处理、监督检查中，相关供应商及制造商未按上述要求提供证明材料或提供的材料不足以证明产品符合本国产品标准的，不应当享受对本国产品的政府采购支持政策，由此影响或者可能影响采购结果的，财政部门按照政府采购相关法律法规规定等处理。

第三章 采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求：

本竞争性磋商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. 本需求一览表中内容如与第五章“合同条款及格式”相关条款不一致的，以本表为准。

3. 供应商须对磋商内容所涉及的专利承担法律责任，一切由于文字、商标、技术和软件专利授权引起的法律裁决、诉讼和赔偿费用均由供应商负责。同时，具有产品专利的供应商应在其响应文件中提供与其自有产品专利相关的有效证明材料，否则，不能就其产品的专利在本项目磋商过程中被侵权问题而提出异议。

4. 对于实行生产许可证制度或者实行强制性产品认证但响应文件未明确要求投标时提交相关证书的，在交货时成交人自觉向采购人出示相关证书，否则无条件更换为具有相关证书且不低于响应文件要求及投标承诺的产品，未按要求供货的不予验收，由供应商承担违约责任。

一、技术条款要求

项号	服务名称	数量	服务内容及要求
1	来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目	1 项	一、配送要求 1. 配送产品应取得食品生产许可证，并要求索取质量检验报告，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。 2. 蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视实际需求酌情配送，确保食品新鲜、优质、安全可靠。 3. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，保证供应的食品符合国家标准、质量优良、新鲜卫生，确保食品安全。 4. 供应商配送食材价格应遵循公平、合理原则。 5. 供应商应具有配送专用车辆及人员，所有人员有健康证（成交后提供）。

		6. 供应商应对生产或采购的每个批次食品原料进行自检，每批食品原料送到时，应随货提供本批次的厂家或供应商检验合格报告及配送清单。 7. 供应商应积极主动配合单位做好食堂食品原料的采购、运输、验收、退换等各项工作。对于质量有问题的食品要保证退货，并及时更换符合质量标准的食品。要努力提高有关 工作人员的服务水平，不得配送不符质量标准的食品，对出现有关质量问题按合同相关事宜处理。 二、配送品种与标准 （一）品种 禽类（鸡、鸭、鹅，蛋等）、畜牧肉类（猪牛羊等）、水果、水产品类（海产、淡水产品）、蔬菜、干杂类（奶制品、副食品、易耗品）及米面粮油等。 （二）标准 除需符合国家《食品卫生标准》及《食品安全法实施条例》的有关标准外，还需符合下表的要求： 详见（一）牛肉、猪肉、（二）鸡、鸭、（三）水产、豆制品、（四）蔬菜类、（五）干杂货类具体要求。
--	--	---

（一）牛肉、猪肉、（二）鸡、鸭、（三）水产、豆制品
（四）蔬菜类、（五）干杂货类具体要求

大类	序号	商品类别	商品名称	具体要求
（一） 牛肉、猪肉	1	牛肉类	牛腩	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割，肉质韧性大，肉块扁平，其肉中有筋，肌肉间脂肪明显。

				3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期 24 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	2	牛肉类	牛肉	1、质量指标:有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割,肉色深红,肉质有弹性,指压凹陷部分会立刻恢复,切面有光泽及微湿润,极少渗出物;具有浓郁的牛肉气味,脂肪白色或乳白色;无寄生虫,无注水。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期 24 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	3	牛肉类	牛百叶	1. 质量指标 须来自非疫区健康牛只,经兽医卫生检验合格。不得注水、不得注入或涂抹其他物质。不得检出致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等)。 2. 合格证明 须提供相应的检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 牛百叶叶片完整,无破损,无杂质,无黏液,组织紧密有弹性。 4. 颜色要求 牛百叶呈淡黄褐色或灰白色,色泽均匀,无发黑、发紫等异常颜色。 5. 保质期要求 冷藏保质期不超过 24 小时,交付时剩余保质期不少于总保

				质期的三分之二。 6. 配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。
(一) 牛肉、猪肉	4	牛肉类	牛菜	1. 质量指标 牛肉产品须来自非疫区健康牛只,经兽医卫生检验合格。不得注水、不得注入或涂抹其他物质。不得检出致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等)。 2. 合格证明 每批次须提供动物检疫合格证明(动物A证或动物B证)、肉品品质检验合格证。在供货时提供。 3. 外观要求 有光泽,色泽均匀。外表微干或有风干膜,不粘手。具有鲜牛肉正常气味,无异味、无臭味。 4. 颜色要求 颜色鲜红色或暗红色,色泽均匀,无发黑、发紫等异常颜色。 5. 保质期要求 冷鲜牛肉保质期:0-4℃冷藏条件下不超过24小时,交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。 6. 配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。
(一) 牛肉、猪肉	5	猪肉类	粉肠	1、质量指标:有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割,乳白色,稍软,略带坚韧,外形完整,无变质异味,无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必

				须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期 24 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	6	猪肉类	猪红	1. 质量指标 产品须来自定点屠宰企业,经检验检疫合格。不得参水、不得注入其他物质。猪血须为新鲜猪血制成,不得添加甲醛、工业盐等非食用物质。 2. 合格证明 猪血制品须提供食品生产许可证及产品检验报告。在供货时提供。 3. 外观要求 猪红呈块状,质地细嫩,有弹性,无气孔或气孔均匀细小。 4. 颜色要求 猪红呈暗红色或红褐色,色泽均匀,无发黑、发灰现象。 5. 保质期要求 猪红冷藏保质期不超过 24 小时,交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。 6. 配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。
(一) 牛肉、猪肉	7	猪肉类	猪脸肉	1、质量指标:有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割,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。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必

				须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期24小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	8	猪肉类	肥肠	1、质量指标:有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割,乳白色,稍软,略带坚韧,外形完整,无变质异味,无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期24小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	9	猪肉类	猪肺	1、质量指标:有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割,色红白,无斑点,具有其固有的正常气味,微腥,无臭味等异味。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期24小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。 5、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。
(一)	10	猪肉	排骨	1、质量指标:有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“

牛肉、猪肉		类		出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割，具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽；带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	11	猪肉类	猪筒骨	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割，腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	12	猪肉类	前腿肉	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、具有其固有的正常颜色，表皮白净、毛少或无毛；肉呈鲜红色或玫红色，无多余脂肪；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。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期 24 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	13	猪肉类	五花肉	1、质量指标:有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割,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。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期 24 小时,剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、猪肉	14	猪肉类	猪脚块	1、质量指标:有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供,符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割,前蹄取自猪只的腕关节,从腕关节或跗关节向上 2-3cm,绕蹄划切一圈,切面平整;品质新鲜,去蹄壳,不带蹄筋,无毛、趾间黑垢,无松香。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期:当日新鲜宰杀肉,保质期 24 小时,剩余保存

				期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、 猪肉	15	猪肉 类	猪头皮	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割，具有其固有的正常颜色，无泥污，无血污，放血状况良好，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、 猪肉	16	猪肉 类	猪肝	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割，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，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

(一) 牛肉、 猪肉	17	猪肉 类	猪心	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割，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，气味正常。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(一) 牛肉、 猪肉	18	猪肉 类	猪头骨	1、质量指标：有资质的第三方“动物检验检疫合格证”、“出县境动物及动物产品检疫合格证明”与“动物及动物产品运载工具消毒证”等材料。在供货时提供，符合食品安全国家标准要求。 2、按标准部位分割，排骨不带肉，具有其固有的正常气味，猪肉微腥，无臭味、腊味等异味。 3、配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。 4、保质期：当日新鲜宰杀肉，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

(一) 牛肉、 猪肉	19	猪肉 类	刀口肉	1. 质量指标 须来自定点屠宰企业，经检验检疫合格。不得注水、不得注入其他物质。 2. 合格证明 每批次须提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证（两证齐全）。须来自定点屠宰场，提供定点屠宰企业资质证明。在供货时提供。 3. 外观要求 肥瘦分明，肉质紧密，有光泽，色泽均匀，脂肪洁白；外表微干或微湿润，不粘手；指压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味。 4. 颜色要求 呈淡红色或鲜红色，脂肪呈乳白色。 5. 保质期要求 0-4℃冷藏条件下保质期不超过 24 小时，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。 6. 配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施, 必须每天清洗、消毒, 无污垢, 保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。
(一) 牛肉、 猪肉	20	猪肉 类	扣肉	1. 质量指标 制作扣肉的猪肉产品须来自定点屠宰企业，经检验检疫合格。不得注水、不得注入其他物质。 2. 合格证明 制作扣肉的猪肉产品每批次须提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证（两证齐全）。须来自定点屠宰场，提供定点屠宰企业资质证明。在供货时提供。 3. 外观要求 扣肉肥瘦相间，肉质紧实，无碎骨。 4. 保质期要求 冷藏保质期不超过 24 小时，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

				5. 配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。
(一) 牛肉、猪肉	21	猪肉类	猪板油	1. 质量指标 猪板油须无杂质、无酸败;须来自定点屠宰企业,经检验检疫合格;不得注水、不得注入其他物质。 2. 合格证明 每批次须提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证(两证齐全)。须来自定点屠宰场,提供定点屠宰企业资质证明。在供货时提供。 3. 外观要求 猪板油质地细腻,无杂质,无异味。 4. 颜色要求 猪板油呈乳白色或微黄色,有光泽。 5. 保质期要求 0-4℃冷藏条件下保质期不超过 24 小时,交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。猪板油熬制后冷藏不超过 30 天。 6. 配送使用的保温车(制冷车)和箱型车须有制冷设施,必须每天清洗、消毒,无污垢,保持清洁。禁止不开制冷而用冰块降温进行配送。
(二) 鸡、鸭	22	鸡鸭类	农家土鸡	1、质量指标:有资质的第三方动物检验检疫合格证,产品合格证等材料。在供货时提供;卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、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。大小符合要求,鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、批复有光泽、称淡黄、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。

				3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(二) 鸡、鸭	23	鸡鸭 类	土鸭	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、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。鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。 3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(二) 鸡、鸭	24	鸡鸭 类	鸭肾	1. 质量指标 鸭产品须来自非疫区健康鸭只，经检验检疫合格。不得检出沙门氏菌。不得注水、不得添加防腐剂等非食用物质。鸭肾须去除筋膜和杂质，清洗干净。 2. 合格证明 每批次须提供动物检疫合格证明。供应商须提供食品经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 鸭肾呈豆形，完整无破损，表面光滑，无筋膜，无杂质，质地紧密有弹性。 4. 颜色要求 鸭肾呈紫红色或红褐色，色泽均匀有光泽，无发黑、发灰。 5. 保质期要求 0-4℃冷藏条件下保质期不超过 24 小时，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(二) 鸡、鸭	25	鸡鸭 类	小个鸡 腿	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、肉色有光泽；大小均匀、无血污、无骨折和破皮、无鸡

				毛；有弹性，无异味。 3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(二) 鸡、鸭	26	鸡鸭 类	麻鸭	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、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。鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。 3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(二) 鸡、鸭	27	鸡鸭 类	小脚项 鸡	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、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。大小符合要求，鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、批复有光泽、称淡黄、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。 3、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

(二) 鸡、鸭	28	鸡鸭 类	鸭胗	1. 质量指标 鸭产品须来自非疫区健康鸭只，经检验检疫合格。不得检出沙门氏菌。不得注水、不得添加防腐剂等非食用物质。鸭胗须去除筋膜和杂质，清洗干净。 2. 合格证明 每批次须提供动物检疫合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 鸭胗呈圆形或椭圆形，壁厚适中，内壁清理干净，无黄膜，无异味，质地紧实有弹性。 4. 颜色要求 鸭胗呈暗红色或棕红色，内壁呈淡黄色或乳白色，色泽均匀。 5. 保质期要求 0-4℃冷藏条件下保质期不超过 24 小时，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	29	豆腐 类	大个油 豆腐	1. 质量指标 以优质大豆为原料，经传统工艺或现代化工艺加工而成。蛋白质含量符合相应产品标准。不得添加非食用物质，不得超范围超限量使用食品添加剂。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 油豆腐形状规整，大小均匀。外皮金黄酥脆，内部蜂窝状结构均匀。不粘牙，无酸味，无哈喇味。 4. 颜色要求 油豆腐呈金黄色或棕黄色，色泽均匀，有光泽。 5. 保质期要求 冷藏条件下保质期不超过 24 小时，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(三) 水产、 豆制品	30	豆腐 类	油豆腐 皮	1. 质量指标 豆制品须以优质大豆为原料，经传统工艺或现代化工艺加工而成。蛋白质含量符合相应产品标准。不得添加非食用物质，不得超范围超限量使用食品添加剂。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 片形完整，厚薄均匀。质地柔韧，有光泽，无破损，无杂质。 4. 颜色要求 油豆腐皮呈淡黄色或金黄色，色泽均匀。 5. 保质期要求 常温密封保质期不超过 30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	31	豆腐 类	水豆腐	1. 质量指标 豆制品须以优质大豆为原料，经传统工艺或现代化工艺加工而成。蛋白质含量符合相应产品标准。不得添加非食用物质，不得超范围超限量使用食品添加剂。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 块形完整，质地细嫩有弹性，不碎裂，无气泡或气孔均匀细小。表面光滑，无杂质，无异味。 4. 颜色要求 水豆腐呈乳白色或淡黄色，色泽均匀。 5. 保质期要求 冷藏条件下（0-4℃）保质期不超过 24 小时，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(三) 水产、 豆制品	32	豆腐 类	小个油 豆腐	1. 质量指标 豆制品须以优质大豆为原料，经传统工艺或现代化工艺加工而成。蛋白质含量符合相应产品标准。不得添加非食用物质，不得超范围超限量使用食品添加剂。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。外皮金黄酥脆，内部蜂窝状结构均匀。不粘牙，无酸味，无哈喇味。 4. 颜色要求 油豆腐呈金黄色或棕黄色，色泽均匀有光泽。 5. 保质期要求 冷藏条件下保质期不超过 24 小时，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	33	豆腐 类	油豆腐 干	1. 质量指标 豆制品须以优质大豆为原料，经传统工艺或现代化工艺加工而成。蛋白质含量符合相应产品标准。不得添加非食用物质，不得超范围超限量使用食品添加剂。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 块形整齐，厚薄均匀。质地紧实有韧性，不松散。表面光滑，无裂缝。 4. 颜色要求 油豆腐干呈深黄色或棕褐色，色泽均匀。 5. 保质期要求 常温密封保质期不超过 30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(三) 水产、 豆制品	34	水产 类	鲈鱼	1. 质量指标 水产品须新鲜，来自合法养殖或捕捞水域，符合食品安全国家标准。不得使用违禁药物和添加剂。不得检出孔雀石绿、硝基呋喃类等违禁药物。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明、检验检疫合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 体表有光泽，鳞片完整不易脱落，眼球饱满凸出，角膜透明清亮。肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失。 4. 颜色要求 鲈鱼呈特有的自然体色，色泽鲜亮有光泽。 5. 保质期要求 当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	35	水产 类	大海虾	1. 质量指标 水产品须新鲜，来自合法养殖或捕捞水域，符合食品安全国家标准。不得使用违禁药物和添加剂。不得检出二氧化硫超标。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明、检验检疫合格证明。养殖水产品须提供养殖企业或合作社资质证明。在供货时提供。 3. 外观要求 虾体完整，甲壳有光泽，半透明状。头胸甲与体节紧密连接，不易剥离。肉质紧密有弹性，虾肠线清晰。海虾须足完整，无断须断足。 4. 颜色要求 大海虾呈青灰色或淡褐色，有光泽，虾身半透明。 5. 保质期要求 新鲜捕捞，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

(三) 水产、 豆制品	36	水产 类	车螺	1. 质量指标 水产品须新鲜，来自合法养殖或捕捞水域，符合食品安全国家标准。不得使用违禁药物和添加剂。不得检出孔雀石绿、硝基呋喃类等违禁药物。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明、检验检疫合格证明。养殖水产品须提供养殖企业或合作社资质证明。在供货时提供。 3. 外观要求 外壳完整无破损，有光泽。活螺贝类须能闭合外壳，反应灵敏。肉质饱满，无异味。 4. 颜色要求 车螺外壳呈黄褐色或淡褐色，有光泽。 5. 保质期要求 新鲜捕捞，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	37	水产 类	石螺	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、供应商须具备专业的运输工具进行配送。 3、肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。 4、保质期：新鲜捕捞，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	38	水产 类	草鱼	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、供应商须具备专业的运输工具进行配送。 3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。鱼皮有光泽，眼睛膜有光泽、透明、眼球突出；腹部坚实不膨胀，肝门内部洁净无异常红尾，大小均匀。

				4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	39	水产 类	骨鱼	1. 质量指标 水产品须新鲜，来自合法养殖或捕捞水域，符合食品安全国家标准。不得使用违禁药物和添加剂。不得检出孔雀石绿、硝基呋喃类等违禁药物。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明、检验检疫合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 体表有光泽，鳞片完整不易脱落，眼球饱满凸出，角膜透明清亮。肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失。 4. 颜色要求 骨鱼呈特有的自然体色，色泽鲜亮有光泽。 5. 保质期要求 当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	40	水产 类	鲢鱼	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、供应商须具备专业的运输工具进行配送。 3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。鱼皮有光泽，眼睛膜有光泽、透明、眼球突出；腹部坚实不膨胀，肝门内部洁净无异常红尾，大小均匀。 4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

(三) 水产、 豆制品	41	水产 类	禾花鱼	1、质量指标：有资质的第三方动物检验检疫合格证，产品合格证等材料。在供货时提供；卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、供应商须具备专业的运输工具进行配送。 3、游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤。鱼皮有光泽，眼睛膜有光泽、透明、眼球突出；腹部坚实不膨胀，肝门内部洁净无异常红尾，大小均匀。 4、保质期：当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	42	水产 类	桂花鱼	1. 质量指标 水产品须新鲜，来自合法养殖或捕捞水域，符合食品安全国家标准。不得使用违禁药物和添加剂。不得检出孔雀石绿、硝基呋喃类等违禁药物。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明、检验检疫合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 体表有光泽，眼球饱满凸出，角膜透明清亮。肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失。 4. 颜色要求 桂花鱼呈特有的自然体色，色泽鲜亮有光泽。 5. 保质期要求 当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

(三) 水产、 豆制品	43	水产 类	花蟹	1. 质量指标 水产品须新鲜，来自合法养殖或捕捞水域，符合食品安全国家标准。不得检出二氧化硫超标。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明、检验检疫合格证明。养殖水产品须提供养殖企业或合作社资质证明。进口水产品须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 蟹壳坚硬有光泽，蟹钳有力，活动自如。腹部饱满，脐部突出。蟹鳃清晰，呈灰白色或浅褐色。体重手感沉实。 4. 颜色要求 花蟹呈青绿色或棕红色，花纹清晰。 5. 保质期要求 新鲜捕捞，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(三) 水产、 豆制品	44	水产 类	桂鱼	1. 质量指标 水产品须新鲜，来自合法养殖或捕捞水域，符合食品安全国家标准。不得使用违禁药物和添加剂。不得检出孔雀石绿、硝基呋喃类等违禁药物。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明、检验检疫合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 体表有光泽，鳞片完整不易脱落，眼球饱满凸出，角膜透明清亮。肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失。 4. 颜色要求 鲈鱼呈各特有的自然体色，色泽鲜亮有光泽。 5. 保质期要求 当日新鲜宰杀，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

(三) 水产、 豆制品	45	水产 类	斑节虾	1. 质量指标 水产品须新鲜，来自合法养殖或捕捞水域，符合食品安全国家标准。不得使用违禁药物和添加剂。不得检出二氧化硫超标。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明、检验检疫合格证明。养殖水产品须提供养殖企业或合作社资质证明。进口水产品须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 虾体完整，甲壳有光泽，半透明状。头胸甲与体节紧密连接，不易剥离。肉质紧密有弹性，虾肠线清晰。海虾须足完整，无断须断足。 4. 颜色要求 斑节虾呈青灰色或淡褐色，有光泽，虾身半透明。 5. 保质期要求 新鲜捕捞，保质期 24 小时，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	46	根茎 类	土豆	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、带皮，颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。

(四) 蔬菜 类	47	根茎 类	山东大 姜	1. 质量指标 新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 姜块饱满，形状规整。表皮完整，无伤痕、无腐烂、无发芽。质地紧实，纤维少，辛辣味浓郁。 4. 颜色要求 呈黄褐色或土黄色，色泽均匀。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	48	根茎 类	生姜	1. 质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2. 颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄，棵株挺直，叶子无褪色边或褐斑、发黄、干软、卷曲、脱叶。 3. 需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4. 保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜 类	49	根茎 类	洋葱	1. 质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2. 鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度，无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。 3. 需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4. 保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。

(四) 蔬菜 类	50	根茎 类	生沙姜	1. 质量指标 新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 姜块饱满，形状规整。表皮完整，无伤痕、无腐烂、无发芽。质地紧实，纤维少，辛辣味浓郁。 4. 颜色要求 呈黄褐色或土黄色，色泽均匀。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	51	根茎 类	剥皮蒜 米	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、颜色乳白色，剥皮，有蒜香味。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜 类	52	根茎 类	小红薯	(一) 质量指标 根茎类蔬菜须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 (二) 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 (三) 外观要求 形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不发芽。小红薯表皮光滑，肉质细腻。 (四) 颜色要求

				红薯呈红色或紫红色，表皮光滑。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	53	根茎 类	粉香芋	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不发芽。粉香芋粉质足，香气浓郁。 4. 颜色要求 香芋呈棕褐色或灰褐色。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	54	根茎 类	老南瓜	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 老南瓜皮厚肉厚，甜度高。 4. 颜色要求 南瓜呈金黄色或橙红色。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保

				质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	55	根茎 类	冬瓜	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 冬瓜肉质紧密，水分适中。 (四) 颜色要求 冬瓜呈青绿色或墨绿色。 (五) 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	56	根茎 类	淮山	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 淮山条形直，断面洁白，黏液多。 4. 颜色要求 淮山呈黄褐色或土黄色，断面洁白。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(四) 蔬菜 类	57	根茎 类	白萝卜	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水大，肉嫩脆，无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜 类	58	根茎 类	山药	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 山药条形直，断面洁白，黏液多。 4. 颜色要求 山药呈黄褐色或土黄色，断面洁白。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	59	根茎 类	红萝卜	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、颜色红色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。

(四) 蔬菜 类	60	根茎 类	酸菜	1. 质量指标 酸菜须符合酱腌菜国家标准，不得超范围使用食品添加剂。 2. 合格证明 腌渍类产品须提供生产企业食品生产许可证及产品检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 酸菜色泽金黄或黄褐色，质地脆嫩，酸香味正。 3. 颜色要求 酸菜呈金黄色或黄褐色。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期6个月，开封后冷藏保存不超过15日。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	61	根茎 类	红泡椒	1. 质量指标 须符合酱腌菜国家标准，不得超范围使用食品添加剂。 2. 合格证明 须提供生产企业食品生产许可证及产品检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 红泡椒色泽鲜红，辣味浓郁，质地脆嫩。 4. 颜色要求 红泡椒呈鲜红色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期3个月，开封后冷藏保存不超过15日。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(四) 蔬菜 类	62	根茎 类	甜笋	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 甜笋笋体饱满，笋壳完整，笋肉洁白脆嫩，无苦味或苦味淡。 4. 颜色要求 甜笋笋壳呈黄褐色，笋肉呈洁白色。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 3 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	63	根茎 类	香芋南瓜	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 香芋南瓜兼具南瓜和香芋风味。 4. 颜色要求 南瓜呈金黄色或橙红色。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(四) 蔬菜 类	64	根茎 类	酸柠檬	1. 质量指标 须符合酱腌菜国家标准，不得超范围使用食品添加剂。 2. 合格证明 须提供生产企业食品生产许可证及产品检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 酸柠檬色泽黄亮，酸味纯正，无异味。 4. 颜色要求 酸柠檬呈黄色或黄褐色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期1个月，开封后冷藏保存不超过10日。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	65	根茎 类	嫩莲藕	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 藕节粗壮，长短均匀。表皮光滑，呈黄褐色或白色。肉质洁白，脆嫩多汁，藕孔规整。嫩莲藕脆嫩，粉藕淀粉含量高、口感粉糯。 4. 颜色要求 莲藕表皮呈黄褐色或白色，肉质洁白。 常温阴凉处保质期3天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(四) 蔬菜 类	66	根茎 类	老姜	1. 质量指标 新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 姜块饱满，形状规整。表皮完整，无伤痕、无腐烂、无发芽。质地紧实，纤维少，辛辣味浓郁。 4. 颜色要求 呈黄褐色或土黄色，色泽均匀。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	67	根茎 类	铁棍山 药	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 山药条形直，断面洁白，黏液多。 4. 颜色要求 淮山呈黄褐色或土黄色，断面洁白。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(四) 蔬菜 类	68	根茎 类	子姜	1. 质量指标 新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 姜块饱满，形状规整。表皮完整，无伤痕、无腐烂、无发芽。质地紧实，纤维少，子姜鲜嫩。 4. 颜色要求 呈黄褐色或土黄色，色泽均匀。 5. 保质期要求 常温阴凉处保质期 7-30 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	69	根茎 类	粉藕	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 藕节粗壮，长短均匀。表皮光滑，呈黄褐色或白色。肉质洁白，脆嫩多汁，藕孔规整。嫩莲藕脆嫩，粉藕淀粉含量高、口感粉糯。 4. 颜色要求 莲藕表皮呈黄褐色或白色，肉质洁白。 常温阴凉处保质期 3 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(四) 蔬菜 类	70	菇类	凤尾菇	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 菌盖完整，菌柄长短适中。色泽正常，无霉变、无异味。质地紧实有弹性，不粘手、不软烂。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致，色泽正常。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏条件下 3-5 天。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	71	蔬菜 类	茼蒿菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，

				无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
（四） 蔬菜类	72	蔬菜类	油麦菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	73	蔬菜 类	烟叶苦 麦菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	----	---------	-----------	--

(四) 蔬菜 类	74	蔬菜 类	生菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	75	蔬菜 类	莴笋	1. 质量指标 新鲜，质地优良。农药残留、重金属含量符合国家标准。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 呈棒状或圆柱形，表皮呈淡绿色至浅黄绿色，光滑；内部肉质为翠绿色。表皮光滑、无霉斑、无虫蛀，颜色均匀。 （四）颜色要求 呈淡绿色至浅黄绿色

				（五）保质期要求 常温下保质期 1-2 天，交付时须为当日或前一日采摘，新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
（四） 蔬菜 类	76	蔬菜 类	芥菜苗	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	77	蔬菜 类	芥菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	----	---------	----	--

(四) 蔬菜 类	78	蔬菜 类	白菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	----	---------	----	--

(四) 蔬菜 类	79	蔬菜 类	韭菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	----	---------	----	--

(四) 蔬菜 类	80	蔬菜 类	包菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	----	---------	----	--

(四) 蔬菜 类	81	蔬菜 类	空心菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	----	---------	-----	--

(四) 蔬菜 类	82	蔬菜 类	娃娃菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	----	---------	-----	--

(四) 蔬菜 类	83	蔬菜 类	卷筒青	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	----	---------	-----	--

(四) 蔬菜 类	84	蔬菜 类	香菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	85	蔬菜 类	葱花	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求

				形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不糠心。不带泥土或带少量泥土。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10-天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜类	86	蔬菜类	莲藕	1. 质量指标 须新鲜，质地优良。淀粉含量、膳食纤维等指标符合相应品种特点。不得使用保鲜剂、增白剂等违禁添加剂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。在供货时提供。 3. 外观要求 藕节粗壮，长短均匀。表皮光滑，呈黄褐色或白色。肉质洁白，脆嫩多汁，藕孔规整。 4. 颜色要求 莲藕表皮呈黄褐色或白色，肉质洁白。 常温阴凉处保质期 3 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜类	87	蔬菜类	苦瓜	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不

				干枯。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	88	蔬菜 类	青瓜	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不干枯。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	89	蔬菜 类	茄子	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不干枯。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	90	蔬菜 类	丝瓜	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不干枯。 4. 颜色要求

				保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	91	蔬菜 类	线椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜 类	92	蔬菜 类	红灯笼 椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜 类	93	蔬菜 类	青椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜 类	94	蔬菜 类	野山椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。

(四) 蔬菜 类	95	蔬菜 类	西兰花	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。绿色食品、有机蔬菜须提供相应认证证书。在供货时提供。 3. 外观要求 花球紧实，色泽洁白或淡绿色。花粒细小均匀，无散花、无变色。茎部脆嫩，不空心。叶片翠绿，不枯黄。 4. 颜色要求 洁白色或淡绿色，色泽均匀。 5. 保质期要求 花菜类：常温下保质期 2-3 天，交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	96	蔬菜 类	西红柿	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不干枯。

				4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜类	97	蔬菜类	西芹	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不糠心。不带泥土或带少量泥土。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10-天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜类	98	蔬菜类	节瓜	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求

				果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不干枯。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	99	蔬菜 类	芹菜	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不糠心。不带泥土或带少量泥土。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10-天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	100	蔬菜 类	蒜苔	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不糠心。不带泥土或带少量泥土。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10-天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	101	蔬菜 类	大蒜	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、颜色乳白色，有蒜香味。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。在供货时提供。 4、保质期：常温下保质期 15-30 天。交付时无腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	102	蔬菜 类	甜玉米 个	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提

				供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不干枯。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜类	103	蔬菜类	甜玉米粒	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不干枯。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	104	蔬菜 类	糯玉米 棒	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。不得检出禁用农药。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀，无畸形果。表皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。质地紧实，不软塌。蒂部新鲜，不干枯。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-5 天，交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	105	蔬菜 类	紫苏	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。

				4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
（四） 蔬菜 类	106	蔬菜 类	白豆角	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 豆荚饱满，色泽鲜绿。豆粒大小均匀，无虫蛀、无斑点。质地脆嫩，不老化、不纤维化。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈鲜绿色或黄绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏条件下 3-5 天。交付时新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	107	蔬菜 类	荷兰豆	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 豆荚饱满，色泽鲜绿。豆粒大小均匀，无虫蛀、无斑点。质地脆嫩，不老化、不纤维化。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈鲜绿色或黄绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏条件下 3-5 天。交付时新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	108	蔬菜 类	四季豆	1. 质量指标 新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 豆荚饱满，色泽鲜绿。豆粒大小均匀，无虫蛀、无斑点。质地脆嫩，不老化、不纤维化。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈鲜绿色或黄绿色，色泽鲜亮。

				5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏条件下 3-5 天。交付时新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜类	109	蔬菜类	黄豆芽	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、去皮，颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜类	110	蔬菜类	绿豆芽	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、去皮，颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜类	111	蔬菜类	海带	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、皱纹、断裂、。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10 天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	112	蔬菜 类	指天椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。
(四) 蔬菜 类	113	蔬菜 类	酸梅	1. 质量指标 符合 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定。以新鲜酸梅为原料，经传统工艺腌制而成。食盐含量、酸度符合相应产品标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定，不得超范围超限量使用。不得检出致病菌。亚硝酸盐含量符合国家标准。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 质地脆嫩，不软烂；无杂质、无霉变；酸辣味正，无异味。 4. 颜色要求 色泽均匀有光泽。无发黑、发褐、发白等异常颜色。 5. 保质期要求 密封常温保质期 1-3 个月。散装酸品：冷藏条件下保质期 15 天。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(四) 蔬菜 类	114	蔬菜 类	生芋檬	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提

				供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不糠心。不带泥土或带少量泥土。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10-天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜类	115	蔬菜类	空心菜梗	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不糠心。不带泥土或带少量泥土。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10-天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	116	蔬菜 类	菜花	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	117	蔬菜 类	菜菔	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求

				形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不糠心。不带泥土或带少量泥土。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10-天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜类	118	蔬菜类	红薯苗	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	119	蔬菜 类	花菜	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	120	蔬菜 类	红椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。

(四) 蔬菜 类	121	蔬菜 类	豆苗	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	122	蔬菜 类	芹蒜	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求

				形状规整，大小均匀。表皮光滑，无伤痕、无开裂、无腐烂。肉质致密，不空心、不糠心。不带泥土或带少量泥土。 4. 颜色要求 保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。 5. 保质期要求 常温下保质期 3-7 天，冷藏条件下 10-天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜类	123	蔬菜类	香菇	1. 质量指标 须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 菌盖完整，菌柄长短适中。色泽正常，无霉变、无异味。质地紧实有弹性，不粘手、不软烂。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致，色泽正常。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏条件下 3-5 天。交付时须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。

(四) 蔬菜 类	124	蔬菜 类	红兰	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
----------------	-----	---------	----	--

(四) 蔬菜 类	125	蔬菜 类	瓜苗	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	126	蔬菜 类	红辣椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。

(四) 蔬菜 类	127	蔬菜 类	佛手瓜 苗	1. 质量指标 蔬菜须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。重金属含量符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。不得检出禁用农药。蔬菜须保持适宜的水分含量，不萎蔫、不腐烂。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供蔬菜须提供基地备案证明。应提供农药残留检测合格报告。在供货时提供。 3. 外观要求 叶片鲜嫩，色泽正常，无黄叶、枯叶、烂叶。菜形整齐，无病虫害斑痕。不抽薹、不开花。根部干净，无泥土或少量泥土。捆扎整齐，大小均匀。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽鲜艳、均匀一致。呈翠绿色或深绿色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温下保质期 1-2 天，冷藏（0-4℃）条件下 3-5 天，交付时须为当日或前一日采摘。交付时蔬菜须新鲜，无萎蔫、腐烂现象。
(四) 蔬菜 类	128	蔬菜 类	螺蛳椒	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。 3、需要有产品合格证、农残检测合格证等材料。在供货时提供。 4、保质期：应配送 48 小时内新鲜采摘的蔬菜。

(五) 干杂 货类	129	蛋类	鸡蛋 1. 质量标准 严格符合《GB 2749-2015 蛋与蛋制品食品安全国家标准》 《GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》相关规定，无违禁添加剂、无农残兽药残留超标情况。 鸡蛋为新鲜生鲜鸡蛋，蛋体成熟度均匀，属于无公害、合格食用级生鲜蛋，细菌总数、重金属、污染物等指标均符合国家食品安全限值要求。 蛋壳硬度达标，蛋液浓稠正常，蛋黄成型完整，无散黄、贴壳、发霉、变质等质量问题，理化指标、微生物指标全部达标。 2. 合格证明 提供每批次产品的批次检验报告、出厂合格证明，包含微生物、农残、重金属等核心检测项目。进口或品牌包装鸡蛋需提供对应的溯源凭证、检疫合格证明，可全程溯源。在供货时提供。 3. 外观要求 蛋壳清洁干净，无污渍、无粪便、无破损裂纹、无沙眼、无霉变黑斑，蛋壳色泽自然均匀，无异常发白、发黄、发灰现象。 蛋体大小均匀，单蛋重量符合常规食用标准，无过小、畸形蛋，整体品相规整。 摇晃无晃动水声，无散黄异响，透光检查无黑影、无变质杂质，新鲜度达标。 4. 保质期与储存要求 到货产品为近期新鲜鸡蛋，出厂时间不超过 7 天，常温阴凉干燥环境保质期≥30 天，冷藏环境保质期≥45 天。 运输及交付过程需全程避光、通风、干燥，无暴晒、雨淋、高温存放情况，到货时无临近过期、变质产品。 5. 其他要求 无孵化蛋、水洗蛋、陈蛋、裂纹蛋、发霉蛋，批量供货品相统一，次品率不得高于 1%。
--------------------------	------------	-----------	---

(五) 干杂 货类	130	蛋类	皮蛋 30	1. 质量标准 严格执行《GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量》《GB 2749-2015 蛋与蛋制品食品安全国家标准》，铅、铜等重金属含量符合国家限值标准，无超标情况。 采用鲜鸭蛋规范腌制加工，无变质原料、无过期原料，食品添加剂使用合规，无非法添加物，微生物指标合格，无致病菌。 蛋体腌制成熟度适中，蛋白凝固完好，蛋黄溏心/实心均匀（常规通用款），口感Q弹无生硬、无异味。 2. 合格证明 每批次附带产品出厂合格证、批次质检报告，明确重金属、微生物、添加剂等检测结果。在供货时提供。 包装产品需具备正规食品标签、生产批号、溯源编码，可查询生产及检测信息。 3. 外观要求 蛋壳完整无破损、无裂纹、无脱落，外壳清洁无污渍、无霉变，蛋体大小均匀、形态规整，无畸形蛋。 去壳后蛋白光洁、色泽通透，呈墨绿、琥珀色自然色泽，松花纹理均匀美观，无发黑、发灰、浑浊变质现象。 切开后蛋黄层次均匀，无黑心、无异味、无腐坏，无夹生、过咸、苦涩异常口感。 4. 保质期要求 常温密封保存保质期≥ 180天，到货产品剩余保质期不得少于总保质期的三分之二，无过期、临期变质产品。 产品生产日期为近期生产，无库存积压陈货，包装完好无破损、无漏气、无胀袋。 5. 其他要求 整批产品次品（裂壳、变质、异味、夹生）率$\leq 2\%$，口感咸淡适中，符合大众食用标准。
--------------------------	------------	-----------	------------------	---

(五) 干杂 货类	131	干货 类	特辣红 油粉	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。供应商须提供食品经营许可证。进口食品须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 米面制品（湿米粉、螺蛳粉、粉丝、红薯粉条、饺子皮、汤圆、凉拌粉、龙口粉丝等）：形状规整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无酸味、无异味。质地柔韧，不粘牙、不糊汤。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 米面制品：湿米粉冷藏保质期 2-3 天，干米粉常温保质期 12 个月。粉丝、粉条常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	132	干货 类	辣椒粉	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或片形完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，

				不潮湿、不结块。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 辣椒粉呈红色或暗红色，色泽均匀。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	133	干货 类	萝卜干	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不粘手。具有该品种特有的气味，无异味。包装完好，标识清晰。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	134	干货 类	黑凉粉	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无酸味、无异味。质地柔韧，不粘牙、不糊汤。

				包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 冷藏保质期 2-3 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	135	干货 类	红玉米 头	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒饱满，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	136	干货 类	糯小米	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒饱满，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求

				密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂货类	137	干货类	玉米淀粉	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。面粉细腻，无粗粒。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 面粉呈白色或乳白色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂货类	138	干货类	皮蛋	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 皮蛋蛋壳完整，无裂纹，蛋白凝固有弹性，蛋黄呈溏心或硬心。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 皮蛋蛋白呈半透明棕褐色，蛋黄呈墨绿色或灰绿色。 5. 保质期要求

				交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	139	干货 类	红薯粉 条	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。供应商须提供食品经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 红薯粉条形状规整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无酸味、无异味。质地柔韧，不粘牙、不糊汤。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 色泽正常，无霉变 5. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	140	干货 类	黄玉米 粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。供应商须提供食品经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。面粉细腻，无

				粗粒。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	141	干货 类	白糖	1、质量指标：具备应有的食材正常感官和理化性状，应符合 GB/T317-2018、GB13101-2014、GB2760-2014、GB2762-2017、GB/T35887-2018 产品标准要求，卫生指标符合食品安全国家标准要求。 2、须为正规厂商生产，品质良好，外包装 上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址， 生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容； 3、须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的产品包装完整，且外包装无污染、无渗漏，包装内无杂物，在保质期内无变质；食品添加剂的用量应符合 GB2360-3011、GB2760-2014 的规定；颜色雪白晶莹、为透明的方形小晶体、有光泽，颗粒大小均匀整齐、松散干燥，有糖的甜味；无明显黑点，无结块和杂质； 4、在供货时提供产品合格证等材料。 5、质保期：达到国家规定要求，剩余保存期间不得少于保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	142	干货 类	花生米	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。农药残留、重金属含量符合国家标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 花生米颗粒饱满，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿。具有该品种特有的气味，无异味。 4. 颜色要求 花生米呈淡红色或粉红色。 5. 保质期要求 干货菜类：密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	143	干货 类	干沙姜	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。农药残留、重金属含量符合国家标准。 2. 合格证明 须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或片形完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	144	干货 类	草果	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。 2. 合格证明 须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 草果颗粒或片形完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 棕红色或红褐色，色泽均匀。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	145	干货 类	辣椒干	(1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。 2. 合格证明 须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 辣椒干形状完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 辣椒干呈红色或暗红色，色泽均匀。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	146	干货 类	香叶	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 香叶片形完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿、不结块。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	147	干货 类	八角	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。供应商须提供食品经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或片形完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿、不结块。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。

				4. 颜色要求 八角呈棕红色或红褐色，色泽均匀。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	148	干货 类	腐竹	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。供应商须提供食品经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求： 形状完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不粘手。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。包装完好，标识清晰。 4. 颜色要求 腐竹呈淡黄色或金黄色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。干交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	149	干货 类	木耳	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。供应商须提供食品经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 形状完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不粘手。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 木耳呈黑褐色或灰白色（背面），有光泽。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	150	干货 类	干海带	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 干海带形状完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、

				无杂质。干燥适度，不潮湿、不粘手。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	151	干货 类	糯玉米 头	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒饱满，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	152	干货 类	黄豆	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。进口食品须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒饱满，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。 4. 颜色要求 黄豆呈黄色或淡黄色。绿豆呈绿色或黄绿色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	153	干货 类	绿豆	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。进口食品须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒饱满，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。 4. 颜色要求 绿豆呈绿色或黄绿色。

				5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	154	干货 类	湿米粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 (三) 外观要求 形状规整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无酸味、无异味。质地柔韧，不粘牙、不糊。 4. 颜色要求 粉呈白色或乳白色。 5. 保质期要求 湿米粉冷藏保质期 1 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	155	干货 类	螺蛳粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无酸味、无异味。质地柔韧，不粘牙、不糊汤。 4. 保质期要求 湿米粉冷藏保质期 2-3 天，干米粉常温保质期 3 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	156	干货 类	海带丝	1. 质量标准 符合《GB 2760 食品添加剂使用标准》《GB 2762 食品中污染物限量》《SB/T 10419 盐渍海带》行业标准，各项安全指标达标。 原料为新鲜海带加工制成，无腐烂、变质、老化海带原料，盐分配比合规，无超标添加剂、无防腐剂超标情况。 水分、盐分、杂质含量符合行业标准，无泥沙、虫卵、杂草、塑料杂质等异物，微生物、重金属指标合格。 2. 合格证明 每批次提供出厂合格证、第三方质检报告，涵盖盐分、水分、微生物、重金属、添加剂等检测项目。在供货时提供。 3. 外观要求 海带丝切丝均匀、粗细一致，无碎渣、无过多碎末，丝体完整舒展，无粘团结块、无霉变发白、无发黄腐坏现象。色泽自然墨绿、青绿，色泽均匀，无发黑、枯黄、变色变质情况，肉质厚实、柔韧有弹性，无软烂、纤维化老化严重的情况。 整体干净无泥沙杂质，盐渍均匀，无结块盐粒、无异味、无酸败、无腥臭味。 4. 保质期要求 密封常温/冷藏保存保质期≥ 3个月，到货产品剩余保质期不低于总保质期的三分之二，严禁临期、过期产品供货。包装完整密封，无破袋、漏盐、漏气、胀袋、发霉现象，批次生产日期清晰可查。 5. 其他要求 盐分适中，符合餐饮通用食用标准，泡发率正常，无异味、无变质，整批产品杂质率$\leq 0.5\%$，次品率$\leq 1\%$。
--------------------------	------------	-----------------	------------	---

(五) 干杂 货类	157	干货 类	腊肉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。供应商须提供食品经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 腊肉肥瘦分明，肉质紧实，无变质、无异味。 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 腊肉呈暗红色或棕红色。 5. 保质期要求 腊肉：常温保质期 1-3 个月，冷藏 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	158	干货 类	梅干菜	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无杂质。干燥适度，不潮湿、不粘手。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。

				4. 保质期要求 密封包装常温保质期 1-3 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	159	干货 类	粉丝	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无异味。质地柔韧，不糊汤。包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	160	干货 类	面粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。面粉细腻，无粗粒。 4. 颜色要求 面粉呈白色或乳白色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于

				总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	161	干货 类	黄玉米 头	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。供应商须提供食品经营许可证。进口食品须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒饱满，大小均匀。色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	162	干货 类	黄花菜	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 大小均匀，色泽正常，具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。 4. 颜色要求 黄花菜呈金黄色或黄褐色。

				5. 保质期要求 密封包装常温保质期 1-3 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	163	干货 类	胡椒粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿、不结块。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	164	干货 类	红油辣椒粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。 4. 颜色要求 呈红色或暗红色，色泽均匀。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于

				总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	165	干货 类	柑果皮	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 片形完整，色泽正常，无霉变、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。 4. 颜色要求 呈金黄色或黄褐色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	166	干货 类	甘草	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。 4. 保质期要求

				密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	167	干货 类	香茅草	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。 4. 颜色要求 呈棕褐色或灰褐色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	168	干货 类	干香菇	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无杂质。干燥适度，不潮湿。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后

				质地优良，无腐烂、无异味。 4. 颜色要求 干香菇呈褐色或深褐色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	169	干货 类	封肉王	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	170	干货 类	干笋	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。

				4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	171	干货 类	干红辣 椒	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 大小均匀，色泽正常，无霉变、无杂质。具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。 4. 颜色要求 辣椒干呈红色或暗红色，色泽均匀。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	172	干货 类	黄砖糖	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 黄砖糖块形完整，色泽均匀，无杂质，无异味。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于

				总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	173	干货 类	头菜	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无杂质。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。 (4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	174	干货 类	萝卜干条	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状完整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无杂质。干燥适度，不潮湿、不粘手。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。 4. 颜色要求 呈黄色或淡黄色。

				5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	175	干货 类	饺子皮	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无酸味、无异味。质地柔韧，不糊汤。饺子皮薄厚均匀，无破损。汤圆形状圆整，无开裂。 4. 保质期要求 饺子皮冷藏保质期 1-2 天。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	176	干货 类	汤圆	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无酸味、无异味。质地柔韧，不糊汤。汤圆形状圆整，无开裂。 4. 保质期要求 汤圆冷冻保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	177	干货 类	糯玉米 淀粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 （三）外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。面粉细腻，无粗粒。 4. 颜色要求 呈白色或乳白色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	178	干货 类	紫菜	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无杂质。干燥适度，不潮湿。具有该品种特有的气味，无异味。泡发后质地优良，无腐烂、无异味。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	179	干货 类	金针菇	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 菌盖完整，菌柄长短适中。色泽正常，无霉变、无异味。 4. 颜色要求 须保持其品种特有的自然色泽，色泽均匀一致，色泽正常。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	180	干货 类	酵母粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	181	干货 类	泡打粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	182	干货 类	黄糯玉 米粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。干燥适度，不潮湿、不结块。具有该品种特有的气味，无异味。面粉细腻，无粗粒。 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 黄色或淡黄色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	183	干货 类	果粒橙	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 包装完好，无破损、无渗漏。液体澄清，无沉淀、无浑浊。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 呈淡黄色或金黄色。 5. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	184	干货 类	加多宝	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 包装完好，无破损、无渗漏。液体澄清，无沉淀、无浑浊。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	185	干货 类	火腿肠	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 火腿肠肠衣完整，无破损，肉质均匀。 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 常温保质期 1-3 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	186	干货 类	干指天 椒	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。农药残留符合国家标准。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 大小均匀。色泽正常，无霉变、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。 4. 颜色要求 呈红色或暗红色，色泽均匀。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	187	干货 类	千里香	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿、不结块。 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	188	干货 类	凉拌粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 （三）外观要求 色泽正常，无霉变、无酸味、无异味。质地柔韧，不粘牙、不糊。 4. 颜色要求 粉呈白色或乳白色。 5. 保质期要求 湿米粉冷藏保质期 1 天，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	189	干货 类	桂皮	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿。 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 桂皮呈棕褐色或灰褐色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	190	干货 类	桔子果 皮	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。水分含量符合各品种标准要求。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无虫蛀、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿、不结块。 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。

				4. 颜色要求 呈淡黄色或金黄色。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	191	干货 类	麻线	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	192	干货 类	竹叶	1. 质量指标 叶片宽大（宽 30-40 厘米、长 50-60 厘米），呈狭长披针形，边缘平滑无尖锐锯齿，质地柔韧性强，可轻松折叠成漏斗状，包裹时不易破裂，能锁住馅料香气。无绒毛 2. 颜色要求 新鲜竹叶：叶面为深绿色，叶背为浅绿色，茎部呈鲜绿色，整体色泽均匀、无发黑、枯黄或杂色斑块； 干制竹叶：颜色为青绿色或黄绿色，无霉变、无杂色斑点，保持自然干燥状态，无受潮发软现象。 3. 气味与质地 闻起来有清新植物香气，无刺鼻异味、霉味或化学药剂味；手感柔韧，轻折叶片不易断裂（干叶需浸泡后测试柔韧性） 4. 安全性附加要求 无农药残留、无重金属超标，符合食用农产品安全标准；

				无腐烂、无异味，新鲜叶需无虫蛀痕迹。
(五) 干杂 货类	193	干货 类	粽子叶	1. 质量指标 叶片宽大（宽 50-60 厘米、长 80-100 厘米），呈狭长披针形，质地柔韧性强，可轻松折叠成漏斗状，包裹时不易破裂，能锁住馅料香气。 2. 颜色要求 新鲜叶：叶面为深绿色，叶背为浅绿色，茎部呈鲜绿色，整体色泽均匀、无发黑、枯黄或杂色斑块； 干制叶：颜色为青绿色或黄绿色，无霉变、无杂色斑点，保持自然干燥状态，无受潮发软现象。 3. 气味与质地 闻起来有清新植物香气，无刺鼻异味、霉味或化学药剂味；手感柔韧，轻折叶片不易断裂（干叶需浸泡后测试柔韧性） 4. 安全性附加要求 无农药残留、无重金属超标，符合食用农产品安全标准；无腐烂、无异味，新鲜叶需无虫蛀痕迹。
(五) 干杂 货类	194	干货 类	龙口粉 丝	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，大小均匀。色泽正常，无霉变、无异味。质地柔韧，不糊汤。 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 白色 5. 保质期要求

				常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	195	干货 类	特辣红 辣椒粉	1. 质量指标 产品须符合相应的国家标准或行业标准。不得使用硫磺熏蒸、漂白剂等违禁处理方式。农药残留、重金属含量符合国家标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。预包装食品须有完整的标签标识，标明生产日期、保质期、配料表、生产厂家等信息。 2. 合格证明 预包装食品每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装食品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 色泽正常，无霉变、无杂质。香气浓郁，具有该品种特有的香味。干燥适度，不潮湿、不结块。 包装完好，标识清晰。产品质量符合相应标准。 4. 颜色要求 呈红色或暗红色，色泽均匀。 5. 保质期要求 密封包装常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	196	酸品 类	酸豆角	1. 质量指标 酸品类须符合 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定。以新鲜食材为原料，经传统工艺腌制而成。食盐含量、酸度符合相应产品标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定，不得超范围超限量使用。不得检出致病菌。亚硝酸盐含量符合国家标准。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装酸品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 酸豆角：豆角呈长条状，长短均匀。质地脆嫩，不软烂、不纤维化。无杂质、无霉变。具有酸豆角特有的酸香味，无异味。 4. 颜色要求 酸豆角呈黄绿色或黄褐色，色泽均匀。无发黑、发褐、发白等异常颜色。 5. 保质期要求 预包装酸品：密封常温保质期 3-6 个月。散装酸品：冷藏条件下保质期 1-3 个月。开封后须冷藏保存，保质期不超过 1 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
--------------------------	------------	-----------------	------------	--

(五) 干杂 货类	197	酸品 类	酸芥头	1. 质量指标 酸品类须符合 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定。以新鲜食材为原料,经传统工艺腌制而成。食盐含量、酸度符合相应产品标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定,不得超范围超限量使用。不得检出致病菌。亚硝酸盐含量符合国家标准。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装酸品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 芥头呈球形或卵形,大小均匀。表皮完整,质地脆嫩。无杂质、无霉变。酸香味正,无异味。 4. 颜色要求 酸芥头呈乳白色或淡黄色,色泽均匀。无发黑、发褐、发白等异常颜色。 5. 保质期要求 预包装酸品:密封常温保质期 3-6 个月。散装酸品:冷藏条件下保质期 1-3 个月。开封后须冷藏保存,保质期不超过 1 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	198	粮食 类	糯米	1. 质量指标 糯米须符合 GB 1354《大米》国家标准的规定。优质糯米须达到相应等级标准。水分含量$\leq 14.5\%$。不完善粒$\leq 3.0\%$。杂质$\leq 0.25\%$。碎米率符合相应等级要求。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口粮食须提供入境货物检验检疫证明。须提供粮食收购许可证或粮食经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 米粒饱满,大小均匀,色泽正常。无霉变、无虫蛀、无杂质。糯米呈乳白色或蜡白色,半透明状。早稻米、二苗大米呈半透明状,腹白心白符合品种特点。

				4. 颜色要求 糯米呈乳白色或蜡白色，有光泽。 5. 保质期要求 常温密封保质期 3-6 个月，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	199	粮食 类	大米	1. 质量指标 大米须符合 GB 1354《大米》国家标准的规定。优质大米须达到相应等级标准。水分含量$\leq 14.5\%$。不完善粒$\leq 3.0\%$。杂质$\leq 0.25\%$。碎米率符合相应等级要求。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口粮食须提供入境货物检验检疫证明。大米须提供粮食收购许可证或粮食经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 大米：米粒饱满，大小均匀，色泽正常。无霉变、无虫蛀、无杂质。具有大米特有的清香味，无异味。 4. 颜色要求 普通大米呈半透明状，色泽洁白或淡青色。无发黄、发灰、发黑等异常颜色。 5. 保质期要求 大米：常温密封保质期 3-6 个月，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	200	粮食 类	早稻米	1. 质量指标 大米须符合 GB 1354《大米》国家标准的规定。优质大米须达到相应等级标准。水分含量$\leq 14.5\%$。不完善粒$\leq 3.0\%$。杂质$\leq 0.25\%$。碎米率符合相应等级要求。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口粮食须提供入境货物检验检疫证明。大米须提供粮食收购许可证或粮食经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 米粒饱满，大小均匀，色泽正常。无霉变、无虫蛀、无杂质。具有大米特有的清香味，无异味。早稻米呈半透明状，腹白心白符合品种特点。 4. 颜色要求 呈半透明状，色泽洁白或淡青色。无发黄、发灰、发黑等异常颜色。 5. 保质期要求 常温密封保质期 3-6 个月，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	201	粮食 类	金沙河 鸡蛋挂 面	1. 质量指标 挂面须符合相应挂面标准，无断条、无酥条。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 面条粗细均匀，色泽正常。无断条、无酥条、无霉变。包装完好，标识清晰。煮熟后不糊汤、不粘牙、有韧性。 4. 颜色要求 挂面呈淡黄色或白色，色泽均匀。无发黄、发灰、发黑等异常颜色。 5. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	202	粮食 类	二苗大 米	1. 质量指标 大米须符合 GB 1354《大米》国家标准的规定。优质大米须达到相应等级标准。水分含量$\leq 14.5\%$。不完善粒$\leq 3.0\%$。杂质$\leq 0.25\%$。碎米率符合相应等级要求。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口粮食须提供入境货物检验检疫证明。大米须提供粮食收购许可证或粮食经营许可证。在供货时提供。 3. 外观要求 大米：米粒饱满，大小均匀，色泽正常。无霉变、无虫蛀、无杂质。具有大米特有的清香味，无异味。 4. 颜色要求 普通大米呈半透明状，色泽洁白或淡青色。无发黄、发灰、发黑等异常颜色。 5. 保质期要求 大米：常温密封保质期 3-6 个月，交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	203	奶类	蒙牛纯 牛奶	1. 质量指标 纯牛奶须符合 GB 25190《食品安全国家标准 灭菌乳》的规定。蛋白质含量$\geq 3.2\text{g}/100\text{mL}$（纯牛奶）。脂肪含量符合相应产品标准。非脂乳固体$\geq 8.1\%$。酸度$\leq 18^{\circ}\text{T}$。菌落总数符合灭菌乳标准要求。不得检出致病菌。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。须为正规品牌产品，提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 包装完好无损，无渗漏、无胀包、无破损。包装标识清晰完整，标明产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、生产厂家、产品标准号等信息。牛奶呈均匀的乳白色或微黄色液体，无沉淀、无凝块、无杂质。具有牛奶特有

				的乳香味，无异味。 4. 颜色要求 牛奶呈均匀的乳白色或微黄色，色泽均匀一致。无发灰、发褐、发红等异常颜色。 5. 保质期要求 常温纯牛奶：常温密封保质期 6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二，且不少于 2 个月。须在保质期内饮用，开封后须冷藏并尽快饮用。
（五） 干杂 货类	204	奶类	伊利纯牛奶	1. 质量指标 纯牛奶须符合 GB 25190《食品安全国家标准 灭菌乳》的规定。蛋白质含量$\geq 3.2\text{g}/100\text{mL}$（纯牛奶）。脂肪含量符合相应产品标准。非脂乳固体$\geq 8.1\%$。酸度$\leq 18^{\circ}\text{T}$。菌落总数符合灭菌乳标准要求。不得检出致病菌。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。须为正规品牌产品，提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 包装完好无损，无渗漏、无胀包、无破损。包装标识清晰完整，标明产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、生产厂家、产品标准号等信息。牛奶呈均匀的乳白色或微黄色液体，无沉淀、无凝块、无杂质。具有牛奶特有的乳香味，无异味。 4. 颜色要求 牛奶呈均匀的乳白色或微黄色，色泽均匀一致。无发灰、发褐、发红等异常颜色。 5. 保质期要求 常温纯牛奶：常温密封保质期 6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二，且不少于 2 个月。须在保质期内饮用，开封后须冷藏并尽快饮用。

(五) 干杂 货类	205	酸品 类	酸姜	1. 质量指标 酸品类须符合 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定。以新鲜食材为原料，经传统工艺腌制而成。食盐含量、酸度符合相应产品标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定，不得超范围超限量使用。不得检出致病菌。亚硝酸盐含量符合国家标准。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。散装酸品须提供进货查验记录及合格证明。在供货时提供。 3. 外观要求 姜片或姜丝形状规整，厚薄均匀。质地脆嫩，不软烂。无杂质、无霉变。酸辣味正，姜香浓郁，无异味。 4. 颜色要求 酸姜呈黄色或黄褐色，色泽均匀有光泽。无发黑、发褐、发白等异常颜色。 5. 保质期要求 预包装酸品：密封常温保质期 3-6 个月。散装酸品：冷藏条件下保质期 1-3 个月。开封后须冷藏保存，保质期不超过 1 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	206	水果 类	沃柑	1. 质量指标 水果须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763 标准。不得使用违禁农药和保鲜剂。果实成熟度适宜，不过熟、不生青。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供水果须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。进口水果须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀。果皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。果肉饱满，汁多味甜。沃柑果皮橙红，果肉细嫩。 4. 颜色要求

				沃柑呈橙红色或橙黄色，色泽均匀有光泽。 5. 保质期要求 常温保质期 7-15 天，冷藏条件下 1-2 个月。交付时水果须新鲜，无腐烂、无萎蔫现象。
(五) 干杂 货类	207	水果 类	美都西 瓜	1. 质量指标 水果须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763 标准。不得使用违禁农药和保鲜剂。果实成熟度适宜，不过熟、不生青。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供水果须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。进口水果须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 果形圆整，大小均匀。果皮光滑，花纹清晰。无伤痕、无开裂、无腐烂。瓜瓢鲜红，籽少或无籽。质地脆沙，甜度高。 4. 颜色要求 美都西瓜果皮呈深绿色带深绿色条纹，瓜瓢呈鲜红色。 5. 保质期要求 常温保质期 7-10 天，切开后冷藏不超过 2 天。交付时水果须新鲜，无腐烂、无萎蔫现象。
(五) 干杂 货类	208	水果 类	苹果	1. 质量指标 水果须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763 标准。不得使用违禁农药和保鲜剂。果实成熟度适宜，不过熟、不生青。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供水果须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。进口水果须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀。果皮光滑有光泽，无果锈、无伤痕、

				无腐烂。果肉脆嫩多汁，酸甜适口。 4. 颜色要求 苹果呈红色或黄绿色（视品种），色泽均匀有光泽。 5. 保质期要求 常温保质期 15-30 天，冷藏条件下 2-3 个月。交付时水果须新鲜，无腐烂、无萎蔫现象。
（五） 干杂 货类	209	水果 类	砂糖橘	1. 质量指标 水果须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763 标准。不得使用违禁农药和保鲜剂。果实成熟度适宜，不过熟、不生青。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供水果须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。进口水果须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀。果皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。果肉饱满，汁多味甜。砂糖橘个头小，皮薄味甜。 4. 颜色要求 砂糖橘呈橙红色或橘红色，色泽鲜亮。 5. 保质期要求 常温保质期 7-15 天，冷藏条件下 1-2 个月。交付时水果须新鲜，无腐烂、无萎蔫现象。

(五) 干杂 货类	210	水果 类	红提	1. 质量指标 水果须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763 标准。不得使用违禁农药和保鲜剂。果实成熟度适宜，不过熟、不生育。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供水果须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。进口水果须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 果穗完整，果粒饱满，大小均匀。果皮有光泽，无落粒、无腐烂、无病虫害。果肉脆嫩，甜度高。果梗新鲜，不干枯。 4. 颜色要求 红提呈紫红色或深红色，色泽均匀有光泽。 5. 保质期要求 常温保质期 2-3 天，冷藏条件下 5-7 天。交付时水果须新鲜，无腐烂、无萎蔫现象。
(五) 干杂 货类	211	水果 类	脐橙	1. 质量指标 水果须新鲜，来自合法种植基地或正规渠道。农药残留量符合 GB 2763 标准。不得使用违禁农药和保鲜剂。果实成熟度适宜，不过熟、不生育。 2. 合格证明 每批次须提供产地证明或进货凭证。基地直供水果须提供基地备案证明。提供农药残留检测合格报告。进口水果须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 果形端正，大小均匀。果皮光滑有光泽，无伤痕、无斑点、无腐烂。果肉饱满，汁多味甜。 4. 颜色要求 脐橙呈橙黄色或橙红色，色泽均匀。 5. 保质期要求

				常温保质期 7-15 天，冷藏条件下 1-2 个月。交付时水果须新鲜，无腐烂、无萎蔫现象。
(五) 干杂 货类	212	食油 类	黄油	1. 质量指标 黄曲霉毒素 B1 符合 GB 2761 标准。黄油须符合相应乳制品或油脂标准。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口食用油须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 质地均匀，无杂质。色泽均匀，有光泽。具有黄油特有的奶香味，无异味。 4. 颜色要求 黄油呈淡黄色或乳白色，色泽均匀。无发黑、发褐、发白等异常颜色。 5. 保质期要求 黄油：冷藏保质期 3-6 个月，冷冻保质期 18 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	213	食油 类	花生油	1. 质量指标 符合相应国家标准（花生油 GB 1534 等）。色泽、气味、滋味正常。酸价、过氧化值符合相应等级标准。溶剂残留量符合国家标准。不得掺假掺杂。黄曲霉毒素 B1 符合 GB 2761 标准。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口食用油须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 花生油：油体澄清透明，无浑浊、无沉淀。具有花生油特有的香味和滋味，无异味。 4. 颜色要求 花生油呈淡黄色或橙黄色，色泽均匀有光泽。 5. 保质期要求

				花生油：常温密封保质期 18 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	214	食油 类	调和油	1. 质量指标 符合相应国家标准（调和油 GB/T 40851 等）。色泽、气味、滋味正常。酸价、过氧化值符合相应等级标准。溶剂残留量符合国家标准。不得掺假掺杂。黄曲霉毒素 B1 符合 GB 2761 标准。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口食用油须提供入境货物检验检疫证明。在供货时提供。 3. 外观要求 油体澄清透明，色泽均匀。无浑浊、无沉淀、无悬浮物。气味、滋味正常，无异味。 4. 颜色要求 调和油呈淡黄色或金黄色，色泽均匀。 5. 保质期要求 调和油：常温密封保质期 18 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	215	调料 类	米酒	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清透明，无浑浊、无沉淀、无悬浮物。具有该酒特有的香气和滋味，无异味。 4. 颜色要求 米酒呈无色透明或淡黄色。 5. 保质期要求

				常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	216	调料 类	啤酒	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清透明，无浑浊、无沉淀、无悬浮物。具有该酒特有的香气和滋味，无异味。啤酒泡沫洁白细腻，持久挂杯。 4. 颜色要求 啤酒呈淡黄色或金黄色。 5. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	217	调料 类	南乳	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 质地均匀，无杂质、无霉变。具有该产品特有的色泽、香气和滋味，无异味。腐乳块形完整，质地细腻。 4. 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	218	调料 类	芝麻油	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 油体澄清透明，无浑浊、无沉淀。具有该产品特有的香气和滋味，无异味。 4. 颜色要求 芝麻油呈淡黄色或琥珀色。 5. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	219	调料 类	糯米白醋	1. 质量指标 符合 GB 2719《食醋卫生标准》，总酸含量符合相应等级。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清，无浑浊、无沉淀、无悬浮物。具有食醋特有的香气和酸味，无异味。 4. 颜色要求 食醋呈琥珀色或无色透明。 5. 保质期要求 常温保质期 18-24 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	220	调料 类	鲁花糯 米白醋	1. 质量指标 符合 GB 2719《食醋卫生标准》，总酸含量符合相应等级。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清，无浑浊、无沉淀、无悬浮物。具有食醋特有的香气和酸味，无异味。 4. 颜色要求 食醋呈琥珀色或无色透明。 5. 保质期要求 常温保质期 18-24 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	221	调料 类	海天草 菇老抽	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。酱油须符合 GB 2717《酱油卫生标准》，氨基酸态氮含量符合相应等级。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清，无浑浊、无沉淀、无霉花浮膜。色泽红褐或棕褐，有光泽。具有酱油特有的香气和滋味，无异味。 4. 颜色要求 老抽呈深红褐色或黑褐色，色泽浓郁。 5. 保质期要求 常温保质期 18-24 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	222	调料 类	海天金 标生抽 王	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。酱油须符合 GB 2717《酱油卫生标准》，氨基酸态氮含量符合相应等级。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清，无浑浊、无沉淀、无霉花浮膜。色泽红褐或棕褐，有光泽。具有酱油特有的香气和滋味，无异味。 4. 颜色要求 生抽呈红褐色或棕褐色，有光泽。 5. 保质期要求 常温保质期 18-24 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	223	调料 类	豆豉	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，色泽正常。无霉变、无杂质、无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	224	调料 类	王守义 十三香	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	225	调料 类	太太乐 鸡精	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	226	调料 类	小苏打	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	227	调料 类	花桥豆腐乳	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 质地均匀，无杂质、无霉变。具有该产品特有的色泽、香气和滋味，无异味。腐乳块形完整，质地细腻。 4. 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	228	调料 类	海天生 抽	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。酱油须符合 GB 2717《酱油卫生标准》，氨基酸态氮含量符合相应等级。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清，无浑浊、无沉淀、无霉花浮膜。色泽红褐或棕褐，有光泽。具有酱油特有的香气和滋味，无异味。 4. 颜色要求 生抽呈红褐色或棕褐色，有光泽。 5. 保质期要求 常温保质期 18-24 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	229	调料 类	海天蚝 油	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 质地均匀，无杂质、无霉变。具有该产品特有的色泽、香气和滋味，无异味。腐乳块形完整，质地细腻。 4. 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	230	调料 类	海天金 标生抽	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。酱油须符合 GB 2717《酱油卫生标准》，氨基酸态氮含量符合相应等级。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清，无浑浊、无沉淀、无霉花浮膜。色泽红褐或棕褐，有光泽。具有酱油特有的香气和滋味，无异味。 4. 颜色要求 生抽呈红褐色或棕褐色，有光泽。 5. 保质期要求 常温保质期 18-24 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	231	调料 类	海鲜酱	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 质地均匀，无杂质、无霉变。具有该产品特有的色泽、香气和滋味，无异味。腐乳块形完整，质地细腻。 4. 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	232	调料 类	盐	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	233	调料 类	豆瓣酱	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 质地均匀，无杂质、无霉变。具有该产品特有的色泽、香气和滋味，无异味。腐乳块形完整，质地细腻。 4. 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	234	调料 类	顶螺香 调料	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	235	调料 类	鲜香王	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	236	调料 类	十三香	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	237	调料 类	米醋	1. 质量指标 符合 GB 2719《食醋卫生标准》，总酸含量符合相应等级。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清，无浑浊、无沉淀、无悬浮物。具有食醋特有的香气和酸味，无异味。 4. 颜色要求 食醋呈琥珀色或无色透明。 5. 保质期要求 常温保质期 18-24 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	238	调料 类	食盐	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	239	调料 类	麻辣红 油	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 油体澄清透明，无浑浊、无沉淀。具有该产品特有的香气和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	240	调料 类	排骨味 王	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 颗粒或粉末均匀，无结块、无杂质。色泽正常，具有该产品特有的气味和滋味，无异味。 4. 保质期要求 常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	241	调料 类	白面包 糠	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，色泽正常。无霉变、无杂质、无异味。 4. 颜色要求 面包糠呈白色。 5. 保质期要求 面包糠：常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

(五) 干杂 货类	242	调料 类	黄面包 糠	1. 质量指标 符合相应的国家标准或行业标准。食品添加剂使用符合 GB 2760 规定。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 形状规整，色泽正常。无霉变、无杂质、无异味。 4. 颜色要求 面包糠呈淡黄色。 5. 保质期要求 面包糠：常温保质期 3-6 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。
(五) 干杂 货类	243	调料 类	糯米白 酸王	1. 质量指标 符合 GB 2719《食醋卫生标准》，总酸含量符合相应等级。不得检出致病菌。 2. 合格证明 每批次须提供产品出厂检验合格证明。进口调味品须提供入境货物检验检疫证明。知名品牌产品须提供品牌授权或正规进货渠道证明。在供货时提供。 3. 外观要求 液体澄清，无浑浊、无沉淀、无悬浮物。具有食醋特有的香气和酸味，无异味。 4. 颜色要求 食醋呈琥珀色或无色透明。 5. 保质期要求 常温保质期 18-24 个月。交付时剩余保质期不少于总保质期的三分之二。

二、商务条款要求

序号	规范标准	采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范
1	服务期限及服务地点 付款方式、时间、条件	1、服务期限：自合同签订之日起 2 年，按实际采购金额进行结算，若 1 年内食材供应金额达到合同总金额的 100%则终止合同。 2、服务地点：采购人指定地点 当月采购的货款于次月结清。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量核实核算。 供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核对无误后，由供应商按当次结算的金额出具合法有效的发票，采购人收到发票后十个工作日内一次性付清货款。
2	报价要求	(1) 按下浮系数报价； (2) 磋商报价结合市场价、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：下浮系数$\geq 5\%$，低于有效报价范围的视为无效报价。实际采购价格=询价当日采购人所需原材料品质的价格$\times (1 - \text{下浮系数})$，供应商一旦中标，该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。 (3) 配送食材基准价：经采购人确认的食材零售价格。零售价格：由采购人组成的询价组通过该食材在当地的大型超市或市场（来宾市建宾市场或来宾市维林市场或来宾市金海市场）食材主流成交价格的平均价作为参考价，以此价格作为一个定价周期内的基准价，且保持不变，价格单经双方签字及盖章。每月的 20 日中午 12:00 前计算出拟采购品种的市场平均价作为下个月的基准价。以一个月为一个定价周期，周期满后再重新根据上述办法确定基准价。 (4) 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； 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。
3	原材料供货要	一、原材料的采购、配送

	求	按照采购人的具体要求，将采购人需要的原材料在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。本次招标采购 1 家供应商作为成交供应商，服务期限为 2 年，具体采购量以实际成交数量为准。按月核对结算。成交供应商应负责原材料的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。 二、原材料供货要求 1、一般供货要求：供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由推托配送任务，如因供货商迟送、不送、原材料质量等问题影响采购人工作的正常运转，将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿； 2、紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供方应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，将按 1500 元/次进行罚款。 13、供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。 三、原材料的验收 1、原材料的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的原材料须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，采购人有权拒收，供应商需在 3 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人将按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。 2、验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记
--	---	--

	录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，采购人有权退货，由供应商更换原材料直至验收合格。 四、原材料安全责任 1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告 复印件。采购人有权对产品进行抽样送检，检测费用由供应商承担。供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生 和质量不合格而发生人员安全事故，供应商无条件承担全部责任，采购人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。 2、供应商应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，采购人在验收中，发现供货商供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。 (1)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康 有害的原材料； (2)含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料； (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原材料； (4)掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的原材料； (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原材料； (6)超过保质期限的原材料。 (7)其他不符合食品安全标准的原材料。 五、供货人员、车辆要求 1、配送人员必须持有有效健康证明（成交后提供），配送人员必须是供应商正式员工。 2、用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地
--	---

		点一次完成该批次原材料的供应。 六、考核评分 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，总分年内累计 3 次不合格的 (低于 80 分), 采购人有权按合同约定解除其委托的服务合同。 七、其他要求 1、每半个月由采购人管理部门人员、督察办公室主任、所有生产班组的班组长、群众监督员和供应商代表人员共同轮换到来宾市建宾市场或来宾市维林市场或来宾市金海市场 (由采购人确定 3 个农贸市场其中之一) 进行市场询价；询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，参与询价人员现场确认询价结果和下一个时间段原材料合理的供应价，供应价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照来宾市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。采购人验收原材料时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。 2、由后勤基建处牵头，定期组织邀请校内相关部门代表、学生代表参与询价及监督工作。 3、采购人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人向供应商发出累计二次书面质疑函后，按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。
4	履约保证金	本项目履约保证金的金额：合同金额的 2%，成交供应商在签订合同后的 5 个工作日内向采购人缴纳履约保证金，服务期限结束后，如无质量问题，全额退回履约保证金 (无息)。 履约保证金的形式：供应商可以选择电汇、转账、支票、汇票、本票、保函等形式缴纳或提交。

		保证金缴纳的账号信息： 开户名称： XX 公安局； 开户银行： 柳行来宾市 XX 支行； 银行账号： …… ； 履约保证金退还方式及时间、条件、不予退还的规定按竞争性磋商文件合同主要条款格式第九条的规定执行。
5	其他要求	供应商可根据项目要求，在投标文件中提出项目实施组织方案、配送方案、售后服务方案、管理制度，仓储及冷库等材料。

三、本项目所属行业名称：批发业

附件 1:

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。

第四章 合同条款

合同书

采购人：_____（以下简称甲方）

供应商：_____（以下简称乙方）

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国政府采购法》等法律、法规的有关规定，在乙方中标采购兴宾分局机关食堂原材料供应服务后，甲乙双方同意按下述条款和条件签署本合同书(以下简称合同)：

第一条 合同文件

1.本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分且按以下排列顺序优先适用：

(1)本合同书；

(2)成交通知书；

(3)磋商函、磋商报价表和售后服务承诺等全部投标文件；

(4)甲、乙双方商定确认后的补充协议；

(5)合同基本条款。

2.合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

3.服务内容

本合同所涉及的乙方应提供的服务内容详见《项目需求一览表》中所列内容和“合同条款”。

4.合同金额

根据成交通知书的中标内容，在合同期内，合同金额为：____，下浮系数为：____%；
每月结算价具体以实际采购量为准。

二、供货的对象范围：_____。

三、合同履行期限：两年，即从2026 年__月__日至2028 年__月__日止。

四、配送食材基准价：经甲方确认的食材零售价格。零售价格：由甲方组成的询价组通过该食材在当地的大型超市或市场（来宾市建宾市场或来宾市维林市场或来宾市金海市场）食材主流成交价格的平均价作为参考价，以此价格作为一个定价周期内的基准价，且保持不变，价格单经双方签字及盖章。每月的20日中午12：00前计算出拟采购品种的市场平均价作为下个月的基准价。以一个月为一个定价周期，周期满后再重新根据上述办法确定基准价。

结算单价=基准价×（1-下浮系数）

五、质量保证

1.所有配送的食品原材料都必须符合现行的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》及其相关法律法规及国家、地方教育及食品安全的政策规定的质量标准要求。

2.严格按国家食品卫生标准要求执行。乙方必须保证配送的食品具有相关部门认可的检验合格证书。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

3.交货时如成交人提供的产品存在质量问题，成交人实行“包退包换”，并承担所发生的费用。

4.因质量问题发生争议，由国家和市政府指定的技术单位进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，甲乙双方应当接受。

5.食品交付并验收合格后，如因甲方存储不当或烹饪不当等原因造成食品安全问题的，由甲方自行承担相应法律责任及所发生的费用。

6.乙方必须严格按照法律法规及政策的规定及要求对配送到采购人食堂，并配合采购人共同抽取样品进行封存。

六、验收：每次由采购人组织人员进行现场验货,检验不合格的产品，采购人有权拒收。

1.货物的验收工作由采购方和供货商共同进行;

2.每批次供货时须向所供食堂提供投标货物质量自检报告单，并同时向采购方提供每批次自检报告：如提供的是复印件，须加盖单位公章。

3.验收方法：由甲方和乙方共同进行。乙方提供的产品须经过甲方验收人员的检验，若产

品外观、包装、形式不能达到食品卫生要求，当即拒收：乙方不能满足食品的质量及售后服务要求时，甲方有权进行处罚或终止合同。

4.验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点逐项记录。验收结束后，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。

5.乙方必须建立快检室，按要求配备农残、兽残快检仪等设备设施，对蔬菜、畜禽肉、水产品、水果、鲜蛋等实现快检全覆盖。必须先完成快检，得到快检结果后方可配送食用农产品。快检结果记录表要加盖公司业务章，随货同行，不能过后再补。

6.其他配送的食品原料必须符合相应的国家卫生、安全标准要求。

七、交货期及交货方式

1.交货时间：按甲方要求。

2.交货方式：根据送货通知的要求，分批及时配送。

3.交货地点：采购人指定地点。

八、付款方式

1.本合同以人民币付款，按月结算，次月以上月实际供货量结算支付金额。

2.付款方式：

按月支付。乙方应在每月的前三个工作日内，向甲方提交上月合同价款结算申请，经甲方确认后，乙方按双方确认的金额开具增值税专用发票给甲方，其中税率按照国家标准执行。甲方收到发票后45日内，向乙方支付合同价款。

九、双方的权利义务(一)甲方的权利义务：

1. 甲方有权协同市场监督管理局、食品安全管理部门不定时地对乙方供应的食品原材料进行抽检，严把食品质量、安全关。

2. 甲方严格按照规定验收乙方供应的食品原材料，把好质量关，对不符合要求的食品原材料有权拒收和要求及时退换，由此产生的费用由乙方负担。

3. 甲方及时向乙方提供食品原材料的详细采购计划，严格约束不得擅自外出采购。

4. 甲方承诺不得刁难乙方，例如故意拖延验收、无正当理由拒不验收合格的货物、不按

规定结算支付货款、向乙方提出任何不合理的和违规要求等。

5. 甲方必须坚持公正、公开、公平、合法的原则深入进行检查指导、监督，对违规违约行为及时制止和处理，改进管理工作，化解工作中的矛盾。

6. 甲方要尊重和保护乙方的合法权益，团结协作确保食品原材料供应安全稳定，当甲方与乙方发生纠纷和遇到重大问题时，甲方必须进行协调处理，不得任由甲方私自违规处理。

(二)乙方的权利义务：

1. 乙方有权按照本合同的约定自主经营开展业务，有权按照本合同的约定收取费用。

2. 乙方必须在本协议签订之前向甲方缴交履约保证金人民币____元整(¥____)。如果出现违规违约的情况，如影响采购人后勤正常供给，不服从甲方管理，所供应的食品出现安全事故等情况。经上级相关部门认定后，甲方有权从质量保证金中扣除罚金或者垫付临时处置相关事故所产生的费用,不足部分再由乙方补足。如果无违约情形，本协议终止后 7 个工作日内，不计利息，由甲方向乙方如数退还。

3. 乙方必须服从甲方的协调管理和监督。

4. 乙方必须与甲方签订详细的配送合同，合同条款不得背离本框架协议的实质性条款。

5. 乙方必须抓好生产经营管理工作，确保食品安全和稳定，备足货源。

6. 乙方必须根据甲方的通知要求，按时按质按量供货，不得以次充好，短斤缺两，延误供货，要讲信用，顾大局。

7. 未经甲方同意，乙方不得转包或分包。

8. 乙方必须严格按照法律法规及政策的规定及要求对配送到采购人食堂的食品共同抽签样品封存。

9. 因食品质量发生安全责任事故时，乙方必须及时支付施救费、医疗费等费用。

十、违约责任

1. 乙方有下列行为之一的，甲方根据其情节轻重采购人将不予退还其部分或全部履约保证金，并有权单方解除本合同，取消其成交人协议供货资格：

(1)提供虚假材料的；

(2)提供虚假投标材料的；

(3)向政府采购监督管理部门、采购代理机构或采购人工作人员行贿或提供其他不正当利

益的;

(4)成交后弃标、拒签供货合同或供货时无正当理由拒绝供货的;

(5)其他违法违规行为的。

2. 乙方应严格保证所供应的食品质量,在合同执行过程中如出现因食用其提供的食品致食物中毒等事故发生,乙方应对此承担一切法律责任,并且甲方有权单方解除本合同,由此造成的损失由乙方自行承担;食品交付并验收合格后,如因甲方存储不当或烹饪不当等原因造成食品安全问题的,由甲方自行承担相应法律责任及所发生的费用。

3. 甲方有责任监督和检查乙方安全卫生情况。

4.无故不按采购人规定、标准和时间供货造成违约的,每次从履约保证金中扣除 1000~10000 元/次违约金。累计违约3次(含3次)以上,甲方均有权单方面解除合同,并由乙方自行承担由此造成的所有损失和责任。

十一、合同的修改:在本合同执行过程中,经甲、乙双方同意,可根据实际情况对本合同条款做适当变更。

十二、争议的解决

有关本合同的一切争议,甲乙双方应友好协商解决。如协商不能解决争议,向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十三、其它

1.本合同未尽之事宜,可以经双方协商以补充协议的形式加以补充。补充协议与本合同具有同样的法律效力。

2. 乙方须在合同签订后五天内向甲方提交一份完整的配送方案,经甲方审定后方可执行。

十四、合同生效及其它

本合同双方签字盖章之日起生效,本合同一式伍份,甲乙双方各执贰份,代理机构壹份。

(签章页 无正文)

甲方：(公章)	乙方：(公章)
年 月 日	年 月 日
单位地址：	单位地址：
法定代表人：	法定代表人：
或者委托代理人：	或者委托代理人：
电话：	电话：
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：
账号：	账号：
邮政编码：	邮政编码：

第五章 评审方法

一、评审步骤及标准：

1. 评审依据：磋商小组以竞争性磋商文件和响应文件为评标依据，按百分制打分。

2. 评审方式：以封闭方式进行评标。

3. 根据中华人民共和国政府采购法的相关规定，采购人和采购代理机构，磋商小组成员要严格遵守政府采购相关法律制度，依法履行各自职责，公正、客观、审慎地组织和参与评审工作。

二、评审程序

1. 资格审查；

1.1 响应文件开启后，磋商小组依法对供应商的资格证明文件进行审查。

1.2 资格审查内容详见磋商须知前附表第9项资格证明文件中“必须提供”项内容。

1.3 采购人代表或者采购代理机构在资格审查结束前，对供应商进行信用查询。

(1) 查询渠道：“政采云”平台“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)链接入口。

(2) 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：在查询网站中直接打印查询记录，截图另存为电子文档作为评审资料保存。

(3) 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，资格审查不通过，不得参与政府采购活动。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。

1.4 资格审查标准为本磋商文件中载明对供应商资格要求条件。资格审查采用合格制，凡符合磋商文件规定的供应商资格要求的响应文件均通过资格审查。

1.5 供应商有下列情形之一的，资格审查不通过，其响应文件按无效响应处理：

(1) 不具备磋商文件中规定的资格要求的；

(2) 响应文件未提供任一项“供应商须知前附表第9项”资格证明文件规定的“必须提供”的文件资料的；

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

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

1.6 通过资格审查的合格供应商不足 3 家的，不得进入符合性审查环节，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。

2.符合性审查：

2.1 对响应文件所提供（或承诺）的磋商内容（即采购需求）、磋商报价、技术条款要求、商务条款要求等进行“是否符合竞争性磋商文件要求”的审查，不符合要求的，磋商无效。

2.2 磋商小组在对响应文件进行符合性审查时，可以要求供应商对响应文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容等作出必要的澄清、说明或者更正。供应商的澄清、说明或者更正不得超出响应文件的范围或者改变响应文件的实质性内容。

2.3 磋商小组要求供应商澄清、说明或者更正响应文件应当以电子澄清函形式作出。供应商的澄清、说明或者更正应当以电子回函形式按照磋商小组的要求作出明确的澄清、说明或者更正，未按磋商小组的要求作出明确澄清、说明或者更正的供应商的响应文件将按照有利于采购人的原则由磋商小组进行判定。供应商的澄清、说明或者更正必须加盖电子公章。供应商为自然人的，必须由本人签字并附身份证明。

2.4 首次响应文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- （1）响应文件中报价表内容与响应文件中相应内容不一致的，以报价表为准；
- （2）大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- （3）单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以报价表的总价为准，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）规定的顺序逐条进行修正。修正后的报价经供应商确认后产生约束力，供应商不确认的，其响应文件按无效响应处理。

2.5 商务技术、报价评审

在评审时，如发现下列情形之一的，将被视为响应文件无效处理：

（1）商务技术评审

- 1) 响应文件未按磋商文件要求签署、盖章；
- 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；
- 3) 响应文件未提供任一项“供应商须知前附表”商务技术文件中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料；响应文件提供的商务技术文件出现任一项不符合“供应商须知前附表”商务技术文件中“必须提供”或者“委托时必须提供”文件资料规定的规定或者提供的商务技术文件无效。

4) 商务条款中标“▲”的条款发生负偏离的或者允许负偏离的条款数超过“供应商须知前附表”规定项数的或者标明实质性的要求发生负偏离；

5) 未对竞标有效期作出响应或者响应文件承诺的竞标有效期不满足磋商文件要求；

6) 响应文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合磋商文件要求；

7) 响应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磋商小组认定无效；

8) 响应文件含有采购人不能接受的附加条件；

9) 属于“供应商须知正文”第7.5条情形；

10) 技术需求允许负偏离的条款数超过“供应商须知前附表”规定项数；

11) 虚假竞标，或者出现其他情形而导致被磋商小组认定无效；

12) 竞标技术方案不明确，磋商文件未允许但响应文件中存在一个或者一个以上备选（替代）竞标方案；

13) 响应文件标注的项目名称或者项目编号与竞争性磋商文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；

14) 未响应磋商文件实质性要求；

15) 法律、法规和磋商文件规定的其他无效情形。

(2) 报价评审

1) 响应文件未提供“供应商须知前附表”报价文件中规定的“响应报价表”；

2) 未采用人民币报价或者未按照磋商文件标明的币种报价；

3) 供应商未就所竞标分标进行报价或者存在漏项报价；供应商未就所竞标分标的单项内容作唯一报价；供应商未就所竞标分标的全部内容作唯一总价报价；供应商响应文件中存在有选择、有条件报价的（磋商文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；

4) 响应报价（包含首次报价、最后报价）超过所竞标分标规定的采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）；响应报价（包含首次报价、最后报价）超过磋商文件分项采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）；

5) 修正后的报价，供应商不确认的；或者经供应商确认修正后的响应报价（包含首次报价、最后报价）超过所竞标分标规定的采购预算金额或者最高限价（如本项目公布了最高限价）；或者经供应商确认修正后响应报价（包含首次报价、最后报价）超过磋商文件分项采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）。

6) 响应文件响应的标的数量及单位与竞争性磋商采购文件要求实质性不一致的。

2.6 磋商小组对响应文件进行评审，未实质性响应磋商文件的响应文件按无效处理，磋商小组应当将资格和符合性不通过的情况告知有关供应商。磋商小组从符合磋商文件规定的相应资格条件的供应商名单中确定不少于 3 家的供应商参加磋商。

2.7 非政府购买服务项目，通过符合性审查的合格供应商不足 3 家的，不得进入磋商环节，采购人或者采购代理机构应当重新开展采购活动。政府购买服务项目，按《财政部关于政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法有关问题的补充通知》（财库〔2015〕124 号）规定，采购过程中通过符合性审查的供应商（社会资本）只有 2 家的，磋商采购活动可以继续进行。

三、磋商

1. 对通过资格、符合性审查的供应商进行磋商。

2. 磋商小组按照广西政府采购云上供应商的顺序逐一与供应商分别进行磋商。

3. 在磋商过程中，磋商小组可以根据竞争性磋商文件和磋商情况实质性变动采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款，但不得变动磋商文件中的其他内容。实质性变动的内容，须经采购人确认。可能实质性变动的内容为采购需求中的技术、服务要求以及合同草案条款。

4. 对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组应当以书面形式同时通知所有参加磋商的供应商。

5. 磋商供应商应当按照磋商文件的变动情况和磋商小组的要求重新提交电子响应文件。参加磋商的供应商未在规定时间内（不少于 60 分钟）重新提交响应文件的，视同放弃提交权利，其电子响应文件作无效处理。磋商过程中重新提交的响应文件，供应商可以在开启前补充、修改。

6. 磋商中，磋商的任何一方不得透露与磋商有关的其他磋商供应商的技术资料、价格和其他信息。

7. 最后磋商结束后，磋商小组不得再与供应商进行任何形式的商谈。

四、最后报价

1. 磋商结束后，磋商小组应当要求所有实质性响应的供应商在规定时间内（不少于 60 分钟）提交最后报价。提交最后报价的供应商不得少于 3 家，符合财库〔2014〕214 号《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》第三条第四项情形的，提交最后报价的供应商可以为 2 家。

2. 已经提交响应文件的供应商，在提交最后报价之前，可以根据磋商情况退出磋商，退出

磋商的供应商的响应文件按无效响应处理。

3. 供应商未在规定时间内（不少于 60 分钟）提交最后报价的，视同放弃最后报价权利，其电子响应文件作无效处理。

4. 最后报价文件中出现报价前后不一致的，按照本章第 2.4 条的规定修正。

5. 最后报价是磋商供应商响应文件的有效组成部分。

6. 修正后的最后报价出现下列情形的，按无效响应处理：

（1）供应商不确认的（全流程电子化评标采取在线确认）；

（2）经供应商确认修正后的最后报价（包含首次报价、最后报价）超过规定的采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）；

（3）经供应商确认修正后的最后报价（包含首次报价、最后报价）超过分项采购预算金额或者最高限价的（如本项目公布了最高限价）。

7. 经供应商确认修正后的最后报价作为评审及签订合同的依据。

8. 供应商出现最后报价按无效响应处理或者响应文件按无效处理时，磋商小组应当告知有关供应商。

五、异常低价审查

6.1 根据《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》财库〔2026〕2 号的规定，政府采购评审中出现下列情形之一的，评审委员会应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

（1）投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值 $\times 50\%$ ；

（2）投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 50%的，即投标（响应）报价 $<$ 通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价 $\times 50\%$ ；

（3）投标（响应）报价低于采购项目最高限价 45%的，即投标（响应）报价 $<$ 采购项目最高限价 $\times 45\%$ ；

（4）评审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。

采购人可以结合具体项目实际情况，提高上述第 1 项至第 3 项中启动异常低价投标（响应）审查的数值标准，但是最高不得超过 65%。

相关法律法规对供应商报价有规定的，从其规定。

6.2 评审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。

评审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，评审委员会应当将其作为无效投标（响应）处理。

采购人、采购代理机构应当为评审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。

异常低价投标（响应）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。

六、详细评审

1. 通过了资格审查、符合性评审的供应商，进入详细评审程序。

2. 评审因素和标准

序号	评审因素		评标标准
1	分值构成（总分 100 分）		价格分：10 分 商务分：20 分 技术分：70 分
2	价格分 （满分 10 分）	磋商报价（10 分）	1.价格扣除： 专门面向中小企业预留采购份额的采购项目价格评审时，不再执行价格扣除优惠政策，其评标报价=磋商报价。 2.满足竞争性磋商文件要求且评标报价最低的评标报价（下

			浮系数)为评标基准价,其价格分为满分。 3.价格分计算公式: 价格分=(评标基准价 / 评标报价)×10 分
3	商务分 (20 分)	企业履约能力 分(满分 20 分)	1.配送车辆(满分 12 分) 供应商自有或租赁的车辆(至少有 1 辆是制冷车),每有 1 辆得 2 分,最高 12 分。 注:(1) 供应商自有的配送车辆是指在开标之日前已拥有所有权的车辆。须提供行驶证等能够证明车辆权属信息的材料;属于租赁的,除上述材料外,同时必须提供租赁合同,且租赁的起始日期要在本公告发布日前;无法提供以上完整证明材料的不得分。(2) 公司或法定代表人自有或租赁均可。 2.供应能力(满分 8 分) 供应商自 2024 年以来具有食堂食材配送相关业绩的,每提供一份得 4 分,满分 8 分。 注:提供相关有效证明材料(中标、成交通知书复印件或签订的合同复印件,同一个编号的项目有两个或两个以上的分标中标的只算一次)。
4	技术分 (70 分)	配送方案分 (满分 10 分)	一档(3 分):管理制度、配送服务方案基本满足要求、描述简单,基本保证配送服务的,对问题食材发生紧急事件处理预案内容差、基本可行的; 二档(6 分):项目配送体系、供货时间安排合理,有较完善的管理制度、配送服务方案,描述较详细,具体实施步骤和要求描述较详细,在保证配送服务业务外有机动人员用于对紧急事件处理,对配送及应急处理响应快,对问题食材发生紧急事件处理预案内容具体,有一定针对性; 三档(10 分):配送工作体系健全完善,配送供货时间安排科学合理,针对项目实际情况,能提供全面细致、可靠的管理制度、配送服务方案,描述详细,具体实施步骤和

			要求描述全面，可行性强，充分优于本项目需求，对问题食材发生紧急事件处理预案内容的具体、全面，在保证配送服务业务外有机动人员用于对紧急事件处理，人员配备充裕，对配送及应急处理响应迅速，可行性高，方案针对性强，有重点，预案清晰且能根据具体情况做出全面细致方案且能保证采购食材卫生安全等重要因素的。 不提供的得 0 分。
		食材安全措施 (满分 15 分)	一档（5 分）：对进货采购渠道管理制度简单，食材控制管理措施不完善，从选择食品原料货源到运输，质量安全保证措施无针对性，食材质量标准、追溯方式、疫情防控这几个方面描述简单，检验检疫措施简单； 二档（10 分）：对进货采购渠道有管理制度可行但存在不完善的地方，食材控制管理措施完善，从选择食品原料货源到运输，质量安全保证措施有针对性但不突出，服务特点明确，方案基本完整可行，食材质量标准、追溯方式这几个方面描述清晰、详细，检验检疫措施全面，对疫情防控措施具体可行； 三档（15 分）：对进货采购渠道管理制度详细、完善、科学合理，有部分食材的加工清洗设备，食材控制管理措施完善，从选择食品原料货源到运输，质量安全保证措施有针对性和服务特点，方案完整、清晰、具体、科学、合理、可行，食材质量标准、追溯方式这几个方面全部描述清晰，详细，检验检疫措施详细、全面，各项措施安排合理,可操作性强，能严格进行食材质量把关，对疫情防控措施具体、科学、完善细致。 不提供的得 0 分。
		应急方案分	一档（5 分）：对问题食材、配送过程、项目管理等应急方

		(满分 15 分)	案内容不完整，方案描述简单，可行性和可操作性不强，能保障项目的实施及运行，应急预案流程陈述不具体、不全面，无针对性，无有应急服务保障措施和应急响应承诺。 二档（10 分）：对问题食材、配送过程、项目管理等应急方案内容基本全面，方案描述较详细，可行性和可操作性较强，能较好保障项目的实施及运行，应急预案流程较为合理，有应急服务保障措施，有应急响应承诺。 三档（15 分）：对问题食材、配送过程、项目管理等应急方案内容陈述全面、完整，方案描述较详尽，可行性和操作性较强，措施到位，完全能保障项目的实施及运行，有应急服务保障措施、应急设备保障、重大或突发事件的人员配合、控制失误及其他相关服务方案及措施有合理的计划安排，逻辑清晰、科学合理，有承诺且具体。 不提供的得 0 分。
		食品安全事故 处置方案（15 分）	一档（5 分）：食品安全事故处置方案简单，可行性差，方案陈述不完整、不详细。 二档（10 分）：食品安全事故处置方案较齐全、较完整、可行性较好，有定期检查内部各项食品食材安全防范措施的落实情况，熟悉一般食品安全事故的处置程序，陈述较完整，符合实际，科学合理性较弱，内容编写水平基本符合要求。 三档（15 分）：食品安全事故处置方案齐全、完整。有定期并在短的周期内检查内部各项食品食材安全防范措施的落实情况，形成书面文件，掌握一般食品食材安全事故的处置程序，能及时消除事故的隐患及安全保障措施做出规定，针对项目，切合实际，科学合理，内容严谨、简练。

			不提供的得 0 分。
		售后服务方案 分（满分 15 分）	一档（5 分）：承诺退换时间超过 3 小时（不含 3 小时），服务承诺、措施、后期服务承诺较简单。 二档（10 分）：承诺退换时间需 2 小时（含 2 小时），服务承诺、措施可行，后期服务承诺响应满足项目需求，货物出问题时，有相应的解决措施，并明确如何确保退换的货物符合采购人需求。 三档（15 分）：对因货物出现问题，而对发生紧急事件问题处理预案内容具体、全面，并承诺退换时间在 1 小时内（含 1 小时），有健全、详细、高效的服务承诺、后期售后服务方式多样有效，措施得力，充分满足项目需求，包括售后服务监督和回访管理、台账管理、售后服务管理及售后服务措施（含对问题物料的处理及特殊情况的应急预案）、其他优惠措施、配送（物流）、货物分发方等方面措施等及其它服务计划，明确如何确保退换的货物符合采购人需求，并配备专门人员为业主提供服务，确保接到业主通知后 0.5 小时内响应。 不提供的得 0 分。
总得分=2+3+4			

七、成交候选人推荐原则

（1）本项目采用百分制综合评分法。

（2）磋商小组应当根据综合评分情况，按照总得分由高到低顺序推荐 3 名以上成交候选供应商，并编写评审报告。评审得分相同的，按照最后报价由低到高的顺序推荐，评审得分且最后报价相同的，以商务得分高低顺序排列；得分仍相同的，按项目技术得分高低顺序排列；得分仍相同的，由磋商小组讨论后确定。

八、确定成交人

(1) 采购人应当确定磋商小组推荐排名第一的供应商为成交人。

(2) 排名第一的候选人拒绝与采购人签订合同的，或者放弃成交、因不可抗力提出不能履行合同，或者竞争性磋商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，采购人可以确定下一候选人为成交人，也可以重新开展政府采购活动。

第六章 响应文件格式与要求

封面

响 应 文 件

资格证明文件

项目名称：_____

项目编号：_____

供应商名称（盖公章）：_____

供应商地址：_____

日期： 年 月 日（响应文件递交日期）

目 录

(需编制页码, 序号等格式可自行调节)

- (1) 基本资质要求: **必须按资格文件格式里面的要求提供相应材料, 否则作无效磋商处理;**
- 1) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定。
 - 2) 未被“信用中国”(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)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。
- (2) 落实政府采购政策: 本项目专门面向中小微企业采购, 参加磋商的供应商必须为中小微企业(或监狱企业、残疾人福利性单位); **【必须根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库[2020]46号)中《中小企业声明函》格式要求填报并提供声明函或监狱企业证明材料或残疾人福利性单位声明函, 否则作无效磋商处理】。**
- (3) 特定资质: 供应商须具备有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品流通许可证》; **(必须提供以上证书其中一种证书复印件, 否则按无效磋商处理)**
- (4) 供应商有效的营业执照或事业单位法人证书或团体组织法人登记证书 **(必须提供, 加盖单位公章, 否则磋商无效)**
- (5) 法定代表人身份证明书原件、法定代表人授权委托书原件和委托代理人身份证正反面 **(授权委托书时必须提供, 加盖单位公章, 否则磋商无效)**
- (6) 供应商财务状况材料 **【2025 年度财务审计报告, 或本公司 2025 年度的财务报表(财务报表包括: 资产负债表、现金流量表及利润表), 或供应商提交响应文件截止之日前三个月内其基本开户银行出具的银行资信证明(仅提供银行出具的存款证明不能作为其银行资信证明)】; (必须提供, 加盖单位公章, 否则磋商无效)**
- (7) 供应商依法缴纳社会保障资金 **【包括养老保险、失业保险、医疗保险、工伤保险、生育保险(如有)】的相关材料[2026 年 4 月至今任意一个月的依法缴纳社会保障资金的缴费凭证(完税证明或者社会保险缴纳清单); 依法不需要缴纳社会保障资金的, 必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从成立之日起到响应文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明文件]; (必须提供, 加盖单位公章, 否则磋商无效)**
- (8) 供应商依法缴纳税收的相关材料 **(2026 年 4 月至今任意一个月依法缴纳税费证明(如月/季度销售额不达国家税务局规定的起征点, 可以提供有国家税务局盖章的增值税及附加税费申报表)或依法免税证明或税务局盖章的无欠税证明; 从成立之日起到响应文件提交截止时间止不足要求月数的, 只需提供从成立之日起的依法缴纳税收相应证明文件); (必须提供, 加盖**

单位公章，否则磋商无效)

(9) 履行合同所需设备和专业技术能力承诺函；(必须提供，否则作无效磋商处理)

(10) 无重大违法记录声明书原件(必须提供，加盖单位公章，否则磋商无效)

(11) 供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函(必须提供，加盖单位公章，否则磋商无效)

(12) 供应商直接控股、管理关系信息表(格式后附)；(必须提供，加盖单位公章，否则磋商无效)

(13) 除磋商文件规定必须提供以外，供应商认为需要提供的其他证明材料。

基本资质要求：

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定。2、未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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。”

上述基本资质要求材料为：盖章的“基本资质要求说明”，后附磋商公告发布之日至开标时间期间任意日期相应的查询截图（必须按下列格式里面的要求提供相应材料，否则作无效磋商处理）

基本资质要求说明（格式）

1) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定需提供的材料：

（一）具有独立承担民事责任的能力：详见资格证明文件里面的供应商有效的营业执照；

（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：详见资格证明文件里面的供应商财务状况材料

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：详见资格证明文件里面的履行合同所需设备和专业技术能力承诺函；

（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：详见资格证明文件里面的供应商依法缴纳税收的相关材料和供应商依法缴纳社会保障资金【包括养老保险、失业保险、医疗保险、工伤保险、生育保险（如有）】的相关材料；

（五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：详见资格证明文件里面的无重大违法记录声明书；

（六）法律、行政法规规定的其他条件：详见资格证明文件里面的特殊资质材料。

2) 未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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（后附磋商公告发布之日至开标时间期间任意日期相应的查询截图）。

供应商名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

法定代表人身份证明书（格式）

法定代表人身份证明书

供应商名称：_____

单位性质：_____

地 址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

系_____（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

供应商名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

法定代表人授权委托书格式：

法定代表人授权委托书

致：_____（采购人全称）_____：

我_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工 _____（姓名）以我方的名义参加_____项目的磋商活动，并代表我方全权办理针对上述项目的磋商、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签名事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

法定代表人 (签字或盖印鉴)：_____

供应商名称（盖公章）：

日期： 年 月 日

履行合同所需设备和专业技术能力承诺函（格式）

致：（采购人全称）

我方（供应商全称）（统一社会信用代码：），郑重承诺：我方已具备履行（采购项目名称），项目编号：合同所必需的设备、专业技术能力及相关人员配置，能够按照采购合同约定的质量、期限、要求完成全部合同义务，不存在任何无法履行合同的情形。

我方承诺，上述承诺真实、有效，如有虚假，自愿取消投标/中选资格，承担由此给贵单位造成的一切损失，并接受相关部门的处罚。

供应商名称：（盖公章）

法定代表人或其授权委托人：（签字或盖印鉴）

年 月 日

中小企业声明函格式：

中小企业声明函（服务）

本公司(联合体)郑重声明,根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定,本公司(联合体)参加(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(竞争性磋商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);

2.(标的名称),属于(竞争性磋商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。

供应商名称(盖公章):

日期: 年 月 日

注:享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)规定的中小企业扶持政策的,采购人、采购代理机构应当随成交结果公开成交供应商的《中小企业声明函》。从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据,无上一年度数据的新成立企业可不填报。

（不属于残疾人福利性单位的不用提供）

残疾人福利性单位声明函

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

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（盖公章）：

日 期：

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告成交结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

供应商符合监狱企业标准的，按《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）要求，提供有效监狱企业声明函。

（不属于监狱企业的不用提供）

监狱企业声明函（格式）

本公司郑重声明，根据《财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，本公司为_____（请填写：监狱）

企业。即本公司同时满足以下条件：

1、我公司为司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

2、我公司参加政府采购活动时，视同小型、微型企业，提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。

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。

企业名称（盖公章）：

日 期： 年 月 日

注：供应商符合监狱标准的，按财库〔2014〕68号的要求，必须应当提供省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件。供谈判小组评审。（如有请提供，原件备查）

成交人的本声明函将在公布采购结果时一同公布，接受社会公众的监督，请供应商根据自己的真实情况出具本声明函。

无重大违法记录声明书格式

无重大违法记录声明书格式

致：（采购人）

我公司参加贵单位组织_____（项目名称）_____项目的磋商活动。我公司在
此郑重声明，我公司参加本项目的政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大
违法记录，符合《中华人民共和国政府采购法》及《中华人民共和国政府采购实
施条例》规定的供应商条件，我公司对此声明负全部法律责任。

特此承诺。

法定代表人或授权代理人(签字或盖印鉴)：_____

供应商名称（盖公章）：_____

日期：____年____月____日

供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函格式：

供应商参加本项目无围标串标行为的承诺函

致：（采购人）

一、我公司承诺无下列相互串通磋商的情形：

1. 不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；或不同供应商报名的IP 地址一致的；
2. 不同供应商委托同一单位或者个人办理磋商事宜；
3. 不同的供应商的响应文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同供应商的响应文件异常一致或磋商报价呈规律性差异；
5. 不同供应商的响应文件相互混淆；
6. 不同供应商的磋商保证金从同一单位或者个人账户转出。

二、我公司承诺无下列恶意串通的情形：

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响应文件或者响应文件；
2. 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改响应文件或者响应文件；
3. 供应商之间协商报价、技术方案等响应文件或者响应文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 供应商之间事先约定一致抬高或者压低磋商报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位成交，或者事先约定由某一特定供应商成交，然后再参加磋商；
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成交；
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，为谋求特定供应商成交或者排斥其他供应商的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

法定代表人或授权代理人(签字或盖印鉴)：_____

供应商名称（盖公章）：_____

日期：____年__月__日

供应商直接控股股东信息表

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

注：

1. 直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。

2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。

3. 供应商不存在直接控股股东的，则在“直接控股股东名称”填“无”。

法定代表人（负责人或自然人）或者委托代理人：_____（签字或盖印鉴）

供应商名称（盖公章）：_____

年 月 日

供应商直接管理关系信息表

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

注：

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

法定代表人（负责人或自然人）或者委托代理人：_____（签字或盖印鉴）

供应商名称（盖公章）：_____

年 月 日

封面

响 应 文 件

报价文件

项目名称：_____

项目编号：_____

供应商名称（盖公章）：_____

供应商地址：_____

日期： 年 月 日（响应文件递交日期）

目 录

(需编制页码，序号等格式可自行调节)

- (1) 响应函
- (2) 磋商报价表
- (3) 技术、商务条款要求偏离表
- (4) 供应商认为需要提供的其他材料。

响 应 函 （ 格 式 ）

致：（采购人名称）_____

根据贵方_____（项目名称）项目磋商文件，项目编号 _____，签字代表_____（姓名）经正式授权并代表供应商 _____（磋商单位名称），提交响应文件。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1. 本项目采购需求为：_____（填写公告里面的简要规格描述或项目基本概况介绍、用途）。

2. 我方承诺合同履行期限：_____。

3. 我方承诺已具备磋商文件规定的供应商资格条件。

4. 我方已详细审核磋商文件，包括修改文件（如有的话）和有关附件，将自行承担因对全部磋商文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

5. 响应文件有效期为响应文件递交截止之日起 60 天。

6. 如我方成交：

（1）我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内与采购人签订合同。

（2）我方承诺按照磋商文件规定递交履约担保。

（3）我方承诺本响应文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，按磋商文件及政府采购法律、法规的规定履行合同约定责任和义务。

与本磋商有关的正式通讯地址如下：

地址：_____

邮编：_____

电话、传真：

开户名称：_____

开户银行：_____

账号：_____

供应商名称（盖公章）：_____

法定代表人或委托代理人（签字或盖印鉴）：_____

日期：_____

注：1. 未按照本响应函（格式）要求填报的响应函将被视为非实质性响应磋商要求，从而导致该磋商被拒绝。

2. 响应函须由法定代表人或委托代理人签字并加盖供应商公章。

磋商报价表（格式）

项目名称：

项目编号：

序号	标的名称	磋商报价（下浮系数）	合同履约期限	备注
一	来宾市公安局兴宾分局机关食堂食材配送服务采购项目	_____ %	两年，具体以签订合同时间为准。	

注：

1、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或者由法定代表人或授权委托人签字，否则其磋商作无效标处理。

2、磋商报价包括完成所有服务内容费用，即完成所有服务内容所涉及的人工费、材料费、管理费、设备、劳务、维护、保险、利润及税金、管理政策性规定费用等相关的费用及不可预见性费用。

供应商名称（盖公章）：_____

法定代表人或委托代理人（签字或盖印鉴）：_____

日期： 年 月 日

技术、商务条款要求偏离表（格 式）

技术条款要求偏离表

序号	服务名称	竞争性磋商文件第三章 项目采购需求中技术要求中“服务内容及要求”	磋商响应	偏离说明

注：

1.说明：应对照竞争性磋商文件“第三章 项目采购需求”中的技术条款要求逐条实质性响应，并作出偏离说明。

2.“服务内容及要求”中的（一）牛肉、猪肉、（二）鸡、鸭、（三）水产、豆制品、（四）蔬菜类、（五）干杂货类具体要求，需自行增加“磋商响应、偏离说明”栏进行编制。

3.供应商应根据自身的承诺，对照竞争性磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

供应商名称（盖公章）：_____

法定代表人或委托代理人（签字或盖印鉴）：_____

日期： 年 月 日

商务条款要求偏离表

序号	项目	竞争性磋商文件第三章 项目采购需求中商务要求	供应商的承诺	偏离说明
1	服务期限及服务 地点 付款方式、时间 、条件			
2	报价要求			
3	原材料供货要求			
4	履约保证金			
6	其他要求			

注：

1.说明：应对照竞争性磋商文件“第三章 项目采购需求 ”中的商务条款要求逐条实质性响应，并作出偏离说明。

2.供应商应根据自身的承诺，对照竞争性磋商文件要求在“偏离说明 ”中注明“正偏离 ”、“负偏离 ”或者“无偏离 ”。既不属于“正偏离 ”也不属于“负偏离 ”即为“无偏离 ”。

供应商名称（盖公章）：_____

法定代表人或委托代理人（签字或盖印鉴）：_____

日期： 年 月 日

封面

响 应 文 件

商务技术文件

项目名称：_____

项目编号：_____

供应商名称（盖公章）：_____

供应商地址：_____

日期： 年 月 日（响应文件递交日期）

目 录

（需编制页码，序号等格式可自行调节）

- （1）商务文件（可根据评标办法自行提供）
- （2）拟投入的技术力量
- （3）项目技术方案
- （4）供应商认为需要提供的其他材料。

1.商务文件（可根据评标办法自行提供）

2.拟投入的技术力量

1) 现场负责人简历表

姓 名		性别		年龄		
职 务		职称		学历		
所学专业		从事相关工作年限			证书号	
获得的荣誉或奖项情况						

附：相关资格荣誉证书（如有）

2) 项目实施其他人员表

序号	姓 名	性别	职务	职称	学历	现从事专业	获得的荣誉或 奖项情况
...							
...							

附：执业等证书（如有）。

3.项目技术方案

格式自拟

第七章 质疑、投诉证明材料格式

一、质疑函范本

一、质疑供应商基本信息

质疑供应商名称:

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。

二、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
.....

相关供应商名称：
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。