

## 息烽县人民法院食堂食材采购项目需求公示

### 一、采购方式：

公开招标

### 二、预算金额：

90.00 万元

### 三、投标人资格条件：

#### （一）一般资格要求：

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
5. 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；
6. 法律、行政法规规定的其他条件。
7. 落实政府采购政策：本项目为专门面向中小微企业采购

#### （二）特殊资格要求：供应商应具备合法有效的食品经营许可证。

注：本项目 不接受 联合体投标。

### 四、主要采购需求：

种类一：肉类

序号	采购品类	单位	技术参数及质量要求	备注
1	新鲜肉类 (需切好)		符合国家肉类食用标准，提供检验合格报告。 1. 经定点屠宰； 2. 不低于 GB2707-2016 食品安全国家标准； 3. 为供应当天屠宰，不得预冷带冰、注水。感官正常，表皮无病状，肌肉无积血，肉质色泽红润有弹性，应当卫生干净，不得沾染毛发污血或其它污染物，气味正常； 4. 供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的《动物检疫合格证》复印件，每批次均需要提供由具备质量检测的部门出具的肉制品《检测报告》的复印件，对于不符合质量的产品须退货或换	

		<p>货；</p> <p>5. 所供产品应有卫生检疫部门加盖的卫生检疫合格印章或合格证明材料，不得采购冻肉；</p> <p>6. 参数：</p> <p>新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病毒肉。</p> <p>新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。</p> <p>新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。</p> <p>新鲜牛肉、羊肉：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复、切面有光泽及微湿润，极小渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水。</p> <p>其它肉类：根据市场肉类情况调整。</p>	
2	鲜蛋类	<p>符合国家食品安全标准，不低于 GB2749-2015 食品安全国家标准中蛋与蛋制品的标准，提供检验合格报告。</p> <p>1. 优质，产品符合国家食品安全要求，证照齐全，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽，不得来自疫区；</p> <p>2. 采购的蛋类严禁使用违禁药品，无公害、无残药、无激素，蛋大小均匀；</p> <p>3. 无过期食品和临近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二；</p>	
3	水产类	<p>符合国家食品安全标准，达到 GB20941-2016 食品安全国家标准及水产制品生产卫生规范以上标准，提供检验合格报告</p> <p>1. 新鲜、无病毒、不含有害物质；</p>	

		<p>2. 所有鱼虾必须保持鲜活；</p> <p>3. 如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜；</p>	
--	--	---	--

种类二：蔬菜类、水果类

序号	采购品类	单位	技术参数及质量要求	备注
1	蔬菜类		<p>1. 必须提供《农药残留检测报告》，农药合格残留达到 GB/T 19648-2006 以上标准，蔬菜新鲜、无腐烂，所有产品应符合现行国家法定标准；</p> <p>2. 等级标准：不能低于“无公害蔬菜”标准；</p> <p>3. 外观要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味；</p> <p>4. 参数：</p> <p>叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。属同一品种规格，肉质鲜嫩，形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、无烧心焦边、腐烂、明显机械伤等。</p> <p>茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。</p> <p>瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。</p> <p>根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糖心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。</p> <p>薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色，发芽。</p>	

		<p>葱蒜类：包括大葱、分葱、四季葱等。属同一品种规格，允许葱和大蒜的青葱保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去枯叶：可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。—外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常，去除根须，不含土，无虫害；根茎、瓜果类—无虫咬、发芽、发霉现象，成熟度良好、新鲜。产品抽样合格率达98%以上。</p> <p>其他蔬菜类：同以上标准。</p> <p>农药残留物标准：1、百菌清<math>\leq 1\text{mg/kg}</math>；2、倍硫磷<math>\leq 0.05\text{mg/kg}</math>；3、苯丁锡<math>\leq 5\text{mg/kg}</math>；4、草甘膦<math>\leq 0.1\text{mg/kg}</math>；5、除虫脲<math>\leq 1\text{mg/kg}</math>；6、代森锰锌<math>\leq 3\text{mg/kg}</math>(梨果)；7、代森锰锌<math>\leq 5\text{mg/kg}</math>(小粒水果)；8、滴滴涕<math>\leq 0.1\text{mg/kg}</math>；9、敌百虫<math>\leq 0.1\text{mg/kg}</math>；10、毒死蜱<math>\leq 1\text{mg/kg}</math>(梨果)；11、对硫磷为不得检出；12、多菌灵<math>\leq 0.5\text{mg/kg}</math>；13、二嗪磷<math>\leq 0.5\text{mg/kg}</math>；14、氟氰戊菊酯<math>\leq 0.5\text{mg/kg}</math>；15、甲拌磷为不得检出；16、甲萘威<math>\leq 2.5\text{mg/kg}</math>；17、甲霜灵<math>\leq 1\text{mg/kg}</math>(小粒水果)；18、抗蚜威<math>\leq 2.5\text{mg}</math>。</p> <p>不得使用基因工程技术，产品符合绿色食品标准，绿色蔬菜达到A级及以上标准。</p>	
2	配菜类	<p>1. 必须提供《农药残留检测报告》，蔬菜新鲜、无腐烂，所有产品应符合现行国家法定标准，提供检验合格报告；</p> <p>1. 参数</p> <p>葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯萎叶。</p> <p>生姜：肉质坚挺、肥厚，不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫害疤。</p> <p>蒜米：色白、脆嫩、无发芽。</p> <p>蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净。</p> <p>芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。</p> <p>其它配菜类根据市场配菜类情况调整</p>	

			3. 农药残留检测标准：蔬菜的有机磷和氨基甲酸酯类农药进行半定量检测，并提供检测报告。	
3	水果类		<p>符合国家食品安全标准，不低于 GB23200.8-2016 的国家标准，提供检验合格报告。</p> <p>必须色泽鲜艳，外表光滑细腻，有光泽，果肉硬度大，纤维少，质地细，果汁含量、总糖量达标，铁、锌、锰、钙等人体有益的微量元素含量丰富，氨基酸含量较高；中长期贮藏保鲜，应在常温库和恒温库中进行贮藏。</p> <p>水果为新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理规定：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 农药残留不得超过国家规定标准；</li> <li>2. 果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；</li> <li>3. 果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂；</li> </ol>	

种类三：大米、面粉等谷类

序号	采购品类	单位	技术参数及质量要求	备注
1	大米类		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 符合国家食品安全标准，提供大米检验合格报告，不得低于 GB 2761-2017、GB 2762-2017 标准及国家安全标准。</li> <li>大米为优质大米，包装标准：25 公斤 / 件；</li> <li>且为上年度或本年度生产的稻谷，加工不低于国标一级优质等级大米；</li> <li>必须采购取得生产许可的厂家生产的产品。产品符合国家质量标准，执行标准 GB/T 1354 及以上标准，具有“SC”认证；</li> <li>2. 无过期食品和临近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二；</li> </ol>	
2	面粉类		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 符合国家食品安全标准，提供面粉检验合格报告，不低于 GB 2711-2014 食品安全标准面筋制品等相关行业标准。</li> <li>必须采购取得生产许可的厂家生产的产品。产品符合国家质量标准，执行标准 GB/T 8607 及以上标准，具有“SC”认证；</li> </ol>	

			2. 无过期食品和临近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二；	
3	米粉、米皮类		<p>1. 不低于相应的国家食品安全标准，并提供检验合格报告。</p> <p>鲜湿切粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有“SC”认证，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品。</p> <p>鲜湿圆粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有“SC”认证，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品。</p> <p>必须采购取得生产许可的厂家生产的产品。</p> <p>2. 无过期食品和邻近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二；</p>	
4	豆制品类		<p>1. 产品符合国家食品安全要求，不低于 GB 2712-2014 食品安全国家标准中豆制品的标准，提供检验合格报告。</p> <p>新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>水豆腐、干豆腐、油片、油果等；</p> <p>其它豆制类根据市场豆制类情况调整。</p> <p>2. 无过期食品和邻近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二；</p>	
5	面条类		<p>1. 符合符合国家食品安全标准，不低于《挂面》(LS/T 3212-2021)行业标准，提供检验合格报告；</p> <p>提供检验合格报告，必须采购取得生产许可的厂家生产的产品。</p> <p>2. 无过期食品和邻近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二；</p>	
6	腌菜类		<p>符合符合国家食品安全标准，不低于 GB2714-2015 食品安全国家标准中酱腌菜的标准，提供检验合格报告。</p> <p>酸菜：菜帮微白透明，菜叶稍微有些黄，具有浓郁酸香味，有弹性。</p> <p>酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜豆角制作。</p>	

			<p>榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>萝卜干：色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。</p> <p>其它腌菜类根据市场腌菜类情况调整。</p>	
--	--	--	--	--

种类四：食用植物油类

序号	采购 品类	单位	技术参数及质量要求	备注
1	食用 植物 油类		<p>符合国标规范食用植物油《食品安全国家标准植物油（GB2716-2018）》标准，提供检验合格报告。</p> <p>1. 花生、玉米调和油：产品符合 GB/T10292-1998 标准，符合《中华人民共和国食品安全法要求》，不能含有转基因成分，拥有 SC（食品生产许可）。包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。</p> <p>2. 压榨一级花生油：产品符合 GB1534-2003 标准，符合《中华人民共和国食品安全法要求》，不能含有转基因成分，拥有 SC（食品生产许可）。</p> <p>3. 食用二级菜籽油：符合 GB/T1536 标准，非转基因，采用物理压榨工艺；拥有 SC（食品生产许可）。</p> <p>包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。</p> <p>3. 其他食用油根据市场食用油类情况调整。</p> <p>4. 产品质量检测指标：必须符合国家相关标准。</p> <p>5. 无过期食品和邻近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二；</p>	

种类五：调味品类

序号	采购 品类	单位	技术参数及质量要求	备注
1	调味 品类		成品调味品必须采购取得生产许可的厂家生产的产品，且提供产品合格证明，不得低于《食品安全国家标准复合调味料》（GB	

		<p>31644-2018) 及以上标准;</p> <p>1. 无过期食品和邻近保质期食品, 距到期时间不大于保质期的三分之二;</p> <p>2. 主要参数: 生抽: 产品符合国家质量标准, 不得低于 GB 18186 标准, 具有“SC”认证, 质量等级: 一级, 氨基酸态氮含量 <math>\geq 1.0\text{g}/100\text{ml}</math>, 证照齐全; 不含有转基因原材料;</p> <p>老抽: 产品符合国家质量标准, 不得低于 GB 18186 标准, 具有“SC”认证, 质量等级: 一级, 氨基酸态氮含量 <math>\geq 0.70\text{g}/100\text{ml}</math>, 证照齐全; 不含有转基因原材料;</p> <p>盐: 产品符合国家食品安全要求, 具有“SC”食品质量认证标志, 证照齐全, 产品白色, 味咸, 无异味, 无明显的与盐无关的外来异物;</p> <p>醋: 产品符合国家质量标准, 具有“SC”认证, 酿造食醋(水、食用酒精、糯米), 食品添加剂: 冰乙酸、山梨酸钾, 总酸含量不低于 <math>9\text{g}/100\text{ml}</math>, 产品标准号 SB/T10337, 符合 GB2719-2003《食醋卫生标准》要求; 不含有转基因原材料;</p> <p>味精: 产品符合国家质量标准, 具有“SC”认证, 谷氨酸钠 <math>\geq 99\%</math>; 白砂糖: 产品符合国家质量标准, 执行标准号 DB50/T582, 具有“SC”认证, 级别: 一级, 证照齐全;</p> <p>赤砂糖: 产品符合国家质量标准, 证照齐全; 产品标准号: QB/T2343.1, 具有“SC”认证, 级别: 一级, 感官要求: 赤砂糖呈棕红色或黄褐色, 甜而略带糖蜜味, 无明显黑点; 红糖: 产品符合国家质量标准, 证照齐全; 产品标准号: QB/T2343.1, 具有“SC”认证, 级别: 一级, 感官要求: 糖呈棕红色或黄褐色, 甜而略带糖蜜味, 无明显黑点;</p> <p>香鸡鲜粉调味料: 产品符合国家质量标准, 具有“SC”认证, 执行标准 Q/LFF0001S 及以上标准; 不含有转基因原材料;</p>	
--	--	---	--

种类六: 奶制品

序号	采购	单位	技术参数及质量要求	备注
----	----	----	-----------	----

	品类			
1	牛奶类		<p>提供检验合格报告。符合《食品安全国家标准生乳》（GB19301-2010）、《食品安全国家标准灭菌乳》（GB25190-2010）等；生产规范类：《食品安全国家标准乳制品良好生产规范》（GB12693-2010）、《乳制品加工 HACCP 准则》（NY/T1570-2007）等；检测方法：《食品安全国家标准食品微生物学检验乳与乳制品检验》（GB4789.18-2010）。</p> <p>1. 符合国家标准，须提供批次检验合格证明。</p> <p>2. 无过期食品和邻近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二。</p> <p>3. 不得提供饮料型饮品。</p> <p>4. 含钙量高于 120mg/100g。</p>	
2	面包类		<p>符合国家食品安全标准，标准符合 GB7099-2015 食品安全标准糕点、面包，GB8957-2016 食品安全标准糕点、面包卫生规范，GB4706.39-2008 家用和类似用途电器的安全商用电烤炉和烤面包炉的特殊要求等行业标准规范，提供检验合格报告。</p> <p>1. 必须采购取得生产许可的厂家生产的产品，且提供产品合格证明材料。</p> <p>2. 无过期食品和邻近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二。</p> <p>3. 符合国家食品安全标准。</p>	

种类七：干货及厨房用品类

序号	采购品类	单位	技术参数及质量要求	备注
1	干杂类		<p>1. 所有的干杂必须符合国家卫生标准和质量要求，不低于检验样品符合 GB 2762-2017 标准要求；</p> <p>2. 无过期食品和邻近保质期食品，距到期时间不大于保质期的三分之二；</p> <p>3. 参数：</p>	

		<p>花生：质量等级：优质；</p> <p>绿豆：质量等级：优质；</p> <p>黄豆：质量等级：优质；</p> <p>糯米：质量等级：优质；</p> <p>木耳：质地较轻，无杂物；</p> <p>食用木薯淀粉：产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T29343-2012，具有“SC”认证，证照齐全；</p> <p>花椒、胡椒、茴香、桂皮等调料：质量等级：优质；</p> <p>海带、紫菜等：质量等级：优质；</p> <p>5. 其它干杂类根据市场情况调整。</p> <p>6. 至少应检测的项包括：</p> <p>6.1 食品中农药最大残留，食品中致病菌限量，食品添加剂使用标准，食品接触材料及制品用添加剂使用标准，食品营养强化剂使用标准等不得超标；</p> <p>6.2 甲醛含量；</p>	
2	厨房用品类	厨房用品包括：洗涤用品、保鲜膜保鲜袋等厨房必需品。厨房用品应符合采购方需求。	

备注：

- 1、供应商所提供的商品均须在市场上流通。
- 2、所有的产品必须符合相关的食品质量标准。如国家有最新标准的按现行最新标准执行。

## 五、主要商务条款

### （一）付款方式：

1、原则上按每月实际供应数量进行结算，供应商每月5号前应向采购方提交货物清单、原始凭证及等额增值税专用发票，采购方对供应商所提供货物账单进行核查，核查无误后5个工作日内结清上月全部货款。除支付的货款外，采购方不再另行支付其他费用，结算单位为：人民币。（特殊情况及年底财政关账原因，结算时间由双方友好协商）

2、供应商须提供的相关付款凭证或证明材料如下：

(1) 供应商、采购方双方签字（盖章）的供货清单及计划；

(2) 供应商、采购方双方签字（盖章）的临时供货清单及计划；

(3) 供应商向采购方提供经双方确认无误的货款发票；

(4) 每月供应商根据供货清单、货款发票、交接清单等相关证明材料胶装成册交给采购方；

3、付款方式：采用银行转账公对公付款形式。

(二) 送货地点：业主方指定地点。

(三) 供货时间：供货期限自合同签订之日起 1 年。

#### 六、实质性响应条款：

有关本项目的合同标的、数量、质量、交货/服务期、交货/服务地点和方式、验收标准、违约责任和解决争议的方法等都是实质性响应条款。

#### 七、无效标情形：

出现下列情形之一的，投标人递交的投标文件作无效投标处理，该投标人的投标文件不参与评审：

1. 递交的投标文件不完整或未按招标文件要求签署、盖章的；

2. 投标人不具备国家及招标文件规定的资格条件的；

3. 项目接受联合体投标时，投标联合体未提交联合投标协议的；

4. 投标人的报价明显低于其他通过资格性审查的投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明、提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的、或不能按评审专家要求提供说明或证明材料的）；

5. 报价高于招标文件载明的财政预算控制价或者最高限价的；

6. 投标文件未对招标文件的实质性要求和条件作出响应的；

7. 投标/响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；

8. 投标人有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为的；

9. 有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

(1) 不同投标人的投标/响应文件由同一单位或者个人编制；

(2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

(3) 不同投标人的投标/响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

(4) 不同投标人的投标/响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

(5) 不同投标人的投标/响应文件相互混装；

(6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

10. 投标文件未胶装成册的（采用打孔装订、活页夹等方式装订的投标文件作为无效投标处理）；（电子标除外）

11. 未按招标文件的规定交纳保证金的；

12. 投标有效期不满足招标文件要求的；

13. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动；

14. 除单一来源采购项目外，为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不得再参加该采购项目的其他采购活动；

15. 违反政府采购法律法规,足以导致投标文件无效的情形。

## 八、评标办法：

综合评分法

## 九、政府采购政策：

根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库〔2020〕46 号和《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》财库〔2022〕19 号的规定，投标人所投产品（包括货物、服务、工程）属于小型和微型企业的，其价格给予价格扣除，用扣除后的价格参与评审。（中小企业认定的标准以《政府采购促进中小企业发展管理办法》中规定为准，并提供《中小企业声明函》。）中小企业划分标准依照工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部联合下发的《关于印发中小企业划分标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300 号）执行。

根据财库【2014】68 号文的相关规定，监狱企业属于小微企业。

根据财库【2017】141 号文的相关规定，残疾人福利型单位并提供《残疾人福利性单位声明函》的视同为小微企业。

**小型和微型企业价格扣除：**

①评审专家根据《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》财库〔2022〕19号的规定，对小型和微型企业报价给予10%（工程项目为3%）的价格扣除，用扣除后的价格参与评审。

②小型和微型企业享受价格扣除须提供：《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的《中小企业声明函》。

③项目接受联合体投标或分包情况，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，对联合体或者大中型企业的报价给予4%（工程项目为1%）的扣除。（投标人提供联合协议或分包意向协议等证明材料）

**注：**1. 在货物采购项目中，货物由中小企业制造（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）的，可享受中小企业扶持政策。如果一个采购项目或采购包含有多个采购标底的，则每个采购标的均应由中小企业制造。在采购项目或者采购包中，大型企业提供的所有采购标的均为小微企业制造的，可享受价格评审优惠政策。

2. 享受中小企业扶持政策的投标人应当满足下列条件：在货物采购项目中，货物应当由中小企业制造，不对其中涉及的服务的承接商作出要求。

3. 专门面向中小企业采购的项目不再执行价格扣减政策。

**温馨提示：**投标人对列入投标文件中的《中小企业声明函》真实性负责，《中小企业声明函》内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标。在实际操作中，投标人希望获得《办法》规定政策支持的，应从制造商处获得充分、准确的信息。对相关制造商信息了解不充分，或者不能确定相关信息真实、准确的，不建议出具《中小企业声明函》。

**特别说明：**本公示内容仅为采购人对本项目的需求公示，具体内容以最终上传至公共资源交易中心的招标文件为准！