

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

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

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。本项目凡标注“▲”的条款或要求不响应或不满足的，投标文件即作无效处理。

3. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，否则将作无效响应处理。对于技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，否则将视为无效技术支持资料。

4. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

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

6. 本项目采购需求表中要求提供的证明文件材料或承诺书，请在《技术要求偏离表》或《商务要求偏离表》中应答时，注明相关文件材料或承诺书放置的页码。

7. 所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。

8. 本项目的所属行业为：批发业。

9. 本项目采购的为食品，故不在《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》的适用范围。

序号	标的名称	数量及单位	技术要求及需求
1	防城海关食堂食材	1项	一、项目内容 本次招标拟采购 1 名中标供应商，负责采购人食堂食材供应、加工、包装、运输及售后等配送服务。供应品类包括：肉类、蛋类、蔬菜瓜果类、禽类、水产品（冷藏、冷冻、冰鲜、时令）、农副产品、

	配 送 服 务	半成品、方便食品（含熟食）等，具体以实际需求机构实际采购需求为准。 ▲二、经营场地要求 供应商须具备固定的经营及冷链仓储场地，投标文件中须提供产权证明或租赁协议复印件加盖投标人公章；投标时未落实的，须提供加盖公章的承诺书，承诺在中标通知书发出后 20 日内落实符合要求的场地并向采购人提交证明材料，否则视为放弃中标资格。 ▲三、送货要求 1、一般供货要求：前一日 20：00 前由采购人下单选定次日食材需求，供应商于次日 8：30 前配送当天中、晚餐和次日早餐食材到采购人指定地点。采购人根据需要，可调整配送时间，并书面通知中标人；对于有时间要求的生鲜早餐食材，供应商于当日 06：30 前配送到位。 2、紧急供货要求：供应商在收到采购人发出紧急供货通知后，最迟应在 1 小时内完成当次现场供货。 3、供应商拟投入本项目的配送团队人员至少包含但不限于：项目专职负责人 2 人；配送专员 3 人。团队工作人员应按相应规定持有健康证（全员），要求品行端正、职业素质好。 4、供应商应有专业的运输工具（如个别新鲜产品需冷链配送车辆）。 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和专用的运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、箱体和顶，应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。 对送货车辆、储菜箱应有定期消毒制度，避免在运输过程中导致交叉感染，防止所需食材出现安全性问题；送货车辆应保持清洁，食品堆放有序，避免造成食品的交叉污染，如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档记录。 5.供应商不能以任何理由推托配送任务，一旦影响到采购方工作的正常运转，将按 5000 元/次扣除货款，造成经济损失按实际情况由供应商赔偿。如遇突发情况可提前 1 小时与采购方联系人电话沟通。 ▲四、供货质量及品质方面要求 供应商须确保食品质量检验合格、新鲜卫生、符合国家食品安全和卫生标准，积极配合采购人实施监督。 食材质量及品质方面要求如下： （1）供应商应提供每日所供应食材产品（新鲜肉类、蔬菜水果等）的检验报告（含快速检验报告）等。
--	------------	--

			(2) 所提供的食材（包括但不限于：肉类、蛋类、蔬菜瓜果、奶类、禽类、水产品、冷藏冷冻制品、副食、半成品、调味品、预包装食品等食品）均应符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物防疫法》等法律法规及现行食品安全国家标准（GB）全部规定的要求，保证安全卫生，具有相应的色、香、味等感官性状； (3) 肉类应保证来源于政府指定的定点屠宰机构，为当日屠宰的新鲜肉品，提供政府检疫部门出具的检疫合格证明，且必须保证较好的色泽和新鲜度，不得有变质、异味等现象；禽类保持整体完整，具有产品应有的色泽，身体饱满结实，无腐烂，无异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象，无正常视力可见外来异物。 (4) 蔬菜瓜果的品质要求：新鲜度较高，处于收获的最佳期，形态、色泽、含水量正常，无腐烂变质、脱水现象。蔬菜须保证每日新鲜，品种、质量等符合项目的实际需求机构要求，产品符合国家食品卫生安全相关规定，并提供农药残留检测报告；应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、烂叶或异味，不存在泥沙和异物。不得提供转基因产品。 (5) 水产品及水果类应在保质期范围内无霉变、腐败，并保持良好的外观。 (6) 蛋类应新鲜、清洁、蛋壳完整无裂缝、无霉点，蛋黄完整不散黄，无异味、无变质，来源可追溯。不得提供变质、散黄、发霉的蛋品； (7) 冷藏冷冻制品、半成品、方便食品应符合国家食品安全标准，储存条件需满足产品标注的冷藏冷冻要求，无解冻后复冻现象，包装完好、无破损、无破袋、无漏液，标识清晰、在保质期内；冻畜类应色泽均匀，无血污、碎肉、碎骨等现象，解冻后色泽和味道正常；冻禽类应外观滋润，无残羽、血污、伤斑等，解冻后色泽和味道正常；冰鲜鱼应鱼皮完整，鳞片有光泽，鱼鳃鲜红无异味，肉质紧实有弹性。半成品需明确加工工艺与保质期，不得供应来源不明、无标签或标签不规范的产品； (8) 农副产品、调味品等应由正规厂家供货，相关证件齐全，符合国家食品卫生标准，内外包装完整，无假冒伪劣、变质等，不得供应超保质期或临近过期产品； (9) 所配送食材的品种、规格、质量、数量与实际采购需求相符； (10) 配送使用的送货载体（装、放、运）不得含有污染和潜在污染，需袋装的食材，应使用食品级包装袋。
--	--	--	--

		五、食品安全要求及责任 1. 供应商保证所配送食品均符合国家有关规定及采购文件相关要求,具备符合食品安全要求及满足采购配送、食品留样需要的设施设备。 ▲2. 供应商必须对配送的货物进行留样。严格执行食品留样制度及放置条件、冷藏时间要求(48 小时)、留样数量要求(125 克),并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台账记录,留样地点备案采购人并有监控设施。采购人可另行在各食堂分别设置留样点。 ▲3. 供应商提供的产品必须是符合国家标准要求的,禁止供应来源不明、无生产厂家、无生产日期、无质量合格证的三无产品。供应商具备相应的食材质量管控能力,供应商在提供每日所供应食材产品的检验报告(含快速检验报告)外,每月需要配合采购人随机抽取不少于 3 批次,每批次不少于 10 种食材的样品,按采购人指定的检验检测项目,送至由双方协商确定的、具备 CMA 资质的实验室(具体检测机构由采购人指定)开展检验检测,所需经费由供应商承担,检测结果报采购人备案。食材检测结果不合格的,采购人可作相应处罚,并视情况通报市场监督管理部门。 ▲4. 供应商提供的食品质量存在问题(检测结果不合格等)或售后服务不符合本合同约定的,采购方可以向供应商要求按 5000 元/次赔偿,赔偿金额从货款中扣除,如果造成更严重经济损失的按实际情况由供应商赔偿。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故,依法追究供应商责任,并取消中标人配送资格。 ▲5. 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定,所提供的产品是合格安全的产品,一经发现供应以下食品到达采购人指定的交付地点,采购人有权依法解除合同,供应商并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性状异常,对人体健康有害的; (2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有害的; (3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的; (4) 未经动物检疫部门检验、检疫或经检验、检疫不合格的肉类及其制品; (5) 掺假、掺杂、伪造,影响安全、卫生的;
--	--	--

		(6) 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； (7) 超过保质期限的； (8) 供应来源不明、无生产厂家、无生产日期、无质量合格证的三无产品的； (9) 其他不符合食品卫生标准的情形。 ▲六、人员配备要求 1. 项目专职负责人不少于 2 人，大学专科以上学历，三年以上食品行业工作经历，身体健康，无禁止从事食品行业的传染性疾病；配送专员不少于 3 人，身体健康，无禁止从事食品行业的传染性疾病。专职负责人仅负责订单对接、售后协调、配合采购人双人验收，无定价、独立验收、资金结算权限，非配送时段不得进入后厨、库房、财务办公室。 2. 本项目所有固定从业人员、新更换上岗人员，均须提供学历证（如有要求），社保缴纳证明材料，社保证明须真实有效，健康证复印件。任意一名工作人员调整，中标人须提前 7 - 15 个工作日提交书面申请，经采购人审核同意后方可更换，严禁私自换人、顶岗、缺岗。
一、商务要求		
▲合同签订时间	中标通知书发出后 30 日内签订正式合同。	
▲合同履行期限及地点	1. 合同履行期限：自签订合同之日起 2 年，合同根据供应商服务质量和考核（附件 1 月度考核表）情况 1 年 1 签。第 2 年在采购人预算情况允许，且第 1 年前 10 个月供应商考核全部合格且优秀达 7 次以上(含 7 次)的前提下，可以按本次采购成交条件续签第 2 年合同。分批次供货，按采购人采购计划规定的时间供货。 2. 交付地点：采购人指定的食堂地点（含港口区大院食堂（地址：防城港市港口区四川路 130 号）、广场食堂（地址：港口区广场环路与北部湾大道辅路交叉口东 180 米）、兴港食堂（地址：港口区兴港大道 91 号）、分局食堂（地址：港口区彩虹街 6 号）；企沙办事处食堂（地址：企沙镇德城大道生活区办公大院））。	
▲付款方式	采购人按月与中标人结算合同款项，由中华人民共和国防城海关牵头，根据中华人民共和国防城海关和防城海关综合技术服务中心的资金状况，次月开始安排支付上月款项，支付时间为中标人配合完成月度考核且提供完整合法的结算单据后 15 个工作日内。每笔款项均以转账方式支付，中标人凭以下资料与采购人进行结算：中标人开具的合法税务发票；双方签字确认的	

	送货清单（送货清单上有品名、数量、单价和金额）。 每次转账前，中标人应提供相同金额的正式发票，否则采购人有权拒绝付款，且不承担逾期付款的违约责任，因此产生的一切不利后果由中标人承担。 因财政集中支付延误时间不计算在内，中标人提交付款单据延迟、缺失及账户信息错误的，采购人有权相应顺延付款期限，且采购人不承担延误付款责任。
▲报价要求	报价必须含以下部分，包括： （1）报价应当包含满足本次项目全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物的价格、运输（含保险）、安装（如有）、检验、技术服务、人员薪资、税费等所有费用。 （2）本项目按照下浮系数进行结算，实际结算价格=各类食材核定价×（1-下浮系数）×当月实际供货量。报价有效范围 $0\% \leq \text{下浮系数} < 100\%$ 内，超出有效报价范围的视为无效报价，无效报价相应无效。 （3）供应商应向采购人提供中标折扣，采购人凭中标折扣计算食材货款。供应商每月定价前向采购人提交一次供应食材报价，采购人每月组织询价，根据询价结果与供应商提交食材报价进行比对，按二者最低价作为基准价，乘以（1-供应商中标下浮系数）作为结算价。合同执行期内，不论中标供应商供应货物的来源何地均按中标下浮系数结算，中标下浮系数合同期内不作调整。 （4）定价周期：以每月为一个周期，每月最后 5 个工作日为定价日，每次定价有效期为定价次日起至下个月定价日。其中，水产品与水果实行时令价与冰鲜价、养殖价与捕捞价（水产品）四价制度，原则上采用月定价，采购人可根据需要实施周定价，由采购人通知供应商实施周定价的开始时间和结束时间，按周组织询价、根据询价情况与供应商实施周定价。 （5）各类食材核定价：以采购人单独或联合供应商组成的食材询价小组的询价价格为准。 询价价格根据防城港市港口区金海市场、德城商贸中心、采珠市场、辉龙海鲜市场、碧海紫金城市场、海珍市场、企沙海港市场、企沙渔港 1 号海鲜市场、八爪渔城市厨房农贸市场等（特价除外）至少两个市场任选三家摊位的均价（含配送及服务的价格）制定，不得高于物价市场指导价；如采购商品在以上市场无销售的，可参照天猫、京东商城的价格。肉类需区分各部位价格（猪肉包括但不限于五花肉、前腿肉、后腿肉、排骨、里脊、腱子肉等，牛肉包括但不限于牛腱子、牛里脊、牛肋条、牛上脑、牛腿肉等，羊肉包括但不限于羊排、羊腿肉、羊里脊、羊蝎子等），各部位价格需单独列明，清晰明确，不得笼统报价，报价需真实反映对应部位市场合理价格，严禁哄

	抬某一部位价格弥补其他部位差价；若经查实，肉类非当日宰杀，属于隔夜或冷冻后解冻冒充当日新鲜肉品，采购人除全部退货外，有权立即出具《整改通知单》，对中标供应商处以该批次肉类货款 3 倍的罚款，累计出现 2 次及以上该类情况，采购人有权依法解除合同，中标供应商承担由此造成的全部经济损失、法律责任及采购人因此可能产生的诉讼相关全部费用。 水产品及水果类实行冰鲜价与时令价、养殖价与捕捞价（水产品）四价管理，原则上实施月定价，采购可根据需要实施周定价。由采购人通知供应商实施周定价的开始时间和结束时间。在周定价实施期间，供应商每周提供一次报价由采购人最终确定结算价格，采购人视情况可随时对时令水产品 & 水果类组织市场询价，对比供应商报价与市场询价结果，作为周价格调整及月度考评的依据。供应商须配合采购人组织市场询价。 冰鲜水产品按当日冰鲜市场公允价报价，时令水产品（如当季鲜活海产、河鲜等）按当季时令市场价格报价，报价需明确标注冰鲜/时令、养殖/捕捞属性，时令价需结合防城港市港口区金海市场、德城商贸中心、采珠市场、辉龙海鲜市场、碧海紫金城市场、海珍市场、企沙海港市场、企沙渔港 1 号海鲜市场、八爪渔城市厨房农贸市场等本地各大农贸市场时令水产品价格波动规律合理确定，不得超出同期上述农贸市场同类时令水产品最高价。若水产品因时令原因出现价格变动，供应商需提前 1 个工作日书面告知采购人，说明变动原因及依据，经采购人核实确认后调整价格；若供应商未按要求标注价格属性、虚报报价或未提前告知价格变动，采购人有权出具《整改通知单》，责令限期整改，逾期未整改或整改不合格、拒不整改且情节严重的，采购人有权解除合同，中标供应商需承担由此造成的全部损失及可能产生的诉讼相关费用。 （6）对价格变动较大的，应做价格调查予以核实，价格变动超过平常价格 20% 以上，供应商应申请采购人做价格调查，以防城港市港口区金海市场、德城商贸中心、采珠市场、辉龙海鲜市场、碧海紫金城市场、海珍市场、企沙海港市场、企沙渔港 1 号海鲜市场、八爪渔城市厨房农贸市场等各大农贸市场最高价为限，调查后发现供应商无正当理由提价的，采购人有权出具《整改通知单》，责令其限期调整价格并退还差价；若供应商拒不整改或逾期整改不合格，采购人有权取消供应商供货资格，并依法解除合同，由此造成的经济损失由供应商承担，若因此引发诉讼，供应商需全额承担采购人全部诉讼相关费用。肉类各部位价格（含猪肉、牛肉、羊肉）、水产品冰鲜价及时令价的变动，均纳入本次价格变动核查范围。时令水产品 & 水果类结合询价结果，若单次询价对比价格变动超过平常价格 20% 以上，立即开展价格调查；单独某一部位肉类价格、某一类水产品（冰鲜/时令）价格变动超过平常价格 20% 以上的，均需按本条规定开展价格调查。
--	--

	(7) 本次采购预算金额为 800 万元（其中中华人民共和国防城海关 720 万元；防城海关综合技术服务中心 80 万元）。合同签订后，按照成交金额的优惠比例，由中华人民共和国防城海关和防城海关综合技术服务中心分别向中标人支付。
验收标准	验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。满足采购人采购需求关于供货质量及品质方面要求。 验收方法： ▲1. 产品的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人相关验收人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，采购人可当即拒收，供应商需在 1 小时内更换成合格产品。供应商的食品质量存在问题或售后服务不符合要求的，造成经济损失按实际情况由供应商赔偿。 ▲2. 验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查并记录。验收结束后，验收人员在送货单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。 ▲3. 供应商同时提供当日所供应食材产品的检验报告（含快速检验报告）。 ▲4. 验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。
其他要求	▲（一） 中标人负责所供食材的售后服务，按照国家“三包”规定。如出现质量问题，负责退换货。 ▲（二） 综合考评：每月采购人对供应商食材价格、质量、响应能力等方面进行综合考评，考评结果作为评价供应商实力依据，如供应商服务不符合采购要求，采购人发出整改通知书，供应商整改后仍不符合采购人要求，甚至造成采购人食堂不能正常开餐的，采购人有权解除合同。 ▲（三） 其他配送要求： 供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，且不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收，且供应商承担相应的经济赔偿。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。 ▲（四） 售后服务要求： 1、所供食材必须符合《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物防疫法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关法律法规要求。 2、 确保质量检验合格、新鲜卫生、符合国家食品安全和卫生标准，积极配合实际需求机构实施监督。

	3、 所有食材各项质量技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 4、 所有食材指标要符合国家强制性标准要求及国家有关部委发布的相关标准或技术规范要求。 5、 加强对从业人员食品安全知识培训和考核，建立并执行从业人员健康检查制度和健康档案制度，为员工办理《食品安全培训合格证》和《健康证》。 （五）其他 ▲1、投标人提供的货物必须是具有合法销售途径的、完整、新鲜合格产品。货物的技术质量必须符合中华人民共和国农产品质量安全法等有关规定。 ▲2、交货验收必须由采购人和供应商共同进行，采购人如认为有需要的，可委托相关检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响采购人实施进度的将追究相关责任，抽检所产生的费用全部由供应商负责。 ▲3、供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任，供应商必须在投标文件中单独提供承诺函，并由法定代表人（负责人）签字并加盖单位公章（格式自拟）。 ▲4、及时落实采购人安排的食材突击供应任务。 ▲5、退出机制：供应商在服务期内出现下列情况之一者，采购人有权解除合同： 1）供应商有分包或转包行为的。 2）未按相关法律法规和合同约定建立相应管理制度或执行制度不强，管理不到位，被相关行政部门处罚且限期整改不到位的。 3）违规采购、销售有害食品，危害采购人人员健康，造成严重后果的；发生就餐人员食物中毒，造成严重后果的。 4）在服务中因管理不到位，配送时效差，配送食材质量差，或不遵守价格管理规定，不配合询价定价工作，定价周期内擅自抬高食材价格，严重影响采购人供餐服务工作，经限期整改不到位的。 5）其它严重违规、违约行为的。 6、针对检测能力，投标人需要具有相应的技术人员，技术人员具备相应的能力证书或职称。 7、中标人可以提供线上下单服务。 8、 供应商可以根据项目要求，在投标文件中提供包括但不限于：配送方案、食材安全措施、应急预案、售后服务方案、管理制度方案等。 9、投标人与其他参加本项目供应商的投标文件的差错相同 2 处或雷同 3
--	---

	处以上的投标无效。
二、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）投标人的履约能力要求	
政策性加分条件	见本采购文件第四章“评标方法及评标标准”。
质量管理体系要求	如有，请于投标文件中自行提供。
业绩要求	如有，请于投标文件中自行提供。
（二）进口产品及核心产品说明	
本项目为服务类项目，不设进口产品、核心产品。	

附件 1:

防城海关职工食堂食材配送公司月度考核表（月）

食堂:

考核日期: 年 月 日

被考核方（盖章）:

考核方（签字/盖章）:

序号	考核大类	考核要素与评估标准	扣分标准	备注
1	一、配送时效与履约能力	1. 常规配送时效: 前一日 20:00 前采购人下单的次日食材, 需在次日 8:30 前送达; 生鲜早餐食材需在当日 06:30 前送达	按时送达不扣分; 不准时送达每次扣 5 分	
2		2. 紧急配送响应: 收到采购人紧急供货通知后, 需最迟 1 小时内完成现场供货	按时送达不扣分; 超时半小时内送达每次扣 3 分; 超时半小时以上每次扣 10 分; 因配送不及时影响食堂正常开餐的, 每次扣 20 分	
3		3. 配送配合度: 按采购人调整的配送时间、地点、数量、品种要求准时送货, 不得随意变更	配合执行不扣分; 无正当理由不配合调整每次扣 3 分; 随意变更配送内容未提前书面申请并经采购人同意的, 每次扣 5 分。供应商不能以任何理由推托配送任务, 一旦影响到采购方工作的正常运转, 将按 5000 元/次扣除货款并扣 10 分, 造成经济损失按实际情况由供应商赔偿。如遇突发情况可提前 1 小时与采购方联系人电话沟通。	
4	二、食材重量与数量合规	1. 足斤足两: 送货无短斤缺两现象	无短缺不扣分; 份量短缺达到该类食材配送总量 2% 以上, 每发现一次扣 2 分; 短缺超过 5% 的, 每发现一次扣 5 分	
5		2. 数量匹配: 配送食材与采购清单品名、数量、规格完全一致	完全匹配不扣分; 出现差错 1 次扣 1 分; 因数量差错影响食堂开餐的, 每次扣 5 分	
6	三、应标资质与人员管理	1. 场地与车辆: 经营场地、冷链仓储场地、配送车辆与投标文件一致, 符合要求	符合要求不扣分; 与应标信息不符且未经采购人同意变更的, 每发现一项一次扣 3 分; 无合规冷链配送车辆导致食材变质的, 每次扣 10 分	

7		2. 人员配备：项目专职负责人不少于 2 人，配送专员不少于 3 人，全员持有有效健康证	符合要求不扣分；人员数量不足，每缺 1 人扣 6 分；无有效健康证上岗，每人次扣 6 分；新更换人员未提供健康证、社保证明的，每人次扣 10 分	
8		3. 人员资质： 专职 负责人需具备大专以上学历、三年以上食品行业工作经历，全员无传染性疾病	符合要求不扣分；负责人资质不符合要求扣 10 分；发现从业人员有禁止从事食品行业的传染性疾病，每人次扣 20 分	
9		4. 人员社保：月度需提交所有从业人员社保缴纳证明。任意一名工作人员调整，乙方须提前 7 - 15 个工作日提交书面申请，经采购人审核同意后方可更换，严禁私自换人、顶岗、缺岗。	按时提交不扣分；未按时提交，每缺 1 人扣 10 分；社保证明虚假的，扣 20 分；未按要求提前书面通知的，每一人次扣 10 分；发现换人、顶岗、缺岗的，每一人次扣 10 分。	
10	四、食材价格合规与管理	1. 报价及时性：每月定价前按时提交供应食材报价清单，配合采购人询价工作	按时提交并配合不扣分；超时限响应报价需求每次扣 2 分；不配合询价工作、不接受询价结果的，每次扣 5 分	
11		2. 价格合理性：食材结算价格不得高于定点询价市场平均价格，肉类各部位、水产品冰鲜/时令价需单独明确标注	价格符合要求不扣分；每发现一种食材价格高于市场均价 或市场监管局等政府部门每日价格发布或采购人组织询价最高价的 扣 2 分；肉类/水产品报价未按要求单独标注、属性标注错误的，每类扣 3 分	
12		3. 价格变动管理：价格变动超过平常价格 20%以上需提前 1 个工作日书面告知并提供依据，经采购人核实确认	按要求执行不扣分；无正当理由擅自提价的，每次扣 10 分；未提前告知价格变动的，每次扣 5 分；拒不调整违规价格的，当月考核直接扣 20 分	
13		4. 四价制度执行：水产品与水果实行时令价与冰鲜价、养殖价与捕捞价（水产品）四价管理，周定价期间每周提供报价，接受采购人随时询价	按要求执行不扣分；未每周提供报价每次扣 3 分；虚报报价、未标注价格属性的，每次扣 5 分；情节严重的，当月扣 15-20 分	
14	五、服务规范与配合度	1. 配送服务规范：配送人员工作认真、服务热情，装卸文明，按要求将食材装卸到指定位置	符合要求不扣分；野蛮运装、与食堂人员无正当理由争执，每次扣 2 分；不按要求装卸到指定位置，每次扣 1 分	

15		2. 问题整改响应：对采购人提出的意见、问题整改要求，及时响应并整改到位	及时响应并整改到位不扣分；响应不及时、整改质量一般，每次扣 1 分；不响应、不整改，每次扣 2 分；整改后仍不符合要求的，每次扣 5 分	
16		3. 食品安全培训：定期对从业人员开展食品安全知识培训和考核，建立培训档案 4. 专职负责人认真做好订单对接、售后协调、配合甲方双人验收；非配送时段不进入后厨、库房、财务办公室。	按要求执行不扣分；未开展培训、无培训档案的，每次扣 5 分 未认真做好订单对接、售后协调、配合甲方双人验收，发现一次扣 5 分；非配送时段进入后厨、库房、财务办公室，发现一次扣 5 分。	
17	六、单据与结算合规	1. 送货单规范：送货清单页面清晰，项目齐全，品名、价格、数量准确，打印清晰完整	符合要求不扣分；单据模糊、不齐全，每次扣 1 分；送货单每疏漏一项扣 1 分	
18		2. 结算单据合规：按要求提供完整合法的结算单据，包括双方签字确认的送货清单、合法税务发票	符合要求不扣分；未提供完整结算单据，每次扣 2 分；发票不合规导致无法付款的，每次扣 5 分	
19	七、食材质量与安全管控	1. 食材通用质量要求：所有食材符合《食品安全法》等国家法律法规要求，无变质、异味、异物，具有正常色、香、味	符合要求不扣分；每发现 1 次不合格扣 2 分；出现感官性状异常、对人体健康有害的食材，每次扣 20 分	
20		2. 肉类食材要求：肉类来源于政府指定定点屠宰机构，为当日屠宰新鲜肉品，提供检疫合格证明；不得使用隔夜肉、冷冻肉冒充新鲜肉	符合要求不扣分；无检疫合格证明，每批次扣 10 分；使用隔夜/冷冻肉冒充新鲜肉，除全部退货外，每次扣该批次货款 3 倍违约金，当月考核直接不合格。	
21		3. 蔬菜瓜果要求：新鲜无腐烂、无黄叶烂叶、无泥沙异物，提供农药残留检测报告，不得提供转基因产品	符合要求不扣分；每发现 1 次不新鲜、有腐烂/泥沙扣 2 分；未提供农药残留检测报告每次扣 5 分；发现转基因产品，每次扣 10 分	

22	4. 水产品、蛋类、预包装食品要求：水产品新鲜无异味、肉质紧实；蛋类新鲜完整无裂缝、不散黄；预包装食品包装完好、在保质期内，无解冻复冻现象	符合要求不扣分；每发现 1 次不新鲜、有异味/变质扣 5 分；预包装食品过期、包装破损，每发现 1 次扣 10 分；无解冻复冻现象，发现 1 次扣 5 分	
23	5. 鸡肉 基础要求（每项达标得 1 分，不达标不得分） 外观：表皮有光泽，呈淡粉色或乳白色，无淤血、斑点。 质地：按压后快速回弹，肉质紧实不发黏。 气味：无腥臭味、异味，仅存新鲜肉香。 新鲜度：冷链配送温度 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ，生产日期距收货日 ≤ 3 天。	扣分项（仅在基础要求不达标时扣分） 外观：表皮发暗、有少量淤血，扣 1 分；有明显斑点、淤血，扣 3 分。 质地：按压回弹慢、肉质松散，扣 2 分；肉质发黏，扣 3 分。 气味：有轻微腥味，扣 1 分；有腥臭味、异味，扣 2 分。 规格：重量 / 部位与订单负偏差 2%-5%，扣 2 分；负偏差超 5% 或部位错误，扣 5 分。	
24	6. 鸭肉 基础要求（每项达标得 1 分，不达标不得分） 外观：表皮白净或淡黄色、有光泽，无残留绒毛、血污。 质地：肉质紧实有弹性，鸭皮无肥厚油腻感。 气味：无腥臊味，有正常鸭肉清香。 新鲜度：冷链配送，无解冻后复冻痕迹。	扣分项（仅在基础要求不达标时扣分） 外观：表皮暗沉、有残留绒毛，扣 2 分；有血污，扣 3 分。 质地：肉质松软、鸭皮肥厚油腻，扣 2 分；肉质无弹性，扣 3 分。 气味：有轻微腥臊味，扣 1 分；腥臊味明显，扣 2 分。 新鲜度：有复冻痕迹，扣 2 分。 规格：重量/部位与订单负偏差 2%-5%，扣 2 分；负偏差超 5% 或部位错误，扣 5 分。	

25	7. 鱼类（淡水鱼/海水鱼） 基础评分项（每项达标得 1 分，不达标不得分） 外观：鱼眼清澈饱满、角膜透明，鳃丝鲜红无黏液，鱼体完整无破损。 质地：鱼身有弹性，按压后凹陷快速回弹，鱼肉紧实不松散、无离刺现象。 气味：散发淡水鱼 / 海水鱼特有的自然腥味，无腐臭、酸败等异味。 新鲜度：活鱼现杀需当日送达；冰鲜鱼生产日期距收货日≤ 2 天，冷链全程温度$\leq 4^{\circ}\text{C}$。	扣分项（仅在基础要求不达标时扣分） 外观问题：鱼眼轻微浑浊、鳃丝暗红，扣 1 分；鱼眼浑浊凹陷、鳃丝发黑或有黏液，扣 3 分。 质地问题：按压后凹陷恢复较慢、鱼肉稍松散，扣 2 分；凹陷完全不恢复、鱼肉软烂离刺，扣 3 分。 气味问题：有轻微异味（如土腥味过重），扣 1 分；有明显腐臭、酸败味，扣 2 分。 新鲜度问题：活鱼隔天送达或冰鲜鱼超期 1 天内，扣 1 分；冰鲜鱼超期 1 天以上，扣 2 分。 规格问题：重量/部位与订单负偏差 2%-5%，扣 2 分；负偏差超 5% 或部位错误（如错发品种、鱼段残缺），扣 5 分。	
26	8. 虾类（鲜虾/冻虾）1. 基础评分项（每项达标得 1 分，不达标不得分） 外观：鲜虾外壳鲜亮有光泽，呈青灰色（未熟）或粉红色（熟制），无黑斑、破损；冻虾无明显冰霜结块、外壳无发白干瘪。 质地：鲜虾肉质紧实有弹性，虾壳与虾肉紧密贴合不分离；冻虾解冻后虾肉饱满，无空心、松散或软烂。 气味：鲜虾散发自然海水清香味；冻虾无腥臭味、哈喇味（油脂氧化味）或其他异味。 新鲜度：鲜虾冷链配送全程温度$\leq 4^{\circ}\text{C}$，生产日期距收货日≤ 2 天；冻虾无反复解冻痕迹（如外壳黏连、肉质出水）。	扣分项（仅在基础要求不达标时扣分） 外观问题：鲜虾外壳轻微暗沉、有 1-2 处小黑斑；冻虾有少量细碎冰霜，扣 1 分；鲜虾外壳严重暗沉、黑斑较多或有破损；冻虾冰霜结块厚度超 5mm、外壳发白干瘪，扣 2-3 分。 质地问题：鲜虾肉质稍软、虾壳与虾肉轻微分离；冻虾解冻后肉质略松散，扣 2 分；鲜虾肉质软烂、壳肉完全分离；冻虾解冻后空心或软烂，扣 3 分。 气味问题：有轻微异味（如土腥味、淡淡哈喇味），扣 1 分；有明显腥臭味、浓重哈喇味，扣 2 分。 新鲜度问题：鲜虾配送温度 $4-6^{\circ}\text{C}$、超期 1 天内；冻虾有轻微解冻痕迹（如局部外壳黏连），扣 1 分；鲜虾配送温度 $> 6^{\circ}\text{C}$、超期 1 天以上；冻虾有明显反复解冻痕迹（如肉质出水、黏连严重），扣 2 分。	

			规格问题：重量/数量与订单负偏差 2%-5%，扣 2 分；负偏差超 5% 或品种错误（如错发海虾/河虾、冻虾/鲜虾），扣 5 分。	
27		9. 三无产品管控：禁止供应来源不明、无生产厂家、无生产日期、无质量合格证的三无产品	未发现不扣分；每发现 1 批次扣 10 分；累计 2 次及以上，当月考核直接不合格	
28		10. 食材检测要求：每月配合采购人随机抽取不少于 3 批次、每批次不少于 10 种食材，送至具备 CMA 资质的机构检测，承担检测费用	按要求完成不扣分；每少检测 1 批次扣 10 分；每少检测 1 种食材扣 3 分；检测结果不合格的，每次扣 20 分，同时按合同约定扣除 800 元/次	
29		11. 食品留样管理：严格执行食品留样制度，留样 48 小时、每样 125 克，做好台账记录，留样地点备案采购人	符合要求不扣分；未按要求留样、无台账记录，每次扣 5 分；留样不符合要求导致无法追溯的，每次扣 10 分	
30		12. 食品安全事故防控：因食材质量不合格发生食品安全事故，承担全部责任	未发生不扣分；发生食品安全事故，当月考核直接不合格，采购人有权解除合同，追究全部经济与法律责任	
31		13. 提供虚假检测报告	未发现不扣分；每发现一批次扣 15 分并从合同履约金中扣除 5000 元，当月考核不合格，采购人有权解除合同。供应商提供的食品质量存在问题或售后服务不符合本合同约定的，采购方可以向供应商要求按 10000 元/次赔偿，赔偿金额从货款中扣除并扣 15 分，当月考核不合格，造成经济损失按实际情况由供应商赔偿。	
32	八、卫生与安全管理	1. 运输与仓储卫生：仓库、运输工具、储物筐箱保持清洁卫生，按规定定期消毒并做好记录	符合要求不扣分；抽查发现不符合要求，每次每项扣 2 分；无消毒记录，每次扣 3 分	

33		2. 运输安全规范：运输车厢内仓使用抗腐蚀、防潮、易消毒材料，无不良异味；食品堆放有序，避免交叉污染；有温度要求的食材记录车辆温度并存档	符合要求不扣分；运输工具不符合卫生要求，每次扣 3 分；未按要求记录温度，每次扣 2 分；出现交叉污染的，每次扣 20 分	
34		3. 包装规范：配送使用食品级包装袋，送货载体无污染和潜在污染	符合要求不扣分；使用非食品级包装袋，每次扣 2 分；送货载体有污染的，每次扣 5 分	
35	九、合同履行与合规	1. 转包分管控：不得将本项目进行分包或转包	未发生不扣分；发现分包/转包行为，当月考核直接不合格，采购人有权解除合同	
36		2. 保密义务：不得泄露采购人的商业秘密	未发生不扣分；发生泄密行为，当月考核直接不合格，承担全部损失与法律责任	
37		3. 应急任务响应：及时落实采购人安排的食材突击供应任务	按时完成不扣分；未按时完成，每次扣 10 分；影响应急保障的，每次扣 20 分	
38		4. 合规经营：被行政部门处罚且限期整改不到位的	未发生不扣分；发生此类情况，当月考核直接不合格，采购人有权解除合同	
39	十、其他扣分情况	1. 履行招标需求、应标承诺、合同及其他管理中发现的违规、违约问题	每次扣 2 分，扣完为止	
40		2. 同一问题年内重复出现	因同一问题年内出现 2 次扣分的，该项按每扣 1 分扣 2000 元扣款，同时加倍考核扣分	
41	十、未履行或违反投标承诺专项考核	1. 投标资质与条件兑现：投标文件中承诺的经营资质、许可范围、服务能力等核心条件未兑现，与投标文件不一致	符合要求不扣分；与投标承诺不符且未经采购人书面同意的，每发现一项扣 10 分；资质造假的，当月考核直接不合格，采购人有权解除合同	
42		2. 投标人员与配置承诺兑现：投标文件中承诺的项目团队、人员配置、岗位职责、社保缴纳等要求未履行	符合要求不扣分；人员配置与投标承诺不符的，每缺 1 人扣 5 分；关键岗位人员资质与投标承诺不符的，每人次扣 10 分；人员社保缴纳与投标承诺不符的，每人次扣 10 分	

43		3. 投标服务与质量标准承诺兑现：投标文件中承诺的服务标准、食材质量标准、检测要求、培训计划、购买保险等服务内容未履行	符合要求不扣分；未按投标承诺履行服务内容的，每项每次扣 5 分；服务质量未达到投标承诺标准的，每次扣 3 分；未购买食品安全保险保障的，每次扣 10 分；累计 3 次未达标，当月考核扣 20 分	
44		4. 投标价格与优惠承诺兑现：投标文件中承诺的价格体系、优惠条件、结算方式等未履行	符合要求不扣分；未按投标承诺执行价格与优惠的，每次扣 10 分；擅自变更投标承诺的结算方式的，每次扣 5 分	
45		5. 其他投标承诺履行：投标文件中承诺的其他义务（如应急保障、公益服务、配套设施建设等）未履行	符合要求不扣分；未按投标承诺履行的，每项每次扣 5 分；情节严重的，当月考核直接不合格	
46	十二、加分项	1. 主动整改与优化：对配送服务中出现的问题及时主动沟通，每月主动提交书面工作情况报告、优化方案，被采购人采纳且获得采购人书面表扬的。	每次加 2 分，加分不超过 10 分	
47		2. 应急保障表现突出：在应急、节假日、重大活动保障中表现优异，获得采购人书面表扬的	每次加 3 分，加分不超过 10 分	

合计扣分

加分值

总扣分（合计扣分
-加分）

考核评定等级

考核说明与扣款规则

1. 考核等级划分：

① 总扣分低于 5 分（含 5 分），考核评定等级为优秀，供应商需对扣分项及时整改；

② 总扣分高于 5 分且低于 10 分（含 10 分），考核评定等级为良好，供应商需对扣分项及时整改并提交书面说明；

③ 总扣分高于 10 分且低于 15 分，考核评定等级为合格，按每扣 1 分扣 1000 元扣款，因同一问题年内出现 2 次扣分的，该项按每扣 1 分扣 2000 元扣款；

④ 总扣分高于 15 分（含 15 分）的，考核评定等级为不合格，采购人有权解除合同，所有扣款、违约金、赔偿金等采购人有权直接从当次应付未付款项、履约保证金中扣除。

2. 出现以下情况的，当月考核直接评定为不合格，采购人有权立即解除合同，供应商承担全部经济损失与法律责任：

① 发生食品安全事故的；

② 供应三无产品、不合格食材累计 2 次及以上的；

③ 使用隔夜/冷冻肉冒充新鲜肉累计 2 次及以上的；

④ 存在分包、转包行为的；

⑤ 泄露采购人商业秘密的；

⑥ 被行政部门处罚且限期整改不到位的；

⑦ 未按要求补足履约保证金的；

⑧ 其他严重违规、违约行为的。

3. 月度考核结果将作为合同续签的核心依据：第 2 年续签需满足第 1 年前 10 个月考核全部合格且优秀达 7 次及以上，且无不合格记录。

4. 履约保证金管理与处置规则：

① 履约保证金缴纳要求：供应商需按合同约定足额缴纳履约保证金，作为履行合同全部义务的担保，保证金金额、缴纳方式、有效期按合同约定执行。

② 月度考核与保证金联动规则：

— 月度考核评定为不合格的，采购人有权根据违规情节严重程度，扣除履约保证金的 10%-30%作为违约金；

— 年度内累计 2 次月度考核不合格的，采购人有权扣除履约保证金的 50%；

— 年度内累计 3 次及以上月度考核不合格的，采购人有权全额扣除履约保证金，同时保留解除合同的权力。

③ 合同解除/终止后的保证金处置：

— 因供应商严重违约、考核不合格、不履行合同义务等原因，采购人依法解除合同的，履约保证金不予退还，同时供应商还需承担超出保证金金额部分的全部经济损失、法律责任，以及采购人因此产生的全部费用（包括但不限于重新招标的采购成本、食材差价损失、应急保障费用、律师费、诉讼费等）；

— 因采购人原因导致合同正常解除/终止的，履约保证金按合同约定无息全额退还；

— 合同到期正常终止，供应商履约期间无违约记录、全部月度考核均合格及以上的，履约保证金按合同约定无息全额退还。

④ 保证金扣除优先级：所有考核产生的扣款、违约金、赔偿金、损失赔偿等费用，优先从供应商当期应付货款中直接扣除；应付货款不足扣除的，采购人有权从履约保证金中直接划扣；履约保证金扣除后仍不足以弥补采购人损失的，采购人有权继续向供应商追偿剩余部分。

⑤ 保证金补足要求：履约保证金被部分扣除后，供应商需在采购人发出书面通知后 3 个工作日内，将履约保证金补足至原合同约定金额；逾期未补足的，采购人有权暂停支付全部货款、直至解除合同，由此产生的全部责任由供应商承担。”

被考核方代表签字：

考核方代表签字：

附件：

中小企业划型标准规定

工信部联企业[2011]300 号

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》(国发[2009]36 号)，制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为

中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。