**开封市祥符区西姜寨农业种植项目**

**招标文件**

**项目编号：** BXCZ[2019]044





目 录

第一章 招标公告 3

第二章 投标人须知 5

第三章 评标办法 15

第四章 服务合同 20

第五章 服务内容及技术要求 21

第六章 投标文件格式 34

# 第一章招标公告

河南博鑫创展工程管理有限公司受河南爱思嘉农业旅游开发有限公司的委托，就开封市祥符区西姜寨农业种植项目进行公开招标，欢迎符合相关条件的投标人参加投标。现将招标事宜公告如下：

1. **招标项目简要说明：**

1.1项目名称：开封市祥符区西姜寨农业种植项目

1.2项目编号：BXCZ[2019]044

1.3 预算金额：约2485万元

1.4资金来源: 自筹资金

1.5服务期限：一年

1.6服务质量：种植成活率应达到 95%以上，并对未成活植物及时进行补栽

1.7服务内容：农业种植（详见服务内容及技术要求）

1.8包段划分：本项目共分1个包段

开封市祥符区西姜寨农业种植项目

**二、投标人资格要求：**

2.1（1）具有独立承担民事责任的能力，独立法人或者其他组织。 (需提供企业法人证书或有效的营业执照)。

（2）具有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（提供承诺函，格式自拟）；

（4）在经营活动中没有重大违法记录，需提供无重大违法记录的书面声明；

2.2投标人不得存在财库[2016]125号《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》中拒绝其参与政府采购活动的行为。投标人应在招标公告发布后通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询“失信被执行人”和“重大税收违法案件当事人名单”、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”渠道查询自身信用记录，并提供查询截图附到投标文件中。

2.3单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标。

2.4本项目不接受联合体投标。

**三、招标文件的获取**

3.1投标人（供应商）应注册成为开封市公共资源交易中心网站会员并取得 CA密钥，在开封市公共资源交易中心网站http://www.kfsggzyjyw.cn:8080/ygpt/登录政采、工程业务系统。投标人（供应商）系统操作手册在开封市公共资源交易中心网<http://www.kfsggzyjyw.cn/czgc/13525.htm>查看。（如有网上系统问题请联系0371-23859291）

3.2投标人（供应商）凭CA密钥登录会员系统，按要求下载电子招标文件。招标文件下载时间：2019年12月10日9时00分至2019 年12月 16日17时00分（北京时间，法定节假日除外。）投标人（供应商）未按规定下载电子招标文件的，其投标将被拒绝。

3.3获取招标文件后，投标人（供应商）请到开封市公共资源交易中心网站登录政采、工程业务系统，凭CA密钥登录会员系统，在“组件下载”中下载最新版本的投标文件制作工具安装包，并使用安装后的最新版本投标文件制作工具制作电子投标文件。

3.4请投标人（供应商）时刻关注开封市公共资源交易信息网站和公司CA密钥推送消息。

**四、投标文件的递交时间及地点**

4.1投标人需递交电子投标文件。

4.2电子投标文件上传截止时间2019年 12月30 日9时30分。

4.3电子投标文件须在投标截止时间前在开封市公共资源交易中心网站（http://www.kfsggzyjyw.cn:8080/ygpt/WebUserLoginIndex.html）会员系统中加密上传；开封市祥符区公共资源交易中心开标室（开封市祥符区经一路与纬三路交叉口行政服务中心十楼）。因未按时递交电子投标文件造成的后果，由投标人自行承担。

4.4加密电子投标文件未上传或逾期上传的，招标人不予受理。

4.5投标人准时参加开标会议，并按开标程序自行解密投标文件**。**

**五、发布媒体**

本次招标公告在《中国采购与招标网》、《河南省政府采购网》、《开封市公共资源交易信息网》、《河南博鑫创展工程管理有限公司官网》上发布。招标人及代理公司对任何转载信息及由此产生的后果均不承担任何责任。

**六、联系方式**

招标人：河南爱思嘉农业旅游开发有限公司

联系人：岳先生 电话：0371-26688118

地址：开封市祥符区西姜寨商业街

招标代理机构：河南博鑫创展工程管理有限公司

联系人：孙女士 电话：0371-22230123

地址：郑州市经开区第六大街

# 第二章投标人须知

投标人须知前附表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 条款号 | 条款名称 | 编列内容 |
| 1.1.2 | 招标人 | 招标人：河南爱思嘉农业旅游开发有限公司  联系人：岳先生  电话：0371-26688118 |
| 1.1.3 | 招标代理机构 | 招标代理机构：河南博鑫创展工程管理有限公司  联系人：孙女士  电话：0371-22230123 |
| 1.1.4 | 项目名称 | 开封市祥符区西姜寨农业种植项目 |
| 1.2.1 | 资金来源 | 自筹资金 |
| 1.2.2 | 资金落实情况 | 已落实 |
| 1.3.1 | 采购内容 | 农业种植（详见服务内容及技术要求） |
| 1.3.2 | 服务期限 | 一年 |
| 1.3.3 | 服务地点 | 招标人指定地点 |
| 1.3.4 | 服务质量 | 种植成活率应达到 95%以上，并对未成活植物及时进行补栽 |
| 1.4.1 | 投标人资格要求 | 1、（1）具有独立承担民事责任的能力，独立法人或者其他组织。 (需提供企业法人证书或有效的营业执照)。  （2）具有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（提供承诺函，格式自拟）；  （4）在经营活动中没有重大违法记录，需提供无重大违法记录的书面声明；  2、投标人不得存在财库[2016]125号《关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》中拒绝其参与政府采购活动的行为。投标人应在招标公告发布后通过“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)查询“失信被执行人”和“重大税收违法案件当事人名单”、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询“政府采购严重违法失信行为记录名单”渠道查询自身信用记录，并提供查询截图附到投标文件中。  3、单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段（包段）投标或者未划分标段（包段）的同一招标项目投标。  4、本项目不接受联合体投标。  **投标人（供应商）需对所填内容的真实性负责。** |
| 1.9.1 | 踏勘现场 | 不组织 |
| 1.10.1 | 投标预备会 | 不召开 |
| 1.10.2 | 投标人提出问题的截止时间 | 递交投标文件的截止之日10日前 |
| 1.10.3 | 招标人书面澄清的时间 | 递交投标文件的截止之日15日前 |
| 1.11 | 分包、转包 | 不允许 |
| 2.1 | 构成招标文件的其他材料 | 招标文件的补充文件及有关本项目的变更资料（如有） |
| 2.2.1 | 投标人要求澄清招标文件的截止时间 | 递交投标文件的截止之日15日前 |
| 2.2.2 | 投标截止时间 | 2019年 12月 30 日上午9 时30分 |
| 2.2.3 | 投标人确认收到招标文件澄清的时间 | 自招标文件澄清公告在相关网站上发布之日起，即为默认收到。 |
| 2.3.2 | 投标人确认收到招标文件修改的时间 | 自招标文件修改公告在相关网站上发布之日起，即为默认收到。 |
| 3.1.1 | 构成投标文件的其他材料 | 无 |
| 3.3.1 | 投标有效期 | 自投标截止之日起60日历天 |
| 3.6 | 是否允许递交备选投标方案 | 不允许 |
| 3.7.3 | 签字或盖章要求 | 投标文件按照招标文件要求在需要盖章或签字的地方盖企业电子签章或个人电子签章。 |
| 3.7.4 | 投标文件份数 | 投标人必须在投标截止时间前提供：  加密的电子投标文件壹份（在开封市公共资源交易网会员系统指定位置上传）； |
| 4.2.2 | 电子投标文件的递交 | 投标人（供应商）应在投标截止时间以前登录开封市公共资源交易中心系统上传递交加密电子投标文件到会员指定位置，并确认已经成功提交投标文件，请在上传时认真检查上传投标文件是否完整正确，上传成功后不可撤回。 |
| 5.1 | 开标时间和地点 | 开标时间：同开标截止时间  开标地点：开封市祥符区公共资源交易中心开标室（经一路与纬三路交叉口，祥符市民之家10楼） |
| 5.2 | 开标程序 | 1.招标人在规定的投标截止时间（开标时间）和投标人须知前附表规定的地点进行开标。投标人的法定代表人或其委托代理人必须准时参加开标会。  2.投标人须在规定的时间内完成解密。  3.开标程序  3.1本项目采用电子开标。到投标截止时间止，各投标人自行解密。解密完成后各投标人的电子投标文件的实质性内容将自动显示在网页中。投标人在投标截止时间前未上传电子投标文件的将视为放弃投标。  主持人按下列程序进行开标：  （1）宣布投标截止时间已到，不再接受投标文件；  （2）进入开标倒计时时宣布开标人、监标人等有关信息；  （3）宣布开标纪律；  （4）电子投标文件解密；  （5）公开唱标；  （6）投标人代表、招标人代表、监标人等有关人员在开标记录上签字确认；  （7）开标结束。 |
| 6.1.1 | 评标委员会的组建 | 评标委员会构成：5人，其中招标人代表1人，经济、技术专家4人；专家确定方式：从省级相关专家库中随机抽取。 |
| 7.1 | 是否授权评标委员会确定中标人 | 否，由评标委员会推荐3名  招标人应当确定排名第一的中标候选人为中标人。 |
| 7.2 | 中标候选人公示媒介 | 《河南省政府采购网》《中国采购与招标网》《开封市公共资源交易信息网》《河南博鑫创展工程管理有限公司官网》 |
| 7.5 | 付款方式 | 招标人与中标人协商拟定。 |
| **10** | **需要补充的其他内容：** | |
| 10.1 | 未尽事宜 | 按国家有关规定执行 |
| 10.2 | 最高投标限价 | 2485万元  本项目为单价招标，最高投标限价单价为6000元/亩，投标报价单价超过最高投标限价单价的按废标处理。  本项目为单价招标，实际结算价=中标单价\*实际亩数（实际结算总额不得超过总投资额） |
| 10.3 | 招标代理费 | 参照2002（1980）号文及2003（857）号文收取，由中标人支付。 |
| 10.4 | 综合服务费 | 支付人到开封市祥符区公共资源交易中心完善相关手续。 |
| 10.5 | 质疑和异议的递交 | 根据开封市公共资源交易管理委员会办公室汴公管委[2018]5号文件规定：  1.本项目接收质疑和异议的方式为直接递交纸质文件。  2.联系部门地址为开封市祥符区公共资源交易管理委员会办公室（祥符区市民之家802房间）  3.联系电话：13393800709 |
| 10.6 | 硬件特征码 | 投标人应独立制作、修改和上传响应文件，并承担因“硬件特征码一致”所造成的不良后果。对于被认定为“硬件特征码一致”的投标人，禁止其一年内在开封行政区域内参与招投标活动并在网上予以通报。 |
| 10.7 | 中标人须知 | 中标后，招标人对中标单位投标文件中提供的资料进行核实，如有弄虚作假方式谋取中标的，一经查实取消中标资格，上报上级部门，并追究相应的法律责任。 |
| 10.8 | 补充说明 | 各投标（响应）人从参与项目交易开始至项目交易活动结束止，应时刻关注电子交易系统中的项目进度和状态，特别是项目评审期间。由于自身原因错过变更通知、文件澄清、报价响应（自系统发起30分钟内做出）等重要信息的，后果由投标（响应）人自行承担。 |
| **注：1.投标人须知前附表与总则不一致时，以投标人须知前附表为准。**  **2.本招标文件的解释权归招标人。**  **3.本招标文件未尽事宜按相关法律法规执行。** | | |

**1. 总则**

1.1 项目概况

1.1.1 根据《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国政府采购法》等有关法律、法规和规章的规定，本招标项目已具备招标条件，现对本项目进行公开招标。

1.1.2 本招标项目招标人：见投标人须知前附表。

1.1.3 本项目招标代理机构：见投标人须知前附表。

1.1.4 本招标项目名称：见投标人须知前附表。

1.2 资金来源和落实情况

1.2.1 本招标项目的资金来源：见投标人须知前附表。

1.2.2 本招标项目的资金落实情况：见投标人须知前附表。

1.3 采购内容、服务期限、服务地点和服务质量

1.3.1 本服务内容：见投标人须知前附表。

1.3.2 服务期限：见投标人须知前附表。

1.3.3 服务地点：见投标人须知前附表。

1.3.4 服务质量：见投标人须知前附表。

1.4 投标人资格要求

1.4.1投标人应具备承担本招标项目相关的资格要求。

资格要求：见投标人须知前附表；

1.4.2投标人不得存在下列情形之一：

（1）为招标人不具有独立法人资格的附属机构（单位）；

（2）为本招标项目提供招标代理服务的；

（3）与本招标项目的代建人或招标代理机构同为一个法定代表人的；

（4）与本招标项目的代建人或招标代理机构相互控股或参股的；

（5）与本招标项目的代建人或招标代理机构相互任职或工作的；

（6）被责令停业的；

（7）被暂停或取消投标资格的；

（8）财产被接管或冻结的；

（9）在最近三年内有骗取中标或严重违约或出现重大质量问题的；

(10) “硬件特征码”一致的。

1.5 费用承担

投标人准备和参加投标活动所发生的一切费用自理。因投标人失误给招标人及代理机构造成的一切损失，由中标方承担。

1.6 保密

参与招标投标活动的各方应对招标文件和投标文件中的商业和技术等秘密保密，违者应对由此造成的后果承担法律责任。

1.7 语言文字

除专用术语外，与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释。

1.8 计量单位

所有计量均采用中华人民共和国法定计量单位。

1.9 踏勘现场

1.9.1 投标人须知前附表规定不组织踏勘现场；

1.9.2 投标人自行踏勘现场发生的一切费用自理。

1.11 分包、转包

投标人应符合投标人须知前附表规定不允许分包、转包。

**2. 招标文件**

2.1 招标文件的组成

本招标文件包括：

1. 招标公告；
2. 投标人须知；

（3）评标办法；

（4）服务合同；

（5）服务内容及技术要求；

（6）投标文件格式；

根据本章第2.2 款和第2.3 款对招标文件所作的澄清、修改，构成招标文件的组成部分。

2.2 招标文件的澄清

2.2.1 投标人应仔细阅读和检查招标文件的全部内容。如发现缺页或附件不全，应及时向招标人提出，以便补齐。如有疑问，应在投标人须知前附表规定的时间前以书面形式（包括信函、传真等可以有形地表现所载内容的形式，下同），要求招标人对招标文件予以澄清。

2.2.2 招标文件的澄清将在投标人须知前附表规定的投标截止时间15 天前以公告形式发布，但不指明澄清问题的来源。如果澄清发出的时间距投标截止时间不足15 天，相应延长投标截止时间。

2.3 招标文件的修改

2.3.1 在投标截止时间15天前，招标人可以公告形式修改招标文件，通知所有已下载招标文件的投标人。如果修改招标文件的时间距投标截止时间不足15天，相应延长投标截止时间。

2.3.2 投标人收到修改内容后，自发公告之日起供应商应默认已收到招标人修改内容。

**3. 投标文件**

3.1 投标文件的组成

3.1.1 投标文件应包括下列内容：

一、投标函及投标报价一览表

二、法定代表人身份证明

三、法人授权委托书

四、整体实施方案和项目质量保证措施

五、拟投入本项目专业技术人员情况表

六、资格审查资料

七、承诺书

八、其他资料

3.1.2投标人对1.4.2款内容做出的响应性承诺应加盖企业电子签章和法人个人电子签章并构成投标文件的组成部分。

3.2 投标报价

3.2.1本项目采用固定单价包干承包方式。合同执行中货物数量按实际发生据实结算，单价不再调整。

3.2.2报价书中的每一子目须填入单价或价格，且只允许有一个报价。

3.2.3报价书中标价的单价或金额，应包括所需人工费、施工机械使用费、材料费、其他（运杂费、质检费、安装费、缺陷修复费、保险费等，以及合同明示或暗示的风险、责任和义务等），以及管理费、利润、税金等。

3.2.4报价书中投标人没有填入单价或价格的子目，其费用视为已分摊在报价书中其他相关子目的单价或价格之中。

3.3 投标有效期

3.3.1 在投标人须知前附表规定的投标有效期内，投标人不得要求撤销或修改其投标文件。

3.3.2 出现特殊情况需要延长投标有效期的，招标人以公告形式通知所有投标人延长投标有效期。投标人同意延长的，不得要求或被允许修改或撤销其投标文件；投标人拒绝延长的，其投标失效。

3.4 资格审查资料

3.4.1 投标人基本情况表应附投标人法人证书或营业执照与相应要求的证明文件；为保证所附材料的真实性,投标人应在资格审查资料的复印件或扫描件上签署真实有效。

3.4.2 不接受联合体投标。

3.5 备选投标方案

按投标人须知前附规定不允许投标人递交备选投标方案。

3.6 投标文件的编制

3.6.1 投标文件应按第六章“投标文件格式”进行编写，如有必要，可以增加附页，作为投标文件的组成部分。其中，投标分项报价一览表在满足招标文件实质性要求的基础上，可以提出比招标文件要求更有利于招标人的承诺。

3.6.2 投标文件应当对招标文件有服务期限、服务地点、投标有效期、服务质量、服务内容及技术要求等实质性内容作出响应。

3.6.3投标文件按照招标文件要求在需要盖章或签字的地方盖企业电子签章或个人电子签章。

**4. 投标**

4.1 投标人应在本投标人须知规定的投标截止时间前上传电子投标文件。

4.2 在本供应商须知规定的投标截止时间前，供应商可以修改或撤回已递交的电子投标文件。

4.3 逾期上传的或者未上传指定位置的投标文件，招标人不予受理。

**5. 开标**

5.1 开标时间和地点

招标人在本投标人须知规定的投标截止时间（开标时间）和投标人须知前附表规定的地点开标，并邀请所有投标人的法定代表人或其委托代理人准时参加。

5.2 开标程序

主持人按下列程序进行开标：

（1）宣布投标截止时间已到，不再接受投标文件；

（2）宣布开标人、监标人等有关信息；

（3）宣布开标纪律；

（4）电子投标文件解密；

（5）公开唱标；

（6）投标人代表、招标人代表、监标人等有关人员在开标记录上签字确认；

（7）开标结束。

**6. 评标**

6.1 评标委员会

6.1.1 评标由招标人依法组建的评标委员会负责。评标委员会由招标人代表以及有关技术、经济等方面的专家组成。评标委员会成员人数以及技术、经济等方面专家的确定方式，见投标人须知前附表。

6.1.2 评标委员会成员有下列情形之一的，应当回避：

（1）招标人或投标人的主要负责人的近亲属；

（2）项目主管部门或者行政监督部门的人员；

（3）与投标人有经济利益关系，可能影响对投标公正评审的；

（4）曾因在招标、评标以及其他与招标投标有关活动中从事违法行为而受过行政处罚或刑事处罚的。

6.2 评标原则

评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

6.3 评标

评标委员会按照第三章“评标办法”规定的方法、评审因素、标准和程序对投标文件进行评审。第三章“评标办法”没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

6.4评审程序

分初步评审、综合打分和推荐中标候选人三个阶段。

6.4.1 初步评审

6.4.2资格性审查。在开标结束后由招标人或代理公司对其投标单位的资格进行审查,以确定其是否具备投标资格。如果不满足招标文件所规定的资格要求或提供资格证明文件不全的, 其投标将被拒绝（视为无效投标）。通过资格审查合格的投标人不足3家的，不得评标。

6.4.3形式与符合性审查。评标委员会依据招标文件的规定，从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。（详见评标办法）

评标委员会判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不靠外部证据。

6.4.4投标人出现下列情况之一者，其投标为无效标，给招标人、招标机构或其他投标人造成损失的，应当承担赔偿责任：

（1）不具备招标文件中规定资格要求；

（2）投标文件内容不全，字迹模糊，难以辨认，未按规定格式填写而造成评委无法判别或比较；

（3）投标内容与采购内容及技术要求有重大偏离或保留；

（4）投标人提交的是可选择的报价；

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

（6）初审不合格，或提供虚假、失实资料的；

（7）向招标人及有关人员行贿或提供不正当利益；

（8）不符合法律、法规及招标文件规定的其他实质性要求及本章3.1 投标文件的组成的。

(9）因自身原因给招标人、招标机构造成经济损失的。

6.4.5细微偏差不影响投标文件的有效性：

细微偏差是指投标文件在实质上响应招标文件要求，但个别地方存在漏项或者提供了不完善的技术信息和数据等情况，并且补正这些遗漏或者不完整不会对其他投标人造成不公平的结果。如投标文件中大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；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，但单价金额小数点有明显错误的除外。

6.4.6投标文件的详细评审

经初步评审合格的投标文件，评标委员会根据招标文件确定的评标标准和方法，对其作进一步评审。

投标文件的澄清

A、为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，评标委员会有权向投标人质疑，请投标人澄清其投标内容。投标人有责任按照招标机构通知的时间和地点派专人进行答疑和澄清。

B、答疑时法定代表人或授权代表应出示身份证，重要澄清的答复应当是书面的，并由法定代表人或授权代表签字。

C、投标人的澄清文件是投标文件的组成部分，并取代投标文件中被澄清的部分。

D、投标文件的澄清不得对投标内容进行实质性修改。

E、澄清文件应按评标委员会规定的时间提交。

6.4.7评标委员会不对无效标进行评审。评标委员会拒绝投标人通过修正或撤消其不符合要求的偏差，使之成为具有响应性的投标。

6.4.8 评标办法及内容：

本项目采用综合评标法，具体内容详见评标办法。

**7. 合同授予**

7.1 定标方式

7.1.1 招标人依据评标委员会推荐的中标候选人的顺序确定中标人，评标委员会推荐中标候选人的人数见投标人须知前附表。

7.2 中标通知

在本投标人须知款规定的投标有效期内，河南博鑫创展工程管理有限公司以书面形式向中标人发出中标通知书。

7.3 签订合同

7.3.1 中标人和招标人应当自中标通知书发出之日起30日内，根据招标文件和中标人的投标文件分别订立书面合同。中标人无正当理由拒签合同的，招标人取消其中标资格；给招标人造成损失的，还应当赔偿损失。

7.3.2 发出中标通知书后，招标人无正当理由拒签合同的，给中标人造成损失的，还应当赔偿损失。

7.4 付款方式

招标人与中标人协商拟定

**8. 重新招标和改变采购方式**

8.1 重新招标

有下列情形之一的，招标人将重新招标：

（1）投标截止时间止，投标人少于3家的；

（2）经评标委员会评审后否决所有投标的。

8.2 改变采购方式

重新招标后投标人仍少于3家或者所有投标被否决的，属于必须审批或核准的采购项目，经原审批或核准部门批准后改变采购方式。

**9. 纪律和监督**

9.1 对招标人的纪律要求

招标人不得泄漏招标投标活动中应当保密的情况和资料，不得与投标人串通损害国家利益、社会公共利益或者他人合法权益。

9.2 对投标人的纪律要求

投标人不得相互串通投标或者与招标人串通投标，不得向招标人或者评标委员会成员行贿谋取中标，不得以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假骗取中标；投标人不得以任何方式干扰、影响评标工作。

9.3 对评标委员会成员的纪律要求

评标委员会成员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，评标委员会成员

不得擅离职守，影响评标程序正常进行，不得使用第三章“评标办法”没有规定的评审因素和标准进行评标。

9.4 对与评标活动有关的工作人员的纪律要求

与评标活动有关的工作人员不得收受他人的财物或者其他好处，不得向他人透漏对投标文件的评审和比较、中标候选人的推荐情况以及评标有关的其他情况。在评标活动中，与评标活动有关的工作人员不得擅离职守，影响评标程序正常进行。

9.5 投诉

投标人认为本次招标活动违反法律、法规和规章规定的，有权向有关行政监督部门投诉。

**10. 需要补充的其他内容：**

其他需要补充的其他内容：见投标人须知前附表。

# 第三章评标办法

**3.1、初步评审**

初步评审采用准入制，评标委员会独立对投标人投标文件的形式、投标人资格、投标文件对招标文件全部实质性内容的响应情况进行评审，如有一项内容不合格，作废标处理，即不能进入详细评审。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **条款号** | **评审因素** | **评审标准** |
| 资格评审标准（不验原件**）** | 法人证书或营业执照 | 见投标人须知前附表 |
| 财务会计制度 | 见投标人须知前附表 |
| 设备和专业技术能力 | 见投标人须知前附表 |
| 无重大违法记录的声明 | 见投标人须知前附表 |
| 信用查询 | 见投标人须知前附表 |
| 形式评审标准 | 投标人名称 | 与营业执照一致 |
| 签字盖章的要求 | 见投标人须知前附表 |
| 投标文件格式 | 符合第六章“投标文件格式”的要求 |
| 报价唯一 | 只能有一个有效报价 |
| 响应性评审标准 | 投标内容 | 见投标人须知前附表 |
| 服务期限 | 见投标人须知前附表 |
| 服务质量 | 见投标人须知前附表 |
| 投标报价 | 投标报价不能超出投标最高限价单价,超出最高限价单价按废标处理。 |
|  | 其他要求 | 符合招标文件规定 |

**注：所有投标人均在通过初步评审后才能进入综合打分环节。**

**3、2 详细评审**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **条款号** | | **条款内容** | **编列内容** |
| 1 | | 分值构成  (总分100分) | 报价部分（30分）  技术部分（32分）  商务部分（38分） |
| 条款号 | | 评分因素 | 评分标准 |
| (1) | 报价部分  （30分） | 投标报价  （30分） | 统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求且报价最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=(评标基准价／投标报价)×30。  注：投标报价得分四舍五入至小数点后两位。 |
| (2) | 技术部分(32分) | 灌溉方法  （5分） | 以有利作物生长、充分利用水资源、改善土层结构为原则。一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| 肥料配制  （5分） | 满足营养需求、制定肥料的配制流程和方法，且明确配方方案。一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| 合理化建议（12分） | 1. 为本项目提出关于品种选择、田间管理等合理化建   议。一档得6分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。   1. 为本项目提出关于栽植技术、病虫害防治等合理化建   议。一档得6分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| 服务承诺(10分) | (1) 具有实质性内容的优惠条件和承诺。一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。  (2)服务期内、外的服务承诺。一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| (3) | 商务部分  （38分） | 整体实施方案(5分) | 项目总体实施方案科学合理、思路清晰，一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| 项目质量保证措施(5分) | 对质量保证措施描述清晰、措施布置科学并提供完整可行质量解决方案，一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| 项目进度及进度保证措施(10分) | 1. 实施进度安排科学、各环节衔接紧凑，一档得5分，   二档得3分，三档得1分，没有不得分。   1. 进度保证措施完善, 一档得5分，二档得3分，三档   得1分，没有不得分。 |
| 人员配备情况(8分) | (1)技术管理人员配置，一档得3分，二档得2分，三档得1分，没有不得分。  (2)人员配备合理、分工明确，一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| 设备配备情况(5分) | 为了本项目的顺利实施完成，投标人配备设备齐全、设备分工明确，一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| 投标人综合评价(5分) | 根据投标人的投标文件制作情况综合情况进行打分。一档得5分，二档得3分，三档得1分，没有不得分。 |
| 本办法计算过程中分值按四舍五入保留三位小数，最终结果为评标委员会所有成员计算出的各投标人综合评估得分的算术平均值，按四舍五入保留两位小数。 | | | |

1. 评标方法

本次评标采用综合评分法。评标委员会对满足采购文件实质性要求的投标文件，按照本章第3.2 款规定的评分标准进行打分，并按得分由高到低顺序推荐中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

2. 评审标准

2.1 初步评审标准

2.1.1 资格评审标准：见评标办法前附表。

2.1.2 形式评审标准：见评标办法前附表。

2.1.3 响应性评审标准：见评标办法前附表。

2.2 分值构成与评分标准

见评标办法前附表。

3. 评标程序

3.1 初步评审

3.1.1 评标委员会依据本章第2.1 款规定的标准对投标文件进行初步评审。有一项不符合评审标准的，作废标处理。

3.1.2 投标人投标文件有以下情形之一的，其投标作废标处理：

（1）第二章“投标人须知”第1.4.2项规定的任何一种情形的；

（2）串通投标或弄虚作假或有其他违法行为的；有下列情形之一的，属于投标人相互串通投标：

2.1投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

2.2投标人之间约定中标人；

2.3投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

2.4投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

（3）不按评标委员会要求澄清、说明或补正的。

3.1.3 投标报价有算术错误的，评标委员会按以下原则对投标报价进行修正，修正的价格经投标人书面确认后具有约束力。投标人不接受修正价格的，其投标作废标处理。

（1）投标文件中的大写金额与小写金额不一致的，以大写金额为准；

（2）总价金额与依据单价计算出的结果不一致的，以单价金额为准修正总价，但单价金额小数点有明显错误的除外。

3.2 详细评审

3.2.1评标委员会按本章第3.2 款规定的量化因素和分值进行打分，并计算出综合评估得分。

3.2.2 汇总全体评标委员会对各投标人的打分并计算算术平均值，即投标人的最终评审得分。

3.2.3 评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，或者在设有标底时明显低于标底，使得其投标报价可能低于其个别成本的，应当要求该投标人作出书面说明并提供相应的证明材料。投标人不能合理说明或者不能提供相应证明材料的，由评标委员会认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作废标处理。

3.3 投标文件的澄清和补正

3.3.1 在评标过程中，评标委员会可以书面形式要求投标人对所提交投标文件中不明确的内容进行书面澄清或说明，或者对细微偏差进行补正。评标委员会不接受投标人主动提出的澄清、说明或补正。

3.3.2 澄清、说明和补正不得改变投标文件的实质性内容（算术性错误修正的除外）。投标人的书面澄清、说明和补正属于投标文件的组成部分。

3.3.3 评标委员会对投标人提交的澄清、说明或补正有疑问的，可以要求投标人进一步澄清、说明或补正，直至满足评标委员会的要求。

3.4 评标结果

3.4.1 除第二章“投标人须知”前附表授权直接确定中标人外，评标委员会按照得分由高到低的顺序推荐中标候选人。

3.4.2 评标委员会完成评标后，应当向招标人提交书面评标报告。

# 第四章 服务合同

（招标人与中标人协商）

# 第五章服务内容及技术要求

项目概况：该项目位于祥符区西姜寨，内容包含4500余亩地块，农业种植高油酸花生1300亩，果树2000亩（苹果500亩，桃树500亩，杏树500亩，樱桃500亩），各类有机蔬菜1200亩（土豆，大蒜，辣椒，西瓜等）、彩色小麦及后期养护等。具体种植地块及所种品种符合招标人要求。

本项目采用总承包方式，投标人的投标报价应包含种子购买、种植、灌溉系统（含打井）、除草、施肥、打药、收成等所有服务，地块的所有收成均为招标人所有。

注：

1、所有种子均为有机种子；

2、果树的相关树冠、直径、高度等相关要求，根据地块的实际情况，签订合同时详细拟定。

3、各品种用药清单详见附件。

4、有机生产推荐植保产品目录，详见附件。

5、蔬菜病虫害防治方案，详见附件。

6、栽培技术及田间管理技术，详见附件.

7、因本项目实际需要，每30亩地打井1眼，共需打井150眼，井深40米，内径30-40公分。具体打井位置签合同时拟定。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 种植类产品品种选择及质量规格标准 | | | | | |
| **序号** | **一级品类** | **二级品类** | **三级品类** | **推荐品种** | **规格要求** |
| 1 | **甘蓝类** | 青花菜 | 西兰花 | 优秀 | 直径：10~16cm |
| 2 | 西兰花 | 耐寒优秀 | 直径：10~16cm |
| 3 | 西兰花 | 炎秀 | 直径：10~16cm |
| 4 | 西兰花 | 绿雄60 | 直径：10~16cm |
| 5 | 西兰花 | 绿雄90 | 直径：10~16cm |
| 6 | 西兰花 | 喜鹊（冬亲）西兰花 | 直径：10~16cm |
| 7 | 西兰花 | 咏盛73西兰花 | 直径：10~16cm |
| 8 | 西兰花 | lucky（幸运） | 直径：10~16cm |
| 9 | 花椰菜 | 松花菜 | 高抗青梗60天 | 直径：15~20cm |
| 10 | 松花菜 | 高抗青梗65天 | 直径：15~20cm |
| 11 | 松花菜 | 高抗青梗75天 | 直径：15~20cm |
| 12 | 松花菜 | 高抗青梗90天 | 直径：15~20cm |
| 13 | 松花菜 | 瑞松65（F1松花菜） | 直径：15~20cm |
| 14 | 松花菜 | 瑞松70 | 直径：15~20cm |
| 15 | 松花菜 | 青云65青梗松花菜 | 直径：15~20cm |
| 16 | 松花菜 | 珍玉松花80 | 直径：15~20cm |
| 17 | 松花菜 | 台湾庆农青梗65天 | 直径：15~20cm |
| 18 | 松花菜 | 台湾庆农青梗75天 | 直径：15~20cm |
| 19 | 松花菜 | 台湾庆农青梗85天 | 直径：15~20cm |
| 20 | 松花菜 | 台湾庆农青梗90天 | 直径：15~20cm |
| 21 | 松花菜 | 台湾庆农青梗100天 | 直径：15~20cm |
| 22 | 松花菜 | 庆农 | 直径：15~20cm |
| 23 | 紧花菜 | 雪宝 | 直径：10~20cm |
| 24 | 紧花菜 | 白云958 | 直径：10~20cm |
| 25 | 紧花菜 | 雪岭一号 | 直径：10~20cm |
| 26 | 紧花菜 | 银冠 | 直径：10~20cm |
| 27 | 紧花菜 | 雪妃 | 直径：10~20cm |
| 28 | 紧花菜 | 雪冠 | 直径：10~20cm |
| 29 | 紧花菜 | 瑞雪55 | 直径：10~20cm |
| 30 | 紧花菜 | 富雪 | 直径：10~20cm |
| 31 | 宝塔花菜 | 维罗妮卡 | 直径：10~20cm |
| 32 | 宝塔花菜 | 亚非宝塔 | 直径：10~20cm |
| 33 | 宝塔花菜 | 神良宝塔1号 | 直径：10~20cm |
| 34 | 五彩花菜 | 紫荆花（紫色） | 直径：10~18cm |
| 35 | 紫花菜 | 亚非紫金花 | 直径：10~18cm |
| 36 | 五彩花菜 | 金花菜 | 直径：10~18cm |
| 37 | 五彩花菜 | 橘皇（黄色） | 直径：10~18cm |
| 38 | 五彩花菜 | 紫皇 | 直径：10~18cm |
| 39 | 五彩花菜 | 黄皇 | 直径：10~18cm |
| 40 | 结球甘蓝 | 圆头形结球甘蓝 | 中甘15 | 0.5~1.5kg |
| 41 | 圆头形结球甘蓝 | 中甘17 | 0.5~1.5kg |
| 42 | 圆头形结球甘蓝 | 中甘18 | 0.5~1.5kg |
| 43 | 圆头形结球甘蓝 | 中甘21 | 0.5~1.5kg |
| 44 | 圆头形结球甘蓝 | 8398 | 0.5~1.5kg |
| 45 | 圆头形结球甘蓝 | 全家福甘蓝 | 0.5~1.5kg |
| 46 | 圆头形结球甘蓝 | 希望 | 0.5~1.5kg |
| 47 | 圆头形结球甘蓝 | 绿珠甘蓝 | 0.5~1.5kg |
| 48 | 圆头形结球甘蓝 | 神月甘蓝 | 0.5~1.5kg |
| 49 | 平头形结球甘蓝 | 热风 | 0.5~2kg |
| 50 | 平头形结球甘蓝 | 早秋 | 0.5~2kg |
| 51 | 平头形结球甘蓝 | 中甘19 | 0.5~2kg |
| 52 | 平头形结球甘蓝 | 京丰1号 | 0.5~2kg |
| 53 | 平头形结球甘蓝 | 剑山 | 0.5~2kg |
| 54 | 平头形结球甘蓝 | 新若夏 （F1甘蓝） | 0.5~2kg |
| 55 | 平头形结球甘蓝 | 春彩甘蓝 | 0.5~2kg |
| 56 | 平头形结球甘蓝 | 美貌2号 | 0.5~2kg |
| 57 | 紫结球甘蓝 | 紫佳 | 0.5~2kg |
| 58 | 紫结球甘蓝 | 中生卢比 | 0.5~2kg |
| 59 | 紫结球甘蓝 | 改良卢比 | 0.5~2kg |
| 60 | 紫结球甘蓝 | 红韵 | 0.5~2kg |
| 61 | 紫结球甘蓝 | 农场主 | 0.5~2kg |
| 62 | 皱叶结球甘蓝 | 伊思玛（29-410） | 0.5~2kg |
| 63 | 皱叶结球甘蓝 | 极早生皱叶甘蓝 | 0.5~2kg |
| 64 | 皱叶结球甘蓝 | 中生皱叶甘蓝 | 0.5~2kg |
| 65 | 抱子甘蓝 | 抱子甘蓝 | 科伦内 | 2~4cm |
| 66 | 抱子甘蓝 | 弗兰克林 | 2~4cm |
| 67 | 抱子甘蓝 | 欧子 | 2~4cm |
| 68 | 结球甘蓝 | 牛心形结球甘蓝 | 卡瑞巴 | 0.5~1.5kg |
| 69 | 芥蓝 | 广东芥蓝 | 香港尖叶中花 | 7~15cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 70 | 广东白花芥蓝 | 绿宝 | 7~15cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 71 | 广东白花芥蓝 | 顺宝 | 7~15cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 72 | 黄花芥蓝 | 福州黄花芥蓝 | 待定 |
| 73 | 西洋芥蓝 | 亚非西兰苔一号 | 总长度高：12~18cm |
| 74 | 西洋芥蓝 | 秀兰 | 总长度高：12~18cm |
| 75 | 球茎甘蓝 | 青苤蓝 | 利波 Lippe | 0.4~1kg |
| 76 | 青苤蓝 | 早冠 | 0.4~1kg |
| 77 | 青苤蓝 | 翠玉青苤蓝 | 0.4~1kg |
| 78 | 紫苤蓝 | 西德紫苤蓝 | 0.4~1kg |
| 79 |  | 菜心 | 广东菜心 | 大种80天油绿甜菜心 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 80 |  | 广东菜心 | 尖叶80天甜菜心 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 81 |  | 广东菜心 | 迟心2号菜心 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 82 |  | 广东菜心 | 碧油绿尖叶早菜心323 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 83 |  | 广东菜心 | 绿宝60天菜心 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 84 |  | 广东菜心 | 特靓王60天油青甜菜心 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 85 |  | 广东菜心 | 广良油青49-26菜心 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 86 |  | 广东菜心 | 49-19菜心 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 87 | **白菜类** | 广东菜心 | 菜心49－28 | 15~20cm（花蕾至基部长度）(直径0.8~2cm) |
| 88 | 菜苔 | 白菜苔 | 五彩翠苔1号 | 总长：15~40cm |
| 89 | 白菜苔 | 湘早苔2号 | 总长：15~40cm |
| 90 | 紫菜苔 | 红杂60菜薹 | 总长：15~40cm |
| 91 | 紫菜苔 | 洪福 | 总长：15~40cm |
| 92 | 上海青苔 | 上海青 | 总长：12-18cm |
| 93 | 大白菜 | 黄心大白菜 | 春鼎 | 0.7~3.0kg |
| 94 | 黄心大白菜 | 春菊大白菜 | 0.7~3.0kg |
| 95 | 黄心大白菜 | 春鸣 | 0.7~3.0kg |
| 96 | 黄心大白菜 | 玉龙春 | 0.7~3.0kg |
| 97 | 黄心大白菜 | 玲珑黄012 | 0.7~3.0kg |
| 98 | 黄心大白菜(娃娃型） | CR爱黄 | 0.7~3.0kg |
| 99 | 黄心大白菜 | 鲜黄二号大白菜 | 0.7~3.0kg |
| 100 | 普通大白菜 | YR春晖春大白菜 | 0.7~3.0kg |
| 101 | 普通大白菜 | 菊锦春大白菜品种 | 0.7~3.0kg |
| 102 | 普通大白菜 | 春泉 | 0.7~3.0kg |
| 103 | 普通大白菜 | 北京新三号 | 0.7~3.0kg |
| 104 | 普通大白菜 | 早熟8（四季翠） | 0.7~3.0kg |
| 105 | 普通大白菜 | 玉冠 | 0.7~3.0kg |
| 106 | 直筒形大白菜 | 天津白（黄芽包） | 0.7~3kg |
| 107 | 娃娃菜 | 小宝 | 100~250g |
| 108 | 娃娃菜 | 精品羞月 | 100~250g |
| 109 | 娃娃菜 | 金娃娃 | 100~250g |
| 110 | 娃娃菜 | 金福玉 | 100~250g |
| 111 | 娃娃菜 | 玲珑黄505 | 100~250g |
| 112 | 娃娃菜 | 金皇后 | 100~250g |
| 113 | 娃娃菜 | 玲珑黄009 | 100~250g |
| 114 | 小白菜 | 上海青 | 五月慢 | 50~200g |
| 115 | 上海青 | 矮箕苏州青 | 50~200g |
| 116 | 上海青 | 华王青梗菜 | 50~200g |
| 117 | 上海青 | 夏王青梗菜 | 50~200g |
| 118 | 上海青 | 苏州青 | 50~200g |
| 119 | 上海青 | 苏州青（北方专用） | 50~200g |
| 120 | 上海青 | 改良抗热605 | 50~200g |
| 121 | 上海青 | 抗热605 | 50~200g |
| 122 | 上海青 | 华冠青梗菜 | 50~200g |
| 123 | 上海青 | 春蔓 | 50~200g |
| 124 | 上海青 | 上海矮萁青 | 50~200g |
| 125 | 上海青 | 华京 | 50~200g |
| 126 | 快白菜 | 瑞奇快菜F1 | 高：15~35cm |
| 127 | 快白菜 | 京研快菜2号 | 高：15~35cm |
| 128 | 快白菜 | 京研快菜6号 | 高：15~35cm |
| 129 | 快白菜 | 秦锦二号 | 高：15~35cm |
| 130 | 杭白菜 | 早熟五号F1 | 高：15~35cm |
| 131 | 小白菜 | 新5号F1 | 高：15~35cm |
| 132 | 小白菜 | 黄火青F1 | 高：15~35cm |
| 133 | 小白菜 | 早熟8号（四季翠） | 高：15~35cm |
| 134 | 小白菜 | 浙白16 | 高：15~35cm |
| 135 | 小白菜 | 翠凤 | 高：15~35cm |
| 136 | 小白菜 | 日本快菜26 | 高：15~35cm |
| 137 | 小白菜 | 速生1号 | 高：15~35cm |
| 138 | 斗白 | 斗白1号 | 70~150g待定 |
| 139 | 紫白 | 日本紫色小菘菜 | 高：12~18cm |
| 140 | 紫白 | 紫依青梗菜 | 高：12~18cm |
| 141 | 紫白 | 紫罗兰油菜 | 高：12~18cm |
| 142 | 紫白 | 紫冠1号 | 高：12~18cm |
| 143 | 黑叶白 | 白玫瑰 | 50~200g |
| 144 | 奶白 | 旭日奶白菜 | 50~200g |
| 145 | 奶白 | 特级矮脚奶白菜 | 50~200g |
| 146 | 奶白 | 矮脚黑叶白菜 | 50~200g |
| 147 | 奶白 | 江门矮脚奶白 | 50~200g |
| 148 | 乌塌菜 | 塌菜(乌塌菜) | 小八叶乌塌菜 | 直径15~20cm |
| 149 | 塌菜(乌塌菜) | 中八叶乌塌菜 | 直径15~20cm |
| 150 | 塌菜(乌塌菜) | 黑桃乌 | 直径15~20cm |
| 151 | 塌菜(乌塌菜) | 新选乌塌菜 | 直径15~20cm |
| 152 | 塌菜(乌塌菜) | 卡其乌塌菜 | 直径15~20cm |
| 153 | 塌菜(乌塌菜) | 上海乌塌菜 | 直径15~20cm |
| 154 | 黄心乌塌菜 | 南京六合菊花心 | 直径15~20cm |
| 155 |  | 芥菜 | 大头菜 | 科丰1号 | 1>0.5kg |
| 156 | 芥菜 | 蔡兴利特选大坪埔大肉包心大芥菜 | 1>0.4kg |
| 157 | 芥菜 | 九头鸟雪里蕻 | 高20~60cm |
| 158 | 芥菜 | 细叶雪里红 | 高20~60cm |
| 159 | 台芥菜 | 芥菜 | 台芥1号 | 高20~60cm |
| 160 |  | 芥菜 | 花叶雪里蕻 | 高20~60cm |
| 161 | 芥菜 | 福州芥菜 | 高20~60cm |
| 162 | 芥菜 | 客家芥菜 | 高20~60cm |
| 163 |  |  | 儿菜 | 儿菜 | 高20~60cm |
| 164 | **叶菜类** | 莴苣 | 结球生菜 | 非尔特 | 150-700g |
| 165 | 结球生菜 | Patagonia | 150-700g |
| 166 | 结球生菜 | 射手101 | 150-700g |
| 167 | 结球生菜 | 克娜 | 150-700g |
| 168 | 散叶生菜 | 美国大速生 | 80~200g |
| 169 | 散叶生菜 | 玛丽娜生菜 | 80~200g |
| 170 | 散叶生菜 | 意大利全年耐抽苔生菜 | 80~200g |
| 171 | 散叶生菜 | 绿雅西班牙生菜 | 80~200g |
| 172 | 散叶生菜 | 辛普森精英 | 80~200g |
| 173 | 散叶生菜（意大利生菜) | 意大利 | 80~200g |
| 174 | 散叶生菜（紫生菜） | 罗莎紫叶 | 80~200g |
| 175 | 散叶生菜（紫生菜） | 81—06（invita) | 80~200g |
| 176 | 散叶生菜（紫生菜） | 81—68（Imagination) | 80~200g |
| 177 | 散叶生菜（紫生菜） | Cherokee | 80~200g |
| 178 | 散叶生菜（紫生菜） | 美丽紫生菜 | 80~200g |
| 179 | 散叶生菜（紫生菜） | 紫霞紫叶生菜 | 80~200g |
| 180 | 散叶生菜（紫生菜） | 橡叶红 | 80~200g |
| 181 | 散叶生菜（紫生菜） | 散叶生菜（紫生菜） | 80~200g |
| 182 | 散叶生菜（苦苣） | 苦苣 | 80~200g |
| 183 | 散叶生菜（苦苣） | korbiRZ | 80~200g |
| 184 | 奶油生菜 | 富兰德里 | 100~250g |
| 185 | 奶油生菜 | 疤瘌里娜 | 100~250g |
| 186 | 奶油生菜 | Ballerina RZ | 100~250g |
| 187 | 奶油生菜 | 法国奶油 | 100~250g |
| 188 | 罗马生菜 | 洛迦诺 | 100~200g |
| 189 | 罗马生菜 | 特波斯 | 100~200g |
| 190 | 罗马生菜 | 特波斯（Tiberius)/ 41-21 | 100~200g |
| 191 | 罗马生菜 | Actarus | 100~200g |
| 192 | 油麦菜 | 全年无斑 | 高：20~35cm |
| 193 | 油麦菜 | 精品无斑油麦 | 高：20~35cm |
| 194 | 油麦菜 | 绿林天成无斑香油麦 | 高：20~35cm |
| 195 | 油麦菜 | 油麦王 | 高：20~35cm |
| 196 | 油麦菜 | 米香油麦菜 | 高：20~35cm |
| 197 | 油麦菜 | 无斑香油麦 | 高：20~35cm |
| 198 | 茎用生菜（绿莴笋、莴笋） | 超越 | 0.5~1.5kg |
| 199 | 茎用生菜 | 永安红尖叶 | 0.5~1.5kg |
| 200 | 茎用生菜（紫叶） | 金农香笋王 | 0.5~1.5kg |
| 201 | 菜苗 | 鸡毛菜 | 冠玉鸡毛菜 | 10~15cm |
| 202 | 鸡毛菜 | 双龙金牌鸡毛菜F1 | 10~15cm |
| 203 | 鸡毛菜 | 上海鸡毛菜 | 10~15cm |
| 204 | 鸡毛菜 | 青丽 | 10~15cm |
| 205 | 鸡毛菜 | 快速 | 10~15cm |
| 206 | **鸡毛菜** | 冠玉鸡毛菜 | 10~15cm |
| 207 | **鸡毛菜** | 极品 | 10~15cm |
| 208 | **鸡毛菜** | 鸡毛菜2号 | 10~15cm |
| 209 | 蕹菜 | 柳叶空心菜(蕹菜) | 泰国空心菜 | 20~40cm |
| 210 | 柳叶空心菜(蕹菜) | 泰国柳叶空心菜 | 20~40cm |
| 211 | 竹叶空心菜(蕹菜) | 泰国竹叶空心菜 | 20~40cm |
| 212 | 白杆空心菜(蕹菜) | 大叶白杆空心菜 | 20~40cm |
| 213 | 菠菜 | 园叶菠菜 | 星火143（51-143） | 15~30cm |
| 214 | 圆叶菠菜 | 武迪 | 15~30cm |
| 215 | 圆叶菠菜 | 安菠大叶 | 15~30cm |
| 216 | 尖叶菠菜 | 东北尖叶菠菜 | 15~22cm |
| 217 | 尖叶菠菜 | 绍兴尖叶菠菜 | 15~22cm |
| 218 | 芹菜 | 黄心芹 | 泰国白骨黄心芹菜 | 25~60cm |
| 219 | 黄心芹 | 上海黄心芹菜 | 25~60cm |
| 220 | 水芹 | 宜兴水芹 | 25~60cm |
| 221 | 荷兰芹(香芹) | 比特 | 12~22cm |
| 222 | 实芹 | 津南实芹1号 | 25~60cm |
| 223 | 实芹 | 上农玉芹 | 25~60cm |
| 224 | 实芹 | 宏程白杆芹菜 | 25~60cm |
| 225 | 西芹 | 江西芹菜 | 30~50cm |
| 226 | 西芹 | 益农百利 | 30~50cm |
| 227 | 西芹 | 亚瑟王Arthur RZ | 30~50cm |
| 228 | 西芹 | 皇后 | 30~50cm |
| 229 | 西芹 | ( 文图拉 )加州王 | 30~50cm |
| 230 | 西芹 | 通海绿杆西芹 | 30~50cm |
| 231 | 本芹 | 津南冬芹 | 30~60cm |
| 232 | 本芹 | 铁杆芹菜 | 30~60cm |
| 233 | 苋菜 | 白苋菜大圆叶 | 台湾白苋菜258 | 长度：20~35cm，直径：＜0.6cm |
| 234 | 白苋 | 大圆叶 | 长度：20~35cm，直径：＜0.6cm |
| 235 | 红苋 | 特大叶红苋菜 | 长度：20~35cm，直径：＜0.6cm |
| 236 | 红苋 | 大圆叶 | 长度：20~35cm，直径：＜0.6cm |
| 237 | 地瓜叶 | 地瓜叶(红薯尖) | 福薯18号 | 15~35cm |
| 238 | 木耳菜 | 木耳菜 | 大叶木耳菜 | 10~20cm |
| 239 | 木耳菜(汤菜) | 绿领木耳菜 | 10~20cm |
| 240 | 茼蒿（蓬蒿） | 大叶茼蒿 | 先丰大叶茼蒿 | 15~20cm |
| 241 | 大叶茼蒿 | 台湾虎耳大叶茼蒿 | 15~20cm |
| 242 | 大叶茼蒿 | 大叶茼蒿 | 15~20cm |
| 243 | 小叶茼蒿 | 东洋茼蒿（花叶茼蒿 | 15~30cm |
| 244 | 小叶茼蒿（蒿子秆） | 光杆茼蒿（326） | 15~30cm |
| 245 | 小叶茼蒿 | 大江户春菊 | 15~30cm |
| 246 | 小叶茼蒿（蒿子秆） | 香菊2号茼蒿 | 15~30cm |
| 247 | 芦蒿 | 芦蒿、蒌蒿 | 芦蒿、蒌蒿 | 20~25cm暂定 |
| 248 | 草头 | 草头（苜蓿芽） | 草头（苜蓿芽） | 10~15cm暂定 |
| 249 | 豆瓣菜 | 豆瓣菜(西洋菜) | 西洋菜 | 10~15cm暂定 |
| 250 | 天葵 | 紫背天葵（富贵菜） | 紫背天葵 | 8~15cm暂定 |
| 251 | 天葵 | 绿背天葵（富贵菜） | 绿背天葵 | 8~15cm暂定 |
| 252 | 马齿苋 | 马齿苋 | 马齿苋 | 10~15cm |
| 253 | 马兰头 | 马兰头(马兰/马莱/马郎头/红梗菜/鸡儿菜) | 马兰头(红梗、板叶） | 10~15cm |
| 254 | 荠菜 | 荠菜 | 大叶（板叶）荠菜 | 10~12cm |
| 255 | 香菜 | 香菜(芫荽) | 热带鱼 | 15~25cm |
| 256 | 香菜(芫荽) | 意大利香菜 | 15~25cm |
| 257 | 香菜(芫荽) | 泰国耐热香菜 | 15~25cm |
| 258 | 香菜(芫荽) | 意大利大叶香菜 | 15~25cm |
| 259 | 香菜(芫荽) | 澳洲耐抽薹香菜 | 15~25cm |
| 260 | 香菜(芫荽) | 369香菜（大） | 15~25cm |
| 261 | 香菜(芫荽) | 四季香菜（小） | 15~25cm |
| 262 | 冬寒菜 | 紫梗冬寒菜 | 长沙糯米冬寒菜（圆叶）、红叶 | 长：5~15cm |
| 263 | **茄果类** | 番茄 | 大番茄（红果） | 农友301（鲜食一点红） | 100~225g |
| 264 | 大番茄（红果） | 格雷logure | 100~225g |
| 265 | 大番茄（红果） | 诺特丹 | 100~225g |
| 266 | 大番茄（红果） | 冬暖 | 100~225g |
| 267 | 大番茄（红果） | 倍盈 | 100~225g |
| 268 | 大番茄（红果） | 保罗塔 | 100~225g |
| 269 | 大番茄（红果） | 齐达利 | 100~225g |
| 270 | 大番茄（红果） | 迪利奥 | 100~225g |
| 271 | 大番茄（红果） | 百利Beril | 100~225g |
| 272 | 大番茄（红果） | 瑞德莱特 | 100~225g |
| 273 | 大番茄（粉果） | 迪芬尼 | 100~225g |
| 274 | 大番茄（粉果） | 欧贝 | 100~225g |
| 275 | 大番茄（粉果） | 欧盾 | 100~225g |
| 276 | 大番茄（粉果） | 欧帝 | 100~225g |
| 277 | 大番茄（粉果） | 108金樽 | 100~225g |
| 278 | 大番茄（黄果） | 金鹏系列 | 100~225g |
| 279 | 小番茄(红色) | 千禧 | 无规格要求 |
| 280 | 小番茄(红色) | 凤珠 | 无规格要求 |
| 281 | 小番茄(红色) | 圣女果（蒂妮） | 无规格要求 |
| 282 | 小番茄(红色) | 美亚妮 | 无规格要求 |
| 283 | 小番茄(红色) | 红辉69 | 无规格要求 |
| 284 | 小番茄(红色) | 恋红 | 无规格要求 |
| 285 | 小番茄(红色) | 爱佳 | 无规格要求 |
| 286 | 小番茄(圆红色) | 曼西娜（73-47） | 无规格要求 |
| 287 | 小番茄(圆红色) | 佳西娜（74-112） | 无规格要求 |
| 288 | 小番茄(红色) | 红粉骄子 | 无规格要求 |
| 289 | 小番茄(红色) | 龙禧二号 | 无规格要求 |
| 290 | 小番茄(红色)（圆） | 粉娘 | 无规格要求 |
| 291 | 小番茄(红色) | 朱艳 | 无规格要求 |
| 292 | 小番茄(黄色) | 美金 | 无规格要求 |
| 293 | 小番茄(黄色) | 金珠（圆） | 无规格要求 |
| 294 | 小番茄(黄色) | 金玉 | 无规格要求 |
| 295 | 小番茄(黄色) | 金妃 | 无规格要求 |
| 296 | 小番茄(黄色) | 金串 | 无规格要求 |
| 297 | 小番茄(黄色) | 金硕 | 无规格要求 |
| 298 | 小番茄(黄色) | 金蜜黄色小番茄 | 无规格要求 |
| 299 | 小番茄(黄色) | 花莲亚蔬21号 | 无规格要求 |
| 300 | 小番茄(黄色) | 黄冠二号（黄） | 无规格要求 |
| 301 | 小番茄(黄色) | 黄金梨（黄） | 无规格要求 |
| 302 | 小番茄(黄色) | 夏日阳光 | 无规格要求 |
| 303 | 小番茄(黄色) | 金蜜 | 无规格要求 |
| 304 | 黑番茄 | 韩国黑珍珠 | 无规格要求 |
| 305 | 小番茄（紫色） | 美国BLACK CHERRY | 无规格要求 |
| 306 | 小番茄（紫色） | 亚非紫番茄 | 无规格要求 |
| 307 | 茄子 | 紫长茄 | 紫藤 | 25~40cm |
| 308 | 紫长茄 | 引茄1号 | 25~40cm |
| 309 | 紫长茄 | 农富410 | 25~40cm |
| 310 | 紫长茄 | 火金刚 | 25~40cm |
| 311 | 紫长茄 | 艳娘 | 25~40cm |
| 312 | 红长茄 | 惠娘 | 25~35cm |
| 313 | 红长茄 | 农友长茄 | 25~35cm |
| 314 | 线茄 | 杭茄1号 | 25~40cm |
| 315 | 红长茄 | 长生红茄（709） | 25~35cm |
| 316 | 红长茄 | 麻薯长茄 | 25~35cm |
| 317 | 白茄 | 白雪公主 | 12~22cm |
| 318 | 白茄 | 韩国白长茄 | 12~22cm |
| 319 | 白茄 | 白天使 | 12~22cm |
| 320 | 青茄 | 绿塔10-911 RZ F1杂交种 | 12~22cm |
| 321 | 青茄 | 新荣10-912RZ F1杂交种 | 12~22cm |
| 322 | 黑茄 | 布利塔 | 18~30cm |
| 323 | 黑茄 | 黑金刚 | 18~30cm |
| 324 | 黑茄 | 爱丽舍10-702茄子 | 18~30cm |
| 325 | 花茄 | 俊朗（10-721） | 18~25cm |
| 326 | 花茄 | 安吉拉 | 18~25cm |
| 327 | 迷你茄 | 紫手指 | 10~15cm |
| 328 | 迷你茄 | 一口茄 | 10~15cm |
| 329 | 迷你茄 | 千两二号 | 10~15cm |
| 330 | 迷你茄 | 黑小锦（惠和） | 10~15cm |
| 331 | 圆茄 | 昭君 | 直径：8~12cm |
| 332 | 圆茄 | 早熟京茄一号”圆茄 | 直径：8~12cm |
| 333 | 圆茄 | 黑波（惠和） | 直径：8~12cm |
| 334 | 青椒 | 线椒 | 长虹362 | 15~30cm |
| 335 | 线椒 | 湘辣9号 | 15~30cm |
| 336 | 线椒 | 辣优1号 | 15~30cm |
| 337 | 线椒 | 辣优 2号 | 15~30cm |
| 338 | 线椒 | 辣优4号 | 15~30cm |
| 339 | 线椒 | 宁椒5号 | 15~30cm |
| 340 | 线椒 | 宁椒7号 | 15~30cm |
| 341 | 泡椒 | 京辣8号 | 10~18cm |
| 342 | 泡椒 | 芭莱姆（牛角形椒） | 10~18cm |
| 343 | 泡椒 | 苏椒5号 | 10~18cm |
| 344 | 泡椒 | 鲜绿二号 | 10~18cm |
| 345 | 泡椒 | 苏椒博士王 | 10~18cm |
| 346 | 泡椒 | LH561 | 10~18cm |
| 347 | 尖椒 | 迅驰 | 10~20cm |
| 348 | 尖椒 | 东方神剑 | 10~20cm |
| 349 | 尖椒 | 亮剑 | 10~20cm |
| 350 | 尖椒 | 斯丁格 | 10~20cm |
| 351 | 黄尖椒 | 富贵黄皮尖椒 | 10~20cm |
| 352 | 杭椒 | 杭椒1号 | 10~20cm |
| 353 | 米椒(朝天椒) | 圣火 | 3.5~9cm |
| 354 | 米椒(朝天椒) | 天宇3号 | 3.5~9cm |
| 355 |  | 干红尖椒 | 富强856 | 6~12cm |
| 356 |  | 红尖椒 | 湘研12号 | 8~15cm |
| 357 | 红尖椒 | 湘研6号 | 8~15cm |
| 358 | 红尖椒 | 红丰404 | 8~15cm |
| 359 | 红尖椒 | 红珊瑚 | 8~15cm |
| 360 | 红泡椒 | 湘研809 | 10~20cm |
| 361 | 红泡椒 | 湘研805 | 10~20cm |
| 362 | 红泡椒 | 先红一号 | 10~20cm |
| 363 | 红泡椒 | 京辣8号 | 10~20cm |
| 364 | 甜椒 | 甜椒 | 富华（35-619） | 直径：5~11cm或50~150g |
| 365 | 甜椒 | 凯瑟琳 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 366 | 甜椒 | 世纪红 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 367 | 甜椒 | 红英达 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 368 | 甜椒 | 茱迪 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 369 | 甜椒 | 京甜3号 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 370 | 甜椒 | 布兰妮 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 371 | 甜椒 | 卡米诺2号（厚皮） | 直径：5~11cm或50~150g |
| 372 | 甜椒 | 超人 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 373 | 甜椒 | 福绿1号 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 374 | 甜椒 | 爱达 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 375 | 甜椒 | 天福星 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 376 | 甜椒 | 女王星 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 377 | 甜椒 | 黄角王 | 直径：5~11cm或50~150g |
| 378 | 三色椒 | 红瑞祥 | 50g~150g |
| 379 | 三色椒 | 黄瑞祥 | 50g~150g |
| 380 | 三色椒 | 橙瑞祥 | 50g~150g |
| 381 | 五彩椒 | 红丽星 | 直径：5~11cm |
| 382 | 五彩椒 | 曼迪RZ F1杂交种 | 直径：5~11cm |
| 383 | 五彩椒（红） | 红太极 | 直径：5~11cm |
| 384 | 五彩椒 | 黄太极 | 直径：5~11cm |
| 385 | 五彩椒 | 陆尊 | 直径：5~11cm |
| 386 | 五彩椒 | 黄贵人 | 直径：5~11cm |
| 387 | 五彩椒 | 世纪红 | 直径：5~11cm |
| 388 | 五彩椒 | 美梦 | 直径：5~11cm |
| 389 | 五彩椒 | 富康 | 直径：5~11cm |
| 390 | 五彩椒 | 红苏珊 | 直径：5~11cm |
| 391 | 五彩椒 | 茱迪（红） | 直径：5~11cm |
| 392 |  | 黄瓜 | 刺瓜 | 金胚98F1 | 20~45cm |
| 393 | 刺瓜 | 津春四号 | 20~45cm |
| 394 | 刺瓜 | 津园5号（刺） | 20~45cm |
| 395 | 刺瓜 | 德瑞特10号 | 20~45cm |
| 396 | 刺瓜 | 津优36 | 20~45cm |
| 397 | 刺瓜 | 津优35 | 20~45cm |
| 398 | 刺瓜 | 津优38 | 20~45cm |
| 399 | 刺瓜 | 金胚99F1 | 20~45cm |
| 400 | 刺瓜 | 金胚99-2 | 20~45cm |
| 401 | 刺瓜 | 喜旺（24-915） | 20~45cm |
| 402 | 刺瓜 | 晋研丰田六号绿肉大黄瓜 | 20~45cm |
| 403 | 黄瓜 | 春秋棚宝 | 20~45cm |
| 404 | 黄瓜 | 维吉尼亚 | 20~45cm |
| 405 | 黄瓜 | 东方明珠 | 20~45cm |
| 406 | 水果黄瓜 | 阿信 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 407 | 水果黄瓜 | 夏之光（22-35） | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 408 | 水果黄瓜 | 冬之光 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 409 | 水果黄瓜 | 迪瑞 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 410 | 水果黄瓜 | 戴多星 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 411 | 水果黄瓜 | 翠玉 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 412 | 水果黄瓜 | 中研迷8F1 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 413 | 水果黄瓜（中） | 河童盛夏 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 414 | 水果黄瓜 | 京研迷你2号 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 415 | 水果黄瓜 | 北斗星 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 416 | 水果黄瓜（中） | 中研23 | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 417 | 鸡尾酒型小黄瓜 | 餐宝（22-403） | 10~18cm且直径≤3.5cm |
| 418 | 冬瓜 | 大冬瓜（黑皮） | 广东黑皮 | 7.5~25kg |
| 419 | 大冬瓜（黑皮） | 铁柱168杂交冬瓜 | 7.5~25kg |
| 420 | 大冬瓜（黑皮） | 黑将军冬瓜 | 7.5~25kg |
| 421 | 大冬瓜（粉皮） | 粉皮大冬瓜 | 7.5~25kg |
| 422 | 小冬瓜 | 小惠 | 1.5~3.5kg |
| 423 | 小冬瓜 | 吉乐 | 1.5~3.5kg |
| 424 | 小冬瓜 | 绿春 | 1.5~3.5kg |
| 425 | 小冬瓜 | 草枕（惠和） | 1.5~3.5kg |
| 426 | 小冬瓜 | 北京一串铃 | 1.5~3.5kg |
| 427 | 小冬瓜 | 亚蔬玉龙小冬瓜 | 1.5~3.5kg |
| 428 | 小冬瓜 | 绿皮小冬瓜 | 1.5~3.5kg |
| 429 | 节瓜 | 节瓜 | 宝玉甜节瓜 | 200~650g |
| 430 | 毛节瓜 | 冠华四号节瓜 | 200~650g |
| 431 | 毛节瓜 | 江心4号节瓜分（四号江心） | 200~650g |
| 432 | 毛节瓜 | 碧绿翡翠 | 200~650g |
| 433 | 南瓜 | 蜜本南瓜 | 汕海 | 1.5~5kg |
| 434 | 蜜本南瓜 | 蜜本南瓜 | 1.5~5kg |
| 435 | 飞碟南瓜 | 飞碟瓜 | 50~100g |
| 436 | 观赏南瓜 | 观赏南瓜 |  |
| 437 | 西洋南瓜 | 贝贝南瓜 | 250~450g |
| 438 | 西洋南瓜 | 东升（CG010) | 0.8~2.5kg |
| 439 | 西洋南瓜 | 锦栗二号 | 0.8~2.5kg |
| 440 | 西洋南瓜 | 爱碧斯 | 0.8~2.5kg |
| 441 | 西洋南瓜 | 栗晶 | 0.8~2.5kg |
| 442 | 西洋南瓜 | 大丰霍克丽 | 0.8~2.5kg |
| 443 | 南瓜尖 | 浙蒲2号 | 10~25cm |
| 444 | 嫩南瓜 | 一串铃一号早南瓜 | 0.4~1kg |
| 445 | 瓠瓜(夜开花) | 瓠瓜(夜开花) | 利农杂交5号瓠瓜（1052） | 20~40cm |
| 446 | 瓠瓜(夜开花) | 玉秀 | 20~40cm |
| 447 | 瓠瓜(夜开花) | 新秀 | 20~40cm |
| 448 | 苦瓜 | 白苦瓜 | 月华 | 18~30cm |
| 449 | 白苦瓜 | 如玉11号 | 18~30cm |
| 450 | 绿苦瓜 | 翠玉苦瓜 | 18~35cm |
| 451 | 绿苦瓜 | 银河苦瓜 | 18~35cm |
| 452 | 绿苦瓜（油） | 泰国大肉王苦瓜 | 18~35cm |
| 453 | 绿苦瓜 | （壁绿） | 18~35cm |
| 454 | 绿苦瓜 | 绿优2号 | 18~35cm |
| 455 | 绿苦瓜 | 碧秀 | 18~35cm |
| 456 | 绿苦瓜 | 珠江苦瓜 | 18~35cm |
| 457 | 绿苦瓜 | 翠绿1号大顶 | 18~35cm |
| 458 | 长条形苦瓜 | 翠绿1号大顶 | 18~30cm |
| 459 | 丝瓜 | 中长棒丝瓜 | 天香肉丝瓜 | 25~45cm |
| 460 | 中长棒丝瓜 | 多宝肉丝瓜F1 (1060 | 25~45cm |
| 461 | 中长棒丝瓜 | 东升丝瓜 | 25~45cm |
| 462 | 中长棒丝瓜 | 荷兰香丝瓜王 | 25~45cm |
| 463 | 长棒丝瓜 | 翡翠香丝瓜 | 25~45cm |
| 464 | 八角丝瓜 | 长喜 | 25~35cm |
| 465 | 八角丝瓜 | 泰国1号 | 25~35cm |
| 466 | 八角丝瓜 | 金牌丝瓜F1 | 25~35cm |
| 467 | 中棒丝瓜 | 农福801 | 20~35cm |
| 468 | 中棒丝瓜 | 农福601 | 20~35cm |
| 469 | 短棒丝瓜 | 金美肉丝瓜F1 | 20~35cm |
| 470 | 白丝瓜 | 台丝1号 | 20~45cm |
| 471 | 西葫芦 | 绿皮西葫芦 | 翠莹105 | 100~300g |
| 472 | 绿皮西葫芦 | 翠玉12西葫芦 | 100~300g |
| 473 | 绿皮西葫芦 | 碧玉 | 100~300g |
| 474 | 绿皮西葫芦 | 盛润806 | 100~300g |
| 475 | 球形西葫芦(青） | 圆青 | 200~500g |
| 476 | 球形西葫芦(青） | 玉珠 | 200~500g |
| 477 | 球形西葫芦（黄） | 金玉 | 200~500g |
| 478 | 球形西葫芦（黄） | 玉珍1号（1058） | 200~500g |
| 479 | 球形西葫芦 | 金珠F1 | 200~500g |
| 480 | 西葫芦（黄） | 金剑 | 200~500g |
| 481 | 黄皮西葫芦 | 西星西葫芦6号 | 100~250g |
| 482 | 黑皮西葫芦 | 西星西葫芦5号 | 100~250g |
| 483 | 佛手瓜 | 佛手瓜 | 佛手瓜 | 200~300g |
| 484 | **西甜瓜** |  | 无籽红瓤 | 蜜童（适合北方） | 1~5.5kg |
| 485 | 无籽红瓤 | 帅童（适合南方） | 1~5.5kg |
| 486 | 无籽红瓤 | 3F-1952 | 1~5.5kg |
| 487 | 无籽红瓤 | 丽金 | 1~5.5kg |
| 488 | 有籽红（黑皮） | 洞庭一号 | 5~12kg |
| 489 | 无籽红瓤 | 莎密佳一号 | 1.5~7kg |
| 490 | 无籽黄瓤 | 黑金 | 2~9kg |
| 491 | 无籽红瓤 | 花金 | 1~5.5kg |
| 492 | 有籽红瓤（中） | 凤光 | 2~9.5kg |
| 493 | 有籽红瓤 | 瑞光 | 2~8kg |
| 494 | 有籽红瓤 | 8424(南方） | 2.5~9kg |
| 495 | 有籽红瓤 | 奉光199 | 2~8kg |
| 496 | 有籽红瓤(迷你） | 嘉年华二号 | 0.75~2.5kg |
| 497 | 有籽红瓤(迷你） | 早春红玉 | 0.75~2.5kg |
| 498 | 有籽红瓤(迷你） | 红小太郎 F1 | 0.75~2.5kg |
| 499 | 有籽黄瓤 | 惠兰 | 1~6kg |
| 500 | 有籽黄瓤 | 小兰 | 0.75~2.5kg |
| 501 | 有籽黄瓤 | 金帅一号 | 0.75~3.5kg |
| 502 | 有籽黄瓤 | 特小凤 | 0.75~3.5kg |
| 503 | 黄壤无籽西瓜 | 神玉 | 0.75~5kg |
| 504 | 黄皮无籽红瓤 | 金蜜童 | 0.75~5kg |
| 505 | 黄皮西瓜 | 黄晶一号 | 2~6kg |
| 506 | 甜瓜 | 薄皮甜瓜 | 白沙密 | 200~600g |
| 507 | 薄皮甜瓜（白皮） | 抗病白沙蜜甜瓜 | 200~600g |
| 508 | 薄皮甜瓜 | 日本甜宝 | 200~600g |
| 509 | 薄皮甜瓜（白皮） | 玉菇 | 0.6~2kg |
| 510 | 薄皮甜瓜 | 美白玉 | 200~600g |
| 511 | 薄皮甜瓜 | 密世界 | 0.6~2kg |
| 512 | 薄皮甜瓜（白皮） | 白玉梨 | 200~600g |
| 513 | 薄皮甜瓜 | 天蜜脆梨（北京） | 350~850g |
| 514 | 厚皮甜瓜（白） | 白银蜜 | 0.75~2.5kg |
| 515 | 厚皮香甜瓜（黄） | 黄金梨 | 0.75~2.5kg |
| 516 | 厚皮甜瓜（黄） | 黄金壹号 | 0.75~2.5kg |
| 517 | 厚皮甜瓜 | 伊丽莎白 | 0.75~2.5kg |
| 518 | 厚皮甜瓜 | 长香碧玉 | 1.5~4kg |
| 519 | 网纹型甜瓜 | 长香碧玉 | 1.5~4kg |
| 520 | 网纹型甜瓜 | 森甜1号 | 1.5~4kg |
| 521 | 哈密瓜 | 金海密（产量高）、 | 1.5~4kg |
| 522 | 哈密瓜 | 西周密17号 | 1.5~4kg |
| 523 | 哈密瓜 | 9818(小果） | 1~3kg |
| 524 | 哈密瓜 | 港龙一号 | 1.5~4kg |
| 525 |  | 菜瓜 | 菜瓜 | 南京青皮菜瓜 | 300~500g |
| 526 | **豆类** | 大豆 | 青毛豆 | 日本青毛豆 | 百粒重150~200克 |
| 527 | 青毛豆 | 绿宝石（辽鲜1号） | 百粒重150~200克 |
| 528 | 青毛豆 | 台湾73 | 百粒重150~200克 |
| 529 | 青毛豆 | 台湾75-3 | 百粒重150~200克 |
| 530 | 黄豆 | 中黄13 | 依品种定 |
| 531 | 黑农34.35 | 依品种定 |
| 532 | **四季豆** | 四季豆 | 特级九粒白芸豆 | 12~25cm |
| 533 | 四季豆 | 农友早生 | 12~25cm |
| 534 | 四季豆 | 明翠玉豆 | 12~25cm |
| 535 | 四季豆 | 白珍珠玉豆(380） | 12~25cm |
| 536 | 四季豆 | 浙芸8号 | 12~25cm |
| 537 | 豌豆 | 荷兰豆 | 合欢荷兰豆 | 5.5~12cm |
| 538 | 荷兰豆 | 改良台中11 | 5.5~12cm |
| 539 | 荷兰豆 | 特选11号 | 5.5~12cm |
| 540 | 荷兰豆 | 力禾604 | 5.5~12cm |
| 541 | 荷兰豆 | 荷兰豆 | 5.5~12cm |
| 542 | 豌豆(甜豌豆) | 合欢甜豆 | 5.5~12cm |
| 543 | 豌豆(甜豌豆) | 台中13号 | 5.5~12cm |
| 544 | 豌豆(甜豌豆) | 珍奇甜豌豆78 | 5.5~12cm |
| 545 | 豌豆(甜豌豆) | 改良奇珍76甜豌豆 | 5.5~12cm |
| 546 | 豌豆(甜豌豆) | 豌豆(甜豌豆) | 5.5~12cm |
| 547 | 豆苗菜(豌豆尖) | 美国胖妹 | 5.5~12cm |
| 548 | 豆苗菜(豌豆尖) | 山西小灰 | 5.5~12cm |
| 549 | 蚕豆 | 蚕豆 | 日本大白皮蚕豆 | 暂无 |
| 550 | 双绿5号 | 暂无 |
| 551 | 蚕豆 | 蚕豆 | 暂无 |
| 552 | 长豇豆 | 绿豇豆 | 扬早豇12 | 30~60cm |
| 553 | 绿豇豆 | 扬豇40 | 30~60cm |
| 554 | 绿豇豆 | 之豇90 | 30~60cm |
| 555 | 绿豇豆 | 全能冠军豇豆 | 30~60cm |
| 556 | 绿豇豆 | 绿柳 | 30~60cm |
| 557 | 紫豇豆 | 紫豇豆6号 | 30~60cm |
| 558 | 紫豇豆 | 正源春秋红豆角 | 30~60cm |
| 559 | 白豇豆 | 鄂豇1号 | 30~60cm |
| 560 | 扁豆 | 紫扁豆 | 法国紫扁豆种子 | 5.5~12cm |
| 561 | 红边扁豆 | 早红边扁豆 | 5.5~12cm |
| 562 | 白扁豆 | 菱湖白扁豆 | 5.5~12cm |
| 563 | 绿扁豆 | 绿扁豆 | 5.5~12cm |
| 564 | 莱豆 | 棉豆 | 地方品种 | 8~13cm |
| 565 | 刀豆 | 矮生刀豆 | 广岛2号 | 15~30cm |
| 566 | 蔓生刀豆 | 地方品种 | 15~30cm |
| 567 | **薯芋类** | 山药 | 山药 | 日本大和芋（蔬菜网） | 直径：3.5~6cm |
| 568 | 紫山药 | 徐农紫药 | 0.3~0.8kg |
| 569 | 土豆 | 普通土豆 | 克新4号 | 70~250g |
| 570 | 普通土豆 | 中薯3号 | 70~250g |
| 571 | 普通土豆 | 鄂薯3号 | 70~250g |
| 572 | 普通土豆 | 荷兰15号 | 70~250g |
| 573 | 普通土豆 | 德西尔 | 70~250g |
| 574 | 普通土豆 | 荷兰七号 | 70~250g |
| 575 | 五彩土豆 | 黑美人 | 70~250g |
| 576 | 五彩土豆 | 红土豆 | 70~250g |
| 577 | 甘薯 | 普通甘薯黄皮红心 | 高州双皮红薯 | 100~400g |
| 578 | 普通甘薯黄皮红心 | 广薯79（黄皮红肉型） | 100~400g |
| 579 | 甘薯 | 甘薯（普拉米罗1112） | 100~400g |
| 580 | 紫薯 | 日本川山紫 | ＞20g暂定 |
| 581 | 紫薯 | 济薯18号 | ＞20g暂定 |
| 582 | 甘薯 | 潮音2号甘薯 | 100~400g |
| 583 | 甘薯 | 企龙藤甘薯 | 100~400g |
| 584 | 豆薯 | 白地瓜 | 水东沙葛 | 300~1000g |
| 585 | 顺德沙葛 | 300~1000g |
| 586 | 萍乡凉薯 | 300~1000g |
| 587 | 田阳大凉薯 | 300~1000g |
| 588 | 芋 | 芋艿(芋头) | 地方品种 | 80~200g |
| 589 | 大魁芋 | 福鼎槟榔芋 | 1.5~3.5kg |
| 590 | 姜 | 生姜 | 广东密轮细肉姜 |  |
| 591 |  | 广东疏轮大肉姜 |  |
| 592 | 生姜 | 黄丝肉姜 |  |
| 593 | 生姜 | 莱芜大姜 |  |
| 594 | 生姜 | 山东大姜 |  |
| 595 |  | 生姜 | 福安竹姜 |  |
| 596 | **根菜类** | 萝卜 | 白萝卜 | 夏美 | 0.5~1.5kg |
| 597 | 白萝卜 | 白玉春 | 0.5~1.5kg |
| 598 | 白萝卜 | 捷如玉2号 | 0.5~1.5kg |
| 599 | 白萝卜 | 白雪萝卜 | 0.5~1.5kg |
| 600 | 白萝卜 | 春白萝卜 | 0.5~1.5kg |
| 601 | 青首萝卜 | 春大星 | 0.3~1.0kg |
| 602 | 白萝卜 | 春成2号 | 0.5~1.5kg |
| 603 | 白萝卜 | 白美人 | 0.5~1.5kg |
| 604 | 白萝卜 | 西湖F1萝卜 | 0.5~1.5kg |
| 605 | 白萝卜 | 超级春白玉 | 0.5~1.5kg |
| 606 | 白萝卜 | 白玉春 （与572重复） | 0.5~1.5kg |
| 607 | 白萝卜 | 寒雪白萝卜 | 0.5~1.5kg |
| 608 | 白萝卜 | 春白玉 | 0.5~1.5kg |
| 609 | 青首萝卜 | 秀绿 | 0.3~1.0kg |
| 610 | 青首萝卜 | 秋日禾 | 0.3~1.0kg |
| 611 | 一点红萝卜 | 粉红一点红 | 200~400g |
| 612 | 红萝卜 | 京红3号 | 200~350g |
| 613 | 樱桃萝卜 | 鲁道夫 | 10~30g |
| 614 | 樱桃萝卜 | 精选樱桃萝卜 | 10~30g |
| 615 | 樱桃萝卜 | 蒙迪（39-101） | 10~30g |
| 616 | 樱桃萝卜 | 京研红樱桃 | 10~30g |
| 617 | 樱桃萝卜 | 脆如梨 | 10~30g |
| 618 | 樱桃萝卜 | 杨花萝卜 | 10~30g |
| 619 | 心里美萝卜 | 满堂红 | 250~700g |
| 620 | 心里美萝卜 | 心里美 | 250~700g |
| 621 | 胡萝卜 | 胡萝卜 | 菲瓦特 | 12~22cm |
| 622 | 胡萝卜 | 瑞丽红 | 12~22cm |
| 623 | 七寸胡萝卜 | 坂田七寸(316) | 12~22cm |
| 624 | 胡萝卜 | 凯红美冠 | 12~22cm |
| 625 | 五寸胡萝卜 | 驰誉五寸 | 12~22cm |
| 626 | 五寸胡萝卜 | 新黑田五寸 | 12~22cm |
| 627 | 胡萝卜 | 迷你胡萝卜 | 7~12cm |
| 628 | 迷你胡萝卜 | 迷你红 | 7~12cm |
| 629 | 芜菁 | 芜菁(盘菜） | 小芜1,2号 | 150~400g |
| 630 | 芜菁(盘菜） | 夏时小芜 | 150~400g |
| 631 | **多年生及杂类蔬菜** | 芦笋（石刁柏） | 白芦笋(石刁柏) | 绿塔 | 20~33cm |
| 632 | 绿芦笋(石刁柏) | 冠军F1 | 20~33cm |
| 633 | 绿芦笋(石刁柏) | 格兰蒂 | 20~33cm |
| 634 | 绿芦笋(石刁柏) | 阿特拉斯 | 20~33cm |
| 635 | 黄花菜 | 黄花菜 | 冲里花 | 5~10cm |
| 636 | 黄花菜 | 黄花菜 | 白花 | 5~10cm |
| 637 | 黄花菜 | 黄花菜 | 四月花 | 5~10cm |
| 638 | 香椿 | 香椿叶芽 | 红芽绿香椿 | 5~15cm |
| 639 | 草莓 | 草莓 | 章姬 | ≥5g |
| 640 | 红颜 | ≥5g |
| 641 | 玉 米 | 黄色甜玉米 | 金凤甜5号 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 642 | 黄色甜玉米 | 华珍 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 643 | 黄色甜玉米 | 粤甜10号 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 644 | 黄色甜玉米 | 先甜五号 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 645 | 黄色甜玉米 | LH301 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 646 | 黄色甜玉米 | 美甜6号 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 647 | 黄色甜玉米 | LH305 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 648 | 黄色甜玉米 | LH308 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 649 | 白色甜玉米 | 浙甜8号 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 650 | 双色甜玉米 | 京科甜183 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 651 | 双色甜玉米 | 902 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 652 | 双色甜玉米 | A688 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 653 | 双色甜玉米 | 双色先蜜 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 654 | 白色糯玉米 | 京科糯2000 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 655 | 白色糯玉米 | 白糯2号 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 656 | 紫色糯玉米 | 江南紫糯 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 657 | 紫色糯玉米 | 京紫糯218 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 658 | 黑玉米 | 晋糯8号 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 659 | 花糯玉米 | 广花糯4号 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 660 | 红糯玉米 | 红彩甜糯968 | 可食用部分长度：15~25cm（有机：≥12cm） |
| 661 | 笋玉米 | 烟笋玉1号 | 7~12cm |
| 662 | 秋葵 | 黄秋葵 | 绿星黄秋葵 | 5-12cm，直径≤2cm |
| 663 | 黄秋葵 | 绿闪 | 5-12cm，直径≤2cm |
| 664 | 黄秋葵 | 绿空 | 5-12cm，直径≤2cm |
| 665 | 红秋葵 | 红星130 | 5-12cm，直径≤2cm |
| 666 | **葱蒜类** | 葱 | 大葱 | 章丘大葱 | 葱白长度≤20cm |
| 667 | 大葱 | 玛格丽特Margarita | 葱白长度≤20cm |
| 668 | 大葱 | 优夏大葱 | 葱白长度≤20cm |
| 669 | 大葱 | 松黑一本 | 葱白长度≤20cm |
| 670 | 大葱 | 全信葱王相山大葱种 | 葱白长度≤20cm |
| 671 | 大葱 | 元藏大葱 | 葱白长度≤20cm |
| 672 | 大葱 | 大葱 | 葱白长度≤20cm |
| 673 | 大葱 | 大葱 | 葱白长度≤20cm |
| 674 | 大葱 | 美味长旺 | 葱白长度≤20cm |
| 675 | 小葱 | 上海四季小香葱 | 20~40cm |
| 676 | 细香葱 | 日本四季小香葱 | 20~40cm |
| 677 | 小葱 | 四季小香葱 | 20~40cm |
| 678 | 韭 | 韭菜 | 雪韭 | 20~35cm |
| 679 | 韭菜 | 韭仙子 | 20~35cm |
| 680 | 韭菜 | 韭霸8号 | 20~35cm |
| 681 | 韭黄 | 黄韭1号 | 20~35cm |
| 682 | 韭黄 | 黄白金韭F1 | 20~35cm |
| 683 | 韭黄 | 富韭黄2号 | 20~35cm |
| 684 | 韭苔 | 台中13号 | 20~35cm |
| 685 | 韭苔 | 台湾韭菜花 | 20~35cm |
| 686 | 韭苔 | 南北韭苔 | 20~35cm |
| 687 | 薤 | 藠头 | 三白藠头 | 暂无 |
| 688 | 藠头 | 白鸡腿 | 暂无 |
| 689 | 藠头 | 江西藠头 | 暂无 |
| 690 | 蒜 | 青蒜苗(紫红皮大蒜) | 金育3号 | 25~50cm |
| 691 | 青蒜苗 | 苍山大蒜（山东） | 25~50cm |
| 692 | 青蒜苗 | 嘉定大蒜（上海） | 25~50cm |
| 693 | 青蒜苗 | 六瓣大蒜 | 25~50cm |
| 694 | 青蒜苗 | 二水早 | 25~50cm |
| 695 | 青蒜苗 | 白蒜 | 25~50cm |
| 696 | 青蒜苗 | 紫皮大蒜 | 25~50cm |
| 697 | 蒜头 | 拉萨白皮大蒜（高寒地栽培） | 20~50g |
| 698 | 蒜头 | 金乡大蒜 | 20~50g |
| 699 | 蒜头 | 苍山大蒜（山东） | 20~50g |
| 700 | 蒜头 | 六瓣大蒜、 | 20~50g |
| 701 | 蒜苔（短期供应） | 苍山大蒜（山东） | 25~45cm |
| 702 | 蒜苔（短期供应） | 、嘉定大蒜（上海） | 25~45cm |
| 703 | 蒜苔（短期供应） | 率丰2号 | 25~45cm |
| 704 | 蒜苔（短期供应） | 峨眉丰早 | 25~45cm |
| 705 | 蒜苔（短期供应） | 二水早（四川蒜苔主选） | 25~45cm |
| 706 | 洋葱 | 红皮洋葱 | 红太阳 | 6~10.5cm |
| 707 | 红皮洋葱 | 红平早丰二号(短日照） | 6~10.5cm |
| 708 | 红皮洋葱 | 红宝石(短日照） | 6~10.5cm |
| 709 | 红皮洋葱 | 赤玉二号 | 6~10.5cm |
| 710 | 红皮洋葱 | 通海扁洋葱 | 6~10.5cm |
| 711 | 黄皮洋葱 | 天黄（短日照） | 200~480g |
| 712 | 黄皮洋葱 | 凤凰大玉葱 | 200~480g |
| 713 | 黄皮洋葱 | 诺姆 | 200~480g |
| 714 | **水生类** | 藕 | 藕 | 太空莲3号 | 暂无 |
| 715 | 藕 | 白雪1号 | 暂无 |
| 716 | 藕带 | 鄂莲8号 | 20~35cm |
| 717 | 茭白 | 茭白 | 龙茭2号 | 10~25cm |
| 718 | 茭白 | 茭白 | 10~25cm |
| 719 | 荸荠 | 荸荠 | 余杭地方品种 | 15~30g |
| 720 | 荸荠 | 荸荠 | 苏荠 | 15~30g |
| 721 | 荸荠 | 荸荠 | 广东地方品种 | 15~30g |
| 备注： | 1.若与该下发标准差异较大（如极小、极大、感官差异等），必须保证产品商品性； 2.应始终保证同一包装内的产品质量的一致性（原则上在正负10%内），不得存在同一包装内产品规格显著不一致的情况。 | | | | |

## 1.0 场所历史及场所管理

1.1 场所历史

1.1.1 对于所有生产的产品，每个生产区域必须有包括所有农事生产活动的记录，如育苗、定植、投入品使用、采收、产品处理等。

1.1.2 建立农场平面图确定每个片区和/或生产中使用的其它区域的位置，农场平面图包括在每个片区、设施、道路、水源地、边界、周边环境等，在基地现场该平面图应直观显示。

1.1.3 农场应有地块图，该图显示了农场地块进行划分，分区编号、分区面积等信息，并建议定期更新地块生产作物。

1.2 农场的选择和管理

1.2.1 应制定适合基地环境质量标准，该标准应包括质量环境要求、生产适宜性要求、运输、气候环境等；在初选时，农场的选择应遵循此标准。

1.2.2 基地每年至少进行一次基于食品安全、品质保证、人员健康、环境保护、产品的生长需要的风险评估，且该风险评估应考虑场所的生产活动对邻近农场/农作物/环境的影响。

1.2.3 农场应建立管理计划以最大限度地降低风险评估中（1.2.2）识别出的风险点，管理计划应包括作物环境质量、平衡施肥、植保产品使用等内容。

## 2.0 土壤管理

2.1 土壤质量

2.1.1 基于土壤剖面图或土壤分析或当地的（地区的）土壤类型地图，识别该基地内不同的土壤类型及分布区域,并将土壤营养指标值进行存档。

2.1.2 耕作的方法适合该地块,使用技术来改良和保持土壤结构，避免土壤出现板结。

2.1.3 应采取控制规范和补救措施（如地膜覆盖，在斜坡上使用十字线技术，排水沟，在种植地边界种草或绿肥、种树或灌木等）将土壤侵蚀和水肥流失减至最小。

2.1.4 土壤质量应满足作物生长需要，对于不适应或质量不高的土壤，农场应建立改善措施不断改进，如：合理施肥、去除土壤杂质、改善PH值等。

2.1.5 应基于产品质量需要，对土壤采取适宜的农事措施，如起垄的合理性、土壤的深度等，确保作物生产需要。

2.2 土壤熏蒸 (如果无土壤熏蒸则不适用)

2.2.1 记录土壤熏蒸剂的使用，内容包括熏蒸地点、日期、有效成分、剂量、使用方法、土壤熏蒸间隔时间和负责人等。

2.2.2 土壤熏蒸不允许使用溴化钾等禁用物质；有机生产禁止使用化学品熏蒸。

2.2.3 熏蒸期间做好安全保障和提示，确保不对周边环境和人员存在安全危害。

2.3 基质（如果不使用基质则不适用）

2.3.1 基质进行消毒时，应记录地块，果园或温室的名称和编号、消毒日期（日/月/年）、名称和有效成分、方法（如浸透、喷雾）、负责人、种植前间隔期等，有机生产禁止使用化学品消毒。

## 3.0 繁殖材料

3.1 质量和健康

3.1.1 所有采购的繁殖材料应保存采购合同等信息，确保来源的可追溯性，质量信息也应被获取，如：品种纯度，品种名称，批次号和种子投标人等；若为有机种植，应具备有机证明，或非转基因和未经违禁物质处理说明；

3.1.2 所采购的繁殖材料应经过政府权威部门的认定和审批，如：生产（经营）许可证、检验检疫证明、进口许可证等，对具有专利权的品种引入应获得专利使用许可；

3.1.3 采购繁殖材料都应基于风险检验检测（如采购前、采购后、种植前应进行种子活性的检测），确保繁殖材料质量，满足相应的质量标准二级以上的要求；

3.1.4 采购繁殖材料品种对当地环境有充分的适宜性和病虫害、气候环境的抗性和耐性。如：当地主栽品种、新品种引入种植试验等；

3.2 繁殖材料处理和包衣

3.2.1 种植前，繁殖材料若进行处理，应记录种苗批次、处理品名称、处理方法、防治目的等信息；若有机生产，则必须禁止使用违禁品处理；

3.2.2 采购包衣的种子，应清楚了解包衣材料的成分和用量，对于法规和公司禁用的成分应拒绝引入；若有机生产，则必须禁止采用违禁品处理的包衣种子；

3.2.3 育苗期间，若使用植保产品，应保留使用记录，记录信息包括地点、苗木的批次信息和名称、日期、商品名和有效成分、数量等；若有机生产，则必须禁止使用违禁品使用；

3.3 转基因生物

3.3.1 转基因生物体应严禁引入，且在农场周边做好预防措施；

3.3.2 对于具有转基因风险的作物，通过种苗投标人信息或检测报告等证据证明种苗为非转基因生物体；

3.4 繁殖材料储存和发放

3.4.1 所有采购的繁殖材料应有必要的储存场所，保证安全和质量，如：防虫鼠、防潮、火灾等，必要时控制好温湿度；

3.4.2 储存场所应对所有的繁殖材料进行标识，不同品种间应有效隔离，避免混杂。有机和非有机繁殖材料，必须确保充分空间时间隔离、标识，避免混杂；

## 4.0 肥料的选择和使用

4.1 营养需求

4.1.1 有条件的农场应实施精准配方施肥，该计划应考虑作物的营养需求、土壤的肥力、作物的吸收能力，确定不同作物不同环境下的施肥方案，保持施肥的精准性和平衡性。

4.1.2 肥料的施用应与目标作物的最佳效果同步；同时对非目标物种或作物、环境、地表水和地下水的不利影响降低到最低。

4.2 肥料数量和类型的使用建议

4.2.1 每个农场应指定人员负责肥料方案的制定或审批，确保肥料的正确使用。

4.2.2 负责肥料使用计划制定的人员应具备土肥专业知识或多年种植管理经验，确保肥料使用计划的科学性和合理性。

4.2.3 农场若采取现场配制肥料，应制定肥料的配制流程和方法，且明确配方方案，每个操作人员应熟知。

4.2.4 应基于作物特点及肥料特点,保证肥料的正确使用。

4.3 肥料采购

4.3.1 肥料投标人，应为国家注册认可的生产企业，应对其加工能力和产品质量等因素进行风险评估，确保肥料的质量符合法律法规与集团的要求, 防止不合格肥料流入使用。

4.3.2 应保存采购合同，产品质量要求应在合同中包括，避免不合格产品的引入。

4.3.3 肥料的质量指标应满足相应国标或行业标准要求。

4.3.4 应制定肥料质量验收方案，方案应明确验收检测的指标、频率等，对于让步接收的肥料，应得到农场负责人的批准和确认。

4.4 肥料施用记录

4.4.1 肥料使用的地块信息，如：土地面积，农场、田地、地块或温室编号等。

4.4.2 肥料施用的准确日期（年/月/日）。

4.4.3 肥料的信息：名称、化肥类型（如N.P.K）和浓度（如17-17-17）、批次号。

4.4.4 肥料的使用量，必须记录实际的施用数量。

4.4.5 作物的名称、种类、生产批次号。

4.4.6 负责人。

4.5肥料的存储

4.5.1 基于肥料特性、气候条件、储存时间、周边环境等风险评估，确保肥料不会分解、融化、淋湿等。

4.5.2 肥料（有机和无机）和植保产品应独立分开储存，或保持物理隔离。

4.5.3 化肥不能直接在土壤/地面上储存。有机肥、石灰和石膏等不宜分解挥发的肥料允许在施用前1～2天储存在地里。

4.5.4 肥料应储存在清洁的区域，必须远离废弃物，无啮齿动物孳生，无渗漏和泄漏物。

4.5.5 肥料储存区域应干燥，储存地点应通风良好，避免雨淋或严重水气凝结。

4.5.6 对挥发性强的肥料，如碳酸氢铵，要紧密包装封存。如果包装袋漏缝或破损，应及时修补。

4.5.7 肥料的储存应避免对周边水源的污染。

4.5.8 对吸湿性强并易燃的肥料，如：硝酸铵，应放置于凉爽处，底下用托盘垫上。

4.5.9 肥料应合理整齐堆放，避免密度过大，建议离墙壁10公分以上距离堆放。

4.5.10 储存的肥料应有清晰的标识，以便存取和盘点。

4.5.11 仓管员定期检查库存肥料状况，若发现板结、变质、包装破损等问题应及时上报并处理。

4.5.12 禁止肥料与收获的农产品储存在一起；

4.5.13 建立肥料出入库清单，信息内容包括投标人信息、产品出入库日期、数量、使用区域、产品信息、领用人等；

4.6 有机肥料

4.6.1 农场禁止使用人类的粪肥，乔木类果树除外（但应充分腐熟），不允许使用人类生活的污水污泥和城市垃圾。

4.6.2 有机肥应根据风险评估结果使用，考虑给产品质量安全带来的风险，如重金属超标、微生物致病菌污染等。

4.6.3 有机肥应满足质量标准要求，充分腐熟、酸碱性、有机质含量等应满足相应要求，确保不对作物生产产生影响。

4.6.4 有机肥料必须储存在指定区域，采取适当措施防止对地表水的污染（如建造混凝土地基和墙面，或专门建造防泄漏设施等）。

4.6.5 有机肥堆制，应确保营养成分的配置合理，腐熟完全，保证有机肥的质量符合国家相关标准。

4.6.6基地应按照有机肥使用标准，确保有机肥使用数量，保证产品口感。

## 5.0 灌溉

5.1 灌溉需求的预测

5.1.1 作物的灌溉需要依据天气状况、降雨预测、作物的需水特点、土壤的含水状况决定灌溉时间和灌溉数量，避免水源浪费，影响作物生长。

5.2 灌溉方法

5.2.1 灌溉方法的选择应以有利作物生长、充分利用水资源、改善土层结构为原则；浇水前应根据天气情况、植株生长势及叶片萎蔫程度等，确定灌溉时间；根据土墒及土壤的渗透性等确定灌溉量、保水时间。

5.3 灌溉水的供应

5.3.1 农场应基于作物特点和气候特点，选择和确定稳定水源，确保水源的可持续，可通过修建蓄水池、打井等措施保证水源可持续性。

5.3.2 如要求，取水应得到相关部门的许可。

5.4 灌溉水的质量

5.4.1 未经处理的污水不能用于灌溉/施肥。灌溉水应满足GB5084要求和当地灌溉水质要求。

5.4.2 至少每12个月对灌溉/施肥用水进行风险评估，风险评估必须考虑对所有灌溉/施肥用水水源潜在的微生物、化学或物理污染。

5.4.3 应依据风险评估结果进行水质分析，至少每12个月应检测一次。检测的指标应考虑法律法规的要求，同时考虑风险评估识别的风险，应在灌溉系统的出口或最近的实际取样点取样。

5.4.4 根据风险分析，微生物的污染应被检测；具有潜在微生物污染风险作物（如沙拉用蔬菜、草莓等）的种植基地，灌溉水中微生物指标（大肠菌群、菌落总数等）应被检测，检测频率、项目依据风险评估确定。

5.4.5 日常生产若发现水质出现异常，农场及时组织相关人员进行初步分析，必要时抽取水样送检，并及时采取相应的改善措施。

## 6.0 综合病害、虫害、草害管理

6.1 制定文件化病害、虫害、草害的综合防治管理措施，该管理措施包括预防和控制，观察和监控的方案，化学处理的措施、化学处理的病虫基准程度等。

6.2 证实综合防治管理措施得到了执行，保存相关的记录；

6.3 干预的措施应符合国家法律法规或集团内部规定；

6.4 当作物害虫、疾病和杂草要重复控制时，应有证据表明抗药性方面的建议（若适用）被遵循；

## 7.0 植物保护产品

7.1 植保产品的选择

7.1.1 应合理选择植保产品，根据实际的病、虫、草害或靶标、产品标签、有关规定选择合适的植保产品，有机生产农场，有机标准规定的违禁品禁止使用。

7.1.2 所有使用的植保产品应经国家登记许可，且经过相关部门认可，可在目标作物上使用的，对于没有注册在目标作物的植保产品使用，应按照集团制定的使用技术要求执行，如使用数量、安全间隔期、使用方法等。

7.1.3 所有采购的植保产品应保证质量，无混杂其它成份。

7.1.4 应制定生产者禁限用植保产品清单，且被遵守。

7.1.5 应为每种作物制定《植保产品推荐使用清单》，该清单应满足相关法律法规和制定的生产者禁限用植保产品清单的要求，该清单应被批准认可，且及时更新；有机生产农场，有机标准规定的违禁品禁止使用。

7.1.6 所有用于作物的植保产品要适合，对其使用范围、使用剂量、安全间隔期、使用次数、生产厂家等应得到批准认可。

7.1.7 建议农场保留所有采购植保产品的MSDS信息。

7.2植物保护产品数量和类型的建议

7.2.1 所有采购的植保产品应被批准认可。每个农场应配备适量，经过植保专业培训的植保员和技术员，且有专人负责植保产品的使用，确保植保产品的正确使用。

7.2.2 每个基地应制定植保产品的配制流程和使用方法，每个操作人员应熟知。

7.2.3 应在基地制定植保产品使用的处方制，按照要求制定和审批使用方案，确保满足防控要求。

7.3 植保产品的使用

7.3.1 植保产品使用应被记录形成档案，记录信息应包括：作物名称，记录施用地块、面积、农场的名字，及生产批次信息等，确切的施用时间（日/月/年），植保产品的通用名名称，施用植保产品的负责人，被防治目标的名称，植保员的姓名，使用数量，使用方法，安全间隔期等。

7.3.2 应建立植保产品规范使用规程，规范合理使用植保产品。

7.3.3 每个基地应成立专门的植保使用队伍，人员应被培训，且建立人员清单有效管理；

7.4安全间隔期

7.4.1 植保产品的安全间隔期应得到遵守，未到最大用药安全间隔期的产品禁止销售处理。

7.5剩余药液的处理

7.5.1 剩余药液或容器清洗废液以不影响食品安全和环境的方式进行处理，可再次配制药液使用。

7.5.2 禁止将清洗药液倾倒至水源或基地生产区域内。

7.6植保产品的残留分析

7.6.1 应基于法律法规要求制定最新的植保产品残留限量标准（MRLS）。

7.6.2 应基于风险，制定残留检测监控方案，确定检测的项目、频率等。

7.6.3 当进行残留检测时，必须遵循相关的取样程序、选用有资质的实验室等，所有的检测报告可追溯农场和生产批次，且保存期限按集团有关规定执行。

7.6.4 农场应制定植保产品残留分析文件化的取样程序，确保样品的代表性。

7.7植保产品的储存

7.7.1 植保产品的储存设施应符合国家、地区和当地法律法规要求。

7.7.2 植保产品的储存设施坚固且结构合理。

7.7.3 植保产品的储存应根据标签上的储存要求。

7.7.4 植保产品的储存设施有足够的、持续的通风条件，以保证新鲜空气流通，避免有害气体的积聚。

7.7.5 植保产品的储存设施有或处于充分的光照（自然光或人工照明）的区域，以确保能容易阅读货架上所有产品的标签。

7.7.6 植保产品的储存应远离其他物料，建议使用物理障碍（墙、板等）防止植保产品和其他材料的交叉污染。

7.7.7 植保产品的储存或混合地点如果不在一起，应具有测量设备，该设备容器的刻度和称的计量验证应至少每年由农场校准一次，以确保混和的准确，为安全和有效的处理所有施用的植保产品，应配有相应器具（如桶、供水点等）；

7.7.8 植保产品的储存地点和混配地点有固定区域建议储存沙、扫帚、簸箕和塑料袋等惰性物品，以便泄漏时使用。

7.7.9 为确保安全，植保产品存放设施已上锁，且只有受过培训或使用植保产品的人员才能进入。

7.7.10 仓库里所有植保产品都必须保持原包装，有破损需要更换新包装时，新包装包括了原标签上所有信息。

7.7.11 货架上的所有液态植保产品决不应放在粉末状或颗粒状植保产品的上方。

7.7.12 显示储存的内容（类型和数量）的库存清单必须可以获得，且至少每周更新一次。

7.7.13 植保产品严禁储存在仓库外或田地间（地头库除外），当日未用完的植保产品应及时存放在安全上锁区域，避免人员接触。

7.8植保产品的配制

7.8.1 相关植保人员应清楚了解意外处理的基本措施。

7.8.2 当混合植保产品时，设施包括相应的测量设备必须适用于植保产品的混合，要有正确的处理及配制程序。

7.9空的植保产品包装物

7.9.1 除了按照原标签上的说明盛装和运输原植保产品外，空的植保产品包装物严禁被重新使用。

7.9.2配制使用后的空农药包装物（如装过农药的空箱、瓶、袋等）应及时回收，统一妥善处理，避免环境污染。

7.9.3 如果有地方的处理空植保产品包装物的法律法规，应遵守。

7.10弃用的植保产品

7.10.1 废弃的、无标识的植保产品禁止使用。

7.10.2 废弃（过期）植保产品要隔离安全地保管并标识，避免与其它正常植保产品的混合。

7.10.3 废弃植保产品处理应确保不对水源和生产区域、人员产生危害或交叉污染。

7.11肥料和植保产品以外的物质的施用

7.11.1 如果在作物上使用自制的植物保护剂、植物增强剂、土壤调节剂或其他类似的物品，必须保留记录。若是外购，应按照植保产品使用要求遵循。

## 8.0 设备

8.1 设备维护保养

8.1.1 使用的农机应处于良好的状态，对食品安全、产品品质和环境敏感的设备（如：肥料撒播器、植保产品喷雾器、用于称量和温度控制的设备）应被定期校验，且适用时，每年至少校准一次，保存所有最新的维修、换油等维护保养档案。

8.1.2 植保产品混合、喷洒设施等在植保产品使用后，应及时清洗，避免药液残留。

## 9.0 产品采收

9.1 总体要求

9.1.1 应有对产品采收过程的物理，化学和微生物污染以及品质保证等方面做的风险评估，风险评估应基于作物的类型、食用方式等进行风险评估，识别潜在的风险点。

9.1.2 基于风险评估，针对不同类型的作物采收卫生要求，制定收获过程的采收卫生控制程序。

9.1.3 所有采收工人应接收有关收获过程卫生程序的特定培训，以防止收获过程的物理（如：钉子、石头、昆虫、刀具、水果残渣、手表、手机等），微生物和化学污染。

9.1.4 反复使用的收获容器，采收工具（如剪刀，刀具，剪枝剪等）和采收设备（机械）应保证清洁。

9.1.5 运输收获产品的车辆，若也用于其他运输目的，要根据计划清洁和保养，以防止产品被污染（如土壤、污物、有机肥料、溅出物等等）。

9.1.6 产品收获场所与产品直接接触的员工，每次去厕所之后、处理污染物以后、返回工作岗位之前或他们的手可能变成污染源的任何时候都要及时洗手。

9.1.7 建议农场设计、建造卫生设施，其位置应易于使用，并尽可能将产品潜在污染的风险降到最低。

9.1.8 产品的容器仅用于盛放采收产品（即不存放农用化学品、润滑剂、油、清洁剂、植物或其他废弃物、餐盒、工具等），如果多用途的拖车，手推车等用于盛放产品，使用前必须清洁。

9.1.9 所有在采收点使用的冰或水应达到GB5749《生活饮用水卫生标准》指标，且在良好的卫生条件下处理，以防止产品受到污染。

9.1.10 农场应建立采收标准、采收规范和验收规程，确保产品采收时，避免机械伤产生，采收的产品符合标准要求。

9.1.11 应基于基地产品特点建立保鲜方案，田间采收的产品应及时运输至工厂，在田间暂放时产品得到有效保护，避免失水萎蔫。

9.1.12 搬运及运输过程，应采取必须的保护措施，减少机械伤产生；

9.1.13 所有员工应接受相应岗位的培训指导，并严格执行。

9.2 田间直接处理

9.2.1 根据收获卫生风险评估结果，所有直接在田间、果园或温室包装和处理的产品尽量不要放置过夜，如果产品在农场短期储存，食品安全的要求需要遵守。

9.2.2 所有在现场处理和包装的产品必须保护不受污染。

9.2.3 如果包装的产品储存在农场，储存区域必须干净。

9.2.4 包装材料必须储存以保护不受污染。

9.2.5 小的包装材料和其他非产品的废料应急时从现场运走。

9.2.6 当包装的产品储存在农场时，根据卫生风险评估的结果和质量要求，制定温度和湿度控制程序（适用时）并执行。

## 10.0 产品处理

10.1 卫生原则

10.1.1 对于特定的产品和产品处理操作，应有风险评估，包括物理，化学和微生物污染以及人类传染性疾病，该风险评估至少12个月更新一次。

10.1.2 基于风险评估，建立产品处理相关程序，预防和控制各类风险的发生。

10.1.3 农场经理或指定人员负责卫生程序的执行。

10.2 个人卫生

10.2.1 应对员工进行有关产品处理风险评估卫生培训。

10.2.2 员工应遵守相关卫生规程。

10.2.3 具有传染疾病的员工禁止从事产品处理工作，手部等部位出现伤口流血的人员立即停止产品处理，必须采取措施，止血且戴上隔离手套方可从事工作。

10.2.4 吸烟，吃东西，嚼口香糖，喝饮料都限制在指定区域且决不允许在产品处理和储存区域出现这些行为。

10.2.5 建议卫生规程要点醒目地张贴在包装车间中。

10.3 卫生设施及要求

10.3.1 建议产品处理区域设有洗手池等卫生设施。

10.3.2 加工厂工人在开始工作之前，每次去厕所之后，处理污染物以后，返回工作岗位之前或他们的手可能变成污染源的任何时候都要洗手。

10.3.3 对于产品处理后无后续处理，直接进入市场的产品处理场所，建议提供更衣室，更衣服的配备程度依据产品风险的要求来提供，确保产品不受到操作人员的交叉污染，更衣室应始终保持清洁卫生。

10.4 包装和储存区

10.4.1 用于产品处理的设施和设备（如生产设备和工器具、墙、地面、储存区域、托盘等）需要定期清洁。

10.4.2 为避免产品的化学污染，清洁剂等化学品必须保存在指定区域，远离产品的包装。

10.4.3 可能接触到产品的清洁剂、润滑油等满足食品使用。

10.4.4 内部的运输工具应避免产品污染，禁止使用汽油或柴油驱动运输推车。

10.4.5 不合格的产品和废料要储存在指定区域以防止产品污染，且需要定期清理。

10.4.6 悬挂在产品或用于产品处理的原材料上方的灯罩和灯座应采用安全的方式或有保护罩/屏蔽物以避免破碎污染产品。

10.4.7 包装材料（包括可重新再用的板条箱）储存在清洁和卫生的区域，使用前防止产品污染；

10.5 质量控制

10.5.1 用于称重和/或温度控制等监控设备必须定期验证，以确保监测结果准确性。

10.5.2 应建立产品质量标准和检验规程，确保产品经过检验检测，满足产品质量标准的要求。

10.5.3 所有用于最终成品的包装应满足相应国家标准和食品安全的要求。

10.5.4 应制定产品处理工艺规程，确保产品处于适当的处理过程。

10.5.5 应制定不同产品的储存、加工、包装、运输等保鲜方案，确保产品处于合理的处理条件下，确保产品的品质得到有效保障。

10.5.6 应制定产品检测和监控方案，确保依据不同产品的不同风险，建立适宜的监测监控方案。

10.5.7 农场根据实际情况，应有适当的质量管理和监控人员，按照相应要求对产品进行监测和监控，确保合格产品放行管理。

10.5.8 农场建立不合格品管理规定，识别和判定不合格品，产生的不合格品应标识、隔离存放和合理的处理。

10.6 虫害控制

10.6.1 虫鼠害严重的区域应放置适当的虫害控制措施和设备，防止虫、鼠的进入。

10.6.2 建议农场制定虫、鼠害控制计划和虫、鼠控制布置图，定期检查虫、鼠害控制情况并做好记录。

10.6.3 诱饵设置的方式应防止非目标生物的进入。

10.7 采收后清洗（当无采收后清洗时则为不适用）

10.7.1 与产品接触的水和冰，在最近12个月内应进行水质分析，分析指标要满足GB 5749-2006 《生活饮用水卫生标准》标准的要求。

10.8 采后处理（当无采后化学处理时则不适用，有机生产禁止采收后化学处理）

10.8.1 建立并实施采后处理化学品使用程序（如采后生物灭杀剂、蜡和植保产品的使用记录），确保符合标签的指示。

10.8.2 对用于作物采后处理的生物灭杀剂、蜡和植保产品选择应满足国家法律法规和海亮有机农业集团的相关要求，并用于标签所指明的作物。

10.8.3 建立生物灭杀剂、蜡和植保产品清单并及时更新；清单中应包括用于收获后或最近12个月内农场种植使用的植保产品的商业名称（包括任何有效成分）。

10.8.4 采后生物灭杀剂、蜡和植保产品的使用技术负责人，应通过专业培训，具备足够的技术能力水平。

10.8.5 采后用水应符合饮用水标准要求，每12个月至少检测一次。

10.8.6 生物杀灭剂、蜡和植保产品等应存储在指定区域，远离产品，避免产品的化学污染。

10.8.7 所有采后处理记录，记录应包括：产品的批次信息、确切的施用日期（日/月/年）、处理类型（如：喷雾、浸透或气体处理等）、化学品的通用名、施用产品数量、操作人员姓名、处理目的及原因。

## 11.0 抱怨/投诉

11.1 应制定文件化的抱怨/投诉处理程序，以便对所有的抱怨/投诉内容进行记录、研究、采取改善措施和跟踪，所有的抱怨/投诉的处理必须保持记录。

## 12.0 追溯和标识隔离

12.1 建立文件化的追溯管理制度，保证投入品、产品追溯时效性、真实性、准确性，该制度应涉及投入品和产品正向追溯和反向追溯的内容。

12.2 基于管理需要、产品特性、追溯要求等制定生产、产品、投入品等批次管理制度，应包括批次的设定方法和原则，农场应按照批次管理规定对投入品、产品和生产进行有效批次管理。

12.3 应制定文件化的标识和隔离程序，避免不同批次产品混合交叉，包括生产、运输、储存、加工等整个过程进行有效标识和隔离管理。

12.4 基地应建立完整的投入品引入、生产管理过程、产品采收加工、检验检测、储存运输等完整的农事活动档案，记录信息应满足集团信息化系统的要求，确保信息的追溯性。

12.5 若基地存在有机平行生产，必须制定防止交叉污染控制程序，确保有机产品和非有机产品充分隔离、识别和追溯。

12.6 农场应每年至少进行一次批次追溯演练，确保从投入品至成品，或成品回追至生产原料，以及到投入品使用等有效追溯。

## 13.0 记录的保存和内部自我评估/内部检查

13.1 农场生产管理记录或内外部检查、信息化追溯需求等所需的记录应根据要求年限保存但至少保持2年以上，每个农场在一个生产季结束后，应及时将一个生产周期的记录进行保存管理。

13.2 农场每年至少安排1次的内部审核或检查并保持相关记录。

13.3 对于内部自检或集团的内部稽查、外部检查、政府监管等过程中发现的不符合，基地公司或农场应分析原因并采取有效的纠正措施，纠正措施必须被验证，对于稽查发现的不符合要求在规定期限内整改关闭。

## 14.0 员工健康、安全和福利

14.1 健康和安全

14.1.1 农场应针对员工健康和安全进行风险评估并建立预防和应急措施，确保风险得到有效预防和控制。

14.2 员工培训

14.2.1 农场的所有员工应接受过健康和安全的培训，并保留培训活动和参加人员的记录或照片。

14.2.2 所有操作和/或管理化学品、植保产品和/或其他危险品的员工应被培训正确操作。

14.3 卫生

14.3.1 农场应有关于所有员工的文件化的卫生规程；建议有条件的基地可将卫生规程通过使用清晰的标识（图片）和/或通俗易懂的语言，张贴在明显处。

14.4 危害与急救

14.4.1 农场应有事故和紧急情况处理程序，建议有条件的基地可将处理程序清晰的显示在入口处和显眼的位置。

14.4.2 建议农场使用文字和/或图片符号等警示标识方式对潜在的危害应清晰地识别，如：蓄水池、油罐、外露电源、高压装置和设备、植保产品/肥料/任何其他化学品储存设施门口等。

14.4.3 农场应配有急救箱；箱内物品确保完整并可以随时正常使用。

14.5 防护服和（或）设备

14.5.1 建议农场备有足够的性能良好的防护服（如胶皮靴，防水服，防护连身裤，胶皮手套等）。

14.5.2 防护服使用后应清洗和适当储存，避免污染服装和设备。

## 15.0 外来人员

15.1 建议制定外来人员管理制度，该制度应考虑安全和卫生的相关要求，避免对作物的交叉污染，允许进入人员应该在有效管控内。

## 16.0 废弃物和污染物的管理、循环使用与再利用

16.1 废弃物和污染物的确认

16.1.1 农场应识别所有已经产生或者可能产生的废弃物和污染源，废弃物如纸张、纸板、塑料、油，污染源如剩余的肥料、废气、油、农药包装袋、燃料、废水、化学品等。

16.2 废弃物和污染物处理计划

16.2.1针对农场识别的废弃物和污染源，应制定农场废弃物管理措施，包括污染物的清理等内容。

16.2.2 农场应指定废弃物存放区域。

16.2.3 生产剩余废弃物应及时处理，且不对基地和环境产生影响，如：采收后剩余的根茎、加工后剩余的废弃品等。

16.2.4 禁止在基地内随意大小便、随意乱扔垃圾或垃圾无有效处置等。

## 17.0 其它

17.1 农场应遵循当地法律法规。

17.2 尊重当地民风民俗，保持当地关系良好维护。

17.3 应注重环境保护，禁止对周边野生动植物的捕杀和破坏。

**第六章投标文件格式**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（项目名称）

**投标文件**

项目编号：

投标人名称：（企业电子签章）

法定代表人：（个人电子签章）

日期： 年 月 日

**目录**

一、投标函及投标报价一览表

二、法定代表人身份证明

三、法人授权委托书

四、整体实施方案和项目质量保证措施

五、拟投入本项目专业技术人员情况表

六、资格审查资料

七、承诺书

八、其他资料

## 一、投标函及投标报价一览表

1、投标函

致：（招标人）

我们收到了项目编号:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_的招标文件，经详细研究，我们决定参加\_\_\_\_ （项目名称）投标活动并投标，我们郑重声明以下诸点并负法律责任。

1、愿按照招标文件中的条款和要求，以投标报价（元/亩）人民币（大写）\_\_\_\_\_\_\_\_（小写）\_\_\_\_\_\_\_，服务期限\_\_\_\_\_\_\_（按招标文件规定），服务质量\_\_\_\_\_\_\_，参加投标。

2、如果我们的投标文件被接受，我们将履行招标文件中规定的各项要求。

3、我们同意按招标文件中的规定，本投标文件的有效期为自投标截止之日起60日历天。如果中标，有效期延长至合同终止日止。

4、我们愿提供招标文件中要求的所有文件资料。

5、我们承认最低报价是中标的重要选择，但不是唯一标准。

6、我们已经详细审核了全部招标文件，包括修改、补充的文件（如果有）及有关附件，我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

7、如我方中标，我方愿意按投标人前附表中的规定向招标代理机构支付本次招标代理服务费。

投标人名称：（企业电子签章）

法定代表人：（个人电子签章）

日期： \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

2.投标报价表

|  |  |
| --- | --- |
| 投标人名称 |  |
| 项目名称 |  |
| 投标内容 |  |
| 投标报价（元/亩） | （大写）  （小写） |
| 服务期限 |  |
| 服务质量 |  |
| 其它说明 |  |

注：所有投标人的投标报价均保留至小数点后两位。

投标人名称：（企业电子签章）

法定代表人：（个人电子签章）

日期： \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 二、法定代表人身份证明

投标人名称：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

投标人名称：（企业电子签章）

法定代表人：（个人电子签章）

日期： \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

注：附法定代表人身份证复印件或扫描件。

## 三、法人授权委托书

本人 \_\_\_\_\_\_\_（姓名）（身份证号）系\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标人名称）的法定代表人，现委托\_\_\_\_\_\_（姓名）（身份证号）为我方代理人。代理人根据授权，以我方名义签署、澄清、说明、补正、递交、撤回、修改（项目名称）投标文件、签订合同和处理有关事宜，其法律后果由我方承担。

委托期限：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。

代理人无转委托权。

投标人名称：（企业电子签章）

法定代表人：（个人电子签章）

日期： \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

注：附授权委托人身份证复印件或扫描件。

## 四、整体实施方案和项目质量保证措施

根据实际情况再结合评标办法及项目要求编写；（格式自拟）

## 五、拟投入本项目专业技术人员情况表

拟投入专业技术人员情况表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 职务 | 姓名 | 职称 | 执业或职业资格证明 | | | | |
| 证书名称 | 级别 | 证号 | 专业 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

## 六、资格审查资料

投标人基本情况表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 投标人名称 |  | | | | | | |
| 注册地址 |  | | | 邮政编码 |  | | |
| 联系方式 | 联系人 |  | | 电话 |  | | |
| 传真 |  | | 网址 |  | | |
| 组织结构 |  | | | | | | |
| 法定代表人 | 姓名 |  | 技术职称 |  | | 电话 |  |
| 技术负责人 | 姓名 |  | 技术职称 |  | | 电话 |  |
| 成立时间 |  | | 员工总人数 | | | | |
| 营业执照号 |  | | 高级职称人员 | | |  | |
| 注册资金 |  | | 中级职称人员 | | |  | |
| 开户银行 |  | | 初级职称人员 | | |  | |
| 账号 |  | | 技工 | | |  | |
| 经营范围备注 |  | | | | | | |

## 七、承诺书

1.反商业贿赂承诺书

我公司承诺：

    在 \_\_\_\_（投标项目名称）招标活动中，我公司保证做到：

    一、公平竞争参加本次招标活动。

    二、杜绝任何形式的商业贿赂行为。不向国家工作人员、政府采购代理机构工作人员、评审专家及其亲属提供礼品礼金、有价证券、购物券、回扣、佣金、咨询费、劳务费、赞助费、宣传费、宴请；不为其报销各种消费凭证，不支付其旅游、娱乐等费用。

三、若出现上述行为，我公司及参与投标的工作人员愿意接受按照国家法律法规等有关规定给予的处罚。

投标人名称：（企业电子签章）

法定代表人：（个人电子签章）

日期： \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

**2.硬件特征码承诺书**

致: （招标人名称：）

我方在此承诺：

我公司独立制作、修改和上传投标文件，并承担因“硬件特征码一致”所造成的不良后果。

特此承诺！

投标人名称：（企业电子签章）

法定代表人：（个人电子签章）

日期： \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 3、招标代理服务费承诺书

致（采购人及采购代理机构）：

我们在贵公司组织的（项目名称： 项目编号：）招标中若获中标，我们保证在中标公告发布5个工作日内，按招标文件的规定，以支票、银行转账、汇票或现金，向贵公司一次性支付招标代理费用。否则，由此产生的一切法律后果和责任由我公司承担。我公司声明放弃对此提出任何异议和追索的权利。

特此承诺

投标人名称：（企业电子签章）

法定代表人：（个人电子签章）

日期： \_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

**八、**其他材料

1、资格证明材料、招标文件及评标办法中要求的与本项目相关的所有资料的复印件或扫描件；

2、投标人认为与本项目有关其他必要的内容及承诺。

**注：招标文件中没有给出固定格式的，格式自拟。**