

港口区 2025 年秋季学期至 2026 年春季学期农村
义务教育学生营养改善计划膳食材料采购合同
(分标 2)

合同编号：12N0077051772025606

甲方：防城港市港口区教育局

乙方：广西汇之丰生态农业有限责任公司

2025 年 8 月 19 日

目录

一、广西壮族自治区政府采购合同文本	2
二、附件 1：防城港市港口区营养改善计划食材配送单位定期评估表	11
三、附件 2：中标通知书	14
四、附件 3：投标函	15
五、附件 4：商务条款偏离表和技术需求偏离表	17
六、附件 5：采购需求	43
七、附件 6：开标一览表	57

一、广西壮族自治区政府采购合同文本

《广西壮族自治区政府采购合同》文本

合同编号：12N0077051772025606

采购计划号：GKZC2025-G1-00275

采购人（甲方）：防城港市港口区教育局

中标人（乙方）：广西汇之丰生态农业有限责任公司

项目名称：港口区 2025 年秋季学期至 2026 年春季学期农村义务教育学生营养改善计划膳食材料采购

项目编号：FCZC2025-G1-020033-GXKL

签订地点：2025 年 8 月 19 日

签订时间：防城港市港口区

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

第一条 分标 1 的合同标的

1、合同总金额：以本分标的采购预算金额【人民币叁佰捌拾柒万陆仟陆佰元整（¥3876600.00）】暂定作为合同总金额，但甲方最终向乙方支付的合同总金额以实际配送的结算金额为准。乙方的中标下浮优惠率为 6%。

2、服务内容一览表（详见附件中的开标一览表）

3、合同总金额是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的货物，以及伴随的服务价格；包含人员工资、货物、运输配送费用（含保险）、检验、管理费、税费等所有费用。

4、合同服务期限：2025 年秋季学期至 2026 年春季学期，具体开始时间按甲方通知，按采购单位要求分批次配送。

第二条 质量要求

乙方提供的食品必须是合格产品，产品质量指标有国家标准的应符合现行国

家标准，无国家标准的应符合部颁标准或行业标准。

1、乙方所交付配送的食品应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。

2、乙方应保证所供食品是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。

3、在质量保证期内，如果食品的质量或规格与合同不符，或证实食品是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以向乙方提出补救措施或索赔。

4、乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。

第三条 权利保证

1、没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条文、规格、计划或者资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。乙方的保密义务持续有效，不因为本合同履行终止、解除或者无效而解除。

第四条 交付要求

1、按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及国家法律、行政法规的规定，提供有关的证明材料和证件是乙方的义务，在合同期内供应商应提供具有销售相应种类物料的许可证、产品检验合格证等相关证明，对于无证产品甲方不予接受。

2、由乙方安排专人专车直接配送到各指定学校。乙方必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染是乙方的责任。

3、甲方需要配送货物的学校应于要求乙方配送的前一周提供订货需求，产品必须保持新鲜，每次配送的数量严格按照采购方的订货量配送。

4、禁止一切问题物料进入甲方需要配送货物的学校库房，在验收时发现以下问题的物料一律拒收（包括但不限于）：①致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；②腐败变质、油脂腐败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、

水产动物肉类及其制品；④未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；⑥标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；⑦贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合食品卫生安全要求的食品；⑧无标签或标签内容不符合食品卫生安全规定的包装食品，没有中文标识的进口食品；⑨其他不符合食品安全标准和要求的食品。

5、乙方所配送食品必须按照甲方需要配送货物的学校要求进行配送，若因其他原因更改食品品种的，须提供有关材料报甲方审批同意备案后方可配送至学校。如未经甲方审批同意，乙方擅自更改食品并配送到学校，所造成的一切后果（包括但不限于食品安全、货款纠纷等）由乙方负责。同时，甲方单方终止合同并扣押当月 20%的货款。

6、每次配送的蔬菜、肉类乙方需向所供学校提供产品质量合格文件（蔬菜、水果类提供《食用农产品合格证》或检测合格报告（加盖乙方公章）；畜类肉品提供“两证”；禽类肉品提供检疫合格证）复印件（加盖乙方公章），并同时向港口区教育局学生资助管理中心提供每批次自检报告复印件（加盖乙方公章），每学期提供一次有资质的检测机构出具的检验报告（各品类检测项目参照自治区市场监管局下发的食品检测项目）复印件；乙方需向所供学校提供每次配送批次的大米出厂检测报告、食用油的合法的第三方检测机构出具的检测报告的清晰复印件，提供的检测数据符合国家对食品的相关要求。

7、乙方必须建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人、单价、合计金额等相关信息。

8、每个学校组织专人负责对学生营养改善计划配餐进行留样，每个学校每次留样 1 份，留样时间为 48 小时。由相关部门适时对学生营养改善计划配餐进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查出现不合格产品的，甲方有权单方终止合同，乙方企业负责人是食品安全第一责任人。如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由乙方负全部经济赔偿责任。

9、乙方配合各学校做好宣传推进工作，组织开展对相关人员进行有关产品、储藏、食用行为规范、食品安全等方面安排每学期至少一次培训工作，并协助各学校做好营养餐效果评估工作等。

10、交货地点：防城港市港口区内采购单位指定地点。

第五条 验收标准、方法及提出异议期限：

1、甲方指定的配送学校有权对乙方所配送的每一批产品进行质量检验，乙方必须提交规范化的检验报告，同时建立产品质量档案，甲方指定的配送学校对每批受检产品进行留样封存以备复查（一个月的周期）。乙方必须依法接受市场监督管理部门的监督管理，因食品卫生和质量不合格而发生安全事故后，由乙方无条件负担全部责任，有关执法部门追究其责任，甲方有权单方终止合同。甲方指定的配送学校按本合同第一条、第二条和第三条约定为主验收。乙方每次配送货物必须与提供给学校签收单描述货物名称一致。甲方在验收中，如果发现与合同规定不符的，应在1个工作日内向乙方提出书面异议，不签发验收单，乙方接到甲方书面异议后3天内予以纠正，并对纠正情况以书面形式告知甲方，否则视为违约。

2、各学校要由指定的专人负责本学校学生营养餐数量、生产日期、保质期限、质量的签收，并由学校负责人和供方人员在供货单上签字确认后发放，确保学生吃到放心、安全的营养改善计划配餐。

3、乙方应按学校的采购数量与规格供应，杜绝短斤缺两与规格不符现象。无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。如果发现乙方提供的商品短斤缺两，学校有权责令其在规定的时间内送到，并扣除其缺少数量的金额，在规定时间内无法送到或发生此类现象两次以上，视情况扣除短斤缺两商品5~10倍的货物金额。如发生以次充好现象一次，乙方向甲方支付经济赔偿款人民币5000元，两次以上的甲方单方有权终止合同。如使用过期、假冒伪劣产品、一经发现，甲方单独有权终止合同，所引发的安全责任由乙方负责。

4、每月甲方组织成立学生营养改善计划食材配送单位定期评估小组将对乙方的货物质量及服务进行综合评价考核。评价不及格的（不足80分）第一次将对乙方进行警告处理。第二次评价不及格甲方有权单方终止合同。

第六条 付款方式

1、由防城港市港口区教育局签订合同后，各营养改善计划项目学校负责结算，本次采购范围内的所有采购项目款项按实际需求量结算，实行一月一结。乙方凭各学校食品检验人员验货凭证出具采购支付申请材料，并由需要货物的学校付款，村级小学由所在的中心校统一付款。各营养改善计划项目学校在财政部门

资金下达后 7 个工作日内向乙方支付采购预算的 30%作为预付款，预付款抵扣的方式、抵扣比例和抵扣时间安排：合同签订后，每月实际货款先从预付款中扣除，全部预付款扣除后，剩余营养餐费用按月按实际结算；各学校按照本校食品检验人员的验货凭证（和中标人签发的验货凭证数据相符的原则）结算货款给乙方：乙方在次月 5 日前出具上个月结算数额的正规发票给各学校，凭学校指定签收人签字的签收单办理款项结算手续，各学校在收到财政拨付货款后 7 个工作日内结清上月货款。合同结束前 30 日，各学校和乙方做好发货数和实际食用数的核对工作，不足的货物数量由乙方按照实际数量补足，各学校不负责乙方发货数多过合同规定的数量及产生的货款。

因采购产品价格随市场波动较大，采购货物价格执行期限为每月 1 日至当月月末，乙方必须在每月 25 日前向甲方申报次月的价格，再由甲方组织成立学生营养改善计划食材价格询价议价小组和乙方代表到港口区金海市场、采珠市场、防城第一市场等农贸市场、新大新超市、万家福超市、天和超市进行询价，次月货物价格最终以询价作为参数进行定价，所定价格不能高于市场询价平均价。除需求一览表的产品外，其余配送的产品以时令蔬菜为主，但配送之前必须报送甲方审批后方可实施。

2、税费：本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

3、当采购数量与实际使用数量不一致时，乙方应根据实际使用量供货，合同的最终结算金额按实际使用量乘以中标单价进行计算，但不得超出合同价的 10%。

4、付款方式：财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理。

5、合同结算：结算时按照实际的配送数量计算费用。**结算价格=学生营养改善计划食材价格询价议价小组定价×配送数量×（1-中标下浮优惠率）。**

第七条 履约保证金

本项目不需要缴纳履约保证金

第八条 售后服务（质量的补救措施和索赔）

1、乙方提供的产品不符合质量标准或者存在质量缺陷，甲方有权根据法定质量检验部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

2、在质量保证期内，如果甲方提出索赔，乙方对缺陷的产品负有责任，乙方应接收退货并将货款全部退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

3、如果甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

第九条 违约责任

（一）延迟交货的违约责任

1、乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能妨碍按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意迟延交货时间或延期提供服务。如果乙方未取得甲方的同意而迟延交货，甲方有权终止合同。

2、如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（周或天）赔偿迟交食品的交货价或延期服务的服务费用的百分之十（10%）计收，直至交货或提供服务为止。最迟不能超过 39 天，一旦达到误期最高天数，甲方可以终止合同。

（二）其他违约责任

1、乙方不能按时配送货物致使学生没有营养餐食用的，按违约处理。甲方有权单独终止合同。

2、乙方所提供的产品的品种、型号、质量等不符合合同规定，按违约处理，乙方应承担由此给甲方带来的损失，由此产生的一切后果由乙方负责。乙方在接到甲方物料采购清单后，若不能提供采购清单上的物品，应在收到采购清单 2 小时内及时通知甲方，协商变换；物料采购清单从进入乙方传真机或甲方电话通知乙方起算。

3、乙方配送的产品符合质量要求，经学校验收后与乙方提供的货款一致时，而甲方未能按合同要求验收并未按时签发验收单或甲方未按合同约定期限付款的，除向乙方支付货款外，由甲方支付本次货款总价值 2% 的违约金。如果超过合同规定日期 5 天未付款，乙方可采取停供货物等形式来维护乙方的利益。如因乙方提供的货款金额与学校验收后提供货款金额不一致时，由甲方组织人员进行重新验收核查，由此造成延迟货款的结算责任由乙方负责。

4、合同期内，乙方不允许转包、不得分包他人，一经发现，甲方有权单独终止合同。

5、乙方在合同履行过程中，应严格按照中标的下浮优惠率进行结算，如发现一次未按中标的下浮优惠率结算的，除赔偿甲方实际损失外，每发现一次，乙方向甲方支付经济赔偿款人民币 500 元/次。

6、乙方投标前未投保《食品安全责任保险》，但在投标文件中提供了投保承诺函的，在签订合同后 7 个工作日内未按承诺履行购买《食品安全责任保险》的，甲方有权终止合同，并报监督部门按虚假提供材料谋取中标处理，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得。

第十条 其他约定事项：

1、乙方应配合学校在校内进行宣传推进工作，组织开展相关人员的培训工
作，协助学校做好营养改善工程效果评估工作以及仓储和管理员等，费用均由乙
方承担。

2、乙方配送的食品如需加工，乙方需要各校协助加工的，相关费用由乙方
负责。

3、乙方配送的食品因学生食用中毒或疑似中毒现象，乙方应启动突发事件
应急预案并负责承担责任。

4、因不可抗拒因素，如发生大面积传染病、发生洪水、地震等，根据国家、
市、县有关学校卫生工作文件要求，甲方有权暂停或终止合同。

5、在合同履行期间，省级以上人民政府（含省级）有下达改变供餐方式通
知的，则以通知要求为准。经双方协商可变更供餐合同。

6、乙方履约期间，如有以下情形之一的，将报采购监管部门进行处置：

（1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；

（2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有
关部门查实的；

（3）因食品原材料问题而发生学校食品安全事故，造成不良后果的；

（4）被市场监督局、农业农村局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；

（5）被媒体曝光违法违规等不良事件，造成不良社会影响的；

（6）被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营许可证的；

(7) 存在严重短斤缺两行为的；

(8) 配送的学校评议配送服务不达标、不合格的；

(9) 经行政主管部门（包括教育行政部门、市场监督管理局等）认定严重违反学校食堂食品原材料采购配送规定的。

第十一条 不可抗力事件处理

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

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

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

第十二条 合同争议解决

1、因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2、因履行本合同引起的或者与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

3、诉讼期间，本合同继续履行。

第十三条 合同生效及其他

1、合同经双方法定代表人或者其委托代理人签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附法定代表人授权委托书，格式自拟）。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，须经财政部门审批，并签订书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3、本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

第十四条 合同的变更、终止与转让

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

2、乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十五条 本合同书与下列文件一起构成合同文件

1、中标通知书；

2、投标函

- 3、商务条款偏离表和技术需求偏离表；
- 4、采购需求；
- 5、开标一览表；
- 6、防城港市港口区营养改善计划食材配送单位定期评估表
- 7、其他合同文件；

8、上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准。

第十六条 本合同一式三份，具有同等法律效力，采购代理机构各一份，甲乙双方各一份（可根据需要另增加）。

本合同在甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起七个工作日内，甲方应当将合同副本报同级财政部门备案。

本合同自签订之日起2个工作日内，甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

甲方：（章）	乙方：（章）
2025 年 8 月 19 日	2025 年 8 月 19 日
单位地址：防城港市港口区渔洲坪兴教路88号	单位地址：南宁市江南区五一西路175号B座15、16、17、18号商铺
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人：
电话：0770-2810073	电话：133 0786 8765
开户银行： /	开户银行：中国建设银行股份有限公司南宁云景东路支行
账号： /	账号：45050160534100000246
邮政编码： /	邮政编码：530033

二、附件 1：防城港市港口区营养改善计划食材配送单位定期评估表

防城港市港口区营养改善计划食材配送单位定期评估表

被评估供应商名称（盖章）：

序号	考核内容	考核细则	分值	标分标准	考核情况	得分
1	规章制度	十项制度（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食品卫生责任追究制度）齐全、并公布上墙	3	缺一项制度扣 0.3 分，不上墙扣 1 分		
2	岗位职责	八项岗位职责（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、送货员岗位职责）齐全，并公布上墙，落实到人	2	缺一项岗位职责扣 0.25 分，不上墙扣 1 分		
3	从业人员	从业人员名册及健康证原件	3	须持有效健康证、缺一扣 1 分		
		驾驶员、残留农药检测员从业资格证	3	缺一扣 0.5 分		
		晨检记录	3	每一工作日均有记录，缺一扣 0.5 分		
4	安全保障	领导小组、管理网络健全	3	缺一扣 0.5 分		
		食品卫生应急预案	3	如无扣 1 分		
		配送车辆安全检查	3	如无扣 1 分		
		电路器材安全可靠、消防设施配置合理、有防盗措施	1	缺一扣 0.5 分		

		施				
5	货源 组织	从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料	3	缺一扣 1 分		
		产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件）	3	缺一扣 1 分		
6	质量 保障	包装产品有 QS 标志	4	缺一扣 1 分		
		散装产品有质量合格证明或检测报告	4	缺一扣 1 分		
7	安全 保障	进出库记录	3	缺一扣 2 分		
		水果、蔬菜残留农药检验检测记录	3	缺检一样扣 1 分		
		48 小时食品留样记录	4	缺一扣 0.5 分		
		规范建账、财会人员与学校及时对帐、票据规范	3	不及时每次扣 0.5 分		
		退换货记录	1	缺一扣 1 分		
8	环境 卫生	车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录	4	不符合要求扣 1 分		
		用具干净卫生，每天进行清洗消毒，有记录	4	不符合要求扣 1 分		
		配送场地整洁卫生	2	不符合要求扣 1 分		
9	食品 储存	货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌	2	不符合要求扣 1 分		
		库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗）	4	不符合要求扣 1 分		
		冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用	4	不符合要求扣 2 分		
10	食品 配送	按时到位，有专用配送框	4	发现一次不及时扣 1 分		
		指定品牌食品采购情况	4	发现一次不属指定品牌的扣 2 分		
		自购食品的质量情况	3	发现一次质量不符合要求扣 2 分，发现一次短斤缺两扣 1 分。		

11	价格 执行	按询价小组所询价格执行	6	不按询价小组所 询价价格执行一 次扣 2 分		
12	学校 评价	根据学校对食品配送工作总体评价满意度评分	10	学校总体评价很 满意得 10 分，较 满意得 8 分，基 本满意得 6 分， 不满意得 2 分		
	总分		100			

注：每个单项分扣完为止；总分低于 80 分视为此次评估不合格。

评估人_____评估时间_____

三、附件 2：中标通知书

广西科联招标中心有限公司

港口区2025年秋季学期至2026年春季学期农村义务教育学生营养改善计划膳食材料采购（FCZC2025-G1-020033-GXKL）

中标通知书

广西汇之丰生态农业有限责任公司：

我公司受防城港市港口区教育局委托，就港口区2025年秋季学期至2026年春季学期农村义务教育学生营养改善计划膳食材料采购（项目编号：FCZC2025-G1-020033-GXKL）采用公开招标方式进行采购，经评标委员会评审，采购人确认，确定贵公司为本项目分标2的中标人，中标内容为：港口区2025年秋季学期至2026年春季学期农村义务教育学生营养改善计划膳食材料采购。本分标预算总金额为：（大写）人民币叁佰捌拾柒万陆仟陆佰元整（¥3876600.00）。中标下浮优惠率：6%。结算时按照实际的配送数量计算费用。

请贵公司自此中标通知书发出之日起25日内与采购人签订合同，并按本项目招标文件要求和贵公司投标文件的承诺履行完合同。

特此通知！

采购人联系人：莫洁梅；联系电话：0770-2810073；

代理机构联系人：梁莉萍、杨清；电话：0770-2821504。



广西科联招标中心有限公司

2025年7月25日

四、附件 3：投标函

一、投标函

投标函

致：广西科联招标中心有限公司

我方已仔细阅读了贵方组织的 港口区 2025 年秋季学期至 2026 年春季学期农村义务教育学生营养改善计划膳食材料采购 项目（项目编号：FCZC2025-G1-020033-GXKL）的招标文件的全部内容，授权 卢菲（总经理）（职务、职称）为全权代表，现正式递交下述文件参加贵方组织的本次政府采购活动：

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

据此函，我方兹宣布：

1、我方愿意以投标时提供的开标一览表中的投标下浮优惠率，在承诺的合同履约期限内提供本项目招标文件“第二章 采购需求”的“需求一览表”中的相应的采购内容，具体详见开标一览表。

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

3、我方所递交的投标文件及有关资料都是内容完整、真实和准确的。

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

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

6、我方已详细审核招标文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

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

8、我方完全理解贵方不一定接受投标报价最低的投标人为中标人的行为。

9、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定，即供应商有下列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由

工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

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

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

11、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址： 南宁市江南区五一西路 175 号 B 座 15、16、17、18 号商铺

电话： 133 0786 8765

传真： 15177133879@163.com

电子邮箱： 15177133879@163.com

邮政编码： 530033

开户名称： 广西汇之丰生态农业有限责任公司

开户银行： 中国建设银行股份有限公司南宁云景东路支行

银行账号： 43950160534190000246

投标人名称(盖公章)： 广西汇之丰生态农业有限责任公司

日期： 2025 年 7 月 22 日



五、附件 4：商务条款偏离表和技术需求偏离表

一、技术需求偏离表

技术需求偏离表

项目名称：港口区 2025 年秋季学期至 2026 年春季学期农村义务教育学生营养改善计划膳食材料采购

项目编号：FCZC2025-G1-020033-GXKL

所投分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：分标 2

项号	标的名称	招标文件采购需求中的技术参数及配置	投标文件响应的技术参数及配置	偏离说明
1	素菜类	1. 西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。 2. 冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 3. 南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、破裂、虫洞、瘀斑、软烂、畸形。 4. 茄子：色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。 5. 包心菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、冻伤、	1. 西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。 2. 冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 3. 南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、破裂、虫洞、瘀斑、软烂、畸形。 4. 茄子：色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。 5. 包心菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、	无偏离

	虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 6. 白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，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。 7. 红萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无收缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 8. 青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色斑、皮皱、肉白或空心。 9. 洋葱：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。 10. 白菜：外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。 11. 黄豆：豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫蛀、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味。 12. 丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。 13. 铁头包菜：叶新鲜有光泽，	冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 6. 白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，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。 7. 红萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无收缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 8. 青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色斑、皮皱、肉白或空心。 9. 洋葱：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。 10. 白菜：外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。 11. 黄豆：豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫蛀、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味。	
--	--	---	--

	棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 14. 白西蓝花/蓝西蓝花：叶新鲜光泽，花蕾紧密结实，无松散或潮湿感，茎部不发硬。 15. 菜心：茎叶鲜嫩，根部无老硬部分。 16. 生菜：叶片饱满、色泽鲜亮，茎部挺拔，无腐烂或软化现象，无病虫害的侵害。 17. 青菜椒（圆）：色泽鲜艳，表面光滑，无病虫害，无农药残留，新鲜度高。 18. 娃娃菜：叶片完整、色泽鲜亮、无明显损伤、无病虫害痕迹。 19. 苦瓜：表面凸起颗粒饱满分明，颜色翠绿色或浅绿色，无黄斑、虫害、农药残留等。 20. 上海青：整株不带根须，新鲜肥美、叶片有韧性，无病虫害，无腐烂、异味、黄叶、枯萎等。 21. 玉米（甜玉米棒、玉米粒）：籽粒饱满、气味清新，无霉味、酸味或其他异味。 22. 芥菜：色泽鲜绿，叶片肥厚，无黄叶，无病虫害，无明显的破损和	12. 丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。 13. 铁头包菜：叶新鲜有光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 14. 白西蓝花/蓝西蓝花：叶新鲜光泽，花蕾紧密结实，无松散或潮湿感，茎部不发硬。 15. 菜心：茎叶鲜嫩，根部无老硬部分。 16. 生菜：叶片饱满、色泽鲜亮，茎部挺拔，无腐烂或软化现象，无病虫害的侵害。 17. 青菜椒（圆）：色泽鲜艳，表面光滑，无病虫害，无农药残留，新鲜度高。 18. 娃娃菜：叶片完整、色泽鲜亮、无明显损伤、无病虫害痕迹。 19. 苦瓜：表面凸起颗粒饱满分明，颜色翠绿色或浅绿色，无黄斑、虫害、农药残留等。 20. 上海青：整株不带根须，新鲜肥美、叶片有韧性，无病虫害，无腐烂、异味、黄叶、枯萎等。 21. 玉米（甜玉米棒、玉米粒）：籽粒饱满、气味清新，无霉味、酸	
--	---	---	--

	腐烂。 23. 生姜：外观新鲜，具备生姜特有的气味，且外表洁净，无过多泥土，无腐烂、无冻伤、无普遍焉萎。 24. 蒜米：具有完整的蒜瓣，无破损、无霉变、无虫蛀。 25. 香葱：葱白长而白，葱杆硬实饱满，叶片颜色深绿、挺立，质地柔嫩，无明显黄叶、腐叶或枯萎现象。 26. 鸡腿菇：饱满且紧实，菌盖与菌柱连接紧密，菌盖不能长开，无腐烂，无农药残留等。 27. 鲜香菇：表面湿润有光泽，颜色均匀，肉质肥厚且富有弹性，无凹陷、腐烂、霉斑。 28. 水豆腐：块形完整，软硬适度，富有弹性，不塌、不凹、不裂，边缘整齐，无气孔、无杂质。 29. 干葛：断面呈白色或黄白色，颜色均匀且有自然的光泽，形态规整，粗壮且均匀。 30. 凉薯：表皮应完整光滑，无破损、伤痕或霉斑。 31. 山药：表皮均匀，断面应湿润有黏液。 32. 淮山：表皮完整，无明显损伤或切口，无腐烂、发霉现象。 33. 毛节瓜：表皮相对较光滑，有细小的绒毛，颜色为浅绿色或深绿	味或其他异味。 22. 芥菜：色泽鲜绿，叶片肥厚，无黄叶，无病虫害，无明显的破损和腐烂。 23. 生姜：外观新鲜，具备生姜特有的气味，且外表洁净，无过多泥土，无腐烂、无冻伤、无普遍焉萎。 24. 蒜米：具有完整的蒜瓣，无破损、无霉变、无虫蛀。 25. 香葱：葱白长而白，葱杆硬实饱满，叶片颜色深绿、挺立，质地柔嫩，无明显黄叶、腐叶或枯萎现象。 26. 鸡腿菇：饱满且紧实，菌盖与菌柱连接紧密，菌盖不能长开，无腐烂，无农药残留等。 27. 鲜香菇：表面湿润有光泽，颜色均匀，肉质肥厚且富有弹性，无凹陷、腐烂、霉斑。 28. 水豆腐：块形完整，软硬适度，富有弹性，不塌、不凹、不裂，边缘整齐，无气孔、无杂质。 29. 干葛：断面呈白色或黄白色，颜色均匀且有自然的光泽，形态规整，粗壮且均匀。 30. 凉薯：表皮应完整光滑，无破损、伤痕或霉斑。 31. 山药：表皮均匀，断面应湿润有黏液。	
--	--	--	--

	色，瓜身笔直，大小均匀。 34. 土豆：表皮光滑，形状规整，无病虫害，无绿皮，无发芽，无腐烂，皮色均匀，无斑点。 35. 菠萝：表皮具有一定的弹性，果肉紧实、色泽均匀，无明显的机械伤或病虫害，菠萝内部无发霉、腐烂、黑心等现象。 36. 莴笋：表皮颜色青绿或浅绿色，叶柄脆嫩，顶端嫩叶鲜绿、平展，切口呈白色或淡绿色。 37. 佛手瓜：表皮完整青绿、触感硬实、气味清香，无畸形、刺硬、异常气味。 38. 莲藕：藕节清晰，大小均匀，没有明显的断裂、孔洞或虫蛀痕迹，表面光滑，无明显的锈斑、黑斑等。 39. 芋头：外表干净光滑，没有发霉、腐烂、硬化、干萎或斑点等痕迹。 40. 新鲜头菜：叶片颜色鲜绿完整，无明显的病虫害和腐烂现象，头菜有紧密、饱满的触感，无软烂、松散、水分过多等。 41. 蒲瓜：表皮带有绒毛且富有光泽，绒毛分布均匀且外皮光滑，无凹洞或损伤。 42. 蒜台：色泽均匀且富有光泽，粗细均匀、挺直，表面光滑无褶皱或	32. 淮山：表皮完整，无明显损伤或切口，无腐烂、发霉现象。 33. 毛节瓜：表皮相对较光滑，有细小的绒毛，颜色为浅绿色或深绿色，瓜身笔直，大小均匀。 34. 土豆：表皮光滑，形状规整，无病虫害，无绿皮，无发芽，无腐烂，皮色均匀，无斑点。 35. 菠萝：表皮具有一定的弹性，果肉紧实、色泽均匀，无明显的机械伤或病虫害，菠萝内部无发霉、腐烂、黑心等现象。 36. 莴笋：表皮颜色青绿或浅绿色，叶柄脆嫩，顶端嫩叶鲜绿、平展，切口呈白色或淡绿色。 37. 佛手瓜：表皮完整青绿、触感硬实、气味清香，无畸形、刺硬、异常气味。 38. 莲藕：藕节清晰，大小均匀，没有明显的断裂、孔洞或虫蛀痕迹，表面光滑，无明显的锈斑、黑斑等。 39. 芋头：外表干净光滑，没有发霉、腐烂、硬化、干萎或斑点等痕迹。 40. 新鲜头菜：叶片颜色鲜绿完整，无明显的病虫害和腐烂现象，头菜有紧密、饱满的触感，无软烂、松散、水分过多等。 41. 蒲瓜：表皮带有绒毛且富有	
--	--	---	--

		斑点。 43. 美人椒：颜色深绿色或鲜红色，表面光滑柔亮，大小匀称，无腐烂。	光泽，绒毛分布均匀且外皮光滑，无凹洞或损伤。 42. 蒜台：色泽均匀且富有光泽，粗细均匀、挺直，表面光滑无褶皱或斑点。 43. 美人椒：颜色深绿色或鲜红色，表面光滑柔亮，大小匀称，无腐烂。	
2	新鲜肉类	▲1. 新鲜猪肉（包括但不限于半肥瘦、猪头骨、精瘦肉、排骨、五花肉、精五花肉、猪筒骨、猪红、猪蹄、大猪脚）：当天宰杀新鲜肉，肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉，无异味。 2. 新鲜鸡肉（包括但不限于本地土鸡、三黄鸡、果山鸡、鸡翅根、鸡腿）：当天宰杀新鲜肉，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，无淤血斑或极少淤血斑，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，无异味。 3. 新鲜鸭肉（包括但不限于本地鸭）：当天宰杀新鲜肉，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	▲1. 新鲜猪肉（包括但不限于半肥瘦、猪头骨、精瘦肉、排骨、五花肉、精五花肉、猪筒骨、猪红、猪蹄、大猪脚）：当天宰杀新鲜肉，肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉，无异味。 2. 新鲜鸡肉（包括但不限于本地土鸡、三黄鸡、果山鸡、鸡翅根、鸡腿）：当天宰杀新鲜肉，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，无淤血斑或极少淤血斑，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，无异味。 3. 新鲜鸭肉（包括但不限于本地鸭）：当天宰杀新鲜肉，表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表	无偏离

		瘀块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。 4. 新鲜牛肉：当天宰杀新鲜肉，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，无渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒，无异味。 ▲5. 供货时，新鲜肉类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。	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。 4. 新鲜牛肉：当天宰杀新鲜肉，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，无渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒，无异味。 ▲5. 供货时，新鲜肉类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。	
3	水产类	1. 紫菜：色泽紫红，干燥、无泥沙杂质，紫菜香味浓郁。 2. 虾米：体表色泽鲜亮，黄或浅红色，虾体弯曲无贴皮，无空头壳，手抓较松散、不粘连。 3. 海带：感官鉴别：质地坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味一轻腥气、盐味；色泽一有光泽；清洁度一无污物和泥浆；海带节要小节。 4. 虾米：颗粒均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。 5. 虾仁(新鲜)：新鲜、大小均匀，无杂质、无异味。	1. 紫菜：色泽紫红，干燥、无泥沙杂质，紫菜香味浓郁。 2. 虾米：体表色泽鲜亮，黄或浅红色，虾体弯曲无贴皮，无空头壳，手抓较松散、不粘连。 3. 海带：感官鉴别：质地坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味一轻腥气、盐味；色泽一有光泽；清洁度一无污物和泥浆；海带节要小节。 4. 虾米：颗粒均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。 5. 虾仁(新鲜)：新鲜、大小均匀，无杂质、无异味。	无偏离
4	鲜蛋类 (鸡蛋、鸭蛋)	1. 蛋壳清洁完整，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起，完整，有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 2. 蛋壳内部应为纯白蛋，不能有	1. 蛋壳清洁完整，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起，完整，有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 2. 蛋壳内部应为纯白蛋，不能	无偏离

		斑点或 污浊，卵白透明，卵黄膜不破裂，卵黄卵白分明，不能有血管形成，不能有腐败等异臭味。 3. 将蛋握在手中摇动时，蛋无哑板声，内容物无流动感，无活动声。 ▲4. 夏季供货时，鲜蛋类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。	有斑点或 污浊，卵白透明，卵黄膜不破裂，卵黄卵白分明，不能有血管形成，不能有腐败等异臭味。 3. 将蛋握在手中摇动时，蛋无哑板声，内容物无流动感，无活动声。 ▲4. 夏季供货时，鲜蛋类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。	
5	绿色青菜类	叶新鲜光泽、根部断面完整、茎干度适中、有一定硬度，无水淋、虫蛀、烂斑。	叶新鲜光泽、根部断面完整、茎干度适中、有一定硬度，无水淋、虫蛀、烂斑。	无偏离
6	河粉	1. 具有正常、自然的色泽。气味正常，无异味。组织形态基本均匀一致，表面平滑；口感有爽滑、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物。无外来可见杂质。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760-2021 的规定。生产日期必须为送货当天日期。供货时，提供抽样检验合格证/每批次。 ▲2. 供货时按照河粉储存要求，冷链运输。	1. 具有正常、自然的色泽。气味正常，无异味。组织形态基本均匀一致，表面平滑；口感有爽滑、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物。无外来可见杂质。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760-2021 的规定。生产日期必须为送货当天日期。供货时，提供抽样检验合格证/每批次。 ▲2. 供货时按照河粉储存要求，冷链运输。	无偏离
7	水果类	苹果、梨：色泽自然、外形端正、细腻光滑、富有光泽，气味正常，无异味。无破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形，通过农药残留检测/每批次。	苹果、梨：色泽自然、外形端正、细腻光滑、富有光泽，气味正常，无异味。无破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形，通过农药残留检测/每批次。	无偏离
8	食用盐	1. 食用加碘低钠盐，规格：约 500g/包。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准	1. 食用加碘低钠盐，规格：约 500g/包。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标	无偏离

		规格包装,有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3.符合 GB 5461-2000 食用盐国家标准,并具有“SC”食品质量安全认证。 4.投标人自行选择产品,按生产厂家包装,包装完好,品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 ▲5.供货时,食用盐的生产日期在1年内。不允许提供过期物资。食盐来源须为持有《食盐生产许可证》或《食盐定点批发许可证》资质的供应商。	准规格包装,有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3.符合 GB 5461-2000 食用盐国家标准,并具有“SC”食品质量安全认证。 4.投标人自行选择产品,按生产厂家包装,包装完好,品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 ▲5.供货时,食用盐的生产日期在1年内。不允许提供过期物资。食盐来源须为持有《食盐生产许可证》或《食盐定点批发许可证》资质的供应商。	
9	食用酱油 / 蚝油	1.食用酿造酱油,必须为非转基因原料,规格:不小于1.8L/桶。食用蚝油,规格:不小于2.0kg/桶。备注:根据采购人需求配送。 2.质量等级:一级。全部按标准规格包装,有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3.符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 食用蚝油国家标准。 4.按生产厂家包装,色泽正常、	1.食用酿造酱油,必须为非转基因原料,规格:不小于1.8L/桶。食用蚝油,规格:不小于2.0kg/桶。备注:根据采购人需求配送。 2.质量等级:一级。全部按标准规格包装,有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3.符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 食用蚝油国家标准。	无偏离

		自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用酱油/蚝油的生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用酱油/蚝油的生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	
10	食用醋	1. 食用白醋，规格：450—500ml/瓶。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用醋生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	1. 食用白醋，规格：450—500ml/瓶。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用醋生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	无偏离
11	糖	1. 食用糖：包括白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB 13104-2014《食品安全国家标准食糖》。	1. 食用糖：包括白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB 13104-2014《食品安全国家标准食糖》。	无偏离

		4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用糖生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	《国家标准食糖》。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用糖生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	
12	鸡精、味精	1. 规格：200—500ml/袋。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 SB/T 10371-2003 《鸡精调味料》国家标准、GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，鸡精、味精生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	1. 规格：200—500ml/袋。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 SB/T 10371-2003 《鸡精调味料》国家标准、GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，鸡精、味精生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	无偏离
13	干货	1. 干货，包括但不限于大干木耳、干豆腐皮、凡豆、干黄豆、干香菇、干云耳、枸杞、红枣、花生米、干黄花菜、绿豆、腐竹、小干云耳、沙参、肉竹、龙口粉丝； 2. 干货要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养	1. 干货，包括但不限于大干木耳、干豆腐皮、凡豆、干黄豆、干香菇、干云耳、枸杞、红枣、花生米、干黄花菜、绿豆、腐竹、小干云耳、沙参、肉竹、龙口粉丝； 2. 干货要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证	无偏离

		丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期不少于一年。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。 3. 随货提供所配送干货相关检测合格证明。	营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期不少于一年。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。 3. 随货提供所配送干货相关检测合格证明。	
14	料酒、米酒	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	无偏离
15	椒盐	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	无偏离
16	叉烧酱	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	无偏离
17	辣椒酱	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	无偏离
18	面包糠	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	无偏离

		址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	
19	生粉	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	无偏离
20	西红柿汁	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	无偏离
21	盐焗鸡粉	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	无偏离
22	豆豉	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	无偏离
23	大米	1. 香米；必须提供近 1 年内生产的稻谷碾出的香米，禁止提供陈化米。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级；必须符合 GB/T 1354-2018 大米国家标准，并具有“SC”食品质量安全认证，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 3. 具有大米固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味	1. 香米；必须提供近 1 年内生产的稻谷碾出的香米，禁止提供陈化米。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级；必须符合 GB/T 1354-2018 大米国家标准，并具有“SC”食品质量安全认证，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 3. 具有大米固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口	无偏离

		正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。 ▲4. 供货时，大米的生产日期为3个月内的新米，不允许提供过期大米。 ▲5. 供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送大米的检测报告的清晰复印件，且大米的检测数据符合国家对食品的相关要求。 6. 大米应相当于或优于金龙鱼或香满园或97香或金元宝品牌。	味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。 ▲4. 供货时，大米的生产日期为3个月内的新米，不允许提供过期大米。 ▲5. 供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送大米的检测报告的清晰复印件，且大米的检测数据符合国家对食品的相关要求。 6. 大米应相当于或优于金龙鱼或香满园或97香或金元宝品牌。	
24	食用油	▲1. 食用调和油，必须为非转基因原料；规格：瓶装/正规厂家包装，1.8L/瓶和5L/瓶。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 食用油应相当于或优于金龙鱼或香满园或鲁花品牌。 4. 必须符合 GB2716-2018 标准，并具有“SC”食品质量安全认证，且满足国家及行业标准，供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送食用油的检测报告的清晰复印件，且油的检测数据符合国家对食品的相关要求。	▲1. 食用调和油，必须为非转基因原料；规格：瓶装/正规厂家包装，1.8L/瓶和5L/瓶。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 食用油应相当于或优于金龙鱼或香满园或鲁花品牌。 4. 必须符合 GB2716-2018 标准，并具有“SC”食品质量安全认证，且满足国家及行业标准，供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送食用油的检测报告的清晰复印件，且油的检测数	无偏离

		5. 具有正常植物油的色泽、透明度。具有固定的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味； ▲6. 供货时，食用油的保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。	据符合国家对食品的相关要求。 5. 具有正常植物油的色泽、透明度。具有固定的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味； ▲6. 供货时，食用油的保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。	
25		一、服务总体要求： 1、分标 2 内容为学生营养改善原辅材料（包括素菜类、新鲜肉类、水产类、鲜蛋类、绿色青菜类、河粉、水果类、食用盐、食用酱油/蚝油、食用醋、糖、鸡精、味精、大米、食用油等）采购及配送服务。 2、分标 2 的采购、存储、配送等工作量大，中标人必须保障各学校每天所需食材按时、保质、保量配送到位，且保证食品安全。 3、为确保项目顺利进行，中标人必须投入能满足所竞标分标范围的足够数量的配送运输车辆及配送人员。 二、质量技术标准要求： 中标人提供的食品必须是具有合法销售途径的合格产品，产品质量指标有国家标准的应符合现行国家标准，无国家标准的应符合行业标准。 (1) 中标人所交付配送的食品	一、服务总体要求： 1、分标 2 内容为学生营养改善原辅材料（包括素菜类、新鲜肉类、水产类、鲜蛋类、绿色青菜类、河粉、水果类、食用盐、食用酱油/蚝油、食用醋、糖、鸡精、味精、大米、食用油等）采购及配送服务。 2、分标 2 的采购、存储、配送等工作量大，中标人必须保障各学校每天所需食材按时、保质、保量配送到位，且保证食品安全。 3、为确保项目顺利进行，中标人必须投入能满足所竞标分标范围的足够数量的配送运输车辆及配送人员。 二、质量技术标准要求： 中标人提供的食品必须是具有合法销售途径的合格产品，产品质量指标有国家标准的应符合现行国家标准，无国家标准的应符合行业标准。 (1) 中标人所交付配送的食品	无偏离

	应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 (2) 中标人应保证所供食品是新鲜, 并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 (3) 在质量保证期内, 如果食品的质量或规格与合同不符, 或证实食品是有缺陷的, 包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等, 学校可以向中标人提出补救措施或索赔。中标人必须在接到学校通知后 2 小时内到达现场处理, 如属质量问题的及时给予更换; 更换后仍不合格的, 学校可以提出索赔, 中标人对缺陷的产品负有责任, 中标人应接收退货并将货款全部退还给采购人。 (4) 中标人在约定的时间内未能弥补缺陷, 采购人可采取必要的补救措施, 但其风险和费用将由中标人承担, 采购人根据合同规定对中标人行使的其他权利不受影响。 (三) 其他说明 1、食品搭配组合 按照广西壮族自治区教育厅《自治区教育厅办公室关于推介农村义务教育 学生营养改善计划一周营养午餐 食谱的通知》(桂教办〔2024〕1171 号) 文件要求, 由各校结合实际制订食谱, 食物品种必须多样化, 保	应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 (2) 中标人应保证所供食品是新鲜, 并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 (3) 在质量保证期内, 如果食品的质量或规格与合同不符, 或证实食品是有缺陷的, 包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等, 学校可以向中标人提出补救措施或索赔。中标人必须在接到学校通知后 2 小时内到达现场处理, 如属质量问题的及时给予更换; 更换后仍不合格的, 学校可以提出索赔, 中标人对缺陷的产品负有责任, 中标人应接收退货并将货款全部退还给采购人。 (4) 中标人在约定的时间内未能弥补缺陷, 采购人可采取必要的补救措施, 但其风险和费用将由中标人承担, 采购人根据合同规定对中标人行使的其他权利不受影响。 (三) 其他说明 1、食品搭配组合 按照广西壮族自治区教育厅《自治区教育厅办公室关于推介农村义务教育 学生营养改善计划一周营养午餐 食谱的通知》(桂教办〔2024〕1171 号) 文件要求, 由各	
--	--	---	--

	证学生营养均衡。 2、各校提前一周罗列出本校一周食谱后通知中标人做好供货准备，按时供货，保证学生按时就餐。蔬菜以提供时令蔬菜为主。中标人所提供的素菜类与鲜肉类食物参照每周食谱按实际需求提供。 （四）配送要求： 1、按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及国家法律、行政法规的规定，提供有关的证明材料和证件是中标人的义务，在合同期内中标人应提供具有销售相应种类物料的许可证、产品检验合格证等相关证明，对于无证产品采购人不予接受。 2、由中标人安排专人专车直接配送到各指定学校。中标人必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染是中标人的责任。 3、采购人应于要求中标人配送的前一周提供订货需求，中标人提供的产品必须保持新鲜，每次配送要求的数量严格按照采购人的订货量配送。	校结合实际制订食谱，食物品种必须多样化，保证学生营养均衡。 2、各校提前一周罗列出本校一周食谱后通知中标人做好供货准备，按时供货，保证学生按时就餐。蔬菜以提供时令蔬菜为主。中标人所提供的素菜类与鲜肉类食物参照每周食谱按实际需求提供。 （四）配送要求： 1、按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及国家法律、行政法规的规定，提供有关的证明材料和证件是中标人的义务，在合同期内中标人应提供具有销售相应种类物料的许可证、产品检验合格证等相关证明，对于无证产品采购人不予接受。 2、由中标人安排专人专车直接配送到各指定学校。中标人必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染是中标人的责任。 3、采购人应于要求中标人配送的前一周提供订货需求，中标人提供的产品必须保持新鲜，每次配送	
--	--	--	--

	4、禁止一切问题物料进入采购人库房，在验收时发现以下问题的物料一律拒收（包括但不限于）：①致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；②腐败变质、油脂酯败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；④未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；⑥标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；⑦贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合食品卫生安全要求的食品；⑧无标签或标签内容不符合食品卫生安全规定的包装食品，没有中文标识的进口食品；⑨其他不符合食品安全标准和要求食品。 5、中标人所配送的食品必须按照采购人要求进行配送，若因其他原因更改食品品种的，须提供有关材料报采购人审批同意备案后方可配送至学校。如未经采购人审批同意，中标人擅自更改食品并配送到学校，所	要求的数量严格按照采购人的订货量配送。 4、禁止一切问题物料进入采购人库房，在验收时发现以下问题的物料一律拒收（包括但不限于）：①致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；②腐败变质、油脂酯败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；④未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；⑥标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；⑦贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合食品卫生安全要求的食品；⑧无标签或标签内容不符合食品卫生安全规定的包装食品，没有中文标识的进口食品；⑨其他不符合食品安全标准和要求食品。 5、中标人所配送的食品必须按照采购人要求进行配送，若因其他原因更改食品品种的，须提供有关	
--	---	---	--

	造成的一切后果（包括但不限于食品安全、货款纠纷等）由中标人负责。同时，采购人单方终止合同并扣押当月 20%的货款。 ▲6、每次配送的蔬菜、肉类需向所供学校提供产品质量合格文件（蔬菜、水果类提供《食用农产品合格证》或检测合格报告；畜类肉品提供“两证”；禽类肉品提供检疫合格证）复印件，并同时向港口区教育局学生资助管理中心提供每批次自检报告复印件（加盖中标人公章），每学期提供一次有资质的检测机构出具的检验报告（各品类检测项目参照自治区市场监管局下发的食品检测项目）复印件。 ▲7、中标人必须建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人、单价、合计金额等相关信息。 ▲8、每个学校组织专人负责对学生营养改善计划配餐进行留样，每个学校每次留样 1 份，留样时间为 48 小时。由相关部门适时对学生营养改善计划配餐进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查出现不合格产品的，采购人有权单方终止合同，供餐企业负责人是食品安全第一责任人。如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由中标人负全部经济赔	材料报采购人审批同意备案后方可配送至学校。如未经采购人审批同意，中标人擅自更改食品并配送到学校，所造成的一切后果（包括但不限于食品安全、货款纠纷等）由中标人负责。同时，采购人单方终止合同并扣押当月 20%的货款。 ▲6、每次配送的蔬菜、肉类需向所供学校提供产品质量合格文件（蔬菜、水果类提供《食用农产品合格证》或检测合格报告；畜类肉品提供“两证”；禽类肉品提供检疫合格证）复印件，并同时向港口区教育局学生资助管理中心提供每批次自检报告复印件（加盖中标人公章），每学期提供一次有资质的检测机构出具的检验报告（各品类检测项目参照自治区市场监管局下发的食品检测项目）复印件。 ▲7、中标人必须建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人、单价、合计金额等相关信息。 ▲8、每个学校组织专人负责对学生营养改善计划配餐进行留样，每个学校每次留样 1 份，留样时间为 48 小时。由相关部门适时对学生营养改善计划配餐进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查	
--	--	---	--

		偿责任。 9、中标人配合各学校做好宣传推进工作，组织开展对相关人员进行有关产品、储藏、食用行为规范、食品安全等方面安排每学期至少一次培训 工作，并协助各学校做好营养餐效果评估工作等。	出现不合格产品的，采购人有权单方终止合同，供餐企业负责人是食品安全第一责任人。如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由中标人负全部经济赔偿责任。 9、中标人配合各学校做好宣传推进工作，组织开展对相关人员进行有关产品、储藏、食用行为规范、食品安全等方面安排每学期至少一次培训工作，并协助各学校做好营养餐效果评估工作等。	
--	--	---	---	--

注：

1. 表格内容均需按要求填写并加盖投标人公章。
2. 请根据所投货物的实际技术参数，逐条对应本项目招标文件“第二章 采购需求”中“需求一览表”的技术参数及配置条款作出明确响应，并作出偏离说明。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”进行填写。
3. 当投标文件的技术参数及配置低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”。

投标人名称（盖公章）：广西汇丰生态农业有限责任公司
 日期：2025 年 7 月 22 日



四、商务条款偏离表

商务条款偏离表

项目名称：港口区 2025 年秋季学期至 2026 年春季学期农村义务教育学生
营养改善计划膳食材料采购

项目编号：FCZC2025-G1-020033-GXKL

所投分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：分标 2

项号	招标文件的商务条款	投标文件响应的商务条款	偏离说明
一、交货地点、方式和要求	1、投标人必须承诺按采购人的要求按时送货至各乡镇村屯学校用户现场，所有学校每天一送。 2、合同履行期限：2025 年秋季学期至 2026 年春季学期，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。 3、交付地点：分标 2 的配送地点为防城港市港口区企沙镇片区（企沙镇中心小学、企沙镇华侨小学、企沙镇山新小学、企沙镇中学、港口区武钢北港小学），服务范围包含计划人数约 3976 名学生的营养食品配送。	1、投标人必须承诺按采购人的要求按时送货至各乡镇村屯学校用户现场，所有学校每天一送。 2、合同履行期限：2025 年秋季学期至 2026 年春季学期，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。 3、交付地点：分标 2 的配送地点为防城港市港口区企沙镇片区（企沙镇中心小学、企沙镇华侨小学、企沙镇山新小学、企沙镇中学、港口区武钢北港小学），服务范围包含计划人数约 3976 名学生的营养食品配送。	无偏离
二、报价及结算说明	1、投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的货物，以及伴随的服务价格；包含人员工资、货物、运输配送费用（含保险）、检验、管理费、税费等所有费用。本分标采用下浮优惠率进行报价，投标人以中标的下浮	1、投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的货物，以及伴随的服务价格；包含人员工资、货物、运输配送费用（含保险）、检验、管理费、税费等所有费用。本分标采用下浮优惠率进行报价，投标人以中标的下浮优惠率签订	无偏离

优惠率签订合同，结算时按照实际的配送数量（配送天数、配送人数或数量要求的累计数）计算费用。结算价格=学生营养改善计划食材价格询价议价小组定价×配送数量×（1-中标下浮优惠率）。5%≤下浮优惠率<100%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价；如A供应商下浮优惠率报价为5%；B供应商下浮优惠率报价为10%，则B供应商的下浮优惠率报价高。 2、为了确保产品质量和食品安全，投标人不得以低于成本价的方式报价或者以劣质产品质量的低价商品进行报价。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求投标人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，其投标作为无效投标处理。 3、结算方式：由防城港市港口区教育局签订合同后，各营养改善计划项目学校负责结算，本次采购范围内的所有采购项目款	合同，结算时按照实际的配送数量（配送天数、配送人数或数量要求的累计数）计算费用。结算价格=学生营养改善计划食材价格询价议价小组定价×配送数量×（1-中标下浮优惠率）。5%≤下浮优惠率<100%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价；如A供应商下浮优惠率报价为5%；B供应商下浮优惠率报价为10%，则B供应商的下浮优惠率报价高。 2、为了确保产品质量和食品安全，投标人不得以低于成本价的方式报价或者以劣质产品质量的低价商品进行报价。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求投标人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，其投标作为无效投标处理。 3、结算方式：由防城港市港口区教育局签订合同后，各营养改善计划项目学校负责结算，本次采购范围内的所有采购项目款项按实际需求量结算，实行一月一结。中标人凭各学校食品检验人员验货凭证出具采购支付申请材料，并	
---	--	--

项按实际需求量结算，实行一月一结。中标人凭各学校食品检验人员验货凭证出具采购支付申请材料，并由需要货物的学校付款，村级小学由所在的中心校统一付款。各营养改善计划项目学校在财政部门资金下达后7个工作日内向中标人支付采购预算的30%作为预付款，预付款抵扣的方式、抵扣比例和抵扣时间安排：合同签订后，每月实际货款先从预付款中扣除，全部预付款扣除后，剩余营养餐费用按月按实际结算；各学校按照各学校食品检验人员的验货凭证（和中标人签发的验货凭证数据相符的原则）结算货款给中标人；中标人在次月出具上个月结算数额的正规发票给各学校，凭学校指定签收人签字的签收单办理款项结算手续；各学校收到财政拨款货款后7个工作日内结清上月货款。合同结束前30日，各学校和中标人做好发货数和实际食用数的核对工作，不足的货物数量由中标人按照实际数量补足，各学校不负责中标人发货数多过合同规定的数量及产生的货款。 因农产品价格随市场波动较大，采购货物价格执行期限为每月1日至当月月末，中标人必须在每月月底前向采购人申报次月的价格，再由采购人组织成立学	由需要货物的学校付款，村级小学由所在的中心校统一付款。各营养改善计划项目学校在财政部门资金下达后7个工作日内向中标人支付采购预算的30%作为预付款，预付款抵扣的方式、抵扣比例和抵扣时间安排：合同签订后，每月实际货款先从预付款中扣除，全部预付款扣除后，剩余营养餐费用按月按实际结算；各学校按照各学校食品检验人员的验货凭证（和中标人签发的验货凭证数据相符的原则）结算货款给中标人；中标人在次月出具上个月结算数额的正规发票给各学校，凭学校指定签收人签字的签收单办理款项结算手续，各学校收到财政拨款货款后7个工作日内结清上月货款。合同结束前30日，各学校和中标人做好发货数和实际食用数的核对工作，不足的货物数量由中标人按照实际数量补足，各学校不负责中标人发货数多过合同规定的数量及产生的货款。 因农产品价格随市场波动较大，采购货物价格执行期限为每月1日至当月月末，中标人必须在每月月底前向采购人申报次月的价格，再由采购人组织成立学生营养改善计划食材价格询价议价小组和中标人代表到港口区金海市场、采珠市场、防城第一市场等农贸市场、新大新超市、万家福超市、天和超市进行询价，次月货物价格最	
---	--	--

	生营养改善计划食材价格询价议价小组和中标人代表到港口区金海市场、采珠市场、防城第一市场等农贸市场、新大新超市、万家福超市、天和超市进行询价，次月货物价格最终以询价作为参数进行定价，所定价格不能高于市场询价平均价。除需求一览表的产品外，其余配送的产品以时令蔬菜为主，但配送之前必须报送采购人审批后方可实施。 中标人在合同履行过程中，应严格按照中标的下浮优惠率进行结算，如发现一次未按中标的下浮优惠率结算的，除赔偿采购人实际损失外，每发现一次，中标人向采购人支付经济赔偿款人民币 500 元/次。	最终以询价作为参数进行定价，所定价格不能高于市场询价平均价。除需求一览表的产品外，其余配送的产品以时令蔬菜为主，但配送之前必须报送采购人审批后方可实施。 中标人在合同履行过程中，应严格按照中标的下浮优惠率进行结算，如发现一次未按中标的下浮优惠率结算的，除赔偿采购人实际损失外，每发现一次，中标人向采购人支付经济赔偿款人民币 500 元/次。	
三、合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 天（日历天）内签订合同。	自中标通知书发出之日起 25 天（日历天）内签订合同。	无偏离
四、售后服务要求	1、承诺实行“三包”； 2、提供送货上门服务； 3、保质保量，如发现质量问题，学校一律拒收，并有权追究中标人责任，同时中标人必须在接到学校通知后 2 个小时内进行处理，如属质量问题的及时给予更换。	1、承诺实行“三包”； 2、提供送货上门服务； 3、保质保量，如发现质量问题，学校一律拒收，并有权追究中标人责任，同时中标人必须在接到学校通知后 2 个小时内进行处理，如属质量问题的及时给予更换。	无偏离
五、其他要求	1、中标人所提交货物应符合采购要求的食品，食品符合国家及行业有关认证标准和安全规定。交货验收时发现有问题食品材料时采购人将一律拒收。 2、“技术参数及配置”中未	1、中标人所提交货物应符合采购要求的食品，食品符合国家及行业有关认证标准和安全规定。交货验收时发现有问题食品材料时采购人将一律拒收。 2、“技术参数及配置”中未明	无偏离

明确的技术指标，均按国家及行业相关规定执行。 3、中标人履约期间，如有以下情形之一的，视为中标人违约，采购人有权终止合同。 （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的； （3）因食品原材料问题而发生学校食品安全事故，造成不良后果的； （4）被食品药品监督管理局、农业农村局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光违法违规等不良事件，造成不良社会影响的； （6）被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营许可证的； （7）存在严重短斤缺两行为的； （8）配送的学校评议配送服务不达标、不合格的； （9）经行政主管部门（包括教育行政部门、市场监督管理局等）认定严重违反学校食堂食品原材料采购配送规定的。 4、如因上级政策调整，出现农村义务教育学生营养改善计划学校调整为非农村义务教育学生营养改善计划学校的，该校将自然终止合同。	明确的技术指标，均按国家及行业相关规定执行。 3、中标人履约期间，如有以下情形之一的，视为中标人违约，采购人有权终止合同。 （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的； （3）因食品原材料问题而发生学校食品安全事故，造成不良后果的； （4）被食品药品监督管理局、农业农村局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光违法违规等不良事件，造成不良社会影响的； （6）被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营许可证的； （7）存在严重短斤缺两行为的； （8）配送的学校评议配送服务不达标、不合格的； （9）经行政主管部门（包括教育行政部门、市场监督管理局等）认定严重违反学校食堂食品原材料采购配送规定的。 4、如因上级政策调整，出现农村义务教育学生营养改善计划学校调整为非农村义务教育学生营养改善计划学校的，该校将自然终止合同。
--	--

其他说明	一、进口产品说明：本分标货物所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效投标处理。 二、核心产品： 分标2的核心产品为“需求一览表”中第2项产品：<u>新鲜肉类</u>。	一、进口产品说明：本分标货物所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效投标处理。 二、核心产品： 分标2的核心产品为“需求一览表”中第2项产品：<u>新鲜肉类</u>。	无偏离
------	---	---	-----

注：

- 1.表格内容均需按要求填写并加盖投标人公章。
- 2.请逐条对应本项目招标文件“第二章 采购需求”中“商务条款”的要求，详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”进行填写。
- 3.当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”。

投标人名称（盖公章）：广西汇之丰生态农业有限责任公司
日期： 2025 年 7 月 22 日

六、附件 5：采购需求

分标 2 采购预算：人民币叁佰捌拾柒万陆仟陆佰元整（¥3876600.00）					
需求一览表	序号	标的名称	数量及单位	技术参数及配置	中小企业划分标准所属行业名称(行业名称及划分见本章附件 2)
	1	素菜类	按实际需求配送	1. 西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。 2. 冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 3. 南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、破裂、虫洞、瘀斑、软烂、畸形。 4. 茄子：色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。 5. 包心菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 6. 白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，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。 7. 红萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无收缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 8. 青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。	农、林、牧、渔业

			9. 洋葱：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。 10. 白菜：外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。 11. 黄豆：豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫蛀、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味。 12. 丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。 13. 铁头包菜：叶新鲜有光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 14. 白西蓝花/蓝西蓝花：叶新鲜光泽，花蕾紧密结实，无松散或潮湿感，茎部不发硬。 15. 菜心：茎叶鲜嫩，根部无老硬部分。 16. 生菜：叶片饱满、色泽鲜亮，茎部挺拔，无腐烂或软化现象，无病虫害的侵害。 17. 青菜椒（圆）：色泽鲜艳，表面光滑，无病虫害，无农药残留，新鲜度高。 18. 娃娃菜：叶片完整、色泽鲜亮、无明显损伤、无病虫害痕迹。 19. 苦瓜：表面凸起颗粒饱满分明，颜色翠绿色或浅绿色，无黄斑、虫害、农药残留等。 20. 上海青：整株不带根须，新鲜肥美、叶片有韧性，无病虫害，无腐烂、异味、黄叶、枯萎等。 21. 玉米（甜玉米棒、玉米粒）：籽粒饱满、气味清新，无霉味、酸味或其他异味。 22. 芥菜：色泽鲜绿，叶片肥厚，无黄叶，无病虫害，无	
--	--	--	---	--

			明显的破损和腐烂。 23. 生姜：外观新鲜，具备生姜特有的气味，且外表洁净，无过多泥土，无腐烂、无冻伤、无普遍焉萎。 24. 蒜米：具有完整的蒜瓣，无破损、无霉变、无虫蛀。 25. 香葱：葱白长而白，葱杆硬实饱满，叶片颜色深绿、挺立，质地柔嫩，无明显黄叶、腐叶或枯萎现象。 26. 鸡腿菇：饱满且紧实，菌盖与菌柱连接紧密，菌盖不能长开，无腐烂，无农药残留等。 27. 鲜香菇：表面湿润有光泽，颜色均匀，肉质肥厚且富有弹性，无凹陷、腐烂、霉斑。 28. 水豆腐：块形完整，软硬适度，富有弹性，不塌、不凹、不裂，边缘整齐，无气孔、无杂质。 29. 干葛：断面呈白色或黄白色，颜色均匀且有自然的光泽，形态规整，粗壮且均匀。 30. 凉薯：表皮应完整光滑，无破损、伤痕或霉斑。 31. 山药：表皮均匀，断面应湿润有黏液。 32. 淮山：表皮完整，无明显损伤或切口，无腐烂、发霉现象。 33. 毛节瓜：表皮相对较光滑，有细小的绒毛，颜色为浅绿色或深绿色，瓜身笔直，大小均匀。 34. 土豆：表皮光滑，形状规整，无病虫害，无绿皮，无发芽，无腐烂，皮色均匀，无斑点。 35. 菠萝：表皮具有一定的弹性，果肉紧实、色泽均匀，无明显的机械伤或病虫害，菠萝内部无发霉、腐烂、黑心等现象。 36. 莴笋：表皮颜色青绿或浅绿色，叶柄脆嫩，顶端嫩叶鲜绿、平展，切口呈白色或淡绿色。 37. 佛手瓜：表皮完整青绿、触感硬实、气味清香，无畸形、刺硬、异常气味。	
--	--	--	---	--

			38. 莲藕：藕节清晰，大小均匀，没有明显的断裂、孔洞或虫蛀痕迹，表面光滑，无明显的锈斑、黑斑等。 39. 芋头：外表干净光滑，没有发霉、腐烂、硬化、干萎或斑点等痕迹。 40. 新鲜头菜：叶片颜色鲜绿完整，无明显的病虫害和腐烂现象，头菜有紧密、饱满的触感，无软烂、松散、水分过多等。 41. 蒲瓜：表皮带有绒毛且富有光泽，绒毛分布均匀且外皮光滑，无凹洞或损伤。 42. 蒜台：色泽均匀且富有光泽，粗细均匀、挺直，表面光滑无褶皱或斑点。 43. 美人椒：颜色深绿色或鲜红色，表面光滑柔亮，大小匀称，无腐烂。	
2	新 鲜 肉类	按实际需 求配送	▲1. 新鲜猪肉（包括但不限于半肥瘦、猪头骨、精瘦肉、排骨、五花肉、精五花肉、猪筒骨、猪红、猪蹄、大猪脚）：当天宰杀新鲜肉，肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉，无异味。 2. 新鲜鸡肉（包括但不限于本地土鸡、三黄鸡、果山鸡、鸡翅根、鸡腿）：当天宰杀新鲜肉，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，无淤血斑或极少淤血斑，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，无异味。 3. 新鲜鸭肉（包括但不限于本地鸭）：当天宰杀新鲜肉，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。 4. 新鲜牛肉：当天宰杀新鲜肉，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，无渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，	农、林、牧、 渔业

			无禽流感病毒，无异味。 ▲5. 供货时，新鲜肉类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。	
3	水产类	按实际需求配送	1. 紫菜：色泽紫红，干燥、无泥沙杂质，紫菜香味浓郁。 2. 虾米：体表色泽鲜亮，黄或浅红色，虾体弯曲无贴皮，无空头壳，手抓较松散、不粘连。 3. 海带：感官鉴别：质地坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。 4. 虾米：颗粒均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。 5. 虾仁(新鲜)：新鲜、大小均匀，无杂质、无异味。	农、林、牧、渔业
4	鲜蛋类(鸡蛋、鸭蛋)	按实际需求配送	1. 蛋壳清洁完整，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起，完整，有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 2. 蛋壳内部应为纯白蛋，不能有斑点或污浊，卵白透明，卵黄膜不破裂，卵黄卵白分明，不能有血管形成，不能有腐败等异臭味。 3. 将蛋握在手中摇动时，蛋无哑板声，内容物无流动感，无活动声。 ▲4. 夏季供货时，鲜蛋类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。	农、林、牧、渔业
5	绿色青菜类	按实际需求配送	叶新鲜光泽、根部断面完整、茎干度适中、有一定硬度，无水淋、虫蛀、烂斑。	农、林、牧、渔业
6	河粉	按实际需求配送	1. 具有正常、自然的色泽。气味正常，无异味。组织形态基本均匀一致，表面平滑；口感有爽滑、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物。无外来可见杂质。食品添加剂的品种和用量应符合 GB2760-2021 的规定。生产日期必须为送货当天日期。供货时，提供抽样检验合格证/每批次。 ▲2. 供货时按照河粉储存要求，冷链运输。	农、林、牧、渔业
7	水果类	按实际需求配送	苹果、梨：色泽自然、外形端正、细腻光滑、富有光泽，气味正常，无异味。无破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形，通	农、林、牧、渔业

			过农药残留检测/每批次。	
8	食 用 盐	按实际需 求配送	1. 食用加碘低钠盐，规格：约 500g/包。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB 5461-2000 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量安全认证。 4. 投标人自行选择产品，按生产厂家包装，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 ▲5. 供货时，食用盐的生产日期在 1 年内。不允许提供过期物资。食盐来源须为持有《食盐生产许可证》或《食盐定点批发许可证》资质的供应商。	工业
9	食 用 酱 油 / 蚝 油	按实际需 求配送	1. 食用酿造酱油，必须为非转基因原料，规格：不小于 1.8L/桶。食用蚝油，规格：不小于 2.0kg/桶。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 食用蚝油国家标准。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用酱油/蚝油的生产日期为 6 个月内，不允许提供临期和过期物资。	工业
10	食 用 醋	按实际需 求配送	1. 食用白醋，规格：450—500ml/瓶。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商	工业

			标、生产地址、 食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、 自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用醋生产日期为 6 个月内，不允许提供临期和过期物资。	
11	糖	按实际需求配送	1. 食用糖：包括白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、 食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB 13104-2014 《食品安全国家标准食糖》。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、 自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用糖生产日期为 6 个月内，不允许提供临期和过期物资。	工业
12	鸡精、味精	按实际需求配送	1. 规格：200—500ml/袋。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、 食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 SB/T 10371-2003 《鸡精调味料》国家标准、GB 2720-2015 《食品安全国家标准 味精》。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、 自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，鸡精、味精生产日期为 6 个月内，不允许提供临期和过期物资。	工业
13	干货	按实际需求配送	1. 干货，包括但不限于大干木耳、干豆腐皮、凡豆、干黄豆、干香菇、干云耳、枸杞、红枣、花生米、干黄花菜、绿豆、腐竹、小干云耳、沙参、肉竹、龙口粉丝；	农、林、牧、渔业

			2. 干货要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期不少于一年。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。 3. 随货提供所配送干货相关检测合格证明。	
14	料酒、米酒	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
15	椒盐	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
16	叉烧酱	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
17	辣椒酱	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
18	面包糠	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
19	生粉	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
20	西红柿汁	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
21	盐焗鸡粉	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
22	豆豉	按实际需求配送	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	工业
23	大米	按实际需求配送	1. 香米：必须提供近 1 年内生产的稻谷碾出的香米，禁止提供陈化米。备注：根据采购人需求配送。	工业

			2. 质量等级：一级；必须符合 GB/T 1354-2018 大米国家标准，并具有“SC”食品质量安全认证，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 3. 具有大米固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。 ▲4. 供货时，大米的生产日期为 3 个月内的新米，不允许提供过期大米。 ▲5. 供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送大米的检测报告的清晰复印件，且大米的检测数据符合国家对食品的相关要求。 6. 大米应相当于或优于金龙鱼或香满园或 97 香或金元宝品牌。	
24	食 用 油	按实际需求配送	▲1. 食用调和油，必须为非转基因原料；规格：瓶装/正规厂家包装，1.8L/瓶和 5L/瓶。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 食用油应相当于或优于金龙鱼或香满园或鲁花品牌。 4. 必须符合 GB2716-2018 标准，并具有“SC”食品质量安全认证，且满足国家及行业标准，供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送食用油的检测报告的清晰复印件，且油的检测数据符合国家对食品的相关要求。 5. 具有正常植物油的色泽、透明度。具有固定的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味； ▲6. 供货时，食用油的保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。	工业
一、服务总体要求：				

1、分标 2 内容为学生营养改善原辅材料（包括素菜类、新鲜肉类、水产类、鲜蛋类、绿色青菜类、河粉、水果类、食用盐、食用酱油/蚝油、食用醋、糖、鸡精、味精、大米、食用油等）采购及配送服务。

2、分标 2 的采购、存储、配送等工作量大，中标人必须保障各学校每天所需食材按时、保质、保量配送到位，且保证食品安全。

3、为确保项目顺利进行，中标人必须投入能满足所竞标分标范围的足够数量的配送运输车辆及配送人员。

二、质量技术标准要求：

中标人提供的食品必须是具有合法销售途径的合格产品，产品质量指标有国家标准的应符合现行国家标准，无国家标准的应符合行业标准。

（1）中标人所交付配送的食品应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。

（2）中标人应保证所供食品是新鲜，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。

（3）在质量保证期内，如果食品的质量或规格与合同不符，或证实食品是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，学校可以向中标人提出补救措施或索赔。中标人必须在接到学校通知后 2 小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换；更换后仍不合格的，学校可以提出索赔，中标人对缺陷的产品负有责任，中标人应接收退货并将货款全部退还给采购人。

（4）中标人在约定的时间内未能弥补缺陷，采购人可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由中标人承担，采购人根据合同规定对中标人行使的其他权利不受影响。

（三）其他说明

1、食品搭配组合

按照广西壮族自治区教育厅《自治区教育厅办公室关于推介农村义务教育 学生营养改善计划一周营养午餐 食谱的通知》（桂教办〔2024〕1171 号）文件要求，由各校结合实际制订食谱，食物品种必须多样化，保证学生营养均衡。

2、各校提前一周罗列出本校一周食谱后通知中标人做好供货准备，按时供货，保证学生按时就餐。蔬菜以提供时令蔬菜为主。中标人所提供的素菜类与鲜肉类食物参照每周食谱按实际需求提供。

（四）配送要求：

1、按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及国家法律、行政法规的规定，提供有关的证明材料和证件是中标人的义务，在合同期内中标人应提供具有销售相应种类物料的许可证、产品检验合格证等相关证明，对于无证产品采购人不予接受。

2、由中标人安排专人专车直接配送到各指定学校。中标人必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染是中标人的责任。

3、采购人应于要求中标人配送的前一周提供订货需求，中标人提供的产品必须保持新鲜，每次配送要求的数量严格按照采购人的订货量配送。

4、禁止一切问题物料进入采购人库房，在验收时发现以下问题的物料一律拒收（包括但不限于）：
①致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；②腐败变质、油脂酯败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；④未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；⑥标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；⑦贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合食品卫生安全要求的食品；⑧无标签或标签内容不符合食品卫生安全规定的包装食品，没有中文标识的进口食品；⑨其他不符合食品安全标准要求的食品。

5、中标人所配送的食品必须按照采购人要求进行配送，若因其他原因更改食品品种的，须提供有关材料报采购人审批同意备案后方可配送至学校。如未经采购人审批同意，中标人擅自更改食品并配送到学校，所造成的一切后果（包括但不限于食品安全、货款纠纷等）由中标人负责。同时，采购人单方终止合同并扣押当月 20%的货款。

▲6、每次配送的蔬菜、肉类需向所供学校提供产品质量合格文件（蔬菜、水果类提供《食用农产品合格证》或检测合格报告；畜类肉品提供“两证”；禽类肉品提供检疫合格证）复印件，并同时向港口区教育局学生资助管理中心提供每批次自检报告复印件（加盖中标人公章），每学期提供一次有资质的检测机构出具的检验报告（各品类检测项目参照自治区市场监管局下发的食品检测项目）复印件。

▲7、中标人必须建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人、单价、合计金额等相关信息。

▲8、每个学校组织专人负责对学生营养改善计划配餐进行留样，每个学校每次留样 1 份，留样时间为 48 小时。由相关部门适时对学生营养改善计划配餐进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查出现不合格产品的，采购人有权单方终止合同，供餐企业负责人是食品安全第一责任人。如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由中标人负全部经济赔偿责任。

	9、中标人配合各学校做好宣传推进工作，组织开展对相关人员进行有关产品、储藏、食用行为规范、食品安全等方面安排每学期至少一次培训工作，并协助各学校做好营养餐效果评估工作等。	
商 务 条 款	交 货地点、 方 式 和 要 求	1、投标人必须承诺按采购人的要求按时送货到各乡镇村屯学校用户现场，所有学校每天一送。 2、合同履行期限：2025年秋季学期至2026年春季学期，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。 3、交付地点：分标2的配送地点为防城港市港口区企沙镇片区（企沙镇中心小学、企沙镇华侨小学、企沙镇山新小学、企沙镇中学、港口区武钢北港小学），服务范围包含计划人数约3976名学生的营养食品配送。
	报 价 及 结 算 说 明	1、投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的货物，以及伴随的服务价格；包含人员工资、货物、运输配送费用（含保险）、检验、管理费、税费等所有费用。本分标采用下浮优惠率进行报价，投标人以中标的下浮优惠率签订合同，结算时按照实际的配送数量（配送天数、配送人数或数量要求的累计数）计算费用。结算价格=学生营养改善计划食材价格询价议价小组定价×配送数量×（1-中标下浮优惠率）。5%≤下浮优惠率<100%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价；如A供应商下浮优惠率报价为5%；B供应商下浮优惠率报价为10%，则B供应商的下浮优惠率报价高。 2、为了确保产品质量和食品安全，投标人不得以低于成本价的方式报价或者以劣质产品质量的低价商品进行报价。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，评标委员会应当要求投标人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，其投标作为无效投标处理。 3、结算方式：由防城港市港口区教育局签订合同后，各营养改善计划项目学校负责结算，本次采购范围内的所有采购项目款项按实际需求数量结算，实行一月一结。中标人凭各学校食品检验人员验货凭证出具采购支付申请材料，并由需要货物的学校付款，村级小学由所在的中心校统一付款。各营养改善计划项目学校在财政部门资金下达后7个工作日内向中标人支付采购预算的30%作为预付款，预付款抵扣的方式、抵扣比例和抵扣时间安排：合同签订后，每月实际货款先从预付款中扣除，全部预付款扣除后，剩余营养餐费用按月按实际结算；各学校按照各学校食品检验人员的验货凭证（和中标人签发的验货凭证数据相符的原则）结算货款给中标人：中标人在次月出具上个月结算数额

	的正规发票给各学校，凭学校指定签收人签字的签收单办理款项结算手续，各学校在收到财政拨付货款后 7 个工作日内结清上月货款。合同结束前 30 日，各学校和中标人做好发货数和实际食用数的核对工作，不足的货物数量由中标人按照实际数量补足，各学校不负责中标人发货数多过合同规定的数量及产生的货款。 因农产品价格随市场波动较大，采购货物价格执行期限为每月 1 日至当月月末，中标人必须在每月月底前向采购人申报次月的价格，再由采购人组织成立学生营养改善计划食材价格询价议价小组和中标人代表到港口区金海市场、采珠市场、防城第一市场等农贸市场、新大新超市、万家福超市、天和超市进行询价，次月货物价格最终以询价作为参数进行定价，所定价格不能高于市场询价平均价。除需求一览表的产品外，其余配送的产品以时令蔬菜为主，但配送之前必须报送采购人审批后方可实施。 中标人在合同履行过程中，应严格按照中标的下浮优惠率进行结算，如发现一次未按中标的下浮优惠率结算的，除赔偿采购人实际损失外，每发现一次，中标人向采购人支付经济赔偿款人民币 500 元/次。
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 天（日历天）内签订合同。
售后服务要求	1、承诺实行“三包”； 2、提供送货上门服务； 3、保质保量，如发现质量问题，学校一律拒收，并有权追究中标人责任，同时中标人必须在接到学校通知后 2 个小时内进行处理，如属质量问题的及时给予更换。
其他要求	1、中标人所提交货物应为符合采购要求的食品，食品符合国家及行业有关认证标准和安全规定。交货验收时发现有问题食品材料时采购人将一律拒收。 2、“技术参数及配置”中未明确的技术指标，均按国家及行业相关规定执行。 3、中标人履约期间，如有以下情形之一的，视为中标人违约，采购人有权终止合同。 （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的； （3）因食品原材料问题而发生学校食品安全事故，造成不良后果的； （4）被食品药品监督管理局、农业农村局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光违法违规等不良事件，造成不良社会影响的； （6）被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营许可证的； （7）存在严重短斤缺两行为的； （8）配送的学校评议配送服务不达标、不合格的；

		（9）经行政主管部门（包括教育行政部门、市场监督管理局等）认定严重违反学校食堂食品原材料采购配送规定的。 4、如因上级政策调整，出现农村义务教育学生营养改善计划学校调整为非农村义务教育学生营养改善计划学校的，该校将自然终止合同。
其他说明		一、进口产品说明：本分标货物所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效投标处理。 二、核心产品： 分标 2 的核心产品为“需求一览表”中第 2 项产品：<u>新鲜肉类</u>。

七、附件 6：开标一览表

二、开标一览表

开标一览表（适用于分标 1、分标 2）

项目名称: 港口区 2025 年秋季学期至 2026 年春季学期农村义务教育学生营

养改善计划膳食材料采购

项目编号: FCZC2025-G1-020033-GXKL

所投分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）：分标 2

序号	标的名称	规格型号	品牌及制造商	数量及单位	下浮优惠率 (%)	备注
1	素菜类	1.西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。 2.冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 3.南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、破裂、虫洞、瘀斑、软烂、畸形。 4.茄子：色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。 5.包心菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 6.白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，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。	防城港市港口区东果蔬菜店	按实际需求配送	6%	

	7.红萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无收缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 8.青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。 9.洋葱：鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎适度适中，有一定硬度。无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。 10.白菜：外叶深绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。 11.黄豆：豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫蛀、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味。 12.丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。 13.铁头包菜：叶新鲜有光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。 14.白西蓝花/蓝西蓝花：叶新鲜光泽，花蕾紧密结实，无松散或潮湿感，茎部不发硬。 15.菜心：茎叶鲜嫩，根部无老硬部分。 16.生菜：叶片饱满、色泽鲜亮，茎部挺拔，无腐烂或软化现象，无病虫害的侵害。 17.青菜椒（圆）：色泽鲜艳，表面光滑，无病虫害，无农药残留，新鲜度高。				
--	---	--	--	--	--

	18. 娃娃菜：叶片完整、色泽鲜亮、无明显损伤、无病虫害痕迹。 19. 苦瓜：表面凸起颗粒饱满分明，颜色翠绿或浅绿色，无黄斑、虫害、农药残留等。 20. 上海青：整株不带根须，新鲜肥美、叶片有韧性，无病虫害，无腐烂、异味、黄叶、枯萎等。 21. 玉米（甜玉米棒、玉米粒）：籽粒饱满、气味清新，无霉味、酸味或其他异味。 22. 芥菜：色泽鲜绿，叶片肥厚，无黄叶，无病虫害，无明显的破损和腐烂。 23. 生姜：外观新鲜，具备生姜特有的气味，且外表洁净，无过多泥土，无腐烂、无冻伤、无普遍焉萎。 24. 蒜米：具有完整的蒜瓣，无破损、无霉变、无虫蛀。 25. 香葱：葱白长而白，葱杆硬实饱满，叶片颜色深绿、挺立，质地柔嫩，无明显黄叶、腐叶或枯萎现象。 26. 鸡腿菇：饱满且紧实，菌盖与菌柱连接紧密，菌盖不能长开，无腐烂，无农药残留等。 27. 鲜香菇：表面湿润有光泽，颜色均匀，肉质肥厚且富有弹性，无凹陷、腐烂、霉斑。 28. 水豆腐：块形完整，软硬适度，富有弹性，不塌、不凹、不裂，边缘整齐，无气孔、无杂质。 29. 干葛：断面呈白色或黄白色，颜色均匀且有自然的光泽，形态规整，粗壮且均匀。 30. 凉薯：表皮应完整光滑，无破损、伤痕或霉斑。				
--	---	--	--	--	--

		31. 山药：表皮均匀，断面应湿润有黏液。 32. 淮山：表皮完整，无明显损伤或切口，无腐烂、发霉现象。 33. 毛节瓜：表皮相对较光滑，有细小的绒毛，颜色为浅绿色或深绿色，瓜身笔直，大小均匀。 34. 土豆：表皮光滑，形状规整，无病虫害，无绿皮，无发芽，无腐烂，皮色均匀，无斑点。 35. 菠萝：表皮具有一定的弹性，果肉紧实、色泽均匀，无明显的机械伤或病虫害，菠萝内部无发霉、腐烂、霉变等现象。 36. 莴笋：表皮颜色青绿或浅绿色，叶柄脆嫩，顶端嫩叶鲜绿、平展，切口呈白色或淡绿色。 37. 佛手瓜：表皮完整青绿、触感硬实、气味清香，无畸形、刺硬、异常气味。 38. 莲藕：藕节清晰，大小均匀，没有明显的断裂、孔洞或虫蛀痕迹，表面光滑，无明显的锈斑、黑斑等。 39. 芋头：外表干净光滑，没有发霉、腐烂、硬化、干萎或斑点等痕迹。 40. 新鲜头菜：叶片颜色鲜绿完整，无明显的病虫害和腐烂现象，头菜有紧密、饱满的触感，无软烂、松散、水分过多等。 41. 蒲瓜：表皮带有绒毛且富有光泽，绒毛分布均匀且外皮光滑，无凹洞或损伤。 42. 蒜台：色泽均匀且富有光泽，粗细均匀、挺直，表面光滑无褶皱或斑点。 43. 美人椒：颜色深绿色或鲜红色，表面光			
--	--	---	--	--	--

		滑柔亮，大小匀称，无腐烂。				
2	新 鲜 肉 类	▲1.新鲜猪肉（包括但不限于半肥瘦、猪头骨、精瘦肉、排骨、五花肉、精五花肉、猪筒骨、猪红、猪蹄、大猪脚）：当天宰杀新鲜肉，肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉，无异味。 2.新鲜鸡肉（包括但不限于本地土鸡、三黄鸡、果山鸡、鸡翅根、鸡腿）：当天宰杀新鲜肉，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，无淤血斑或极少淤血斑，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，无异味。 3.新鲜鸭肉（包括但不限于本地鸭）：当天宰杀新鲜肉，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。 4.新鲜牛肉：当天宰杀新鲜肉，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，无渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒，无异味。 ▲5.供货时，新鲜肉类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。	一、新鲜猪肉 供应商：防城港市港口区光坡镇伟权零售店 二、新鲜鸡肉：防城港市港口区赵大鸡鸭摊 三、新鲜鸭肉：防城港市防城区罗桂珍生鲜肉档 四、新鲜牛肉：防城港市防城区植平鲜肉档	按 实 际 需 求 配 送		
3	水 产 类	1.紫菜：色泽紫红，干燥、无泥沙杂质，紫菜香味浓郁。 2.虾米：体表色泽鲜亮，黄或浅红色，虾体弯曲无贴皮，无空头壳，手抓较松散、不粘连。	紫菜、海带、虾米 世霞：防城港市防城区世霞商行	按 实 际 需 求 配 送		

		3. 海带：感官鉴别：质地坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。 4. 虾米：颗粒均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。 5. 虾仁(新鲜)：新鲜、大小均匀，无杂质、无异味。	虾仁：防城港市防城区海胜水产品经营摊		
4	鲜蛋类(鸡蛋、鸭蛋)	1. 蛋壳清洁完整，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄未见或略见阴影。打开后蛋黄凸起，完整，有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 2. 蛋壳内部应为纯白蛋，不能有斑点或污浊，卵白透明，卵黄膜不破裂，卵黄卵白分明，不能有血管形成，不能有腐败等异臭味。 3. 将蛋握在手中摇动时，蛋无哑板声，内容物无流动感，无活动声。 ▲4. 夏季供货时，鲜蛋类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。	品牌：豪宸；制造商：云南豪宸农业发展有限公司	按实际需求配送	
5	绿色青菜类	叶新鲜光泽、根部断面完整、茎干度适中、有一定硬度，无水淋、虫蛀、烂斑。	防城港市防城区唐二姐蔬菜批发档	按实际需求配送	
6	河粉	1. 具有正常、自然的色泽。气味正常，无异味。组织形态基本均匀一致，表面平滑；口感有爽滑、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物。无外来可见杂质。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760-2021 的规定。生产日期必须为送货当天日期。供货时，提供抽样检验合格证/每批次。 ▲2. 供货时按照河粉储存要求，冷链运输。	品牌：东铭；制造商：防城港市防城区东铭食品加工厂	按实际需求配送	
7	水果类	苹果、梨：色泽自然、外形端正、细腻光滑、富有光泽，气味正常，无异味。无破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形，通过农药残留检测/	防城港市港口区东果蔬菜店	按实际需求配送	

		每批次。				
8	食用盐	1. 食用加碘低钠盐，规格：约 500g/包。 备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB 5461-2000 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量安全认证。 4. 投标人自行选择产品，按生产厂家包装，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。白色、味咸、无异味。无明显的与盐无关的外来异物。 ▲5. 供货时，食用盐的生产日期在 1 年内。不允许提供过期物资。食盐来源须为持有《食盐生产许可证》或《食盐定点批发许可证》资质的供应商。	品牌：桂山海藻碘盐 制造商：广西盐业集团有限公司	按实际需求配送		
9	食用酱油/蚝油	1. 食用酿造酱油，必须为非转基因原料，规格：不小于 1.8L/桶。食用蚝油，规格：不小于 2.0kg/桶。备注：根据采购人需求配送。 2. 质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3. 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 食用蚝油国家标准。 4. 按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5. 供货时，食用酱油/蚝油的生产日期为	品牌：海天金标生抽 1.9L/桶；海天上等蚝油 6kg/桶 制造商：佛山市海天(高明)调味食品有限公司	按实际需求配送		

		6个月内，不允许提供临期和过期物资。				
10	食用醋	1.食用白醋，规格：450—500ml/瓶。备注：根据采购人需求配送。 2.质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3.符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 4.按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5.供货时，食用醋生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	品牌：加加多白醋； 制造商：南宁市金味香食品有限公司	按实际需求配送		
11	糖	1.食用糖：包括白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等。备注：根据采购人需求配送。 2.质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3.符合 GB 13104-2014《食品安全国家标准食糖》。 4.按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5.供货时，食用糖生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	产品名称：白砂糖 制造商：南宁明阳制糖有限责任公司	按实际需求配送		
12	鸡精、味精	1.规格：200—500ml/袋。备注：根据采购人需求配送。 2.质量等级：一级。全部按标准规格包装，	品牌：厨邦鸡精 454g 制造商：广东美味	按实际需求配送		

		有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3.符合 SB/T 10371-2003 《鸡精调味料》国家标准、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》。 4.按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 ▲5.供货时，味精、鸡精生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。	鲜调味食品有限公司 荷花味精 454g: 制造商: 南宁味一香食品有限公司·		
13	干货	1.干货，包括但不限于干木耳、干豆腐皮、凡豆、干黄豆、干香菇、干云耳、枸杞、红枣、花生米、干黄花菜、绿豆、腐竹、小干云耳、沙参、肉竹、龙口粉丝； 2.干货要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期不少于一年。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。 3.随货提供所配送干货相关检测合格证明。	供应商：防城港市港口区金峰商贸有限公司	按实际需求配送	
14	料酒、米酒	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。	1.料酒品牌：海天； 制造商：佛山市海天调味食品股份有限公司	按实际需求配送	

			2. 米酒品牌：京岛米酒；制造商：东兴市醒君酒厂			
15	椒盐	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	品牌：味好美；制造商：上海味好美食品有限公司	按实际需求配送		
16	叉烧酱	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	品牌李锦记；制造商：李锦记(新会)食品有限公司	按实际需求配送		
17	辣椒酱	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	品牌天等辣椒酱；制造商：南宁市宏兴调味食品厂	按实际需求配送		
18	面包糠	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	品牌：百利；制造商：东莞市鸿兴食品有限公司	按实际需求配送		
19	生粉	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	品牌：海天；制造商：佛山市海天调味食品股份有限公司	按实际需求配送		
20	西红柿汁	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	品牌：海天；制造商：佛山市海天调味食品股份有	按实际需求配送		

			限公司		
21	盐焗鸡粉	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	品牌: 海天; 制造商: 佛山市海天调味食品股份有限公司	按实际需求配送	
22	豆豉	包装完整, 注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。	品牌: 阳江豆豉; 制造商: 广东阳江豆豉有限公司	按实际需求配送	
23	大米	1. 香米: 必须提供近 1 年内生产的稻谷碾出的香米, 禁止提供陈化米。备注: 根据采购人需求配送。 2. 质量等级: 一级; 必须符合 GB/T 1354-2018 大米国家标准, 并具有“SC”食品质量安全认证, 包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 3. 具有大米固有色泽和香味, 无污染、无虫害, 色泽、气味、口味正常, 无异味或霉味(霉变), 无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。 ▲4. 供货时, 大米的生产日期为 3 个月内的新米, 不允许提供过期大米。 ▲5. 供货时, 须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送大米的检测报告的清晰复印件, 且大米的检测数据符合国家对食品的相关要求。 6. 大米应相当于或优于金龙鱼或香满园或 97 香或金元宝品牌。	金元宝优选东北大米: 制造商 益海(佳木斯)粮油工业有限公司	按实际需求配送	
24	食用	▲1. 食用调和油, 必须为非转基因原料;	香满园精选食用植	按实际需求配送	

油	规格：瓶装/正规厂家包装，1.8L/瓶和 5L/瓶。 备注：根据采购人需求配送。 2.质量等级：一级。全部按标准规格包装，有品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。 3.食用油应相当于或优于金龙鱼或香满园或鲁花品牌。 4.必须符合 GB2716-2018 标准，并具有“SC”食品质量安全认证，且满足国家及行业标准，供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送食用油的检测报告的清晰复印件，且油的检测数据符合国家对食品的相关要求。 5.具有正常植物油的色泽、透明度。具有固定的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味； ▲6.供货时，食用油的保质期或保存期不小于一年，不允许提供过期物资。	物调和油（非转基因）1.8L/瓶和 5L/瓶。制造商：嘉里粮油（防城港）有限公司。	送		
下浮优惠率（包含税费等所有费用）： <u>6</u> %					
合同履行期限：2025年秋季学期至 2026年春季学期，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。					

注：

1、合同结算：结算时按照实际的配送数量（配送天数、配送人数或数量要求的累计数）计算费用。结算价格=学生营养改善计划食材价格询价议价小组定价×配送数量×（1-中标下浮优惠率）。

2、投标人需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空（备注除外），如有多分标，按分标分别提供开标一览表，必须加盖投标人有效公章，否则其投标作无效标处理。

3、本表内容均不能涂改，否则其投标作无效标处理。

4、以上表格要求细分项目及报价，在“标的名称”一栏中，填写具体货物，在“规格型号”一栏中，填写具体货物规格和型号，否则其投标作无效标处理。

5、特别提示：采购代理机构将对项目名称和项目编号，中标人名称、地址和中标下浮

系数（分标1、分标2），主要中标标的的名称、规格型号、数量、单价等予以公示。

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

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

投标人名称（盖公章）：江西汇之丰生态农业有限责任公司

日期：2025年7月22日

