

“广西政府采购云平台”合同编号：12N7399575052025201

南宁市政府采购

南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项 目合同

项目编号：NNZC2025-C3-090029-GXJX

采购计划编号：YNZC2025-C3-00491

甲方：南宁市邕宁区消防救援大队

乙方：广西南宁鲜惠达农副产品有限公司

签订时间：2025年6月30日

合同目录

一、第一部分 合同书	1
二、第二部分 合同一般条款	5
三、第三部分 合同专用条款	9
四、第四部分 合同附件	12
4.1 成交通知书	12
4.2 采购文件服务需求一览表	13
4.3 采购文件的更改通知（如有）	31
4.4 响应函	32
4.5 响应报价表	35
4.6 响应服务技术资料表	37
4.7 商务条款偏离表	58
4.8 乙方澄清函（如有请提供）	69
4.9 其他与本合同相关的资料（如有请提供）	69
4.10 中小企业声明函	69

第一部分 合同书

2025年06月06日，南宁市邕宁区消防救援大队以竞争性磋商方式对南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目进行了采购。经磋商小组评定，广西南宁鲜惠达农副产品有限公司为该项目成交乙方。现于成交通知书发出之日起25日（时限根据项目情况而定，不得超过25日）内，按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经南宁市邕宁区消防救援大队（以下简称：甲方）和广西南宁鲜惠达农副产品有限公司（以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 成交通知书；
- 1.1.3 采购文件及“响应报价”（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 采购文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 标的物

1.2.1 标的物1信息

1.2.1.1 名称：南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目；

1.2.1.2 数量：1项；

1.2.1.3 质量：符合说明书的要求。

.....

1.3 价款

合同总价款为：954844元整，总价折扣率为：98.5%。

1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式：（1）本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。

（2）结算单价=基准价×折扣率，每半个月开展一次市场调查，确认食材基准价格。基

准价以每个月月底结束前 3 日内和月中 15 号前 3 日内，分别确定上半月与下半月的食材基准价。由甲方和乙方共同派员组成询价小组，确定在南宁市区内的大型农贸市场或大型商超（包括但不限于淡村农贸市场、琅西综合市场、麻村市场、沃尔玛超市、华润万家、梦之岛丰润家等）等内设取得了营业执照的固定摊位（不包含市场、超市内的流动摊位）等选取三家（或以上）进行市场询价（特价商品及促销商品除外），以购买有固定摊位食材的质量和价格为参考，根据市场询价的平均价为基准价，再由双方代表签字及单位盖章确定，作为采购基准价执行。

（3）对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：甲方提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。

合同款计算公式如下：

①蔬菜类：当月度基准价×折扣率×蔬菜类当月实际采购验收数量

②肉类：当月度基准价×折扣率×肉类当月实际采购验收数量

③禽蛋类：当月度基准价×折扣率×禽蛋类当月实际采购验收数量

④冻品类：当月度基准价×折扣率×冻品类当月实际采购验收数量

⑤鲜活水产类：当月度基准价×折扣率×鲜活水产类当月实际采购验收数量

⑥水果类：当月度基准价×折扣率×水果类当月实际采购验收数量

⑦豆类、豆制品类：当月度基准价×折扣率×豆类、豆制品类当月实际采购验收数量

⑧调味品类：当月度基准价×折扣率×调味品类当月实际采购验收数量

⑨湿米粉类：当月度基准价×折扣率×米粉类当月实际采购验收数量

⑩大米类：当月度基准价×折扣率×大米类当月实际采购验收数量

⑪食用油类：当月度基准价×折扣率×食用油类当月实际采购验收数量

⑫其他食品类：当月度基准价×折扣率×其他食品类当月实际采购验收数量

...

每月合同总价为：①+②+③+④+⑤+⑥+⑦+⑧+⑨+⑩+⑪+⑫+...

各项产品当月合同款，于次月 1 日起 15 个日历日内（如遇节假日顺延），由甲方在收到与乙方核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后，依照现行财政纪律、单位内控制度依规办理上述款项支付手续；

1.4.2 发票开具方式：各项产品当月合同款的全额发票。

1.5 标的物交付期限、地点、方式和服务期限

1.5.1 交付期限：自签订合同之日起 365 个日历日；

1.5.2 交付地点：南宁市邕宁区消防救援大队；

1.5.3 交付方式：现场交付；

1.5.4 服务及质保期限：自签订合同之日起 365 个日历日。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付标的物，甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延交付标的物一日的应交付而未交付标的物价格的万分之五（根据项目实际填写，一般为万分之五）计算，最高限额为本合同总价的20%（根据项目实际填写，一般为 20%）；迟延超过【15】日的，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同，乙方应退回全部已收取的合同价款并按合同总金额的20%（根据项目实际填写，一般为 20%）向甲方支付违约金；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的万分之五（根据项目实际填写，一般为万分之五）计算，最高限额为欠付金额的20%（根据项目实际填写，一般为 20%）；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲方支付违约金的同时，书面通知甲方解除本合同；

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.4 乙方在质保期内未按承诺提供售后等服务的，每发生一次向甲方支付2000元（根据项目实际填写，一般为 2000 元）的违约金。

1.6.5 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人都均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.7 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第 1.7.2 种方式解决：

1.7.1 将争议提交南宁仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向甲方所在地人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人加盖有效电子公章时生效。

甲方：南宁市邕宁区消防救援大队

统一社会信用代码：

11450100MB1E53545C

住所：南宁市邕宁区良信路
美大道辅路交叉口处

法定代表人或

授权代表（签字或盖章）：

联系人：

约定送达地址：

邮政编码：

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：

乙方：广西南宁鲜惠达农副产品有限公司

统一社会信用代码或身份证号码：

91450102MA5KAU14XC

住所：南宁市江南区五一路新屋二里 102 与那
号 16、17、18 号铺面

法定代表人

或授权代表（签字或盖章）：

联系人：黎才勇

约定送达地址：

邮政编码：530000

电话：15907770395

传真：

电子邮箱：3789496792@qq.com

开户银行：中国民生银行股份有限公司南宁东
葛支行

开户名称：广西南宁鲜惠达农副产品有限公司

开户账号：696727874

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指甲方和乙方签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，乙方在完全履行合同义务后，甲方应支付给乙方的价格。

2.1.3 “标的物”系指乙方根据合同约定应向甲方交付的一切各种形态和种类的货物、服务和工程，包括但不限于原材料、燃料、设备、机械、仪表、备件、计算机软件、信息化系统、信息化维保、物业服务、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4 “甲方”系指与乙方签署合同的甲方；甲方委托采购机构代表其与乙方签订合同的，甲方的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定交付标的物的乙方；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个乙方的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定标的物将要运至或者实施或者安装的地点。

2.2 技术规范

标的物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证甲方在使用该标的物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等标的物的知识产权归属，详见合同专用条款。

2.4 包装和装运

2.4.1 除合同专用条款另有约定外，乙方交付的全部标的物，均应采用本行业通用的方式进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护标的物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防粗暴装卸，确保标的物安全无损地运抵现场。由于包装不善所引起的标的物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由乙方承担。

2.4.2 装运标的物的要求和通知，详见合同专用条款。

2.5 履约检查和问题反馈

2.5.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定交付标的物进行履约检

查，以确保乙方所交付的标的物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.6 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

2.7 技术资料 and 保密义务

2.7.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.7.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.7.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施及方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

2.8 质量保证

2.8.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.8.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8.3 乙方应确保项目技术人员数量和水平与响应文件一致。未经甲方书面同意，乙方不得擅自更换响应文件中注明的项目经理和技术负责人。否则甲方有权放弃或终止合同。

2.8.4 因乙方原因造成甲方其他系统不能正常运行，酿成重大事故（工作日系统中断一天以上）的，乙方应承担全部法律责任，并赔偿经济损失，赔偿金额为项目总价的 30%（根据项目实际情况填写，一般为 30%）。

2.9 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担详见合同专用条款。

2.10 延迟交货/交付

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时交付标的物的情况，应及时以书面形式将不能按时交付标的物的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长交货的具体时间。

2.11 合同变更

2.11.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项。如果系追加与合同标的的相同的标的物的，那么需经采购监督管理部门同意，

且所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的 10%;

2.11.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的,双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任,双方当事人都有过错的,各自承担相应的责任。

2.12 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让,但经甲方书面同意,乙方可以依法采取分包方式履行合同,即:依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成,接受分包的乙方应当具备相应的资格条件,并不得再次分包,且乙方应就分包项目向甲方负责,并与分包乙方就分包项目向甲方承担连带责任。

2.13 不可抗力

2.13.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力,致使合同履行受阻时,履行合同的期限应予延长,延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间;

2.13.2 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后,应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人,并在合同专用条款约定时间内,将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.13.3 因不可抗力致使不能实现合同目的的,当事人可以解除合同;

2.13.4 因不可抗力致使合同有变更必要的,双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同;

2.14 税费

与合同有关的一切税费,均按照中华人民共和国法律的相关规定执行。

2.15 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时,甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿,但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.16 合同中止、终止

2.16.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同;

2.16.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的,双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任,双方当事人都有过错的,各自承担相应的责任。

2.17 检验和验收

2.17.1 标的物交付前,乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验,并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件;标的物交付时,乙方在合同专用条款约定时间内组织验收,并可依法邀请相关方参加,验收应出具验收书。

2.17.2 合同期满或者履行完毕后,甲方有权组织(包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加)对乙方履约的验收,即:按照合同约定的技术、服务、安全标准,组织对每一项技术、服务、安全标准的履约情况的验收,并出具验收书。

2.17.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

2.18 通知和送达

2.18.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的“约定送达地址”为收件地址的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于七个工作日内（根据项目实际填写）书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.18.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

2.19 计量单位

除技术规范中另有规定外，合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

2.20 合同使用的文字和适用的法律

2.20.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.20.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.21 履约保证金

本项目不收取履约保证金

2.22 中小企业政策

2.22.1 本合同（☒是 ☐否）为中小企业“政采贷”可融资合同，关于中小企业信用融资事项见采购文件“乙方须知正文”。

2.22.2 本合同（☒是 ☐否）为中小企业预留合同。

2.23 合同份数

本合同壹式伍份，甲方执贰份，乙方执壹份，政府采购监督管理部门及采购代理机构各执壹份。每份均具有同等法律效力。

第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

3.1 具有知识产权的标的物知识产权归属：乙方保证甲方在使用该标的货物或任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其知识产权方面的起诉

3.2 包装和装运专用条款（如果有）：无

3.3 装运标的物的要求和通知：汽运至甲方所在地送货上门，至少提前一天通知甲方收货

3.4 结算方式和付款条件

本次项目合同总价款为：954844 元整，总价折扣率为：98.5 % 。

本项目采用以下勾选结算方式进行支付：

☒ 采用分期付款方式，付款条件为：

(1) 本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。

(2) 结算单价=基准价×折扣率，每半个月开展一次市场调查，确认食材基准价格。基准价以每个月月底结束前 3 日内和月中 15 号前 3 日内，分别确定上半月与下半月的食材基准价。由甲方和乙方共同派员组成询价小组，确定在南宁市区内的大型农贸市场或大型商超（包括但不限于淡村农贸市场、琅西综合市场、麻村市场、沃尔玛超市、华润万家、梦之岛丰润家等）等内设取得了营业执照的固定摊位（不包含市场、超市内的流动摊位）等选取三家（或以上）进行市场询价（特价商品及促销商品除外），以购买有固定摊位食材的质量和价格为参考，根据市场询价的平均价为基准价，再由双方代表签字及单位盖章确定，作为采购基准价执行。

(3) 对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：甲方提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。

合同款计算公式如下：

①蔬菜类：当月度基准价×折扣率×蔬菜类当月实际采购验收数量

②肉类：当月度基准价×折扣率×肉类当月实际采购验收数量

③禽蛋类：当月度基准价×折扣率×禽蛋类当月实际采购验收数量

④冻品类：当月度基准价×折扣率×冻品类当月实际采购验收数量

⑤鲜活水产类:当月度基准价×折扣率×蔬鲜活水产类当月实际采购验收数量

⑥水果类:当月度基准价×折扣率×水果类当月实际采购验收数量

⑦豆类、豆制品类:当月度基准价×折扣率×豆类、豆制品类当月实际采购验收数量

⑧调味品类:当月度基准价×折扣率×调味品类当月实际采购验收数量

⑨湿米粉类:当月度基准价×折扣率×米粉类当月实际采购验收数量

⑩大米类:当月度基准价×折扣率×大米类当月实际采购验收数量

⑪食用油类:当月度基准价×折扣率×食用油类当月实际采购验收数量

⑫其他食品类:当月度基准价×折扣率×其他食品类当月实际采购验收数量

...

每月合同总价为: ①+②+③+④+⑤+⑥+⑦+⑧+⑨+⑩+⑪+⑫+...

各项产品当月合同款,于次月1日起15个日历日内(如遇节假日顺延),由甲方在收到与乙方核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后,依照现行财政纪律、单位内控制度依规办理上述款项支付手续;

甲方无故逾期支付服务费用的,按照每逾期一日支付欠付服务费额度的万分之五(根据项目实际填写,一般为万分之五)承担违约责任,违约金上限按照《合同书》约定执行。

(温馨提示:根据《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》(桂财采(2022)30号)及《2023年广西优化营商环境行动方案》等规定,政府采购货物和服务的甲方在政府采购合同中约定预付款比例的,采购合同履行期超过30天,对中小企业合同预付款比例应不低于合同金额的30%,不高于合同金额的50%;项目分年度安排预算的,每年预付款比例不低于项目年度计划支付金额的30%;采购项目以人工投入为主的,可降低预付款比例,但不得低于10%。采购文件和采购合同没有约定预付款的,经乙方申请甲方可支付预付款。对于未实行预付款的政府采购项目,鼓励甲方在合同中明确首付款支付比例。)

3.5 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担:乙方。

3.5.1 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后,应在七日内(根据项目实际填写)以书面形式通知对方当事人,并在五日内(根据项目实际填写),将有关部门出具的证明

文件送达对方当事人。

3.5.2 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在七日内（根据项目实际填写）以书面形式变更合同；

3.5.3 标的物交付前，乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，乙方在七日内（根据项目实际填写）发起验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

3.5.4 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力：具有同等效力。

3.5.5 其他：

3.6 项目验收：

3.6.1 甲方参照《南宁市政府采购乙方履约验收评价管理办法》（南财采[2019]217号）规定组织对乙方履约的验收。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，乙方须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

3.6.2 严格按照采购合同开展履约验收。甲方成立验收小组，按照采购合同的约定对乙方履约情况进行验收，验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认，出具验收报告并经验收小组全体成员签字。甲方根据验收报告形成验收意见并经甲方与乙方签字盖章生效。验收结果与采购合同约定的资金支付条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

3.6.3 验收合格的项目，甲方将根据采购合同的约定及时向乙方支付采购资金。验收不合格的项目，甲方将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》，并按照《合同书》约定执行。

3.6.4 验收产生的费用：首次验收费用由乙方承担，如首次验收不合格，后续验收费用由乙方支付。

3.6.5 验收内容及资料要求：

根据采购文件确定的技术指标或者服务要求确定验收指标和标准。未进行相应约定的，应当符合国家强制性规定、政策要求、安全标准、行业或企业有关标准等。

3.6.6 验收内容

序号	验收内容	验收标准
1	交货产品数量	按采购文件要求执行。
2	交货产品的质量文件	按采购文件要求执行。

4	交货产品技术、性能指标	按采购文件要求执行。
5	售后服务承诺	按响应文件承诺执行。
6	其他工作	无

3.6.7 验收资料要求

验收资料要求包括（不限于）以下内容：

- （1）采购文件；
- （2）响应文件；
- （3）采购合同；
- （4）其他需提供的相关材料：按采购文件或行业有关规定及要求提供。

第四部分 合同附件

4.1成交通知书

成交通知书

广西南宁鲜惠达农副产品有限公司：

广西北投建信建设项目管理有限公司受南宁市邕宁区消防救援大队委托，就南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目（项目编号：NNZC2025-C3-090029-GXJX）采用竞争性磋商采购方式进行采购。经评审小组评审、采购人确认贵公司为本项目的成交供应商。其中成交项目主要内容为：南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目1项。本次采购包含米、面、油、禽蛋肉、蔬菜等副食品配送服务，详见采购文件。

成交价格：折扣率 98.5%。

请贵公司在成交通知书发出之日起 25 日内与南宁市邕宁区消防救援大队签订合同，并按竞争性磋商文件要求和响应文件的承诺履行合同，逾期按《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二条的规定进行处罚。

一、签订合同详细地点：

南宁市邕宁区消防救援大队（联系人：臧乙，联系电话：0771-2620389）

二、届时请带齐下列证件：

（一）成交通知书

（二）竞争性磋商文件上规定的文件材料（含法定代表人授权书）

（三）单位公章或合同专用章

（四）本单位的开户银行、账号及开户名称

特此通知。

广西北投建信建设项目管理有限公司

2025年6月9日

成交单位联系人：韦国亚 联系电话：13377198109

4. 2采购文件服务需求一览表

第二章 采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求（根据项目实际情况填写内容）

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

（2）服务项目中伴随货物的，根据《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）和《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）的规定，采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注“★”的（详见本章附件1），乙方的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品，乙方必须在响应文件中提供所投标产品的节能产品认证证书原件扫描件（加盖乙方电子公章），否则响应文件作无效处理。如本项目包含的货物属于品目清单内非标注“★”的产品时，应优先采购，具体详见“第四章 评审程序、评审方法和评审标准”。

（3）根据《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》（2023年1号）规定，本项目采购需求中的产品如果包括《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品，乙方在响应文件中应主动列明供货范围中属于网络安全专用产品的投标产品并在投标文件（商务及技术文件）中提供由中国网信网(<http://www.cac.gov.cn/index.htm> 最新发布的《网络关键设备和网络安全专用产品安全认证和安全检测结果》截图证明材料，不在《网络关键设备和网络安全专用产品安全认证和安全检测结果》中或不在有效期内或未提供有效的《计算机信息系统安全专用产品销售许可证》的，否则响应文件按无效响应处理。如属于《网络关键设备和网络安全专用产品目录》中“二、网络安全专用产品”内“产品类别”中的所描述的产品，但不属于所列“产品描述”情形的，应提供相应的说明及证明材料。

2. “实质性要求”是指磋商文件中已经指明不满足则响应无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3. 如乙方投标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，应承担相应法律责任。

4. 本项目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）：**批发业**。

序号	项目名称	数量	服务内容及要求	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	南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目	1 项	1、蔬菜类配送服务内容: (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、料斑、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) 胡萝卜: 颜色红色可橘黄色, 表面光滑、条直匀称, 粗壮、硬实, 肉质甜脆、中心柱细小, 无硬芯, 表皮无争缩、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。	批发业

		(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) 卷筒青：外叶青绿色；内叶淡绿色，棵株大、完整、新鲜有光泽。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、泥土。 (12) 娃娃菜：外叶奶黄色；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。 (13) 毛节瓜：皮青翠，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。 (14) 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。 (15) 葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。 (16) 生姜：肉质坚挺、肥厚、不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫伤疤。 (17) 蒜米：色白、脆嫩、无发芽。 (18) 蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无	
--	--	---	--

		斑点，蒜苗干净无泥土。 (19) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。 (20) 食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针菇、茶树菇）：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂。 (21) 交货时提供本批次产品无农药残留检验检测合格报告，符合食品安全国家标准食品中农药最大残留限量（GB 2763-2021）。 (22) 其它蔬菜根据蔬菜市场调整品种。 2、肉类配送服务内容： (1) 新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉。 (2) 排骨：外观颜色鲜红，粉红色，拿手指按压排骨，排骨上的肉能迅速地恢复原状，骨断裂处为鲜红色，骨带的肉鲜亮，不沾手，腥膻味。 (3) 新鲜牛肉：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复、切面有光泽及微湿润，极小渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒。 (4) 新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。 (5) 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）动物检疫合格证明及肉品品质检验合格证明； (6) 其它肉类根据市场肉类情况调整品种。 3、禽蛋类配送服务内容： (1) 新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的	
--	--	---	--

		凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。 (2) 新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。 (3) 蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽，不得来自疫区； (4) 新鲜鸡肉、鸭肉每次交货时提供本批次产品的出厂（库）动物检疫合格证明； (5) 其它根据市场情况调整品种。 4、冻品类配送服务内容： (1) 冻猪肉：肉类解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；解冻后产品净重$\geq$甲方订购重量。 (2) 冻鸡肉：去毛干净，无内脏，解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；解冻后产品净重$\geq$甲方订购重量。 (3) 牛肉丸：新鲜、无异味，不是病毒牛肉做成的制品，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC证号等各类标识清楚；解冻后产品净重$\geq$甲方订购重量。 (4) 鱼丸：包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC证号等各类标识清楚；解冻后产品净重$\geq$甲方订购重量。 (5) 冻品类距生产日期不超过保质期的二分之一，冻猪肉、冻鸡肉需提供动物检疫合格证明。 (6) 其他预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期	
--	--	--	--

		标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。解冻后产品净重$\geq$甲方订购重量。 5、鲜活水产类配送服务内容： （1）新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品，其根据市场情况调整品种 6、水果类配送服务内容： （1）各类时令水果； 2.质量要求： （1）果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无过熟、腐烂现象。 7、豆类、豆制品类配送服务内容： （1）黄豆：色泽为黄色或者淡黄色，脐为黄褐、淡褐。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 （2）绿豆：新鲜绿豆颜色呈绿色，陈的则为灰绿色，无杂质、碎末、生虫的现象。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 （3）豆制品类 1) 豆腐：色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，水分适度。 2) 豆腐丝、豆腐干、豆腐泡：表面清爽无粘液，无酸味、霉变。 3) 干豆腐：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 4) 油片：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂；	
--	--	---	--

		5) 油果：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂。 8、调味品配送服务内容： (1) 生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、黄糖片、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 (2) 质量要求： 1) 必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号； 2) 品质良好，包装完好、产品供货时的剩余保质期不少于三分之二； 3) 无发霉变质。 9、湿米粉配送服务内容： (1) 质量要求：符合（DBS45/050-2021）《食品安全地方标准鲜湿米粉》要求执行，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有 SC 食品生产许可证编号，包装要有生产日期、生产厂家、生产地址等标识，且包装标识必须符合国家法定标准。 10、大米配送服务内容： (1) 质量要求： 1) 必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号。 2) 具体质量标准： ①优质籼米： 一级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.2\%$；加工精度：精碾；垳白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：	
--	--	---	--

		正常。 二级：碎米总量$\leq 12.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 5.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 8.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 ②优质粳米： 一级：碎米总量$\leq 5.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.1\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 7.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.3\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 4.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 6.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含	
--	--	---	--

		量$\leq 3.0\%$; 杂质限量总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 0.5\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 ③籼米: 一级籼米: 碎米总量$\leq 15.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 1.0\%$; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量$\leq 3.0\%$; 水分含量$\leq 14.5\%$; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 二级籼米: 碎米总量$\leq 20.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 1.5\%$; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量4.0%; 水分含量$\leq 14.5\%$; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 三级籼米: 碎米总量$\leq 30.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 2.0\%$; 加工精度: 适碾; 不完善粒含量$\leq 6.0\%$; 水分含量$\leq 14.5\%$; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 ④粳米: 一级粳米: 碎米总量$\leq 10.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 1.0\%$; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量$\leq 3.0\%$; 水分含量$\leq 15.5\%$; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 二级粳米: 碎米总量$\leq 15.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 1.5\%$; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量$\leq 4.0\%$; 水分含量$\leq 15.5\%$; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 三级粳米: 碎米总量$\leq 20.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 2.0\%$; 加工精度: 适碾; 不完善粒含量$\leq 4.0\%$; 水分含量$\leq 15.5\%$; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。	
--	--	--	--

		⑤籼糯米： 一级籼糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量2.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级籼糯米：碎米总量$\leq 25.0\%$，其中小碎米含量2.5%；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 ⑥粳糯米： 一级粳糯米：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级粳糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 3) 具有固有色泽和香味，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等； 11、食用油配送服务内容： (1) 食用油（包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等）。 (2) 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号。 1) 外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，	
--	--	---	--

		具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。 2) 不得混有其他食用油或非食用油。 12、其他食品配送服务内容： (1) 面制品（面条、方便面等）、奶制品类、腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）、糕点类、火腿肠等。 (2) 质量要求 1) 面制品必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号，产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，货物供货时的剩余保质期不少于三分之二。 2) 奶制品类（包含瓶装酸奶、件装盒奶等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。供货时的剩余保质期不少于三分之二。 3) 腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。 4) 糕点类（包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等）：必须符合相关品类国家生产标准。糕点通则(GB/T 20977-2007)包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，必须具有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。 5) 火腿肠：气味、口味正常，符合 GB/T 20712-2022 国家标准，有 SC 食品生产许可证编号，包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时的剩余保质期不少于三分之二。	
--	--	--	--

		13、食材配送要求 (1) 甲方根据实际需要, 提前一日与乙方确定次日需配送的各项产品清单。清单包括产品名称、送达时间、地点、甲方接收及验收人员名单。 (2) 紧急供货要求: 在收到甲方发出紧急配送供货通知后, 乙方应在与甲方约定的时限内完成当次现场紧急配送供货。 (3) 乙方必须按照甲方的接受配送服务单位通知的各项产品配送时间、品种、单价、数量、质量、总额、保质期等要求及协定的价格准点配送各项产品到甲方的接受配送服务各单位指定地点, 并经上述单位对配送的各项产品验收合格入库后由乙方、采购单位炊管人员、厨房监督员三方联合验收签字; 不能以任何理由推托、拖延和延误, 一经甲方书面上报确认乙方配送的食材品种、数量未在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的, 乙方应承担相应的经济赔偿, 赔偿方式为乙方对甲方某个自然日某次配送食材品种、数量未在规定时间内送达的, 按对应的配送次数单次金额的 5% 计罚赔偿款; 每个月累计超过 10 次或每季度累计超过 20 次的, 甲方可单方面解除本招标项下所涉及合同, 并由乙方自行承担所有损失及后果, 因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由乙方自行负责。 (4) 配送由乙方自行负责, 各项产品包装破损、质量有问题或经甲方验收不合格的, 乙方必须无条件更换。 14、其他要求 (1) 乙方具有固定的经营场所, 具有农产品农药残留快速检测室, 配备农药残留快速检测仪器设备, 具有相应证书或上岗证的取样及检测人员 ≥ 1 名, 对采购配送的农产品 (水果、蔬菜等) 进行检测。	
--	--	---	--

		(2) 投入本项目的配送人员≥ 3人, 必须办理健康证明, 响应文件中必须提供有效的身份证、健康证明、原件扫描件。 (3) 乙方投入本招标项的“配送专用车”应符合国家年检标准, 确保配送过程的安全, 配送过程中的任何事故责任及经济损失由乙方自行承担; 恒温配送车≥ 1辆, 冷链车≥ 1辆, (如为乙方自有车辆, 或公司法定代表人、股东名下车辆。响应文件中需提供车辆提供行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件; 如为租赁车辆, 必须提供车辆租赁合同、车辆行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件)。 15、留样管理 (1) 乙方每批次配送的各项产品, 均由甲方依照公安内部管理相关规章制度与乙方共同开展各项产品留样工作, 留样采集时应使用经消毒的专用取样工具取、存样本。 (2) 留样分别由甲方和乙方各留足至少 135 克, 分别盛放在已消毒的专用器皿中。 (3) 产品采集取样后, 相应的样本应立即存放在完好的物理隔离物(箱、罩、瓶等)内, 以免被污染、损毁等, 并在其外部贴上标签、标明留样日期、时间、品名、克数、留样采集人和保管责任人。 (4) 将贴好标签的留样按秩序分别存放在甲方和乙方经消毒的专用冷藏箱内妥善保存, 并动态登记各自的业务管理台账。 (5) 留样保存 48 小时, 进餐者如无异常, 即可处理留样并各自在甲方和乙方的业务管理台账中据实登记; 如有异常, 应当同步立即封存留样, 由甲方和乙方共同送食品卫生安全部门查验。	
--	--	---	--

		(6) 留样存储的冷藏箱为专用设备，严禁存放与留样无关的一切物品。 (7) 若抽样检查出现不合格产品的，甲方可单方面解除本招标项所涉及的合同，并由乙方自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由乙方自行负责。 16、食品安全 (1) 乙方必须遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，严格按国家食品卫生标准要求执行，保证向甲方的接受配送服务单位所提供的配送各项产品质量安全且具有工商、质监部门认可的检验合格证书；凡是《食品安全法》等禁止经营的产品一律不得向甲方的接受配送服务单位配送，严禁配送“三无”、有毒、有害，过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。 (3) 配送预包装类的产品，必须符合 GB 7718-2011（如 GB 7718-2025 开始实施，请按最新标准执行）《预包装食品标签通则》的规定。 (4) 合同履行过程中，乙方履约验收不力、对出现食品安全责任事故迟报、漏报、处置不当的应承担相应的法律责任。 17、乙方应当购买《食品安全责任保险》，且投保的责任险在有效期内，并提供保险单扫描件 1 份，剩余的保险期不足以服务 365 个日历日，须提供一份承诺书（格式自拟），承诺在服务期内续保。	
商务条款	一、合同签订期：自成交通知书发出之日起 25 日内，合同由南宁市消防救援支队和南宁市邕宁区消防救援大队分别签订合同。 二、服务期限：自签订合同之日起 365 个日历日。		

三、服务地点：1. 南宁市邕宁区那造路 5 号；2. 南宁市邕宁区良信路与那美大道辅路交叉口

四、磋商报价及结算要求

1. 磋商报价要求

(1) 乙方根据市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑，以折扣率方式进行报价，折扣率以百分比表述，比如 9 折写成 90%，8 折写成 80%，两者比较，8 折（80%）为最高折扣，为评标基准折扣率。乙方有效报价折扣率需 $\leq 98.98\%$ ，否则响应无效。

(2) 报价必须含以下部分，磋商报价为南宁市行政区内甲方指定地点的现场交货价（详见食材基准价确定规则）以及合同履行包含的所有风险、责任等各项应有费用，原则上甲方不再支付任何费用，包括：

- ①产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格；
- ②仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用；
- ③人员的工资、加班费及必要的保险费用和各项税费；
- ④验收过程当中所产生的一切费用均由成交服务方承担，有检测资质的机构出具检测报告的费用；
- ⑤货物、服务的价格。

2. 付款方式

(1) 本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。

(2) 结算单价=基准价 $\times$ 折扣率， 每半个月开展一次市场调查，确认食材基准价格。基准价以每个月月底结束前 3 日内和月中 15 号前 3 日内，分别确定上半月与下半月的食材基准价。由甲方和乙方共同派员组成询价小组，确定在南宁市区内的大型农贸市场或大型商超（包括但不限于淡村农贸市场、琅西综合市场、麻村市场、沃尔玛超市、华润万家、梦之岛丰润家等）等内设取得了营业执照的固定摊位（不包含市场、超市内的流动摊位）等选取三家（或以上）进行市场询价（特价商品及促销商品除外），以购买有固定摊位食材的质量和价格为参考，根据市场询价的平均价为基准价，再由双方代表签字及单位盖章确定，作为采购基准价执行。

(3) 对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：甲方提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。

合同款计算公式如下：

- ①蔬菜类：当月度基准价 $\times$ 折扣率 $\times$ 蔬菜类当月实际采购验收数量

- ②肉类: 当月度基准价×折扣率×肉类当月实际采购验收数量
- ③禽蛋类: 当月度基准价×折扣率×禽蛋类当月实际采购验收数量
- ④冻品类: 当月度基准价×折扣率×冻品类当月实际采购验收数量
- ⑤鲜活水产类: 当月度基准价×折扣率×蔬鲜活水产类当月实际采购验收数量
- ⑥水果类: 当月度基准价×折扣率×水果类当月实际采购验收数量
- ⑦豆类、豆制品类: 当月度基准价×折扣率×豆类、豆制品类当月实际采购验收数量
- ⑧调味品类: 当月度基准价×折扣率×调味品类当月实际采购验收数量
- ⑨湿米粉类: 当月度基准价×折扣率×米粉类当月实际采购验收数量
- ⑩大米类: 当月度基准价×折扣率×大米类当月实际采购验收数量
- ⑪食用油类: 当月度基准价×折扣率×食用油类当月实际采购验收数量
- ⑫其他食品类: 当月度基准价×折扣率×其他食品类当月实际采购验收数量

...

每月合同总价为: ①+②+③+④+⑤+⑥+⑦+⑧+⑨+⑩+⑪+⑫+...

各项产品当月合同款, 于次月 1 日起 15 个日历日内 (如遇节假日顺延), 由甲方在收到与乙方核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后, 依照现行财政纪律、单位内控制度依规办理上述款项支付手续。

五、验收要求

(1) 每批次配送的产品数量以甲方所验收的数量为准。

(2) 每批次配送的产品运输、配送过程中造成的损耗, 由乙方负责及时更换或补充, 以达到甲方对该批次配送供货的要求; 如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送供货要求的, 按本招标项的配送服务要求执行, 所产生的一切责任由乙方自行承担。

(3) 乙方每次的随货的送货清单, 经甲方指定管理人员验货后签字确定, 清单上注明产品的名称、规格、重量、单价、金额, 甲方和乙方双方各执一份, 以此作为结算时的依据之一。

(4) 乙方应保证所有提供的产品必须是合格安全的产品, 因产品质量问题食物中毒等事故, 由乙方承担经济赔偿责任及其他法律责任; 对不符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定的产品, 甲方有权拒绝收货。

(5) 每批次配送的产品验收工作由甲方和乙方共同现场实地开展。乙方提供的每批次配送的产品, 须经过甲方指定管理人员的感官检验、外观检验和试用检验等; 验收时, 乙

方所提供的产品在甲方验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换产品：①感官品质质量不符合规定要求；②有腐败变质现象；③有霉变结块现象；④超过保质期限；⑤内包装损坏；⑥预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品等。

（6）验收工作的一般程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购配送的产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标等进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

（7）乙方每次供货应提供盖章（或签字）的送货单；腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒的产品（或产品原料）以及预包装食品无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的，乙方不得配送供货，甲方应当不予接收。

（8）甲方对配送时间、品种、单价、数量、质量、总额、保质期等方面逐一进行查验核对。其中，畜禽肉类须提供同批次动物检疫合格证明，冷冻食品类距生产日期不超过保质期的二分之一。由乙方、本单位炊管人员、厨房监督员三方联合验收签字。

六、违约责任

（1）乙方在本招标项下的合同履行过程中出现下列情形并经甲方及其业务主管部门书面确认的，甲方有权解除本招标项所涉及合同，并由乙方自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由乙方自行负责。

①乙方达不到本招标项下约定的相关配送要求、承诺等，配送出现问题，影响甲方的接受配送服务单位相关工作、业务正常运转或是形成实际无法履约的；

②乙方有违反《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的行为，受到相关单位或部门处罚的；

③甲方发现乙方配送的各项产品存在“以次充好”、产品质量不达标、不符合食用标准的；

④甲方发现乙方存在擅自将本招标项下配送服务或合同等转包、分包或部分转包、分包给第三方的；

⑤乙方的相关证照被行政主管部门吊销的。

七、履约考评：

1、考核细则详见附件3《履约情况考评表》；

2、服务期内首月考核要求:签订合同之日起的 30 天内,若出现质量、服务等不符合服务需求一览表的各项要求,或出现未达到验收标准或未按时配送超过 2 次或本月考评(根据《履约情况考评表》进行评分)低于 85 分或不符合《广西消防救援总队关于进一步加强食堂和伙食费管理工作的通知》的,甲方有权单方面终止合同,乙方须负由此带来的全部责任。

3、签订合同之日起的第 31 天起,甲方按附件 3:《履约情况考评表》持续进行每月考核,考评结果作为当月费用的结算依据。评分按百分制,每一个月为一个计分周期:

(1)月累计被扣<15 分的,按当月应付费用的 100%付款;

(2)15 分≤月累计被扣<25 分的,按当月应付费用的 90%付款;

(3)25 分≤月累计被扣<30 分的,按当月应付费用的 80%付款;

(4)月累计被扣=30 分,按当月应付费用的 30%付款;

(5)月累计被扣>30 分,不合格,甲方有权单方面解除合同。

4.3采购文件的更改通知（如有）

4.4 响应函



优产生态农产品 乐购生活鲜惠达

一、响应函

响应函

致：广西北投建信建设项目的管理有限公司

我方已仔细阅读了贵方组织的南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目项目（项目编号：NNZC2025-C3-090029-GXJX）的竞争性磋商采购文件的全部内容，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、首次报价文件电子版1份（包含按“第三章 供应商须知”提交的全部文件）；

二、技术文件电子版1份（包含按“第三章 供应商须知”提交的全部文件）；商务文件电子版1份（包含按“第三章 供应商须知”提交的全部文件）；（商务技术文件已合并装订成册）；

三、资格证明文件电子版（包含按“第三章 供应商须知”提交的全部文件）；

据此函，签字人兹宣布：

1、我方愿意以总价折扣率：98.50 %，服务期限：自签订合同之日起 365 个日历日，提供本项目竞争性磋商采购文件第二章“服务需求一览表”中相应的采购内容。

其中（有分标时填写）：

 / 分标，总价折扣率： / %，服务期： / ；

 / 分标，总价折扣率： / %，服务期： / ；





2、我方同意自本项目竞争性磋商采购文件采购公告规定的递交响应文件截止时间起遵循本响应函，并承诺在“第三章 供应商须知”规定的响应有效期内不修改、撤销响应文件。

3、我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

4、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次竞标均符合国家有关强制规定。

5、如我方成交，我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内，根据竞争性磋商采购文件、我方的响应文件及有关澄清承诺书的要求按第六章“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、我方已详细审核竞争性磋商采购文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

7、我方承诺满足竞争性磋商采购文件第六章“合同文本”的条款，承担完成合同的责任和义务。

8、我方同意应贵方要求提供与本竞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。

9、我方完全理解贵方不一定接受响应报价最低的竞标人为成交供应商的行为。

10、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) 在采购过程中与采购人进行协商磋商的；
- (6) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

11. 与本磋商有关的一切正式往来信函请寄：

地址：南宁市江南区五一路新屋二里 102 号 16、17、18 号铺面

电话：13377198109

传真：

邮政编码：530200

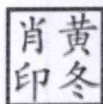
开户名称：广西南宁鲜惠达农副产品有限公司

开户银行：中国民生银行股份有限公司南宁东葛支行

银行账号：696727874

特此承诺。

供应商名称（电子签章）：广西南宁鲜惠达农副产品有限公司



日期：2025年6月6日



4.5响应报价表



优产生态农产品 乐购生活鲜惠达

二、响应报价表

响应报价表

项目名称：南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目

项目编号：NNZC2025-C3-090029-GXIX

序号	项目名称	折扣率%	服务期限
1	南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目	98.50%	自签订合同之日起 365 个日历日
注：竞标人有效报价折扣率需 $\leq 98.98\%$ ，否则响应文件按无效响应处理。			

注：

1、供应商需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空，如有多分标，按分标分别提供响应报价表。

2、如为联合体响应的，“供应商名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，且盖章处须加盖联合体各方公章，否则其响应作无效响应处理。

3、以上表格要求细分项目及报价，在“具体服务内容”一栏中，填写具体服务范围、服务时间、服务标准，否则其响应作无效响应处理。

4、特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，成交供应商名称、地址和成交金额，主要成交标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

5、符合采购文件中列明的可享受中小企业扶持政策的供应商，请填写中小企业声明函。注：供应商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，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。

供应商名称（电子签章）：广西南宁鲜惠达农产品有限公司

肖黄冬印



日期：2025年6月6日



投标报价明细表

投标人全称(公章): 广西南宁鲜惠达农副产品有限公司

项目编号及名称: 南宁市青秀区乡村振兴局农产品主副食品配送项目 (NNZC2025-C3-090029-GXJX)

供应商名称	报价(折扣率, %)	备注
广西南宁鲜惠达农副产品有限公司	98.5	/

肖黄冬印

4.6 响应服务技术资料表



优产生态农产品 乐购生活鲜惠达

七、服务需求、技术需求偏离表

竞标产品服务需求偏离表
(注：按采购需求具体条款修改)



所竞分标： /

项号	磋商文件需求服务内容及要求	响应文件承诺所提供服务内容及要求	偏离说明
1	1、蔬菜类配送服务内容： (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。 (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、料斑、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。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，承诺供应的产品满足或优于以下要求： 1、蔬菜类配送服务内容： (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。 (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、料斑、软烂、畸形。 (4) 茄子：色正（青、紫、白）、形正	无偏离



(5) 包心菜: 叶新鲜光泽, 棵株大、(棒形、卵形、灯泡形)、表面光滑有光完整, 包心坚实紧密, 根部断面洁泽, 有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、白完整无空心、乱心、压伤、冻伤、皮皱。 虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、(5) 包心菜: 叶新鲜光泽, 棵株大、完整, 包心坚实紧密, 根部断面洁泽, 有弹性不软、无压伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土, 无整, 包心坚实紧密, 根部断面洁泽, 有弹性不软、无压伤、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, 表面水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心光滑、细腻, 形体完整, 底部切面松、泥土, 无苔。 洁白水分大, 肉嫩脆, 无糠心、空(6) 白萝卜: 颜色洁白发亮, 表面光滑、细腻, 形体完整, 底部切面洁白水大, 肉嫩脆, 无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛细根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。 (7) 胡萝卜: 颜色红色可橘黄色, 伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。 表面光滑、条直匀称, 粗壮、硬实, 肉质甜脆、中心柱细小, 无硬芯, (7) 胡萝卜: 颜色红色可橘黄色, 表面表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、光滑、条直匀称, 粗壮、硬实, 肉质甜脆、中心柱细小, 无硬芯, 表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 (8) 青瓜: 颜色青绿, 瓜身细短、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 条直均匀瓜把小, 顶花带刺, 有白(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, 空心。 鳞片肥厚完整无损, 抱合紧密, 球(9) 洋葱: 鳞片颜色粉白或紫白, 鳞片茎干度适中、有一定硬度。无腐烂、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; (10) 白菜: 外叶淡绿色、奶黄色; 内叶内叶乳白色, 棵株大、完整、新鲜乳白色, 棵株大、完整、新鲜有光泽。包有光泽。包心坚实紧密无发芽, 根心坚实紧密无发芽, 根部断面洁白完整, 部断面洁白完整, 无空心、乱心、无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心	(5) 包心菜: 叶新鲜光泽, 棵株大、(棒形、卵形、灯泡形)、表面光滑有光完整, 包心坚实紧密, 根部断面洁泽, 有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、白完整无空心、乱心、压伤、冻伤、皮皱。 虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、(5) 包心菜: 叶新鲜光泽, 棵株大、完整, 包心坚实紧密, 根部断面洁泽, 有弹性不软、无压伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土, 无整, 包心坚实紧密, 根部断面洁泽, 有弹性不软、无压伤、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, 表面水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心光滑、细腻, 形体完整, 底部切面松、泥土, 无苔。 洁白水分大, 肉嫩脆, 无糠心、空(6) 白萝卜: 颜色洁白发亮, 表面光滑、细腻, 形体完整, 底部切面洁白水大, 肉嫩脆, 无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛细根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。 (7) 胡萝卜: 颜色红色可橘黄色, 伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。 表面光滑、条直匀称, 粗壮、硬实, 肉质甜脆、中心柱细小, 无硬芯, (7) 胡萝卜: 颜色红色可橘黄色, 表面表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、光滑、条直匀称, 粗壮、硬实, 肉质甜脆、中心柱细小, 无硬芯, 表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 (8) 青瓜: 颜色青绿, 瓜身细短、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。 条直均匀瓜把小, 顶花带刺, 有白(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, 空心。 鳞片肥厚完整无损, 抱合紧密, 球(9) 洋葱: 鳞片颜色粉白或紫白, 鳞片茎干度适中、有一定硬度。无腐烂、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; (10) 白菜: 外叶淡绿色、奶黄色; 内叶内叶乳白色, 棵株大、完整、新鲜乳白色, 棵株大、完整、新鲜有光泽。包有光泽。包心坚实紧密无发芽, 根心坚实紧密无发芽, 根部断面洁白完整, 部断面洁白完整, 无空心、乱心、无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心
---	---



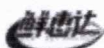
裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。 (11) 卷筒青：外叶青绿色；内叶淡绿色，棵株大、完整、新鲜有光泽。根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、泥土。 (12) 娃娃菜：外叶奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。 (13) 毛节瓜：皮青翠，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 (14) 丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。 (15) 葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯萎叶。 (16) 生姜：肉质坚挺、肥厚，不酥软，叶片鲜黄青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净	松、泥土。 (11) 卷筒青：外叶青绿色；内叶淡绿色，棵株大、完整、新鲜有光泽。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、泥土。 (12) 娃娃菜：外叶奶黄色；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。 (13) 毛节瓜：皮青翠，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。 (14) 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。 (15) 葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯萎叶。 (16) 生姜：肉质坚挺、肥厚，不酥软，叶片鲜黄青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净
--	---





软，色浅黄，有光泽、无病虫伤疤。无泥土。 (17) 蒜米：色白、脆嫩、无发芽。(19) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑 (18) 蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄点，叶翠绿。 为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，(20) 食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针 株棵完整粗壮，无折断，叶片不干菇、茶树菇）：产品符合国家食品安全要 枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂。 (19) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、(21) 交货时提供本批次产品无农药残留 无斑点，叶翠绿。检验检测合格报告，符合食品安全国家标 (20) 食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、准食品中农药最大残留限量 金针菇、茶树菇）：产品符合国家（GB2763-2021）。 食品安全要求，证照齐全，新鲜，(22) 其它蔬菜根据蔬菜市场调整品种。 无异味，无腐烂。(21) 交货时提 供本批次产品无农药残留检验检测 合格报告，符合食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 (GB2763-2021)。 (22) 其它蔬菜根据蔬菜市场调整 品种。	无泥土。 (17) 蒜米：色白、脆嫩、无发芽。(19) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑 (18) 蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄点，叶翠绿。 为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，(20) 食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针 株棵完整粗壮，无折断，叶片不干菇、茶树菇）：产品符合国家食品安全要 枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂。 (19) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、(21) 交货时提供本批次产品无农药残留 无斑点，叶翠绿。检验检测合格报告，符合食品安全国家标 (20) 食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、准食品中农药最大残留限量 金针菇、茶树菇）：产品符合国家（GB2763-2021）。 食品安全要求，证照齐全，新鲜，(22) 其它蔬菜根据蔬菜市场调整品种。 无异味，无腐烂。(21) 交货时提 供本批次产品无农药残留检验检测 合格报告，符合食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 (GB2763-2021)。 (22) 其它蔬菜根据蔬菜市场调整 品种。	无偏离
2、肉类配送服务内容： (1) 新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无 病、毒猪肉。 (2) 排骨：外观颜色鲜红，粉红色， 拿手指按压排骨，排骨上的肉能迅 速地恢复原状，骨断裂处为鲜红色， 骨带的肉鲜亮，不沾手，腥膻味。 (3) 新鲜牛肉：肉色深红、肉质有 弹性、指压陷部分立刻恢复、切面 有光泽及微湿润，极小渗出物、具 有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质 量法》《中华人民共和国消费者权益保护 法》《中华人民共和国食品安全法》《中 华人民共和国计量法》《动物检疫法》等 现行相关法律、法规，承诺供应的产品满 足或优于以下要求： 2、肉类配送服务内容： (1) 新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色 泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪 肉。 (2) 排骨：外观颜色鲜红，粉红色，拿 手指按压排骨，排骨上的肉能迅速地恢复	无偏离





白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒。 (4) 新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。 (5) 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）动物检疫合格证明及肉品品质检验合格证明； (6) 其它肉类根据市场肉类情况调整品种。	原状，骨断裂处为鲜红色，骨带的肉鲜亮，不沾手，腥膻味。 (3) 新鲜牛肉：肉色深红，肉质有弹性，指压陷部分立刻恢复、切面有光泽及微湿润，极小渗出物、具有浓郁的牛肉香味，脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水、无禽流感病毒。 (4) 新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。 (5) 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）动物检疫合格证明及肉品品质检验合格证明； (6) 其它肉类根据市场肉类情况调整品种。	
3、禽蛋类配送服务内容： (1) 新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。 (2) 新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，承诺供应的产品满足或优于以下要求： 3、禽蛋类配送服务内容： (1) 新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。	无偏离





无异味，无禽流感病毒。 (3) 蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽，不得来自疫区； (4) 新鲜鸡肉、鸭肉每次交货时提供本批次产品的出厂（库）动物检疫合格证明； (5) 其它根据市场情况调整品种。	(2) 新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味、无禽流感病毒。 (3) 蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽，不得来自疫区； (4) 新鲜鸡肉、鸭肉每次交货时提供本批次产品的出厂（库）动物检疫合格证明； (5) 其它根据市场情况调整品种。	
4、冻品类配送服务内容： (1) 冻猪肉：肉类解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；解冻后产品净重$\geq$采购人订购重量。 (2) 冻鸡肉：去毛干净，无内脏，解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；解冻后产品净重$\geq$采购人订购重量。 (3) 牛肉丸：新鲜、无异味，不是病毒牛肉做成的制品，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚；解冻后产品净重$\geq$采购人订购重量。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，承诺供应的产品满足或优于以下要求： 4、冻品类配送服务内容： (1) 冻猪肉：肉类解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；解冻后产品净重等于采购人订购重量。 (2) 冻鸡肉：去毛干净，无内脏，解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；解冻后产品净重等于采购人订购重量。 (3) 牛肉丸：新鲜、无异味，不是病毒牛肉做成的制品，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等	无偏离





	(5) 冻品类距生产日期不超过保质期的二分之一，冻猪肉、冻鸡肉需提供动物检疫合格证明。 (6) 其他预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。解冻后产品净重≥	各类标识清楚；解冻后产品净重等于采购人订购重量。 (4) 鱼丸：包装完整，注册商标、厂址、质量等级、重量、SC 编号等各类标识清楚；解冻后产品净重等于采购人订购重量。 (5) 冻品类距生产日期是保质期的二分之一，冻猪肉、冻鸡肉需提供动物检疫合格证明。 (6) 其他预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期标识，且包装标识符合国家法定标准并有质量安全标识。解冻后产品净重等于采购人订购重量。	
5	5、鲜活水产类配送服务内容： (1) 新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品，其根据市场情况调整品种	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，承诺供应的产品满足或优于以下要求： 5、鲜活水产类配送服务内容： (1) 新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品，其根据市场情况调整品种	无偏离
6	6、水果类配送服务内容： (1) 各类时令水果； 2. 质量要求： (1) 果实结实、有弹性，汁多肉甜，味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，承诺供应的产品满足或优于以下要求： 6、水果类配送服务内容：	无偏离





	无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无过熟、腐烂现象。	(1) 各类时令水果； 2. 质量要求： (1) 果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无过熟、腐烂现象。	
7	7、豆类、豆制品类配送服务内容： (1) 黄豆：色泽为黄色或者淡黄色，脐为黄褐、淡褐。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 (2) 绿豆：新鲜绿豆颜色呈绿色，陈的则为灰绿色，无杂质、碎末、生虫的现象。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 (3) 豆制品类 1) 豆腐：色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，水分适度。 2) 豆腐丝、豆腐干、豆腐泡：表面清爽无粘液，无酸味、霉变。 3) 干豆腐：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 4) 油片：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 5) 油果：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，承诺供应的产品满足或优于以下要求： 7、豆类、豆制品类配送服务内容： (1) 黄豆：色泽为黄色或者淡黄色，脐为黄褐、淡褐。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 (2) 绿豆：新鲜绿豆颜色呈绿色，陈的则为灰绿色，无杂质、碎末、生虫的现象。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。 (3) 豆制品类 1) 豆腐：色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，水分适度。 2) 豆腐丝、豆腐干、豆腐泡：表面清爽无粘液，无酸味、霉变。 3) 干豆腐：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂； 4) 油片：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂；	无偏离





		5) 油果: 产品符合国家食品安全要求, 新鲜, 无异味, 无腐烂。	
8	8、调味品配送服务内容: (1) 生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、黄糖片、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 (2) 质量要求: 1) 必须符合现行行业、地方、企业标准及国家质量、卫生、安全标准, 有 SC 食品生产许可证编号; 2) 品质良好, 包装完好、产品供货时的剩余保质期不少于三分之二; 3) 无发霉变质。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规, 承诺供应的产品满足或优于以下要求: 8、调味品配送服务内容: (1) 生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、黄糖片、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。 (2) 质量要求: 1) 符合现行行业、地方、企业标准及国家质量、卫生、安全标准, 有 SC 食品生产许可证编号; 2) 品质良好, 包装完好、产品供货时的剩余保质期是保质期的三分之二; 3) 无发霉变质。	无偏离
9	9、湿米粉配送服务内容: (1) 质量要求: 符合 (DBS45/050-2021)《食品安全地方标准鲜湿米粉》要求执行, 符合《中华人民共和国食品安全法》要求, 拥有 SC 食品生产许可证编号, 包装要有生产日期、生产厂家、生产地址等标识, 且包装标识必须符合国家法定标准。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规, 承诺供应的产品满足或优于以下要求: 9、湿米粉配送服务内容: (1) 质量要求: 符合 (DBS45/050-2021)《食品安全地方标准鲜湿米粉》要求执行, 符合《中华人民共和国食品安全法》	无偏离





		要求, 拥有 SC 食品生产许可证编号, 包装要有生产日期、生产厂家、生产地址等标识, 且包装标识符合国家法定标准。	
10	10、大米配送服务内容: (1) 质量要求: 1) 必须符合现行行业、地方、企业 及国家质量、卫生、安全标准, 有 SC 食品生产许可证编号。 2) 具体质量标准: ① 优质籼米: 一级: 碎米总量 $\leq 10.0\%$, 其中小碎米含量 $\leq 0.2\%$; 加工精度: 精碾; 垩白度 ≤ 2.0, 品尝评分值 ≥ 90 分, 直链淀粉含量 $13.0\% \sim 22.0\%$, 水分含量 $\leq 14.5\%$, 不完善粒含量 $\leq 3.0\%$; 杂质限量总量 $\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量 $\leq 0.02\%$; 黄粒米含量 $\leq 0.5\%$; 互混率 $\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 二级: 碎米总量 $\leq 12.5\%$, 其中小碎米含量 $\leq 0.5\%$; 加工精度: 精碾; 垩白度 ≤ 5.0, 品尝评分值 ≥ 80 分, 直链淀粉含量 $13.0\% \sim 22.0\%$, 水分含量 $\leq 14.5\%$, 不完善粒含量 $\leq 3.0\%$; 杂质限量总量 $\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量 $\leq 0.02\%$; 黄粒米含量 $\leq 0.5\%$; 互混率 $\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 三级: 碎米总量 $\leq 15.0\%$, 其中小碎米含量 $\leq 1.0\%$; 加工精度: 适碾; 色泽、气味: 正常。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规, 承诺供应的产品满足或优于以下要求: 10、大米配送服务内容: (1) 质量要求: 1) 符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准, 有 SC 食品生产许可证编号。 2) 具体质量标准: ① 优质籼米: 一级: 碎米总量 10.0%, 其中小碎米含量 0.2%; 加工精度: 精碾; 垩白度 2.0, 品尝评分值 90 分, 直链淀粉含量 21.0%, 水分含量 14.5%, 不完善粒含量 3.0%; 杂质限量总量 0.25%, 其中无机杂质含量 0.02%; 黄粒米含量 0.5%; 互混率 5.0%; 色泽、气味: 正常。 二级: 碎米总量 12.5%, 其中小碎米含量 0.5%; 加工精度: 精碾; 垩白度 5.0, 品尝评分值 80 分, 直链淀粉含量 21.0%, 水分含量 14.5%, 不完善粒含量 3.0%; 杂质限量总量 0.25%, 其中无机杂质含量 0.02%; 黄粒米含量 0.5%; 互混率 5.0%; 色泽、气味: 正常。	无偏离



垩白度≤ 8.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 ②优质粳米： 一级：碎米总量$\leq 5.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.1\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 7.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.3\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 4.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 6.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。	三级：碎米总量15.0%，其中小碎米含量1.0%；加工精度：适碾；垩白度8.0，品尝评分值70分，直链淀粉含量21.0%，水分含量14.5%，不完善粒含量3.0%；杂质限量总量0.25%，其中无机杂质含量0.02%；黄粒米含量0.5%；互混率5.0%；色泽、气味：正常。 ②优质粳米： 一级：碎米总量5.0%，其中小碎米含量0.1%；加工精度：精碾；垩白度2.0，品尝评分值90分，直链淀粉含量19.0%，水分含量15.5%，不完善粒含量3.0%；杂质限量总量0.25%，其中无机杂质含量0.02%；黄粒米含量0.5%；互混率5.0%；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量7.5%，其中小碎米含量0.3%；加工精度：精碾；垩白度4.0，品尝评分值80分，直链淀粉含量19.0%，水分含量15.5%，不完善粒含量3.0%；杂质限量总量0.25%，其中无机杂质含量0.02%；黄粒米含量0.5%；互混率5.0%；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量10.0%，其中小碎米含量0.5%；加工精度：适碾；垩白度6.0，品尝评分值70分，直链淀粉含量19.0%，水分含量15.5%，不完善粒含量3.0%；杂质限量总量0.25%，其中无机杂质含量0.02%；黄粒米含量0.5%；互混率5.0%；色泽、气味：正常。 ③籼米：
--	---





量$\leq 15.5\%$, 不完善粒含量$\leq 3.0\%$; 杂质限量总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 0.5\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。	一级籼米: 碎米总量15.0%, 其中小碎米含量1.0%; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量1.0%; 互混率5.0%; 色泽、气味: 正常。
③籼米: 一级籼米: 碎米总量$\leq 15.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 1.0\%$; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量$\leq 3.0\%$; 水分含量14.5%; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量0.02%; 黄粒米含量0.5%; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。	二级籼米: 碎米总量20.0%, 其中小碎米含量1.5%; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量1.5%; 水分含量14.5%; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量0.02%; 黄粒米含量1.0%; 互混率5.0%; 色泽、气味: 正常。
二级籼米: 碎米总量$\leq 20.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 1.5\%$; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量4.0%; 水分含量14.5%; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量0.02%; 黄粒米含量1.0%; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。	三级籼米: 碎米总量30.0%, 其中小碎米含量2.0%; 加工精度: 适碾; 不完善粒含量6.0%; 水分含量14.5%; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量0.02%; 黄粒米含量1.0%; 互混率5.0%; 色泽、气味: 正常。
④粳米: 一级粳米: 碎米总量$\leq 10.0\%$, 其中小碎米含量1.0%; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量1.0%; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。	二级粳米: 碎米总量15.0%, 其中小碎米含量1.5%; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量4.0%; 水分含量15.5%; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量0.02%; 黄粒米含量1.0%; 互混率5.0%; 色泽、气味: 正常。
④粳米: 一级粳米: 碎米总量$\leq 10.0\%$, 其中小碎米含量$\leq 1.0\%$; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。	二级粳米: 碎米总量15.0%, 其中小碎米含量1.5%; 加工精度: 精碾; 不完善粒含量4.0%; 水分含量15.5%; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量0.02%; 黄粒米含量1.0%; 互混率5.0%; 色泽、气味: 正常。



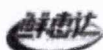
碾；不完善粒含量$\leq 3.0\%$；水分含正常。 量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级粳米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 ⑤籼糯米：一级籼糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级籼糯米：碎米总量$\leq 25.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.5\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 ⑥粳糯米：一级粳糯米：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级粳糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。	三级粳米：碎米总量$\leq 20.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 ⑤籼糯米：一级籼糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级籼糯米：碎米总量$\leq 25.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.5\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 ⑥粳糯米：一级粳糯米：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级粳糯米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。
---	--





量$\leq 14.5\%$; 杂质总量$\leq 0.25\%$, 其中无机杂质含量0.02%; 黄粒米中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量1.0%; 互混率5.0%; 色泽、气味: 量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、正常。 气味: 正常。 ⑥粳糯米: 一级粳糯米: 碎米总量$\leq 10.0\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 二级粳糯米: 碎米总量$\leq 15.0\%$, 其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$; 黄粒米含量$\leq 1.0\%$; 互混率$\leq 5.0\%$; 色泽、气味: 正常。 3) 具有固有色泽和香味, 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等;	0.25%, 其中无机杂质含量0.02%; 黄粒米含量1.0%; 互混率5.0%; 色泽、气味: 正常。 3) 具有固有色泽和香味, 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等;	
11、食用油配送服务内容: (1) 食用油(包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等)。 (2) 质量要求: 必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准, 有 SC 食品生产许可证编号。 1) 外包装完好, 标明品名、厂名、	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规, 承诺供应的产品满足或优于以下要求: 11、食用油配送服务内容:	无偏离





	重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之一，具有产品合格证。具有正常植物油的颜色、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。 2) 不得混有其他食用油或非食用油。	(1) 食用油（包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等）。 (2) 质量要求：符合现行行业、地方企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号。 1) 外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期是保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的颜色、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。 2) 不混有其他食用油或非食用油。	
12	12、其他食品配送服务内容： (1) 面制品（面条、方便面等）、奶制品类、腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）、糕点类、火腿肠等。 (2) 质量要求 1) 面制品必须符合现行行业、地方、企业、国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号，产品标明加工工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，货物供货时的剩余保质期不少于三分之二。 2) 奶制品类（包含瓶装酸奶、件装盒奶等）：必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，承诺供应的产品满足或优于以下要求： 12、其他食品配送服务内容： (1) 面制品（面条、方便面等）、奶制品类、腌制品（萝卜干、酸菜、榨菜等）、糕点类、火腿肠等。 (2) 质量要求 1) 面制品符合现行行业、地方、企业、国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号，产品标明加工工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，货物供货时的剩余保质期是保质期的三分之二。 2) 奶制品类（包含瓶装酸奶、件装盒奶	无偏离





	二。 3) 腌制品(萝卜干、酸菜、榨菜等): 包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 有 SC 食品生产许可证编号。包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期是保质期的三分之二。 4) 糕点类(包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等): 必须符合相关品类国家生产标准。糕点通则(GB/T20977-2007)包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 具有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。 5) 火腿肠: 气味、口味正常, 符合 GB/T20712-2022 国家标准, 有 SC 食品生产许可证编号, 包装完好, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 供货时的剩余保质期不少于三分之二。	等): 符合相关品类国家食品卫生标准。 3) 腌制品(萝卜干、酸菜、榨菜等): 符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期是保质期的三分之二。 4) 糕点类(包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等): 符合相关品类国家生产标准。糕点通则(GB/T20977-2007)包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 具有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期是保质期的三分之二。 5) 火腿肠: 气味、口味正常, 符合 GB/T20712-2022 国家标准, 有 SC 食品生产许可证编号, 包装完好, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 供货时的剩余保质期是保质期的三分之二。	
13	13、食材配送要求 (1) 采购人根据实际需要, 提前一日与供应商确定次日需配送的各项产品清单。清单包括产品名称、送达时间、地点、采购人接收及验收人员名单。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规, 承诺遵守以下食材配送要求:	无偏离





(2) 紧急供货要求: 在收到采购人发出紧急配送供货通知后, 供应商应在与采购人约定的时限内完成当次现场紧急配送供货。 (3) 供应商必须按照采购人的接受配送服务单位通知的各项产品配送时间、品种、单价、数量、质量、总额、保质期等要求及协定的价格准点配送各项产品到采购人的接受配送服务各单位指定地点, 并经上述单位对配送的各项产品验收合格入库后由供应商、采购单位炊管人员、厨房监督员三方联合验收签字; 不能以任何理由推托、拖延和延误, 一经采购人书面上报确认供应商配送的食材品种、数量未在在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的, 供应商应承担相应的经济赔偿, 赔偿方式为供应商对采购人某个自然日某次配送食材品种、数量未在在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的, 按对应的配送次数单次金额的 5% 计罚赔偿款; 每个月累计超过 10 次或每季度累计超过 20 次的, 采购人可单方面解除本招标项下所涉及的合作, 并由供应商自行承担所有损失及后果, 因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由供应商自行负责。 (4) 配送由供应商自行负责, 各项	13、食材配送要求 (1) 采购人根据实际需要, 提前一日与我公司确定次日需配送的各项产品清单, 清单包括产品名称、送达时间、地点、数量、单价、数量、质量、总额、保质期等要求及协定的价格准点配送各项产品到采购人的接受配送服务各单位指定地点, 并经上述单位对配送的各项产品验收合格入库后由我公司、采购单位炊管人员、厨房监督员三方联合验收签字; 不能以任何理由推托、拖延和延误, 一经采购人书面上报确认我公司配送的食材品种、数量未在在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的, 我公司承担相应的经济赔偿, 赔偿方式为我公司对采购人某个自然日某次配送食材品种、数量未在在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的, 按对应的配送次数单次金额的 5% 计罚赔偿款; 每个月累计超过 10 次或每季度累计超过 20 次的, 采购人可单方面解除本招标项下所涉及的合作, 并由我公司自行承担所有损失及后果, 因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由我公司自行负责。 (2) 紧急供货要求: 在收到采购人发出紧急配送供货通知后, 我公司在与采购人约定的时限内完成当次现场紧急配送供货。 (3) 我公司严格按照采购人的接受配送服务单位通知的各项产品配送时间、品种、单价、数量、质量、总额、保质期等要求及协定的价格准点配送各项产品到采购人的接受配送服务各单位指定地点, 并经上述单位对配送的各项产品验收合格入库后由我公司、采购单位炊管人员、厨房监督员三方联合验收签字; 不能以任何理由推托、拖延和延误, 一经采购人书面上报确认我公司配送的食材品种、数量未在在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的, 我公司承担相应的经济赔偿, 赔偿方式为我公司对采购人某个自然日某次配送食材品种、数量未在在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的, 按对应的配送次数单次金额的 5% 计罚赔偿款; 每个月累计超过 10 次或每季度累计超过 20 次的, 采购人可单方面解除本招标项下所涉及的合作, 并由我公司自行承担所有损失及后果, 因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由我公司自行负责。
--	--





	产品包装破损、质量有问题或经采购人验收不合格的, 供应商必须无条件更换。	(4) 配送由我公司自行负责, 各项产品包装破损、质量有问题或经采购人验收不合格的, 我公司无条件更换。	
14	14、其他要求 (1) 供应商具有固定的经营场所, 具有农产品农药残留快速检测室, 配备农药残留快速检测仪器设备, 具有相应证书或上岗证的取样及检测人员≥ 1名, 对采购配送的农产品(水果、蔬菜等)进行检测。 (2) 投入本项目的配送人员≥ 3人, 必须办理健康证明, 响应文件中必须提供有效的身份证、健康证明、原件扫描件。 (3) 供应商投入本招标项的“配送专用车”应符合国家年检标准, 确保配送过程的安全, 配送过程中的任何事故责任及经济损失由供应商自行承担; 恒温配送车≥ 1辆, 冷链车≥ 1辆, (如为供应商自有车辆, 或公司法定代表人、股东名下车辆。响应文件中需提供车辆提供行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件; 如为租赁车辆, 必须提供车辆租赁合同、车辆行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件)。	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规, 承诺遵守以下要求: 14、其他要求 (1) 我公司具有固定的经营场所, 具有农产品农药残留快速检测室, 配备农药残留快速检测仪器设备, 具有相应证书或上岗证的取样及检测人员 4 名, 对采购配送的农产品(水果、蔬菜等)进行检测。 (2) 投入本项目的配送人员 7 人, 办理健康证明, 响应文件中提供有效的身份证、健康证明、原件扫描件。 (3) 我公司投入本招标项的“配送专用车”符合国家年检标准, 确保配送过程的安全, 配送过程中的任何事故责任及经济损失由供应商自行承担; 恒温配送车 4 辆, 冷链车 16 辆, (如为供应商自有车辆, 或公司法定代表人、股东名下车辆。响应文件中需提供车辆提供行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件; 如为租赁车辆, 必须提供车辆租赁合同、车辆行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件)。	无偏离
15	15、留样管理 (1) 供应商每批次配送的各项产	我公司严格遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护	无偏离



品，均由采购人依照公安内部管理法》《中华人民共和国食品安全法》《中 相关规章制度与供应商共同开展各 项产品留样工作，留样采集时应使 用经消毒的专用取样工具取、存样 本。 (2) 留样分别由采购人和供应商各 留足至少 135 克，分别盛放在已消 毒的专用器皿中。 (3) 产品采集取样后，相应的样本 应立即存放在完好的物理隔离物 (箱、罩、瓶等) 内，以免被污染、 损毁等，并在其外部贴上标签、标 明留样日期、时间、品名、克数、 留样采集人和保管责任人。 (4) 将贴好标签的留样按秩序分别 存放在采购人和供应商经消毒的专 用冷藏箱内妥善保存，并动态登记 各自的业务管理台账。 (5) 留样保存 48 小时，进餐者如 无异常，即可处理留样并各自在采 购人和供应商的业务管理台账中据 实登记；如有异常，应当同步立即 封存留样，由采购人和供应商共同 送食品卫生安全部门查验。 (6) 留样存储的冷藏箱为专用设 备，严禁存放与留样无关的一切物 品。 (7) 若抽样检查出现不合格产品 的，采购人可单方面解除本招标项 所涉及合同，并由供应商自行承	法》《中华人民共和国食品安全法》《中 华人民共和国计量法》《动物检疫法》等 现行相关法律、法规，承诺遵守以下要求： 15、留样管理 (1) 我公司每批次配送的各项产品，均 由采购人依照公安内部管理法》 度与我公司共同开展各项产品留样工作， 留样采集时使用经消毒的专用取样工具 取、存样本。 (2) 留样分别由采购人和我公司各留足 135 克，分别盛放在已消毒的专用器皿中。 (3) 产品采集取样后，相应的样本立即 存放在完好的物理隔离物(箱、罩、瓶等) 内，以免被污染、损毁等，并在其外部贴 上标签、标明留样日期、时间、品名、克 数、留样采集人和保管责任人。 (4) 将贴好标签的留样按秩序分别存放 在采购人和我公司经消毒的专用冷藏箱 内妥善保存，并动态登记各自的业务管理 台账。 (5) 留样保存 48 小时，进餐者如无异常， 即可处理留样并各自在采购人和我公司 的业务管理台账中据实登记；如有异常， 同步立即封存留样，由采购人和我公司共 同送食品卫生安全部门查验。 (6) 留样存储的冷藏箱为专用设备，严 禁存放与留样无关的一切物品。 (7) 若抽样检查出现不合格产品的，采 购人可单方面解除本招标项所涉及合同，并由我公司自行承担所有损失及后
---	--



	担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由我公司自行负责。	果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由我公司自行负责。	
16	16、食品安全 (1) 供应商必须遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，严格按国家食品卫生标准要求执行，保证向采购人的接受配送服务单位所提供的配送各项产品质量安全且具有工商、质监部门认可的检验合格证书；凡是《食品安全法》等禁止经营的产品一律不得向采购人的接受配送服务单位配送，严禁配送“三无”、有毒、有害，过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。 (3) 配送预包装类的产品，必须符合《预包装食品标签通则 GB7718-2011》（如 GB7718-2025 开始实施，请按最新标准执行）《预包装食品标签通则》的规定。 (4) 合同履约过程中，我公司履约验收不力、对出现食品安全责任事故迟报、漏报、处置不当的应承担相应的法律责任。 17、我公司购买《食品安全责任保险》，且投保的责任险在有效期内，并提供保险单扫描件 1 份，剩余的保险期不足以服务 365 个日历日，提供一份承诺书（格式自拟），承诺在服务期内续保。	我公司承诺以下要求： 16、食品安全 (1) 我公司遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，严格按国家食品卫生标准要求执行，保证向采购人的接受配送服务单位所提供的配送各项产品质量安全且具有工商、质监部门认可的检验合格证书；凡是《食品安全法》等禁止经营的产品一律不得向采购人的接受配送服务单位配送，不配送“三无”、有毒、有害，过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。 (3) 配送预包装类的产品，符合 GB7718-2011（如 GB7718-2025 开始实施，请按最新标准执行）《预包装食品标签通则》的规定。 (4) 合同履约过程中，我公司履约验收不力、对出现食品安全责任事故迟报、漏报、处置不当的承担相应的法律责任。 17、我公司购买《食品安全责任保险》，且投保的责任险在有效期内，并提供保险单扫描件 1 份，剩余的保险期不足以服务 365 个日历日，提供一份承诺书（格式自拟），承诺在服务期内续保。	无偏离





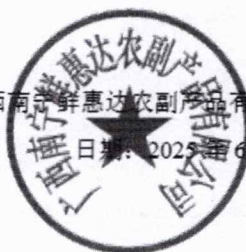
剩余的保险期不足以服务 365 个日历日，须提供一份承诺书（格式自拟），承诺在服务期内续保。		
--	--	--

注：

- 1.说明：应对照磋商文件“第二章”中“服务内容及要求”的条款逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
- 2.供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。当响应文件的商务内容低于竞争性磋商采购文件要求时，竞标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标
- 3.表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按竞标无效处理。
- 4.如果采购需求为小于、小于等于、大于或大于等于某个数值标准时，响应文件承诺不得直接复制采购需求，响应文件承诺内容应当写明竞标服务具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按竞标无效处理。如该采购需求属于不能明确具体数值的，采购人应在此采购需求的数值后标注◆号，对标注◆号的采购需求不适用上述“竞标无效”条款。
- 5.如技术偏离表中的竞标响应与佐证材料不一致的，以佐证材料为准。

供应商名称（电子签章）：广西南宁鲜惠达农副产品有限公司

肖黄
印冬



日期：2023年6月6日



4.7商务条款偏离表



优产生态农产品 乐购生活鲜惠达

四、商务条款偏离表

商务条款偏离表

项目编号: NNZC2025-C3-090029-GXJX

项目名称: 南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目

分标号(此处有分标时填写具体分标号,无分标时填写“无”): 无



项 号	竞争性磋商采购文件的商务需求	响应文件承诺的商务条款	偏离 说明
一	一、 合同签订期: 自成交通知书发出之日起25日内,合同由南宁市消防救援支队和南宁市邕宁区消防救援大队分别签订合同。	我公司承诺遵守以下要求: 一、 合同签订期: 自成交通知书发出之日起25日内,合同由南宁市消防救援支队和南宁市邕宁区消防救援大队分别签订合同。	无偏离
二	二、 服务期限: 自签订合同之日起365个日历日。	我公司承诺遵守以下要求: 二、 服务期限: 自签订合同之日起365个日历日。	无偏离
三	三、 服务地点: 1.南宁市邕宁区那造路5号;2.南宁市邕宁区良信路与那美大道辅路交叉口	我公司承诺遵守以下要求: 三、 服务地点: 1.南宁市邕宁区那造路5号;2.南宁市邕宁区良信路与那美大道辅路交叉口	无偏离
四	四、 磋商报价及结算要求 1.磋商报价要求 (1) 供应商根据市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑,	我公司承诺遵守以下要求: 四、 磋商报价及结算要求 1.磋商报价要求 (1) 供应商根据市场价格、成	无偏离





以折扣率方式进行报价,折扣率以百分比表述,比如9折写成90%,8折写成80%,两者比较,8折(80%)为最高折扣,为评标基准折扣率。供应商有效报价折扣率需$\leq 98.98\%$,否则响应无效。 (2) 报价必须含以下部分,磋商报价为南宁市行政区内采购人指定地点的现场交货价(详见食材基准价确定规则)以及合同履行包含的所有风险、责任等各项应有费用,原则上采购人不再支付任何费用,包括: ①产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格; ②仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用; ③人员的工资、加班费及必要的保险费用和各种税费; ④验收过程当中所产生的一切费用均由成交服务方承担,有检测资质的机构出具检测报告的费用;	本及自身条件、市场风险考虑,以折扣率方式进行报价,折扣率以百分比表述,比如9折写成90%,8折写成80%,两者比较,8折(80%)为最高折扣,为评标基准折扣率。供应商有效报价折扣率需$\leq 98.98\%$,否则响应无效。(我公司已按要求报价,详见报价表,折扣率 98.50%) (2) 报价含以下部分,磋商报价为南宁市行政区内采购人指定地点的现场交货价(详见食材基准价确定规则)以及合同履行包含的所有风险、责任等各项应有费用,原则上采购人不再支付任何费用,包括: ①产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格; ②仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用; ③人员的工资、加班费及必要的保险费用和各种税费; ④验收过程当中所产生的一切费用均由成交服务方承担,有检
--	---



⑤货物、服务的价格。 2.付款方式 (1) 本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。 (2) 结算单价=基准价×折扣率，每半个月开展一次市场调查，确认食材基准价格。基准价以每个月月底结束前3日内和月中15号前3日内，分别确定上半月与下半月的食材基准价。由采购人和成交人共同派员组成询价小组，确定在南宁市区内的大型农贸市场或大型商超(包括但不限于淡村农贸市场、琅西综合市场、麻村市场、沃尔玛超市、华润万家、梦之岛丰润家等)等内设取得了营业执照的固定摊位(不包含市场、超市内的流动摊位)等选取三家(或以上)进行市场询价(特价商品及促销商品除外)，以购买有固定摊位食材的质量和价格为参考，根据市场询价的平均价为基准价，再由双方代表签字及单位盖章确定，作为采购基准价执行。	测资质的机构出具检测报告的费用； ⑤货物、服务的价格 2.付款方式 (1) 本项目无预付款。每个月按实际采购验收数量计算合同款。 (2) 结算单价=基准价×折扣率，每半个月开展一次市场调查，确认食材基准价格。基准价以每个月月底结束前3日内和月中15号前3日内，分别确定上半月与下半月的食材基准价。由采购人和成交人共同派员组成询价小组，确定在南宁市区内的大型农贸市场或大型商超(包括但不限于淡村农贸市场、琅西综合市场、麻村市场、沃尔玛超市、华润万家、梦之岛丰润家等)等内设取得了营业执照的固定摊位(不包含市场、超市内的流动摊位)等选取三家(或以上)进行市场询价(特价商品及促销商品除外)，以购买有固定摊位食材的质量和价格为参考，根据市场询价的平均价为基准价，再由双
---	---



(3) 对未列入询价范围的急需食材, 采取临时询价机制。即: 采购人提出需求的次日, 由询价小组开展询价共同商定。 合同款计算公式如下: ①蔬菜类: 当月度基准价×折扣率×蔬菜类当月实际采购验收数量 ②肉类: 当月度基准价×折扣率×肉类当月实际采购验收数量 ③禽蛋类: 当月度基准价×折扣率×禽蛋类当月实际采购验收数量 ④冻品类: 当月度基准价×折扣率×冻品类当月实际采购验收数量 ⑤鲜活水产类: 当月度基准价×折扣率×蔬鲜活水产类当月实际采购验收数量 ⑥水果类: 当月度基准价×折扣率×水果类当月实际采购验收数量 ⑦豆类、豆制品类: 当月度基准价×折扣率×豆类、豆制品类当月实际采购验收数量 ⑧调味品类: 当月度基准价×折	方代表签字及单位盖章确定, 作为采购基准价执行。 (3) 对未列入询价范围的急需食材, 采取临时询价机制。即: 采购人提出需求的次日, 由询价小组开展询价共同商定。 合同款计算公式如下: ①蔬菜类: 当月度基准价×折扣率×蔬菜类当月实际采购验收数量 ②肉类: 当月度基准价×折扣率×肉类当月实际采购验收数量 ③禽蛋类: 当月度基准价×折扣率×禽蛋类当月实际采购验收数量 ④冻品类: 当月度基准价×折扣率×冻品类当月实际采购验收数量 ⑤鲜活水产类: 当月度基准价×折扣率×蔬鲜活水产类当月实际采购验收数量 ⑥水果类: 当月度基准价×折扣率×水果类当月实际采购验收数量 ⑦豆类、豆制品类: 当月度基准价×折扣率×豆类、豆制品类当月实际采购验收数量
--	---





扣率×调味品类当月实际采购验收数量	⑧调味品类:当月度基准价×折扣率×调味品类当月实际采购验收数量
⑨湿米粉类:当月度基准价×折扣率×米粉类当月实际采购验收数量	⑨湿米粉类:当月度基准价×折扣率×米粉类当月实际采购验收数量
⑩大米类:当月度基准价×折扣率×大米类当月实际采购验收数量	⑩大米类:当月度基准价×折扣率×大米类当月实际采购验收数量
⑪食用油类:当月度基准价×折扣率×食用油类当月实际采购验收数量	⑪食用油类:当月度基准价×折扣率×食用油类当月实际采购验收数量
⑫其他食品类:当月度基准价×折扣率×其他食品类当月实际采购验收数量	⑫其他食品类:当月度基准价×折扣率×其他食品类当月实际采购验收数量
...	...
每月合同总价为: ①+②+③+④+⑤+⑥+⑦+⑧+⑨+⑩+⑪+⑫+...	每月合同总价为: ①+②+③+④+⑤+⑥+⑦+⑧+⑨+⑩+⑪+⑫+...
各项产品当月合同款, 于次月 1 日起 15 个日历日内 (如遇节假日顺延), 由采购人在收到与供应商核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后, 依照现行	各项产品当月合同款, 于次月 1 日起 15 个日历日内 (如遇节假日顺延), 由采购人在收到与供应商核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后, 依照现行





	财政纪律、单位内控制度依规办 理上述款项支付手续。	理上述款项支付手续。	
五	五、验收要求 (1) 每批次配送的产品数量以 采购人所验收的数量为准。 (2) 每批次配送的产品运输、 配送过程中造成的损耗,由供应 商负责及时更换或补充,以达到 采购人对该批次配送供货的要 求;如在该批次约定交货时间 内验收数量无法达到配送供货 要求的,按本招标项的配送服务 要求执行,所产生的一切责任由 供应商自行承担。 (3) 供应商每次的随货的送货 清单,经采购人指定管理人员验 货后签字确定,清单上注明产品 的名称、规格、重量、单价、金 额,采购人和供应商双方各执一 份,以此作为结算时的依据之 一。 (4) 供应商应保证所有提供的 产品必须是合格安全的产品,因 产品质量问题食物中毒等事故, 由供应商承担经济赔偿责任及 其他法律责任;对不符合《中华	我公司承诺遵守以下要求: 五、验收要求 (1) 每批次配送的产品数量以 采购人所验收的数量为准。 (2) 每批次配送的产品运输、 配送过程中造成的损耗,由我公 司负责及时更换或补充,以达到 采购人对该批次配送供货的要 求;如在该批次约定交货时间 内验收数量无法达到配送供货 要求的,按本招标项的配送服务 要求执行,所产生的一切责任由 我公司自行承担。 (3) 我公司每次的随货的送货 清单,经采购人指定管理人员验 货后签字确定,清单上注明产品 的名称、规格、重量、单价、金 额,采购人和我公司双方各执一 份,以此作为结算时的依据之 一。 (4) 我公司保证所有提供的产 品是合格安全的产品,因产品质 量问题食物中毒等事故,由我公 司承担经济赔偿责任及其他法	无偏离



《中华人民共和国食品安全法》有关规定的产品，采购人有权拒绝收货。 (5) 每批次配送的产品验收工作由采购人和供应商共同现场实地开展。供应商提供的每批次配送的产品，须经过采购人指定管理人员的感官检验、外观检验和试用检验等；验收时，供应商所提供的产品在采购人验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换产品：①感官品质质量不符合规定要求；②有腐败变质现象；③有霉变结块现象；④超过保质期；⑤内包装损坏；⑥预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品等。 (6) 验收工作的一般程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购配送的产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标等进行实测，并逐项记录。检测	律责任；对不符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定的产品，采购人有权拒绝收货。 (5) 每批次配送的产品验收工作由采购人和我公司共同现场实地开展。我公司提供的每批次配送的产品，经过采购人指定管理人员的感官检验、外观检验和试用检验等；验收时，我公司所提供的产品在采购人验收入库时如发现以下问题保证及时无条件退换产品：①感官品质质量不符合规定要求；②有腐败变质现象；③有霉变结块现象；④超过保质期；⑤内包装损坏；⑥预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品等。 (6) 验收工作的一般程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购配送的产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标等进行实测，并逐项记录。检测
---	--



	结束后,验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的,一律退货、更换直至验收合格。 (7) 供应商每次供货应提供盖章(或签字)的送货单;腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒的产品(或产品原料)以及预包装产品无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的,供应商不得配送供货,采购人应当不予接收。 (8) 采购人对配送时间、品种、单价、数量、质量、总额、保质期等方面逐一进行查验核对。其中,畜禽肉类须提供同批次动物检疫合格证明,冷冻食品类距生产日期不超过保质期的二分之一。由供应商、本单位炊管人员、厨房监督员三方联合验收签字。	结束后,验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的,一律退货、更换直至验收合格。 (7) 我公司每次供货应提供盖章(或签字)的送货单;腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒的产品(或产品原料)以及预包装产品无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的,我公司不配送供货,采购人应当不予接收。 (8) 采购人对配送时间、品种、单价、数量、质量、总额、保质期等方面逐一进行查验核对。其中,畜禽肉类提供同批次动物检疫合格证明,冷冻食品类距生产日期不超过保质期的二分之一。由我公司、本单位炊管人员、厨房监督员三方联合验收签字。	
六	六、违约责任 (1) 供应商在本招标项下的合同履行过程中出现下列情形并经采购人及其业务主管部门书面确认的,采购人有权解除本招标项所涉及合同,并由供应商自行承担所有损失及后果,因此	我公司承诺遵守以下要求: 六、违约责任 (1) 我公司在本招标项下的合同履行过程中出现下列情形并经采购人及其业务主管部门书面确认的,采购人有权解除本招标项所涉及合同,并由我公司	无偏离



产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由供应商自行负责。 ①供应商达不到本招标项下约定的相关配送要求、承诺等，配送出现问题，影响采购人的接受配送服务单位相关工作、业务正常运转或是形成实际无法履约的； ②供应商有违反《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的行为，受到相关单位或部门处罚的； ③采购人发现供应商配送的各项产品存在“以次充好”、产品质量不达标、不符合食用标准的； ④采购人发现供应商存在擅自将本招标项下配送服务或合同等转包、分包或部分转包、分包给第三方的； ⑤供应商的相关证照被行政主管部门吊销的。	自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由我公司自行负责。 ①我公司达不到本招标项下约定的相关配送要求、承诺等，配送出现问题，影响采购人的接受配送服务单位相关工作、业务正常运转或是形成实际无法履约的； ②我公司有违反《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的行为，受到相关单位或部门处罚的； ③采购人发现我公司配送的各项产品存在“以次充好”、产品质量不达标、不符合食用标准的； ④采购人发现我公司存在擅自将本招标项下配送服务或合同等转包、分包或部分转包、分包给第三方的； ⑤我公司的相关证照被行政主管部门吊销的。
--	--





七	七、履约考评: 1、考核细则详见附件 3《履约情况考评表》; 2、服务期内首月考核要求:签订合同之日起的 30 天内,若出现质量、服务等不符合服务需求一览表的各项要求,或出现未达到验收标准或未按时配送超过 2 次或本月考评(根据《履约情况考评表》进行评分)低于 85 分或不符合《广西消防救援总队关于进一步加强食堂和伙食费管理工作的通知》的,采购人有权单方面终止合同,供应商须负由此带来的全部责任。 3、签订合同之日起的第 31 天起,采购人按附件 3:《履约情况考评表》持续进行每月考核,考评结果作为当月费用的结算依据。评分按百分制,每一个月为一个计分周期: (1)月累计被扣<15 分的,按当月应付费用的 100%付款; (2)15 分≤月累计被扣<25 分的,按当月应付费用的 90%付款; (3)25 分≤月累计被扣<30 分的,	我公司承诺遵守以下要求: 七、履约考评: 1、考核细则详见附件 3《履约情况考评表》; 2、服务期内首月考核要求:签订合同之日起的 30 天内,若出现质量、服务等不符合服务需求一览表的各项要求,或出现未达到验收标准或未按时配送超过 2 次或本月考评(根据《履约情况考评表》进行评分)低于 85 分或不符合《广西消防救援总队关于进一步加强食堂和伙食费管理工作的通知》的,采购人有权单方面终止合同,供应商须负由此带来的全部责任。 3、签订合同之日起的第 31 天起,采购人按附件 3:《履约情况考评表》持续进行每月考核,考评结果作为当月费用的结算依据。评分按百分制,每一个月为一个计分周期: (1)月累计被扣不达 15 分的,按当月应付费用的 100%付款; (2)月累计被扣在 15 分(含)至 25 分(不含)范围内的,按当月	无偏离
---	--	--	-----





按当月应付费用的 80%付款; (4)月累计被扣=30 分,按当月应 付费用的 30%付款; (5)月累计被扣>30 分,不合格,采 购人有权单方面解除合同。	应付费用的 90%付款; (3)月累计被扣在 25 分(含)至 30 分(不含)范围内的,按当月 应付费用的 80%付款; (4)月累计被扣 30 分,按当月应付 费用的 30%付款; (5)月累计被扣超过 30 分,不合 格,采购人有权单方面解除合同。	
---	--	--

注:

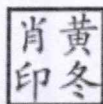
1.说明:应对照磋商文件“第二章采购需求”中的商务条款逐条作出明确响应,并作出偏离说明。

2.供应商应根据自身的承诺,对照磋商文件要求,在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。当响应文件的商务内容低于竞争性磋商采购文件要求时,竞标人应当如实写明“负偏离”,否则视为虚假应标

3.表格内容均需按要求填写,不得留空,否则按竞标无效处理。

4.如果采购需求为小于、小于等于、大于或大于等于某个数值标准时,响应文件承诺不得直接复制采购需求,响应文件承诺内容应当写明竞标货物具体参数或商务响应承诺的具体数值,否则按竞标无效处理。如该采购需求属于不能明确具体数值的,采购人应在此采购需求的数值后标注◆号,对标注◆号的采购需求不适用上述“竞标无效”条款。

供应商名称(电子签章):广西南宁鲜惠达农副产品有限公司



日期:2024年6月6日



4.8乙方澄清函（如有请提供）

4.9其他与本合同相关的资料（如有请提供）

4.10中小企业声明函



优产生态农产品 乐购生活鲜惠达

（二）项目专门面向中小企业采购的项目（供应商应为中小微企业、监狱企业、残疾人福利性单位）供应商应提供中小企业声明函或残疾人福利性单位声明函

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加南宁市邕宁区消防救援大队的南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目采购活动，提供的服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 南宁市邕宁区消防救援大队食堂主副食品配送项目，属于批发业行业；承接企业为广西南宁鲜惠达农副产品有限公司，从业人员16人，营业收入为4005.03万元，资产总额为2951.45万元，属于小型企业；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（电子签章）：广西南宁鲜惠达农副产品有限公司

日期：2025年6月6日



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

