

二、开标一览表

项目名称：南宁市兴宁区 2026 年农村义务教育阶段学生营养改善生鲜食材采购及配送项目

项目编号：NNZC2026-G3-020002-ZMGS 分标：01 分标

投标人名称：广西日日新农业科技有限公司

序号	服务名称	具体服务内容	折扣率	服务期限
1	南宁市兴宁区 2026 年农村义务教育阶段学生营养改善生鲜食材采购及配送项目 (配送 A 区)	为兴宁区范围内的中小学校（教学点）提供（早餐/午餐/晚餐）制作餐食所需的食材，并提供配送服务，如需进一步了解详细内容，详见招标文件。	97%	自签订合同之日起 1 年
报价合计（包含税费等所有费用）：折扣率 <u>97</u> %				

注：

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

2、本表内容均不能涂改，否则其投标作无效标处理。

3、如为联合体投标，“投标人名称”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，否则其投标作无效标处理。

4、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，否则其投标作无效标处理。

5、特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

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，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(电子签章)：广西日日新农业科技有限公司

日期：2026 年 2 月 5 日

分包		分标 1			
服务/技术需求一览表					
项号	服务名称	数量	服务内容及要求	分项 预算 合价 (万 元)	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 4)
1	南宁市兴宁区 2026 年农村义务教育阶段学生营养改善生鲜食材采购及配送项目 (配送 A 区)	1 项	<p>▲一、以下是本次供应服务所包含的内容</p> <p>1. 非营养餐食材集中采购和配送: 为兴宁区范围内的中小学校 (幼儿园/教学点) 提供 (早餐/午餐/晚餐) 制作餐食所需的食材, 包含: ①大米 (晚籼米、油粘米等)、面粉类食材; ②肉类 (包括纯瘦猪肉、半肥猪肉、五花肉、排骨、牛肉、羊肉等) 食材; ③鸡、鸭肉, 蛋类; ④河鲜类食材; ⑤食用油类; ⑥蔬菜类食材; ⑦调味品类食材; ⑧配菜类食材; ⑨干杂类食材; ⑩豆制类类食材; ⑪面粉类、挂面类食材; ⑫水果类食材; ⑬其他食品类食材等, 并提供配送服务。</p> <p>2. 营养餐食品食材集中采购和配送: 为享受国家营养膳食补贴的兴宁区范围内的农村义务教育阶段学校 (初级中学、小学、教学点) 集中采购食品食材, 其中:</p> <p>为已有厨房可制作餐食的兴宁区范围内的农村义务教育阶段学校 (初级中学、小学、教学点) 提供制作餐食所需的食材, 包含: ①大米 (晚籼米、油粘米等)、面粉类食材; ②肉类 (包括纯瘦猪肉、半肥猪肉、五花肉、排骨、牛肉、羊肉等) 食材; ③鸡、鸭肉, 蛋类; ④河鲜类食材; ⑤食用油类; ⑥蔬菜类食材; ⑦调味品类食材; ⑧配菜类食材; ⑨干杂类食材; ⑩豆制类类食材; ⑪面粉类、挂面类食材; ⑫水果类食材; ⑬其他食品类食材等, 并提供配送服务。</p> <p>3. 如遇特殊情况 (如停电、停水等), 学校无法进行热食烹饪时, 投标人应提供符合食品安全和学生营养需求的牛奶、面包、水果以及其他食品, 并提供配送服务。</p>	11308 830.0 0	批发业

▲二、送货要求:

1. 配送范围和具体地点: 以采购人的具体要求为准, 中标人须无条件配合。(具体地点详见附件 1)
2. 中标人按学校的采购要求配送, 实际供货数量以采购人指定人每次提供的订单为准。南宁市兴宁区教育局审核执行情况。若中标人出现不按学校的采购要求配送的, 学校拒绝收货。
3. 中标人与采购人及各实行食堂供餐的学校签订三方的配送补充协议。中标人不得将中标项目转让或分包给他人, 否则采购人有权单方面终止合同, 由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。
4. 采购人指定人提前一天以电话或邮箱方式向中标人下订单, 订单内容包括名称、规格、数量等。
5. 中标人应当根据采购人实际情况, 按与采购人的约定, 在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外, 中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的, 中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人指定人同意, 供应商须承诺如中标后将准时送货到采购人指定人指定地点。(投标文件中提供承诺函)
6. 中标人应当响应《国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》(财库〔2021〕19号)要求, 优先通过“832平台”采购脱贫地区农副产品, 且应按照不低于 20%的比例预留年度食堂食材采购份额。(投标文件中提供承诺函)
7. 中标人应根据采购人指定人实际要求运送货物甚至负责进行简单加工(活禽类要经宰杀和清洗, 蔬菜类要达到净菜上市标准)。
8. 每次送货, 中标人须委派专人负责(从业人员须具备健康证明)且配备食材配送车辆, 负责货物的运输、过秤, 并协助采购人指定人验收货品, 货品的品种和重量以采购人指定人验收的结果为准。
9. 中标人须严格按照各采购人指定人的指令配送商品的数量, 不得随意增减数量, 否则, 采购人指定人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事先书面申请, 并经采购人指定人同意后方可改变。
10. 采购人指定人发现采购货物不能正常使用的, 中标人应无条件退换。中标人未能履行投标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品, 采购人指定人退货后将记录在案, 并对中

		<p>标人限期整改，要承担因此产生的一切损失和费用。</p> <p>11. 中标人指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人的范围活动必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。</p> <p>12. 中标人不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。</p> <p>▲三、商品质量标准：</p> <p>（一）大米（晚籼米、油粘米等）、面粉类、挂面类采购配送服务</p> <p>1、优质大米，塑料编织袋包装。标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于 70%，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354）与粮食卫生标准的分析方法（GB/T5009.36）。具有产品检验报告，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的 70%。</p> <p>2、面粉必须符合 GB/T1355 标准，具有产品检验报告，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的 70%。</p> <p>3、挂面必须符合 GB/T40636 标准，具有产品检验报告，在保质期内且保质期限有效期大于保质期的 70%。</p> <p>4、质量要求：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异物等，符合国家粮食卫生标准；</p> <p>（二）肉类（纯瘦猪肉、半肥猪肉、五花肉、排骨、牛肉、羊肉等）采购配送服务</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4、新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，</p>		
--	--	---	--	--

		<p>外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。</p> <p>5、其它肉类根据市场肉类情况调整。</p> <p>6、质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，为保证优质、安全可靠，冷藏状态下配送，出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明，肉类必须当日（24小时内）屠宰的新鲜肉。</p> <p>（三）鸡、鸭肉，蛋类采购配送服务</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>3、蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，证照齐全，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽，不得来自疫区；</p> <p>4、其它根据市场情况调整；</p> <p>5、质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，鸡鸭养殖周期必须为90天以上，为保证优质、安全可靠，冷藏状态下配送，出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明，肉类必须当日（24小时内）屠宰的新鲜肉。</p> <p>（四）河鲜类采购配送服务</p> <p>1、新鲜、无病毒、不含有害物质；</p> <p>2、如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。</p> <p>3、其它根据市场情况调整；</p> <p>4、质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准，应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内，须按各需求量密封包装，冷藏状态下配送，每批次必须提供食材原材料检测报告。</p> <p>（五）食用油采购配送服务</p> <p>1、调和油：包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。</p>		
--	--	--	--	--

		<p>2、压榨一级花生油：包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。</p> <p>3、其他食用油根据市场食用油类情况调整。</p> <p>4、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 70%，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。</p> <p>5、食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》。</p> <p>6、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。</p> <p>7、加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。</p> <p>8、不得混有其他食用油或非食用油。</p> <p>9、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>（六）蔬菜类采购配送服务</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。</p> <p>7、红萝卜：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、</p>		
--	--	---	--	--

		<p>褐斑、发糠、泥土。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>11、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。</p> <p>12、叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>13、根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软。</p> <p>14、其它蔬菜根据蔬菜市场调整。</p> <p>15、质量要求：蔬菜必须保证新鲜蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并出具的农药等残留指标检验合格证明。</p> <p>(七) 调味品类采购配送服务</p> <p>1、生抽：产品符合国家质量标准，质量等级：一级，证照齐全；</p> <p>2、老抽：产品符合国家质量标准，质量等级：一级，证照齐全；</p> <p>3、盐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，产品白色，味咸，无异味，无明显的与盐无关的外来异物；</p> <p>4、糯米白醋：产品符合国家质量标准符合《食醋卫生标准》要求；</p> <p>5、味精：产品符合国家质量标准；</p> <p>6、白砂糖：产品符合国家质量标准，级别：一级，证照齐全；</p> <p>7、赤砂糖：产品符合国家质量标准，证照齐全，级别：一级，感观要求：赤砂糖呈棕红色或黄褐色，甜而略带糖蜜味，无明显黑点；</p>		
--	--	--	--	--

		<p>8、红糖：产品符合国家质量标准，证照齐全；级别：一级，感观要求：糖呈棕红色或黄褐色，甜而略带糖蜜味，无明显黑点；</p> <p>9、香鸡鲜粉调味料：产品符合国家质量标准，</p> <p>10、其它调味品根据市场情况调整；</p> <p>11、质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，食品质量认证标志；配送时每批次剩余的保质期限有效期大于保质期的70%。</p> <p>（八）配菜采购配送服务</p> <p>1、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。</p> <p>2、生姜：肉质坚挺、肥厚，不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫害。</p> <p>3、蒜米：色白、脆嫩、无发芽。</p> <p>4、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。</p> <p>5、芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。</p> <p>6、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。</p> <p>7、其它配菜类根据市场配菜类情况调整。</p> <p>8、质量要求：必须经过农药残留检测并出具农药等残留指标检验合格证明。</p> <p>（九）干杂类采购配送服务</p> <p>1、花生：质量等级：优质；</p> <p>2、绿豆：质量等级：优质；豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫洞、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味；</p> <p>3、黄豆：质量等级：优质；豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫洞、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味；</p> <p>4、糯米：质量等级：优质；</p> <p>5、木耳：质地较轻，无杂物，含水量在11%以下，用手捏，放开后朵片有弹性，且能很快伸展开；</p> <p>6、食用木薯淀粉：产品符合国家质量标准，证照齐全；</p> <p>7、其它干杂类根据市场干杂类情况调整。</p>		
--	--	--	--	--

		<p>(十) 豆制类采购配送服务</p> <p>1、水豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>2、干豆腐：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>3、油片：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>4、油果：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>5、豆芽：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>6、其它豆制类根据市场豆制类情况调整。</p> <p>(十一) 水果类采购配送服务</p> <p>1. 外观：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。</p> <p>2、质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。</p> <p>(十二) 其他食品采购配送服务</p> <p>其他食品如冷冻鸡翅、冷鸡腿肉、冷冻丸子等等，必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，包装完整，注明有生产厂家、生产地址、联系电话、生产日期、质保期等，并在冷冻状态下配送。</p>		
--	--	---	--	--

