

二、开标一览表

开标一览表(单位均为人民币元)

项目名称：南宁市公安局高新技术产业开发区分局食堂食材配送服务采购

项目编号：NNZC2026-G3-520007-ZZGJ

分标：/

投标人名称：达康供应链（广西）集团有限公司

序号	服务名称	具体服务内容（含具体服务范围、服务时间、服务标准等内容）	数量	优惠率（%）	服务期	备注
1	禽畜肉类配送服务	<p>（一）配送服务内容：</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，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。</p> <p>5. 其他肉类根据市场肉类情况调整品种。</p> <p>▲（二）质量要求： 符合国家新的食品安全法的标准和要</p>	1项	7.00%	自合同签订之日起一年。	/

		求, 保证优质、安全可靠, 冷藏状态下配送, 配送时出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明, 肉类必须是屠宰的新鲜肉。				
2	冷冻鲜活水产品	<p>(一) 配送服务内容:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>5. 冰鲜鱼: 是指已死但还新鲜, 并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别: 皮肤——类金属, 光泽哑色的表面显示其已不新鲜; 眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈; 鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥; 肛门——内收或平整, 不突出, 不破肛; 体外粘液——透明或水白; 肉质——坚实且富有弹性, 轻按下鱼肉后, 手指的凹陷处可马上恢复; 气味——温和的海水味或鲜海藻味, 无氯味腐臭</p>	1 项	7.00%	自合同签订之日起一年。	/

		<p>味；体表鱼鳞完整、无破损、大小要均匀。</p> <p>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。</p> <p>▲（二）质量要求： 必须符合国家相关食品安全卫生标准，保持较好的外观，达到合格的等级，供货时的剩余保质期不少于三分之二，冷藏状态下配送，每批次配送时必须提供对应批次食材原材料检测报告。</p>				
3	瓜果蔬菜类配送服务	<p>（一）配送服务内容：</p> <p>1. 瓜果蔬菜</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>	1 项	7.00%	自合同签订之日起一年。	/

	<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。</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、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，球茎年度适中、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) 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。</p> <p>(13) 生姜：肉质坚挺、肥厚，不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫害伤疤。</p> <p>(14) 蒜米：色白、脆嫩、无发芽。</p> <p>(15) 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>(16) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。</p> <p>(17) 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；配送时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>(18) 其它蔬菜根据蔬菜市场调整品种。</p> <p>2. 各类时令水果</p> <p>▲（二）质量要求：</p> <p>1. 蔬菜必须保证是新鲜蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，不带黄叶、泥巴等，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并</p>				
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

		<p>提供具有相应资质的第三方检测机构出具的农药等残留指标检验合格证明。</p> <p>2. 各类时令水果必须果实结实、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>3. 符合国家相关食品安全卫生标准和要求。</p>				
4	早餐粉面 杂粮类配 送服务	<p>(一) 配送服务内容</p> <p>1. 米粉： (1) 具有“QS”或“SC”食品质量认证标志； (2) 保证新鲜且符合食品安全法要求。 (3) 米粉生产用的稻谷原料储存期不超过1年； (4) 符合QB/T2652-2025标准要求； (5) 包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，在保质期内。</p> <p>2. 面食： 1. 具有“QS”或“SC”食品质量认证标志； 2. 保证新鲜且符合食品安全法要求； 3. 面食要供应市场上普遍流通的品种； 4. 符合GB/T1355-2021标准要求；</p>	1 项	7.00%	自合同签订之日起一年。	/

		<p>5. 包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，在保质期内。</p> <p>3. 杂粮</p> <p>质量基本标准要求符合国家 GB 2715-2026 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、保质期长。</p> <p>▲（二）质量要求：</p> <p>1. 符合国家食品安全法规定标准。</p> <p>2. 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；副食由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的产品。并提供贴有生产许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。</p>				
5	食品加工服务含烧卤熟食等配送服务	<p>（一）配送服务内容：</p> <p>1. 豆制品类</p> <p>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。</p> <p>2) 豆腐丝、豆腐干、豆腐泡：表面清爽无黏液，无酸味、霉变。</p> <p>3) 干豆腐：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>4) 油片：产品符合国家食品安全要求，</p>	1 项	7.00%	自合同签订之日起一年。	/

		<p>新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>5) 油果：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂。</p> <p>2. 食品加工制品</p> <p>(1) 面粉、面包粉、糯米粉、粘米粉、澄面、玉米面、全麦面、生粉：白色粉状、无霉变和结块、气味正常、无异味和异嗅。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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 20977-2024）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。</p> <p>(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</p>				
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--



		<p>期、执行标准，供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>3. 烧卤熟菜</p> <p>(1) 必须保证新鲜、卫生、无异味、无霉烂变质，散装熟食不得超过 4 小时，符合该类食品的行业标准；成品及半成品要在有效的保质期内。</p> <p>(2) 必须使用食品袋密封包装，生熟食必须分开。盛装熟食的容器应当洁净、消毒，不得着地存放食品。</p> <p>(3) 采用专用的工具、容器、车辆运送熟食，运送过程中应注意操作卫生，防止污染。</p> <p>▲（二）质量要求：</p> <p>1. 符合国家食品安全法规定标准。</p> <p>2. 豆制品类必须具有食品生产许可证和产品合格证，供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>3. 食品加工制品必须符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。</p> <p>4. 供货时，提供产品质检报告，生产厂家营业执照。</p>				
6	食品调味料配送服务	<p>（一）配送服务内容：生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、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。</p> <p>▲（二）质量要求：</p> <p>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</p>	1 项	7.00%	自合同签订之日起一年。	/

		<p>生产许可证编号；</p> <p>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；</p> <p>3. 无发霉变质。</p>				
<p>报价合计（包含税费等所有费用）：优惠率 7.00%</p>						
<p>无分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）</p>						
<p>验收标准：</p> <p>符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，冷藏状态下配送，配送时出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明, 肉类必须是屠宰的新鲜肉。</p> <p>必须符合国家相关食品安全卫生标准，保持较好的外观，达到合格的等级，供货时的剩余保质期不少于三分之二，冷藏状态下配送，每批次配送时必须提供对应批次食材原材料检测报告。</p> <p>1. 蔬菜必须保证是新鲜蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，不带黄叶、泥巴等，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并提供具有相应资质的第三方检测机构出具的农药等残留指标检验合格证明。</p> <p>2. 各类时令水果必须果实结实、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>3. 符合国家相关食品安全卫生标准和要求</p> <p>1. 符合国家食品安全法规定标准。</p> <p>2. 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；副食由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的产品。并提供贴有生产许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。</p> <p>1. 符合国家食品安全法规定标准。</p> <p>2. 豆制品类必须具有食品生产许可证和产品合格证，供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>3. 食品加工制品必须符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。</p> <p>4. 供货时，提供产品质检报告，生产厂家营业执照。</p> <p>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；</p> <p>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；</p> <p>3. 无发霉变质。</p>						



优惠及其它： /

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)：达康供应链(广西)集团有限公司

日期：2026年06月29日

