

SI DESAM.

合同编号: 12A0076927592026803

供应商（乙方）：广西高盛顶格实业集团有限公司

使用方（丙方）：_____

签订合同地点：北海市铁山港区教育局

签订合同时间: 2026 年 8 月 28 日

北海市政府采购合同

合同编号: 12N0076927592026803

采购人(甲方): 北海市铁山港区教育局

供应商(乙方): 广西高盛顶格实业有限公司

项目名称: 铁山港区农村义务教育学生营养改善计划学校食材食品采购

项目编号: BHZC2026-G3-1120046-GKX

标项号: 标项四

标项名称: 北海市铁山港区营盘镇小学学生营养改善计划学校食材食品采购

签订地点: 北海市铁山港区 签订时间: 2026年8月28日

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等法律、法规规定,按照公开招标采购文件(以下简称“招标文件”)规定条款和乙方投标文件(以下简称“投标文件”)及其承诺,甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

1、服务一览表

序号	服务内容	数量	单位	下浮率(%)	备注
1	为北海市铁山港区营盘镇石村小学、北海市铁山港区营盘镇白东小学、北海市铁山港区营盘镇白龙小学、北海市铁山港区营盘镇彬畔小学、北海市铁山港区营盘镇彬塘小学、北海市铁山港区营盘镇黄稍小学、北海市铁山港区营盘镇火禄小学、北海市铁山港区营盘镇鹿塘小学、北海市铁山港区营盘镇能村小学、北海市铁山港区营盘镇塘仔小学、北海市铁山港区营盘镇盐灶小学、北海市铁山港区营盘镇中心小学等12所学校食品食材进行配送服务,共计约3215人,供应商在指定时间将食品配送至采购人指定学校地点,具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数确定	1	项	5	投标采用投标下浮率报价(生鲜食材主副食品),营养餐部分为固定5元/人
详细内容见报价表附件					
下浮率(大写): 百分之伍					小写: 5%

报价应包含但不限于食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、

服务、人工、保险、培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。

第二条 质量保证

乙方所提供的服务质量必须与招标文件、投标文件和承诺相一致。

第三条 交付和验收

1. 服务开始时间：采购期为 2026 年秋季学期起至 2027 年春季学期止(计约 195 天)，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。

2. 服务地点：业主指定地点。

3. 合同履行期限：自合同签订之日起于 2026 年秋季学期起至 2027 年春季学期止，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。

4. 验收方式：

4.1 验收流程

(1)做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

(2)采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票一验证一普查一计数一入库的程序完成验收，投标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后，索取复印件留存。

(3)每批次每种货物均抽查验收，对数量在三十箱以上(含五十箱)的抽查率为 10%，三十箱以下的抽查率为 15%。

(4)验收人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保货物品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和投标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

(5)抽查发现物品安全质量问题的处理：

对危及人身安全的物品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分物品质量问题，应立即通知配送商，将全部产品在当天进行退货处理。

4.2 退(补)货流程

对不符合质量要求的货物由采购人验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成投标人以不影

响物品供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给投标人。

4.3 验收记录

每天随货提供物品配送单，对每次验收的物品均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由双方验收人员签名确认。

4.4 验收条款

(1) 乙方所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。

(2) 乙方所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

(3) 乙方所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

(4) 乙方必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由配送商负责。

(5) 乙方配送货物必须按时按量按质送到指定地点，并当面核实数量，验收完毕后，双方必须在货物收货清单(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容)上签名确认，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。

第四条 付款方式

1、资金性质：财政资金。

2、付款时间和方式：

本项目无预付款，结算方式为月结，每月 10 号之前，成交供应商应依据采购人审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》向采购人提交上一月的结算价款书面请款申请，经采购人确认后成交供应商于 15 号前向采购人提供等额增值税普通发票；若双方无未决争议、成交供应商无违约行为的，采购人在 20 号前将上一个月的结算价款支付至成交供应商指定收款账户，成交供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如成交供应商提供虚假发票由此引发的一切责任由成交供应商负责。

第五条 履约保证金

甲方不收取履约保证金。

第六条 税费 本合同执行中相关的一切税费由双方按法律规定各自承担。

第七条 违约责任

1. 乙方所提供的服务成果质量不合格的，应及时更换，更换不及时的按逾期提交服务成果处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付违约

服务成果款额 5%违约金并赔偿损失。

2. 乙方逾期提交服务成果的，每天向甲方偿付违约服务成果款额 3%违约金，超过 5 天甲方有权解除合同，乙方承担因此给甲方造成经济损失；甲方逾期付服务成果款的，每天向乙方偿付逾期服务成果款额 1% 违约金，但违约金累计不得超过延期货款额 5%。

3. 乙方未按本合同和投标响应文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按本合同合计金额 5%向甲方支付违约金，并赔偿甲方由此造成的损失。

4. 乙方提供的服务成果在质量保证期内，因乙方和其它质量原因造成的问题，由乙方负责，费用结合项目情况赔付，不足另补。

5. 乙方其它违约行为按违约服务成果款额 5%收取违约金并赔偿甲方损失。

6. 乙方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应承担赔偿责任。

7. 甲方为维护权益向乙方追偿的一切费用（包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、担保费、交通费、差旅费、鉴定费等等）均由乙方承担。

第八条 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。若双方协商解除合同，采购人还应按供应商实际完成的工作量支付对应的价款。

第九条 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（具体由甲方选定）对服务质量进行鉴定，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或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，可向项目所在地人民法院提起诉讼。

第十条 合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人（负责人）或授权代表（委托代理人）签字并加盖单位公章后生效。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经北海市政府采购监督管理科审批，并签书面补充协议报北海市铁山港区财政局采购监督管理股备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 本合同未尽事宜，按本合同第十二条的合同依据履行。若招标文件及投标文件中未约定的，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

4. 合同正文后载明的甲乙双方地址、电话、传真为双方确认的往来送达地址和通讯方式，凡本合同项下的有关文件文书以及相关法律、诉讼文书的送达地址均以此为准。双方在通讯及联系方式发生变更时，应及时书面通知对方，否则按合同载明的通讯方式和地址送达的文件均为有效送达。如因合同地址或通讯方式不准确，导致合同往来文件及法律文书被拒绝签收等情形，以邮寄方式送达的，文书退回之日即视为送达之日；以电子邮件方式送达的，以发出之日视为送达之日。

第十一条 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、中止或终止。

2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十三条 签订本合同依据

1. 政府采购招标文件；
2. 乙方提供的投标文件；
3. 乙方技术（服务）响应表、商务响应表；
4. 投标承诺书；
5. 中标通知书。

第十四条 本合同一式玖份，具有同等法律效力，采购代理机构执壹份，甲乙双方各执肆份（可根据需要另增加）。

本合同甲乙双方签字（或盖章）并盖单位公章（或合同专用章）后生效，自签订之日起25日内，采购人或采购代理机构应当将合同副本报相关主管部门或监管（政采）平台备案。

甲方（章）北海市铁山港区教育局 2026年8月28日	乙方（章）广西高盛顶格实业集团有限公司 2026年8月28日
单位地址：北海市铁山港区银丰东路55号	单位地址：广西壮族自治区北海市贵州路109号海御新天地4幢0201号-1
法定代表人（负责人）：赖满棠	法定代表人（负责人）：李时
委托代理人：	委托代理人
电话：8610040	电话：19377996168
电子邮箱：	电子邮箱：

项目名称:铁山港区农村义务教育学生营养改善计划学校食材食品采购

项目编号 :BHZC2026-G3-120046-GXKX

标项号: 标项四

序号	招标文件要求		投标文件具体响应		正 偏 离 / 无 偏 离 / 负 偏 离	说明
商务部分						
1	商务部分要求		我司完全响应招标文件要求，如下：		无偏离	/
	合同履约期限	自合同签订之日起于2026年秋季学期起至2027年春季学期止，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。	商务部分要求			
			合同履约期限	自合同签订之日起于2026年秋季学期起至2027年春季学期止，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。		
	付款时间和方式	本项目无预付款，结算方式为月结，每月10号之前，成交供应商应依据采购人审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》向采购人提交上一月的结算价款书面请款申请，经采购人确认后成交供应商于15号前向采购人提供等额增值税普通发票。若双方无未决争议、成交供应商无违约行为的，采购人在20号前将上一个月的结算价款支付至成交供应商指定收款账户，成交供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如成交供应商提供虚假发票由此引发的一切责任由成交供应商负责。	付款时间和方式	本项目无预付款，结算方式为月结，每月10号之前，成交供应商应依据采购人审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》向采购人提交上一月的结算价款书面请款申请，经采购人确认后成交供应商于15号前向采购人提供等额增值税普通发票。若双方无未决争议、成交供应商无违约行为的，采购人在20号前将上一个月的结算价款支付至成交供应商指定收款账户，成交供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如成交供应商提供虚假发票由此引发的一切责任由成交供应商负责。		
	定价核定方式	1. 配送的生鲜食材主副食品价格必须按照“随行就市、保本微利”的原则。每个月食材基准价按照北海市发展和改革委员会官方每月最后一次发布的《城区主要居民生活必需品价格监测表》及《广西海产品市场价格监测表》中所公布的商品种类的市场均价作为下个月基准价；而报表中未公布的商品种类，由双方相关人员一同前往北海市铁山港区各大农贸市场或超市	定价核定方式	1. 配送的生鲜食材主副食品价格必须按照“随行就市、保本微利”的原则。每个月食材基准价按照北海市发展和改革委员会官方每月最后一次发布的《城区主要居民生活必需品价		

进行实地询价（不少于5家大型农贸市场或大型超市）并且双方签字确认，实地询价结果即为下月食材基准价。 2. 合同履行期限内，无论中标人货物的来源何地均按成交下浮率结算，中标人不得以市场价格变化等理由拒绝供货或擅自改动下浮率。 3. 若在配送服务期限内，因个别食品原材料的市场价格涨跌幅过大(超过原双方审定价格的10%)，则由双方根据市场实际情况重新调整基准价。 4. 成交供应商应每月定期向采购人提供《食材报价表》，《食材报价表》作为结算的依据之一。5. 结算要求：①按月结算，双方根据当月供货清单于次月进行结算。 ②结算金额=基准价×（1-报价下浮率）×实际供货量（生鲜食材主副食品部分） ③营养餐部分则按实际人数结算。	格监测表》及《广西海产品市场价格监测表》中所公布的商品种类的市场均价作为下个月基准价；而报表中未公布的商品种类，由双方相关人员一同前往北海市铁山港区各大农贸市场或超市进行实地询价（不少于5家大型农贸市场或大型超市）并且双方签字确认，实地询价结果即为下月食材基准价。 2. 合同履行期限内，无论中标人货物的来源何地均按成交下浮率结算，中标人不得以市场价格变化等理由拒绝供货或擅自改动下浮率。 3. 若在配送服务期限内，因个别食品原材料的市场价格涨跌幅过大(超过原双方审定价格的10%)，则由双方根据市场实际情况重新调整基准价。 4. 成交供应商应每月定期向采购人提供《食材报价表》，《食材报价表》作为结算的依据之一。5. 结算要求：①按月结算，双方根据当月供货清单于次月进行结算。 ②结算金额=基准价×（1-报价下浮率）×实际供货量（生鲜食材主副食品部分） ③营养餐部分则按实际人数结算。
--	---



基本要求	1. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，如为预包装食品的，商品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。 2. 配送商须接受月度考核，考核基本分为100分，由采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议。投标人对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，投标人应积极沟通、妥善解决、按期整改。累计三月均低于80分或累计两月均低于60分，采购人有权解除合同。 3. 食材原料具体需求量以实际供应前一天采购人要求为准。采购金额以实际结算价为准。采购人在任何情况下不保证配送商在采购周期内金额具体多少，投标人须自行承担由此带来的任何风险。 4. 投标人应做好配送人员的教育工作，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理，配送定人定点。 5. 投标人要实行专业化规模化运作。投标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知投标人。因投标人原因延误交货日期的(采购人要求推迟的除外)，采购人有权自行采购，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用。 6. 投标人不得变更供应商品，应严格按招标要求(含商标、名称、产地、规格和重量等)供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。 7. 采购人按需求对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，投标人必须无条件退货；投标人未能履行招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，采购人退货后将记录在案，并对投标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。 8. 中标后，采购人将进行实地考察，确保投标人所提供的相应条件、资质或资料的真实性，若发现不具备相应条件的且提供	基本要求	1. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，如为预包装食品的，商品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。 2. 配送商须接受月度考核，考核基本分为100分，由采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议。投标人对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，投标人应积极沟通、妥善解决、按期整改。累计三月均低于80分或累计两月均低于60分，采购人有权解除合同。 3. 食材原料具体需求量以实际供应前一天采购人要求为准。采购金额以实际结算价为准。采购人在任何情况下不保证配送商在采购周期内金额具体多少，投标人须自行承担由此带来的任何风险。 4. 投标人应做好配送人员的教育工作，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理，配送定人定点。 5. 投标人要实行专业化规模化运作。投标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知投标人。因投标人原因延误交货日期的(采购人要求推迟的除外)，采购人有权自行采购，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用。 6. 投标人不得变更供应商品，应严格按招标要求(含商标、名称、产地、规格和重量等)供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。 7. 采购人按需求对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，投标人必须无条件退货；投标人未能履行招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，采购人退货后将记录在案，并对投标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。 8. 中标后，采购人将进行实地考察，确保投标人所提供的	
------	---	------	--	--

	虚假材料谋取中标的，按中华人民共和国政府采购法第七十七条供应商提供虚假材料，谋取中标、成交的，其中标、成交无效。 9. 包装、品种要求（如有包装的）：货物包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准，并应出示质量检测书及来源。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。 10. 食品溯源要求，必须保证所有食品的来源清晰明确，必须来源于受到地方政府部门监管的场地，所有蔬菜须具备农产品溯源、农残检测合格证明，供货主体可为合规合作社、规模化基地、正规农贸市场经营户，严禁来源不明、无检测散户蔬菜，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。 11. 投标人应当为本项目配备专用配送车，专用配送车在配送日不得参与本项目外其他配送项目。投标人应当严格按照承诺人数安排专人负责配送项目，如有人员更换，必须提前报采购人批准，否则，采购人有权拒收，参与配送的相关人员必须持有健康证，并且无犯罪记录。 12. 严格执行教育部办公厅关于印发《校园食品安全“十必须”》《学校食堂工作人员“十不准”》的通知（教体艺厅函〔2026〕12号）。		相应条件、资质或资料的真实性，若发现不具备相应条件的且提供虚假材料谋取中标的，按中华人民共和国政府采购法第七十七条供应商提供虚假材料，谋取中标、成交的，其中标、成交无效。 9. 包装、品种要求（如有包装的）：货物包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准，并应出示质量检测书及来源。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。 10. 食品溯源要求，必须保证所有食品的来源清晰明确，必须来源于受到地方政府部门监管的场地，所有蔬菜须具备农产品溯源、农残检测合格证明，供货主体可为合规合作社、规模化基地、正规农贸市场经营户，严禁来源不明、无检测散户蔬菜，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。 11. 投标人应当为本项目配备专用配送车，专用配送车在配送日不得参与本项目外其他配送项目。投标人应当严格按照承诺人数安排专人负责配送项目，如有人员更换，必须提前报采购人批准，否则，采购人有权拒收，参与配送的相关人员必须持有健康证，并且无犯罪记录。 12. 严格执行教育部办公厅关于印发《校园食品安全“十必须”》《学校食堂工作人员“十不准”》的通知（教体艺厅函〔2026〕12号）。		
--	--	--	---	--	--

	交货配送要求 1. 送货方式： 采购人按需求制定食材原料采购计划，于前一日19:00前将次日食材原料计划通过书面订单、电话(需做好记录)、微信或其他方式通知投标人。若采购计划没有即时送达或出现错误时，投标人有义务主动提醒或通知采购人。投标人根据采购人每天提供的食材原料采购计划，及时组织物资筹措和加工，确保按规定的品种、数量质量供应。如需要更换供应品种时，须经采购人同意方可施行。投标人送货时需提供注明货品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时投标人每月应当根据采购人需要提供采购的动、植物食品检验检疫报告(如采购人有需要)。 2. 交货时间地点 投标人按照采购人订购的品种、规格、数量备齐实物，营养餐(包装食品)于每天上午10:00前送达，生鲜食材主副食品每天上午08:00前送达。投标人必须按时送达采购人的食品，特殊情况下(天气、交通事故等非人为因素)可推迟0.5小时。遇采购人有特殊情况时，需要提前开饭或临时增加食材原料品种和数量，采购人应提前2小时将订单通知投标人，投标人应及时调整送货时间，并确保在收到通知后2个小时左右送达。采购人需要临时增加配送点时，投标人应当全力配合，确保满足采购人的食材原料配送需求。如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人管理人员沟通解决。针对实际情况，投标人可拟定应急方案与采购人管理人员协商对接。 3. 运输要求 (1)所提供的物品运输应由投标人负责，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。 (2)冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必	交货配送要求	1. 送货方式： 采购人按需求制定食材原料采购计划，于前一日19:00前将次日食材原料计划通过书面订单、电话(需做好记录)、微信或其他方式通知投标人。若采购计划没有即时送达或出现错误时，投标人有义务主动提醒或通知采购人。投标人根据采购人每天提供的食材原料采购计划，及时组织物资筹措和加工，确保按规定的品种、数量质量供应。如需要更换供应品种时，须经采购人同意方可施行。投标人送货时需提供注明货品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时投标人每月应当根据采购人需要提供采购的动、植物食品检验检疫报告(如采购人有需要)。 2. 交货时间地点 投标人按照采购人订购的品种、规格、数量备齐实物，营养餐(包装食品)于每天上午10:00前送达，生鲜食材主副食品每天上午08:00前送达。投标人必须按时送达采购人的食品，特殊情况下(天气、交通事故等非人为因素)可推迟0.5小时。遇采购人有特殊情况时，需要提前开饭或临时增加食材原料品种和数量，采购人应提前2小时将订单通知投标人，投标人应及时调整送货时间，并确保在收到通知后2个小时左右送达。采购人需要临时增加配送点时，投标人应当全力配合，确保满足采购人的食材原料配送需求。如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人管理人员沟通解决。针对实际情况，投标人可拟定应急方案与采购人管理人员协商对接。 3. 运输要求 (1)所提供的物品运输应由投标人负责，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。		
--	---	----------------------	--	--	--

	要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。 (3)关于冷藏、冷冻食品配送，保证冷藏肉中心温度控制在-2℃-7℃的范围之内，冷冻畜肉储存运输温度要求≤-18℃，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。海鲜运输方式应当为充氧运输，保证海鲜运到后海鲜的鲜活。 (4)密封包装类食材必须为未拆封的正规正品，在外包装上必须清晰印制生产厂家名称、成分、生产日期、保质期等信息，内外包装完好无损，食材的有效食用期（即收货日至食品保质期到期日的时间跨度）必须大于食材保质期的1/3”，以确保食品安全。 (5)卸货要求:送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。超时将予以拒收，并按照服务质量考核细则表进行扣分。 (6)投标人承担运输途中的风险与责任。		(2)冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。 (3)关于冷藏、冷冻食品配送，保证冷藏肉中心温度控制在-2℃-7℃的范围之内，冷冻畜肉储存运输温度要求≤-18℃，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。海鲜运输方式应当为充氧运输，保证海鲜运到后海鲜的鲜活。 (4)密封包装类食材必须为未拆封的正规正品，在外包装上必须清晰印制生产厂家名称、成分、生产日期、保质期等信息，内外包装完好无损，食材的有效食用期（即收货日至食品保质期到期日的时间跨度）必须大于食材保质期的1/3”，以确保食品安全。 (5)卸货要求:送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。超时将予以拒收，并按照服务质量考核细则表进行扣分。 (6)投标人承担运输途中的风险与责任。	
验收要求	1. 验收流程 (1)做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 (2)采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，	验收要求	1. 验收流程 (1)做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 (2)采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，	

	按索票—验证—普查—计数—入库的程序完成验收，投标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后，索取复印件留存。 (3) 每批次每种货物均抽查验收，对数量在三十箱以上(含五十箱)的抽查率为10%，三十箱以下的抽查率为15%。 (4) 验收人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保货物品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和投标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。 (5) 抽查发现物品安全质量问题的处理： 对危及人身安全的物品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分物品质量问题，应立即通知配送商，将全部产品在当天进行退货处理。 2. 退(补)货流程 对不符合质量要求的货物由采购人验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成投标人以不影响物品供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给投标人。 3. 验收记录 每天随货提供物品配送单，对每次验收的物品均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由双方验收人员签名确认。 4. 验收条款 (1) 投标人所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。 (2) 投标人所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，	按索票—验证—普查—计数—入库的程序完成验收，投标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后，索取复印件留存。 (3) 每批次每种货物均抽查验收，对数量在三十箱以上(含五十箱)的抽查率为10%，三十箱以下的抽查率为15%。 (4) 验收人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保货物品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和投标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。 (5) 抽查发现物品安全质量问题的处理： 对危及人身安全的物品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分物品质量问题，应立即通知配送商，将全部产品在当天进行退货处理。 2. 退(补)货流程 对不符合质量要求的货物由采购人验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成投标人以不影响物品供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给投标人。 3. 验收记录 每天随货提供物品配送单，对每次验收的物品均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由双方验收人员签名确认。 4. 验收条款 (1) 投标人所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生	
--	---	--	--

	货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。 (3) 投标人所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 (4) 投标人必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由配送商负责。 (5) 投标人配送货物必须按时按量按质送到指定地点，并当面核实数量，验收完毕后，双方必须在货物收货清单(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容)上签名确认，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。		法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。 (2) 投标人所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。 (3) 投标人所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 (4) 投标人必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由配送商负责。 (5) 投标人配送货物必须按时按量按质送到指定地点，并当面核实数量，验收完毕后，双方必须在货物收货清单(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容)上签名确认，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。	
保密条款	投标人在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，投标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人管理人员并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换，参与配送的相关人员必须持有健康证，并且无犯罪记录。	保密条款	投标人在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，投标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人管理人员并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换，参与配送的相关人员必须持有健康证，并且无犯罪记录。	
服务质量考核	1. 当日送达菜品非采购人原因而出现质量不达标、缺斤少两、配送错误等问题，由投标人负责60分钟之内补换货，包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。 2. 要求安排固定专人及配送员与采购人专职人员对接，及时处理解决如下单、加订、提前、延后、质量不符合、缺斤短两等实际问题。 3. 需粗加工的菜品(如去皮、砍斩等)，按采购人需求应当提前处理好或自带工具现场处理。 4. 投标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属投标人责任，投标人应承担全部责任。 5. 质保期内，非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由投标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。 6. 自觉接受采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议，认真履行本合同的各项义务，妥善处理各方意见，定期回	服务质量考核	1. 当日送达菜品非采购人原因而出现质量不达标、缺斤少两、配送错误等问题，由投标人负责60分钟之内补换货，包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。 2. 要求安排固定专人及配送员与采购人专职人员对接，及时处理解决如下单、加订、提前、延后、质量不符合、缺斤短两等实际问题。 3. 需粗加工的菜品(如去皮、砍斩等)，按采购人需求应当提前处理好或自带工具现场处理。 4. 投标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属投标人责任，投标人应承担全部责任。 5. 质保期内，非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由投标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。	

		访,把服务工作做好。 7. 投标人须按服务质量考核表的要求接受采购人的考核,采购人根据投标人确认无误后的考核结果决定是否继续配送。		6. 自觉接受采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议,认真履行本合同的各项义务,妥善处理各方意见,定期回访,把服务工作做好。 7. 投标人须按服务质量考核表的要求接受采购人的考核,采购人根据投标人确认无误后的考核结果决定是否继续配送。		
	其他要求	如有需求,中标供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理,并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故,成交供应商无条件承担全部责任,有关职能部门依法追究其责任,并取消中标资格。	其他要求	如有需求,中标供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理,并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故,成交供应商无条件承担全部责任,有关职能部门依法追究其责任,并取消中标资格。		
技术(服务)部分						
1	技术(服务)要求		我司完全响应招标文件要求,如下:		无偏离	/
	序号	质量要求	技术(服务)要求			
	类别		序号	类别	质量要求	
	营养餐部分		营养餐部分			
	1 学生牛奶	(1) 要求符合国家相关标准和强制性规定,牛奶生产企业获得“中国学生饮用奶”标志。 (2) 奶质为纯牛奶。 (3) 纯牛奶要求:每盒$\geq 200\text{ml}$,蛋白质含量每 100ml≥ 3.0 克,脂肪含量每 100ml≥ 3.2 克,要求符合 GB25190-2010《灭菌乳》标准要求,并且符合《学校食品安全与营养健康管理规定》中学生饮用奶专项管控要求。 (4) 原料要求:不使用复原乳,生鲜牛乳收购执行 GB19301 标准,不添加任何防腐剂,可常温保存,保质期≥ 90 天,到达学校时的质保期不少于 60 天,采用真空无菌		1 学生牛奶	(1) 要求符合国家相关标准和强制性规定,牛奶生产企业获得“中国学生饮用奶”标志。 (2) 奶质为纯牛奶。 (3) 纯牛奶要求:每盒$\geq 200\text{ml}$,蛋白质含量每 100ml≥ 3.0 克,脂肪含量每 100ml≥ 3.2 克,要求符合 GB25190-2010《灭菌乳》标准要求,并且符合《学校食品安全与营养健康管理规定》中学生饮用奶专项管控要求。 (4) 原料要求:不使用复原乳,生鲜牛乳收购执行	

			包装。			GB19301 标准，不添加任何防腐剂，可常温保存，保质期≥90 天，到达学校时的质保期不少于 60 天，采用真空无菌包装。		
2	糕点、面包类	（1）糕点：具有产品应有的正常色泽、气味、滋味，无异味，无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物，产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T20981-2021、GB5009.286-2022。 （2）面包：形态完整、丰满、无黑泡或明显焦斑、形状应与品种造型相符；表面色泽金黄色、淡棕色或棕灰色，色泽均匀、正常。组织细腻、有弹性、气孔均匀、纹理清晰，呈海棉状；滋味与口感具有品种应有的滋味与口感，无异味。正常视力无可见的外来异物，产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T20981-2021、GB5009.286-2022。 （3）蒸点类：产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T21126-2007。 （4）提供的食材必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，执行标准 GB/T20977-2007 糕点通则经过“SC”食品质量认证标志，包装完整，注明有生产厂家、生产地址、联系电话、生产日期、保质期等。		2	糕点、面包类	（1）糕点：具有产品应有的正常色泽、气味、滋味，无异味，无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物，产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T20981-2021、GB5009.286-2022。 （2）面包：形态完整、丰满、无黑泡或明显焦斑、形状应与品种造型相符；表面色泽金黄色、淡棕色或棕灰色，色泽均匀、正常。组织细腻、有弹性、气孔均匀、纹理清晰，呈海棉状；滋味与口感具有品种应有的滋味与口感，无异味。正常视力无可见的外来异物，产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T20981-2021、GB5009.286-2022。 （3）蒸点类：产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T21126-2007。 （4）提供的食材必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，执行标准 GB/T20977-2007 糕点通则经过“SC”食品质量认证标志，包装完整，注明有生产厂家、生产地址、联系电话、生产日期、保质期等。		
3	学生鸡蛋（熟鸡蛋）	水煮蛋：每枚鸡蛋重量≥55g（即中蛋），鸡蛋必须是当天煮的熟鸡蛋，蛋壳清洁完整，从出锅到分发不能超过 4 个小时。		3	学 生 鸡 蛋 (熟 鸡蛋)	水煮蛋：每枚鸡蛋重量≥55g（即中蛋），鸡蛋必须是当天煮的熟鸡蛋，蛋壳清洁完整，从出锅到分发不能超过 4 个小时。		

	4	水果类	(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。 (2) 必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，执行标准 GB/T20769-2008。		4	水果类	(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。 (2) 必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，执行标准 GB/T20769-2008。		
	5	干果类	(1) 主要为核桃、板栗、葡萄、杏核、扁核桃(巴旦木)、山核桃(含碧根果)、开心果、香榧、夏威夷果、松籽、榛子、椰子干等坚果类食品，符合 GB/T22165-2022 食品安全国家标准坚果与籽类食品通则。 (2) 真空包装、充氮包装、避光隔氧包装并带有脱氧剂的坚果与籽类食品。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家卫生标准的要求。		5	干果类	(1) 主要为核桃、板栗、葡萄、杏核、扁核桃(巴旦木)、山核桃(含碧根果)、开心果、香榧、夏威夷果、松籽、榛子、椰子干等坚果类食品，符合 GB/T22165-2022 食品安全国家标准坚果与籽类食品通则。 (2) 真空包装、充氮包装、避光隔氧包装并带有脱氧剂的坚果与籽类食品。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家卫生标准的要求。		
生鲜食材主副食品部分				生鲜食材主副食品部分					
	1	鲜肉类	要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，交货时需配有动物卫生检疫证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。		1	鲜肉类	要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，交货时需配有动物卫生检疫证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。		
	2	水产类	新鲜鱼类来源安全可靠，活体，鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形。去腹腔鱼体，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象，符合国家食品安全标准。		2	水产类	新鲜鱼类来源安全可靠，活体，鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形。去腹腔鱼体，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象，符合国家食品安全标准。		

	3	三鸟类	提供的家禽严禁打水，须皮面光滑、无毛，膛内清理干净，不留板油、肺以及喉管、气管等杂物，须当天宰杀当天送货，运输过程要求进行冷藏保鲜；严禁提供由死、病宰杀的家禽；供货时提供动物检疫合格证明。	3	三鸟类	提供的家禽严禁打水，须皮面光滑、无毛，膛内清理干净，不留板油、肺以及喉管、气管等杂物，须当天宰杀当天送货，运输过程要求进行冷藏保鲜；严禁提供由死、病宰杀的家禽；供货时提供动物检疫合格证明。		
	4	蛋品类（生鸡蛋）	生鸡蛋：蛋类个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，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。	4	蛋品类（生鸡蛋）	生鸡蛋：蛋类个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，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。		
	5	冷冻品类	符合鲜（冻）畜、禽卫生标准 GB2707-2016、GB16869-2005，不含动物内脏；须提供全程冷链运输，冷链运输须符合国标 GB/T28843-2012，色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：干冻，无注水，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，无霉烂变质，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92% 以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产品解冻后净重量不少于 90%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 QS 标志，食品安全可追溯，包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容，所供每批次产品必须有《动物检疫合格证》和《产品合格证》，供现场查验，进口冷冻食品须提供完整海关检疫、消杀、溯源全套资料，无合规手续不予接收。	5	冷冻品类	符合鲜（冻）畜、禽卫生标准 GB2707-2016、GB16869-2005，不含动物内脏；须提供全程冷链运输，冷链运输须符合国标 GB/T28843-2012，色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：干冻，无注水，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，无霉烂变质，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92% 以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产品解冻后净重量不少于 90%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 QS 标志，食品安全可追溯，包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容，所供每批次产品必须有《动物检疫合格证》和《产品合格证》，供现场查验，进口冷冻食品须提供完整海关检疫、消杀、溯源全套资料，无合规手续不予接收。		

	6	新鲜蔬菜 瓜果类	瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物， 供应商必须保证所供应的蔬菜符合食品安全国家标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。 1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、 苋菜、芹菜等绿叶菜类。菜质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平， 无枯黄叶、	6	新鲜蔬菜 瓜果类	瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物， 供应商必须保证所供应的蔬菜符合食品安全国家标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。 1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、 茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。菜质鲜嫩形态好，色泽正常， 茎基部削平，无枯黄叶、		



		病叶、泥土，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。 2. 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。 3. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。 4. 根菜类：萝卜、胡萝卜等。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 5. 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。 6. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 7. 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 8. 水生菜类：藕、慈菇、茭白、茭等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。 9. 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 10. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，		病叶、泥土，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。 2. 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。 3. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。 4. 根菜类：萝卜、胡萝卜等。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 5. 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。 6. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 7. 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 8. 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、茭等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。 9. 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡	
--	--	--	--	--	--

新鲜，不浸水，无腐烂、异味。



水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

10. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

7	干货	干货制品的质量须符合国家相关行业标准，绿色安全、干爽易存放、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，保存期不少于原有质保期的三分之二。产品从加工、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。供应商须保证产品质量的稳定性，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。	7	干货	干货制品的质量须符合国家相关行业标准，绿色安全、干爽易存放、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，保存期不少于原有质保期的三分之二。产品从加工、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。供应商须保证产品质量的稳定性，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。
8	粮油豆类	1. 米：符合粳米一级国标 GB/T1354-2018、GB2715-2016，包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容，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，所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 2. 油类：（1）油类必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 （2）油类应色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家合格证书、国家机关发出的产品检验合格证书。包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品成分、厂家电话号码等。 （3）每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常）。根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉	8	粮油豆类	1. 米：符合粳米一级国标 GB/T1354-2018、GB2715-2016，包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容，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，所供每批次产品必须出具《产品合格证》。 2. 油类：（1）油类必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 （2）油类应色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家合格证书、国家机关发出的产品检验合格证书。包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期、供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品成分、厂家电话号码等。 （3）每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农

		良好，有明确的物品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，供应商将承担全部责任。 油类执行标准： 色拉油：GB/T1535-2017 一级大豆色拉油 花生油：GB/T1534-2017 大豆油：GB/T1535-2017 葵花籽油：GB/T10464-2017 食用调和油：GB/T40851-2021 油类质量标准： 霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素 B1 (5ug/kg-20ug/kg)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ($\leq 1000\text{ug/kg}$)、玉米赤霉烯酮 ($\leq 60\text{ug/kg}$)；重金属污染物：铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$、镉 (0.1mg/kg-0.2mg/kg)、汞 (0.02mg/kg)、无机砷 (0.1mg/kg-0.2mg/kg)；农药：对磷化物、马拉硫磷等 140 余种农药规定了最大残留限量。食用油卫生标准必须符合：GB2716-2018。 3. 面粉类： (1) 高筋粉：颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状； (2) 中筋粉：颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散； (3) 低筋粉：颜色较白，用手抓易成团；低筋面粉的蛋白质含量平均在 8.5% 左右，蛋白质含量低。 面分类执行标准为 GB/T1355-2021《小麦粉》、GB/T8607—1988《高筋小麦粉》、GB/T8608—1988《低筋小麦粉》、《专用小麦粉》LS/T3201~3208-1993。		药等严格控制在国家标准范围内(原粮及成品粮色泽、气味必须正常)。根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的物品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，供应商将承担全部责任。 油类执行标准： 色拉油：GB/T1535-2017 一级大豆色拉油 花生油：GB/T1534-2017 大豆油：GB/T1535-2017 葵花籽油：GB/T10464-2017 食用调和油：GB/T40851-2021 油类质量标准： 霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素 B1 (5ug/kg-20ug/kg)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ($\leq 1000\text{ug/kg}$)、玉米赤霉烯酮 ($\leq 60\text{ug/kg}$)；重金属污染物：铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$、镉 (0.1mg/kg-0.2mg/kg)、汞 (0.02mg/kg)、无机砷 (0.1mg/kg-0.2mg/kg)；农药：对磷化物、马拉硫磷等 140 余种农药规定了最大残留限量。食用油卫生标准必须符合：GB2716-2018。 3. 面粉类： (1) 高筋粉：颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状； (2) 中筋粉：颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散；	
--	--	---	--	--	--

		4. 豆类：散装豆类供货时提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。			(3) 低筋粉：颜色较白，用手抓易成团；低筋面粉的蛋白质含量平均在8.5%左右，蛋白质含量低。 面分类执行标准为 GB/T1355-2021《小麦粉》、GB/T8607—1988《高筋小麦粉》、GB/T8608—1988《低筋小麦粉》、《专用小麦粉》LS/T3201~3208-1993。 4. 豆类：散装豆类供货时提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。	
9	汁酱调味品等副食品物	(1) 生抽：产品符合国家质量标准，产品标准号：GB18186-2000，具有“SC”认证，质量等级：一级，氨基酸态氮含量 $\geq 0.70\text{g}/100\text{ml}$，必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。 (2) 老抽：产品符合国家质量标准，产品标准号：GB18186-2000，具有“SC”认证，质量等级：一级，氨基酸态氮含量 $\geq 0.70\text{g}/100\text{ml}$，必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。 (3) 盐：产品符合国家食品安全要求：GB/T5461-2016 并具有“SC”食品质量认证标志，产品白色，味咸，无异味，无明显的与盐无关的外来异物，必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。 (4) 醋：产品符合国家质量标准，具有“SC”认证，配料：酿造食醋（水、食用酒精、糯米），食品添加剂：冰乙酸、山梨酸钾，总酸含量不低于 $\geq 3.5\text{g}/100\text{ml}$，符合：GB2719-2018《食品安全国家标准食醋》要求。 (5) 白砂糖：产品符合国家质量标准，执行标准号：GB/T317-2018 并具有“SC”认证，级别：一级，证照齐全； (6) 赤砂糖：产品符合国家质量标准，证照齐全；产品标准号：GB/T35884-2018 并具有“SC”认证，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；	9	汁酱调味品等副食品物	(1) 生抽：产品符合国家质量标准，产品标准号：GB18186-2000，具有“SC”认证，质量等级：一级，氨基酸态氮含量 $\geq 0.70\text{g}/100\text{ml}$，必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。 (2) 老抽：产品符合国家质量标准，产品标准号：GB18186-2000，具有“SC”认证，质量等级：一级，氨基酸态氮含量 $\geq 0.70\text{g}/100\text{ml}$，必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。 (3) 盐：产品符合国家食品安全要求：GB/T5461-2016 并具有“SC”食品质量认证标志，产品白色，味咸，无异味，无明显的与盐无关的外来异物，必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。 (4) 醋：产品符合国家质量标准，具有“SC”认证，配料：酿造食醋（水、食用酒精、糯米），食品添加剂：冰乙酸、山梨酸钾，总酸含量不低于 $\geq 3.5\text{g}/100\text{ml}$，符合：GB2719-2018《食品安全国家标准食醋》要求； (5) 白砂糖：产品符合国家质量标准，执行标准号：GB/T317-2018 并具有“SC”认证，级别：一级，证照齐全； (6) 赤砂糖：产品符合国家质量标准，证照齐全；产品标准号：GB/T35884-2018 并具有“SC”认证，级	

		(7) 红糖：产品符合国家质量标准，必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。产品标准号：GB/T35885-2018 并具有“SC”认证，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； (8) 辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 (9) 其它调味品根据市场情况调整； (10) 提供的食材必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，必须具有“SC”食品质量认证标志；配送时每批次剩余的质保时间应不少于全部质保期的四分之三。		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； (7) 红糖：产品符合国家质量标准，必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。产品标准号：GB/T35885-2018 并具有“SC”认证，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； (8) 辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 (9) 其它调味品根据市场情况调整； (10) 提供的食材必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，必须具有“SC”食品质量认证标志；配送时每批次剩余的质保时间应不少于全部质保期的四分之三。		
--	--	---	--	---	--	--

说明：1. 应写明招标文件对商务与服务技术要求的响应和偏离情况；

2. 应对照招标文件“第三部分采购需求”，逐条说明所提供货物、服务已对招标文件的商务、技术（服务）要求做出了实质性的响应，并申明与采购项目要求的偏离情况。特别对有具体商务、技术（服务）要求的，投标人必须提供对应的详细应答。如果仅注明“符合”、“满足”或简单复制招标文件要求，将导致投标被拒绝。

投标人名称（公章）：广西高盛顶格实业集团有限公司

法定代表人（负责人）或委托代理人（签名）：李君

日期：2026 年 8 月 26 日

注：按本格式和要求提供。

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）参加北海市铁山港区教育局的（项目名称：铁山港区农村义务教育学生营养改善计划学校食材食品采购）采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：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. 北海市铁山港区营盘镇小学学生营养改善计划学校食材食品采购，属于批发业；承建（承接）企业为广西高盛顶格实业集团有限公司，从业人员15人，营业收入为607.60万元，资产总额为577.55万元属于小型企业；

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。

投标人名称（公章） 广西高盛顶格实业集团有限公司

日期：2026年8月26日

注：

1、填写要求：①“标的名称”、“采购文件中明确的所属行业”依据招标文件第二部分投标人须知前附表中“采购标的及其对应的中小企业划分标准所属行业”的指引逐一填写，不得缺漏；②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；③中型企业、小型企业、微型企业等3种企业类型，结合以上数据，依据《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）确定；④投标人提供的《中小企业声明函》与实际情况不符的或者未按以上要求填写的，中小企业声明函无效，不享受中小企业扶持政策。声明内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交的，依法承担法律责任。

2、符合《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）规定的条件并提供《残疾人福利性单位声明函》（附件1）的残疾人福利性单位视同小型、微型企业；根据《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业证明文件的，视同为小型和微型企业。

广西科信项目管理咨询有限公司

中标通知书

广西高盛顶格实业集团有限公司：

贵单位参加了本招标机构项目名称铁山港区农村义务教育学生营养改善计划学校食材食品采购（项目编号：BHZC2026-G3-120046-GXKX），

标项 4：北海市铁山港区营盘镇小学学生营养改善计划学校食材食品采购的招标，经评标委员会评定，确定贵单位为本项目标项 4 的中标人。

中标下浮率（大写）：百分之五

（小写）：5%

现将有关事项通知如下：

- 一、请接到通知后，尽快与采购单位北海市铁山港区教育局签订合同。
- 二、签订合同详细地点：北海市铁山港区教育局指定地点。

特此通知。

广西科信项目管理咨询有限公司

