



2025年春季学期灵台县农村义务教育学校学生营养改善计划食材

采购项目中标结果公告

一、项目编号：RCHX-2025-008

二、项目名称：2025年春季学期灵台县农村义务教育学校学生营养改善计划
食材采购项目

三、中标信息

包号	供应商名称	供应商地址	中标金额 (万元)
第一包	平凉伊正欣贸易有限公司	甘肃省平凉市崆峒区四十里铺镇马坊村一社 119 金伟印刷包装厂院内 13 号	98.34978
第二包		废标	
第三包	灵台县粮油购销储备 有限责任公司	甘肃省平凉市灵台县中台 镇西大街 41 号	98.00
第四包	灵台天味食品有限公司	甘肃省平凉市灵台县中台 镇溪河北路 110 门店	137.73

四、主要标的信息

货物类					
第一包					
名称	技术参数及执行标准	数量	单位	单价(元)	金额(元)
	食品安全国家标准：GB19654—2010《巴氏杀菌乳》、GB25190—2010《灭菌乳》、GB25191—2010《调制乳》、GB 19302—2010《发				



学生奶	《酵乳》和 GB 7718—2004《预包装食品标签通则》；食品安全企业标识执行标准：GB 7718—2004；食品添加剂使用国家标准：GB 2760—2011。每份奶的单件包装净含量正、负误差符合国家规定。在包装盒上印制统一标志，并注明“清真”（需要清真食品许可证），“学生专用奶”等字样。牛奶为学生饮用纯牛奶，不能提供酸奶和乳酸饮料等。学生饮用纯牛奶采用利乐砖包装，数量在200到220ml之间，保质期不得低于180天。	494220	盒	1.99	983497.8
合计	大写：玖拾捌万叁仟肆佰玖拾柒元捌角整 小写：983497.80 元				

第二包

因有效投标人不足三家，予以废标。

第三包

名称	技术参数及执行标准	数量	单位	单价 (优惠率)	金额(元)
大米、面粉	符合 GB/T1354-2018 、GB/T 1355-1986 要求。				
食用油	符合 GB2716-2018 要求的纯胡麻油。				



蔬菜、水果类	当季新鲜蔬菜(蔬菜必须达到无公害食品标准及其以上)。(需去除纸箱、水瓶、冰块、大泥块和霉烂变质菜品等的“净菜”) 参数要求： 1. 新鲜度： 水量：充足、无过份萎蔫、无皱皮。 色泽：正常、无变色、光泽自然鲜艳。 硬度：叶菜挺立、瓜菜紧实、果类结实、豆类饱满、根菜硬实。 2. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害——挤伤、压伤、碰伤、裂伤等。 3. 病虫害：蔬果无受到病害、虫害影响，引发的征状——色斑、腐烂、虫孔、虫洞、缺刻等。 4. 形状：茎叶坚挺，叶簇丰茂、大小粗细均匀、规则谐调。 5. 成熟度：适中、无未成熟蔬果、无老化现象。 6. 污染：无农残污染、无加工污染、无运输造成的污染。 7. 蔬菜包装：外观完整、清洁干净，材料安全。 8. 叶菜类：茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。 9. 瓜类：瓜形大小粗细均匀、规则谐调、成熟新鲜、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。未使用催熟剂、色素等。 10. 根茎类：根茎挺实，无软化、	1	批	4%	980000
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	----	--------



	<p>腐烂、带泥过多，色泽正常，无侧芽萌生现象。</p> <p>11. 果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度正常、形状正常。外皮无斑点、无软化、无腐烂等现象。未使用催熟剂、色素等。</p> <p>12. 豆类：生鲜豆类，豆荚饱满，外皮无斑点，色泽鲜艳光亮。干货豆类，质地硬实，颗粒饱满，干燥无杂质，无未成熟粒，虫蛀粒，霉变等现象。</p> <p>13. 水果类：当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。其质量必须达到国家规定无公害的标准。</p> <p>蔬菜和水果均要按相关规定配送前采样送检，具有农药、杀虫剂等残留检测合格报告，且符合《农产品质量安全法》要求。</p>			
肉类、冻品、家禽、水产类	配送的肉类须为本地屠宰厂当日屠宰的活鲜肉，严禁注水、注胶、表皮白净，毛少或无毛；气味正常，肉质紧密，富有弹性；肥瘦适当；膘肥嫩、色雪白，且有光泽，瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。淋巴结的大小及数量正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。水分、农药残留量、重金属等指标达到规定标准。猪肉必须每块加盖检疫章。肉类冻品类必须提供《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》，符合 GB2707-2005 国标。			



	家禽肉类须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。应有动物产品检疫(或检测)合格证明或出具境动物产品检疫(或检测)合格证明。必须提供《动物检疫合格证》和养殖基地有效证件，符合GB2707-2005国标。 水产品类须为活鲜保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，应有相关合格依据，符合水产品定性检测要求。				
蛋类	蛋类保障新鲜且符合《食品安全法》要求，能提供养殖基地有效证件。盛放鸡蛋的托盘在核算时必须去除。				
豆制品类	豆制品类具有“QS”食品质量安全认证，并提供产品合格证明文件，符合GB2711-2003国标。				
调料	调料：外包装无污物、无泄漏、无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。干杂及副食品。须食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。都必须取得《食品生产许可证》，具有相关产品检验报告，在保质期内有QS标志。有等级分类的须使用三级及以上等级				



	的商品，其中盐使用无碘食用盐。				
合计	大写：玖拾捌万元整 小写：980000.00 元				

第四包

名称	技术参数及执行标准	数量	单位	单价 (优惠率)	金额 (元)
大米、面粉	符合 GB/T1354-2018 、 GB/T 1355-1986 要求。				
食用油	符合 GB2716-2018 要求的纯胡 麻油。				
蔬菜、水果 类	当季新鲜蔬菜(蔬菜必须达到无 公害食品标准及其以上)。(需 去除纸箱、水瓶、冰块、大泥块 和霉烂变质菜品等的“净菜”) 参数要求： 1. 新鲜度： 水量：充足、无过份萎蔫、无皱 皮。 色泽：正常、无变色、光泽自然 鲜艳。 硬度：叶菜挺立、瓜菜紧实、果 类结实、豆类饱满、根菜硬实。 2. 机械伤：相同新鲜条件下无外 力造成伤害——挤伤、压伤、碰 伤、裂伤等。 3. 病虫害：蔬果无受到病害、虫 害影响，引发的征状——色斑、 腐烂、虫孔、虫洞、缺刻等。 4. 形状：茎叶坚挺，叶簇丰茂、 大小粗细均匀、规则谐调。 5. 成熟度：适中、无未成熟蔬果、 无老化现象。	1	批	4%	1377300



	<p>6. 污染：无农残污染、无加工污染、无运输造成的污染。</p> <p>7. 蔬菜包装：外观完整、清洁干净，材料安全。</p> <p>8. 叶菜类：茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。</p> <p>9. 瓜类：瓜形大小粗细均匀、规则谐调、成熟新鲜、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。未使用催熟剂、色素等。</p> <p>10. 根茎类：根茎挺实，无软化、腐烂、带泥过多，色泽正常，无侧芽萌生现象。</p> <p>11. 果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度正常、形状正常。外皮无斑点、无软化、无腐烂等现象。未使用催熟剂、色素等。</p> <p>12. 豆类：生鲜豆类，豆荚饱满，外皮无斑点，色泽鲜艳光亮。干货豆类，质地硬实，颗粒饱满，干燥无杂质，无未成熟粒，虫蛀粒，霉变等现象。</p> <p>13. 水果类：当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。其质量必须达到国家规定无公害的标准。</p> <p>蔬菜和水果均要按相关规定配送前采样送检，具有农药、杀虫剂等残留检测合格报告，且符合《农产品质量安全法》要求。</p>			
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--



肉类、冻品、家禽、水产类	配送的肉类须为本地屠宰厂当日屠宰的活鲜肉，严禁注水、注胶、表皮白净，毛少或无毛；气味正常，肉质紧密，富有弹性；肥瘦适当；膘肥嫩、色雪白，且有光泽，瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。淋巴结的大小及数量正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。水分、农药残留量、重金属等指标达到规定标准。猪肉必须每块加盖检疫章。肉类冻品类必须提供《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》，符合 GB2707-2005 国标。 家禽肉类须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。应有动物产品检疫(或检测)合格证明或出境动物产品检疫(或检测)合格证明。必须提供《动物检疫合格证》和养殖基地有效证件，符合 GB2707-2005 国标。 水产品类须为活鲜保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，应有相关合格依据，符合水产品定性检测要求。				
蛋类	蛋类保障新鲜且符合《食品安全法》要求，能提供养殖基地有效证件。盛放鸡蛋的托盘在核算时必须去除。				
豆制品类	豆制品类具有“QS”食品质量安全认证，并提供产品合格证明文件，符合 GB2711-2003 国标。				



调料	调料：外包装无污物、无泄漏、无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。干杂及副食品。须食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。都必须取得《食品生产许可证》，具有相关产品检验报告，在保质期内有 QS 标志。有等级分类的须使用三级及以上等级的商品，其中盐使用无碘食用盐。				
合计	大写：壹佰叁拾柒万柒仟叁佰元整 小写：1377300.00 元				
合同履行期限	2025 年 2 月 23 日至 2025 年 7 月 15 日				

五、评审专家名单：

任志远、王琼、柳宏斌、李超、王义平

六、代理服务收费标准：

本项目招标代理服务费由中标人向招标代理机构支付，参照国家发展和改革委员会【计价格[2002]1980 号文件】、【计价格[2015]299 号文件】规定收费标准及招标人与招标代理机构达成的书面协议收取。

七、公告期限

自本公告发布之日起 1 个工作日。

八、其他补充事宜：无

九、凡对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名称：灵台县教育局

地址：灵台县东大街 73 号

联系方式：0933-3823015

2. 采购代理机构信息

名称：甘肃融诚汇信招标有限责任公司

地址：灵台县灵台宾馆东楼 301 室

联系方式：19193303936

3. 项目联系方式

项目联系人：任先生

电 话：0933-3823015

十、附件：附中小企业声明函。

