

中小企业声明函（货物）格式

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（北京市顺义区西辛幼儿园）的（人才-后勤运行保障经费）采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。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. （人才-后勤运行保障经费），属于（制造业）行业；制造商为（北京顺鑫国际农产品供应链管理有限公司），从业人员19人，营业收入为15184.27万元，资产总额为4275.89万元，属于（中型企业）；

2.（标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）行业；制造商为（企业名称），从业人员人，营业收入为万元，资产总额为万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

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。

企业名称（盖章）：北京顺鑫国际农产品供应链管理有限公司

日期：2025年6月18日

1 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。

提供的货物全部由符合政策要求的中小微企业制造承诺书

致：北京市顺义区西辛幼儿园

在参与本次项目招标中，我单位承诺满足并响应本项目落实政府采购政策需满足的资格要求，即我公司参与本次项目招标提供的货物全部由符合政策要求的中小微企业制造并提供，包括但不限于：

序号	名称	内容	食品标准
1	肉蛋类	(1) 猪肉：所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。每批鲜猪肉、猪骨等肉类是政府指定的肉联厂发出的放心肉，并注明保鲜期。供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。 (2) 羊肉：必须具有动物检验检疫合格证明，鲜肉，符合卫生标准和无公害质量标准。羊肉去头，去蹄，去内脏。肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 (3) 牛肉：必须具有动物检验检疫合格证明，鲜肉，符合卫生标准和无公害质量标	GB2748-2003

		准。牛肉肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 (4) 禽肉：家禽类产品按照国家标准采购，所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质；冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%。解冻时间为4小时以内（室温20℃）。表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽。 (5) 熟食类：供应商所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。 (6) 禽蛋：禽蛋应符合《鲜蛋卫生标准》（GB2748-2003），具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。 (7) 所供产品不得使用非食用物质和塑化剂，所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标准，保证所提供的食品必须是当天当批次加工制作而成，不能出现有过期、变质等情况。 (8) 所有食品的来源必须清晰，严禁使用无品牌非正规产品。 (9) 产品供货时，须提供肉联厂检疫合格证明文件及品质合格证，必要时需持有核
--	--	--



		酸检测证明。 (10) 产品供货时, 须提供当批次猪、牛、羊肉和鸡鸭动物检疫合格证明文件。 (11) 所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 (12) 所有货物规格符合经办人提交的日采购计划中明确的具体需求。 (13) 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%, 冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。 (14) 所有货物指标要符合国家强制性标准要求。 (15) 对货物的品质要求, 必须符合国家, 食品部门的有关标准。	
2	蔬菜 (无公害及以上标准)	(1) 新鲜度: 水量: 充足、但无过份萎蔫、皱皮。 色泽: 正常、无变色、光泽、光亮鲜艳。 硬度: 叶菜挺立、爪菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。 (2) 机械伤: 相同新鲜条件下无外力造成伤害: 挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。 (3) 病虫害: 无虫害、虫噬、无残虫卵。 (4) 形状: 枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。	/

		(5) 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。 (6) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。 (7) 有包装蔬菜：应完整、干净。 (8) 叶菜类：挺实、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水分充足、无萎蔫、不成熟现象。 (9) 瓜菜类：个头大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。 (10) 根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。 (11) 果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度正常、个头大。 (12) 供应商每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可向采购人申请调换同类别品种。	
3	水果类	根据季节变换实施跟进，购买新鲜应季水果，严禁购买生、烂、过季的水果，符合卫生国家农产品质量法的基本要求，不能带有农药等不卫生水果。	/
4	粮食类产品	(1) 大米：需符合GB/T19266的执行标准，颗粒饱满，口感香甜软糯，煮熟的饭粒比较油亮，香味浓郁。 (2) 面粉：需符合GB/13122的执行标准，手感细而不腻，颗粒均匀。 (3) 各种杂粮：优质杂粮闻起来具有清	GB/T19266 GB/13122

		香味，无异味，大小均匀，无杂质和虫眼。 (4) 必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、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。 (5) 要提供SC许可证（食用农产品除外）、国家机关发出的产品检验合格证书。 包装食品：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、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。供应商所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。 (6) 供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应商责任，供应商应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。 (7) 供应商在供货时，提供生产厂家出具的供货凭证材料。	
5	奶粉、奶制品、豆制品类产品	(1) 奶粉、奶制品、豆制品类产品应符合现行国家行业生产、检验和安全标准的规定，供方需资质证件需齐全，交货时需提供供方相应资质材料以及产品检测报告。 (2) 生产日期较近、外包装无破损。	/

6	调料类产品	(1) 色拉油：看色泽，呈透明黄色状或是深黄色状；生产日期靠前、外包装无破损。 (2) 调味品：选择市场常见品牌，且包装完整、生产日期较近。 (3) 干料：颗粒饱满、均匀、外表干燥（无水分，避免出现发霉、变质）、包装完整。 (4) 油类执行标准：需符合《食用调和油》GB/T40851-2021标准。 (5) 根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。需要提供产品检验合格证书。包装上要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，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。	GB/T40851-2021
7	饮品类产品	有糖产品需生产日期较近，外包装无破损；无糖产品需符合不含蔗糖的要求，生产日期较近、外包装无破损。	/

