

▲（3）商务响应表

项目	招标文件要求	是否响应	偏离说明
合同履约期限	自合同签订之日起1年。	响应	无偏离
付款时间和方式	<p>1、结算期限：本项目无预付款，每月结算一次。投标人于每月20日前凭配送单向采购人申请付款，采购人收到申请后在30个工作日内完成支付。遇有特殊情况，可以推迟结算(如审批权限人出差、财政资金延迟到账、封账及其他无法预测情况等)。</p> <p>2、结算方式：采购人采用银行转账的形式进行支付费用，不得出现任何现金交易。未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品，采购人不予付款。</p> <p>3、付款凭证：投标人必须能够按时提供当月足额发票以及该票据对应清单明细。</p>	响应	无偏离
定价核定方式	1. 本项目结算基准价以北海市各大农贸市场或超市（和安、大润发）调研价格为基准，如遇食材价格上涨或下降均以定价日的价格为准，不再另行调整，	响应	无偏离

	<p>采购人与供应商双方各自承担由此带来的经济风险。</p> <p>2. 定价时间:以 15 天为一周期,每月 1、16 日前选定一日作为定价日(因故顺延),以定价日的价格做为每一期的结算基准价,如当月 10 日采购的品种,按当月 1 日的价格结算。</p> <p>3. 采购人每月 1、16 日前组织人员对北海市各大农贸市场或超市(和安、大润发)价格调研,投标人安排 1 人参加,对采购人调研价格予以签字确认。采购人调研过程中,投标人不得随同干预。采购人调研后,投标人如对调研价格存有疑义,应当现场提出,共同到市场内核验。调研价格一经签字确认,双方不得修改。</p> <p>4. 结算公式:结算基准价×(1-中标下浮率)×实际供货量=结算价格</p>		
<p>基本要求</p>	<p>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,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,</p>	<p>响应</p>	<p>无偏离</p>

	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
--	--	--	--

	<p>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。</p> <p>6. 投标人不得变更供应商品，应严格按照招标要求(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。</p> <p>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。</p>		
--	--	--	--

	<p>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。</p> <p>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，并应出示质量检测报告及来源。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。</p> <p>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大型自有农地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。</p>		
--	--	--	--

	<p>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。</p>		
<p>交货配送要求</p>	<p>1. 送货方式:</p> <p>采购人按需求制定食材原料采购计划，于前一日 18:00 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</p>	<p>响应</p>	<p>无偏离</p>

	<p>采购人有需要)。</p> <p>2. 交货时间地点</p> <p>投标人按照采购人订购的品种、规格、数量备齐实物，于每天上午 8:00 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。</p> <p>3. 运输要求</p> <p>(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</p>		
--	---	--	--

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) 关于冷冻食品配送，保证冷冻肉中心温度控制在 -2°C – 7°C 的范围之内，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) 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

	<p>品的温度，记录送货车辆温度，并存档。</p> <p>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。</p> <p>(5) 投标人承担运输途中的风险与责任。</p>		
<p>验收要求</p>	<p>1. 验收流程</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 每批次每种货物均抽查验收，对数</p>	<p>响应</p>	<p>无偏离</p>

	<p>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%。</p> <p>(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。</p> <p>(5) 抽查发现物品安全质量问题的处理：</p> <p>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。</p> <p>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，将问题产品退货处理。</p> <p>2. 退(补)货流程</p> <p>对不符合质量要求的货物由采购人验</p>		
--	--	--	--

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，对碍公共卫安全的食品，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，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

	<p>家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>		
保密条款	<p>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，并需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。</p>	响应	无偏离
服务质	<p>1. 当日送达菜品非采购人原因而出现</p>	响应	无偏离

量考核	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
-----	--	--	--

	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。	响应	无偏离

注：投标人应根据所提供的商务、对照招标文件“第三章 招标项目采购需求”的商务要求在商务响应表中详细列明招标要求及投标所提供的商务的响应情况，并填写“偏离说明”。“偏离说明”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。投标所提供的商务与招标要求相同或符合招标要求的为无偏离，投标所提供的商务高于招标要求的为正偏离，低于招标要求的为负偏离。本表仅为模板，请根据招标项目采购需求商务条款填写。

法定代表人（负责人）或委托代理人签字（或盖章）：



投标人盖章：北海康信泰餐饮服务有限公司

日期：2024年6月24日

3. 技术文件

▲（1）服务响应表；（必须提供）

项 号	招标要求	投标具体响应	偏离说 明
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；	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；	响应/ 无偏离
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。去脏鱼体，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。	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。去脏鱼体，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。	响应/无 偏离
3	三鸟类：提供的家禽严禁打	三鸟类：提供的家禽严禁打	响应/无

	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。	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。	偏离
4	蛋品类：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。	蛋品类：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。	响应/无偏离
5	冷冻品类：符合鲜（冻）畜、禽卫生标准 GB 2707-2016、GB 16869-2005，不含动物内脏；须提供全程冷链运	冷冻品类：符合鲜（冻）畜、禽卫生标准 GB 2707-2016、GB 16869-2005，不含动物内脏；须提供全程冷链运	响应/无偏离


<p>输，冷链运输须符合国标 GB/T 28843-2012，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</p>	<p>输，冷链运输须符合国标 GB/T 28843-2012，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</p>	
--	--	--

	<p>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，严禁采购进口冷冻食品。</p>	<p>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，严禁采购进口冷冻食品。</p>	
6	<p>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。</p> <p>1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、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</p>	<p>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。</p> <p>1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、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</p>	<p>响应/无偏离</p>

<p>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，</p> <p style="text-align: center;">无畸形花。</p> <p>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。</p> <p>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，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，</p> <p style="text-align: center;">不带泥土。</p> <p>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，</p>	<p>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，</p> <p style="text-align: center;">无畸形花。</p> <p>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。</p> <p>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，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，</p> <p style="text-align: center;">不带泥土。</p> <p>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，</p>	
--	--	--

<p>无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>8. 水生菜类：藕、慈菇、菱</p>	<p>无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>8. 水生菜类：藕、慈菇、菱</p>	
--	--	--

	<p>白、马蹄、菱等。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，菱白不黑心。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>白、马蹄、菱等。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，菱白不黑心。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
7	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>响应/无偏离</p>

	<p>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。</p>	<p>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。</p> 	
8	<p>粮油豆类：1. 米：符合粳米一级国标 GB/T 1354-2018、GB 2715-2016，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、</p>	<p>粮油豆类：1. 米：符合粳米一级国标 GB/T 1354-2018、GB 2715-2016，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、</p>	<p>响应/无 偏离</p>

<p>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》。</p> <p>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。</p> <p>（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、保质期限、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。</p>	<p>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》。</p> <p>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。</p> <p>（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、保质期限、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。</p>	
---	---	--

<p>(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,</p>	<p>(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,</p>	
--	--	--

<p>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。</p> <p>油类执行标准：</p> <p>色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油</p> <p>花生油：GB/T 1534-2017</p> <p>大豆油：GB/T 1535-2017</p> <p>葵花籽油：GB/T 10464-2017</p> <p>调和油：SB/T10292</p> <p>油类质量标准：</p> <p>霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素</p> <p>B1 (5ug/kg-20ug/kg)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇(≤1000ug/kg)、玉米赤霉烯酮(≤60ug/kg)；重金属污染物：铅≤0.2mg/kg、镉(0.1mg/kg-0.2mg/kg)、汞(0.02mg/kg)、无机砷(0.1mg/kg-0.2mg/kg)；农</p>	<p>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。</p> <p>油类执行标准：</p> <p>色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油</p> <p>花生油：GB/T 1534-2017</p> <p>大豆油：GB/T 1535-2017</p> <p>葵花籽油：GB/T 10464-2017</p> <p>调和油：SB/T10292</p> <p>油类质量标准：</p> <p>霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素</p> <p>B1 (5ug/kg-20ug/kg)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇(≤1000ug/kg)、玉米赤霉烯酮(≤60ug/kg)；重金属污染物：铅≤0.2mg/kg、镉(0.1mg/kg-0.2mg/kg)、汞(0.02mg/kg)、无机砷(0.1mg/kg-0.2mg/kg)；农</p>	
--	--	--

<p>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：GB 2716-2018。</p> <p>3. 面粉类：</p> <p>(1) 高筋粉：颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状；</p> <p>(2) 中筋粉：颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散；</p> <p>(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。</p> <p>面粉分类执行标准为 GB13122-1991、GB1355—1986《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。</p>	<p>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：GB 2716-2018。</p> <p>3. 面粉类：</p> <p>(1) 高筋粉：颜色较深，本身较有活性且光滑，手抓不易成团状；</p> <p>(2) 中筋粉：颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散；</p> <p>(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。</p> <p>面粉分类执行标准为 GB13122-1991、GB1355—1986《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。</p>	
---	---	--

	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。	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	<p>汁酱调味品等副食品物：1. 酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫细腻、挂壁现象好，质地均匀，无沉淀。氨基酸态氮含量最低不低于 0.55g/100ml。</p> <p>2. 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。</p> <p>3. 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。</p> <p>4. 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑</p>	<p>汁酱调味品等副食品物：1. 酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫细腻、挂壁现象好，质地均匀，无沉淀。氨基酸态氮含量最低不低于 0.55g/100ml。</p> <p>2. 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。</p> <p>3. 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。</p> <p>4. 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑</p>	响应/无偏离

<p>白膜。</p> <p>5. 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。</p> <p>6. 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。</p> <p>7. 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。</p> <p>8. 食糖：</p> <p>①白糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外</p>	<p>白膜。</p> <p>5. 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。</p> <p>6. 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。</p> <p>7. 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。</p> <p>8. 食糖：</p> <p>①白糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外</p>	
---	---	--

<p>来气味。</p> <p>②白砂糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。</p> <p>③绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。</p> <p>④冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明。</p> <p>⑤方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。</p> <p>⑥红糖：晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异</p>	<p>来气味。</p> <p>②白砂糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。</p> <p>③绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。</p> <p>④冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明。</p> <p>⑤方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。</p> <p>⑥红糖：晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异</p>	
---	---	--

<p style="text-align: center;">味。</p> <p>9. 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。</p>	<p style="text-align: center;">味。</p> <p>9. 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。</p>	
---	---	--

注：投标人应根据所提供的技术服务、对照招标文件“第三章 招标项目采购需求”的技术要求在技术响应表中详细列明招标要求及投标所提供的技术的响应情况，并填写“偏离说明”。“偏离说明”栏注明“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”。投标所提供的技术服务与招标要求相同或符合招标要求的为无偏离，投标所提供的技术服务高于招标要求的为正偏离，低于招标要求的为负偏离。本表仅为模板，请根据招标项目采购需求技术条款填写。

法定代表人（负责人）或委托代理人签字（或盖章）：



投标人盖章：北海康信泰餐饮服务有限公司



日期：2024年6月24日