

1 服务要求偏离表

服务要求偏离表

项目名称： 广西医科大学第二附属医院食堂原材料供应服务采购

项目编号： GXZC2025-G3-000181-GXKL

所投标项（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）： 包2（禽肉类）

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容				投标文件响应的服务内容				偏离 说明
1.	禽肉类 供应服 务	(一) 采购清单				<u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u>				无偏 离
		序 号	类 别	货物名 称	具体要求	序 号	类 别	货物名 称	具体要求	
		1	鸡 肉	白切 鸡、鸡 胸肉、 老鸡、 乌鸡、 肉鸡、 三黄	一、基本要 求： 1、基本要求，	1	鸡 肉	白切 鸡、鸡 胸肉、 老鸡、 乌鸡、 肉鸡、 三黄	一、基本要 求： 1、基本要求：	
				鸡、鸡 腿、鸡 翅、土 鸡、鸡 爪、鸡 壳、鸡 杂、冻 小翅 根、冻	资质齐全，提 供有效防疫 检疫证明，符 合国家相关 产品质量标 准。 2、要求新鲜 无异常味道， 肉质色泽呈 淡黄红色有 弹性不粘滑、 骨髓色泽呈 鲜红色，变灰			鸡、鸡 腿、鸡 翅、土 鸡、鸡 爪、鸡 壳、鸡 杂、冻 小翅 根、冻	2、要求新鲜 无异常味道， 肉质色泽呈 淡黄红色有 弹性不粘滑、 骨髓色泽呈	

6

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容				投标文件响应的服务内容				偏离 说明
					<p>二、食材品质要求：</p> <p>1、光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味；</p> <p>（1）外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；</p> <p>（2）硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性；</p> <p>（3）气味：肉具有每家禽肉的特</p>				<p>冷链车配送。</p> <p>二、食材品质要求：</p> <p>1、光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味；</p> <p>（1）外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；</p> <p>（2）硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性；</p> <p>（3）气味：肉具有每种</p>	

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容				投标文件响应的服务内容				偏离 说明
					有气味； （4）脂肪： 肉的脂肪分 布均匀，没有 酸败味和臭 味，并保持原 有色泽。 2、光鸡产品 感观要求：具 有该品种应 有的外形特 征、大小符合 要求、鸡肚内 无一切内脏、 眼球饱满、皮 肤有光泽、因 品种不同而 呈淡黄、淡 红、灰白或灰 黑等色、肌肉 切面发光、外 表微干或微 湿润、不粘 手，具有鸡肉 正常气味，淤 血斑无或极 少，无打水症				家禽肉的特 有气味； （4）脂肪： 肉的脂肪分 布均匀，没有 酸败味和臭 味，并保持原 有色泽。 2、光鸡产品 感观要求：具 有该品种应 有的外形特 征、大小符合 要求、鸡肚内 无一切内脏、 眼球饱满、皮 肤有光泽、因 品种不同而 呈淡黄、淡 红、灰白或灰 黑等色、肌肉 切面发光、外 表微干或微 湿润、不粘 手，具有鸡肉 正常气味，淤 血斑无或极	

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容				投标文件响应的服务内容				偏离 说明
					状、无破皮、 鸡的翼部或 鸡关节,不能 有骨折和因 骨折破皮而 使骨头外露; (1) 外观: 肉色泽光润, 肉的断面呈 淡红色,稍湿 润,但不粘, 肉的液体透 明; (2) 硬度: 肉的刀断面, 肉质紧密; (3) 气味: 肉具有每种 家禽肉的特 有气味; (4) 脂肪: 肉的脂肪分 布均匀,没有 酸败味和臭 味,并保持原 有色泽。 3、其他禽肉				少,无打水症 状、无破皮、 鸡的翼部或 鸡关节,不能 有骨折和因 骨折破皮而 使骨头外露; (1) 外观: 肉色泽光润, 肉的断面呈 淡红色,稍湿 润,但不粘, 肉的液体透 明; (2) 硬度: 肉的刀断面, 肉质紧密; (3) 气味: 肉具有每种 家禽肉的特 有气味; (4) 脂肪: 肉的脂肪分 布均匀,没有 酸败味和臭 味,并保持原 有色泽。	

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容				投标文件响应的服务内容				偏离 说明
					<p>产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味；</p> <p>(1) 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；</p> <p>(2) 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性；</p> <p>(3) 气味：肉具有每种禽肉的特有气味；</p> <p>(4) 脂肪：</p>				<p>3、其他禽肉</p> <p>产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味；</p> <p>(1) 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；</p> <p>(2) 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性；</p> <p>(3) 气味：肉具有每种禽肉的特有气味；</p>	

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容				投标文件响应的服务内容				偏离 说明
					肉的脂肪分 布均匀，没有 酸败味和臭 味，并保持原 有色泽。				(4) 脂肪： 肉的脂肪分 布均匀，没有 酸败味和臭 味，并保持原 有色泽。	
2.	禽肉类 供应服务	<p>(二) 原材料的采购、配送</p> <p>按照采购人的具体要求，将采购人需要的原材料在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。本次招标采购 1 名供应商作为中标供应商，服务期限为 2 年，具体采购量以实际成交数量为准。按月核对结算。中标人应负责原材料的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p>				<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>(二) 原材料的采购、配送</p> <p>按照采购人的具体要求，将采购人需要的原材料在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。本次招标采购 1 名供应商作为中标供应商，服务期限为 2 年，具体采购量以实际成交数量为准。按月核对结算。中标人应负责原材料的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p>				无偏 离
3.	禽肉类 供应服务	<p>(三) 报数时间、交（提）货的时间、地点</p> <p>1、报数时间：每天 17：30 分前向中标人报次日的物品明细、品质、规格数量及特殊要求等。</p>				<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>(三) 报数时间、交（提）货的时间、地点</p> <p>1、报数时间：每天 17：30 分前向我方报次日的物品明细、品质、规</p>				正偏 离

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
		<p>2、交货时间：</p> <p>（1）烧卤用的禽肉每日凌晨 5 点 30 分钟前送达；</p> <p>（2）其余禽肉每日 7 点前送达；</p> <p>（3）紧急加单的，需按采购人要求的时间内送达；</p> <p>（4）中标人漏送/错送，需在 1 小时内完成补送；</p> <p>（5）因品质未达到采购人的验收标准，需在 1 小时内更换不合格产品。</p> <p>3、交货地点：采购方指定位置。</p>	<p>格数量及特殊要求等。</p> <p>2、交货时间：</p> <p>（1）烧卤用的禽肉每日凌晨 5 点 00 分钟前送达；</p> <p>（2）其余禽肉每日 6 点 30 分前送达；</p> <p>（3）紧急加单的，按采购人要求的时间内送达；</p> <p>（4）我方漏送/错送，需在半小时内完成补送；</p> <p>（5）因品质未达到采购人的验收标准，需在半小时内更换不合格产品。</p> <p>3、交货地点：采购方指定位置。</p>	
4.	禽肉类 供应服 务	<p>（四）原材料供货要求</p> <p>1、一般供货要求：中标人必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。中标人不能以任何理由推托配送任务，如因中标人迟送、不送、原材料质量等问题影响到采购人工作的正常运转，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>2、紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标人应在</p>	<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>（四）原材料供货要求</p> <p>1、一般供货要求：我方必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。我方不能以任何理由推托配送任务，如因我方迟送、不送、原材料质量等问题影响到采购人工作的正常运转，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由我方按实际情况双倍赔偿。</p> <p>2、紧急供货要求：在收到采购人</p>	无偏 离

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
		<p>采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、加单要求：加单响应时间须在 1 小时内完成，中标人应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款。每天仅限 1 次加单，超过加单次数，由采购人承担跑腿费用，按 50 元/次。当日零点至正常下单时间前的补单，计入加单次数。</p> <p>4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。</p>	<p>发出紧急供货通知后，我方应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由我方按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、加单要求：加单响应时间须在 1 小时内完成，我方应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款。每天仅限 1 次加单，超过加单次数，由采购人承担跑腿费用，按 50 元/次。当日零点至正常下单时间前的补单，计入加单次数。</p> <p>4、我方不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。</p>	
5.	禽肉类 供应服 务	<p>（五）原材料的验收</p> <p>1、产品送到卸货后，双方未清点数量前不能离开配送人员的视线，保证食品的安全。</p> <p>2、原材料的验收工作由采购人和中标人共同进行。中标人提供的原材料须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合</p>	<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>（五）原材料的验收</p> <p>1、产品送到卸货后，双方未清点数量前不能离开配送人员的视线，保证食品的安全。</p> <p>2、原材料的验收工作由采购人和我方共同进行。我方提供的原材料须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、</p>	无偏 离

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
		<p>要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，采购人有权拒收，中标人需在 1 小时内更换不合格产品。中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，采购人有权退货，由中标人更换原材料直至验收合格。</p> <p>4、必须按询价品质供货，如不按询价品质供货，采购人可单方面下调价格，价格下调幅度为 50%。</p> <p>5、必须按采购人要求进行加工砍切，不符合加工要求的，采购人可单方面下调价格，价格下调幅度为 50%。</p>	<p>包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，采购人有权拒收，我方需在 1 小时内更换不合格产品。我方不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由我方按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，采购人有权退货，由我方更换原材料直至验收合格。</p> <p>4、必须按询价品质供货，如不按询价品质供货，采购人可单方面下调价格，价格下调幅度为 50%。</p> <p>5、必须按采购人要求进行加工砍切，不符合加工要求的，采购人可单方面下调价格，价格下调幅度为 50%。</p>	
6.	禽肉类 供应服	<p>（六）原材料安全责任</p> <p>1、依据产品质量监督检验所提供</p>	<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>（六）原材料安全责任</p>	无偏 离

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
	务	<p>的质量标准，中标人提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。采购人有权对产品进行抽样送检，检测费用由中标人承担。中标人必须依法接受农业农村、市场监管等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，中标人无条件承担全部责任，采购人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>2、中标人应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，采购人在验收中，发现中标人供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，中标人承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的原材料；</p>	<p>1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，我方提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。采购人有权对产品进行抽样送检，检测费用由我方承担。我方必须依法接受农业农村、市场监管等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，我方无条件承担全部责任，采购人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>2、我方严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，采购人在验收中，发现我方供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，我方承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的原材料；</p>	

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
		<p>(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有害的原材料;</p> <p>(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料;</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造,影响人体健康的原材料;</p> <p>(5) 用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料;</p> <p>(6) 超过保质期限的原材料;</p> <p>(7) 其他不符合食品安全标准的原材料。</p>	<p>(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有害的原材料;</p> <p>(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料;</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造,影响人体健康的原材料;</p> <p>(5) 用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料;</p> <p>(6) 超过保质期限的原材料;</p> <p>(7) 其他不符合食品安全标准的原材料。</p>	
7.	禽肉类 供应服务	<p>(七) 供货人员、车辆要求</p> <p>1、项目服务团队至少 5 人,其中至少 2 名配送人员,配送人员必须持有有效健康证明,配送人员必须是中标人正式员工。</p> <p>2、用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次原材料的供应。</p> <p>3、需具备至少两部专用厢式冷链车辆运送,不得通过闪送、货拉拉等方式配送。</p> <p>4、所有货物均需冷链车配送。</p>	<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容:</u></p> <p>(七) 供货人员、车辆要求</p> <p>1、<u>项目服务团队 15 人,其中 10 名配送人员</u>,配送人员持有有效健康证明,配送人员是我方正式员工。</p> <p>2、用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次原材料的供应。</p> <p>3、<u>具备 8 部专用厢式冷链车辆</u>运送,不得通过闪送、货拉拉等方式配送。</p> <p>4、所有货物均需冷链车配送。</p>	正偏 离

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
8.	禽肉类 供应服 务	<p>（八）投标人加工场所（仓库）及其他要求</p> <p>1、投标人应在项目实施地具有与经营品种相适应的独立储备仓库和独立保鲜仓库或冷冻仓库，加工场所（仓库）不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。</p> <p>2、加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。</p> <p>3、加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好。</p> <p>4、投标人应在项目实施地具有宽敞冷库及冰鲜库容积合计不少于 300 立方米。</p>	<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>（八）我方加工场所（仓库）及其他要求</p> <p>1、我方在项目实施地具有与经营品种相适应的独立储备仓库和独立保鲜仓库或冷冻仓库，加工场所（仓库）不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。</p> <p>2、加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。</p> <p>3、加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好。</p> <p>4、我方在项目实施地具有宽敞冷库及冰鲜库容积合计 504m³。</p>	正偏 离
9.	禽肉类 供应服 务	<p>（九）单据的要求</p> <p>1、送货单随货同行。</p> <p>2、单据必须统一格式，统一模板，不得涂改，交采购人的单据需盖有单位签字及印章。</p> <p>3、修改重打的单据需次日送达。</p>	<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>（九）单据的要求</p> <p>1、送货单随货同行。</p> <p>2、单据必须统一格式，统一模板，不得涂改，交采购人的单据需盖有单位签字及印章。</p> <p>3、修改重打的单据需次日送达。</p>	无偏 离
10.	禽肉类 供应服 务	<p>（十）考核评分</p> <p>中标人每月完成供货服务后，根据完成情况，采购人相关管理部</p>	<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>（十）考核评分</p> <p>我方每月完成供货服务后，根</p>	无偏 离

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
		门对中标人的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与采购人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），采购人有权按合同约定解除其委托的服务合同。	据完成情况，采购人相关管理部门对我方的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与采购人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），采购人有权按合同约定解除其委托的服务合同。	
11.	禽 肉 类 供 应 服 务	<p>（十一）询价要求</p> <p>1、每半个月由采购人管理部门及中标人代表人员共同到农贸市场进行询价，由采购人随机选取其中一个大型农贸市场（北湖农贸市场、海吉星农贸市场、金桥农贸市场、淡村农贸市场、三津禽类市场等），并于约定询价时间 1 个小时前向其他参与询价人告知询价地址；询价日期和时间由采购人安排，询价小组成员随机到市场各个档口或摊位进行市场询价；如采购商品在该市场无销售的，可参照相似品种为基准报出市场价，或到另一大型农贸市场寻找同类产品进行市场询价。</p> <p>2、为保证询价的真实性及有效性，询价时可适当购买采购人当日所需物品，款项由中标人支付，采购</p>	<p><u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u></p> <p>（十一）询价要求</p> <p>1、每半个月由采购人管理部门及我方代表人员共同到农贸市场进行询价，由采购人随机选取其中一个大型农贸市场（北湖农贸市场、海吉星农贸市场、金桥农贸市场、淡村农贸市场、三津禽类市场等），并于约定询价时间 1 个小时前向其他参与询价人告知询价地址；询价日期和时间由采购人安排，询价小组成员随机到市场各个档口或摊位进行市场询价；如采购商品在该市场无销售的，可参照相似品种为基准报出市场价，或到另一大型农贸市场寻找同类产品进行市场询价。</p> <p>2、为保证询价的真实性及有效性，询价时可适当购买采购人当日所</p>	无偏 离

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
		<p>人按实际收货数量及结算价格入库，并注明询价采购。</p> <p>3、询价时中标人不能以账期为由恶意抬高价格。</p> <p>4、询价时不能私下买通店主，故意报高价格等违规行为。</p> <p>5、中标人应尽可能寻找安全价优的货源。</p> <p>6、询价时，双方应按采购方需求品质询价，并按询价品质供货。</p> <p>7、询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，同一品质规格的产品询价次数应限制在 3 次以内，并按代表成员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。采购人验收原材料时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>8、采购人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现中标人在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高的、提供假冒伪</p>	<p>需物品，款项由我方支付，采购人按实际收货数量及结算价格入库，并注明询价采购。</p> <p>3、询价时我方不能以账期为由恶意抬高价格。</p> <p>4、询价时不能私下买通店主，故意报高价格等违规行为。</p> <p>5、我方应尽可能寻找安全价优的货源。</p> <p>6、询价时，双方应按采购方需求品质询价，并按询价品质供货。</p> <p>7、询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，同一品质规格的产品询价次数应限制在 3 次以内，并按代表成员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。采购人验收原材料时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>8、采购人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现我方在合同服务期内所提供的商品价</p>	

项 号	标的名 称	招标文件采购需求中的服务内容	投标文件响应的服务内容	偏离 说明
		劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。	格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由我方按实际情况双倍赔偿。	
12.	禽肉类 供应服 务	（十二）其他要求 1、投标人非空壳公司，应具备产品代理或经销商资质，或自主品牌。 2、中标人不得转包给第三方代理服务。	<u>我方已知悉并完全响应以下内容：</u> （十二）其他要求 1、我方非空壳公司，具备产品代理或经销商资质，或自主品牌。 2、我方不得转包给第三方代理服务。	无偏 离

注：

1. 表格内容均需按要求填写并加盖投标人公章。

2. 请根据所投服务内容，逐条对应本项目招标文件“第二章 采购需求”中“服务要求”的服务内容作出明确响应，并作出偏离说明。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”进行填写。

3. 当投标文件的服务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”。

投标人名称(盖公章)：乐禾食品集团股份有限公司

日期：2025 年 04 月 09 日



1.1 服务要求完全响应承诺函

承诺函

致：广西科联招标中心有限公司

我方愿意参加贵方组织的（项目名称）广西医科大学第二附属医院食堂原材料供应服务采购（项目编号：GXZC2025-G3-000181-GXKL）项目的投标，现承诺我方已知悉并完全响应以下内容：

标项：包2（禽肉类）			
一、本项目需实现的功能或者目标，以及采购政策的应用			
序号	采购需求要点	具体要求	
1	需实现的功能或者目标	满足招标文件采购需求及采购合同约定需求，经验收达到合格标准。	
二、本项目需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范			
本项目如有国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范的，应执行相应的标准、规范。如具体采购需求与标准、规范不一致的，高于标准、规范的按具体采购需求执行，低于标准、规范的按标准、规范执行。			
▲三、本项目服务要求			
（一）采购清单			
序号	类别	货物名称	具体要求
1	鸡肉	白切鸡、鸡胸肉、老鸡、乌鸡、肉鸡、三黄鸡、鸡腿、鸡翅、土鸡、鸡爪、鸡壳、鸡杂、冻小翅根、冻鸡尖。	一、基本要求： 1、基本要求：资质齐全，提供有效防疫检疫证明，符合国家相关产品质量标准。 2、要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈淡黄红色有弹性不粘滑、骨髓色泽呈鲜红色，变灰变绿为品质不佳，用刀切开后无明显水迹。 3、按要求加工砍切，去头去尾去内脏。
2	鸭肉	老鸭、烧鸭、炒鸭、白切鸭、鸭腿、鸭翅、带皮鸭爪、鲜鸭爪、鸭下巴、鸭	

			肾、土鸭、醋鸭血。	4、凡局部出现肉淤血、骨折、露骨、体内异物异味及表皮组织不完整等现象拒绝收货。
				5、鸭的饲养天数 50 天以上。 6、三黄鸡、肉鸡等饲养天数 70 天以上。 7、老鸡（老母鸡）饲养天数 100 天以上。 8、运输要求：冷链车配送。 二、食材品质要求： 1、光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味； (1) 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明； (2) 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性； (3) 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味； (4) 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 2、光鸡产品感观要求：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面发光、外表微干或微湿润、不粘手，具有鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露；
3	其他禽肉	鹅、乳鸽、鹌鹑。		

			<p>(1) 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；</p> <p>(2) 硬度：肉的刀断面，肉质紧密；</p> <p>(3) 气味：肉具有每种家禽肉的特有气味；</p> <p>(4) 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。</p> <p>3、其他禽肉产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质好且丰满、表皮无毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无异味；</p> <p>(1) 外观：肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；</p> <p>(2) 硬度：肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性；</p> <p>(3) 气味：肉具有每种禽肉的特有气味；</p> <p>(4) 脂肪：肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。</p>	
--	--	--	---	--

(二) 原材料的采购、配送

按照采购人的具体要求，将采购人需要的原材料在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。本次招标采购 1 名供应商作为中标供应商，服务期限为 2 年，具体采购量以实际成交数量为准。按月核对结算。中标人应负责原材料的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。

(三) 报数时间、交（提）货的时间、地点

1、报数时间：每天 17：30 分前向中标人报次日的物品明细、品质、规格数量及特殊要求等。

2、交货时间：

- (1) 烧卤用的禽肉每日凌晨 5 点 00 分前送达；
- (2) 其余禽肉每日 6 点 30 分前送达；
- (3) 紧急加单的，按采购人要求的时间内送达；
- (4) 我方漏送/错送，需在半小时内完成补送；
- (5) 因品质未达到采购人的验收标准，需在半小时内更换不合格产品。

3、交货地点：采购方指定位置。

(四) 原材料供货要求

- 1、一般供货要求：中标人必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。中标人不能以任何理由推托配送任务，如因中标人迟送、不送、原材料质量等问题影响到采购人工作的正常运转，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。
- 2、紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标人应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。
- 3、加单要求：加单响应时间须在 1 小时内完成，中标人应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款。每天仅限 1 次加单，超过加单次数，由采购人承担跑腿费用，按 50 元/次。当日零点至正常下单时间前的补单，计入加单次数。
- 4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

(五) 原材料的验收

- 1、产品送到卸货后，双方未清点数量前不能离开配送人员的视线，保证食品的安全。
- 2、原材料的验收工作由采购人和中标人共同进行。中标人提供的原材料须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，采购人有权拒收，中标人需在 1 小时内更换不合格产品。中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况

双倍赔偿。

3、验收工作程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，采购人有权退货，由中标人更换原材料直至验收合格。

4、必须按询价品质供货，如不按询价品质供货，采购人可单方面下调价格，价格下调幅度为 50%。

5、必须按采购人要求进行加工砍切，不符合加工要求的，采购人可单方面下调价格，价格下调幅度为 50%。

（六）原材料安全责任

1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，中标人提供的产品必须是经过省级或地市级第三方质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。采购人有权对产品进行抽样送检，检测费用由中标人承担。中标人必须依法接受农业农村、市场监管等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，中标人无条件承担全部责任，采购人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。

2、中标人应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产品，采购人在验收中，发现中标人供应的原材料有以下情况，除全部退货外，有权终止合同，没收履约保证金，中标人承担由此造成的经济责任和法律责任。

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官和理化性状异常，对人体健康有害的原材料；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的原材料；

（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的原材料；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的原材料；

（6）超过保质期限的原材料；

（7）其他不符合食品安全标准的原材料。

（七）供货人员、车辆要求

- 1、项目服务团队 15 人，其中 10 名配送人员，配送人员持有有效健康证明，配送人员是我方正式员工。
- 2、用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次原材料的供应。
- 3、具备 8 辆专用厢式冷链车辆运送，不得通过闪送、货拉拉等方式配送。
- 4、所有货物均需冷链车配送。

（八）投标人加工场所（仓库）及其他要求

- 1、投标人应在项目实施地具有与经营品种相适应的独立储备仓库和独立保鲜仓库或冷冻仓库，加工场所（仓库）不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。
- 2、加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。
- 3、加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、通风良好。
- 4、我方在项目实施地具有宽敞冷库及冰鲜库容积合计 504m³。

（九）单据的要求

- 1、送货单随货同行。
- 2、单据必须统一格式，统一模板，不得涂改，交采购人的单据需盖有单位签字及印章。
- 3、修改重打的单据需次日送达。

（十）考核评分

中标人每月完成供货服务后，根据完成情况，采购人相关管理部门对中标人的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与采购人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），采购人有权按合同约定解除其委托的服务合同。

（十一）询价要求

- 1、每半个月由采购人管理部门及中标人代表人员共同到农贸市场进行询价，由采购人随机选取其中一个大型农贸市场（北湖农贸市场、海吉星农贸市场、金桥农贸市场、淡村农贸

市场、三津禽类市场等），并于约定询价时间 1 个小时前向其他参与询价人告知询价地址；询价日期和时间由采购人安排，询价小组成员随机到市场各个档口或摊位进行市场询价；如采购商品在该市场无销售的，可参照相似品种为基准报出市场价，或到另一大型农贸市场寻找同类产品进行市场询价。

2、为保证询价的真实性及有效性，询价时可适当购买采购人当日所需物品，款项由中标人支付，采购人按实际收货数量及结算价格入库，并注明询价采购。

3、询价时中标人不能以账期为由恶意抬高价格。

4、询价时不能私下买通店主，故意报高价格等违规行为。

5、中标人应尽可能寻找安全价优的货源。

6、询价时，双方应按采购方需求品质询价，并按询价品质供货。

7、询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，同一品质规格的产品询价次数应限制在 3 次以内，并按代表成员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。采购人验收原材料时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。

8、采购人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现中标人在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。

（十二）其他要求

1、投标人非空壳公司，应具备产品代理或经销商资质，或自主经营品牌。

2、中标人不得转包给第三方代理服务。

特此承诺！

投标人名称：乐禾食品集团股份有限公司

2025 年 04 月 09 日

