

一、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 6（干杂类）

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	干杂 类供 应服 务	标项：包 6（干杂类）			我公司完全响应并完全接受以下 内容：			无偏 离
		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	标项：包 6（干杂类）			
					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	无偏 离		
			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。			
2	干杂 类供	二、本项目需执行的国家相关 标准、行业标准、地方标准或			我公司完全响应并完全接受以下 内容：			无偏 离

应服 务	者其他标准、规范			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。			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。	
3	干杂 类供 应服 务	(一) 采购清单			无偏 离
		序 号	类别	货物名称	
		1	蛋类	鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、咸蛋、皮蛋。	
			具体要求	1、蛋品质 量：无斑点、无污染，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	
我公司完全响应保证按照以下内容执行：					
		(一) 采购清单			
		序 号	类别	货物名称	具体要求
		1	蛋类	鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、咸蛋、皮蛋。	1、蛋品质 量：无斑点、无污染，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、

				<p>蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。</p> <p>2、外包装需清洁无异味、纸箱无明显变形或破损、不得出现受潮或水渍印记；外包装印刷有“有机”“绿色”“国家地理标志产品”等字眼，送货时需携带相关证明资料。</p> <p>3、采用小米壳深埋包装或者塑料卡托包装，且为单独包装的，蛋体间不得相互接触内外包装间，不得存在晃动感的间隙，整体包装不存在晃动感。</p> <p>4、运输工具必须干净卫生、无异味，</p>			<p>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。</p> <p>2、外包装需清洁无异味、纸箱无明显变形或破损、不得出现受潮或水渍印记；外包装印刷有“有机”“绿色”“国家地理标志产品”等字眼，送货时需携带相关证明资料。</p> <p>3、采用小米壳深埋包装或者塑料卡托包装，且为单独包装的，蛋体间不得相互接触内外包装间，不得存在晃动感的间隙，整体包装不存在晃动感。</p>	
--	--	--	--	--	--	--	---	--



				装卸过程应轻拿轻放、注意商品的防潮、防雨、防暴晒、防污染和防冻。				4、运输工具必须干净卫生、无异味，装卸过程应轻拿轻放、注意商品的防潮、防雨、防暴晒、防污染和防冻。	
		2	仓库调味品（海天、百鲜、家乐、荷花牌、老干妈、等）	1、食堂有包装：白糖、红片糖、冰糖、红砂糖、姜红糖、糖粉、麦芽糖、木薯生粉、风车生粉、精盐、粗海盐、无碘盐、海藻盐、低钠盐、鸡精、味精、蒸鱼豉油、蚝油、生抽、老抽、番茄酱、豆瓣酱、五香南乳、豆腐乳、甜面酱、柱侯酱、陈醋、白醋王、大红浙醋、十三	1、基本要求：产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志(SC标志)，符合国家相关产品质量标准。 2、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有SC许可编码。 3、生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于保质期的三	2	仓库调味品（海天、百鲜、家乐、荷花牌、老干妈、等）	1、食堂有包装：白糖、红片糖、冰糖、红砂糖、姜红糖、糖粉、麦芽糖、木薯生粉、风车生粉、精盐、粗海盐、无碘盐、海藻盐、低钠盐、鸡精、味精、蒸鱼豉油、蚝油、生抽、老抽、番茄酱、豆瓣酱、五香南乳、豆腐乳、甜面酱、柱侯酱、陈醋、	1、基本要求：产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志（SC标志），符合国家相关产品质量标准。 2、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有SC许可编码。 3、生产日期及保质期：要最新日期（临近生产

			<p>香、海鲜酱、老干妈、辣妹子、甜辣酱、南乳汁、黑椒汁、黄豆酱、生粉、辣椒酱、沱牌酒、桂林三花酒、米醋、芝麻油、辣椒油、花椒油、螺蛳粉料、味椒盐、盐焗鸡粉、芝麻酱、辣椒酱、冰梅酱、甜酒、红腰豆（罐）、浓缩鸡汁、黄皮酱、叉烧酱、咖喱块、黑胡椒碎等。</p> <p>2、食堂散装调味品：豆豉、散装孜然粉、辣椒粉、白胡椒粉、红</p>	<p>分之二。</p> <p>4、散装调味品，保证新鲜度，所供调味品有主料应有的香气，无异味，无变质、无肉眼可见杂质。</p>			<p>白醋王、大红浙醋、十三香、海鲜酱、老干妈、辣妹子、甜辣酱、南乳汁、黑椒汁、黄豆酱、生粉、辣椒酱、沱牌酒、桂林三花酒、米醋、芝麻油、辣椒油、花椒油、螺蛳粉料、味椒盐、盐焗鸡粉、芝麻酱、辣椒酱、冰梅酱、甜酒、红腰豆（罐）、浓缩鸡汁、黄皮酱、叉烧酱、咖喱块、黑胡椒碎等。</p> <p>2、食堂散装调味品：豆豉、散装孜然</p>	<p>日期）的产品，剩余保存期不少于保质期的三分之二。</p> <p>4、散装调味品，保证新鲜度，所供调味品有主料应有的香气，无异味，无变质、无肉眼可见杂质。</p>	
--	--	--	---	---	--	--	--	---	--



			油粉。				粉、辣椒粉、白胡椒粉、红油粉。		
		便民超市调味品（海天、百家鲜、家乐、荷花牌、双汇、厨邦、老干妈、乌江、牛力、太太乐、百钻、广佳、丘比、桂怡、等）	1.63L 厨邦酱油、厨邦淡盐酱油 410ml、410ml 美味鲜厨邦酱油、715g 海天金标蚝油、230g 海天黄豆酱、1.9L 海天金标生抽、500ml 海天草菇老抽、500ml 海天金标生抽、500ml 海天一品鲜酱油、海天番茄沙司 250g、海天蒸鱼豉油 450ml、500ml 恒顺料酒、100g 太太乐鸡精、240g 双汇玉米肠、240g 四方井香	1、基本要求：产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志（SC 标志），符合国家相关产品质量标准。 2、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有 SC 许可编码。 3、生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于保质期的三分之二。		便民超市调味品（海天、百家鲜、家乐、荷花牌、双汇、厨邦、老干妈、乌江、牛力、太太乐、百钻、广佳、丘比、桂怡、等）	1.63L 厨邦酱油、厨邦淡盐酱油 410ml、410ml 美味鲜厨邦酱油、715g 海天金标蚝油、230g 海天黄豆酱、1.9L 海天金标生抽、500ml 海天草菇老抽、500ml 海天金标生抽、500ml 海天一品鲜酱油、海天番茄沙司 250g、海天蒸鱼豉油 450ml、500ml 恒顺料酒、100g 太太乐鸡精、240g 双汇玉米肠、240g 四方井香	1、基本要求：产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志（SC 标志），符合国家相关产品质量标准。 2、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有 SC 许可编码。 3、生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于保质期的三分之二。	

				辣腐乳、2 50g 牛力 天等指天 椒、260g 宁兴黄皮 酱、270g 双汇王中 王、300g 白砂糖、3 00g 百钻 单晶冰 糖、400 ml 白米 醋滴珠 牌、400 ml 桂林 三花酒、4 20 水塔 陈醋、45 0ml 海天 白米醋、4 5g 王守 义十三 香、590 克四方井 豆腐乳、 百钻食用 小苏打酸 度调节剂 250g、广 佳橄榄菜 168g、桂 怡赤砂 3 00g、花桥 桂林腐乳 250g、老 干妈风味					辣腐乳、2 50g 牛力 天等指天 椒、260g 宁兴黄皮 酱、270g 双汇王中 王、300g 白砂糖、3 00g 百钻 单晶冰 糖、400ml 白米醋滴 珠牌、400 ml 桂林三 花酒、420 水塔陈 醋、450ml 海天白米 醋、45g 王 守义十三 香、590 克 四方井豆 腐乳、百 钻食用小 苏打酸度 调节剂 25 0g、广佳 橄榄菜 16 8g、桂怡 赤砂 300 g、花桥桂 林腐乳 25 0g、老干 妈风味豆 豉 280g、 老干妈风		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--



菜、乌江榨菜泡萝卜净重60g。	
酸笋、酸豆角、酸菜、酸柑	
	<p>1、基本要求：产品包装上标注食</p>


			萝卜丁、梅菜。	装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有SC许可编码。		/面点食材	黄奶油、猪油、无水酥油、肉松、芝士片、棉花糖、椰蓉、蛋挞皮、草莓果酱、芒果果酱、香橙果酱、香蕉奶露、可丝达（奶酪味）、奶酪、糖纳红豆、面包糠、月饼馅料、木糖醇、枫水、抹茶粉、香芋味粉、改良剂、塔塔粉。	生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有SC许可编码。 3、生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于保质期的三分之二。 4、干杂调味类 主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。 （1）干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观。 （2）须为正规厂商生产，品质良	
	4	烘焙/面点食材	烘焙油、黄奶油、猪油、无水酥油、肉松、芝士片、棉花糖、椰蓉、蛋挞皮、草莓果酱、芒果果酱、香橙果酱、香蕉奶露、可丝达（奶酪味）、奶酪、糖纳红豆、面包糠、月饼馅料、木糖醇、枫水、抹茶粉、香芋味粉、改良剂、塔塔粉。	3、生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于保质期的三分之二。 4、干杂调味类 主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。 （1）干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观。 （2）须为正规厂商生产，品质良			黄奶油、猪油、无水酥油、肉松、芝士片、棉花糖、椰蓉、蛋挞皮、草莓果酱、芒果果酱、香橙果酱、香蕉奶露、可丝达（奶酪味）、奶酪、糖纳红豆、面包糠、月饼馅料、木糖醇、枫水、抹茶粉、香芋味粉、改良剂、塔塔粉。	生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有SC许可编码。 3、生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于保质期的三分之二。 4、干杂调味类 主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。 （1）干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观。 （2）须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明	
	5	寿司轻食食材	寿司米、海苔、蟹柳、玉子烧、薄烧鳗鱼、寿司熟虾、地道肠、培根、寿	寿司米、海苔、蟹柳、玉子烧、薄烧鳗鱼、寿司熟虾、地道肠、培根、寿	5	寿司轻食食材	寿司米、海苔、蟹柳、玉子烧、薄烧鳗鱼、寿司熟虾、地道肠、培根、寿司肉松、中华海草、日式	生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有SC许可编码。 3、生产日期及保质期：要最新日期（临近生产日期）的产品，剩余保存期不少于保质期的三分之二。 4、干杂调味类 主要指香菇、木耳、腐竹、银耳等。 （1）干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观。 （2）须为正规厂商生产，品质良好，外包装上必须注明	

			司肉松、中华海草、日式大根、旋转意面、脆花酥、黄金脆、香酥丝、蛋皮、丘比原味沙拉酱、丘比甜味沙拉酱、丘比千岛酱、丘比芝麻沙拉酱、豚骨拉面汁、寿司醋、油醋汁、小包芥末、小包酱油、鳗鱼汁。	好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 (3)须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。			大根、旋转意面、脆花酥、黄金脆、香酥丝、蛋皮、丘比原味沙拉酱、丘比甜味沙拉酱、丘比千岛酱、丘比芝麻沙拉酱、豚骨拉面汁、寿司醋、油醋汁、小包芥末、小包酱油、鳗鱼汁。	商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。 (3)须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。	
		6	其他干杂	干香菇、木耳、云耳、干海带、干豆角、扁腐竹、腐竹皮、支腐竹、干辣椒、白胡椒粒、花椒粒、桂花、干荷叶、蔓越莓。		6	其他干杂	干香菇、木耳、云耳、干海带、干豆角、扁腐竹、腐竹皮、支腐竹、干辣椒、白胡椒粒、花椒粒、桂花、干荷叶、蔓越莓、春卷皮、核桃仁、巴查	

				莓、春卷皮、核桃仁、巴查木、腰果、葡萄干、干竹叶、松蓉、羊肚菌、花生粒、黄金、虾皮、瑶柱等。			木、腰果、葡萄干、干竹叶、松蓉、羊肚菌、花生粒、黄金、虾皮、瑶柱等。		
		7	肉制品	腊肠、腊肉、火腿肠、火腿片、金华火腿碎肉等。		7	肉制品	腊肠、腊肉、火腿肠、火腿片、金华火腿碎肉等。	
		8	甜品食材	淡奶、奶油、凉粉、芝麻糊、咖啡豆、奶球、炼奶、椰浆、珍珠圆粉、汤圆等。		8	甜品食材	淡奶、奶油、凉粉、芝麻糊、咖啡豆、奶球、炼奶、椰浆、珍珠圆粉、汤圆等。	
4	干杂类供应服务	<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。</p> <p>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</p>			<p>我公司完全响应保证按照以下内容执行:</p> <p>(二) 原材料的采购、配送</p> <p>我公司保证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</p>			无偏离	

		<p>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>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>	
5	干杂类供应服务	<p>（三）报数时间、交（提）货的时间、地点</p> <p>1、食堂仓库</p> <p>（1）报数时间：每天 17:30 分前向中标人报次日的物品名称、品质、规格数量及特殊要求等。</p> <p>（2）交货时间：</p> <p>①仓库有存货的，如腌制菜、调味品等次日 17 点前送达；</p> <p>②仓库不备货的，每日 8 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>我公司完全响应保证按照以下内容执行：</p> <p>（三）报数时间、交（提）货的时间、地点</p> <p>1、食堂仓库</p> <p>（1）报数时间：每天 17:30 分前向中标人报次日的物品名称、品质、规格数量及特殊要求等。</p> <p>（2）交货时间：</p> <p>①仓库有存货的，如腌制菜、调味品等次日 17 点前送达；</p> <p>②仓库不备货的，每日 8 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我公司如漏送/错送，保证在 1 小</p>	无偏离

		<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>2、便民超市</p> <p>(1) 报数时间：每天 17:30 分前向中标人报次日的物品条码、品质、规格数量及特殊要求等。</p> <p>(2) 交货时间：</p> <p>①一般情况下，次日 12 点前送达；</p> <p>②紧急加单或月底加急单，需按采购人要求的时间内送达；</p> <p>③中标人漏送/错送，需在 1 小时内完成补送；</p> <p>④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：采购人指定位置。</p>	<p>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>2、便民超市</p> <p>(1) 报数时间：每天 17:30 分前向中标人报次日的物品条码、品质、规格数量及特殊要求等。</p> <p>(2) 交货时间：</p> <p>①一般情况下，次日 12 点前送达；</p> <p>②紧急加单或月底加急单，需按采购人要求的时间内送达；</p> <p>③中标人漏送/错送，需在 1 小时内完成补送；</p> <p>④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：采购人指定位置。</p>	
6	干杂类供应服务	<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。</p> <p>便民超市供货需按报单的条码名称及数量配送，在仓库门口清点</p>	<p>我公司完全响应保证按照以下内容执行：</p> <p>(四) 原材料供货要求</p> <p>1、一般供货要求：我公司保证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。便民超市</p>	无偏离

	<p>完后按要求放在指定货架上。未按下单要求配送或在收货人下班时间送货的，采购方有权拒收，并在上班后及时送达。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 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前的补</p>	<p>供货需按报单的条码名称及数量配送，在仓库门口清点完后按要求放在指定货架上。未按下单要求配送或在收货人下班时间送货的，采购方有权拒收，并在上班后及时送达。我公司不能以任何理由推托配送任务，如因我公司迟送、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公司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，我公司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。</p> <p>3、加单要求：加单响应时间 1 小时内完成，我公司保证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</p>	
--	--	---	--

		<p>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>日零点至正常下单前的补单，计入加单次数。</p> <p>4、我公司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>	
7	干杂类供应服务	<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</p>	<p>我公司完全响应保证按照以下内容执行：</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公司共同进行。我公司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，我公司保证在 1 小时内更换不合格产品。我公司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公司按实际情况双倍赔偿。</p>	无偏离

		<p>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>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，由我公司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>	
8	干杂类供应服务	<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、市场监督管理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</p>	<p>我公司完全响应保证按照以下内容执行：</p> <p>（六）原材料安全责任</p> <p>1、我公司保证依据产品质量监督检验所提供的质量标准，我公司提供的产品保证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，检测费用由我公司承担。我公司保证依法接受农业农村、市场监督管理等职能部门的监督管理，并接</p>	无偏离

	<p>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>（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</p>	<p>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，我公司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、我公司应严格遵守《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，发现我公司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，我公司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>（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</p>	
--	--	---	--

		<p>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>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>	
9	干杂类供应服务	<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车辆运送，不得通过闪送、货拉拉等方式配送。</p> <p>4、部份产品，需冷链车配送或应用保温容器包装配送，避免原料变质。</p> <p>(如寿司海草、奶油、培根、奶酪、芝士等、或需冷藏冷冻存放的食材)</p>	<p>我公司完全响应保证按照以下内容执行：</p> <p>(七) 供货人员、车辆要求</p> <p>1、我公司保证项目服务团队至少 5 人，其中至少 2 名配送人员，配送人员保证持有有效健康证明，配送人员保证是我公司正式员工。</p> <p>2、我公司保证用于配送的车辆干净、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、我公司保证备至少两部专用车辆运送，不会通过闪送、货拉拉等方式配送。</p> <p>4、部份产品，需冷链车配送或应用保温容器包装配送，避免原料变质。</p> <p>(如寿司海草、奶油、培根、奶酪、</p>	无偏离

			芝士等、或需冷藏冷冻存放的食材)	
10	干杂类供应服务	<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, 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投标人加工场所(仓库), 面积不少于 500 m²。</p>	<p>我公司完全响应保证按照以下内容执行:</p> <p>(八) 投标人加工场所(仓库)及其他要求</p> <p>1、我公司保证在项目实施地具有与经营品种相适应的独立储备仓库, 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、我公司保证在项目实施地具有宽敞投标人加工场所(仓库), 面积不少于 500 m²。</p>	无偏离
11	干杂类供应服务	<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>我公司完全响应保证按照以下内容执行:</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,</p>	无偏离

		3、修改重打的单据需次日送达。	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。	
12	干杂类供应服务	<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。</p>	<p>我公司完全响应保证按照以下内容执行：</p> <p>（十）考核评分</p> <p>我公司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。</p>	无偏离
13	干杂类供应服务	<p>（十一）询价要求</p> <p>1、每个季度双方可针对有询价需求的产品提出询价需求，或抽取不低于 10 个产品进行市场询价，市场询价由采购人管理部门及中标人代表人员共同参与，由采购人随机选取其中一个大型农贸市场（粮油批发市场、海吉星农贸市场、金桥农贸市场、淡村农贸市场、交易市场等），并于约定</p>	<p>我公司完全响应保证按照以下内容执行：</p> <p>（十一）询价要求</p> <p>1、每个季度双方可针对有询价需求的产品提出询价需求，或抽取不低于 10 个产品进行市场询价，市场询价由采购人管理部门及我公司代表人员共同参与，由采购人随机选取其中一个大型农贸市场（粮油批发市场、海吉星农贸市场、金</p>	无偏离

	<p>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，询价代表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方当日所需物品，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。</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，让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，按代表人员询价的综合价格</p>	<p>桥农贸市场、淡村农贸市场、交易市场等），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，询价代表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方当日所需物品，款项由中标人支付，采购人按实际收货数量及结算价格入</p> <p>库。</p> <p>3、询价时我公司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，让店主故意报高价格等违规行为。</p> <p>5、我公司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</p>	
--	--	--	--

		<p>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。</p> <p>9、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>则，按代表人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。</p> <p>9、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>	
14	干杂类供应服务	<p>（十二）其它要求</p> <p>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。</p>	<p>（十二）其它要求</p> <p>1、我公司非空壳公司，保证具备产品代理或经销商资质，或自主经营品牌。</p>	无偏离

		2、中标人不得转包给第三方代理服务。	2、我公司保证不转包给第三方代理服务。	
--	--	--------------------	---------------------	--

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）：广西华益食品供应链有限公司

日期：2025 年 4 月 9 日

