

一、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4：畜肉类供应服务

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	畜肉 类供 应服 务	(一) 采购清单			我公司响应如下：		无偏 离	
		序 号	类 别	货物名 称	具体要求			
		1	猪 肉	瘦肉、 里脊 肉、前 脚肉、 半肥 瘦、肥	一、基本要求： 1、瘦肉精检测合格（食堂自 检）。 2、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。			
				序 号	类 别	货物名 称	具体承诺	
				1	猪 肉	瘦肉、 里脊 肉、前 脚肉、 半肥	一、基本承诺： 1、瘦肉精检测合格（食堂自 检）。 2、基本要求：资质齐全，提供 有效防疫检疫证明，符合国家	

			肉、前排骨、五花肉、猪耳、猪舌、猪前脚、筒骨、一字排、沙骨、扇骨、猪头骨（不带肉）、	<p>3、要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈略呈肉白色有弹性不粘滑、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。</p> <p>4、按要求加工砍切；运输要求能基础保鲜封闭式运输货车。</p> <p>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。</p> <p>5、白条猪重量要求不低于90kg。</p> <p>6、运输要求：冷链车配送。</p> <p>二、食材品质要求：</p> <p>（一）新鲜猪肉</p>			瘦、肥肉、前排骨、五花肉、猪耳、猪舌、猪前脚、筒骨、一字排、沙骨、扇骨、猪头骨（不带	<p>相关产品质量标准。</p> <p>3、要求新鲜无异常味道，肉质色泽呈略呈肉白色有弹性不粘滑、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。</p> <p>4、按要求加工砍切；运输要求能基础保鲜封闭式运输货车。</p> <p>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。</p> <p>5、白条猪重量要求不低于90kg。</p> <p>6、运输要求：冷链车配送。</p> <p>二、食材品质承诺：</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			猪头、带皮面肉、猪脑、鲜猪肚、大肠、粉肠、猪肝、猪肺、猪腰、猪板油、猪红、冻猪尾、	<p>1、猪肉感观要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫；</p> <p>(1) 五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层；</p> <p>(2) 隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实；</p> <p>(3) 猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，</p>			肉）、猪头、带皮面肉、猪脑、鲜猪肚、大肠、粉肠、猪肝、猪肺、猪腰、猪板油、猪红、冻	<p>(一) 新鲜猪肉</p> <p>1、猪肉感观承诺：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫；</p> <p>(1) 五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层；</p> <p>(2) 隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实；</p> <p>(3) 猪筒骨：腿骨，圆管形、</p>	
--	--	--	---	---	--	--	---	--	--

				冰鲜猪肚、冻猪蹄。	带部分肌肉、干净； (4) 瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉；			猪尾、冰鲜猪肚、冻猪蹄。	浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净； (4) 瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉；	
				牛肉、牛腱子肉、牛里脊、牛腩、牛腩（碎）、牛百叶、牛仔骨等。	(5) 猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛； (6) 猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根； (7) 肉排：外形完整，无变质			牛肉、牛腱子肉、牛里脊、牛腩、牛腩（碎）、牛百叶、牛仔骨等。	(5) 猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛； (6) 猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根；	

					异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油；																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油；</p> <p>(13) 猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。</p> <p>(14) 肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。</p> <p>(15) 沙骨感观要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。</p> <p>2、香猪感观要求：脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。</p>				<p>(12) 排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油；</p> <p>(13) 猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。</p> <p>(14) 肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味。</p> <p>(15) 沙骨感观要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。</p> <p>2、香猪感观要求：脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>(二) 冻鲜猪肉</p> <p>1、猪肉感观要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫；</p> <p>(1) 五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层；</p> <p>(2) 隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实；</p> <p>(3) 猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，</p>			<p>无淤血、无注水、无寄生虫。</p> <p>(二) 冻鲜猪肉</p> <p>1、猪肉感观要求：肉质紧密，脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫；</p> <p>(1) 五花肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味，肌肉与脂肪相间多层；</p> <p>(2) 隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实；</p> <p>(3) 猪筒骨：腿骨，圆管形、</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>带部分肌肉、干净；</p> <p>(4) 瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉；</p> <p>(5) 猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛；</p> <p>(6) 猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根；</p> <p>(7) 肉排：外形完整，无变质</p>				<p>浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净；</p> <p>(4) 瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉；</p> <p>(5) 猪脚尖：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛；</p> <p>(6) 猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲，不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根；</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	---	--

				<p>异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油；</p> <p>(8) 半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味；</p> <p>(9) 猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性；</p> <p>(10) 猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常；</p> <p>(11) 脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤；</p> <p>(12) 排骨：外形完整，无变</p>			<p>(7) 肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油；</p> <p>(8) 半肥瘦肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味；</p> <p>(9) 猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性；</p> <p>(10) 猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常；</p> <p>(11) 脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤；</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油；</p> <p>(13) 猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常；</p> <p>(14) 肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味；</p> <p>(15) 沙骨感观要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。</p> <p>(三) 新鲜牛、羊肉</p> <p>1、感观要求：牛、羊肉：颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色。肉质纤维细腻、紧实，</p>				<p>(12) 排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，带肉的排骨，无淋巴，不带板油；</p> <p>(13) 猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常；</p> <p>(14) 肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无变质异味；</p> <p>(15) 沙骨感观要求：无淋巴，有光泽，无淤伤。</p> <p>(三) 新鲜牛、羊肉</p> <p>1、感观要求：牛、羊肉：颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--	---	--

				<div><div>夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不粘手。有牛、羊肉的膻气。</div><div>(四) 冻鲜牛、羊肉</div><div>1、感观要求：牛、羊肉：颜色鲜红、有光泽，脂肪洁白或微黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不粘手。有牛、羊肉的膻气。</div></div>				<div><div>黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不粘手。有牛、羊肉的膻气。</div><div>(四) 冻鲜牛、羊肉</div><div>1、感观要求：牛、羊肉：颜色鲜红、有光泽，脂肪洁白或微黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。面微干，有风干膜，不粘手。有牛、羊肉的膻气。</div></div>	
2	畜肉类供应服务	(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			我公司响应如下： (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			无偏离	

		<p>品安全法》禁止经营的食物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”等不合格食物。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>从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食物一律不采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食物。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。我公司负责原材料的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p>	
3	畜肉类供应服务	<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>2、交货时间：</p> <p>(1) 每日 7 点前送达；</p> <p>(2) 紧急加单的，需按采购人要求时间内送达；</p>	<p>我公司响应如下：</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 分前向我公司报次日的物品明细、品质、规格数量及特殊要求等。</p> <p>2、交货时间：</p> <p>(1) 每日 6：30 前送达；</p> <p>(2) 紧急加单的，需按采购人要求时间内送</p>	正偏离

		<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>达;</p> <p>(3) 我公司漏送/错送, 需在 30 分钟内完成补送;</p> <p>(4) 因品质未达到采购人验收标准, 需在 30 分钟内更换不合格产品。</p> <p>3、交货地点: 采购人指定位置。</p>	
4	畜肉类供应服务	<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</p>	<p>我公司响应如下:</p> <p>(四) 原材料供货承诺</p> <p>1、一般供货承诺: 我公司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。我公司不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>	无偏离

		<p>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>2、紧急供货承诺：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我公司按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、加单承诺：加单响应时间 1 小时内完成，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。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、我公司不能满足供货要求时，提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。</p>	
5	畜肉类供	<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</p>	<p>我公司响应如下：</p> <p>(五) 原材料的验收</p>	无偏离

<p>应服 务</p>	<p>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</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> <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</p>	
-----------------	---	--	--

		<p>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>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、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、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	畜肉类供应服务	<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。</p>	<p>我公司响应如下：</p> <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，我公司提供的产品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</p>	无偏离

	<p>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>产品进行抽样送检，检测费用由我公司承担。我公司依法接受农业农村、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，</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>	<p>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	畜肉类供应服务	<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</p>	<p>我公司响应如下：</p> <p>(七) 供货人员、车辆承诺</p> <p>1、项目服务团队 33 人，其中 9 名配送人员，配送人员持有有效健康证明，配送人员是我公司正式员工。</p>	正偏离

		<p>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>2、用于配送的车辆保证干净、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、具备 11 部专用厢式冷链车辆运送，不通过闪送、货拉拉等方式配送。</p> <p>4、所有货物均需冷链车配送。</p>	
8	畜肉类供应服务	<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</p>	<p>我公司响应如下：</p> <p>(八) 我公司加工场所(仓库)及其他承诺</p> <p>1、我公司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>	正偏离

		<p>整洁、通风良好。</p> <p>4、投标人应在项目实施地具有宽敞的冷库及冰鲜库容积合计不少于300立方米。</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、我公司在项目实施地具有宽敞的冷库及冰鲜库容积 1180.7 立方米。</p>	
9	畜肉类供应服务	<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>我公司响应如下：</p> <p>（九）单据的承诺</p> <p>1、送货单随货同行。</p> <p>2、单据统一格式，统一模板，不涂改，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	畜肉类供应服务	<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</p>	<p>我公司响应如下：</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我公司的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道</p>	无偏离

		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。	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	畜肉类供应服务	<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>我公司响应如下：</p> <p>（十一）询价承诺</p> <p>1、每半个月由采购人管理部门及我公司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</p>	无偏离

	<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，双方应按采购人需求品质询价，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</p>	<p>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，款项由我公司支付，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、询价时我公司不以账期为由恶意抬高价格。</p> <p>4、询价时不私下买通店主，无故意报高价格等违规行为。</p> <p>5、我公司尽可能寻找安全价优的货源。</p> <p>6、询价时，双方应按采购人需求品质询价，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进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供</p>	
--	---	---	--

		<p>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>应价，价格一旦确定不更改。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公司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我公司按实际情况双倍赔偿。</p>	
12	畜肉类供应服务	<p>(十二) 其他要求</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>2、中标人不得转包给第三方代理服务。</p>	<p>我公司响应如下：</p> <p>(十二) 其他承诺</p> <p>1、我公司非空壳公司，具备产品代理或经销商资质，或自主经营品牌。</p>	无偏离

			2、我公司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）：广西农垦电子商务有限公司

日期：2025 年 04 月 09 日