

# 政府采购合同书

合同名称：北海市妇幼保健院 2025 年营养食堂食材集中配送服  
务采购

合同编号：12N4987846062025801

采购单位（甲方）：北海市妇幼保健院

供应商（乙方）：北海市成达食品有限公司

签订合同时间：2025 年 5 月 1 日

# 合同书

合同编号：12N4987846062025801

采购单位（甲方）：北海市妇幼保健院

采购计划号：BHJC2025-C3-00466

供应商（乙方）：北海市成达食品有限公司

项目名称编号：北海市妇幼保健院 2025 年营养食堂食材集中配送服务采购（BHJC2025-C3-990042-KWZB）

签订地点：

签订时间：

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照采购文件规定条款和乙方响应文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

## 第一条 合同标的

### 1. 服务一览表

| 序号        | 标的名称                          | 数量及单位 | 下浮系数（%） | 备注 |
|-----------|-------------------------------|-------|---------|----|
| 1         | 北海市妇幼保健院 2025 年营养食堂食材集中配送服务采购 | 1 项   | 10%     |    |
| 下浮系数：10%。 |                               |       |         |    |

2. 合同合计金额包含项目实施所需的人工费、服务费、住宿费、加班费、福利、奖金、通讯费、税费、保险、验收、质保费用、后续技术支持及合同所示的所有责任义务和各种风险等合同履行过程可预见或不可预见的一切成本、费用。除本项目合同价款外，甲方不再为本项目另付任何其他费用。

## 第二条 质量保证

乙方所提供的服务质量必须与采购文件、响应文件和承诺相一致。

## 第三条 服务时间

1. 服务期限：自 2025 年 5 月 1 日起至 2026 年 4 月 30 日止。

2. 服务地点：北海市妇幼保健院营养食堂（北海市海城区西南大道 239 号）

## 第四条 付款方式

1. 资金性质：财政性资金。

2. 付款方式：1、本项目无预付款，货款按月结算，成交供应商应于每月10日前，将上月供货清单汇总递交给采购方，由采购方根据供货清单核定该月的结算金额，结算清单由双方签字确认：

当月结算金额=Σ各类货物结算金额 - 罚款

某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量\*某货物实际采购单价。

某货物实际采购单价=某货物供货时的市场价格（基准价）\*（1-中标下浮系数）

2、货款结算前，成交供应商按双方签字确认的结算金额开具真实合法有效的等额发票，采购方在收

到发票后60天内向成交供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与成交供应商名称一致，其他特殊情况另行商定。成交供应商未开具合法有效的对应金额的发票的，采购方有权不支付相应款项。

第五条 履约保证金：无。

第六条 税费 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

第七条 验收

1. 乙方应按采购文件规定及响应文件承诺的技术要求、质量标准向甲方提供服务。

2. 甲方对乙方提交的服务依据采购文件上的服务要求和国家有关质量标准进行现场初步验收，符合采购文件技术要求的，给予签收，初步验收不合格的不予签收。甲方应当在乙方提交服务成果后的七个工作日内进行验收。

3. 乙方提交服务成果前应对提交的服务成果作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随服务成果交给甲方。

4. 成果交付时，甲方有权组织专家以及有关管理部门按采购文件、响应文件以及合同相关条款要求 5. 前述约定仅为初步验收，不排除乙方对其提供的产品及服务需承担的相应责任。

第八条 违约责任

1. 乙方所提供的服务未能按采购文件规定的内容以及响应文件所承诺内容及相关要求向甲方交付服务的，乙方须承担违约责任，并支付违约金。

(1) 每月采购方对成交供应商履约和提供各项服务进行考核评分（考核评分表详见附件），每次考核满分为100分。每扣一分，则从中标人当月服务费中扣罚100元。

(2) 服务期内，采购方将组织饭堂管理小组及相关管理部门对成交供应商的食材价格、品质、配送保障及服务质量等进行综合考评，若成交供应商有严重违约情况、出现严重安全事故、考核评分低于80分或连续2个月低于90分，采购方有权单方面解除合同，且由成交供应商承担因此产生的一切经济及法律责任。

2. 乙方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应承担赔偿责任。

第九条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十条 合同争议解决

1. 因服务质量问题发生争议的，可邀请国家认可的质量检测机构对服务质量进行鉴定。服务符合标准或要求的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准或要求的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，如果协商不能解决，向甲方住所地的人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同不受争议部分可继续履行。

## 第十一条 合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权代表（委托代理人）签字或盖章并加盖单位公章后生效。
2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经北海市政府采购监督管理科审批，并签书面补充协议报政府采购监管部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。
3. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

## 第十二条 合同的变更、终止与转让

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。
2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

## 第十三条 签订本合同依据

1. 下述合同附件为本合同不可分割的部分并与本合同具有同等效力：
  - (1) 成交通知书；
  - (2) 乙方提供的响应文件；
  - (3) 采购文件。

第十四条 本合同一式六份，采购代理机构一份，甲方三份，乙方二份（可根据需要另增加）。

|                      |                                        |
|----------------------|----------------------------------------|
| 甲方（章）北海市妇幼保健院        | 乙方（章）北海市成达食品有限公司                       |
| 单位地址：北海市海城区西南大道289号  | 单位地址：广西壮族自治区北海市海城区重庆路189号中安止泊园23栋0101号 |
| 法定代表人（负责人）           | 法定代表人（负责人）：黄邦                          |
| 委托代理人：               | 委托代理人                                  |
| 电话：0779-2250872      | 电话：                                    |
| 电子邮箱：                | 电子邮箱：shuijing02723@163.com             |
| 开户银行：中国农业银行北海上海路支行   | 开户银行：中国建设银行北海市海城支行                     |
| 账号：20708701040005454 | 账号：45050165511500000790                |
| 邮政编码：536000          | 邮政编码：536000                            |
| 2025年 5月 / 日         |                                        |

## 合 同 附 件

1. 供应商承诺具体事项:

2. 服务期责任:

3. 其他具体事项:

甲方(章)



2025年5月1日

乙方(章)



2025年5月1日

## 采购需求

一、项目编号：BHJC2025-C3-990042-KWZB

二、项目类别：服务类

三、标的所属行业：批发行业

四、最高限价：人民币 190 万元。（预计该年度线下食材采购额约 190 万元，其中蔬菜、肉类、海鲜等采购金额约 128 万元；粮油类、大米、调味品干杂香料类采购金额约 12 万元；牛奶乳制品、饮料等饮品采购金额约 50 万元。）

五、采购需求中的服务内容及要求、商务要求为本次采购的实质性（关键性）的商务、技术、服务要求，磋商供应商须满足或响应，若无法完全满足，将会被认定为竞标无效。

| 序号 | 食材类别  | 质量要求                                                                                                                                                                                                             |
|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 鲜肉类   | 要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，符合国家食品部门的有关标准及食品卫生要求；保证鲜肉无异味、无腐烂变质、肉质鲜嫩、不注水，对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物；供货时提供动物检疫合格证明。                                                                                                                    |
| 2  | 鲜活水产类 | 新鲜鱼类来源安全可靠，成活率 100%，活体、眼球明亮、无大腹、无畸形。去内脏的鱼气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。                                                                                                                                                  |
| 3  | 冷冻食品  | 冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，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；冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，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 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度），所有冷冻食品均在质保期内，包装符合食品卫生要求，且有“SC”食品生产许可标志，食品安全可追溯。                               |
| 4  | 家禽、蛋类 | 1.提供的家禽严禁打水，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。<br>2.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。 |

|   |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | 瓜果蔬菜  | <p>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，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，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，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，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、茭白、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，茭白不黑心。</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、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p> |
| 6 | 干货    | <p>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 7 | 水果类   | <p>必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。保证无泥沙、无杂物，无霉烂变质等。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8 | 牛奶乳制品 | <p>1.必须符合该品类的相关国家食品卫生标准；包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。</p> <p>2.贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋，剧烈的温度、湿度变化和撞击等以防止鲜奶、乳制品、饮料的成分、品质等受到不良的影响；不应将产品与有异味、有毒、有害物品一同贮存和运输；用于贮存、运输和装卸的容器、工具和设备应清洁、安全；仓库中产品应定期检查，如有异常应及时处理；经检验后的产品应标识其质量状态；产品的贮存和运输应有相应的记录。</p> <p>3.需满足 GB25190 或 GB25191 或 GB19645 等执行标准。</p> <p>4.每批次必须提供食材原材料检测报告。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|    |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | 饮料             | <p>1.必须符合该品类的相关国家食品卫生标准；包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。</p> <p>2.贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋，剧烈的温度、湿度变化和撞击等，以防止鲜奶、乳制品、饮料的成分、品质等受到不良的影响；不应将产品与有异味、有毒、有害物品一同贮存和运输；用于贮存、运输和装卸的容器、工具和设备应清洁、安全；仓库中产品应定期检查，如有异常应及时处理；经检验后的产品应标识其质量状态；产品的贮存和运输应有相应的记录。</p> <p>3.需满足 GB/T10792-2008《碳酸饮料（汽水）》执行标准。</p> <p>4.每批次必须提供食材原材料检测报告。</p>                                                                                                                                                   |
| 10 | 大米、米粉、面制品、豆制品类 | <p>1.标签标识：包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p> <p>2.产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。</p> <p>3.具体要求：</p> <p>（1）大米：</p> <p>①包装要求：包装应符合《粮食销售包装》（GB/T17109-2008）要求，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；</p> <p>②质量等级符合 GB/T1354-2018 标准；</p> <p>③米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒。</p> <p>（2）米粉：</p> <p>①保证新鲜且符合食品安全法要求；</p> <p>②米粉生产用的稻谷原料存储期不超过 1 年。</p> <p>（3）面制品、豆制品类：</p> <p>①保证新鲜且符合食品安全法要求；</p> <p>②面粉等级：一级；</p> <p>③面食要供应市场上流通品种。</p> |
| 11 | 粮油类            | <p>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 GB2716《食用植物油卫生标准》和 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》等相关质量标准及卫生安全标准；供应商须根据采购人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，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>                                                                                                                                                                      |
| 12 | 调味品干杂香料类       | <p>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，无醋鳃、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</p>                                                                                                                      |

|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      | <p>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> |
| 13 | 其他食材 | 质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## 商务要求

### (一) 服务期限

自合同签订之日起一年，具体以实际签订时间为准。

### (二) 配送地点

北海市妇幼保健院营养食堂（北海市海城区西南大道 239 号）。

### (三) 质量、食品追溯、包装要求

#### 1. 质量标准：

- (1) 成交供应商所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按照国家食品卫生标准要求执行，必须符合国家相关法律法规以及环保要求，商品质量按国家标准或专业标准要求执行。
- (2) 成交供应商所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。
- (3) 成交供应商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，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

#### 2. 食品溯源要求：

必须保证所有食品的来源清晰明确，并实行产品溯源管理。蔬菜、肉类等食材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。

#### 3. 包装要求：

- (1) 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，且能根据采购人的要求出示质量检测书及来源证明材料。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。
- (2) 供应商能够根据采购人要求对相关副食品进行去皮、切块等加工处理。

#### (四) 订货要求

##### 1. 批次供货：

采购人在前一天晚上 7 点前向成交供应商提供货品采购清单，成交供应商须在每天早上 6:00 分之前送达早餐用的货品，在每天早上 8:00 之前将所订余下全部货品送达采购人指定地点。

##### 2. 临时订货：

采购人因临时需要紧急供货，有权在批次订货时间外临时向供应商订货，供应商需在 30 分钟内完成当次供货，订货方式可以是书面形式也可以是口头形式，如临时口头订货，供应商在送货时有权要求采购人以书面方式予以确认。

##### 3. 批次订货以订货单为准，临时订货以通知为准。

4. 成交供应商须承诺具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力；每批次的供货中，出现成交供应商无法按规定时间交货导致采购人从其他地方进行临时应急补货的，所产生的相关成本及费用由成交供应商负责。成交供应商必须负责所有供货产品的运输、质量检测等工作，在此期间所产生的费用由成交供应商负责。

#### (五) 食品配送相关要求

1. 供应商必须按照采购人指定的产品名称、规格、数量要求在规定的时间内将货物送到采购人职工食堂，由厨师长和指定管理员负责检查验收。双方要遵守交货时间，互相积极配合。因供应商未及时送货造成的影响和损失，由供应商负责全部责任。

2. 供应商所提供的货物必须做到完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相关票据及相应食品的资质材料。如发现安全卫生质量问题，采购人有权立即退货，供应商应做到及时调换，由食品安全卫生问题造成的食物中毒等后果，由供应商负担全部责任。

3. 无论采购人所购买的食物数量多少，成交供应商须无条件为采购人送货。

4. 供应商必须向采购人提供所需要的有关食品的资料。

5. 供应商必须固定专人长期送货，不得随意更换或指派来路不明的临时人员送货。（固定送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件及相关工作人员身份证、健康证等相关证件复印件一并交采购人备案）。

6. 合同履行期限内禁止以下食品送入采购人职工食堂，如有发现此类产品送入食堂，必须无条件退回所送的食品；第一次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 1000 元；第二次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 5000 元；第三次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 10000 元，并取消成交供应商的配送资格。

(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。

(2) 含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。

(3) 超过保存期的食品。

(4) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的。

(5) 其他不符合食品安全要求的食品。

#### (六) 产品验收要求

1. 物料的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。供应商提供的产品须经过食堂验收人员的外观检验和试用检验，若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要求，当即拒收；供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人可对成交供应商进行处罚，若处罚后成交供应商仍未改正错误，采购人有权终止合同。

- (1) 食品配送成交供应商及采购人双方都必须留样，并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台账记录。
- (2) 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。
- (3) 验收人员应按采购文件的食材质量要求对食材质量进行验收检查。如确定成交供应商所提供的食材与采购文件要求有所差异，要即刻通知成交供应商的送货人员。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并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成交供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

2. 验收中若发现供应商所供货物质量与合同约定、供应商承诺的产品质量保证不符的，由供应商无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由供应商负责，并需在 2 小时内更换补充到位当批次所需货物；验收中若发现货物数量、质量不符合要求的，可要求供应商在 30 分钟内补充到位，验收以采购人及定点成交供应商双方核准的净重过秤数为准作为结算数量，验收合格后须双方签字确认。

3. 若供应商执意不更换补充不通过当天验收的货物，采购人可按此批货物当期结算价格对供应商进行处罚，没收当批货物的货款，并要求成交供应商提供合格货物，并按“食品配送相关要求”第 6 条规定对成交供应商进行处罚。

4. 验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料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，一律退货、更换直至验收合格。

#### (七) 数量及验货方面要求

1. 成交供应商必须保证配送货物品种、数量的准确性，并以采购人的验货数量为准；

2.成交供应商每次供货时必须提供送货清单,供双方验货后签字确认(格式自定,但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容),清单作为采购人支付货款的依据之一。

#### (八) 产品价格要求

1.采购人与成交供应商每月必须不定期安排人员前往采购人所挑选的北海市内市场及超市进行综合询价,牛奶乳制品、饮料等预包装产品以和安超市、大润发、闽辉超市三家超市进行询价;蔬菜、肉类、海鲜、粮油类、大米、调味品、干杂香料等食品以采购人选择在贵州市场、东海市场、文明市场、南珠市场、金葵市场其中两个市场进行询价。市场综合询价经双方无异议并共同确认后,按照综合询价后的平均价来确定当月食材的基准价。询价时须用表格记录询价内容(包括但不限于:品名、价格等内容),每次询价后须经双方签字确认,若出现成交供应商拒绝签字或成交供应商未安排人员与采购人一同进行询价,则视同默认采购人的询价结果。成交供应商所提供食品的品种由采购人决定,成交供应商每日供货时必须向采购人提供当日的食材的详细配送清单(格式自定,但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容),若由于不可抗力因素导致市场食材价格涨幅过大需要调整价格,成交供应商必须提前 48 小时通知采购人,待采购人同意后成交供应商才可进行采购。

2.成交供应商给采购人的货物价格以当月采购基准价为准。

3.成交供应商不得随意提价或以次充好,如有此类行为,采购人有权终止本协议。

询价后的平均价作为当月采购基准价。

#### (九) 付款方式

1、本项目无预付款,货款按月结算,成交供应商应于每月 10 日前,将上月供货清单汇总递交给采购方,由采购方根据供货清单核定该月的结算金额,结算清单由双方签字确认:

当月结算金额=Σ 各类货物结算金额 - 罚款

某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量\*某货物实际采购单价。

某货物实际采购单价=某货物供货时的市场价格(基准价) \* (1-中标下浮系数)

2、货款结算前,成交供应商按双方签字确认的结算金额开具真实合法有效的等额发票,采购方在收到发票后60天内向成交供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与成交供应商名称一致,其他特殊情况另行商定。成交供应商未开具合法有效的对应金额的发票的,采购方有权不支付相应款项。

#### (十) 考核办法

1. 每月采购方对成交供应商履约和提供各项服务进行考核评分(考核评分表详见附件),每次考核满分为100分。每扣一分,则从中标人当月服务费中扣罚100元。

#### (十一) 退出机制

服务期内,采购方将组织饭堂管理小组及相关管理部门对成交供应商的食材价格、品质、配送保障及服务质量等进行综合考评,若成交供应商有严重违约情况、出现严重安全事故、考核评分低于 80 分或连续 2 个月低于 90 分,采购方有权单方面解除合同,且由成交供应商承担因此产生的一切经济及法律责

任。

## （十二）其他

1.成交供应商在供货前须提交供货方案给采购人审核，成交供应商所提供的产品经采购人审核确认后  
才可进行采购及供应。

2.采购人每年有采购扶贫产品的任务（指标），采购人可根据需求另行在其他地方采购扶贫产品。若  
采购人有需要时供应商须积极配合采购人完成每年认购扶贫产品任务或其他采购任务，并按采购人要求  
提供扶贫产品的有效证明材料。

## 其他要求

### （一）报价方式及要求

1.本项目采用下浮率报价，下浮系数不低于 6.5%（不能大于或等于 100%）。

2.扶贫产品部分无须下浮。

3.投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、  
培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。

### （二）安全责任

如有需求，成交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，并取消成交资格。

### （三）保密要求

成交供应商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，成交供  
应商必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并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并将其个人资料送采购人审  
批，审批合格者才能更换。

附件:

考核评分表

北海市妇幼保健院食堂食材配送服务考核评分表

|         |                                                                                             |          |    |    |  |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|----|--|
| 考核期     | 年 月 日至 年 月 日                                                                                | 配送单位     |    |    |  |
| 检查项目    | 评分标准                                                                                        | 总分       | 扣分 | 得分 |  |
| 食品卫生安全  | 配送食品、原料或配料是否符合卫生标准, 是否出现过期、变质等情况, 满分 20 分, 每出现一次不符合卫生标准或过期、变质等情况扣 5 分                       | 20       |    |    |  |
| 食品质量    | 配送的产品是否符合合同质量要求, 满分 20 分, 每出现一次不符合质量要求扣 2 分                                                 | 20       |    |    |  |
| 配送准时性   | 是否按照约定的时间准时送达, 满分 20 分, 每延迟一小时扣 1 分, 一天最多扣 2 分, 提前送达不加分                                     | 20       |    |    |  |
| 服务态度    | 配送人员的服务态度、沟通能力、专业素养等方面, 满分 20 分, 根据服务态度综合评估, 优秀得满分, 良好得 18 分, 一般得 15 分, 较差得 12 分, 差得 10 分以下 | 20       |    |    |  |
| 配送质量    | 配送食品的品名、数量、重量、要求的原材料检测报告是否和配送单一致, 满分 20 分, 每出现一次不一致扣 1 分                                    | 20       |    |    |  |
| 合计      |                                                                                             | 100      |    |    |  |
| 备注:     | 在费用支付及结算前, 由北海市妇幼保健院对配送单位进行检查考核, 双方在考核评分表上签字确认                                              |          |    |    |  |
| 配送单位:   |                                                                                             | 北海市妇幼保健院 |    |    |  |
| (签字盖章): |                                                                                             | (签字):    |    |    |  |
| 年 月 日   |                                                                                             | 年 月 日    |    |    |  |

## 承诺函



### 三、承诺函

北海市妇幼保健院、广西科文招标有限公司：

我方作为本次采购项目的磋商供应商，根据磋商文件要求，现郑重承诺如下：

一、我方已认真阅读并接受本项目磋商文件第三部分的全部实质性要求，如对磋商文件有异议，已依法进行维权救济，不存在对磋商文件有异议的同时又参加磋商以求侥幸成交或者为实现其他非法目的的行为。

二、参加本次磋商采购活动，不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。

三、为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动，我方承诺不属于此类禁止参加本项目的供应商。

四、参加本次磋商采购活动，不存在和其他供应商在同一合同项下的采购项目中，同时委托同一个自然人、同一家庭或同一单位的人员作为代理人的行为。

五、响应文件中提供的能够给予我方带来优惠、好处的任何材料资料和技术、服务、商务、响应产品等响应承诺情况都是真实的、有效的、合法的。

六、如本项目磋商过程中需要提供样品，则我方提供的样品即为成交后将要提供的成交产品，我方对提供样品的性能和质量负责，因样品存在缺陷或者不符合磋商文件要求导致未能成交的，我方愿意承担相应不利后果。

七、国家或行业主管部门对采购产品的技术标准、质量标准和资格资质条件等有强制性规定的，我方承诺符合其要求。

八、参加本次磋商采购活动，我方完全同意磋商文件第三部分关于“磋商费用”、“合同分包”、“合同转包”、“履约保证金”的





实质性要求，并承诺严格按照磋商文件要求履行。

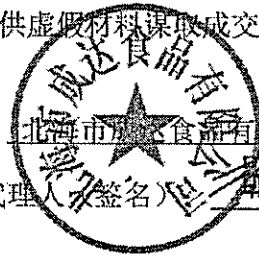
九、我方保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由我方承担所有相关责任。采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。如我方在项目实施过程中采用自有知识成果，我方承诺提供开发接口和开发手册等技术文档，并提供无限期技术支持，采购人享有永久使用权（含采购人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。如我方在项目实施过程中采用非自有的知识产权，则在磋商报价中已包括合法获取该知识产权的相关费用。

我方对上述承诺的内容事项真实性负责。如经查实上述承诺的内容事项存在虚假，我方愿意接受以提供虚假材料谋取成交追究法律责任。

磋商供应商名称（电子公章）：北海市威达食品有限公司

法定代表人（负责人）或委托代理人（签名）：黄新华

日期：2025年04月29日



技术服务、商务偏离情况说明表



四、技术服务、商务偏离情况说明表

项目名称：北海市妇幼保健院 2025 年营养食堂食材集中配送服务采购  
项目编号：BHZC2025-C3-990042-KWZB

| 序号   | 竞争性磋商采购文件要求                                                                                                                                                                                                                                                      | 竞争性磋商响应文件具体响应                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 响应/偏离   | 说明 |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| 商务部分 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |    |
| 1    | (一) 服务期限<br>自合同签订之日起一年，具体以实际签订时间为准。                                                                                                                                                                                                                              | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，若有幸中标，承诺针对本条款提供专业服务：(一) 服务期限<br>自合同签订之日起一年，具体以实际签订时间为准。                                                                                                                                                                                                                              | 响应，无偏离。 | /  |
| 2    | (二) 配送地点<br>北海市妇幼保健院营养食堂（北海市海城区西南大道239号）。                                                                                                                                                                                                                        | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，若有幸中标，承诺针对本条款提供专业服务：(二) 配送地点<br>北海市妇幼保健院营养食堂（北海市海城区西南大道239号）。                                                                                                                                                                                                                        | 响应，无偏离。 | /  |
| 3    | (三) 质量、食品追溯、包装要求<br>1. 质量标准：<br>(1) 成交供应商所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按照国家食品卫生标准要求执行，必须符合国家相关法律法规以及环保要求，商品质量按国家标准或专业标准要求执行。<br>(2) 成交供应商所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。<br>(3) 成交供应商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，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，若有幸中标，承诺针对本条款提供专业服务：(三) 质量、食品追溯、包装要求<br>1. 质量标准：<br>(1) 成交供应商所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按照国家食品卫生标准要求执行，必须符合国家相关法律法规以及环保要求，商品质量按国家标准或专业标准要求执行。<br>(2) 成交供应商所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。<br>(3) 成交供应商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，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 | 响应，无偏离。 | /  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |  |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|   | <p>2. 食品溯源要求：<br/>必须保证所有食品的来源清晰明确，并实行产品溯源管理。蔬菜、肉类等食材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。</p> <p>3. 包装要求：<br/>(1) 货物包装应完好无破损，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，且能根据采购人的要求出示质量检测书及来源证明材料。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>(2) 供应商能够根据采购人要求对相关副食品进行去皮、切块等加工处理。</p> | <p>合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>2. 食品溯源要求：<br/>必须保证所有食品的来源清晰明确，并实行产品溯源管理。蔬菜、肉类等食材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。</p> <p>3. 包装要求：<br/>(1) 货物包装应完好无破损，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，且能根据采购人的要求出示质量检测书及来源证明材料。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>(2) 供应商能够根据采购人要求对相关副食品进行去皮、切块等加工处理。</p> |         |  |
| 4 | <p>(四) 订货要求</p> <p>1. 批次供货：<br/>采购人在前一天晚上7点前向成交供应商提供货品采购清单，成交供应商须在每天早上6:00分之前送达早餐用的货品，在每天早上8:00之前将所订余下全部货品送达采购人指定地点。</p> <p>2. 临时订货：<br/>采购人因临时需要紧急供货，有权在批次订货时间外临时向供应商订货，供应商需在30分钟内完成当次供货，订货方式可以是书面形式也可以是口头形式，如临时口头订货，供应商在送货时有权要求采购人以书面方式予以确</p>                                                                          | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，若有幸中标，承诺针对本条款提供专业服务：</p> <p>(四) 订货要求</p> <p>1. 批次供货：<br/>采购人在前一天晚上7点前向成交供应商提供货品采购清单，成交供应商须在每天早上6:00分之前送达早餐用的货品，在每天早上8:00之前将所订余下全部货品送达采购人指定地点。</p> <p>2. 临时订货：<br/>采购人因临时需要紧急供货，有权在批次订货时间外临时向供应商订货，供应商需在30分钟内完成当次供货，订货方式</p>                                                                                               | 响应，无偏离。 |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
|   | <p>认。</p> <p>3. 批次订货以订货单为准，临时订货以通知为准。</p> <p>4. 成交供应商须承诺具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力；每批次的供货中，出现成交供应商无法按规定时间交货导致采购人从其他地方进行临时应急补货的，所产生的相关成本及费用由成交供应商负责。成交供应商必须负责所有供货产品的运输、质量检测等工作，在此之间所产生的费用由成交供应商负责。</p>                                                                                                                                                                             | <p>可以是书面形式也可以是口头形式，如临时口头订货，供应商在送货时有权要求采购人以书面方式予以确认。</p> <p>3. 批次订货以订货单为准，临时订货以通知为准。</p> <p>4. 成交供应商须承诺具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力；每批次的供货中，出现成交供应商无法按规定时间交货导致采购人从其他地方进行临时应急补货的，所产生的相关成本及费用由成交供应商负责。成交供应商必须负责所有供货产品的运输、质量检测等工作，在此之间所产生的费用由成交供应商负责。</p>                                                                                                                                                        |         |  |
| 5 | <p><b>(五)食品配送相关要求</b></p> <p>1. 供应商必须按照采购人指定的产品名称、规格、数量要求在规定的时间内将货物送到采购人职工食堂，由厨师长和指定管理员负责检查验收。双方要遵守交货时间，互相积极配合。因供应商未及时送货造成的影响和损失，由供应商负责全部责任。</p> <p>2. 供应商所提供的货物必须做到完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相关票据及相应食品的资质材料。如发现安全卫生质量问题，采购人有权立即退货，供应商应做到及时调换，由食品安全卫生问题造成的食物中毒等后果，由供应商负担全部责任。</p> <p>3. 无论采购人所购买的食品数量多少，成交供应商须无条件为采购人送货。</p> <p>4. 供应商必须向采购人提供所需要的有关食品的资料。</p> <p>5. 供应商必须固定专人</p> | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，若有幸中标，承诺针对本条款提供专业服务：<b>(五) 食品配送相关要求</b></p> <p>1. 供应商必须按照采购人指定的产品名称、规格、数量要求在规定的时间内将货物送到采购人职工食堂，由厨师长和指定管理员负责检查验收。双方要遵守交货时间，互相积极配合。因供应商未及时送货造成的影响和损失，由供应商负责全部责任。</p> <p>2. 供应商所提供的货物必须做到完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相关票据及相应食品的资质材料。如发现安全卫生质量问题，采购人有权立即退货，供应商应做到及时调换，由食品安全卫生问题造成的食物中毒等后果，由供应商负担全部责任。</p> <p>3. 无论采购人所购买的食品数量多少，成交供应商须无条件为采购人送货。</p> <p>4. 供应商必须向采购人提</p> | 响应，无偏离。 |  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|   | <p>长期送货,不得随意更换或指派来路不明的临时人员送货。(固定送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件及相关工作人员身份证、健康证等相关证件复印件一并交采购人备案)。</p> <p>6. 合同履行期限内禁止以下食品送入采购人职工食堂,如有发现此类产品送入食堂,必须无条件退回所送的食品:第一次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 1000 元;第二次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 5000 元;第三次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 10000 元,并取消成交供应商的配送资格。</p> <p>(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常,可能对人体健康有害的。</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。</p> <p>(3) 超过保存期的食品。</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的。</p> <p>(5) 其他不符合食品安全要求的食品。</p> | <p>供所需要的有关食品的资料。</p> <p>5. 供应商必须固定专人长期送货,不得随意更换或指派来路不明的临时人员送货。(固定送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件及相关工作人员身份证、健康证等相关证件复印件一并交采购人备案)。</p> <p>6. 合同履行期限内禁止以下食品送入采购人职工食堂,如有发现此类产品送入食堂,必须无条件退回所送的食品:第一次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 1000 元;第二次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 5000 元;第三次出现以下问题时成交供应商向采购人罚款 10000 元,并取消成交供应商的配送资格。</p> <p>(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常,可能对人体健康有害的。</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。</p> <p>(3) 超过保存期的食品。</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的。</p> <p>(5) 其他不符合食品安全要求的食品。</p> |                |
| 6 | <p>(六) 产品验收要求</p> <p>1. 物料的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。供应商提供的产品须经过食堂验收人员的外观检验和试用检验,若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要求,当即拒收;供应商不能满足食品的质量、量及售后服务要求时,采购人可对成交供应商进行处</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,若有幸中标,承诺针对本条款提供专业服务:</p> <p>(六) 产品验收要求</p> <p>1. 物料的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。供应商提供的产品须经过食堂验收人员的外观检验和试用检验,若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>响应,无偏离。</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>罚,若处罚后成交供应商仍未改正错误,采购人有权终止合同。</p> <p>(1) 食品配送成交供应商及采购人双方都必须留样,并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。</p> <p>(2) 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>(3) 验收人员应按采购文件的食材质量要求对食材质量进行验收检查。如确定成交供应商所提供的食材与采购文件要求有所差异,要即刻通知成交供应商的送货人员。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并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成交供应商送货人员一起确认,并保留双方签字单据。</p> <p>2. 验收中若发现供应商所供货物质量与合同约定、供应商承诺的产品质量保证不符的,由供应商无条件收回所供应的食品,造成的损失及后果由供应商负责,并需在2小时内更换补充到位当批次所需货物;验收中若发现货物数量、质量不符合要求的,可要求供应商在30分钟内补充到位,验收以采购人及定点成交供应商双方核准的净重过程</p> | <p>求,当即拒收;供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时,采购人可对成交供应商进行处罚,若处罚后成交供应商仍未改正错误,采购人有权终止合同。</p> <p>(1) 食品配送成交供应商及采购人双方都必须留样,并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。</p> <p>(2) 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>(3) 验收人员应按采购文件的食材质量要求对食材质量进行验收检查。如确定成交供应商所提供的食材与采购文件要求有所差异,要即刻通知成交供应商的送货人员。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并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成交供应商送货人员一起确认,并保留双方签字单据。</p> <p>2. 验收中若发现供应商所供货物质量与合同约定、供应商承诺的产品质量保证不符的,由供应商无条件收回所供应的食品,造成的损失及后果由供应商负责,并需在2小时内更换补充到位当批次所需货物;验收中若发现货物数量、质量不符合要求的,可要求供应商在30分钟内补充到位,验收以采购人及定点成交供应商双方核准的净重过</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|   | <p>数为准作为结算数量,验收合格后须双方签字确认。</p> <p>3. 若供应商执意不更换补充不通过当天验收的货物,采购人可按此批货物当期结算价格对供应商进行处罚,没收当批货物的货款,并要求成交供应商提供合格货物,并按“食品配送相关要求”第6条规定对成交供应商进行处罚。</p> <p>4. 验收工作的一般程序为:根据食品请购清单的具体要求,对所购物料进行清点、外观检查以及对物料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,一律退货、更换直至验收合格。</p> | <p>秤数为准作为结算数量,验收合格后须双方签字确认。</p> <p>3. 若供应商执意不更换补充不通过当天验收的货物,采购人可按此批货物当期结算价格对供应商进行处罚,没收当批货物的货款,并要求成交供应商提供合格货物,并按“食品配送相关要求”第6条规定对成交供应商进行处罚。</p> <p>4. 验收工作的一般程序为:根据食品请购清单的具体要求,对所购物料进行清点、外观检查以及对物料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,一律退货、更换直至验收合格。</p> |         |   |
| 7 | <p>(七)数量及验货方面要求</p> <p>1. 成交供应商必须保证配送货物品种、数量的准确性,并以采购人的验货数量为准;</p> <p>2. 成交供应商每次供货时必须提供送货清单,供双方验货后签字确认(格式自定,但必须包括货物单价、数量、重量、台价等内容),清单作为采购人支付货款的依据之一。</p>                                                                                                        | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,若有幸中标,承诺针对本条款提供专业服务:</p> <p>(七)数量及验货方面要求</p> <p>1. 成交供应商必须保证配送货物品种、数量的准确性,并以采购人的验货数量为准;</p> <p>2. 成交供应商每次供货时必须提供送货清单,供双方验货后签字确认(格式自定,但必须包括货物单价、数量、重量、台价等内容),清单作为采购人支付货款的依据之一。</p>                                        | 响应,无偏离。 | / |
| 8 | <p>(八)产品价格要求</p> <p>1. 采购人与成交供应商每月必须不定期安排人员前往采购人所挑选的北海市内市场及超市进行综合询价,牛奶乳制品、饮料等预包装产品以和安超市、大润发、闽辉超市三家超市进行询价;蔬菜、肉类、海鲜、粮油类、大米、调味品、干杂香料等食品以采购人选择在贵州市市场、东海市</p>                                                                                                        | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,若有幸中标,承诺响应(八)产品价格要求</p> <p>1. 采购人与我公司每月必须不定期安排人员前往采购人所挑选的北海市内市场及超市进行综合询价,牛奶乳制品、饮料等预包装产品以和安超市、大润发、闽辉超市三家超市进行询价</p>                                                                                                        | 响应,无偏离。 | / |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---|
|   | <p>场、文明市场、南珠市场、金菱市场其中两个市场进行询价。市场综合询价经双方无异议并共同确认后，按照综合询价后的平均价来确定当月食材的基准价。询价时须用表格记录询价内容（包括但不限于：品名、价格等内容），每次询价后须经双方签字确认，若出现成交供应商拒绝签字或成交供应商未安排人员与采购人一同进行询价，则视同默认采购人的询价结果。成交供应商所提供食品的品种由采购人决定，成交供应商每日供货时必须向采购人提供当日的食材的详细配送清单（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容），若由于不可抗力因素导致市场食材价格涨幅过大需要调整价格，成交供应商必须提前48小时通知采购人，待采购人同意后成交供应商才可进行采购。</p> <p>2. 成交供应商给采购人的货物价格以当月采购基准价为准。</p> <p>3. 成交供应商不得随意提价或以次充好，如有此类行为，采购人有权终止本协议。</p> <p>询价后的平均价作为当月采购基准价。</p> | <p>价：蔬菜、肉类、海鲜、粮油类、大米、调味品、干杂香料等食品以采购人选择在贵州市场、东海市场、文明市场、南珠市场、金菱市场其中两个市场进行询价。市场综合询价经双方无异议并共同确认后，按照综合询价后的平均价来确定当月食材的基准价。询价时须用表格记录询价内容（包括但不限于：品名、价格等内容），每次询价后须经双方签字确认，若出现成交供应商拒绝签字或成交供应商未安排人员与采购人一同进行询价，则视同默认采购人的询价结果。成交供应商所提供食品的品种由采购人决定，成交供应商每日供货时必须向采购人提供当日的食材的详细配送清单（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容），若由于不可抗力因素导致市场食材价格涨幅过大需要调整价格，成交供应商必须提前48小时通知采购人，待采购人同意后成交供应商才可进行采购。</p> <p>2. 成交供应商给采购人的货物价格以当月采购基准价为准。</p> <p>3. 成交供应商不得随意提价或以次充好，如有此类行为，采购人有权终止本协议。</p> <p>询价后的平均价作为当月采购基准价。</p> |                |   |
| 9 | <p><b>（九）付款方式</b></p> <p>1、本项目无预付款，货款按月结算，成交供应商应于每月10日前，将上月供货清单汇总递交给采购方，由采购方根据供货清单核定该月的结算金额，结算清单由双方签字确认：</p> <p>当月结算金额=Σ各类货物结算金额-罚款</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，承诺响应</p> <p><b>（九）付款方式</b></p> <p>1、本项目无预付款，货款按月结算，我公司应于每月10日前，将上月供货清单汇总递交给采购方，由采购方根据供货清单核定该月的结算金额，结算清单由双方签字确认：</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>响应，无偏离。</p> | / |

|    |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |         |   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|    | <p>某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量*某货物实际采购单价。</p> <p>某货物实际采购单价=某货物供货时的市场价格(基准价)*(1-中标下浮系数)</p> <p>2、货款结算前,成交供应商按双方签字确认的结算金额开具真实合法有效的等额发票,采购方在收到发票后60天内向成交供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与成交供应商名称一致,其他特殊情况另行商定。成交供应商未开具合法有效的对应金额的发票的,采购方有权不支付相应款项。</p> | <p>当月结算金额=Σ各类货物结算金额-罚款</p> <p>某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量*某货物实际采购单价。</p> <p>某货物实际采购单价=某货物供货时的市场价格(基准价)*(1-中标下浮系数)</p> <p>货款结算前,成交供应商按双方签字确认的结算金额开具真实合法有效的等额发票,采购方在收到发票后60天内向成交供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与成交供应商名称一致,其他特殊情况另行商定。成交供应商未开具合法有效的对应金额的发票的,采购方有权不支付相应款项。</p> |         |   |
| 10 | <p>(十)考核办法</p> <p>1.每月采购方对成交供应商履约和提供各项服务进行考核评分(考核评分表详见附件),每次考核满分为100分。每扣一分,则从中标人当月服务费中扣罚100元。</p>                                                                                                                                 | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺响应</p> <p>(十)考核办法</p> <p>1.每月采购方对我公司履约和提供各项服务进行考核评分(考核评分表详见附件),每次考核满分为100分。每扣一分,则从中标人当月服务费中扣罚100元。</p>                                                                                                           | 响应,无偏离。 | / |
| 11 | <p>(十一)退出机制</p> <p>服务期内,采购方将组织饭堂管理小组及相关管理部门对成交供应商的食材价格、品质、配送保障及服务质量等进行综合考评,若成交供应商有严重违约情况、出现严重安全事故、考核评分低于80分或连续2个月低于90分,采购方有权单方面解除合同,且由成交供应商承担因此产生的一切经济及法律责任。</p>                                                                  | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容;承诺响应</p> <p>(十一)退出机制</p> <p>服务期内,采购方将组织饭堂管理小组及相关管理部门对我公司的食材价格、品质、配送保障及服务质量等进行综合考评,若我公司有严重违约情况、出现严重安全事故、考核评分低于80分或连续2个月低于90分,采购方有权单方面解除合同,且由我公司承担因此产生的一切经济及法律责任。</p>                                                | 响应,无偏离。 | / |
| 12 | <p>(十二)其他</p> <p>1.成交供应商在供货前</p>                                                                                                                                                                                                  | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采</p>                                                                                                                                                                                                                         | 响应,无偏离。 | / |



|    |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                              |             |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---|
|    | <p>须提交供货方案给采购人审核,成交供应商所提供的产品经采购人审核确认后方可进行采购及供应。</p> <p>2. 采购人每年有采购扶贫产品的任务(指标),采购人可根据需求另行在其他地方采购扶贫产品。若采购人有需要时供应商须积极配合采购人完成每年认购扶贫产品任务或其他采购任务,并按采购人要求提供扶贫产品的有效证明材料。</p>                | <p>购需求”的所有内容,承诺针对本条款提供专业服务:(十二)其他</p> <p>1. 我公司在供货前保证提交供货方案给采购人审核,我公司所提供的产品经采购人审核确认后方可进行采购及供应。</p> <p>2. 采购人每年有采购扶贫产品的任务(指标),采购人可根据需求另行在其他地方采购扶贫产品。若采购人有需要时供应商须积极配合采购人完成每年认购扶贫产品任务或其他采购任务,并按采购人要求提供扶贫产品的有效证明材料。</p>          |             |   |
| 13 | <p>其他要求</p> <p>(一) 报价方式及要求</p> <p>1. 本项目采用下浮率报价,下浮系数不低于 6.5%(不能大于或等于 100%)。</p> <p>2. 扶贫产品部分无须下浮。</p> <p>3. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。</p> | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺响应其他要求</p> <p>(一) 报价方式及要求</p> <p>1. 本项目采用下浮率报价,下浮系数不低于 6.5%(不能大于或等于 100%)。</p> <p>2. 扶贫产品部分无须下浮。</p> <p>3. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。</p> | 响应,<br>无偏离。 | / |
| 14 | <p>(二) 安全责任</p> <p>如有需求,成交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,并取消成交资格。</p>                                       | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺针对本条款提供专业服务:(二) 安全责任</p> <p>如有需求,成交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,并取消成交资格。</p>                             | 响应,<br>无偏离。 | / |
| 15 | <p>(三) 保密要求</p>                                                                                                                                                                     | <p>我公司承诺实质性响应“竞</p>                                                                                                                                                                                                          | 响应,         | / |

|      |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |             |   |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---|
|      | 成交供应商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,成交供应商必须指派相对固定的人员完成货物配送服务,并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并将其个人资料送采购人审批,审批合格者才能更换。 | 竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺针对本条款提供专业服务:(三)保密要求<br>成交供应商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,成交供应商必须指派相对固定的人员完成货物配送服务,并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并将其个人资料送采购人审批,审批合格者才能更换。 | 无偏离。        |   |
| 技术部分 |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |             |   |
| 1    | 一、项目编号:<br>BHZC2025-C3-990042-KWZB                                                                                                                 | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺针对本条款提供专业服务:一、项目编号:<br>BHZC2025-C3-990042-KWZB                                                                                                                 | 响应,<br>无偏离。 | / |
| 2    | 二、项目类别: 服务类                                                                                                                                        | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺针对本条款提供专业服务:二、项目类别: 服务类                                                                                                                                        | 响应,<br>无偏离。 | / |
| 3    | 三、标的所属行业: 批发行业                                                                                                                                     | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺针对本条款提供专业服务:三、标的所属行业: 批发行业                                                                                                                                     | 响应,<br>无偏离。 | / |
| 4    | 四、最高限价:人民币190万元。(预计该年度线下食材采购额约190万元,其中蔬菜、肉类、海鲜等采购金额约128万元;粮油类、大米、调味品干杂香料类采购金额约12万元;牛奶乳制品、饮料等饮品采购金额约50万元。)                                          | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺针对本条款提供专业服务:四、最高限价:人民币190万元。(预计该年度线下食材采购额约190万元,其中蔬菜、肉类、海鲜等采购金额约128万元;粮油类、大米、调味品干杂香料类采购金额约12万元;牛奶乳制品、饮料等饮品采购金额约50万元。)                                          | 响应,<br>无偏离。 | / |

|   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                           |         |   |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
| 5 | 五、采购需求中的服务内容及要求、商务要求为本次采购的实质性(关键性)的商务、技术、服务要求,磋商供应商须满足或响应,若无法完全满足,将会被认定为竞标无效。                                                                                                    | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺针对本条款提供专业服务:五、采购需求中的服务内容及要求、商务要求为本次采购的实质性(关键性)的商务、技术、服务要求,我公司承诺均满足、响应。                                                                                                             | 响应,无偏离。 | / |
|   | 鲜肉类:<br>要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉,符合国家食品部门的有关标准及食品卫生要求;保证鲜肉无异味、无腐烂变质、肉质鲜嫩、不注水,对于鲜猪手脚等,必须去除一切杂毛污物;供货时提供动物检疫合格证明。                                                                            | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺提供的鲜肉类均是当天屠宰的生鲜放心肉,符合国家食品部门的有关标准及食品卫生要求;保证鲜肉无异味、无腐烂变质、肉质鲜嫩、不注水,对于鲜猪手脚等,必须去除一切杂毛污物;供货时提供动物检疫合格证明。                                                                                   | 响应,无偏离。 | / |
| 2 | 鲜活水产类:新鲜鱼类来源安全可靠,成活率100%,活体、眼球明亮、无大腹、无畸形。去腹腔的鱼气味正常,无血之外污物,弹性好,无离刺现象。                                                                                                             | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺提供的鲜活水产类均是新鲜鱼类来源安全可靠,成活率100%,活体、眼球明亮、无大腹、无畸形。去腹腔的鱼气味正常,无血之外污物,弹性好,无离刺现象。                                                                                                           | 响应,无偏离。 | / |
| 3 | 冷冻食品:冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬,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;冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%,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85%,解冻时间为4小时以内(室温20度),所有冷冻食品均在质保期内;包装符合食品卫生要求,且有“SC”食品生产许可标志,食品安全可追溯。 | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容;承诺提供的冷冻食品,冷冻肉的肉体冻实而且坚硬,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;冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%,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85%,解冻时间为4小时以内(室温20度),所有冷冻食品均在质保期内,包装符合食品卫生要求,且有“SC”食品生产许可标志,食品安全可追溯。 | 响应,无偏离。 | / |
| 4 | 家禽、蛋类:1.提供的家禽严禁打水,须皮面光滑、无                                                                                                                                                        | 我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采                                                                                                                                                                                               | 响应,无偏离。 | / |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---|
|   | <p>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。</p> <p>2. 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。</p>                                                                                                                                                             | <p>购需求”的所有内容,承诺提供的家禽、蛋类:1. 提供的家禽严禁打水,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,均是当天宰杀当天送货,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。</p> <p>2. 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。</p>                                                                                                                                                           |                |   |
| 5 | <p>瓜果蔬菜: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、莴菜、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,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。</p> | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺提供的瓜果蔬菜,瓜、果、蔬菜均是优质货品,不得含有残留农药或污染物,我公司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、莴菜、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,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</p> | <p>响应,无偏离。</p> | / |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>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，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，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、茭白、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，茭白不黑心。</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、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，</p> | <p>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，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，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、茭白、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，茭白不黑心。</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、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|   | 无腐烂、异味。                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |   |
| 6 | <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>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，承诺提供的干货，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> | 响应，无偏离。 | / |
| 7 | <p>水果类：必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。保证无泥沙、无杂物，无霉烂变质等。</p>                                                                                                                                                                                                   | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，承诺提供的水果类，均符合该品类的相关国家食品卫生标准。保证无泥沙、无杂物，无霉烂变质等。</p>                                                                                                                                                                                   | 响应，无偏离。 | / |
| 8 | <p>牛奶乳制品：1. 必须符合该品类的相关国家食品卫生标准；包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。</p> <p>2. 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋，剧烈的温度、湿度变化和撞击等以防止鲜奶、乳制品、饮料的成分、品质等受到不良的影响；不应将产品与有异味、有毒、有害物品一同贮存和运输；用于贮存、运输和装卸的容器、工具和设备应清洁、安全；仓库中产品应定期检查，如有异常应及时处理；经检验后的产品应标识其质量状态；产品的贮存</p> | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，承诺提供的牛奶乳制品：1. 均符合该品类的相关国家食品卫生标准；包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。</p> <p>2. 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋，剧烈的温度、湿度变化和撞击等以防止鲜奶、乳制品、饮料的成分、品质等受到不良的影响；绝不将产品与有异味、有毒、有害物品一同贮存和运输；用于贮存、运输和装卸的容器、工具和设备应清洁、安全；仓库中产品应定期检查，如有异常应及时处理；经检验后的</p> | 响应，无偏离。 | / |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|    | <p>和运输应有相应的记录。</p> <p>3. 需满足 GB25190 或 GB25191 或 GB19645 等执行标准。</p> <p>4. 每批次必须提供食材原材料检测报告。</p>                                                                                                                                                                                                                                  | <p>产品应标识其质量状态：产品的贮存和运输应有相应的记录。</p> <p>3. 我公司保证满足 GB25190 或 GB25191 或 GB19645 等执行标准。</p> <p>4. 每批次必须提供食材原材料检测报告。</p>                                                                                                                                                                                                                                                      |         |   |
| 9  | <p>饮料：1. 必须符合该品类的国家食品卫生标准；包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，剩余保质期不少于原有保质期的三分之二。</p> <p>2. 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋，剧烈的温度、湿度变化和撞击等，以防止鲜奶、乳制品、饮料的成分、品质等受到不良的影响；不应将产品与有异味、有毒、有害物品一同贮存和运输；用于贮存、运输和装卸的容器、工具和设备应清洁、安全；仓库中产品应定期检查，如有异常应及时处理；经检验后的产品应标识其质量状态；产品的贮存和运输应有相应的记录。</p> <p>3. 需满足 GB/T10792-2008《碳酸饮料（汽水）》执行标准。</p> <p>4. 每批次必须提供食材原材料检测报告。</p> | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，承诺提供的饮料均符合该品类的国家食品卫生标准。包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，剩余保质期不少于原有保质期的三分之二。</p> <p>2. 贮存和运输过程中避免日光直射、雨淋，剧烈的温度、湿度变化和撞击等，以防止鲜奶、乳制品、饮料的成分、品质等受到不良的影响；绝不将产品与有异味、有毒、有害物品一同贮存和运输；用于贮存、运输和装卸的容器、工具和设备应清洁、安全；仓库中产品应定期检查，如有异常应及时处理；经检验后的产品应标识其质量状态；产品的贮存和运输应有相应的记录。</p> <p>3. 我公司保证满足 GB/T10792-2008《碳酸饮料（汽水）》执行标准。</p> <p>4. 每批次必须提供食材原材料检测报告。</p> | 响应，无偏离。 | / |
| 10 | <p>大米、米粉、面制品、豆制品类：1. 标签标识：包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p> <p>2. 产品须在保质期内，且剩余保质期不少于原有保质</p>                                                                                                                                                                    | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，承诺提供的大米、米粉、面制品、豆制品类：1. 标签标识：包装、运输和储存保证符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号</p>                                                                                                                                                                                                       | 响应，无偏离。 | / |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---|
|    | <p>期的三分之二。</p> <p>3. 具体要求:</p> <p>(1) 大米:</p> <p>①包装要求: 包装应符合《粮食销售包装》(GB/T17109-2008)要求, 包装材料清洁、卫生, 符合国家食品卫生标准的规定;</p> <p>②质量等级符合 GB/T1354-2018 标准;</p> <p>③米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒。</p> <p>(2) 米粉:</p> <p>①保证新鲜且符合食品安全法要求;</p> <p>②米粉生产用的稻谷原料存储期不超过 1 年。</p> <p>(3) 面制品、豆制品类:</p> <p>①保证新鲜且符合食品安全法要求;</p> <p>②面粉等级: 一级;</p> <p>③面食要供应市场上流通品种。</p> | <p>等内容。</p> <p>2. 保证产品在保质期内, 且剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。</p> <p>3. 具体要求:</p> <p>(1) 大米:</p> <p>①包装要求: 包装均符合《粮食销售包装》(GB/T17109-2008)要求, 包装材料清洁、卫生, 均符合国家食品卫生标准的规定;</p> <p>②质量等级符合 GB/T1354-2018 标准;</p> <p>③米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒。</p> <p>(2) 米粉:</p> <p>①保证新鲜且符合食品安全法要求;</p> <p>②米粉生产用的稻谷原料存储期不超过 1 年。</p> <p>(3) 面制品、豆制品类:</p> <p>①保证新鲜且符合食品安全法要求;</p> <p>②面粉等级: 一级;</p> <p>③面食要供应市场上流通品种。</p> |          |   |
| 11 | <p>粮油类: 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, 无酸臭味。严格执行 GB2716《食用植物油卫生标准》和 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》等相关质量标准及卫生安全标准; 供应商须根据采购人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</p>                                                                            | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容, 承诺提供的粮油类: 保证供应的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, 无酸臭味。严格执行 GB2716《食用植物油卫生标准》和 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》等相关质量标准及卫生安全标准; 我公司保证根据采购人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</p>                                                                                                    | 响应, 无偏离。 | / |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |   |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|
|    | 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。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 的)和是否用转基因油料生产,绝不以次充好、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,我公司承担全部责任。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |   |
| 12 | <p>调味品干杂香料类: 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</p> | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容,承诺提供</p> <p>调味品干杂香料类: 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</p> | 响应,无偏离。 | / |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--|
|    | <p>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>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> |                |  |
| 13 | <p>其他食材：质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>我公司承诺实质性响应“竞争性磋商文件”及“第四部分 采购需求”的所有内容，承诺提供的其他食材：保证质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>响应，无偏离。</p> |  |

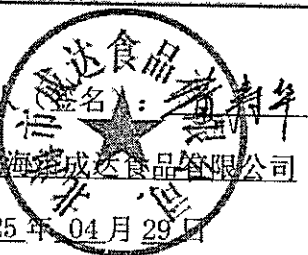
说明：1. 应写明竞争性磋商响应文件对商务与服务技术要求的响应和偏离情况；

2. 应对照竞争性磋商采购文件“第四部分 采购需求”的技术服务需求及商务要求，逐条说明所提供技术服务做出实质性的响应，并申明与采购项目要求的响应和偏离。特别对有具体服务、技术要求的，磋商供应商必须提供对应的详细应答，如果仅注明“符合”、“满足”或简单复制竞争性磋商采购文件要求，将导致磋商被拒绝。漏项或者空白，视为不实质性响应竞争性磋商采购文件。





法定代表人（负责人）或委托代理人



（签名）：\_\_\_\_\_

磋商供应商名称（电子公章）：北海成达食品有限公司

2025年04月29日





广西科文招标有限公司  
北海市妇幼保健院 2025 年营养食堂食材集中配送服务采购  
(BHZC2025-C3-990042-KWZB)

成 交 通 知 书

广西商密信息技术有限公司：

贵单位参加了本采购机构组织的北海市妇幼保健院 2025 年营养食堂食材集中配送服务采购项目的磋商，项目编号：BHZC2025-C3-990042-KWZB，经磋商小组评定，确定贵单位为本项目成交人，成交下浮系数：10%。

现将有关事项通知如下：

一、请接到本通知后，请尽快与采购单位北海市妇幼保健院签订合同。

二、签订合同详细地点：北海市妇幼保健院指定地点。

三、签订合同前，成交供应商按采购文件规定应向采购代理机构一次付清成交服务费，成交服务费为人民币壹万柒仟柒佰陆拾元整（¥17,760.00）。

上述款项，请按下列开户名称、开户银行和银行账号转入。以收到银行进账单为据，否则不予签订合同。

(1) 开户名称：广西科文招标有限公司北海分公司

(2) 开户银行：建设银行广西北海银海支行

(3) 银行账号：45050165004200000257

特此通知。

