

采购合同

采购计划号: PXZC2025-C3-00409 合同编号: 12NMB01247402025201
采购人(甲方): 凭祥市看守所 供应商(乙方): 广西军祥食品配送有限公司
项目名称: 看守所食堂食材采购及配送服务 项目编号: CZZC2025-C3-810056-GXLC
签订地点: 凭祥市看守所内 签订时间: 2025年7月28日

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规规定,按照采购文件规定、乙方响应文件及其承诺和中标通知书,甲乙双方签订本合同。

第一条 项目概况及服务范围

- 1、项目名称: 看守所食堂食材采购及配送服务
- 2、服务内容及范围: 乙方按照协议规定向甲方提供食材配送。大米、米粉、面制品、豆制品类、食用油类、鲜肉类(猪、牛、羊肉等)、家禽类(鸡、鸭等)、鲜活水产品类、冻品类、蔬果类、禽蛋类(鸡、鸭蛋等)、干货类、调味品类等(详见采购需求);
- 3、服务期: 1年,具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准, 年 月 日至 年 月 日;
- 4、交付时间及地点: 广西崇左市凭祥市内,采购人指定地点;

第二条 一般供货与紧急供货

1、一般供货要求:

甲方根据实际需要,列出一份第二天需要补充采购的食品请购清单,在收到甲方发出订货通知后,乙方于每天上午(早餐6:30前,午、晚餐8:30前)提供当次现场供货。订货方式可以是书面方式也可以是口头方式,如果是临时口头订货,乙方在送货时有权要求甲方以书面方式予以确认。

2、紧急供货要求:在收到甲方发出紧急供货通知后,乙方最迟1小时内完成当次现场供货。

3、乙方必须按照甲方食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货,经验收合格后双方签字确认,不能以任何理由推托,一旦影响到甲方伙

房的正常运转，乙方应承担相应的经济赔偿，如情节严重，应取消配送资格。

4、送货地点：广西崇左市凭祥市内，采购人指定地点。

5、乙方必须在双方约定的时间内将货物送到甲方指定的地点，运输费用由乙方承担，如出现不合格、损坏的情况，由乙方负责及时调换。

第三条 交货相关事宜

1、一般供货以订货单为准，紧急供货以通知为准。

2、乙方必须将合法有效的营业执照、《食品流通许可证》或《食品经营许可证》、送货人员健康证等原件送甲方查验，将上述证件的复印件及单位经营负责人身份证复印件一并交甲方备案。

3、乙方按照甲方指定的食品名称、规格、数量等要求在规定时间内将货物送到甲方食堂。乙方供货不符合要求的，甲方有权立即退货。乙方应按甲方的要求及时补货，具体交货时间以约定为准。

4、乙方必须由有健康证的固定人员长期送货。如临时非固定人员送货，须取得甲方同意。否则甲方有权拒绝收货，并无需承担违约责任。

5、物料的验收工作由甲方和乙方共同进行。乙方提供的产品须经过甲方食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；乙方不能满足食品的质、量及售后服务要求时，甲方有权进行处罚或终止合同。乙方有义务向甲方提供甲方所需要的有关食品的资料。甲乙双方要遵守交货时间，互相积极配合。

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。屡次验收不合格，单月次数达3次以上，1年累计达5次以上，甲方有权终止合同。

6、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，乙方提供的产品必须是经过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、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。鲜（冻）鸡鸭、鸡副产品必须具有动物检验检疫证明（适用于肉类定点供应项目）。

乙方应严格遵守《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《动物检疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，确保所有供应的食材重金属含量必须符合国家相关食品安全标准，确保所有供应的家禽、猪肉类等兽药残留指标应符合国家食品安全

相关标准。甲方有权对乙方所送的货物进行抽检，对一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，将立即取消乙方的供货资格，并由乙方承担由此造成的经济责任和法律责任。

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

(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；

(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；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 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；

(8) 农药、兽药残留超标的；

(9) 超过保质期限的。

7、价格确定

一般供货与紧急供货：基准价由采购人审定的《食材报价表》价格而定，每月确定1次基准价。结算单价=采购人审定的《食材报价表》价格×(1-成交下浮系数)。结算价款按实际采购数量乘以结算单价。(如有特殊情况，双方另行约定并形成书面材料)。

第四条 食品验收质量标准

一、货物总体质量要求：

1、货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

2、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。

3、食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718)要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

4、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。

二、货物质量要求

1、大米：符合GB1354要求，质量等级：籼米三级，同等或优于上林香米，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS证号等各类标识清楚。

2、面粉：符合GB1355要求，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、

QS 证号等各类标识清楚，保质期不低于 3 个月。

3、食用油：符合国家食用油的有关标准，不能含有转基因成份，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS 证号等各类标识清楚。

4、酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

5、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。

6、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。

7、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。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。

8、鸡蛋：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。

9、皮蛋：个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。咸蛋个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

10、面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

11、豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

12、腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。

呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

13、腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

14、黄豆：大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

15、花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

16、食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

(1) 白糖的感官鉴别：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。

(2) 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

(3) 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

(4) 冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

(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。

(6) 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

(7) 红糖的感官鉴别：红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，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。

17、辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、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。

18、青菜：色泽鲜艳无霉变质、菜外皮无变色菜叶包裹、菜中心无变霉变味；

19、瓜类：色泽新鲜、外表无腐烂、瓜心无变色、瓜体有规则的重量；

20、豆芽：色泽新鲜、长势良好、长短有序、豆瓢不开青叶。

21、肉类：色泽鲜艳、无黏糊感、无异味、无臭味、无臭蟑螂尿味。

第五条 合同价款及付款方式

1、合同价款：

序号	种类	下浮系数（%）	备注
1	大米、米粉、面制品、豆制品类	6	无
2	食用油类	6	无
3	鲜肉类（猪、牛、羊肉等）	6	无
4	家禽类（鸡、鸭等）	6	无
5	鲜活水产品类	6	无
6	蔬果类	6	无
7	禽蛋类（鸡、鸭蛋等）	6	无
8	干货类	6	无
9	调味品类	6	无
平均下浮系数（%）		6	无
配送服务期限： 1年 ，具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准。			
结算方式：由于用餐人员人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际种类及数量进行结算。某项产品的供应单价（即结算单价）=某审定后的价格×（1-成交下浮系数），结算价款按实际采购数量乘以结算单价。			
投标报价是履行合同的最终价格，应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、税金及代理服务费			

等一切相关费用。

2、付款方式：

结算方式为月结，每月前 15 日内，乙方应依据甲方审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》、《食材类别汇总表》，向甲方提交上一月的配送货款书面请款申请，经甲方确认后乙方于 10 日内向甲方提供等额增值税普通发票；若双方无未决之争议、乙方无违约行为的，因财政付款原因导致付款延迟，非因甲方无故拖延拒付，甲方不因此承担逾期支付货款的违约责任。甲方于收到发票后 10 日内将上一个月的本合同价款支付至乙方指定收款账户，乙方开具的发票必须真实、合法、有效，如乙方提供虚假发票，由此引发的一切责任由乙方负责。乙方如逾期提供发票，付款时间相应顺延，且甲方不承担违约责任。

第六条 突发食品卫生事件

保证供给甲方的货物的卫生与安全是乙方的义务和责任，乙方应尽其可能履行义务和责任。

当发生非乙方原因导致的突发食品卫生事件时，甲乙双方各自承担损失，但因乙方能尽到而未尽到责任的，乙方应承担违约责任。

第七条 违约责任

1、乙方延误交货时间的，每次向甲方支付违约金 1000 元。如因此给甲方造成损失的，乙方还应承担相应的赔偿责任。

2、乙方配送的副食品采购渠道不正规，达不到国家食品卫生安全标准，遇有质保过期、品牌“三无”、假冒伪劣等情况，甲方除了有权要求乙方退货并及时更换符合合同约定的产品之外，还应按下列方式承担违约责任：第一次被甲方检查发现，由乙方向甲方支付违约金 1000 元；第二次被甲方检查发现，由乙方向甲方支付违约金 2000 元；第三次被甲方检查发现，由乙方向甲方支付违约金 3000 元，并取消乙方的配送资格。

3、乙方供应的副食品如存在质量问题，甲方有权提出退换；乙方供应的副食品如有缺斤少两等现象，甲方有权要求补足数量或按实际重量结算付款；供应商供应的调料非采购方要求品牌，采购方有权要求退换。视具体情况由乙方支付 100-500 元违约金，如情节严重，应取消其配送资格。

4、乙方配送的副食品存在卫生安全问题，造成出现食物中毒现象的，由乙方承担

所有事故责任及医疗费用，并承担因此造成的所有损失，取消配送资格。造成严重后果的，甲方将依法提起诉讼，追究供应商法律责任。

5、乙方违反本合同规定造成甲方人员伤害的，按相关法律追究责任。

6、因天灾或不可抗力力无法履行合同的，甲方乙方均无责任。

第八条 履约保证金及响应保证金

1、履约保证金金额及缴纳时间：_____无_____

2、履约保证金缴纳形式：供应商可以选择电汇、转账、支票、汇票、本票、保函等形式缴纳或提交；采用保函形式缴纳的，采购人在保证期限届满后及时对收取的保证金进行核实和结算。

保证金缴纳的账号信息：_____ / _____

开户名称：_____ / _____

开户银行：_____ / _____

银行账号：_____ / _____

3、履约保证金退还方式及时间、条件、不予退还的情形：履约保证金自合同生效之日起生效至合同材料验收证书或进度款支付函签署之日起 28 天后失效，项目验收合格后，中标人可向采购人申请办理履约保证金的退付手续；采购人应当按照合同约定的退还方式，在 5 个工作日内办理履约保证金退还手续。如果中标人不履行合同约定的义务或其履行不符合合同的约定，采购人有权扣划全部或相应金额的履约保证金。

4、履约保证金符合退还条件的，采购人在收到中标人提交的履约保证金退付申请之日起___/___天内退还履约保证金，如未在规定时间内退还的，中标人可予以催告，采购人应按中国人民银行发布的同期同类贷款基准利率向中标人支付自催告日期起的利息。

第九条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方承担。

第十条 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。

第十一条 合同争议解决

1、因产品或服务成果质量问题或验收结果发生争议的，应邀请国家认定的质量检测机构按照国家标准对产品或服务成果质量进行验收。产品或服务成果符合国家标准的，鉴定费由甲方承担；产品或服务成果不符合国家标准的，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，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。如因乙方违约，甲方为维护权益而发生的一切合理费用（包括但不限于律师费、诉讼费、保全保险费、差旅费、公告费、鉴定费等）均由乙方承担。

3、诉讼期间，本合同继续履行。

4、本合同载明的各方地址可作为送达法律文书、对账单、法院送达诉讼文书，各方往来信函等的地址，因载明的地址有误或未及时告知变更后的地址，导致相关文书及诉讼文书未能实际被接收的，邮寄送达的，相关文书被退回之日即视为送达之日。

第十二条 合同生效及其它

1、本合同履行期限为：1年，具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准；合同履行地点为：广西崇左市凭祥市内，采购人指定地点；合同履行的方式：按照本合同约定。

2、合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

3、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门备案，经财政部门同意后签书面补充协议。

4、如无特别说明，本合同使用货币币制为人民币，使用单位为中国国家法定计量单位。

5、本合同中提及的招标与谈判、磋商、询价、单一来源采购为同一含义，提及的投标与响应为同一含义，提及的中标与成交为同一含义。

6、本合同未尽事宜，遵照《民法典》有关条文执行。

7、本合同（☒是 ☐否）为中小企业预留合同

第十三条 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。如依照政府采购法确需变更合同内容的，甲方应当自合同变更之日起2个工作日内在省级以上财政部门指定的媒体上发布合同变更公告。

2、未经甲方书面同意，乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十四条 合同文件的组成

- 1、政府采购合同；
- 2、中标通知书（如有）；
- 3、乙方的响应文件；
- 4、采购文件；
- 5、其他合同文件。

第十五条 合同生效及其他

1. 合同经双方法定代表人或者授权代表人签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附法定代表人授权委托书，格式自拟）。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，须经同级财政部门审批，并签订书面补充协议报同级财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 本合同未尽事宜，详见采购需求，并遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。本合同一式五份，具有同等法律效力，采购代理机构一份，甲乙双方各二份。

甲方（章）：凭祥市看守所 2025年7月28日	乙方（章）：广西军祥食品配送有限公司 2025年7月28日
单位地址：广西崇左市凭祥市北大路418号	单位地址：凭祥市科园路原热林中心松香厂内
法定代表人： 	法定代表人： 
或委托代理人：	或委托代理人：
电话：0771-8525443	电话：0771-8533033
开户银行：	开户银行：中国建设银行股份有限公司凭祥中区支行
账号：	账号：45050159845300000361

纳税人识别号或统一社会信用代码： 11451481MB0124740N	纳税人识别号或统一社会信用代码： 91451481MA5PFN8JXQ
--	--

合同附件 1:

成交通知书

成 交 通 知 书

广西军祥食品配送有限公司:

广西联诚项目管理有限公司 受 凭祥市看守所 的委托, 就看守所食堂食材采购及配送服务 (项目编号: CZZC2025-C3-810056-GXLC) 采用 竞争性磋商 方式进行采购。经采购人确认, 贵单位为本项目的成交单位, 具体内容如下:

成交单位: 广西军祥食品配送有限公司

企业规模: ☐ 中型 ☐ 小型 ☒ 微型 ☐ 其他

成交平均下浮系数 (%): 4

合同工期履行期限: 1 年, 具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准。

请贵单位接此通知书后 15 日内于 2025 年 7 月 30 日前与采购人签订合同, 并按采购文件要求和竞标文件的承诺履行合同。

特此通知!

采购人: 凭祥市看守所

招标代理机构: 广西联诚项目管理有限公司

2025 年 7 月 15 日

合同附件 2：

响应报价表

2. 响应报价表：（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

响应报价明细表

序号	种类	下浮系数（%）	备注
1	大米、米粉、面制品、豆制品类	6	无
2	食用油类	6	无
3	鲜肉类（猪、牛、羊肉等）	6	无
4	家禽类（鸡、鸭等）	6	无
5	鲜活水产品类	6	无
6	蔬果类	6	无
7	禽蛋类（鸡、鸭蛋等）	6	无
8	干货类	6	无
9	调味品类	6	无
平均下浮系数（%）		6	无
配送服务期限： <u>1</u> 年，具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准。			
结算方式：由于用餐人员人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际种类及数量进行结算。某项产品的供应单价（即结算单价）=某审定后的价格×（1-成交下浮系数），结算价款按实际采购数量乘以结算单价。			
投标报价是履行合同的最终价格，应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、税金及代理服务费等相关费用。			

注：本表可扩展，并逐页盖章

法定代表人或授权代表签名或盖章：

许明军

供应商名称（公章）：广西军祥食品配送有限公司

日期：2025年7月14日

投标报价明细表

投标人全称（公章）

广西军祥食品配送有限公司

项目编号及分标：

五象所食堂食材采购及配送服务（JZTC2025-C3-810056-GXLC）

供应商名称	报价(优惠率, %)	供货期/服务项目负责人	保证金缴纳方式	备注
广西军祥食品配送有限公司	4	1年，具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准。/曾玉云	无	无

合同附件 3：

商务条款偏离表

4. 商务条款偏离表：（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

商务条款偏离表

采购项目编号： CZZC2025-C3-810056-GXLC

采购项目名称： 看守所食堂食材采购及配送服务

分标号（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）： 无

项号	竞争性磋商采购文件的商务需求	响应文件承诺的商务条款	偏离说明
一	▲验收条件及标准：每批次供货时，成交供应商须向采购人提供每批次质量自检报告单和检验合格证明，以供采购人验收。	我公司承诺完全响应：▲验收条件及标准：每批次供货时，成交供应商须向采购人提供每批次质量自检报告单和检验合格证明，以供采购人验收。	无偏离
二	▲验收方法： 1. 凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。禁止提供高风险食材给采购人加工食用，并按规定留样备查。 2. 验收时，采购人对符合要求的给予签收，如食材有质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，采购人将不予签收；成交供应商应按采购人的要求及时补货，其中鲜肉类、蔬果类、水产类等影响食堂当次供餐需求的生鲜类食材成交供应商必须在 2 小时内补齐，其它类食材须在当天下午下班前补齐，否则造成的损失由成交供应商负责。 3. 验收后，采购人不免除成交供应商的质量责任，不能认为质量已完全合格，如在使用过程中发现食材存在其他问题的，成交供应商须及时到现场解决，并在规定时间内及时退换货，否则造成的损失由成交供应商负责。	我公司承诺完全响应：▲验收方法： 1. 凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。禁止提供高风险食材给采购人加工食用，并按规定留样备查。 2. 验收时，采购人对符合要求的给予签收，如食材有质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，采购人将不予签收；成交供应商应按采购人的要求及时补货，其中鲜肉类、蔬果类、水产类等影响食堂当次供餐需求的生鲜类食材成交供应商必须在 2 小时内补齐，其它类食材须在当天下午下班前补齐，否则造成的损失由成交供应商负责。 3. 验收后，采购人不免除成交供应商的质量责任，不能认为质量已完全合格，如在使用过程中发现食材存在其他问题的，成交供应商须及时到现场解决，并在规定时间内及时退换货，否则造成的损失由成交供应商负责。	无偏离
三	▲配送服务期限：1 年，具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准。	我公司承诺完全响应：▲配送服务期限：1 年，具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准。	无偏离
四	▲配送地点：广西崇左市凭祥市内，采购人指定地点。	我公司承诺完全响应：▲配送地点：广西崇左市凭祥市内，采购人指定	无偏离

		地点。	
五	▲配送时间： 按采购人事先提供的食材采购计划清单，于每天上午（早餐 6:30 前，午、晚餐 8:30 前）提供当次现场供货。若遇到紧急需要，采购人当天需要补充某类食材的，在收到采购人发出紧急通知后 <u>3 小时</u> 内完成配送。 供应商必须按照采购方食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推托，一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。	我公司承诺完全响应：▲配送时间： 按采购人事先提供的食材采购计划清单，于每天上午（早餐 6:30 前，午、晚餐 8:30 前）提供当次现场供货。若遇到紧急需要，采购人当天需要补充某类食材的，在收到采购人发出紧急通知后 <u>1 小时</u> 内完成配送。 供应商必须按照采购方食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推托，一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。	正偏离说明：我公司配送时间优于招标文件需求，故此项为正偏离。
六	▲配送要求： 1. 供应商必须保证配送的食品取得食品生产许可证或食品经营许可证，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。 2. 凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 3. 若食品在运输、配送过程中造成的损耗，由成交供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在該批次约定交货时间内验收数量无法达到配送要求，所产生的一切责任由成交供应商承担。 4. 采购人组织专人负责对配送食品进行留样，成交供应商必须配合相关留样工作。每批次供货留样 1 份，采购人可请有资质的质量检测机构对配送食品进行抽样检查，并对检查情况建立档案；若抽样检查出现不合格产品或因配送食品质量不合格而发生食品安全事故的，成交供应商将承担由此造成的经济责任和法律责任。 5. 供应商须根据采购人的需要，对配送的个别食材进行协助性	我公司承诺完全响应：▲配送要求： 1. 供应商必须保证配送的食品取得食品生产许可证或食品经营许可证，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。 2. 凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 3. 若食品在运输、配送过程中造成的损耗，由成交供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在該批次约定交货时间内验收数量无法达到配送要求，所产生的一切责任由成交供应商承担。 4. 采购人组织专人负责对配送食品进行留样，成交供应商必须配合相关留样工作。每批次供货留样 1 份，采购人可请有资质的质量检测机构对配送食品进行抽样检查，并对检查情况建立档案；若抽样检查出现不合格产品或因配送食品质量不合格而发生食品安全事故的，成交供应商将承担由此造成的经济责任和法律责任。 5. 供应商须根据采购人的需要，对配送的个别食材进行协助性	无偏离

	粗加工。 6. 供应商须配备不少于 <u>2</u> 人的项目实施人员，实施人员须是与供应商签订有劳动合同且已办理健康证或近一年内的健康体检合格报告的人员； 7. 供应商须配备不少于 <u>1</u> 辆的配送车辆（其中至少包括 1 辆冷藏配送车），竞标时必须提供配送车辆的行驶证、彩色照片的复印件或扫描件（若为租赁的还需提供租赁合同复印件，租赁合同有效期必须涵盖整个服务期限）； 8. 合同履行过程中产品的相关检验检测费用由成交供应商承担。	粗加工。 6. 供应商须配备不少于 <u>2</u> 人的项目实施人员，实施人员须是与供应商签订有劳动合同且已办理健康证或近一年内的健康体检合格报告的人员； 7. 供应商须配备不少于 <u>1</u> 辆的配送车辆（其中至少包括 1 辆冷藏配送车），竞标时必须提供配送车辆的行驶证、彩色照片的复印件或扫描件（若为租赁的还需提供租赁合同复印件，租赁合同有效期必须涵盖整个服务期限）； 8. 合同履行过程中产品的相关检验检测费用由成交供应商承担。	
七	▲价格标准： 1、配送食材价格应按照“随行就市、保本微利”的原则，以凭祥市北站菜市、凭祥市祥城超市、凭祥市联华超市、凭祥市西南超市等凭祥市内较大菜市场价格或其他渠道市场价作参考依据，并且按成交下浮系数下浮优惠。 2、成交供应商每月 25 日前向采购人提交次月《食材报价表》，由采购人审定后执行，如双方对报价价格认定差距过大，以成交供应商和采购人组成的食材询价小组的联合询价价格为准。如遇自然灾害等不可预见的原因造成个别品种及价格需要临时做调整的，供应商应事先通知采购人，在采购人确认后，方可进行调整。 3、若在配送服务期限内，每月相应食材的市场价格涨跌幅过大（超过原审定价格 10%），由双方重新商定审定价格。 4、报价方式：磋商报价按下浮系数报价。 5、结算方式：由于用餐人员人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际种类及数量进行结算。某项产品的供应单价（即结算单价）=某审定后的价格×（1-成交下浮系数），结算价款按实际采购数量乘	我公司承诺完全响应：▲价格标准： 1、配送食材价格应按照“随行就市、保本微利”的原则，以凭祥市北站菜市、凭祥市祥城超市、凭祥市联华超市、凭祥市西南超市等凭祥市内较大菜市场价格或其他渠道市场价作参考依据，并且按成交下浮系数下浮优惠。 2、成交供应商每月 25 日前向采购人提交次月《食材报价表》，由采购人审定后执行，如双方对报价价格认定差距过大，以成交供应商和采购人组成的食材询价小组的联合询价价格为准。如遇自然灾害等不可预见的原因造成个别品种及价格需要临时做调整的，供应商应事先通知采购人，在采购人确认后，方可进行调整。 3、若在配送服务期限内，每月相应食材的市场价格涨跌幅过大（超过原审定价格 10%），由双方重新商定审定价格。 4、报价方式：磋商报价按下浮系数报价。 5、结算方式：由于用餐人员人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际种类及数量进行结算。某项产品的供应单价（即结算单价）=某审定后的价格×（1-成交下浮系数），结算价款按实际采购数量乘	无偏离

	以结算单价。	以结算单价。	
八	质量标准： 符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按国家食品卫生标准要求执行。	我公司承诺完全响应：质量标准： 符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按国家食品卫生标准要求执行。	无偏离
九	▲付款方式： 结算方式为月结，每月前 15 日内，成交供应商应依据采购人审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》、《食材类别汇总表》，向采购人提交上一月的配送货款书面请款申请，经采购人确认后成交供应商于 10 日内向采购人提供等额增值税普通发票；若双方无未决之争议、成交供应商无违约行为的，采购人于收到发票后 10 日内将上一个月的本合同价款支付至成交供应商指定收款账户，成交供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如成交供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由成交供应商负责。	我公司承诺完全响应：▲付款方式： 结算方式为月结，每月前 15 日内，成交供应商应依据采购人审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》、《食材类别汇总表》，向采购人提交上一月的配送货款书面请款申请，经采购人确认后成交供应商于 10 日内向采购人提供等额增值税普通发票；若双方无未决之争议、成交供应商无违约行为的，采购人于收到发票后 10 日内将上一个月的本合同价款支付至成交供应商指定收款账户，成交供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如成交供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由成交供应商负责。	无偏离
十	▲磋商报价要求： 1. 磋商报价是履行合同的最终价格，应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、税金及代理服务费等相关费用。	我公司承诺完全响应：▲磋商报价要求： 1. 磋商报价是履行合同的最终价格，应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、税金及代理服务费等相关费用。	无偏离
十一	合同签订日期： 自成交通知书发出之日起 15 日内，因不可抗力原因延迟签订合同的，自不可抗力事由消除之日起 5 个工作日内完成合同签订事宜。	我公司承诺完全响应：合同签订日期： 自成交通知书发出之日起 15 日内，因不可抗力原因延迟签订合同的，自不可抗力事由消除之日起 5 个工作日内完成合同签订事宜。	无偏离
十二	安全责任： 1. 供应商须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《动物检疫法》和采购人对食品安全有关要求等相关规定，所提供的食材是安全合格产品，确保所有供应的食材重金属含量必须符合国家相关食品安全标准，确保所有供应的家禽、猪肉类等兽药残留指标应符合	我公司承诺完全响应：安全责任： 1. 供应商须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《动物检疫法》和采购人对食品安全有关要求等相关规定，所提供的食材是安全合格产品，确保所有供应的食材重金属含量必须符合国家相关食品安全标准，确保所有供应的家禽、猪肉类等兽药残留指标应符合	无偏离

国家食品安全相关标准，如在随机抽检过程中发现兽药残留超标现象或一经发现供应以下问题食材，采购人除全部退货外，将取消成交供应商的供货资格，成交供应商必须承担由此造成的全部经济责任和法律责任： (1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的； (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； (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； (4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品； (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、水产动物等及其制品； (6) 掺假、掺杂、伪造的； (7) 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； (8) 超过保质期限的； 2. 供应商应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。 3. 供应商应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。当发生突发食品卫生事件时，供应商应当立即采取措施，防止事故扩大，并根据实际情况及时向采购人、事故发生地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门等报告。供应商不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，	国家食品安全相关标准，如在随机抽检过程中发现兽药残留超标现象或一经发现供应以下问题食材，采购人除全部退货外，将取消成交供应商的供货资格，成交供应商必须承担由此造成的全部经济责任和法律责任： (1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的； (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； (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； (4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品； (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、水产动物等及其制品； (6) 掺假、掺杂、伪造的； (7) 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； (8) 超过保质期限的； 2. 供应商应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。 3. 供应商应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。当发生突发食品卫生事件时，供应商应当立即采取措施，防止事故扩大，并根据实际情况及时向采购人、事故发生地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门等报告。供应商不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，
---	---

	不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。 4. 因供应商原因导致食品安全事件发生的, 供应商应当承担相应责任并赔偿采购人、受害人全部损失。	不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。 4. 因供应商原因导致食品安全事件发生的, 供应商应当承担相应责任并赔偿采购人、受害人全部损失。	
十三	售后服务要求: 供应商应承诺“三包”, 成交供应商在服务过程中, 若出现质量问题, 2 小时内到达现场并负责更换, 若出现 2 次质量问题, 将进行相应的经济处罚 (具体情况由县市场监督管理局处理), 若问题严重者, 采购人有权终止其配送资格。	我公司承诺完全响应: 售后服务要求: 供应商应承诺“三包”, 成交供应商在服务过程中, 若出现质量问题, 2 小时内到达现场并负责更换, 若出现 2 次质量问题, 将进行相应的经济处罚 (具体情况由县市场监督管理局处理), 若问题严重者, 采购人有权终止其配送资格。	无偏离
十四	▲其他要求: 1. 成交供应商必须保证所提供的竞标产品质量安全无害, 必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物检疫法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的规定。 2. 预包装食品须符合《预包装食品标签通则》(GB7718-2011) 的规定。 3. 成交供应商必须依法接受质量技术监督、工商、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。 4. 在合同履行期间, 采购人有权对成交供应商供应食材的相关加工场地及设备进行检查, 成交供应商必须配合, 不得以各种理由拒绝; 若检查结果与其响应文件承诺不符的将视为提供虚假材料谋取中标, 报送监管部门, 按政府采购相关法律法规追究其相应的法律责任。 5. 本项目货物不接受进口产品 (即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品) 参与竞标, 如有此类产品参与竞标的做无效竞标处理。 6. 食品验收质量标准详见附件 1。	我公司承诺完全响应: ▲其他要求: 1. 成交供应商必须保证所提供的竞标产品质量安全无害, 必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物检疫法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的规定。 2. 预包装食品须符合《预包装食品标签通则》(GB7718-2011) 的规定。 3. 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。 4. 在合同履行期间, 采购人有权对成交供应商供应食材的相关加工场地及设备进行检查, 成交供应商必须配合, 不得以各种理由拒绝; 若检查结果与其响应文件承诺不符的将视为提供虚假材料谋取中标, 报送监管部门, 按政府采购相关法律法规追究其相应的法律责任。 5. 本项目货物不接受进口产品 (即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品) 参与竞标, 如有此类产品参与竞标的做无效竞标处理。 6. 食品验收质量标准详见附件 1。	无偏离

7. 食品卫生管理标准详见附件 2。 附件：1 食品验收质量标准 一、货物总体质量要求 1、货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。 2、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。 3、食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。 4、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。 二、货物质量要求 1、大米：符合 GB1354 要求，质量等级：籼米三级，同等或优于上林香米，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS 证号等各类标识清楚。 2、面粉：符合 GB1355 要求，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS 证号等各类标识清楚，保质期不低于 3 个月。 3、食用油：符合国家食用油的有关标准，不能含有转基因成份，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS 证号等各类标识清楚。 4、酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易	7. 食品卫生管理标准详见附件 2。 附件：1 食品验收质量标准 一、货物总体质量要求 1、货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。 2、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。 3、食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。 4、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。 二、货物质量要求 1、大米：符合 GB1354 要求，质量等级：籼米三级，同等或优于上林香米，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS 证号等各类标识清楚。 2、面粉：符合 GB1355 要求，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS 证号等各类标识清楚，保质期不低于 3 个月。 3、食用油：符合国家食用油的有关标准，不能含有转基因成份，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS 证号等各类标识清楚。 4、酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易
--	--

滑落。 5、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。 6、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。 7、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。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。 8、鸡蛋：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。 9、皮蛋：个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。咸蛋个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结，呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。 10、面条：色泽呈白色不发暗霉，无杂质的颜色，呈细条状，无虫子和结团，置于手中能散开均匀，具有面条的正常气味，无其他异味。 11、豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，	滑落。 5、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。 6、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。 7、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。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。 8、鸡蛋：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。 9、皮蛋：个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。咸蛋个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结，呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。 10、面条：色泽呈白色不发暗霉，无杂质的颜色，呈细条状，无虫子和结团，置于手中能散开均匀，具有面条的正常气味，无其他异味。 11、豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，	
---	---	--

软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。 12、腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 13、腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。 14、黄豆：大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。 15、花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。 16、食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (1) 白糖的感官鉴别：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。 (2) 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 (3) 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 (4) 冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 (5) 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无	软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。 12、腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 13、腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。 14、黄豆：大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。 15、花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。 16、食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (1) 白糖的感官鉴别：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。 (2) 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 (3) 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 (4) 冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 (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。 (6) 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 (7) 红糖的感官鉴别：红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，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。 17、辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、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。 18、青菜：色泽鲜艳无霉变质，菜外皮无变色菜叶包裹、菜中心无变霉变味； 19、瓜类：色泽新鲜、外表无腐烂、瓜心无变色、瓜体有规则的重量； 20、豆芽：色泽新鲜、长势良好、长短有序、豆瓢不开青叶。 21、肉类：色泽鲜艳、无黏糊感、无异味、无臭味、无臭蟑螂屎味。 附件 2： 食品卫生管理标准 一、目的	突出砂粒，无霉斑。 (6) 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 (7) 红糖的感官鉴别：红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。呈晶粒状或粉末状，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。 17、辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、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。 18、青菜：色泽鲜艳无霉变质，菜外皮无变色菜叶包裹、菜中心无变霉变味； 19、瓜类：色泽新鲜、外表无腐烂、瓜心无变色、瓜体有规则的重量； 20、豆芽：色泽新鲜、长势良好、长短有序、豆瓢不开青叶。 21、肉类：色泽鲜艳、无黏糊感、无异味、无臭味、无臭蟑螂屎味。 附件 2： 食品卫生管理标准 一、目的
--	--

为加强职工食堂食品卫生安全管理工作,预防食物中毒或其他食源性疾病事故的发生,保障职工的身体健康和生命安全。特制订本标准。 二、规范性引用文件 下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。 《中华人民共和国食品卫生法》、《动物检疫法》、《餐饮业食品卫生管理办法》(中华人民共和国卫生部令第10号)。 三、责任 供应商必须保证食品安全卫生,凡因供应商造成的各类事故及经济损失,由供应商承担全部责任。 四、食品采购要求 1. 供应商采购的各类食品与原料品种符合相关的卫生标准、符合规范性文件及其他相关法规要求。 2. 供应商在采购定型包装食品时,要仔细检查包装标识或者产品说明书是否按《食品卫生法》第二十一条规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号(代号)、规格、配方、主要成份、保质期、食用(使用)方法等,防止购进假冒、伪劣产品。 3. 供应商采购各种食品、食品原辅料时,严格执行《食品卫生法》及区局(公司)的有关规定,供应商必须保证原料的卫生质量,在采购时严格做好采购索证工作,向供方索要同批产品的检验合格证并交复印件给需求方备案。 4. 严格执行食品卫生制度,拒绝采购有害、污染、霉变、变质、过期的物品。 5. 严格执行所采购原料的卫生标准和卫生要求,所采购原料应具有一定的新鲜度,不受有毒物质污染。原料应无虫害、无腐败变质、无霉变、无锈斑、无机械损伤,无异味,无掺假、掺杂,干品应干燥	为加强职工食堂食品卫生安全管理工作,预防食物中毒或其他食源性疾病事故的发生,保障职工的身体健康和生命安全。特制订本标准。 二、规范性引用文件 下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。 《中华人民共和国食品卫生法》、《动物检疫法》、《餐饮业食品卫生管理办法》(中华人民共和国卫生部令第10号)。 三、责任 供应商必须保证食品安全卫生,凡因供应商造成的各类事故及经济损失,由供应商承担全部责任。 四、食品采购要求 1. 供应商采购的各类食品与原料品种符合相关的卫生标准、符合规范性文件及其他相关法规要求。 2. 供应商在采购定型包装食品时,要仔细检查包装标识或者产品说明书是否按《食品卫生法》第二十一条规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号(代号)、规格、配方、主要成份、保质期、食用(使用)方法等,防止购进假冒、伪劣产品。 3. 供应商采购各种食品、食品原辅料时,严格执行《食品卫生法》及区局(公司)的有关规定,供应商必须保证原料的卫生质量,在采购时严格做好采购索证工作,向供方索要同批产品的检验合格证并交复印件给需求方备案。 4. 严格执行食品卫生制度,拒绝采购有害、污染、霉变、变质、过期的物品。 5. 严格执行所采购原料的卫生标准和卫生要求,所采购原料应具有一定的新鲜度,不受有毒物质污染。原料应无虫害、无腐败变质、无霉变、无锈斑、无机械损伤,无异味,无掺假、掺杂,干品应干燥
--	--

	洁净，粉状原料无结块，液体原料无混浊沉淀，无悬浮物，油脂无酸败，肉类无毛、血、淋巴结、粗血管、粗组织膜及伤肉，不得采购病畜禽肉做原料，不得采购超保质期的原料。 6. 严格按照优质食品、食品原辅料及各类原料感官品质验收标准供应。 7. 采购原料要“三证”齐全，即《卫生许可证》、《检验合格证》、《经营许可证》。杜绝采购“三无”食品原料（“三无”产品即无生产日期或无批号、厂名、厂址、品名、规格、食用方法、保质期等内容），并索取各项检验证明妥善保存，以备检验。 8. 采购直接入口的食品，应索取各项检验证明，并现场考查各项指标达到有关要求后才可配送，索证或合同要给需求方复印件以备查。需求方对供货单位进行不定期考查，一旦发现食品卫生问题，立即终止合同。 9. 严格把好采购关，供应商必须到持有卫生许可证的经营单位实行定点采购，以保证其质量。	洁净，粉状原料无结块，液体原料无混浊沉淀，无悬浮物，油脂无酸败，肉类无毛、血、淋巴结、粗血管、粗组织膜及伤肉，不得采购病畜禽肉做原料，不得采购超保质期的原料。 6. 严格按照优质食品、食品原辅料及各类原料感官品质验收标准供应。 7. 采购原料要“三证”齐全，即《卫生许可证》、《检验合格证》、《经营许可证》。杜绝采购“三无”食品原料（“三无”产品即无生产日期或无批号、厂名、厂址、品名、规格、食用方法、保质期等内容），并索取各项检验证明妥善保存，以备检验。 8. 采购直接入口的食品，应索取各项检验证明，并现场考查各项指标达到有关要求后才可配送，索证或合同要给需求方复印件以备查。需求方对供货单位进行不定期考查，一旦发现食品卫生问题，立即终止合同。 9. 严格把好采购关，供应商必须到持有卫生许可证的经营单位实行定点采购，以保证其质量。	
十五	▲违规处理： 成交供应商有下列行为并经查实的，将被视为违约，采购人有权终止其合同。 1. 违反食品安全法律法规，被食品药品监管部门吊销或注销食品经营许可证的、违反相关法律法规、被登记机关吊销营业执照的； 2. 在质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等监管部门日常监督检查中发现食品原材料存在严重质量问题的； 3. 因配送的食品原材料问题而引发较大食品安全事故的； 4. 食材配送存在克扣、缺斤短两、减质、延时、拒绝配送或服务态度恶劣等情形的； 5. 配送的食品原材料的质量标	我公司承诺完全响应：▲违规处理： 成交供应商有下列行为并经查实的，将被视为违约，采购人有权终止其合同。 1. 违反食品安全法律法规，被食品药品监管部门吊销或注销食品经营许可证的、违反相关法律法规、被登记机关吊销营业执照的； 2. 在质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等监管部门日常监督检查中发现食品原材料存在严重质量问题的； 3. 因配送的食品原材料问题而引发较大食品安全事故的； 4. 食材配送存在克扣、缺斤短两、减质、延时、拒绝配送或服务态度恶劣等情形的； 5. 配送的食品原材料的质量标	无偏离

准、品种规格、价格及数量等与采购人的要求不符的，并不及时退换的； 6. 存在不止一次的严重缺斤短两行为的。	准、品种规格、价格及数量等与采购人的要求不符的，并不及时退换的； 6. 存在不止一次的严重缺斤短两行为的。	
--	--	--

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第二章 采购需求”中的商务条款逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。当响应文件的商务内容低于竞争性磋商采购文件要求时，竞标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。
3. 表格内容均需按要求填写，不得留空，否则按竞标无效处理。
4. 如果采购需求为小于、小于等于、大于或大于等于某个数值标准时，响应文件承诺不得直接复制采购需求，响应文件承诺内容应当写明竞标货物具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按竞标无效处理。如该采购需求属于不能明确具体数值的，采购人应在此采购需求的数值后标注◆号，对标注◆号的采购需求不适用上述“竞标无效”条款。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：

供应商（电子签章）：广州军祥食品配送有限公司

日期：2025年7月14日



许明军

合同附件 4：

技术要求偏离表

5. 技术要求偏离表：（必须提供，否则响应文件按无效响应处理）

技术要求偏离表

采购项目编号：CZZC2025-C3-810056-GXLC

采购项目名称：看守所食堂食材采购及配送服务

分标号（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：无

序号	名称	磋商文件技术要求			竞标响应			偏离说明
1	项目概况	1、为确保凭祥市看守所食堂食品原材料的卫生安全，对凭祥市看守所食堂食品原材料统一采购及配送。 2、食材包括凭祥市看守所食堂早、中、晚餐所使用的大米、米粉、面制品、豆制品类，食用油类、鲜肉类、家禽类、鲜活水产品类、蔬果类、禽蛋类、干货类、调味品类等。 3、凭祥市看守所食堂工作日在职就餐约 38 人，周末节假日在职就餐约 29 人，在押人员约 300 人。由于人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际数据结算。			1、为确保凭祥市看守所食堂食品原材料的卫生安全，对凭祥市看守所食堂食品原材料统一采购及配送。 2、食材包括凭祥市看守所食堂早、中、晚餐所使用的大米、米粉、面制品、豆制品类，食用油类、鲜肉类、家禽类、鲜活水产品类、蔬果类、禽蛋类、干货类、调味品类等。 3、凭祥市看守所食堂工作日在职就餐约 38 人，周末节假日在职就餐约 29 人，在押人员约 300 人。由于人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际数据结算。			无偏离
2	项目主要食材质量要求表	序号	食材类别	具体要求	序号	食材类别	具体要求	无偏离
		1	大米、米粉、面制品、豆制品类	1、具有“SC”食品质量认证标志； 2、大米：（1）质量等级：三级以上；必须符合 GB1354-2018 标准；（2）卫生标准必须符合：GB2761-2017；（3）表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒； 3、米粉：（1）保证	1	大米、米粉、面制品、豆制品类	1、具有“SC”食品质量认证标志； 2、大米：（1）质量等级：三级以上；必须符合 GB1354-2018 标准；（2）卫生标准必须符合：GB2761-2017；（3）表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒； 3、米粉：（1）保证	

			新鲜且符合食品安全法要求； (2) 米粉生产用的稻谷原料储存期不超过 1 年； (3) 符合 GB1354-2009 标准要求； 4、面制品、豆制品类： (1) 保证新鲜且符合食品安全法要求； (2) 面食要供应市场上普通流通的品种； 5、标签标识：包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋；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； 6、产品须在保质期内，且剩余保质期不少于原有质保期的三分之二； 7、交货时须提供有效期内的生产许可证、产品检验报告复印件。			新鲜且符合食品安全法要求； (2) 米粉生产用的稻谷原料储存期不超过 1 年； (3) 符合 GB1354-2009 标准要求； 4、面制品、豆制品类： (1) 保证新鲜且符合食品安全法要求； (2) 面食要供应市场上普通流通的品种； 5、标签标识：包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋；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； 6、产品须在保质期内，且剩余保质期不少于原有质保期的三分之二； 7、交货时须提供有效期内的生产许可证、产品检验报告复印件。	
--	--	--	---	--	--	---	--

		2	食用油类	1. 要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉, 去除筋、杂物, 肉质鲜嫩, 不注水, 符合食品卫生要求。对于鲜猪手脚等, 必须去除一切杂毛污物, 无异味, 交货以干净、新鲜、大小适中为标准; 2. 交货时须提供鲜肉类的肉品检验合格证、动物检疫合格证复印件, 其中猪肉类应当提供生猪定点屠宰证复印件。		2	食用油类	1. 要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉, 去除筋、杂物, 肉质鲜嫩, 不注水, 符合食品卫生要求。对于鲜猪手脚等, 必须去除一切杂毛污物, 无异味, 交货以干净、新鲜、大小适中为标准; 2. 交货时须提供鲜肉类的肉品检验合格证、动物检疫合格证复印件, 其中猪肉类应当提供生猪定点屠宰证复印件。	
		3	家禽类 (鸡、鸭等)	1. 新鲜禽类眼球饱满、平坦或稍凹陷, 皮肤有光泽, 肌肉切面有光泽, 并有该禽固有色泽, 外表微干或微湿润、不粘手, 有弹性, 肌肉指压后的凹陷立即恢复, 具有该禽固有的气味, 煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面, 具固有香味。 2. 新鲜鸡肉、鸭肉质量达到 CB18406. 3-2001 或 GB9959. 1-2001 标准。		3	家禽类 (鸡、鸭等)	1. 新鲜禽类眼球饱满、平坦或稍凹陷, 皮肤有光泽, 肌肉切面有光泽, 并有该禽固有色泽, 外表微干或微湿润、不粘手, 有弹性, 肌肉指压后的凹陷立即恢复, 具有该禽固有的气味, 煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面, 具固有香味。 2. 新鲜鸡肉、鸭肉质量达到 CB18406. 3-2001 或 GB9959. 1-2001 标准。	

				3. 必须当天宰杀当天送货, 运输过程要求进行冷藏保鲜, 交货时须提供动物检疫合格证明复印件。				3. 必须当天宰杀当天送货, 运输过程要求进行冷藏保鲜, 交货时须提供动物检疫合格证明复印件。	
		4	鲜活水产品类	1. 活体: 鲜活, 眼球明亮, 无大腹、无畸形、无病毒、不含有害物质。 2. 如需剖杀的鱼, 要做到鱼鳞刮除干净, 去内脏、鱼腮、腹内黑膜。 3. 去腹腔的鱼体气味正常, 无血之外污物, 弹性好, 无离刺现象。		4	鲜活水产品类	1. 活体: 鲜活, 眼球明亮, 无大腹、无畸形、无病毒、不含有害物质。 2. 如需剖杀的鱼, 要做到鱼鳞刮除干净, 去内脏、鱼腮、腹内黑膜。 3. 去腹腔的鱼体气味正常, 无血之外污物, 弹性好, 无离刺现象。	
		5	蔬果类	1. 叶菜类: 外形正常, 叶梗光滑幼嫩, 不干瘪凋萎, 无过多黄叶, 色泽正常。去除根须, 不含土, 无虫害。大白菜、卷心菜切开后不变黑, 无腐烂情形, 无明显浸水现象。 2. 根茎类 (如香芋、土豆、莴笋): 无虫咬、发芽、发霉现象, 新鲜, 形态大小与甲方自购标准相当, 农药残留不超标。		5	蔬果类	1. 叶菜类: 外形正常, 叶梗光滑幼嫩, 不干瘪凋萎, 无过多黄叶, 色泽正常。去除根须, 不含土, 无虫害。大白菜、卷心菜切开后不变黑, 无腐烂情形, 无明显浸水现象。 2. 根茎类 (如香芋、土豆、莴笋): 无虫咬、发芽、发霉现象, 新鲜, 形态大小与甲方自购标准相当, 农药残留不超标。	

			3. 花果类 (如西兰花、白菜花): 无虫害, 成熟度良好, 新鲜固有的色泽鲜明, 无发霉发黄。 4. 瓜果类: 外表光亮无斑点, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 5. 蔬果类 农药残留不得超标, 交货时需提供每批次蔬果类农药残留检测证明。			3. 花果类 (如西兰花、白菜花): 无虫害, 成熟度良好, 新鲜固有的色泽鲜明, 无发霉发黄。 4. 瓜果类: 外表光亮无斑点, 形状正常、大小均匀, 无软塌, 成熟度适度。无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味、无病虫害损害。 5. 蔬果类 农药残留不得超标, 交货时需提供每批次蔬果类农药残留检测证明。	
	6	禽蛋类 (鸡、鸭蛋等)	1. 正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整, 无裂纹, 灯光透视呈微红色, 气室小, 看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性, 蛋黄蛋白分明, 颜色鲜艳。 2. 如为鸡蛋规格要求: 单个鸡蛋重 60g 以上。 3. 健康状况: 鸡群健康。 4. 疫苗用药: 严禁使用违禁药品, 无公害、无药残、无	6	禽蛋类 (鸡、鸭蛋等)	1. 正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整, 无裂纹, 灯光透视呈微红色, 气室小, 看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性, 蛋黄蛋白分明, 颜色鲜艳。 2. 如为鸡蛋规格要求: 单个鸡蛋重 60g 以上。 3. 健康状况: 鸡群健康。 4. 疫苗用药: 严禁使用违禁药品, 无公害、无药残、无	

			激素。			激素。	
	7	干货类	要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。		7	干货类	要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。
	8	调味品类	1. 具有“SC”食品质量认证标志，符合国家食品卫生标准。 2. 正规知名厂商生产、品质良好，全部按标准规格包装。 3. 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。 4. 交货时须提供有效期内的生产许可证、产品检验报告复印件。		8	调味品类	1. 具有“SC”食品质量认证标志，符合国家食品卫生标准。 2. 正规知名厂商生产、品质良好，全部按标准规格包装。 3. 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。 4. 交货时须提供有效期内的生产许可证、产品检验报告复印件。
	注：采购人采购的货包括但不限于以上主要货物，1 年服务期内具体需求货物、数量和金额以采购人每批次的采购清单为准。				注：采购人采购的货包括但不限于以上主要货物，1 年服务期内具体需求货物、数量和金额以采购人每批次的采购清单为准。		

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的服务内容要求逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：

许明军

供应商（电子签章）：西军祥食品配送有限公司

日期：2025 年 7 月 14 日

第六章 售后服务方案

第一节 售后服务承诺

一、售后服务承诺

我公司在为贵单位提供服务的过程中，特对质量、数量、价格、售后服务等方面郑重作如下承诺：

1. 保证配送的食材质量。所有蔬菜等等保证来自长期合作蔬菜基地，任何时候不出售假冒、伪劣、过期变质产品，各品种均经卫生、防疫、质检等政府职能部门严格检验检疫，杜绝质量伪劣产品，如发现假冒伪劣产品以一罚五十。若所送货物引起食物中毒事件，属我公司责任的，由我公司承担所有经济 and 法律责任。

2. 保证提供每日食材的质量检验报告，我公司每天有一个工作人员，保证在食材送到甲方食堂后，收取食品样品送到检验检疫局检验检疫技术中心，保证在当天早餐 6:30 前甲方食堂开餐前提供每日食材由检验检疫局检验检疫技术中心提供的质量检验报告。保证送货品种齐全、数量准确，所有送货数量以甲方验收为准。

3. 保证配送的食材按要求进行粗加工并且干净卫生。对配送的食材并进行分类包装。对具体的食品产品用保鲜盒、保鲜袋、保鲜桶进行分类包装。

4. 本项目我公司拟投入人员为 21 人，我方派 11 台专车和专人，提供全天候的跟踪服务，保证客户的任何需要都得到及时的落实。

(1) 实行实名登记制上岗，上岗人员必须配戴本公司的盖章工作牌。

(2) 本公司保证每日安排上岗工作人员 3 人为甲方服务。

5. 公司有关负责人每月定期上门回访跟踪客户，随时了解客户各种

建议、意见和要求，并及时做出处理。

6. 公司配备专职客户服务代表，全天候受理各类咨询、投诉，并上门服务，第一时间解决业务往来中出现的各种问题。

7. 公司严格执行 7S 管理，注重加工过程的质量控制，确保出品的卫生符合要求。

8. 严格按照 HACCP 为依据建立食品安全管理体系并贯彻执行。

9. 以 ISO9001:2000 标准建立“质量管理保证体系”，确保产品品质。

10. 严格按照国家饮食卫生标准执行各项操作；

11. 严格履行合约条款，保证品质，分量，用心服务；

12. 100%做到管理规范、标准化，操作流程化，形象统一化；

13. 我方所有员工身体健康并持有效健康证并接收合作客户的相关纪律约束；

15. 对食用本公司所有提供的任何食品而导致食物中毒，我公司负全部责任，并承担所有后果；

16. 100%保证零事故的发生，若因我方工作人员过错导致的工业安全如火灾等事故，我配送部承担全部责任和损失；

17. 随时接受服务方的改善意见并实时妥善处理；

18. 保证不将项目业务转让给第三方，随时配合贵方相关检查及需协助之事宜。

二、配送服务承诺

我公司将保证每日提供的产品质量优质、安全，以及提供更好的售后服务，特做出以下承诺：

（一）配送时间：

按采购人事先提供的食材采购计划清单，于每天上午（早餐 6:30 前，

午、晚餐 8:30 前) 提供当次现场供货。若遇到紧急需要, 采购人当天需要补充某类食材的, 在收到采购人发出紧急通知后 1 小时内完成配送。

供应商必须按照采购方食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货, 经验收合格后签字确认, 不论数量多少, 不能以任何理由推托, 一旦影响到采购方食堂的正常运转, 供应商应承担相应的经济赔偿。

(二) 按以下要求配送:

1. 供应商必须保证配送的食品取得食品生产许可证或食品经营许可证, 未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。

2. 凡是《食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用, 严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒劣等不合格食品。

3. 若食品在运输、配送过程中造成的损耗, 由成交供应商负责及时更换或补充, 以达到该批次供货要求; 如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送要求, 所产生的一切责任由成交供应商承担。

4. 采购人组织专人负责对配送食品进行留样, 成交供应商必须配合相关留样工作。每批次供货留样 1 份, 采购人可请有资质的质量检测机构对配送食品进行抽样检查, 并对检查情况建立档案; 若抽样检查出现不合格产品或因配送食品质量不合格而发生食品安全事故的, 成交供应商将承担由此造成的经济责任和法律责任。

5. 供应商须根据采购人的需要, 对配送的个别食材进行协助性粗加工。

6. 供应商须配备不少于 2 人的项目实施人员, 实施人员须是与供应商签订有劳动合同且已办理健康证或近一年内的健康体检合格报告的人员;

7. 供应商须配备不少于 1 辆的配送车辆 (其中至少包括 1 辆冷藏配送车), 竞标时必须提供配送车辆的行驶证、彩色照片的复印件或扫

描件（若为租赁的还需提供租赁合同复印件，租赁合同有效期必须涵盖整个服务期限）；

8. 合同履行过程中产品的相关检验检测费用由成交供应商承担。

三、服务响应时间承诺

为保证贵公司能够使用上新鲜的食材，我公司在配送响应时间上作出如下承诺：

食材种类	下单时间	配送到达时间	货物品 质
大米、米粉、 面制品、豆 制品类	每日规定时间内列 好次日所需食材清 单提交供应商	早餐 6:30 前，午、 晚 餐 8:30 前送到	优
食用油类	每日规定时间内列 好次日所需食材清 单提交供应商	早餐 6:30 前，午、 晚 餐 8:30 前送到	优
鲜肉类(猪、 牛、羊肉等)	每日规定时间内列 好次日所需食材清 单提交供应商	早餐 6:30 前，午、 晚 餐 8:30 前送到	优
家禽类(鸡、 鸭等)	每日规定时间内列 好次日所需食材清 单提交供应商	早餐 6:30 前，午、 晚 餐 8:30 前送到	优
鲜活水产品 类	每日规定时间内列 好次日所需食材清 单提交供应商	早餐 6:30 前，午、 晚 餐 8:30 前送到	优
蔬果类	每日规定时间内列 好次日所需食材清	早餐 6:30 前，午、 晚	优

食材种类	下单时间	配送到达时间	货物品质
	单提交供应商	餐 8:30 前送到	
禽蛋类(鸡、鸭蛋等)	每日规定时间内列好次日所需食材清单提交供应商	早餐 6:30 前, 午、晚餐 8:30 前送到	优
干货类	每日规定时间内列好次日所需食材清单提交供应商	早餐 6:30 前, 午、晚餐 8:30 前送到	优
调味品类	每日规定时间内列好次日所需食材清单提交供应商	早餐 6:30 前, 午、晚餐 8:30 前送到	优

四、价格标准:

1、配送食材价格应按照“随行就市、保本微利”的原则，以凭祥市北站菜市、凭祥市祥城超市、凭祥市联华超市、凭祥市西南超市等凭祥市内较大菜市场价格或其他渠道市场价作参考依据，并且按成交下浮系数下浮优惠。

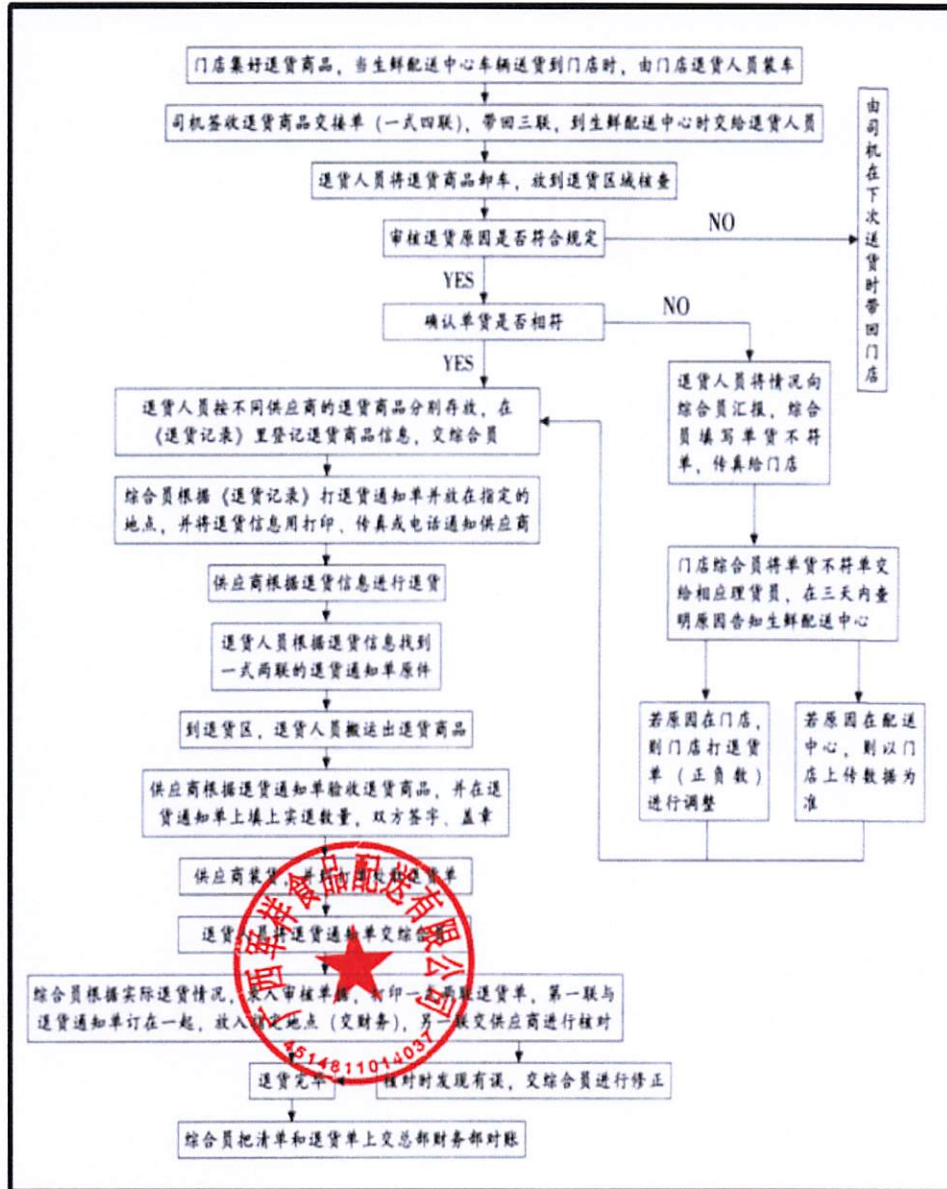
2、成交供应商每月 25 日前向采购人提交次月《食材报价表》，由采购人审定后执行，如双方对报价价格认定差距过大，以成交供应商和采购人组成的食材询价小组的联合询价价格为准。如遇自然灾害等不可预见的原因造成个别品种及价格需要临时做调整的，供应商应事先通知采购人，在采购人确认后方可进行调整。

3、若在配送服务期限内，每月相应食材的市场价格涨跌幅过大（超过原审定价格 10%），由双方重新商定审定价格。

4、报价方式：供应商报价按下浮系数报价。

5、结算方式：由于用餐人员人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际种类及数量进行结算。某项产品的供应单价（即结算单价）= 某审定后的价格 ×（1-成交下浮系数），结算价款按实际采购数量乘以结算单价。

五、售后服务流程图



六、其它承诺

1. 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等相关规定。

2. 坚决不提供不符合国家食品安全标准要求的各类食用肉类、蔬菜及配料用品，不在食品中掺杂、掺假、以次充好、以不合格品冒充合格品。

3. 按照业主《采购清单》上要求的肉类、蔬菜及指定物品运送到等物质数量按时送到业主指定的地点，严格按照使用单位所需的数量提供，未经使用单位同意，不得增加或减少。

4. 每天在正常情况下送新鲜肉类、蔬菜两次；随叫随到，随时提供采购，并送达指定地点；我司必须将业主需要的新鲜肉类、蔬菜按计划按时间送达。

5. 按照业主要求随时通知我司购买各种配餐等商品的需要，我司必及时按业主要求将商品送到。我司保证食用肉类做到：猪肉牛肉有动物检疫合格证明，无注水；肉新鲜、无异味、无腐烂、无防腐剂保鲜，品质合格无毒无害；家禽类新鲜、无病、无注水。

6. 业主可对我司供应肉类不定期抽样送动物卫生监督部门检疫。如肉类有卫生、质量问题，检验费由我司承担，并承担相应的违约责任。

7. 我司保证配料用品保证卫生安全合格，坚决不提供包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符合法定要求的配料用品。我司提供的指定商品保质期到达业主地点时有超过保质期三分之二。

8. 加强对配送人员的健康管理，配送人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴饰物，保持手部清洁，并持有健康证件。

9. 定期或不定期对运送食品运输车辆的进行清洗消毒管理，保持车辆清洁、无异味、防止污染。

10. 我方承诺提供的商品规格、单价、生产制造商一定严格遵守清单所列的商品，不变更制造商、单价、规格，清单所列品不在合同执行当中随意增加或减少，按招标人所列清单配送商品，不得以任何理由断货。

11. 我方承诺中标后根据招标人实际需求计划组织货源，按时供货，满足招标人要求，并无条件接受采购方的计量和检验。所有供应的商品保证包装完好、无污渍，如有破损、污渍，中标我方承诺在 24 小时内及时按质按量更换到位。我方承诺按招标人要求分包打包所供货物。

12. 我方承诺在规定时间内向招标人供货，不得无故拖延送货时间，在规定时间内因未及时供货而给招标人造成的损失全部由我方承担。

13. 我方承诺所出示的各类单据真实有效，不得仿造，否则立即取消我方供应商资格。

14. 我方承诺 100% 保证零事故的发生，若因我方工作人员过错导致的如火灾等事故，我方承担全部责任和损失。

15. 我方承诺随时接受招标方的改善意见并实时妥善处理。

16. 满足本项目采购商务和技术要求：

服务要求
(一)、项目概况：

1、为确保凭祥市看守所食堂食品原材料的卫生安全，对凭祥市看守所食堂食品原材料统一采购及配送。

2、食材包括凭祥市看守所食堂早、中、晚餐所使用的大米、米粉、面制品、豆制品类，食用油类、鲜肉类、家禽类、鲜活水产品类、蔬果类、禽蛋类、干货类、调味品类等。

3、凭祥市看守所食堂工作日在职就餐约 38 人，周末节假日在职就餐约 29 人，在押人员约 300 人。由于人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际数据结算。

(二)、项目主要食材质量要求表

序号	食材类别	具体质量要求
1	大米、米粉、面制品、 豆制品类	1、具有“SC”食品质量认证标志； 2、大米： （1）质量等级：三级以上；必须符合 GB1354-2018 标准； （2）卫生标准必须符合：GB2761-2017； （3）表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒； 3、米粉： （1）保证新鲜且符合食品安全法要求； （2）米粉生产用的稻谷原料储存期不超过 1 年； （3）符合 GB1354-2009 标准要求； 4、面制品、豆制品类： （1）保证新鲜且符合食品安全法要求； （2）面食要供应市场上普通流通的品种； 5、标签标识：包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋；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； 6、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； 7、交货时须提供有效期内的生产许可证、产品检验报告复印件。



2	食用油类	1. 要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求。对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准； 2. 交货时须提供鲜肉类的肉品检验合格证、动物检疫合格证复印件，其中猪肉类应当提供生猪定点屠宰证复印件。
3	家禽类（鸡、鸭等）	1. 新鲜禽类眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具固有香味。 2. 新鲜鸡肉、鸭肉质量达到 CB18406.3-2001 或 GB9959.1-2001 标准。 3. 必须当天宰杀当天送货，运输过程要求进行冷藏保鲜，交货时须提供动物检疫合格证明复印件。
4	鲜活水产品类	1. 活体：鲜活，眼球明亮，无大腹、无畸形、无病毒、不含有害物质。 2. 如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。 3. 去内脏的鱼体气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。
5	蔬果类	1. 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 2. 根茎类（如香芋、土豆、莴笋）：无

		虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当，农药残留不超标。 3. 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。 4. 瓜果类：外表光亮无斑点，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 5. 蔬果类农药残留不得超标，交货时需提供每批次蔬果类农药残留检测证明。
6	食蛋类（鸡、鸭蛋等）	1. 正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。 2. 如为鸡蛋规格要求：单个鸡蛋重 60g 以上。 3. 健康状况：鸡群健康。 4. 疫苗用药：严禁使用违禁药品，无公
7	干货类	要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。
8	调味品类	1. 具有“SC”食品质量认证标志，符合国家食品卫生标准。 2. 正规知名厂商生产、品质良好，全部按标准规格包装。 3. 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。 4. 交货时须提供有效期内的生产许可

		证、产品检验报告复印件。
注：采购人采购的货包括但不限于以上主要货物，1 年服务期内具体需求货物、数量和金额以采购人每批次的采购清单为准。		



商务要求

▲验收条件及标准：每批次供货时，成交供应商须向采购人提供每批次质量自检报告单和检验合格证明，以供采购人验收。

▲验收方法：

1. 凡是《食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食物、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食物。禁止提供高风险食材给采购人加工食用，并按规定留样备查。

2. 验收时，采购人对符合要求的给予签收，如食材有质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，采购人将不予签收；成交供应商应按采购人的要求及时补货，其中鲜肉类、蔬果类、水产类等影响食堂当次供餐需求的生鲜类食材成交供应商必须在 2 小时内补齐，其它类食材须在当天下午下班前补齐，否则造成的损失由成交供应商负责。

3. 验收后，采购人不免除成交供应商的质量责任，不能认为质量已完全合格，如在使用过程中发现食材存在其他问题的，成交供应商须及时到现场解决，并在规定时间内及时退换货，否则造成的损失由成交供应商负责。

▲配送服务期限：一年，具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准。

▲配送地点：广西崇左市凭祥市内，采购人指定地点。

▲配送时间：

按采购人事先提供的食材采购计划清单，于每天上午（早餐 6:30 前，午、晚餐 8:30 前）提供当次现场供货。若遇到紧急需要，采购人当天需要补充某类食材的，在收到采购人发出紧急通知后 3 小时内完成配送。

供应商必须按照采购方食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推托，一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承



担相应的经济赔偿。

▲配送要求：

1. 供应商必须保证配送的食品取得食品生产许可证或食品经营许可证，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。

2. 凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

3. 若食品在运输、配送过程中造成的损耗，由成交供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送要求，所产生的一切责任由成交供应商承担。

4. 采购人组织专人负责对配送食品进行留样，成交供应商必须配合相关留样工作。每批次供货留样 1 份，采购人可请有资质的质量检测机构对配送食品进行抽样检查，并对检查情况建立档案；若抽样检查出现不合格产品或因配送食品质量不合格而发生食品安全事故的，成交供应商将承担由此造成的经济责任和法律责任。

5. 供应商须根据采购人的需要，对配送的个别食材进行协助性粗加工。

6. 供应商须配备不少于 2 人的项目实施人员，实施人员须是与供应商签订有劳动合同且已办理健康证或近一年内的健康体检合格报告的人员；

7. 供应商须配备不少于 1 辆的配送车辆（其中至少包括 1 辆冷藏配送车），竞标时必须提供配送车辆的行驶证、彩色照片的复印件或扫描件（若为租赁的还需提供租赁合同复印件，租赁合同有效期必须涵盖整个服务期限）；

8. 合同履行过程中产品的相关检验检测费用由成交供应商承担。

▲价格标准：

1、配送食材价格应按照“随行就市、保本微利”的原则，以凭祥市

北站菜市、凭祥市祥城超市、凭祥市联华超市、凭祥市西南超市等凭祥市内较大菜市场价格或其他渠道市场价作参考依据，并且按成交下浮系数下浮优惠。

2、成交供应商每月 25 日前向采购人提交次月《食材报价表》，由采购人审定后执行，如双方对报价价格认定差距过大，以成交供应商和采购人组成的食材询价小组的联合询价价格为准。如遇自然灾害等不可预见的原因造成个别品种及价格需要临时做调整的，供应商应事先通知采购人，在采购人确认后方可进行调整。

3、若在配送服务期限内，每月相应食材的市场价格涨跌幅过大（超过原审定价格 10%），由双方重新商定审定价格。

4、报价方式：磋商报价按下浮系数报价。

5、结算方式：由于用餐人员人数和就餐人数是动态数据，最终以供货的实际种类及数量进行结算。某项产品的供应单价（即结算单价）= 某审定后的价格 $\times$ （1-成交下浮系数），结算价款按实际采购数量乘以结算单价。

质量标准：符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按国家食品卫生标准要求执行。

▲付款方式：

结算方式为月结，每月前 15 日内，成交供应商应依据采购人审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》、《食材类别汇总表》，向采购人提交上一月的配送货款书面请款申请，经采购人确认后成交供应商于 10 日内向采购人提供等额增值税普通发票；若双方无未决之争议、成交供应商无违约行为的，采购人于收到发票后 10 日内将上一个月的本合同价款支付至成交供应商指定收款账户，成交供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如成交供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由成交供应商负责。

▲磋商报价要求:

1. 磋商报价是履行合同的最终价格, 应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、税金及代理服务费等一切相关费用。

合同签订日期: 自成交通知书发出之日起 15 日内, 因不可抗力原因延迟签订合同的, 自不可抗力事由消除之日起 5 个工作日内完成合同签订事宜。

安全责任:

1. 供应商须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《动物检疫法》和采购人对食品安全有关要求等相关规定, 所提供的食材是安全合格产品, 确保所有供应的食材重金属含量必须符合国家相关食品安全标准, 确保所有供应的家禽、猪肉类等兽药残留指标应符合国家食品安全相关标准, 如在随机抽检过程中发现兽药残留超标现象或一经发现供应以下问题食材, 采购人除全部退货外, 将取消成交供应商的供货资格, 成交供应商必须承担由此造成的全部经济责任和法律责任。

(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常, 对人体健康有害的;

(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;

(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;

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品;

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、水产动物等及其制品;

(6) 掺假、掺杂、伪造的;

(7) 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；

(8) 超过保质期限的；

2. 供应商应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

3. 供应商应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。当发生突发食品卫生事件时，供应商应当立即采取措施，防止事故扩大，并根据实际情况及时向采购人、事故发生地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门等报告。供应商不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

4. 因供应商原因导致食品安全事件发生的，供应商应当承担相应责任并赔偿采购人、受害人全部损失。

售后服务要求：

供应商应承诺“三包”。成交供应商在服务过程中，若出现质量问题，2小时内到达现场并负责更换，若出现2次质量问题，将进行相应的经济处罚（具体情况由县市场监督管理局处理），若问题严重者，采购人有权终止其配送资格。



合同附件 6：

响应承诺书

服务类

1. 乙方承诺具体事项：详见响应文件	
2. 售后服务具体事项：详见响应文件	
3. 拟投入的服务团队人员情况：详见响应文件	
4. 其他具体事项：详见响应文件	
甲方(章) 2025 年 7 月 日	乙方(章) 2025 年 7 月 日

注：各事项填不下时可另加附页。

合同附件 7：

政府采购项目履约保证金退付意见书

供 应 商 申 请	项目编号：
	项目名称：
	该项目已于_____年____月____日验收并交付使用。根据合同规定，该项目的履约保证金期限于_____年____月____日已满，请将履约保证金_____（大写）¥_____（小写）退付到达以下账户。 单位名称： 开户银行： 账 号： 联系人及电话： 供应商公章： 年 月 日
采 购 单 位 意 见	退付意见：是否同意退付履约保证金及退付金额： 联系人及电话： 采购单位公章 年 月 日
财 务 部 门 意 见	此表于_____年____月____日收到。 会计审核： 财务负责人审核： 单位负责人签字： 出纳办理转账日期：

注：供应商凭经采购单位审批的退付意见书到相关财务部办理履约保证金退付事宜。

合同附件 8：

履约验收方案

1.履约验收工作参加人员

1.1 履约验收主体单位

采购人（如委托第三方机构签订，应注明收费方式）

1.2 履约验收参加人员

采购人代表、委托机构代表、成交供应商代表及采购人邀请的其他人员

2.履约验收时间

20XX 年 XX 月 XX 日

3.履约验收地点

凭祥市看守所

4.履约验收方式

采购人自行验收

5.履约验收程序

5.1 成立验收小组

5.2 量化验收标准

5.3 组织验收

5.4 出具验收报告

5.5 验收结果公告

5.6 验收资料归档

采购合同项目完成验收后，采购人整理好验收原始记录、验收书等资料后妥善保管，不得变造、隐匿或者销毁，验收资料保存期为采购结束之日起至少保存 15 年。

6.履约验收内容

6.1 商务验收内容

对采购标的交付的情况、财务和服务要求，包括交付（实施）的时间（期限）和地点（范围），付款条件（进度和方式），包装和运输，售后服务，保险等进行验收。

6.2 技术验收内容

对采购标的的功能和质量要求，包括性能、材料、结构、外观、安全，或者服务内容和标准等进行验收。

7.履约验收标准

验收标准：

（1）中标（成交）供应商应提供完备的技术或服务资料、装箱单和合格证等，并派遣专业人员进行现场安装调试。验收合格条件如下：

服务技术参数与响应文件中响应表或证明材料一致，性能或指标达到规定的标准。否则，以实际服务技术参数与响应文件响应表参数或证明材料比较，按如下情况处理：

①供应商响应文件响应表或证明材料中满足或优于的技术参数，在验收时实际不满足技术参数要求的，视为供应商违约，采购人有权终止合同拒收服务成果，并追究供应商责任，同时报财政部门备案。

②供应商响应文件响应表或证明材料中优于的技术参数，在验收时实际仅满足并未优于技术参数要求的，视为供应商违约，采购人有权终止合同拒收服务成果，并追究供应商责任，同时报财政部门备案。

③供应商响应文件响应表或证明材料中不满足的技术参数，在验收时实际满足技术参数的要求，以满足技术参数的要求验收。

④供应商响应文件响应表或证明材料中满足的技术参数，在验收时实际优于技术参数的要求，以满足技术参数的要求验收。

⑤供应商响应文件响应表或证明材料中优于的技术参数，在验收时实际也优于技术参数的要求，但没有达到响应表或证明材料中优于的程度，由采购人与供应商协商按是否满足要求验收。

-
- (2) 在测试或试运行期间所出现的问题得到解决，并运行或工作正常。
 - (3) 在规定时间内完成交付及验收，并经采购人确认。
 - (4) 服务在安装调试并试运行符合要求后，才作为最终验收。
 - (5) 成交供应商提供的服务未达到采购文件规定要求，且对采购人造成损失的，由成交供应商承担一切责任，并赔偿所造成的损失。
 - (6) 政府采购合同约定的其他要求及响应文件响应的其他标准。

8.履约验收其他事项

无

合同附件 9：

广西壮族自治区政府采购项目合同验收书

根据政府采购项目（采购合同编号：_____）的约定，我单位对（项目名称：_____）政府采购项目成交供应商（_____公司名称_____）提供的货物（或工程、服务）进行了验收，验收情况如下：

验收方式：		☐ 自行验收 ☐ 委托验收		
序号	名 称	服务内容、标准等	数量	金 额
1	XXXX 设备		1 套	¥0.00 元
合 计				¥0.00 元
合计大写金额：人民币元整				
实际交付日期	20 年 月 日		合同交付验收日期	20 年 月 日
验收具体内容	中标人所提供服务的内容满足采购合同约定的要求、标准。			
验收小组意见	验收结论性意见：同意（不同意）通过项目验收			
	有异议的意见和说明理由： 签字：			
验收小组成员签字：				
监督人员或其他相关人员签字： 或受邀机构的意见（盖章）：				
中标或者成交供应商负责人签字或盖章：		受托机构的意见（盖章）：		
联系电话： 年 月 日		联系电话： 年 月 日		
采购人签字或盖章：				
联系电话： 年 月 日				

备注：本报告单一式4份（采购单位1份、供应商1份、采购监督部门备案1份、采购代理机构1份）