

南宁市政府采购

中标通知书

广西怡百味餐饮管理有限责任公司:

云之龙咨询集团有限公司受采购人委托，就西乡塘区农村义务教育中小学校营养餐食品供餐服务（项目编号：NNZC2024-G3-070179-YZLZ）采用公开招标方式进行采购，经评审，采购人确认，贵公司为本项目的中标供应商。

本项目为专门面向中小企业采购/非专门面向中小企业采购项目。

你公司已享受中小企业价格评审优惠政策/未享受中小企业价格评审优惠政策。

你公司政策评审后的价格为壹仟肆佰玖拾柒万壹仟壹佰柒拾伍元伍角壹分（¥14971175.51）。

中标金额：壹仟肆佰玖拾柒万壹仟壹佰柒拾伍元伍角壹分（¥14971175.51）。

请贵公司接此通知后，按采购文件约定的日期凭本通知书与采购人签订合同，并按采购文件要求和相应文件的承诺履行合同。具体事项请及时与采购人联系。

特此通知

1.采购人联系人：李程

联系电话：0771-3330185

2.项目联系方式

项目联系人：吴俞瑶、谢思婷

电话：0771-2618199、2618118、2611898



一、投标函



致：南宁市西乡塘区教育局

我方已仔细阅读了贵方组织的西乡塘区农村义务教育中小学校营养餐食品供餐服务项目（项目编号：NNZC2024-G3-070179-YZLZ）的招标文件的全部内容，授权刘源（全权代表姓名）总经理（职称：/）（职务、职称）为全权代表，现正式递交下述文件参加贵方组织的本次政府采购活动：

- 一、报价文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
 - 二、资格文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
 - 三、技术文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
 - 四、商务文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；
- 据此函，签字人兹宣布：

1、我方愿意以（大写）人民币壹仟肆佰玖拾柒万壹仟壹佰柒拾伍元伍角壹分（¥14971175.51 元）的投标总报价，提交服务成果时间（无分标时填写）自合同签订之日起1年。第1年服务期满后，根据相关政策及中标供应商服务质量考核情况，确定是否与中标供应商续签下一年合同。如续签，中标价格不予调整，最长服务期限不超3年，提供本项目招标文件第二章“服务需求”中的相应的采购内容。

其中（有分标时填写）：

/分标报价为（大写）人民币/元（¥/元），提交服务成果时间：/；

/分标报价为（大写）人民币/元（¥/元），提交服务成果时间：

/；

.....

2、我方同意自本项目招标文件“第三章 投标人须知”第一节 投标人须知前附表 第 21.2 项规定的投标截止时间（开标时间）起遵循本投标函，并承诺在“投标人须知前附表”第 17.2 项规定的投标有效期内不修改、撤销投标文件。

3、我方所递交的投标文件及有关资料都是内容完整、真实和准确的。

4、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次投标（包括资格条件和所投产品）均符合国家有关强制规定。

5、如我方中标，我方承诺在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内，根据招标文件、我方的投标文件及有关澄清承诺书的要求按第五章“拟签订的合同文本”与采购人订立书面合同，并按照合同约定承担完成合同的责任和义务。

6、我方已详细审核招标文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

7、我方同意应贵方要求提供与本投标有关的任何数据或资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

8、我方完全理解贵方不一定接受投标报价最低的投标人为中标供应商的行为。

9、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定，即供应商有下列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- (1) 提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (4) 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- (5) 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- (6) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

10、我方及由本人担任法定代表人的其他机构最近三年内被处罚的违法行为有：_____ 无 _____

11、以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

12、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：_____

广西怡百味餐饮管理有限责任公司

地址： 南宁市西乡塘区思圣路 16 号彩云大厦第一层（除公区通道部分）、第
二层

电话： 17307710106

传真： /

邮政编码： 530002

开户名称： 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

开户银行： 中国建设银行股份有限公司南宁市邕城支行

银行账号： 622386574003

投标人名称(电子签章)： 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期： 2024 年 8 月 9 日



二、开标一览表



开标一览表

项目名称：西乡塘区农村义务教育中小学校营养餐食品供餐服务

项目编号：NNZC2024-G3-070179-YZLZ

投标人名称：广西怡百味餐饮管理有限责任公司

分标无（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）

序号	服务名称	具体服务内容（含具体服务范围、服务时间、服务标准等内容）	就餐人数（暂定）①	单价(元) ②	服务期限（天） ③	单项合价 （元） ④=①×② ×③	备注
1	营养餐的制作服务	（一）项目概况及总体要求 1. 严格落实《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知(教财〔2022〕2号)和《广西壮族自治区义务教育学生营养改善计划全覆盖工作实施方案(征	9141	5.00	195	8912475.00	我公司承诺：拟投入的项目人员中配备有12名专职厨师，3名专职食

	<p>求意见稿)》、教育部等十五部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施细则》等五个配套文件等文件精神,坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针,为确保义务教育学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划,进一步规范学校食品食材采购行为,保障广大学生饮食卫生安全,有效改善学生营养健康状况,结合全市义务教育均衡发展的实际需求。为西乡塘区 48 所无食堂的学校学生采购营养餐的制作服务及配送服务。</p> <p>2. 符合国家现行的相关技术标准和规范要求,达到采购人及家长代表要求,并且无条件更换产品在运输过程中产生的损耗品。</p> <p>3. 米饭满足学生食用,学生能吃饱。</p> <p>4. 要求至少满足一荤一素一饭一汤,荤素搭配科学合理,营养好,荤菜以猪肉、牛肉、鸡肉为主。</p> <p>(1) 米饭,不少于 100 克/人/份;</p> <p>(2) 1 号菜,不少于 80 克,其中肉类不少于 90%;</p> <p>(3) 2 号菜,不少于 95 克,其中肉类不少于 50%;</p> <p>(4) 3、4 号菜,不少于 80 克,素菜。</p> <p>5. 中标人所提供的食谱,应符合《学生餐营养指南》(WS/T·554-2017)、自治区学生营养办《关于印发〈广西农村义务教育阶段学生一周参考食谱〉的通知》(桂学生营养办〔2012〕6 号)文件等标准,结合南宁市学生营养健</p>					<p>品检验员 (相关证 件附后)</p>
--	--	--	--	--	--	-------------------------------

	<p>康状况,制定学生餐所需食物种类及日均数量指标,由学校根据当地市场食材供应等情况,运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件,制定带量食谱并予告知中标人确认,确保膳食搭配合理、营养均衡。食谱由中标人提前一个星期提供,最终由采购人确定。在收到采购人确认的食谱后,中标人按约定的供货时间、地点、食谱、规格、数量及协议价格提供。</p> <p>6. 按市场监督管理要求,禁止向学生提供如四季豆、凉拌菜、野生菌等不符合学生食用的食品。</p> <p>7. 熟食烧熟后 2 小时,食品的中心温度保持在 60℃ 以上(热藏),送达各学校时食用时限为烧熟后 4 小时以内。</p> <p>8. 约 9141 人,根据当年学生实际就餐人数而定,5 元/餐/人,全年约 195 日天。</p> <p>9. 中标人拟投入营养餐制作人员符合国家及地方食品安全相关法规要求,并承担拟投入本项目人员工资、保险、节假日加班费福利、人员培训等。</p> <p>10. 中标人应接受配合城区教育、城区政府、城区财政、城区市场监管局、城区发展和改革局、城区卫健局、城区宣传、城区农业农村局以及相关上级部门等部门定期或不定期开展专项监督检查。</p> <p>11. 配送地点:西乡塘区 48 所无食堂学校,详细名单见附件 1《西乡塘区农村义务教育中小学校营养餐食品供餐服务项目送餐地址及餐费标准》。</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>12. 交货方式：按采购人每天熟食需求数量通知中标人，中标人按时、按质、按量配送到指定地点，提供给学生用餐，用餐产生的垃圾带出校外。</p> <p>(二) 营养餐食材的要求</p> <p>1. 肉类及副食品主要原材料要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>(1) 所有肉类符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证。</p> <p>(2) 肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。</p> <p>(3) 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。</p> <p>(4) 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。</p> <p>(5) 粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出现液，不粘手。</p> <p>(6) 气味：具有鲜肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤，澄清透明，脂肪团聚于表面，澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。</p> <p>2. 食用油品质要求：</p> <p>(1) 基本要求：外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>于 80%，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无霉味、酸败及其他异味。</p> <p>(2) 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》、《食品经营许可证》。</p> <p>(3) 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。</p> <p>(4) 加热试验（280℃），油色不得变深，无析出物。</p> <p>(5) 不得混有其他食用油或非食用油。</p> <p>(6) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>(7) 不含转基因原料，符合国家关于非转基因食品的相关法规和标准。</p> <p>3. 大米质量标准 and 要求的资质证明：</p> <p>(1) 标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于 80%，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T 1354-2018），生产企业具有《食品经营许可证》。</p> <p>(2) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。</p> <p>4. 蔬果商品等原材料要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>(1) 所有蔬果符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>(2) 所有蔬果保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。</p> <p>(3) 所有蔬果在交付采购人指定人前须经过前期处理，使用率达到 90%以上。</p> <p>5. 牛奶、果汁等原材料要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>(1) 所有牛奶、果汁符合国家有关标准，生产企业具有《食品经营许可证》，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。</p> <p>(2) 所有牛奶质量符合食品安全国家标准 灭菌乳（GB 25190-2010），果汁质量符合食品安全国家标准 饮料（GB 7101-2015）。</p> <p>6. 腊肉、腊肠、火腿肠、香肠等原材料的要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>(1) 保证包装完好，无变质，没有异味或酸味，肉色鲜明，保证剩余保质期不少于 80%。</p> <p>(2) 火腿肠、香肠标签上应该标注生产日期、生产厂家、厂家地址、厂家电话、生产依据的标准、保质期、保存条件、原辅料等。</p> <p>(3) 生产企业具有《食品经营许可证》。</p> <p>7. 蛋类原材料的要求：</p> <p>蛋壳颜色清爽，清洁干净，不得有过量粪便和毛。质量符合《GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类》《GB</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》《GB 23200.115-2018 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》《GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》等国家标准</p> <p>(三) 营养餐烹饪及制作、服务人员工作标准及要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 认真履行好工作职责,按时完成好饭菜供应服务工作,确保饭菜质量。 2. 主副食品要选择具备经营执照和卫生许可证的食品供应商派送,索取相关票据,做好出入库登记。 3. 认真执行食品卫生法,验收食物要坚持“一看二闻三触摸”原则,确保食品的新鲜,防止食物中毒。 4. 负责做好食品留样工作,各食品留样不少于 125g,留样时间不得低于 48 小时。 5. 各种肉类、蔬菜等食品清洗干净,并按原料、半成品、成品进行分类存储,冰箱、橱柜要保持干净整洁,物品摆放有序。 6. 严格执行卫生管理制度,下班前应做好清洁卫生工作,餐具每天进行高温灭菌消毒,每星期对餐厅及厨房大扫除一次。 7. 个人卫生应做到四勤:勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服,保持良好的个人卫生习惯。 8. 搞好民主管理伙食,征求职工对伙食的意见,根据意见 					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>调整好菜品到搭配，不断提高伙食质量。</p> <p>9. 上班不准迟到、早退，当班期间不准擅自离开岗位，不准吸烟、喝酒、做无关工作的事情，不准带亲属上班。</p> <p>10. 每年定期到当地疾病预防控制中心检查身体，取得健康证明后方可上岗。</p> <p>11. 爱护食堂器具，节约用水、电、气，每天认真检查各项设备关闭情况，杜绝燃气外泄、长明灯、长流水现象发生，定期检查灭火器气压是否正常及使用期限，做好安全用电和防火工作。</p> <p>12. 原则上不留剩菜剩饭，每日剩余饭菜集中回收，及时处理。</p> <p>13. 厨师具备相关烹饪专业背景或从业经历，熟悉学生营养餐的制作要求。</p> <p>14. 厨师具备较强的学习能力和创新意识，能够不断提升烹饪技能。</p> <p>15. 食堂工作人员身体健康，无传染病及其他不适宜从事烹饪工作的疾病。</p> <p>16. 投标人拟投入的项目人员中配备有 5 名专职厨师，参与餐饮工作的厨师具备国家相关部门颁发的中式烹调师职业资格证书。（在投标文件中的提供专业相关的资格证实复印件并加盖单位公章。）</p> <p>17、投标人拟投入的项目人员中配备有 1 名专职食品检验员（在投标文件中的提供与食品药品检验检测专业相关的</p>					
--	---	--	--	--	--	--

		毕业证书或相关证明材料复印件并加盖单位公章。)					
2	营养餐配送服务	<p>1. 食品加工及配送过程严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）、《餐饮服务食品安全操作规范》等规定。</p> <p>2. 中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p> <p>3. 中标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，中标后不得拒绝采购人分配的任务。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，中标人未按要求履行协议义务时，或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人均有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p> <p>4. 中标人提供的服务服从采购人及配送区域内学校的监督、管理。</p> <p>5. 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料，根据所配送的食材提供其能够证明产品符合相关的质量和安全的材料，例如有效的营业执照、食品经营许可证等（包括但不限于）。</p> <p>6. 中标人配送食材车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次</p>	9141	3.399	195	6058700.51	<p>我公司承诺：本次配送区划内已有仓储和 2000 平方米配送中心（证明材料附后）并在中标后 20 天内可以投入本项目使用，配备车辆 12 辆，具有检验员证的人员 3 人。</p>

	<p>运输食材前应进行清洗消毒并做好记录. 在运输装卸过程中也应注意保持清洁, 运输后进行清洗(无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂, 不得存放有毒、有害物品及个人生活用品等)防止食品在运输过程中受到污染。运输过程中受到污染全由中标人负责。</p> <p>7. 中标人所配送产品必须保持新鲜, 中标人结合需方实际滚动式配送, 每间学校配送间隔时间以采购人要求为准, 每次配送的数量严格按照采购人的数字配送。</p> <p>8. 每次配送的蔬菜、肉类必须是当天内。禁止一切问题食物配送, 在验收时发现以下问题的物料一律拒收(包括但不限于)</p> <p>(1) 致病性微生物, 农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品;</p> <p>(2) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品;</p> <p>(3) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;</p> <p>(4) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类, 或者质量未经检验或者检验不合格的肉类制品;</p> <p>(5) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品;</p> <p>(6) 标注虚假生产日期、保存期或者超过保质期的食品;</p> <p>(7) 贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合要求</p>					<p>不论数量多少, 保证在 2 小时内送达。</p>
--	--	--	--	--	--	-----------------------------

	<p>的食品；</p> <p>(8) 无标签或标签内容不符合规定的包装食品，没有中文标识的进口食品；</p> <p>(9) 其他不符合食品安全标准和要求的食品。</p> <p>9. 中标人所配送食材必须按照与采购人签订合同进行配送，若其他原因更改食材品种的，须提供有关材料报采购人根据法律法规、食品安全等条例，审批同意备案后方可配送至学校。如未经采购人审批同意，中标人擅自更改合同之外的食材并配送到学校，所造成一切后果由中标人负责，采购人有权要求中标人在规定的时间内整改，中标人拒绝整改的，采购人应向上级部门汇报并备案作为不予支付该食材货款的依据：连续发生三次以上违反的，视为中标人违约，采购人有权终止合同并由中标人承担违约赔偿责任。</p> <p>10. 配送期间出现食品安全事故或者无法满足配送学校的实际需求将取消该单位配送服务资格。</p> <p>11. 采购人将不定期对中标服务单位进行检查、评定及合同履行考核，检查、评定及合同履行考核评价不合格的，采购人有权终止合同。</p> <p>12. 配送服务合同签订后，按学校实时要求（按时、按需、按指定地点、按批次供货、验收）。所有货物的标准、规格、质量等应符合采购人和学校指定的要求，所配送食材必须符合国家现行执行标准。</p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>13. 服务期间按月度考核要求若中标人出现3次不达标的，采购人有权与之终止服务合同，并依法重新招标。</p> <p>14. 供应商拟投入营养餐配送人员必须符合国家及地方食品安全相关法规要求，并承担拟投入本项目人员工资、保险、节假日加班费福利、人员培训等费用。</p> <p>15. 接受采购人及上级主管部门不定期的抽查抽检。</p> <p>16. 在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。</p> <p>17. 中标人须严格按照各采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。采购人在急需补充商品时，不论数量多少，中标人必须在2小时内送达。</p> <p>18. 配送时间计划、场所及运输等配送条件要求:为了保证食品食材的新鲜度和健康卫生安全质量，中标人须在配送前(最迟5日内)在中标区域范围完备基本的配送条件。即： (1) 必须能满足安全第一符合法律法规本项目范围的足够面积的配送专用仓储场所:至少配备食品检验区、分拣区、保鲜库、冷藏库等功能区； (2) 必须能满足本项目范围的足够数量的配送运输车辆，且有食品运送配送专用恒温车，制定合理的配送路线路线。中标人的配送车辆符合安全、卫生要求(车辆必须符合食品运输条件)，司机必须持有相应车辆驾驶执照，且按照与招标人的约定，在规定的时间内将预定的营养餐如</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>数送到指定地点。中标人必须对车辆进行定期清洁消毒，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害、易变质、有异味及其他物品混装运输，送货时不得有污染事故发生。</p> <p>(3)通过采购人配送条件检查和验收。投标人应在投标文件中提供具体的落实计划、措施及承诺方案，采购人检查和验收时，将对照供应商的投标文件所提供材料或所提供承诺的内容进行核对检查，不满足配送条件的，视为供应商无法履行合同的违约情形，采购人有权取消其中标资格:属于虚假应标、骗取中标的，采购人同时上报市教育局、财政监督管理等部门通报处理。</p> <p>19. 投标人应自行充分了解学校配送区域地理位置情况，自行考虑投标风险，合理规划配送路线，确保食品食材按时、保质量送达各使用地点。</p> <p>20. 为保证服务期内有及时高效的服务及质量跟踪等条件。中标人应具备健全的配送网络，确保能够配送到各个供货区域的学校，有供货仓储、配送车辆、人员及其它履行合同的能力，能确保将营养餐按时保质保量的配送到采购人指定地点，中标人应有与项目需求匹配的配送能力，为了便于市场监督管理局监管，中标人需承诺在中标后 25 天内在本次配送的区划（西乡塘区范围内）建设具备配送食堂食品原料所需条件的仓储和配送中心，承诺中标后 1 个月内配备配送车共 6 辆以上（含 6 辆）的，配送车辆不</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>限自有或租赁，并具备6名（含6名）以上固定的配送人员。配送人员应具备如下资质：身体健康，持有相应车辆驾驶执照，持有相关部门颁发的有效健康证，非精神病人，无犯罪前科。</p> <p>注：①车辆需提供配送能力承诺或相关证明材料，包括但不限于提供租赁车辆与合作单位的合作战略协议、提供车辆行驶证等合法手续证明材料复印件；或自有配送车购买发票等提供车辆行驶证、购买发票等合法手续证明材料复印件；或提供相应配送能力的承诺书。②配送人员需在投标文件中提供身份证、驾驶证、健康证以及劳动关系证明材料（如劳动合同或聘用协议）等复印件。③仓储和配送中心需在投标文件中提供相应仓储能力承诺书或者提供产权证或房屋租赁合同复印件。</p> <p>以上资料均为复印件并加盖单位公章，证明材料均需加盖投标人公章，各项不提供有效证明材料的不得分。</p>					
<p>报价合计（包含税费等所有费用）：</p>						
<p>投标总报价（大写）人民币 <u>壹仟肆佰玖拾柒万壹仟壹佰柒拾伍元伍角壹分</u> （¥ 14971175.51 元）</p>						
<p>分标 <u>无</u> （此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）</p>						
<p>优惠及其它：无</p>						

注：

- 1、投标人需按本表格式填写，不得自行更改，已填写的内容无须改动，其余内容不得留空，如有多分标，按分标分别提供开标一

览表，必须加盖投标人有效电子公章，否则其投标作无效标处理。

2、本表内容均不能涂改，否则其投标作无效标处理。

3、以上表格要求细分项目及报价，在“具体技术服务内容（或技术参数配置）”一栏中，填写具体服务内容承诺，伴随的货物应列明具体设备参数及配置，否则其投标作无效标处理。

4、特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

5、符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。注：投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

6、投标人报价总金额不超过本项目总预算金额，超过则投标无效。

7、用餐人数预计 9141 人，具体以实际结算用餐人数为准，项目执行时以经校方、中标人双方确认的用餐人数为准，实行单价包干，最后结算以各项单价乘以实际用餐人数数量进行结算，不得超过项目所规定的采购预算金额或者最高限价，否则其投标作无效标处理。

8、依据相关政策文件精神，结合项目实际情况，本项目第一项标的“营养餐的制作服务”为固定餐费标准，营养餐标准 5 元 / 餐 / 人，不得随意克扣，降低标准，在用满预算的情况下尽量提高学生营养餐营养菜品品类及营养水平，故投标人作报价时针对第二项标的“营养餐配送服务”进行报价，表格内已填写的内容无须改动，其余内容不得留空。

投标人名称(电子签章)：广西怡百味餐饮管理有限责任公司 日期：2024 年 8 月 9 日

第二部分、技术文件

第一章、服务需求、技术需求偏离表

服务需求、技术需求偏离表

请根据所投服务的实际技术参数，逐条对应本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中的**技术服务要求**详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

项号	招标文件需求		投标文件承诺		偏离说明
	服务名称	技术服务要求	服务名称	所提供服务的內容	
1	营养餐的制作服务	(一) 项目概况及总体要求 1. 严格落实《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校中央厨房与学生集体用餐卫生管理规定》、教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知(教财〔2022〕2号)和《广西壮族自治区义务教育学生营养改善计	营养餐的制作服务	(一) 项目概况及总体要求 1. 严格落实《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校中央厨房与学生集体用餐卫生管理规定》、教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知(教财〔2022〕2号)和《广西壮族自治区义务教育学生营养改善计	无偏离

	<p>划全覆盖工作实施方案(征求意见稿)》、教育部等十五部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施细则》等五个配套文件等文件精神,坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针,为确保义务教育学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划,进一步规范学校食品食材采购行为,保障广大学生饮食卫生安全,有效改善学生营养健康状况,结合全市义务教育均衡发展的实际需求。为西乡塘区 48 所无中央厨房的学校学生采购营养餐的制作服务及配送服务。</p>	<p>划全覆盖工作实施方案(征求意见稿)》、教育部等十五部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施细则》等五个配套文件等文件精神,坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针,为确保义务教育学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划,进一步规范学校食品食材采购行为,保障广大学生饮食卫生安全,有效改善学生营养健康状况,结合全市义务教育均衡发展的实际需求。为西乡塘区 48 所无中央厨房的学校学生采购营养餐的制作服务及配送服务。</p>	
2	2. 符合国家现行的相关技术标准和规范要求,达到采购人及家长代表要求,并且无条件更换产品在运输过程中产生的损耗品。	2. 符合国家现行的相关技术标准和规范要求,达到采购人及家长代表要求,并且无条件更换产品在运输过程中产生的损耗品。	无偏离
3	3. 米饭满足学生食用,学生能吃饱。	3. 米饭满足学生食用,学生能吃饱。	无偏离
4	4. 要求至少满足一荤一素一饭一汤,荤素搭配科学合理,营养好,荤菜以猪肉、牛肉、鸡肉为主。	4. 要求至少满足一荤一素一饭一汤,荤素搭配科学合理,营养好,荤菜以猪肉、牛肉、鸡肉为主。	无偏离
5	(1) 米饭,不少于 100 克/人/份;	(1) 米饭, 120 克/人/份;	正偏离
6	(2) 1 号菜,不少于 80 克,其中肉类不少于 90%;	(2) 1 号菜, 90 克 ,其中肉类 90%;	正偏离



7	(3) 2号菜, 不少于95克, 其中肉类不少于50%;	(3) 2号菜, 100克 , 其中肉类50%;	正偏离
8	(4) 3、4号菜, 不少于80克, 素菜。	(4) 3、4号菜, 85克 , 素菜。	正偏离
9	5. 中标人所提供的食谱, 应符合《学生餐营养指南》(WS/T·554-2017)、自治区学生营养办《关于印发〈广西农村义务教育阶段学生一周参考食谱〉的通知》(桂学生营养办〔2012〕6号)文件等标准, 结合南宁市学生营养健康状况, 制定学生餐所需食物种类及日均数量指标, 由学校根据当地市场食材供应等情况、运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件, 制定带量食谱并予告知中标人确认, 确保膳食搭配合理、营养均衡。食谱由中标人提前一个星期提供, 最终由采购人确定。在收到采购人确认的食谱后, 中标人按约定的供货时间、地点、食谱、规格、数量及协议价格提供。	5. 中标人所提供的食谱, 应符合《学生餐营养指南》(WS/T·554-2017)、自治区学生营养办《关于印发〈广西农村义务教育阶段学生一周参考食谱〉的通知》(桂学生营养办〔2012〕6号)文件等标准, 结合南宁市学生营养健康状况, 制定学生餐所需食物种类及日均数量指标, 由学校根据当地市场食材供应等情况、运用学生电子营养师等膳食分析平台或软件, 制定带量食谱并予告知中标人确认, 确保膳食搭配合理、营养均衡。食谱由中标人提前一个星期提供, 最终由采购人确定。在收到采购人确认的食谱后, 中标人按约定的供货时间、地点、食谱、规格、数量及协议价格提供。	无偏离
10	6. 按市场监督管理要求, 禁止向学生提供如四季豆、凉拌菜、野生菌等不符合学生食用的食品。	6. 按市场监督管理要求, 禁止向学生提供如四季豆、凉拌菜、野生菌等不符合学生食用的食品。	无偏离
11	7. 熟食烧熟后2小时, 食品的中心温度保持在60℃以上(热藏), 送达各学校时食用时限为烧熟后4小时以内。	7. 熟食烧熟后2小时, 食品的中心温度保持在60℃以上(热藏), 送达各学校时食用时限为烧熟后4小时以内。	无偏离



12	8. 约 9141 人, 根据当年学生实际就餐人数而定, 5 元/餐/人, 全年约 195 日天。	8. 约 9141 人, 根据当年学生实际就餐人数而定, 5 元/餐/人, 全年约 195 日天。	无偏离
13	9. 中标人拟投入营养餐制作人员符合国家及地方食品安全相关法规要求, 并承担拟投入本项目人员工资、保险、节假日加班费福利、人员培训等。	9. 中标人拟投入营养餐制作人员符合国家及地方食品安全相关法规要求, 并承担拟投入本项目人员工资、保险、节假日加班费福利、人员培训等。	无偏离
14	10. 中标人应接受配合城区教育、城区政府、城区财政、城区市场监督局、城区发展和改革局、城区卫健局、城区宣传、城区农业农村局以及相关上级部门等部门定期或不定期开展专项监督检查。	10. 中标人应接受配合城区教育、城区政府、城区财政、城区市场监督局、城区发展和改革局、城区卫健局、城区宣传、城区农业农村局以及相关上级部门等部门定期或不定期开展专项监督检查。	无偏离
15	11. 配送地点: 西乡塘区 48 所无中央厨房学校, 详细名单见附件 1《西乡塘区农村义务教育中小学校营养餐食品送餐服务项目送餐地址及餐费标准》。	11. 配送地点: 西乡塘区 48 所无中央厨房学校, 详细名单见附件 1《西乡塘区农村义务教育中小学校营养餐食品送餐服务项目送餐地址及餐费标准》。	无偏离
16	12. 交货方式: 按采购人每天熟食需求数量通知中标人, 中标人按时、按质、按量配送到指定地点, 提供给学生用餐, 用餐产生的垃圾带出校外。	12. 交货方式: 按采购人每天熟食需求数量通知中标人, 中标人按时、按质、按量配送到指定地点, 提供给学生用餐, 用餐产生的垃圾带出校外。	无偏离
17	(二) 营养餐食材的要求 1. 肉类及副食品主要原材料要求 (包括但不限于以下内容):	(二) 营养餐食材的要求 1. 肉类及副食品主要原材料要求 (包括但不限于以下内容):	无偏离



18	(1)所有肉类符合国家有关标准,保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证。	(1)所有肉类符合国家有关标准,保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证。	无偏离
19	(2)肉类生产企业的资质证明(首次供应时提供):《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。	(2)肉类生产企业的资质证明(首次供应时提供):《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。	无偏离
20	(3)色泽:肌肉有光泽,红色均匀,脂肪乳白色,肌肉有光泽,红色或稍暗,脂肪白色。	(3)色泽:肌肉有光泽,红色均匀,脂肪乳白色,肌肉有光泽,红色或稍暗,脂肪白色。	无偏离
21	(4)组织状态:纤维清晰,有坚韧性,指压后凹陷立即恢复,肉质紧密,有坚韧性。	(4)组织状态:纤维清晰,有坚韧性,指压后凹陷立即恢复,肉质紧密,有坚韧性。	无偏离
22	(5)粘度:外表湿润,不粘手,外表湿润,切面有渗出液,不粘手。	(5)粘度:外表湿润,不粘手,外表湿润,切面有渗出液,不粘手。	无偏离
23	(6)气味:具有鲜肉固有的气味,无异味,煮沸后肉汤,澄清透明,脂肪团聚于表面,澄清透明或稍有浑浊,脂肪团聚于表面。	(6)气味:具有鲜肉固有的气味,无异味,煮沸后肉汤,澄清透明,脂肪团聚于表面,澄清透明或稍有浑浊,脂肪团聚于表面。	无偏离
24	2.食用油品质要求: (1)基本要求:外包装完好,标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准,剩余保质期不少于80%,具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味,无焦臭、酸败及其他异味。	2.食用油品质要求: (1)基本要求:外包装完好,标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准,剩余保质期为80%,具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味,无焦臭、酸败及其他异味。	无偏离
25	(2)食用油生产企业的资质证明(首次供应时提供):《企业法人营业执照》、《食品生产	(2)食用油生产企业的资质证明(首次供应时提供):《企业法人营业执照》、《食品生	无偏离



	许可证》、《食品经营许可证》。		产许可证》、《食品经营许可证》。	
26	(3) 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。		(3) 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。	无偏离
27	(4) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。		(4) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。	无偏离
28	(5) 不得混有其他食用油或非食用油。		(5) 不得混有其他食用油或非食用油。	无偏离
29	(6) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。		(6) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。	无偏离
30	(7) 不含转基因原料，符合国家关于非转基因食品的相关法规和标准。		(7) 不含转基因原料，符合国家关于非转基因食品的相关法规和标准。	无偏离
31	3. 大米质量标准和要求的资质证明：		3. 大米质量标准和要求的资质证明：	无偏离
32	(1) 标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于 80%，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T 1354-2018），生产企业具有《食品经营许可证》。		(1) 标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期， 供货时的剩余保质期为 80% ，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T 1354-2018），生产企业具有《食品经营许可证》。	无偏离
33	(2) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。		(2) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。	无偏离
34	4. 蔬果商品等原材料要求（包括但不限于以下内容）：		4. 蔬果商品等原材料要求（包括但不限于以下内容）：	无偏离



35	(1) 所有蔬果符合国家有关标准, 保证新鲜、无异味、无霉烂变质。	(1) 所有蔬果符合国家有关标准, 保证新鲜、无异味、无霉烂变质。	无偏离
36	(2) 所有蔬果保证食用安全, 绝无农药等有害物质的留存。	(2) 所有蔬果保证食用安全, 绝无农药等有害物质的留存。	无偏离
37	(3) 所有蔬果在交付采购人指定人前须经过前期处理, 使用率达到 90%以上。	(3) 所有蔬果在交付采购人指定人前须经过前期处理, 使用率达到 90%以上。	无偏离
38	5. 牛奶、果汁等原材料要求 (包括但不限于以下内容):	5. 牛奶、果汁等原材料要求 (包括但不限于以下内容):	无偏离
39	(1) 所有牛奶、果汁符合国家有关标准, 生产企业具有《食品经营许可证》, 保证外包装完好, 标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期, 剩余保质期不少于 80%。	(1) 所有牛奶、果汁符合国家有关标准, 生产企业具有《食品经营许可证》, 保证外包装完好, 标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期, 剩余保质期为 80% 。	无偏离
40	(2) 所有牛奶质量符合食品安全国家标准 灭菌乳 (GB 25190-2010), 果汁质量符合食品安全国家标准 饮料 (GB 7101-2015)。	(2) 所有牛奶质量符合食品安全国家标准 灭菌乳 (GB 25190-2010), 果汁质量符合食品安全国家标准 饮料 (GB 7101-2015)。	无偏离
41	6. 腊肉、腊肠、火腿肠、香肠等原材料的要求 (包括但不限于以下内容):	6. 腊肉、腊肠、火腿肠、香肠等原材料的要求 (包括但不限于以下内容):	无偏离
42	(1) 保证包装完好, 无变质, 没有异味或酸味, 肉色鲜明, 保证剩余保质期不少于 80%。	(1) 保证包装完好, 无变质, 没有异味或酸味, 肉色鲜明, 保证剩余保质期为 80% 。	无偏离
43	(2) 火腿肠、香肠标签上应该标注生产日期、生产厂家、厂家地址、厂家电话、生产依据的标准、保质期、保存条件、原辅料等。	(2) 火腿肠、香肠标签上应该标注生产日期、生产厂家、厂家地址、厂家电话、生产依据的标准、保质期、保存条件、原辅料等。	无偏离



44	(3) 生产企业具有《食品经营许可证》。	(3) 生产企业具有《食品经营许可证》。	无偏离
45	7. 蛋类原材料的要求： 蛋壳颜色清爽，清洁干净，不得有过量粪便和毛。质量符合《GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类》《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》《GB 23200.115-2018 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》《GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》等国家标准。	7. 蛋类原材料的要求： 蛋壳颜色清爽，清洁干净，不得有过量粪便和毛。质量符合《GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类》《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》《GB 23200.115-2018 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》《GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》等国家标准。	无偏离
46	(三) 营养餐烹饪及制作、服务人员工作标准及要求	(三) 营养餐烹饪及制作、服务人员工作标准及要求	无偏离
47	1. 认真履行好工作职责，按时完成好饭菜供应服务工作，确保饭菜质量。	1. 认真履行好工作职责，按时完成好饭菜供应服务工作，确保饭菜质量。	无偏离
48	2. 主副食品要选择具备经营执照和卫生许可证的食品供应商派送，索取相关票据，做好出入库登记。	2. 主副食品要选择具备经营执照和卫生许可证的食品供应商派送，索取相关票据，做好出入库登记。	无偏离
49	3. 认真执行食品卫生法，验收食物要坚持“一看二闻三触摸”原则，确保食品的新鲜，防止食物中毒。	3. 认真执行食品卫生法，验收食物要坚持“一看二闻三触摸”原则，确保食品的新鲜，防止食物中毒。	无偏离
50	4. 负责做好食品留样工作，各食品留样不少于125g，留样时间不得低于48小时。	4. 负责做好食品留样工作， 各食品留样 200g，留样时间 72 小时。	正偏离



51	5. 各种肉类、蔬菜等食品清洗干净，并按原料、半成品、成品进行分类存储，冰箱、橱柜要保持干净整洁，物品摆放有序。	5. 各种肉类、蔬菜等食品清洗干净，并按原料、半成品、成品进行分类存储，冰箱、橱柜要保持干净整洁，物品摆放有序。	无偏离
52	6. 严格执行卫生管理制度，下班前应做好清洁卫生工作，餐具每天进行高温灭菌消毒，每周对餐厅及厨房大扫除一次。	6. 严格执行卫生管理制度，下班前应做好清洁卫生工作，餐具每天进行高温灭菌消毒，每周对餐厅及厨房大扫除一次。	无偏离
53	7. 个人卫生应做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。	7. 个人卫生应做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。	无偏离
54	8. 搞好民主管理伙食，征求职工对伙食的意见，根据意见调整好菜品到搭配，不断提高伙食质量。	8. 搞好民主管理伙食，征求职工对伙食的意见，根据意见调整好菜品到搭配，不断提高伙食质量。	无偏离
55	9. 上班不准迟到、早退，当班期间不准擅自离开岗位，不准吸烟、喝酒、做无关工作的事情，不准带亲属上班。	9. 上班不准迟到、早退，当班期间不准擅自离开岗位，不准吸烟、喝酒、做无关工作的事情，不准带亲属上班。	无偏离
56	10. 每年定期到当地疾病预防控制中心检查身体，取得健康证明后方可上岗。	10. 每年定期到当地疾病预防控制中心检查身体，取得健康证明后方可上岗。	无偏离
57	11. 爱护中央厨房器具，节约用水、电、气，每天认真检查各项设备关闭情况，杜绝燃气外泄、长明灯、长流水现象发生，定期检查灭火器气压是否正常及使用期限，做好安全用电和防火工作。	11. 爱护中央厨房器具，节约用水、电、气，每天认真检查各项设备关闭情况，杜绝燃气外泄、长明灯、长流水现象发生，定期检查灭火器气压是否正常及使用期限，做好安全用电和防火工作。	无偏离
58	12. 原则上不留剩菜剩饭，每日剩余饭菜集中回	12. 原则上不留剩菜剩饭，每日剩余饭菜集中回	无偏离



		收，及时处理。		回收，及时处理。	
59		13. 厨师具备相关烹饪专业背景或从业经历，熟悉学生营养餐的制作要求。		13. 厨师具备相关烹饪专业背景或从业经历，熟悉学生营养餐的制作要求。	无偏离
60		14. 厨师具备较强的学习能力和创新意识，能够不断提升烹饪技能。		14. 厨师具备较强的学习能力和创新意识，能够不断提升烹饪技能。	无偏离
61		15. 中央厨房工作人员身体健康，无传染病及其他不适宜从事烹饪工作的疾病。		15. 中央厨房工作人员身体健康，无传染病及其他不适宜从事烹饪工作的疾病。	无偏离
62		16. 投标人拟投入的项目人员中配有5名专职厨师，参与餐饮工作的厨师具备国家相关部门颁发的中式烹调师职业资格证书。（在投标文件中的提供专业相关的资格证复印件并加盖单位公章。）		16. 投标人拟投入的项目人员中配有5名专职厨师，参与餐饮工作的厨师具备国家相关部门颁发的中式烹调师职业资格证书。（在投标文件中的提供专业相关的资格证复印件并加盖单位公章。）	无偏离
63		17、投标人拟投入的项目人员中配有1名专职食品检验员（在投标文件中的提供与食品药品检验检测专业相关的毕业证书或相关证明材料复印件并加盖单位公章。）		17、投标人拟投入的项目人员中 配有3名专职食品检验员 （在投标文件中的提供与食品药品检验检测专业相关的毕业证书或相关证明材料复印件并加盖单位公章。）	正偏离
64	营养餐配送服务	1. 食品加工及配送过程严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校中央厨房与学生集体用餐卫生管理规定》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）《餐饮服务	营养餐配送服务	1. 食品加工及配送过程严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校中央厨房与学生集体用餐卫生管理规定》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）、《餐饮服	无偏离



	食品安全操作规范》等规定。		务食品安全操作规范》等规定。	
65	2. 中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。		2. 中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。	无偏离
66	3. 中标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，中标后不得拒绝采购人分配的任务。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，中标人未按要求履行协议义务时，或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。		3. 中标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，中标后不得拒绝采购人分配的任务。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，中标人未按要求履行协议义务时，或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。	无偏离
67	4. 中标人提供的服务服从采购人及配送区域内学校的监督、管理。		4. 中标人提供的服务服从采购人及配送区域内学校的监督、管理。	无偏离
68	5. 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料，根据所配送的食材提供其能够证明产品符合相关的质量和安全标准的材料，例如有效的营业执照、食品经营许可证等（包括但不限于）。		5. 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料，根据所配送的食材提供其能够证明产品符合相关的质量和安全标准的材料，例如有效的营业执照、食品经营许可证等（包括但不限于）。	无偏离
69	6. 中标人配送食材车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食材前应进行清洗消毒并做好记录。在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗（无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品等）防止		6. 中标人配送食材车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食材前应进行清洗消毒并做好记录。在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗（无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品等）防止	无偏离



	食品在运输过程中受到污染。运输过程中受到污染全由中标人负责。		等)防止食品在运输过程中受到污染。运输过程中受到污染全由中标人负责。	
70	7. 中标人所配送产品必须保持新鲜, 中标人结合需方实际滚动式配送, 每间学校配送间隔时间以采购人要求为准, 每次配送的数量严格按照采购人的数字配送。		7. 中标人所配送产品必须保持新鲜, 中标人结合需方实际滚动式配送, 每间学校配送间隔时间以采购人要求为准, 每次配送的数量严格按照采购人的数字配送。	无偏离
71	8. 每次配送的蔬菜、肉类必须是当天内。禁止一切问题食物配送, 在验收时发现以下问题的物料一律拒收(包括但不限于)		8. 每次配送的蔬菜、肉类必须是当天内。禁止一切问题食物配送, 在验收时发现以下问题的物料一律拒收(包括但不限于)	无偏离
72	(1) 致病性微生物, 农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品;		(1) 致病性微生物, 农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品;	无偏离
73	(2) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品		(2) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品	无偏离
74	(3) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;		(3) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;	无偏离
75	(4) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类, 或者质量未经检验或者检验不合格的肉类制品;		(4) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类, 或者质量未经检验或者检验不合格的肉类制品;	无偏离
76	(5) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品;		(5) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品;	无偏离



77	(6) 标注虚假生产日期、保存期或者超过保质期的食品;	(6) 标注虚假生产日期、保存期或者超过保质期的食品;	无偏离
78	(7) 贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合要求的食品;	(7) 贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合要求的食品;	无偏离
79	(8) 无标签或标签内容不符合规定的包装食品, 没有中文标识的进口食品;	(8) 无标签或标签内容不符合规定的包装食品, 没有中文标识的进口食品;	无偏离
80	(9) 其他不符合食品安全标准和要求的食品。	(9) 其他不符合食品安全标准和要求的食品。	无偏离
81	9. 中标人所配送食材必须按照与采购人签订合同进行配送, 若其他原因更改食材品种的, 须提供有关材料报采购人根据法律法规、食品安全等条例, 审批同意备案后方可配送至学校。如未经采购人审批同意, 中标人擅自更改合同之外的食材并配送到学校, 所造成一切后果由中标人负责, 采购人有权要求中标人在规定的时间内整改, 中标人拒绝整改的, 采购人应向上级部门汇报并备案作为不予支付该食材货款的依据: 连续发生三次以上违反的, 视为中标人违约, 采购人有权终止合同并由中标人承担违约责任。	9. 中标人所配送食材必须按照与采购人签订合同进行配送, 若其他原因更改食材品种的, 须提供有关材料报采购人根据法律法规、食品安全等条例, 审批同意备案后方可配送至学校。如未经采购人审批同意, 中标人擅自更改合同之外的食材并配送到学校, 所造成一切后果由中标人负责, 采购人有权要求中标人在规定的时间内整改, 中标人拒绝整改的, 采购人应向上级部门汇报并备案作为不予支付该食材货款的依据: 连续发生三次以上违反的, 视为中标人违约, 采购人有权终止合同并由中标人承担违约责任。	无偏离
82	10. 配送期间出现食品安全事故或者无法满足配送学校的实际需求将取消该单位配送服务资格。	10. 配送期间出现食品安全事故或者无法满足配送学校的实际需求将取消该单位配送服务资格。	无偏离



83	11. 采购人将不定期对中标服务单位进行检查、评定及合同履行考核，检查、评定及合同履行考核评价不合格的，采购人有权终止合同。	11. 采购人将不定期对中标服务单位进行检查、评定及合同履行考核，检查、评定及合同履行考核评价不合格的，采购人有权终止合同。	无偏离
84	12. 配送服务合同签订后，按学校实时要求（按时、按需、按指定地点、按批次供货、验收）。所有货物的标准、规格、质量等应符合采购人和学校指定的要求，所配送食材必须符合国家现行执行标准。	12. 配送服务合同签订后，按学校实时要求（按时、按需、按指定地点、按批次供货、验收）。所有货物的标准、规格、质量等应符合采购人和学校指定的要求，所配送食材必须符合国家现行执行标准。	无偏离
85	13. 服务期间按月度考核要求若中标人出现3次不达标的，采购人有权与之终止服务合同，并依法重新招标。	13. 服务期间按月度考核要求若中标人出现3次不达标的，采购人有权与之终止服务合同，并依法重新招标。	无偏离
86	14. 供应商拟投入营养餐配送人员必须符合国家及地方食品安全相关法规要求，并承担拟投入本项目人员工资、保险、节假日加班费福利、人员培训等费用。	14. 供应商拟投入营养餐配送人员必须符合国家及地方食品安全相关法规要求，并承担拟投入本项目人员工资、保险、节假日加班费福利、人员培训等费用。	无偏离
87	15. 接受采购人及上级主管部门不定期的抽查抽检。	15. 接受采购人及上级主管部门不定期的抽查抽检。	无偏离
88	16. 在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。	16. 在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。	无偏离
89	17. 中标人须严格按照各采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人	17. 中标人须严格按照各采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人	无偏离



	有权拒收。采购人在急需补充商品时，不论数量多少，中标人必须在 2 小时内送达。		有权拒收。采购人在急需补充商品时，不论数量多少，中标人必须在 2 小时内送达。	
90	18. 配送时间计划、场所及运输等配送条件要求:为了保证食品食材的新鲜度和健康安全质量，中标人须在配送前(最迟 5 日内)在中标区域范围完备基本的配送条件。即： (1) 必须能满足安全第一符合法律法规本项目范围的足够面积的配送专用仓储场所:至少配备食品检验区、分拣区、保鲜库、冷藏库等功能区；		18. 配送时间计划、场所及运输等配送条件要求:为了保证食品食材的新鲜度和健康安全质量，中标人须在配送前(最迟 5 日内)在中标区域范围完备基本的配送条件。即： (1) 必须能满足安全第一符合法律法规本项目范围的足够面积的配送专用仓储场所:至少配备食品检验区、分拣区、保鲜库、冷藏库等功能区；	无偏离
91	(2) 必须能满足本项目范围的足够数量的配送运输车辆，且有食品运送配送专用恒温车，制定合理的配送路线路线。中标人的配送车辆符合安全、卫生要求(车辆必须符合食品运输条件)，司机必须持有相应车辆驾驶执照，且按照与招标人的约定，在规定的时间内将预定的营养餐如数送到指定地点。中标人必须对车辆进行定期清洁消毒，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害、易变质、有异味及其他物品混装运输，送货时不得有污染事故发生。		(2) 必须能满足本项目范围的足够数量的配送运输车辆，且有食品运送配送专用恒温车，制定合理的配送路线路线。中标人的配送车辆符合安全、卫生要求(车辆必须符合食品运输条件)，司机必须持有相应车辆驾驶执照，且按照与招标人的约定，在规定的时间内将预定的营养餐如数送到指定地点。中标人必须对车辆进行定期清洁消毒，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害、易变质、有异味及其他物品混装运输，送货时不得有污染事故发生。	无偏离
92	(3) 通过采购人配送条件检查和验收。投标人应在投标文件中提供具体的落实计划、措施及承诺方案，采购人检查和验收时，将对照供应商		(3) 通过采购人配送条件检查和验收。投标人应在投标文件中提供具体的落实计划、措施及承诺方案，采购人检查和验收时，将对照供应	无偏离



	<p>的投标文件所提供材料或所提供承诺的内容进行核对检查，不满足配送条件的，视为供应商无法履行合同的违约情形，采购人有权取消其中标资格:属于虚假应标、骗取中标的，采购人同时上报市教育局、财政监督管理等部门通报处理。</p>		<p>商的投标文件所提供材料或所提供承诺的内容进行核对检查，不满足配送条件的，视为供应商无法履行合同的违约情形，采购人有权取消其中标资格:属于虚假应标、骗取中标的，采购人同时上报市教育局、财政监督管理等部门通报处理。</p>	
93	<p>19. 投标人应自行充分了解学校配送区域地理位置情况，自行考虑投标风险，合理规划配送路线，确保食品食材按时、保质量送达各使用地点。</p>		<p>19. 投标人应自行充分了解学校配送区域地理位置情况，自行考虑投标风险，合理规划配送路线，确保食品食材按时、保质量送达各使用地点。</p>	无偏离
94	<p>20. 为保证服务期内有及时高效的服务及质量跟踪等条件。中标人应具备健全的配送网络，确保能够配送到各个供货区域的学校，有供货仓储、配送车辆、人员及其它履行合同的能力，能确保将营养餐按时保质保量的配送到采购人指定地点，中标人应有与项目需求匹配的配送能力，为了便于市场监督管理局监管，中标人需承诺在中标后 25 天内在本次配送的区划（西乡塘区范围内）建设具备配送中央厨房食品原料所需条件的仓储和配送中心，承诺中标后 1 个月内配备配送车共 6 辆以上（含 6 辆）的，配送车辆不限自有或租赁，并具备 6 名（含 6 名）以上固定的配送人员。配送人员应具备如</p>		<p>20. 为保证服务期内有及时高效的服务及质量跟踪等条件。中标人应具备健全的配送网络，确保能够配送到各个供货区域的学校，有供货仓储、配送车辆、人员及其它履行合同的能力，能确保将营养餐按时保质保量的配送到采购人指定地点，中标人应有与项目需求匹配的配送能力，为了便于市场监督管理局监管，中标人需承诺在中标后 25 天内在本次配送的区划（西乡塘区范围内）建设具备配送中央厨房食品原料所需条件的仓储和配送中心，承诺中标后 1 个月内配备配送车共 12 辆以上（含 12 辆）的，配送车辆不限自有或租赁，并具 13 名（含 13 名）以上固定的配送人员。配送</p>	正偏离



	<p>下资质：身体健康，持有相应车辆驾驶执照，持有相关部门颁发的有效健康证，非精神病人，无犯罪前科。</p>	<p>人员应具备如下资质：身体健康，持有相应车辆驾驶执照，持有相关部门颁发的有效健康证，非精神病人，无犯罪前科。</p>	
95	<p>注：①车辆需提供配送能力承诺或相关证明材料，包括但不限于提供租赁车辆与合作单位的合作战略协议、提供车辆行驶证等合法手续证明材料复印件；或自有配送车购买发票等提供车辆行驶证、购买发票等合法手续证明材料复印件；或提供相应配送能力的承诺书。②配送人员需在投标文件中提供身份证、驾驶证、健康证以及劳动关系证明材料（如劳动合同或聘用协议）等复印件。③仓储和配送中心需在投标文件中提供相应仓储能力承诺书或者提供产权证或房屋租赁合同复印件。</p> <p>以上资料均为复印件并加盖单位公章，证明材料均需加盖投标人公章，各项不提供有效证明材料的不得分。</p>	<p>注：①车辆需提供配送能力承诺或相关证明材料，包括但不限于提供租赁车辆与合作单位的合作战略协议、提供车辆行驶证等合法手续证明材料复印件；或自有配送车购买发票等提供车辆行驶证、购买发票等合法手续证明材料复印件；或提供相应配送能力的承诺书。②配送人员需在投标文件中提供身份证、驾驶证、健康证以及劳动关系证明材料（如劳动合同或聘用协议）等复印件。③仓储和配送中心需在投标文件中提供相应仓储能力承诺书或者提供产权证或房屋租赁合同复印件。</p> <p>以上资料均为复印件并加盖单位公章，证明材料均需加盖投标人公章，各项不提供有效证明材料的不得分。</p>	无偏离
<p>无 分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）</p>			

注：

- 1.表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
- 2.当投标文件的服务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。



3.采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“技术服务要求”、“所提供的内容”中标记。

投标人名称(电子签章): 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期: 2024年8月9日



第二章、项目服务方案

第一节、食材安全质量保障措施

一、承诺为本项目设立蔬菜农药残留量化以及肉类检验检测部门的承诺书

承诺书

致：南宁市西乡塘区教育局

我方愿意参加贵方组织的西乡塘区农村义务教育中小学校营养餐食品供餐服务（项目编号：NNZC2024-G3-070179-YZLZ）项目的投标，我公司承诺：

一、设立检测部门宗旨

为确保本项目的食品安全与品质，我方决定设立专门的蔬菜农药残留量化及肉类检测部门。该部门将致力于从源头上控制食品安全风险，通过科学、规范的检测手段，确保进入市场的蔬菜与肉类产品符合国家标准，为消费者提供安全、健康、放心的食品。

三、农药残留量化方案

我方将采用先进的农药残留检测技术，包括但不限于色谱法、质谱法、光谱法等，对蔬菜中的农药残留进行定量分析。同时，我们将建立严格的抽样制度，确保检测样品的代表性和真实性。

四、肉类检测方法与流程

对于肉类产品的检测，我方将采用分子生物学、免疫学等多种方法，对肉品中的兽药残留、微生物污染等指标进行检测。检测流程将包括样品采集、预处理、实验室分析、结果判定等环节，确保检测结果准确可靠。

五、设备与技术人员配置

我方将配备先进的检测设备和专业的技术人员，以确保检测工作的顺利开展。设备方面，将引进国内外先进的检测仪器，满足各类检测需求；人员方面，将聘请具有丰富经验和专业知识的技术人员，负责检测工作的具体实施。

检验人员配置

序号	姓名	任职岗位	岗位职责

1	黄婷舒	食品检验员	1、负责原材料的日常检验，并对检验后的产品进行状态标识;
2	岑忠柒	食品检验员	2、负责成品的感官检验，封存及留样登记，建立完善的质量检验台账;
3	覃丽娟	食品检验员	3、对检验中发生的问题进行处理过程跟踪; 4、负责生产现场的质量控制，每天不定时检查操作过程、卫生监督; 5、公司领导安排的其他相关工作; 6、负责日常试剂的配制和仪器设备的维护、校正。

配置的设备

序号	设备名称	检验功能
1	农药残留检测仪	农药残留速测仪可以快速检测水果、蔬菜中的农药残留，从而能够有效的控制农药的使用量。同时该仪器广泛应用于产品质量监督检验、卫生防疫、环境保护、工商管理、蔬菜批发市场、蔬菜生产基地、超市、商场、农药残留监测系统等部门蔬菜和水果中的农药残毒检测。
2	重金属检测仪	金属检测仪是一种常用的检测仪器，可以对食品中的铅、砷、铬、镉、汞进行快速测
3	食用油品质检测仪	可以分析食用油中的各种营养成分,如脂肪酸、维生素、矿物质等,帮助消费者了解食品中的营养成分含量,为健康饮

		<p>食提供指导。</p> <p>通过检测食用油的过氧化值、酸价、碘值等指标,可以判断食用油的品质。这些指标反映了食用油的氧化程度、酸败程度以及碘的吸收情况,对于保证食用油的质量具有重要意义。</p>
4	食品添加剂检测仪	<p>是一种专门用于检测食品中添加剂成分的设备,可以对食品中添加的色素、防腐剂、增稠剂等进行快速检测,以确保食品的安全质量</p>
5	肉类水份检测仪	<p>是一种用于测量物料水分含量的仪器设备,其主要作用是提供物料水分含量的定量数据,以使用户进行科学分析、质量控制和过程优化等工作</p>
6	危害肉检验仪	<p>仪器采用手提一体化系统检测技术,将分光光度模块、数字化管理模块、无线通讯模块高度集成于一体,可支持检测 60 种食品安全检测项目,同时预留升级检测方法</p>

六、质量与安全标准制定

我方将依据国家相关法律法规和标准,结合项目实际情况,制定详细的质量与安全标准。这些标准将涵盖检测方法的选择、样品的采集与处理、检测结果的判定等方面,为检测工作提供明确的指导。

七、定期监测与报告机制

我方将建立定期监测与报告机制,对蔬菜与肉类产品进行定期检测,并及时向相关部门和消费者发布检测报告。这将有助于及时发现和解决食品安全问题,保障消费者的合法权益。

八、应对突发情况预案

针对可能出现的食品安全突发情况,我方将制定详细的应急预案。一旦发生食品安全问题,我方将立即启动应急预案,采取有效措施控制事态发展,并积极配合相关部门进行调查和处理。

我方郑重承诺,将严格遵守上述承诺内容,确保蔬菜农药残留量化及肉类检测部门的有效运行和食品安全监管工作的顺利开展。同时,我们也愿意接受相关

部门和社会各界的监督与检查，共同维护食品安全和消费者权益。

投标人名称(电子签章): 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期: 2024年8月9日



第三章、拟投入服务人员情况

服务人员						
序号	姓名	性别	岗位	证书	编号	身份证号码
1	谭姣利	女	项目经理	《公共营养师三级》证书	190711229305	452226198400
				《中式面点师三级/高级》证书	48202110110987	42748
2	许志虹	女	主管	《公共营养师三级/高级工》证书	A000450010072 3001074	452702199004
				《餐饮职业经理人》证书	CDLA001605227 73	10346X
3	黄瑛旧	女	服务人员	健康证	A450000058820 23001879	450121198610 226929
4	李海华	女	服务人员	健康证	Z450000005820 23001005	450122198408 105089
5	陈锡玲	女	服务人员	健康证	Z450000058820 230010005	450122198105 032521
6	潘丽颖	女	服务人员	健康证	Z450000588202 3001337	450122198105 032521
7	覃继贤	女	服务人员	健康证	F4500008493420 24003690	452724197906 282822

8	刘巧玲	女	服务人员	健康证	/	450923199807 103112
9	苏英坚	女	服务人员	健康证	/	450121198604 152169
10	盘小妹	女	服务人员	健康证	/	450981198408 154028
11	颜汉娇	女	服务人员	健康证	F4500000849342 024001627	452122197307 113626
12	李伟鹏	男	服务人员	健康证	F4500000426202 3000464	450422198903 01261X
13	韦江锋	男	服务人员	健康证	45000008493420 234516975	450122198305 064093
14	廖淑萍	女	服务人员	健康证	45000008493420 234894595	452132198408 082416
15	玉银秀	女	服务人员	健康证	Z450000005882 024001074	450121198504 176921
16	玉桃香	女	服务人员	健康证	F4500008493420 24000300	450121198410 216945
17	成桂霞	女	服务人员	健康证	F4500000849342 024006017	430527197206 233926

18	滕世芳	女	服务人员	健康证	202307127	452132197611 282443
19	张小军	男	服务人员	健康证	45000006372420 23151743	450102197212 020016
20	黄梅润	女	服务人员	健康证	/	450121198307 010340
21	李文春	女	服务人员	健康证	F4500008493420 24003693	452132198312 202444
22	刘秋月	女	服务人员	健康证	F4500000849312 024003692	452122220000 7062120
23	甘洁倍	女	服务人员	健康证	F4500000849342 024003691	452131199712 296022
24	韦玉婷	女	服务人员	健康证	4500000849342023 1506361	452132199004 232128
25	奚新燕	女	服务人员	健康证	4500008493420231 279734	450121198412 020348
小计				25人		
厨师人员						
序号	姓名	性别	岗位	证书	编号	身份证号码
1	项新忠	男	厨师	《中式烹调师高级》证书	CFOEM2315863	362321198803

					3016	037316
2	张鹏	男	厨师	《中式烹调师高级》证书	CFOEM2315863 3014	620403198707 152618
3	凤涛	男	厨师	《中式烹调师高级》证书	CFOEM2315863 3013	450204199112 271456
				《食品安全管理员》证书	GFJY01031426	
4	林卓通	男	厨师	《中式烹调师三级》证书	15200010053000 31	452126198003 103015
5	韦家园	男	厨师	《中式烹调师三级》证书	13200100003001 78	452222319810 22281016
6	韦家昌	男	厨师	《中式烹调师三级》证书	10200010303000 45	452223197804 211018
7	李必良	男	厨师	《中式面点师三级》证书	17111000030000 5	441900197309 065050
8	梁喜华	男	厨师	《中式烹调师三级》证书	20209999930022 2	452128198208 130511
9	李美兴	男	厨师	《中式烹调师》证书	05200000000504 829	452227198708 270077
10	韦雷	男	厨师	《中式烹调师》证书	04200200004015 32	450221998501 062959

11	邓程军	男	厨师	《中式烹调师》证书	04200100000507 612	452129197710 030016
12	庞兴元	男	厨师	《中式烹调师》证书	042001000005022 47	450106198510 050010
13	韦成福	男	厨师	《中式烹调师》证书	Z202408020019 0286	452425197408 15131X
小计				13人		

食品检验人员

序号	姓名	性别	岗位	证书	编号	身份证号码
1	岑忠柒	男	食品检验员	《食品检验员》	CFOEM2315863 1721	452623198505 141212
2	黄婷舒	女	食品检验员	《食品检验员》	Z202403100019 307536	452623198908 100028
3	覃丽娟	女	食品检验员	《食品检验员》	CFOEM2315863 1723	452225199704 242943
小计				3人		

食品安全管理员

序号	姓名	性别	岗位	证书	编号	身份证号码
1	丁洁	女	食品安全管理员	《食品安全管理员》	GFJY01032120	530129199003 062120
2	陆春连	女	食品安全管理员	《食品安全管理员》	Z202408020019 307058	452126198610 300643
小计				2人		

配送司机

序号	姓名	性别	岗位	驾驶证	健康证	身份证

1	窦荣全	男	配送司机	450422198 804212835	Z450000103078 2023003885	450422198042 12835
2	黄保华	男	配送司机	450106197 911010613	Z450000842023 007588	450106197911 010613
3	黄保宁	男	配送司机	450111198 108190913	Z4500008420 23007578	450111198108 190913
4	黄天毅	男	配送司机	452131198 101032717	Z450000010307 82023004089	452131198101 032717
5	马日璋	男	配送司机	450106196 707031033	Z450000540203 007504	450106196707 031033
6	闻伟建	男	配送司机	340322198 310083833	2023-12-01826	340322198310 083833
7	谢华龙	男	配送司机	452132198 901273013	Z450000540202 3007677	452132198901 273013
8	谢旺辉	男	配送司机	452826197 612075113	Z450000536202 3002178	452826197612 075113
9	余代靖	男	配送司机	452226198 306265711	Z450000054020 23007448	452226198306 265711
10	司艳名	男	配送司机	412722199 004107338	Z450000874932 023001674	412722199004 107338

11	李尉嘉	男	配送司机	452124199 807270910	Z450006447120 24005883	452124199807 270910
12	麦韦宁	男	配送司机	452122199 906280038	45000064471202 31498685	452122199906 280038
13	李绍东	男	配送司机	452528197 411046494	Z450000080202 3007428	452528197411 046494
小计				13人		
合计				81人		

投标人名称(电子签章): 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期: 2024年8月9日



第四章、拟投入车辆及设备情况

一、投入车辆一览表

序号	车牌号码	车型	属性	所有人
1	桂 A213Y8	冷藏轻型厢式货车	租赁	广西南宁恒巨商贸有限公司
2	桂 A513DS	冷藏轻型厢式货车	租赁	
3	桂 AK9X53	冷藏轻型厢式货车	租赁	
4	桂 AM56E7	冷藏轻型厢式货车	租赁	
5	桂 AFJ401	轻型厢式货车	租赁	南宁市鼎隆食品厂
6	桂 AFJ402	轻型厢式货车	租赁	
7	桂 AFJ062	轻型厢式货车	租赁	
9	桂 AF125F	轻型厢式货车	租赁	
10	桂 AF7Z12	轻型厢式货车	租赁	
11	桂 B3731Z	轻型厢式货车	租赁	广西康为农业发展有限公司
12	桂 B8058M	轻型厢式货车	租赁	
13	桂 BLK420	轻型厢式货车	租赁	

投标人名称(电子签章): 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期: 2024年8月9日

二、投入设备一览表

序号	名称	数量
1	农药残留检测仪	1台
2	重金属检测仪	1台
3	食用油品质检测仪	1台
4	食品添加剂检测仪	1台
5	肉类水份检测仪	1台
6	危害肉检验仪	1台
7	保温桶	520 桶
8	配送车辆	12 台
9	配送场所	2026.85 平方米
10	服务人员团队	25 人
11	配送司机团队	13 人
12	厨师团队	13 人
15	食品检验团队	3 人
16	食品安全管理团队	2 人

投标人名称(电子签章): 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期: 2024年8月9日

第四章、商务条款偏离表

▲商务条款偏离表

请逐条对应本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中“商务条款”的要求，详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

项号	招标文件的商务需求	投标文件承诺的商务条款	偏离说明
一、	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 15 日内。	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 15 日内。	无偏离
二、	二、服务期限：自合同签订之日起 1 年。第 1 年服务期满后，根据相关政策及中标供应商服务质量考核情况，确定是否与中标供应商续签下一年合同。如续签，中标价格不予调整，最长服务期限不超 3 年。	二、服务期限：自合同签订之日起 1 年。第 1 年服务期满后，根据相关政策及中标供应商服务质量考核情况，确定是否与中标供应商续签下一年合同。如续签，中标价格不予调整，最长服务期限不超 3 年。	无偏离
三、	三、配送地点：广西南宁市西乡塘区采购人指定地点。（具体需配送学校详见附件 4）	三、配送地点：广西南宁市西乡塘区采购人指定地点。（具体需配送学校详见附件 4）	无偏离
四、	四、验收标准、规范： （一）验收标准 按照国家食品安全及相关要求确认配送产品生产日期、保质期后进行数量（重量）验收并按规定留样备查。验收时：	四、验收标准、规范： （一）验收标准 按照国家食品安全及相关要求确认配送产品生产日期、保质期后进行数量（重量）验收并按规定留样备查。验收时：	无偏离

<p>1、物料的验收工作由中央厨房验收人员和中标人共同进行。中标人提供的产品须经过中央厨房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，当即拒收并且必须在当日学生用餐时间节点规定时间内完成退换服务；如双方存在验收意见不一致时由国家认可的具有相应检测资质的第三方检测机构进行二次核验，中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚或终止合同。</p>	<p>1、物料的验收工作由中央厨房验收人员和中标人共同进行。中标人提供的产品须经过中央厨房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，当即拒收并且必须在当日学生用餐时间节点规定时间内完成退换服务；如双方存在验收意见不一致时由国家认可的具有相应检测资质的第三方检测机构进行二次核验，中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚或终止合同。</p>	<p>无偏 离</p>
<p>2、验收工作的一般程序为：根据食品采购清单的具体要求，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，验收人员在送货单上签字。</p>	<p>2、验收工作的一般程序为：根据食品采购清单的具体要求，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，验收人员在送货单上签字。</p>	<p>无偏 离</p>
<p>3、在验收时发现以下一律拒收（包括但不限于）：</p>	<p>3、在验收时发现以下一律拒收（包括但不限于）：</p>	<p>无偏 离</p>
<p>（1）感官品质质量不符合规定要求；</p>	<p>（1）感官品质质量不符合规定要求；</p>	<p>无偏 离</p>
<p>（2）食品有腐败变质现象；</p>	<p>（2）食品有腐败变质现象；</p>	<p>无偏</p>

			离
(3) 超过保质期限;	(3) 超过保质期限;		无偏 离
(4) 内包装损坏;	(4) 内包装损坏;		无偏 离
(5) 需冷藏、冷冻食品的温度同采购需求或相关政策规定要求不一致的食品;	(5) 需冷藏、冷冻食品的温度同采购需求或相关政策规定要求不一致的食品;		无偏 离
(6) 食品原料未经国家卫生监管部门检验检疫合格的;	(6) 食品原料未经国家卫生监管部门检验检疫合格的;		无偏 离
(7) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。	(7) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。		无偏 离
(二) 规范标准 1、采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。	(二) 规范标准 1、采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。		无偏 离
2、本采购需求未尽事宜按照《农村义务教育学生营养改善计划食品安全保障管理暂行办法》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校中央厨房与学生集体用餐	2、本采购需求未尽事宜按照《农村义务教育学生营养改善计划食品安全保障管理暂行办法》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校中央厨房与学生集体用餐卫生管理		无偏 离

	卫生管理规定》、《广西壮族自治区义务教育学生营养改善计划全覆盖工作实施方案(征求意见稿)》、《农村义务教育学生营养改善计划实施细则》等相关规定执行。	规定》、《广西壮族自治区义务教育学生营养改善计划全覆盖工作实施方案(征求意见稿)》、《农村义务教育学生营养改善计划实施细则》等相关规定执行。	
五、	五、售后服务要求: (一)中标人必须保证所提供的营养餐产品质量安全无害,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》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。	五、售后服务要求: (一)中标人必须保证所提供的营养餐产品质量安全无害,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》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。	无偏离
	(二)提供的营养餐产品的标识(预包装类),须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》的规定。	(二)提供的营养餐产品的标识(预包装类),须符合 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》的规定。	无偏离
	(三)各学校中央厨房组织专人负责对提供的营养餐产品进行留样,中标人必须配合相关留样工作。每批次供货留样不少于 2 份,每份留样重量不少于 125g,时间不少于 48 小时。相关部门适时对营养餐产品进行抽样检查,并对检查情况建立档案。若抽样检查出现不合格产品的,采购人有权终止合同;如出现因营养餐产品质量不合格发生的安全事故,采购人有权终止合同,由中标人负全部责任并没收其全部履约保证金。	(三)各学校中央厨房组织专人负责对提供的营养餐产品进行留样,中标人必须配合相关留样工作。 每批次供货留样 3 份,每份留样重量 200g,时间 72 小时。 相关部门适时对营养餐产品进行抽样检查,并对检查情况建立档案。若抽样检查出现不合格产品的,采购人有权终止合同;如出现因营养餐产品质量不合格发生的安全事故,采购人有权终止合同,由中标人负全部责任并没收其全部履约保证金。	正偏离
	(四)产品运输、配送过程中造成的损耗,由中标人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供货要求,所产生的一切	(四)产品运输、配送过程中造成的损耗,由中标人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供货要求,所产生的一切	无偏离

	责任由中标人承担。	中标人承担。	
	(五) 合同履行过程中营养餐产品送达学校前的相关检验检测费用由中标人承担, 并同时出具相应的检测报告。	(五) 合同履行过程中营养餐产品送达学校前的相关检验检测费用由中标人承担, 并同时出具相应的检测报告。	无偏离
	六、其他要求:	六、其他要求:	无偏离
	(一) 报价要求	(一) 报价要求	无偏离
	1、报价必须含以下部分, 包括:	1、报价必须含以下部分, 包括:	无偏离
	(1) 服务的价格;	(1) 服务的价格;	无偏离
	(2) 必要的保险费用和各项税金;	(2) 必要的保险费用和各项税金;	无偏离
六、	(3) 所有货物服务款项、原材料成本、生产成本、检验检疫成本、冷冻(藏)、仓储、配送、服务、政策性规费、保险、劳保、质保及投标、人工成本、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、菜品材料存储成本、利润、政策性规费、劳保、质保及投标等一切成本和费用:	(3) 所有货物服务款项、原材料成本、生产成本、检验检疫成本、冷冻(藏)、仓储、配送、服务、政策性规费、保险、劳保、质保及投标、人工成本、备品备件、专用工具、包装、运输、装卸、保险、税金、菜品材料存储成本、利润、政策性规费、劳保、质保及投标等一切成本和费用:	无偏离
	(二) 付款方式	(二) 付款方式	无偏离
	1、结算方式: 预计为月结: 按实际采购清单每个月一结, 由中标人和各学校双方进行结算, 中标人凭交货验收单, 双方核对无误后结算货款, 中标人开出正规的税务发票给予各服务对象学校。各服务对象学校通过财务账户于次月	1、结算方式: 预计为月结: 按实际采购清单每个月一结, 由中标人和各学校双方进行结算, 中标人凭交货验收单, 双方核对无误后结算货款, 中标人开出正规的税务发票给予各服务对象学校。各服务对象学校通过财务账户于次月 25 日前将	无偏离



25 日前将货款转至中标人账户，如遇特殊情况，双方协商解决。	货款转至中标人账户，如遇特殊情况，双方协商解决。	
2、付款方式：银行转账。	2、付款方式：银行转账。	无偏离
（三）履约保证金 1、履约保证金金额：中标金额的 2%。（若中标供应商被认定为中小企业的，履约保证金数额将按中标金额的 2%收取）	（三）履约保证金 1、履约保证金金额：中标金额的 2%。（若中标供应商被认定为中小企业的，履约保证金数额将按中标金额的 2%收取）	无偏离
2、履约保证金递交方式：银行转账、电汇、网上支付、支票、汇票、本票、保函等非现金形式。	2、履约保证金递交方式：银行转账、电汇、网上支付、支票、汇票、本票、保函等非现金形式。	无偏离
3、履约保证金递交时间：签订合同前 5 个工作日内由中标供应商转入采购人指定保证金账户。	3、履约保证金递交时间：签订合同前 5 个工作日内由中标供应商转入采购人指定保证金账户。	无偏离
4、履约保证金退还：履约完成并验收合格后无质量问题，中标供应商提供《政府采购项目履约保证金退付意见书》及《政府采购项目合同验收报告》，向采购人提出书面申请退还，采购人在收到申请后十五个工作日内以银行转账方式无息退还。保证金指定账户： 开户名：成交后提供 开户行：成交后提供 账 号：成交后提供	4、履约保证金退还：履约完成并验收合格后无质量问题，中标供应商提供《政府采购项目履约保证金退付意见书》及《政府采购项目合同验收报告》，向采购人提出书面申请退还，采购人在收到申请后十五个工作日内以银行转账方式无息退还。保证金指定账户： 开户名：成交后提供 开户行：成交后提供 账 号：成交后提供	无偏离
（四）供货退出机制要求 食材供货商出现下列情况之一者，学校要立即停止其供货资格，并及时上报区教育局。	（四）供货退出机制要求 食材供货商出现下列情况之一者，学校要立即停止其供货资格，并及时上报区教育局。	无偏离

1、供货商签约人无故更换的。	1、供货商签约人无故更换的。	
2、出现违反供货合同(协议)的行为,包括严重降低食材质量标准、随意变更食谱、供货期间严重缺失食品卫生安全保障条件等。	2、出现违反供货合同(协议)的行为,包括严重降低食材质量标准、随意变更食谱、供货期间严重缺失食品卫生安全保障条件等。	无偏离
3、供货期间发生食品卫生安全事故的。	3、供货期间发生食品卫生安全事故的。	无偏离
4、供货期间对就餐学生进行克扣、延时,减量、配送不到位、拒绝供货或服务态度恶劣,情节较为严重的。	4、供货期间对就餐学生进行克扣、延时,减量、配送不到位、拒绝供货或服务态度恶劣,情节较为严重的。	无偏离
5、在协议供货时间内停止供货一天以上的,或频繁发生停止供货情况的,除不可抗力因素导致的除外。	5、在协议供货时间内停止供货一天以上的,或频繁发生停止供货情况的,除不可抗力因素导致的除外。	无偏离
(五) 服务要求 1、中标人应建立健全食品安全管理制度,包括:食材采购验收、食品贮存加工、供餐管理制度,从业人员健康管理和培训制度、每日晨检制度,加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度,食品安全事故应急预案以及市场监管部门规定的其他制度。	(五) 服务要求 1、中标人应建立健全食品安全管理制度,包括:食材采购验收、食品贮存加工、供餐管理制度,从业人员健康管理和培训制度、每日晨检制度,加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度,食品安全事故应急预案以及市场监管部门规定的其他制度。	无偏离
2、建立健全食品、食用农产品安全追溯体系,加大“互联网+监管”力度。供餐企业优先采购可溯源的食材,建立稳定的食材采购渠道。严格实行中央厨房操作间、储存间封闭管理,非中央厨房管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。	2、建立健全食品、食用农产品安全追溯体系,加大“互联网+监管”力度。供餐企业优先采购可溯源的食材,建立稳定的食材采购渠道。严格实行中央厨房操作间、储存间封闭管理,非中央厨房管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。	无偏离
3、合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条件分别设置,加强温湿度监测,做到通风换气、分区分架分类、	3、合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条件分别设置,加强温湿度监测,做到通风换气、分区分架分类、离	无偏离

<p>离墙离地 10 厘米以上存放, 防尘防鼠防虫设施完好, 不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内, 在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。</p>	<p>墙离地 10 厘米以上存放, 防尘防鼠防虫设施完好, 不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内, 在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。</p>	离
<p>4、建立健全出入库管理制度。中央厨房物品的入库、出库必须由专人负责, 由两个以上人员签字验收确认。入库、出库要严格核对数量、检验质量, 出库食品先进先出, 杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。</p>	<p>4、建立健全出入库管理制度。中央厨房物品的入库、出库必须由专人负责, 由两个以上人员签字验收确认。入库、出库要严格核对数量、检验质量, 出库食品先进先出, 杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。</p>	无偏 离
<p>5、建立健全库存盘点制度。中央厨房物品入库、验收、保管、出库应手续齐全, 物、据、账、表相符, 日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。中央厨房应根据日常消耗确定合理库存。变质和过期的食品应按规定及时清理销毁, 并办理监销手续。</p>	<p>5、建立健全库存盘点制度。中央厨房物品入库、验收、保管、出库应手续齐全, 物、据、账、表相符, 日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。中央厨房应根据日常消耗确定合理库存。变质和过期的食品应按规定及时清理销毁, 并办理监销手续。</p>	无偏 离
<p>6、送餐车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录, 在运输装卸过程中也应注意保持清洁, 运输后进行清洗, 防止食品在运输过程中受到污染。</p>	<p>6、送餐车辆及工用具必须保持清洁卫生。每次运输食品前应进行清洗消毒并做好记录, 在运输装卸过程中也应注意保持清洁, 运输后进行清洗, 防止食品在运输过程中受到污染。</p>	无偏 离
<p>7. 运送集体用餐的容器和车辆应安装食品保温和冷藏设备, 确保食品不得在 8℃—60℃ 的温度条件下贮存和运输, 从烧熟至食用的间隔时间应符合食用时限。</p>	<p>7. 运送集体用餐的容器和车辆应安装食品保温和冷藏设备, 确保食品不得在 8℃—60℃ 的温度条件下贮存和运输, 从烧熟至食用的间隔时间应符合食用时限。</p>	无偏 离
<p>8、盛装、分送集体用餐的容器应有封装标识, 并在表面注明加工单位、加工制作时间和食用时限, 必要时标注保存条</p>	<p>8、盛装、分送集体用餐的容器应有封装标识, 并在表面注明加工单位、加工制作时间和食用时限, 必要时标注保存条件、</p>	无偏

件、食用方法和营养标识等信息。	食用方法和营养标识等信息。	离
9、中央厨房从业人员(包括临聘人员)必须进行健康检查,取得健康证明后方可上岗,必要时进行临时健康检查。从业人员健康证明应在中央厨房显著位置进行统一公示。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员,不得从事接触直接入口食品的工作。不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。	9、中央厨房从业人员(包括临聘人员)必须进行健康检查,取得健康证明后方可上岗,必要时进行临时健康检查。从业人员健康证明应在中央厨房显著位置进行统一公示。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员,不得从事接触直接入口食品的工作。不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激等现象的人员。	无偏 离
10、从业人员应落实有关培训学时要求,定期参加有关部门和单位组织的食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训,增强食品安全意识,提高食品安全操作技能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。	10、从业人员应落实有关培训学时要求,定期参加有关部门和单位组织的食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育培训,增强食品安全意识,提高食品安全操作技能。鼓励从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。	无偏 离
11、实行每日晨检制度。中央厨房管理人员应在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始前,对每名从业人员的健康状况进行检查,并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的,应立即离开工作岗位,待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后,方可重新上岗。	11、实行每日晨检制度。中央厨房管理人员应在每天早晨各项饭菜烹饪活动开始前,对每名从业人员的健康状况进行检查,并将检查情况记录在案。发现有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的,应立即离开工作岗位,待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后,方可重新上岗。	无偏 离
12、从业人员应养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后用肥皂(或洗手液)及流动清水洗手消毒;接触直接入口食品前,应洗手消毒并佩戴一次性食品手套;穿戴清洁的工作衣帽,并把头发置于帽内;不得留长指甲、	12、从业人员应养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后用肥皂(或洗手液)及流动清水洗手消毒;接触直接入口食品前,应洗手消毒并佩戴一次性食品手套;穿戴清洁的工作衣帽,并把头发置于帽内;不得留长指甲、涂指甲油、	无偏 离

涂指甲油、戴戒指加工食品;不得在食品加工和销售场所内吸烟。	戴戒指加工食品;不得在食品加工和销售场所内吸烟。	
<p>(六) 其他要求</p> <p>1、中标人根据食品供应量必须为学校师生购买食品安全责任保险。</p>	<p>(六) 其他要求</p> <p>1、中标人根据食品供应量必须为学校师生购买食品安全责任保险。</p>	无偏离
<p>2、中标人在响应及履行合同过程中,必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保障法》、《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。</p>	<p>2、中标人在响应及履行合同过程中,必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保障法》、《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。</p>	无偏离
<p>3、本项目所指的货物及服务应符合采购文件的所述的标准;如果没有提及适用标准,则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准;这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</p>	<p>3、本项目所指的货物及服务应符合采购文件的所述的标准;如果没有提及适用标准,则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准;这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</p>	无偏离
<p>4、中标人应充分理解并认真遵循本采购文件的要求,所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准,要使用有效期的货品,其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</p>	<p>4、中标人应充分理解并认真遵循本采购文件的要求,所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准,要使用有效期的货品,其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</p>	无偏离
<p>5、货物有包装的,货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱),采购人指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。</p>	<p>5、货物有包装的,货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱),采购人指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。</p>	无偏离
<p>6、采购人指定人发现商品出现损坏(包括表面损坏),或</p>	<p>6、采购人指定人发现商品出现损坏(包括表面损坏),或出</p>	无偏离

出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。	现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。	离
7、中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性。	7、中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性。	无偏离
8、中标人保证提供的肉均为南宁市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。	8、中标人保证提供的肉均为南宁市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。	无偏离
9、新鲜肉类要具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》。	9、新鲜肉类要具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》。	无偏离
10、中标人应能够配合采购人指定人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。	10、中标人应能够配合采购人指定人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。	无偏离
11、中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人指定人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：	11、中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人指定人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：	无偏离
（1）中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。	（1）中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。	无偏离
（2）中标人提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费，采购人将取消中标人供货资格，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事责任。	（2）中标人提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费，采购人将取消中标人供货资格，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事责任。	无偏离

	<p>12、投标人应在投标文件中提供的承诺书，合同履行采购人将对照供应商的投标文件所提供材料或所提供承诺的内容进行核对检查，不满足配送条件的，视为供应商无法履行合同的违约情形，采购人有权取消其中标资格:属于虚假应标、骗取中标的，采购人同时上报市教育局、财政监督管理等部门通报处理。</p>	<p>12、投标人应在投标文件中提供的承诺书，合同履行采购人将对照供应商的投标文件所提供材料或所提供承诺的内容进行核对检查，不满足配送条件的，视为供应商无法履行合同的违约情形，采购人有权取消其中标资格:属于虚假应标、骗取中标的，采购人同时上报市教育局、财政监督管理等部门通报处理。</p>	<p>无偏离</p>
<p>七、</p>	<p>其他说明:</p> <p>一、进口产品说明</p> <p><input type="checkbox"/>本表的第项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），同时投标人必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>本项目服务所涉及的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）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。</p>	<p>其他说明:</p> <p>一、进口产品说明</p> <p><input type="checkbox"/>本表的第项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），同时投标人必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>本项目服务所涉及的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）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。</p>	<p>无偏离</p>
	<p>二、其他</p>	<p>二、其他</p>	<p>无偏</p>

<p>1、是否进行演示：本项目不进行演示；</p> <p>2、是否要求提供样品：本项目不要求提供样品；</p> <p>3、是否现场踏勘：本项目不进行现场踏勘；</p> <p>4、投标人在投标文件中提供针对本项目的食材安全质量保障措施、配送实施方案、应急预案、食品食材仓储能力及管理方案、企业信誉及实力等材料。</p>	<p>1、是否进行演示：本项目不进行演示；</p> <p>2、是否要求提供样品：本项目不要求提供样品；</p> <p>3、是否现场踏勘：本项目不进行现场踏勘；</p> <p>4、投标人在投标文件中提供针对本项目的食材安全质量保障措施、配送实施方案、应急预案、食品食材仓储能力及管理方案、企业信誉及实力等材料。</p>	<p>离</p>
<p>三、涉及项目的其他要求及说明</p> <p>本项目合同履行期满后，采购人根据对中标人的年度考核情况，如考核表现良好，考核平均分达 80 分以上，采购人可根据项目情况及依据相关法规要求，并结合本单位预算情况申报监管部门，如相关监管部门同意且结合项目情况可考虑是否签订下一年度合同。</p>	<p>三、涉及项目的其他要求及说明</p> <p>本项目合同履行期满后，采购人根据对中标人的年度考核情况，如考核表现良好，考核平均分达 80 分以上，采购人可根据项目情况及依据相关法规要求，并结合本单位预算情况申报监管部门，如相关监管部门同意且结合项目情况可考虑是否签订下一年度合同。</p>	<p>无偏离</p>
<p>无_____分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）</p>		

注：

1.表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。

2.如果招标文件需求为小于或大于某个数值标准时，投标文件承诺不得直接复制招标文件需求，投标文件承诺内容应当写明投标货物或服务具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按投标无效处理。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“投标无效”条款。

3.当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。

4.采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“投标文件的商务需求”、“投标文件承诺的商务条款”中标记。

投标人名称(电子签章): 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期: 2024年8月9日



第二节、商务分

一、投标人拟投入本项目固定服务人员

(一) 固定服务人员一览表 (25人)

序号	姓名	性别	岗位	证书 编号	身份证号码
1	谭姣利	女	项目经理	《公共营养师三级》 证书 190711229305	452226198400
				《中式面点师三级/ 高级》证书 48202110110987	42748
2	许志虹	女	主管	《公共营养师三级/ 高级工》证书 A00045001007230 01074	452702199004
				《餐饮职业经理人》 证书 CDLA0016052277 3	10346X
3	黄瑛旧	女	服务人员	健康证 A45000005882023 001879	450121198610 226929
4	李海华	女	服务人员	健康证 Z45000000582023 001005	450122198408 105089
5	陈锡玲	女	服务人员	健康证 Z45000005882023 0010005	450122198105 032521
6	潘丽颖	女	服务人员	健康证 Z45000058820230 01337	450122198105 032521

7	覃继贤	女	服务人员	健康证	F45000084934202 4003690	452724197906 282822
8	刘巧玲	女	服务人员	健康证		450923199807 103112
9	苏英坚	女	服务人员	健康证		450121198604 152169
10	盘小妹	女	服务人员	健康证		/
11	颜汉娇	女	服务人员	健康证	F45000008493420 24001627	452122197307 113626
12	李伟鹏	男	服务人员	健康证	F45000004262023 000464	450422198903 01261X
13	韦江锋	男	服务人员	健康证	450000084934202 34516975	450122198305 064093
14	廖淑萍	女	服务人员	健康证	450000084934202 34894595	452132198408 082416
15	玉银秀	女	服务人员	健康证	Z45000000588202 4001074	450121198504 176921
16	玉桃香	女	服务人员	健康证	F45000084934202 4000300	450121198410 216945

17	成桂霞	女	服务人员	健康证	F45000008493420 24006017	430527197206 233926
18	滕世芳	女	服务人员	健康证	202307127	452132197611 282443
19	张小军	男	服务人员	健康证	450000063724202 3151743	450102197212 020016
20	黄梅润	女	服务人员	健康证	/	450121198307 010340
21	李文春	女	服务人员	健康证	F45000084934202 4003693	452132198312 202444
22	刘秋月	女	服务人员	健康证	F45000008493120 24003692	452122220000 7062120
23	甘洁倍	女	服务人员	健康证	F45000008493420 24003691	452131199712 296022
24	韦玉婷	女	服务人员	健康证	450000084934202315 06361	452132199004 232128
25	奚新燕	女	服务人员	健康证	450000849342023127 9734	450121198412 020348

投标人名称(电子签章): 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期: 2024年8月9日

二、拟投入专职厨师

(一) 专职厨师一览表 (13 人)

序号	姓名	性别	岗位	证书	编号	身份证号码
1	项新忠	男	厨师	《中式烹调师高级》证书	CFOEM23158 633016	362321198 803037316
2	张鹏	男	厨师	《中式烹调师高级》证书	CFOEM23158 633014	620403198 707152618
3	凤涛	男	厨师	《中式烹调师高级》证书	CFOEM23158 633013	450204199
				《食品安全管理员》证书	GFJY0103142 6	112271456
4	林卓通	男	厨师	《中式烹调师三级》证书	15200010053 00031	452126198 003103015
5	韦家园	男	厨师	《中式烹调师三级》证书	13200100003 00178	452222319 810222810 16
6	韦家昌	男	厨师	《中式烹调师三级》证书	10200010303 00045	452223197 804211018
7	李必良	男	厨师	《中式面点师三级》证书	17111000030 0005	441900197 309065050

8	梁喜华	男	厨师	《中式烹调师三级》证书	20209999930 0222	452128198 208130511
9	李美兴	男	厨师	《中式烹调师》证书	05200000000 504829	452227198 708270077
10	韦雷	男	厨师	《中式烹调师》证书	04200200004 01532	450221998 501062959
11	邓程军	男	厨师	《中式烹调师》证书	04200100000 507612	452129197 710030016
12	庞兴元	男	厨师	《中式烹调师》证书	04200100005 02247	450106198 510050010
13	韦成福	男	厨师	《中式烹调师》证书	Z2024080200 190286	452425197 40815131X

投标人名称(电子签章): 广西怡百味餐饮管理有限责任公司

日期: 2024年8月9日