

# 政府采购合同

项目名称：广西壮族自治区桂东人民医院食堂食材配送服务

项目编号：HZZC2025-G3-990197-YZLZ

合同编号：12N49924806320253805

日期：二〇二六年一月

# 合同文本

采购计划号：HZZC2025-G3-01842-005

合同编号：12N49924806320253805

采购人（甲方）：广西壮族自治区桂东人民医院 供应商（乙方）：深圳市绿色农产品有限公司

项目名称：广西壮族自治区桂东人民医院食堂食材配送服务

项目编号：HZZC2025-G3-990197-YZLZ

签订地点：广西壮族自治区梧州市西江四路金鸡冲 1 号 签订时间：2026 年 1 月 日

本合同为中小企业预留合同：是。

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，按照招标文件规定条款和乙方投标文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

## 第一条 合同标的

### 1. 项目一览表

| 序号 | 标的名称       | 数量 | 单位 | 折扣（%） |
|----|------------|----|----|-------|
| 1  | 食堂生鲜食材配送服务 | 1  | 项  | 84    |

2. 预计结算金额 714 万元，包括原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。

## 第二条 质量保证

乙方所提供的服务及服务内容必须与投标文件承诺相一致，有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

## 第三条 权利保证

1. 乙方应保证所提供服务在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权等知识产权及其他合法权益，且所有权、处分权等没有受到任何限制。

2. 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或者资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。乙方的保密义务持续有效，不因为本合同履行终止、解除或者无效而解除。

## 第四条 交付和验收

1. 服务期限：自合同签订之日起两年，本合同限价 714 万元以内，如在服务时间内用完，合同即自动终止。服务地点：广西壮族自治区桂东人民医院（梧州市西江四路金鸡冲 13 号）。

2. 乙方应按投标文件的承诺向甲方提供相应的服务，并提供所服务内容的相关技术资料。

3. 乙方提供不符合投标文件和本合同规定的服务成果，甲方有权拒绝接受。

4. 乙方完成服务后应及时书面通知甲方进行验收，甲方应在收到通知后五个工作日内进行验收，逾期不开始验收的，乙方可视同验收合格。验收合格后由甲乙双方签署验收单并加盖采购方公章，甲乙双方各执一份。

5. 甲乙双方应按照《广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法》、双方合同、投标文件验收。

6. 甲方在初步验收或者最终验收过程中如发现乙方提供的服务成果不满足投标文件及本合同规定的，可暂缓向乙方付款，直到乙方及时完善并提交相应的服务成果且经甲方验收合格后，方可办理付款。

7. 甲方验收时以书面形式提出异议的，乙方应自收到甲方书面异议后五个工作日内及时予以解决，否则甲方有权不出具服务验收合格单。

### **第五条 售后服务及培训**

1. 乙方应按照国家有关法律法规和本合同所附的《售后服务承诺》要求为甲方提供相应的售后服务。

2. 甲方应提供必要测试条件（如场地、电源、水源等）。

3. 乙方负责甲方有关人员的培训。培训时间、地点：/。

### **第六条 付款方式**

乙方的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，甲方将拒绝签收。结算期末乙方还应提供送货清单供甲方结算。双方核对无误后签字确认。

当月采购的货款于次月上旬结算。甲方按月进行公对公账户转账，以甲方实际购买的种类及数量据实核算。乙方开具全额发票给甲方，甲方自收到发票之日起 10 个工作日内付清。

乙方的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，甲方指定人将拒绝签收。双方核对无误后签字确认，结算期末乙方还应提供送货清单供甲方结算。

### **第七条 履约保证金**

履约保证金金额：按各分标的政府采购合同金额的 2%收取。

### **第八条 税费**

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

### **第九条 违约责任**

1. 除不可抗力原因外，乙方没有按照合同规定的时间提供服务的，甲方可要求乙方支付违约金。自合同约定交付时间次日起计算，每推迟一天按合同金额的 3% 支付违约金，该违约金累计不超过合同金额的 10%。累计发生 5 次乙方没有按照合同规定的时间提供服务的，甲方有权单方解除合同，并由乙方承担全部违约责任，违约金为合同总金额 5%。

2. 乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或者诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

## **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. 因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。
2. 因履行本合同引起的或者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，可向甲方所在地有管辖权人民法院提起诉讼。
3. 诉讼期间，本合同继续履行。

## **第十二条 合同生效及其他**

1. 合同经双方法定代表人或者授权代表签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附授权委托书，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，须经财政部门审批，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。
3. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

## **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、中止或者终止。乙方年内累计发生 5 次供货达不到甲方采购质量标准的，甲方有权发出终止合同警告，乙方仍不整改的，甲方有权终止合同，并由乙方承担全部违约责任。
2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。
3. 采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

## **第十四条 签订本合同依据**

1. 中标通知书；
2. 开标一览表；
3. 商务要求偏离表和技术要求偏离表；
4. 服务方案；
5. 投标文件中的其他相关文件。

6. 上述合同文件互为补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准。

### 第十五条

1. 本合同一式捌份，甲方执伍份，乙方执贰份，代理公司执壹份，具有同等法律效益。

2. 本合同自签订之日起 2 个工作日内，甲方应当将采购合同在广西壮族自治区财政厅指定的媒体上公告。

甲方（盖章）：广西壮族自治区桂东人民医院 乙方（盖章）：深圳市绿色农产品有限公司

法定代表人或者委托代理人（签字）： 法定代表人或者委托代理人（签字）：

经办人： 经办人：

联系电话： 联系电话：

地址：广西壮族自治区梧州市

地址：深圳市龙岗区平湖街道新木社区

西江四路金鸡冲 1 号

新木大道 1-3 号 101

开户名称：深圳市绿色农产品有限公司

银行账号：44250100003100001180

开 户 行：中国建设银行股份有限公司

深圳建设路支行

签订日期：2026 年 1 月 日

签订日期：2026 年 1 月 日

1分标采购预算：714 万元

| 项号 | 标的名称       | 数量  | ▲服务要求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 食堂生鲜食材配送服务 | 1 项 | <p><b>一、服务内容（生鲜食材配送包括但不限于以下肉类、蔬菜类）</b></p> <p><b>1. 肉类：</b>瘦肉、排骨、腩排、沙骨、半肥瘦猪肉、上肉去皮、筒骨、带皮肥肉、去皮肥肉、五花肉、猪脚、猪耳、白鸽、生鱼、草鱼、鱼胶、鱼腩、光鸡、土鸡、竹丝鸡、鸭、鸡蛋、牛柳、牛肉、烧鸭、红烧乳鸽、冻带鱼、凤爪、鸡腿肉、鸡胸肉、鸡翼尖等</p> <p><b>2. 蔬菜类：</b>白萝卜、包菜、茹叶、上海青、生菜、菜心、菜仔、春菜、大白菜、芥菜、小白菜、麦菜、空心菜、娃娃菜、冰冻玉米粒、菠萝去皮、菜头、冬瓜、胡萝卜、豆卜、豆腐、老豆腐、千张豆腐、豆芽、豆砖、炸豆腐片、番茄、葛薯、黄心薯、尖椒、红元椒、元椒、姜、葱、大蒜、西芹、蒜米、韭菜、苦瓜、莲藕、莲藕同、豆角、毛瓜、南瓜、茄子、青瓜、丝瓜、四季豆、酸菜、酸豆角、酸笋、土豆、西兰花、椰菜花、鲜冬菇、鲜玉米、杏鲍菇、洋葱、芋头、竹笋、紫苏等。</p> <p><b>二、送货要求</b></p> <p>1. 实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。</p> <p>2. 中标供应商须提供不少于三家商家的食品（用品）供采购人选择，采购人提前一天以电话或邮箱、微信等方式向中标供应商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。</p> <p>3. 中标供应商须在接到采购人订单之日的第二天 8：30 前，将采购人所订购的货物送至采购人指定的地点【广西壮族自治区桂东人民医院（梧州市西江四路金鸡冲 13 号）】。</p> <p>4. 中标供应商应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。紧急情况不论数量多少，不能以任何理由推脱，一旦影响到采购人的正常运转，中标供应商应承担相应的损失。除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意。</p> <p>5. 中标供应商应根据采购人实际要求运送货物，负责进行简单处理。</p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>6. 每次送货，中标供应商须委派一名专门负责人且配备食材配送车辆，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准，经验收合格后签字确认。</p> <p>7. 盛装容器必须清洁干净无破损，肉类容器必须加盖防渗漏。</p> <p>8. 中标供应商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。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。</p> <p>9. 采购人发现所采购货物不能正常使用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行投标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。</p> <p>10. 中标供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在医院活动必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。</p> <p>11. 中标供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。</p> <p><b>三、商品供货要求</b></p> <p>1. 肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》《动物防疫合格证》《食品生产许可证》。</p> <p>2. 服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### ▲一、商务要求

| 项目        | 要求                                                                                                         |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 合同签订期     | 自中标通知书发出之日起 25 个日历日内签订合同。                                                                                  |
| 服务期限及服务地点 | <p>1. 服务期限：自合同签订之日起两年，本合同限价 714 万元以内，如在服务时间内用完，合同即自动终止。</p> <p>2. 服务地点：广西壮族自治区桂东人民医院（梧州市西江四路金鸡冲 13 号）。</p> |
| 付款方式及条件   | 中标供应商的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量、送货单不得涂改。                                                                     |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <p>标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供送货清单供采购人结算。双方核对无误后签字确认。</p> <p>当月采购的货款于次月上旬结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买种类及数量据实核算。中标供应商开具全额发票给采购人，采购人自收到发票之日起10个工作日内付清。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 投标报价要求 | <p>1. 投标报价按折扣报价（以%表示，折扣报价精确到十分数，十分位只可以是5或0）。折扣报价最高不超过90%，即要求折扣报价范围<math>\leq 90\%</math>，否则，作无效报价处理。</p> <p>2. 投标中标折扣将作为食材或货物实际结算的合同折扣率，结算时以实际采购量进行结算。基准价每半个月更新一次，由采购人抽选梧州市内各农贸市场、蔬菜批发市场、大型超市等三家（或以上）超市或商家，与中标供应商一起对需采购的食材进行市场询价，中标供应商根据市场询价的最低价（特价、会员价除外）为基准价提出建议价，报采购人食品采购小组审核批准，再由双方代表签字及单位盖章确定，结算单价=采购人食品采购小组审核批准的价格<math>\times</math>中标折扣，作为下半个月物品采购价执行。结算价款按实际采购数量乘以结算单价。</p> <p>3. 中标供应商依据采购人提供的食品采购需求计划，在规定时间内向采购人食堂配送食品及食堂加工原料物品等。</p> <p>4. 中标供应商的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。</p> <p>5. 中标供应商承诺给予采购人优惠，具体如下：</p> <p>（1）保证产品质量的同时，价格不得高于市场价格。</p> <p>（2）如签收后12小时内发现出现质量问题，无条件一小时内完成更换。</p> |
| 验收标准   | <p>物料的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过采购人指定人的感官检验、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；中标供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。</p> <p>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>来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量85%，则告知中标供应商必须在1小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的10%在当月货款中进行扣罚。</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |



|  |                       |                                                                                                                                        |                                               |
|--|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|  | 1. 肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭、鸡蛋 |                                                                                                                                        |                                               |
|  | (1) 鲜猪肉               |                                                                                                                                        |                                               |
|  | 品名                    | 质量验收标准                                                                                                                                 | 扣秤标准                                          |
|  | 鲜瘦肉                   | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。 | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤1~5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
|  | 五花肉                   | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层                                                                                                                       |                                               |
|  | 排骨                    | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离                                                                                                     |                                               |
|  | 猪肝<br>猪心              | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄，心冠脂肪洁白组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块                                                                                  |                                               |
|  | 猪腰                    | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性                                                                                                              |                                               |
|  | 猪肚                    | 猪肚呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道                                                                                                          |                                               |
|  | 猪脚                    | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性                                                                                  |                                               |
|  | (2) 鲜牛肉、鲜羊肉           |                                                                                                                                        |                                               |
|  | 品名                    | 质量验收标准                                                                                                                                 | 扣秤标准                                          |
|  | 鲜牛肉                   | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水                                                                       | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤                   |

|                                                                               |     |                                                                                                                                                     |                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                                                                               | 鲜羊肉 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。                                                                                                    | 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收                               |
| (3) 牛腩                                                                        |     |                                                                                                                                                     |                                                  |
|                                                                               | 品名  | 质量验收标准                                                                                                                                              | 扣秤标准                                             |
|                                                                               | 牛腩  | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水                                                                                                     | 根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤<br>1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| (4) 鲜鸭                                                                        |     |                                                                                                                                                     |                                                  |
|                                                                               | 品名  | 质量验收标准                                                                                                                                              | 扣秤标准                                             |
|                                                                               | 鲜鸭  | 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味                                                                                         | 根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤<br>1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| (5) 鲜鸡                                                                        |     |                                                                                                                                                     |                                                  |
|                                                                               | 品名  | 质量验收标准                                                                                                                                              | 扣秤标准                                             |
|                                                                               | 鲜鸡  | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面有光泽、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露 | 根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤<br>1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| (6) 鸡蛋                                                                        |     |                                                                                                                                                     |                                                  |
| 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. 冻品类、冻肉、冻副产品 |                                                                                                                                                                                |                                           |
|  | (1) 冻品类、冻肉     |                                                                                                                                                                                |                                           |
|  | 品名             | 质量验收标准                                                                                                                                                                         | 扣秤标准                                      |
|  | 鲜猪肉丸           | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉                                                                                                                                                             | 外 包 装 箱 需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
|  | 鲜牛肉丸           | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉                                                                                                                                                             |                                           |
|  | 冻猪肉            | 肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。                                                                                                                         |                                           |
|  | 冻牛肉            | 肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强                                                                                                                   |                                           |
|  | 冻羊肉            | 肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好                                                                                                                  |                                           |
|  | 冻鸡肉            | 眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复、外包装箱完好                                                                                                       |                                           |
|  | 冻鱼类            | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽鲜明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。 |                                           |
|  | (2) 冻副食品       |                                                                                                                                                                                |                                           |
|  | 品名             | 质量验收标准                                                                                                                                                                         | 扣秤标准                                      |
|  | 鸡中翼            | 无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显瘀块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，                                                                                                    | 外 包 装 箱 需完好、且符合质量标准；严重不符                  |

|  |              |                                                                                |                                             |
|--|--------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  |              | 有生产日期                                                                          | 合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收                           |
|  | 鸡爪           | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、无残缺                                                  |                                             |
|  | 鸡全翼          | 大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、                                 |                                             |
|  | 鸡腿           | 无碎杂、无污伤、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期                    |                                             |
|  | 鸡肾           | 呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其他杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。       |                                             |
|  | 猪耳           | 无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。                         |                                             |
|  | 猪副产品         | 无冻干脱水发暗迹象、其他同鲜猪肉副产品                                                            |                                             |
|  | 龙骨           | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油                                                        | 根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
|  | 汤骨           | 腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。 |                                             |
|  | 猪肺           | 肉呈红色，有光泽                                                                       |                                             |
|  | 猪大肠          | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道                                                     |                                             |
|  | 3. 水产类       |                                                                                |                                             |
|  | (1) 活鲜：鱼类、虾类 |                                                                                |                                             |
|  | 品名           | 质量验收标准                                                                         | 扣秤标准                                        |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                       |                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 鱼类                                                                                                                                                         | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其他外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀                                                                                                      | 根据现场实际情况和实际需求临场与中标供应商协议扣秤 1-5% 严重不符合质量标准者可拒收  |
| 虾类                                                                                                                                                         | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色                                                                                                                               |                                               |
| (2) 冰鲜类                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |                                               |
| 品名                                                                                                                                                         | 质量验收标准                                                                                                                                                                                | 扣秤标准                                          |
| 冰鲜鱼                                                                                                                                                        | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽鲜明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后,有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期. | 根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 虾类                                                                                                                                                         | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常                                                                                                                                                |                                               |
| 冰鱿鱼                                                                                                                                                        | 色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性                                                                                                                                                       | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收         |
| 4. 新鲜蔬菜类                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                       |                                               |
| 各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质 |                                                                                                                                                                                       |                                               |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <p>会长成畸形。</p> <p>（1）根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、</p> <p>（2）叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>（3）花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 其他要求 | <p>1. 采购人指定人与中标供应商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》《中华人民共和国合同法》及相关的国家法律、法规。</p> <p>2. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件所述的标准；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. 中标供应商应充分理解并认真遵循招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）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，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</p> <p>4. 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. 采购人指定人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标供应商必须无条件退货或更换商品。</p> <p>6. 中标供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感。</p> <p>7. 中标供应商保证提供的肉均为梧州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。</p> <p>8. 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》，新鲜肉类要有梧州市内市场监督管理部门的电脑单据作为依据（供货时提供）。</p> <p>9. 中标供应商应能够配合采购人指定人及时更新所提供的符合梧州市疾病预防控制中心（梧州市卫生监督所）的有效证明材料。</p> <p>10. 中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人</p> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <p>指定人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：</p> <p>（1）中标供应商提供假冒伪劣、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。</p> <p>（2）中标供应商提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标供应商提供之食品问题，中标供应商除需负担全数之医药费，采购人取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，中标供应商同时承担相应的民事及刑事责任。</p> |
| 实施方案 | <p>投标人须在投标文件中提供实施方案（包括但不限于管理制度、食材安全管理方案、配送服务方案）</p>                                                                                                                                                                                     |
| 年度考核 | <p>配送服务每满一年，采购人对中标供应商进行年度考核，考核平均分达 80 分以上，才能履行下一年合同，否则采购人有权终止合同，另行招标（考核细则详见：配送服务企业年度考核表）</p>                                                                                                                                            |

## 附件 1：配送服务企业年度考核表

| 配送服务企业年度考核表     |                 |         |                                                                                     |                                                              |    |
|-----------------|-----------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----|
| 一级指标            | 二级指标            | 三级指标    | 指标描述与定义                                                                             | 评分标准                                                         | 分值 |
| 食品安全管理<br>(30分) | 资质合规性<br>(8分)   | 证照齐全性   | 企业须持有有效《营业执照》《食品经营许可证》，且许可范围包含“食品配送”；所有食材提供完整溯源单据。                                  | 每缺一项关键证照扣 4 分；每缺一项溯源单据（如肉类检疫证明、农残检测报告）扣 2 分；伪造或虚假单据，该项得 0 分。 | 4  |
|                 |                 | 溯源完整性   | 所有食材具备可追溯信息，包括：1. 肉类（如有）：定点屠宰证明、动物检疫合格证；2. 蔬菜（如有）：产地证明、农残检测报告 3. 预包装食品：生产许可证、出厂检验报告 | 每类食材缺一项关键溯源信息扣 1 分，无法提供完整溯源链（如批次号无法对应）扣 3 分。                 | 4  |
|                 | 质量管控体系<br>(12分) | 食材验收合格率 | 指配送合格食材数量占总配送量的比例，合格标准依据采购文件中的各项验收细则。                                               | 合格率 $\geq 98\%$ 得 12 分；每降低 1%扣 2 分；低于 95%得 0 分。              | 6  |
|                 |                 | 包装与保    | 包装完好无破损，剩余保质期 $>80\%$ ；无胀袋、受潮、漏液等现象。                                                | 每发现 1 次包装破损或临近过期（保质期 $\leq 20\%$ ）扣 2 分；发现过期食品直接扣 6 分。       | 3  |
|                 |                 | 假冒伪劣防控  | 严禁提供以次充好、注水肉、变质食材等行为。                                                               | 每发现 1 次伪劣/注水/变质食材，扣 3 分；累计 $\geq 2$ 次，该项得 0 分；               | 3  |
|                 | 安全事故应急<br>(10分) | 应急预案建设  | 建立《食品安全事故应急预案》《食源性疾病预防预案》等制度文本。                                                     | 无预案扣 5 分；预案内容不完整或未演练，扣 3 分。                                  | 5  |
|                 |                 | 问题响应时效  | 接到质量问题反馈后，1 小时内响应并启动退换货流程。                                                          | 响应超时 1 次扣 2 分，累计 $\geq 3$ 次扣完；因响应不力导致客户投诉升级，每次扣 3 分。         | 5  |



|                     |                   |         |                                                                                                                      |                                                                             |    |
|---------------------|-------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| 配送服务质量<br>(20分)     | 食材质量与新鲜度<br>(10分) | 分类质量标准  | 抽样检查各类食材: 1. 蔬菜: 无黄叶、虫蛀、腐败, 根须完整; 2. 肉类: 无淤血、异味、注水, 肌肉纹理清晰; 3. 水产: 活鲜存活率 $\geq 90\%$ , 冰鲜无反复解冻痕迹; 4. 包装食品: 无过期、胀袋、变质 | 每发现 1 次变质/过期食材扣 5 分; 每发现 1 次新鲜度不达标 (如黄叶、异味) 扣 2 分。                          | 6  |
|                     |                   | 包装防护措施  | 使用适当包装保护食材: 1. 肉类: 防渗漏密封容器 2. 蔬菜: 透气保鲜袋 3. 冷冻品: 保温箱+冰袋(温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )                               | 每发现 1 次包装不当 (如普通塑料袋装肉类) 扣 2 分; 包装破损导致污染, 每起扣 3 分。                           | 4  |
|                     | 配送过程规范性<br>(10分)  | 车辆卫生与消毒 | 配送车辆每日清洗消毒, 有书面/电子记录 (台账或照片)。                                                                                        | 查看记录, 每缺 1 次扣 1 分 (最多扣 3 分); 现场检查发现污渍、异味, 每次扣 1 分 (最多扣 2 分)。                | 5  |
|                     |                   | 人员规范上岗  | 配送人员持有效健康证, 穿工装、佩戴胸卡, 语言文明、态度良好。                                                                                     | 每发现 1 人无健康证扣 2 分; 着装不规范或服务态度差, 每次扣 1 分 (最多扣 3 分)。                           | 5  |
| 运营效率与响应能力<br>(20分)  | 准时配送率<br>(12分)    | 时效要求    | 按品类设定送达时间: 1. 生鲜类: 每日 8:30 前送达; 2. 百货/粮油类: 每日 9:00 前送达                                                               | 准时率 $\geq 98\%$ 得 12 分; 每降低 1%扣 2 分; 低于 95%得 0 分。                           | 12 |
|                     | 紧急订单响应<br>(8分)    | 补货及时性   | 接到紧急订单 (如临时加餐、缺货) 后, 1 小时内完成响应并送达。                                                                                   | 每超时 1 次扣 2 分; 因未及时补货导致食堂断供, 每次扣 4 分。                                        | 4  |
|                     |                   | 不可抗力报备  | 遇极端天气、交通管制等不可抗力因素, 需提前 2 小时书面报备。                                                                                     | 未提前报备每次扣 2 分, 造成严重延误扣 4 分。                                                  | 4  |
| 客户满意度与服务态度<br>(15分) | 服务态度评价<br>(8分)    | 礼貌与专业性  | 配送人员使用敬语、主动打招呼、解答客户问题 (如食材做法、保质期)。                                                                                   | 通过匿名问卷或现场评分, 满意度 $\geq 95\%$ 得 8 分; 每低 1%扣 1 分; 发生与客户争执, 每次扣 2 分 (最多扣 4 分)。 | 8  |
|                     | 投诉处理效率<br>(7分)    | 响应与闭环   | 建立投诉处理机制, 接到投诉后 24 小时内响应, 处理结果获客户认可。                                                                                 | 未及时响应每次扣 3 分; 客户对处理结果不满意 (如二次投诉), 每次扣 2 分; 全年无投诉加 2 分 (上限 7 分)。             | 7  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |                 |                                                                                                          |                                                  |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---|
| 企 业<br>管 理<br>系 统<br>合 规<br>(15<br>分)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 制度<br>建设<br>(6<br>分)         | 管理制<br>度健全<br>性 | 建立并执行以下制度:1. 食品安全管理制度; 2. 从业人员健康管理制度; 3. 索证索票制度; 4. 食品留样制度; 5. 投诉与退换货制度; 6. 应急预案等                        | 每缺一项制度扣 1 分; 制度未公示或执行不到位, 每项扣 0.5 分。             | 6 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 人员<br>与培<br>训 (5<br>分)       | 培训记<br>录        | 每年开展不少于 4 次食品安全与服务礼仪培训, 有签到表、课件等记录。                                                                      | 每少 1 次培训扣 1 分; 无记录视为未开展。                         | 5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 车辆<br>与设<br>备管<br>理 (4<br>分) | GPS 与<br>温控     | 配送车辆配备 GPS 定位系统 (可向医院开放), 冷藏车温度达标 (冷冻 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ , 冷藏 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ ), 记录完整。 | 无 GPS 或不可访问扣 2 分; 温控不达标或记录缺失, 每次扣 1 分 (最多扣 2 分)。 | 4 |
| 1. 年度平均分 $\geq 80$ 分, 继续履行下一年合同, 优先考虑扩大合作范围。<br>2. $70 \text{ 分} \leq \text{年度平均分} < 80$ 分或发生重大食品安全事故或提供有毒食品, 采购人有权立即终止合同, 依法追责。<br>3. 本考核表依据采购合同制定, 与合同履行深度绑定。<br>4. 考核由医院组织 2 人或不少于 2 人的考核小组实施。<br>5. 所有扣分项需提供书面记录、影像证据或客户反馈, 确保公平公正。<br>6. 考核结果作为是否续签合同的核心依据, 具有法律效力。<br>7. 企业对考核结果有异议, 可在 3 个工作日内提出申诉, 考核小组须重新核实。<br>8. 每季度进行阶段性评估, 年度考核为各季度平均分汇总。 |                              |                 |                                                                                                          |                                                  |   |

## 中标通知书

深圳市绿色农产品有限公司：

云之龙咨询集团有限公司受广西壮族自治区桂东人民医院委托，就广西壮族自治区桂东人民医院食堂食材配送服务（HZZC2025-G3-990197-YZLZ）项目采用公开招标方式进行采购，2025年9月24日按规定程序进行了评标。经评标委员会评审，采购人确认，确定贵公司为本项目1分标中标供应商。

**中标折扣：84%**

**服务时间：自合同签订之日起两年。**

请贵公司接此通知书后在25个日历日内与采购人签订合同，并按公开招标文件要求和投标文件的承诺履行合同。

特此通知！

采购代理机构联系人：周子然

联系电话：0774-5285056

采购人联系人：黄阳炎

联系电话：0774-2816721

中标供应商联系人：陈籽龙

联系电话：13458260335



