

政府采购合同

采购计划号: YZZC2026-G3-00125-001 合同编号: 12N49960834820262

招标人(甲方): 河池市宜州区人民医院(代招) 项目实施单位: 河池市宜州康膳饮食有限公司

供应商(乙方): 广西博焜贸易集团有限公司

项目名称: 河池市宜州康膳饮食有限公司 2026 年食堂食材采购及配送服务项目

项目编号: HCZC2026-G3-810009-GXZY

签订地点: 河池市宜州区人民医院 签订时间: 2026 年 4 月 8 日

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. 服务名称: 河池市宜州康膳饮食有限公司 2026 年食堂食材采购及配送服务项目
2. 服务数量: 1 项
3. 服务内容: 肉类(包含品类:猪肉、牛肉、羊肉、水产、冷冻食品等)

第二条 合同金额

本项目(分标)合同中标折扣率: 99.00%,按实际采购金额进行结算。

1. 以折扣率进行报价,本分标食材单价根据每个月底市场询价并按中标折扣率确定下个月供货单价。

2. 每个报价周期,供应商根据招标人提供的分标产品目录,向招标人提供该周期食材单品价格,供应商的食材单品价格以报价周期市场食材单品价格 $\times$ 中标折扣率作为此单品上控价,食材单品价格不得高于上控价。

3. 报价周期食材单品价格由供应商根据河池市宜州区的最大市场价格(含第6条所列所有费用)为基准报出,招标人将组织食材采购询价小组或者委托第三方询价与供货商一起进行市场询价,并经双方商定后最终确定。

4. 结算上控价=(报价周期市场食材单品价格 $\times$ 中标折扣率)。

5. 货物结算价=结算单价 $\times$ 该货物实际供应数量。

6. 报价综合折扣率必须含以下部分,包括:食材费、加工费、人工费、服务费、运输费、卸车费、税费和所需的仓储、设备、材料费用,利润、应缴税费、保险以及服务合同包含的所有风险、责任等各项应有费用的全包价。

7. 供应商报出的食材单品价格需包含食材费、加工费、人工费、服务费、运输费、卸车费、税费和所需的仓储、设备、材料费用,利润、应缴税费、保险以及服务合同包含的所有风险、责任等各项应有费用的全包价。供应商漏报或不报,招标人将视为

有关费用已包括在本项目的其它单价及合价中而不予支付。在报价周期内，原则上报价恒定不变，如遇市场价格波动较大，经双方协商同意，可以中途经过市场询价后对该周期进行价格调整。

第三条 提交服务成果时间及地点

1. 服务时间：1年（自2026年5月1日起至2027年4月30日止）。

2. 服务地点：招标人指定地点。

第四条 售后服务、服务期

乙方所提供的服务必须与招投标文件和承诺相一致且符合相应的服务规范及标准。

第五条 付款方式

1. 采购人食材货款每月结算一次，每月5日前完成上月食材对帐，如遇节假日顺延。采购人收到供应商核对无误的单据及报账材料（包括发票）后，20个工作日内结算上个月货款。（发票购买方为河池市宜州康膳饮食有限公司）

2. 供应商须及时向采购人提供由税务部门出具税率 $\geq 3\%$ 的增值税专用发票，发票必须与供应商信息相符。发票是支付货款前提，如供应商未提供发票的，采购方可不予支付货款，且不构成违约。

3. 采购人按相关财务制度进行对账，审核无误后，由采购人通过银行转账的方式汇入供应商的银行账户，采购人不得用现金直接支付。

第六条 履约保证金：

履约保证金金额： / 。

履约保证金提交方式：支票、汇票、本票、银行转账或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。

履约保证金指定账户：

开户名： 开户行： 账号：

第七条 税费本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

第八条 验收

1. 供应商配合采购人完成订单接收、制作进货单等食材采购环节，根据实际验收情况，修改完善进货清单，核对无误后向采购人提交送货清单一式四联，清单注明食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

2. 由采购人、供应商共同对货物进行验收，双方签字确认的进货清单将作为结算的依据（进货单价按双方最终确定的市场询价后中标折扣率开单）。

3. 提供的食材须经过验收人员的验收，对不符合质量要求的品种，当即拒收，采购人有权要求供应商换货或退货。

第九条 服务

1. 乙方应按照国家有关法律法规和本合同所附的项目采购需求中的服务要求要求为甲方提供相应的服务。

2. 按照《中华人民共和国食品安全法》规定，提供有关的证明材料和证件是乙方的义务，在合同期内乙方应提供具有销售相应种类物料的许可证、食品出厂检验合格或产品检验合格证等相关证明，无证产品甲方不予接受。

3. 乙方所提供的货物及服务必须符合国家规定的质量、卫生、安全标准，对所提供货物的质量、卫生、安全承担全部责任。

4. 禁止一切质量有问题的物料进入甲方库房，在验收时发现以下问题的物料一律拒收(包括但不限于)：

- ①感官品质质量不符合规定要求；
- ②货品有腐烂变质现象；
- ③保质期限不符合约定；
- ④内包装损坏；
- ⑤预包装产品的包装标签内容不充分；
- ⑥需冷藏、冷冻食品的温度同规格要求不一致的食品；
- ⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；
- ⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

5. 乙方所提供的货品虽经甲方抽检验收，但在使用过程中发现有质量问题的必须及时给予退换货品。

6. 乙方所供所有供应货品必须按规定进行包装。

第十条 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、质量等提供服务的，甲方可按以下约定要求乙方承担违约责任：

(1) 乙方因经营不善无法向甲方供货需要提前终止合同，必须要提前一个月以书面的形式通知甲方，并赔偿甲方所有损失，且按合同总额 10% 支付违约金。

(2) 乙方未达到甲方供货标准和要求时，经甲方书面催告后但不进行整改，发生有三次，甲方有权无条件终止合同，乙方应赔偿甲方所有损失，且按合同总额 10% 支付违约金。

(3) 乙方无故不按时供货, 无正当理由又无不可抗拒原因的, 甲方有权无条件终止合同, 乙方应赔偿甲方所有损失, 且按合同总额 10% 支付违约金。

(4) 乙方无能力按投标承诺的折扣率供货的, 甲方有权无条件终止合同乙方应赔偿甲方所有损失, 且按合同总额 10% 支付违约金。

(5) 乙方可能发生供货不及时情况时, 应在接到甲方下单通知后 4 个小时内电话告知甲方, 如未通知由此产生的一切责任均由乙方承担。履约期内乙方有 5 次无故迟到时间超过 30 分钟时, 甲方有权无条件终止合同, 乙方应赔偿甲方所有损失, 且按合同总额 10% 支付违约金。

(6) 乙方未能按质量标准供货, 甲方有权无条件终止合同, 乙方应赔偿甲方所有损失, 且按合同总额 10% 支付违约金。如导致食用后发生安全事故的, 乙方还须赔偿由此造成的全部损失。

(7) 乙方必须向甲方提供物料来源的渠道说明, 禁止不合格物料的流入。

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。

3. 甲方延期付款的, 乙方有权通知甲方在合理期限内转款, 逾期乙方有权要求自逾期之次日起按延期款额万分之三/日支付违约金, 但违约金累计不得超过延期款额 5%。

4. 当任何一方不履行本合同的其他约定时视为违约, 另一方有权以书面形式通知违约方承担违约责任, 违约一方须向守约方支付合同总额 10% 的违约金。

5. 当因政策性问题的或其它因素影响导致合同需要调整时, 甲、乙双方可协商解决。

第十一条 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, 则合同履行期可顺延, 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。

第十二条 合同争议解决

1. 因服务成果、货物质量问题发生争议的, 甲方可邀请有资质的鉴定机构对服务成果质量进行鉴定。服务成果、货物质量符合标准的, 鉴定费由甲方承担; 服务成果不符合标准的, 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, 向甲方所在地人民法院提起诉讼, 因维权产生的诉讼费、保

全费、保险费、律师费、交通费等均由违约方承担。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

第十三条 合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人(负责人)或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须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。

第十四条 合同的变更、终止与转让

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十五条 签订本合同依据即合同组成部分

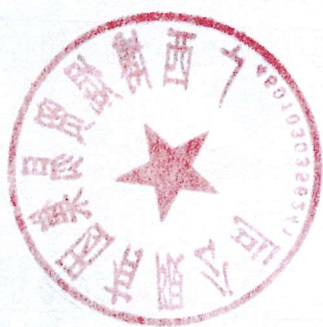
1. 政府采购招标文件;
2. 乙方提供的投标文件;
3. 中标通知书。

第十六条 本合同一式捌份，具有同等法律效力，甲方陆份，乙方贰份。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起7个工作日内，招标人应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案，并应当自签订之日起2个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告。

甲方(章)河池市宜州区人民医院(代招) 乙方(章)广西博烟贸易集团有限公司 项目实施单位:河池市宜州康膳饮食有限公司	
2026年4月8日	
单位地址:河池市宜州区庆远镇龙江路43号	单位地址:南宁市青秀区长虹路88号南宁农产品交易中心一期南门3号门右侧第一块场地
法定代表人(负责人):	法定代表人(负责人): 韦成第
委托代理人: 谢映	委托代理人:
电话: 0778-3140192	电话: 18207882513

电子邮箱:	电子邮箱:
开户银行:	开户银行: 中国工商银行股份有限公司南宁市佛子岭支行
账号:	账号: 2102133109100087462
邮政编码: 546300	邮政编码: 530000



河池市宜州区人民医院购销廉洁公约

甲方（医疗机构）：河池市宜州区人民医院（代招）项目实施单位：河池市宜州区廉膳饮食有限公司。

乙方（供应商）：广西博焜贸易集团有限公司

为贯彻落实国家卫生健康委、国家医保局、国家中医药管理局关于印发《医疗机构工作人员廉洁从业九项准则》及医院《药械购销廉洁公约制度》要求，为进一步规范医药购销行为，维护正常的医疗秩序和医药产品经营秩序，经双方协商，协议如下：

一、甲乙双方必须自觉遵守国家和地方的有关法律法规，严格执行上级关于纠正医药购销和医疗服务中不正之风和治理商业贿赂的有关文件规定，严格执行药品、医疗设备、医用耗材、医用试剂、信息系统及软件、后勤物资、基建工程招标采购管理制度。

二、甲乙双方应共同遵守商业道德，严格履行购销合同，不利用非法手段谋取不正当利益，公平公正地处理往来业务。

三、甲方须履行的责任：

（一）不得以任何方式向乙方索取回扣，或者索要、收受乙方产品发票价外的赞助，不得要求乙方代支任何费用开支。

（二）医护人员不得替乙方代表非法统计销售药品、医用耗材、医用试剂的使用数量，甲方对出现数量异常变动的药品、医用耗材、医用试剂，查实后将停止采购。

（三）医护人员及行政后勤人员不得利用工作便利以暗示或其他任何形式向乙方索要回扣、提成、有价证券、现金、购物卡等。

如违反以上条款，情节较轻的，按医院医德医风等相关规定进行处理；情节较重构成违纪的，由纪检监察部门处理；情节严重涉嫌犯罪的，移交司法机关处理。

四、乙方须履行的责任：

（一）乙方必须自觉遵守甲方有关药品、医疗设备、医用耗材、医用试剂、信息系统及软件、后勤物资、基建工程的各项管理规定，按程序和流程办理相关业务。

（二）不得派代表到甲方，以科研费、开发费、宣传费、推销费等名义推销药品、

医疗设备、医用耗材、医用试剂、信息系统及软件、后勤物资等产品。

(三) 不得以提成和赠送现金、有价证券、信用卡、购物卡，提供宴请、娱乐，资助国内或境外学术活动等手段影响甲方医生使用医药产品的选择权。

(四) 不得派代表到甲方临床医技科室进行新药申请、开方提成促销，或以不正当交易手段诱导临床医生使用乙方所供的药品、医疗设备、医用耗材、医用试剂等。

(五) 不得向医院领导、行政职能科室、临床医技负责人和其他医护人员及行政后勤人员发放回扣和赠送现金、有价证券、信用卡、购物卡，提供宴请、娱乐等属于商业贿赂的不正当行为。

(六) 严格执行合同条款，不以次充好，不降低产品质量，做到诚信经营。

五、乙方如违反第四条“乙方须履行的责任”所列条款，一经发现，甲方有权终止购销合同，并将乙方列入不良行为记录，记入黑名单；同时禁止乙方在甲方进行经销活动2年以上。对甲方造成经济损失的乙方须承担赔偿责任，涉嫌违法的，移交司法机关处理。

六、如甲方工作人员暗示或索要回扣等不正当要求，乙方应予拒绝，并有责任如实向甲方纪检监察部门反映情况。

七、本合同一式捌份，甲方执陆份，乙方执贰份。本合同作为购销合同的附件，随购销合同签字之日起生效。

甲方（盖章）：

河池市宜州区人民医院（代招）

法人签章：

代理人（签字）：

2026年4月8日

项目实施单位：河池市宜州区康膳饮食有限公司

代理人签字：谢瑞

2026年4月8日

乙方（盖章）：

广西博焜贸易集团有限公司

法人签章：朱成勇

代理人（签字）：

2026年4月8日

中标通知书

广西博焜贸易集团有限公司：

贵公司参加了由广西长盈项目管理有限公司代理的河池市宜州康膳饮食有限公司 2026 年食堂食材采购及配送服务项目（项目编号：HCZC2026-G3-810009-GXZY）-1 分标投标活动，项目于 2026 年 3 月 24 日开标，现已确定贵公司为中标单位。

中标折扣率：99.00%。

中标内容：肉类（包含品类：猪肉、牛肉、羊肉、水产、冷冻食品等）。

合同履行期限：1 年（具体起止日期以签订合同为准）。

现将有关事项通知如下：

一、请接到本通知后，在 15 日内与河池市宜州区人民医院签订服务合同。若非采购单位原因不能在规定时间内签订合同的，视为中标人违约，采购单位有权取消中标决定。

二、签订合同详细地点：河池市宜州区庆远镇龙江路 43 号。

三、签订合同时请带齐下列材料：

- (1) 中标通知书。
- (2) 招标文件上规定的文件材料（含法定代表人授权委托书）。
- (3) 单位公章或合同专用章。
- (4) 本单位的开户银行、帐号及开户名称。

特此通知！

采购单位联系人：杨 幸 电 话：0778-3140192

代理机构联系人：黄德林 电 话：0778-3231915

招标单位：河池市宜州区人民医院 代理机构：广西长盈项目管理有限公司

日期：2026 年 3 月 25 日

一、开标一览表

序号	项目名称	折扣率(%)	备注
1	河池市宜州康膳饮食有限公司2026年食堂 食材采购及配送服务项目—1分标	99	无

合同履行期限：1年（具体起止日期以签订合同为准）

说明：

1、本项目以折扣率进行报价，投标人的报价应 $\leq 100\%$ ，否则作无效报价处理。上述采购预算价为暂估预算金额，最终的货物结算价=报价周期市场食材单品价格 $\times$ 中标折扣率 $\times$ 该货物实际供应数量。

2、报价综合折扣率必须含以下部分，包括：食材费、加工费、人工费、服务费、运输费、卸车费、税费和所需的仓储、设备、材料费用，利润、应缴税费、保险以及服务合同包含的所有风险、责任等各项应有费用的全包价。

3、供应商报出的食材单品价格需包含食材费、加工费、人工费、服务费、运输费、卸车费、税费和所需的仓储、设备、材料费用，利润、应缴税费、保险以及服务合同包含的所有风险、责任等各项应有费用的全包价。供应商漏报或不报，招标人将视为有关费用已包括在本项目的其它单价及合价中而不予支付。在报价周期内，原则上报价恒定不变，如遇市场价格波动较大，经双方协商同意，可以中途经过市场询价后进行价格调整。

注：报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或者法定代表人或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

投标人：广西博焜贸易集团有限公司

法定代表人或委托代理人（签字或盖章）：李永

日期：2026年03月24日



二、技术偏离情况表

项号	标的名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
1	肉类(包含 品类:猪肉、牛肉、羊肉、水产、冷冻食品等)	一、总体要求 1. 来源与资质: 必须来自非疫区, 供货时供应商须提供每批次有效的《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》(针对猪肉)及《畜禽产品检验合格证》, 生猪产品需具备非洲猪瘟检测阴性报告。 2. 感官要求: 色泽: 肌肉呈均匀的红色或该品种特有颜色, 有光泽; 脂肪洁白或乳白。 组织: 肉质紧密, 有弹性, 指压后凹陷立即恢复。 粘度: 外表微干或微湿润, 不粘	一、我司完全响应本项目的总体要求 1. 来源与资质: 保证来自非疫区, 我司提供每批次有效的《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》(针对猪肉)及《畜禽产品检验合格证》, 生猪产品需具备非洲猪瘟检测阴性报告。 2. 感官要求: 色泽: 肌肉呈均匀的红色或该品种特有颜色, 有光泽; 脂肪洁白或乳白。 组织: 肉质紧密, 有弹性, 指压后凹陷立即恢复。	无偏离

3



项号	标的名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		手。 气味: 具有鲜肉类固有的正常气味, 无异味、酸败味、腐臭味。 状态: 无淤血、无伤痕、无毛、无污秽、无病变组织、无寄生虫、无甲状腺、肾上腺和淋巴结。 3. 安全指标: 符合《食品安全国家标准》要求, 不得检出“瘦肉精”等违禁药物。	粘度: 外表微干或微湿润, 不粘手。 气味: 具有鲜肉类固有的正常气味, 无异味、酸败味、腐臭味。 状态: 无淤血、无伤痕、无毛、无污秽、无病变组织、无寄生虫、无甲状腺、肾上腺和淋巴结。 3. 安全指标: 符合《食品安全国家标准》要求, 不得检出“瘦肉精”等违禁药物。	
		二、分类具体要求 (一) 畜肉类: 包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪舌、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛肉、牛尾、牛杂、牛腩、牛排、牛脚、	二、我司完全响应本项目的分类具体要求 (一) 畜肉类: 包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪舌、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛	无偏离

4

号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		羊肉、羊蹄等。要求无异味、无酸败味，新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质有黏手感（说明无注水），猪肉无牛肉般鲜红。 1. 带皮（去皮）猪前腿肉、后腿肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、整块无毛。 2. 猪瘦肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中（纯瘦肉）、无杂质。 3. 猪大排骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、整块无杂质。	肉、牛尾、牛杂、牛腩、牛排、牛胸、羊肉、羊蹄等。要求无异味、无酸败味，新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质有黏手感（说明无注水），猪肉无牛肉般鲜红。 1. 带皮（去皮）猪前腿肉、后腿肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、整块无毛。 2. 猪瘦肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中（纯瘦肉）、无杂质。 3. 猪大排骨：新鲜、洁净，无注	

5

号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		4. 猪沙骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。 5. 精品带皮（去皮）五花肉：整齐块状（切掉边料），新鲜、洁净，肥瘦分层清晰、检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。 6. 带皮（去皮）五花肉：块状，新鲜、洁净，肥瘦分层清晰、检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。 7. 净猪肚：新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。约 1.5 - 2.2 斤/个。 8. 猪净耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约 0.3 - 0.6 斤/个。 9. 猪耳朵：新鲜、洁净、无异味、	水，肉质鲜嫩，无异味、整块无杂质。 4. 猪沙骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。 5. 精品带皮（去皮）五花肉：整齐块状（切掉边料），新鲜、洁净，肥瘦分层清晰、检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。 6. 带皮（去皮）五花肉：块状，新鲜、洁净，肥瘦分层清晰、检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。 7. 净猪肚：新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。约 1.5 - 2.2 斤/个。 8. 猪净耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约 0.3 - 0.6 斤/个。	

6



序号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		烧好无毛。约 0.7 - 1 斤/个。 10. 开边猪脚((前脚)): 新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、烧好无毛、无杂质。约重 2.8-4 斤 11. 猪净猪舌头: 新鲜、洁净, 无异味。 12. 猪里脊肉: 新鲜、洁净, 不带脂肪层、去肉皮、去筋膜、无注水、无异味。约 3~5 斤/条。 13. 猪筒骨: 新鲜、洁净, 无异味, 无杂质。 14. 净猪瘦肉: 新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味, 无杂质, 无注水。 15. 净猪长尾巴: 新鲜、洁净, 无异味、烧好无毛、无杂质。	9. 猪耳朵: 新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约 0.7 - 1 斤/个。 10. 开边猪脚((前脚)): 新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味、烧好无毛、无杂质。约重 2.8-4 斤 11. 猪净猪舌头: 新鲜、洁净, 无异味。 12. 猪里脊肉: 新鲜、洁净, 不带脂肪层、去肉皮、去筋膜、无注水、无异味。约 3~5 斤/条。 13. 猪筒骨: 新鲜、洁净, 无异味, 无杂质。 14. 净猪瘦肉: 新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味, 无杂质, 无注水。 15. 净猪长尾巴: 新鲜、洁净, 无	

7



序号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		16. 猪肠(大肠、粉肠头、七寸、直肠等): 新鲜、洁净, 无异味、无油。 17. 猪肝: 新鲜、洁净, 无异味。 18. 猪净肥肉: 新鲜、猪背肥肉、不带皮、洁净, 无异味。 19. 猪肺: 无淤血、无破损、弹性好。 20. 猪心: 新鲜、洁净, 无异味。 21. 猪腰: 新鲜、洁净, 无异味。 22. 猪头骨(去头皮带肉): 新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味, 烧好无毛, 1 开 6。 23. 猪血: 块状, 新鲜、洁净, 无掺假。 24. 猪皮: 新鲜、洁净, 无异味、	异味、烧好无毛、无杂质。 16. 猪肠(大肠、粉肠头、七寸、直肠等): 新鲜、洁净, 无异味、无油。 17. 猪肝: 新鲜、洁净, 无异味。 18. 猪净肥肉: 新鲜、猪背肥肉、不带皮、洁净, 无异味。 19. 猪肺: 无淤血、无破损、弹性好。 20. 猪心: 新鲜、洁净, 无异味。 21. 猪腰: 新鲜、洁净, 无异味。 22. 猪头骨(去头皮带肉): 新鲜、洁净, 检疫合格, 无异味, 烧好无毛, 1 开 6。 23. 猪血: 块状, 新鲜、洁净, 无掺假。	

8



号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		烧好无毛。 25.牛腩: 新鲜、洁净, 无注水, 无混杂边角料。 26.牛腱肉: 新鲜、洁净, 无注水。 27.牛里脊肉: 新鲜、洁净, 不带牛腩老筋, 无注水。 28.牛吊龙肉: 新鲜、洁净、无异味、无注水。 29.牛排: 新鲜、洁净, 无掺假, 无注水, 无牛油, 无杂质。 30.牛百叶: 新鲜、洁净, 无异味、无注水、无涨发。 31.牛肚: 新鲜、洁净, 无异味、无注水、无涨发。 32.牛毛肚: 新鲜、洁净, 无异味、	24.猪皮: 新鲜、洁净, 无异味、烧好无毛。 25.牛腩: 新鲜、洁净, 无注水, 无混杂边角料。 26.牛腱肉: 新鲜、洁净, 无注水。 27.牛里脊肉: 新鲜、洁净, 不带牛腩老筋, 无注水。 28.牛吊龙肉: 新鲜、洁净、无异味、无注水。 29.牛排: 新鲜、洁净, 无掺假, 无注水, 无牛油, 无杂质。 30.牛百叶: 新鲜、洁净, 无异味、无注水、无涨发。 31.牛肚: 新鲜、洁净, 无异味、无注水、无涨发。	

9



号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		无注水、无涨发。 33.牛黄喉: 新鲜、洁净, 无掺假、无异味、无注水、无泡发。 34.牛肉: 新鲜、洁净, 无异味、无注水、无泡发。 35.牛尾巴: 新鲜、洁净, 无毛、无异味。 36.羊后腿肉: 新鲜、洁净, 无注水。 37.带骨羊肉: 新鲜、洁净, 烧毛、无注水, 肉质鲜嫩, 无异味。 38.去皮去骨羊肉: 新鲜、洁净, 无注水。 39.羊血: 新鲜、洁净, 检疫合格, 无掺假、无杂质、无异味。	32.牛毛肚: 新鲜、洁净, 无异味、无注水、无涨发。 33.牛黄喉: 新鲜、洁净, 无掺假、无异味、无注水、无泡发。 34.牛肉: 新鲜、洁净, 无异味、无注水、无泡发。 35.牛尾巴: 新鲜、洁净, 无毛、无异味。 36.羊后腿肉: 新鲜、洁净, 无注水。 37.带骨羊肉: 新鲜、洁净, 烧毛、无注水, 肉质鲜嫩, 无异味。 38.去皮去骨羊肉: 新鲜、洁净, 无注水。 39.羊血: 新鲜、洁净, 检疫合格,	

10



序号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		40. 去皮羊排：整块，新鲜、洁净，无异味。 41. 羊蹄：新鲜、洁净，无毛、无异味，开边。 (二) 水产类：包含但不限于草鱼、鲤鱼、罗非鱼、鲈鱼、鲢鱼、荷花鱼、鱿鱼、带鱼、金丝鱼、田螺、黄鳝鱼、小河虾等海鲜类、淡水鱼类。 1. 鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感观鉴别：神态一在水中游动自如、反应敏捷。体态一无伤残、无畸形、	无掺假、无杂质、无异味。 40. 去皮羊排：整块，新鲜、洁净，无异味。 41. 羊蹄：新鲜、洁净，无毛、无异味，开边。 (二) 水产类：包含但不限于草鱼、鲤鱼、罗非鱼、鲈鱼、鲢鱼、荷花鱼、鱿鱼、带鱼、金丝鱼、田螺、黄鳝鱼、小河虾等海鲜类、淡水鱼类。 1. 鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感观鉴别：神态一在水中游动自如、	

11



序号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		无病害。体表一鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。 鲜大鱼头约3斤以上/个；草鱼(杀好)约4~6斤/条；黄蜂鱼(杀好)约0.2~0.3斤/条；淡水鲈鱼(杀好)约1.2斤~1.6斤/条；鳊鱼(杀好)约1.2~2~1.5斤/条；叉尾鱼(杀好)约1.2~1.5斤/条；鳊龙鱼(杀好)约3~4斤/条；青竹鱼(杀好)约1.5~3斤/条；罗非鱼(杀好)约1.5~2斤/条或2.5斤以上/条；桂花鱼(杀好)约1.8斤~2.5斤/条；多宝鱼(杀好)约1.2~1.5斤/条；3~4斤/条；禾花鱼(杀好)约12~15条/斤，大小均匀；蓝刀鱼(杀好)约18条/斤，大小均	反应敏捷。体态一无伤残、无畸形、无病害。体表一鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。 鲜大鱼头约3斤以上/个；草鱼(杀好)约4~6斤/条；黄蜂鱼(杀好)约0.2~0.3斤/条；淡水鲈鱼(杀好)约1.2斤~1.6斤/条；鳊鱼(杀好)约1.2~1.5斤/条；叉尾鱼(杀好)约1.2~1.5斤/条；鳊龙鱼(杀好)约3~4斤/条；青竹鱼(杀好)约1.5~3斤/条；罗非鱼(杀好)约1.5~2斤/条或2.5斤以上/条；桂花鱼(杀好)约1.8斤~2.5斤/条；多宝鱼(杀好)约1.2~1.5斤/条；3~4斤/条；禾花鱼(杀好)约12~15条/斤，大小均匀；	

12



序号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		匀；黄鳝（杀好去骨）。 2. 虾类：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头，无虾身弯曲、不能活动或虾身发白，成活率达98%以上。小明虾约20-25只/斤；大明虾约13-18只/斤；大斑节虾约8-10只/斤。 3. 蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，蟹及蟹脚有力，大花蟹约0.4~0.5斤/只，大闸蟹（有膏）约0.3~0.4斤/只。 4. 贝类：外壳具固有色泽、平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味，无死螺（贝），无异味。生蚝（杀）约0.5-0.8斤/个；	蓝刀鱼（杀好）约18条/斤，大小均匀；黄鳝（杀好去骨）。 2. 虾类：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头，无虾身弯曲、不能活动或虾身发白，成活率达98%以上。小明虾约20-25只/斤；大明虾约13-18只/斤；大斑节虾约8-10只/斤。 3. 蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，蟹及蟹脚有力，大花蟹约0.4~0.5斤/只，大闸蟹（有膏）约0.3~0.4斤/只。 4. 贝类：外壳具固有色泽、平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味，无死螺（贝），无	

13



序号	名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		带子螺（杀）约3个/斤。 5. 盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。感官鉴别：质地—坚实而有韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。 6. 冰鲜鱼类：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤—类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛—饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃—鲜红色或血红色、含	异味。生蚝（杀）约0.5-0.8斤/个；带子螺（杀）约3个/斤。 5. 盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。感官鉴别：质地—坚实而有韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。 6. 冰鲜鱼类：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤—类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛—饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、	

14



序号	标内名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		粘液且没有粘泥；肛门一内收或平整，不突出，不破肛；体外粘液一透明或水白；肉质一坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味一温和的海水味或鲜海藻味，无氨味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。 鱿鱼：手感结实，肉质厚；带鱼约2~3斤/条；大金丝鱼约0.7斤以上/条，小金丝鱼约0.2斤/条；小黄鱼（杀好）约0.25~0.3斤/条，大黄鱼（杀好）约1.2~1.5斤/条；剥皮鱼（杀好）约0.2斤/条；冰虾仁约30~40头/包；沙鱼肚约20斤/件；银鲳鱼约8~10斤/条。 （三）冷藏冷冻食品及肉制品：	角膜清澈；鳃一鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；肛门一内收或平整，不突出，不破肛；体外粘液一透明或水白；肉质一坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味一温和的海水味或鲜海藻味，无氨味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。 鱿鱼：手感结实，肉质厚；带鱼约2~3斤/条；大金丝鱼约0.7斤以上/条，小金丝鱼约0.2斤/条；小黄鱼（杀好）约0.25~0.3斤/条，大黄鱼（杀好）约1.2~1.5斤/条；剥皮鱼（杀好）约0.2斤/条；冰虾仁约30~40头/包；沙鱼肚约20斤/件；银鲳鱼约8~10斤/条。	

15



序号	标内名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		包含但不限于鸡中翅、鸡腿、鸡架、猪颈肉（炭烧肉）贡丸、掌中宝、三角肥牛、龙利鱼、饺子、云吞、汤圆、腊肉、腊肠等。 1. 冷藏冷冻食品必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质。 2. 产品包装完整，无破损，供货时应具有产品检疫检验合格报告和保质期期限证明。 3. 保证产品质量，产品保质期限的有效期不低于50%，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。	（三）冷藏冷冻食品及肉制品： 包含但不限于鸡中翅、鸡腿、鸡架、猪颈肉（炭烧肉）贡丸、掌中宝、三角肥牛、龙利鱼、饺子、云吞、汤圆、腊肉、腊肠等。 1. 冷藏冷冻食品必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质。 2. 产品包装完整，无破损，供货时应具有产品检疫检验合格报告和保质期期限证明。 3. 保证产品质量，产品保质期限的有效期不低于50%，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。	

16

项号	标的名称	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		三、包装与运输 运输必须使用专用冷藏车，全程冷链。冷冻产品中心温度$\leq -15^{\circ}\text{C}$，冰鲜产品中心温度$0\sim 4^{\circ}\text{C}$。运输车辆需清洁卫生，无异味，不得与有毒有害物品混装。	三、我司完全响应本项目的包装与运输 运输保证使用专用冷藏车，全程冷链。冷冻产品中心温度$\leq -15^{\circ}\text{C}$，冰鲜产品中心温度$0\sim 4^{\circ}\text{C}$。运输车辆需清洁卫生，无异味，不得与有毒有害物品混装。	无偏离

说明：

1、投标人应对照招标文件第三章采购需求一览表“技术要求”的要求进行填写，并说明投标人的技术响应与招标文件“技术要求”偏离情况。“偏离说明”一栏选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

2、此表仅给出1分标：肉类（包含品类：猪肉、牛肉、羊肉、水产、冷冻食品等）的填写格式，如为2分标的投标人则在“标的名称”一栏填写“蔬菜水果类（包含品类：新鲜蔬菜、水果、杂粮、湿米粉类等）”，其他分标以此类推。

投标人（盖单位公章）：广西博焜贸易集团有限公司

2026年03月24日

17

三、商务偏离情况表

序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
1	合同签订时间	自中标通知书发出之日起15日内	我司完全响应本项目的合同签订时间： 自中标通知书发出之日起15日内	无偏离
2	服务期限	1年（具体起止日期以签订合同为准）	我司完全响应本项目的服务期限： 1年（具体起止日期以签订合同为准）	无偏离
3	服务地点	招标人指定地点	我司完全响应本项目的服务地点： 招标人指定地点	无偏离
4	品质要求	本标准所配送的食品原料必须符合国家食品卫生、安全标准要求；符合《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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》和其他与食品、卫生有关的法律法规和保障需求，确保饮食安全。	我司完全响应本项目的品质要求： 本标准所配送的食品原料保证符合国家食品卫生、安全标准要求；符合《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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》和其他与食品、卫生有关的法律法规和保障需求，确保饮食安全。	无偏离

18



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		全, 严禁提供假冒伪劣和过期食品, 确保服务期内招标人所需的食品品质、供应及时。需求的食材需货源及供货渠道丰富, 品质需优良精细, 蔬菜水果、畜肉、水产及禽肉等以经过粗加工、挑选品质上乘的为主。	严禁提供假冒伪劣和过期食品, 确保服务期内招标人所需的食品品质、供应及时。需求的食材需货源及供货渠道丰富, 品质需优良精细, 蔬菜水果、畜肉、水产及禽肉等以经过粗加工、挑选品质上乘的为主。	
5	配送服务要求	1. 供应商必须具有相应的供货能力、配送能力, 供应的食材送货至招标人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输, 运输车辆必须符合卫生和食品安全要求。 2. 供应商必须按招标人通知的品种、数量、品质要求及协定的价格送货, 于招标人下订单后的次日上午 8:00 前送货至招标人指定地点, 紧	我司完全响应本项目的配送服务要求: 1. 我司具有相应的供货能力、配送能力, 供应的食材送货至招标人指定地点前应当专人记录、专库贮存、专车运输, 运输车辆保证符合卫生和食品安全要求。 2. 我司按招标人通知的品种、数量、品质要求及协定的价格送货, 于招标人下订单后的次日上午 8:00 前送货至招标人指	无偏离

19



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		急情况下 1 小时内供应采购人所需物资的能力。 3. 正常情况下, 招标人应至少提前 8 小时告知供应商所需食材的名称、数量等, 如遇特殊情况需要应急采购时, 供应商须接到通知后 1 小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达, 供应商应于收到招标人订单后半小时内通知招标人并协商解决方法以保证招标人所需。 4. 招标人所需食材无论多少, 供应商都应保质保量无条件为招标人及时送货。 5. 供应商必须能保证提供丰富的粮油、调料及干杂类供招标人选	定地点, 紧急情况下 1 小时内供应采购人所需物资的能力。 3. 正常情况下, 招标人应至少提前 8 小时告知我司所需食材的名称、数量等, 如遇特殊情况需要应急采购时, 我司接到通知后 1 小时内及时配送到现场。个别品种因缺货而不能按时送达, 我司于收到招标人订单后半小时内通知招标人并协商解决方法以保证招标人所需。 4. 招标人所需食材无论多少, 我司都保质保量无条件为招标人及时送货。 5. 我司能保证提供丰富的粮油、调料及干杂类供招标人选择。	

20



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
6	采购价格约定	1. 以折扣率进行报价,本分标食材单价根据每个月月底市场询价并按中标折扣率确定下个月供货单价。市场询价按中标折扣率单价供货,本分标段定价周期为一个月,每个月月底进行市场询价,下个月供货单价按市场询价的中标折扣率供货结算,如有临时采购食材没有询价单价的供货商按当时市场价及中标折后率供货结算,双方若对价格有争议到市场询价确认。原则上价格恒定不变,如遇市场价格波动较大,经双方协商同意,可以中途经过市场询价后进行价格调整。	我司完全响应本项目的采购价格约定: 1. 以折扣率进行报价,本分标食材单价根据每个月月底市场询价并按中标折扣率确定下个月供货单价。市场询价按中标折扣率单价供货,本分标段定价周期为一个月,每个月月底进行市场询价,下个月供货单价按市场询价的中标折扣率供货结算,如有临时采购食材没有询价单价的供货商按当时市场价及中标折后率供货结算,双方若对价格有争议到市场询价确认。原则上价格恒定不变,如遇市场价格波动较大,经双方协商同意,可以中途经过市场询价后进行价格调整。	无偏离

21



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		2. 每个报价周期,供应商根据招标人提供的分标产品目录,向招标人提供该周期食材单品价格,供应商的食材单品价格以报价周期市场食材单品价格×中标折扣率作为此单品的上控价,食材单品价格不得高于上控价。 3. 报价周期食材单品价格由供应商根据河池市宜州区的最高市场价格(含第6条所列所有费用)为基准报出,招标人将组织食材采购询价小组或者委托第三方询价与供货商一起进行市场询价,并经双方商定后最终确定。 4. 结算上控价=(报价周期市场	2. 每个报价周期,我司根据招标人提供的分标产品目录,向招标人提供该周期食材单品价格,我司的食材单品价格以报价周期市场食材单品价格×中标折扣率作为此单品的上控价,食材单品价格不高于上控价。 3. 报价周期食材单品价格由我司根据河池市宜州区的最高市场价格(含第6条所列所有费用)为基准报出,招标人将组织食材采购询价小组或者委托第三方询价与供货商一起进行市场询价,并经双方商定后最终确定。 4. 结算上控价=(报价周期市场食材单品价格×中标折扣率)。 5. 货物结算价=结算单价×该货物实	

22



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		食材单品价格×中标折扣率)。 5. 货物结算价=结算单价×该货物实际供应数量。 6. 报价综合折扣率必须含以下部分, 包括: 食材费、加工费、人工费、服务费、运输费、卸车费、税费和所需的仓储、设备、材料费用, 利润、应缴税费、保险以及服务合同包含的所有风险、责任等各项应有费用的全包价。 7. 供应商报出的食材单品价格需包含食材费、加工费、人工费、服务费、运输费、卸车费、税费和所需的仓储、设备、材料费用, 利润、应缴税费、保险以及服务合同包含的所	际供应数量。 6. 报价综合折扣率已含以下部分, 包括: 食材费、加工费、人工费、服务费、运输费、卸车费、税费和所需的仓储、设备、材料费用, 利润、应缴税费、保险以及服务合同包含的所有风险、责任等各项应有费用的全包价。 7. 我司报出的食材单品价格包含食材费、加工费、人工费、服务费、运输费、卸车费、税费和所需的仓储、设备、材料费用, 利润、应缴税费、保险以及服务合同包含的所有风险、责任等各项应有费用的全包价。我司漏报或不报, 招标人将视为有关费用已包括在本项目的其它单价及合价中而不予额外支付。在报价周期内,	

23



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		有风险、责任等各项应有费用的全包价。供应商漏报或不报, 招标人将视为有关费用已包括在本项目的其它单价及合价中而不予额外支付。在报价周期内, 原则上报价恒定不变, 如遇市场价格波动较大, 经双方协商同意, 可以中途经过市场询价后进行价格调整。	原则上报价恒定不变, 如遇市场价格波动较大, 经双方协商同意, 可以中途经过市场询价后进行价格调整。	
7	付款方式	1. 采购人食材货款每月结算一次, 每月5日前完成上月食材对帐, 如遇节假日顺延。采购人收到供应商核对无误的单据及报账材料后, 20个工作日内结算上个月货款。 2. 供应商须及时向采购人提供由税务部门出具税率≥3%的增值税	我司完全响应本项目的付款方式: 1. 采购人食材货款每月结算一次, 每月5日前完成上月食材对帐, 如遇节假日顺延。采购人收到我司核对无误的单据及报账材料后, 20个工作日内结算上个月货款。 2. 我司及时向采购人提供由税务部门	无偏离

24



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		专用发票,发票必须与供应商信息相符。 3.采购人按相关财务制度进行对账,审核无误后,由采购人通过银行转账的方式汇入供应商的银行账户,采购人不得用现金直接支付。	出具税率≥3%的增值税专用发票,发票保证与我司信息相符。 3.采购人按相关财务制度进行对账,审核无误后,由采购人通过银行转账的方式汇入我司的银行账户,采购人不得用现金直接支付。	
8	配送时效要求	1.时效性:供应商须具备全天候配送能力,能根据公司每日订单要求,在规定时间内(如:每日凌晨5:40前把鲜肉类送到食堂),医院食堂食材需求可能因患者数量突增、公务接待、食材损耗出现应急补单,紧急情况下具备1小时内供应招标人所需物资的能力,准确送达指定地点。	我司完全响应本项目的配送时效要求: 1.时效性:我司具备全天候配送能力,能根据公司每日订单要求,在规定时间内(如:每日凌晨5:40前把鲜肉类送到食堂),医院食堂食材需求可能因患者数量突增、公务接待、食材损耗出现应急补单,紧急情况下具备1小时内供应招标人所需物资的能力,准确送达指定地点。	无偏离

25



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		2.准确性:配送的食材品类、规格、数量必须与订单一致,无错送、漏送。 3.灵活性:能应对公司临时性、紧急性的加单、退换货需求。	2.准确性:配送的食材品类、规格、数量保证与订单一致,无错送、漏送。 3.灵活性:能应对公司临时性、紧急性的加单、退换货需求。	
9	食材质量要求	1.安全合规:所有食材必须符合国家食品安全标准,供货时提供有效的动物检疫合格证明、蔬菜农残检测报告、进口食品检疫证明等随货同行单。 2.品质新鲜:生鲜猪肉、牛肉必须在合格的屠宰场屠宰,水产、禽类等需当日宰杀,并经动物检验检疫合格后方可进入医院。确保肉类色泽正常,无异味;蔬菜水果需新鲜饱满,	我司完全响应本项目的食材质量要求: 1.安全合规:所有食材保证符合国家食品安全标准,供货时提供有效的动物检疫合格证明、蔬菜农残检测报告、进口食品检疫证明等随货同行单。 2.品质新鲜:生鲜猪肉、牛肉保证在合格的屠宰场屠宰,水产、禽类等需当日宰杀,并经动物检验检疫合格后方可进入医院。确保肉类色泽正常,无异味;蔬菜	无偏离

26



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		无腐烂变质;预包装食品需在六个月保质期内。 3.规格统一:同类食材的规格、等级应保持一致,便于后厨加工和成本核算。	水果需新鲜饱满,无腐烂变质;预包装食品需在六个月保质期内。 3.规格统一:同类食材的规格、等级应保持一致,便于后厨加工和成本核算。	
10	验收要求	1.供应商配合招标人完成订单接收、制作进货单等食材采购环节,根据实际验收情况,修改完善进货清单,核对无误后向招标人提交送货清单一式四联,清单注明食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。 2.由招标人、供应商共同对货物进行验收,双方签字确认的进货清单	我司完全响应本项目的验收要求: 1.我司配合招标人完成订单接收、制作进货单等食材采购环节,根据实际验收情况,修改完善进货清单,核对无误后向招标人提交送货清单一式四联,清单注明食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。 2.由招标人、我司共同对货物进行验收,双方签字确认的进货清单将作为结算	无偏离

27



序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		将作为结算的依据(进货单价按市场询价的中标折扣率开单)。 3.提供的食材须经过验收人员的验收,对不符合质量要求的品种,当即拒收,招标人有权要求供应商换货或退货。	的依据(进货单价按市场询价的中标折扣率开单)。 3.提供的食材须经过验收人员的验收,对不符合质量要求的品种,当即拒收,招标人有权要求我司换货或退货。	
11	售后服务与应急处理	1.设立专人对接,提供24小时应急联络方式。 2.对质量不合格食材,需无条件接受退换货,并承担相应损失。 3.具备完善的应急配送预案,确保在突发情况下仍能保障基本供应。 4.如有市场监督管理部门或其他相关部门对医院食堂食品进行检查,供应商须配合检查。	我司完全响应本项目的售后服务与应急处理: 1.设立专人对接,提供24小时应急联络方式。 2.对质量不合格食材,我司承诺无条件接受退换货,并承担相应损失。 3.具备完善的应急配送预案,确保在突发情况下仍能保障基本供应。 4.如有市场监督管理部门或其他相关	无偏离

28



广西博焜贸易集团有限公司

序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
			部门对医院食堂食品进行检查，我司保证配合检查。	
12	其他服务	1. 配合甲方进行定期的市场询价、评估与审核。 2. 提供规范的送货单、月度对账单及合规的增值税专用发票。 3. 甲方有权随时对供应商提供的产品进行抽样送检，抽样送检样品数不超过15个，检测费用由供应商承担。 4. 供货前供应商须对所配送食品的质量和食品安全问题作出承诺，若因食品质量问题发生相关食品安全事件，将追究供应商的全部责任。 5. 如有政策性要求采购农户产	我司完全响应本项目的其他服务： 1. 配合甲方进行定期的市场询价、评估与审核。 2. 提供规范的送货单、月度对账单及合规的增值税专用发票。 3. 甲方有权随时对我司提供的产品进行抽样送检，抽样送检样品数不超过15个，检测费用由我司承担。 4. 供货前我司对所配送食品的质量和食品安全问题作出承诺，若因食品质量问题发生相关食品安全事件，将追究我司的全部责任。 5. 如有政策性要求采购农户产品，招	无偏离

29

广西博焜贸易集团有限公司

序号	项目	招标文件要求	投标人具体响应	偏离说明
		品，招标人可以不向中标人采购相关产品。	标人可以不向我司采购相关产品。	

说明：投标人应对照招标文件第三章采购需求一览表“商务要求”的要求进行填写，并说明投标人的商务响应与招标文件“商务要求”偏离情况。“偏离说明”一栏选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。



投标人（盖单位公章）：广西博焜贸易集团有限公司

2026年03月24日

30

三、食品经营许可证

食品经营许可证

(副本)

经营者名称: 广西博妮贸易集团有限公司

统一社会信用代码: 91450103MACW371C

法定代表人(负责人): 韦成勇

住所: 南宁市青秀区长虹路88号农产品交易中心一期南门35号门石西侧

经营场所: 南宁市青秀区长虹路88号农产品交易中心一期南门35号门石西侧

主体业态: 食品销售经营者

经营范围: 预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售,散装食品(含冷藏冷冻食品)销售

许可证编号: JY14501030393298

日常监督管理机构: 南宁市青秀区市场监督管理局

日常监督管理人员: 陈晓、卢丽芳

投诉举报电话: 12315

发证机关: 南宁市青秀区政务服务局

签发人: 黄德华

日期: 2023年04月28日



有效期至 2029年03月14日

国家市场监督管理总局监制

说明

1.《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可证的合法凭证。

2.《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置。

3.《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借。

4.食品经营者应当在核准的许可范围内开展食品经营。

5.食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。

6.食品经营者变更许可事项应当申请变更食品经营许可证。

7.食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满30个工作日前,及时到原许可机关申请延续。

一、法定代表人身份证明及授权委托书

(一) 法定代表人身份证明

投标人：广西博焜贸易集团有限公司

单位性质：有限责任公司（自然人投资或控股）

地址：南宁市青秀区长虹路88号南宁农产品交易中心一期南门

3号门右侧第一块场地

成立时间：2023年06月29日

经营期限：长期

姓名：韦成勇 性 别：男

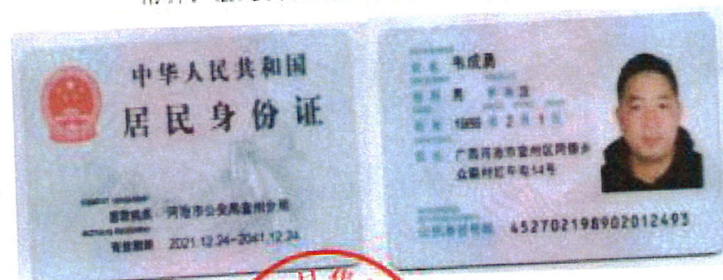
年 龄：36岁 职 务：总经理

身份证号码：452702198902012493

系广西博焜贸易集团有限公司（投标人名称）的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件



投标人：广西博焜贸易集团有限公司（盖单位章）

日期：2026年03月24日

(二) 授权委托书

授权委托书

致：河池市宜州区人民医院（招标人）

我韦成勇（姓名）系广西博焜贸易集团有限公司（投标人名称）
的法定代表人并参加河池市宜州康膳饮食有限公司 2026 年食堂食
材采购及配送服务项目（项目名称）的投标活动，代表我方全权办
理针对上述项目的投标、磋商、开标、评标、签约等具体事务和签署
相关文件，无授权委托书。

投标人：广西博焜贸易集团有限公司（盖章）

日期：2026 年 03 月 24 日



售后服务承诺

详见投标文件

