

# 采购合同

项目名称: 北海市公安局 2026 年监管场所饮食配送服务

合同编号: 12N0076834062026402

甲 方: 北海市公安局

乙 方: 北海菜鲜生食品配送有限公司

签订时间: 2026 年 3 月 6 日

# 北海市人民政府采购合同

采购计划号： BHJC2025-G3-02528

合同编号： 12N0076834062026402

甲方： 北海市公安局

乙方： 北海菜鲜生食品配送有限公司

项目名称： 北海市公安局 2026 年监管场所饮食配送服务

项目编号： BHJC2025-G3-990385-JYZT

签订地点： 北海市

签订时间： 2026 年 3 月 6 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. 服务一览表

项号	标的名称	整体下浮率 (%)	说明
1	北海市公安局 2026 年监管场所饮食配送服务	13	/

2. 本项目为总包干制，合同合计金额包括食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。

## 第二条 质量保证

乙方所提供的服务质量必须与招标文件、投标文件和承诺相一致。

## 第三条 服务期限及地点

1. 服务期限：自 2026 年 4 月 1 日起至 2027 年 3 月 31 日止。

2. 服务地点：北海市第一看守所、北海市强制隔离戒毒所、北海市拘留所、北海市第二看守所。

## 第四条 付款方式

1. 资金性质：财政性资金。

2. 付款方式：按月结算，当月25日结算上月的费用。每月按照采购人使用单位实际审核过单据（包括但不限于配送物品采购清单、签收单等）的总数金额（须经采购人核对无误），采购人申请财政资金拨付到位后中标供应商向采购人开具发票，采购人才予以支付上月的购买食材费用（国家法定节假日期间或特殊情况，由双方另行协商）。

3、(1) 货物采购单价=某货物供货时的市场价格（基准价）

(2) 货物结算金额=该月实际验收合格数量×货物实际采购单价\*（1-成交下浮系数 13%）。

第五条 履约保证金：无。

第六条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

第七条 验收

1. 物料的验收工作由甲乙双方共同进行。乙方提供的产品须经过食堂验收人员的外观检验和试用检验，若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要求，当即拒收；乙方不能满足食品的质量及售后服务要求时，甲方可对乙方进行处罚，若处罚后乙方仍未改正错误，甲方有权终止合同。

①食品配送甲乙双方都必须留样，并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台账记录。

②双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

③验收人员应按招标文件的食材质量要求对食材质量进行验收检查。如确定乙方所提供食材与招标文件要求有所差异，要即刻通知乙方的送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，甲方使用单位验收人员应和乙方送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

2. 验收中若发现乙方所供货物质量与合同约定、乙方承诺的产品质量保证不符的，由乙方无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由乙方负责，并需在 2 小时内更换补充到位当批次所需货物；验收

中若发现货物数量、质量不符合要求的，可要求乙方在 1 小时内补充到位，验收以甲乙双方核准的净重过称数为准作为结算数量，验收合格后须双方签字确认。

3. 若乙方执意不更换补充不通过当天验收的货物，甲方可按此批货物当期结算价格对乙方进行处罚，没收当批货物的货款，并要求乙方提供合格货物。

4. 验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

#### 第八条 违约责任

1. 乙方所提供的服务成果质量不合格的，应及时更换，更换不及时或按逾期提交服务成果处罚；因质量问题甲方不同意接收的或特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付违约货款 5%违约金并赔偿损失。

2. 乙方配送服务考核不合格的，首次进行口头警告，第二次进行书面警告；第三次向甲方偿付合同金额的 1%违约金；第四次向甲方偿付合同金额的 5%违约金，第五次，甲方有权终止合同，同时乙方承担因此给甲方造成经济损失；甲方逾期付货款的，每天向乙方偿付逾期货款 0.1%违约金，但违约金累计不得超过延期货款额 5%。

3. 乙方未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按本合同合计金额 5%向甲方支付违约金，并赔偿甲方由此造成的损失。

4. 乙方提供的服务成果在质量保证期内，因乙方和其它质量原因造成的问题，由乙方负责，费用结合项目情况赔付，不足另补。

5. 乙方其它违约行为按违约货款 5%收取违约金并赔偿甲方损失。

6. 乙方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应承担赔偿责任。

7. 甲方为维护权益向乙方追偿的一切费用（包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、担保费、交通费、差旅费、鉴定费等等）均由乙方承担。

#### 第九条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，

则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

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

#### 第十条 合同争议解决

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

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地的人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同可继续履行，但甲方提出解除合同或确认合同已经解除的诉讼请求除外。

#### 第十条 合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权代表（委托代理人）签字或盖章并加盖单位公章后生效。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经北海市政府采购监督管理科审批，并签书面补充协议报政府采购监管部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

#### 第十一条 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。

#### 第十二条 签订本合同依据



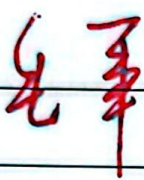

1. 下述合同附件为本合同不可分割的部分并与本合同具有同等效力：

附件 1、中标通知书；

附件 2、乙方提供的投标文件；

附件 3、招标文件。

第十三条 本合同一式六份，采购代理机构一份，甲方三份，乙方二份（可根据需要另增加）。

甲方（章）： 	乙方（章）：北海菜鲜生食品配送有限公司 
单位地址： 	单位地址：广西壮族自治区北海市银海区上海路南36号上海花园25幢302号 
法定代表人（负责人）： 	法定代表人（负责人）： 
委托代理人：	委托代理人：
电话：	电话：18777949346
电子邮箱：	电子邮箱：546769256@qq.com
开户银行：	开户银行：中国建设银行股份有限公司北海四川南路支行
账号：	账号：45050165510500001160
邮政编码：	邮政编码：536000
2016年3月6日	

# 营业执照 (副本)

统一社会信用代码  
91450503MAD81QBX7F (1-1)



名称 北海菜鲜生食品配送有限公司  
类型 有限责任公司(自然人投资或控股)

注册资本 叁拾万圆整  
成立日期 2024年02月28日

法定代表人 蔡世权

住所 广西壮族自治区北海市银海区上海路36号上海花园25幢302号

经营范围 许可项目：食品销售；道路货物运输（不含危险货物）；餐饮服务；鲜肉销售；《依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准》一般项目：餐饮服务；预包装食品销售；新鲜水果批发；水产品批发；水产品零售；水产品加工；食用农产品批发；食用农产品零售；食用农产品初加工；农产品初加工；农产品销售；《除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动》

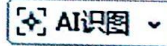
登记机关

2025年07月15日

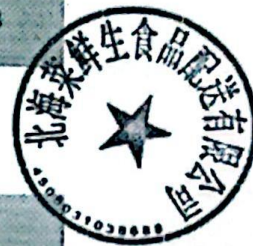


国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>  
市场监管总局于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告

(2) 食品经营许可证复印件



姓名 蔡世权  
 性别 男 民族 汉  
 出生 1977年3月9日  
 住址 广西合浦县白沙镇中心小学宿舍1幢二单元301房  
 公民身份号码 450521197703095558

中华人民共和国  
 居民身份证

签发机关 合浦县公安局  
 有效期限 2008 03 13-2020 03 13

附件 1: 中标通知书

广西建业中天工程咨询有限公司  
Guangxi Jianye Zhongtian Construction And Project Consultant CO.,LTD.

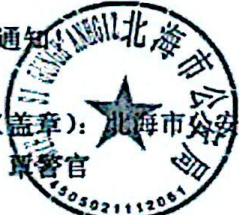
★  
中 标 通 知 书

北海菜鲜生食品配送有限公司:

广西建业中天工程咨询有限公司受 北海市公安局 的委托,就 北海市公安局 2026 年监管场所饮食配送服务 (项目编号: BHZC2025-G3-990385-JYZT) 按规定程序进行了招标,经评标委员会评审,并经采购单位确认,贵公司为本项目的中标供应商,中标整体下浮率为: 百分之壹拾叁 (13%), 合同履行期限: 自合同签订之日起壹年,具体以实际签订时间为准。现将有关事项通知如下:


请贵公司接此通知书后请于 25 日内与采购人签订合同,签订合同后二个工作日内送合同副本一份到采购代理机构备案,并按招标文件和投标文件的承诺履行合同。

特此通知

采购人 (盖章):  北海市公安局

联系人: 覃警官

联系电话: 0779-2091178

采购代理机构 (盖章):  广西建业中天工程咨询有限公司

联系人: 张炳亮

联系电话: 0779-2026567

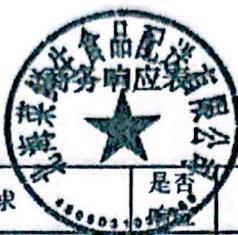
2026 年 2 月 9 日

广西建业中天工程咨询有限公司

附件 2: 乙方提供的投标文件

五、商务响应表

分标: \_\_\_\_\_



项目	招标文件要求	是否响应	投标人的承诺或说明
服务期限	自合同签订之日起壹年, 具体以实际签订时间为准。	响应	我司完全响应服务期限的要求, 承诺自合同签订之日起, 严格按照合同约定提供为期壹年的食材配送服务, 具体起始时间以双方实际签订的合同日期为准。
配送地点	北海市第一看守所、北海市强制隔离戒毒所、北海市拘留所、北海市第二看守所	响应	我司完全响应配送地点的要求, 我方承诺, 将根据采购人的订单指令, 将符合质量标准的全部食材, 准确、及时地配送至采购人指定的四个地点, 即: 北海市第一看守所、北海市强制隔离戒毒所、北海市拘留所、北海市第二看守所。
订货及配送时间要求	<p>1. 批次供货: 采购人在每次需要采购时, 在当天下午 18 时 00 分之前向中标供应商提供货品采购清单下订单; 中标供应商在每次接到订单时需按采购人要求进行配送:</p> <p>①即食、熟食早餐类在接到订单的次日 7 时 00 分之前送达采购人指定地点, 超时送达的按考核处罚制度进行处理, 且中标供应商须赔偿当日餐费及采购人由此产生的一切损失;</p> <p>②其他菜类肉类等食材在接到订单的次日 8 时 30 分之前送达采购人指定地点, 超时送达的按考核处罚制度进行处理, 且中标供应商须赔偿当日餐费及采购人由此产生的一切损失。</p> <p>③由于不可抗力因素或疫情等特殊情况期间的配送时间由双方共同协商确认, 并由双方拟定书面</p>	响应	<p>我司完全响应订货及配送时间的所有要求:</p> <p>1. 批次供货: 我方确保在每天下午 18 时 00 分之前接收到采购人货品采购订单, 立即启动配货流程按采购人要求进行配送。</p> <p>承诺:</p> <p>①即食、熟食早餐类在接到订单的次日 7 时 00 分之前送达采购人指定地点, 超时送达的我方自愿接受按考核处罚制度进行处理, 并承担由此导致的当日餐费及采购人其他一切损失;</p> <p>②其他菜类肉类等食材在接到订单的次日 8 时 30 分之前送达采购人指定地点, 超时送达的我方自愿接受按考核处罚制度进行处理, 并承担由此导致的当日餐费及采购人其他一切损失。</p> <p>③由于不可抗力因素或疫情等特殊情况期间的配送时间由双方共</p>


	<p>确认函并签字盖章。</p> <p>2. 临时订货：采购人因临时需要紧急供货，有权在批次订货时间外临时向中标供应商订货。中标供应商需在 2 小时内完成当次供货，订货方式可以是书面形式也可以是口头形式，如临时口头订货，中标供应商在送货时须要求采购人以书面方式予以确认。</p> <p>3. 批次订货以订货单为准，临时订货以口头通知或书面通知为准。</p> <p>4. 中标供应商须承诺具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力；每批次的供货中，出现中标供应商无法按规定时间交货导致采购人从其他地方进行临时应急补货的，所产生的相关成本及费用由中标供应商负责。</p> <p>中标供应商必须负责所有供货产品的运输、质量检测等工作，在此之间所产生的费用由中标供应商负责。中标供应商必须按照采购方约定的时间准时送达，否则造成在押人员和职工误餐，损失由中标供应商全权负责。</p>	<p>同协商确认，并由双方拟定书面确认函并签字盖章。</p> <p>2. 临时订货：采购人因临时需要紧急供货，有权在批次订货时间外临时向我司订货，我司已建立 7 × 24 小时应急响应机制，配备专用应急联络员及机动配送车辆。承诺在接到采购人任何形式的临时紧急订单（包括口头通知）后，立即响应，确保在 2 小时内完成拣货、装车及配送全过程，送达指定地点。送货时我方将办理书面确认手续。</p> <p>3. 批次订货以订货单为准，临时订货以口头通知或书面通知为准。</p> <p>4. 我司拥有稳定、多元的合格供应商网络及安全库存体系，承诺具备满足 24 小时内供应采购人所需物资的能力。若因我方原因导致无法按时交货，导致采购人从其他地方进行临时应急补货的，由此所产生的相关成本及费用均由我司负责。</p> <p>我方投标总价已完全覆盖本合同履行过程中所有产品的运输、质量检验检测、包装、仓储、配送等全部费用，承诺不再向采购人收取任何额外费用。我方深刻理解准时配送对本项目的重要性，承诺严格守时，若因我方配送延误造成在押人员或职工误餐，我方承担由此引发的全部责任和损失。</p>
<p>配送相关要求</p>	<p>1. 配送物品种类清单应每月送采购方签字确认。</p> <p>2. 配送流程模式：每周或每日采购方的管理代表人向中标供应商报送采购清单→由中标供应商按采购清单组织配送物品→每次采</p>	<p>响应</p> <p>我司完全响应配送相关要求：</p> <p>1. 配送物品种类清单应每月送采购方签字确认。</p> <p>2. 配送流程模式：每周或每日采购方的管理代表人向我方报送采购清单→由我方按采购清单组织配送物品→每次采购物品必须留</p>

<p>购物品必须留样备查→必须按时配送到指定地点→由采购方食堂管理人员签收使用→按月办理结算。采购清单由采购方签字确认。</p> <p>3. 中标供应商必须按照采购人指定的采购清单在规定的时间内将货物送到采购人指定食堂，由采购人指定管理员负责检查验收，配送交货时双方在清点并检查完成后在配送清单上签字确认，配送清单须明确写明配送的物品种类、标准、单价、重量（数量）等信息，由采购方签字确认。结算时未按上述要求提供采购清单与配送清单的，采购方不予结算。中标供应商须遵守交货时间，积极配合采购人。因中标供应商未及时送货造成的影响和损失，由中标供应商承担全部责任。</p> <p>4. 中标供应商所提供的货物必须做到完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相关票据及相应食品的资质材料。如发现安全卫生质量问题，采购人有权立即退货，中标供应商应做到及时调换，由食品安全卫生问题造成的食物中毒等后果，由中标供应商承担全部责任。</p> <p>5. 无论采购人当次采购食材的数量多少，中标供应商须无条件为采购人送货。</p> <p>6. 中标供应商必须向采购人提供所需要的有关食品的资料。</p> <p>7. 中标供应商必须固定专人长期送货，不得随意更换或指派来路不明的临时人员送货（固定送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件及相关工作人员身份证、健康证等相关证件复印件一并交采购人备案）。</p> <p>8. 合同履行期限内禁止以下食品</p>	<p>样备查→必须按时配送到指定地点→由采购方食堂管理人员签收使用→按月办理结算。采购清单由采购方签字确认。</p> <p>3. 我方承诺按照采购人指定的采购清单在规定的时间内将货物送到采购人指定食堂，由采购人指定管理员负责检查验收，配送交货时双方在清点并检查完成后在配送清单上签字确认，配送清单明确写明配送的物品种类、标准、单价、重量（数量）等信息，由采购方签字确认。结算时未按上述要求提供采购清单与配送清单的，采购方不予结算。我方承诺遵守交货时间，积极配合采购人。若因我方未及时送货造成的影响和损失，我方承诺承担全部责任。</p> <p>4. 我方承诺所提供的货物均完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相关票据及相应食品的资质材料。一旦发现任何安全卫生问题，我方承诺无条件立即退货，并在最短时间内调换合格产品，若造成食物中毒等严重后果，我方承担全部法律与经济责任。</p> <p>5. 我方承诺，无论采购人单次订单量多少，均无条件提供配送服务，绝不拒单、拖单。</p> <p>6. 我方承诺根据采购人要求，随时提供所供食品的生产厂家资质、产品标准、检验报告等详尽资料。</p> <p>7. 我方承诺固定专人长期送货，不得随意更换或指派来路不明的临时人员送货（固定送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件及相关工作人员身份证、健康证等相关证件复印件一并交采购人备案）。</p>
---	--

	<p>送入食堂，如有发现此类产品送入食堂，必须无条件退回所送食品。</p> <p>(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。</p> <p>(3) 超过保存期的食品。</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的。</p> <p>(5) 供应的物品有缺斤少两的情况。</p> <p>(6) 其他不符合食品安全要求的食品。</p>	<p>8. 我方承诺合同履行期限内禁止以下食品送入食堂，如有发现此类产品送入食堂，我方无条件接受退货并承担相应责任。</p> <p>(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。</p> <p>(3) 超过保存期的食品。</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的。</p> <p>(5) 供应的物品有缺斤少两的情况。</p> <p>(6) 其他不符合食品安全要求的食品。</p>
<p>质量、食品追溯、包装要求</p>	<p>1. 质量标准：          ① 中标供应商所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按国家食品卫生标准要求执行，必须符合国家相关法律法规以及环保要求，商品质量按国家标准或专业标准要求执行。          ② 中标供应商所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。          ③ 中标供应商所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。          2. 食品溯源要求：必须保证所有食品的来源清晰明确，必须来源于受到地方政府部门监管的大型自有农地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应，有农产品质量追溯</p>	<p>我司完全响应质量、食品追溯、包装要求：          1. 质量标准：          ① 我方承诺所提供的物品完全符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等，严格按国家食品卫生标准要求执行，完全符合国家相关法律法规以及环保要求，商品质量按国家标准或专业标准要求执行。          ② 我方承诺所提供的物品完全符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。          ③ 我方承诺所提供的物品各项技术指标完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。          2. 食品溯源要求：我方承诺保证所有食品的来源清晰明确，必须来源于受到地方政府部门监管的大型自有农地、商品菜基地或蔬</p>

	<p>系统，并实行产品溯源管理。</p> <p>3. 包装要求：</p> <p>①货物包装应完好无破损，无霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准，且能根据采购人的要求，出示质量检测书及来源证明材料。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。</p> <p>②中标供应商能够根据采购人要求对相关副食品进行去皮、切块等加工处理。</p>	<p>菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。</p> <p>包装要求：</p> <p>①我方承诺货物包装应完好无破损，无霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准，且能根据采购人的要求出示质量检测书及来源证明材料。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。</p> <p>②我方承诺根据采购人要求对相关副食品进行去皮、切块等加工处理。</p>
<p>考核处罚制度</p>	<p>采购人对中标供应商的配送服务进行考核，针对中标供应商配送时出现的供货超时、所提供产品不符合质量要求、未按中标下浮率进行下浮、未按相应北海市人民政府门户网站 (<a href="http://www.beihai.gov.cn">www.beihai.gov.cn</a>) 的价格进行供货、出现缺斤少两行为等未按招标要求和合同要求进行配送的行为，采取累计式处罚（所有违规事项，无论种类，都按累计式记录在案）。</p> <p>①第一次由采购方向中标供应商发送书面警告。</p> <p>②第二次由采购方按合同标的总额 1% 的额度对中标供应商结算款进行扣减。</p> <p>③第三次采购方可单方面终止合同，同时采购方保留向政府申请将中标供应商列为采购黑名单的权利。</p>	<p>我可完全理解并郑重承诺接受本项目规定的考核处罚制度：</p> <p>采购人对中标供应商的配送服务进行考核，针对中标供应商配送时出现的供货超时、所提供产品不符合质量要求、未按中标下浮率进行下浮、未按相应北海市人民政府门户网站 (<a href="http://www.beihai.gov.cn">www.beihai.gov.cn</a>) 的价格进行供货、出现缺斤少两行为等未按招标要求和合同要求进行配送的行为，采取累计式处罚（所有违规事项，无论种类，都按累计式记录在案）。</p> <p>①第一次由采购方向中标供应商发送书面警告。</p> <p>②第二次由采购方按合同标的总额 1% 的额度对中标供应商结算款进行扣减。</p> <p>③第三次采购方可单方面终止合同，同时采购方保留向政府申请将中标供应商列为采购黑名单的权利。</p>

<p>产品验收要求</p>	<p>1. 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食堂验收人员的外观检验和试用检验。若产品外观、包装、规格不符合要求，外观检验达不到食品卫生要求，当即拒收；中标供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人可对中标供应商进行处罚，若处罚后中标供应商仍未改正错误，采购人有权终止合同。</p> <p>①食品配送中标供应商及采购人双方都必须留样，并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。</p> <p>②双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。</p> <p>③验收人员应按采购文件的食材质量要求对食材质量进行验收检查。如确定中标供应商所提供食材与采购文件要求有所差异，要即刻通知中标供应商的送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。</p> <p>2. 验收中若发现中标供应商所供货物质量与合同约定、中标供应商承诺的产品质量保证不符的，由中标供应商无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由中</p>	<p>我司完全响应产品验收要求：</p> <p>1. 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食堂验收人员的外观检验和试用检验，若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要求，当即拒收；中标供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人可对中标供应商进行处罚，若处罚后中标供应商仍未改正错误，采购人有权终止合同。</p> <p>①食品配送中标供应商及采购人双方都必须留样，并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。</p> <p>②双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。</p> <p>③验收人员应按采购文件的食材质量要求对食材质量进行验收检查。如确定中标供应商所提供食材与采购文件要求有所差异，要即刻通知中标供应商的送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。</p> <p>2. 验收中若发现中标供应商所供货物质量与合同约定、中标供应商承诺的产品质量保证不符的，由中标供应商无条件收回所供应</p>
---------------	--	---

<p>标供应商负责，并需在2小时内更换补充到位当批次所需货物；验收中若发现货物数量不符合要求的，可要求中标供应商在1小时内补充到位，验收以采购人及定点中标供应商双方核准的净重过称数为准作为结算数量，验收合格后须双方签字确认。</p> <p>3. 若中标供应商执意不更换补充不通过当天验收的货物，采购人可按此批货物当期结算价格对中标供应商进行处罚，没收当批货物的货款，并要求中标供应商提供合格货物。</p> <p>4. 验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p>		<p>的食品，造成的损失及后果由中标供应商负责，并需在2小时内更换补充到位当批次所需货物；验收中若发现货物数量、质量不符合要求的，可要求中标供应商在1小时内补充到位，验收以采购人及定点中标供应商双方核准的净重过称数为准作为结算数量，验收合格后须双方签字确认。</p> <p>3. 若中标供应商执意不更换补充不通过当天验收的货物，采购人可按此批货物当期结算价格对中标供应商进行处罚，没收当批货物的货款，并要求中标供应商提供合格货物。</p> <p>4. 验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p>
<p><b>配送价格要求</b></p> <p>1. 中标供应商价格参照北海市人民政府门户网站(www.beihai.gov.cn)“价格检测”栏内，最新发布的《城区主要居民生活必需品价格监测表》和《北海市海鲜品市场价格检测表》中所列价格。中标供应商所提供食品的品种由采购人决定，中标供应商每次供货时必须向采购人提供当日的食材的详细配送清单(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容)，若由于不可抗力因素导致市食材价格涨幅过大需要调整价格或个别物品确因市场价格浮动过大，中标供应商必须提前24小时书面通知采购人，经协商同意后中标供应商才可进行采购。</p>	<p><b>响应</b></p>	<p>我可完全响应配送价格要求：</p> <p>1. 我方承诺价格参照北海市人民政府门户网站(www.beihai.gov.cn)“价格检测”栏内，最新发布的《城区主要居民生活必需品价格监测表》和《北海市海鲜品市场价格检测表》中所列价格。我方所提供食品的品种由采购人决定，我方每次供货时均向采购人提供当日的食材的详细配送清单(格式自定，包括货物单价、数量、重量、合价等内容)，若由于不可抗力因素导致市食材价格涨幅过大需要调整价格或个别物品确因市场价格浮动过大，我可承诺提前24小时书面通知采购人，经协商同意后我方才可进行采购。</p>

	<p>2. 我方承诺给采购人的货物价格以配送时间前北海市人民政府门户网站最后一次的公示价格为准。</p> <p>3. 我方承诺所供货品的价格高于北海市人民政府门户网站最后一次公示价格的，采购人有权按公示价格付款；我方承诺不随意提价或以次充好，如有此类行为，采购人有权终止本协议。</p>
<p><b>结算要求</b></p> <p>1. 费用按月结算，双方根据当月采购清单与配送清单于次月进行结算，未要求提供材料的不予结算。</p> <p>2. 产品结算金额=采购基准价（配送时间前北海市人民政府门户网站最后一次网站公示产品价格）×（1-中标下浮率）×实际供货量。</p> <p>3. 未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品，采购人不予结算。</p> <p>4. 中标供应商未按北海市人民政府门户网站配送时间前最后一次价格公示的价格进行供货或未对采购人进行相应的下浮优惠，采购人对中标供应商的结算有异议的，在三日内由异议单位提出重审要求，由采购人抽调相关部门人员组成联合工作组，对中标供应商供货价格进行查验，十日内（提出重审要求日起算）对结算报价进行重新审核结算。</p>	<p><b>响应</b></p> <p>我司完全响应结算要求：</p> <p>1. 费用按月结算，双方根据当月采购清单与配送清单于次月进行结算，未要求提供材料的不予结算。</p> <p>2. 产品结算金额=采购基准价（配送时间前北海市人民政府门户网站最后一次网站公示产品价格）×（1-中标下浮率）×实际供货量。</p> <p>3. 未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品，采购人不予结算。</p> <p>4. 我方承诺未按北海市人民政府门户网站配送时间前最后一次价格公示的价格进行供货或未对采购人进行相应的下浮优惠，采购人对我的结算有异议的，在三日内由异议单位提出重审要求，由采购人抽调相关部门人员组成联合工作组，对我方供货价格进行查验，十日内（提出重审要求日起算）对结算报价进行重新审核结算。</p>
<p><b>付款方式</b></p> <p>按月结算，当月25日结算上月的费用。每月按照采购人使用单位实际审核过单据（包括但不限于配送物品采购清单、签收单等）的总数金额，执行办理转账支付结算。经采购人核对无误并签字确认后，中标供应商向采购人出</p>	<p><b>响应</b></p> <p>我司完全响应该付款方式：按月结算，当月25日结算上月的费用。每月按照采购人使用单位实际审核过单据（包括但不限于配送物品采购清单、签收单等）的总数金额，执行办理转账支付结算。经采购人核对无误并签字确认</p>

	具发票, 采购人才予以支付上月的购买食材费用(国家法定节假日期间或特殊情况, 由双方另行协商)。		后, 我方及时提供合法有效的等额增值税发票。我理解并接受, 采购人将在收到发票后, 才予以支付上月的购买食材费用(国家法定节假日期间或特殊情况, 由双方另行协商)。
数量及验货方面要求	<p>1. 中标供应商必须保证配送货物品种、数量的准确性, 并以采购人的验货数量为准;</p> <p>2. 中标供应商每次供货时必须提供送货清单, 供双方验货后签字确认(格式自定, 但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容), 清单作为采购人支付货款的依据之一。</p>	响应	<p>我司完全响应数量及验货方面要求:</p> <p>1. 我方承诺, 将严格按照采购订单要求的品种和数量进行备货和配送, 并以采购人的验货数量为准;</p> <p>2. 我方承诺每次供货时提供送货清单, 供双方验货后签字确认(格式自定, 但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容), 清单作为采购人支付货款的依据之一。</p>
报价方式及要求	<p>1. 本项目采用下浮率报价, 下浮率不低于10%。</p> <p>2. 本项目实际配送量以采购人每日用餐人数为准, 具体按实际结算。</p> <p>3. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。</p>	响应	<p>我司完全响应报价方式及要求的所有规定。</p> <p>1. 本项目采用下浮率报价, 下浮率不低于10%。</p> <p>2. 本项目实际配送量以采购人每日用餐人数为准, 具体按实际结算。</p> <p>3. 我方承诺投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。</p>
交接要求	<p>依据《财政部关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知》(财库(2014)37号)精神, 合同到期前1个月, 服务期内考核合格、预算保障前提下, 如经双方协商无异议的, 可续签。本合同服务期满后, 须把服务期间涉及的所有档案移交给采购人。如未续签须在合同期满且采购人依法确定下一年度中标供应商后</p>	响应	<p>我方完全响应交接要求:</p> <p>依据《财政部关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知》(财库(2014)37号)精神, 合同到期前1个月, 服务期内考核合格、预算保障前提下, 如经双方协商无异议的, 可续签。本合同服务期满后, 我方承诺把服务期间涉及的所有档案移交给采购人。如未续签须在合同期满且</p>

	十个工作日内和新接替工作的配送公司进行工作交接,若出现不可抗力因素导致无法在规定时间内进行交接,中标供应商须书面告知采购人。		采购人依法确定下一年度中标供应商后十个工作日内和新接替工作的配送公司进行工作交接,若出现不可抗力因素导致无法在规定时间内进行交接,我方将立即书面通知采购人并说明原因。
安全责任	如有需求,中标供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理,并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故或遭受行政处罚,中标供应商无条件承担全部责任,有关职能部门依法追究其责任,并取消中标资格。	响应	我司完全响应安全责任的要求:如有需求,我方承诺依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理,并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故或遭受行政处罚,我方承诺无条件承担全部责任,并接受有关职能部门依法追究其责任,并取消中标资格的处理。
保密要求	中标供应商在实施货物供货期间,不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人,中标供应商必须指派相对固定的人员完成货物配送服务,并将配送人员的详细资料报采购人备案,货物配送人员必须遵纪守法、品行良好。如需要更换配送人员,必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批,审批合格者才能更换。	响应	我司完全响应保密的要求:我方承诺在实施货物供货期间,不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人,我方将指派相对固定的人员完成货物配送服务,并将配送人员的详细资料报采购人备案,货物配送人员必须遵纪守法、品行良好。我方承诺,未经采购人事先书面审核批准,绝不擅自更换已备案的配送人员。如需更换,将提前提交拟替换人员的全套合规资料供采购人审批,审批合格者才能更换。

填写说明:1.投标人应根据第三部分 采购需求的商务要求,逐条响应,漏项或者空白,视为不实质性响应招标文件。

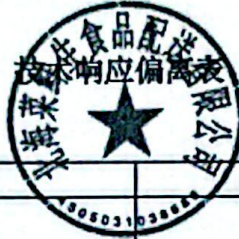
2.投标人保证:除商务技术偏离表列出的偏离外,投标人响应招标文件的全部要求。

法定代表人(负责人)或授权代表签字:  蔡世叔

投标人名称(电子公章): 北海鲜生食品配送有限公司

日期: 2026年2月2日

## 二、技术响应偏离表



分标号: \_\_\_\_\_

序号	标的名称	招标文件要求		投标文件响应		偏离情况		
		招标要求		性能及指标				
1	食材配送	<p>▲（一）配送内容： 根据工作需要，采购壹年期的食堂食材配送服务，实行食堂食材统一采购、集中配送，包含但不限于以下品种：蔬菜、肉类、粮油类、大米、冷冻早餐速食等货物配送业务。投标人在供货前须按采购人要求提交供货方案给采购人审核，经采购人审核确认后方可进行采购及供应。</p>		<p>▲（一）配送内容： 根据工作需要，采购壹年期的食堂食材配送服务，实行食堂食材统一采购、集中配送，包含但不限于以下品种：蔬菜、肉类、粮油类、大米、冷冻早餐速食等货物配送业务。投标人在供货前须按采购人要求提交供货方案给采购人审核，经采购人审核确认后方可进行采购及供应。</p>		无偏离		
		▲（二）主要食材质量要求表		▲（二）主要食材质量要求表		无偏离		
		序号	食材类别	质量要求	序号	食材类别	质量要求	无偏离
		1	鲜肉类	要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，符合国家食品部门的有关标准及食品卫生要求；保证鲜肉无异味、无腐烂变质、肉质鲜嫩、不注水，对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物；供货时提供动物检疫合格证明。	1	鲜肉类	我司承诺鲜肉类是当天屠宰的生鲜放心肉，符合国家食品部门的有关标准及食品卫生要求；保证鲜肉无异味、无腐烂变质、肉质鲜嫩、不注水，对于鲜猪手脚等，去除一切杂毛污物；供货时提供动物检疫合格证明。	无偏离
2	鲜活水产类	新鲜鱼类来源安全可靠，成活，活体、眼球明亮、无大腹、无畸形。去腹腔的鱼气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。	2	鲜活水产类	我司承诺新鲜鱼类来源安全可靠，成活，活体、眼球明亮、无大腹、无畸形。去腹腔的鱼气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。	无偏离		
3	冷冻肉	冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均	3	冷冻肉	我司承诺冷冻肉肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，	无偏离		

		<p>匀,不粘手,交货时干净、新鲜,无异味;冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%,冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%,冷冻水产品解冻后净重量不少于85%,解冻时间为4小时以内(室温20度),所有冷冻食品均在保质期内,供货时产品剩余保存期不少于原有保质期的三分之二,包装符合食品卫生要求,且有“SC”食品生产许可标志,食品安全可追溯。</p>		<p>色泽均匀,不粘手,交货时干净、新鲜,无异味;冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%,冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%;冷冻水产品解冻后净重量不少于85%,解冻时间为4小时以内(室温20度),所有冷冻食品均在保质期内,供货时产品剩余保存期不少于原有保质期的三分之二,包装符合食品卫生要求,且有“SC”食品生产许可标志,食品安全可追溯。</p>	
4	家禽、蛋类	<p>1.提供的家禽严禁打水,须皮面光滑、无毛,腔内清理干净,不留板油、肺以及喉管、气管等杂物,须当天宰杀当天送货,运输过程要求进行冷藏保鲜;严禁提供由死、病宰杀的家禽;供货时提供动物检疫合格证明。 2.蛋类个体均匀,蛋壳清洁完整,色泽鲜明,无破损、裂纹,无霉斑,灯光透视时,整个蛋呈桔黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影,没有霉味、酸味,臭味等不良气味,打开后蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、透明、稀稠分</p>	4	<p>1.我可承诺提供的家禽严禁打水,皮面光滑、无毛,腔内清理干净,不留板油、肺以及喉管、气管等杂物,须当天宰杀当天送货,运输过程进行冷藏保鲜;严禁提供由死、病宰杀的家禽;供货时提供动物检疫合格证明。 2.我可承诺蛋类个体均匀,蛋壳清洁完整,色泽鲜明,无破损、裂纹,无霉斑,灯光透视时,整个蛋呈桔黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影,没有霉味、酸味,臭味等不良气味,打开后蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、</p>	无偏离

		明、无异味。		透明、稀稠分明、无异味。	
5	蔬菜	<p>蔬菜必须是优质农产品，投标人必须保证所提供的蔬菜符合食品安全国家标准，残留农药或污染物不得超过相关国家标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。</p> <p>1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。菜质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶蛛，无畸形花。</p> <p>2. 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。</p> <p>3. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。</p>	5	<p>我可承诺蔬菜是优质货品，保证所供应的蔬菜符合食品安全国家标准，残留农药或污染物不得超过相关国家标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。</p> <p>1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。菜质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶蛛，无畸形花。</p> <p>2. 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。</p> <p>3. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。</p>	无偏离

	<p>4. 根菜类：萝卜、胡萝卜等。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。</p> <p>5. 薯芋类：马铃薯、姜等。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。</p> <p>6. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。</p> <p>7. 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。</p> <p>8. 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。</p> <p>9. 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草</p>	<p>4. 根菜类：萝卜、胡萝卜等。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。</p> <p>5. 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。</p> <p>6. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。</p> <p>7. 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。</p> <p>8. 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。</p> <p>9. 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草</p>	
--	---	--	--

		<p>菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切割平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。</p> <p>10. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p>		<p>菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切割平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。</p> <p>10. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p>		
6	干货	<p>干货制品的质量须符合国家相关行业标准，绿色安全、干爽易存放、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，保存期不少于原有质保期的三分之二。产品从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准，木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。投标人须保证产品质量的稳定性，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品，采购人有权拒绝接受。</p>	6	干货	<p>我可承诺干货制品的质量须符合国家相关行业标准，绿色安全、干爽易存放、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，保存期不少于原有质保期的三分之二。产品从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准，木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。投标人须保证产品质量的稳定性，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品，采购人有权拒绝接受。</p>	无偏离
7	大米、米粉、	<p>1. 标签标识：包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污</p>	7	大米、米粉、	<p>1. 标签标识：我可承诺包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，</p>	无偏离

	<p>面制品、豆制品类</p> <p>染；标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p> <p>2. 产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。</p> <p>3. 具体要求：</p> <p>(1) 大米：</p> <p>① 包装要求：包装应符合《粮食销售包装》(GB/T 17109-2008) 要求，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；</p> <p>② 质量等级符合 GB/T 1354-2018 标准；</p> <p>③ 大米质量要求：</p> <p>优质籼米：</p> <p>一级：碎米总量<math>\leq 10.0\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 0.2\%</math>；加工精度：精碾；垩白度<math>\leq 2.0</math>，品尝评分值<math>\geq 90</math>分，直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 22.0\%</math>，水分含量<math>\leq 14.5\%</math>，不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>；杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。</p> <p>二级：碎米总量<math>\leq 12.5\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 0.5\%</math>；加工精度：精碾；垩白度<math>\leq 5.0</math>，品尝评分值<math>\geq 80</math>分，直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 22.0\%</math>，水分含量<math>\leq 14.5\%</math>，不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>；杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含</p>	<p>面制品、豆制品类</p> <p>严防污染；标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p> <p>2. 承诺产品在保质期内，且剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。</p> <p>3. 具体要求：</p> <p>(1) 大米：</p> <p>① 包装要求：承诺包装符合《粮食销售包装》(GB/T 17109-2008) 要求，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；</p> <p>② 我可承诺质量等级符合 GB/T 1354-2018 标准；</p> <p>③ 大米质量要求：</p> <p>优质籼米：</p> <p>一级：碎米总量<math>\leq 10.0\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 0.2\%</math>；加工精度：精碾；垩白度<math>\leq 2.0</math>，品尝评分值<math>\geq 90</math>分，直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 22.0\%</math>，水分含量<math>\leq 14.5\%</math>，不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>；杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。</p> <p>二级：碎米总量<math>\leq 12.5\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 0.5\%</math>；加工精度：精碾；垩白度<math>\leq 5.0</math>，品尝评分值<math>\geq 80</math>分，直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 22.0\%</math>，水分含量<math>\leq 14.5\%</math>，不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>；杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含</p>
--	--	---

	<p>量<math>\leq 0.02\%</math>; 黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>; 互混率<math>\leq 5.0\%</math>; 色泽、气味: 正常。</p> <p>三级: 碎米总量<math>\leq 5.0\%</math>, 其中小碎米含量<math>\leq 1.0\%</math>; 加工精度: 适碾; 垩白度<math>\leq 8.0</math>, 品尝评分值<math>\geq 70</math>分, 直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 22.0\%</math>, 水分含量<math>\leq 14.5\%</math>, 不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>; 杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>, 其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>; 黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>; 互混率<math>\leq 5.0\%</math>; 色泽、气味: 正常。</p> <p>优质粳米:</p> <p>一级: 碎米总量<math>\leq 5.0\%</math>, 其中小碎米含量<math>\leq 0.1\%</math>; 加工精度: 精碾; 垩白度<math>\leq 2.0</math>, 品尝评分值<math>\geq 90</math>分, 直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 20.0\%</math>, 水分含量<math>\leq 15.5\%</math>, 不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>; 杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>, 其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>; 黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>; 互混率<math>\leq 5.0\%</math>; 色泽、气味: 正常。</p> <p>二级: 碎米总量<math>\leq 7.5\%</math>, 其中小碎米含量<math>\leq 0.3\%</math>; 加工精度: 精碾; 垩白度<math>\leq 4.0</math>, 品尝评分值<math>\geq 80</math>分, 直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 20.0\%</math>, 水分含量<math>\leq 15.5\%</math>, 不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>; 杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>, 其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>; 黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>; 互混率<math>\leq 5.0\%</math>; 色泽、气味: 正常。</p> <p>三级: 碎米总量<math>\leq 10.0\%</math>,</p>	<p>量<math>\leq 0.02\%</math>; 黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>; 互混率<math>\leq 5.0\%</math>; 色泽、气味: 正常。</p> <p>三级: 碎米总量<math>\leq 15.0\%</math>, 其中小碎米含量<math>\leq 1.0\%</math>; 加工精度: 适碾; 垩白度<math>\leq 8.0</math>, 品尝评分值<math>\geq 70</math>分, 直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 22.0\%</math>, 水分含量<math>\leq 14.5\%</math>, 不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>; 杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>, 其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>; 黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>; 互混率<math>\leq 5.0\%</math>; 色泽、气味: 正常。</p> <p>优质粳米:</p> <p>一级: 碎米总量<math>\leq 5.0\%</math>, 其中小碎米含量<math>\leq 0.1\%</math>; 加工精度: 精碾; 垩白度<math>\leq 2.0</math>, 品尝评分值<math>\geq 90</math>分, 直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 20.0\%</math>, 水分含量<math>\leq 15.5\%</math>, 不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>; 杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>, 其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>; 黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>; 互混率<math>\leq 5.0\%</math>; 色泽、气味: 正常。</p> <p>二级: 碎米总量<math>\leq 7.5\%</math>, 其中小碎米含量<math>\leq 0.3\%</math>; 加工精度: 精碾; 垩白度<math>\leq 4.0</math>, 品尝评分值<math>\geq 80</math>分, 直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 20.0\%</math>, 水分含量<math>\leq 15.5\%</math>, 不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>; 杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>, 其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>; 黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>; 互混率<math>\leq 5.0\%</math>; 色泽、气味: 正常。</p> <p>三级: 碎米总量<math>\leq 10.0\%</math>,</p>
--	---	--

		<p>其中小碎米含量<math>\leq 0.5\%</math>； 加工精度：适碾，整白度<math>\geq 70\%</math>； <math>\leq 6.0</math>，品尝评分值<math>\geq 70</math>分，直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 20.0\%</math>，水分含量<math>\leq 15.5\%</math>，不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>；杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。</p> <p>籼米： 一级籼米：碎米总量<math>\leq 15.0\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 1.0\%</math>；加工精度：精碾；不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>；水分含量<math>\leq 14.5\%</math>；杂质总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 1.0\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。 二级籼米：碎米总量<math>\leq 20.0\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 1.5\%</math>；加工精度：精碾；不完善粒含量<math>4.0\%</math>；水分含量<math>\leq 14.5\%</math>；杂质总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 1.0\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。 三级籼米：碎米总量<math>\leq 30.0\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 2.0\%</math>；加工精度：适碾；不完善粒含量<math>\leq 6.0\%</math>；水分含量<math>\leq 14.5\%</math>；杂质总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 1.0\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。</p> <p>粳米： 一级粳米：碎米总量<math>\leq</math></p>	<p>其中小碎米含量<math>\leq 0.5\%</math>； 加工精度：适碾；整白度<math>\geq 70\%</math>； <math>\leq 6.0</math>，品尝评分值<math>\geq 70</math>分，直链淀粉含量<math>13.0\% \sim 20.0\%</math>，水分含量<math>\leq 15.5\%</math>，不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>；杂质限量总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 0.5\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。</p> <p>籼米： 一级籼米：碎米总量<math>\leq 15.0\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 1.0\%</math>；加工精度：精碾；不完善粒含量<math>\leq 3.0\%</math>；水分含量<math>\leq 14.5\%</math>；杂质总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 1.0\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。 二级籼米：碎米总量<math>\leq 20.0\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 1.5\%</math>；加工精度：精碾；不完善粒含量<math>4.0\%</math>；水分含量<math>\leq 14.5\%</math>；杂质总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 1.0\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。 三级籼米：碎米总量<math>\leq 30.0\%</math>，其中小碎米含量<math>\leq 2.0\%</math>；加工精度：适碾；不完善粒含量<math>\leq 6.0\%</math>；水分含量<math>\leq 14.5\%</math>；杂质总量<math>\leq 0.25\%</math>，其中无机杂质含量<math>\leq 0.02\%</math>；黄粒米含量<math>\leq 1.0\%</math>；互混率<math>\leq 5.0\%</math>；色泽、气味：正常。</p> <p>粳米： 一级粳米：碎米总量<math>\leq</math></p>	
--	--	---	---	--

	<p>10.0%，其中小碎米含量≤1.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤3.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级粳米：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量≤1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>三级粳米：碎米总量≤20.0%，其中小碎米含量≤2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>籼糯米：</p> <p>一级籼糯米：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量2.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤14.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级籼糯米：碎米总量≤25.0%，其中小碎米含量2.5%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤6.0%；水分含量≤14.5%；杂质总</p>	<p>10.0%，其中小碎米含量≤1.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤3.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级粳米：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量≤1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>三级粳米：碎米总量≤20.0%，其中小碎米含量≤2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>籼糯米：</p> <p>一级籼糯米：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量2.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤14.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级籼糯米：碎米总量≤25.0%，其中小碎米含量2.5%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤6.0%；水分含量≤14.5%；杂质总</p>
--	--	--

		<p>量<math>\leq</math>0.25%，其中无机杂质含量<math>\leq</math>0.02%；黄粒米含量<math>\leq</math>1.0%；互混率<math>\leq</math>5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>粳糯米： 一级粳糯米：碎米总量<math>\leq</math>10.0%，其中小碎米含量<math>\leq</math>1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量<math>\leq</math>4.0%；水分含量<math>\leq</math>15.5%；杂质总量<math>\leq</math>0.25%，其中无机杂质含量<math>\leq</math>0.02%；黄粒米含量<math>\leq</math>1.0%；互混率<math>\leq</math>5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级粳糯米：碎米总量<math>\leq</math>15.0%，其中小碎米含量<math>\leq</math>2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量<math>\leq</math>6.0%；水分含量<math>\leq</math>15.5%；杂质总量<math>\leq</math>0.25%，其中无机杂质含量<math>\leq</math>0.02%；黄粒米含量<math>\leq</math>1.0%；互混率<math>\leq</math>5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>(2) 米粉：①保证新鲜且符合食品安全法要求；②米粉生产用的稻谷原料存储期不超过1年。</p> <p>(3) 面制品、豆制品类：①保证新鲜且符合食品安全法要求；②面粉等级：一级；③面食要供应市场上流通品种。</p>		<p>量<math>\leq</math>0.25%，其中无机杂质含量<math>\leq</math>0.02%；黄粒米含量<math>\leq</math>1.0%；互混率<math>\leq</math>5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>粳糯米： 一级粳糯米：碎米总量<math>\leq</math>10.0%，其中小碎米含量<math>\leq</math>1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量<math>\leq</math>4.0%；水分含量<math>\leq</math>15.5%；杂质总量<math>\leq</math>0.25%，其中无机杂质含量<math>\leq</math>0.02%；黄粒米含量<math>\leq</math>1.0%；互混率<math>\leq</math>5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级粳糯米：碎米总量<math>\leq</math>15.0%，其中小碎米含量<math>\leq</math>2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量<math>\leq</math>6.0%；水分含量<math>\leq</math>15.5%；杂质总量<math>\leq</math>0.25%，其中无机杂质含量<math>\leq</math>0.02%；黄粒米含量<math>\leq</math>1.0%；互混率<math>\leq</math>5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>(2) 米粉：①保证新鲜且符合食品安全法要求；②米粉生产用的稻谷原料存储期不超过1年。</p> <p>(3) 面制品、豆制品类：①保证新鲜且符合食品安全法要求；②面粉等级：一级；③面食要供应市场上流通品种。</p>		
8	水果类	果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹。	8	水果类	我司承诺果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过	无偏离

		无过熟、腐烂现象。必须符合该品类的相 关国家食品卫生标准，无泥沙、无杂物、无霉烂变质等。			的痕迹，无过熟、腐烂现象。符合该品类的相 关国家食品卫生标准，保证无泥沙、无杂物，无霉烂变质等。	
9	粮油类	每个食用油品必须色泽 泽好，透明度高，无浑浊， 无沉淀和悬浮物，粘度 小，无分层现象，气味正 常，无酸臭异味。严格执 行GB 2716-2018《食用植 物油卫生标准》和GB 2760-2014《食品安全国 家标准 食品添加剂使用 标准》等相关质量标准及 卫生安全标准；投标人须 根据采购人需求的食用 油等级保质保量完成供 货。要求提供的食用油生 产厂家信誉良好，有明确 的物品标签，有生产日期、 保质期、质量等级， 并标明初制油的加工工 艺（即用浸出法生产，还 是用压榨法生产的）和是 否用转基因油料生产，不 许以次充好、以假充真。 如将毛油当一级或二级 油进行销售，将低价位的 植物油掺入高价位植物 油中进行销售，牟取暴 利，一经查处，投标人将 承担全部责任。	9	粮油类	我可承诺每个食用油品 种色泽好，透明度高，无 浑浊，无沉淀和悬浮物， 粘度小，无分层现象，气 味正常，无酸臭异味。严 格执行GB 2716-2018《食 用植物油卫生标准》和 GB 2760-2014《食品安 全国家标准 食品添加剂 使用标准》等相关质量标 准及卫生安全标准；承诺 根据采购人需求的食用 油等级保质保量完成供 货。提供的食用油生产厂 家信誉良好，有明确的物 品标签，有生产日期、保 质期、质量等级，并标明 初制油的加工工艺（即用 浸出法生产，还是用压榨 法生产的）和是否用转基 因油料生产，不以次充好、 以假充真。如将毛油当一 级或二级油进行销售，将 低价位的植物油掺入高 价位植物油中进行销售， 牟取暴利，一经查处，我 司承诺承担全部责任。	无偏离
10	即食、	包子、馒头等熟成早餐食	10	即食、	我可承诺包子、馒头等熟	无偏离

		熟食 早餐	品,必须符合该品类的相 关国家食品卫生标准。需 进行包装配送,不得出现 破损、污染等情形,防止 在运输途中出现腐败等 情况发生。		熟食 早餐	成早餐食品,符合该品类 的相关国家食品卫生标 准。需进行包装配送,不 得出现破损、污染等情 形,防止在运输途中出现 腐败等情况发生。	
	11	其他 食材	质量标准按照《中华人民 共和国食品安全法》等相 关法律法规执行。	11	其他 食材	我可承诺质量标准按照 《中华人民共和国食品 安全法》等相关法律法规 执行。	无偏离

注: 1. 说明: 应对照招标文件“第三部分采购需求”中的服务技术部分逐条实质性响应, 并作出偏离说明。

2. 投标人应根据自身的承诺, 对照招标文件要求, 在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人(负责人)或授权代表(签字或电子签名): 蔡世权

投标人名称(电子公章): 北海菜鲜生配送有限公司

日期: 2026年2月2日

