

政府采购合同

合同名称：北海市公安局海城分局食堂食材配送服务

合同编号：BHJC2026-C3-990007-YZLZ

采购人（甲方）：北海市公安局海城分局

供 应 商（乙方）：北海市量泰家政服务有限公司



签订合同地点：北海市公安局海城分局

签订合同时间：2026 年 1 月 22 日

北海市政府采购合同

合同编号：BHJC2026-C3-990007-YZLZ

采购计划编号：BHJC2025-C3-02127

采购人（甲方）：北海市公安局海城分局

供 应 商（乙方）：北海市量泰家政服务有限公司

项目名称和项目编号：北海市公安局海城分局食堂食材配送服务（第三次重招）
(项目编号：HJC2026-C3-990007-YZLZ)

签订合同地点：北海市公安局海城分局 签订合同时间：2026 年 1 月 22 日

根据《中华人民共和国政府采购法》、《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照竞争性磋商文件（以下简称磋商文件）、竞争性磋商响应文件（以下简称响应文件）规定条款和成交供应商的承诺、甲乙双方签订本采购合同。

第一条 合同标的及合同金额

1. 乙方作为本项目的成交供应商，负责甲方的北海市公安局海城分局食堂食材配送服务。

2. 供应物资范围：含鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、汁酱调味品等食材。

3. 成交费率（%）：83.00（即按市场价格 83%作为本合同结算价格，市场价格确定参本本合同其他规定）。合同结算金额已包括配送材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保及竞标等全部履行本合同项下供货配送义务发生的相关费用。

第二条 质量保证

乙方应按磋商文件要求及响应文件承诺向甲方提供服务。

第三条 权利保证

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任何合同条文或数据或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，不因本合同履行终止、解除或无效而解除。

第四条 合同履行期限及服务地点：

1. 合同履行期限：自合同签订之日起 12 个月；

2. 服务地点：北海市公安局海城分局（包括旧分局：北海市海城区长青路 3 号、新分局：北海市海城区重庆路与南珠大道交汇处往西 100 米两处，具体按甲方指定地点配送）。

第五条 项目验收

甲方依据竞争性磋商文件规定及响应文件的服务承诺对项目进行验收。

第六条 服务要求

1. 乙方应按照国家有关法律规定、响应文件和本合同所附的《售后服务方案》，为甲方提供服务。

2. 甲方有权对乙方配送的货物进行抽查、检测，乙方应保证其配送货物质量、来源合法，确保食品安全，如在服务过程中发生质量问题或货物来源违法的，甲方有权解除本合同，追究乙方法律责任。同时，乙方在接到甲方通知后及时到达甲方现场处理。

3. 在服务期内，乙方应对服务的质量及安全问题负责处理解决并承担一切费用。

4. 乙方在履行合同中获取的数据、视频、照片及成果报告等未经甲方书面同意，不得向任何第三方披露或使用。

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 定价方式及付款方式

1. 签订合同后进行一次定价，食品市场价格波动不大时，根据市场情况一个季度进行一次定价，结算价以北海市市场调查的食品信息市场价格或市场平均价作为基准，按照各类产品的成交费率分别进行价格核定，如遇食品市场价格波动较大时，甲方有权随时进行询价并重新定价，甲方与乙方双方各自承担由此带来的经济风险。甲方每次组织人员面向市场主体选择具有代表性的调查对象开展市场价格调研，乙方安排1人参加，对甲方调研价格予以签字确认。甲方调研过程中，乙方不得随行干预。甲方调研后，乙方如对调研价格存有疑义，应当现场提出，共同到市场内核验。调研价格一经签字确认，双方不得修改。如遇原材料价格上涨或下降均以定价日的价格为准，不再另行调整，甲乙双方各自承担由此带来的经济风险。

结算公式：食品市场调查价×成交费率 83.00%×实际供货量=结算价格

2. 付款时间和方式：

①结算期限。食品款由乙方先垫付、后结算，每月结算一次。乙方于每月20日前凭经甲方确认的食品配送单与甲方结算后向甲方申请付款，甲方收到申请后在10个工作日内完成支付。遇有特殊情况，可以推迟结算（如审批权限人出差、封账及其他无法预测情况等）。乙方不能按时按质按量供货（不可抗拒因素除外，如疫情、自然灾害等），影响甲方正常供餐的，则按甲方当天的实际损失从当批或当月结算价款中扣除。因乙方供应的食品质量问题，导致甲方发生食物中毒等食品安全事故的由乙方承担全部损失及相关责任。

②结算方式。甲方采用银行转账的形式进行支付食品款，不得出现任何现金交易。未经甲方同意采购的物资以及验收不合格的货品，甲方不予付款。

③乙方必须能够按时提供当月足额发票以及该票据对应清单明细。

第九条 履约保证金

本项目不收取履约保证金。

第十条 违约责任

1. 甲乙双方均应按磋商文件要求及乙方响应文件承诺保证按时履行合同。除非遇到不可抗力等客观情况外，不得违约。

2. 如任何一方未经双方协商而更改服务内容的，即为违约，除承担守约方因履行合同而形成的损失外，还应向守约方支付违约金，违约金的金额为本合同金额的20%。

3. 如甲方不依约支付合同金额，应按银行同期存款利率向乙方支付违约金。

4. 如果乙方未按甲方认可的服务方案开展服务或者在服务过程中有损及甲方声誉的言行的，甲方有权拒绝支付合同金额，并要求乙方赔偿相应损失。

5. 如乙方提供假发票，乙方除须向甲方补开合法发票外，并须赔偿甲方发票票面金额一倍的违约金，且甲方有权依法终止合同，因终止合同而产生的一切损失均由乙方承担。

6. 其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

7. 合同解除，乙方未按本合同及附件要求提供供货服务的，甲方有权解除本合同。

第十一条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，乙方因不可抗力事件导致不能履行合同的，则合同履行期可在甲方同意的前提下予以延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应在三日内通知甲方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续三十天以上，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请诉讼。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

第十三条 合同生效及其它

1. 合同经甲乙双方法定代表人、负责人、自然人或相应的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，需经北海市财政部门审批，并签订书面补充协议报北海市政府采购管理办公室备案，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：

1. 竞争性磋商文件；
2. 乙方提供的响应（或应答）文件；
3. 磋商中的磋商记录；
4. 成交通知书。

第十六条 本合同一式四份，具有同等法律效力，政府采购监管部门、采购代理机构各一份，甲乙双方各一份（可根据需要另增加）。

本合同甲乙双方签字盖章后生效，自签订之日起1个工作日内，甲方或采购代理机构应当将合同上传至广西政府采购云平台报同级财政部门备案，并在指定网站公示。

甲方（公章） 北海市公安局海城分局	乙方（公章） 北海市量泰家政服务有限公司
单位地址：广西壮族自治区北海市海城区牛奶草莓采摘园对面（河南路东）	单位地址：广西壮族自治区北海市银海区上海路交银滩大道东南角彰泰观江海5幢2402号
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人：
电话：0779-2091523	电话：18376705080
电子邮箱：	电子邮箱：373330374@qq.com
开户银行：	开户银行：中国建设银行股份有限公司北海海城支行
账号：	账号：45050165511500001165
邮政编码：536000	邮政编码：536000

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 本竞争性磋商采购文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定。

(2) 根据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)的规定，如供应商为监狱企业，视同小型、微型企业。

(3) 根据《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)的规定，如供应商为残疾人福利性单位，视同小型、微型企业。

2. “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足按响应文件无效处理的条款。

3. 供应商应根据自身实际情况如实响应磋商文件，对磋商文件提出的要求和条件作出明确响应，**否则将作无效响应处理**。对于重要技术条款或技术参数应当在响应文件中提供技术支持资料，技术支持资料以磋商文件中规定的形式为准，否则将视为无效技术支持资料。

4. 供应商必须自行为其竞标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

5. 采购项目类别：服务类

6. 本项目采购标的所属行业：批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

7. 采购预算：人民币 950000.00 元。

序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	北海市公安局海城分局食堂食材配送服务	1 项	一、采购项目名称：北海市公安局海城分局食堂食材配送服务（第三次重招） 二、采购项目类别：服务类 三、采购项目需求一览表 （一）项目概述 本项目采购人为北海市公安局海城分局，采购的具体数量和品种需根据实际发生数确定。本项目成交供应商负责食堂鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、汁酱调味品等食材配送，配送期限为自合同签订之日起 12 个月。 （二）交货（交付）时间及地点： 1. 12 个月配送合同，按采购人需求送货。 2. 配送地点：北海市公安局海城分局（旧分局：北海市海城区长青路 3 号、新分局：北海市海城区重庆路与南珠大道交汇处往西 100 米）。 （三）项目内容： 本项目供应商供应的内容含鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、汁酱调味品等食材。 （四）供货服务对象：

		目前每次就餐人数约 200 人，共 1 个配送点（按照 1 个伙食单位分栋）。 （五）项目要求概述 1. 供应商必须是正规的公司，必须有相应生产或供货能力、配送能力且信誉良好。拟投入本项目的人员不少于 4 名，且均必须具备有效的健康证，响应文件中须提供项目实施人员一览表中每位拟投入人员的健康证复印件并加盖供应商公章，否则磋商无效。 2. 所供预包装食品必须符合国家行业生产及经营标准，商品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。 3. 供应商不得将成交项目转包、分包，否则采购人有权上报财政监管部门，进行违约处理，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。 4. 供应商须接受采购人的月度考核，考核基本分为 100 分，由采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议。供应商对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，供应商应积极沟通、妥善解决、按期整改。有一个月得分在 60 分（不含本数）至 80 分（不含本数），扣除当月结算费用 10%合同，低于 60 分，扣除当月结算费用 30%；如整改后月度考核仍无法合格，累计三月得分均在 60 分（不含本数）至 80 分（不含本数）的或累计两月均低于 60 分的，采购人有权按违约处理，并扣除当月结算费用全部资金。采购人和成交供应商双方对确有异议的，可提交北海仲裁委员会裁决。 5. 食材具体需求量以实际供应前一天采购人要求为准。采购金额以实际结算价为准。采购人在任何情况下不保证供应商在采购周期内配送食材结算金额的多少，成交供应商须自行承担由此带来的任何风险。 6. 配送人员应持有健康证。供应商应做好配送人员的培训工作，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理，配送定人定点。供应商必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需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。 7. 供应商要实行专业化规模化运作。供应商除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供应商。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。 8. 供应商不得变更供应商品，应严格按采购要求及采购人要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。 9. 采购人按需求对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，供应商必须无条件退货；供应商未能履行采购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，并按合同违约条款对供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的有权上报财政监管部门，并依法终止合同。
--	--	---

			(六) 包装、品种要求 1. 货物包装应完好无破漏，无腐败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，并应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。 2. 采购人所需采购的内容包括鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、汁酱调味品等食材。 3. 供应商能够根据采购人要求对相关原材料进行去皮、切块等加工处理。 (七) 分类质量详述 1. 肉类 (1) 每批鲜肉、骨应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无腐烂变质，必须是政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证及当批有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证，鲜肉确保每日新鲜、无异味，并注明保鲜期。 (2) 其他肉类：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%以上，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）所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志，食品安全可追溯。 (3) 水产类要求成活率 100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。 (4) 禽蛋类：蛋体大小均匀，无斑点、无污染，鸡群健康，疫苗用药严禁使用违禁药品，无公害无药残无激素。 2. 瓜果蔬菜 (1) 瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。 (2) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、南蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无抽苔（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，不带叶麸，无畸形花。 (3) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，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。 (4) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同
--	--	--	---

		一品种规格，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。 （5）根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，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。 （6）薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，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。 （7）葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 （8）豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，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。 （9）水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，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。 （10）食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，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。 （11）芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 3. 干货及腊味 干货制品的质量，其基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。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，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。 4. 粮油豆类 （1）米、油货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 （2）米油类应色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家合格证书、成交供应商供货时提供“SC”认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期、产品成分、厂家电话号码等。 （3）散装豆类供货时提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。 （4）每个食用油品种必须色泽好，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。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属
--	--	--

		污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常）。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，供应商将承担全部责任。 （5）不得为转基因物品或转基因制成品，经查实所提供物品中具有转基因物品或转基因制成品立即依法终止合同，并由供应商将承担全部责任。 5. 其他原材料 （1）酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫，细腻，挂壁现象好。质地均匀，无沉淀。氨基酸态氮含量最低不低于 0.55g/100ml。 （2）味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。 （3）食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。 （4）酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。 （5）酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。 （6）淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。 （7）食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。 （8）鸡蛋：个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 （9）面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。 （10）豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。 （11）腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 （12）食糖：食糖分白糖、红糖、冰糖、方糖等。 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。
--	--	---

		绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 凡是白糖应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 红糖：晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。 （13）辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 （八）执行标准 1. 肉类标准： 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》（GB 20799-2016）和国家及行业相关规范等。 2. 肉类检测标准 《食品安全国家标准 食品中磷的测定》（GB 5009. 87-2016）、《肉与肉制品 氯霉素含量的测定》（GB/T 9695. 32-2009）、《食品安全国家标准 食品中铁的测定》（GB 5009. 90-2016）、《食品安全国家标准 食品中铜的测定》（GB 5009. 13-2017）、《食品安全国家标准 食品中钙的测定》（GB 5009. 92-2016）、《肉制品 总糖含量测定》（GB/T9695. 31-2008）、《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（GB 5009. 3-2016）等。 供应商须在响应文件中提供承诺函原件（格式自拟），承诺交货时按以下要求主动提供货物票证，否则按磋商无效处理： <table border="1"> <tr> <th>货物类别</th><th>产品票证名称</th><th>验收索证要求</th></tr> <tr> <td rowspan="4">猪、牛肉类 家禽类</td><td>1. 《食品生产许可证》</td><td>交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》</td></tr> <tr> <td>2. 《出入境动物产品检疫合格证》</td><td>由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查</td></tr> <tr> <td>3. 《产品合格证》</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。</td></tr> <tr> <td>4. 《动物产品防疫合格证》</td><td>当批次有效，原件备查。</td></tr> <tr> <td rowspan="2">肉制品</td><td>1. 《卫生检疫报告》</td><td>由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）</td></tr> <tr> <td>2. 《产品合格证》</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。</td></tr> </table>	货物类别	产品票证名称	验收索证要求	猪、牛肉类 家禽类	1. 《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》	2. 《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查	3. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。	4. 《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。	肉制品	1. 《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）	2. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
货物类别	产品票证名称	验收索证要求																	
猪、牛肉类 家禽类	1. 《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》																	
	2. 《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查																	
	3. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。																	
	4. 《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。																	
肉制品	1. 《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）																	
	2. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。																	

			<table><tr><td>水产品</td><td>贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。</td></tr></table>	水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。																											
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。																															
		3. 蔬果类执行标准 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021。 <table><tr><th>项目</th><th>指标</th></tr><tr><td>甲胺磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>甲拌磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>氧化乐果</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>甲基对硫磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>呋喃丹</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>百菌清</td><td>≤1.0</td></tr><tr><td>多菌灵</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>汞（以 Hg 计）</td><td>≤0.01</td></tr><tr><td>铅（以 Pb 计）</td><td>≤0.2</td></tr><tr><td>砷（以 As）计</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>氟（以 F 计）</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>硝酸盐（以 NaNO₂ 计）</td><td>瓜果类≤600，叶菜根茎类≤1200</td></tr><tr><td>亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）</td><td>≤4</td></tr><tr><td colspan="2">国家规定其他必检项目必须符合国家标准。</td></tr></table> 4. 米面类执行标准 GB 2761-2017、GB1354、GB1355、GB/T 1354-2018、GB2761 等。 5. 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求： 碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）； 小碎米总量≤2%（国家标准：≤2.5%）； 不完善米≤3.5%（国家标准：≤4.0%）； 黄米粒按国家标准执行。 6. 油类执行标准： 色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油 花生油：GB/T 1534-2017 大豆油：GB/T 1535-2017 葵花籽油：GB/T 10464-2017 调和油：GB/T 40851-2021 7. 油类质量标准： 霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素 B1（5ug/kg-20ug/kg）； 重 金 属 污 染 物：铅≤0.2mg/kg、镉（0.1mg/kg-0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg-0.2mg/kg）；农药：对磷化物、马拉		项目	指标	甲胺磷	不得检出	甲拌磷	不得检出	氧化乐果	不得检出	甲基对硫磷	不得检出	呋喃丹	不得检出	百菌清	≤1.0	多菌灵	≤0.5	汞（以 Hg 计）	≤0.01	铅（以 Pb 计）	≤0.2	砷（以 As）计	≤0.5	氟（以 F 计）	≤0.5	硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	瓜果类≤600，叶菜根茎类≤1200	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4	国家规定其他必检项目必须符合国家标准。	
项目	指标																																
甲胺磷	不得检出																																
甲拌磷	不得检出																																
氧化乐果	不得检出																																
甲基对硫磷	不得检出																																
呋喃丹	不得检出																																
百菌清	≤1.0																																
多菌灵	≤0.5																																
汞（以 Hg 计）	≤0.01																																
铅（以 Pb 计）	≤0.2																																
砷（以 As）计	≤0.5																																
氟（以 F 计）	≤0.5																																
硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	瓜果类≤600，叶菜根茎类≤1200																																
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4																																
国家规定其他必检项目必须符合国家标准。																																	

		硫磷等 140 余种农药规定了最大残留限量。食用油卫生标准必须符合：《食品安全国家标准 植物油》GB 2716-2018。 （九）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，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。 （十）交货配送方式 1. 送货方式： 采购人按需求制定物资采购计划，于前一日 18：00 前将次日原材料计划通过书面订单、电话（需做好记录）、微信或其他方式通知供应商。若采购计划没有及时送达或出现错误时，供应商有义务主动提醒或通知采购人。供应商根据采购人每天提供的原材料采购计划，及时组织物资筹措和加工，确保按规定的品种、数量质量供应。如需要更换供应品种时，须经采购人同意方可施行。供应商送货时需提供注明货品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时供应商每月或根据采购人需要提供采购的动、植物食品检验检疫报告。 2. 交货时间地点 供应商按照采购人订购的品种、规格、数量备齐实物，每天于上午 8：00 前送到采购人指定地点，供应商必须按时送达采购人采购的食品，特殊情况下（天气、交通事故等非人为因素）可推迟 0.5 小时。遇采购人有特殊情况时，需要提前开饭或临时增加原材料品种和数量，采购人应提前 2 小时将订单通知供应商，供应商应及时调整送货时间，并确保在收到通知后 2 个小时左右送达，如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人饭堂管理人员沟通解决。针对实际情况，供应商可拟定应急预案与办公室以及直属饭堂管理人员协商对接。 3. 运输要求 （1）所提供的物品运输应由供应商负责，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。 （2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。 （3）关于冷冻食品配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。海鲜运输方式应当为充氧运输，保证海鲜运到后海鲜的鲜活。 （4）卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。
--	--	--

			(5) 供货方承担运输途中的风险与责任。 (十一) 保密条款 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。
一、商务要求			
服务期限和地点	1. 服务期限：自合同签订之日起 12 个月。 2. 交付的地点：北海市公安局海城分局（旧分局：北海市海城区长青路 3 号、新分局：北海市海城区重庆路与南珠大道交汇处往西 100 米）。		
合同签订时间	自成交通知书发出之日起 25 日内		
定价方式及付款方式	1. 签订合同后进行一次定价，食品市场价格波动不大时，根据市场情况一个季度进行一次定价，结算价以北海市市场调查的食品信息市场价格或市场平均价作为基准，按照各类产品的成交费率分别进行价格核定，如遇食品市场价格波动较大时，采购人有权随时进行询价并重新定价，采购人与供应商双方各自承担由此带来的经济风险。采购人每次组织人员面向市场主体选择具有代表性的调查对象开展市场价格调研，供应商安排 1 人参加，对采购人调研价格予以签字确认。采购人调研过程中，供应商不得随行干预。采购人调研后，供应商如对调研价格存有疑义，应当现场提出，共同到市场内核验。调研价格一经签字确认，双方不得修改。如遇原材料价格上涨或下降均以定价日的价格为准，不再另行调整，采购人与供应商双方各自承担由此带来的经济风险。 结算公式：食品市场调查价×成交费率×实际供货量=结算价格 2. 付款时间和方式： （1）结算期限。食品款由供应商先垫付、后结算，每月结算一次。供应商于每月 20 日前凭经采购人确认的食品配送单与采购人结算后向采购人申请付款，采购人收到申请后在 10 个工作日内完成支付。遇有特殊情况，可以推迟结算（如审批权限人出差、封账及其他无法预测情况等）。供应商不能按时按质按量供货（不可抗拒因素除外，如疫情、自然灾害等），影响采购人正常供餐的，则按采购人当天的实际损失从当批或当月结算价款中扣除。因供应商供应的食品质量问题，导致采购人发生食物中毒等食品安全事故的由供应商承担全部损失及相关责任。 （2）结算方式。采购人采用银行转账的形式进行支付食品款，不得出现任何现金交易。未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品，采购人不予付款。 （3）供应商必须能够按时提供当月足额发票以及该票据对应清单明细。		
报价要求	1. 本项目对供货内容整体进行统一费率报价，进行报价包括满足本次竞标全部采购需求所应提供的服务，包括配送材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保及竞标等一切相关费用。 2. 本项目以北海市市场调查的食品信息市场价格或市场平均价作为基准价，基准价*90%为本项目单价最高限价，费率报价大于 90%的报价将视为无效竞标。请供应商审慎报价，采购人必定严格执行成交费率。		
售后服务要求	1. 成交供应商必须保证所提供（配送）产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。 2. 成交供应商按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量		

	配送到指定地点。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》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 3. 成交供应商配送产品的标识（预包装类），须符合 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。 4. 成交供应商在运输、配送过程中造成的损耗，由成交供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求，所产生的一切责任由成交供应商承担。 5. 采购人组织专人负责对配送产品进行留样，成交供应商必须配合相关留样工作。若抽样检查出现不合格产品的，采购人有权依法终止合同；如出现因配送产品质量不合格发生的食品安全事故，由成交供应商负全部责任，采购人有权依法终止合同。 6. 响应时间：成交供应商须配备专门人员为采购人提供服务，确保接到采购人通知后 2 小时内响应。 7. 对因货物出现问题，响应文件中须提供具体、全面的售后服务解决措施，并承诺具体的退换货时间。
包装和运输	按国家标准执行，符合危险化学品包装和运输的相关要求。
保险	如一旦成交，由成交供应商负责所供货物的承保事宜，费用由成交供应商承担。
验收标准及要求	1. 验收流程 （1）做好卸货前的检查。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。 （2）采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查食材的质量，按索票—验证—普查—计数—入库的程序完成验收，供应商可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后，索取复印件留存。 （3）每批次每种食材均抽查验收，对数量在三十箱以上(含三十箱)的抽查率为 10%，三十箱以下的抽查率为 15%。 （4）验收人员应按采购文件产品质量要求对食材质量进行抽查，比较相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于食材验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。 （5）抽查发现食材安全质量问题的处理： 1) 对危及人身安全的食材质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。 2) 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分食材质量问题，应立即通知供应商，将问题产品退货处理。 2. 退(补)货流程 对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成供应商以不影响食材供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给供应商。 3. 验收记录 每天随货提供食材配送单，对每次验收的食材均记录货物名称、数量、验收情况等

	事项，并由双方验收人员签名确认。 4. 验收条款 （1）供应商所提供的食材必须符合《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。 （2）供应商所提供的食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。 （3）供应商所提供的食材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。 （4）供应商必须负责成交食材的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。 （5）供应商配送食材必须按时按量按质送到采购人指定地点，并当面核实数量，验收完毕后，双方必须在食材收货清单（格式自定，但必须包括食材单价、数量、重量、合价等内容）上签名确认，食材收货清单作为采购人支付货款的依据之一。
二、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）供应商的履约能力要求	
业绩要求	2022年1月1日以来至响应文件递交截止日期止，供应商提供同类项目业绩，符合第四章“评审程序、评审方法和评审标准”的可予以加分。
（二）其他要求	
▲1. 本项目涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与竞标，如有此类产品参与竞标的按无效竞标处理。 2. 服务类采购无核心产品要求。 3. 供应商根据自身情况及第四章“评审程序、评审方法和评审标准”自行编制配送服务方案、拟投入人员配置及管理方案（包含项目实施人员一览表）（如有）、食材安全措施（如有）、应急保供方案（如有）、售后服务方案及根据第四章“评审程序、评审方法和评审标准”提供相关人员、车辆、业绩等证明材料，否则不予加分。	

竞标声明

致：北海市公安局海城分局：

北海市粤家家政服务有限公司系中华人民共和国合法供应商，经营地址 广西壮族自治区北海市银海区上海路交银滩大道东南角彰泰观江海 5 幢 2402 号。

我方愿意参加贵方组织的人北海市公安局海城分局食堂食材配送服务（第三次重招）、项目编号：BHJC2026-C3-990007-YZLZ）项目的竞标，为便于贵方公正、择优地确定成交供应商及其竞标产品和服务，我方就本次竞标有关事项郑重声明如下：

1. 我方向贵方提交的所有响应文件、资料都是准确的和真实的。
2. 我方不是为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。
3. 在此，我方宣布同意如下：
 - （1）将按磋商文件的约定履行合同责任和义务；
 - （2）已详细审查全部磋商文件，包括澄清或者更正公告（如有）；
 - （3）同意提供按照贵方可能要求的与磋商有关的一切数据或者资料；
 - （4）响应磋商文件规定的竞标有效期。
4. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：
 - （1）具有独立承担民事责任的能力；
 - （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
 - （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
 - （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
 - （5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
 - （6）法律、行政法规规定的其他条件。
5. 我方在此声明，我方在参加本项目的政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚），未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商资格条件，我方对此声明负全部法律责任。

6. 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次响应文件进行注明如下：（两项内容中必须选择一项）

☒我方本次响应文件内容中未涉及商业秘密；

☐我方本次响应文件涉及商业秘密的内容有：；

7. 与本磋商有关的一切正式往来信函请寄：广西壮族自治区北海市银海区上海路交银滩大道东南角彰泰观江海 5 幢 2402 号 邮政编号：536000

电话/传真：18376705080 电子邮箱：373330374@qq.com

开户银行：中国建设银行股份有限公司北海海城支行

账号：45050165511500001165

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

特此承诺。

注：如为联合体竞标，盖章处须加盖联合体牵头人电子签章并由联合体牵头人法定代表人分别签字或者盖章或者电子签名，否则响应文件按无效处理。

法定代表人（签字或者盖章或者电子签名）：

供应商名称（电子签章）：北海市量泰家政服务有限公司

2026 年 1 月 16 日

七、技术要求偏离表

技术要求偏离表

采购项目编号：BHZC2026-C3-990007-YZLZ

采购项目名称：北海市公安局海城分局食堂食材配送服务（第三次重招）

分标号：/

序号	名称	磋商文件技术要求	竞标响应	偏离说明
1	北海市公安局海城分局食堂食材配送服务	一、采购项目名称：北海市公安局海城分局食堂食材配送服务（第三次重招） 二、采购项目类别：服务类 三、采购项目需求一览表 （一）项目概述 本项目采购人为北海市公安局海城分局，采购的具体数量和品种需根据实际发生数确定。本项目成交供应商负责食堂鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、酱汁调味品等食材配送，配送期限为自合同签订之日起12个月。 （二）交货（交付）时间及地点： 1. 12个月配送合同，按采购人需求送货。 2. 配送地点：北海市公安	一、采购项目名称：北海市公安局海城分局食堂食材配送服务（第三次重招） 二、采购项目类别：服务类 三、采购项目需求一览表 （一）项目概述 本项目采购人为北海市公安局海城分局，采购的具体数量和品种需根据实际发生数确定。本项目成交供应商负责食堂鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、酱汁调味品等食材配送，配送期限为自合同签订之日起12个月。 （二）交货（交付）时间及地点： 1. 12个月配送合同，按采购人需求送货。 2. 配送地点：北海市公安	无偏离

	局海城分局（旧分局：北海市海城区长青路3号、新分局：北海市海城区重庆路与南珠大道交汇处往西100米）。 （三）项目内容： 本项目供应商供应的内容含鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、酱汁调味品等食材。 （四）供货服务对象： 目前每次就餐人数约200人，共1个配送点（按照1个伙食单位分拣）。 （五）项目要求概述 1. 供应商必须是正规的公司，必须有相应生产或供货能力、配送能力且信誉良好。拟投入本项目的人员不少于4名，且均必须具备有效的健康证，响应文件中须提供项目实施人员一览表中每位拟投入人员的健康证复印件并加盖供应商公章，否则磋商无效。 2. 所供预包装食品必须符合国家行业生产及经营标准，商品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，	局海城分局（旧分局：北海市海城区长青路3号、新分局：北海市海城区重庆路与南珠大道交汇处往西100米）。 （三）项目内容： 本项目供应商供应的内容含鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、酱汁调味品等食材。 （四）供货服务对象： 目前每次就餐人数约200人，共1个配送点（按照1个伙食单位分拣）。 （五）项目要求概述 1. 供应商必须是正规的公司，必须有相应生产或供货能力、配送能力且信誉良好。拟投入本项目的人员不少于4名，且均必须具备有效的健康证，响应文件中须提供项目实施人员一览表中每位拟投入人员的健康证复印件并加盖供应商公章，否则磋商无效。 2. 所供预包装食品必须符合国家行业生产及经营标准，商品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，	
--	---	---	--

	包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。 3. 供应商不得将成交项目转包、分包，否则采购人有权上报财政监管部门，进行违约处理，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。 4. 供应商须接受采购人的月度考核，考核基本分为 100 分，由采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议。供应商对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，供应商应积极沟通、妥善解决、按期整改。有一个月得分在 60 分（不含本数）至 80 分（不含本数）的，扣除当月结算费用 10% 合同，低于 60 分，扣除当月结算费用 30%，如整改后月度考核仍无法合格，累计三月得分均在 60 分（不含本数）至 80 分（不含本数）的或累计两月均低于 60 分的，采购人有权按违约处理，并扣除	包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。 3. 供应商不得将成交项目转包、分包，否则采购人有权上报财政监管部门，进行违约处理，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。 4. 供应商须接受采购人的月度考核，考核基本分为 100 分，由采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议。供应商对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，供应商应积极沟通、妥善解决、按期整改。有一个月得分在 60 分（不含本数）至 80 分（不含本数）的，扣除当月结算费用 10% 合同，低于 60 分，扣除当月结算费用 30%；如整改后月度考核仍无法合格，累计三月得分均在 60 分（不含本数）至 80 分（不含本数）的或累计两月均低于 60 分的，采购人有权按违约处理，
--	---	--

	当月结算费用全部资金。采购人和成交供应商双方对确有异议的，可提交北海仲裁委员会裁决。 5. 食材具体需求量以实际供应前一天采购人要求为准。采购金额以实际结算价为准。采购人在任何情况下不保证供应商在采购周期内配送食材结算金额的多少，成交供应商须自行承担由此带来的任何风险。 6. 配送人员应持有健康证。供应商应做好配送人员的培训工作，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理，配送定人定点。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。 7. 供应商要实行专业化规模化运作。供应商除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需	并扣除当月结算费用全部资金。采购人和成交供应商双方对确有异议的，可提交北海仲裁委员会裁决。 5. 食材具体需求量以实际供应前一天采购人要求为准。采购金额以实际结算价为准。采购人在任何情况下不保证供应商在采购周期内配送食材结算金额的多少，成交供应商须自行承担由此带来的任何风险。 6. 配送人员应持有健康证。供应商应做好配送人员的培训工作，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理，配送定人定点。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。 7. 供应商要实行专业化规模化运作。供应商除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需	
--	--	---	--

	推迟送货，应提前通知供应商。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。 8. 供应商不得变更供应商品，应严格按采购要求及采购人要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。 9. 采购人按需求对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，供应商必须无条件退货；供应商未能履行采购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，并按合同违约条款对供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的有权上报财政监管部门，并依法终止合同。 （六）包装、品种要求 1. 货物包装应完好无破损，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产	推迟送货，应提前通知供应商。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。 8. 供应商不得变更供应商品，应严格按采购要求及采购人要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。 9. 采购人按需求对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，供应商必须无条件退货；供应商未能履行采购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，并按合同违约条款对供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的有权上报财政监管部门，并依法终止合同。 （六）包装、品种要求 1. 货物包装应完好无破损，无腐败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，并应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。 2. 采购人所需采购的内容包括鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、酱汁调味品等食材。 3. 供应商能够根据采购人要求对相关原材料进行去皮、切块等加工处理。 （七）分类质量详述 1. 肉类 （1）每批鲜肉、骨应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无腐烂变质，必须是政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证及当批有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证，鲜肉确保每日新鲜、无异味，并注明保鲜期。 （2）其他肉类：冷冻肉要	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，并应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。 2. 采购人所需采购的内容包括鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类、干货、豆制品类、酱汁调味品等食材。 3. 供应商能够根据采购人要求对相关原材料进行去皮、切块等加工处理。 （七）分类质量详述 1. 肉类 （1）每批鲜肉、骨应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无腐烂变质，必须是政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证及当批有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证，鲜肉确保每日新鲜、无异味，并注明保鲜期。 （2）其他肉类：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%以上，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）所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志，食品安全可追溯。 （3）水产类要求成活率 100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。 （4）禽蛋类：蛋体大小均匀，无斑点、无污染，鸡群健康，疫苗用药严禁使用违禁药品，无公害无药残无激素。 2. 瓜果蔬菜 （1）瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫	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%以上，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）所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志，食品安全可追溯。 （3）水产类要求成活率 100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。 （4）禽蛋类：蛋体大小均匀，无斑点、无污染，鸡群健康，疫苗用药严禁使用违禁药品，无公害无药残无激素。 2. 瓜果蔬菜 （1）瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫	
--	---	---	--

	生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。 (2) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、南蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无抽苔（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，不带叶麸，无畸形花。 (3) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，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。	生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。 (2) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、南蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无抽苔（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，不带叶麸，无畸形花。 (3) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，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。	
--	--	--	--

	(4) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，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。 (5) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，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。 (6) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，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。 (7) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去桔叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 (8) 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，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，	(4) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，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。 (5) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，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。 (6) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，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。 (7) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去桔叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 (8) 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，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。 (9) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，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。 (10) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，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。 (11) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 3. 干货及腊味 干货制品的质量，其基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、	较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 (9) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，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。 (10) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，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。 (11) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 3. 干货及腊味 干货制品的质量，其基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。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，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。 4. 粮油豆类 (1) 米、油货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 (2) 米油类应色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家合格证书、成交供应商供货时提供“SC”认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。 (3) 散装豆类供货时提供生产厂家营业执照、卫生许可	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，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。 4. 粮油豆类 (1) 米、油货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 (2) 米油类应色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家合格证书、成交供应商供货时提供“SC”认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。 (3) 散装豆类供货时提供生产厂家营业执照、卫生许可	
--	--	--	--

	证、国家机关发出的产品检验合格证书。 (4) 每个食用油品种必须色泽好，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。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常）。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，供应商将承担全部责任。 (5) 不得为转基因物品或转基因制成品，经查实所提供物品中具有转基因物品或转基	证、国家机关发出的产品检验合格证书。 (4) 每个食用油品种必须色泽好，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。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常）。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，供应商将承担全部责任。 (5) 不得为转基因物品或转基因制成品，经查实所提供物品中具有转基因物品或转基	
--	---	---	--

	因制成品立即依法终止合同，并由供应商将承担全部责任。 5. 其他原材料 (1) 酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫，细腻，挂壁现象好。质地均匀，无沉淀。氨基酸态氮含量最低不低于 0.55g/100ml。 (2) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。 (3) 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。 (4) 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。 (5) 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。 (6) 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异	因制成品立即依法终止合同，并由供应商将承担全部责任。 5. 其他原材料 (1) 酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫，细腻，挂壁现象好。质地均匀，无沉淀。氨基酸态氮含量最低不低于 0.55g/100ml。 (2) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。 (3) 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。 (4) 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。 (5) 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。 (6) 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异	
--	---	---	--

	味，无杂质，口尝无砂质。 (7) 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。 (8) 鸡蛋：个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 (9) 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。 (10) 豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。	味，无杂质，口尝无砂质。 (7) 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。 (8) 鸡蛋：个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 (9) 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。 (10) 豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。	
--	---	---	--

	(11) 腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 (12) 食糖：食糖分白糖、红糖、冰糖、方糖等。 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 凡是白糖应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 红糖：晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，	(11) 腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 (12) 食糖：食糖分白糖、红糖、冰糖、方糖等。 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 凡是白糖应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 红糖：晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，	
--	---	---	--

	无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。 （13）辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 （八）执行标准 1. 肉类标准： 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》（GB 20799-2016）和国家及行业相关规范等。 2. 肉类检测标准 《食品安全国家标准 食品中磷的测定》（GB 5009.87-2016）、《肉与肉制品 氯霉素含量的测定》（GB/T 9695.32-2009）、《食品安全国家标准 食品中铁的测定》（GB 5009.90-2016）、《食品安全国家标准 食品中铜的测定》（GB 5009.13-2017）、《食品安全国家标准 食品中钙的测定》（GB 5	无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。 （13）辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 （八）执行标准 1. 肉类标准： 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》（GB 20799-2016）和国家及行业相关规范等。 2. 肉类检测标准 《食品安全国家标准 食品中磷的测定》（GB 5009.87-2016）、《肉与肉制品 氯霉素含量的测定》（GB/T 9695.32-2009）、《食品安全国家标准 食品中铁的测定》（GB 5009.90-2016）、《食品安全国家标准 食品中铜的测定》（GB 5009.13-2017）、《食品安全国家标准 食品中钙的测定》	
--	--	---	--

	009.92-2016）、《肉制品 总糖含量测定》（GB/T9695.31-2008）、《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（GB 5009.3-2016）等。 供应商须在响应文件中提供承诺函原件（格式自拟），承诺交货时按以下要求主动提供货物票证，否则按磋商无效处理：	（GB 5009.92-2016）、《肉制品 总糖含量测定》（GB/T9695.31-2008）、《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（GB 5009.3-2016）等。 供应商须在响应文件中提供承诺函原件（格式自拟），承诺交货时按以下要求主动提供货物票证，否则按磋商无效处理：																					
	<table><tr><td>货物类别</td><td>产品票证名称</td><td>验收索证要求</td></tr><tr><td rowspan="3">猪、牛肉类家禽类</td><td>1.《食品生产许可证》</td><td>交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》</td></tr><tr><td>2.《出入境动物产品检疫合格证》</td><td>由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查</td></tr><tr><td>3.《产品合格证》</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随</td></tr></table>	货物类别	产品票证名称	验收索证要求	猪、牛肉类家禽类	1.《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》	2.《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查	3.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随	<table><tr><td>货物类别</td><td>产品票证名称</td><td>验收索证要求</td></tr><tr><td rowspan="3">猪、牛肉类家禽类</td><td>1.《食品生产许可证》</td><td>交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》</td></tr><tr><td>2.《出入境动物产品检疫合格证》</td><td>由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查</td></tr><tr><td>3.《产品合格证》</td><td>交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随</td></tr></table>	货物类别	产品票证名称	验收索证要求	猪、牛肉类家禽类	1.《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》	2.《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查	3.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随	
货物类别	产品票证名称	验收索证要求																					
猪、牛肉类家禽类	1.《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》																					
	2.《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查																					
	3.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随																					
货物类别	产品票证名称	验收索证要求																					
猪、牛肉类家禽类	1.《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》																					
	2.《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查																					
	3.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随																					

				车同行。			车同行。	
			4.《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。		4.《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。	
		肉制品	1.《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）	肉制品	1.《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）	
			2.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。		2.《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。	
		水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。	水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。	
			3. 蔬果类执行标准 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021。			3. 蔬果类执行标准 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 276		

		项目	指标	3-2021。	
		甲胺磷	不得检出	项目	指标
		甲拌磷	不得检出	甲胺磷	不得检出
		氧化乐果	不得检出	甲拌磷	不得检出
		甲基对硫磷	不得检出	氧化乐果	不得检出
		呋喃丹	不得检出	甲基对硫磷	不得检出
		百菌清	≤1.0	呋喃丹	不得检出
		多菌灵	≤0.5	百菌清	≤1.0
		汞(以 Hg 计)	≤0.01	多菌灵	≤0.5
		铅(以 Pb 计)	≤0.2	汞(以 Hg 计)	≤0.01
		砷(以 As) 计	≤0.5	铅(以 Pb 计)	≤0.2
		氟(以 F 计)	≤0.5	砷(以 As) 计	≤0.5
		硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	瓜果类≤600, 叶菜根茎类≤1200	氟(以 F 计)	≤0.5
		亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	≤4	硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	瓜果类≤600, 叶菜根茎类≤1200
		国家规定其他必检项目必须符合国家标准。		亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	≤4
		4. 米面类执行标准 GB 2761-2017、GB1354、GB1355、GB/T 1354-2018、GB2761 等。		4. 米面类执行标准 GB 2761-2017、GB1354、GB1355、GB/T 1354-2018、GB2761 等。	
		5. 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）；		5. 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）；	

	小碎米总量$\leq$2%（国家标准：$\leq$2.5%）； 不完善米$\leq$3.5%（国家标准：$\leq$4.0%）； 黄米粒按国家标准执行。 6. 油类执行标准： 色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油 花生油：GB/T 1534-2017 大豆油：GB/T 1535-2017 葵花籽油：GB/T 10464-2017 调和油：GB/T 40851-2021 7. 油类质量标准： 霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素 B1（5ug/kg-20ug/kg）；重金属污染物：铅$\leq$0.2mg/kg、镉（0.1mg/kg-0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg-0.2mg/kg）、农药：对磷化物、马拉硫磷等 40 余种农药规定了最大残留限量。食用油卫生标准必须符合：《食品安全国家标准 植物油》GB 2716-2018。 （九）食品溯源要求 必须保证所有食品的来源清晰明确，必须来源于受到地方法政府部门监管的大型自有农	小碎米总量$\leq$2%（国家标准：$\leq$2.5%）； 不完善米$\leq$3.5%（国家标准：$\leq$4.0%）； 黄米粒按国家标准执行。 6. 油类执行标准： 色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油 花生油：GB/T 1534-2017 大豆油：GB/T 1535-2017 葵花籽油：GB/T 10464-2017 调和油：GB/T 40851-2021 7. 油类质量标准： 霉变粒不得超过 2%；真菌毒素：黄曲霉素 B1（5ug/kg-20ug/kg）；重金属污染物：铅$\leq$0.2mg/kg、镉（0.1mg/kg-0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg-0.2mg/kg）、农药：对磷化物、马拉硫磷等 40 余种农药规定了最大残留限量。食用油卫生标准必须符合：《食品安全国家标准 植物油》GB 2716-2018。 （九）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	
--	---	---	--

	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，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。 （十）交货配送方式 1. 送货方式： 采购人按需求制定物资采购计划，于前一日 18：00 前将次日原材料计划通过书面订单、电话（需做好记录）、微信或其他方式通知供应商。若采购计划没有及时送达或出现错误时，供应商有义务主动提醒或通知采购人。供应商根据采购人每天提供的原材料采购计划，及时组织物资筹措和加工，确保按规定的品种、数量质量供应。如需要更换供应品种时，须经采购人同意方可施行。供应商送货时需提供注明货品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时供应商每月或根据采购人需要提供采购的动、植物食品检验检疫报告。 2. 交货时间地点 供应商按照采购人订购的	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，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。 （十）交货配送方式 1. 送货方式： 采购人按需求制定物资采购计划，于前一日 18：00 前将次日原材料计划通过书面订单、电话（需做好记录）、微信或其他方式通知供应商。若采购计划没有及时送达或出现错误时，供应商有义务主动提醒或通知采购人。供应商根据采购人每天提供的原材料采购计划，及时组织物资筹措和加工，确保按规定的品种、数量质量供应。如需要更换供应品种时，须经采购人同意方可施行。供应商送货时需提供注明货品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时供应商每月或根据采购人需要提供采购的动、植物食品检验检疫报告。 2. 交货时间地点	
--	---	---	--

	品种、规格、数量备齐实物，每天于上午 8：00 前送到采购人指定地点，供应商必须按时送达采购人采购的食品，特殊情况下（天气、交通事故等非人为因素）可推迟 0.5 小时。遇采购人有特殊情况时，需要提前开饭或临时增加原材料品种和数量，采购人应提前 2 小时将订单通知供应商，供应商应及时调整送货时间，并确保在收到通知后 2 个小时左右送达，如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人饭堂管理人员沟通解决。针对实际情况，供应商可拟定应急方案与办公室以及直属饭堂管理人员协商对接。 3. 运输要求 （1）所提供的物品运输应由供应商负责，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。 （2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整	供应商按照采购人订购的品种、规格、数量备齐实物，每天于上午 8：00 前送到采购人指定地点，供应商必须按时送达采购人采购的食品，特殊情况下（天气、交通事故等非人为因素）可推迟 0.5 小时。遇采购人有特殊情况时，需要提前开饭或临时增加原材料品种和数量，采购人应提前 2 小时将订单通知供应商，供应商应及时调整送货时间，并确保在收到通知后 2 个小时左右送达，如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人饭堂管理人员沟通解决。针对实际情况，供应商可拟定应急方案与办公室以及直属饭堂管理人员协商对接。 3. 运输要求 （1）所提供的物品运输应由供应商负责，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。 （2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，	
--	---	---	--

	个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。 （3）关于冷冻食品配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2°C–7°C的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。海鲜运输方式应当为充氧运输，保证海鲜运到后海鲜的鲜活。 （4）卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。 （5）供货方承担运输途中	应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。 （3）关于冷冻食品配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2°C–7°C的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。海鲜运输方式应当为充氧运输，保证海鲜运到后海鲜的鲜活。 （4）卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。	
--	---	--	--

		的风险与责任。 (十一) 保密条款 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。	(5) 供货方承担运输途中的风险与责任。 (十一) 保密条款 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。	
--	--	---	--	--

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的所有技术要求逐条作出明确响应，并作出偏离说明，**否则按无效磋商处理。**
2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”“负偏离”或者“无偏离”，**不得留空。**既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即填“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：

供应商名称（电子签章）：北海市量泰家政服务有限公司

日期：2026 年 1 月 16 日



五、商务要求偏离表

商务要求偏离表

所竞分标： /

项目	磋商文件商务要求	供应商的响应	偏离说明
服务期限和地点	1. 服务期限：自合同签订之日起 12 个月。 2. 交付的地点：北海市公安局海城分局（旧分局：北海市海城区长青路 3 号、新分局：北海市海城区重庆路与南珠大道交汇处往西 100 米）。	1. 服务期限：自合同签订之日起 12 个月。 2. 交付的地点：北海市公安局海城分局（旧分局：北海市海城区长青路 3 号、新分局：北海市海城区重庆路与南珠大道交汇处往西 100 米）。	无偏离
合同签订时间	自成交通知书发出之日起 25 日内	自成交通知书发出之日起 25 日内	无偏离
定价方式及付款方式	1. 签订合同后进行一次定价，食品市场价格波动不大时，根据市场情况一个季度进行一次定价，结算价以北海市市场调查的食品信息市场价格或市场平均价作为基准，按照各类产品的成交费率分别进行价格核定，如遇食品市场价格波动较大时，采购人有权随时进行询价并重新定价，采购人与供应商双方各自承担由此带来的经济风险。采购人每次组织人员面向市场主体选择具有代表性的调查对象开展	1. 签订合同后进行一次定价，食品市场价格波动不大时，根据市场情况一个季度进行一次定价，结算价以北海市市场调查的食品信息市场价格或市场平均价作为基准，按照各类产品的成交费率分别进行价格核定，如遇食品市场价格波动较大时，采购人有权随时进行询价并重新定价，采购人与供应商双方各自承担由此带来的经济风险。采购人每次组织人员面向市场主体选择具有代表性的调查对象开展市场价格调	无偏离

市场价格调研, 供应商安排 1 人参加, 对采购人调研价格予以签字确认。采购人调研过程中, 供应商不得随行干预。采购人调研后, 供应商如对调研价格存有疑义, 应当现场提出, 共同到市场内核验。调研价格一经签字确认, 双方不得修改。如遇原材料价格上涨或下降均以定价日的价格为准, 不再另行调整, 采购人与供应商双方各自承担由此带来的经济风险。 结算公式: 食品市场调查价×成交费率×实际供货量=结算价格 2. 付款时间和方式: (1) 结算期限。食品款由供应商先垫付、后结算, 每月结算一次。供应商于每月 20 日前凭经采购人确认的食品配送单与采购人结算后向采购人申请付款, 采购人收到申请后在 10 个工作日内完成支付。遇有特殊情况, 可以推迟结算 (如审批权限人出差、封账及其他无法预测情况等)。供应商不能按时按质按量供货 (不可抗拒因素除外, 如疫	研, 供应商安排 1 人参加, 对采购人调研价格予以签字确认。采购人调研过程中, 供应商不得随行干预。采购人调研后, 供应商如对调研价格存有疑义, 应当现场提出, 共同到市场内核验。调研价格一经签字确认, 双方不得修改。如遇原材料价格上涨或下降均以定价日的价格为准, 不再另行调整, 采购人与供应商双方各自承担由此带来的经济风险。 结算公式: 食品市场调查价×成交费率×实际供货量=结算价格 2. 付款时间和方式: (1) 结算期限。食品款由供应商先垫付、后结算, 每月结算一次。供应商于每月 20 日前凭经采购人确认的食品配送单与采购人结算后向采购人申请付款, 采购人收到申请后在 10 个工作日内完成支付。遇有特殊情况, 可以推迟结算 (如审批权限人出差、封账及其他无法预测情况等)。供应商不能按时按质按量供货 (不可抗拒因素除外, 如疫情、自然灾害等), 影响采购人正常供餐的, 则按	
--	---	--

	情、自然灾害等），影响采购人正常供餐的，则按采购人当天的实际损失从当批或当月结算价款中扣除。因供应商供应的食品质量问题，导致采购人发生食物中毒等食品安全事故的由供应商承担全部损失及相关责任。 （2）结算方式。采购人采用银行转账的形式进行支付食品款，不得出现任何现金交易。未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品，采购人不予付款。 （3）供应商必须能够按时提供当月足额发票以及该票据对应清单明细。	采购人当天的实际损失从当批或当月结算价款中扣除。因供应商供应的食品质量问题，导致采购人发生食物中毒等食品安全事故的由供应商承担全部损失及相关责任。 （2）结算方式。采购人采用银行转账的形式进行支付食品款，不得出现任何现金交易。未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品，采购人不予付款。 （3）供应商必须能够按时提供当月足额发票以及该票据对应清单明细。	
报 价 要 求	1. 本项目对供货内容整体进行统一费率报价，进行报价包括满足本次竞标全部采购需求所应提供的服务，包括配送材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保及竞标等一切相关费用。 2. 本项目以北海市市场调查的食品信息市场价格或市场平均价作为基准价，基准价*	1. 本项目对供货内容整体进行统一费率报价，进行报价包括满足本次竞标全部采购需求所应提供的服务，包括配送材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保及竞标等一切相关费用。 2. 本项目以北海市市场调查的食品信息市场价格或市场平均价作为基准价，基准价*90%为	无偏离

	90%为本项目单价最高限价， 费率报价大于 90%的报价将视为无效竞标。 请供应商审慎报价，采购人必定严格执行成交费率。	本项目单价最高限价， 费率报价大于 90%的报价将视为无效竞标。 请供应商审慎报价，采购人必定严格执行成交费率。	
售 后 服 务 要 求	1. 成交供应商必须保证所提供(配送)产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。 2. 成交供应商按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。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“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 3. 成交供应商配送产品的标识(预包装类)，须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。 4. 成交供应商在运输、配送过	1. 成交供应商必须保证所提供(配送)产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。 2. 成交供应商按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。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“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 3. 成交供应商配送产品的标识(预包装类)，须符合 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。 4. 成交供应商在运输、配送过程中造成的损耗，由成交供应	无偏离

	程中造成的损耗,由成交供应商负责及时更换或补充,以达到该批次供货要求;如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求,所产生的一切责任由成交供应商承担。 5. 采购人组织专人负责对配送产品进行留样,成交供应商必须配合相关留样工作。若抽样检查出现不合格产品的,采购人有权依法终止合同;如出现因配送产品质量不合格发生的食品安全事故,由成交供应商负全部责任,采购人有权依法终止合同。 6. 响应时间:成交供应商须配备专门人员为采购人提供服务,确保接到采购人通知后 2 小时内响应。 7. 对因货物出现问题,响应文件中须提供具体、全面的售后服务解决措施,并承诺具体的退换货时间。	商负责及时更换或补充,以达到该批次供货要求;如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求,所产生的一切责任由成交供应商承担。 5. 采购人组织专人负责对配送产品进行留样,成交供应商必须配合相关留样工作。若抽样检查出现不合格产品的,采购人有权依法终止合同;如出现因配送产品质量不合格发生的食品安全事故,由成交供应商负全部责任,采购人有权依法终止合同。 6. 响应时间:成交供应商须配备专门人员为采购人提供服务,确保接到采购人通知后 2 小时内响应。 7. 对因货物出现问题,响应文件中须提供具体、全面的售后服务解决措施,并承诺具体的退换货时间。	
包 装 和 运 输	按国家标准执行,符合危险化学品包装和运输的相关要求。	按国家标准执行,符合危险化学品包装和运输的相关要求。	无偏离
保 险	如一旦成交,由成交供应商负责所供货物的承保事宜,费用由成交供应商承担。	如一旦成交,由成交供应商负责所供货物的承保事宜,费用由成交供应商承担。	无偏离
验 收 标	1. 验收流程	1. 验收流程	无偏离

准 及 要 求	(1) 做好卸货前的检查。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。 (2) 采取现场验收的方式,双方验收人员应认真检查食材的质量,按索票--验证--普查--计数--入库的程序完成验收,供应商可提供原件的留原件,原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后,索取复印件留存。 (3) 每批次每种食材均抽查验收,对数量在三十箱以上(含三十箱)的抽查率为10%,三十箱以下的抽查率为15%。 (4) 验收人员应按采购文件产品质量要求对食材质量进行抽查,比较相关文件,以确保食材品种符合要求。如确定有所差异,应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情	(1) 做好卸货前的检查。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。 (2) 采取现场验收的方式,双方验收人员应认真检查食材的质量,按索票--验证--普查--计数--入库的程序完成验收,供应商可提供原件的留原件,原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后,索取复印件留存。 (3) 每批次每种食材均抽查验收,对数量在三十箱以上(含三十箱)的抽查率为10%,三十箱以下的抽查率为15%。 (4) 验收人员应按采购文件产品质量要求对食材质量进行抽查,比较相关文件,以确保食材品种符合要求。如确定有所差异,应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况,应在相关单据上记录所有损坏情	
--------------------	---	---	--

况,应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于食材验收的全部信息数据,采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认,并保留双方签字单据。 (5) 抽查发现食材安全质量问题的处理: 1)对危及人身安全的食材质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次产品全部退货。 2)若抽查未发现问题,而在加工食用前发现部分食材质量问题,应立即通知供应商,将问题产品退货处理。 2. 退(补)货流程 对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退,如双方对质量或重量有争议的,可送具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或部分退货的,责成供应商以不影响食材供应为前提尽快补送。在退货过程中,对碍公共卫生安全的食品,应按国家有关规定处理或进行协议销毁,不退货给供应	况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于食材验收的全部信息数据,采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认,并保留双方签字单据。 (5)抽查发现食材安全质量问题的处理: 1)对危及人身安全的食材质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次产品全部退货。 2)若抽查未发现问题,而在加工食用前发现部分食材质量问题,应立即通知供应商,将问题产品退货处理。 2. 退(补)货流程 对不符合质量要求的食材由采购人使用单位验收人员提出清退,如双方对质量或重量有争议的,可送具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或部分退货的,责成供应商以不影响食材供应为前提尽快补送。在退货过程中,对碍公共卫生安全的食品,应按国家有关规定处理或进行协议销毁,不退货给供应商。 3. 验收记录	
---	---	--

	商。 3. 验收记录 每天随货提供食材配送单,对每次验收的食材均记录货物名称、数量、验收情况等事项,并由双方验收人员签名确认。 4. 验收条款 (1) 供应商所提供的食材必须符合《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。 (2) 供应商所提供的食材必须符合国家行业生产及经营标准,货真价实,均能提供相应批次的合格检验证明。 (3) 供应商所提供的食材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。 (4) 供应商必须负责成交食材的运输、质量检测等工作所产生的费用由供应商负责。 (5) 供应商配送食材必须按时按量按质送到采购人指定地点,并当面核实数量,验收完毕后,双方必须在食材收货清单(格式自定,但必须包括食材单价、数量、重量、合价	每天随货提供食材配送单,对每次验收的食材均记录货物名称、数量、验收情况等事项,并由双方验收人员签名确认。 4. 验收条款 (1) 供应商所提供的食材必须符合《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。 (2) 供应商所提供的食材必须符合国家行业生产及经营标准,货真价实,均能提供相应批次的合格检验证明。 (3) 供应商所提供的食材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。 (4) 供应商必须负责成交食材的运输、质量检测等工作,所产生的费用由供应商负责。 (5) 供应商配送食材必须按时按量按质送到采购人指定地点,并当面核实数量,验收完毕后,双方必须在食材收货清单(格式自定,但必须包括食材单价、数量、重量、合价等内容)上签名确认,食材收货清单作为采购人支付货款的依	
--	---	--	--

	等内容)上签名确认,食材收货清单作为采购人支付货款的依据之一。	据之一。	
--	---------------------------------	------	--

注:

1. 说明: 应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的“商务要求”逐条作出明确响应, 并作出偏离说明, 否则按无效磋商处理。
2. 供应商应根据自身的承诺, 对照磋商文件要求在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”, 不得留空。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即填“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人(签字或者电子签名):

供应商名称(电子签章): 北海市量泰家政服务有限公司

日期: 2026 年 1 月 16 日



11. 售后服务承诺

承诺

本公司为切实做好贵单位食堂食材供应服务，本着“为职工的健康负责”的宗旨，保证提供优质、安全食品，并对质量、数量、价格、售后服务等方面郑重作如下承诺：

一、遵守一切国家和各级主管部门对于食品流通的相关法律法规及规定。任何时候不出售假冒、伪劣、过期变质产品，各品种均经卫生、防疫、质检等政府职能部门严格检验检疫，杜绝质量伪劣产品，如发现假冒伪劣产品以一罚五十。如发现供应以下食品，保证除全部退货外，还同意没收全部履约保证金，并承担由此造成的经济责任和法律责任：

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

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染、对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 鸡蛋散黄；

(9) 超过保质期限的。

二、保证所配送的各类蔬菜、瓜果及其它副食品符合国家食品安全标准要求，不在食品中掺杂、掺假、以次充好、以不合格品冒充合格品。保证新鲜的食用肉类做到：家禽类新鲜、无病、无注水。蛋类做到：外形完整无破损、蛋黄轮廓完整清晰，无斑点；蔬菜类做到：新鲜菜光滑、清脆鲜嫩，无变质腐烂、无黄叶、不带泥沙、无杂草、检验无农药残留，净菜达到85%以上；水果类做到新鲜，颜色亮丽，无变质腐烂；同时我公司建立了完善的食品采购查验、场所环境卫生管理、设施设备卫生管理、清洗消毒管理、人员卫生管理、人员培训管理、加工操作管理、投诉管理等各类管理制度，解决运营过程中的质量问题。

三、保证所提供的配送产品质量安全无害，遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人

民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。配送产品的标识（预包装类），须符合 GB7718《预包装食品标签通则》的规定。

四、采购人组织专人负责对配送产品进行留样时，保证配合相关留样工作。每批次供货留样 1 份，每份留样时间为 48 小时。若抽样检查出现不合格产品的，招标人有权终止合同；如出现因配送产品质量不合格发生的食品安全事故，由我公司负全部责任，招标人有权终止合同，并没收其全部履约保证金。

五、按照贵单位《采购清单》上要求的蔬菜及指定物品运送到等物质数量按时送到采购人指定站点，严格按照贵单位所需的数量提供，未经使用单位同意，不得增加或减少。

六、公司保证采取严格的出入库管理制度，建立单独的配货台账，每次随配送车辆带上“采购验收清单”四联单，确保贵方留存一份，公司留存三份，“清单”经贵单位验收后签字确认，并作送收货及结算的凭证，对过程留有痕迹。

七、公司将会与采购人共享配送食材可追溯体系平台，让采购人职员工随时可以了解生产和采摘以及运输过程中的所有农事操作以及农事操作中所使用的所有农资，同时将所提供的部分成型食材包装上印有二维码，以供采购人进行追溯，我方将对不合格产品及时采取召回制度，以免造成不必要的影响。

八、我公司将会根据贵单位食堂的位置分布安排固定数量的配送车辆，做到专车专人配送固定线路，以保证配送食材及时送达采购人食堂厨房，同时配以装卸人员做搬运支持。

九、在接到贵方订单后及时组织仓库进行包装，过秤，装车，装车时轻拿轻放，以防造成包装破损；然后安排专车进行配送；选择最短路径，路况最好的运输路线。如贵单位六点需要我司把物资送到食堂，我司将在四点装车，五点出发，五点半送到，必须保证食材提前半个小时到达采购人食堂。

十、我司配送中心设多名配送司机，并留有机动补给人员以防止特殊情况发生；且加强对配送人员的健康管理，配送人员保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴饰物，保持手部清洁，并持有健康证件，同时配送后按时对所属车辆进行加油、保养、维护、检查以保证下次用车的安全可靠；公司设有严格的管理制度，要求驾驶人员及装卸人员必须遵守交通规则，不超速、乱抢道等违章行车；司机及装卸人员上班时间内不许饮酒，严禁酒后和醉酒驾驶，开车时集中精力，不在行车中你推我搡，搞小动作，认真完成配送任务。

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

十二、在服务期限内保证按时、按质、按量将食材配送到招标人

指定到货地点；保证送货品种齐全、数量准确，所有送货数量以客户验收为准。每天的供货时间（包括客户临时加单、补货）由客户指定，如超过规定时间 30 分钟扣款当次金额 10%，超过 1 小时扣款 30%。

十三、此外我公司有专用仓库，有针对性地开发更多的供应商及储备供应商，保证供应货品充足。并设立了缺货、补货应急专项小组，成立客户项目配送专项小组，安排专车待命，安排专门联系人，完成贵公司临时之需，24 小时内接受贵单位信息，并按照贵单位要求补货，另外，我方可以派专车和专人，提供全天候的跟踪服务，保证客户的任何需要都得到即时的落实。

十四、产品运输、配送过程中造成的损耗，由我公司负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求，所产生的一切责任由我公司承担，合同履行过程中产品的相关检验检测费用由我公司承担。

十五、我公司有关负责人每月定期上门回访跟踪客户，随时了解客户各种建议、意见和要求，并及时做出处理。

十六、本公司设立电话专线、专员为该项工作提供 24 小时服务，全天候受理各类咨询、投诉，并上门服务，第一时间解决业务往来中出现的各种问题。

十七、本公司无条件接受各级各部门和社会各界对该项工作的监督。愿意随时无条件接受有关监管部门对协议供货产品质量、价格等

的抽查和检查。如违反了承诺，自愿接受处罚；情节严重的，将由招标方没收履约保证金并取消协议供应商资格。



成 交 通 知 书

北海市量泰家政服务有限公司：

云之龙咨询集团有限公司受北海市公安局海城分局的委托，就北海市公安局海城分局食堂食材配送服务（第三次重招）（项目编号：HZC2026-C3-990007-YZLZ）采用竞争性磋商方式进行采购，按规定程序进行了评审。经磋商小组评审，采购人确认，贵公司为本项目的成交人，成交内容为北海市公安局海城分局食堂食材配送服务1项，合同履行期限为自合同签订之日起12个月，具体内容详见竞争性磋商文件“采购需求”，成交费率报价（%）：83.00。

请贵公司接此通知书后在25日内与采购人签订合同，并按竞争性磋商文件要求和磋商响应文件的承诺履行合同。

特此通知！

采购代理机构联系人：翁娜娜

联系电话：0779-3227361

采购人联系人：陈秋云

联系电话：0779-2091523

