

政府采购合同

合同名称：平果市人民医院营养食堂生鲜类食材采购配

送服务项目（重）

合同编号：BSZC2025-C3-230177-GXZS

采购人（甲方）：平果市人民医院

供 应 商（乙方）：南宁市精智餐饮管理有限公司

签订合同地点：平果市

签订合同时间：2026年1月9日

政府采购合同文本

合同编号: /

采购人(甲方): 平果市人民医院

采购计划号: PGZC2025-C3-01524

供应商(乙方): 南宁市精智餐饮管理有限公司

项目名称和项目编号: 平果市人民医院营养食堂生鲜类食材采购配送服务项目(重)、

BSZC2025-C3-230177-GXZS

签订地点

签订时间: 2026年1月9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,按照竞争性磋商文件(以下简称“磋商文件”)规定条款和成交供应商竞争性磋商响应文件(以下简称“响应文件”)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

序号	标的名称	服务内容	数量	单位	下浮率 (%)
1	平果市人民医院营养食堂 生鲜类食材采购配送服务	具体包含鲜肉类(含猪肉、牛羊肉等),蔬菜副食类(含水产类、冻品类、豆制品类等)等采购配送服务。	1	项	4.5%

2. 合同合计金额包括(1)所提供食材的自身价格以及包装、运输、搬运、加工、

检验检测、人员、售后服务等相关费用。(2)本项目必要的保险费用和各项税金。如

采购文件对其另有规定的,从其规定。

第二条 质量保证

1. 乙方所提供的服务质量必须与磋商文件、响应文件和承诺相一致。

2. 乙方要确保配送的食材安全,如因配送的食材原因引起的甲方用餐人员出现食物中

毒的,乙方负全部的赔偿责任。

第三条 交付和验收

1. 服务时间: 本项目服务期限为2年,合同一年一签(注:在服务期内,采购方管理

人员按月考核督导,有一个月低于80分,扣除5%的当月食材供应款,低于60分,扣除10%的当月食材供应款;如整改后月度考核仍无法合格,累计三月均低于80分或累计两月均低于60分,采购人有权解除合同。考核内容详见合同附件2《服务质量考核细则表》)

2. 服务成果交付使用地点: 平果市建民路76号。

3. 验收方式: 采用现场验收(具体详见第二章采购项目需求“(八)验收过程”)

第四条 付款方式

1. 资金性质: 采购人自筹资金。

2. 付款方式: 1) 结算期限。食材款由供应商先垫付、后结算,每月结算一次,该月结算金额=Σ各类货物该月结算金额,某货物该月结算金额=该月某货物实际验收合格数量×(基准单价)×(1-中标下浮系数)。供应商于每月5日前凭食材配送单向采购人申请上个月的付款,采购人收到申请后在30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)。2) 结算方式。采购人采用银行转账的形式进行支付食材款,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合规发票以及该票据对应清单明细。

3. 基准价为广西百色平果市人民政府门户网站(<http://www.pingguo.gov.cn/>)里公布的平果市主要商品价格动态价格(广西百色平果市人民政府门户网站未包含的所需配送材料价格以平果市中心大市场或马头大市场同种食材、同等质量平均零售价经双方签字确定的价格为准)

4. 票据要求: 中标人必须按照采购人要求提供真实、有效、合法的正式发票及转账资料。如中标人提供假发票的,除须向采购人补开合法发票外,并须向采购人赔偿发票票面金额一倍的金额作为违约金,且采购人有权无条件解除合同,因解除合同而产生的一切损失均由中标人承担。

第五条 履约保证金

本项目不收取履约保证金。

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 违约责任

1. 除不可抗力原因外,乙方没有按照合同规定的时间提供服务的,甲方可要求乙方支付违约金。每推迟一天按合同金额的3%支付违约金,该违约金累计不超过合同金额的

5%。成交供应商给采购人造成的损失超过违约金数额的，成交供应商应给采购人高出违约金的部分予以赔偿。

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. 成交供应商延迟履约、不完全履约或提供的服务不符合磋商文件和响应文件要求的。除支付违约金外，未达解除合同的，继续履行合同，同时必须提供符合要求的服务。按考核标准达到解除合同的，甲方有权解除合同。

4. 甲方延期付款的，每天向乙方偿付延期款额 3%。滞纳金，但滞纳金累计不得超过延期款额 5%。

第八条 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。

第九条 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，可向有管辖权的人民法院起诉。

3. 仲裁或诉讼期间，本合同继续履行。

第十条 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（委托代理人）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者补充的，须经财政部门审批，并签署

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:

(1) 成交通知书;

(2) 磋商文件采购项目技术规范、参数及要求;

(3) 磋商文件的澄清和修改; (如有)

(4) 磋商响应文件报价表;

(5) 商务、服务(技术)响应、偏离情况说明表;

(6) 成交供应商澄清函。(如有)

(7) 磋商文件规定需要提供的资料

2. 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。

3. 本合同一式五份, 具有同等法律效力, 采购代理机构各一份, 甲乙双方各两份(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7个工作日内, 采购人应当将合同副

本报采购人同级政府采购采购监督管理部门备案。

甲方(章) 平果市人民医院	乙方(章) 南宁市精智餐饮管理有限公司
单位地址: 平果市建民路76号	单位地址: 南宁市江南区金阳路9号
法定代表人: 李林	法定代表人(负责人): 李林
委托代理人: 李林	委托代理人: 李林
电话: 0776-5821340	电话: 13657879682
电子邮箱: /	电子邮箱: 461610994@qq.com
开户银行: 中国银行平果支行	开户银行: 中国建设银行南宁民主支行
账号: 623657495809	账号: 45001604361050708301
邮政编码: 531499	邮政编码: 530000
经办人: 李林	2026年1月9日

合同附件1

1、供应商承诺具体事项：详见响应文件服务方案	
2、服务期责任：详见响应文件服务方案	
3、其他具体事项：详见响应文件服务方案	
甲方（章）平果市人民医院  2026年1月9日	乙方（章）南宁市精智餐饮管理有限公  2026年1月9日

注：填不下时可另加附页

服务质量考核细则表	
序号	内 容
1	当日送达菜品非采购人原因而出现质量不达标、缺斤少两等问题，每次扣 5 分；30 分钟之内未能及时调货合格的，加扣 1 分。
2	供应商擅自更改货物品牌、规格等，每次扣 2 分。
3	供应商未按采购人规定时间供货的，每次扣 2 分。
4	供应商未按要求随货提供物品配送单每次扣 2 分，提供虚假配送单的，每次扣 20 分。
5	因发生退换货情况，补货不及时造成采购人无法按时供应伙食，每次扣 5 分。
6	供应商把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，每发现一次扣 10 分。
7	供应商服务配合度，即应变配合采购能力、特殊需求配合程度。如货物出现问题，不积极配合查找原因的，以及不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分。
8	供应商不遵守采购人的各项管理规定，或泄露采购人内部情况，每次扣 5 分。
考核基本分为 100 分，采购方管理人员按月考核督导，有一个月低于 80 分，扣除 5% 的当月食材供应款，低于 60 分，扣除 10% 的当月食材供应款；如整改后月度考核仍无法合格，累计三月均低于 80 分或累计两月均低于 60 分，采购人有权解除合同。	

(1) 成交通知书;

中标(成交)通知书

南宁市精智餐饮管理有限公司;

经评定, 编号为BSZC2025-C3-230177-GXZS采购文件中的平果市人民医院营养食堂生鲜类食
材采购配送服务项目(重), 确定你公司中标(成交), 中标(成交)下浮系数为4.5%。

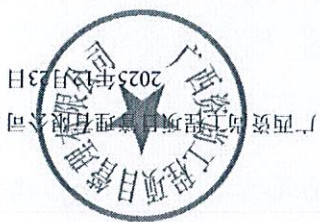
自此通知书发出之日起25天内, 与采购人签订政府采购合同。合同签订前, 需按本项目采购文
件和你公司投标(响应)文件等约定拟定合同文本(合同格式见采购文件), 报我单位项目联系人确
认。

采购人联系人: 李晓艳

电话: 13877606795

代理机构联系人: 袁丹丹

电话: 0776-5885636



(2)磋商文件采购项目技术规范、参数及要求;

项目采购需求

说明:

- 1.为落实政府采购政策需满足的要求
- 本招标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.本项目的政府采购预算控制价为人民币2600000.00元。
- 3.采购需求中标注“▲”的内容必须响应满足,否则磋商无效。
- 4.根据《关于印发中小企业划型标准规定的通知》(工信部联企业〔2011〕300号)规定的划分标准,本项目采购所有标的对应的中小企业划分标准所属行业为:餐饮业。

一、项目要求及服务需求	
服务名称	平果市人民医院营养食堂生鲜类食材采购配送服务项目(重)
▲服务要求	一、服务范围 (一)服务地点:平果市建民路76号平果市人民医院。 (二)服务内容:具体包含鲜肉类(含猪肉、牛羊肉等),蔬菜副食类(含新鲜蔬菜类、瓜果类、蛋类、水产类、冻品类、豆制品类等)等采购配送服务。 (三)服务期限:本项目服务期限为2年,合同一年一签。 (四)供货服务对象 共1个配送点,即平果市人民医院食堂。 (五)服务要求: 1、所供食品必须符合国家标准及生产经营标准,食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718)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。 2、供应商不得将中标项目转包、分包,否则采购人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。 3、供应商须接受采购人的月度考核,考核基本分为100分,由采购人对食材配送质量、服务等要求进行督导评议。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。有一个月低于80分,扣

除5%的当月食材供应款，低于60分，扣除10%的当月食材供应款；如整改后月度考核仍无法合格，累计三月均低于80分或累计两月均低于60分，采购人有权解除合同。双方对确有异议处，可向有管辖权的人民法院起诉。 4、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价格具体多少，供应商须自行承担由此带来的任何风险。 5、配送人员应持有健康证。供应商应做好配送人员的教育工作，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理，配送人定点。 6、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。因供应商及食材质量延误交货日期的(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。 7、供应商不得变更供应商品，应严格按照采购需求要求(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。 8、采购人按需求对商品进行认真验收，对不符合质量要求的商品，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，情节严重的可取消其供应资格。 (六) 食材质量要求 具体食材为鲜肉类(含猪肉、牛羊肉、鱼、虾等)，蔬菜副食类(含新鲜蔬菜类、瓜果类、蛋类、水产类、冻品类、豆制品类等)。 一、鲜肉类 1、鲜肉类 (1) 所有鲜肉类必须保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证。 (2) 鲜肉类生产企业的资质证明(首次供应时提供)：《企业法人营业执照》、《动物防疫合格证》、《食品经营许可证》。 (3) 色泽：肌肉有光泽，脂肪乳白色，肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。 (4) 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。 (5) 粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。 (6) 气味：具有鲜肉固有的气味，无	
--	--

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。冷冻禽类食材解冻后净重量不少于92%以上,冷冻肉类食材解冻后净重量不少于95%,交货时需提供每批次冷冻食品出厂检验报告。

二、蔬菜副食类

1. 蔬果瓜类

(1) 瓜、果、蔬菜必须保证是新鲜蔬菜,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,蔬果类农药残留不得超标,供应商应具备每批次食材的快速检测能力,并留存检测记录备查。采购人可随时抽检,并可要求供应商提供指定批次食材的第三方权威机构检测报告,费用由责任方承担。

(2) 叶菜类:大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、茼蒿、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,茎基部剖平,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,不带叶薹,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,无斑点,无断裂,无腐烂、异味、畸形、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、韭菜不带老叶,蒜头、洋葱去根去叶,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,豆类类新鲜、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。芽苗鲜嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。		
	(12) 水产类:符合国家相关产品质量标准要求		
	① 鱼类:要求宰杀去鳞去内脏，体表有光泽无伤残，无畸形、无病害，鳞片完整不易脱落，黏液无浑浊，色鲜红或暗红，无异臭味;眼球饱满，无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。		
② 活虾类:感官鉴别:个大均匀、活蹦乱跳、无黑头。			
③ 冰虾:无断头，表面无发白无发红，活虾本色，无异昧;鲜虾仁:晶莹剔透的质感和湿润的弹性，无异昧，应有一种清新的海洋气息。			
④ 贝类外壳具固有色泽、平时微张口、惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。			
⑤ 海产品色泽清亮，肌体无残缺，鱼眼凸起，清亮且黑白分明，无腐臭气味。解冻后，产品应恢复其原有的质地和颜色，无软化、无汁液渗出等现象。			
(七) 执行标准			
1. 肉类标准: GB 2726-2016、GB 20799-2016、GB/T 31406-2015、GB/T 31319-2014、GB/T 29342-2012、GB/T 23586-2009、GB/T 23969-2009 等。			
2. 肉类检测标准: GB/T 9695.4-2009、GB/T 9695.32-2009、GB/T 9695.3-2009、GB/T 9695.22-200、GB/T 9695.13-2009、GB/T 9695.31-2008、GB/T 9695.15-2008 等。			
交货时须主动提供的肉类货物票证要求:			
货物类别	猪肉、牛、禽类	产品票证名称	验收索证要求
猪肉、牛、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《食材生产许可证》	交货时提供本批次产品的出厂(入库)检验合格证明，随车同行。
	2、《出境动物产品检验检疫合格证明》	由政府动植物检验检疫部门出具，用于跨区域销售检查	
	3、《产品合格证》		

肉制品	4、《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。
	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（入库）检验合格证明，随车同行。

3. 蔬果副食类执行标准

蔬菜类配送时提供每批次的农药残留检测证明；
副食类配送时提供每批次食品出厂的检验报告；

4. 冰冻水产品：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（入库）检验合格证明。

(八) 验收过程

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。食材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。食材应清洁，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物资的质量，按一票一验证——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) 每批次每种货物均抽查验收，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货物质量进行抽查，对比采购需求，以确保货物品种符合要求。如确定有所差异，应立即通知送货人员。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。建议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) 抽查发现物品安全质量问题的处理：

①对危害人体安全的物品质量问题采取零容忍措施，一经发现，报市场监督管理处，供应商将承担一切损失和全部责任，且当日所送回批次产品全部退货。
②若抽查未发现质量问题，而在加工食用前发现部分物品质量问题，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货物由采购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物品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材，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

每天随货提供物品配送单，对每次验收的物品均记录货物名称、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) 供应商所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》等要求。
- (2) 供应商所提供的物品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。

- (4) 供应商必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。
- (5) 供应商配送货物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，双方必须在货物收货清单(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、单价等内容)上签名确认，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。

(十) 货款结算方式和依据：

食堂食材配送服务采购报价按下浮率报价，该月结算金额=Σ各类货物该月结算金额；某货物该月结算金额=该月某货物实际验收合格数量×(基准单价)×(1-中标下浮系数)，基准价为广西百色平果市人民政府门户网站(<http://www.pingguo.gov.cn/>)里公布的平果市主要商品价格动态价格(广西百色平果市人民政府门户网站未包含的所需配送材料价格以平果市中心大市场或马头大市场同种食材、同等质量平均零售价经双方签字确定的价格)。

实行按月结算方式，本月货款成交供应用于次月5日前凭双方签字确认的食材配送单及合法的增值税专用发票向采购人申请支付上月货款。采购人收到齐全的付款申请资料后，在30个工作日内完成审核并支付。如遇国家法定节假日或采购人单位统一封账期，支付时间可相应顺延。

3. 结算账户要求：货款结算账户要求必须为银行对公账户，账户名称须与发票专用章上的单位名称一致，不得使用个人银行账户结算货款。

(十一) 售后服务

1. 具体要求

(1) 当日送达菜品非采购人原因而出现质量不达标、缺斤少两、配送错误等问题，由供应商负责 30 分钟之内补换货，并承担因此而产生的一切费用。

(2) 要求安排固定专人及配送员与采购方专职人员对接，及时处理解决如下单、加订、提前、延后、质量不符合、缺斤短两等实际问题。

(3) 需粗加工的菜品(如去皮、砍斩等)，按采购人需求应当提前处理好或自带工具现场处理。

(4) 供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应商责任，供应商应承担全部责任。

(5) 质保期内，非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

(6) 自觉接受采购人对食材配送质量、服务、价格等进行督导评议，认真履行本合同的各项义务，妥善处理各方意见，定期回访，把服务工作做好。

2. 采购人对服务质量考核及标准

供应商须按服务质量考核表的要求接受采购人的考核，采购人根据供应商确认无误后的考核结果决定是否继续配送，标准如下：

服务质量考核细则表

序号	内 容
1	当日送达菜品非采购人原因而出现质量不达标、缺斤少两等问题，每次扣 5 分；30 分钟之内未能及时调货合格的，加扣 1 分。
2	供应商擅自更改货物品牌、规格等，每次扣 2 分。
3	供应商未按采购人规定时间供货的，每次扣 2 分。
4	供应商未按要求随货提供物品配送单每次扣 2 分，提供虚假配送单的，每次扣 20 分。
5	因发生退换货情况，补货不及时造成采购人无法按时供应伙食，每次扣 5 分。
6	供应商把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，每发现一次扣 10 分。
7	供应商服务配合度，即应变配合采购能力、特殊需求配合程度。如货物出现问题，不积极配合查找原因的，以及不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分。
8	供应商不遵守采购人的各项管理规定，或泄露采购人内部情况，每次扣 5 分。

考核基本分为 100 分，采购方管理人员按月考核督导，有一个月低于 80 分，

	扣除 5% 的当月食材供应款，低于 60 分，扣除 10% 的当月食材供应款；如整改后月度考核仍无法合格，累计三月均低于 80 分或累计两月均低于 60 分，采购人有权解除合同。	二、商务要求	
▲付款 时间、方 式及交 付时间、 地点		1. 交货（交付）时间：签订壹年配送合同，具体配送要求如下。 (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 前将次日食材计划通过书面订单、电话（需做好记录）、微信或其他方式通知供应商。若采购计划没有即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食材采购计划，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、植物食材检验检测报告。 (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，早餐用品于工作日上午 6:00 前送到采购人指定地点，午餐、晚餐用食材于工作日上午 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材，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食材品种和数量，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，并确保收到通知后 30 分钟内送达，如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人食堂管理人员沟通解决。 (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、冷冻食材必须用专用冷藏、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材，保证食材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，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食材处于恒定的环境中。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关于冷冻食材配送，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；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程	

▲其他要求	1) 供货商必须严格执行其承诺的价格下浮率。 2) 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,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。
中应保证冷藏食材脱离冷链时间不得超过 20 分钟,冷冻食材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。 2. 交货地点:平果市人民医院内 3. 付款时间和方式: (1) 结算期限。食材款由供应商先垫付、后结算,每月结算一次。成交供应商于次月 5 日前凭双方签字确认的食材配送单及合法的增值专用发票向采购人申请支付上月货款。采购人收到齐全的付款申请资料后,在 15 个工作日内完成审核并支付。如遇国家法定节假日或采购人单位统一封账期,支付时间可相应顺延。 (2) 结算方式。采购人采用银行转账的形式进行支付食材款,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合规发票以及该票据对应清单明细。	

(4) 磋商响应文件报价表;

报价明细表

投标人名称(公章): 南宁市精智餐饮管理有限公司

项目编号及名称: 南宁市人民医院食堂供餐1标段(餐饮服务采购项目)(重)(BSC2025-C3230172-02X25)

供应商名称	报价折扣(优惠率, %)	备注
南宁市精智餐饮管理有限公司	4.5	具体包含肉类(含猪肉、牛羊肉)、蔬菜类(含叶菜类、瓜菜类、豆类、水产类、时令蔬菜)、蛋类、豆制品、米类、油类、调料、其他材料等。
		件要求



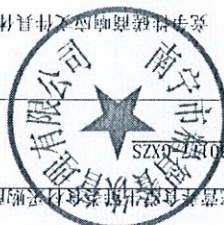
1/1

(5) 商务、服务（技术）响应、偏离情况说明表；

四、商务、服务（技术）响应、偏离情况说明表

项目名称：平果市人民医院营养膳食配送服务采购项目（重）

项目编号：BSZC2025-C3-23007-00XZS



序号	竞争性磋商文件要求	响应/偏离	说明
----	-----------	-------	----

商务部分

1	服务交	付时间	服务期限为2年，合同一年一签	符合	我公司承诺完全响应以下 招标要求：服务期限为2年，合同一年一签
2	服务交	付地点	平果市人民医院院内	符合	我公司承诺完全响应以下 招标要求：平果市人民医院院内

3	付款条	件	(1) 结算期限。食材款由供应商先垫付、后结算，每月结算一次。供应商于每月20日前凭食材配送单向采购人申请上个月的付款，采购人收到申请后在30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）。 (2) 结算方式。采购人采用银行转账的形式进行支付食材款，不得出现任何现金交易。 (3) 供应商必须能够按时提供当月足额合规增值税专用发票以及该票据对应清单明细。 (4) 结算方式。采购人采用银行转账的形式进行支付食材款，不得出现任何现金交易。 (5) 供应商必须能够按时提供当月足额合规增值税专用发票以及该票据对应清单明细。	符合	招标要求： 我公司承诺完全响应以下 (1) 结算期限。食材款由供应商先垫付、后结算，每月结算一次。供应商于每月20日前凭食材配送单向采购人申请上个月的付款，采购人收到申请后在30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）。 (2) 结算方式。采购人采用银行转账的形式进行支付食材款，不得出现任何现金交易。 (3) 供应商必须能够按时提供当月足额合规增值税专用发票以及该票据对应清单明细。
---	-----	---	--	----	--



		6、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。因供应商及食材质量延误交货日期（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。 7、供应商不得变更供应商品，应严格按照招标采购要求（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。 8、采购人按需求对商品进行验收，对不符合质量要求的商品，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、假冒伪劣、以及变质的商品，采购人退货后将记录在案，并对供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。	6、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。因供应商及食材质量延误交货日期（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。 7、供应商不得变更供应商品，应严格按照招标采购要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，
--	--	---	--

(7) 葱蒜类:葱、蒜、芽,皮不变绿。 伤、病虫害斑,马铃薯无发 烂、畸形、异味、明显机械 须根、茎叶,不干瘪,无腐 色泽一致,不带泥沙,不带 李、姜等。属同一品种规格, (6) 薯芋类:马铃薯、 不带茎叶和须根。 形、裂痕、异味,不带泥沙, 脆嫩致密新鲜,无腐烂、畸 皮细光滑,大小均匀,肉质 萝卜等。属同一品种规格, (5) 根菜类:萝卜、胡 不带泥土。 畸形、异味、明显机械伤, 无斑点,无断裂,无腐烂、 形状、色泽一致,瓜条均匀, 节瓜等。属同一品种规格, (4) 瓜果类:黄瓜、冬 瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛 等。属同一品种规格,膨大、 (10) 食用菌类:蘑菇、木耳 展开,柄粗壮,菌盖紧,不浸 泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜),新鲜,无杂质, 无畸形、异味。 (11) 芽苗类:绿豆芽、香椿苗 等。芽苗嫩,不带豆壳杂质,新鲜,不浸水, 无腐烂、异味。 2. 其他食材 (1) 禽蛋: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。 (2) 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,质地细腻,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。 (3) 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	品种规格,形态完整,成熟度适中,无腐烂、 畸形、异味。豆类类新鲜、幼嫩、均匀,豆仁 类籽粒饱满,较均匀,无发芽,不带泥土杂质。 (9) 水生蔬菜类:藕、慈菇、茭白、马蔺、 茭等。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,菱白不黑心 (10) 食用菌类:蘑菇、草菇、木耳 等。属同一品种规格,膨大、 展开,柄粗壮,菌盖紧,不浸 泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜),新鲜,无杂质, 无畸形、异味。 (11) 芽苗类:绿豆芽、香椿苗 等。芽苗嫩,不带豆壳杂质,新鲜,不浸水, 无腐烂、异味。 2. 其他食材 (1) 禽蛋: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。 (2) 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,质地细腻,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。 (3) 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	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。	豆类、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。	类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而弹性好，无异味。	色泽均匀，不粘手，交货时干湿度适中，无异味。	味。
上必须贴有QS标志，其他冷冻肉要求贴体冻字	式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱	材均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方	解冻时间为4小时内(室温20度)所有冷冻食	解冻时间为4小时内(室温20度)所有冷冻食	解冻时间为4小时内(室温20度)所有冷冻食	解冻时间为4小时内(室温20度)所有冷冻食
(5)冷冻水产品解冻后净重量不少于85%，	弹性好，无离刺现象。					
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，					
(4)水产类要求成活率100%，新鲜鱼类来						
的鲜香滋味。						

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。 (2) 豆腐：豆腐呈均匀乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有弹性，质地细腻，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。 (3) 腐竹：为枝条或片状，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。 (4) 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。对去脂鲑鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。 (5) 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)所有冷冻食材均清晰列出产品品牌、规格、类型、		
--	---	--

91



...			
		3. 蔬果副食类执行标准 蔬菜类配送时提供每批次的农药残留检测证明； 副食类配送时提供每批次食品出厂的检验报告； 冰冻水产品：贮存地的出入库检验证明，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。	标准条款内容
		我可完全响应此表的执行	

说明：1. 应写明竞争性磋商响应文件对商务与服务技术要求的响应和偏离情况；

2. 应对照竞争性磋商文件“第三章 采购项目需求”，逐条说明所提供竞争性磋商文件的商务、服务、技术需求做出了实质性的响应，并申明与采购项目要求的响应和偏离，特别对具有具体商务、服务、技术要求的，磋商供应商必须提供对应的详细应答。如果仅注明“符合”或简单复制竞争性磋商文件要求，将导致磋商被拒绝。



磋商供应商（盖章）
法定代表人（负责人）或委托代理人（签字）
2025年12月8日

