

服务范围、要求和标准

序号	标的的名称	数量及单位	所属行业	▲技术要求	
1	梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送采购	1 项	批发业	一、服务内容：食堂食材供应及配送服务，具体内容及需求包括但不限于如下：	
				序号	品 目
				1	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产、海产等新鲜产品）
				2	新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）
				3	粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品等）
				4	饮品类（牛奶、果汁等）
				5	零食类（龟苓膏、肉脯、糕点等）
				6	肉质加工类（腊肉、腊肠、熏肉、火腿肠、香肠等）
				二、送货要求：	
				1. 实际供货数量以采购人指定人每次提供的订单为准。	
2. 成交供应商不得将成交项目转让或分包给他人，否则采购人有权依法解除合同，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。					
3. 采购人指定人员提前一天以电话、邮件、微信等方式向成交供应商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。					
4. 成交供应商须在接到采购人指定人员订单之日的第二天 8：30 前（早餐为河粉时要求 6:00 前），将采购人指定人员所订购的货物送至采购人指定人员指定地点（梧州市万秀区城东镇扶典口组 47 号或梧州市万秀区西环路中段 30 号）。					

				5. 成交供应商应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在约定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，成交供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，成交供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人指定人员同意，供应商须承诺如成交后将准时送货到采购人指定人员指定地点（梧州市万秀区城东镇扶典口组 47 号或梧州市万秀区西环路中段 30 号）。（须在响应文件中提供承诺函并加盖供应商公章） 6. 成交供应商应根据采购人指定人员实际要求运送货物甚至进行无条件基础加工（活禽类要经宰杀和清洗，蔬菜类要达到净菜上市标准）。 7. 每次送货，成交供应商须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人指定人员验收货品，货品的品种和重量以采购人指定人员验收的结果为准。 8. 成交供应商须严格按照各采购人指定人员的指令配送商品的数量，不得随意增减数量， 否则，采购人指定人员有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人指定人员同意后方可改变。 9. 采购人指定人员发现采购货物不能正常食用的，成交供应商应无条件退换。成交供应商未能履行竞争性磋商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， 采购人指定人员退货后将记录在案，并对成交供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。 10. 成交供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在采购人活动必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。 11. 成交供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，成交供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。 三、商品供货要求： 1. 肉类及副食品主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）：
--	--	--	--	---

			①所有肉类必须符合国家有关标准，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，原件备查。 ②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》《食品生产许可证》。 ③色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。 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，无异味，煮沸后肉汤，澄清透明，脂肪团聚于表面，澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。 2. 食用油品质要求： ①基本要求：外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于80%，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。 ②食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供复印件）：《企业法人营业执照》《重要工业产品生产许可证》。 ③气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。 ④加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。 ⑤不得混有其他食用油或非食用油。 ⑥卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。 3. 大米质量标准 and 要求的资质证明： ①标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于 80%， 质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-2018）与粮食卫生标准的分析方法（GB/T 5009.36-2003）。
--	--	--	--

				②具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。 4. 蔬果商品供货要求（包括但不限于以下内容）： ①所有蔬果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。 ②所有蔬果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。 ③所有蔬果在交付采购人指定人员前须经过前期处理，使用率达到 90%以上。 5. 牛奶、果汁等供货要求（包括但不限于以下内容）： ①所有牛奶、果汁必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。 ②所有牛奶质量符合食品安全国家标准 灭菌乳（GB 25190-2010），果汁质量符合食品安全国家标准 饮料（GB 7101-2015）。 6. 腊肉、腊肠、熏肉、火腿肠、香肠等供货要求（包括但不限于以下内容）： ①保证包装完好，无变质，没有异味或酸味，肉色鲜明，保证剩余保质期不少于 80%。 ②火腿肠、香肠标签上应该标注生产日期、生产厂家、厂家地址、厂家电话、生产依据的标准、保质期、保存条件、原辅料等。 7. 叉烧、烧鸭、烧鹅、酸梅鸭等（包括但不限于以下内容） ①所有熟食保证无异味、无霉烂变质，散装熟食不得超过 4 小时，隔夜熟食必须冷藏，回烧后销售。 ②盛装熟食的容器应当洁净、消毒，不得着地存放食品。 ③采用专用的工具、容器、车辆运送熟食，运送过程中应注意操作卫生，防止污染。
--	--	--	--	--

			8. 蛋类供货要求（包括但不限于以下内容）： 蛋壳颜色清爽，清洁干净，不得有过量粪便和毛。质量符合《GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类》《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》《GB 23200.115-2018 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》《GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》等国家标准。 9. 零食类（龟苓膏、肉脯、糕点等）供货要求： 所有零食必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。
▲一、商务要求			
服务期限及地点		1. 服务期限：自合同签订之日起一年。 2. 服务地点：广西梧州市采购人指定地点（梧州市万秀区城东镇扶典口组 47 号或梧州市万秀区西环路中段 30 号）。	
合同签订时间		自成交通知书发出之日起 25_日内	
付款条件		当月采购的货款于次月 15 日前进行结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。成交供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核对无误后，由成交供应商按照采购人财务规定出具与成交供应商为名头的正式发票，采购人才予以付款，并于收到正式发票之日起 20 日内付清完毕。 注：1. 成交供应商的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人指定人员将拒绝签收。双方成交的物品对清后签字确认，结算期末成交供应商还应提供送货清单供采购人结算。结算期因成交供应商原因未及时提供结算的详细的物品销售清单、或与开具的正式发票存在差异的，采购人有权暂缓付款，由成交供应商无条件重开并承担全部损失，采购人不承担违约责任。 2. 竞标报价按折扣报价，结算单价=基准价×成交折扣，基准价以每月 5 日前，由采购人指定人员与成交供应商在梧州市内	

	各市农贸市场、蔬菜批发市场、大型超市等选取三家(或以上)进行市场询价，双方根据市场询价的平均价为基准提出建议价，报采购人食品采购小组审核批准，再由双方代表签字及单位盖章确定，结算单价=采购人食品采购小组审核批准的价格乘以成交折扣，作为下一批次物品采购价执行。结算价款按实际采购数量乘以结算单价。
其他要求	1. 采购人指定人员与成交供应商在响应及履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。 2. 本项目所指的货物及服务应符合竞争性磋商文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。 3. 成交供应商应充分理解并认真遵循本竞争性磋商文件的要求，所提供的货物必须是满足竞争性磋商文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。 4. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人指定人员有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。 5. 采购人指定人员发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，成交供应商必须无条件退货或更换商品。 6. 成交供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在响应文件中列出相关品目。 7. 成交供应商保证提供的肉均为梧州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。 8. 具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有梧州市内市场监督管理部门的电脑单据作为依据（供货时提供）。 9. 成交供应商应能够配合采购人指定人员及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。 10. 成交供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人指定人员要求无条件退货或换货外，还

	将受到如下处罚： ①成交供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款在供货结算款内扣除。 ②成交供应商提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为成交供应商提供之食品问题，成交供应商除需负担全数之医药费，不予退还履约保证金外，采购人指定人员取消成交供应商供货资格，取消成交供应商供货合同，成交供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。 ③设置考核制度：供应商每次的进货、送货均需记录，并交采购人检查核算；每天或每次的订单均需要按照采购人指定时间及地点送到，如超出送货时间或其他原因的，第一次作口头警告处理并记录，第二次开始每有一次违规，罚款 2000 元；若供应商在合同期内有三次以上违规，则采购人可对其作出处罚，并取消剩余的供应合同。
验收标准	食材的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。成交供应商提供的产品须经过采购人指定人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；成交供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。 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。 来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量 85%，则告知成交供应商必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的 10%在当月货款中进行扣罚。 验收标准：（如有涉及则按以下标准进行验收） 1. 肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭 （1）鲜猪肉

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

	鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，小渗出物；具有牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水	根据现场实际情况和实际需求量， 临场与成交供应商协议扣秤 1-5%， 严重不符合质量标准者可拒收
	鲜羊肉	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。	
	(3) 牛腩		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水	根据现场实际情况和实际需求量， 临场与成交供应商协议扣秤 1-5%， 严重不符合质量标准者可拒收
	(4) 鲜鸭		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜鸭	表皮光滑而有光泽、肉质有弹性且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味	根据现场实际情况和实际需求量， 临场与成交供应商协议扣秤 1-5%， 严重不符合质量标准者可拒收
	(5) 鲜鸡		
	品名	质量验收标准	扣秤标准

	鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面有光泽、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露	根据现场实际情况和实际需求量，临场与成交供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	2. 冻品类、冻肉、冻副产品		
	(1) 冻品类、冻肉		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜猪肉丸	新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	外包装箱需完好，且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
	鲜牛肉丸	新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	
	冻猪肉	肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。	
	冻牛肉	肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构有坚实感、有肌纤维韧性	
	冻羊肉	肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构有坚实感、有肌纤维韧性、外包装箱完好	

	冻鸡肉	眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复，且不能完全恢复、外包装箱完好	
	冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	(2) 冻副食品		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鸡中翼	无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	外包装箱需完好，且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
	鸡爪	大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、无残缺	
鸡全翼	大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、		
鸡腿	无碎杂、无污伤、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜		

		禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	
	鸡肾	呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	猪耳	无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	猪副产品	无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品	
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	根据现场实际情况和实际需求 量，临场与成交供应商协议扣 1-5%，严重不符合质量标准者可 拒收
	汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、肉质有弹性。	
	猪肺	肉呈红色，有光泽	
	猪大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、湿润、无异物、无异味	
	3、水产类		
	(1) 活鲜：鱼类、虾类		

	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鱼类	游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀	根据现场实际情况和实际需求 临场与成交供应商协议扣秤 1-5%， 严重不符合质量标准者可拒收
	虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色	
	(2) 冰鲜类		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	冰鲜鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、无裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期.	根据现场实际情况和实际需求 量，临场与成交供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可 拒收
虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常		

	冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性	外包装箱需完好，且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
	4、新鲜果蔬类 各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。 （1）根茎类：茎部不老，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、 （2）叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。 （3）花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。 5、副食品、蛋类 （1）面粉、面包粉、糯米粉、粘米粉、澄面、玉米面、全麦面、生粉：白色粉状、无霉变和结块、气味正常、无异味和异嗅。 （2）鸡蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明。 6、粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）、肉质加工类（腊肉、腊肠、熏肉、火腿肠、香肠等）按照上述各类产品的供货要求中的具体要求作为验收标准。		

报价要求	1. 竞标报价按折扣报价，结算单价=基准价×成交折扣，基准价以每月 5 日前，由采购人指定人员与成交供应商在梧州市内各市农贸市场、蔬菜批发市场、大型超市等选取三家(或以上)进行市场询价，双方根据市场询价的平均价为基准提出建议价，报采购人食品采购小组审核批准，再由双方代表签字及单位盖章确定，结算单价=采购人食品采购小组审核批准的价格乘以成交折扣，作为下一批次物品采购价执行。结算价款按实际采购数量乘以结算单价。 2. 在采购过程中，如某一期间内的某货物（食品）价格出现较大变动的，供应商应及时向采购人反映情况；由采购人核实后，作出相应调整措施，经双方单位同意后，按调整后的计划继续执行。 3. 成交供应商依据采购人提供的食品采购需求计划，在规定时间内向采购人食堂配送食品及食堂加工原料物品等。 4. 成交供应商的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。 5. 成交供应商承诺给予采购人优惠，具体如下： （1）保证产品是原装的同时，价格不得高于最终询价价格。 （2）一个月内出现质量问题，无条件更换。
二、与实现项目目标相关的其他要求	
实施方案及服务承诺	供应商可在响应文件中提供实施方案及服务承诺，包括但不限于管理制度、食材安全管理、配送服务经营方案、配送计划流程、服务承诺、应急预案等。
核心产品说明	本项目为服务类项目，无核心产品。