



(本商务文件供应商可自行编写，也可参照下述提纲编写)

1. 对本项目第二章《采购需求》“商务要求”的响应表：

序号	招标文件的商务要求	投标文件响应内容	偏离说明
1	<p>(一) 服务总体要求</p> <p>1、供货服务对象：贵港市第二人民医院</p> <p>2、采购量：实际数量以采购单位根据实际需要为准，结算时按实际采购数量结算。中标供应商不得因实际供应量与中标数量不一致提出异议。采购人有权保留自行采购的权利。</p> <p>3、中标人不得将中标货物转包或分包给第三方，采购单位发现的有权单方终止合同。由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p> <p>4、中标人在合同履行期间保证对采购单位的货物供应，中标后不得拒绝采购单位分配的任务。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，中标人未按要求履行协议 义务的或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购单位均有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p> <p>5、中标人必须遵守国家的法律法规及采购单位的规章制度。中标人（包括送货人员）必须服从采购单位的监督、管理。出现违规行为的，直接终止合同，并追究供应商相关责任。</p> <p>6、中标人应保证所提供的产品必须是合格安全的产品，供应的货物因产品质量问题造成食品安全事故的，直接取消供应商的供货资格，由供应商承担全部经济赔偿责任及其他法律责任。</p> <p>7、投标人应能提供和配合采购单位及时更新所提供的符合工商食卫等部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。</p>	<p>(一) 服务总体要求</p> <p>1、供货服务对象：贵港市第二人民医院</p> <p>2、采购量：实际数量以采购单位根据实际需要为准，结算时按实际采购数量结算。中标供应商不得因实际供应量与中标数量不一致提出异议。采购人有权保留自行采购的权利。</p> <p>3、中标人不得将中标货物转包或分包给第三方，采购单位发现的有权单方终止合同。由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p> <p>4、中标人在合同履行期间保证对采购单位的货物供应，中标后不得拒绝采购单位分配的任务。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，中标人未按要求履行协议 义务的或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购单位均有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。</p> <p>5、中标人必须遵守国家的法律法规及采购单位的规章制度。中标人（包括送货人员）必须服从采购单位的监督、管理。出现违规行为的，直接终止合同，并追究供应商相关责任。</p> <p>6、中标人应保证所提供的产品必须是合格安全的产品，供应的货物因产品质量问题造成食品安全事故的，直接取消供应商的供货资格，由供应商承担全部经济赔偿责任及其他法律责任。</p> <p>7、投标人应能提供和配合采购单位及时更新所提供的符合工商食卫等部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。</p>	无偏离
2	<p>(二) 供应价格要求</p> <p>1、供货价格须包含提供食品原材料的成本</p>	<p>(二) 供应价格要求</p> <p>1、供货价格须包含提供食品原材料的成本</p>	无偏离

	<p>本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、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、劳保等一切相关费用。所产生的费用由中标人负责。</p> <p>2.供货结算价格要随着市场的价格变化而变化，食品原料市场价格调查时间安排按照以下流程：蔬菜类每周询价定价一次，肉类部分每半个月询价定价一次，其他食品原材料每个月询价定价一次。所有食品原材料价格由供应商和采购方采购代表询价协商确定。先由供应商报价，供应商和采购方采购代表到甲、乙双方协商确认的本地农贸批发市场或同类市场（含超市）不少于 3 家进行询价，集中参加询价的采购方采购代表和供应商进行议价，确定价格基准价，基准价不能高于市场上的最高价，如果价格不能协商确定的，供应商暂停供应该食材，采购方启动应急采购预案，从其他中标商或具有保证食品安全的供应商采购。</p> <p>3.基准价设定为 X，签订的合同费率设定为 Y%，则该原料供货单价为 $X \times Y\%$（例如：市场零售价 $X=100$ 元，合同费率 $Y\%=97\%$，该原料供货单价=$100 \times 0.97=97$ 元），不认可该供货价的投标人视为自动放弃中标权利，由下一中标候选人递补。</p> <p>▲注：本项目费率报价有效范围为：0~100%；超出该范围报价其响应无效。</p>	<p>本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、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、劳保等一切相关费用。所产生的费用由中标人负责。</p> <p>2.供货结算价格要随着市场的价格变化而变化，食品原料市场价格调查时间安排按照以下流程：蔬菜类每周询价定价一次，肉类部分每半个月询价定价一次，其他食品原材料每个月询价定价一次。所有食品原材料价格由供应商和采购方采购代表询价协商确定。先由供应商报价，供应商和采购方采购代表到甲、乙双方协商确认的本地农贸批发市场或同类市场（含超市）不少于 3 家进行询价，集中参加询价的采购方采购代表和供应商进行议价，确定价格基准价，基准价不能高于市场上的最高价，如果价格不能协商确定的，供应商暂停供应该食材，采购方启动应急采购预案，从其他中标商或具有保证食品安全的供应商采购。</p> <p>3.基准价设定为 X，签订的合同费率设定为 Y%，则该原料供货单价为 $X \times Y\%$（例如：市场零售价 $X=100$ 元，合同费率 $Y\%=97\%$，该原料供货单价=$100 \times 0.97=97$ 元），不认可该供货价的投标人视为自动放弃中标权利，由下一中标候选人递补。</p> <p>▲注：本项目费率报价有效范围为：0~100%；超出该范围报价其响应无效。</p>	
3	<p>(三) 货款结算及付款方式</p> <p>双方约定货款按月进行结算，在双方结算确认后，供应商向甲方开具增值税普通发票，甲方再根据发票金额将货款转入供应商公司账户。</p>	<p>(三) 货款结算及付款方式</p> <p>双方约定货款按月进行结算，在双方结算确认后，供应商向甲方开具增值税普通发票，甲方再根据发票金额将货款转入供应商公司账户。</p>	无偏离
4	<p>(四) 交货地点：采购人指定地点</p>	<p>(四) 交货地点：采购人指定地点</p>	无偏离
5	<p>(五) 配送服务要求</p> <p>1、中标人应当根据采购单位实际情况，按照与采购单位的约定，在规定的时间内将预定的货物保质保量送到指定地点。</p> <p>2、一般供货要求：采购方根据实际需要，列出一份第二天需要补充采购的货物请购清单，在收到采购方发出供货通知后，供方最迟在次日上午 8:00 前提供当次现场供货。紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方最迟 2 小时</p>	<p>(五) 配送服务要求</p> <p>1、中标人应当根据采购单位实际情况，按照与采购单位的约定，在规定的时间内将预定的货物保质保量送到指定地点。</p> <p>2、一般供货要求：采购方根据实际需要，列出一份第二天需要补充采购的货物请购清单，在收到采购方发出供货通知后，供方最迟在次日上午 8:00 前提供当次现场供货。紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方最迟 2 小时内完成</p>	无偏离

<p>内完成当次现场供货。若因配送供应商送货不及 时，影响采购方正常供餐，造成采购方损失，配 送供应商补偿全部损失及 2 倍货物。如因供应 商食材配送问题而影响本项目正常供餐，出现一 次，采购方提出口头警告并要求供应商做出书面 保证。出现二次扣当天货款 10%-30%；达到三次， 采购方可解除供货合同。若供应商所供食材的品 种、规格与供货清单不一致，或未在供货清单内， 采购方可不予结算上述货款。</p> <p>3、中标人必须按照采购方通知的时间、数量、 品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收 合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影 响到采购方食堂的正常运转，中标人应承担相应 的经济赔偿。</p> <p>4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月 通知采购方，采购方同意后方可终止合同。</p> <p>5、送货地点：贵港市第二人民医院食堂。交货 地点变动，采购单位不另行支付配送交通费用。</p> <p>6、在采购单位签收之前，货物的所有权和风险 属于中标人，货物的数量、质量、遗失、损坏由 中标人负责。</p> <p>7、中标人必须严格按照采购单位的指令配送货 物的数量，不得随意增减，否则，采购单位有权 拒收。</p> <p>8、除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内 容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的， 中标人应书面告知采购单位，并经采购单位同意 后方可改变。经发现中标人有私自更改菜单中货 品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由 中标人承担。</p> <p>9、采购单位发现采购货物不能正常食用的，中 标人必须无条件退货。中标人未能履行招标文件 和合同所定事项，或供应不合格的、假冒虚伪、 以次充好的货物，或者来历不明、不能提供相应 产品标签的散装物品，采购单位退货后记录在案， 并对中标人处以该批次不合格货物货值 20% 的 违约金。若因供应商提供的货物问题给采购方造 成直接经济损失的，供应商除支付违约金外还应 赔偿全部直接损失，情节严重的可取消供应资格。</p>	<p>当次现场供货。若因配送供应商送货不及 时，影响采购方正常供餐，造成采购方损失，配 送供应商补偿全部损失及 2 倍货物。如因供应 商食材配送问题而影响本项目正常供餐，出现一 次，采购方提出口头警告并要求供应商做出书面 保证。出现二次扣当天货款 10%-30%；达到三次， 采购方可解除供货合同。若供应商所供食材的品 种、规格与供货清单不一致，或未在供货清单内， 采购方可不予结算上述货款。</p> <p>3、中标人必须按照采购方通知的时间、数量、 品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收 合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影 响到采购方食堂的正常运转，中标人应承担相应 的经济赔偿。</p> <p>4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月 通知采购方，采购方同意后方可终止合同。</p> <p>5、送货地点：贵港市第二人民医院食堂。交货 地点变动，采购单位不另行支付配送交通费用。</p> <p>6、在采购单位签收之前，货物的所有权和风险 属于中标人，货物的数量、质量、遗失、损坏由 中标人负责。</p> <p>7、中标人必须严格按照采购单位的指令配送货 物的数量，不得随意增减，否则，采购单位有权 拒收。</p> <p>8、除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内 容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的， 中标人应书面告知采购单位，并经采购单位同意 后方可改变。经发现中标人有私自更改菜单中货 品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由 中标人承担。</p> <p>9、采购单位发现采购货物不能正常食用的，中 标人必须无条件退货。中标人未能履行招标文件 和合同所定事项，或供应不合格的、假冒虚伪、 以次充好的货物，或者来历不明、不能提供相应 产品标签的散装物品，采购单位退货后记录在案， 并对中标人处以该批次不合格货物货值 20% 的 违约金。若因供应商提供的货物问题给采购方造 成直接经济损失的，供应商除支付违约金外还应 赔偿全部直接损失，情节严重的可取消供应资格。</p>
--	---

<p>严重的可取消供应资格。</p> <p>10、中标人不能按核定的供货价交付分标中的某些货物、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将取消其中标资格。此项违约责任包括但不限于下列各项：</p> <p>(1)中标人在收到采购单位订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的。</p> <p>(2)中标人未能提供承诺的服务的。</p> <p>(3)中标货物在保质期出现损坏的，中标人应承诺替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。</p> <p>(4)中标人的送货单必须详细注明货物的名称、品种、单价、数量，不得涂改。标记不清的，采购单位将拒绝签字。结算期末中标人还应提供送货单供采购单位结算。</p> <p>(5)中标人必须指定专人送货，并经健康体检合格。送货专员在采购单位活动必须穿着便于辨认的工衣和佩戴出入证。并严格遵守采购单位的各项规章制度，否则采购单位有权终止合同。</p> <p>(6)中标人不得泄露采购单位的秘密。泄密造成采购单位损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。</p> <p>11、在合同有效期内，因自然灾害或不可抗力事件无法履行合同的行为不作为违约情形，双方均无责任。</p>	<p>10、中标人不能按核定的供货价交付分标中的某些货物、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将取消其中标资格。此项违约责任包括但不限于下列各项：</p> <p>(1)中标人在收到采购单位订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的。</p> <p>(2)中标人未能提供承诺的服务的。</p> <p>(3)中标货物在保质期出现损坏的，中标人应承诺替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。</p> <p>(4)中标人的送货单必须详细注明货物的名称、品种、单价、数量，不得涂改。标记不清的，采购单位将拒绝签字。结算期末中标人还应提供送货单供采购单位结算。</p> <p>(5)中标人必须指定专人送货，并经健康体检合格。送货专员在采购单位活动必须穿着便于辨认的工衣和佩戴出入证。并严格遵守采购单位的各项规章制度，否则采购单位有权终止合同。</p> <p>(6)中标人不得泄露采购单位的秘密。泄密造成采购单位损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。</p> <p>11、在合同有效期内，因自然灾害或不可抗力事件无法履行合同的行为不作为违约情形，双方均无责任。</p>	
<p>6 (六) 安全质量要求</p> <p>1、安全监管要求。</p> <p>建立健全并严格执行各项食品卫生安全管理制度。严格执行原材料进货查验制度、购销登记制度、索证索票制度、商品质量承诺制度、检测检验制度以及其他按照行业管理规定必须健全的各项管理制度。</p> <p>2、如因供应商的食材质量问题，导致食堂发生食品安全事故，因此造成的损失和责任由供应商全部承担；造成重大食品安全事故的，采购人可以单方解除合同，供应商要赔偿因此造成的全部损失并依法承担有关责任。</p> <p>3、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求。所提供的货物必须满足招标文件要求，并可追溯，检验合格、无毒、无</p>	<p>(六) 安全质量要求</p> <p>1、安全监管要求。</p> <p>建立健全并严格执行各项食品卫生安全管理制度。严格执行原材料进货查验制度、购销登记制度、索证索票制度、商品质量承诺制度、检测检验制度以及其他按照行业管理规定必须健全的各项管理制度。</p> <p>2、如因供应商的食材质量问题，导致食堂发生食品安全事故，因此造成的损失和责任由供应商全部承担；造成重大食品安全事故的，采购人可以单方解除合同，供应商要赔偿因此造成的全部损失并依法承担有关责任。</p> <p>3、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求。所提供的货物必须满足招标文件要求，并可追溯，检验合格、无毒、无</p>	<p>无偏离</p>

<p>无害、无辐射、无侵权，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。</p> <p>4、中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，且取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求。采购单位每天对每批次蔬菜进行农药残留检测，如含量超标将要要求中标人无条件退货或换货。出现 1 次含量超标情况的，向采购人支付违约金人民币 1000 元，违约金由当月供货结算款中扣除。合同期内出现 3 次及以上含量超标情况的，采购单位有权终止合同。</p> <p>5、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次货物提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。鲜猪肉、鲜鸡鸭等禽畜产品必须具有动物检验检疫证明。</p> <p>6、中标人应严格遵守《食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购方除全部退货外，将取消中标人的供货资格，中标人并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；</p> <p>(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>(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；</p> <p>(8) 超过保质期限的。</p> <p>7、中标人在签订合同后一个月内必须到自治区食品药品监督管理局指定中标的保险公司进行投保，投保险种为食品安全责任保险，否则采购单位有权终止合同。</p> <p>8.采购人有权随机抽检配送的食材，并送</p>	<p>无害、无辐射、无侵权，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。</p> <p>4、中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，且取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求。采购单位每天对每批次蔬菜进行农药残留检测，如含量超标将要要求中标人无条件退货或换货。出现 1 次含量超标情况的，向采购人支付违约金人民币 1000 元，违约金由当月供货结算款中扣除。合同期内出现 3 次及以上含量超标情况的，采购单位有权终止合同。</p> <p>5、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次货物提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。鲜猪肉、鲜鸡鸭等禽畜产品必须具有动物检验检疫证明。</p> <p>6、中标人应严格遵守《食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购方除全部退货外，将取消中标人的供货资格，中标人并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(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；</p> <p>(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；</p> <p>(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>(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；</p> <p>(8) 超过保质期限的。</p> <p>7、中标人在签订合同后一个月内必须到自治区食品药品监督管理局指定中标的保险公司进行投保，投保险种为食品安全责任保险，否则采购单位有权终止合同。</p> <p>8.采购人有权随机抽检配送的食材，并送至</p>
--	---

	至检测部门检测，如检测不合格，采购人有权作出处罚，情节严重的，可取消其配送资格。	检测部门检测，如检测不合格，采购人有权作出处罚，情节严重的，可取消其配送资格。	
7	<p>(七) 物料的验收</p> <p>物料的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过食堂验收人员的感官检验、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；供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购方有权进行处罚或终止合同。</p> <p>验收工作的一般程序为：根据货物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>(七) 物料的验收</p> <p>物料的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过食堂验收人员的感官检验、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；供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购方有权进行处罚或终止合同。</p> <p>验收工作的一般程序为：根据货物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>	无偏离
8	<p>(八) 对配送供应商供应能力要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、配送供应商须具备较强的基地生产或稳定食品原材料采购供应渠道。 2、要求每天配送一次，具备足够的符合安全卫生标准的封闭厢式保鲜专用配送车辆及符合食品运输要求的固定司机。司机相关证照、健康证等报主管部门备案。 3、可追溯体系和监管体系要求。 <p>配送供应商能够对生产和销售的食品材料追溯种植源头，对原材料从生产到加工每个环节实行实时监督。实行商品质量责任制，有严格的质量管理、质量监督、质量保证体系，有稳定的进货渠道。销售商品在保质期内。商品质量、卫生检测合格，符合国家标准、行业标准。</p> <ol style="list-style-type: none"> 4、安全监管要求。 <p>建立健全并严格执行各项食品卫生安全管理。严格执行原材料进货查验制度、购销登记制度、索证索票制度、商品质量承诺制度、检测检验制度以及其他按照行业管理规定必须健全的各项管理制度。如因供应商的食材质量问题，导致发生食品安全事故，造成的损失和责任由供应商全部承担；造成重大食品安全事故的，采购人可以单方解除合同，供应商要赔偿因此造成的全部损失并依法承担有关责任。</p> <ol style="list-style-type: none"> 5.采购方调查发现市场同规格、同质量的 	<p>(八) 对配送供应商供应能力要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、配送供应商须具备较强的基地生产或稳定食品原材料采购供应渠道。 2、要求每天配送一次，具备足够的符合安全卫生标准的封闭厢式保鲜专用配送车辆及符合食品运输要求的固定司机。司机相关证照、健康证等报主管部门备案。 3、可追溯体系和监管体系要求。 <p>配送供应商能够对生产和销售的食品材料追溯种植源头，对原材料从生产到加工每个环节实行实时监督。实行商品质量责任制，有严格的质量管理、质量监督、质量保证体系，有稳定的进货渠道。销售商品在保质期内。商品质量、卫生检测合格，符合国家标准、行业标准。</p> <ol style="list-style-type: none"> 4、安全监管要求。 <p>建立健全并严格执行各项食品卫生安全管理。严格执行原材料进货查验制度、购销登记制度、索证索票制度、商品质量承诺制度、检测检验制度以及其他按照行业管理规定必须健全的各项管理制度。如因供应商的食材质量问题，导致发生食品安全事故，造成的损失和责任由供应商全部承担；造成重大食品安全事故的，采购人可以单方解除合同，供应商要赔偿因此造成的全部损失并依法承担有关责任。</p> <ol style="list-style-type: none"> 5.采购方调查发现市场同规格、同质量的货 	无偏离

	<p>货品,价格明显低于供应方所供货品,要求供应商根据市场价格立即调整供货价格,如未及时调整达二次以上,采购方有权更换供应商。</p> <p>6.因配送过程中出现人身等安全事故,供应商独立承担一切刑事、民事责任,与采购方无关。</p>	<p>品,价格明显低于供应方所供货品,要求供应商根据市场价格立即调整供货价格,如未及时调整达二次以上,采购方有权更换供应商。</p> <p>6.因配送过程中出现人身等安全事故,供应商独立承担一切刑事、民事责任,与采购方无关。</p>	
9	<p>(九) 合同履约期</p> <p>自合同签订之日起 1 年(具体起止时间以签订合同为准)。</p>	<p>(九) 合同履约期</p> <p>自合同签订之日起 1 年(具体起止时间以签订合同为准)。</p>	无偏离
10	<p>(十) 监督办法与退出机制</p> <p>1. 监督办法: 定期进行供应商供货测评, 每月由采购方对供应商的食材质量、服务态度及价格等因素进行测评。 食材采购配送服务实行百分制考核, 每月考核一次(考核制度见附表), 综合考评得分作为支付当月配送费用的依据, 具体计算方法如下:</p> <p>3.1 考评分在 90 分(包括 90 分)以上的, 甲方全额支付乙方当月费用。</p> <p>3.2 考评分在 85 分(包括 85 分)以上、90 分以下的, 扣除当月费用的 2%。</p> <p>3.3 考评分在 80 分(包括 80 分)以上、85 分以下的, 扣除当月费用的 5%。</p> <p>3.4 考评分在 80 分以下的, 为月综合考评不达标。如中标人在年度服务期内两次配送服务月综合考评未达标, 则年度综合考评不达标, 采购人有权终止合同。</p> <p>2. 退出机制: 供应商在国务院互联网+督查平台被投诉举报(核查属实)1 次的终止其供货合同; 供应商在 12345 政务服务便民热线平台被投诉举报(核查属实)1 次的进行约谈整改, 2 次的停止供货一个月; 3 次的终止其供货合同; 供应商被采购方投诉举报(核查属实)1 次的进行提醒教育, 2 次的进行约谈, 3 次的停止供货一个月, 4 次的终止供货合同。</p> <p>3. 合同履行期限内, 供应商出现以下情形的, 供应商按本项目采购金额的 10%支付违约金, 并负责解决用工解除等全部后续问题, 导致采购人遭受损失的由供应商全额承担, 采购人均有权单方解除合同。</p> <p>(1) 累计 2 个月考评分在 80 分以下的; (2) 发生食品安全问题或安全责任事故造成</p>	<p>(十) 监督办法与退出机制</p> <p>1. 监督办法: 定期进行供应商供货测评, 每月由采购方对供应商的食材质量、服务态度及价格等因素进行测评。 食材采购配送服务实行百分制考核, 每月考核一次(考核制度见附表), 综合考评得分作为支付当月配送费用的依据, 具体计算方法如下:</p> <p>3.1 考评分在 90 分(包括 90 分)以上的, 甲方全额支付乙方当月费用。</p> <p>3.2 考评分在 85 分(包括 85 分)以上、90 分以下的, 扣除当月费用的 2%。</p> <p>3.3 考评分在 80 分(包括 80 分)以上、85 分以下的, 扣除当月费用的 5%。</p> <p>3.4 考评分在 80 分以下的, 为月综合考评不达标。如中标人在年度服务期内两次配送服务月综合考评未达标, 则年度综合考评不达标, 采购人有权终止合同。</p> <p>2. 退出机制: 供应商在国务院互联网+督查平台被投诉举报(核查属实)1 次的终止其供货合同; 供应商在 12345 政务服务便民热线平台被投诉举报(核查属实)1 次的进行约谈整改, 2 次的停止供货一个月; 3 次的终止其供货合同; 供应商被采购方投诉举报(核查属实)1 次的进行提醒教育, 2 次的进行约谈, 3 次的停止供货一个月, 4 次的终止供货合同。</p> <p>3. 合同履行期限内, 供应商出现以下情形的, 供应商按本项目采购金额的 10%支付违约金, 并负责解决用工解除等全部后续问题, 导致采购人遭受损失的由供应商全额承担, 采购人均有权单方解除合同。</p> <p>(1) 累计 2 个月考评分在 80 分以下的; (2) 发生食品安全问题或安全责任事故造成</p>	无偏离

<p>成轻微食物中毒(如五人以下,三人以上出现腹泻等症状):</p> <p>(3)发生严重食品浪费事件的;</p> <p>(4)发生其他严重违约行为经采购人规劝整改无效的。</p> <p>4. 中标企业有下列情况之一的,取消该企业配送资格,供应商按本项目采购金额的20%支付违约金,并负责解决用工解除等全部后续问题,导致采购人遭受损失的由供应商全额承担,并由采购方启动应急预案。情节严重的拉黑名单,5年内不能参与我采购方食品类经营活动,造成责任事故的将追究其法律责任。</p> <p>(1)中标企业食品价格不能按协商价格配送的;</p> <p>(2)中标企业有转包现象的;</p> <p>(3)中标企业配送的食材不经采购人同意就上架销售,或不服从区市监局等相关部门常规管理,影响采购人食堂开餐的,每个月发生二次(含二次)以上的;</p> <p>(4)中标企业发生配送食品质量不合格引发重大食品安全事故的;</p> <p>(5)中标企业配送超过保质期、腐败变质、不经检验检疫的食品,每个月发生二次(含二次)以上的;</p> <p>(6)中标企业被管理部门吊销或注销食品经营许可证的,或者有转标分标行为的;</p> <p>(7)中标企业存在严重食品安全隐患,被相关管理部门责令整改,连续整改二次都不达标的;</p> <p>(8)中标企业不按时按质按量配送或拒绝配送,以次充好,短斤缺两,服务态度恶劣,每当个月发生二次(含二次)以上的;</p> <p>(9)中标企业不经采购方同意,擅自改变采购方采购清单的种类、品牌、质量和数量,每当个月发生二次(含二次)以上的;</p> <p>(10)未按规定出具检测报告或相关承诺书等资料达到二次的;</p> <p>(11)不按要求提供报价三次的;</p> <p>(12)虚高报价三次的;</p> <p>(13)中标企业利用不正当手段拉拢采购方管理人员、采购人员或验收人员的,取消配送资格。</p>	<p>轻微食物中毒(如五人以下,三人以上出现腹泻等症状):</p> <p>(3)发生严重食品浪费事件的;</p> <p>(4)发生其他严重违约行为经采购人规劝整改无效的。</p> <p>4. 中标企业有下列情况之一的,取消该企业配送资格,供应商按本项目采购金额的20%支付违约金,并负责解决用工解除等全部后续问题,导致采购人遭受损失的由供应商全额承担,并由采购方启动应急预案。情节严重的拉黑名单,5年内不能参与我采购方食品类经营活动,造成责任事故的将追究其法律责任。</p> <p>(1)中标企业食品价格不能按协商价格配送的;</p> <p>(2)中标企业有转包现象的;</p> <p>(3)中标企业配送的食材不经采购人同意就上架销售,或不服从区市监局等相关部门常规管理,影响采购人食堂开餐的,每个月发生二次(含二次)以上的;</p> <p>(4)中标企业发生配送食品质量不合格引发重大食品安全事故的;</p> <p>(5)中标企业配送超过保质期、腐败变质、不经检验检疫的食品,每个月发生二次(含二次)以上的;</p> <p>(6)中标企业被管理部门吊销或注销食品经营许可证的,或者有转标分标行为的;</p> <p>(7)中标企业存在严重食品安全隐患,被相关管理部门责令整改,连续整改二次都不达标的;</p> <p>(8)中标企业不按时按质按量配送或拒绝配送,以次充好,短斤缺两,服务态度恶劣,每当个月发生二次(含二次)以上的;</p> <p>(9)中标企业不经采购方同意,擅自改变采购方采购清单的种类、品牌、质量和数量,每当个月发生二次(含二次)以上的;</p> <p>(10)未按规定出具检测报告或相关承诺书等资料达到二次的;</p> <p>(11)不按要求提供报价三次的;</p> <p>(12)虚高报价三次的;</p> <p>(13)中标企业利用不正当手段拉拢采购方管理人员、采购人员或验收人员的,取消配送资格。</p>
---	--

注：(1) 本表应对招标文件第二章《采购需求》中所列商务要求进行响应，并根据响应情况在“偏离说明”栏填写正偏离或负偏离及原因，完全符合的填写“无偏离”。

(2) 第二章《采购需求》中的总体要求无需响应。

(3) 偏离认定说明详见评审方法及标准。

(4) 本表可扩展。

供应商名称(电子签章): 广西贵港市泓泰超市有限公司

日期: 2026年6月29日



第二部分 技术文件

（本技术文件供应商可自行编写，也可参照下述提纲编写）

1. 对本项目第二章《采购需求》技术要求的响应表

序号	招标文件要求（注明章节及条款号）	投标文件响应内容	偏离说明
1	<p>一、总体要求</p> <p>1.政府采购政策的应用 详见招标文件“评审方法及标准/政府采购政策应用说明”。</p> <p>2.采购需求要求未尽事宜由采购人与中标供应商在采购合同中约定。</p> <p>3.标注“▲”的条款或要求系指实质性条款或实质性要求，必须满足，如存在负偏离将导致投标被否决。</p>	<p>一、总体要求</p> <p>1.政府采购政策的应用 详见招标文件“评审方法及标准/政府采购政策应用说明”。</p> <p>2.采购需求要求未尽事宜由采购人与中标供应商在采购合同中约定。</p> <p>3.标注“▲”的条款或要求系指实质性条款或实质性要求，必须满足，如存在负偏离将导致投标被否决。</p>	无偏离
2	<p>二、技术要求</p> <p>1.需实现的功能、目标及应用场景 满足招标文件要求，验收达到合格标准。</p> <p>2.需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范 本项目应执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范为：详见技术指标要求。</p> <p>3.标的所属行业： 标的名称：贵港市第二人民医院食堂食材采购及配送服务项目 标的所属行业：批发业</p> <p>4.核心产品 本项目为服务项目，不适用核心产品规定。</p> <p>5.服务内容和标准 一）、名称及数量 名称：贵港市第二人民医院食堂食材采购及配送服务项目1项 数量：1项</p> <p>二）、采购需求、质量要求、准入条件 (1) 采购内容（包括但不限于以下品种）：大米，花生油，猪肉、牛肉等，调味品、干杂货食品等，鸡鸭肉、活鱼等，豆制品、奶制品等，禽蛋类，蔬菜类</p>	<p>二、技术要求</p> <p>1.需实现的功能、目标及应用场景 满足招标文件要求，验收达到合格标准。</p> <p>2.需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范 本项目应执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范为：详见技术指标要求。</p> <p>3.标的所属行业： 标的名称：贵港市第二人民医院食堂食材采购及配送服务项目 标的所属行业：批发业</p> <p>4.核心产品 本项目为服务项目，不适用核心产品规定。</p> <p>5.服务内容和标准 一）、名称及数量 名称：贵港市第二人民医院食堂食材采购及配送服务项目1项 数量：1项</p> <p>二）、采购需求、质量要求、准入条件 (1) 采购内容（包括但不限于以下品种）：大米，花生油，猪肉、牛肉等，调味品、干杂货食品等，鸡鸭肉、活鱼等，豆制品、奶制品等，禽蛋类，蔬菜类</p>	无偏离

	<p>，水果类，糕点类、粉类、半成品和卤菜类等。</p> <p>(2) 执行标准：配送供应的食品原辅材料必须符合新的《食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品；食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告（同批次），合同履行期间，若国家强制性标准更新，按最新标准执行，采购方不承担额外费用。说明：严禁配送预制菜及转基因食品。</p>	<p>，水果类，糕点类、粉类、半成品和卤菜类等。</p> <p>(2) 执行标准：配送供应的食品原辅材料必须符合新的《食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品；食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告（同批次），合同履行期间，若国家强制性标准更新，按最新标准执行，采购方不承担额外费用。说明：严禁配送预制菜及转基因食品。</p>	
3	<p>大米</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1) 实行每批次采购，供应商应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2) 结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1) 每批次产品交货时必须提供地级市以上（含地级市）检验报告。</p> <p>(2) 质量指标：必须符合 GB/T1354-2018 标准，产品等级要求是一级或二级米，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p> <p>(3) 包装：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，外包装必须符合《食品安全法》的相关规定，提供营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证。</p> <p>(4) 保质期：达到国家规定要求，剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p>	<p>大米</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1) 实行每批次采购，供应商应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2) 结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1) 每批次产品交货时必须提供地级市以上（含地级市）检验报告。</p> <p>(2) 质量指标：必须符合 GB/T1354-2018 标准，产品等级要求是一级或二级米，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p> <p>(3) 包装：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，外包装必须符合《食品安全法》的相关规定，提供营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证。</p> <p>(4) 保质期：达到国家规定要求，剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p>	无偏离
4	<p>花生油、调和油</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1) 实行每批次采购，供应商应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。</p>	<p>花生油、调和油</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1) 实行每批次采购，供应商应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。</p>	无偏离

	<p>(2)结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1)每批次产品交货时必须提供地级市以上(含地级市)检验报告。</p> <p>(2)食用油必须取得食品生产许可证和产品合格证、外包装标明保质期及生产日期。产品原料必须为非转基因原料。</p> <p>(3)产品具有“SC”食品生产许可证编号。</p> <p>(4)花生油必须符合 GB/T1534-2017 标准,为花生油或调和油,食用调和油符合GB/T40851-2021《食用调和油》和GB/T5009.143-2003《蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定》标准;压榨花生油产品等级要求是一级,产品包装要求机械封装,外包装必须符合《食品安全法》的相关规定。</p> <p>食用油须同时满足以下要求:具有固有的气味和滋味,无异味;不得混有其他食用油或非食用油;加热试验(280℃)油色不得变深,无析出物;卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。</p> <p>(5)保质期:达到国家规定要求,剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p>	<p>(2)结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1)每批次产品交货时必须提供地级市以上(含地级市)检验报告。</p> <p>(2)食用油必须取得食品生产许可证和产品合格证、外包装标明保质期及生产日期。产品原料必须为非转基因原料。</p> <p>(3)产品具有“SC”食品生产许可证编号。</p> <p>(4)花生油必须符合 GB/T1534-2017 标准,为花生油或调和油,食用调和油符合GB/T40851-2021《食用调和油》和GB/T5009.143-2003《蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定》标准;压榨花生油产品等级要求是一级,产品包装要求机械封装,外包装必须符合《食品安全法》的相关规定。</p> <p>食用油须同时满足以下要求:具有固有的气味和滋味,无异味;不得混有其他食用油或非食用油;加热试验(280℃)油色不得变深,无析出物;卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。</p> <p>(5)保质期:达到国家规定要求,剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p>	
5	<p>猪肉、牛肉等生鲜肉</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每日采购,供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2)结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>宰杀至交货时间不得超过9小时,肉质新鲜,色泽好,有弹性,无变质无异味、无冰冻,无注水或注入其他物质,质量必须符合GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉 第1部分:片猪肉》标准;无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及大肠杆菌不超标;严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。不得与其他货物混装,防止肉品二次污染。</p> <p>2.产品必须符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求,必须符合《食品安全</p>	<p>猪肉、牛肉等生鲜肉</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每日采购,供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2)结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>宰杀至交货时间不得超过9小时,肉质新鲜,色泽好,有弹性,无变质无异味、无冰冻,无注水或注入其他物质,质量必须符合GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉 第1部分:片猪肉》标准;无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及大肠杆菌不超标;严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。不得与其他货物混装,防止肉品二次污染。</p> <p>2.产品必须符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求,必须符合《食品安全</p>	无偏离

	<p>法》相关的要求。肉类必须经防疫部门检验合格。其中：猪肉：根据《生猪屠宰管理条例》（2021年修订）规定生猪产品需同时具备“两章两证”：检疫合格证明（农业农村部门出具，强制要求）；肉品品质检验合格证（屠宰企业出具，强制要求）。牛肉等鲜肉必须提供当批次的《动物检疫合格证明》。</p> <p>3.产品必须经过固定合法牲畜屠宰场所屠宰，符合食品卫生生产标准，符合食品卫生安全要求。</p> <p>4.鲜肉供应商应具备符合卫生标准的固定的肉类加工场或生产场所和仓储场所，并应安装有监控系统。</p>	<p>法》相关的要求。肉类必须经防疫部门检验合格。其中：猪肉：根据《生猪屠宰管理条例》（2021年修订）规定生猪产品需同时具备“两章两证”：检疫合格证明（农业农村部门出具，强制要求）；肉品品质检验合格证（屠宰企业出具，强制要求）。牛肉等鲜肉必须提供当批次的《动物检疫合格证明》。</p> <p>3.产品必须经过固定合法牲畜屠宰场所屠宰，符合食品卫生生产标准，符合食品卫生安全要求。</p> <p>4.鲜肉供应商应具备符合卫生标准的固定的肉类加工场或生产场所和仓储场所，并应安装有监控系统。</p>	
6	<p>调味品、食品添加剂、干杂货食品等</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每批次采购，供应商应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2)结算时按实际采购数量结算</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1)必须是在市场上流通的，必须具有有效的“SC”食品生产许可证（或食品经营许可证，视产品类别而定），且具有“SC”食品生产许可证编号。产品必须是合格厂家制作，定型包装、有明显的标签、生产日期、生产厂家、保质期、产品合格证、贮存条件、执行产品标准号等，每次供货必须提供相应的检验合格证明。散装产品需提供出厂检验报告及批次合格证明。</p> <p>(2)调味品质量要求：食用盐符合GB 2721—2015《食品安全国家标准 食用盐》和GB 26878—2011《食品安全国家标准食用盐碘含量》标准，酱油符合GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》标准，味精符合GB2720-2015标准，淀粉制品(如生粉、粉丝等)符合GB 31637-2025标准，食糖符合GB13104-2014标准，食醋符合《食品安全国家标准食醋》(GB 2719-2018)、《酿造食醋》(GB/T18187-2000)、《地理标志产品 镇江香醋》(GB/T18623-2011)、《地理标志产品山西老陈醋》(GB/T 19777-2013)、《地理标志产品永春老醋》</p>	<p>调味品、食品添加剂、干杂货食品等</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每批次采购，供应商应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2)结算时按实际采购数量结算</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1)必须是在市场上流通的，必须具有有效的“SC”食品生产许可证（或食品经营许可证，视产品类别而定），且具有“SC”食品生产许可证编号。产品必须是合格厂家制作，定型包装、有明显的标签、生产日期、生产厂家、保质期、产品合格证、贮存条件、执行产品标准号等，每次供货必须提供相应的检验合格证明。散装产品需提供出厂检验报告及批次合格证明。</p> <p>(2)调味品质量要求：食用盐符合GB 2721—2015《食品安全国家标准 食用盐》和GB 26878—2011《食品安全国家标准食用盐碘含量》标准，酱油符合GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》标准，味精符合GB2720-2015标准，淀粉制品(如生粉、粉丝等)符合GB 31637-2025标准，食糖符合GB13104-2014标准，食醋符合《食品安全国家标准食醋》(GB 2719-2018)、《酿造食醋》(GB/T18187-2000)、《地理标志产品 镇江香醋》(GB/T18623-2011)、《地理标志产品山西老陈醋》(GB/T 19777-2013)、《地理标志产品永春老醋》</p>	无偏离

	<p>(GB/T26531-2011)、《地理标志产品独流(老)醋》(GB/T 19461-2008)。</p> <p>食品添加剂质量要求：所供食品中使用的食品添加剂，其品种、功能、使用范围及最大使用量应严格符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)要求，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。</p> <p>干杂货(干货)质量要求；色泽自然，无霉变、虫蛀、异味、杂质(如砂石、毛发等)；</p> <p>干制蔬菜/菌菇：形态完整，无腐烂、变色；海产品：无腥臭味，无过量盐霜或添加剂残留；坚果/豆类：无哈喇味、发芽、霉斑。</p> <p>(3) 保质期：达到国家规定要求，剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。严禁供应假冒伪劣过期产品。</p>	<p>(GB/T26531-2011)、《地理标志产品独流(老)醋》(GB/T 19461-2008)。</p> <p>食品添加剂质量要求：所供食品中使用的食品添加剂，其品种、功能、使用范围及最大使用量应严格符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)要求，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。</p> <p>干杂货(干货)质量要求；色泽自然，无霉变、虫蛀、异味、杂质(如砂石、毛发等)；</p> <p>干制蔬菜/菌菇：形态完整，无腐烂、变色；海产品：无腥臭味，无过量盐霜或添加剂残留；坚果/豆类：无哈喇味、发芽、霉斑。</p> <p>(3) 保质期：达到国家规定要求，剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。严禁供应假冒伪劣过期产品。</p>	
7	<p>鸡鸭肉、水产品等</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每日采购，供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2)结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>1.宰杀至交货时间不得超过9小时，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素等禁用物质；严禁病死禽畜肉等。</p> <p>2.水产品质量要求 :必须符合 GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》和GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》和 GB19643-2016《食品安全国家标准藻类及其制品》等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。</p> <p>3.产品必须符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，必须符合《食品安全法》相关的要求。鸡鸭肉类必须经防疫部门检验合格。每次供货必须提供《动物检疫合格证明》等检验检疫证明。水</p>	<p>鸡鸭肉、水产品等</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每日采购，供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2)结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>1.宰杀至交货时间不得超过9小时，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素等禁用物质；严禁病死禽畜肉等。</p> <p>2.水产品质量要求 :必须符合 GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》和GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》和 GB19643-2016《食品安全国家标准藻类及其制品》等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。</p> <p>3.产品必须符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，必须符合《食品安全法》相关的要求。鸡鸭肉类必须经防疫部门检验合格。每次供货必须提供《动物检疫合格证明》等检验检疫证明。水</p>	无偏离

	<p>产品类每次供货必须提供该批次的第三方有检测资质的检验报告</p> <p>4.配送供应商符合卫生标准的固定的肉类加工场所，生产场所和仓储应安装有监控系统。</p>	<p>产品类每次供货必须提供该批次的第三方有检测资质的检验报告</p> <p>4.配送供应商符合卫生标准的固定的肉类加工场所，生产场所和仓储应安装有监控系统。</p>	
8	<p>豆制品，奶制品等</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每日采购，供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2)结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1)豆制品必须符合《食品安全法》要求，必须是当前市场上正在流通的产品。提供食品生产许可证、批次检验合格证。</p> <p>(2)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，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。</p> <p>(3)产品包装上标有合规的“SC”编号，预包装豆制品（不包括大豆蛋白粉）符合：GB 2712-2014；非发酵豆制品的生产、销售和检验符合：GB/T 22106-2025；各类膨化豆制品符合：SB/T 10453-2007；酸奶等发酵乳产品符合：GB 19302-2010；常温纯牛奶（不得使用复原乳）符合：GB 25190-2010；巴氏奶符合：GB 19645-2010；各类炼乳产品符合：GB 13102-2010标准要求；其他乳制品：如无专门标准，需符合GB 19301-2010《食品安全国家标准 生乳》及相关法规要。保证新鲜且符合食品安全法要求；包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋（直接接触食品的包装必须为食品级），包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。牛奶必须为纯牛奶。</p> <p>(4)保质期：达到国家规定要求，剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p>	<p>豆制品，奶制品等</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每日采购，供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。(2)结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1)豆制品必须符合《食品安全法》要求，必须是当前市场上正在流通的产品。提供食品生产许可证、批次检验合格证。</p> <p>(2)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，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。</p> <p>(3)产品包装上标有合规的“SC”编号，预包装豆制品（不包括大豆蛋白粉）符合：GB 2712-2014；非发酵豆制品的生产、销售和检验符合：GB/T 22106-2025；各类膨化豆制品符合：SB/T 10453-2007；酸奶等发酵乳产品符合：GB 19302-2010；常温纯牛奶（不得使用复原乳）符合：GB 25190-2010；巴氏奶符合：GB 19645-2010；各类炼乳产品符合：GB 13102-2010标准要求；其他乳制品：如无专门标准，需符合GB 19301-2010《食品安全国家标准 生乳》及相关法规要。保证新鲜且符合食品安全法要求；包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋（直接接触食品的包装必须为食品级），包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样。牛奶必须为纯牛奶。</p> <p>(4)保质期：达到国家规定要求，剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p>	无偏离
9	<p>禽蛋类</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每日采购，供应商每日应按采</p>	<p>禽蛋类</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1)实行每日采购，供应商每日应按采</p>	无偏离

	<p>购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。</p> <p>(2) 结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>新鲜、无变质、无臭蛋，不得来自疫区。严禁采购来源不明或未经检疫的禽蛋。</p> <p>(2) 必须符合食品安全的相关要求。</p> <p>(3) 具有禽蛋固有的色泽。蛋壳清洁无斑点、无污染、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。无异味。无杂质，内容不得有血块及其他组织异物。</p> <p>(4) 符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法实施条例》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明及对食品安全有关要求，严禁供应假冒伪劣产品，严禁以次充好。</p> <p>(5) 符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》(GB 2749-2015) 相关的要求。达到国家食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质，疫苗用药严禁使用违禁药品、无公害无药残无激素。</p> <p>(6) 常温蛋(未清洗)：剩余保质期不得少于总保质期的四分之三。</p>	<p>购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。</p> <p>(2) 结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>新鲜、无变质、无臭蛋，不得来自疫区。严禁采购来源不明或未经检疫的禽蛋。</p> <p>(2) 必须符合食品安全的相关要求。</p> <p>(3) 具有禽蛋固有的色泽。蛋壳清洁无斑点、无污染、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。无异味。无杂质，内容不得有血块及其他组织异物。</p> <p>(4) 符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法实施条例》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明及对食品安全有关要求，严禁供应假冒伪劣产品，严禁以次充好。</p> <p>(5) 符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》(GB 2749-2015) 相关的要求。达到国家食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质，疫苗用药严禁使用违禁药品、无公害无药残无激素。</p> <p>(6) 常温蛋(未清洗)：剩余保质期不得少于总保质期的四分之三。</p>	
10	<p>蔬菜类、水果类</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1) 实行每日采购，供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。</p> <p>(2) 严禁采购来源不明或未通过农残检测的果蔬。</p> <p>(3) 结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>蔬菜类必须保证新鲜，绿色环保，无公害、无污染、无农药残留；蔬菜残留农药检测合格，提供残留农药检测合格证明。质量符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021) 及《食品中污染物限量》(GB2762-2022) 要求，尽量采用时令新鲜蔬菜，蔬菜需粗加工(去泥、去黄叶、去根茎,部分菜切片切丝)。并要提供每批次的农残检测报告。配送供应商场地卫生条件良</p>	<p>蔬菜类、水果类</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1) 实行每日采购，供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。</p> <p>(2) 严禁采购来源不明或未通过农残检测的果蔬。</p> <p>(3) 结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>蔬菜类必须保证新鲜，绿色环保，无公害、无污染、无农药残留；蔬菜残留农药检测合格，提供残留农药检测合格证明。质量符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021) 及《食品中污染物限量》(GB2762-2022) 要求，尽量采用时令新鲜蔬菜，蔬菜需粗加工(去泥、去黄叶、去根茎,部分菜切片切丝)。并要提供每批次的农残检测报告。配送供应商场地卫生条件良</p>	无偏离

	<p>好, 安全管理措施落实到位, 有专门检测室, 有检测农药残留设备, 有专人负责全天检测并记录。</p> <p>水果类必须保证新鲜, 绿色环保, 无公害、无污染、无农药残留; 蔬菜残留农药检测合格, 提供残留农药检测合格证明。质量符合国家有关标准, 保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有水果保证食用安全, 绝无农药等有害物质的留存。</p> <p>所有蔬菜、水果在交付采购人指定人前须经过前期处理, 使用率达到90%以上。</p>	<p>好, 安全管理措施落实到位, 有专门检测室, 有检测农药残留设备, 有专人负责全天检测并记录。</p> <p>水果类必须保证新鲜, 绿色环保, 无公害、无污染、无农药残留; 蔬菜残留农药检测合格, 提供残留农药检测合格证明。质量符合国家有关标准, 保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有水果保证食用安全, 绝无农药等有害物质的留存。</p> <p>所有蔬菜、水果在交付采购人指定人前须经过前期处理, 使用率达到90%以上。</p>	
11	<p>糕点类、粉类</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1) 实行每日采购, 供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。</p> <p>(2) 结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1) 糕点类应符合: GB/T 20977-2007《糕点通则》和GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》标准; 粉类应符合: QB/T2652-2004。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和《食品安全法》要求, 具有生产许可证编号。</p> <p>(2) 包装用机械封装、无毒、无害塑料袋(直接接触食品的包装必须为食品级), 包装的正面需印有产品名称及生产日期和保质期, 外包装必须符合《食品安全法》的相关规定, 产品要求为即产即销。</p> <p>(3) 保质期: 达到国家规定要求, 供货时的剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。</p>	<p>糕点类、粉类</p> <p>1、采购需求</p> <p>(1) 实行每日采购, 供应商每日应按采购单位的货物请购清单提供相应数量的货物。</p> <p>(2) 结算时按实际采购数量结算。</p> <p>▲2、质量要求</p> <p>(1) 糕点类应符合: GB/T 20977-2007《糕点通则》和GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》标准; 粉类应符合: QB/T2652-2004。保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和《食品安全法》要求, 具有生产许可证编号。</p> <p>(2) 包装用机械封装、无毒、无害塑料袋(直接接触食品的包装必须为食品级), 包装的正面需印有产品名称及生产日期和保质期, 外包装必须符合《食品安全法》的相关规定, 产品要求为即产即销。</p> <p>(3) 保质期: 达到国家规定要求, 供货时的剩余保质期时间不得少于保质期的四分之三。</p>	无偏离
12	<p>半成品和卤菜类</p> <p>严禁使用预制菜。应符合国家卫生行业标准及相关法律法规要求, 保证达到所需的热处理和热杀菌时间, 确保无菌安全。</p>	<p>半成品和卤菜类</p> <p>严禁使用预制菜。应符合国家卫生行业标准及相关法律法规要求, 保证达到所需的热处理和热杀菌时间, 确保无菌安全。</p>	
13	<p>(3) 供应商的准入条件(以下要求须在投标文件中提供相关证明材料)</p> <p>(1) 具有有效的营业执照、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。</p> <p>(2) 投入项目实施人员至少 2 人, 需</p>	<p>(3) 供应商的准入条件(以下要求须在投标文件中提供相关证明材料)</p> <p>(1) 具有有效的营业执照、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。</p> <p>(2) 投入项目实施人员至少 2 人, 需</p>	无偏离

<p>具有健康证，并且年审有效。</p> <p>(3)有固定的经营场所或分拣储备场地，符合卫生标准，具备食材分拣、仓储功能，经营及资信状况良好，能及时供货，服务周到，场地条件要符合《GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范》等国家规定的相应卫生标准，并提供场地租赁合同或产权证明。</p> <p>(4)具备食品安全检测能力，可提供以下任一种证明：</p> <p>①自有检测室：提供检测室实拍照片（需清晰展示功能分区）及农残检测设备清单（注明设备型号及用途）；</p> <p>②第三方检测协议：提供与具备国家认可的检测机构签订的委托检测协议（覆盖本项目食材检测需求）。</p> <p>(5)至少具有符合一辆安全卫生标准的封闭厢式的专用的冷链运输车辆和一辆安全卫生标准的封闭厢式的专用的运输车辆（提供“运输车辆一览表”及实拍照片、车辆车牌号、车辆行驶证复印件；（如车辆为租赁的除上述资料外，还应该提供有效的租赁合同复印件），确保食品安全卫生及新鲜，避免运输过程中受到污染。</p>	<p>具有健康证，并且年审有效。</p> <p>(3)有固定的经营场所或分拣储备场地，符合卫生标准，具备食材分拣、仓储功能，经营及资信状况良好，能及时供货，服务周到，场地条件要符合《GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范》等国家规定的相应卫生标准，并提供场地租赁合同或产权证明。</p> <p>(4)具备食品安全检测能力，可提供以下任一种证明：</p> <p>①自有检测室：提供检测室实拍照片（需清晰展示功能分区）及农残检测设备清单（注明设备型号及用途）；</p> <p>②第三方检测协议：提供与具备国家认可的检测机构签订的委托检测协议（覆盖本项目食材检测需求）。</p> <p>(5)至少具有符合一辆安全卫生标准的封闭厢式的专用的冷链运输车辆和一辆安全卫生标准的封闭厢式的专用的运输车辆（提供“运输车辆一览表”及实拍照片、车辆车牌号、车辆行驶证复印件；（如车辆为租赁的除上述资料外，还应该提供有效的租赁合同复印件），确保食品安全卫生及新鲜，避免运输过程中受到污染。</p>	
--	--	--

- 注：(1) 本表应对招标文件第二章《采购需求》中所列技术要求进行响应，并根据响应情况在“偏离说明”栏填写正偏离或负偏离及原因，完全符合的填写“无偏离”。
- (2) 第二章《采购需求》中的总体要求无需响应。
- (3) 偏离认定说明详见评审方法及标准。
- (4) 本表可扩展。

供应商名称(电子签章): 广西贵港市泓泰超市有限公司

日期: 2026年6月29日