

二、响应报价表

响应报价表

项目名称：2026 年食堂食材配送供应商服务采购

项目编号：NNZC2026-C3-990379-GXJL

分标：无

供应商名称：广西丰水圣信息科技有限公司

序号	服务名称	具体服务内容（含具体服务范围、服务时间、服务标准等内容）	数量	单位	折扣率（%）	备注
1	2026 年食堂食材配送供应商服务采购	<p>一、具体服务范围：</p> <p>2026年食堂食材配送供应商服务采购。</p> <p>二、服务时间：</p> <p>自签订合同之日起1年；合同有效期届满时，如无异议双方可通过签订补充协议延期合作，延期合作上限为1次。合作期间，双方如有异议可以书面的形式通知对方。</p> <p>三、服务标准：</p> <p>一、货物采购需求：包含但不限于蔬菜类、水果类、蛋类、肉禽类、鲜活水产类、冻品类、干货、调味类、米粉、粮油类。</p> <p>(一)畜肉类（主要包含猪、牛、羊等）</p> <p>1. 要求必须是生鲜放心肉，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。2. 抽查时必须提供每批次鲜肉类的肉品检验合格证、动物检疫合格证。</p> <p>3. 品质良好，无异味，无病毒，颜色、气味正常，弹性好；</p>	1	项	93%	无

	<p>4. 猪肉类：</p> <p>(1)肉质有弹性，手指轻按、指压陷部分立刻恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色 、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫；</p> <p>(2)五花肉：带皮的肥瘦猪肉，肌肉与脂肪相间多层；</p> <p>(3)瘦肉：基本为瘦肉，无肥肉，骨髓少；</p> <p>(4)猪扒：圆而长的通脊肉，全部是瘦肉，肉质红嫩，紧密；</p> <p>(5)排骨：带肉的排骨，不带肥油，厚实，完整 ， 不得剔降，骨肉不分离；</p> <p>(6)猪龙骨：剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红 ， 不带皮，不带油；</p> <p>(7)汤骨猪蹄：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；</p> <p>(8)猪耳:无种猪耳、无毛、无异味、色泽正常。</p> <p>5. 牛羊肉类：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，极小渗出物；具有浓郁的牛羊肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。</p> <p>6. 冻肉：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、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>7.交货时须主动提供的肉类货物票证要求：</p> <table><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>畜肉类</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></table>	货物类别	产品票证名称	验收索证要求	畜肉类	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》				
货物类别	产品票证名称	验收索证要求									
畜肉类	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。					
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)					
			交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明,随车同行。					
<div><div>(二)禽肉类(主要包含鸡、鸭、鹅等)</div><div>1.鸡、鸭、鹅类产品质量标准:具有该品种应有的外形特征,大小符合要求、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、肌肉切而发光、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、鸭、鹅肉正常气味,淤血斑无或极少。表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、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;不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。</div><div>(1)外观:新鲜肉色泽光润,肉的断面呈淡红色,稍湿润,但不粘,肉的液体透明;</div><div>(2)硬度:新鲜肉的刀断面,肉质紧密、富有弹性,用手按后能迅速恢复原状;</div><div>(3)气味:新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味;</div><div>(4)脂肪:新鲜肉的脂肪分布均匀,没有酸败味和臭味,并保持原有色泽。</div><div>2.交货时须主动提供的肉类货物票证要求:</div></div>								

		货物类别	产品票证名称	验收索证要求				
			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。				
			1.《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫检部门出具(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。				
		<p>(三)冷冻、鲜活水产品类</p> <p>1、鲜鱼：成活率100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体，鲜活，眼球明亮，无大腹，无畸形。去内脏鱼体，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象，符合国家食品安全标准，来自非疫区。</p> <p>(1)眼睛凸起，澄清有光泽；</p> <p>(2)鲜鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物；</p>						

		<p>(3)新鲜的鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显。</p> <p>2、鲜活虾：</p> <p>(1)外表：新鲜的虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺；色泽：新鲜的虾皮壳发亮，呈青白色；(2)肉质：新鲜虾肉质坚实、细嫩。</p> <p>3、鲜活蟹：肥、大、腥、鲜、甜。</p> <p>4、冷冻水产品类：肌肉有光泽、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。</p> <p>(四)蔬果类</p> <p>1、主要包含蔬菜、瓜果等。执行标准：GB2762-2017、GB2763-2019。</p> <p>2、蔬菜的分类：按照蔬菜的构造及可食部位分为叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类和食用菌类等；</p> <p>(1)叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪枯萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> <p>(2)根茎类（如香芋、土豆、莴笋）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。</p> <p>(3)花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，新鲜，具有固有色泽，无发霉发黄。</p> <p>3、蔬菜的检验蔬菜的品质检验主要是鉴别其新鲜度，收获的最佳期，品种的优越性，一般可从其含水量、形态、色泽等方面来检验；</p> <p>4、具体标准</p> <p>(1)大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、坏叶不超过3片；</p> <p>(2)白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于0.5公斤，大的不超过3公斤；</p> <p>(3)青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的1/3；</p> <p>(4)尖椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青，长度不短于10公分；</p> <p>(5)圆椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青；</p>			
--	--	--	--	--	--

	<p>(6)红椒 :无异味,尾部新鲜、硬朗、硬而不烂,长不能太小;</p> <p>(7)包菜 :1.5公斤以上,无黄叶、虫叶、结实无烂心;</p> <p>(8)小葱 :长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸,没有冻伤(中间抽看,防冻烂);</p> <p>(9)红萝卜:直径2公分、长度1公寸,大而均匀、色泽鲜艳;(10)豆角:新鲜、长度40公分左右,长而结实,折断为实心、无虫;蔬菜采购验收标准。</p> <p>(11)花菜 :直径1公寸,洁白而无黑点斑点,箱装则防冻烂;</p> <p>(12)西兰花:表面蓓蕾平展,无开花现象,无异味臭味,外表如有潮表色则证明已变质;</p> <p>(13)青瓜 :长而直、带刺、折断为实心无籽,两头大小一致;</p> <p>(14)竹笋:大小合适,鲜嫩,指甲掐进有水冒出;</p> <p>(15)山药:白色,有木质感、结实、外表无凸出枝节;</p> <p>(16)海带结 :油绿色、肉饱满、大小均匀、不变质;</p> <p>(17)冬瓜:个大、结实、无松软感,检查表皮,防烂;</p> <p>(18)京包菜 :个小、结实、呈圆锥状,味甜、无黄叶、虫叶;</p> <p>(19)香菜:味香浓、色泽绿鲜嫩无烂叶;</p> <p>(20)生菜:叶大要嫩、无烂叶;</p> <p>(21)生姜:个大、金黄色、无芽;</p> <p>(22)蕃西 :叶青鲜嫩;</p> <p>(23)西芹:嫩绿色折断无筋,无烂心;</p> <p>(24)土豆 :大而圆滑、无泥土、无发芽;</p> <p>(25)茄子 :长、直、嫩、折断洁白无籽;</p> <p>(26)西红柿 :红而不软,硬而不青;</p> <p>(27)鲜木耳:新鲜、肉饱满、色泽光亮;</p> <p>(28)皇帝菜: 鲜嫩、无烂叶、叶多;</p> <p>(29)菠菜: 鲜嫩、亮丽、无烂叶;</p>			
--	---	--	--	--

		<p>(30)油麦菜：鲜嫩、身长叶青、无烂叶；</p> <p>(31)空心菜：鲜嫩、叶青、无烂叶；</p> <p>(32)红薯：大个、无虫眼、无腐烂、肉红水分足；</p> <p>(33)红萝卜：大个身长、色泽鲜红、无腐烂、肉红水分足；</p> <p>(34)洋葱：要饱满、无烂皮；</p> <p>(35)大蒜：新鲜、无腐烂、要均匀；</p> <p>(36)红枣：色泽鲜红、肉饱满；无黑点；</p> <p>(37)西红柿：红而不软，硬而不青；</p> <p>(五)水果类</p> <p>1. 时令水果类：执行标准：GB2762-2017、GB2763-2019。水果有外包装的要注明商品名称，生产企业名称，产地，生产日期，保质期，联系电话，重量等内容；要求外表光亮无斑点，新鲜，清洁，形状正常，大小均匀，成熟度适中，无软皮，无腐烂，无污染异味，农药残留不得超过国家安全标准，无病虫害。</p> <p>2. 具体标准</p> <p>(1)柑橘类：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点；单果重100-150克。</p> <p>①橘子：果实扁圆，果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色；果肉酸甜清香，单果重100-150克。</p> <p>②金橘：果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。</p> <p>(2)苹果类(蛇果、青苹果、红富士、黄金帅等)：结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂；单果重175-200克。</p> <p>(3)梨类(鸭梨、啤梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等)：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤；单果重175-200</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>克。</p> <p>(4)水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。单体重175-200克。</p> <p>(5)浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓)：果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟。</p> <p>(6)瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等)：果形完整，结实、无开裂、无压伤。</p> <p>①哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。</p> <p>②西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，无疤痕、斑点；</p> <p>(7)热带水果类：</p> <p>①火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。</p> <p>②枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。</p> <p>③芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜糯。④香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色，成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。单果重150-200克。</p> <p>⑤龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。</p> <p>⑥荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。</p> <p>⑦杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。单果重0.2-0.8kg。</p> <p>⑧柠檬(酸柠檬)：表皮光滑，个体均匀；手撕开果后有浆状物呈出。</p> <p>(六) 粮油类</p> <p>1、大米</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>(1)品种：籼米，等级：一级、三级。</p> <p>(2)规格：25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。</p> <p>(3)质量指标：必须符合GB/T1354标准，并具有SC许可证编号，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>(4)包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。包装应符合GB/T17109的规定和卫生要求，若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量；凡是采用国家标准的大米产品，应按国家标准规定的名称和等级标注。包装大米的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。</p> <p>(5)保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>2、食用油</p> <p>(1)花生油：必须符合花生油国家标准（即符合GB1534—2017的要求），具有SC许可证编号，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等，不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。</p> <p>①技术指标：花生油按国家5S压榨一级花生油标准执行；色泽：淡黄色至橙黄色；气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；透明度澄清、透明；不得检出溶剂残留量；加热试验无析出物，油色不变。</p> <p>②规格：1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。</p> <p>③标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718、GB28050），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容</p>			
--	--	---	--	--	--

	<p>器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。</p> <p>④保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>(2)调和油：必须符合食用调和油国家标准(即符合GB2716-2018标准的要求)，具有SC许可证编号。</p> <p>①技术指标：具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜不变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。</p> <p>②规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。</p> <p>③标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求(GB7718)，销售包装应符合国家的规定和要求(GB/T17374)，包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。</p> <p>④保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>3、面粉类</p> <p>包括小麦面粉(高筋、中筋、低筋粉)、糯米粉、水稻粉、玉米粉等制作面食、糕点的面粉类物资。</p> <p>(1)物资必须符合该品类的相关国家标准。</p> <p>(2)精度为一级粉或二级粉，呈粉末状、无颗粒感，无成团、结块、发粘现象。</p> <p>(3)面粉色泽、气味正常，有固有香气，不得有霉痕或异臭及寄生物或蛀屑混存的迹象。</p> <p>(4)口感良好、细腻，无苦涩、焦臭、酸败味道。非陈年面粉。(5)外包装完好，商标、生产厂家、生产日期齐全。</p> <p>(6)面条符合LS/T3212-2014挂面标准，采购人要求供应商提供检测报告时，必须提供</p>			
--	--	--	--	--

		<p>。</p> <p>(7) 面粉符合 GB/T1355-1986 小麦粉 或LS/T3248-2017中国好粮油，小麦粉标准，采购人要求成交人提供检测报告时，必须提供。</p> <p>(七) 烘焙原料类</p> <p>(1)禽蛋类规格要求：单个鸡蛋重60g以上。蛋体要求：蛋体大小均匀，无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异；蛋壳清洁，有外蛋壳膜，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明；胚胎未发育；健康状况：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。</p> <p>(2)包馅、黄油、酥油等产品：必须具有相关SC许可证编号、质量检验报告等相关证件；定型包装，有明显的标签、生产日期、生产厂家、新鲜烘焙产品不添加防腐剂、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于90天，产品符合国家标准规定。</p> <p>(八) 干杂调料类</p> <p>1、干杂类</p> <p>(1)干杂类主要包括：黄豆、绿豆、麦豆、红豆、薏米、玉米粒、玉米淀粉、粉丝、萝卜干、榨菜、下饭菜、十三香、淀粉粘米粉、小苏打、澄粉、黑米粉、泡打粉、花生、饭豆、腐竹、干辣椒、干香菇、干木耳、银耳、八角、红枣、党参、陈皮、芝麻、草果、孜然粉、枸杞、白芷、干沙姜、川穹、豆豉辣椒等。</p> <p>(2)干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；若为食品生产企业，生产包装产品应提供供货商、生产商资质材料及产品合格证明文件(抽查时必须随每批次货物提供)。</p> <p>2、调料类</p> <p>(1)调料类主要包括：香肠、贡丸、鱼卷、腊肉、鸡精、味精、白糖、红糖、腐乳、豆瓣酱、豆沙、红豆沙、老抽、生抽、茄汁、蚝油、酵母、甜蜜素、改良剂、米醋、陈醋、吉士粉、塔塔粉、牛奶香粉、食盐</p>			
--	--	---	--	--	--

	<p>、椰蓉、米粉汤料、面豆酱、牛腩料、酱油、辣椒酱、麻油、清补凉、甜酒粉、糖精、盐焗鸡料、花椒粉、红油豆瓣酱、米酒、辣椒粉、胡椒粉等。</p> <p>(2) 调味品必须符合GB1354-2009标准，并具有“SC”食品生产许可证编号。正规知名厂商生产，品质良好，外包装上必须注明商品名称，配料表，净含量，生产企业名称，地址，生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>(3) 包装：全部按标准规格包装，必须符合国家食品安全标准资质材料，具有合格证明文件。</p> <p>(九) 湿米粉</p> <p>符合DBS45/020-2017《鲜湿米粉》要求，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有SC食品生产许可证编号，包装要有生产日期、生产厂家、生产地址等标识，且包装标识必须符合国家法定标准。</p> <p>(十) 腌制品类</p> <p>按国家标准，亚硝酸盐不能超标。</p> <p>(1) 酸菜：菜帮微白透明，菜叶稍微有些黄，具有浓郁酸香味，有弹性。</p> <p>(2) 酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作。</p> <p>(3) 榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>(4) 萝卜干：色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。</p> <p>(十一) 厨房用品类</p> <p>1. 包含但不限于：食品袋、饭更、打包碗、透明方三格饭盒、透明圆碗/带盖、两格乳白饭盒、圆支筷、平板卷纸、散装抽纸、一次性油底纸垫、一次性锡垫、圆形花纸、保鲜膜、保鲜纸、锡纸、卡式气、固体蜡、保温杯蜡、油石、锅刷、加厚独立包装钢丝球、全棉煲汤袋、透明口罩</p>			
--	--	--	--	--

	<p>等。</p> <p>2.质量要求：质量符合国家、行业相关标准。</p> <p>三、具体货品清单、参考单价及要求详见附件《货品供货清单表》。</p> <p>(十二) 合同签订期：自成交通知书发出之日起25日内。</p> <p>(十三) 服务时间：自签订合同之日起1年；若服务期内累计结算金额达到本项目采购预算总价款（人民币798742.97元）的100%时，本合同自动终止）；若履行期限届满，累计结算金额未达到本项目采购预算总价款，除双方另有约定外，本合同亦自动终止。如需继续采购，甲方有权依据政府采购相关规定，与乙方协商签订补充协议或重新组织采购。</p> <p>(十四) 提交服务成果地点：南宁市江南区人民法院食堂（江南区上津路22号院内）。</p> <p>(十五) 验收标准</p> <p>(一) 物料验收</p> <p>(1)凡是《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。禁止提供冷荤熟食制品，禁止提供野生蘑菇、发芽马铃薯、四季豆等高风险食材给单位加工食用。</p> <p>(2)物料的验收工作由采购方和我公司共同进行。我公司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；我公司不能满足食品的质、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>(3)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</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p> <p>(二) 安全责任</p> <p>1.依据产品质量监督检验所提供的质量标准，我公司提供的产品保证是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品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。冻品类、鲜肉类产品保证具有动物检验检疫证明。</p> <p>2.我公司应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《动物检疫管理办法》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，将立即取消供货单位的供货资格，我公司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；(8)超过保质期限的。</p> <p>(9)提供冷荤熟食制品，提供野生蘑菇、发芽马铃薯等高风险食材，禁止提供进口产品、海鲜产品、冰冻肉类食品。</p> <p>3.采购人组织专人负责配送产品进行留样，我公司保证配合相关留样工作。每批货供货留样1</p>			
--	--	--	--	--

	<p>份，放置采购人单位留样，每份留样时间为48小时。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，采购人有权终止合同。</p> <p>（十六）售后服务要求</p> <p>1.处理问题响应时间：接到采购人处理问题通知后2小时内到达采购人指定现场。</p> <p>2.我公司应有相对固定的进货渠道，从业人员保证持有健康证，并且年审有效。</p> <p>3.我公司保证有良好的配送能力，能按时配送到采购方指定位置，我公司保证具备储存仓库及冷库。</p> <p>（十七）其他要求</p> <p>1、报价要求：</p> <p>(1)本项目采用折扣率报价(单价折扣率)。折扣率$\leq 100\%$（如某供应商报价折扣率为98折，报价折扣率应填写98%；若无折扣，报价折扣率应填写100%）</p> <p>(2)实际采购价格 = 当期基准价\times成交折扣率，响应供应商一旦成交，该成交折扣率在合同服务期内不得改变。</p> <p>(3)每期食材基准价的确定方式：选择每个定价周期结束前5日的一个工作日作为下期食材询价日，双方成立询价小组当天到南宁市大型农贸市场进行实地询价，选取1-3个摊位的平均市场零售价作为下期食材基准价。</p> <p>(4)报价必须含以下部分，包括：</p> <p>①货物、服务的价格；</p> <p>②必要的保险费用和各项税金；</p> <p>③包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用；</p> <p>④我公司应对本项目所有服务内容进行总承包报价；采购人不再支付任何费用。</p> <p>2、采购价格约定</p>			
--	--	--	--	--

	<p>(1)肉禽鱼类产品定价周期为15日，每期由采购人组织我对食材进行报价，并经院方采购小组确定价格。</p> <p>(2)果蔬类定价周期为15日，每期由采购人组织我对食材进行报价，并经院方采购小组确定价格。</p> <p>(3)干杂类定价周期为6个月，每期由采购人组织我对食材进行报价，并经院方采购小组确定价格。</p> <p>(4)我公司根据成交折扣率，对定价周期内的食材报价均不能超过附表《货品供货清单表》 中的上限价格。</p> <p>(5)在该周期内，原则上报价恒定不变，不受市场供需变化等情况的影响，遇涨不涨，遇降不降。如遇严重自然疫情灾害或国家有强制价格指导意见外。</p> <p>3、付款方式 :本项目无预付款。当月采购的货款于次月下旬结算。 甲方按月进行公对公账户转账，以甲方实际购买的种类及数量据实核算。乙方必须提供详细的物品销售清单与甲方的收货单核对无误后，乙方先开具发票及请款函给甲方， 甲方在收到发票后7个工作日内向财政局申请资金，财政局批复并下达资金后10个工作日内支付货款。</p> <p>4、送货要求</p> <p>(1)一般供货要求： 采购方根据实际需要，当天列出一份第二天需要补充采购的食品请购清单，我公司在收到采购方发出供货通知后，我公司最迟在次日上午9：00前提供当次现场供货(实际供货时间也可双方协商)。</p> <p>(2)紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，我公司最迟1小时内完成当次现场供货。</p> <p>(3)我公司保证按照采购方食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时</p>			
--	---	--	--	--

	<p>送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，未经允许，不得随意更改配送计划，确因客观原因无法满足需求的，应提前10个小时与我单位进行协商，经允许后方可更换品种，一旦影响到采购方食堂的正常运转，我公司应承担相应的经济赔偿。</p> <p>(4)我公司不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购方，采购方同意后方可中止合同。</p> <p>(5)送货时间： 采购人指定时 间。</p> <p>(6)成交供应商在运送途中应遵守交通规则 ， 运送途中发生 的任何事故均与采购人单位无关 ， 自行承担责任。</p> <p>(7)供应商的人员及车辆进入我单位时保证服从管理人员管理 ， 人员仅限食堂相关 区域活动 ， 车辆严禁超载 、 超速行驶 ， 并停放在规定 区域。</p>				
	<p>服务时间：自签订合同之日起1年；合同有效期届满时，如无异议双方可通过签订补充协议延期合作，延期合作上限为1次。合作期间，双方如有异议可以书面的形式通知对方。</p>				
	<p>说明：</p> <p>(1)本项目采用折扣率报价(单价折扣率)。折扣率$\leq 100\%$（如某供应商报价折扣率为98折，报价折扣率应填写98%；若无折扣，报价折扣率应填写100%）</p> <p>(2)实际采购价格 = 当期基准价\times成交折扣率，响应供应商一旦成交，该成交折扣率在合同服务期内不得改变。</p> <p>(3)每期食材基准价的确定方式：选择每个定价周期结束前5日的一个工作日作为下期食材询价日，双方成立询价小组当天到南宁市大型农贸市场进行实地询价， 选取1-3个摊位的平均市场零售价作为下期食材基准价。</p> <p>(4)报价必须含以下部分，包括：</p> <p>①货物、服务的价格；</p> <p>②必要的保险费用和各项税金；</p> <p>③包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费</p>				

	用； ④供应商应对本项目所有服务内容进行总承包报价；采购人不再支付任何费用。	
--	---	--

注：

1、 供应商需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空，如有多分标，按分标分别提供响应报价表。

2、如为联合体响应的，“供应商名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，且盖章处须加盖联合体各方公章，**否则其响应作无效响应处理。**

3、以上表格要求细分项目及报价，在“具体服务内容”一栏中，填写具体服务，**否则其响应作无效响应处理。**

4、特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，成交供应商名称、地址和成交金额，主要成交标的的名称、规格型号、数量、单价、服务要求等予以公示。

5、符合采购文件中列明的可享受中小企业扶持政策的供应商，请填写中小企业声明函。注：供应商提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

供应商名称（电子签章）：广西丰水圣信息科技有限公司

日期：2026年6月15日

