

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 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) 本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代。

4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标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投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，**否则将视为无效技术支持资料**。

5. 投标人必须自行为其投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。

6. 本项目标的所属行业：**批发业**。

序号	标的的名称	数量及单位	▲技术要求
1	畜肉类(猪肉、牛肉、羊肉等鲜肉)	1 项	一、送货要求 (一) 供货要求：交货实行分批交货，采购人根据库存情况，提前1-2天通知供应商每批交货的数量，供应商须在接到采购人交货通知后按采购人的要求将货物按时送到指定地点，所有食品的来源必须清晰可追溯。如采购人有紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟在1个小时之内完成当次现场供货。 (二) 采购人与中标供应商按照下列规定确定产品的交付时间：中标供应商将货物送到采购人指定地点并由采购人代表或指定接货人

		<p>在收货单上签字确认。</p> <p>(三) 产品毁损、灭失的风险从产品交付并验收后由采购人承担，运输途中的风险由供应商承担。</p> <p>(四) 供应商向采购人提供的产品必须符合国家相关标准。</p> <p>(五) 产品交货数量误差必须控制在 1%以内，采购人与中标供应商可通过产品的包装标准进行计算，并抽检部分产品的方式来确定产品的数量。</p> <p>(六) 产品的交货方法，运输方式，到货地点</p> <p>1. 交货方法：中标供应商负责将货物送到采购人指定地点，费用由中标供应商负责；</p> <p>2. 运输方式：汽车运输，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；如配送对温度有要求的食品必须采用冷藏运输并确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>3. 到货地点：广西妇幼保健院厢竹院区（南宁市兴宁区厢竹大道 59 号）和广西儿童医疗中心（南宁市兴宁区厢竹大道 61 号）</p> <p>二、物料的验收</p> <p>(一) 货物的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人的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、外观检验和试用检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，供应商需在 1 小时内更换不合格产品，中标供应商未能履行招标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，采购人退货后有权记录在案。</p> <p>(二) 验收工作的一般程序为：采购人根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验货单上签字，对未能通过验收的，一律退货、更换，两次退、换仍不合格的，按违约情形处理。</p> <p>(三) 采购人收到产品当天以抽样感官检验、外观检验和试用检验的方式对产品的质量进行验收。必要时对中标供应商提供的货物采取随机抽检，抽样封存后送具备相关资质的检测机构检验，具体检验项目由采购人决定，所有相关检验费用由中标供应商承担。</p> <p>三、部分采购品类及采购参考单价（实际采购时不限于下表中品目，下表中采购参考单价为采购人 2026 年 1 月实际采购价格（保留一位</p>
--	--	---

小数)，表中采购计划量为2年暂估采购量)：

序号	产品名称	单位	2026年1月 采购参考单 价(元)	采购计 划量
1	净瘦肉	斤	13.60	80000
2	五花肉	斤	13.00	20000
3	排骨	斤	19.70	40000
4	碎猪脚	斤	15.60	30000
5	带皮半肥瘦	斤	13.00	2000
6	肉排骨	斤	29.80	5000
7	北海黑猪瘦肉	斤	18.00	600
8	北海黑猪半肥瘦	斤	15.00	600
9	北海黑猪沙排骨	斤	28.00	600
10	北海黑猪一字排	斤	35.00	600
11	北海黑猪梅头肉	斤	20.00	500
12	北海黑猪五花肉	斤	18.00	500
13	北海黑猪猪脚	斤	16.00	500
14	北海黑猪龙骨/筒骨	斤	16.00	500
15	大肠	斤	11.30	1200
16	筒骨	斤	13.00	3600
17	猪肝	斤	11.30	1200
18	粉肠	斤	11.30	1200
19	沙骨	斤	15.60	2400
20	猪头骨	斤	5.50	1200
21	去皮肥肉(大猪)	斤	7.80	500
22	猪红	斤	2.60	3600
23	猪耳朵(带骨头)	斤	15.60	3000
24	猪面肉(不带耳朵)	斤	7.00	3000
25	猪头皮(带耳朵)	斤	13.90	3000
26	带皮肥肉(大猪)	斤	7.00	500
27	整个猪脚尖	斤	17.40	2000

			28	猪心	斤	8.70	500
			29	猪肉丸	斤	16.20	500
			30	猪腰	斤	24.30	500
			31	里脊肉	斤	15.60	500
			32	猪肺	个	5.20	50
			33	猪肚	斤	30.40	50
			34	不带皮腊肉	斤	19.10	2400
			35	前腿熏肉	斤	17.40	2400
			36	五花熏肉	斤	15.60	2400
			37	猪利	斤	15.60	3600
			38	鲜牛肉	斤	33.00	7000
			39	鲜牛腩	斤	26.10	6000
			40	牛排骨	斤	17.40	1200
			41	鲜肥牛	斤	26.10	2400
			42	牛腱子肉	斤	33.00	1500
			43	牛吊龙肉	斤	39.10	1500
			44	黄牛肉	斤	38.00	500
			45	牛肉吊龙	斤	48.00	500
			46	带骨羊肉（黑山羊）	斤	41.70	1200
			47	去骨羊肉（黑山羊）	斤	52.10	1200
			48	带骨羊排（黑山羊）	斤	41.70	1200
			49	羊蹄	斤	26.10	1200
			50	牛肚	斤	19.40	1200
			51	牛百叶	斤	39.10	1200
			52	牛黄喉	斤	30.40	1200
			53	牛光元	斤	30.40	1200
			54	牛心	斤	8.70	1200

四、安全质量

- (一) 供应商提供的产品必须符合国家相关安全质量标准。
- (二) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，

		<p>采购人除全部退货，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 生鲜类含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的； 4. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； 5. 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； 6. 未提供相关检验合格证明的。 7. 违反《中华人民共和国食品安全法》及其他法律法规情形的。 <p>（三）生鲜肉类货物质量要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 所供货物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、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《肉品品质检验合格证》《动物检疫证明》。新鲜肉确保为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是南宁市及周边城区政府指定的单位发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（供货时提供原件核查） 2. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。 3. 原料感官品质验收标准：鲜活当日宰杀，无注水，无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质，若有黏手感觉，（说明肉没注水）猪肉无牛肉般鲜红。肝、腰、肚、肠、舌、肺：体积完整、无淤血、无破损、弹性好、无异味、无黑斑、表皮无特殊异常。 4. 所有的肉类为非转基因。 5. 采购人有个别肉类需要进行粗加工的，中标供应商需按照采购人要求进行相应加工。 6. 技术参数及指标要求 畜肉类：包含但不限于排骨、瘦肉、五花肉、沙骨、猪耳朵、猪利、猪肚、猪脚、猪杂、肥肉、牛肉、牛腩、羊肉、羊蹄等。 (1)带皮（去皮）猪腿肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、
--	--	--

		<p>肥瘦适中、无毛。</p> <p>(2)猪瘦肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无杂质。</p> <p>(3)猪大排骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。</p> <p>(4)猪沙骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。</p> <p>(5)带皮（去皮）五花肉：块状，新鲜、洁净，检疫合格，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。</p> <p>(6)净猪肚：新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。约 1.5-2.5 斤/个。</p> <p>(7)猪净耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约 0.3-0.5 斤/个。</p> <p>(8)猪耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约 0.6-0.7 斤/个。</p> <p>(9)开边猪脚(前脚)：新鲜、洁净，检疫合格，无异味、烧好无毛、无杂质。</p> <p>(10)猪净猪利：新鲜、洁净，无异味。</p> <p>(11)猪里脊肉：新鲜、洁净，不带脂肪层、去肉皮、去筋膜、无注水、无异味。约 3~5 斤/条。</p> <p>(12)猪筒骨：新鲜、洁净，无异味，无杂质。</p> <p>(13)净猪瘦肉：新鲜、洁净，检疫合格，无异味，无杂质，无注水。</p> <p>(14)净猪尾巴：新鲜、洁净，无异味、烧好无毛、无杂质。</p> <p>(15)猪肠（大肠、粉肠头、七寸、直肠等）：新鲜、洁净，无异味、无油。</p> <p>(16)猪肝：新鲜、洁净，无异味。</p> <p>(17)猪净肥肉：新鲜、猪背肥肉、不带皮、洁净，无异味。</p> <p>(18)猪肺：无淤血、无破损、弹性好。</p> <p>(19)猪心：新鲜、洁净，无异味。</p> <p>(20)猪腰：新鲜、洁净，无异味。</p> <p>(21)猪头骨（去头皮带肉）：新鲜、洁净，检疫合格，无异味，烧好无毛，1 开 6。</p> <p>(22)猪血：块状，新鲜、洁净，无掺假。</p> <p>(23)猪皮：新鲜、洁净，无异味、烧好无毛。</p> <p>(24)牛腩：新鲜、洁净，无注水，无混杂边角料。</p> <p>(25)牛腱肉：新鲜、洁净，无注水。</p> <p>(26)牛里脊肉：新鲜、洁净，不带牛腩老筋，无注水。</p> <p>(27)牛淋肉：新鲜、洁净，无注水。</p>
--	--	--

		<p>(28)牛排：新鲜、洁净，无掺假，无注水，无牛油，无杂质。</p> <p>(29)牛百叶：新鲜、洁净，无异味、无注水、无涨发。</p> <p>(30)牛黄喉：新鲜、洁净，无掺假、无异味、无注水、无泡发。</p> <p>(31)牛蜂窝：新鲜、洁净，无异味、无注水、无泡发。</p> <p>(32)牛尾：新鲜、洁净，无毛、无异味。</p> <p>(33)羊后腿肉：新鲜、洁净，无注水。</p> <p>(34)带骨羊肉：新鲜、洁净，烧毛、无注水，肉质鲜嫩，无异味。</p> <p>(35)去皮去骨羊肉：新鲜、洁净，无注水。</p> <p>(36)羊血：新鲜、洁净，无掺假、无杂质、无异味。</p> <p>(37)去皮羊排：整块，新鲜、洁净，无异味。</p> <p>(38)羊蹄：新鲜、洁净，无毛、无异味，开边。</p> <p>五、供货要求</p> <p>（一）按时将食品原材料运送至采购人指定地点，如遇特殊情况（任务），应在 1 小时内送达。</p> <p>（二）采购人按照约定每日或定期将采购单发送给中标供货商。中标供应商须按每日采购单中注明的食材技术标准供货，不得以次充好、缺斤短两。</p> <p>（三）中标供应商必须按照采购人指定品质进行供应，设有专供供货专人配送，专供配送人员要有高度的责任心。配送人员素质和职责要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 所有配送员需相对固定。在服务期间非经采购人同意不能随意变更，如确有变更需要的，应提前 3 个工作日向采购人提出申请，申请提供的变更人员业务能力不能低于前者的业务能力水平，须经采购人考核同意后才能更换。 2. 无不良嗜好及犯罪记录。 3. 责任心强、服务意识高，对采购人提出的问题要耐心解答，并能虚心听取采购人的意见和建议，遇到困难不推诿。 4. 配送人员本人要持有健康证，且工作期间身体健康，无身体不适、无传染疾病。 5. 配送人员必须着装干净整齐，穿工服、工鞋，不能穿拖鞋进入食堂工作区域。 6. 准确掌握季节和时令食材，及时向食堂推介。 7. 认真核对所配送食材的品种、数量、质量，对漏单的或一次性未送齐的食材要及时汇报给订单员，做好账目登记，同时给采购人相
--	--	--

			<p>应满意的回复，并按采购人要求及时整改。</p> <p>8. 负责食材在配送、补充、退换过程中的安全。</p> <p>9. 按时送货，如不能及时送货，有责任协助采购人进行解决。</p> <p>10. 积极协助采购人食堂工作人员收货，配合采购人食堂工作人员将食材运送到指定地点。</p> <p>11. 采购人所需食材无论多少，中标供应商都应保质保量无条件为采购人及时送货。</p>
2	家禽鲜肉(鸡、鸭、鹅等家禽鲜肉)	1 项	<p>一、送货要求</p> <p>(一) 供货要求：交货实行分批交货，采购人根据库存情况，提前1-2天通知供应商每批交货的数量，供应商须在接到采购人交货通知后按采购人的要求将货物按时送到指定地点，所有食品的来源必须清晰可追溯。如采购人有紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟在1个小时之内完成当次现场供货。</p> <p>(二) 采购人与中标供应商按照下列规定确定产品的交付时间：中标供应商将货物送到采购人指定地点并由采购人代表或指定接货人在收货单上签字确认。</p> <p>(三) 产品毁损、灭失的风险从产品交付并验收后由采购人承担，运输途中的风险由供应商承担。</p> <p>(四) 供应商向采购人提供的产品必须符合国家相关标准。</p> <p>(五) 产品交货数量误差必须控制在1%以内，采购人与中标供应商可通过产品的包装标准进行计算，并抽检部分产品的方式来确定产品的数量。</p> <p>(六) 产品的交货方法，运输方式，到货地点</p> <p>1. 交货方法：中标供应商负责将货物送到采购人指定地点，费用由中标供应商负责；</p> <p>2. 运输方式：汽车运输，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；如配送对温度有要求的食品必须采用冷藏运输并确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>3. 到货地点：广西妇幼保健院厢竹院区（南宁市兴宁区厢竹大道59号）和广西儿童医疗中心（南宁市兴宁区厢竹大道61号）</p> <p>二、物料的验收</p> <p>(一) 货物的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人的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、外观检验和试用</p>

检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，供应商需在 1 小时内更换不合格产品，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、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后有权记录在案。

(二) 验收工作的一般程序为：采购人根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验货单上签字，对未能通过验收的，一律退货、更换，两次退、换仍不合格的，按违约情形处理。

(三) 采购人收到产品当天以抽样感官检验、外观检验和使用检验的方式对产品的质量进行验收。必要时对中标供应商提供的货物采取随机抽检，抽样封存后送具备相关资质的检测机构检验，具体检验项目由采购人决定，所有相关检验费用由中标供应商承担。

三、部分采购品类及采购参考单价（实际采购时不限于下表中品目，下表中采购参考单价为采购人 2026 年 1 月实际采购价格（保留一位小数），表中采购计划量为 2 年暂估采购量）。

序号	产品名称	单位	2026 年 1 月 采购参考单 价（元）	采购计 划量
1	土鸡	斤	18.00	30000
2	土鸡（1 年以上）	斤	26.10	500
3	阉鸡（1 年以上）	斤	33.50	500
4	灵山土鸡（日龄 180 天以上）	斤	22.00	500
5	青头鸭（日龄 180 天以上）	斤	22.00	500
6	土鸭（日龄 180 天以上）	斤	15.00	500
7	乌鸡	斤	12.20	2400
8	土鸭	斤	15.90	1000
9	麻鸭土鸭(活)	只	75.00	500
10	老鸭	斤	13.00	1000
11	鸭肾	斤	13.00	1000
12	带皮鸭掌	斤	11.30	1200

13	鸭肠	斤	8.70	600
14	鲜鸭翅	斤	8.70	1200
15	乳鸽	只	21.70	600
16	老鸽	只	52.10	600
17	青头鸭	斤	23.50	1200
18	鸭脚(不带皮)	斤	13.00	1200
19	烧鸭	斤	20.00	20000
20	鸭红(约1斤/个)	个	1.70	2400
21	带皮鸭胸肉	斤	10.00	600
22	去皮去骨鸡胸肉	斤	7.80	2400
23	去骨鸡腿肉	斤	13.90	24000

四、安全质量

(一) 供应商提供的产品必须符合国家相关安全质量标准。。

(二) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，采购人除全部退货，中标供应商并承担由此造成的经济责任 and 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. 生鲜类含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；
4. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
5. 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；
6. 未提供相关检验合格证明的。
7. 违反《中华人民共和国食品安全法》及其他法律法规情形的。

(三) 生鲜肉类货物质量要求

1. 所供货物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、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，每次交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明(随车同行)：《动物检疫证明》。新鲜肉确保为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是南宁市及周边城区政府指定的单位发

		<p>出的鲜肉并提供检验检疫合格证复印件（供货时提供原件核查）</p> <p>2. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>3. 采购人有个别肉类需要进行粗加工的，中标人需按照采购人要求进行相应加工。</p> <p>（四）技术参数及指标要求</p> <p>包含但不限于土鸡（玉米土鸡）、三黄鸡、果园鸡、绿头土鸭、玉米土鸭、土鹅、乳鸽、鹌鹑、鸡鸭肾等。新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。无肉淤血、骨折、露骨、脱皮等。</p> <p>1. 土鸡（玉米土鸡、光）：新鲜、洁净、检疫合格、皮肤有光泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肉质紧实、胸腿肌健壮，鸡爪细，无注水、无异味、无毛，约 170 天。光鸡重约 2.5~3.2 斤/只。</p> <p>2. 安铺鸡（光）：新鲜、洁净，检疫合格，皮肤有光泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，无注水，肉质鲜嫩，无异味，无毛，约 170 天。光鸡重约 4.5~5.5 斤/只。</p> <p>3. 老土鸡（光）：新鲜、洁净，检疫合格，皮肤有光泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，约 360 天。光鸡重约 2.6~3.2 斤/只。</p> <p>4. 乌鸡（光）：新鲜、洁净，检疫合格，肉质鲜嫩，皮肤有光泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，无异味、无毛、无注水，约 180 天。光鸡重约 2.5~3.2 斤/只。</p> <p>5. 三黄鸡：（光）：新鲜、洁净、检疫合格、皮肤有光泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，无注水、无异味、无毛，约 150 天。光鸡重约 2.5~3.2 斤/只。</p> <p>6. 果园鸡（光）：新鲜、洁净、检疫合格、皮肤有光泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复。无注水、无异味、无毛，约 170 天。光鸡重约 2.5~3.2 斤/只。</p> <p>7. 玉米土鸭（光）：新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。约 140 天，光鸭重约 3.8~4.5 斤/只。</p> <p>8. 绿头土鸭（光）：新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。约 140 天，光鸭重约 4~5</p>
--	--	---

		<p>斤/只。</p> <p>9. 西洋鸭（光）：新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。约 140 天，光鸭重约 4.5~5 斤/只。</p> <p>10. 老鸭（光）：新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。约 180 天，光鸭重约 4~5 斤/只。</p> <p>11. 麻鸭（光）：新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。约 140 天，光鸭重约 3~4 斤/只。</p> <p>12. 土鹅（光）：新鲜、洁净，检疫合格，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色。约 180 天，光鹅重约 7~8 斤/只。</p> <p>13. 乳鸽（光）：新鲜、洁净，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水。重约 0.6~0.8 斤/只。</p> <p>14. 鹧鸪（光）：新鲜、洁净，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水。重约 0.5~0.7 斤/只。</p> <p>15. 鲜鸭肾：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约 7 个/斤。</p> <p>16. 鲜鸡肾：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约 12~15 个/斤。</p> <p>17. 鲜土鸡爪：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质。约 10 个/斤。</p> <p>五、供货要求</p> <p>（一）按时将食品原材料运送至采购人指定地点，如遇特殊情况（任务），应在 1 小时内送达。</p> <p>（二）采购人按照约定每日或定期将采购单发送给中标供货商。中标供应商须按每日采购单中注明的食材技术标准供货，不得以次充好、缺斤短两现象。</p> <p>（三）中标供应商必须按照采购人指定品质进行供应，设有专供供货专人配送，专供配送人员要有高度的责任心。配送人员素质和职责要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 所有配送员需相对固定，在服务期间非经采购人同意不能随意变更，如确有变更需要的，应提前 3 个工作日向采购人提出申请，申请提供的变更人员业务能力不能低于前者的业务能力水平，须经采购人考核同意后才能更换。 2. 无不良嗜好及犯罪记录。 3. 责任心强、供货意识高，对采购人提出的问题要耐心解答，并能虚心听取采购人的意见和建议，遇到困难不推诿。 4. 配送人员本人要持有健康证，且工作期间身体健康，无身体不适、
--	--	--

		<p>无传染疾病。</p> <p>5. 配送人员必须着装干净整齐，穿工服、工鞋，不能穿拖鞋进入食堂工作区域。</p> <p>6. 准确把握季节和时令食材，及时向食堂推介。</p> <p>7. 认真核对所配送食材的品种、数量、质量，对漏单的或一次性未送齐的食材要及时汇报给订单员，做好账目登记，同时给采购人相应满意的回复，并按采购人要求及时进行整改。</p> <p>8. 负责食材在配送、补充、退换过程中的安全。</p> <p>9. 按时送货，如不能及时送货，有责任协助采购人进行解决。</p> <p>10. 积极协助采购人食堂工作人员收货，配合采购人食堂工作人员将食材运送到指定地点。</p> <p>11. 采购人所需食材无论多少，中标供应商都应保质保量无条件为采购人及时送货。</p>
3	水产品及冻品类	<p>一、送货要求</p> <p>（一）供货要求：交货实行分批交货，采购人根据库存情况，提前1-2天通知供应商每批交货的数量，供应商须在接到采购人交货通知后按采购人的要求将货物按时送到指定地点，所有食品的来源必须清晰可追溯。如采购人有紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟在1个小时之内完成当次现场供货。</p> <p>（二）采购人与中标供应商按照下列规定确定产品的交付时间：中标供应商将货物送到采购人指定地点并由采购人代表或指定接货人在收货单上签字确认。</p> <p>（三）产品毁损、灭失的风险从产品交付并验收后由采购人承担，运输途中的风险由供应商承担。</p> <p>（四）供应商向采购人提供的产品必须符合国家相关标准。</p> <p>（五）产品交货数量误差必须控制在1%以内，采购人与中标供应商可通过以产品的包装标准进行计算，并抽检部分产品的方式来确定产品的数量。</p> <p>（六）产品的交货方法，运输方式，到货地点</p> <p>1. 交货方法：中标供应商负责将货物送到采购人指定地点，费用由中标供应商负责；</p> <p>2. 运输方式：汽车运输，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；如配送对温度有要求的食品必须采用冷藏运输并确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p>

3. 到货地点：广西妇幼保健院厢竹院区（南宁市兴宁区厢竹大道 59 号）和广西儿童医疗中心（南宁市兴宁区厢竹大道 61 号）

二、物料的验收

（一）货物的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人的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、外观检验和试用检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，供应商需在 1 小时内更换不合格产品，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、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后有权记录在案。

（二）验收工作的一般程序为：采购人根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验货单上签字，对未能通过验收的，一律退货、更换，两次退、换仍不合格的，按违约情形处理。

（三）采购人收到产品当天以抽样感官检验、外观检验和使用检验的方式对产品的质量进行验收。必要时对中标供应商提供的货物采取随机抽检，抽样封存后送具备相关资质的检测机构检验，具体检验项目由采购人决定，所有相关检验费用由中标供应商承担。

三、部分采购品类及采购参考单价（实际采购时不限于下表中品目，下表中采购参考单价为采购人 2026 年 1 月实际采购价格（保留一位小数），表中采购计划量为 2 年暂估采购量）。

序号	产品名称	单位	2026 年 1 月 采购参考单 价（元）	采购计 划量
1	明虾（活）（中，35 头-40 头/斤）	斤	24.30	12000
2	明虾（活）（大，32 头/斤）	斤	26.10	1200
3	明虾（冰鲜）	斤	17.40	12000
4	北海小鱿鱼筒（毛重）	斤	30.40	1200
5	阿根廷大鱿鱼（毛重）	斤	17.70	4800
6	沙丁鱼（毛重）	斤	17.40	2400
7	中生蚝	个	2.60	1200
8	斑节虾（活）（大）	斤	30.40	1200
9	大带子螺（一开二）	个	4.40	1100

			10	鲈鱼（活）	斤	15.60	1200
			11	中车螺（白）	斤	10.00	1133
			12	圣子螺	斤	15.60	1200
			13	小鲍鱼	只	2.60	1200
			14	黄骨鱼（毛重）（3两）	斤	13.30	2400
			15	花鱼（毛重）	斤	12.20	2400
			16	鱼丸	斤	13.00	2400
			17	鲶鱼（毛重）	斤	9.60	3600
			18	鲢鱼鱼腩（净重）	斤	7.00	3600
			19	鱼扣	斤	7.80	1200
			20	鲫鱼（毛重）	斤	13.90	1200
			21	牛蛙（毛重）	斤	9.60	2400
			22	田鸡（毛重）	斤	9.60	2400
			23	0.5斤罗非鱼（毛重）	斤	4.40	2400
			24	河虾（活）	斤	26.10	1200
			25	禾花鱼	斤	8.70	4800
			26	大头鱼头	斤	13.00	1200
			27	大花蟹（约4.5两）	斤	43.50	2400
			28	水鱼	斤	26.10	1200
			29	山龟	斤	43.50	1201
			30	小墨鱼	斤	30.40	1200
			31	鱼生（刺眼、罗非、青竹）	斤	26.10	1200
			32	脆鲩	斤	24.30	1200
			33	2.8大闸蟹（公/母）	斤	13.00	1200
			34	小泥鳅	斤	11.30	1200
			35	皮皮虾	斤	47.80	1200
			36	青蟹（带膏）	斤	30.40	1200
			37	芝麻螺	斤	8.70	1200
			38	扇贝	个	2.00	1194
			39	中鲍鱼	只	4.40	1200

			40	大鲍鱼	只	6.10	1200
			41	香螺（大）	斤	39.10	1200
			42	田螺	斤	6.10	1200
			43	石螺	斤	6.10	1200
			44	八爪鱼	斤	21.70	1200
			45	石斑鱼	斤	30.40	1200
			46	大生蚝	斤	3.50	1200
			47	黄车螺	斤	15.60	1200
			48	花甲螺	斤	13.00	1200
			49	北海大鱿鱼筒（毛重）	斤	33.00	2400
			50	秋刀鱼	斤	14.80	1200
			51	棍子鱼	斤	7.80	1200
			52	多宝鱼	斤	33.00	1200
			53	草鱼腩	斤	12.20	9600
			54	7kg 鸡边腿	件	84.90	3000
			55	9.5kg 鸭边腿	件	110.10	3000
			56	精选带鱼 500/700 19斤/件 （带箱）	件	344.70	120
			57	7.8kg 鸡腿 13/15	件	155.00	960
			58	冻品 7kg 蛋饺（200个）	件	144.80	960
			59	10kg 冻品 鸡中翅	件	460.60	1300
			60	手打墨鱼饼 10kg /件	件	479.40	120
			61	冻品 8KG 狮子头（四喜丸子）	件	129.80	120
			62	10kg 鸭翅（二节）	件	159.30	120
			63	冻品 10kg 墨鱼丸	件	168.00	120
			64	冻品 10kg 香雪鸡排	件	165.10	120
			65	15kg 鸡全翅	件	365.00	120
			66	鸡翅根 50克上-9.8K	件	144.80	120
			67	10kg 冻品去皮巴沙鱼柳	件	194.10	240
			68	单冻青虾仁 71-90 2.5kg*2 包	件	279.50	120
			69	单冻青虾仁 71/90 10斤/件	件	279.50	120

			70	蛋饺 2.4kg*4 袋 (80 个)	件	234.60	480
			71	5kg 腊肠	件	110.10	240
			72	单冻鸭二节翅 M 20 斤/件	件	144.80	1200
			73	鸡尖-翅尖 2 斤*10 袋/件	件	134.70	120
			74	热狗-原味 2.5KG*6 袋/件	件	229.10	120
			75	墨鱼味丸 2500g*4 袋/件	件	184.80	120
			76	香雪鸡排 800g*10 袋/件 (10 片/袋)	件	164.80	120
			77	锅包肉 1kg*8 袋/件	件	149.80	120
			78	手打墨鱼饼 500 克*20 袋/件	件	391.10	120
			79	炸鱼丸-炸大粒 5 斤*4 袋/件	件	369.30	120
			80	奥尔良鸡排 900g*10 袋/件	件	210.00	120
			81	鸡全翅 30 斤/件	件	369.60	120
			82	鸡翅根 50g 上 2 斤*10 袋/件	件	164.80	120
			83	单冻鸡大胸-去皮鸡胸肉 20 斤/件	件	150.10	120
			84	鸡腿肉 9.6K (透明红) 3.2 斤 *6 袋/件	件	159.90	120
			85	冻品 9.5kg/件	件	165.10	120
			86	金丝香芋酥 250g(10 个)*12 包	件	128.90	120
			87	去骨牛肉牛后胸-双层肥牛 (新西兰肥牛)	斤	38.80	2500
			88	冻净羊后腿肉 (去皮)	斤	42.90	2500
			89	脆藕盒 8kg/10 包	件	144.80	100
			90	奥尔良胸排(透明胶带) 9.5kg/100 片	件	199.90	110
			91	冻鸭翅	斤	7.00	240
			92	火锅丸子	斤	8.70	240
			93	牛肉丸 (500g/袋) 品质好的	袋	21.70	240
			94	冻鸡爪 (大只)	斤	15.90	7500
			95	雪花鸡柳 8kg/10 包	件	159.30	100
			96	嫩香鸡块(香辣风味) 2.5kg*4 包	件	128.90	100
			97	鸡琵琶腿 130/150g(L) 10kg	件	182.50	1107

			/件				
			<p>四、安全质量</p> <p>(一) 供应商提供的产品必须符合国家相关安全质量标准。所供食材为预包装食品，产品包装须完整、无破损，产品外包装上须有“SC”食品生产许可证编号。</p> <p>(二) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，采购人除全部退货，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 生鲜类含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的； 4. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； 5. 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； 6. 未提供相关检验合格证明的。 7. 违反《中华人民共和国食品安全法》及其他法律法规情形的。 <p>(三) 水产及冻品类货物质量要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家相关标准，保证无异味、无霉烂变质，每次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. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。 3. 配送鲜活水产类产品时需配备相应保障措施，确保配送至采购人的水产品生鲜有活力，符合鲜活水产品的采购要求。 <p>五、技术参数及指标要求</p> <p>水产类：包含但不限于草鱼、鲢鱼、禾花鱼、鱿鱼、带鱼、金丝鱼、田螺、小河虾等海鲜类、淡水鱼类。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感观鉴别：神态一在水中游动自如、反应敏捷。体态一无伤残、无畸形、无病害。体表一鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。鲜大 				

		<p>鱼头约3斤以上/个；草鱼（杀好）约4~6斤/条；黄蜂鱼（杀好）约0.25~0.3斤/条；淡水鲈鱼（杀好）约1.3斤-1.5斤/条；鲢鱼（杀好）约1.2~1.5斤/条；叉尾鱼（杀好）约1.2~1.5斤/条；鳊龙鱼（杀好）约3~4斤/条；青竹鱼（杀好）约1.5~1.8斤/条；芝麻剑（杀好）约3~4斤/条；罗非鱼（杀好）约1.5~2斤/条或2.5斤以上/条；桂花鱼（杀好）约1.8斤-2.5斤/条；多宝鱼（杀好）约1.2~1.5斤/条；石斑鱼（杀好）约2斤-2.3斤/条；禾花鱼（杀好）约10条/斤，大小均匀；蓝刀鱼（杀好）约18条/斤，大小均匀；黄鳝（杀好去骨）。</p> <p>2. 虾类：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头，无虾身弯曲、无不能活动或虾身发白情况，成活率达98%以上。小明虾约28只/斤；大明虾约18只/斤；大斑节虾约15只/斤。</p> <p>3. 蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力，大花蟹约0.2~0.4斤/只，大闸蟹（有膏）约0.2~0.4斤/只。</p> <p>4. 贝类：外壳具固有色泽、平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味，无死螺（贝），无异味。生蚝（杀）约0.5-0.8斤/个；带子螺（杀）约3个/斤；元贝约5个/斤；田螺：大小均匀，无异味、无杂质，肌肉组织有弹性。</p> <p>5. 盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。感官鉴别：质地—坚实而有韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。</p> <p>6. 冰鲜鱼类：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤—类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛—饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃—鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；肛门—内收或平整，不突出，不破肛；体外黏液—透明或水白；肉质—坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味—温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。鱿鱼：手感结实，肉身质厚；带鱼约2~3斤/条；大金丝鱼约0.7斤以上/条，小金丝鱼约0.2斤/条；小黄鱼（杀好）约0.25~0.3斤/条，大黄鱼（杀好）约1.2~1.5斤/条；剥皮鱼（杀好）约0.2斤/条；冰虾仁约30~40头/包；沙鱼肚约20斤/件；银鳕鱼约8~10斤/条。</p>
--	--	--

		<p>7. 冰鲜家禽类（鸡翅、鸡尖及边鸭等）</p> <p>（1）冻品鸡翅、鸡尖及边鸭应无淤血、色泽光亮、无毛。鸡翅单体重 0.1-0.15kg。</p> <p>（2）货物外包装上须有“SC”食品生产许可证编号；如为进口货物，外包装要有中文标识；包装须有生产日期标识，生产日期不早于供货期 6 个月且在保质期剩余时间不得少于产品质保期的 50%。</p> <p>六、供货要求：</p> <p>（一）按时将食品原材料运送至采购人指定地点，如遇特殊情况（任务），应在 1 小时内送达。</p> <p>（二）采购人按照约定每日或定期将采购单发送给中标供货商。中标供应商须按每日采购单中注明的食材技术标准供货，不得以次充好、缺斤短两现象。</p> <p>（三）中标供应商必须按照采购人指定品质进行供应，设有专供供货专人配送，专供配送人员要有高度的责任心。配送人员素质和职责要求：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 所有配送员需相对固定，在服务期间非经采购人同意不能随意变更，如确有变更需要的，应提前 3 个工作日向采购人提出申请，申请提供的变更人员业务能力不能低于前者的业务能力水平，须经采购人考核同意后才能更换。2. 无不良嗜好及犯罪记录。3. 责任心强、供货意识高，对采购人提出的问题要耐心解答，并能虚心听取采购人的意见和建议，遇到困难不推诿。4. 配送人员本人要持有健康证，且工作期间身体健康，无身体不适、无传染疾病。5. 配送人员必须着装干净整齐，穿工服、工鞋，不能穿拖鞋进入食堂工作区域。6. 准确掌握季节和时令食材，及时向食堂推介。7. 认真核对所配送食材的品种、数量、质量，对漏单的或一次性未送齐的食材要及时汇报给订单员，做好账目登记，同时给采购人相应满意的回复，并按采购人要求及时进行整改。8. 负责食材在配送、补充、退换过程中的安全。9. 按时送货，如不能及时送货，有责任协助采购人进行解决。10. 积极协助采购人食堂工作人员收货，配合采购人食堂工作人员将食材运送到指定地点。
--	--	---

		11. 采购人所需食材无论多少，中标供应商都应保质保量无条件为采购人及时送货。
▲一、商务要求		
合同签订期	自中标通知书发出之日起 25 个日历日内。	
服务期限	自签订合同之日起 2 年（如合同履行期限未到，采购人采购该类食材累计达到预算金额时，合同自动终止）	
供货地点	广西妇幼保健院厢竹院区（南宁市兴宁区厢竹大道 59 号）和广西儿童医疗中心（南宁市兴宁区厢竹大道 61 号）	
人员及运输设备要求	<p>1. 投标文件中须提供至少 3 名拟投入人员有效的《健康证》复印件并加盖投标人公章。</p> <p>2. 汽车运输【投标文件中提供至少 1 辆冷藏运输车辆的有效证明材料（自有车辆提供有效的行驶证、机动车登记证复印件并加盖投标人公章，且车辆所有人为投标人或投标人单位法定代表人所有；租赁车辆提供有效的租赁合同、行驶证、机动车登记证复印件并加盖投标人公章）】。</p>	
付款方式	<p>采购人按月度与中标供应商结算款项，以月结算货款的方式。每月 10 日前中标供应商根据双方确认的采购金额开具等额发票，每笔款项均以转账方式支付，中标供应商凭双方签字确认的送货清单(送货清单上有品名、数量、单价和金额)资料进行结算。（供应商应严格按照采购人要求，开具增值税普通发票或增值税专用发票。）</p>	
投标报价要求	<p>1. 以下浮系数进行报价；</p> <p>2. 投标报价结合采购人提供 2026 年 1 月采购参考单价、市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，下浮系数有效报价范围为：$\geq 6.7\%$，实际采购价格=市场价格\times（1-下浮系数），投标人一旦中标，该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 市场价格由双方到南宁市淡村农贸批发市场询价（含配送服务价格；如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市北湖农贸市场、金桥国际农贸批发市场、农产品交易中心等大型农贸市场的价格，具体农贸市场由采购人确定），每月询价一次，当月所询市场价格作为中标供应商次月结算市场价格（签订合同当月的市场价格以签订合同当月所询到市场价格作为中标供应商当月的结算市场价格）。</p> <p>4. 询价方式：面询或购询（选用购询方式时，由采购人和供应商共同在市场询价，现场所购货物货款由中标供应商先行支付，采购人核验入库后再按实际入库量次月进行结算）。</p> <p>5. 报价必须含以下部分，包括但不限于以下项目：</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>
履约保证金	<p>履约保证金为<u>预算金额的 3%（中小企业按预算金额的 2%）</u></p> <p>履约保证金的形式：中标供应商可以选择电汇、转账、支票、汇票、本票、保函等形式缴纳或提交。</p> <p>履约保证金指定账户：</p> <p>开户名称：广西壮族自治区妇幼保健院</p> <p>开户银行：交通银行南宁市高新支行</p> <p>银行账号：451060601010160018997</p> <p>备注：在签订合同之前，中标供应商需把履约保证金足额交到采购人指定账户。未提交履约保证金的，不予签订本合同。服务期限结束后，如无质量问题，由中标供应商提出书面申请后，采购人全额退回履约保证金（无息）。本合同履行过程中，中标供应商存在违约的，采购人有权从履约保证金中先行扣除按本合同约定中标供应商应付款项，不足部分由中标供应商另行支付，采购人直接从履约保证金中扣除按本合同约定中标供应商应付款项的，中标供应商应于接到采购人补足履约保证金通知之日起 3 个工作日内补足。</p>
违约情形	<p>1. 当中标人在服务期间出现以下情形的，采购人可对中标供应商按 5000 元/次进行罚款，（罚金从履约保证金中扣除），造成的经济损失由中标供应商赔偿。情节严重的，采购人可依法单方面解除合同，中标供应商无条件接受，采购人有权全额没收其履约保证金，并由中标供应商承担因此给采购人造成的一切损失。</p> <p>（1）中标供应商所供应的食材与食材报价、送货清单、相关证明不一致的，影响到食堂正常运行的，采购人有权拒收，并提出书面整改意见。</p> <p>（2）中标供应商所供食材品质达不到要求的，影响到食堂正常运行的，采购人有权拒收，并提出书面整改意见。</p> <p>（3）中标供应商配送过程中出现不按时送货、不按要求送货的，影响到食堂正常运行的，采购人有权提出书面整改意见。</p> <p>（4）中标供应商无法提供或提供虚假的检验合格证明、检疫合格证明等相关材料。</p> <p>（5）中标供应商配送服务团队人员在配送货过程中出现随意更换，且并未征得采购人事先同意的，给采购人的工作造成不利影响。</p> <p>（6）所提供食材未通过验收。</p> <p>2. 因中标供应商在履行合同过程中或未履行本合同义务造成采购人损失和人</p>

	<p>员伤害的，中标供应商须赔偿采购人损失（包括但不限于采购人遭受的直接经济损失、赔偿款或罚款、为追索债权支付的合理费用以及其他损失）及采购人人员、职工、病人及家属等因伤害所产生的医疗费用和其他人身损害赔偿、为索赔支付的合理费用以及其他损失，依法承担相应法律责任。本条提及的合理费用，是指律师费、诉讼费、保全费及保全保险费、公告费、鉴定费、评估费、公证费、调查费、交通费、差旅费等费用。同时采购人可对中标供应商按 5000 元/次进行罚款，（罚金从履约保证金中扣除）。情节严重的，采购人可依法单方面解除合同，中标供应商无条件接受，采购人有权全额没收其履约保证金。</p>
<p>供应品类承诺</p>	<p>投标人针对本项目可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的品类，投标人在投标文件中提供独立的承诺书。</p>
<p>退出机制</p>	<p>当中标供应商在供货期间出现以下情形的，采购人有权依法单方面解除配送合同，中标供应商无条件接受，采购人有权全额没收其履约保证金，并由供应商承担因此给采购人造成的一切经济损失。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 在经营过程中中标供应商达不到相关配送要求（如不按时保量供货、质量问题等），配送出现问题，影响食堂正常运转的； 2) 中标供应商所供食材因质量问题发生食品安全事故的； 3) 任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；另一方无条件接受。 4) 中标供应商有违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的行为，受到市场监管部门或其他相关部门处罚的； 5) 中标供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高、或提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品产品； 6) 中标供应商向采购人提供下列《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食材的： <ol style="list-style-type: none"> ①用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品； ②致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品； ③用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

	<p>④超范围、超限量使用食品添加剂的食品；</p> <p>⑤腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；</p> <p>⑥病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；</p> <p>⑦未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；</p> <p>⑧被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；</p> <p>⑨标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；</p> <p>⑩无标签的预包装食品、食品添加剂；国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</p>
<p>二、与实现项目目标相关的其他要求</p>	
<p>(一) 投标人的履约能力要求</p>	
<p>管理体系要求</p>	<p>见本招标文件“评标办法及评分标准”。</p>
<p>业绩要求</p>	<p>见本招标文件“评标办法及评分标准”。</p>
<p>(二) 验收标准</p>	
<p>1. 验收标准：采购人根据各类食材技术要求标准进行现场验收。</p> <p>2. 验收要求：中标供应商在交货时需出示《销售单》一式三份，标明送货日期、食材品名、数量、单价、金额、经手人、验收人等信息，由中标供应商和采购人共同对货物进行验收，经双方签字确认的验收单（中标供应商加盖公章）将作为结算的依据。</p> <p>3. 中标供应商所提供的食材在采购人验收时如发现以下问题必须及时无条件退换货品。①感官品质质量不符合规定要求；②货品有腐败变质现象；③超过保质期；④内包装损坏；⑤预包装产品的包装标签内容不充分；⑥需冷藏、冷冻食品的温度同规格要求不一致的食品；⑦未经国家相关部门检验检疫合格的食品原料；⑧其他不符合食品安全质量标准和要求食品。⑨因未按规定时间送达影响到采购人的正常运转，食材供应商须承担相应的违约责任。</p> <p>4. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库（2016）205号]规定执行。</p> <p>5. 验收产生的费用由中标供应商负责。</p>	
<p>(三) 其他要求</p>	
<p>1. 投标人可根据实际情况在投标文件提供食材配送方案、食材安全措施、售后服务方案、综合实力、业绩能力、认证证书等内容。</p> <p>2. 本项目为服务类项目，不设置核心产品。</p>	

附件 1：

中小企业划型标准规定

工信部联企业〔2011〕300 号

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》(国发〔2009〕36 号)，制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 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 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）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。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为

中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计局据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。