

“广西政采云”平台合同编号：\_\_\_\_\_

# 南宁市江南区政府采购

## 2026年度江南区机关食堂及工业园区食堂 原材料配送采购合同分标 1

合同编号：JXMYHT2026-36

项目编号：NNZC2026-G3-050030-NNSJ

计划编号：JNZC2026-G3-00461

采购人：南宁市江南区机关后勤服务中心

中标供应商：广西聚祥贸易有限责任公司

签订日期：2026年6月17日

## 合同目录

一、第一部分 合同书.....	(3)
二、第二部分 合同一般条款.....	(7)
三、第三部分 合同专用条款.....	(12)
四、第四部分 合同附件.....	(15)
4.1 中标通知书 .....	(15)
4.2 招标文件服务需求一览表 .....	(16)

## 第一部分 合同书

2026 年 5 月 29 日，南宁市江南区机关后勤服务中心 以 公开招标方式 对 2026 年度江南区机关食堂及工业园区食堂原材料配送采购 项目进行了采购。经 南宁市江南区政府采购中心 评定，广西聚祥贸易有限责任公司 为该项目中标人。现于中标通知书发出之日起 25 日内（根据项目实际情况填写，不能超过 25 日），按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经 南宁市江南区机关后勤服务中心 （以下简称：甲方）和 广西聚祥贸易有限责任公司 （以下简称：乙方）协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

### 1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 中标通知书；
- 1.1.3 投标文件及“投标报价”（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

### 1.2 标的物

#### 1.2.1 标的物 1 信息

1.2.1.1 名称：新鲜禽肉、新鲜水产、新鲜蔬菜、粮油、干杂、调味品等食材，具体以招标文件服务需求一览表中的供货品种为准；

1.2.1.2 数量：以实际需求为准；

1.2.1.3 质量：具体以招标文件服务需求一览表中的供货品种安全质量要求为准。

### 1.3 价款

本合同总价为：人民币 4220000.00 元（大写：肆佰贰拾贰万 元人民币，含税），结算金额按折扣率 95% 计算，最终以所有期数货款结算后实际支出的总金额为准。

分项价格:

序号	分项名称	分项价格	折扣率
1	2026年度江南区机关食堂及工业园区食堂原材料配送采购	4220000.00元	95%
总价		4220000.00元	

#### 1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式: 本项目无预付款,先票后款,具体以招标文件服务需求一览表中的商务条款中的第七条报价要求中的第4条要求为准,甲方付款前乙方应先行提供与本次付款金额等额的合法有效发票,否则甲方有权顺延付款;

1.4.2 发票开具方式: 提供正规等额增值税发票,发票中包含税费。

#### 1.5 标的物交付期限、地点、方式和服务期限

1.5.1 交付期限: 合同服务期为2年,一年一签。2026年6月17日至2027年6月16日;

1.5.2 交付地点: 南宁市江南区壮锦大道19号;

1.5.3 交付方式: 送货上门;

1.5.4 服务及质保期限: 签订合同之日起算满一年,甲方按合同要求对食堂配送进行考核,如考核合格则续签下一年度采购合同,如考核不合格则终止合同重新招标。

#### 1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外,如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付标的物,甲方可要求乙方支付违约金,违约金按每迟延交付标的物一日的应交付而未交付标的物价格的万分之五(根据项目实际填写,一般为万分之五)计算,最高限额为本合同总价的20%(根据项目实际填写,一般为20%);迟延超过【3】日的,甲方有权在要求乙方支付违约金的同时,书面通知乙方解除本合同,乙方应退回全部已收取的合同价款并按合同总金额的20%(根据项目实际填写,一般为20%)向甲方支付违约金;

1.6.2 除不可抗力外,如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款,乙方可要求甲方支付违约金,违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的万分之五(根据项目实际填写,一般为万分之五)计算,最高限额为欠付金额的20%(根据项目实际填写,一般为20%);迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起,乙方有权在要求甲方支付违约金的同时,书面通知甲方解除本合同;

1.6.3 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者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；

1.6.4 乙方在质保期内未按承诺提供售后等服务的，每发生一次向甲方支付 2000（根据项目实际填写）元的违约金。乙方交付产品不符合甲方验收标准（以招标文件服务需求一览表中的供货品种安全质量要求为准）的，甲方有权要求退换货并要求乙方支付 2000 元/次的违约金；乙方连续【3】次或单季度累计【3】次验收不合格的，甲方可单方解除本合同，乙方应按合同总价 20% 支付违约金。前述违约金不足以弥补甲方实际损失的，甲方有权就差额部分向乙方追偿。

1.6.5 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.7 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

## 1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均应通过友好协商的方式和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第 1 种方式解决：

1.7.1 将争议提交 南宁市 仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向 甲方所在地 有管辖权的人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人加盖有效电子公章时生效。

甲方：

统一社会信用代码：

住所：

法定代表人或

授权代表（签字）：

联系人：蒙存托

约定送达地址：

邮政编码：

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：

乙方：广西聚祥贸易有限责任公司

统一社会信用代码或身份证号码：

住所：

法定代表人

或授权代表（签字）：

联系人：覃宏艾

约定送达地址：

邮政编码：

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：



Handwritten signature and date: 2016年11月28日 覃宏艾 覃宏艾 覃宏艾 覃宏艾



## 第二部分 合同一般条款

### 2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标人签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标人在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标人的价格。

2.1.3 “标的物”系指中标人根据合同约定应向采购人交付的一切各种形态和种类的货物、服务和工程，包括但不限于原材料、燃料、设备、机械、仪表、备件、计算机软件、信息化系统、信息化维保、物业服务、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4 “甲方”系指与中标人签署合同的采购人；采购人委托采购机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定交付标的物的中标人；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为乙方或者与乙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定标的物将要运至或者实施或者安装的地点。

### 2.2 技术规范

标的物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

### 2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证甲方在使用该标的物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等标的物的知识产权归属，详见合同专用条款。

### 2.4 包装和装运

2.4.1 除合同专用条款另有约定外，乙方交付的全部标的物，均应采用本行业通用的方式进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护标的物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防

粗暴装卸，确保标的物安全无损地运抵现场。由于包装不善所引起的标的物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由乙方承担。

2.4.2 装运标的物的要求和通知，详见合同专用条款。

## 2.5 履约检查和问题反馈

2.5.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定交付标的物进行履约检查，以确保乙方所交付的标的物能够依约满足甲方之项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

## 2.6 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

## 2.7 技术资料和保密义务

2.7.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.7.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.7.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施及方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

## 2.8 质量保证

2.8.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.8.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。

2.8.3 乙方应确保项目技术人员的数量和水平与投标文件一致。未经甲方书面同意，乙方不得擅自更换投标文件中注明的项目经理和技术负责人。否则甲方有权放弃或终止合同，并没收履约保证金。

2.8.4 因乙方原因造成甲方其他系统不能正常运行，酿成重大事故（工作日系统中断一天以上）的，乙方应承担全部法律责任，并赔偿经济损失，赔偿金额为项目总价的30%（根

据项目实际情况填写，一般为 30%)。

## 2.9 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担详见合同专用条款。

## 2.10 延迟交货/交付

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时交付标的物的情况，应及时以书面形式将不能按时交付标的物的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长交货的具体时间。

## 2.11 合同变更

2.11.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项。如果系追加与合同标的相同的标的物的，那么需经采购监督管理部门同意，且所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的 10%；

2.11.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

## 2.12 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方书面同意，乙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的供应商应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

## 2.13 不可抗力

2.13.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.13.2 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.13.3 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.13.4 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同；

## 2.14 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定执行。

## 2.15 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

## 2.16 合同中止、终止

2.16.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.16.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

## 2.17 检验和验收

2.17.1 标的物交付前，乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，乙方在合同专用条款约定时间内组织验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

2.17.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的技术、服务、安全标准，组织对每一项技术、服务、安全标准的履约情况的验收，并出具验收书。

2.17.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

## 2.18 通知和送达

2.18.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的“约定送达地址”为收件地址的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于5个工作日内（根据项目实际情况填写）书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.18.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

## 2.19 计量单位

除技术规范中另有规定外，合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

## 2.20 合同使用的文字和适用的法律

2.20.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.20.2 合同适用中华人民共和国法律。

### 2.21 履约保证金

本项目不收取履约保证金

### 2.22 中小企业政策

2.22.1 本合同（是 否）为中小企业“政采贷”可融资合同，关于中小企业信用融资事项见采购文件“投标人须知正文”。

2.22.2 本合同（是 否）为中小企业预留合同。

### 2.23 合同份数

本合同壹式6份，甲方执4份，乙方执2份。每份均具有同等法律效力。

### 第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

2.3.2 具有知识产权的标的物知识产权归属：

2.4.1 包装和装运专用条款（如果有）：

2.4.2 装运标的物的要求和通知：

#### 2.6 结算方式和付款条件

本次项目合同总价为大写人民币 肆佰贰拾贰万（¥.4220000 元）。本项目采用付款方式：本项目无预付款，先票后款，原则上不晚于三个月与供应商结算每期款项，每期货款结算后的当月内支付一次，甲方付款前乙方应先行提供与本次付款金额等额的合法有效发票，否则甲方有权顺延付款

甲方无故逾期支付服务费用的，按照每逾期一日支付欠付服务费额度的（根据项目实际填写，一般为万分之五）万分之五承担违约责任，违约金上限按照《合同书》约定执行。

（温馨提示：根据《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》（桂财采【2022】30号）规定，政府采购货物和服务的采购人在政府采购合同中约定预付款比例的，对中小企业合同预付款比例原则上不低于合同金额的 30%，不高于合同金额的 50%；项目分年度安排预算的，每年预付款比例不低于项目年度计划支付金额的 30%；采购项目以人工投入为主的，可降低预付款比例，但不得低于 10%。采购文件和采购合同没有约定预付款的，经供应商申请采购人可支付预付款。对于未实行预付款的政府采购项目，鼓励采购人在合同中明确首付款支付比例。）

#### 2.9 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担：

乙方

2.13.2 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在 1 日内以书面形式通知对方当事人，并在 1 日内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.13.4 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在 1 日内以书面形式变更合同；

2.17.1 标的物交付前，乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并

向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，乙方在  1  日内发起验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

2.17.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力：

3.1 其他：

**标的物验收：**

1、甲方参照《南宁市政府采购供应商履约验收评价管理办法》（南财采[2019]217号）规定组织对乙方履约的验收。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，乙方须承担由此发生的直接损失和费用，并接受相应的处理。

2、严格按照采购合同开展履约验收。甲方成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收，验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认，出具验收报告并经验收小组全体成员签字。甲方根据验收报告形成验收意见并经甲方与乙方签字盖章生效。验收结果与采购合同约定的资金支付条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

3、验收合格的项目，甲方将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金。验收不合格的项目，甲方将依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》，并按照《合同书》约定执行。

4、验收产生的费用首次验收费用由甲方承担，如首次验收不合格，后续验收费用由乙方支付。

5、验收内容及资料要求：

根根据采购文件确定的技术指标或者服务要求确定验收指标和标准。未进行相应约定的，应当符合国家强制性规定、政策要求、安全标准、行业或企业有关标准等。

5.1 验收内容

序号	验收内容	验收标准
1	交付标的物数量	
2	交付标的物质 量文件	

4	交付标的物技术、性能指标	
5	售后服务承诺	
6	其他工作	

(温馨提示: 根据《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》(桂财采【2022】30号)规定, 采购人应当在项目完成且收到供应商验收申请后5个工作日内组织开展履约验收; 对于满足合同约定支付条件的项目, 应在收到发票后30日内将资金支付到合同约定的供应商账户, 不得以进行审计作为支付供应商款项的条件。加快采购资金支付进度, 对于200万元以下的货物和服务项目, 鼓励采购人一次性全额支付给供应商。采购人不得以机构变动、人员更替、政策调整、履行内部付款流程等为由延迟付款。)

## 5.2 验收资料要求

验收资料要求包括(不限于)以下内容:

- (1) 采购文件;
- (2) 投标文件;
- (3) 采购合同;
- (4) 其他需提供的相关材料。

## 第四部分 合同附件

### 4.1 中标通知书

## 南宁市江南区政府采购 成交通知书

广西聚祥贸易有限责任公司:

南宁市江南区政府采购中心受采购人委托,就2026年度江南区机关食堂及工业园区食堂原材料配送采购项目-分标1(项目编号:NNZC2026-G3-050030-NNSJ)采用公开招标方式进行采购,经评审,采购人确认,贵公司为本项目的成交供应商。

本项目为专门面向中小企业采购项目。

你公司未享受中小企业价格评审优惠政策。

你公司中标折扣率为95%。(注:符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库[2020]46号)文规定的,服务和货物类的报价给予20%、工程类给予5%价格扣除;接受联合体或允许分包的,联合体协议或分包意向协议约定小微企业的合同份额占合同总金额30%以上的,服务和货物类的报价给予6%、工程类给与2%的价格扣除。)

成交折扣率: 95%

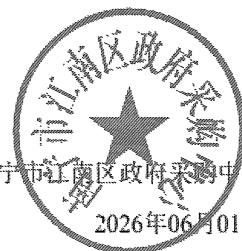
请贵公司接此通知后,按采购文件约定的日期凭本通知书与采购人签订合同,并按采购文件要求和相应文件的承诺履行合同。具体事项请及时与采购人联系。

特此通知

采购人: 南宁市江南区机关后勤服务中心

采购人联系人: 蒙蓓蓓

联系电话: 0771-4887957



南宁市江南区政府采购中心

2026年06月01日

4.2 招标文件服务需求一览表

服务需求一览表					
标段		01 分标			
序号	采购货物名称	数量及单位	服务参数	分项预算合计(万元)	中小企业划分标准所属行业名称(行业名称及划分见本章附件2)
1	2026年度江南区机关食堂及工业园区食堂原材料配送采购	1项	<p><b>一、项目基本情况</b></p> <p>(一)服务内容: 供应商负责对江南区机关食堂提供原材料食材配送服务, 包括新鲜禽肉、新鲜水产、新鲜蔬菜、粮油、干杂、调味品等食材的配送。配送食材必须符合国家食品卫生安全有关规定。</p> <p>(二)服务对象: 江南区机关食堂就餐人数约 1600 人, 每次就餐人数根据实际发生数确定, 提供早、中餐、晚餐。</p> <p><b>二、供货品种</b></p> <p>(一) 肉类供货品种至少包括以下内容:</p> <p>1. 猪肉类: 半肥瘦, 瘦肉, 梅头肉, 猪肝, 猪肚, 排骨, 猪脚, 猪心, 粉肠, 大肠, 猪耳朵, 七寸, 沙骨, 筒骨, 猪尾巴, 猪舌头等;</p> <p>2. 牛肉类: 牛肉, 牛心, 牛舌, 牛腱子肉, 牛腩, 牛蹄筋, 去骨羊肉, 羊腩, 羊蹄, 羊肚等;</p> <p>3. 鸡鸭类: 三黄鸡, 土鸡, 线鸡, 果园鸡, 老鸡, 乌鸡, 鸡肾, 凤爪, 光鸭, 土鸭, 西洋鸭, 青头鸭, 鸭肾, 鸭脚等;</p> <p>4. 水产类: 鱿鱼, 金丝鱼, 鲳鱼, 太阳鱼, 秋刀鱼, 海虾, 河虾, 车螺, 草鱼, 大头鱼, 罗非鱼, 禾花鱼, 黄蜂鱼, 鲶鱼等。</p>	422	批发业

		<p>以上为部分原材料明细，包括但不限于此，若采购人需提供的原材料未在明细中体现，按照分包大类供货。</p> <p>▲5. 供应商对供应食材进行挑拣、整理等粗加工后并按照采购人要求，排骨、猪脚、牛蛙、羊肉、牛排等肉类砍好，鸡鸭、鱼类杀好，砍好鱼件再配送。</p> <p><b>(二) 蔬菜类供货品种至少包括以下内容：</b></p> <p>1. 蔬菜类：芹菜、菠菜、油菜、茼蒿、大白菜、茼蒿、紫菜、甜菜、油菜、黄花菜、薇菜、生菜、鱼腥草、芥菜、包菜、花菜、卷心菜、青菜、西洋菜、空心菜、枸杞、苦麦菜等；</p> <p>2. 瓜类：南瓜、丝瓜、黄瓜、冬瓜、苦瓜、菜瓜、葫芦、茄子、番茄等；</p> <p>3. 根茎类：竹笋、西兰花、芦笋、莴苣笋、茭白、百合、荸荠、莲藕、慈姑、马兰头、马齿苋、白萝卜、青萝卜、芋头、山药、胡萝卜、马铃薯、葛根等；</p> <p>4. 豆类：豌豆、蚕豆、四季豆、扁豆、荷兰豆、甘薯、豇豆等；</p> <p>5. 菇类：蘑菇、草菇、香菇、猴头菇、木耳、银耳、金针菇等。</p> <p>以上为部分原材料明细，包括但不限于此，若采购人需提供的原材料未在明细中体现，按照分包大类供货。</p> <p>▲6. 供应商对供应食材进行挑拣、整理等粗加工，并按照采购人要求，冬瓜、南瓜、节瓜、丝瓜、莴笋、土豆、莲藕、蒜米等去皮，并且青菜入口率达到 95%。</p> <p><b>(三) 粮油、副食品及调味品供货品种至少包括以下内容：</b></p> <p>1. 粮食及食用油类（按袋装或桶装供应）：大米、面粉、玉米面、淀粉、黄豆、绿豆、麦豆、红豆、薏米、玉米仁、玉米淀粉、 粉丝、花生油、大豆油、调和油等。</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>2. 副食品及调味品类（按销售包装单位供应）：萝卜干、榨菜、下饭菜、杂菜、十三香、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、川芎、豆豉辣椒、香茅、茴香、香叶粉、玉竹、枸杞、党参、陈皮、八角、桂皮、草果、甘草粉、红曲米、干椒鸡精、味精、白糖、红糖、腐乳、南乳、鸡精、麦芽糖、蜂蜜、孜然粉、十三香、五香粉、胡椒粒、沙爹酱、豆瓣酱、叉烧酱、柱候酱、海鲜酱、黄豆酱、番茄酱、浓缩鸡汁、黑椒汁、鲜味汁、花生酱、芝麻酱、紫金椒酱、剁椒酱、果麦酱、粗粮酱、甜面酱、芝士片、莲蓉、豆沙、红豆沙、老抽、生抽、茄汁、蚝油、猪油、黄奶油、酵母、甜蜜素、改良剂、米酒、二锅头、米醋、陈醋、吉士粉、塔塔粉、牛奶香粉、食盐、椒盐、鲜露、椰蓉、火锅底料、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、沙姜粉、红油、碱水、辣椒粉、胡椒粉、生粉、面粉、食粉、糯米粉、粘米粉、泡打粉、红薯粉、小麦粉、三花淡奶、全脂奶粉、炼奶、燕麦片、纯麦片、麦芽糖、奶黄馅、栗子馅、橄榄菜、话梅、纯碱、禽蛋等。</p> <p>以上为部分原材料明细，包括但不限于此，若采购人需提供的原材料未在明细中体现，按照分包大类供货。</p> <p>▲3. 供应商按照采购人要求对供应食材进行挑拣、整理，食材包装必须符合粮油机械产品包装标准。</p> <p><b>三、安全质量要求</b></p> <p>（一）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。供货时</p>		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>必须提供猪肉、牛肉、鲜鸡鸭、鸡副产品必须具有动物检验检疫证明。</p> <p>(二) 食材安全要求</p> <p>1、中标供应商从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）采购食品原材料的，要留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或每笔送货单；采购畜禽肉类的，要索取并留存供货方盖章（或签字）的动物产品检疫合格证明或肉品品质合格证明原件，并通过发送电子邮件及提供复印件给采购人存档。</p> <p>2、食品配送要求中标供应商及采购人双方都必须进行留样。严格执行食品留样制度及留样食品盛放容器要求、放置条件要求、冷藏时间要求（48 小时）、留样数量要求（100 克），并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。</p> <p>(三) 供应商提供的食材应满足国家和广西壮族自治区相关法律规定，并应满足采购人的如下要求：</p> <p><b>▲1、肉类和冻货类：</b>应来源于正规的屠宰基地，供货时提供相关检疫证明，能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工。运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施，应安排专门的冷链车配送，每日供应货品按照食堂要求加工洗净，最迟送达时间为早上八点。</p> <p>质量要求：1) 必须符合国家相关卫生标准及法律法规，保证来源明确、无寄生虫、无病变、无异味、无注水、无霉烂变质、无禽流感病毒。猪肉、牛羊肉、鲜鸡鸭等肉类必须具有动物检验检疫合格证明、动物产品检疫合格证。中标供应商所供应肉类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。</p> <p>2) 猪肉宜为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物检疫合格证明”和“肉品品质检验合格证”的新鲜肉，同时应</p>		
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

			<p>符合《猪肉等级规格》NY/T1759-2009 规定。</p> <p>3) 猪皮上检验检疫章(红色)和肉品品质检验章(蓝色)清晰可见, 检验检疫合格票和肉品品质检验合格票随货同行, 货票一致。</p> <p>4) 宜采购带皮边口猪肉, 不建议采购分割肉。</p> <p><b>2、蔬菜类:</b> 应来源于无公害蔬菜生产基地或经食药监督管理部门监督管理的市场, 每周提供农残抽检证明, 每日供应的青菜按照食堂要求加工洗净, 最迟送达时间为早上八点。</p> <p>质量要求: 1) 蔬菜类产品保证新鲜、水分充足、无异味、无霉烂变质。中标供应商对每次配送的蔬菜提供农药残留抽样检测报告。</p> <p>2) 蔬菜必须为新鲜时令蔬菜, 符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求, 所供蔬菜必须经过粗加工, 食用率达 95%以上。</p> <p>3) 考虑到蔬菜瓜果品种采购的特殊性, 要求中标供应商实际供应的瓜果类品种及数量与采购人订单要求相差不能超过 10%, 叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与采购人订单要求相差不能超过 20%。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求, 中标供应商必须能保证提供丰富的时蔬瓜果品种可供采购人选择, 在经采购人同意后可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的部分由中标供应商带回, 不纳入结算, 短缺的部份由中标供应商负责按采购人要求补足物资。</p> <p>4) 严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。</p> <p>5) 中标供应商每天对蔬菜类农产品进行质量安全抽样</p>		
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

			<p>检测。中标供应商所供应蔬菜类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。</p> <p><b>3、海鲜水产类：</b>应有固定的加工厂或铺位，中标后提供相关证明，保证每日提供的海鲜水产鲜活，并能按照食堂要求加工洗净，最迟送达时间为早上八点。</p> <p>质量要求：按采购方要求提供，严禁使用不符合国家食材安全标准等劣质和腐烂变质水产类。</p> <p><b>4、副食品及调料、干杂类：</b>应有固定的加工厂或铺位，中标后提供相关证明，并将调料搬入库房摆放整齐，每日供应货品按照食堂要求送达仓库，最迟送达时间为下午四点。</p> <p>质量要求：不接收临期三个月内（含三个月）的产品，且有质量安全认证标志。必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。</p> <p><b>5、早餐粉类：</b>应有固定的加工厂或铺位，中标后提供相关证明，保证每日提供的早餐粉新鲜干净，每日供应货品按照食堂要求供货，最迟送达时间为早上 6 点前。</p> <p><b>6、粮食（包含大米、小米、米粉）：</b></p> <p>（1）必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。</p> <p>▲（2）保证提供的大米为一级，非转基因。执行标准：GB1354-2009。具有大米固有色泽和香味，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物等。</p> <p>（3）大米及其它粮食类，必须符合 GB 2715-2016 标准，不能采购陈化粮。调味品、豆制品、糕点、生鲜米粉等预包装食品必须具有“SC”食品生产许可，面食类食品必须使用经过 SC 认证质量安全保证的面粉，必须符合国家食品质量标准。</p>		
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

			<p><b>7、油类（包含食用油、调和油）：</b></p> <p>▲（1）花生油：保证提供的花生油必须符合国家标准 GB 2716-2018，一级（含）以上压榨花生油。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。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）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。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>（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，销售包装应符合国家的规定和要求，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）供货时的剩余保质期在有效范围一半时间以上。</p> <p>（5）根据供餐规模选择适规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油。</p> <p><b>▲四、供应商职责要求</b></p> <p>1、供应商为采购方提供质量可靠、安全质优的食品（粮油、干杂、调味品类、新鲜禽肉、新鲜水产、新鲜蔬菜等）。</p> <p>2、供应商配送的食品必须符合国家食品卫生安全有关规定，从正规渠道采购，保证保质期在有效范围一半时间以上。</p>		
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

			<p>3、所供肉类必须经卫生检验部门检疫，盖有卫生检验部门的蓝色图形检验印章；蔬菜必须经农药检测，达到食品安全要求；承诺每日配送前抽样检测，并做好 48 小时实物留样。</p> <p>4、供应商必须拥有正规合法具备冷藏条件的配送车辆，保证配送的食品新鲜优质。</p> <p>5、供应商保证每天在上午 6:00 前送完早餐食材，8:00 前将食品配送到采购人指定食堂，因特殊情况须延迟时，说明原因并征求采购人同意；当采购人遇特殊任务有应急需求时，供应商应按采购人要求将副食品及时配送到位。</p> <p>6、供应商提供给采购方的各类票据、价格预期表等，均应使用电脑打印，一式两份[配送单位、食堂各执一份]并加盖供应商印章，供应商每天将当天配送单据送至采购人后勤办公室备案，对随意涂改、增减的票据，采购人有权认定为无效票据，并拒绝支付相应款项。</p> <p>7、供应商对当天配送的所有食品均应留样，以便出现问题后进行反查。规范食品添加剂的使用，禁止使用非食品原料生产的食品或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食品。</p> <p><b>五、食材配送要求</b></p> <p>1. 采购人根据实际需要，每天下午 16 点前列出一份第二天需要补充采购的食品采购清单，以电子邮件或微信的方式等形式提交订货计划，说明购货品种、规格、数量、供货日期时间及其它需要说明的事项。</p> <p>2. 在收到采购人供货通知后，中标供应商要认真核对订货计划并按采购单位订货计划准备好各类食品原材料，并将食品原材料分别在与采购单位约定的时间前送到采购单位。肉、禽等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可</p>		
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

			<p>视采购单位实际需求酌情配送，但必须确保采购人食品新鲜、优质、安全可靠。如遇特殊情况，双方必须至少提前一天协商解决好。</p> <p>3. 供应商具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力。</p> <p>4. 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 1 小时之内完成当次现场供货。如有特殊情况中标供应商应随叫随送。如遇到不可抗力情况不能如期提供食材配送，须尽早通知采购人并解决问题。</p> <p>5. 供应商必须按照采购人食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。</p> <p>6. 可根据蔬菜瓜果生产季节、天气、市场价格等情况协商调整订单的品种和数量。中标供应商必须能保证提供丰富的时蔬瓜果品种供采购人选择。</p> <p><b>六、配送人员、车辆及仓库：</b></p> <p>▲（1）配送人员必须与投标人签订劳动合同，须在投标文件中提供配送人员的劳务合同及投标截止时间前半年内任意一个月投标人为其缴纳社保证明材料并加盖投标人公章，否则视为无效，且必须办理健康证。</p> <p>（2）投标人中标后必须投入配送专用车辆。</p> <p>（3）投标人中标后必须在南宁市范围内有配送用的储存仓库（签订合同后由采购人实地考察）</p> <p>（4）加工场所（仓库）要求：</p> <p>1）加工场所（仓库）不设在易受到污染的区域，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米。</p> <p>2）加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、清洗消毒设施齐全，以及能够正常使用。</p> <p>3）加工场所（仓库）内设备布局合理、干净整洁、</p>		
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>通风良好。</p> <p>4) 食品原料出入口设有高 60cm 以上不锈钢材质的防鼠板。</p> <p>5) 食品货架排列整洁，食品离地离墙 10cm 存放。</p> <p>6) 与食品原料接触的设施设备和工用具干净整洁。</p> <p>▲七、须配备一名固定的项目负责人，投标时提供人员劳务合同及投标截止时间前半年内任意一个月投标人为其缴纳社保证明材料并加盖投标人公章。</p>		
<p>商务条款</p>	<p>▲一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 5 个工作日内。</p> <p>二、服务期限或者服务时间：合同服务期为 2 年，一年一签。签订合同之日起算满一年，采购人按要求根据考核办法（详见附件 1：2026 年原材料配送工作考核表）每半年对中标单位进行考核，第一年度两次考核结果合格则续签下一年度服务合同，如考核不合格达两次则终止合同重新招标。</p> <p>三、交货时间地点：</p> <p>1、交货时间：收到采购人发出供货通知后，供应商最迟在次日上午 8:00 前提供当次现场供货。</p> <p>2、交货地点：广西南宁市江南区壮锦大道 19 号江南区机关食堂。</p> <p>四、验收标准、要求：</p> <p>（一）验收时由采购单位对照招标文件的服务要求全面核对检验，对所有要求必须出具的证明文件的原件进行核查，如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的，按相关规定做提供虚假材料处理或退货处理或违约处理，中标人承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究法律和经济责任的权利。</p> <p>（二）食材验收要求：</p> <p>1、采购人每天要对所采购食品实行双人验收制度，按照食品质量要求进行签字验收。中标供应商将食品送至采购人指定地点后，由采购人对货物的品种、质量、数量、规格等进行逐项验收。</p> <p>2、中标供应商按合同向采购人配送优质、安全的食品，每次供货，必须向采购人食堂提供带有供货商盖章（或签字）的配送清单和其他票证及食品价格。</p> <p>3、验收中若发现所供货物质量与合同约定、中标供应商承诺的产品质量保证不符的，由中标供应商无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由供应商负责，并需在 1 小时内更换补充到位当批次所需货物；验收中若发现货物数量不符合要求的，可要求供应商在 1 小时内补充到位，验收以采购人及供应商双方核准的净重过称数为准作为结算数量。验收合格后须双方签字确认。</p>			

4、若中标供应商执意不更换补充不通过验收的货物，采购人有权按此货物当期结算价格对供应商进行违约条款处理。

▲ 五、售后服务要求：

1、响应时间：接到采购人处理问题通知后 1 小时内到达采购人指定现场。

六、违约责任

1、供应商提供的食材当月因质量问题出现退换货累计超过 3 次的（含 3 次），或出现假冒或者严重质量、安全问题，采购人有权要求供应商支付上个月货款 20%的违约金。如经卫生检疫部门确认供应商因送货质量问题造成采购方干部职工食物中毒或损害健康的，由供应商承担全部法律和经济责任。上述情形采购人有权报政府采购监管部门解除合同。

2、供应商提供食材与采购人要求不符，供应商应在 1 小时内予以替换，逾期未替换或替换后仍无法通过采购人验货的，或者逾期交货超过 1 小时的，采购人有权要求供应商支付相当于该问题货品订货款 10%的违约金。发生上述情形累计超过 3 次（含 3 次），采购人有权要求供应商承担并支付上个月货款 20%的违约金，并报政府采购监管部门解除合同。

3、供应商不能继续履行合同时，应提前 3 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。若供应商擅自中止合同，采购人有权要求供应商支付上个月货款 20%的违约金。

七、报价要求：

1、投标报价为投标人完成按本项目采购需求完成完整服务的价格，报价必须含以下部分，包括：

(1) 服务的价格；

(2) 食材价格，包含食材、包装、装卸、运输、加工、验收、检验检测、售后服务等费用；

(3) 必要的保险费用和各项税金。

2、供应商投标报价采用折扣率报价（以%表示，折扣率报价精确到个位数）。如：供货产品打九折即投标折扣率为 90%，以此类推。

3、以折扣率进行报价，报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的折扣率，投标人一旦中标，该中标折扣率在合同服务期内不得改变。

4、每月供应食材结算价格=结算单价×实际采购数量，（结算单价=当月市场实时零售平均价格×投标人投标折扣率）。当月市场实时零售平均价格的确定方法：由采购人每月底任意一个工作日组织有关部门成立询价小组（江南区发改局、工信局、市场监督管理局、机关后勤服务中心、供应商各一名熟悉业务工作人员）对南宁市淡村市场零售价格进行市场询价确定（询价结果由江南区询价小组、江南区机关后勤服务中心及中标单位现场签字确认）单位现场签字确认。如双方对某一食材询价结果存在争议，则现场增加 3 家食材商家进行询价，最终询价结果以该 3 家商家所询价格平均

	<p>数为准)。货物价格超出合理范畴,将以采购人市场询价的价格为标准,核定供货价格。</p> <p>▲5、付款方式:本项目无预付款。采购人原则上不晚于三个月与中标供应商结算每期款项,每期货款结算后的当月内支付一次。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、单价和金额以及提供按采购人财务要求的有关电子文档)资料与采购人进行结算:中标供应商开具的合法正规发票。食材(食品)货款每期结算金额按照实际供货数量计算,如遇国家法定节假日,支付日期顺延。</p> <p>6、本分标一年合同金额不超过 422.00 万元,合同结算金额按折扣率计算,最终以实际支付为准。</p>
其他说明	<p>一、为落实政府采购政策需满足的要求,具体见本招标文件第四章“投标人须知”及“评标办法及评分标准”。</p> <p>二、规范标准。采购标的需执行有关国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。</p> <p>三、如违反食品安全法及其它违反国家法律法规的行为由供应商承担全部法律和经济责任。</p> <p>四、本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业:批发业。</p>