

合同编号：12N49873628420261801（WEY〔2026〕038号）

政府采购合同

项目编号：WZZC2026-C3-990148-YZLZ

项目名称：梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送
采购

采购人（甲方）：梧州市第二人民医院

供应商（乙方）：深圳市绿色农产品有限公司

政府采购合同

合同编号：12N49873628420261801

采购人（甲方）：梧州市第二人民医院

成交供应商（乙方）：深圳市绿色农产品有限公司

项目名称和编号：梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送采购

(WZZC2026-C3-990148-YZLZ)

签订地点：梧州市万秀区城东镇扶典三组 47 号 签订时间：2026 年 8 月 7 日

本合同是否为中小企业预留合同：是

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照磋商文件规定条款和乙方响应文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

序号	采购项目	成交折扣（%）
1	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）	81.00%
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）	
4	饮品类（牛奶、果汁）	
5	零食类（龟苓膏、肉脯、糕点）	
6	肉质加工类（腊肉、腊肠、熏肉、火腿肠、香肠等）	
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，由甲方指定人员与乙方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，报甲方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，乙方无正当理由不配合月度询价，逾期 3 日未到场，甲方有权单方选取 3 家以上市场报价核算基准价，核算结果直接生效，同时每次扣罚当月结算款 1000 元。结算单价=甲方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。		

第二条 履行时间（期限）、地点和方式

1. 履行时间（期限）：2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日

2. 履行地点：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）

第三条 送货要求

1. 实际供货数量以甲方指定人员每次提供的订单为准。

2. 乙方不得将成交项目转让或分包给他人，否则甲方有权依法解除合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3. 甲方指定人员提前一天以电话、邮件、微信等方式向乙方下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。

4. 乙方须在接到甲方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），将甲方指定人员所订购的货物送至甲方指定人员指定地点（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. 乙方应当根据甲方实际情况，按与甲方的约定，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，乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方指定人员同意，供应商须承诺如成交后将准时送货到甲方指定人员指定地点（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）。

6. 乙方应根据甲方指定人员实际要求运送货物甚至进行免费简单加工（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，乙方须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助甲方指定人员验收货品，货品的品种和重量以甲方指定人员验收的结果为准。

8. 乙方须严格按照甲方指定人员的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，甲方指定人员有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经甲方指定人员同意后后方可改变。

9. 甲方指定人员发现采购货物不能正常使用的，乙方应无条件退换。乙方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，甲方指定人员退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方需要承担因此产生的一切损失和费用。

10. 乙方指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在甲方场地活动必须严格遵守甲方各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。

11. 乙方不得泄露甲方的商业秘密。泄密造成甲方损失的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

第四条 合同价款及支付

1. 本合同以人民币付款。

2. 合同金额：130 万元。

3. 合同价款（含税）原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。

4. 付款进度安排：当月采购的货款于次月 15 日前进行结算。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，乙方开具正式发票给甲方，甲方才予以付款，并于收到正式发票之日起 20 日内付清完毕。乙方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，甲方指定人员将拒绝签收。双方成交的物品对清后签字确认，结算期末乙方还应提供送货清单供甲方结算。

结算期因乙方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，甲方有权暂缓付款，由乙方无条件重开并承担全部损失，甲方不承担违约责任。

5.资金支付方式：银行转账。

第五条 验收、交付标准和方法

1. 验收标准和方法

(1) 验收标准：符合本项目竞争性磋商文件、响应文件及合同中关于此次服务的所有内容的服务要求。

(2) 验收方法：食材的验收工作由甲方和乙方共同进行。乙方提供的产品须经过甲方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；乙方不能满足食品的质、量及售后服务要求时，甲方有权进行处罚。

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%，则告知乙方必须在 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。

第六条 交货相关事宜

1. 一般供货以订货单为准，紧急供货以通知为准。

2. 乙方必须将合法有效的营业执照、《食品卫生许可证》或《食品经营许可证》、送货人员健康证等原件送甲方查验，将上述证件的复印件及单位经营负责人身份证复印件一并交甲方备案。

3. 乙方按照甲方指定的食品名称、规格、数量等要求在规定时间内将货物送到甲方食堂。乙方供货不符合要求的，甲方有权立即退货。乙方应按甲方的要求及时补货，具体交货时间以约定为准。

4. 乙方必须由有健康证的固定人员长期送货。如临时非固定人员送货，须取得甲方同意。

5. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，乙方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。鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品必须具有动物检验检疫证明(适用于肉类定点供应项目)。

6. 乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物防疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品。甲方有权对乙方所送的货物进行抽检，对一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，将立即取消乙方的供货资格，不予退还全部履约保证金，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任。

(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) 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) 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；

- (5)病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品;
- (6)掺假、掺杂、伪造,影响营养、卫生的;
- (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)农药残留超标的;
- (9)超过保质期限的。

7. 价格确定:

(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, 由甲方指定人员与乙方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, 报甲方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, 乙方无正当理由不配合月度询价, 逾期 3 日未到场, 甲方有权单方选取 3 家以上市场报价核算基准价, 核算结果直接生效, 同时每次扣罚当月结算款 1000 元。结算单价=甲方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, 乙方应及时向甲方反映情况; 由甲方核实后, 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)乙方依据甲方提供的食品采购需求计划, 在规定时间内向采购单位食堂配送主、副食品及食堂加工原料物品等。采购配送价格按甲方食品采购小组审核批准的当批次价格执行。

(4)保证产品质量合格的同时, 价格不得高于市场价格。

8. 其他要求:

(1)乙方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%。

(2)货物有包装的, 货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱), 甲方指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

(3)甲方指定人在验收货物现场发现商品出现损坏(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, 乙方必须无条件退货或更换商品。

(4)乙方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。

(5)乙方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。

(6)乙方应能够配合甲方指定人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。

(7)乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的, 一经发现, 除按甲方指定人要求无条件退货或换货外, 还将受到如下处罚:

①乙方提供假冒伪劣、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乙方提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费，没收履约保证金外，甲方指定人取消乙方供货资格，取消乙方供货合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任。

③设置考核制度：乙方每次的进货溯源、送货均需记录，并交甲方检查核算；每天或每次的订单均需要按照甲方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；若乙方在合同期内有三次以上违规，则甲方可对其作出处罚，并取消剩余的供应合同。

第七条 履约保证金

1. 履约保证金金额：按政府采购合同预算金额的 2%收取。

2. 履约保证金递交方式：支票、汇票、本票或者银行、保险机构出具的保函等非现金方式。

3. 履约保证金缴纳期限：政府采购合同签订前。

4. 履约保证金退付的方式、时间及条件：由乙方向履约保证金收取单位提供《广西壮族自治区政府采购项目合同验收书》（详见桂财采〔2015〕22 号），保证金收取单位在收到合格材料后 5 个工作日内办理退还手续（不计利息）。

5. 履约保证金指定账户：

开户名称：梧州市第二人民医院

开户银行：中国建设银行梧州中山支行

银行账号：45001648660050700161

6. 不予退还的情形：（1）因乙方供应食材质量问题，经市场监管部门、第三方检测机构认定，造成食品安全事故、食源性疾患、人员中毒事件的；

（2）乙方无正当理由擅自停止供货、单方面擅自解除/终止本合同，拒不履行主要配送义务的；

（3）将本项目配送业务全部转包、违法分包给第三方，甲方出具书面整改通知，3 日内逾期未整改的；

（4）提供伪造、变造检疫证明、检测报告、资质文件，以次充好、供应假冒伪劣食材，情节严重的；

（5）累计 3 次无正当理由拒绝甲方订单，或多次严重逾期供货，经甲方两次书面催告后仍拒不整改，造成食堂无法正常开餐的；

（6）乙方存在其他严重违约行为，致使本合同目的完全无法实现（构成根本违约）的。

除以上约定重大情形之外，乙方发生一般违约，甲方有权按合同约定从履约保证金中扣取对应违约金；保证金被扣减后，乙方应当在收到通知 3-5 个工作日内补足保证金差额，乙方逾期未补足保证金，甲方有权暂停支付当月货款，直至足额补足；逾期超 10 日，甲方可单方解除合同。

第八条 违约责任

1. 乙方所提供的货物规格、食材原料等质量不合格的，甲方可拒绝接收及提出更换要求，更换

不及时的按逾期交货处罚；因质量问题有特殊情况甲方同意接收的，乙方应向甲方支付当批次品目违约货款额的 5%违约金并赔偿甲方经济损失。（同一批次质量问题仅适用最高一档处罚，不叠加，优先执行 2 倍货款罚款（本合同第六条第 8 款第（7）点①），不再重复计取 5% 违约金。）

2. 乙方提供的货物如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任，如甲方因此支出律师费、诉讼费、赔偿费等均由乙方承担。

3. 因包装、运输引起的货物损坏，按质量不合格处罚。

4. 甲方无故延期接收货物、乙方逾期交货的，每天向对方偿付当批次品目违约货款额 3%违约金，但违约金累计不得超过当批次品目违约货款额 5%。乙方逾期交货超过半天、或年度累计逾期达 3 次的，甲方有权依法解除合同，乙方承担因此给甲方造成的所有经济损失；甲方延期付货款的，每天向乙方偿付当批次延期货款额的 3%作为违约金，但违约金累计不得超过当批次延期货款额 5%。

5. 乙方未按本合同和响应文件中规定的服务承诺提供售后服务的，乙方应按甲方已履约部分合计金额的 5%向甲方支付违约金。

6. 乙方违约甲方主张解除合同的或乙方无正当理由解除合同的，应自合同解除之日起 10 个工作日内向甲方退回已收取的全部款项并一次性支付甲方已履约部分合计金额 10%的违约金。乙方逾期退回所收款项及违约金的，每逾期一天，应按所退款项及违约金总额的万分之五向甲方支付违约金。

7. 其它违约行为按违约货款额 5%收取违约金并赔偿经济损失。

第九条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续六十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十条 合同争议解决

1. 因食材质量、配送服务问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构或专家组进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，乙方承担全部鉴定费及检测样品损失。

2. 因履行本合同引起的或者与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，按下列（2）方式解决：

（1）向_____仲裁委员会申请仲裁；

（2）向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十一条 合同的变更、中止或者终止

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或者终止合同。

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

3. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十二条 合同文件构成

1. 政府采购合同
2. 成交通知书；
3. 响应文件；
4. 采购文件及更正公告（澄清或补充通知）；
5. 标准、规范及有关技术文件；
6. 双方约定的其他合同文件。

上述合同文件互相补充和解释。如果合同文件之间存在矛盾或者不一致之处，以上述文件的排列顺序在先者为准。

第十三条 合同生效及其他

1. 本合同一式伍份，具有同等法律效力，甲方叁份，乙方贰份(可根据需要另增加)，合同经双方法定代表人或者委托代理人签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附授权委托书，格式自拟）。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 合同生效后，甲乙双方不得因姓名、名称的变更或者法定代表人、负责人、承办人的变动而不履行合同义务。

4. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

5. 本合同由甲乙双方在广西政府采购云平台线上审核并签章，签订完成后可在广西政府采购云平台下载存档电子采购合同。

6. 本合同落款处甲乙双方所留联系方式均为真实、合法、有效信息，作为双方通知、法院诉讼文书等送达地址；任何一方联系方式变更的，应在变更之日起2日内书面通知对方，否则因此导致的一切不利后果均由未尽到通知义务的一方承担；双方通知、法院诉讼文书等根据所留信息送达，一经发出，满3日均视为送达成功。

甲方（盖章）：梧州市第二人民医院
法定代表人或者委托代理人（签字）：

乙方（盖章）：深圳市绿色农产品有限公司
法定代表人或者委托代理人（签字）：

签订日期：2026年8月7日

签订日期：2026年8月7日

开户名称：深圳市绿色农产品有限公司

银行账号：44250100003100001180

开 户 行：中国建设银行股份有限公司深圳
建设路支行

第三章 采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

（1）本竞争性磋商采购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. “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足响应文件按无效处理的条款。

3. 供应商应根据自身实际情况如实响应磋商文件，对磋商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响应文件中提供技术支持资料，技术支持资料以磋商文件中规定的形式为准，否则将视为无效技术支持资料。

4. 供应商必须自行为其竞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。

1 分标采购预算：1300000.00 元，最高限价（如有）：折扣≤95%

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	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）

	材配送 采购			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，$\text{结算单价} = \text{基准价} \times \text{成交折扣}$，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，$\text{结算单价} = \text{采购人食品采购小组审核批准的价格} \times \text{成交折扣}$，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，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

	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。	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
	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 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	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、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础提出建议价，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。

诚信
GOOD FAITH踏实
DOWN-TO-EARTH高效
EFFICIENT专业
PROFESSIONAL绿色农产品
GREEN AGRICULTURAL

广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

1.竞标声明

竞标声明

致：（梧州市第二人民医院）：

（深圳市绿色农产品有限公司）系中华人民共和国合法供应商，经营地址深圳市龙岗区平湖街道新木社区新木大道 1-3 号 101。

我方愿意参加贵方组织的（梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送采购）项目的竞标，为便于贵方公正、择优地确定成交供应商及其竞标产品和服务，我方就本次竞标有关事项郑重声明如下：

1. 我方向贵方提交的所有响应文件、资料都是准确的和真实的。

2. 我方不是为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。

3. 在此，我方宣布同意如下：

- （1）将按磋商文件的约定履行合同责任和义务；
- （2）已详细审查全部磋商文件，包括澄清或者更正公告（如有）；
- （3）同意提供按照贵方可能要求的与磋商有关的一切数据或者资料；
- （4）响应磋商文件规定的竞标有效期。

4. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

- （1）具有独立承担民事责任的能力；
- （2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （6）法律、行政法规规定的其他条件。

5. 我方在此声明，我方在参加本项目的政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚），未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第

二十二条规定的供应商资格条件，我方对此声明负全部法律责任。

6. 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次响应文件进行注明如下：（两项内容中必须选择一项）

- ☒我方本次响应文件内容中未涉及商业秘密；
- ☐我方本次响应文件涉及商业秘密的内容有：_____；

7. 与本磋商有关的一切正式往来信函请寄：邮政编号：

电话/传真：0755-28744128/0755-89945869 电子邮箱：3677450306@qq.com

开户银行：中国建设银行股份有限公司深圳建设路支行 账号：44250100003100001180

8. 以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。
特此承诺。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

供应商名称（电子签章）：深圳市绿色农产品有限公司

2026 年 7 月 27 日

3.竞 标 报 价 表

项目名称：梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送采购

项目编号：WZZC2026-C3-990148-YZLZ

分标（如有）：1 分标

供应商名称：深圳市绿色农产品有限公司

序号	标的名称	数量	单位	折扣（%）
1	梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送采购	1	项	82.00%

注：

1. 供应商的报价表必须加盖供应商电子签章并由法定代表人或者委托代理人签字或者电子签名，否则其响应文件按无效处理。
2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖供应商公章或者加盖电子签章或者由法定代表人或者授权委托人签字（或者电子签名），否则其响应文件按无效处理。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：陈粉龙

供应商名称（电子签章）：深圳市绿色农产品有限公司

日期：2026 年 7 月 27 日

7.商务要求偏离表格式

所竞分标：1 分标

项目	磋商文件商务要求	供应商的响应	偏离说明
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）。	我司完全响应： 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）。	无偏离
合同签订时间	自成交通知书发出之日起 25 日内	我司完全响应： 自成交通知书发出之日起 25 日内	无偏离
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	我司完全响应： 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。我司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，由我司按照采购人财务规定出具与我司为名头的正式发票，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. 我司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，结算期末我司还应提供送货清单供采购人结算。结算期因我司原因未及时提供结算的详细	无偏离



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	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。	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，由我司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我司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。	我司完全响应：1. 采购人指定人员与我司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。	无偏离



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

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）。

3. 我司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，我司必须无条件退货或更换商品。

6. 我司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. 我司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. 我司能够配合采购人指定人员及



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	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。	时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。 10. 我司提供假冒伪劣、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我司提供假冒伪劣、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我司提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为我司提供之食品问题，我司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我司供货资格，取消我司供货合同，我司同时承担相应的民事及刑事责任。 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	食材的验收工作由采购人和成交	我司完全响应： 食材的验收工作由采	无偏



准

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
----	--------	------

购人和我司共同进行。我司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；我司不能满足食品的质、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%，则告知我司必须在 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
----	--------	------

离



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

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，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，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			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	



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	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			有光泽、有弹性		
	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			猪肚呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、无异味		
					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			(2) 鲜牛肉、鲜羊肉			
	品名	质量验收标准	扣秤标准	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，临场与成交供应商协议扣秤	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，临场与成交供应商协议扣秤	
	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。	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。	1-5%，严重不符合质量标准者可拒收	
	(3) 牛腩			(3) 牛腩			
	品名	质量验收标准	扣秤标准	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	根据现场实际情况				



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水	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		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，临场与我司协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
(4) 鲜鸭			(4) 鲜鸭			
品名	质量验收标准	扣秤标准	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，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，临场与我司协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收	
(5) 鲜鸡			(5) 鲜鸡			
品名	质量验收标准	扣秤标准	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	根据现场实际情况和实际需				



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地



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

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

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，临场与我司协议扣秤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	

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；
鲜牛肉丸	新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	
冻肉	肌肉有光泽、色红均	



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

		湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。		猪肉	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。	注冰明显者拒收	
	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		冻鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液		



	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。		类层，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		

	类层，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；	



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	缺				
鸡	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、		鸡爪	大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、无残缺	注冰明显者拒收
金翼	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			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。		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	
猪副	无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副				

	产 品	产品			分割外包装箱完好 无破损，有生产日期。	
	猪 副 产 品	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		无冻干脱水发暗迹 象、其它同鲜猪肉副 产品	
	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。		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 我 司 协 议 扣 1-5%， 严 重 不 符 合 质 量 标 准 者 可 拒 收
	猪 肺	肉呈红色，有光泽		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 大 肠	呈浅黄、无黑斑、柔 软、湿润、无异物、 无异味		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，	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			
3、水产类						
(1) 活鲜：鱼类、虾类						
	品 名	质量验收标准	扣秤标准			



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀	1-5%,严重不符合质量标准者	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量临场与我司协议扣秤
	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	可拒收		
(2) 冰鲜类				
品名	质量验收标准	扣秤标准	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	1-5%,严重不符合质量标准者可拒收
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、裂现象、肛孔白色凹陷,肉质坚实,有弹性,骨肉不分离。解	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		
(3) 冰鲜类				
品名	质量验收标准	扣秤标准	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	根据现场实际情况和实际需求量,临场与我司协议扣秤1-5%,严重不
冰鲜鱼				



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

		冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。			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、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。	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		
	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					
	冰鲑鱼	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	冰鲑鱼	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							



		拒收	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。	
	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。		(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。	



	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。	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。	
--	--	--	--

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的商务要求逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求在“偏离说明”中注明“正偏离”“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人签字：_____

供应商名称（电子签章）：深圳市绿色农产品有限公司

日期：2026年 7月 27日



8.技术要求偏离表



采购项目编号: WZZC2026-C3-990148-YZLZ

采购项目名称: 梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送采购

分标号: 1 分标

序号	名称	磋商文件技术要求	竞标响应	偏离说明
1	一、服务内容	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：	我司完全响应：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：	无偏离
		序号品目	序号品目	
		1新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产、海产等新鲜产品）	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）	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）	3粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品等）	
		4饮品类（牛奶、果汁等）	4饮品类（牛奶、果汁等）	
		5零食类（龟苓膏、肉脯、糕点等）	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）	6肉质加工类（腊肉、腊肠、熏肉、火腿肠、香肠等）	
2	二、送货要求	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	我司完全响应：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. 我司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我司自行承担。 3. 采购人指定人员提前一天以	无偏离



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	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	电话、邮件、微信等方式向我司商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。 4. 我司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. 我司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，我司不得推迟送货。如确需延迟送货的，我司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，我司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）。（注：详细承诺函见以下附件） 6. 我司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，我司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。	
--	---	---	--



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

		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。	8. 我司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，我司无条件退换。我司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，并对我司予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。 10. 我司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. 我司不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，我司将承担由此产生的一切损失和法律责任。	
3	三、商品供货要求	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	我司完全响应：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	无偏离



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需供应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	标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需供应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
--	--	---



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	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. 大米质量标准和要求的资质证明： 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。	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. 大米质量标准和要求的资质证明： 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	
--	---	---	--



广东省农业龙头企业

深圳市农业龙头企业

深圳市“菜篮子”基地

	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。	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	
--	---	--	--



	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%。	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%。	
--	---	--	--

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的技术要求逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。

法定代表人或者委托代理人签字：_____

供应商名称（电子签章）：深圳市绿色农产品有限公司

日期：2026 年 7 月 27 日



(1) 中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加梧州市第二人民医院的梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送采购采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 梧州市第二人民医院 2026 年食堂食材配送采购，属于批发业（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为深圳市绿色农产品有限公司，从业人员 19 人，营业收入为 36196.193327 万元，资产总额为 7170.060003 万元 1，属于（小型企业）；

2. （标的名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员 人，营业收入为 万元，资产总额为 万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（电子签章）：深圳市绿色农产品有限公司

日 期：2026 年 7 月 27 日

注：享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随成交结果公开成交供应商的《中小企业声明函》。从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。



投 标 报 价 明 细 表

投标人全称（公章）：深圳市绿色农产品有限公司

项目编号及分标：梧州市第二人民医院2026年食堂食材配送采购（WZZC2026-C3-990148-YZLZ）

供应商名称	报价(折扣率，%)	服务期限	服务地点	备注
深圳市绿色农产品有限公司	81	自合同签订之日起 一年	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）	/

成交通知书

深圳市绿色农产品有限公司：

云之龙咨询集团有限公司受梧州市第二人民医院委托，就梧州市第二人民医院2026年食堂食材配送采购 (WZZC2026-C3-990148-YZLZ) 采用竞争性磋商方式进行采购，2026年7月27日按规定程序进行了评审。经磋商小组评审，采购人确认，确定贵公司为本项目的成交供应商。

成交折扣为：81.00%

请贵公司接此通知书后在25日内与采购人签订合同，并按竞争性磋商文件要求和响应文件的承诺履行合同。

特此通知！

采购代理机构联系人：周子然

联系电话：0774-3859935

采购人联系人：李奋登

联系电话：0774-3882925

