

政府采购合同（服务类）

项目名称：备战全区第十一届残运会暨第六届特奥会残疾人运动员集训伙食及交通服务

合同编号：12N0076841262026202

甲 方：北海市残疾人联合会

乙 方：北海市海洁餐饮管理有限公司

第一节 合同书

合同编号: 12N0076841262026202

采购单位(甲方) 北海市残疾人联合会 采购计划号: BHZC2026-C3-01168-002

供应商(乙方) 北海市海洁餐饮管理有限公司 项目名称编号: BHZC2026-C3-990185-BBWH

签订地点 签订时间:

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,按照采购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	服务内容	数量及单位	单价	服务期限	备注
1	备战全区第十一届残运会暨第六届特奥会残疾人运动员集训伙食服务	1项	60元/人/天	合同签订后,自集训开始之日起150日历天,具体时间由采购人通知。	本项目按单价报价,合同暂定价为:44.10万元。费用标准:第一阶段训练:运动员、陪护人员训练期间伙食费用为(初步按用餐残疾人40人、陪护人员(5人核算)60元/人/天 $\times$ 45人 $\times$ 150天=40.5万元;第二阶段训练(新增人员部分):运动员、陪护人员训练期间伙食费用为(初步按用餐残疾人10人算)60元/人/天 $\times$ 10人 $\times$ 60天=3.6万元。最终结算价按实际供餐人数、天数结算。
合同暂定价:(大写)人民币肆拾肆万壹仟元整 (小写)¥441000.00元					

1. 服务一览表

2. 本项目采用单价合同,最终结算价按实际供餐人数、天数结算。

3. 合同合计金额包含:完成本项目“采购需求”中所列所有服务内容产生的所有费用的总和,除此以外甲方不再支付任何费用。

第二条 质量保证

乙方所提供的服务质量必须与采购文件、响应文件和承诺相一致。

第三条 服务时间

1. 服务期限：自 2026 年 8 月 10 日起至 2026 年 12 月 15 日止。

2. 服务地点：采购人指定地点。

第四条 付款方式

1. 资金性质：财政性资金。

2. 付款方式：合同签订后 10 个工作日内，甲方向乙方支付合同暂定价的 30% 为预付款，乙方应在甲方支付预付款前向甲方开具等额有效的发票。所有服务完成，按实际供餐人数、天数结算，甲方确认结算价后，乙方应向甲方开具相应全额的合法有效发票。甲方在收到乙方提供的合法有效发票后 10 个工作日内将结算价扣除已付预付款后的余额支付给乙方。如服务期满后，结算价低于已预付款项的，乙方需在结算价确认后 5 个工作日内退还差额部分的款项给甲方。

3. 特别约定：本项目资金来源为财政性资金，因财政拨款延迟导致甲方无法在约定时间内付款的，甲方不承担逾期付款的违约责任，但甲方应在知悉相关情况后及时通知乙方，并在财政资金到位后尽快安排支付。

第五条 履约保证金：无。

第六条 税费 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

第七条 验收

1. 乙方应按采购文件规定及响应文件承诺的技术要求、质量标准向甲方提供服务。

2. 服务期结束后的 7 个工作日内，甲方对乙方提交的服务成果进行现场、资料检查验收，符合采购文件及响应文件承诺的技术要求、质量标准的，给予验收合格；验收不合格的，甲方应在 1 个工作日内向服务商出具书面整改通知书，明确缺失、不合格事项及整改标准。乙方在收到整改通知书之日起 5 个工作日内完成全部整改并重新提交验收材料，不得拖延、缺项、漏项。甲方收到整改后材料后 3 个工作日内完成复核验收，复核仍不合格的，直接认定为最终验收不合格，不予办理项目结算，暂停支付所有未付款项（含尾款）。但乙方应继续完成整改直至验收通过，由此造成甲方损失的，由乙方全额赔偿。整改所产生的全部费用乙方自行承担，整改期不计入验收期限。乙方提供虚假材料、虚假凭证或存在资金违规使用等情形的，甲方有权立即终止合作并追回已支付款项。

3. 乙方提交服务成果前应对提交的服务成果作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为甲方验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随服务成果交给甲方。

4. 成果交付时，甲方有权组织专家以及有关管理部门按采购文件、响应文件以及合同相关条款要求对服务成果进行评审、检验。

第八条 人员及车辆资质要求

1. 乙方保证为本项目提供餐饮服务的所有工作人员（包括但不限于厨师、面点师、切配工、服务员等）均持有有效期内且类别对应的健康证明。乙方应在服务开始前向甲方提供全部服务人员的健康证明复印件（加盖公章）备查。

2. 乙方承诺并保证，所有服务人员的健康证明有效期须覆盖整个服务期。如在服务期内任何人员的健康证明过期，乙方应立即安排该人员离岗，并自行承担费用办理新证，待取得有效健康证明后方可重新上岗。因人员健康证明过期导致的一切责任与费用由乙方承担。

3. 乙方应保证其提供的食材、食品及用餐环境符合国家及地方相关食品安全法律法规及卫生标准。因乙方提供不符合食品安全标准的食品，导致甲方人员健康受损或引发食品安全事故的，乙方应承担全部法律责任及赔偿费用。

第九条 违约责任

1. 在合同履行期间，因乙方管理不善导致甲方被监管部门或行政部门问责、处罚的，甲方有权终止合同，且有权要求乙方支付处罚金及按合同总金额 5% 的支付违约金。

2. 乙方所提供的服务质量不合格的，应及时整改；整改不及时的按违约处理，每延期一日向甲方支付合同总金额 1% 的违约金。

3. 乙方未按竞争性磋商文件规定和竞争性磋商响应文件中响应的服务承诺提供服务的，乙方每项每次均应按本合同总金额 5% 向甲方支付违约金。

4. 乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或者诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

5. 乙方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应承担赔偿责任。

6. 甲方为维护权益支付的一切费用（包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、担保费、交通费、差旅费、鉴定费等等）均由乙方承担。乙方为维护自身权益也同样适用该约定。

第十条 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. 不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十一条 合同争议解决

1. 因服务质量问题发生争议的，可邀请国家认可的质量检测机构对服务质量进行鉴定。服务符合标准或要求的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准或要求的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，如果协商不能解决，向甲方住所地的人民法院提起诉讼。

3. 诉讼期间，本合同不受争议部分可继续履行。

第十二条 合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权代表（委托代理人）签字或盖章并加盖单位公章后生效。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经北海市政府采购监督管理科审批，并签书面补充协议报政府采购监管部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 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。

第十三条 合同的变更、终止与转让

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、中止或终止。

2. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十四条 签订本合同依据

1. 下述合同附件为本合同不可分割的部分并与本合同具有同等效力：

- (1) 成交通知书；
- (2) 乙方提供的响应文件；
- (3) 采购文件。

第十五条 本合同一式六份，采购代理机构一份，甲方五份，乙方二份（可根据需要另增加）。

（下无正文）

甲方（章）北海市残疾人联合会	乙方（章）北海市海洁餐饮管理有限公司
单位地址：北海市海城区北部湾东路62号	单位地址：广西北海市海城区海洋产业园2号值班室
法定代表人（负责人）：	法定代表人（负责人）：
委托代理人：曹永琦	委托代理人
电话：0779-2067336	电话：15278904884
电子邮箱：	电子邮箱：bhhj20220163.com
开户银行：	开户银行：海市区农村信用合作联社西塘信用社
账号：	账号：850812010121162028
邮政编码：	邮政编码：536000
2026年8月10日	

合 同 附 件

1. 供应商承诺具体事项:	
2. 服务期责任:	
3. 其他具体事项:	
甲方(章)北海市残疾人联合会	乙方(章)北海市海洁餐饮管理有限公司
2026年8月10日	2026年8月10日

注: 填不下时可另加附页

附件 1、成交通知书

成交通知书

北海市海洁餐饮管理有限公司：

贵单位参加了本采购代理机构代理的备战全区第十一届残运会暨第六届特奥会残疾人运动员集训伙食及交通服务（项目编号：BHZC2026-C3-990185-BBWH）标项二的磋商采购，经磋商小组评定，采购人确认，确定贵单位为本项目标项二的成交供应商，成交金额为：¥60.00 元/天；服务期限：合同签订后，自集训开始之日起 150 日历天，具体时间由采购人通知。

现将有关事项通知如下：

- 一、请接到本通知后，25 日内与采购单位北海市残疾人联合会签订合同。
- 二、签订合同详细地点：采购单位指定地点。

特此通知。

代理机构：广西北部湾宏业建设管理有限公司

日期：2026 年 07 月 28 日



管
状
02
7N

附件 2、最后报价一览表

投标报价明细表

投标人名称（公章）：北京海洁源环保科技有限公司

项目编号及名称: 某县2024年度乡村振兴衔接资金项目 0112(2024-C-000185)

供应商名称	名称	服务期限	单价 (元/人/单 位, 元)	备注
北海市 山南智 控管理 有限公司	为全市《第十届残疾人运动会暨残人运动训练竞赛伙食供应	合同签订后, 自集 训开始之日起 150 日历天, 具体日期 由采购人通知。	60	5.按自助餐标准供应。报价上限为 60 元/人。费用标准: 第一类标准: 250元, 参加人员训练期间伙食费 90 元; 第二类标准每人 40 元, 参加人员: 5 人伙食 + 60 元/人/天 + 45 元 + 150 元 = 40.5 元/天; 第三类标准 (非参训人员): 250元, 参加人员训练期间伙食费为: 250元 + 训练期间伙食费 10 元/天; 60 元/人/天 + 60 元 = 36 元。

附件 3、商务要求偏离表

四、商务要求偏离表

商务要求偏离表

项目编号: BJZC2026-(3-990185-1)001

项目名称: 备战全运会十一项训练点暨第二届特奥会残疾人运动员集训伙食及交通服务

项目	磋商文件商务要求	供应商的响应	偏离说明
服务期限	合同签订后,至集训开始之日起150 日历天,具体时间由采购人通知。	我方承诺服务期限按照下方内容实施: 合同签订后,至集训开始之日起150 日历天,具体时间由采购人通知。	无偏离
服务地点	采购人指定地点	我方承诺按照下方期限提供服务: 采购人指定地点	无偏离
合同签订期	自成交通知书发出之日起 25 日内与采购人签订合同。	我方承诺合同签订期按照下方内容实施: 自成交通知书发出之日起,25 日内与采购人签订合同。	无偏离
服务要求	1、提供 7×24 小时电话热线支持和传真服务。服务期内出现任何项目问题,成交供应商须在 1 小时内响应,8 小时内到达指定地点协助采购人处理并解决问题。成交供应商必须遵守采购人有关管理制度及时完成采购人下达的临时性和指令性工作,服从采购人的工作安排。 2、成交供应商必须服从采购人管理,遵守采购人有关管理制度,严格按照采购人的要求提供管理服务,自觉接受采购人及采购人	我方承诺服务要求按照下方内容实施: 1、我方将提供 7×24 小时电话热线支持和传真服务。服务期内出现任何项目问题,我方须在 1 小时内响应,8 小时内到达指定地点协助采购人处理并解决问题。我方严格遵守采购人有关管理制度及时完成采购人下达的临时性和指令性工作,服从采购人的工作安排。 2、我方必须服从采购人管理,遵守采购人有关管理制度,严格按照采购人的要求提供管理服务,自觉接受采购人及采购人	无偏离

	甲方人员及相关管理部门的工作检查和建议。 3、成交供应商在提供餐饮服务时，应严格执行各项安全卫生措施，成交供应商所有工作人员在合同的期间如发生任何人身意外（工伤、伤亡事故）、事故、触犯法律法规，违反行业规范（包括劳动用工制度、发生劳动争议、影响人单位的规章制度等）、因过失造成他人人身伤亡的，或因过失损坏人单位的设施和物品，由成交供应商负责处理并承担经济责任。 4、成交供应商与拟派服务的工作人员产生相关劳务、劳资纠纷等事宜均与采购人无关。	管理部门的工作检查和建议。 3、我方在提供服务过程中应严格执行各项安全卫生措施，成交供应商所有工作人员在合同的期间如发生任何人身意外（工伤、伤亡事故）、事故、触犯法律法规，违反行业规范（包括劳动用工制度、发生劳动争议、影响人单位的规章制度等）、因过失造成他人人身伤亡的，或因过失损坏人单位的设施和物品，由我方负责处理并承担经济责任。 4、我方与拟派服务的工作人员产生相关劳务、劳资纠纷等事宜均与采购人无关。	
服务标准要求	1、本项目成交供应商提供的服务应符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2、若成交供应商擅自转包、分包，或以任何形式与第三方进行合作的属违约，一经发现，成交供应商应承担违约责任，采购人有权解除合同。 3、成交供应商在提供服务过程中，对所接触到的所有信息负有保密义务，不得透露项目相关信息。	1、我方提供的服务应满足采购方要求按照下方内容实施： 我方提供的服务应符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2、若我方擅自转包、分包，或以任何形式与第三方进行合作的属违约，一经发现，我方应承担违约责任，采购人有权解除合同。 3、我方在提供服务过程中，对所接触到的所有信息负有保密义务，不得透露项目相关信息。	已编制
付款方式	本项目合同暂定价格为：44.10 万元（60 元/人/天×45 人×150 天+60 元/	我方承诺付款方式按照下方内容实施： 本项目合同暂定价格为：44.10 万元（60	已编制

	人/元×10人×60元)，最终结算价按实际供餐人数、天数结算。合同签订后10个工作日内，采购人向成交供应商支付合同暂定价的30%为预付款，所有服务完成，按实际供餐人数、天数结算，采购人确认后结算价在10个工作日内支付至结算价的100%。如服务期满后，结算价低于已预付款项时，成交供应商退还差额部分款项给采购人。	0元/人/元×45人×150元+60元/人/元×10人×60元)，最终结算价按实际供餐人数、天数结算。合同签订后10个工作日内，采购人向成交供应商支付合同暂定价的30%为预付款，所有服务完成，按实际供餐人数、天数结算，采购人确认后结算价在10个工作日内支付至结算价的100%。如服务期满后，结算价低于已预付款项时，成交供应商退还差额部分款项给采购人。	高
报价要求	1、磋商报价包含：食材采购、食材制作、配送服务、员工工资、社会保险、福利费、奖金、加班费，以及企业合理利润、税金等。磋商报价应已包含本项目合同所需的所有成本、费用、税费支出，采购人不再另行支付费用。 2、本项目按单价报价，报价上限为60元/人/元。费用标准：第一阶段训练：运动员、陪护人员训练期间伙食费用为（初步按用餐残疾人40人、陪护人员（5人核算）60元/人/元×45人×150元=40.5万元；第二阶段训练（新增人员部分）：运动员、陪护人员训练期间伙食费用为（初步按用餐残疾人10人算）60元/人/元×10人×60元=3.6万元。 3、供应商按照国家相关法律法规规定的标准为服务人员缴纳社会保险。	我不承诺报价要求按照以下内容实施： 1、磋商报价包含：食材采购、食材制作、配送服务、员工工资、社会保险、福利费、奖金、加班费，以及企业合理利润、税金等。磋商报价应已包含本项目合同所需的所有成本、费用、税费支出，采购人不再另行支付费用。 2、本项目按单价报价，报价上限为60元/人/元。费用标准：第一阶段训练：运动员、陪护人员训练期间伙食费用为（初步按用餐残疾人40人、陪护人员（5人核算）60元/人/元×45人×150元=40.5万元；第二阶段训练（新增人员部分）：运动员、陪护人员训练期间伙食费用为（初步按用餐残疾人10人算）60元/人/元×10人×60元=3.6万元。 3、我方将按照国家相关法律法规规定的标准为服务人员缴纳社会保险。	二 偏 高

	险费用。若该供应商按规定为服务人员购买社会保险费用，由此产生的社会保险费用不计入投标报价。若该供应商未按规定为服务人员购买社会保险费用，由此产生的社会保险费用不计入投标报价。	保险费用，由此产生的社会保险费用不计入投标报价。
--	---	--------------------------

注：

1. 说明：招标文件“第三章 评标办法”中的“商务条款”部分作出明确响应，并作出偏差说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对招标文件要求在“偏差说明”中注明“正偏差”、“负偏差”或“无偏差”。既不属于“正偏差”也不属于“负偏差”即为“无偏差”。

法定代表人或者委托代理人（签字）：杨统山
 供应商名称（盖章）：北京市政建设集团有限责任公司
 日期：2026年7月24日



六、技术要求偏离表

技术要求偏离表

序号	项目	技术要求	供应商响应	偏离说明
1	一、服务内容	1、根据残疾人运动员的营养需求和运动项目特点，制作营养均衡的餐食，并提供配餐配送服务。 2、提前一周时间公布每周营养菜谱供采购人选择，要求荤素搭配，营养均衡，餐食种类包括主食、副食、汤品、水、牛奶等。每周菜谱中每天中、晚餐的全荤菜，每餐不少于2个；晚餐的半荤菜或素菜，原则上不少于1个，不能使用预制菜，需满足不同口味和饮食禁忌。提供特殊饮食需求服务，如针对糖尿病、高血压等特殊疾病运动员的定制餐食。供应商应至少提前一天与采购人确认菜谱，并按需按菜谱备餐。 3、采购新鲜、安全、优质的食材，包括肉类、蔬菜、水果、粮油等。食材需符合国家食品安全标准和食品安全管理，建立食材采购溯源机制，确保食品安全。 4、按每人每天不低于60元的标准配餐（具体餐标及配置要求如下：早餐不低于10元，中餐不低于20元，晚餐不低于20元，牛奶、水果共10元，需在早、中、晚餐每餐搭配牛奶或	我方承诺服务内容按照下方内容实施： 1、根据残疾人运动员的营养需求和运动项目特点，制作营养均衡的餐食，并提供配餐配送服务。 2、我方提前一周时间公布每周营养菜谱供采购人选择，要求荤素搭配，营养均衡，餐食种类包括主食、副食、汤品、水、牛奶等。每周菜谱中每天中、晚餐的全荤菜，每餐不少于2个；每天中、晚餐的半荤菜或素菜，原则上不少于1个，不能使用预制菜，需满足不同口味和饮食禁忌。提供特殊饮食需求服务，如针对糖尿病、高血压等特殊疾病运动员的定制餐食。我方至少提前一天与采购人确认菜谱，并按需按菜谱备餐。 3、采购新鲜、安全、优质的食材，包括肉类、蔬菜、水果、粮油等。食材需符合国家食品安全标准和食品安全管理，建立食材采购溯源机制，确保食品安全。 4、按每人每天不低于60元的标准配餐（具体餐标及配置要求如下：早餐不低于10元，中餐不低于20元，晚餐不低于20元，牛奶、水果共10元，	无偏离

	（早餐午餐一场），每餐二菜一汤，包含至少两个荤菜，一个素菜或菌菇类蔬菜，蔬菜荤素搭配。全早午时总份量：猪、牛、鸡等肉至少50g，每份的猪肉含量不少于80g；鱼、虾等水产品至少50g，每份的总含量不少于100g。 5、提供送餐服务，按照采购人要求，在约定送餐时间前30分钟送达早餐晚餐至采购人指定地点，并应保证温度适宜。	（早餐午餐一场），每餐二菜一汤，包含至少两个荤菜，一个素菜或菌菇类蔬菜，蔬菜荤素搭配。全早午时总份量：猪、牛、鸡等肉至少50g，每份的猪肉含量不少于80g；鱼、虾等水产品至少50g，每份的总含量不少于100g。 5、提供送餐服务，按照采购人要求，在约定送餐时间前30分钟送达早餐晚餐至采购人指定地点，并应保证温度适宜。
二、食品质量要求	（一）主食 所有主食类（大米、面粉、杂粮、面条、馒头制品、米饭等）均应符合国家标准安全质量要求，食材新鲜干燥，无霉变、无异味、无杂质泥沙，严禁使用过期、变质、过期主食原料，大米、面粉等核心主食原料须为正规厂家生产，具备产品合格证，包装完好，并应公示生产日期、保质期等信息，严禁使用三无产品、散装无溯源食品，搭配运动量日常膳食搭配，保障主食安全、健康、易消化。 （二）肉类 必须是当天屠宰的生鲜放心肉，符合国家标准部门的有关标准及食品卫生要求；保证鲜肉无异味、无霉变变质，肉质鲜嫩，不注水，必须去除一切杂质污物。所有肉类食材来源正规，可溯源，具备合法进货凭证及批次检验合格证明，严禁使用病死肉、冷冻久储肉、重组肉、注水肉及无检疫合格肉类，全程规范溯源确保安全及风险控制风险，搭配运	我方提供食品质量要求按照以下内容实施： （一）主食 所有主食类（大米、面粉、杂粮、面条、馒头制品、米饭等）均应符合国家标准安全质量要求，食材新鲜干燥，无霉变、无异味、无杂质泥沙，严禁使用过期、变质、过期主食原料，大米、面粉等核心主食原料须为正规厂家生产，具备产品合格证，包装完好，并应公示生产日期、保质期等信息，严禁使用三无产品、散装无溯源食品，搭配运动量日常膳食搭配，保障主食安全、健康、易消化。 （二）肉类 必须是当天屠宰的生鲜放心肉，符合国家标准部门的有关标准及食品卫生要求；保证鲜肉无异味、无霉变变质，肉质鲜嫩，不注水，必须去除一切杂质污物。所有肉类食材来源正规，可溯源，具备合法进货凭证及批次检验合格证明，严禁使用病死肉、冷冻久储肉、重组肉、注水肉及无检疫合格肉类，全程规范

	动员集训用餐标准。 (二) 水果和蔬菜类 使用的蔬菜、水果必须保证每日新鲜，蔬菜农药残留符合国家标准，优先选择取得无公害认证，并符合食品卫生安全法要求。不得使用霉烂、有异味、畸形、农药残留含量超标的产品。所有果蔬类必须当日采购、当日使用，无催熟、无打蜡、无保鲜剂过量情况，新鲜饱满，洗净无泥沙虫卵，采收周期合规，杜绝隔夜老化、变质果蔬。选配运动员膳食安全需求。(四) 纯牛奶 1. 符合国家食品安全标准，货物包装完好无破损，可视的内容物无霉败变质或影响食用。 2. 配料表含生牛乳，不含食品添加剂。包装完好无破损，可视的内容物无霉败变质或影响使用的变形、品牌、商标、生产日期齐全。保质期不少于原有保质期的三分之二。 3. 供货时须向采购单位提供该批次检测合格的检测报告证明和《产品合格证》，供货文件真实有效、信息完整可靠，随货同步报备存档。 (五) 汤品 1. 所有自制汤品均严格符合国家食品安全及餐饮卫生标准，全程遵循规范化制作要求，保障汤品安全卫生、品质达标。 2. 汤品需当日制作、当日使用，严禁使用隔夜、反复加热、存放变质的汤品；成品汤品色泽正常、质地均匀，无浑浊沉淀、无异味、无发酸变质。	食源性安全及兴奋剂风险，选配运动员集训用餐标准。 (二) 水果和蔬菜类 使用的蔬菜、水果必须保证每日新鲜，蔬菜农药残留符合国家标准，优先选择取得无公害认证，并符合食品卫生安全法要求。不得使用霉烂、有异味、畸形、农药残留含量超标的产品。所有果蔬类必须当日采购、当日使用，无催熟、无打蜡、无保鲜剂过量情况，新鲜饱满，洗净无泥沙虫卵，采收周期合规，杜绝隔夜老化、变质果蔬。选配运动员膳食安全需求。(四) 纯牛奶 1. 符合国家食品安全标准，货物包装完好无破损，可视的内容物无霉败变质或影响食用。 2. 配料表含生牛乳，不含食品添加剂。包装完好无破损，可视的内容物无霉败变质或影响使用的变形、品牌、商标、生产日期齐全。保质期不少于原有保质期的三分之二。 3. 供货时须向采购单位提供该批次检测合格的检测报告证明和《产品合格证》，供货文件真实有效、信息完整可靠，随货同步报备存档。 (五) 汤品 1. 所有自制汤品均严格符合国家食品安全及餐饮卫生标准，全程遵循规范化制作要求，保障汤品安全卫生、品质达标。 2. 汤品需当日制作、当日使用，严禁使用隔夜、反复加热、存放变质的汤品；成品汤品色泽正常、质地均匀，无浑浊沉淀、无异味、无发酸变质。
--	--	---

(六) 其他要求 1. 加强组织领导。各级党委、政府要高度重视，切实加强领导，明确责任，层层落实，确保各项措施落到实处。 2. 加强宣传教育。要通过各种渠道，广泛宣传法律法规，提高公民的法治意识和守法意识。 3. 加强监督检查。要建立健全监督检查机制，定期对各项措施的执行情况进行检查，确保取得实效。	(七) 其他要求 1. 加强组织领导。各级党委、政府要高度重视，切实加强领导，明确责任，层层落实，确保各项措施落到实处。 2. 加强宣传教育。要通过各种渠道，广泛宣传法律法规，提高公民的法治意识和守法意识。 3. 加强监督检查。要建立健全监督检查机制，定期对各项措施的执行情况进行检查，确保取得实效。
(八) 其他要求 1. 加强组织领导。各级党委、政府要高度重视，切实加强领导，明确责任，层层落实，确保各项措施落到实处。 2. 加强宣传教育。要通过各种渠道，广泛宣传法律法规，提高公民的法治意识和守法意识。 3. 加强监督检查。要建立健全监督检查机制，定期对各项措施的执行情况进行检查，确保取得实效。	(九) 其他要求 1. 加强组织领导。各级党委、政府要高度重视，切实加强领导，明确责任，层层落实，确保各项措施落到实处。 2. 加强宣传教育。要通过各种渠道，广泛宣传法律法规，提高公民的法治意识和守法意识。 3. 加强监督检查。要建立健全监督检查机制，定期对各项措施的执行情况进行检查，确保取得实效。

作的产品同一、食品原料相同、食品添加剂同一、食品包装材料同一。 3、食材加工做到一挑、二洗、三切、四手洗，洗后的食材无腐烂、泥沙、杂质、泥土等，确保食材清洗卫生、品质完好，从源头把控食品安全质量，满足用餐安全标准。 4、严格按照卫生操作规范，坚持预防性生熟分开，生熟严格分开，防止交叉感染，避免食品接触有毒或不洁物品；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原料以外的化学物质和其他可能损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；不制作、销售腐败变质或感官性状异常的食品；不销售隔夜食品；禁止加工销售不符合食品安全标准的食品。 5、就餐人员在就餐过程中，我方服务人员严格按照食品安全操作规范操作规范，安全、卫生。 6、注意保持就餐制作场地室内、外环境卫生，及时处理垃圾和废弃物，采取消除危害的有力措施，防止传染病的发生。 7、厨房环境卫生、设备设施状况。生产管理制度必须符合国家《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等行业规范及采购人各项管理规定及要求。落实食品安全、食品品质质量管理、环境卫生、消防安全，应急处置等规章制度并保证有效执行。 8、服务人员需服从分配、听从	检验，不得使用不符合食品安全标准的食品原料、食品食品添加剂及食品。 3、食材加工做到一挑、二洗、三切、四手洗，洗后的食材无腐烂、泥沙、杂质、泥土等，确保食材清洗卫生、品质完好，从源头把控食品安全质量，满足用餐安全标准。 4、严格按照卫生操作规范，坚持预防性生熟分开，生熟严格分开，防止交叉感染，避免食品接触有毒或不洁物品；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原料以外的化学物质和其他可能损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；不制作、销售腐败变质或感官性状异常的食品；不销售隔夜食品；禁止加工销售不符合食品安全标准的食品。 5、就餐人员在就餐过程中，我方服务人员严格按照食品安全操作规范操作规范，安全、卫生。 6、注意保持就餐制作场地室内、外环境卫生，及时处理垃圾和废弃物，采取消除危害的有力措施，防止传染病的发生。 7、厨房环境卫生、设备设施状况。生产管理制度必须符合国家《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等行业规范及采购人的各项管理规定及要求。落实食品安全、食品品质质量管理、环境卫生、消防安全，应急处置等规章制度并保证有效执行。 8、我方服务人员需服从分配、听
--	--

	指挥，并严格遵守采购人各项采购规章制度和有关规定。 9. 供应商必须积极配合采购人及市场监督管理、卫健、体育等相关部门的日常检查、专项检查、抽样检测、专项检查等各项监督工作，对检查发现的问题马上整改，持续优化服务质量，规范服务流程，确保餐饮服务全过程可控。 10. 拟投入项目的服务人员，应包括但不限于：1名厨师，3名服务人员。所有派驻人员应符合餐饮服务从业人员的相应资质，必须持有健康证上岗，厨师持有厨师证（或技术培训证）。供应商须提供拟派驻人员名单、身份证件、健康证书、健康体检合格证等资料。 11. 实行岗前检查制度，每天上班前，要对厨房从业人员进行身体状况检查，一旦发现发疹病、腹泻不适、感冒发烧、腹泻等有碍食品安全的病状，必须立即休息，不准上岗。	从指挥，并严格遵守采购人各项采购规章制度和有关规定。 9. 供应商必须积极配合采购人及市场监督管理、卫健、体育等相关部门的日常检查、专项检查、抽样检测、专项检查等各项监督工作，对检查发现的问题马上整改，持续优化服务质量，规范服务流程，确保餐饮服务全过程可控。 10. 我方拟投入项目的服务人员，应包括但不限于：1名厨师，3名服务人员。所有派驻人员应符合餐饮服务从业人员的相应资质，必须持有健康证上岗，厨师持有厨师证（或技术培训证）。我方提供拟派驻人员名单、身份证件、健康证书、健康体检合格证等资料。 11. 实行岗前检查制度，每天上班前，要对厨房从业人员进行身体状况检查，一旦发现发疹病、腹泻不适、感冒发烧、腹泻等有碍食品安全的病状，必须立即休息，不准上岗。
--	--	---

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第二章 采购需求”中的所有技术要求逐项作出明确响应，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：杨统山
 供应商名称（公章）：天津滨海新区餐饮管理有限公司
 日期：2026年7月21日

