

2. 对本项目第二章《采购需求》技术要求的响应表

序号	采购文件要求（注明章节及条款号）	响应文件响应内容	偏离说明
1	第二章 采购需求 第二条技术要求 一、服务范围 贵港市港北区机关食堂物资配送服务 二、服务内容（贵港市港北区机关食堂物资配送服务（重））包括但不限于以下品种： 1、畜肉类、禽肉配送：猪后肉、猪中肉、猪脚、猪油、排骨、大肠、猪肝、猪心、猪血、狗肉、羊肉、羊肉片、牛肉、牛肉片、牛杂、牛百叶、鱼丸、鱼卷、鱼付、鸡杂、鸡翅、生鸡爪、鸡腿、乌鸡、土鸡、鸭翅、鸭掌、鹅肉、土鸭等。 2、熟食类配送：鸡鸭系列：熏鸡、熏鸭、熏兔、熏鸡架、扒鸡、卤鸭、卤鸡头、卤鸡脖、卤鸡肝、卤鸡爪、卤鸡胗、卤鸭爪、卤鸭胗；猪下水系列：卤味猪头肉、卤味猪耳朵、卤味猪口	我公司承诺： 一、服务范围 贵港市港北区机关食堂物资配送服务 二、服务内容（贵港市港北区机关食堂物资配送服务（重））包括但不限于以下品种： 1、畜肉类、禽肉配送：猪后肉、猪中肉、猪脚、猪油、排骨、大肠、猪肝、猪心、猪血、狗肉、羊肉、羊肉片、牛肉、牛肉片、牛杂、牛百叶、鱼丸、鱼卷、鱼付、鸡杂、鸡翅、生鸡爪、鸡腿、乌鸡、土鸡、鸭翅、鸭掌、鹅肉、土鸭等。 2、熟食类配送：鸡鸭系列：熏鸡、熏鸭、熏兔、熏鸡架、扒鸡、卤鸭、卤鸡头、卤鸡脖、卤鸡肝、卤鸡爪、卤鸡胗、卤鸭爪、卤鸭胗；猪下水系列：卤味猪头肉、卤味猪耳朵、卤味猪口条、卤味猪蹄、卤味猪心、卤味猪	无偏离

条、卤味猪蹄、卤味猪心、卤味猪肝、卤味猪肺、卤味猪肚、卤味肥肠、清水猪肺、清水猪肚、清水猪肥肠；烧鸭、烤鸡等。 3、蛋类配送：鸡蛋、皮蛋、咸蛋、鸭蛋等。 4、调味品配送：鸡精、白醋、生抽、胡椒粉、五香粉、发酵粉、麻油、老干妈、陈醋、八角、桂皮、十三香、火锅料、海带、紫菜、干木耳、榨菜、豆沙、干香菇、竹笋、干辣椒、花椒等。 5、蔬菜类配送：凉薯、洋葱、鲜玉米、淮山、西芹、酸菜、酸豆角、上海青、白笋、生菜、菠菜、香菇、木耳、金针菇、玉米棒、冬瓜、青瓜、南瓜、节瓜、苦瓜、胡瓜、佛手瓜、尖椒、豆角、大白菜、韭菜、包菜、芹菜、蒜心、蒜苗、四季豆、荷兰豆、青豆、土豆、豆芽、小葱、大葱、大蒜、白萝卜、西兰花、凤蘑菇、平菇、西红柿、莲藕、芋头、莴笋、豆腐、水豆腐、豆皮、日本豆腐、豆芽等。 6、水果类配送：苹果、雪梨、香蕉、柑果、龙眼、荔枝、	肝、卤味猪肺、卤味猪肚、卤味肥肠、清水猪肺、清水猪肚、清水猪肥肠；烧鸭、烤鸡等。 3、蛋类配送：鸡蛋、皮蛋、咸蛋、鸭蛋等。 4、调味品配送：鸡精、白醋、生抽、胡椒粉、五香粉、发酵粉、麻油、老干妈、陈醋、八角、桂皮、十三香、火锅料、海带、紫菜、干木耳、榨菜、豆沙、干香菇、竹笋、干辣椒、花椒等。 5、蔬菜类配送：凉薯、洋葱、鲜玉米、淮山、西芹、酸菜、酸豆角、上海青、白笋、生菜、菠菜、香菇、木耳、金针菇、玉米棒、冬瓜、青瓜、南瓜、节瓜、苦瓜、胡瓜、佛手瓜、尖椒、豆角、大白菜、韭菜、包菜、芹菜、蒜心、蒜苗、四季豆、荷兰豆、青豆、土豆、豆芽、小葱、大葱、大蒜、白萝卜、西兰花、凤蘑菇、平菇、西红柿、莲藕、芋头、莴笋、豆腐、水豆腐、豆皮、日本豆腐、豆芽等。 6、水果类配送：苹果、雪梨、香蕉、柑果、龙眼、荔枝、芒果、火龙果、西瓜等。	
--	--	--

芒果、火龙果、西瓜等。 三、服务执行标准 （一）畜肉类标准 1、肉质新鲜，宰杀时间不得超过9小时，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质； 2、产品必须经过固定合法牲畜屠宰场所屠宰，符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，必须符合《中华人民共和国食品安全法》相关的要求。肉类必须经防疫部门检验合格。每次供货必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。 （二）熟食标准 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关的要求。 1、必须符合肉制品（熟食品）执行国家标准； 2、GB/T 23586-2022 酱卤肉	三、服务执行标准 （一）畜肉类标准 1、肉质新鲜，宰杀时间不得超过9小时，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及大肠杆菌不超标；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质； 2、产品必须经过固定合法牲畜屠宰场所屠宰，符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，必须符合《中华人民共和国食品安全法》相关的要求。肉类必须经防疫部门检验合格。每次供货必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。 （二）熟食标准 符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关的要求。 1、必须符合肉制品（熟食品）执行国家标准； 2、GB/T 23586-2022 酱卤肉制品；	
---	---	--

肉制品； 3、SB/T 10279-2017 熏煮香肠； 4、GB 2760-2014 食品添加剂使用卫生标准； 5、JJF 1070 净含量。 （三）蛋类标准 1、符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明及对食品安全有关要求，严禁供应假冒伪劣产品，严禁以次充好。 2、无变质无异味，无注水或注入其他物质：无传染病和致人中毒的毒素，无危害人体健康的各种有害激素乙级大肠杆菌不超标，必须符合食品卫生生产标准和食品安全要求。 （四）调味品标准 必须符合国家食品安全卫生标准，包装标明有生产厂家、品牌及规格型号，生产日期，剩余保质期不低于 3 个月。 （五）蔬菜类配送标准 1、符合食品卫生生产标准	3、SB/T 10279-2017 熏煮香肠； 4、GB 2760-2014 食品添加剂使用卫生标准； 5、JJF 1070 净含量。 （三）蛋类标准 1、符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明及对食品安全有关要求，严禁供应假冒伪劣产品，严禁以次充好。 2、无变质无异味，无注水或注入其他物质：无传染病和致人中毒的毒素，无危害人体健康的各种有害激素乙级大肠杆菌不超标，必须符合食品卫生生产标准和食品安全要求。 （四）调味品标准 必须符合国家食品安全卫生标准，包装标明有生产厂家、品牌及规格型号，生产日期，剩余保质期不低于 3 个月。 （五）蔬菜类配送标准 1、符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，符合《中华	
--	---	--

和食品卫生安全要求，符合《中华人民共和国食品安全法》相关的要求。 2、配菜必须符合国家食品卫生标准；新鲜干净：无泥土、无杂质，无黄叶、无根须、无腐烂变质，可食率达95%以上；豆类产品要求颗粒饱满均匀，干净无杂质，无腐烂变质。其中： （1）瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 （2）叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；根茎类：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小统一。 3、绿色环保：无公害、无污染、无农药残留，残留农药检测合格，在蔬菜批发市场采购的，必须提供残留农药检测合格证明。	人民共和国食品安全法》相关的要求。 2、配菜必须符合国家食品卫生标准；新鲜干净：无泥土、无杂质，无黄叶、无根须、无腐烂变质，可食率达95%以上；豆类产品要求颗粒饱满均匀，干净无杂质，无腐烂变质。其中： （1）瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 （2）叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；根茎类：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小统一。 3、绿色环保：无公害、无污染、无农药残留，残留农药检测合格，在蔬菜批发市场采购的，必须提供残留农药检测合格证明。 （六）水果类配送标准 必须保证新鲜度、质量，严
---	---

（六）水果类配送标准 必须保证新鲜度、质量，严禁过期，严禁掺杂、掺假，以次充好。 四、采购要求： 1、实际采购时，上述数量（1批）仅作响应报价使用，结算时按实际采购数量结算。执行价格=市场基准价格×报价费率（例如：市场价格=100元，报价费率95%，执行价格：100×95%=95元）。供应商应充分调研后参照市场基准价格（贵港市华隆超市、贵港市永盛超市、大润发超市、贵港市德龙超市单位价格）进行费率报价。 2、实行每批次采购，供应商应按采购单位的计划表提供相应数量的货物。 ▲3、为落实《广西壮族自治区财政厅广西壮族自治区农业农村厅广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好2025年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》桂财采（2025）2号等文件要求；本项目要求成交供应商须按照相关文件配合完成采购贫困地区农副产品	禁过期，严禁掺杂、掺假，以次充好。 四、采购要求： 1、实际采购时，上述数量（1批）仅作响应报价使用，结算时按实际采购数量结算。执行价格=市场基准价格×报价费率（例如：市场价格=100元，报价费率95%，执行价格：100×95%=95元）。供应商应充分调研后参照市场基准价格（贵港市华隆超市、贵港市永盛超市、大润发超市、贵港市德龙超市单位价格）进行费率报价。 2、实行每批次采购，供应商应按采购单位的计划表提供相应数量的货物。 ▲3、为落实《广西壮族自治区财政厅广西壮族自治区农业农村厅广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好2025年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》桂财采（2025）2号等文件要求；本项目要求我公司按照相关文件配合完成采购贫困地区农副产品预留份额的任务；本项目要求在832平台采购扶贫产品金额不少于 12 万元人民币。按最	
---	---	--

预留份额的任务；本项目要求在832平台采购扶贫产品金额不少于12万元人民币。按最新要求832扶贫产品采购由供应商自行下单，支付。 五、质量要求： 1、肉质新鲜，宰杀时间不得超过9小时，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及大肠杆菌不超标；严禁病死畜肉、无瘦肉精等禁用物质； 2、产品必须符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关的要求。肉类必须经防疫部门检验合格。每次供货必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明； 3、每次供货必须提供相应的动物检验检疫合格证明； 4、产品必须经过固定合法	新要求832扶贫产品采购由供应商自行下单，支付。 五、质量要求： 1、肉质新鲜，宰杀时间不得超过9小时，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及大肠杆菌不超标；严禁病死畜肉、无瘦肉精等禁用物质； 2、产品必须符合食品卫生生产标准和食品卫生安全要求，必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关的要求。肉类必须经防疫部门检验合格。每次供货必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明； 3、每次供货必须提供相应的动物检验检疫合格证明； 4、产品必须经过固定合法牲畜屠宰场所屠宰，符合食品卫生生产标准，符合食品卫生安全要求；	
--	---	--

牲畜屠宰场所屠宰，符合食品卫生生产标准，符合食品卫生安全要求； 5、每次供货必须经采购人化验室人员检验合格方可提供； 6、如因为产品质量问题引起的问题由成交供应商负责后果。 七、供应商的准入条件 1、供应商拟投入的从业人员需具有健康证，并且年审有效。 2、为确保本项目能及时供货，服务周到，供应商应具备符合卫生标准的仓储地点及快速检验室。 3、为确保食品安全卫生及新鲜，避免运输过程中受到污染。本项目运输工具要求：供应商应具有符合安全卫生标准的封闭厢式的专用的运输车辆 1 辆或以上，（在响应文件提供“运输车辆一览表”）及图片、车辆车牌号、车辆行驶证复印件）	5、每次供货必须经采购人化验室人员检验合格方可提供； 6、如因为产品质量问题引起的问题由我公司负责后果。 七、供应商的准入条件 1、供应商拟投入的从业人员需具有健康证，并且年审有效。 2、为确保本项目能及时供货，服务周到，供应商应具备符合卫生标准的仓储地点及快速检验室。 3、为确保食品安全卫生及新鲜，避免运输过程中受到污染。 本项目运输工具要求：供应商应具有符合安全卫生标准的封闭厢式的专用的运输车辆 1 辆或以上，（在响应文件提供“运输车辆一览表”）及图片、车辆车牌号、车辆行驶证复印件）	
---	--	--

注：（1）本表应对采购文件第二章《采购需求》中所列技术要求进行响应，并根据响应情况在“偏离说明”栏填写正偏离或负偏离及原因，完全符合的填写“无偏离”。

（2）第二章《采购需求》中的总体要求无需响应。

(3) 偏离认定说明详见评审方法及标准。

(4) 本表可扩展。

供应商名称(电子签章): 广西鲜源配送有限公司

日 期: 2025年 8 月 1 日