

一、服务要求偏离表

服务要求偏离表

项目名称： 广西医科大学第二附属医院食堂原材料供应服务采购

项目编号： GXZC2025-G3-000181-GXKL

所投标项（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）： 包1

项 号	标 的 名 称	招标文件采购需求中的服务内容					投标文件响应的服务内容					偏 离 说 明		
1	米、面、粮油类供应服务	(一) 采购清单					我司承诺完全响应以下服务要求：					正 偏 离		
		序 号	货 物 名 称	参 考 品 牌	规 格	数 量	具 体 要 求	序 号	货 物 名 称	参 考 品 牌	规 格		数 量	具 体 要 求
		1	大米	相当 于或 优于 上林 (八里 香)、 好运 香米 (金运 桃)、 壮栗 香(壮 乡丝 苗)、	25k g/ 袋	420 0 袋	1、品种： 籼米(大米)、粳米(珍珠米)，等级：一级。 2、规格： 25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。 3、所采购的主要参考品种、品	1	大米	相当 于或 优于 上林 (八里 香)、 好运 香米 (金运 桃)、 壮栗 香(壮 乡丝	25k g/ 袋		420 0 袋	1、品种： 籼米(大米)、粳米(珍珠米)，等级：一级。 2、规格： 25kg/袋、5kg/袋、10kg/袋等。 3、所采购的主要参考
					5kg /袋	115 0 袋					5kg /袋		115 0 袋	
					10k g/ 袋	900 袋					10k g/ 袋		900 袋	

				本地杂优米			牌包括：本地杂优米、上林品牌香米、湖北香米、东北大珍珠米、壮栗香、翔发、欣盛、万田、君颂等品牌。4、质量指标：必须符合 GB/T 1354 标准，并具有 SC 许可编码，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物），不				苗）、本地杂优米			品种、品牌包括：本地杂优米、上林品牌香米、湖北香米、东北大珍珠米、壮栗香、翔发、欣盛、万田、君颂等品牌。4、质量指标：必须符合 GB/T 1354 标准，并具有 SC 许可编码，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异	
		2	珍珠米	相当于或优于松花江、万田、欣盛等	25kg/袋	3700袋		2	珍珠米	相当于或优于松花江、万田、欣盛等	25kg/袋	3700袋			

						<p>得参有陈米。此类大米中混有其他类大米的总限度≤5%，不完善粒≤3%，黄米粒≤1%，最大限度杂质≤0.25%，糠粉≤0.15%，矿物质≤0.02%，带壳稗粒≤3粒/kg，稻谷粒≤4粒/kg，碎米总量≤15%，小碎米≤1.0%，水分≤14.5%。</p> <p>5、包装：需在包装容器上标明品牌、生</p>						<p>物)，不得参有陈米。此类大米中混有其他类大米的总限度≤5%，不完善粒≤3%，黄米粒≤1%，最大限度杂质≤0.25%，糠粉≤0.15%，矿物质≤0.02%，带壳稗粒≤3粒/kg，稻谷粒≤4粒/kg，碎米总量≤15%，小碎米≤1.0%，水分≤14.5%。</p> <p>5、包装：需在包装容器上标明</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

							产 厂 家 名 称、地 址、产品 产地、生 产日期、 保 质 期 等 基 本 信息。包 装 应 符 合 GB/T 17109 的 规 定 和 卫 生 要求，若 采 用 包 装 袋，则 包 装 袋 应 坚 固 结 实，封 口 或 者 缝 口 应 严 密。标 注 的 净 含 量 应 为 产 品 最 大 允 许 水 分 状 况 下 的 质 量； 凡 是 采 用 国 家 标 准 的 大 米 产 品，应 按 国 家 标 准 规 定 的 名 称							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。包 装 应 符 合 GB/T 17109 的 规 定 和 卫 生 要求，若 采 用 包 装 袋，则 包 装 袋 应 坚 固 结 实，封 口 或 者 缝 口 应 严 密。标 注 的 净 含 量 应 为 产 品 最 大 允 许 水 分 状 况 下 的 质 量； 凡 是 采 用 国 家 标 准 的 大 米 产 品，应 按 国 家 标 准 规 定	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

						和等级标注。包装大米的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。						的名称和等级标注。包装大米的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。	
		3	面粉	相当于或优于月神、万田、首丰等特一粉	25KG/袋	3500袋	必须具有相关部门出具的产品检验合格证明（质检报告书），投标货物生产					相当于或优于月神、万田、首丰等特一粉	必须具有相关部门出具的产品检验合格证明（质检报告书），投标货
		4	面	相当	25K	930	物生产						

			包粉	于或优于白燕	G/袋	袋	厂家生产许可证、质量检测报告等相关证件；必须具有SC许可编码，定型包装，有明显的标签、SC证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于90天和产品质量合格证，产品符合国家标准规定，净重 ≤ 25KG/袋包装。																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
--	--	--	----	--------	-----	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			泡打粉	丹宝利剑石	袋/包		门出具的产品检验合格证明（质检报告书），投标货物生产厂家生产许可证、质量检测报告等相关证件；必须具有SC许可编码，定型包装，有明显的标签、SC证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于90天和产品合格证，产品符合国			粉泡打粉	优于丹宝利剑石	*20袋/包		相关部门出具的产品检验合格证明（质检报告书），投标货物生产厂家生产许可证、质量检测报告等相关证件；必须具有SC许可编码，定型包装，有明显的标签、SC证号各类标识清楚、生产日期、生产厂家、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于90天和产品合格证，产品	
					50克*20袋/包	28包						50克*20袋/包	28包		



						家标准规定。						符合国家标准规定。	
						必须符合食用调和油国家标准(即符合 GB 2716-2018 标准的要求)。具有 SC 许可编码,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。 1、技术指标:酸						必须符合食用调和油国家标准(即符合 GB 2716-2018 标准的要求)。具有 SC 许可编码,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	
	8	烹饪食用大豆油	相当于或优于首福、桂三仓、金龙鱼、鲁花、中粮、中储粮、益海嘉里、禾三聚、万田、君颂	5L/桶、10L/桶、20L/桶等	105000L			8	烹饪食用大豆油	相当于或优于首福、桂三仓、金龙鱼、鲁花、中粮、中储粮、益海嘉里、禾三聚、万田、君颂	5L/桶、10L/桶、20L/桶等	105000L	

						<p>价 ≤ 3mg/g, 过氧化值 ≤ 0.25g/100g, 须为非转基因一级大豆油。</p> <p>2、规格：5L/桶、10L/桶、20L/ 桶等。</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（GB7718），销售包装</p>					<p>异物、溶剂残留量不得检出等。</p> <p>1、技术指标：酸价 ≤ 3mg/g, 过氧化值 ≤ 0.25g/100g , 须为非转基因一级大豆油。</p> <p>2 、 规格：5L/桶 、 10L/桶 、 20L/ 桶等。</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</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--

						应符合国家的规定和要求（GB/T17374），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。						产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374），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。	
		9	食用		50	26500	必须符合						

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

						<p>花生油固有的香味和滋味,无异味; 透明度:澄清、透明;水分及挥发物 ≤ 0.10%; 不溶性杂质 ≤ 0.05%; 酸价 (KOH) ≤ 1.5mg/g; 过氧化值 ≤ 6mmol/kg; 溶剂残留量:不得检出;加热试验 (280℃):无析出物,油色不变。</p> <p>2、规格:500ML/瓶、1.5L/桶、1.8L/桶、5L/</p>					<p>得添加任何香精和香料。</p> <p>1、技术指标:</p> <p>花生油按国家压榨一级花生油标准执行;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;水分及挥发物 ≤ 0.10%; 不溶性杂质 ≤ 0.05%; 酸价 (KOH)</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--

							桶等。 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（GB 7718、GB 28050）， 销售包 装应符 合国家 的规 定和要 求（GB/T 17374）， 包装容 器及包 装材料 应符合 国家有 关卫生 标准的 规定和						≤ 1.5mg/ g；过氧 化值≤ 6mmol/ kg；溶 剂残留 量：不 得检 出；加 热试验 （280 ℃）： 无析出 物，油 色不 变。 2、规 格：500ML/ 瓶、 1.5L/ 桶、 1.8L/ 桶、5L/ 桶等。 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、	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

						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。 4、保质期:达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。 5、便民超市所销售的花生油品牌由采购人自主决定。						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 (GB 7718 、 GB 28050),销售包装应符合国家的规定和要求 (GB/T 17374),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,	
		10	湿粉	切粉、圆粉、粉皮		1、基本要求:产品包装上标注食品生产许可证编号并加印							

					食品质量安全市场准入标志(SC标志),符合国家相关产品质量标准。 2、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息,具有SC许可编码。 3、生产时间需在7小时以内。 4、运输要求:冷链车配送。						应符合食品卫生安全标准。 4、保质期:达到国家规定要求,剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。 5、便民超市所销售的花生油品牌由采购人自主决定。	
		11	杂粮	仓库 1、面条:清水挂面、荞	1、质量指标:必须具有SC许可编码,质	10	湿粉	切粉、圆粉、粉皮			1、基本要求:产品包装上标注食品生产许可证编号并加印食品质量安全市场准入标志(SC标	

				<p>麦面条、燕麦面条、蔬菜面、伊面、粉丝、红薯粉、旱藕粉、螺蛳干粉。</p> <p>2、其他五谷杂粮：糯米、黄小米、黑米、红米、红曲米、藜麦、薏米、燕麦米、荞麦、芡实、糙米、黑豆、黄豆、红豆、绿豆、饭豆、白芸豆、扁豆、花生、</p>	<p>量等级一级以上。</p> <p>2、应具有自然均匀且符合品种特性的色泽，无异常变色、褪色现象。</p> <p>3、颗粒饱满，形态完整，无明显破碎、变形、畸形。</p> <p>4、表面干净，无泥土、砂石、虫卵、杂草、小虫等外来杂质。</p> <p>5、杂粮应具备一定的新鲜度，无霉变、虫蛀、腐烂等。</p>				<p>志)，符合国家相关产品质量标准。</p> <p>2、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等信息，具有SC许可编码。</p> <p>3、生产时间需在7小时以内。</p> <p>4、运输要求：冷链车配送。</p>	
						11	杂粮	<p>仓库</p> <p>1、面条：清水挂面、荞麦面条、燕麦面条、蔬菜面、</p>	<p>1、质量指标：必须具有SC许可编码，质量等级一级以上。</p> <p>2、应具有自然</p>	

			玉米头、玉米粉、西米、高粱、燕麦片、黑芝麻、黑全麦粉。				伊面 粉丝：粉丝、红薯粉、旱藕粉、螺蛳干粉。 3、其他五谷杂粮：糯米、黄小米、黑米、红米、红曲米、藜麦、薏米、燕麦米、荞麦、芡实、糙米、黑豆、黄豆、红豆、绿豆、饭豆、白芸豆、扁豆、花生、玉米头、玉米粉、西米、高粱、	均匀且符合品种特性的色泽，无异常变色、褪色现象。 3、颗粒饱满，形态完整，无明显破碎、变形、畸形。 4、表面干净，无泥土、砂石、虫卵、杂草、小虫等外来杂质。 5、杂粮应具备一定的新鲜度，无霉变、虫蛀、腐烂等。	
<p>(二) 原材料的采购、配送</p> <p>按照采购人的具体要求，将采购人需要的原材料在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。本次招标采购 1 名供</p>									

	<p>应商作为中标供应商，服务期限为 2 年，具体采购量以实际成交数量为准。按月核对结算。中标人应负责原材料的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。</p> <p>（三）报数时间、交（提）货的时间、地点</p> <p>1、食堂仓库</p> <p>（1）报数时间：每天 17：30 分前向中标人报次日的物品名称、品质、规格数量及特殊要求等。</p> <p>（2）交货时间：</p> <p>①仓库有存货的，如米面粮油，次日 17 点前送达；</p> <p>②仓库不备货的，如切粉、圆粉、粉皮，每日凌晨 5 点半前送达；</p> <p>③紧急加单的，需按采购人要求的时间内送达；</p> <p>④湿粉类加单，需在 1 小时内送达；</p> <p>⑤中标人漏送/错送，需在 1 小时内完成补送；</p> <p>⑥因品质未达到采购人验收标准，需在 1 小时内更换不合格产品。</p> <p>（3）交货地点：采购人指定位置。</p> <p>2、便民超市</p> <p>（1）报数时间：每天 17：30 分前向供应商报次日的物品条码、明细、品质、规格、数量及特殊要求等。</p> <p>（2）交货时间：</p> <p>①一般情况下，次日 12 点前送达；</p> <p>②紧急加急单或月底加急单，需按采购人要求时间内送达；</p> <p>③中标人漏送/错送，需在 1 小时内完成补送；</p> <p>④因品质未达到采购人验收标准，需在 1 小时内更换不合格产品。</p>			<p>燕麦片、黑芝麻、黑全麦粉。</p> <p>便民超市</p> <p>1、面条：相当于或优于金麦郎宽面、金麦郎手打面、金沙河面条、金沙河龙须挂面、陈克朋面条。</p>	

（二）原材料的采购、配送

按照采购人的具体要求，将采购人需要的原材料在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食物，一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣、“三无”等不合格食品。本次招标采购 1 名供应商作为中标供应商，服务期限为 2 年，具体采购量以实际成交数量为准。按月核对结算。中标人应负责原材料的供应、包装、运输、搬运、交货以及售后服务等工作。

	<p>(3) 交货地点：采购人指定位置。</p> <p>(四) 原材料供货要求</p> <p>1、一般供货要求：中标人必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。便民超市供货需按报单的条码名称及数量配送，在仓库门口清点完后按要求放在指定货架上。未按下单要求配送或在收货人下班时间送货的，采购人有权拒收，并在上班后及时送达。中标人不能以任何理由推托配送任务，如因中标人迟送、不送、原材料质量等问题影响到采购人工作的正常运转，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>2、紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标人应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、加单要求：加单响应时间 1 小时内完成，中标人应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款。每天仅限 1 次加单，超过加单次数，由采购人承担跑腿费用，按 50 元/次。当日零点至正常下单前的补单，计入加单次数。</p> <p>4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。</p> <p>(五) 原材料的验收</p> <p>1、产品送到卸货后，双方未清点数量前不能离开配送人员的视线，保证食品的安全。</p> <p>2、原材料的验收工作由采购人和中标人共</p>	<p>(三) 报数时间、交（提）货的时间、地点</p> <p>1、食堂仓库</p> <p>(1) 报数时间：每天 17：30 分前向中标人报次日的物品名称、品质、规格数量及特殊要求等。</p> <p>(2) 交货时间：</p> <p>①仓库有存货的，如米面粮油，次日 16 点前送达；</p> <p>②仓库不备货的，如切粉、圆粉、粉皮，每日凌晨 5 点前送达；</p> <p>③紧急加单的，需按采购人要求的时间内提前 30 分钟送达；</p> <p>④湿粉类加单，需在 30 分钟内送达；</p> <p>⑤中标人漏送/错送，需在 30 分钟内完成补送；</p> <p>⑥因品质未达到采购人验收标准，需在 30 分钟内更换不合格产品。</p> <p>(3) 交货地点：采购人指定位置。</p> <p>2、便民超市</p> <p>(1) 报数时间：每天 17：30 分前向供应商报次日的物品条码、明细、品质、规格数量及特殊要求等。</p> <p>(2) 交货时间：</p> <p>①一般情况下，次日 11 点前送达；</p> <p>②紧急加急单或月底加急单，需按采购人要求时间内提前 30 分钟送达；</p> <p>③中标人漏送/错送，需在 30 分钟内完成补送；</p> <p>④因品质未达到采购人验收标准，需在 30 分钟内更换不合格产品。。</p> <p>(四) 原材料供货要求</p> <p>1、一般供货要求：中标人必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字</p>	
--	---	--	--

	<p>同进行。中标人提供的原材料须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标不符合食品安全要求的，采购人有权拒收，中标人需在 1 小时内更换不合格产品。中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、验收工作程序：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，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，采购人有权退货，由中标人更换原材料直至验收合格。</p> <p>4、必须按询价品质供货，如不按询价品质供货，采购人可单方面下调价格，价格下调幅度为 50%。</p> <p>（六）原材料安全责任</p> <p>1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，中标人提供的产品必须是经过省级或地市级第三方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或产品质量检测报告复印件。采购人有权对产品进行抽样送检，检测费用由中标人承担。中标人必须依法接受农业农村、市场监管等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故，中标人无条件承担全部责任，采购人相关职能部门依法追究其法律责任，并终止合同。</p> <p>2、中标人应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的原材料是合格安全的产</p>	<p>确认。便民超市供货需按报单的条码名称及数量配送，在仓库门口清点完后按要求放在指定货架上。未按下单要求配送或在收货人下班时间送货的，采购人有权拒收，并在上班后及时送达。中标人不能以任何理由推托配送任务，如因中标人迟送、不送、原材料质量等问题影响到采购人工作的正常运转，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>2、紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标人应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、加单要求：加单响应时间 30 分钟内 完成，中标人应在采购人规定的时间内完成当次现场供货，影响到采购人工作的正常运转的，将按 1000 元/次进行罚款。每天仅限 1 次加单，超过加单次数，由采购人承担跑腿费用，按 50 元/次。当日零点至正常下单前的补单，计入加单次数。</p> <p>4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 天通知采购人，采购人同意后方可终止合同。</p> <p>（五）原材料的验收</p> <p>1、产品送到卸货后，双方未清点数量前不能离开配送人员的视线，保证食品的安全。</p> <p>2、原材料的验收工作由采购人和中标人共同进行。中标人提供的原材料须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若外观、包装、形状、大小等不符合要求、食材的感官和理化性状不达到相应国家、行业产品标准要求，卫生指标</p>	
--	---	---	--

	<p>品,采购人在验收中,发现中标人供应的原材料有以下情况,除全部退货外,有权终止合同,没收履约保证金,中标人承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>(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和理化性状异常,对人体健康有害的原材料;</p> <p>(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有害的原材料;</p> <p>(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原材料;</p> <p>(4) 掺假、掺杂、伪造,影响人体健康的原材料;</p> <p>(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原材料;</p> <p>(6) 超过保质期限的原材料;</p> <p>(7) 其他不符合食品安全标准的原材料。</p> <p>(七) 供货人员、车辆要求</p> <p>1、项目服务团队至少 5 人,其中至少 2 名配送人员,配送人员必须持有有效健康证明,配送人员必须是中标人正式员工。</p> <p>2、用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次原材料的供应。</p> <p>3、需具备至少两部专用车辆运送,不得通过闪送、货拉拉等方式配送。</p> <p>4、湿粉类需为冷链车配送。</p> <p>(八) 投标人加工场所(仓库)及其他要求</p> <p>1、投标人应在项目实施地具有与经营品种相适应的独立储备仓库,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 米以上。</p>	<p>不符合食品安全要求的,采购人有权拒收,中标人需在 30 分钟内 更换不合格产品。中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时,采购人将按 1000 元/次进行罚款,造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>3、验收工作程序: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,验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的,采购人有权退货,由中标人更换原材料直至验收合格。</p> <p>4、必须按询价品质供货,如不按询价品质供货,采购人可单方面下调价格,价格下调幅度为 50%。</p> <p>(六) 原材料安全责任</p> <p>1、依据产品质量监督检验所提供的质量标准,中标人提供的产品必须是经过省级或地市级第三方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或产品质量检测合格报告复印件。采购人有权对产品进行抽样送检,检测费用由中标人承担。中标人必须依法接受农业农村、市场监管等职能部门的监督管理,并接受、配合相关职能部门的检测、检查。因原材料卫生和质量不合格而发生人员安全事故,中标人无条件承担全部责任,采购人相关职能部门依法追究其法律责任,并终止合同。</p> <p>2、中标人应严格遵守《食品安全法》等相关规定,所提供的原材料是合格安全的产品,采购人在验收中,发现中标人供应的原材料有以下情况,除全部退货外,有权终止合同,没收履约保证金,中标人承担由此造成的经济责任和法律责任。</p>	
--	---	---	--

	<p>2、加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、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、通风良好。</p> <p>4、投标人应在项目实施地具有宽敞的投标人加工场所（仓库），面积不少于 500 m²。</p> <p>（九）单据的要求</p> <p>1、送货单随货同行。</p> <p>2、单据必须统一格式，统一模板，不得涂改，交采购人的单据需盖有单位签字及印章。</p> <p>3、修改重打的单据需次日送达。</p> <p>（十）考核评分</p> <p>中标人每月完成供货服务后，根据完成情况，采购人相关管理部门对中标人的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与采购人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），采购人有权按合同约定解除其委托的服务合同。考核表详见附件 1。</p> <p>附件 1：</p> <p>食堂原材料供应商考核评分表</p> <p>供货商名称：</p> <p>采购单位：</p> <p>考核日期：</p> <table><tr><td>评估项目</td><td>评估内容</td><td>考核分</td></tr></table>	评估项目	评估内容	考核分	<p>（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和理化性状异常，对人体健康有害的原材料；</p> <p>（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的原材料；</p> <p>（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原材料；</p> <p>（4）掺假、掺杂、伪造，影响人体健康的原材料；</p> <p>（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原材料；</p> <p>（6）超过保质期限的原材料；</p> <p>（7）其他不符合食品安全标准的原材料。</p> <p>（七）供货人员、车辆要求</p> <p>1、项目服务团队至少 5 人，其中至少 2 名配送人员，配送人员必须持有有效健康证明，配送人员必须是中标人正式员工。</p> <p>2、用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次原材料的供应。</p> <p>3、需具备至少两部专用车辆运送，不得通过闪送、货拉拉等方式配送。</p> <p>4、湿粉类需为冷链车配送。</p> <p>（八）投标人加工场所（仓库）及其他要求</p> <p>1、投标人应在项目实施地具有与经营品种相适应的独立储备仓库，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 米以上。</p> <p>2、加工场所（仓库）内防蝇、防尘、防虫、防鼠、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、</p>	
评估项目	评估内容	考核分				

供 货 质 量	食堂原材料须按照招标文件合同标准严格采购，杜绝次、差、来历不明货物。（确认不按合同标准要求一次不得分）（5 分）		干净整洁、通风良好。 4、投标人应在项目实施地具有宽敞的投标人加工场所（仓库），面积不少于 500 m²。 （九）单据的要求 1、送货单随货同行。 2、单据必须统一格式，统一模板，不得涂改，交采购人的单据需盖有单位签字及印章。 3、修改重打的单据需次日送达。 （十）考核评分 中标人每月完成供货服务后，根据完成情况，采购人相关管理部门对中标人的供货质量、服务质量、完成时间、项目人员的业务水平、职业道德、与采购人相关管理部门沟通的情况等多方面进行评分，总分年内累计 3 次不合格的（低于 80 分），采购人有权按合同约定解除其委托的服务合同。考核表详见附件 1。 附件 1： 食堂原材料供应商考核评分表 <div><div>供货单位名称：</div><div>采购单位：</div><div>考核日期：</div></div>
	不能以次充好，院方因质量而拒收一次扣 1 分。（5 分）		
	供货商建立食品安全卫生制度并有效执行。（3 分）		
	供货商配备完整检验检测设备，并运作。（3 分）		
	供货商向医院提供所供货物的检测报告或合格证明。（3 分）		
	供货商建立向上游企业索证索票的常规。保准每批次进货能追溯到上家。（5 分）		
	及时了解市场信息，不提供社会反响大的食品。（3 分）		
原 材 料 价 格	价格按照合同要求确定。出现过大的偏离 1 次扣 1 分。（3 分）		
	按照合同要求货款在次月结算，先期支取 1 次不得分。（3 分）		
	没有听取医院食堂询价小组意见 1 次扣 1 分（医院认定为淮）。（3 分）		
	社会监督对货物价格有特别异议的记录，一次扣 1 分。（3 分）		
服 务	供货商为医院着想提出双方有益的货物选择建议。（3		

评 估 项 目	评 估 内 容	考 核 分
供 货 质 量	食堂原材料须按照招标文件合同标准严格采购，杜绝次、差、来历不明货物。（确认不按合同标准要求一次	

		质量	分)		原 材 料 价 格	不得分)(5分)		
			供货商没有有效投诉的记录。(3分)			不能以次充好,院方因质量而拒收一次扣1分。(5分)		
			供货商没有拒绝服务的记录。(3分)			供货商建立食品安全卫生制度并有效执行。(3分)		
			供货商没有向非中标单位出租、借用中标供货单位权的行为。(3分)			供货商配备完整检验检测设备,并运作。(3分)		
		完成时间	建立供货团队负责对医院食堂供货。(3分)			供货商向医院提供所供货物的检测报告或合格证明。(3分)		
			按照医院要求食堂原材料及时送达,误期一次扣1分。(5分)			供货商建立向上游企业索证索票的常规。保准每批次进货能追溯到上家。(5分)		
			按照医院要求食堂原材料送到指定地点,拒1次扣1分。(3分)			及时了解市场信息,不提供社会反响大的食品。(3分)		
		项目人员业务水平	项目人员业务 供货商选派具有资格的人员进行食品安全专项保障工作。(5分)			价格按照合同要求确定。出现过大的偏离1次扣1分。(3分)		
			项目人员必须在接受《中华人民共和国安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关食品安全知识培训之后方可上岗。(5分)			按照合同要求货款在次月结算,先期支取1次不得分。(3分)		
			配送人员必须持有有效健康证明,配送人员必须是中标公司正式员工,持证上岗,不外聘员工进行配送。(3分)			没有听取医院食堂询价小组意见1次扣1分(医院认定为推)。(3分)		
		职业道德	项目人员遵守岗位职责,明确分工,各司其职,团结协作,互相监督,按质按量完成本职工作。(3分)			社会监督对货物价格有特别异议的记录,一次扣1分。(3分)		
						供货商为医院着想提出双方有益的货物选择建议。(3分)		
						供货商没有有效投诉的记录。(3分)		
		服务						

金
务水
平

		<p>后勤办公室负责人：</p> <p>食堂经理：</p> <p>供应商代表：</p>	<p>（十一）询价要求</p> <p>1、每个季度双方可针对有询价需求的产品提出询价需求，或抽取不低于 10 个产品进行市场询价。市场询价由采购人管理部门及中标人代表人员共同参与，由采购人随机选取其中一个大型农贸市场（粮油批发市场、海吉星农贸市场、金桥农贸市场、淡村农贸市场等），并于约定询价时间 1 个小时前向其他参与询价人告知询价地址，询价日期和时间由采购人安排，询价代表成员随机到市场各个档口或摊位进行市场询价；如采购商品在该市场无销售的，可参照相似品种为基准报出市场价，或到另一大型农贸市场寻找同类产品进行市场询价。</p> <p>2、为保证询价的真实性及有效性，询价时可适当购买采购人当日所需物品，款项由中标人支付，采购人按实际收货数量及结算价格入库，并注明询价采购。</p> <p>3、询价时中标人不能以账期为由恶意抬高价格。</p> <p>4、询价时不能私下买通店主，故意报高价格等违规行为。</p> <p>5、中标人应尽可能寻找安全价优的货源。</p> <p>6、询价时，双方应按采购人需求品质询价，并按询价品质供货。</p> <p>7、询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，同一品质规格的产品询价次数应限制在 3 次以内，并按代表成员询价的综合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一</p>	<p>与采购人相关管理部门沟通的情况</p>	<p>建议，要及时进行调整处理或向上级汇报，做到事事落实，不能推诿、扯皮、推卸责任，更不允许有打击报复现象发生。（3 分）</p>	
					<p>项目人员在工作中坚持原则，秉公办事，不徇私情，不以权谋私。（3 分）</p>	
					<p>项目人员热爱本职工作，牢固树立“客户至上、服务第一”的宗旨和全心全意为客户服务的思想。（3 分）</p>	
					<p>项目人员在执行配送任务期间穿戴整洁、大方，佩戴工作卡，保持仪表端庄精神饱满，无不雅观的举止。（3 分）</p>	
					<p>供货商定期与医院相关负责人联系，听取和接受医院相关负责人对食材配送情况的意见和建议，对符合协议规定的相关要求无条件执行。（5 分）</p>	
					<p>供货商成立项目实施领导小组，全面协调各项工作的开展和问题处理，真正做到无论有任何问题 8 小时内处理完毕。（5 分）</p>	

	<p>且确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。采购人验收原材料时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>8、采购人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现中标人在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>(十二)、其他要求</p> <p>1、投标人非空壳公司，应具备产品代理或经销商资质，或自主经营品牌。</p> <p>2、中标人不得转包给第三方代理服务。</p>	<p>后勤办公室负责人：</p> <p>食堂经理：</p> <p>供应商代表：</p> <p>(十一) 询价要求</p> <p>1、每个季度双方可针对有询价需求的产品提出询价需求，或抽取不低于 10 个产品进行市场询价。市场询价由采购人管理部门及中标人代表人员共同参与，由采购人随机选取其中一个大型农贸市场(粮油批发市场、海吉星农贸市场、金桥农贸市场、淡村农贸市场等)，并于约定询价时间 1 个小时前向其他参与询价人告知询价地址，询价日期和时间由采购人安排，询价代表成员随机到市场各个档口或摊位进行市场询价；如采购商品在该市场无销售的，可参照相似品种为基准报出市场价，或到另一大型农贸市场寻找同类产品进行市场询价。</p> <p>2、为保证询价的真实性及有效性，询价时可适当购买采购人当日所需物品，款项由中标人支付，采购人按实际收货数量及结算价格入库，并注明询价采购。</p> <p>3、询价时中标人不能以账期为由恶意抬高价格。</p> <p>4、询价时不能私下买通店主，故意报高价格等违规行为。</p> <p>5、中标人应尽可能寻找安全价优的货源。</p> <p>6、询价时，双方应按采购人需求品质询价，并按询价品质供货。</p> <p>7、询价在安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，同一品质规格的产品询价次数应限制在 3 次以内，并按代表成员询价的綜合价格进行汇总，现场确定下一个时间段合理的供应价，价格一旦确定不得更改。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市</p>	
--	---	--	--

			<p>场或集中批发市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定配送价格。采购人验收原材料时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。</p> <p>8、采购人有权随时进行市场询价评定，经市场多方面了解发现中标人在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人按 1000 元/次进行罚款，造成其余经济损失由中标人按实际情况双倍赔偿。</p> <p>(十二)、其他要求</p> <p>1、投标人非空壳公司，应具备产品代理或经销商资质，或自主经营品牌。</p> <p>2、中标人不得转包给第三方代理服务。</p>	
--	--	--	--	--

注：

- 1. 表格内容均需按要求填写并加盖投标人公章。
- 2. 请根据所投服务内容，逐条对应本项目招标文件“第二章 采购需求”中“服务要求”的服务内容作出明确响应，并作出偏离说明。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”或“负偏离”或“无偏离”进行填写。
- 3. 当投标文件的服务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”。

投标人名称(盖公章)：广西诚源香农业发展有限公司

日期：2025 年 04 月 09 日

