

# 一、服务需求、技术需求偏离表

## 技术偏离表

所投分标：A分标

项号	标的的名称	招标要求	投标响应	偏离说明
1	大米	必须符合 GB/T 1354-2018 标准，一二级籼米，并拥有食品安全认证和产品合格证，优先考虑本地一年内生产的稻谷产出大米（非转基因），不能采购陈年老粮，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂质（如沙石、色素等异物）。此类大米中混	必须符合 GB/T 1354-2018 标准，一二级籼米，并拥有食品安全认证和产品合格证，优先考虑本地一年内生产的稻谷产出大米（非转基因），不能采购陈年老粮，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂质（如沙石、色素等异物）。此类大米中混	无偏离

		有其他类大米的总限度为 5%，不完善粒 ≤4%，黄米粒 ≤2%，最大限度杂质 ≤0.25%，小碎米 ≤1.5%，水分 ≤15.5%。	有其他类大米的总限度为 5%，不完善粒 ≤4%，黄米粒 ≤2%，最大限度杂质 ≤0.25%，小碎米 ≤1.5%，水分 ≤15.5%。	
2	食用油 (非转基因原料)	必须符合 GB/T 1535-2017、GB/T 1534-2017 等国家标准，并具有食品安全认证标志，呈黄色至橙黄色，无气味，口感好，澄清透明，水份及挥发物不超过 0.05%，不溶性杂质含量不超过 0.05%，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。	必须符合 GB/T 1535-2017、GB/T 1534-2017 等国家标准，并具有食品安全认证标志，呈黄色至橙黄色，无气味、口感好，澄清透明，水份及挥发物不超过 0.05%，不溶性杂质含量不超过 0.05%，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。	无偏离

3	肉类、禽蛋	<p>具体为新鲜猪肉、牛肉、鲜鸡肉、淡水鱼（去内脏）、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等，禽蛋要求外壳完好、新鲜，30枚包装成一板。肉品不能是冰冻肉，必须清洗干净，并根据学校的要求切成大块，学校一律不要猪头、边油、心肺及大小肠。以上食材必须是经检验检疫合格的产品、质优、无腐无烂、无异味。提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章，肉品质量检验合格印章。</p>	<p>具体为新鲜猪肉、牛肉、鲜鸡肉、淡水鱼（去内脏）、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等，禽蛋要求外壳完好、新鲜，30枚包装成一板。肉品不能是冰冻肉，必须清洗干净，并根据学校的要求切成大块，学校一律不要猪头、边油、心肺及大小肠。以上食材必须是经检验检疫合格的产品、质优、无腐无烂、无异味。提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章，肉品质量检验合格印章。</p>	无偏离
---	-------	---	---	-----

4	豆类 (非转基因原料)	具有豆类固有的综合色泽、气味, 粒子大小均匀, 新鲜有光泽或微有光泽, 不能有褐色或其它异常颜色。	具有豆类固有的综合色泽、气味, 粒子大小均匀, 新鲜有光泽或微有光泽, 不能有褐色或其它异常颜色。	无偏离
5	蔬菜类	无农药残留、无腐烂、无异味。(除四季豆、发芽马铃薯、野生蘑菇外)	无农药残留、无腐烂、无异味。(除四季豆、发芽马铃薯、野生蘑菇外)	无偏离
6	酱油、盐、佐料等其他食品原料	干杂货类, 糠、酱油、西者、生粉、盐等调味品必须由具有食品生产许可证的生产者依法生产并附有产品检验合格报告或证明文件, 确保产品在有效产品质量保届期内。质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。	干杂货类, 糠、酱油、西者、生粉、盐等调味品必须由具有食品生产许可证的生产者依法生产并附有产品检验合格报告或证明文件, 确保产品在有效产品质量保届期内。质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。	无偏离

7	水果类	无农药残留、无腐烂、无异味，符合食品安全法相关要求。	无农药残留、无腐烂、无异味，符合食品安全法相关要求。	无偏离
8	牛奶	符合国家食品安全等相关规定的产品	符合国家食品安全等相关规定的产品	无偏离

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的技术需求逐条实质性响应，并作出偏离说明。
2. 投标人应根据投标设备的性能指标，对照招标文件要求，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：郑陈

投标人盖公章：广西百色鲜丰农业科技有限公司

日期：2022年7月27日

## 二、技术文件

1. 服务需求、技术需求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则作无效投标处理）

### 技术偏离表

所投分标：  B  分标

项号	标的的名称	招标要求	投标响应	偏离说明
1	大米	必须符合 GB/T 1354-2018 标准，二级籼米，并拥有食品安全认证和产品合格证，优先考虑本地一年内生产的稻谷产出大米（非转基因），不能采购陈年老粮，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂质（如沙石、色素等异物）。此类大米中混有其他类大米的总限度为 5%，不完善粒≤4%，黄米粒≤2%，最大限度杂质≤0.25%，小碎米≤1.5%，水分≤15.5%。	必须符合 GB/T 1354-2018 标准，一级籼米，并拥有食品安全认证和产品合格证。优先考虑本地一年内生产的稻谷产出大米（非转基因），不能采购陈年老粮，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂质（如沙石、色素等异物）。此类大米中混有其他类大米的总限度为 5%，不完善粒≤4%，黄米粒≤2%，最大限度杂质≤0.25%，小碎米≤1.5%，水分≤15.5%。	无偏离
2	食用油（非转基因原料）	必须符合 GB/T 1535-2017、GB/T 1534-2017 等国家标准，并具有食品安全认证标志，呈黄色至橙黄色，无气味、口感好，澄清透明，水份及挥发物不超过 0.05%，不溶性杂质含量不超过 0.05%，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。	必须符合 GB/T 1535-2017、GB/T 1534-2017 等国家标准，并具有食品安全认证标志，呈黄色至橙黄色，无气味、口感好，澄清透明，水份及挥发物不超过 0.05%，不溶性杂质含量不超过 0.05%，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。	无偏离
3	肉类、禽蛋	具体为新鲜猪肉、牛肉、鲜鸡肉、淡水鱼（去内脏）、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等，禽蛋要求外壳完好、新鲜，30 枚包装成一板。肉品不能是冰冻肉，必须清洗干净，并根据学校的要求切成大块，学校一律不要猪头、边油、	具体为新鲜猪肉、牛肉、鲜鸡肉、淡水鱼（去内脏）、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等，禽蛋要求外壳完好、新鲜，30 枚包装成一板。肉品不能是冰冻肉，必须清洗干净，并根据学校的要求切成大块，学校一律不要	无偏离

		心肺及大小肠。以上食材必须是经检疫合格的产品、质优、无腐无烂、无异味。提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章，肉品质量检验合格印章。	猪头、边油、心肺及大小肠。以上食材必须是经检疫合格的产品、质优、无腐无烂、无异味。提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章，肉品质量检验合格印章。	
4	豆类 (非转基因原料)	具有豆类固有的综合色泽、气味，粒子大小均匀，新鲜有光泽或微有光泽，不能有褐色或其它异常颜色。	具有豆类固有的综合色泽、气味，粒子大小均匀，新鲜有光泽或微有光泽，不能有褐色或其它异常颜色。	无偏离
5	蔬菜类	无农药残留、无腐烂、无异味。(除四季豆、发芽马铃薯、野生蘑菇外)	无农药残留、无腐烂、无异味。(除四季豆、发芽马铃薯、野生蘑菇外)	无偏离
6	酱油、盐、佐料等其他食品原料	干杂货类，糠、酱油、酉者、生粉、盐等调味品必须由具有食品生产许可证的生产者依法生产并附有产品检验合格报告或证明文件，确保产品在有效产品质量保届期内。质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。	干杂货类，糠、酱油、酉者、生粉、盐等调味品必须由具有食品生产许可证的生产者依法生产并附有产品检验合格报告或证明文件，确保产品在有效产品质量保届期内。质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。	无偏离
7	水果类	无农药残留、无腐烂、无异味，符合食品安全法相关要求。	无农药残留、无腐烂、无异味，符合食品安全法相关要求。	无偏离
8	牛奶	符合国家食品安全等相关规定的产品。	符合国家食品安全等相关规定的产品。	无偏离

注:

1. 说明: 应对照招标文件“第二章 采购需求”中的技术需求逐条实质性响应, 并作出偏离说明。
2. 投标人应根据投标设备的性能指标, 对照招标文件要求, 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:  广西晨熙贸易有限公司  
 投标人(盖公章)  广西晨熙贸易有限公司  
 日期: 2022年8月1日

## 一、服务需求、技术需求偏离表

### (一) 技术偏离表

所投分标：C分标

项号	标的的名称	招标要求	投标响应	偏离说明
1	乐业县 2022-2025年 公办中小学校 及幼儿园大宗 食品原材料采 购项目(C分 标)	<p>大米：必须符合 GB/T 1354-2018 标准，一二级粳米，并拥有食品安全认证和产品合格证，优先考虑本地一年内生产的稻谷产出大米（非转基因），不能采购陈年老粮，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂质（如沙石、色素等异物）。此类大米中混有其他类大米的总限度为5%，不完善粒≤4%，黄米粒≤2%，最大限度杂质≤0.25%，小碎米≤1.5%，水分≤15.5%。</p>	<p>我司承诺完全响应以下大米要求：符合 GB/T 1354-2018 标准，一二级粳米，并拥有食品安全认证和产品合格证，优先考虑本地一年内生产的稻谷产出大米（非转基因），不采购陈年老粮，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂质（如沙石、色素等异物）。此类大米中混有其他类大米的总限度为5%，不完善粒≤4%，黄米粒≤2%，最大限度杂质≤0.25%，小碎米≤1.5%，水分≤15.5%。</p>	无偏离



2	<p>乐业县 2022-2025 年 公办中小学校 及幼儿园大宗 食品原材料采 购项目(C分 标)</p>	<p>食用油(非转基因原料): 必 须符合 GB/T 1535-2017、 GB/T 1534-2017 等国标本 准, 并具有食品安全认证标 志, 呈黄色至橙黄色, 无气 味、口感好, 澄清透明, 水 份及挥发物不超过 0.05%, 不溶性杂质含量不超过 0.05%, 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。</p>	<p><b>我司承诺完全响应食用油 (非转基因原料)以下要求:</b> 符合 GB/T1535-2017、GB/T 1534-2017 等国标标准, 具 有食品安全认证标志, 呈黄 色至橙黄色, 无气味、口感 好, 澄清透明, 水份及挥发 物不超过 0.05%, 不溶性杂 质含量不超过 0.05%, 不掺 有其他食用油和非食用油, 不添加任何香精和香料。</p>	<p>无偏离</p>
3	<p>乐业县 2022-2025 年 公办中小学校 及幼儿园大宗 食品原材料采 购项目(C分 标)</p>	<p>肉类、禽蛋: 具体为新鲜猪 肉、牛肉、鲜鸡肉、淡水鱼 (去内脏)、鸡蛋、鸭蛋、 鹌鹑蛋等, 禽蛋要求外壳完 好、新鲜, 30 枚包装成一板。 肉品不能是冰冻肉, 必须清 洗干净, 并根据学校的要求 切成大块, 学校一律不要猪 头、边油、心肺及大小肠。 以上食材必须是经检疫合 格的产品、质优、无腐无烂、</p>	<p><b>我司承诺完全响应肉类、禽 蛋以下要求:</b> 具体为新鲜猪 肉、牛肉、鲜鸡肉、淡水鱼 (去内脏)、鸡蛋、鸭蛋、 鹌鹑蛋等, 禽蛋外壳完好、 新鲜, 30 枚包装成一板。 肉品不是冰冻肉, 清洗干 净, 并根据学校的要求切成 大块, 学校一律不要猪头、 边油、心肺及大小肠。以上 食材是经检疫合格的产品、</p>	<p>无偏离</p>

		无异味。提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章，肉品质量检验合格印章。	质优、无腐无烂、无异味。提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章，肉品质量检验合格印章。	
4	乐业县 2022-2025 年 公办中小学校 及幼儿园大宗 食品原材料采 购项目(C分 标)	豆类（非转基因原料）：具有豆类固有的综合色泽、气味，粒子大小均匀，新鲜有光泽或微有光泽，不能有褐色或其它异常颜色。	<b>我司承诺完全响应豆类（非转基因原料）以下要求：</b> 具有豆类固有的综合色泽、气味，粒子大小均匀，新鲜有光泽或微有光泽，没有褐色或其它异常颜色。	无偏离
5	乐业县 2022-2025 年 公办中小学校 及幼儿园大宗 食品原材料采 购项目(C分 标)	蔬菜类：无农药残留、无腐烂、无异味。（除四季豆、发芽马铃薯、野生蘑菇外）	<b>我司承诺完全响应蔬菜类以下要求：</b> 无农药残留、无腐烂、无异味。（除四季豆、发芽马铃薯、野生蘑菇外）	无偏离
6	乐业县 2022-2025 年 公办中小学校	酱油、盐、佐料等其他食品原料：干杂货类，糠、酱油、酉者、生粉、盐等调味品必	<b>我司承诺完全响应酱油、盐、佐料等其他食品原料以下要求：</b> 干杂货类，糠、酱	无偏离

	及幼儿园大宗食品原材料采购项目(C分标)	须由具有食品生产许可证的生产者依法生产并附有产品检验合格报告或证明文件,确保产品在有效产品质量保届期内。质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。	油、酉者、生粉、盐等调味品由具有食品生产许可证的生产者依法生产并附有产品检验合格报告或证明文件,确保产品在有效产品质量保届期内。质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。	
7	乐业县 2022-2025年 公办中小学校 及幼儿园大宗 食品原材料采 购项目(C分 标)	水果类:无农药残留、无腐烂、无异味,符合食品安全法相关要求。 	<b>我司承诺完全响应水果类</b> <b>以下要求:</b> 无农药残留、无腐烂、无异味,符合食品安全法相关要求。	无偏离
8	乐业县 2022-2025年 公办中小学校 及幼儿园大宗 食品原材料采 购项目(C分	牛奶:符合国家食品安全等相关规定的产品。	<b>我司承诺完全响应牛奶以</b> <b>下要求:</b> 符合国家食品安全等相关规定的产品。	无偏离

1. 服务需求、技术需求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则作无效投标处理）

技术偏离表格式

技术偏离表

所投分标：  D  分标

项号	标的的名称	招标要求	投标响应	偏离说明
1	大米	必须符合 GB/T 1354-2018 标准，一二级籼米，并拥有食品安全认证和产品合格证，优先考虑本地一年内生产的稻谷产出大米（非转基因），不能采购陈年老粮，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂质（如沙石、色素等异物）。此类大米中混有其他类大米的总限度为 5%，不完善粒≤4%，黄米粒≤2%，最大限度杂质≤0.25%，小碎米≤1.5%，水分≤15.5%。	必须符合 GB/T 1354-2018 标准，一二级籼米，并拥有食品安全认证和产品合格证，优先考虑本地一年内生产的稻谷产出大米（非转基因），不能采购陈年老粮，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状。大小均匀，坚实丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂质（如沙石、色素等异物）。此类大米中混有其他类大米的总限度为 5%，不完善粒≤4%，黄米粒≤2%，最大限度杂质≤0.25%，小碎米≤1.5%，水分≤15.5%。	无偏离
2	食用油（非转基因原料）	必须符合 GB/T 1535-2017、GB/T 1534-2017 等国标标准，并具有食品安全认证标志，呈黄色至橙黄色，无气味、口感好，澄清透明，水份及挥发物不超过 0.05%，不溶性杂质含量不超过 0.05%，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。	必须符合 GB/T 1535-2017、GB/T 1534-2017 等国标标准，并具有食品安全认证标志，呈黄色至橙黄色，无气味、口感好，澄清透明，水份及挥发物不超过 0.05%，不溶性杂质含量不超过 0.05%，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。	无偏离
3	肉类、禽蛋	具体为新鲜猪肉、牛肉、鲜鸡肉、淡水鱼（去内脏）、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等，禽蛋要求外壳完好、新鲜，30 枚包装成一板。肉品不能是冰冻肉，必须清洗干净，并根据学校的要求切成大块，学校一律不	具体为新鲜猪肉、牛肉、鲜鸡肉、淡水鱼（去内脏）、鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等，禽蛋要求外壳完好、新鲜，30 枚包装成一板。肉品不能是冰冻肉，必须清洗干净，并根据学校的要求切成大块，学校	无偏离

		要猪头、边油、心肺及大小肠。以上食材必须是经检疫合格的产品、质优、无腐无烂、无异味。提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章，肉品质量检验合格印章。	一律不要猪头、边油、心肺及大小肠。以上食材必须是经检疫合格的产品、质优、无腐无烂、无异味。提供动物产品检疫合格证、畜禽产品检验合格证和动物产品检疫验讫印章，肉品质量检验合格印章。	
4	豆类 (非转基因原料)	具有豆类固有的综合色泽、气味，粒子大小均匀，新鲜有光泽或微有光泽，不能有褐色或其它异常颜色。	具有豆类固有的综合色泽、气味，粒子大小均匀，新鲜有光泽或微有光泽，不能有褐色或其它异常颜色。	无偏离
5	蔬菜类	无农药残留、无腐烂、无异味。(除四季豆、发芽马铃薯、野生蘑菇外)	无农药残留、无腐烂、无异味。(除四季豆、发芽马铃薯、野生蘑菇外)	无偏离
6	酱油、盐、佐料等其他食品原料	干杂货类，糖、酱油、酉者、生粉、盐等调味品必须由具有食品生产许可证的生产者依法生产并附有产品检验合格报告或证明文件，确保产品在有效产品质量保届期内。质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。	干杂货类，糖、酱油、酉者、生粉、盐等调味品必须由具有食品生产许可证的生产者依法生产并附有产品检验合格报告或证明文件，确保产品在有效产品质量保届期内。质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。	无偏离
7	水果类	无农药残留、无腐烂、无异味，符合食品安全法相关要求。	无农药残留、无腐烂、无异味，符合食品安全法相关要求。	无偏离
8	牛奶	符合国家食品安全等相关规定的产品。	符合国家食品安全等相关规定的产品。	无偏离

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的技术需求逐条实质性响应，并作出偏离说明。
2. 投标人应根据投标设备的性能指标，对照招标文件要求，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：\_\_\_\_\_

投标人（盖公章）：\_\_\_\_\_ 广西健源商贸有限公司

日期：\_\_\_\_\_ 2022年7月29日

