

2. 投标分项报价一览表

序号	货物名称	品牌型号	生产厂家	单位	数量	投标单价	小计（元）	交货时间
1	米类	/	鱼台县金源米业有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	严格按照采购人要求执行 （工作日为早上8:00前送达 甲方指定地点，非工作日 按双方协定时间交货，急需 用品应在甲方 下单后1小时 之内送达）
2	面类	金苑	河南金苑粮油有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
3	食用油	申冠	郑州惠丰油脂有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
4	干货类	/	河南南山北岭农副产品有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
5	调配料类	/	佛山市锦厨食品科技有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
6	蔬菜类	/	河南包鲜供应链管理有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
7	水果类	/	河南包鲜供应链管理有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
8	奶制品类	三色鸽	河南三色鸽乳业有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
9	肉类	天康	河南天康宏展食品有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
10	冻品类	/	安徽德尚广食品有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
11	禽类	/	河北太行禾丰食品有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
12	冻禽类	/	开封禾丰肉类食品有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
13	水产类	/	温岭市康升水产有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	

14	蛋类	/	郑州辉润商贸有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	
15	腊味类	/	郟城坤园食品有限公司	/	据实际供货数量计	/	据实结算	

说明： 1. 若无品牌型号可填写“/”。投标人所提供的采购产品清单仅作为评标参考。供货期内，因不可抗力等不可预见因素，经采购人同意可更换同等质量的品牌型号或制造商。

2. 数量、单价、小计等需根据投标费率据实结算的内容，可填写‘据实际供货数量计’、‘市场价的**%或/’、‘据实结算’等。

投标人（公章）： 河南和畅农产品有限公司

法定代表人（负责人）或授权代表（签字）： _____

日期： 2025 年 9 月 26 日

3. 技术偏差情况——投标设备的技术指标、技术性能 技术规格偏离表

项目名称:南阳高新技术产业开发区消防救援大队食堂主副食配送项目

项目编号:南新招标采购-2025-5

序号	货物名称	招标规格	投标规格	偏离	说明
1	一、采购内容及要求	以下内容为各类食材的采购要求，供应商需全文承诺，否则视同不满足本项目采购要求，原则上否决其投标。说明：最终各类食材种类及数量和要求，以采购人提供的为准。	以下内容为各类食材的采购要求，供应商需全文承诺，否则视同不满足本项目采购要求，原则上否决其投标。说明：最终各类食材种类及数量和要求，以采购人提供的为准。	无偏离	响应招标文件要求
2	1. 采购内容	1.1 采购内容：南阳高新技术产业开发区消防救援大队食堂主副食供应及配送，包括但不限于主食、副食、肉类、粮油、蔬菜、干调品类等。 1.2 配送要求：根据采购人食谱及实际人员情况每日1次或根据甲方需要随时提供配送。	1.1 采购内容：南阳高新技术产业开发区消防救援大队食堂主副食供应及配送，包括但不限于主食、副食、肉类、粮油、蔬菜、干调品类等。 1.2 配送要求：根据采购人食谱及实际人员情况每日1次或根据甲方需要随时提供配送。	无偏离	响应招标文件要求
3	2. 采购要求	2.1 应提供足够丰富的品类供采购人选择、下单； 2.2 应配备满足各采购点的采购配送人员和车辆（含冷链车或空调车），实行专人专车采购，并负责人员和车辆的安全和管理，保证人员和车辆遵守采购人相关规定； 2.3 需制定适应消防工作的应急物资采购保障预案，保证3小时内按采购人要求将所需物资筹集配送到位。采购人如遇特殊任务，需在任务期间派出相应人员和车辆在规定位置值守，提供采购人指定的工作安排； 2.4 采购人在招标品目中所需的餐饮物资指定品牌的，应按承诺的报价折扣供应货物； 2.5 因消防工作需要，采购人需进行应急餐饮保障任务时，须提供全程伴随保障服务，提供足够车辆和人员跟随采购人餐饮保障队伍完成食材供给保障工作（含本区内及本区外保障任务）。	2.1 应提供足够丰富的品类供采购人选择、下单； 2.2 应配备满足各采购点的采购配送人员和车辆（含冷链车或空调车），实行专人专车采购，并负责人员和车辆的安全和管理，保证人员和车辆遵守采购人相关规定； 2.3 需制定适应消防工作的应急物资采购保障预案，保证3小时内按采购人要求将所需物资筹集配送到位。采购人如遇特殊任务，需在任务期间派出相应人员和车辆在规定位置值守，提供采购人指定的工作安排； 2.4 采购人在招标品目中所需的餐饮物资指定品牌的，应按承诺的报价折扣供应货物； 2.5 因消防工作需要，采购人需进行应急餐饮保障任务时，须提供全程伴随保障服务，提供足够车辆和人员跟随采购人餐饮保障队伍完成食材供给保障工作（含本区内及本区外保障任务）。	无偏离	响应招标文件要求

4	3. 质量要求	3.1 配送物资必须符合食品安全法相关规定； 3.2 米类：国标一级早籼米、小米，颗粒饱满均匀，颜色纯正有光泽，干爽无杂质，无霉变，无异味，无染色，表面无油污； 3.3 面类：特制一等粉，粉质细腻干爽，颜色纯正，无霉变结块，无虫，无异味，无杂质，不掺假； 3.4 食用油：国标一级食用油，压榨、非转基因，无异味，无杂质，色泽鲜明（豆油为深黄色、花生油为淡黄色、菜籽油为金黄色），品质正常，油脂透明度高； 3.5 干货类：质量等级优，物资干燥、无虫、无杂质、无霉变、无硫磺等刺激性气味； 3.6 调配料类：质量等级优，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；香辛料要求干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，调料、配料在保质期内； 3.7 蔬菜类：成熟适度，新鲜脆嫩，叶身肥壮、饱满、坚挺，外形色泽良好清洁、无影响使用的病虫害、无机械损伤、无农药残留超标，不得出现霉烂、霉臭、黄叶、变质、存放时间长的蔬菜类； 3.8 水果类：色泽鲜艳，形体完整，保证新鲜，大小均匀，无腐烂、变质、异味、虫蛀、寄生虫等，无压、伤疤痕，不干皱，口感质感良好； 3.9 奶制品类：包装完整，无破损，奶制品在保质期内，无腐烂、霉变、异味等，符合乳制品国家标准； 3.10 动物肉类需提供合法屠宰加工检验证明、检验检疫证明； 3.10.1 肉类：肉质新鲜有弹性，色泽正常，无异味，无注水，脂肪洁白，外表微干或微湿润，含水量适中，无腐败变质、异味虫蛀等； 3.10.2 冻品类：无杂质、异味，外观滋润，无冰衣，	3.1 配送物资必须符合食品安全法相关规定； 3.2 米类：国标一级早籼米、小米，颗粒饱满均匀，颜色纯正有光泽，干爽无杂质，无霉变，无异味，无染色，表面无油污； 3.3 面类：特制一等粉，粉质细腻干爽，颜色纯正，无霉变结块，无虫，无异味，无杂质，不掺假； 3.4 食用油：国标一级食用油，压榨、非转基因，无异味，无杂质，色泽鲜明（豆油为深黄色、花生油为淡黄色、菜籽油为金黄色），品质正常，油脂透明度高； 3.5 干货类：质量等级优，物资干燥、无虫、无杂质、无霉变、无硫磺等刺激性气味； 3.6 调配料类：质量等级优，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；香辛料要求干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，调料、配料在保质期内； 3.7 蔬菜类：成熟适度，新鲜脆嫩，叶身肥壮、饱满、坚挺，外形色泽良好清洁、无影响使用的病虫害、无机械损伤、无农药残留超标，不得出现霉烂、霉臭、黄叶、变质、存放时间长的蔬菜类； 3.8 水果类：色泽鲜艳，形体完整，保证新鲜，大小均匀，无腐烂、变质、异味、虫蛀、寄生虫等，无压、伤疤痕，不干皱，口感质感良好； 3.9 奶制品类：包装完整，无破损，奶制品在保质期内，无腐烂、霉变、异味等，符合乳制品国家标准； 3.10 动物肉类需提供合法屠宰加工检验证明、检验检疫证明； 3.10.1 肉类：肉质新鲜有弹性，色泽正常，无异味，无注水，脂肪洁白，外表微干或微湿润，含水量适中，无腐败变质、异味虫蛀等； 3.10.2 冻品类：无杂质、异味，外观滋润，无冰衣，	无偏离	响应招标文件要求
---	---------	---	---	-----	----------

		解冻后特征正常； 3.10.3 禽类：新鲜、肌肉有弹性、色泽正常，无异味，无注水，内脏干净无积血、含水量适中；冻禽类外观滋润，色泽正常，基本无血脉、风干现象，无色斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同； 3.10.4 水产类：鲜鱼类体表粘液透明、滑而不粘，气味正常，头尾完整，个头均匀；鲜虾类：头尾完整，有一定的弯曲度，虾身较挺，呈表白色，半透明不发红，红壳光泽，稍湿润，无异味； 3.10.5 蛋类：保证新鲜，蛋壳无裂纹，色泽鲜明，无腐败变质； 3.10.6 腊味类：无腐败变质，含水量较少。	解冻后特征正常； 3.10.3 禽类：新鲜、肌肉有弹性、色泽正常，无异味，无注水，内脏干净无积血、含水量适中；冻禽类外观滋润，色泽正常，基本无血脉、风干现象，无色斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同； 3.10.4 水产类：鲜鱼类体表粘液透明、滑而不粘，气味正常，头尾完整，个头均匀；鲜虾类：头尾完整，有一定的弯曲度，虾身较挺，呈表白色，半透明不发红，红壳光泽，稍湿润，无异味； 3.10.5 蛋类：保证新鲜，蛋壳无裂纹，色泽鲜明，无腐败变质； 3.10.6 腊味类：无腐败变质，含水量较少。		
5	4. 其他要求	4.1 所提供的货物应当符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定； 4.2 所提供的服务应当符合国家及行业的相关标准； 4.3 应按照采购人要求及时供货。非不可抗力影响，如果由于组织不力或工作失误，对采购人日常工作、执勤、训练、安保、应急保障等工作造成重大给养保障问题的，应承担相应的补偿责任； 4.4 应承担全部运输风险以及运输所导致的事故责任； 4.5 交货时间由采购人指定，以最后一批产品到达指定地点为准； 4.6 未提前通知采购人擅自送货的，采购人有权拒绝收货且对货物不负保管责任； 4.7 负责送货并卸货至采购人指定地点； 4.8 采购人购买的货物所有权，自交付时起，转移至采购人； 4.9 在采购人未接收货物前以及因原因导致采购人拒绝接受货物的，货物损坏、灭失的风险成交人负责； 4.10 以南阳市大型商超及周边农贸市场零售价作为参考标准，所供货物单价不得高于此标准，最终根据供货数量据实结算	4.1 所提供的货物应当符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定； 4.2 所提供的服务应当符合国家及行业的相关标准； 4.3 应按照采购人要求及时供货。非不可抗力影响，如果由于组织不力或工作失误，对采购人日常工作、执勤、训练、安保、应急保障等工作造成重大给养保障问题的，应承担相应的补偿责任； 4.4 应承担全部运输风险以及运输所导致的事故责任； 4.5 交货时间由采购人指定，以最后一批产品到达指定地点为准； 4.6 未提前通知采购人擅自送货的，采购人有权拒绝收货且对货物不负保管责任； 4.7 负责送货并卸货至采购人指定地点； 4.8 采购人购买的货物所有权，自交付时起，转移至采购人； 4.9 在采购人未接收货物前以及因原因导致采购人拒绝接受货物的，货物损坏、灭失的风险成交人负责； 4.10 以南阳市大型商超及周边农贸市场零售价作为参考标准，所供货物单价不得高于此标准，最终根据供货数量据实结算	无偏离	响应招标文件要求

6	5. 人员配置要求	配备工作人员至少为2人并且有健康证书	配备工作人员至少为2人并且有健康证书	无偏离	响应招标文件要求
7	6. 包装和发运	6.1 货物的包装和发运须符合货物特性要求； 6.2 为了保证货物在运输和装卸过程中的安全，货物包装应符合国家或行业标准规定。由于包装不善导致货物腐烂、失缺或损坏等，由成交人承担一切责任。 6.3 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 6.4 、响应人接到采购人订单后按照要求将货物按照约定的时间送至采购人指定的地点。每次送货，供应商须委派专人负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，待采购人验收后，才认定为供货完成。	6.1 货物的包装和发运须符合货物特性要求； 6.2 为了保证货物在运输和装卸过程中的安全，货物包装应符合国家或行业标准规定。由于包装不善导致货物腐烂、失缺或损坏等，由成交人承担一切责任。 6.3 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 6.4 、响应人接到采购人订单后按照要求将货物按照约定的时间送至采购人指定的地点。每次送货，供应商须委派专人负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，待采购人验收后，才认定为供货完成。	无偏离	响应招标文件要求
8	7. 安全保障	7.1 供食材必须按照品牌统一配送渠道进货，严禁私自从其它渠道进货，严格遵守国家卫生部门和卫生防疫部门的饮食卫生标准，接受甲方的卫生监管。因配送食材引发甲方人员食物中毒或其它安全事故的，由中标供应商（配送方）承担全部经济、法律责任，采购人概不负责； 7.2 为保证食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，履行“食品安全第一责任人义务”，投标文件中须提供食品安全追溯管理规章制度和措施。	7.1 供食材必须按照品牌统一配送渠道进货，严禁私自从其它渠道进货，严格遵守国家卫生部门和卫生防疫部门的饮食卫生标准，接受甲方的卫生监管。因配送食材引发甲方人员食物中毒或其它安全事故的，由中标供应商（配送方）承担全部经济、法律责任，采购人概不负责； 7.2 为保证食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，履行“食品安全第一责任人义务”，投标文件中须提供食品安全追溯管理规章制度和措施。	无偏离	响应招标文件要求

9	技术偏差的详细说明	投标人应提供项目技术偏差的详细说明，并说明投标产品技术响应程度。对照招标文件技术规格、参数与要求，投标人逐条说明所提供的货物及相关服务已对招标文件中的技术规格作出了实质性的响应；或申明与技术规格条文的偏差和例外。投标人在投标文件中提供的所有资料必须保证真实有效，若提供虚假材料将追究其法律责任。	投标人应提供项目技术偏差的详细说明，并说明投标产品技术响应程度。对照招标文件技术规格、参数与要求，投标人逐条说明所提供的货物及相关服务已对招标文件中的技术规格作出了实质性的响应；或申明与技术规格条文的偏差和例外。投标人在投标文件中提供的所有资料必须保证真实有效，若提供虚假材料将追究其法律责任。	无偏离	响应招标文件要求
---	-----------	---	---	-----	----------

投标人（公章）： 河南和畅农产品有限公司

法定代表人（负责人）或授权代表（签字）： _____

日期：2025 年 9 月 26 日