**电子版**

**采购需求问卷调查响应文件**

**项目名称：**

**供应商/采购人单位名称： （加盖公章）**

**日 期： 2025 年 月 日**

**目 录**

**一、单位简介**

**二、营业执照**

**三、服务响应内容**

**一、单位简介**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **单位名称**  **（加盖公章）** |  | | |
| **单位简介** |  | | |
| **单位地址** |  | | |
| **联系人员** |  | **手机号码** |  |
| **电子邮箱** |  | **公司座机** |  |
| **备注** | 1. **报名表电子版须在报名截止时间前发至指定邮箱。**   **2、供应商需在各自规定时间内将资料电子版发送至指定邮箱，邮箱地址详见需求调查公告。** | | |

**二、营业执照/事业单位法人证书**

**三、相关产业发展（从目前有无统一的国家标准，广西是否已经制定了类似的地方标准或商业标准等方面进行说明，阐述相关产业发展情况，内容自拟）**

**四、市场供给情况（从行业竞争情况，供应商产品及服务质量，阐述市场供给情况，内容自拟）**

**五、同类采购项目历史成交信息（供应商自己的业绩或者了解的其他同类项目历史成交信息）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 成交价格（元/优惠率%） | 备注 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**六、可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购（内容自拟）**

**七、其他相关情况（如：对本项目采购需求及商务条款修改意见等，如有，请提供）**

**本项目采购需求及商务条款：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **服务需求一览表** | | | | | |
| **标段** | | | **分标1** |  |  |
| 项号 | 服务名称 | 数量 | 服务内容及要求 | 分项预算合价（万元） | **中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件4）** |
| 1 | 南青秀区教育系统公办学校食材采购 | 1项 | **一、以下是本次供应服务所包含的内容**  1.食品食材集中采购和配送：市区教育系统公办学校集中采购食品食材，其中：  （1）采购食品原材料类别：大米及其他粮食类、湿米粉、肉类、禽蛋类、水产品、蔬菜类、豆类及豆制品、食用油、调味品类等食品原材料。凡列入学校食堂采购的食品原材料均纳入统一采购。  （2）集中采购原料的品种与标准：  （一）品种（共8种）1.大米、面粉、杂粮；2.肉类（纯瘦猪肉、半肥猪肉、五花肉、排骨、牛肉、羊肉等）；3.鸡、鸭肉，蛋类；  4.水产品；5.湿米粉；6.食用油（花生油、调和油）；7.蔬菜、瓜果；8.调味品。  **▲**（二）标准  1．大米、米粉、食用油配送的标准  （1）大米必须符合 GB/T 1354-2018 标准，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有“SC”食品生产许可认证；必须为 12 个月内优质稻碾出的大米（非转基因），不能采购陈米；  （2）湿米粉必须符合 DBS45/ 020-2015《鲜湿米粉》要求，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有“SC”食品生产许可认证；必须具有生产许可证的企业生产，必须当天生产当天配送当天使用；  （3）食用油必须符合GB 2716-2018标准，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有“SC”食品生产许可认证；产品原料必须为非转基因原料；  （4）肉类配送的标准  符合国家新的食品安全法的标准和要求，为保证优质、安全可靠，肉类须按各中小学校需求量包装，猪肉出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明，牛羊鸡鸭等肉类出具动物检疫合格证明，全部肉类必须为新鲜屠宰的鲜肉；  3.水产品配送标准  必须符合国家相关食品安全标准，应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内，出具供应商资质证明；  4.蔬菜类配送的标准。蔬菜必须保证新鲜蔬菜，保持较好色泽及新鲜度，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并出具农药等残留指标检验合格证明；  5.糖、味精、酱油、醋、生粉等干货调味品（含面粉）必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，必须具有“SC”食品生产许可认证标志，出具供应商资质证明及检验合格证明；  6.其他食品的配送标准  必须符合国家相关食品安全标准和要求，经过“SC”食品生产许可认证，包装完整，注明有生产厂家、生产地址、联系电话、生产日期、保质期等；  7.禁止性规定：凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)。中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；  中标单位应严格遵守相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，由供货单位承担由此造成的经济责任和法律责任：  （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性状异常。  （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。  （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。  （4）未经动物检疫部门检疫、查验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品。  （5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽动物等及其制。  （6）掺假、掺杂，影响营养、卫生和安全的。  （7）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；添加剂超标的。  （8）超过保质期限的。  （9）中标单位、入围供货商按招标文件中货物清单提供商品，不得私自增加、替换货物，否则取消供货资格。 | 5773.7029 | 批发业 |
| **二、送货要求：**  1.配送范围和具体地点：南宁市青秀区各公办学校  **▲**2.潜在供应商响应时应提供以下资格证明材料或承诺：   1. 企业法人营业执照、组织机构代码证、税务登记证、投标供货商员工健康合格证以及从事相应食品供应业务的资质许可证。 2. 必须保证所供应食品可追溯；有能力满足本次采购食材服务的分拣中心、专门配送车辆及配送人员，配送人员须为投标企业在职员工，投标时出具劳动合同、投标截止前三个月的社保缴费记录或个税代缴记录； 3. 有完整的配送方案，管理架构、岗位人员配置合理，食材安全措施得当，应急预案完整。根据食品特点选择适宜的运输工具,必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输, 或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。   （四）中标后投标人须购买食品安全责任险，责任险保额不低于1000万。 |
| **商务条款** | | | | | |
| **▲一、合同签订时间** | | | 自入围通知书发出之日起30日内。 | | |
| **▲二、服务期限和地点** | | | 1.服务期限：自签订合同之日起至2026年秋季学期结束。  2.服务地点：采购人指定地点。  3.提交服务成果时间：按采购人需求提交。 | | |
| **▲三、投标报价要求** | | | （1）供应商根据市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑，以下浮系数进行报价，有效报价范围为：0～100%。  （2）报价必须含以下部分，投标报价为南宁市行政区内采购人指定地点的现场交货价以及合同履约包含的所有风险、责任等各项应有费用，包括：  ①产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格；  ②仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用；  ③人员的工资、加班费及必要的保险费用和各种税费；  ④验收过程当中所产生的一切费用均由成交供应商承担，有检测资质的机构出具检测报告的费用；  ⑤货物、服务的价格。 | | |
| **▲四、投标定价要求** | | | 本项目完成采购后，由入围供应商依据学校一周食谱进行报价，列清完成一周食谱所需原材料的价格。各原材料的价格由各学校与供应商根据南宁市发展改革委公布的《南宁市农贸市场采价日报表》当期价格确定，但所有价格不能高于《南宁市农贸市场采价日报表》的当期价格，《南宁市农贸市场采价日报表》中无报价的食材或应学校要求提供的额外服务工作，由双方根据市场价格商定（但不能高于市场价格）。报价需包含食材价格、运费、税费等其他费用。最终结算按总报价\*（1-下浮系数）进行结算。 | | |
| **▲五、付款条件（进度和方式）** | | | 本项目学校食材采购无预付款，学校按月度与供应商结算。供应商每月至少报账1次，原则上按顺序报账，不能积压。学校支付时间为次月25日之前，每笔款项必须以转账方式支付，严禁现金支付。供应商与学校结算时应提供材料：供应商开具的合法正规发票；双方签字确认的入库单（入库单上有品名、数量、单价和金额）；每周的价格报表及当期《南宁市农贸市场采价日报表》网页页面打印件。 | | |
| **六、车辆配送标准** | | | 投标人需配备有足够的冷藏或冷冻设施等封闭式专用运输车辆，冷冻食材在运输时温度要求保持在-18℃以下，冷藏食品在运输时温度保持在10℃以下。需配备至少3辆冷藏车辆。 | | |
| **七、人员配送标准** | | | （1）投标人必须有固定的食材原材料配送点，必须提供相关证明资料（产权证或房屋租赁合同），不能提供的作废标处理。  （2）有专业的食品检测员1名和食品安全管理员1名。（在供货时，中标人须提供相关证件的证明材料，采购人需对证件进行现场核验。）  （3）投入本项目的配送人员≥8人，必须办理健康证明，投标文件中必须提供有效的身份证、健康证明原件扫描件。 | | |
| **▲八、违约责任及处罚** | | | 供货商如有以下情形之一的，由城区教育局书面通知供货商，取消供货资格，并且三年内不得参与青秀区学校食堂食品原材料采购和配送。  （一）有违法违规行为，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；  （二）虚开发票，套取资金，被纪委监委、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的；  （三）因食品原材料问题而发生学校食品安全事故，造成不良后果的；  （四）被市场监督管理局、农业农村局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；  （五）被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营（或食品流通）许可证的，  （六）经查实，存在严重短斤缺两行为的；  （七）存在转包发包行为的；  （八）违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的； | | |
| **▲九、验收标准** | | | 物料的验收工作由征集人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人指定人的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。  验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料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，一律退货、更换直至验收合格。  来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量85%，则告知供应商必须在1小时内补齐，若无法补齐数量，则在当月货款扣减缺货金额，并按缺货金额的10%在当月货款中进行扣罚。  （一）肉类及副食品主要商品验收要求（包括但不限于以下内容）：  ①所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证。  ②肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《动物防疫合格证》、《食品经营许可证》。  ③色泽：肌肉有光泽,红色均匀，脂肪乳白色，肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。  ④组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。  ⑤粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。  ⑥气味：具有鲜肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤，澄清透明，脂肪团聚于表面，澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。  ⑦鲜肉类需是当日（24小时内）屠宰。  （二）食用油品质要求：  ①基本要求：外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于70%，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。  ②食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》。  ③气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。  ④加热试验（280℃)油色不得变深，无析出物。  ⑤不得混有其他食用油或非食用油。  ⑥卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。  （三）大米质量标准和要求的：  ①标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于70%，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354）与粮食卫生标准的分析方法（GB/T5009.36）。  ②具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准。  （四）蔬果商品验收要求（包括但不限于以下内容）：  ①所有蔬果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。  ②所有蔬果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。  ③所有蔬果在交付采购人指定人前须经过前期处理，交付蔬果的使用率达到95%以上。  （五）牛奶、果汁等验收要求（包括但不限于以下内容）：  ①所有牛奶、果汁必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于70%。  ②所有牛奶质量符合食品安全国家标准灭菌乳（GB25190），果汁质量符合食品安全国家标准饮料（GB7101）。  （六）蛋类验收要求：  蛋壳颜色清爽，清洁干净，不得有过量粪便和毛。质量符合《GB/T34262》蛋与蛋制品术语和分类》《GB2749》食品安全国家标准蛋与蛋制品》《GB23200.115》食品安全国家标准鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定液相色谱-质谱联用法》《GB217106》食品安全国家标准蛋与蛋制品生产卫生规范》等国家标准。  （七）其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）验收要求：  所有其他类必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于70%。  （八）上述健康指标及要求需符合国卫办食品函〔2021〕316号文，《营养与健康学校建设指南》的要求。  （九）采购文件中所涉及国标标准代号的以最新的国标文件的标准为准。 | | |
| **▲九、其他要求** | | | 1、采购人指定人与供应商在响应及履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保障法》、《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。  3、本项目所指的货物及服务提及适用标准，应符合中华人民共和国国家最新标准或行业最新标准。  4、供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的服务必须是满足征集文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。  5、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。  6、采购人指定人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。  7、供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在响应文件中列出相关品目。  8、供应商保证提供的肉均为定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。  9、具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》。  10、供应商应配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。 | | |