

1.2. 响应报价表

响应报价表

项目名称： 南宁市兴宁区人民法院食堂食材配送服务项目

项目编号： NNZC2025-C3-020083-NNSX 分标： 无

供应商名称： 广西凤纯商贸有限公司

序号	服务名称	具体服务内容（含具体服务范围、服务时间、服务标准等内容）	数量 ①	单 价 （下浮率 %） ②	合价（下浮率%） ③ = ① × ②	服务要求（含服务期限）	备注
1	南宁市兴宁区人民法院食堂食材配送服务采购	一、油类（花生油、调和油） 1. 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，剩余保质期不少于三分二，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. 气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味； 3. 不得混有其他食用油或非食用油； 4. ▲符合 GB1534-2003 标准和	1	3.00%	3.00%	自合同签订之日起至预算金额用尽为止	无

	动植物检疫项目，按照国家有关规定执行，有“QS”标志； 5. ▲供应商在供货时必须提供有效的产品合格证或检验报告复印件。 二、米类（普通大米、优质大米） 1. 规格：50 斤/袋； 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等； 3. 产品标明加工厂名称、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三分之二； 4. ▲质量符合 GB1354-2009 标准与国家粮食卫生标准（GB2715-2005），有“QS”标志； 5. ▲供应商在供货时必须提供有效的产品合格证或检验报告复印件。					
--	---	--	--	--	--	--

	三、小麦粉（精制糕点用小麦粉） 1. 规格：50 斤/袋； 2. 标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期，剩余保质期不少于三分之二； 3. 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙； 4. ▲质量符合 LS/T3208-1993 标准，有“QS”标志。 5. ▲供应商必须提供有效的产品合格证或检验报告复印件。 四、干货类 1. 包括：黄豆、绿豆、麦豆、红豆、薏米、玉米仁、玉米淀粉、粉丝、萝卜干、榨菜、下饭菜、杂菜、十三香、淀粉粘米粉、小苏打、澄粉、黑米粉、泡打粉、					
--	---	--	--	--	--	--

	花生、饭豆、腐竹、干辣椒、干香菇、干木耳、银耳、八角红枣、党参、陈皮、芝麻、草果、孜然粉、枸杞、白芷、干沙姜、川穹、豆豉辣椒等 2. 非转基因食品； 3. 必须符合国家相关卫生标准及法律法规。 五、调味类 1. 包括：香肠、贡丸、鱼卷、腊肉、鸡精、味精、白糖、红糖、腐乳、豆瓣酱、豆沙、红豆沙、老抽、生抽、茄汁、蚝油、酵母、甜蜜素、改良剂、米醋、陈醋、吉士粉、塔塔粉、牛奶香粉、食盐、椰蓉、米粉汤料、面豆酱、牛腩料、酱油、辣椒酱、麻油、清补凉、甜酒粉、糖精、盐焗鸡料、花椒粉、红油豆瓣酱、碱水、辣椒粉、胡椒粉。 2. 必须符合国家相关卫生标准及法律法规。				
--	---	--	--	--	--

	六、酒水类（米酒） 1. 必须符合国家相关卫生标准及法律法规。 七、蛋类（鸡蛋、鸭蛋、皮蛋） 2. 必须符合国家相关卫生标准及法律法规。 八、鲜猪肉类 1. 猪肉、排骨、猪脚、猪红、猪肝、猪肠、猪骨、猪肺、猪肚等 2. ▲当天新鲜宰杀食品； 3. ▲不接受冷藏食品； 4. 必须符合国家相关卫生标准及法律法规，保证无寄生虫、无病变、无异味、无注水、无霉烂变质。 九、鲜家禽类（鸡、鸭、鹅、鸽子等） 1. ▲当天新鲜宰杀食品； 2. ▲不接受冷藏食品； 3. 不接受饲料 AA 鸡鸭食品； 4. 必须符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无异味，					
--	---	--	--	--	--	--

	无注水。 十、河鲜类（鱼、鱿、小河虾等） 1. ▲当天新鲜活河鲜食品； 2. ▲不接受冷藏食品； 3. 必须符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无异味，无注水。 4. ▲要求：剖杀去鳞等。 十一、鲜牛肉类（牛肉、牛腩） 1. ▲当天新鲜食品； 2. ▲不接受冷藏食品； 3. 必须符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无异味，无注水。 十二、烧肉类（扣肉、烧鸭、叉烧） 1. ▲当天新鲜烤制食品； 2. ▲不接受冷藏食品； 3. 必须符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无异味，无注水。 十三、蔬菜类					
--	--	--	--	--	--	--

	1. 包括：冬瓜、黄瓜、青瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、青豆、豆角、四季豆、莲藕、笋丝片、酸菜、酸笋、茄子、番茄、萝卜、胡萝卜、洋葱、青椒、红薯、芋头、淮山、小白菜、大白菜、菜花、上海青、西兰花、生菜、空心菜、韭菜、蒜米、凤尾菇等。 2. ▲蔬菜类产品保证新鲜、水分充足、无异味、无霉烂变质。成交人必须对每次配送的蔬菜瓜果提供农药残留抽样检测报告。 3. ▲蔬菜必须为新鲜时令蔬菜，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达 95%以上。 考虑到蔬菜瓜果品种采购的特殊性，要求成交人实际供应的瓜					
--	---	--	--	--	--	--

	果类品种及数量与采购方订单要求相差不能超过 10%，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与采购方订单要求相差不能超过 20%。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，成交人必须能保证提供丰富的时蔬瓜果品种公告采购方选择，在经采购方同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的部分由配送商带回，不纳入结算，短缺的部份由配送商负责按采购方要求补足。 十四、其他产品 1. 包括：豆芽、玉米、水豆腐、油豆腐、日本豆腐 2. ▲当天新鲜食品； 3. ▲不接受冷藏食品； 4. 符合国家有关食品安全卫生标准。					
--	---	--	--	--	--	--

		服务期：自合同签订之日起至预算金额用尽为止					
		提交服务成果地点：指定地点					

无

分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）

验收标准：

1、质量：供应商必须履行国家规定的食品安全法律、法规，所提供的食品材料必须符合国家食品卫生安全标准。采购人按照协商一致的验收标准对食材进行验收；如采购人验收后未当场提出异议的，视为验收合格；如对供应商配送的食材质量有异议的，采购人应在验收时当场提出，供应商应积极配合调换；如供应商未及时进行调换的，且数量累计三次以上的，采购人有权单方面终止本采购配送合同。

2、数量价格：供货数量价格确保准确，供应商每次随货附上一式两份的送货清单，采购人验收后由采购人、供应商双方人员签字确认，采购人、供应商双方各执一份，作为送货及验收凭证同时也作为结算时的数量依据。

优惠及其它：我公司提供营养食谱的咨询、餐饮培训服务、特色产品等。

注：

1、 供应商需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空，如有多分标，按分标分别提供响应报价表。

2、 如为联合体响应的，“供应商名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，且盖章处须加盖联合体各方公章，否则其响应作无效响应处理。

3、 以上表格要求细分项目及报价，在“具体服务内容”一栏中，填写具体服务范围、服务时间、服务标准，否则其响应作无效响应处理。

4、 特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，成交供应商名称、地址和成交金额，主要成交标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

5、 符合采购文件中列明的可享受中小企业扶持政策的供应商，请填写中小企业声明函。注：供应商提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

供应商名称（电子签章）：广西凤纯商贸有限公司

日期：2025年09月22日

1.3. 中小企业声明函

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加南宁市兴宁区人民法院的南宁市兴宁区人民法院食堂食材配送服务项目采购活动，提供的服务全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 南宁市兴宁区人民法院食堂食材配送服务采购（标的名称），属于餐饮业（采购文件中明确的所属行业）行业；承接企业为广西凤纯商贸有限公司（企业名称），从业人员11人，营业收入为210.294397万元，资产总额为2863420.52万元，属于小型企业（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. /（标的名称），属于/（采购文件中明确的所属行业）行业；承接企业为/（企业名称），从业人员/ /人，营业收入为/ /万元，资产总额为/万元，属于/（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（电子签章）：广西凤纯商贸有限公司

日期：2025年09月22日

注：享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随成交结果公开成交供应商的《中小企业声明函》。从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。