

## 附件 1:

# 广西财经学院 2026 年食品原材料（豆制品、鲜湿米粉）定点供应商采购项目报价表（A 分标）

### 一、项目采购需求

序号	货物名称	单位	上限控制单价（元）	单价（元）	是否响应	备注
1	干豆腐	斤	1.8			
2	水豆腐	斤	1.8			
3	油豆腐	斤	6.0			
4	千叶豆腐	斤	5.8			
5	日本豆腐	条（不低于 75 克）	0.7			
6	五香豆腐	斤	6.0			
单价总和			22.1			

### 二、商务要求:

名称	内容	是否响应	备注
合同签订时间	成交供应商应在公告期满无异议后 25 日内与采购人签订合同。		
供货时间	自合同签订之日起至 2027 年 1 月 31 日止。		
供货地点	广西财经学院相思湖校区、明秀校区（南宁市采购人指定地点）。		
付款方式	本项目无预付款，合同期内每月结算一次货款，采购人按照供应商已交付的产品数量乘以对应产品中标的单价，计算本次应付货款，供应商须向采购人提供该批货物等额发票及供货单据，作为采购人付款依据，采购人收到发票及相关票据后 10 个工作日内，以银行转账方式向供应商支付货款。供应商须按时足额提供发票及相关票据，否则采购人有权拒绝付款而不构成违约。供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由供应商承担。		
质量要求	1. 供应的食品须出具检验合格证明，质量符合国家规定的检测标准。豆制品用水应符合《生活饮用水卫生标准》；食品添加剂使用应符合《食品添加剂使用卫生标准》规定。 2. 使用的包装材料必须为食用级，并符合相应的质量卫生标准和要求；不得隔夜出售，当天生产当天配送。		

备注（此项内容不能删除）：

	<p>3. 水豆腐、干豆腐呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，块形完整，软硬适度，有一定的弹性，质地细嫩，有豆香味，无酸涩等不良气味。</p> <p>4. 油豆腐：呈金黄色，有光泽，块形完整，无杂质，皮脆，内软嫩，内质呈蜂窝状，不粘不散，有油豆腐特有的香气，无酸涩等不良气味，咸香适口。千叶豆腐及其他：均匀、无霉点、斑点、无酸涩味等。</p>		
--	--	--	--

**备注（此项内容不能删除）：**

1. 本项目只接受报价人一次性报价，本次报价包含但不限于完成本项目所需的各项成本、人工、运输、税金等全部费用。
2. 以上报价为净重价格，必须按本项目采购需求中所列的项目进行单价及单价总和报价，报价超过上限控制单价、单价总和计算错误的作无效报价处理。
3. 成交供应商应按采购需求中所列的项目自行备货，根据采购人的实际使用需求进行供货并负责配送至指定地点。
4. 成交供应商所提供的货物必须满足报价表商务要求中的“质量要求”，否则采购人有权拒收且不承担任何责任。

法定代表人（或委托代理人）签字：

单位名称（盖章）：

联系人及电话：