**附件2：**

**广西财经学院“2024年食品原材料（豆制品、米粉）供应商采购”项目报价表（A分标）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目名称：广西财经学院“2024年食品原材料（豆制品、米粉）供应商采购** | | | | | | | | | |
| **一、项目采购需求：** | | | | | | | | | |
| **序号** | **品 名** | | **单位** | **单价（元）** | **上控金额（元）** | **是否响应** | | **备注** | |
| 1 | 干豆腐 | | 斤 |  | 2.0 |  | |  | |
| 2 | 水豆腐 | | 斤 |  | 1.8 |  | |  | |
| 3 | 油豆腐 | | 斤 |  | 6.0 |  | |  | |
| 4 | 千叶豆腐 | | 斤 |  | 6.0 |  | |  | |
| 5 | 日本豆腐 | | 条（不低于75克） |  | 0.7 |  | |  | |
| 6 | 五香豆腐 | | 斤 |  | 5.5 |  | |  | |
| **有关要求：**  1.以上报价为净重价格，报价含运输、搬运、清理现场、废旧处理、税发票等所有费用。  2.投标报价超过预算上限控制价作无效投标处理。  3.成交供应商须按采购人的要求供货，否则采购人有权拒收。  4.供应商应按清单中的项目自行备货，根据我方的实际使用需求进行供货，并负责配送至指定地点。 | | | | | | | | | |
| **二、商务要求：** | | | | | | | | | |
| 要求名称 | | 要求内容 | | | | | 是否响应 | | 备注 |
| （一）合同签订时间 | | 中标人应在公示期满无异议后25日内与招标人签订合同 | | | | |  | |  |
| （二）供货时间 | | 供货时间1年 | | | | |  | |  |
| （三）交货地点 | | 广西南宁市采购人指定地点。 | | | | |  | |  |
| （四）付款方式 | | 本项目无预付款，合同期内每月结算一次货款，招标人按照供货商已交付的产品数量乘以对应产品中标的单价，计算本次应付款额，供货商须向招标人提供该批货物等额发票及供货单据，作为招标人付款依据，招标人收到发票及相关票据后10日内，以银行转账方式向供货商支付货款。供货商须按时足额提供发票及相关票据，否则招标人有权拒绝付款而不构成违约。供货商开具的发票必须真实、合法、有效，如供货商提供虚假发票，由此引发的一切责任由供货商负责。 | | | | |  | |  |
| （五）质量要求 | | 豆制品：  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用食用级，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。  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。  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。 | | | | |  | |  |

报价公司（盖公章）： 法定代表人签字：

联系人及电话： 报价时间： 年 月 日