**中山大学附属第一医院广西医院干杂需求及报价表需求**

1. **采购品目**

附表：部分采购品类及采购参考单价（实际采购时不限于下表中品目，表中采购参考单价为采购人 2023 年 12月实际采购价格；如采购人在服务期内需要采购其他产品的，采购价格及标准由双方另行协商。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商品名称 | 单位 | 供货价（元） |
| 1 | 黄花菜 | 斤 | 33 |
| 2 | 木耳 | 斤 | 15.6 |
| 3 | 海带 | 斤 | 16 |
| 4 | 虫草花 | 斤 | 40 |
| 5 | 松茸菇 | 斤 | 92 |
| 6 | 鹿茸菇 | 斤 | 60 |
| 7 | 黑芝麻 | 斤 | 11 |
| 8 | 白芝麻 | 斤 | 9.2 |
| 9 | 干松仁 | 斤 | 85 |
| 10 | 干瑶柱 | 斤 | 85 |

1. **资格要求**

1、在中华人民共和国境内注册，应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，有能力提供本次采购项目及所要求的服务。

2、具备合法经营资质，具有履行合同所需要的提供优质商品的能力，具有良好的售后服务。

3、具有合法有效营业执照、税务登记证、组织机构代码证(或三证合一)的独立法人。

4、本项目的特定资格要求:参与食品类的供应商须具有有效期内的《食品流通许可证》或《食品经营许可证》，许可证的食品经营项目范围必须包含竞标的采购项目。

5.食品类供应商的配送人员需具备有效的健康合格证，未提供或提供不符合要求者作无效标处理。

6、本项目不接受联合体报价，不允许转包、分包。

1. **采购报价表**

|  |
| --- |
| \*\*报价表 |
|
|
| 供应商单位名称（加盖公章）： |
|
|
| 品名 | 品牌 | 规格 | 单位 | 单价 | 折扣率 |
|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

注：同种产品可有不同规格及报价，如：土豆6两~7两/个，\*\*元/斤，；土豆8两~1斤/个，\*\*元/斤。

1. **供应产品的质量要求**

中标或成交人供应的各类副食品需符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标志或证书，所有的货品应可追溯供货源头。中标或成交人供应的蔬菜食品，需符合国家《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》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守无公害农产品管理办法，供应产品的质量需经过粗加工，食用率达95%以上。蔬菜食品的农药最大残留限量检测报告随同供货清单交由采购人。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，需符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，需符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。中标或成交人在每次送货时，要将肉类、禽蛋类、水产类食品等的卫生检验检疫报告随同供货清单交由采购人。中标或成交人在每次送货时，要将供应的米、油等的食品检测报告随同供货清单交由采购人。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经市场监督管理、卫生防疫部门鉴定），中标或成交人应承担全部法律责任，采购人有权取消中标或成交人的供货资格，终止合同。

**干杂调味品类供应要求：**

1.总体要求：严格按照《中华人民共和国食品卫生法》及行业有关规定，符合国家食品卫生标准；

2.质量要求

2.1 配料干杂类：应符合 GB/T 20903-2007 调味品分类和 GB/T 12729.1-2008香辛料和调味品名称规定。必须具有相关部门出具的产品检验检疫证明，有SC 许可编码、投标货物生产厂家生产许可证、质量检验报告等相关证件；必须具有SC许可编码，定型包装，有明显的标签、生产日期、生产厂家、新鲜烘焙产品不添加防腐剂、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于90天的产品合格证，产品符合国家标准规定。

3.保质期：达到国家规定要求；产品保质期≤3个月的，产品到货剩余保质期≥保质期的2/3；产品保质期＞3个月的，到货剩余保质期≥保质期的1/2。须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内无变质。

4.包装要求

产品外包装完整干净，明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点、质量等级、重量等，具有SC许可编码，符合《食品安全法》基本要求。