**中山大学附属第一医院广西医院粮油需求及报价表**

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 | 名 称 | 规格 | 单位 | 供货价（元） |
| 1 | 广粮发九七香 | 5kg/包 | 包 | 33.5 |
| 2 | 国太茉莉清香软米 | 25kg/包 | 斤 | 2.8 |
| 3 | 五常大米 | 5kg/包 | 包 | 80 |
| 4 | 香丝苗米 | 5kg | 包 | 37 |
| 5 | 力源稻香大米 | 10kg | 袋 | 56 |
| 6 | 力源压榨一级花生油 | 0.9L | 瓶 | 22 |
| 7 | 力源压榨一级花生油 | 2.5L | 瓶 | 58 |
| 8 | 力源压榨一级花生油 | 5L | 瓶 | 113 |
| 9 | 鲁花花生油 | 5L | 桶 | 146 |
| 10 | 头道醇香花生油 | 5L | 瓶 | 120 |
| 11 | 万田压榨一级花生油 | 1.8L | 瓶 | 49 |
| 12 | 万田压榨一级花生油 | 5L | 瓶 | 106.5 |
| 13 | 荣耀高筋挂面 | 400g/扎 | kg | 10.75 |
| 14 | 精制挂面 | 500g/袋 | kg | 6.5 |
| 15 | 纯豆浆粉 | 1kg/袋 | kg | 51 |
| 16 | 纯豆浆粉 | 540g/袋 | 袋 | 30 |
| 17 | 冲泡螺蛳粉 | 210g/盒 | 盒 | 10.9 |
| 18 | 水煮螺蛳粉 | 300g/袋 | 袋 | 10.9 |
| 19 | 调和油 | 20L | 桶 | 210 |
| 20 | 花生油 | 10L | 桶 | 200 |
| 21 | 珍珠米 |  | 斤 | 2.2 |
| 22 | 阳春面 | 530g | kg | 6.3 |
| 23 | 面粉 |  | 斤 | 3 |
| 24 | 低筋面粉 |  | 斤 | 4.5 |
| 25 | 高筋小麦面粉 |  | 斤 | 3.6 |
| 26 | 木薯粉 |  | 斤 | 2.5 |
| 27 | 玉米粉 |  | 斤 | 3 |
| 28 | 粘米粉 |  | 斤 | 2.8 |
| 29 | 三象糯米粉500g | 1件X20包 | 包 | 8 |
| 30 | 瑞芳龙口粉丝 | 1件x24包 | 包 | 10 |
| 31 | 秋菊糯米粉400g | 1\*30包 | 件 | 135 |
| 32 | 庆光100g生粉 | 1件x100包 | 包 | 1 |
| 33 | 百钻250g食用小苏打 | 1件x20包 | 包 | 2.5 |
| 34 | 5L鲁花花生油 | 1件x4桶 | 件 | 588 |
| 35 | 5L金龙鱼花生油 | 1件x4桶 | 桶 | 108 |
| 36 | 180ml鲁花麻油 | 1件x24瓶 | 瓶 | 12 |
| 37 | 1.8L鲁花花生油 | 1件x8瓶 | 件 | 492 |
| 38 | 1.63厨邦生抽 | 1件X6 | 件 | 135 |
| 39 | 珍研伊面 | 1x30 | 件 | 38 |
| 40 | 500g清水挂面 | 1x20 | 包 | 3.5 |
| 41 | 908G面包糠 |  | 包 | 7 |
| 42 | 散粉丝 |  | 斤 | 5 |
| 43 | 500g瑞芳龙口粉丝 |  | 包 | 11 |
| 44 | 2.5kg意大利粉 |  | 包 | 23 |
| 45 | 180g三鲜粉 | 1x30包 | 包 | 8.5 |
| 46 | 180g排骨粉 | 1x30包 | 包 | 5 |
| 47 | 湿米粉 |  | 斤 | 1.1 |
| 48 | 干米粉 |  | 斤 | 2.75 |
| 49 | 半干米粉 | （4斤/袋） | 斤 | 2.8 |

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。

**粮油类供应要求：**

1.总体要求；

1.1米、油、面粉、豆类货物需符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。

1.2米、油要提供产品检验合格证书。

1.3包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标或成交人所提供产品质量需要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

2.米类：大米品种要求为标准一级米，不含添加剂。米类执行标准：GB1354-2018、GB2715-2005、GB2763-2014；大米的质量标准：除符合标准一级米外，要求：碎米总量≤15%（国家标准：≤15%）小碎米总量≤1%（国家标准：≤1%）不完善粒≤3%（国家标准：≤3%）。河粉、米粉等严格按照《中华人民共和国食品安全法》及行业有关规定、DBS45/ 020-2015 《食品安全地方标准-鲜湿米粉》；提供相应证件及相关质量检验报告；无变质、无异味，当天生产当天配送。

3.面粉类：所提供的物品必须是安全，不得有受潮、霉变、过期等现象。提供相应证件及相关质量检验报告；产品标准符合：《小麦粉》（GB/T 1355-2021），《高筋小麦粉》（GB/T 8607-1988），有SC食品质量安全认证，SC许可编码等各类标识清楚，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2011） 的相应规定，符合《粮食卫生标准》（GB2715-2005）包装，符合《粮食销售包装》（GB/T 17109-2008）规定要求。不许添加其他任何辅料（如淀粉）和食品添加剂（如酶制剂、增稠剂、乳化剂、还原剂），添加营养强化剂应符合《食品营养强化剂使用标准》（GB14880-2012）。

4.油类质量要求：花生油、菜籽油、大豆油、玉米油等应符合（GB/T 1534-2017）《花生油》、GB/T1536-2021《菜籽油》、GB/T1535-2017《大豆油》、GB/T19111-2017《玉米油》，具有SC许可编码，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等，色泽：淡黄色至橙黄；气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；透明度：澄清、透明；不得添加任何香精和香料。

水分及挥发物≤0.10%；不溶性杂质≤0.05%；酸价（KOH）≤1.5mg/g；过氧化值≤6mmol/kg；溶剂残留量：不得检出；加热试验（280℃）：无析出物，油色不变。

食用植物调和油：符合《食用调和油国家标准》（GB/T40851-2021），具有SC许可编码，具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜无变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。技术指标：酸价≤3mg/g，过氧化值≤0.25g/100g。

根据采购人对食用油的需求等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）。