**中山大学附属第一医院广西医院**

**水产类食材采购及配送服务项目采购需求**

1. 采购品目

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **中山大学附属第一医院广西医院水产类食材采购及配送服务需求报价表** | | | | |
| 供应商单位名称（加盖公章）： | | | | |
| 序号 | 产品名称 | 产地/品牌 | 单位 | 报价（元） |
| 1 | 斑节虾 |  | 斤 |  |
| 2 | 草鱼 |  | 斤 |  |
| 3 | 车螺 |  | 斤 |  |
| 4 | 大明虾 |  | 斤 |  |
| 5 | 大鱿鱼 |  | 斤 |  |
| 6 | 大鱼头 |  | 斤 |  |
| 7 | 带子螺 |  | 个 |  |
| 8 | 冻虾仁 |  | 包 |  |
| 9 | 禾花鱼 |  | 斤 |  |
| 10 | 黄峰鱼 |  | 斤 |  |
| 11 | 黄鳝 |  | 斤 |  |
| 12 | 鲫鱼 |  | 斤 |  |
| 13 | 金昌鱼 |  | 斤 |  |
| 14 | 鲈鱼 |  | 斤 |  |
| 15 | 罗非鱼 |  | 斤 |  |
| 16 | 明虾 |  | 斤 |  |
| 17 | 鲇鱼 |  | 斤 |  |
| 18 | 大生蚝 |  | 斤 |  |
| 19 | 石斑鱼 |  | 斤 |  |
| 20 | 田螺 |  | 斤 |  |
| 21 | 虾仁 |  | 包 |  |
| 22 | 鱼胶 |  | 斤 |  |
| 23 | 中生蚝 |  | 个 |  |
| 24 | 花蟹 |  | 个 |  |
| 25 | 海蜇 |  | 斤 |  |
| 26 | 海带 |  | 斤 |  |
| ... |  |  |  |  |

注：报价清单产品需包括但不限于表中品目。

二、资格要求

1. 供应商应同时满足以下条件：

（1）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的全部条件，包括但不限于：

1. 具有独立承担民事责任的能力；
2. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
3. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

（2）持有合法有效的《营业执照》（三证合一）及食品经营许可证。

（3）食品配送人员须持有有效期内的食品从业人员健康证明。

2、本项目不接受联合体报价。

三、供应产品的质量要求

1.总体要求：食材无毒、无害、无污染，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

2.具体质量要求如下：

2.1活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色清亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及血色鱼鳞；鱼眼清亮，角膜透明，皮肤天然色泽；无伤残、无畸形、无病害。

2.2冰鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺； 内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。加工：根据院方的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。

2.3冻鱼类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明； 鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃~8℃; 解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

2.4虾类：感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头。劣质品：河虾生命力较强，离水后尚能成活一段时间， 若虾身弯曲、不能活动或虾身发白，表明已死。河虾不可太大，一般30只一斤，因为河虾头大、肉身小。成活率要达 98%以上。

2.5蟹类：体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力，单体重 0.25—0.35kg。

2.6贝类：外壳具固有色泽、平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

2.7盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。感官鉴别：质地坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味：轻腥气、盐味；色泽：有光泽；清洁度：无污物和泥浆；海带节要小节。

3.若出现质量问题或保质期不足的情况，院方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），成交方应承担全部法律责任，院方有权取消成交方的供货资格，终止合同。

四、食品配送便利性及相关配送要求

1.成交方收到院方订单30分钟内确认订单可行性，包括库存、数量及送达时间并在规定时间内送达；临时订单需在2小时内响应并送达。因交通、天气等不可抗力导致的延误除外。

2.成交方每次供货时，应向院方提供加盖公章的货物清单（出库单）和全额增值税普通发票或增值税专用发票等相关票据。

3.数量要求：保证配送产品的品种及数量的准确性，以院方的验收数量为准，每次根据院方的电话或其他方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，成交方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，成交方每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，成交方持一份，院方持二份，作为送、收货的凭证。

4.院方对应急食品及政府扶贫农副产品采购有自主权，院方有权直接采购，不受成交方和本项目制约。

5.运输要求：成交方要有不少于1辆自有车辆保障院方的货物运输，运输工具应清洁卫生无污染，食品运输需采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内舱，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

6.成交方所报的货品价格均包含了货物、包装、运输、保险、税费及其他所有相关服务费用，成交方不得以开具发票等手续为由再向院方申请款项。

7.最终提供货品品类和数量以院方提前通知为准。院方有权对供货清单（含货品品类、数量等）做适当修改调整。

8.成交方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。院方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知成交方。因成交方原因延误交货时间的（院方要求推迟的除外），院方有权自行采购，并由成交方承担由此产生的一切损失和费用。

9.成交方不得变更供货清单，应严格按需求文件要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则院方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向院方申请。

10.院方按采购协议规定的质量标准、采购清单上的品类及数量等对每次到货的产品进行严格的验收，成交方未能履行需求文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好或保质期不足的货品，院方有权拒绝接受所提供的物品或食品，给予成交方书面警告并记录在案，成交方无条件收回所供应的食品并给予院方书面答复说明原因，造成的一切损失和费用由成交方负责，并在1小时内更换合格货品。产品不合格超过3次的，院方有权取消供货资格，终止合同。

11.成交方在合同履行期间内保证对院方的货物供应，在供应的食材、食品出现明显问题时，院方有权对所供货物进行抽检，并交予有资质的检测机构进行检测（检测费用由成交方承担）。

12.成交方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应方责任，成交方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

五、报价、结算方式

1.报价必须含以下部分：

1.1货物、服务费用；

1.2报价需包含必要的保险费用和各项税金费用；

1.3报价需包含购置、检验、粗加工、分拣、包装、运输、仓储、装卸、配送、搬运、深加工、检验检测、售后服务、雇员费用、管理费等合同履行过程中的应预见和不可预见的一切费用。

2.结算方式：

院方通过本合同列明的公对公账户向成交方转账，院方对采购品目数量最终以实际购买的经双方验收确认的种类及数量进行结算（按月支付一次）。成交方必须每月10日前向院方提供详细的物品销售清单，经与院方的收货凭证核对无误院方签字确认后，由成交方按当次结算的实收金额出具合法有效的税务发票，院方收到发票后3个月内一次性付清货款。成交方未开具合法有效的对应金额的发票的，院方有权不支付相应款项。