**中山大学附属第一医院广西医院**

**水果类食材采购及配送服务项目采购需求**

1. 采购需求报价表

|  |
| --- |
| **中山大学附属第一医院广西医院水果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** | **单位** | **供货价（元）** | **统一下浮系数报价** |
| **（最终单价报价=各产品供货价×（1-下浮系数））** |
| 1 | 大青芒 | 斤 | 4.50  | 下浮系数为 % |
| 2 | 去皮菠萝 | 斤 | 2.80  |
| 3 | 番石榴 | 斤 | 4.80  |
| 4 | 甘蔗 | 斤 | 2.25  |
| 5 | 哈密瓜 | 斤 | 5.27  |
| 6 | 黄柠檬 | 斤 | 1.60  |
| 7 | 火龙果 | 斤 | 4.40  |
| 8 | 金桔 | 斤 | 6.00  |
| 9 | 象牙芒 | 斤 | 5.48  |
| 10 | 木瓜 | 斤 | 3.30  |
| 11 | 苹果 | 斤 | 5.30  |
| 12 | 脐橙 | 斤 | 4.80  |
| 13 | 青枣 | 斤 | 5.00  |
| 14 | 砂糖橘 | 斤 | 2.00  |
| 15 | 沃柑 | 斤 | 3.80  |
| 16 | 西瓜 | 斤 | 3.70  |
| 17 | 香蕉 | 斤 | 2.80  |
| 18 | 小金桔 | 斤 | 5.50  |
| 19 | 小青柠 | 斤 | 9.13  |
| 20 | 阳光玫瑰 | 斤 | 4.50  |
| 21 | 柚子 | 斤 | 3.00  |
| 22 | 贡梨 | 斤 | 4.30  |
| 23 | 猕猴桃 | 斤 | 9.59  |
| 24 | 草莓 | 斤 | 32.90  |
| 25 | 龙眼 | 斤 | 16.92  |
| 26 | 圣女果 | 斤 | 5.85  |

注：报价清单必须完整涵盖以上所有产品品目，不允许出现缺项、漏项或代替项。

（如：A产品供货价为100元，下浮系数为20%，最终A产品实际采购价格=100×（1-20%）=80元）

1. 资格要求
2. 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

1.1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。

1.2食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

1.3食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

1.4食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

2.具体要求，包括但不限于以下内容：

2.1 来源：无公害种植基地，符合国家《农产品安全质量无公害水果安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》。

2.2 新鲜度：须为新鲜时令水果。

2.3 成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。

2.4 水量：充足、饱满，但外观干爽，无过分萎蔫、皱皮。

2.5 色泽：各种水果应具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。

2.6 气味：具有本品种固有的清香、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。

2.7 形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。

2.8 病虫害：无虫害、虫蛀、无残虫卵。

2.9 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

2.10 污染：达到无公害水果质量标准，不带泥沙，无污染、残留农药，无运输造成的污染。

2.11 包装：有包装的，完整、干净。

2.12 加工：所有水果在交付前须经过前期处理，食用率达到 95%以上。

3.柑橘类（橙子、沃柑、砂糖橘、皇帝柑、金橘等）：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

4.苹果类（红富士等）：具有相似品种（品牌）特征，果面洁净，脆甜爽口、无机械伤、疤痕，无腐烂、无异味、无病虫害，结实多汁有光泽，不干皱、腐烂；大个约 2 个/斤，小个约 3 个/斤。

5.梨类（鸭梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤。

雪梨：果圆润，果皮黄绿相间，果点小而密，肉白皮薄，酥脆，汁多，味浓甜，约 3 个/斤。

香梨：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，身重结实，味道爽甜，约 4 个/斤。

6.油桃：果形端正、果皮粉红，大小均匀，新鲜、脆甜、无虫害，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。

7.浆果类（提子、葡萄、猕猴桃、草莓）：果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失水干缩，无过熟。

黑提：果实色泽为蓝紫色，颗颗肉饱满，肉质实，脆甜无籽。

葡萄（无籽）：果穗完整，新鲜洁净，外形美观，无任何病斑或裂口，无异常的外部水分，无异常气味和滋味，具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。

巨峰葡萄：果形、色泽良好，新鲜，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其他伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味。

红提：果皮无伤及无腐烂，新鲜。

猕猴桃：具有该品种固有的特征，果实无缺陷，不影响产品总体外观、质量、贮存性，新鲜。

草莓：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。

8.瓜类（哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等）：果形完整，结实、无开裂、无压伤。

哈密瓜：瓜形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，瓜身坚实微软，果皮无伤及 其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁，果肉甜香多汁、爽滑。

西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，果肉鲜红（黄心西瓜果肉鲜黄），水润多汁，肉质香甜，无开裂、发软。

木瓜：果形端正，呈椭圆或橄榄形，果皮无伤及其无腐烂，肉质厚实紧致，熟木瓜香甜多汁。

香瓜：外形美观、腔小肉厚、果肉细腻、脆甜爽口。

9.热带水果类

火龙果：新鲜，表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀，果肉白（红心火龙果果肉红）、有黑色种子，口味淡甜。

枇杷：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，果肉甜香。

芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香，新鲜无虫害，无失水萎缩，果柄处腐烂。

香蕉（西贡蕉）：果实象牙状、丰满，果形端正，束柄完整，不缺只口，单果均匀，色泽自然、光亮，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，无虫疤，无霉菌，无创伤，无果柄腐烂、压伤、冻伤。果面光滑，果肉稍硬，果皮可剥或易剥。香蕉约4个/斤，西贡蕉约6个/斤。

龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；表皮发黑，爆裂、出水。

荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩多汁，无爆裂。

杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

柠檬：果皮浅黄色并较光滑，果肉柔软多汁，大小均匀、新鲜、表皮光滑。

番石榴（白心、红心）：果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜。

李果：果形端正，大小均匀、新鲜、脆甜爽口、无虫害。

莲雾：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜、香甜多汁。

百香果：色泽鲜艳光亮，没有刮痕和斑点且表皮油性多。

冬枣：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜、脆甜。

大青枣：色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味，新鲜、脆甜。

圣女果：新鲜、脆甜、大小均匀，无病虫害。

10.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1小时内响应并送达。对不合格产品，需及时更换，1.5小时内送到。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辆配送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1.5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.定价方式

1.1按统一下浮系数报价；

1.2响应报价结合市场价、原材料成本及成交人自身条件、市场风险等因素考虑报出综合的下浮系数，以优惠的价格向院方供应食材。各食材实际采购价格=市场价格×（1-下浮系数），该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。

（如：A食材供货价为100元，下浮系数为20%，最终A食材实际采购价格=100×（1-20%）=80元）；

1.3市场价格确定:基准价以南宁市淡村农贸市场价格为准，每月由双方组成3人以上询价小组考察1次。询价范围:3-5家商户，取平均价作为次月基准价:若淡村市场无货，可参照北湖、金桥等市场(由院方指定)。价格波动超10%时，供应商需书面报备，双方协商调整下浮系数或基准价。

1.4报价必须含以下部分：

1.4.1货物、服务费用；

1.4.2报价需包含必要的保险费用和各项税金费用；

1.4.3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。