**中山大学附属第一医院广西医院蔬菜及粮素食制品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蔬菜及粮素食制品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 | 白萝卜 | 斤 | 1.10 | 下浮系数为 % |
| 2 | 百合 | 包 | 10.10 |
| 3 | 薄荷 | 斤 | 9.50 |
| 4 | 菠菜 | 斤 | 2.40 |
| 5 | 菜心 | 斤 | 2.00 |
| 6 | 葱 | 斤 | 4.57 |
| 7 | 大白菜 | 斤 | 1.20 |
| 8 | 大包菜 | 斤 | 1.50 |
| 9 | 大蒜叶 | 斤 | 3.80 |
| 10 | 冬瓜 | 斤 | 1.80 |
| 11 | 番茄 | 斤 | 2.60 |
| 12 | 凤尾菇 | 斤 | 4.30 |
| 13 | 干葱头 | 斤 | 6.00 |
| 14 | 葛根 | 斤 | 4.50 |
| 15 | 枸杞叶 | 斤 | 3.30 |
| 16 | 广东菜心 | 斤 | 4.50 |
| 17 | 荷兰豆 | 斤 | 6.30 |
| 18 | 红尖椒 | 斤 | 4.00 |
| 19 | 红萝卜 | 斤 | 2.20 |
| 20 | 红美人椒 | 斤 | 4.80 |
| 21 | 红薯 | 斤 | 2.50 |
| 22 | 红圆椒 | 斤 | 5.50 |
| 23 | 花生芽 | 包 | 3.50 |
| 24 | 淮山 | 斤 | 3.60 |
| 25 | 黄豆芽 | 斤 | 1.00 |
| 26 | 黄圆椒 | 斤 | 5.80 |
| 27 | 姜 | 斤 | 6.55 |
| 28 | 茭白 | 斤 | 5.50 |
| 29 | 节瓜 | 斤 | 1.45 |
| 30 | 金针菇 | 斤 | 3.30 |
| 31 | 京葱 | 斤 | 2.92 |
| 32 | 韭菜 | 斤 | 2.47 |
| 33 | 韭菜花 | 斤 | 9.73 |
| 34 | 韭黄 | 斤 | 7.00 |
| 35 | 苦瓜 | 斤 | 2.60 |
| 36 | 快菜 | 斤 | 1.40 |
| 37 | 兰豆 | 斤 | 4.90 |
| 38 | 老南瓜 | 斤 | 2.10 |
| 39 | 莲藕 | 斤 | 2.90 |
| 40 | 芦笋 | 斤 | 14.95 |
| 41 | 螺丝椒 | 斤 | 3.30 |
| 42 | 绿豆芽 | 斤 | 1.00 |
| 43 | 芡实 | 包 | 4.60 |
| 44 | 茄子 | 斤 | 1.90 |
| 45 | 青瓜 | 斤 | 2.50 |
| 46 | 青尖椒 | 斤 | 2.50 |
| 47 | 青美人椒 | 斤 | 3.00 |
| 48 | 青圆椒 | 斤 | 2.90 |
| 49 | 沙姜 | 斤 | 10.10 |
| 50 | 山药 | 斤 | 4.50 |
| 51 | 上海青 | 斤 | 1.90 |
| 52 | 生菜 | 斤 | 1.80 |
| 53 | 丝瓜 | 斤 | 3.59 |
| 54 | 蒜米 | 斤 | 6.087 |
| 55 | 铁头包菜 | 斤 | 1.50 |
| 56 | 土豆 | 斤 | 1.90 |
| 57 | 娃娃菜 | 斤 | 1.90 |
| 58 | 碗豆苗 | 斤 | 6.64 |
| 59 | 莴笋 | 斤 | 2.10 |
| 60 | 西葫芦 | 斤 | 1.70 |
| 61 | 西芹 | 斤 | 2.10 |
| 62 | 香菜 | 斤 | 4.50 |
| 63 | 香菇 | 斤 | 6.30 |
| 64 | 香芹 | 斤 | 3.888 |
| 65 | 小芥菜 | 斤 | 2.50 |
| 66 | 洋葱 | 斤 | 1.91 |
| 67 | 油麦菜 | 斤 | 2.00 |
| 68 | 有机花菜 | 斤 | 2.30 |
| 69 | 玉米棒 | 斤 | 3.50 |
| 70 | 玉米粒 | 斤 | 4.50 |
| 71 | 芋头 | 斤 | 5.80 |
| 72 | 越南香菜 | 斤 | 10.50 |
| 73 | 指天椒 | 斤 | 7.50 |
| 74 | 子姜 | 斤 | 10.88 |
| 75 | 紫甘蓝 | 斤 | 2.50 |
| 76 | 紫薯 | 斤 | 3.50 |
| 77 | 紫苏 | 斤 | 5.10 |
| 78 | 槽白菜 | 斤 | 4.80 |
| 79 | 大油果 | 斤 | 6.50 |
| 80 | 豆腐皮 | 斤 | 5.50 |
| 81 | 豆腐丝 | 斤 | 8.50 |
| 82 | 腐竹 | 包 | 15.00 |
| 83 | 干豆腐 | 斤 | 2.50 |
| 84 | 魔芋豆腐 | 斤 | 3.50 |
| 85 | 水豆腐 | 板 | 25.00 |
| 86 | 水豆腐 | 斤 | 2.00 |
| 87 | 五香香干 | 斤 | 5.00 |
| 88 | 小油果 | 斤 | 6.50 |
| 89 | 红泡椒 | 斤 | 5.48 |
| 90 | 老酸笋个 | 斤 | 3.95 |
| 91 | 泡山黄皮 | 斤 | 7.86 |
| 92 | 青泡椒 | 斤 | 5.53 |
| 93 | 酸菜 | 斤 | 3.50 |
| 94 | 酸姜 | 斤 | 5.50 |
| 95 | 酸梅 | 斤 | 6.84 |
| 96 | 酸木瓜丝 | 斤 | 9.25 |
| 97 | 酸柠檬 | 斤 | 6.50 |
| 98 | 酸荞头 | 斤 | 5.50 |
| 99 | 酸笋 | 斤 | 3.50 |
| 100 | 酸笋丝 | 斤 | 3.50 |
| 101 | 芋檬 | 斤 | 3.50 |
| 102 | 糟白菜 | 斤 | 4.80 |
| 103 | 饺子皮 | 斤 | 4.00 |
| 104 | 宽河粉 | 斤 | 2.00 |
| 105 | 切粉 | 斤 | 1.50 |
| 106 | 桂林圆粉 | 斤 | 1.89 |

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

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：

具有独立承担民事责任的能力；

具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

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（经营项目须包含蔬菜类等采购品类）。

（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。

1. 供应产品的质量要求

1.总体要求：

成交方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。

2.蔬菜不得含有残留农药或污染物，成交方需保证所供应的蔬菜符合我国无公害蔬菜的卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果；每次供货时，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院方。供应产品的质量需经过粗加工，食用率达95%以上。

3.具体感观要求：从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无腐烂等现象，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

黄瓜：直、长度适中、20cm左右、约1斤/个，顶花带刺。

茄子：色泽光亮、紫色偏黑、直、长度15cm-20cm为适中，茄梗泛青带刺，摸上去有带刺的感觉。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

豆芽类禁止使用添加剂催芽，浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

小白菜：梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水分充足,无根。

青菜：梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水分充足,无根。

菜秧：梗较细较嫩,叶子细长,淡绿色,棵小似鸡毛,水分充足。

油菜：梗短粗,呈淡绿色或白色,叶子厚肥大,主茎无花蕾.水分充足,无根。

韭菜：叶较宽,挺直,翠绿色,根部洁白,软嫩且有韭菜味,根株均匀,长20cm以内。

韭黄：叶肥挺,稍弯曲,色泽淡黄,香味浓郁,长20cm以内。

香芹：又旱芹,叶翠绿,无主茎分枝少,根细,茎挺直,脆,芹菜香味,水分充足,长约30cm。

水芹：叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水分充足，有清香味，长约30cm。

西芹：叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。

菠菜：颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根脉红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。

生菜：颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。

空心菜：叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约15cm。

西洋菜：颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水分充足，棵株挺直。

麦菜：叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。

芥菜：叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水分充足。

苋菜：有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水分充足。

潺菜：颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。

菜心：颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。

芥蓝：颜色墨绿，叶短小，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润。

小葱：叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30cm。

胡葱：叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30cm。

青蒜：叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水分充足，外表无水。

香菜：翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水分充足。

青椒：长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。

西椒：柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度和弹性，肉厚少籽，味道香甜。

辣椒：细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。

红椒：颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。

番茄：颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸，约 3 个/斤。

大白菜：外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。

苞菜：外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。

大葱：葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50cm。

茄子：色正（青、紫、白）形正（棒形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。

莴笋：笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。

蒜苔：颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。

花菜：花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。

西兰花：花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜,花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

黄瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓤小籽少。

冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。

丝瓜：有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。

苦瓜：颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小、味苦。

毛瓜：颜色翠绿色有光泽，有细绒毛,皮薄嫩,肉洁白子小、形正，有一定硬度。

南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。

蒲瓜：颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。

佛手瓜：颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。

角瓜：颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓤小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。

新豆：颜色淡绿有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。

毛豆：颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。

青豆：颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。

四季豆：颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。

荷兰豆：颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。

黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。

绿豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。

土豆：颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满，约8两~1斤/个。

洋葱：鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。

红薯：颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满，约3两~5两/个。

生姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。

蒜头：颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。

胡萝卜：颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小，约8两/个。

青萝卜：颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大分量重。

白萝卜：颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

芋头：颜色为红褐色,表皮粗糙,个体方面中,断面肉质洁白,且有紫色斑点,不硬心，约3斤/个。

莲藕：表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。

鲛白：叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。

冬笋：笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。

竹笋：笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。

香菇：菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。

平菇：菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。

草菇：顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。

金针菇：菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。

小香芋：薯块饱满，品种及颜色一致，无发芽、褐变现象；块茎干燥，不潮湿，无异味，约6个/斤。

玉米棒：玉米颗粒应该饱满、规整，不应出现断颗或破碎的现象；色泽应该均匀，没有显著色差，不能出现发霉、黑色或者受潮的现象；玉米表面应该干燥、清洁、无杂质、无霉味，约半斤/个。

4.腌制类食品，应按国家标准，亚硝酸盐不能超标。

5.食品供应链要求：为确保食品安全，所有食品的来源需清晰，蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的配送基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。如成交方有自己建设、租赁或签有供货协议的蔬菜基地，签订合同时需提供蔬菜基地产权证明或租赁合同、供货协议复印件，蔬菜基地种植相片等相关证明材料。

6.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.成交方配送的蔬菜应为24小时内采收、分拣、配货、配送的新鲜食材；对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到；对不合格产品，需及时更换，1.5小时内送到。

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；蔬菜应小心轻卸，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食材，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、定价、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人转账，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）。成交人必须每月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，由成交人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。成交人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。