**中山大学附属第一医院广西医院牛肉类需求表**

1. **采购品目**

主要规格及要求详见下表：

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 | 品名 | 单位 | 供货价（元） | 单价（元） |
| 1 | 巴西4554瘦牛腩 | 斤 | 25 |  |
| 2 | 肥牛 | 斤 | 46 |  |
| 3 | 黄牛肉 | 斤 | 46 |  |
| 4 | 牛百叶 | 斤 | 63 |  |
| 5 | 牛肚 | 斤 | 28 |  |
| 6 | 牛峰窝 | 斤 | 32 |  |
| 7 | 牛骨 | 斤 | 5 |  |
| 8 | 牛骨髓 | 斤 | 156 |  |
| 9 | 牛黄喉 | 斤 | 46 |  |
| 10 | 牛腱 | 斤 | 28.5 |  |
| 11 | 牛腱子 | 斤 | 47 |  |
| 12 | 牛里脊肉 | 斤 | 47 |  |
| 13 | 牛腩 | 斤 | 39 |  |
| 14 | 牛排骨 | 斤 | 28 |  |
| 15 | 牛肉 | 斤 | 46 |  |
| 16 | 牛生油 | 斤 | 4 |  |
| 17 | 牛碎腩 | 斤 | 23 |  |
| 18 | 牛蹄筋 | 斤 | 33 |  |

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。

**肉类供应要求（包括禽类、畜类、水产类、冷冻类）：**

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食材种类多样性和季节性，保持食材新鲜；供货商派专人1-2名按要求处理肉类及水产类食材，包括帮分割、砍、切、去鱼鳞等服务。每天按采购人要求按时送货到场，负责卸货并搬运至指定存放地点，质量不符合要求不予验收。必须满足随时加菜需求，并按指定时间送达。

1.3带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

1.4冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻畜肉类食品解冻后净重量不少于95%，解冻时间为4小时以内（室温 20℃)。

1.5冷冻食品原料包装要有SC许可编码。包装上标注清晰，生产日期不早于供货期6个月且在保质期内。

1.6预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期标识且符合国家法定标准并有质量安全标识。

1.7所供货物应保持较好的外观，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》、《卫生检疫报告》。

1.8新鲜肉符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》、《卫生检疫报告》。新鲜肉为当天正规屠宰场宰杀；每批鲜肉也可以是南宁市及周边城区政府指定的单位发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（供货时提供原件核查）。

2.鸡、鸭、鹅等禽类：

中标或成交人配送的家禽类渠道来源正规可溯，以大型养殖场品牌产品为佳，禽类的表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，根据品种的不同而呈现出家禽原有的自然颜色，肌肉切面有光泽，表皮微湿润，不粘手。

具体要求，包括但不限于以下内容：

土鸡（光）：新鲜、洁净、无注水、无异味、无毛，180天以上，光鸡重约2.5～3.2斤/只。

安铺鸡（光）：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味，无毛，240 天以上，光鸡重约 4.5～5.5斤/只。

老土鸡（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，360天以上，光鸡重约2.6～3.2斤/只。

乌鸡（光）：新鲜、洁净，肉质鲜嫩，无异味、无毛、无注水，180 天以上，光鸡重约2.5～3.2 斤/只。

土鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色，180天以上，光鸭重约3.8～4.5斤/只。

绿头土鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色，180天以上，光鸭重约4～5斤/只。

西洋鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色，180天以上，光鸭重约4.5～5 斤/只。

老鸭（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色，360天以上，光鸭重约4～5斤/只。

土鹅（光）：新鲜、洁净，无注水，无毛，肉质鲜嫩，无异味，鸭肉皮色泽略呈肉白色，180 天以上，光鹅重约7～8斤/只。

乳鸽（光）：新鲜、洁净，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水，重约 0.6～0.8斤/只。

鹧鸪（光）：新鲜、洁净，无毛，肉质鲜嫩，无异味、无注水，重约0.5～0.7斤/只。

鲜鸭肾：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质，约6个/斤。

鲜鸡肾：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质，约12-15个/斤。

鸭爪：新鲜、洁净，无异味，无腐烂变质，约8个/斤。

3.猪、牛、羊等畜类：

中标或成交人配送的猪肉、牛肉、羊肉等渠道来源正规可溯，以大型养殖场品牌产品为佳，肉类来源于项目所在地正规肉联厂。

具体要求，包括但不限于以下内容：

猪瘦肉：新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无杂质。

猪大排骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。

猪筒骨：新鲜、洁净，无异味，无杂质。

猪沙骨：新鲜、洁净，无注水，肉质鲜嫩，无异味、无杂质。

带皮（去皮）五花肉：整齐块状（切掉边料），新鲜、洁净，无注水、肉质鲜嫩，无异味、肥瘦适中、无毛。

净猪肚：新鲜、洁净，无异味、无注水、无油。约 1.5-2.5 斤/个。

猪净耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约0.3-0.5 斤/个。

猪耳朵：新鲜、洁净、无异味、烧好无毛。约0.6-0.7 斤/个。

开边猪脚(前脚）：新鲜、洁净，无异味、烧好无毛、无杂质。

猪净猪舌头：新鲜、洁净，无异味。

猪里脊肉：新鲜、洁净，不带脂肪层、去肉皮、去筋膜、无注水、无异味。约 3～5 斤/条。

4.水产类：

4.1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。

4.2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：根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。

4.3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。

4.4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。

4.5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。

4.6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。

4.7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。

5.冷冻家禽类（鸡翅、鸡尖及边鸭等）：

5.1原料包装要有SC许可编码。如进口原料的外包装要有中文标识。无淤血、色泽光亮、无毛。鸡翅单体重0.1-0.15kg。

5.2冻品类：原包装要有SC许可编码，包装上食品新鲜标注清晰，生产日期不早于供货期6个月且在保质期内。

5.3鸡腿、鸡翅、预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。

6.中标或成交人签订合同时需提供品牌或正规肉联厂肉类采购合同和相关负责人联系方式等材料，以便于及时追溯各生产基地的产品质量。

7.所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时需提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，交货时干净、新鲜、无异味。

8.所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

1. **食品配送便利性及相关配送要求**

1.中标或成交人配送的蔬菜应为24小时内采收、分拣、配货、配送的新鲜食材，肉类食材在正规肉联厂加工完毕后应8小时内配送给采购人；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小时内送到。

2.中标或成交人每次供应时应向采购人提供加盖公章的货物清单（出库单）和相关票据。

3.数量要求：保证配送产品的品种及数量的准确性，以采购人的验收数量为准，每次根据采购人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，中标或成交人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，中标或成交人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，中标或成交人持一份，采购人持二份，作为送、收货的凭证。

4.采购人对应急食品及政府扶贫农副产品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中标或成交人和本项目制约。

5.运输要求：中标或成交人要有不少于1辆自有车辆保障采购人的货物运输，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.中标或成交人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，中标或成交人不得以开具发票等手续为由再向采购人申请款项。

7.最终提供货品品类和数量以采购人提前通知为准。采购人有权对供货清单（含货品品类、数量等）做适当修改调整。

8.中标或成交人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标或成交人。因中标或成交人原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标或成交人承担由此产生的一切损失和费用。

9.中标或成交人不得变更供货清单，应严格按采购文件要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。

10.采购人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，中标或成交人未能履行采购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，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品，给予中标或成交人书面警告并记录在案，中标或成交人无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的一切损失和费用由中标或成交人负责，并在1小时内更换合格货品。产品不合格超过3次的，采购人有权取消供货资格，终止合同。

11.中标或成交人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，在供应的食材、食品出现明显问题时，采购人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（检测费用由中标或成交人承担）。

12.中标或成交人在供应过程中，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，中标或成交人应承担全部责任，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。

1. **定价、结算方式**

1.定价方式

1.1按下浮系数报价，下浮系数为： %；

1.2投标报价结合市场价、原材料成本及中标或成交人自身条件、市场风险等因素考虑报出综合的下浮系数， 以下浮系数 %的价格优惠向采购人供应食材。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。

市场价格（基准单价）由中标或成交人根据南宁市淡村农贸市场价格（含配送服务价格）为基准报出市场价，中标或成交人与采购人双方人员组成 3 人以上的询价小组，以南宁市淡村农贸市场为主，每10天考察询价1次（如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市北湖农贸市场、金桥国际农贸批发市场、农产品交易中心等大型农贸市场的价格，具体农贸市场由甲方单方面确定），询价 3-5 家，按询价的平均价格作为到下一次询价期间的市场价格（基准单价），（如市场价格涨幅超过 10%，中标或成交人须书面告知采购人，经采购人对南宁市淡村农贸市场价格进行核实，审批同意后方可实行）。

1.3报价必须含以下部分：

1.3.1货物、服务费用；

1.3.2报价需包含必要的保险费用和各项税金费用；

1.3.3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：

采购人通过本合同列明的公对公账户向中标或成交人转账，采购人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）。中标或成交人必须每月15日前向采购人提供详细的物品销售清单，经与采购人的收货凭证核对无误采购人签字确认后，由中标或成交人按当次结算的实收金额出具合法有效的税务发票，采购人收到发票后3个月内一次性付清货款。中标或成交人未开具合法有效的对应金额的发票的，采购人有权不支付相应款项。