**中山大学附属第一医院广西医院蔬菜类需求**

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） | 序号 | 品名 | 单位 | 供货价（元） | 单价（元） |
| 1 | 青美人 | 斤 | 3.5 |  | 29 | 淮山 | 斤 | 5.5 |  |
| 2 | 红美人 | 斤 | 6 |  | 30 | 兰豆苗 | 斤 | 10 |  |
| 3 | 生姜 | 斤 | 9 |  | 31 | 莲藕 | 斤 | 3.5 |  |
| 4 | 香菜 | 斤 | 7 |  | 32 | 冬瓜 | 斤 | 1.8 |  |
| 5 | 葱 | 斤 | 5 |  | 33 | 胡萝卜 | 斤 | 2 |  |
| 6 | 蒜米 | 斤 | 5.5 |  | 34 | 去皮凉薯 | 斤 | 3.5 |  |
| 7 | 大蒜 | 斤 | 4.5 |  | 35 | 韭菜 | 斤 | 3.5 |  |
| 8 | 酸梅 | 斤 | 6 |  | 36 | 青瓜 | 斤 | 7 |  |
| 9 | 带皮玉米棒 | 斤 | 4.2 |  | 37 | 樱桃小萝卜 | 斤 | 7 |  |
| 10 | 番茄 | 斤 | 4 |  | 38 | 白萝卜 | 斤 | 1.8 |  |
| 11 | 洋葱 | 斤 | 2 |  | 39 | 蒜心 | 斤 | 5 |  |
| 12 | 金针菇 | 斤 | 5 |  | 40 | 心里美萝卜 | 斤 | 4 |  |
| 13 | 铁头包菜 | 斤 | 2 |  | 41 | 净丝瓜 | 斤 | 5.5 |  |
| 14 | 鲜冬菇 | 斤 | 7 |  | 42 | 广东菜心 | 斤 | 5.5 |  |
| 15 | 油麦菜 | 斤 | 3 |  | 43 | 薄荷叶 | 斤 | 20 |  |
| 16 | 生菜 | 斤 | 2.8 |  | 44 | 铁棍山药 | 斤 | 8 |  |
| 17 | 冬瓜 | 斤 | 1.5 |  | 45 | 西芹 | 斤 | 3 |  |
| 18 | 螺丝椒 | 斤 | 4 |  | 46 | 去皮菠萝 | 斤 | 6 |  |
| 19 | 芋头 | 斤 | 4 |  | 47 | 冬豆粒 | 斤 | 4.5 |  |
| 20 | 兰豆苗 | 斤 | 5 |  | 48 | 干虫草花 | 斤 | 9 |  |
| 21 | 一点红 | 斤 | 4.5 |  | 49 | 带皮菠萝 | 斤 | 3 |  |
| 22 | 娃娃菜 | 斤 | 2 |  | 50 | 芦笋 | 斤 | 28 |  |
| 23 | 紫苏 | 斤 | 6 |  | 51 | 甜玉米粒 | 斤 | 6 |  |
| 24 | 越南香菜 | 斤 | 10 |  | 52 | 石斛苗 | 斤 | 12 |  |
| 25 | 辣椒 | 斤 | 4 |  | 53 | 枸杞叶 | 斤 | 4 |  |
| 26 | 豆腐 | 斤 | 3 |  | 54 | 毛豆 | 斤 | 15 |  |
| 27 | 芹蒜 | 斤 | 4.5 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | 菜心 | 斤 | 5.5 |  |  |  |  |  |  |

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。

**蔬菜类供应要求：**

1、供应产品的质量要求：蔬菜需是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标或成交人需保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。

2、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。

具体要求，包括但不限于以下内容：

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。

3、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自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。如中标或成交人有自己建设、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。

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。