**中山大学附属第一医院广西医院水果类需求**

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） |
| 1 | 哈蜜瓜 | 斤 | 5 |  |
| 2 | 去皮菠萝 | 斤 | 3 |  |
| 3 | 砂糖橘 | 斤 | 4 |  |
| 4 | 香蕉 | 斤 | 2.5 |  |
| 5 | 苹果 | 斤 | 6.5 |  |
| 6 | 火龙果 | 斤 | 5.5 |  |
| 7 | 西瓜 | 斤 | 4.5 |  |
| 8 | 葡萄 | 斤 | 12 |  |
| 9 | 金桔 | 斤 | 9 |  |
| 10 | 香梨 | 斤 | 6 |  |
| 11 | 龙眼 | 斤 | 6 |  |
| 12 | 荔枝 | 斤 | 10 |  |
| 13 | 桃子 | 斤 | 5.5 |  |
| 14 | 沃柑 | 斤 | 4.5 |  |
| 15 | 橙子 | 斤 | 3.5 |  |
| 16 | 菠萝蜜 | 斤 | 18 |  |
| 17 | 樱桃 | 斤 | 50 |  |

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。

**水果类供应要求：**

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：果皮无伤及其无腐烂，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。

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。