**中山大学附属第一医院广西医院猪肉类食材采购及配送服务项目采购需求**

一、采购需求报价表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **中山大学附属第一医院广西医院猪肉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 | 产地/品牌 | 单位 | 报价（元/斤） |
| 1 | 猪耳朵 |  | 斤 |  |
| 2 | 猪板筋 |  | 斤 |  |
| 3 | 猪肚 |  | 斤 |  |
| 4 | 瘦肉 |  | 斤 |  |
| 5 | 猪里脊肉 |  | 斤 |  |
| 6 | 半肥瘦肉 |  | 斤 |  |
| 7 | 肥肉 |  | 斤 |  |
| 8 | 小排 |  | 斤 |  |
| 9 | 尾骨 |  | 斤 |  |
| 10 | 五花肉 |  | 斤 |  |
| 11 | 猪脚 |  | 斤 |  |
| 12 | 筒骨 |  | 斤 |  |
| 13 | 扇骨 |  | 斤 |  |
| 14 | 猪肝 |  | 斤 |  |
| 15 | 粉肠 |  | 斤 |  |
| 16 | 猪红 |  | 斤 |  |
| 17 | 大肠 |  | 斤 |  |
| 18 | 猪腰 |  | 斤 |  |
| 19 | 脆骨 |  | 斤 |  |
| 20 | 猪利 |  | 斤 |  |
| 21 | 瘦肉沫 |  | 斤 |  |
| 22 | 瘦肉片 |  | 斤 |  |
| 23 | 瘦肉丝 |  | 斤 |  |
| 24 | 猪肺 |  | 斤 |  |
| 25 | 猪脑 |  | 斤 |  |
| 26 | 猪头骨 |  | 斤 |  |
| 27 | 隔沙肉 |  | 斤 |  |
| 28 | 猪尾（短） |  | 斤 |  |
| 29 | 猪尾（长） |  | 斤 |  |
| 30 | 圆蹄 |  | 斤 |  |
| 31 | 7寸 |  | 斤 |  |
| 32 | 猪心 |  | 斤 |  |
| 33 | 梅头瘦肉粒 |  | 斤 |  |
| 34 | 半肥肉沫 |  | 斤 |  |
| 35 | 瘦猪颈肉 |  | 斤 |  |
| 36 | 肉排 |  | 斤 |  |
| 37 | 猪皮 |  | 斤 |  |
| 38 | 猪脚尖 |  | 斤 |  |
| 39 | 猪舌头 |  | 斤 |  |
| ... |  |  |  |  |

注：报价清单产品包括但不限于表中品目。

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（经营项目须包含生鲜肉类等采购品类）。

（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。

三、供应产品的质量要求

1.总体要求：

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。

2.供应的肉类食品，需符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，需符合院方提出的有关特殊要求和质量标准。成交方在每次送货时，要将肉类食品等的卫生检验检疫报告随同供货清单交由院方。同时需提供肉类检验检疫合格证明及动物产品分销信息追溯凭证。具体质量要求如下：

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。

3.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.成交方配送的肉类食材在正规肉联厂加工完毕后应8小时内配送给院方；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。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辆自有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，应严格按采购文件要求（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，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.报价必须含以下部分：

1.1货物、服务费用；

1.2报价需包含必要的保险费用和各项税金费用；

1.3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。