**一、畜肉类：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、技术要求** | | | | |
| 服务名称 | 预算金额 | 服务内容和标准 | |
| 畜肉类食材采购及配送 | 桃源病人食堂360万元  桃源职工食堂490万元  北院食堂173万元  按院区预算分别招3家供货商 | ▲（一）采购内容包括:  畜肉类：鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）、调理半成品类（牛排、肉肠等）、冻品类（火锅料、动物内脏、牛百叶、黄喉、丸子等）。具体清单详见附表。  ▲（二）食品安全及质量要求  1. 总体要求：  1.1确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，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确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。  1.3确保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所有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℃）。  2.质量要求  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》。新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。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）。  ▲（三）配送要求：  1.食品配送采购，按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。服务期限为1年，具体采购量以实际成交数量为准。供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。  2.采购人每天下午6点前将次日预购食材的采购清单(包括品名、规格、等级、单位、数量等)发至供应商，供应商必须按采购清单供货  3.供应商在每天早上6点前将采购的新鲜食材按需求配送至采购人指定地点。供应商未经允许，不得随意更改采购清单，确因客观原因无法满足需求的，应尽快与采购人协商，经允许后方可更换品种。  4.供应商为本项目配备专门的配送人员和车辆，部分食材需要冷藏配送，要求车辆车况良好，车辆必须持有相应车辆有效行驶证。确保食材运送途中不受污染，不变质。  5.供应商在运送途中应遵守交通规则，运送途中发生的任何事故均与采购人无关，自行承担责任。  6.送货时应向采购人提交送货单及相关材料，送货单应含食材的种类、数量、单价、总价及采购地址或生产商等相关信息）。采购人对食材的数量、质量、价格进行现场点验，准确无误后，双方在送货单上签字确认后方可生效。  一般供货要求：供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由推托配送任务。  供货商不能按采购人指定送货时间（超出预定时间30分钟以上）送达指定地点的，采购人可进行口头警告，且可按1500元/次收取违约金。  紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟1小时内完成当次现场供货。  7.售后服务要求：  7.1响应时间：接到采购人处理问题通知后 1 小时内到达采购人指定现场。  7.2供应商将采购人需要的食材在规定时间（桃源院区早上6：00；北院院区早上6:30）保质保量配送到指定地点，至少派3人（桃源院区患者食堂1人、职工食堂1人，北院院区1人）按要求帮分割、砍、切、绞碎肉等加工服务。  7.3食材加工服务要求：  （1）骨头类（如猪脚和排骨）先砍好后再配送。  （2）桃源院区职工食堂要求五花肉先切好后再配送。  （3）加工处理完成后由供应商负责场地、工具清洁。  供货商未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，按1500元/次收取违约金（从当次货款或履约保证金中扣除），同时采购人有权自行交由第三方提供售后服务，供货商每次除向采购人支付违约金外，还需承担采购人为此支出人工费等一切售后服务相关费用。  ▲（四）食材验收  1.食材的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验。验收过程中，采购人对供应商所提供的食材提出异议或因食材变质及其他食品安全问题需要补采更换食材时，供应商需在3小时内完成补采更换。  2.验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、复称、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。  3.食材验收标准  3.1猪肉（冷鲜肉、热鲜肉）：鲜活当日宰杀，无注水，无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质，若有黏手感觉，说明肉没注水。肝、腰、肚、肠、舌、肺：体积完整、无淤血、无破损、弹性好、无异味、无黑斑、表皮无特殊异常。  3.2肉类可提供包括定点屠宰卫生防疫合格证明材料、动物检疫（或检测）等相关证明材料（投标时无需提供）。必须保证供应为当日生产的产品，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。  3.3冻品类：原包装要有“SC”标识，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。  3.4其他未列入验收标准的食材，根据现场情况另行确定是否合格。  ▲（五）其他要求:  1.供应商具备履行合同所必须的技术设备及场所。拟投入配送人员及加工人员需具有健康证，并且年审有效。  2.供应商有相对稳定的进货渠道（提供证明材料），有完善的货物来源记录，所有食材的来源必须清晰可追溯。产品种类丰富，适合职工和住院患者日常生活所需。  3.供应商有满足项目需求的供货和配送能力、良好的企业信誉及售后服务能力。  4.供应商应根据采购需求，在投标文件中提供切实可行的服务方案及承诺。  5.供应商在供货过程中必须采取足够的安全措施，确保服务的安全，并自行负责相关安全责任，鼓励参加食品安全责任保险，有效降低食品安全风险隐患。 | |
| ▲**二、商务要求** | | | | |
| 投标报价要求 | | | 1.各供应商的投标报价包括但不限于以下内容：  （1）包含食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费、全额税费等，以及合同履行过程中的应预见和不可预见的一切费用。  （2）本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金。  2.确定供应商并签订合同后，按实际提供的食材费用结算。 | |
| 报价方式 | | | 1.投标报价按下浮系数报价，供应商结合采购人提供的市场调查物价、市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：下浮系数≥1 %，实际采购单价=市场价格（基准单价）×（1-下浮系数），供应商一旦中标，该结算下浮系数在合同服务期内不得改变。  2.市场价格（基准单价）  定价机制：市场价格（基准单价）由供应商根据南宁市淡村农贸市场价格（含配送服务价格）为基准先自报市场价，采购人就供货商报价组成2-3人的询价小组，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，具体农贸市场由采购人单方面确定），询价至少3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），或是参考淡村市场监督管理局公布的市场价格作为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%，供应商须书面告知采购人，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）。  3.供货商供应原材料询价前自报单项价格超出双方询价价格15%，采购人有权按2500元/次收取违约金（从当次货款中扣除）。 | |
| 服务时间及地点 | | | 合同签订期：自中标通知书发出之日起25日内。  合同服务期限：自签订合同之日起1年（如合同履行期限未到，采购人采购货款累计达到预算金额时，采购人可与供应商签订追加金额不超过预算金额10%的补充合同；如服务期限内再超出追加金额，合同自动终止，采购人将重新启动采购程序。）  供货地点：广西壮族自治区人民医院桃源院区（南宁市桃源路6号）和北院院区（南宁市邕武路19号） | |
| 付款方式 | | | 1、本项目无预付款，货款按月结算，供应商应于每月10日前，将上月供货清单汇总递交给采购人，由采购人根据供货清单核定该月的结算金额，结算清单由双方签字确认：  当月结算金额=∑各类货物结算金额  某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量×某货物实际采购单价。  某货物实际采购单价=某货物供货时的市场价格（基准单价）×（1-中标下浮系数）  2、货款结算前，供应商按双方签字确认的结算金额向采购人开具真实合法有效的等额发票后，采购人在收到发票后向供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与供应商名称一致，其他特殊情况另行商定。供应商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。 | |
| 履约保证金 | | | 无。 | |
| 监管要求 | | | 1.本项目合同签订前，供应商须向采购人提供《食品质量安全承诺书》。  2.供应商提供的食材及配送服务须服从采购人的监督、管理。采购人及其他职能部门有权对食品的安全、卫生等情况进行检查。  3.供应商人应制定、完善本项目的质量及安全控制方案、供应组织方案、配送组织方案、服务管理方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。  4.当市场监督管理部门等对采购人的食堂或供应商配送的食材进行检查时，供应商须无条件全力配合。  5.服务期内如出现食材经市场监督管理部门抽查不合格情况达1次的，由该供应商承担违约责任。  6.供应商须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。  7.供应商将本项目转包或分包给他人，或供应商的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，由该供应商承担违约责任。  8.服务期内，采购人将组织食堂管理小组及相关管理部门对各供应商的食材价格、品质、配送保障及服务质量等进行综合考评，每月按考核细则对供应商实行考核，若供应商在一季度内2次月考核分数＜90分或累计违约金达到10000元的，由该供应商承担违约责任。考核细则详见附件。 | |
| 包装和运输要求 | | | 根据《财政部等三部门联合印发商品包装和快递包装政府采购需求标准（试行）》财办库【2020】123号文规定，若投标产品使用塑料、纸质、木质等包装材料时应满足《商品包装政府采购需求标准（试行）》要求，若投标产品需要快递包装，快递封装材料应满足《快递包装政府采购需求标准（试行）》要求。 | |

附表：采购品类及市场调查物价（表中为采购人2024年10月市场调查物价；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）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材名称 | 单位 | 市场调查物价2024年10月（元） | 食材名称（冻品） | 单位 | 市场调查物价2024年10月（元） |
| 瘦肉 | 斤 | 16.47 | 脆皮蒜香骨/件 | 件 | 400 |
| 里脊肉 | 斤 | 16.47 | 蒜香小排 | 件 | 342 |
| 半肥 | 斤 | 14 | 扇子骨/包 | 包 | 36 |
| 肥肉 | 斤 | 6 | 金牌牛肋骨 | 件 | 63 |
| 排骨 | 斤 | 28 | 伟红牌猪颈肉 | 件 | 482 |
| 肉排 | 斤 | 40 | 碳烧肉 | 件 | 483 |
| 尾骨 | 斤 | 18 | 熏肉 | 斤 | 36 |
| 五花肉 | 斤 | 19 | 潮汕牛肉丸/包 | 包 | 26 |
| 猪脚 | 斤 | 18 | 猪肉丸 | 斤 | 21 |
| 筒骨 | 斤 | 13 | 腊肠 | 斤 | 19 |
| 扇骨 | 斤 | 13 | 好腊肠 | 斤 | 30 |
| 猪肝 | 斤 | 13 | 精腊肉 | 斤 | 35 |
| 粉肠 | 斤 | 13 | 香菇贡丸（包） | 包 | 19 |
| 猪红 | 斤 | 5 | 大火腿（条） | 条 | 47 |
| 大肠 | 斤 | 15 | 肉皮 | 斤 | 6 |
| 猪腰 | 斤 | 35 | 鹌鹑蛋/斤 | 斤 | 9.5 |
| 脆骨 | 斤 | 38 | 鹌鹑蛋/件 | 件 | 235 |
| 猪利 | 斤 | 22 | 鹌鹑蛋/包 | 包 | 43 |
| 猪耳朵 | 斤 | 22 | 冻肥牛 | 斤 | 48 |
| 猪板筋 | 斤 | 20 | 冻牛肉 | 斤 | 32 |
| 猪肚 | 斤 | 45 | 冻牛腩 | 斤 | 28 |
| 猪肺 | 斤 | 5 | 冻猪肚 | 件 | 542 |
| 猪脑 | 斤 | 10 | 冻7寸 | 件 | 424 |
| 猪头骨 | 斤 | 6 | 鱼丸 | 斤 | 19 |
| 隔沙肉 | 斤 | 24 | 虾仁/斤 | 斤 | 65 |
| 猪尾（短） | 斤 | 25 | 虾仁/包 | 包 | 76 |
| 猪尾（长） | 斤 | 40 | 虾仁/件 | 件 | 353 |
| 猪肘子 | 斤 | 18 | 秋刀鱼/件 | 件 | 418 |
| 猪圆蹄 | 斤 | 18 | 普通鱿鱼 | 斤 | 23 |
| 7寸 | 斤 | 24 | 带皮巴沙鱼 | 件 | 353 |
| 猪心 | 斤 | 13 | 红杉鱼 | 件 | 430 |
| 梅头肉 | 斤 | 19 | 多春鱼 | 件 | 265 |
| 猪头皮肉 | 斤 | 15 | 花甲螺肉 | 斤 | 24 |
| 猪头皮带耳朵 | 斤 |  | 墨鱼饼 | 件 | 418 |
| 猪脚尖 | 斤 | 18 | 海泥鳅 | 斤 | 12 |
| 猪皮 | 斤 | 4 | 鱼肚片 | 件 | 471 |
| 猪颈肉 | 斤 | 25 | 鱼腩片（10kg/件） | 件 | 195 |
| 牛肉 | 斤 | 43 | 冻鸡腿/件 | 件 | 218 |
| 牛腩 | 斤 | 39 | 大号鸡尖 | 件 | 242 |
| 牛骨 | 斤 | 6 | 大号鸡中翅 | 件 | 471 |
| 牛腱子 | 斤 | 48 | 无骨鸡脚 | 件 | 282 |
| 牛里脊肉 | 斤 | 50 | 鸡翅根 | 件 | 224 |
| 牛百叶 | 斤 | 65 | 鸭边腿 | 件 | 141 |
| 牛肚 | 斤 | 33 | 鸭腿 | 斤 | 9.5 |
| 牛腱心 | 斤 | 59 | 鸭翅 | 件 | 212 |
| 肥牛 | 斤 | 43 | 带皮鸭脚 | 件 | 435 |
| 冻牛肉 | 斤 | 32 | 无骨鸭脚 | 件 | 265 |
| 冻牛腩 | 斤 | 28 | 鸭脯肉 | 件 | 188 |
| 黑山羊（去骨） | 斤 | 65 | 掌中宝 | 斤 | 43 |
| 白羊（去骨） | 斤 | 48 | 千叶豆腐/件 | 件 | 147 |
| 带骨羊肉 | 斤 | 38 | 原味热狗/包 | 包 | 12 |
| 牛黄喉 | 斤 | 55 |  |  |  |
| 牛骨髓 | 斤 | 160 |  |  |  |
| 牛排骨 | 斤 | 30 |  |  |  |
| 碎牛腩 | 斤 | 25 |  |  |  |
| 鱼扣 | 斤 | 14 |  |  |  |
| 匙肉 | 斤 | 50 |  |  |  |
| 吊龙 | 斤 | 50 |  |  |  |
| 雪花牛肉 | 斤 | 50 |  |  |  |
| 羊排（白羊） | 斤 | 45 |  |  |  |
| 羊排（黑羊） | 斤 | 60 |  |  |  |
| 粉肠头 | 斤 | 25 |  |  |  |
| 牛蹄筋 | 斤 | 35 |  |  |  |
| 牛红 | 斤 | 5 |  |  |  |
| 牛舌头 | 斤 | 32 |  |  |  |
| 牛蜂窝 | 斤 | 32 |  |  |  |
| 花肠 | 斤 | 17 |  |  |  |
| 羊肚 | 斤 | 35 |  |  |  |
| 黑猪里脊 | 斤 | 20 |  |  |  |
| 牛尾巴 | 斤 | 33 |  |  |  |
| 猪天梯 | 斤 | 36 |  |  |  |

1. **禽肉类：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、技术要求** | | | | |
| 服务名称 | 预算金额 | 服务内容和标准 | |
| 禽肉类食材采购及配送 | 桃源病人食堂143万元  桃源职工食堂195万元  北院食堂100万元  按院区预算分别招3家供货商 | ▲（一）采购内容包括:  禽肉类：家禽类（鸡、鸭、鹅、鸟等）、冷冻家禽类（鸡腿、鸡翅、鸡尖等）。具体清单详见附表。  ▲（二）食品安全及质量要求  1. 总体要求：  1.1确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，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确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。  1.3确保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所有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；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于92%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。  2.质量要求  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》。新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。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）。  ▲（三）配送要求：  1.食品配送采购，按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。服务期限为1年，具体采购量以实际成交数量为准。供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。  2.采购人每天下午6点前将次日预购食材的采购清单(包括品名、规格、等级、单位、数量等)发至供应商，供应商必须按采购清单供货  3.供应商在每天早上6点前将采购的新鲜食材按需求配送至采购人指定地点。供应商未经允许，不得随意更改采购清单，确因客观原因无法满足需求的，应尽快与采购人协商，经允许后方可更换品种。  4.供应商为本项目配备专门的配送人员和车辆，部分食材需要冷藏配送，要求车辆车况良好，车辆必须持有相应车辆有效行驶证。确保食材运送途中不受污染，不变质。  5.供应商在运送途中应遵守交通规则，运送途中发生的任何事故均与采购人无关，自行承担责任。  6.送货时应向采购人提交送货单及相关材料，送货单应含食材的种类、数量、单价、总价及采购地址或生产商等相关信息）。采购人对食材的数量、质量、价格进行现场点验，准确无误后，双方在送货单上签字确认后方可生效。  一般供货要求：供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由推托配送任务。  供货商不能按采购人指定送货时间（超出预定时间30分钟以上）送达指定地点的，采购人可进行口头警告，且可按1500元/次收取违约金。  紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟1小时内完成当次现场供货。  7.售后服务要求：  7.1响应时间：接到采购人处理问题通知后 1 小时内到达采购人指定现场。  7.2供应商将采购人需要的食材在规定时间（桃源院区早上6：00；北院院区早上6:30）保质保量配送到指定地点，至少派3人（桃源院区患者食堂1人、职工食堂1人，北院院区1人）要求帮分割、砍、切、绞碎肉等加工服务。  7.3食材加工服务要求：  （1）禽肉类要求去毛去内脏后配送。  （2）加工处理完成后由供应商负责场地、工具清洁。  （3）肉鸡必须是三黄鸡，带指环。土鸡必须养殖180天及以上，带指环，每次供货都必须附生长记录或培育记录（流程清单），确保鸡肉的口感是180天及以上，鸡只能凭口感判断品质，若是达不到质量标准，不论是否煮熟，都需做退货处理，造成的损失由供货商自行承担，医院概不负责。因品质不合格而退货后，不及时送合格品质的产品而导致影响正常运营的，需每次支付500元违约金，从当次货款中扣除。  （4）鸡帮砍好后腿翅与与鸡身分开装，腿翅需单独装一袋。  供货商未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，按1500元/次收取违约金（从当次货款或履约保证金中扣除），同时采购人有权自行交由第三方提供售后服务，供货商每次除向采购人支付违约金外，还需承担采购人为此支出人工费等一切售后服务相关费用。  ▲（四）食材验收  1.食材的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验。验收过程中，采购人对供应商所提供的食材提出异议或因食材变质及其他食品安全问题需要补采更换食材  时，供应商需在3小时内完成补采更换。  2.验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、复称、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。  3.食材验收标准  3.1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》。新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。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）  3.2.感官品质验收标准：鲜活当日宰杀，无异味异样，无注水，全净膛，表皮完整洁净，大小符合要求，保证无寄生虫、无病变、无异味、无注水、色泽正常、无霉烂变质。新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。  3.3 鸡：光鸡，鸡大腿内侧用刀切开后无明显水迹。新鲜鸡肉眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干 或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味， 淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒，单只光鸡重为1.5-2kg。  3.4鸭：光鸭、吹风鸭，鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或 少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、 无 血水、无异味，无禽流感病毒，单只光鸭重为2.5-3kg。  3.5鲜鸡鸭鹅及其副产品必须具有动物检验检疫证明（供货时必须提供）  3.6冷冻家禽类（鸡翅、鸡尖及边鸭等）  （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。  （2）冻品类：原包装要有“SC”标识，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。  （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。  3.7其他未列入验收标准的食材，根据现场情况另行确定是否合格。  ▲（五）其他要求:  1.供应商具备履行合同所必须的技术设备及场所。拟投入配送人员及加工人员需具有健康证，并且年审有效。  2.供应商有相对稳定的进货渠道（提供证明材料），有完善的货物来源记录，所有食材的来源必须清晰可追溯。产品种类丰富，适合职工和住院患者日常生活所需。  3.供应商有满足项目需求的供货和配送能力、良好的企业信誉及售后服务能力。  4.供应商应根据采购需求，在投标文件中提供切实可行的服务方案及承诺。  5.供应商在供货过程中必须采取足够的安全措施，确保服务的安全，并自行负责相关安全责任，鼓励参加食品安全责任保险，有效降低食品安全风险隐患。 | |
| **▲二、商务要求** | | | | |
| 投标报价要求 | | | 1.各供应商的投标报价包括但不限于以下内容：  （1）包含食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费、全额税费等，以及合同履行过程中的应预见和不可预见的一切费用。  （2）本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金。  2.确定供应商并签订合同后，按实际提供的食材费用结算。 | |
| 报价方式 | | | 1.投标报价按下浮系数报价，供应商结合采购人提供的市场调查物价、市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：下浮系数≥1%，实际采购单价=市场价格（基准单价）×（1-下浮系数），供应商一旦中标，该结算下浮系数在合同服务期内不得改变。  2.市场价格（基准单价）  定价机制：市场价格（基准单价）由供应商根据南宁市淡村农贸市场价格（含配送服务价格）为基准先自报市场价，采购方就供货方报价组成2-3人的询价小组，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，具体农贸市场由采购人单方面确定），询价至少3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），或是参考淡村市场监督管理局公布的市场价格作为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%，供应商须书面告知采购人，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）。  3.供货商供应原材料询价前自报单项价格超出双方询价价格15%，采购人有权按2500元/次收取违约金（从当次货款中扣除）。 | |
| 服务时间及地点 | | | 合同签订期：自中标通知书发出之日起25日内。  合同服务期限：自签订合同之日起1年（如合同履行期限未到，采购人采购货款累计达到预算金额时，采购人可与供应商签订追加金额不超过预算金额10%的补充合同；如服务期限内再超出追加金额，合同自动终止，采购人将重新启动采购程序。  供货地点：广西壮族自治区人民医院桃源院区（南宁市桃源路6号）和北院院区（南宁市邕武路19号） | |
| 付款方式 | | | 1、本项目无预付款，货款按月结算，供应商应于每月10日前，将上月供货清单汇总递交给采购人，由采购人根据供货清单核定该月的结算金额，结算清单由双方签字确认：  当月结算金额=∑各类货物结算金额  某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量×某货物实际采购单价。  某货物实际采购单价=某货物供货时的市场价格（基准单价）×（1-中标下浮系数）  2、货款结算前，供应商按双方签字确认的结算金额向采购人开具真实合法有效的等额发票后，采购人在收到发票后向供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与供应商名称一致，其他特殊情况另行商定。供应商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。 | |
| 履约保证金 | | | 无。 | |
| 监管要求 | | | 1.本项目合同签订前，供应商须向采购人提供《食品质量安全承诺书》。  2.供应商提供的食材及配送服务须服从采购人的监督、管理。采购人及其他职能部门有权对食品的安全、卫生等情况进行检查。  3.供应商人应制定、完善本项目的质量及安全控制方案、供应组织方案、配送组织方案、服务管理方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。  4.当市场监督管理部门等对采购人的食堂或供应商配送的食材进行检查时，供应商须无条件全力配合。  5.服务期内如出现食材经市场监督管理部门抽查不合格情况达1次的，由该供应商承担违约责任。  6.供应商须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。  7.供应商将本项目转包或分包给他人，或供应商的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，由该供应商承担违约责任。  8.服务期内，采购人将组织食堂管理小组及相关管理部门对各供应商的食材价格、品质、配送保障及服务质量等进行综合考评，每月按考核细则对供应商实行考核，若供应商在一季度内2次月考核分数＜90分或累计违约金达到10000元的，由该供应商承担违约责任。考核细则详见附件。 | |
| 包装和运输要求 | | | 根据《财政部等三部门联合印发商品包装和快递包装政府采购需求标准（试行）》财办库【2020】123号文规定，若投标产品使用塑料、纸质、木质等包装材料时应满足《商品包装政府采购需求标准（试行）》要求，若投标产品需要快递包装，快递封装材料应满足《快递包装政府采购需求标准（试行）》要求。 | |

附表：采购品类及市场调查物价（表中为采购人2024年7月市场调查物价；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）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材名称 | 单位 | 市场调查物价2024年7月（元） | 食材名称 | 单位 | 市场调查物价2024年7月（元） |
| 三黄鸡 | 斤 | 15 | 掌中宝 | 斤 | 42 |
| 土鸡 | 斤 | 20 | 鸭脯肉 | 斤 | 9 |
| 鸭肠 | 斤 | 12 | 鸡尖 | 斤 | 13 |
| 去下巴水盆鸭 | 斤 | 8 | 冻鸭腿 | 斤 | 10 |
| 无骨鸡胸肉 | 斤 | 10 | 鸡花肠 | 斤 | 5 |
| 土黑鸡 | 斤 | 16 | 鸡肝 | 斤 | 5 |
| 鸡全翅 | 斤 | 14.5 | 鹅 | 斤 | 28 |
| 中鸽子 | 斤 | 27 | 冻鸡中翅 | 斤 | 25 |
| 鹌鹑 | 斤 | 3.5 | 土鸭 | 斤 | 16 |
| 老鸡 | 斤 | 13 | 无骨鸭脚（冻） | 斤 | 25 |
| 白鸡 | 斤 | 11 | 鸡脚筋 | 斤 | 23 |
| 木鸭 | 斤 | 13 | 无骨鸡爪 | 斤 | 25 |
| 鸡腿 | 斤 | 13.5 | 鸭血 | 斤 | 4.5 |
| 果园鸡 | 斤 | 18 | 鸭肾 | 斤 | 20 |
| 桂香土鸡 | 斤 | 35.7 | 鸡肾 | 斤 | 15 |
| 青头鸭 | 斤 | 27 | 鸡爪 | 斤 | 22 |
| 阉鸡 | 斤 | 24 | 鸭脚 | 斤 | 16 |
| 阉鸡（好）365天 | 斤 | 36.2 | 冻鸡腿 | 斤 | 12 |
| 月子土鸡250天 | 斤 | 28 | 鸡翅根(冻） | 斤 | 15 |
| 鲜鸡中翅 | 斤 | 28 | 冻鸭全翅 | 斤 | 10 |
| 巴马香鸡 | 斤 | 28 | 鸭边腿 | 斤 | 8.5 |
| 项鸡 | 斤 | 20.7 | 带皮鸭脚（冻） | 斤 | 22 |

1. **蔬菜类（含蔬菜、水果、水产）：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、技术要求** | | | | |
| 服务名称 | 预算金额 | 服务内容和标准 | |
| 蔬菜类（含蔬菜类、水产类、水果类）食材采购及配送 | 桃源病人食堂263万元  桃源职工食堂250万元  北院食堂130万元  按院区预算分别招3家供货商 | ▲（一）采购内容包括:  蔬菜类食材采购及配送，包括根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果实类、菌类等。具体清单详见附表。  水产类食材采购及配送，包括鱼类（活鱼、鲜鱼、冻鱼等）、海鲜类（虾、蟹、螺、贝壳等）等。具体清单详见附表。  ▲（二）食品安全及质量要求  1.总体要求  1.1确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，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确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。  1.3确保食材外包装（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确保食材质优量足，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蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》。  2.2 新鲜度：须为新鲜时令蔬菜。  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：各种蔬菜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馨、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、虫嗑、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：达到无公害蔬菜质量标准，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：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。  2.13 蔬菜类要求：  （1）叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶麸，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。  （2）根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根，无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。  （3）薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。  （4）茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。  （5）瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。  （6）葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。  （7）水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。  （8）豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。  （9）芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。  （10）食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。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），无杂质，无畸形菇。  （11）水果类：如柑橘、苹果、桃子、樱桃等。果实结实、有弹性，手掂有重量感，甜而多汁，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无黑斑、无疤痕、不萎缩、不变色、无腐烂、不挤压变形。保证新鲜饱满。  2.14水产类要求：  （1）活鱼类  在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。  （2）冰鲜鱼类  ①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，鳞片完整并得紧附在鱼体上，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。  ②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。  （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。  ▲（三）配送要求：  1.食品配送采购，按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。服务期限为1年，具体采购量以实际成交数量为准。供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。  2.采购人每天下午6点前将次日预购食材的采购清单(包括品名、规格、等级、单位、数量等)发至供应商，供应商必须按采购清单供货  3.供应商在每天早上6点前将采购的新鲜食材按需求配送至采购人指定地点。供应商未经允许，不得随意更改采购清单，确因客观原因无法满足需求的，应尽快与采购人协商，经允许后方可更换品种。  4.供应商为本项目配备专门的配送人员和车辆，部分食材需要冷藏配送，要求车辆车况良好，车辆必须持有相应车辆有效行驶证。确保食材运送途中不受污染，不变质。  5.供应商在运送途中应遵守交通规则，运送途中发生的任何事故均与采购人无关，自行承担责任。  6.送货时应向采购人提交送货单及相关材料，送货单应含食材的种类、数量、单价、总价及采购地址或生产商等相关信息）。采购人对食材的数量、质量、价格进行现场点验，准确无误后，双方在送货单上签字确认后方可生效。  一般供货要求：供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由推托配送任务。  供货商不能按采购人指定送货时间（超出预定时间30分钟以上）送达指定地点的，采购人可进行口头警告，且可按1500元/次收取违约金。  紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟1小时内完成当次现场供货。  7.售后服务要求：  7.1响应时间：接到采购人处理问题通知后 1 小时内到达采购人指定现场。  7.2供应商将采购人需要的食材在规定时间（桃源院区早上6：00；北院院区早上6:30）保质保量配送到指定地点，至少派4人（桃源院区患者食堂3人，北院院区1人）按要求帮分蔬菜类捡、刨皮等加工服务。水产类帮分割、砍、切、绞碎肉等加工服务。  7.3食材加工服务要求：  （1）食材送至医院后，由医院提供场地进行蔬菜剥皮等处理。  （2）供应商自行准备刀具、盛器等工具。  （3）水产类按医院每批次的要求进行加工后配送。  （4）加工处理完成后由供应商负责场地、工具清洁。  （5）蔬菜瓜果有去皮和不去皮之分，按去皮和不去皮市场询价后分别作为两类基准价格。  （6）水产类有去内脏和不去内脏之分，按去内脏和不去内脏市场询价后分别作为两类基准价格。若市场询价没有杀好的价可寻，按未杀好含内脏的价格去内脏三成，余七成净数价作为去内脏的市场基准价格。  供货商未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，按1500元/次收取违约金（从当次货款或履约保证金中扣除），同时采购人有权自行交由第三方提供售后服务，供货商每次除向采购人支付违约金外，还需承担采购人为此支出人工费等一切售后服务相关费用。  ▲（四）食材验收  1.食材的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验。验收过程中，采购人对供应商所提供的食材提出异议或因食材变质及其他食品安全问题需要补采更换食材时，供应商需在3小时内完成补采更换。  2.验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、复称、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。  3.蔬菜类验收标准  3.1蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检，提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。农药残留符合GB2763-2016《食品安全国家标准农残最大残留限量》（或最新标准）要求。  3.2瓜果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，农药残留符合GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》（或最新标准）要求。  3.3每天提供的蔬菜必须经过农药残留检测，采购人不定期抽检，农残不达标的蔬菜必须退货处理，供应商合同期内有3次提供农残超标的蔬菜，采购人有权随时终止合同。  4.水产类验收标准  4.1河鲜类  （1）鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感观鉴别：神态—在水中游动自如、反映敏捷。体态：无伤残、无畸形、无病害。体表：鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。劣质品：行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或已有病害。有红色鱼鳞之鱼，须挑出拒收。（塘角鱼单体重0.125-0.15kg、鲶鱼单体重 1-1.2kg,体表呈淡黄色，草鱼单体重1.5-2.0kg,禾花鱼大小要均匀。）  （2）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。  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。  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。  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。  4.2冰鲜鱼类  基本要求：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤：类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛：饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃：鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；肛门：内收或平整，不突出， 不破肛；体外粘液：透明或水白；肉质：坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味：温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。（鱿鱼：手感结实， 肉身质厚。带鱼：规格为中带或大带。金丝鱼：单体重 0.15—0.2kg。沙展鱼：大小要均匀，1 市斤约 10-15 条。）  劣质品：鱼体出现破肛现象，大多是自行分解所致而非机性损伤。  5.其他未列入验收标准的食材，根据现场情况另行确定是否合格。  ▲（五）其他要求:  1.供应商具备履行合同所必须的技术设备及场所。拟投入配送人员及加工人员需具有健康证，并且年审有效。  2.供应商有相对稳定的进货渠道（提供证明材料），有完善的货物来源记录，所有食材的来源必须清晰可追溯。产品种类丰富，适合职工和住院患者日常生活所需。  3.供应商有满足项目需求的供货和配送能力、良好的企业信誉及售后服务能力。  4.供应商应根据采购需求，在投标文件中提供切实可行的服务方案及承诺。  5.供应商在供货过程中必须采取足够的安全措施，确保服务的安全，并自行负责相关安全责任，鼓励参加食品安全责任保险，有效降低食品安全风险隐患。 | |
| ▲**二、商务要求** | | | | |
| 投标报价要求 | | | 1.各供应商的投标报价包括但不限于以下内容：  （1）包含食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费、全额税费等，以及合同履行过程中的应预见和不可预见的一切费用。  （2）本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金。  2.确定供应商并签订合同后，按实际提供的食材费用结算。 | |
| 报价方式 | | | 1.投标报价按下浮系数报价，供应商结合采购人提供的市场调查物价、市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：下浮系数≥1%，实际采购单价=市场价格（基准单价）×（1-下浮系数），供应商一旦中标，该结算下浮系数在合同服务期内不得改变。  2.市场价格（基准单价）  定价机制：市场价格（基准单价）由供应商根据南宁市淡村农贸市场价格（含配送服务价格）为基准先自报市场价，采购方就供货方报价组成2-3人的询价小组，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，具体农贸市场由采购人单方面确定），询价至少3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），或是参考淡村市场监督管理局公布的市场价格作为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%，供应商须书面告知采购人，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）。  3.供货商供应原材料询价前自报单项价格超出双方询价价格15%，采购人有权按2500元/次收取违约金（从当次货款中扣除）。 | |
| 服务时间及地点 | | | 合同签订期：自中标通知书发出之日起25日内。  配送服务期限：医院桃源院区（12个月）和北院院区（服务期内前6个月）。  （如合同履行期限未到，采购人采购货款累计达到预算金额时，采购人可与供应商签订追加金额不超过预算金额10%的补充合同；如服务期限内再超出追加金额，合同自动终止，采购人将重新启动采购程序。  供货地点：广西壮族自治区人民医院桃源院区患者食堂仓库（南宁市桃源路6号）和北院院区食堂仓库（南宁市邕武路19号） | |
| 付款方式 | | | 1、本项目无预付款，货款按月结算，供应商应于每月10日前，将上月供货清单汇总递交给采购人，由采购人根据供货清单核定该月的结算金额，结算清单由双方签字确认：  当月结算金额=∑各类货物结算金额  某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量×某货物实际采购单价。  某货物实际采购单价=某货物供货时的市场价格（基准单价）×（1-中标下浮系数）  2、货款结算前，供应商按双方签字确认的结算金额向采购人开具真实合法有效的等额发票后，采购人在收到发票后向供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与供应商名称一致，其他特殊情况另行商定。供应商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。 | |
| 履约保证金 | | | 无。 | |
| 监管要求 | | | 1.本项目合同签订前，供应商须向采购人提供《食品质量安全承诺书》。  2.供应商提供的食材及配送服务须服从采购人的监督、管理。采购人及其他职能部门有权对食品的安全、卫生等情况进行检查。  3.供应商人应制定、完善本项目的质量及安全控制方案、供应组织方案、配送组织方案、服务管理方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。  4.当市场监督管理部门等对采购人的食堂或供应商配送的食材进行检查时，供应商须无条件全力配合。  5.服务期内如出现食材经市场监督管理部门抽查不合格情况达1次的，由该供应商承担违约责任。  6.供应商须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。  7.供应商将本项目转包或分包给他人，或供应商的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，由该供应商承担违约责任。  8.服务期内，采购人将组织食堂管理小组及相关管理部门对各供应商的食材价格、品质、配送保障及服务质量等进行综合考评，每月按考核细则对供应商实行考核，若供应商在一季度内2次月考核分数＜90分或累计违约金达到10000元的，由该供应商承担违约责任。考核细则详见附件。 | |
| 包装和运输要求 | | | 根据《财政部等三部门联合印发商品包装和快递包装政府采购需求标准（试行）》财办库【2020】123号文规定，若投标产品使用塑料、纸质、木质等包装材料时应满足《商品包装政府采购需求标准（试行）》要求，若投标产品需要快递包装，快递封装材料应满足《快递包装政府采购需求标准（试行）》要求。 | |

附表：采购品类及市场调查物价（表中为采购人2024年10月市场调查物价；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）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食材名称** | **单位** | **市场调查物价2024年10月（元）** | **食材名称** | **单位** | **市场调查物价2024年10月（元）** |
| 大白菜 | 斤 | 2.5 | 苦瓜 | 斤 | 5.0 |
| 广东菜心 | 斤 | 5.5 | 甜豆 | 斤 | 7.5 |
| 宁夏菜心 | 斤 | 4.5 | 黄瓜 | 斤 | 5.0 |
| 油麦菜 | 斤 | 3.5 | 兰豆 | 斤 | 7.5 |
| 上海青 | 斤 | 3.5 | 冬瓜 | 斤 | 3.0 |
| 小芥菜 | 斤 | 5 | 南瓜 | 斤 | 3.0 |
| 娃娃菜 | 斤 | 2.8 | 丝瓜 | 斤 | 5.0 |
| 空心菜 | 斤 | 4 | 西兰花 | 斤 | 5.6 |
| 芥菜 | 斤 | 4.5 | 土豆 | 斤 | 2.3 |
| 红薯叶 | 斤 | 2 | 元椒 | 斤 | 7.0 |
| 快菜 | 斤 | 3.5 | 青尖椒 | 斤 | 7.5 |
| 包菜 | 斤 | 2.5 | 红椒 | 斤 | 9.0 |
| 生菜 | 斤 | 3.5 | 指天椒 | 斤 | 4.5 |
| 桂林菜心 | 斤 | 5 | 青美人椒 | 斤 | 6.0 |
| 黄豆芽 | 斤 | 1.5 | 红美人椒 | 斤 | 8.0 |
| 西芹 | 斤 | 3.5 | 洋葱 | 斤 | 2.0 |
| 蒜苗 | 斤 | 5.5 | 蕃茄 | 斤 | 5.0 |
| 鲜香菇 | 斤 | 7 | 红萝卜 | 斤 | 2.3 |
| 螺丝椒 | 斤 | 9 | 白萝卜 | 斤 | 1.3 |
| 酸梅 | 斤 | 6.5 | 嫩藕 | 斤 | 4.0 |
| 柠檬 | 斤 | 5.5 | 粉藕 | 斤 | 5.0 |
| 有机花菜 | 斤 | 4.5 | 粉芋头 | 斤 | 5.0 |
| 青豆角 | 斤 | 5 | 玉米棒 | 斤 | 2.8 |
| 韭菜 | 斤 | 3.5 | 玉米粒 | 斤 | 3.8 |
| 茄子 | 斤 | 3.5 | 糯玉米 | 斤 | 4.0 |
| 甜笋 | 斤 | 3.5 | 红尖椒 | 斤 | 9.0 |
| 酸菜 | 斤 | 3.5 | 海鲜菇 | 斤 | 5.5 |
| 大葱 | 斤 | 4.5 | 茶树菇 | 斤 | 7.0 |
| 西葫芦 | 斤 | 3 | 秀珍菇 | 斤 | 10.0 |
| 花生芽 | 斤 | 7 | 肉豆角 | 斤 | 4.0 |
| 子姜 | 斤 | 6 | 假篓 | 斤 | 5.5 |
| 奶白菜 | 斤 | 4 | 净一点红 | 斤 | 6.5 |
| 凤尾菇 | 斤 | 7 | 净白花菜 | 斤 | 5 |
| **食材名称** | **单位** | **市场调查物价2024年10月（元）** | **食材名称** | **单位** | **市场调查物价2024年10月（元）** |
| 淮山 | 斤 | 4.5 | 哈密瓜 | 斤 | 6 |
| 山药 | 斤 | 9 | 红苋菜 | 斤 | 3.5 |
| 四季豆 | 斤 | 6 | 阳光玫瑰 | 斤 | 10 |
| 雪梨 | 斤 | 6 | 玲珑千禧 | 斤 | 18.0 |
| 马蹄 | 斤 | 12 | 金手指 | 斤 | 19 |
| 菠萝 | 斤 | 6 | 虫草花 | 斤 | 7.0 |
| 葱花 | 斤 | 6.5 | 黄元椒 | 斤 | 8.0 |
| 芹蒜 | 斤 | 5.5 | 湿花生 | 斤 | 5.5 |
| 蒜米 | 斤 | 7 | 净枸杞叶 | 斤 | 12 |
| 生姜 | 斤 | 9 | 日本青瓜 | 斤 | 7.5 |
| 沙姜 | 斤 | 12 | 佛手瓜苗 | 斤 | 9.0 |
| 紫苏 | 斤 | 4 | 龙芽菜 | 斤 | 3.0 |
| 香菜 | 斤 | 9 | 凉薯 | 斤 | 3 |
| 水豆腐 | 斤 | 2 | 韭黄 | 斤 | 7 |
| 干豆腐 | 斤 | 2.5 | 韭菜心 | 斤 | 15 |
| 日本豆腐 | 斤 | 1 | 金针菇 | 斤 | 3.5 |
| 节瓜 | 斤 | 1.3 | 白蘑菇 | 斤 | 10 |
| 云吞皮 | 斤 | 4.5 | 油果 | 斤 | 7 |
| 甜酒 | 斤 | 4 | 圣女果 | 斤 | 6.5 |
| 卷筒青 | 斤 | 2.8 | 贝贝南瓜 | 斤 | 4 |
| 大杏包菇 | 斤 | 5 | 千禧果 | 斤 | 8 |
| 莴笋 | 斤 | 3.5 | 鲜鹿茸菇 | 斤 | 10 |
| 红薯 | 斤 | 2.5 |  | 斤 |  |
| **名称** | **带内脏单价** | **去内脏净数价** | **名称** | **带内脏单价** | **去内脏净数价** |
| 禾花鱼 | 11.5 | 14.5 | 香螺 | 60 | 60 |
| 鲶鱼 | 10 | 13.5 | 钳鱼 | 12 | 14.5 |
| 鲈鱼 | 23 | 32 | 脆皖鱼 | 28 | 35 |
| 大生蚝 | 7 | 7 | 白鳝 | 39 | 44 |
| 大罗非鱼2.5斤 | 11 | 13 | 圣子螺 | 时价 |  |
| 小罗非鱼2斤 | 11 | 13 | 海螺 | 45 | 45 |
| 田螺（去尾） | 6.5 | 9.5 | 土塘角鱼约0.3斤/条 | 15 | 17 |
| 北海鱿鱼 | 38 | 53 | 大头鱼肉 | 7 | 8.5 |
| 10头鲍鱼 | 6 | 6 | 墨鱼饼 | 23 | 23 |
| 8头鲍鱼 | 9 | 9 | 花甲螺 | 28 | 28 |
| 6头鲍鱼 | 14 | 14 | 皮皮虾 | 75 | 80 |
| 鲟龙鱼 | 21 | 27 | 带膏皮皮虾 | 104 | 110 |
| 秋刀鱼 | 20 | 24 | 泥鳅 | 15 | 16.5 |
| 草鱼（全） | 9.5 | 12.8 | 金鲳鱼 | 34 | 42 |
| 小生蚝 | 3.5 | 3.5 | 桂花鱼 | 65 | 83 |
| 虹宝虾仁41-50/700g /包 | 70 | 70 | 多宝鱼 | 37 | 48 |
| 大花鱼 | 16.5 | 20 | 草鱼头 | 11 | 12.5 |
| 黄蜂鱼（2两以下） | 25 | 30 | 小罗非鱼0.3斤/条 | 9 | 10 |
| 黄蜂鱼（2两以上） | 27.5 | 33 | 纯草鱼腩去背骨 | 23 | 26 |
| 黄鳝 | 27 | 36.5 | 大车螺 | 18 | 18 |
| 鲫鱼 | 14.5 | 18.5 | 小龙虾（大号） | 时价 |  |
| 带鱼（去牙，去鰓） | 23 | 27 | 小龙虾（小号） | 时价 |  |
| 牛蛙去皮去爪去嘴 | 11 | 25 | 太阳鱼1斤3条 | 22 | 26 |
| 田鸡带皮去爪去嘴 | 12.5 | 21 | 鱼蛋 |  | 45 |
| 鱼胶 | 18 | 18 | 鱼肚 |  | 45 |
| 车螺 | 8 | 8 | 鱼泡 |  | 63 |
| 罗氏虾 | 73 | 73 | 马鲛鱼 |  | 38 |
| 一般鱿鱼1斤1条 | 18 | 35 | 大头鱼腩 |  | 9 |
| 明虾28-30头 | 36 | 36 |  |  |  |
| 大带子螺 | 7 | 7 |  |  |  |
| 斑节虾约15-18头 | 48 | 48 |  |  |  |
| 大斑节虾约10-13头 | 58 | 58 |  |  |  |
| 大头鱼头月2.5-3斤/个 | 17 | 20 |  |  |  |

1. 粮油类：（含大米、面粉、油类）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、技术要求** | | | | |
| 服务名称 | 预算金额 | 服务内容和标准 | |
| 粮油类食材采购及配送 | 粮油类152万元  （其中：米类87万万元  面粉类20万  食用油45万元）  合并只招1家供货商 | ▲（一）采购内容包括:  粮油类食材采购及配送，包括米、五谷杂粮；高筋、中筋、低筋、精致面粉等各类面粉等；花生油、调和油、玉米油等食用油。具体清单详见附表。  ▲（二）食品安全及质量要求  1.总体要求  1.1确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。  1.2确保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。  1.3食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂。  2.质量要求  2.1米类：大米等级:标准一等米、特等米。其他五谷杂粮为优等品。符合《大米》（GB/T1354-2018）标准要求；所到货物干净、无变质、无杂质、无虫蛀，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）；  2.2面粉类：所提供的物品必须是安全，不得有受潮、霉变、过期等现象。提供相应证件及相关质量检验报告；产品标准符合：《小麦粉》（GB/T 1355-2021），《高筋小麦粉》（GB/T 8607-1988），有 SC 食品质量安全认证，SC 证号等各类标识清楚，符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的相应规定,符合《粮食卫生标准》（GB2715-2005）包装,符合《检验用谷物选筛》（LS/T 3702-1993）和《粮食销售包装》（GB/T 17109-2008）规定要求。不许添加其他任何辅料（如淀粉）和食品添加剂（如酶制剂、增稠剂、乳化剂、还原剂），添加营养强化剂应符合《食品营养强化剂使用标准》（GB14880-2012）；  2.3花生油：符合《花生油国家标准》（GB/T 1534-2017），具有 SC 许可编码，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等,不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。  技术指标：花生油按国家 5S 压榨一级花生油标准执行；色泽：淡黄色至橙黄色气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；透明度：澄清、透明；水分及挥发物≤0.10%；不溶性杂质≤0.05%；酸价（KOH）≤1.5mg/g； 过氧化值≤6mmol/kg；溶剂残留量：不得检出；加热试验（280℃）：无析出物，油色不变。  2.4调和油：不含棕榈油成分,符合《食用调和油国家标准》（GB2716-2018），具有 SC 许可编码，具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜无变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。技术指标：酸价≤3mg/g，过氧化值≤0.25g/100g。  3.包装要求：  3.1米类：外包装完好，有SC（食品生产许可证）编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号、产品合格证。包装应符合《粮食销售包装》（GB/T 17109-2008）的规定和卫生要求，若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量；凡是采用国家标准的大米产品，应按国家标准规定的名称和等级标注。包装大米的标签标识应符合《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）标准要求。包装规格：25公斤/包。  3.2面粉类：外包装完好，具有SC（食品生产许可证）编号，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。包装规格：25公斤/包。  3.3食用油制品：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011），销售包装应符合国家的规定和要求《食用植物油销售包装》（GB/T17374-2008），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。规格要求：20升/桶、10升/桶。  ▲（三）配送要求：  1.食品配送采购，按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。服务期限为1年，具体采购量以实际成交数量为准。供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。  2.采购人每天下午6点前将次日预购食材的采购清单(包括品名、规格、等级、单位、数量等)发至供应商，供应商必须按采购清单供货  3.供应商在采购人规定的时间将采购的新鲜食材按需求配送至采购人指定地点。供应商未经允许，不得随意更改采购清单，确因客观原因无法满足需求的，应尽快与采购人协商，经允许后方可更换品种。  4.供应商为本项目配备专门的配送人员和车辆，部分食材需要冷藏配送，要求车辆车况良好，车辆必须持有相应车辆有效行驶证。确保食材运送途中不受污染，不变质。  5.供应商在运送途中应遵守交通规则，运送途中发生的任何事故均与采购人无关，自行承担责任。  6.送货时应向采购人提交送货单及相关材料，送货单应含食材的种类、数量、单价、总价及采购地址或生产商等相关信息）。采购人对食材的数量、质量、价格进行现场点验，准确无误后，双方在送货单上签字确认后方可生效。  一般供货要求：供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。供应商不能以任何理由推托配送任务。  供货商不能按采购人指定送货时间（超出预定时间30分钟以上）送达指定地点的，采购人可进行口头警告，且可按1500元/次收取违约金。  紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟1小时内完成当次现场供货。  7.售后服务要求：  7.1响应时间：接到采购人处理问题通知后 1 小时内到达采购人指定现场。  7.2食材加工服务要求：  保质期内如发生霉变、虫蛀、异味等情形，供应商应负责免费退换。  供货商未按本合同和投标文件中规定的服务承诺提供售后服务的，按1500元/次收取违约金（从当次货款或履约保证金中扣除），同时采购人有权自行交由第三方提供售后服务，供货商每次除向采购人支付违约金外，还需承担采购人为此支出人工费等一切售后服务相关费用。  ▲（四）食材验收  1.食材的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、外观检验和试用检验。验收过程中，采购人对供应商所提供的食材提出异议或因食材变质及其他食品安全问题需要补采更换食材时，供应商需在3小时内完成补采更换。  2.验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、复称、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。  3.食材验收标准  3.1米面类：米类颗粒均匀整齐、无碎米，米粒有光泽、无糠米、坏米，无杂物、无虫害、无霉点、无破袋，禁止提供转基因食品、化学调料食品、三无产品和假货；面粉以各类小麦为原料加工的小麦粉，包括强筋小麦粉，强中筋小麦粉，中筋小麦粉，弱筋小麦粉。颜色纯白、干燥，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团，无霉味、酸味及其它异味。  3.2油类：具有正常植物油的色泽，透明度、气味，无焦愁、酸败及其他异味，外包装产品信息清晰可见。  4.其他未列入验收标准的食材，根据现场情况另行确定是否合格。  ▲（五）其他要求:  1.供应商具备履行合同所必须的技术设备及场所。拟投入配送人员及加工人员需具有健康证，并且年审有效。  2.供应商有相对稳定的进货渠道（提供证明材料），有完善的货物来源记录，所有食材的来源必须清晰可追溯。产品种类丰富，适合职工和住院患者日常生活所需。  3.供应商有满足项目需求的供货和配送能力、良好的企业信誉及售后服务能力。  4.供应商应根据采购需求，在投标文件中提供切实可行的服务方案及承诺。  5.供应商在供货过程中必须采取足够的安全措施，确保服务的安全，并自行负责相关安全责任，鼓励参加食品安全责任保险，有效降低食品安全风险隐患。 | |
| ▲**二、商务要求** | | | | |
| 投标报价要求 | | | 1.各供应商的投标报价包括但不限于以下内容：  （1）包含食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费、全额税费等，以及合同履行过程中的应预见和不可预见的一切费用。  （2）本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金。  2.确定供应商并签订合同后，按实际提供的食材费用结算。 | |
| 报价方式 | | | 1.投标报价按下浮系数报价，供应商结合采购人提供的市场调查物价、市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：下浮系数≥1%，实际采购单价=市场价格（基准单价）×（1-下浮系数），供应商一旦中标，该结算下浮系数在合同服务期内不得改变。  2.市场价格（基准单价）  ①定价机制：市场价格（基准单价）由供应商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，双方人员组成3人以上的询价小组，共同到南宁市淡村农贸市场或邻近的大型农贸市场进行市场询价；询价在配送服务、税金（如有）、安全卫生、证件齐全的基础上以食堂食品加工能用为原则，询价3-5家，按代表人员询价的平均价格进行汇总，现场确定各类货品品牌、规格及市场价格，市场价格一旦确定3个月内不得调整（除了涨跌幅度≥10%的品目可启动调价机制外），3个月后可按照该条款约定的定价方式重新确定某些品目市场价格，市场价格再次确定后不得更改（除了涨跌幅度≥10%的品目可启动调价机制外）。如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市类似大型农贸市场的价格为基准报出市场价，并经双方商定后最终确定市场价格。采购人验收原材料时按对应的价格、食材品质和数量进行验收。新增同类品目市场价格的确定按照该条款执行。  ②调价机制。如某一货品按照定价机制确定其市场价格在供货1个月后涨跌幅度≥10%时，双方可启动调价机制对该货品进行二次定价，该货品二次定价按照定价机制执行，二次定价后3个月内不允许再调价。  ③供货商供应原材料询价前自报单项价格超出双方询价价格15%，采购人有权按2500元/次收取违约金（从当次货款中扣除）。 | |
| 扶贫产品相关采购要求 | | | （1）根据《广西壮族自治区财政厅关于做好 2024 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》等扶贫、乡村振兴政策要求，本标项供应商所采购的贫困地区农副产品累计金额不低于120万元（具体要求以采购人的书面通知为准）。 | |
| 履约保证金 | | | 无。 | |
| 服务时间及地点 | | | 合同签订期：自中标通知书发出之日起25日内；  合同服务期限：自签订合同之日起1年（如合同履行期限未到，采购人采购货款累计达到预算金额时，采购人可与供应商签订追加金额不超过预算金额10%的补充合同；如服务期限内再超出追加金额，合同自动终止，采购人将重新启动采购程序。）  供货地点：广西壮族自治区人民医院桃源院区（南宁市桃源路6号）和北院院区（南宁市邕武路19号） | |
| 付款方式 | | | 1、本项目无预付款，货款按月结算，供应商应于每月10日前，将上月供货清单汇总递交给采购人，由采购人根据供货清单核定该月的结算金额，结算清单由双方签字确认：  当月结算金额=∑各类货物结算金额  某货物结算金额=该月某货物实际验收合格数量×某货物实际采购单价。  某货物实际采购单价=某货物供货时的市场价格（基准单价）×（1-中标下浮系数）  2、货款结算前，供应商按双方签字确认的结算金额向采购人开具真实合法有效的等额发票后，采购人在收到发票后向供应商支付该月货款。出具发票方、收款方均须与供应商名称一致，其他特殊情况另行商定。供应商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。 | |
| 履约保证金 | | | 无。 | |
| 监管要求 | | | 1.本项目合同签订前，供应商须向采购人提供《食品质量安全承诺书》。  2.供应商提供的食材及配送服务须服从采购人的监督、管理。采购人及其他职能部门有权对食品的安全、卫生等情况进行检查。  3.供应商人应制定、完善本项目的质量及安全控制方案、供应组织方案、配送组织方案、服务管理方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。  4.当市场监督管理部门等对采购人的食堂或供应商配送的食材进行检查时，供应商须无条件全力配合。  5.服务期内如出现食材经市场监督管理部门抽查不合格情况达1次的，由该供应商承担违约责任。  6.供应商须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。  7.供应商将本项目转包或分包给他人，或供应商的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，由该供应商承担违约责任。  8.服务期内，采购人将组织食堂管理小组及相关管理部门对各供应商的食材价格、品质、配送保障及服务质量等进行综合考评，每月按考核细则对供应商实行考核，若供应商在一季度内2次月考核分数＜90分或累计违约金达到10000元的，由该供应商承担违约责任。考核细则详见附件。 | |
| 包装和运输要求 | | | 根据《财政部等三部门联合印发商品包装和快递包装政府采购需求标准（试行）》财办库【2020】123号文规定，若投标产品使用塑料、纸质、木质等包装材料时应满足《商品包装政府采购需求标准（试行）》要求，若投标产品需要快递包装，快递封装材料应满足《快递包装政府采购需求标准（试行）》要求。 | |

附表：采购品类及市场调查物价（表中为采购人2024年10月市场调查物价；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）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **品名** | **规格** | **单位** | **市场价** | **备注** |
| 菜子油 | 5L | 升 | 17.5 | 一级 |
| 花生油 | 10L | 升 | 23 | 清香压榨一级 |
| 调和油 | 20L | 升 | 14 | 不含棕榈油 |
| 万田花生油 | 5L | 瓶 | 125 |  |
| 万田玉米油 | 5L | 瓶 | 98 |  |
| 康得力超级特精小麦粉 | 25kg/包 | 斤 | 2.8 | 特一粉 |
| 面粉 |  | 斤 | 2.5 | 中筋面粉 |
| 面粉 |  | 斤 | 4 | 白紫荆低筋面粉 |
| 茉莉清香软米 | 25kg/包 | 斤 | 3.5 | 晚造米 |
| 万田香丝苗米 | 26kg/包 | 斤 | 3.6 |  |
| 糯米 |  | 斤 | 4.5 | 香糯米 |
| 珍珠米 | 25kg/包 | 斤 | 2.5 | 盘锦珍珠米 |