## 广州医科大学附属第三医院食材采购项目（果蔬、肉类、冻品、牛奶供应）采购需求（征求意见稿）

## 供应商资格条件

1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1）具有独立承担民事责任的能力：是在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或社会团体登记证或民办非企业单位登记证或身份证等相关证明）副本复印件。（如国家另有规定的，则从其规定。如供应商为分支机构，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分支机构的授权书，并提供总公司（总所和分支机构的营业执照（执业许可证）复印件；已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分支机构有效，法律法规或者行业另有规定的除外）

2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供《投标函》

3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供《投标函》

4）履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供《投标函》

5）参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供《投标函》。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（较大数额罚款按照《财政部关于<中华人民共和国政府采购法实施条例>第十九条第一款“较大数额罚款”具体适用问题的意见》（财库〔2022〕3号）执行）

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

采购包1（广州医科大学附属第三医院食材采购项目（果蔬、肉类、冻品、牛奶供应））：无，本项目不专门面向中小企业。（本项目行业为：农、林、牧、渔业）

3.本项目特定的资格要求：

采购包1（广州医科大学附属第三医院食材采购项目（果蔬、肉类、冻品、牛奶供应））：

1)供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。

2)单位负责人为同一人或者存在直接控股、 管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。 为本项目提供整体设计、 规范编制或者项目管理、 监理、 检测等服务的供应商， 不得再参与本项目投标（响应）。提供《投标函》）。

3)供应商必须具有行政主管部门颁发的有效的《食品经营许可证》，提供证书扫描件；如供应商的许可证与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；

4)本项目不接受联合体投标。。

## 项目概况：

**1、项目属性：**货物类

**2、采购预算：**

**采购包1(广州医科大学附属第三医院食材采购项目（果蔬、肉类、冻品、牛奶供应）)：**人民币14,600,000.00元/年，人民币43,800,000.00元/3年

**3、供货期限：**

**采购包1(广州医科大学附属第三医院食材采购项目（果蔬、肉类、冻品、牛奶供应）)：**自合同签订之日起三年。

**4、服务地点：**广州医科大学附属第三医院或采购人指定地点。

5、采购需求清单

★（1）采购需求清单的“第一部分：蔬菜瓜果类、鱼类、猪肉类、牛肉类、家禽类、冻品类”按统一折扣率进行报价。折扣率为让利后剩余的部分，投标报价（折扣率）有效报价范围：0.00%＜投标报价≤100.00%，报价（折扣率）如为整数（如90%，即9折）的可不显示小数点及其后数值，报价（折扣率）带有小数（如90.50%）的需准确到小数点后两位数，四舍五入。中标折扣率为中标人的投标折扣率，服务期间该折扣率为固定不变。投标折扣率由各投标人根据企业本身情况自行报价。例如大白菜的基准价为2.8元/500克，中标人的投标报价（折扣率）为90%，则结算单价为2.8×90%=2.52元/500克。

★（2）采购需求清单的“第二部分：牛奶类”按单价进行报价，不得超过单价限价，供货时按中标单价进行供货、结算。

（3）清单：

第一部分：

蔬菜瓜果类：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 商品名称 | 单位 | 规格 | 年需求量  （预计，以实际发生需求为准） |
| 菜心（干水） | 斤 |  | 181354 |
| 菜心苗 | 斤 |  | 2856 |
| 上海青（干水） | 斤 |  | 12466 |
| 生菜（干水） | 斤 |  | 811 |
| 油麦菜（干水） | 斤 |  | 7516 |
| 通心菜 | 斤 |  | 156 |
| 菠菜 | 斤 |  | 378 |
| 迟菜心 | 斤 |  | 55880 |
| 西洋菜 | 斤 |  | 5.5 |
| 枸子叶 | 斤 |  | 12 |
| 大白菜 | 斤 |  | 43846.3 |
| 娃娃菜 | 斤 |  | 175.6 |
| 椰菜 | 斤 |  | 410 |
| 京包菜 | 斤 |  | 11979.5 |
| 无叶大芥菜 | 斤 |  | 4 |
| 西兰花(箱装) | 斤 |  | 11818 |
| 台山菜花 | 斤 |  | 11020 |
| 椰菜花 | 斤 |  | 2870 |
| 西芹（箱装） | 斤 |  | 8906.5 |
| 香芹 | 斤 |  | 1917 |
| 莴笋肉 | 斤 |  | 5507.2 |
| 冬瓜 | 斤 |  | 17183 |
| 冬瓜（去皮） | 斤 |  | 17718 |
| 节瓜 | 斤 |  | 1570 |
| 节瓜（去皮） | 斤 |  | 1684 |
| 青瓜（箱装） | 斤 |  | 6920 |
| 苦瓜 | 斤 |  | 13973 |
| 云南小瓜 | 斤 |  | 7049.5 |
| 白瓜 | 斤 |  | 415 |
| 茄子 | 斤 |  | 10240.3 |
| 丝瓜 | 斤 |  | 1441 |
| 丝瓜（去皮） | 斤 |  | 85 |
| 红萝卜 | 斤 |  | 21445 |
| 红萝卜（去皮） | 斤 |  | 1000 |
| 白萝卜 | 斤 |  | 1822 |
| 白萝卜(去皮) | 斤 |  | 4031.2 |
| 南瓜 | 斤 |  | 4689.7 |
| 板栗南瓜 | 斤 |  | 2335 |
| 带皮香芋 | 斤 |  | 57 |
| 香芋(去皮) | 斤 |  | 7146 |
| 小芋头 | 斤 |  | 163 |
| 粉葛 | 斤 |  | 23 |
| 粉葛（去皮） | 斤 |  | 373.6 |
| 沙葛（去皮） | 斤 |  | 6173 |
| 铁棍淮山 | 斤 |  | 5 |
| 长土豆 | 斤 |  | 80 |
| 长土豆(带皮) | 斤 |  | 195 |
| 荷兰土豆（去皮） | 斤 |  | 25977 |
| 青木瓜(去皮) | 斤 |  | 168.5 |
| 半生熟木瓜 | 斤 |  | 870 |
| 半生熟木瓜（去皮） | 斤 |  | 49 |
| 西红柿 | 斤 |  | 15117 |
| 秋葵 | 斤 |  | 8 |
| 莲藕 | 斤 |  | 8022 |
| 莲藕（去皮） | 斤 |  | 1600 |
| 玉米棒(带皮) | 斤 |  | 5951 |
| 玉米棒(去皮) | 斤 |  | 550 |
| 紫心番薯 | 斤 |  | 153 |
| 黄心番薯 | 斤 |  | 1919 |
| 马蹄肉 | 斤 |  | 207.5 |
| 子姜 | 斤 |  | 55 |
| 生姜 | 斤 |  | 1061.1 |
| 姜肉 | 斤 |  | 3355 |
| 沙姜 | 斤 |  | 119.5 |
| 蒜米 | 斤 |  | 1975 |
| 洋葱（去皮） | 斤 |  | 9057 |
| 干葱头（去皮） | 斤 |  | 95 |
| 葱肉 | 斤 |  | 5088 |
| 青蒜 | 斤 |  | 1552.4 |
| 北方京葱 | 斤 |  | 12 |
| 蒜心 | 斤 |  | 1355 |
| 兰豆（去皮） | 斤 |  | 501.5 |
| 白豆角(箱装) | 斤 |  | 10821.5 |
| 四季豆（去头） | 斤 |  | 3944 |
| 韭黄 | 斤 |  | 537.3 |
| 韭菜 | 斤 |  | 560 |
| 芫茜 | 斤 |  | 263.5 |
| 尖椒 | 斤 |  | 7936 |
| 红尖椒 | 斤 |  | 1723.5 |
| 彩椒 | 斤 |  | 849.5 |
| 泰椒(胡南辣椒) | 斤 |  | 56 |
| 指天椒 | 斤 |  | 77.4 |
| 绿豆芽 | 斤 |  | 436 |
| 金针菇 | 斤 |  | 112.5 |
| 鲜平菇 | 斤 |  | 126 |
| 茶树菇 | 斤 |  | 60 |
| 鲜冬菇(去头) | 斤 |  | 4869 |
| 杏鲍菇 | 斤 |  | 3011 |
| 秀珍菇 | 斤 |  | 190 |
| 鲜木耳 | 斤 |  | 209 |
| 鲜云耳 | 斤 |  | 6984.5 |
| 海带丝 | 斤 |  | 563 |
| 紫苏 | 斤 |  | 198 |
| 茅根 | 斤 |  | 6.6 |
| 竹蔗 | 斤 |  | 28 |
| 鲜百合 | 斤 |  | 3 |
| 佛手瓜（去皮） | 斤 |  | 50 |
| 鲜淮山（去皮） | 斤 |  | 100 |
| 水煮笋片 | 斤 | 2kg/包 | 82 |
| 笋干 | 斤 |  | 263 |
| 榄角 | 包 |  | 43 |
| 酸豆角 | 包 |  | 250 |
| 酸笋片 | 斤 |  | 179 |
| 萝卜条 | 斤 |  | 408 |
| 萝卜丁 | 斤 |  | 1337 |
| 大头冲菜 | 斤 |  | 817 |
| 榨菜丝 | 斤 |  | 735.5 |
| 地都冬菜 | 斤 | 450g | 308 |
| 甜梅菜 | 斤 |  | 674 |
| 有叶酸菜 | 斤 |  | 2464 |
| 红肉火龙果 | 斤 |  | 333 |
| 冬枣 | 斤 | 8斤/件 | 3 |
| 柠檬 | 斤 |  | 185 |
| 鸭梨 | 斤 |  | 17 |
| 香蕉 | 斤 |  | 461 |
| 青皮柑 | 斤 |  | 110 |
| 苹果(8.5#) | 斤 |  | 290.7 |
| 苹果 | 斤 | 80# | 573 |
| 龙眼 | 斤 |  | 1338 |
| 夏橙 | 斤 |  | 469 |
| 菠萝肉 | 斤 |  | 1311.5 |
| 豆腐皮 | 斤 |  | 198.1 |
| 豆腐 | 斤 |  | 2620 |
| 小豆卜 | 斤 |  | 683.5 |
| 黄豆干 | 斤 |  | 1705 |
| 香干 | 斤 |  | 682 |
| 炸面筋 | 斤 |  | 474.5 |
| 初生蛋 | 箱 | 5斤/箱 | 46 |

鱼类：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 商品名称 | 单位 | 规格 | 年需求量  （预计，以实际发生需求为准） |
| 开刀福寿鱼 | 斤 |  | 1663 |
| 大罗非鱼 | 斤 |  | 206.3 |
| 大福寿鱼 | 斤 |  | 32 |
| 大鱼腩 | 斤 |  | 3484 |
| 塘虱 | 斤 |  | 99.6 |
| 钳鱼 | 斤 |  | 3080 |
| 白鲫鱼(大) | 斤 |  | 59 |
| 鲫鱼(小) | 斤 |  | 151 |
| 原条鲩鱼（3斤） | 斤 |  | 1441.1 |
| 开刀鲩鱼（带头） | 斤 |  | 20367.5 |
| 鲩鱼肉 | 斤 |  | 51 |
| 鲩鱼尾 | 斤 |  | 127 |
| 鲩鱼头 | 斤 |  | 34.8 |
| 鲮鱼骨 | 斤 |  | 342 |
| 鲮鱼滑 | 斤 |  | 563 |
| 鲮鱼丸 | 斤 |  | 1374 |
| 鱼青丸 | 斤 |  | 15 |
| 鱼松 | 斤 |  | 1882 |
| 鲈鱼开刀 | 斤 |  | 19.6 |
| 大鲈鱼 | 斤 |  | 50 |
| 沙虾 | 斤 |  | 637.7 |
| 罗氏虾 | 斤 |  | 93.5 |

猪肉类：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 商品名称 | 单位 | 规格 | 年需求量  （预计，以实际发生需求为准） |
| 上肉头 | 斤 |  | 250 |
| 鲜上肉条（去皮） | 斤 |  | 295 |
| 带皮花肉 | 斤 |  | 17637.4 |
| 去皮花肉片 | 斤 |  | 30 |
| 肉眼 | 斤 |  | 794.3 |
| 鲜梅肉 | 斤 |  | 15019 |
| 鲜梅肉片 丝 | 斤 |  | 52085.5 |
| 鲜排骨 | 斤 |  | 126.5 |
| 鲜排骨（斩件） | 斤 |  | 100 |
| 鲜肋排 | 斤 |  | 20 |
| 鲜肋排（斩件） | 斤 |  | 20 |
| 鲜猪尾（斩件） | 斤 |  | 50 |
| 扇骨 | 斤 |  | 20 |
| 扇骨（斩件） | 斤 |  | 20 |
| 脊骨 | 斤 |  | 20 |
| 脊骨（斩件） | 斤 |  | 20 |
| 鲜带皮猪踭肉 | 斤 |  | 310 |
| 一字玫(带肥） | 斤 |  | 17 |
| 一字梅肉头 | 斤 |  | 120 |
| 肥肉 | 斤 |  | 3230 |
| 鲜猪肝 | 斤 |  | 178 |
| 猪肺 | 斤 |  | 20 |
| 猪横利 | 斤 |  | 494 |
| 鲜猪肚 | 斤 |  | 4.3 |
| 鲜猪手（斩件） | 斤 |  | **/** |

牛肉类：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 商品名称 | 单位 | 规格 | 年需求量  （预计，以实际发生需求为准） |
| 牛坑腩 | 斤 |  | 400 |
| 牛单展 | 斤 |  | 4 |
| 牛碎腩 | 斤 |  | 200 |
| 牛肉 | 斤 |  | 2769.5 |
| 牛霖 | 斤 |  | 8 |

家禽类：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 商品名称 | 单位 | 规格 | 年需求量  （预计，以实际发生需求为准） |
| 光鸡 | 只 |  | 25135.9 |
| 竹丝鸡 | 斤 |  | 1783 |
| 老鸡 | 斤 |  | 323.2 |
| 鲜凤中皇鸡 | 斤 |  | 631.8 |
| 清远土鸡 |  |  | 2.6 |
| 鸡脚 | 斤 |  | 266.7 |
| 光鸭 | 斤 |  | 3186.6 |
| 番鸭 | 斤 |  | 393.7 |
| 鲜草鹅 | 斤 |  | 1240.9 |

冻品类：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 商品名称 | 单位 | 规格 | 年需求量  （预计，以实际发生需求为准） |
| 金锣冻肋排(斩件) | 斤 | 20斤/件 | 4207 |
| 金锣冻胁排 | 斤 | 20斤/件 | 26507 |
| 冻龙骨 | 斤 | 20斤/件 | 110 |
| 冻脊骨（斩件） | 斤 | 20斤/件 | 2431 |
| 猪手( 斩件 ) | 斤 | 20斤/件 | 13409 |
| 冻猪耳仔 | 斤 | 20斤/件 | 310 |
| 冻猪舌 | 斤 | 20斤/件 | 20 |
| 冻4号精肉 瘦 | 斤 | 50斤/件 | 103 |
| 冻竹丝鸡 | 斤 | 20斤/件 | 96.5 |
| 冻鸡边 | 斤 | 20斤/件 | 404 |
| 鸡胸肉 | 斤 | 20斤/件 | 9714 |
| 鸡壳 | 斤 | 20斤/件 | 1200 |
| 全鸡腿 | 斤 | 20斤/件 | 20749 |
| 鸡半腿 | 斤 | 20斤/件 | 40 |
| 冻鸡腿肉 | 斤 | 20斤/件 | 1169 |
| 鸡全亦 | 斤 | 20斤/件 | 7069 |
| 鸡中亦 | 斤 | 20斤/件 | 6128 |
| 冻鸡翅根 | 斤 | 20斤/件 | 5880 |
| 冻鸡肾 | 斤 | 20斤/件 | 80 |
| 冻凤爪 | 斤 | 20斤/件 | 3132 |
| 冻鸡脚 | 斤 | 20斤/件 | 501 |
| 冻鸭边腿 | 斤 | 20斤/件 | 12433 |
| 冻鸭腿 | 斤 | 20斤/件 | 3468 |
| 冻鸭亦 | 斤 | 24斤/件 | 170 |
| 冻鸭掌 | 斤 | 24斤/件 | 108 |
| 冻鸭翅根 | 斤 | 20斤/件 | 889 |
| 冻鸭脖 | 斤 | 24斤/件 | 917 |
| 冻鸭胸肉 | 斤 | 20斤/件 | 45 |
| 鸭掌(去骨) | 斤 | 20斤/件 | 21 |
| 冻鸭肾 | 斤 | 20斤/件 | 160 |
| 广东腊肉 | 斤 | 20斤/件 | 271 |
| 广东腊肠 | 斤 | 20斤/件 | 1367 |
| 腊鸭腿 | 斤 |  | 340 |
| 碳烧猪颈肉 | 斤 | 20斤/件 | 5 |
| 烟肉 | 斤 | 20斤/件 | 460 |
| 培根 | 斤 | 20斤/件 | 167 |
| 火腿 | 斤 | 28斤/件 | 1635 |
| 冻陈皮牛肉丸.6粒 | 包 | 225g/包 | 400 |
| 冻烧卖 4包 | 包 | 2.5kg/包 | 256 |
| 冻甲天下汤丸 | 包 | 500g/包 | 375 |
| 冻炸牛奶1\*16 | 包 | 420g/包 | 48 |
| 青豆粒一级 | 斤 | 20斤/件 | 1151 |
| 玉米粒 | 斤 | 20斤/件 | 6972 |
| 黑椒香肠 | 斤 | 20斤/件 | 594 |
| 脆皮肠 | 斤 | 20斤/件 | 20 |
| 香肠先生脆皮肠 | 斤 | 20斤/件 | 101 |
| 冻双汇黑椒肠 | 斤 | 20斤/箱 | 654 |
| 冻千年记鱼丸 | 斤 | 20斤/箱 | 1310 |
| 冻墨鱼饼 | 斤 | 20斤/箱 | 2193 |
| 冻鱼枣 | 斤 | 20斤/件 | 180 |
| 冻鹌鹑蛋 | 包 | 2.7kg/包 | 6 |
| 冻青虾仁 | 斤 | 20斤/件 | 534 |
| 冻牛腩 | 斤 | 20斤/件 | 8651 |
| 冻牛冧 | 斤 | 20斤/件 | 51.5 |
| 兔肉 | 斤 | 20斤/件 | 323 |
| 冻羊肉 | 斤 | 24斤/件 | 194 |
| 冻介花鱿鱼 | 斤 | 20斤/件 | 2.2 |
| 冰带鱼 | 斤 | 24斤/件 | 151 |
| 冻红杉鱼 无头 | 斤 | 20斤/件 | 1875 |
| 冻池鱼 去头 | 斤 | 20斤/件 | 931 |
| 冻牛仔骨 | 斤 | 20斤/件 | 100.00 |
| 猪肉卷 | 斤 |  | 40 |
| 烧肉 | 斤 |  | 3648.6 |

第二部分：

牛奶类（风行）：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称 | 规格 | 单位 | 年需求量  （预计，以实际发生需求为准） | 单价限价（元） |
| 屋金牌鲜牛奶236ml | 1\*56 | 盒 | 4610 | 5.40 |
| 946ml屋型乳酸菌奶 | 1\*20 | 盒 | 1230 | 16.20 |
| 946ml屋仙泉湖牧场鲜牛奶 | 1\*20 | 盒 | 1280 | 22.50 |
| 180ml杯装乐悠原味酸奶 | 1\*6 | 组 | 5718 | 21.60 |
| 180ml杯装至尊乐悠原味酸奶 | 1\*6 | 组 | 1748 | 27.00 |
| 180g老酸奶 | 1\*3 | 组 | 70 | 14.85 |
| 108ml益佰分奶1\*5 | 1\*8 | 组 | 2373 | 8.55 |
| 200ml利乐纯牛奶 | 1\*18 | 箱 | 2026 | 48.60 |
| 200ml仙泉湖牧场纯奶1\*12 | 1\*6 | 箱 | 3204 | 55.80 |
| 250ml原味酸奶 | 1\*16 | 箱 | 104 | 43.20 |
| 180ml杯装乐悠黄桃酸奶 | 1\*6 | 组 | 5028 | 24.30 |
| 180ml杯装至尊乐悠黄桃酸奶 | 1\*6 | 组 | 1692 | 27.00 |
| 236ml屋型鲜牛奶 | 1\*56 | 盒 | 4610 | 4.05 |
| 200ml盒E佰分乳酸菌奶 | 1\*12 | 箱 | 1023 | 36.00 |
| 400ml杯椰果西米牛奶 | 1\*15 | 杯 | 200 | 9.00 |
| 240ML风行核桃乳1\*12 | 1\*4 | 箱 | 568 | 55.80 |
| 250ml苗条盒纯牛奶1\*12 | 1\*6 | 箱 | 5868 | 37.80 |
| 200ml盒淮山薏仁牛奶 | 1\*18 | 箱 | 100 | 51.84 |
| 200ml盒高钙低脂牛奶 | 1\*18 | 箱 | 100 | 53.46 |
| 250ml仙泉湖牧场娟姗纯牛奶1\*10 | 1\*5 | 箱 | 2637 | 70.20 |
| 230ml仙泉湖预制瓶鲜牛奶 | 1\*6 | 瓶 | 16060 | 6.12 |
| 180ml乐悠桃气实粒风味发酵乳 | 1\*6 | 组 | 17 | 24.30 |
| 200ml柳叶盒炼乳撞茶 | 12盒/箱 | 箱 | 73 | 54.00 |
| 200ml柳叶盒炼乳撞奶 | 12盒/箱 | 箱 | 192 | 54.00 |
| 100ml风行预制杯榴莲爆酸奶1\*3 | 1\*8 | 组 | 547 | 26.73 |
| 250ml苗条砖香浓牛奶1\*10 | 1\*5 | 箱 | 121 | 43.20 |
| 250ml风行利乐峰A2纯牛奶1\*10 | 1\*5 | 箱 | 75 | 71.10 |
| 230ml风行预制瓶娟姗鲜牛奶 | 1\*6 | 瓶 | 100 | 9.00 |

6、本项目年需求量为预估量，采购人不保证中标后的实际采购量。

7、服务考试要求：根据以下考核表中所列的考核项目及扣分情况，每扣一分，当月服务费扣除100元，当月服务费如果不够扣罚，从履约保证金中扣除。

**考核周期： 年 月 日至 月 日 填表日期： 年 月 日**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **扣分** | **备注** |
| 1 | 每天供货必需提供食材各项检疫、检测及药检报告，当天未能提供，扣1分/次； |  |  |
| 2 | 配送食材的运输车辆、贮物筐箱等（目测）应保持卫生清洁，抽查不符合要求，扣1分/次； |  |  |
| 3 | 配送人员工作不认真，装卸不文明，不听安排，无正当理由与餐厅工作人员发生争执，扣2分/次； |  |  |
| 4 | 按协商要求确定，每天准时送货，所需食材一并送达（海鲜除外），二次送货必须1.5小时以内完成，非不可抗拒情况下延误一次，扣2分/次； |  |  |
| 5 | 对餐厅要求加工后供应的食材，未能达到使用方要求，扣1-2分/次； |  |  |
| 6 | 当天供应食材里出现不新鲜、变质、腐烂、有杂质（烟头、铁屑等），需补回相应食材外，扣1-10分/次； |  |  |
| 7 | 当医院提出应急要求，能积极响应，在2小时内完成，加2分/次； |  |  |
| 8 | 供应商向医院提出合理化建议，对服务质量提高有建议性，能得到院方落实的，加1分/条，封顶5分。 |  |  |
| **合计** | |  |  |

填表人：

被考核单位：（签章） 考核单位（签章）：

日期：

## 商务及技术要求

采购包1（广州医科大学附属第三医院食材采购项目（果蔬、肉类、冻品、牛奶供应））

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同签订之日起三年。 |
| 标的提供的地点 | 广州医科大学附属第三医院或采购人指定地点 |
| 付款方式 | 1期：支付比例100%,中标人按采购人要求完成当月供货后，于次月10日前凭国家正式发票向采购人申请付款，采购人收到申请后在20个工作日内结清货款。 |
| 验收要求 | 1期：（一）按国家、地方等相关规定验收。  （二）双方对质量有争议，如需将货物送至具有资质的质量检测机构检测的，若检测结果合格，检测费用由采购人支付。  若检测结果不合格，则检测费用由中标人支付，采购人将该批次货物退货，中标人重新配送合格物资外，中标人还需缴纳该批次货物金额的30%作为违约金予采购人。  （三）合同期内，采购人对货物质量进行两次以内的抽查（食品安全事故调查、接到投诉调查而送检不受此次数限制），质量检验费用由中标人支付；对抽查发现货物质量（含包装）不合格的，责成采购人对该批次产品作出更换、退货、扣除50%履约保证金、情节严重的解除合同等处理；合同期内两次抽查发现不合格的（可为相同或不同货物），责成采购人全部扣除履约保证金并解除合同。  （四）物资验收时未发现质量问题，而入库后七天内发现质量问题，中标人无法证明因采购人保管、使用不善导致质量问题的，中标人应无条件更换该批次该品种物资。 |
| 履约保证金 | 收取比例：5%，说明：（一）中标人与采购人在采购人获取中标通知书后签订合同。  （二）合同签订后十个工作日内，中标人须向采购人缴纳履约保证金。  履约保证金以支票、汇票、本票、金融机构、担保机构出具的保函及现金等形式提交。  （三）发生以下情形，经调查属实的，扣除履约保证金总额5%作为罚金：  1、未按要求随货提供相关票证；  2、货物质量验收不合格；  3、未按采购人采购计划的时间供货（提前一天与采购人协商，且未影响采购人伙食供应的除外）；  4、供货数量仅为采购人采购计划数量的80%-90%（不含本数），且未影响采购人伙食供应（供应数大于计划数的，可退回给供应商或验收合格后入库，不扣除履约保证金）；  5、未按采购人指定秩序卸货；  6、货物出现质量问题，供应商不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果。  （四）发生以下情形，经调查属实的，扣除履约保证金总额10%作为罚金：  1、供应货物品种、品牌、规格或质量等级与合同不符；  2、提供虚假检验报告等相关票证；  3、因退货或未按采购人采购计划数量、时间供应，造成采购人伙食无法按时供应；  4、供货数量低于采购人采购计划数量的80%（含本数）；  5、同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货；  6、把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人；  7、在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求；  8、组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人业务部门，造成无法及时联系；  9、食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全；  发生上述（三）、（四）扣除履约保证金情形的，在未影响采购人伙食按时供应、未因所供货物发生食品安全事故的前提下，在合同期第一、二月内可予以豁免扣除履约保证金，第三月起严格执行。  （五）中标后实际供应过程中，单一品种无正当理由连续两个月不供应的，扣除履约保证金总额10%作为罚金；连续三个月不供应的，扣除履约保证金总额50%作为罚金；连续六个月不供应的，视为无履行合同能力，采购人与供应商解除供应合同，履约保证金不退还。  （六）如在合同执行期间因中标人违约导致履约保证金部分扣除，中标人需在五个工作日内将扣除的履约保证金补齐。  （七）如中标人在合同执行过程需终止执行合同的，需提前一个月以书面形式告知采购人，否则按单方面终止执行合同处理，履约保证金不退还。  履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"广东政府采购智慧云平台金融服务中心(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。 |
| 其他 | 一、配送要求：  （一）交货地点：采购人指定地点。  （二）首次供应时，应提供中标人的《营业执照》复印件予采购人存档。每次供应时应提供自检或委托第三方检验的蔬菜农药残留检测合格报告及盖有中标人公章的货物清单。  （三）整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的专用载具运输，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。  （四）送货时间：合同签订后，按采购人实际需求。  中标人在接到通知后备齐货物，按时送抵交货地点。中标人除不可抗力，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，应提前通知中标人。中标人不能按时、按质、按量供货，导致采购人无法正常供应伙食的，采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标人承担，并承担违约责任。  二、中标人的管理要求  （一）供应商有以下行为，经调查属实的，采购人将立即解除相关供应合同，履约保证金不退还；  1、弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；  2、中标供应项目有转包、分包行为的；  3、经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；  4、无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；  5、有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；  6、因所供货物质量原因导致医院发生食品安全事故的；  7、所供应货物存在故意假冒伪劣行为的；  （二）必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。  （三）由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。  （四）按合同约定的标的供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标人承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。  （五）中标人应严格按招标要求（含品种、质量等）供应，不得变更供应商品，否则，采购人有权退货。  （六）因生产商原因停产、改变生产规格的，中标供应商凭生产商证明告知采购人，采购人经市场调查确认，选择替换品种、规格，报总务科备案后与供应商协商定价后确认更换的品种、规格、价格。  （七）采购人按合同对商品进行严格验收，对不符合规格要求的商品，供应商必须无条件退货或更换。  （八）中标人须按供应商品的销售额开具国家正式发票。  （九）食品溯源要求。食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是自有基地、商品菜基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。  环境要求：菜地确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。  水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。  农药要求：种植使用的农药必须符合国家有关规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录台账；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。  三、服务考核要求  详见“项目概况”的“服务考核要求”  四、其他要求  （1）根据上级要求，如采购人需定向采购脱贫地区农副产品的，具体采购工作由采购人根据上级相关部门的要求和安排进行采购实施，可由采购人自行按规定采购，或由采购人委托中标人按规定进行采购，中标人应无条件配合采购人定向采购脱贫地区的农副产品。脱困地区的农副产品价格按“脱贫地区农副产品网络销售平台”（http://cg.fupin832.com）和相关政策文件的要求确定。定向采购脱贫地区农副产品所需金额从本项目合同初定金额中支出。 （2）通过脱贫地区农副产品网络销售平台（简称“832平台”）采购农副产品的，具体采购产品类别、数量、预算及时间等由采购人与中标人协商决定。结算款=∑【“832平台”上公示的单价×实际供货量】。平台成交数据必须保存在采购人单位，供采购人和财政部门查阅。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 具体技术(参数)要求 |
| 1 | **一、采购要求**  1、供货商每天须按客户规定时间把所需要的食材准时送达目的地。  2、本项目须配送到广州医科大学附属第三医院本院及分院（多宝路院区和黄埔院区）。  **2.1蔬菜瓜果类**  2.1.1供应商提供的食材价格报价以广州市菜篮子价格网当天报价×中标折扣率，若部分蔬果类食材供货价格未能在广州市菜篮子价格网公布显示出来，以荔湾区宝华生鲜市场、西村农产品零售市场当天网上报价标准下调15%为标准；  2.1.2每月15日及30日各报价一次。  **2.2鱼类、猪肉类、牛肉类、家禽类、冻品类**  2.2.1供应商提供的食材价格报价以广州市菜篮子价格网当天报价×中标折扣率，若部分食材供货价格未能在广州市菜篮子价格网公布显示出来，以荔湾区宝华生鲜市场、西村农产品零售市场当天网上报价标准下调5%为标准；  2.2.2每月30日前报价，1日起至31日止，一个月报一次价格。  **2.3客户对部分食材的加工要求**  2.3.1在蔬菜瓜果类需求表上有标注特别加工的项目要进行加工处理后方可送货；  2.3.2在鱼类、猪肉类、牛肉类、家禽类、冻品类需求表上有标注特别加工的项目要进行加工处理后方可送货。  **2.4牛奶类**  2.4.1供应商按照牛奶类的单价报价进行供货。 |
| 2 | **二、产品质量要求**  ★（一）中标人供应物资的价格、质量、配送、售后等，必须满足招标文件所附质量、价格、商务有关标准和要求，同时履行投标承诺，不得中标后转包，不得中标后降低物资质量和配送服务。  （二）产品要求  **蔬菜瓜果类：**  1、农药残留须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）的规定。  2、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。  3、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。  4、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。  5、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。  绿叶菜、白菜类：小白菜、菜心、生菜、空心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、圆白菜等白菜类。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，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。  茄果类：西红柿、茄瓜、辣椒、甜椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，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、异味，无明显机械伤。  瓜类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。属同一品种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。  根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、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、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、异味。  水生菜类：藕等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪。  芽菜类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。  玉米：具有玉米应有的特性，属同一品种规格，穗型粒型一致，无损伤，苞叶新鲜嫩绿，包被完整，籽粒饱满，颜色均匀，无虫咬腐烂霉变。  投标人需承诺所供蔬菜符合上述质量要求及农药残留不超过国家限量标准，若不符合，愿意接受退货处理并承担违约责任。  **水产品：**  贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。  交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。  鱼类：鲩鱼、大鱼尾、鲈鱼、钳鱼、太阳鱼、黄骨鱼等。鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。  **肉类的规格及要求：**  花肉：肥肉较瘦肉多，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。  上肉：肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。  鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。  鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。  猪肝：整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。  牛肉：肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。  **家禽类：**  1、《出县境动物产品检疫合格证》由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查。  2、《产品合格证》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。  **肉制品：**  1、《卫生检疫报告》由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）  2、《产品合格证》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。  **冻品类：**  1、采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。  2、冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS认证等。  3、对不符合采购要求的冻肉类食品由验收人员提出清退，如双方对质量争议的退货前应实行留板备案，可送广州市或用户所在地地级市以上质监部门检测，对缺斤短两（或含冰量超标）的应按实际重量扣减。  4、冻肉类食品验收发现问题时的处理办法，按后附产品质量描述对货物质量进行抽查， 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。  5、若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及供应商，将问题产品退货处理。  6、如中标人不能按时、保质、保量供货，由采购人自行采购，并承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。  7、冻肉类食品需要为不超过生产日期后3个月内的产品。 |
| 3 | **三、产品配送要求**  1、送货方式：每次根据采购人的邮件或其它方式通知订购品种、数量后，按时（早上7点前到货,并于早上8：00前验收完成并离开）运送物品到指定地点，中标人随货提供注明产品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。  2、交货地点：采购人指定地点  3、包装与标志要求：  3.1包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。蔬菜瓜果类、肉类、水产品等不同类别按不同颜色容器分别盛装。  3.2标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。  3.3用于产品包装的材料必须清洁，产品无污染。产品的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由中标人负担。  4、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须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。所有散装食品，包括各类蔬菜瓜果及肉类等应分类包装并好做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如萝筐等）必须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋。运输车厢的内仓，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，记录送货车辆温度及肉类中心温度，并记录加盖公章交予采购人存档。  5、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购验收人的验货数量为准（标准差不大于2%），中标人每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证。  6、每次根据采购人的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购用户通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成采购人就餐人员发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。  ★7、如果因中标人原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，作以下处理：①采购人对迟交货部分产品可拒绝收货；②按本次交货产品的总值扣除5%违约金；③如采购人需要对迟交部分的产品进行自行采购的，中标人负责支付对该部分产品实际采购价格与中标人供货价格之间的差价的10倍金额。第5至7条如一月内发生二次不符合采购人要求的行为，扣罚本次送货金额的20%，如一月内发生三次或以上的，扣罚本次送货金额的50%，一季度发生10次的，采购人有权中止合约。  8、对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在2个小时内响应。如未能兑现配送时间承诺，按以上第7条进行处理。 |
| 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 | |