**采购文件**

**项目名称：食堂食材、物料等配送服务项目**

**（粮油、干货调料、一次性）**

**南方医科大学第三附属医院**

**招标采购办公室编制**

**发布日期：二○二三年○一月**

**编制人：**

**复核人：**

报名须知

贵公司代表：

1. 请按报价人资格条件准备好报名资料（包括报价人资质、法人证明、授权委托书等，必须加盖公章），在报名截止时间前发至邮箱给招标采购办公室审核，以便做好评审/调研前的准备工作。
2. 收到报名成功通知后，请准备响应文件（按第二部分《材料基本目录》）进行编制，并将原件扫描件以附件形式在评审/调研前发至邮箱（邮箱地址：[nysyzbcgb@163.com](mailto:nysycgb@126.com)），以及一正三副纸质版的响应文件送到评审地点（评审/调研当天使用）。
3. 评审/调研时间：预计将于2023年01月 日（具体时间待定）
4. 评审/调研地点：南方医科大学第三附属医院内科楼五楼第二会议室进行线上视频会议。（“腾讯会议”平台，视频会议号在报名成功后另行发送）。
5. 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，不得参加同一项目报价, 一经发现按废标处理并标记为不诚信供应商。
6. 联系方式

联系人：沈老师

联系电话：020-62784735

邮箱地址：[nysyzbcgb@163.com](mailto:nysycgb@163.com)

贵公司必须对所提供材料的真实性负责，如发现虚假材料将列入采购黑名单，并依法追究相关责任。

**目 录**

**第一部分 采购需求**

**第二部分 材料基本目录**

**第三部分 相关文件格式**

**3.1材料格式**

**3.2合同格式（含付款方式）**

1. **采购需求**

**说明：本技术要求仅做参考，不是唯一指标。**

采 购 需 求

项目名称：食堂食材、物料等配送服务项目

（粮油、干货调料、一次性）

一、需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》第十一条规定，对于本采购项目，无需开展需求调查。

二、需求清单

采购清单详见附件1、2、3。

（一）项目概况

我院食堂每天三餐合计约1600人次用餐，食材物料配送的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。

（二）采购标的汇总表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包号** | **序号** | **标的名称** | **品目**  **分类编码** | **计量**  **单位** | **数量** | **是否进口** |
| 1 | 1 | 食堂食材、物料等配送服务项目（干货调料） | A07060299 | 批 | 1 | 否 |
| 2 | 2 | 食堂食材、物料等配送服务项目（粮、油） | A07060199 | 批 | 1 | 否 |
| 3 | 3 | 食堂食材、物料等配送服务项目（一次性餐具） | A07090299 | 批 | 1 | 否 |

（三）技术商务要求

1.包1

（1）技术要求

1）所供的物品必须符合“中华人民共和国食品卫生法”要求。

2）报价人需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合报价文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

3）所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

4）报价货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5）成交供应商不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。

6）品质要求。干货调料、蛋类的质量基本标准要求符合国家相关行业标准的著名品牌，其产品要求干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。成交供应商必须保证所供应的产品符合卫生质量标准，同时承担因所供产品的问题而引起的一切事故后果及费用。

7）杂物类品质要求。所供货物应操持较好的外观和质量等级，符合国家有关标准。

（2）商务要求

1）供应期限：

供应期：1年。合同期满，采购人对供应商服务满意，经双方协商同意，可续签合同1次，每次1年，续签不得超过2次。

2）产品配送要求：

2.1送货地点：采购人指定地点。

2.2包装与标志要求

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。

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）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。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，并记录存档。

4）付款方式：

4.1由采购人每月结算一次。

4.2成交供应商完成当月供货订单后，于次月5日前（节假日顺延）与食堂对帐，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30个天内结清当月所有货款。

5）履约保证金：

5.1提交说明

时间：合同签订之日起7日内；

金额：1.5万元整；

方式：转账/银行履约保函；

5.2退还说明：

时间、方式和条件：成交供应商履行完成合同约定权利义务事项在合同期满之日起30天内退还，不计利息。

违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按合同总价的3‰向成交供应商偿付违约金，但因成交供应商自身原因导致无法及时退还的除外。

成交供应商违反合同及其附件约定的任何义务，采购人有权在履约保证金中直接扣除成交供应商应向采购人支付的违约金或损失赔偿额，如有不足的，成交供应商应对超过的部分予以赔偿。

2.包2

（1）技术要求

1）所供的物品必须符合“中华人民共和国食品卫生法”要求。

2）报价人需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合报价文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

3）所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

4）报价货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5）成交供应商不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。

6）大米品种要求：加工精度为国标三号大米

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 内容 | | 质量标准 |
| 1 | 加工精度 | | 符合一等品要求 |
| 2 | 不完善粒% | | ≤3.0 |
| 3 | 最大限度杂质 | 总量% | ≤0.25 |
| 4 | 糠粉% | ≤0.15 |
| 5 | 矿物质% | ≤0.02 |
| 6 | 带壳稞粒粒/kg | ≤3 |
| 7 | 稻谷粒 粒/kg | ≤4 |
| 8 | 碎米总量% | | ≤15.0 |
| 9 | 小碎米% | | ≤1.0 |
| 10 | 黄粒米% | | ≤1.0 |
| 11 | 水份% | | ≤14.5 |
| 12 | 六六六（以成品粮计）mg/kg | | ≤0.05 |
| 13 | 滴滴涕（以成品粮计）mg/kg | | ≤0.05 |
| 14 | 汞（以 Hg 计）mg/kg | | ≤0.02 |
| 15 | 色泽 气味 口味 | | 正常 |

* 米、面质量标准：
* 有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期， 供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量 符合大米国家标准（GB1354-86）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005），小麦粉国家质量标准GB1355。
* 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异 味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。
* 包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包
* 米、面要求的资质证明：
* 生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《食品流通许可证》、《全国工业产品生产许可证》。
* 《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。
* 《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。
* 食用油品质要求
* 基本要求：外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
* 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味
* 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物
* 不得混有其他食用油或非食用油
* 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检验项目 | | 单位符号 | 标准要求 |
| 1 | 食品标签 | 食品名称 | —— | GB 7718 |
| 配料清单 | —— |
| 净含量 | —— |
| 制造者经销者的名称 | —— |
| 制造者经销者的地址 | —— |
| 日期标示 | —— |
| 产品标准号 | —— |
| 质量（品质）等级 | —— |
| 保质、保存期 | —— |
| 产地 | —— |
| 贮藏说明 | —— |
| 转基因标识规定 | —— |
| 食品生产许可证 | —— |
| 编号及 QS 标志 | —— |
| 基本要求 | —— |
| 2 | 透明度 | | —— | 透明 |
| 3 | 气味、滋味 | | —— | 气味、口感较好 |
| 4 | 色泽（罗维朋比色槽133.4mm） | | —— | ≤Y40 R5.0 |
| 5 | 水分及挥发物 | | % | ≤0.10 |
| 6 | 杂质 | | % | ≤0.10 |
| 7 | 酸价 | | mgKOH/g | ≤1.0 |
| 8 | 过氧比值 | | meq/kg | ≤12 |
| 9 | 黄曲霉毒素 B1 | | μg/kg | ≤10 |
| 10 | 铅（Pb） ≤0. | | mg/kg | ≤0.1 |
| 11 | 总砷（以 As计） | | mg/kg | ≤0.1 |
| 12 | 浸出油溶剂残留 | | mg/kg | ≤50 |
| 13 | 特丁基对苯二酚（TBHQ） | | g/kg | ≤0.2 |
| 14 | 苯并[a]芘 | | μg/kg | ≤10 |

（2）商务要求

1）供应期限：1年。合同期满，采购人对供应商服务满意，经双方协商同意，可续签合同1次，每次1年，续签不得超过2次。

2）送货地点：采购人指定地点。

3）包装与标志要求

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。

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。

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。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，并记录存档。

5）履约保证金

5.1提交说明

1. 时间：合同签订之日起7日内；
2. 金额：1.5万元整；
3. 方式：转账、银行履约保函；

5.2退还说明：

1. 时间、方式和条件：成交供应商履行完成合同约定权利义务事项在合同期满之日起30天内退还，不计利息。
2. 违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按合同总价的3‰向成交供应商偿付违约金，但因成交供应商自身原因导致无法及时退还的除外。
3. 成交供应商违反合同及其附件约定的任何义务，采购人有权在履约保证金中直接扣除成交供应商应向采购人支付的违约金或损失赔偿额，如有不足的，成交供应商应对超过的部分予以赔偿。

6）付款方式

成交供应商完成当月供货订单后，于次月5日前（节假日顺延）与食堂对帐，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30个天内结清当月所有货款。

3.包3

（1）技术要求

1）所供的物品必须符合“中华人民共和国食品卫生法”要求。

2）报价人需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合报价文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

3）所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

4）报价货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5）成交供应商不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。

6）材质规格说明

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 材质/规格 |
| 1 | 连体三格盒 | 产品材质：PP  1.食品直接接触用；  2.符合GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》  3.产品包装：100套/件  4.容量：1000ml |
| 2 | 500不带盖胶碗 | 产品材质：PP  1.食品直接接触用；  2.符合GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》  3.产品包装：600个/件  4.容量：500ml |
| 3 | 5.0单支筷子 | 产品材质：竹制品  1.食品直接接触用；  2.符合国家标准GB/T19790.2-2005的规定；  3.产品包装：2800支/件 |
| 4 | 500碗盖子 | 产品材质：PP  1.食品直接接触用；  2.符合GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》  3.产品包装：600个/件 |
| 5 | 爆谷袋 | 产品材质：纸浆  1.食品直接接触用；  2.符合GB 4806.8-2016《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板及制品》  3.产品包装：2000个/件 |
| 6 | 120盖 | 产品材质：PP  1.食品直接接触用；  2.符合GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》  3.产品包装：600个/件 |
| 7 | 750盒 | 产品材质：PP  执行标准：1.食品直接接触用；  2.符合GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》  3.产品包装：300套/件 |
| 8 | 一次性碗2500ML | 产品材质：PP  1.食品直接接触用；  2.符合GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》  3.产品包装：90套/件  容量：2500ml |
| 9 | 一次性碗1000ML | 产品材质：PP  1.食品直接接触用；  2.符合GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》  3.产品包装：300套/件  容量：1000ml |

（2）商务要求

1）服务时间：1年。合同期满，采购人对供应商服务满意，经双方协商同意，可续签合同1次，每次1年，续签不得超过2次。

2）送货地点：采购人指定地点。

3）包装与标志要求

包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变等现象。

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。

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。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。

5）履约保证金

5.1提交说明

1. 时间：合同签订之日起7日内；
2. 金额：1万元整；
3. 方式：转账、银行履约保函；

5.2退还说明：

1）时间、方式和条件：成交供应商履行完成合同约定权利义务事项在合同期满之日起30天内退还，不计利息。

2）违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按合同总价的3‰向成交供应商偿付违约金，但因成交供应商自身原因导致无法及时退还的除外。

3）成交供应商违反合同及其附件约定的任何义务，采购人有权在履约保证金中直接扣除成交供应商应向采购人支付的违约金或损失赔偿额，如有不足的，成交供应商应对超过的部分予以赔偿。

6）付款方式

成交供应商完成当月供货订单后，于次月5日前（节假日顺延）与食堂对帐，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30个天内结清当月所有货款。

（三）供应商资格条件:

1.包1

1）必须是在中华人民共和国境内注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其它组织；分公司报名的，必须提供总公司的营业执照副本复印件及总公司针对本项目授权书原件。

2）必须具有有效的《食品经营许可证》。

3）具有本项目相关的其他资质。

4）所报价产品质量符合国家相关要求。

5）供应商提供在近三年内商业活动中无违法、违规、违纪、违约行为的书面声明。

6）本项目不接受联合体报名。

7）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，不得参加同一项目报价, 一经发现按废标处理并标记为不诚信供应商。

2.包2

1）必须是在中华人民共和国境内注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其它组织；分公司报名的，必须提供总公司的营业执照副本复印件及总公司针对本项目授权书原件。

2）必须具有有效的《食品经营许可证》。

3）具有本项目相关的其他资质。

4）所报价产品质量符合国家相关要求。

5）供应商提供在近三年内商业活动中无违法、违规、违纪、违约行为的书面声明。

6）本项目不接受联合体报名。

7）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，不得参加同一项目报价, 一经发现按废标处理并标记为不诚信供应商。

3.包3

1）必须是在中华人民共和国境内注册的具有独立承担民事责任能力的法人或其它组织；分公司报名的，必须提供总公司的营业执照副本复印件及总公司针对本项目授权书原件。

2）具有本项目相关的其他资质。

3）所报价产品质量符合国家相关要求。

4）供应商提供在近三年内商业活动中无违法、违规、违纪、违约行为的书面声明。

5）本项目不接受联合体报名。

6）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，不得参加同一项目报价, 一经发现按废标处理并标记为不诚信供应商。

（四）合同模板

1.包1

2.包2

3.包3

见第三部分3.2合同格式。

（五）履约验收方案

1.包1

（1）履约验收主体

采购人：南方医科大学第三附属医院

（2）履约验收时间

采购人在每日18点前用电话或其它方式通知订购品种、数量后，成交供应商在第二天6点前运送货物到指定地点。

（3）履约验收方式

保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，成交供应商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，采购人持三分，成交供应商持一份，作为送、收货的凭证。

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。

（4）履约验收程序

院方和供货商现场验收。

（5）履约验收内容

成交供应商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，作为采购人入库验收之凭证。

（6）履约验收验收标准

按合同条款

（7）履约验收其他事项

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。

采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，成交供应商必须无条件退货；成交供应商未能履行谈判文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对成交供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

成交供应商除不可抗力，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，应提前通知成交供应商。因成交供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由成交供应商承担由此产生的一切损失和费用。

成交供应商不得变更供应商品，应严格按谈判要求（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。

成交供应商必须负责成交货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由成交供应商负责。

2.包2

（1）履约验收主体

采购人：南方医科大学第三附属医院

（2）履约验收时间

采购人在每日18点前用电话或其它方式通知订购品种、数量后，成交供应商在第二天6点前运送货物到指定地点。

（3）履约验收方式

保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，成交供应商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，采购人持三分，成交供应商持一份，作为送、收货的凭证。

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。

（4）履约验收程序

院方和供货商现场验收。

（5）履约验收内容

成交供应商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，作为采购人入库验收之凭证。

（6）履约验收验收标准

按合同条款

（7）履约验收其他事项

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。

采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，成交供应商必须无条件退货；成交供应商未能履行谈判文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对成交供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

成交供应商除不可抗力，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，应提前通知成交供应商。因成交供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由成交供应商承担由此产生的一切损失和费用。

成交供应商不得变更供应商品，应严格按谈判要求（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。

成交供应商必须负责成交货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由成交供应商负责。 3.包3

（1）履约验收主体

采购人：南方医科大学第三附属医院

（2）履约验收时间

采购人在每日18点前用电话或其它方式通知订购品种、数量后，成交供应商在第二天6点前运送货物到指定地点。

（3）履约验收方式

保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，成交供应商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，采购人持三分，成交供应商持一份，作为送、收货的凭证。

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。

（4）履约验收程序

院方和供货商现场验收。

（5）履约验收内容

成交供应商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，作为采购人入库验收之凭证。

（6）履约验收验收标准

按合同条款

（7）履约验收其他事项

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。

采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，成交供应商必须无条件退货；成交供应商未能履行谈判文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对成交供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

成交供应商除不可抗力，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，应提前通知成交供应商。因成交供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由成交供应商承担由此产生的一切损失和费用。

成交供应商不得变更供应商品，应严格按谈判要求（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。

成交供应商必须负责成交货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由成交供应商负责。

**（六）风险管控措施**

1.包1

（1）安全事故应对措施：由于产品质量而造成采购人员工或宾客发生安全事故时，成交供应商须承担全部责任。

（2）国家政策变化应对措施：若尚未完成采购，则根据国家政策依法调整采购文件；若已完成采购，则采购人与供应商双方根据政策协商合同服务内容的变更。

（3）实施环境变化应对措施：若尚未完成采购，则根据环境变化依法调整采购文件；若已完成采购，采购人与供应商双方根据实施环境变化协商合同服务内容的变更。

（4）重大技术变化应对措施：建议在用户需求及合同条款规定，若出现重大技术变化则要求成交供应商全力配合解决。 若出现重大技术变化则要求成交供应商全力配合解决。确保采购标的能被高效利用，不影响正常营运，不浪费资源。

（5）预算项目调整应对措施：若尚未完成采购，则根据预算批复情况依法调整采购文件；若已完成采购，按医院内部审批的预算，采购人与供应商双方协商解决。

（6）因质疑投诉影响采购进度应对措施：通过前期的需求市场调研，结合项目实际情况，确定科学合理的需求参数，采购过程严格遵守法律法规相关规定，从而最大程度降低被质疑投诉的可能性。

（7）采购失败应对措施：避免设置有倾向性的采购需求，保证项目达到充分的竞争，降低采购失败的可能性；若采购失败则对失败的原因进行分析，并对采购文件进行相应调整，若符合法律规定的情形可更改为其它招标方式。

（8）不按规定签订或者履行合同应对措施：如未按规定签订合同的，将按规定上报监管部门；如未按规定履合同的，则合同终止，由违约方承担相应的经济损失及相关的法律责任。

（9）出现损害国家利益和社会公共利益情形应对措施：

在项目招标阶段，可在招标文件约定恶意串通投标的情形，若发现涉嫌恶意串通投标的情形则上报相关部门，避免供应商恶意串通导致损害国家利益、社会公共利益；在履约过程中出现损害国家利益、社会公共利益的行为，当事人不清楚的，应当当场指出来，令其改正；明知故意的损害国家利益、社会公共利益的行为，应该向有管辖权的部门举报。

2.包2

（1）安全事故应对措施：由于产品质量而造成采购人员工或宾客发生安全事故时，成交供应商须承担全部责任。

（2）国家政策变化应对措施：若尚未完成采购，则根据国家政策依法调整采购文件；若已完成采购，则采购人与供应商双方根据政策协商合同服务内容的变更。

（3）实施环境变化应对措施：若尚未完成采购，则根据环境变化依法调整采购文件；若已完成采购，采购人与供应商双方根据实施环境变化协商合同服务内容的变更。

（4）重大技术变化应对措施：建议在用户需求及合同条款规定，若出现重大技术变化则要求成交供应商全力配合解决。 若出现重大技术变化则要求成交供应商全力配合解决。确保采购标的能被高效利用，不影响正常营运，不浪费资源。

（5）预算项目调整应对措施：若尚未完成采购，则根据预算批复情况依法调整采购文件；若已完成采购，按医院内部审批的预算，采购人与供应商双方协商解决。

（6）因质疑投诉影响采购进度应对措施：通过前期的需求市场调研，结合项目实际情况，确定科学合理的需求参数，采购过程严格遵守法律法规相关规定，从而最大程度降低被质疑投诉的可能性。

（7）采购失败应对措施：避免设置有倾向性的采购需求，保证项目达到充分的竞争，降低采购失败的可能性；若采购失败则对失败的原因进行分析，并对采购文件进行相应调整，若符合法律规定的情形可更改为其它招标方式。

（8）不按规定签订或者履行合同应对措施：如未按规定签订合同的，将按规定上报监管部门；如未按规定履合同的，则合同终止，由违约方承担相应的经济损失及相关的法律责任。

（9）出现损害国家利益和社会公共利益情形应对措施：

在项目招标阶段，可在招标文件约定恶意串通投标的情形，若发现涉嫌恶意串通投标的情形则上报相关部门，避免供应商恶意串通导致损害国家利益、社会公共利益；在履约过程中出现损害国家利益、社会公共利益的行为，当事人不清楚的，应当当场指出来，令其改正；明知故意的损害国家利益、社会公共利益的行为，应该向有管辖权的部门举报。

3.包3

（1）安全事故应对措施：由于产品质量而造成采购人员工或宾客发生安全事故时，成交供应商须承担全部责任。

（2）国家政策变化应对措施：若尚未完成采购，则根据国家政策依法调整采购文件；若已完成采购，则采购人与供应商双方根据政策协商合同服务内容的变更。

（3）实施环境变化应对措施：若尚未完成采购，则根据环境变化依法调整采购文件；若已完成采购，采购人与供应商双方根据实施环境变化协商合同服务内容的变更。

（4）重大技术变化应对措施：建议在用户需求及合同条款规定，若出现重大技术变化则要求成交供应商全力配合解决。 若出现重大技术变化则要求成交供应商全力配合解决。确保采购标的能被高效利用，不影响正常营运，不浪费资源。

（5）预算项目调整应对措施：若尚未完成采购，则根据预算批复情况依法调整采购文件；若已完成采购，按医院内部审批的预算，采购人与供应商双方协商解决。

（6）因质疑投诉影响采购进度应对措施：通过前期的需求市场调研，结合项目实际情况，确定科学合理的需求参数，采购过程严格遵守法律法规相关规定，从而最大程度降低被质疑投诉的可能性。

（7）采购失败应对措施：避免设置有倾向性的采购需求，保证项目达到充分的竞争，降低采购失败的可能性；若采购失败则对失败的原因进行分析，并对采购文件进行相应调整，若符合法律规定的情形可更改为其它招标方式。

（8）不按规定签订或者履行合同应对措施：如未按规定签订合同的，将按规定上报监管部门；如未按规定履合同的，则合同终止，由违约方承担相应的经济损失及相关的法律责任。

（9）出现损害国家利益和社会公共利益情形应对措施：

在项目招标阶段，可在招标文件约定恶意串通投标的情形，若发现涉嫌恶意串通投标的情形则上报相关部门，避免供应商恶意串通导致损害国家利益、社会公共利益；在履约过程中出现损害国家利益、社会公共利益的行为，当事人不清楚的，应当当场指出来，令其改正；明知故意的损害国家利益、社会公共利益的行为，应该向有管辖权的部门举报。

附件1：包1采购清单

| 序号 | 品种 | 品名 | 规格 | 参考品牌 | 单位 | 年参考数量 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 腌制品 | 腊肉 | / | / | 斤 | 2607 |
| 2 | 调味料 | 低钠盐 | 250g/包 | / | 包 | 10800 |
| 3 | 调味料 | 白糖 | 50kg/包 | / | 斤 | 5800 |
| 4 | 干货 | 支竹 | / | / | 斤 | 1454 |
| 5 | 干货 | 辣椒节 | 红辣椒 | / | 斤 | 1220 |
| 6 | 豆制品 | 攸县香干 | / | / | 斤 | 2655.1 |
| 7 | 干货 | 云耳 | / | / | 斤 | 321 |
| 8 | 豆制品 | 白豆干 | / | / | 斤 | 3172.2 |
| 9 | 干货 | 干冬菇 | / | / | 斤 | 280 |
| 10 | 干货 | 花生米 | / | / | 斤 | 1363 |
| 11 | 其他 | 日本豆腐 | / | / | 条 | 7630 |
| 12 | 腌制品 | 梅菜 |  | 福胜、钟豪、粤源 | 斤 | 2291.1 |
| 13 | 干货 | 黄豆 | 50kg/包 | / | 斤 | 2421.2 |
| 14 | 调味料 | 味精 | 1000G/包双桥 | / | 包 | 620 |
| 15 | 调味料 | 生抽 | 1.9L 6瓶/箱 | 海天、李锦记、味事达、致美斋 | 瓶 | 606 |
| 16 | 腌制品 | 萝卜丁 |  | 福胜、钟豪、粤源 | 斤 | 3231.5 |
| 17 | 豆制品 | 小胶板豆腐 | 3.5斤/板 | / | 板 | 818 |
| 18 | 调味料 | 花椒油 | 330ML/瓶 | / | 瓶 | 361 |
| 19 | 干货 | 龙口粉丝 | / | / | 斤 | 770.3 |
| 20 | 烘焙用品 | 奶油 | 16kg/桶 | 车轮、伊利、蒙牛 | 桶 | 14 |
| 21 | 其他 | 海带结 | / | / | 斤 | 1210 |
| 22 | 腌制品 | 酸菜 | / | / | 斤 | 1429.7 |
| 23 | 烘焙用品 | 依仕 | 20包/箱 | 车轮、伊利、蒙牛 | 包 | 180 |
| 24 | 干货 | 辣椒粉 | 黄辣椒 | / | 斤 | 179 |
| 25 | 干货 | 辣椒粉 | 红辣椒 | / | 斤 | 182.5 |
| 26 | 调味料 | 生粉 | 25kg/包（小卖部） | / | 包 | 59 |
| 27 | 香料 | 八角 | / | / | 斤 | 71.5 |
| 28 | 调味料 | 茄汁 | 660g/瓶 | / | 瓶 | 329 |
| 29 | 干货 | 虫草花 | / | / | 斤 | 52.5 |
| 30 | 香料 | 胡椒粉 | 绿湖454g/包 20包/箱 | / | 包 | 334 |
| 31 | 干货 | 提子干 | / | / | 斤 | 145 |
| 32 | 干货 | 木耳 | 干 | / | 斤 | 99 |
| 33 | 调味料 | 蚝油 | 11kg/桶 | 海天、李锦记、味事达、致美斋 | 桶 | 62 |
| 34 | 调味料 | 麻油 | 1.8L/瓶 | 海天、李锦记、味事达、致美斋 | 支 | 65 |
| 35 | 干货 | 枸杞 | / | / | 斤 | 77.5 |
| 36 | 干货 | 小米 | 散装 | / | 斤 | 300 |
| 37 | 腌制品 | 雪菜 | 4KG/件 | / | 斤 | 708.5 |
| 38 | 烘焙用品 | 马蹄粉 | 500g | / | 盒 | 60 |
| 39 | 调味料 | 老抽 | 1.9L 6瓶/箱 | 海天、李锦记、味事达、致美斋 | 瓶 | 156 |
| 40 | 干货 | 燕麦片 | / | / | 斤 | 309 |
| 41 | 烘焙用品 | 猪油 | 15kg/桶 | / | 桶 | 7 |
| 42 | 豆制品 | 豆皮 | / | / | 斤 | 246 |
| 43 | 干货 | 红枣 | / | / | 斤 | 183 |
| 44 | 腌制品 | 头菜丝 | 9斤/件 | / | 斤 | 685.1 |
| 45 | 烘焙用品 | 红豆馅 | 5kg/包 | / | 包 | 23 |
| 46 | 调味料 | 火锅料 | 150g /包 | 三五、桥头、属相 | 包 | 293 |
| 47 | 调味料 | 豆瓣酱 | 红油4kg/桶 | / | 桶 | 47 |
| 48 | 添加剂 | 蛋糕油 | 3KG/瓶 | / | 瓶 | 28 |
| 49 | 干货 | 白芝麻 | / | / | 斤 | 130 |
| 50 | 干货 | 绿豆 | / | / | 斤 | 220.5 |
| 51 | 烘焙用品 | 莲蓉/豆沙 | 4.5kg/包 | / | 包 | 28 |
| 52 | 添加剂 | 改良剂 | 1kg/包 | / | 包 | 30 |
| 53 | 豆制品 | 千张皮 | / | / | 斤 | 193 |
| 54 | 香料 | 桂皮 | / | / | 斤 | 74.5 |
| 55 | 调味料 | 食粉 | 454g/盒 | / | 盒 | 170 |
| 56 | 干货 | 莲子 | 去心 | / | 斤 | 27 |
| 57 | 腌制品 | 橄榄菜 | 450g | / | 瓶 | 84 |
| 58 | 腌制品 | 鱼酸菜 | 250g/包\*40/件 | / | 包 | 520 |
| 59 | 干货 | 虾米 | / | / | 斤 | 22.9 |
| 60 | 调味料 | 叉烧酱 | 280ml/瓶 | 海天、李锦记、味事达、致美斋 | 瓶 | 115 |
| 61 | 添加剂 | 泡打粉 | 2.7KG/瓶 | / | 瓶 | 20 |
| 62 | 干货 | 党参 | / | / | 斤 | 22 |
| 63 | 烘焙用品 | 椰蓉 | / | / | 斤 | 100 |
| 64 | 调味料 | 盐焗鸡料 | 30g | 海天、李锦记、味事达、致美斋 | 盒 | 111 |
| 65 | 腌制品 | 酸豆角 | 10斤/件 | / | 斤 | 351.6 |
| 66 | 调味料 | 豆豉 | 阳江 | / | 斤 | 194 |
| 67 | 烘焙用品 | 红豆粒 | 0.5KG/包 | / | 包 | 120 |
| 68 | 豆制品 | 鲜腐皮 | 40\*50cm，18张/包 | / | 包 | 36.8 |
| 69 | 香料 | 草果 | / | / | 斤 | 14.5 |
| 70 | 香料 | 蒜香粉 | 400g/盒 | / | 盒 | 104 |
| 71 | 干货 | 莲子 | 开边红莲子 | / | 斤 | 20 |
| 72 | 香料 | 花椒 | 碎 | / | 斤 | 13 |
| 73 | 烘焙用品 | 红豆馅 | 0.5KG/包 | / | 包 | 100 |
| 74 | 烘焙用品 | 肉松 | / | / | 斤 | 40 |
| 75 | 调味料 | 蜂蜜 | 330g/瓶 | / | 瓶 | 110 |
| 76 | 干货 | 玉竹 | / | / | 斤 | 17 |
| 77 | 干货 | 雪耳 | / | / | 斤 | 17.5 |
| 78 | 腌制品 | 咸蛋黄 | 20个/包 | / | 包 | 24 |
| 79 | 干货 | 沙参 | / | / | 斤 | 12 |
| 80 | 调味料 | 辣椒酱 | 老干妈280g | / | 瓶 | 62 |
| 81 | 调味料 | 啤酒 |  | 哈尔滨、珠江、青岛 | 支 | 126 |
| 82 | 调味料 | 南乳 | 4.5斤/罐 | / | 罐 | 7 |
| 83 | 干货 | 薏米 | / | / | 斤 | 59.5 |
| 84 | 香料 | 十三香 | 40g/包10包/条 | / | 条 | 16 |
| 85 | 干货 | 桂圆肉 |  | / | 斤 | 11 |
| 86 | 烘焙用品 | 糕粉 |  | / | 斤 | 35 |
| 87 | 腌制品 | 咸蛋 | 30个/板 | / | 个 | 344 |
| 88 | 烘焙用品 | 蛋挞皮 | / | / | 件 | 3 |
| 89 | 腌制品 | 五柳菜 | 480g如丰 | / | 瓶 | 49 |
| 90 | 烘焙用品 | 黄奶油 | 10KG | 车轮、伊利、蒙牛 | 桶 | 1 |
| 91 | 腌制品 | 咸鱼 | 散装 | / | 斤 | 18 |
| 92 | 腌制品 | 烟笋 | 350g | / | 包 | 39 |
| 93 | 腌制品 | 榨菜丝 |  | 福胜、钟豪、粤源 | 斤 | 153.6 |
| 94 | 烘焙用品 | 油纸 | 40\*60cm，1kg/包 | / | 包 | 6 |
| 95 | 调味料 | 醋精 | / | / | 支 | 41 |
| 96 | 腌制品 | 剁椒 | 1.4kg | / | 瓶 | 18 |
| 97 | 调味料 | 白醋 | 12瓶/件 | / | 瓶 | 53 |
| 98 | 添加剂 | 吉士粉 | 3KG | / | 罐 | 5 |
| 99 | 豆制品 | 大板豆腐 | / | / | 板 | 8 |
| 100 | 烘焙用品 | 蛋糕纸 | 1KG/包 | / | 包 | 6 |
| 101 | 香料 | 香叶 | / | / | 斤 | 10.4 |
| 102 | 调味料 | 味极鲜 | 760ml | 海天、李锦记、味事达、致美斋 | 瓶 | 14 |
| 103 | 烘焙用品 | 面包糠 | 1KG/包 | / | 包 | 16 |
| 104 | 烘焙用品 | 香草精 | 1KG | / | 桶 | 1 |
| 105 | 调味料 | 辣椒酱 | 蒜蓉500g | / | 瓶 | 15 |
| 106 | 调味料 | 陈醋 | 420ml | 海天、李锦记、味事达、致美斋 | 瓶 | 30 |
| 107 | 干货 | 麦片 | 10kg快熟 | / | 斤 | 20 |
| 108 | 烘焙用品 | 可可粉 | 500g | / | 罐 | 2 |
| 109 | 香料 | 孜然粒 | / | / | 斤 | 5.6 |
| 110 | 烘焙用品 | 果膏（果酱） | 6斤/桶柠檬 | / | 桶 | 3 |
| 111 | 烘焙用品 | 白莲蓉馅 | 5kg | / | 包 | 2 |
| 112 | 香料 | 咖喱粉 | 450g | / | 包 | 13 |
| 113 | 烘焙用品 | 红莲蓉馅 | 5kg | / | 包 | 2 |
| 114 | 烘焙用品 | 绿茶粉 | / | / | 罐 | 1 |
| 115 | 干货 | 绿豆 | 去皮 | / | 斤 | 7 |
| 116 | 烘焙用品 | 糖冬瓜 | / | / | 斤 | 11 |
| 117 | 其他 | 鹌鹑蛋 | / | / | 斤 | 5 |
| 118 | 调味料 | 干锅料 | 130g | / | 包 | 3 |
| 119 | 调味料 | 红糖粉 | / | / | 斤 | 10 |
| 120 | 调味料 | 九制陈皮 | 68g | / | 包 | 9 |
| 121 | 调味料 | 鸡精 | 450g | / | 包 | 3 |
| 122 | 干货 | 大西米 | / | / | 斤 | 6 |
| 123 | 香料 | 黄姜粉 | / | / | 包 | 5 |
| 124 | 干货 | 黑芝麻 | / | / | 斤 | 3 |
| 125 | 烘焙用品 | 白糖粉 | 500g | / | 包 | 6 |
| 126 | 烘焙用品 | 苏打粉 | 200克 | / | 包 | 8 |
| 127 | 烘焙用品 | 椰浆 | 400ML | / | 罐 | 2 |
| 128 | 调味料 | 料酒 | 500ml | / | 瓶 | 3 |
| 129 | 调味料 | 椒盐粉 | / | / | 瓶 | 2 |

附件2：包2采购清单

| 序号 | 品名 | 规格 | 品牌 | 单位 | 年参考数量 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 食堂用大米 | 25KG/包 | / | 包 | 1092 |
| 2 | 调和油 | 20L/桶 | 福掌柜、金龙鱼、鲁王 | 桶 | 642 |
| 3 | 面粉 | 25kg/包 | 鲁王、五得利、红牡丹 | 包 | 119 |
| 4 | 面粉 | 面粉25kg | 鲁王、五得利、红牡丹 | 包 | 120 |
| 5 | 面粉 |  | 鲁王、五得利、红牡丹 | 包 | 53 |
| 6 | 面包粉 | 25kg/包 | / | 包 | 55 |
| 7 | 碗面 | / | / | 斤 | 1436 |
| 8 | 糯米 | / | / | 斤 | 825 |
| 9 | 糯米粉 | 25kg/包 | / | 包 | 18 |
| 10 | 面粉 | 低筋糕点粉25kg | 鲁王、五得利、红牡丹、嘉丰 | 包 | 10 |
| 11 | 澄面 | / | / | 斤 | 200 |
| 12 | 大豆油 | 10L | / | 桶 | 3 |
| 13 | 粘米粉 | 25KG/包 | / | 斤 | 100 |
| 14 | 全麦粉 | / | / | 斤 | 50 |

附件3：包3采购清单

| 序号 | 品名 | 规格 | 单位 | 年参考数量 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 连体三格盒 | 100个/件 | 件 | 2219 |
| 2 | 500不带盖胶碗 | 600个/件 | 件 | 341 |
| 3 | 5.0单支筷子 | 1110双/包 | 包 | 174 |
| 4 | 500碗盖子 | 600个/件 | 件 | 147 |
| 5 | 爆谷袋 | 2000个/件 | 件 | 25 |
| 6 | 120盖 | 600个/件 | 件 | 107 |
| 7 | 750盒 | 300套/件 带盖 | 件 | 28 |
| 8 | 一次性碗 | 2500ml带盖 | 个 | 120 |
| 9 | 一次性碗 | 1000ml带盖 | 箱 | 1 |

**第二部分　材料基本目录**

1、公司营业执照复印件

2、本项目相关的其他资质复印件

3、公司法定代表人资格证明书（详见第三部分 3.1材料格式）

4、公司法定代表人授权委托书（详见第三部分 3.1材料格式）

5、用户需求偏离表（详见第三部分 3.1材料格式）

6、服务方案

7、售后服务承诺

8、近三年同类项目汇总及合同关键页复印件

9、报价人认为需要提交的其他材料

10、报价表（详见第三部分 3.1材料格式）

**说明：**

**1、以上材料需加盖公章，按顺序摆放，均在有效期内，最后盖骑缝章。**

**2、材料中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边加盖公章或签字才有效。**

**第三部分 相关文件格式**

**3.1材料格式**

**封面**

**南方医科大学第三附属医院**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(响应文件）**

**公司名称：**

**联系人：**

**联系电话/邮箱：**

**目录**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **材料名称** | **页码** |
| 1 | 公司营业执照复印件 | 第( )页 |
| 2 | 本项目相关的其他资质复印件 | 第( )页 |
| 3 | 公司法定代表人资格证明书（详见第三部分 3.1材料格式） | 第( )页 |
| 4 | 公司法定代表人授权委托书（详见第三部分 3.1材料格式） | 第( )页 |
| 5 | 用户需求偏离表（详见第三部分 3.1材料格式） | 第( )页 |
| 6 | 服务方案（如有） | 第( )页 |
| 7 | 售后服务承诺 | 第( )页 |
| 8 | 近三年同类项目汇总及合同关键页复印件 | 第( )页 |
| 9 | 报价人认为需要提交的其他材料 | 第( )页 |
| 10 | 报价表（详见第三部分 3.1材料格式） | 第( )页 |

**①公司证件复印件**

**(复印件需清晰）**

**②本项目相关的其他资质复印件**

**③法定代表人资格证明书模板：**

**法定代表人资格证明书**

兹证明， 同志， （性别），现任我司 职务，为本公司的法定代表人，特此证明。

供应商法定代表人签字（盖章）：

公司名称（盖章）：

日期：

此处粘贴法定代表人

身份证正面

此处粘贴法定代表人

身份证反面

④**法定代表人授权委托书模板：**

**法定代表人授权委托书**

**本授权书声明：**

注册于 （公司地址） （公司名称）的 （法定代表人姓名、职务）代表本公司授权 （被授权人的姓名、职务、联系方式）为本公司的合法代表，以本公司名义负责处理在南方医科大学第三附属医院 采购活动中院内采购报价及合同签订等相关事宜。

本授权书在签字盖章后生效，特此声明。

供应商法定代表人签字（盖章）：

被授权人签字（盖章）：

公司名称（盖章）：

日期：

此处粘贴授权代表

身份证正面

此处粘贴授权代表

身份证反面

**⑤用户需求偏离表**

一、偏离表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 院方需求 | 实际参数  (报价人应按货物/服务实际数据填写，不能照抄院方参数要求) | 是否偏离  （无偏离  /正偏离  /负偏离） | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

二、售后服务偏离表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 院方售后服务需求 | 实际参数  (报价人应按货物/服务实际数据填写，不能照抄院方参数要求) | 是否偏离  （无偏离  /正偏离  /负偏离） | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

**⑥服务方案（如有）**

**⑦售后服务承诺**

**⑧近三年同类项目汇总及合同关键页复印件**

**用户名单（填写汇总表并附相关合同关键页复印件）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 购买单位名称 | 服务项目 | 服务年月 | 数量 |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

**⑨报价人认为需要提交的其他材料**

**⑩报价单**

南方医科大学第三附属医院院内采购

报价单

项目名称：包1：食堂食材、物料等配送服务项目（干货调料）

报价内容：

一、总报价：小写 元/年（大写： 元整/年）；

二、分项报价：

| 序号 | 品种 | 品名 | 规格 | 参考品牌 | 单位 | 年参考数量 | 单价报价（元） | 合计金额（元） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 腌制品 | 腊肉 |  |  | 斤 | 2607 |  |  |
| 2 | 调味料 | 低钠盐 |  |  | 包 | 10800 |  |  |
| 3 | 调味料 | 白糖 |  |  | 斤 | 5800 |  |  |
| 4 | 干货 | 支竹 |  |  | 斤 | 1454 |  |  |
| 5 | 干货 | 辣椒节 |  |  | 斤 | 1220 |  |  |
| 6 | 豆制品 | 攸县香干 |  |  | 斤 | 2655.1 |  |  |
| 7 | 干货 | 云耳 |  |  | 斤 | 321 |  |  |
| 8 | 豆制品 | 白豆干 |  |  | 斤 | 3172.2 |  |  |
| 9 | 干货 | 干冬菇 |  |  | 斤 | 280 |  |  |
| 10 | 干货 | 花生米 |  |  | 斤 | 1363 |  |  |
| 11 | 其他 | 日本豆腐 |  |  | 条 | 7630 |  |  |
| 12 | 腌制品 | 梅菜 |  |  | 斤 | 2291.1 |  |  |
| 13 | 干货 | 黄豆 |  |  | 斤 | 2421.2 |  |  |
| 14 | 调味料 | 味精 |  |  | 包 | 620 |  |  |
| 15 | 调味料 | 生抽 |  |  | 瓶 | 606 |  |  |
| 16 | 腌制品 | 萝卜丁 |  |  | 斤 | 3231.5 |  |  |
| 17 | 豆制品 | 小胶板豆腐 |  |  | 板 | 818 |  |  |
| 18 | 调味料 | 花椒油 |  |  | 瓶 | 361 |  |  |
| 19 | 干货 | 龙口粉丝 |  |  | 斤 | 770.3 |  |  |
| 20 | 烘焙用品 | 奶油 |  |  | 桶 | 14 |  |  |
| 21 | 其他 | 海带结 |  |  | 斤 | 1210 |  |  |
| 22 | 腌制品 | 酸菜 |  |  | 斤 | 1429.7 |  |  |
| 23 | 烘焙用品 | 依仕 |  |  | 包 | 180 |  |  |
| 24 | 干货 | 辣椒粉 |  |  | 斤 | 179 |  |  |
| 25 | 干货 | 辣椒粉 |  |  | 斤 | 182.5 |  |  |
| 26 | 调味料 | 生粉 |  |  | 包 | 59 |  |  |
| 27 | 香料 | 八角 |  |  | 斤 | 71.5 |  |  |
| 28 | 调味料 | 茄汁 |  |  | 瓶 | 329 |  |  |
| 29 | 干货 | 虫草花 |  |  | 斤 | 52.5 |  |  |
| 30 | 香料 | 胡椒粉 |  |  | 包 | 334 |  |  |
| 31 | 干货 | 提子干 |  |  | 斤 | 145 |  |  |
| 32 | 干货 | 木耳 |  |  | 斤 | 99 |  |  |
| 33 | 调味料 | 蚝油 |  |  | 桶 | 62 |  |  |
| 34 | 调味料 | 麻油 |  |  | 支 | 65 |  |  |
| 35 | 干货 | 枸杞 |  |  | 斤 | 77.5 |  |  |
| 36 | 干货 | 小米 |  |  | 斤 | 300 |  |  |
| 37 | 腌制品 | 雪菜 |  |  | 斤 | 708.5 |  |  |
| 38 | 烘焙用品 | 马蹄粉 |  |  | 盒 | 60 |  |  |
| 39 | 调味料 | 老抽 |  |  | 瓶 | 156 |  |  |
| 40 | 干货 | 燕麦片 |  |  | 斤 | 309 |  |  |
| 41 | 烘焙用品 | 猪油 |  |  | 桶 | 7 |  |  |
| 42 | 豆制品 | 豆皮 |  |  | 斤 | 246 |  |  |
| 43 | 干货 | 红枣 |  |  | 斤 | 183 |  |  |
| 44 | 腌制品 | 头菜丝 |  |  | 斤 | 685.1 |  |  |
| 45 | 烘焙用品 | 红豆馅 |  |  | 包 | 23 |  |  |
| 46 | 调味料 | 火锅料 |  |  | 包 | 293 |  |  |
| 47 | 调味料 | 豆瓣酱 |  |  | 桶 | 47 |  |  |
| 48 | 添加剂 | 蛋糕油 |  |  | 瓶 | 28 |  |  |
| 49 | 干货 | 白芝麻 |  |  | 斤 | 130 |  |  |
| 50 | 干货 | 绿豆 |  |  | 斤 | 220.5 |  |  |
| 51 | 烘焙用品 | 莲蓉/豆沙 |  |  | 包 | 28 |  |  |
| 52 | 添加剂 | 改良剂 |  |  | 包 | 30 |  |  |
| 53 | 豆制品 | 千张皮 |  |  | 斤 | 193 |  |  |
| 54 | 香料 | 桂皮 |  |  | 斤 | 74.5 |  |  |
| 55 | 调味料 | 食粉 |  |  | 盒 | 170 |  |  |
| 56 | 干货 | 莲子 |  |  | 斤 | 27 |  |  |
| 57 | 腌制品 | 橄榄菜 |  |  | 瓶 | 84 |  |  |
| 58 | 腌制品 | 鱼酸菜 |  |  | 包 | 520 |  |  |
| 59 | 干货 | 虾米 |  |  | 斤 | 22.9 |  |  |
| 60 | 调味料 | 叉烧酱 |  |  | 瓶 | 115 |  |  |
| 61 | 添加剂 | 泡打粉 |  |  | 瓶 | 20 |  |  |
| 62 | 干货 | 党参 |  |  | 斤 | 22 |  |  |
| 63 | 烘焙用品 | 椰蓉 |  |  | 斤 | 100 |  |  |
| 64 | 调味料 | 盐焗鸡料 |  |  | 盒 | 111 |  |  |
| 65 | 腌制品 | 酸豆角 |  |  | 斤 | 351.6 |  |  |
| 66 | 调味料 | 豆豉 |  |  | 斤 | 194 |  |  |
| 67 | 烘焙用品 | 红豆粒 |  |  | 包 | 120 |  |  |
| 68 | 豆制品 | 鲜腐皮 |  |  | 包 | 36.8 |  |  |
| 69 | 香料 | 草果 |  |  | 斤 | 14.5 |  |  |
| 70 | 香料 | 蒜香粉 |  |  | 盒 | 104 |  |  |
| 71 | 干货 | 莲子 |  |  | 斤 | 20 |  |  |
| 72 | 香料 | 花椒 |  |  | 斤 | 13 |  |  |
| 73 | 烘焙用品 | 红豆馅 |  |  | 包 | 100 |  |  |
| 74 | 烘焙用品 | 肉松 |  |  | 斤 | 40 |  |  |
| 75 | 调味料 | 蜂蜜 |  |  | 瓶 | 110 |  |  |
| 76 | 干货 | 玉竹 |  |  | 斤 | 17 |  |  |
| 77 | 干货 | 雪耳 |  |  | 斤 | 17.5 |  |  |
| 78 | 腌制品 | 咸蛋黄 |  |  | 包 | 24 |  |  |
| 79 | 干货 | 沙参 |  |  | 斤 | 12 |  |  |
| 80 | 调味料 | 辣椒酱 |  |  | 瓶 | 62 |  |  |
| 81 | 调味料 | 啤酒 |  |  | 支 | 126 |  |  |
| 82 | 调味料 | 南乳 |  |  | 罐 | 7 |  |  |
| 83 | 干货 | 薏米 |  |  | 斤 | 59.5 |  |  |
| 84 | 香料 | 十三香 |  |  | 条 | 16 |  |  |
| 85 | 干货 | 桂圆肉 |  |  | 斤 | 11 |  |  |
| 86 | 烘焙用品 | 糕粉 |  |  | 斤 | 35 |  |  |
| 87 | 腌制品 | 咸蛋 |  |  | 个 | 344 |  |  |
| 88 | 烘焙用品 | 蛋挞皮 |  |  | 件 | 3 |  |  |
| 89 | 腌制品 | 五柳菜 |  |  | 瓶 | 49 |  |  |
| 90 | 烘焙用品 | 黄奶油 |  |  | 桶 | 1 |  |  |
| 91 | 腌制品 | 咸鱼 |  |  | 斤 | 18 |  |  |
| 92 | 腌制品 | 烟笋 |  |  | 包 | 39 |  |  |
| 93 | 腌制品 | 榨菜丝 |  |  | 斤 | 153.6 |  |  |
| 94 | 烘焙用品 | 油纸 |  |  | 包 | 6 |  |  |
| 95 | 调味料 | 醋精 |  |  | 支 | 41 |  |  |
| 96 | 腌制品 | 剁椒 |  |  | 瓶 | 18 |  |  |
| 97 | 调味料 | 白醋 |  |  | 瓶 | 53 |  |  |
| 98 | 添加剂 | 吉士粉 |  |  | 罐 | 5 |  |  |
| 99 | 豆制品 | 大板豆腐 |  |  | 板 | 8 |  |  |
| 100 | 烘焙用品 | 蛋糕纸 |  |  | 包 | 6 |  |  |
| 101 | 香料 | 香叶 |  |  | 斤 | 10.4 |  |  |
| 102 | 调味料 | 味极鲜 |  |  | 瓶 | 14 |  |  |
| 103 | 烘焙用品 | 面包糠 |  |  | 包 | 16 |  |  |
| 104 | 烘焙用品 | 香草精 |  |  | 桶 | 1 |  |  |
| 105 | 调味料 | 辣椒酱 |  |  | 瓶 | 15 |  |  |
| 106 | 调味料 | 陈醋 |  |  | 瓶 | 30 |  |  |
| 107 | 干货 | 麦片 |  |  | 斤 | 20 |  |  |
| 108 | 烘焙用品 | 可可粉 |  |  | 罐 | 2 |  |  |
| 109 | 香料 | 孜然粒 |  |  | 斤 | 5.6 |  |  |
| 110 | 烘焙用品 | 果膏（果酱） |  |  | 桶 | 3 |  |  |
| 111 | 烘焙用品 | 白莲蓉馅 |  |  | 包 | 2 |  |  |
| 112 | 香料 | 咖喱粉 |  |  | 包 | 13 |  |  |
| 113 | 烘焙用品 | 红莲蓉馅 |  |  | 包 | 2 |  |  |
| 114 | 烘焙用品 | 绿茶粉 |  |  | 罐 | 1 |  |  |
| 115 | 干货 | 绿豆 |  |  | 斤 | 7 |  |  |
| 116 | 烘焙用品 | 糖冬瓜 |  |  | 斤 | 11 |  |  |
| 117 | 其他 | 鹌鹑蛋 |  |  | 斤 | 5 |  |  |
| 118 | 调味料 | 干锅料 |  |  | 包 | 3 |  |  |
| 119 | 调味料 | 红糖粉 |  |  | 斤 | 10 |  |  |
| 120 | 调味料 | 九制陈皮 |  |  | 包 | 9 |  |  |
| 121 | 调味料 | 鸡精 |  |  | 包 | 3 |  |  |
| 122 | 干货 | 大西米 |  |  | 斤 | 6 |  |  |
| 123 | 香料 | 黄姜粉 |  |  | 包 | 5 |  |  |
| 124 | 干货 | 黑芝麻 |  |  | 斤 | 3 |  |  |
| 125 | 烘焙用品 | 白糖粉 |  |  | 包 | 6 |  |  |
| 126 | 烘焙用品 | 苏打粉 |  |  | 包 | 8 |  |  |
| 127 | 烘焙用品 | 椰浆 |  |  | 罐 | 2 |  |  |
| 128 | 调味料 | 料酒 |  |  | 瓶 | 3 |  |  |
| 129 | 调味料 | 椒盐粉 |  |  | 瓶 | 2 |  |  |
| 总计（元）： | | | | | | | | |

南方医科大学第三附属医院院内采购

报价单

项目名称：包2：食堂食材、物料等配送服务项目（粮、油）

报价内容：

一、总报价：小写 元/年（大写： 元整/年）；

二、分项报价：

| 序号 | 品名 | 规格 | 品牌 | 单位 | 年参考数量 | 单价报价（元） | 合计金额（元） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 食堂用大米 |  |  | 包 | 1092 |  |  |
| 2 | 调和油 |  |  | 桶 | 642 |  |  |
| 3 | 面粉 |  |  | 包 | 119 |  |  |
| 4 | 面粉 |  |  | 包 | 120 |  |  |
| 5 | 面粉 |  |  | 包 | 53 |  |  |
| 6 | 面包粉 |  |  | 包 | 55 |  |  |
| 7 | 碗面 |  |  | 斤 | 1436 |  |  |
| 8 | 糯米 |  |  | 斤 | 825 |  |  |
| 9 | 糯米粉 |  |  | 包 | 18 |  |  |
| 10 | 面粉 |  |  | 包 | 10 |  |  |
| 11 | 澄面 |  |  | 斤 | 200 |  |  |
| 12 | 大豆油 |  |  | 桶 | 3 |  |  |
| 13 | 粘米粉 |  |  | 斤 | 100 |  |  |
| 14 | 全麦粉 |  |  | 斤 | 50 |  |  |
| 总计（元）： | | | | | | | |

南方医科大学第三附属医院院内采购

报价单

项目名称：包3：食堂食材、物料等配送服务项目（一次性餐具）

报价内容：

一、总报价：小写 元/年（大写： 元整/年）；

二、分项报价：

| 序号 | 品名 | 规格 | 单位 | 年参考数量 | 单价报价（元） | 合计金额（元） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 连体三格盒 | 100个/件 | 件 | 2219 |  |  |
| 2 | 500不带盖胶碗 | 600个/件 | 件 | 341 |  |  |
| 3 | 5.0单支筷子 | 1110双/包 | 包 | 174 |  |  |
| 4 | 500碗盖子 | 600个/件 | 件 | 147 |  |  |
| 5 | 爆谷袋 | 2000个/件 | 件 | 25 |  |  |
| 6 | 120盖 | 600个/件 | 件 | 107 |  |  |
| 7 | 750盒 | 300套/件 带盖 | 件 | 28 |  |  |
| 8 | 一次性碗 | 2500ml带盖 | 个 | 120 |  |  |
| 9 | 一次性碗 | 1000ml带盖 | 箱 | 1 |  |  |
| 总计（元）： | | | | | | |

**3.2合同格式（合同模板仅做参考，根据实际情况调整）**

1.包1

**食堂部分食材物料（干货调料类）项目**

**合 同 书**

|  |
| --- |
| **项目编号：** |
|  |
| **项目名称：食堂部分食材物料（干货调料类）** |
|  |

**注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订，但不得偏离实质性条款。**

**甲 方：南方医科大学第三附属医院**

**乙 方：**

根据《中华人民共和国民法典》及南方医科大学第三附属医院食堂食材采购项目文件的要求，甲、乙双方经协商确定，甲方向乙方订购下列货物及其服务，为明确双方责任和权利，特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

**一、货物的品种、数量、价格、供应期限：**

1.货物的品种： 干货调料类

2.供货数量：每月约 公斤，以甲方月计划为准。

3.供货成交价格：

3.1干货调料、蛋类：（大写）： 元（￥ 元）人民币。

3.2物资结算数量以甲方实际签收数量为准，按实结算。

3.3物资明细及供货价格：见附件。

3.4合同期内双方不得随意改变成交价格，如市场价格波动幅度超过或低于成交价的10%，须向对方提出书面调价申请，经协商一致后，方可按协商价供货。

4.供应期限：一年， 年 月 日至 年 月 日。本合同期满，如甲方对乙方服务满意，经双方协商同意，合同可续签，续签时间每次为1年，续签不超过2次

**二、货物质量标准：**

货物须按照招报价文件的要求提供，且符合国家标准，必须附检验合格报告及相关证明文件（同时标注货物名称、品牌和产地附件）。

**三、交货地点及每日交货时间：**交货地点为甲方指定地点。

四、**定价**:按照成交单位的报价报价执行。合同期内双方不得随意改变成交价格，如市场价格波动幅度超过或低于成交价的10%，须向对方提出书面调价申请，经协商一致后，方可按协商价供货。在价格表上没有出现而临时定价的特殊品牌，如甲方有异议，双方协调后予以确定。

**五、送货及验收方式：**

1. 甲方按实际需要在每天下午17：00之前以电话或传真方式通知乙方次日订单，乙方应在接到通知之时起将货物准备齐全，并按时送抵交货地点，乙方在送货单签名后并由甲方所派工作人员签名验收（送货单一式叁联，甲方持两联，乙方持一联）。乙方应在每天早上8：00之前将甲方订购的货物保质保量地送到甲方指定地点。如乙方未能按时交货的,甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。
2. 验收方式：甲方按乙方下单时提供的货物进行验收并过磅计量。每批货物均需提供商品检验证。货不对板时，作退货处理。

**六、检验及费用负担：**

1. 如乙方不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。乙方具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向甲方提供每批货物检验资料。费用由乙方负担。
2. 质量与检验
   1. 乙方应严格按照合同要求和国家、部、地区及有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。
   2. 乙方将货物运达交货地点后，甲方负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由乙方负责处理。
   3. 乙方将货物运达交货地点后，甲方应立即派人员进行数量过磅或清点，验收标准按国家及当地、行业有关标准。
   4. 甲方有权定期或不定期的对有质疑的货物送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由乙方支付，并承担由此引起的一切损失；否则检测费用由甲方支付。

**七、运输方式及费用负担：**

乙方在组织货物供应的运输费、搬运费、税金等一切费用由乙方负担，货物到达时，乙方负责卸货并送至甲方指定地点。

**八、供货计量：**

以交货地过磅为准。

**九、包装标准及包装费用负担：**

用于货物包装的材料必须清洁，货物无污染。货物的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由乙方负担。

**十、付款方式：**

1、由甲方每月结算一次。

2、付款方式：乙方完成当月供货订单后，于次月5日前（节假日顺延）与食堂对帐，凭国家正式发票及经甲方确认的送货清单,向甲方申请付款，甲方收到申请审核无误后在10个工作日内结清当上月所有货款。

**十一、保密条款**

乙方在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，乙方必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

**十二、双方的责任：**

1. 甲方对不合格和不对板的货物，有权作退处理并要求赔偿。甲方有按时与乙方结算货款的义务。
2. 由于货物的质量问题或乙方不能按时按量供应，造成甲方该类货物紧缺，甲方有权自行采购，相应的差价和费用由乙方负担。
3. 因货物的质量问题造成中毒事故，乙方承担一切责任和赔偿一切损失。
4. 乙方工作人员必须遵守甲方《外来人员管理论规定》，否则后果由乙方负责。

**十三、违约责任：**

有下列现象之一，视为违约：

1. 不能如期签定合同的；
2. 未能履行协议所规定的事项的；
3. 乙方签订合同后不能如期供应货物的；
4. 乙方用以次充好的手段提供与成交资料不相符的货物；
5. 乙方擅自将成交资格转让给他人或中途转让给他人的；
6. 经甲方确认的有效投诉超过3次的；
7. 出现安全（监管和食品卫生）事故的。

违约方要承担因此产生的一切损失和费用，守约方有权单方解除本合同。

**十四、其它约定事项：**

1、签订合同按报价文件的报价标准，如价格发生重大变化，甲方可根据乙方的请求组织市场调查，报甲方同意后，执行新的价格。如经协商难以达成协议，则合同终止，货物由甲方另行选择采购。

2、配送公司在成交签订合约后，每个包组需交纳人民币叁万元作为履约保证金。

3、如果因乙方原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，视具体情况，作以下处理：

①甲方对迟交货部分货物可拒绝收货；

②如甲方仍需收货，可按迟交部分货物的总值扣除3%违约金；

③如甲方需要对迟交部分的货物进行自行采购的，该部分货物实际采购价格与乙方供货价格之间的差价由乙方负责。

4、食品验收重量以食堂磅秤所称重量为准。乙方可在每次验收前对食堂磅秤进行较对。如出现争议，以经双方较对后磅秤称重为准。

5、合同生效后，除不可抗力或国家政策变更外，不得解除和无故变更合同。

6、本合同正本伍份，具有同等法律效力，甲执叁份，乙方执两份。合同自签字之日起即时生效。

7、在合同期间，若乙方因亏损原因或其他原因提出中止合同，双方经友好协商，可以退出，但必须提前两个月通知甲方，且扣除乙方当月货款的10%作为违约金。合同到期后，如合同内容不变，则乙方有优先续签的权利。

8、本合同末尽事宜，由双方协商处理。协商不成，双方同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

**甲方：南方医科大学第三附属医院 乙方：**

**法人代表： 法人代表：**

**签约代表 ： 签约代表：**

**地址：广州市天河区中山大道西183号 地址：**

**电话：020-62784735 电话：**

**传真:020-62784732 传真:**

**签约日期： 年 月 日 签约日期： 年 月 日**

**开户银行：建行华景新城支行 开户银行：**

**账号：44001580516050265705 账号：**

**附件：干货调料类物资明细及供货价格**

| 序号 | 物资名称 | 品牌 | 规格 | 单位 | 单价（元） |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | 干冬菇 |  |  | 斤 |  |
| 3 | 腊肉 |  |  | 斤 |  |
| 4 | 低钠盐 |  |  | 包 |  |
| 5 | 云耳 |  |  | 斤 |  |
| 6 | 白糖 |  |  | 斤 |  |
| 7 | 姜肉 |  |  | 斤 |  |
| 8 | 生抽 |  |  | 瓶 |  |
| 9 | 味精 |  |  | 包 |  |
| 10 | 白豆干 |  |  | 斤 |  |
| 11 | 攸县香干 |  |  | 斤 |  |
| 12 | 龙口粉丝 |  |  | 斤 |  |
| 13 | 黄豆 |  |  | 斤 |  |
| 14 | 生粉 |  |  | 包 |  |
| 15 | 支竹 |  |  | 斤 |  |
| 16 | 辣椒节 |  |  | 斤 |  |
| 17 | 花生米 |  |  | 斤 |  |
| 18 | 党参 |  |  | 斤 |  |
| 19 | 千张皮 |  |  | 斤 |  |
| 20 | 奶油 |  |  | 桶 |  |
| 21 | 黄花菜 |  |  | 斤 |  |
| 22 | 花椒油 |  |  | 瓶 |  |
| 23 | 酸菜 |  |  | 斤 |  |
| 24 | 依仕 |  |  | 包 |  |
| 25 | 胡椒粉 |  |  | 包 |  |
| 26 | 燕麦片 |  |  | 斤 |  |
| 27 | 蚝油 |  |  | 桶 |  |
| 28 | 梅菜 |  |  | 斤 |  |
| 29 | 海带结 |  |  | 斤 |  |
| 30 | 老抽 |  |  | 瓶 |  |
| 31 | 枸杞 |  |  | 斤 |  |
| 32 | 萝卜丁 |  |  | 斤 |  |
| 33 | 糯米 |  |  | 斤 |  |
| 34 | 酸豆角 |  |  | 斤 |  |
| 35 | 京葱 |  |  | 斤 |  |
| 36 | 皮蛋 |  |  | 个 |  |
| 37 | 海带丝 |  |  | 斤 |  |
| 38 | 食粉 |  |  | 盒 |  |
| 39 | 莲子 |  |  | 斤 |  |
| 40 | 红枣 |  |  | 斤 |  |
| 41 | 咸蛋 |  |  | 个 |  |
| 42 | 麻油 |  |  | 支 |  |
| 43 | 提子干 |  |  | 斤 |  |
| 44 | 蛋糕油 |  |  | 瓶 |  |
| 45 | 味极鲜 |  |  | 瓶 |  |
| 46 | 蛋挞皮 |  |  | 件 |  |
| 47 | 茄汁 |  |  | 瓶 |  |
| 48 | 头菜丝 |  |  | 斤 |  |
| 49 | 荞麦 |  |  | 斤 |  |
| 50 | 虫草花 |  |  | 斤 |  |
| 51 | 雪菜 |  |  | 斤 |  |
| 52 | 泡打粉 |  |  | 瓶 |  |
| 53 | 生粉 |  |  | 包 |  |
| 54 | 西洋参 |  |  | 斤 |  |
| 55 | 米粉 |  |  | 斤 |  |
| 56 | 五指毛桃 |  |  | 斤 |  |
| 57 | 绿豆 |  |  | 斤 |  |
| 58 | 辣椒粉 |  |  | 斤 |  |
| 59 | 白芝麻 |  |  | 斤 |  |
| 60 | 改良剂 |  |  | 包 |  |
| 61 | 桂圆 |  |  | 斤 |  |
| 62 | 辣椒粉 |  |  | 斤 |  |
| 63 | 沙参 |  |  | 斤 |  |
| 64 | 草果 |  |  | 斤 |  |
| 65 | 叉烧酱 |  |  | 瓶 |  |
| 66 | 桂皮 |  |  | 斤 |  |
| 67 | 小米 |  |  | 公 |  |
| 68 | 百合 |  |  | 斤 |  |
| 69 | 盐焗鸡料 |  |  | 盒 |  |
| 70 | 椰蓉 |  |  | 斤 |  |
| 71 | 麦片 |  |  | 斤 |  |
| 72 | 雪耳 |  |  | 斤 |  |
| 73 | 红豆粒 |  |  | 包 |  |
| 74 | 豆瓣酱 |  |  | 桶 |  |
| 75 | 八角 |  |  | 斤 |  |
| 76 | 火锅料 |  |  | 包 |  |
| 77 | 木耳 |  |  | 斤 |  |
| 78 | 剁椒 |  |  | 瓶 |  |
| 79 | 海底椰 |  |  | 斤 |  |
| 80 | 豆豉 |  |  | 斤 |  |
| 81 | 猪油 |  |  | 桶 |  |
| 82 | 薏米 |  |  | 斤 |  |
| 83 | 澄面 |  |  | 斤 |  |
| 84 | 榨菜丝 |  |  | 斤 |  |
| 85 | 蜂蜜 |  |  | 瓶 |  |
| 86 | 酸梅酱 |  |  | 桶 |  |
| 87 | 当归 |  |  | 斤 |  |
| 88 | 腊肉 |  |  | 斤 |  |
| 89 | 十三香 |  |  | 条 |  |
| 90 | 平菇 |  |  | 斤 |  |
| 91 | 蒜香粉 |  |  | 盒 |  |
| 92 | 玉竹 |  |  | 斤 |  |
| 93 | 红豆馅 |  |  | 包 |  |
| 94 | 香菇 |  |  | 斤 |  |
| 95 | 蛋糕纸 |  |  | 包 |  |
| 96 | 菜干 |  |  | 斤 |  |
| 97 | 茶树菇 |  |  | 斤 |  |
| 98 | 泡打粉 |  |  | 罐 |  |
| 99 | 黄芪 |  |  | 斤 |  |
| 100 | 烟香干 |  |  | 斤 |  |
| 101 | 鲜腐皮 |  |  | 包 |  |
| 102 | 金针菇 |  |  | 斤 |  |
| 103 | 白醋 |  |  | 瓶 |  |
| 104 | 花椒 |  |  | 斤 |  |
| 105 | 鱼酸菜 |  |  | 包 |  |
| 106 | 陈醋 |  |  | 瓶 |  |
| 107 | 醋精 |  |  | 支 |  |
| 108 | 蚝油 |  |  | 桶 |  |
| 109 | 南乳 |  |  | 罐 |  |
| 110 | 莲蓉/豆沙 |  |  | 包 |  |
| 111 | 北芪 |  |  | 斤 |  |
| 112 | 肉松 |  |  | 斤 |  |
| 113 | 五柳菜 |  |  | 瓶 |  |
| 114 | 米粉 |  |  | 包 |  |
| 115 | 生抽 |  |  | 瓶 |  |
| 116 | 香叶 |  |  | 斤 |  |
| 117 | 猴头菇 |  |  | 斤 |  |
| 118 | 啤酒 |  |  | 支 |  |
| 119 | 果膏（果酱） |  |  | 桶 |  |
| 120 | 南乳 |  |  | 桶 |  |
| 121 | 吉士粉 |  |  | 桶 |  |
| 122 | 玉米粉 |  |  | 斤 |  |
| 123 | 紫薯馅 |  |  | 斤 |  |
| 124 | 黄牛油 |  |  | 桶 |  |
| 125 | 果膏（果酱） |  |  | 桶 |  |
| 126 | 烟干 |  |  | 斤 |  |
| 127 | 咸鱼 |  |  | 斤 |  |
| 128 | 罗汉果 |  |  | 个 |  |
| 129 | 味精 |  |  | 包 |  |
| 130 | 红豆馅 |  |  | 包 |  |
| 131 | 红豆馅 |  |  | 包 |  |
| 132 | 红糖粉 |  |  | 斤 |  |
| 133 | 塔塔粉 |  |  | 罐 |  |
| 134 | 五柳菜 |  |  | 桶 |  |
| 135 | 面包糠 |  |  | 包 |  |
| 136 | 奶油 |  |  | 支 |  |
| 137 | 绿茶粉 |  |  | 罐 |  |
| 138 | 红豆粒 |  |  | 包 |  |
| 139 | 青豆粒 |  |  | 斤 |  |
| 140 | 燕麦 |  |  | 斤 |  |
| 141 | 全麦粉 |  |  | 斤 |  |
| 142 | 果膏（果酱） |  |  | 桶 |  |
| 143 | 菜籽油 |  |  | 桶 |  |
| 144 | 色拉油 |  |  | 瓶 |  |
| 145 | 杏仁 |  |  | 斤 |  |
| 146 | 咸蛋黄 |  |  | 包 |  |
| 147 | 南乳 |  |  | 桶 |  |
| 148 | 五香粉 |  |  | 包 |  |
| 149 | 吉士粉 |  |  | 罐 |  |
| 150 | 鱼蛋 |  |  | 包 |  |
| 151 | 莲蓉/豆沙 |  |  | 斤 |  |
| 152 | 黑芝麻 |  |  | 斤 |  |
| 153 | 白芷 |  |  | 斤 |  |
| 154 | 咖喱粉 |  |  | 包 |  |
| 155 | 川弓 |  |  | 斤 |  |
| 156 | 蒜香粉 |  |  | 盒 |  |
| 157 | 糖冬瓜 |  |  | 斤 |  |
| 158 | 笋干 |  |  | 斤 |  |
| 159 | 奇异果 |  |  | 个 |  |
| 160 | 五柳菜 |  |  | 瓶 |  |
| 161 | 眉豆 |  |  | 斤 |  |
| 162 | 天麻片 |  |  | 斤 |  |
| 163 | 巧克力针 |  |  | 罐 |  |
| 164 | 蚝油 |  |  | 桶 |  |
| 165 | 米酒 |  |  | 瓶 |  |
| 166 | 椒盐粉 |  |  | 瓶 |  |
| 167 | 炸面筋 |  |  | 斤 |  |
| 168 | 黄姜粉 |  |  | 包 |  |
| 169 | 南乳 |  |  | 桶 |  |
| 170 | 酸萝卜 |  |  | 斤 |  |
| 172 | 食用碱 |  |  | 斤 |  |
| 173 | 食堂用漂白水 |  |  | 桶 |  |
| 174 | 工业用碱（清洁用） |  |  | 斤 |  |
| 175 | 食堂用洗洁精 |  |  | 桶 |  |
| 176 | 催干剂 |  |  | 桶 |  |
| 177 | 洗碗机碱液 |  |  | 桶 |  |

2.包2

**南方医科大学第三附属医院食堂部分食材采购项目（粮、油）**

**合 同 书**

|  |
| --- |
| **项目编号：** |
|  |
| **项目名称： 食堂部分食材采购 （粮、油）** |
|  |

**注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订，但不得偏离实质性条款。**

**甲 方：南方医科大学第三附属医院**

**乙 方：**

根据《中华人民共和国民法典》及南方医科大学第三附属医院食堂部分食材采购项目招标文件的要求，甲、乙双方经协商确定，甲方向乙方订购下列货物及其服务，为明确双方责任和权利，特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

**一、货物的品种、数量、价格、供应期限：**

1. 货物的品种： 粮、油 类

2. 供货数量：每月约 公斤，以甲方月计划为准。

3. 物资明细及供货价格：见附件。

3.1物资结算数量以甲方实际签收数量为准，按实结算。

3.2合同期内双方不得随意改变成交价格，如市场价格波动幅度超过或低于成交价的10%，须向对方提出书面调价申请，经协商一致后，方可按协商价供货。

4.供应期限：三年（合同一年一签）， 年 月 日至 年 月 日。一年合同期满，甲方对乙方服务满意，经双方协商同意，可再签下一年合同，合同不超三年。

**二、货物质量标准：**

货物须按照招投标文件的要求提供，且符合国家标准，必须附检验合格报告及相关证明文件（同时标注货物名称、品牌和产地附件）。

**（一）米、面品质要求**

**1. 米、面**

1.1 大米品种要求：加工精度为国标三号大米

| **序号** | **内容** | | **质量标准** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 加工精度 | | 符合一等品要求 |
| 2 | 不完善粒% | | ≤3.0 |
| 3 | 最大限度杂质 | 总量% | ≤0.25 |
| 4 | 糠粉% | ≤0.15 |
| 5 | 矿物质% | ≤0.02 |
| 6 | 带壳稞粒粒/kg | ≤3 |
| 7 | 稻谷粒 粒/kg | ≤4 |
| 8 | 碎米总量% | | ≤15.0 |
| 9 | 小碎米% | | ≤1.0 |
| 10 | 黄粒米% | | ≤1.0 |
| 11 | 水份% | | ≤14.5 |
| 12 | 六六六（以成品粮计）mg/kg | | ≤0.05 |
| 13 | 滴滴涕（以成品粮计）mg/kg | | ≤0.05 |
| 14 | 汞（以 Hg 计）mg/kg | | ≤0.02 |
| 15 | 色泽 气味 口味 | | 正常 |

**2. 米、面质量标准：**

2.1 有食品生产许可证编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期， 供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量 符合大米国家标准（GB/T 1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB 2715-2016），小麦粉国家质量标准GB1355。

2.3 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异 味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

2.3 包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包

2.4 米、面要求的资质证明：

2.4.1 生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《全国工业产品生产许可证》。

2.4.2 《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。

2.4.3 《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

**（二）食用油品质要求**

1. 基本要求：外包装完好，有食品生产许可证编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2. 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味

3. 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物

4. 不得混有其他食用油或非食用油

5. 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检验项目** | | **单位符号** | **标准要求** |
| 1 | 食品标签 | 食品名称 | —— | GB 7718 | |
| 配料清单 | —— |
| 净含量 | —— |
| 制造者经销者的名称 | —— |
| 制造者经销者的地址 | —— |
| 日期标示 | —— |
| 产品标准号 | —— |
| 质量（品质）等级 | —— |
| 保质、保存期 | —— |
| 产地 | —— |
| 贮藏说明 | —— |
| 转基因标识规定 | —— |
| 食品生产许可证 | —— |
| 编号及 QS 标志 | —— |
| 基本要求 | —— |
| 2 | 透明度 | | —— | 透明 |
| 3 | 气味、滋味 | | —— | 气味、口感较好 |
| 4 | 色泽（罗维朋比色槽133.4mm） | | —— | ≤Y40 R5.0 |
| 5 | 水分及挥发物 | | % | ≤0.10 |
| 6 | 杂质 | | % | ≤0.10 |
| 7 | 酸价 | | mgKOH/g | ≤1.0 |
| 8 | 过氧比值 | | meq/kg | ≤12 |
| 9 | 黄曲霉毒素 B1 | | μg/kg | ≤10 |
| 10 | 铅（Pb） ≤0. | | mg/kg | ≤0.1 |
| 11 | 总砷（以 As计） | | mg/kg | ≤0.1 |
| 12 | 浸出油溶剂残留 | | mg/kg | ≤50 |
| 13 | 特丁基对苯二酚（TBHQ） | | g/kg | ≤0.2 |
| 14 | 苯并[a]芘 | | μg/kg | ≤10 |

**三、交货地点及每日交货时间：**交货地点为甲方指定地点。

**四、定价**:按照成交单位的报价报价执行。合同期内双方不得随意改变成交价格，如市场价格波动幅度超过或低于成交价的10%，须向对方提出书面调价申请，经协商一致后，方可按协商价供货。在价格表上没有出现而临时定价的特殊品牌，如甲方有异议，双方协调后予以确定。

**五、送货及验收方式：**

1. 甲方按实际需要在每天下午17：00之前以电话或传真方式通知乙方次日订单，乙方应在接到通知之时起将货物准备齐全，并按时送抵交货地点，乙方在送货单签名后并由甲方所派工作人员签名验收（送货单一式叁联，甲方持两联，乙方持一联）。乙方应在每天早上8：00之前将甲方订购的货物保质保量地送到甲方指定地点。如乙方未能按时交货的,甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

2. 验收方式：甲方按乙方下单时提供的货物进行验收并过磅计量。每批货物均需提供商品检验证。货不对板时，作退货处理。

**六、检验及费用负担：**

1. 如乙方不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。乙方具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向甲方提供每批货物检验资料。费用由乙方负担。

2. 质量与检验

A) 乙方应严格按照合同要求和国家、部、地区及有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

B) 乙方将货物运达交货地点后，甲方负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由乙方负责处理。

C) 乙方将货物运达交货地点后，甲方应立即派人员进行数量过磅或清点，验收标准按国家及当地、行业有关标准。

D) 甲方有权定期或不定期的对有质疑的货物送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由乙方支付，并承担由此引起的一切损失；否则检测费用由甲方支付。

**七、运输方式及费用负担：**

乙方在组织货物供应的运输费、搬运费、税金等一切费用由乙方负担，货物到达时，乙方负责卸货并送至甲方指定地点。

**八、供货计量：**

以交货地过磅为准。

**九、包装标准及包装费用负担：**

用于货物包装的材料必须清洁，货物无污染。货物的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由乙方负担。

**十、付款方式：**

1. 由甲方每月结算一次。

2. 付款方式：乙方完成当月供货订单后，于次月5日前（节假日顺延）与食堂对帐，凭国家正式发票及经甲方确认的送货清单,向甲方申请付款，甲方收到申请审核无误后在10个工作日内结清当上月所有货款。

**十一、保密条款**

乙方在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，乙方必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

**十二、双方的责任：**

1. 甲方对不合格和不对板的货物，有权作退处理并要求赔偿。甲方有按时与乙方结算货款的义务。

2. 由于货物的质量问题或乙方不能按时按量供应，造成甲方该类货物紧缺，甲方有权自行采购，相应的差价和费用由乙方负担。

3. 因货物的质量问题造成中毒事故，乙方承担一切责任和赔偿一切损失。

4. 乙方工作人员必须遵守甲方《外来人员管理论规定》，否则后果由乙方负责。

**十三、违约责任：**

有下列现象之一，视为违约：

1、不能如期签定合同的；

2、未能履行协议所规定的事项的；

3、乙方签订合同后不能如期供应货物的；

4、乙方用以次充好的手段提供与成交资料不相符的货物；

5、乙方擅自将成交资格转让给他人或中途转让给他人的；

6、经甲方确认的有效投诉超过3次的；

7、出现安全（监管和食品卫生）事故的。

违约方要承担因此产生的一切损失和费用，守约方有权单方解除本合同。

**十四、其它约定事项：**

1. 签订合同按报价文件的报价标准，如价格发生重大变化，甲方可根据乙方的请求组织市场调查，报甲方同意后，执行新的价格。如经协商难以达成协议，则合同终止，货物由甲方另行选择采购。
2. 配送公司在成交签订合约后，每个包组需交纳人民币叁万元作为履约保证金。
3. 如果因乙方原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，视具体情况，作以下处理：

①甲方对迟交货部分货物可拒绝收货；

②如甲方仍需收货，可按迟交部分货物的总值扣除3%违约金；

③如甲方需要对迟交部分的货物进行自行采购的，该部分货物实际采购价格与乙方供货价格之间的差价由乙方负责。

1. 食品验收重量以食堂磅秤所称重量为准。乙方可在每次验收前对食堂磅秤进行较对。如出现争议，以经双方较对后磅秤称重为准。
2. 合同生效后，除不可抗力或国家政策变更外，不得解除和无故变更合同。
3. 本合同正本伍份，具有同等法律效力，甲执叁份，乙方执贰份。合同自签字之日起即时生效。
4. 在合同期间，若乙方因亏损原因或其他原因提出中止合同，双方经友好协商，可以退出，但必须提前两个月通知甲方，且扣除乙方当月货款的10%作为违约金。合同到期后，如合同内容不变，则乙方有优先续签的权利。
5. 本合同末尽事宜，由双方协商处理。协商不成，双方同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

**（以下为签字页，无正文）**

**甲方：南方医科大学第三附属医院 乙方：**

**法人代表： 法人代表：**

**签约代表 ： 签约代表：**

**地址：广州市天河区中山大道西183号 地址：**

**电话：020-62784735 电话：**

**传真: 020-62784732 传真:**

**签约日期： 年 月 日 签约日期： 年 月 日**

**开户银行：建行华景新城支行 开户银行：**

**账号：44001580516050265705 账号：**

**附件：粮、油类物资明细及供货价格**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **规格** | **品牌** | **单位** | **单价（元）** |
| 1 | 食堂用大米 |  |  | 包 |  |
| 2 | 调和油 |  |  | 桶 |  |
| 3 | 面粉 |  |  | 包 |  |
| 4 | 面包粉 |  |  | 包 |  |
| 5 | 碗面 |  |  | 斤 |  |
| 6 | 粘米粉 |  |  | 斤 |  |
| 7 | 糯米粉 |  |  | 包 |  |
| 8 | 面包粉 |  |  | 包 |  |
| 9 | 大豆油 |  |  | 桶 |  |
| 10 | 全麦面粉 |  |  | 斤 |  |

3.包3

**食堂部分食材物料（一次性餐具）项目**

**合 同 书**

|  |
| --- |
| **项目编号：** |
|  |
| **项目名称：食堂部分食材物料（一次性餐具）** |
|  |

**注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订，但不得偏离实质性条款。**

**甲 方：南方医科大学第三附属医院**

**乙 方：**

根据《中华人民共和国民法典》及南方医科大学第三附属医院食堂食材采购项目文件的要求，甲、乙双方经协商确定，甲方向乙方订购下列货物及其服务，为明确双方责任和权利，特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

**一、货物的品种、数量、价格、供应期限：**

1.货物的品种： 一次性餐具类

2.供货数量：每月约 公斤，以甲方月计划为准。

3.供货成交价格：

3.1一次性餐具：（大写）： 元（￥ 元）人民币。

3.2物资结算数量以甲方实际签收数量为准，按实结算。

3.3物资明细及供货价格：见附件。

3.4合同期内双方不得随意改变成交价格，如市场价格波动幅度超过或低于成交价的10%，须向对方提出书面调价申请，经协商一致后，方可按协商价供货。

4.供应期限：一年， 年 月 日至 年 月 日。本合同期满，如甲方对乙方服务满意，经双方协商同意，合同可续签，续签时间每次为1年，续签不超过2次

**二、货物质量标准：**

货物须按照招报价文件的要求提供，且符合国家标准，必须附检验合格报告及相关证明文件（同时标注货物名称、品牌和产地附件）。

**三、交货地点及每日交货时间：**交货地点为甲方指定地点。

四、**定价**:按照成交单位的报价报价执行。合同期内双方不得随意改变成交价格，如市场价格波动幅度超过或低于成交价的10%，须向对方提出书面调价申请，经协商一致后，方可按协商价供货。在价格表上没有出现而临时定价的特殊品牌，如甲方有异议，双方协调后予以确定。

**五、送货及验收方式：**

1. 甲方按实际需要在每天下午17：00之前以电话或传真方式通知乙方次日订单，乙方应在接到通知之时起将货物准备齐全，并按时送抵交货地点，乙方在送货单签名后并由甲方所派工作人员签名验收（送货单一式叁联，甲方持两联，乙方持一联）。乙方应在每天早上8：00之前将甲方订购的货物保质保量地送到甲方指定地点。如乙方未能按时交货的,甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。
2. 验收方式：甲方按乙方下单时提供的货物进行验收并过磅计量。每批货物均需提供商品检验证。货不对板时，作退货处理。

**六、检验及费用负担：**

1. 如乙方不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。乙方具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向甲方提供每批货物检验资料。费用由乙方负担。
2. 质量与检验
   1. 乙方应严格按照合同要求和国家、部、地区及有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。
   2. 乙方将货物运达交货地点后，甲方负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由乙方负责处理。
   3. 乙方将货物运达交货地点后，甲方应立即派人员进行数量过磅或清点，验收标准按国家及当地、行业有关标准。
   4. 甲方有权定期或不定期的对有质疑的货物送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由乙方支付，并承担由此引起的一切损失；否则检测费用由甲方支付。

**七、运输方式及费用负担：**

乙方在组织货物供应的运输费、搬运费、税金等一切费用由乙方负担，货物到达时，乙方负责卸货并送至甲方指定地点。

**八、供货计量：**

以交货地过磅为准。

**九、包装标准及包装费用负担：**

用于货物包装的材料必须清洁，货物无污染。货物的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由乙方负担。

**十、付款方式：**

1、由甲方每月结算一次。

2、付款方式：乙方完成当月供货订单后，于次月5日前（节假日顺延）与食堂对帐，凭国家正式发票及经甲方确认的送货清单,向甲方申请付款，甲方收到申请审核无误后在10个工作日内结清当上月所有货款。

**十一、保密条款**

乙方在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，乙方必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

**十二、双方的责任：**

1. 甲方对不合格和不对板的货物，有权作退处理并要求赔偿。甲方有按时与乙方结算货款的义务。
2. 由于货物的质量问题或乙方不能按时按量供应，造成甲方该类货物紧缺，甲方有权自行采购，相应的差价和费用由乙方负担。
3. 因货物的质量问题造成中毒事故，乙方承担一切责任和赔偿一切损失。
4. 乙方工作人员必须遵守甲方《外来人员管理论规定》，否则后果由乙方负责。

**十三、违约责任：**

有下列现象之一，视为违约：

1. 不能如期签定合同的；
2. 未能履行协议所规定的事项的；
3. 乙方签订合同后不能如期供应货物的；
4. 乙方用以次充好的手段提供与成交资料不相符的货物；
5. 乙方擅自将成交资格转让给他人或中途转让给他人的；
6. 经甲方确认的有效投诉超过3次的；
7. 出现安全（监管和食品卫生）事故的。

违约方要承担因此产生的一切损失和费用，守约方有权单方解除本合同。

**十四、其它约定事项：**

1、签订合同按报价文件的报价标准，如价格发生重大变化，甲方可根据乙方的请求组织市场调查，报甲方同意后，执行新的价格。如经协商难以达成协议，则合同终止，货物由甲方另行选择采购。

2、配送公司在成交签订合约后，每个包组需交纳人民币叁万元作为履约保证金。

3、如果因乙方原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，视具体情况，作以下处理：

①甲方对迟交货部分货物可拒绝收货；

②如甲方仍需收货，可按迟交部分货物的总值扣除3%违约金；

③如甲方需要对迟交部分的货物进行自行采购的，该部分货物实际采购价格与乙方供货价格之间的差价由乙方负责。

4、食品验收重量以食堂磅秤所称重量为准。乙方可在每次验收前对食堂磅秤进行较对。如出现争议，以经双方较对后磅秤称重为准。

5、合同生效后，除不可抗力或国家政策变更外，不得解除和无故变更合同。

6、本合同正本伍份，具有同等法律效力，甲执叁份，乙方执两份。合同自签字之日起即时生效。

7、在合同期间，若乙方因亏损原因或其他原因提出中止合同，双方经友好协商，可以退出，但必须提前两个月通知甲方，且扣除乙方当月货款的10%作为违约金。合同到期后，如合同内容不变，则乙方有优先续签的权利。

8、本合同末尽事宜，由双方协商处理。协商不成，双方同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

**甲方：南方医科大学第三附属医院 乙方：**

**法人代表： 法人代表：**

**签约代表 ： 签约代表：**

**地址：广州市天河区中山大道西183号 地址：**

**电话：020-62784735 电话：**

**传真:020-62784732 传真:**

**签约日期： 年 月 日 签约日期： 年 月 日**

**开户银行：建行华景新城支行 开户银行：**

**账号：44001580516050265705 账号：**

**附件：一次性餐具物资明细及供货价格**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物资名称 | 规格 | 单位 | 单价（元） |
| 1 | 连体三格盒 |  | 件 |  |
| 2 | 500不带盖胶碗 |  | 件 |  |
| 3 | 5.0单支筷子 |  | 包 |  |
| 4 | 透明胶袋 |  | 斤 |  |
| 5 | 500碗盖子 |  | 件 |  |
| 6 | 750盒 |  | 件 |  |
| 7 | 中匙梗 |  | 件 |  |
| 8 | 1000碗 |  | 件 |  |
| 9 | 爆谷袋 |  | 件 |  |
| 10 | 120盖 |  | 件 |  |
| 12 | 食堂用保鲜膜 |  | 卷 |  |
| 13 | 500不带盖胶碗 |  | 个 |  |