# **2025年医师节慰问品采购需求**

**一、项目概况**

为体现浙江中医药大学附属第二医院医师节对员工的关怀，增强员工的凝聚力和归属感，为采购人的员工提供医师节慰问品，现就2025年医师节慰问品进行采购，选取一家供应商提供服务。具体要求如下：

**二、采购要求**

1. 医师节慰问品，本项目预算62550元，采购人实际支付中标供应商300元/束花束，350元/个蛋糕。投标人所投报价低于前述标准做无效标处理。报价包括税费和运费等完成所有项目服务所产生的全部费用。

▲2. 医师节慰问品应包含以下两种类型货物。食品产品符合食品安全检测标准。

2.1花束：完整包装的花束产品。产品必须为活体植物类。

2.2蛋糕：10寸或5磅鲜奶蛋糕。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标项内容 | 数量 | 预算金额 | 要求 |
| 1 | 花束 | 约107束 | 32100元 | 300元/束 |
| 2 | 蛋糕 | 约87个 | 30450元 | 350元/个 |

注：表中数量为预估数量，供供应商报价参考，采购人按实际需求采购，对最终采购数量不作承诺。

3.按照采购人需求定制医院LOGO及医师节相关插件装饰。产品必须新鲜制作，且符合国家相关食品标准。

▲4.每一类可提供多种方案供采购人选择。采购人对中标供应商的货物可以自由选择，但中标供应商必须提供采购人需要的数量。

5. 供应商须承诺提供的产品健康安全，满足食品卫生国家及行业资质要求和规定，必须取得相应的认证、许可或质检报告。

6. 供应商须提供配送服务，规定时间内配送到采购人指定的收货地点。相关费用已包含在投标总价中。

7. 售后服务

7.1供应商应具有完善的服务保障体系，暨应就投标商品的品质和服务对采购人负责。

7.2采购人对货物质量、价格、数量有疑问，及时与中标供应商联系，中标供应商应在24小时内响应并作出处理。发生任何产品质量问题48小时内提供退换货服务。配送过程中除遇不可抗力原因，配送方需保证食品的质量及新鲜度，否则相关责任由中标供应商负责。

7.3供应商应明确说明此次投标的服务策略，提供此次应标货物的服务计划（售后服务内容、相关服务指标、售后服务组织机构及人员安排情况及其联络信息）。

8. 样品

8.1样品是评标的主要内容之一，供应商可提供采购文件规定的样品。样品将封存，作为采购人验收时对中标供应商所供货的对照依据。当中标供应商所提供的产品的质量与样品不一致时，采购人有权要求供应商退换，由此产生的责任和所有费用由供应商全部承担。

8.2供应商需至少提供一种医师节慰问品搭配1份样品（与中标后供货内容、品牌、型号一致），与院内招标响应文件同时递交。用于评标和样品保存。中标供应商样品概不退还，未中标供应商样品（花束）在评审结束后退还。在样品包装上注明本投标企业名称、盖投标企业公章。

▲8.3 本项目需提供样本。

**三、商务要求**

1.报价方式：固定单价。花束：300元/束、蛋糕：350元/个。采购人向供应商实付300元/束花束，350元/个蛋糕，按实际交付数量结算。

2.付款方式：货到验收合格后，采购人按照实际交付数量与中标供应商进行核对，核对无误后，中标供应商开具符合要求的发票，满足合同约定支付条件的，采购人自收到发票之日起2个月内付款。

3.交货时间和交货地点：

（1）中标供应商接到采购人供货通知后2日内将相关货物提供给采购人，须在2025年8月19日前完成交货。

（2）待采购人收到采购产品并且确认无误后，视为交付完成。

**四、具体需求**

花束要求：

1. ****鲜花种类、规格及设计：****
2. 鲜切花：每束主花品类不得少于3种，应占整体花束的50%-60%，配花品类不得少于4种，应占整体花束的20%-30%；叶材及配草类不得少于3种，应占整体花束的10%-20%，整体品类不得少于10种。
3. 花束直径50cm（±2cm误差），高度根据花材自然形态，整体协调（通常40-60cm）
4. 需要提供不少于4种配色、风格的花束。
5. ****花艺设计：****
6. 内存：透明玻璃纸包裹花茎保水层，确保48小时不脱水；
7. 花束外包装材质：哑光雾面纸/韩素纸（颜色与花束协调，如裸粉、浅灰）。
8. 层次：双层包装，外层褶皱自然蓬松。
9. 哑光缎带（与主花同色系），手工蝴蝶结。
10. 需要有符合医师节节日氛围的插件。
11. ****质量要求：****
12. 鲜花新鲜度：无萎蔫、病虫害、机械损伤，花朵健康，花瓣无焦边、叶片无黄斑、茎部无粘液，瓶插期≥7天。
13. 符合国家或行业标准（如《鲜切花质量等级标准》GB/T 18247）。
14. ****包装与运输：****
15. 鲜切花需做好花卉保水处理，避免挤压且固定防倾倒。
16. 配送时效：下单后36小时内送达。
17. 特殊要求：夜间或清晨配送，避免高温时段。箱内温度维持在10℃~15℃。
18. ****供应商资质要求****
19. 具备合法经营资质（营业执照、花卉种植/销售相关许可）。
20. 具有同类项目经验（提供近3年合同案例）。
21. 自有种植基地或稳定供应链（需提供证明）。
22. 具备冷链物流能力或本地化服务团队。

蛋糕要求：

1. ****产品品类及规格****
2. ****基本需求：****
   1. 尺寸：10寸或5磅。
   2. 口味：鲜奶蛋糕。
   3. 材质：动物奶油（禁止植物奶油）、新鲜水果（非罐头）、蛋糕胚现制（非冷冻胚）。
3. ****特殊需求：****
   1. 奶油：进口或国内知名品牌（参考安佳、铁塔等）。
   2. 夹心：夹心层不得少于两层，应由两种新鲜水果组成，两层品类需不同。
   3. 水果：需要使用应季新鲜水果，不得使用水果罐头
   4. 外观：配合医师节节日氛围（可配合撒粉、插件等方式）
   5. 生产环境：供应商需具备SC食品生产许可证，车间符合GMP标准。
4. ****质量与安全要求****

《食品安全国家标准 糕点、面包卫生标准》（GB 7099）。

1. ****包装与配送****
2. 蛋糕需防震、冷藏配送（配备冷链车或保温箱，夏季需冰袋）。
3. 包装材料：食品级环保材质，无污染。
4. 配送时效：订单确认后24小时内送达。如临时补货响应时间≤3小时。
5. ****供应商资质要求****
6. 具备有效的《营业执照》《食品经营许可证》《SC生产许可证》。
7. 自有中央厨房或合作知名品牌（需提供生产基地照片或合作协议）。
8. 近3年无食品安全事故记录（需提供市场监管部门证明）。
9. 具备大型单位配送经验（如政府、企业、学校等案例）。