**湛江中心人民医院2024年食堂食材配送服务项目**

**需求论证会会议摘要**

**一、合格投标人资格要求：**

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。

2、在中华人民共和国境内注册的能独立承担民事责任的法人或其他组织，取得合法的营业执照（如非“三证合一”证照，须同时提供税务登记证），具备本项目相关的经营资质与能力（如营业执照未记载经营范围，须同时提供在全国企业信用信息公示系统查询的单位“登记信息”的打印页面）。

3、投标人须具有有效期内的《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。

4、不同的投标人之间有下列情形之一的，不接受作为参与同一项目竞争的投标人：

4.1彼此存在投资与被投资关系的；

4.2彼此的经营者、董事会（或同类管理机构）成员属于直系亲属或配偶关系的；

4.3法定代表人或单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位。

5、投标人未被列入信用中国网站“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“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；需提供以上内容的查询结果（注：若相关失信记录已失效，投标人需提供相关证明资料）。

6、本项目不接受联合体投标.

**二、总体要求**

1.1项目预算：按各包实际用量。

1.2投标人可兼投不可兼中，且同一个包必须全投，缺一项不报价者作废标处理。

1.3投标人必须提供符合用户需求的货物和完善的服务。

1.4伴随服务：全部货物的运输、搬运等送货上门服务。

**三、报价范围及技术要求**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **包号** | **类别** | **货物名称** | **采购预算（万元）** | **采购周期（月）** |
| 包一 | A | 新鲜猪肉类 | 630 | 12个月 |
| B | 新鲜家禽类 |
| C | 禽蛋类 |
| 包二 | D | 水产品类 | 220 |
| E | 冷冻品类 |
| F | 蔬菜、水果类 |
| 包三 | G | 粮油类 | 450 |
| H | 副食调味品、干杂类（面类） |
| I | 面点类 |
| J | 乳制品、饮料类 |
| K | 湿粉类 |

**注：在合同期内，采购预算按各包总金额、采购期限（12个月），先到先止。**

**四、服务期限：**

1、本合同服务期限为：1年，自 年 月 日起至 年 月 日止。

2、本合同服务期限届满前，分包按结算的金额总计已达合同暂定总价，则服务期提前终止。

**五、各包组食材要求明细**

**包一**

**定价方式及报价要求**

由招标人每个月不定期组织至少1次的市场调查。市场调查是在招标人指定的赤坎区、麻章区、霞山区主要超市、批发市场和农贸市场中进行。具体定价方法如下：

（1）基准价格：每次市场调查，是从以当时当地招标人指定的超市、批发市场和农贸市场中随机抽3个市场进行，以随机抽中的3个巿场价格的算术平均值作为基准价格。

★（2）投标人在基准价格基础上进行下浮率报价，单位为%，至少下浮\_\_20\_\_%，且为正数，如果投标人的报价明显低于市场价格，采购人有权要求其作出合理解释，否则作无效投标处理。

（3）下浮率保留两位小数，如不保留小数，视为整数后面的数值为零，如：10%视为10.00% 。

★（4）实际结算价为：基准价格×（1-中标下浮率）。

**A:新鲜肉类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：瘦肉、杂骨、猪头骨、猪粉肠、猪心、牛腩、腩肉、猪脚、猪肠仔、猪红、猪肚、叉烧、排骨、猪手、猪大肠、猪肺、牛肉等。

**（二）质量要求**

1、必须符合国家相关卫生标准及法律法规，保证来源明确、无寄生虫、无病变、无异味、无注水、无霉烂变质、无禽流感病毒。猪肉、牛羊肉等肉类必须具有动物检验检疫合格证明、动物产品检疫合格证。中标供应商所供应格证。中标供应商所供应肉类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。

2、猪肉宜为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物检疫合格证明”和”肉品品质检验合格证”的新鲜肉，同时应符合《猪肉等级规格〉NY/T1759-2009规定。

3、猪皮上检验检疫章(红色）和肉品品质检验章（蓝色）清晰可见，检验检疫合格票和肉品品质检验合格票随货同行，货票一致。

4、宜采购带皮边口猪肉，不建议采购分割肉。

5、禁止提供病猪、死猪、猪乸肉、注水及含瘦肉精的猪肉（否则将终止供货资格）。

**B：新鲜家禽类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：老鸡、灵山鸡、三黄鸡、走地鸡、果园鸡、田鸡、湖鸭、白鸽等。

**（二）质量要求**

1、新鲜鸡、鸭等必须宰杀洗净去内脏，每批次鸡肉必须具有动物检验检疫合格证明、动物产品检疫合格证。该类不得来自疫区。

2、中标供应商所供应该类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。必须符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无异味，无注水。

**3.**新鲜光鸡每只重量须达到2斤以上；新鲜光鸭每只重量须达到4斤以上。

**4.杜绝提供病鸡、死鸡（否则将终止供货资格）。**

**C：禽蛋类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品目** | **序号** | **品目** |
| 01 | 鸡蛋 | 02 | 皮蛋 |
| 03 | 咸蛋 | 04 | 鹌鹑蛋 |

**（二）质量要求**

1.新鲜鸡蛋，必需符合国家食品安全卫生GB2749—2015质量标准。每批次供货须外观的色泽、组织形态、杂质、气味滋味等无异常，严禁提供不能食用的变质鸡蛋以及人造鸡蛋（否则将终止供货资格）。

2.鸡蛋质量指标：

感官指标：蛋壳清洁完整,蛋黄不见或略见阴影,蛋白澄清、透明、无异味;理化指标： 砷≤0.5kg等;微生物指标：不得检出沙门氏菌等致病菌;不得检出违禁药物残留物。

**包二**

**定价方式及报价要求**

由招标人每个月不定期组织至少1次的市场调查。市场调查是在招标人指定的赤坎区、麻章区、霞山区主要超市、批发市场和农贸市场中进行。具体定价方法如下：

（1）基准价格：每次市场调查，是从以当时当地招标人指定的超市、批发市场和农贸市场中随机抽3家市场进行，以随机抽中的3家算术平均值作为基准价格。

★（2）投标人在基准价格基础上进行下浮率报价，单位为%，至少下浮\_\_20\_\_ %，且为正数，如果投标人的报价明显低于市场价格，采购人有权要求其作出合理解释，否则作无效投标处理。

（3）下浮率保留两位小数，如不保留小数，视为整数后面的数值为零，如：10%视为10.00% 。

★（4）实际结算价为：基准价格×（1-中标下浮率）。

**D:水产品类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：罗非鱼、虾、开刀鲈趸、沙虫、跳鱼、捞牛鱼、金丝鱼、水鱼、大生蚝肉、泥丁、泥猛鱼、青口螺、立鱼、石斑鱼、象拔蚌、鱿鱼、章鱼、沙螺、鲢鱼、白鳝、竹节螺、花蟹、茸鱼、杂鱼、虫鱼、东风螺、花螺、鲍鱼、沙锥鱼、海蜇、金昌鱼、带子螺、花甲螺、鲈鱼、桂花鱼等。

**（二）质量要求**

（1）必须符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无异味，无注水。

（2）水产品必须保证新鲜，中标供应商所供应该类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。

**E：冷冻品类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：鸡翅中、鸡脚、猪肚、鱿鱼、瓜米鱼、马鲛鱼、猪舌、鸡腿、牛肉丸、毛毛肉、龙利鱼、马友鱼等

**（二）质量要求**

1、冷冻食品，必需符合国家冷冻食品质量标准。每批次供货须外观的色泽、气味、滋味等无异常，不得供应变质、走私、来历不明及冻龄较长的冻品等（否则将终止供货资格），并附有合格检验报告。

2、中标供应商所供应该类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。

**F：蔬菜、水果类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品目** | **序号** | **品目** | **序号** | **品目** |
| 1 | 青 菜 | 31 | 冬 瓜 | 61 | 湿木耳 |
| 2 | 白 菜 | 32 | 青 瓜 | 62 | 海鲜菇 |
| 3 | 上海青 | 33 | 南 瓜 | 63 | 杏包菇 |
| 4 | 生 菜 | 34 | 苦 瓜 | 64 | 平 菇 |
| 5 | 油唛菜 | 35 | 蒲 瓜 | 65 | 洋 葱 |
| 6 | 通心菜 | 36 | 茄 瓜 | 66 | 荷兰豆 |
| 7 | 白菜花 | 37 | 丝 瓜 | 67 | 甜 豆 |
| 8 | 西兰花 | 38 | 豆 角 | 68 | 水 芹 |
| 9 | 香 葱 | 39 | 豆 芽 | 69 | 芫 茜 |
| 10 | 韭 菜 | 40 | 玉米粒 | 70 | 和尚头菜 |
| 11 | 芥 菜 | 41 | 玉米条 | 71 | 蛙蛙菜 |
| 12 | 芹 菜 | 42 | 白萝卜 | 72 | 生 蒜 |
| 13 | 莲 藕 | 43 | 红萝卜 | 73 | 酸 菜 |
| 14 | 番 茄 | 44 | 豆 炸 | 74 | 酸 笋 |
| 15 | 土 豆 | 45 | 豆 腐 | 75 | 圆青椒 |
| 16 | 尖 椒 | 46 | 鸡肠椒 | 76 | 芒 果 |
| 17 | 指天椒 | 47 | 大树菠萝 | 77 | 沙田柚 |
| 18 | 红尖椒 | 48 | 百 合 | 78 | 草 莓 |
| 19 | 莴 笋 | 49 | 椰 丝 | 79 | 石 榴 |
| 20 | 铁棍山药 | 50 | 椰 子 | 80 | 猕猴桃 |
| 21 | 蒜 米 | 51 | 木 瓜 | 81 | 西 瓜 |
| 22 | 沙 姜 | 52 | 苹 果 | 82 | 荔 枝 |
| 23 | 大 姜 | 53 | 香 梨 | 83 | 三华李 |
| 24 | 香 茅 | 54 | 香 蕉 | 84 | 土茯苓 |
| 25 | 干葱头 | 55 | 蛋 蕉 | 85 | 龙 眼 |
| 26 | 芋 头 | 56 | 哈密瓜 | 86 | 山 竹 |
| 27 | 红 薯 | 57 | 火龙果 | 87 | 水蜜桃 |
| 28 | 湿香菇 | 58 | 橙 子 | 88 | 圣女果 |
| 29 | 枸杞菜 | 59 | 提 子 |  |  |
| 30 | 豆腐皮 | 60 | 香 瓜 |  |  |

**（二）质量要求**

1、蔬菜类产品保证新鲜、水分充足、无异味、无霉烂变质。中标供应商必须对每次配送的蔬菜提供农药残留抽样检测报告。

2、蔬菜必须为新鲜时令蔬菜，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》等规定和采购人的质量要求，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达95%以上。

3、考虑到蔬菜瓜果品种采购的特殊性，要求中标供应商实际供应的瓜果类品种及数量与采购人订单品种及数量与采购人订单要求相差不能超过10%，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与采购人订单要求相差不能超过20%。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，中标供应商必须能保证提供丰富的时蔬瓜果品种可供采购人选择，在经采购人同意后可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。

4、严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。

5、中标供应商须每天对蔬菜类农产品进行质量安全检测。中标供应商所供应该类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。

**包三**

**定价方式及报价要求**

由招标人每个月不定期组织至少1次的市场调查。市场调查是在招标人指定的赤坎区、麻章区、霞山区主要超市、批发市场和农贸市场中进行。具体定价方法如下：

（1）基准价格：每次市场调查，是从以当时当地招标人指定的超市、批发市场和农贸市场中随机抽3家市场进行，以随机抽中的3家算术平均值作为基准价格。

★（2）投标人在基准价格基础上进行下浮率报价，单位为%，至少下浮\_ 10 \_ %，且为正数，如果投标人的报价明显低于市场价格，采购人有权要求其作出合理解释，否则作无效投标处理。

（3）下浮率保留两位小数，如不保留小数，视为整数后面的数值为零，如：10%视为10.00% 。

★（4）实际结算价为：基准价格×（1-中标下浮率）。

**G：粮油类**

1. **货物品目**

包括但不仅限于：5L花生油、5L调和油、5L大豆油、香米、大米、珍珠米、象牙米、低蛋大米、荞麦米、红米、糯米（注：包装规格10斤、20斤、30斤、50斤）。

**（二）质量要求**

（1）外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时的剩余保质期不少于三分之二，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：具有固定的气味和滋味，无异味；

（3）全部按标准规格包装，品牌、商标、生产厂家、生产日期、成分表齐全。

（4）大米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物等。

（5）大米及其它粮食类，必须符合GB1354-2018标准，生产企业具备食品生产许可资质。优先考虑本地两年内生产的稻谷碾出的大米（非转基因），不能采购陈化粮。

**H：副食调味品、干杂类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品目** | **序号** | **品目** | **序号** | **品目** |
| 01 | 腊 肠 | 45 | 甜辣酱 | 89 | 杏 仁 |
| 02 | 蚝 油 | 46 | 鱼露汁 | 90 | 丁 香 |
| 03 | 黄豆酱 | 47 | 十三香 | 91 | 无花果 |
| 04 | 酱 油 | 48 | 榨 菜 | 92 | 梅 菜 |
| 05 | 生 抽 | 49 | 冬 菜 | 93 | 灵 芝 |
| 06 | 老 抽 | 50 | 孜然粉 | 94 | 桂 皮 |
| 07 | 辣椒酱 | 51 | 麻婆豆腐调味料 | 95 | 北 芪 |
| 08 | 浙 醋 | 52 | 香鸡鲜粉 | 96 | 猴头菇 |
| 09 | 白 醋 | 53 | 排骨酱 | 97 | 羊肚菌 |
| 10 | 黑甜醋 | 54 | 花雕酒 | 98 | 火腿肠 |
| 11 | 芝麻油 | 55 | 白胡椒粉 | 99 | 萝卜干 |
| 12 | 米香曲酒 | 56 | 沙姜粉 | 100 | 炼 奶 |
| 13 | 五香南乳 | 57 | 广合腐乳 | 101 | 沙拉酱 |
| 14 | 西红柿茄汁 | 58 | 香脆炸粉 | 102 | 麦芽粉 |
| 15 | 番茄沙司 | 59 | 豆 豉 | 103 | 水油两用色素 |
| 16 | 柱候酱 | 60 | 紫 菜 | 104 | 火锅底料 |
| 17 | 麦芽糖 | 61 | 味 精 | 105 | 陈 醋 |
| 18 | 蜜味糖浆 | 62 | 盐焗鸡粉 | 106 | 白果仁 |
| 19 | 催奶汤料 | 63 | 五香粉 | 107 | 纳宝帝 |
| 20 | 海苔卷 | 64 | 肉松蛋卷 | 108 | 达利园派 |
| 21 | 向日葵饼 | 65 | 沙琪玛 | 109 | 蛋黄派 |
| 22 | 春光椰卷 | 66 | 苏打饼 | 110 | 茨 实 |
| 23 | 粉 丝 | 67 | 盐 | 111 | 玉米面 |
| 24 | 生 粉 | 68 | 腐 竹 | 112 | 红薯粉条 |
| 25 | 苏打粉 | 69 | 薏 米 | 113 | 花 菇 |
| 26 | 香 菇 | 70 | 糯米粉 | 114 | 枸 杞 |
| 27 | 花生米 | 71 | 甘 草 | 115 | 元 肉 |
| 28 | 黄 豆 | 72 | 豆 蔻 | 116 | 红 枣 |
| 29 | 红 豆 | 73 | 白 芷 | 117 | 虾 米 |
| 30 | 黑 豆 | 74 | 黄花菜 | 118 | 瑶 柱 |
| 31 | 绿 豆 | 75 | 虫草花 | 119 | 料 酒 |
| 32 | 红 糖 | 76 | 虾 皮 | 120 | 蒜蓉酱 |
| 33 | 冰 糖 | 77 | 胡椒粒 | 121 | 三厨菜脯 |
| 34 | 莲 子 | 78 | 花 椒 | 122 | 橄榄菜 |
| 35 | 海 带 | 79 | 八 角 | 123 | 罐头鱼 |
| 36 | 雪 耳 | 80 | 香 叶 | 124 | 桶装方便面 |
| 37 | 花旗参 | 81 | 芥末酱 | 125 | 袋装方便面 |
| 38 | 石 斛 | 82 | 浓缩鸡汁 | 126 | 面 饼 |
| 39 | 沙 参 | 83 | 红辣椒干 | 127 | 挂 面 |
| 40 | 玉 竹 | 84 | 陈 皮 | 128 | 无糖纤麸饼 |
| 41 | 脆脆鲨 | 85 | 好丽友派 | 129 | 鸳鸯夹心饼 |
| 42 | 瑞士卷 | 86 | 凤梨酥 | 130 | 优乐美奶茶 |
| 43 | 盼盼面包 | 87 | 奥利奥饼 |  |  |
| 44 | 麦 片 | 88 | 话 梅 |  |  |

**（二）质量要求**

（1）外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时的剩余保质期不少于三分之二，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：具有固定的气味和滋味，无异味；

（3）全部按标准规格包装，品牌、商标、生产厂家、生产日期、成分表齐全。不得提供发霉变质过期食品（否则将终止供货资格）。

**I：面粉点心原料**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品目** | **序号** | **品目** |
| 01 | 白 糖 | 13 | 吉士粉 |
| 02 | 红豆馅 | 14 | 肉 松 |
| 03 | 黑芝麻馅 | 15 | 老婆饼 |
| 04 | 香芋馅 | 16 | 蛋挞皮 |
| 05 | 莲蓉馅 | 17 | 榴莲酥 |
| 06 | 馒头粉 | 18 | C级奶油 |
| 07 | 面 粉 | 19 | 蛋糕油 |
| 08 | 澄 面 | 20 | 面包改良剂 |
| 09 | 酵 母 | 21 | 果味光亮膏 |
| 10 | 塔塔粉 | 22 | 白芝麻 |
| 11 | 牛奶香粉 | 23 | 椰 茸 |
| 12 | 泡打粉 | 24 | 臭 粉 |

**（二）质量要求**

（1）必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。

（2）必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。

（3）每批供货须外观的色泽、气味滋味等无异常，不得提供发霉变质过期食品（否则将终止供货资格），并附有合格检验报告。

**J：乳制品、饮料类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品目** | **序号** | **品目** |
| 01 | 桶装水 | 19 | 果粒橙 |
| 02 | 怡宝水 | 20 | 葡萄糖 |
| 03 | 湖光奶 | 21 | 杉花沙示 |
| 04 | 旺仔奶 | 22 | 雪碧 |
| 05 | 维他奶 | 23 | 可口可乐 |
| 06 | 成人奶粉 | 24 | 康师傅茶 |
| 07 | 金典奶 | 25 | 菊花茶 |
| 08 | 安慕希奶 | 26 | 冬瓜茶 |
| 09 | 伊利奶 | 27 | 柠檬茶 |
| 10 | 优酸乳 | 28 | 王老吉 |
| 11 | 温氏奶 | 29 | 天地壹号 |
| 12 | 燕塘奶 | 30 | 红 牛 |
| 13 | 特仑苏奶 | 31 | 椰 牛 |
| 14 | 银鹭花生奶 | 32 | 椰 汁 |
| 15 | 呦呦奶茶 | 33 | 东 鹏 |
| 16 | 营养快线 | 34 | 瓶咖啡 |
| 17 | 阿萨姆 | 35 | 八宝粥 |
| 18 | 脉动 | 36 | 柠檬茶 |

**（二）质量要求**

必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期、保质期或保存期、执行标准齐全。供货时的剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

**K：湿粉类**

**（一）货物品目**

包括但不仅限于：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品目** | **序号** | **品目** |
| 01 | 河粉 | 04 | 肠粉 |
| 02 | 饺子 | 05 | 饺子皮 |
| 03 | 油条 |  |  |

**（二）质量要求**

必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。

**★六、食品安全要求**

1、中标供应商必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储、冷藏运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。

2、中标供应商从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）采购食品原材料的，要留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或每笔送货单；采购畜禽肉类的，要索取并留存供货方盖章（或签字）的动物产品检疫合格证明或肉品品质合格证明原件，并通过发送电子邮件及提供复印件给采购人存档。

3、食品配送要求中标供应商及采购人双方都必须进行留样。严格执行食品留样制度及留样食品盛放容器要求、放置条件要求、冷藏时间要求（48小时）、留样数量要求（100克），并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。

4、中标供应商供应的食品必须到合法经营单位采购，并按国家有关规定查验有关食品经营单位的证照。

5、食品来源要确保无毒无污染，符合国家食品卫生标准。

6、中标供应商供应的肉类产品及副食品必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规及食品安全相关卫生标准的要求，确保所供食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书。

7、中标供应商应对所配送食品的质量和安全问题作出承诺，若因食品质量问题发生相关食品安全事件，将追究中标供应商相应责任。

8、为明确食品安全责任，中标供应商确定后，采购人不能避开配送企业另外采购食品原材料。

**七、食品配送及验收要求**

1、运送车辆须具备合法手续及有效行驶证，并且为食品运送配足专人专用车辆，运送车辆要确保清洁卫生，符合国家的有关规定，确保食材在配送过程中不受污染，有条件的要确保全程冷链运输。

2、投标时须承诺具备24小时内供应采购人所需物资的能力。

3、中标供应商按采购人具体通知采购批次的货物送达时限、货物品种、数量等要求，负责免费配送到采购人指定地点。

4、如遇到不可抗力情况不能如期提供食材配送，须尽早通知采购人并解决问题，由此产生的一切责任均由中标供应商承担。如有特殊情况中标供应商应随叫随送。

5、采购人每天要对所采购食品实行双人验收制度，按照食品质量要求进行签字验收。中标供应商将食品送至采购人指定地点后，由采购人对货物的品种、质量、数量、规格等进行逐项验收。

6、中标供应商按合同向采购人配送优质、安全的食品，每次供货，必须向采购人食堂提供带有供货商盖章（或签字）的配送清单和其他票证

7、验收中若发现所供货物质量与合同约定、中标供应商承诺的产品质量保证不符的，由中标供应商无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由供应商负责，并需在2小时内更换补充到位当批次所需货物；验收中若发现货物数量、质量不符合要求的，可要求供应商在2小时内补充到位，验收以采购人及定点供应商双方核准的净重过称数为准作为结算数量。验收合格后须双方签字确认。

8、若中标供应商执意不更换补充不通过验收的货物，采购人有权按此货物当期结算价格对供应商进行违约条款处理。

9、采购人要在每天15点前将本院食堂第二天所需的各类食品原材料的数量向中标供应商以电子邮件或微信的方式等形式提交订货计划，说明购货品种、规格、数量、供货日期时间及其它需要说明的事项。如遇特殊情况，双方必须至少提前一天协商解决好。中标供应商要认真核对订货计划并按院方订货计划准备好各类食品原材料，并将食品原材料分别在与院方约定的时间前送到院方。肉、禽等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视院方实际需求酌情配送，但必须确保采购人食品新鲜、优质、安全可靠。

10、可根据蔬菜瓜果生产季节、天气、市场价格等情况协商调整订单的品种和数量。中标供应商必须能保证提供丰富的时蔬瓜果品种供采购人选择。

11、针对生鲜产品特性，配送数量以斤为单位，肉类、蔬菜水果的配送数量误差不得超过5%。

**附：各配送品种的验收标准**

**包一**

A类：新鲜肉类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 鲜瘦肉 | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。  弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。  若有注水，按10-20%扣秤。注水明显的拒收。 |
| 五花肉 | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层。 |
| 排骨 | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。 |
| 猪肝  猪心 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄；  心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。 |
| 猪腰 | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。 |
| 猪肚 | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。 |
| 猪手 | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。 |
| 鲜牛肉 | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。 |
| 鲜羊肉 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。 |
| 牛腩 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。 |

B类：新鲜家禽类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 鲜鸭 | 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。 |
| 鲜鸡 | 具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面发光、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，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。 |

C类：禽蛋类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 鲜鸡蛋 | 按需求等级配送须保证新鲜，且符合食品安全国家标准GB2749-2015要求，提供相应《动物检疫合格证明》。外包装箱贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、生产日期、保质期。新鲜鸡蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁。 |
| 咸蛋 | 好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明，蛋黄红。 |

**包二**

D类：水产品类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 鱼类 | 游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤；鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾；大小均匀。 |
| 虾类 | 游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。 |

E类：冷冻品类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 鲜猪肉丸 | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。 |
| 鲜牛肉丸 | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。 |
| 冻猪肉 | 肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好无破损。 |
| 冻牛肉 | 肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好无破损。 |
| 冻羊肉 | 肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好无破损。 |
| 冻鸡肉 | 眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复、外包装箱完好无破损。 |
| 鸡中翼 | 无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 鸡爪 | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、爪底部无缺损、外包装箱完好无破损。 |
| 鸡全翼  鸡腿 | 大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 鸡肾 | 呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 猪耳 | 无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 猪副产品 | 无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品、外包装箱完好无破损。 |
| 龙骨 | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油、外包装箱完好无破损。 |
| 汤骨 | 腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性、外包装箱完好无破损。 |
| 猪肺 | 肉呈红色，有光泽、外包装箱完好无破损。 |
| 猪大肠 | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道、外包装箱完好无破损。 |
| 冻鱼类 | 鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。 |
| 虾类 | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常、外包装箱完好无破损。 |
| 鱿鱼 | 色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性、外包装箱完好无破损。 |

F类：蔬菜、水果类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 果蔬类 | 蔬菜、水果新鲜，需保持良好的色泽和新鲜度，符合国家食品卫生标准，并提供农药残留检测报告。蔬菜不得有黄叶、泥沙、腐烂等现象，利用率达 98%以上。水果大小均匀，无损伤，无皱褶变形，无腐烂变质。  1、有包装果（肉）菜：应完整、干净。  2、叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。  3、瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。  4、根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。  5、水果类：成熟、新鲜、外皮无斑点、变烂现象。 |

**包三**

G类：粮油类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 米类 | 生产厂家取得《食品生产许可证》，具有产品检验报告，在保质内，有食品质量安全认证合格标准，应符合粮食卫生国家标准GB2716-2018的要求。品种为一级优质米，要求非转基因，袋装，预包装应符合GB/T17109-2008粮食包装的规定和卫生要求。预包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，标签标识应符合GP7718-2011预包装食品包装标签的规定（和卫生要求）。达国家标准（2715-2016）一级，符合粮食卫生国家标准GB2715-2016、《大米国家质量标准 》和《国家粮食卫生标准》。 |
| 食用油 | 生产厂家取得《食品生产许可证》，具有产品检验报告，在保质内，有食品质量安全认证合格标准，应符合食用植物油国家标准GB2716-2018的要求，食品中污染物限量标准应符合GB2762-2017的规定。外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，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，不得混有其他食用油或非食用油。 |

H类：副食调味品、干杂类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 调味品、干货类 | 在保质期内，有食品质量安全认证合格标志，食品添加剂应符合国家GB2760-2014标准，符合国家食品卫生相关标准，选用无毒、无害、无污染、可朔源的食品，掺假、掺杂食品坚决不能使用。副食品表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫痕鼠咬，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题。商品的包装须完整清洁（无损、无污、无皱），其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收，必须保证保质期保留在有效日期内的三分之二以上。 |

I类：面点类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 面点类 | 产品外包装必须符合《食品卫生法》的要求，严防霉变、虫蚀污染，包装封口严密，耐受霉潮，不破漏。包装上标明品名、重量、厂名、地址、生产日期、保质期或保存期、产品执行标准等。面粉类符合GB1355标准或GB8607标准或其他面粉相关的国家标准，面粉中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾，添加营养强化剂应符合GB14880《食品营养强化剂使用卫生标准》。 |

J类：乳制品、饮料类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 乳制品、饮料 | 所配送的产品必须在保质内，有食品质量安全认证合格标志。产品的包装应清洁、无毒、无异味，符合《食品卫生法》的要求，包装封口应严密、不渗漏。外包装标识标注清晰、齐全，标明产品名称、净含量、配料表、制造者的名称和地址、生产日期、产品标准编号、保质期、储藏条件和检验合格证明。 |

K类：湿粉类

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 粉类 | 索取供应商的食品生产/经营许可证或食品小作坊登记证等证明、产品出厂检验合格证明、产品检测报告。产品须按标签标示要求贮存，或将其置于冷藏条件（小于10℃）或阴凉处，在保质期内食用。 |

**八、后勤管理工作要求**

1、中标供应商要坚持公平、公正、公开供货的原则，让采购人全程监督，努力提高服务水平。

2、采购人的考核小组要定期或不定期的组织单位相关成员对食堂食材配送工作进行现场监督指导、季度供应商服务考核等。

**九、售后服务要求：**

1、处理问题响应时间：接到采购人处理问题通知后2小时内到达采购人指定现场。

★2、服务期内中标供应商须拟派至少2名专员与采购人对接日常所有事宜。（其中一人为项目负责人，投标时须提供拟派人员简历表和投标人近半年内任意三个月为其缴纳的社保证明复印件，联系方式也须上报采购人备案，如有更改须及时通知采购人，以便联系和沟通。）

★3、配送能力：具备专车配送，其中包一（A类、B类）、包二具备冷链运输车并保障全程冷链服务。

4、供应商应有良好的配送能力，能够按时配送到相关采购方指定位置，有不小于150平方米以上的门店或仓储场所。

5、投标人中标后与保险公司购买不低于200万元保额食品安全责任保验。

6、投标时承诺急需物资一小时内能灵活配送至采购人指定现场。

★7.投标时承诺从采购到配送全程使用冷运输车辆（保障全程冷链服务），如采购人发现配送食材时未使用冷链车，导致肉类有异味或变质、疏菜菜叶发黄枯委等情况，采购人有权更换食材并按100.00元/次进行处罚，当月累计超过3次，采购人有权如实向政府采购监管管理部门申请将供应商列入不良行为记录名单。

★8、投标时承诺做到诚信供货，排骨内不掺杂其他大骨，新鲜肉内不掺杂过期肉，碎瘦肉不过多掺杂肥肉，不提供削了半边的土豆及莲藕等蔬菜。一经发现，采购人有权要求其更换食材，并按100.00元/次进行处罚，当月累计超过3次的，采购人有权如实向政府采购监督管理部门申请将供应商列入不良行为记录名单。

**十、季度考核要求：**

①每年由招标单位进行考核，与中标人签订供货合同之日起考核时间为1季度进行不少于一次，主要考核其价格合理性、服务及时性、货品质量稳定性等。如总分低于85分（含85分），配送公司要做出书面的整改承诺，并按照每下降一分处以200元罚款（从当月货款中扣除），连续三次考核低于85分且整改不力的，采购人有权终止合同。具体考核标准见下表。

②中标人供货中出现伪劣，质次原料，除退换货外，并处以相应的经济罚款，如查实后属有意行为的，即暂停进货并冻结资金支付，如出现危及安全的质量问题，按造成的后果严重程度处理，直至追究法律责任。

**食材供应商考核评分表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核  指标 | 分值 | 考核要素和评估内容及其标准 | 优秀 | 良好 | 不合格 | 扣分  情况 |
| 一、送货时间 | 12 | 非不可抗拒情况：准时得10分以上；偶有不准时但能与饭堂方及时沟通得6-9分，不沟通或沟通不及时得5分及以下。 |  |  |  |  |
| 二、服务态度 | 11 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得10分以上；有时发现因搬装等原因造成食物污染、破损得5-9分；经常发生以上情况5分及以下。 |  |  |  |  |
| 三、差错情况 | 11 | 送货无差借得10分以上；较少有差错但能及时补救得5-9分；经常出错且补救不及时5分及以下。 |  |  |  |  |
| 四、足斤足两 | 12 | 送货无短斤少两现象得10分以上；每月出现短斤少两的次数不超过3次，且能及时更正得5-9分；以上情况每月发生次数超过3次，且不能及时更正5分及以下。 |  |  |  |  |
| 五、服务质量 | 11 | 所供商品经过挑选后利用率到98%得10分以上，偶尔发现商品利用率在97-90%，得5-9分；经常发现未经挑选并有腐烂等现象影响质量的商品得5分及以下。 |  |  |  |  |
| 六、品牌意识 | 10 | 按饭堂发布的品种采购，无擅自更换商品品种现象得9分以上；偶尔发现得5-8分，发现2次/月以上得5分以下。营养饭堂品种绝对不能更改。 |  |  |  |  |
| 七、联系制度 | 10 | 更换品牌前，事先与饭堂联系并谈妥商品规格、价格等事项，然后发货得9分以上；偶尔单方定价得5-8分；多次单方定价得5分及以下。 |  |  |  |  |
| 八、跟踪随访 | 11 | 供货商有主动到饭堂拜访，倾听饭堂意见，根据随访频率得6-11分，在供货过程中发生情况能与饭堂及时联系并妥善处理，根据处理情况得5分及以下。 |  |  |  |  |
| 九、检测资料 | 12 | 一次不漏地向饭堂提供有关商品的检测资料得10分以上，偶尔遗漏，及时补交的得6-9分，遗漏2次/季度的得5分及以下。 |  |  |  |  |
| 一票否决项 | | 1．食堂发现假冒伪劣、以次充好、三无产品；  2．商品由他人代送，经整改无效；  3．要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。 | | | | |
| 考核结果 | | 每季考核得出总分，如总分低于80分（含80分），配送公司要做出书面的整改承诺，并按照每下降一分处以200元罚款（从履约保证金中扣除），连续三次考核低于80分且整改不力的，采购人有权终止合同。 | | | | |
| 评分人签字 | |  | | | | |

**十一、其他要求**：

★1、报价必须含以下部分，包括（但不限于）：

（1）服务的价格；

（2）必要的保险费用和各项税金；

（3）其他（如食材价格、运输、装卸、仓储、设备、人员工资、售后服务等）及实施过程中的应预见和不可预见的费用等。供应商必须考虑本项目在实施期间的一切可能产生费用。

(4）所产生的采购代理服务费。

注；本项目采用下浮系数形式报价，最终合同金额以实际结算金额汇总为准。

2、付款方式：本项目无预付款，实际结算价为：基准价格×（1-中标下浮率）进行结算，其中基准价格是指：每次市场调查，是从以当时当地招标人指定的批发市场和农贸市场、超巿中随机抽3家市场进行，以随机抽中的3家算术平均值作为基准价格。

3、结算方式：月结。院方食堂对本月食材于当月月底对账完毕并确认无误后，60天内（如遇节假日顺延）按相关支付程序支付中标供应商该月货款。

4、货源供应商的相关资质及人员的相关证明文件（如有请提供）。

★5、退出机制：

当中标供应商在服务期间出现以下情形的，采购人有权将情况提交采购领导小组讨论，并上报市政府采购监督管理部门按规定进行处理。经同意后，采购人可以按规定与排名在中标单位之后第一位的中标候选供应商签订采购合同，或作合同终止处理的，中标供应商将承担所有损失及后果：

①在经营过程中中标供应商达不到相关配送要求，配送出现问题，影响采购人食堂正常运转的；

②中标供应商有违反食品安全法的行为，受到食药监部门处罚的；

③采购人发现中标供应商提供的食材存在“以次充好”、食材质量不达标、不符合食用标准的；

④中标供应商不得转包、分包给第三方。采购人一旦发现中标供应商存在擅自将服务合同转包或部分分包给第三者行为的，没收押金，终止合同。



后勤物资管理办公室

2023-8-14