**湛江中心人民医院食堂部分食材（水产品类、冷冻品类、蔬菜水果类）配送服务需求书**

**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投标人必须提供符合用户需求的货物和完善的服务。

1.3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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 货物名称 | 采购预算（万元） | **★下浮率报价区间要求** | 采购周期（月） |
| D | 水产品类 | 49 | 17%-100% | 2 |
| E | 冷冻品类 |
| F | 蔬菜、水果类 |

**注：在合同期内，采购预算按各包总金额、采购期限（约2个月），先到先止。**

**四、服务期限：**

1、本合同服务期限为：约2个月，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**

**定价方式及报价要求**

由招标人和中标人组织至少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家零售价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，报价有效区间为17%-100%。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（提供相关监测报告复印件并加盖公章），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。

▲3、投标人承诺在采购人采购计划发出后2小时内进行响应；紧急情况下，投标人承诺收到采购人采购计划起2小时内灵活配送到采购人指定地点。

▲4、验收中若发现所供货物的质量或数量不符合双方约定的，投标人承诺2小时内更换或补充到位。

▲5、投标人承诺配送货物数量误差不得超过3%。

**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，必须符合国家冷冻食品质量标准（提供相关监测报告复印件并加盖公章）。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。

▲3、投标人承诺在采购人采购计划发出后24小时内进行响应；紧急情况下，投标人承诺收到采购人采购计划起2小时内灵活配送到采购人指定地点。

▲4、验收中若发现所供货物的质量或数量不符合双方约定的，投标人承诺2小时内更换或补充到位。

▲5、投标人承诺配送货物数量误差不得超过3%。

**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、严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。

4、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。

▲5、能提供项目实施地以独有或合资方式经营种植养殖基地。（提供基地经营或合作协议证明材料复印件并加盖投标人公章）

▲6、提供投标截止日前叶菜类、根菜类、瓜果类、食用菌类、水果类产品农药残留检测报告。（注：提供农药残留检测报告复印件并加盖投标人公章）。

▲7、投标人承诺在采购人采购计划发出后2小时内进行响应；紧急情况下，投标人承诺收到采购人采购计划起2小时内灵活配送到采购人指定地点。

验收中若发现所供货物的质量或数量不符合双方约定的，投标人承诺2小时内更换或补充到位。

▲8、投标人承诺配送货物数量误差不得超过3%。

9、承诺若采购人提出须提供第三方检测报告时，可提供相应批次的正规符合国家安全检测标准的检测报告，且费用已包含在项目报价中。

**★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（同时各品种的质量要求也是食材验收标准的重要组成部份）**

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。 |

**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1名专员与采购人对接日常所有事宜。（提供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、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。

4、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。

★6、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、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家零售价的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：

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。