项目需求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项号** | **标的名称** | **数量** | **服务要求** |
| 1 | 食堂生鲜食材配送服务 | 1项 | **一、服务内容（生鲜食材配送包括但不限于以下肉类、蔬菜类、副食类、调味品类）****1.肉类：**瘦肉、排骨、腩排、沙骨、半肥瘦猪肉、上肉去皮、筒骨、带皮肥肉、去皮肥肉、五花肉、猪脚、猪耳、白鸽、生鱼、草鱼、鱼胶、鱼腩、光鸡、土鸡、竹丝鸡、鸭、鸡蛋、牛柳、牛肉、烧鸭、红烧乳鸽、冻带鱼、凤爪、鸡腿肉、鸡胸肉、鸡翼尖等**2.蔬菜类：**白萝卜、包菜、茹叶、上海青、生菜、菜心、菜仔、春菜、大白菜、芥菜、小白菜、麦菜、空心菜、娃娃菜、冰冻玉米粒、菠萝去皮、菜头、冬瓜、胡萝卜、豆卜、豆腐、老豆腐、千张豆腐、豆芽、豆砖、炸豆腐片、番茄、葛薯、黄心薯、尖椒、红元椒、元椒、姜、葱、大蒜、西芹、蒜米、韭菜、苦瓜、莲藕、莲藕同、豆角、毛瓜、南瓜、茄子、青瓜、丝瓜、四季豆、酸菜、酸豆角、酸笋、土豆、西兰花、椰菜花、鲜冬菇、鲜玉米、杏鲍菇洋葱、芋头、竹笋、紫苏等。**3.副食类：**黑米、红豆、红米、荞麦、小米、燕麦、麦子、红曲米、糯米、糯米粉、花生、黄豆、绿豆、皮蛋、冬菇、腐竹、五香粉、杞子、红枣、豆沙馅料、马蹄粉、面粉、玉米淀粉、生粉、三角生粉、海带、梅菜头菜丝、木耳、紫菜、香辣黄金豆、虫草花、豆豉、红腰豆、陈村粉、澄面、大碗面、河粉、面条、乌冬面、意粉、云吞皮、饺子皮等。**4.调味品**:味极鲜、英标鲜味汁、辣椒酱、蚝油、原油面豉、味椒盐、白胡椒粉、食粉、黑胡椒碎、十三香、米酒、度米酒、豆瓣酱、食用盐、食品香精、盐焗鸡粉、酱油、香醋、调味料、酱油、新奥尔良烤料、海鲜酱、白糖、白芝麻、大红浙醋、吉士粉、草菇老抽、蚝油、鲜鸡精、米酒、啤酒、茄汁、散装胡椒粉、散装酸醋、五香南乳、味精等。**二、送货要求**1.实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。2.中标供应商须提供不少于三家商家的食品（用品）供采购人选择，采购人提前一天以电话或邮箱、微信等方式向中标供应商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。3.中标供应商须在接到采购人订单之日的第二天8：30前，将采购人所订购的货物送至采购人指定的地点【广西壮族自治区桂东人民医院（梧州市西江四路金鸡冲13号）】。4.中标供应商应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。紧急情况不论数量多少，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人的正常运转，中标供应商应承担相应的损失。除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意。5.中标供应商应根据采购人实际要求运送货物，负责进行简单处理。6.每次送货，中标供应商须委派一名专门负责人且配备食材配送车辆，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准，经验收合格后签字确认。7.盛装容器必须清洁干净无破损，肉类容器必须加盖防渗漏。8.中标供应商须严格按照各采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。9.采购人发现采购货物不能正常使用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行投标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，并对中标供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。10.中标供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在医院活动必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。11.中标供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。**三、商品供货要求**1.肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》《动物防疫合格证》《食品生产许可证》。2.服从采购人的监督、协调、指导与管理。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 |
| **二、商务要求** |
| **项目** | **要求** |
| 合同签订期 | 自中标通知书发出之日起马上签订合同。 |
| 服务期限及服务地点 | 1.服务期限：自合同签订之日起直至本次招标工作2025年《食堂食材采购配送政府招标采购》招标工作成功确定新的供应商并签订合同为止，时间约2个月。2.服务地点：广西壮族自治区桂东人民医院（梧州市西江四路金鸡冲13号）。 |
| 付款方式及条件 | 中标供应商的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供送货清单供采购人结算。双方核对无误后签字确认。当月采购的货款于次月上旬结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。中标供应商开具全额发票给采购人，采购人自收到发票之日起10个工作日内付清。 |
| 投标报价要求 | 1.投标报价按折扣率报价（以%表示，折扣率报价精确到个位数）。折扣率报价最高不超过90%，即投标率报价范围≤90%，否则，作无效报价处理。2.投标折扣率将作为食材或货物实际结算的合同折扣率，结算时以实际采购量进行结算。基准价以每半个月更新一次，每次由采购人抽选梧州市内各农贸市场、蔬菜批发市场、大型超市等三家（或以上），与中标供应商一起进行市场询价，中标供应商根据市场询价的最低价为基准价（特价、会员价除外），如提出建议价，报采购人食品采购小组审核批准，再由双方代表签字及单位盖章确定，结算单价=采购人食品采购小组审核批准的价格×中标折扣，作为下半个月物品采购价执行。结算价款按实际采购数量乘以结算单价。2.中标供应商依据采购人提供的食品采购需求计划，在规定时间内向采购人食堂配送食品及食堂加工原料物品等。3.中标供应商的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。4.中标供应商承诺给予采购人优惠，具体如下：（1）保证产品是原装的同时，价格不得高于市场价格。（2）一个月内出现质量问题，无条件更换。 |
| 验收标准 | 物料的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过采购人指定人的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；中标供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量85%，则告知中标供应商必须在1小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的10%在当月货款中进行扣罚。1. 肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭、鸡蛋（1）鲜猪肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 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。无注水。 | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 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 | 猪肚呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道 |
| 猪脚 | 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 |

（2）鲜牛肉、鲜羊肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 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 | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 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。 |

（3）牛腩

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 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 | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

（4）鲜鸭

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 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 | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

 （5）鲜鸡

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 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、肌肉切面有光泽、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 | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

（6）鸡蛋正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。1. 冻品类、冻肉、冻副产品

（1）冻品类、冻肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 鲜猪肉丸 | 新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
| 鲜牛肉丸 | 新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉 |
| 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。 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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。 |

（2）冻副食品

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 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 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |
| 鸡爪 | 大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、无残缺 |
| 鸡全翼 | 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、 |
| 鸡腿 | 无碎杂、无污伤、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 |
| 龙骨 | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油 | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 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。 |
| 猪肺 | 肉呈红色，有光泽 |
| 猪大肠 | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道 |

3、水产类（1）活鲜：鱼类、虾类

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 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 | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 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 |

1. 冰鲜类

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 | 扣秤标准 |
| 冰鲜鱼 | 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，鱼眼澄清透明，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. | 根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |
| 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 |
| 冰鱿鱼 | 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 | 外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收 |

4、新鲜蔬菜类：各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。（1）根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、（2）叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。（3）花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。5.副食类和调味品：（1）首次供应时提供生产企业《营业执照》《食品生产许可证》。（2）符合《食品安全法》，禁止配送过期、变质、伪劣商品。（3）包装完整清洁，无破损、污渍；散装货需使用防潮容器。（4）送货单清晰注明品名、数量，无涂改。（5）外箱完好，标注生产日期、保质期；散装货容器加盖防（6）豆制品（豆腐、豆卜等）需新鲜无酸败味；干货（腐竹、木耳等）需干燥无霉。（7）液体调味品（酱油、醋）：无沉淀、浑浊；开瓶后无异味（如酱油应为酱香，非酸腐味）。（8）酱料（豆瓣酱、海鲜酱）：无分层、发霉或发酵过度气泡。粉状调料：无结块、潮湿、虫蛀（9）发现假冒、过期产品，无条件退换并处以当次货款2倍罚款（从结算款扣除）。（10）造成食品安全事故的，供应商承担全部法律责任（11）禁止配送含非法添加剂或超范围使用食品香精的商品。临近保质期（剩余有效期＜80%）商品需单独说明。 |
| 其他要求 | 1. 采购人指定人与中标供应商在响应及履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保障法》《中华人民共和国经济合同法》及相关的国家法律、法规。2. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。3. 中标供应商应充分理解并认真遵循招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。4. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。5. 采购人指定人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标供应商必须无条件退货或更换商品。6. 中标供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感。7. 中标供应商保证提供的肉均为梧州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。8. 具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有梧州市内市场监督管理部门的电脑单据作为依据（供货时提供）。9. 中标供应商应能够配合采购人指定人及时更新所提供的符合梧州市疾病预防控制中心（梧州市卫生监督所）的有效证明材料。10. 中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人指定人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：（1）中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款2倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。（2）中标供应商提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标供应商提供之食品问题，中标供应商除需负担全数之医药费，采购人取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，中标供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。 |
| 实施方案 | **投标人须在投标文件中提供实施方案（包括但不限于管理制度、食材安全管理方案、配送服务方案 ）** |