**广州市番禺区中心医院饭堂**

**食材配送服务项目**

用户需求书

**一、项目概况**

番禺区中心医院饭堂日就餐量约2000-3000人次，消费对象主要为医院员工和患者，为保障员工和患者餐饮服务和食品安全，采购人拟采用公开招标方式选定优质服务供应商资格，作为采购人饭堂食材采购备选供应商。

1.**项目名称：**饭堂食材配送服务项目

2. **采购预算：**1800万/年，3600万/两年。

3.**服务期限：** 2年。即2019年xxx月1日至2021年xxx月31日。

4. **采购方式：**通过公开招标方式，确定服务供应商资格。

**5. 项目一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目子包 | 采购内容 | 数量 | 中标人数量 | 供应服务期 | 采购量最高限价（万/两年） |
| 子包一 | 蔬菜、瓜类、水果类 | 一批 | 3家 | 2年 | 600 |
| 子包二 | 肉类、家禽类、 | 一批 | 3家 | 2年 | 1100 |
| 子包三 | 水产、冰鲜类 | 一批 | 3家 | 2年 | 900 |
| 子包四 | 干货、副食品、调味品、食品相关用品 | 一批 | 3家 | 2年 | 500 |
| 子包五 | 粮油类、 | 一批 | 3家 | 2年 | 500 |
| 合计 |  |  |  |  | 3600 |

（1）本项目为食材供应服务资格采购；

（2）投标人须以子项目为单位进行投标。

（3）任何只对子项目内其中一部分内容进行的响应都被视为无效响应；

（4）评标结果，每个子项目评标总分的前三名为中标供应商；

（5）★供货周期及供货金额由采购人决定，中标供应商必须服从采购人的采购分配。

（6）★中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同,由此造成采购人的一切经济损失由中标人承担。中标人应当提供书面承诺函。

（7）用户需求书中以“★”标明的条款为实质性条款，任何一条负偏离则导致投标无效。

**二、合格投标人资格要求**

（1）投标人必须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件的规定：

1.1具有独立承担民事责任的能力；

1.2具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；（提供近期财务报表复印件）

1.3具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

1.4有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（提供近期纳税证明、社保证明复印件）

1.5参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；被工商行政管理部门列入经营异常名录的，须在投标截止时间之日前申请移出经营异常名录（提供申请材料复印件）。

1.6法律、行政法规规定的其他条件。

（2）投标人未被列入“信用中国”网站中“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”的记录名单；不处于“中国政府采购网”中“政府采购严重违法失信行为信息记录”的禁止参加政府采购活动期间（以采购代理机构或采购人于资格审查时在上述网站查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为没有上述不良信用记录。同时对信用信息查询记录和证据截图存档。如相关失信记录已失效，投标人须提供相关证明资料）。

（3）投标人出具的《公平竞争承诺书》；

（4）本项目不接受联合体投标。

**三、供应商服务要求**

(一)中标人须按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律法规和行业规范提供食品、食材及相关用品配送服务，并承诺所供的货品必须符合国家有关质量安全标准，保证食品（含食材）无异味、无霉烂变质、无毒或有害物质超标、无过期和假冒伪劣商品等，否则必须退货，供应商须承担由此造成的一切经济损失和法律责任。

(二)中标人须按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》及相关政策要求建立食品安全追溯体系，确保食品、食材及相关用品来源清晰、信息真实准确完整，保证食品含食材来源可查，去向可追，责任可究。并配合采购人执行采购索证索票制度，及时提供真实有效的证照、产品合格证、检测合格报告、规范的送货单等资料。

(三)中标人必须按照采购人需求提供食品或食材及相关用品配送服务，服务期内未能达到投标文件承诺的服务要求或未按要求履行合同或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合供应商资格要求的，采购人均有权单方终止合同，由此造成采购人的一切经济损失由中标人承担。

(四)中标人必须负责食品材料的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责，采购人不定期（每年不少于两次）对供应的食品委托有资质的质检部门检测。如检测结果达标，检测费用由采购人支付。如检测结果不达标的，费用由中标人负责，并有权追讨由此而引起的责任，检测两次不合格的，可取消其供应资格。

(五)食品材料具体需求量以实际供应前一天通知为准，采购人有权根据实际需要调整食品材料的品牌和数量。实际采购数量以采购人验货及过磅数量为准，供应商每次随货送上至少一式两份的纸质版送货清单和电子版送货登记单。

(六)由于采购人服务对象的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人有关规定和管理制度。

(七)中标人除不可抗力外，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，应提前一天通知中标人。因中标人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，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

(八)中标人不得变更供应商品，应严格按招标要求（含名称、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。

(九)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，无条件退货；中标人未能履行招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，并对中标人予以货款的3-5倍金额处罚，同时纳入服务质量考评，情节严重采购人可取消其供应商资格，中标供应商除要承担因此造成的一切经济损失和法律责任。

(十)投标人须承诺在中标后购买企业经营风险类相关保险，保证本项目合同期在该保险期限内，并将该保险合同复印件作为签署本项目合同的附件装订。（提供承诺书）

(十一)供应商在供应过程中，发生质量问题或造成食物中毒等食品安全事故情况，经查实后确属供应商责任，供应商应承担全部责任，包括食物中毒人员医疗费、误工费、处理事故所产生的所有费用等；给采购人造成损失的，采购人有权向供应商进行追偿并有权单方面解除本合同。

**四、具体要求**

**(一)菜类要求**

1.供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **指标（mg/kg）** |
| 甲胺磷 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |

2.具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

**叶菜类：**大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

**茄果类：**番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

**瓜果类：**黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

**根菜类：**萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

**薯芋类：**马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

**葱蒜类：**葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

**豆类：**扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

**水生菜类：**藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白无黑心。

**食用菌类：**蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

**芽苗类：**绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

3.食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

**(二)鲜肉要求**

所供鲜肉货物应保证为当天宰杀未经冰冻，且时间不超4小时，并保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

**(三)腊肉、腊肠要求：**

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠：品质好的腊肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

**(四)禽、蛋要求**

新鲜光禽：光禽是指当天宰杀且不超4小时，去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，保证质量完好。是否质量完好、新鲜，主要根据以下几方面来判别：

1.喙有光泽、干燥、无粘液；

2.口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

3.新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

4.皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

5.脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

6.肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，变质的光禽颈及腿部肌肉呈玫瑰红色、肌肉松驰、湿润发粘、色变暗红、有明显腐败气味；

7.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；

8.蛋：新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；

9.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，红。

**(五)粮油类**

1.色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家、合格证书、检验证书、生产日期、保质期等。

2.粮油类要国家机关发出的产品检验合格证书。

3.包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。

**(六)干货制品的质量要求**

基本标准要求符合国家相关行业标准，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、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长（剩余保质期不少于三分二）。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，采购人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。

**五、拟采购品种**

**食材采购品种参考下附表，具体按采购人的实际订货单为准。**

**（一）青菜类、瓜豆类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 潺菜 | 37 | 红尖椒 | 73 | 雪里红 |
| 2 | 苋菜 | 38 | 鲜淮山 | 74 | 榨菜丝 |
| 3 | 通心菜 | 39 | 土豆 | 75 | 什锦菜 |
| 4 | 春菜 | 40 | 莲藕 | 76 | 无叶酸菜 |
| 5 | 小白菜 | 41 | 西红柿 | 77 | 酸笋片 |
| 6 | 小塘菜 | 42 | 白萝卜 | 78 | 鲜木耳 |
| 7 | 菜心 | 43 | 红萝卜 | 79 | 绿色海带丝 |
| 8 | 奶白菜 | 44 | 青萝卜 | 80 | 带皮玉米棒 |
| 9 | 菠菜 | 45 | 冬瓜 | 81 | 去皮玉米棒 |
| 10 | 芥菜 | 46 | 苦瓜 | 82 | 荷兰豆 |
| 11 | 芥兰菜 | 47 | 白瓜 | 83 | 甜豆 |
| 12 | 西洋菜 | 48 | 青瓜 | 84 | 玉豆 |
| 13 | 生菜 | 49 | 茄瓜 | 85 | 白豆角 |
| 14 | 油麦菜 | 50 | 青木瓜 | 86 | 青豆角 |
| 15 | 枸杞叶 | 51 | 半生熟木瓜 | 87 | 番薯 |
| 16 | 椰菜 | 52 | 节瓜 | 88 | 蒜苔 |
| 17 | 苦麦菜 | 53 | 水瓜 | 89 | 青蒜 |
| 18 | 枸杞菜 | 54 | 丝瓜 | 90 | 干葱头 |
| 19 | 大白菜 | 55 | 南瓜 | 91 | 马蹄肉 |
| 20 | 潮州白菜 | 56 | 云南小瓜 | 92 | 鲜玉米粒 |
| 21 | 长白菜 | 57 | 浦瓜 | 93 | 鲜笋 |
| 22 | 京包菜 | 58 | 鲜草菇 | 94 | 洋葱 |
| 23 | 菜花 | 59 | 鲜冬菇 | 95 | 香芋 |
| 24 | 西芹 | 60 | 茶树菇 | 96 | 蒜头 |
| 25 | 正宗香芹 | 61 | 鸡腿菇 | 97 | 蒜米 |
| 26 | 椰子/个 | 62 | 鲜平菇 | 98 | 姜肉 |
| 27 | 香菜 | 63 | 金针菇 | 99 | 生姜 |
| 28 | 韭菜 | 64 | 百合/包 | 100 | 鲜沙姜 |
| 29 | 韭黄 | 65 | 酸豆角 | 101 | 绿豆芽 |
| 30 | 韭菜花 | 66 | 萝卜干 | 102 | 黄豆芽 |
| 31 | 生葱 | 67 | 萝卜条 | 103 | 本地新土豆 |
| 32 | 北方京葱 | 68 | 榨菜粒 | 104 | 无土番茄 |
| 33 | 莴笋 | 69 | 有叶酸菜 | 105 | 茅根/湿 |
| 34 | 西兰花 | 70 | 咸梅菜 | 106 | 竹蔗 |
| 35 | 圆椒 | 71 | 甜梅菜 | 107 | 沙葛 |
| 36 | 尖椒 | 72 | 榨菜/件 | 108 | 粉葛 |

**（二）鱼类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 鲩鱼 | 2 | 鲩鱼 | 3 | 鲩鱼 |
| 4 | 大扁鱼 | 5 | 大扁鱼 | 6 | 大扁鱼 |
| 7 | 大头鱼 | 8 | 大头鱼 | 9 | 大头鱼 |
| 10 | 福寿鱼 | 11 | 福寿鱼 | 12 | 福寿鱼 |
| 13 | 鲈鱼 | 14 | 鲈鱼 | 15 | 鲈鱼 |

**（三）鲜肉类**

**1.猪肉**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 带皮上肉 | 2 | 带皮花肉 | 3 | 去皮上肉 |
| 4 | 去皮花肉 | 5 | 带皮猪踭 | 6 | 去皮猪踭 |
| 7 | 赤肉 | 8 | 枚肉 | 9 | 枚柳 |
| 10 | 一字枚 | 11 | 肉眼 | 12 | 猪展 |
| 13 | 鲜排骨 | 14 | 肋排 | 15 | 肉排 |
| 16 | 猪手、脚 | 17 | 龙骨 | 18 | 筒骨 |
| 19 | 尾脊骨 | 20 | 猪头骨 | 21 | 扇骨 |
| 22 | 肥肉 | 23 | 猪颈肉 | 24 | 圆蹄 |
| 25 | 蹄筋 | 26 | 猪肝 | 27 | 猪心 |
| 28 | 猪肚 | 29 | 猪腰 | 30 | 猪俐 |
| 31 | 猪尾 | 32 | 小肚 | 33 | 大肠 |
| 34 | 大肠头 | 35 | 粉肠 | 36 | 猪皮 |
| 37 | 猪肺 | 38 | 生肠 | 39 | 猪红 |
| 40 | 大油 | 41 | 猪肉滑 |  |  |

**2.牛肉**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 牛肉 | 2 | 牛肉 | 3 | 牛百叶 |
| 4 | 牛展 | 5 | 牛展 | 6 | 牛坑腩 |
| 7 | 牛碎腩 | 8 | 牛碎腩 | 9 | 腌牛肉片 |
| 10 | 牛心 | 11 | 牛心 |  |  |

**3.禽鸟**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 光鸡 | 2 | 清远麻鸡 | 3 | 江西鸡 |
| 4 | 老鸡 | 5 | 竹丝鸡 | 6 | 正宗走地鸡 |
| 7 | 水鸭 | 8 | 番鸭 | 9 | 光鸭 |
| 10 | 鹌鹑 | 11 | 乳鸽 |  |  |

**（四）冷冻类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 冻鸡胸肉 | 2 | 冻猪手 | 3 | 冻鱿鱼 |
| 4 | 鸡中亦 | 5 | 冻猪脚 | 6 | 冻猪肚 |
| 7 | 冻鸡壳 | 8 | 冻猪耳 | 9 | 冻带鱼 |
| 10 | 冻无皮花肉 | 11 | 冻有皮花肉 | 12 | 冻鱿鱼须 |
| 13 | 鸡亦尖 | 14 | 冻前排 | 15 | 冻红珊鱼 |
| 16 | 冻鸡肾 | 17 | 冻肋排 | 18 | 冻南昌鱼(中) |
| 19 | 冻鸡脚 | 20 | 冻小排 | 21 | 冻鱿鱼亦 |
| 22 | 小鸡腿 | 23 | 冻筒骨 | 24 | 冰鲜秋刀鱼 |
| 25 | 大鸡腿 | 26 | 冻青豆/粒 | 27 | 金锣肋排 |
| 28 | 冻猪舌 | 29 | 冻玉米/粒 | 30 | 冻兔肉 |
| 31 | 冻猪肚 | 32 | 冻鸭肾 | 33 | 冻龙骨 |
| 34 | 冻扇骨 | 35 | 冰鲜红珊鱼 | 36 | 冻南仓鱼 |

**（五）粮、油类**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 优质杂优米 | 2 | 调和油 |
| 3 | 粳米 | 4 | 花生油 |
| 5 | 干面条 | 6 | 干米粉 |
| 7 | 面粉 |  |  |

**（六）其他类别**

**1.熟食**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 烧鹅 | 2 | 烧骨 | 3 | 卤水鸭 |
| 4 | 烧鸭 | 5 | 烧鸡亦 | 6 | 凤爪 |
| 7 | 烧肉 | 8 | 豉油鸡 | 9 | 鸭下巴 |
| 10 | 梅叉 | 11 | 盐焗鸡 | 12 | 鸭/鹅脚亦 |
| 13 | 上叉 | 14 | 猪手 | 15 | 卤水肾 |
| 16 | 烧排骨 | 17 | 鹅肠 | 18 | 猪肚 |

**2.蛋类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 咸蛋 | 2 | 皮蛋 | 3 | 鸡蛋 |

**3.腊味**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 腊肠 | 2 | 腊肉 | 3 | 腊鸭 |

**4.干货**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 大花生米 | 2 | 黑木耳 | 3 | 干辣椒粉 |
| 4 | 黄豆 | 5 | 散装粉丝 | 6 | 茴香 |
| 7 | 眉豆 | 8 | 薏米 | 9 | 云耳 |
| 10 | 扁豆 | 11 | 干淮山 | 12 | 蜜枣 |
| 13 | 乌豆 | 14 | 莲子 | 15 | 白芝麻 |
| 16 | 绿豆 | 17 | 红豆 | 18 | 椰蓉 |
| 19 | 无沙紫菜 | 20 | 霸王花 | 21 | 干尖椒 |
| 22 | 白木耳 | 23 | 金针菜 | 24 | 马蹄粉 |
| 25 | 胡椒粉 | 26 | 干海带 | 27 | 生地 |
| 28 | 花椒 | 29 | 当归片 | 30 | 熟地 |
| 31 | 干香菇 | 32 | 红枣 | 33 | 白冰糖 |
| 34 | 支竹 | 35 | 党参 | 36 | 黄、红片糖 |
| 37 | 白果肉 | 38 | 草果 | 39 | 胡椒粒 |
| 40 | 虾米 | 41 | 丁香 | 42 | 桂皮 |
| 43 | 陈皮 | 44 | 枸杞子 | 45 | 香叶 |
| 46 | 南北杏 | 47 | 干腐皮 | 48 | 国产食粉 |
| 49 | 干沙姜 | 50 | 无花果 | 51 | 食粉/盒 |
| 52 | 干瑶柱 | 53 | 甘草 | 54 | 黄姜粉 |
| 55 | 沙参 | 56 | 豆蔻 | 57 | 沙姜粉 |
| 58 | 南姜粉 | 59 | 冬菜 | 60 | 豆沙/桶 |
| 61 | 莲蓉 | 62 | 椰子酱/汁 | 63 | 蛋糕油 |
| 64 | 老干妈 | 65 | 依仕 | 66 | 香麻油 |
| 67 | 花椒油 | 68 | 橄榄菜 | 69 | 白菜干 |
| 70 | 罗汉果 | 71 | 榄角 | 72 | 八角 |

**5.豆制品**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 豆腐/板 | 2 | 香干 | 3 | 豆腐皮 |
| 4 | 白豆干 | 5 | 大豆卜 | 6 | 客家豆腐 |
| 7 | 黄豆干 | 8 | 小豆卜 | 9 | 炸面筋 |
| 10 | 千叶豆腐 |  |  |  |  |

**6.调味品、配料**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 生抽 | 2 | 柱候酱 | 3 | 味椒盐 |
| 4 | 老抽 | 5 | 海鲜酱 | 6 | 醋／醋精 |
| 7 | 蚝油 | 8 | 辣椒酱 | 9 | 米醋 |
| 10 | 浙醋 | 11 | 陈醋 | 12 | 鱼露 |
| 13 | 头曲酒 | 14 | 玖瑰露酒 | 15 | 花雕酒 |
| 16 | 西红茄汁 | 17 | 辣椒油 | 18 | 吉士粉 |
| 19 | 鲍鱼汁 | 20 | 沙糖 | 21 | 生粉 |
| 22 | 糯米粉 | 23 | 粘米粉 | 24 | 黄牛油 |
| 25 | 猪油 | 26 | 盐焗鸡粉 | 27 | 阳江姜豆 |
| 28 | 鸡粉 | 29 | 味精 | 30 | 碱盐 |
| 31 | 卤水汁 | 32 | 豆瓣酱 | 33 | 桂花急汁 |
| 34 | 味汁 | 35 | 腐乳 |  |  |

**7.海鲜**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 红杉鱼 | 2 | 黄花鱼 | 3 | （大条）带鱼 |
| 4 | 秋刀鱼 | 5 | 多春鱼 | 6 | 马头鱼 |
| 7 | 南仓鱼 | 8 | 池鱼 |  |  |

**8.水果**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 龙眼 | 2 | 西瓜 | 3 | 荔枝 |
| 4 | 香蕉 | 5 | 苹果 | 6 | 芒果 |
| 7 | 提子 | 8 | 柠檬 | 9 | 梨 |
| 10 | 柚子 | 11 | 草莓 | 12 | 菠萝 |
| 13 | 火龙果 | 14 | 橙 | 15 | 黄皮 |
| 16 | 柿子 | 17 | 石榴 | 18 | 奇异果 |
| 19 | 桔子 | 20 | 哈蜜瓜 | 21 | 李子 |

**9.牛奶**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
| 1 | 纯牛奶 | 2 | 酸牛奶 | 3 | 益生菌奶 |
| 4 | 各种风味牛奶 |  |  |  |  |

**六、****产品配送要求**

(一)交货期：中标人第一天下午20时前收到采购人使用单位的电子邮件或者电话传真订购单通知订购品种、数量后，第二天早上5点免费送货到采购人使用单位指定地点，采购人使用单位工作人员过秤验收并记录。特殊情况下中标人需在1小时内免费送货到采购人使用单位指定地点，采购人使用单位工作人员过秤验收并记录。

(二)交货地点：番禺区中心医院医疗集团指定地点

(三)包装与标志要求：

1.包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象等；每个品种单独包装；不得使用泡沫箱、金属丝、生熟混装等。

2.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。

(四)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。

(五)数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

(六)每次根据采购人的通知订购品种和数量后，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（由于产品质量而造成员工、患者或用餐人员发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

(七)对采购人临时的供货要求，需随订随送，并在2个小时内响应。

(八)表中未列明的项目，如采购人需要，中标人必须无条件供给。

**七、货品质量要求**

(一)肉类配送要求

1．所有货物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。

2．冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

3．整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

4．卸货要求：送货车辆应保持清洁；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，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

(二)蔬菜瓜果类配送要求

1.所供货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

2.所供货物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检验合格证明。

3.所有货物必须各项质量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。

4.所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

5.瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的瓜、果、蔬菜符合卫生标准，因食用中标人供应的瓜、果、蔬菜而导致采购人员食物中毒，经卫生防疫部门确定为中标人责任的，中标人必须承担全部费用及法律责任。

6.中标人必须负责供应货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

7.供应期内各批次的货物具体需求量及品种以实际供应前一天采购人的通知为准。每天送货。

(三)粮油、干货、调味品等配送要求

1.所供货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

2.所供货物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。

3.所供货物各项质量技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4.所供货物指标要符合国家行业强制性标准要求，食用调和油需符合SB/T10292-1998国家行业标准。

5.米、油、豆类货物必须符合卫生要求，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并不得含有可能对人体健康有害的物质。因食用中标人供应的米、油、豆类货物而导致人员食物中毒，经卫生防疫部门确定为中标人责任的，中标人必须承担全部费用及法律责任。

6.米、油要提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装黄豆：须提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

7.中标人必须负责供应货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

8.供应期内各批次货物具体需求量及品种以实际供应前一天采购人的邮件或电话传真订购单通知为准。每日送货2至3次。

9.所供产品的质保期不少于10个月或不少于2/3保质期时间，自采购人验收合格之日起算。

10.质保期内，非采购人人为原因而出现的产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

**八．定价方式**

(一)供货产品中肉类货物及蔬菜瓜果类货物以供货当日广州市发展与改革委员会（http://www.gzplan.gov.cn/）公布的广州菜篮子价格中的全市菜篮子平均零售价为基准（具体以该商品所属栏目中的价格为执行价为准），报出统一的下浮率；供货产品中粮油类货物以供货当日广州市发展与改革委员会（http://www.gzplan.gov.cn/）公布的广州菜篮子价格中米袋子行情零售价格为基准价（具体以该商品所属栏目中的价格为执行价为准），报出统一的下浮率。广州市发展与改革委员会广州菜篮子价格中未公布的品种，供货时对采购人所在地周边大型超市进行市场价格调研，以调研的平均市场价为基准价及投标人所报的投标下浮率来确定标准执行，并由双方的指定人员签名确认。

(二)定价时间：以10天为一旬，每月6日、16日、26日为定价日，每旬根据广州市发展与改革委员会广州菜篮子价格的变动而变动。定价当天没有公布价格的，将日期推前至有公布价格的日期，以该日期公布的价格参照作基准价。如供货当日为非定价日，则以该日期前一个定价日的价格为基准价。

(三)结算公式：

**1.结算价格＝基准价×（1-中标下浮率）×实际供货数量**

2.合同执行期内，不论中标人供应货物来源何地均按下浮率结算，下浮率在合同期内不作调整。

**九、报价要求**

（一）投标下浮率必须为固定报价，不接受区间报价（如28％～30％），投标下浮率≥100％投标无效。

（二）上述报价均包含货物加工、检测、包装、仓储、送货、质保期保障等一切支出。

（三）报价包含所有税费。

**十、售后服务**

非采购人的人为原因而出现产品质量，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

**十一、付款方式**

(一)每月结算一次，采购人应在收到中标人提供正式的等额发票之日起20个工作日内办理支付手续。在办理支付手续前，中标人须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并送经采购人核实无误。中标人须提供以下材料以便采购人办理付款手续：

1.合同；

2.中标人开具的正式发票；

3.验收报告（加盖采购人公章）；

4.月供货清单（加盖采购人公章）；

5.中标通知书。

6.当月服务质量考评表和扣罚通知单。

**十二、履约保证金**

1.各中标人须在与采购人签订政府采购合同后十五天内，向采购人缴纳履约保证金人民币10万元。履约保证金可以银行转账、保函等非现金形式缴纳。

2.履约保证金用于按合同补偿采购人因中标人不能完成其合同义务而蒙受的损失，合同有效期满后，在中标人完成其合同义务，没有违约行为的前提下，采购人在30个工作日内以银行转账或保函在质保期满后自动失效等方式，无息退还履约保证金

3.履约保证金不予退还的情形：

3.1若在合同有效期内，凡因中标人责任，使采购人解除本合同的，履约保证金不向中标人退还

3.2中标人的投标报价为此项目包干价，在合同期内不得以任何理由向采购人追加费用，否则没收履约保证金并终止合同，将该项目另行招标。

3.3出现了招标文件及合同约定的不予退还履约保证金情形的

4.采购人逾期退还履约保证金的，从逾期之日起每日按履约保证金金额的3‰的数额向中标人支付违约金。

**十三、服务质量考评**

1、服务期内采购人需对各中标供应商提供的服务或履约情况进考评，月度考评合格（85分或以上）、当月无违约扣罚，货款全额支付，考评不合格（85分以下），每下降1分扣当月货款的1%，考评扣款和违约扣罚款在当月货款扣罚。月度考评不合格的供应商不分配下月供货任务。

2、第一年合同期满采购人对各中标供应商进行年度考评，考评合格（85分或以上）续签下年合同，考评不合格（85分以下），不再续签下年合同。

3、月服务质量考评表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核项目** | **分值** | **考核内容及扣分细则** | **得分** |
| 溯源管理 | 10 | 所有产品或货物来源正规、合法、可追溯。按要求提供证照、合同、产品合格证、检测报告、送货单据等，缺一项-5分 |  |
| 产品质量 | 50 | 外观不符合要求-2分/品种/次 |  |
| 发现过期或出现异味或腐烂、变质-5分/品种/次 |  |
| 抽查发现有害物质超标-5-10分/品种/次 |  |
| 发现短斤少两-3分/品种/次 |  |
| 发现假冒伪劣货品-10分/品种/次 |  |
| 无规范商标或未经检测合格-5分/品种/次 |  |
| 其他不符合卫生、质量标准货品-3-5分/品种/次 |  |
| 配送服务 | 20 | 包装不符合要求-3分/品种/次 |  |
| 运输工具不符合要求-3分 /次 |  |
| 未能按时按需配送-3-5分/次 |  |
| 冷冻品配送不符合要求-5分 /次 |  |
| 其他配送服务问题-3-5分/次 |  |
| 应急响应不及时-3-5分/次 |  |
| 报价、订单响应 | 10 | 不按要求报价、不按订单配送、临时改变不沟通-3-5分 /次 |  |
| 其他 | 10 | 其他违反合同约定问题-3-5分 /次 |  |
| 合计 | 100 |  |  |

**4.违约扣罚单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **事项** | **货款** | **扣罚款** | **供应商签名/验收人签名** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**5.年度考评表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **考核项目** | **分值** | **考核内容及扣分细则** | **得分** | **备注** |
| 月服务质量考评 | 60 | 一个月不合格扣10分 |  |  |
| 违约扣罚情况 | 20 | 违约扣罚扣10分/次 |  |  |
| 履约综合考评 | 20 | 优20分，良15分，中10分，差5分。 |  |  |
| 合计 | 100 |  |  |  |