

# 南通市紫琅医院2024年食堂大宗物资采购

## 项目需求

供应商在制作响应文件时仔细研究项目需求说明。项目需求包括技术要求和商务要求:技术要求是指对采购标的功能和质量要求,包括性能、材料、结构、外观、安全,或者服务内容和标准等;商务要求是指取得采购标的的时间、地点、财务和服务要求,包括交付(实施)的时间(期限)和地点(范围),付款条件(进度和方法),包装和运输,售后服务,保险等。

采购人食堂常年采购猪肉、牛肉、豆制品、水产、干货、面粉、鸡蛋、蔬菜、大米、禽肉(含冻品)、食用油、调味品等食品。具体采购需求和服务要求如下:

### 一、供货产品质量要求

质量指标:供应商所供食材、食品的卫生、质量及包装等必须符合《中华人民共和国食品安全法》和《江苏省食品卫生条例(2010年修订)》的要求,以及《2018年食品安全法》要求。供应商提供的产品必须符合《国家标准》(GB),农产品符合《中华人民共和国农业行业标准》(NY)和其它相应的标准,同时要满足医院对产品的其它质量要求并必须确保食品安全,如有新的国家或行业标准出台,则以最新标准要求执行。

成交供应商严格按照订购要求提供符合国家标准的合格产品,并提供产品检验报告:

1. 肉类使用冷鲜肉,质量必须符合 GB/ T 9959. 2-2008 食品安全国家标准,主要产品包括大排肉、带皮软前段(前夹心)、带皮软白条后段(后夹心)、带皮五花肉、纯精肉、肉丝、肉片、有颈前排、扇骨、猪蹄、猪肝等。要求提供同批次《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》。配送工具必须符合卫生要求,不得与其他货物混装,防止肉品二次污染。要求肌肉色泽清淡,红色均匀,脂肪洁白,外表微干或微湿润,具有鲜肉正

常气味。无变质肉，无注水肉，无老母猪肉，无老公猪肉、无病死猪肉。必须具备动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量安全认证（标识）。

2. 鲜、冻禽类产品质量必须符合 GB16869-2005 食品安全国家标准，配送单位要求提供同批次产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。要求质量好，新鲜，无变质，且需活禽宰杀，禽肉健康，无注水肉。必须具备动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量安全认证（标识），定期提供检验检测合格证明。

3. 豆制品质量必须符合 GB2712-2014 食品安全国家标准，面筋制品质量必须符合 GB2711-2014 食品安全国家标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有“SZ”食品质量安全认证。要求具有一定光泽，不松散，无异味，无变质，必须具有“QS”食品质量安全认证，包装上有“QS”标识，有生产许可证明。

4. 鲜、冻动物性水产品质量必须符合 GB2733-2015 食品安全国家标准，水产调味品质量必须符合 GB10133-2014 食品安全国家标准，腌制生食动物性水产品质量必须符合 GB10136-2015 食品安全国家标准，藻类及其制品质量必须符合 GB19643-2016 食品安全国家标准。产品的感官性状、安全、稳定性等指标符合相关规定。鲜活水产品要求有光泽，鳞片较完整不易脱落，粘液透明无异味，肌肉组织致密有弹性，鳃丝清晰，色鲜红或暗红，眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊。要求鱼类产品配送到现场宰杀和改刀。

5. 蔬菜要求新鲜、不腐烂变质，提供农药残留检测报告，产地合格证明，且符合《农产品质量安全法》要求。要求叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常，去除根须，不含土，无腐烂情形，无明显浸水现象，农药残留不超标，货物合格率应达 95%。

6. 蛋及蛋制品质量必须符合 GB2749-2015 食品安全国家标准。要求蛋壳没有裂纹色泽鲜明，清洁，符合国家卫生法标准和要求，绿色、有机、无公害。

7. 水果：完整、新鲜、无腐烂变质。

8. 食用油：要求按照 GB1535-2003 一级（不含添加剂）；一级大豆非转基因色拉油，要求色泽完全透明，无异味定量，一次性包装，且包装上有“QS”标识。

9. 糖、酱油、鸡精、味精等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志。

10. 干货制品符合产品所有要求，感光好、外观好。有“QS”食品质量认证标志。

11. 大米：要求 GB1354-86、GB2715-2005 标准一等米（不含添加剂）。米粒表面光洁，半透明，无裂纹，粒形整齐，水分含量不超标，无异味。一次性包装，封口有合格证，并拥有“QS”食品质量安全认证（标识）。除符合一等米外，还要求符合如下条件：

碎米总量 $\leq$ 17% （国家标准： $\leq$ 35%）

小碎米总量 $\leq$ 2% （国家标准： $\leq$ 2.5%）

不完善粒 $\leq$ 3.5% （国家标准： $\leq$ 4.0%）

黄米粒按国家标准执行。

大米袋装斤两误差不超过千分之三。

12. 牛奶：ISO9001 质量管理、乳制品 HACCP 体系认证。

## 二、包装运输、货物交付、检验验收

### 1. 包装运输

1.1 对于定型包装食品要求所有产品为原厂原包装，需标识清楚、齐全，需标识有名称、规格、净含量、成分及配料表、生产厂家、生产日期、保质期限、生产许可证号、产品标准代码、贮藏条件、生产地址、联系方式等。

1.2 供应商提供的全部货物，均应进行合理的外包装和装箱等，此包装方式应当足以保护所装货物不会在运输过程中损坏，并符合防潮、防震和防粗暴装卸，确保货物安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物损坏和灭失均由供应商承担。

1.3 运输费和外包装费用均由供应商承担。

1.4 肉类、冻品类及生鲜类等需加冰保鲜运送并保证食品的新鲜度。

1.5 牛奶：产品质量必须符合行业标准要求，包装完整，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入。

## 2. 货物交付

2.1 供应商需最迟在要求送货日期的前天晚 17 时前反馈可供货情况，如无任何反馈则视为可完全满足供货要求。特殊需要或临时增加部分，需 3 个小时内配送到位。

2.2 供应商应按采购人要求，牛奶每天早上 6 点之前送到食堂；猪肉、禽肉、豆制品、蔬菜、冷冻制品、水产品每天早上 7 点 30 分之前到食堂，其他品种的供货时间按要求保证供货。供应商应在交货时向采购人提供《送货单》，采购人验货和监秤人员在《送货单》上签字后，供需双方各执一份作为结算凭证。

2.3 如供应商未能及时送货，采购人有权进行市场应急采购，超出的成本由供应商承担。

2.4 如采购人未能及时提供采购单，需应急采购的食品，食品价格根据市场零售价来算。

## 3. 检验验收

3.1 供应商将货物运至指定地点后，应及时通知采购人收货。收货时，采购人发现货物包装有破损、货物有明显毁坏或数量、品种、品质等与双方约定有差异的，有权拒绝收货。

3.2 采购人收货后，对于原厂定型包装的商品在使用前或打开包装后发现质量有问题的，供应商必须无条件接受退换货，并在采购人规定时间内补齐，发生的损失由供应商承担。

3.3 对于储存时间接近保质期的货物，采购人有权要求退货或换货。

3.4 若供应商所送货物质量未满足质量标准或未满足质量承诺，采购人有权退货，并且采购人有权决定是否需要供应商补送货。因质量原因产生的补送货不算在临时送货之中。如采购人紧急临时性补货，供应商每月提供两次免费送货服务。

## 三、服务要求

1. 采购人有权根据《中华人民共和国食品安全法》和《江苏省食品卫生条例(2010年修订)》等相关法规、规章对供应商食品质量、卫生、服务、价格以及进货渠道等方面进行全面监督,并有权要求供应商提供所有采购原材料供应商的营业执照、卫生许可证、原料的检验报告(检验报告期限不得超过一年)、工作人员健康证(期限一年)等。

2. 采购人有权要求供应商提供检验报告。

3. 供应商须保证所有供货必须符合《中华人民共和国食品安全法》《江苏省食品卫生条例(2010年修订)》等相关法规、规章对食品质量、卫生所提出的行业规范要求,保证供货环节符合相关行业管理要求,否则甲方可单方提出中止供货。

4. 供应商须保证具有食品生产经营许可证及符合市场监管的其他要求。

5. 供应商须保证提供原厂正牌合格产品,所供的食品质量符合国家标准。如发现并证实供应商提供的食品存在质量问题,全部退货。

6. 供应商须按照要求时间及时将货物送到采购人指定地点。

7. 供应商提供免费送货,但同一天内不超过两次。

8. 采购人常规采购的食品,供应商如有临时短缺,需提前2个工作日通知采购人,并应提供2种以上可替代的食品。

9. 供应商有保守采购人商业秘密的义务,且该义务不限于服务期间,本协议终止后永久有效。

#### 10. 履约保证金

履约保证金是供应方在履行相关合同责任时的保证,供应商必须按本次招标的要求缴纳足够的履约保证金。

10.1 服务周期内物资供应商必须严格按照招标文件要求供货,如因供应商原因造成任何食品安全问题,由供应商承担全部的经济损失及相应的法律责任。

10.2 物资供应商中标后,必须缴纳履约保证金(10万元)。在双方签订合同时,中标供应商及时将履约保证金上交采购人财务处。

10.3 在供应过程中出现产品质量安全、卫生等重大问题时,采

购人有权用保证金先行支付相关费用；在合同终止时，供应方在已完全承担全部经济与法律责任后返还。

10.4 在合同规定的供应期限内，采购人不支付履约保证金利息。

#### 四、有关说明

1. 供应食堂原辅料的价格必须低于同期南通市农副产品市场同类品种平均价格和大型超市（以大润发为采样点）同类价格，确保相应的下浮比例。

1.1 供应的蔬菜、鲜猪肉、鸡蛋、粳米、面粉以南通市发展改革委员会网站（<http://fgw.nantong.gov.cn/>）公布的“市场价格”栏“主副食品价格”的南通市区部分市场主副食品价格的月度平均价作为基础价，在此基础上下浮。

1.2 南通市发展改革委员会网站未公布的食材价格，以医院组织询价小组按照所采购类别不定期到菜市场（太阳鑫城、虹桥、段家坝）或大型超市（华润苏果、文峰千家惠、麦德龙）进行询价，作为补充依据。

2. 本项目结算价：结算价=基础价\*成交折扣\*供货数量。折扣为中标人的投标折扣，在合同期内不可变动。所有供货商品每月核价一次，先配送后核价（招标人按每送货当周五的基础价作为核算依据）。

3. 投标报价中应包含：采买、包装、运输、上下力支、保险、利润、税金、政策性规费等货物送至招标方指定地点的所有费用。

4. 中标方不得将中标项目分包或者转让给其他主体实施。

5. 供货周期：一年

6. 年采购量：约 260 万元。

7. 送货时间及地点：按采购人要求的时间送至紫琅医院指定地点。

8. 投标保证金：无。

9. 履约保证金：供应商中标后、签订合同前需缴纳履约保证金（10 万元）。合同期满，无任何违约、纠纷等，则无息退还。

10. 供应商必须保证满足“投标主体、合同主体、送货主体与货款结算主体”四个一致的要求，不得违背。

11. 所供货物经医院食堂验收、使用确认无质量问题后，开具正

式发票，按照合同约定方式结算。

12. 供应商应根据自己的供货能力（经营范围）对所有项目进行投标响应。

13. 对信誉较好的，并严格按照招标要求供货的供货质量高的中标单位，经采购人认可，可视情延长供货周期（续签合同），供货周期最长不超过三年；

14. 供货过程中存在以下情况的供应商，采购人有权终止合同，并将供应商列入采购人供货单位黑名单，不得参与采购人今后的任何招投标：

14.1 供货周期内不能完全响应招投标文件要求，供货质量不符合要求，经采购人食堂提出整改不力的；

14.2 在采购人组织的检查中，发现供货商品存在以次充好或供货价格未能按照招标文件执行的；

14.3 因供货质量等问题引发投诉或造成不良后果的；

14.4 投标中存在围标、串标等不正当行为的。