

一、 采购标的

1. 采购标的

序号	采购标的	数量
1	首都医科大学附属北京潞河医院购置食堂原材料供应	1批

2. 项目背景/项目概述

首都医科大学附属北京潞河医院，位于北京市通州区新华南路82号院内，三甲综合型医院，现有床位1300张，本次采购内容为医院食堂原材料供应商采购。

二、 商务要求

1. 项目实施期限：自合同签订生效之日起1年。
2. 项目实施范围：采购人指定地点。

三、 技术要求

1. 基本要求

1.1 需实现的功能或者目标

为首都医科大学附属北京潞河医院食堂原材料供应服务，供货范围主要包括：三餐食材，包括但不限于蔬菜、主食、副食、生鲜、粮油、日杂等。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》
- (2) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- (3) 《北京市食品安全监督管理规定》
- (4) 《农产品质量安全法》
- (5) 《动物检疫法》
- (6) 其它国家、地方、行业主管部门发布的相关技术标准、规范。

上述工作依据在执行过程中如遇国家、地方或行业主管部门出台新政策导致上述工作依据废止或发生修改的，按新的政策要求作为工作依据执行。

2. 采购内容

序号	种类	采购标准
1	蔬菜	<p>1. 采购的种类和数量，根据采购人实际需求决定，以采购人每批采购的种类和数量为准。</p> <p>2. 合同履行期间，每批采购食材的具体种类、规格和数量、配送时间和地点等信息，采购人将以电话、微信、邮件、传真等方式提前告知中标人。</p>
2	主食	
3	副食（佐料、辅料）	
4	生鲜	
5	粮油	
6	日杂	

3. 具体要求

3.1 货物品质及安全要求

3.1.1 蔬菜类

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，卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

3.1.2 主食类

所有主食类产品必须来自正规的供应商，包装上应清晰标注产品名称、生产日期、保质期、净含量、生产商信息等。主食的储存和运输条件应符合食品安全要求，避免交叉污染和温度波动导致的食品变质。

3.1.3 副食类

副食、辅料、佐料必须为正规厂家的产品，供应商必须保证所供应的副食、辅料、佐料符合卫生质量标准。

3.1.4 生鲜类

（一）肉类

（1）所供货品应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（原件核查），分割的猪肉每次送货时要有本地分割肉销售凭证，鲜肉确保每日新鲜、无异味。

（2）鲜肉[边猪（白条猪）]去头、去蹄、去板油、去内脏。

- (3) 中标人供应的肉类产品，来源必须清晰，确保配送原料可追溯。
- (4) 冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而富有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然，色泽明显。
- (5) 各种鲜肉类的自然（基准）含水量：猪肉62.1%，牛肉63.3%，羊肉63.1%，鸡肉60.9%。同时猪肉、牛肉、鸡肉的含水量不得 $>77\%$ ，羊肉含水量不得 $>78\%$ （如国家或地区有新标准，按最高标准执行）。
- (6) 禽类：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；须提供当批次鸡鸭动物检疫合格证明。

(二) 水产

- (1) 购买水产品时，应选择新鲜、外观良好的产品。鱼类应具有明亮的眼睛、鲜活的鳞片和肉质，没有异味和腐败迹象。
- (2) 应符合国家卫生标准规定，不得含有有毒物质或超过安全限量的重金属、微生物等。

3.1.5 粮油类

- (1) 大米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生，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，并可能对人体健康有害的物质。
- (2) 大米、油要提供QS认证、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、产品成份、厂家电话号码。
- (4) 散装豆类：提供生产厂家营业执照、国家机关发出的产品检验合格证书。

3.1.6 日杂类

- (1) 蛋类：外包装必须完整并标有出厂日期，蛋类无破损、无变质，无异味，大小均匀。
- (2) 奶类：符合国家质量标准，包装完好，并且甲方可用保质期不得少于2/3有效期天数。

- (3) 其他：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。供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品。
- 3.1.6 中标人最终所提供的全部货品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现。执行标准：按国家最新标准执行。
- 3.2 供货服务要求
- 3.2.1 供货流程
- (1) 采购人需求部门于首日16时前以电话、微信、邮件、传真等方式向中标人下订单，订单内容包括名称、规格、数量、价格等。
- (2) 中标人须于次日08:00前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。
- 3.2.2 供货质量要求
- (1) 所供食材必须是符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规要求的安全食材，保证食材无异味、无腐烂变质。
- (2) 所供食材必须是正规产品厂家。
- (3) 所供应的货品必须安全卫生、量足、质量合格，每次供货须提供所供产品明细及 单价，并提供有完善的售后服务。
- (4) 中标人必须确保每次配送的所有原材料均在保质期内，成色好，不可存在变质过保或是以次充好的情况。
- (5) 中标人必须保证供应配送的食材新鲜、不变质、无腐烂、不含有毒有害物质、致病性寄生虫及微生物，洁净，无掺假和掺杂，不超过保质期限，不存在其他质量、卫生和食品安全问题，并对提供食材的质量、卫生和食品安全承担全部责任。
- (6) 中标人必须随食材的配送，向采购人提供本批食材的符合国家食品卫生检疫、食品药品监督管理法的检疫检验证明、厂家的卫生许可证、营业执照等资料，以备采购人登记存档或追溯、调研食材的来源及安全性。
- (7) 中标人所配送的食材，如因食材质量问题引起食物中毒（经市场监督管理、卫生防疫等部门鉴定），由此造成的全部经济损失和法律责任由中标人全部承担，直至追究刑事责任。同时取消中标人的供货资格。
- 3.2.3 供货数量要求
- 以采购人需求部门实际需求为准，中标人所供货物不得出现数量短缺或种类不全的情况。

3.2.4 配送要求

- (1) 合同履行期内，中标人应详细、合理地规划每一次的配送工作，做到法定节假日及双休日不停工配送，并防止出现因天气、市场休市等因素影响到食材按时、按质配送的情况。
- (2) 中标人每批货物均须做到配送及时、准确，肉类、果蔬类须使用冷藏车运输。

3.2.5 供货原材料配送人员要求

配送原材料相关人员必须具有有效的健康证件。

- 3.3 合同履行期内，中标人需建立健全的应急突发保障体系，确保自身具备应急突发情况下，完成采购、储备、运输等工作的能力，中标人的联系人在合同期内应确保通讯工具24小时畅通，全天候备勤，采购人因突发特殊情况需要增加补充食材时，中标人必须在规定时间内将采购人急需的食材配送到指定地点。

四、 验收及检测

1. 验收

- 1.1 合同履行期间，货品配送时间和地点由采购人根据实际情况进行指定，中标人必须按照采购人规定时间、地点，精准无误地将货品配送到准确位置。
- 1.2 每批货物到货后，采购人将遣指定人员遵循《中华人民共和国食品安全法》、《农产品质量安全法》等相关的法律和标准以及合同、招标文件条款等内容对中标人所供的原材料进行验收，查验中标人送达的货品种类、质量、数量等情况，对不符合质量要求（包括但不限于供应不合格的、假冒伪劣、以次充好）的货品，或是中标人送达的货品数量不足，中标人必须无条件退货、换货、补货，并由采购人进行记录；情节严重的取消中标人的供应资格。因此对采购人造成损失的，采购人保留对中标人追责的权力。
- 1.3 每次送货，中标人均须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过秤、转运、协调、记录等工作，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。

2. 检测

采购人将不定期，派遣专家或者相关负责人对中标人所供应的货品进行抽查检测。如中标人所供货物出现不符合相关法律法规、采购人要求或招标文件所描述的质量标准的情况，必须无条件退换货，并由采购人进行记录；情节严重的取消中标人的供应资格。因此对采购人造成损失的，采购人保留对中标人追责的权力。

五、 其它

1. 参与本项目的投标人不得存在任何关于食品安全、涉贿违法、服务恶劣的不良记录。如最终中标，中标人在合同期内，仍不得出现任何关于食品安全、涉贿违法、服务恶劣的不良记录。
2. 合同履行期内，中标人必须严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《北京市食品安全监督管理规定》等所有相关法律法规及规定的要求进行采购，并建立采购台账。
3. 报价及结算
 - 3.1 合同履行期间，中标人应于每个周一向采购人提供食材报价单。
 - (1) 中标人应于每周报价前同采购人沟通确认下一周所需报价的食材种类。
 - (2) 中标人报价单所报价格为每次报价前1日按北京创价市场价格信息网 (<http://www.cjbj.net.cn/>) 每日公布的食材货品“零售均价”（如食材货品没有公布“零售均价”，则依照对应日期的“批发均价”计算）乘以（1+投标时所报出的上浮比例）
 - 3.2 本项目预算为人民币1500万元，具体结算金额以实际发生的采购量为依据，据实结算。采购人每月结账一次，如遇特殊情况由双方协商确定。中标人须至少在采购人应每月结账前向采购人提出正式的付款申请（申请应包含结算费用明细）并提供等额增值税发票至采购人处。
4. 投标人应根据招标文件要求，并结合对本项目的理解，在投标文件中提供如下方案：
 - (1) 整体供货服务方案
 - (2) 食材安全质量及供货保障方案
 - (3) 项目团队人员管理方案