|  |
| --- |
| **贵州航天医院竞争性磋商公告** |
| **一、项目基本情况：** |
| 项目名称：贵州航天医院食堂食材配送服务采购项目 |
| 采购方式：竞争性磋商 |
| 预算金额：根据每月实际发生数量结算 |
| 采购需求：本次磋商遴选三家食材配送商中标入库，详细要求见附件 |
| 服务期：三年。合同一年一签，一年期满后，续签合同前须经采购人考核合格，若考核不合格，采购人将有权拒绝与其续签下一年度合同。 |
| 合同履行期限：合同签订之日起3个工作日内履行 |
| 交货地点或服务地点：贵州航天医院 |
| **二、投标人资格要求：** |
| 1）企业法人或其他组织：**提供法人或其他组织的营业执照或（有效的营业执照、** **组织机构代码证和税务登记证，或三证合一或五证合一证书）（复印件加盖供应商单位公章）**； |
| 2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：**提供** **2022** **或** **2023** **年度经第三方审计的财务报告或基本开户银行出具的资信证明或提供承诺函承诺具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度复印件加盖供应商单位公章；** |
| 3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：**提供具备履行合同所必需的设备** **和专业技术能力的承诺函【格式自拟，加盖供应商单位公章】**； |
| 4）具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：**提供** **2024** **年度任意** **1** **个月依法缴纳税收和社会保障资金的有效证明材料或具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的承诺函复印件加盖供应商单位公章**； |
| 5）参加本次招标活动前三年内，在经营活动中没有违法违规记录：**提供参加招标活动前** **3** **年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；** |
| 6）法律、行政法规规定的其他条件：**供应商须承诺，在“信用中国** **”网站（www.creditchina.gov.cn）、** **中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道查询中未被列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府招标严重违法失信行为记录名单中，如被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府招标严重违法失信行为记录名单中的供应商取消其投标资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果【提供承诺书或网页截图并加盖投标单位公章】**。 |
| 7）本项目所需特殊行业资质或要求： **食品经营许可证** **或 食品生产许可证。** |
| 8）是否接受联合体投标：否 |
| **三、获取采购文件** |
| 时间：自本公告发布之日起5个工作日内 |
| 获取采购文件的地点或方式：挂网公告 |
| 是否交纳投标保证金（交纳方式）：否 |
| **四、响应文件提交** |
| 截止时间：自本公告发布之日起5个工作日内 |
| 地点：贵州航天医院外科综合楼一楼医学装备部赵静收，联系电话：0851-27677989 |
| 开启：（是否见面、纸质或电子）纸质版密封 |
| **五、联系人及联系方式：**医学装备部陈天然，联系电话：0851-27677989 |

附件：

贵州航天医院食堂食材配送服务采购项目详细要求

**（一）项目说明**

医院食堂自办自管，坚持“公益性、非营利性”原则，坚持安全为主、品质至上，围绕医院食堂食材集中配送提质升级，全面实行食品原材料集中采购和统一配送，保障医院食堂本地农产品采购比例达85%以上。

**（二）供应方式**

中标人经公示无异议后，与招标人签订采购委托协议。中标人根据采购委托协议签订原材料的质量、价格、服务等方面具体配送。

中标人全面负责我院职工食品供应安全，负责我院食品原材料与副食品的采购与配送，并按食品安全要求和财务要求向我院提供相关票证。我院负责对配送食品原料种类、质量与数量对照提供给中标人的采购计划进行检查、验收。

**（三）配送内容**

本次招标实行定点采购的食堂原（辅）材料为以下项目：干货类（含调味品）、肉类、蛋类、粉类、米、油、蔬菜类、豆制品类、其他农副产品、粮食加工类及食堂低质易耗品类等。蔬菜类配送试行期间以经过粗拣的新鲜毛菜配送，全面实施后是否配送净菜根据我院需求情况而定；肉类配送以带皮喷烧配送。（具体质量要求详见-食材标准表）。

要求能做到一天一送，当天送达（如遇特殊气候等特殊原因可提前一天配送或一周配送2-3次），确保满足招标人使用需求并按要求按时送达指定地点。

**食材标准表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 种类 | **技术、规格、质量要求及包装标准** | 备注 |
| 猪肉 | 符合《鲜（冻）畜肉卫生标准（GB2707-2016）》的要求，肉品中有毒物质和兽药残留量不能超过有关检测标准。中标供应方提供猪肉必须提供防疫部门出具的两证两章，即：动物检疫合格证、肉品品质检验合格证、动物检疫合格章、肉品品质检验合格章，杜绝提供母猪肉、黄标猪、死猪肉、注水肉、变质猪肉、隔夜猪肉以及冻肉，以本地养殖的生猪为主供应，公司要求每日做瘦肉精检测，检测费用由中标人承担。 |  |
| 蔬菜类 | 本地范围内蔬菜基地或农户种植的新鲜时令蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟和欠熟；不得出现腐烂、变质、农药残留超标等情况，符合《中华人民共和国食品卫生安全法》要求，需提供农残检测报告。标注追溯来源，分类择好，按需包装。 |  |
| 大米类 | 大米为本地稻谷加工，长颗粒，口感良好，杜绝双季稻或多季稻，符合**GB/T 1354-2018** 《大米》标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告；采购大米须是优质精品大米或本地产优质一级大米，且严格按国家标准生产，有生产日期、合格证，并有国家质量检验和卫生检疫报告。 |  |
| 牛肉类 | 供应的牛肉必须提供防疫部门出具的两证两章，即：动物检疫合格证、肉品品质检验合格证、动物检疫合格章、肉品品质检验合格章，不得供应变质牛肉和隔夜牛肉，供应的新鲜牛肉必须是精肉，不得注水。 |  |
| 家禽  肉类 | 家禽肉品种包括鸡、鸭、鹅等，肉品需连皮带肉，光泽明亮，摸起来肉质结实有弹性，翅膀尖端无发黄、变黑，且不能有血水、粘液及腥臭味等变质问题。  中标人提供的家禽肉必须有防疫部门检验报告单并加盖检疫检验章，不得供应变质家禽肉和隔夜家禽肉，主要以本地家禽为主供应。 |  |
| 水产类 | 必须符合GB 20941-2016 食品安全国家标准《水产制品生产卫生规范》，新鲜、未变质。 |  |
| 食用油 | 食用油必须符合GB 2716-2018 食品安全国家标准植物油标准，并具有企业食品经营许可证，不得使用转基因油，且必须采购压榨菜籽油，出厂日期均不超过三个月。除菜籽香味外，无其他怪味，加热后无刺鼻、呛人气味、无泡沫或允许有少量泡沫，并达到国家有关质量标准。冬天不得出现“结冻 ”即“果冻状” 现象。 |  |
| 包装调  味品 | 包装调味品必须具有企业食品生产许可证，其余配料必须符合国家食品安全相关要求；在配送期间，中标人须向所配送单位提供每批次包装调味品的出厂合格证明材料，不得使用散装调味品，不得配送临期二个月内的产品。 |  |
| 鲜湿  粉类 | 供给货品必须符合DB45／319－2007鲜湿米粉质量安全要求，保证米粉质量，杜绝提供有害、有毒、有菌、变质米粉和隔夜粉。 |  |
| 牛奶 | 供给牛奶应在遵义、伊利、蒙牛、山花品牌中选择,出厂日期均不超过二个月，无漏包现象，杜绝保质期过期的牛奶。每批次符合国家奶制食品质量检验中心等权威部门认定为《质量安全国家标准合格产品》，且每配送批次都需提供相关的质检报告。 |  |
| 糕点类 | 供给糕点必须符合GB7099-2015糕点面包卫生标准，色泽、气味、滋味及组织状态新鲜正常，不得有酸败、发霉等异味，食品内不得有霉变、生虫及杂质，在保质期内。生产厂家必须具有“SC”食品生产许可证、《卫生许可证》，《食品流通许可证》，制作面点所使用的食品添加剂必须符合《食品添加剂使用卫生标准》，严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂。禁止超范围，超剂量滥用食品添加剂。 |  |
| 其他用品 | 所供物资来源于正规厂家生产，提供生产执行标准和相关合格证明。 |  |

#### 注：以上配送种类不含诸如四季豆、野生菌类、发芽土豆、鲜黄花等。

**（四）食品统一采购来源**

食材原料必须本地化，本区无该食材的扩展到本市，本市无该食材的扩展到本省，本省无该食材的才能从外地进购，本地化采购比例不低于85%。

**（五）食品成本构成**

大米、菜油、干货采用固定单价（每半年一个价），相同品质物品价格比例下浮不少于市场价的5%。其他食材及食堂低质易耗品定价方式由区招标人牵头，结合市场监测价标准，招标人相关部门与中标配送企业经市场询价协商确定单价（肉类、蔬菜按周定价），总体要求价格下浮比例不少于市场价的5%。其他比较稳定的产品单价应不高于市场价。确定价格包括检测费、运费、货物搬运费、装货卸货费、发票税金等费用总和。

**（六）配送要求**

1. 中标人须于配送前一周，根据招标人制定的膳食营养菜谱指导方案，向招标人提供食谱至少3份以上，仅供招标人参考选择；
2. 招标人于一周前拟订采购食材数量，向中标人进行申请配送,肉类的配送、保存应符合国家相关规定；
3. 中标人按照招标人提供的购货申请单内容和要求，将食品原料于规定时间配送到招标人指定地点，并随货开据食品原料配送单；
4. 招标人指定专人查验食品原料，审核无误后，在食品配送单上签名确认，招标人根据配送单做好台账及公示工作；
5. 每月底中标人开具税务发票交招标人财务部，财务部实行报账制；
6. 原料的接收查验。中标人必须按照招标人选定的中标品牌供应食品原料，必须确保食品原料的质量。供货方每次配送食品原料时，必须向招标人提供该产品检验检测相关报告及产品生产厂家的出厂抽检报告及每批次产品检验合格证或动物检疫合格证明等国家规定的其它有效证明材料；
7. 中标人自备应急车辆一台或多台。当运输车辆在配送途中出现故障时，可迅速补上；
8. 中标人须随时关注天气预报，特殊天气情况下，应提前准备雨衣、电筒、发电机等。提前检查车辆等设备是否正常运转。应加派人手，积极做好配送准备。
9. 本项目不允许中标商对采购项目内容进行分包或转包，所有食材不得含有转基因成分。对招标人提出的需求量要保证按时按量符合要求配送到位。中标中标人要与当地农产品种殖基地、养殖基地（合作社)、农户(贫困户）签订购销合同，有质量安全追溯基地，建立健全进货台账和销货台账，确保本地农产品采购比例达85%以上。
10. 中标人要积极主动对接，接受市场监管局、卫健局、农业农村局等相关部门的高密度监督，确保食材质量安全。

中标人在配送中，如因配送食材引起出现的任何安全问题，合同自行立即解除，并承担一切责任。并报请相关部门，依法严格追究中标人及相关责任人责任。

**（七）食材清单**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 蔬菜类清单 | | |
| 序号 | 名称 | 备注（单价/斤） |
| 1 | 蒜苗 |  |
| 2 | 土豆 |  |
| 3 | 莴笋 |  |
| 4 | 黄豆芽 |  |
| 5 | 绿豆芽 |  |
| 6 | 油麦菜 |  |
| 7 | 西红柿 |  |
| 8 | 白萝卜 |  |
| 9 | 胡萝卜 |  |
| 10 | 洋葱 |  |
| 11 | 小葱 |  |
| 12 | 蒜瓣 |  |
| 13 | 莲花白 |  |
| 14 | 香菜 |  |
| 15 | 老姜 |  |
| 16 | 酸菜 |  |
| 17 | 青椒 |  |
| 18 | 豆腐 |  |
| 19 | 大头菜 |  |
| 20 | 豌豆凉粉 |  |
| 21 | 小瓜 |  |
| 22 | 嫩豆腐 |  |
| 23 | 生菜 |  |
| 24 | 龙须菜 |  |
| 25 | 韭菜 |  |
| 26 | 青菜 |  |
| 27 | 老南瓜 |  |
| 28 | 洗姜 |  |
| 29 | 火龙果 |  |
| 30 | 哈密瓜 |  |
| 31 | 山药 |  |
| 32 | 豇豆 |  |
| 33 | 豆腐干 |  |
| 34 | 泡豇豆 |  |
| 35 | 瓢儿菜 |  |
| 36 | 西瓜 |  |
| 37 | 芹菜 |  |
| 38 | 白菜 |  |
| 39 | 红薯 |  |
| 40 | 水粉 |  |
| 41 | 米皮 |  |
| 42 | 水面 |  |
| 43 | 小米辣 |  |
| 44 | 菜心 |  |
| 45 | 茄子 |  |
| 46 | 米豆腐 |  |
| 47 | 丝瓜 |  |
| 48 | 红椒 |  |
| 49 | 大白菜 |  |
| 50 | 糍粑辣椒 |  |
| 51 | 魔芋 |  |
| 52 | 花菜 |  |
| 53 | 香干 |  |
| 54 | 圣女果 |  |
| 55 | 黄瓜 |  |
| 56 | 盐菜 |  |
| 57 | 叫头 |  |
| 58 | 冬瓜 |  |
| 59 | 糯玉米 |  |
| 60 | 折耳根 |  |
| 61 | 紫薯 |  |
| 62 | 玉米 |  |
| 63 | 茶树菇 |  |
| 64 | 青小米辣 |  |
| 65 | 线椒 |  |
| 66 | 大青椒 |  |
| 67 | 大葱 |  |
| 68 | 青笋 |  |
| 69 | 凉粉 |  |
| 70 | 鲜玉米棒 |  |
| 71 | 汤皮 |  |
| 72 | 小香干 |  |
| 73 | 米豆 |  |
| 74 | 仔姜 |  |
| 75 | 渣海椒 |  |
| 76 | 豆花 |  |
| 77 | 大红椒 |  |
| 78 | 冻玉米粒 |  |
| 79 | 红小米辣 |  |
| 80 | 大洗姜 |  |
| 81 | 芦笋 |  |
| 82 | 紫菜 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 肉类清单 | | |
| 序号 | 名称 | 备注（单价/斤） |
| 1 | 五花肉馅 |  |
| 2 | 肥肉馅 |  |
| 3 | 鸡 |  |
| 4 | 肥肠 |  |
| 5 | 猪血 |  |
| 6 | 肉沫 |  |
| 7 | 龙骨 |  |
| 8 | 三线肉 |  |
| 9 | 鲢鱼 |  |
| 10 | 二刀肉 |  |
| 11 | 腊肉 |  |
| 12 | 牛里脊 |  |
| 13 | 背筋 |  |
| 14 | 仔排 |  |
| 15 | 江团 |  |
| 16 | 香肠 |  |
| 17 | 猪肝 |  |
| 18 | 排骨 |  |
| 19 | 童子骨 |  |
| 20 | 里脊肉 |  |
| 21 | 前夹肉 |  |
| 22 | 鸭 |  |
| 23 | 鸭胸 |  |
| 24 | 鸡胸 |  |
| 25 | 猪脚杆 |  |
| 26 | 冻鸭 |  |
| 27 | 冻鸡 |  |
| 28 | 牛腩 |  |
| 29 | 乌鱼 |  |
| 30 | 猪后脚 |  |
| 31 | 后腿肉 |  |
| 32 | 杂骨 |  |
| 33 | 肥肉 |  |
| 34 | 五花肉 |  |
| 35 | 飞机排 |  |
| 36 | 虾仁 |  |
| 37 | 草鱼 |  |
| 38 | 冻鸡腿 |  |
| 39 | 冻去骨猪头肉 |  |
| 40 | 血旺 |  |
| 41 | 蹄花 |  |
| 42 | 冻肥肠 |  |
| 43 | 鲈鱼 |  |
| 44 | 公鸡 |  |
| 45 | 猪肚 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 干货类清单 | | |
| 序号 | 名称 | 备注（单价/斤） |
| 1 | 糍粑辣椒 |  |
| 2 | 糟辣椒 |  |
| 3 | 小木耳 |  |
| 4 | 二锅头 |  |
| 5 | 料酒 |  |
| 6 | 甜面酱 |  |
| 7 | 盐 |  |
| 8 | 鸡精 |  |
| 9 | 胡椒面 |  |
| 10 | 花椒面 |  |
| 11 | 青花椒籽 |  |
| 12 | 红花椒籽 |  |
| 13 | 粗红辣椒面 |  |
| 14 | 胡辣椒面 |  |
| 15 | 味精 |  |
| 16 | 节节辣椒 |  |
| 17 | 生抽 |  |
| 18 | 豆瓣酱 |  |
| 19 | 花椒油 |  |
| 20 | 老抽 |  |
| 21 | 耗油 |  |
| 22 | 劲霸鸡汁 |  |
| 23 | 香油 |  |
| 24 | 蒸鱼豉油 |  |
| 25 | 鲜酱油 |  |
| 26 | 白糖 |  |
| 27 | 辣鲜露 |  |
| 28 | 泡椒 |  |
| 29 | 番茄沙司 |  |
| 30 | 酸汤 |  |
| 31 | 中粗玉米渣 |  |
| 32 | 椒盐 |  |
| 33 | 肉松 |  |
| 34 | 金砖奶油 |  |
| 35 | 鲁樱豆沙 |  |
| 36 | 酸奶（原味） |  |
| 37 | 花生米 |  |
| 38 | 牛奶 |  |
| 39 | 安琪酵母 |  |
| 40 | 泡打粉 |  |
| 41 | 下饭菜 |  |
| 42 | 陈醋 |  |
| 43 | 黄豆酱油 |  |
| 44 | 白醋 |  |
| 45 | 黄豆酱 |  |
| 46 | 芝麻 |  |
| 47 | 红苕粉丝 |  |
| 48 | 老鸭汤 |  |
| 49 | 香辣菜 |  |
| 50 | 罐头板栗 |  |
| 51 | 黄豆 |  |
| 52 | 川味卤料包 |  |
| 53 | 糯小米 |  |
| 54 | 马铃薯淀粉 |  |
| 55 | 小麦籽 |  |
| 56 | 芝麻调味油 |  |
| 57 | 香叶 |  |
| 58 | 八角 |  |
| 59 | 桂皮 |  |
| 60 | 山奈 |  |
| 61 | 茴香 |  |
| 62 | 白质 |  |
| 63 | 沙仁 |  |
| 64 | 草果 |  |
| 65 | 白扣 |  |
| 66 | 木姜油 |  |
| 67 | 火锅底料 |  |
| 68 | 香草 |  |
| 70 | 小冰糖 |  |
| 71 | 十三香 |  |
| 72 | 老抽 |  |
| 73 | 榨菜丝（大包） |  |
| 74 | 干香菇 |  |
| 75 | 春卷（大） |  |
| 76 | 干海带 |  |
| 77 | 面粉 |  |
| 78 | 五香辣椒面 |  |
| 79 | 春卷（小） |  |
| 80 | 南瓜饼 |  |
| 81 | 爆浆糍粑 |  |
| 82 | 冰粉粉 |  |
| 83 | 红糖 |  |
| 84 | 青花椒 |  |
| 85 | 红花椒 |  |
| 86 | 生抽 |  |
| 87 | 水豆豉 |  |
| 88 | 干木耳（小） |  |
| 89 | 干木耳（大） |  |
| 90 | 蕨根粉 |  |
| 91 | 花生碎 |  |
| 92 | 葡萄干 |  |
| 93 | 老抽 |  |
| 94 | 抹茶粉 |  |
| 95 | 可可粉 |  |
| 96 | 紫薯粉 |  |
| 97 | 青豆 |  |
| 98 | 春卷 |  |
| 99 | 红糖糍粑 |  |
| 100 | 鸡精 |  |
| 101 | 生粉 |  |
| 102 | 蚝油 |  |
| 103 | 蛋糕纸杯（1\*5000） |  |
| 104 | 裱花袋 |  |
| 105 | 杂面 |  |
| 106 | 红糖粉 |  |
| 107 | 吉利丁片 |  |
| 108 | 玫瑰豆沙 |  |
| 109 | 糯米粉 |  |
| 110 | 浓缩鸡汁 |  |
| 111 | 红薯粉丝 |  |
| 112 | 芝麻球 |  |
| 113 | 吸油纸 |  |
| 114 | 蛋挞杯 |  |
| 115 | 鸡蛋 |  |
| 116 | 大豆油 |  |
| 117 | 玉米油 |  |
| 118 | 香米 |  |
| 119 | 菜籽油 |  |
| 120 | 马铃薯生粉 |  |
| 121 | 油条专用小面粉 |  |
| 122 | 面包粉 |  |
| 123 | 超级雪花小面粉 |  |
| 124 | 食品小麦淀粉 |  |
| 125 | 糯米 |  |
| 126 | 石磨小米 |  |
| 127 | 细玉米糠 |  |
| 128 | 面粉 |  |
| 129 | 粗玉米面 |  |

**注：以上清单只作本次采购数据采集使用，具体结算价根据采购期间市场价格下浮率（必须≥5%）。**

### 其他要求：

##### 一、服务期：三年。合同一年一签，一年期满后，续签合同前须经采购人考核合格，若考核不合格，采购人将有权拒绝与其续签下一年度合同；

二、服务地点:贵州航天医院；

三、质量要求：所供食材必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《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。

四、投标人具有固定的生产经营场所及仓储能力。

五、售后服务要求：

1）供应商应保证所提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任。

2）具备较强的供货和配送能力、良好的企业信誉及售后服务能力，做到每日按需配送。

3）配送由中标人或中标人委托具备配送能力的企业负责，并搬运入库至招标人库房；物品包装破损或质量有问题招标人有权要求无条件更换。

六、服务能力：

1）具有履行合同的设备和能力（设备包括：办公用电脑、打印机等；货物摆放货架；符合条件的运输车辆；食品安全检测仪器设备；相应的各类食品储存、运输容器、专用留样冰箱等供货所需设备）。

2）必须具有固定的经营场所，有办公室、食品安全检测室、分拣区、发货区、冻库、保鲜库、储存仓库等。经营场所、仓库距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上，不得设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之内。

七、服务承诺：

1）投标人须承诺在项目所在地配送中心需配备快速检测果蔬等农产品的设备及专业人员（建立不少于1个果蔬农残检测室（化验室），配置检测人员至少1名）。

2）若中标人提供了不合格的食品原料，承担市场监管局的处理处罚。

3）供应商供应货物单价不得高于招标人所在地市场平均价格。

八、验收标准：

1）符合《食品安全法》、《动物防疫法》及其他法律法规制定的其他要求。具体质量要求详见《食材标准表》。

2） 验收不合格的处理方式： 原材料在验收时有不符合招标人要求的，一律退回，中标人无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的招标人有权对中标人处以一定金额的罚款并按招标人要求提供所需货物。

九、付款方式：所有资金结算以实际发生额为准，原则上每两个月结算一次。成交单位与采购人核实好货物数量和金额，开具税务发票交由采购人审核无误后，按照相关财务支付规定进行支付。

十．合同签订前，招标人有权对中标人提交的各项原件资料进行核实，中标人必须无条件响应招标人要求，如不响应该要求或发现有弄虚作假，招标人将有权取消其中标资格并上报有关部门按相关法律法规进行处罚。（提供承诺函并加盖公章）