



第四章 采购内容和采购要求

一、分包1: 餐饮服务中心食材配送服务

1、技术参数

1)、功能描述

餐饮服务中心食材采购

2)、配套基础设施设施

无

3)、服务目标

招标配送服务期为期一年的食材配送服务，入选耽误入选后根据采购人要求按时按质将食材配送到指定地点，服从采购人员安排。

4)、服务范围

提供食材及其他相关物品配送到指定地点，内容包括：猪肉类、鸡蛋类、冻货水产类、粮食类、调味类、干货类、豆制品类、面点小吃类、果蔬类、

1	猪肉类
1.1	采购标准执行的国家相关标准，应符合食品安全国家标准GBT 9959.3-2019(猪鲜肉及猪副产品)，品质要求三去（去槽头、腰子、板油）。
1.2	鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按、陷地方马上按复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。
1.3	猪肉当天送货时必须具备“两证两章”，即动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、检疫验讫章和肉品品质检验合格验讫章。
1.4	保证随时实物抽检肉质品质等合格，严禁提供注水、注其他物质、病猪、死猪等。肉质紧密，富有弹性；皮薄肥瘦均匀，皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味。
2	鸡蛋类
2.1	采购标准需执行的国家相关标准，需满足的质量、安全等要求；应满足国家标准：GB2749-2015、GB2762-2017、GB2763-2019、符合中华人民共和国农业行业标准YH/T754-2011，产品包装外观应无残缺，无破损，不得有发霉等异味，包装要足斤足量，干净整洁，不得受潮，不得破损；应使用无毒卫生的包装。
2.2	色泽:灯光透视时整个蛋呈微红色:去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色,蛋白澄清、透明,无其他异常颜色;
2.3	气味:蛋液具有固有的蛋腥味,无异味;
2.4	状态:蛋壳清洁完整,无裂纹,无霉斑,灯光透视时蛋内无黑点及异物;去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性,蛋白稀稠分明,无正常视力可见外来异物。
3	冻货水产类
3.1	GB 16869-2005（鲜、冻禽产品）、GB 2707-2016（鲜（冻）畜、禽产品）、GB T 26604-2011（肉制品） 冻禽产品解冻后，肌肉经指压后凹陷部位恢复较慢，不能完全恢复原状，表皮和肌肉切面有光泽，无异味。
3.2	GB 2733-2015 (鲜、冻动物性水产品)水产品具有水产应有的色泽和气味，无异味，肌肉紧密有弹性，组织正常。
3.3	GB T 17238-2008（鲜、冻分割牛羊肉）牛羊肉颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色，肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，弹性好，表面微干，有风干膜，不粘手，有牛羊肉的气味，屠宰加工规范应符合及卫生要求应符合GB12694的规定。
3.4	牛羊肉当天送货时必须具备“两证两章”，即动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、检疫验讫章和肉品



	品质检验合格验讫章。
3.5	包装要求：产品外包装应用食品用编织袋或纸箱包装。外包装要求强度好，封口(缝口)牢固，内包装用食品用塑料袋、纸盒、塑料盒等包装；所用包装材料应符合有关卫生标准的要求。
3.6	冻货 不得有兽药残留，大小均匀、无异味、无碎杂、无明显淤块、无破皮、无粘手、无异味、有光泽、外表色泽正常、肉质淡红。 水产 外观完整，颜色自然、气味正常、外皮有弹性、无变质现象，含水量少。 牛羊肉 不得有兽药残留，无伤斑、血瘀、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛、或其他杂质，无寄生虫，无注水。
4	粮食类
4.1	采购标准需执行的国家相关标准，需满足的质量、安全等要求；应满足执行标准为GBT19266的国标大米，符合国标《小麦粉国家质量标准》GB1355，符合中华人民共和国食品安全标准。产品包装外观应无残缺，无破损，不得有发霉等异味，包装要足斤足量，干净整洁，不得受潮，不得破损；应使用无毒卫生的包装。
4.2	所提供的米、面、油、豆及其相关产品均为独立包装，具有与产品名称、规格相符的质量检测报告证书，出厂日期不超过6个月。
4.3	米：执行标准为GBT19266的国标大米，颗粒饱满，晶莹剔透，气味香醇，出厂日期不超过3个月
4.4	面：符合国标《小麦粉国家质量标准》GB1355，：中筋特一级面粉，质量达标，无结块，色泽正，味道香醇，出厂日期不超过3个月
4.5	油：符合国家食用油安全标准，具备一级食用油质量指标标准油品色泽正确，晶莹透亮，无杂质，出厂日期不超过3个月
4.6	豆：符合国家卫生计生委发布的《食品安全国家标准豆制品》(GB2712-2014)，颗粒饱满，色泽光亮，大小均匀，无霉豆，出厂日期不超过3个月
5	调味类
5.1	采购标准需执行的国家相关标准，需满足的质量、安全等要求；应满足中华人民共和国国家标准GB/T 20903—2007调味品分类和国家QS认证，产品包装外观无残缺，无破损，包装要足斤足量，不得受潮，不得有发霉等异味；应使用无毒卫生的包装方式。
5.2	所提供的调料品出厂时间不超过4个月。
5.3	调味品：要有品牌，有产品质量检测报告书；生产厂家及出厂日期明确，符合国家食品安全标准，瓶装不超过3个月，散装注明送货日期。
6	干货类
6.1	采购标准需执行的国家相关标准，需满足的质量、安全等要求；应满足国家食品安全标准，产品外观完整无破损，无发霉等异味；包装足斤足量，杂质少，不受潮；应使用无毒卫生的包装。
7	果蔬类
7.1	采购标准需执行的国家相关标准，需满足的质量、安全等要求；应符合通用卫生标准并经有关部门认定的安全蔬菜。蔬菜中无有害物质(如农药残留、重金属、化肥残留、亚硝酸盐等)，含量控制在国家规定的允许范围内，食用后对人体健康不造成危害。
7.2	水果 产品新鲜，色泽鲜艳，无其他异常颜色； 完整,无裂纹,无腐烂，无霉斑,无异味； 无黑点及异物； 达到农残检验合格标准。 产品成熟度高，可以立即直接食用。
7.3	蔬菜 产品新鲜，色泽鲜艳，无其他异常颜色； 完整,无裂纹,无霉斑,无异味，无腐烂； 无黑点及异物； 达到农残检验合格标准。
8	豆制品制品类、面点小吃类
8.1	豆制品制品类、面点小吃类符合国家卫生计生委发布的《食品安全国家标准豆制品》(GB2712-2014)
8.2	豆制品制品类、面点小吃类中无有害物质(如农药残留、重金属、化肥残留、亚硝酸盐等)，含量控制在国家规定的允许范围内，食用后对人体健康不造成危害。
8.3	豆制品新鲜，不含任何添加剂或防腐剂；无霉变或异味；面制品：富有弹性，口感鲜美，无杂质或异味；面点小吃：没有过期变质



5)、服务周期

为期一年

6)、服务要求

- 1、供应商资质优良、证照齐全，有良好的信誉；本身具备仓储、配送能力。
- 2、供应商应充分考虑原材料储备、生产能力、库存、配送等方面因素，各批次货物不得以任何理由拖延交货期或拒绝交货，供应商应保证给采购人随时供货，并具有供货规模一周用量的库存。
- 3、供应商应按照成交约定，提供合格产品及相关的质检报告，确保食品安全。
- 4、若供应商在供货配送中遇突发事件，应提前提供详细、合理、科学、有效的处理方案，避免因突发事件导致供货不及时，延误采购人使用。
- 5、供应商应针对本招标项目提供物流配送、车辆数量、人员安排等服务方案。
- 6、服务期限：配送期为一年。
- 7、若成交供应商未按照采购合同要求，提供了质量不合格的食品原材料或由相关执法部门抽检出不合格的食品（应销毁或由相关执法部门处理，以免二次流入市场带来不必要的麻烦或后果），供应商应无条件免费负责更换、补齐并赔偿所造成的一切后果、责任、损失（包括法律责任、罚款等），采购人有权终止合同，且履约保证金不予退还。若出现质量争议，必须送具有合法检测资质的质检部门检验，所产生的质检费用由供应商承担。
- 8、考核：供应商须按照采购人的要求配送
 - （1）供应商必须按照采购人要求时间每天8:00之前准时将所需食材送到采购人食堂（特殊情况供货商需合理安排工作准点送达）并分类整理，完成配送服务且须保证产品质量。采购人如需临时加送食材（应提前1小时通知供应商），供货方必须无条件送达。日常配送不得迟到，如遇特殊情况需提前告知。供应商保证及时送货，超出约定收货时间15分钟，采购人则扣除当日货款的5%作为违约处罚。如因延迟送货而影响采购人正常开餐，以致耽误生产，采购人有权对供应商追究责任，由供应商赔偿相应所有经济损失，如出现三次延迟送货采购人将终止协议。
 - （2）供应商必须提供合格产品，并提供其相应的质量文件。延迟提供文件将扣除该产品总价的1%。
 - （3）供货期间未经采购人同意不得随意变更配送单据的货品名称、数量、品牌等内容，如供货商录单时因疏忽而造成损失，由供货商承担，并给于采购人相应的货品补偿。
 - （4）如因市场断货等原因，当日申购单中所需食材无法配送，需提前一天告知采购人，经采购人同意后配送其它品牌食材，未经采购人同意私自更换食材品牌规格，采购人则扣除当日货款的5%作为违约处罚。供应商禁止在定价周期内，不得以食材涨价缺货为借口，拒绝配送所用食材。如出现此情况，采购人则扣除当日货款的5%作为违约处罚
 - （5）每次所供货品为同一品质等级货品，不得用其他品质货品替代，不得短斤缺两、破损腐烂等现象，若质量和重量等相关方面未达到要求，应无条件立即退换，所产生的一切费用由供货商自理，如因更换不及时，而影响采购方使用时间的，在一月内出现三次，采购人有权单方终止合同。
 - （6）所有配送食材需在外包装外张贴标签注明食材配送日期、所送食堂名称、供货商名称、配送人、食材规格等信息。散装食品在标签基础上注明食材出厂日期、保质期。
 - （7）保证配送产品斤两的准确性，以采购人的验货称为准，供货商每次随货送上一式两份的送货清单（加盖供应方公章），采购人验货后双方签字确认，采购人与供货商各执一份，作为送收货凭证。供货商配送产品时，送货数量以前一天申购单申购数量为准，重量差距以正负3%为限，否则采购人有权退还给供货商。
 - （8）每天食材配送单据必须准确无误，将食材具体信息标注清楚，如当日配送单据有更改，第二日将准确单据送来



，每月配送结束采购人与供应商将当月配送数据确认无误后，供货商在第二月5日前将前一月发票送至采购人。当月配送单据如因供货商原因打印错误超过3次，影响正常财务工作，将扣除该当月总价的1%。

(9) 按照财务要求开具当月所有物品明细清单（蔬菜、干调、豆制品、面制品、一次性、冻货、米面油等）。

(10) 按照财务要求开具当月明细发票（蔬菜、干调、豆制品、面制品、一次性、冻货、米面油等）。

9、因产品质量问题出现安全事故，供应方应在 2 小时内到达现场处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。若出现群体呕吐、腹泻等其他情况，经相关职能部门或机构检测确系产品质量问题导致的，由供应商负全责，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由供应方自行承担。

10、供应方主要负责人和相关主管人员必须到现场指导、处理，慰问，做好安抚工作和善后处理，并承担一切责任和产生的一切费用，若供应商不能按时缴纳所需费用，则在所交的履约保证金中支付。

7)、服务标准

无

2、商务参数

1)、验收要求

采购项目最终实施条件下：供应商应每年向采购人提供检验报告，并且采购人可随时抽查检验是否合格，每年不低于三次送至第三方检测中心检验，检测费用由供应商支付并承担相应责任。

2)、付款方式 and 条件

所配送产品经验收合格入库并开具发票后，第二个月初10号之前付第一个月的总货款，第三个月初10号之前付第二个月的总货款，逐月一次类推。

支付方式：通过银行转账方式将款项转入乙方银行账户。

3)、结算要求

定价基准机制				
品目	采价频率	采价规则说明	品牌要求	采价地点说明
猪肉类	每月确定一次市场基准价，每月25日	1、以50斤为采价基数进行采价； 2、投标报价基准价=总金额/基数； 3、单价单位：（元/斤）； 4、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。	-	西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡家庙粮油批发市场、西安红太阳粮油批发市场等农贸市场等批发点
鸡蛋类	每月确定一次市场基准价，每月25日	1、以50斤为采价基数进行采价； 2、投标报价基准价=总金额/基数； 3、单价单位：（元/斤）； 4、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。	-	西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡家庙粮油批发市场、西安红太阳粮油批发市场等农贸市场等批发点
冻货水产类	每月确定一次市场基准价，每月25日	1、以一整件（完整的包装）为采价基数进行采价；	石羊、宇飞	西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡家庙粮油批发市场、西



		2、投标报价基准价=总金额/基数； 3、单价单位：（元/斤）； 4、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。		安红太阳粮油批发市场等农贸市场等批发点
粮食类	每月确定一次市场基准价，每月25日	1、米面：以50件（规格以每件50斤为准），油：以50件（规格以每件10L*2桶为准）为采价基数进行采价； 2、投标报价基准价=总金额/基数； 3、单价单位：（米面：元/斤，油：元/L）； 4、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。	五得利、百合花、洮满源	西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡家庙粮油批发市场、西安红太阳粮油批发市场等农贸市场等批发点
调味类	每半年确定一次市场基准价，双方协调	1、带包装类以一整箱（完整的包装）为采价基数进行采价； 2、散装类以5斤为采价基数进行采价 3、投标报价基准价=总金额/基数； 4、单价单位：元/斤； 5、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。	海天、王守义、恒顺	西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡家庙粮油批发市场、西安红太阳粮油批发市场等农贸市场等批发点
干货类	每半年确定一次市场基准价，双方协调	1、以一整箱（完整的包装）为采价基数进行采价； 2、投标报价基准价=总金额/基数； 3、单价单位：元/斤； 4、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。	-	西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡家庙粮油批发市场、西安红太阳粮油批发市场等农贸市场等批发点
豆制面制品	每半年确定一次市场基准价，双方协调	1、以50斤为采价基数进行采价； 2、投标报价基准价=总金额/基数； 3、单价单位：（元/斤）； 4、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。		西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡家庙粮油批发市场、西安红太阳粮油批发市场等农贸市场等批发点
面点小吃类	每半年确定一次市场基准价，双方协调	1、以一整箱（完整的包装）为采价基数进行采价； 2、投标报价基准价=总金额/基数； 3、单价单位：元/斤； 4、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。		西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡家庙粮油批发市场、西安红太阳粮油批发市场等农贸市场等批发点
果蔬类	每月确定一次市场基准价，每月25日	1、在市场大车旁，以一整件为采价基数进行	-	西安欣桥农产品批发市场、西安方欣市场、胡



	采价； 2、投标报价基准价=总金额/基数； 3、单价单位：元/斤； 4、结算价=基准价*（1±投标价格比率）。	家庙粮油批发市场、西安红太阳粮油批发市场等农贸市场等大车旁
--	--	-------------------------------

支付方式：银行转账。

乙方账户信息：

开户银行：

开户名称：

账号：

4)、履约说明

采购项目交付或者实施的时间和地点：

1. 本项目服务期限为一年，结算货币，单位为元，磋商报价包含货款、运费、装卸费、税费、检测费等与配送服务相关的所有费用之和，并按要求卸到指定位置堆放整齐。
2. 供应商应将产品运输到采购人即西安医学院第一附属医院总务科食堂指定地点：

送货地址：西安市莲湖区沣镐西路48号

3. 交付时间：食材每天8:00分前须送到采购人指定地点并分类整理整齐。如遇特殊情况，供应商须按采购人要求完成配送。运输器具应清洁、无污染，并有防尘、防雨设施。
4. 每次送货时需随货附带该批次的动物检疫合格证明、农残报告。

5)、其他

货源保障：

1. 在供货期间，成交供应商必须保障货源充足，不能断货。应按照采购人要求的时间、地点及质量，按时、按量地提供货品，凡属于质量问题必须包退包换，退补货品需在早上10点前完成退补，不能影响正常开餐。如果未能及时补给，采购人则扣除供货商当日货款的5%作为违约处罚。
2. 所送产品必须保证质量，如所送产品出现过期、变质、腐烂等严重情况，采购人则将扣罚供货商3000元作为违约处罚并解决因产品质量问题引起的任何纠纷，经更换后仍无法达到要求的，采购人有权单方解除本合同并要求供应商承担约定的违约责任（不可抗力因素除外）。
3. 成交供应商需承诺在配送过程中的一切安全责任自行承担。

监督管理

1. 本项目由医院验收人员会同成交供应商依据磋商要求进行监督管理，如有短缺、规格质量不符、资料不全等，由成交供应商在当日内无偿给予更换、补齐，并承担由此产生的全部费用。对于不符规格要求、以次充好、质量问题等现象，医院有权退货，成交供应商必须无条件退换，并保证正常就餐。
2. 供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包、分包，供应商项目经理实行备案制度，不得擅自更换项目经理，如遇特殊情况进行更换时需得到采购人同意，并备案后方可更换，若发现擅自更换项目经理的，情节严重者，终止其合同，并追究其责任。



6)、保险

无

