**采购需求**

采购包1：

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

标的名称：蔬菜、水果、禽蛋、肉、肉制品、冻货、水产品、豆制品等

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
|  | 1 | 一、项目概要  主要内容为职工食堂所需的肉制品、水产品、蔬菜水果、干货调味品及禽蛋等食材的采购及配送服务，职工食堂日平均用餐人数约2700人。 |
|  | 2 | 二、实施方式  1、第一标段：蔬菜、水果、禽蛋、肉、肉制品、冻货、水产品、豆制品等。 |
|  | 3 | 2、招标时以食材配送报价、供货能力、质量保证等作为招标的主要条件，参照价格以西安市一级批发市场的同级别产品零售价为准。配送价格以招标报价优惠比例（以采购人询价为标准）配送。如有发生配送价格与投标报价不一致的情况，采购人将视投标人为不诚信单位，今后将不再成为被邀请单位参加招标人的任何招标工作。 |
|  | 4 | 三、报价要求  1、投标报价要按招标书中要求的内容填写优惠比例。 |
|  | 5 | 2、投标内容填写说明提出更为合理的建议方案。同时应说明对方案、价格、服务内容或其他方面的影响。 |
| ★ | 6 | 3、本标段优惠比例报价：至少下浮8% |
|  | 7 | 四、市场询价：  1、询价的组织和频次：  由采购方财务部牵头，审计部、纪检监察室、伙管科等部门联合询价。每月底一次询价活动，次月1日执行询价标准。询价人数不得少于3人。如有市场价格行情特殊变化情况，每周随时组织以上部门人员询价，对投标人的供货价格进行动态监管。 |
|  | 8 | 2、询价种类及范围：  职工食堂所有食材包括蔬菜、水果、禽蛋、肉、肉制品、冻货、水产品、豆制品等等均在询价范围内。 |
|  | 9 | 3、询价价格的确定：  （1）肉、乳品饮料、带包装的调味品（酱油、醋、食盐等）等市场价格相对稳定的食材，根据询价组市场询价为准。  （2）蔬菜类食材以物价局公布的（西安市一级食材批发市场的零售价）市场价格或超市当天上午的挂牌价（同级别食材低于超市当天上午挂牌价的20%）为准，选不同超市的同品种同质量蔬菜的均价作为询价价格。  （3）部分特殊食材（如活鸡、活鱼、散装干货调味品等）只有农贸市场价格的，由询价小组成员集体研究确定，可在市场价格的基础上适当浮动后确定该种食材的结算价格，但浮动比例原则上不超过20%（主要考虑到供货商送货费用和发票税款等）。  （4）最终的询价价格必须由全体询价人员同意并签字确认。  （5）以市场询价原始记录为依据，采购方财务部询价人员牵头负责汇总，形成职工食堂每月询价汇总表，作为本月职工食堂食材采购的定价依据。 |
|  | 10 | 4、询价要求：  （1）询价程序应本着科学规范、动态管理的原则，保证询价信息真实可靠，所询价格作为对投标人价格监管的重要依据，所购食材的价格不得高于询价价格。  （2）询价小组成员对当次询价结果应有详细记录，包括：询价时间、地点、品名规格、数量价格、参加人员等，对询价结论要共同签字确认，并保留痕迹化记录。  （3）参与询价人员不得弄虚作假，被询价超市、市场或供应商须达到规定数量，询价信息须保证真实有效。 |
|  | 11 | 五、项目实施要求  1、食材采购要求：  （1）所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，须具备所配送产品的检测报告或食品检验合格证；主要食材应选取符合国家标准产品。中标后根据采购人需求提供食品生产厂家的食品生产许可证  （2）蔬菜、禽蛋须保证新鲜，果蔬和禽蛋必须符合GB 2763-2023和GB2794-2024食品中农药最大残留限量标准并具有农药残留检验记录；蔬菜保证无黄叶、枯叶、无虫、无杂质，菜面干净、无明显泥土，码放整齐，大小基本一致，不得过熟或欠熟，须新鲜供应，具备自检能力及设备，提供自检报告，且符合农残要求  （3）肉类、冷冻产品必须保证质量，肉类、冷冻产品应具有关动物检验检疫合格证明，供应商设有固定的经营场所，并具有符合卫生防疫监督部门要求的肉类食材屠宰厂的经营授权书，含水（冰）率符合标准；  （4）豆制品及其他半成品送货当日时间不得超过保质期的1/3时长，具有“QS”食品质量安全认证  （5）猪肉类：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、无寄虫。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。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。  （6）鸡蛋类：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。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；气味:蛋液具有固有的蛋腥味,无异味；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。  （7）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、緊实，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。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。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。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  （8）果蔬类：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。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。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。  （9）豆制品类：豆制品类中无有害物质(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。豆制品新鲜，不含任何添加剂或防腐剂；无霉变或异味； |
|  | 12 | 2、投标人送货要求：  （1）投标人根据职工食堂要求提供的所有食材的具体品类，品牌，规格来供应产品，保质保量满足食堂需求；  （2）投标人自备送货车（冷藏或恒温）不少于2辆，安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担；  （3）一标段所有产品原则上要求每天送货，于每日早上6：30-7：00，送达采购人指定地点，确保蔬菜新鲜；  （4）特殊情况下，职工食堂需要的小批量的急用物资，供货方应予以1个小时内解决。  （5）所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材采购均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。 |
|  | 13 | 3、验收标准:  库管、采购员负责入库食品检验，值班厨师配合质量验收，食品验收填写《原料购进验收单》，验收标准如下：  （1）定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；  （2）包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；  （3）非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库。  （4）食堂采购员、库管员和值班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，并在《原料购进验收单》上签字确认。不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂厨师长不定时抽查。  （5）入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。  （6）产品供应渠道正常、稳定且质量有保证，检验手续合法有效，具备完善的管理制度流程，确保食品安全，需提供检验报告等证明材料。 |
|  | 14 | 4、考核要求：根据日常验收情况以及服务过程中的响应情况，按西北妇女儿童医院相关考核标准进行考核，通过考核后方可续签下一年服务合同 |

采购包2：

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

标的名称：杂粮、干货、调料、调味品、乳制品等

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
|  | 1 | 一、项目概要  主要内容为职工食堂所需的肉制品、水产品、蔬菜水果、干货调味品及禽蛋等食材的采购及配送服务，职工食堂日平均用餐人数约2700人。 |
|  | 2 | 二、实施方式  1、第二标段：杂粮、干货、调料、调味品、乳制品等。 |
|  | 3 | 2、招标时以食材配送报价、供货能力、质量保证等作为招标的主要条件，参照价格以西安市一级批发市场的同级别产品零售价为准。配送价格以招标报价优惠比例（以采购人询价为标准）配送。如有发生配送价格与投标报价不一致的情况，采购人将视投标人为不诚信单位，今后将不再成为被邀请单位参加招标人的任何招标工作。 |
|  | 4 | 三、报价要求  1、投标报价要按招标书中要求的内容填写优惠比例。 |
|  | 5 | 2、投标内容填写说明提出更为合理的建议方案。同时应说明对方案、价格、服务内容或其他方面的影响。 |
| ★ | 6 | 3、本标段优惠比例报价：至少下浮3% |
|  | 7 | 四、市场询价：  1、询价的组织和频次：  由采购方财务部牵头，审计部、纪检监察室、伙管科等部门联合询价。每月底一次询价活动，次月1日执行询价标准。询价人数不得少于3人。如有市场价格行情特殊变化情况，每周随时组织以上部门人员询价，对投标人的供货价格进行动态监管。 |
|  | 8 | 2、询价种类及范围：  职工食堂所有食材包括杂粮、干货、调料、调味品、乳制品等等均在询价范围内。 |
|  | 9 | 3、询价价格的确定：  （1）肉、乳品饮料、带包装的调味品（酱油、醋、食盐等）等市场价格相对稳定的食材，根据询价组市场询价为准。  （2）蔬菜类食材以物价局公布的（西安市一级食材批发市场的零售价）市场价格或超市当天上午的挂牌价（同级别食材低于超市当天上午挂牌价的20%）为准，选不同超市的同品种同质量蔬菜的均价作为询价价格。  （3）部分特殊食材（如活鸡、活鱼、散装干货调味品等）只有农贸市场价格的，由询价小组成员集体研究确定，可在市场价格的基础上适当浮动后确定该种食材的结算价格，但浮动比例原则上不超过20%（主要考虑到供货商送货费用和发票税款等）。  （4）最终的询价价格必须由全体询价人员同意并签字确认。  （5）以市场询价原始记录为依据，采购方财务部询价人员牵头负责汇总，形成职工食堂每月询价汇总表，作为本月职工食堂食材采购的定价依据。 |
|  | 10 | 4、询价要求：  （1）询价程序应本着科学规范、动态管理的原则，保证询价信息真实可靠，所询价格作为对投标人价格监管的重要依据，所购食材的价格不得高于询价价格。  （2）询价小组成员对当次询价结果应有详细记录，包括：询价时间、地点、品名规格、数量价格、参加人员等，对询价结论要共同签字确认，并保留痕迹化记录。  （3）参与询价人员不得弄虚作假，被询价超市、市场或供应商须达到规定数量，询价信息须保证真实有效。 |
|  | 11 | 五、项目实施要求  1、食材采购要求：  （1）杂粮及调味品要品质好，无霉变、无杂质。定型包装调味品必须具有“QS”食品质量安全认证；  （2）干货、乳制品其他半成品送货当日时间不得超过保质期的1/3时长，具有“QS”食品质量安全认证。  （3）调味类采购标准：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。所提供的调料品出厂时间不超过4个月。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。  （4）干货类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。 |
|  | 12 | 2、投标人送货要求：  （1）投标人根据职工食堂要求提供的所有食材的具体品类，品牌，规格来供应产品，保质保量满足食堂需求；  （2）投标人自备送货车（冷藏或恒温），冷链车辆及普通送货车辆，至少各一辆，安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担；  （3）干货调味品、杂粮等食材根据职工食堂需求用量及库存条件，原则上每天送货，供应商于每日早上6：30-7：00，送达采购人指定地点。  （4）乳制品根据职工食堂需求每天送货，于每日早上6：30-7：00，送达采购人指定地点，确保蔬菜新鲜；  （5）特殊情况下，职工食堂需要的小批量的急用物资，供货方应予以1个小时内解决。  （6）所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材采购均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。 |
|  | 13 | 3、验收标准:  库管、采购员负责入库食品检验，值班厨师配合质量验收，食品验收填写《原料购进验收单》，验收标准如下：  （1）定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；  （2）包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；  （3）非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库。  （4）食堂采购员、库管员和值班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，并在《原料购进验收单》上签字确认。不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂厨师长不定时抽查。  （5）入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。  （6）产品供应渠道正常、稳定且质量有保证，检验手续合法有效，具备完善的管理制度流程，确保食品安全，需提供检验报告等证明材料。 |
|  | 14 | 4、考核要求：根据日常验收情况以及服务过程中的响应情况，按西北妇女儿童医院相关考核标准进行考核，通过考核后方可续签下一年服务合同 |