3.1 采购项目概况

为保障医院职工、住院患者食堂正常供餐，规范食材采购、上门配送、溯源管理等全套配送服务，包括但不限于:蔬菜、肉、蛋、豆制品、大米、面粉、油、杂粮、干货、调料等全部食材的采购配送服务。

3.2 服务内容及服务要求

3.2.1 服务内容

采购包 1：

采购包预算金额（元）: 440,000.00

采购包最高限价（元）: 440,000.00

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

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品	是否实施本国产品政策
1	蔬菜、肉、豆制品等采购配送服务	1.00	440,000.00	项	批发业	否	否	否	否	否

采购包 2：

采购包预算金额（元）: 400,000.00

采购包最高限价（元）: 400,000.00

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

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品	是否实施本国产品政策
1	大米、面粉、油、杂粮、蛋、干货、调料等采购配送服务	1.00	400,000.00	项	批发业	否	否	否	否	否

3.2.2 服务要求

采购包 1：

标的名称：蔬菜、肉、豆制品等采购配送服务

<table>
<tr><td>序号</td><td>参数性质</td><td>技术参数与性能指标</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td>
<table>
<tr><td>序号</td><td>参数性质</td><td>技术参数与性能指标</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td>标的名称：蔬菜、肉、豆制品等采购配送服务
一、质量要求：
1、蔬菜类：须符合食品中农药最大残留限量标准并具有农药残留检验记录，当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原菜须</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

				保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。供货时提供当批货物的农药残留检验记录。 2、**肉类**：肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清

				晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。 ★注：磋商时需提供：动物防疫条件合格证（牛、猪），牲畜定点屠宰证（牛、猪） 3、**豆制品：**豆制品须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按

				统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工，送货当日时间不得超过保质期的1/3时长。供货时提供当批货物的检验检测报告。 二、服务要求： 1、供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求； 2、供应商自备送货车

				（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担； 3、特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应予以满足解决； 4、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。所有食材配送服务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。 三、其他： 1、所有食材必须符合国家现行食品安全标准及相关法律法规要求，严禁提供过期、变质、掺假、假冒伪劣、来源不明或不符合食品安全标准的食材。 2、禁止供应野生动物及其制品、未经检疫或检疫不合格的肉类、病死或死因不明的禽畜、非食用物

				质或滥用食品添加剂的食品等。 3、所有接触食材的从业人员必须持有有效的健康证明，并定期进行健康检查。 四、报价要求 本次响应报价采用折扣方式。

采购包 2：

标的名称：大米、面粉、油、杂粮、蛋、干货、调料等采购配送服务

序号	参数性质	技术参数与性能指标		
1		序号	参数性质	技术参数与性能指标
		1		**标的名称：大米、面粉、油、杂粮、蛋、干货、调料等采购配送服务** 一、质量要求： 1、**大米**：须

				符合国家标准，水分含量在12°以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米。供货时提供当批货物的检验检测报告。 2、**食用油**：须符合国家标准，质量等级一级；外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。供货时提供当批货物的检验检测报告。 3、**面粉**：达到国家标准，质量等

				级一级；色泽正常，干爽无异味；有效的生产日期和保质期。供货时提供当批货物的检验检测报告。 4、蛋类：鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑。 ★注：磋商时须提供动物防疫条件合格证（蛋鸡饲养或蛋鸡养殖）。 5、干货、杂粮及调味品：产品须品质好，无霉变、无杂质，色泽正常，具

				有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。供货时提供当批货物的检验检测报告。 二、服务要求： 1、供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保

				量，准时准点满足食堂需求； 2、供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担； 3、特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应予以满足解决； 4、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。

				所有食材配送服务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。 三、其他： 1、所有食材必须符合国家现行食品安全标准及相关法律法规要求，严禁提供过期、变质、掺假、假冒伪劣、来源不明或不符合食品安全标准的食材。 2、禁止供应野生动物及其制品、未经检疫或检疫

				不合格的肉类、病死或死因不明的禽畜、非食用物质或滥用食品添加剂的食品等。 3、所有接触食材的从业人员必须持有有效的健康证明，并定期进行健康检查。 四、报价要求 本次响应报价采用折扣方式。