

威宁自治县人民医院职工食堂食材采购

预算金额：¥4400000.00 元/年（根据招标人的实际配送需求及配送量据实结算）

采购需求：威宁彝族回族苗族自治县人民医院职工食堂食材采购项目：肉类，干货，粮油，面粉，奶制品等采购及配送服务。

合同履行期限：3 年（一年一签）。

采购方式：公开招标

本项目所属行业：其他未列明行业

申请人的资格要求：

1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，提供政府采购法实施条例第十七条规定资料：

①具有独立承担民事责任的能力：提供法人（企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人）或其他组织的营业执照或统一社会信用代码证书副本原件扫描件等证明文件，或自然人身份证明原件扫描件；

②具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度

③具有履行合同所必需的设备和专业技术能力

④具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录

⑤参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有违法违规记录

⑥法律、行政法规规定的其他条件：根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125 号）规定，本项目供应商的信用记录作为供应商资格审查的重要依据。对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝其参与投标。提供在“信用中国”网站或“中国执行信息公开网”（包括法人和非法人组织公共信用信息报告、失信被执行人、重大税收违法失信主体的查询截图，其中信用信息首页“下载信用报告”的报告查看时间应为获取采购文件当日至开标前一天的任一时间）、中国政府采购网（包括政府采购严重违法失信行为记录名单，查询时间应为获取采购文件当日至开标前一天的任一时间）清晰完整彩色截图。

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目非专门面向中小企业采购，专门面向中小企业采购预算金额不少于 30%，其中，面向小微企业的采购预算金额不少于中小企业金额的 60%。本项目所属行业为：其他未列明行业。

3. 本项目的特定资格要求：提供效期的《食品经营许可证》。

4. 法定代表人参加投标的必须有法定代表人身份证（或有效身份证明性文件），法定代表人授权委托人参加投标的必须有法定代表人授权委托书及被授权委托人身份证（或有效身份证明性文件）；

5. 本次招标不接受联合体投标。

采购内容

一、采购货物规格及技术参数

序号	名称	规格及技术参数	（包含但不限于）	数量
----	----	---------	----------	----

1	肉类	<p>新鲜生猪肉：供应时必须要有同批次检疫合格证，提供安全卫生包装物，有生产时间、批次，必须具有正式批文的流通屠宰企业，依据其日期、屠宰量、资质、信誉等。</p> <p>色泽：肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色、无注水渗水痕迹</p> <p>粘度：外表湿润油脂清晰，不粘手、手上油脂分明</p> <p>气味：具有鲜肉固有的气味，加工成食品后无异味等</p> <p>洁净程度：带皮肉要求烧刮洗净、无杂物、钢丝球铁屑等</p> <p>带骨原料要求：肉多且无光骨头掺杂、按要求砍切大小匀称、无毛干净</p> <p>质量：无异味要求不带筋络，去骨去皮，肥肉不超过 30%，（里脊瘦肉等及脆哨用肉根据厨师要求加工配送）育肥猪龄达 8 个月以上（需要定购羊肉或牛肉，羊肉或牛肉的规格参数参照猪肉的采购要求，不带筋络，去皮去骨或指定带皮牛羊肉）。</p>	若干
2	大米	<p>符合国家标准 (GB/T1354-2018) 的一级籼米, 品种及收货年限为当年生产收购的稻谷加工而成, 供应时提供同批次的检验报告, 且检验结果为合格。不得随意擅自更换品牌或质量。</p> <p>检验标准:</p> <p>不完善粒 (%): ≤ 3.0</p> <p>碎米: 总量 / (%) ≤ 15.0 (其中小碎米 / (%) ≤ 1.0; 黄粒米 / (%) ≤ 0.5; 互混 / (%) ≤ 2.0;</p> <p>杂质最大限量: 总量 / (%) ≤ 0.10 (其中糠粉 / (%) ≤ 0.05、矿物质 / (%) ≤ 0.01、带壳稗粒 / (粒/kg) ≤ 1、稻谷粒 / (粒/kg) ≤ 1)</p>	若干

		六六六(mg/kg): <0.001 滴滴涕(mg/kg): <0.001 黄曲霉素 B1(μg/kg): ≤1.50 铅(以 Pb 计)(mg/kg): ≤0.2 无机砷(以 As 计)(mg/kg): ≤0.15 汞(以 Hg 计)(mg/kg): ≤0.02	
3	菜籽油	1. 压榨一级纯菜籽油, 供应时有同批次检验报告, 且检验报告结果为合格。 2. 色泽纯正无杂质、香味纯正。	若干
4	蛋类	1、新鲜, 无变质、无霉菌斑、无异味、无破损、个体大。 2、标有来源地标签。 3、无脏污。	若干
5	家禽须提供 农产品质量 检测	整鸡、整鸭: 表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只净重不低于 2 公斤, 鸡眼饱满或平坦, 皮肤有光泽肉质紧实 Q 弹, 因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸡鸭肉的正常气味, 供应时须提供溯源和检疫证明。根据要求采买配送现场烧刮清洗砍切。	若干
6	水产类	1、新鲜活力, 无变质、无异味无菌斑, 供应时须提供溯源和水产 检疫证明 2、现场根据要求砍切	若干
7	干货类	1、新鲜、无变质、无异味; 2、有检验合格证明; 3、规范标有货源地生产商、生产日期、质保期长等。 4、不得擅自随意更换生产品牌或产品质量。	若干

8	新鲜果蔬	<p>1、新鲜脆嫩水分饱满，色泽光亮、无变质、无异味、无机械伤、无萎蔫现象；供应时须提供相应具体农产品质量检测报告。</p> <p>2、无农药残留痕迹、无虫及虫害痕迹、无杂物、脏污，包装的要完整干净现场除皮称净重。</p> <p>3、味正无酸涩苦涩味。</p> <p>4、内部质量：果实应无虫蛀、虫侵或内部腐烂等现象。果肉应具有较好的保水性，不过于干燥或酥脆。果肉应均匀透明，无色素或斑点。</p>	若干
9	调料及农副产品类	<p>1、依照采购方指定的货物等。</p> <p>2、保质时间须距离国家规定的保质期时间不小于一半以上。</p> <p>3、符合国家食品安全标准。</p> <p>4、不得随意擅自更换品牌或质量。</p>	若干
10	面食类	新鲜，无变质、无异味，无有害添加剂。	若干
11	方便食品	<p>1、新鲜，无变质、无异味；</p> <p>2、有检验合格证明；</p> <p>3、规范标有货源地生产商、生产日期、质保期等。</p> <p>4、无虫无杂质霉变现象。</p>	若干
12	牛奶及鲜奶	<p>1、新鲜，无变质、无异味；</p> <p>2、有检验合格证明；</p> <p>3、规范标有货源地生产商、生产日期、质保期等。</p>	若干
13	一次性消耗品	<p>1、清洁用品</p> <p>2、清洗用品</p> <p>3、卫生用品</p> <p>4、一次性用品</p> <p>5、根据要求采买</p>	若干

14	冰鲜食材	1、依照采购方指定的货物等； 2、保质时间须距离国家规定的保质期时间不小于一半以上。 3、符合国家食品安全标准 4、薄冰	
15	腊制品	1、依照采购方指定的货物等； 2、保质时间须距离国家规定的保质期时间不小于一半以上。 3、符合国家食品安全标准 4、供应时提供肉检证明及出厂证明 5、烧好现场清洗	

二、新鲜，无萎蔫、变质、异味、无有害添加剂。

三、调料、干货等配送时，货物有效期须距离国家规定的保质期时间不小于一半以上。（提供承诺函，格式自拟）

四、以上所有采购货物必须具有明确标注的生产商、生产日期、生产地、质保期等。

五、肉类、蛋类、家禽类必须提供同批次检疫合格证明。

六、具体货物需求量以实际需求的货物为准。

七、食堂食材配送采购月考核表

项目	扣分标准	扣分依据	扣分数
食品数量质量（70分）	1. 配送食品有明显异味、超过保质期，蔬菜、瓜果新鲜度不高，发现1项扣1分。		
	2. 提供需通过却未经卫生部门检疫的或无合格证、检验报告的食品，发现1项扣2分。		
	3. 未按报价单提供等级不相符的食品，每发现1项扣1分。		

	4. 经调研，出现食品口感不佳、色泽不对的或非人为因素加工制作后不良的，每发现 1 次扣 1 分。		
	5. 食品表面不干净、包装有明显破损，并影响到食品本身，每发现 1 项扣 1 分。包装过重扣 1 分。		
	6. 食品出现缺斤少两、数量不够或超量过多等现象，根据实际情况扣 1-3 分。		
	7. 食品配送价格高于市场零售价格，根据实际情况每项扣 1-3 分。		
服务质量 (30 分)	1. 在规定时间内地点，未及时配送到位，发现 1 次根据实际情况扣 1-3 分，补换食品不及时扣 1 分。 2. 配送人员工作态度差、个人卫生差，各种用具卫生差的，配送车辆证照不齐全，不干净的，每发现 1 次扣 1 分。 3. 配送车辆未按食品要求装载的，每发现 1 次扣 2 分。		
最终得分			
备注	本考核采取百分制，每月统计一次，根据平时验收和调研情况，统计扣分数和最终得分，作为每月结算的依据。		

考核人：

时间：

商务条件

（一）结算方式：

本项目以下浮率（优惠）报价。

最终结算单价=[**食材成本执行价***（1-下浮率）]。

采购人按供应商对其服务内容，每月度进行综合考核。具体考核标准：当考核得分 ≥ 90 分，按当月实际费用100%支付；85分 \leq 考核得分 < 90 分，按当月实际费用95%支付；80分 \leq 考核得分 < 85 分，按当月实际费用90%支付；考核得分 < 80 分，线性支付（按当月得分/100分*当月实际费用）。如连续两次考核不达标的采购人有权解除双方合同，并不承担违约责任。（供应商要出具结算方式承诺函，不出具承诺函作为无效标处理，提供承诺函，格式自拟）

（二）验收和服务要求：

（1）验收标准：

1. 所有货物需经采购人验收人员验收合格，填写完相关单据签字后由成交供应商完成当次配送。供应商须每次供应时都提供该批次货品检验报告，否则采购人有权随时终止合同并要求其赔偿损失。

2. 包装产品：须达到密封性完好、无破损；且包装箱上要印有产品注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、执行标准、质保期、产品成份等内容。

3. 散装产品：同次所送同种类货品形状、尺寸、重量均匀，色泽鲜明、无腐烂、无异味、无黄叶、泥沙、外观无伤痕、无积压、且做好防潮湿的措施。

4. 验收不合格的处理方式：食材在验收时有不符合要求的，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，采购单位有权对中标人扣除不合格货物相同金额的货款。1个月的磨合期后，累计达10次的，除前述扣除货款外，甲方有权单方解除合同，且甲方不承担违约责任。

5. 因成交供应商配送的食材质量问题导致的食物安全或食物中毒责任，在确认属于成交供应商责任后，除支付中标金额（采购预算价*中标费率）10%

的违约金外,成交供应商承担全部法律责任与经济损失,甲方有权单方终止合同,且不承担违约责任。

6. 甲方每天对乙方提供的食材留样,留样时间为 48 小时。

(2) 服务要求:

2.1 成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《食品安全法》、《食品安全条例》,严格按照货物国家标准规范及有关要求进行供应,不出售不洁、过期、变质食品,杜绝食物中毒事故发生。

2.2 有符合卫生条件,车况良好、干净卫生的车辆配送,在运输前必须对运输车辆做好清洁消毒工作,以保证食品安全运输到达服务点。工作人员应提供有效健康证。

2.3 供应商所采购的食材必须严格按照采购人的要求(规格、特点等)进行采购。

3. 服务期:自合同签订之日起 3 年,合同一年一签;如成交供应商在服务过程中服务并未达到招标文件及投标文件的要求,采购人有权力终止合同或次年不再续签合同。(提供承诺函,格式自理)

4. 交货时间:1) 采购人前一天 18:00 时前向供应商发出拟供应的货物清单(特殊情况不超过 22 点通知),说明清楚品名、数量、送货时间及特殊要求等,成交供应商接到拟供应货物清单后,当天 8 点半前送达采购人指定地点。

2) 临时追加的小量、小品种货物要求两小时内送到;

5. 服务地点:采购人指定地点。

6. 货物价格:参照毕节市农产品市场价格监测月报发布的当月商品价格*(1-成交人所报优惠下浮率)。

7. 其他要求:所参与配送人员必须随身携带健康证。

(三) 违约责任:

1. 供应商不能按合同约定的时间、地点、方式配送或因供应商供应、配送的食品不符合质量要求给甲方造成损失的,供应商应承担相应损失的赔偿责任。包括但

不限于律师费、诉讼费、财产保全费、鉴定费、评估费等间接费用。

2. 供应商在合同期限内，**必须严格按照毕节市农产品市场价格监测月报发布的当月商品价格*(1-成交人所报优惠下浮率)执行**，若未按此执行，采购人有权拒绝付款，情形严重的可终止合同。

3. 因供应商配送的食品不符合本合同约定的质量标准，造成采购人人员或其他食用人员食物中毒、影响身体健康的，除支付中标金额(采购预算价*中标费率)10%的违约金外，采购人有权终止本合同，并依法追究供应商相关法律责任和赔偿责任。包括但不限于律师费、诉讼费、财产保全费、鉴定费、评估费等间接费用。

4. 采购人、供应商双方无不可抗力原因，不得终止履行或单方变更、解除本合同。

5. 成交供应商不得随意退出供应，如不是因为违反合同等原因解除合同的，供应商不得退出供应，供应商若强制退出供应，需支付中标金额(采购预算价*中标费率)10%的违约金外，还需承担全部法律责任与经济损失。

6. 供应商有《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十二条行为的，采购人有权上报至财政监督部门根据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条进行处罚。由于供应商自身行为对采购人造成直接经济损失的，供应商须赔偿采购人一切经济损失。

第七十二条供应商有下列情形之一的，依照政府采购法的规定追究法律责任：

(一) 向评标委员会、竞争性谈判小组或者询价小组成员行贿或者提供其他不正当利益；

(二) 中标或者成交后无正当理由拒不与采购人签订政府采购合同；

(三) 未按照采购文件确定的事项签订政府采购合同；

(四) 将政府采购合同转包；

(五) 提供假冒伪劣产品；

(六) 擅自变更、中止或者终止政府采购合同。

(七)提供虚假材料谋取中标、成交的。

供应商有前款第一项规定情形的，中标、成交无效。评审阶段资格发生变化，供应商未依照本条例第二十一条的规定通知采购人和采购代理机构的，处以采购金额 5%的罚款，列入不良行为记录名单，中标、成交无效。

服务期限、地点、质保期、验收和付款：

(1) 服务期限：3 年（一年一签）；

(2) 地点：采购人指定地点；

(3) 质保期：生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求；

(4) 验收标准：①所有货物需经采购人验收人员验收合格，填写完相关单据签字后由成交供应商完成当次配送。供应商须每次供应时都提供该批次货品检验报告，否则采购人有权随时终止合同并要求其赔偿损失。

①包装产品：须达到密封性完好、无破损；且包装箱上要印有产品注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、执行标准、质保期、产品成份等内容。

②散装产品：同次所送同种类货品形状、尺寸、重量均匀、色泽鲜明、无腐烂、无异味、无黄叶、泥沙、外观无伤痕、无积压、且做好防潮湿的措施。

③验收不合格的处理方式：食材在验收时有不符合要求的，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，采购单位有权对中标人扣除不合格货物相同金额的货款。1 个月的磨合期后，累计达 10 次的，除前述扣除货款外，甲方有权单方解除合

同，且甲方不承担违约责任。

④因成交供应商配送的食材质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认属于成交供应商责任后，除支付中标金额(采购预算价*中标费率)10%的违约金外，成交供应商承担全部法律责任与经济损失，甲方有权单方终止合同，且不承担违约责任。

⑤甲方每天对乙方提供的食材留样，留样时间为 48 小时。

评标方法、原则和纪律

一、评标方法

1. 本次招标采用的是 100 分制最高分确定中标的综合评分法，由评标委员会在开评标会议上现场评定中标候选人。

2. 投标人的技术与商务分，由评标委员会根据其提交的《投标文件》按照本招标文件规定的评分标准评出后的算术平均值。投标人的价格分，由投标人报价计算获得；综合分为投标人的技术与商务得分与在报价得分之和。

二、定标原则

1. 最低报价不作为中标的保证。

2. 按各投标人的综合分从高到低排序，前 3 名分别为本次招标的第 1、2、3 中标候选人。评标报告提交采购人后，采购人按排序确定本次招标的中标供应商。当第 1 中标候选人因自身原因或不可抗力因素不能按期签约时，第 2 中标候选人即为中标者（以采购人、本公司能接受其标的物报价且报经同级财政部门同意为前提），以此类推至第 3 中标候选人。当两家及其以上投标人的综合分相等时，以报价分高者排名在先。当两家及其以上投标人的综合分、报价分、技术与商务分都相等时，由评标委员会全体成员投票决定排名先后。对招标文件未作实质性响应的作废标处理，报价超过采购预算的投标人不列为中标候选人。

3. 在此次招标采购中，出现下列情形之一的予以废标；

(1) 符合专业条件的投标人或对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；

(2) 出现影响采购公正的违法、违规行为的；

(3) 因重大变故，采购任务取消的。三、

中标通知

确定了中标结果后，贵州合正工程管理服务有限公司将在公告相关媒体上发出中标公告（1 个工作日），并向中标供应商发出《中标通知书》。《中标通知书》一经发出即具有法律效力，采购单位改变中标结果或中标单位在中标公告期终了之日起 5 个工作日内未领取《中标通知书》（视为放弃中标权利）的，除了应当赔偿本公司在组织此次招标活动中产生的直接费用外，还应当视其情节承担相应的经济和法律責任。