

## 附件 1

## 副食品采购需求明细表

单位：某医院

分类	序号	物资名称	序号	物资名称	分类	序号	物资名称	分类	序号	物资名称
肉类 / 水产类	1	五花肉	25	草鱼	杂粮 / 预包装	5	土豆淀粉	蔬果类	1	青头萝卜
	2	后腿肉	26	梭边鱼		6	红薯淀粉		2	有机菜花
	3	猪排骨	27	鱿鱼		7	定西宽粉		3	长茄子
	4	猪耳朵	28	巴沙鱼		8	红薯粉条		4	小葱
	5	猪蹄	29	脆皮肠		9	金格粉皮		5	冬瓜
	6	猪大肠	30	毛肚		10	粉丝		6	架豆
	7	猪大骨	31	骨肉相连		11	糯米		7	胡萝卜
	8	猪肚	32	牛里脊		12	方便面		8	黄瓜
	9	猪肝	33	牛肉		13	米线		9	莲藕
	10	鸡胸脯	34	牛腱子		14	饮料		10	陇椒
	11	鸡腿	35	羊排		15	牛奶		11	笋根
	12	鸡翅 翅中	36	羊肉		16	黄油		12	红心萝卜
	13	鸡胗	37	广式腊肠	调味类	1	花椒粒		13	毛山药
	14	鸡爪	38	玉米粒		2	生抽		14	生姜
	15	三黄鸡	39	带鱼段		3	胡椒粒		15	蒜苔
	16	鸡排	40	猪油		4	老抽		16	新土豆
	17	兔肉	41	精瘦肉		5	孜然粉		17	西红柿
	18	三文治	42	猪肘子		6	香叶		18	西葫芦
	19	虾尾	43	黄喉		7	桂皮		19	西兰花
	20	大青虾	44	鲈鱼		8	草果		20	红椒
	21	鸡脆骨	45	猪心		9	八角		21	菠菜
	22	小红虾	46	牛肉卷		10	茴香		22	白菜
	23	虾仁	47	羊肉卷		11	辣椒面		23	大葱
	24	鸡蛋	48	松花蛋		12	木耳		24	韭菜

包含但不仅限于上述菜品

## 附件 2

# 技术标准和服务要求

## 一、技术要求

### （一）具体技术指标要求

供应商供应的各类食品必须符合《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》和军队有关食品管理规定；符合国家有关安全卫生、环境保护、知识产权等方面法律要求；符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标要求。满足食品安全国家标准，包括但不限于 GB31654-2021 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量等。具体要求包括但不限于：

1. 蔬菜。符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》等规定和采购方有关质量要求。①经过粗加工，不得有腐烂、泥沙等现象，食用率达 95% 以上；②色泽新鲜，不得有萎蔫、干枯、损伤、病变、虫害侵蚀等异常形态；③气味正常，无农药气味，无臭味，不得使用化学药剂进行浸泡；④土豆、青椒等个体类蔬菜应按采购方要求供应，大小均匀，品质保持一致；⑤定期提供蔬菜农残检测报告，可供采购方全程品质溯源。

2. 水果。应保持较好的外观和质量等级，确保优质新鲜。①果型端正，按照采购方要求的规格和品质供应，大小匀称；②色泽鲜艳，细腻光滑，无压伤磕伤；③成熟度适中，无过生或过熟

腐烂现象；④香气正常，口感鲜美，果肉质地良好，无酸馊等异常气味；⑤软硬适中，无过软过硬现象。

3. 鲜畜肉。肉类食品须在肉联厂当天宰杀当天配送，确保所供食品优质新鲜，符合《鲜（冻）畜肉卫生标准》《无公害畜肉安全要求》等规定和采购方有关质量要求。①符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标，并有完整的销售合格标注，具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”；②脂肪洁白，肌肉有光泽，红色均匀，无淤血、水肿、囊肿和污染等情况；③气味正常，无腥臭酸败气味；④富有弹性，不沾手，指压不留陷窝，能立即恢复；⑤表面微干或微湿，无注水现象，含水量检测值低于76.5%为合格产品；⑥五花肉手摸略粘，肉上无血，肥瘦红白分明、色鲜艳，五花三层分明，整块厚度约为1寸；⑦排骨中骨肉比例不少于1:2。

4. 鲜禽肉。质量符合《鲜（冻）禽肉卫生标准》《无公害畜禽肉安全要求》等规定要求，具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。①色泽光润，肉的断面呈淡红色，湿润但不粘手；②气味正常，无腥臭；③肉质紧密，富有弹性，手指按压能立即恢复；④表面微干或微湿，无注水现象，含水量检测值低于76.5%为合格产品；⑤无病灶，腔内无杂质。

5. 冻畜禽肉。所有冷冻肉类要清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。①均要求国产且可溯源；②肉体冻实而坚硬，无化冻现象；③肉质紧密而有弹性，

色泽均匀，不粘手；④气味正常，无腥臭；⑤解冻后净重量不少于80%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。

6. 鲜鱼。①鱼眼澄清有光泽，无凹陷及浑浊不清；②鱼鳃紧闭，鳃片鲜红，无黏液和污物；③肉质坚实肥厚有弹性；④鱼体完整，鳞片整齐，排列紧密，轮层明显，无松弛现象；⑤气味正常，有鲜鱼的正常腥味，无异臭味；⑥现杀活鱼鱼鳞刮净、去除内脏、鱼腮，肉质新鲜，净食用率不低于80%。

7. 冻鱼虾及其他零星冻品。必须符合国家食品卫生法规相关标准，选用无毒、无害、无污染、可溯源的副食品。符合冷链食品防疫要求，采取有效措施防止二次污染。掺假、掺杂副食品坚决不能使用。食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。冻肉类食品中间不能有过多冰块，产品净重量必须和包装箱上标明的重量一致；冻鱼虾眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤自然色泽明显，解冻后净重量不少于80%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。

8. 鲜鸡蛋。必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的商品。①蛋壳表皮略粗，无破损，有光泽，表面干净无污秽；②摇晃无声响，内容物无异味，蛋白透明无色，蛋黄紧密且完整。

9. 咸蛋。①选用国内知名品牌且可溯源；②蛋壳完整无破损，表面干净；③气室高度应小于7毫米，蛋白纯白无斑，蛋黄色泽

红黄；④煮熟后黄中起油或有油析出，咸味适中无异味。

10. 乳制品、糕点、饮料、调料干货、节日食品等预包装食品或散装食品。符合国家《调味品分类》行业标准要求，外包装上有SC (QS) 标志。①供应的乳制品为国内主流品牌，外包装无污物，无泄漏，生产日期距最终食用日期小于有效期三分之一以上时间；②预包装食品不能是“三无”产品，必须是国内知名厂家生产，生产日期距最终食用日期小于有效期三分之一以上时间；③散装食品均应有独立密封外包装，质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整，无霉烂、无虫蛀、无杂质、无过期变质，保持应有的形状色泽，加工、包装、运输、贮存、销售等全流程符合国家规定标准；④干货类食品必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的主流商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的食品，掺假、掺杂食品坚决不能使用；干货等級标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收；表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫痕鼠咬，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题；⑤调味品必须符合国家食品卫生法规相关标准，且为国内主流产品，正规厂家生产、颜色品质纯正，食盐、糖、味精、酱油、醋、豆制品（预包装）、生粉、酱腌菜等必须具有“SC”食品生产许可证。

11. 豆制品。①必须选用符合国家食品卫生法规相关产品，

选用无毒、无害、无污染、可溯源的食品；②新鲜豆制品由主流正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等。

12. 米、面、油。①米为优质二级、面为特制一等小麦粉、一级非转基因食用油，供应的粮油执行国家粮食和食用植物油标准；②不能是“三无”产品，必须是国内知名厂家生产，生产日期距最终食用日期小于有效期三分之一以上时间；③米、面、油均应有独立密封外包装，质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整，无霉烂、无虫蛀、无杂质、无过期变质，保持应有的形状色泽。

### 13. 其他质量要求

供应商所供食品必须符合国家质量技术监督和食品卫生标准，确保安全。①肉类、禽类等食品需按要求提供检疫证明；②水产类须保证鲜活，冷冻产品须提供厂家质量报告；③果蔬类食品要提供国家认可的第三方检测机构出具的农药残留检验报告；④供应商自备经计量合格的称重仪器，生鲜称重类货物以去包装后重量为准；⑤运输过程须保证食品的卫生与安全，运输冷藏工具应停放在指定地点并定期消毒；⑥未尽事宜由供需双方协商确定。

#### （二）样品要求：无

#### （三）供货要求

供应商依据采购方提供的食品种类和数量需求进行分拣打包，并按时配送到交货地点。供应商须确保食品运输途中的卫生

与安全，并承担货物运至交货地点所需的包装（含菜筐）、运输、卸载等相关费用。

1. 送货时间一般为每天早上 9:30 前（具体时间根据供需双方协商确定）将需方所订的货物送至双方约定配送地址，提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单；供应商如配货迟到超过 30 分钟，可扣罚当天总货款的 20%；能够按照应急保障措施提供相应紧急保障，保证采购方当日的副食供应。

2. 采购方遇有临时紧急保障任务等特殊情况时，供应商应在接到需求单位电话 10 分钟内响应应急配送要求，保证货品数量、质量，并能于 2 小时内将货品送达。

3. 供应商需配备运送食品的专用车辆，配送团队相对固定，负责货物装卸，在采购方单位营院活动必须服从管理。配送团队指定专人负责且不得随意变更，人员须持有有效健康证明。

4. 运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和周转箱等运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。由于包装或防护措施不当而引起货物破损、污染、变质、丢失的，由中标供应商承担责任。配送过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，中标供应商将被取消配送资格，同时承担相应的责任。

5. 供应商提供的食品原材料卫生质量问题导致招标人食物中毒，供应商必须承担全部责任，当日配送的商品品种、数量不

符时，供应商必须在 2 小时内完成更换并承担相应责任。

6. 食品质量符合国家质量技术监督和食品卫生标准，若采购方验收和使用过程中发现质量问题，供应商应无条件给予退换并接受相应处罚，第一次，当天送货总金额按照八折结算，第二次，按照七折结算，第三次取消供货资格。若发现以下食品：①腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准；④掺假、掺杂、注水或其他非产品自有的物质，影响营养、卫生；⑤农药残留超过国家规定的技术标准的。采购方除全部退货外，有权取消供应商的配送资格；

7. 供货商必须严格履行安全保密要求，对采购方的单位名称、地址、电话、人员及食品供应数据等信息应严格保密，不得泄漏；严禁将与采购方的合作行为用作商业宣传。

8. 采购方订购的蔬菜、肉类等品种，在实际配送前 1 至 2 天以书面、网络或电话形式向供应商下单，订单内容包括订购的品名、数量、送货时间和其它特殊要求等，供应商在配送前按收到的采购计划自行称重，生鲜称重类货物以去包装后重量为准。

9. 供应商按采购人发送的食材订单要求将配送的食材送达指定地点后，采购人应及时按下列标准或要求进行验收：

①技术标准或采购人合同要求，同时按季提供批量产品本批

次第三方法定检测报告。

②有包装货品应为保质期内产品。

③无包装货品应为新近生产并系新鲜产品。

每次随货附一式四份的送货清单，供验货后签字确认，配送商、采购方各持两份，作为送、收货凭证。对于验收不合格食材，采购人有权退货或要求供应商换货，补送货物必须在每日 11:30 前送达，若未完成，当天补送货物按无偿提供处理。

10. 供货商配送当日提供肉类检验检疫报告，蔬菜类每月提供 1 次(不限于)经采购方认可的第三方检验机构检测报告，相关费用由供应商承担。

11. 首次供货时，应提供供应商的有效《营业执照》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》。

12. 供应商不得以任何方式为采购方和其他个人购买非伙食性开支。

(四) 交货地点：甘肃省酒泉市。

## 二、服务要求

### (一) 保密要求

甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，甲乙双方均有保密义务。

### (二) 报价要求

投标人报价需报折扣率。

### （三）其他项目个性化要求：

1. 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，拟配备本项目的从业人员须具有健康证。
2. 投标企业提供“在酒嘉地区（不限定酒嘉地区企业）具备承担副食品供应所需要的实体经营场所或库房、中转仓、食品加工基地等技术能力和工作条件”的承诺书，须具备服务履约能力，在履约环节不得转包和违法分包，一经发现存在转包和违法分包行为，转包和违法分包的相关企业均将受到相关处罚。

## 三、投标（报价）人资质要求

### （一）资质要求

1. 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件：具有独立承担民事责任的能力；具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；参加政府采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录；法律、行政法规规定的其他条件。
2. 国有企业；事业单位；军队单位；成立3年以上的非外资独资企业或控股企业。

### （二）投标人需准备资料要求

无。

## 四、中标单位服务评价及考核

- （一）中标单位须交纳履约保证金，数额按照年预估总金额的4%（11.2万元）收取，若合同履行过程中，出现违反合同约定行

为，根据违约情节严重程度，按照书面警告、扣除履约保证金、终止合同等方式进行处罚。中标单位与采购方签订合同之日起10个工作日内完成缴纳。

（二）合同执行期间，采购方将对上述供货要求落实情况进行日常量化管理，如发生违规违约行为，将在每月结算费用时进行扣除；每季度按照技术标准和服务要求进行1次履约考评，对中标人配送的副食品品质、时效、服务态度、问题响应及价格控制等方面进行满意度测评，第1年前3季度考评优秀、满意度测评平均达到85%以上，可续签第2年合同（2027年供货合同）；每半年至少对中标人进行1次实地检查。合同期内累计2次考核满意度低于70%的，采购方将与中标人解除供货合同；履约期间解除合同的，按评审结果排名先后，函商其他中标候选供应商签订不超过3个月的供货合同。合同执行期间，如有违约问题，将通报至中标人按要求限期整改并承担相应责任。

## 五、定价办法

### （一）定价原则

市场价格调查以酒泉市市场整体供应价格为准，采取网上询价和实地询价相结合的方式实施，网上询价优先选择政府公布价、批发市场网上发布价、网上超市价（华润万家、北京华联等）作为参考价格；实地询价选取1家大型农贸市场、2家综合超市的价格作为参考价；未涵盖的副食品价格数据，以京东自营专区、

天猫等网络平台价格数据作为补充；以上方式均无法确定副食品价格时，在纪检部门部门监督下，由询定价小组和供应商进行议价的方式明确执行价格，留存过程资料。

除议价产品之外，其余货品最终定价不得高于 3 家询价单位货品参考价的平均价（价格均保留 2 位小数，四舍五入取舍），询、定价结果由询定价小组全体人员共同签字确认，并依据合同约定的价格优惠率确定下一阶段的执行价格。

## （二）定价周期

生鲜副食品（蔬菜水果、水产肉类、菌豆蛋类等生鲜副食品）每月至少组织一次市场询定价，预包装食品（牛奶、酱油、食用油等预包装食品）及其他食品每半年定价一次，在任一定价供应周期内，如市场价格波动幅度在原参考价格 30%以上，需变更参考价格及定价时，主张变更一方，应提前 2 天告知对方，询定价小组应在 2 天内组织市场调查并重新确定供应参考价格。

## 六、货款结算

从合同签订之日起，由采购方根据项目进展情况向中标单位支付项目款，每月结算一次（本月结算上月费用）。供应商必须凭盖有采购方物资验收盖章（签字）的票据办理结算，双方对当月供应金额核对无误后，由采购方财务部门转账支付货款。在结算过程中出具虚假发票、不完整支付凭证和不真实文件资料，按合同条

款处罚。