

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代。

4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，**否则将作无效响应处理**。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，**否则将视为无效技术支持资料**。

5. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

6. 所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。

本项目 1 分标标的所属行业为“批发业”，2 分标标的所属行业均为“餐饮业”。

1分标：梧州市红十字会医院食堂食材配送服务

采购预算：10000000.00 元；最高限价：折扣≤90%

食堂采购配送需求明细表				
分类	名称	计量单位	每年计划购买数量	技术要求
1. 肉类	白鸡	斤	5909	<p>一、鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）</p> <p>（1）基本要求：无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质，若有黏手感觉，说明肉没注水。猪肉无牛肉般鲜红，猪肉需具备定点屠宰场出厂的检验检疫合格证。</p> <p>（2）羊肉：整羊（去头、去内脏、去蹄）。猪肺：无淤血、无破损、弹性好。</p> <p>二、家禽类</p> <p>（1）基本要求：新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。</p> <p>（2）鸡：鸡体内应有小蛋花存在的为合格品，鸡大腿内侧用刀切开后无明显水迹。</p> <p>（3）鸭：鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。</p> <p>三、河鲜类</p> <p>（1）鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有</p>
	土鸡	斤	5000	
	黑鸡	斤	2000	
	鲜鸡比	斤	2000	
	冰鲜鸡腿	斤	7000	
	鸭	斤	8000	
	皖脯	斤	8000	
	鲜虾	斤	500	
	牛肉	斤	6000	
	牛腩	斤	4000	
	潮汕牛肉丸	斤	2000	
	猪肉	斤	1500	
	五花肉	斤	5000	
	瘦肉	斤	30000	
	沙骨	斤	2000	
	鲜排骨	斤	20000	
	同骨	斤	2000	
	咸骨	斤	1000	
	大众肠	斤	2000	
	腊肉	斤	1500	
鸡蛋	斤	30000		
猪肺	副	500		
猪脑	副	1000		
白鸽	只	300		
猪横利	条	500		
猪小肚	斤	200		
珍珠亦中	件	150		

	鸭心	斤	300	弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。感官鉴别：神态一在水中游动自如、反应敏捷。体态一无伤残、无畸形、无病害。体表一鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。
	鲢鱼头	斤	1500	
	鳊鱼沫	斤	1000	
	猪利	斤	1000	
	墨鱼嘴	件	300	
	三明治火腿肉	斤	2000	
	红心鸡蛋	斤	2000	
2. 青菜类	白菜	斤	10000	<p>(2) 劣质品：1、行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或已有病害。2、有红色鱼鳞之鱼；显示鱼受缺氧（多因太过拥挤）所损害，它可能只能有较短寿命，须挑出拒收。</p> <p>(3) 虾类。感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头。</p> <p>劣质品：河虾生命力较强，离水后尚能成活一段时间，若虾身弯曲、不能活动或虾身发白，表明已死。</p> <p>四、冰鲜鱼类</p> <p>基本要求：冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤一类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛一饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃一鲜红色或血红色、含黏液且没有粘泥；肉质一坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味一温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。劣质品：鱼体出现破肛现象，大</p>
	白萝卜	斤	2000	
	包菜	斤	2000	
	菜心	斤	10000	
	菜仔	斤	15000	
	春菜	斤	10000	
	大白菜	斤	10000	
	娃娃菜	斤	5000	
	冬瓜	斤	4000	
	豆角	斤	1000	
	番茄	斤	2000	
	番薯叶	斤	4000	
	海鲜菇	斤	800	
	红椒	斤	600	
	红萝卜	斤	2000	
	鸡比菇	斤	800	
	节瓜	斤	5000	
	空心菜	斤	7000	
	苦瓜	斤	2000	
	莲藕	斤	1000	
绿豆芽	斤	6000		
南瓜	斤	3000		

茄瓜	斤	3000	<p>多是自行分解所致而非机械损伤。</p> <p>五、冰鲜家禽类（鸡翅、鸡尖）</p> <p>原料包装要有 SC 许可编码。原料的外包装要有中文标识。无淤血、色泽光亮、无毛。</p> <p>六、冻品类</p> <p>（1）具有动物检验检疫合格证明、“SC”食品质量认证标志。</p> <p>（2）品质良好、包装完好、无异味、无病毒，有生产日期和保质期。</p> <p>（3）投标人以及冷冻产品的供应商须具备固定专用的冷冻场地及设备。</p> <p>（4）供应的每一批冷冻产品必须在供货时出具产品检疫检验合格报告和保质期证明。</p> <p>（5）保证产品质量，供应保质期内的产品，不得供应过期变质、来历不明和存在质量问题的产品。</p> <p>七、调理半成品类</p> <p>1、品质要求：符合国家及行业相关标准，提供相应证件及相关质量检验报告。产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。</p> <p>2、包装、供货要求：定型包装，包装符合国家 and 自治区的有关标准。</p> <p>八、蛋类</p>
芹菜	斤	1000	
青瓜	斤	3000	
青椒	斤	800	
沙葛	斤	1000	
上海青	斤	3000	
生菜	斤	3000	
丝瓜	斤	1500	
土豆	斤	1000	
竹笋	斤	2000	
莴笋	斤	3000	
西兰花	斤	800	
西芹	斤	800	
鲜冬菇	斤	1000	
洋葱	斤	1630	
大蒜	斤	500	
水豆腐	斤	2500	
去皮沙葛	斤	2000	
成只芋头	斤	1000	
玉米粒	斤	1000	
去脚生冬菇	斤	1200	
西洋菜	斤	4000	
菠萝	斤	2000	
白果仁	斤	500	
赤小豆	斤	1000	
红豆	斤	1000	
椰菜花	斤	2500	
甜玉米	斤	3000	

	京葱	斤	300	<p>(1) 鲜蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。</p> <p>(2) 皮蛋（松花蛋）：蛋壳完整，涂料均匀。手振摇时无响声及活动感，有弹性。剥壳后，蛋白为茶色胶冻状，蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花，蛋黄分为黑绿、土黄、灰绿、橙黄等彩色层。</p>
	千叶豆腐	斤	3000	
	栗子南瓜	斤	1000	
	鲜百合	斤	600	
	菜干	斤	300	
	四季豆	斤	1000	
	青瓜	斤	5000	
	紫苏	斤	1000	
	西洋菜	斤	4000	
	韭菜	斤	1500	
	蒜心	斤	1000	
	老豆腐	斤	3000	
	豆卜	斤	1500	
	豆腐片	斤	2000	
	豆砖	斤	3000	
	鲜淮山	斤	1000	
	芫荽（香菜）	斤	300	
	青尖椒	斤	1000	
3. 粮油类	大豆油 20L	瓶	840	<p>九、蔬菜类</p> <p>各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。</p> <p>(1) 根茎类：新鲜、茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。无虫咬、发霉现象，农药残留不超标。</p> <p>不良品质：叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。</p> <p>1.1 莲藕：无泥、无伤、无水印。用刀切开后腹部无泥、无异味。</p> <p>1.2 莴笋：留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。</p>
	猪油 5 升	桶	20	
	陈村粉	斤	10000	
	大碗面	斤	2000	
	香米	斤	120000	
	食粉	件	100	
	河粉	斤	10000	
	快熟麦片	包	2000	
	面粉	斤	20000	
清水面	斤	6000		

	绿豆	斤	5000	1.3 洋葱：无老皮层，手指压有结实感。
	豆沙	斤	3500	1.4 白萝卜：个体均匀，无黑心、空心。
	粘米粉	斤	500	1.5 芋头：表皮无凹凸、无泥块、泥浆； 切开后肉质密实，无虫害，无腐败。
	乳化猪油 14KG	14KG/ 桶	24	1.6 竹笋：体型为圆锥状，颜色为白色为佳，
	花生油 5 升	瓶	3000	1.7 西芹：体型大为佳。
	粥米	斤	20000	(2) 叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色， 叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老邦，农药残留不超标。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。
	一级压榨花生油	瓶	2000	(3) 瓜果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。
	玉米油 1L	瓶	2000	
	思委米	10 斤	3000	3.1 青瓜：体型略直，无异形，表皮无擦伤。
	米粉 500g	包	2000	3.2 节瓜：表皮无擦伤，个体均匀，无空心。
	腊肉饼 180g	包	1500	菇菌类：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。
	一级腊肠 400G	包	1000	十、豆制品类
	小米	包	3000	水豆腐、干豆腐、豆芽、油果等：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；
	糯米粉	包	2000	十一、腌制品类：
4. 配料类	八角	斤	100	按国家标准，亚硝酸盐不能超标。
	白醋	斤	600	(1) 酸菜：菜帮微白透明，菜叶稍微有
	白糖	斤	500	
	红糖粉	斤	800	
	白芝麻	斤	200	
	白芷	斤	200	
	北芪	斤	200	
	草果	斤	30	
	绍实	斤	1000	
	叉烧酱	瓶	800	
	虫草花	斤	100	
	川弓	斤	100	
	葱	斤	1000	

大蒜	斤	1000	<p>些黄，具有浓郁酸香味，有弹性。</p> <p>(2) 酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作。</p> <p>(3) 榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。</p> <p>十二、鲜湿米粉类</p> <p>1、鲜湿切粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合现代餐饮需要，生产工艺先进。</p> <p>2、鲜湿圆粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合现代餐饮需要，生产工艺先进。</p> <p>十三、大米</p> <p>1、品种：籼米，等级：一级、三级。</p> <p>2、规格：25kg/袋、10kg/袋、5kg/袋等。</p> <p>3、大米所采购的主要品种、品牌参照或相当于：本地杂优米、上林品牌香米、湖北香米、东北大米、国太牌、翔发、欣盛、壮栗香、万田等品牌。质量指标：必须符合 GB/T 1354 标准，并具有 SC 许可编码，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p>
丁香	斤	12	
顶豉	斤	300	
蚝油（12 瓶/件）	件	300	
一品鲜 500ml	件	300	
茄汁	瓶	1000	
豆瓣酱	瓶	1000	
豆豉	斤	200	
蒜头	斤	600	
腐乳	斤	100	
黑芝麻	斤	200	
散装云耳	斤	120	
干冬菇	斤	300	
桂皮	斤	10	
红枣	斤	300	
胡椒粉	斤	50	
胡椒粒	斤	50	
花椒	斤	100	
鸡精	斤	200	
吉士粉	斤	30	
姜	斤	700	
咖喱粉	斤	100	
辣椒	斤	200	
莲子	斤	300	
蜜糖	斤	200	
木薯淀粉	斤	500	
南乳	斤	100	
杞子	斤	100	

沙参	斤	100	<p>此类大米中混有其他类大米的总限度≤5%，不完善粒≤3%，黄米粒≤1%，最大限度杂质≤0.25%，糠粉≤0.15%，矿物质≤0.02%，带壳稗粒≤3粒/kg，稻谷粒≤4粒/kg，碎米总量≤15%，小碎米≤1.0%，水分≤14.5%。</p> <p>4、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。包装应符合GB/T17109的规定和卫生要求，若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量；凡是采用国家标准的大米产品，应按国家标准规定的名称和等级标注。包装大米的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718—2011）标准要求。</p> <p>5、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>十四、食用油</p> <p>（一）花生油：</p> <p>必须符合花生油国家标准（即符合GB1534—2017的要求），具有SC许可编码，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等，不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。不含转基因原料，符合国家关于非转基因食品的相关法规和标准。</p>
沙茶酱	斤	300	
上色老抽	瓶	300	
生粉	斤	700	
泡打粉	包	100	
酸菜	斤	2000	
酸豆角	斤	1500	
头菜	斤	4200	
榨菜	斤	4200	
梅菜	斤	500	
星湖味精	箱	12	
小苏打	斤	150	
盐	斤	1000	
盐焗鸡粉	包	2000	
燕麦片	包	1000	
生抽	瓶	2000	
碎瑶柱	斤	300	
花生酱	瓶	180	
料酒	瓶	300	
柱候酱	瓶	500	
孜然粉	包	300	
味道仔叉烧酱 3KG	罐	100	
花生米	斤	2000	
芝士	桶	30	
双蒸米酒 52 度	斤	150	
单蒸米酒 45 度	斤	300	
五柳料	斤	300	
风味豉豉辣椒	瓶	1000	

十三香 45g	包	500	<p>1、技术指标： 花生油按国家标准执行；色泽：淡黄色至橙黄色；气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；透明度：澄清、透明；无析出物，油色不变。</p> <p>2、规格：1.8L/桶、4L/桶、5L/桶、5.436L/桶、10L/桶等。</p> <p>3、标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718、GB28050），销售包装应符合国家的规定及要求（GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。</p> <p>4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>（二）调和油： 必须符合食用调和油国家标准（即符合GB2716-2018 标准的要求）。具有 SC 许可编码，具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜不变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。</p> <p>1、技术指标：酸价$\leq 3\text{mg/g}$，过氧化值$\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$。</p>
袋装黑米醋 400ml	包	2000	
泡椒	500g/ 包	100	
白茯苓	斤	500	
饭豆	斤	1000	
冰片糖	件	15	
天麻	斤	12	
石斛	斤	12	
粟粉	盒	120	
车轮牌黄奶油	桶	12	
椰浆	瓶	1000	
香灿灿原味肉松粉	包	100	
奥昆港式蛋挞皮	件	20	
灯心草	斤	6	
莲花糕点粉纸袋	包	20	
法国酵母	包	60	
草菇老抽 500ml	瓶	500	
蚝油 715g	瓶	2000	
古道料酒 450ml	瓶	1000	
白米醋（450ml）	瓶	1500	
一品鲜 500ml	瓶	2000	
蚝油 680g	瓶	2000	
陈醋 420ml	瓶	1000	
薄盐生抽 500ml	瓶	2000	
自然鲜零添加酱油 1L	瓶	1000	
味极鲜酱油 500ml	瓶	2000	
9 度纯酿米醋 450ml	瓶	1000	

	清淡鲜脆菜丝	包	8000	2、规格：5L/桶、10L/桶、22L/箱等。
	火锅底料 400g	包	500	3、标志、标签、包装：需在包装容器上
5. 其他类	高钙奶粉 375 克	包	1000	标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。
	高钙奶粉 800g	罐	2000	
	高钙牛奶 20 盒/箱	箱	1000	
	纯牛奶 20 盒/箱	箱	3000	
	安慕希风味酸奶	箱	2500	
	水牛奶	箱	2500	
	纯牛奶	箱	3000	
	高钙低脂奶粉 700g	罐	1000	
	纯豆粉	包	6000	4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。
	大片腐竹	斤	2000	
	蛋糕油	斤	200	十五、调味品类
	蛋糕粉	斤	2000	1、产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有 SC 许可编码，符合《中华人民共和国食品安全法》基本要求。
	蛋挞皮	斤	500	
	燕麦片 1kg	包	2000	2、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。
	黑豆豆浆粉	包	1500	十六、烘焙、豆奶类（面粉、包馅、黄油、酥油等产品）
	鲜磨淮山面 1.5 千克	箱	3000	必须具有相关部门出具的产品检验检疫证明，具有 SC 许可编码、投标货物生产厂家生产许可证、质量检验报告等相关证件；必须具有 SC 许可编码，定型包装，有明显的标签、生产日期、生产厂家、新鲜烘焙产品不添加防腐剂、不允许超量超范围使用添加剂，保质期不少于 90 天和
	高筋挂面 500g	包	3000	
	米粉 1.5kg	箱	1000	
	红烧排骨面 1.25kg	箱	3000	
	细挂面 900g	包	3000	
宽挂面 900g	包	3000		
强力荞麦面 1kg	包	3000		
港味腊肠 400 克	包	2000		
方便面	桶	20000		
方便面	包	20000		
鸡蛋	箱	3000		

土鸡蛋	箱	3000	<p>产品合格证，产品符合国家标准规定。</p> <p>十七、干杂类</p> <p>主要指香菇、木耳、腐竹、干米粉、花生、黄豆、八宝粥原料等。</p> <p>(1) 干货要求色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎、虫蛀、霉坏和 泥土杂质，具有产品本身应具有的食品外观；</p> <p>(2) 须为正规厂商生产，品质良好，外包装 上必须注明商品名称， 配料表，净含量，生产企业名称，地址， 生产日期，保质期，联系电话，生产许可证等内容。</p> <p>(3) 须出具产品检验合格证明和保质期证明，保证产品质量，供应的干杂类食品无泥沙、无杂物，在保质期内且无变质。</p> <p>备注：以上采购品目及数量为采购人暂定内容，以实际采购品目和数量为准。</p>
皮蛋	箱	600	
冬菇 500g	包	1000	
八宝粥 370g	罐	8000	
矿泉水 550ml	瓶	10000	
维他奶原味豆奶	盒	6000	
饮用纯净水 1.5L	瓶	5000	
矿泉水 570ml	瓶	5000	
营养快线 500ml	瓶	8000	
凉茶 500ml	瓶	6000	
小面包 160g	包	3000	
叉烧包	包	2500	
奶黄包	包	2500	
生肉包	包	2500	
水饺子	包	3000	
核桃包	包	2500	
饺子	包	2500	
老酸奶	杯	4000	
米粉 500 g	包	5000	
云耳 300 g	包	2000	
紫菜 100 g	包	3000	
虾米 250 g	包	1000	
汤圆 500 g	包	2000	
马拉糕	包	2000	
干蒸烧卖	包	2000	
小蛋糕	包	3000	
牛肉包	包	4000	
小笼包	包	5000	

▲一、商务条款	
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 <u>15 个日历日</u> 内
服务期限及地点	<p>服务期限： 食堂（职工、营养饭堂）服务期限为 12 个月，服务履行时间以合同签订为准。根据采购人要求供货，服务时间不受节假日影响。</p> <p>服务地点：梧州市红十字会医院</p>
付款方式	<p>当月采购的货款于次月核算完毕并开具发票结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核对，无误后，由供应商根据采购人发出的开票通知，按照采购人财务规定出具以供应商为名头的正式发票，采购人才予以付款，并于收到正式发票之日起 10 个工作日内支付。</p> <p>供应商的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人指定人将拒绝签收。双方中标的物品对清后签字确认，结算期末中标供应商还应提供送货清单供采购人结算。</p>
投标报价	<p>投标报价是履行合同的最终价格，必须含以下部分，包括：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本次投标全部采购需求所应提供的服务，以及伴随的货物的价格； 2. 必要的保险费用和各项税金； 3. 包装、运输（含保险）、装卸、搬运、深加工、检验检测、质保期售后服务等相关费用。 4. 完成本项目所需的一切工作内容而发生的所有直接费用、间接费用、其他费用，执行本次服务所需的人工（人力成本）、设备、交通、劳保等一切相关费用，采购人不再支付合同金额以外的任何费用。
报价要求、食品采购配送的品种和价格	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以折扣进行报价。 2. 投标报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的折扣。 <p>有效报价范围为：折扣≤90%，实际采购价格=当月基准价×折扣，</p>

	<p>投标人一旦中标，该结算综合折扣在合同服务期内不得改变。</p> <p>3. 市场价格由双方到梧州市内各市农贸市场、蔬菜批发市场、大型超市等选取三家（或以上）进行市场询价（含配送服务价格），每月询价一次。其中食品食材的市场价格如在梧州市发展和改革委员会食品价格监测表上的，以此表为基准价。</p> <p>4. 询价：由采购人和中标供应商共同派员组成询价小组，每月梧州市内各市农贸市场、蔬菜批发市场、大型超市等选取三家（或以上）进行市场考察询价 1 次，所询市场价格的平均价作为当月的基准价。结算价格按以上公式计算实际采购价格。</p> <p>5. 定价：询价小组以询价得出的结果为参考依据，对所询价格与上周期价格对比，若市场价格涨幅超过 10%，中标供应商须提供配送商书面调价函告知采购人，经采购人核实审批同意后方可实行。</p> <p>6. 对未列入询价范围的急需食材，采取临时询价机制。即：采购人提出需求的次日，由询价小组开展询价共同商定。</p> <p>7、中标供应商承诺给予采购人优惠，具体如下：</p> <p>（1）保证产品是原装的同时，价格不得高于市场价格。</p> <p>（2）保证为购买者提供优质优价商品。</p> <p>（3）一个月内出现质量问题，免费更换。</p>
<p>服务总体要求</p>	<p>1、采购量：实际数量以采购人根据实际需要为准，结算时按实际采购数量结算。</p> <p>2、中标供应商不得将中标货物转包或分包，采购人发现的有权单方终止合同。由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>3、中标供应商在合同履行期间保证对采购人的货物供应，中标后不得拒绝采购人分配的任务。中标供应商在服务期内不能达到投标文件承诺的服务要求的，中标供应商未按要求履行协议义务的，或中标供应商的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人均有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>4、中标供应商必须遵守国家的法律法规及采购单位的规章制度。中标供应商（包括配送人员）必须服从采购单位的监督、管理。配送人员必</p>

	<p>须办理健康证。</p> <p>5、中标供应商应保证所提供的产品必须是合格安全的产品，供应的货物因产品质量问题造成食品安全事故的，直接取消供应商的供货资格，由供应商承担全部经济赔偿责任及其他法律责任。中标供应商提供的符合工商食卫等部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品原材料采购供应渠道等。建立完备的冷藏、分割、包装、检测、留样、监控系统。</p> <p>6、投标人根据食材供应量为其购买食品安全责任保险（5000万）。</p>
<p>售后服务要求</p>	<p>1. 响应时间：接到采购人处理问题通知后 1 小时内到达采购人指定现场。</p> <p>2. 售后服务技术人员要求：配送人员必须为中标供应商正式职工并办理健康证。</p>
<p>服务要求</p>	<p>1、食品配送采购，按照采购人的具体要求，将采购人需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购人的监督、协调、指导与管理。</p> <p>（1）凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。</p> <p>（2）中标供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。</p> <p>（3）除客观不可抗力外，中标供应商不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，中标供应商应书面告知采购单位，并经采购单位同意后方可改变。经发现中标供应商有私自更改菜单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标供应商承担。</p> <p>（4）签订合同后，采购人对中标供应商进行实地考察，若出现与投标文件响应情况不一致（如负偏离、业绩虚假等情况）的，按《中华人民共和国民法典》和本项目合同相关规定的违约处理。</p> <p>2、送货要求</p> <p>（1）一般供货要求：实际供货数量以采购人指定人每次提供的订单为准。采购人应提前告知中标供应商所需食材的名称、数量等。如遇特殊情况需要应急采购时，投标人须接到通知后1小时内及时配送到现场。供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价</p>

格于采购人下订单后的次日上午8:00 送货至指定地点【梧州市红十字会医院】。经验收合格后签字确认。中标供应商不能以任何理由推脱配送任务，一旦影响到采购人工作的正常运转，将按1500元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商赔偿。

(2) 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商应在1小时内完成当次现场供货。

(3) 每次送货，中标供应商须委派一名专门负责人，并经健康体检合格，负责货物的运输、过秤，并协助采购人指定人验收货品，货品的品种和重量以采购人指定人验收的结果为准，经验收合格后签字确认。

(4) 中标供应商须严格按照各采购人指定人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则采购人指定人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人指定人同意后方可改变。

(5) 中标供应商不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

(6) 用于配送的车辆必须干净、整洁且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。

(7) 所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的《动物防疫合格证》。

3、安全责任

3.1 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或产品质量检测合格报告复印件。采购人有权随时对产品进行抽样送检，检测费用由中标供应商承担。中标供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，中标供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消中标供应商配送资格。

(1) 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，有权可取消供应商配送资格，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。

	<p>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；</p> <p>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；</p> <p>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的；</p> <p>④掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>⑤用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>⑥超过保质期限的。</p> <p>⑦其他不符合食品卫生标准的情形。</p> <p>3.2 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，<u>一经发现产品不符合下列要求的，采购人除全部退货外，有权可取消供应商配送资格，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。</u></p> <p>（1）大米</p> <p>①质量指标：具有“SC”食品质量认证标志，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，颗粒饱满，表面光滑、完整，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。</p> <p>②标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号等内容。</p> <p>③产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。</p> <p>（2）食用油</p> <p>花生油： 必须符合花生油国家标准（即符合 GB 1534—2017 的要求），具有“SC”许可编码，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等，不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。</p> <p>①技术指标： 花生油按国家标准执行；色泽：淡黄色至橙黄色；气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；透明度：澄清、透明；</p> <p>②标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期和保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号等内容</p> <p>③保质期：达到国家规定要求，剩余保存期时间不得少于保质期的三分之二。</p> <p>调和油：</p>
--	---

	<p>必须符合食用调和油国家标准（即符合GB2716-2018标准的要求）。具有SC许可编码，具有产品应有的色泽、无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜不变质，无污染、具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物、溶剂残留量不得检出等。</p> <p>①标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期和保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号等内容</p> <p>②保质期：达到国家规定要求。</p> <p>（3）调味品类</p> <p>①质量级别为一级；</p> <p>②产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，具有SC许可编码，符合《食品安全法》基本要求。</p> <p>③保质期：达到国家规定及采购人要求。</p> <p>（4）干杂类</p> <p>主要指香菇、木耳、腐竹、花生、黄豆原料等。</p> <p>①干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质；</p> <p>②严禁添加超量的防腐剂、漂白剂、着色剂，禁止使用二氧化硫熏制产品。</p> <p>4. 采购人经市场多方面了解发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场高的、提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人向中标供应商发出累计二次书面质疑书后可按 1500 元/次进行罚款，造成其余经济损失由供应商按实际情况赔偿。</p> <p>5. 中标供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员在采购人活动区必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。</p> <p>6. 中标供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人 损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任</p> <p>7. 投标人可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的品牌，投标人在投标文件中提供承诺书（格式自拟）。</p>
验收及质量验收标准	<p>1. 货物的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人指定人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，中标供应商需在 2 小时内更换不合格产品。供应商不能满足食品的质量</p>

	<p>及售后服务要求时，采购人将按 1500 元/次进行罚款，造成经济损失由供应商赔偿。</p> <p>2. 验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购货品进行清点、外观检查以及对货品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p> <p>3. 采购人对中标供应商提交的服务依据招标文件上的服务要求和国家有关标准进行验收。</p> <p>4. 中标供应商交付服务前应对服务作出全面检查和对验收文件进行整理，并列出清单，作为采购人验收和使用的技术条件依据，检验的结果应随服务交采购人。中标供应商不能完整交付服务及本款规定的单证和工具的，必须负责补齐，否则视为未按合同约定交付服务。</p> <p>5. 采购人组织验收，中标供应商必须到场配合。验收合格后双方签署验收合格凭证。</p> <p>6. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22 号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库（2016）205 号]规定执行。</p> <p>7. 验收产生的费用由中标供应商负责。</p> <p>8. 来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量 85%，则告知中标供应商必须在 1 小时内补齐。</p>
<p>月度考核</p>	<p>1、按月度考核，由采购人每月组织对中标供应商进行考核评分并不定期进行抽查。</p> <p>2、配送服务考核办法按月 100 分制进行考核：</p> <p>①当月考核分达到 90 分以上（含 90 分）时为合格；</p> <p>②月考核分在 90 分以下至 80 分（含 80 分）时，采购人扣中标供应商每分 3000 元服务费；月考核分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商每分 5000 元服务费。</p>

	<p>3、计算方式：月度考核分=100 - (每月采购人及中标供应商联合考核实际扣分)；</p> <p>4、服务期内二个月得分低于 80 分，采购人有权终止本次合同。</p>
保险保障	<p>为了保障病人及职工等人员的用餐安全，保障采购人利益，中标供应商应有一定抗风险能力，中标后供应商须提供保额为 5000 万的食物安全责任险复印件给采购人存档，保险有效期应在本项目供应期限内。</p>
运输	<p>食品配送要求全程冷链配送和录像，以便追溯和监控食物安全情况。</p>
二、其他要求	
其他要求	<p>采购文件中约定的其他要求。</p>
资料要求	<p>投标人可根据自身情况编制并在投标文件提供配送服务方案、安全措施、应急预案、售后服务方案、商务资信证明等。</p>

附件 1: 供应商考核细则表

项类	序号	考核细则（以 100 分为基准，扣完为止）	备注
服务态度	1	服务态度差，服务不到位的，每次扣 10 分。	
报价要求	2	自报市场价格超出双方询价价格 15%的，每次扣 5分。	按 2500 元/次收取违约金
配送要求	3	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，每次扣 2分。	
	4	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣 3 分。	
	5	实际配送食材少于订购数量且不能及时补充的，每次扣 1分。	
	6	在未征得采购人同意的情况下，实际配送的食材与订购食材种类、质量不符，采购人有权拒收，每次扣 3 分（在规定时间内无条件成功退换的，则不扣分）。	按 1500 元/次收取违约金
	7	食材来源不明的，发现一次扣 5 分。	
质量要求	8	相应批次的食材未能提供相关合格检验证明的，每次扣 5 分。	
	9	食品质量不符合要求，出现质量问题（肉类出现不正常气味的、蔬菜出现大批腐烂或黄叶的），每次扣 3 分。	按 1500 元/次收取违约金
	10	造成食物中毒等。	中标供应商承担由此造成的全部法律责任、经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）。

	11	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣 10 分。	按 5000元/次收取违约金。
食品安全管 理要求	12	没有建立、健全本公司食品安全责任制，制定食品安全规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣 3分。	
	13	没有相关应急预案的，每次扣 3 分。	
	14	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣 10 分。	中标供应商承担由此造成的全部 法律责任及经济损失赔偿。
	15	未按要求及时、如实报告食品安全事故，每次扣 10 分。	按 3000 元/次收取违约金
	16	提供资料弄虚作假的，每次扣 5分。	
满意度要求	17	被食堂工作人员投诉，情况属实的，每宗扣2分。	
	18	被媒体负面曝光且属实的，每宗扣10分。	
其他	19	有违反招标文件及合同规定的其他违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违 约类别，每次扣 5分。	
	20	人员操作熟练程度，影响采购人工作的，每次扣 3分。	

备注：每月由采购人组成考核小组，对中标供应商进行考核。

2分标：梧州市红十字会医院食堂食品加工及配送服务，采购预算：1973200.00 元：

序号	标的(服务)名称	数量	▲技术要求
1	梧州市红十字会医院食堂食品加工及配送服务	1 项	<p>一、项目概况</p> <p>1、招标范围：服务地点位于梧州市红十字会医院。楼层用途为餐饮加工、销售、送餐服务。本项目由采购人提供场地和原有的厨具设备、餐厅桌椅供供应商使用，供应商可以使用并负责管理维修，除上述内容外，采购人不再提供其他设备设施。供应商须根据运营所需的其他设备，自行核算并合理考虑本次投标所发生的费用后进行投标。中标后，供应商不得以此为由要求采购人配置其他设备或支付其他任何费用。</p> <p>二、人员配置岗位要求（人员编制共 34 人：1 名管理人员；4 名厨师；29 名服务员，年龄在 50 岁以下）</p> <p>1、供应商必须配备有公司授权并有权限全面管理食堂的职业经理(或负责人)专职管理食堂，配备至少 1 名管理员在食堂进行现场全程管理。</p> <p>2、各岗位必须有主管责任人以及根据各岗位需要合理配备相关从业人员(厨师、糕点师、服务员等)，按照采购人营养师下达的治疗饮食单制作和配送治疗饮食，供应地方特色菜品为主。</p> <p>3、所有派驻人员须符合餐饮从业人员的相应资质必须持有健康证上岗，厨师持有厨师证（或技术培训证），并在派驻前交工作人员名单、相片、身份证件、资质证书、健康体检合格证等资料。</p> <p>4、工作人员上岗统一着装，实行岗前检查制度，每天上班前，要对食堂从业人员进行身体状况检查，一旦发现皮肤病、胃肠不适、感冒发烧、腹泻等有碍食品安全的疾病，必须立即休息，不准上岗。</p> <p>具体详见附件 1</p> <p>三、总体服务内容及要求</p> <p>1、中标供应商服务期间，必须爱护餐厅及厨房所有场地、设备、厨具、餐具等设备设施，不得浪费食材、水、电、煤气等。如人为造成浪费，将追究中标供应商责任，并扣除相应费用。</p> <p>2、食堂包括预包装食品(含冷藏冷冻食品)销售，营养食品，热食食品制售以及包装饮用水、瓶装饮用水、固定包装饮料等生活用品的销售。不得经营</p>

		<p>药品、烟、酒等。未经采购人批准，不得擅自超越经营范围。供应商应依法经营，所有经营物品必须符合国家质量安全标准。</p> <p>3、中标供应商负责提供食堂所需的服务人员，负责食材仓库及餐厅堂食服务管理、三餐食品、营养餐、特色餐、传统节日食品（包括但不限于中秋月饼、端午粽子等）的制作、配送和院内销售，及承接接待餐等业务。对上级部门检查工作予以配合，采购由采购人负责，全部收入入采购人专用账户，食堂账目由采购人全权负责。食堂饭菜先结账再取餐，以消费机刷卡、现金消费和电子支付方式收费，每天收市须进行营业情况汇报给采购人，全部收费须接受采购人的监管。中标供应商保证员工不私收现金。</p> <p>4、中标供应商必须按照“采购需求”配备、派驻服务人员，满足采购人职工、患者及家属、公务招待、会议学术活动、规培及实习生等的用餐、送餐和零售等全过程服务需求。并根据需要及时送达科室或病房。采购人有权根据工作需要协调和调配中标供应商驻院人员工作。</p> <p>5、食堂提供的食品种类、数量、质量，以及备餐、开餐的时间等采购人工作人员及患者的实际需求，且准时、安全卫生。</p> <p>6、严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国环境保护法》等国家劳动、安全、卫生等方面的法律、法规、规章和标准，确保食品卫生安全。中标供应商在服务过程中因管理不当出现食品卫生安全问题导致食物中毒事件及引发的争议或者其他食源性疾患的，因其违法行为给他人造成损害的，由中标供应商承担一切责任，与采购人无关。</p> <p>7、若中标供应商派驻团队≥ 5人同一时段无正当理由离岗或怠工，不能按时完成合同所约定的工作任务，采购人有权要求中标供应商立即整改，整改无效有权要求更换合格的服务人员，并按违约处理，根据影响程度，采购人有权要求中标供应商按合同总金额的5%-10%支付违约金。中标供应商需安排人员随时应对采购人的应急需求。</p> <p>8、为保证中标供应商所属员工的合法权利，供应商必须严格遵守《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国社会保险法》等相关法律法规及相关地方性法规，签订劳动合同，并承担供应商所属员工违法违规所产生的一切责任。供应商自行承担与所属员工因劳动关系所产生的一切纠纷及责任。中标供应商所属工</p>
--	--	--

		<p>作人员在工作期间发生突发疾病、工伤事故的医疗费和享受的工伤保险待遇由中标供应商负责，采购人不承担责任。</p> <p>9、中标供应商应加强服务团队人员管理，制定各项管理办法、规章制度、岗位职责，按要求配齐食堂各岗位人员，为采购人提供专业、规范、安全、高质量的服务。</p> <p>10、中标供应商必须制定合理的绩效考核机制和配送激励方案（如计量、计件），提高员工的工作积极性。</p> <p>11、中标供应商因其管理或技术支持需要临时派驻的人员一概不得计入在岗人数和取得报酬。本项目报价已包含因各种原因服务商增派人员或提供加班服务的费用。</p> <p>12、中标供应商无条件配合采购人进行各种评审、评优工作，包括但不限于行业、国家、省、市的各种评优、评级工作。包含各类台账记录资料的上报。</p> <p>13、有下列情形之一的，采购人应提前 5 天通知乙方，5 天后返还中标供应商，并可要求中标供应商重新派驻合格的劳动者。（1）试用期内不能满足采购人工作要求的；（2）未按劳动合同约定的岗位和工作性质服从采购人的工作安排；（3）严重违反采购人劳动纪律、规章制度和劳动定额及任务管理的；（4）严重失职，给采购人造成重大经济报失的；（5）外包期限届满，外包劳动者提出停止外包或者擅自离职的。</p> <p>14、服务期结束后的移交工作要求：</p> <p> 本项目服务期结束时，中标供应商在服务期结束之日起 30 天内向采购人移交原委托管理的全部管理用房、设备材料等相关资产，移交经过分类整理的各类管理档案等文件资料原件。因中标供应商原因，未按时完成移交，由此产生的一切后果由中标供应商承担，期间产生的损失费用从最后一期服务费用中扣除。</p> <p> （一）具体服务要求</p> <p>1、文明服务、态度和谐、主动热情、礼貌待人、认真负责。做到饭菜香、味美可口，饭菜定量，平等待人。虚心接受监督。确保饮食安全卫生，配送及时，保证供给，患者预定餐的送餐率达 100%。</p> <p>2、爱护公物，食堂的一切设备、食具有登记、有账目、需要采购物品及时上报采购，不得随便搬动或挪作他用。对无故损坏各类设备、食具者要照价赔偿。</p>
--	--	--

		<p>3、供餐时间：原则上早餐 7：00-9：00，中餐 11：30-14：00，晚餐 17：00-20：00 按时开膳，采购人可根据工作需要，向中标供应商提出变更就餐时间，中标供应商应配合调整。每天配备应急人员（厨师、服务员），服从采购人调配，满足采购人特殊时段供餐需求。如有需要在非正常就餐时间送餐，供应商应保持饭菜的热度。采购人由于员工工作特殊，供应商必须保证全年无间断提供就餐。除提供日常早、中、晚全天三餐外，还需提供各种规格的会议接待及各类小炒、简便餐等，供应商经营花色品种齐全，每天午餐至少保持 15 个菜品，要求菜品每周小调整，每个季度进行一次大调整，每季度推出新品菜 4-6 道。</p> <p>4、供应商应对所使用的场地的卫生和安全负责。定期自查消防设施，所有排污管道要连接地下暗渠排放，每周对排污管道、隔油、隔渣池的油污、杂物进行清理。</p> <p>5、供应商应指定一名人员负责采购人订餐系统管理，按时向采购人食堂主管部门报送月度报表、季度报表、年度报表。</p> <p>6、供应商负责招聘食堂员工，经双方约定，明确员工数量及关键岗位员工人数。对饭堂员工进行语言及行为等规范服务的培训。定期的与采购人联合进行满意度调查，确保出品质量和服务质量的落实和改善。</p> <p>7、供应商应按照采购人要求，结合监管细则，分区确定责任人，定期巡查，每天不少于 1 次巡查标准，并形成记录，次月 5 日前向甲方主管部门上报巡查记录。</p> <p>8、日常工作响应及应急响应要求</p> <p>(1)日常工作响应——对于采购人下达的工作任务能快速有效地响应并落实解决：对现场存在的问题能快速有效地跟进并解决：</p> <p>(2)应急响应——供应商应建立健全应急响应机制，当采购人所属区域内出现投诉纠纷、食品事故或其他紧急突发情况时，供应商应按应急响应一、二、三级予以响应：一级突发情况必须 10 分钟内到达现场：二级突发情况必须 20 分钟到达现场：三级突发情况必须 30 分钟内到达现场。</p> <p>(二) 具体工作要求</p> <p>1、计划每天食品、菜品用量、严格检查食品、菜品，严禁使用腐烂变质的食品。</p> <p>2、做好安全工作，使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发</p>
--	--	--

		<p>生；严禁随带无关人员进入厨房；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故发生；食堂工作人员下班前，要关好门窗，检查各类电源开关、设备等。管理员要经常督促检查、做好防盗防火工作。</p> <p>3、食堂所有原材料由采购人统一配备；所有食品原料，食品添加剂、食品及相关产品，供货商厨师要参与查验原材料的质量、许可证和产品合格证明文件，对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验，不得使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂及相关食品。建立食品采购索证台账，要做到检查时能溯源；定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品。</p> <p>4、食材加工做到一拣、二洗、三切手艺，洗净的食材无腐烂、泥沙、杂质、昆虫等。</p> <p>5、严格按照卫生操作规程，坚持做好生进熟出，生熟严格分开，防止交叉感染，避免食品接触有毒或不洁物品；规范食品添加剂的使用，禁止使用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产食品；不制作、销售腐败变质或感官性状异常的食品；不销售隔夜食品；禁止加工销售不符合食品安全标准的食品。</p> <p>6、食堂炊事人员在烧煮操作须用小碗，禁止用勺直接尝试，更不能用手直接抓食。</p> <p>7、坚持做好室内、外环境卫生，及时处理垃圾和废弃物，采取消除四害的有力措施，防止传染病的发生。</p> <p>8、按国家相关要求要求进行留样，做好消毒记录。</p> <p>9、把好消毒关。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，应达到食品级安全要求，使用前必须洗净、保洁、消毒。</p> <p>10、食堂的环境卫生、设备设施状况、生产管理过程必须符合国家《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《医院感染管理规范》等行业规范及采购人的各项管理规定及要求。落实服务水平、饭菜品种质量管理、环境卫生、消防安全，应急处置等规章制度并保证有效执行。</p> <p>四、合同终止（以下 1、2 中任一情况出现）</p> <p>1、合同服务期限已满；</p> <p>2、合同期内，供应商在服务过程中出现下列情况之一者，属供应商违约，</p>
--	--	--

		<p>采购人有权单方面解除服务合同，并处罚，直至追究法律责任有权要求中标供应商赔偿采购人损失。服务期内因供应商管理、工作人员等原因无法继续履行服务合同内容，采购人有权要求中标供应商按合同总金额的 5%-10%支付违约金外，供应商还应赔偿由此给采购人造成的一切经济损失。</p> <p>(1) 发生食物中毒，或消防等安全生产责任事故，造成严重后果的。</p> <p>(2) 因食品质量、卫生和服务等引发病人及家属的群体事件，影响恶劣的。</p> <p>(3) 在服务期中，出现掺杂作假、销售无证食品、未按照经营范围经营等违规行为，经采购人规劝，限期整改依然无效且情节严重的。</p> <p>(4) 在服务期中存在转包、分包经营或挂靠经营行为的。</p> <p>(5) 在服务期中，因中标供应商过失导致采购人被行政处罚或其他违反法律导致严重后果的行为的。</p> <p>(6) 满意度测评出现考核得分低于 60 分或者二次考核得分低于 70 分的。</p> <p>(7) 服务期内，未得采购人同意供应商擅自变更食堂负责人的。</p> <p>(8) 服务期内，除不可抗拒事件因素外，供应商不能及时供应膳食的。</p> <p>(9) 服务期内，中标供应商派驻团队≥5 人同一时段无正当理由离岗、怠工或罢工，影响正常供餐需求的，供应商应立即整改，经采购人书面整改通知后依然整改不到位且情节严重的。</p> <p>(10) 在日常监督检查中，经食品卫生监督部门认定为食源性疾病的或被卫生监督部门处罚的除按《食品卫生法》规定进行处罚。</p> <p>五、考核标准</p> <p>(一) 工作质量考核：由食堂主管部门和供应商1名驻院管理人员组成考核小组，每月根据食堂管理服务的要求与供应商的服务承诺对食堂进行综合考评（详见《医院食堂综合服务考评表》）；</p> <p>(1) 若中标供应商当月考核分达到90分以上（含90分）时为合格；当月考核分在90分以下至80分（含80分）时，采购人扣中标供应商每分3000元服务费；月考核分在80分以下时，采购人扣中标供应商每分5000元服务费。</p> <p>(2) 计算方式：月度考核分=100-(每月甲、乙方联合考核实际扣分)；</p> <p>(3) 服务期二个月得分低于80分，采购人有权单方面解除合同，且由中标供应商承担因此产生的一切经济及法律责任。</p> <p>职责范围内服务未达标的违约责任按照附件 3《梧州市红十字会医院食堂监管处罚细则》在当月服务费中扣罚。</p> <p>(二) 满意度测评：每月采取问卷等形式对食堂经营进行满意度测评，满意</p>
--	--	--

		<p>度测评结果低于 70 分的，进行 2000 元/次的处罚，处罚款由采购人在次月支付服务费用中直接扣除；</p> <p>六、设备设施投入要求</p> <p>服务期间，采购人向供应商提供食堂场地使用权。由供应商负责（包括人、财、物）按符合食品卫生流程对现有布局、设施、设备进行流程改造及完善，食品加工及经营所需的食堂设备设施（包括：炉具、餐具、售卖车、点餐）。合同期满撤场，不得带走食堂及采购人出资添加的任何设备设施及物品，并确保所有设备设施 100%完好。</p>
--	--	---

▲一、商务条款

合同签订时间	自中标通知书发出之日起 <u>15 个日历日</u> 内
服务期限及地点	<p>服务期限：食堂（职工、营养饭堂）服务期限为 12 个月，服务履行时间以合同签订为准。</p> <p>服务地点：梧州市红十字会医院</p>
付款方式	分 12 个月支付，根据中标供应商每月的服务情况，于次月 5 个工作日内经采购人考核结束后，采购人通知中标供应商开具符合税法规定的增值税发票并提交请款函，经采购人审核无误后 10 个工作日内一次性支付给中标供应商。
报价要求	报价包含以下费用：服务团队人员的费用（含工资、社保费、必要的保险费用、等），以及提供服务过程中产生的工作服，实施项目工作期间如出现人员人身、财产安全事故、损失等由供应商全部负责。
验收标准	<p>1、采购人对中标供应商提交的服务依据招标文件上的服务要求和国家有关标准进行验收。</p> <p>2、国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求</p> <p>3、验收产生的费用由中标供应商负责。</p>

二、其他商务及服务内容：

- 1、中标供应商在签订合同之日起 1 日内接手进驻并逐步进行移交工作，7 日内工作移交完毕，进入正常管理工作。
- 2、中标供应商必须承诺自行提供本项目所有服务内容，不能转让或转包。
- 3、为保证采购人食堂服务工作的运行质量，中标供应商应保持服务人员队伍相对稳定，员工流动率不能大于 20%/年。中标供应商应优先聘用原食堂服务人员。中标供应商内部须有岗前培训职能，从业人员 100%经过岗前培训、经过基本食品安全知识、技术和消防知识等培训，合格后上岗。

4、投标人须根据采购需求及评分标准编制服务实施方案、规章制度、管理措施、人员配置方案、人员绩效分配方案（含配送激励方案）以供评分。

附件 1：人员配置岗位要求

序号	岗位	人数 (人)	岗位要求
梧州市红十字会医院食堂餐饮服务团队 (共 34 人)	食堂主管	1	1、有餐饮管理经验，负责餐饮团队的管理和纠纷协调，负责食堂工作人员的排班工作。有健康证或食品安全知识培训证。 2、认真做好现金的收付保管工作，每日收到的现金要按时存到甲方指定账户，熟悉电脑操作，做好食堂的各类台账、报表。 3、驻院管理。供餐时间，在食堂进行现场全程管理。
	厨师、糕点师、刀工	4	1、负责菜谱制订、切菜和配菜、菜品制作，有健康证或食品安全知识培训证。 2、负责制餐全过程食材监督质控。 3、参与食材验收。
	服务员	29	1、负责场地清洁消毒，有健康证或食品安全知识培训证。 2、有工作经验，负责煮粥、煮饭，煮粉、协助洗菜。 3、负责打餐、送餐、留样，堂食服务保障，态度好会沟通。

附件 2:

医院食堂综合服务工作考评表						
考评月度			考评人员		考评日期	
考评项目	检查内容	评分标准	标准分值	考评得分	扣分事由	
管理要求	1. 定期对从业人员的教育、培训；按工作要求提交台账、资料；	无教育培训登记缺 1 次扣 1 分；交资料超时或缺项 1 分/次	4			
	2. 工作人员健康证	发现一人无证上岗扣 1 分	2			
	3. 纠纷处理及时	延迟处置扣 1 分/次；延迟超过 30 小时，考评 2 分/次。	3			
严格遵守《食品安全法》等法律法规和有关规定（15 分）	1. 验收的食品、原料及成品应保持新鲜，不得使用不符合卫生标准的原材料。	验收后食品不合格每发生一次/批，扣 1 分	3			
	2. 食品原料应分品名、类别，有序定量存放。	每发生 1 次/项不符合规定的，扣 1 分	2			
	3. 餐具清洗后按要求消毒，配餐间每天清洁并紫外线消毒一次。	每发生 1 次/项不符合规定的，扣 1 分	3			
	4. 每餐每个品种留样不少于 125g，冷藏条件下存放 48 小时以上，并做好记录，有专人负责。	未按要求做好，每发生一次扣 1 分	3			
消防安全、卫生情况（35 分）	1. 做好消防安全防范工作。	未按要求做好，每发生一次扣 2 分	5			
	2. 工作人员必须持有效的健康证上岗，着装整	每发生 1 次/项不符合规定的，扣 1	8			

	洁，讲究个人卫生。做到勤洗手，勤修指甲，工作时统一工作服、工作帽。	分				
	3. 不能用手直接接触食品或餐具内壁，必须使用食品夹等专用工具。配餐人员工作时应佩戴口罩和一次性手套。	每发生 1 次/项不符合规定的，扣 1 分	10			
	4. 工作间卫生清洁，地干净、无积水、无杂物，操作台、灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅净无油污。	未按要求做好，每项扣 1 分	7			
服务质量 (20分)	1. 服务人员主动热情，态度端正和蔼，语言文明礼貌，不得与就餐人员发生争执。	发生争执引起投诉，每发生一次扣 1 分/次	5			
	2. 食品加工要精心调配，做到卫生、口味适中。	售后饭菜多数员工不满意，超过总用餐人数 20%的集体投诉情况，扣 5 分。	5			
	3. 保证按时开饭和满足供给；运行餐按时将所定饭菜送达或准备就绪	延迟超过 30 分钟，扣 1 分/次；延迟超过 1 小时，考评 2 分/次。	5			
	4. 做好的饭菜应与所预定的菜谱或菜单相吻合。	与预定的不吻合，而又不事先做说明的扣 1 分/次。	2			
	5. 不服从工作安排	发现一次扣 10 分	10			
菜品质 (30分)	1. 菜品丰富，正餐每天都能按不低于 10 荤 5 素 1 汤标准配备。	低于配餐标准的，每发现一次扣 1 分。	5			
	2. 菜品色泽味方面都能	发现菜品味道差，	8			

	满足大众口味.	一次扣 1 分				
	3. 无生、冷（凉菜除外）、变质菜品。	发生一次扣 2 分	10			
合计			100			

其他说明：

如发生食物中毒现象，一票否决。

附件 3:

梧州市红十字会医院食堂监管处罚细则				
餐饮公司名称			餐饮公司 负责人	
检查者签名			检查日期	
序号	考核项目	考核内容及标准	罚款金额	备注
1	个人卫生	(1) 无有效健康证上岗的	20 元/次	
		(2) 留长指甲	5 元/次	
		(3) 售卖时未戴口罩	5 元/次	
		(4) 上班未穿戴工作衣帽	5 元/次	
		(5) 在食堂区域吸烟	10 元/次	
2	环境卫生	(1) 地面不清洁	10 元/次	
		(2) 地沟不清洁	10 元/次	
		(3) 墙壁不清洁	10 元/次	
		(4) 门/窗/玻璃/餐桌凳/工作台/卖台不清洁	10 元/处	
		(5) 个人用品未放在指定地点	10 元/次	
		(6) 垃圾不能做到日清	10 元/次	
		(7) 卫生用品及工具不放在指定地点	10 元/次	
		(8) 灶台及排烟罩不清洁	10 元/次	
		(9) 下水道不通、窞井外溢	10 元/次	
3	厕所卫生	(1) 小便池有尿渍	10 元/次	
		(2) 保洁用品乱放	10 元/次	
		(3) 面盆池不洁	10 元/次	
		(4) 纸篓清除不及时	10 元/次	
		(5) 乱写乱画或乱写乱画不及时消除	10 元/次	

4	食品卫生	(1) 原料、调料、饮料等过期、腐烂、变质	50 元/次	
		(2) 生熟不分	20 元/次	
		(3) 荤素不分	20 元/次	
		(4) 米/菜清洗不洁	50 元/次	
		(5) 使用“三无”产品	50 元/次	
		(6) 米面食用油猪肉无检验合格证	100 元/次	
5	供应时间	不按时	50 元/次	
6	品种及质量	(1) 早餐少于 5 个类别	20 元/次	
		(2) 中餐少于 15 个品种	20 元/次	
		(3) 未保温	20 元/次	
		(4) 未明码标价	50 元/次	
		(5) 擅自变更价格(饭菜及主食品价格由医院审定后确定, 不准擅自上调价格。如上调可上报医院审批后执行)	200 元/次	
7	份量	(1) 低于甲方要求	10 元/次	
8	消毒	(1) 餐具未能作到一洗、二刷、三冲、四消毒	50 元/次	
		(2) 各区域无消毒记录	10 元/次	
9	炊具卫生	(1) 有油污/灰尘	10 元/次	
		(2) 摆放不整	10 元/次	
		(3) 卫生监督部门检测不合格	500 元/次	
10	服务态度	(1) 言行举止不和谐, 污言秽语	50 元/次	
		(2) 与就餐人员争吵, 态度恶劣	100 元/次	
		(3) 与就餐人员打架	200 元/次	
		(4) 不服从甲方统筹管理	200 元/次	
		(5) 投诉处理不及时	50 元/次	
		(6) 未设立意见簿	20 元/次	

11	食品加工	(1) 荤菜、素切在同一区域加工	100 元/次	
		(2) 荤素清洗水池不分	50 元/次	
		(3) 食品加工机械清洗不及时	20 元/次	
		(4) 菜过期出售的	10 元/次	
12	规章制度	(1) 无相关规章制度	50 元/次	
		(2) 规章制度未上墙	50 元/次	
		(3) 食堂功能区未张贴标示	10 元/次	
		(4) 食堂功能区未张贴卫生责任人	10 元/次	
13	人员管理	(1) 未经甲方书面同意, 乙方更换项目经理及主管	500 元/次	
		(2) 当班管理人员不在岗或未安排二线管理人员顶岗的情况造成无人在岗的	200 元/次	
		(3) 乙方人员在办公室、工作间、休息室内违规使用电器(采购人专业部门未认定电器)	200 元/次	
		(4) 因乙方人员工作质量不合格, 造成甲方被患者有效投诉或在医院检查中被批评等不良影响的	500 元/次	