包二招标需求论证

1. 医院餐厅用餐概况
2. 广州医科大学附属第三医院分荔湾院区餐厅和黄埔院区餐厅；
3. 荔湾院区餐厅是包含职工及患者供餐；黄埔院区餐厅是分员工餐厅及营养厨房两个厨房供餐；
4. 餐厅供餐情况

1、职工每天早、午、晚三餐；

2、病人每天正餐三餐，特殊饮食六餐；

3、每天用餐人数约4500人

二、餐厅食材需求情况说明

1、所需食材用料分包一、包二两部分，统一按市政府要求挂网招标；

2、包一食材包括：蔬菜、肉（猪牛羊）、三鸟、鱼、冻品、豆制品及奶类；

3、包二食材包括：粮油、干货、调味品、湿粉面类及**特殊食品销售**（包括保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品）。

**客户需知：**

一、供应商每天必须按客户规定时间把所需要的食材准时送达目的地。

二、包二类食材

1、自招标合同生效起，粮油及湿粉面类食品报价1次6个月内不予变动；

2、自招标合同生效起，调料食品及配料品类食品报价1次1年内不予变动；

3、自招标合同生效起，干、杂货类食品报价1次6个月内不予变动；

三、如遇国家政策变动，上游厂商调价在5%以内的（含5%）不予调整，5%以上的予以调整，调价时提供调价证明。合同期内每年接受10个产品的调价申请，不得重复调价。

四、要求客户经营项目范围中需有**特殊食品销售**（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉、其他婴幼儿配方食品）

五、供应货物质量要求和标准

 1、食品溯源要求。所有食品的来源必须清晰，来源于受到地方政府部门监管。

2、标准：货物及服务应符合合同所述的标准，如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准。

3、副食品

1）供应的食品必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。

2）供应商品包装与标签要求:普通商品包装的容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

3）标签：每件包装必须按行业标准贴标签，并标明产地、品种、有效期、生产单位及地址等。

4）食品包装及标签：应符合国家规范，标签应标示食品名称、规格、制造商名称和地址、生产日期和保质期限、贮藏说明、质量等级、QS认证等。

5）运输要求。运输工具应清洁卫生无污染；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；供应商品应小心轻卸，严防机械损伤。

6）验收标准：乙方所提供的食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，否则甲方有权拒收货物。

六、检验及费用负担

1、所供应的产品送达时，必须提供地级以上卫生或质监部门的检验合格证明。

2、应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验，确保产品质量。提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由中标人承担一切责任并赔偿一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失），采购人有权不予支付剩余未付的货款，有权终止本合同。

3、对有质疑的产品可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由中标人支付；否则检测费用由采购人支付。

七、其他要求

1、投标人须承诺在中标后购买企业经营风险类的相关保险，并保证本项目合同期在该保险期限内，投标人要将该保险合同复印件作为签署本项目合同的附件装订，否则将视为虚假承诺，采购人有权取消其中标资格，由此引发的所有损失由投标人负责。

2、中标人必须在合同签订之日起1个月内将营业执照、食品流通许可证、质检报告等原件让采购人查验，并向采购人提供营业执照、食品流通许可证、质检报告等复印件及本项目经营负责人、配送人身份证复印件（加盖公章，供采购人备案）。

3、中标人在合同签订之日起1个月内必须提供本项目负责人和配送人员的身份证、委托函及在本单位近三年购买社保证明文件的复印件（加盖公章），并在项目执行时提交采购人核对留档，如发现不符，采购人有权终止合同。

4、在采购周期内，采购人将每月对中标人予以评估，并按考核表的约定执行。

5、合同履行期间如中标人因任何原因无法全部履行《招标文件》的需求时，采购人有权立即终止合同，采购人可在确认第二中标候选人投标价格及服务方案基础上，由第二中标候选人补上履行合同事宜。

6、投标人应承诺，当成为第二中标候选人时，与采购人签订备供合同，如接采购人通知，将全力响应采购人《招标文件》的用户需求并履行合同事宜。（投标文件中提供承诺文件）