包一招标需求论证

1. 医院餐厅用餐概况
2. 广州医科大学附属第三医院现有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：蔬果菜类、肉类（猪牛羊）、禽类、鱼类、冻品类、豆制品类及奶类；

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）。

**服务要求：**

一、供货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、蔬菜、瓜果类

1、每月15、30（31）日前报价，或者一个月（或两个月）报一次价格，结货款为每月1日至30（31）日止。

1. 鱼、猪、牛、家禽、烧腊、豆制品及冻品类

1、每月30（31）日前报价，或者一个月（或两个月）报一次价格，结货款周期为每月1日至30（31）日止。

四、客户对供应商部分食材的加工要求

1、在蔬菜瓜果类需求表上有标注特别加工的项目要进行加工处理后方可送货。

2、在鱼、猪、牛、家禽、冻品类需求表上有标注特别加工的项目要进行加工处理后方可送货。

五、牛奶类

风行牛奶品牌不变，可增加其它品牌：如卡士、香满楼、燕塘等

六、供应和管理要求

1、蔬菜包装与标志要求。包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味。

2、食品溯源要求。所有食品的来源必须清晰，蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

七、货物质量标准

1、农药残留不超过国家限量标准。

2、货物质量要求，标准：货物及服务应符合合同附件的所述的标准，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、蔬菜类：

1）从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

2）从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

3）从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋即为异常；

4）从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

4、肉禽类

1）供应商需承诺所提供的肉类符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质；

2）供应商需承诺所提供肉类符合投标文件所描述的质量标准，如不符合接受退货处理并承担违约责任；

3）冷冻肉类食材剩余保存期不得少于保质期的二分之一；

4）供应商应按国家有关要求提供票证给客户；

5）资质证明和产品票证要求：

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 畜禽冻肉类 | 《营业执照》、《动物防疫合格证》 |
| 肉制品 | 《营业执照》、《全国工业产品生产许可证》 |
| 水产品 | 《营业执照》 |

产品票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 产品资质名称 | 验收索证要求 |
| 禽畜肉类 | 1、《动物检疫合格证明》 | 由政府动物检疫部门出具，随货同行。 |
| 2、《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随货同行。 |
| 3、《货物清单》 | 盖供应商公章，随货同行 |
| 肉制品 | 1、《产品检验报告》 | 由具有资质的检验部门出具（一年内有效） |
| 2、《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随货同行。 |
| 3、《货物清单》 | 盖供应商公章，随货同行 |
| 水产品 | 1、贮存地的出入库检疫证明 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。 |
| 2、《货物清单》 | 盖供应商公章，随货同行 |

5、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；

3）普通商品包装：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；

4）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；

5）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；

6）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；

7）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。

八、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）