2023年职工食堂采购内容及要求

1项目概况

1.1本项目为厦门市第三医院食堂食材采购服务，拟确定2家成交供应商作为采购人的主副食品采购供应商，主要负责食材的供应、加工、包装、送货及售后服务等，主要采购范围为蔬菜类、水果类、猪肉类、水产类、冷冻品类、奶制品类、调味品、零星食材、蛋品等。

1.2供应商提供的食材必须符合《国家产品质量法》、《国家食品卫生法》为有效期内安全卫生产品及国家行业标准的有关规定。供应商应按照国家和地方有关食品卫生、质量的相关规定按时保质保量向采购人提供本文件所采购的所有食品，确保食品新鲜健康、完整、不过期、不变质、不添加任何对人体有害的化学添加剂。

1.3项目实施方法

1.3.1成交供应商数量：推荐综合评分排名，确定排名前2名的成交候选供应商为成交供应商，第1名成交供应商负责前6个月所有品项食材供应，第2名成交供应商负责后6个月所有品项食材供应，若出现成交供应商无法正常供货，没收成交供应商的履约保证金并终止合同，由第3名成交供应商，以此类推。

1.3.2每月食材单价确定方式：采购人每月根据实际需求制定食材采购清单，清单内容含品名、单位、数量及有关特别说明或要求，当月各品项食材单价参照采购人上一年度同月份食材单价计算。

1.3.3每月实际成交价结算方式：按每月实际采购数量进行结算。

1.3.4结算方式：月结。

1.4供应期限：自合同签订之日起1年。

二、技术和服务要求

（以“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求）

2服务要求

2.1食材供应商需具备食堂所需各类食材配送的能力，做到种类齐全，食材来源具有可追溯性。

2.2供应商所供食材需严格保证质量（没有污染、变质、变型、过期等现象），产品符合各类食品卫生标准，符合《中华人民共和国食品安全法》及相关质量法规的规定,并提供给采购人相应的索票索证留存。

2.3供应商需配合采购人做好称重计量工作，以采购人确认为准。

2.4供应商需严格按采购人的需求量配送。不得出现短斤少两现象。

2.5供应商严格按采购人要求的时间、地点配送。不论量多量少均要配合采购人做好供餐工作。

2.6供应商应建立相应的应急保障机制，有义务做好特殊时期食品配送保障，如逢节假日、考评或检查、突发或临时任务、抢险救灾和自然灾害等特殊时期的食品配送，不得借故哄抬物价或拒绝配送，确保食品不间段供应。

3食材相关要求

3.1供应商需通过正规渠道(蔬菜生产基地、定点屠宰厂等正规厂家)采购食材，调味品等须是正规商品，不得提供三无产品或假冒伪劣产品。未经采购人允许，不得提供境外食材。

3.2所有食材除需满足以上要求外，还需满足相关的国家、省市、行业标准，以及食品监督管理部门的要求。

3.3所供肉类需经卫生检验部门检疫并盖有卫生检验部门的检验印章，做到肉色新鲜、无腐败变质、无杂物等现象；蔬菜、水果需经农药检测，达到食品安全要求。

3.4除冻品类外，供应商不得提供实际剩余保质期低于商品总保质期的二分之一的产品。

★3.5 供应商须有企业、学校、医院等团体餐饮食材配送经历，合同履行期间无中途退出、无违约等情况发生。

4采购流程

4.1采购人于每日20；00时前以电话或微信形式向供应商报第二日的采购清单，清单内容含品名、单位、数量及有关特别说明或要求。

4.2供应商需于每日6：30分至8:00分将全部货品送达采购人指定地点，所配送商品质量、数量等不符合采购人要求的，采购人有权要求退换货，退换货需在1个小时内配送到位。

4.3采购人对每日配送的主副食品数(质)量进行检查验收，验收合格后在配送清单上签名。

5配送要求

5.1配送时间要求：供应商每日需在6：30分至8:00分之间将主副食品配送达采购人指定地点，无特殊情况不得延误配送时间，不能及时送达要当即与采购人联系并说明原因。

5.2配送车辆及用具要求：供应商配送运输设备及车辆正规合法，保证其配送运输车辆具备冷藏功能，确保所配送的主副食保持新鲜优质(特别是夏季)，并具有与配送商品相匹配的冷藏、保温设备和容器、包装物，并保证所有用品用具符合行业配送要求及卫生标准且要定期消毒。

5.3配送场所要求：供应商需具备固定的食品配送场所、必要的仓库、与配送商品相匹配的冷藏、保温设备，保证所有用品用具符合行业配送要求及卫生标准，定期消毒凭据可查验。

5.4配送人员要求：供应商应有专业、稳定的配送团队。供应商配送人员需遵纪守法，持健康证上岗，按规定着装，携带工作证件。进入院区服从工作人员指挥，自觉接受相关证件查验，车辆按指定地点停放。

三、商务条件

（以“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求）

包：1

1、服务地点：厦门市第三医院。

2、服务时间：交付时间：每日在6：30分至8:00分之间将主副食品配送达采购人指定地点。

3、服务通过验收条件：按照磋商文件、响应文件、合同及国家有关的质量标准规定执行。

4、是否收取履约保证金：是。

5、是否邀请未成交供应商参与验收：否

6、验收方式数据表格

验收期次 验收期次说明

1 食材配送至采购人指定地点后，采购人根据磋商文件要求及磋商文件约定验收标准对食材进行验收。

7、支付方式数据表格

支付期次 支付比例（%） 支付期次说明

1 100 每月进行一次结算。结算周期届满后的次月10日前，当月服务供应商应向采购人提交结算清单，并附采购人签收及验收合格的凭证。该结算清单经采购人审核确认无误后3日内，供应商开具的符合要求的等额发票。采购人收到发票后于90日内以转账方式支付。

8、验收标准

8.1、双方人员核对订货单据；

8.2、货物包装检查：包装检查不合格的，采购人有权拒收包装不合格的货物，做退货处理或供应商负责更换货物；

8.3、保质期检查：保质期检查不合格的，采购人有权拒收保质期不合格的货物，做退货处理或供应商负责更换货物；

8.4、数量检查：数量不足的，供应商须按照采购清单补齐货食材；配送数量超出采购数量的，超出部分采购人有权拒收，供应商自行将多余货物清运出采购人场所；

8.5、货物验收合格后，双方在验收登记表上签字确认。

9、违约责任

9.1、因配送商品问题造成食物中毒等群体性事件的，供应商须承担由此造成的全部经济损失和法律责任。

9.2、供应商食材采购渠道不正规；肉类未经卫生检疫部门检验；蔬菜农药残留过高，达不到国家食品卫生安全标准；出现食材质保过期、品牌“三无”、假冒伪劣等情况的，经采购人检查发现，第一次扣除一星期全部货款；第二次扣除两个星期全部货款；第三次扣除一个月全部货款，并取消供应商的配送资格。

9.3、供应商提供的猪肉类、水产类不新鲜，蔬菜、水果类枯萎、破损严重，采购人有权提出退换；供应商提供的主副食品不符合采购人需求或缺斤少两，采购人有权要求补足数量或按实际重量结算付款；如供应商1个月内累计出现以上问题次数2次以上，采购人有权扣除一星期全部货款；1个月内累计次数达3次以上，采购人有权扣除两个星期全部货款；1个月内累计次数达5次以上，采购人有权扣除一个月全部货款，并取消供应商的配送资格。

9.4、供应商配送的主副食品存在卫生安全问题，导致食物中毒等群体性事件的，供应商须承担由此造成的全部经济损失及赔偿责任，取消配送资格。造成严重后果的，供应商承担全部法律责任及经济损失、赔偿责任。