

采购需求

(一)、项目概况

1、项目包名称:武汉市精神卫生中心食堂物资配送供应

2、采购内容:生鲜类(含鸡、鸭、肉、水产品、冻品等),果蔬类(含豆制品、水果、蔬菜、干货调料等),主食类(含大米、面粉、食用油、半成品、蛋类等),给养用品(含锅、碗、勺、盆等日常厨房用品)及食堂服务保障工作。

3、采购金额:1100万元,其中第1包二七路院区食堂物资配送供应预算金额为500万元,第2包六角亭院区食堂物资配送供应预算金额为600万元。

4、与食堂服务保障工作相关的其他服务需求。

5、服务期:1年,合同一年一签,可续签两年。本项目在执行过程中,采购人将对中标人进行考核,若考核达不到合同要求,采购人有权单方面结束合同,且不承担任何违约、赔偿责任。附上考核表,每年进行考核,如考核不合格合同不予继续。(具体详见附件1)

6、最高限价:最高折扣率85%。投标报价超过最高折扣率将导致投标无效。

7、报价方式:本项目按折扣率报价(如折扣率为80%,即为八折)。最高折扣率为85%,投标报价超过最高折扣率将导致投标无效。

8、结算价格:基准价*折扣率*数量=结算金额。(基准价为医院周边农贸市场同类产品的价格,没有参考价格的物品基准价原则上以中百仓储超市、武商量贩店或周边大型商超价格为参考,所有物资基准价以甲方审定签字后为准,所配送物品基准价每月询价一次)

(二)、食堂生活物资采购品种、数量

种类	名称	计量单位	年消耗量	备注
粮食	大米	公斤	99000	
	面条	公斤	2000	
蔬菜	白萝卜	公斤	24000	
	胡萝卜	公斤	24000	
	南瓜	公斤	500	
	冬瓜	公斤	35000	
	小白菜	公斤	10000	
	大白菜	公斤	30000	
	丝瓜	公斤	1000	
	红椒	公斤	500	

	青椒	公斤	1000	
	黄瓜	公斤	20000	
	四季豆	公斤	4500	
	平菇	公斤	1000	
	杏鲍菇	公斤	4800	
	土豆	公斤	20000	
	油麦菜	公斤	8000	
	生菜	公斤	8000	
	包菜	公斤	25000	
	花菜	公斤	8000	
	番茄	公斤	10000	
	莲藕	公斤	200	
	芹菜	公斤	200	
	苦瓜	公斤	200	
	角瓜	公斤	100	
	茄子	公斤	15000	
	红菜苔	公斤	500	
	净莴苣	公斤	15000	
	蒜苔	公斤	500	
	芋头	公斤	500	
	茭白	公斤	500	
	豆角	公斤	15000	
	白菜苔	公斤	1000	
	洋葱	公斤	10000	
佐料	葱姜蒜	公斤	2000	
鱼豆蛋	草鱼	公斤	2600	
	鸡蛋	箱	9000	一件 360 个
	鹌鹑蛋	公斤	500	
	豆腐	公斤	5000	
	干子千张	公斤	10000	
肉类	猪肉	公斤	10000	
	牛蛙	公斤	650	
禽类	半边鸭	公斤	7500	
	鸡脯肉鸡块	公斤	10000	
食油	食用油	件	1500	一件 4 瓶, 一瓶 5L
调料	生抽	件	160	一件 6 瓶, 一瓶 1.6L
	黑胡椒	件	160	一件 10 袋, 一袋 227g
	食盐	件	250	一件 60 袋,

				一袋 500g
	老抽	件	160	一件 6 瓶，一瓶 1.6L
	十三香	件	10	一件 10 盒，一盒 45g
	八角	公斤	50	
	味精	件	250	一件 10 袋，一袋 900g
	香醋（大瓶）	件	140	一件 6 瓶，一瓶 1.5L
	生粉	件	140	一件 30 袋，一袋 450g
	豆瓣酱	件	80	一件 12 瓶，一瓶 1kg
	辣椒圈	公斤	250	
	桂皮	公斤	50	
	鸡精	件	20	一件 10 袋，一袋 900g
咸菜	酸菜	件	20	一件 10kg
	酸豆角	件	20	一件 10kg
	麻辣油寸	件	200	一件 5.5kg
	榨菜丝	件	150	一件 7 袋，一袋 1.6kg
	五仁酱丁	件	50	一件 8kg
	盐渍海带丝海带结	件	300	一件 12kg
给养用品	/	/	/	
<p>注：1、供货数量：甲方可以根据实际情况调整货物数量，当实际货物数量与招标文件供货数量不一致时，以甲方调整计划为准。</p> <p>2、投标价格应包含人工费、税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。</p> <p>3、投标人供货数量按食堂实际供货数量为准，供应商所配送物品的基准价按医院周边农贸市场同类产品的价格，以其投标折扣率进行打折结算，没有参考价格的物品原则上以中百仓储超市、武商量贩店或周边大型商超价格为参考进行打折，经甲方审定签字后施行；所配送物品基准价每月询价一次。</p> <p>4、其他未涉及品类按食堂当月实际供货结算为准。</p>				

(三)、货物总体质量要求

1、供应的物品必须达到国家食品安全卫生要求，商标明析，营养成份、保质期等品质要素齐全；

2、食品运输中必须采用专用设备或容器乘装，确保无运输途中的二次污染；

3、果蔬类物品必须新鲜、无水浸泡、无腐烂变质，果蔬农药残留检测符合标准（每周提供果蔬农药残留检测报告一份）；

4、家禽、肉类及鱼类产品色泽自然、肉质新鲜无异味，附疾病控制或质量技术监督部门出具的动物检验检疫合格证明（每天一份）；

5、大米、面粉、豆制品、干货调料等产品，必须符合食品安全管理要求，具有“食品质量安全认证标志”；

6、冻品类物资，必须外包装完整，标识清楚，无解冻痕迹或软化现象，附疾病控制或质量技术监督部门出具的动物检验检疫合格证明；

7、小型厨房用品用具，达到质量“三包”要求。

8、食品包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

（四）、食品安全与质量保证

凡发生食品安全责任事故，经相关部门检疫，证明是由乙方配送的食品、食材等造成的，依据相关法律规定，乙方必须承担相应的法律责任与经济赔偿。

日常配送食品时，乙方必须承诺以下质量保证：

1. 肉类、鱼类、禽类等肉制食品须符合国家卫生标准，且具有相应检验、检疫合格证明。

2. 配送的所有食品必须执行《食品安全国家标准目录》（最新）所列举的相应的标准。

3. 严禁配送《食品安全法》第三十四条规定的“禁止生产经营所列食品、食品添加剂、食品相关产品”的食品。

4. 不得配送霉烂变质、接近保质期（或过期）、“三无产品”和转基因食品。配送的水果、蔬菜类食品应保持新鲜，应尽量配送季节性时令果蔬。如出现食品质量问题，应及时退货补货。

5. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

(五)、新鲜蔬菜验收标准和要求

1、检查新鲜度。

叶菜类：无异味，叶子枯萎、变黄不严重，无水伤腐烂变质。

茎菜类：无异味，叶子发黄、茎折断、变软情况不严重，无腐烂变质。

瓜类：无异味，变色、变软、擦伤不严重，无腐烂变质。

豆类：无异味，枯萎、变色不严重，无腐烂变质。

地茎类：无异味，长芽、变色、擦伤情况不严重，无腐烂变质。

2、确认质量形态。

具体品名和质量形态表

序号	品名	质量形态
1	小白菜	梗白色, 较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水份充足, 无根。
2	青菜	梗白色或浅绿色, 较嫩, 叶子深绿色, 整棵菜水份充足, 无根。
3	冬笋	笋壳淡黄色, 有光泽、完整清洁, 壳肉紧帖、饱满, 肉质洁白较嫩, 根小。
4	韭菜	叶较宽, 挺直, 翠绿色, 根部洁白, 软嫩且有韭菜味, 根株均匀, 长 20 厘米以内。
5	韭黄	叶肥挺, 稍弯曲, 色泽淡黄, 香味浓郁, 长 20 厘米以内。
6	香芹	又旱芹, 叶翠绿, 无主茎分枝少, 根细, 茎挺直, 脆, 芹菜香味, 水份充足, 长约 30 厘米。
7	水芹	叶嫩绿或黄绿, 茎、根部呈白色, 茎细软, 中间空、水份充足, 有清香味, 长约 30 厘米。
8	西芹	叶茎宽厚, 颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣。
9	菠菜	颜色碧绿, 平嫩, 叶子大、挺直, 根桃红, 无主茎且无柄无红色, 棵株适当。
10	生菜	颜色鲜艳, 淡绿, 叶子水份充足, 脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直。
11	空心菜	叶薄小翠绿, 有光泽, 棵株挺直, 梗细嫩脆、淡绿色易折断, 棵株约 15 厘米。
12	西洋菜	颜色淡绿或深绿, 茎细脆嫩, 易折断, 水份充足, 棵株挺直。
13	油麦菜	叶淡绿、肥厚, 嫩脆, 无主茎, 叶株挺直、水份充足, 根部的切面嫩绿色, 稍有苦涩味。

14	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。
15	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。
16	菜芯	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。
17	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。
18	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。
19	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
20	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。
21	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。
22	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。
23	蕃茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。
24	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
25	苞菜	外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
26	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米。
27	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
28	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。
29	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
30	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。
31	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
32	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。
33	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
34	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。
35	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。
36	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
37	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，

		不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。
38	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。
39	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。
40	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。
41	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。
42	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
43	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。
44	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。
45	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
46	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
47	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。
48	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。
49	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。
50	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
51	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
52	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。
53	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。
54	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。
55	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。
56	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。
57	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。

(六)、食用油及小麦粉质量标准

1、食用植物油质量标准：分花生油、大豆油、菜籽油三个品种。花生油执行中华人民共和国国家标准花生油 GB/T1534-2017，压榨成品花生油二级。大豆

油执行中华人民共和国国家标准 GB/T1535-2017，成品大豆油二级。菜籽油执行中华人民共和国国家标准菜籽油 GB1536-2004，压榨成品菜籽油三级。

2、小麦粉质量标准：高筋小麦粉，执行中华人民共和国国家标准高筋小麦粉 GB/8607-88。

(七)、配送及其他要求

1、采购方每日 16：00 时前将采购计划通知供货方，供货方于次日 6:10 时前按订单要求，将物资配送到指定地点；

2、采购方临时订购的少量食品，供货方在接到订单通知后，一小时内完成配送任务；

3、采购方保障任务变化较多，供货方长期安排一名工作人员在武汉市精神卫生中心附近，随时补充和调剂采购任务；

4、供应商所配送物品的结算价按医院周边农贸市场同类产品的价格，以其投标折扣率进行打折结算，没有参考价格的物品原则上以中百仓储超市、武商量贩店或周边大型商超价格为参考进行打折，经甲方审定签字后施行；所配送物品参考价每月询价一次。

5、每月 10 号前完成上月配送物资对帐，据实结算；

6、投标人应提供食品安全保险。

7、如遇特殊情况，投标人应服从院方调配，按医院要求对两院区进行合理配送；

8、食堂若因特殊情况暂停服务的，投标人需无条件服从医院要求并暂停或终止供货；

9、未尽事项，以双方签约合同条款为准。

10、职工欢乐购物品必须严格按照以下清单供货。（需提供承诺书，否则按无效投标处理）

职工欢乐购物品价格清单		
名称	数量规格	金额
百岁山矿泉水	500ml*24	53 元/件
农夫山泉矿泉水	550ml*24	32 元/件
元气森林气泡水	550ml*15	73 元/件
统一绿茶	550ml*15	43 元/件
统一冰红茶	550ml*15	43 元/件
雪碧	300ml*12	25 元/件

可乐	300ml*12	25 元/件
雀巢咖啡	268ml*15	72 元/件
蒙牛特仑苏	250ml*12	55 元/提
特仑苏经典有机牛奶	250ml*10	75 元/提
蒙牛纯甄酸奶	200g*10	42 元/提
三得利乌龙茶	500ml*15	60 元/件
农夫山泉苏打水	410ml*15	60 元/件
八宝粥	280g*12	45 元/件
旺仔牛奶	245ml*12	50 元/提
椰树椰汁	230ml*24	144 元/件
统一红烧牛肉面	12 桶	58 元/件
红牛	250ml*24	135 元/件
维他柠檬茶	500ml*15	72 元 /件
雅哈冰咖啡	500ml*15	68 元/件
五常大米	10 斤/袋	95 元/袋
国宝桥米	20 斤/袋	92 元/袋
鲁花花生油	5L/瓶	162 元/瓶
金龙鱼玉米油	5L/瓶	84 元/瓶
维达抽纸	130 抽/包	18 元/6 包/提
维达卷纸	200g/卷	30 元/10 卷/提
速冻烧麦		65 元/斤
注：不在本清单的商品，参照京东商城、周边中百仓储超市、武商量贩店等大型商超价格供应。		

八、供货方管理要求

- 1、投标人有以下行为之一，经调查核实的，将立即解除配送合同：
 - 1.1 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；
 - 1.2 合同供应项目有转包、分包行为的；
 - 1.3 有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；
 - 1.4 产品质量不过关，导致食品卫生安全事故的；
 - 1.5 故意提供假冒伪劣产品的。
- 2、投标人应按国家有关要求建立健全各项管理制度，保障食品安全，明确食品安全责任人；
- 3、投标人应做好配送人员的管理教育工作，遵守医院的各项管理制度；
- 4、投标人应建立供应物品质量溯源制度。

附件 1:

武汉市精神卫生中心食材配送 供应商考核表

供应商名称					
考核级别		年度考核			
考核起止日期					
供应产品		蔬菜及其他食材			
NO	考核项目	额定分	扣分方法	实得分	扣分原因
1	供货质量	30 分	a) 每让步接受一批货扣 5 分； b) 每退换货一次扣 5 分； c) 每影响一次本司正常生产扣 10 分；		
2	交货准时性，数量准确性，品种正确性，	15 分	a) 每迟交一批货扣 2 分； b) 因迟交影响本司正常生产每批扣 8 分； c) 未经本司同意交货提前一批扣 2 分； d) 数量不符，品种交错每批扣 3 分；		
3	服务提供和支持能力	10 分	a) 本司反映问题未处理妥善每次扣 2 分； b) 未按要求及时来处理每次扣 3 分； c) 未处理每次扣 3 分；		
4	价格优势	15 分	a) 价格无优势扣 2 分； b) 价格优势不明显扣 2 分； c) 市场价格下降时不主动下调扣 3 分；		
5	自我改进能力	10 分	同样的质量问题每重复一次扣 1 分；		
6	质量管理体系	10 分	a) 体系不健全扣 3 分； b) 体系运转不正常，有效性差扣 3 分；		
7	重大公共事件处置能力	10 分	a) 能力一般扣 5 分； b) 能力无扣 10 分		
8	合计	100 分			
合计实得分标准		考核评价 80 分及以上即为合格供应商，可按照合同约定续签。			
考核结果		<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格			
考核不合格处理		留用观察 <input type="checkbox"/> 取消供应资格 <input type="checkbox"/>		总经理签批	

考核人		考核日期	
-----	--	------	--