

一、项目概况

在保证食品安全的基础上，为保证职工和患者的需求，为病人及医务工作者提供高品质的就餐体验，拟招标 1 家提供米面油配送服务供应商。金额按实际配送量结算。

二、技术参数（实质性要求）

对营养科、职工食堂按需求配送供应优良食用油、大米、面粉（在京东自营、舞东风、红旗超市、海霸王批发市场在售产品），为病人及医务工作者提供高品质的就餐体验。

具体需求如下：

1、油类

名称	规格	最高限价	备注
三级及以上非转基因菜籽油	10L-12.5L	14.8 元/L	一次性 PET 包装
一级非转基因大豆油	10L-12.5L	12.7 元/L	

(1) 执行标准：符合符合大豆油国家标准（GB/T 1535-2017）和国家标准《GB/T 1536-2021 菜籽油》中所规定的三级及以上菜籽油，质量指标（提供带有“CMA”标志的检验报告复印件并加盖投标人公章）和 GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》。

(2) 食用油须为三级及以上非转基因菜籽油和非转基因一级大豆调和油。

(3) 质量参数标准：

一级大豆油质量标准

项 目	指 标
色泽 ≤	(罗维朋比色槽 133.4mm) 黄 20 红 2.0
气味、滋味	无气味、口感好

透明度		澄清、透明
水分及挥发物, %	≤	0.05
不溶性杂质, %	≤	0.05
酸值, KOHmg/g	≤	0.2
过氧化值, mmol/kg	≤	5.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1
铅 (Pb), mg/kg	≤	0.1
黄曲霉毒素 B1, ug/kg	≤	10
苯并 (a) 芘, ug/kg	≤	10
农残指标		应符合 GB 2763

(4) 每批货送达采购人指定地点时, 产品剩余效期不得少于商品保质期的二分之一。

(5) 包装要求: 必须采购预包装产品。包装执行标准符合国家相关标准。包装标识清楚。

(6) 交货时, 每批货均需提供食用油生产厂家出具的《出厂检验合格证》。

2、优质一级大米

名称	规格	最高限价	备注
一级粳米(珍珠米)	25KG	115.00	一次性编织袋包装
一级籼米(香米)	25KG	115.00	

(1) 质量参数标准

品种	籼米(香米)	粳米(珍珠米)
等级	一级	一级
加工精度	背沟无皮, 或有皮不成线, 米胚和粒面皮层去净的占 90%以上	
碎米	总量/ ≤	5.0
	其中小碎米/ 米/%	0.2
		2.5
		0.1

	≤		
不完善粒/%	≤	3.0	3.0
垩白粒率/%		2.0	2.0
直链淀粉含量 (干基) /%		13.0-22.0	13.0-22.0
杂质最大限量	总量/%	≤	0.25
	糠粉/%	≤	0.15
	矿物质/%	≤	0.02
	带壳稗粒/ (粒/ kg)	≤	3
	稻谷粒 (粒/ kg)	≤	4
水分/%	≤	14.5	15.5
黄粒米/%	≤	0.5	
互混/%	≤	5.0	
色泽、气味		无异常色泽和气味	

(2) 食品安全标准：须符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》和 GB/T 1354-2018 食品安全国家标准 大米

(3) 农产品有害物质限量要求：供应商提供的农产品的有害物质应符合国家关于农残、兽残及污染物限量等国家最新标准要求。(包含但不限于《GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、

《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB-2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等。

(4) 效期要求：要求所送大米为新米（距离有效期至少不少于 6 个月）

3、面粉

名称	规格	最高限价	备注
包子馒头用粉(特制一等粉或特精粉)	25kg	110 元/25kg	一次性编织袋包装
高筋小麦粉(高精特精粉)	25kg	113 元/25kg	一次性编织袋包装

(1) 执行标准：符合 GB1355-1986《小麦粉》中所规定的“特制一等粉”标准，符合 GB/T 8607-1988《高筋小麦粉》“1 级”标准，（提供带有“CMA”标志的检验报告复印件并加盖投标人公章）和 GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》和 GB/T 1355-1986《小麦粉》。

(2) 质量参数标准：

名称	中筋小麦粉(特制一等粉)
等级	一级
项目	
灰分（干基），% ≤	0.70
面筋量（14%水分），%	≥ 24.0
稳定时间，min	≥ 2.5
降落数值， S	≥ 200
加工精度	按实物标样
粗 细 度	CB36 全通过, CB42 留存 ≤10%

含砂量, %	≤ 0.02
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003
水分, %	≤14.5
脂肪酸值, mgKOH/100g	≤ 50
(以干物计)	
气味、口味	正常

名称	高筋小麦粉
等级	1
面筋质%(以湿基汁)	≥30.0
蛋白质%(以干基计)	≥12.2
灰分%(以干基计)	≤0.70
粉色、麸星	按实物标准样品对照检验
粗细度	全部通过 CB36 号筛, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%
	全部通过 CB 30 号筛, 留存在 CB36 号筛的不超过 10.0%
含砂量%	≤0.02
磁性金属物 g/kg	≤ 0.003
水分%	≤ 14.5
脂肪酸值 (以湿基计)	≤ 80
气味、口味	正常

(3) 面粉须为非转基因原料生产。

(4) 每批货送达采购人指定地点时, 商品剩余效期不得少于商品保质期的二分之一。

(5) 包装要求: 用纤维袋或塑料袋定量包装(若有变更规格由双方协商确定, 以便于运输储存使用为原则)。包装标识清楚, 包装执行标准符合国家相关标准。

(6) 交货时, 每批货均需提供面粉生产厂家出具的《出厂检验合格证》。

注：在合同履行过程中，采购人将不定期组织抽样送检，如发现重金属超标、掺假、霉变、起团、受潮、使用转基因小麦生产等不符合食品健康安全要求的情况，将拒绝接收该批次产品，并由供应商承担检测费用并扣除 20%的履约保证金，发生两次扣全部履约保证金并终止合同，同时履约保证金不退还。

4、调价期执行价确定办法

配送基准价格确定：首期执行价执行周期为 1 个月，期间价格不调整。每个季度进行一次比价（根据采购人指定时间），基准价由询价小组，在本市内至少两个以上大型超市或大型农批市场零售价计算平均值为基准价，经确定的基准价在 5%的范围内上下浮动，可不调整。若市场价格上下浮动超过 5%将重新启动询价机制，重新确定基准价。服务期内结算价格=基准价×（1-下浮比例）。

三、商务要求

（一）配送时间和配送要求

★（1）食材应在 24 小时内送达指定地点。应急配送要求应在 12 小时内送达指定地点。供应商累计 3 次不能按本合同和订单的约定向我院交付货物的，甲方有权终止合同，乙方缴纳的履约保证金不再退还。

★（2）如供应商未按时按量将产品送到我院指定的地点，我院为了保证生产所需在市场采购的相同产品，所产生的差价由供应商承担，将依据供应商考核条款进行处罚，同时我院将从履约保证金中收取当批订单总金额 20%的违约金，若履约保证金不足以支付违约金，则从往期或之后货款中予以扣除。

★（3）紧急订货应在 12 小时内送达指定地点，如果因送货地点错误或逾期送货的，我院将从履约保证金中收取当此订单总金额 20%的违约金，若履约保证金不足以支付违约金，则从往期或之后货款中予以扣除。

（4）供应商针对本项目至少配备 2 辆专用配送车辆（包括普通配送车和食品专用配送车），配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，车厢内无不良气味、异味。供应商必须无任何理由

地保存在配送车辆出库（出发）到用户接收产品为止的行车记录，且行车记录仪画面要求至少保留 30 天。

★（5）每辆配送车辆至少保证有 2 位配送人员，从事配送人员须持有有效的健康证。

★（6）供应商保证配送商品质量、数量、送货时间等均符合采购人要求。如遇不可抗力造成送货延误的，经采购人同意后，供应商应按采购人另行指定的地点和时间及时送达。

（7）供应商须为本项目确定一名项目负责人。供应商与采购人均需安排专人负责联系（电话、短信、QQ 信息），并确认产品需求量、加工要求（如有）、配送时间及配送要求。

（8）供应商应建立严格的管理记录档案，详细记载购入产品的种类、数量和时间。

★（9）供应商具备各项应急措施，有明确应急联系人，保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能及时满足食堂食品及原材料供应。

★（10）质量保障措施：供应商须具有完善的食品溯源体系及追溯程序（包括二维码，内容有生产人员、生产日期及时间、进货日期及时间）与召回制度，并制定突发事件应急方案。质量安全指标检测不合格时，应予以及时召回。

★（二）服务地点：四川省人民医院营养科

★（三）服务期：1 年

★（四）项目实施时间：合同签订之日起一年

（★五）资金支付条款：产品经营营养科工作人员验收合格后，根据合同约定价格，按实际验收数量计算货款。双方在每月 15 日根据送货清单核对上月实际用量，同时根据我院供应商考核结果核定最终付款金额，供应商按照双方核对后的金额开具正规发票、连同请款资料送交营养科财务协管员。自收到供应商发票及请款资料之日起 2 个月内支付货款。

★（六）售后服务方案：

（1）保质期按产品出厂标准执行，在保质期内出现质量问题，供应商在接到通知后两小时内到场，并更换货物。

(2) 供应商应指派专人负责与本院联系售后服务相关事宜。

(3) 我院发现供应商投标时的承诺、公司状况与实际运行严重不符合，影响我院正常工作时，则我院有权单方解除本合同，履约保证金不再退还，供应商还需赔偿因解除合同期间对我院造成所有损失。

★（七）其他要求：

符合《食品安全法》相关要求

(1) 配送的食材需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源；

(2) 不能配送转基因食材；

(3) 应配合我院紧急医学救援队食品类应急物资储备。

★（八）验收标准：

(1) 采购人按照招标文件和合同明确的包装、质量、配送、服务等要求进行验收。

(2) 供应商每次配送的货物须确保产品外包装完整无破损，标识完整规范，在确认食品符合卫生、安全标准后，完善食品交接手续，经交货与收货双方签字后方可入库储藏。供应商提供的食品必须明确其食品生产日期、保质期、生产批次。食品保质期符合要求。如供应商配送的产品不符合我院的《食材验收标准》（后面附上食材验收标准），则我院有权退回当批次产品，我院将从履约保证金中收取当此订单总金额 20%的违约金，若履约保证金不足以支付违约金，则从往期或之后货款中予以扣除。如供应商供应的产品质量不符合国家卫生标准，立即退回当批次产品，产生的罚款费用由供应商全额承担，根据依据供应商考核条款进行处罚，且供应商应向我院赔偿由此带来的一切损失。

(3) 在服务期内，采购人有权抽取供应商所配送的物资送至具有食品、粮油类检验资质的第三方检验机构进行 2 至 3 次检验，送检费用由供应商承担。若送检质量不合格，扣除 20%的履约保证金，若服务期内出现两次检测检测不合格，甲方有权终止合同，乙方缴纳的履约保证金不再退还。

(4) 若供应商所提供物资的质量因不符合相关质量标准，导致

采购人被市级监管部门处罚，立即退回当批次产品，所产生的罚款费用由供应商全额承担，供应商应向本院支付当日全部（所有食材合同）货款 20%的违约金，同时乙方应向甲方赔偿由此带来的一切损失。还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿（包括医疗、声誉等），并承担其他相应法律责任。，情节严重者终止合同，乙方缴纳的履约保证金不再退还。

（5）因供应商供货质量原因，引起甲方食品安全事故，应按照新《食品法》及相关规定，当日所送产品的货款不予结算，供应商还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿（包括医疗、声誉），并承担其他相应法律责任，乙方缴纳的履约保证金不再退还。

（6）超过时限和未按要求提供相关证明材料的，采购人有权拒收，且供应商应向本院支付当日全部（所有食材合同）货款 20%的违约金；如乙方供应的产品质量不符合国家卫生标准。

（7）供应商需承诺所提供的物品必须符合国家有关标准，有产品检验报告。所提供的大米、油、面粉必须有明显“SC 编码”。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。按等级保质保量完成供货。有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级。

（8）因产品质量问题引起第三方（就餐者、食堂）投诉，一经查实，对未造成事故的，当日所送产品的货款不予结算，供应商向本院支付当日全部（所有食材合同）货款 20%的违约金；因产品质量问题致使本院或第三方受到损害的，供应商应向本院支付所有食材合同执行金额的 20%违约金，且供应商应承担全部赔偿责任，包括但不限于本院的损失、第三方向本院索赔的所有费用，根据情节严重程度，本院有权解除合同。

注：以上条款中货款扣除的违约金优先从当日食材中抵扣。

注：带★为实质性要求，不满足视为无效投标。

附件：（本项不作为投标文件评审内容，仅告知投标人后期采购人的验收考核要求）

营养科食材（毛菜）验收标准

总则

一. 本标准严格执行国家《食品安全法》。在保证食品安全的基础上，为病人及医务工作者提供高品质的就餐体验。同时减少损耗提高原料利用率，制定该标准。



二. 在营养科食堂、职工食堂所有原料及用品均按此标准验收：


（一）定点采购协议签订的供应商应在索证及资质齐全的情况下方可在采购提交请购后供货。

（二）农副产品类供应商应提供原料的检验报告。

细则

一. 农副产品类

序号	品种	需检证件	检验方法	检验标准	不合格判定标准	图片
米、面、油（非转基因）						
1	米	①生产日期 ②合格证 ③生产厂家 ④安全标识	一看 二闻 三尝 四洗	看：大米大小均匀、表面光洁、颗粒饱满；有光泽、色泽正常白粒少。 闻：新米有天然清香味。 尝：取几粒大米放入口中细嚼，微甜，无异味。 洗：无过多漂浮米，淘米后水色乳白。	看：有砂粒、霉变，碎粒较多；颜色发暗、陈米色暗呈黄绿色。 闻：有异味、霉味，严重的有臭味。 洗：虫蛀米漂浮于水面，霉变米淘洗后水呈绿色。	
2	面粉	①生产日期 ②合格证 ③生产厂家 ④安全标识	一看 二闻 三尝 四抓	看：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色。 闻：用嘴哈气使之稍热，具有面粉的正常气味，无异味。	看：色泽呈灰白或深黄色，发暗；开袋后，有板结。 闻：若有异常麦香气味等异味或霉味，则为增白剂添加过量，或面粉超过保质期，或遭到外部环境污染已变质。	

3	食用油	①生产日期 ②合格证 ③生产厂家 ④安全标识 ⑤批次检验合格证	一看 二闻 三尝	看：颜色浅且不发白，清澈透明，常温不凝固，无悬浮物。 闻：“取一、二滴油放在手心，双手摩擦发热后”，用鼻子闻无异味。 尝：用筷子沾上一点油，抹在舌头上，无异味。	看：颜色深，且透明性差，常温有凝固状物，有沉淀物或悬浮物。 闻：【取一、二滴油放在手心，双手摩擦发热后，用鼻子闻】有异味。	
---	-----	---	----------------	--	--	---

处罚机制

一、质量要求（匹配以上验收标准）

（一）原则上供应商应以较低的价格提供较优的原料

1. 到有效日期不满效期的 1/3（预包装食品）；
2. 各票据检验报告不齐全；
3. 包装损坏原料裸露；
4. 动、植物原料新鲜过量水份；有异味不满足验收标准。

（二）以月为单位：

质量问题第一次：不影响科室正常工作流程并能迅速补齐商品，口头警告。

质量问题第二次：月底考核扣 1 分。

质量问题第三次：管理员约谈，并扣除当日货品金额 10%，月底考核扣 2 分。

严重质量问题影响科室正常操作或当月质量问题超过 3 次：扣除当日所有送货金额 20%，月底考核扣 3 分。

二、时间：

（一）供应商应在协议约定（或请购要求）时间按时送货，若有特殊原因应不能按时送达需提前告知管理员。库房并作好相关记录以被供应商考核查阅。

（二）时间

类别	收货时间	补货时间	弹性时间
米、面、油	8:00-12:00	3:00-5:30	-

(三) 以月为单位:

迟到第1次: 不影响科室正常工作流程, 警告。

迟到第2次: 不影响科室正常工作流程, 月底考核扣1分。

迟到第3次: 管理员约谈, 并扣除当日货品金额8%, 月底考核扣2分。

超过3次: 扣除当日所有送货金额20%, 月底考核扣3分。

(四) 迟到时长: 除不可抗因素外, 严重迟到超过30分钟, 影响当日食堂工作流程, 扣除当日所有送货金额, 月底考核扣5分。

三、数量

(一) 供应商送货数量以请购数量为主, 如遇到缺货的情况需在拿到请购数量时第一时间通知管理员; 并配合管理员及厨师长更换原料。

(二) 以月为单位:

送货数量不准确, 不影响科室正常工作流程, 口头警告。

送货数量不准确第二次: 影响科室正常工作流程, 月底考核扣1分。

送货数量不准确第三次: 影响科室正常工作流程, 管理员约谈, 并扣除当日货品金额8%月底考核扣2分。

超过3次: 影响科室正常工作流程, 扣除当日所有送货金额20%, 月底考核扣3分。

四、严格遵守如下管理规定

1. 送货人员未经食堂相关人员同意, 擅自出入操作间。

第一次, 在不影响食品安全的情况下, 给予口头警告。

不听劝告再次随意进出, 在不影响食品安全的情况下, 月底考核扣1分。

不听劝告反复随意进出, 存在影响食品安全的情况下, 月底考核扣3分。

2. 送货车不按医院规定放置。不予收货, 并交于保卫部处理。

3. 货品不按医院和食堂规范放置。不予收货。

4. 若非特殊情况, 下班时间概不收货。