

大庆市第二医院

关于食堂食材供应商招标项目招标公告

一、项目名称：大庆市第二医院关于食堂食材供应商招标项目

二、项目编号：DEC2023052

三、采购方式：本次招标为竞争性谈判方式,定商定价招标。只确定中标人和中标价格，不确定供货数量。

四、采购预算：年采购金额约 50 万元

五、项目需求：

(一) 采购标段：

标段一：生鲜肉（猪肉、牛肉、羊肉、禽类）；

标段二：蔬菜、水果、豆制品、半成品；

标段三：大米、白面、豆油、杂粮、蛋、干调类、冻货、水产、饮料、牛奶、乳制品等。

(二) 服务期限：

三年，合同一年一签，上一年度综合考核合格后，续签下一年度合同，如年终考核不合格，将不再续签。

备注：合同期内医院职工食堂、患者食堂若医院不自主经营，甲乙双方随时终止合同。

(三) 食材配送标准及要求

所提供的食材必须符合相关的食品安全及质量标准，不得提供转基因食品。保证所供货的产品为合格产品，并提供相应的资料。

标段一：

生鲜肉类：牛肉、羊肉、禽类，猪肉（下五花肉、后精肉（后鞑）、前精肉（前槽）、里脊、梅肉、脊骨、精排、肘子、骨棒、猪手、猪心、猪肝、猪腰子、猪大肠、猪大肚等至少 15 种）。

供应商所提供猪肉为本地生产企业（金锣、双汇、雨润）等为主的肉类正规屠宰厂家，符合国家食品部门的有关标准。

要求：产品具有有效的生产日期，包括由政府部门出具的《动物检疫合格证》；交货时提供本产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行；按政府疫情相关要求提供的疫情期间的相关检验。

1、猪肉标准：

分割猪需去毛，去内脏，去头，去蹄，去尾，去板油，去肾的带骨的猪肉；白条猪需去毛、去皮、去板油；内脏需洗净、无血水残留、无酸味、臭味。脊骨切段。鲜肉应能够满足切成丝、片、块，排骨切一寸块、肘子剔骨等标准化具体要求。

看：新鲜猪肉的肌肉色泽鲜红、有光泽；脂肪呈乳白色，骨头为白色或微黄色。

闻：新鲜猪肉具有的正常气味：无异味和臭味。

摸：猪肉外表微干或微浸润，不粘手，切面应不渗水或不渗血水。

2、牛肉标准：

去毛，去内脏，去头，去蹄，去尾，去板油，去肾的带骨的牛肉。

看：新鲜牛肉的瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色，骨头为白色或微黄色。

闻：新鲜牛肉具有的正常气味，无异味。

摸：牛肉表面湿润或略浸润，不粘手。

3、羊肉标准：

去毛，去内脏，去头，去蹄，去尾，去板油，去肾的带骨的羊肉。

看：新鲜羊肉的瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色，骨头为白色或微黄色。

闻：新鲜羊肉具有的正常气味，无异味。

摸：羊肉表面湿润或略浸润，不粘手。

4、禽类标准：

生鲜鸡、鸭、鹅需去毛，去内脏；分割鸡、鸭、鹅需去毛；内脏需洗净、无血水残留、无酸味、臭味。

看：眼球饱满，皮肤富有光泽，肌肉切面也具有光泽。

闻：具有鲜肉的正常气味。无异味。

摸：肉体表面微干，不黏手，用手指压肉后的凹陷可以立刻恢复。

交付货物时，由招标方与中标方共同抽检，抽检不合格不得交付，验收结果与以上合同约定要求和标准不符，中标方应负责及时调换。若中标方交付货物未达到验收标准三次，招标方有权单方面解除合同，同时追究中标方赔偿相关损失。

标段二：

1、蔬菜品种：

土豆、番茄、小瓜、南瓜、茄子、洋葱、花椰菜、西兰花、白菜、萝卜、胡萝卜、甘蓝、苦菜、青椒、尖椒、芹菜、大葱、小葱等。

要求：蔬菜符合食品安全要求，农药残留量符合标准，采用市场

时令鲜蔬菜，必须保证新鲜，二等品以上，要求货品合格。

标准：（1）相同新鲜条件下无外力造成伤害，如挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。（2）病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵、无污染、无残留农药、包装的菜应完整、干净。

叶菜类：菜叶鲜嫩、肥壮，无虫害，无黄叶，颖茎整齐。

根菜类：须根少，表皮光滑，无芽胚，新鲜完好无碰损，去泥。

食用菌类：表面无腐烂，形状完整，无水渍，不发黏，无酸味、臭味。

白菜类：球菜叶新鲜、嫩绿，菜帮洁白，包裹得较紧密、结实，无病虫害。

茄果类：蒂、茎叶部分较新鲜，水分充足，果实表皮颜色均匀，有淡淡光泽。

豆类：色泽鲜嫩，光泽润亮，粗细均匀，豆粒或豆荚饱满（扁豆豆粒不饱满，扁平），豆筋细而软，表面光滑无瑕疵。

芽苗类：根脚直而硬，颜色自然，无特殊气味。

2、水果要求：

水果符合食品安全要求，农药残留量符合标准，采用市场时令鲜蔬菜，必须保证新鲜，二等品以上，要求货品合格。

水果标准：

苹果：个头适中，果皮光洁，颜色艳丽，软硬适中，果皮无虫眼和损伤，香气自然。

香蕉：果指肥大，果皮外缘棱线较不明显，果指尾端圆滑，蕉柄

无泛黑现象。

水晶梨：形状规则，梨皮细薄、无明显疤痕，梨脐较深并且比较光滑。

砂糖桔：个头适中，果皮颜色金黄，有黑点，橘皮薄，按压时有较好弹性。

3、豆制品要求：豆制品加工生产需具备营业证照和食品加工许可证、操作人员健康证，豆制品加工原材料为非转基因大豆。

标准：呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，块形完整，质地细腻，有一定弹性，有豆腐特有香味，无酸、涩等不良气味。

交付货物时，由招标方与中标方共同抽检，抽检不合格不得交付，验收结果与以上合同约定要求和标准不符，中标方应负责及时调换。若中标方交付货物未达到验收标准三次，招标方有权单方面解除合同，同时追究中标方赔偿相关损失。

标段三：

1、大米

要求：本次供货项目为 2023 年新出产的普通东北大米，产品质量符合或超过《GB/T1355》三级或符合中华人民共和国国家标准中地理标志标准二级及以上相应要求。

标准：

看：米粒均匀，新米去壳后轻磨，表面乌亮；而抛光米色泽光亮，因打磨次数多，体积稍小。

闻：清淡自然的香味，无其他异味。

搓：两手搓米时米粒会发出自然宜人米香，且越搓越香，将米放下后，手上仍留有一点淡淡的香味。

纯：无杂质、无碎米。

2、白面

要求：本次供货项目为 2023 年新出产的面粉，生产执行标准符合或超过《GB/T1355》三级或符合中华人民共和国国家标准中地理标志标准二级及以上。

标准：

看：白面呈乳白色或微黄色。

闻：有一股香甜气味，不得有异味。

抓：用手抓白面时，手感应细腻、绵软且颗粒均匀。

纯：无杂质。

3、豆油

要求：

本次供货项目为 2023 年新出产的非转基因大豆油，产品质量符合或超过《GB/T1535》三级或符合中华人民共和国国家标准中地理标志标准二级及以上。

标准：

看：大豆油常温下应无沉淀物，在 0℃下冷冻 5.5 小时应无沉淀物析出。

闻：具有大豆油固有的气味，不应有焦臭、酸败或其他异味。

搓：大豆油一般无滋味。

纯：大豆油为淡黄色、无杂质，无油烟。

4、杂粮种类：黄豆、黑豆、绿豆、芸豆、红小豆、黑米、小米、粥米、薏仁米、麦仁米、八宝米、豆面、玉米面、江米面等。

要求：外观色泽及气味等无异常，米粒均匀饱满、光洁明亮，完整而没有虫害，坚实无发霉、无异味，无米糠和杂质，无碎米，不存在砂粒等杂物；口感好、软硬度适中。

5、鸡蛋

要求：本次供货项目新鲜鸡蛋，产品质量符合国家标准 GB21249-2015。

标准：未经加工或仅用冷藏法、涂膜法、消毒法等贮藏方法处理的带壳鸡蛋。

看：灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色。蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。

闻：取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，尝其滋味、闻其气味。

6、干调类

种类：酵母、面碱、泡打粉（无铝）、小苏打、香油、腐乳汁、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、、蚝油、料酒、一品鲜酱油、米醋、陈醋、酱油、品鲜（桶）、红烧酱汁、麻辣鲜、味素、鸡精、十三香、番茄沙司、鸡粉干豆沙、胡椒粉、麻椒粉、芝麻酱、鸡精、麻椒、花椒粒、

大料、孜然、奥尔良腌料、川椒段、韭菜花、海带，干香菇，木耳，粉条，腐竹等发泡类(以上品目仅做参考，以实际供货订单为准)

要求：产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等。

标准：散装类调味品：颜色鲜艳，无异味，无臭味，采用食品级包装袋包装，包装无破损、污染。罐装、瓶装、袋装类调味品：包装无破损、无污染，不能提供过期食品。

7、冻货类

种类：鸡类产品、鸭类产品、各种丸类、冻鱼类等（及其制品）。

要求：冷冻产品外包装注明生产日期、生产厂家，质保期等内容。

标准：肉质细腻、无异味、无污染、无变质、包装无破损。

8、水产类

种类：水产品（鲤鱼、鲫鱼、虾等）。

要求：产品质量及卫生标准符合食品安全标准的水产品，提供本产品的质量达标；疫情期间检验证明按政府疫情相关要求提供证明。

标准：活鱼表面有光泽，附有清洁透明粘液，鳞片整齐完整且无脱落，无异味，眼球突出饱满，角膜透明。鳃色鲜红。腹部紧实无胀气，有弹性。肉质细腻紧实，有弹性，无腐臭味。满足去鱼鳞，去除内脏、切段等处理要求。

9、水、饮料、牛奶、乳制品

要求：产品外包装上明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点、包装无破损。

交付货物时，由招标方与中标方共同抽检，抽检不合格不得交付，验收结果与以上合同约定及要求 and 标准不符，中标方应负责及时调换。若中标方交付货物未达到验收标准三次，招标方有权单方面解除合同，同时追究中标方赔偿相关损失。

（四）补充说明：

- 1、采购食材提供多品类，可供院方选订，食材均在保质期内。
- 2、包装食品要求包装箱完整，要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。
- 3、中标人所提供产品质量必须要符合行业标准要求。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，若中标方交付货物未达到验收标准三次，招标方有权单方面解除合同，同时追究中标方赔偿相关损失。
- 4、中标标段的某一中标供应商，如所提供产品的品类，在特殊时期无法准时供货，院方可向其它中标供应商采购。
- 5、招标人有权进行实地核查中标人的资质和配送能力，如与中标人在投标文件中所承诺的证明文件不符，招标人将取消中标人中标资格。

（五）食材配送时间：

标准配送：每天配送截止时间为 6:30 分，需准时配送，食材由食堂检质、检量，并与送货明细相符，发现变质、腐烂、过期、无证、以次充好等问题食材，食堂质检验收人员有权禁止接收，全部退回货物。

六、参标供应商的资格条件要求：

- (一) 投标人须为合格的法人或其他组织，具备有效的营业执照，营业执照经营范围需满足投标项目标段要求。
- (二) 投标人须具备有效期内的食品生产许可证或食品经营许可证。
- (三) 本项目不接受联合体投标。
- (四) 近三年内无不良记录，不得被列入失信名单之内。
- (五) 验收要求：按照招标文件要求，完成各项服务。

七、其他要求

- (一) 投标人须书面承诺：满足且不限于招标文中食材配送标准及要求，如中标可接受招标人的审查。
- (二) 投标人须承诺在以往餐饮经营服务项目中未发生任何食品卫生安全和消防安全较大责任事件和法律纠纷及诉讼仲裁（提供承诺书）。

八、投标文件格式：

- (一) 标书要求：一本正本、三本副本均加盖公章、规范装订。
- (二) 标书封面须有以下内容：
 - 1、投标公司全称及正本或副本标识。
 - 2、投标项目名称和招标公告中的采购项目一致。
 - 3、投标公司联系人及联系方式。
 - 4、投标日期。
 - 5、标书内首页应为目录及对应页码（目录中的内容顺序应与投标文件所包含的项目一致）。

九、报名须知：

- (一) 谈判价格及中标价格均为税后价格。

(二) 报名需符合资格条件，并提供以下资料：

- 1、营业执照。
- 2、银行开户许可证。
- 3、法定代表人资格证明书。
- 4、法定代表人身份证影印件。
- 5、授权委托书。
- 6、被授权人身份证影印件。
- 7、食品生产许可证或食品经营许可证。
- 8、投标人提供全国企业信用信息公示系统，

<http://www.gsxt.gov.cn/index.html> “营业执照基础信息”选项卡网络查询截图。

9、营业网点地址、联系方式，供应商要对营业场所、储存库房及配送车辆等进行拍照，递交照片或彩印文件，医院监督部门不定时现场核实，如有作假，取消参标资格。

注明：参标服务商对上述报名材料进行封订并制作封皮，要求全部为彩色影印件并注明所投标段名称，一个标段一套报名材料，不得用一份材料报名多个标段。

说明：以上报名文件要求全部加盖公章。

十、报名时间：公告之日 2023 年 11 月 29 日 9 时至 2023 年 12 月 6 日 9 时（节假日休息）。

十一、报名方式和地点：

(一) 报名方式：现场报名。

(二) 报名地点：大庆市第二医院计划科。

（三）开标时间：另行通知。

（四）投标代表（法人或法人委托人）请在开标时间前 10 分钟携带身份证和公章到达会场签到（签到时查验身份证件）。

十二、注意事项：

（一）本项目采购公告发出后，如有变更（如：变更通知、项目暂停通知等），将在“大庆市第二医院网站”告知所有参与本项目投标的供应商，供应商应主动查看。

（二）服务商应详细阅读本公告，符合条件即可参与。

（三）凡对本项目提出询问，请按以下联系方式与大庆市第二医院计划科联系。

联系人：王继菲

电话：0459-5203425

地址：大庆市第二医院计划科（大庆市红岗区解放一街 29 号）