**采购需求**

**一、项目概述：**

本项目为杭州市余杭区第二人民医院医共体2025年主副食配送服务，包括总院、余杭分院、仓前分院、五常分院、闲林分院、中泰分院，采购内容为杭州市余杭区第二人民医院医共体2025年主副食配送物资的采购、运输、装卸和相关维护等。服务包括物资配送过程中需要配置的各种设备运输、装卸搬运、人工等费用及售后服务费、有关部门的验收费、招标代理服务费、政策性文件规定及合同包含的所有费用、责任等各项全部费用。

1. **采购清单：**

**标项一：食堂食材配送（种类仅供参考，以实际供货为主，两年需求量）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 预算价 | 单位 | 数量 |
| A | 冷冻品类（包含速冻面食） | 配送物资的预算价均为周边大中型农贸市场的最低价格（由采购人组织询价小组采集价格） | 斤 | 按实结算 |
| B | 豆制品类 |
| C | 蔬菜类 |
| D | 蛋类 |
| E | 水产类 |
| F | 肉类（包含腌制品） |
| G | 禽类（包含腌制品） |
| H | 干货类 |

**标项二：食堂食材配送（种类仅供参考，以实际供货为主，两年需求量）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 预算价 | 单位 | 数量 |
| A | 冷冻品类（包含速冻面食） | 配送物资的预算价均为周边大中型农贸市场的最低价格（由采购人组织询价小组采集价格） | 斤 | 按实结算 |
| B | 豆制品类 |
| C | 蔬菜类 |
| D | 蛋类 |
| E | 水产类 |
| F | 肉类（包含腌制品） |
| G | 禽类（包含腌制品） |
| H | 干货类 |

**标项三：换购及食堂主副食采购等（种类仅供参考，以实际供货为主，一年需求量）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 名称 | 种类 | 预算价 | 单位 | 数量 |
| 米 | 各类大米 | 配送物资的预算价均为周边大中型超市的最低价格（由采购人组织询价小组采集价格） | 盒、瓶、罐、袋、箱 | 按实结算 |
| 面食类 | 面粉、面包、馒头、馄饨、水饺、发糕、小米糕、手抓饼、油条、麻球、方便面等。 |
| 油 | 各类食用油 |
| 调味品 | 生粉、黄酒、生抽、老抽、白糖、醋、盐、酵母、黄豆酱、雪菜、海鲜酱、蚝油、鸡精、胡椒粉、鸡汁、排骨酱、黄油、奶油、火腿肠、辣椒酱等。 |
| 饮料/奶制品 | 鲜奶、酸奶、纯牛奶、旺仔、椰树椰汁、可乐、雪碧、矿泉水、豆浆粉（无糖）、老酸奶、早餐奶等。 |
| 预包装食材 | 预包装食品如：饼干、面包、坚果、膨化食品、零食、预制肉类、腌制品、冷饮等。 |
| 水果 | 散装水果、箱装水果、果篮等。 |
| 厨房配材及西点 | 一次性餐盒、包装袋、筷子、勺子；洗涤用品、纸巾等易耗用品、西点配料等 |

**三、配送要求：**

为加强菜品价格和质量控制，形成良性竞争，提高职工满意度，本项目共有三个标项。

标项一、标项二中的蔬菜、水产、肉类、禽蛋类、冷冻类等以月为单位由标项一、二两家中标方**交替配送**，采购人每月对配送商进行评估考核，不合格的，将暂停一个月配送，由另一家代替配送，直至承诺整改完成后恢复。标项三为**换购及食堂主副食采购**，对应标项内清单由中标方按月配送。

**四、定价方法：**

1、所有配送食堂物资的价格由采购人组织询价小组根据采购物资种类到周边大中型农贸市场、周边大中型超市采集价格，每半月定价一次。

2、在每个结算周期供货完成（月底日），经双方账目核对无误，成交供应商向采购人提交结算金额的全额增值税发票后，采购人在下个月15日前向供货方付款。（如遇节假日顺延）

3、配送价格以中标费率\*对应预算价\*配送数量进行结算。

（例：如中标费率为90.00%，预算价为32.00元/斤，数量为10斤，即结算价=32.00元/斤×90.00%×10斤）（小数点后保留两位小数）。

4、配送价格应包含乙方所有税费、成本、利润、运输、装卸、人工费及各类劳保、保险等一切费用。

**五、下订单订货：**

1、采购人每天下午5：00前向供应商下达第二天的订单，采购人以传真或电话方式直接通知供应商，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

2、临时性的追加订单，供应商应在接到采购人通知后 15 分钟内响应，一小时内完成配送。

3、供应商接到采购人订单后，个别品种因缺货而无法提供的，供应商应在接到订单当天内及时知会采购人并协商好解决方法。

**六、交货要求：**

1、供应商每天早上6：30将订单内所有物资送到采购人指定的地点并配送完毕，供应商提供《送货清单》一式两份，双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2、所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

3、数量、质量、品质要求

①、每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

②、质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，由采购人质量验收员签字为准。

4、食品原料采购、运输的卫生管理相关制度和规划，并符合卫生管理要求。

5、调料类、主食类，采购人有指定品牌的，中标单位须按采购人要求进行配送。

6、每批次货物随带必要的质量证明材料，如动物检疫证明、肉品品质检验合格证、蔬菜检测报告、豆制品合格证明或质量保证文件。

**七、服务期限、地点：**

1、本项目服务期限：

标项一、二两项服务期限为自合同生效之日起二年，经年度考核合格后一年一签。年度考核不合格的，甲方有权无条件终止合同。

标项三服务期限为自合同生效之日起一年。

2、在服务期内中标人需要严格履行合同，如中标供应商在服务期内违反合同约定，经考核不合格，采购单位有权提前终止合同；

3、服务地点：采购人指定地点。

**八、履约保证金的缴纳和退付：**本项目不收取。

**九、采购人其他要求：**

1、所有配送产品必须优质、新鲜，采购人必须按经招标的品牌、品名、规格等要求进行认真验收。采购人和配送供应商分别建立采购和供应台账，确定专人负责验收和送货，禁用非统一配送物品、无QS标志的相关食品进入食堂，禁止禁用的食物成品、半成品。对于出现不符规格、以次充好等现象，采购人有权退货，配送供应商必须无条件退换，退换时间不得超过1小时，并保证使用单位正常就餐。采购人接报查实后，视情节作出处罚决定。

2、中标人所提供的食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准。

3、所有预包装食品要求标注“食品生产许可证”编号，每批次送货时须提供产品合格证。

4、蔬菜类要求为新鲜、安全、成熟度适中，无烂枯叶、黄叶，按要求去皮、去壳、去叶、去泥等，适宜用切菜机操作。农残量不得超过国家标准，送货时提交农残自检报告、无公害农产品证书复印件。具体感观要求：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；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；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味即为异常；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。

豆制品要求提供食品检测合格证明。

5、肉类、水产、禽蛋等须按国家要求提供每批次检验检疫证等合格证明，特殊食材还需提供抗生素、兴奋剂、瘦肉精含量检测。

6、中标人在供货期间，如发生质量纠纷时采购人须对被投诉食材质量进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由中标人承担。

7、保质期要求：

7.1、肉类要求为24小时内屠宰。

7.2、蔬菜、豆制品要求新鲜，无腐烂变质现象。

7.3、预包装食品保质期不得超出生产厂商标注保质期限的一半时间。

7.4、其他所有食材保质期不得超出生产厂商标注保质期限的三分之二时间。

7.5、鱼虾蟹必须保证鲜活。

8、中标人在供货期间接受采购人考核办法的考核，并无条件接受考核结果。

9、采购人有权每周不定期组织院内膳食监督小组人员对中标人供货数量、质量进行抽查，一旦查到缺斤短两，且拒不更正的，按当日该食材进货量放大3倍进行罚款，质量存在问题的食材，且拒不改正的，按当日该食材进货量放大5倍进行罚款，累计发生三次的，将暂停服务一个月。

**第四部分 评标办法**

**评标办法前附表（标项一、标项二、标项三）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评标标准 | 权重 | 主观分/客观分属性 | 投标文件中评标标准相应的商务技术资料目录\* |
|  | 拟投入本项目的具备健康证人员配置情况：1-19人的得1分，20-29人的得3分,30人及以上得5分。**投标文件中提供健康证（有效期内）及人员在本单位最近一个月的社保缴纳记录复制件并加盖公章，否则不得分。** | 5 | 客观分 |  |
|  | 拟投入本项目的食品安全管理员：同时具有食品安全管理员证书（有效期内）和健康证（有效期内）的得5分。**投标文件中提供食品安全管理员证书（有效期内）、健康证（有效期内）及人员在本单位最近一个月的社保缴纳记录复制件并加盖公章，否则不得分。** | 5 | 客观分 |  |
|  | 拟投入本项目的食品检验人员：同时具有食品检验员证书、大专及以上学历（食品、生物、化学、医药等相关专业）和健康证（有效期内）得5分。**投标文件中提供食品检验员证书、学历证明材料、健康证（有效期内）及人员在本单位最近一个月的社保缴纳记录复制件并加盖公章，否则不得分。** | 5 | 客观分 |  |
|  | 拟投入本项目的驾驶员：具有5年及以上驾龄，持C照及以上驾驶员证，每人得1分，最多得6分。**投标文件中提供人员有效期内驾驶证及人员在本单位最近一个月的社保缴纳记录复制件并加盖公章，否则不得分。** | 6 | 客观分 |  |
|  | 运输能力：提供普通厢式货车每辆得1分，最高得2分；提供冷藏车的每辆得1分，最高得4分。**自有的在投标文件中提供：行驶证复制件，冷藏车还需提供能够证明具备冷藏属性的相关证明材料复制件，否则不得分；租赁的在提供上述证明材料的同时还需提供租赁合同复制件，否则不得分** | 6 | 客观分 |  |
|  | 有效期内的认证体系：投标人具有质量管理体系认证证书得1分；投标人具有环境管理体系认证证书的得1分；投标人具有职业健康安全管理体系认证证书的得1分；投标人具有食品安全管理体系认证证书的得1分；投标人具有危害分析与关键控制点认证证书的得1分。**投标文件中提供证书扫描件或复印件及全国认证认可信息公共服务平台（http://cx.cnca.cn/CertECloud/index/index/page）的证书网页截图复印件并加盖公章，否则不得分。** | 5 | 客观分 |  |
|  | 投标人投保食品安全责任保险（有效期内）的且保额在1000万及以上的得3分。**投标文件中提供投标保单复印件，否则不得分。** | 3 | 客观分 |  |
|  | 投标人具有蔬果农药残留检测设备得1分，投标人具有肉类药品残留检测设备的得1分，投标人具有金属探测仪的得1分。**投标文件中提供检测设备照片和发票复印件，否则不得分。** | 3 | 客观分 |  |
|  | 投标人具有清洗、加工、分拣、存储、消毒、防灭虫设备，每类设备得0.5分，累计最高得3分。**投标文件中提供检测设备照片和发票复印件，否则不得分。** | 3 | 客观分 |  |
|  | 1、所供货物的进货渠道（注：蔬菜、水产、水果、肉类、禽蛋类）的进货渠道，供应物品的追溯及索证。有一样得1分，最高得5分。**投标文件中提供相应证明材料复印件，否则不得分。****2、**蔬菜、水产、水果、肉类、禽蛋类投标单位所供货物送第三方检测机构检测报告，有一份得1分，最高得5分。**投标文件中提供检测报告复印件，否则不得分。** | 10 | 客观分 |  |
|  | 公司管理制度及公司财务制度和供货质量控制制度：公司管理制度及公司财务制度的规范和供货质量控制制度的健全及合理性的得5分；公司管理制度及公司财务制度的较规范和供货质量控制制度的较健全及较合理性的得3分；仅有公司管理制度及公司财务制度和供货质量控制制度的得1分；其他不得分。 | 5 | 主观分 |  |
|  | 针对本项目的配送实施方案：总体部署科学、供货措施合理、运输、现场管理计划可行的得5分；总体部署较科学、供货措施较合理、运输、现场管理计划较可行的得3分；总体部署一般、供货措施一般、运输、现场管理计划一般的得1分；其他不得分。 | 5 | 主观分 |  |
|  | 投标单位针对本项目提供的退货承诺及处置措施科学合理的得5分；退货承诺及处置措施较科学较合理的得3分；退货承诺及处置措施一般的得1分；其他不得分。 | 5 | 主观分 |  |
|  | 投标单位针对本项目食材配送过程中，发生的恶劣天气及交通意外等紧急状况的应急实施方案科学合理的得5分；针对本项目食材配送过程中，发生的恶劣天气及交通意外等紧急状况的应急实施方案较科学较合理的得3分；仅有针对本项目食材配送过程中，发生的恶劣天气及交通意外等紧急状况的应急实施的得1分；其他不得分。 | 5 | 主观分 |  |
|  | 投标单位针对本项目难点、特点、重点分析及应对措施：对本次配送服务重点、特点、难点的理解和应对措施科学合理的得5分；针对本项目难点、重点分析及应对措施：对本次配送服务重点、特点、难点的理解和应对措施较科学较合理的得3分；仅有针对本项目难点、重点分析及应对措施的得1分；其他不得分。 | 5 | 主观分 |  |
|  | 售后服务方案及售后服务人员安排情况，提供姓名、售后岗位、岗位职责、联系方式，服务响应时间、售后服务解决方案；响应时间短、人员配备充足、职责清晰和解决方案充分得5分；响应时间一般，人员配备较充足、职责较清晰和解决方案较合理得3分；响应时间长，人员配备、职责和解决方案一般1分，其他不得分。 | 5 | 主观分 |  |
|  | 优惠条件、特色服务及合理化建议，评标委员会根据各投标人提供的优惠条件及特色服务及合理化建议；符合的得5分；部分符合的得3分；其他不得分。 | 5 | 主观分 |  |
|  | 货源保障情况：货物的来源、供货渠道情况以及保障各环节食品安全的措施和制度。渠道正规，来源可追溯，符合得4分，部分满足得2分，其他不得分。 | 4 | 主观分 |  |
|  | **标项一：**有效投标报价的最低价作为评标基准价，其最低报价为满分；按［投标报价得分=（评标基准价/投标报价）\*权重］的计算公式计算（报价得分保留两位小数，后一位四舍五入）。评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。分值分配：冷冻品类（包含速冻面食）（1分）+豆制品类（1分）+蔬菜类（1分）+蛋类（1分）+水产类（1分）+肉类（包含腌制品）（2分）+禽类（包含腌制品）（1.5分）+干货类（1.5分）=10分。**标项二：**有效投标报价的最低价作为评标基准价，其最低报价为满分；按［投标报价得分=（评标基准价/投标报价）\*权重］的计算公式计算（报价得分保留两位小数，后一位四舍五入）。评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。分值分配：冷冻品类（包含速冻面食）（1分）+豆制品类（1分）+蔬菜类（1分）+蛋类（1分）+水产类（1分）+肉类（包含腌制品）（2分）+禽类（包含腌制品）（1.5分）+干货类（1.5分）=10分。**标项三：**有效投标报价的最低价作为评标基准价，其最低报价为满分；按［投标报价得分=（评标基准价/投标报价）\*权重］的计算公式计算（报价得分保留两位小数，后一位四舍五入）。评标过程中，不得去掉报价中的最高报价和最低报价。分值分配：米（1分）+面食类（1分）+油（1分）+调味品（1分）+饮料/奶制品（2分）+预包装食材（1分）+水果（2分）+厨房配材及西点（1分）=10分 | 10 | / |  |