

第四部分 采购需求

项目名称：宜春市第三人民医院食堂物资配送（生鲜类等）服务采购项目

项目编号：大业-YC2026-008

项目属性：服务采购

采购方式：电子化公开招标

预算金额：4000000 元/年

最高限价：第一包：2000000 元/年；第二包：2000000 元/年；

项目介绍：宜春市第三人民医院食堂物资采购、配送、供应，引进取得食品经营许可，能够承受市场经营风险，能够承担食品安全责任的投标人，为采购人提供优质的食堂物资配送服务。投标人须按时、按质、按量提供采购人所需合格的产品。投标人根据采购人的实际需求，按采购人指定时间，按时供货上门。投标人负责货物运输、装卸，运送到采购人指定地点，并确保所供应产品质量合格，乙方所供应的货品必须保证质量，量足价平，并提供完善的售后服务，符合国家及行业规范标准要求。

服务对象：

本院全体职工、病患、陪护家属及其他人员。目前本院职工（含临时工）约 800 人，病人约 1400 人。

第二包：

项目名称：宜春市第三人民医院食堂物资配送（生鲜类等）服务采购项目（第二包）

项目编号：大业-YC2026-008-2

项目内容	供应类型	要求	配送方式	预算金额 (元/年)	技术参数要求
宜春市第三人民医院食堂物资配送（生鲜类等）服务	生鲜类	猪牛羊、蛋类、生禽类、水产类等检验检疫合格产品	双月配送， 按需配送， 据实结算。	2000000	详见下列
	蔬菜类	叶菜类、根茎类、瓜果类、菌类等新鲜蔬菜			
	其它类	干货类、面粉类、豆类、豆制品、冻品及其它食品			
	调味品类	优质产品			
备注	服务期限：3 年，合同实行一年一签，根据采购人对乙方服务时间、服务质量等年度考核情况续签下一年合同，若年度考核不合格的则不续签合同。				

技术参数要求

一、产品质量要求：

（一）品质要求

1. 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。
2. 所有预包装食品要求通过 QS 认证，每批次送货时须提供产品合格证。
3. 面粉要求通过 QS 认证，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、成熟度适中的无公害产品，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。具体感观要求：

（1）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；

（2）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；

（3）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；

（4）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、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

（5）所有货物均为净菜，做到每批次均进行农药残留检验，48 小时留样备查，农药残留量不超过国家的有关标准（食品中农药最大残留限量（GB2763-2021））。因蔬菜的季节性特性，采购人具体采购蔬菜的品种按需求进行选择，投标人按照采购人的采购订单进行供货。

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。须对同批次鲜活食材进行 48 小时留样备查。按国家食品卫生生产标准 GB2707-2016 鲜（冻）畜肉卫生标准，国家农业标准 J-NYT 1759-2009 猪肉等级规格 I 级要求执行，具体要求如下：

（1）胴体质量等级 I 级，胴体外观整体形态美观、匀称，肌肉丰满，脂肪覆盖情况好，肉色鲜红色，光泽好，肌肉质地坚实，纹理致密，脂肪色为白色，光泽好。

（2）胴体瘦肉率 > 55%。

（3）猪肉鲜嫩度合适，不能掺杂老猪肉、病猪肉及注水肉。

（4）所提供产品必须符合国家质量和食品安全要求，48 小时留样备查。

（5）豆制品内不能加入保鲜剂、防腐剂、保水剂等其他禁止添加的添加剂。

（6）随机抽查每 500 克鲜鸡蛋。

（7）所有豆制品送到应保持新鲜、不腐败、不变质。48 小时留样备查。

6. 佐料、辅料、干货须确保新鲜、不变质，无掺杂充假，无蛀虫，符合国家食品卫生标准。

（二）质量要求

1. 肉类

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于7:3,肉呈均匀的红色,有光泽,肉质紧密,有坚实感;肉的外表及切面微湿润,不粘手,脂肪洁白。
2	去皮上肉	肉呈均匀的红色,有光泽,肉质紧密,有坚实感;肉的外表及切面微湿润,不粘手,脂肪洁白无霉点。
3	瘦肉(2#、4#)	II号肉或IV号肉,肉呈均匀的红色,有光泽,肉质紧密,有坚实感;肉的外表及切面微湿润,不粘手。
4	鸭腿	表皮光滑,无淤血,交货以干净、新鲜、无异味,大小适合规格要求为标准。
5	鸡腿	表皮光滑,无淤血,交货以干净、新鲜、无异味,大小适合规格要求为标准。
6	猪前排	带颈骨及前五条排骨,肉体冻实而坚硬,敲之回音清脆,无化冻现象。
7	鸡翅	肉质紧密,无污伤、无小毛,个体大小均匀。
8	脊骨	肉体冻实而坚硬,敲之回音清脆,无化冻现象。
9	猪蹄	必须去除一切毛污物,无异味,交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
10	猪筒骨	骨体冻实而坚硬,无化冻现象。

2. 蔬菜及鲜活塘鱼

叶菜类:生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。属同一品种规格,肉质鲜嫩形态好,色泽正常,茎基部削平,无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤,无烧心焦边、腐烂等现象,无异味,结球叶菜要结球适度。

茄果类:西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。属同一品种规格,果实整洁,成熟度适中,无裂果及空洞现象,茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象,无腐烂、异味,无明显机械伤。

瓜果类:黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。属同一品种规格,色泽一致,无疤痕,无断裂,无腐烂、异味、明显机械伤,不带泥土。

根菜类:萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格,皮细光滑,肉质脆嫩致密新鲜,无腐烂、裂痕、糠心、异味,不带泥沙,不带茎叶和须根。

薯芋类:马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格,色泽一致,不带泥沙,不带须根、茎叶,不干瘪,无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑,马铃薯无发芽,皮不变绿。

葱蒜类:葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格,允许葱、青蒜类保留干净须根,葱、蒜、韭菜不带老叶,蒜头、洋葱去根去枯叶,可食部分新鲜幼嫩,无腐烂、异味。

水生菜类:藕等。属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无腐烂、异味,无明显机械伤,不带泥土和杂质,不干瘪,茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

塘鱼类：罗非鱼、草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等。鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

3. 副食品要求

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看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。

通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

酱油：酿造酱油，合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋：酿造食醋，具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。

酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

豆腐泡：为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

大豆：大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无发霉或其他任何异味。

食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

(1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

(2)红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有

糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

（三）保质期要求

蔬菜、豆制品要求新鲜，无腐烂变质现象；肉类要求为 12 小时内屠宰；鱼、虾要求鲜活，无死鱼死虾；其他所有食材保存期不少于生产厂商标注保质期限的三分之二。

（四）包装要求

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看包装标识是否有《预包装食品标签通则》（GB7718-2004）强制标示内容：食品名称、配料清单、配料的定量标示、净含量和沥干物（固形物）含量、制造者、经销者的名称和地址、日期标识和贮藏说明、产品标准号、质量（品质）等级等内容，对实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品，还应检查 QS 标志及 QS 代码。

二、食品安全管理要求：

1. 投标人必须严格按照《中华人民共和国食品安全法》及其条例和《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等相关规定执行。食堂供应的食品原材料应当遵循安全、健康、符合需要的原则，制定并实行原材料控制制度。所供产品，应具有生产厂家的生产许可证、合格证等相关产品合格证明材料和符合有关国家或行业标准的证明材料。按国家有关部门最新颁布的标准及规范为准；实行生产许可证制度的，应提供生产许可证证明；实行强制认证的，应提供强制认证证明。

2. 肉类品必须具有动物检验检疫合格证明或 QS 食品质量认证标志，必须是经国家有关部门质检合格商品。禁止提供非定点屠宰及检验部门不合格未盖章的肉类和超过保存期的食品以及病死、毒死或死因不明的禽、兽、水产动物及其制品。

3. 调味品类、杂粮类、干货类等具有“QS”食品质量认证标志；必须是在保质期内，且有生产厂家质量安全认证标志，禁止提供掺假、掺杂、伪造等商品以及未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂物品。

4. 豆制品、半成品具有“QS”食品质量安全认证；符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

5. 蔬菜、水产品、水果类等必须保证新鲜，符合《中华人民共和国食品安全法》要求。所供蔬菜必须由投标人抽样检测，禁止腐烂变质、含有有毒有害物质送入采购人食堂，尽量采用当地时令蔬菜，保持新鲜且没有喷洒生长素等激素类催长药及农药。

6. 食品中污染物限量应符合 GB2762-2012 标准，食品中农药残留量符合 GB2763-2014 标准。

7. 投标人应当建立和食品相关产品供货记录制度，供应的食品、食品添加剂和食品相关产品的供货记录，应当如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。

8. 采购人对投标人供应的食堂食品及原材料，按以下情形查验相关许可或者证明文件，并留存加盖公章(或签字)的复印件或者其他凭证，投标人须按以下情形提供相关资料：

(1) 从食品生产者处采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

(2) 从食品销售者(商场、超市、便利店等)处采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

(3) 从食用农产品个体生产者处直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

(4) 从食用农产品生产企业和农民专业合作社处采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

(5) 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章(或负责人签字)的购货凭证。

(6) 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

商务要求

一、配送内容及服务期限：

1. 采购人在投标人处采购蔬菜、肉类、蛋类、冻食类、面粉、干货类、调味品类等食材，投标人根据采购人要求配送至指定地点。

2. 服务期限：3年，合同实行一年一签，根据采购人对投标人服务时间、服务质量等年度考核情况续签下一年合同，若年度考核不合格的则不续签合同。

二、配送食材的质量、数量及验收：

1. 配送的质量及数量：按采购人通知的数量及质量配送，投标人应保证斤两的准确性，原则上以采购人验收的数量为准。

(1) 所送蔬菜：不得提供霉变、腐烂等不新鲜的蔬菜，对不符合数量和质量要求的蔬菜，采购人有权拒收。

(2) 所送冻食类必须符合国家相关标准，对不符合数量和质量要求的货物，采购人有权拒收。

(3) 所送肉类必须为当日新鲜食材，不得提供腐败变质的肉食，对不符合数量和质量要求的货物，采购人有权拒收。

(4) 所送干货类要按采购人通知的数量、质量与规格等要求配送，不得提供霉变、过期和“三无”产品，对不符合要求的货物，采购人有权拒收。

2. 时间：投标人应按采购人要求的时间准时供应到指定的地点，

3. 验收：投标人每次随货移交一式两份的送货清单，经采购人、厨房方三方工作人员现场验收后并在送货单上签字，再进行入仓管理。对于不符合质量的品种，采购人有权拒收并要求投标人换货。

三、价格要求

1. 投标人向采购人供应的食品价格确定采用“随行就市”方式。价格不得高于市场上同期同质同品种的批发价格，采购人定时派专人进行市场调查。若投标人的供货价高于周边市场相同品种相同质量食材当日单价和均价，以采购人调查的市场价格结果为最终结算价。

2. 食材价格内容包含投标人的食品成本、配送费、食品安全检验费、食品安全责任风险费、利润、人工费及税金等一切可能发生的费用。

四、结算及付款方式

原则上凭三方签字的供货单每月结算一次，在结算后五个工作日内，由投标人先开具正规发票给采购人做账，采购人再以转账的方式将货款支付给投标人指定的收款员或转入指定的账户。

五、投标注意事项

1. 不论投标的结果如何，投标人应自行承担所有与准备和参加投标有关的全部费用。代理机构和采购人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

2. 投标人应保证在中华人民共和国境内使用其提供的产品、技术、服务或其任何一部分时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷。如投标人不拥有相应的知识产权，则在报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。如采购人受到来自第三方的侵权诉讼或索赔时，投标人应主动承担相应责任，须无条件承担与此相关的所有责任和经济赔偿。

3. 投标人应向医院支付履约保证金人民币伍万元整（¥50000元），经营期限内如发生违约事件，医院有权扣除投标人相应履约保证金。

六、合同的解除及违约责任

1. 双方均必须认真履行合同的全部内容，确保医院利益不受损害。除不可抗力原因外，任何一方不得擅自终止协议，否则，应由终止协议方承担违约责任。

2. 因医院违约导致协议终止，医院应返还投标人履约保证金。

3. 合同存续期间，投标人有下列情形之一的，医院有权单方解除协议，履约保证金不予退还。因投标人违约而导致医院为维护自身合法权益而支出的律师费、取证费、鉴定费、差旅费、保全保险费、保全费、邮寄费、公告费等均由投标人承担：

3.1 在配送服务过程中，不按医院管理要求配送，经医院规劝，限期整改无明显效果，规劝三次以上仍存在违规行为且情节严重的。

3.2 合同存续期间，投标人不得将医院食堂生鲜配送服务转让、分包或委托他人配送的。

3.3 恶意拖欠货款，导致医院生鲜配送原材料供应者投诉或起诉，影响医院食堂正常供

应和工作的。

3.4 因医院食堂生鲜质量问题造成食物中毒、食源性疾病，或上级有关部门检验检测发现存在质量问题，医院可单方面解除合同，并承担其经济与相关法律责任。

情节严重的，医院有权进一步根据《中华人民共和国民法典》及相关法律的规定追究投标人的民事及刑事责任并承担相关的经济损失。

投标人在本项目服务期内，如因违反合同条款约定，达到终止合约的，甲方将上报行政主管部门，并将供应方列入黑名单，启动退出机制，禁止其三年内参与宜春市第三人民医院食堂服务招标活动。

七、采购人及中标人的权利和义务以及其他商务条款详见第三部分《政府采购合同》条款为准。