**北京大学第三医院**

**食材（蔬菜及鲜活产品）采购项目**

**项 目 需 求**

**招标编号：BIECC-ZB8143**

**北京国际工程咨询有限公司**

**二〇二〇年四月**

**项目需求**

**第一节．需求一览表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **包号** | 名称 | 采购内容 | 服务时间 | 预算金额(万元) |
| **01** | 蔬菜及鲜活产品采购 | 北京大学第三医院营养食堂负责全院住院患者日常饮食的供应工作 | 1年 | 187 |

**第二节．服务需求**

**1.项目概况**

1.1 项目简介：北京大学第三医院营养食堂负责全院住院患者日常饮食的供应工作。为进一步规范我单位物资采购工作，建立竞争机制，降低采购成本，提高经济效益，确保食品安全，现对我院营养食堂、党校院区食堂食材（蔬菜及鲜活产品）采购进行公开招标，欢迎具备资格的供应商参与投标。

1.2 采购方式：公开招标

1.3 合同期限：1年，起始日期另定。

1.4 选取中标人数量：1个。

1.5 蔬菜及鲜活产品供应为全年供应（包括周末及法定节假日）。

1.6 配送服务的品种内容为：叶、瓜、果、根、茎类时蔬及鲜活鱼类、肉类。

1.7 全部活鱼类产品须根据采购人要求，在指定地点进行现场宰杀工作。

**2. 项目阐述**

2.1 定价方法

2.1.1

① 采购人根据<http://www.xinfadi.com.cn/>新发地网站公示的“平均价”定价，投标人参照附表2《2019年需求量》使用数据，结合自身情况综合考虑后，确定投标报价X、Y，X、Y分别代表蔬菜、鲜活产品上浮比例，即配送价=新发地平均价+（新发地平均价×上浮比例）。（例：若投标人报价的X＝20，则上浮比例为20%。以黄瓜为例，若新发地网站公示平均价为8元/kg，则投标人的黄瓜配送价为：8+（8×20%）=9.6元/kg）。

② 蔬菜投标报价X的值必须在27≤X≤32的范围以内，鲜活产品（鱼、肉）投标报价Y的值必须在15≤Y≤20的范围以内，超出此范围的报价，作无效投标处理。

③ X、Y在合同执行期间（一年）为固定不变值。

2.1.2 甲方参考北京新发地市场（www.xinfadi.com.cn）的“每日价格行情”。

2.1.3每日蔬菜及鲜活产品配送完毕后，双方以书面形式确定配送价，结算时以此作为依据。

2.1.4 价格经双方确认后，无论市场价格怎样变化，当日配送价格将不予调整。

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

2.2 甲方下订单订货

2.2.1 甲方每天下午18:00时前向乙方下达第二天的订单，甲方以传真或电话、电子邮件方式下单，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。

2.2.2 乙方接到订单后，个别品种因天气、季节等客观原因缺货而无法提供或质量无法保证的，乙方应在接到订单当天及时知会甲方，并协商好解决方法，经甲方同意修改订单。

2.2.3 双方可根据蔬菜及鲜活产品生产季节、天气、市场价格情况等协商调整订单的品种和数量。乙方必须能保证提供丰富的时蔬品种及鲜活产品供甲方选择。

2.3 交货要求

2.3.1 乙方每天早上06:00时前将订单内所有蔬菜送到甲方指定的地点并在7:30时前配送完毕，乙方提供《送货清单》一式三份，甲乙双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2.3.2 所有品种按箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

2.3.3 乙方送货人员负责将货物从车上搬到秤上过磅，然后放到指定地点，由甲方食堂人员负责拉到各自使用点。

2.3.4 如乙方漏单则须无偿补货，所漏品种必须当天早上09:00时前补货至食堂。

2.4 数量、质量、品质要求

2.4.1 合格率：乙方提供的货物合格率应达95%（验收标准参照本文件附表1）。

2.4.2 考虑到蔬菜品种采购的特殊性，要求乙方实际供应的配菜类品种及数量与甲方订单要求相差不能超过10％，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与甲方订单要求相差不能超过20％。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，乙方可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替，需提前与甲方沟通。各品种数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部份由乙方负责按甲方要求补足。

2.4.3 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。

2.4.4 质量必须符合国家相关食品安全卫生标准。

2.4.5 质量必须达到本章附表1《用户需求书》所列的要求，并且品质不低于甲方当天在各大蔬菜批发市场的标准。

**3. 现场踏勘**

因疫情防控需要，避免人员聚集，本项目不安排统一的现场踏勘。如供应商需要对库房情况、送货路线进行现场了解的，可与张老师联系。

联系人：张老师 联系电话：82267680

附表1《用户需求书》

**蔬菜类**

1、主要品种能够提供产地证明，可溯源。

2、农药残留不超过国家限定标准并能够定期提供农残检测抽样报告。

3、蔬菜干净整洁、鲜嫩、菜型均匀、无黄叶、无严重伤痕、无虫害、无烂斑、无腐烂。

**鲜活产品类（鲜肉、鲜鱼等）**

1、能够按批次提供检验检疫证明；产品质量符合国家强制性标准要求。

2、外表微湿润、不粘手；具有鲜肉固有的气味、无异味。

3、肌肉有色泽光润，红色均匀，脂肪均匀呈乳白或微黄色；组织纤维清晰，无淤血，无注水，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复。

4、水产类肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。

附表2《2019年需求量》

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **品名** | **年需求数量** | **单位** |
| **蔬菜** | | |
| 白萝卜 | 4106 | 市斤 |
| 百合 | 46 | 袋（100g/袋） |
| 扁豆 | 38 | 市斤 |
| 菠菜 | 5032 | 市斤 |
| 菜花 | 14652 | 市斤 |
| 菜心 | 2761 | 市斤 |
| 草菇 | 1093.4 | 市斤 |
| 葱头 | 12369 | 市斤 |
| 大白菜  （核心产品） | 48508 | 市斤 |
| 大葱 | 21135 | 市斤 |
| 大蒜 | 2349 | 市斤 |
| 冬瓜 | 34935 | 市斤 |
| 冬笋 | 159 | 市斤 |
| 盖菜 | 1610 | 市斤 |
| 胡萝卜 | 12478 | 市斤 |
| 黄瓜 | 35658 | 市斤 |
| 尖椒 | 4173 | 市斤 |
| 豇豆 | 778 | 市斤 |
| 芥蓝 | 164 | 市斤 |
| 韭菜 | 3101 | 市斤 |
| 韭黄 | 5.4 | 市斤 |
| 口蘑 | 6375.4 | 市斤 |
| 苦瓜 | 977 | 市斤 |
| 莲藕 | 228 | 市斤 |
| 绿豆芽 | 15625 | 市斤 |
| 毛豆 | 8 | 市斤 |
| 奶白菜 | 9136 | 市斤 |
| 茄子 | 37768 | 市斤 |
| 芹菜 | 32157 | 市斤 |
| 青豆 | 3.8 | 市斤 |
| 青蒜 | 128 | 市斤 |
| 山药 | 7466 | 市斤 |
| 生菜 | 365 | 市斤 |
| 生姜 | 788 | 市斤 |
| 柿椒 | 20741 | 市斤 |
| 丝瓜 | 1461 | 市斤 |
| 蒜黄 | 49 | 市斤 |
| 蒜苗 | 9709 | 市斤 |
| 土豆 | 41372 | 市斤 |
| 莴笋 | 2069 | 市斤 |
| 五彩椒 | 16 | 市斤 |
| 西红柿 | 40389 | 市斤 |
| 西葫芦 | 5969 | 市斤 |
| 西兰花 | 9003 | 市斤 |
| 鲜蘑 | 2447 | 市斤 |
| 鲜香菇 | 1475 | 市斤 |
| 香菜 | 1584 | 市斤 |
| 小白菜 | 8926 | 市斤 |
| 小黄瓜 | 123 | 市斤 |
| 小米椒 | 9 | 市斤 |
| 心里美萝卜 | 37.5 | 市斤 |
| 杏鲍菇 | 4164.9 | 市斤 |
| 油菜 | 25671 | 市斤 |
| 油麦菜 | 24793 | 市斤 |
| 圆白菜 | 18153 | 市斤 |
| 甘蓝 | 7784 | 市斤 |
| **鲜活产品** | | |
| 草鱼 | 11389 | 市斤 |
| 肥肉 | 583.1 | 市斤 |
| 鲫鱼 | 747.7 | 市斤 |
| 甲鱼 | 3.8 | 市斤 |
| 鲈鱼 | 8403.6 | 市斤 |
| 鳝鱼 | 2.5 | 市斤 |
| 五花肉 | 6518.5 | 市斤 |
| 羊肉 | 1862.5 | 市斤 |
| 猪肝 | 99 | 市斤 |