**中山大学附属肿瘤医院职工简餐配送服务采购项目**

**用户需求**

1. **项目概况（适用于各包组）**

1. 项目内容：职工简餐配送服务采购；

2. 采购数量：实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。

3. 各包组供货期：自合同生效之日起1年，或采购金额达到各包组预算时止，以先达到者为准。合同履行期限：自合同生效之日起至合同全部权利义务履行完毕之日止。

**4. ★项目供货地点：广州市越秀区东风东路651号中山大学附属肿瘤医院越秀院区（含东风东路651号、先烈南路23号翠园楼3-5层、青菜岗21号大院）。**

1. **总体要求（适用于各包组）**
2. 本项目由中标人负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任，项目过程中所产生的一切费用由中标人负责且已包含在结算货款（餐费）内，采购人不予支付除餐费以外的其他任何费用。
3. 投标人必须按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《食品添加剂生产监督管理规定》等相关法律、法规、制度及政策，通过规范的管理流程和严格的内部监察机制来确保高标准的食品卫生安全。保证供餐无异味、无霉烂、无变质、无破损，如不符合招标文件所描述或投标文件所承诺的质量标准，必须退换货并承担违约责任。
4. 投标人应具备履行合同所需的设施及设备、财务能力、技术能力、抗风险能力。近三年内没有与骗取合同有关的犯罪或严重违法行为，且没有发生重大安全事故或重大质量事故。
5. 中标人不得擅自变更投标货品（含商标、品种、包装、规格和重量等），必须严格按采购人的要求供应，否则采购人有权拒收，由此所产生的费用由中标人负责。
6. 中标人应充分做好工作人员的培训、教育工作，严格遵守采购人（医院）的各项规定。
7. **中标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由供货商自行承担。但经采购人同意后，允许由中标人旗下的门店（就近原则）供应及配送货品给采购人（须提供中标人与门店的关系证明）。**
8. 投标人必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少医院管理层在餐饮方面的精力投入。
9. 投标人必须知晓采购人为医疗行业的特殊性，服从采购人制定的管理规定，通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。
10. 投标人要加强食品卫生，食品质量的管理，确保食品质量，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时，必须接受食品药品监督管理局等各级单位的卫生监督检查，并按检查结果进行整改。
11. 投标人须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、有关部门对餐饮业的有关规定，合理经营和守法经营。经营期间，确保无事故发生。
12. 投标人应保证当天所有餐次的出品应是当次制作，保证新鲜，保证口感。如经政府相关部门检验确因投标人的产品质量和食品安全出现问题，造成采购人人员出现如严重腹泻、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由投标人承担，且采购人有权单方面解除本合同。
13. 中标人管理层主动倾听采购人意见，每月随访1次以上。中标人须定期了解采购人职工对配餐的意见及建议，每月向采购人职工进行线上满意度调研，调研问卷份数≥50份。
14. 中标人应积极配合采购人相关业务，包括但不限于按时提供盖章的考核表、发票等情况。中标人未按时提交采购人所需资料，每发生一次考核表扣1分。
15. **★投标人/中标人必须服从采购人实施的《中山大学附属肿瘤医院物业管理科膳食供应商考核表》及相关评分准则。（见附件，以下统称“考核表”）**
16. 中标人须承诺在中标后30天内购买有效的“食品安全责任保险”且保额须在200万元（含）以上，并保证本项目服务期在该保险期限内，并将该保险合同复印件交由采购人主管部门备案。（提供针对本项条款的书面承诺函，如有虚假承诺将按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条规定处理。）
17. **配送服务要求**
18. **★单份套餐价格＜50元。**
19. 中标人应严格按照定价原则定制菜单，并提供纸质版（盖章）的菜单给采购人审核，同时附上门店的菜品图片、宣传单张等能清晰反应正常零售价的资料给采购人备案，采购人审核通过后才能在上线订餐系统。
20. 中标人应在每周四18点前将下周菜单录入到采购人提供的职工订餐系统并上线，中标人需提供的菜单含菜名或套餐名、已按中标下浮率计算后的价格等相关信息，菜单价格均为含税、含运费价。
21. 采购人每天18点30分前将次日午餐与晚餐的订餐信息（含订餐人、预订品种、数量、送餐时间、送餐地址等）发送给中标人。
22. 采购人下订单后如有修改，须在下单后半小时内向中标人提出修改。
23. 中标人收到订单后半小时内反馈疑问，若无反馈视为接受订单，中标人须根据订单信息进行配送。
24. **★中标人必须保证提供的菜单中每日菜品款式不少4种供采购人职工选择，可设置优惠套餐（菜品+汤/饮品/糖水/其他），单点菜式和优惠套餐下浮率一致，菜品定价原则：菜单的价格（配送/现场售卖）=门店菜牌公示的价格\*（1-中标下浮率）。**交付时间、地点：拟投入的配送人员不得少于3人，中标人应按采购人指定楼层的各个地点配送菜品（盒饭），由当天各科室职工确认餐品数量。每天的配送时间根据采购人订餐科室的需求分为四个时间段（如有调整，按采购人的书面通知为准）：

6.1 午餐配送时段一：10:40至11:10之间；

6.2 午餐配送时段二：11:30至12:00之间；

6.3 晚餐配送时间：17:00至18:00之间；

1. **★投标人应确保食品制作完成至配送截止时间不超过1小时（例如午餐配送时段一配送截止时间为11:10，食品制作完成不得早于10:10）。**
2. 采购人职工应在中标人产品送达后1小时内食用（中标人配送餐盒上须做好相关提醒），如果超出食品保质期食用而导致发生的食品安全问题，中标人不承担相关责任。但因中标人产品（食品）本身存在质量问题或食品安全问题的，人员食物中毒或损害健康时，经卫生检验部门确认后，所有的法律责任和经济损失由中标人承担，且采购人有权解除合同。
3. **★如出现漏送、错送情况，中标人必须在15分钟内完成补送工作。**
4. 中标人须提供一次性餐具供采购人职工使用。
5. 投标人未按合同约定配送采购人职工下单的菜品，每发生一例，扣50元。
6. 投标人如临时有应急配送需求，经与中标人商议后确定配送时间。
7. 中标人可提供增值服务，如在采购人提供的临时午餐售卖点售卖午餐、线上预定早餐、下午茶、夜宵等，增值服务的投标下浮率须与网络订餐一致。
8. 采购人提供的临时午餐售卖点，仅允许中标人向持采购人职工卡的人群提供餐饮服务，不得向病患及家属或其它社会人员提供餐饮服务。
9. 如采购人需要应急/临时的简餐配送服务，在采购人主管部门（科室）收到用餐需求后，可直接向中标人下单，无需通过订餐系统下单，并凭用餐需求申请单（如钉钉申请、纸质版申请单等）按本项目结算方式支付相关货款。
10. **★结算要求（适用于各包组）**
11. 当月账期为上月26日至当月25日（例如：7月26日至8月25日为8月份的当月账期），如账期日有调整，采购人以书面方式通知中标人。
12. 双方在当月30日前完成对账。根据采购人每天下订单的信息、采购人职工餐卡系统刷卡记录核对当月账期内的配送品种、数量、单价、配送日期等账务信息。供货额核对无误后，中标人提供当月账期内的纸质版汇总配送清单（加盖公章）给采购人。
13. 当月实际货款=核对无误的配送供货额（订餐系统菜单价格\*数量）+核对无误的现场售卖供货额（订餐系统菜单价格\*数量），并按《中山大学附属肿瘤医院总务处物业管理科膳食部供应商考核表》的考核得分结果，双方核准当月的供货额。中标人在次月10日前，按照核准后的当月实际货款开具正规、有效、无误的发票，采购人在收到正规、有效、无误的发票后的30天内支付货款。
14. 采购人不得以任何理由拖延结算货款，由于采购人的原因没有按合同的约定付款，投标人有权自逾期之日起每天加收拖延结算餐费总额1%的滞纳金。

**附件：**

**《中山大学附属肿瘤医院膳食供应商考核表》**

**职工简餐配送服务采购项目考核表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考核指标** | **考核要素和评估内容及其标准（满分为100分）** | **扣分** |
| 一、菜单上线 | 按采购人要求，按时将每周菜单准确录入至采购人的订餐系统并成功上线。  每发生一次菜单录入不及时扣2分、每发生一次漏录入菜品扣2分、每发生一次菜品录入错误扣2分。 |  |
| 二、菜品定价 | 中标人应按照合同相关定价原则制定各菜品价格。  每发生一次菜品上线价高于合同定价原则的价格扣5分。 |  |
| 三、服务响应 | 中标人收到采购人每日的菜品订单，应在半小时内及时响应。每发生一次无响应的扣5分、每发生一次超时响应的扣2分。 |  |
| 四、配送时间 | 中标人应按照合同相关配送时间将菜品配送到采购人指定的位置。  每发生一次配送延迟的扣2分、每发生一次提早配送的扣2分、每发生一次补送延迟的扣2分。 |  |
| 五、配送规范 | 中标人应按照食品配送规范的相关规定完成配送工作。  较少有差错但能及时补送的，每发生一次扣2分；有较多差错或差错未能及时补送的，每发生一次扣5分；每发生一次漏配送的扣5分。未按采购人职工下单的菜品配送的，每发生一例扣50元（不扣分）。  采购人提供的临时午餐售卖点，仅允许中标人向持采购人职工卡的人群提供餐饮服务，不得向病患及家属或其它社会人员提供餐饮服务，每发现一次考核表扣5分。 |  |
| 六、菜品质量 | 中标人应保证配送菜品的温度、色泽、口感、味道等达到合同相关要求。  每发生一次温度问题扣2分、每发生一次色泽问题扣1分、每发生一次口感问题扣2分、每发生一次有异物问题扣5分。 |  |
| 七、应急补送 | 采购人临时应急配送需求，经与中标人商议后确定配送时间。  每发生一次超过配送时间仍未送达的扣2分、每发生一次漏配送的扣2分。 |  |
| 八、联系制度 | 中标人管理层主动倾听院方意见，每月随访1次以上，如无按期随访，每次考核表扣1分。  中标人须定期了解采购人职工对配餐的意见及建议，每月向采购人职工进行线上满意度调研，调研问卷份数≥50份。如无按要求进行调研，每次考核表扣2分。  中标人应积极配合采购人相关业务，包括但不限于按时提供盖章的考核表、发票等情况。中标人未按时提交采购人所需资料，每发生一次考核表扣1分。 |  |
| 一票否决项 | * 以贿赂或类似贿赂的形式讨好采购人、货物验收人等利害关系人的行为。 * 要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。 * 食品原料质量问题而引起的食物中毒事件。 * 提供虚假发票、虚假配送单。 * （若出现上述情况，采购人有权不支付当月货款，所发生的一切损失由中标人负责） | |
| 总分 | 分 | |
| 扣分规则 | 基础分100分，总分=基础分-扣分  总分在90分或以上时，不扣减费用；  总分在80~89分时，扣减 (90-总分)×100元；  总分在70~79分时，扣减 [(80-总分)×200+1000] 元；  总分在60~69分时，扣减 [(70-总分)×300+3000] 元；  低于60分扣减当月货款的50%；  合同期内累计两个月低于70分，采购人有权终止合同。所发生的一切损失由中标人负责。 | |
| 本月减扣金额 | 元 | |

**考核时段： 供应商：（盖章）**

**仓管员： 考核人： 科室负责人：**