**膳食物资（冻品类）采购项目**

**用 户 需 求**

**一、项目基本概况：**

1. 采购预算：680万元/年，含越秀院区及黄埔院区的供应量，且合同清单外产品结算金额不得超中标金额的20%。
2. 合同供货期：自合同生效之日起1年内或结算金额达到中标金额时止。如采购人需追加与合同标的相同的货物或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人另行协商并签订补充协议，但所有补充协议的采购金额不得超过中标金额的百分之十；否则供货期自动终止；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。
3. 本项目设2个供货点，详情如下：

收货地点①：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职工餐厅；

收货地点②：广州市黄埔区中新广州知识城开阳五路1号中山大学附属肿瘤医院黄埔院区职工餐厅。

1. 采购数量：实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。
2. 核心产品：拟采购清单中序号1的牛肉片。
3. 合同期限：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. **★**采购人为三甲公立医院，餐厅全年365日无休，需每天送货，法定节假日（如春节、国庆等）**必须**正常供货。

**二、总体要求：**

1. **★本项目的特定资格要求：中标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品药品经营许可证》（如国家另有规定，则适用其规定）。**
2. **★中标人所投标的所有产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，符合国家及行业内规定的生产与经营内相关标准，保证无异味、无霉烂、无变质等质量问题，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。**
3. 中标人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。
4. **★中标人保证提供的产品**需具有效的生产批号，部分产品需提供《动物防疫合格证》，符合《GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》以及国家和广东省政府相关部门规定的卫生标准。预包装食品须符合《GB 7718-2011 食品安全国家标准预包装食品标签通则》的相关规定；上述标准如有更新，按最新版执行
5. ▲中标人必须负责运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责，采购人有权不定期委托有资质的质检部门对供应商供应的食品进行检测。如检测结果不达标的，费用由中标人负责，并在中标人无法提供合理解析的情况下，扣除当天的供货款作为罚金。同时，采购人有权追讨由此而引起的责任。合同期内累计检测不合格两次的，采购人有权终止合同，由此引发的所有损失由中标人负责。
6. ▲中标人不得擅自变更投标货品（含品种、品牌、产地、包装、规格等），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。如因市场流通问题确实需要变更的，中标人应事先提出书面申请（须附厂家官方网站公布或厂家、广州经销商说明函等资料），并经采购人同意后才能变更，替换品牌不得低于中标品牌的质量与标准，价格不得高于中标价格。如因厂家调整产品规格或市场流通问题需要变更产品规格，中标人应事先提出书面申请，并经采购人同意后才能变更，新规格的产品价格=投标产品价格÷投标产品规格×新规格（例如投标产品肉夹馍酥皮100g/个1.5元，厂家调整产品规格为90g，则90g/个的肉夹馍酥皮价格=1.5元÷100g×90g=1.35元）。
7. 必须能够提供每一批次货物的相关质检合格证明。
8. 中标人应充分做好工作人员的培训、教育工作，严格遵守采购人的各项规定。中标人指派的配送专员，必须持有效的健康证、穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。配送专员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录，在院内活动必须严格遵守医院各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。
9. 具备冷冻品所需的仓储冷库（需提供冷库的图片及相关产权或租赁证明）。
10. 中标人不得将中标项目转包，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投标人自行承担。同时，中标人的相关人员（含管理人员、配送人员等）应提供中标人为其购买的社保证明或相关雇佣证明材料。

**★三、结算要求：**

1. **采购清单内品种定价原则：供货单价为对应品种的中标单价，供货单价在合同期间不变；**
2. **采购清单外品种定价原则：**

**2.1 因甲方需求新增、采购清单内产品停产或规格变化、市场流通情况等原因，允许在本合同采购清单外开展采购，但按照甲方内部控制要求，采购清单外品种结算金额须≤合同金额的20%；**

**2.2清单外品种定价以广州市荔湾区水厂路省冷批发市场等批发市场的询价结果及乙方中标的下浮率定价。乙方与甲方以初次拟采购量进行市场询价，取达到甲方质量要求的最低报价（含税）×（1-采购清单外批发市场询价品种投标下浮率） 为供货单价，但供货单价不得高于清单内同类商品的中标价，如高于，按中标价执行。**

**2.3若批发市场无法提供价格、紧急需求无法提前定价、采购品种为一次性采购非长期需求，则直接取用京东自营或天猫自营等电子平台的价格作为结算单价，如多个电子平台价格不同，取低的价格作为结算单价**

**2.4若无以上价格参考，双方协商定价。**

1. **货款按月结算：采购人与中标人按定价原则及相对应品种的实际验收量核对当月供货额，当月供货额=∑对应品种的当月供货单价×对应品种的实际验收量，并按本招标文件用户需求中的“服务要求”及“中山大学附属肿瘤医院物业管理科膳食供应商月度考核表”的考核得分结果，双方核准当月的供货额。**
2. **中标人在次月15日前按照核准的供货额开具有效的增值税发票，采购人在收到发票后的30天内支付货款。若乙方延迟递交发票、盖章考核表等完整付款资料而错过采购人当月的支付档期，则采购人有权延迟一个月支付相关货款。**

**四、服务要求（包括但不限于以下内容）**

1. **★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月度考核表》及相关评分准则，合同期内考核表累计两个月低于70分，采购人有权终止合同。（见附件，以下统称“考核表”）**
2. 采购人在送货的前一天以微信、邮件、书面、电话等方式在下午6点前通知中标人。订单内容包括：品种、品牌、规格、数量、送货时间、送货地点等。中标人按订单内容准确供货。在收到订单后 2 小时以内，如不作任何的沟通或反馈，该订货单视作被中标人完全接受（为方便中标人备货，采购人每周五前公布下周的菜单给中标人作参考）。
3. ▲中标人必须保证在每天上午6：30前，将采购人所需的所有货物送达“供货地点”。
4. 实际数量以采购人验货及过磅数量为准，供应商每次随货送上至少一式两份的纸质版送货清单，包含：品种、品牌、规格、配送数量、实收数量、单价、总金额、送货人签字等，并加盖中标人公章或送货专用章；待双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货凭证及结算依据。
5. ▲如发现中标人提供的产品短斤缺两，采购人有权责令其在规定的时间内重新送货。
6. ▲中标人若供应“以次充好”或产品过期，采购人有权拒收，并责令其在2小时内重新送货，所发生费用由中标人负责。
7. 中标人若供应的产品存在质量问题（如：变质、发霉、有异味等现象）或“假冒伪劣”，采购人有权拒收，中标人必须在2小时内重新送货；每次发现有质量问题或“假冒伪劣”的产品时处以该批次问题产品金额的3倍作为罚金（例如100斤猪扒中有50斤存在质量问题，若猪扒单价为15元/斤，则罚金为50斤×15元/斤×3倍=2250元），同一种产品当月累计达到4次或以上的质量问题或“假冒伪劣”时处以该批次问题产品金额的10倍作为罚金，罚金在当月货款里扣除，不足部分在余下月度货款里扣除。
8. 运输容器：框、箱、袋等应有中标人名称的logo，要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味等问题，每个品种食材单独盛装。不得使用泡沫箱、金属丝、生熟混装，必须按《中华人民共和国食品安全法》的相关规定执行。散装食材应分类包装并好做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。
9. 运输载具：须符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。运输工具应清洁卫生无污染，产品运输必须采用符合卫生标准的运输载具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。产品堆放科学合理，避免造成产品的交叉污染；本项目项下产品对温度有要求产品，应使用冷链运输，并确定食品的温度，记录送货车辆温度，并由中标人记录存档备查。
10. 对采购人临时需要且已定价的供货要求（每个院区每月不超过8次），中标人需随订随送，并在4小时内送达“供货地点”。原则上不允许临时采购未定价的产品，如供应商未经采购人的膳食管理岗同意仍供货，采购人有权不支付该批次产品货款。
11. 中标人管理层能积极主动与采购人接洽，倾听采购人意见，能根据采购人提出的建议调整服务实施方案，随时解决各类问题，每月随访1次或以上（现场、线上或电话联系均可），并提供月度随访记录表。
12. 供货过程中发生情况时，中标人管理层须积极沟通及解决问题。出现货物质量问题时，投标人的项目管理人员须在4小时内到达现场处理。
13. 由于产品原料质量问题而引起的中毒或肠道病等事故事件，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人产品问题，中标人承担所有的费用（包括但不限于医药费）以及相应的民事或刑事责任。
14. 如中标人因不可抗力因素必须中途终止合约时，应及时函请同意解约，采购人同意解约时，结清全部货款。除此因素之外中标人无故停止、中断、持续间断供货时，采购人将扣除所有未结货款，中标人不得提出异议。如中标人确有因素需中途终止合约，应提前4个月发函商请，采购人有权追究中标人违约责任。

**五、食品安全要求**

1. 中标人所供应的所有货物指标要符合国家强制性标准要求。
2. 中标人应确保食品保存的场所、设备保持清洁。应当在固定的场所进行存放，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。
3. 中标人应保证所供货物均为正规生产的商品、检验合格、无毒、无辐射、无侵权物资，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，采购人有权要求中标人配合相应货品的更换工作予以免费退换。

**六、产品验收标准与质量要求**

1. 供应产品到货后中心温度需达到-12℃以下，不得有二次解冻的现象。
2. ★供应产品含冰量低于15%，**即融冰后剩余重量大于85%。**
3. 收货时商品剩余保质期≥50%保质期。
4. 供应产品包装必须为原厂封口（除须后期分割的产品外）；产品外包装完好，无污染、胀包、破损、开裂等；内部密封包装无破损、无漏气、内无杂物；真空包装的商品外包装需紧贴包装内的产品，不得出现漏气情况。
5. 供应产品标识与实物相符，保质期、生产日期清晰可见，生产厂家、地址、联系方式明确，标识重量与实际重量相符。
6. 针对有机食品、绿色食品、无公害食品，须带有有机、绿色、无公害标识与商品有效期内的认证证书。
7. 供应产品具有该食材本身固有的形状外观、气味和色泽，不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化等。
8. 冷冻肉类无血水、无化冻；冷冻面食类商品质地坚硬、无碎屑；冷冻调理肉类制品允许有溢出的汁液在包装袋内，但肉不能出现化冻现象。
9. 供应具有生产许可编码，解冻后无异味，肉质有弹性，脂肪呈淡黄色，提供产品检验合格证明；部分禽类、畜类冻肉品，应符合国家相关规定，还须提供该批次商品的《动物检验检疫合格证》。
10. 凡达不到上述验收要求，采购人有权拒绝收货并责令重新配送，相关考核标准则参照《考核表》。

**七、售后服务要求（包括但不限于以下内容）：**

**1. 采购人验收产品后在加工制作过程中发现的质量问题由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。**

**2. 因货物的质量问题而发生争议，由具备相关检测资质的质检部门进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费用由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费用由中标人承担。**

**3. ★食品安全责任保险，中标人须承诺在中标后30天内向采购人提供有效的“食品安全责任保险”且保额在500万元（含）以上，到期后及时续保，并保证本项目供货期内在保险期限内，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。**

**八、采购项目清单**

**冻品类采购参考清单：（详见附件一采购清单）**

**九、膳食物资供应商考核表**

**《中山大学附属肿瘤医院物业管理科膳食供应商月度考核表》**

项目名称：膳食物资（冻品类）采购项目

供应商名称：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考核指标** | **考核要素和评估内容及其标准**  **（扣分项目上不封顶）** | **扣分** |
| 一、送货时间 | 不准时但能与采购人及时沟通的，每发生一次扣1分；  不准时送达且不沟通或沟通不及时的，每发生一次扣5分。  无法按时送达（不可抗力除外），影响采购人工作的（如造成甲方该食材对应菜品无法按时出餐、供餐菜品临时改变、无法供餐等情况），每次扣10分。  当月内累计达到3次影响采购人工作的（如造成甲方该食材对应菜品无法按时出餐、供餐菜品临时改变、无法供餐等情况），采购人有权终止合同，所发生经济损失由中标人承担。 |  |
| 二、足斤足两 | 一个月内发生1-2次短斤缺两但能及时补送及更正的，每发生一次扣1分。  一个月内发生2次以上短斤缺两但能与采购人及时沟通的，每发生一次扣3分。  短斤缺两较严重或不沟通或沟通不及时的，每发生一次扣5分。  短斤缺两较严重的情况如：货物内藏有冰袋、沙袋、垫板等非正常、非合理的增重物品等。 |  |
| 三、货物来源 | 产品需具有有效的生产批号，部分产品需提供《动物防疫合格证》，符合《GB/T 24616-2019 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》以及国家和广东省政府相关部门规定的卫生标准。预包装食品须符合《GB 7718-2011 食品安全国家标准预包装食品标签通则》的相关规定。  来源不清或不符合相关规定的，发现第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。 |  |
| 四、差错情况 | 一个月内发生1-2次差错但能及时补送的，每发生一次扣1分。  一个月内发生2次以上差错或差错未能及时补送的，每发生一次扣5分。 |  |
| 五、临时送货及退货补送 | 临时的供货如未在4小时内送货，且没有事先通知甲方的，每次扣2分。  不符合采购人要求的产品，采购人拒收后，中标人须2小时内重新补送，如未按时补送货，每次扣5分。 |  |
| 六、联系制度及配合服务 | 中标人工作人员服务态度差、工作不认真，每次考核表扣1分。  中标人管理层主动倾听采购人意见，每月随访1次以上（现场或电话联系），并提供月度随访记录表。如无按期随访并未提供书面反馈，当月的考核表扣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报价、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。 |  |
| 七、配送规范 | 冻品产品应使用冷链运输，如未使用冷链运输每次扣1分；如因未使用冷链运输而导致货物出现质量问题每次扣5分；采购人有权拒收有质量问题的货品，中标人须2小时内重新补送，如未按时补送货，每次扣5分，所发生经济损失由中标人承担。  运输过程须确定货物的温度，记录送货车辆温度并由中标人记录存档备查。配送所使用的运输容器、运输载具、运输包装及配送流程不符合相关规定每次扣1分。  产品价格及其报价单若不符合合同定价原则，每次扣1分。 |  |
| 八、货物质量 | 中标人不得擅自变更投标货品（含品种、品牌、产地、包装、规格等），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。  如因市场流通问题确实需要变更的，应事先提出书面申请（须附厂家官方网站公布或厂家、广州经销商说明函等资料），并经采购人同意后才能变更，替换品牌不得低于中标品牌的质量，价格不得高于中标价格。  必须能够提供每一批次货物的相关质检合格证明。  如未经采购人同意擅自更换品牌等，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。  中标人若供应的产品存在质量问题（如：变质、发霉、有异味等现象）或“假冒伪劣”，采购人有权拒收，中标人必须在规定的时间内重新送货；每次发现有质量问题或“假冒伪劣”的产品时处以该批次问题产品金额的3倍作为罚金（例如100斤猪扒中有50斤存在质量问题，假设猪扒单价为15元/斤，则罚金为50斤×15元/斤×3倍=2250元），同一种产品当月累计达到4次或以上的质量问题或“假冒伪劣”时处以该批次问题产品金额的10倍作为罚金，罚金在当月货款里扣除，不足部分在余下月度货款里扣除  一个月内发生1次产品过期但能及时补送及更正的，每发生一次扣1分。  一个月内发生2-3次产品过期但能与采购人及时沟通的，每发生一次扣3分。  一个月内发生3次以上产品过期严重或不沟通或沟通不及时的，每发生一次扣5分。 |  |
| 一票否决项 | 1、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。  2、要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。  3、食品原料质量问题而引起的食物中毒事件。  4、提供虚假发票、虚假货物入库单。  （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 | |

**考核月份： 年 月 供应商：（盖章）**

**仓管员： 考核人： 科室负责人：**