**膳食物资（副食类）采购项目**

**用户需求**

一、项目基本概况：

1. 采购预算：800万元/年，含越秀院区及黄埔院区的供应量，分清单内品种及清单外品种，其中清单外品种结算金额不得超合同金额的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。采购人需追加与合同标的相同的货物的，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原合同采购金额的百分之十；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个收货地点，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：叉烧包粉
3. ★采购人为三甲公立医院，餐厅365日全年无休，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.投标人所投标的所有产品符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定及对应产品的国家、行业相关的质量要求。标准如有更新，按最新版执行。

★2.符合国家及行业内规定的生产与经营相关标准，包装产品能提供相应批次的合格检验证明（非包装的散装食材能提供抽检的相应合格证明），对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰。所供产品须符合国家有关质量检测或环保标准及产品出厂标准，保证无受潮、变质、异味、霉烂等质量问题，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须退换货并承担违约责任。

3.投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.中标人不得擅自变更投标货品（含品种、品牌、品名、产地、包装、规格等），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，并经采购人同意后才能变更，替换的产品不得低于中标产品的质量，价格不得高于中标价格。

5.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送货单、报价单、市场询价、盖章的考核表、发票等情况。

6.中标人不得将中标项目转包或分包，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中标人自行承担。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、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膳食供应商月度考核表》（以下简称“考核表”）及相关评分准则，合同期内考核表月度考核评分累计2次及以上低于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。

2.采购人提前1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。

▲3.中标人按采购人规定的配送时间将订单货物送达“收货地点”。中标人必须保证第一批货物（河粉、米粉、面等早餐食材）在每天早上4:00前送达，第二批货物在每天早上6:30前送达。

4.实际数量以采购人验货及过磅数量为准，中标人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、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；待采购人、中标人双方工作人员验货后签字确认，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或品牌不符合合同规定的，采购人有权责令其在规定的时间4小时（含）内重新送货。

▲6.中标人若供应“以次充好”或“假冒伪劣”的产品，采购人有权拒收，并责令其在规定的时间内重新送货，所发生费用由中标人负责。

★7.中标人供应的产品若存在质量问题（如：变质、发霉、有异味等现象），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的产品时处以该批次问题产品重量金额的3倍作为罚金，同一种产品当月累计达到4次或以上的质量问题时每次处以该批次问题产品重量金额的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，采购人还有权终止合同。

8.运输容器：要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味等问题，每个品种单独盛装。全部货物均应有良好的防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施。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。凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由中标人承担。

9.运输载具：运输工具应清洁卫生无污染，产品运输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。装车方式切实符合安全卫生要求。

10.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，持有效的健康证、穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。配送专员遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录，在采购人院内活动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。

11.对采购人临时的供货要求（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（含）送达“收货地点”。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。

12. 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（方式不限），并提供月度随访记录表。

13.供货过程中发生情况时，中标人管理层积极沟通及解决问题。出现货物质量问题时，中标人的项目管理人员在4小时内（含）到达现场处理。

14.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。

15. 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。

16.为保障食品安全及配送时效，中标人应在项目所在地内已有固定经营场所和库存场所，或承诺中标后15日内在项目所在地设置固定的经营场所和库存场所。库存场所应保持清洁、整齐、通风，应防霉、除霉，符合国家有关食品安全要求，库内有防霉、防鼠、防虫、防火、防尘设施设备，定期消毒；库内不应存放有碍食品安全的物品；同一库内不得存放可能造成交叉污染或者串味的产品。（已有固定经营场所和库存场所的须提供以上场所的营业执照或产权证明或租赁证明材料复印件；承诺中标后15日内设置的须提供承诺函，格式自拟。）

四、售后服务要求，包括但不限于：

1、保质期内非因采购人的人为原因而出现产品质量问题，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，由广东省或广州市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。

★五、报价及结算要求

1. 本项目合同金额800万元，清单外品种结算金额不得超 合同金额的20% 。

2. 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；

3. 采购清单外品种定价原则：

3.1清单外品种以广州市白云区松洲街增槎路711号东旺食品综合批发市场或双方认可的同类批发市场的询价结果及中标人的投标下浮率定价。中标人与采购人以初次拟采购量进行市场询价，取达到采购人验收和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。

3.2若东旺食品综合批发市场或双方认可的同类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。

3.3若无以上价格参考，双方协商定价。

4. 货款按月结算：

4.1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=∑清单内、外对应品种的供货单价×该品种的实际供货量，并按本用户需求中的“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。

4.2采购人自收到发票且项目满足合同支付条件的，10 个工作日内将货款支付到中标人账户；对于不满足合同约定支付条件的，中标人须按采购人要求完善，直至满足支付条件，采购人在 10 个工作日内将货款支付到中标人账户。

六、食品安全及质量要求

1. 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。
2. 中标人所供应预包装食品须符合《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；散装食品须符合《广东省食品药品监督管理局散装食品经营管理规范》(粤食药监规〔2017〕5号)的相关规定，按照规范要求，采取有效的质量控制措施，承担散装食品质量安全责任。以上标准如有更新，按最新版执行。
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，必须使用有效期的物资，其剩余有效期不得少于标注有效期的50%，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。
4. 中标人负责运输、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中标人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。

七、验收要求

（一）验收原则

1. 采购人按照各类食材验收标准验收并过磅计量/盘点数量。货不对板时，作退货处理。

2. 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，并加盖公章；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。如出现争议，以双方较对后磅秤称重为准。

3. 每次送货，中标人须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种、重量或数量以采购人验收的结果为准。

4. 在采购人签收之前，物资的所有权和风险属于中标人，物资发生遗失、损坏由中标人负责。产品须外观整洁，无任何破碎情况，颗粒大小一致；无粘结现象，干燥无霉变，无杂质、无碎末；有本身特有气味和味道。色泽正常、无霉变、商品不干燥、无碎末，形状整齐、色味正常、无虫霉、无异味。

5.散装食材应能提供来源地/产地，散装食品不得有沙石、薄膜、包装等异物。

6.包装食材应由正规厂家生产，符合相关法律法规及行业规定，包装严实不漏，印有生产许可证、厂家、委托加工商（如有）、生产日期、保质期等信息。

（二）各类食材验收标准（仅举例说明，验收不仅限于下列食材）

1. 核桃仁 ：颜色黄白色，形状肥大丰满、完整质干，有核桃仁的 香味。

2. 核桃：颜色洁白、表面刻纹少而浅、有光泽、颗粒大、均匀、圆整、干燥，壳薄肉满。

3. 葡萄干：有绿葡萄干和红葡萄干两种，表面有糖霜，糖霜去掉，呈半透明的绿色或紫色或紫红色，粒大、壮实、柔糯，口味甜密鲜醇。

4. 花菇：菌盖呈浅褐色、菌褶呈淡米黄色，菌体伞状均匀、菌盖肥厚完整，菇顶有自然裂开的花纹、菇边内卷。

5. 厚菇：优质：菌盖呈浅褐色、菌褶呈淡米黄色，菌体伞状均匀、菇顶无花纹、肉厚突起、菇边内卷、菌褶细密，手感干燥、香味浓郁。

6. 蘑菇：颜色菌盖洁白、菌褶呈淡褐色，菌体呈半球形、菌褶细密、菌伞未开，手感干燥、香味浓郁。

7. 黑木耳：正面颜色乌黑、背面灰白色、呈革质、有光泽，朵形呈片状、不规则地卷曲，大而完整、均匀、舒展，手感干燥、肉质厚实。

8. 银耳：颜色雪白、呈半透明状、有光泽、根部微黄，朵形呈菊花形、大而瓣厚，手感干燥、肉质软糯、细腻。

9. 黄花菜：颜色金黄色、有光泽，条干长、粗壮均匀、花蕾状，手感干而不透、柔而不脆、有黄花的清香。

10. 笋干：颜色淡黄色、有光泽，形状为扁平三角形，笋身短、宽、薄，笋根薄小密匀，手感干脆易断、肉质纤维细嫩。

11. 粉丝：颜色洁白晶莹、透明度强，条干细长均匀、有波纹或挺直，弹性、韧性好、不易断，手感硬而干燥。

12. 腐竹：颜色淡黄油润、有光泽，条干细长均匀、干燥脆硬、质地细腻，弹性好、韧性好，香味浓郁。

13. 枸杞：颜色鲜红色或黄红色、表面皱缩，粒大肉厚、柔韧滋润，手感干爽，口味甜酸。

14. 杏仁：表皮颜色黄棕色、仁肉洁白，呈扁大的心脏形，颗粒饱满、完整、大小、均匀、手感干燥，口味苦。

15. 莲子：颜色洁白光滑、有光泽，颗粒椭圆形、中间有绿色莲心，大小均匀、圆壮饱满，手感干燥、有清香味。

16. 百合：颜色乳白或黄白色、半透明状，呈兰花花瓣状、边缘卷曲，手感干爽。

17. 桂圆：外壳颜色黄褐、薄脆易碎，圆肉黄色、较厚，颗粒大，手感干燥，口感甜醇、清香。

18. 红枣：颜色鲜红或深红，有光泽，颗粒皱纹少、纹沟浅，大小均匀、干燥结实、有弹性，枣肉淡黄、肥黄、肥厚、甜糯。

19. 蜜枣：颜色黄、有光泽、表面有糖霜，颗粒干硬、完整、丝纹密匀，口感酥松、甜脆。

20. 薏米：颜色灰白，呈绿豆形，颗粒小而半圆，中间有脐，手感干爽、口感粉质、软糯。

21. 白面：颜色洁白或白中带淡黄，手感绵软均匀细腻，面粉用手捏过松开，面粉随即散开，有面粉的香气。

22. 通粉：颜色褐黄、半透明，呈圆筒、弯筒、贝壳、锯齿等多种形状，皮较薄、均匀、断面平整，手感干燥、质地硬韧。

23. 挂面：小麦粉加工而成，形状各异、规格众多，有原味或添加辅料等多种口味，颜色洁白、黄白或辅料颜色，气味芳香、整齐度高，弹性好，口感柔软爽口、不牙碜。

24. 绿豆：颜色深绿、有光泽，豆粒呈椭圆形、种脐有凹陷，颗粒均匀较小，手感硬而紧实、干燥。

25. 赤豆：颜色紫红、有光泽，豆粒呈椭圆形、种脐有凹陷，颗粒均匀较小，手感硬而紧实、干燥。

26. 黄豆：颜色淡黄、色泽单一、有光泽，豆粒呈圆形、颗粒大、均匀完整，手感硬而紧实、干燥。

27. 黑豆：颜色黑色、色泽单一、有光泽，豆粒呈圆形、颗粒大、均匀完整，手感硬而紧实、干燥。

28. 花生仁：表皮微红色、果肉洁白、有光泽，颗粒呈椭圆形、均匀完整、粒大，手感干燥、硬而坚实。

29. 八角：色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁列霉烂，杂质破碎和脱壳籽粒不超10%。

30. 白砂糖：颜色雪白晶莹、为透明的方形小晶体、有光泽，颗粒大小均匀整齐、松散干燥，有糖的甜味。

31. 绵白糖：颜色洁白晶莹，颗粒细微、质地柔软、水分含量高，手感绵连，有糖的甜味。

32. 红糖：颜色淡褐色，颗粒或与白绵糖一样或加工成块状，手感绵连，有糖的甜味。

33. 冰糖：颜色白色或微黄色，为透明或半透明的不规则或方形块状结晶体、有光亮，手感松散干燥， 甜味甘纯。

34. 花椒：色鲜红，睁眼，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏，含籽不超5%。

35. 桂皮：皮面青灰透淡棕色，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜。

36. 丁香：红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓裂，味辛辣。

37. 陈皮：表面橙红或红黄，有无数凹入和油点对光照视清晰，内面黄白气，质稍硬面脆易折断，气香味辛苦。

38. 豆蔻：卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性，气味芳香。

39. 生粉：色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。

40. 米粉：色明亮，有透明感，无斑点，无异味，煮熟后不严重断条、不糊汤。

41. 腊制品：色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。真空度保持良好，无空隙汁液流动，无大量脂肪溢出。

42. 干菜、干调类商品：液体调味品和酱菜类商品表面应干净清洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。

43. 食盐：味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味、涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防伪标识。

44. 酱油：有正常的色泽，红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦、涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀， 无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

45. 食醋：有正常色泽，琥珀色气味的滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”，外包装无漏、无污，印刷清晰，无胀袋现象。

46. 复合酱料：外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。

47. 面粉及面粉制品：色泽洁白、无发霉、无虫、无杂质、无异物、无结块，干燥松散，包装严实不漏，防潮防霉。

48. 鱼露：棕红色或栓黄色，有特有的鲜香，无苦涩，无味澄清透明，不浑浊为佳。

49. 蚝油：红褐至棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液体，无焦苦涩等异味和霉味，无腐败发酵异味，无渣粒。

50. 香肠制品：肠衣完整与内容物结合紧密，坚实有弹力，无黏液、霉斑，切面坚实湿润、有光泽，肉为蔷薇色， 无酸败臭味，有本身固有的香味和滋味。

51. 罐头制品：铁听制品应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形，无胀罐现象，商标无霉变。

52. 玻璃瓶制品：罐盖无锈迹，无胀罐现象，内容物色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。

53. 饮品、滋补品、奶制品的质量验收标准：

53.1饮料类商品：易拉罐类应无胀罐现象，表面无锈迹；透明型饮料应透明，浑浊型饮料应无沉淀、不分层，果汁型饮料允许有少量细小果肉，而且同一新品的色泽应一致。

53.2滋补品：内容物完整无破碎，应与产品说明上相符；符合产品本身质量要求。

53.3奶制品：奶粉类应无结块现象，色泽统一外包装清洁；液体类奶制品应符合各自本身质量要求。

（上述品种仅为举例说明，实际验收标准按供应品种的国标、行业标准、常规使用标准为准）

八、拟采购清单（包含但不限于以下品种，采购数量按采购人实际需求而定，拟采购清单的数量仅作投标参考）

投标人应按照清单中所列的商品名称、规格型号、单位等要求进行报价，本清单中所列参照品牌仅作为参考说明，并没有限制性，投标人可按清单的参照品牌投标，亦可提供其他等同于或优于参照品牌品质的产品，并提供书面保证函，且经采购人试用并同意后方可使用。若无法提供关于等同于或优于参照品牌品质的书面保证函，或采购人试用后无法达到招标文件中规定要求和投标文件中的承诺，则投标人应按参照品牌的同等标准供货或重新更换更优品质的产品。

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（副食类）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2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（如造成采购人供餐延迟、无法供餐、供餐品种临时改变等情况），每次扣10分。  当月内累计达到3次影响采购人工作的，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 | 一每发生一次短斤缺两的情况扣5分。 |  |
| 三、货物来源 | 符合国家及行业内规定的生产与经营相关标准，包装产品能提供相应批次的合格检验证明（非包装的散装食材能提供抽检的相应合格证明）。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2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（含）送货，且没有事先通知采购人的，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4小时内（含）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2分。  中标人管理层主动倾听采购人意见，每月随访1次以上（形式不限），并提供月度随访记录表。如无按期随访、未提供书面反馈，当月的考核表扣5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送货单、报价、盖章的考核表、市场询价、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2分。 |  |
| 七、配送规范及定价 | 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2分。  产品价格及其报价单若不符合合同定价原则，每次扣2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。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。  货物质量不符合采购人所需及相关规定，如出现“以次充好”或“假冒伪劣”的情况，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。  若供应的产品存在质量问题（如：受潮、变质、霉烂、有异味等现象），采购人将拒收，中标人应在规定时间4小时内（含）重新送货；每次发现有质量问题时处以该批次问题产品重量金额的3倍作为罚金，同一种产品当月累计达到4次或以上的质量问题时每次处以该批次问题产品重量金额的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，并且采购人有权终止合同。  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%；  合同期内月度考核评分累计2次及以上低于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：