**附件2：**

**用户需求书**

1. **项目基本概况**
2. 采购预算：¥1680万元/2年，按实结算，含越秀院区及黄埔院区的供应量。
3. 合同供货期：自合同生效之日起2年内或采购金额达到预算金额时止。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。
4. 本项目设2个收货地点，详情如下：

3.1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；

3.2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. ★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。
3. **总体要求**
4. 投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，必须退换货并承担违约责任。
5. 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。
6. ★投标的猪肉产品须符合《GB/T9959.1-2019鲜、冻猪肉及猪副产品》、牛肉产品须符合《GB/T17238-2022 鲜、冻分割牛肉》、其余肉类产品须符合《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》以及政府相关部门规定的卫生标准，上述标准如有更新，按最新版执行。
7. 中标人应按照相关法律法规猪肉类产品提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》、《分割肉销售凭据》等凭证；其余肉类产品提供《肉品品质检验合格证》或相关法律法规要求的凭证,每一批送货时须提供以上相关凭证，无提供不予收货。
8. 每批鲜肉应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品管理部门的有关标准，鲜肉确保每日新鲜、无异味。**充分考虑食材安全性，本项目要求猪类产品的药物残留及激素残留应符合国家相关标准，饲养周期更长、使用五谷饲料、不添加激素、饲养环境绿色无公害的猪类产品。**中标人须落实监督和质量保障责任，加强本项目供货的肉类产品供应源头的屠宰管理和质量监督，禁止私屠滥宰、制售及使用注水肉、病害肉等不合格肉品的违约行为，确保“放心肉”的供应。
9. 中标人不得擅自变更投标货品包括：品种、品牌（如有）、品名、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投标人负责。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与标准，价格不得高于中标价格。
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，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、持有效健康证上岗，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。
11. 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、发票等情况。
12. 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。
13. ★中标人须在合同签订前向采购人递交履约保证金￥100000元（人民币：壹拾万元整）。在中标人履行完成合同约定权利义务事项之日起30日内退还或在合同期满之日起30日内失效。退还不计利息。在合同执行中发生中标人违反合同及其附件约定的任何义务时违约金或损失赔偿额可从履约保证金中抵扣，若履约保证金不足抵扣时，中标人仍应在限期内（一个月内）支付不足的违约金；因中标人原因导致采购人终止合同时，采购人不退回履约保证金给中标人。
14. **服务要求（包括但不限于以下内容）**
15. ★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》（鲜肉类）及相关评分准则，合同期内考核表月度考核评分低于70分、累计2次及以上，采购人有权终止合同，所发生的一切损失由中标人负责。
16. 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（如有）、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）。
17. 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“收货地点”。
18. 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（如有）、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；待采购人、中标人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。
19. 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。
20. 中标人若供应“以次充好”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。
21. 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。
22. 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。
23. 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，必须使用冷链运输，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。装车方式切实符合食品安全卫生要求。
24. 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。
25. 中标人应协助采购人砍排骨，可分别委派至少2名员工在采购人越秀院区餐厅及至少1名员工在采购人黄埔院区协助砍排骨；或在采购人两院区分别提供至少1台自动砍骨机协助砍排骨（具体型号双方协商）。
26. 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。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。
27. 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。
28. **产品验收标准与质量要求**
29. 验收标准：感官上具有该鲜肉产品该有的色泽，无异味、无酸败味、无化学药水味，形态上无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀等，触感上有良好的弹性、无松垮。

|  |  |
| --- | --- |
| 品名 | 质量验收标准 |
| 龙骨 | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油 |
| 牛肉、牛腩 | 肉色为均匀的红色、有光泽、肉边整齐、无碎肉、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。肌肉红色均匀，有光泽，脂肪淡黄色，外表微干或有风干膜，触摸不沾手，弹性好，指压后凹陷立即恢复，无多余脂肪及血管 |
| 排骨 | 带肉的排骨，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离，整板送货 |
| 梅肉 | 以瘦肉为主，瘦肉之间夹杂着数条细细的肥肉丝，且肥肉丝纵横交错. |
| 精瘦肉 | 肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪 |
| 鲜猪肚 | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道 |
| 鲜猪手 | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性 |
| 特级有皮肋条肉（花肉） | 带皮的肥瘦肉，肥肉和瘦肉分布均匀，肌肉与脂肪相间多层，外观上层层相叠。 |
| 猪大肠 | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道 |
| 猪耳 | 无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期 |
| 猪肺 | 肉呈红色，有光泽 |
| 猪肝 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄 |
| 猪心 | 心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块 |
| 猪腰 | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性 |
| 其他副产品 | 无冻干脱水发暗迹象、与瘦肉等品质相近 |

1. 凡达不到上述质量要求，采购人有权拒收，并责令中标人在规定的时间内重新送货，所发生费用由中标人负责，相关考核标准则参照《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》（鲜肉类）。
2. **售后服务要求（包括但不限于以下内容）**
3. 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。
4. ★中标人提供的猪肉及猪副产品、牛肉及牛副产品须达到投标文件中所承诺的供货标准（不得低于招标文件的要求），其他产品须符合国家食品管理部门的有关标准，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，采购人有权不定期对供应的产品委托具有相关资质的国家检测机构进行检测,如检测结果未达到国家食品管理部门的有关标准及中标人承诺的标准,检测费用由中标人负责，采购人还有权扣除当月的全额货款作为罚金,并有权解除合同,由此产生的一切经济损失由中标人承担。
5. 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。
6. 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。
7. ★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。

1. **采购参考清单**

**详见“附件1: 市场调研报价单”**

1. **《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： 供应商：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | 罚金 |
| 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。每延期一天供货，须向甲方支付该批货物总价的5%违约金（可在未付款项中扣除）。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 | 每发生一次短斤缺两的情况扣5分。 |  |  |
| 三、货物来源 | 中标人应按照相关法律法规猪肉类产品提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》、《分割肉销售凭据》等凭证；其余肉类产品提供《肉品品质检验合格证》或相关法律法规要求的凭证。必须能够提供每一批次货物的相关质检合格证明。猪肉产品须符合《GB/T9959.1-2019鲜、冻猪肉及猪副产品》、牛肉产品须符合《GB/T17238-2022 鲜、冻分割牛肉》、其余肉类产品须符合《GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》以及政府相关部门规定的卫生标准，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次有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送货单、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2分。 |  |  |
| 七、配送及定价规范 | 鲜肉类产品必须使用冷链运输，如未使用冷链运输第一次扣10分，第二次扣20分，合同期内累计达到3次，采购人有权终止合同，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2分。不按定价原则报价或报价单不按采购人约定的格式报价，每次扣2分。 |  |  |
| 1. 货物质量
 | 中标人不得擅自变更投标货品（含品种、品牌、名称、产地、包装、规格等），必须严格按采购人的要求供应。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。且采购人有权拒收，由此所产生的费用由采购人负责。货物质量符合采购人所需及相关规定，如出现“以次充好”，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），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。
5. 使用注水肉、病害肉等不合格肉品进行供货。

（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 | 考核得分规则：基础分100分，本月考核得分=基础分100分-扣分\_\_\_\_\_\_\_\_分=\_\_\_\_\_\_\_\_分。 |  |
| 扣分规则 | 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%；合同期内考核表月度考核评分低于70分、累计2次及以上，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 | 本月扣减金额=考核扣款\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_元+罚金\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_元=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_元;扣减金额在当月货款里扣除,不足部分在余下月度货款里扣除。 |  |

考核时段： 供应商盖章

仓管员： 考核人： 科室负责人：

**（完）**