**2026年膳食物资（家禽及蛋类、水产类）配送服务项目**

**用户需求**

1. ★项目概况
2. 采购预算：2400万元/3年（家禽及蛋类1200万元，水产类1200万元，是否划分包组根据市场调研再确定），按实结算，含越秀院区及黄埔院区的供应量；
3. 合同服务期：三年，或采购金额达到预算金额时止，以先达到者为准。
4. 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。
5. 收货地点（以方框内勾选为“☑”的地址为准）：

1. 广州市越秀区东风东路651号中山大学肿瘤防治中心越秀院区1号楼23楼职工餐厅

1. 广州市黄埔区中新广州知识城开阳五路1号中山大学肿瘤防治中心黄埔院区负一楼职工餐厅
2. 采购数量：拟采购清单中数量为预估值，实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。
3. 送货频次：采购人为三甲公立医院，餐厅365日全年无休，每天送货，法定节假日（如春节、国庆等）应按采购人要求供货。
4. 服务要求
5. ★中标人必须服从采购人实施的《中山大学肿瘤防治中心膳食供应商月度考核表》（以下简称“考核表”）及相关评分准则，月度考核表低于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。
6. 拟采购产品详见拟采购清单。
7. 采购人提前1天以微信、邮件、书面、电话等方式在下午18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（不含）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。
8. ★中标人按采购人规定的配送时间（每天上午6：30前或按采购人下单指定时间），将订单货物送达收货地点。若因中标人无法按时送达（不可抗力除外），采购人有权自行采购（中标人需要实报实销发生的相关费用），影响采购人供餐的（如造成采购人供餐延迟、无法开餐、供餐品种临时改变等情况），按考核表扣分，所发生经济损失由中标人负责。合同期内累计达到3次影响采购人供餐的，采购人有权终止合同，所发生经济损失由中标人负责。
9. 对采购人临时的供货要求（每个院区每月原则上不超过8次），中标人需随订随送，并在4小时内（不含）送达收货地点。
10. 中标人须保障产品数量及质量，如发现品短斤缺两，或品种、品牌（如有）、规格型号、价格、质量等未达到合同要求的，采购人拒收，并责令其在2小时（不含）内重新送货，所发生费用由中标人负责。
11. 中标人提供的产品若存在“假冒伪劣”或严重质量问题（如：变质、发霉、有异味等现象），采购人将拒收，中标人必须在2小时（不含）内重新送货。
12. ★中标人不得擅自变更已询价产品的品种、品牌（如有）、包装、规格等，严格按采购人的要求供应，否则采购人拒收，由此所产生的费用由中标人负责。如因产品升级、停产、缺货无法供货等市场流通问题确实需要变更包装、规格的，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、经销商说明函等资料），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。
13. 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。根据产品的性质做好防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施。散装产品应分类包装，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。
14. 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。低温运输的产品（如有），需要保障运输过程冷链不中断。中标人配送车辆须为投标文件所列拟投入车辆，如非拟投入车辆，须提交车辆相关资料给采购人审批（自有车辆提供中标人所持有的行驶证及有效期内的机动车登记证复印件、租赁车辆提供中标人签订的租赁合同），须经采购人同意方可变更。
15. 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。中标人指派的配送人员，持有效的健康证、穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。配送人员遵纪守法、品行良好，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。中标人工作人员应服务态度好，工作认真负责。如在工作中失误给采购人造成损失，中标人应承担责任并赔偿损失；赔偿金额可从当月货款中扣减。
16. 中标人合同执行前应向采购人提供为项目负责人、配送人员等相关人员购买的社保证明、健康证（配送人员）等材料。中标人配送人员须为投标文件所列拟投入配送人员，如非拟投入配送人员，须提交有效的健康证、中标人为其购买的社保证明给采购人审批，经采购人同意后方可更换。配送人员保持相对稳定，不能频繁更换（更换次数原则上≤1人次/月），更换配送人员须经采购人同意，并做好交接班，确保服务标准不降低。
17. 中标人应积极配合采购人相关业务，包括但不限于收到采购人通知后3个工作日内提供正确无误的报价单、询价价格确认表、送货单、盖章的考核表、发票等情况。
18. 中标人向采购人提供的所有发票均真实、合法、有效的，如提供虚假发票须按虚假发票金额2倍向采购人支付违约金，赔偿采购人因此产生的全部损失，采购人有权立即终止合同，并追究中标人违约责任。
19. 中标人管理人员或项目负责人能积极主动与采购人接洽，倾听采购人意见，追踪产品和服务质量，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），并提供月度书面随访记录表反馈给采购人。
20. 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（不含）到达现场处理。
21. ★中标人必须配合采购人突发事件（疫情防控、极端天气、大面积停电等）的应急配送工作。
22. 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。中标人造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。
23. 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。
24. 中标人不得将中标项目转包或分包（预留份额给中小企业的项目除外），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。
25. 投标人须制定完整详细的项目实施方案，包括但不限于以下内容：
26. 货物质量保障方案（含来源、加工、包装、保存等）
27. 货物储备及仓库管理方案
28. 配送方案（含拟投入配送人员、配送车辆、运输环节等）
29. 人员培训方案
30. 售后服务方案
31. 突发事件应急响应方案，如停水、停电、车辆故障、道路被淹等情况的应急措施
32. ▲其他要求（水产类）：中标人分别在两个配送点（越秀院区与黄埔院区）安排适量的持健康证明的工作人员驻场（越秀院区2名工作人员、黄埔院区1名工作人员），按采购人的要求，完成宰杀水产类产品（包括膛鱼、刮鱼鳞、清内脏、洗生蚝、洗闸蟹等必要粗加工工序），并应听从采购人的安排。如发现配送人员患有传染性疾病、有未愈合的伤口等不符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，按考核表予以处罚。
33. ★定价及结算要求

（一）**报价方式：****以下浮率形式进行投标报价**，下浮率在合同期内固定不变。价格包含产品的价格、运输费、加工费、检验检疫费、卸装费、售后服务、保险、搬运费、不合格货物的退换费用及税金等由供应货物而产生的一切应预见和不可预见费用。采购参考清单里：“广州市发展和改革委员会”官方网站链接（<https://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes）的“广州市全市菜篮子平> 均零售价”上有公布的品种为菜篮子清单品种，无公布的品种为肉菜市场清单品种。具体要求详见下表：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 标的  名称 | 菜篮子清单的品种 | | 肉菜市场清单的品种 | |
| 基准价 | 投标  下浮率 | 基准价  （首次询价时由采购人选4家肉菜市场询价，4家肉菜市场零售价平均价） | 投标  下浮率 |
| 家禽类 | “广州市全市菜篮子平均零售价”上月20号公布的“零售价” |  | 1、建设新村市场（越秀区建设二马路）  2、珠光市场（越秀区文德南路）  3、沙园市场（海珠区西华街）  4、兴龙农贸市场（黄埔区兴龙路）  5、采购人指定的其他肉菜市场（惠福西肉菜市场、车陂综合市场、石牌市场、西华肉菜市场、堑口肉菜市场等） |  |
| 蛋类 |  |  |
| 水产类 |  |  |

（二）菜篮子清单的品种定价原则：

1.基准价:广州市发展和改革委员会官方网站的价格管理（http://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes）广州市菜篮子价格的“全市菜篮子平均零售价”的结算周期上月20号零售价为基准价（菜篮子价格为每公斤价格，折算成同等单位“斤”进行计算）。

2.当月结算单价=对应品种菜篮子的基准价×（1-投标下浮率）

（三）肉菜市场清单的品种定价原则：

1.基准价：广州市菜篮子价格的“全市菜篮子平均零售价”中未公布的品种，首次询价时，当月11-20日采购双方共同到采购人选定的4家肉菜市场实地询价，询价的肉菜市场由采购人指定，选4个及以上市场、每个市场选3个及以上摊位进行询价，4家肉菜市场零售价平均值为基准价。

2.价格比（家禽类）：家禽类产品选开标日 “生宰光鸡”零售价做基期价格（菜篮子价格为每公斤价格，折算成同等单位“斤”进行计算），结算周期上月20号菜篮子“生宰光鸡”零售价为报告期价格，得出价格比=报告期价格÷基期价格。

3.价格比（蛋类）：蛋类产品选开标日 “红壳鸡蛋”零售价做基期价格（菜篮子价格为每公斤价格，折算成同等单位“斤”进行计算），结算周期上月20号菜篮子“红壳鸡蛋”零售价为报告期价格，得出价格比=报告期价格÷基期价格。

4. 价格比（水产类）：水产类产品选开标日水产类13个产品零售价之和做基期价格（品种为：冻带鱼、冻黄花鱼、红三鱼、鱿鱼、生鱼、黄鳝、原条草鱼、开刀草鱼、原条鳙鱼、开刀鳙鱼、原条鲮鱼、鲫鱼、鲈鱼，菜篮子价格为每公斤价格，折算成同等单位“斤”进行计算），结算周期上月20号菜篮子水产类13个产品零售价之和为报告期价格，得出价格比=报告期价格÷基期价格。如遇菜篮子品种调整，则对应增减基期价格的品种（如开标日菜篮子水产类有生鱼，合同执行期间，菜篮子删除了生鱼，则基期价格和报告期价格都不计算生鱼价格。

5. 当月结算单价=基准价×（1-投标下浮率）×价格比

6. 未定价但采购人有紧急需求的产品，经采购人的膳食管理岗审批后，可以紧急配送，双方七日内完成协商定价（参考1家肉菜市场实地询价或中标人报价，在上述参考方式中由采购双方协商而定）。

7. 若无以上价格参考，双方协商定价。

（四）货款按月结算：

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，并按 “中山大学肿瘤防治中心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.当月供货额=对应品种的供货单价×该品种的实际供货量-月度考核表减扣金额及违约金

3.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。若采购人没有按时支付合同款项并且在收到中标人书面催款通知后20个工作日内仍未支付的，除因不可抗力的因素外，中标人有权就延迟付款部分按照每日3‰的比例向采购人收取延期付款违约金，此违约金达到合同价格的5%时，中标人还可考虑终止合同。若采购人在收到中标人催款通知后约定时间内履约支付合同款项，中标人无权再向采购人追溯逾期付款的相关法律责任。

1. 食品安全及产品质量要求
2. **★**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》的相关规定及对应产品的国家、行业相关的质量要求，须保证提供的产品为合法生产、销售、渠道正规、全新（无损、无污、无皱）产品。
3. 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。
4. 中标人负责供应产品的质量检测工作，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产品进行检测。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释的情况下，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。
5. 因产品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。
6. 散装食材不得有沙石、薄膜、包装等异物。
7. 包装产品应由正规厂家生产，符合相关法律法规及行业规定，包装严实不漏，印有食品生产许可证编号、厂家、委托加工商（如有）、生产日期、保质期等信息。
8. ★中标人提供的产品来源清晰，可追溯 ，产品质量指标应符合对应产品的相关规定，如《广东省家禽经营管理办法》、《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》（GB/T 24616-2019）《食品安全国家标准：动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准-鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）规定，标准如有更新，按最新版执行。中标人送货时，同时提供产品质量检疫合格证明。
9. 验收要求
10. 采购人按照“二、服务要求”“三、定价及结算要求”“四、食品安全及产品质量要求”的标准验收。货不对板时，作退换货处理。
11. 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（如有）、规格、配送数量、实收数量、单价、总金额、送货人签字等，并加盖公章或送货专用章；货物送达采购人指定地点后，由双方工作人员按送货单进行初步验收和签名确认。
12. 初步验收仅代表采购人收到中标人送达货物的数量，并不代表采购人已认可中标人货物的质量。采购人若在烹制/食用/使用过程中发现货物存在质量问题，中标人应在1个工作日内办理退换货。采购人初步验收后签字确认，双方各持一份，作为送、收货凭证及结算依据。如出现争议，以双方校对后磅秤称重为准。
13. 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。
14. 索证索票：

1）家禽类产品，送货时须提供该类产品的《动物检疫合格证明》，无提供不予收货。

2）提供产品质量检疫合格证明。

1. 家禽及蛋类具体验收（包括但不限于以下食材）标准：

1）家禽类验收标准（包括但不限于）： 家禽类产品须清理干净，包括宰杀、放血、煺羽、净小毛、去内脏（肺也需去除）、去肥油等必要工序，必须新鲜，冷链配送，可利用率达到90%以上； 表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块； 无注水、肚内无一切内脏（肺也需去除）、无血水、无异味、去肥油； 外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有新鲜家禽肉类的正常气味； 新鲜家禽的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。 2）蛋类验收标准（包含但不限于）： 蛋壳清洁，完好无损。略感粗糙，具有光泽； 用灯光检验，鲜蛋全蛋透光，不见或略见蛋黄暗影，气室很小，内物无斑点或斑块； 打开蛋壳后，蛋黄凸起完整、无散黄，蛋清澄清透明、稀稠分明； 正常工艺蒸煮后，蛋白应呈白色、奶白色，不能出现淡黄色等不新鲜的颜色。

3）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。

1. 水产类具体验收（包括但不限于以下食材）标准：

▲中标人供应的鲜活水产类必须有水、有氧运输送达，保证在货物验收时仍然生猛鲜活；冰鲜类须冷链运输送达，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，感官上具有该产品该有的色泽，无异味、无酸败味，形态上无正常视力可见的外来杂质，无霉变等。

1) 鱼类：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽、平坦、不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾，大小均匀。

2）虾类：游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。

3）蟹类：蟹腿坚实，肥壮，手捏有硬感；脐部饱满，体重；翻扣在地上能很快翻转过来；外壳呈青色冷亮，腹部发白。

4）贝类：肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。

5）冰鲜类：体表粘液透明，滑而不粘，气味正常，鳃盖紧闭；淡水鱼鳃鲜红或粉红，海水鱼鳃紫色或紫红；鱼眼澄清透明，眼球突出；鱼鳞完整，不易脱落；鱼腹发白，不膨胀，肛内内缩；鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平；大小均匀，体表无伤痕。

6）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。

1. 食品安全责任保险及履约保证金
2. 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100万元（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。
3. 中标人在签订合同前需向采购人递交履约保证金￥100000万元（大写：人民币壹拾万元整）。中标人履约完毕，在合同期满后向采购人提交退还申请书，采购人在收到中标人退还履约保证金的申请书后30天内无息退还中标人。在合同执行中发生中标人违约行为时，采购人有权从履约保证金中扣除违约金或损失赔偿额，若履约保证金不足抵扣时，中标人仍应在限期内（十天内）支付不足的违约金。因中标人原因导致提前终止合同时，采购人有权不退回履约保证金给中标人。
4. 拟采购清单（详见投标报价明细表，数量为预估值，实际供货数量以采购人每次提供的订单为准）

注：表中规格要求的允许偏差为±10%。

1. 八、 ★中山大学肿瘤防治中心膳食供应商月度考核表

项目名称： 单击或点击此处输入文字。

供应商名称：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **考核内容** | | **分值（扣分项目上不封顶）** | **扣分** |
| 服务要求 | 4.中标人按采购人规定的配送时间（每天上午6：30前（或按采购人下单指定时间）将订单货物送达收货地点。  若因中标人无法按时送达（不可抗力除外），采购人有权自行采购（中标人需要实报实销发生的相关费用），影响采购人供餐的（如造成采购人供餐延迟、无法开餐、供餐品种临时改变等情况），按考核表扣分，所发生经济损失由中标人负责。  合同期内累计达到3次影响采购人供餐的，采购人有权终止合同，所发生经济损失由中标人负责。 | 不准时但能与采购人及时沟通的（含临时供货4小时内送货及退换货2小时内补送），无影响采购人工作的，每发生一次扣3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（如造成甲方该产品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 |  |
| 5. 对采购人临时的供货要求（每个院区每月原则上不超过8次），中标人需随订随送，并在4小时内（不含）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。 |
| 6.中标人须保障产品数量及质量，如发现品短斤缺两，或品种、品牌（如有）、规格型号、价格、质量等未达到合同要求的，采购人拒收，并责令其在2小时（不含）内重新送货，所发生费用由中标人负责。 | 品短斤缺两，或品种、品牌（如有）、规格型号、价格等不符合要求，每发生一次扣10分  质量未达到合同要求（包括但不限于“四、食品安全及产品质量要求”，每发生一次扣5分 |  |
| 7.中标人提供的产品若存在“假冒伪劣”或严重质量问题（如：变质、发霉、有异味等现象），采购人将拒收，中标人必须在2小时（不含）内重新送货。 | “假冒伪劣”或严重质量问题  每发生一次扣20分 |  |
| 8.中标人不得擅自变更已询价产品的品种、品牌（如有）、包装、规格等，严格按采购人的要求供应，否则采购人拒收，由此所产生的费用由中标人负责。  如因产品升级、停产、缺货无法供货等市场流通问题确实需要变更包装、规格的，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、经销商说明函等资料），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。 | 不符合要求  每发生一次扣10分 |  |
| 9.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。根据产品的性质做好防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施。散装产品应分类包装，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。 | 不符合要求  每发生一次扣5分 |  |
| 10.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。  低温运输的产品（如有），需要保障运输过程冷链不中断。  中标人配送车辆须为投标文件所列拟投入车辆，如非拟投入车辆，须提交车辆相关资料给采购人审批（自有车辆提供中标人所持有的行驶证及有效期内的机动车登记证复印件、租赁车辆提供中标人签订的租赁合同），须经采购人同意方可变更。 | 不符合要求  每发生一次扣5分 |  |
| 11. 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。中标人指派的配送人员，持有效的健康证、穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。配送人员遵纪守法、品行良好，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。中标人工作人员应服务态度好，工作认真负责。如在工作中失误给采购人造成损失，中标人应承担责任并赔偿损失；赔偿金额可从当月货款中扣减。 | 不符合要求  每发生一次扣5分  不符合要求每发生一次扣10分 |  |
| 12. 中标人合同执行前应向采购人提供为项目负责人、配送人员等相关人员购买的社保证明、健康证（配送人员）等材料。中标人配送人员须为投标文件所列拟投入配送人员，如非拟投入配送人员，须提交有效的健康证、中标人为其购买的社保证明给采购人审批，经采购人同意后方可更换。配送人员保持相对稳定，不能频繁更换（更换次数原则上≤1人次/月），更换配送人员须经采购人同意，并做好交接班，确保服务标准不降低。 |
| 13.中标人应积极配合采购人相关业务，包括但不限于收到采购人通知后3个工作日内提供正确无误的报价单、询价价格确认表、送货单、盖章的考核表、发票等情况。 | 不符合要求  每发生一次扣5分 |  |
| 14.中标人向采购人提供的所有发票均真实、合法、有效的，如提供虚假发票须按虚假发票金额2倍向采购人支付违约金，赔偿采购人因此产生的全部损失，采购人有权立即终止合同，并追究中标人违约责任。 | 如提供虚假发票  每发生一次扣40分 |  |
| 15. 中标人管理人员或项目负责人能积极主动与采购人接洽，倾听采购人意见，追踪产品和服务质量，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），并提供月度书面随访记录表反馈给采购人。 | 不符合要求  每发生一次扣10分 |  |
| 16. 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（不含）到达现场处理。 | 不符合要求  每发生一次扣5分 |  |
| 17. 中标人必须配合采购人突发事件（疫情防控、极端天气、大面积停电等）的应急配送工作。 | 不符合要求  每发生一次扣40分 |  |
| 18. 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。中标人造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。 | 每发生一次扣40分 |  |
| 22. 其他要求（水产类）：中标人分别在两个配送点（越秀院区与黄埔院区）安排适量的持健康证明的工作人员驻场（越秀院区2名工作人员、黄埔院区1名工作人员），按采购人的要求，完成宰杀水产类产品（包括膛鱼、刮鱼鳞、清内脏、洗生蚝、洗闸蟹等必要粗加工工序），并应听从采购人的安排。  如发现配送人员患有传染性疾病、有未愈合的伤口等不符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，按考核表予以处罚。 | 不符合要求  每发生一次扣5分 |  |
| 食品安全及产品质量要求 | 1.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》的相关规定及对应产品的国家、行业相关的质量要求，须保证提供的产品为合法生产、销售、渠道正规、全新（无损、无污、无皱）产品。 | 不符合要求  每发生一次扣20分 |  |
| 2.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。 | 不符合要求  每发生一次扣5分 |  |
| 3.中标人负责供应产品的质量检测工作，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产品进行检测。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释的情况下，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。 | 不符合要求  每发生一次扣40分 |  |
| 5. 散装食材不得有沙石、薄膜、包装等异物。 | 不符合要求  每发生一次扣10分 |  |
| 6. 包装产品应由正规厂家生产，符合相关法律法规及行业规定，包装严实不漏，印有食品生产许可证编号、厂家、委托加工商（如有）、生产日期、保质期等信息。 | 不符合要求  每发生一次扣10分 |  |
| 7.中标人提供的产品来源清晰，可追溯 ，产品质量指标应符合《食品安全国家标准：动物性水产制品》（GB 10136-2015）、《食品安全国家标准-鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）规定（标准如有更新，按最新版执行）。中标人送货时，同时提供产品质量检疫合格证明。 | 不符合要求  每发生一次扣40分 |  |
| 验收要求 | 中标人供应的鲜活水产类必须有水、有氧运输送达，保证在货物验收时仍然生猛鲜活；冰鲜类须冷链运输送达，感官上具有该产品该有的色泽，无异味、无酸败味，形态上无正常视力可见的外来杂质，无霉变等。 | 鲜活水产类必须有水、有氧运输送达；冰鲜类须冷链运输送达。如未使用有水、有氧运输，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。  对温度有要求的产品，须冷链运输，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。未按要求执行的每发生一次扣1分。 |  |
| 扣分合计 |  |  |  |
| 得分合计 | 考核得分规则：  基础分100分  本月考核得分=基础分100分-扣分 |  |  |
| 考核扣款 | 本月考核扣款：  总分在90分或以上时，不扣款；  总分在80~89分时，扣款 (90-总分)×100元；  总分在70~79分时，扣款 [(80-总分)×200+1000] 元；  总分在60~69分时，扣款 [(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。 |  |  |
| 违约金 | 本月违约金 元 |  |  |

考核时段： 供应商：（盖章） 供应商项目负责人：

仓管员： 考核人： 科室负责人：

九、投标样品要求（市场调研时不用提供）