**膳食物资（鲜肉类）采购项目**

**用户需求**

1. **项目基本概况**

1.采购预算：985万元/2年，含越秀院区及黄埔院区的供应量。

2.本项目设2个收货点，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；

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；

3.采购数量：实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。

4.▲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）亦需正常供货。

1. **总体要求：**
2. ▲投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500万元（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。）
3. **★**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。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，中标人应在规定的时间内重新送货；当月内该现象出现：第一次处以该问题产品当天供货额的2倍罚金，第二次处以该问题产品当天供货额的5倍罚金，第三次或以上处以该问题产品当天供货额的10倍罚金，罚金在当月货款里扣除，不足部分在余下月度货款里扣除。
4. 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。
5. ▲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/T17238-2008 鲜、冻分割牛肉》以及政府相关部门规定的卫生标准（该标准如有更新，按最新版执行）。
6. **★**相关法律法规规定须提供《动物检疫合格证明》或《分割肉销售凭据》等凭证的产品，送货时须提供相关凭证，无提供不予收货。
7. ▲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。采购人有权随时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。
8. 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），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，价格不得高于中标价格。
9. 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。
10. 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。中标人必须无条件配合采购人做好疫情防控管理，严格执行采购人的要求（例如：《疫情防控方案》等），配合落实采购人单位制定的疫情防控制度的每一项条款。如若因中标人原因未配合采购人做好疫情防控，产生的一切后果及法律责任由中标人承担。
11. 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。
12. ▲因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，优先选择饲养周期更长、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。
13. **服务要求（包括但不限于以下内容）：**
14. ★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，详见《中山大学附属肿瘤医院物业管理科膳食供应商考核表》（鲜肉类），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。所发生的一切损失由中标人负责。
15. 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）。
16. ▲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”。
17. 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、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；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。
18. ▲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。
19. ▲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。
20. 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。
21. 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（必须使用冷链运输），并确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。
22. 中标人供应的产品价格必须符合本招标文件规定的定价原则（见“（四）结算及报价要求”），若发现不一致时，应及时调整，并按调整后的单价结算。
23. 对采购人临时的供货要求（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”。
24. 中标人管理层主动倾听采购人意见，每月随访1次或以上，并作为记录存档。
25. 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。由于中标人供应的产品质量问题而引起的食物中毒或肠道病等事故事件，中标人承担一切责任并赔偿一切损失。
26. **商务要求**
27. **采购项目实施期限和收货地点**
28. 实施期限：自签订日起2年或结算金额达采购预算985万元时止，以先到者为准。
29. 收货地点：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及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；
30. **验收要求**
31. 所有产品应保持较好的外观和质量等级，鲜肉确保每日新鲜、无异味、无霉烂变质、符合国家标准。猪产品须符合《GB/T9959.1-2019鲜、冻猪肉及猪副产品》、牛产品须符合《GB/T17238-2008 鲜、冻分割牛肉》以及政府相关部门规定的卫生标准（该标准如有更新，按最新版执行）。
32. 质量验收标准：

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |
| 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 |
| 有皮花肉 | 带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层 |
| 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 |
| 扣秤标准 | 如有注水，根据实际情况，与中标人协议扣秤10-20%，严重不符合质量标准者可拒收 |

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考核表》。
2. **履约保证金**
3. 提交说明
4. 时间：合同签订前；
5. 金额：100,000.00元（大写：人民币壹拾万元整）；
6. 方式：转账、支票、汇票、本票、保函；
7. 退还说明：
8. 时间、方式和条件：中标人履行完成合同约定权利义务事项在合同期满之日起30日内退还或在合同期满之日起30日内失效。不计利息。
9. 违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按合同总价的3‰向中标人偿付违约金，但因中标人自身原因导致无法及时退还的除外。
10. 中标人违反合同及其附件约定的任何义务，采购人有权在履约保证金中直接扣除中标人应向采购人支付的违约金或损失赔偿额，如有不足的，中标人应在限期内（一个月内）对超过的部分予以赔偿。
11. 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。
12. **★报价及结算要求**
13. 投标价格包含产品的价格、运输费、卸装费、售后服务、保险、搬运费及税金等由供应货物而产生的一切费用。
14. 各品种的“投标浮动率”在合同期固定不变。
15. 采购人采购的品种（包括但不限于采购需求中列示的品种），在广州市发展和改革委员会官方网站http://fgw.gz.gov.cn/广州菜篮子价格的“全市菜篮子平均零售价”有公布报价的，则参照上月5日、15日、25日公布该品种的“零售价”的平均价为结算基准价，该品种的当月结算单价=对应品种的结算基准价×（1+“采购参考清单中对应品种的投标浮动率”）。
16. 广州市发展和改革委员会官方网站http://fgw.gz.gov.cn/广州菜篮子价格的“全市菜篮子平均零售价”没有报价的品种，如该品种的品类为“猪”的则参照“精瘦肉”的平均价为结算基准价、如该品种的品类为“牛”的则参照“鲜牛肉”的平均价为结算基准价。该品种的当月结算单价=结算基准价×（1+“采购参考清单中的投标浮动率”）。
17. 如在实际采购过程中，需采购参考清单中序号46的全市菜篮子平均零售价没有公布的品种或采购参考清单中没有列明的品种，每月10日前由中标人提供次月报价，采购人到建设二马路东川街市等周边肉菜市场实地走访核实价格，如价格未能达成一致意见，）11-20号采购人与中标人双方共同到建设二马路东川街市等周边肉菜市场实地询价，以达到采购人的质量要求的最低价格作为次月结算基准价。该品种的当月结算单价=对应品种的结算基准价×（1+“采购参考清单中对应品种的投标浮动率”）。
18. 采购人如需临时紧急采购采购参考清单中序号46的全市菜篮子平均零售价没有公布的品种或采购参考清单中没有列明的品种，由中标人提供报价并先供货，采购人自行到建设二马路东川街市等周边肉菜市场核实价格。如价格未能达成一致意见，自报价后7天内采购人与中标人双方共同到建设二马路东川街市等周边肉菜市场实地询价，以达到采购人的质量要求的最低价格作为当月结算基准价。该品种的当月结算单价=对应品种的结算基准价×（1+“参考清单中对应品种的投标浮动率”）。
19. 采购人与中标人按供货价核算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部供应商考核表”的考核得分结果，双方核准当月的供货额。
20. 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。
21. **中山大学附属肿瘤医院物业管理科膳食供应商考核表》（鲜肉类）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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（如无法开餐等），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 | 较少短斤缺两但能及时补送及更正的，每发生一次扣1分。  较多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 | 按相关法律法规提供《动物检疫合格证明》，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 | 较少有差错但能及时补送的，每发生一次扣1分。  有较多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，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 | 中标人管理层主动倾听采购人意见，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。  中标人必须无条件配合采购人做好疫情防控管理，严格执行采购人的要求（例如：《疫情防控方案》等），配合落实采购人单位制定的疫情防控制度的每一项条款。如若因中标人原因未配合采购人做好疫情防控，产生的一切后果及法律责任由中标人承担。 |  |
| 七、配送及定价规范 | 鲜肉类产品须使用冷链运输，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记录存档的。  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。  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1分。 |  |
| 1. 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采购人负责。  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。  货物质量符合采购人所需及相关规定，如出现“以次充好”或“假冒伪劣”，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：变质、发霉、有异味等现象），采购人有权拒收，中标人应在规定时间内重新送货。当月内该现象出现：第一次处以该问题产品当天供货额的2倍罚金，第二次处以该问题产品当天供货额的3倍罚金，第三次或以上处以该问题产品当天供货额的10倍罚金。 |  |
| 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 | |

**考核时段： 供应商：（盖章）**

**仓管员： 考核人： 科室负责人：**

1. **采购参考清单（清单仅供参考，按实际下单品种、规格等级、数量结算）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 商品名称 | 单位 | 2年预计采购量 |
| 1 | 猪 | 特级有皮肋条肉(花肉) | 斤 | 79226 |
| 2 | 猪 | 特级无皮肋条肉(花肉) | 斤 | 62004 |
| 3 | 猪 | 排骨 | 斤 | 41997 |
| 4 | 猪 | 肉眼 | 斤 | 25959 |
| 5 | 猪 | 猪手 | 斤 | 26650 |
| 6 | 猪 | 精瘦肉 | 斤 | 23556 |
| 7 | 猪 | 有皮上肉(带皮后腿肉) | 斤 | 30310 |
| 8 | 猪 | 带皮猪踭肉 | 斤 | 15107 |
| 9 | 猪 | 龙骨 | 斤 | 17778 |
| 10 | 猪 | 肋条肉（五花肉） | 斤 | 9351 |
| 11 | 猪 | 猪脚 | 斤 | 5309 |
| 12 | 猪 | 猪耳 | 斤 | 3212 |
| 13 | 猪 | 精肋排 | 斤 | 1809 |
| 14 | 猪 | 猪肚 | 斤 | 1730 |
| 15 | 猪 | 猪肝 | 斤 | 2375 |
| 16 | 猪 | 猪心 | 斤 | 1507 |
| 17 | 猪 | 粉肠 | 斤 | 1923 |
| 18 | 猪 | 梅肉(梅花肉) | 斤 | 709 |
| 19 | 猪 | 猪腰 | 斤 | 678 |
| 20 | 猪 | 大骨头 | 斤 | 1019 |
| 21 | 猪 | 带肉筒骨 | 斤 | 1069 |
| 22 | 猪 | 猪血 | 斤 | 1168 |
| 23 | 猪 | 大肠头 | 斤 | 824 |
| 24 | 猪 | 猪脸肉 | 斤 | 522 |
| 25 | 猪 | 三角龙骨 | 斤 | 233 |
| 26 | 猪 | 特厚无皮肥肉 | 斤 | 465 |
| 27 | 猪 | 猪舌 | 斤 | 199 |
| 28 | 猪 | 猪尾 | 斤 | 119 |
| 29 | 猪 | 猪展肉 | 斤 | 69 |
| 30 | 猪 | 猪大肠 | 斤 | 23 |
| 31 | 牛 | 牛坑腩 | 斤 | 21298 |
| 32 | 牛 | 牛展 | 斤 | 2950 |
| 33 | 牛 | 牛肉 | 斤 | 1689 |
| 34 | 牛 | 牛柳 | 斤 | 1067 |
| 35 | 牛 | 牛腩 | 斤 | 1794 |
| 36 | 牛 | 黄牛肉 | 斤 | 499 |
| 37 | 牛 | 牛心 | 斤 | 1166 |
| 38 | 牛 | 牛脷 | 斤 | 634 |
| 39 | 牛 | 牛骨 | 斤 | 1634 |
| 40 | 牛 | 牛杂 | 斤 | 302 |
| 41 | 牛 | 牛上杂 | 斤 | 280 |
| 42 | 牛 | 金钱肚 | 斤 | 64 |
| 43 | 牛 | 牛百叶 | 斤 | 36 |
| 44 | 牛 | 牛筋 | 斤 | 40 |
| 45 | 牛 | 黑毛肚 | 斤 | 5 |
| 46 | 其他 | 羊肉、兔肉、驴肉等 | 斤 | 15000 |