2025年膳食物资（副食类）采购项目用户需求

1. 服务要求（包括但不限于以下内容）
2. ★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，合同期内考核表月度考核低于 70 分、累计 2 次及以上，采购人有权终止合同。（见附件，以下统称“考核表”）
3. 本项目设2个收货地点：

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1号楼23楼；

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职工餐厅

1. ★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）应按采购人要求供货。
2. 采购数量：报价明细表中数量为预估值，用于计算投标总价，实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。
3. 核心产品：采购参考清单序号 待定 。
4. 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（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）。
5. ★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（湿河粉、湿米粉、湿面等早餐食材）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。若因中标人无法按时送达（不可抗力除外），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，每延期一天，须向采购人支付该批货物总价的5‰的违约金（可在未付款项中扣除）。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。
6. 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。
7. ▲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2小时（含）内重新送货。
8. ▲中标人若供应货物质量或品牌不符合采购人所需及相关规定，如“以次充好”或产品过期，采购人拒收，并责令其在规定的时间2小时（含）内重新送货，所发生费用由中标人负责。
9. ★中标人供应的产品若存在“假冒伪劣”或严重质量问题（如：变质、发霉、有异味等现象），采购人有权拒收，中标人必须在规定的时间2小时（含）内重新送货，所发生费用由中标人负责；
10. 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。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。
11. 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。
12. 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（含）送达“收货地点”。紧急或临时性采购未定价的清单外品种时，经采购人主管科室审批后，中标人可以按照紧急采购流程先供货后补结算价格，但采购人及中标人双方须在配送后的七日内完成协商定价，如中标人未经采购人主管科室审批就供货，采购人有权不支付该批次产品货款。
13. 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，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。如中标人员工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；赔偿金额从当月货款中扣减；
14. 中标人应提前向采购人提供为相关人员（含管理人员、配送人员等）购买的社保证明材料。中标人按投标文件响应安排专人对接售后工作（包括接单、挑货、配送、过秤、对账、随访等工作）。
15. 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。
16. 中标人项目负责人或管理层能积极主动与采购人接洽，了解货物及服务质量、问题反馈等合同执行情况，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），并提供月度书面随访记录表反馈给采购人。
17. 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。
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。
19. 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，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，定期清扫、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。）
20. 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。
21. 投标人须具备应对突发事件的能力，具体包括应对停水、停电、车辆故障、道路被淹、交通管制、人员管控、设备故障等的相关应急措施。
22. 报价及结算要求

1.本项目预算金额980万元/年，按实结算，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. 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，单价包含产品的价格、检测、运输、卸装、快递、售后服务、保险、搬运及税金等一切费用，供货单价在合同期间不变；

3. 采购清单外品种定价原则：

1. 因采购人需求新增、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，但按照采购人内部控制要求，采购清单外品种结算金额须≤合同金额的20%；
2. 采购清单外品种：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. 采购清单外品种：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，则取用京东自营或京东旗舰店电子平台的价格作为结算基准价，供货价=对应品种的结算基准价×（1-中标下浮率）。
4. 采购清单外品种：若无以上价格参考，双方协商定价。

4.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 “八、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。

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-膳食供应商月度考核表扣款及罚金

1. 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，但因中标人自身原因导致无法及时支付的除外。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5‱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。
2. 食品安全及产品质量要求
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销售、渠道正规、全新（无损、无污、无皱）产品，保证无异味、无霉烂、无变质等质量问题，如不符合招投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。
4. 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。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，能提供相应批次的合格检验证明；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，能提供抽检的相应合格证明，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。
5. 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产品（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、项目所在地所属经销商说明函等资料），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。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（须附厂家官方网站公布或厂家、项目所在地所属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（例如投标产品浓香咖啡豆500g/包65元，厂家调整产品规格为250g，则250g/包的浓香咖啡豆价格=65元÷500g×250g=32.5元）。
7. 中标人应保证所供货物其剩余有效期不得少于标注有效期的50%。如有效期少于标注有效期的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。
8. 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。
9. 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。
10. 产品验收标准与质量要求

（一）验收原则

1. 采购人按照各类食材验收标准验收。货不对板时，作退货处理。

2. 实际数量以采购人验货及盘点数量为准，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。初步验收包括品种、品牌（如有）、规格、配送数量、实收数量、单价、总金额、外观包装是否完好、外观质量等。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。采购人若在使用过程中发现货物存在质量问题，中标人应在规定时间内办理退货或换货。

3. 待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。

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。

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，外包装密封良好，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。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。

（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. 面粉及面粉制品（叉烧包粉、高/低筋面粉、预拌粉等）：色泽正常，粉末均匀细腻，无明显颗粒或结块，有面粉天然香气、无发霉、无虫、无杂质、无异物、无结块，干燥松散。包装密封良好，防潮防霉，常温存储条件下，保持稳定品质，不易变质或生虫。
2. 精制细白砂糖：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，无明显结块，有良好的溶解性，能在水中迅速溶解。味道纯净甘甜，无苦味或其他不良味道。在常温存储条件下，不变质或结块。
3. 潮州粿条、普河粉、鲜桂林米粉：颜色呈现均匀的米白色或略带透明感，无明显杂色或发黄现象。形状整齐、均匀，宽度和厚度一致，无断裂或碎屑。有淡淡的米香，无酸味、馊味等异味。表面光滑，无明显粗糙或粘连。柔软，具有一定的弹性和韧性，不易断裂，煮或炒熟后不粘牙，保持适中的嚼劲，不易糊化或断裂。入口爽滑细腻，不粗糙。
4. 淡奶油：生牛乳淡奶油，非人造奶油，呈均匀的乳白色或微黄色，有天然的奶香味，无酸味、霉味等异味，口感细腻顺滑，易打发，膨胀度高，打发后能保持稳定的形状。
5. 酵母粉：包装密封良好，色泽正常，粉末均匀细腻，无明显颗粒或结块，有酵母特有的发酵香气，无酸味，无发霉、无虫、无杂质、无异物、无结块，干燥松散，有良好的发酵效果。
6. 纯手工湿米粉：选用优质大米制作，保留传统手工制作的工艺特点，确保米粉的独特口感和风味。色泽正常，表面光滑，无明显杂质或黑点，粗细均匀，无断裂或粘连，有大米的天然清香，无异味、酸味或霉味，煮熟后有弹性、爽滑，不粘牙，无明显硬心。
7. 金标生抽：采用优质非转基因大豆（或脱脂大豆）和高品质小麦为原料，色泽呈红褐色或琥珀色，清澈透亮，酱香浓郁、醇厚，氨基酸态氮≥1.0g/100mL。
8. 鸡精：包装密封良好，色泽正常，粉末均匀细腻，无明显颗粒或结块，无酸味，无发霉、无虫、无杂质、无异物、无结块，干燥松散。快速溶解，易入味，鸡味鲜香。
9. 奶粉 ：包装密封良好，色泽正常，粉末均匀细腻，无明显颗粒或结块，有天然的乳香味，无酸味，无发霉、无虫、无杂质、无异物、无结块，干燥松散。快速溶解，易入味，鸡味鲜香。
10. 浓香咖啡豆：包装密封良好，豆粒大小一致，颜色深且均匀，无明显瑕疵，有浓郁咖啡香，无异味，冲泡后具有丰富的层次感，口感醇厚，余味悠长。
11. 黄豆：非转基因，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。
12. 澄海酸菜：自然的黄绿色或金黄色，色泽均匀，无发黑或发褐现象。菜叶和菜梗应分布均匀，菜梗饱满，菜叶完整。酸菜表面干净，无泥沙、杂质或腐烂部分。无霉味、馊味等异味，口感清脆，咬起来有韧性，不易软烂。酸咸适中，回味甘甜。
13. 番禺米粉：均匀的米白色或乳白色，色泽自然，无发黄或发灰现象。有清新的米香，无酸味、霉味等异味。粗细均匀，长度适中，无明显断裂或碎屑。有一定的透明度，质地均匀，无杂质或黑点。有一定的韧性，煮后不易烂，保持完整。入口滑爽，不粘牙，咀嚼时有适度的弹性。
14. 红辣椒干：鲜红或紫红色，色泽一致，有光泽，大小均匀，有原料特有的气味和滋味，无异味，干燥，无烟头、石头等杂物。
15. 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。
16. 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。
17. 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。
18. 干黑木耳：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。
19. 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。
20. 干金针菜（干黄花）：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。
21. 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。
22. 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。
23. 干腐竹：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。
24. 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。
25. 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。
26. 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。
27. 干百合：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。
28. 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。
29. 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。
30. 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。
31. 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。
32. 通心粉：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。
33. 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。
34. 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。
35. 花生米：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。
36. 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%。
37. 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。
38. 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。
39. 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%。
40. 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。
41. 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。
42. 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。
43. 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。
44. 生粉：色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。
45. 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。
46. 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。
47. 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。
48. 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。
49. 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。
50. 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。
51. 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。
52. 密封良好鱼露：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。
53. 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。
54. 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。
55. 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。
56. 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。
57. 饮品、滋补品、奶制品的质量验收标准：
58. 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。
59. 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。
60. 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。

上述品种为举例说明，实际验收标准在满足供应品种的国标、行业标准、常规使用标准基础上，按采购人用户需求所列质量要求执行，若质量不达标，采购人拒绝收货并责令重新配送，相关考核标准则参照《考核表》。

1. 合同有效期
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；

1. 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。
2. 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。
3. 食品安全责任保险及履约保证金
4. 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。
5. 中标人在签订合同前需向采购人递交履约保证金￥100,000.00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（一个月内）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。
6. 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，还应当每日按履约保证金总额的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。
7. 采购参考清单

副食类采购参考清单：（详见附件一采购清单）（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。

1. 膳食供应商月度考核表

《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：2025年膳食物资（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 | 罚金 |
| 一、送货时间 | 不准时但能与采购人及时沟通的（无影响采购人供餐），每次扣3分；  不准时送达且不沟通或沟通不及时的（无影响采购人供餐），每次扣5分。  无法按时送达（不可抗力除外），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），每次扣10分，所发生经济损失由中标人负责。  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 | 中标人提供的产品短斤缺两，每发生一次扣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（未影响采购人供餐），每发生一次扣3分。  一个月内发生2次以上差错或差错未能及时补送的（未影响采购人供餐），每发生一次扣5分。  无法按照订单准确送达且无提前与甲方沟通（影响采购人供餐），每次扣10分，所发生经济损失由中标人负责。 |  |  |
| 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，且没有事先通知甲方的，每次扣3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（未影响采购人供餐），每次扣5分。  无法按时、准确补送且没有事先通知甲方的（影响采购人供餐），每次扣10分。 |  |  |
| 六、联系制度及配合服务 | 中标人项目管理人员或管理层能积极主动与采购人接洽，了解货物及服务质量、问题反馈等合同执行情况，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。如无按期随访并未提供书面反馈，当月的考核表扣 10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 5 分。 |  |  |
| 七、配送规范 | 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3分。  产品价格及其报价单若不符合合同定价原则，每次扣5 分。  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。如未经采购人同意变更配送车辆，每次扣10分。  中标人工作人员服务态度差、工作不认真，每次考核表扣3分。  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。如未经采购人同意变更配送配送人员，每次扣10分。  配送人员在采购人院内活动遵守医院各项规章制度，若发现违规，发现第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。  中标人应充分做好工作人员的培训、教育工作。配送人员在配送货物期间若损坏院内的设施或设备，所发生经济损失由中标人负责。 |  |  |
| 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。  如因厂家调整产品规格或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、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产品，采购人拒收，并每次扣20分。  货物质量不符合采购人所需及相关规定，如出现“以次充好”、口味不佳、外观不达要求等情况，采购人拒收，并每次扣10分，中标人必须在规定的时间内重新送达。  若供应的产品存在“假冒伪劣”或严重质量问题（如：受潮、变质、霉烂、有异味等现象），采购人拒收，并每次扣20份，中标人应在规定时间内重新送货；  中标人应保证所供货物其剩余有效期不得少于标注有效期的50%。一个月内发生产品有效期不达标但能在规定时间内补送的（未影响采购人供餐），采购人拒收，每发生一次扣10分，并在规定时间内重新送达。如无法按照订单准时送达（影响采购人供餐），每次扣20分，所发生经济损失由中标人负责。 |  |  |
| 小计 | 分 | |  |
| 得分 | 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 | |  |
| 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。 | |  |
| 本月扣减金额 | 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） 项目负责人：

仓管员： 考核人： 科室负责人：