**附件5**

**非“★”、“▲”的条款中参与评审条款汇总表**

**采购包1（食堂管理服务）**

**《技术和服务要求响应表》**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 参数性质 | 采购文件规定的技术和服务要求 | 投标文件响应的具体内容 | 型号 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
| 1 |  |  | 1.1服务内容：提供医院食堂供餐及管理服务，包括职工堂食、职工配送餐、职工过时餐、医院层面的会务与接待餐、患者堂食和送餐、患者特需供餐等服务，含食品加工烹饪、配餐、接待服务、卫生清洁、餐具消毒等必须的餐饮服务。 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  | 1.2采购预算：两年391.68万元，合同一年一签。 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  | 1.3服务对象：全院职工、进修生、实习生、就医患者及其家属等院内用餐人员。 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  | 1.4供餐人数及服务时间：员工餐约1600-2000人次/天，病人餐约450人次/天。全年无休，供餐时间：早餐7:00-8:30，午餐11:00-13:00，晚餐17:00-18:30，宵夜21:00-23:00。 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  | 1.5员工餐供餐要求：  1.5.1员工自助餐服务:工作日早餐、午餐、晚餐品种分别不少于20 种、16种、12种；节假日早餐、午餐、晚餐品种分别不少于16 种、12种、10种。 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  | 1.5.2科室配送服务：提供套餐、自选餐搭配，含专业科室配送。 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  | 1.5.3接待用餐：根据医院业务、教学、会务需要提供医院层面的会务用餐、自助餐或接待围餐服务。 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  | 1.5.4宵夜用餐：提供粥、粉、面类供餐服务（在采购人指定地点进行流动餐车供餐）。 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  | 1.5.5供餐包括中、西餐服务，其中中餐兼顾南北方口味等8大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅。 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  | 1.6病人餐供餐要求：普通饮食早餐不少于5个套餐或不少于 8个品种的单选服务，午、晚餐增加2款汤品，对特需病人提供流质、半流质、糖尿病饮食等特色服务，其中糖尿病饮食不少于2个套餐或不少于4个品种的单选服务。 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  | 1.7为第三方服务单位员工及院外人员就餐在食堂一楼提供自助称重餐和窗口特色餐服务。 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  | 1.8提供出入库管理系统，并协助采购人进行消费与账目管理，通过医院点餐结算系统完成订餐、送餐服务及系统结算；每月进行资金、账目盘点及出入库管理等，完成采购人交办的临时性任务**（请提供出入库管理系统的必要功能说明或承诺书）**。 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  | 1.9负责采购人菜品出品质量管理，食品安全管理，食堂服务接待、确保采购人食品安全及环境管理通过各级检查。 |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  | 1.10负责采购人每月经营成本控制及数据分析，严格把关食品质量控制。 |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  | 1.11打造医院名片的其他服务，包括但不限于以下内容**（请提供具体实施方案）：**  1.11.1增设咖啡吧（水吧），提供奶茶、咖啡、健康茶饮、精美点心、果汁等时令饮品。 |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  | 1.11.2举办文化美食体验日活动、健康饮食宣传及讲座、传统文化美食宣传、节日关怀及特色餐品等。 |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  | 1.11.3打造特色产品名片，如食药同源菜品（药膳、饮品等），可借助医院平台对外推广和消费。 |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  | 1.12每2周定期推出新品发布至少4个菜品和菜品改良计划，保障菜品创新。 |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  | 1.13每年还应提供：  1.13.1按照传统节日开展的饮食文化活动不少于2次。在传统节日里，利用食堂现有场地开展一定的庆祝活动，营造节日氛围，丰富职工生活，提高员工满意度。 |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  | 1.13.2开展不少于 2 次的患者健康营养饮食文化宣传活动。 |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | 1.14中标供应商需遵循采购人的相关制度，并配合、服从医院管理，若违反者医院相关管理规定的接受按院内制度执行处罚**（投标文件中提供书面承诺，请参照招标公告附件《承诺函》格式提供书面承诺）**。 |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | 1.15职工餐经营模式：职工餐（含自助餐、配送餐等用餐形式）以“收支平衡、定量补贴，价格调节”收入反补的经营理念进行管理，仅核算变动成本（如食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等随就餐量变化而变化的成本），中标供应商需帮助采购人做到精细化成本管控，账目清晰，并提出合理化建议，与采购人共同做好经营成本控制。 |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | 1.16病人餐的经营模式：病人餐由中标供应商制作配送，采取预定或自选称重模式，采购人负责提供病人餐制作的场地、食材、耗材、设施、设备、水电、燃气等，经营所得收入归采购人所有。 |  |  |  |  |  |
| 24 |  |  | 1.17相关费用承担：  1.17.1采购人承担：  1.17.1.1管理服务费：应按招标文件及合同条款相关约定，按时支付给中标供应商每月的委托经营费用。 |  |  |  |  |  |
| 25 |  |  | 1.17.1.2食材及耗材费用：食材（如肉类、家禽、水产、粮油、调料、副食等）、能源（水电费、燃气费）等。 |  |  |  |  |  |
| 26 |  |  | 1.17.1.3基础设施设备及相关维修费：消防、抽排烟、监控、洗消设备、照明、空调、家具、厨具、厨杂、采购人管理人员办公用品及相关维修费。 |  |  |  |  |  |
| 27 |  |  | 1.17.1.4食堂信息化系统和配套硬件设备的建设，包括但不限于账户管理系统、线上订餐系统、售餐系统、“智慧餐厅”系统等。 |  |  |  |  |  |
| 28 |  |  | 1.17.2中标供应商承担：  1.17.2.1聘请驻场员工的薪资、住宿费、培训费、健康证、工作服饰购置费、劳保用品及其他福利津贴待遇等费用。中标供应商须保证按照不低于合同约定的薪酬标准发放给员工，采购人有权监管工资发放情况。 |  |  |  |  |  |
| 29 |  |  | 1.17.2.2食堂管理经营所需的相关设备、办公用品与耗材，如：电脑、路由器、打印机、墨盒、文具、纸张、宣传所需软硬设施、社保资料、入职资料等。 |  |  |  |  |  |
| 30 |  |  | 1.17.2.4中标供应商驻场员工可在食堂免费享用与员工标准一致的一日三餐，但不得浪费与外带，中标供应商员工的住宿由中标供应商自行解决。 |  |  |  |  |  |
| 31 |  |  | 1.17.2.5为保证高质量供餐和提高工作效率，中标供应商需提供必要的设施设备投入，如自动切肉机、洗碗机等。 |  |  |  |  |  |
| 32 |  |  | 1.17.2.6货物管理的进销存及食品追溯系统建设及软硬件投入。 |  |  |  |  |  |
| 33 |  |  | 1.17.2.7员工宵夜供餐服务的流动餐车等相关设施设备投入。 |  |  |  |  |  |
| 34 |  |  | 1.17.2.8提供至少10万以上可以优化及提升项目效益的其它投入，用于餐厅环境提升（包括但不限于桌椅购置、食堂内部装修、取餐柜等投入，设计或装修方案需经采购人审核通过后方能实施）。所有装修改造需根据相关法律法规，向有关部门（包括但不限于住建、消防、食药监等部门）备案审批后方可实施，确保餐厅（特别是厨房）的布局符合《餐饮服务许可审查规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规的要求**（请在投标文件中提供书面承诺，请参照招标公告附件《承诺函》格式提供书面承诺）**。 |  |  |  |  |  |
| 35 |  |  | 1.17.2.9现场踏勘：  （1）本项目组织现场踏勘。  踏勘时间：2025年4月9日15:00；  踏勘地点：中山火炬开发区人民医院；  联系人姓名：肖先生；  联系人电话：0760-28152100。  （2）投标人自行承担踏勘现场发生的责任、风险和自身费用。  （3）采购人在踏勘现场中介绍的资料和数据等，只是为了使投标人能够利用采购人现有的资料。采购人对投标人由此而作出的推论、解释和结论概不负责。 |  |  |  |  |  |
| 36 |  |  | **附件1：**  **中山火炬开发区人民医院职工食堂服务质量月度考核表**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **考核模块** | **评价指标** | **考 核 标 准** | **分值** | **得分** | | 安全标准  （40） | 生产安全 | 1.关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、燃气用电使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰库温度记录、消毒品配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。  2.应协助验收食材，不得验收腐烂、异味、外包装破损、过期等存在质量问题的食材。  3.添加剂必须符合GB2760的要求，添加剂的使用量必须符合GB2760要求，不得随意使用非食品添加剂。  4.烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐烂、变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。  5.需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，待用的食品与用具等应有良好覆盖或保护。  6.建立食品留样制度并有效实施，所有食品都应建立留样制度，食品留样在在冷藏条件下存放48小时，每个留样不少于200g。  7.烹调过程所使用的工器具、厨具、餐具、设备应正常使用和经过充分清洗和消毒，保持干净，清洗后放在固定的位置。  （发现违反上述规定，每次扣1分） | 15 |  | | 操作规范 | 1.所有食材应处理干净，除去杂物，不得留有异物，如蔬菜类应除去泥沙与虫子、海鲜类除去沙子、家禽类去除内脏等工序，如猪皮、猪脚、鸡、鸭、鹅等不得有残毛；鱼类不得有残鳞等。  2.蔬菜需要进行去皮处理，例如：莲藕、土豆、萝卜、冬瓜（煲汤例外）；需切配的食材，应按菜式所需切配。  3.加工过程、方法应符合加工规范（加工标准、存储温度等）。  4.正确解冻，解冻温度、时间、方法应符合要求（不允许二次解冻/冷冻）。  5.食材应在指定区域加工及存放，加工区独立，成品和待加工原料分开存放，食材、原料、半成品离地隔墙存放。原辅料应分类存放，生熟分开。  6.食品盛器需明确区分（颜色、标识等），避免交叉污染，运输工具应保持清洁，防止食品在运输过程中交叉污染。  7.食堂员工在食堂内不得从事任何与经营无关的活动，如吸烟等。  8.按照要求规范使用专用抹布，不得使用钢丝球。  9.应制定食堂日常管理制度、专用设备操作规程、厨房设备的安全操作指南、紧急事故处理步骤，制度上墙。  10. 设备设施应有使用标识、安全标识应完好，电气设备接头应牢固，各种电器设备在不用时或用完后应切断电源，杜绝安全隐患。  （发现违反上述规定，每次扣1分） | 10 |  | | 异物概率 | 1.因未清洗干净而出现的异物，例如：毛发、沙粒、果蝇、小菜虫类等，每月作扣分处理，每出现一次扣1分并罚款100元/次。  2.因加工过程中所产生的异物，例如：一次性手套、保鲜膜、标签纸等、指甲、口香糖、创可贴、烟头、玻璃、牙齿、铁丝、亚克力板、等其它类异物，或出现因未处理干净的预包装类异物，例如：皮筋、绳子、包装袋、报纸、泡沫、化肥残留物等，每次出现罚3分并罚款200元/次。  3.食品中出现蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等恶性异物时，每次扣5分并罚款1000元/次。 | 5 |  | | 环境卫生 | 1.操作过程中不得将地漏盖移位或残渣堆滞现象，应保持下水道畅通，以防出现下水道堵塞现象。  2.应保持环境清洁，整体卫生良好，门、窗户、照明、墙壁、天花板、操作台、刀具、砧板等设备应保持清洁，并符合卫生要求。  3.垃圾箱加盖，并采用免手动盖子，定时转移餐厨垃圾。  4.废弃物设施应经常清洁消毒，清洁工具如扫把拖把能正常使用。  5.建筑物、设备、用具、以及所有机构设施，包括排水系统，保持在适当的维护状态和条件下，符合所有卫生程序。  （发现违反上述规定，每次扣3分） | 15 |  | | 防范措施 | 1.每日严格执行晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口当有碍食品安全病症的人员，应立即离开岗位，治愈后方可重新上岗，食堂工作人员具备符合要求的健康证：健康证需在有效期内。  2.入职一个星期包括一个星期的员工必须持有有效的健康证。  3.工作人员仪容仪表符合要求，衣着干净、齐全、佩带正确（帽子、发网、围裙等），员工佩戴口罩符合要求，在食品加工区域禁止佩戴首饰（戒指、耳环、垂饰、手表等），扣罚50元/次/人。  4.男工作人员头发的长度前面不超过眉毛、侧面不超过耳垂、后面不超过衣领。女工作人员长发应扎起，且头发应全部放置工作帽中。  5.食堂工作人员无蓄留指甲、涂指甲油或戴假指甲等现象。  6.在食品区域内张贴员工个人规范示意图。  7.专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，每次使用前后，紫外线开启至少30min。  8.应在指定区域进食、喝水、嚼口香糖和吸烟，厨房及相关区域不得存放私人物品，如水杯，药片等。  9.非食品工作人员进入工作区域，应做好防护，带好口罩及防护帽等。  10.配备充足的洗手液、纸巾或干手设施，并张贴正确的洗手程序。  11.指定虫害控制管理人员，负责与虫害控制活动，或与虫害控制外包方协调虫害控制活动。鼠笼、粘鼠板、灭蝇灯应定期检查，以确定虫害活动的新迹象，定期分析对虫害活动的趋势。  12.应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分割存放，不得交叉存放、同区域存放、混放。  （发现违反上述规定，每次扣1分） | 5 |  | | 质量标准  （25） | 出品质量 | 1.早餐、中餐、晚餐菜式每少1款，每次每款扣0.5分。  2.厨师长应每月推出4款以上新菜式，每少一款扣1分。  3.面点主管每月推出2款以上新面点，每少一款扣1分。  4.新菜式应提前一周做出样品给采购人试尝，并经采购人同意后方能出餐，如未经采购人同意私自出餐，每次扣5分。  5.应每周按规定更换菜单，如延迟、无更换，每次扣5分。  6.菜品应不糊、不夹生，软硬适当，如出现过熟、过硬等现象，每次扣1分。  7.菜品不得出现未熟、半熟、未熟透等现象，每次扣1分。  8.菜品应色香味俱全，原料新鲜。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重，如该菜式有5人或以上投诉反馈口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），每次扣1分。  9.严格控制松肉粉、食粉的用量。严禁使用亚硝酸钠等化学原料，每次发现扣5分。  10.杜绝使用腐烂、变质的食材原料，如发现违规操作，食品存在变质异味情况，每次扣5分。  11.厨师长不能私自变更饭菜品种、价格，如发现违规操作，每次扣1分。  12.应保证菜品出品质量，菜单每周变动一次，提交采购人审核后方可执行，如发现违规操作，每次扣1分。  13.应保证病人餐菜式搭配绿色健康，根据病人需提供淡口味、粥类、汤菜、炒菜、面试等供选择，如发现未按规定提供，每次扣1分。  14.应保证病人餐每餐提供流质、半流质、糖尿病饮食、无盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮需求服务（特殊餐饮服务根据采购人临床患者的需求变动而变动）。如发现未按规定提供，每次扣1分。 | 15 |  | | 服务质量 | 1.应保证配餐准时，并按在规定时间内完成配餐（包括职工餐与病人餐），如每次延时或漏送餐，每多1次扣1分，不得增减餐线、变更餐线布局、设备等现象，每次扣1分。  2.有召回、中毒应急管理制度并符合相关要求，如明知食品有问题仍出餐或出餐后无召回，每次扣5分。  3.接待餐服务应提供符合星级酒店的服务标准，并安排专人接待，如发现违规操作，每次扣1分。  4.应主动举办美食活动、餐饮文化活动，如不配合采购人举办活动，每次扣10分。  5.应承担宣传工作、餐卡收费系统与订餐系统的管理工作等服务，如发现违规操作，每次扣1分。  6.严格餐费收取工作，如发现错收、漏收情况，每次扣1分。 | 10 |  | | 满意度奖惩机制  （15） | 就餐满意度 | 医院每月向住院病人和家属进行满意度调查以及每季度开展员工满意度调查，调查结果纳入本项评分内容；  扣分细则：  1.职工餐满意度在80分（含80分）以上不扣分、满意度在75-80分之间扣2分，满意度在70-75（含75分）分之间扣3分，满意度低于70分扣5分。  2.病人餐满意度在80分（含80分）以上不扣分、满意度在75-80分之间扣2分，满意度在70-75（含75分）分之间扣3分，满意度低于70分扣5分。  3.在职工餐调查结果满意度低于70分或病人餐满意度低于70分时，应在1周内提交书面分析报告及整改措施，如未按时提交，每次扣5分。  加分细则：  职工餐满意度在85分以上，加5分。  病人餐满意度连续2个月在85分以上，加5分。 | 10 |  | | 就餐投诉率 | 1.收到采购人职工或病人合理的投诉（如出品质量、配餐服务等），每次扣1分（如投诉内容已在其他考核标准扣分，本项不再扣分）。  2.收到采购人职工或病人关于服务态度方面的投诉，经调查核实为责任每次扣1分。  3.收到与职工或病人及家属争吵的投诉，每次扣2分。  4.应对投诉进行书面记录、分析原因、提出解决措施，并在收到投诉的3个工作日内交至采购人备案，如未按实记录或未按时提交备案，每次扣1分。  5.如出现3人以上因食用同一款菜品导致腹泻或肠胃不适且有相关医学鉴定报告确定为食物引起的中毒病症，每次扣5分，且一切费用与经济纠纷由中标供应商承担。  6.就餐投诉除参与评价扣分外，扣罚200元/次。 | 5 |  | | 日常运营评价  （10） | 关键岗位  考核评价 | 1.对项目负责人工作情况的评价：及时协助处理采购人员工就餐反馈的投诉和建议并能给出相关的整改优化方案及进度；积极配合各项工作开展，例如运营细节、改造、维保、行业交流等；每月按要求输出食堂运营日记，并且内容准确无误、完整。  2.对厨师长管理工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，提供热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、面点、水果等，需要兼顾南北方口味等8大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复，并每月推出不少于4个品种的菜式。  3.对中式厨师工作情况的评价：菜品烹调可口，色、香、味佳。  4.对面点师工作情况的评价：应保证出品质量、菜品搭配，以手工制作为主，兼顾南北方面点、中西方面点，并每月推出不少于2个品种新面点菜式。  5.对厨工等服务人员工作情况的评价：开餐准备充分，用餐衔接到位，补餐及时；餐厅保洁及时到位，灯光、空调按需开启，无浪费情况；穿戴规范，服装整洁，着职业淡妆；主动、热情，规范服务行为及用语，有良好的沟通能力，不得与员工发生语言争执/肢体冲突。  6、未落实关键岗位人员配置或关键岗位人员未服从医院工作安排和管理要求的扣罚1000元。  （以上1-5项，评价为优秀的，每小项得1分；评价为一般的，每小项得0.6分；评价为合格的，每小项得0.2分；评价为较差或差或不合格的，每小项得0分。） | 5 |  | | 成本核算  情况评价 | 1.职工餐（含堂食、过时餐、配送餐）以“收支平衡、定额补贴”的经营理念进行管理，仅核算变动成本（如食材、餐具、耗材、水电费、燃气费等随就餐量变化而变化的成本），中标供应商需帮助采购人做到精细化成本管控，账目清晰，并提出合理化建议，与采购人共同保障“收支平衡”的经营理念，并保证每月经营不超补贴预算，如未达要求，扣罚1分。  2.中标供应商应在菜单实施前，提供每份菜式的成本分析报告给采购人复核，如未达要求，每次扣罚2分。  3.每餐售卖后剩余的食品应低于8%，发现超过8%，每次扣1分。 | 5 |  | | 加分项 | 管理类 | 在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化，最高可加5分。 |  | | | 运营类 | 某餐线产品优化后有较大变化，消费人次大于招标文件的预计就餐人次5%以上时，每超1%加1分，最高可加5分。 | | 创新类 | 中厨每月推出新菜数量为a，可加(a-4)x1分，面点部每月推出新菜数量为b，可加(b-2)x1分，本项最高可加10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、非食品原料质量问题而引起的食物中毒等食品安全事故；  3、**发现服务人员（食堂管理服务）与食材配送人员串通，虚报配送材料数量**；  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服务费，并终止合同，所发生的一切损失由中标供应商负责。） | | | | | 考核得分 | 分 | | | | | 扣罚规则 | 总分达到90分（含90分）以上时，绩效评价为“优”；  总分达到80分（含80分）以上时，绩效评价为“良”；  总分达到70分（含70分）以上时，绩效评价为“一般”；  总分在70分以下时，绩效评价为“不合格”；  合同执行后三个月内不参与考核，合同期第四个月开始，连续两个月或累计3次低于70分，采购人有权终止合同。所发生的一切损失由中标供应商负责。此扣罚规则独立于满意度考核，互不冲突。此项扣罚与满意度考核不冲突，分别执行。 | | | | | 本月减扣金额 | 元 | | | | |  |  |  |  |  |
| 37 |  |  | 附件2：服务团队岗位职责和人员资质   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 岗位 | 配置  人数 | 岗位职责和人员资质 | | 1 | 项目负责人 | 1 | 全面负责食堂的日常管理工作，具备高级餐饮管理证书和中级及以上食品安全管理员证书，具有合格的健康证明。主要负责对接采购人，根据采购人需要，调配、管理厨房人员，制定人员考勤、奖罚、培训、保密等工作制度，投诉受理制度和食品安全应急预案，监督检查食堂内的卫生情况和食堂各设施设备的运维情况，成本预算，制定菜谱下单采购，确保食堂正常运转；及时了解食堂物资的消耗情况，控制成本，降低消耗；全程监控开餐过程，实行现场管理，随时解决可能出现的问题；完成采购人交办的工作任务。熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，认真钻研业务。 | | 2 | 厨师长 | 1 | 具有烹饪相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为三级/高级工或以上中式烹调师。 | | 3 | 中式、西式厨师 | 8 | 具有烹饪相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为四级/中级工或以上中式或西式烹调师。至少配置1名西式烹调师。 | | 4 | 面点师 | 3 | 具有面点相关从业经历，经验丰富；同时持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳，为四级/中级工或以上面点师。能提供中、西式面点制作，中式面点包括但不限于包子、馒头、饺子、馄饨等，西式面点包括但不限于白面包、牛角包、手撕面包、全麦面包等。 | | 5 | 厨工等服务人数 | 15 | 持有合格的健康证明，熟悉相关食品安全法律法规；具有强烈的服务意识和责任心，吃苦耐劳。帮厨、分餐、送餐、洗消、保洁、仓管、检测、出纳、食品安全、水吧、增值服务等以及采购方安排的岗位职责。 |   备注：1、上述服务团队须包含至少1名营养管理类专业或取得与餐饮相关的**公共营养师证书的人员**，负责病人营养餐的配制，配合采购人营养科做好患者治疗饮食管理；  2、采购人有权对所有服务人员有任用和服务考核，经采购人同意聘用并根据实际工作需求服从采购人工作安排和管理。 |  |  |  |  |  |

**注：1.此表仅作为汇总采购包1参与评审的37项非“★”、“▲”的条款，按量化指标，评审分数按以下公式进行计算：优于或完全响应的参数数量/参数总数量\*4分=一般性条款参数得分，本项共4分；其余条款请投标人在制作投标文件中自行补充到《技术和服务要求响应表》中。**

**2.本表中“采购文件规定的技术和服务要求”的填写若与招标文件第二章“采购需求”中的表述不一致，以招标文件第二章“采购需求”中的表述为准。**

**非“★”、“▲”的条款中参与评审条款汇总表**

**采购包2（食材配送服务）**

**《技术和服务要求响应表》**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 参数性质 | 采购文件规定的技术和服务要求 | 投标文件响应的具体内容 | 型号 | 是否偏离 | 证明文件所在位置 | 备注 |
| 1 |  |  | 1.1采购内容：包括但不限于：畜禽肉类及其制品、水产类、蔬菜类、米面类及其制品、食用油、调味料、蛋类及其制品、豆类及其制品、干货、一次性环保餐具等，采购人可以根据实际需要调整。 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  | 1.2采购预算：两年1347.5931万元，合同一年一签。 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  | 1.4供货报价已包含以下费用：  （1）报价包含履行项目合同所包含的所有费用以及由投标人承担的义务、责任和风险等所发生的一切费用；  （2）报价包含所有的税费；  （3）中标供应商负责配送货物到采购人指定地点的费用。 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  | 1.5采购数量：最终供货食品及数量以采购人提前通知的数量为准。采购人有权对供货清单作适当修改调整或对食品数量作适量增加或减少。实际供货数量和品种以采购人每次订单的验收结果为准。 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  | 1.6中标供应商应制定应急食材采购供应方案，满足采购人应急配餐需求（提供该方案文件）。 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  | 1.8未经采购人同意，本采购包组不得以任何方式进行转包或分包。 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  | 1.9本次采购配送的食材包括但不限于以下内容，详见以下清单（采购人可以根据实际需要调整）。   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **鲜肉类** | | | | | | | 1 | 猪展肉 | 斤 | 19 | 猪心 | 斤 | | 2 | 肥肉 | 斤 | 20 | 猪大排 | 斤 | | 3 | 梅头肉 | 斤 | 21 | 猪耳 | 斤 | | 4 | 去皮前上肉 | 斤 | 22 | 猪脚 | 斤 | | 5 | 去头西排 | 斤 | 23 | 猪手 | 斤 | | 6 | 三角龙骨 | 斤 | 24 | 头骨 | 斤 | | 7 | 猪颈肉 | 斤 | 25 | 筒骨 | 斤 | | 8 | 前瘦肉 | 斤 | 26 | 猪尾骨 | 斤 | | 9 | 后瘦肉 | 斤 | 27 | 脊骨 | 斤 | | 10 | 前上肉 | 斤 | 28 | 猪横俐 | 条 | | 11 | 后上肉 | 斤 | 29 | 猪肚 | 斤 | | 12 | 扒肉 | 斤 | 30 | 粉肠 | 斤 | | 13 | 五花肉 | 斤 | 31 | 猪肺 | 斤 | | 14 | 后展肉 | 斤 | 32 | 猪红 | 斤 | | 15 | 去头肉排 | 斤 | 33 | 干水牛肉 | 斤 | | 16 | 猪俐 | 斤 | 34 | 猪柳肉 | 斤 | | 17 | 猪尾 | 斤 | 35 | 羊肉 | 斤 | | 18 | 猪肝 | 斤 | 36 | 淹猪扒 | 斤 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **禽类** | | | | | | | 1 | 光鸡 | 斤 | 14 | 乌鸡 | 斤 | | 2 | 老鸡 | 斤 | 15 | 清远鸡 | 斤 | | 3 | 洋鸭 | 斤 | 16 | 三黄鸡 | 斤 | | 4 | 光鸡 | 斤 | 17 | 光鸭 | 斤 | | 5 | 冻鸡翅根 | 斤 | 18 | 冻鸡中翼 | 斤 | | 6 | 冻老母鸡 | 斤 | 19 | 冻鸡边腿 | 斤 | | 7 | 冻鸭腿 | 斤 | 20 | 冻鸡小腿 | 斤 | | 8 | 冻鸡排翼 | 斤 | 21 | 冻鸡脯肉 | 斤 | | 9 | 冻鸡尖 | 斤 | 22 | 冻鸡腿肉 | 斤 | | 10 | 冻鸡肾 | 斤 | 23 | 冻鸡爪 | 斤 | | 11 | 土鸡蛋 | 斤 | 24 | 北方鸡蛋 | 斤 | | 12 | 冻鸭肾 | 斤 | 25 | 香山咸蛋 | 斤 | | 13 | 火鸡翼 | 斤 |  |  |  | | **注:鸡鸭都是杀好后再称重的价格。** | | | | | | |  | | | | | | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **牛肉类** | | | | | | | 1 | 牛肉 | 斤 | 8 | 牛肉丸 | 斤 | | 2 | 牛筋 | 斤 | 9 | 牛百叶 | 斤 | | 3 | 牛腩 | 斤 | 10 | 牛肠 | 斤 | | 4 | 牛舌 | 斤 | 11 | 牛心 | 斤 | | 5 | 牛柳 | 斤 | 12 | 肥牛 | 斤 | | 6 | 牛霖肉 | 斤 | 13 | 牛展 | 斤 | | 7 | 牛排骨 | 斤 | 14 | 牛板筋 | 斤 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **羊肉类** | | | | | | | 1 | 羊腿 | 斤 | 7 | 羊颈 | 斤 | | 2 | 羊肉 | 斤 | 8 | 羊肠 | 斤 | | 3 | 羊腩 | 斤 | 9 | 羊排 | 斤 | | 4 | 羊骨 | 斤 | 10 | 羊尾 | 斤 | | 5 | 羊心 | 斤 | 11 | 羊肚 | 斤 | | 6 | 羊肝 | 斤 | 12 | 羊头 | 个 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **水产类** | | | | | | | 1 | 池鱼 | 斤 | 21 | 大条活罗非鱼 | 斤 | | 2 | 大条净罗非鱼 | 斤 | 22 | 鲤鱼 | 斤 | | 3 | 净鱼头 | 斤 | 23 | 鲮鱼肚 | 斤 | | 4 | 鲮鱼骨 | 斤 | 24 | 白鲢鱼 | 斤 | | 5 | 鲮鱼肉沫 | 斤 | 25 | 鲩鱼柳肉 | 斤 | | 6 | 马头鱼 | 斤 | 26 | 鱿鱼 | 斤 | | 7 | 蚬鱼 | 斤 | 27 | 冰鲜带鱼 | 斤 | | 8 | 梅香咸鱼 | 斤 | 28 | 立鱼 | 斤 | | 9 | 大条牛仔鱼 | 斤 | 29 | 水鱼 | 斤 | | 10 | 鲜虾仁 | 斤 | 30 | 鲮鱼肉 | 斤 | | 11 | 沙虾 | 斤 | 31 | 红三鱼 | 斤 | | 12 | 花甲 | 斤 | 32 | 海鲈鱼 | 斤 | | 13 | 活叉尾鱼 | 斤 | 33 | 加洲鲈鱼 | 斤 | | 14 | 鱼头 | 斤 | 34 | 生鱼 | 斤 | | 15 | 活鲩鱼 | 斤 | 35 | 剥皮咸鱼 | 斤 | | 16 | 大头鱼腩 | 斤 | 36 | 冰鱼黄花鱼 | 斤 | | 17 | 大头鱼尾 | 斤 | 37 | 冰鲜红杉鱼 | 斤 | | 18 | 塘鱼鸡 | 斤 | 38 | 冰鲜沙尖鱼 | 斤 | | 19 | 鲩鱼腩 | 斤 | 39 | 冰鲜白仓鱼 | 斤 | | 20 | 大条活鲫鱼 | 斤 |  |  |  | |  | |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **一次性环保餐具类** | | | | | | | 1 | 二格矩形饭盒  （透明、配盖） | 个 | 7 | 圆形汤碗  （透明、配盖） | 个 | | 2 | 三格矩形饭盒  （透明、配盖） | 个 | 8 | 一次性卫生竹筷 | 双 | | 3 | 四格矩形饭盒  （透明、配盖） | 个 | 9 | 五格矩形饭盒  （透明、配盖） | 个 | | 4 | 豆浆杯  （带盖） | 个 | 10 | 一次性纸碟、杯 | 个 | | 5 | 透明塑料袋 | 个 | 11 | 一次性叉、勺 | 个 | | 6 | 白色塑料袋 | 个 | 12 | 餐巾纸 | 包 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **瓜果类** | | | | | | | 1 | 靓冬瓜 | 斤 | 12 | 红尖椒 | 斤 | | 2 | 木瓜 | 斤 | 13 | 青圆椒 | 斤 | | 3 | 老黄瓜 | 斤 | 14 | 红圆椒 | 斤 | | 4 | 云南小瓜 | 斤 | 15 | 黄圆椒 | 斤 | | 5 | 苦瓜 | 斤 | 16 | 四季豆 | 斤 | | 6 | 紫茄瓜 | 斤 | 17 | 豆角 | 斤 | | 7 | 青瓜 | 斤 | 18 | 荷兰豆 | 斤 | | 8 | 老南瓜 | 斤 | 19 | 本地西红柿 | 斤 | | 9 | 丝瓜 | 斤 | 20 | 甜玉米棒 | 斤 | | 10 | 节瓜 | 斤 | 21 | 甜玉米粒 | 斤 | | 11 | 青尖椒 | 斤 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **蔬菜类** | | | | | | | 1 | 芥菜包 | 斤 | 19 | 油麦菜 | 斤 | | 2 | 蕉蕾 | 斤 | 20 | 西洋菜 | 斤 | | 3 | 芥兰菜心 | 斤 | 21 | 苦麦菜 | 斤 | | 4 | 通菜 | 斤 | 22 | 西生菜 | 斤 | | 5 | 鲜荷叶 | 张 | 23 | 生菜 | 斤 | | 6 | 奶白菜 | 斤 | 24 | 上海青 | 斤 | | 7 | 枸杞叶 | 斤 | 25 | 小白菜 | 斤 | | 8 | 白菜苗 | 斤 | 26 | 韭菜 | 斤 | | 9 | 靓菜心 | 斤 | 27 | 芥菜胆 | 斤 | | 10 | 茼蒿菜 | 斤 | 28 | 韭菜花 | 斤 | | 11 | 菠菜 | 斤 | 29 | 韭黄 | 斤 | | 12 | 大芥兰 | 斤 | 30 | 野葛菜 | 斤 | | 13 | 芥菜 | 斤 | 31 | 冲菜 | 斤 | | 14 | 芥菜苗 | 斤 | 32 | 大芥菜 | 斤 | | 15 | 大白菜 | 斤 | 33 | 西兰花 | 斤 | | 16 | 本地长白菜 | 斤 | 34 | 平包菜 | 斤 | | 17 | 天津长白菜 | 斤 | 35 | 京包菜 | 斤 | | 18 | 菜花 | 斤 | 36 | 紫包菜 | 斤 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **根茎类** | | | | | | | 1 | 黄心红薯 | 斤 | 16 | 红萝卜 | 斤 | | 2 | 芥兰杆 | 斤 | 17 | 白萝卜 | 斤 | | 3 | 蒜芯 | 斤 | 18 | 香芹 | 斤 | | 4 | 莴笋 | 斤 | 19 | 本地西芹 | 斤 | | 5 | 荷兰土豆 | 斤 | 20 | 银芽 | 斤 | | 6 | 牛蒡 | 斤 | 21 | 绿豆芽 | 斤 | | 7 | 粉葛 | 斤 | 22 | 黄豆芽 | 斤 | | 8 | 沙葛 | 斤 | 23 | 小甜蔗 | 斤 | | 9 | 马蹄 | 斤 | 24 | 茅根 | 斤 | | 10 | 香芋仔 | 斤 | 25 | 紫心红薯 | 斤 | | 11 | 香芋 | 斤 | 26 | 红薯 | 斤 | | 12 | 莲藕 | 斤 | 27 | 芦笋 | 斤 | | 13 | 马蹄肉 | 斤 | 28 | 去皮板粟 | 斤 | | 14 | 红洋葱 | 斤 | 29 | 鲜淮山 | 斤 | | 15 | 青萝卜 | 斤 |  |  |  | | 注：蔬菜类经过整理,利用率达95%以上。 | | | | | | |  | | | | | | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **配料类** | | | | | | | 1 | 仔姜 | 斤 | 8 | 生姜 | 斤 | | 2 | 紫苏叶 | 斤 | 9 | 姜肉 | 斤 | | 3 | 生葱 | 斤 | 10 | 沙姜 | 斤 | | 4 | 大葱 | 斤 | 11 | 干葱头 | 斤 | | 5 | 蒜苗 | 斤 | 12 | 蒜肉 | 斤 | | 6 | 蒜头 | 斤 | 13 | 芜茜 | 斤 | | 7 | 独蒜头 | 斤 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **菌藻类** | | | | | | | 1 | 绿海带结 | 斤 | 6 | 金针菇 | 斤 | | 2 | 平菇 | 斤 | 7 | 蟹味菇 | 包 | | 3 | 草菇 | 斤 | 8 | 鲜茶树菇 | 斤 | | 4 | 鲜冬菇 | 斤 | 9 | 鸡腿菇 | 斤 | | 5 | 海鲜菇 | 斤 | 10 | 白玉菇 | 斤 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **单位** | **序号** | **品名** | **单位** | | **水果类** | | | | | | | 1 | 圣女果 | 斤 | 7 | 去皮菠萝 | 斤 | | 2 | 香蕉 | 斤 | 8 | 包装江西橙子 | 斤 | | 3 | 西瓜 | 斤 | 9 | 柠檬 | 斤 | | 4 | 梨 | 斤 | 10 | 香梨 | 斤 | | 5 | 水晶富士 | 斤 | 11 | 芦柑 | 斤 | | 6 | 哈密瓜 | 斤 | 12 | 奇异果 | 个 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | | **配料类** | | | | | | | 1 | 金银花 | 42 | 茨实 | 83 | 西米 | | 2 | 白果肉 | 43 | 意米 | 84 | 糯米 | | 3 | 干菊花 | 44 | 小米 | 85 | 麦米 | | 4 | 虫草花 | 45 | 黑米 | 86 | 红米 | | 5 | 腐竹 | 46 | 干贡菜 | 87 | 八宝米 | | 6 | 支竹 | 47 | 干豆角 | 88 | 花生米 | | 7 | 干香菇 | 48 | 干萝卜条 | 89 | 花生仁 | | 8 | 干茶树菇 | 49 | 海带 | 90 | 干瑶柱(干贝) | | 9 | 银耳 | 50 | 包装紫菜 | 91 | 豆蔻 | | 10 | 南杏仁 | 51 | 散装紫菜 | 92 | 干沙姜(三奈) | | 11 | 北杏仁 | 52 | 干荷叶 | 93 | 生地 | | 12 | 白胡椒粒 | 53 | 五指毛桃 | 94 | 熟地 | | 13 | 黑胡椒粒 | 54 | 红糖 | 95 | 北芪 | | 14 | 生磨胡椒粉 | 55 | 提子干(葡萄干) | 96 | 干百合 | | 15 | 白芝麻 | 56 | 椰蓉 | 97 | 玉竹 | | 16 | 黑芝麻 | 57 | 冬瓜糖 | 98 | 香叶 | | 17 | 花椒粒 | 58 | 五花茶/包 | 99 | 白芷 | | 18 | 白菜干 | 59 | 沙溪凉茶/包 | 100 | 肉寇 | | 19 | 麦冬 | 60 | 广东凉茶/包 | 101 | 白扣 | | 20 | 黑木耳 | 61 | 二十四味凉茶/包 | 102 | 蜜枣 | | 21 | 云耳 | 62 | 罗汉果/个 | 103 | 红枣 | | 22 | 干辣椒（燕之坊） | 63 | 通心粉 | 104 | 去心红枣 | | 23 | 干辣椒粉（燕之坊） | 64 | 螺丝粉 | 105 | 黑枣 | | 24 | 辣椒王 | 65 | 玉米粉 | 106 | 干淮山 | | 25 | 干辣椒节 | 66 | 虾皮 | 107 | 沙参 | | 26 | 金针菜 | 67 | 小虾米 | 108 | 党参 | | 27 | 当归 | 68 | 大虾米 | 109 | 莲子 | | 28 | 当归片 | 69 | 淡菜 | 110 | 开边莲子 | | 29 | 八角 | 70 | 虫雷干 | 111 | 枸杞子 | | 30 | 陈皮 | 71 | 贡鱼干 | 112 | 桂圆肉 | | 31 | 桂皮 | 72 | 柴鱼 | 113 | 川弓 | | 32 | 茴香 | 73 | 柴鱼肉 | 114 | 夏枯草 | | 33 | 丁香 | 74 | 小鱼干 | 115 | 溪黄草 | | 34 | 核桃仁 | 75 | 腰豆 | 116 | 银丝鱼 | | 35 | 扁豆 | 76 | 黑豆 | 117 | 剥皮咸鱼 | | 36 | 赤小豆 | 77 | 鸡骨草 | 118 | 梅香咸鱼 | | 37 | 红豆 | 78 | 草果 | 119 | 马交咸鱼 | | 38 | 乌豆 | 79 | 无花果 | 120 | 小咸鱼 | | 39 | 白豆(眉豆) | 80 | 腰果 | 121 | 干鱿鱼 | | 40 | 黄豆 | 81 | 夏果 | 122 | 海藻 | | 41 | 绿豆 | 82 | 甘草 | 123 | 炸猪皮 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **规格** | **序号** | **品名** | **规格** | | **调味料类** | | | 45 | 酱油 | 1\*6罐\*1.6L | | 46 | 酱油 | 1\*20瓶\*380G | | 1 | 鸡粉 | 1\*10包\*900G | 47 | 酱油 | 1\*6罐\*1.68L | | 2 | 鸡粉 | 1\*12罐\*270克 | 48 | 酱油 | 1\*12瓶 | | 3 | 鸡粉 | 1\*6罐\*1KG | 49 | 沙茶酱 | 1\*15瓶\*220G | | 4 | 味精 | 388g\*20包 | 50 | 酸梅酱 | 瓶 | | 5 | 味精（细） | 1\*10包\*1KG | 51 | 卤水汁 | 瓶 | | 6 | 味精（粗） | 1\*10包\*1KG | 52 | 柱候酱 | 1\*15瓶\*220G | | 7 | 味精 | 斤 | 53 | 面鼓酱 | 1\*20瓶 | | 8 | 卤水汁 | 瓶 | 54 | 糯米白醋 | 1\*12瓶 | | 9 | 芝麻油 | 1\*12瓶\*410ML | 55 | 鲜牛肉味酱 | 1\*24瓶\*210G | | 10 | 黑椒汁 | 1\*12瓶\*230G | 56 | 辣椒酱 | 1\*24瓶\*300G | | 11 | 辣椒油 | 1\*12\*207G | 57 | 豆瓣酱 | 1\*8罐\*1.1KG | | 12 | 柱候酱 | 1\*15瓶\*240G | 58 | 豆瓣酱 | 1\*8罐\*1000克 | | 13 | 豆瓣酱 | 1\*12瓶 | 59 | 辣椒酱 | 1\*20瓶\*215G | | 14 | 蚝油 | 1\*12瓶\*907G | 60 | 筐装豆瓣酱 | 1\*30斤 | | 15 | 柱候酱 | 1\*2罐\*7KG | 61 | 豆瓣 | 罐 | | 16 | 老抽 | 1\*12罐 | 62 | 辣椒酱 | 1\*20瓶\*230G | | 17 | 蒸鱼鼓油 | 1\*6罐\*1.9L | 63 | 剁辣椒 | 1\*6罐 | | 18 | 蒸鱼鼓油 | 1\*12瓶\*410ML | 64 | 白兰地 | 1\*12瓶 | | 19 | 海鲜酱 | 1\*15瓶\*240G | 65 | 甘竹罐头 | 罐 | | 20 | 排骨酱 | 240g\*1瓶 | 66 | 鲜炸鱼 | 1\*24罐\*227G | | 21 | 叉烧酱 | 240g\*1瓶 | 67 | 豆鼓鲮鱼 | 1\*24罐 | | 22 | XO酱 | 80g\*1瓶 | 68 | 花雕酒 | 1\*12瓶\*600ML | | 23 | 酱油 | 1桶\*15KG | 69 | 米酒 | 1\*15瓶 | | 24 | 生抽 | 1\*12瓶\*620ML | 70 | 米酒 | 1\*8瓶 | | 25 | 生抽王 | 1\*6罐\*1.43L | 71 | 米酒 | 1\*12瓶\*610ML | | 26 | 老抽 | 1\*6罐\*1.43L | 72 | 米酒 | 1\*12瓶 | | 27 | 草菇老抽 | 1\*12瓶\*620ML | 73 | 散装米酒 | 1\*40斤 | | 28 | 香麻油 | 瓶 | 74 | 红米酒 | 桶 | | 29 | 小南乳 | 1\*12瓶\*360G | 75 | 醋 | 1\*20瓶 | | 30 | 香辣腐乳 | 1\*12瓶\*335G | 76 | 腐乳 | 1\*36瓶\*335克 | | 31 | 蒜蓉辣椒酱 | 1\*24瓶\*260G | 77 | 南乳 | 罐 | | 32 | 白醋 | 1\*20瓶\*500ML | 78 | 蚝油 | 1\*4罐\*6KG | | 33 | 白醋 | 1\*12.5KG | 79 | 浓缩鸡汁 | 1\*6罐\*1KG | | 34 | 老抽 | 1\*15KG | 80 | 黑椒汁 | 1\*6罐\*2.3千克 | | 35 | 黑醋 | 1\*12.5KG | 81 | 松肉粉 | 1\*12罐\*453.6克 | | 36 | 蚝油 | 1\*12瓶\*700ml | 82 | 鸡粉 | 1\*20包\*450G | | 37 | 草菇老抽 | 1\*6罐\*1900ML | 83 | 番茄沙司 | 罐 | | 38 | 柱候酱 | 1\*2罐\*6.5KG | 84 | 罐装鸡粉 | 1\*6罐\*1KG | | 39 | 金标生抽 | 1\*6罐\*1.9L | 85 | 花生酱 | 1\*12瓶\*510G | | 40 | 蚝油 | 700g\*12瓶 | 86 | 玉米梗 | 1\*24罐\*425克 | | 41 | 蚝油 | 1\*2罐\*6KG | 87 | 蚝油 | 1\*15瓶\*465克 | | 42 | 海鲜酱 | 1罐\*6KG | 88 | 鱼露 | 1\*12瓶 | | 43 | 鲜味汁 | 10L\*罐 | 89 | 浙醋 | 630ml\*12瓶 | | 44 | 黄豆酱 | 1\*15瓶\*230G | 90 | 盐锔鸡粉 | 1\*32盒\*30克 | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **规格** | **序号** | **品名** | **规格** | | **调味料类** | | | | | | | | 1 | 马蹄粉 | 1\*24盒 | 38 | 芽菜 | 6包/件 | | 2 | 半糖马蹄粉 | 1\*30盒 | 39 | 红油酸豆角 | 1\*1件 | | 3 | 面包糠 | 包 | 40 | 红油萝卜丁 | 1\*1件 | | 4 | 麦芽糖 | 1\*24\*380G | 41 | 橄榄菜 | 1\*6罐\*1000克 | | 5 | 泡打粉 | 罐 | 42 | 橄榄菜 | 1\*12瓶\*160G | | 6 | 花生酱 | 1\*12\*454G | 43 | 白糖 | 1\*50KG | | 7 | 椰酱 | 1\*24罐\*400ML | 44 | 幼砂糖 | 1\*30KG | | 8 | 炼奶 | 1\*350克 | 45 | 黄片糖/件 |  | | 9 | 糯米粉 | 1\*20包\*500G | 46 | 白冰糖/件 |  | | 10 | 淡奶 | 瓶 | 47 | 精制盐 | 1\*40包\*500G | | 11 | 酵母粉 | 1\*500G | 48 | 件海水盐 | 1\*48包 | | 12 | 依士米 | 500G/包 | 49 | 豆豉 | 1\*40盒\*450g | | 13 | 粘米粉 | 1\*30包\*500G | 50 | 豆豉 | 160克/盒 | | 14 | 糯米粉 | 1\*30包\*500G | 51 | 经典啤酒 | 1\*12瓶 | | 15 | 鹰栗粉 | 1\*24盒 | 52 | 豆酱 | 1\*6罐\*900G | | 16 | 食粉 | 1盒 | 53 | 鲍汁 | 1\*12瓶\*380G | | 17 | 面粉 | 袋 | 54 | 午餐肉 | 1\*24罐\*340G | | 18 | 万用香炸粉 | 1\*24盒\*150G | 55 | 榨菜 | 1\*50包\*128G | | 19 | 自发粉 | 包 | 56 | 15度枧水 | 1\*4罐 | | 20 | 吉士粉 | 罐 | 57 | 粉丝 | 1\*50包\*200G | | 21 | 蛋糕油 | 1\*4罐\*3KG | 58 | 盐锔鸡粉 | 1\*30盒\*23G | | 22 | 麦片 | 1\*32包\*400克 | 59 | 香麻油 | 1\*12瓶\*900G | | 23 | 麦片 | 1\*12包 | 60 | 西红柿茄汁 | 1\*12瓶\*630ML | | 24 | 味椒盐 | 1\*18瓶 | 61 | 散装豆豉 | 1\*10包\*5斤 | | 25 | 松肉粉 | 瓶 | 62 | 酸姜 | 1\*6罐\*1.6KG | | 26 | 嫩肉粉 | 瓶 | 63 | 茄汁 | 1\*24瓶 | | 27 | 咖喱粉 | 1\*18瓶\*50克 | 64 | 咖喱粉 | 瓶 | | 28 | 胡椒粉 | 1\*24罐\*25G | 65 | 咖喱膏 | 瓶 | | 29 | 调味料 | 1\*60包\*130G | 66 | 一滴香麻油 | 2.5升\*4罐 | | 30 | 水煮鱼料 | 包 | 67 | 香麻油 | 900ML/罐 | | 31 | 调味料 | 58大包/件 | 68 | 花椒油 | 1\*220ML | | 32 | 排骨味王 | 包 | 69 | 茄汁 | 1\*6罐\*3.23KG | | 33 | 十三香 | 1\*10盒 | 70 | 急汁 | 1\*12瓶\*290ML | | 34 | 儿童榨菜 | 小包 | 71 | 天地1号 | 1\*12瓶 | | 35 | 酸菜 | 1\*30包 | 72 | 辣椒油 | 1\*24瓶\*210ML | | 36 | 冬菜 | 件 | 73 | 五香粉 | 1\*20包\*400G | | 37 | 泡椒 | 200克\*46包 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **规格** | **序号** | **品名** | **规格** | | **油类** | | | **大米类** | | | | 1 | 调和油 | 1件\*4罐\*5升 | 1 | 米 | 1\*30斤 | | 2 | 花生油 | 1件\*4罐\*5升 | 2 | 小农粘米 | 1\*30斤 | | 3 | 花生油 | 16升/罐 | 3 | 大米 | 1\*30斤 | | 4 | 调和油 | 15升/罐 | 4 | 软米王 | 1\*30斤 | | 5 | 调和油 | 1件\*4罐\*5升 | 5 | 珍珠米 | 1\*30斤 | | 6 | 粟米油 | 1件\*4罐\*5升 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | | **序号** | **品名** | **规格** | **序号** | **品名** | **规格** | | **面食类** | | | **饮料** | | | | 1 | 红烧牛肉面 |  | 1 | 柠檬茶 |  | | 2 | 鲜虾鱼板面 |  | 2 | 原味豆奶 |  | | 3 | 香辣牛肉面 |  | 3 | 巧克力豆奶 |  | | 4 | 豚骨拉面 |  | 4 | 椰汁 |  | | 5 | 海鲜味杯面 |  | 5 | 酸奶 |  | | 6 | 猪骨浓汤风味杯面 |  | 6 | 纯牛奶 |  | | 7 | 爽面鲜虾云吞味 |  |  |  |  | | 8 | 爽面鲍鱼鸡汤味 |  |  |  |  | | 9 | 鸡蛋面 |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  | 1.10打造医院名片的其他服务，包括但不限于以下内容（请提供具体实施方案）：  1.10.1举办文化美食体验日活动、健康饮食宣传及讲座、传统文化美食宣传、节日关怀及特色餐品等。  1.10.2打造特色产品名片，如食药同源菜品，可借助医院平台对外推广和消费。  1.10.3 提供保温送餐车。 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  | 附件1：每日食品验收审核详表   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **食堂食品验收审核表** | | | | | | **日期： 年 月日** | | | | | | 序号 | 审核内容 | | 合格 | 不合格 | | 1 | 食品在指定时间内送到目的地。 | |  |  | | 2 | 食品均采用冷藏车等合规车辆进行运送。 | |  |  | | 3 | 食品无异味、无霉烂变质。 | |  |  | | 4 | 食品数量和斤数满足要求。 | |  |  | | 5 | 食品均为新鲜食品、无隔夜过期。 | |  |  | | 6 | 货物票证齐全、符合要求 | |  |  | | 7 | 其它验收情况： | | | | | 货物清单（详见附件） | | | | | | 供货单位：  送货人员签字： | | 收货单位：中山火炬开发区人民医院  验收人员（仓管员）签字： | | | | 备注：1.中标供应商供应的货物须经采购人进行初步验收（详见食品验收审核表），初步验收通过后由采购人对部分食品进行抽检，部分食品将送往相关检测部门进行检测。  2.中标供应商需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如果采购人在初步验收中发现中标供应商所供某批次货物出现质量问题，中标供应商必须无条件对该批次的全部货物进行退、换货处理。中标供应商在接到采购人换货通知后60分钟内对有问题的货物进行更换并交到采购人指定地点，每批次采购的货物都要登记验收记录，记录上签明意见和验收人的名字及日期。中标供应商应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。货物更换时间超过60分钟，可扣罚当天总货款的10％，连续发生3次或累计发生6次货物质量问题或超过60分钟更换货物的，采购人有权终止合同。  3.中标供应商每天按采购人的时间要求（每天早上6点30分前）将货物送至采购人指定地点，中标供应商如无特殊原因送货迟到超过30分钟，当月首次的扣罚1000元，再次出现扣罚2000元，以些类推；若超过60分钟的，影响采购人当天不能按时就餐的，扣罚中标供应商当天30%货款，连续3天（次）以上的，扣罚当月的货款，累计6天（次）以上的，采购人有权终止合同。  4.采购人对部分食品进行抽检，如经检测发现中标供应商提供的食品存在农药超标等情况，视为中标供应商违约，采购人有权要求中标供应商立刻进行更换，并扣罚当月货款的5%作为违约金；如因供货食品质量问题导致食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同并追究中标供应商违约责任，中标供应商承担因此而造成的全部损失。 | | | | | |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  | 附件2：  **食材质量验收要求**  总体要求：  1.食材中标供应商所供食品原材料必须符合国家有关食品安全标准和规定的要求。 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  | 2.食材中标供应商所供的每批次蔬菜必须保证新鲜、不腐烂且须提供加盖公章的残留农药检测记录单给采购人。 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  | 3.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。 |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  | 4.确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。 |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  | 5.确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，带包装的食材应为制造商原厂、原装产品。 |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  | 6.确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。 |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  | 7.食材中标供应商所供肉类水产必须是经过卫生部门检疫并提供相应的检验检疫证明。 |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  | 8.食材中标供应商所供其他食品原材料必须是优质、保质、保鲜，且必须是在保质期内。 |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  | 9.采购人检查发现食材中标供应商所供食品原材料不符合上述要求或存在其他质量问题，有权要求食材中标供应商进行退换。 |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  | （1）米、面、油标准   |  |  | | --- | --- | | **名称** | **质量标准** | | 米 | 1.所供大米的质量须符合国家标准，必须有中国食品安全生产许可认证的SC标志；外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽和香味。  2.必须提供每批次大米的检验合格证明。合格证明中应含有国家和省的规定必检的重金属含量项目。没有重金属检验合格证明的，采购人有权拒收并要求中标供应商予以更换。  **3.食用大米必须提供当年生产的新米，不得提供陈米,不能有发黄、霉变、零碎的米粒。**  4. 来源渠道要清晰。在供货时不得提供以下食品（包括但不限于）：  4.1无品名、产地、厂名、生产日期、保质期、中文标识及原料说明的定型包装食品。  4.2超过保质期限、临近保质期（除特殊商品外，超过保质期70%时限为临近保质期）或不符合食品标签规定的定型包装食品。  4.3腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。  4.4非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的，病虫害发霉或其他有害物质超标。  4.5含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，使用或掺入对人体有害的添加剂。  4.6其他不符合食品卫生标准和要求的食品。 | | 面 | 外包装完好，具有SC标志，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。须新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙。面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准**。** | | 油 | 1.所供粮油（花生油、玉米油）的质量须符号国家标准，必须有中国食品安全生产许可的SC标识；无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、保质期长。  2. 来源渠道要清晰。在供货时不得提供以下食品（包括但不限于）：  2.1无品名、产地、厂名、生产日期、保质期、中文标识及原料说明的定型包装食品。  2.2超过保质期限、临近保质期（除特殊商品外，超过保质期70%时限为临近保质期）或不符合食品标签规定的定型包装食品。  2.3腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。  2.4非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的，病虫害发霉或其他有害物质超标。  2.5其他不符合食品卫生标准和要求的食品。 | |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  | （2）肉类标准（含生鲜、冻品、鱼类等）  ①肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。  ②家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。  ③活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感，鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。  ④鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，鱼鳃色泽鲜艳，无粘液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明 ，鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；鳞片完整，不易脱落，腹内无胀气，色泽正常，质地坚实，手感富有弹性；内脏鲜红，肠腮坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。  ⑤冻鱼类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鳞片完整，不易脱落，腹内无胀气，色泽正常，质地坚实；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。  ⑥货物票证要求   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **货物类别** | **产品票证名称** | **验收索证要求** | | 猪、牛肉类、家禽类 | 《食品生产许可证》 | 交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》。 | | 《出入境动物产品检疫合格证》 | 由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 | | 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 | | 《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 | | 肉制品 | 《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 | | 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。 | | 水产品 | 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。 | |  |  |  |  |  |
| 21 |  |  | （3）干货、副食类标准  ①干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有SC食品安全生产许可标志。  ②标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。  ③质量要求：食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂，符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。  ④几种主要副食品的质量要求  **鸡蛋：**蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。  **皮蛋：**外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。  **咸蛋：**蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，有咸蛋固有的香味。  **豆腐：**豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。  **大豆：**豆皮色光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。  **花生：**果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。  **食糖：**干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。  ⑤检测报告可以参考：干货类检测报告（检测项目至少包含“铅、过氧化值、黄曲霉毒素”）。 |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | （4）蔬菜类标准   |  |  | | --- | --- | | **种类** | **质量标准** | | 叶菜类 | 菜心、生菜、大白菜、小白菜、空心菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无腐烂现象，花椰菜应新鲜洁白，无畸形花。 | | 茄果类 | 番茄、茄子等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、无畸形、异味、无明显机械伤。 | | 瓜果类 | 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂、无腐烂、畸形，异味、无明显机械伤，不带泥土。 | | 根菜类 | 萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 | | 薯芋类 | 马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽。 | | 葱蒜类 | 葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 | | 豆类 | 扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚新鲜、幼嫩、均匀，豆仁籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 | | 水生菜类 | 藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质。 | | 食用菌类 | 蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 | | 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，无腐烂、异味。 |   所有蔬菜应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定：   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 指标（mg/kg） | | 甲胺磷 | 不得检出 | | 甲拌磷 | 不得检出 | | 氧化乐果 | 不得检出 | | 甲基对硫磷 | 不得检出 | | 呋喃丹 | 不得检出 | | 百菌清 | ≤1.0 | | 多菌灵 | ≤0.5 | | 汞（以Hg计） | ≤0.01 | | 铅（以Pb计） | ≤0.2 | | 砷（以As计） | ≤0.5 | | 氟（以F计） | ≤0.5 | | 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 | | 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 | |  |  |  |  |  |
| 23 |  |  | 附件3：  **考核表**     |  |  |  | | --- | --- | --- | | 项目名称：食材配送服务采购项目（ 类）  考核月份：  供应商名称： | | | | **考核指标** | **考核要素和评估内容及其标准** | **扣分** | | * 送货时间   10分 | 1.不准时但能与采购人及时沟通的，每发生一次扣1分。  2.不准时送达且不沟通或沟通不及时的，每发生一次扣5分。  3.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。 |  | | * 足斤足两   10分 | 1.一个月内发生1-2次短斤缺两但能及时补送及更正的，每发生一次扣1分。  2.一个月内发生2次以上短斤缺两但能与院方及时沟通的，每发生一次扣3分。  3.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：货物内藏有沙袋、垫板等非正常、非合理的增重物品等。 |  | | * 货物来源   10分 | 产品需可溯源，具有有效的生产批号，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。 |  | | * 差错情况   5分 | 1.一个月内发生1-2次送错货但能及时补送的，每发生一次扣1分。  2.一个月内发生2次以上差错或差错未能及时补送的，每发生一次扣5分。 |  | | * 临时送货及退货补送   5分 | 1.临时的供货如未在60分钟内送货，且没有事先通知采购人并取得采购人同意的，每次扣2分。  2.不符合采购人要求的产品，采购人拒收后，中标供应商须1小时内重新补送，如无合理原因未按时补送货，每次扣5分。 |  | | * 联系制度及配合服务   5分 | 1.中标供应商工作人员服务态度差、工作不认真，每次扣1分。  2.中标供应商管理层主动倾听采购人意见，每季随访1次以上，并向采购人书面反馈。如无按要求执行，当季度最后一个月扣1分。  3.中标供应商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。中标供应商未按时提交采购人所需资料，每发生一次扣1分。 |  | | * 配送规范   5分 | 1.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。  2.产品价格及其报价单若不符合合同定价原则，每次扣1分。 |  | | * 货物质量   50分 | 1.中标供应商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供应商负责。  2.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、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。  3.货物质量须符合采购人所需及相关规定，送货时必须提供每一批次货物的相关质检合格证明，无提供不予收货，并每次扣5分。  4.质量标准如未达到采购人要求，中标供应商须60分钟内无条件更换符合采购人质量标准的产品。如60分钟内未更换符合采购人质量标准的产品，第一次扣3分，第二次扣5分，第三次或以上扣10分/次。  5.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。  6.采购人有权不定期对中标供应商供应的产品委托具有相关资质的国家检测机构进行检测，如检测结果不达标，检测费用由中标供应商负责，每次扣10分。合同期内累计检测不合格超过两次，采购人有权直接解除合同，所发生的经济损失由中标供应商负责。 |  | | 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供应商负责） | | | 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供应商负责。 | | | 本月减扣金额 | 元 | | | **仓管员： 考核人： 科室负责人：**    **供应商：（盖章）** | | | |  |  |  |  |  |

**注：1.此表仅作为汇总采购包2参与评审的23项非“★”、“▲”的条款，按量化指标，评审分数按以下公式进行计算：优于或完全响应的参数数量/参数总数量\*2分=一般性条款参数得分，本项共2分；其余条款请投标人在制作投标文件中自行补充到《技术和服务要求响应表》中。**

**2.本表中“采购文件规定的技术和服务要求”的填写若与招标文件第二章“采购需求”中的表述不一致，以招标文件第二章“采购需求”中的表述为准。**