**大庆市第五医院后勤科主副食配送服务招标公告**

第一章 采购邀请

大庆市第五医院就本院后勤科主副食配送服务进行院内采购，欢迎合格供应商前来参与。

一、项目名称：后勤科主副食配送服务

二、项目编号: 2025035

三、采购内容：

后勤科主副食配送服务，采购需求详见采购文件，年预算金额57.42万元，据实结算。

四、交货期限、地点：

1. 交货期：根据大庆市第五医院后勤科提出需求，一日内送货至指定地点，服务期限1年。

2. 交货地点：大庆市第五医院后勤科

五、供应商要求：

（一）具备独立承担民事责任的能力，提供有效营业执照；

（二）提供有效的食品经营许可证；

（三）具有固定配送中心（自有需提供产权证明，租赁需提供租赁合同，均需加盖公章）；

（四）配备至少1台冷链车及配送车辆，提供车辆行驶证、照片及权属证明（购置发票或租赁合同）；

（五）配送人员需持有效健康证，且建立人员备案制度，更换人员需经医院同意。

第二章 采购人需求

一、项目概况

食堂主副食配送服务，按照职工食堂提供的采购计划和送货要求，准时供应到指定地点，并提供相应的质检报告和食品检疫证明等，同时要确保运输供应各环节包装规范、卫生安全，符合检疫和行业有关标准要求。

1. 主要商务要求

• 标的提供的时间：根据大庆市第五医院后勤科提出需求，一日内送货至指定地点；服务期限1年

• 标的提供的地点：大庆市第五医院后勤科

• 付款方式：支付比例100%，按季度结算。

1. 实际结算单价=医院价格审核小组定期按照医院周边超市卖场的销售价格×（100%-供应商所报下浮率）；

（2）各类食材当月实际支付金额=实际结算单价×实际配送数量；

（3）当月食材配送支付的总金额=各类食材当月实际支付金额的总和；

（4）询价超市为医院周边包括但不限于华联超市、庆客隆超市、大商新玛特乙烯超市、大润发超市、比优特超市等同体量超市，每周五由医院询价小组随机选择一家进行询价，作为下周供货价格。

 • 验收要求：

1. 验收标准：采购人与成交供应商按照采购文件、响应文件和国家、行业相关标准及有关规定要求进行验收；
2. 验收方法：服务类项目，可根据项目特点对服务期内的服务实施情况进行分期考核，结合考核情况和服务效果进行验收。考核细则见附件（二）

 • 履约保证金：

预算金额的5%，验收合格后无息退还：

1. 中标供应商签订合同前，应向采购人按规定数额提交履约保证金；
2. 可采用支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构的保函等非现金形式提交；

（3）采购单位验收合格后无息退还给供应商，签订合同后，若供应商未按合同履约则不予退还。

 • 合同履行期限：合同签订之日起1年。

• 其他：

（1）在合同履行期限内，成交供应商应当保障货源充足，不得出现断供现象。

（2）因供应商配送的食材出现质量问题，引发食品安全事故，采购人有权单方面解除合同。同时还应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿（包括但不限于医疗、声誉等），并承担全部法律责任。

（3）紧急情况下的配送时间要求：因采购人工作性质特殊，紧急情况下成交供应商应当在接到采购人通知30分钟内，按采购人要求配送食材至指定地点。

（4）服务期内发生的各种事故：包括安全、交通以及其他意外事故等均由成交供应商承担全部责任。采购人不承担任何责任。（供应商须提供承诺函，并且加盖供应商单位公章）

（5）需提供一台冷链车及配送车辆，提供车辆行驶证、车辆照片、车辆租赁合同或车辆购置发票。

（6）考核机制：

①采购人将依据考核办法，对成交供应商进行考核。（具体考核办法由采购人与成交供应商在合同中约定）；

②采购人建立退出机制：履约过程中，发生重大违约情况或重大责任事故，采购人有权单方面解除合同。

附件一：

参数性质 序号 具体技术(参数)要求

**★ 1 大米**：1.品种：东北大米；2.等级：一级；3.执行标准：GB/T 1354-2018标准或最新国家标准；4.禁止配送散装大米，大米的包装应有“SC”标识；5.供应商在配送大米时，应提供当批次大米检测合格的检测报告（检测内容必须包含重金属含量检测，并满足国家标准要求）或者合格证；6.剩余保质期：大米配送到采购人处时剩余保质期不得少于产品保质期的三分之二；若只标注有效截止日期，则送达日期至有效截止日期不得少于180天；7.污染物限量标准应符合国家标准GB2762-2017或最新国家标准。

**★ 2 面粉**：1.质量等级：特制一等；2.执行标准：GB/T 1355-1986标准或最新国家标准；3.禁止配送散装面粉，面粉的包装应有“SC”标识；4.供应商在配送面粉时，应提供当批次面粉检测合格的检测报告或合格证；5.剩余保质期：面粉配送到采购人处时剩余保质期不得少于产品保质期的三分之二；若只标注有效截止日期，则送达日期至有效截止日期不得少于180天；6.污染物限量标准应符合国家标准GB2762-2017或最新国家标准。

**★ 3 食用油**：1.品种：豆油（非转基因）；2.质量等级：压榨三级及以上；3.执行标准：GB1535标准或最新国家标准；4.供应商配送的食用油应当是成品桶装大豆油，包装应有“SC”标识；5.供应商在配送食用油时，应提供当批次食用油检测合格的检测报告或者合格证；6.剩余保质期：食用油配送到采购人处时剩余保质期不得少于产品保质期的三分之二；若只标注有效截止日期，则送达日期至有效截止日期不得少于180天；7.污染物限量标准应符合国家标准GB2762-2017或最新国家标准。

**★ 4 乳制品**：1.执行标准：GB12693-2010或最新国家标准；2.包装应有“SC”标识；3.供应商在配送乳制品时，应提供当批次乳制品检测合格的检测报告或者合格证；4.剩余保质期：乳制品配送到采购人处时剩余保质期不得少于产品保质期的三分之二；5.污染物限量标准应符合国家标准GB2762-2017或最新国家标准。

**★ 5 猪肉**：1.执行标准：GB 2707-2016、GB2762-2017或国家最新标准；2.符合食品安全溯源管理要求；3.无槽头肉和血刀肉，无残留毛绒，不带长短毛，不带浮毛、凝血块、粪污及其他污染物；4.气味：具有生鲜肉的正常气味，无异味；5.色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；6.猪肉应是当日生产的新鲜产品，不能提供冷冻货品；7.供应商在配送猪肉时，应提供当批次猪肉的《生猪定点屠宰证》、《动物检疫合格证明》和生猪定点屠宰场肉品品质检验合格验讫章。

**★ 6 牛羊肉**：1.执行标准：符合GB2707-2016或国家最新标准；2.符合食品安全溯源管理要求；3.色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻；4.牛羊肉应是当日生产的新鲜产品，不能提供冷冻货品；5.供应商在配送牛羊肉时，应提供当批次牛羊肉的动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明。

**★ 7 其他肉制品**：1.水产品类须为活鲜产品，保持活体状态固有本色，无异味；2.供应冻品应符合国家绿色批发市场标准。外包装需完整、无破损、无不封口现象、有生产日期和保质期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

**★ 8 蛋**：1.执行标准：GB2749-2015或国家最新标准；2.新鲜，清洁，无破损，外壳坚固完整；无沙壳、畸形、麻点；须有生产日期等喷码；3.包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

**★ 9 禽**：1.生鲜禽肉（鸡、鸭等生鲜禽肉）；2.执行标准：符合GB2707-2016或国家最新标准；3.符合食品安全溯源管理要求；4.色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻；5.生鲜禽肉应是当日生产的新鲜产品，去除内脏，不能提供冷冻货品；6.供应商在配送生鲜禽肉时，应提供当批次生鲜禽肉的动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明。

**★ 10 蔬菜类**：1.叶菜类：鲜嫩、无枯黄叶、无花斑叶、无烂叶；叶茎完整无折断、基部不老化、干爽无水；无裂口损伤、表面无泥土及其他杂物；农药残留须符合国家标准。2.根茎类；个体均匀、根形完整、无畸形、无泥土、无虫蛀和机械伤、无腐烂、无断折断裂、不萎蔫变软、不发芽、不变绿、不空心、不糠心、不黑心、弹击有实心感；农药残留须符合国家标准。3.芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶、根部切口新鲜、茎叶完整、无腐烂现象；农药残留须符合国家标准。4.菌类：色泽与品种相适应，气味正常、无腐烂及虫蛀、无发霉、无失水枯萎、朵片完整。

**★ 11 水果**：1.按采购人实际需求配送水果；2.供应商配送的水果保证果型匀称，新鲜、色泽均匀、无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。

**★ 12 干杂**：食材干净，不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。

**★ 13 调味品类**：1.执行标准：GB2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、GB2717-2015《食品安全国家标准 酱油》、GB2719-2015《食品安全国家标准 食醋》或国家最新标准；2.调味品原料为非转基因产品，调味品须满足国家食品安全标准，独立包装，包装上须带有生产日期，保质期、国家生产许可及合格信息等标识；3.剩余保质期：调味品配送到采购人处时剩余保质期不得少于产品保质期的三分之二；若只标注有效截止日期，则送达日期至有效截止日期不得少于180天。

早餐包供应要求

 **★ 14** **早餐包类**：中标方需根据体检科每日提供的体检人数计划，按对应数量供应早餐包。

 早餐包组成、规格及品牌要求：

面包：单份重量不得低于110克，需从国内知名品牌中选取，如美食乐、桃李、老鼎丰、香港麦道等。

 ◦ 牛奶：单份容量不得低于200毫升，需从国内知名品牌中选取，如完达山、伊利、蒙牛、光明、君乐宝等。

 火腿肠：单份重量不得低于70克，需从国内知名品牌中选取，如双汇、金锣、雨润、得利斯等。

**★ 15 其他要求**：

1.成交供应商应当按照采购人的实际需求配送食材。

1. 成交供应商应当按时、按质、按量、按要求将食材、一次性用品配送至采购人指定地点。
2. 成交供应商应当自行提供配送服务。
3. 配送车辆、配送人员、包装材料和食材在运输途中的防护措施应当符合相关规定和要求。
4. 配送车辆应当做到每日清洗、消毒，鲜活农产品应当采用冷链运输。
5. 配送人员应当具备有效的健康合格证，持证配送，且人证相符。7.建立配送人员备案制度，成交供应商不得擅自更换配送人员。若需更换，须征得采购人同意且备案完成后方可更换；若擅自更换配送人员，采购人将追究其责任。

8.建立食材留样制度，成交供应商每次配送至采购人处的食材应当按相关规定进行留样，并做好留样记录以便备查（留样设备由成交供应商自行提供）。

9.因采购人的特殊工作性质，要求供应商应当在本地具有固定的配送中心（配送中心产权为供应商自有的须提供产权证明复印件，配送中心若为租赁的须提供租赁合同复印件，并且加盖供应商单位公章。如供应商虚假响应，采购人将依法追究其责任）。

（说明：打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。）

第三章 供应商须知

一、响应文件组成

1. 营业执照、食品经营许可证复印件（加盖公章）

2. 法定代表人授权书（需签字盖章）及双方身份证复印件

3. 报价表（含下浮率）

4. 服务方案：含采购、检验、保存、配送流程及人员配置

5. 车辆证明：冷链车及配送车辆的行驶证、照片、权属证明（购置发票或租赁合同）

6. 承诺函：涵盖货源保障、安全责任、紧急配送等要求（格式自拟，需盖章）

7. 其他相关资质或业绩材料（如食品安全管理体系认证、责任险保单等）

第四章 评审方法及程序

一、评审原则

1. 评审活动遵循公平、公正、科学、择优的原则，以采购文件和响应文件为基本依据。

2. 由医院组织3人及以上单数组成评审小组，负责具体评审事务。

二、评审小组职责

1. 审查响应文件是否符合采购文件的商务、技术等实质性要求；

2. 要求供应商对响应文件中含义不明确的内容作出澄清或说明；

3. 对响应文件进行比较和评价，确定成交供应商。

三、资格与符合性审查

1. 资格审查：审查供应商是否具备以下条件（不符合则响应无效）：

（1）提供有效的营业执照、食品经营许可证；

（2）具备本地固定配送中心（提供产权证明或租赁合同）；

（3）配备冷链车及配送车辆（提供行驶证、权属证明）；

（4）配送人员具备有效健康证。

2. 符合性审查：审查响应文件是否满足以下要求（不符合则响应无效）：

（1）响应文件签字、盖章完整，格式符合要求；

（2）报价唯一且未超过预算金额；

（3）完全响应采购文件中带“★”的实质性条款；

（4）提供必要的承诺函（如货源保障、安全责任等）。

有下列情形之一的，视为供应商串通投标：

（1）不同供应商的响应文件由同一单位或者个人编制；（不同供应商响应文件上传的项目内部识别码一致）；

（2）不同供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（3）不同供应商的响应文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

（4）不同供应商的响应文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（5）不同供应商的响应文件相互混装；

（6）不同供应商的投标保证金为从同一单位或个人的账户转出；

说明：在项目评审时被认定为串通投标的供应商不得参加该合同项下的采购活动

有下列情形之一的，属于恶意串通投标

（1）供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关情况并修改其投标文件或者响应文件；

（2）供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者响应文件；

（3）供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者响应文件的实质性内容；

（4）属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；

（5）供应商之间事先约定由某一特定供应商成交、成交；

（6）供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃成交、成交；

（7）供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商成交、成交或者排斥其他供应商的其它情形。

废标（终止）的情形

出现下列情形之一的，采购人应当终止竞争性磋商采购活动，发布项目终止公告并说明原因，重新开展采购活动。

（1）因情况变化，不再符合规定的竞争性磋商采购方式适用情形的；

（2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；

（3）在采购过程中符合磋商要求的供应商或者报价未超过采购预算的供应商不足3家的，但经财政部门批准的情形除

外；

（4）法律、法规以及磋商文件规定其他情形。

竞争性磋商文件质疑提起与受理

供应商在参加采购活动中，认为采购文件使自己的权益受到损害的，可依法提出 质疑；

（一）潜在供应商已依法获取采购文件，且满足参加采购活动基本条件的，可以对该文件提出质疑；对采购文件提出质疑

的，应当在首次获取采购文件之日起2个工作日内提出；

（二）提出质疑的供应商应当在规定的时限内，以书面形式一次性地向采购人递交质疑函和必要的证明材料。

（三）有下列情形之一的，不予受理：

1、按照“谁主张、谁举证”的原则，应由质疑供应商提供质疑事项的相关证据、依据和其他有关材料，未能提供的；

2、未按照补正期限进行补正或者补正后仍不符合规定的；

3、未在质疑有效期限内提出的；

4、同一质疑供应商一次性提出质疑后又提出新质疑的；

（四）有下列情形之一的，质疑不成立：

1、质疑事项缺乏事实依据的；

2、质疑供应商捏造事实或者提供虚假材料的；

3、质疑供应商以非法手段取得证明材料的。

（五）对虚假和恶意质疑的处理。

采购人将对虚假和恶意质疑的供应商进行网上公示，推送省级信用平台；报省政府采购监督管理部门依法处理，记入政府采购不良记录；限制参与政府采购活动；

有下列情形之一的，属于虚假和恶意质疑：

1、主观臆造、无事实依据进行质疑的；

2、捏造事实或提供虚假材料进行质疑的；

3、恶意攻击、歪曲事实进行质疑的；

4、以非法手段取得证明材料的。

四、评审程序

一、技术部分54.0分

1、食品安全管理体系认证证书 (8.0 分) ：

提供食品安全管理体系认证证书，且证书认证范围包含“ 大米” 、“面粉” 、 “食用油” 、“乳制品” 、“冷 鲜肉 ” 、“禽 ” 、“ 蛋 ” 、“ 蔬菜”每提供一项 得1分，满分8分。

2、 服务方案 (10.0分)：

 投标人针对本项目提供的配送服务方案。应包含：（1）采购方式流程、（2）检验方式流程、（3）保存方式流程、（4）配送方式流程、（5）人员配置方面，每项得2分。 内容阐述、方案明确、合理，实施方法得当且有针对性得0-10分。

3、应急配送预案 (10.0分) ：

投标人应制定应急预案，内容应包含：

1. 应急管理机构2分；（2）应急联系人及方式2分；（3）应急采购地点2分；（4）应急保障措施4分。 内容阐述、方案明确、合理，实施方法得当且有针对性得0-10分。

4、售后服务方案 (8.0分)：

 根据本项目的采购需求，提供售后服务方案，包括（1）食材出现质量问题、（2）包装问题、（3）保质期问题、（4）数量短少问题，每项2分。 内容阐述、方案明确、合理，实施方法得当且有针对性得0-8分。

5、人员配置 (8.0分)：

1. 提供食品安全管理员合格证书，每提供一个证书得4分，满分4分；
2. 提供食品检验员合格证书，每提供一个证书得2分，满分4分。

6、 食品安全责任险 (10.0分) ：

投标人有效期内的食品安全责任险或提供承诺函承诺中标后合同签订前提供的，保单1000（含）万以上得10分， 1000-800（含）万得6分，800 -500（含）万得4分，500万以下得2分，没有不得分。

二、商务部分16.0分

1、提供与本项目类似或相同的业绩合同，每提供1份得2分； 最高得10分，不提供不得分。

2、物流配送保障 (6.0分) ：

1. 投标人在满足物流保障（拥有1台厢货车）的基础上，每增加1台厢货车得3.0分，最高得3.0分，提供车辆行驶证、车辆照片、车辆租赁合同或车辆购置发票；
2. 投标人在满足资格物流保障（拥有1台 冷链车）的基础上 ，每增加1台冷链车得3.0分 ，最高得3.0分。提供车辆行驶证、车辆照片 、车辆租赁合同或车辆购置发票。

三、投标报价得分30.00分

投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×价格分值（注：满足招标文件要求且投标价格最高的投标报价为评标基准价。）最高报价不是中标的唯 一依据。【注：满足招标文件要求且“XXXX”报价下浮率最高（相当于投标价格最低）的为评标基准价。如：投标报价XXXX 60%为报价下浮率最高，评标基准价为 1-60%=40%，得满分 10 分；有投标报价为 50%，投标报价为 1-50%=50%；以此类推。】因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。

报名时间及地点：

投标人于2025年7月25日16时前到大庆市第五医院二部机关楼一楼109递交以下材料：

1. 营业执照、食品经营许可证复印件（加盖公章）

2. 法定代表人授权书（需签字盖章）及双方身份证复印件

联系人：吕嘉诚

电话：0459-6705858

投标文件格式

1、投标者需将投标资料密封在档案袋内，密封袋封面应分别写明招标人和项目名称，并注明“开标时间以前不得开封”字样，加盖公章。

2、投标文件：正本一份，副本四份。装订方式为胶装。（正本彩印,副本可为复印件。正副本均需加盖骑缝章）

3、标书封面须有以下内容

（1）投标公司全称及正本或副本标识；

（2）投标项目名称；

（3）投标公司联系人及联系方式；

（4）投标日期。

4、标书内首页应为目录及对应页码（目录中的内容顺序应与招标文件所包含的项目一致）。

投标文件的递交

1、每个投标人递交1个投标文件密封袋。

2、投标人将投标文件现场递交给招标办。

3、投标文件有下列情况之一者将视为无效：

（1）投标文件未密封和未按规定加盖投标人公章的。

（2）未按规定要求编制投标文件或产品目录等内容不全、字迹模糊不清、影响评标的。

（3）超过截止时间未送达投标文件的。

（4）违反招投标法律法规规定的。

（5）未响应招标文件内容。

谈判与评标

1、开标时间：2025年7月28日14 时(如有变化另行通知)

2、开标地点：大庆市第五医院二部机关楼二楼会议室

3、开标会议由招标人组织并主持，投标人代表应携带法定代表人资格证明书原件和身份证件原件，非法定代表人参会应携带授权委托书原件和被授权人身份证件原件；在规定的开标时间到达会场，未按时参加开标会议的将视为自动弃权。

4、采购小组有权对投标文件提出质疑，并请投标人给予解释；转入评标阶段时，所有投标人应回避等候定标结果。

本采购文件的最终解释权归大庆市第五医院所有

接到中标通知后，三日内到医院招采办签订合同。

公告期限：2025年7月23日至2025年7月25日止

附件（二）

大庆市第五医院食堂主副食配送服务考核细则

一、考核目的

为保障我院食堂主副食供应的安全、及时、优质，规范配送服务行为，提高配送服务质量，特制定本考核细则，以客观、公正地评价配送服务供应商的表现，确保医院职工、患者及家属的饮食需求得到满足。

二、考核周期

每次服务进行一次日常考核。

三、考核主体

由医院后勤科管理部门牵头，联合食堂管理人员及招采办等组成考核小组，负责对配送服务进行考核评估。

四、考核内容及标准

（一）食材质量

1. 新鲜度与品质

- 蔬菜应新鲜、无黄叶、无腐烂、无病虫害，符合当季时令特点。每次检查，若发现不符合要求的蔬菜超过配送总量的±1%，扣1分；超过±2%，扣1-10分；以此类推。

- 肉类色泽正常、无异味、有弹性，具备有效的检疫合格证明。每发现一次肉类无检疫证明或存在明显质量问题，扣1-3分；若因肉类质量问题导致食品安全隐患，扣10分，并追究相关责任。

- 粮油、干货等副食产品应无变质、无过期，包装完好。发现过期产品或包装破损影响质量的，每次扣1-3分 。

2. 农药残留与有害物质检测

- 配送的蔬菜、水果等应按批次提供农药残留检测报告，检测结果须符合国家标准。每缺一次检测报告，扣1-2分；若检测出农药残留超标，扣2-3分，并责令供应商立即整改，暂停相关产品配送，直至检测合格。

- 对肉类、水产品等进行兽药残留、重金属等有害物质抽检，确保符合食品安全标准。若发现不合格情况，参照蔬菜农药残留超标处理方式。

3. 食材溯源

- 供应商应建立完善的食材溯源体系，能够准确提供食材的产地、采购渠道、供应商信息等。每无法追溯一种食材来源，扣1-5分；追溯信息不完整或不准确，扣1-3分。

（二）配送时效

1. 按时配送率

- 按照合同约定的配送时间，按时送达医院食堂，每次统计。因配送延误影响食堂正常开餐的，每次扣1-3分，并承担相应损失。

2. 应急配送响应时间

- 对于医院临时提出的应急配送需求（如突发接待任务等），供应商应在规定时间内响应并送达。响应时间超过规定时间30分钟以内，扣1-2分；超过30分钟，扣2-5分 。

（三）投诉处理

- 对于医院食堂或就餐人员提出的关于食材质量、配送服务等方面的投诉，供应商应在24小时内予以回应，并积极采取措施解决问题。未及时处理投诉或处理结果不满意，每次扣1-2分。

（四）食品安全管理

1. 配送车辆与储存条件

- 配送车辆应保持清洁卫生，定期消毒，具备必要的保鲜、冷藏、冷冻设备，确保食材在运输过程中的质量安全。检查发现车辆卫生不达标，扣1-2分；设备故障或未按要求使用，扣2-3分。

2. 人员健康管理

- 配送人员应持有有效的健康证明，定期进行健康检查。每发现一名配送人员无健康证明或健康证明过期，扣1-2分。

3. 食品安全事故应急处理

- 供应商应制定食品安全事故应急预案，并定期组织演练。若发生食品安全事故，供应商应立即启动应急预案，采取有效措施控制事态发展，及时向医院报告。未制定应急预案或在事故处理中表现不力，扣1-5分 。

五、考核结果应用
（每扣1分对应罚款500元）
 1. 考核周期为每次，扣分对应罚款金额=总扣分数×500元。
 2. 单次考核扣分超过20分，医院有权暂停合作并要求整改；年度累计扣分超过履约保障金金额，可终止配送合同。
 3. 因食材质量问题导致食品安全事故，除按本细则扣分外，另行追究相关责任。