

国家税务总局茂名市税务局机关食堂食品 配送服务需求书

一、采购项目说明：

1、投标人须对本项目为单位的货物及服务进行整体响应，任何只对采购标的或服务内容其中一部分内容进行响应的，将作无效投标处理。

2、带“★”号条款为不可偏离参数，投标文件未完全满足招标文件中带“★”号的条款和指标，或非实质性响应有重大偏离的，将导致投标无效。标注有“▲”的参数为重要评分，投标人若有部分“▲”条款未响应或不满足的，将导致其响应性评审分值（详见服务评审表）。

3、用户需求书中没有标注特殊符号条款为一般条款，投标人须按要求对其进行响应，当出现负偏离，对应项将予以扣分，不会作无效投标处理；若要求提供证明材料，还须按要求提供证明材料，否则予以扣分。

二、项目概述

（一）项目背景

为了规范国家税务总局茂名市税务局机关食堂采购工作，确保安全、卫生，拟对茂名市税务局机关食堂的食品等配送的供货服务采用公开招标方式进行招标。

（二）项目内容

1. 项目名称：国家税务总局茂名市税务局机关食堂食品配送服务

2. 项目总金额及数量

2.1 项目总金额：¥1200 万元两年（大写金额：壹仟贰佰万元整），每年预算金额为¥600 万元（大写金额：陆佰万元整）。

2.2 标的数量：1 项。

3. 简要技术需求或服务要求：

3.1 国家税务总局茂名市税务局机关食堂食品配送服务项目服务要求（具体要求详见用户需求书）：

进一步规范国家税务总局茂名市税务局机关食堂采购工作，确保食堂食品配

送安全、卫生，为国家税务总局茂名市税务局油城七路办公区及迎宾二路办公区两个食堂提供食品配送服务，配送内容主要包括生鲜、鲜肉、其他肉类、水产海鲜类（包括海鲜干货）、水果类、蔬菜类、粮油干货、调味料、厨房辅材用品类。

3.2 服务地点：

(1) 国家税务总局茂名市税务局油城七路办公区（广东省茂名市茂南区油城七路 99 号）；

(2) 国家税务总局茂名市税务局迎宾二路办公区（广东省茂名市茂南区迎宾二路 143 号）。

3.4 服务期：自合同签订之日起两年，满 12 个月为一年；采取 1+1 服务模式签订合同，即在第一年的合同期满前二个月内，由采购人做好充分的评估后，确定是否继续执行合同。如确定继续执行合同，则与中标人再续签 1 年合同。

3.5 报价方式：采用品种单价下浮率报价方式（小数点后保留两位小数）。投标报价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

三、项目需求

3.1 整体项目需求

▲凡发生食品安全责任事故，经相关部门检验、检疫，证明是由中标供应商配送的食品、食材或服务质量等问题造成的，中标供应商必须承担全部的法律赔偿责任，赔偿采购方及因此遭受人身损害的有关人员的损失。

中标供应商提供本合同项下配送服务，必须符合以下要求：

1. 投标人配送的所有物品须符合《中华人民共和国食品安全法》要求，管理规范专业，团队统一工衣穿着，且具有有效健康证明。

2. 所供商品须符合国家行业生产和经营标准及国家卫生标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对供应链进行明确，所有食品的来源须清晰且其来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产的源头与投标人要有固定的合法的供应关系，严禁投标人收购非标准产品供应给采购人。投标人应对所有食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须对所供商品提出行业标准和感官标准。如该商品无质量标准，则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，不得使用非食用物质和塑化剂，所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标

准。其它食品原料质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。

3. 所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，中标人所供应的产品均具有检验合格报告。

5. 中标人须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6. 中标人每天需做好各种的索证记录，按采购人的要求上交。

7. 中标人所供应的食材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，各类熟食须注明供货渠道及生产日期。

8. 中标人所提供的货物须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，采购人有权要求退货，中标人需在 60 分钟以内予以退还补货。中标人每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人员手中。

9. 每次送货，中标人须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

10. 除新鲜屠宰的禽畜肉产品外，中标人送货车辆应实行 1 小时配送圈运作。

11. 响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，中标人在接到采购人通知后 1 小时内须做出反应。

12. 中标人应确保验收的场所、设备须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

13. 对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1 小时内送到。

14. 采购人有权要求中标人配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，免费退换。

15. 特殊情况或紧急所需要的货品，中标人无法在要求时间内提供的，委托采购人代买，货款由中标人支付。

16. 中标人保证在合同期内切实全面履行合同义务，保证对采购方的货物供

应，若反悔或不履行合同的，视为一方单方违约解除合同，由此产生的一切法律责任由中标人全部承担。

17. 中标人不得将本合同项下服务进行转包、分包，否则采购方有权单方解除本合同，并有权要求中标人支付合同总金额 10%的违约金及承担由此给采购方造成的一切损失。

18. 中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定。

19. 中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊客观情况需推迟送货，应提前通知采购人。因中标人因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

20. 由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人须无条件退货、换货，并做好相关退换货情况登记，由双方共同签名确认；中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求中标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。

21. 采购人有权进行不定期检查，有权对配送的货物进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量质量问题，如果发现不符合合同规定的，采购人第一次和第二次给予书面警告，中标人要无条件收回所供应的并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并 1 小时内更换好所需。第三次取消中标单位食堂食品配送资格，并将情况反映采购监管部门。

22. 中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可单方面解除合同，并将情况反映采购监管部门。

▲23. 中标人所有从事食品安全生产的人员具有健康证。（须提供拟服务人员有效期内健康证复印件并加盖投标人公章）

▲24. 中标人须在本合同签订后 15 天内，对其配送服务投保安全责任保险（保险期限需覆盖合同期限，投保金额不低于 500 万元），并将购买安全责任险发票复印件及保险合同复印件盖章确认复印属实后交采购方备案保存。中标人为分/子公司的，母公司食品安全责任保险合同承保范围包含分子公司的，则提供母公司保险合同复印件，加盖分/子公司公章。否则，采购方有权单方解除合同。

▲25. 投标人需要提供配送方案和应急方案。配送方案要完整可行，包括食

材来源可追溯、食材安全检验检疫票证、配送车辆安排、配送时间、配送地点、卸货交付方式、配送人员（着装、健康证、礼仪礼节等）和食材质量保证措施等。应急方案要完整可行，包括应急补货处理、食物中毒处理、食堂停水或电的盒饭配送、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况的应急方案。

▲26. 投标人需要提供其货物来源的相关证明。（提供相关证明的复印件或者凭证截图并加盖投标人公章）

27. 投标人须具备自有独立检测车间且具相关检测设备（农残检测仪、亚硝酸盐检测仪、瘦肉检测仪）（须提供相关证明材料并加盖投标人公章）

28. 中标人保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期内的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%，否则，采购方有权要求退换。

29. 若采购人发现中标人所供货物出现严重质量问题（包括但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，含寄生虫或含菌量超标食品，转基因食品，其他有害健康的食品），采购人有权解除合同。

30. 中标人必须服从采购人的监督、管理。

31. “★”号条款：《用户需求书》中标注有“★”号的条款必须实质性响应，负偏离（不满足要求）将导致投标无效。

★投标人必须承诺，如果中标，乙方应根据采购人的需求，提供 2-3 名服务人员（具有有效健康证明），配合采购人完成所需的分拣、简单加工，并承担用工责任和费用。中途更换项目经理的，需提供新人员身份证复印件及最近 1 年内投标人为其缴交的社保记录。（投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟）

投标人须承诺所提供的食材要求均为非转基因食品。（投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟）

采购人对政府采购脱贫地区农副产品有自主权，中标人需接受采购人相关要求，严格按照要求进行脱贫地区农副产品政府采购，不受中标人和本项目制约。
（投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟）

投标人必须承诺，理解并同意“服务期内如因相关法律法规等政府规范性文

件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因采购人有权单方面终止合同，费用按服务期内实际发生的费用支付”。（**投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟**）

32. 供应商服务还应符合采购方在招标文件中列明的其他要求及供应商在投标文件中所作的其他承诺。

3.1.1 项目需求（生鲜、鲜肉（猪肉类、牛肉、家禽肉类）、其它肉类）

3.1.1.1 产品总体质量要求：

▲（1）投标人须提供投标截止时间前一年内，连续 7 天的食品公司检疫报告。

- 1) 肉类（不得检出瘦肉精）；
- 2) 蛋类（不得检出：苏丹红、恩诺沙星）。

（2）中标人所供应的食材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，肉类保证来源于当地政府定点屠宰场，供货时须提交肉联厂的验收单及批次有效的动物检验合格证原件。各类熟食须注明供货渠道及生产日期。

（3）鲜肉类应外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体，全部来源于正规肉联厂，保证为当日新鲜肉，供货时提供政府检疫部门出示的检疫合格证明（利用率不低于 98%。）

★（4）投标人必须承诺，供应新鲜屠宰的禽畜肉产品，在屠宰后通过冷藏车 12 小时内送到交货地点。（**投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟**）

（5）所供货物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，供货时须提交验收单及该批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，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。

（6）所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

（7）冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（8）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

(9) 家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证》；肉制品须出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》。

(10) 需要提供专门储存禽畜类的恒温车间，保证禽畜肉类的新鲜。

(11) 中标人在供应所有货品过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

3.1.1.2. 货物名称(包含但不限于以下品种)

(1) 猪肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	带皮上肉	15	带皮花肉	29	去皮上肉
2	去皮花肉	16	带皮猪蹄	30	去皮猪蹄
3	赤肉	17	枚肉	31	枚柳
4	一字枚	18	肉眼	32	猪展
5	鲜排骨	19	肋排	33	肉排
6	猪手、脚	20	龙骨	34	筒骨
7	尾脊骨	21	猪头骨	35	扇骨
8	肥肉	22	猪颈肉	36	圆蹄
9	蹄筋	23	猪肝	37	猪心
10	猪肚	24	猪腰	38	猪俐
11	猪尾	25	小肚	39	大肠
12	大肠头	26	粉肠	40	猪皮
13	猪肺	27	生肠	41	猪红
14	大油	28	猪肉滑	42

(2) 牛肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	牛肉	5	牛霖	9	牛百叶
2	牛展	6	牛柳	10	牛坑腩
3	牛碎腩	7	牛肉滑	11	腌牛肉片
4	牛心	8	牛骨头	12

(3) 禽鸟

序号	名称	序号	名称	序	名称
----	----	----	----	---	----

				号	
1	光鸡	5	线鸡	9	正宗走地鸡
2	老鸡	6	竹丝鸡	10	光鸭
3	水鸭	7	番鸭	11	光鹅
4	鹌鹑	8	乳鸽	12

(4) 羊肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	羊肉	3	羊腰	5	羊骨头
2	羊腿	4	羊排	6

3.1.2 项目需求（水产海鲜类（包括海鲜干货）

3.1.2.1 产品总体质量要求：

(1) 投标人鲜鱼类来源可靠放心，无毒，无害，无污染。

(2) 除新鲜屠宰的禽畜肉产品外，中标人送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。

(2) 冰鲜类食材保质期不得超过 48 小时。

(3) 海鲜、河鲜类必须鲜活，身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，来源可靠放心，无毒，无害，无污染（利用率不低于 95%）。

(4) 新鲜水产品的具体要求：要体态完整，体色正常，捞离水后，挣扎力。

(5) 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。

(6) 虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，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。

(7) 黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。

(8) 贝壳类要求肉质新鲜，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。

(9) 冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温

20℃)。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

(10) 水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

(11) 干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

(12) 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

(13) 海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

(14) 紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

(15) 海鲜制品类：海鲜制品类包括但不限于鱼丸、墨鱼丸、鱼蛋、鱼腐等。

(16) 中标人在供应所有货品过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

3.1.3 项目需求（果蔬类）

3.1.3.1 产品总体质量要求：

▲（1）投标人须提供最近一个月内的连续 7 天以上的农残检测报告：

1) 水果类（有机磷或者氨基甲酸酯类检测结果为阴性）；

2) 蔬菜类（有机磷或者氨基甲酸酯类检测结果为阴性）；

(2) 中标人经营场所应具备蔬菜分拣加工区（投标人在投标文件中须提供经营场所的分拣加工区间的明确的平面图及现场相片并加盖投标人公章）

(3) 中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。

(4) 属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

(5) 果蔬类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。果蔬应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期

限的。

(6) 果蔬包装与标志要求:

包装: 容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气, 无污染、无异味、无霉变现象; 标志: 每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签, 并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(7) 供应链要求: 所有的来源须清晰。果蔬来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或果蔬专业流通市场, 严禁收购散户农民的果蔬供应。

(8) 对果蔬生产商的管理要求: 菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农具; 果蔬采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

(9) 对果蔬生产商环境要求: 菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施, 确保不受临近农田施肥和用药污染; 菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

(10) 对果蔬生产商水源要求: 菜地应有清洁无污染的灌溉水源; 灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求, 并一年内在果蔬种植过程对水源进行 2 次监测。

(11) 农药要求: 种植使用的农药须符合安全管理部门的规定, 严禁使用违禁药物; 农药的采购、保管、发放、使用须建立记录;

(12) 要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

(13) 果蔬卫生质量要求: 卫生质量指标, 应符合我国无公害果蔬上的卫生指标规定。

(14) 中标人在供应所有货品过程中, 如果发生出现质量问题或造成食物中毒, 如变质等情况, 经查实后确属中标人责任, 中标人应承担全部责任, 主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等, 直至追究刑事责任。

3.1.3.2 货物名称(包含但不限于以下品种)

(1) 蔬菜

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	潺菜	37	红尖椒	73	雪里红
2	苋菜	38	鲜淮山	74	榨菜丝

3	通心菜	39	土豆	75	什锦菜
4	春菜	40	莲藕	76	无叶酸菜
5	小白菜	41	西红柿	77	酸笋片
6	小塘菜	42	白萝卜	78	鲜木耳
7	菜心	43	红萝卜	79	绿色海带丝
8	奶白菜	44	青萝卜	80	带皮玉米棒
9	菠菜	45	冬瓜	81	去皮玉米棒
10	芥菜	46	苦瓜	82	荷兰豆
11	芥兰菜	47	白瓜	83	甜豆
12	西洋菜	48	青瓜	84	玉豆
13	生菜	49	茄瓜	85	白豆角
14	油麦菜	50	青木瓜	86	青豆角
15	枸杞叶	51	半生熟木瓜	87	番薯
16	椰菜	52	节瓜	88	蒜苔
17	苦麦菜	53	水瓜	89	青蒜
18	枸杞菜	54	丝瓜	90	干葱头
19	大白菜	55	南瓜	91	马蹄肉
20	潮州白菜	56	云南小瓜	92	鲜玉米粒
21	长白菜	57	浦瓜	93	鲜笋
22	京包菜	58	鲜草菇	94	洋葱
23	菜花	59	鲜冬菇	95	香芋
24	西芹	60	茶树菇	96	蒜头
25	正宗香芹	61	鸡腿菇	97	蒜米
26	椰子/个	62	鲜平菇	98	姜肉
27	香菜	63	金针菇	99	生姜
28	韭菜	64	百合/包	100	鲜沙姜
29	韭黄	65	酸豆角	101	绿豆芽
30	韭菜花	66	萝卜干	102	黄豆芽
31	生葱	67	萝卜条	103	本地新土豆
32	北方京葱	68	榨菜粒	104	无土番茄
33	莴笋	69	有叶酸菜	105	茅根/湿
34	西兰花	70	咸梅菜	106	竹蔗
35	圆椒	71	甜梅菜	107	沙葛

36	尖椒	72	榨菜/件	108	粉葛
----	----	----	------	-----	----

(2) 水果

几种主要水果质量标准:

1) 柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等): 果实结实、有弹性, 手掂有重量感, 果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形, 柚类无褐斑、黑点。

劣质品: 果皮有疤痕, 失水干缩, 腐烂霉变。

2) 苹果类(蛇果、青苹果、红富士等): 结实、多汁、有光泽, 表面光滑, 无压伤、疤痕, 不干皱。

劣质品: 腐烂发霉, 果皮失水萎缩, 有疤痕、有压伤。

3) 梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等): 结实、甜而多汁, 个体均匀、不变色、干皱, 无压伤。

劣质品: 失水干皱, 无光泽, 果皮变黑, 切开心发黑, 有冻压伤。

4) 水蜜桃: 果皮粉红带绒毛, 不过熟略硬, 果肉香甜爽滑多汁。

劣质品: 有压伤, 开裂出水, 变软过熟, 腐烂。

5) 樱桃: 果形圆而小, 大小均匀, 带鲜绿果柄, 有弹性, 果肉鲜甜多汁。

劣质品: 疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

6) 浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓): 果实结实饱满, 大小均匀, 无压伤。

劣质品: 果粒脱落、开裂, 压伤, 破溃出水、腐烂。

7) 瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等): 果形完整, 结实、无开裂、压伤。

劣质品: 有疤痕、压伤, 出现黑斑, 瓜身变软、腐烂。

8) 火龙果: 表皮鲜红, 叶片鲜绿, 结实而有弹性, 果肉白、有黑色种子, 口味淡甜。

劣质品: 叶片发黄、干皱、颜色黯淡, 表皮开裂、变软, 果柄腐烂。

9) 枇杷: 果实尖圆、色橙红, 结实有弹性, 果肉甜香。

劣质品: 腐烂、变软、疤痕。

10) 芒果: 果粒大小均匀, 果皮光滑细腻, 果肉幼滑甜香。

劣质品: 表皮发黑或黑斑, 失水萎缩, 果柄处腐烂。

11) 香蕉: 果实象牙状, 未成熟青绿色、成熟后鲜黄色, 软糯香甜。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

12) 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

13) 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

14) 杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

15) 黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

16) 菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少，冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄(已过熟)，果肉发软，果眼溢汁，表面发霉。

3.1.4 项目需求（粮油干货、调味料、厨房辅材用品类）

3.1.4.1 大米、食用油等

(1) 米、油、面、豆类货物须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

(2) 米、油：要提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

(3) 中标人在供应所有货品过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

3.1.4.2 干货类(包含但不限于以下品种)

(1) 干货制品的质量基本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、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。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

(2) 几种主要干货制品的质量标准：

肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄

稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块；

二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块；

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

(3) 中标人在供应所有货品过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

3.1.4.3. 调味料、厨房辅材用品等(包含但不限于以下品种)

货品	货品	货品	货品	货品
1 糕点粉	21 猪油	41 柱候酱	61 白巧克力	81 面饼
2 精面粉	22 茄汁	42 黑芝麻仁	62 食用盐	82 米粉
3 淀面	23 全麦粉	43 鸡粉	63 九分白色纸杯	83 蛋挞皮
4 糯米粉	24 南乳	44 黑椒汁	64 圆形锡盏	84 椰浆
5 粘米粉	25 鲜生抽	45 紫菜	65 油纸	85 豆瓣酱
6 锡纸	26 白米醋	46 生抽	66 沙律酱	86 奶酱
7 栗粉	27 生粉	47 叉烧酱	67 面粉	87 干贝素
8 白冰糖	28 炼奶	48 X0 酱	68 鱼罐头	88 奶粉
9 冰糖片	29 酸梅酱	49 凝胶粉	69 沙司	89 豆豉酱
10 红片糖	30 原油晒豉	50 双效泡打粉	70 剁椒酱	90 散淀面
11 幼糖	31 龟苓膏粉	51 蛋糕油	71 蒜蓉辣椒酱	91 赤砂糖
12 幼砂糖	32 食粉	52 芝麻油	72 风味酱	92 麦片
13 淡奶油	33 花生油	53 植脂奶	73 陈醋	93 金沙馅
14 高糖酵母	34 腐乳	54 糕粉	74 肉松	94 烧烤汁
15 白芝麻	35 白糖	55 糯米	75 麦芽糖	95 保鲜袋
16 面包改良剂	36 老抽	56 方糖	76 玉米羹	96 保鲜膜
17 蜜糖	37 红豆馅	57 黄糖	77 菜籽油	
18 白奶油	38 蚝油	58 姜豉	78 花生酱	

19 黄奶油	39 黄豆酱	59 调和油	79 玉米粒	
20 马蹄粉	40 盐焗鸡料	60 甜醋	80 桂花糖	

中标人在供应所有货品过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

四、项目实施要求

（一）产品配送

1. 运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和消毒。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。

2. 禽畜类、海产品类、果蔬类食材必须用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送，干货类食材需用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。冷藏车在配送过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的，保证在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应保持清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输处于恒定的环境中。

3. 中标人送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，禽畜类、海产品类、果蔬类食材用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 送货车辆应保持清洁；堆放科学合理，避免造成的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 在本环节中应保证冷藏脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

6. 供应商的产品配送还应符合采购方在招标文件中列明的其他要求及供应商在投标文件中所作的其他承诺。

（二）交货时间、交货地点

1. 中标人负责将所有物料配送到采购人指定的地点：**①国家税务总局茂名市税务局油城七路办公区（茂名市茂南区油城七路 99 号）指定地点；②国家税务总局茂名市税务局迎宾二路办公区（茂名市茂南区迎宾二路 143 号）指定地点。**物料经采购人当场验收质量和数量后，将送货单一并交予当日采购人指定的收货人员，由收货人员签名确认后，将作为有效结算单据。

2. 中标人不负担采购人内部分发及内部分发配送过程所造成的损伤、损耗及

其它人为造成的问题。

3. 中标人须按采购人订单规定的交货时间、地点，准确交货：

(1) 采购人提前一天晚上 7 点前下订单以邮件、微信或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。

(2) 中标人应按甲方指定的食品品名、规格、数量等要求供货，如中标人在采购过程中认为订单食品需变动的，应提前致电告知采购人联系人，并征得采购人同意后方可变更订单内容。

(3) 中标人自配车辆负责食品运送且应确保运输车辆安全卫生、无污染，如因包装、运输、装卸过程中导致食品毁损、灭失、过期和变质的，中标人须及时更换或重新提供，并承担因此导致采购人的损失。

(4) 中标人应每日于 7 点 30 分前将食品送达，早餐使用的食品需 6 点送达，将采购人订购全部食品送货到采购人指定地点，并由中标人送货员与甲方收货员共同进行验收，确认无误后双方在送货清单上签名确认。中标人所供食品与订单不符，或所供食品不符合质量要求的，采购人有权要求退换货或拒收，中标人应在当日约定时间前对短缺食品及时补送。

(5) 如中标人延迟交货的，每出现一次须支付该批货款总额 1%的违约金，且采购人有权于当月结算应付款项中予以扣除。

4. 如需分批交货，中标人也应按照订单所注明的时间送货。

5. 服务期限内如因办公地点发生改变(仍在茂名市内)导致配送地点更改的，采购人有权要求中标人继续履行合同条款。

(三) 质量的基本检查

1. 应干净整洁，并符合企业相关验收标准；到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的应确定的温度与包装上指示温度一致，冷冻没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

2. 对检查如下：

(1) 采购的所有货品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范执行。采购的所有食品，其生产、经营证明文件须齐备，来源须明确，且具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的任何货品。禁止采购超过保质期限的任何货品。

(2) 包装须符合国家规范。采购的所有货品不得存放在有害、有毒的容器内。包装上须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 SC 认证等。

(3) 对不符合采购要求的所有货品由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测，相关费用由中标人负责支付。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

(四) 检验及费用负担

1. 如中标人不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。中标人具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向采购人提供每批货物检验资料。费用由中标人负担。

2. 质量与检验：

(1) 中标人应严格按照合同要求和国家有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。

(2) 中标人将货物运达交货地点后，采购人负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由中标人负责处理。

(3) 中标人将货物运达交货地点后，采购人应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。

(4) 对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由中标人支付；否则检测费用由采购人支付。

(五) 定价方式

1. 货物结算单价确定方式：每月双方定价一次，原则上每月的 1 日（节假日相应后延）商讨确定当月各项物料的供货价格。采购人可根据中标人的报价组织市场调查，所有物品的价格均以定价当日茂名市农产品价格信息网（网址 www.mmncp.jg.cn）公布的价格（茂名市区农贸市场均价）为准。若茂名市农产品价格信息网中没有或近期没有的个别物品，则参考采购人在全市范围内调查的市场零售价确定。核定的货物结算单价由采购人与中标人双方代表签字确认。

2. 货物结算总价确定方式：货物结算单价×货物数量×(1-中标下浮率__%)。

注：中标下浮率为固定比率，适用所有货物价款结算。

3. 中标人应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，中标人可以适当增加品种，该增加品种在采购人有采购需求时，经审批后可列入采购范围，采购价格参照上述定价方式确定，**货物结算总价**：货物结算单价×货物数量×（1-中标下浮率__%）。

4. 供货价格须包含货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

（六）付款方式

1. 货款每月至少结算一次，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

2. 供应商在完成供货订单后，凭国家增值税发票等相关资料向采购人申请付款，采购人收到发票等相关资料并审核无误后在 20 个工作日内办理支付手续。

3. 每次按合同支付款项前，供应商应向采购方提供与支付金额相符的有效合规发票。否则，采购方有权暂缓支付直至供应商提供符合规定的发票为止。

4. 违约责任：采购人逾期支付合同款项的，除应当支付合同款项外，还应当每日按欠付款项的 1% 向成交人偿付违约金，但因供应商自身原因导致无法及时支付的除外。

5. 付款方式：采用银行转账形式。

（七）履约担保

1. 中标方须在合同签订后 10 天内，提供注册地在中国且在茂名市设有分支机构的茂名市银行出具无条件、不可撤销的银行履约保函，作为中标方履行合同义务的担保。银行履约保函的担保金额为 100000 元，担保范围为采购方向中标方索偿的一切违约金和赔偿金，有效担保责任期间为保函出具之日起至配送服务合同期满。如中标方确实无法按前述规定提供银行履约保函的，可向采购方提供 100000 元的履约保证金作为替代。合同期限届满前，保函金额或保证金被采购人扣减的，中标人应在收到通知后 10 天内补足，否则，采购方有权视为中标方未按规定提供银行履约保函或履约保证金。

2. 中标方未按规定提供履约担保的，采购方有权单方解除合同，采购方将该情况报告相关政府采购监督管理部门备案。

（八）考核机制

供应商自愿接受采购方按本合同约定对其履行合同义务情况进行的考核，并同意采购方根据本合同约定进行相应的处理和处罚。采购方将对供应商各项不符合考核要求的情况进行登记，并于每个月月底统一确定考核评分。评分共分为三个等级，分别为优秀、及格和不及格。每个等级的考核结果及相应处理、处罚如下表：

综合考核评分	等级	考核结果
85分-100分 (含85分)	优秀	通过每月的综合考核，中标人对被扣分的项目及时作出调整即可。
75分-85分 (含75分)	及格	勉强通过每月的综合考核，中标人在食材配送方面存在较多问题。中标人会被约谈，沟通协调关于及时整改食材配送服务中存在的问题。若连续两个月都被评为及格，则第二个月的综合考核结果将视为不及格，采购方有权要求中标人支付合同总金额5%的违约金。
75分以下	不及格	不通过每月的综合考核，中标人除了会被约谈，沟通协调关于及时整改食材配送服务中存在的问题，采购方有权要求中标人支付合同总金额10%的违约金。

(注：综合考核细则详见附件一)

(九) 考核办法

1. 考核范围和方式：对供应商的价格合理性、服务及时性、货品质量稳定性等进行评分。供货商供货中出现伪劣、质次原料，除退换货外，并处以相应的经济罚款，如查实后属有意行为的，即暂停进货并冻结资金支付。如出现危及安全的质量问题，按造成的后果严重程度处理，直至追究法律责任。

2. 月度考核：考核评分实行百分制。根据考核评分表评定结果：85分≤中标人得分≤100分，采购人付当月结算总价100%；80分≤中标人得分<85分，采购人付当月结算总价97%；75分≤中标人得分<80分，采购人付当月结算总价94%；中标人得分<75分，采购人付当月结算总价91%（已罚扣的金额采购人不再支付）；累计三个月中标人得分<75分的，采购人有权单方解除合同。

(十) 退出机制

1. 中标人全面切实履行合同义务及其承诺，在合同期满后自然退出，并在合同期满后3天内完全撤离采购方场所；如服务期限或合同金额任意一项条件先达到，则本项目合同履行结束，中标人无条件退出。

2. 中标人在采购过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或在合同期内由于情况

变化不再符合准入条件的，采购方有权单方解除合同，取消中标人配送资格，责令中标人限期退出。此外，采购方还有权要求中标人支付合同总金额 10%的违约金。

3. 中标人在合同期间未按配送要求提供食材，导致采购方人员无法正常就餐，达到两次的，采购方有权单方解除合同，取消其配送资格，责令限期退出。此外，采购方还有权要求中标人支付合同总金额 10%的违约金。

4. 确认为中标人原因而造成的食物中毒事故或配送质量引发重大安全事故，采购方有权单方解除合同，取消中标人配送资格，责令中标人限期退出。此外，采购方还有权要求中标人支付合同总金额 20%的违约金及赔偿因此所造成的一切损失，同时追究中标人的其他的法律责任。

5. 中标人退出时，有关人员及属于中标人的物品应按时撤离，不得以任何理由滞留采购方场所，否则中标人应赔偿因此给采购方造成的一切经济损失。

（十一）保密条款

中标人在实施产品供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

五、项目验收要求

（一）检验流程

一是要做好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验的质量要求，按索证→检查→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过 10%。

（二）验收工作人员应比较相关文件，以确保品种符合要求。

如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于验收的全部信息数据，采购人的验收人员应和中标人一起确认，并保留双方签字单据。

（三）退（补）货流程

对不符合采购要求的由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案并做好登记，由双方共同签名确认，如双方对质量争议可送国家质监部门检测，如检测结果属中标人的责任，相关检测费用由中标人支付。对缺斤短两（或含水量超标）

的应按实际重量扣减，并记录下来，作为综合考核依据。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给供应商。

（四）验收记录

每次采购的都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

中标人应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如中标人未能按时交货的。采购人有权自行采购，并由中标人承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

六、其他要求

（一）投标人投标表示认可合同载明的全部事项，中标人应在中标（成交）通知书发出之日起 10 日内将签字盖章的合同文本提交采购人。

（二）中标人在实施产品供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

附件一：茂名市税务局机关食堂食品配送单位考核细则
(综合考核)

被考核单位：

考核月份：

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	得分
1	流程管理	按时送货	12	送货准时，每天所需食材一并送达，（非不可抗拒情况下，每延误一次扣3分，以此类推，扣完为止。如发现委托其他人或其他车代送不得分）。	
		足斤足两	8	送货出现缺斤少两的情况，若份量短缺达到该类食材配送量的5%或以上，每次扣2分，扣完为止。	
		服务态度	8	供应商配送人员应工作认真负责，工作细致，积极与采购人进行沟通协调，服务热情周到，运送卫生文明。若配送人员出现野蛮运装货、无正当理由与食堂人员发生争执的，每次扣2分，扣完为止。	
		着装要求	4	供应商配送人员每次配送都应着装整齐、干净卫生，若不符合着装要求的，每次扣2分，扣完为止。	
		配送车辆	8	禽畜类、海产品类、果蔬类食材必须用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送，干货类可用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。提供的配送车辆必须符合招标人的要求，不符合要求的配送车辆每次扣2分。	
2	科学管理	结算精准	4	送货单上单价、发票上单价与每季度双方共同核定的货物价目表一致，送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰，配送物品清单与实际配送无差错，除特殊情况外（例如：货品缺货，采购人要求换货等）。每发现一次不符合要求的扣2分。扣完为止。	
		货源组织	6	供应商每次食材配送都要保证货源与采购人的要求一致。采购人有权不定期抽查食材的合格证和检疫证件及检测报告，供应商必须及时提供相关材料，若无法或不能及时提供的，每次扣2分，扣完为止。	

		及时整改	10	对于采购人的意见和建议要虚心接受，协调有效果，及时整改见实效的不扣分，整改效果不明显的，每次扣 2 分，扣完为止，未见任何整改效果不得分。	
3	质量管理	食材质量	20	发现配送食材质量不符合要求，采购人有权要求立即更换食材，并及时做好退换货登记，让双方共同签名确认，作为评分依据。出现食材质量不符合要求的每次扣 5 分，扣完为止。	
		采购行为	10	指实际要求采购情况，发现一次不按实际要求采购的扣 2 分，扣完为止。	
4	廉政管理	廉政承诺	10	廉政承诺执行情况，发现供应商贿赂食堂工作人员的，每次扣 5 分，扣完为止。	
总分			100	考核总分	

注：每个单项分扣完为止。

考核得分：_____考核等级：_____

考核人：_____审核人：_____

考核日期：_____