

采购项目技术、服务及商务要求

一、采购内容

| 包号 | 采购内容 | 采购预算 |
|------|----------|--------------|
| 01 包 | 食堂劳务外包服务 | 人民币 71 万元/年 |
| 02 包 | 食堂食材配送采购 | 人民币 119 万元/年 |

二、项目要求

包号：01

采购内容：食堂劳务外包服务

（一）服务内容及要求

1、服务内容

1.1 采购人负责提供场地、餐厨具、设备、水电气以及食材原料。供应商配置专业健康的工作团队负责法定工作日食堂的早餐、午餐、晚餐管理(正常用餐)，同时负责采购人临时加班期间食堂产生的晚餐或节假日用餐管理。

1.2 需用餐人员机关本部用餐人数预计 200 人，德源法庭用餐人数预计 25 人。每餐用餐人数以实际情况为准。

1.3 主要服务内容包括制定膳食计划、制定每日食谱、提供需购食材清单、协助采购人对采购的食材检查验收、食品加工制作、后厨打扫整理、就餐区餐桌及地面卫生的打扫、就餐工具的清洗工作、负责食堂的卫生及安全管理工作。

2、服务内容及要求

2.1 供应商应严格执行国家、省、市、区相关法律法规：严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》及其他相关最新法律法规规定，确保餐食制作的安全及卫生。供应商违反相关法律法规规定，将依法承担行政责任或刑事责任，给采购人造成损失的，还应当依法予以赔偿。

2.2 供应商在负责食堂管理期间，应根据采购人的要求保障伙食质量：负责制定健康合理的食谱，每日早午餐食荤素搭配合理，保证中午正餐三荤两素一汤，保证晚餐两荤两素一汤，相邻两周菜谱不得出现重复菜品(采购人特别要求除外)；餐食制作尽量避免重油重辣，菜品不得夹生烧焦；餐食保温措施合适，所有人员就餐结束前饭菜不能凉；每周三前提供下周菜谱，并按照采购人的修改意见进行

调整；根据采购人工作人员的意见对菜品制作进行改进。

2.3 供应商在负责食堂管理期间，应充分保障食堂的卫生条件：负责食堂操作间和就餐区范围内的环境和设备卫生工作。供应商保障食堂天天清扫，做饭操作炉灶保持干燥清洁，操作间不得存在陈年油渍及污垢；保证每周对食堂进行一次大扫除，桌面、台面、地面无污渍、无杂物、无油污，厨房、库房干净整洁，垃圾桶每日处理；洗碗间在工作后及时清扫地面水渍，保持干燥清洁；严格按照国家、行业相关标准做好各种食材的清理和餐具用具的洗涤、紫外线灯消毒工作。提供洁净的餐具用具，确保饮食安全。接受采购人的卫生检查。

2.4 供应商在负责食堂管理期间，应充分保障食堂的消防安全：保障食堂各项消防设施完好可正常使用，消防喷淋头、消防输水管可随时放水，进行每周检查并作好检查记录；应当正确使用天然气及相关设施设备，注意防漏、防爆、防火，使用后关好气阀，做好每日用前用后检查，确保消防安全；在日常使用和检查中发现有设施设备损坏的，及时向采购人相关部门和人员反映，并及时跟进，保障尽快恢复正常。

2.5 供应商在负责食堂管理期间，应充分保障服务过程中的个人卫生和态度：分发食品时佩戴卫生帽、一次性口罩、手套，不得用手直接接触食品；为用餐人员提供服务过程中不得摘帽摘口罩摘手套；服务人员服务时应主动热情，做到文明服务，不得与用餐人员发生正面冲突，有争议或意见应向食堂管理部门进行反馈。

2.6 就餐品种：

早餐：馒头、花卷、包子、鸡蛋、稀饭、牛奶、面条、米线、抄手、蒸饺、水饺，水粉，小菜 4 样；

午餐：3 荤 2 素 1 汤 1 粗粮、水果 1 种；

晚餐：2 荤 2 素 1 汤。

2.7 供应商在服务期间，配置的所有服务人员应规范操作，服务人员须持有有效的健康证方可上岗。

2.8 严格管理食堂设施设备、各种食材及用品。凡因供应商服务人员造成损坏或遗失的，需赔偿。

2.9 负责隔油池的清掏工作、餐饮垃圾清运、消杀灭害，费用包含其中；

2.10 供应商能为服务人员配置工作服，使服务人员统一着装。

3、就餐管理

3.1 烹饪方式要健康卫生，符合现代食品健康理念，炒菜类餐食制作时以少量多次的小锅烹炒方式，确保菜品的口味，如用餐人员有菜品方面要求的，接到采购人通知后，供应商应积极响应并做好安排。

3.2 负责协助采购人对采购的食材进行质量、新鲜度事项的检查验收，保证所有制作的菜品均采用新鲜食材，并做好库存记录。

3.3 监督职工刷卡就餐，协调职工就餐秩序，保障文明就餐，杜绝餐食外带。

4、拟配置人员

供应商需严格按照合同要求进行人员配置，所有服务人员定点定位定责定编准确合理，该餐饮服务人员为 10 人，具体人员配置如下：

| 岗位 | 配置人数 | 服务内容和岗位职责 |
|------|------|---|
| 食堂经理 | 1 | 全面负责餐厅的管理工作，合理进行人员调配，原材料与耗材计划，菜单配置，成本核算与控制。 |
| 厨师长 | 1 | 菜品制作与创新。 |
| 大灶厨师 | 2 | 大锅灶荤菜品菜制作。 |
| 切配工 | 2 | 粗加工、切配打荷。 |
| 白案厨师 | 1 | 负责接待和所有面食、点心制作，主辅料加工、轮换每日不同品种。应季推出各种小吃、甜点、凉品。 |
| 洗碗工 | 2 | 负责餐厅餐具清洗。 |
| 服务员 | 1 | 负责厅餐桌清理和包间服务。 |

5、其他要求

5.1 采购人将现有厨房设施及器具进行盘点，提供给供应商使用。合同期满后，除正常老化损坏导致的设施及器具减少外，设备及器具不得缺少。

5.2 食堂的食材采购由采购人负责，供应商负责根据采购人要求协助进行验货；食堂产生的水电气费由采购人负责承担，供应商在使用过程中本着节约的原则进行使用。

5.3 缺乏的餐具及正常损耗由采购人负责，采购人厨房所有的设备及炊具供应商应合理使用，妥善保管。属正常使用老化、损坏的由采购人负责维修或更换，如有人为损坏则由供应商赔偿。

5.4 在服务期间，由于供应商相关人员操作不当导致的安全事故均由供应商承担相应责任。

5.5 在服务期间，供应商配备的服务人员在服务地点出现非采购人原因导致的因工受伤，由供应商负责处理，采购人不承担责任。服务期间，能够组织服务员工开展执业技能培训和消防演练。

★（二）商务要求

1、服务期限和地点

1.1 服务期限：两年，合同一年一签。

1.2 履约地点：成都市郫都区人民法院院机关、德源法庭。

2、付款方式：

2.1 根据考核结果按月据实支付，采购人每次付款前，供应商应向采购人提供当月的有效发票，因未及时提供发票导致的推迟付款，采购人不承担责任。

2.2 合同当月执行完毕且验收合格后5个工作日内，采购人按发票结算价款支付金额。

3、验收标准：严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）以及主管部门的相关要求进行验收。

4、其余未尽事宜按双方合同约定。

附件：考核办法

| 项目 | 内 容 | 分值 | 得分 |
|--------------------------|--|----|----|
| 人 员 管 理 (25) | 供应商应按标准配备数量足够的合格工作人员（3分）并妥善落实人员工资及福利（2分），组织专业培训（2分）。 | 7分 | |
| | 对食堂从业人员定期组织食品安全知识、营养配餐、消防知识、职业道德和法制教育的培训（2分）。 | 2分 | |
| | 每年必须进行健康检查（2分），取得有效的健康合格证明（3分）。 | 5分 | |
| | 建立食堂从业人员晨检制度（1分），每天早晨工作前对每名从业人员的健康状况进行检查（1分），并记录在案（1分）。发现有碍食品安全病症的，立即离开工作岗位（1分）。从业人员有不良思想及行为、精神异常等，立即调离工作岗位（1分）。 | 5分 | |
| | 处理食品及分餐前、处理食品原料及使用卫生间后，必须用肥皂及流动清水洗手消毒（1分）；穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内（1分）；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品（1分）；不得在食品加工和供应场所内吸烟（1分）。 | 4分 | |
| | 食堂应配备专职或兼职食品安全管理员（1分），食品安全管理员原则上每年应接受累计不少于40小时的餐饮服务食品安全培训（1分）。 | 2分 | |
| 项目 | 内 容 | 分值 | 得分 |
| | 建立出入库管理制度（3分）。食堂物品的入库、出库必须由专人负责（两人以上，采购人和公司各一人，采购人只负责验货），签字确认，库房由公司管理，随时接受采购人检查（2分）。严格入库、出库检查验收，核对数量，检验质量，杜绝质次、变质、过期食品的入 | 6分 | |

| | | | |
|-------------|--|-----------|-----------|
| 食品贮存 20分 | 库与出库，出库食品做到先进先出（1分）。 | | |
| | 建立库存盘点制度（2分）。食堂物品入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结，盘点后相关人员均须在盘存单上签字（1分）。食堂应根据日常消耗确定合理库存，发现变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理监销手续（2分）。 | 5分 | |
| | 食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，食品和非食品库房应分设，并配置良好的通风、防潮、防鼠等设施（3分）。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识（3分）。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容，盛装食品的容器应符合安全要求（3分）。 | 9分 | |
| 项目 | 内 容 | 分值 | 得分 |
| 食品加工 | 配备有足够的照明、通风、排烟装置（3分）和有效的防蝇、防尘、防鼠（2分），污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备（1分）。 | 6分 | |
| | 食品加工过程应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》（2分）。 | 2分 | |
| | 必须采用新鲜安全的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及原料（2分）。不得向采购人提供腐败变质或者感官性状异常，可能影响采购人健康的食物；不得制售冷荤凉菜、四季豆等高风险食品（2分）。 | 4分 | |
| | 需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透，其烹饪时食品中心温度应不低于70℃。烹饪后的熟制品、半成品与食品原料应分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物（3分）。 | 3分 | |

| | | | |
|---------------|--|-----------|-----------|
| 25分 | 建立食品留样制度（1分）。每餐次的食品成品必须留样，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏48小时，每个品种留样量应满足检验需要，不少于100g（1分）。并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等信息（1分）。 | 3分 | |
| | 严格按照规定使用食品添加剂。严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐，所有的食品添加剂必须建立台账制度（1分）。严禁使用非食用物质加工制作食品，否则将被取消成交资格，没收供应商履约保证金，同时采购人追究供应商一切责任，涉及刑事的，由公安机关处理（2分）。 | 3分 | |
| | 加工结束后及时清理加工场所，做到地面无污物、残渣（2分）；及时清洗各种设备、容器和用具，做到定期消毒，归位摆放（2分）。 | 4分 | |
| 食品 2分 | 综合考虑职工的营养需要、当地经济发展水平、物价水平等因素，合理确定伙食标准和配餐方案（2分） | 2分 | |
| 项目 | 内 容 | 分值 | 得分 |
| 供 应 13分 | 制订每周带量食谱并提前公布（2分）。 | 2分 | |
| | 有民族餐饮需求的应设立对应设备，灶具、炊具使用，原材料采购、贮存、加工等应符合各民族饮食的规定（3分）。 | 3分 | |
| | 食堂应具有明确的洗手、消毒及检查等规定（2分）；就餐场所及设备设施应定期维护，保持干净整洁，做好地面防滑（3分）。 | 5分 | |
| | 按照要求对食品容器、餐用具进行清洗消毒，并存放在专用保洁设施内备用（2分）。提倡采用热力方法进行消毒，采用化学方法消毒的必须冲洗干净，不得使用未经清洗和消毒的餐用具（1分）。 | 3分 | |

| | | | |
|-----------------------------|---|----|--|
| 监 督 检 查 17分 | 建立公示制度（1分）。定期将营养改善计划受益职工名单、人数（次），食堂财务收支情况，食谱、饭菜价格等情况予以公示，接受采购人的监督（3分）。 | 4分 | |
| | 建立信息反馈渠道。食堂工作人员、就餐职工，可以对原材料采购、伙食质量等问题进行投诉或举报。定期公布投诉或举报的处理情况（1分）。 | 1分 | |
| | 建立责任追究制度。（包含食堂服务所涉及的各项责任追究，如服务人员责任、食材溯源责任、食材存储管理责任、防火防盗责任、菜品配置责任、加工工序责任、留样制度责任、回餐处理责任等）（1分） | 1分 | |
| | 制定食堂突发事件应急预案（1分）、食物中毒应急预案（1分），组织实施应急演练（1分）。 | 3分 | |
| | 主动积极接受监督管理，对采购人、食药局、卫生局和其他监管部门提出的意见，及时整改完善（1分）。 | 1分 | |
| | 制定奖惩制度（1分），做到奖惩兑现（1分）。 | 2分 | |
| | 积极迎检，在接受各级检查中被通报批评，除所指项目扣分外，另加扣相应分值（5分）。 | 5分 | |

包号：02

采购内容：食堂食材配送采购

（一）服务内容及要求

1、配送种类：蔬菜、水果、肉类、禽类、鱼类、蛋类、粮油、点心类、调味品、干货类。

2、质量要求

2.1 蔬菜水果类：

（1）按需求等级进行配送包括当季各类新鲜无公害蔬菜（大棚种植蔬菜）、无公害水果，净菜、鲜面，蔬菜水果符合成都市溯源体系的要求，所配送的蔬果类农药残留须符合 GB2763-2021 或国家最新标准要求。

（2）蔬菜类：无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，蔬菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小统一、不得过熟或欠熟，严禁配送药性和肥气未脱，并按相关规定配送前采样送检，提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。

（3）水果类：须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按采购人送货前提出的具体要求供货。

2.2 肉、禽、鱼、蛋类：

（1）供应商应按照采购人需求进行配送包括当天屠宰的鲜肉或冷鲜肉（含畜肉类、禽肉类等），鱼、海带等水产类、禽蛋类等。

（2）生鲜畜肉类：应无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，精排类无龙骨。猪肉应符合成都市生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。配送肉类须符合 GB 2707-2016 现行国家标准或国家卫生、食品安全最新标准。所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14 号）规定的“瘦肉精”品质目录。

2.3 生鲜禽肉类：

(1) 家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到使用标准。生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。

2.4 水产类：

(1) 须保证鲜活、大小基本统一。水产品的淡水鱼类（仅限草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼）、海水藻类（仅限海带）的食品安全指标应分别符合 GB31650-2019 的规定或国家卫生、食品安全最新标准。

2.5 蛋类：

(1) 按需求等级配送须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识。保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽。应符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家最新标准要求。

2.6 粮油类：

(1) 根据采购人实际需要数量提供。每批次产品具有检测报告；大米为一级优质珍珠米（非转基因），须符合 GB 2715-2016 或国家最新标准要求；面粉为国家一级及以上标准，符合 GB/T 1355-1986《小麦粉》或国家最新标准要求；食用油为非转基因压榨菜籽油并定型包装，须符合 GB 2716-2018《食用植物油卫生标准》等国家最新标准要求；其他粮油类产品须符合国家或者行业规定，保证产品的质量和安全。

(2) 食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB2762-2017 规定或国家卫生、食品安全最新标准。

2.7 点心类：

(1) 包括牛奶、酸奶、饮料、蛋糕、面包等。

(2) 乳制品：符合《食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》及《乳品安全国家标准》关于奶制品的相关标准，巴氏杀菌乳执行标准为；GB

19645-2010 或国家最新标准要求，新鲜、口感好。色泽：呈均匀一致的乳白色，或微黄色。气味：具有牛乳固有的滋味和气味，无异味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。

(3) 所配送的产品必须在保质内，有食品质量安全认证合格标志。

2.8 调味品、干货类：

(1) 包括调味醋、酱油、大料等调味品，各类干货。

(2) 产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。具有相关产品检验报告，有在保质期内 SC 标记，调味品执行标准按照 GB/T20903 中分类对应的产品食品安全标准和（或）GB 31644、GB10133 国家相关标准或最新标准。

2.9 豆制品及冷冻食品：所配送的产品必须在保质内，有食品质量安全认证合格标志。

2.10 其他要求

(1) 供应商所投食材均须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。应保证所有产品通过正规渠道获取。

(2) 产品生产（如涉及，包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊相关要求。

(3) 产品包装（如涉及）应符合国家食品包装的要求。要求包装完整、无渗漏、无破损；应有 SC 编码或有食品生产许可证编号；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。

(4) 存在保质期的预包装类食材在交货时，剩余质保期必须超过保质期一半的时间，不能直接反映保质期的食材须保证食材新鲜无变质。否则，采购人有权拒收。

3、配送要求

3.1 所有货物必须无条件按采购人的要求在规定的时间内运送到指定的履约地点。

★3.2 在合同期内，在配送前一日 16:00 前收到采购人下的订单后，应在供货前提供蔬菜基地名称和检测报告，并按每天约定的时间对两个区域的食材配送到位（提供承诺函，格式自拟）。

3.3 配送服务时效的要求。供应商需提供专职人员进行配送及后续工作对接，提供专线或定点进行沟通，保持 24 小时电话畅通，并对收货单位的应急需求进行及时响应，做到按时、保质、保量配送。

3.4 配送车辆的要求。供应商应保证用于本项目的配送车辆，其中，肉类及蔬菜水果须保证使用冷链配送车。供应商配备的配送车辆不得有污染事故的发生。供应商应定期对车辆进行清洁、消毒，做好消毒记录，并采用专人管理。运输食材时应避免日晒、雨淋。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。

3.5 配送人员的要求。供应商应保证用于本项目的食材配送人员。人员三年内无犯罪、吸毒史，且定期体检、身体健康。

3.6 防疫要求。供应商服务人员均不属于以下人员：14 天内有过病例接触史、14 天内有过国内高、中风险地区及国外病例持续传播地区的旅居史、14 天内与国内高、中风险地区及国外等地区人员有接触史的人员；已经按照疫情防控要求，制定《企业疫情防控应急预案》并落实相关措施；服务过程中，做好工作区域的消杀管理。所有进场服务人员按要求佩戴口罩上岗，做好每日体温检测；成交供应商承担疫情防控的企业主体责任，如因责任未落实造成的后果，由成交供应商自行承担相应的法律责任。

4、价格确认与执行

4.1 服务期内中标人结算价格=市场价格*（1-下浮比例）。

4.2 市场价格的确定，原则上采用成都市发改委（网址：<http://www.cddrc.gov.cn>）最近一期公布的部份农贸市场主副食品零售价格表公布的同种类食材的市场平均价格。对于未公布的产品价格按市场价格作为计算

基数，市场价格由采购人通过两条途径获得：（1）对采购人所在区知名集贸市场和超市公布的挂牌价；（2）根据物价部门官方网站（如四川省发展与改革委员会、四川省农业厅等）提供的市场零售价得出。采购人通过两条途径收集到的价格信息综合平均后获得一个最终的市场价，以本次招标确定的结算比率，确定最终供货价格。

4.3 若在定价后市场价格涨/降幅度超过 15%，供应商有义务提出申请/告知，经双方协议、核实，重新询价后再定市场价格。供应商未尽告知价格降幅义务的，取消其配送资格。

5、验收标准

5.1 配送的蔬菜水果、冷鲜猪肉类、鱼类、禽蛋类的农药残留值等须等于或低于国家允许的标准范围以内。采购人有权在每批次提供的食材随机抽样到法定的第三方检测机构进行检测。

5.2 收货环节标准：供应商保证配送品种斤两的准确性，以食堂的验货数量为准。供应商每次随货送上一式三份的送货清单，供食堂验货后签字确认，双方各执一份，存档一份，作为送收货的凭证。食堂每天安排专人过秤及验收，如发现个别品种重量不足或质量不达标，可要求供应商补足或退换。

5.3 针对生鲜产品特性，配送数量以市斤为单位，肉类、蔬菜水果的配送数量误差不得超过 5%。

★5.4 供应商承诺因自身配送的食物导致发生食品安全事故时供应商应承担全部责任（提供承诺函，格式自拟）。

★（二）商务要求

1、服务期限和地点

1.1 服务期限：两年，合同一年一签。

1.2 履约地点：成都市郫都区人民法院院机关、德源法庭。

2、付款方式：

2.1 根据考核结果按月据实支付，采购人每次付款前，供应商应向采购人提供当月的有效发票，因未及时提供发票导致的推迟付款，采购人不承担责任。

2.2 合同当月执行完毕且验收合格后 5 个工作日内，采购人按发票结算价款支付金额。

3、验收：严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205号)以及磋商文件要求的质量要求和技术指标的相关要求进行验收。

4、其余未尽事宜按双方合同约定。

附件：考核办法：（以每月为考核标准）

（1）配送及时性（A）。满分 30 分，具体评分标准如下：

| 内容 | 分值 | 相关要求 | 分值 |
|--|----|----------------------|----|
| 配送及时性（A） $A = (4 - \text{每月抽查超过采购人约定时间配送次数}) / 4$ | 30 | $A \geq 75\%$ | 30 |
| | | $50\% \leq A < 75\%$ | 20 |
| | | $25\% \leq A < 50\%$ | 10 |
| | | $A < 25\%$ | 0 |

（2）食材新鲜度（B）。满分 35 分，具体评分标准如下：

| 内容 | 分值 | 相关要求 | 分值 |
|--|----|----------------------|----|
| 食材新鲜度（B） $B = (4 - \text{每月抽查食材不新鲜次数}) / 4$ | 35 | $B \geq 75\%$ | 35 |
| | | $50\% \leq B < 75\%$ | 25 |
| | | $25\% \leq B < 50\%$ | 15 |
| | | $B < 25\%$ | 0 |

（3）食材质量（C）。满分 35 分。具体评分标准如下：

| 内容 | 分值 | 相关要求 | 分值 |
|---|----|----------------------|----|
| 食材质量（C） $C = (4 - \text{每月抽查食材质量不合格次数}) / 4$ | 35 | $C \geq 75\%$ | 35 |
| | | $50\% \leq C < 75\%$ | 25 |
| | | $25\% \leq C < 50\%$ | 15 |
| | | $C < 25\%$ | 0 |

（4）每月考核满分为 100 分，考核分=配送及时性（A）+食材新鲜度(B)+食材质量(C)。

（5）考核得分每低 10 分，当月食材配送费用扣除 10%；当考核得分低于 60（不含）分时，采购人有权要求成交供应商进行整改，若出现三次（含）或以上服务质量考核得分低于 60（不含）分时，采购人有权终止合同。

（6）成交供应商未按约定时间配送到指定地点的，成交供应商每次应当向采购人支付违约金 2000 元，可在当月应付食材配送费用总额中直接扣除，超过

3次采购人有权解除合同。

(7) 成交供应商未按采购人要求提供食材的，须及时更换，并每次应当向采购人支付违约金 500 元-2000 元，该费用采购人可在当月应付食材配送费用总额中直接扣除。若成交供应商提供的食材存在农药残留、重金属超标等检测不合格的，采购人有权解除合同，由此引起食品安全事故的，由成交供应商负责一切经济 and 法律责任。

(8) 合同期内，成交供应商不得转包、分包、发包，若有上述违约行为，采购人有权解除合同。

(9) 合同期内，由于成交供应商的资质被相关主管部门取缔，本合同自动解除。

(10) 履约过程中，成交供应商因食材卫生安全、质量、服务等方面被有关部门处罚、取缔或造成不良社会影响，采购人有权解除合同。

(11) 如因成交供应商工作人员在履职过程中的疏忽、失职、过错等故意或过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，成交供应商对此均应承担全部的赔偿责任。

注：本章标注“★”的条款为本项目的实质性条款，供应商不满足的，将按照无效投标处理。