

## 第五章 采购需求

### 一、项目概况

本项目为北京市海淀区市场监督管理局 2026-2027 年度食堂所用食材采购项目，预算金额为：**190 万元**，为了确保食材安全可靠，实现成本可控与采购透明，通过规范流程与比价机制降低支出，计划采购 2026-2027 年度食堂所用食材，要求食材来源清晰可溯、符合国家标准，投标人各项资质齐全，配合食堂开展各项工作。

### 二、服务需求

#### （一）服务期限

服务期自 2026 年 8 月 1 日至 2027 年 7 月 31 日。

#### （二）主要食材预计采购量（参考2025年度采购范围和数量）

品类	品名	数量	单位
蔬菜、鸡蛋	鸡蛋	197	件（44 斤）
	德青源鸡蛋	86	件（20 斤）
	水峪鸡蛋	59	件（30 斤）
	绿豆芽	1353	斤
	土豆	4180	斤
	圆茄子	1576	斤
	西红柿	2520	斤
	红尖椒	416	斤
	蒜米	481	斤
	香芹	528	斤
	尖椒	1007	斤
	罗马生菜	740	斤
	冬瓜	1335.5	斤
	冬笋	143	斤
	白萝卜	1270	斤
	葫芦卜	1443.3	斤
	长茄子	469.7	斤
	黄瓜	1637.9	斤
	心里美	217	斤
	皮蛋	108.3	斤
	穿心莲	121.1	斤
	咸菜丝	66	斤
	去皮马蹄	268	斤
	白果	15	斤
	豌豆苗	24	斤
	藕	724	斤
姜	530	斤	
香菇	323	斤	

品类	品名	数量	单位
	口蘑	71	斤
	黄豆芽	1530.1	斤
	海带丝	121	斤
	卤水豆腐	661	斤
	薏米	23	斤
	花生米	165	斤
	玉米	2196	斤
	南瓜	675.4	斤
	韭菜	247.7	斤
	紫洋葱	189.2	斤
	板栗南瓜	367.6	斤
	青椒	750.7	斤
	香菜	287.7	斤
	香葱	298	斤
	彩椒	188.8	斤
	白不老	137.4	斤
	西芹	335.2	斤
	手抓饼	20	斤
	豆角	816	斤
	鸭血	53	盒
	虫草花	28	斤
	内酯豆腐	137	斤
	七彩花生米	59	斤
	北豆腐	98	盒
	芹菜	601.2	斤
	去皮青笋	882.9	斤
	菠菜	487.9	斤
	小白菜	667.1	斤
	香干	84.4	斤
	云丝	65	斤
	大白菜	1387.7	斤
	红薯	991.1	斤
	西葫芦	709.1	斤
	西兰花	874.2	斤
	腐竹	81	斤
	玉米笋	9	斤
	大葱	1783	斤
	金针菇	220	斤
	圆生菜	184.6	斤
	线椒	19.7	斤
	美人椒	36.3	斤
	花瓜	123	斤
	豆嘴	19.5	斤

品类	品名	数量	单位
	五香豆腐丝	96	斤
	鸡蛋干	178	斤
	大叶生菜	27.8	斤
	铁棍山药	587.6	斤
	油菜	921.6	斤
	小米面	16	斤
	豆皮	251.3	斤
	去皮花生米	33	斤
	鹌鹑蛋	176	斤
	中葱	186.4	斤
	圆白菜	1780	斤
	芥兰	1001	斤
	豆腐	1315	斤
	四季豆	606.6	斤
	蜜薯	581.5	斤
	核桃仁	35.5	斤
	小米辣	48.5	斤
	青萝卜	251.1	斤
	丝瓜尖	82.2	斤
	紫甘蓝	231.7	斤
	娃娃菜	387	斤
	雪菜	5	袋(1斤)
	馄饨皮	107.2	斤
	土豆粉	343	斤
	素鸡	59	斤
	荷兰豆	91	斤
	青蒜	172	斤
	乌江榨菜	4	件(8800克)
	香椿苗	56.1	斤
	苕蓝	143.6	斤
	蒜苔	418.1	斤
	百合	54	斤
	螺丝椒	305.1	斤
	冬笋丝	77	斤
	毛豆仁	147.5	斤
	白芸豆	48.1	斤
	话梅	24	斤
	菜花	1744.2	斤
	山药	731.1	斤
	杭椒	94.2	斤
	瓠子瓜	113.6	斤
	方火腿	76	个(400克)
	海带头	17	件

品类	品名	数量	单位
	平菇	418.5	斤
	花叶生菜	49.6	斤
	茴香	113.3	斤
	烤冷面	12	斤
	桃李面包	69	袋(400克)
	黄彩椒	29.3	斤
	苦菊	98.9	斤
	圣女果	31.2	斤
	杏仁	35	斤
	秋葵	77.4	斤
	菜心	177.6	斤
	洋葱	507.7	斤
	黑豆腐丝	113.6	斤
	素羊肚丝	19	斤
	蜜豆	24	斤
	蕨根粉	45	斤
	油麦菜	467.2	斤
	苦瓜	136.9	斤
	蛇豆	243.4	斤
	杏鲍菇	270.2	斤
	薄脆	11.6	斤
	江豆	426	斤
	辣椒王	5	斤
	豆豉鲮鱼	5	盒
	丝瓜	224.1	斤
	金瓜	217.2	斤
	桃仁	4	斤
	茼蒿	65.8	斤
	空心菜	105	斤
	紫薯	260.2	斤
	豆腐丝	112.2	斤
	鱼酸菜	30	袋
	泡椒鱼皮	132	袋(50克)
	凉粉	140	斤
	白玉菇	204.1	斤
	黑豆苗	40.5	斤
	芦笋	53.8	斤
	干豆皮	39.1	斤
	面筋球	68.7	斤
	大芋头	197.2	斤
	酸奶馅	3	袋
	快菜	393	斤
	小冬瓜	413	斤

品类	品名	数量	单位
	肉饺子	9	件(20斤)
	素饺子	10	件(20)斤
	韩式辣白菜	4	件
	雪碧	6	瓶
	刘二酸菜	16	件
	什锦菜	67	斤
	长丝瓜	112	斤
	飘香火腿	2	个
	酸豆角	58	斤
	蒿子杆	329.1	斤
	蟹味菇	37	斤
	青豆	70	斤
	带皮蒜	48.9	斤
	芋头	52.6	斤
	米粉	87	斤
	干豆结	15	斤
	红椒	61	斤
	干黄花	8	斤
	百合	15	斤
	红彩椒	13	斤
	红薯粉条	25	斤
	炸豆泡	3.2	斤
	白玉北豆腐	5	斤
	小香葱	89	斤
	蚕豆	119	斤
	米线	75	斤
	凉皮	135	斤
	满口香	14	斤
	腰果	6.7	斤
	黄金豆	5	斤
	辣椒段	10	斤
	奶白菜	207	斤
	盖菜	154.1	斤
	地皮菜	10	斤
	贝贝瓜	91.1	斤
	藜麦	3	斤
	苋菜	52.1	斤
	白菜	253.8	斤
	日本豆腐	180	根
	大头白菜	904.7	斤
	胡萝卜	286.6	斤
	普罗旺斯	116	斤
	黄心土豆	1647.4	斤

品类	品名	数量	单位
水果	桃	1234.9	斤
	去皮菠萝	239.1	斤
	西瓜	3595.4	斤
	哈密瓜	136	斤
	苹果	5468.3	斤
	香蕉	3677	斤
	香瓜	305	斤
	油桃	1412	斤
	梨	3229.9	斤
	黄油桃	9284	斤
	皇冠梨	383	斤
	橙子	1406	斤
	酥梨	328	斤
	桔子	1519.5	斤
大米、调料	大米	5000	斤
	排骨酱	64	瓶 260g
	花椒油	103	瓶 (265ml)
	鸡精	113	袋 (1000g)
	沙拉酱	17	瓶 (400ml)
	芝士碎	14	瓶 (450g)
	火山石烤肠	46	袋 (700 克)
	生抽	48	桶 (1.9L)
	豉油	94	瓶 (450ml)
	白醋	18	瓶 (500ml)
	恒顺香醋	12	瓶 (500ml)
	番茄酱	47	桶 (3kg)
	蚝油	38	瓶 (700ml)
	沙拉汁	11	瓶 (1.5L)
	紫米面	17	斤
	大葱水饺	20	1 袋 (5 斤)
	干米线	60	斤
	料酒	21	瓶 (1.75L)
	腐乳	15	瓶 (340g)
	捞汁	2	瓶 (450ml)
	淡奶油	6	瓶 (1L)
	生粉	257	袋 (2500 克)
	油醋汁	2	瓶 (1L)
	蒸肉米粉	20	袋 (150g)
	长江米	100	斤
	小米	300	斤
	蓝莓酱	34	瓶 (340g)
甜不辣	14	斤	
香琪酱	12	袋 (180g)	

品类	品名	数量	单位
	盐	18	件 (50 袋)
	米醋	9	桶 (5L)
	麻椒油	41	瓶 (265ml)
	十三香	28	盒 (45g)
	海苔片	1	包 (105g)
	玉米油	60	桶 (5L)
	白芝麻	60	斤
	酵母	46	袋 (500g)
	老干妈	106	瓶 (280g)
	干黄酱	36	袋 (250g)
	火锅底料	100	袋 (400g)
	干辣椒段	80	斤
	魔芋丝	22	盒 (200g)
	黄豆酱	12	瓶 (2kg)
	蒸鱼豉油	13	瓶 (450ml)
	海带扣	4	件 (1.75kg)
	五仁酱丁	4	件 (4kg)
	千岛酱	2	瓶 (400g)
	咖喱	4	瓶 (350g)
	干木耳	85	斤 (40)
	银耳	2	袋 (500g)
	黄豆	522	斤
	郫县豆瓣酱	9	桶 (6kg)
	老抽	13	瓶 (1.9L)
	紫米	80	斤
	芝麻沙拉汁	1	桶 (1.5L)
	海鲜捞汁	1	瓶 (450ml)
	麻辣鱼	2	袋 (400g)
	淀粉	412	斤
	麻辣香锅料	40	袋 (220g)
	美玫面粉	1	袋 (20kg)
	杨梅果酱	1	瓶 (260g)
	辣妹子	4	袋 (248g)
	泡黄椒酱	2	瓶 (700g)
	菜籽油	3	件 (5L4 桶)
	大豆油	1	件 (5L4 桶)
	东古一品鲜	5	瓶 (1.6L)
	蚝油	12	瓶 (700g)
	辣仙露	10	瓶 (448g)
	酸菜丝	16	袋 (250g)
	白糖	549	斤
	橄榄菜	30	瓶 (450g)
	五香粉	36	瓶 (454g)

品类	品名	数量	单位	
	八宝菜	4	件 (4kg)	
	红九九	21	袋 (400g)	
	海天老抽	28	瓶 (1.9L)	
	嫩肉粉	12	瓶 (250g)	
	蒜蓉辣酱	14	瓶 (230g)	
	安琪酵母	18	袋 (500g)	
	海鲜酱	36	瓶 (265g)	
	叉烧酱	32	瓶 (280g)	
	六月鲜酱油	10	瓶 (500ml)	
	火锅料	20	瓶 (400g)	
	草菇蘸料	3	瓶 (1.9L)	
	蒜香粉	1	瓶 (450g)	
	东古酱油	29	瓶 (1.6L)	
	小苏打	22	袋 (150g)	
	鸡粉	7	袋 (1kg)	
	冰糖	42	斤	
	味粉	11	袋 (400g)	
	红糖	108	袋 (500g)	
	红小豆	50	斤	
	红腰豆	22	斤	
	紫菜	60	袋 (80g)	
	丘比特沙拉酱	3	瓶 (400g)	
	安佳黄油	20	瓶 (227g)	
	泡椒小米辣	16	袋 (750克)	
	香油	150	斤	
	麻酱	17	桶 (10斤)	
	胡椒粉	31	斤	
	肉类	前尖肉	2749.4	斤
		精五花	4524.4	斤
		猪耳朵	188	斤
百叶		164	斤	
精排骨		1935.7	斤	
牛腰窝		797	斤	
羊棒骨		130	斤	
羊腿肉		667	斤	
去骨鸡爪		113	斤	
牛骨		1460	斤	
牛蹄筋		20	斤	
鸡架		96	斤	
肥牛		470	斤	
牛腱子		637.6	斤	
三黄鸡		831	斤	
牛霖		686	斤	

品类	品名	数量	单位
	牛肚	53	斤
	去骨羊头肉	80	斤
	牛棒骨	87.1	斤
	猪肘	602	斤
	通脊	1880	斤
	金钱肚	175.2	斤
	猪肝	191.4	斤
	猪心	154.2	斤
	香肠	20	斤
	肥肠	66.6	斤
	黄喉	36	斤
	鸭心	26	斤
	牛杂	22	斤
	牛腩	894	斤
	腊肉	98.4	斤
	羊蝎子	192.1	斤
	黑爪公鸡	593	斤
	月牙骨	45.6	斤
	梅花肉	350.9	斤
	猪肚	90.8	斤
	鸭肝	6	斤
	去骨猪头	27.6	斤
	皇上皇腊肠	16	袋 (1斤)
	老鸡	101	斤
	护心肉	117	斤
	刀板香	12	斤
	羊杂	75.2	斤
	猪颈骨	80	斤
	羊排	285.8	斤
	培根	1	斤
	去皮后尖	197	斤
	樟茶鸭	467.4	斤
	广味香肠	3	斤
	猪口条	234	斤
	牛通脊	16.9	斤
	海米	1.5	斤
	猪蹄	1176	斤
	牛腰窝	42	斤
	羊肉片	233	斤
	扬州凤鹅	26.9	斤
	腔骨	250	斤
	猪板油	23	斤
	火山石烤肠	29	袋 (5斤)

品类	品名	数量	单位
	方火腿	48	斤
	羊肠	9	斤
	羊肝	7	斤
	羊头肉	5	斤
	羊肚	5	斤
	熟牛肚	11	斤
	猪板骨	3	斤
	乌鸡	9.2	斤
	毛肚	12.6	斤
	猪头	71.9	斤
	筋头巴脑	53	斤
	肉羊蝎子	167	斤
	牛白板	32	斤
冻货	鸡排腿	92	件(20斤)
	去骨鸡腿肉	99	件(20斤)
	鸡米花	14	袋(2斤)
	鸡爪	78	斤
	翅中	33	件(20斤)
	大鹅	8	件(20斤)
	鸭翅	21	件(24斤)
	半边鸭	63	件(20斤)
	黑椒肠	21	袋(5斤)
	掌中宝	44	斤
	鸭锁骨	7	件(20斤)
	鸡胸	32	件(20斤)
	鸭头	10	件(24斤)
	琵琶腿	27	件(20斤)
	毛毛肉	16	件(20斤)
	鸡翅根	18	件(20斤)
	鸭胗	5	件(24斤)
	鸭腿	4	件(20斤)
	鸭脖	7	件(24斤)
	鸡心	43	件(20斤)
	羊肚丝	4	件(20斤)
	台湾烤肠	30	袋(5斤)
	鸭肠	9	件(24斤)
红糖糍粑	60	袋(300克)	
水产	虾仁	30	件(20斤)
	龙利鱼	16	件(20斤)
	带鱼	13	件(20斤)
	小黄鱼	90	件(13斤)
	平鱼	44	件(10斤)
	巴沙鱼	10	件(20斤)

品类	品名	数量	单位
	小银鱼	37	袋(400克)
	鲮鱼	2	件(20斤)
	草鱼	1891	斤
鲜活水产	鲈鱼	343	斤
	海白虾	314	斤
奶制品 (合计：三 种产品 5050)	果粒八连杯酸奶	排(每箱12排)	2874
	纯牛奶	箱(每箱12袋)	785
	三元风味酸牛奶	排(每箱12排)	1391

以上数量仅供参考，最终以招标人确认的品名和数量进行结算。

### (三) 服务要求

#### 1. 费用核算要求

1) 定价依据以及规则：参照北京新发地网站 (<http://www.xinfadi.com.cn/>) 为定价依据，结算价格=费率×网站对应品名的平均价。

每日价格行情  
Daily price quotation

品名	最低价	平均价	最高价	规格	产地	单位	发布日期
芹菜	0.8	0.85	0.9		鲁津冀京	斤	2026-05-22
西芹	1.6	1.7	1.8		辽	斤	2026-05-22
菠菜	1.0	1.25	1.5		冀	斤	2026-05-22
莴笋	0.5	0.75	1.0		津冀	斤	2026-05-22
团生菜	0.6	0.95	1.3		冀京	斤	2026-05-22
罗马生菜	1.3	1.45	1.6		京冀	斤	2026-05-22
散叶生菜	0.8	1.0	1.2		冀	斤	2026-05-22
油菜	0.6	0.65	0.7		冀京	斤	2026-05-22
香菜	1.5	2.0	2.5		冀	斤	2026-05-22
茴香	1.0	1.25	1.5		冀	斤	2026-05-22

#### 市场行情分析

北京新发地网站平均价时间基准确认规则，以上月16日至上月最后一日平均价为基准计算本月1-15日价格，以本月1日-15日平均价为基准计算本月16日至月底最后一日价格；

北京新发地网站没有的货物，参照京东自营进行定价，结算价格=费率×网站自营平台食材价格×0.9。第1次采购的货物，价格时间基准以当月第1次采购该货物价格为基准计算本月价格，已采购过的货物以上月最后一日价格为基准计算本月价格。

以上网站没有的货物，参照多点APP进行定价，结算价格=费率×网站食材价格×0.9。第1次采购的货物，价格时间基准以当月第1次采购该货物价格为基准计算本月价格，已采购过的货物以上月最后一日价格为基准计算本月价格。

2) 投标费率：投标人应在定价依据基础上，同时结合产品价格、检验、运输、装卸、售后服务等情况，对采购项目进行投标费率报价（若投标人在定价依据基础上计算得出下浮5%报价，则其投标费率应填报 $1-5\%=0.95$ ，上浮5%报价，则其投标费率应填报 $1+5\%=1.05$ ）。

3) ★**投标费率为单一费率，服务期内不做调整，不同采购来源费率不一致的投标将被拒绝。**

4) ★**投标费率大于1.10的（不含，即上浮超过10%的），其投标将被拒绝。**

5) 如遇某品目食材市场价格在一个价格周期内出现剧烈波动超过5%的，中标人应主动向采购人提交申请，经双方友好协商，该食材的基准价格在该价格周期内可做调整。

6) 服务期内，本项目实际结算总价格不超过本项目预算。

## 2. 费用结算要求

招标人次月结清上月货款。投标人应每月15日前，凭当期双方确认签字的《送货单》向招标人财务部门结算，投标人提供正式增值税发票，招标人财务部门核对无误后依据投标人提供账号以支票形式向投标人支付货款。由于投标人原因造成货款无法及时结算，责任由投标人承担。

## 3. 配送要求

1) 须满足财政部《关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知》（财办库〔2020〕123号）。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。

2) 交货方式为每个自然日（星期五、星期六除外）早6:30之前，具体按采购人的通知时间为准将采购货物送至采购人指定的地点。交付地为：北京市海淀区倒座庙9号。

3) 投标人应详细计划配送工作，做到法定节假日及双休日不停工照常配送，并防止天气因素停止按时照常配送。

4) 采购人每天派指定人员查验投标人送达的食材种类、质量、数量，发现食材不符合合同（订单）约定的数量、规格、质量等情形，采购人有权要求投标人立即补

充、退换或更换，投标人应当确保食材的补充、退还或更换不影响采购人使用，如换货，投标人必须按照采购人的要求在 2 小时内重新配送到位。

5) 投标人提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单。

6) 投标人需建立建全应急突发保障体系，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具 24 小时保持畅通，全天候备勤，采购人因突发特殊情况需要增加补充食材时，投标人必须在 2 小时内将采购人急需的食材配送到指定地点。

7) 投标人须安排该公司正式员工按时配送，配送人员不得挂靠其他单位，不得临时雇用，无违法乱纪等不良记录。投标人需向采购人提供该项目配送负责人及配送人员的实名清单及个人身份证明、劳动合同复印件，报采购人相关部门备案，如更换配送人员时需经过采购人同意。

8) 配送员工应身体健康，无传染性疾病，持有公共卫生从业人员健康检查证，符合北京市相关防疫要求的相关证明证明等，热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

9) 每日及每批次提供的货物，必须经需方验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

10) 投标人须对每日及每批次提供的货物提供其相关单位的检验检疫证等相关证明，否则采购人有权拒绝验收签单。

11) 规格包装的产品交付时，须保证原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。

12) 投标人应具备食材封闭配送的专用车辆及设备，且投入本项目使用的车辆满足配送需要，服务期当年 4-10 月果蔬类、低温肉制品、部分低温酱料必须使用冷链车辆冷鲜配送；速冻面点速冻调理食品冷冻半成品、部分冷冻果蔬必须使用冷链车辆冷冻配送。需提供该项目配送车辆的有效证明材料包含但不限于车辆数量、行驶证、车型、照片等信息，在车辆限号时能够安排符合要求的备用车辆替换。投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。

13) 投标人须使用符合规范标准的运输工具运送食材，对运输工具做到每日清洗消毒，确保运输过程安全卫生。

#### **(四) 质量要求**

##### **1. 总体要求**

为保证食品卫生安全，采购人对所有产品的质量要求为同类产品中综合质量优质的产品。投标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》（2025年12月1日第三次修正）等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在供货时如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。一经发现供应以下食品，投标人除全部退货外，将终止合同，没收全部履约保证金，投标人并承担由此造成的一切经济责任和法律责任。

1) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

2) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

3) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

4) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

5) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

6) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

7) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

8) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

9) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

10) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；

11) 无标签的预包装食品、食品添加剂；

12) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

13) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

## 2. 蔬菜类质量具体要求

包括但不限于：鸡蛋、德青源鸡蛋、水峪鸡蛋、绿豆芽、土豆、圆茄子、西红柿、红尖椒、蒜米、香芹、尖椒、罗马生菜、冬瓜、冬笋、白萝卜、葫芦卜、长茄子、黄瓜、心里美、皮蛋、穿心莲、咸菜丝、去皮马蹄、白果、豌豆苗、藕、姜、香菇、口蘑、黄豆芽、海带丝、卤水豆腐、薏米、花生米、玉米、南瓜、韭菜、紫洋葱、板栗南瓜、青椒、香菜、香葱、彩椒、白不老、西芹、手抓饼、豆角、鸭血、虫草花、内

酯豆腐、七彩花生米、北豆腐、芹菜、去皮青笋、菠菜、小白菜、香干、云丝、大白菜、红薯、西葫芦、西兰花、腐竹、玉米笋、大葱、金针菇、圆生菜、线椒、美人椒、花瓜、豆嘴、五香豆腐丝、鸡蛋干、大叶生菜、铁棍山药、油菜、小米面、豆皮、去皮花生米、鹌鹑蛋、中葱、圆白菜、芥兰、豆腐、四季豆、蜜薯、核桃仁、小米辣、青萝卜、丝瓜尖、紫甘蓝、娃娃菜、雪菜、馄饨皮、土豆粉、素鸡、荷兰豆、青蒜、乌江榨菜、香椿苗、苕蓝、蒜苔、百合、螺丝椒、冬笋丝、毛豆仁、白芸豆、话梅、菜花、山药、杭椒、瓠子瓜、方火腿、海带头、平菇、花叶生菜、茴香、烤冷面、桃李面包、黄彩椒、苦菊、圣女果、杏仁、秋葵、菜心、洋葱、黑豆腐丝、素羊肚丝、蜜豆、蕨根粉、油麦菜、苦瓜、蛇豆、杏鲍菇、薄脆、江豆、辣椒王、豆豉鲮鱼、丝瓜、金瓜、桃仁、茼蒿、空心菜、紫薯、豆腐丝、鱼酸菜、泡椒鱼皮、凉粉、白玉菇、黑豆苗、芦笋、干豆皮、面筋球、大芋头、酸奶馅、快菜、小冬瓜、肉饺子、素饺子、韩式辣白菜、雪碧、刘二酸菜、什锦菜、长丝瓜、飘香火腿、酸豆角、蒿子杆、蟹味菇、青豆、带皮蒜、芋头、米粉、干豆结、红椒、干黄花、百合、红彩椒、红薯粉条、炸豆泡、白玉北豆腐、小香葱、蚕豆、米线、凉皮、满口香、腰果、黄金豆、辣椒段、奶白菜、盖菜、地皮菜、贝贝瓜、藜麦、苋菜、白菜、日本豆腐、大头白菜、胡萝卜、普罗旺斯、黄心土豆，其中：

1) 供应产品的质量要求：必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，投标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故责任。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

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NaNO <sub>3</sub> 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）	≤4

## 2) 具体感观要求:

从蔬菜色泽看,各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色,大多数有发亮的光泽,以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

从蔬菜气味看,多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味,可凭嗅觉识别不同品种的质量,不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。

从蔬菜滋味看,因品种不同而各异,多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美,少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲,如失去本品种原有的滋味即为异常

从蔬菜形态看,应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜,例如萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

### 各类菜品具体要求:

#### 叶菜类:

属同一品种规格,肉质鲜嫩形态好,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,无烧心焦边、腐烂等现象,无抽苔(菜心除外),无畸形、异味,结球叶菜要结球适度,花椰菜应新鲜洁白,不带叶麸,无畸形花。

茄果类:属同一品种规格,果实整洁,成熟度适中,番茄花蒂不明显,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、畸形、异味,无明显机械伤。

瓜果类:属同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,无疤痕,无断裂,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤,不带泥土。

根菜类: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、糠心、异味,不带泥沙,不带茎叶和须根。

薯芋类:属同一品种规格,色泽一致,不带泥沙,不带须根、茎叶,不干瘪,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑,马铃薯无发芽,皮不变绿。

葱蒜类：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：属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：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，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：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，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味

鸡蛋：提供红皮鸡蛋，蛋壳呈红褐-深红褐、无破裂、表面光滑，蛋体大小均匀，无异味。称重时需倒箱，以入库时所称净重为实际重量。

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。

豆制品：必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。

鸭血：呈均匀的暗红色，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，具有特有的香味，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

豆制品严格按照国家标准《食品安全国家标准 豆制品》（GB2712）和《非发酵豆制品》（GB/T22106-2023）等。在验收时，依据这些标准进行检验，确保产品的质量和安全。

### 3. 水果类质量具体要求

包括但不限于：桃、去皮菠萝、西瓜、哈密瓜、苹果、香蕉、香瓜、油桃、梨、黄油桃、皇冠梨、橙子、酥梨、桔子，其中：

无虫、无杂质。果实整洁，无明显泥土，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、畸形、异味，无明显机械伤。码放整齐，无破损，大小基本统一，不过熟或欠熟。

#### 4. 调料质量具体要求

包括但不限于排骨酱、花椒油、鸡精、沙拉酱、芝士碎、火山石烤肠、生抽、豉油、白醋、恒顺香醋、番茄酱、蚝油、沙拉汁、紫米面、大葱水饺、干米线、料酒、腐乳、捞汁、淡奶油、生粉、油醋汁、蒸肉米粉、长江米、小米、蓝莓酱、甜不辣、香琪酱、盐、米醋、麻椒油、十三香、海苔片、玉米油、白芝麻、酵母、老干妈、干黄酱、火锅底料、干辣椒段、魔芋丝、黄豆酱、蒸鱼豉油、海带扣、五仁酱丁、千岛酱、咖喱、干木耳、银耳、黄豆、郫县豆瓣酱、老抽、紫米、芝麻沙拉汁、海鲜捞汁、麻辣鱼、淀粉、麻辣香锅料、美玫面粉、杨梅果酱、辣妹子、泡黄椒酱、菜籽油、大豆油、东古一品鲜、蚝油、辣仙露、酸菜丝、白糖、橄榄菜、五香粉、八宝菜、红九九、海天老抽、嫩肉粉、蒜蓉辣酱、安琪酵母、海鲜酱、叉烧酱、六月鲜酱油、火锅料、草菇蘸料、蒜香粉、东古酱油、小苏打、鸡粉、冰糖、味粉、红糖、红小豆、红腰豆、紫菜、丘比特沙拉酱、安佳黄油、泡椒小米辣、香油、麻酱、胡椒粉

辅料、调料类必须为正规厂家的产品。

注：干货类必须标明农药残留，花椒大料食用时限等。根据产品类别部分货品验收标准暂定如下：

#### [中华人民共和国食品安全法\(2025年12月1日第三次修正版\)](#)

绵白糖 GB /T1445-2018

鲜（冻）畜、禽产品 GB 2707-2022

蛋与蛋制品 GB 2749-2022

粮食 GB 2715-2023

淀粉制品 GB 2713-2022

食品安全国家标准 酱油 GB 2717—2018（2018年第6号公告修改单）

食品安全国家标准 食醋 **GB 2719-2018 修改单**

食用盐 GB 2721-2015

酿造酱 GB 2718-2021

味精 GB 2720-2015

鸡精调味料 SB/T 10371-2003

白砂糖 GB / T 317-2018

食用植物油卫生标准 GB2716—2018 玉米油 GB/T 19111-2017

花生油 GB/T 1534-2017

蔬菜、水果卫生标准的分析方法 GB/T 5009.38-2003

食用菌及其制品 GB 7096-2014

酱腌菜 GB 2714-2015

罐头食品 GB 7098-2025

坚果与籽类食品 GB 19300-2014

干果食品卫生标准 GB 16325-2005

发酵乳 GB 19302-2010

灭菌乳 GB 25190-2010

稀奶油、奶油和无水奶油 GB 19646-2010； 炼乳 GB 13102-2010；

非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法 GB/T 5009.51-2003

#### 5. 米类质量具体要求

米类品质要求：产品应具有有效的食品生产许可证（SC 编号），标签应标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期；标注质量等级、产品标准号及产品合格证。

质量应符合现行国家标准《大米》（GB/T 1354-2018）及《食品安全国家标准 粮食》（GB 2715-2023）的要求，并符合国家相关最新食品安全标准；产品应具有正常的色泽和香味，无污染、无虫害，无异味、无霉变、无虫蛀结块挂丝、无杂质异物等感官异常。

#### 6. 肉类质量具体要求

包括但不限于：前尖肉、精五花、猪耳朵、百叶、精排骨、牛腰窝、羊棒骨、羊腿肉、去骨鸡爪、牛骨、牛蹄筋、鸡架、肥牛、牛腱子、三黄鸡、牛霖、牛肚、去骨羊头肉、牛棒骨、猪肘、通脊、金钱肚、猪肝、猪心、香肠、肥肠、黄喉、鸭心、牛杂、牛腩、腊肉、羊蝎子、黑爪公鸡、月牙骨、梅花肉、猪肚、鸭肝、去骨猪头、皇上皇腊肠、老鸡、护心肉、刀板香、羊杂、猪颈骨、羊排、培根、去皮后尖、樟茶鸭、广味香肠、猪口条、牛通脊、海米、猪蹄、牛腰窝、羊肉片、扬州凤鹅、腔骨、猪板油、火山石烤肠、方火腿、羊肠、羊肝、羊头肉、羊肚、熟牛肚、猪板骨、乌鸡、毛肚、猪头、筋头巴脑、肉羊蝎子、牛白板，其中：

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，每日新鲜、无异味。

1) 肉类保证来源于正规肉联厂，分割的肉每次送货时要有本地分割肉销售凭据，

鲜肉每日新鲜、无异味。

2) 自然(基准)含水量:牛肉含水量不得>77%,羊肉含水量不得>78%。(如国家或地区有新标准,按最高标准执行)。

3) 禽类:色泽:肌肉有光泽,红色均匀,脂肪乳白色;组织:纤维清晰,有坚韧性,指压后凹陷立即恢复;粘度:外表湿润,不沾手;弹性:具有鲜禽类固有的气味,无异味。

#### 7. 冻货质量具体要求

包括但不限于:鸡排腿、去骨鸡腿肉、鸡米花、鸡爪、翅中、大鹅、鸭翅、半边鸭、黑椒肠、掌中宝、鸭锁骨、鸡胸、鸭头、琵琶腿、毛毛肉、鸡翅根、鸭胗、鸭腿、鸭脖、鸡心、羊肚丝、台湾烤肠、鸭肠、红糖糍粑,其中

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,。

冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%,冷冻猪肉类食品解冻后净重量不少于 92%。

#### 8. 水产质量具体要求

包括但不限于:虾仁、龙利鱼、带鱼、小黄鱼、平鱼、巴沙鱼、小银鱼、鲮鱼,其中:

1) 各种水产类必须来源渠道正规,配送时应提交当批次有效的动物检验检疫合格。

2) 冰鲜水产品,要确保当日上市的新鲜水产,理化检验 Ph 值应保持在 6.5 至 6.8 之间。

3) 冷冻水产品必须有包装,并清晰列出的产地、品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、上市期等相关参数。

4) 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮,角膜透明,鳞片上覆有冻结的透明黏液层,皮肤天然色泽明显。

5) 冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%,解冻时间为 4 小时(含)以内(室温 20℃)。

#### 9. 鲜活水产质量具体要求

包括但不限于:草鱼、鲈鱼、海白虾

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，每日新鲜、无异味。

草鱼、鲈鱼:在水中游动自由，反应敏锐，鱼眼明亮清澈；无伤残、无畸形、无病表皮有一薄层黏液；身体鳞片完整，无外伤，生猛好动，游动畅顺自如；放入水中无迟缓、慌乱、狂游、反肚现象。

海白虾:游水快，对外界刺激敏感;头尾完整，有一定弯曲度;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

#### 10. 奶制品质量具体要求

包括但不限于：果粒八连杯酸奶、纯牛奶、三元风味酸牛奶等，

牛奶及乳制品的奶源应来自符合良好农业规范的养殖基地；原料要求无污染，所含农残、重金属限量、微生物等指标符合国家标准、行业标准；具有相关机构的检验合格证明。

#### （五）食品安全要求

1. 投标人严格执行《中华人民共和国食品安全法》（2025年12月1日第三次修正版）、《餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）（食品安全国家标准）、《北京市食品安全条例》（2013年4月1日施行，按最新修订）等所有相关法律法规及规定的要求采购，并建立采购台账。投标人供应的各类主副食品，需符合国家《产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》（2025年12月1日第三次修正版）等相关法律法规的要求，确保所供货品优质新鲜，符合现行的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书，所有的货品应可追溯供货源头。

2. 配送内容以采购人订单为准。订单包括食材名称、数量、规格、计量单位(以市斤为计量单位)等内容:保证每天供应配送的食材新鲜、不变质、无腐烂、不含有毒有害物质、致病性寄生虫及微生物、洁净、无掺假和掺杂、不超过保质期限，不存在其他质量、卫生和食品安全问题，并对提供食材的质量、卫生和食品安全承担全部责任。

3. 按照质优、物美、价廉原则，投标人所提供的食品材料必须达到的食品卫生合格要求，确保所有食材均在保质期内，无变质过保、无以次充好，质量合格。

4. 投标人配送食材送达时，不得超过食材生产日期至保质期限日的1/3，（例如：食材保质期限为10天以内的，送达时间节点应在生产日期后的3天内；食材保质期为6个月以内的，送达时间节点应在生产日期后的2个月内，其他同理以此类推）。超过以上保质期规定送达的，采购人有权拒收并实施无条件退货。

5. 投标人必须随食材的配送，向采购人提供本批食材的符合国家食品卫生检疫、食品药品监督管理法的检疫检验证明，以备采购人登记存档或追溯、调研食材的来源及安全性。

6. 投标人所配送的食材，如因食材质量问题引起食物中毒（经市场监督管理、卫生防疫等部门鉴定），由此造成的全部经济损失和法律责任由投标人承担全部责任，直至追究刑事责任。同时取消其中标商的供货资格。

#### （六）食品卫生及质量要求

1. 投标人提供的食材需实时响应国家、北京市及有关部门新颁布的相关产品的食品卫生及质量要求及标准。所供货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》（2025年12月1日第三次修正版）、《餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）（食品安全国家标准）、《北京市食品安全条例》（2013年4月1日施行，按最新修订）等国家法律法规及地方政府有关规定要求，质量技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准，符合国家行业生产及经营标准，货真价实，能按照采购人需求提供相应批次合格检验证明。

2. 肉类每批次须提供检疫报告，能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工，需要冷冻的食材应在北京市范围内设有冷库并提供相关的冷冻证。运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施。

3. 投标人能按采购人餐饮厨房要求对原材料进行简单初加工。（如鱼类三去，玉米去皮等，实际价格按照去除损耗价格执行，具体产品损耗参照行业惯例或经实际调研由双方确认去损比例）。

4. 投标人根据采购人实际要求将食材送达指定区域，送货人需佩戴本人健康证。

5. 投标人需按采购单中注明的食材技术标准进行供货，不可出现以次充好、随意更换、缺斤短两等现象。

6. 投标人为保障送货准时性，在每次供货时提前预留充足的配送时间，从而尽量避免如临时交通管制等客观因素情况对时效性影响。

7. 投标人需制定突发情况应急方案，紧急补货须在半小时内送达。

8. 投标人应接受采购人不定期对提供的货品进行包括但不限于“农药残留”等品质抽检。采购人将经第三方权威机构对抽检样品进行检测，若出现检测结果不符合国家标准的情况，将按双方合同条款相关内容执行。

9. 食品外包装相关要求

#### 1) 货物来源要求:

应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》提供采购凭证、质量安全合格凭证（从食品生产单位、批发市场等采购的，要提供供货者的相关许可证和产品合格证明等材料；从固定供货商或者供货基地采购的，应当提供供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户等采购的，应提供采购清单等有关凭证），确保溯源途径有效可控（蔬菜等产品应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户的供应），冷藏冷冻常温食品贮存库及保鲜运输车辆设备。能按照国家饮食卫生标准执行，并遵照相关管理体系要求运作。并能提供不少于二年的食品进货查验记录以供核查。

#### 2) 货物包装要求:

投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

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。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明: 制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期限以及规格和相关认证等。

包装必须按《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。部分入库留存的预包装食品，每次须尽量采购同批次产品。

#### 3) 品牌需求

投标人必须满足招标人对食材的产地、时间、品牌、工艺等方面的需要不得擅自更换。

以上每批次食材，投标人必须主动提供相应的产地、生产时间和品级等与食品质量和品级有关的生产、卫生和安全等相关要素证明。

如投标人送达的所有货品如在时间、数量、品质、价格、服务等方面存在与招标人要求不符情况，招标人有权按不同程度扣除全部、部分风险抵押金或解除全部、部分合同内招标人采购份额。

#### 4) 检验流程

卸货前的检查。验收人员（包含采购人管理员和第三方餐饮服务单位相关人员）卸货前将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。

采取当场验收的方式验收人员检验食品的质量，按索证→过磅→入库的程序完成验收，投标人尽可能提供原件，若原件只有一份而无法提供给的，待查验原件后，投标人须提供复印件给留存。

每批次每种货物均抽查验收。

验收工作人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上如实记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，验收人员应和投标人一起确认，并保留双方（采购人库房货品检验人员、投标人）签字单据。

#### 5) 退（补）货流程

对不符合质量要求的食品由验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，责成投标人以不影响饭堂供应为前提，按采购人要求时间尽快补送。

验收记录，每次采购的食品都要登记记录，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。验收完毕后，双方（采购人库房货品检验人员、投标人）必须在货物收货清单上确认签名，货物收货清单作为支付货款的依据之一。

#### （七）绩效考核

为保障食材供应安全与服务质量，采购人对供应商实行绩效考核。考核按月进行，采用百分制评分，考核结果直接与月度货款结算挂钩。

##### 一、考核等级划分

1. 优秀：90分（含）以上
2. 合格：80分（含）—89分
3. 基本合格：70分（含）—79分
4. 不合格：70分以下

##### 二、奖惩执行标准

1. 优秀（90分及以上）：全额结算当月食材货款，无处罚、无扣款。
2. 合格（80-89分）：扣除当月总货款的3%作为整改处罚，限期一周完成整改。
3. 基本合格（70-79分）：扣除当月总货款的8%作为整改处罚，供应商需3日内提交书面整改报告，限期全面整改。
4. 不合格（70分以下）：扣除当月全部货款，约谈供应商负责人，如后续服务期间再次出现得分低于70分的情况，直接终止服务合同。

## 绩效考核表

考核指标	考核要素及扣分标准	扣分情况
价格合规	针对网上没有公开价格商品或临时新增采买物资，及时提供市场价参考及报价依据、产品图片等，出现一次未能及时提供情形 <b>扣 2 分</b> 。	
	结算单列示单价与网上发布价格按调价率调整后的价格一致，每出现一次错误 <b>扣 3 分</b> 。	
服务配合	送货准时，甲方所需物资按照约定时间一并送达，每出现一次延误半小时以内扣 3 分，延误一小时 <b>扣 10 分</b> ，若发现未使用报备人员送货的情形 <b>扣除 10 分</b> 。	
	乙方送货人员工作认真，服务周到，积极配合验收。如乙方送货人员服务人员态度恶劣，不配合验收，出现一次 <b>扣 3 分</b> 。	
	商品不能按照订单配送时，提前与甲方联系，出现错送漏送，当天能补送的一次扣 2 分。当天不能补齐的一次 <b>扣 5 分</b> 。	
	乙方通过邮寄、快递方式，配送商品时，出现错送漏送，商品毁损的，出现一次 <b>扣 3 分</b> 。	
	配送物品与要求的采购清单无差错，出现一次错误 <b>扣 2 分</b> 。	
	送货单据、结算凭证数据准确，品目齐全，出现一次问题 <b>扣 2 分</b> 。	
商品质量	产品来源合规，可提供产品采购单或供货协议等产品来源证明，供货产品与甲方要求的品牌一致，产品证件（如 SC 认证、检验检疫合格证齐全），产品质量符合招标文件要求及其他验收标准（包括食材新鲜，无腐烂、变质、异味，符合国家食品安全标准及合同约定等级等。），否则每发现一次质量问题扣 10 分，且乙方应及时更换问题产品，如未能及时更换直接 <b>扣除 20 分</b> 。	
	送货无缺斤短两情况，允许合理误差范围（±2%），若短缺分量，出现一次 <b>扣 10 分</b> 。	
	产品包装完整，符合甲方指定要求，每出现一次问题 <b>扣 2 分</b> 。	

考核指标	考核要素及扣分标准	扣分情况
规范管理	运输车辆、包装容器、周转箱保持清洁卫生无异味，定期消毒，符合食品安全要求。每发现一次问题扣 <b>2分</b> 。	
	针对配送服务中出现的问题及甲方提出的整改建议，虚心接受，及时补正，不及时整改者扣 <b>2分</b> ，及时整改但效果不明显扣1分。	
总得分		
考核结果	<input type="checkbox"/> 优 秀：90分（含）以上 <input type="checkbox"/> 合 格：80分（含）—89分 <input type="checkbox"/> 基本合格：70分（含）—79分 <input type="checkbox"/> 不 合 格：70分以下	