泰兴市公安局食堂食材及物资采购项目合同

项目名称：泰兴市公安局食堂食材及物资采购项目

项目编号：JSZC-321283-WYKJ-G2026-0009

甲　　方：泰兴市公安局

乙　　方：泰兴市美宜家购物中心

签订时间：2026 年 7 月 27 日

甲方（全称）：泰兴市公安局

乙方（全称）：泰兴市美宜家购物中心

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关的法律法规，以及本采购项目采购文件（征集文件）、乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同。具体情况及要求如下：

1. 项目信息

（1） 采购项目名称：泰兴市公安局食堂食材及物资采购项目；

（2） 采购项目编号：JSZC-321283-WYKJ-G2026-0009；

（3） 项目内容：泰兴市公安局食堂食材：蔬菜、水产、畜肉、禽蛋、豆制品、干货、水果、奶制品、调味料等食堂物料和其他物资采购及伴随的配送服务，具体采购清单由甲方按照食堂当日实际需求提供；

采购标的的技术要求、商务要求具体见附件。

2. 合同金额

（1）优惠率：29 %；

（2）付款方式：每三个月按实结算一次，结算总价=当日交付的各产品数量×单价×（1-优惠率）×（服务考核平均分÷100）

单价参照标准：①参照泰兴市发展和改革委员会当日在泰兴市人民政府官网首页 > 政府信息公开 > 重点领域信息公开 > 价格监测公布的泰兴市区部分农贸市场食品价格表平均零售价。

②泰兴市发展和改革委员会发布的价格监测没有的，单价参照泰兴市荷花池菜市场或泰兴大润发超市当日零售价（两者价格低者为准）。

③泰兴市荷花池菜市场或泰兴大润发超市依旧没有的参照天猫超市当日零售价。

结算依据：当日送货凭证、单价依据、服务考核表、发票。

3. 合同履行

（1）起始日期：　　年　　月　　日至　　年　　月　　日；

（2）实行一年一考核一签合同，甲方开展季度综合考核，年度考核合格，双方续签下一年合同；年度考核不合格，甲方有权单方终止合同，不再续期；

（3）履约地点：泰兴公安局　　；

（4）履约担保：是否收取履约保证金：否；

（5）试用期约定：首个服务季度为试用期，试用期考核不合格，甲方可无条件解除合同，乙方承担全部违约损失。

4. 合同验收

（1）　验收组织方式：　现场验收　。

5. 本地化服务要求：

（1）乙方需在甲方提供本地化服务，做到随叫随到，第一时间为公安局提供食堂食材及其他物资供给服务。

（2）甲方免费为乙方提供经营场地，经营场地在泰兴市公安局内可利用场地东西朝向：24 米，南北朝向：8 米，上下高度：3 米。

（3）乙方不得对本项目进行转让、转包、转租、分包、分租，否则甲方有权单方解除合同并追究乙方违约责任。

（4）乙方为本项目配置至少一名具有健康证的驻地服务人员，专职服务本项目，如在本项目供货期内，相关人员发生变动的，应及时通知甲方。

（5）甲方免费提供场地以及其他满足进驻条件的基础设施外，无任何投入，乙方自负盈亏。乙方经营所涉及的税金、工商管理、卫生、防疫、水费、电费、垃圾处理费等各项费用由乙方自行承担。

6. 质量要求

乙方供应的食材和产品必须符合《国家食品卫生标准》《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，所提供的食材和产品均为非转基因产品，保证卫生安全，无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。

一、通用质量要求

1. 资质溯源要求：畜禽肉类、水产类必须附带动物检疫合格证明、肉品品质检验报告及相关检测报告；预包装食品需标注SC生产许可标识、正规厂家信息，做到食材来源可追溯、资质可查验。

2. 新鲜度要求：各类食材需保持固有新鲜状态，无变质、腐败、发霉、发酸、发黏、异味等问题，无枯萎、干瘪、蔫萎过度等情况，杜绝过期、变质食材。

3. 卫生洁净要求：食材表面无泥沙、杂草、虫卵、污物、杂质等异物，无违规农药残留、兽药残留，无有毒有害物质污染，符合食品安全卫生标准。

4. 外观质地要求：食材需具备自身正常的色泽、形态与质地，无畸形、异常变色、软烂、严重破损等问题，无注水、掺假、掺杂、以次充好等情况。

5. 保质期管控：预包装食材、半成品、调味品等，必须在保质期内，剩余保质期不得少于总保质期的三分之二，严禁使用临期、过期食材。

6. 储运温度要求：冷链食材运输、验收、储存需严格控温，冷藏类食材温度控制在0-4℃，冷冻类食材温度不高于-18℃，杜绝反复解冻、化冻变质、结霜过厚等问题。

二、蔬菜类食材质量要求

（一）叶菜类（白菜、青菜、菠菜、油麦菜、生菜、韭菜等）

1. 叶片鲜嫩挺拔、长势均匀，无发黄、枯萎、烂叶、焦边、烂心，无明显虫蛀、虫洞及病虫害痕迹。

2. 色泽鲜亮自然，符合品种固有颜色，无发灰、发黑、水渍腐烂、软烂变质。

3. 根部洁净，无过多泥沙、烂根、病根，无刺鼻农药残留异味。

4. 无抽薹、开花、纤维化老化等情况，茎秆紧实饱满、不空心。

（二）根茎类（土豆、萝卜、胡萝卜、山药、莲藕、莴笋、生姜等）

1. 表皮完整光滑、饱满坚实，无破损、开裂、霉点、腐烂、黑心、空心、虫蛀等问题。

2. 土豆无发芽、变绿、黑斑；生姜无腐烂、干缩、发霉，无硫磺熏制等异常色泽。

3. 萝卜、胡萝卜无糠心、开裂；莲藕无淤泥残留、无发黑腐烂、无藕节变

质。

4. 质地脆嫩紧实，无过度老化、纤维化严重等情况，无异味、怪味。

（三）瓜茄类（黄瓜、冬瓜、南瓜、西红柿、茄子、青椒、豆角等）

1. 黄瓜鲜嫩带刺、瓜身顺直，无老化发黄、弯瘪、腐烂；冬瓜、南瓜表皮完好，无软烂、发霉、空心。

2. 西红柿成熟度适中，无青硬、开裂、腐烂、异味，无空心、籽粒干瘪、汁水过少。

3. 茄子、青椒表皮光亮紧实，无软烂、虫蛀、皱缩、霉变，青椒无辣味异常、腐烂变质。

4. 豆角鲜嫩饱满、无老筋，无虫蛀、发黄、干瘪、腐烂、豆粒鼓胀老化。

（四）菌菇类（香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、木耳等）

1. 鲜菌菇质地紧实、不松散，无腐烂、发黏、出水、异味、霉点、杂质。

2. 干菌菇干燥干爽，无霉变、虫蛀、异味、泥沙、潮解、结块。

3. 菌盖完整，无破损、发黑、枯萎，菌褶干净整洁，无发黄、变质、黏连。

三、水果类食材质量标准

1. 果实饱满圆润，成熟度适中，无生涩、过熟软烂、开裂、碰压伤、冻伤。

2. 色泽自然正常，无发黑、发霉、腐烂、虫蛀、果锈过多、人工染色。

3. 果肉紧实有弹性，无干瘪、脱水、发酸、变质、异味。

4. 表皮洁净，无农药残留、污物附着，符合食用卫生标准。

四、畜禽肉类食材质量标准

（一）猪肉

1. 必须附带正规动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证，严禁病死、注水、掺假、劣质猪肉。

2. 色泽鲜红或淡红、富有光泽，脂肪洁白或乳白，无淤血、瘀斑、病变淋巴结、脓包。

3. 肉质紧实有弹性，手指按压后凹陷可立即恢复，无软烂、黏手、渗水、出血水等情况。

4. 无腥臭味、腐败味、异味，表皮干净，无猪毛残留、污物、血渍。

5. 冷鲜肉温度控制在 0-4℃，冷冻肉温度不高于-18℃，无解冻复冻、变质

痕迹。

（二）牛羊肉

1. 具备正规检疫合格证明，牛肉色泽深红、羊肉色泽淡红，脂肪洁白，纹理清晰规整。

2. 肉质紧实致密，无注水、淤血、异味、腐败变质，无病变淋巴结、异常组织。

3. 无膻味过重、发酸、发黏等问题，冷冻牛羊肉无大量冰霜、结块、解冻变质。

（三）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉等）

1. 表皮完整无损，无破损、淤血、烂皮，脱毛干净、无绒毛残留。

2. 肉质紧实有弹性，无软烂、发黏、出水、腐臭味、异味。

3. 禽眼清亮或微闭，无干瘪、发黑，内脏洁净无病变，严禁采购病死禽肉。

4. 冷冻禽肉温度达标，无解冻、结霜过多、变质、异味等情况。

五、水产类食材质量标准

（一）鲜活水产

1. 鱼类游动活跃、反应灵敏，鳞片完整紧贴，无翻肚、漂浮、垂死、死亡、异味。

2. 虾类鲜活蹦跳、活力充足，壳身光亮紧实，无发红、发软、死亡、腐臭。

3. 蟹类爬行有力、活力充足，蟹壳坚硬，无死亡、瘫软、腐臭、空壳。

4. 贝类外壳闭合紧密，触碰后立即收紧，无开口、死亡、发臭、泥沙过多。

（二）冰鲜/冷冻水产

1. 冰鲜鱼眼球清亮饱满、不凹陷，鱼鳃鲜红，鱼鳞紧贴鱼身，肉质紧实有弹性，无腥臭味、腐臭味、淤血、破损。

2. 冷冻水产中心温度不高于-18℃，无软化、解冻、大量冰霜、肉质松散等问题。

3. 无病死、变质、异味过重的水产，无杂质、污物附着，符合食品安全标准。

六、蛋品类食材质量标准

1. 蛋壳完整光滑，无裂纹、破损、霉斑、污渍、异味。

2. 灯光透视蛋液清亮透明，无黑影、散黄、血丝、杂质。

3. 严禁验收、使用臭蛋、散黄蛋、贴壳蛋、孵化蛋、破损蛋，蛋液浓稠、蛋黄完整。

4. 新鲜度达标，无过期、变质、人工造假、掺假情况。

七、粮油米面类食材质量标准

（一）大米

1. 颗粒饱满均匀，色泽洁白光亮，无霉变、虫蛀、结块、异味、杂物、沙石。

2. 无发黄、发黑、发霉，无陈米异味、哈喇味，水分达标、无潮湿结块。

3. 包装完好无损，无破损、漏洒，标签齐全，在保质期内。

（二）面粉/杂粮

1. 面粉干燥松散、粉质细腻，无结块、发霉、虫蛀、异味、杂质，无发酸、哈喇味。

2. 杂粮颗粒饱满、色泽正常，无霉变、虫蛀、泥沙、杂物、变质。

3. 包装完好，标签清晰齐全，无过期、受潮、结块变质。

（三）食用油

1. 植物油色泽清亮透明，无浑浊、沉淀、悬浮物、泡沫，无哈喇味、酸败味、异味。

2. 包装完好，无渗漏、破损，标签齐全，标注 SC 许可、生产日期、保质期、厂家信息。

3. 无酸败、变质、掺假、掺杂，符合食用植物油安全标准。

八、豆制品及半成品类质量标准

1. 豆腐、豆干、豆皮等豆制品，质地紧实，无发酸、发黏、出水、异味、霉点。

2. 半成品食材包装完好，无破损、胀气、渗漏，标签齐全，在保质期内。

3. 无变质、变色、异味、杂质，具备合格检测证明，来源合规。

4. 冷藏半成品温度控制在 0-4℃，冷冻半成品温度不高于-18℃，无解冻变质。

九、调味品及预包装食品标准

1. 食盐、酱油、醋、味精、酱料、干货调料等，包装完好，无破损、渗漏、胀气、结块。

2. 标签齐全清晰，标明品名、生产厂家、生产日期、保质期、SC编号、配料表等信息。

3. 无变质、发霉、异味、沉淀、杂质，无过期、假冒伪劣、三无产品。

4. 酱料无分层、发酸、发霉；干货调料无虫蛀、霉变、潮解、异味。

十、速冻食品质量标准

1. 速冻丸子、水饺、面点等，包装完好平整，无破损、开裂、胀气、漏气。

2. 中心温度不高于-18℃，无软化、解冻、复冻、大量冰霜结块。

3. 无变质、异味、发霉、杂质异物，在保质期内，口感正常无变质。

十一、严禁供应的食材

1. 过期、变质、腐败、发霉、发酸、发黏、有异味的各类食材；

2. 无检疫证明、无正规资质、来源不明、无法溯源的畜禽肉、水产；

3. 发芽变绿的土豆、霉变红薯、鲜黄花菜、野生毒菌等有毒有害食材；

4. 病死、毒死、死因不明的畜禽、水产及各类变质肉制品；

5. 无生产日期、无厂家、无SC许可的三无食品、假冒伪劣、掺假掺杂食材；

6. 农药残留、兽药残留超标，不符合食品安全国家标准的食材；

7. 包装破损、胀气、渗漏、无标签、标签不全的预包装食材。

7. 服务要求

（1）在本项目服务期内，甲方将按每3个月为一个周期对乙方的供货质量和服务质量及服务管理规范进行监督、考核，并根据每个周期考核扣分情况对乙方作出相应的处理，第一个周期为试用期，如在试用期内未通过考核，甲方有权解除合同，考核方式详见附件一服务考核表：

注：每三个月为一个周期进行考核，考核得分列入结算依据

（2）、在本项目服务期内甲方将不定期对乙方进行实地考察，考察内容包含但不仅限于：原材料采购及加工、产品质量管理、供货流程等，如发现乙方存在不符合国家相关行业的法律法规或招标文件要求的情况，甲方对乙方发出整改通知，乙方必须在整改通知限期内对存在问题进行整改，乙方拒不整改的，甲方

有权取消其供货资格并终止合同。

（3）、如出现以下情况，除按上述标准考核扣分外，同时作以下处理：

①如果因乙方不按规定及时送货或更换不符合要求的产品导致甲方的工作停顿的，须按每次 5000 元的方式计算向甲方支付违约金，违约金由甲方在应付的货款或履约保证金中直接扣除。

②如因乙方不按规定及时送货或更换不符合要求的产品导致甲方工作停顿的，甲方有权自行采购相应的产品，以解决甲方工作停顿的问题，但期间所产生的一切费用（包括产品采购成本）由乙方支付或由甲方在应付的货款中或履约保证金直接扣除。

③食材结算单价甲方每日验收校对审核，若甲方发现乙方提供的菜品单价清单明显高出市场合理价，中标单位未能做出合理有效说明的，每发现一次，乙方按 5000 元的方式计算向甲方支付违约金，违约金由甲方在应付的货款或履约保证金中直接扣除。

8. 包装、载具及配送要求

（1）、包装要求

预包装食品选用的包装材料及包装标示内容符合国家相关标准、通则规定。配送产品的外包装应完好、洁净、不存在污染、破损情况。

（2）、载具及保存要求

在配送过程，要求根据不同类目的产品配置专用的容器进行分类装载运输，以防止产品交叉污染或串味，同时，相关的专用容器应有明显的标识。

专用运输车辆和用于装载产品的专用容器要求必须在每次使用前进行彻底的清洗、消毒，以防止食品污染情况的发生，如因此造成甲方或第三方受到损害或损失的，相关的一切后果和责任由乙方自行承担。

运输车厢的内仓，包括地面、厢体和顶，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计。

（3）、配送日常管理要求

①投入本项目服务的相关的工作人员应配备符合卫生要求的统一工作服装以防止病原、细菌传播，如因此造成甲方或第三方受到损害或损失的，相关的

一切后果和责任由乙方自行承担。

②同时在进行装载运输时，应安排具有健康证明的专职司机、理货员进行操作。严禁将零散收购的产品供应给甲方。如因乙方供应的产品质量原因造成食品安全事故的， 相关的一切责任由乙方承担。

③不得以“短斤少两、虚增价格、以次充好”等方式损害甲方的利益。

④运输途中要求严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

⑤乙方除不可抗力的原因之外，应依照甲方下达的送货通知要求，准时将相关的产品按质、按量送达至指定的地点。乙方不能按时、按质、按量供货，导致甲方无法正常供应伙食的，甲方有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由乙方承担，并承担违约责任。

⑥乙方应积极配合由甲方派出的后勤工作人员的指导和管理。

⑦在产品组织、配送过程中，与乙方相关的一切风险、责任和相关的费用由乙方承担。

（4）、应急配送要求

如甲方需要临时增加产品配送的，乙方须根据通知要求在规定的时间内完成配送。否则，甲方有权自行采购相关食材以解决临时需求，同时，因此而产生的费用由乙方负责承担。

（5）、配送产品交付要求

①交付的产品应为当天生产、制作的产品，其他产品须满足即时食用的条件，且为送达前 2 小时内的制成品。同时，应确保在送达时温度不得低于 40℃、不存在污染、变形、糊化、生冷的情况。

②交付的产品为预包装产品（半成品）的，应确保全程冷链配送并在送达时不存在变形、糊化、有异味的情况。

③在交付时，乙方应同时向甲方（用户）提供加盖公章的送货清单，甲方签字后留档保存。

9. 安全及其他管理要求

（1）、甲方有权对乙方提供的货物进行抽检，如抽检发现不合格产品，则视为合同违约，解除合同。

（2）★ 因食材或食品问题引起的食物中毒，经相关部门检测确认后，造成的所有经济损失由乙方负责并承担相应的法律责任。发生此类问题，立即终止供货协议，并永不续用。

（3）乙方必须重视安全管理工作，确保全年不出安全责任事故，合同期间，由于乙方经营工作失误造成的安全责任事故，自行承担一切责任及损失。

（4）乙方为消防、治安第一责任人，应切实做好安全值班、防火、防盗工作，严格执行现金保管制度，如发生失窃、火灾事故而造成的一切损失由乙方自负。

（5）乙方须按照相关法律法规标准自行配备相应消防器材（灭火器，疏散指示，应急照明等），由所属单位自行管理维护。消防管理部门将定期进行安全检查，发现问题责令所属单位限期整改。

（6）无条件响应甲方突发事件之应急预案。

（7）乙方必须无条件接受当地相关监督等政府部门和甲方相关职能部门对卫生、经营等方面的监督管理、检查考核。做好安全、卫生、防火、防盗、防水、防毒等工作，出现一切问题由乙方承担全部责任，给甲方及消费者造成的损失由乙方负完全赔偿责任，直至追究其法律责任。

（8）经营期间，要保证甲方房屋、设施设备完好。未经甲方同意，乙方不得改变经营场所的房屋结构、管线、电路，不得私接水电，不得使用大功率电器，由此造成的损失由乙方承担，且甲方有权单方面解除合同。

（9）甲方免费提供的房屋内部装修方案、水电气消防等设施设备改造需要须报甲方批准后实施，加装全范围安防监控系统，确保服务区域无死角，并接入甲方已有的安防系统；外部设计装修、门头广告牌等服从甲方管理，统一设计，经甲方同意后实施；进场后自行拆除旧的门头等旧装修，一切相关费用自理。合同终止时，在保证甲方房屋、水电设施设备完好的情况下，自行拆除门头广告牌等内外部装修，一切相关费用由乙方自理。

（10）乙方在经营过程中与甲方以外单位发生的债权债务及其他纠纷，由乙方自行承担并及时处理。

10. 甲方的权利和义务

（1）签署合同后，甲方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。甲方有权对乙方的履约行为进行检查，并及时确认乙方提交的事项。甲方应当配合乙方完成相关项目实施工作

（2）甲方有权要求乙方按时提交各阶段有关安排计划，并有权定期核对乙方提供货物数量、规格、质量等内容。甲方有权督促乙方工作并要求乙方更换不符合要求的货物。

（3）甲方有权要求乙方对缺陷部分予以修复，并按合同约定享有货物保修及其他合同约定的权利。

（4）甲方应当及时对交付的货物进行验收，未对乙方履约提出任何异议或者向乙方作出任何说明的，视为验收通过。

（5）甲方应当根据合同约定及时向乙方支付合同价款，不得以内部人员变更、履行内部付款流程等为由，拒绝或迟延支付。

（6）国家法律法规规定应由甲方承担的其他义务和责任。

11. 乙方的权利和义务

（1）签署合同后，乙方应确定项目负责人（或项目联系人），负责与本合同有关的事务。

（2）乙方应按照合同要求履约，充分合理安排，确保提供的货物及相关服务符合合同有关要求。接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，配合甲方的履约检查及验收，并负责项目实施过程中的所有协调工作。

（3）乙方有权根据合同约定向甲方收取合同价款。

（4）国家法律法规规定应由乙方承担的其他义务和责任。

12. 合同变更与终止

（1）合同履行期间，甲方可在原年度合同金额 10% 以内追加同类食材采购，不改变优惠率；

（2）出现下列情形甲方可单方解除合同，无需承担赔偿：

①年度考核不合格、试用期考核不达标；

②发生食品安全事故、供应伪劣食材；

③擅自转包分包、无有效食品经营许可证；

④拒不执行甲方整改通知、多次违约罚款仍不改正；

（3）合同终止后，乙方 3 日内清空自有设备、货物，恢复场地原状，逾期甲方可自行清理，费用从货款抵扣。

13. 第十二条 争议解决

本合同履行发生争议，双方优先友好协商；协商不成，向泰兴市人民法院提起诉讼。

14. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件

（1）政府采购合同协议书及其变更、补充协议

（2）中标（成交）通知书

（3）投标（响应）文件

（4）招标（采购）文件

（5）有关技术文件，图纸

（6）国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件

15. 合同生效

本合同自 自双方签字盖章后 生效。

16. 合同份数

本合同一式 陆 份，甲方执 叁 份，乙方执 叁 份，均具有同等法律效力。

合同订立时间：_____年_____月_____日

合同订立地点：泰兴市

附件：具体标的及其技术要求和商务要求等

甲方		乙方	
单位名称（公章或合同章）		单位名称（公章或合同章）	
法定代表人或其委托代理人（签章）		法定代表人或其委托代理人（签章）	
住　所		住　所	泰兴市张桥镇中街
联 系 人		联 系 人	李霞
联系电话		联系电话	15189902929
通信地址		通信地址	泰兴市张桥镇中街
邮政编码		邮政编码	225451
电子邮箱		电子邮箱	18020478116@163.com
统一社会信用代码		统一社会信用代码	91321283598615148Q
		开户名称	泰兴市美宜家购物中心
		开户银行	南京银行股份有限公司泰兴支行
		银行账号	02240120210001541

服务考核表				
序号	考核项目	考核内容	扣分	评分占比
1.1	供货质量	因产品质量原因导致食品安全事件的，每次扣 15 分。		40 分
1.2		供应的产品经查实为伪劣产品的，每次扣 10 分。		
1.3		未经许可，擅自更改送货内容的，每次扣 5 分。		
1.4		存在短斤少两、以次充好，每次扣 5 分。		
1.5		交付的产品质量或等级不符合要求的，每项、每次扣 10 分。		
1.6		交付的产品的规格不符合要求的，每项、每次扣 5 分。		
1.7		供应的产品经具有相应资质的检测机构鉴定为不符合国家质量标准的，每次扣 10 分。		
1.8		将零散收购的产品供应给甲方的，每次扣 3 分。		
1.9		以虚增价格的方式损害甲方利益的，每次扣 3 分。		
1.10		本项考核扣分合计（最少得 0 分）		
2.1	服务质量	在产品交付时，没有按要求提交产品清单、相关产品来源证明、质量检验报告及相关交付产品的零售（基准）价格表的（除甲方同意），每次、每项扣 10 分。		40 分
2.2		不按甲方下达的采购通知及时送货或不按规定及时更换不符合要求产品的，每次扣 2 分。		
2.3		项目工作人员不服从采购方工作人员指挥或管理的，每次扣 3 分。		
2.4		专用运输车辆、专用容器有污垢、杂物的，每次扣 5 分。		
2.5		运输车辆发生有责安全事故，每次扣 10 分。		
2.6		本项考核扣分合计（最少得 0 分）		
3.1	服务规范	乙方需服从甲方的管理，有但不仅限于下列情形:项目专职人员在提供服务期间，存在态度恶劣或“粗言秽语”情况的，每次扣 2 分。		20 分
3.2		对甲方的服务需求没有及时作出响应的，每次扣 4 分。		
3.3		本项考核扣分合计（最少得 0 分）		
当月考核扣分合计				100 分
说明：1、每个周期考核得分=100 分-当周期考核扣分合计。 2、在本项目实施期内，甲方有权根据实际需要对本考核和处理办法进行优化、调整。				
考核日期：			考核人：	