

泗洪县第一人民医院 2025 年度食堂饮食原材料
采购项目（分包一）

项目编号：JSZC-321324-DTZB-G2025-0006 号

政
府
采
购
合
同

甲 方： 泗洪县第一人民医院

乙 方： 宿迁直采汇商贸有限公司

签订时间： 2025 年 6 月 11 日

项目名称：泗洪县第一人民医院 2025 年度食堂饮食原材料采购项目（分包一）

项目编号：JSZC-321324-DTZB-G2025-0006

分包号：JSZC-321324-DTZB-G2025-0006-001

甲方：（买方）泗洪县第一人民医院

乙方：（卖方）宿迁直采汇商贸有限公司

甲、乙双方根据泗洪县第一人民医院 2025 年度食堂饮食原材料采购项目（分包一）（项目编号：JSZC-321324-DTZB-G2025-0006）公开招标的结果，签署本合同。

一、合同内容

1.1 标的名称：泗洪县第一人民医院 2025 年度食堂饮食原材料采购项目（分包一）

1.2 本次招标服务范围：泗洪县第一人民医院拟确定一名合格的投标人给食堂的冷冻食品、鲜禽、肉类、水产品、蔬菜类、豆制品类提供采购及配送工作。

1.3 供货期：1 年，自 2025 年 6 月 13 日 至 2026 年 6 月 12 日。（若双方在此合同履约期间，结算价款已经达到本项目的合同金额 178.5 万，则视为合同履约已完成。）

1.4 供货地点：采购人指定地点。

1.5 付款方式：签订合同且收到发票后 10 个工作日内，支付第一个月合同金额的 30%预付款；之后按自然月结算付款（预付款抵作第一个月结算款）。

成交投标人每月 1 日至 7 日与采购单位核对上月实际供货数量及货款，于双方确认并通过考核后 3 日内向采购单位提供正式发票。采购单位收到成交投标人发票后 10 个工作日内，通过银行转账方式支付货款至成交投标人银行账户。

注：（1）本项目以基准价报折扣率。（2）基准价：中标人供货价格原则上按宿迁市发改委在宿迁阳光物价网（网址：<http://ygwj.fgw.suqian.gov.cn/>）当日主副食品价格表最低价（订货当日）为基准进行折扣；无阳光物价以医院询的指导价为准。（3）供货价=基准价*折扣率。

例如 A 单位中标价为宿迁阳光物价网*80%；则当天 A 单位应结款项为：实际用量 *该宗商品宿迁阳光物价网当天发布的数字物价*80%。

中标单位折扣率确定的价格如被宿迁市“阳光食堂”监管平台预警，须按采购方要求调整。

注：在签订合同时，中标人明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例金额，采购人可不适用预付款规定。

二、合同金额

2.1 本合同扣率为：68%。

2.2 本合同总金额为：178.5 万元。

三、验收标准

3.1 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损。

3.2 豆制品保证为当日生产的产品。

3.3 肉类必须保证供应为当日生产的产品，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；

3.4 禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

3.5 其他肉类：水产类须保证鲜活、大小基本统一，处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

3.6 鸡、鸭、鹅等禽类等冷冻制品保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购方要求。

3.7 货物到达现场后，投标人应在医院正式工作人员及监督人员在场情况下当面接受检验，提供产品合格证、装箱单、共同清点、检查外观、查验标签、包装和封口，作出进货记录（如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容），双方签字确认。

3.8 投标人应保证货物到达用户所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由投标人负责调换、补齐或赔偿。

3.9 投标人提供货物未达到招标文件要求的，如属不合格或劣质产品，且对采购人造成损失的，由投标人承担一切责任，并赔偿所造成的损失。

3.10 采购人需要厂家对成交投标人交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认的，厂家应予以配合，并出具书面意见。

3.11 投标人必须按照院方通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。

四、质量保证

4.1 投标人投标产品属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低于“三包”规定。

4.2 投标人的质量保证期承诺优于国家“三包”规定的，按投标人实际承诺执行。

五、采购项目数量

所采购的冷冻食品、鲜禽、肉类、水产品、蔬菜类、豆制品类具体数量以医院的实际需求为准，招标文件所提供的需求量仅供参考。

六、采购货物及质量要求

（一）采购货物清单

注：采购食材包含但不限于以下清单。

项目	品种	单位	预估用量
蔬菜	芹菜	斤	11000
	西红柿	斤	9500
	青椒	斤	4500
	韭菜	斤	7000
	四季豆	斤	3200
	生菜	斤	3000
	包菜	斤	15000
	花菜	斤	9000
	大白菜	斤	18000
	青豆粒	斤	2600
	茼蒿	斤	2500
	蒜黄	斤	2000
	蒜米	斤	2500
	西蓝花	斤	1500
	上海青	斤	10000
	红椒	斤	1500
	香菜	斤	800
	菠菜	斤	8500
	芦蒿	斤	2000

	菊花心	斤	3500
	茄子	斤	9000
	土豆	斤	18000
	长豆角	斤	11000
	冬瓜	斤	16000
	茼瓜	斤	10000
	生姜	斤	4500
	山药	斤	9500
	丝瓜	斤	3500
	黄瓜	斤	8000
	莴笋	斤	10000
	藕	斤	10000
	萝卜	斤	45000
	扁豆	斤	700
	茭白	斤	600
	青蒜	斤	1500
	胡萝卜	斤	3000
	小葱	斤	4500
	尖椒	斤	1000
	蒜苔	斤	7000
	洋葱	斤	10000
	小米辣	斤	500
	瓠子	斤	1000
	油麦菜	斤	1000
	地瓜	斤	3500
	绿豆芽	斤	12000
	黄豆芽	斤	12000
	酸菜	斤	25000
	粉皮	斤	6000
	金针菇	斤	800
	杏鲍菇	斤	4000
	海鲜菇	斤	500
	香菇	斤	2500
	平菇	斤	2500
	蘑菇	斤	500
	玉米棒	件	1500
	雪菜	斤	2500
豆制品	干豆皮	斤	3300
	素鸡	斤	4500
	老豆腐	斤	9000
	香干	斤	5000
	千张	斤	5000
	面筋	斤	5000

	豆饼	斤	5000
	千页豆腐	斤	3000
	皮肚	斤	2200
冷冻食品	鱼圆	斤	2500
	鹌鹑蛋	斤	2500
	草鱼块	斤	11000
	虾仁	件	600
	鸡排	件	800
鲜禽、肉类	鸡蛋	斤	50000
	鸡腿	斤	8000
	鸭边腿	斤	8000
	鸡胗	斤	2800
	鸡丁	斤	5000
	牛柳	斤	5000
	猪腰	斤	300
	羊肉	斤	3000
	猪蹄	斤	1000
	牛肚肉	斤	2000
	乌鸡	斤	500
	黑腿公鸡	斤	8500
	猪肉	斤	37000
	猪肝	斤	2000
	排骨	斤	7000
	牛肉	斤	3800
水产品	昂刺鱼	斤	500
	马鲛鱼	斤	4500
	带鱼	斤	3500
	鳊鱼	斤	450
	鲫鱼	斤	5500
	鲈鱼	斤	500
	基围虾	斤	5000
	乌贼	斤	300
	鱿鱼	斤	4500
	海带丝	斤	5000
	河蚌肉	斤	200

（二）采购货物质量要求

所有产品必须符合国家食品安全要求里的各项规定。

1、蔬菜类

（1）需提供农药残留检验合格证，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购

人的质量要求，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达 95%以上。实际采购时如因天气问题导致某些蔬菜瓜果品种的数量和质量难以满足订单要求，投标人必须能保证提供丰富的时令蔬瓜果品种公告采购方选择，在经采购方同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的蔬菜代替。各品种数量超出规定的部分由配送商带回，不纳入结算，短缺的部分由配送商负责按采购方要求补足。

(2) 蔬菜供应要保证是当季各类蔬菜，要新鲜、色泽翠绿；不得有泡水现象。

(3) 必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应。

(4) 不得配送过老、泛黄、当天售不完的陈菜，以次充好、以陈充新。

(5) 蔬菜须保证菜面干净，无明显泥土，无破损，大小、长短基本统一，不得过熟。

(6) 不得有质变的蔬菜（如土豆黑斑和变绿）。

(7) 半成品（净菜）无腐败变质、无异味、无掺假、无霉变、无毒害、外包装完好、在保质期内或距临保期三个月以上。

(8) 叶菜类还必须要有一定的比对尺寸标准。

(9) 根茎类蔬菜茎络不得过粗过老，如四季豆等。

(10) 部分叶菜类所报价格必须要有相应尺寸，实物价格要相符，蔬菜报价还必须要具体种类的分别（如苏州青、上海青等），不能一概以青菜混淆之。

2、豆制品类

(1) 提供符合要求的产品，不变味、不变质、新鲜、当日生产的产品。

(2) 感官检验要达到食品卫生要求，否则可拒收。

3、鲜禽、冷鲜肉类

(1) 品质新鲜、外形完整，无异味、病变。

(2) 色泽具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽、脂肪洁白，有弹性，指压后凹陷能恢复原状。

(3) 外表无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整齐、无破碎肉、无黏液渗出或很干的表皮，无点状、事状等小颗粒灰白色寄生虫。

(4) 具有肉类固有的正常气味（猪肉微腥、牛肉微膻，羊肉重膻），无臭味、腊味等异味。

(5) 产品质量标准及要求按照国家食品卫生生产标准要求执行。

(6) 无掺假、无过期、无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质、无毒害。

(7) 食品预包装符合国家食品安全标准。肉必须是经检验检疫合格的鲜肉。肉类商品须有正规的厂方《营业执照》、《税务登记证》、《机构代码证》（或“三证合一”的营业执照），《检验合格证》、《动物检疫证》、《生猪定点屠宰证》。

(8) 所有产品、原材料等不含国家禁止使用的非食用化学物质。

(9) 严禁有人工色素染色原材料，如有发现，予以没收销毁处理。

(10) 鸡蛋新鲜、大小均匀、无破损、色泽光亮。破损率低于 4%，大于 4% 的无条件退换。

4、冻品类

(1) 纸箱包装完好，产品合格证齐全，注明生产日期、保质期。

(2) 具有其本身固有的形状外观、气味和色泽，不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化等现象。

(3) 冷冻肉类无血水、无化冻或复冻现象。

(4) 产品质量标准及要求按照国家食品卫生生产标准要求执行。

(5) 无掺假、无过期、无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质、无毒害。

(6) 食品预包装符合国家食品安全标准。

(7) 所有产品、原材料等不含国家禁止使用的非食用化学物质。

(8) 严禁有人工色素染色原材料，如有发现，予以没收销毁处理。

5、水产类

(1) 需提供符合 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 2733《鲜、冻动物性水产品卫生标准》、农业部公告第 235 号、GB 10133《水产调味品卫生标准》、GB 10136《动物性水产品卫生

标准》GB 29921《食品安全国家标准食品中致病菌限量》以及GB10144《动物性水产制品卫生标准》。

(2) 水产必须鲜活、新鲜、无污染、无异味、无畸形，来源要清楚。

(3) 过秤前必须滤净水分，贝壳类海鲜必须无泥沙、无杂质。

(4) 现场宰杀，规格按我方的要求执行。

七、采购货物包装要求

包装应分别符合GB/T 17109-2008、GB 7718-2011、GB/T 17374-2008 的规定和卫生要求。若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。油应有铝箔封口设施。

八、供应和管理要求

8.1 投标人向采购人提供的货品必须保证质量优良、安全卫生、无异味、泡水现象。符合采购人招标文件中食品质量标准 and 基本要求；符合国家相关法律法规的要求；拥有“QS”食品质量安全认证标志，必须提供对应货品的检疫合格证。为保证货品质量，投标人在运输配送途中必须使用冷藏车运送货品，自带运送工具。

8.2 投标人不得提供包括但不限于走私、长期滞销、二次包装等来路不明货品。

8.3 投标人必须按采购人要求的时间将所需货品送至采购人指定的地点，货品交付时需由采购人指定验收人员当面称重、清点验收，并当场签字确认。货物一经交付，其所有权与货物毁损、灭失的风险即转移至采购人。

8.4 投标人有责任和义务向采购人提出货品保管和储存要求，采购人应予以配合。

8.5 投标人需安排指定人员在采购人规定的加工区按照采购人要求进行现场分割加工并负责加工区域卫生。

8.6 投标人所有工作人员必须持有健康证；按规定着装，佩戴胸牌，并严格遵守采购人的有关管理规定和制度，不得进入与配送业务无关的区域，不得做与配送业务无关的事。

8.7 投标人每天按采购方前一天提供的购货清单供货；

8.8 投标人每天送货时间为早晨 6:00，投标人发货时必须随货附上货品供货机打清单，在清单中标明货品品种、规格、价格、数量等信息，并加盖单位公章。一式三份，一份投标人回执，两份采购人留存和结账。

8.9 投标人所供货品如有违反《食品安全法》，有质量不合格（包括但不限于以次充好、非正规渠道采购等）、规格、数量、品牌等不符合时，采购人有权拒收，投标人必须在采购人要求的时间内完成退换、保证采购人正常运营，如因此给采购人造成损失则由投标人承担。

九、违约责任

9.1 成交投标人必须按成交的品牌、规格、价格按时供货。不得随意更换未经采购人确认、预订的品牌货品，如在一季度内发现违反三次，则视为成交投标人单方毁约，采购人有权解除合同。成交投标人还必须承担由此造成的采购人损失及相关法律责任。

9.2 成交投标人不得使用虚假借口拒不提供中标清单中的货品，如有类似行为，除给予两倍的当次订单货款罚款外，同时视成交投标人毁约，采购人有权解除合同。但国家调控或者不可抗力因素除外。

9.3 凡经相关部门认定，如因成交投标人所提供的原料造成采购人发生食物中毒等卫生事故的，成交投标人除必须全额承担因食物中毒造成的一切直接、间接费用，还必须承担由此引起的法律责任。采购人可以当即解除合同。

9.4 若成交投标人提供虚假发票，一经查实，采购人有权终止合同并保留追究法律责任的权利。

9.5 采购人通过供货商考核管理办法（见附件下表）对成交投标人进行全面考核，每扣除一分扣除配送货款 300 元，考核结果在当月支付货款中扣除，每月连续扣除超过 30（含）分，采购单位有权单方面解除合同，依法追究相关责任，所有后果由中标单位承担。

9.6 成交投标人未能按照承诺的货品质量、价格及售后服务进行供货，经采购人考核不合格（扣分 $\geq$ 30 分），采购人有权终止合同。

9.7 医院食堂将不定期对投标人所提供货品报价进行核实

(1) 成交投标人每月 8、18、28 日提供宿迁阳光物价网范围外货品的报价单给采购单位，采购单位根据投标人报价及市场询价情况，在供货周期内，农贸市场零售平均价升降 5% 范围内，所供货品价格不做调整；如果发现存在高于市场询价情况，采购单位将对该投标人当天所有供应货品总价的 10% 进行处罚，并按照合理价格支付。

(2) 当有新品时，成交投标人提交新品报价单，经采购单位相关部门询价后确定供货价格，增加的品种及价格，增补到当月供货清单中，作为结算付款依据。

9.8 合同生效后，乙方因自身原因要求终止或解除合同，乙方应将甲方已支付的费用返还给甲方，并且在合同解除后至新的中标单位接手前，在此期间乙方保证继续为甲方食堂供应食材，如有违约，乙方自愿按 800 元/日标准向甲方支付违约金。

9.9 如乙方未按约定的时间供货，乙方应按 800 元/日标准向甲方支付违约金，前述违约金经双方确认后可在甲方应付合同款中扣减，如延迟超过 10 个自然日，甲方有权单方解除合同，损失由乙方全部承担。

9.10 本项目不得转让分包，如有发生，无条件清理退场，所造成的一切损失由乙方负责。

十、知识产权

乙方应保证甲方在使用、接受本合同货物（包含与货物相关的服务）或其任何一部分时不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权和工业设计权等知识产权的起诉。一旦出现侵权，由乙方负全部责任。

十一、产权担保

乙方保证所交付的货物（包含与货物相关的服务）的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

十二、履约保证金

12.1 按采购合同总价的 2% 提交。

12.2 支持和鼓励投标人使用江苏政府采购电子履约保函（保险）代替缴纳履约保证金，投标人如使用江苏政府采购电子履约保函（保险）的，可按采购合同总价的 1.2 %（履约保证金原提交金额的 6 折）提交。办理流程、偿付等内容见江苏政府采购网“保险保函”模块。

12.3 履约保证金退还方式

以银行电汇、网上银行、数字人民币形式缴纳履约保证金的，退回至投标人存款账户或数字人民币账户；以保函、担保、保险等形式缴纳履约保证金的，在保函、担保、保险约定的保证期限届满之日起自行失效。

12.4 履约保证金退还条件

具有验收合格相关证明材料。

12.5 履约保证金退还时间

采购人收到投标人退付申请后 5 个工作日内退还。

12.6 履约保证金不予退还情形

除不可抗力外，中标人不履行与采购人订立的采购合同的，履约保证金不予退还，给采购人造成的损失超过履约保证金数额的，还应对超过部分予以赔偿。

12.7 逾期退还履约保证金违约责任

采购人逾期退还履约保证金的，除应退还履约保证金外，还应按中国人民银行同期贷款基准利率上浮 20% 后的利率支付超期资金占用费，但因投标人自身原因导致无法及时退还的除外。

十三、合同转包或分包

13.1 乙方不得将合同标的转包给他人履行。

13.2 乙方不得将合同标的分包给他人履行。

13.3 乙方如有转包或未经甲方同意的分包行为，甲方有权给予终止合同。

十四、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十五、不可抗力事件处理

15.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合

同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

15.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

15.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十六、解决争议的方法

16.1 甲乙双方因合同签订、履行而发生的一切争议，应通过友好协商解决。如协商不成由甲方住所地人民法院管辖。

十七、合同生效及其它

17.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

17.2 本合同未尽事宜，遵照中华人民共和国现行法律法规有关条文执行。

甲方：泗洪县第一人民医院

地址：泗洪县建设北路 2 号

法定代表人或授权代表：_____

联系电话：_____

乙方：宿迁直采汇商贸有限公司

地址：宿迁市沭阳县胡集镇华集居委会东庄组 075 号

法定代表人或授权代表：_____

联系电话：_____

签订日期：2025 年 6 月 11 日

附件：供货商考核办法

类别	序号	扣分标准	扣分	考核人
原材料质量	1	到货食材需严格按照招标文件要求进行采购，杜绝走私、长期滞销、二次包装、路边或无法溯源等来路不明的货品，每发现一次扣 5 分。		
	2	到货食材经检查确认为变质，无法使用的，投标人须及时补货，每发生一次扣 5 分。		
	3	供货商提供的包装类食材包装不完整、破损，影响正常销售使用的，每发生一次扣 1 分；提供的包装类食材过期、生产日期造假、无生产厂家、生产日期的，收货方立即扣除货物，供货商须及时补货，且每发生一次扣 5 分。		
	4	供货商提供的所有食材、货品，每次供须都必须提供电子版供货清单，并按照合同规定的时间核对上月供货清单，核对无误后在规定的时间内提供正规发票，未在约定的时间内完成以上事宜的，每发生一次扣 2 分。		
	5	到货食材经收货人检查确认为可以使用但不新鲜、以次充好、未变质、会影响口感的，由于时间限制供货商换货不及时，每发生一次扣 2 分，由换货不及时影响食堂正常生产的，每发生一次扣 2 分。		
	6	到货食材新鲜，但食材大小明显区别于此种食材正常市场大小的，发现后投标人及时更换的，每发生一次扣 2 分；投标人拒不更换的，每发生一次扣 3 分。		
	7	供货商提供的包装类食材、食品等，保质期不在规定的允收期内的，供货商必须及时换符合要求的食材、食品等，且每发生一次扣 2 分。		
	8	到货食材掺有杂质、异物的，必须及时换货，每发生一次扣 2 分。		
	9	提供米、面等食材时，部分食材出现发霉变质生虫的，供货商必须及时换货，每发生一次扣 5 分。		
食材质量	10	供货商未按照叫货方要求提供食材、用品的，未经沟通，擅自更改叫货方实际需求的，每发生一次扣 5 分。		
	11	到货食材重量与叫货单所需食材重量差距较小，不需要补充再次送货的，发生一次扣 1 分，到货食材重量与叫货单所需食材重量差距较大，需要现场退一部分，影响验菜速度的，发生一次扣 2 分。		
	12	到货食材重量与叫货单所需食材重量差距较大的（正负 1 斤以上），需要补充再次送货的，未影响食堂正常生产进度的一次扣 1 分，影响食堂正常生产进度的一次扣 2 分。		
	13	到货食材与叫货单食材清单不一致，食材不全（品种少 1 种以上），需要再次送货的，未影响食堂正常生产进度的一次扣 1 分，影响食堂正常生产进度的一次扣 5 分。		

	14	特别标注单个重量、数量的食材、物品等与叫货单食材物品等单个重量、数量不一样的，需要更换或影响食堂生产销售的，发生一次扣 2 分。		
	15	到货物品（不包括食材）数量、规格等与叫货单所需物品不一致，不及时更换，影响食堂正常工作的，发生一次扣 1 分		
送货时效	16	没有按规定时间送货，时间较短（10 分钟以内），未耽误食堂工作的，发生一次扣 1 分；时间较长（10 分钟以上），耽误食堂工作的，发生一次扣 2 分；送货不及时严重耽误食堂正常工作，发生一次扣 5 分。		
	17	遇零散订货、紧急订货、重大活动时，供货商未积极配合解决，不能保质保量、及时送货的，发生一次扣 2 分。		
原材料价格	18	价格按照合同要求确定，如要根据市场波动变化在正负 5% 不予调整，高于或者低于 5% 以上调整价格，必须事先通知并进行报价，私自改变价格的一次扣 2 分。		
	19	发现报价高于市场平均价的，每发现一次扣 2 分。		
	20	投标人未按照规定时间进行报价的，每发生一次扣 2 分		
送货后续保障	21	投标人送货、加工人员需统一着有投标人标识的服装，不容许胡乱着装，发生一次扣 1 分		
	22	食材货物送达后，车辆需要停在指定区域卸货，不容许乱停乱放，发现一次扣 2 分。		
	23	投标人要随车携带推车等工具，不得使用食堂内部的推车进行食材、货物的搬运，发现一次扣 1 分。		
	24	送货人员卸完货需按照食堂人员要求对食材货物进行处理、摆放，不容许私自乱放，发生一次扣 5 分。		
	25	食材货物卸完后，车辆需立刻驶离卸货区域，停到规定停车位，不容许长时间逗留卸货区域，也不能停在通道，影响他人通行，发生一次扣 2 分。		
	26	食材卸货，验货区域完成验货后需由投标人工作人员打扫干净，垃圾及时清理，不及时清理发生一次扣 2 分。		
	27	除食堂规定送货人员活动区域，其他区域需经现场人员容许才可以进入，随意进入其他区域发生一次扣 2 分。		
	28	肉、鱼等需再次加工食品，由投标人工作人员自带工具，对食品进行加工处理，不得随意使用食堂工具，发现一次扣 1 分；投标人工作人员应对使用后的工具进行清洁消毒处理，不按照要求执行发现一次扣 1 分；加工工具老化磨损应及时更换，拒不整改扣 2 分。		
	29	肉、鱼等需再次加工食品，投标人工作人员认真按照食堂要求对食材进行加工处理，不得对食材造成不必要的损耗，发现一次扣 2 分。		
	30	对肉、鱼等需再次加工食品加工时，不得随意把原材料当成垃圾带出加工区，发现一次扣 5 分。		
	31	肉、鱼等需再次加工食品，其工作区域卫生由投标人工作		

		人员负责，卫生不合格发生一次扣 5 分。		
	32	投标人需定期检查所送售卖货物的保质期，发现过期或即将过期的没有立即清走更换的，发生一次扣 2 分，情节严重的扣 5 分。		
	33	疫情期间，投标人应主动配合食堂疫情防控工作，拒绝配合的，每发生一次扣 1 分。		
问题 改善	34	在服务过程中被采购单位人员投诉，经采购单位管理人员核实为有效投诉的，每发生一次扣 1 分。		
	35	拒绝沟通，拒不改善问题的，发生一次扣 5 分。		

