策勒县县消防救援大队主副食品采购项目商务和技术要求

一、项目概述

采购清单内容如下：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 数量 | 数量 | 所属行业 |
| 1 | 蔬菜类 | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 水果类 | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 3 | 肉类 | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 4 | 禽类 | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 5 | 蛋类 | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 6 | 水产类 | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 7 | 米 | 据实 | 据实 | 工业 |
| 8 | 面粉 | 据实 | 据实 | 工业 |
| 9 | 油 | 据实 | 据实 | 工业 |
| 10 | 奶制品 | 据实 | 据实 | 工业 |
| 11 | 干货 | 据实 | 据实 | 工业 |
| 12 | 调料 | 据实 | 据实 | 工业 |

二、商务要求

**1 交货期及地点**

1.1 交货期：自合同签订之日起30天。

1.2 交货地点:采购人指定地点。

**2 总体要求**

所有产品必须符合国家的相关标准与要求，并在配送时按要求提供产品所涉及的有效期内《食品流通许可证》、《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。投标人所供产品达到相关食品卫生安全规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到被服务单位时的质量、卫生和安全**(报名时供应商应提供单独承诺函)**。

**3 验收标准**

3.1 验收时间：送达随即验收。

3.2 验收方式：按照采购产品质量及要求的规定逐一检查，验收人员对不合格货品有权要求无条件进行退货、换货，中标人应当于2小时内完成退换货。

3.3 根据《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)等相关规定要求进行验收。

**4 货款结算**

4.1 货款实行按实际发生天数结算（结算方式见4.2、4.3）。货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定应付价款后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后15个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。

**4.2 熟食结算方式：**

供货单价：以市场价格为供货单价

结算公式：实际供货量\*供货单价\*成交价（元）/409639.5（元）。

**4.3 除熟食以外的主副食品结算方式：**

供货单价：当天策勒县县蔬菜水果市场价

结算公式：实际供货量\*供货单价\*成交价（元）/409639.5（元）。

4.4 除额定包装的主副食品，其余需称重计量的，双方共同校对计量称，所供食材的数量以采购方过磅为准，并由采购方验收人员签字确认，采购方验收人员签字确认的数量即视为双方均认可的数量。

三、技术和服务要求

**（一）技术要求**

1 肉类、禽类、水产类、蛋类：肉类包括猪、牛、羊等畜类，禽类包括鸡、鸭、鹅等禽类，水产类包括草鱼、鲢鱼、鲫鱼等，蛋类包括鸡蛋、鸭蛋等。

1.1 产品总体要求(技术要求)

生鲜类（数量、品类：根据采购人实际需要品种、数量提供）

肉类、禽类，符合GB31650国家最新标准规定，食品中兽药最大残留限量的规定。

冷鲜肉一级，符合GB/T9959国家最新标准规定和国家卫生、安全标准要。

1.1.1 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，不带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。

1.1.2 色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。

1.1.3 弹性(组织状态)：指压后的凹陷立即恢复。

1.1.4 粘度：外表微干或微湿润，不粘手。

1.1.5 气味：具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。

1.1.6 产品符合GB/T9959国家最新标准分割鲜冻猪瘦肉，GB31650国家最新标准食品中兽药最大残留限量。

1.1.7 国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章(随每批次供货时按批次提供)。鲜猪肉(当日生产)符合乌鲁木齐市生猪溯源体系的要求，并将溯源资料交采购人备案待查。配送时具有动检部门检疫印章和肉品品质合格印章。

1.1.8 羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉等冷鲜畜禽肉的食品安全指标应符合GB2707国家最新标准的规定,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。

1.1.9 水产类、海水藻类的食品安全指标应分别符合GB2733国家最新标准、GB19643国家最新标准的规定。

1.2 猪肉。当天屠宰且不能是冻肉(特殊情况下取得采购人认可后方可送冻肉)，应符合GB/T9959国家最新标准，乌鲁木齐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。

1.3 鸡蛋。

1.3.1 鸡蛋为鲜蛋，每枚净重不得少于50g，鲜蛋应符合GB2749国家最新标。须有动物检疫合格证，包装规范，应采用符合国家食品安全标准要求的包装材。

1.3.2 色泽：具有禽蛋固有的色泽。

1.3.3 组织形状：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明。

1.3.4 气味：具有产品固有的气味，无异味。

1.3.5 杂质：无杂质，内容物不得有血块或其他鸡组织异物。

鲜蛋的感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求，应保证新鲜；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；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

2 蔬菜类：主要包括土豆、萝卜、白菜、花菜、佛手瓜、冬瓜、茄子、豇豆、青豆等叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜等。

2.1 产品总体要求(技术要求)

2.1.1 蔬菜(数量、品类：根据采购人实际需要品种、数量提供。)

2.1.2 叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无农药残留。

2.1.3 根茎类：个体均匀，根形完整，无畸形，无泥土，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，无农药残留。

2.1.4 芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象，无农药残留。

2.1.5 菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。

2.1.6 所投产品必须符合GB2763国家最新的食品中农药最大残留准标准及GB2762国家最新标准食品中污染物限量标准。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。农药残留及重金属不得超标，不得含有国家全面禁止使用的农药成份。

2.1.7 原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检，并提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。

3 干杂类：主要包括米、面粉、油、奶制品、干货、调料(不包含食用盐)等一切干杂辅料类。

3.1 产品总体要求(技术要求)

3.1.1 干杂类(数量、品类：根据采购人实际需要品种、数量提供。)

3.1.2 不得含有二氧化硫及重金属元素和非法使用添加剂；农药残留不得超

标，须优质、无感观异常。符合国家最新质量标准和安全标准。

3.1.3 所有配送产品必须有明确的种类、品牌、规格，净含量、生产日期、保质期等，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。

3.1.4 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。凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告，在保质期内有SC标记。

3.1.5 油(包含了菜籽油、花生油、大豆油等)

①菜籽油为食用植物油，食用油的食品安全指标应符合GB2716-2018国家最新标准的规定，其中：成品菜籽油的质量指标不低于GB/T1536国家最新标准的二级压榨成品菜籽油的技术要求。食品中污染物限量标准应符合GB2762国家最新标准、GB2761国家最新标准规定或国家卫生、食品安全最新标准，即预包装原料必须为原公司(厂)生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。②花生油为食用植物油，食用油的食品安全指标应符合GB2716-2018国家最新标准的规定，花生油应符合GB/T1534-2017国家最新标准的规定。即预包装原料必须为原公司(厂)生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。③大豆油为食用植物油，食用油的食品安全指标应符合GB2716-2018国家最新标准的规定，大豆油应符合GB/T1535-2017国家最新标准规定。即预包装原料必须为原公司(厂)生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。④桶装，每桶一次性密封装。⑤包装符合GB/T17374国家最新标准。⑥保质期不少于12个月。⑦在油桶上印有清晰地生产日期。油桶上注明产品名称、配料、加工原料、净含量、厂名、厂址、保质期、联系方式、质量等级、生产工艺、营养成分表、生产许可证号、贮存条件、原料原产地。

3.1.6 米(包含了大米、五常大米、小米等)

①大米应当符合GB/T1354-2018国家最新标准规定。②五常大米为地理标志产品，应当符合GB/T19266-2008国家最新标准规定。③小米应当符合GB/T11766-2008国家最新标准规定。④不低于GB/T1354国家最新标准一级等指标的技术要求；⑤国标二级籼稻大米(产品与标注情况一致)；⑥包装符合GB/T17109国家最新标准粮食销售包装标准；⑦保质期不少于6个月；⑧生产日期标注在独立的纸制生产合格证上并固定于袋口封装线上，在未拆封包装袋之前完全能清晰看清生产日期。外包装上注明产品名称、原料、产地、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、联系方式、质量等级、营养成分表、生产许可证编号、贮存条件；⑨生产日期标注在独立的生产合格证上并固定于袋口封装线上；在未拆封包装袋之前完全能清楚看清生产日期。

3.1.7 面粉(包含了小麦粉)

①小麦粉应当符合GB/T1355国家最新标准规定。②特制一等粉：符合国家或行业最新标准。③特制二等粉：质量指标不低于GB/T1355国家最新标准的特制二等指标的技术要求。④面粉色泽呈乳白色或淡黄色，不发暗，无杂质，无粗粒感，流散性好，不结块，有自然的麦香味。⑤袋装；⑥保质期不少于6个月；⑦生产日期标注在独立的纸制生产合格证上并固定于袋口封装线上，在未拆封包装袋之前完全能清晰看清生产日期。外包装上注明产品名称、原料、产地、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、联系方式、质量等级、营养成分表、生产许可证编号、贮存条件。

3.1.6项、3.1.7项要求的食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为1、2、3、4、5或大(L)、中(M)、小(S)的，应选择1、2或大(L)、中(M)等级。食品原料的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。预包装类食品原料应具有SC标记。其中：成品粮(大米、小麦粉或面粉)的食品安全指标应符合GB2715国家最新标准的规定。

3.1.8 奶制品：符合GB25190国家最新标准《食品安全国家标准灭菌乳》及GB7718国家最新标准《食品安全国家标准预包装食品标签通则》或国家卫生、食品安全最新标准。每批货均需提供盒装奶生产厂家出具的《质检报告》。外观呈乳白色或微黄色，具有乳固有的香味，呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。

4 水果类：水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。水果必须保证其新鲜度，残余农药含量不能超过国家有关标准。由水果引发的食物中毒等安全事故，由中标供应商负全责。

**(二)其他要求**

**1 产品供应链管理方案要求**

(1)建立稳定的产品供应商渠道；

(2)根据食材配送项目的特性，制定供应商指标体系，并对其进行筛选评级，对不达标的，解除长期或短期合作关系；

(3)每次购入食品，如实记录食品的进货日期、名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货商联系方式等内容（供应商定期提供上述记录）；

**2 应急处置措施要求**

(1)成立为本项目配备的食品安全突发事件预防与处置小组，切实加强组织领导，对食品安全事件的预防常抓不懈（供应商需提供相关文件资料）；

(2)建立食品安全突发事件值班制度，设置并公示突发事件报告或投诉电话，尤其是在食品安全事故多发季节，要重点落实（供应商需提供相关文件资料）；

(3)若发生食品安全事件应立即启动安全应急预案（供应商需提供应急预案），封存可能导致食品安全事故的食品及其原料，配合调查；

(4)验收时发现不合格食品，乙方应当在一小时内完成货品更换，临时接待在采购人规定时间内送达，特殊紧急情况30分钟内响应在1小时内送达。

**3 产品质量保障要求**

(1)每日配送的食材应提供检验报告，动物提供检疫合格证，蔬菜提供农残检测报告，其他食品按采购人要求提供厂家品牌产品并随附检验报告；

(2)配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯

(3)配送产品符合《食品安全法》相关要求，达到相关食品卫生安全规国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到指定地点时的质量、卫生和安全。未按国家相关食品卫生标准及本招标文件要求配送的食材引发的食品卫生中毒等食品安全事故，由中标供应商负完全负责。(投标供应商提供单独承诺函)

(4)预包装食品须符合《预包装食品标签通则》(最新国家标准)保证规格品种完全符合采购方要求，包装规格、口味、种类齐全。保质期在3天以内的，必须是送货当天生产的货品；保质期在7天以内的，送货日不超过生产日两日；保质期在6个月以内的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二；6个月以上的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。(投标供应商提供单独承诺函)

**4 配送方法及要求**

1. 配送时间要求

①每天食材提前一天送到，临时公务接待，应急配送要求应在甲方发出需求后2小时内予以响应并送到。

②投标供应商保证配送商品质量、数量、送货时间等均符合采购人要求(下单规则：至少提前一天制定需求)，紧急情况除外如遇不可抗力造成送货延误的，经采购人同意后，投标供应商应按采购人另行指定的地点和时间及时送达。(投标供应商提供单独承诺函)

1. 配送运输车辆要求

①投标供应商针对本项目车辆需固定专门为本项目使用，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（供应商需定期提供相关记录资料）。

②配送车辆要向采购人报备，不经采购人书面同意，不允许更换配送车辆，专车专送，不得与其他单位配送食品混装，配送前对车辆进行卫生清理与消毒并做好消毒记录；

③配送车辆需符合生鲜配送、冷藏配送的要求，不得用货拉拉商业快递等不符合标准的运输形势；

④冷链食品配备冷链配送专用车，并随车提供每日蔬菜、水果农残检测报告和肉类的动物检疫合格证明；

⑤配送车辆上食品不与其他产品混装、不挤压。

（3） 人员配备管理方案要求

①为保证食材配送及时，保障食堂每日准时供餐，投标供应商为本项目配备至少2名持有有效健康证的配送人员，且为本公司员工，每次配送至少要有1名持有有效健康证的配送员，未经采购人事先许可，供应商不得擅自变动配送人员，专人专岗，定期体检；(投标供应商提供单独承诺函)

签署合同时供应商将配送人员健康证作为合同附件，合同履行过程中如有人员更换，按照合同约定执行

②食材配送员必须穿戴整洁，每日消毒，具有基本的食品安全常识，了解食品卫生相关的法律法规；

③加强对食材配送员的培训，装卸食品原料、成品、半成品时，食品不能接触地面，也不能随意堆放在马路边；

④投标供应商须为本项目确定一名项目负责人，合同履行过程中项目负责人不得更换，如有特殊情况经采购人书面同意后方可更换。投标供应商与采购人均需安排专人负责联系(手机号码、短信、微信)，并确认产品需求量、加工要求(如有)、配送时间及配送要求。

⑤投标供应商具备各项应急措施，有明确应急联系人(手机号码、短信、微信)，保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能及时满足食堂食品及原材料供应。

(4)其他配送要求

①以采购人实际需求及用量进行配送服务，并按采购人书面确认的实际用量进行结算。

②应对社会突发情况，如疫情或其他不可控因素能保证货品数量、质量并能及时满足食堂食品及原材料供应。

**5 售后服务要求**

1. 提供售后服务呼叫电话和响应时间

①设置专人专线，且保持电话24小时畅通，有人接听；

②当遇突发情况时，需在30分钟内做出响应并提出解决方案；

③若遇重大事故，应立即安排人员到现场配合调查工作，并做好事后总结；

1. 现场服务支持能力

①如遇突发情况，需紧急加送时应当30分钟内响应1小时内送到；

②遇重大接待，中标人需保持有工作人员在现场，随时做好服务支持；

③不定期对甲方干部职工进行新鲜健康食材选取的宣传科普；

④配合采购人验货，紧急情况下帮助采购人进行食材初加工；

1. 售后巡检及质保服务

①中标人对食材质量负全责，若出现食材残损无法食用或规格不一，如水果大小规格不一，相差较大的，应及时更换，否则采购人拒收或不支付该次货款；

②定期对配送工作进行总结，对配送中出现的问题进行整改；

③加强交流沟通，及时反馈相关信息，对发现的问题及时整改，主动向采购人了解当日食材质量，做好后期调整完善；

**6 投标供应商须执行如下制度**

(1)配送人员应该严格按照策勒县县消防救援大队要求的时间提前赶到各点位，不得迟到。应按要求提前清点货物和检查货品的质量。严禁腐烂变质的生鲜货物；

(2)配送人员应该保证已到达单位货物的安全性和完整性，不能让货物受到损失和丢失，如有损失照价赔偿。在月度食材配送综合测评表中扣除相应分数；

(3)配送人员应文明配送，不得作出破坏食材的行为；

(4)配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源，配送的食品全部都要有相应的防尘、防污染措施，避免外露；

(5)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，严格配送时的卫生要求，车上食品不混装、不挤压；

(6)配送时严格清查配送物品的品种、数量等应与订餐明细相符。

(7)该项目配送负责人要对其所负责点位全权负责处理日常事务。

**7 责任追究制度**

采购人将定期或不定期地对服务进行督查。对投标供应商提供不合格产品或不按要求配送，影响正常就餐的，给予警告；发生重大事故（如未配送或出现质量问题等）、食品安全事故、安全事故、经济纠纷等，取消供应商服务资格，并追究其法律责任，招标人对产生的一切安全事故、经济纠纷不承担任何连带责任。

**8 考核时间及处罚**

当月得分95分(含)以上的，当月的费用按合同金额全额向中标供应商支付；当月综合平均得分95分(不含)—90分(含)，支付当月费用时在合同金额中从95分起计，按每扣0.5分扣除当月费用1000元后支付，扣除不满0.5分的按照0.5分计算扣除(如94.8分，按照94.5分计，扣除当月费用1000元)；当月综合平均得分90分(不含)—80分(含)，支付费用时在合同金额中扣除10000元后，从90分起计，按当月每扣0.5分扣除当月费用1500元后支付，扣除不满0.5分的按照0.5分计算扣除当月费用(如84.2分，按照84分计，扣除当月费用28000元)；当月综合平均得分检查结果为80分(不含)以下，则扣发当月费用的50%。

**食材配送服务验收清单**

日期：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 细则 | 扣分 |
| 食材配送服务100分 | 规章制度10分 | 按照招标文件要求，建立健全食材配送各项管理制度、各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 从业人员提供名册并具有有效期内的健康证。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 驾驶等相关操作人员具有对应资格证书。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 车辆、人员每日具有晨检记录。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 领导小组、管理网络健全。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 安全保障10分 | 配送用具干净卫生，定期清洗消毒，有记录，附图片，交由负责处室报备。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 配送车辆使用专门车车，定期清洗消毒，有记录，附图片，交由负责处室报备。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 配送人员统一着装，佩戴好口罩、帽子、手套。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 货源质量保障50分 | 从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料，交由业务科室报备。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 配送产品证件(合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件)。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 验收时查看包装产品有QS标志。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 按照明确的食材品质、规格大小、品牌、品种等进行验收。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 查看配送的袋装产品有无质量合格证明、生产许可证。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 台账齐全20分 | 进出库记录齐全。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 水果、蔬菜残留农药检验、检测记录。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 72小时食品留样记录。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 规范台账、票据规范、及时。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 退换货记录齐全(含图片)。如有违反，每次扣1分。 |  |
| 服务管理10分 | 到达服务单位后货物摆放按要求：离地、有货物标牌、垫仓板。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 在高温时配送生鲜、生肉时进行保鲜措施。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 按时到位，有专用配送篮，避免二次伤害，专车专送。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 按制定品牌食品采购。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 退换货及时响应，及时配送。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 按机关需要配送，保质保量，及时配送。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 设立应急配送点，每次应急配送响应需在1小时内送到。如有违反，每次扣2分。 |  |
| 按照管理科室要求及时报送工作总结，总结内容详细，并符合要求。如有违反，每次扣1分。 |  |

配送公司： 验收人：

配送员： 责任科室负责人：