

考核表

序号	考核项目	项目分值	考核内容	分值	得分	评分细则
1	人员、制度、内部管理	12 分	1.食材供应相关人员持健康证上岗情况。	4		凡有 1 人不符 合，扣除 1 分
			2.供应商所承诺的项目工作人员,必须和承接此项目后开展工作的团队人员相符。	4		
			3.有健全的财务会计制度，运作规范。	2		完全符合得满 分，部分符合相 应递减，不符合 得 0 分
			4.有健全的考核制度，岗位职责，工作流程，建立各类应急预案。	2		
2	食材品质	50 分	各类食材均需符合采购文件要求和相关行业标准。每有一类不合格扣 1 分。	50		完全符合得满 分，部分符合相 应递减，不符合 得 0 分
3	配送服务	25 分	1.配送及时，每日按照采购要求将食材按时送达。每迟到一次扣 2 分，因为送达不及时造成影响的，扣 5 分。	16		完全符合得满 分，部分符合相 应递减，不符合 得 0 分
			2.中标人委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。	3		
			3.配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染。	3		
			4.每次配送食材,中标人使用的车辆及人员须为已登记备案的车辆及人员	3		
4	档案管理	13 分	1.记录入库信息，包括到货时间、数量、验收人员、存储温湿度（针对冷链食材）。	5		完全符合得满 分，部分符合相 应递减，不符合 得 0 分
			2.归档出库信息，包括配送时间、配送人员、车辆编号、目的地客户信息。	5		
			3.留存异常记录，如食材损坏、变质、配送延迟的处理方案与客户反馈。	3		
5	标准分	100 分				
6	总得分	考核实际得分				