

保靖县公办学校（幼儿园）学生
食堂食材采购项目

合
同
书

2025 年 2 月



政府采购合同

第一节 政府采购合同协议书

甲方（全称）：保靖县教育和体育局（采购人）

乙方（全称）：湘西玉昆农业股份有限公司（供应商）

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，以及本采购项目的招标/谈判文件等采购文件、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：保靖县公办学校（幼儿园）学生食堂食材采购项目

（2）政府采购编号：保财采计（2024）000055

（3）采购代理编号：广信公招【2024】第 098 号

（4）项目内容：

大米、食用油类、米粉、面条、面粉类、蔬菜类、水果类、肉类、禽类、水产类、蛋类、豆制品类、半成品食品加工、调味品类、干货类一批，（具体以实际配送数量为准）。

（5）合同是否分包：☐是 ☒否

2. 合同金额

（1）合同金额：伍仟柒佰零四万元（¥5704.00 万元），以实际发生数为准。

（2）投标报价下浮率：8%

（3）合同定价方式：☐固定总价 ☒固定单价 ☐固定费率 ☐成本补偿 ☐绩效激励

☐其他

（4）付款方式：按月据实结算（其中营养餐资金按财政部门拨付后 10 个工作日内完成付款）。

3. 合同履行

（1）服务期限：服务期限为一年（2025 年春学期和秋学期）

(2) 履约地点： 全县所有公办学校、幼儿园

(3) 履约方式：按公办学校（幼儿园）发出的订单要求配送到位。

(4) 履约保证金：乙方应当在签订采购合同前缴纳履约保证金，履约保证金金额为合同金额的 10%，以 5704 万元为基数（现金）

4. 合同验收

(1) 验收主体：合同范围的公办学校（幼儿园）具体实施食材验收工作；县教体局加强对学生食堂食材配送的指导工作，加强对学生食堂食材配送公司的监督工作。

(2) 验收方式：合同范围内的公办学校（幼儿园）按招投标文件及相关法律法规、规范性文件对配送食材的要求自行组织验收。

(3) 验收标准：按招投标文件及相关法律法规、规范性文件对食材配送的要求执行。县教体局牵头，联合相关部门不定期对配送食材进行抽验。

(4) 验收结论：验收过程中，若出现争议时，验收双方根据相关协议协商确认；不能协商确认的报县教体局，联合相关部门共同协商确认。

(5) 如因乙方提供的食材问题发生食品安全责任事故，乙方依法依规应承担全部民事、行政及刑事责任，甲方可单方决定解除合同并追究乙方违约责任。

5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则由采购人所在地具有管辖权的人民法院依法进行诉讼。

6. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

(1) 招标文件、投标文件；

(2) 中标（成交）通知书；

(3) 专用合同条款；

(4) 通用合同条款；

(5) 在招标或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议；

(6) 政府采购合同格式条款及其附件；

(7) 相关标准性、规范性文件；

(8) 其他合同文件:

(9) 供应商考核办法:

7. 合同生效

本合同自签订之日起生效。

8. 合同份数

本合同一式陆份, 甲方执贰份, 乙方执贰份, 监督管理部门执贰份, 均具有同等法律效力。

合同订立时间: 2025年 2月 11日

合同订立地点:

甲方: (公章)

法定代表人:

委托代理人:

电话: 13974392492



乙方: (公章)

法定代表人:

委托代理人:

电话: 13574392797



注释: 本格式条款仅作为双方签订合同的参考, 为阐明各方的权利和义务, 经协商可根据项目实际具体情况进行必要的修改和调整。但不得与采购文件、响应文件的实质性内容相背离。

第二节 政府采购合同专用条款

根据教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法的通知（教财[2022]2号）》、《湖南省财政厅、湖南省教育厅关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划资金管理工作的通知（湘财教[2023]29号）》、《湖南省中小学食堂管理办法（湘教发[2018]30号）》、《湖南省中小学食堂管理办法（湘教发[2024]41号）》等文件精神，切实加强学校食品安全管理，落实食品安全主体责任，提高食品安全监管水平，严防食品安全事故发生，切实保障广大师生的身体健康和生命安全。

一、主要产品要求

注：采购人不保证就餐人数的多少，学生就餐自愿，学校选购不限于以下列举食材。

（一）大米、食用油类（包括但不限于以下内容）

序号	货物名称	质保标准	其他要求
1	大米	符合食品安全国家标准	<ol style="list-style-type: none">1. 色泽：符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽。2. 形状：符合应有品种的粒形。3. 气味：具有新鲜米的特有香气，无异味。4. 滋味：生米无异味，煮熟后有鲜香味。5. 无外来杂物。6. 非转基因大米。7. 食品安全国家标准预包装食品标签通则 GB7718。8. 大米质量指标至少达到一级。9. 达到学校采购标准和要求。

2	食用植物油	符合《食品安全国家标准》及相关标准；必须为预包装，油不能使用转基因油。	1. 具有产品正常的色泽，澄清透明，气味口感较好，无焦臭、酸败及其他异味，密封良好，无沉淀，产品标识规范，非转基因源料加工。不得少于3种品牌的植物油，并定期更换品种，2. 符合最新版《湖南省中小学食堂管理办法》，3. 达到学校采购标准和要求。
	其它	符合国家相关标准要求。	

(二) 米粉、面条、面粉类（包含但不限于以下内容）

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	米粉	1. 符合相关食品安全国家标准； 2. 符合食品安全国家标准预包装食品标签通则 GB7718； 3. 面粉符合国家标准 GB/T1355-2021 及 GB/T 8607 规定。 4. 发酵面制品符合 GB/T20977-2007 《糕点通则》及 GB/T21118-2007 《小麦粉馒头》。	1. 米粉、面条：无杂质、无霉味，无酸味，无异味，粗细均匀。
2	面条		2. 面粉：颜色泽微黄色或白色，均匀不发暗，粉末细、具有正常的面粉气味、手握面粉松手后松散不成团，无发酸、刺喉，咀嚼时没有牙修感、无杂物。
3	面粉		3. 包子、馒头、花卷、面包、发糕等无异味、无霉烂变质。
4	包子、馒头、花卷、面包、发糕等		4. 包子、馒头、花卷、面包、发糕等配送时必须提供产品生产商《食品经营许可证》或《营业执照》。 5. 达到学校采购标准和要求。

(三) 蔬菜类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	蔬菜 (绿叶菜类、瓜类、豆类等)	符合食用农产品安全标准。	<p>1. 必须符合食用农产品安全标准, 每批次均需提供农残检测报告。</p> <p>2. 茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根、水份充足, 无萎蔫、不成熟现象。</p> <p>3. 每批次均需达到学校采购标准和要求。</p>

(四) 水果类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	水果 (苹果、梨、香蕉、芒果、橘子、橙子、西瓜、哈密瓜等)	符合食用农产品安全标准	<p>1. 必须符合食用农产品安全标准。</p> <p>2. 果实新鲜饱满, 表皮光滑亮泽, 无病果、无碎果、无虫食、无腐烂、无机械伤。</p> <p>3. 配送时必须提供产品生产商《食品经营许可证》或《营业执照》。</p> <p>4. 每批次均需达到学校采购标准和要求。</p>

(五) 肉类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	肉类 (鲜猪肉、牛肉、羊肉等)	<p>1、鲜猪肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花, 提供所供当批次的动物检疫和肉品品质检验相关合格证。</p> <p>2、符合 GB/T20809-2006《肉制品生产 HACCP 应用规范》。</p>	<p>1. 鲜猪肉必须符合国家相关标准, 保证无异味、无霉烂变质。所供每批次鲜肉必须有齐全的“两证两章”。</p> <p>2. 每批次牛、羊肉必须符合国家相关标准, 保证无异味、无霉烂变质。</p> <p>3. 如用户单位有要求, 必须免费为用户单位提前做好肉胴体分割以及其他服务。</p> <p>4. 牛、羊肉供货时必须提供《动物检疫合格证明》。</p> <p>5. 每批次均需达到学校采购标准和要求。</p>

(六) 禽类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	禽类 (鸡肉、鸭肉、鹅肉等)	<p>1、有外包装的必须符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》GB7718 或《农产品质量安全法》包装要求;</p> <p>2、符合国家相关标准。</p>	<p>1. 所供每批次鲜肉必须有《动物检疫合格证明》。色泽: 肌肉有光泽, 颜色均匀, 脂肪乳白色。组织状态: 纤维清晰, 有坚韧性, 指压后凹陷立即恢复, 肉质紧密, 有坚韧性。粘度: 外表湿润, 不粘手, 切面有渗出液, 不粘手。气味: 具有肉类固有的气味, 无异味。</p> <p>2. 每批次均需达到学校采购标准和要求。</p>

(七) 水产类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	水产类 (草鱼、鲤鱼、虾类、甲鱼等)	符合国家相关标准	<p>1. 保证新鲜、无异味。必须保证食用安全卫生, 无污染、无杂质, 交付用户单位前必须经过前期处理。</p> <p>2. 每批次均需提供相关检验检疫证明。</p> <p>3. 每批次均需达到学校采购标准和要求。</p>

(八) 蛋类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	蛋类 (鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等)	符合国家相关标准	<p>1. 必须符合国家相关标准, 提供《产品检验合格证》。蛋壳清洁完整, 色泽鲜明, 大小均匀、无破损、裂纹, 无霉斑, 灯光透视时, 整个蛋呈桔黄色至橙红色, 蛋黄不见或略见阴影, 没有霉味、酸味, 臭味等不良气味, 打开后蛋黄凸起、完整、有韧性, 蛋白澄清、透明、稀稠分明, 无异味。</p> <p>2. 每批次均需达到学校采购标准和要求。</p>

(九) 豆制品类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	豆制品 (水豆腐、香干、油豆腐、卤豆腐、豆腐皮等)	符合国家相关标准。	1. 食材保证新鲜、无异味、无霉斑、有包装以保证食材不裸露在外。 2. 每批次均需提供产品供货商《食品经营许可证》或《营业执照》。 3. 每批次均需达到学校采购标准和要求。

(十) 半成品食品加工 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	半成品食品 (米豆腐, 汤圆, 糕点、饺子等)	1. 有外包装的必须符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》GB 7718 包装要求; 2. 符合国家相关标准。符合最新版《湖南省中小学校食堂管理办法》	1. 食材保证新鲜、无异味。必须保证食用安全卫生, 无污染、无杂质。 2. 配送时必须提供产品生产商《食品经营许可证》或《营业执照》。 3. 每批次均需达到学校采购标准和要求。

(十一) 调味品类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	调味品类 (酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖、八角、桂皮等)	包装的必须符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》GB 7718 包装要求。	1. 具有固有色泽和香味, 无污染, 色泽、气味、口味正常。 2. 配送时必须提供产品生产商《食品经营许可证》或《营业执照》。 3. 每批次均需达到学校采购标准和要求。

(十二) 干货类 (包含但不限于以下内容)

序号	货物名称	质量标准	基本要求
1	干货类 (用风干、晾晒等方法去除了水分的木耳、紫菜、香菇、辣椒等)	1、有包装的必须符合《食品安全国家标准 预包装食品 标签通则》GB 7718 包装要求。 2、符合国家相关标准。	1. 无刺鼻的酸味。 2. 外观应无霉变、生虫现象, 无外来杂质。 3. 配送时必须提供产品生产商《食品经营许可证》或《营业执照》。 4. 每批次均需达到学校采购标准和要求。

注: 采购文件涉及到的标准有最新标准的按最新标准执行。

商务要求

一、配送范围、配送时间及服务期限。

1、配送范围：保靖县公办学校、幼儿园；

2、配送时间要求：每天按各学校（园）下单的食材集中配送到各个公办学校、幼儿园，具体送达时间以学校通知的时间为准，如遇紧急配送要求，县城内须于接到配送通知后 60 分钟内配送到指定学校（园），县城以外须于接到配送通知后 120 分钟内配送到指定学校（幼儿园）

3、服务期限：一年。

二、食材和配送要求

1、中标供应商须具备符合食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设施，确保食品 原料的安全储存和安全运输，须按照食品安全相关要求配送，并确保食材新鲜、优质、安全可靠。

2、中标供应商运送产品的车辆应为专用封闭式车辆，车辆内部结构应平整、便于清洁，须冷冻冷藏配送的食材应使用冷链配送车辆配送。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照食品收验货标准分包装、分器皿、分类、有序存放，凭专用通行证进出用户单位。

3、所有配送人员应具备相关部门颁发的健康证，无传染性疾病。

4、中标供应商对所供产品的食品安全负责，应建立 24 小时监控体系，在所有的库房安装 24 小时声像监控设备。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品留样保存 48 小时，其他产品留样保存一周（5 天）。

5、中标供应商所配送的所有食材依据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规，符合国家检验检疫标准；每次配送时提供该批次预包装食品合法有效的出厂检验报告或送检报告，每次配送的食用农产品应附有农残、兽残检测合格报告；用户单位每年有权对配送的食品原料进行不少于两次抽样检测。

6、中标供应商应建立智能化管理系统，系统至少应具备：客户订单管理、商品溯源、采购管理、财务管理功能。

7、中标供应商必须自行提供配送服务，应做好运输过程中的食品安全保障工作。运输中要防止雨淋日晒及交叉污染，确保配送的食材优质、安全、可靠，确保运输安全。若用户单位（包括不限于学校（幼儿园））发现配送的食材存在包装破损或变质，将及时通知中标供应商进行处理并做好记录，中标供应商需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

8、运输及包装要求：包括但不限于以下要求：

（1）提供的货物必须做到专车专送，不得与非采购人的货物混合装运，且不能对采购人所需的货物进行长时间储藏；所有提供给采购人的货物，提供给采购人的新鲜食材在投标供应商仓库储藏时间不得超过 24 小时。

（2）所供货物必须使用厢式专用车辆和专用容器进行运输，不得敞露运输。

（3）如果采取拼箱混装方式运输的，必须采取措施保证不发生冻害、腐败、串味、脱水、变色、失去鲜度等问题。

（4）应保证周转包装容器和运输车辆的清洁卫生和防止食品在运输过程中受到污染。运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品、个人生活用品及运输货物包装需提供投标供应商名称。周转包装容器和车辆在每次配送前应进行清洗消毒。应保证转包装容器和运输车辆的清洁卫生符合国家、行业的相关规定。

（5）将货物运送至指定交货地点并交付给指定收货人之前的货物运输由供应商负责，相关的运输费用、保险、保管、货物丢失及毁损的风险亦由其承担。

（6）应保证具有对各类货物进行冷冻储藏或保鲜储藏的设施，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范，以保持食材新鲜度。

（7）应根据货物实际特点进行额外的坚固包装使其防水、防潮、防腐、防锈、防震等，并在正常情况下适于水运、空运和长途内陆运输及反复装卸和搬运的要求，保证所送货物包装完好无损。包装费用由供应商承担。另外应根据货物的特点及其对装卸操作的要求在包装箱显著位置以英文或中文标明“保持干燥”，“小心轻放”，“此面向上”等国际惯用图示。

三、其他要求:

1、中标供应商配备的配送中心面积不少于投标文件中响应的面积, 并达到满足本项目配送服务随时启运的要求, 配备足够容量的 (常温仓、恒温仓、5℃以下冷藏仓、-18℃以下冷冻仓) 库房。中标供应商签订合同前无法满足以上要求的, 应当在签订合同后十五日内配备完成能够满足项目服务距离、服务时限的, 至少不低于 500 m² 的集中分拣配送中心, 并达到满足本项目配送服务随时启运的要求, 配备足够容量的 (常温仓、恒温仓、5℃以下冷藏仓、-18℃以下冷冻仓) 库房, 若中标供应商不按以上要求配备完成, 采购单位有权取消其中标资格, 造成的损失由中标供应商自行承担。

2、配备满足本项目配送区域配送需求的食材分拣、冷链物流、快速检测、等功能要求, 食材采购网络下单平台 (能够满足采购人具体需求和配送需求的点单系统)。

3、中标供应商应当在签订采购合同前缴纳履约保证金, 履约保证金金额为合同金额的 10%, 以估算金额 6200 万元 \times (1-报价下浮率) 为基数执行,

4、中标供应商应当具备有效的食品安全保险, 保额为 1000 万元以上 (含 1000 万)。

5、签订合同前必须配备不少于 1000 万元采购配送流动资金并提供合法有效证明。

四、服务合同的主要条款

(一) 采购人在服务期限内对中标供应商实行量化考核制度 (实施考核办法另行制定)。

(二) 服务要求

1. 中标供应商不得将服务项目转包和分包。

2. 除非出现中标供应商违反合同规定或服务质量、效率等不能满足本项目配送服务要求, 用户单位 (学校 (园)) 在服务合同有效期内不得向中标供应商以外的其它供应商购买服务。

(三) 价格要求:

1. 中标供应商的食材价格包括为完成本项目所要求的全部内容可能发生的全部费用和货物购置费、税费、规费、运输费、仓储费、人员工资费、装卸费、保险费、配送费、付款方式导致的资金占用利息费、其它相关服务及售后服务费等, 且所报的下浮率为唯一报价, 所有学校食材价格均只有一个统一标准, 采购人将不再支付报价以外的任何费用。

（四）结算价格、数量及结算办法

1. 结算价格：中标供应商供应配送的全部食材价格按当次确定的食材指导价格执行。

食材指导价格确定：根据保靖县发展和改革局当期公布的食材价格或保靖县发展和改革局物价核定部门、保靖县教育和体育局、保靖县市场监督管理局，中小学校后勤管理人员、食材委员会代表组成询价小组，每月1号和16号为询价日，随机抽派询价小组成员根据实际市场情况采取随行就市的原则进入当地商超、农贸市场对食材逐项调查询价，列表登记并拍照留存，询价小组调查后计算出市场平均价作为当次食材市场零售价，中标单位的 $(1 - \text{投标报价下浮率}) \times \text{市场零售价}$ 作为食材结算价格。保靖县发展和改革局、保靖县教育和体育局、中标供应商均有权监督询价过程，但不得干预询价小组的询价过程及结果。

2. 结算数量：以实际发生数量（经学校验收合格的食品数量）为准。

3. 结算办法：按月据实结算。（其中营养餐资金按财政部门拨付后10个工作日内完成付款）。

（五）验收标准

1. 自合同签订之日起，项目学校可以于合同执行前一周向成交供应商下达订单。

2. 中标方所提供的食品必须符合国家标准，取得食品质量安全认证；采购的食材均须由中标供应商免费配送到采购方指定地点，由采购双方分别指定的验收人共同就采购品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。

3. 中标供应商将食材运输至采购单位指定地点后，由采购单位指定的食堂管理员、验收员等专人（2人及以上组成的验收小组）依据国家或行业标准及采购单位物资验收标准进行初步质量验收，核对到货品目、数量质量、生产日期等情况。采购单位对符合要求的给予签收，如果出现质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，采购单位不予签收，并视为中标商不能交付该部分的货物，中标商应按采购单位的要求及时补货，影响食堂当次供餐需求的，中标商必须在2小时内补齐，且不得影响学生正常就餐。

4. 供货商应保证货物按质按量送达学校所在地，如有缺损，由供货商及时负责调换、补齐或赔偿。

5. 保靖县教育和体育局联合相关部门不定期至各中、小学校通过座谈了解或问卷调

查的方式对中标供应商的配送服务、食材质量、价格等方面进行满意度测评。

(六) 退出机制

1. 不能履行合同约定及时配送的（不可抗力因素除外）。
2. 严重违法违规行为的。
3. 发生重大食品安全责任事故的。
4. 经营不善无法运转的。
5. 违反法律规定的其他情况。
6. 中标后未按投标文件承诺的内容履行合同的。
7. 按考核办法达到退出条件的。

中标供应商在集中采购配送活动中有以上情况的，经采购人依合同书面告知退出，其法律责任和债务均由中标供应商负责并依法承担全部不利后果。

(七) 其他要求

1. 安全卫生要求：

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例；
- (2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例；
- (3) 符合食品中农药最大残留限量标准要求；
- (4) 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法
- (5) 中华人民共和国农产品质量安全法
- (6) 中华人民共和国食品安全法
- (7) 大米国家标准 GB1354、食品安全国家标准 GB2716)。
- (8) 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763。
- (9) 《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB2762。
- (10) 新鲜卫生符合 Q/JWDS0001S 食品安全检测标准。
- (11) 新鲜无坏臭符合农药限量标准 GB2763 要求。
- (12) 新鲜无坏臭现象符合 GB2763、GB2762 标准。
- (13) 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB2760 及其他相关标准。
- (14) 符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及符合 GB2707、GB2762、GB2763 标准, 新鲜、无变质，来自非疫区。

(15) 其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准;

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时,一律就高不就低。上述所有标准、规范均由中标人自备,采购人不另行提供。遇国家修改标准,自新标准施行之日起采用新标准。

2. 中标供应商的主要责任及义务:

- (1) 应当接受采购单位对食品安全安全、质量、配送、管理等监督。
- (2) 对食品(食材)安全事故负责。
- (3) 应当建立完善的食物溯源体系、召回制度。
- (4) 承担未履行合同约定造成的损失。
- (5) 法律法规及招标文件规定的责任与义务。
- (6) 接受并配合采购人对投标文件有关内容真实性的进一步核实审查。

3. 中标供应商供货服务过程发生投诉情况的处理:按招标文件有关规定及后续合同双方的约定处理相关投诉事宜。

第三节 供应商考核评价办法

供应商考核评价办法（仅供参考，后续进一步优化）

第一条 为规范保靖县公办学校（幼儿园）学生食堂食材采购项目对中标（成交）供应商的管理，确保合同顺利的实施，特制定本办法。

第二条 考评遵循实事求是、标准统一，公平公正的原则。

第三条 考评对象

保靖县公办学校（幼儿园）学生食堂食材采购项目的中标供应商。

第四条 职责

（一）采购人是考核评价的组织和管理工作的。

（二）各项目学校（幼儿园）是考核评价工作的具体实施人，负责对中标（成交）供应商在食品质量、食品价格、服务质量、退换货、响应时间、合同执行、售后服务等方面进行全面考核评价。

（三）考核评价按月份考核，各项目学校负责每月 15 日前通过电子邮箱、邮寄等方式将填报的《食品食材供应商考核表》提供至采购人处。

第五条 考评内容（详见附件）

食品食材供应商考核表（学校部分）

采购人或项目学校食堂：			
供应商名称：		联系人：	
地址：		联系方式：	
供应种类	<input type="checkbox"/> 大米、食用油类 <input type="checkbox"/> 米粉、面条、面粉类 <input type="checkbox"/> 蔬菜类 <input type="checkbox"/> 水果类 <input type="checkbox"/> 肉类 <input type="checkbox"/> 禽类 <input type="checkbox"/> 水产类 <input type="checkbox"/> 蛋类 <input type="checkbox"/> 豆制品类 <input type="checkbox"/> 半成品食品加工 <input type="checkbox"/> 调味品类 <input type="checkbox"/> 干货类 <input type="checkbox"/> 品目外的其他食品食材	供应时间：	月份
考核项目	评价描述性说明	扣除分数	备注
索证索票是否齐全	按照食品安全法要求进行索证索票登记，供应商未按要求及时提交、更新的每项次扣 0.5 分。		
食品安全性	参照采购文件里的采购需求验收标准，不符合的每次扣 1 分。		
服务态度	配送及相关人员服务热情、协调沟通、处理问题等方面是否耐心、仔细、认真等，不符合的每项次扣 1 分。		
是否按时按量送达	配送放未按配送指标按时按量送达的每项次扣 1 分，未出现过不扣分。		
是否及时按需求调换	及时按需求更换调整：对于不符合验收标准食品是否及时按需求更换调整，未及时更换调整的每项次扣 1 分。		
新鲜程度/质量	参照采购文件里的采购需求验收标准，配送过程中如有不符合每项次扣 1 分；备注说明货品名称及时间。		
从业人员健康合格证明情况	是否均取得有效健康合格证明。每发现有 1 人无有效健康合格证明扣 0.5 分。		
设施设备情况	食材加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施运行情况。是否正常运转和使用。每发现一处不规范扣 1 分。		
投诉情况	有效投诉（属服务范围内的）。每宗扣 2 分；不及时处理每宗再扣 3 分。		

整改情况	未按规定时间进行整改或整改后仍未到达要求。每宗扣 5 分。			
合计扣除分数				
备注：总分为 70 分。				
存在问题				
合理建议				
<p>评价人：</p> <p>评价日期：</p> <p>审核人：</p> <p>审核日期：</p>				

食品食材供应商考核表（主管部门部分）

采购人：			
供应商名称：		联系人：	
地址：		联系方式：	
供应种类	<input type="checkbox"/> 大米、食用油类 <input type="checkbox"/> 米粉、面条、面粉类 <input type="checkbox"/> 蔬菜类 <input type="checkbox"/> 水果类 <input type="checkbox"/> 肉类 <input type="checkbox"/> 禽类 <input type="checkbox"/> 水产类 <input type="checkbox"/> 蛋类 <input type="checkbox"/> 豆制品类 <input type="checkbox"/> 半成品食品加工 <input type="checkbox"/> 调味品类 <input type="checkbox"/> 干货类 <input type="checkbox"/> 品目外的其他食品食材		供应时间：
考核项目	评价描述性说明	扣除分数	备注
索证索票是否齐全	按照食品安全法要求进行索证索票登记，供应商未按要求及时提交、更新的每项次扣 0.5 分。		
食品安全性	参照采购文件里的采购需求验收标准，不符合的每次扣 1 分。		
价格	原则为同类同品质商品低于市场零售价同时不高于投标报价时的下浮率乘以市场零售价，不符合的每项次扣 0.5 分。		
服务态度	配送及相关人员服务热情、协调沟通、处理问题等方面是否耐心、仔细、认真等，不符合的每项次扣 1 分。		
从业人员健康合格证明情况	是否均取得有效健康合格证明。每发现有 1 人无有效健康合格证明扣 0.5 分。		
食材加工经营场所的内外环境情况	墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢；地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅；垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁；是否有昆虫鼠害。每次检查，每发现三处不规范，扣 1 分。		
设施设备情况	食材加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施运行情况。是否正常运转和使用。每发现一处不规范扣 1 分。		
投诉情况	有效投诉（属服务范围内的）。每宗扣 2 分；不及时处理每宗再扣 3 分。		

整改情况	未按规定时间进行整改或整改后仍未到达要求。每宗扣 5 分。		
合计扣除分数			
备注：总分为 30 分。			
存在问题			
合理建议			
评价人： 评价日期： 审核人： 审核日期：			

项目学校考核表 70 分，主管部门考核表 30 分。合计 100 分。

根据每次配送食品食材评价意见，对配送食品食材供应商进行评级管理。评级等级分为 A、B、C 类。项目学校指定收货人（或采购人）对每次配送食品食材进行评价意见；本评价标准由保靖县教育和体育局负责解释。本评价标准作为合同附件，与本合同一并自签订日起生效。

1. A 级为 90 分及以上，采购人（或项目学校）满意；年度考核时予以加分（90 分（含 90 分）至 95 分加 1 分，95 分及以上加 2 分）。
2. B 级为 80 分至 89 分，采购人（或项目学校）比较满意；不作处理，指出不足之处，供应商应当整改和调整不足之处。
3. C 级为 79 分（含 79 分）以下，采购人（或项目学校）不满意，警告一次；如有低于 B 级评分，采购人（或项目学校）予以第二次警告；当供应商收到第三次警告时，采购人有权解除本合作协议。