**附表二 江津区中心医院职工食堂食材配送服务规范及考核标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 规范内容 | 考核评分标准（以100分为准，扣完为止） | 扣分（说明扣分原因） |
| 原材料来源及质量保证 | 1.配送公司向医院职工食堂提供符合品相及规格要求的优质、新鲜货物。必须从符合规定资质的单位或地点进货，有相关品牌合作协议及资质证明材料等文件。产品证件（合格证、检验检疫证、检验报告等原件或复印件）齐全。 | 原材料验收时质量不符合要求，配送公司无条件重新更换货物，更换后仍不符合要求，每出现一次，扣10分；影响医院职工食堂正常开餐未造成严重后果的，每出现一次，扣15分，并按照招标文件相关条款处罚。预包装产品及散装货品验货时，如未达到要求的，视为不合格产品，每发现一次，扣10分，并按照招标文件相关条款处罚。 |  |
| 2.各类货物包装符合国家GB7718《预包装食品标签通则》、GBT17374《食用植物油销售包装》、GB18406《农产品安全质量》的规定和卫生要求，有注册商标和QS标志等，散装产品有质量合格证明或检验检疫证明等。 |
| 3.配送公司须按医院的要求，对其供应配送的货物和采购渠道及配送过程严把质量关。对货物提出质量和数量异议的，配送公司无条件退换货。 | 无法提供货物合格证明、检验检疫证明等视货物为不合格产品，每出现一次，扣10分，并按照招标文件相关条款处罚。 |
| 4.原材料验收时不得发生种类遗漏、斤两短缺，与实际清单送货数量不符的情况。 | 原材料验收时发生种类遗漏、斤两短缺，与实际清单送货数量不符的情况，视情节轻重，每次扣10分。  |
| 5.配送公司要制订供货应急预案，明确各种因素造成不能按时送货的应对措施，确保食材供应。 | 未制定相应供货应急预案或不能实施，扣5分。 |
| 6.肉类原材料每日均留存样品一份，保存时间48小时，接受食药监局定期检查或由江津区中心医院不定期送检。 | 原材料未按要求留存样品，每发现一次，扣5分；样品经相关部门检测为不合格产品的，每出现一次，扣10分，并按照招标文件相关条件处罚。 |
| 各类台账记录 | 1.配送公司有进出库、退换货记录台账（包括品牌、品种、生产日期、规格、数量、计量单位、拟结算单价等货物内容）。 | 医院不定期抽查，台账记录不全，视情节轻重，每次扣5分。 |  |
| 2.配送公司财会人员与医院财务及时对账处理当月的配送清单(每月10日前，提交上月相应结算清单以及电子版汇总表等，送货单上价格、月底结算价格与询价表上价格一致)。 |
| 3.配送公司有水果、蔬菜残留农药检测记录台账。 |
| 4.配送公司有48小时视频留样记录台账。 |
| 配送要求 | 1.配送公司接到医院的正式采购订单后及时备货，按时提供种类明细与价格，并于规定时间保质保量按时配送，不得延误；本院临时需要少量货品配送，应在1小时内确保配送到位。 | 原材料没有按时配送到位，影响食堂正常开餐，每出现一次扣10分，并按照招标文件相关条款处罚。 |  |
| 2.配送公司应及时向食堂管理方沟通、反馈因特殊情况造成配送过程不畅或货品无法及时送达的原因。 | 因未及时沟通影响食堂正常开餐的，视情节轻重，扣5分。 |
| 服务要求 | 遵守食堂管理方的管理制度，并接受食堂管理方的监督管理。 | 违反食堂管理或不服从食堂管理方监督管理相关管理规定扣5分。 |  |
| 其他 | 本考核标准中未涉及相关法律法规的条款，按照《中华人民共和国食品安全法》合同条款等国家相关法律法规执行。根据相关部门的要求，该考核标准可持续进行修订。 |  |  |
| 总分 |  |  |  |