

LG-9.2.2.2-S001-R02

膳食食材管理指引

1 膳食食材分类

根据食材市场供应渠道细分特点及膳食食材使用情况，膳食食材可分为以下七大类，食材的申请、采购均依此分类进行管理。

1.1 粮油类：包括米、面、食用油、谷物、豆子等。

1.2 面点副食类：包括馒头、面条、面包等粮油制成品，以及乳品、饮料等副食品。

1.3 调料干货类：包括酱油、醋、盐、味精等烹饪调味品，以及木耳、粉丝等泡发类食材。

1.4 蔬菜水果类：包括各类生鲜蔬菜、水果及禽蛋，蔬菜进一步可分为叶菜类、根茎类等。

1.5 鲜肉类（非冷鲜肉、冷冻肉）：包括猪肉、牛肉、羊肉等。

1.6 水产冻货类：包括水产（鱼、虾）、禽（鸡、鸭）肉和冷冻制品。

1.7 其他后勤类食材：预制品类食材以及不包含以上范畴的其他食材。

2 膳食食材管理内容

2.1 膳食食材采购要求

2.1.1 膳食食材供应商资质、资格要求

- 1) 中国境内注册并且具有独立法人资格，注册资金不低于 500 万元。
- 2) 具有良好的商业信誉和纳税记录。
- 3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。
- 4) 固定经营场所，具备营业资质、食品流通证明等有效资质且合法经营存续两年以上。
- 5) 符合食品安全法、动物防疫法、疫情防控及其他行政法律、法规规定的其他要求。
- 6) 具备固定地点、分品类需求供应能力，所提供的食品原材料有质检检测合格报告、所有食材须能溯源。
- 7) 食材采购应优先选择正规的食材批发市场或大型超市进行采购。
- 8) 食材服务商不得将采购项目分包、转包。
- 9) 须具备食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设备、设施、确保食品原料安全存储和运输。
- 10) 面点等需供应商加工的食材，供应商除满足以上条件以外，必须同时具备有效的卫生许可证、操作人员健康证等证明文件。
- 11) 地域偏远公司可根据当地实际情况操作，对注册资金可不做强制要求。

2.1.2 膳食服务商其他采购要求

- 1) 配送车辆应为专用封闭式车辆，车辆内结构平整、便于清洁、配送冷冻、冷藏食品的应有专用冷冻、冷藏车辆并具有温度控制设备。
- 2) 鲜活食品原料须当日配送，须确保食品原料新鲜、优质、安全可靠。
- 3) 须签订食材安全承诺书。
- 4) 须制定有食品原料配送突发事件应急处置预案，包括配送服务应急保障措施和应急赔付机制等。
- 5) 须随时响应当地市场监督管理局管理规定和要求，自觉接受政府部门及我司监督检查。

附表 1：食材验收规范

食材验收规范

食材质量验收通过视觉检验、嗅觉检验、味觉检验、听觉检验、触觉检验等方法实施检验，根据以下验收标准进行：

1.蔬菜类原料验收标准

1.1 叶菜类

- 1) 茎叶鲜嫩肥厚，有光泽，形态完整，捆扎包装整齐，茎部丰硕脆性大。
- 2) 叶面光滑，杂质少，枝叶有弹性，断口部水分充盈。
- 3) 无冻伤、晒伤、挤压。
- 4) 无虫蛀、虫卵，表皮无斑点，无腐烂变质，无异味。

1.2 根茎类

- 1) 外表光滑、圆实、肥嫩，形状整齐，出菜率高。
- 2) 表皮不干缩，无发霉、蔫软，无泥沙。
- 3) 无破裂腐烂，无虫鼠咬伤、霉斑。

1.3 瓜果类

- 1) 果皮完整、色泽鲜亮、蒂部不干枯，成熟适度。
- 2) 果实坚实饱满、水分充足、皮不干缩、形态匀称完整。
- 3) 表皮无斑点、腐烂，无虫咬破、伤及霉点。
- 4) 有瓜果的自然香味，无异味。

2 干货类原料验收标准

主要看其品质及干湿度，发霉、长毛以及湿度含量过大、有掺杂使假的不允许入库。

2.1 调料干货

- 1) 花椒：干燥、形整，无杂质、无霉变、紫红色。
- 2) 大料：干燥、形整、味浓、色纯，无掺假。
- 3) 辣椒：干燥、无霉变、无虫蛀、无杂质，色红艳，光亮肉厚。

2.2 泡发类干货

- 1) 菌类(干)：干爽体轻、色泽纯正自然，无杂质，无虫蛀，无掺杂使假。
- 2) 干果类：果实饱满、色泽鲜艳，无腐烂、霉变，无杂质、虫蛀，形态完整、干爽适宜。

- 3) 肉皮(皮肚): 体表洁净, 无毛及残余肥膘, 颜色白亮、无污物, 干爽不粘手, 无虫蛀, 敲击时声音清脆, 无哈喇味。
- 4) 黑木耳: 耳瓣舒展卷曲自然, 形态完整, 肉厚黑, 富有光泽, 体干质轻, 无霉点、无杂质和碎屑, 气味正常, 无苦涩味, 泡发后出菜高。
- 5) 银耳: 朵大, 形似绣球, 无碎渣, 色淡黄、清洁发亮, 无斑点杂色, 干爽质轻, 有韧性, 无硫磺等刺激性气味、无苦涩味。
- 6) 香菇: 体圆、齐整、质干脆而不碎。
- 7) 粉带、粉丝: 粉条细长, 白净, 晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽。

2.3 调味品

- 1) 酱、醋卫生质量应分别符合《酱油卫生标准〔GB2717—2003〕》、《食醋卫生标准〔GB2719—2003〕》的要求。
- 2) 包装完整、无破损, 标识清楚、完整, 保质期在有效日期范围内。
- 3) 浆液透明, 无浑浊及絮状物, 无杂质、霉花浮膜、虫蛆等不良现象。
- 4) 色味纯正。

2.4 盐、味精、糖类

- 1) 盐、味精、糖卫生质量应分别符合《食盐卫生标准〔GB2721—2003〕》、《味精卫生标准〔GB2720—2003〕》、《白糖卫生标准〔GB13014—1991〕》的要求。
- 2) 选优质名品含碘盐。
- 3) 包装完整、标识清楚。
- 4) 颜色纯正、颗粒均匀。
- 5) 干爽无杂质、无粘液外流。
- 6) 无掺杂施假现象。

2.5 预包装食品(定型包装食品)

- 1) 包装清洁、完整、无破损、泄露、污物现象, 标识清楚、完整。
- 2) 品名、规格型号、生产日期、保质期、批号或代号、执行标准、合格证、生产厂家、厂址等信息齐全, 在大小包装上有认证标志(在生产许可证认证范围内获得)。
- 3) 抽查产品是否与标识相符, 产品质量是否符合要求。

3 生鲜肉、蛋类原料验收标准

3.1 猪肉

- 1) 选择冷鲜肉（冷鲜肉与冻猪肉感官比较见下表），卫生质量符合《猪肉卫生标准（GB2707—2005）》的要求。
- 2) 供货商具备法律法规要求的屠宰、加工资格或分销能力。
- 3) 有当日检疫证，肉体印有检疫章。
- 4) 肉质紧密，肌体结实，肉色淡红，肥肉洁白而细腻。
- 5) 表皮干爽，指压反弹迅速，无粘液，无渗出液。
- 6) 具有猪肉自然气味，无异味，无寄生虫。
- 7) 运输设备及容器清洁，包装合理无污染。

冷鲜猪肉与冻猪肉感官对比表

项目	鲜猪肉	冻猪肉
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。	肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。
组织状态	纤维清晰有韧性，指压凹陷立即恢复。	肉质紧密有韧性，解冻后指压凹陷恢复较慢。
粘度	外表湿润，不粘手。	外表湿润，切面有渗出液,不粘手。
气味	具有鲜猪肉固有的气味，无异味。	解冻后具有鲜猪肉固有的气味，无异味。
煮后肉汤	澄清透明，脂肪团聚于表面。	澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

3.2 牛肉、羊肉

- 1) 卫生质量符合《牛肉、羊肉卫生标准（GB2707—2005）》的要求。
- 2) 指定定点供货商，定时定量供货，有当日检疫证。
- 3) 牛肉色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足。
- 4) 羊肉色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪。
- 5) 无粘液，无渗出液，无寄生虫。
- 6) 肉质柔软光滑，无腐臭变质异味。
- 7) 运输设备、盛用具清洁、合理，无污染，有遮盖物。

3.3 新鲜动物内脏验收标准

- 1) 心：呈淡红色、脂肪乳白色或带微红色，组织结实，具有韧性和弹性气味正常。
- 2) 肝：红褐色或棕红色，润滑而有光泽，组织致密结实，具有弹性，切面整齐，略有血腥气味。
- 3) 肾：呈淡褐色，具有光泽和弹性，组织结实，肾脏剖面略有尿臊味。
- 4) 肚：呈乳白色或淡黄褐色，粘膜清晰，组织结实且具有较强的韧性，内外均无血块及污物。
- 5) 肠：呈乳白色，质稍软，具有韧性，有黏液，不带粪便及污物。
- 6) 肺：呈粉红色，具有光泽和弹性，无寄生虫及异味。

4 水产、家禽类及冻货原料验收标准

4.1 家禽类

- 1) 卫生质量符合《鲜(冻)禽肉卫生标准〔GB 16869-2005〕》的要求。
- 2) 指定的定点供货商，定时定量供货，有当日的检疫证。
- 3) 肉质深红，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，质细腻。
- 4) 肉体结实，弹性足，无粘液、无渗出液。
- 5) 内脏清掏干净。
- 6) 无腐烂、异味，具自然腥味。
- 7) 运输包装合理，清洁卫生，无污染。

4.2 蛋类

- 1) 卫生质量符合《蛋卫生标准〔GB2748—2003〕》的要求。
- 2) 蛋壳毛糙、完整、无破损。
- 3) 光照透明、气室小、蛋黄轮廓明显、无显影。
- 4) 无斑点、臭味，摇晃无震荡声音。

4.3 鲜鱼类

- 1) 卫生质量符合《海水鱼类卫生标准〔GB2733—2005〕》和《淡水鱼类卫生标准〔GB2736—2005〕》的要求。
- 2) 鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整。
- 3) 鱼体饱满结实，肉紧密有弹性，无离骨脱刺现象，腹无胀气，肛门凹陷且无异物流出。

- 4) 无伤痕破体现象。
- 5) 鱼种熟悉，无毒无害。
- 6) 采购时逐条检验，确保新鲜。
- 7) 若为宰杀好的鱼，内脏应清掏干净。

4.4 生鲜河虾类

- 1) 卫生质量符合《河虾卫生标准〔GB2740—1994〕》的要求。
- 2) 虾体具有各种河虾固有的色泽,外壳清晰透明,虾头与虾体连接不易脱落,尾节有伸屈性,肉质致密无异臭味。
- 3) 表面无粘液，无腐烂气味。

4.5 带鱼

- 1) 卫生质量符合《咸带鱼卫生标准〔GB10140—1988〕》的要求。
- 2) 灰白色或带有黄色，肌肉坚实不发粘，不离骨，无异味或臭味。

4.6 冻货类

冻货类均按照预装食品进行验收，要求如下：

- 1) 必须是正规厂家生产，通过正当渠道采购，品名、规格型号、生产日期、保质期、批号或代号、执行标准、合格证、生产厂家、厂址等信息齐全，在大小包装上有认证标志（在生产许可证认证范围内获得）。
- 2) 包装清洁、完整、无破损、泄露、污物现象，标识清楚、完整。
- 3) 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致，产品中间不能有过多冰块。
- 4) 抽查产品是否与标识相符，解冻后仔细检查，无异味。

5 粮油类原料验收标准

5.1 谷类

- 1) 具有正常粮食的色泽、气味，清洁卫生。
- 2) 干燥、无杂质。

5.2 稻米

- 1) 米的粒形:米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰米的品质较好，相反则差。
- 2) 米的腹白:米粒上呈乳白色的部分叫腹白,没有腹白的米体积小、硬度低、易碎、蛋白质含量低,品质差。

3) 米的新鲜度:新鲜的米有清香味和光泽, 无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味, 用手摸时滑爽、干燥。

5.3 面粉

主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行检验:

- 1) 手捏有滑爽的感觉, 如捏而有形无散,则含水量过多,不易存放。
- 2) 色泽洁白、自然有光泽, 颜色不发黄发深。
- 3) 面粉有正常气味, 无霉变结块, 无腐败、霉味等异常气味, 无虫, 无鼠粪。

5.4 淀粉

- 1) 具有淀粉固有的形态和色泽。
- 2) 不酸不粘, 无发霉、无变质、无异味、无杂质。

5.5 食用油

- 1) 卫生质量符合《食用植物油卫生标准 (GB2716 — 2003) 》的要求。
- 2) 色泽澄清透明、包装完整无破损。
- 3) 无杂物、浮渣、泡沫、无酸败、焦臭及其它异味, 微量元素不超标。
- 4) 包装容器专用, 油质与标识相符。

6 熟食品验收标准

熟食品验收应从色、香、味、形四个方面进行检查:

- 1) 具有食品本身应具有的色、香、味、形等特点, 能够引起食欲。
- 2) 熟食加工应符合相关标准, 具备卫生许可证, 操作人员具备健康证。
- 3) 属于预装食品的, 应符合预装食品验收标准。
- 4) 凡属于散装食品的, 应提供生产厂家、生产日期、保质期证明。
- 5) 运输工具应符合食品卫生及保险要求。

附表 2：食材存储规范

食材存储规范

1.粮油及调料干货类存储：

- 1) 存储区域湿度 20%以下，通风良好。
- 2) 存放应隔墙离地，距离地面 20cm 以上，距墙 10cm 以上，距天花板 30cm 以上，防鼠防潮。

2.肉类存储：

- 1) 鲜肉须放置在 0-4 度冰柜存储并安排当日使用。
- 2) 冻肉及其他冷冻制品类，须放置低于零下-12 度冰柜或冷库存储，一周内使用完毕。
- 3) 鲜活鱼虾制品当餐消费使用，冰鲜类鱼虾制品放置低于零下-12 度冰柜或冷库存储，一周内使用完毕。

3.蔬菜类存储：

- 1) 毛菜放置于指定区域，须当日使用完毕。
- 2) 净菜放置于规定的菜筐，若当餐未使用须密封存储于 0-4 度的冰柜冷藏。

4.熟食和水果应当日采购当日使用完毕。

5.食材存储的注意事项：

- 1) 需要低温保存的食品验收后，应尽快冷藏或冷冻。
 - a.从冷库(冰箱)中取出食品进行粗加工时，应少量多次，取出一批，加工一批。
 - b.随时检查压缩机工作状况是否良好，及时清除冷库(冰箱)里的积霜。
 - c.保障冷库(冰箱)内留有空气流通，冷库(冰箱)内的环境温度至少应比所冷藏冷冻食品要求的中心温度低 1℃，不要把未冷却的食品放到冰箱里。
 - d.肉类、水产品、禽类与蔬菜、水果应分开贮存。
 - e.贮存食品应装入密封的容器中或妥善进行包裹。
 - f.食品冷冻时应小批量进行，以使食品尽快冻结。
 - g.除霜应在冷库（冰箱）内食品较少的时候进行，除霜前应安排好冷库(冰箱)内取出的食品保存事宜。
 - h.每天检查冷库(冰箱)的温度，并做好记录。检查冷库(冰箱)温度时除查看外部的温度显示装置外，还应用专用温度计定期测定内部温度。（有时会因冰室内食品摆放不均匀而导致温度分布不均匀。）

2) 贮存中避免交叉污染及销毁方法

a.食品应在专用场所贮存。除确保不会导致食品被污染的食品容器、包装材料、工具等物品接触食品外，还要保证与食品贮存无关的物品不与食品同库存放。

b.冰箱内食品贮存应做到原料、半成品、成品分开，不得在同一冰室内存放，并应在冰箱外部标明存放食品的种类(原料、半成品或成品)。

c.有隔断设施的冷库内可同时存放食品原料和半成品，但要严格进行存放场所的分区。

d.超过保质期和其他不符合卫生要求的食品，应及时销毁。

e.设置专门的场所存放不符合要求的食品(该场所要有醒目标志)。

f.销毁时应以破坏包装、捣碎、染色等方式改变原有形态，以免造成误食。

3) 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

4) 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

附表 3：食材使用期限

食材使用期限

食材性质	食材分类	第二保质期			备注
		常温	冷藏	冷冻	
散装食材	散装豆制品		48 小时	/	冷藏 0-4℃
	散装冷鲜畜禽肉类	/	48 小时	1 个月	冷藏 0-4℃；冷冻-12℃及以下
	散装禽蛋	14 天	/	/	
	散装干货类	1 个月	/	/	
水发制品	菌菇干货制品 如木耳、银耳、香菇等	/	12 小时	/	处理要求：不允许隔夜泡发； 泡发时限：冷水泡发≤4 小时或 开水泡发≤30 分钟； 注意事项：泡发时应勤换水， 避免出现浑浊，发粘和异味 (尤其夏秋季)，若出现立刻 报废处理
	非菌菇类干货制品： 如干豆角、黄豆、 绿豆、花生等	/	24 小时 (从开始泡发 时间起	/	处理要求：隔夜泡发时须冷藏 存储 泡发注意事项：避免出现浑 浊，发粘和异味(尤其夏秋 季)，若出现立刻报废处理
	米面干制品 如米线、米粉、红 薯粉条等	/	计)	/	
半成品	净菜类	/	24 小时	/	冷藏 0-4℃
	现场清洗后的禽蛋	/	48 小时	/	冷藏 0-4℃
	现场自制(鱼糜、 肉糜、腌制品鱼 片、半熟肉类、可 即时半成品)	/	48 小时	/	冷藏 0-8℃，不允许冷冻(因特 殊产品加工工艺需要可以冷 冻，保质期为 24 小时，例如酱 牛肉)

	现场自制米面制品	/	48 小时	14 天	冷藏 0-4℃，冷冻-12℃及以下
	生畜禽肉类、水产类（已活宰、切配、解冻、腌制）	/	48 小时		冷藏 0-4℃，不允许冷冻
开封物料	开封即食物料	/	48 小时	/	冷藏 0-4℃
	开封冷冻物料	/	/	1 个月	冷冻-12℃及以下
	开封干货物料	1 个月	/	/	/
	开封调味物料	1 个月	1 个月	/	按标签储存条件要求
成品	剩饭、剩菜禁止隔夜使用，纯肉类及无馅类主食可当天隔餐使用，其余需当餐处理				
备注： 1. 提倡膳食供应商自行建立第二保质期标准或制度，若膳食供应商无此标准，则执行本标准，膳食供应商制定的第二保质期标准不得低于此标准。 2. 所有保质期≤48 小时的物料，填写标准时，需标注保质期精准时间区间。 3. 所有当餐需废弃处理的成品，可不做标签，当天可隔餐使用的成品需做标签，且保质期不得超过 12 小时。 4. 如本标准中未提及的物料，供应商根据现场实际风险评估，设定其存储条件和保质期，并明确进行文件规定。 5. 开封物料第二保质期不能超过原始保质期。					

附表 4 《食材供应商现场考察评分表》

食材供应商现场考察评分表

投标商名称				
投标品类：		☐ 粮油类 ☐ 面点副食类 ☐ 调料干货类 ☐ 蔬菜水果类 ☐ 鲜肉类 ☐ 水产冻货类 ☐ 其他后勤类食材		
序号	项目	权重	检查内容及扣分细则	得分
1	固定经营场所 (15)	2	1、在正规批发市场有固定的经营场所，且经营 2 年以上	
		2	2、营业执照、食品流通许可证齐全有效且挂于醒目位置	
		1	3、食品卫生安全制度齐全且挂于醒目位置	
		10	4、现场经营种类与投标范围一致	
2	食品储存环境 (30)	4	1、经营场所周边无有毒有害，环境整洁、干净卫生	
		10	2、经营场所通风良好，食品存放离地 40cm、离墙 30cm 有防止食物虫变、霉变措施；生鲜类食品有冷库、冰柜存放	
		4	3、现场食品存放食品与非食品、熟食与非熟食分区存放，标识清楚	
		10	4、现场未发现“三无产品”、未检验产品；现场无包装破损、撒漏、虫鼠咬、霉变等食品	
		2	5、经营场所有定期消毒、虫鼠消杀记录	
3	进货质量管控 (40)	10	1、严格按照国家规定进货并进行检查，进货时一照、二证、一报告（营业执照、流通证、许可证、检测报告）手续齐全；由上级单位统一配送的，应有上级单位出具的查验报告	
		6	2、总经销、总代理的应有授权证明，且有效	
		6	3、进货发票手续齐全	
		6	4、索证齐全、分类保管并在显要位置公示	
		6	5、将不合格食品、过期食品及时下架、处置，记录齐全	
		6	6、进货台账健全，产品进货日期、品规、联系人齐全，符合食材追溯要求	
4	运输、包装工具 (10)	5	1、有专业运输工具，有温度控制措施，保证食材配送安全	
		5	2、运输车辆定期清洁，无交叉、二次污染风险	
5	工作人员 (5)	2	1、经营场所工作人员服装整洁、工作习惯良好	
		2	2、经营熟食的，从业人员有健康证，符合食品加工卫生要求	
		1	3、工作人员态度热情，工作积极性高	

附表 5 《食材供应商议标评价表》

食材供应商议标评价表

序号	评审项目	评分标准	总分值
1	技术方案	对供应商所提供的技术方案（品质管理、数量及食材种类管理、计划及时间管理、安全管理、资金控制、人员配备、其他承诺等）进行比较，并评分：优 15 分；良 10 分；一般 6 分；差 2 分。	15
2	应急方案	1、紧急&特殊需求应对方案（三个维度：人员配备、供应来源、交付及时率，根据技术标文件&现场技术答疑环节综合评定）优 15 分；良 10 分；一般 6 分；差 2 分。	15
3	主要货源渠道	1、全部货源为一级批发市场或厂家及授权批发配送的得 10 分。 2、70%以上货源属于 1 情形的，得分 7 分。 3、货源为其它情形的，4 分。 注：以上须提供进货合同复印件及购置发票（加盖公章）	10
4	相关业绩	过去一年与隆基现有基地合作中是否获得过合作基地需求部门的表扬或奖励（需提供证明，包括但不限于表彰信、优秀供应商、绩效证明等），有 1 个基地得 2 分，最高分不超过 10 分。	10
		根据供应商所提供的近 2 年以来单笔合同金额>100 万，合同数量>5 个，（以合同签订时间为准，合同期限至少 1 年）实施的食材类食品配送的项目业绩进行评分） 有 1 个得 2 分，数量≥5 个得满分。	10
5	拟投入人员及车辆情况	根据供应商拟投入服务人员和营运人员的情况、满足用户要求程度等进行横向对比评分：优 10 分；良 7 分；一般 4 分；差 2 分。	10
		根据供应商拟投入的配送专用车辆、相关硬件设备的种类、性能、使用年限等情况进行评分：优 10 分；良 7 分；一般 4 分；差 2 分。 说明：配送专用车辆、相关硬件设备的种类多、性能好、使用年限短为“优”；配送专用车辆、相关硬件设备的种类合适、性能一般、使用年限中等为“一般”；配送专用车辆、相关硬件设备的种类少、性能差、使用年限长为“差”。 注： ① 提供配送专用车辆及相关硬件设备清单、图片等（加盖供应商公章）。 ② 提供配送专用车辆及相关硬件设备的购置发票复印件（加盖供应商公章），若为租赁设备则提供租赁合同复印件（加盖供应商公章）。 截止至本项目招标公告公布之日的使用年限：5 年以内（含 5 年）为优，5-8 年（含 8 年）为良，8-10 年（含 10 年）为一般，10 年以上为差。注：投标文件中须提供以上证明材料复印件（加盖供应商公章），原件开标现场提供。未按要求提供证明文件的相应项不计分。	10
6	食品安全保障	经营场所仓库具备不低于 30 天监控回放录像的得 5 分，不低于 15 天的得 3 分，低于 15 天酌情给分。	5

	是否具备农药残留检测设备及持证检测人员，仅有设备得 2 分，仅有持证检测人员得 3 分，2 项都有得 5 分。 备注： 1、若供应商为全品类投标供应商或只投标品类包括蔬菜瓜果类则适用该条。 2、若供应商不投标蔬菜瓜果类，则该条视为满分。	5
	供应商自有无公害蔬菜基地或 2015 年 1 月以来一直与无公害蔬菜基地保持着合作关系的得 5 分，否则得 0 分。 备注： 1、若供应商为全品类投标供应商或只投标品类包括蔬菜瓜果类则适用该条。 2、若供应商不投标蔬菜瓜果类，则该条视为满分。	5
	根据供应商提供的投标品类（产地、进货渠道等证明情况）酌情评审：优 5 分、良 3 分、一般 2 分、差 0 分。	5
总分		100

附表 8：食材验收不合格品处置单

食材验收不合格品处置单

供货信息	供应商名称						
	供货类别					供货日期	
	供货信息	品名	品牌	规格	单位	数量	包装情况
生产厂家					生产日期		
不合格品信息反馈	问题描述 膳食管理员： 膳食主管						
处置意见	处置方式： ☐ 让步接收 ☐ 退货 处置措施： 采购员： 膳食主管：						
处置结果确认	采购部门	膳食管理部门		供应商		库管部门	

附表 10：食材供应商考核表

食材供应商考核表

供应商名称：

考核月度：

序号	考核项目	权重	考核细则	考核得分	情况说明
1	质量验收	40	1、送货质量判定为不合格但做让步处理的，每次扣 2 分		
			2、送货质量判定为不合格且做退货处理的，每次扣 5 分		
			3、食材不新鲜，每次扣 1-2 分		
			4、送货车辆卫生、运输条件不符合要求的，发现 1 次扣 2 分		
			5、包装、食材在运输过程中有损伤，对出菜率有影响的，每次扣 1 分		
2	交货及时性	20	1、未按约定时间交货，迟到 30 分钟以内，每次扣 1 分，超过 30 分钟每次扣 5 分		
			2、因送货原因，未能按要求在 2 小时内补、换货的，每次扣 5 分；对当日开餐造成影响的，每次加扣 5 分		
3	履约合规性	25	1、未按时提交报价单或提交报价单不符合要求的，每次扣 2 分		
			2、报价不符合报价承诺但未超过承诺 5 个百分点，每次扣 2 分，超过承诺 5 个百分点每次扣 3 分		
			3、送货出现依次充好，每次扣 3 分		
			4、送货出现假冒伪劣或过期食品的，扣 25 分		
4	服务态度	15	1、送货拆包上架，摆放整齐，未达到要求的每次扣 1 分		
			2、送完货现场卫生打扫彻底，否则每次扣 1 分		
			3、改善不及时，问题重复出现，每次扣 3 分		

		4、服务态度不端正，无理取闹、争吵，每次扣 5 分		
		5、及时完成临时性工作，每次加 5 分，当月最多不超过 10 分		
考评得分：				
膳食主管：		膳食管理部门经理：		

备注：第一个月考核分数低于 85 分的，须立即联合采购部门约谈供应商高层管理人员进行改善，连续两月考核分数低于 85 分的，将纳入红线管理，拒不配合整改者，将退出资源池。

附表 11：食品安全风险清单

项目	内容	相关依据
经营资质	销售者持有的食品经营许可证合法有效。	1.《食品安全法》第三十五条第一款 2.《食品安全法实施条例》第十五条； 3.《食品经营许可证管理办法》第十九条、第二十六条。
	食品经营许可证载明的有关内容与实际经营项目相符。	《食品经营许可证管理办法》第二十六条、第二十七条。
	许可证悬挂或摆放在经营场所的醒目位置。	1.《食品经营许可证管理办法》第二十六条； 2.《网络食品安全违法行为查处办法》第十八条第一款。 3.《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》第九条。
经营条件	具有与销售的食品品种、数量相适应的场所，销售场所环境干净整洁。	《食品安全法》第三十三条第一款第一项。
	经营和贮存场所不得设在易污染区域，距离粪坑、污水池等污染源 25 米以上。	《食品经营许可证审查通则》第八条。
	食品销售场所布局合理，食品和非食品、生食和熟食、水产品与其他食品等销售区域分开设置，有固定的存放位置和标识。	《食品安全法》第三十三条第一款第四项。
	具有与销售的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。	《食品安全法》第三十三条第一款第二项。
	食品销售场所和贮存场所与生活区分（隔）开。	《食品经营许可证审查通则》第十五条。
食品标签等外观质量状	食品在保质期内。	《食品安全法》第三十四条第十项。
	食品感官性状正常。	《食品安全法》第三十四条第六项。
	预包装食品、食品添加剂的包装上有标签，标签标明的内容符合食品安全法等法律法规的规定。	《食品安全法》第六十七条、第七十条、第九十七条。

况	食品的标签、说明书清楚、明显，生产日期、保质期等事项显著标注，容易辨识，不涉及疾病预防、治疗功能。	《食品安全法》第七十一条。
	散装食品，在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。	《食品安全法》第六十八条。
	销售场所设置或摆放的食品广告的内容不涉及疾病预防、治疗功能。	《食品安全法》第七十三条。
	转基因食品按照规定显著标示。	《食品安全法》第六十九条。
从业 人员 管理	食品销售者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员不属于法律规定的禁止从业的情形。	《食品安全法》第一百三十五条。
	建立从业人员健康管理制度。	《食品安全法》第四十五条。
	在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员取得健康证明，无患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况。	《食品安全法》第四十五条。
经营 过程 控制 情况	定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	1. 《食品安全法》第五十四条第一款； 2. 《食品安全法实施条例》第二十九条。
	食品贮存隔墙离地距离在 10 厘米以上。	1. 《食品经营过程卫生规范》（GB31621-2014）； 2. 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告 2018 年第 12 号） 5.7.5。
	按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。	《食品安全法》第七十二条。
	对销售过程有温度、湿度要求的食品，有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。	《食品安全法》第三十三条第一款第六项。

	委托开展贮存业务的，对贮存服务提供者的资质和食品安全保障能力进行审核并留存相关资料；监督贮存服务提供者按照保证食品安全的要求贮存食品并留存检查记录。	1. 《食品安全法》第三十三条第一款第六项、第二款； 2. 《食品安全法实施条例》第二十五条。
	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。	《食品安全法》第四十七条。
	发生食品安全事故的，建立和保存处置食品安全事故记录，并按规定上报所在地市场监管部门。	《食品安全法》第四十七条。
	采购食品，查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。	《食品安全法》第五十三条第一款、第九十二条。
	采购食品添加剂查验供货者的许可证和产品合格证明，并如实记录所采购食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。	《食品安全法》第六十条。
	按要求停止销售、召回、报告不符合食品安全标准或者证明可能危害人体健康的食品。	1. 《食品安全法》第六十三条第二款、第三款； 2. 《食品安全法实施条例》第二十九条； 3. 《食品召回管理办法》第八条、第十九条、第二十条、第二十三条、第二十四条、第二十七条。
	食品销售者张贴并保持上次监督检查结果记录。	《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十二条第二款、第二十三条、第二十四条。
食盐销售	从取得食盐定点批发企业证书的单位购进，并保留购货凭证，有合法有效的从事食盐经营的食品经营许可证和相关合格证明文件等。	1. 《食品安全法》第三十五条； 2. 《食盐专营办法》第二条、第十二条、第十四条、第十六条； 3. 《食盐质量安全监督管理办法》第六条。

	不存在销售禁止销售的食盐情形。	1.《食盐专营办法》第十九条； 2.《食盐质量安全监督管理办法》第八条。
食用农产品销售	畜禽产品具有检验检疫合格证明。	《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第十五条。
	建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。	1.《食品安全法》第六十五条； 2.《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十六条。
进口食品销售	进口预包装食品有中文标签,并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。	《食品安全法》第九十七条；
	进口预包装食品（食用农产品）有海关部门出具的入境货物检验检疫证明。	1.《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第十五条； 2.《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第三十五条。
食品销售（批发）企业	有食品安全管理人员。	1.《食品安全法》第四十四条； 2.《食品经营许可管理办法》第十一条。
	不存在经市场监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况。	1.《食品安全法》第四十四条； 2.《食品安全法实施条例》第二十条。
	对从业人员进行食品安全知识培训。	《食品安全法》第四十四条、第四十五条。
	建立并严格执行食品进货查验记录制度，如实记录所采购食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。	《食品安全法》第五十三条。
	从事食品批发业务的销售企业建立并严格执	《食品安全法》第五十三条。

	行食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期、以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。	
	实行统一配送经营方式的食品经营企业，企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。	《食品安全法》第五十三条第三款。
现场制售	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。取得健康证明。	1. 《食品安全法》第三十三条第八项； 2. 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告 2018 年第 12 号）14。
	食品操作区域保持清洁、卫生、加工制作用水符合国家规定的标准。	1. 《食品安全法》第三十三条第一款第一项、第二项、第四项、第七项； 2. 《生活饮用水卫生标准》（GB5749-2006）。
	食品原料、半成品和成品盛放、贮存相互分开。	1. 《食品安全法》第三十三条； 2. 《食品经营许可证管理办法》第十一条。
	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告 2018 年第 12 号）7.5。
	操作专间、专用操作场所符合相关要求。	1. 《食品安全法》第三十三条； 2. 《食品经营许可证管理办法》第十一条。
	餐厨用具按照规范进行清洗消毒。	《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告 2018 年第 12 号）5.3.1、5.3.2、5.3.4。
	现场制售食品在容器、外包装上标明食品的名称、制作日期、保质期以及销售者名称、地址、联系方式等内容。有温度要求的保质期应当以小时计。	《食品安全法》第六十八条。

特殊 食品 销售	保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉按规定注册或备案。	《食品安全法》第七十六条。
	保健食品的标签、说明书符合规定。	《食品安全法》第七十八条。
	经营特殊食品设专柜或专区销售，并在专柜或专区显著位置标明“***销售专区（或专柜）”字样，提示牌为绿底白字，字体为黑体。	《食药总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的通知》（食药监食监一【2016】58号）“表 1-2 食品销售日常监督检查要点表”第 11.3 项。
	保健食品索取并留存批准证明文件以及企业产品质量标准。	1. 《食品安全法》第五十三条； 2. 《食药总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的通知》（食药监食监一【2016】58号）“表 1-2 食品销售日常监督检查要点表”第 11.5 项。
	保健食品广告内容声明“本品不能代替药物”。	《食品安全法》第七十三条、第七十九条。
	保健食品广告内容经生产企业所在地省（区、市）食品监管部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。	《食品安全法》第七十九条。
	进口保健食品按规定注册或备案。	《食品安全法》第七十六条。
	特殊医学用途配方食品经国家市场监督管理总局注册。	《食品安全法》第八十条第一款。
	特殊医学用途配方食品广告符合《广告法》和其他法律法规关于药品广告管理的规定。	《食品安全法》第八十条第二款。
	专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签标明主要营养成分及其含量。	《食品安全法》第八十一条。

3.12 附表 12 《食材供应商处罚规范》

项目	处罚标准
食材品质	1. 因品质不符合验收标准（以次充好）给予拒收，且未按要求补送，影响供餐的处罚 5000 元/次。 2. 未自检因品质不符合验收标准给予拒收的，不影响供餐的处罚 200 元/次. 影响开餐处罚 5000 元/次。 3. 被我司检测出农残超标情况 5000 元/次。 4. 一般异物，如：头发、绳子、塑料，每次处罚 100 元，每月重复出现 3 次及以上，处罚供应商 500 元/次。 5. 严重异物，如：玻璃渣、钢丝、烟头等危险特殊异物，未造成伤害，要求供应商立即改善，处罚 1000 元，每月重复出现 3 次及以上，处罚供应商 5000 元/次；造成人员伤害，供应商承担相应治疗费用，根据医院诊断证明，轻微受伤处罚供应商 2000 元/次，严重受伤，处罚供应商 5000 元/次。
送货管理	1. 未按约定时间交货，迟到 30 分钟以内，每次扣 500 元/次，超过 30 分钟每次扣 2000 元/次。 2. 因不可抗力原因（如交通事故等），未能按要求送货的，提前 2 小时以上报备不做处罚，按照双方约定解决方案 2 小时内完成；对当日开餐造成影响的，每次扣 5000 元/次。 3. 因个人或非本公司原因造成未及时送货的（比如：物品短缺），提前 16 小时以上报备甲方人员，按照实际情况进行调整，未报备或未提前 16 小时以上报备造成送货短缺的，扣 2000 元/次，超过 3 次以上考核交货及时性项目为零分。 4. 食材运输要求使用周转筐（蔬菜绿色、肉类红色、水产禽类黄色）转运至现场并在现场存放一定数量周转筐进行周转，违者罚款 200 元/次。 5. 现场所有菜品未去皮称重或甲方人员未到达现场就称重使用的，违者罚款 500 元/次。
红线管理	1. 不能按约定时间配送，一个月迟送半个小时以上且超过三次的。 2. 连续两月考核分数低于 85 分的。 3. 不配合甲方管理工作。 4. 提供食材质量较品规要求明显低劣，存在以次充好现象，指出后

	拒绝改善的； 5. 无法提供供货来源资质证明的或资质不符合国家要求的。 6. 被市场监督管理局纳入不诚信管理的。 7. 未按照规定时间缴纳罚款，逾期半月的； 8. 有意提供假冒伪劣、变质过期食品被检查发现的； 9. 报价超过投标承诺 5 个百分点以上，缺失诚信的； 10. 服务期间发生因食材原料问题所致群体性食物中毒情况； 11. 服务期间发现分包、转包情形。
红线处置原则	如有触碰以上红线管理行为，经公司责任部门会议有权采取以下措施 1. 终止与服务商所有商业合作关系。 2. 没收服务商全部保证金及履约金。 3. 根据供应商配送金额适配合同的处罚比例对服务商处以大额罚款。 4. 同时参考合同条款对供应商进行的处置原则。