**附件4：**

**龙岗区园山街道食堂主副食配送服务外包监管考核表**

**考核单位： 考核人： 日期：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **日常考核检查内容** | **扣分标准** | **实际扣分** |
| **1** | 检查叶菜瓜果类、腌菜类、豆制品类、海鲜鱼类、干货类、家禽类、腊味、蛋类、米面类、食用油类、调料类、肉类等物资质量。 | 每  发  现  一  次  扣  1  分 |  |
| **(1)** | **大米** 须当年出产,正规厂家出品,并提供符合国家级质量认证和商标及地址、电话、在保质期内。 |  |
| **(2)** | **鱼类** 淡水鱼验收前必须是活的，海鱼必须是冰鲜新鲜、无味、肉感好。如海鲜类要求送货是活的必须要配有冲气装备及海鲜车配送服务。 |  |
| **(3)** | **禽类** 禽类来源于大型家禽供应场，并提供当天当批禽类《出县境动物检疫合格证明》，必须是送货前12小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭。 |  |
| **(4)** | **蛋类** 蛋类由正规大型厂家出品，新鲜无污染。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、在保质期内的产品。 |  |
| **(5)** | **河粉、豆制品类** 来源于正规食品公司出品的货物。 |  |
| **(6)** | **调料、米面、干货类** 由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的名牌信得过产品。并提供贴有卫生许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。 |  |
| **(7)** | **油类** 来源于规油脂公司。并提供贴有卫生许可验证和商标及地址、电话、保质期内食用产品。 |  |
| **(8)** | **蔬菜瓜果类** 来自大型“无公害”蔬菜基地，保持良好的色泽和新鲜度，经过初步整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后的合格率为85%，所提供的蔬菜保证是送货前12小时内收成的，并提供第三方农药残留检测报告书，及每天供货公司提供的《无公害叶菜类检测记录表》原始单或复印件。 |  |
| **(9)** | **鲜肉（猪肉、牛肉）** 保证来源于正规肉联厂供的鲜肉，保证送货前12小时内的新鲜肉，并提供当天的《肉类屠宰出厂单》和《动物产品检验合格证明》及公司肉品提供《无公害肉类监测记录表》原始单据或复印件。 |  |
| **2** | 检查配送时间，乙方须每天上午6:30点前按量、按标准要求送到食堂仓库处，由食堂仓管员对其进行验收。 | 每延时送货一次扣1分 |  |
| **3** | 检查响应度，发现问题须在20分钟内及时响应并更换解决。 | 每发现延时响应一次  扣1分；  因未及时响应影响食堂正常开放的扣5分 |  |
| **4** | 检查服务人员配备情况，须按照合同约定配备2-3名服务人员协助食堂工作。 | 每少1人  扣1分 |  |
| **5** | 检查配送服务人员服务态度，配送服务人员须服从安排积极配合食堂主厨工作。 | 每发现一次  扣1分 |  |
| **6** | 检查配送车辆，主副食配送须使用冷冻车运输。 | 每发现一次未用冷冻车  扣1分 |  |
| **序号** | **随机抽查内容** | **扣分标准** | **实际扣分** |
| **1** | 不定期抽查菜品来货渠道，乙方菜品须来自正规厂家、“无公害”蔬菜基地等。 | 每发现一次  扣1分 |  |
| **2** | 随机抽查乙方货物价格，价格应以中农网价格为基准加上服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切将可发生的费用后，上浮不得超过20%。 | 每发现超过一次扣1分 |  |
| **3** | 随机抽查菜品检测情况，乙方按合同要求提供相关检验检测报告及其他相关证件。 | 每发现一次扣1分 |  |
| **4** | 随机抽查配送服务人员健康情况，乙方服务人员须持有健康证件。 | 每发现一次  扣1分 |  |
| **5** | 随机抽查乙方硬件设施，乙方运输车辆、检测仪、实验室等配备情况须符合合同标准. | 每发现一次  扣1分 |  |
| **总得分： 分** | | | | |

负责人（签字）： 配送公司（签字）：