

四、食品安全 (10 分)

考核项目	考核内容	评分标准	得分
食材检验检疫	所配送食材均具有有效的检验检疫合格证明	每发现 1 批食材无有效检验检疫合格证明扣 3 分, 累计 2 批及以上食材无有效证明本项不得分	5
冷链运输保障	需要冷链运输的食材 (如肉类、水产、乳制品等) 在运输过程中全程保持规定温度	每发现 1 次冷链温度不达标扣 2 分, 累计 3 次及以上冷链温度不达标本项不得分	5

五、加减分项

1. 加分项:

- 。本月无任何迟到、质量问题、服务投诉等情况, 加 5 分。
- 。主动提供食材质量改进建议并被采纳, 每条加 2 分, 最多加 6 分。
- 。紧急订单 (24 小时内需送达) 按时按质完成, 每次加 3 分, 最多加 9 分。

1. 减分项:

- 。因食材质量问题导致餐厅发生食品安全事故, 扣 20 分, 并终止合作。