

T/CHNCS

首都保健营养美食学会团体标准

T/CHNCS 001—2024

高质量学校食品原材料供应商评价规范

Specification for High Quality School Food Raw Material Suppliers Evaluation

征求意见稿

2024-07-01 发布

2024-07-01 实施

首都保健营养美食学会 发布

目 录

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 评价原则 3

 4.1 合规性原则 3

 4.2 科学性原则 3

 4.3 公平性原则 3

 4.4 系统性原则 3

 4.5 实用性原则 3

5 评价指标 3

 5.1 基本要求 3

 5.2 资质要求 3

 5.2.1 生产类供应商..... 3

 5.2.2 经营类供应商..... 3

 5.3 企业生产运营服务 4

 5.3.1 通用要求..... 4

 5.3.2 生产类供应商..... 4

 5.3.3 经营类供应商..... 4

 5.3.4 仓储管理..... 4

 5.3.5 物流服务..... 4

 5.3.6 信息化管理..... 5

 5.4 产品品质安全 5

 5.4.1 生产类供应商..... 5

 5.4.2 经营类供应商..... 5

 5.5 企业可持续发展 5

 5.5.1 社会责任..... 5

 5.5.2 绿色环保..... 6

 5.5.3 企业诚信管理..... 6

6 评价方法 6

 6.1 评价申请 6

 6.2 评价人员 6

 6.3 评价实施 6

 6.4 评价等级 7

 6.5 动态管理 7

附 录 A （规范性） 高质量学校食品原材料供应商评价指标表 8

前 言

本标准按照GB/T1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化标准的结构和起草规则》的规定起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别专利责任。

本标准由首都保健营养美食学会、北京高校联合采购中心联合提出。

本标准由首都保健营养美食学会归口。

本标准起草单位：首都保健营养美食学会、北京科技大学餐饮服务中心、北京化工大学餐饮管理中心、中国地质大学（北京）后勤集团、北京高联合众信息咨询服务有限公司、北京正高质量技术有限公司、北京思诺德食品科技服务有限公司、河北润泽鲜食品加工有限公司、北京勤务元数字科技有限公司。

本标准主要起草人：刘军、张晓东、刘志刚、伍霄、彭勇、谢春竹、宁祎、蒋国华等。

本标准为首次修订。

高质量学校食品原材料供应商评价规范

1 范围

本标准规范了向学校食堂供应、配送食品原材料的食品生产经营类供应商应满足的要求。
本标准适用于供应学校食品原材料的供应商的评价过程。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

NY/T 3177 农产品分类与代码
GB/T 15091 食品工业基本术语
食品生产许可分类目录
GB/T 26604 肉制品分类
GB/T 19480 肉与肉制品术语
GB/T 41545 水产品及水产加工品分类与名称
GB/T 36193 水产品加工术语
GB/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类
GB/T 20903 调味品分类
GB/T 21725 天然香辛料 分类
GB/T 10784 罐头食品分类
GB/T 12728 食用菌术语
GB/T 7635.1 全国主要产品分类与代码 第1部分:可运输产品
GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
GB/T 31080 水产品冷链物流服务规范
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食
GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳
GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳
GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳
GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 33456 工业企业供应商管理评价准则
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB/T 36088 冷链物流信息管理要求
GB/T 36000 社会责任指南
GB/T 19000 质量管理体系基础和术语
GB/T 19001 质量管理体系 要求
GB/T 22000 食品安全管理体系食品链中各类组织的要求
GB/T 33300 食品工业企业诚信管理体系
危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

3 术语和定义

3.1 学校 School

教育者有计划、有组织地对受教育者进行系统的教育活动的组织机构。包括：幼儿园、小学、初中、高中和大学。

3.2 食品原材料 Food raw materials

加工制作食品时使用的原始材料。包括农产品与食品类。

注1：农产品按照NY/T 3177《农产品分类与代码》，包括粮食及其副产品、油料及其副产品、果品、蔬菜及其制品、香辛料、食用菌及其制品、饮料作物产品、糖料及其产品、家畜类、家禽类、鱼类、虾类、蟹类、贝类、藻类等。

注2：食品按照《食品生产许可分类目录》，包括粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，方便食品，饼干，罐头，冷冻饮品，速冻食品，薯类和膨化食品，糖果制品，茶叶及相关制品，酒类，蔬菜制品，水果制品，炒货食品及坚果制品，蛋制品，可可及焙烤咖啡产品，食糖，水产制品，淀粉及淀粉制品，糕点，豆制品，蜂产品，保健食品，特殊医学用途配方食品，婴幼儿配方食品，特殊膳食食品，其他食品、食品添加剂等。

3.3 供应商 Supplier

向学校食堂提供产品或服务的外部组织。供应商分为生产类供应商和经营类供应商。

注3：生产类供应商：具备生产加工或种植、养殖条件的源头型企业，具备规范、必备常温、冷冻、冷鲜仓储配送服务条件及服务团队直接服务学校市场的企业。

注4：经营类供应商：不具备生产加工或种植、养殖条件，由生产加工企业或种植、养殖基地企业（或农业合作社等）授权或直接签署一年期（含）以上供销合作合同的经销（代理）类型企业，具备规范、必备常温、冷冻、冷鲜仓储配送服务条件及服务团队直接服务学校市场的企业（农产品类散货无授权，或自大型农业批发市场长期采购的经销型企业，需提供12个月内第三方具备CMA/CNAS权威检测报告，批发市场出具的或企业自检厂检报告不作为评审得分依据）。

3.4 评价规范 Evaluation specification

对学校食品原材料供应商实施评价的管理办法、评价规则和打分制度，通过设立专家组进行文件评估、现场审核、事后监督等形式，确保评价的科学性、公正性、有效性。

3.5 评价等级 Evaluation rating

依据供应商评价得分高低将供应商分为若干等级，本标准评定等级设定为七个星级，其中七星级为最高等级，其它依此类推，一星级为最低等级。

3.6 食品安全 Food safety

食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

4 评价原则

4.1 合规性原则

学校实施供应商评价时应遵守一系列法律法规、政策和质量、食品安全标准的要求。评价同时应遵守学校自行建立的规章制度和操作流程所规定的要求。

4.2 科学性原则

应采用科学的评价方法，全面、客观的评价供应商的发展水平，评价指标应科学地反映供应商高质量建设的过程和价值实现。

4.3 公平性原则

坚持实事求是，客观公正，对不同规模供应商一视同仁，主动接受公众监督。对供应商的评价过程和结果不应受到任何一方的影响，评价机构应根据独立判断给出结果。

4.4 系统性原则

评价指标采取定性与定量相结合、过程与结果相结合的方式，形成完整的综合性评价指标体系。定性评价指标主要根据企业运营、食品安全、供应商与供应链管理相关标准选取。定量评价指标主要选取有代表性的仓储能力、服务能力、服务年限等反映供应商服务特性的指标。

4.5 实用性原则

评价设置的指标符合学校用户特点，评价指标覆盖范围全面、详尽，满足学校对供应商选择入围控制、过程监督、事后评价等实际需要。

5 评价指标

5.1 基本要求

5.1.1 供应商向学校食堂供应、配送食品原材料的供应过程，应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规的规定。

5.1.2 企业满足经营的合法性要求，为中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任的能力和经营许可，向采购方提供服务的法人、其他组织或自然人。

5.1.3 企业近三年内未发生质量、安全、环境、公共卫生等重大责任事故，未受到政府相关行政处罚。

5.2 资质要求

5.2.1 生产类供应商

5.2.1.1 企业应具有《营业执照》、《食品生产许可证》。

5.2.1.2 清真类产品供应商，企业应有清真类生产资质，产品应具有清真标识。

5.2.1.3 生鲜畜禽类产品（非调理）供应商，企业应具有《动物防疫条件合格证》、《畜禽定点屠宰许可证》。

5.2.2 经营类供应商

5.2.2.1 企业应具有《营业执照》、《食品经营许可证》（仅销售食用农产品的，不做要求，仅销售预包装食品的需要备案），应获得生产企业授权或1年以上长期采购合同，能提供生产企业的相关资质。

5.2.2.2 清真类产品供应商，企业应有生产企业的授权，产品应具有清真标识。

5.2.2.3 生鲜畜禽类产品（非调理）供应商，企业应获得生产企业授权或1年以上长期采购合同，能提供生产企业的相关资质。

5.3 企业生产运营服务

5.3.1 通用要求

5.3.1.1 有熟悉业务的管理人员及工作人员，且人数与企业规模相匹配。

5.3.1.2 建立有组织机构，机构管理职责明确，有食品原材料采收、储存、生产、运输及质量管理等相关制度并保留定期检查和控制措施的记录。

5.3.1.3 企业成立时间超2年。

5.3.1.4 企业年度人员社保缴纳人数超过4人。

5.3.1.5 企业有服务同类单位业绩（适用时）。

5.3.2 生产类供应商

5.3.2.1 企业应有稳定的生产地址。

5.3.2.2 企业应具有生产基地，可独立完成食品原材料生产。食用农产品供应商具有种养殖基地。

5.3.2.3 企业应根据生产的食品原材料类别配置相应的检测仪器，具备规范的检验规程和品质检验记录。

5.3.2.4 企业应对生产的食品原材料进行必要的安全检测。无法自行检测时，根据风险评估，应外送外部有资质的检测机构进行检测。

5.3.3 经营类供应商

5.3.3.1 应有稳定的经营地址。

5.3.3.2 产品经营类供应商应与生产厂家、基地（农户）签订稳定供货合同（或厂家授权协议），食品原材料供货渠道稳定。

5.3.3.3 企业应根据经营的食品原材料类别配置相应的检测仪器，具备规范的检验规程和品质检验记录。

5.3.3.4 企业应对经营的食品原材料进行必要的安全检测。无法自行检测时，根据风险评估，应外送外部有资质的检测机构进行检测。。

5.3.4 仓储管理

5.3.4.1 企业应具有履行供应合同所必需的仓储、场地等设施，仓储容量面积超100平方米（含）。

5.3.4.2 仓库符合卫生防疫部门的相关要求，符合国家消防安全规定的消防设施。

5.3.4.3 隔断墙体应封装到顶并有防盗设施；门窗完好、无漏雨、具有防鼠防虫设施设备等。

5.3.4.4 仓储库区环境整洁，达到食品原材料库房规范，地面坚固平整，照明设备齐全。

5.3.5 物流服务

5.3.5.1 送达能力，评价供应商送货到采购方，承诺可将货物分配送达的地点。

5.3.5.2 响应周期，评价供应商承诺接到采购方订单后，确认货物送达采购方指定地点所用时间。

5.3.5.3 运输能力，评价供应商配备的与供应产品相适应的运输车辆及运力。清真食品的运输车辆应当保证专用或有效分隔，不得与清真禁忌食品或者物品混合运送。

5.3.5.4 配送范围，评价供应商承诺可以配送的范围，以北京市行政区划为单位，每个行政区得分累计。

5.3.6 信息化管理

5.3.6.1 企业应在生产和经营、管理和决策、市场和销售等各方面全面应用信息技术，建设信息网络与信息系统，通过对信息和知识资源的高效开发与利用服务于企业发展目标，提高企业竞争力。

5.3.6.2 业需要投入资金、软硬件、人力资源进行信息化建设。

5.3.6.3 企业具备操作、使用信息化管理的员工。

5.4 产品品质安全

5.4.1 生产类供应商

5.4.1.1 企业所提供的食品原材料保证符合确定的质量标准和食品安全标准。交付产品完整，无破损、无污染，品质条件符合采购单位验收标准。

5.4.1.2 企业应配备实验室，提供批次产品出厂检测合格报告。每年提供年度型式检测报告，产品报告封面应印有CMA和（或）CNAS标识，自供应之日往前推算一年以内有效。

5.4.1.3 生产企业应配备食品安全总监，建立健全的食品安全管理制度，实施食品安全中毒程序及模拟召回演练，购买食品安全保险。

5.4.1.4 企业建立健全食品安全追溯体系，配备追溯管控软、硬件系统，确保所供应产品可有效追溯。

5.4.1.5 由学校采购方负责商品的验收，验收时可采用抽检方式检查，抽检比例为每次商品总数量的10%，检测费用由供应商承担，供应商认同学校采购方的检验程序、方法及检测结果。

5.4.1.6 企业获得质量管理体系认证，并在认证有效期内。（适用时）

5.4.1.7 企业获得食品安全管理体系认证或危害分析与关键控制点体系认证，并在认证有效期内。（适用时）

5.4.2 经营类供应商

5.4.2.1 企业所提供的食品原材料保证符合确定的质量标准和食品安全标准。交付产品完整，无破损、无污染，品质条件符合采购单位验收标准。

5.4.2.2 企业提供所供应产品、生产厂家授权一致的产品质检报告，产品报告封面应印有CMA和（或）CNAS标识，自供应之日往前推算一年以内有效。

5.4.2.3 企业应配备食品安全员，建立健全的食品安全管理制度，购买食品安全保险。

5.4.2.4 企业建立健全食品安全追溯体系，配备追溯管控软、硬件系统，确保所供应产品可有效追溯。

5.4.2.5 由学校采购方负责商品的验收，验收时可采用抽检方式检查，抽检比例为每次商品总数量的10%，检测费用由供应商承担，供应商认同学校采购方的检验程序、方法及检测结果。

5.4.2.6 企业获得质量管理体系认证，并在认证有效期内。（适用时）

5.4.2.7 企业获得食品安全管理体系认证或危害分析与关键控制点体系认证，并在认证有效期内。（适用时）

5.5 企业可持续发展

5.5.1 社会责任

5.5.1.1 企业建立、执行员工权益保障的制度，切实保障员工权益。

5.5.1.2 企业应与员工签订正式劳动合同。

5.5.1.3 企业应遵守国家规定，按时、足额为职工缴纳社会保险。

5.5.1.4 企业依据具体工作业务和工序购买业务相关的交通事故、人身伤害、工伤等方面保险。

5.5.1.5 企业为员工配备个人劳保用品。食品加工企业应在食品加工过程中配备人体防护及安全生产所需工服，保障人身安全和食品安全。

5.5.1.6 企业获得职业健康安全管理体系认证，并在认证有效期内。（适用时）

5.5.2 绿色环保

5.5.2.1 企业建立、执行环境保护的制度，践行环境保护。

5.5.2.2 企业配备环境保护设施设备。

5.5.2.3 企业落实餐饮反浪费的要求。

5.5.2.4 企业建立、执行垃圾分类处理制度。

5.5.2.5 企业获得环境管理体系认证，并在认证有效期内。（适用时）

5.5.3 企业诚信管理

5.5.3.1 企业建立、实施诚信制度，维持企业诚信管理水平。

5.5.3.2 企业运行诚信管理体系，进行从业人员诚信教育及考核，企业诚信管理体系有效运行的记录文件完整清晰。

5.5.3.3 企业获得食品工业企业诚信管理体系认证或企业诚信管理体系认证，并在认证有效期内。（适用时）

6 评价方法

6.1 评价申请

6.1.1 各学校食品原材料供应商应积极开展高质量建设创建和评价。

6.1.2 各学校食品原材料供应商开展高质量建设后，按自愿原则向首都保健营养美食学会提出评价申请。

6.2 评价人员

6.2.1 首都保健营养美食学会组织评审专家组实施评价。

6.2.2 评审专家由学校后勤餐饮单位、行业服务平台、团餐使用单位、食品原材料企业等相关专业人员组成。首都保健营养美食学会保证专家组能体现多方代表，从多角度、多层面进行选择。

6.2.3 首都保健营养美食学会建立由学校评审专家、行业协会评审专家、国家级行业权威专家形成的评审专家库，实施评价时以随机抽取的形式选择专家组成员，保证专家评审的权威性、规范性、严格性。

6.3 评价实施

6.3.1 首都保健营养美食学会对申请单位提交的评价申请资料进行初审，初审合格的由首都保健营养美食学会组织的专家依据本标准进行评价。

6.3.2 评价过程以学校为服务范畴，以农产品和食品类产品为评价标的，以供应商针对学校食品原材料供应保障工作的“食品安全、品质保证、服务能力、提能增效、公益环保”五方面能力为评价内容

6.3.3 食品原材料供应商评价按附录A进行。表A.1中“基本要求”各项指标为必备条件，量化指标满分为100分。

6.3.4 评价结果如“基本要求”项均符合要求，评分分值 ≥ 60 分，视为评价合格，评价结果作为高质量学校食品原材料供应商星级认定依据。

6.3.5 四星级（含）高质量学校食品原材料供应商，必须有现场评价，由首都保健营养美食学会派驻合格的专家进行现场评价。

6.3.6 最终的评定等级由首都保健营养美食学会与采购使用单位共同决定。

6.4 评价等级

6.4.1 评分分值60–69分，评定为一星级高质量学校食品原材料供应商。

6.4.2 评分分值70–75分，评定为二星级高质量学校食品原材料供应商。

6.4.3 评分分值76–80分，评定为三星级高质量学校食品原材料供应商。

6.4.4 评分分值81–85分，评定为四星级高质量学校食品原材料供应商。

6.4.5 评分分值86–90分，评定为五星级高质量学校食品原材料供应商。

6.4.6 评分分值91–95分，评定为六星级高质量学校食品原材料供应商。

6.4.7 评分分值 ≥ 96 分，评定为七星级高质量学校食品原材料供应商。

6.5 动态管理

6.5.1 高质量学校食品原材料供应商评价实行动态管理制度，一般每三年进行一次复核。

6.5.2 复核周期内，采用飞检、抽查等形式保证通过评价已获星级评级企业合格及管理水平提升。

6.5.3 四星级（含）以上供应商，必须进行现场复核，由首都保健营养美食学会派驻合格的专家进行现场评价。

6.5.4 复核时，对评价得分高于原等级的供应商进行评价等级升级，对评价得分低于原等级的供应商进行评价等级降级。不再参加评价的供应商，取消其所获得高质量学校食品原材料供应商称号。

6.5.5 认定为高质量学校食品原材料供应商后，供应商因自身原因发生经营、质量、食品安全等事故或受到质量、食品安全等相关行政处罚的，由认定部门取消高质量学校食品原材料供应商称号。

附 录 A
(规范性)
高质量学校食品原材料供应商评价指标表

表A.1 高质量学校食品原材料供应商评价指标表

序号	评价指标	评价要求	分值	评价方法
1	资质要求	企业满足经营的合法性要求，为中华人民共和国境内注册，具有独立承担民事责任的能力和经营许可，向采购人提供服务的法人、其他组织或自然人。	/	材料审核
2		产品生产类供应商：具有《营业执照》、《食品生产许可证》		材料审核
3		产品经销类供应商：具有《营业执照》、《食品经营许可证》，仅销售预包装食品的，不做要求；仅销售食用农产品的，不做要求		材料审核
4		清真类产品供应商，生产类企业应有清真类生产资质，产品应具有清真标识		材料审核
5		清真类产品供应商，经营类企业应有生产企业的授权，产品应具有清真标识。		材料审核
6		生鲜畜禽类产品（非调理）生产加工供应商，应具有《动物防疫条件合格证》、《畜禽定点屠宰许可证》		材料审核
7		生鲜畜禽类产品（非调理）经营类供应商可提供生产企业资质，获得生产企业授权或1年以上长期采购合同。		材料审核
8		企业近三年内未发生质量、安全、环境、公共卫生等重大责任事故		材料审核：企业提供信用中国网站出具的信用报告
9	经营要求	应有稳定的生产、经营地址	1	现场检查，具有稳定经营地址得1分
10		生产类供应商应具有生产基地，可独立完成食品原材料生产	3	具有生产基地得2分，生产时间大于等于二年得1分
		产品经销类供应商应与生产厂家、基地（农户）签订稳定供货合同，食品原材料供货渠道稳定。		提供稳定供货合同或厂家授权协得1分，每增加1个授权价1分
11		企业应根据食品原材料类别配置相应的检测仪器，具备规范的检验规程和品质检验记录。	2	有实验室得1分，有批次检验报告得1分
12		企业应对食品原材料进行必要的安全检测。无法自行检测时，根据风险评估，应交送外部有资质的检测机构进行检测。	1	提供外检报告得1分
13		建立有组织机构，机构管理职责明确，有食品原材料采收、储存、生产、运输及质量管理等相关制度并保留定期检查和控制措施的记录。	3	提供符合实际的企业组织架构框架得1分； 提供食品原材料采收、储存、生产、运输及质量管理等相关制度文本得1分；

				提供定期检查记录、控制措施记录得1分。
14		有熟悉业务的管理人员及工作人员，且人数与企业规模相匹配。	1	现场询问，有熟悉业务的管理人员及工作人员得1分
15		企业成立时间超2年。	2	超过2年得1分；每超5年加0.5分。
16		企业年度人员社保缴纳人数超过4人。	3	超过4人得1分，后续每增加1人得0.5分。
17		企业有服务同类单位业绩（适用时）。	3	具有服务同类单位（学校）的业绩得1分，每增加1所学校加1分
18	仓储管理	企业应具有履行供应合同所必需的仓储、场地等设施，仓库符合卫生防疫部门的相关要求，以及符合国家消防安全规定的消防设施；	5	生产类供应商必须配备仓库，肉类供应商必须配备冷冻库，无配备不得分。仓库无租赁合同或房产证明不得分。提供租赁或房产证明得1分 库房面积1000m ² 以上4分，500m ² ~1000m ² 3分，100m ² ~500m ² 2分，100m ² 以下1分
19		隔断墙体应封装到顶并有防盗设施；门窗完好、无漏雨、具有防鼠防虫设施设备。	3	现场检查，隔断墙体完整封装得1分； 配备防盗设施得1分； 场地门窗完好、无漏雨、具有防鼠防虫设施设备得1分
20		库区环境整洁、达到食品原材料库房规范，地面坚固平整，温度控制、照明设备齐全。	4	现场检查，库区环境整洁、达到食品原材料库房规范得1分；规章制度上墙得1分 库区地面坚固平整，照明设备齐全得1分、具有温度控制设施得1分
21	物流服务	送达能力，供应商送货到采购人（学校），承诺可将货物分配送达的地点。	3	送货到采购人（学校），承诺可将货物分配送达地点：食堂档口得3分，各食堂库房得2分，中心库房得1分。
22		响应周期，统计供应商承诺接到采购人（学校）订单后，确认货物送达采购人（学校）指定地点所用时间。	4	供应商承诺接到采购人（学校）订单后，确认货物送达采购人（学校）指定地点所用时间：12小时4分，24小时3分，48小时2分，72小时1分，不确定0分。
23		运输能力，计算供应商具备的运输车辆及运力。清真食品的运输车辆应当保证专用或有效分隔，不得与清真禁忌食品或者物品混合运送。	5	自有车辆1分/辆，最高3分。长期租赁（1年以上）车辆0.5分/辆，最高3分。车辆具有温控设施、具备GPS定位，1分/辆，最高2分。与专业物流配送公司合作，合作用车超过5辆（含）得3分。使用临时车辆不得分。清真食品与清真禁忌食品或者物品混合运送不得分。
24		配送范围，供应商承诺可以配送的范围，以北京市行政区划为单位，每个行政区得分累计。	5	供应商承诺可以配送的范围，以北京市行政区划为单位，每个行政区计0.5分。

25	信息化	企业具备采购、生产、经营、销售、供应商管理、供应链管理、客户管理等方面的信息化管理能力。	1	配备有信息化系统得1分。
26		企业具备操作、使用信息化管理的员工。	1	具有信息化能力的人员得1分。
27	产品品质	供应商所提供的食品原材料保证符合确定的品质标准。	7	现场产品验收合规得3分 采购学校验收记录中无不合格记录的2分 一年内无学校食品原材料品质投诉得3分
28		供应商供应食品原材料时应提供与所供应产品一致的产品质检报告，产品报告封面应印有CMA或CNAS标识，自供应之日往前推算一年以内有效。	5	随机抽查五份供应商供应食品原材料时随产品提供的质检报告，无缺项得5分，缺1项减1分，无法提供不得分。
29		由学校采购方负责商品的验收，抽检比例为每次商品总数量的10%，检测费用由供应商承担，供应商认同学校采购方的检验程序、方法及检测结果。	6	配合学校实施检测得2分 抽检量符合要求得2分 支付检测费用得2分。
30	食品安全	企业应任命食品安全员、食品安全总监；具备健全的食品安全管理制度。	4	配备食品安全员得1分，配备食品安全总监得1分； 建立、执行食品安全三级防控制度得2分
31		建立健全食品安全追溯体系，配备追溯管控软、硬件系统，确保所供应产品可有效追溯。	2	提供食品安全追溯体系方案、实施计划等得1分； 提供采收、储存、运输、检测等可证明食品安全追溯体系有效运行的信息、记录得1分
32		企业对供应商实施监督管理，可以保障食品安全。	5	建立供应商监督管理制度得1分， 提供供应商资质文件得1分， 实施供应商资质审查记录得1分， 实施供应商考核记录得2分
33		企业获得食品安全管理体系认证或危害分析与关键控制点体系认证，并在认证有效期内。	3	获得食品安全管理体系认证或危害分析与关键控制点体系认证，并在认证有效期内得2分，同时获得2个认证，得3分
34	社会责任	企业建立、执行员工权益保障的制度，切实保障员工权益。	2	建立职业健康安全保护的制度得1分，执行职业健康安全保护制度记录清晰得1分。
35		企业为员工配备个人劳保用品。	2	现场检查配备个人劳保用品得1分，劳保用品发放记录清晰的1分。
36		企业获得职业健康安全管理体系认证，并在认证有效期内。	2	获得职业健康安全管理体系认证，并在认证有效期内得2分。
37	绿色环保	企业建立、执行环境保护的制度，践行环境保护。	2	建立环境保护的制度得1分，执行环境保护制度记录清晰得1分。
38		企业配备环境保护设施设备。	2	现场检查配备环境保护设施设备得1分，环境保护设施设备使用记录清晰、环境保护设施设备维保记录清晰得1分。
		企业落实餐饮反浪费的要求	1	现场检查，企业实施餐饮反浪费制度，悬挂张贴宣传材料。

		企业建立、执行垃圾分类处理制度	1	现场检查，企业建立、执行垃圾分类处理制度，垃圾处理记录完整清晰。
39		企业获得环境管理体系认证，并在认证有效期内。	2	获得环境管理体系认证，并在认证有效期内得2分
40	企业诚信	企业建立、实施诚信制度，维持企业诚信管理水平。	1	建立企业诚信的制度得1分。
41		企业运行诚信管理体系，进行从业人员诚信教育及考核，企业诚信管理体系有效运行的记录文件完整清晰。	1	现场记录完整清晰得1分。
42		企业获得食品工业企业诚信管体系认证或企业诚信管理体系认证，并在认证有效期内。	2	获得诚信管理体系认证，并在认证有效期内得2分。