

合 同 书

项目编号：GDZY24CGQ061

项目名称：国家税务总局肇庆市鼎湖区税务局
2025-2027 年食堂食品配送服务采购项目

包组号： 一

包组名称：罗隐路办公区食堂食品配送服务 A

甲方（采购人）：国家税务总局肇庆市鼎湖区税务局

电话：0758-2624815

传 真：/

地 址：肇庆市鼎湖区坑口街道罗隐大道 11 号

乙 方（中标人）：肇庆市劲昌贸易有限公司

电 话：13822623803

传 真：/

地 址：广东省肇庆市端州区黄岗河旁路十三巷 30 号首层（住改商）

根据国家税务总局肇庆市鼎湖区税务局 2025-2027 年食堂食品配送服务采购项目（项目编号：GDZY24CGQ039）的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》及国家有关法律法规规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下：

第一条 合同金额

本包组预算总金额为人民币 2,100,000.00 元（含税），结算金额以实际承接配送服务项目产生金额为准。

第二条 供货内容、时间及价格

1. 乙方负责根据甲方需求，向甲方食堂提供食品配送服务，包括蔬菜、家禽、肉类、水产品、食品及副食品、粮油、调味料、干货、牛奶等。

2. 配送地点：肇庆市鼎湖区坑口街道罗隐大道 11 号；

3. 服务期限：2025 年 3 月 1 日起至 2027 年 2 月 28 日止或服务金额已达到本合同预算总金额。

4. 价格确定:

(1) 中标折扣率: 95.00%, 服务期间, 中标折扣率不作调整。

(2) 乙方须每月第一个星期二向甲方提供一次货物食品价目表, 以每月最后一次公布价格的菜篮子平均值作为下个月结算定价。货品价格不得高于平均市场价格(参照肇庆市发展和改革局网站 <http://www.zhaoqing.gov.cn/zqfzj/gkmlpt/index> 公布的“肇庆市菜篮子农贸市场零售价格监测表”零售单价平均值)×中标折扣率, 供货价格由甲乙双方代表签字确认。

(3) 菜篮子公布的品种价格=菜篮子每月最后一次公布零售价的平均值×中标折扣率。

菜篮子价格在一个月没有更新或菜篮子价格中没有的所配送食品价格=周边(5公里范围内)肉菜市场、批发市场等市场的相关食品上个月28日当天平均零售价×中标折扣率。因节假日或甲方工作安排缘故, 此日期可适当提前或推后, 每月以双方共同协商一致为准

如:“中标折扣率=85%”, 则菜篮子公布的品种价格=菜篮子每月最后一次公布零售价的平均值(结算定价)×85%, 菜篮子未公布的品种价格=周边肉菜市场、批发市场等市场的相关食品上个月28日当天平均零售价×85%。

如因市场变动较大, 根据结算定价对比菜篮子价格当月平均价的浮动率, 单价在10元以下的食品原料涨跌幅度达到30%, 单价在10元以上的食品原料涨跌幅度达到20%时, 双方均有权要求调整价格。经双方协商一致后, 按新调整价格执行。

(4) 供货期间如某批次出现质量问题, 乙方须保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次的全部货物进行换货, 并接受对乙方处以该批次20%的罚款。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的, 将扣除该乙方该月供货款至少10%的金额作为罚款, 由甲方在该月的供货款中直接扣除。

(5) 乙方应及时提供用户需求书所列的目录品种, 乙方可以适当增加品种及相应报价。该增加品种在甲方有采购需求时并经审批后可列入采购范围, 采购价格以双方协商解决。

(6) 供货价格须包含货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。收款方、出具发票方、合同乙方均必须与乙方名称一致。

第三条 试用期

1. 本合同设置为期 1 个月的试用期，试用期限自合同签订之日起 1 个月。
2. 试用期间，若配送服务要求与招标文件中各配送品种质量要求不一致，或提供不合格产品或不按要求配送，或延迟配送影响正常就餐的，按照退出机制或合同约定方式，甲方有权单方面解除合同，如造成责任事故的一并追究其法律责任。试用期满，经综合考核通过者（详见国家税务总局肇庆市鼎湖区税务局 2025-2027 年食堂食品配送服务采购项目考核细则，考核通过为 90 分或以上），甲乙双方继续履行本合同。

第四条 食材质量

1. 符合附件 1 《食材质量要求》。
2. 食材的验收合格并不免除本合同项下乙方的质量保证责任。

第五条 订货及交货

1. 甲方提前一天下午 5 点以邮件、微信或电话方式向乙方下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。
2. 乙方应按甲方指定的食品品名、规格、数量等要求供货，如乙方在采购过程中认为订单食品需变动的，应提前致电告知甲方联系人，并征得甲方同意后方可变更订单内容。
3. 乙方自配车辆负责食品运送且应确保运输车辆安全卫生、无污染，如因包装、运输、装卸过程中导致食品毁损、灭失、过期和变质的，乙方须及时更换或重新提供，并承担因此导致甲方的损失。
4. 乙方应每日于早上 6 点 30 分前将蔬菜送达，肉类和鱼类早上 8 点前送达，粮油干货按周采购，一般为周日采购，将甲方订购全部食品送货到甲方指定地点，并由乙方送货员（姓名：潘浣姩联系电话：13822623803 电子邮箱：171468888@qq.com 微信号：13822623803）与甲方收货员（姓名：

郭棠桥 联系电话：13534993430 电子邮箱： 微信号：) 共同进行验收，确认无误后双方在送货清单上签名确认。乙方所供食品与订单不符，或所供食品不符合质量要求的，甲方有权要求退换货或拒收，乙方应在当日 8 点前对短缺食品及时补送。

5. 如乙方延迟交货的，每出现一次须支付该批货款总额 1%的违约金，且甲方有权于当月结算应付款项中予以扣除。

第六条 验收要求

(一) 检验流程

1. 卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2. 采取当场验收的方式，验收人须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收。

3. 进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过 10%。

4. 验收工作人员应对比相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方的验收人员应和乙方一起确认，并保留双方签字单据。

5. 乙方应在送货前提前通知甲方送货时间，以便做好交收工作。如乙方在合同期间未能按时配送及交货的，甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的采购费用和一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失）。

(二) 验收记录

每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

(三) 验收依次序对照执行标准

1. 符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业规范标准、环保标准及产品出厂标准。

2. 严禁配送《食品安全法》第三十四条规定的“禁止生产经营所列食品、食品添加剂、食品相关产品”的食品。符合招标文件和响应承诺中各方共同认可的各项要求。

3. 符合货物来源国官方颁布标准。

4. 上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

5. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，乙方所供应的产品均具有检验合格报告。

第七条 付款方式

1. 货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

2. 甲乙双方每月 1-10 日（节假日顺延）核对上月账单，经核对无误后，乙方按经双方确认的每天送货清单汇总金额后 3 个工作日内凭国家正规有效发票向甲方申请付款，甲方在收到有效发票后 30 个工作日内将货款以转账方式付给乙方。

第八条 考核要求

乙方应按照本合同及考核细则要求提供服务，甲方每季度对乙方进行一次综合服务考核，综合服务考核满分为 100 分，合格标准为 90 分，得分低于 90 分的每下降 1%扣除考核当月结算金额的 1%。一年内累计出现低于合格分数次数超过 3 次的，甲方有权解除合同。乙方在合同期间，季度考核第一次不合格，甲方责令整改；季度考核第二次不合格，甲方发出警告通知；季度考核第三次不合格，甲方有权立即取消其配送资格，责令限期退出。乙方需及时对甲方提出的存在问题作出响应并实施整改，次月未作出整改的，甲方将发出警告通知 1 次，累计因同一问题发出警告通知 3 次，甲方有权终止其配送资格。

详细考核细则见附件《国家税务总局肇庆市鼎湖区税务局 2025-2027 年食堂食品配送服务采购项目考核细则》

第九条 退出机制

1. 试用期不通过的。

2. 乙方按要求与甲方签订的配送合同及安全承诺书，在服务期满后自然退出。

3. 在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，甲方有权立即取消其配送资格，责令限期退出。

4. 乙方在合同期间，季度考核第一次不合格，甲方责令整改；季度考核第二次不合格，甲方发出警告通知；季度考核第三次不合格，甲方有权立即取消其配送资格，责令限期退出。（季度考核合格分数 ≥ 90 分）

5. 乙方在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，三次及以上者，甲方有权立即取消其配送资格，责令限期退出。

6. 确认为乙方而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权立即取消其配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

7. 服务期限内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因甲方有权单方面终止合同，支付实际发生服务期间费用。

第十条 其他约定

1. 双方同意坚决拒绝商业贿赂：

（1）若甲方员工要求乙方给予任何形式的不正当利益，乙方有权拒绝且向甲方投诉，甲方查实后必将公正处理，并为乙方保密。

（2）若乙方以任何形式的利益贿赂甲方员工，以图获取任何不正当利益，甲方有权立即单方面解除本合同。

2. 在甲乙双方对本合同签字盖章前，乙方需向甲方提交以下资料的复印件：《营业执照》复印件、《银行开户证明》复印件、《食品经营许可证》复印件等，乙方应在其提供的复印件上加盖公章，且必须保证所提供的资料（证件）在本合同有效期内始终保持真实、合法、有效。

第十一条 违约责任与赔偿损失

1. 乙方提供的服务不符合本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同预算总金额 5%的违约金。

2. 乙方未能按本合同规定的交货时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同预算总金额 3%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3. 甲方无正当理由拒绝接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同预算总金额的 5%的违约金。甲方逾期付款，则每日按本合同预算总金额的 3%向乙方偿付违约金。

4. 甲方按合同对商品进行认真验收，甲方有权进行不定期检查，乙方未能履行招标文件和合同所规定的事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方给予书面警告并记录在案，乙方无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因，造成的一切损失和费用由乙方负责，并在 1 小时内更换好所需食品，情节严重的可取消其供应资格。

5. 乙方在合同履行期间内保证对甲方的货物供应，若成交后后悔或不能履行合同的，甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。乙方供应的各类副食品需符合国家《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标志或证书。乙方供应的蔬菜食品，需符合国家《食品安全国家标准 食品中污染物限量》《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等规定和甲方有关的质量要求，严格遵守《无公害农产品管理办法》，供应质量需经过粗加工，食用率达 95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，需符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，需符合甲方提出的有关特殊要求和质量标准。乙方在每次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告随同供货清单交由甲方。如出现质量问题或保质期不足的情况，甲方有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），乙方应承担全部法律责任，甲方有权取消其供应资格。

6. 乙方在供应过程中，如果出现质量问题（如变质等情况）或造成食物中毒，经查实后确属供应方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

7. 甲方有权随时抽查乙方的供货食品入货清单进行市场调查，发现乙方有虚报或隐瞒供货食品市场价存在欺骗行为，甲方有权取消其成交资格，终止合同。

8. 投诉处理：如乙方的供货质量不符合采购文件要求，甲方调查取证并知会乙方，确认乙方是否违反合同要求。如第一次违反要求则给予乙方书面警告，第二次则乙方按当天总货款金额的 50% 支付违约金给甲方，第三次则取消供货资格。

9. 对于因甲方原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，甲方应当依照以下合同约定对乙方受到的损失予以赔偿或者补偿：对乙方受到的损失予以赔偿或者补偿，具体赔偿或补偿金额由双方协商确定。

第十二条 争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，依法向甲方所在地人民法院起诉解决。

第十三条 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十四条 税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

第十五条 其他

1. 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

第十六条 合同生效

1. 本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。

2. 合同一式伍份。

甲方（盖章）：

代表：

签订地点：广东省肇庆市

签订日期：2025年2月24日

乙方（盖章）：

代表：

签订日期：2025年2月24日

开户名称：肇庆市劲昌贸易有限公司

银行账号：80020000015683504

开户行：肇庆农村商业银行股份有限公司

黄岗支行

附件 1：食材质量要求

（一）服务质量标准及要求

凡发生食品安全责任事故，经相关部门检疫，证明是由乙方配送的食品、食材等造成的，依据相关法律规定，乙方必须承担相应的法律责任与经济赔偿。日常配送食品时，乙方必须达到以下质量要求：

1. 配送的所有食品须符合国家卫生标准，且具有相应检验、检疫合格证明，食材供货商应具备《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《全国工业产品生产许可证》等证明材料。

2. 配送的所有食品必须执行《食品安全国家标准目录》（最新）所列举的相应的标准。

3. 严禁配送《中华人民共和国食品安全法》第三十四条规定的“禁止生产经营所列食品、食品添加剂、食品相关产品”的食品；不得配送霉烂变质、接近保质期（或过期）、“三无产品”和转基因食品。蔬菜类食品应保持新鲜，应尽量配送季节性时令蔬菜。

4. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

5. 乙方所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

6. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，乙方所供应的产品均具有检验合格报告。

7. 乙方须负责食材食品的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。

8. 乙方至少有一个配送中心，具备固定的仓储场所，并拥有专门存放配送食材的冷藏库，提供具体地址（提供租赁合同或自有房产等相关证明）、负责人资料及联系方式。

9. 乙方应配备专业的配送车辆，以确保配送能力。

10. 乙方每天需做好各种食品的索证记录，按甲方的要求上交。

11. 乙方所提供的货物须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权退货，乙方须在 60 分钟内予以退还补货。乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到甲方指定的负责人手中。

12. 乙方应确保食品验收的场所、设备须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

13. 每次送货，乙方须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

14. 响应机制：在合同执行过程中甲方可根据实际情况对需求进行调整，乙方在接到甲方通知后 1 小时内须做出反应。

（二）服务人员要求

1. 乙方应为本项目配置服务团队，从事食品安全生产的人员具有健康证。项目团队中的人员具有市场监督管理局颁发的有效的《食品安全管理人员考试合格证明》证书。

2. 乙方投入本项目服务团队的人员名单，包括人员分工及联系方式、资格证书复印件（盖公章）和在乙方单位购买社保（近三个月任意一个月）证明文件，如属退休返聘人员可不提供社保证明，须提供返聘合同或单位用人证明（详见附件 3，乙方提供）。

3. 投入本项目服务人员信息须与投标时提供的人员名单信息一致，如有人员更换，替换人员须有相同资质，且需经甲方同意方可更换。

（三）供货要求

1. 乙方每月应按甲方要求将各类货物的报价单（按照指定格式）发送至甲方的电子邮箱（邮箱地址）。

2. 乙方必须负责货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由乙方负责。

3. 乙方不得擅自变更货物的（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等）严格按甲方要求供应，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题

确实需要变更的，应事先书面申请，并经甲方同意后方可改变。

4. 甲方根据自身的需求，有权终止某类包组中的某些商品的采购或变更某类商品的采购。

（四）食品质量与要求

1. 乙方必须满足招标文件中要求采购产品的全部品种，满足甲方因季节、品质变化，提供更合适产品的要求，应准时配送、应急配送。

2. 所供应的蔬菜瓜果类食品必须有政府职能部门或政府职能部门授权的检测中心提供的农药检测证明，且量足价平，并提供有完善的售后服务。

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		具体内容： 1. 乙方负责供应甲方饭堂早、中、晚餐用膳所需农副产品、副食品及粮油供应。 2. 农副产品包括：农业生产所带来的副产品，包括农、林、牧、副、渔五业产品；分为粮食、经济作物、禽畜产品、干鲜果、干鲜菜及调味品、药材、土副产品、水产品等若干大类。 3. 副食品：指一般是经过精加工的食品，包括罐头、饮料（非酒精类饮料）、牛奶、饼干、小食品、果品等。 4. 粮油包括：谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括：稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子、大麦、荞麦、大豆、小豆、绿豆、蚕豆、芸豆、甘薯等等。 5. 成品粮包括：大米、小麦粉，小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。 6. 油脂包括：花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。 7. 粮油制品包括：杂面茶、挂面、龙须面，荞麦挂面，通心

参数性质	序号	具体技术（参数）要求			
		面，凉面，面饼，方便面，米粉、可可粉、色拉调料、芝麻酱、花生酱等。			
		具体参数内容：			
		序号	名称	类别	种类名称
		1		蔬菜类	生菜、上海青、小白菜、苦麦菜、包心菜、水通芥菜、芥菜、奶白菜、韭菜、西洋菜、枸杞叶、绍菜、潺菜、番薯叶、香花菜、大白菜、春菜、菜心、油麦菜、苋菜、韭菜花、葱、姜、砂姜、蒜头、蒜苗、蒜心、菜花、圆椒、尖椒、兰豆、四季豆、豆角、西芹、香芹、韭黄、茼蒿（香菜）、通菜、菠菜、紫苏叶、莴笋、皇帝菜、豆芽、洋葱、蒜头、胶笋、芦笋、牛蒡、京葱、菜花、西兰花等。
		2		瓜果类 （蔬果产品）	青瓜 、白瓜、丝瓜、节瓜、冬瓜、南瓜、葫芦瓜、水瓜、佛手瓜、木瓜、苦瓜、茄瓜、黄瓜、云南小瓜、西红柿、土豆、黄豆、青豆、板栗、玉米、花生、毛豆、鲜百合、沙葛、马蹄、红薯、芋头、粉葛、莲藕、淮山、鲜莲子等。

参数性质	序号	具体技术（参数）要求		
		3	瓜果类 (水果产品)	香蕉、粉蕉、大蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、沙糖桔、柚子、提子、荔枝等。
		4	肉类(含蛋类)	生猪(肉、骨)、生牛(肉、骨)、羊(肉、骨)、驴(肉、骨)、光禽鸡肉、光禽鹅肉、光禽鸭肉、光禽乳鸽等。
				鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋等。
		5	干货类	菜干、干冬菇、干木耳、干茶树菇、陈皮、提子干、鸡骨草、五指毛桃、干腐皮、干金针菜、干砂姜、干葱头、昆布、干云耳、虾米、瑶柱、贝壳类干货、当归、无花果、干鱿鱼、虾皮、水草、菊花、海带、面筋、腐竹、榄角、粽叶、冬瓜干、丁香、虫草花、花旗参、淡菜、干生蚝肉、召实、沙参、玉竹、杞子、党参、萝卜干、笋干。
				薏米、红枣、赤小豆、红豆、眉豆、黄豆、百合、莲子、花生、扁豆、绿豆、南北杏、红腰豆等。
		6	水产类 (淡水产品)	鲢鱼、大头鱼、鲫鱼、鲮鱼、生鱼、边鱼、鲈鱼、太阳鱼、禾顺鱼、桂花鱼、泥鳅鱼、福寿鱼、沙鳊等本地鱼。

参数性质	序号	具体技术（参数）要求		
		7	水产类 （咸水产品）	泥猛鱼、黄花鱼、白仓鱼、金仓鱼、笋壳鱼、红三鱼、鲫鱼、鲑鱼、墨鱼、带鱼、沙丁鱼、海鲈、秋刀鱼、扇贝、生蚝、蚌、螺、苋、白贝、花甲、带子、圣子、虾、蟹等。
		8	食用菌类	金针菇、茶树菇、海鲜菇、鲜平菇、蘑菇、鲜草菇、袖珍菇、鲜冬菇、鲜木耳、鸡腿菇、白云耳等。
		9	腌制类	酸豆角、酸笋、梅菜、榨菜、大头菜、酸菜、雪菜、萝卜干、冬菜、五柳菜、腌青瓜等。
		10	豆制品类	豆腐、白豆干、凉皮、炸豆腐、香干丝、小豆卜、华晨豆卜、千张皮、香干、面筋等。
		11	米面制品类	河粉、布拉肠、饺子皮、云吞皮、猪肠粉、陈村粉、濑粉、面条（非干面类）、粉条、糯米盞、饺子、云吞、汤圆、生切面、包子、面包、汤圆等。
		12	腊味类	腊肉、腊肠。
		13	熟食类	烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、卤水肉等。
		14	制品类	鲜牛奶、杀菌奶、灭菌奶、酸奶、全乳脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉、调味乳粉、炼乳类、乳糖等。
		副	食品	饼干、食品、果品、罐头等。

参数性质	序号	具体技术（参数）要求		
			非酒精饮料	牛奶、奶制类饮料、碳酸饮料、果蔬汁饮料、茶饮料等。
		16	原粮产品	谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括稻谷、小麦、燕麦、玉米粉、高粱、谷子、大麦、荞麦、大豆、小豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。
		17	成品粮	大米、小麦粉，小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。
		18	粮油类 粮油制品	花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。
				杂面茶、挂面、龙须面，荞麦挂面、通心面、凉面、面饼、方便面，米粉、粉丝、西米、花生米、烧饼、可可粉、色拉调料、芝麻酱、面粉、糯米粉、粘米粉、生粉、花生酱、奶粉等。
		19	调味品	盐、酱、醋、味精、糖、辣椒酱、腐乳、豆豉、橄榄菜、鸡粉、番茄酱、炼奶、南乳、枳水、泰汁、急汁等。
注：乙方在合同有效期内负责供应的农副产品、副食品以及粮油产品，应包括但不限于以上内容。 （一）肉类（含生鲜肉、冻肉） 1. 质量及包装要求				

参数性质	序号	具体技术（参数）要求														
		对所有肉类、食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列要求： <table><tr><td>五花肉</td><td>肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。</td></tr><tr><td>上肉</td><td>肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。</td></tr><tr><td>牛肉</td><td>肌肉有光泽红色均匀脂肪乳白色或微黄色，纤维清晰，有坚韧性，外表微干或湿润不粘手，切面湿润，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉固有的气味，无臭味，无异味。</td></tr><tr><td>鸡肉</td><td>整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 1kg—1.25kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢。</td></tr><tr><td>鸭肉</td><td>表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1.5KG，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鸭的正常气味。</td></tr><tr><td>瘦肉</td><td>脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。</td></tr><tr><td>鸡翅</td><td>交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。</td></tr></table>	五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。	上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。	牛肉	肌肉有光泽红色均匀脂肪乳白色或微黄色，纤维清晰，有坚韧性，外表微干或湿润不粘手，切面湿润，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉固有的气味，无臭味，无异味。	鸡肉	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 1kg—1.25kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢。	鸭肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1.5KG，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鸭的正常气味。	瘦肉	脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。															
上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。															
牛肉	肌肉有光泽红色均匀脂肪乳白色或微黄色，纤维清晰，有坚韧性，外表微干或湿润不粘手，切面湿润，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉固有的气味，无臭味，无异味。															
鸡肉	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 1kg—1.25kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢。															
鸭肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1.5KG，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鸭的正常气味。															
瘦肉	脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。															
鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。															

参数性质	序号	具体技术（参数）要求	
		腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
		腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
		方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其他异味。
		鹅肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 2KG，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鹅的正常气味。
		所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件供货时备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（原件供货时备查），并注明保鲜期。 所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。	

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		如乙方不能按时、保质、保量供货，由甲方自行采购，并承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚，乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题（如变质等情况）或造成食物中毒，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒、人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。 2. 配送食品质量要求 乙方供应的各类副食品需符合国家《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标志或证书。乙方供应的蔬菜食品，需符合国家《食品安全国家标准 食品中污染物限量》《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等规定和甲方有关的质量要求，严格遵守《无公害农产品管理办法》，供应质量需经过粗加工，食用率达 95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，需符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，需符合甲方提出的有关特殊要求和质量标准。乙方在每次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告随同供货清单交由甲方。如出现质量问题或保质期不足的情况，甲方有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），乙方应承担全部法律责任，甲方有权取消其供应资格。 食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内舱，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。 送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。 3. 卸货要求 1) 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2) 乙方要提供运送及卸货服务，包含在本项目供货价格中。 3) 在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。 4. 验收要求 1) 整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货； 2) 抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货； 3) 整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货； 4) 合同履行期间，乙方必须无条件配合甲方不定期对本项目的货物进行质量抽查，对抽查的货物乙方必须出具第三方的检测报告，对不合格的货物须全部退货，合同履行期间，对抽查的货物出现两次不合格的，甲方有权终止采购合同。

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		5) 抽肉制品无疾病控制或市场监督管理部门出具的同类产品季度有效检验报告（猪肉、鸡肉禽类当天有效检验报告），作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货，出现两次取消乙方资格。 6) 验收工作人员应校对相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方的验收人员应和乙方一起确认，并保留双方签字单据。 7) 货物重量验收： ①新鲜肉类直接称重验收。 ②冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的 10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。 ③所有的肉类为非转基因。 （三）水产海鲜类 1. 新鲜水产品的具体要求：要体态完整，体色正常，捞离水后，挣扎有力。 2. 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味，无添加任何药物。 3. 虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		绿色或青白色。 4. 黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。 5. 贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。 6. 冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。 7. 水产品需出具贮存地的出入库检疫证明。 8. 所有的水产品为非转基因。 （三）水果类 乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。 属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种。 1. 食品质量要求 1) 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。 2) 乙方所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，而无毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。 3) 乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题（如变质等情况）或造成食物中毒，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。 2. 供应和管理要求

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		1) 水果供应的品种安排 ①水果品种按甲方计划和要求的品种供应； ②水果品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有 3 个品种以上，每个品种不少于 2 次。 ③水果包装与标志要求： 包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象； 标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。 2) 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。 3) 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒（具体管理方案）。运输车厢的内舱，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；水果应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 4) 水果卫生质量要求符合 GB-2763 食品中农药最大残留限量。每种水果每天都要随货提供农药残留的检测报告，水果规格须按甲方要求进行供应。 （四）蔬菜类 乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。 1. 货物质量要求 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度； 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味； 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常； 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。 乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题（如变质等情况）或造成食物中毒，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。 2. 供应和管理要求 1) 蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜） ①配菜品种按甲方计划和要求的品种供应； ②主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有 3 个品种以上，每个品种不少于 2 次，6-9 月叶菜类不少于 30%，其余时间叶菜类不少于 50%。 2) 蔬菜包装与标志要求：包装。容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志。每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。 3) 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。 4) 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		毒。运输车厢的内舱，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 5)蔬菜卫生质量要求符合 GB-2763 食品中农药最大残留限量。 6) 抽查发现食品安全质量问题的处理： 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如产品中发现农药残留超标，腐败变质等，一经发现，通知乙方当日所送同批次产品全部退货，立即终止供应关系。 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。 7) 所有的蔬菜为非转基因。 （五）干货、粮油类 1. 供应产品质量要求： 1) 大米 ①大米质量标准： 须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他 感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装：包装箱完整，同时包装箱要 印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家 电话号码。供应方所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期 等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。 乙方在供应所有货品过程中，如果发生出现质量问题（如变质

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		等情况）或造成食物中毒， 经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、 事故处理费等，直至追究刑事责任。具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、 口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准。 ②大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包 ③大米要求的资质证明： 生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》《食品生产许可证》/《食品经营许可证》《全国工业产品生产许可证》。 《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。 《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。 2) 食用油 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》《食品生产许可证》《食品经营许可证》《全国工业产品生产许可证》。 油类执行标准： 色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油 花生油： GB/T 1534-2017 大豆油： GB/T 1535-2017 油茶籽油： GB/T 11765-2018 玉米油： GB/T 19111-2017 基本要求：外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		味，无焦臭、酸败及其他异味。 3) 面粉 面粉的品质检验标准，主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行品质检验。 水分：国家规定面粉含水量在 12%—13%之间，含水量正常的面粉用手捏有滑爽的感觉；如捏而有形无散，则含水量过多，不易存放； 颜色：面粉的颜色随着面粉的加工精度不同而不同，颜色越白精度越高，但其维生素含量低，如果保管时间越长或保管条件潮湿，面粉的颜色就会加深，品质降低； 面筋质：面筋质决定面粉品质，面筋质含量高，品质就好，但也有一定的含量标准，如果过高其他成分就相应减少，品质就不一定好； 新鲜度：新鲜的面粉有正常气味，颜色较淡，如果带有腐败味，霉味，颜色发深的面粉则是陈面粉；如因水分过多、产生发霉、结块现象，表明已变质；新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。 4) 干货和腊味 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。 肉皮：脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈刺味，即已变质；作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		亮无残余肥膘，无虫蛀、干爽，敲击时响声清； 玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密，体长不超过 10—17cm 的为最好，肉蒲节疏，纤维多而粗老的质量较差； 黄花菜：又名金针菜；干燥，有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀者为佳； 黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差； 银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质、根小、干度足、完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽、散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则概况大而发硬； 香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差；花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹、肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色、身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇； 厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽、质嫩、肉厚、朵稍大、质量稍次； 薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡； 菇丁：是指未充分发育的香菇，个小直径在 2cm 以下，味淡质差。 腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品：颜色较一级品灰黄，干燥无碎块。三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		差。 粉丝：质量好的粉丝，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。 干贝：上等干贝粒大完整、黄色干燥、肉质饱满、肉丝清晰，粗且有特殊香气。粒小、破碎、色淡无光泽者较次、破碎、发黑发霉的为变质品。 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整，光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体型部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点，体小而宽，肉薄者为次品。 海蜇：海蜇是出水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。 紫菜：紫菜属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。 乙方所提供产品质量必须符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。 乙方所提供产品必须价格合理，应按照响应报价供给，否则需方有权不用。 乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题（如变质等情况）或造成食物中毒，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，立即终止供应关系，直至追究刑事责任。 2. 供应和管理要求

参数性质	序号	具体技术（参数）要求
		1) 供应的食品必须符合食品卫生要求。禁止采购无证经营的食品，食品采购必须有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。 2) 包装与标志要求：包装、容器（框、箱、袋）要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。所有食品包装必须用塑料罐、胶带，不能有玻璃、铁罐或其他锋利的有伤害性的材质。 3) 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰，包装食品要有 QS 标志。 4) 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要有清洁和定期消毒工作流程。运输车厢的内舱，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 5) 乙方必须严格按照响应描述的产品质量供货。 3. 所有的食品为非转基因。

附件 2:《国家税务总局肇庆市鼎湖区税务局 2025-2027 年食堂食品配送服务采购项目考核细则》

项目	序号	考核细则	扣分值
从业人员	1	从业人员名册及健康证原件	须持有效健康证，缺一个 扣 1 分
	2	驾驶员、残留农药检测员从业资格证	缺一扣 0.5 分
	3	晨检记录	每一工作日均有记录；缺 一扣 0.5 分
价格	4	未按约定价格供货的	每发现一次扣 5 分
	5	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的	每发现扣 5 分
管理 / 交货	6	违反招标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的	每项次扣 10 分
	7	十项制度（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食品卫生责任追究制度）齐全，并公布上墙	缺 一 项 制 度 扣 0.5 分； 不上墙扣 2 分
	8	八项岗位职责（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、送货员岗位职责）齐全，并公布上墙，落实到人	缺 一 项 岗 位 职 责 扣 0.5 分； 不上墙扣 2 分

项目	序号	考核细则	扣分值
	9	未按采购人采购计划的品种、数量、时间供货的	每发生一次扣 5 分； 并警告 1 次
	10	违反招标文件、投标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的	每次扣 5 分
	11	提供虚假检验报告等相关票证的	每发现一次扣 13 分
	12	未及时按要求随货提供相关票证的	每项次扣 2 分
	13	未按采购人指定秩序卸货的	每次扣 2 分
	14	发生退货情况造成采购人伙食无法按时供应的	每发生一次扣 10 分
质量	15	同一品种货物一次（含本数）以上，发现质量不合格产品的	扣 10 分
	16	从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料	缺一扣 1 分
	17	产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件）	缺一扣 1 分
	18	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的	每发现一次扣 5 分
	19	中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的	每发现一次扣 10 分
	20	货物出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的	每次扣 2 分
	21	对采购人提出的合理建议未能在约定期限内回复的	每次扣 2 分
	22	中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时	每次扣 2 分

项目	序号	考核细则	扣分值
		通知采购人，造成无法及时联系的	
各类台账及时对账	23	进出库记录	缺一扣2分
	24	水果、蔬菜残留农药检验检测记录	缺检一样扣1分
	25	48小时食品留样记录	缺一扣0.5分
	26	财会人员与采购人及时对账	不及时每次扣0.5分
	27	退换货记录	缺一扣1分
食品储存	28	货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌	不符要求扣1分
	29	库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗）	不符要求扣1分
	30	冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用	不符要求扣2分
其他	31	该项目的配送服务人员信息不符合投标时提供的人员信息一致，且该项目的服务人员未在中标人单位购买社保	每次扣5分
	32	采购人认为应当对中标人进行考核的其他内容	每次扣2分
采购人评价	33	采购人后勤管理人员评价	优5分，良4分，一般3分，差1分
	34	采购人食用者满意度测评	优5分，良4分，一般3分，差1分

项目	序号	考核细则	扣分值
扣分合计：			
考核人：			
考核时间：			
备注	每个单项分扣完为止。		