

采购合同

甲方：南通市公安局崇川分局

乙方：南通百润餐饮管理有限公司

签订时间：2024年06月13日

签订地点：南通市崇川区

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关法律法规的规定、南通市公安局崇川分局食堂食材采购及配送项目（标段一：猪肉类；标段七：大米、面粉杂粮类、食用油类）的招标文件、乙方的投标文件和中标通知书、乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等，甲乙双方签订本合同书。

一、合同内容：

1、服务范围

本次食材定点采购供应服务的食堂，合计就餐人数约500人，位于江苏省南通市崇川区江海大道399号。

2、服务期限：一年。

本次合同期限：2024年6月13日~2025年6月13日。

年度合同履行期间，甲方将不定期地对供应商服务情况进行考核，对考核不合格的供应商，甲方有权随时终止合同；甲方可以选择从备选供应商中，依评标结果次序递补进供货单位名单，也可选择重新招标（在未重新确定中标单位之前，甲方将自行购买相应标段的食材）。替补供应商或重新补充扩选，考核方法和相关要求均与本次采购相关要求相同，服务期不超过本项目服务期限。一年合同履行结束后，如双方无异议可续签，最多可续签2次。

二、合同价格及费用结算：

1、乙方的原材料价格以南通市发展改革委员会网站（<http://fgw.nantong.gov.cn/>）公布的“市场价格”栏“主副食品价格”的南通市区部分市场主副食品价格的平均价作为市场价，在此基础上按中标优惠率（标段一：79%；标段七：82%）定价。南通

市发展改革委员会网站未公布的食材价格，以甲方定期询价的价格为依据，询价地点为以下任一场所（南通市崇川区端平桥农贸市场、南通市崇川区虹桥菜市场、南通市崇川区百花农贸市场、通农物流及大润发），作为补充依据。特殊规格包装的副食品以网络询价价格作为补充依据。

2、产品定价机制

供应价=市场价×优惠率（标段一：79%；标段七：82%）

（该优惠率即为中标费率。举例说明：如投标报价优惠率为75%，视为中标费率为75%，即发改委网上公布的参考价的7.5折）

结算价包含材料采购价、包装费、利润、人工费、相关税费、运输到指定地点的装运费、搬卸费及各种损耗、检测费等一切费用。

3、结算方式：

次月结算。乙方在每日供货前，须先行核实甲方提供的采购计划（含品牌、数量、规格等）后配送货物，每次送货后及时与甲方进行对账。次月月初提交前一个月供货数量和结算清单，经甲方确认后，乙方须开具正式发票，甲方将货款支付到乙方指定账户。

三、质量要求

1、质量指标：符合国家食品安全标准。

乙方提供的产品必须符合“国家标准（GB）”，农产品符合“中华人民共和国农业行业标准（NY）”和其它相应的标准，同时，要满足甲方对产品的其它质量要求并必须确保食品安全。如果因食品来源问题产生的食品安全问题，甲方有权终止合同，由此出现的经济、法律及纠纷等一切责任由乙方承担。

2、质量保证期限：供货时的剩余质保期不少于三分之二。

3、甲方将委托权威部门不定期对乙方提供的食材进行检测。如检测发现质量问题，由乙方承担检测费用，甲方将追究其相应责任。

四、食品安全要求

1.乙方供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准，并根据协议约

定和甲方提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定的时间内及时送到。每日的配送清单须是打印稿，如发现食材质量问题或者以次充好，甲方可立即要求无条件退货或换货。

2.乙方严禁提供以下食品：（1）无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的预包装食品（除蔬菜等散装食品）；（2）超过保质期限或不符合食品标签规定的预包装食品；（3）腐败变质、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，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；（4）病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的水果、蔬菜等；（5）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

3.乙方所提供产品的质保期须符合采购要求，甲方在验收时将对产品质保期进行抽查，如发现所供产品质保期少于三分之二的，甲方可立即无条件退货或换货；若因乙方所供产品质保期不符合要求导致采购产生重大影响的，乙方需承担法律责任及经济责任，甲方视影响程度有权终止合同。

4.如因乙方所供应食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由乙方负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任。甲方有权根据情节情况，立即终止供货协议，并按相关法律处理。

五、配送要求

1.配送时间：食材每天送货一次，送货时间为送货日每天 6:30 前，应急配送的在收到通知后 1 小时内送达。（特殊情况根据甲方指定时间送货上门，零星增补及零星采购的根据甲方要求及时保质保量送货到位）。送货除不可抗力因素外不得迟到。若因乙方送货迟到导致采购产生重大影响的，乙方需承担法律责任及经济责任，甲方视影响程度有权终止合同。

2.配送清单：乙方必须仔细核对采购清单，确保采购单位所需的食品食材品种、规格、品牌、数量、质量等准确无误，并满足适度的加工要求，如遇货源紧缺等特殊情况，必须履行供货合同，首先确保向甲方供货，并且在规定时间内及时送达。乙方

向甲方提供商品的品牌、规格必须与合同规定一致，严禁擅自更换商品品牌、规格。所有供应产品的品牌均须由甲方确认后确定。

3.每次供应的产品均需提供以下相应证明（按本标段实际供货品类提供）：

（1）蔬菜、大米、面粉、食用油、酱油、冷冻品供货时需提供该批次产品的检验合格证明；

（2）猪肉类产品提供①动物检疫合格证明、②肉品品质检验合格证、③非洲猪瘟检测报告，大块的猪肉表面必须盖有检疫合格验讫印章。

（3）牛肉类提供动物检疫合格证明。

（4）禽类产品提供动物检疫合格证明。

（5）果蔬类产品须提供果蔬农残检测报告。

如不满足上述要求，甲方有权拒绝收货或收货后有权不支付相应货款。

4.乙方的配送车辆须符合国家相关规定。配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。

5.配送地点：甲方指定地点，并规范堆放接受甲方的验收入库。

6.乙方所聘服务人员与甲方不存在雇佣等劳动关系；乙方应培训好服务从业人员，服务人员应具有良好的从业道德。乙方所用服务人员的岗位职责、操作规范、人身安全、医疗、工资、各项保险、内部管理、各类纠纷等各项事宜及所涉及经费均由乙方自行负责，甲方概不负责。

7.如果发生服务人员在配送过程中发生交通伤害事故、失窃事件或其他财产损失和人身伤害，甲方不承担任何经济和法律责任。

六、售后服务：

1.乙方应有完善的服务体系，专人负责与招标人联系售后服务事宜，必要的售后配置，并能提供本地化服务。

2.出现质量问题，乙方在接到通知后半小时内响应到场，1小时内完成更换，并承担调换的费用；如货物经乙方1次更换仍不能达到本合同约定的质量标准，视作乙方未能按时交货，甲方有权退货并追究乙方的违约责任。

3.应急服务应在 1 小时内完成甲方的要求。

4.提供售后服务电话和服务人员名单（加盖公章）；甲方以电话形式提前至少一天通知乙方送货，乙方必须在接到送货通知在约定时间内将货物送到指定食堂。

5.乙方送货时必须将货物搬运到指定点位规范放置。

6.乙方送货时必须同时提供与产品相符的随货票据。

7.当月乙方在送货时，清单价格必须和当月中标价一致。

七、验收标准：

1.符合招标文件的规定、乙方投标文件以及开标现场作出的书面承诺为依据。配送食材不符合验收标准的，需及时进行更换货物。情形严重的，甲方有权取消其供货资格。

供货期间对所供货物质量产生异议的，送政府质量检测部门检验。如检验不合格，检验费用由乙方承担，并取消乙方供货资格。因所供货物质量问题产生的责任由乙方承担。

2.验收方案：双方当场共同验收，验收合格的，双方在验收交接单签字盖章。验收不合格的，甲方可立即无条件退货或换货。

八、乙方的责任和义务

1.严禁乙方分包、转包本项目。一旦发生该条款规定禁止的情形，甲方有权认定为乙方违约，而取消乙方的入选资格，视作不合格供应商，并可单方面终止并解除合同。

2.乙方在合同履约期内，应当高标准严要求的提供需求类别的食材食品。一旦在一年内出现 3 次，经甲方认定为不符合食堂使用需求食材情形的，甲方有权认定为乙方不适当履约。

3.当供应的食材不符合食堂使用需求食材情形，出现招标文件明确规定的质量问题时，甲方有权认定乙方不适当履约或违约。

九、违约责任

1、甲乙双方按本合同及其附件的规定本着权利和义务相对应的原则确定相互的

违约费用。甲乙双方按照本合同规定索取违约金或赔偿金时，应书面通知违约方并说明违约金或赔偿金金额；违约方应在收到对方发出的书面索赔通知的十个工作日内按索赔要求支付违约金或赔偿金；如违约方对违约金或赔偿金金额有异议，应在收到通知后七个工作日内书面通知对方，双方应在收到对方的书面通知或书面答复后尽快协商明确违约责任。

2、如因甲方原因导致付款逾期三十天以上的，自逾期付款第三十一天起应按照逾期付款金额的每天 0.4% 支付逾期付款违约金。

3、乙方违反本协议中的保证、承诺或其他条款，均构成违约。如造成甲方损失的，乙方除赔偿实际损失外，还应赔偿甲方为实现权利支付的全部费用，包括但不限于诉讼费、律师费、担保费等。

4、乙方与任何个人和单位发生的争议或卷入的诉讼与甲方无关，由乙方负责解决，不得影响甲方正常工作的开展，否则乙方将赔偿甲方由此所受到的一切损失（甲方对该争议或诉讼的发生负有责任除外）。

5、乙方发生其他违法经营行为或责任事故，乙方应当完全承担相关法律责任，且赔偿甲方因此所遭受的所有实际的直接和间接损失，甲方有权终止合同。

十、不可抗力

本合同所指不可抗力包括但不限于战争、火灾、水灾、地震等非合同双方所能控制、预见或避免的事件。

1、因不可抗力不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2、合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在不可抗力发生后十五天内受影响一方将当地有关部门出具的事事故证明书以书面形式通知另一方。

十一、合同的变更和终止

1、本合同终止时，乙方应撤出本项目，协助甲方作好服务的交接和善后工作。

2、服务期终止后，在新的服务公司接管本目前，除甲方要求乙方提前撤离外，

新老服务公司的交接过渡期最长为1个月，在此期间乙方应提供过渡期食材配送服务，过渡期食材配送服务标准和服务费标准不变；1个月过渡期满后，乙方必须按规定进行交接、撤离。

十二、合同的转让

- 1、本合同范围内服务项目，应由乙方直接提供，不得转让或部分分包给其他人。
- 2、如有转让和分包行为，甲方有权解除合同。乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

十三、履约保证金

1、履约保证金 壹万 元整/标段（¥10000.00 元/标段）。乙方的履约保证金须在签订合同前缴纳，可以选择以支票、汇票、本票、保函等非现金形式缴纳（除乙方自愿以现金或转账的形式缴纳除外）。

2、合同履行完毕，且在乙方无违约情形时，履约保证金将在合同履行完毕并完成顺利交接后在三十个工作日内全额（无息）退回或撤销履约保函。如续签合同，履约保函延期至新合同期满并按规定完成交接之日。

十四、合同的生效

本合同在甲乙双方的法定代表人或授权代表签字并盖章之日起生效。

十五、下列文件为本合同不可分割部分：

- 1、合同书、补充协议；
- 2、中标通知书；
- 3、招标文件及其附件；
- 4、乙方的投标文件；
- 5、乙方在招投标过程中所做的承诺、申明、书面澄清等材料；

以上各项合同文件包括合同当事人就该项合同文件所做出的补充和修改，与本合同具有同等法律效力；属于同一类内容的文件，如存在歧义或相互冲突的条款，应以最新签署的为准。

十六、争议解决

1、对重大责任事故处置发生争议的，应当邀请国家认可的质量监督机构或权威部门对安全生产问题进行鉴定。若鉴定为甲方责任，鉴定费由甲方承担；若鉴定为乙方责任，鉴定费由乙方承担。

2、本合同双方就本合同产生的争议应首先友好协商解决，若协商不成则向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

十七、附则

1、合同份数

本合同一式肆份，双方各持贰份。

2、未尽事宜

本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规之规定解释。

附件 1：不符合食堂使用需求食材情形

附件 2：质量要求细则

甲方（签章）：

地址：

开户行：

账号：

法定代表人或授权代表人：

2024年6月13日



乙方（签章）：南通百润餐饮管理有限公司

地址：南通市通州区西亭镇工业园区 20 号

开户行：中国银行南通报业大厦支行

账号：497558203045

法定代表人或授权代表人：

2024年06月13日



附件 1：不符合食堂使用需求食材情形

序号	各类食材	不符合食堂使用需求食材情形
1	猪肉类	1.不新鲜 2.含水量大或注水 3.有猪腥味 4.肉中含有杂肉 5.肉中淋巴取不干净 6.缺货，没货送 7.不按时送货
2	蔬菜类	1.水份多，腐烂 2.根部泥太多 3.腌制类的色素太大 4.不新鲜，干瘪 5.半成品氧化，未做好保鲜处理 6.缺货，没货送 7.不按时送货
3	水产品类	1.要求活杀 2.不新鲜 3.规格与要求不相符 4.缺货，没货送 5.不按时送货
4	海产品类	1.烂肚子，腐烂 2.散发臭味 3.鲜货和冻品未准确区分 4.新鲜度不好 5.所送的冻品为临期冻品

		<p>6.缺货，没货送</p> <p>7.不按时送货</p>
5	牛肉类	<p>1.含水量大或注水</p> <p>2.腥味重</p> <p>3.肉中淋巴取不干净</p> <p>4.冻类品颜色不鲜，速冻时间长</p> <p>5.所送的冻品为临期冻品</p> <p>6.缺货，没货送</p> <p>7.不按时送货</p>
6	调味品、 南北货	<p>调味品：</p> <p>1.规格不齐全</p> <p>2.所送为临期货品</p> <p>3.品类不齐全</p> <p>4.缺货，没货送</p> <p>5.不按时送货</p> <p>南北货：</p> <p>1.品质不太好，不纯正</p> <p>2.不新鲜</p> <p>3.规格不符合要求</p> <p>4.缺货，没货送</p> <p>5.不按时送货</p>
7	大米、面 粉杂粮 类、食用 油类	<p>大米：</p> <p>1.出现碎米</p> <p>2.出现霉米</p> <p>3.米里有小黑虫</p>

		<p>4.米比较潮湿，不干燥</p> <p>5.缺货，没货送</p> <p>6.不按时送货</p> <p>面粉杂粮类：</p> <p>1.面粉比较潮湿，不干燥</p> <p>2.面粉中有小黑虫</p> <p>3.缺货，没货送</p> <p>4.不按时送货</p> <p>食用油类：</p> <p>1.规格不齐全（5L、10L）</p> <p>2.品类不齐全</p> <p>3.缺货，没货送</p> <p>4.不按时送货</p>
8	面点、豆制品类	<p>面点：</p> <p>1.面点不耐煮</p> <p>2.面点水份太大</p> <p>3.缺货，没货送</p> <p>4.不按时送货</p> <p>豆制品类：</p> <p>1.不新鲜、有味道</p> <p>2.品质不太好，没有豆制品的香味</p> <p>3.缺货，没货送</p> <p>4.不按时送货</p>
9	水果类	<p>1.腐烂，变质</p> <p>2.不新鲜，干瘪</p>

		<ul style="list-style-type: none"> 3.规格不符合要求 4.缺货, 没货送 5.不按时送货
10	禽肉类	<ul style="list-style-type: none"> 1.含水量大或注水 2.冻品类颜色不鲜, 速冻时间长 3.所送的冻品为临期冻品 4.鲜货和冻品一样价格 5.缺货, 没货送 6.不按时送货
11	蛋类	<p>蛋类:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.规格小, 不符合要求 2.出现臭鸡蛋 3.压坏, 碰坏的蛋超过总量的 2% 4.缺货, 没货送 5.不按时送货
12	奶制品类	<p>奶制品类:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.日期不新鲜, 临期 2.缺货, 没货送 3.不按时送货

附件 2：质量要求细则

投标供应商提供的产品必须符合“国家标准（GB）”，农产品符合“中华人民共和国农业行业标准（NY）”和其它相应的标准，同时，要满足采购单位对产品的其它质量要求并必须确保食品安全。如果因食品来源问题产生的食品安全问题，采购单位有权终止合同，由此出现的经济、法律及纠纷等一切责任由投标供应商承担。

1.猪肉类质量要求：

（1）应为正规厂家出品，有商标品牌，推荐品牌：双汇、雨润、金锣、中粮等。若提供其它品牌，需提前与采购人确认。

（2）符合 GB9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第 1 部分：片猪肉》和 GB9959.3-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第 3 部分：分部位分割猪肉》标准。

（3）精瘦肉（后腿部位）、带皮肋条肉、带皮后腿肉（去骨）、去皮后腿肉（去骨）前腿肉（带皮去骨）、五花肉（普通）：符合 GB9959.1-2019 和 GB9959.3-2019 标准，表皮洁净，色泽正常，带皮去骨，无异味，无注水，沾刀。

（4）肋排、大排、仔排：符合 GB9959.1-2019 和 GB9959.3-2019 标准，色泽正常，无异味，无颈椎。

2.蔬菜类质量要求：

（1）食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准。

（2）符合 GB18406.1-2001 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求，对蔬菜中有害物质严格控制在标准规定范围之内。

（3）符合相应的国家或行业食品安全标准，添加剂的使用必须符合 GB2760-2014 标准，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

（4）所有瓜菜在交付采购人前须经过前期处理，可食用率达到 95%以上。蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，成交单位必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。农药残留须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）的规定。

(5) 感观质量:

① 从蔬菜色泽看, 各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色, 大多数有发亮的光泽, 以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

② 从蔬菜气味看, 多数蔬菜具有清新、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。

③ 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。

④ 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。

3.水产品分类质量要求:

(1)符合中华人民共和国国家标准之鲜、冻动物性水产品卫生标准 GB2733-2005 及中华人民共和国水产行业标准 SC/T0004-2006。

(2) 淡水虾: 1 斤 150—180 只左右; 天然, 新鲜, 大小均匀, 养殖符合国家标准。符合国标。

(3) 对虾 : 1 斤 50 只左右; 天然, 新鲜, 大小均匀, 养殖符合国家标准。符合国标。

(4) 罗氏虾: 1 斤 35 只左右; 天然, 新鲜, 大小均匀, 养殖符合国家标准。符合国标。

(5) 虾仁: 1 斤 130 只左右。天然, 新鲜, 大小均匀, 不刨冰, 不缩水。且须解冻、挑肠。符合国标。

4.海产品分类质量要求:

无烂肚子、腐烂现象, 无臭味。鲜货和冻品准确区分, 新鲜度高。

5.牛肉类质量要求:

须在 0℃—4℃ 冷处排酸, 质量必须符合 GB2707-2016 和牛肉质量标准 NY/T676-2010; 色泽正常, 无异味, 无注水; 质量等级为优级。主要产品包括牛腩、牛腱子肉、牛排等。

6.调味品类质量要求:

调味品应为正规厂家出品,有商标品牌,注明生产日期、产地、保质期、包装规范,符合相关国家标准,配送日期至失效日期天数须在保质期三分之二时间以上。满足 GB/T 20903-2007 调味品分类、NY/T 900-2016 绿色食品 发酵调味品、GB 10133-2014 水产调味品卫生标准及其他相关法律法规的要求。

7.南北货类质量要求:

表面干净清爽,无异味,无泥沙杂质,干燥有光泽。

干货须保证配送种类、品牌、规格,质量完全符合采购人要求,配送日期至失效日期天数须在保质期三分之二时间以上,包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物,添加剂的使用必须符合相关国家标准,对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

8.大米类质量要求:

(1) 优质粳米(一级),符合国家标准大米 GB/T1354-2018,工厂出厂标准可以高于国标。米粒表面光洁,半透明,无裂纹,粒形整齐,水分含量不超标,无异味。

(2) 具体质量指标:碎米:总量/% \leq 5,其中:小碎米含量/% \leq 0.1;加工精度:精碾;垩白度/%: \leq 2.0;直链淀粉含量/%:13.0-20.0;水分含量/%: \leq 15.5;不完善粒含量/%: \leq 3;杂质限量:总量/%: \leq 0.25,其中:无机杂质含量/%: \leq 0.02;黄粒米含量/%: \leq 0.5;互混率/%: \leq 5;色泽、气味/%: \leq 正常。

9.面粉杂粮类质量要求:

中筋粉、低筋粉和高筋粉。要求含水量不应超过 12.5%-14.5%,色泽白净或为淡黄色,气味正常略带甘甜,一次性包装,封口有合格证,包装上有“QS”标识。

10.食用油类质量要求:

(1) 符合 GB1536-2004《菜籽油》、GB/T10464-2017《压榨葵花籽油》、GB/T 1535-2017《大豆油》等要求。

(2) 为非转基因食用油,必须符合 GB1536-2004《菜籽油》、GB/T10464-2017《压榨葵花籽油》、GB/T 1535-2017《大豆油》等要求。

(3) 采用普通 5L 桶装，4 桶为一箱。包装应符合《GB T 17374-2008 食用植物油销售包装标准》的有关规定和要求。外包装上需注明产品名称、原料、产地、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、联系方式、质量等级、营养成分表、生产许可证编号、贮存条件、非转基因食用油等。

(4) 每桶净容量允许 ≤ 0.1 升的偏差，但一箱总净容量不允许负偏差。

(5) 食用油的质保期限剩余时间至少 9 个月。

(6) 质量等级为一级。

11. 面点类质量要求：耐煮、水份适中。

12. 豆制品类质量要求：

豆制品质量必须符合 GB2712-2014 食品安全国家标准，面筋制品质量必须符合 GB2711-2014 食品安全国家标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有“SZ”食品质量安全认证。

13. 水果类质量要求：果形端正，大小均匀，无畸形果，有果柄的需带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无腐烂，无药害，无病虫害；身重结实，味道爽甜。

14. 禽肉类质量要求：

质量必须符合 GB16869-2005 和 GB2707-2016 食品安全国家标准。畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。冻禽肉皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得慢，且不能完全恢复。冻禽肉的配送到达日期，需要在生产日期后 5 天内。

15. 蛋类质量要求：

(1) 蛋类须保证 3 日内产品，必须保证新鲜，无变质，无臭蛋。外壳粗糙，壳上有霜状粉末，色泽均匀鲜明。大小适中，摇晃后没有液体流动感。把蛋打开，蛋黄完整饱满，蛋白透明粘稠。符合 GB2749-2015 食品安全国家标准。

(2) 鸡蛋：天然，新鲜，大小均匀，符合 GB2749-2015 食品安全国家标准。

鹌鹑蛋：天然，新鲜，大小均匀，符合 GB2749-2015 食品安全国家标准。

16.奶制品类质量要求:

根据采购人要求提供各类货品（应为优质产品），保证新鲜度（产品必须在效期内，配送日期至失效日期天数须在保质期三分之二时间以上，鲜奶类配送日期距生产日期不超过三天，酸奶类配送日期距生产日期不超过十五天），外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。

注：质量保证期限：供货时的剩余质保期不少于三分之二。以上相关标准如有最新标准出台，以最新标准为准。