# 苏州市公安局 2026 年度食堂食材配送服务
# 政府采购合同

项目编号：JSZC-320500-SZHQ-G2025-0084

标段号：二标段

甲方：苏州市公安局

地址：苏州市相城区人民路 3998 号

联系人：施广宏

电话：13382141031

乙方：苏州农之鲜农副产品有限公司

地址：苏州市吴中区经济开发区兴南路 20 号

联系人：吴桂林

电话：15950502911

根据 苏州海企国际工程咨询有限公司采购编号 JSZC-320500-SZHQ-G2025-0084 号招标文件及乙方的投标文件和中标通知书，甲乙双方就此次中标的 苏州市公安局 2026 年度食堂食材配送服务（标段二：数智公安实战中心食堂食材配送，包括但不限于禽肉类（冰鲜/生鲜）、水产类、冷冻品类、粮油米面类、干货调料类、蛋类、果蔬类等品类食材。）项目的采购事宜，签订本合同书。

## 一、合同内容

1、配送内容：包括但不限于禽肉类（冰鲜/生鲜）、水产类、冷冻品类、粮油米面类、干货调料类、蛋奶类、果蔬类等品类大宗食材。

2、配送地址：以甲方通知为准。

3、下列文件为本合同不可分割部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

（1）本合同书及本合同书签署后各方以书面形式确认的补充协议等；

（2）中标通知书；

（3）采购文件及其附件；

（4）乙方的投标（响应）文件；

（5）乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等。

4、合同履行期限：自服务开始之日起一年，具体开始时间以甲方通知为准。每个标段的结算金额达到预算金额总价或合同履行期限到期，本标段自动终止。

**二、价格及结算**

1、本标段投标优惠率：20%，本标段预算金额 4298300.00 元。（应包括完成本项目服务工作必须的人力、物力、交通费用、设备费用、税金、利润、风险费、检验检测费、保险费、中标服务费、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等完成本项目的各项应有费用。）

2、供货基准价格：

（1）以苏州市发展和改革委员会官方网站价格在线页面公布的每日均价；

（2）如发改委官方网页上没有的品目种类，则由甲方、食堂使用方、乙方三方成立询价小组，在确定下一批次配送食材清单之前，通过走访南环桥批发市场或甲方所在地周边的大型商超、大型农贸市场，对下一批次拟配送食材的价格进行询价。每一类菜品询价来源不得少于 3 家，取 3 家的均价作为定价依据。询价单须由询价小组成员共同签字确认，并附在当批次的供货清单中计入台账。

（3）每批次供货前由甲乙双方根据上述说明确定本项目供货价。最终结算价格按双方确定的供货价乘以（1-优惠率）为基准，且最终结算价格不得高于市场零售价。

3、费用结算：根据考核结果，费用每月结算一次。费用结算=甲乙双方确定供货价×（1-优惠率）-考核扣款，所有食材均按实结算，若乙方实际提供的价格低于优惠后价格，则以最低价为准。双方根据合同约定的考核办法进行考核，并约定乙方的服务工作目标。

4、除上述费用外，甲方无需承担其他费用，因配送产生的人工、包装、运输、装卸、保险、运费、各种税费及乙方应当提供的伴随服务/售后服务等一切应有费用均由乙方自行承担。

5、甲方每次付款前，乙方须向甲方提供以下材料：

（1）合法有效且符合甲方要求的发票；

（2）送货凭证。

若乙方未按约提供上述材料的，甲方有权迟延付款且不承担逾期付款的违约责

任。

6、付款方式：数字人民币账户或银行账户转账。

（1）乙方数字人民币账户信息如下：

账户名：苏州农之鲜农副产品有限公司

开户行：中国农业银行苏州郭巷支行

数字人民币账号（数币钱包 ID）：0032000007104161

（2）乙方银行转账账户信息如下：

开户名称：苏州农之鲜农副产品有限公司

开户银行：中国农业银行苏州郭巷支行

银行账号：10539401040016909

7、履约保证金

(1)乙方应在合同签订后【15】日内向甲方提交本合同价款【10%】的履约保证金，履约保证金可以以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的履约保函等非现金形式提交。

(2)乙方无正当理由拖延或拒不提交履约保证金的，甲方有权解除本合同，乙方应向甲方支付本合同总金额 5%的违约金，给甲方造成损失的，乙方应赔偿甲方一切直接、间接损失；甲方书面同意乙方延期提交履约保证金的除外。

(3)在服务期满、服务缺陷全部更正完毕，且甲方收到乙方提供的经双方签章的《政府采购合同履行验收报告》后，甲方凭乙方的收款收据在 60 日内将履约保证金无息退还乙方。如乙方在服务过程中有缺陷不予更正，或更正后不符合本采购合同要求，甲方有权另请其他单位更正，所发生的费用以及给甲方造成的一切直接或间接损失，甲方有权直接在履约保证金中扣除。若乙方违约，则甲方有权不予退还履约保证金。

(4)在乙方以转账、现金（包括数字人民币账户支付）的方式支付履约保证金的情况下，若甲方超期未退还，每逾期一日，则应以逾期退还的履约保证金金额为基数，按照全国银行间同业拆借中心公布的一年期贷款市场报价利率÷360，向乙方支付违约金；在乙方以第三方担保的方式提供履约担保的情况下，如第三方担保期限已经届满或担保义务免除，则视为甲方返还履约保证金的义务消灭，甲方无需实际返还行为。

8、未经双方书面协商一致，乙方不得擅自变更收款账户信息，也不得转让债权；

未经甲方书面同意的债权转让对甲方不发生法律效力，甲方仍有权按照合同约定账户支付费用。若乙方将对甲方的债权擅自转让给第三人，则乙方同意向甲方承担转让的债权金额10%的违约金，同时甲方有权单方面解除本合同。第三人因债权转让起诉的，甲方因此次诉讼而产生的案件诉讼费、第三人主张的违约金、利息损失、律师费、保全费、保函费、鉴定费等均由乙方承担。

**三、甲乙双方权利、义务**

1、乙方所供食品，必须符合国家食品法规定的食品标准，并符合本合同及招标文件要求，如出现食品卫生质量问题而引起的损失，由乙方全部赔偿并无条件退货或换货，造成严重后果的，按国家相关法律规定处理。凡发生一次因卫生质量问题而退货或换货，乙方向甲方赔偿损失货物价两倍的违约金。

2、乙方必须持有食品经营许可证、营业执照以及其他相关证照，且经营状况良好。

3、乙方在供货时不得提供以下食品：

(1)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期与中文标识及原料说明的定型包装食品。如无包装之类的早点，由甲方负责质量把关，但甲方不对食品质量问题承担任何责任。

(2)超过保质期限、保质期不足1/2时间的、不符合食品标签规定的定型包装食品。

(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，含毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

(4)病死或者死因不明的水产品、畜、禽及其制品、劣质食用油、不合格调味品、工业用盐、非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂、农药残留超标的蔬菜等。

4、乙方必须根据甲方提出的食品、品牌、规格、数量和质量要求送货，并在甲方规定的时间内及时送达甲方指定地点。如商品缺货，乙方应立即告知甲方，并根据甲方要求予以调整。乙方不按规定时间及地点送达的，将罚款【2000】元/次，并承担违约责任。

5、乙方提供的商品价格包括应由乙方承担的税金、运输费用等全部费用，甲方按本合同约定费用结算货款后不再支付任何其他费用。

6、因乙方所供应食品的质量问题引起甲方员工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，并承担由此引起的全部经济损失及相应的法律责任。

7、甲方应在乙方完成送货且经阶段（月度）验收合格后次月内向乙方付清前一个月发生的货款，不得拖欠。

8、甲方建立食品索证制度及食品验收制度，向乙方索取食品的检验合格证或者检验报告，并进行验收。做好索证登记工作，加强食品库房管理。

9、若甲方有特殊情况需临时要求供货，乙方须按照投标文件中承诺的应急预案执行，并在甲方规定的合理时间内送货至甲方指定地点。

10、如乙方出现重大责任事故，甲方有权取消其配送资格并解除本合同，乙方不得继续为甲方提供所有物资的配送。

11、如因乙方的原因造成甲方服务出现空档期等未按照相关要求及时供货的，甲方有权要求乙方从第三方采购，乙方需承担赔偿一切直接、间接损失及产生的费用。

12、因为甲方拒收，导致乙方逾期送货造成的后果由乙方自行承担。

13、甲、乙双方均自觉遵守国家有关法律、法规。

14、如有未尽事宜，则由甲方、乙方另行协商决定。

**四、配送频率要求**

1、每天送货【1】次，应急配送的在收到通知后【0.5】小时内响应，【1】小时内完成或提出解决方案。

2、甲方提前向乙方发送每日采购清单，采取邮件发送或微信联系等方式告知清单，乙方必须仔细核对采购清单，确保所需的食品原材料品种、规格、品牌、数量、质量等准确无误，并按投标文件内响应的时间及时送达。乙方向甲方提供商品的品牌、规格必须与甲方告知的采购清单内容一致，严禁擅自更换商品品牌、规格。

3、配送车辆符合国家食品运输相关规定。

**五、验收标准及要求**

1、验收标准：按照招标文件及国家标准执行。原材料验收由甲方、乙方、食堂使用方，三方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，三方签字，各自留存。

本次食堂采购验收流程分为日常验收、阶段（月度）验收、最终验收三档。

（1）日常验收内容为对每日配送的食材进行检验检查，对存在问题的食材或配送流程进行处理并形成纸质台账记录在案；

（2）阶段（月度）验收内容为对日常验收的相关台账资料进行检查，对配送服务进行月度打分，打分结果关系到月度付款金额比例，具体考核办法详见附件；

（3）最终验收内容为对整个项目周期的所有验收资料台账及付款结果进行核验。

验收标准参考采购文件第四章采购需求中“配送质量要求及对配送产品品质的基本要求”的标准。

2、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准。

3、质量方面要求：在供货期间，若甲方对乙方所供货物质量产生异议，送质量检测部门检验。如检验不合格，检验费用由乙方承担，同时，乙方应向甲方支付本合同总价款20%的违约金，并赔偿甲方一切损失。

4、乙方在合同期内应切实做到：保质保量准时送货。凡所供货物的质量、品种、数量与要求不符时，甲方有权拒收，乙方配合补齐或调换符合要求的货物，因此造成的逾期责任按本合同第七款第1条履行违约责任，并由乙方承担由此造成的经济损失。

5、留样要求：留样食材的种类和数量。每天配送的食材必须留样，每个品种的留样量不少于100克。

5.1 留样程序：留样食材应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内。在食材接收后第一时间进行留样操作。留样食材应立即存放在专用冷藏箱中，在0° C至5° C的条件下冷藏保存至少48小时以上。

5.2 留样人员的责任：留样的采集和保管必须有专人负责，无关人员不得擅自操作或挪动留样食材。

5.3 记录和保存：每次留样都必须详细记录，包括食材样源、食材名称、留样时间、留样人的信息等，以备检查。留样记录本的保存期限不少于十二个月。

5.4 设施要求：食材留样柜必须保持全天24小时正常启用，且柜内不得存放其他生、熟食品以防交叉污染。食材留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食材无关的物品。

**六、分包与转包**

（一）本合同项目不得转包与分包。

（二）如乙方存在分包或转包行为，甲方有权解除合同，乙方须返还全部已支付价款，并向甲方支付合同总金额20%的违约金。

（三）因分包或转包导致甲方遭受损失的，乙方应赔偿甲方一切直接和间接损失。

## 七、违约责任

合同乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应当承担继续履行、采取补救措施或赔偿损失等违约责任。

1、乙方未能按本合同约定的按时提供配送服务，或配送食材不符合质量、数量等要求，或未经甲方书面同意擅自更换采购清单中品牌或规格的食材的，甲方有权选择采取以下一种或多种措施：

（1）每发生一次，甲方有权扣减该批次货款的【10%】，并要求乙方承担因此造成的全部损失；

（2）逾期超过 30 日，仍不能按质按量交付的，甲方有权直接解除本合同，同时乙方应当立即退回已收取的全部款项并向甲方支付本合同总金额【20】%的违约金。

2、因乙方违约导致甲方解除合同的，甲方有权另行采购本合同约定的服务，乙方应当支付甲方因此额外支付的费用和受到的损失。

3、除本合同另有约定以外，若乙方违反本合同约定的，且经甲方催告后【7】日内仍未改正的或该违约情形无法改正的，甲方有权要求乙方立即向甲方支付本合同总金额【20】%的违约金，且甲方有权解除本合同，要求乙方立即退回本合同项下已收取的全部款项。同时，甲方有权另行委托第三方完成合同义务，相关费用由乙方承担。

4、乙方因履行本合同而需向甲方支付款项的（包括但不限于违约赔偿、退款等），甲方有权直接自未付款项中予以抵扣，不足部分甲方有权要求乙方补足。

5、乙方逾期支付本合同约定的任何款项（包括但不限于违约赔偿、退款等）的，每逾期一日，乙方应当甲方支付逾期金额万分之四的违约金。

6、本合同约定的乙方应付违约金不足以弥补甲方一切直接或间接损失的，乙方应当足额赔偿。

7、乙方对招投标文件中承诺函所承诺的内容未按约定提供，甲方有权终止合同，并支付本合同总金额【20】%的违约金。

8、若乙方连续两个月考核评分低于 85 分，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方支付本合同总金额【20%】的违约金。乙方应赔偿甲方因此产生的一切经济损失，包括但不限于额外采购费用、招标费用等。

9、乙方违反本合同第六条约定之情形的，除按相应条款承担违约责任外，甲方还有权依据本合同第七条追究其违约责任。

10、乙方承诺其提供的产品均为合格产品，并符合国家或企业质量标准，不存在以次充好、以假充真等情形，如因此给第三人造成财产、人身损害的，乙方应承担全部赔偿责任。同时，乙方应向甲方支付本合同总价款20%的违约金，并赔偿因此给甲方造成的损失。

11、乙方应执行国家有关规定（如苏州最低工资标准和其他规定），负责乙方员工的生病、事故、伤残、死亡和劳务纠纷，甲方不承担任何相关责任。

12、乙方负有对自己员工的安全责任，甲方不承担任何相关责任。

**八、不可抗力**

1.合同一方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。因乙方或甲方先延误或不能履行合同而后对方遇不可抗力的情形除外。

2.本条所述的“不可抗力”系指那些双方无法控制，不可预见的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震以及其它双方商定的事件。

3.在不可抗力事件发生后，当事方应在3日内以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方，并在发出上述通知后7日内提供书面证明。双方应尽实际可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

**九、争议解决**

1.甲方和乙方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，任何一方均有权向人民法院提起诉讼。诉讼由甲方所在地人民法院管辖。

2.乙方违反本合同规定或乙方追究甲方违约但不成立而产生纠纷的，甲方为处理此纠纷产生的费用由乙方承担，该费用包括但不限于保全费、诉讼费、执行费、鉴定费、律师费、差旅费等。

3.因合同部分履行引发诉讼的，在诉讼期间，除正在进行诉讼的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

**十、合同的解除和转让**

1.除《政府采购法》第49条、第50条第二款规定的情形及本合同约定的情形外，

本合同签订后，甲乙双方不得擅自变更、解除或终止本合同。

2. 有下列情形之一，合同一方可以解除合同：

①因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

②因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同。

③乙方存在违反本合同第六条之情形的，甲方有权解除合同。

3. 有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方，合同在书面通知到达对方时解除。

4. 如乙方出现违约行为，且甲方依据约定解除本合同的部分或全部内容的，甲方有权依其认为适当的条件和方法向第三方采购本合同服务，乙方应承担甲方因此产生的额外费用。同时，乙方应继续履行合同中未终止的部分。

5. 如乙方出现破产或其他丧失履行合同的能力，甲方有权在任何时候以书面形式通知乙方终止合同并追究乙方违约责任，要求乙方返还合同款。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何补救措施的权利。

6. 发生以下情形之一的，甲方可立即终止乙方的配送工作，并有权终止合同或取消其供应资格，由此造成的全部经济损失和法律责任均由乙方承担：

（1）原材料问题引起的就餐人员食物中毒等食源性疾病的发生；

（2）被政府监管部门查到故意向食堂销售假冒伪劣商品；

（3）连续 2 个月考核在 85 分（含）以下的。

（4）乙方在项目实施过程中存在串通投标、提供虚假资质、利益输送、商业贿赂等违法行为被查实的。

（5）项目实施过程中，乙方的食品经营许可证、营业执照被吊销的。

（6）因乙方的食材配送服务质量问题引发重大后果，造成恶劣社会影响的。

7. 甲方根据本合同约定有权解除合同的，解除合同的通知自送达本合同首部填写的乙方地址后生效；若乙方拒绝签收或显示查无此人而导致解除合同的通知未能被乙方实际签收的，解除合同的通知自退回之日视为送达。

**十一、合同生效**

1. 双方签约人为各自法定代表人或被授权代表。

2. 本合同系指本文件及其附件中的所有部分，招标文件、乙方的投标文件、中标通知书、乙方在采购过程中的澄清和承诺等为本合同不可缺少的组成部分。

3. 本合同经甲乙双方法定代表人或授权代表人签字或盖章后即生效，生效后须进行网上公示。

4. 本合同一式【陆】份，甲方执【叁】份，乙方执【贰】份，代理公司执【壹】份，各份具有同等法律效力。

5. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

6. 合同修改：除甲乙双方签署书面修改、补充协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

7. 本合同首部载明的地址为甲乙双方认可的相关文件、法律文书送达地址，任何一方如更换地址的，应于更换后 3 日内书面通知另一方，未通知的一方自行承担法院送达不能等不利后果。

（以下无正文）

甲方（公章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

签约日期：2025.12.30

乙方（公章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

签约日期：2025.12.30

附件 1：

（一）采购清单：

| 禽肉类 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 序号 | 品名 | 单位 | 备注 | 序号 | 品名 | 单位 | 备注 |
| 1 | 仔排 | 斤 | | 22 | 羊前腿肉 | 斤 | |
| 2 | 大排/排条 | 斤 | | 23 | 羊后腿肉 | 斤 | |
| 3 | 小排 | 斤 | | 24 | 咸肉（带皮夹心） | 斤 | |
| 4 | 纯精肉（丝/片/丁） | 斤 | | 25 | 咸肉（带皮五花肉） | 斤 | |
| 5 | 去皮夹心 | 斤 | | 26 | 德蹄 | 斤 | |
| 6 | 方肉（切块） | 斤 | | 27 | 三黄鸡 | 斤 | |
| 7 | 方肉（带骨） | 斤 | | 28 | 草鸡 | 斤 | |
| 8 | 猪肝片 | 斤 | | 29 | 童子鸡 | 斤 | |
| 9 | 猪心片 | 斤 | | 30 | 老母鸡 | 斤 | |
| 10 | 猪爪 | 斤 | | 31 | 白鸭 | 斤 | |
| 11 | 排条 | 斤 | | 32 | 老鸭 | 斤 | |
| 12 | 筒子骨 | 斤 | | 33 | 新鹅 | 斤 | |
| 13 | 普通汤骨 | 斤 | | 34 | 老鹅 | 斤 | |
| 14 | 猪肚 | 斤 | | 35 | 鸽子 | 只 | |
| 15 | 猪腰 | 斤 | | 36 | 鸡油 | 斤 | |
| 16 | 板油 | 斤 | | 37 | 咸鸡 | 斤 | |
| 17 | 肥膘（去皮肥肉） | 斤 | | 38 | 风鹅 | 只 | |
| 18 | 牛腱子 | 斤 | | | | | |
| 19 | 牛腩 | 斤 | | | | | |
| 20 | 牛柳 | 斤 | | | | | |
| 21 | 牛仔骨 | 斤 | | | | | |

**注：鸡鸭鹅需要去头去屁股、净膛；鸽子需净膛。所有肉类禁止供应冷冻产品，均需配送生鲜及冰鲜产品，并按约货要求规格进行配送。**

| 水　产　类 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 序号 | 品名 | 单位 | 备注 | 序号 | 品名 | 单位 | 备注 |
| 1 | 草鱼 5 斤以下 | 斤 | | 28 | 河虾 | 斤 | ≤100 只/斤 |
| 2 | 草鱼 5~6 斤 | 斤 | | 29 | 河虾 | 斤 | ≤80 只/斤 |
| 3 | 草鱼 7~8 斤 | 斤 | | 30 | 草虾 | 斤 | ≤65 只/斤 |
| 4 | 草鱼 8~9 斤 | 斤 | | 31 | 草虾 | 斤 | ≤45 只/斤 |
| 5 | 鳊鱼 1.5 斤 | 斤 | | 32 | 白虾 | 斤 | ≤100 只/斤 |
| 6 | 白鱼 1.5 斤 | 斤 | | 33 | 牛蛙 | 斤 | |
| 7 | 黑鱼 2 斤 | 斤 | | 34 | 螺蛳 | 斤 | 不剪的 |
| 8 | 黑鱼 4 斤 | 斤 | | 35 | 螺蛳 | 斤 | 剪好的 |
| 9 | 桂鱼 1.5 斤 | 斤 | | 36 | 河鳗 1.5 斤 | 斤 | |
| 10 | 桂鱼 2~2.5 斤 | 斤 | | 37 | 中鲫鱼 | 斤 | ≥6 两一条 |
| 11 | 昂刺鱼 0.3 斤 | 斤 | | 38 | 小鲫鱼 | 斤 | ≥4 两一条 |
| 12 | 黄鱼 0.8 斤 | 斤 | | 39 | 螺蛳肉 | 斤 | |
| 13 | 鲈鱼 1.3 斤 | 斤 | | 40 | 毛蟹 | 斤 | ≥2 两 |
| 14 | 花鲢鱼头 4 斤 | 斤 | | 41 | 海带丝 | 斤 | |
| 15 | 花鲢鱼头 2 斤 | 斤 | | 42 | 海蜇丝 | 斤 | 人造 |
| 16 | 草鱼头 | 斤 | | 43 | 海带结 | 斤 | |
| 17 | 臭桂鱼 | 斤 | 半成品 | 44 | 水发笋干 | 斤 | |
| 18 | 国产带鱼 | 斤 | ≥1 斤 | 45 | 牛百叶 | 斤 | |
| 19 | 花蛤 | 斤 | | 46 | 水发鱿鱼 | 斤 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 20 | 小龙虾 | 斤 | | 47 | 水发蹄筋 | 斤 | |
| 21 | 扇贝 | 斤 | | 48 | 牛肚 | 斤 | |
| 22 | 黄鳝 | 斤 | | 49 | 毛肚 | 斤 | |
| 23 | 鳝丝 | 斤 | | 50 | 海带片 | 斤 | |
| 24 | 鳝骨 | 斤 | | | | | |
| 25 | 鳝背 | 斤 | | | | | |
| 26 | 基围虾 | 斤 | ≤45 只/斤 | | | | |
| 27 | 基围虾 | 斤 | ≤65 只/斤 | | | | |

**备注：所送产品严格按照约货单上所标注要求，如不符要求导致不能使用的，及时退货并按要求补货。**

**冷 冻 品 类**

| 序号 | 品名 | 单位 | 备注 | 序号 | 品名 | 单位 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 鸡腿（100-120g） | 箱 | | 19 | 鸡胸 | 箱 | |
| 2 | 鸡腿（130-150g） | 箱 | | 20 | 鸭根 | 箱 | |
| 3 | 鸡腿（80-100g） | 箱 | | 21 | 鸭胗 | 箱 | |
| 4 | 鸡根 | 箱 | | 22 | 白姑鱼（≥2.5两） | 箱 | |
| 5 | 鸡翅中 | 箱 | | 23 | 肉鲳鱼（≥2.5两） | 箱 | |
| 6 | 短柄鸡爪 | 箱 | | 24 | 鸡米花 | 箱 | |
| 7 | 长柄鸡爪 | 箱 | | 25 | 糯玉米 | 箱 | |
| 8 | 手枪腿 | 箱 | | 26 | 手工水饺 | 箱 | |
| 9 | 鸡边腿 | 箱 | | 27 | 玉米杂菜 | 箱 | |
| 10 | 腊鸡腿 | 箱 | | 28 | 冰毛豆 | 箱 | |
| 11 | 鸡架 | 箱 | | 29 | 冻猪肚 | 箱 | |
| 12 | 腊味香肠 | 箱 | | 30 | 巴沙鱼柳 | 箱 | |
| 13 | 腊肉 | 箱 | | 31 | 老鹅 | 箱 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 14 | 鲷鱼 | 箱 | | 32 | 大骨头 | 箱 | |
| 15 | 冰牛腱 | 箱 | | 33 | 冰荠菜 | 箱 | |
| 16 | 培根 | 箱 | | 34 | 冻三黄鸡 | 箱 | |
| 17 | 冻鸭 | 箱 | | 35 | 虾仁 | 箱 | |
| 18 | 牛柳 | 袋 | | 36 | 长柄鸡爪 | 箱 | |
| 米 面 粮 油 、 蛋 类 | | | | | | | |
| 序号 | 品名 | 单位 | 备注 | 序号 | 品名 | 单位 | 备注 |
| 1 | 面粉 | 包 | ≥25kg | 12 | 生粉 | 包 | ≥200g*50 |
| 2 | 大米 | 包 | ≥25kg | 13 | 黑米粉 | 斤 | |
| 3 | 油条粉 | 包 | ≥25kg | 14 | 梗米粉 | 斤 | |
| 4 | 玉米淀粉 | 包 | ≥25kg | 15 | 葵花籽色拉油 | 箱 | ≥5L*4 |
| 5 | 糯米 | 包 | ≥25kg | 16 | 大米 | 包 | ≥25kg |
| 6 | 糯米粉 | 包 | ≥25kg | 17 | 鸡蛋 | 斤 | 斤/筐 |
| 7 | 糙米 | 包 | ≥400g | 18 | 光鹌鹑蛋 | 斤 | |
| 8 | 燕麦 | 包 | ≥400g | 19 | | | |
| 9 | 菜籽色拉油 | 箱 | ≥5L*4 | 20 | | | |
| 10 | 菜籽油 | 桶 | 10L | 21 | | | |
| 11 | 生粉 | 包 | ≥25kg | 22 | | | |
| 干 货 调 料 | | | | | | | |
| 序号 | 品名 | 单位 | 备注 | 序号 | 品名 | 单位 | 备注 |
| 1 | 八角 | 斤 | | 37 | 芝麻油 | 箱 | ≥450ml*20 |
| 2 | 茴香 | 斤 | | 38 | 风味豆豉 | 箱 | ≥280g*24 |
| 3 | 桂皮 | 斤 | | 39 | 香糟卤 | 箱 | ≥630ml*12 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 花椒 | 斤 | | 40 | 番茄沙司 | 箱 | ≥340g*24 |
| 5 | 干辣椒 | 斤 | | 41 | 生抽 | 箱 | 1.9L*6 |
| 6 | 干香菇 | 斤 | | 42 | 老抽 | 箱 | 1.9L*6 |
| 7 | 干木耳 | 斤 | | 43 | 酱油 | 箱 | ≥640ml*12 |
| 8 | 粉丝 | 斤 | | 44 | 蚝油 | 桶 | ≥6kg |
| 9 | 腐竹 | 斤 | | 45 | 味精 | 箱 | ≥500g*20 |
| 10 | 紫菜 | 包 | | 46 | 鸡精 | 箱 | ≥900g*10 |
| 11 | 梅干菜 | 斤 | | 47 | 鸡精 | 箱 | ≥1kg*10 |
| 12 | 无核鸡心枣 | 斤 | | 48 | 黄酒 | 箱 | ≥385m*40 |
| 13 | 白糖 50kg | 包 | | 49 | 黄酒 | 箱 | ≥400ml*30 |
| 14 | 冰糖 | 斤 | | 50 | 酱油 | 箱 | ≥400ml*30 |
| 15 | 花生米 | 斤 | | 51 | 精制盐 | 箱 | ≥500g*40 |
| 16 | 黄豆 | 斤 | | 52 | 胡椒粉 | 箱 | ≥500g*12 |
| 17 | 绿豆 | 斤 | | 53 | 五香粉 | 箱 | ≥500g*12 |
| 18 | 小米椒 | 箱 | ≥2kg*6 | 54 | 咖喱粉 | 箱 | ≥500g*20 |
| 19 | 麻辣香水鱼调料 | 箱 | | 55 | 蒸肉米粉 | 箱 | ≥125g*44 |
| 20 | 白酒 | 箱 | ≥475ml*12 | 56 | 面包糠（白） | 箱 | ≥750g*10 |
| 21 | 番茄酱 | 箱 | ≥850g**12 | 57 | 面包糠（黄） | 箱 | ≥1kg*10 |
| 22 | 川味辣油 | 箱 | ≥ | 58 | 豆沙 | 箱 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 160ml*12 | | | | |
| 23 | 椒盐 | 箱 | ≥660g*12 | 59 | 酵母 | 箱 | ≥500g*20 |
| 24 | 三原酱椒 | 箱 | ≥1.1kg*8 | 60 | 泡打粉 | 箱 | ≥100g /包 |
| 25 | 糟油 | 箱 | ≥500ml*20 | 61 | 黄豆酱 | 箱 | ≥6kg*2 |
| 26 | 白醋 | 箱 | ≥500ml*12 | 62 | 甜面酱 | 箱 | ≥200g*40 |
| 27 | 香醋 | 箱 | ≥500ml*12 | 63 | 辣酱油 | 箱 | ≥630ml*12 |
| 28 | 陈醋 | 箱 | ≥500ml*12 | 64 | 豆瓣酱 | 篓 | |
| 29 | 陈醋 | 桶 | 1.75L*6 | 65 | 红曲粉 | 箱 | ≥225g |
| 30 | 辣酱 | 箱 | ≥230g*24 | 66 | 干酵母 | 箱 | ≥500g*20 |
| 31 | 酱油 | 箱 | ≥500ml*12 | 67 | 吉士粉 | 箱 | ≥300g |
| 32 | 蒸鱼豉油 | 箱 | ≥450ml*12 | 68 | 食用小苏打 | 包 | ≥750g |
| 33 | 火锅料 | 箱 | ≥150g*60 | 69 | 剁椒 | 箱 | ≥1kg*6 |
| 34 | 香辣酥 | 箱 | ≥125g*12 | | | | |
| 35 | 辣椒酱 | 箱 | ≥900g*24 | | | | |
| 36 | 味精 | 箱 | ≥500g*20 | | | | |
| **果 蔬 类** | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | **单位** | **备注** | **序号** | **品名** | **单位** | **备注** |
| 1 | 大白菜 | 斤 | | 64 | 蘑菇（无根） | 斤 | |
| 2 | 小白菜 | 斤 | | 65 | 蘑菇（有根） | 斤 | |
| 3 | 杭白菜 | 斤 | | 66 | 紫角叶 | 斤 | |
| 4 | 小青菜 | 斤 | | 67 | 扁豆 | 斤 | |
| 5 | 上海青 | 斤 | | 68 | 鲜毛豆子 | 斤 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 大青菜 | 斤 | | 69 | 新藕 | 斤 | |
| 7 | 鸡毛菜 | 斤 | | 70 | 花菜 | 斤 | |
| 8 | 扁包菜 | 斤 | | 71 | 有机花菜 | 斤 | |
| 9 | 兰州包菜 | 斤 | | 72 | 白空心菜 | 斤 | |
| 10 | 红苋菜 | 斤 | | 73 | 扁卜 | 斤 | |
| 11 | 生菜 | 斤 | | 74 | 荠菜（新鲜） | 斤 | |
| 12 | 菠菜（小） | 斤 | | 75 | 金花菜 | 斤 | |
| 13 | 菠菜（中） | 斤 | | 76 | 油麦菜 | 斤 | |
| 14 | 新蒜苔 | 斤 | | 77 | 有根大蒜 | 斤 | |
| 15 | 韭菜 | 斤 | | 78 | 老姜 | 斤 | |
| 16 | 韭黄 | 斤 | | 79 | 香菜 | 斤 | |
| 17 | 韭菜花 | 斤 | | 80 | 香葱 | 斤 | |
| 18 | 土豆 | 斤 | | 81 | 京葱 | 斤 | |
| 19 | 白萝卜 | 斤 | | 82 | 红洋葱 | 斤 | |
| 20 | 胡萝卜 | 斤 | | 83 | 大蒜子 | 斤 | |
| 21 | 茄子（长红） | 斤 | | 84 | 莼菜（新鲜） | 斤 | |
| 22 | 冬瓜 | 斤 | | 85 | 芥兰 | 斤 | |
| 23 | 丝瓜 | 斤 | | 86 | 芦笋 | 斤 | |
| 24 | 苦瓜 | 斤 | | 87 | 娃娃菜 | 斤 | |
| 25 | 长黄南瓜 | 斤 | | 88 | 茼蒿 | 斤 | |
| 26 | 西葫芦 | 斤 | | 89 | 马兰头 | 斤 | |
| 27 | 西红柿 | 斤 | | 90 | 山药 | 斤 | |
| 28 | 青椒 | 斤 | | 91 | 铁棍山药 | 斤 | |
| 29 | 薄皮青椒 | 斤 | | 92 | 香椿头 | 斤 | |
| 30 | 红椒 | 斤 | | 93 | 沙姜 | 斤 | |
| 31 | 青尖椒(线椒) | 斤 | | 94 | 70#苹果 | 斤 | |
| 32 | 红尖椒 | 斤 | | 95 | 80#苹果 | 斤 | |
| 33 | 西兰花 | 斤 | | 96 | 90#苹果 | 斤 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 34 | 黄瓜 | 斤 | | 97 | 普通西瓜 | 斤 | |
| 35 | 刀豆 | 斤 | | 98 | 千禧番茄 | 斤 | |
| 36 | 长豇豆 | 斤 | | 99 | 巨峰葡萄 | 斤 | |
| 37 | 四季豆 | 斤 | | 100 | 水果黄瓜 | 斤 | |
| 38 | 糯玉米棒 | 斤 | | 101 | 国产香蕉 | 斤 | |
| 39 | 水芹 | 斤 | | 102 | 火龙果 | 斤 | |
| 40 | 药芹 | 斤 | | 103 | 哈密瓜 | 斤 | |
| 41 | 芹菜 | 斤 | | 104 | 光菠萝 | 斤 | |
| 42 | 芋艿(毛) | 斤 | | 105 | 猕猴桃 | 个 | |
| 43 | 西芹 | 斤 | | 106 | 龙眼 | 斤 | |
| 44 | 百合（袋装） | 袋 | | 107 | 小香梨 | 斤 | |
| 45 | 蚕豆（带壳） | 斤 | | 108 | 特小凤西瓜 | 斤 | |
| 46 | 菜尖 | 斤 | | 109 | 绿宝石香瓜 | 斤 | |
| 47 | 莴笋（光） | 斤 | | 110 | 东方蜜香瓜 | 斤 | |
| 48 | 马蹄(光) | 斤 | | 111 | 国产红提 | 斤 | |
| 49 | 茭白(光) | 斤 | | 112 | 小台芒 | 斤 | |
| 50 | 大茨菇（光） | 斤 | | 113 | 青雪菜 | 斤 | |
| 51 | 黄豆芽 | 斤 | | 114 | 黄雪菜 | 斤 | |
| 52 | 绿豆芽 | 斤 | | 115 | 榨菜丝 | 斤 | |
| 53 | 山芋（黄心） | 斤 | | 116 | 榨菜头 | 斤 | |
| 54 | 紫山芋 | 斤 | | 117 | 酸豆角 | 斤 | --斤/箱 |
| 55 | 平菇 | 斤 | | 118 | 酸菜 | 斤 | --斤/箱 |
| 56 | 小平菇 | 斤 | | 119 | 普通萝卜干 | 斤 | |
| 57 | 茶树菇 | 斤 | | 120 | 萧山萝卜干 | 斤 | |
| 58 | 金针菇 | 斤 | | 121 | 五香萝卜干 | 斤 | |
| 59 | 杏鲍菇 | 斤 | | 122 | 什锦菜 | 斤 | |
| 60 | 鲜香菇 | 斤 | | 123 | 扁尖丝 | 斤 | --斤/箱 |
| 61 | 白玉菇 | 斤 | | 124 | 清水笋 | 斤 | --斤/桶 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 62 | 海鲜菇 | 斤 | | 125 | 清水笋丝 | 斤 | --斤/箱 |
| 63 | 袖珍菇 | 斤 | | | | | |
| **备注：蔬菜水果新鲜，需保持良好的色泽和新鲜度，经过初步加工整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶等后的合格率（净重）不得低于配送数量的98%。** | | | | | | | |

**注：上述清单中的具体品目以市面常见食材类型作为参考，每日份具体配送种类及数量以甲方与乙方约定的为准。**

**（二）配送质量要求：**

1、配送质量要求：

1.1 肉、禽、蛋、水产等必须具有检验检疫合格证明或化验单。

1.2 面粉、食用油、豆制品、辅料、半成品必须具有“SC”食品质量安全认证。

1.3 蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求。

1.4 采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，《食品经营许可证》。

1.5 乙方负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯。

1.6 本项目所供食材保质期不得低于标明的保质期限的1/2。

★1.7 乙方每月至少须提供一次具有法定检测资质的第三方检测机构出具的检测报告及对应的全国认证平台查询截图，具体检测的品类由甲方确定并抽检。检测报告日期与对应的送货日期间隔不得超过15天。如甲方需要，也可不定期抽检。乙方应根据甲方要求，随时配合抽检工作，相关检测费用由乙方承担。乙方应综合考虑投标报价。

2、对配送产品品质的基本要求：

2.1 质量标准：★

2.1.1 蔬菜质量标准：

2.1.1.1 无公害蔬菜质量要求：无公害蔬菜必须保证新鲜、无黄叶枯叶、叶面干净无明显泥土，各类品种齐全。

2.1.1.2 去皮蔬菜要求：将日常去皮的蔬菜（丝瓜，土豆，冬瓜，茄子，黄瓜）去皮，保持表面干净，不腐烂变质。

2.1.2 水果质量标准：当季新鲜水果，无腐烂现象；农业残留符合NY/T 435-2021标准。

2.1.3 禽蛋质量要求：禽蛋必须保证新鲜，无破损，禽蛋等新鲜蛋类必须符合GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》标准。

2.1.4 肉（含猪、牛）质量标准：使用冷鲜肉品牌产品，质量必须符合GB/T 9959.1-2019标准、GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》等国家标准，主要产品包括大排、肉丝、肉片、方肉、小排、肉糜等。其中排肉是指无骨腿肉和无骨夹心肉，其中腿肉要求剔除大股骨，夹心肉要求割除下懒肉，整方供应，并提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》及其它相关证明材料。提供的生猪应由规模养殖场提供经农业部门检测、检疫合格的鲜活健康猪源，经定点屠宰厂屠宰加工并检验合格；供货工具必须符合卫生要求，不得与其它货物混装，防止肉品二次污染。

2.1.5 水产品质量要求：

2.1.5.1 鲜活水产类：鲜活、鳞片齐全、无血迹、无异味，必须符合GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。

2.1.5.2 冻鱼类：必须符合GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB/T 18109-2011《冻鱼》。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。

2.1.5.3 其他：其他水产品符合GB 19643-2016《食品安全国家标准藻类及其制品》等相关国家标准。

2.1.6 调味品（食盐除外）质量要求：酱油符合GB 18186-2000《酿造酱油》标准，味精符合《食品安全国家标准 味精》标准，生粉（淀粉制品）符合GB2713-2015标准、GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》标准，食糖符合GB13104-2014标准，酿造食醋符合GB18187-2000标准。

2.1.7 南北干货质量要求：应符合相关的国家或行业食品安全标准。需要分包装的产品需使用符合卫生标准的包装袋，并规定要求加贴产品信息标签。

2.1.8 速冻面米制品质量要求：必须保证为有效保质期内产品，必须符合GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米制品》标准。

2.1.9 食用油配送标准：非转基因食用油，必须符合GB 2716-2018食用植物油卫生标准，并具有“SC食品生产许可证”。

2.1.10 大米质量要求：一年内新大米，符合 GB/T 1354-2018 标准，并拥有“SC”食品质量安全。

2.1.11 冷冻品质量要求：冷冻品必须保证为 3 个月内产品，配送公司须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

2.1.12 禽类：必须符合 GB 2707-2016 食品安全标准《鲜（冻）畜、禽产品》、GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》标准，提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

2.1.13 豆制品质量要求：原料须为非转基因产品，发酵性豆制品必须符合 GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》标准，非发酵豆制品必须符合 GB/T 22106-2008 标准、GB2711-2014《食品安全国家标准 面筋制品》标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定。

2.1.14 其它类质量要求：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。

**注：以上质量标准如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准执行。**

2.2 配送★

2.2.1 食用油、调味品、南北干货、大米按照甲方通知送货；其它食材甲方每周五确定下一周配送单，每天送货一次，具体根据甲方需求。所有商品均须送至甲方指定地点。如有临时追加的需求以甲方要求为准。

配送频率最低要求：每天送货【1】次，应急配送的在收到通知后【0.5】小时内响应，【1】小时内完成或提出解决方案。

2.2.2 食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准；每日的配送清单须是打印稿，并仔细核对采购清单，确保甲方食堂所需的食品原材料品种、品牌、规格、数量、质量等准确无误，并在规定时间内及时送达；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，如发现食材卫生质量问题或者以次充好，应无条件退货或换货，并根据合同规定进行处理。

2.2.3 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定型包装食品（除蔬菜、鲜活水产等非定型包装食品）；（2）超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；（3）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常，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，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；（5）其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

2.2.4 配送的食材需根据甲方的要求提供具有国家法定检测资质的第三方检测机构出具的检测报告、食材检验合格证等合格证明材料。

2.2.5 乙方至少应提供【1】辆带冷藏或冷冻功能的厢式货车及相应资质用于本项目配送服务。

2.2.6 所投入的所有冷藏或冷冻功能的厢式货车车辆在签订合同前必须装有定位系统，车厢内安装视频监控设备。

2.3 重量计算说明★

2.3.1 蔬菜：送至单位食堂后，经甲方经过初步加工整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶等后的合格率（净重）不得低于配送数量的 98%。

2.3.2 鱼类：送至单位食堂后，经甲方称重鲜活、鳞片齐全的鱼类，经过去除多余水分后，重量不得低于配送数量的 98%。

2.3.3 禽类：送至单位食堂后，经甲方称重去内脏、表皮无毛，无血迹、无污物、无注水的禽类，重量不得低于配送数量的 98%。

3、团队人员要求：

3.1 本标段食堂配送项目专项服务小组不少于【3】人，确定固定的项目负责人，负责相关工作及提供各种服务。

3.2 本标段所配备的人员须凭健康证上岗。

4、包装要求：

4.1 包装材料应符合食品安装标准，无毒无害，避免污染食品。

4.2 包装要有良好的密封性。

4.3 包装上应表明食品的名称、产地、保质期、生产日期、成分表、储存条件等基本信息。

4.4 根据食材特性选择合适的包装。如易碎的食品要有防撞包装；易腐食品可能需要冷链包装，并且使用保温、保险材料。

4.5 包装的大小应考虑食堂使用量和操作便利性。

5、运输要求：

5.1 温度控制：对于易腐食品，要使用冷藏车或配备足够的冷链设备来运输保持合适的低温环境；热食运输则要使用具有保温功能的设备。

5.2 卫生条件：运输车辆和容器必须保持清洁卫生，定期消毒；运输工具不能与有毒有害物品混装。

5.3 食材固定和堆放：要合理堆放食材，避免在运输过程中因碰撞、挤压导致食材损坏；对于液体食材，容器要密封良好并固定，防止泄露。

5.4 运输时间：尽量缩短运输时间，尤其是对于易腐食品，确保食材的新鲜度。

**（三）其他要求：**

1、应急配送要求：收到应急配送的通知后【0.5】小时内响应，【1】小时内完成或提出解决方案。

1.1 甲方临时增加配送需求时，乙方应积极响应配合，在要求时间内完成符合标准的配送服务。如确因时间紧急，无法及时满足要求时，需第一时间联系甲方负责人，经甲方负责人同意后，由乙方自行联系第三方采购，乙方需承担一切费用。

2、乙方需具有便捷下单渠道，方便甲方进行配送下单。甲方提前向乙方发送每日采购清单，采取邮件发送或微信联系等方式告知清单，乙方必须仔细核对采购清单，确保所需的食品原材料品种、规格、品牌、数量、质量等准确无误，并按投标文件内响应的时间及时送达。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。

3、索证索票要求：

3.1 如乙方所提供食材是从第三方食品生产者采购的，甲方有权查验、索取并留存盖有供货者公章的食品生产许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明文件等，留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单；

3.2 如乙方所提供食材是从商场、超市、便利店等食品销售者采购的，甲方有权确认其食品经营许可资质有效或仅销售预包装食品备案情况等，并留存发票及每笔购物凭证或者每笔送货单；

3.3 如乙方所提供食材是从食用农产品生产者和农民专业合作经济组织采购的，甲方有权索取并留存其社会信用代码或者身份证复印件及农产品质量安全承诺达标合格证，留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送

货单；

3.4 如乙方所提供食材是从集中交易市场采购的，甲方有权索取并留存发票及由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证及相应合格证明；

3.5 乙方提供的禽畜肉类，甲方有权查验并留存与之相符动物产品检疫合格证明；乙方提供的猪肉类食材，甲方有权查验并留存与之相符肉品品质检验合格证明；乙方提供的大米类食材，甲方有权查验并留存包含镉、黄曲霉毒素等指标的检测合格报告。

4、配送车辆符合国家食品运输相关规定。

5、配货及装卸场地要求：乙方应具有不少于 300 ㎡的配货及装卸场地，可以是自有产权或租赁或合作的。

6、乙方应当具备相应的信息化管理能力。

**附件 2：考核办法**

根据《食材配送情况考核表》（附件）考评打分结果计算出月度考核评分。当月度得分 【95】分（含）以上的，当月的费用按实际配送食材金额全额向乙方支付；当月度得分 【95】分（不含）—【85】分（含），支付当月费用时在合同金额中从【95】分起计，按每扣【1】 分扣除当月费用 5000 元后支付；当月度得分检查结果为 【85】分（不含）以下，则扣除当月费用的 50%。若月度考核评定低于【95】分，则乙方须就服务工作方面的问题向甲方提供整改报告。

| 食材配送情况考核表 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 考核指标 | 分值 | 考核要素、评估内容及其标准 | 分值 | 具体扣分情况 |
| 一、送货时间 | 10 | 能够按照合同约定时间准时送达的，得 10 分；<br>出现意外状况导致未能准时送达，但能主动与甲方及时沟通，未造成影响的，得 8 分；<br>出现意外状况导致未能准时送达，对食堂工作造成一定影响的，视情得 4-6 分；<br>出现意外状况导致未能准时送达，未与甲方沟通或沟通不及时，未作出补救措施，对食堂工作造成严重影响的，视情得 0-1 分。 | | |
| 二、服务态度 | 10 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 10 分；<br>工作态度不认真，因搬装等原因造成食物污染、破损，发现一次扣 5-10 分，扣完为止。 | | |
| 三、品种情况 | 10 | 送货无差错，与送货清单保持一致的，得 10 分；<br>送货种类与清单不一致，但能够及时与甲方沟通并调换正确货物的，每有一次扣 2 分，扣完为止；<br>送货种类与清单不一致，未与甲方沟通或沟通不及时，对食堂工作造成严重影响的，每有一次扣 5-10 分，扣完为止。 | | |
| 四、数量情况 | 10 | 做到无短斤缺两，严格按照采购清单上约定的数量送货的，得 10 分； | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 送货数量与清单不一致，但能够及时与甲方沟通并补足数量的，每有一次扣 1-2 分；<br>送货数量与清单不一致，未与甲方沟通或沟通不及时，对食堂工作造成严重影响，每有一次扣 5-10 分。 | | |
| 五、价格情况 | 10 | 价格严格按照合同约定的定价方式制定的，得 10 分；<br>价格未按照合同约定的定价方式制定的，发现一次扣 5-10 分。 | | |
| 六、食材质量 | 10 | （1）所提供的食材质量经过甲方检查后能够正常使用的，得 10 分；所提供的食材质量经过甲方检查发现有超过 1%（按重量）不能够正常使用的，每次视情扣 1-2 分；<br>（2）所提供的食材未经挑选并有腐烂等影响食堂正常使用的，本项不得分。 | | |
| 七、送货车辆 | 10 | 严格按与甲方约定的车辆类型进行送货的得 10 分；未与甲方沟通擅自变更送货车辆类型的，发现 1 次扣 5 分。 | | |
| 八、联系制度 | 10 | 发生需要更换食材品种、食材价格波动较大、出现意外情况等，能够及时与甲方联系沟通，没有对食堂工作造成不良影响的，得 10 分；因为没有与甲方及时沟通，对食堂工作造成不良影响，发现一次扣 5 分。 | | |
| 九、跟踪随访 | 10 | 供货商能主动到甲方食堂随访，听取甲方对于食堂供货的意见建议的，能做到每周至少随访 1 次，一个月不少于 4 次的，得 10 分；少随访一次扣 2.5 分。 | | |
| 十、检测资料 | 10 | 能够按照合同及招标文件约定向甲方提供有关商品的检测资料的，得 10 分；每发现遗漏 1 次，扣 2 分。一个月出现 3 次及以上，本项不得分。 | | |
| 总分： | | | | |