

食堂食材配送服务采购合同

甲方（买方）：太仓市消防救援大队

乙方（卖方）：苏州港泰食品供应链管理有限公司

签订时间：

甲方（买方）：太仓市消防救援大队

地址：太仓市经济开发区朝阳东路 222 号

乙方（卖方）：苏州港泰食品供应链管理有限公司

地址：太仓市浮桥镇三市村柳双路 2 号

签订时间：

签订地点：太仓市

根据太仓恒鑫项目管理咨询有限公司采购编号 JSZC-320585-TCZX-C2025-0018 号政府采购文件及中标单位的投标文件和中标通知书，甲乙双方就甲方聘用乙方从事 太仓市消防救援大队食材配送服务 工作，签订本合同书。

一、合同内容：

1、乙方负责 太仓市消防救援大队食材配送服务 工作。

2、服务时间：6 个月，自 年 月 日至 年 月 日。

3、下列文件为本合同不可分割部分：

- (1) 中标通知书；
- (2) 乙方的投标文件；
- (3) 乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等；
- (4) 招标文件及其附件；
- (5) 合同附件。

以上与本合同具有同等法律效力

二、服务要求

（一）服务内容

1、采购内容：调味品、牛奶、水果、猪肉、牛肉、羊肉、家禽类、水产品、蔬菜、鸡蛋、豆制品、面条类等食材配送服务。

2、具体情况：供应商需根据实际人数及餐标，按照荤素搭配、营养搭配的原则，合理配送所需食材。

3、食材配送地点：太仓市经济开发区朝阳东路 222 号、太仓市河西南街与虹桥路交叉口东北 140 米。

4、所供食材必须每批都持有相对应的检验检疫证、水产检测报告、产品合格证、生产日期、有效使用期限、包装规格、大小、产地。

（二）服务期限

1、自合同订立起 6 个月。

2、若上级有政策调整，按相关文件要求执行，采购方有权终止合同。

（三）产品质量品牌规格要求

（一）蔬菜水果类质量及卫生安全标准：

蔬菜水果必须根据季节变换实施跟进，购买新鲜应季蔬菜和水果，严禁购买生、烂、过季的蔬菜和水果，符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的基本要求，不能配送带有农药、粪便等不卫生蔬菜和水果。根茎食材应头尾粗细均匀，表皮完整，水分充足，无泥土；叶类食材叶片应肥厚、嫩滑无虫害，农药残留符合国家检验标准。水果表皮完整、色泽自然、口感适中，大小均匀，无破损，无虫害。

（二）猪肉类质量及卫生安全标准：

1、总体要求：本次招标所需标的物以鲜片猪肉为主。如有特殊情况，经甲方同意可临时调整为冷却片猪肉。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质、非僵尸肉及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB9959.1-2001 等法规要求和国标标准。

2、具体标准：片猪肉生产原料应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明，严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉；片猪肉前膀后座丰满，肋条花层好，颜色正常，胴体修割整齐干净，去头（蹄、尾）、槽头肉、内脏、三腺、奶头、残毛，分级以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在 1.0~2.5cm 以内，鲜片猪肉重在 25 公斤以上 40 公斤以内，劈半、整修符合国家二级标准。统排去尾骨、前脖骨，不得带膘油。猪蹄去毛，无破损、血斑，带筋。（详见附表）

甲方可根据具体要求通知乙方进行加工，加工所需肉类产品不得低于上述标准。

（三）水产类质量及卫生安全标准：

1、总体要求

本次招标所需标的物以鲜活水产为主，根据甲方需求可供部分冷冻产品。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB2733-2015、GB/T24861-2024 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

2、具体标准（详见附表）

（四）豆制品类质量及卫生标准：

1、总体要求

本次招标所需标的物为豆制品类。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫

生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业)标准。

2、具体标准

各品种豆制品必须新鲜洁净，呈该品种特有的颜色，气味正常，无霉味、哈喇味及其他异味。

3、要求必须为非转基因食品。

(五) 干货调料类质量及卫生安全标准：

1、醋符合 GB/T18623-2011 标准，产品到库日期不得超过保质期的 1/3。

2、酱油符合酿造酱油:GB/T18186-2000 标准,氨基酸态氮大于等于 0.8 克/100ml,原料中大豆为非转基因。产品到库日期不得超过保质期的 1/3。

3、其他标的物为本单位常用干货调料。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业)标准。

(六) 冷冻类质量及卫生标准：

乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》等法规要求及品种相应的国标(行业)标准。

(七) 禽肉类质量及卫生安全标准：

1、本次招标所需标的物以鲜禽肉为主。如有特殊情况，经甲方同意可临时调整为冷却禽肉，冰层厚度不超过 1 毫米，单体含冰量不得超过净重 3%。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB16869-2005、NY/T753-2021 等法规要求和国标（行业）标准。

2、本次招标所需标的物未经违禁物质处理，药残留量符合相关国家标准，禽体各部位应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等，每只重量约 1.0-2.0 千克。（详见附表）可根据甲方要求进行初加工，但必须保证原材料质量不低于上述标准。

(八) 奶品类：

乳制品必须有国家食品监督管理部门出具的食物合格证明，防伪标志，有详细的生产日期、生产厂家、生产地址、卫生检疫标志、国家质量检疫标志等相关说明。

(九) 饮品类：

饮品类必须从正规的商场、超市及专门的正规饮品厂家购买，购买符合产品的质量标准的，必须在有效生产周期内，且质保期不得超过三分之一。产品或品牌由采购人制定。

（十）人员要求：

要求配送人员持有《公共卫生从业人员健康检查证》、《食品检验员从业资格证》，做到持证上岗。同时，做到专人专车，严格履行采购人疫情防控要求。

（十一）供货时间、地点：

实行每日供货制，特殊情况除外；乙方需在每日早 6 时前将当日所需原材料配送至甲方指定位置。

如遇采购人要求需要紧急临时增加配送食材时，按照采购人要求时限提供配送。

（十二）运输要求：

做到配送人员和机动车辆固定。提供的冷链装置要达到冻品的标准温度和冷藏保鲜温度。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，保持性能稳定，符合规定的温度要求；运输工具应清洁卫生无污染，运输车厢的内仓，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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜瓜果类蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤；冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输在整个运输过程中保持安全的冷藏，保证食品在运输全过程符合储存温度要求，并记录存档；肉类送货车辆实行 1 小时配送圈运作，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；整个运输过程应科学合理。

三、合同总价款

1、**合同价格：**所供食材种类单价价格以苏州市发展和改革委员会公布的价格的 78 %，合同期内价款按实际配送量结算，合同金额不超过 70.00 万元。

结算方式：按苏州市发展和改革委员会公布的当天价格

(<http://fg.suzhou.gov.cn/szfgw/index.shtml>) 的当天价格乘以中标折扣率作为与采购方的结算。所供食材种类未列入当天苏州市发展和改革委员会价格信息的，食材种类单价可参照南环桥菜场主副食品相同品牌及规格的当天正常零售价。

所有食材配送价格包括产品本身、包装、运输、配送、人工、保险、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。

2、合同价格支付：

2.1 付款步骤:

(1) 食材至少每 7 天报销结算一次, 报销结算时, 乙方应提供相应的全额发票, 并附详细凭据列明供应货物的品种、重(数)量、单价、规格。

(2) 乙方每 7 天产品单价须严格按照投标时的下浮比例后的单价进行报价, 标明发改委价、下浮数、下浮后的价格进行计算申报, 所提供的决算资料须准确详实, 如弄虚作假, 一经发现, 招标人有权解除合同, 并依法追究乙方经济 and 法律责任。

(3) 经招标人确定所有决算资料属实后, 由双方签字确认, 同时乙方提供相应的等额发票, 招标人在收到发票后 15 个工作日内支付供应货款。

2.2 乙方需开具正式发票。

2.3 付款方式: 银行转账或数字人民币等其他方式(按甲方要求)。

四、双方的权利及义务

(一) 甲方的权利及义务:

1、甲方负责向乙方提供必要的条件, 甲方指定专人作为甲方联系人予以协调工作。加强与乙方勾通, 交流情况, 互通信息。

2、定期组织对乙方服务质量的考核、收集意见和建议, 并将结果及时通报乙方。

3、有义务督促乙方加强设备管理与服务过程中的安全管理。

4、因特殊情况, 甲方需要调动乙方人员和工具设备时, 乙方应服从安排予以配合。

5、按照合同付款方式向乙方支付服务费用。

6、乙方服务期间由于服务工作不能及时完成或未严格按照招标文件中的岗位配置和岗位要求执行, 造成较大影响的, 甲方有权追究其法律责任并解除合同。

7、出现食品安全卫生事故的, 甲方有权立即终止合同。

8、其他权利及义务。

(二) 乙方的权利及义务:

1、根据甲方要求, 乙方保证派遣给甲方的维保人员必须符合甲方要求, 并经过专业培训, 持证上岗。甲方如特殊需要需调整上岗人数, 必须提前与乙方进行协商, 乙方应尽量按甲方提出的要求进行调整。

2、乙方应根据国家标准、行业标准、规范要求, 积极主动保质保量地完成服务工作。

3、接受并主动配合甲方人员及行业管理部门的检查。

4、服务范围之外的突击性，突发性工作，乙方须服从甲方的安排，不得无故拖延。

5、甲方要求乙方保管或给乙方使用的货物，若发现有缺失，损坏等，乙方因明确责任：若因乙方原因造成的，中标人因及时修复或照价赔偿。

6、乙方因做好详细的管理台账，建立管理档案，并按双方约定将管理情况汇总报送甲方。

7、为确保服务质量，乙方应安排专员对服务区域进行监督管理。

8、服务过程中，乙方必须采取周密的安全措施，以避免对人身和财产的损害，如因乙方原因造成人身伤害或财产损失的，由乙方承担。

9、出现食品安全卫生事故的，乙方按相关规定接受处罚。

10、履行甲方在招标文件中提出的其他服务承诺。

五、违约责任

1、违约责任

合同一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、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。

2、甲方违约责任

(1) 在合同生效后，甲方要求解除合同的，应向乙方偿付合同总价款 1%的违约金，违约金不足以补偿损失的，乙方有权要求甲方补足。

(2) 甲方逾期付款的应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标准向乙方支付逾期利息。

3、乙方违约责任

乙方不能履行合同从而影响甲方按期正常使用的，甲方有权解除合同，乙方向甲方偿付合同总价款 1%的违约金，违约金不足以补偿损失的甲方有权要求乙方补足。

4、不可抗力

(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，并应当在合理期限内提供证明。

六、履约保证金

1、履约保证金为： 50000 元。

2、履约保证金（无息）将在乙方合同履行完毕后，甲方在五个工作日内退返乙方。

3、在服务过程中，如供应商延迟配送每次扣除 5%履约保证金，如食材质量不合格导致退货的，每次扣除 10%履约保证金，累计扣除达到 30%，甲方有权扣除全额保证金并终止合同。

七、履约验收

1、履约验收的实施主体：太仓市消防救援大队。

2、履约验收时间：每天验收、按月考核。

3、履约验收方式：每天验收，由采购人对供应商每日配送食材进行数量及质量的核查，经核查符合要求的，当场在配送单上确认签字。按月考核，每月按《食材采购及配送服务考核表》对供应商进行打分。

4、履约验收内容和标准：按本招标文件、供应商的投标文件、承诺及国家相关标准为准。按《江苏省政府采购履约验收管理办法》（苏财规〔2024〕7号）的通知的要求，提供验收通知单、验收书，详见合同附件。

5、采购人有权按照投标人提供食品的数量、质量、卫生、新鲜程度及相关检验文件（动物检疫证明、农产品农药残留证明）等进行验收。

6、采购人有权指定投标人在规定时间、地点将配送品种送达，投标人没有按照采购人提出的要求落实，采购人有权拒收、退货且不承担任何责任。

7、采购人有权对不符合标准要求的农副产品做退货处理，投标人在规定时限内补货。

8、采购品种发生变化时，采购人应第一时间告知投标人，投标人根据通知进行调整和配送。

9、投标人在送货过程中出现错送、漏送、少送、多送，采购人有权要求投标人按照采购人提出的要求，立即整改，造成的损失由投标人承担。

10、乙方所提供物资及原材料除必须标注生产者厂名、厂址、质检合格证等必备标识外，其他标识须规范齐全，所标明的各项指标必须与实际相符。限期使用的商品必须标注生产日期、贮存条件、保质期及保存期。

八、合同的解除和转让

（一）合同的解除

1、甲方和乙方协商一致，可以解除合同。并报政府采购监管部门。

2、有下列情形之一的，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) 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以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

(二) 合同的转让：合同的部分和全部都不得转让。

九、合同的生效

1、本合同在双方签字盖章后经即生效。

2、生效的合同需进行合同网上备案。

十、争议的解决

1、本合同的成立、有效性、解释、履行及由此产生的争议的解决，均应适用中华人民共和国法律。

2、因本合同引起的或与本合同有关的任何争议，应本着友好合作的态度协商解决；如协商不成，均可向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉，通过诉讼方式解决。

3、诉讼期间，除争议内容以外，双方均应继续履行合同约定的其他内容。

十一、附则

1、合同份数

本合同一式伍份，甲、乙双方各执二份，招标代理机构执一份。

2、未尽事宜

本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》以及其同相关法律、法规之规定解释，在执行过程中双方在不违背本合同和采购文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式盖章记录在案，作为本合同的附件，与本合同具有同等效力，但须提交采购代理机构一份备存。

甲方（公章）：

法定代表人

或其授权代理人

2025年11月27日

乙方（公章）：

法定代表人

或其授权代理人

2025年11月27日



合同附件:

附件一:

猪肉相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	原料		生猪应来自非疫区,并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。	
2			公、母种猪及晚阉割猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。	
3	屠宰加工	去头和槽头肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直线割去槽头肉和血刀肉。	
4		去内脏	去除全部内脏、护心油、横膈膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官,修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结。	
5		去三腺	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。	
6		锯(劈)半	沿脊椎中线纵向锯(劈)成两分体,每片肉整脊椎骨不允许偏差两节。	
7		去蹄	前蹄从腕关节,后蹄从跗关节处隔断。	
8		去尾	齐尾根部平行割下。	
9		去奶头	割净奶头,修净色素沉着物,不带黄汁。	
10		整修	臀部和鼠蹊部的黑皮和肛门括约肌,以及肉体上的伤痕、暗痕、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净。每片猪肉允许表皮修割面积不超过三分之一,内伤修割面积不超过 200C m ² 。	
11		去残毛	去净残留毛绒,不准带长短毛,每片肉上的密集断毛根(包括绒毛、新生短毛)不超过 64C m ² ,零星分散断毛根集中相加面积不超过 100C m ² 。	
12		冲洗	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。	
13		其他	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮。	
14	冷加工		冷却片猪肉,屠宰后 24h 内,其后腿肌肉中心温度不高于	
			4℃,不低于 0℃。	
15	感官指标	色泽	肌肉色泽鲜红或深红,有光泽;脂肪呈乳白色或粉白色。	
16		弹性(组织状态)	指压后的凹陷立即恢复。	
17		粘度	外表微干或微湿润,不粘手。	
18		气味	具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清,脂肪团聚于液面,具有香味。	
19	理化指标		参照 GB9959.1-2001 国家标准	
20	脂肪层厚度		以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方(除皮后)的脂肪层厚度为准,脂肪层厚度在 1.0~2.5cm 以内,鲜片猪肉重在 25kg 以上 40kg 以内。	

备注：牛羊肉类标准参照猪肉类标准。

禽肉类相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	原料		屠宰前的活禽应来自非疫区，并经检疫、检验合格。	
2	加工		屠宰后的禽体应经检疫、检验合格后，再进行加工。	
3		整修	应修除或割除禽体各部位的外伤、血点、血污、羽毛根等。	
4		分割	分割禽体时应先预冷后分割；从放血到包装、入冷库的时间不得超过 2h。	
5	感官指标	色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽种固有的色泽	
6		弹性（组织状态）	鲜禽肉肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。冻禽肉肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，不能完全恢复原状	
7		气味	具有禽种固有的气味，无异味。煮沸后的肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有固有香味。	
8		淤血	不允许存在淤血面积大于 1c m ² ；淤血面积小于 1c m ² 时，不得超过抽样量的 2%。（淤血面积以单一整禽或单一分割禽体的 1 片淤血面积计）	
9		（根/10kg） ≤	1	
10		肉眼可见物	不得检出。	
11	理化指标		参照 GB16869-2005 国家标准	

水产类相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	原料		采购的水产品应无污染、无危害，其品质应符合 GB2733-2015 的规定	
2	感官指标		淡水鱼、虾必须鲜活。	
3			淡水鱼体表有光泽，鳞片较完整容易脱落，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，眼睛眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊。咸水鱼质量标准：色泽新鲜，具有光泽，体表完整，无破肚及骨肉分离现象，体形平展，无残鳞，无污物，肉质致密结实，有弹性。 虾体具有各种河虾固有的色泽，外壳清晰透明，虾头与虾体连接不易脱落，尾节有伸展性，肉质致密无异臭味。其他水产参见相应国际标准。	
4	理化指标		参照国家标准	
	生产加工		生产加工过程的卫生要求符合 GB14881-2013	
5	贮存与运输	贮存	冷冻产品应包装完好地贮存-15℃至-18℃的冷库内。贮存期不超过 9 个月。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。	
6		运输	冷冻产品应用冷藏车运输。运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品混运。	

附件二：

食材采购及配送服务考核表（参考）

考核单位：

日期： 年 月 日

一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准	考核得分
流程管理	30 分	准时送货	6 分	送货准时，每天所需食材一并送达 6 分（非不可抗拒情况下延误一次扣 1 分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。	
		食材质量	14 分	送货无质量问题得 14 分（份量短缺达到该类食材配送总量 5%以上、或材质有问题，有一次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。	
		服务态度	4 分	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执、或服务不到位，一次扣 2 分，调换送货员每月 2 次（不含 2 次）以上，有一次扣 1 分，扣完为止）。	
		工作细致	4 分	配送物品清单与实际配送无差错 4 分（误差一次扣 1 分，以此类推，扣完为止）。	
		单据清晰	2 分	送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰 2 分，否则不得分。	
		质量管理	50 分	食材月度综合评分汇总	50 分
科学管理	20 分	诚信经营	3 分	不得将部分商品的供应权限转让或分包给他人经营 3 分（如有违反不得分，并考虑取消配送资格）。	
		结算精准	3 分	送货单上单价、月底结算价格与网上发布价一致（与网上公布价有误差，每次扣 3 分，以此类推，扣完为止）。	
		联系制度	4 分	如网上没有采购人所需商品名录，事先与采购人联系并谈妥商品的品种、品级、规格、价格等事项，然后发货 4 分。（中标供应商单方定价后再送货不得分）。	
		及时整改	3 分	对食堂的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效 3 分（整改效果不明显扣 1 分，未见整改效果不得分）。	
		协调沟通	4 分	每月底主动与采购人沟通工作情况（主要内容为食材质量、价格及配送服务等配合运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议等）得 4 分；	
		应急服务	3 分	如发生应急采购响应时间在接到通知后规定时间内送达。	
总 分					

注：1. 此表为食材采购配送服务月度考核表；2. 此表由各单位经济民主组进行考核填写并作为供应商履约依据

附件三:

食材配送质量及验收要求

名称品类	验收标准	退货依据	质量要求
调味品	根据采购方要求提供各类货品, 保证新鲜度, 注意保质期, 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	(1) 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品。(2) 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。(3) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。(4) 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, 有害物质污染, 可能对人体健康有害的食品。	食用盐符合 GB/T 5461-2016 标准, 酿造酱油符合 GB/T 18186-2000 标准, 味精符合 GB 2720-2015 标准, 生粉(淀粉制品)符合 GB 2713-2015 标准, 食糖符合 GB 13104-2014 标准, 食醋: 地理标志产品 镇江香醋(陈醋)符合 GB/T 18623-2011 标准, 酿造食醋符合 GB/T 18187-2000 标准。食品添加剂质量要求: 食品添加剂应符合相应的食品安全标准, 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。
家禽、冻品 (鸡腿、鸡翅等)	肉类表面有光泽, 颜色均匀, 外表微干或湿润, 用手摸有油质感, 肉质紧实有弹性, 无异味, 肉质新鲜不注水。冻品类包装完整整洁, 符合规范, 外部各类标示清晰、完整、明确。	与验收标准不符, 肉质颜色发深, 表面发粘, 触摸时肉质弹性差, 有腐臭味	配送单位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》, 并按照厨师要求完成其他初步处理工作。
鲜肉类	肉类表面有光泽, 颜色均匀, 外表微干或湿润, 用手摸有油质感, 肉质紧实有弹性, 无异味, 肉质新鲜不注水, 符合食品卫生要求。	与验收标准不符, 肉质颜色发深, 表面发粘, 触摸时肉质弹性差, 有腐臭味。	牛肉类符合 GB/T 9960-2008 标准, 猪肉类符合 GB/T 9959.1-2019 标准, 羊肉类符合 GB/T 9961-2008 标准。配送所需的肉类来源于国家认可的正规肉厂, 为当日新鲜商品, 经定点屠宰厂屠宰加工并检验合格; 需提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》, 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。

鱼类	具有鲜鱼固有的鲜明体色及光泽；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于 5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。		体表色暗淡无光泽、黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。	符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定，并按照厨师要求完成其他初步处理。
蔬菜类	叶菜	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎蔫严重，浸水后仍不可恢复；农药残留超标。	无公害蔬菜质量要求：对蔬菜中有害物质严格控制在 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》标准规定范围之内，并按照厨师要求完成其他初步处理工作。
	根茎类（如香芋、土豆、莴笋等）	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。	
	花果类，如西兰花、白菜花	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。	不新鲜，发霉，虫害过多。农药残留超标。	
水果类	无病虫害、发霉、腐烂现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。		新鲜度不佳，形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。	按照甲方提出的品名、产地、等级、规格、包装等要求供应水果，保证水果光洁新鲜、无斑点、无畸形、无伤果、无烂果、无病虫害、无严重机械伤，符合《中华人民共和国农产品安全法》及其他法律法

			规的质量要求。
豆制品类	外观完好，新鲜度佳，无其他感官性状异常。	新鲜度不佳，腐败变质，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常。	豆制品（包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品）必须符合 GB 2712-2014 标准，非发酵豆制品必须符合 GB/T 22106-2008 标准、GB 2711-2014 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，并具有“QS”食品质量安全认证。
鲜蛋	外观完好，新鲜度佳，无其他感官性状异常。	新鲜度不佳，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常。	鸡蛋等蛋类必须保证新鲜（7日内产品），破损不超过 2%，并符合 GB2749-2015 标准，并提供养殖基地有效证件。
乳制品	根据采购方要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，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。	(1) 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品。(2) 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。(3) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。	符合 GB 19301-2010《食品安全国家标准生乳》、《中国奶业协会团体标准》。
副食品	根据采购方要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，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。	(1) 不符合验收标准的、无“QS”食品质量安全认证的产品。(2) 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。(3) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。	副食品需执行符合相应品类国家标准且不得提供转基因产品的规定。

注：上述所涉国标如有新颁布，按最新国标执行。

附件四：

太仓市消防救援大队食材配送服务采购项目
供应商整改通知单

供应商名称		整改通知发出时间	
整改事项		整改期限	
违规扣分项		扣分分值	
通知书发出部门		发出人	
整改情况(供应商填写)			
供应商责任人：			
结果验证(发出部门填写)			
确认人：			

附件五：

政府采购履约验收通知单（参考样本）

供应商：

采购人			
项目名称			
合同名称			
合同编号		合同金额	
验收时间		验收地点	
联系人		联系电话	
履约验收方案及工作要求			
单位公章 年 月 日			

《政府采购履约验收书参考样本（服务类）》

采购人		项目名称		合同名称		
供应商		项目及合同编号		合同金额		
分期（段）验收	是 ☐ 否 ☐	分期（段）情况	共分 期（段），此为第 期（段）验收			
验收时间		验收地点		验收组织形式		☐ 自行简易验收 ☐ 验收小组验收 ☐ 采购代理机构验收
验收内容	服务质量	服务进度	人员、设备 配备情况	行业、安全标准	项目需求、服务承诺	合同履行时间、地点、方式
	合格 ☐ 不合格 ☐	按时 ☐ 不按时 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐	合格 ☐ 不合格 ☐
专业检测机构情况说明						
存在问题和改进意见						
最终结论	合格 ☐ 不合格 ☐					
验收小组成员签字						
采购代理机构意见					采购人意见	
经办人： 负责人： （采购代理机构公章）					经办人： 负责人： （采购人公章）	
供应商确认： （单位公章或授权代表签字）						

说明：1. 该表为服务类项目履约验收的参考样表，采购人或采购代理机构可以根据工作实际进行调整。

未委托采购代理机构开展履约验收工作的，无需填写“采购代理机构意见”。