合同编号：HT-2025069

伊犁哈萨克自治州友谊医院职工餐厅 食材配送合同

伊犁州友谊医院 2025 年职工餐厅食材配送服务项目标段一于 2025 年 6 月 17 日以公开招标的方式进行采购，经评审确定新疆璟宇汇鲜餐饮管理服务有限责任公司为中标供应商双方，根据国家有关法律、法规，在平等自愿、协商一致的基础上，特签订本协议。

甲方：伊犁哈萨克自治州友谊医院

乙方：新疆璟宇汇鲜餐饮管理服务有限责任公司

一、项目采购内容

乙方提供配送的食材品种包括但不限于蔬菜（含菌类）、副食品、米面、水产品、肉及肉制品、蛋、奶类产品及奶制品、水果、干货、家禽类、调料等食材。详见附件一

二、日常配送和食材质量安全

（一）日常配送

1. 乙方配送的蔬菜、瓜果、食材及半成品（含菌类）等农药残留值必须经过专业检测设备检测达到国家相关规定标准，乙方需出具所有货物的检疫证明、卫生许可证等相关证明。

2. 乙方应对甲方采购的食材分类并用符合相关食材运输要

求的器具装载，在运输过程中采取相应的冷冻储藏、保鲜储藏等措施，确保食材安全、新鲜的配送至甲方指定地点。

3. 乙方配送人员需持有有效的健康证方可上岗配送货物。

4. 甲方应提前一天将次日所需食材的品种、数量、规格以书面形式通知乙方配送单位，乙方在收到订货通知单后保质保量备货。

甲方指定联系人：唐宁 联系电话（微信）：13309990030

乙方指定联系人：陈艳锋 联系电话（微信）：15299215951

5. 货物运输由乙方负责，乙方必须在甲方订货单规定的时间内将货物保质保量、安全的配送至甲方指定地点。货物运输过程中产生的费用（包括但不限于运费、过路费、交通罚款等）均由乙方自行承担。

6. 在合同履行过程中，甲方应使用乙方印制的送货单，乙方送货单必须详细规范注明食材名称、种类、规格、数量、单价、金额、配送地点名称等，并经甲方指定收货人当场核实签字确认，作为有效结算依据。

7. 乙方工作人员在配送过程中出现的任何意外事故或工伤责任均由乙方自行承担，甲方概不负责。

8. 货物风险自运至甲方指定地点并经甲方验收合格后转移至甲方。

9. 甲方上述所列食材由乙方统一购进供应，不得以任何形式（包括但不限于分包、转包、委托第三方等）将本合同的全部或部分服务/工作内容转移给第三方实施。

(二) 食材质量安全

1. 如乙方配送的食材导致甲方就餐人员出现食物中毒等情形的，由乙方承担全部赔偿责任。

2. 禁止下列食材送入甲方食堂

(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、含转基因成份或其它感官性异常，可能对人体有害的。

(2) 含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。

(3) 未经卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品，超过保质期的食品。

(4) 病死、毒死或死因不明的禽、兽、水产动物等及其制品。

(5) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用添加剂、农药(残留)的各类食品。

3. 调料供货要求:具有该品种固有的香味，无异味，液体调料无结块，无沉淀，无浮物，不浑独，产品包装严整，无滴漏跑气现象，包装标识上有“QS”标志，生产日期在保质期的前三分之一时段内。

4. 乙方必须按照国家颁布的《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国动物检疫法》标准向甲方提供质量合格的产品。甲方当场验货，对不符合合同约定的产品，甲方有权拒绝接收并退还给乙方，乙方应在3小时内换货并及时配送到位。

三、食材价格

(一) 合同签订后，每三个月由医院询价小组(财务科、纪检办、总务科、供货商)组织相关人员对伊宁市天山后街菜市场同类食品的零售价进行询价(询价价格为询价小组的询价平均值作为基准价)(不参考精品价和打折价)，再按附件二食材报价折扣率中的下浮率计算，其它类货物低于市场零售价，确定下季度采购的食品价格。(计算时四舍五入保留一位小数)。

(二) 所配送的商品单价均已包含商品的价格、包装费、人工费、运输费及商品所需的各种检测费、运输损耗费、管理费、相关税费等一切可能产生的费用。

(三) 食材报价折扣率详见附件二。

四、付款方式

乙方在正常供货的情况下，甲方按月向乙方结算货款，实行错月支付，即次月结清上月。双方以甲方收货人员签字确认的送货单为结算依据。甲方向乙方付款前，乙方须向甲方提供符合国家规定的发票，否则甲方有权拒绝付款，不承担任何违约责任。如遇特殊情况无法按期付款，经甲乙双方协商可延迟付款。

五、合同期限

本合同期限为壹年，即从2025年7月10日至2026年7月9日。

六、甲方的权利及义务

(一) 甲方有权利按照本合同约定的质量标准对所配送食材进行检查和验收。

(二) 乙方供应的原材料，半成品的包装、保质期、外观等应符合相应的卫生、质量标准，甲方验收不合格的食材，甲方有权拒收，并有权要求乙方在规定的时间内及时更换。

七、乙方的权利及义务

(一) 乙方需保证提供的食材质量安全，并加强日常对配送单位配送人员的管理工作。

(二) 乙方保证向甲方提供的食材原料为优质产品、不以次充好和缺斤短两确保所提供的食材原料的安全，同时保证来源的合法性和可追溯性。

(三) 保证食材的包装、贮存、运输和装卸食材的容器、工具、设备安全，食材清洁卫生，无污染。

(四) 乙方需做好供货查验，保证食品原料新鲜、无腐烂、无生害、无变质现象：凡过期、变质、标识不清或感官性状异常的，一律不得配送。供货清单一式两份，甲方验收后，双方签字保存，作为结算依据。

(五) 乙方需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规的规定，保证食品质量安全符合国家有关产品标准。

(六) 乙方必须保证货源充足，并在甲方规定的时间内保质保量按时供货如遇市场某一品种短缺确实无法满足甲方需求时，乙方必须提前告知甲方，征得甲方同意的前提下进行相应的品种调整或商讨其它解决方案。

(七) 乙方需对配送货物的及时性、价格合理性、安全性等负责。

(八) 乙方在送货至甲方指定收货地点时，必须遵守医院的规章制度，不随意走动或高声喧哗。

(九) 保证食品必须经检验合格后出售，未经检验及检验不合格的产品不得配送。

(十) 乙方须合法经营，配合执法部门依法进行产品质量监督检查和日常监管。

(十一) 乙方需按投标承诺向甲方提供线上食材订单管理平台，可通过该程序完成食堂食材每日下单同时具有实时查看功能及统计报表功能。

(十二) 乙方需按投标承诺为甲方配备 2 台冷藏车及 3 台厢式货车并自行完成每日食材配送工作。将食材配送至甲方指定的交货地点。同时每日送货需安排不少于 2 个专职送货员及不少于 1 辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货物，货物的品种和重量以甲方验收的结果为准。

(十三) 乙方指定的送货专员须持健康证上岗，穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，乙方送货专员在办公区活动必须严格遵守甲方各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。如需要更换配送人员，必须事先通知甲方并将其个人资料送甲方审批，审批合格者方可更换。

(十四) 乙方配送冷藏食品时必须用专用冷藏载具运输，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温度。

(十五) 乙方必须确保甲方节假日、应急情况下的食材供应，不得以任何理由违反合同约定及甲方要求。如有以上行为发生，

甲方有权单方解除合同，并要求乙方承担由此造成的全部损失。

八、违约责任

(一) 乙方所配送的食材原料如出现本合同中二、日常配送和食材质量安全(二) 食材质量安全第2条情况第一次的，予以警告退货并扣除当天货款的20%；发生第二次的，退货并扣除当天货款的50%。乙方违反本合同约定及甲方要求供货的，甲方除有权全部退货外，并有权要求乙方承担由此造成的全部损失和法律责任。

(二) 如乙方存在食材配送不及时或食材质量不合格的情况，一次甲方将进行责任整改，乙方应在当日内完成责任整改。二次甲方将解除合同，同时乙方将承担甲方后续相关损失。

(三) 乙方在接到甲方的订货清单后，需全面履行，如未按甲方要求及时配送到位，情节严重并影响甲方工作人员工作的，乙方应向甲方书面报告违约原因，同时乙方需向甲方支付5%合同金额作为违约金。

(四) 乙方保证提供的食材原材料符合国家的相关标准，如果乙方提供的食材原材料导致甲方食堂就餐人员食物中毒的，乙方应承担相应的赔偿责任和法律责任，甲方有权解除本合同，解除通知到达乙方时本合同解除。同时乙方需向甲方支付10%合同金额作为违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，乙方还应赔偿甲方损失。

(五) 乙方必须确保甲方节假日、应急情况下的食材供应，

不得以任何理由违反合同约定及甲方要求。如有以上行为发生，甲方有权单方解除合同，并要求乙方承担由此造成的全部损失。同时乙方需向甲方支付 10%合同金额作为违约金。

(六) 如甲方延误提供配送计划，需承担因延误提供配送计划所造成的责任。

(七) 在本合同履行中，若乙方违反本合同中相关约定，造成不良后果，甲方有权要求乙方配送单位进行整改并出具书面整改通知，乙方配送单位应于接到甲方书面整改通知后 3 日内完成整改且达到合格的标准，否则甲方有权解除合同同时乙方需向甲方支付 5%合同金额作为违约金。

(八) 乙方交货时应当同时向甲方提供相关货物质量合格凭证（如有），否则甲方有权拒绝接受货物，视为乙方违约。

(九) 甲、乙双方必须遵守本合同的约定，任何一方违反本合同的约定，均构成违约方，违约方应当承担违约责任并赔偿守约方因此受到的损失。

(十) 乙方不得对甲方工作人员有贿赂行为，乙方不得与甲方管理方人员串通虚开发票，套取费用或存在虚开票款、弄虚作假等行为。一经甲方查实，甲方有权解除本合同并追究相关法律责任，解除通知到达乙方时本合同解除。同时乙方需向甲方支付 10%合同金额作为违约金。

(十一) 如乙方将本项目以任何形式（包括但不限于分包、

转包、委托第三方等) 将本合同的全部或部分服务/工作内容转移给第三方实施, 甲方有权解除本合同并追究相关法律责任, 解除通知到达乙方时本合同解除。同时乙方需向甲方支付 10% 合同金额作为违约金。

九、附录

(一) 甲、乙双方可对本合同条款进行补充, 以书面形式或签订补充协议, 补充协议与本合同具有同等效力。

(二) 下列文件为本合同的组成部分, 并构成一个整体, 与本合同具有同等效力。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, 那么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. 本合同及其补充合同、变更协议;
2. 中标通知书;
3. 投标文件 (含澄清或者说明文件);
4. 招标文件 (含澄清或者修改文件);
5. 其他相关采购文件。

(三) 本合同经甲、乙双方签字并加盖单位公章后生效, 合同一式陆份, 甲方执肆份, 乙方执贰份, 具有同等法律效力。

(四) 本合同执行期间, 如遇不可抗力, 致使合同无法履行时, 双方应按有关法律规定及时协商处理。

(五) 本合同未尽事宜, 遵照《政府采购法》、《民法典》有关条文执行。

(六) 本合同必须在规定时间内备案、公告。

(七) 本合同在履行过程中发生争议的，由双方当事人协商解决，协商不成的可依法向甲方所在地(伊宁市)人民法院起诉解决。

(八) 甲乙双方记载于本合同中的联系人、电话、地址等信息可以作为双方书面函件、法院法律文书送达的有效地址，如有变更，应当书面通知对方。

甲方(公章)：伊犁哈萨克自治州友谊医院
乙方(公章)：新疆璟宇汇鲜餐饮管理服务有限责任公司

法定(授权)代表人(签字)：法定(授权)代表人(签字)：

童超

陈锋

地址：伊宁市斯大林街92号、重庆路58号
地址：伊宁市天山街创业市场125号

电话：0999-8096866
电话：15299215951

签订日期：2025年7月8日
签订日期：2025年7月8日

附件一：

1. 蔬菜类采购标准

类别	包含品种	质量要求
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。	形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。
葱蒜类	大葱、分葱、四季葱等。	允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。	形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
水生类	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。	属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等。	属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。	芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。	形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。

葱蒜类	大葱、分葱、四季葱等。	允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。
豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。	形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
水生类	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。	属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等。	属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。	芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。	形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。

根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。
葱蒜类	大葱、分葱、四季葱等。	允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。
豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。	形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
水生类	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。	属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等。	属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。	芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，

		无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。	形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。
葱蒜类	大葱、分葱、四季葱等。	允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。
豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。	形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
水生类	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。	属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等。	属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。	芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，

		形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。	形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。
葱蒜类	大葱、分葱、四季葱等。	允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

2. 水果类采购标准

类别	包含品种	质量要求
瓜类	香瓜、木瓜、哈密瓜、玫瑰蜜瓜、白兰瓜、羊角蜜甜瓜、西瓜	形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
梨类	香梨、黄梨	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜

苹果类	红富士、黄元帅、冰糖心、红蛇果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。
香蕉类	芝麻蕉、帝王蕉、苹果蕉	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥
葡萄类	巨峰、夏黑、白牛奶、早玫瑰、醉金香、红提、早夏无核葡萄、无核白鸡心、美人指以及红宝石葡萄	具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少

3. 肉类采购标准

1	色泽	具有产品应有的色泽
2	状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物
3	挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤15
4	铅 (pb) /(mg/kg)	≤0.2
5	无机砷/(mg/kg)	≤0.05
6	镉 (Cd) /(mg/kg)	≤0.1
7	总汞 (以 Hg 计) /(mg/kg)	≤0.05

4. 禽类采购标准

(1) 新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：

- ①喙有光泽、干燥、无粘液；
- ②口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；
- ③新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；
- ④皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

⑤脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

⑥肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色。变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；

冻禽类：

⑦冻鸡腿 排腿/ 解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

⑧冻鸡胸肉 板冻/ 解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

⑨冻鸡中翅 单冻，40-50克/个/ 解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味

⑩冻鸡骨架 400克以上/个/ 解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味。

冻鸭子 单只包装/ 解冻后外表微湿润、不粘手、肉质有光泽、有弹性无异味

(2) 鲜鱼要求：鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。无添加孔雀石绿、无汽油味残留。

(3) 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，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，且包装箱上必须贴有“QS”生产许可标识。

(4) 根据批次随机抽检，以解冻后食材的公斤数量进行计算，就是以食材的净重计价。甲方认定重量不足或质保期不足的，不予入库，不予结算。

(5) 所有冻货检验检疫手续必须齐全，一经确定冻货厂家后不得随意更换其他品牌冻货厂家，如更换供货厂家，则必须提供新供货厂家的冻货检验检疫手续。

(6) 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。【鸡鸭鱼肉类】来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地或【鸡鸭鱼肉类】专业流通市场，严禁收购散户农民的【鸡鸭鱼肉类】供应。

5. 鸡蛋要求

项目	指标
色泽	具有禽蛋固有的色泽
气味	具有产品固有的气味，无异味
组织形态	蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明

杂质	无杂质，内容不得有血块及其他鸡组织异物
----	---------------------

6. 生鲜牛奶采购标准

感官指标

正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥3.1	<3.1
蛋白质含量%	3.0	≥2.95	<2.95
密度 (20/4)	1.030	1.028-1.032	<1.028 或 >1.032
滴定酸度 °T	16	14-18	<14 或 >18
杂质度 ppm		≤4	>4
汞 ppm		≤0.01	>0.01
农药残留		≤0.1	>0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	<-0.59 或 >-0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤0.004	>0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤50 万/ml	>50 万/ml

鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50 万	50 万-200 万	>200 万
芽孢总数	≤100	100-1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10-100	>100
嗜冷菌	≤100	100-1000	>1000

7.调味类产品采购标准

(1) 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，调味类产品供货时，中标人须清晰地列出产品品牌、名称、制造商名称和厂址、型号、生产日期和保质期限、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 QS 标志。

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。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) 本次采购的调味品包含但不限于以下六类：

①酿造类调味品：酿造类调味品是以含有较丰富的蛋白质和淀粉等成分的粮食为主要原料，经过处理后进行发酵，即借有关微生物酶的作用产生一系列生物化学变化，将其转变为各种复杂的有机物，此类调味品主要包括：酱油、食醋、酱、豆豉、豆腐乳等

②腌菜类调味品：腌菜类调味品是将蔬菜加盐腌制，通过有关微生物及鲜菜细胞内的酶的作用，将蔬菜体内的蛋白质及部分碳水化合物等转变成氨基酸、糖分、香气及色素，具有特殊风味。其中有的加淡盐水浸泡发酵而成湿态腌菜，有的经脱水、盐渍发酵而成半湿态腌菜。此类调泡发酵而成湿态腌菜，有的经脱水、盐渍发酵而成半湿态腌菜。此类调味品主要包括：榨菜、芽菜、冬菜、梅干菜、腌雪里蕻、泡姜、泡辣椒等。

③鲜菜类调味品：鲜菜类调味品主要是新鲜植物。此类调味品主要包括：葱、蒜、姜、辣椒、芫荽、辣根、香椿等。

④干货类调味品：干货类调味品大都是根、茎、果干制而成，含有特殊的辛香或辛辣等味道。此类调味品主要包括：胡椒、花椒、干辣椒、八角、小茴香、芥末、桂皮、姜片、姜粉、草果等。

⑤水产类调味品：水产类调味品水产中的部分动植物，干制或加工，含蛋白质质量较高，具有特殊鲜味，习惯用于调味的食品。此类调味品主要包括：水珍、鱼露、虾米、虾皮、虾籽、虾酱、虾油、蚝油、蟹制品、淡菜、紫菜等。

⑥其它类调味品：不属于前面各类的调味品，主要包括：食盐、味精、糖、黄酒、咖喱粉、五香粉、芝麻油、芝麻酱、花生酱、沙茶酱、银虾酱、番茄沙司、番茄酱、果酱、番茄汁、桂林酱、椒油辣酱、芝麻辣酱、花生辣酱、油酥酱、辣酱油、辣椒油、香糟、红糟、菌油等。

(3) 中标人必须保证所供应的调味品符合卫生标准，同时承担因所供调味品的质量问题引起的一切事故后果。

(4) 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），招标人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。

(5) 食品应清洁，并符合企业验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

(6) 验货采用：按批次验收，甲方认定重量不足、包装破损串味、调味品霉变或质保过期等，不予入库，不予结算。

8. 豆制品采购标准

感官指标

类别	品种	项目			
		色泽	气味	形态	质地
	盒装内酯豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性好, 刀切后不坍、不裂	滑爽不粗, 无涩味
	石膏豆腐	乳白色	有豆香, 不酸	揭布后, 不脱皮, 不坍, 切口光亮, 持水性好	滑爽不粗, 无石膏脚
	豆腐干(香干)	淡黄色或黄色	有豆香	块形整齐, 厚薄均匀	密实, 有韧性
	薄百页	淡黄色	有豆香	方形薄张, 无白边、白头、花洞厚薄均匀	有韧性, 稍有拉力
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性

理化指标

类别	品种	项目						
		蛋白质 g/ 100g $\geq$	水分 g/ 100g $\leq$	过氧化值 (以脂肪 计)g/ 100g $\leq$	酸价 (以脂肪 计) $\leq$	砷 (以 As 计) mg/kg $\leq$	铅 (以 Pb 计) mg/kg $\leq$	食品 添加 剂
大豆 制 品	盒装内酯嫩豆腐	4.5	90			0.5	1.0	按 GB 2760 规定
	盒装内酯老豆腐	5.9	88			0.5	1.0	
	石膏嫩豆腐	3.8	90			0.5	1.0	
	石膏老豆腐	5.9	88			0.5	1.0	
	豆腐干	13	75			0.5	1.0	
	五香豆腐干	15	80			0.5	1.0	
	薰香干	13	70			0.5	1.0	
	乡里柴火干	7	70			0.5	1.0	
	油豆腐	17	58			0.5	1.0	
	油划方	7.5	80	0.25	5	0.5	1.0	
	素鸡	12	72			0.5	1.0	

薄百页	30	45			0.5	1.0
厚百页	17	62			0.5	1.0
豆腐衣	48	20	0.25	5	0.5	1.0

附件二：食材报价折扣率

名称	供货折扣率
大米面粉类	97%
蔬菜水果类	82%
牛羊肉类	96%
鸡鸭鱼冻货类	92%
调料副食品类	84%
奶制品及豆制品类	88%