

后勤食堂采购

合同编号: _____

项目编号/包号: 11011525210200028083-XM001/04

项目名称/分包名称: 后勤食堂采购招标（第四包）

甲 方: 北京市大兴区庞各庄镇人民政府

乙 方: 博强宏业（北京）餐饮管理有限公司

签署日期: 2025 年 08 月 13 日

合 同 书

北京市大兴区庞各庄镇人民政府在后勤食堂采购招标项目中，以公开招标方式在国内进行采购。经评审小组评定博强宏业（北京）餐饮管理有限公司（公司名称）为北京市大兴区庞各庄镇人民政府指定地点食材配送项目的中标供应商。

甲、乙双方依据《中华人民共和国民法典》，在平等自愿的基础上，同意按照下面的条款和条件，签署本合同。

一、合同文件

1. 本合同书；
2. 中标通知书；
3. 投标文件（含澄清文件）；
4. 招标文件（含招标文件补充通知）；
5. 本合同执行过程中双方经协商一致签署的补充协议、备忘录等。

二、服务内容

1. 乙方为甲方指定地点食堂提供食材配送服务（详见附件）。

三、合同价款

根据甲方指定采购食材的实际情况而定。该价款均为含税价，系本合同项下基于乙方食材配送服务甲方所应支付的全部价款。

四、付款条件与时间

1. 甲、乙双方每月10日前，结合甲、乙双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，甲、乙双方签字确认，甲方根据双方确认结果据实结算。

2. 甲方每次付款前，乙方应当按照甲方要求首先提供合法的等额的增值税普通发票；如乙方拒绝提供或提供的发票不符合国家相关法律法规之规定或前述约定的，甲方有权拒绝付款，由此产生的任何损失由乙方自行承担。甲方对乙方每

次提供来的发票检验无误履行相关付款申请手续，在付款申请通过且财政资金到位后，甲方及时支付相关合同款项。因财政资金未到位、乙方发票问题导致甲方未能按照合同约定付款的不视为甲方违约，甲方不承担违约责任。

乙方收款账户信息如下：

公司户名：博强宏业（北京）餐饮管理有限公司

开户行：中信银行北京酒仙桥支行

账号：7112110195700003796

五、服务要求

（一）货物要求

乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物防疫法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《动物检疫管理办法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。如出现因食用乙方提供的货物导致食物中毒事故发生，乙方应对此承担全部法律责任和民事责任，若导致甲方单独或连带承担任何责任的，甲方有权就损失部分向乙方进行追偿。

1. 乙方所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送货物的检测报告或产品合格证。对实行食品质量（QS）安全市场准入的食品，须提供 QS 认证的相关证明资料。目前国家实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品共 25 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻食品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、料酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工产品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条等）。

2. 食材溯源要求。所有货物的来源应当清晰，蔬菜应当来源于受到地方政府

部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

(二) 货物品种：货物种类以甲方实际订单为准，以斤、公斤、克、毫克为计量单位（包装类商品以斤、公斤、箱、件、瓶、袋、块为计量单位）。

(三) 货物的配送

1. 交接地点：甲方指定地点。

2. 乙方在配送过程中发生的全部费用，均由乙方承担，甲方对货物验收通过之前的风险由乙方承担。

(四) 配送要求

1. 每日及每批次提供的食材，应当经甲、乙双方人员以及甲方指定地点食堂的餐饮服务公司代表等三方共同验收签字后才视为有效，否则视为无效供货。

2. 乙方存在下列情形的，甲方有权拒绝接收货物：

(1) 乙方应当对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫等证明，否则甲方有权拒绝接收货物。

(2) 规格包装的产品交付时，原包装应当完好无损，否则甲方有权拒收。

3. 运输方式及要求

(1) 乙方应派专人专车配送，并承担相关费用；

(2) 乙方运输工具进入甲方区域，应当接受甲方统一管理，造成任何人员与设施损伤的，由乙方承担责任。

4. 乙方应当采取必要的安全防控措施。

(五) 价格

1. 本合同价款已包括食材价格、食材损耗、运输、仓储、装卸费、二次搬运、售后服务、各项税费等完成本项目的全部所需费用。

2. 乙方配送食材的价格：参考先发餐饮价格网（<http://www.foodmap.com.cn/>）每日公示的北京地区各种食材的平均价格为基准价格

上浮 10 %。

3. 如遇特殊情况造成某品目食材市场价格在一个价格周期内出现剧烈上浮超过 3 %以上的, 乙方可向甲方提交书面申请, 经双方协商并获甲方书面同意后, 该食材的结算价格在该价格周期内可做调整。

六、合同一般条款

(一) 定义

本合同中的下列术语应解释为:

1. “合同”系指甲、乙双方签署的、合同格式中载明的甲、乙双方所达成的协议, 包括所有的附件、附录和构成合同的其它文件。

2. “合同价”系指根据合同规定, 在乙方完全履行合同义务后, 甲方应付给乙方的价格。

3. “服务”系指根据合同规定乙方承担的本合同项下的全部服务。

(二) 违约赔偿

按本合同第六条第(六)款约定执行。

(三) 不可抗力

1. 如果双方中任何一方遭遇法律规定的不可抗力, 致使合同履行受阻时, 履行合同的期限应予延长, 延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间。

2. 受事故影响的一方应在不可抗力的事故发生后立即以书面形式通知另一方, 并在事故发生后合理时间内将有关部门出具的证明文件送达另一方。

3. 不可抗力使合同的某些内容有变更必要的, 双方应通过协商在最短时间达成进一步履行合同的协议, 因不可抗力致使合同不能履行的, 或者自不可抗力情形出现之日起 15 个日历日内仍旧无法达成进一步履行本合同的协议的, 本合同终止, 除非甲、乙双方另有书面约定。

(四) 税费

与本合同有关的一切税费均适用中华人民共和国法律的相关规定，合同价为含税价，税率为9%、13%，由乙方负责缴纳。若税率在本合同服务期内发生变动的，最终结算时以含税总价不变为原则，调整不含税价及税率。

（五）合同争议的解决

1. 因合同履行中发生的争议，合同当事人双方可通过协商解决。协商不成的，可向大兴区人民法院提起诉讼。

2. 诉讼费用除审判机关另有裁决外，应由败诉方负担。

3. 在诉讼期间，除正在进行诉讼解决的争议部分外，本合同其它部分应继续执行。

（六）违约终止合同

乙方有下列情形之一的视为乙方违约，甲方有权单方面立即解除合同并追究乙方违约责任：

- （1）经营情况发生重大变更，已经不具备配送能力的；
- （2）无正当理由拒绝履行合同向甲方供货的；
- （3）因所供货物质量原因导致发生食品卫生安全事故的；
- （4）虚报货物价格、数量的；
- （5）乙方未按甲方指令从事相关工作或不配合甲方工作累计 3 次以上的；
- （6）乙方收到甲方的整改意见后 3 个日历日内拒不整改的；
- （7）乙方转让或分包其应履行的合同义务的。

在以上情况下，若甲方最终选择暂不解除合同的，甲方有权选择以下一项或多项：

- a. 扣除前述情形下乙方的服务费，直到乙方改正完毕再行向乙方支付；
- b. 每出现一次违约情形的，乙方应承担违约金人民币 2 万元（大写：贰万元整）；

c. 乙方所承担违约金不足以弥补甲方损失的，甲方有权继续向乙方索赔。

甲方暂时不行使前述任何一项权利的，并不影响甲方后续向乙方提出相应的索赔。

（七）破产终止合同

如果乙方破产或无清偿能力时，甲方可在任何时候以书面通知乙方终止合同。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的补救措施的权利。

（八）转让和分包

未经甲方事先书面同意，乙方不得转让或分包其应履行的合同义务。

（九）合同修改

欲对合同条款进行任何改动，均须由甲、乙双方签署书面的合同修改书。

（十）通知

本合同任何一方给另一方的通知，都应以书面或传真/电报的形式发送，而另一方应以书面形式确认并发送到对方明确的地址。甲、乙双方通知联络人的信息如下：

甲方联络人员： 姚刚 联系电话： 13911942955

联系地址： 北京市大兴区庞各庄镇人民政府

电子邮箱： /

乙方联络人员： 李其兵 联系电话： 13167320073

联系地址： 北京市大兴区丰远街9号院7号楼1层102室

电子邮箱： 13167320073@qq.com

（十一）计量单位

除招标文件中另有规定外，计量单位均使用国家法定计量单位。

（十二）法律的解释与适用

本合同应按照中华人民共和国的法律（暂不含港澳台等地区法律）进行解释

与适用。

(十三) 合同生效及其它

1. 合同应在甲、乙双方负责人/法定代表人或授权代表签字并加盖双方公章后生效。双方签字盖章日期不一致的，以在后签字盖章一方签署日期为生效日。

2. 本合同壹式陆份，甲、乙双方各执叁份，每份均以中文书写，具有同等法律效力。

3. 如需修改或补充合同内容，经协商，双方应签署书面修改或补充协议，该协议将作为本合同的一个组成部分。

4. 甲乙双方主动配合结果查究。

七、合同期及服务地点

(一) 合同期

本合同有效期为壹年，自2025年08月13日起至2026年08月12日止。如本合同生效日期晚于前述起始日期的，则有效期顺延相应期限。

(二) 服务期

服务期：一年。

(三) 服务地点

本合同服务地点为：甲方指定地点



(以下无正文)

甲方:

名称: (印章)

全权代表(签字):

何丽

2025年8月13日

地址:

邮政编码:

纳税人识别号:

电话:

开户银行:

帐号:



乙方: 博强宏业(北京)餐饮管理有限公司

名称: (印章)

全权代表(签字):

2025年8月13日

地址: 北京市大兴区丰远街9号院7
号楼1层102室

邮政编码: 100023

纳税人识别号: 91110105597731251N

电话: 13167320073

开户银行: 中信银行北京酒仙桥支行

帐号: 7112110195700003796

附件:

采购需求

一、服务内容: 由于工作性质和经常加班所需全品类食材采购。

二、货品质量要求及标准

1、米面油类产品

(1) 供应产品的质量要求:

必须符合卫生, 不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、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 SC 许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品: 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、产品成份、厂家电话号码。供应方所提供产品质量必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。

中标人在供应过程中, 如果发生出现质量问题或造成食物中毒, 如变质等情况, 经查实后确属中标人责任, 中标人应承担全部责任, 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。

中标人在供货时, 提供生产厂家出具的供货凭证材料。

中标人须提供厂家进货发票, 方便电商平台作为统一定价参考。

(2) 执行标准:

米类执行标准: GB2762-2012 GB2761-2011 GB2763-2014 GB1354-2009

大米的质量标准: 除符合标准一等米外, 要求:

碎米总量 $\leq 17\%$ (国家标准: $\leq 35\%$)

小碎米总量 $\leq 2\%$ (国家标准: $\leq 2.5\%$)

不完善粒 $\leq 3.5\%$ (国家标准: $\leq 4.0\%$)

黄米粒按国家标准执行。

检验项目	单位	标准要求
镉(以 Cd 计) $\leq$	mg/kg	0.2
汞(以 Hg 计) $\leq$	mg/kg	0.02
六六六(以成品粮计) $\leq$	mg/kg	0.05

滴滴涕 ((以成品粮计) ≤	mg/kg	0.05
黄曲霉毒素 B1 ≤	ug/kg	10

油类执行标准:

SB/T10292-1998《食用调和油》国家标准

检验项目	单位	标准要求
透明度	-----	透明
气味、滋味	-----	气味、口感较好
色泽 (罗维朋比色槽 133.4mm) ≤	-----	Y: 40; R: 5.0
水分及挥发物 ≤	%	0.10
杂质 ≤	%	0.10
酸价 ≤	MgKOH/g	1.0
过氧化值 ≤	Meq/kg	12
烟点 ≥	℃	-----
冷冻试验 (℃冷藏 5.5h)		

GB1534-2003《花生油》国家标准

检验项目	标准要求	
	一级	二级
色泽 (罗维朋比色槽 25.4mm) ≤	黄 15; 红 1.5	黄 25; 红 4
气味, 滋味	具有花生油固有的气味和滋味, 无异味	
透明度	澄清、透明	
酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	1.0	2.5
水分及挥发物/(%) ≤	0.10	0.15
不溶性杂质 (%) ≤	0.05	0.05
加热试验 (280℃)	无析出物, 罗维朋比 色; 黄色值不变, 红色值增加小于 0.4	微量析出物, 罗维朋比色; 黄色值不变, 红色值增加 小于 4.0, 蓝色值增加

		小于 0.5
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出
过氧化值/(m mol/kg) ≤	6.0	7.5

(3) 油类质量要求:

食用油品种必须色泽好,透明度高,无浑浊,无沉淀和悬浮物,粘度小,无分层现象,气味正常,无酸臭异味。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好,有明确的商品标签,有生产日期、保质期、质量等级,并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产,还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产,不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售,将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售,牟取暴利,一经查处,中标人将承担全部责任。

2、鸡蛋:应符合《鲜蛋卫生标准》,具有禽蛋固有的色泽,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。

3、干货调料类产品:

(1) 调味品: 1) 食盐: 味咸,呈白色细晶体,无可见杂质,无苦味、涩味及其他异味,外包装无漏无污,印刷清晰,有防标。2) 酱油: 有正常的色泽红褐色气味和滋味,无不良气味,不得有酸苦、涩等异味和霉味,不混浊、不沉淀无霉花浮膜,外包装无漏无污,印刷清晰。3) 单晶冰糖: 晶面干燥基本光滑,晶体大小基本均匀,呈单斜晶体、异形晶、并晶,聚晶及碎晶不少过 15%,色白,无异味,无明显黑点及其他杂质。4) 食醋: 有正常色泽,琥珀色气味和滋味,不涩,无其他不良气味和异味,不混浊,无悬浮物及沉淀物,透明澄清无霉花浮膜,无醋馒醋虱,外包装无漏污染,印刷清晰。5) 味素: 无色或白色柱状晶体,无杂质污物,允许有少量碎晶及少量粉末状物质。6) 复核酱料: 外包装无污物,无泄漏无变质发霉现象。7) 生粉: 色洁白,颗粒均匀,手感滑爽,干燥无杂质。8) 炸粉: 淡黄色颗粒,均匀,干燥无杂质。

香辛料类: 1) 八角质量验收标准: 色泽棕红鲜艳有光,朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂,香气浓郁无霉烂,和杂质破碎和脱壳籽粒不超 10%。2) 花椒质量验收标准: 色鲜红,睁眼,麻味足,香味大,身干,无长枝,无霉坏含籽不超 5%。3) 桂皮质量验收标准: 皮面青灰透淡棕,腹面棕色,表面有细纹,背面有光泽,质坚实,身干,味清香,略带甜。4) 丁香质量验收标准: 红棕色或棕

褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓裂，味辛辣。5) 山奈质量验收标准——圆形或近圆形的横切片，外皮浅褐色或褐黄色皱缩，有的有根痕或残有须根，切面白色粉性。6) 陈皮质量验收标准：表面橙红或红黄，有无数凹入的油点对光照视清晰，内面黄白色，枝梗硬而脆易折断。7) 小茴香质量验收标准：身干粒饱满均匀，气味香郁，色灰绿无杂质。8) 草果质量验收标准：椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味。

(2) 干料：颗粒饱满、均匀、外表干燥（无水分，避免出现发霉、变质）、包装完整。

(3) 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，采购人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采购人有权拒绝接受。

4、肉类、禽类、熟食、水产、冷冻食品：

(1) 肉类（鸡鸭牛羊猪肉等）：所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质。每批鲜猪肉、猪骨等肉类是政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期。供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。家禽类产品按照国家标准采购，所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质；冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%。解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽。

(2) 熟食类：质量必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。熟食商品必须有食品标签，生产日期，保质期，需密封包装。若为新鲜熟食应用周转箱装，周转箱必须干净，且应加盖密封，装熟食的袋子必须为食品专用袋。如达不到上述标准，则拒收该批商品，所有商品必须有相应的索证。散称熟食必须有随货同行合格证（品名、配料表、生产日期（**年**月**日），必须加盖红色日期章、保存

条件，保质期、食用方法、生产商、地址）。包装商品的外箱、内包装完好，生产日期、保质期清楚、不易触掉，且未超过 2/3，商品包装净含量与实际重量相符。

(3) 产品供货时，须提供肉联厂检疫合格证明文件及品质合格证。

(4) 冷冻类食品解冻后净重量不少于 90%，所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重等相关参数。

(5) 对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准。

5、鲜活产品类产品：

1) 活鱼在水中能游动自由，鱼体无伤残、无畸形、无病。体表鳞片完整无损，有一层正常清洁透明的保护液。2) 活虾身体完整、头尾紧连，活动自如、较生猛，虾体颜色青绿、青灰、清白色（米虾洁白），有光泽、透明、有轻轻的泥土味。3) 冰鲜鱼类应保证新鲜有光泽、卫生。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残存鳞片。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。腌制鱼应切块上色均匀，口味适当，腌制辅料搭配恰当。4) 虾蟹贝类：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。5) 冻鲜水产类应鱼体饱满完整、包冰均匀、无断头（去头鱼类除外）鱼体颜色应接近本色，不带变质后发黄、发黑、发绿的颜色。鱼眼凸出黑白分明、鱼鳞完整、无污垢、鱼肚完整不烂。速冻农产品和散虾仁等散货个体均匀，无结块冻结无化冻解冻现象。

6、水果类：色泽鲜艳，有光泽，有瓜果本身颜色；质地鲜嫩，无刀伤，无斑点，无大面积磕碰、腐烂部位，无农药气味，无臭味；无杂物，品质保持一致；外形正常，无虫咬、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当；经食品相关检验检疫部门检测，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。

7、蔬菜类产品（无公害及以上标准）：

(1) 新鲜度：

水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。

色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。

硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。

(2) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂

伤等。

(3) 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

(4) 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线协调。

(5) 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。

(6) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。

(7) 有包装蔬菜：应完整、干净。

(8) 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水分充足、无萎蔫、不成熟现象。

(9) 瓜菜类：个头大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

(10) 根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

(11) 果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度正常、个头大。

8、方便食品、矿泉水、牛奶、饮料、口杂用品等

(1) 方便食品：符合《食品安全国家标准》等强制性标准。

(2) 矿泉水：1) 需符合国家饮用水标准，水源应清洁无污染，需经净化处理并符合微生物指标。2) 包装与标识：包装材料需安全无毒，标识应清晰标注水源地、矿物质含量、生产日期等信息。

(3) 牛奶：1) 原料与生产：原奶需新鲜、无污染，生产过程需符合卫生规范，确保微生物指标达标。2) 蛋白质、脂肪、乳糖、菌落总数、致病菌等，需通过严格检测保障安全。

(4) 口杂用品：需符合《中华人民共和国产品质量法》，确保无毒无害、符合卫生要求。

三、产品质量总要求

食堂日常采购食品原材料主要为由于工作性质和经常加班所需全品类食材采购，除主要采购食品物资外，若采购人有需求，按采购人要求供货。

1、投标人所提供的产品应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、GB19295《食品安全国家标准》等的现行相关规定，不得供应以次充好、假冒伪劣、过期变质、标识不清、水分超标等不合格产品，一经发现其中有其中一种情况出现时，采购人有权退货并对投标人进行相应的处置。

2、预包装食品不得含有腐败变质、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的食品；不得含有有毒、有害物质或被有毒、有害物质污染的食品；不得掺假、掺杂、伪造影响营养、卫生的食品；不得供应超过保质期限，且包装标签必须符合现行法规标准，即标签应当标明下列事项：（1）食品名称；（2）配料表；（3）配料的定量标示；（4）净含量和规格；（5）生产者、经销者的名称、地址和联系方式；（6）日期标示；（7）贮存条件；（8）食品生产许可证编号；（9）产品标准代号。

3、投标人须能确保提供的产品的生产加工售出等全程可追溯性，按规定留存相应的票据。投标人如发现售卖给采购人的食品出现了安全卫生问题，应主动告知采购人，并召回已售卖给采购人的食品，同时承担造成的责任。

4、食品外包装标示相应应有食品生产许可证号，并必须为非转基因产品。

5、所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存，采购人每月至少进行一次抽检，所有蔬菜均为一等（叶菜类：形体完整、干净无根泥沙附着、无腐烂黄叶、无干黄无虫、无斑点、粗细均匀。瓜果与根茎类：形体完整、干净无泥沙附着、无干黄虫蛀、无腐烂损伤、无糠心、无多余菜叶、无斑点、大小均匀），且须听从采购人质量、规格等要求。

6、供货时，投标人需提供猪、牛、羊、禽、水产等肉类进货渠道和产地证明、屠宰地点凭证、检疫检验合格证明复印件（原件备查）、肉类品质证明、出厂合格证明等合格证明文件。每一批次必须肉、证一致；除动物检疫合格证外，分割肉还需提供分割肉销售凭据；所提供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》所列“瘦肉精”品种。新鲜肉确保每日新鲜，为正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。

7、货物来源要求：应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》提供采购凭证、质量安全合格凭证（从食品生产单位、批发市场等采购的，要提供供货者的相关许可证和产品合格证明等材料；从固定供货商或者供货基地采购的，应当提供供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户等采购的，应提供采购清单等有关凭证），确保溯源途径有效可控（蔬菜等产品应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业

流通市场，严禁收购散户的供应），冷藏冷冻常温食品贮存库及保鲜运输车辆设备。

8、货物包装要求：（1）投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。（2）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。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等。

（3）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口期。部分入库留存的预包装食品，每次须尽量采购同批次产品。

9、投标人供应食品必须保证在保质期内，需选择与生产日期相近的货品。剩余保质期不少于三分二。

10、品牌需求，投标人必须满足采购人对食材的产地、时间、品牌、工艺等方面的需要不得擅自更换。

11、以上每批次食材，供应商必须主动提供相应的产地、生产时间和品级等与食品质量和品级有关的生产、卫生和安全等相关要素证明。

12、投标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属投标人责任，投标人应承担全部责任，包括但不限于：食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，触犯刑法的应当追究刑事责任。

13、其他

（1）所有食品的来源必须清晰，严禁使用无品牌非正规产品。

（2）产品供货时，须提供肉联厂检疫合格证明文件及品质合格证。

（3）对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准。

（4）食品添加剂：食品添加剂使用需符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），禁止使用非法添加剂。

四、人员及配送要求

1、人员要求

（1）提供专业的管理和采购团队，从业人员身体状况必须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案。

（2）从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

(3) 在服务期间内遵守采购人单位各项相关规章制度，听从采购人相关管理人员的指挥。

(4) 从业人员应保持良好的个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

(5) 遇有从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位，待查明原因，排除病症后，方可重新上岗。

(6) 投标人需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。投标人应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，投标人应及时、主动通知采购人。

(7) 如果产品质量与本项目规定的标准不符，投标人应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。

2、配送要求

(1) 对采购人需求的食材应做到每日配送。配送时间为：按照采购人需求时间送货，采购人的采购订单原则上将提前一到两天，通过电话发给中标供应商，如遇特殊情况需临时订货又无法及时发送传真时，以电话、短信或微信等方式通知供应商，中标供应商确认后回复，并按采购人要求将货物及时送达，采购人后补《采购通知单》。供应商所提供的食品或调味品，各项指标必须符合国家、行业有关标准，为国内正规厂家所生产的合格产品，包装不易破损、易于保存。

(2) 运送食材的车辆拉车等必须干净卫生。整个运输过程应科学合理，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，车厢内无不良气味、异味。

(3) 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。特别是对于长途运输的食品，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，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定环境中。到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。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) 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) 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为

准，中标人每次随货送上一式两份的固定格式内容规范的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

(6) 中标人在接到通知后备齐货物，按时送抵交货地点。中标人要免费提供运送及卸货服务。中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。中标人不能按时、按质、按量供货，导致采购人无法正常供应厨房食品的，采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标人承担，并承担违约责任。

(7) 采购人因特殊情况需加送食材时，投标人务必按需准时送达（接到通知后 2 小时内），不得推诿延误。

(8) 遇到突发情况，及时响应，并第一时间备货（接到备货通知 2 小时内送达），保证送货时效性。

五、运输及包装方式的要求

1、供应商应提供有利于食品原料运输和储存的有效包装，且在包装上注明保质期及存储方式。对于有特别储存、保鲜要求的，应充分告知采购人。运输车辆和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持内外清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

2、整个运输过程应科学合理，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，车厢内无不良气味、异味。

六、验收要求

(1) 索证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。

(2) 质量验收：采购人收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）查验配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，供应商必须 1 小时内补送合格货物。

(3) 品种验收：采购人收货员按先天发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致，对货不对板货物采购人有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，供应商必须 1-2 小时内补送订单品种。

(4) 货物内在质量由投标人负责，但采购人对货物内在质量存在质疑时，投标人须同意采购人将该商品交质量监督检验机构检验，送检商品质量合格的，检验费由采购人承担，不合格的则由投标人承担。采购人可对投标人提供的货物

进行多次的定期或不定期抽样送检,送检商品质量合格的,检验费由采购人承担,不合格的则由投标人承担。

七、其他要求

1、要求供应商所配送的货物符合国家食品安全标准,对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准,其中国家有强制性技术标准要求的产品,还应符合国家强制性技术标准,确保配送的货物安全、卫生。供应商所供货物应具有出厂检验合格证,检测报告,并符合国家食品卫生安全管理相关条例规定。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证

2、食材溯源要求:所有食品的来源必须清晰。

3、在服务期内,采购人将每日通知供应商次日所需的食材种类、数量、送达时间及地点,经称重,供应商与采购人指定人员现场双方签字验收,如特殊情况,无法现场双方签字,以收货人实际称重为准,双方确认后补签。供应商应按采购人要求每日保质保量按时提供所需食材,采购人将对供应商所提供的商品进行抽查、检验。

4、供应商应提供 7×24 小时服务,供应商按采购人要求在紧急任务时无条件随时送货,做好相应的食材伴随保障工作。

5、投标人应具备食材封闭保鲜配送的专用车辆及设备,在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换。

6、投标人必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度,保证食品安全;有明确的食品安全责任人。

7、投标人需提供详细的产品配送方案、售后服务方案、应急方案等。

8、投标人不得将配送任务全部或部分转让给第三方(人),不得泄露任何采购人事宜。若发生泄密情况,将追究相关法律责任。