

(



第一章 总 则

第一条 本合同当事人：

委托方（甲方）：北京市大兴区黄村镇人民政府

受托方（乙方）：博强宏业（北京）餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》等有关法律、法规的规定，甲乙双方在自愿、平等、协商一致的基础上，甲方委托乙方为治安区食堂提供食材配送服务，在此合同履行期间，乙方供应时商品品类、规格、商品质量、包装形式等按甲方需求提供，在保证商品质量的同时根据文件的约定制定供应价格，在出现市场供需发生严重失衡、自然灾害、社会事件、重大安保等情形势，乙方应全力做好应急保障工作，避免出现供应不及时的情况特订立本合同。

第二条 产品的名称、品种、数量及计量单位

1. 供应产品的名称或类别：米面油调料及蔬菜各种食用类肉类

2. 供应品种：甲方每日指定订购的品种。

3. 采购数量：以甲方每次订购数量为准，甲方不对乙方的采购额进行承诺，最终实际采购额、采购量按实际发生量计算。

4. 质量要求：食品生产和流通环节符合《中华人民共和国食品安全法》和其他相关法规要求；农药残留、重金属、化肥残留、亚硝酸盐等符合 GB18406《农产品安全质量》等有关标准，并满足其它关于产品质量和食品安全方面的法律法规的要求；同时也要符合食堂食品原材料采购项目招标文件中“第五章 采购需求”的相关要求。

5. 计量单位：称重的产品按市斤计；包装类产品计重以净重为准；其它计量单位执行甲方规定的要求。

6. 订货方式：根据实际需要采取网上下单、电话、传真、邮件、微信等方式订货。

第三条 产品的包装，运送及交货方式

1. 货品由乙方按订单配货，按照与甲方约定的时间配送到指定的食堂或库房，运费由乙方负责。

2. 甲方在复核货品数量、质量、品种之后，由甲乙双方在送货单上签字。不合格的食材甲方有权当场拒收，乙方无条件免费更换。

第二章 委托标准及要求

详见附件一《食材配送标准及技术要求》附件与本合同具备同等法律效力。

第三章 双方权利和义务

第四条 甲方权利义务

1. 审定乙方拟定的各项管理制度、管理方案，监督乙方管理服务方案及制度的执行情况，维护自身的合法权益。
2. 每月听取乙方关于配送情况及合同履行情况的汇报。
3. 监督乙方履行各项工作的具体情况，发现问题，立即要求整改。
4. 协助乙方做好食堂配送工作。
5. 甲方有权依照有关法律、法规和政策及本合同的约定，对乙方在本合同履行期间的工作行为进行监督检查；对违反法律、法规及本合同约定的行为，责令限期整改。否则，报请有关部门处理。
6. 甲方必须遵照合同规定，支付食堂配送服务费用。
7. 甲方有权追究因乙方工作人员失职影响甲方的正常工作(如无特殊情况)的责任。情节特别严重的，甲方有权责令乙方辞退相关责任人员。

第五条 乙方权利义务

1. 乙方所提供的商品应符合国家规定标准、法律、法规及相关规定的标准；没有国家标准的，可以执行行业标准；没有行业标准的，可以执行地方标准；没有国家标准、行业或者地方标准的，可以执行乙方企业标准(企业标准应当是在省级卫生行政部门备案的)；没有国家、地方、企业标准的，应执行甲方制定的质量标准。
2. 乙方应具备配送专用车辆和设备。
3. 乙方应严格遵守食堂管理的各项规定，严格执行各项操作规程和卫生管理标准。
4. 乙方负责物资验收合格前的一切相关费用。
5. 乙方禁止到疫情地区采购肉、菜等物品。
6. 乙方应严格按照甲方出具的食材规格清单及时配送。
7. 甲方急需增加配送少量原材料，乙方应按要求在2小时内必须送达，不得延误。
8. 乙方应确保食品质量，严把进货渠道质量关。严禁变质变霉的食物流入食堂，确保不发生食品安全事故。
9. 乙方应遵循相关法律法规及本合同约定，制定管理方案和管理制度，并将复印件交由甲方存档。
10. 乙方工作人员在工作中，发生的人身伤亡事故，由乙方负责，承担相关法律责任，甲方不承担法律责任。

11. 接受政府有关部门的监督、指导和甲方的监督检查。所有作业人员须遵守甲方的各种规章制度。

12. 乙方所有员工和乙方存在劳动关系，因劳动关系或劳动合同而发生的一切纠纷由乙方自行承担，甲方不承担法律责任。

13. 乙方供应食材存在农残超标、假冒伪劣、三无商品和应具备 SC 许可认证（食用农产品除外）而无认证、假认证、过期、变质、有毒有害商品的。

（1）按该批食材价款十倍支付违约金，不足1000元的按1000元计算；

（2）造成人身、财产损害的，乙方应对甲方人员人身伤害、财产损失等进行赔偿。

14. 乙方主动召回有问题商品的情形：

（1）甲方未使用的，乙方可不进行赔偿，并不按违约论处；

（2）甲方已使用未造成人身伤害的，乙方应按销售价格从甲方手中进行回购，无法回购的要对甲方进行原价赔偿，但不按违约论处；

（3）造成人身伤害的，乙方应按照国家有关规定进行赔偿。

15. 其他因乙方商品质量问题造成甲方损失的，由乙方按照甲方实际发生的损失进行赔偿。

16. 商品质量

（1）乙方按甲方要求时限提供政府有关职能部门核准的检验报告和一些商品应具备的生产合格证明。

（2）国家或地方有卫生检疫规定的，乙方应按规定进行检疫；并按甲方要求时限提供有关职能部门核准的检疫报告。

（3）若甲方在订货前要求乙方事先提供商品样品的或双方在订货前约定品种及规格的，乙方所供商品必须与样品或约定的相符。乙方所供货物如系进口货物，应提前征求甲方意见，取得甲方书面同意，方可供货。

（4）乙方对所提供商品的安全质量负责，并承担因质量问题引起的一切法律责任，以及赔偿甲方所有损失。

（5）乙方应保证所供商品在保质期内 100%合格率。

1) 如甲方在实际使用和未使用的商品中发现该批次商品部分质量不合格，甲方负责对未使用的该批次商品进行封存，并通知乙方，乙方在接到通知后，应及时对该批次商品实行 100%退换货，同时乙方应对此负全部责任。

2) 乙方如发现提供给甲方的商品存在质量问题，应立即通知甲方，并及时主动召回。

17. 包装、条码

(1) 乙方所供商品的内外包装，应当符合中华人民共和国相关法律法规的规定和甲方的要求。内外包装上应使用中文标明产品名称、商标、生产厂名与厂址、规格、等级、采用的产品标准、SC 认证标识（食用农产品除外）、生产日期和保质期等。

(2) 内外包装上标明的生产日期和保质期应一致，并不得使用手写的方式。

(3) 乙方所提供商品的包装应使用无毒、清洁的材料。

(4) 乙方的包装不符合规定，需返修或重新包装的，应负责返修或重新包装，并承担因此而支付的费用，造成货物损坏或损失的，乙方应当负责赔偿。

18. 乙方须配合甲方、监管机构抽样检测。

19. 甲、乙双方主动配合接受结果查究。

第四章服务费用及支付方式

第六条 服务费用

1. 以招标承诺的费率（%）88.6 核价后的价格或甲乙双方协商价格为结算依据。

本项目报价应包括食品价格、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. 报价以百分比为单位（%）的费率进行报价，百分号前面的数字保留两位小数（例如 90.99）。本项目费率最高限价为 100%，超出此费率的报价为无效响应。

3. 此次报价以甲方和乙方共同选定每周的特定日，在此特定日确定蔬菜、牛肉、羊肉、猪肉、水产品、奶制品、豆制品、熟食、粮油类、调料类等按新发地批发市场公布的菜品最高价格，作为本周各项品类报价的基准价；饮品类或不在新发地批发市场公布的产品或菜品按京东商城（[http://www. jd. com/](http://www.jd.com/)）京东自营公布的最低价格为基准价格（当京东自营价格不唯一时，以最低价格为准），如出现市场价格失真或采购品类不在公布价格范围内，经甲乙双方确认后，产品的基准价格，由甲方和乙方共同进行市场调研后另行确定。

4. 如网上没有，再采取市场询价后双方议价方式确认，议价货物最终定价不得高于当地市场零售价。

第七条 付款方式

1. 本项目采取季度下付制，双方每一季度月中对供货情况核对无误并签字确认后，甲方按各品类基准价格×费率×实际发生量据实结算；若年度支付费用超出本项目预算金额，甲乙双方可在原合同条款不变的前提下协商签订补充协议，且补充协议金额不得超过原合同总价的 10%。

【甲方依据考核结果向乙方支付费用，即：实行百分制，总得分90（含90）分以上全额付款，总得分90（不含90分）至60（含60）分，按照每低于90分1分扣除当月服务费1%的标准扣款；总得分不足60（不含60）分，付款总额按照每比90分少1分扣除当月服务费2%的标准扣款】

2. 在甲方每次付款前，乙方须向甲方提供真实、合法、有效且符合甲方要求的与支付款项等额的增值税专用发票，若乙方怠于履行以上开票义务或涉嫌开具虚假发票的，甲方有权延迟付款，且不视为甲方违约，甲方有权拒绝向除本合同约定的乙方指定收款账户外的任何方付款。乙方所提供的发票票面信息必须完整、准确并合法有效，加盖乙方发票专用章。

3. 因甲方系财政拨款单位，以上费用实际支付时间以财政资金拨付到位为准。如因财政或有关部门就本项目资金未能及时拨付到位，待本项目资金到位后向乙方付款，而不视为甲方违约，甲方亦不承担任何违约责任。但乙方不得拒绝或延期履行义务，否则应按本合同约定及法律规定承担违约责任。

4. 乙方收款账户信息：

付款方式：银行转账

账户名称：博强宏业（北京）餐饮管理有限公司

账号：7112110195700003796

开户行：中信银行北京酒仙桥支行

第八条 验收标准

1. 到货后，甲方应当及时安排质检、保管人员按照订购商品的品名、规格、产地、数量、包装、生产日期、保质期、检验（检疫）报告之规定进行初步验收，并出具收货凭证；如商品不符合本合同及订单要求的，乙方应按照甲方要求及时调整更换，甲方也可以拒绝接收。甲方工作人员验收完毕，在收货凭证上签字。

2. 涉及到检验检疫的产品，乙方需提供每批次产品的检验检疫合格证明。

3. 商品内在质量由乙方负责，但甲方对商品内在质量存在质疑时，乙方同意甲方将该商品交质量监督检验机构检验，检验费由乙方承担。

4. 甲方在商品使用过程中由政府专门机构依有关规定进行的质量跟踪检验，如检验部门收取费用的，检验费由乙方承担。

第五章 合同履行期限

第九条 合同履行期限

合同履行期限：1年，自 2026 年 8 月 20 日起至 2027 年 8 月 19 日止。

第六章 违约责任及合同解除

第十条 违约责任

1. 甲乙双方自合同签订之日起，应严格履行本合同所制定的相关条款。
2. 在实施配送服务中，乙方违反本合同约定的相关条款，甲方有权向乙方收取当次采购总额10%的违约金，不足以弥补甲方损失的，乙方应赔偿甲方因此产生的全部经济损失。
3. 甲方有权根据双方签订的服务标准及要求对乙方的服务进行监督检查。乙方未达到合同约定的管理目标时，甲方有权要求乙方限期整改。逾期未整改的，甲方有权申请上级主管部门做出行政处理。行政处理后仍未达到合同约定的，甲方有权解除与乙方所签订的合同。

第十一条 合同解除

1. 任何一方无正当理由提前解除合同并给对方造成损失的，应向对方支付合同总金额 10% 的违约金，但不足以弥补损失的，赔偿对方因此遭受的全部实际损失。
2. 因乙方配送不及时导致甲方伙食供应延时，但若乙方已采取补救措施且未造成甲方不良影响的，该情形累计出现三次，甲方有权解除合同，乙方应按照上一月结算金额向甲方支付违约金。甲方因临时增加用餐人员需补充食材的，乙方应在 3 小时内无条件将甲方指定食材送至指定地点，该违约情形累计出现三次的，甲方有权解除合同，乙方应按照上一月结算金额向甲方支付违约金。
3. 凡经相关部门认定，因乙方提供的食材原因造成甲方食堂发生食物中毒等卫生安全事故的，乙方须承担全部法律责任，全额承担因此产生的一切费用及损失；甲方有权立即停止乙方供货，并暂扣当月所有食材货款作为赔偿预付款，同时有权单方解除本合同。
4. 乙方提供的食材存在质量问题且影响食用，经第三方确认属实的，甲方按以下标准处理：第一次出现，扣除乙方当月货款的 10%；第二次出现，扣除乙方当月货款的 30%；第三次出现，扣除乙方当月货款的 60%，且甲方有权解除合同，乙方应按照上一月结算金额向甲方支付违约金。

第十二条 协商解除合同时，应提前一个月书面通知对方，并办理交接手续。

第七章 争议解决

第十三条 本合同在履行过程中如果发生争议的，双方应协商解决。协商不成的，任何一方均可向北京市大兴区人民法院起诉。

第八章 其他事项

第十四条 不可抗力

合同执行期间，由于政策改变、调整或遇不可抗力，致使本合同无法正常履行时，双方应按实际情况以积极的态度，完善和补充合同内容，协商解决。后签订的补充协议与本合同具有同等法律效力。

不可抗力发生一方须在24小时内通知对方，以减少对方的损失。

第十五条 合同终止及续约约定

合同规定的管理期满后，本合同自然终止。双方如续订合同，乙方应在该合同期满前一个月内向甲方提出书面意向，双方达成一致意见的，应另行签订委托合同。

第十六条 生效及其他

本合同连同附件一式四份，双方各执两份，经双方签字盖章后生效。附件具有同等法律效力。

附件一：委托标准及要求

附件二：政府治安区食堂食材配送考核表

【以下无正文】

甲方（盖章）：

法定代表人（签字或盖章）：

经办人：

联系方式：

地址：北京市大兴区清源路9号

开户名称：

银行账号：

开户行：

签订日期：2026年8月20日

签订地点：

乙方（盖章）：

法定代表人（签字或盖章）：

经办人：

联系方式：13167320073

地址：北京市大兴区海鑫路8号院5号楼2层224室

开户名称：博强宏业（北京）餐饮管理有限公司

银行账号：7112110195700003796

开户行：中信银行北京酒仙桥支行

签订日期：2026年8月20日



附件一：

委托标准及要求

一、食材配送基本要求：

1. 采购标的需实现的功能或者目标

本项目采购内容为镇政府治安区食堂提供一年的食材配送服务，包括蔬菜、牛肉、羊肉、猪肉、禽蛋、奶制品、熟食、米、面、油、调味品等。

2. 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范供应货物应符合现行的国家、地方、行业相关标准，构成合同文件的任何内容与国家、地方或行业标准之间出现矛盾，乙方应当书面要求甲方予以澄清，除非甲方有特别指令，乙方应当按照其中要求最严格的标准执行。

二、服务货物技术要求

（一）各种肉类、水产及冻品

（1）所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，分割的肉类每次送货时要有本地分割肉销售凭据，鲜肉每日新鲜、无异味。

（2）鲜肉（白条猪、牛肉、羊肉、禽类），去头、去蹄、去板油、去内脏。

（3）乙方供应的肉类产品必须在本地相关主管部门报备，否则甲方可拒绝收货。

（4）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，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

（5）产品供货时，须提供肉联厂供货凭证。

（6）产品供货时，须提供当批次猪、牛、羊、禽类检疫合格证明文件，肉身必须盖有卫生检疫章。

（7）肉类供货时，须提供厂家进货发票。

（8）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时（含）以内（室温 20℃）。

（9）各种鲜肉类的自然（基准）含水量：猪肉、牛肉、鸡肉的含水量不得>77%，羊肉含水量不得>78%。（如国家或地区有新标准，按要求最高的标准执行）。

（二）蔬菜、瓜果类：

供应产品的质量要求：瓜、果必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人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卫生指标规定。

项目	指 标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤ 1.0
多菌灵	≤ 0.5
汞（以Hg计）	≤ 0.01
铅（以Pb计）	≤ 0.2
砷（以As计）	≤ 0.5
氟（以F计）	≤ 0.5
硝酸盐（以NaNO ₃ 计）	瓜果类 ≤ 600 ；叶菜根茎类 ≤ 1200
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）	≤ 4

（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，多数蔬菜具有清馨、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。

（三）各类菜品具体要求：

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，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，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，

结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（四）水产海鲜：

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) 蟹类 蟹体个大健壮，体厚坚实、肚脐突出、表面粗糙。活动动作敏捷，将腹部朝上，

能迅速翻身。背部黑褐色或墨绿色腹部洁白，蟹脚坚硬有力，蟹体份量沉重。

3) 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。

4) 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。

5) 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。

6) 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。

（五）熟食商品

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。

（六）鸡蛋：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。具有产品固有气味，无异味，无杂质，内容不得有血块及其他鸡组织异物。

（七）粮油类

（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、污秽不洁、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。

乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，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。

乙方在供货时，提供生产厂家出具的供货凭证材料。

乙方须提供进货发票，方便甲方作为价格参考。

三、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） $\leq$	mg/kg	0.05
黄曲霉毒素 B1 $\leq$	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） $\leq$	-----	Y: 40; R: 5.0
水分及挥发物 $\leq$	%	0.10
杂质 $\leq$	%	0.10
酸价 $\leq$	MgKOH/g	1.0
过氧化值 $\leq$	Meq/kg	12
烟点 $\geq$	$^{\circ}\text{C}$	-----
冷冻试验($^{\circ}\text{C}$ 冷藏 5.5h)	-----	-----

GB1534-2017《花生油》国家标准

检验项目	质量指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至橙黄色	橙黄色至棕红色
透明度 (20℃)	澄清、透明	允许微浊
气味, 滋味	具有花生油固有的气味和滋味, 无异味	
水分及挥发物含量/(%) ≤	0.10	0.15
不溶性杂质含量/(%) ≤	0.05	0.05
酸价 (KOH) /(mg/g) ≤	1.5	按照 GB2716 执行
过氧化值/(mmol/kg) ≤	6.0	按照 GB2716 执行
加热试验 (280℃)	无析出物, 油色不变	允许微量析出物和油色变深
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出

(一) 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, 乙方将承担全部责任。

乙方所配送的粮、油、调料等自配送当日起有效期不得低于6个月。

(二) 调料类:

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, 无醋馊醋虱, 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。

(三) 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。

附件二:

政府治安区食堂食材采购配送考核表

考核部门:

考核周期:

考核项目	考核内容	分值	评分标准	实际得分
食材质量	1. 青菜、肉类无腐烂、变色、异味; 2. 大米杂粮无霉变、虫害;面粉无结块、异味;食用油无浑浊、酸败; 日用杂品无损坏、质量瑕疵; 3. 提供有效检测报告,抽检无超标; 4. 重量、切割方式等与订单一致; 5. 需用于包装的,包装完整性。	30	1. 全月无质量问题得 30 分; 2. 出现 1-2 次轻微质量问题得 25 分; 3. 出现 3-4 次轻微质量问题或 1 次严重质量问题得 20 分; 4. 出现 5-6 次轻微质量问题或 2 次严重质量问题得 15 分; 5. 出现 6 次以上轻微质量问题或 3 次以上严重质量问题得 10 分。	
配送及时性	各类物资按约定时间送达的订单比例; 准时送达率,按约定时间到达,误差≤30 分钟。	20	1. 送达率 95%及以上得 20 分; 2. 90%-94%得 17 分; 3. 85%-89%得 14 分; 4. 80%-84%得 10 分; 5. 80%以下得 5 分。	
配送数量准确性	各类物资实际配送数量与订单数量相符程度	20	1. 数量准确率 98%及以上得 20 分。 2. 95%-97%得 15 分。 3. 90%-94%得 10 分。4. 90%以下得 5 分。	
价格与成本	1. 按新发地批发市场公布的菜品最高价格,进行折扣(费率)____%; 2. 长期合作优惠提供阶梯折扣或稳定报价; 3. 无隐性费用,无额外加收包装、运输费。	10	1. 报价合理且低于市场最高价、无隐性费用得 10 分; 2. 报价偏高或有少量隐性费用得 5 分; 3. 报价严重偏高或有明显隐性费用得 0 分。	
服务态度	1. 配送人员礼貌程度、沟通响应速度、解决问题积极性; 2. 应急响应速度,临时加单、问题反馈 2 小时内响应; 3. 退换货处理质量问题 24 小时内解决,言语温和、不强硬。	10	1. 客户无投诉,服务态度良好得 10 分。 2. 有 1-2 次轻微投诉得 8 分。3. 有 3-4 次轻微投诉或 1 次严重投诉得 6 分。4. 有 5-6 次轻微投诉或 2 次严重投诉得 4 分。 5. 有 6 次以上轻微投诉或 3 次以上严重投诉得 2 分。	
配送单据完整性	配送单、签收单等单据填写规范、齐全	10	1. 全月单据完整无误得 10 分。2. 出现 1-2 次单据问题得 8 分。3. 出现 3-4 次单据问题得 6 分。4. 出现 5-6 次单据问题得 4 分。5. 出现 6 次以上单据问题得 2 分。	
总分		100		

乙方代表:

甲方代表:

制表时间: 年 月 日

说明: 实行百分制, 总得分90 (含90) 分以上全额付款, 总得分90 (不含90分) 至60 (含60) 分, 按照每比90分少1分扣除当月服务费1%得标准扣款, 总得分不足60 (不含60) 分, 付款总额按照每比90分少1分扣除当月服务费2%的标准扣款。