

食材采购配送供应合同

甲方：（采购人）北京市药品检验研究院（北京市疫苗检验中心）

乙方：（供货人）北京依恩健康科技有限公司

本合同非专门面向中小企业合同

根据《中华人民共和国民法典》及 2026 年北京市药品检验研究院职工食堂食材采购 项目（项目编号：2541STC75541/01）招标文件的要求，甲、乙双方经协商确定，甲方向乙方订购内容包括但不限于畜禽肉、淀粉及淀粉制品、调味品、豆腐及豆制品、谷物、乳制品、蔬菜、熟食类、水产品、水果、坚果加工品、油脂及食品杂碎、加工盐、糖及副产品、蛋类品及其他产品等食材。为明确双方责任和权利，特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

一、食品的品种、数量、价格、供应期限

1、食品的品种、数量：以甲方每次需求计划为基准。

2、供货价格：以北京新发地市场（<http://www.xinfadi.com.cn/>）所公布的每日价格行情的平均价为基准价（不在新发地价格网上的产品按照京东或天猫自营售价为基准）计算，结算价=基准价*107%。

3、供应期限：自合同签订之日起至 2026 年 12 月 31 日止。

4、乙方应严格按甲方需求计划（含品牌、品种、质量、规格、数量等）供应。乙方未经甲方同意，不得变更供应商品的品种、品牌、质量、规格等，否则，甲方有权拒收。

5. 合同总价款：不超过人民币 150 万元。

二、供应要求

1、供应的食品必须符合食品安全、卫生等国家标准要求，经检验合格。严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》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；应提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；保证保质期、生产厂家、质量标识及较好的质量等级、新鲜、洁净及较好的色泽；禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。

2、供应商品包装与标签要求：

(1) 普通商品包装：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。

(2) 标签：每件包装必须按行业标准贴标签，并标明产地、品种、有效期、生产单位及地址等。

(3) 食品包装及标签：应符合国家规范，标签应标示食品名称、规格、制造商名称和地址、生产日期和保质期限、贮藏说明、质量等级、SC 认证等。乙方所提供的食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，进口冻品可用保质期不得少于 1/2 有效期天数，否则甲方有权拒收食品。

3、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；供应商品应小心轻卸，严防机械损伤。乙方需至少报备两台配送车辆，配送人员应固定。乙方如需要更换人员，需提前至少一周时间通知甲方负责人，并报备更换人员信息，以及提供从业人员健康证、乙方应负责培训人员保证熟悉岗位工作流程。更换报备车辆同上。

4、乙方需在北京市范围内设有履行合同所必需的冷藏、仓储、场地等设施，以及为甲方食堂及时配送货物的专用交通工具和能力，并提供相关资质证明。这类包装及专用运输工具应采取防潮、防腐及防止其他损坏的必要保护措施，从而保护货物能够经受多次搬运、装卸及运输。

5、乙方须按每日采购单中注明的食材技术标准和数量供货，不可以次充好、缺斤短两现象，超过采购单数量的货品甲方有权利不接收。

6、乙方须按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工并入库。

7、因甲方会议等原因临时或紧急使用少量货品的配送任务，乙方应按照采购方安排的配送时间按时到达甲方指定地点，一般须在三小时内送达，待甲方验收、核对后视为供货完成。

8、结算：乙方须每月准时提供正式发票，每月及时汇总配送金额。

三、食品质量标准

各项食品须符合国家标准，经检验合格。

四、物资验收

1、按甲方相关的《食品验收标准》（见附件）进行验收。

2、双方对质量有争议，如需将食品送至具有资质的质量检测机构检测的，若检测结果合格，检测费用由甲方支付；若检测结果不合格，则检测费用由乙方支付。

五、乙方的管理要求

1、乙方有以下行为，经调查属实的，甲方有权立即解除相关供应合同：

- (1) 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；
- (2) 中标供应项目有转包、分包行为的；
- (3) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；
- (4) 无正当理由拒绝、迟延履行合同向甲方供货的；
- (5) 有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；
- (6) 因所供食品质量原因导致发生食品安全事故的；
- (7) 所供应食品存在假冒、伪劣、缺斤短两等行为的；
- (8) 有其它违法违纪行为及违反本合同义务的；

2、由于甲方工作的特殊性，乙方应做好本单位工作人员的管理工作，遵守甲方管理等各项规定。

3、乙方应严格按招标要求供应，不得变更供应商品，否则，甲方有权拒收、退货。

4、因生产商原因停产、改变生产规格的，乙方凭生产商证明告知甲方，甲方经市场调查确认，选择替换品种、规格，经双方协商定价后确认更换的品种、规格、价格，并签订补充协议。

5、按合同对商品进行严格验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货或更换。

6、乙方须按供应商品的销售额及甲方要求开具国家正式发票。

7、食品溯源要求。食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。乙方应至少保存以下资料：

- (1) 供应商与生产企业的销售合同；
- (2) 生产企业的送货单和销售发票；
- (3) 供应商与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。

六、配送与支付要求

1、乙方需按照甲方采购清单要求，将食品送至甲方指定地点。

2、首次供应时，应提供乙方的《营业执照》、《食品经营许可证》等证照复印件予甲方存档。每次供应时应向甲方提供供货清单（送货单）。

3、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。

4、商品包装要求，容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、无异味、无霉变现象，食品包装符合国家有关法规、标准的要求，包装完好无破损。

5、送货时间：合同签订后，乙方应于每个工作日上午 7:30 前将甲方订购食品分别送至甲方指定地点，每批次均能提供证明材料。甲方根据实际需求，每天 16:00 点由甲方人员将明日采购单发送至乙方人员，乙方人员须在每天 18:00 点前确认明天采购单并回复甲方人员。

6、乙方在接到通知后备齐食品，按时送抵交货地点。乙方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需调整送货时间，甲方应提前一天通知乙方，乙方须配合。乙方不能按时、按质、按量供货，导致无法正常供应伙食的，甲方有权自行采购同等质量的食物，由此造成的经济损失和责任均由乙方承担，并承担违约责任。

如甲方未能按照合同规定如期付款，则需承担滞纳金，每延迟一周，甲方应赔偿乙方购货款的千分之一（0.1%），赔偿总额不超过购货总价的百分之五（5%）。

本采购使用的资金为财政资金，如果由于上级财政的原因导致甲方无法按时支付购货费用，支付期限顺延，甲方不承担违约责任。

7、付款方式：乙方需每月及时汇总配送金额，乙方按甲方要求完成上月供货后，于次月 15 日前开具正式发票向甲方申请付款，发票后附货物清单应与供货清单一致，如若不一致，甲方有权扣除下月应付货款 5000 元。甲方收到申请并确认无误后在 15 个工作日内结清货款。

七、运输方式及费用负担

乙方在组织食品供应的运输费、搬运费、税金等一切费用由乙方负担，到达甲方指定地点时，乙方负责卸车。

八、供货计量

以交货地清点为准。

九、包装标准及包装费用负担

用于食品包装的材料必须清洁，食品无污染。食品的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由乙方负担。

十、双方权利义务

1、甲方有权对所收产品进行抽查，对抽查发现产品质量不合格的，乙方承担抽查检测费用，对该批次产品作出更换、退货。合同期内累计两次不合格的（可为相同或不同食品），甲方有权扣除货款 5000 元；合同期内累计五次不合格的（可为相同或不同食品），甲方有权解除合同，乙方需承担由此给甲方造成的一切损失。

2、乙方应当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。因所供食品质量原因导致发生食品安全事故，除解除合同、扣除货款外，乙方还需赔偿甲方救治经费等全部损失。

3、乙方按合同约定的标的供货，不得转包、分包，否则甲方有权单方面终止合同，乙方承担由此造成的经济损失，扣除货款不予退还。

4、经甲方调查如乙方存在下述情形之一的，每次扣除货款 5000 元（违约情况每月不得超过 3 次，否则，甲方有权解除合同；若一年内违约累计达到 10 次（含）以上，甲方有权解除合同）：

- （1）供应食品品种、品牌、规格或质量等级与合同不符；
- （2）提供虚假检验报告等相关票证；
- （3）因退货或未按甲方采购计划数量、时间供应，造成甲方伙食无法按时供应；
- （4）供货数量低于甲方采购计划数量的 80%（含本数）；
- （5）将验收不合格退货的食品再次配送给甲方；
- （6）在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求；
- （7）食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全；
- （8）配送时未带齐甲方要求单据的，如采购送货单、检验证明材料等；
- （9）未即时报送更换人员及车辆相关材料。

(10) 配送人员及车辆违反甲方相关管理规定, 包括乱停车、不按要求码货、人员不按规定着装、不符合疫情防控要求等情况。

5、对不符合《食品验收标准》(附件 1) 的食品, 甲方有权作退货处理。

6、甲方有按时与乙方结算货款的义务。

7、乙方应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定, 乙方销售食品如存在下述情形之一的, 除全部退货外, 甲方有权解除合同, 解除通知送达乙方当日合同解除, 乙方需承担由此给甲方造成的一切损失:

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫(蔬菜、水果生虫需在合理范围或个别现象)、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常, 对人体健康有害的;

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染, 对人体健康有害的;

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的;

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的畜禽肉及其制品;

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品;

(6) 超过保质期限的。

8、由于食品的质量问题或乙方不能按时按量供应, 造成甲方无法正常供应的, 甲方有权自行采购同等质量的食物, 相应费用由乙方承担。

9、乙方应严格按照合同要求和国家有关标准生产和检验, 确保食品质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食品安全事故, 由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

10、乙方工作人员必须遵守甲方人员管理规定, 违反相关规定的人员不得再次入院, 造成严重后果的除依法追究其法律责任外, 甲方有权取消乙方供应资格并终止合同。

11、乙方不得以任何形式向甲方相关人员行贿或采取其他不正当手段谋取非法利益。若有违反以上内容的行为, 有关主管部门或纪检监察机关将视情节轻重给予不同程度的处罚。

12、一方若需提前终止合同, 需提前一个月以书面形式通知对方。合同双方在合同期内因业务需要变更名称、账号等内容的, 变更方凭工商、银行等部门出具的有效资料, 于变更后的五个工作日内通知对方, 对方应及时更改相关信息。

13、乙方应严格审核所提供甲方的一切票据，凡乙方提供的票据有误或与事实不符导致严重后果的，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

十一、合同生效

合同经双方法定代表人或其委托人签字并加盖公章之日起生效。

十二、其它

1、项目中标通知书、投标文件、招标文件及本合同之所有附件均为本合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

3、在执行本合同的过程中，所有经甲乙双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、合同修改书、往来信函等）均为本合同的有效组成部分。

4、本合同履行过程中发生争议，双方应协商解决，解决不成由甲方所在地人民法院管辖。

十三、附件：

1. 食品验收标准

2. 北京市药品检验研究院廉洁条款

甲方：北京市药品检验研究院

乙方：北京依恩健康科技有限公司

（北京市疫苗检验中心）

地址：北京市昌平区科学园路 25 号

地址：北京市门头沟区大台商贸公司

玉皇庙门市部 2 幢 1 层 1012 室

法定代表人或其委托人：



法定代表人或其委托人：



电话：

电话：18611401119

开户银行：

开户银行：中国农业银行股份有限公司
北京金海湖支行

账号：

账号：11-141601040000973

签约日期： 年 月 日

签约日期： 年 月 日

附件 1：食品验收标准

（一）畜禽肉

新鲜肉脂肪结白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复，弹性好，且有鲜肉特有的正常气味；冰冻肉品必须有完整包装，生产厂家、日期、品名等标识清楚，出成率 90%以上。包装需采用适用的一次性包装方式，无明显渗水。与招标文件要求的品质相符。肉类、鲜活类、水产品：必须从正规肉联厂购买新鲜肉食、鲜活类及海产品，必须有正规卫生防疫检疫部门的盖章标志，有厂家提供的卫生防疫证明，严禁从无正规手续、黑市、肉贩子手中购买病、死等牲畜。冻品的可用保质期（以送达之日起计算）不得少于 2/3 有效期天数。

产品具体要求

A. 鲜猪肉质量标准：

1、总体要求

（1）白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊背皮内不超过 1cm 为测量标准，良杂一级猪不超过 1.5cm。

（2）猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛，后腿部盖有“良”或“特”字级别印章，并盖有“合格”椭圆开印章或宽长条肉检合格验讫印章。

（3）呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

2、具体要求

（1）五花肉片：3.5mm 厚*5cm 长；五花肉丁：1cm 见方；五花肉条（梅菜扣肉）：15cm 长*7cm 宽；

（2）四号肉丝：9cm 长*0.4cm 宽；四号肉片：5cm 长*3cm 宽*2.8mm 厚；四号肉丁：1.3cm 见方；

（3）米粉肉肉片：7cm 长*5mm 厚；梅肉条：5cm*1.2cm；红烧肉块：2cm*2cm；卤肉块：1.5cm*1.5cm；肉方：4.7cm*4.7cm；

（4）排骨块：5cm 长；腔骨：2.5cm 宽；猪蹄：4cm-5cm/块；

（5）精五花：肉方 6cm*6cm、肉片 4mm 厚、肉丁 6*6mm，肉呈均匀的红色，

有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的外表及切面微湿润，不粘手；

(6) 纯排骨：寸断为 3.3-3.4cm 长的块、大小均匀、搅拌均匀，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象；

(7) 四号肉：肉丝 3-4mm 粗、肉片 2-3mm 厚、肉丁 6*6mm，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的外表及切面微湿润，不粘手；

(8) 猪蹄：1 整块切 5 刀成 6 小块，必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准；

(9) 肉馅：以 3：7、4：6、5：5、2：8 精碎为原料。

供方需具有合作的或设有履行合同所必需的肉联厂和生猪屠宰场。

以上规格仅供参考，实际规格以拿实物到厨房，现场切，现场定，现场验货物。所有肉类货品不能用调理肉，注水肉等，必须保质保量，按时到货，按食堂需求到货，按所要的数量到货。

3、冻畜肉质量标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪猪为白色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

4、猪内脏及各部位肉品质量标准

(1) 肠的质量需求标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。

(2) 肚的质量需求标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无瘀血肠头毛圈。

(3) 肾的质量需求标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症脓肿等病变，无异臭，无杂质。

(4) 肝的质量需求标准

红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。

(5) 口条的质量需求标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。

(6) 猪尾质量需求标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

5、蹄筋质量需求标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血且顺直、干燥。

B、鲜牛、羊肉质量标准：

1、牛羊肉：肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊）或淡黄色（牛）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜牛，羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

2、牛肉筋：4*4cm 见方；牛肉片：8*4cm；牛后腿肉：整腿不加工；牛腩块：4*4cm 见方；牛蹄筋：食堂自加工。

3、冻畜肉质量标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

4、蹄筋质量需求标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血且顺直、干燥。

C、鲜鸡、鸭肉质量标准：

1、兔肉：肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（兔）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

2、鸡肉：眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微

干或微湿，不粘手，弹性良好指压后凹陷立即恢复，有正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，重量在 0.85 千克的鲜鸡最好当天杀当天送。

3、鸡上腿肉：3 两重、中间切 1 刀或 2 刀；鸡腿肉：切丁 2*2cm；表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准；鸡翅根：原箱 10kg/箱，10-12 个/斤；肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀；鸡胸肉：切丁 2*2cm。要求解冻后的鸡肉鸭肉片的出成率达到七成以上。

4、鸭肉、鹅肉：眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，鸭、鹅固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，北京鸭 1.5 千克~1.7 千克左右。

5、鸭腿肉：4 两重、切 3-4 刀成块；表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

6、冻禽质量需求标准：

外观滋润，呈乳白或微黄色。基本无血脉风干现象，无白，黄绿，紫斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同，外包装上有生产日期，外包装无破损，无不封口现象。有光泽、无残羽，无腐臭气味，分割部件应符合标准，无残缺，外包装完好，商标规格、产品说明清晰完整。

7、禽内脏及各部位肉品质量需求标准

(1) 鸡脚质量需求标准

白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

(2) 鸡翅质量需求标准

无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

(3) 鸡腿质量需求标准

无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 150g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

(4) 鸡胸肉质量需求标准

无残羽，无血水、血污，无残骨、伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有淡色玫瑰色或红色，大胸重量大于 120g，无小胸夹杂。

(二) 蔬菜

1、新鲜度：

(1) 水量：充足，但无过分萎蔫、皱皮

(2) 色泽：正常，无变色、光泽、色亮鲜艳

(3) 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，如：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，无过熟，腐烂

6、污染：无污染，残留农药，运输造成的污染

7、包装：有包装筐完整，干净

8、叶菜类：挺实，气味正，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、具体要求：蔬菜提前加工，莴笋去皮，西兰花掰块，蒜去皮，山药去皮，需要净菜

(三) 动物内脏、杂碎及加工制品

1、猪内脏及各部位肉品质量需求标准

(1) 肠的质量需求标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。

(2) 肚的质量需求标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无瘀血肠头毛圈。

(3) 肾的质量需求标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症脓肿等病变，无异臭，无杂质。

(4) 肝的质量需求标准

红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。

(6) 口条的质量需求标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。

(7) 猪尾质量需求标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

2、禽内脏及各部位肉品质量需求标准

(1) 鸡脚质量需求标准

白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

(2) 鸡翅质量需求标准

无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

(3) 鸡腿质量需求标准

无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 150g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

(4) 鸡胸肉质量需求标准

无残羽，无血水、血污，无残骨、伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有淡色玫瑰色或红色，大胸重量大于 120g，无小胸夹杂。

3、蹄筋质量需求标准

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血且顺直、干燥。

(四) 水产品

1. 水产干货类食品

干货包括鱿鱼、墨鱼、鱼翅、干贝、海米、虾皮、贝尖、虾籽、鲍鱼等感官鉴别：

- 1、干鱿鱼——无盐、干、肉桂色、身长 18cm-20cm/只
- 2、干贝——干、肉桂色、直径 2cm 左右长
- 3、海米——淡、干、色粉红、有光泽、2cm 左右长
- 4、金钩——淡、干、色红、有光泽
- 5、虾皮——淡、干、有光泽、无断足、断头
- 6、贝尖——淡、干、肉桂色

2. 海鲜（河鲜）类

2.1 鱼

感官鉴别：

神态——在水中游动自如，反应敏捷；

体态——无伤残、无畸形、无病害；

体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。

2.2 虾

感官鉴别：个大而均匀，活蹦乱跳（或能活动）

2.3

感官鉴别：

双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

单壳贝类——贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。

(五) 调味品

1、食盐质量验收标准

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，有防伪标识。

2、酱油质量验收标准

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，不浑浊，不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

3、单晶冰糖质量验收标准

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、聚晶及碎晶不超过 15%，色白呈半透明或半透明体，无异味，无明显黑点及其他杂质。

4、食醋质量验收标准

有正常色泽，琥珀色气味的滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，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、无污，印刷清晰，无胀袋现象。

5、鱼露和豉油的质量验收标准

棕红色或棕黄色，各自的鲜香，无苦涩，澄清透明，不浑浊为佳。

6、蚝油的质量验收标准

红褐或棕褐色，有一定光泽，稀糊状，液体，无焦苦涩等异味和霉味，无腐败发酵异味，无渣粒。

7、酵母

在保质期内没超过三分之一的保质期，商品的品牌、规格和等级均正确，商品的外包装良好，无破损，无受潮，无变质。

8、味精质量验收标准

无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

9、复合酱料质量验收标准

外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，在保质期内，且不超过保质期三分之一时间。

10、香料质量验收标准

(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，破碎和脱壳籽粒不超 10%，无受潮，无发霉，无杂物。

(2) 花椒质量验收标准

色棕红，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏，无杂物，含籽不超 5%，无受潮，无发霉，无杂物。

(3) 桂皮质量验收标准

皮面青灰透淡棕色，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，无受潮，无发霉，无杂物。

(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，浓烈，味辛辣，无受潮，无发霉，无杂物。

(5) 山柰质量验收标准

圆形或近圆形的横切片，外皮浅褐色或褐色皱缩，有的有根痕或残有须根，切面白色粉性，质脆气味特异，味辛辣，无受潮，无发霉，无杂物。

(6) 陈皮质量验收标准

表面橙红或红黄，有无数凹入和油点对光照视清晰，内面黄白色，质稍硬而脆易折断，气香，味辛苦，无受潮，无发霉，无杂物。

(7) 豆蔻质量验收标准

卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性，气味芳香，无受潮，无发霉，无杂物。

(8) 草果的质量验收标准

椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味，无受潮，无发霉，无杂物。

(9) 小茴香的质量验收标准

身干粒饱满均匀，气味香郁，色灰绿无杂质，无受潮，无发霉，无杂物。

11、粉状香辛料质量验收标准

(1) 颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。

(2) 包装完整，干净无泄漏。

(3) 在保质期内且不超过三分之一的。

12、副食干货质量验收标准

(1) 黑木耳

朵片基本完整，耳面黑褐色，背暗灰色，有光泽。握之声脆，扎手，具有弹性，耳片不碎为含水适中。无虫蛀，无霉烂无异味。

(2) 笋干

形为扁平三角形，笋身短，宽，薄，色泽金黄，不能太老，无受潮，无霉变。

(3) 干香菇

个体平整均匀，包边未展开，包形卷边圆润，菇肥把短，不发霉，无虫蛀，无受潮。

(4) 银耳

颜色雪白，呈半透明状，有光泽，根部微黄，朵形呈菊花形，大而瓣厚，手感干燥，无发霉，无杂质，无受潮。

(5) 莲子

颗粒饱满，大小均匀，色泽洁白可微黄，闻无明显刺鼻酸味，无发霉虫蛀，无受潮。

(6) 腐竹

手感干脆易断，肉质纤维细嫩，颜色淡黄油润，有光泽，条干细长有光泽。无发霉，无异味，无受潮。

(7) 米粉的质量验收标准

色明亮，有透明感，无斑点，无异味，煮熟后不严重断条、不糊汤。

(8) 去核枣

果形饱满，枣香纯正，颜色深红，个头均匀，无枣核残留，无异味，无发霉，无受潮。

(9) 粉丝粉条类

有黄色，半透明的，条身粗细均匀，干爽有韧性，无砂无异物，无异味，无霉斑，无受潮。

(10) 枸杞

形状类纺锥形，略扁稍皱缩，色泽鲜红，紫红或枣红，具有枸杞应有的气味。无杂质，无霉变，无受潮。

13、香肠制品的质量验收标准

肠衣完整与内容物结合紧密，坚实有弹力，无黏液、霉斑，切面坚实湿润、有光泽，肉为蔷薇色，无酸败臭味，有本身固有的香味和滋味。

14、腊制品的质量验收标准

色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。

真空度保持良好，无空隙汁液流动，无大量脂肪溢出。

15、罐头商品的质量验收标准

(1) 铁听制品应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形，无胀罐现象，商标无霉变。

(2) 玻璃瓶制品，罐盖无锈迹，无胀罐现象，内容物色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。

16、酱菜、干调类商品的质量验收标准：

液体调味品和酱菜类商品表面应干净整洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。

(六) 谷物

应符合 GB2715-2016 食品安全国家标准粮食，本标准适用于供人食用的原粮和成品粮，包括谷物、豆类、薯类等。

(七) 乳制品

应符合《食品安全国家标准 生乳》(GB 19301-2010)、《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010) 等。

(八) 熟食制品

应符合 GB/T 23586-2022 酱卤肉制品、SB/T 10279-2017 熏煮香肠、GB 2726-2016 熟肉制品卫生标准、GB 2760-2024 食品添加剂使用卫生标准。

(九) 豆腐及豆制品

应符合《食品安全国家标准豆制品》(GB2712-2014)。

(十) 水果、坚果加工品验收标准：

外表光亮无霉斑，形状正常、大小均匀，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。

(十一) 加工盐

应符合 GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、GB/T 5461-2016《食用盐》、NY/T 1040-2012《绿色食品 食用盐》、QB 2019-2005《低钠盐》、QB /T 2020-2003《调味盐》等标准。

(十二) 糖及副产品

应符合 GB 317 白沙糖、GB/T20883 麦芽糖、GB/T20881 低聚异麦芽糖、QB1213

精制白砂糖、GB15203 淀粉糖卫生标准。

(十三) 蛋类品

应符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》标准

附件 2:

北京市药品检验研究院廉洁条款

为贯彻全面从严治党要求,优化营商环境,进一步防范廉洁风险,维护甲乙双方的共同利益,双方在严格遵守《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国刑法》等有关禁止商业贿赂行为规定的基础上,特别明确以下条款:

一、严禁我院人员在与贵方的业务往来中有以下行为(包括但不限于):

1. 严禁利用职权在抽样、检验、采购、运行管理等业务过程中谋取个人私利,严禁以任何理由索取、收受包括但不限于回扣、返点、佣金、礼品、礼金、电子红包、消费卡券、有价证券、股权、借款、借用房屋、借用车辆等能用金钱加以衡量的物质利益,及宴请、旅游、健身、娱乐、教育培训、商业机会等精神利益或其他便利;

2. 严禁利用职务上的便利为本人或特定关系人谋取利益;

3. 严禁利用企业的商业秘密、知识产权、业务渠道为本人或者他人从事牟利活动;

4. 不得有其他可能影响合同公平、公正履行的行为。

二、贵方人员不得出现以下行为:

1. 不得向我院人员行贿、变相行贿以及报销本应由其个人支付的费用;

2. 不得向我院人员赠送包括但不限于回扣、返点、佣金、礼品、礼金、电子红包、消费卡券、有价证券、股权、借款、借用房屋、借用车辆等能用金钱加以衡量的物质利益,及宴请、旅游、健身、娱乐、教育培训、商业机会等精神利益或其他便利;;

3. 不得为我院人员在贵方入股、参股、兼职等,以及为其个人牟利提供便利。

4. 不得有其他可能影响合同公平、公正履行的行为。

我院如有有违反上述规定的行为,在业务往来中有不廉洁及不正当等情形,贵方应予以拒绝,并及时向我院有关部门反映(纪检监督电话:52779503 邮箱:tousu@bidc.org.cn),我院将依纪依规严肃查处。贵方及贵方工作人员若有违

反本合同廉洁条款或其他违法、违纪行为的，我院有权拒绝并终止合同，贵方应向我院支付合同总额 10%至 50%的惩罚性违约金(合同总额大于等于 1000 万元的，惩罚性违约金为合同总额的 10%；合同总额大于 500 万元但小于 1000 万元的，惩罚性违约金为合同总额的 30%；合同总额小于等于 500 万元的，惩罚性违约金为合同总额的 50%)，合同不涉及金额或惩罚性违约金不足以弥补我院损失的，贵方应向我院赔偿由此造成的所有损失。

任何一方违法、违纪情节严重，可能涉嫌犯罪的，应移交司法机关依法追究刑事责任。

甲方（盖章）

乙方（盖章）

甲方（签字）

李东岩

乙方（签字）



年 月 日

年 月 日