

# 合 同 书



项目名称：国家税务总局宣城市宣州区税务局 2025 年度食堂食材采购项目

项目编号：AH2025-DLGK-A0025-B00

合同编号：AHRG-XC-202506004

甲 方：国家税务总局宣城市宣州区税务局

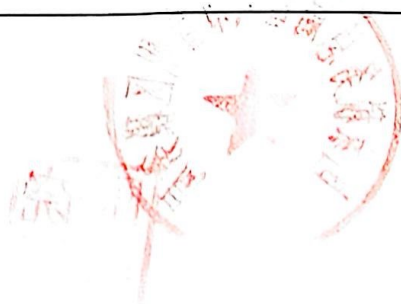
乙 方：安徽瑞冠供应链管理有限公司

日 期：2025 年 6 月 14 日

合同条款前附表

| 序号 | 内 容                        |                                                                                                                                                                                          |
|----|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 合同名称                       | 国家税务总局宣城市宣州区税务局 2025 年度食堂食材采购项目                                                                                                                                                          |
| 2  | 合同编号                       |                                                                                                                                                                                          |
| 3  | 合同类型                       |                                                                                                                                                                                          |
| 4  | 定价方式                       |                                                                                                                                                                                          |
| 5  | 甲<br>方<br>相<br>关<br>部<br>门 | 甲方名称 国家税务总局宣城市宣州区税务局                                                                                                                                                                     |
|    |                            | 甲方地址 安徽省宣城市宣州区鳌峰东路 172 号                                                                                                                                                                 |
|    |                            | 甲方采购部门                                                                                                                                                                                   |
|    |                            | 联系人                                                                                                                                                                                      |
|    |                            | 联系电话                                                                                                                                                                                     |
|    |                            | 甲方需求部门                                                                                                                                                                                   |
|    |                            | 甲方需求部门                                                                                                                                                                                   |
|    |                            | 甲方需求部门                                                                                                                                                                                   |
| 6  | 乙方名称                       | 安徽瑞冠供应链管理有限公司                                                                                                                                                                            |
|    | 乙方企业性质                     | <input type="checkbox"/> 中型企业 <input type="checkbox"/> 小型企业 <input type="checkbox"/> 微型企业<br><input type="checkbox"/> 监狱企业 <input type="checkbox"/> 残疾人福利性单位 <input type="checkbox"/> 其他 |
|    | 乙方地址                       | 安徽省芜湖市镜湖区万达广场一期三号写字楼 1310                                                                                                                                                                |
|    | 乙方联系人                      | 张晓华                                                                                                                                                                                      |
|    | 联系电话                       | 17775292686                                                                                                                                                                              |
|    | 传真                         | /                                                                                                                                                                                        |
| 7  | 合同金额(费率%)                  | 2240000 万元 (75%)                                                                                                                                                                         |

|    |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 服务内容     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 9  | 合同付款     | <p>合同以人民币结算，付款方式：</p> <p>每月 10 日前中标人提供上月供货清单和发票等相关资料，</p> <p>经采购人确认无误后，每月 30 日前支付上月货款。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 10 | 履约保证金及返还 | <p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目不要求提供履约保证金。</p> <p><input type="checkbox"/> 本项目要求提供履约保证金。履约保证金为合同总金额的__%，即人民币 元整（¥ ），乙方应在合同签订之日起 30 日内提交甲方。提交方式为银行电汇、金融机构或担保机构出具的保函。在合同履行期满，扣除应扣除的款项（如有）且双方无争议后，无息返还。办理返还履约保证金时，乙方应提供履约保证金返还申请（格式另附）、合同或合同关键页复印件、合同约定的其他资料。涉及验收的，应同时提交甲方需求部门出具的项目终验意见或质量保证期（服务期）满验收意见。满足履约保证金返还条件的，甲方在收到返还相关信息等合同约定资料后，进行核实。对核实结果无异议的，自完成核实之日起 30 日内，以 方式返还履约保证金或退回保函。</p> |
| 11 | 合同履行期限   | 自合同签订之日起至合同全部权利义务履行完毕之日止                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 12 | 服务期      | 自合同签订起 1 年                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 13 | 合同履约地点   | 甲方指定地点                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 14 | 合同纠纷解决方式 | <p>甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始 7 天内仍不能解决，可以选择以下途径之一解决纠纷：</p> <p><input type="checkbox"/> 向甲方所在地仲裁委员会或_____仲裁委员会申请仲裁</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 向甲方所在地人民法院或 宣城市宣州区 人民法院提起诉讼</p>                                                                                                                                                                                     |



## 第一部分 合同

国家税务总局宣城市宣州区税务局（以下简称“甲方”）通过公开招标方式采购，确定安徽瑞冠供应链管理有限公司（以下简称“乙方”）为《国家税务总局宣城市宣州区税务局食堂食材配送服务采购项目》成交供应商。甲乙双方同意按照该项目采购文件约定的内容，签署《国家税务总局宣城市宣州区税务局 2025 年度食堂食材采购项目合同书》（合同编号：\_\_\_\_\_，以下简称“合同”）。

### 1. 合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- （1）合同通用条款；
- （2）报价表（总报价表和分项报价表）；
- （3）采购文件；
- （4）响应文件。

### 2. 合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

### 3. 合同金额

本合同费率为： 75 %。

### 4. 付款条件

每月 10 日前中标人提供上月供货清单和发票等相关资料，经采购人确认无误后，每月 30 日前支付上月货款。

### 5. 合同签订及生效

本合同一式 肆 份（甲方贰份，乙方贰份），由甲乙双方法定代表人或授权代表人签字并盖章（含骑缝章）后生效。

乙方由法定代表人签订合同的，应提供法定代表人身份证复印件；乙方由授权代表人签订合同的，应提供授权委托书和法定代表人及授权代表人身份证复印件。

甲方：国家税务总局宣城市宣州区税务局

签字：

盖章：

日期：2025 年 6 月 14 日



乙方：安徽瑞冠供应链管理有限公司

签字：

盖章：

日期：2025 年 6 月 14 日



## 第二部分 合同通用条款

### 1. 定义

本合同下列术语应解释为：

1.1 “甲方”是指国家税务总局宣城市宣州区税务局。

1.1.1 “甲方采购部门”见“合同条款前附表”第 5 项“甲方采购部门”。

1.1.2 “甲方需求部门”见“合同条款前附表”第 5 项“甲方需求部门”。

1.2 “乙方”见“合同条款前附表”第 6 项“乙方名称”。

1.3 “合同”系指甲乙双方签订的、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、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

1.4 “天”除非特别指出，“天”均为自然天。

### 2. 标准

2.1 乙方为甲方交付或提供的服务应符合采购文件所述的标准，如果没有提及适用标准，则应符合相应的国家标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

2.2 除非技术要求中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

### 3. 服务

3.1 本项目的“服务”见“合同条款前附表”第 8 项“服务内容”。

3.2 乙方应保证所提供的服务符合合同规定的要求。如不符时，乙方应负全责并尽快处理解决，由此造成的损失和相关费用由乙方负责，甲方保留终止合同及索赔的权利。

3.3 乙方应保证通过执行合同中全部方案后，可以取得本合同约定的结果，达到本合同约定的预期目标。对任何情况下出现的问题，应尽快提出解决方案。

3.4 如果乙方提供的服务和解决方案不符合甲方要求，或在规定的时间内没有弥补缺陷，甲方有权采取一切必要的补救措施，由此产生的费用全部由乙方负责。

3.5 除合同条款另行规定外，伴随服务的费用应含在合同价中，不单独进行支付。

#### 4. 知识产权

4.1 乙方应保证所提供的服务免受第三方提出侵犯其知识产权（专利权、商标权、软件著作权、版权等）的起诉。

4.2 甲方对项目实施过程中所产生的所有成果（包括但不限于发明、发现、可运行系统、源代码及相关技术资料、文档等）享有永久使用权、复制权和修改权，其专利申请权、专利权、软件著作权、技术秘密的所有权、使用权、转让权等知识产权归甲方所有。

#### 5. 保密条款

5.1 甲乙双方应对在本合同签订或履行过程中所接触的对方信息，包括但不限于知识产权、技术资料、技术诀窍、内部管理及其他相关信息，负有保密义务。

5.2 乙方在使用甲方为乙方及其工作人员提供的数据、资料及甲方相关的业务和技术文档时，应遵循以下规定：

（1） 未经甲方书面许可，不得对有关信息进行修改、补充、复制；

（2） 未经甲方书面许可，不得将信息以任何方式（如 E-mail）携带出甲方场所；

（3） 未经甲方书面许可，不得将信息透露给任何其他人；

（4） 甲方以书面形式提出的其他保密措施。

5.3 保密期限不受合同有效期的限制，在合同有效期结束后，信息接受方仍应承担保密义务，直至该等信息成为公开信息。

5.4 甲乙双方如出现泄密行为，泄密方应承担相关的法律责任，包括但不限于对由此给对方造成的经济损失进行赔偿。

#### 6. 履约验收要求

6.1 甲方需求部门严格按照采购合同开展履约验收。验收时，应当按照本合同约定的技术、服务和安全标准，对供应商各项义务履行情况进行验收确认。未约定相关标准的，应当按照国家强制性规定、政策要求、安全标准和行业有关标准进行验收确认。验收结束后，应当出具验收记录和验收单，列明合同事项、验收标准及验收情况，由全体验收人员签字。

6.2 具体履约验收要求详见采购文件。

## 7. 履约保证金

7.1 按照“合同条款前附表”第 10 项，本项目不要求乙方提供履约保证金。

## 8. 履约延误

8.1 乙方应按照本合同的规定提供服务。

8.2 如乙方迟延履行合同义务，甲方将从应付合同金额中扣除误期违约金，每延误一天误期违约金按合同总金额的万分之三（0.03%）计收。乙方支付的误期违约金不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

8.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实，可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评估，并确定是否酌情延长服务期限以及是否收取误期违约金。

8.4 除不可抗力和根据合同规定延期取得甲方同意而不收取误期违约金之外，乙方延误工期，将按合同规定被收取误期违约金。

## 9. 违约责任

9.1 除本合同另有约定外，乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合合同约定的，按每违反一次从应付款项中扣除合同总金额的百分之一（1%）作为违约金；此外，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。乙方支付的上述违约金、赔偿金等不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

9.2 乙方没有按照时限要求提供服务，且在甲方指定的延长期限内没有采取补救措施，甲方有权自行采取其他方式进行补救，乙方除按合同第 8 条约定向甲方支付误期违约金外，另外甲方所发生的一切费用和甲方损失，甲方有权从应付的乙方的合同款项中扣除，不足扣除的乙方应另行支付。

9.3 除应支付甲方违约金等外，甲方有权根据合同或有关部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

9.4 如果乙方对差异负有责任而甲方提出索赔，乙方同意按照下列方式解决索赔事宜：如果在甲方发出索赔通知后 5 个工作日内，乙方未作书面答复，上

述索赔应视为已被乙方接受。如乙方未能在甲方发出索赔通知后 5 个工作日内或甲方同意的延长期限内着手解决索赔事宜，甲方有权从应付乙方的合同款项中扣除索赔金额。

9.5 对于本协议未约定的、采购文件（技术部分）中约定的违约处理条款，按采购文件（技术部分）相关约定执行；对本协议与采购文件（技术部分）约定不同的违约处理条款，以本协议约定为准。

## 10. 不可抗力

10.1 本条所述的“不可抗力”系指双方不可预见、不可避免、不可克服的客观情况，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震等。

10.2 如果乙方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务，不应承担误期赔偿或终止合同的责任。

10.3 在不可抗力事件发生后，当事方应及时将不可抗力情况通知合同对方，在不可抗力事件结束后 3 日内以书面形式将不可抗力的情况和原因通知合同对方，并提供相应的证明文件。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行的协议。

10.4 如因国家政策变化、技术实施所需的客观环境发生变化、重大技术变化、国家调减预算、乙方在执行合同的过程中发生对履行合同有直接影响的重大事故或变故、甲方工作计划调整及推广使用新应用系统导致本项目相关服务停止等原因，本合同不能继续全部或部分履行，甲方有权通知乙方解除本合同的全部或部分，双方将按已经实际履行并验收合格的合同内容进行结算。

## 11. 争端的解决

11.1 甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始 7 天内仍不能解决，可以按合同约定的方式提起诉讼。

11.2.1 诉讼应向甲方所在地或宣城市宣州区人民法院提起诉讼。

11.2.2 诉讼费除人民法院另有判决外，应由败诉方负担。

11.2.3 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，本合同的其他部分应继续执

行。

## 12. 违约终止合同

12.1 若出现如下情况，在甲方对乙方违约行为而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可向乙方发出书面通知书，提出解除部分或全部合同。自甲方发出书面通知书之日起 30 日内，乙方应支付甲方合同总金额 20%的违约金，并根据合同执行情况返还部分或全部已收取款项。乙方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

12.1.1 乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合合同约定累计达两次的；

12.1.2 因乙方人员自身技术能力、经验不足等问题造成甲方发生重大紧急故障，带来重大影响和损失的；

12.1.3 乙方对重大紧急故障没有及时响应，或不能在规定时间内解决处理故障、恢复正常运行的；

12.1.4 乙方不能满足本项目技术需求的管理要求和规范，且经两次整改无明显改进的；

12.1.5 乙方提供的服务侵犯甲方、第三方知识产权等合法权益的；

12.1.6 乙方或乙方人员造成甲方或第三方经济损失而拒不赔偿的；

12.1.7 乙方转让其应履行的合同义务，或未经甲方同意采取分包方式履行合同的；

12.1.8 乙方有其他严重违约行为的。

12.2 如果甲方根据上述第 12.1 条的规定，解除了全部或部分合同，甲方可以适当的条件和方法购买乙方未能提供的服务，乙方应对甲方购买类似服务所超出的费用负责。同时，乙方应继续执行合同中未解除的部分。

## 13. 破产终止合同

13.1 如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。

13.2 该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

#### 14. 其他情况的终止合同

14.1 乙方在执行合同的过程中发生重大事故或变故，对履行合同有直接影响的，甲方可以提出终止合同而不给予乙方任何补偿。

14.2 在服务期内，由于甲方工作计划调整，推广使用新应用系统导致本项目相关服务停止的，甲方可以提出终止合同而不给予乙方任何补偿。

#### 15. 合同修改或变更

15.1 合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，作出补充约定，并签订书面补充合同或变更协议。补充合同或变更协议作为本合同的一部分，与本合同具有同等效力。

15.2 除了双方签署书面修改或变更协议，并成为本合同不可分割的一部分的情况之外，本合同的条款不得有任何变化或修改。

15.3 由于采购人项目统一规划等原因导致本项目停止部分服务的，甲方将与乙方协商处理。

#### 16. 转让和分包

16.1 乙方应履行全部的合同义务，不得转让和分包。

#### 17. 合同语言

17.1 本合同语言为中文。

17.2 双方交换的与合同有关的信件和其他文件应用合同语言书写。

#### 18. 适用法律

18.1 本合同按照中华人民共和国现行法律进行解释。

18.2 本合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典（合同编）》。

#### 19. 税费

19.1 乙方应依法缴纳的合同服务相关税费，均已包含于合同总金额中，甲方不再另行支付。

19.2 乙方提供合规合法税务发票

#### 20. 合同生效

20.1 本合同一式肆份（甲方贰份，乙方贰份），由甲乙双方法定代表人或授权代表人签字并盖章（含骑缝章）后生效。乙方由法定代表人签订合同的，

应提供法定代表人身份证复印件；乙方由授权代表人签订合同的，应提供授权委托书和法定代表人及授权代表人身份证复印件。合同有效期为一年，自 2025 年 6 月 14 日-2026 年 6 月 13 日。

21. 声明：该合同文本乙方已对所有条款均作全面细致的通读，涉及义务责任等重大内容，甲方已作详尽解释，对此，乙方已有充分认知，确认无有违公平、被迫之情形，符合甲方招标文件中的采购需求。

22. 补充条款： \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

|                                                                                       |                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 甲方：国家税务总局宣城城市宣州区税务局                                                                   | 乙方：安徽瑞冠供应链管理有                                                                          |
| 签字：_____                                                                              | 签字：_____                                                                               |
| 盖章：  | 盖章：  |
| 日期：2025 年 6 月 14 日                                                                    | 日期：2025 年 6 月 14 日                                                                     |





## 附录：项目需求

### （一）总体要求

乙方应严格遵守《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。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，乙方应对此应承担一切法律责任。

### （二）技术和服务要求

★号指标为必备指标、#为重要指标、△的为一般指标。



| 序号 | 指标种类   | 指标名称   | 指标内容                                                                                                                                     | 重要性 | 是否需要证明材料 |
|----|--------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
| 1  | 总体质量要求 | 总体质量要求 | 食品必须符合国家饮食卫生标准，同时保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况。肉类的理化指标及卫生标准符合国家或采购人所在地区最新标准执行。                                                                | ★   | 否        |
| 2  |        | 总体质量要求 | 对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，行业标准或企业标准不得低于强制性国家标准的相关要求，确保配送的货物安全、卫生。                                                                            | ★   | 否        |
| 3  |        | 总体质量要求 | 供应的动物类食品必须经过检验检疫，采购人验收时有权要求提供出厂合格证复印件、生产厂家的卫生许可证。蔬菜和水果化学药物不超标，保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；包装食品标注生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，保持较好的外观；水产品品质新鲜质量安全。           | ★   | 否        |
| 4  |        | 总体质量要求 | 所供生鲜肉确保为出厂后 24 小时内；冻肉确保为生产日期 3 个月内。配送其他食材送达时不超过食材生产日期至保质期限日的 1/3（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过 3 天；食材保质期为 6 个月以内的，送达时间不能超过 2 个月，其他同理以此类推）。 | ★   | 否        |

| 序号 | 指标种类   | 指标名称       | 指标内容                                                                                                                                    | 重要性 | 是否需要证明材料           |
|----|--------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|
| 5  |        | 总体质量要求     | 保证所供食材渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源。                                                                                                             | #   | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 6  |        | 总体质量要求     | 食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。                                                                                             | ★   | 否                  |
| 7  | 通用质量要求 | 鲜冻肉类通用质量要求 | (1) 鲜肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、脂肪洁白；纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛；按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；外表微干或微湿润，脂肪团聚于表面为白色或乳白色，整体色泽光润；切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血，无注水，无寄生虫。 | #   | 否                  |
| 8  |        |            | (2) 冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。                                                                                          | #   | 否                  |
| 9  |        | 鲜猪肉通用质量要求  | 猪主要部位肉符合 GB/T 9959.1 和 GB/T9959.3 等规定。包括去骨前腿肉、去骨后腿肉、带骨方肉和去骨方肉，均要求一级。肌肉颜色为鲜红色，脂肪颜色为白色。肥膘厚度 1.0~2.5cm，质地呈现肉色红、光亮、致密，没有霜降或异味。              | △   | 否                  |
| 10 |        | 五花肉通用质量要求  | 一级五花肉，肥膘厚度≤2.0cm，肥瘦相间，肉质细腻，三层见花。                                                                                                        | △   | 否                  |
| 11 |        | 肋排通用质量要求   | 肋排去剔前排后 11-13 根肋骨，整块重量 1.2KG-1.8KG，纹理清晰，边缘整齐。                                                                                           | △   | 否                  |

| 序号 | 指标种类 | 指标名称          | 指标内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 重要性 | 是否需要证明材料 |
|----|------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
| 12 |      | 猪脏器及副产品通用质量要求 | <p>心肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。</p> <p>肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。</p> <p>大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。</p> <p>舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。</p> <p>耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。</p> <p>蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。</p> <p>蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。</p> <p>猪心：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。</p> <p>猪肝：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、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。</p> <p>猪口条：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。</p> <p>猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。</p> | △   | 否        |
| 13 |      | 鲜牛肉通用质量要求     | <p>精修牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | △   | 否        |

| 序号 | 指标种类 | 指标名称              | 指标内容                                                                                                                                                                                 | 重要性 | 是否需要证明材料 |
|----|------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
| 14 |      | 牛柳（牛里脊肉）和牛腩通用质量要求 | <p>精修牛里脊，圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩。</p> <p>精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。</p>                                                                                                              | △   | 否        |
| 15 |      | 鲜羊肉通用质量要求         | <p>精修羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。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。</p>                                                                             | △   | 否        |
| 16 |      | 冻畜肉通用质量要求         | <p>色泽：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，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。</p> <p>外表：无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜、</p> <p>气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。</p> <p>包装：按标准部位分割外包装无破损有生产日期。</p> | △   | 否        |
| 17 |      | 鲜鸡（鸭、鹅）类通用质量要求    | <p>眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。</p> <p>外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘。</p> <p>气味：具有其固有气味、无异味。</p> <p>弹性：指压后凹陷、能恢复。</p>                                         | △   | 否        |
| 18 |      | 鲜鸡类各部件通用质量        | <p>鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。</p> <p>鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节</p>                                                                  | △   | 否        |

| 序号 | 指标种类 | 指标名称        | 指标内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 重要性 | 是否需要证明材料 |
|----|------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
|    |      | 要求          | <p>处。</p> <p>鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。</p> <p>鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。</p> <p>鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。</p> <p>鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。</p> <p>鸡心：品质新鲜、褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。</p> <p>鸡脖：品质新鲜、去劲部皮、无羽毛、无血污。</p> <p>鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。</p> <p>蹄筋：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。</p> |     |          |
| 19 |      | 禽肉(冻)通用质量要求 | <p>色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。</p> <p>外表：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。</p> <p>气味：无腐臭气味</p> <p>包装：分割部件应符合标准，外包装完好、商标规格、产品说明清晰完整。</p>                                                                                                                                                                                                                                          | △   | 否        |
| 20 |      | 面条米线通用质量要求  | <p>不含非食品用化学物质、无杂质。以小麦、大米为原料的面条、米线颜色呈白色、乳白色、奶黄色，色亮不发灰发暗。表面结构细密、光滑。软硬适中，爽口不粘牙，口感光滑，具有清香，无异味。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          | #   | 否        |

| 序号 | 指标种类 | 指标名称         | 指标内容                                                                                                                 | 重要性 | 是否需要证明材料 |
|----|------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
| 21 |      | 鲜冻鱼通用质量要求    | 体表光滑，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨、无腐烂。净膛鱼鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味。 | #   | 否        |
| 22 |      | 鸡蛋通用质量要求     | 一级清洁鸡蛋，蛋壳清洁完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物，鸡蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润，单个鸡蛋重量 58~68g。                                               | #   | 否        |
| 23 |      | 蔬菜通用质量要求     | (1) 供应当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类无黄叶、枯死叶，无虫，无杂质，原菜菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。                                       | #   | 否        |
| 24 |      |              | (2) 净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。                                                                    | #   | 否        |
| 25 |      | 水果通用质量要求     | 供应当季各类水果，无虫、无杂质。果面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不过熟或欠熟。                                                                   | #   | 否        |
| 26 |      | 豆腐及豆制品通用质量要求 | 须保证食品干净，不含非食品用化学物质，按统一标准加工，码放整齐，无须二次处理可以直接进行熟加工。                                                                     | #   | 否        |
| 27 |      | 大米通用质量标准     | 符合 GB/T 1354-2018 中关于一级米的标准，加工精度为精碾，小碎米含量 $\leq$ 1.0%，不完善粒 $\leq$ 3.0%，带壳稗粒 $\leq$ 3粒/公斤，带谷粒 $\leq$ 4粒/公斤。           | #   | 否        |

| 序号 | 指标种类     | 指标名称            | 指标内容                                                                        | 重要性 | 是否需要证明材料           |
|----|----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|
| 28 |          | 面粉（含面粉配料）通用质量标准 | (1)通用面粉达 GB/T 1355-2021 国家标准。                                               | #   | 否                  |
| 29 |          | 通用质量标准          | (2)高筋面粉达 GB/T 8607-1988 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 GB8608-1988 标准，质量等级一级。色泽正常，干爽无异味。 | #   | 否                  |
| 30 |          | 食用油通用质量标准       | 供应非转基因食用油。外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，定型包装。供应非转基因食用油质量等级一级。                          | #   | 否                  |
| 31 |          | 特殊准入认证要求        | 对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。                                 | #   | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 32 | 综合供应能力要求 | 猪肉供应能力要求        | 具有自有、签约的猪肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。                                            | #   | 是，提供相应证明材料复印件      |
| 33 |          | 牛肉供应能力要求        | 具有自有、签约的牛肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。                                            | #   | 是，提供相应证明材料复印件      |
| 34 |          | 羊肉供应能力要求        | 具有自有、签约的羊肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。                                            | #   | 是，提供相应证明材料复印件      |
| 35 |          | 禽肉供应能力要求        | 具有自有、签约的禽肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。                                            | #   | 是，提供相应证明材料复印件      |
| 36 |          | 果蔬供应能力          | 具有签约的蔬菜、水果直销、代理、经销商资格之一。                                                    | #   | 是，提供相应证明材料复印件。     |

| 序号 | 指标种类 | 指标名称      | 指标内容                                                                                              | 重要性 | 是否需要证明材料           |
|----|------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------|
|    |      | 要求        |                                                                                                   |     |                    |
| 37 |      | 主食供应能力要求  | 具有签约的大米、面粉直销、代理、经销商资格之一。                                                                          | #   | 是，提供相应证明材料复印件。     |
| 38 |      | 食用油供应能力要求 | 具有签约的食用油加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。                                                                       | #   | 是，提供相应证明材料复印件。     |
| 39 |      | 牛奶供应能力要求  | 具有签约的牛奶生产工厂或者直销、代理、经销商资格之一。                                                                       | #   | 是，提供相应证明材料复印件。     |
| 40 |      | 运输卫生要求    | 乙方整个运输过程应采用符合卫生要求的外包装和运载工具，对运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品、生鲜蛋奶等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。 | ★   | 否                  |
| 41 |      | 运输工具管理要求  | 乙方运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由乙方承担责任。                                                 | ★   | 否                  |
| 42 |      | 规范包装要求    | 包装产品交付时，必须保证原包装完好无损。不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。                                                  | ★   | 否                  |
| 43 |      | 一般配送要求    | 采购人按日向乙方发布采购内容，乙方应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在次日 8 点前配送至采购人指定验收地点。                                  | ★   | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

| 序号 | 指标种类     | 指标名称       | 指标内容                                                 | 重要性 | 是否需要证明材料                                                      |
|----|----------|------------|------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------|
| 44 | 质量安全把控要求 | 质量安全把控要求   | 乙方提供商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准和以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 | △   | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。                                            |
| 45 | 硬件设施要求   | 配送车辆要求     | 乙方自有或固定租赁送货车辆，确保 24 小时响应，按采购人需求完成配送任务。               | ★   | 是，自有车辆，须同时提供车辆行驶证及车辆照片扫描件；租赁车辆，须同时提供车辆租赁合同（或协议）、车辆行驶证及车辆照片扫描件 |
| 46 |          | 冷链车(冷藏车)要求 | 乙方自有或固定租赁冷链车（冷藏车）为本项目作为运输保障。                         | ★   | 是，自有车辆，须同时提供车辆行驶证及车辆照片扫描件；租赁车辆，须同时提供车辆租赁合同（或协议）、车辆行驶证及车辆照片扫描件 |
| 47 |          | 仓储设施要求     | 乙方自有或租赁冷库，面积不小于 50 平米的，完成采购人要求。                      | #   | 是，自有仓库需提供照片和产权证；租赁仓库需提供照片和租赁合同                                |
| 48 |          | 仓储设施要求     | 乙方自有或租赁库房，面积不小于 50 平米的，完成采购人要求。                      | #   | 是，自有仓库需提供照片和产权证；租赁仓库需提供照片和                                    |

| 序号 | 指标种类 | 指标名称 | 指标内容 | 重要性 | 是否需要证明材料 |
|----|------|------|------|-----|----------|
|    |      |      |      |     | 租赁合同     |

### （三）供应方案要求

1. 乙方应提交科学合理的供应方案。方案应包含服务团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理的运输措施等。

2. 食材运输必须采用符合卫生要求的外包装和运输工具，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，车厢内保持清洁和定期消毒，无异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态，对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上标示的一致。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。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

### （四）质量安全把控方案要求

1. 乙方应提供质量安全把控方案。方案内容详细描述供应货物质量把控措施、检验检疫关键环节把控、不符合质量标准货品处置等内容，确保提供食材安全可靠。

2. 所有食材质量应符合国家质检部门及卫生部门的相关规定、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，无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。

3. 所提供食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、败酸、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。

### （五）服务团队要求

1. 乙方应提供专业的管理和采购团队，团队编制和人员资质务必保证运营服务质量。

2. 乙方服务团队须配有以下人员，出具盖有乙方公章的服务团队人员名单。

为本项目提供的服务团队中所有人员必须提供缴纳社保证明材料，除会计外必须具有从业人员健康证明，否则不予认可。

(1) 经理 1 人。

(2) 供应业务员 1 人。

(3) 食品安全管理员 1 人。

(4) 配送司机 1 名。

以上人员在服务过程中应热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

#### (六) 考核标准

1. 月度考核办法以每一个月为一个考核周期，考核满分为 100 分，甲方将根据考核期间的货物供应量结合考核得分情况支付货款项。90 分（含）以上的为优秀，80 分（含）以上不足 90 分的为良好。如乙方在考核中得分低于 80 分（不含 80 分），即为不合格，停止一个月的供货服务，整改后方可继续供货，停止供货的月份由备选中标乙方进行供货；在考核中连续两次考核得分低于 80 分（不含 80 分），甲方有权取消其供货资格。

(1) 每次不符合肉菜验收标准细则中任一条扣 5 分/条；

(2) 在考核周期内没有按要求向甲方提供进货查验记录和出厂食品的检验报告每次扣 2 分；

(3) 每次在 8:00 后供货的扣 3 分；8:30 后供货的扣 6 分；9:00 后不再收货并扣 10 分。

(4) 对甲方提出的整改意见不予理会的每次扣 10 分；

(5) 配送的食品存在偷工减料的情况每次扣 5 分；

(6) 配送的车辆不符合国家有关卫生标准每发现一次，扣 5 分；

(7) 若因供货商所提供的原料原因造成采购人食堂出现食物中毒等卫生事故的，扣 20 分。供货方除必须承担全部的法律法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用。采购人立即停止供货方供货，同时终止合同、暂扣当月所有供应原料的货款作为供方的赔偿预付款；

(8) 未经甲方同意擅自更换运送人员每次扣 10 分。



### （七）应急保障方案要求

1、乙方应提供在自然灾害、极端事件、市场关闭、物资紧缺等突发紧急情况下拟采取的应急保障方案，包括充分供应、按时保障、质量管控等措施，确保食材及时供应不间断。

2、乙方应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具 24 小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后 15 分钟内响应，60 分钟内完成配送。

### （八）违约责任

1. 乙方中标后采用先送货后结账的模式，不收取履约保证金。有下列情形之一的，采购人有权按照以下约定及合同违约相关条款处理：

（1）因乙方配送不及时导致采购人供餐延误并造成重大影响的；

（2）经相关部门认定，因乙方所提供的原料原因造成采购人食堂出现食物中毒等卫生安全事故的，将立即终止合同，乙方除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用；

（3）除不可抗力及采购人原因外，因乙方配送不及时导致采购人伙食供应延时，但经乙方采取补救措施未造成采购人不良影响的，出现三次即终止供货合同；

（4）因产品质量或服务问题被投诉 2 次的，且经查属实的，采购人有权取消乙方供货资格并终止合同。

（5）乙方向采购人提供产品发生质量问题影响食用，并拒绝退换的。

2. 乙方有下列情形之一的，采购人有权解除合同，由乙方承担全部经济损失和相关责任：

（1）乙方以书面、微信、短信等方式通知采购人不再供货，包括对部分食材不再供货；

（2）乙方虽未通知采购人不再供货，但 1 天没有供应采购人采购的货物，包括对部分食材没有供货；

（3）乙方未经采购人同意单方面提价的。

3. 采购人将联合所在地检测机构不定期地对供货商所供货物质量进行抽检，若发现货物质量检测结果不符和标准要求，采购人有权酌情退换货物、追究违约

责任、没收货款、解除合同。

#### （九）报价要求

1. 本项目采用折扣率报价方式，由乙方自行测算报出综合折扣率，无需分类别报价，综合折扣率报价不得高于 100%（采购人可根据各地实际确定综合折扣率报价上限），否则报价无效。折扣率报价保留小数点后两位，保留位数超过 2 位的部分直接舍弃，如报价 95.347%，则取值为 95.34%。

2. 本项目各食材结算价=基准价×投标综合折扣率，即结算周期内结算价按照确认的基准价乘以投标综合折扣率计算。

采购人根据每月实际情况，选择部分品种进行市场询价，其中：市场单价不得高于宣城市发展改革委（市粮食和储备局）政务公开网每日公布的宣城市农贸市场农副产品平均价格。宣城市发展改革委（市粮食和储备局）政务公开网官网上没有该类货物的均价，按照宣州区合家福超市、宣州区大润发超市两家超市的平均市场价为基准价；若宣州区合家福超市、宣州区大润发超市两家超市上没有信息价的，则按照宣州区中心菜市场平均市场价为基准价，此基准价由乙方每月初提供给采购人，经采购人询价确认后设为基准价。

如：结算周期内某类物品基准价为 10 元/千克，若投标综合折扣率为 90%，那么该类物品的结算价为 10 元/千克×90%=9 元/千克。

如遇自然灾害等不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，成交乙方应遵循当时的市场价格标准，事先与采购人协商并在采购人同意后方可调整。

3. 报价应包含所供货物涉及的配送、运输、人工、搬运、装卸等产生的一切费用，以及应支付的税金和应缴的费用等，由中标人自行承担，在合同期间中标人不得另行收取费用。

#### （十）付款安排

每月 10 日前中标人提供上月供货清单和发票等相关资料，经采购人确认无误后，每月 30 日前支付上月货款。

### 四、项目验收要求

#### （一）总体要求

1. 验收人员：由采购人食堂管理人员、库房管理人员组成验收小组。乙方须

委派一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

2. 采购人至少在配送前一日下午 17:00 时前向中标人提供所需的食品订单，乙方须在 30 分钟内反馈是否可以备齐所需食材。配送时乙方须严格依据确定的食品订单将采购人所需的食品备齐，并按采购人的要求将菜品分类好，免费配送至指定地点。

如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后的 60 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货完成。

### 3. 验收时间和地点

- (1) 验收时间：到货当天。
- (2) 验收地点：采购人指定地点。
- (3) 验收组织形式：采购人组织验收。
- (4) 验收方式：现场验收。
- (5) 验收内容：

质量是否符合约定标准；重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。

### (二) 具体要求

1. 验收场所的准备。应当在固定的场所进行验收，采购人定期清扫消毒，保持清洁，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，验收场所不准存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2. 验收小组按订单对采购货物的品种、质量、数量进行检查验收，对货不对版、质量不好、价格明显过于偏高的食材不予验收，对于数量不足的食材，按照实际数量入账，填制验收记录和验收单。包装带箱、筐的食材按照去除箱、筐后的重量计算。乙方需配合采购人库管人员进行倒筐称重，共同签字确认。

3. 对相关品类的要求。鲜活鱼类需进行宰杀处理，如去鳞去腮去内脏等，净膛的统一按 0.8 的出成率计算净膛价。部分蔬菜需进行简易处理，如去皮摘叶摘筋等，统一按 0.85 的出成率计算净菜价。

### 4. 验收流程

- (1) 乙方应在验收时提供与送货内容一致的送货单，并加盖公章。
- (2) 卸货前的检查。验收人员卸货前应对货物的外观质量进行初步了解。

(3) 采取当场验收的方式，验收人认真检查货物，按核对品种→索证→抽查(检测)→数量、重量、质量、价格验收→签名确认→入库的程序完成验收。

(4) 乙方对照货物的各项验收依据及标准，提交需要移交和交付的各类检验报告和证明证书。

(5) 发现食品质量安全问题的处理。抽查时发现食品质量不过关或影响食用安全的，对当日所送同批次产品全部退货。若抽查未发现问题，按储藏要求储藏后在加工食用前发现产品质量问题的，乙方必须退货或更换。

验收小组每季度对采购食材进行随机抽检，就食材质量是否符合国家饮食卫生标准(如农残、兽药残留等)送具有检验资质的部门检测。抽检应遵循公平、公正原则，双方可共同见证抽检过程，供应商应配合甲方突击抽检，不得故意拖延或隐瞒。

抽检结果及处理：

1. 轻微不合格(如个别食材瑕疵)：供应商需在 24 小时内补货或退换。
2. 严重不合格(如腐败变质、农残超标等)：整批次食材拒收，供应商承担全部退货费用，同一供应商累计 3 次严重不合格，甲方有权终止合同。
3. 若因食材质量问题导致食品安全事故，供应商需承担全部法律责任及赔偿。

常规抽检费用由采购人承担，若抽检不合格，复检费用及第三方检测费用由乙方承担。抽检结果应记录并由双方签字确认，作为结算依据之一。

(6) 对验收中可能发现的问题，乙方应提出有效解决办法和补救措施。

### (三) 退(补)货流程

对不符合采购要求的货物，由验收人员直接向乙方提出退(补)货申请，乙方按照申请内容给予退(补)货。如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。发现质量隐患，但双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，检测费用由乙方承担。对质量不合格和不符合使用要求的，甲方有权要求退货和更换，乙方必须 30 分钟内补送订单品种。

## 五、仓储设施要求

- 1、乙方自有或租赁的冷库和库房，能够满足按采购人需求完成食品储藏任

务。

2、冷库和库房需依法按照保证食品安全的要求贮存食品。食品与非食品不能混放，食品仓库内不得存放有毒有害物质(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)，不得存放个人物品和杂物。

3、冷库和库房设专人负责管理，并建立健全采购、验收、发放登记管理制度。做好食品数量质量出入库登记，做到先进先出，易坏先用。腐败变质、发霉生虫等异常食品和无有效票证的食品不得验收入库。及时检查和清理变质、超过保质期限的食品。

(注:如配备的专用库房内含有冷库，视同满足上述两项要求。自有仓库需提供照片和产权证；租赁仓库需提供照片和租赁合同。)