

# 政府采购 合同书

(服务类)

采购项目编号: GX441804FW202302001

采购项目名称: 国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局  
2023年食堂食品配送服务项目

包组号: 包组一

## 一、合同

甲方：国家税务总局广东清远高新技术 乙方：清远市绿盈盈农产品检测配送服务有限  
产业开发区税务局 公司

电话：0763—3868131 电话：0763-3318111

传真：0763—3868131 传真：0763-3323013

地址：清远市清城区龙塘镇龙华中路 2 号 地址：清远市清新区太和镇飞水大街 31 号内  
西面第 2 栋厂房

根据 国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局 2023 年食堂食品配送服务项目（采购项目编号：GX441804FW202302001）的采购结果，甲、乙双方本着平等互利和诚实信用的原则，按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例等相关法律、法规的规定，就采购项目相关事宜进行友好协商，一致同意签订本合同如下。

### 采购标的、数量

序号	采购标的	数量	折扣率
1	食堂食品配送服务	1项	96.2%

### 一、 服务范围

（一）甲方向乙方采购食堂食品，乙方提供食堂食品及其配送服务。

（二）乙方为甲方提供配送的食堂食品品种包括但不限于：鲜肉（猪肉类、牛肉类）、大米、食用调和油、面、奶及奶制品、其它肉类、蔬菜、水果、调料及干货等。

### 二、 总体要求

1、投标人所提供的食品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》要求以及符合清远市食品药品监督管理局的地方性标准。

采购及配送人员要求：

2、中标拟派的配送人员必须具备有效的健康证，配送人员每年必须进行身体健康检查，并且将体检结果须递交给采购人备案留底。

3、所供商品须符合国家有关卫生标准和规定的有关要求，货真价实，商品均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确且稳定，禁止随意更改食品供应链，若要更改食品供应链须向采购人备案。所有食品的来源须清晰，包装食品要有 QS 标志。食品制造商须获得工业产品生产许可证（QS），来源应当是受到地方政府部门监管的商家

或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系，严禁投标人收购缺乏相关资质的商家生产的非标准产品供应给采购人。投标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。不得采购《食品安全法》规定禁止生产经营的食品。

4、中标人所提供的货物各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5、所有货物指标要符合国家强制性标准要求以及地方性强制性标准，中标人所供应的货物均具有检验合格报告。

6、中标人须负责货物的运输、贮存、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

7、中标人须每月的最后一日向采购人提供一次货物食品价目表，货品价格参照当日清远市菜篮子网零售价格的价格（如菜篮子网没有公布零售价格的，则双方参考采购人所在地周边 15 公里范围内的肉菜市场、批发市场、水果批发市场等市场批发价），供货价格由采购人与中标人双方代表签字确认。

8、采购人提前一天以邮件、微信、电话、或其他方式向中标人下订单，订单内容包括但不限于肉菜食品的名称、规格、数量等。

9、中标人须在接到采购人订单之日的第二天 6:30 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后并在当天接到通知后 1 小时内前将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

10、中标人每天需做好食品留样，标记好留样时间和地点，做好各种食品的卫生自查记录，按采购人的要求上交。

11、中标人所提供的食品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，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），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原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），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。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

12、中标人所提供的货物须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人须在 60 分钟内予以退还补货。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。

13、每次送货，中标人须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品以及入库，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

14、中标人送货车辆应实行1小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2至7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。

15、响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，中标人在接到采购人通知后3个小时内须做出反应。

16、中标人应确保食品的贮存场所、设备、生产加工经营场所内环境须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

17、对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。对不合格产品，需及时更换，更换产品应在1小时内送到。

18、采购人有权要求中标人配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，免费退换。

19、特殊情况或紧急所需要食材，中标人无法在要求时间内提供的，委托采购人代买，货款由中标人当天给采购人付清。

20、中标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，若中标人反悔或不能履行合同的，采购人有权单方解除合同，由此产生的一切经济损失由中标人承担。

21、按合同约定供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止本合同，中标人承担由此给采购人造成的一切损失。

22、中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定。

23、中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前一小时通知采购人。因中标人因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

24、由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人须无条件退货、换货；中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求中标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人有权单方面解除合同。

25、采购人有权进行不定期检查，有权对配送食品进行检测，必要时可以委托第三

方有资质的检测机构来检测食材质量问题，如果发现食品出现产品质量问题，采购人第一次给予书面警告，中标人要无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在 1 小时内更换好所需食品。若出现三次产品质量问题，则中标人可取消中标单位食堂配送资格，并将情况反映对应监管部门。（另外第三方检测费用由中标单位承担）

26、中标人被有效投诉 3 次或造成一次安全（监管和食品卫生）事故的，采购人有权单方面解除合同，造成的全部损失均由中标人承担。

### 三、 具体要求

#### （一）肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）

##### 1、食品总体质量要求：

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，供货时须提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（如有异议时要求提供原件核查），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，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。

②所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

③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。

④熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

⑤家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证》；肉制品须出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

#### （二）鲜肉（猪肉、牛肉）

1、中标人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，保证来源于正规肉联厂，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。

2、中标人须提供《动物防疫合格证》。如猪肉来源跨区，须提供由政府部门出具的《检疫合格证》，交货时须提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。

### 3、质量要求:

序号	品名	规格	质量描述
1	去皮五花肉	1×10kg 鲜肉	肥瘦比例为3:7(三线肉),肉呈均匀的红色,有光泽,肉质紧密富有弹性,有坚实感,用手指按压凹陷后会立即复原;肉的外表及切面微湿润,不粘手,脂肪洁白,肉汁透明。
2	去皮上肉	1×10kg 鲜肉	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,脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	1×10kg 鲜肉	肉呈均匀的红色,有光泽,脂肪呈白色或微黄色,肌肉外表微干或风干膜,或外表湿润,但不粘手,良质牛肉的肌肉结构紧密,有坚实感,用手指按压凹陷后会立即复原,肌纤维韧性强。
4	肉碎	/	肉品需到现场验收后,到场制作成肉碎。

#### (三) 大米、食用油

##### 1、供应产品的质量要求:

①米、油、面、豆类货物须符合卫生,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。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

②米、油:要提供QS认证、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、产品成份、厂家电话号码。散装豆类:提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标人所提供产品质量须符合行业标准要求,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。

③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。

#### (四) 蔬菜类

1、中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。

2、属季节问题,若出现品种不能满足采购人需求的情况,可与采购人协商调换相应类别的品种(按叶菜、瓜菜等进行分类)。

3、蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到95%。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。蔬菜应无损伤、腐烂现象,无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。

4、蔬菜包装与标志要求:

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；

标志：每件包装须按《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日期。

5、食品供应链要求：所有食品的来源须清晰。蔬菜来源应当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，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

6、对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

7、对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

8、对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

9、农药要求：种植使用的农药须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

10、要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

11、蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

#### (五) 干货

1、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。

2、几种主要干货制品的质量标准：

(1) 肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

(2) 玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10~17cm的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

(3) 黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

(4) 黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干

不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

(5) 银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最差，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

(6) 香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

(7) 腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

(8) 粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

(9) 蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

(10) 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

(11) 海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

(12) 紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

#### 四、应急要求

1、因中标人原因而逾期交货（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并

由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

2、如遇特殊情况（不可抗力因素除外）中标人无法送货的，须当天交货时点前1小时以内，提前通知采购人，由采购人自行采购，并由中标人承担由此产生的相应费用。

3、采购人工作人员就餐过程中或就餐后，如出现多人（5人或以上）不适，经初步判定为食品卫生质量问题的，中标人须先垫付不适人员的医疗费用，待相关医疗和责任鉴定明确后，再按法律程序划分责任。

## 五、产品配送

### （1）基本要求

1、中标人所有送货产品四证齐全：营业执照、卫生许可证、产品检验报告、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《食品流通许可证》。

2、中标人所供蔬菜必须保证是24小时内收成，且保持较好色泽及新鲜度，必须提供检疫报告书。

3、中标人所供鲜肉必须保证经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉。

4、中标人所供冷冻类和干货类商品应保持较好的外观，且达到相应的登记，必须是保质期内。

5、食品运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

6、冷藏、冷冻食品须用专用冷藏、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，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

7、中标人送货车辆应实行1小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2至7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

8、送货车辆应保持清洁；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。

9、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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

### **(2) 运输要求:**

- 1、运输工具应清洁卫生无污染;
- 2、所有散装食品,肉类应分类包装好并做好密封措施,不能直接外露,防止交叉污染及环境污染。盛装工具必须保持洁净,无泥渍、污渍;
- 3、盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋、运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味;
- 4、运输途中严防日晒、雨淋,注意通风散热。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。

### **(3) 数量方面要求:**

- 1、物品具体需求量以实际供应前一天通知的为准。保证配送品种斤两的准确性,以采购人验收代表的验货数量为准(标准差不大于2%);
- 2、中标人每次送货须随附一式四份的送货清单,供双方验货后签字确认,双方各执二份,作为送、收货的凭证。
- 3、采购人验货时发现有漏送货物,中标人需及时补送,如对采购人工作安排造成影响,将视情况扣罚当月总菜款的10%—50%。

### **(4) 配送时间要求:**

- 1、全年(含节假日)每天按采购人的时间6:30前送到,要求将所下单的货物送至采购人指定地点,如遇特殊情况(狂风暴雨等情况)应及时通知采购人,采购人根据实际情况可延迟送货时间。中标人对采购人临时的供货要求,为保证采购货物的新鲜,需按照采购人指定的时间将下单的货物送至采购人指定的地点。
- 2、中标人如送货迟到超过30分钟,对采购人工作造成损失,可立即退货或扣罚当天总菜款的10%,若超过时间60分钟,对采购人工作造成损失,可立即退货或扣罚当天总菜款的20%。以上视对采购人工作安排影响程度,可同时退货并扣罚当月总菜款10%—50%。若中标人在两个月以内违反采购人的配送时间要求延迟配送,采购人有权单方解除合同,并由中标人承担相关的违约责任;如遇到不可抗力或其他原因不能按照中标人的配送时间要求履行义务,应提前一小时向采购人通报,以尽可能减轻给采购人造成的损失,在双方沟通确认后,允许延时履行送货时间或采取其他补救措施,并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

## **六、食品质量的基本检查**

1、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，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，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

2、对食品检查如下：

①采购的食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。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。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食品包装须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上须使用原产地标识，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和 QS 认证等。

③对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

## 七、送货及验收方式

### 1、检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过 10%。

2、验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人验收人员应和中标人一起确认，并保留双方签字单据。

### 3、退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给供应商。

### 4、验收记录

每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

5、中标人应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如中标人未能按时交货的。采购人有权自行采购，并由中标人承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

## 八、定价方式

1、所有配送物料价格随行就市。采购人可根据中标人的供货价格组织市场调查，所有物品的价格均以清远市菜篮子（按品种查询）对应零售价格作为基准价，若清远市菜篮子没有的产品价格信息，则采购人所在地周边 15 公里范围肉菜市场、三鸟批发市场、鱼类批发市场等市场零售价格的平均价确定。投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、食油类货物物价=公布的清远菜篮子对应零售价格×折扣率

如某投标人的投标报价是“折扣率=85%”，则投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、食油类货物物价=菜篮子对应零售价格×折扣率

2、供货期间如某批次出现质量问题，供应商须保证验收时发现质量问题 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对供应商处以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 2 次或 2 次以上质量问题的，将扣除该中标人该月供货款至少 10%的金额作为罚款。由采购人在该月的供货款中直接扣除。

3、供货价格须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见的费用。

## 九、双方的权利和义务

### （一）甲方的权利和义务

1、甲方有权向乙方对货品提出要求，有权随时对乙方提供的货品进行检查；

2、甲方有权对乙方货品配送过程进行监督检查，就货品配送的有关问题向乙方提出意见和建议；

3、甲方应当依约按时向乙方支付费用。

### （二）乙方的权利和义务

1、乙方应当严格按照本合同约定履行合同义务；

2、乙方提供的货品应当完全符合本合同约定的标准；

3、乙方应当配合甲方对货品配送过程的监督检查要求。

## 十、履行期限及地点和方式

(一) 履行期限：委托服务期间自 2023 年 4 月 1 日至 2024 年 3 月 31 日止。

(二) 履约地点：采购人指定地点

## 十一、付款方式

1、货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实确认无误。

2、采购人与中标人每月的 25 日前（节假日顺延）核对上月账单，经核对无误后，中标人按经双方确认的每天送货清单汇总金额后凭国家增值税发票向采购人申请付款，采购人收到发票后办理支付手续。

3、乙方的指定银行账户如下：

开户行：中国银行清远清城支行

开户名：清远市绿盈盈农产品检测配送服务有限公司

银行账号：717271092519

如因乙方提供的银行账户错误（注销），导致甲方无法及时支付款项的，由此产生的一切责任由乙方自行承担。

## 十二、检验及费用负担

1、如中标人不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检总局指定并同意公布的第三方检验机构进行货物出厂检验。若中标人具备货物出厂检验资质，须按规定实施货物出厂检验，并向采购人提供中标人的检验资质证书进行备案并且提供每批货物检验资料。货品的检验费用由中标人负担。

2、质量与检验：

①中标人应严格按照合同要求和国家、有关企业行业标准生产和检验，确保货物质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。

②中标人将货物运达交货地点后，采购人负责清点接货入库，如因运输过程中发生货品短缺事件，由中标人负责处理。

③中标人将货物运达交货地点后，采购人应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。

④对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由

中标人支付；否则检测费用由采购人支付。

⑤中标人所供应的货物送达时，须提供地级以上卫生或质监部门的检验合格证明。

### 十三、退出机制

1、中标人按要求与采购人签订的配送合同及安全承诺书，在服务期满后自然退出。

2、在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，采购人有权立即取消其承包资格，责令限期退出。

3、中标人在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，三次及以上者，采购人有权立即取消其配送资格，责令限期退出。

4、确认为中标人而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，采购人有权立即取消其配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。

### 十四、考核制度

1、考核制度要求：

1.1、采购人按照《国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局食堂物资配送供应商考核管理办法》对中标人每月进行考核，考核分85分--100分的为优秀；考核分71分--84分的为良好；考核分少于71分的为不及格。

1.2、当月考评得分<85分的，中标人需要自我整改。

1.3、连续两个月考评得分<71分的（不及格），采购人将对中标人进行处罚，处罚方式为扣除当月消费总金额的10%-20%，

1.4、若连续三个月考评<71分的（不及格），在采购人勒令其整改之后仍然拒不整改的，采购人有权终止本合同。

### 十五、知识产权归属

乙方应保证本项目的投标技术、服务或其任何一部分不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其他知识产权而引起的法律和经济纠纷；如因第三方提出其专利权、商标权或其他知识产权的侵权之诉，则一切法律责任由乙方承担。

### 十六、保密条款

（一）项目实施过程中至乙方正式向甲方交付技术文档资料时止，乙方必须采取措施对本项目实施过程中的数据、源代码、技术文档等资料保密，否则，由于乙方过错导

致的上述资料泄密的，乙方必须承担一切责任。项目完成后，甲、乙双方均有责任对本项目的技术保密承担责任。

(二) 未经乙方事先书面同意，甲方不得将由乙方为本合同提供的条文、规格、计划、图纸、模型、样品或资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。

(三) 除了合同本身之外，上款所列举的任何物件均是乙方的财产。如果乙方有要求，甲方在完成合同后应将这些物件及全部复制件还给乙方。

### **十七、违约责任与赔偿损失**

(一) 乙方有下列情形之一的，经甲方催告 2 次后，仍未改正的，甲方有权单方解除合同，并要求乙方支付合同总额 20% 的违约金，如违约金不足弥补甲方损失的，乙方应当补足：

1. 未经甲方书面同意，将本合同项下的全部（部分）服务转包、分包；
2. 对甲方提出的意见未能及时整改的；
3. 因乙方提供的货物不符合要求，导致甲方被批评甚至处罚的；
4. 甲方同意，向其他第三方泄露甲方秘密的；
5. 其他。

(二) 乙方提供的服务不符合采购文件、投标文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 5% 的违约金。

(三) 乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的或者提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 3% 的数额向甲方支付违约金；逾期 15 天以上（含 15 天）的，甲方有权终止合同，要求乙方支付违约金，并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。

(四) 甲方无正当理由拒绝接受乙方服务，到期拒付服务款项的，逾期支付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价 5% 的违约金。甲方逾期付款，则每日按本合同总价的 3% 向乙方偿付违约金。

(五) 如因乙方违约产生前述违约金的，乙方将无条件同意甲方直接从尚未支付的款项中予以扣除，且上述款项的扣除，不影响乙方为甲方开具发票的义务，发票金额按照本合同不变。

(六) 甲方因乙方违约而主张实现上述权利所产生的全部费用，包括但不限于调查

费、交通费、检验（鉴定）费、诉讼费、律师费由乙方承担。

## 十八、特别条款

在合同期间（包括运输期间）所发生的一切关于人身损害的情形，包括造成第三人伤害等情况由乙方自行承担或由乙方自行向第三人追偿，甲方无需承担任何责任。如甲方因此先行垫付赔偿费用的，乙方需在甲方先行垫付费用后的三日内支付至甲方指定账户，否则，由此产生的一切违约责任由乙方自行承担。

## 十九、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，甲、乙双方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

## 二十、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

## 二十一、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

## 二十二、其它

（一）本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

（二）本合同如有未尽事宜，双方应友好协商解决，如达成一致可以另行签订补充协议，与本合同具有同等法律效力。

（三）甲乙双方确认，本合同约定的通讯地址和联系电话真实、有效，乙方在本合同履行期限内变更通讯地址或联系电话的，应当书面通知甲方，否则视为未变更。甲方使用EMS特快专递按本合同约定的通讯地址和联系电话向乙方送达通知、决定、函件、信息等，自邮件交寄之日起三个工作日后即视为送达。乙方对甲方送达有关解除或终止等事宜的任何通知、决定、函件、信息所涉内容有异议的，应自其送达之日起五个工作日内，以书面形式向甲方提出，否则视为认可。

（四）合同自甲乙双方代表或其授权代表签字并盖章之日起生效。授权代表需要提供公司或者单位的授权材料。

(五) 合同壹式伍份，其中甲乙双方各执贰份，采购代理机构执壹份，均具有同等法律效力。

(以下无正文，为签章、附件部分)

甲方（盖章）：国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局

法定代表人或授权代表（签字）：

签订日期：2023年3月29日



乙方（盖章）：清远市绿盈盈农产品检测配送服务有限公司

法定代表人或授权代表（签字）：

签订日期：2023年3月29日



Handwritten signature of the authorized representative of the company.

附表：《国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局食堂物资配送供应商考核管理办法》

序号	考核内容	考核细则	分值	标分标准
1	规章制度	十项制度（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食品卫生责任追究制度）齐全，并公布上墙	3	缺一项制度扣0.3分，不上墙扣1分
2	岗位职责	八项岗位职责（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、送货员岗位职责）齐全，并公布上墙，落实到人	2	缺一项岗位职责扣0.25分，不上墙扣1分
3	从业人员	从业人员名册及健康证复印件盖公章	1	须持有效健康证，缺一个扣1分
		中级检验工以上资格证	1	缺一扣0.5分
		晨检记录	1	每一工作日均有记录，缺一扣0.5分
4	安全保障	领导小组、管理网络健全	1	缺一扣0.5分
		食品卫生应急预案	1	如无扣1分
		配送车辆安全检查	1	如无扣1分
		电路器材安全可靠、消防设施配置合理、有防盗措施	1	缺一扣0.5分

5	货源组织	从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料	6	缺一扣1分
		产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件）	6	缺一扣1分
6	质量保障			
		产品有质量合格证明或检测报告	12	缺一扣1分
7	各类台帐 及时对帐	进出库记录	3	缺一扣2分
		水果、蔬菜残留农药检验检测记录	4	缺检一样扣1分
		48小时食品留样记录	2	缺一扣0.5分
		财会人员与采购人及时对帐	2	不及时每次扣0.5分
		退换货记录	1	缺一扣1分
8	环境卫生	车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录	2	不符合要求扣1分
		用具干净卫生，每天进行清洗消毒，有记录	2	不符合要求扣1分
		配送场地整洁卫生	2	不符合要求扣1分
9	食品储存	货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌	2	不符合要求扣1分
		库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗）	2	不符合要求扣1分
		冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用	4	不符合要求扣2分
10	食品配送	按时到位	6	发现一次不及时扣1分
		指定品牌食品采购情况	6	发现一次不属指定品牌的扣1分

		自购食品的质量情况	6	发现一次质量不符要求扣1分
11	价格执行	按网上公布的价格执行	10	不按网上价格执行一次扣2分
12	采购人评价	采购人后勤管理人员评价	5	优5分，良4分，一般3分，差1分
		采购人食用者满意度测评	5	优5分，良4分，一般3分，差1分
总分			100	

注：每个单项分扣完为止。

考核日期\_\_\_\_\_

考核人\_\_\_\_\_

## 附件1 食材验收票证及质量标准

### 一、各项物资票证要求

(一) 生产(供应)企业的资质证明:(首次供应时提供)

类别	资质证明
大米	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品流通许可证》
食油	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品流通许可证》
畜禽 冻肉类	《营业执照》、《动物防疫合格证》、 《食品生产许可证》或《食品流通许可证》、
肉制品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品流通许可证》
水产品	《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品流通许可证》
蔬菜	《营业执照》、《食品流通许可证》、
副食品	《营业执照》、《食品流通许可证》
包点粉面类	《营业执照》、《食品流通许可证》

(二) 产品票证要求:

类别	产品资质名称	验收索证要求
大米	1、《检测报告》	由具有资质的质量检验机构出具,每季度一次
	2、《出厂检验报告》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格报告单
	3、货物清单	加盖公章的货物清单(送货单)
食油	1、《检测报告》	由具资质的质量检测部门出具,每季度一次
	2、《出厂检验报告》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格报告单
	3、货物清单	加盖公章的货物清单(送货单)
禽畜 冻肉类	1、《动物产品检疫合格证明》	由生产厂家所在地及产品销售集散地当地政府动物检疫部门出具的证明
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明,随货同行

	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
肉制品	1、《检测报告》	由资质的质量检测部门出具（一周更新两次）
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行
	3、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
冷冻水产品	1、贮存地的出入库检验证明	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明
	2、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
蔬菜	1、检测报告	供货单位提供自检或委托第三方检验（一周更新一次）的蔬菜农药残留检测合格报告
	2、货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
副食品	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
鲜活水产品	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）
包点粉面类	货物清单	加盖公章的货物清单（送货单）

## 二、产品质量描述

### （一）大米

1、外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

2、具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。

3、取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

4、大米质量不低于《大米》（GB1354）四级籼米要求，符合国家粮食卫生标准，主要标准详见下表：

序号	项目		质量指标
1	加工精度		背沟有皮，粒面皮层残留不超过三分一的占75%以上
2	碎米	总量/% ≤	30.0
3		其中小碎米/% ≤	2.5

4	不完善粒/% ≤	6.0	
5	杂质 最大限量	总量/% ≤	0.4
6		糠粉/% ≤	0.2
7		矿物质/% ≤	0.02
8		带壳稗粒/(粒/kg) ≤	7
9		稻谷粒/(粒/kg) ≤	8
10	水分/% ≤	14.5	
11	黄粒米/% ≤	1.0	
12	互混/% ≤	5.0	
13	色泽、气味	无异常色泽和气味	
14	黄曲霉毒素/B1 μg/kg ≤	10	
15	铅/mg/kg ≤	0.2	
16	镉/mg/kg ≤	0.2	
17	汞/mg/kg ≤	0.02	
18	无机砷/mg/kg ≤	0.15	
19	马拉硫磷/mg/kg ≤	0.1	
20	六六六/mg/kg ≤	0.05	
21	滴滴涕/mg/kg ≤	0.05	

## (二) 食油

基本要求：外包装完好，有 SC 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

食油质量不低于《大豆油》(GB1535) 一级大豆油要求，主要标准详见下表：

序号	内容	标准
1	色泽 (罗维朋比色槽 133.4mm) ≤	黄 20 红 2.0
2	气味、滋味	无气味、口感好
3	透明度	澄清、透明

4	水分及挥发物 (%) ≤	0.05
5	不溶性杂质 (%) ≤	0.05
6	酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	0.20
7	过氧化值 / (mmol/kg) ≤	5.0
8	烟点 / °C ≥	215
9	相对密度	0.919-0.925
10	溶剂残留不得检出, 不得掺有其他食用油和非食用油, 不得添加任何香精和香料。	
11	卫生指标按 GB 2716、GB2760 和国家有关规定执行。	

### (三) 肉类

序号	品名	质量要求
1	边鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 每只不低于 0.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 鸡肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸡的正常气味。
2	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 鸭肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
3	边鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约 0.6-1 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
4	白条鹅	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鹅的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鹅的正常气味。
5	有皮上肉	肥瘦比例不大于 7: 3, 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, 脂肪洁白无霉点。

6	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，无内脏，规格从0.6-1.5公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，鸡肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢。
7	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
8	瘦肉	Ⅱ号肉或Ⅳ号肉，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。
9	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格为标准。
10	猪前排	带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
11	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
12	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
13	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
14	猪蹄	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
15	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
16	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
17	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
18	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
19	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
20	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

21	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
22	咸蛋	蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋白白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
23	塘鱼类	角体健康，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。

1、包装要求：包装应清洁、卫生，无破漏。

2、标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分二。

#### （四）蔬菜类

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；

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；

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；

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。

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同种规格，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，无异味，结球叶菜要结球适度。

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同种规格，果实整洁，成熟度适中，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、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、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。

属同种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、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、异味。

水生菜类：藕等。

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

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，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，具有该品种应有的味道。

#### **（五）副食品类**

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

目前国家实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品共 28 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、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

#### **部分副食品质量要求：**

### **酱油**

合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

### **味精**

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

### **食醋**

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

### **酱腌菜**

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

### **酱类食品**

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

### **淀粉制品**

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

### **食盐**

结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

### **面粉**

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

### **豆腐**

豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细腻，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

### **豆腐泡**

为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

## 腐竹

为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

## 腐乳

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

## 大豆

大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。

大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

## 花生

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

## 食糖

食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

(1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

(2)红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽

难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

### 辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

### (六) 包点粉面类

制作标准：符合 GB/T 23708-2009 糕点质量检验标准要求。

外观及口感标准：符合 GB 7100-2007 糕点、饼干、面包卫生标准要求，符合 GB/T 7099-86 裱花蛋糕糕点卫生标准要求，符合 QB 1252-91 面包卫生标准要求。

感观指标：以上糕点、粉面类食品必须具有正常的色泽、气味和滋味，不得有酸败、霉变等杂味，食品内外不得有生虫、变质及其它外来污染物。

河粉，猪肠粉等以大米为原料，经浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工而成的鲜湿米粉严格按照 DB 44/426-2007《湿米粉》质量要求执行，原辅料质量要求应符合国家相关质量标准及卫生安全标准，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有毒有害物质。

### (七) 水果类

农药残留须符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)的规定。

从水果色泽看，各种水果都应具有本品种固有的颜色，皮色光泽，无虫洞，以此显示水果的成熟度及新鲜程度；

从水果气味看，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；

从水果味道看，因品种不同而各异，多数水果滋味甘淡、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；

从水果形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的水果，例如水果枝头萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

## 附件 2 食材配送方案

(一) 包组一负责单月对国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局龙塘办公区（地址：清远市清城区龙塘镇龙华中路 2 号）的食堂食材采购及配送，双月对国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局源潭办公区（地址：清远市清城区源潭镇格木隆开发区 H3 号）的食堂食材采购及配送；包组二负责单月对国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局源潭办公区（地址：清远市清城区源潭镇格木隆开发区 H3 号）的食堂食材采购及配送，双月对国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局龙塘办公区（地址：清远市清城区龙塘镇龙华中路 2 号）的食堂食材采购及配送。

(二) 本项目配送地点共有两处，即国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局龙塘办公区（地址：清远市清城区龙塘镇龙华中路 2 号），每天约 141 人次用早中两餐；国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局源潭办公区（地址：清远市清城区源潭镇格木隆开发区 H3 号），每天约 133 人次用早中两餐。（两个服务区域若有加班或接待时，需临时增加饭餐，投标人须无条件服从配送工作增设食材）。

注：配送地点发生变更时，按变更后的配送地点进行配送。

# 授权委托书

本授权委托书专用声明：我王正访系清远市绿盈盈农产品检测配送服务有限公司法定代表人，现授权委托我司总经理刘建军为我代理人，以我司名义参与国家税务总局广东清远高新技术产业开发区税务局2023年食堂食品配送服务项目签订合同一事。

本授权委托书自法定代表人签字（盖章）之日起生效，被授权人刘建军无转委托权限。

代理人：刘建军

身份证号码：452323198308100757

电 话：16603047705

电子邮箱：1184155656@qq.com

法人代表(签字/盖章)：

单位名称(盖章)：清远市绿盈盈农产品检测配送服务有限公司

日 期：



姓名 王正访  
性别 男 民族 汉  
出生 1976年6月19日  
住址 浙江省平阳县萧江镇桐坡村



公民身份号码 330326197606194718

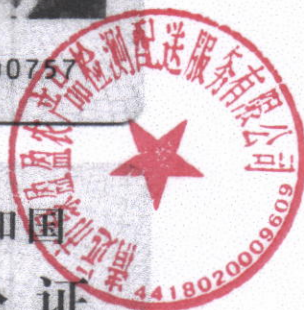


中华人民共和国  
居民身份证

签发机关 平阳县公安局  
有效期限 2016.12.28-2036.12.28



SUN YONGJUN  
姓名 刘建军  
SUN YONGJUN MINZU  
性别 男 民族 汉  
SEX MALE ETHNICITY HAN  
出生 1983年8月10日  
BIRTHDAY 1983.08.10  
住址 广西全州县绍水镇高田村  
委视头田村12-5号  
RESIDENCE ADDRESS Guangxi Quanzhou County Shaoshui Town Gao Tian Village  
Wei Shi Tou Tian Village 12-5  
SUN YONGJUN  
SUN YONGJUN  
公民身份号码 452323198308100757  
CITIZENSHIP ID NUMBER 452323198308100757



中华人民共和国  
居民身份证



DIEMFAT QINGVANYI  
签发机关 全州县公安局  
MIZYALUO GEIZHANYI  
有效期限 2016.12.14-2036.12.14