

项目编号: NYB-172-2025019

# 园办餐厅主副食供应服务

## 服务合同

采购人: 西咸新区丝路经济带能源金融贸易区管理委员会

供应商: 陕西米丰供应链管理股份有限公司

二〇二五年十二月



甲方（采购人）：西咸新区丝路经济带能源金融贸易区管理办公室。

乙方（中标人）：陕西米禾供应链管理股份有限公司。

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法规，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，双方就下述项目范围与相关服务事项协商一致，订立本合同。

### 一、服务内容

为甲方餐厅提供食材供应服务，供餐服务标准需满足甲方餐厅服务上限（包括甲方本级人员、第三方及外来人员）一日三餐的主副食供给需求，含采购蔬菜类、肉蛋类、米面油、干货调料、奶制品、水果等6类。

### 二、合同价款

（一）本合同暂定总价款为¥3,286,800.00元（人民币：叁佰贰拾捌万陆仟捌佰圆整）。该价款为三年服务期限（2025年12月16日至2028年12月15日）暂定总价款，年度暂定价款为合同暂定总价款÷3，最终结算价款包括乙方完成本合同服务内容的全部费用。

中标折扣率为：84%，单日结算价以配送当天的食材总价\*中标折扣率作为结算价（例如：折扣率为84%，当天配送总金额为1000元，即实际结算价： $1000*84%=840$ 元），甲方根据乙方提供并经验收合格的主副食品内容、数量并按实际合同金额按月据实结算，按季度向乙方支付结算价款，最终总结算金额不超过当年度及本合同暂定总价款。

（二）项款支付：实际合同金额按季度据实结算。甲方支付的结算价款包含但不限于食材供应商、运输费、仓储费、保管费、税费等乙方为履行本合同所需的一切费用。

（三）甲方每次付款前，乙方应提供符合甲方要求的等额增值税发票。因乙方逾期提供发票或提供发票不符合甲方要求，致使甲方逾期付款的责任，由乙方自行承担，甲方不承担违约责任。

（四）甲方以银行转账形式向乙方支付货款，乙方指定银行收款账户信息如下，乙方承担因提供信息有误带来的一切不利后果：

开户姓名：陕西米禾供应链管理股份有限公司

银行帐号：1200000690283

开户银行：宁夏银行西安长安路支行

### 三、服务地点及期限

(一) 服务地点：甲方指定地点；

(二) 服务期限：基于甲方对乙方上一年度服务考核，确认签订下一年度的服务合同，服务期限为：1年。本合同服务期：自2025年12月16日起至2026年12月15日。在合同实施过程中因预算调整或者需求变更等情况无法继续续签合同的，本合同终止，由甲方重新组织采购。

#### 四、甲方的权利及义务

(一) 甲方有权利对乙方供应的主副食进行质量检验，对不符合国家质量标准的，甲方有权要求乙方退换，过程中产生的费用由乙方承担。

(二) 甲方有权追究因乙方供应的主副食质量造成食品安全事故的相关责任及造成的经济损失赔偿。

(三) 甲方有权要求乙方按规定供应时间将所需品种送达到指定地点。

(四) 为方便甲方管理，乙方应向甲方提供企业营业执照、食品经营许可证复印件（均需加盖公章）。

#### 五、乙方权利及义务

(一) 按合同约定收取甲方支付的合同价款。

(二) 按合同约定的食材数量、质量及时间完成食材的供货工作，负责将食材运至甲方指定地点，并负责甲方验收合格书面确认接收前的保管工作。

(三) 保证出售给甲方的食材的所有权等相关权利不存在瑕疵，不受第三方追诉，否则应承担由此给甲方造成的所有损失，该损失包括但不限于支付给第三方的赔偿费、甲方购买该食材的费用、诉讼/仲裁费、代理费、差旅费等。

(四) 负责食材运输、装卸过程中的安全责任，乙方在履行本合同期间发生的人身、财产等一切安全事故，均由乙方自行承担全部责任及相关费用。

(五) 乙方对供应的食品质量负完全责任，必须每天提供相关的食品检验检测报告原件；在担负紧急任务时，乙方接到甲方物资需求通知后，及时将所需的食品送达到指定地点，以满足甲方应急需求。

(六) 乙方供应食品存在质量问题，造成安全事故，乙方应及时予以解决补救并承担相应经济损失及法律责任。

#### 六、服务质量保证

(一) 乙方需派一名项目经理，直接与甲方沟通，项目经理接收甲方提出的

问题与要求，并及时反馈给甲方，解决在项目实施过程中遇到的问题。

(二) 项目在实施过程中会出现不可预料的需求变更，乙方需积极配合甲方的需求变更，并按照变更后的需求继续进行方案实施。

(三) 乙方所提供的食材应符合国家食品安全的相关规定，如出现食物中毒等不良反应的，由乙方承担全部责任。造成甲方承担责任的，甲方有权向乙方追偿。

(四) 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，为甲方食堂提供安全、卫生、优质的产品，切实要履行自己的承诺。如果乙方提供的产品出现质量问题，在收到甲方通知后 24 小时内没有弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担。

(五) 乙方如违反以下任意一项规定，甲方有权解除合同，并由乙方承担因此产生的经济责任和法律责任。

1. 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，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、检验不合格的肉类及其制品；

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. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

7. 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

8. 乙方不能按时、按要求供货或不能及时退、换货；

9. 不经双方协商，乙方向甲方提供不符合合同规定的产品；

10. 乙方在市场行情降价的情况下，不及时通知甲方调整产品价格；乙方供货价明显超过超市挂牌价或市场价的，除按照甲方询价价格进行结算外，将视情节轻重对乙方进行处罚；

11. 超过保质期限的。

(六) 乙方所供产品是经过国家相关部门认可的检验或检测机构检验、注册、准许市场销售的合法产品。

(七) 产品的质保期符合国家标准。乙方提供的保质期在一年以上的包装商

品，送达甲方之日剩余保质期应不少于6个月；保质期1年以下的，不得低于有效保质期的1/2，时鲜商品除外。甲方如有商品需要更换，保质期6个月以上的商品需在商品有效期届满三个月前且商品包装完好无损给予更换商品；时鲜商品或该商品本身保质期低于6个月的商品，在送货当天给予更换商品，更换商品差价按照多退少补的原则处理。

## 七、考核

（一）考核内容：对为甲方餐厅供应的原材料，例如米面油、肉禽类、水产品、蛋奶类、蔬果类、豆制品、调料副食、冻品等食品的品质标准进行相关考核。

（二）由西咸新区丝路经济带能源金融贸易区管理办公室人员按“考核表”进行考核验收，评定每月的分数（见评分表）。

（三）考核实行打分制，考核评分100分，月考核分值 $\geq 90$ 分为合格，按月考核结果据实支付服务费，首月不进行考核。每扣除1分扣除当月服务费1000元。乙方连续两月考核不合格的，甲方有权解除合同。

## 八、服务要求

（一）在合同期内，乙方须按照甲方食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求提供配送服务，到货后经验收合格后签字确认，乙方不得以任何理由推托，一旦影响到甲方食堂的正常运转，甲方有权解除合同，乙方还应承担相应的经济赔偿。

### （二）供货要求：

1. 一般供货要求：乙方须按甲方指定配送时间，将所订购的货物送至甲方指定地点。乙方所供的货品必须按甲方所规定的配送时间准时送达，到货后乙方需协助甲方的工作人员过秤入库。因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损、食品污染、变异等）、发现的破损、变异食品必须无条件更换。

2. 紧急供货要求：在收到甲方发出紧急供货通知后，乙方须按甲方所规定时间内将原材料配送到位，所送食材必须达到甲方要求，如果因食材质量未达到甲方要求和送货时间延迟未送达到甲方指定地点，在合同有效期内累计超过3次甲方有权解除合同，乙方还需承担甲方所有损失。

（三）乙方如不能满足供货要求时，应提前1个月以书面形式通知甲方，甲方同意后方可中止合同。因此产生的损失由乙方承担。

(四) 按照《中华人民共和国食品安全法》、《农产品质量安全法》等规定, 提供有关的证明材料和证件是乙方的义务, 在合同期内乙方应提供产品检验合格证等相关证明, 无证产品甲方不予接受。乙方要保证产品质量稳定, 符合国家相关技术标准, 未发生过重大产品质量安全事故, 乙方对最终的产品质量负完全责任, 由食品质量问题和安全问题造成的损失由乙方承担。

(五) 乙方必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生, 运输车辆应当保持清洁, 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, 防止货物在运输过程中受到污染。

(六) 乙方必须建立配送、验收台帐, 注明配送时间、数量、规格、货源、送货人、验收人、验收情况等相关信息。

(七) 乙方须建立一套完善、科学的管理制度, 并指定专人负责, 定期检查执行情况, 及时解决存在的问题, 确保产品及服务质量。乙方必须严把采购、生产、运输质量检验关, 配备专人专车为甲方提供配送服务。建立产品质量档案, 对每批受检产品进行留样封存, 以备待查。应建立科学、可行的突发事件应急预案。

(八) 招标文件第四章“采购内容及技术要求”中未明确的技术指标, 均按国家及行业现行相关规定执行。

(九) 服务过程中乙方配送服务不能满足要求, 甲方有权利随时终止合同。

## 九、服务承诺

(一) 乙方需派一名项目经理, 直接与甲方沟通, 负责每批次供货现场的监督和协调工作, 项目经理接收甲方提出的问题与要求, 并及时向公司申请调动资源, 解决甲方在项目实施过程中遇到的问题。

(二) 项目在实施过程中会出现不可预料的需求变更, 乙方需积极配合甲方的需求变更。

(三) 乙方需设有详细的服务档案, 保存项目的详细资料以便于更好地提供服务。

## 十、验收

(一) 食材验收由甲方业务管理方、乙方、餐厅使用方, 三方现场检验, 对供应产品的质量无异议数量准确无误后, 三方签字, 各自留存。所有原材料每日均留存样品一份, 保存时间为 48 小时。

(二) 乙方对所供货物质量负全部责任, 货物发生任何质量问题、安全问题由乙方全部负责解决, 甲方有权单方解除合同且不承担违约责任, 乙方应当按照合同预算金额的 20% 向甲方支付违约金。给甲方、指定地点等造成损失, 乙方需承担赔偿责任。

(三) 乙方履行合同义务不符合约定或甲方要求的, 甲方有权要求乙方限期整改, 拒不整改或整改后仍不符合甲方要求的, 甲方有权单方解除合同且不承担违约责任, 乙方应当按照合同预算金额的 20% 向甲方支付违约金并赔偿因此给甲方、指定地点等造成的损失。

(四) 给甲方、指定地点造成的损失包括但不限于罚款、赔偿款、诉讼费、仲裁费、公证费、保全费、保全保险费、律师费等。

## 十一、供应责任

(一) 原材料没有按时按要求配送到位, 导致甲方员工餐厅无法正常开餐的, 乙方须以当日需求计划总量一倍价款赔付。

(二) 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《动物检疫法》、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 等相关规定, 一经发现供应以下食品, 除全部退货外, 将取消供应商的供货资格, 由供应商承担由此造成的经济责任和法律责任, 并处违约金 5000-50000 元:

1、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, 含有毒, 有害物质污染, 可能对人体健康有害的食品;

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、检验不合格的肉类及其制品;

5、掺假、掺杂、以次充好, 影响营养、卫生的;

6、用非食品原料加工的, 加入非食品用化学物质。

7、无品名、产地、厂名, 生产日期, 保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。

8、超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

9、病死或者死因不明的水产品, 畜, 禽及其制品, 劣质食用油, 不合格调味品, 工业用盐, 非食品原料和滥用食品添加剂, 农药残留超标的蔬菜等。

10、其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

(三)乙方需每周提供协商范围内大型超市(永辉超市或华润万家等)或市场的食材价格水印实拍图,用于园办核实食材基准价格,确保采购价格合理、透明,甲方有权每月不定时进行抽查,乙方应全力协助甲方每月不定时间询价,以约定共同时间赴以上超市、市场现场进行询价,并将询价结果整理成电子版,以供双方检验核实,同一菜品单价(折扣前)不得超过前述市场单价的10%,否则每发现一次,甲方将扣除当月食材总价款的1%。被发现两次的,甲方有权解除合同,乙方向甲方承担本年度暂定价款20%的违约金。

## 十二、违约责任

1.本协议执行期间,甲乙双方应履行承诺,任何一方未履行合同造成对方损失时,违约方应承担违约责任。

2.乙方服务质量考核表六个月内如有一次出现90分以下甲方给予第一次书面警告并要求其整改,并在考核扣款的基础上扣除当月服务费的5%。如整改未达到甲方要求且经考核仍旧出现90分以下,甲方有权终止本合同。

3.乙方未按时提交甲方所需的相关资料,甲方有权扣除部分货款。

4.因乙方原因造成断供或发生食物中毒事故应全额赔偿损失,造成严重后果的,应追究乙方的法律责任,乙方承担由此产生的一切损失,甲方可单方终止合同。

5.如因乙方违约行为导致本合同无法继续履行,甲方有权单方终止合同,并依法追究乙方违约责任。因合同终止造成的断档期损失(含重新招标期间产生的直接/间接损失),由乙方全额承担,费用从未支付款项中直接扣除。

6.乙方有意终止合作而没有提前一个月通知对方,给指定的配送地点及用餐人员等造成的损失乙方应当按照合同预算金额的20%向甲方支付违约金并赔偿因此。

7.对甲方提出更换的劳务人员,乙方必须在甲方制定期限内更换,否则以违约论处。

8.因不可抗力原因发生造成的双方损失由双方各自承担自己的损失。

9.未尽事宜按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

## 十三、合同争议解决的方式

本合同在履行过程中发生的争议，由甲、乙双方当事人协商解决，协商不成的依法向甲方所在地法院起诉。

#### 十四、合同生效

(一) 本合同须经甲、乙双方的法定代表人（授权代表）在合同书上签字并加盖本单位公章后正式生效。

(二) 合同生效后，甲、乙双方须严格执行本合同条款的规定，全面履行合同，违者按《中华人民共和国民法典》的有关规定承担相应责任。

(三) 本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份。

(四) 本合同如有未尽事宜，甲、乙双方协商解决。

甲 方

(盖章)



地址:

邮编:

负责人:

被授权代表:

*王进*

电话:

传真:

开户银行:

日期: 2025.12.16

乙 方

(盖章)



地址:

邮编:

法定代表人:

被授权代表:



电话: 18629392222

传真:

开户银行: 宁夏银行西安长安路支行

日期: 2025.12.16

1200 0006 90283

## 附件 1：安全协议书

# 安全协议书

甲方：（采购人）

乙方：（中标单位）

根据《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国食品安全法》等相关法律条款规定。经双方友好协商，特签订本协议。甲、乙双方必须共同遵守。

### 一、甲乙双方共同责任

甲乙双方共同遵守国家 and 地方有关食品卫生安全的法律、法规，认真落实国家、行业、企业相关的安全规定和食品卫生管理制度。抓好防火防爆、安全生产、食品中毒等事故的预防工作，确保不发生各类事故。

### 二、甲方的权利、责任和义务

1、甲方有权对乙方进行监督和管理，如：卫生、安全、消防、治安等进行监督，特别是食物中毒事故发生。一旦发生上述类似事故，甲方有权追究乙方的责任。

2、甲方有权对乙方食品配送品质、数量、卫生、服务等情况、安全设施有效情况、乙方的设备、器具安全卫生等情况进行安全监督检查，如乙方未达到标准或出现不合格项，甲方有权要求乙方进行整改和完善。

### 三、乙方的权利、责任和义务

1、乙方必须持有有效的《食品经营许可证》或《预包装食品备案表》，并按照有效期限及时审验。

2、乙方从业人员必须定期体检，持有效的健康证上岗操作。

对因乙方未组织所属人员体检，携带传染性疾病上岗操作，导致甲方人员发生传染病事件，乙方负责承担全部责任。

3、乙方必须遵守国家 and 地方有关安全、环境和食品卫生的标准。制订相关安全管理制度、安全操作规程，并认真执行。同时对所属人员进行经常性的职业道德、食品安全卫生、安全规章等安全知识培训。采取有效措施做好各类事故预防工作。

4、乙方购置主、副食等食品及调料制品必须保证产品质量，提供相关合格证明材料，严禁购置腐烂、变质、过期的产品。特别肉类制品必须向甲方提

交合格的卫生检疫证明，以备卫生检疫部门检查。

对由于乙方提供不符合食品卫生标准的劣质食品，或出售任何变质和受污染的食品，造成甲方人员食物中毒的，乙方承担全部责任，所产生的费用均由乙方承担。

5、乙方配送食品原材料，必须规范食品安全卫生管理，严格按照甲方食品质量验收标准配置商品，不得掺杂使假。

6、乙方应认真落实防蚊、蝇、鼠害等安全措施，做好防疫工作，避免疾病，传染病的传播。

7、乙方为甲方提供服务时，应识别活动场所可能发生的环境因素和危险源，按甲方的要求实施管理、检查和控制。

8、对乙方的储运、服务人员，乙方应进行必要的环境保护知识和职业健康安全的培训，保证储运、服务人员熟知在工作中，如因工作失误将对环境、职业健康安全造成的不良影响，以及一旦污染事故发生，如何采取应急措施，减少污染。

9、对于甲方的安全监督检查，乙方必须密切配合。

10、乙方对甲方所有供货产品，需建立详细台账（以天为单位），以便溯源追查。

#### 四、其他事项

1、本协议未尽安全事宜，按照相关法律、法规要求解决。如需另定附则，所有附则在法律上与本协议具有同等效力。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份。

3、本协议经签字盖章后生效。

甲方：

地址：

邮编：

负责人：

被授权代表：

电话：

日期：2025.12.16



*Handwritten signature*

乙方：

地址：

邮编：

法定代表人：

被授权代表：

电话：18629392222

日期：2025.12.16



附件 2:

考核时间:

考核人:

得分:

| 类别               | 考核内容                              | 考核标准  | 单项分值 | 得分       | 罚款标准     | 备注 |
|------------------|-----------------------------------|---|------|----------|----------|----|
| 采购验收考核<br>(100分) | 肉类考核                              | 五花肉: 新鲜、皮簿、肉质好, 不能太肥, 一般二指厚为准(四线三层); 肥肉: 厚度为三公分, 一公寸宽, 不要有瘦肉; 前上肉: 五花肉, 小里脊(腰内肉), 梅花肉皆属上肉, 不能有淋巴瘤, 不带前腿肉, 颜色要好, 不能有淤血, 猪毛; 后上肉: 不能太肥, 要瘦肉多, 无淋巴瘤, 皮无斑点; 后瘦肉: 肉色要好, 不能有淤血, 不能有肥肉、碎骨, 表面上不能有发白积水; 猪蹄: 处理干净, 无毛, 无异味, 无残留异物。 | 15   |          | 1分=1000元 |    |
|                  |                                   | 瘦牛肉: 呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽; 牛脂肪: 呈乳白色或微黄色, 具有牛肉正常气味, 无异味, 瘦肉切面纹理清晰, 皮下脂肪适度、均匀、形态丰满; 肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水; 牛腩: 色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。  | 10   |          | 1分=1000元 |    |
|                  |                                   | 畜禽类肉的具体标准: 外观新鲜肉色泽红润, 肉的断面呈淡红色, 稍湿润, 但不粘, 肉的液体透明; 硬度新鲜肉的刀断面, 肉质紧密、富有弹性, 用手按后能迅速恢复原状; 气味新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味; 脂肪新鲜肉的脂肪分布均匀, 没有酸败味和臭味, 并保持原有色泽。  | 6    |          | 1分=1000元 |    |
|                  |                                   | 鲜鱼类眼睛凸起, 澄清有光泽; 不新鲜的鱼眼睛凹陷, 色泽浑浊不清, 呈微蓝色; 鱼鳃紧闭, 鳃片呈鲜红色, 无黏液和污物; 鳞片整齐, 排列紧密, 有黏液和光泽, 轮层明显; 虾类虾头尾完整, 有一定的弯曲度、虾身较挺、虾皮壳发亮, 呈青白色, 新鲜虾肉质坚实、细嫩; 虾仁必须冰冻, 而保持其新鲜程度。冻虾仁的外包装完整、清洁。  | 6    |          | 1分=1000元 |    |
|                  | 冻品类考核                             | 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期; 冻肉类产品中冻肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准; 冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等); 冻肉类产品中间不能有过多冰块、冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致; 冻货含冰量不得超过10%。  | 7    |          | 1分=1000元 |    |
| 干货类考核            | 干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽; | 4   |      | 1分=1000元 |          |    |

|             |   |    |  |          |  |
|-------------|---|----|--|----------|--|
| 稻米考核        | 稻米标准：有清香味和光泽、无米糠和其它杂质、无虫草害无异味、无霉味，用手摸时清爽、干燥；米粒形均匀、整齐、重量大，没有碎米和爆腰米；没有腹白的米。   | 4  |  | 1分=1000元 |  |
| 面粉、淀粉类考核    | 符合 GB 2715-2005 粮食卫生标准及 GB1355 - 1986 小麦粉标准。面粉的品质标准：面粉含水量在 12-13%之间，有正常气味，颜色较淡。   | 4  |  | 1分=1000元 |  |
| 包装类食品考核     | 包装类食品必须包装整洁、完美；包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址生产日期、保质期；包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。   | 4  |  | 1分=1000元 |  |
| 油类考核        | 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB2716-2005 食用植物油卫生标准，及 GB10146-2005 食用动物油脂卫生标准。查验合格供应商名录，来源于合格供应商。   | 5  |  | 1分=1000元 |  |
| 农药残留检测考核    | 指定专人负责检测。   | 2  |  | 1分=1000元 |  |
|             | 检测项目据实登记。   | 3  |  | 1分=1000元 |  |
|             | 检测结果有检测人签字。   | 2  |  | 1分=1000元 |  |
|             | 超标食材有报告。  | 2  |  | 1分=1000元 |  |
| 蔬菜瓜果类新鲜食材考核 | <p>大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、无坏叶；</p> <p>白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心、小的不低于 0.5 斤，大的不超过 3 斤；</p> <p>青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3 ；</p> <p>尖椒：无异味，尾部新鲜、硬朗，长度不短于 10 公分；</p> <p>圆椒：无异味，尾部新鲜、硬朗；</p> <p>红椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不烂；</p> <p>包菜：1.5 斤以上，无黄叶、虫叶、结实无烂心；</p> <p>蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤(中间抽看，防冻烂)；</p> <p>红萝卜：直径 3 - 5 cm,大而均匀、色泽鲜艳；</p> <p>豆角：新鲜、长度 40 公分左右，长而结实，折断为实心、无虫；花菜：直径 10cm,洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂；</p> <p>西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮，表色则证明已变质；</p> <p>青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致；</p> | 17 |  | 1分=1000元 |  |

|          |  |   |  |          |  |
|----------|--|---|--|----------|--|
|          | <p>玉米棒：个大，粒满，老嫩适中，防虫咬</p> <p>南瓜：金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块，则已变质</p> <p>生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩</p> <p>丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力，</p> <p>西芹：嫩绿色折断无筋，无烂心；</p> <p>土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽</p> <p>茄瓜：长、直、嫩、折断洁白无籽</p> <p>西红柿：红而不软，硬而不青</p>                        |   |  |          |  |
| 腌菜、泡菜类考核 | <p>首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB2714 及 GB2760 的规定，亚硝酸盐 <math>\leq 20 \text{ mg/kg}</math>；柠檬黄 <math>\leq 0.1 \text{ mg/kg}</math>；苯甲酸 <math>\leq 0.5 \text{ g/kg}</math>。</p> <p>具有该腌菜、泡菜应有的色泽和气味。</p> <p>无白花、无腐烂、变质、酸臭味。</p> | 4 |  | 1分=1000元 |  |
| 供应考核     | <p>甲方要求供货日内未按规定时间(上午八点半至九点，甲方另有要求除外)配送，每月超时配送3次以内(含3次)不扣分；每月超时配送3次以上(不含3次)，超过一次，则扣一分。如有菜品不合格发生退货，补货的产品需在当日上午11时前送到，超时耽误中午开餐，每次扣1分；甲方下单货物如有缺货的，应第一时间告知并在市场上积极寻找采购，不得在送货时滥竽充数和缺货，发现一次扣1分。</p>  | 5 |  | 1分=1000元 |  |
| 总分       | 100  |   |  |          |  |

