项目编号：SDZC2026-106-合同包 4

西安市阎良区教育局
阎良区 2026-2027 学年度学生营养餐及学校食堂食材采购项目

配送合同

甲方：西安市阎良区教育局

乙方：陕西启昇和商贸有限公司

2026 年 9 月

合同编号：SDZC2026-106-04

签订地点：西安市阎良区凤凰北街5号

签订时间：2026年9月1日

采购人（甲方）：西安市阎良区教育局

中标人（乙方）：陕西广昇和商贸有限公司

一、合同格式

西安市阎良区教育局阎良区2026-2027学年度学生营养餐及学校食堂食材采购项目（项目编号：SDZC2026-106-合同包4），在西安市阎良区财政局的监督管理下，由陕西上德招标有限公司组织公开招标。西安市阎良区教育局（以下简称“甲方”）确定（中标单位名称，以下简称“乙方”）为中标单位。

依据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》，甲方通过公开招标采购西安市阎良区教育局阎良区2026-2027学年度学生营养餐及学校食堂食材采购项目，并接受了乙方以价格3425456元（叁佰肆拾贰万伍仟肆佰伍拾陆元整）（以下简称“合同价”）提供的产品及服务。

本合同在此声明如下：

1.本合同中的词语和术语的含义与合同条款中定义的相同。

2.下述文件是本合同的一部分，并与本合同一起阅读和解释：

2.1 合同条款

2.2 合同条款附件

附件 1—供货清单

附件 2—售后服务方案

2.3 中标通知书

2.4 招标文件

2.5 投标文件

3.考虑到甲方将按照本合同向乙方支付货款，乙方在此保证全部按照合同的规定向甲方提供服务，并修补缺陷。

4.考虑到乙方提供的货物和服务并修补缺陷，甲方在此保证按照合同规定的时间和方式向乙方支付合同价或其他按合同规定应支付的金额。

5.付款方式：每学期开学一个月运行正常后，第二个月开始办理结算付款手续，按月据实付款，学期结束时对本学期的供货量进行核算，核算无误后付清余款。如遇特殊情况（如法定节假日）顺延。因乙方单方原因（包括但不限于手续不齐全）导致逾期未能结算的，将顺延至下一个结算日期结算。

6.供应期限：2026 年 9 月 [illegible] 日—2027 年 7 月 5 日。

供应地点：本项目所涉及的学校

7.本合同一式伍份，其中，甲方贰份，乙方贰份，西安市阎良区财政局备案壹份。

8.本合同由甲乙双方共同签字盖章之日起生效。

9.政府采购信用担保及信用融资政策

为支持和促进中小企业发展，进一步发挥政府采购政策功能

作用，根据《陕西省财政厅关于印发〈陕西省中小企业政府采购信用融资办法〉的通知》（陕财办采〔2018〕23号）、《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政府采购信用融资工作的通知》（陕财办采〔2020〕15号）及各级财政部门关于政府采购信用融资工作的规定，为参与陕西省政府采购项目的供应商提供政府采购信用担保和融资服务，并按照程序确定了合作的担保机构和商业银行。

乙方如果需要融资贷款服务的，可凭中标通知书、政府采购合同等相关资料，按照文件规定的相关政策、业务流程申请办理，具体规定可登录陕西省政府采购信用融资平台（http://www.ccgp-shaanxi.gov.cn/zcdservice/zcd/shanxi）查询了解。

二、结算价格

食材价格原则上随行就市，遵循招标文件计价办法。由教育局、学校、乙方（供货商）三方代表组成询价小组，在阎良区域内市场实地询价，参考西安市发改委“菜篮子”商品价格、西安市农业农村局市乡村振兴局发布的农产品价格等信息，计算出食材询价的平均价，由教育局确认后生效，并作为基准价向供应商和学校发布。乙方（供货商）最终的食材供货价格=基准价*（1-企业报价下浮率）。当月食材验收核算无误后，甲方应督促相关学校，在次月采用银行转账方式据实及时付款。<u>陕西广昇和商贸有限公司报价下浮率为10.00%</u>。

三、配送学校（另附）

四、配送要求

1.针对本项目配备配送人员（所有参与配送人员需有健康证），确保按时配送到位且不影响学校正常教学。

2.配送车辆定期检修、消毒，必须符合食品安全要求。

五、甲方职责

1.负责向乙方提供配送学校地址、联系人、学生人数。

2.负责协调解决乙方与学校联系供应中的相关事宜。

3.负责指导学校做好“食堂大宗食材”米面油的接收、储存等相关工作。指导学校做好每批次米面油的检查验收，确认食材的生产日期、保质期、产品质量，核对配送数量，各项合格后，学校接收人及主管领导在送货单上签字盖章。

4.甲方有权对乙方供应产品随机进行抽查，抽查时乙方人员可随同，甲方有权监督查验乙方的资质及检查乙方配送米面油的质量。

六、乙方职责

1.乙方使用专用车辆在规定时间内按甲方学校要求，及时提供新鲜食材。每次配送前与学校沟通，按照规定标准和数量配送（单次配送量不得超出学校两周需求量），禁止超量配送。注：遇到特殊情况（如国家法定节假日），需在收假前一天16:00前送达。

2.乙方要向学校提供本批次的质检报告和产品合格证。每

次配送到校，要做好交接手续，每月末与学校核实数量。

3.乙方所供食材生产厂家须取得有关生产许可证、营业执照、税务登记证、商标注册证等各类证件，并承诺向甲方供应的食材不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒无害，符合国家食品卫生有关规定且所配送的食材的剩余保存期不得少于标注保质期的三分之二，鸡蛋应确保为生产一周内的新鲜鸡蛋。

4.严格按照甲方要求配送到校。因运输装卸过程造成的损耗（例如包装严重变形、破损，食品污损、变异等），发现破损、变异食材时，必须无条件更换，确保不影响学生食用。

5.乙方用于配送“食堂大宗食材”的车辆要有合法手续，配送费用包含在中标价中，配送途中发生一切事故由乙方全权承担。

6.乙方对甲方进行培训，如配送的各项产品如何存放、如何避免老鼠和蟑螂、如何防潮。

七、质量保证

1.乙方供应的食材必须符合本合同所订标准，对有质量问题的食材应及时回收并予以调换。

2.乙方供应的食材应在保质期内，经质量监督或卫生部门检查认定存在问题，应立即停止配送并进行整改，若造成严重后果或重大食品安全事故的，甲方有权终止合同，乙方依法承担相应的法律责任。

3.乙方未能按期按质按量送交食材或所送食材不符合合同规定的，甲方学校有权拒收。因乙方原因未及时更换或补送的，

甲方有权代为处理并追究乙方因此产生的费用及违约责任。

4.由于乙方所供食材的质量问题导致甲方所在学校学生发生食物中毒事件（必须有国家相关质量监督或卫生职能部门认定相关责任），其后果一律由乙方承担，除赔偿甲方损失外，还应承担相应法律责任，同时甲方有权终止合同。

八、争议处理

本合同未尽事宜，双方友好协商达成解决方案，经双方签字后，可作为本合同的有效附件。

如合同发生争议，在双方协商无效的情况下，甲乙双方均有权向乙方所在地人民法院提起诉讼。

九、其他

1.如遇政策调整或地域划拨管理等不可抗力因素，甲方有权修改供货学校数量及供货量。

2.乙方应充分考虑因上级政策调整食堂大宗食材实施范围而引起学校、学生数量缩减，从而导致供货数量减少的风险及履约期间原材料市场价格的波动导致成本增加的风险。

3.如因地震、洪涝灾害、台风、流行性疾病等不可抗力因素，导致乙方供应的货物不能如期配送的，征得甲方同意后，在应急供货期内乙方应提供同等或优于中标货物质量的产品，作为临时应急供应，但应急供应期原则上不超过一个月。若应急情形持续超过15日，甲方有权单方解除合同或另行选择供应方案，或要求乙方提出并实施经甲方同意的替代履约方案。

4.乙方在合同签订时，需同时与各配送学校签订合同。

5.合同所有附件均为本合同的有效组成部分，与合同具有同等法律效力。

6.合同履行期间，所有经甲乙双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）均为本合同有效组成部分，其生效日期为双方签字盖章或确认之日期。

7.除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同义务。

合同变更：本合同任何条款的修改、补充须以书面形式作出，并经甲乙双方加盖公章或合同专用章后生效。未经对方书面同意，任何一方不得单方变更合同的实质性条款；对第三方备案或登记事项的变更亦应及时通知对方并经双方确认。

甲方（采购人）		乙方（供应商）	
单位名称（公章或合同章）	西安市阎良区教育局	单位名称（公章或合同章）	陕西广昇和商贸有限公司
经办人（签字）		企业规模（大、中、小、微）	
分管负责人（签字）		法定代表人或其委托代理人（签章）	
法定代表人（签字）		拥有者性别	
住　所	西安市阎良区凤凰北街5号	住　所	西安市未央区新北城配套广场南区东排45-48号

联 系 人	张 欢	联 系 人	邹晓杰
联系电话	15339290818	联系电话	19829808531
通信地址	西安市阎良区凤凰北街5号	通信地址	西安市未央区新北城配套广场南区东排45-48号
邮政编码	710089	邮政编码	710016
电子邮箱	/	电子邮箱	/
统一社会信用代码	116101140134432300	统一社会信用代码	91610133MA7C5D4J4N
开户名称	西安市阎良区教育局	开户名称	陕西广昇和商贸有限公司
开户银行	工行阎良支行	开户银行	陕西秦农农村商业银行股份有限公司阎良人民西路支行
银行账号	3700029029026434414	银行账号	2701071401201000028604

阎良区大宗食材品类表

序号	品类	品牌	名称	规格	单位	备注
1	大米	爱菊	爱菊粳米	25kg	袋	
2	面粉	航城	航城馒头粉	25kg	袋	
3	油	邦琪	邦琪压榨一级菜籽油	16.4L	桶	
		邦琪	邦琪非转基因大豆油	16.4L	桶	
4	肉类	正大	前后腿肉，五花肉		斤	
			精瘦肉		斤	
			精五花		斤	
			排骨		斤	
			精排骨		斤	
			棒骨		斤	

			龙骨		斤	
			牛腩		斤	
			牛腱子		斤	
			牛上脑		斤	
			鸡脯肉		斤	
			鸡腿		斤	
			鸡翅中		斤	
			鸡翅尖		斤	
			鸡翅根		斤	
5	鸡蛋	黄马甲	黄马无抗甲鸡蛋		斤	
6	乳制品	蒙牛	蒙牛纯牛奶	200ml*24	箱	

售后服务方案

一、问题食材定义及判定标准

本方案所指问题食材，覆盖食材入库、仓储保管、出库质检、冷链运输、终端配送、客户验收全流程，凡是经公司自检、客户验收、第三方抽检发现，不符合《中华人民共和国食品安全法》相关标准、不符合双方配送合同约定、不符合食材品质及规格要求的食材，均纳入问题食材管理范畴。为精准分级处置、差异化更换，现将问题食材分为**食品安全风险类（一级问题）**、**品质瑕疵类（二级问题）**、**服务偏差类（三级问题）**三大类，具体精细判定标准如下：

（一）食品安全类问题食材

1. 变质腐败类（严禁使用、立即召回）：果蔬类食材出现腐烂、发霉、软烂、脱水干瘪、虫眼严重、异味发酸等问题；鲜肉、禽类、水产类食材出现色泽暗沉、肉质黏手、解冻变质、血水浑浊、腥臭味浓烈、局部腐败等问题；干货、粮油食材出现受潮发霉、结块变质、滋生虫卵等现象。

2. 超标违规类（立即停用、批次复检）：食材经自检或客户检测，农残、兽药残留、重金属、食品添加剂等指标超出国家食品安全限值；预包装食材无生产资质、无质检报告、无生产日期及批号；散装食材无溯源台账、无供货凭证，无法追溯来源，存在食品安全隐患。

3. 破损污染类（全数更换、禁止交付）：食材外包装破损、密封失效，食材裸露，沾染灰尘、污水、杂物、蚊虫、虫卵等污染物；冷链食材运输途中温度失控、断链，未全程保持规定低温，导致食材解

冻、品质受损、滋生细菌；食材运输、堆放过程中挤压破损、渗漏污染同批次其他食材。

4. 过期临期类（全数拒收、严禁配送）：预包装食材已超出标注保质期；常温食材距离保质期不足 7 天、冷链生鲜食材距离保质期不

足 3 天，无法满足客户当日及次日使用需求的临期食材；食材批次过

期、批次抽检不合格的同批次所有食材。

（二）品质瑕疵类问题食材（二级问题）

1. 新鲜度不达标：生鲜果蔬萎蔫、发黄、脱水、品相残缺，鲜肉色泽暗淡、水产鲜活率不达标，未达到双方约定的食材新鲜标准，不影响食品安全但严重影响菜品出品品质。

2. 品相规格瑕疵：食材大小、成熟度、规整度偏差较大，存在畸形、残缺、损伤等问题，虽无安全隐患，但不符合客户采购标准及日常使用要求。

（三）服务偏差类问题食材（三级问题）

1. 数量重量不符：实际配送食材净重、数量、份数与订单、配送清单、对账单据不一致，出现少送、漏送、重量缺斤短两、数量短缺等问题，误差超出行业允许合理浮动范围。

2. 品类规格不符：配送食材品牌、产地、等级、品类、规格、包装型号与订单约定不一致，错送、混送其他品类食材，私自替换客户指定食材标准。

3. 单据信息不符：配送清单、食材批次、质检信息与实际交付食材不匹配，单据填写错误、批次混乱，导致客户无法正常验收、对账归档。

2026-08-2720:28:51

陕西广昇和商贸有限公司 610113060519

二、方案实施原则

1. **安全优先、分级处置原则：**一级食品安全类问题食材无条件立即召回、全数更换，严禁任何变通使用；二级、三级问题食材根据客户需求优先更换，兼顾安全与服务，杜绝侥幸处置、违规放行。

2. **时效可控、限时办结原则：**细化各环节办理时限，压缩审批流程，实行“ 问题不过夜、投诉即时办 ”，最大程度降低食材问题对客户备餐、经营的影响，保障客户正常运营秩序。

3. **全程溯源、定岗定责原则：**对问题食材实行“一事一溯源、一单一追责 ”，精准定位采购、仓储、质检、运输、配送、售后各环节问题成因，明确岗位责任，杜绝推诿扯皮。

4. **闭环管控、持续优化原则：**实现问题上报、核验、更换、回收、追责、复盘、整改全流程闭环管理，留存完整台账记录，定期复盘问题数据，针对性优化流程，杜绝同类问题重复发生。

三、问题食材更换具体流程

（一）问题上报与初步核验（0-15 分钟）

1. 现场取证与即时上报：配送人员送达食材后，配合客户完成现场验收，一经发现问题食材，第一时间停止交付，当场拍摄高清实景照片、视频（需包含食材全貌、问题细节、配送单号、现场环境），10 分钟内通过企业工作群、售后系统上传上报，清晰备注客户名称、配送单号、配送时间、食材名称、问题类型、问题数量、客户诉求，不得拖延、瞒报、漏报。

2. 线上核验与台账登记：售后专员接到上报信息后，15 分钟内完成图片、视频信息核验，判定问题等级，确认问题食材品类、数量、

2026-08-2720:28:51

陕西广昇和商贸有限公司 610113060519

问题成因，精准填写《问题食材更换登记台账》，台账必填字段包含：日期、客户名称、配送单号、问题食材信息、问题等级、上报时间、处置人员、处置方式、完成时效、客户评价，同步对接仓储、调度部门启动对应等级更换预案。

3. 问题食材封存管控：判定为一级食品安全类问题的食材，立即告知客户原地封存、单独隔离，严禁使用、丢弃、混用，禁止接触后厨加工区域，等待公司专人上门回收核验；若已少量流入加工环节，立即同步上报公司负责人，启动食品安全应急处置预案。

（二）方案判定与更换指令下达（15-30 分钟）

1. 分级判定更换方案：售后专员根据**问题等级、客户位置、库存状态、客户经营场景**四要素判定更换方式：一级安全问题无条件紧急更换；二级品质问题优先更换；三级服务问题按需更换；可选择仓库直发补货、同城就近调货、紧急商户代供三种方式。

2. 差异化备货处理：常规现货食材立即下达补货指令，调度员 5 分钟内匹配配送人员、规划配送路线；稀缺食材、定制食材、当日无库存食材，10 分钟内对接客户坦诚沟通，说明情况并提供合规替代食材方案，替代食材需明确规格、品质、价格，经客户微信或签字书面确认后方可执行，严禁私自替换。

3. 时效标准：严格执行分级限时更换，城区范围内一级问题食材 **1 小时内到场更换**，二级、三级问题食材 2 小时内更换完毕；近郊区域一级问题食材 2 小时内到场，其余 4 小时内完成；远郊及偏远区域优先加急调度，最大限度压缩配送时长，确保不影响客户早中晚三餐

备餐。所有更换时效均从售后下达指令时间开始计算，超时必须报备说明原因并登记追责。

（三）问题食材回收与新食材配送

1. 补货二次质检：备货人员严格按照客户原订单标准、食材品级、重量规格备货，所有补货食材必须经过质检人员二次核验，核查食材新鲜度、保质期、批次、溯源凭证、质检报告，做到“三无不放行”（无质检、无溯源、无合格标识不放行），确保新配送食材零问题、零瑕疵。

2. 现场交接确认：配送人员抵达客户现场后，主动出示补货单据、食材质检信息，与客户当面完成问题食材回收、新食材交付核对，逐一确认品类、数量、规格、品质，无误后由客户在《食材更换确认单》签字确认，留存纸质或电子交接凭证，杜绝后续纠纷。

3. 问题食材专项处置：回收的问题食材严禁重新入库、二次分拣、二次配送，统一存放至仓储专用隔离不合格品区域，贴好问题标签、标注回收日期及问题原因。一级安全类问题食材统一登记后集中销毁，做好销毁影像记录；二级、三级问题食材经质检复核后，按公司规定合规处置，全程留存处置台账，做到可追溯、可核查。

（四）售后收尾与客户确认

1. 流程闭环归档：食材更换交接完成后，配送员 5 分钟内反馈售后专员，同步上传交接签字凭证、现场照片，售后专员即时更新台账，详细备注处置时长、处置方式、客户现场反馈、有无遗留问题，确保每笔问题单据闭环归档。

2. 分层客户回访：当日完成基础回访，确认问题彻底解决；对于一级安全问题、批量问题食材场景，次日完成二次回访，主动收集客户意见、整改建议，同步做好客户安抚工作，及时化解服务隐患，维护合作关系稳定。

四、特殊情况处理方案

1. **客户紧急备餐场景：**客户处于早餐、午餐、晚餐紧急备餐时段，无法等待二次配送的，售后立即启动应急调货机制，协调同城合规合作货源、就近配送站点紧急补货，优先保障客户正常出餐。所有紧急调货产生的差价、配送费等合理费用，全程登记留存凭证，由对应责任部门及责任人承担。

2. **批量食材问题场景：**单批次配送食材问题占比超过 10%，判定为批量问题，立即叫停该批次所有食材使用，第一时间召回全部已配送食材，组织质检、仓储、采购部门全员复盘，对同库存、同批次食材全面复检，排查供应链及仓储漏洞，同步暂停对应供应商供货资格，整改验收合格后方可恢复合作。

3. **客户异议争议场景：**客户对问题判定、更换时效、食材标准、费用承担存在异议的，售后专员 30 分钟内联合质检人员赶赴现场，实地核验取证，依据国家食品安全标准、双方配送合同、行业服务规范逐条沟通解释，秉持公平公正、诚信服务原则妥善化解争议，全程留存沟通记录、现场核验凭证。

4. **节假日及夜间配送场景：**节假日、夜间突发食材问题，执行 24 小时售后响应机制，值班人员在岗待命，即时接单、即时调度，优先保障政企单位、学校、食堂等重点客户的食材更换需求。

五、责任划分与追责机制

1. **采购与供应商责任（量化追责）**：因供应商供货本身存在质量问题、农残超标、溯源缺失、规格不符导致的食材更换，由采购对接人员承担监管责任。单次问题扣除当月绩效；月度累计 3 次及以上，扣除当月绩效 20%并做书面检讨；季度批量问题，对供应商执行扣款、暂停供货、降级评级处理，情节严重、造成客户流失或投诉事故的，直接终止合作并追责损失。

2. **仓储质检责任（量化追责）**：因仓储温湿度管控不当、分区存放混乱、食材受潮变质、消杀不到位，以及出库质检漏检、错检、未核验批次资质导致的问题，由仓储管理员、出库质检人员共同承担责任。首次问题警告整改、承担本次补货成本；二次问题扣除当月绩效；三次及以上问题做岗位约谈、降级处理，造成食品安全风险的严肃追责。

3. **运输配送责任（量化追责）**：因冷链运输设备故障、温度未实时监控、运输断链、食材堆放不当、野蛮装卸、配送错单漏单、私自更换食材规格导致的问题，由配送司机、配送专员全权负责。承担本次补货及客户损失费用，首次问题通报批评，累计多次问题暂停配送权限、培训上岗，情节严重造成重大投诉的予以处罚或调岗。

4. **售后调度责任（量化追责）**：因售后响应超时、拖延处置、沟通不当、调度失误、台账漏登导致问题升级、客户投诉、纠纷扩大的，首次问题警告整改，二次问题扣除绩效，多次失职纳入月度考核，影响公司口碑的追加追责。

5. **连带责任机制：**多环节共同疏漏导致的食材问题，区分主次责任，分别追责，杜绝全员免责、责任空转。

六、后续预防与长效管控措施

1. **全维度入库质检管控：**建立“双人核验 ”入库制度，采购、质检双人验收，逐一核查食材外观、新鲜度、重量、批次、保质期、质检报告、溯源台账、合格证，生鲜食材抽样送检，农残、微生物快速检测，所有不合格食材当场拒收、登记备案，从源头拦截问题食材入库。

2. **标准化仓储恒温管控：**严格执行食材分区、分类、分温区存放，生鲜冷藏0-4℃、冷冻-18℃以下、干货常温通风存放，每日早中晚三次记录温湿度数据，定期开展仓储消杀、防潮、防虫、防鼠作业，每日盘点库存，清理临期、滞销、变质食材，做到先进先出、批次有序。

3. **全流程冷链运输管控：**所有冷链配送车辆安装实时温度监控设备，全程可追溯、可查看，运输前检查制冷设备、箱体卫生，食材分类规整打包、密封防护，杜绝挤压、渗漏、污染。配送出车前，配送员再次核对订单品类、数量、规格、批次，确保无误再出车。

4. **定期数据复盘与培训：**每周汇总问题食材台账，统计问题高发品类、高发岗位、高发场景，形成周复盘报告；每月开展一次全员专项培训，针对高频问题讲解标准、梳理漏洞、优化流程，对反复出错岗位开展一对一专项整改。

5. **动态供应商分级管控：**建立供应商月度、季度考核体系，考核维度包含食材品质、合格率、配送时效、售后问题率、配合整改度，

实行 ABC 三级评级，A 级优先合作、B 级限期整改、C 级淘汰清退，持续优化供应链品质。

6. **常态化抽检巡检机制：**质检部门每日随机抽检出库食材、在库食材，每周开展一次全品类巡检，随机抽查配送途中食材品质，提前排查隐患，做到问题早发现、早处置、零流出。

附件一：问题食材更换登记台账（可直接打印/长期归档）

使用说明：本台账为问题食材处置归档核心凭证，所有更换、召回、补货场景需逐条登记，售后专人每日更新、每月汇总复盘，纸质存档 1 年，电子档永久留存，精简字段保留全部核心考核、溯源、归档信息。

序号	登记日期	客户名称	问题食材/规格批次	问题等级	问题简述	处置方式	完成时效	责任归属	经办人	客户验收	备注/归档

台账填写备注：

1. 统一标注问题等级：一级（安全风险）、二级（品质瑕疵）、三级（服务偏差）；

2. 超时处置、紧急调货、食材替代、批量问题等特殊情况，统一

在备注栏详细说明；

3. 相关照片、单据等归档凭证同步对应备注。

附件二：食材更换确认单（客户签字版 ·可直接打印）

使用说明：每次完成问题食材更换后必须现场签字确认，作为服务闭环、费用结算、责任认定、纠纷规避的正式凭证，一式两份（公司留存+客户留存）。

食材更换确认单			
单据编号		原配送单号	
客户名称		配送地址	
问题发现时间		更换完成时间	
一、问题食材信息			
食材名称	规格/等级/批次	问题数量/重量	问题等级及问题描述
二、更换后新食材信息			
食材名称	规格/等级/批次	配送数量/重量	质检情况
			☑ 新鲜合格 ☐ 资质齐全 ☐ 规格无误
三、特殊处置说明			

☐ 正常更换 ☐ 紧急调货更换 ☐ 合规食材替代（替代方案已客户确认） ☐ 批量问题召回更换其他说明： _____
四、客户验收确认
本人确认：本次问题食材已全部回收，更换后的食材**品质合格、规格相符、数量准确、无安全隐患**，本次食材更换问题已全部妥善解决，无遗留争议。

客户签字：		联系电话：	
确认日期		客户盖章（可选）	

五、公司经办人信息			
配送经办人		售后经办人	

六、归档凭证备注
现场照片（ ）张、问题视频（ ）段、补货质检单据（ ）份，已全部归档

单据使用规则：

1. 所有字段据实填写，不得空项，无内容填写“无 ”；

2. 食材替代、紧急调货场景必须详细备注；

3. 一级安全问题、批量问题场景必须客户签字+盖章双重确认（可选）；

4. 单据随台账同步归档留存。