

项目编号：HRC-ZBDL-2026-00507

西安市公安局西咸新区公安局 2026 年度食材配送

服务合同 (二) 标段

甲方（采购人）：西安市公安局西咸新区公安局

乙方（中标供应商）：陕西源多美餐饮管理有限责任公司

2026 年 5 月



服务合同

甲方（采购人）：西安市公安局西咸新区公安局

乙方（中标供应商）：陕西源多美餐饮管理有限责任公司

西安市公安局西咸新区公安局 2026 年度食材配送（项目编号：HRC-ZBDL-2026-00507）由华睿诚项目管理有限公司组织公开招标，西安市公安局西咸新区公安局（以下简称“甲方”）确定陕西源多美餐饮管理有限责任公司（以下简称“乙方”）为该项目二标段的中标供应商

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》等相关法律法规的规定，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、项目概况

1. 项目名称：食材配送；
2. 项目地点：甲方指定地点。

二、组成本合同的文件

1. 协议书；
2. 中标通知书、投标文件、招标文件、澄清、投标补充文件（或委托书）；
3. 相关服务建议书；
4. 附录，即：附表内相关服务的范围和内容；

本合同签订后，双方依法签订的补充协议也是本合同文件的组成部分。

三、合同价款

（一）本项目按整体单价折扣（6%）进行报价，报价须包含履行合同所有相关货物及服务所需的所有费用。
合同总价款为人民币4,274,400.00元（大写肆佰贰拾柒万肆仟肆佰元整）。
折扣率99.00%。

（三）中标折扣为一次性报价，不受市场价格变化或实际工作量变化的影响。合同价格为含税价，中标供应商提供产品所发生的一切税（包括增值税）费等都已包含在合同价款中。包括但不限于产品供应费、运输费、搬运费、保险费、仓储保管费、检测费、人工费、税金及与完成本项目相关服务及履行合同义务有关的一切费用。

(四) 合同签订以后, 折扣不得调整, 如乙方无法按合同约定的折扣供货, 视为违约。

四、委托工作内容

主要内容为食堂所需的米面油、肉制品、水产品、蔬菜水果、干货调味品及禽蛋等食材的采购及配送服务, 保证职工餐厅正常开餐, 保障本单位应对突发事件和应急备勤时期的原材料供给

五、款项结算

(一) 乙方在接受采购人的订货后, 次月 10 日前凭送货凭证与采购人结算上一月价款。甲方付款前, 乙方应向甲方开具等额的发票。

注:

(1) 按西安市农业农村局网站 (<http://nyncj.xa.gov.cn/>) 网站上的北城批发市场、欣桥批发市场和永辉超市或华润万家超市三家公布的货物价格平均值作为结算单价, 最终结算金额=结算单价*折扣;

(2) 在后期服务过程中, 若有相关产品单品价格涨幅(降幅)超过结算单价 10%, 需每周一次单品价格调整, 用调整后的价格作为结算单价, 结算金额=结算单价*折扣;

(3) 对于西安市农业农村局没有公布价格的品种, 按采购人市场调研(不限于批发市场、零售市场、大型综合商超等)价格作为结算单价, 结算金额=结算单价*折扣;

(4) 在服务过程中, 产品结算单价不得高于超市单价, 或供应商发现结算单价高于超市单价未及时上报采购要求调整单价的, 采购人一经发现, 有权强制调整单价, 并要求供应商按调整后的结算单价作为结算依据, 结算金额=结算单价*折扣。

(二) 支付方式: 银行转账。

(三) 结算方式:

最终结算价款=实际配送数量*(结算单价*中标折扣)

注: 1. 具体配送种类及数量以甲方前一天的采购单为准, 食材到达现场后使用单位根据采购单及配送单进行食材验收, 并在验收单上签字留存。

2. 在合同履行期限内, 按实际发生的量进行据实结算。本合同包结算金额不

得高于对应合同包的采购预算,若合同未到期但合同金额使用完毕或合同服务期满,本合同包合同自动终止。

(四) 付款依据:

1. 由甲方负责结算,付款前乙方需提供等额发票、定价单以及经甲方签字确认的验收单。

2. 每次付款前,乙方须向甲方提供结算表及书面报告。甲方须自收到乙方结算表及书面报告之日起7个工作日内完成审核确认,如有异议应及时提出;甲方对结算表及书面报告均无异议的,应自审核确认之日起5个工作日内办理财政集中支付手续。

乙方须在甲方办理财政集中支付手续前3个工作日内,提供与应付款项等额的合法有效的正式发票给甲方。如因乙方未能准时、准确提供前述发票或所提供的发票不真实、不合法而造成付款延误或其他损失的,不属甲方违约,由乙方承担全部责任,因此给甲方造成的一切损失及风险,均由乙方足额承担。

鉴于甲方使用的是财政资金,甲方在上述约定的时间内办理财政集中支付手续的(不含政府财政支付部门审查时间和支付时间),即视为甲方已按期支付。由于财政拨款不到位、乙方未及时提供合格有效的等额发票或不可抗力原因导致乙方收款延迟的,甲方不承担违约责任,并且此情况不能成为乙方中止或拒绝履行本合同义务或向甲方索赔及主张违约金的理由。

六、配送地点与服务期限

(一) 配送地点:甲方指定的地点(除招标文件规定的配送地点外,可根据采购人的实际情况进行配送调整。)

(二) 服务期限:自合同签订之日起1年,自2026年5月24日至2027年5月23日。

七、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脱,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) 配送要求:

方
減
019

方
減
019

91

1. 一般配送要求：乙方须按甲方指定配送时间，将所订购的货物配送至甲方指定地点。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，甲方同意后方可终止合同。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》《中华人民共和国农产品质量安全法》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、验收台账，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。

八、质量保证

(一) 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。

(二) 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。

(三) 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。

(四) 产品的质保期符合国家标准。乙方提供的质保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。

九、考核

(一) 考核内容：

(1) 对为西安市公安局西咸新区公安局部门餐厅供应的原材料，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。（详见附件 3：采购验收考核表）

(2) 对西安市公安局西咸新区公安局部门餐厅供应商的服务质量进行考核（详见附件 4：服务质量考核表）

(二) 考核频次、时间：月度考核、不定期抽查。

(三) 考核打分

1. 由西安市公安局西咸新区公安局各部门按“考核表”进行考核验收，评定每月的分数（见附件 3）。

2. 考核实行打分制，考核评分 100 分，考评分为优秀、良好。

优秀等次分值：85-100 分

良好等次分值：75-85 分

考核低于 75 分以下的，按照甲方要求在下月食材配送中进行整改，整改未达到甲方要求，参照本合同第十三条违约责任进行处罚。

十、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。

十一、双方的权利和义务

(一) 甲方的权利与义务

(1) 在乙方无违约的前提下，甲方委托乙方作为定点采购配送单位，承担本合同内的食堂原材料采购配送工作；

(2) 甲方有权监督乙方的原材料采购配送工作；

(3) 甲方对乙方所配送食材进行检查，发现过期，损坏等不合格食材，甲方有权拒收，以确保食材安全卫生；乙方所配送食材经甲方指派人员签字后方可

视为安全食材：

(4) 甲方如有特殊情况，可提前微信图片或电话通知乙方临时增加食材配送工作，乙方应给予积极配合；

(5) 甲方应按本合同的约定向乙方支付合同价款。

(6) 甲方对乙方管理中存在问题，有权提出改进意见。

(7) 甲方定期组织人员对乙方的服务质量、履约能力等满意度进行沟通，有权考核，乙方要尊重甲方考核结果。

(二) 乙方的权利与义务

1. 乙方权利

(1) 乙方对其劳务人员可以更换，但更换经理主管人员时必须通知甲方，征求甲方同意。对于乙方新进人员，乙方需提供新进人员的身份证、体检证明、工作简历、相关资格证书及岗位职责甲方备案。

2. 乙方义务

(1) 乙方须按本合同要求，按时保质保量完成甲方的原材料采购配送工作；

(2) 乙方应指派专人负责甲方原材料采购配送工作，及时收集甲方反馈意见；甲方指定专人检查接收配送产品，如发现不合格产品甲方有权要求乙方在两小时内更换合格产品；

(3) 乙方在配送过程中应做到安全有序，自觉遵守甲方各项安全管理规章制度。

(4) 乙方从甲方得到的采购信息，未经甲方同意，乙方不得向第三方公开，泄漏或使用；

(5) 乙方配送的食材原材料被食品监督部门检验不合格造成不良后果，由乙方承担全部责任，并承担全部经济损失；

(6) 食材供应发生群体食物中毒事故，经检验是乙方配送食材原因的，乙方承担相应事故责任，并承担全部经济损失。

(7) 服从甲方管理，认真履行劳务服务，按甲方要求供货，严格遵守各项管理制度，自觉履行职责义务。

(8) 在合同期间如发生安全事故、伤病、医药费、健康体检等费用由乙方承担，工资、福利、各类保险及劳务纠纷等由乙方负责，甲方不负任何责任。

(9) 乙方必须为工作人员缴纳人身意外保险，工作人员必须持健康证上岗。乙方派驻的劳务人员在甲方的工作场所发生的人员意外伤害事件及安全事件均由乙方负责。

(10) 若发生食物中毒等事件，经法定机关裁定属乙方造成的，全部损失由乙方负责赔偿，并承担相应的法律后果。

(11) 如因供应商自身原因无法按时供货，给甲方造成的损失由乙方承担。

十二、验收

(一) 验收工作的一般程序为：甲方指定的验收人员对乙方所供货物进行清点、外观检查以及对货物的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，甲方指定的验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的货物，甲方指定的验收人员一律退货，乙方需免费更换直至验收合格，否则对该部分货物费用甲方不予支付，同时乙方应当向甲方支付 200 元/次的违约金，乙方在三个月内出现上述情况 2 次上述情况，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。

(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。

(五) 验收依据

1. 本合同及附加文本；
2. 招标文件、中标供应商的投标文件及澄清（承诺）函；
3. 国家相应的标准、规范。

十三、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. 乙方未能认真履行甲方提出的改进意见, 乙方服务质量考核表一个季度连续两次(含两次)得分在75分以下且书面警告乙方改进无效, 甲方有权终止本合同。由此造成的损失由乙方承担。终止合同后甲方可在其他包段的中标供应商挑选, 根据服务质量考核表(附件4)挑选合格的供应商继续履约。

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。

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, 乙方必须在甲方指定期限内更换, 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. 未尽事宜按照《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

十四、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。

十五、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, 违者按照《中华人民共和国民法典》的有关规定承担相应责任。

(三) 本合同一式肆份, 甲乙双方各执贰份。

(四) 本合同如有未尽事宜, 甲、乙双方协商解决。

(以下无正文)

甲方: 西安市公安局西咸新区公安局

乙方: 陕西惠多美餐饮管理有限责任公司

(盖章)

(盖章)

法定代表人:

法定代表人:

被授权代表:

被授权代表:

电话: 029-33585124

电话: 18049290398

传真:

传真:

开户银行: 长安银行股份有限公司西咸新区分行806140001421004436

开户银行: 中国工商银行股份有限公司西安大庆路东段支行
3700111609200113258

日期: 2026.5.23

日期: 2026.5.23



Vertical red stamp on the left margin, partially illegible.

Vertical red stamp on the left margin, partially illegible.

附件 1：安全协议书

安全协议书

甲方：西安市公安局西咸新区公安局

乙方：陕西源多美餐饮管理有限公司

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：西安市公安局西咸新区公安局

地址：

邮编：712000

法定代表人：

被授权代表：

电话：029-33585124

日期：2026.5.23.

乙方：陕西源多美餐饮管理有限责任公司

地址：陕西省西安市莲湖区新一路正信大厦25024室

邮编：

法定代表人：

被授权代表：

电话：180492190398

日期：2026.5.23



附件 2：原材料质量安全验收制度

《原材料质量安全验收制度》

一、产品质量要求

(1) 验收粮、油时必须要求供方提供第三方检测报告。

(2) 批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家标准。

(3) 当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证新鲜，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；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。

(4) 当季各类水果，无催熟、无染色、无虫、无杂质，须保证水果新鲜，原水果须保证果面干净，无明显泥土、码放整齐、无破损、大小适中且基本统一、不得过熟或欠熟。

(5) 草鱼、黑鱼、桂鱼、鲈鱼等鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，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，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。

(6) 肉类必须保证提供为当日宰杀产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。

(7) 禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧致，码放整齐。

(8) 蛋类须新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑，周转箱堆放。

(9) 散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

(10) 定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，有效

保质期不得低于总保质期的一半，商品包装标识完整。

二、其他要求

(1) 原材料投标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国动物防疫法》《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，由供货商承担由此造成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；

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，不符合国家标准的；

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；用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质。

(2) 中标供应商在供货时不得提供以下产品；

① 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；

② 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

③ 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，农药残留超标的水果蔬菜等；

④ 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

附件 3：采购验收考核表

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	备注
采购验收考核 (100分)	蔬菜瓜果类新鲜食材考核	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； 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； 青笋：新鲜、通体匀称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3； 尖椒：无异味，新鲜； 圆椒：无异味，新鲜； 红椒：无异味，新鲜； 包菜：无黄叶、虫叶、结实无烂心； 蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑，没有冻伤(中间抽看，防冻烂)； 红萝卜：直径 3- 5 cm,大而均匀、色泽鲜艳； 豆角：新鲜、长而结实，折断为实心、无虫； 花菜：洁白而无黑点斑点，新鲜； 西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味； 青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致； 玉米棒：个大，粒满，老嫩适中，防虫咬； 南瓜：金黄色、表皮无黑块，无变质； 生姜：金黄色、无芽、无烂； 丝瓜：头尾粗细较均匀，有弹力； 西芹：嫩绿色折断无筋，新鲜无黄叶； 土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽； 茄瓜：长、直、嫩、折断洁白无籽； 西红柿：饱满圆润，色泽鲜亮，带有自然光泽。	18		
	腌菜、泡菜类考核	首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年第三方检验报告。符合 GB2714 及 GB2760 现行版的规定。	4		
	猪肉类考核	五花肉：新鲜、皮薄、肉质好，不能太肥；肥肉：洁白厚实，肉质干净；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，瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点；后瘦肉：肉色好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面不能有发白积水；猪蹄：干净，无毛，无异味，无残留异物。	15		
	牛肉类	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	10		

. I .

类别	考核内容	考核标准	单项分值	得分	备注
		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。			
	畜禽类	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,肉质紧密、富有弹性,用手按后能迅速恢复原状;气味新鲜,具有每种家畜肉的特有气味;脂肪新鲜,脂肪分布均匀,没有酸败味和臭味,并保持原有色泽。	6		
	禽蛋类	禽蛋类符合现行国家或行业相关标准; 蛋外壳有霜状粉末,壳表面比较粗糙,但有光泽;用光照,能透光,呈桔红色,气室小而透亮,蛋黄轮廓,将蛋轻轻摇动,听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。	3		
	鱼类	鲜鱼类眼睛凸起,澄清有光泽;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;虾仁的外包装完整、清洁。	6		
	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;符合 GB2707 现行版食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品。	7		
	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;	5		
	大米、面粉、淀粉、杂粮标准	符合现行国家或行业相关标准。	7		
	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。	5		
	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第三方检验报告。符合食用植物油卫生标准,以及食用动物油脂卫生标准。	5		
	农药残留检测考核	检测项目据实登记。	3		
		检测结果有检测人签字。	3		
		超标食材有报告。	3		
合计	100				

备注：考核实行打分制，考核评分 100 分，考评分为优秀、良好。优秀等次分值：85-100 分；良好等次分值：75-85 分

考核低于 75 分以下的，按照采购人要求在下月食材配送中进行整改，整改未达到采购人要求，参照第三章合同条款及格式第十三条违约责任进行处罚。

附件 4：服务质量考核表

考核项目	考评细则	分值	得分
配送时效及质量（20分）			
1	送货准时，西安市公安局西咸新区公安局各大队及各派出所每天所需食材一并送达（水产除外），（非不可抗拒情况下延误一次扣 5 分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。	10 分	
2	送货无短斤缺两现象 10 分，（份量短缺达到该类食材配送总量 5%以上，有一次扣 2 分，以此类推，扣完为止）。	10 分	
菜品质量（25分）			
3	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供方的卫生合格证或销售许可证。并建有采购食品台账。蔬菜要求新鲜、洁净无污染。 食堂采购的不需加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期，无霉变、异味现象。 有一项不合格此项不得分。如出现采购质量问题各大队及各派出所根据造成经济损失给予相应处罚。	8 分	
4	食材新鲜度及口感。	3 分	
5	冷货制品保管禁止带有色塑料袋存入。豆制品入冷冻库保存，不得超过 24 小时。	3 分	
6	食材中不得出现头发、蚊虫、鼠粪、干枯草等异常杂物。	5 分	
7	接触成品食品时按要求佩戴手套、口罩	3 分	
8	食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象，有一项减 1 分，有人举报一次减 2 分	3 分	
服务质量（20分）			
9	1. 配送车辆及驾驶员证照齐全有效 2. 配送车辆整洁，经常清洗消毒； 3. 车辆为食品配送专用车，不混用。	3 分	
10	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明 3 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 1 分，扣完为止）。	3 分	
11	配送物品清单与实际配送无差错得 4 分（误差一次扣 2 分，以此类推，扣完为止），送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰 2 分，否则不得分。	4 分	
12	西安市公安局西咸新区公安局各大队及各派出所每月随机抽取 3 名以上食材接收相关人员进行一次满意度测评，菜品、服务整体满意度达到 90 分以上。 达不到 90 分此项不得分	3 分	

考核项目	考评细则	分值	得分
13	服从西安市公安局西咸新区公安局各大队及各派出所的工作安排，遵守甲方的各项规章制度，按时完成甲方安排的各项工作任务，工作质量需满足标准要求。	3分	
14	中标供应商应作出针对产品单价不得高于超市单价的承诺，如超过超市单价一次扣1分	4分	
履约能力（20分）			
15	1. 从业人员健康证，检测人员有资质。 2. 内部分工明确，建立台账并及时填写，责任分明，填写内容清晰准确。 3. 配送工作合理有序。	10分	
16	操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品	10分	
沟通协调（15分）			
17	每个月的月底，主动向采购人书面报告工作情况(主要内容为:各配送单位、上家供应商运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议)得5分;不按时交不得分。	5分	
18	对西安市公安局西咸新区公安局各大队及各派出所的意见、建议虚心接受，对运作过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效5分(整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分)。	5分	
19	如没有采购方所需商品名录，事先与西安市公安局西咸新区公安局各大队及各派出所联系并谈妥商品的品牌、品级、规格、价格等事项，然后配送5分。(配送单位单方定价后再送货不得分)	5分	

备注：考核实行打分制，考核评分100分，考评分为优秀、良好。优秀等次分值：85-100分；良好等次分值：75-85分

考核低于75分以下的，按照采购人要求在下月食材配送中进行整改，整改未达到采购人要求，参照第三章合同条款及格式第十三条违约责任进行处罚。