

政府采购服务类合同

亳州市委党校食堂食材配送采购项目

项目编号：BZSJ〔2022〕CG219 号

亳州市公共资源交易中心

二〇二四年十一月

一、合同条款前附表

序号	条款内容
1	服务期： 本次服务时限 1095 日历天(自合同签字生效之日起计算)，合同一年一签订。中标人前一年度配送经招标人验收合格后，下一年可继续配送，否则招标人有权终止合同。
2	履约地点： 亳州市行政区域内，采购人指定地点。
3	付款条件：签订合同后按自然月度进行结算，即上月食材食品配送依照双方确认的送货清单（食材价格）由中标人按折扣进行清算，经招标人确认无误后，中标人在次月 10 日前提供发票（含税），招标人在 15 个工作日内将货款经财政平台支付给中标人。 即： 每月支付金额=数量*价格*折扣=上月送货清单*价格*折扣 价格参照“‘我家亳州’APP-智慧物价-菜篮子-农贸均价”（亳州智慧物价网站-农贸市场均价-http://220.180.112.245:8093/index.aspx）。对于不在以上范围的食材以中标人自行报价为参考，中标人自行报价不得高于市场平均价格。 对于中标人自行报价的食材单价，招标人将每月进行市场询价并与其配送单价进行比对。比对中如第一次发现配送食材价格高于招标人市场询价价格时，招标人有权对中标人当日配送食材食品清单价格按照市场询价价格进行结算，并按照本次清单价的 10%进行处罚；如发现第二次食材价高于市场询价价格，由招标人出具整改通知书，中标人需提供整改报告并免除当日食材和配送费用；如发现第三次食材价格高于市场询价价格，招标人有权单方面解除合同，且中标人向招标人支付预算金额 10%的违约金。 注：食材最终结算单价为“‘我家亳州’APP-智慧物价-菜篮子-农贸均价”乘以折扣后价格或中标人自行报价乘以折扣后价格。
4	索赔方式： 见合同条款。

二、合同条款

1. 定义

本合同下列术语应解释为：

(1) “合同”系指甲乙双方签署的、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构成合同的所有文件。

(2) “合同价”系指根据合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价格。

(3) “服务”系指根据合同规定乙方须向甲方提供的一切服务

(4) “甲方”系指合同格式中所述购买服务的单位。

(5) “乙方”系指合同格式中所述提供服务的公司或实体。

(6) “项目现场”系指合同条款前附表中指明的地点。

(7) “天”指日历天数。

2. 服务规格

2.1 乙方提供的服务档次、服务种类、服务标准、服务限额应与招标文件规定的相一致。

3. 合法性

3.1 乙方应保证甲方在合同中所享有服务期和服务范围内的权益合法性，即不违反国家的法律法规。

4. 服务要求

4.1 甲方对乙方提供的服务提出具体的服务内容、服务标准、服务规划以及服务质量等。

4.2 乙方提供的服务应具有合理性、可行性和可操作性。

5. 付款

5.1 本合同以人民币付款。

5.2 乙方应按照双方签订的合同规定提供服务。手续办完后，乙方应向甲方提供发票和清单，并将发票和清单的复印件提交亳州市公共资源交易中心，甲方和亳州市公共资源交易中心按合同规定审核后，依“合同条款前附表”规定的付款条件付款。

6. 质量保证

6.1 乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的范围和种类。甲方或亳州市公共资源交易中心将定期或不定期对项目实行动态跟踪、检查。

6.2 乙方在收到甲方关于服务质量问题的通知后二十八（28）天内，应迅速查处并答复。

6.3 如果乙方在收到通知二十八（28）天内没有弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权力不受影响。

7. 乙方履约延误

7.1 乙方应按照甲方规定的时间表提供服务。

7.2 如乙方无正当理由而拖延提供服务，将受到以下制裁：没收履约保证金，加收误期赔偿或违约终止合同。

7.3 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价，并确定是否通过修改合同，酌情延长交货时间。

8. 误期赔偿（本项目不适用，以专项条款为准）

8.1 除合同第 9 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方应从款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周未提供服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过误期服务合同价的百分之五（5%）。一周按七（7）天计算，不足七（7）天按一周计算。一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

9. 不可抗力

9.1 尽管有合同条款第 7 条、8 条和 13 条的规定，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的话，不应该被没收履约保证金，也不应该承担误期赔偿或终止合同的责任。

9.2 本条所述的“不可抗力”系指那些乙方无法控制，不可预见的事件，但不包括乙方的违约或疏忽。这些事件包括，但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震以及其它双方商定的事件。

9.3 在不可抗力事件发生后，乙方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和

原因通知甲方。除甲方书面另行要求外，乙方应尽实际可能继续履行合同义务，以及寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。如果不可抗力事件影响持续超过一百二十六（126）天，双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

10 . 税费及保险

10.1 根据现行税法规定对乙方征收的与本合同有关的一切税费均应由乙方负担。所有有关因提供服务发生的保险均应由乙方负担。

11. 履约保证金

11.1 如乙方未能履行合同规定的任何义务，甲方有权从履约保证金中得到补偿。

12. 争端的解决

12.1 甲乙双方应通过友好协商，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。如从协商开始二十八（28）天内仍不能解决，双方应将争端提交亳州仲裁委员会根据其仲裁程序进行仲裁。

12.2 仲裁裁决应为最终裁决，对双方均具有约束力。

12.3 仲裁费除仲裁机关另有裁决外均应由败诉方负担。

12.4 在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

13 . 违约终止合同

13.1 在甲方对乙方违约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，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的限期内提供部分或全部服务；

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务；

（3）如果甲方认为乙方在本合同的竞争或实施中有腐败和欺诈行为。

14. 破产终止合同

14.1 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。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。

15. 转让和分包

15.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

15.2 如投标书中没有明确分包合同，在本合同签约前，乙方应书面通知甲方其在本合同中所分包的全部分包合同，无论原投标书或后来的分包通知均不能解除乙方履行本合同的责任和义务。

16. 适用法律

16.1 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

17. 合同生效

17.1 本合同经甲乙双方法定代表人或委托代理人签章（签名）、单位盖章并在甲方收到乙方提交的履约保证金后生效。

18. 主导语言

18.1 本合同一式五份，以中文书就。

19. 合同修改

19.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分的情况之外，本合同的条件不得有任何变化或修改。

三、合 同

中共亳州市委党校（以下简称“甲方”）

安徽洁诚餐饮管理有限公司（以下简称“乙方”）

同意按下述条款和条件签署本合同（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）合同条款及前附表；
- （2）招标文件及附属资料；
- （3）投标人提交的投标文件和补充承诺；
- （4）中标通知书。

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、服务及要求

本合同所提供的服务及要求详见“招标文件及投标文件”。

4、合同金额

根据上述合同文件要求，合同金额为人民币大写壹佰贰拾万元整/年
（¥1200000 元/年），此合同为第三年（自 2024 年 10 月 27 日至 2025 年 10 月
28 日止），分项报价在投标报价表中有明确规定。

5、付款条件

本合同的付款条件在“合同条款前附表”中有明确规定。

6、合同生效

本合同经甲乙双方法定代表人或委托代理人签章（签名）、单位盖章并在甲方收到乙方提交的履约保证金后生效。

由于不可抗力因素致使合同无法履行时，双方应及时协商解决。

7. 违约与处罚：

①甲方应按照合同规定的时间办理财政支付手续，每拖延 1 天乙方可向甲方加收合同总价/%的违约金。但由于财政资金拨款不到位而导致甲方逾期付款的，甲方不承担违约责任，并且此情况不能成为乙方延误工期的理由。

②乙方未能按时交货\服务，每拖延 1 天，须向甲方支付合同总价/ $\%$ 的违约金。

③乙方交付的货物\服务不符合合同规定或经验收不合格的，甲方有权拒收，乙方向甲方支付合同总价 / $\%$ 的违约金。

④甲方无正当理由拒收货物\服务，须向乙方支付合同总价 / $\%$ 的违约金。

⑤乙方工期延误超过/ $\%$ 天，视同乙方未能交付货物\服务。乙方未能交付货物\服务，则向甲方支付合同总价/ $\%$ 的违约金。

⑥ 系统经/ $\%$ 次验收仍不合格，或者乙方未能交货，除要求乙方承担违约责任外，甲方有权单方面解除合同。

⑦以上违约金最高数额均不超过合同总价的 5 $\%$ 。

8. 未尽事宜

未尽事宜，经甲乙双方协商一致，签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

甲方（甲方公章）

法定代表人或委托代理人签章：

乙方（乙方公章）

法定代表人或委托代理人签章：

附件：

三、服务分项报价表

投标人（供应商）名称：安徽洁诚餐饮管理有限公司 招标项目编号：BZSJ2022CG219 号 标包号（如为整包发标项目可不填）：				
序号	分项名称	服务费用报价依据	单价（元）	金额（元）
1	亳州市委党校食堂食材配送采购项目	价格参照“‘我家亳州’APP-智慧物价-菜篮子-农贸均价”（亳州智慧物价网站-农贸市场均价-http://220.180.112.245:8093/index.aspx）。对于不在以上范围的食材以中标人自行报价为参考，中标人自行报价不得高于市场平均价格。 对于中标人自行报价的食材单价，招标人将每月进行市场询价并与其配送单价进行比对。比对中如第一次发现配送食材价格高于招标人市场询价价格时，招标人有权对中标人当日配送食材食品清单价格按照市场询价价格进行结算，并按照本次清单价的10%进行处罚；如发现第二次食材价高于市场询价价格，由招标人出具整改通知书，中标人需提供整改报告并免除当日食材和配送费用；如发现第三次食材价格高于市场询价价格，招标人有权单方面解除合同，且中标人向招标人支付预算金额10%的违约金。 注：食材最终结算单价为“‘我家亳州’APP-智慧物价-菜篮子-农贸均价”乘以折扣后价格或中标人自行报价乘以折扣后价格。	1200000.00	1200000.00
2				
3				
...				
	合计			1200000.00

投标人（供应商）（盖单位电子签章）安徽洁诚餐饮管理有限公司

（一）采购内容及技术要求

负责亳州市委党校食堂每日主、副食等食材食品配送工作。

（二）食材食品配送要求具体如下

1. 配送车辆、人员：配送车辆、人员应相对固定；明确专人管理食品；配送人员有健康证，安康码（含疫苗接种证明），行程码。

2. 配送时间：招标人提前一天下午 19:30 分前将采购清单提供给中标单位，中标人保证次日在 7:30 分至 8:20 分之间将清单中的食材食品送达至指定处，并随车提供《送货清单》一式两份（其中招标人一份，中标人一份）双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。（若《送货清单》采购人未签字，则该张《送货清单》无效）。

3. 所有食材食品按除去包装物及冰品、纸品后的净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

4. 中标人负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到指定地点，由采购人负责验收并签字确认，采购人对送达货物进行现场验收核对，无误后签字验收。采购人在验收时，只对食材食品的品种、数量、规格和肉眼感观能够分辨的外观质量负责；中标人对内在质量承担责任。

5. 如中标人漏单则须无条件补货，补货物资必须当天上午 10:00 前补货至食堂。

6. 遇特殊情况，如：招标人用餐人数临时增减，特需物品临时增减等，中标人需无条件配合招标人。

7. 中标人所配送的物品品种、数量、规格必须按采购人要求进行配送。

（三）食材食品总体质量要求

1. 食材食品包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的危险。
2. 食材食品应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准，同时有国家标准和行业标准的，应当符合较高标准）。
3. 食材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。
4. 有保质期限的食材食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。
5. 提供质量可靠、安全质优的“绿色、清洁、健康”的肉类、水产、蔬菜、豆制品、牛奶等食品。
6. 蔬菜必须经农药检测，达到食品安全要求；坚持每日配送前检测, 并做好48小时实物留样。
7. 必须拥有正规合法的配送运输设备及车辆，并保证其配送运输车辆具备冷藏功能，确保所配送的副食品（特别是夏季）保持新鲜优质。
8. 对当天配送的所有副食品均应留样待查，以便出现问题后进行追溯调查。
9. 当招标人与中标人对配送物品的质量问题存在不同意见时，以第三方机构的认定结果为准。若检测结果合格，检测费用由招标方支付；若检测结果不合格，则检测费用由中标单位支付，该第三方机构由双方另行协商确定。

（四）索票要求

1. 生产（供应）企业的资质说明：（首次供应时提供）

类 别	资质说明
豆制品、禽蛋	《营业执照》（复印件）
蔬菜、肉类	《营业执照》（复印件）
其他	《营业执照》（复印件）
调味品	《营业执照》（复印件）

2. 产品票证要求：

蔬菜、肉类	货物清单	加盖中标人公章货物清单（送货单），供货单位提供自检或委托第三方的蔬菜农药残留检测合格报告。肉类需提供检验检疫证明。
豆制品、禽蛋	货物清单	加盖中标人公章的货物清单（送货单）

调味品	货物清单	加盖中标人公章的货物清单（送货单）
米面油	货物清单	加盖中标人公章的货物清单（送货单）
奶制品	货物清单	加盖中标人公章的货物清单（送货单）
其他	货物清单	加盖中标人公章的货物清单（送货单）

（五）配送食材食品质量描述

1. 经过国家和地方质检和卫生、食品等行政部门检测合格的货物；
2. 所提供的食材食品是非转基因；
3. 原料质量要求（详见附件1）

（六）服务周期

本项目服务期三年，合同一年一签，中标人前一年度配送经招标人验收合格后，下一年可继续配送，否则招标人有权终止合同。

（七）付款方式

签订合同后按自然月度进行结算，即上月食材食品配送依照双方确认的送货清单（食材价格）由中标人按折扣进行清算，经招标人确认无误后，中标人在次月10日前提供发票（含税），招标人在15个工作日内将货款经财政平台支付给中标人。即：

每月支付金额=数量*价格*折扣=上月送货清单*价格*折扣

价格参照“‘我家亳州’APP-智慧物价-菜篮子-农贸均价”（亳州智慧物价网站-农贸市场均价-<http://220.180.112.245:8093/index.aspx>）。对于不在以上范围的食材以中标人自行报价为参考，中标人自行报价不得高于市场平均价格。

对于中标人自行报价的食材单价，招标人将每月进行市场询价并与其配送单价进行比对。比对中如第一次发现配送食材价格高于招标人市场询价价格时，招标人有权对中标人当日配送食材食品清单价格按照市场询价价格进行结算，并按照本次清单价的10%进行处罚；如发现第二次食材价高于市场询价价格，由招标人出具整改通知书，中标人需提供整改报告并免除当日食材和配送费用；如发现第三次食材价格高于市场询价价格，招标人有权单方面解除合同，且中标人向招标人支付预算金额10%的违约金。

注：食材最终结算单价为“‘我家亳州’APP-智慧物价-菜篮子-农贸均价”乘以折扣后价格或中标人自行报价乘以折扣后价格。

（八）食材品质查验制度

1、招标人每日由值班人员对食材食品进行查验，如中标人出现以次充好、食材超过保质期、缺斤少两等不合格的情况，发现一次由配送方对出现问题的食材进行更换补缺。发现第二次类似问题，由招标人出具整改通知书，中标人需提供整改报告。发现第三次类似问题，招标人有权单方面解除合同。

2、追责：若因食材配送不合格或更换不及时造成影响食堂正常运行的情况，中标人赔付食材食品和相关损失且责任自负，采购人有权对其按预算金额的0.2%-0.7%进行罚款。

若发生因食材食品造成卫生事件的，招标人有权解除合同，并追究法律责任。

若中标人中标后拒不履行供货义务，需支付给招标人预算金额的10%违约金作为处罚。

（九）附加要求

1. 必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食材食品安全，有明确的食材食品安全责任人。

2. 由于招标人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守招标人出入和物品携带等各项规定。

3. 食材食品溯源要求。食材食品供应链必须明确，所有食材食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产。

附件 1

一、原料质量要求

（一）米面油：无霉变、无过期。

（二）蔬菜

序号	品名	质量要求	不达标形态
1	土豆	颜色淡黄或奶白，个大形正，大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
2	茄子	紫色，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。
3	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂。	压伤、烂斑、较软，肉有空隙，水份少，发糠。
4	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜、瓢小籽少。	颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖，弯曲，有压伤、腐烂、断裂，肉白或有空心。

5	韭黄	大韭菜，叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁。	有泥土，黄叶，干软，有断裂，腐烂。
6	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀	有泥土，黄叶或叶上有斑，枯萎，无尖，腐烂。
7	萝卜	大小均匀、无泥沙。	
8	老姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
9	小青椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。
10	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
11	香葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
12	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶，有泥土、葱白松空、弯曲。
13	蒜苗	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。
14	番茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，大小规整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。	腐烂、压伤、过软或过硬，表皮有斑点或畸形果。
15	青椒	个大、直长，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土。
16	藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩。	有外伤、断裂、腐烂、有褐色斑，干萎颜色发黄。

17	仔姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
18	花菜	中号，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	花蕾发黄，有黑斑及污点，粗且松，表面发干，压伤，刀伤，虫害，主茎长。
19	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，无腐烂变质。	有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎。
20	小白菜	梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水份充足,无根。	有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多。
21	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫，包心松，有泥土。
22	芹菜	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
24	西兰花	花蕾颜色深绿、紧实不散，球形完整、表面有白霜,花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。	花蕾有烂斑，污点、粗且松，表面发干，压伤、刀伤、主茎长。
25	平菇	中号，菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开，盖柄脱离，颜色发黄有黄斑。
26	蘑菇	以实际市场定价购买样品为标准。	
27	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。
28	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、

		称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。
29	老南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
30	生菜	大莴，颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。	叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。
31	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
32	菜心	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。
33	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。
34	丝瓜	皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。

蔬菜分类总体要求：

1、叶菜类

大白菜、小白菜、菠菜、空心菜、芹菜、芥菜等绿叶菜类。属同一品种规格，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，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

2、茄果类

番茄、茄子等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，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、无畸形、异味、无明显机械伤。

3、根菜类

萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

4、薯芋类

马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根茎叶、不干瘪，

无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

5、豆类

扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

6、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。

（三）肉类 肉质新鲜，肉类色泽鲜明，肥瘦均匀，经检验检疫合格，没有腐烂，臭味等不良气味。

（四）水产 水产类新鲜，无腐败、臭味等不良气味。

（五）蛋类

1. 鸡蛋。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。

2. 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。

3. 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，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

（六）豆类

1. 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，质地细嫩，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。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

6. 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。无霉变。

二、部分副食品质量要求：

1. 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。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

6. 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。

7. 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。

8. 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。

因为红糖的颜色有红褐、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。

9. 辛辣料 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。

三、 采购人需要的其他食材食品
无霉变，无过期，无变质，无涨袋。