

## 附件 1

### 一、服务标准及要求

#### (一) 供货要求

##### 1. 果蔬类质量验收标准及要求

质量标准按相关国家标准和行业标准执行，包括《食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021 标准。

#### (1) 质量要求

提供新鲜、成熟，且经过初步处理的果蔬。无病虫害、生理病害及污染。

①外观质量：新鲜，大小、形状、外表整齐。

②感官质量：具有该品种应有的色泽，果蔬成熟，水果口感和软硬适中。

③洁净质量：外表清洁，包装良好。无腐烂、无汁液渗出。葡萄、提子等成串水果无脱粒。

#### (2) 检测要求

①供应商供货时须提供当批次果蔬农药残留检测合格证明和当批次产品检测合格证明。

②供应商须配合采购单位委托第三方检测机构实施抽样检测。

### (3) 分项标准

种类	品名	质量标准
根茎类	土豆、地瓜、萝卜、胡萝卜、山药、藕等。	根体坚硬而紧实，肉质细腻，表面无污染。色泽、形状、大小整齐。
叶菜类	菠菜、油菜、白菜、香菜、芹菜、韭菜、空心菜等。	具有品种固有的色泽和形态，包菜类包心紧实，叶肉厚，无叶斑、无虫蛀、无黄叶和枯叶。外表整洁，每个独立包装上下、内外一致。
果菜类	茄子、西红柿、黄瓜、南瓜等。	具有品种固有的色泽，表皮发亮，成熟，菜形端正，菜梗切口新鲜，大小整齐。
花菜类	菜花、西兰花、大头菜、紫甘蓝等。	具有品种固有的色泽，菜形端正、菜梗切口新鲜，无霉斑、无腐烂。包菜类包心紧实。
浆果类	葡萄、猕猴桃、草莓、树莓、蓝莓等。	具有品种应有的色泽和风味，果实新鲜无斑点、无腐烂、无污染，大小均匀，酸甜适口。
瓜果类	香瓜、西瓜、哈密瓜等。	具有品种应有的色泽、风味，新鲜无斑点、无腐烂、无污染，大小均匀，非生瓜或过熟瓜，甜度适宜。
核果类	桃、杏、李子、樱桃等。	具有品种应有的色泽和风味，果实新鲜无斑点、无腐烂、无污染，大小均匀，酸甜适口。
仁果类	苹果、梨、南国梨、苹果梨、山楂、沙果等。	具有品种应有的色泽和风味，果实新鲜无斑点、无腐烂、无裂口、无疤痕、无污染，大小均匀，成熟且酸甜适口。
坚果类	板栗、杏仁、核桃、榛子、瓜子、花生等。	具有品种应有的色泽和风味，颗粒饱满，外形及表皮完整，加工日期新，无异味、无霉变，大小均匀。
果蔬制品	果酱、罐头、酸菜、咸菜等。	具有品种应有的色泽和风味，剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3。

## 2. 肉蛋类质量验收标准及要求

质量标准按相关国家标准和行业标准执行，包括《鲜（冻）畜、禽产品》GB 2707-2016 标准、蛋与蛋制品 GB 2749-2015 标

准。

兽药残留按国家标准及有关规定执行；包括《食品中兽药最大残留限量》GB 31650-2019 标准。

肉制品和蛋制品中的食品添加剂按 GB 2760-2014 标准执行。

### （1）质量要求

①外观质量：肉类边缘整齐，无碎肉，无碎骨，表皮干净，无毛或少毛。蛋类大小均匀，生蛋新鲜、无破损、不散黄、无裂纹。

②感官质量：具有品种应有的色泽和风味。畜禽肉不粘手，有弹性。牛羊肉等纤维细腻，紧密。

③洁净质量：无污染、无注水。

④保质期：供应的生鲜肉距屠宰日期不超过 3 天，冷冻肉及肉制品剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3。

### （2）检测要求

①供应商供货时须提供当批次动物检验检疫证明和当批次产品检测合格证明。

②供应商须配合采购单位委托第三方检测机构实施抽样检测。

③供应商须提供近一年内有资质的检验机构出具的不少于 3 种常规瘦肉精（如盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等）检测合格报告。

④供应商不得供应病肉、死肉和淋巴肉。

### (3) 分项标准

种类	品名	质量标准
生鲜畜肉	鲜猪牛羊肉等。	肉质新鲜，具有品种应有的色泽和风味，外皮无毛或少毛，无污染、有弹性。
带骨肉	排骨、肘子、蹄子、羊腿、脊骨等。	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色或微黄色，纤维清晰、有坚韧劲儿，外表微干或微湿润，不粘手、无异味。
内脏类	心、肝、肚、肠、百叶等。	具有品种应有的色泽和风味，外表或内壁光滑，无污染、无杂质、无异味，结构紧实有弹性。
生鲜禽肉	白条鸡鸭鹅等、鸡鸭鹅腿、翅、脖、爪等。	表皮有光泽，淡黄或灰白色，不粘手，弹性良好。净腔，腹内无过多脂肪。无毛或少毛，无紫斑、无瘀血，无异味。
冷冻肉	冷冻畜禽肉，肉卷、肉片等。	外表无风干，无冰衣。解冻后肌肉组织有弹性，肉与表皮结合紧密。无紫斑、无异味。
肉制品	熏、酱、卤、风干等肉制品。	具有品种应有的色泽和风味，无污染、无杂质、无异味。预包装食品剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3，散装食品距生产时间不超过 24 小时。加工使用的食品添加剂不超标。
鲜蛋类	鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋和鹌鹑蛋等。	具有禽蛋固有的光泽，摇晃无声、蛋壳坚硬、蛋形正常，大小均匀。表面清洁、无污染、无裂纹、无异味。
蛋制品	咸蛋、卤蛋、松花蛋等。	具有品种应有的色泽和风味，无污染、无杂质、无异味。剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3。加工使用的食品添加剂不超标。

### 3. 水产类质量验收标准及要求

质量标准按相关国家标准和行业标准执行，执行《鲜、冻动物性水产品》GB2733-2015 标准。

兽药残留按国家标准及有关规定执行；包括《食品中兽药最大残留限量》GB3160-2019 等。

水产加工制品中的食品添加剂按 GB2760-2014 标准执行。

### (1) 质量要求

①外观质量：个体完整、大小均匀，外包装无破损。

②感官质量：具有固有的色泽和风味，肌肉组织紧密、有弹性。

③洁净质量：体表洁净且无伤痕、无异味、无霉变、无污染、无杂质。

④保质期：供应的冷冻水产品、干制品及水产加工制品（即食）送货时剩余保质期天数不得少于总保质期的 2/3。

### (2) 检测要求

①供应商供货时须提供当批次产品检测合格证明。

②供应商须配合采购单位委托第三方检测机构实施抽样检测。

③淡水鱼虾等产品原则上应为活鲜。

### (3) 分项标准

种类	品名	质量标准
生鲜	鲜鱼、鲜虾、鲜蟹、鲜贝等。	鱼类：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，粘液无浑浊，肌肉组织紧密、有弹性，大小均匀。体态无伤残、无畸形、无病害。鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异味。眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊。
种类	品名	质量标准
生鲜	鲜鱼、鲜虾、鲜蟹、鲜贝等。	虾蟹类：具有固有的色泽和自然的腥鲜味，肉质紧密，头体连接不易脱落，无异味。大小均匀，体表清洁无污物。
		贝类：外壳具由固有的色泽和气味，平时微张口、受惊闭合，大小均匀。
冷冻	冻鱼、冻虾、	具有固有的色泽和风味，无异味，大小均

	冻贝等。	匀。无解冻、无软化、无血水，外包装完整、无破箱。
腌制	咸鱼等。	具有品种应有色泽和风味，无霉变、无污染、无杂质、无异味。供货时剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3，加工使用的食品添加剂不超标。
干制	鱼干、海米、虾皮等。	具有品种应有色泽和风味，干燥，无霉变、无污染、无杂质、无异味。供货时剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3，加工使用的食品添加剂不超标。包装完整，清洁。
加工产品 (即食)	烤鱼片、水产罐头等。	供货时剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3。加工使用的食品添加剂不超标。

#### 4. 粮油调料类（含奶制品、豆制品、食用菌、饮料）质量验收标准及要求

质量标准按相关国家标准和行业标准执行，豆制品应符合 GB2712-2014 标准、大豆应符合 GB1535-2017 标准、植物油应符合 GB2716-2018 标准，灭菌乳应符合 GB25190-2010 标准、调制乳应符合 GB25191-2010 标准、发酵乳应符合 GB19302-2010 标准、食用菌及其制品应符合 GB7096-2014 标准。

农药残留按国家标准及有关规定执行，包括《食品中兽药最大残留限量》GB3160-2019。

加工制品中的食品添加剂按 GB2760-2014 等国家及行业现行有关标准执行。

##### (1) 质量要求

- ①外观质量：外包装完整、无污染，无渗漏。
- ②感官质量：具有固有的色泽和风味。
- ③保质期：鲜豆制品送货时间距生产时间不超过 12 小时，

预包装食品剩余保质期天数不得少于总保质期的 2/3。

## (2) 检测要求

① 供应商供货时须提供当批次产品检测合格证明。

② 供应商须配合采购单位委托第三方检测机构实施抽样检测。

## (3) 分项标准

种类	品名	质量标准
粮油	粮食、食用油等。	大米达到优质二级、小麦粉达到特制一等、食用油达到一级的军粮质量等级标准。
调料	酱油、醋、花椒、大料、酱类等。	具有固有的色泽和风味，洁净、无杂质、无霉变、无异味。包装完整、无破损。供货时剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3。
豆制品	豆腐、干豆腐、素鸡、腐竹等。	具有固有的色泽和风味，洁净、无杂质、无霉变、无异味。包装完整、无破损。豆腐、干豆腐和豆浆等鲜豆制品送货时间距生产时间不超过 12 小时。其他豆制品供货时剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3。
乳制品	纯牛奶、酸奶、核桃奶等。	具有固有的色泽和风味，无杂质、无异味、无涨袋。外包装完整、无污染。供货时剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3，加工使用的食品添加剂不超标。
种类	品名	质量标准
食用菌	杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇等。	鲜货：具有固有的色泽和风味，菌体饱满、菌形端正，无斑点、无腐烂，无不良气味。
	木耳、榛蘑、松蘑等。	干货：具有固有的色泽和风味，菌体干燥、厚实、外形完整，无碎片、无斑点，无腐烂，无污染，无不良气味。
饮料	矿泉水、纯净水、碳酸饮料、果汁饮料等。	具有固有色泽和风味。外包装完整、无污染。供货时剩余保质期的天数不得少于总保质期的 2/3。加工使用的食品添加剂不超标。

## (二) 配送要求

1. 供应商需根据采购单位提供的《采购计划》，按照约定时间将产品送至采购单位，地址：沈阳市皇姑区；沈阳市浑南区；沈阳市浑南新区；沈阳市铁西区；铁岭市银州区；铁岭市铁岭县。

2. 采购单位离开原驻地，但仍在市内的，提前 1 天通知供应商新的供货地址，供应商接到通知后，必须按照采购单位指定的新地址送货。

3. 送货人员需保证统一着装，保持个人卫生清洁，装卸工人装卸货物时需轻拿轻放、讲究卫生。

4. 采购单位需对进入营区的供应商人员明确营区管理规定，供应商人员进入采购单位营区后，需主动遵守采购单位所有规章制度。

5. 供应商需使用食品专用的货车送货，车辆具备防日晒、防雨淋、防冻、冷藏保鲜性能；货物的包装及运输应符合保质、保量、安全的要求，保持车内清洁，车内货物摆放有序，防止交叉污染，避免货物在运输中损坏或变质，确保从装载到送达不超过 4 小时；供应货物应小心装卸，严防机械损伤。

6. 如遇疫情，按照国家或地区疫情相关规定执行。

7. 供应商应制定应急保障预案。

### （三）服务要求

1. 中标供应商需在应对公共突发事件等紧急情况时，优先保障伙食单位需求。中标供应商另行签订应急采购协议。

2. 中标供应商对所提供的货物，因产品质量、运输不当等原

因造成的产品缺陷，须免费提供包换、包退服务，并承担由此产生的所有费用。

3. 供应商对采购单位地址、采购数量、结算账户及其他信息严格保密，中标供应商另行签订保密协议。

## 二、服务续期条件及违约退出条款

### （一）合同续签与终止

1. 合同续签：合同期满后，若双方履行合同较好，经双方协商，并报上级审批后，可续签。

2. 合同终止：合同有效期内，如出现下列情况之一，采购单位有权向供应商发出书面通知，提前终止合同：

（1）供应商一个季度内，出现配送延误、质量问题且未能及时补送，或未承担违约责任达到 3 次的；

（2）供应商所供货物，出现污染、变质、过期等安全隐患问题，但未造成严重后果 2 次以上的；

（3）供应商所供货物引起单位食物中毒等重大安全事故、损害官兵身体健康的；

（4）供应商未履行合同规定的其他责任和义务，严重损害采购单位利益的。

### （二）不可抗力

1. 因发生不可抗力致使合同无法履行的，双方可以协商延期履行或解除合同，并免除承担相应的违约责任。受不可抗力影响的一方，应在事实发生后及时通知对方，并于事实发生 5 日内将

有关证明交由对方确认。不可抗力是指供需双方在缔结合同时不能预见的，并且其后果是无法避免和克服的事件，诸如严重自然灾害等。

2. 由于采购单位撤销、调动或采购单位上级调整相关政策等原因，致使合同无法履行的，采购单位可以解除合同并免除承担一切违约责任。

## 附件 2

### 一、付费结算方式及其他说明

#### (一) 定价机制

1. 基准价格：以沈阳市内农贸市场价格作为基准价格，在此基础上进行优惠率报价。

2. 优惠率区间：供应商以基准价格进行优惠率报价，沈阳区域：肉蛋类、水产类、果蔬类、粮油干调类报价下浮区间分别不超过 15%、15%、15%、20%，不低于 5%、5%、4%、7%；铁岭区域：肉蛋类、水产类、果蔬类、粮油干调类报价下浮区间分别不超过 15%、15%、15%、20%，不低于 3%、4%、3%、6%。供应商在此区间内进行报价。

3. 结算参考价格：以每周作为一个周期，周期内第 3 天的基准价格作为该周期参考价格。

4. 结算价格：以参考价格乘以（1-优惠率）作为下一周期结算价格。

5. 结算价格每 7 天确定一次，周期内不再变动。

6. 个别没有价格参考的品种，按照先考察后结算的原则，由采购单位提前 2 周汇总品种清单，与供应商开展市场考察，以甲乙双方签订的市场考察认定结果作为价格结算依据后再行供货。每年此类品种的采购金额不得高于当年采购总额的 10%，采购价

格不得高于同期、同类、同质商品市场平均价格。

## （二）结算方式

1. 按月结算货款，即供应商按合同约定供完当月全部货物，无质量和服务问题后，采购单位须在下个月份结清上月货款，遇节假日时顺延。由食堂管理员持采购结算凭证和含采购明细的发票，采购单位财务部门在核实结算凭证和付款批件后，以公户转账形式支付。

2. 因供应商采购结算凭证遗失导致无法结算的，责任由供应商承担。

3. 采购单位应在次月 28 日前完成上月货款结算支付，无故不得拖欠货款，有特殊原因需推迟结算时，应及时向供应商做出说明。

4. 双方的账户名称、开户银行及账号，以合同提供为准。

## （三）包装、运输及费用

1. 供应商自行承担货物运至交货地点所需的包装、运输、卸载等相关费用及税金。

2. 由于包装或防护措施不妥而引起货物破损、污染、变质、丢失的，由供应商承担赔偿责任。

## （四）其他需要说明的事项

若既定物价参考系出现停业、倒闭等异常情况，致使无法继续采集物价信息，则由需求单位与中标供应商共同实施市场考察，确定新的物价参考系。

## 二、监督及处罚

### （一）货物验收及争议处理

1. 货物验收供应商按采购方要求提供符合中国现行国家标准、农业行业标准和食品安全标准的证明单据。

2. 货物送达交货地点后，采购单位人员依据附件 1 技术要求组织现场验收，全面检查产品种类、数量、质量等。

3. 采购单位在使用当中发现质量问题，应保留证据，对供应商进行违约处理。双方对验收货物质量存在异议时，采取拍照、留样、双方确认等方式留存证据。

4. 如果供应商遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时，应及时以有效形式将拖延的事实和可能拖延的期限通知采购单位，采购单位在收到供应商通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否延长交货时限或允许延期提供服务。

5. 验收中货物种类、数量和质量没有达到合同要求时，供应商要按照采购单位要求，在 3 小时内对货物予以调整补充。

### （二）违约处理

1. 发生配送延误时，若规定时间内没有及时补送，由采购单位自行采购延误货物，因此发生的全部费用由供应商承担。

2. 供应商所供货物，品质低于约定需求时，在不影响使用的情况下，结算时扣除问题货物总价的 20%。

3. 采购单位在验收中，发现质量低于约定需求且影响使用的，可拒绝接收，供应商应在规定时间内，对出现质量问题的货

物按照采购单位要求无条件更换；若未按规定时间及时补送，则由部队自行采购货物，因此发生的全部费用由供应商承担。

4. 供应商所供货物，出现污染、变质、过期等安全隐患问题时，采购单位有权拒收并由乙方及时补充，如不能按时补充，一次性扣除履约保证金总额度的 30%。

5. 供应商所供货物，引起采购单位食物中毒等重大安全事故、损害官兵身体健康的，采购单位有权一次性扣除全部履约保证金，终止合同，并追究供应商经济和刑事责任；如果给采购单位造成的损失超过履约保证金数额，供应商需补偿采购单位实际损失额。