

合同书

合同编号:



乙方(供方): 河南宏福鑫餐饮管理有限公司

合同签订日期: 2025年11月3日



服 务 合 同



甲方：安阳市消防救援支队



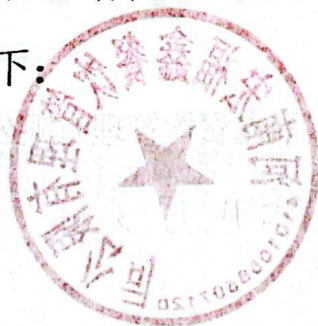
乙方：河南宏福鑫餐饮管理有限公司

为了保护供需各方的合法权益，甲乙双方依照《中华人民共和国民法典》有关条款，就安阳市消防救援支队机关及应急通信与车辆勤务站主副食定点供应商采购项目，乙方向甲方提供主副食供应及相关服务，经甲乙双方协商一致，签订本合同，共同遵守执行。

一、合同文件

下列文件构成本合同的组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充。组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- a. 本合同书
- b. 中标通知书
- c. 投标文件
- d. 招标文件(含文件补充通知)
- e. 会议纪要、协议等



二、协议期限

起止时间自 2025 年 11 月 10 日至 2026 年 11 月 9 日。

三、合同执行价格

乙方在收到甲方的采购需求计划后按照规定时间配送货物，并向甲方提供采购需求清单报价明细，此报价以基准价（询价表）、合同优惠率（9%）为基准。如遇有重大灾害、季节调整、公共卫生事件等因素导致价格激烈波动的，甲乙双方可以协商启动临时定价，就临时定价时间、价格调整幅度达成一致后实施。临时定价供应商品价格不得高于同日大型商超同品牌或同类商品价格。甲方每两周组织一次市场询价得出基准价，基准价是基于最新更新《安阳市发展和改革委员会》发布的采购价，同时，按照投标文件承诺的折扣率（91%）对当日所购各类主副食品累计总额整体折扣让利。（安阳市发展和改革委员会网址：<https://fgw.anyang.gov.cn/zwgky/tjjc/>）

若《安阳市发展和改革委员会》目录里面没有发布明确的主副食品按照大型商超同类商品挂牌价的平均值（折扣率91%）。大型商超：丹尼斯、淘小胖、华豫佰佳等。

四、双方义务

甲方：（一）甲方责任与义务

1. 甲方于前一天20点前将次日食品采购初步计划报给乙方，若有计划变动，乙方有义务主动提醒甲方调整。

2. 甲方须在本合同约定的期限内，将所有货款以对公转账形式转入乙方指定的银行账户，不得以现金支付。

3. 甲方按约定验收乙方所送货物的品种、数量和质量，对于数量不够、品种不符或质量达不到要求的货物，甲方有权要求补货、退货或换货，由此引发的一切费用由乙方承担。

4. 甲方每两周组织一次市场询价得出基准价，基准价为最新更新《安阳市发展和改革委员会》发布的采购价，同时，按照投标文件承诺的折扣率（91%）对当日所购各类主副食品累计总额整体折扣让利。（安阳市发展和改革委员会网址：<https://fgw.anyang.gov.cn/zwgky/tjjc/>）

如《安阳市发展和改革委员会》目录里面没有发布明确的主副食品按照大型商超同类商品挂牌价的平均值（折扣率91%）。大型商超：丹尼斯、淘小胖、华豫佰佳等。

（二）乙方责任与义务

1. 乙方严格按照甲方提供的采购计划及时组织物资筹措加工，供应相应副食品，未提前征得甲方同意、不得随意更改计划，更换品种。

2. 乙方按照甲方提供的采购计划，保质保量供应。如果乙方实际交货数量少于甲方订单数量，乙方须2小时内差额补齐。

3. 乙方所提供的副食品必须符合合同标准。

4. 乙方在甲方市场调查前两日，提供一份副食品市场供应参考价并派出代表参与甲方每半月组织一次的市场询价。若价格波动较大可进行沟通。每日所送任何主副食品价格不得高于前期询价价格，所送主副食品必须满足上述第二条产品质量及验收要求。

5. 乙方有义务提醒甲方减少购买非时令蔬菜和价格较高的产品。

五、配送质量、验收、时间

（一）质量要求

按国家食品卫生生产标准或省市政府部门对相关产品的质量标准要求执行，并以甲方《主副食品验收标准》（附件2）为准。其中：

1. 肉类必须具有《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》，符合GB2707-2005 国标，色泽正常，无异味，无注水，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不沾手。

2. 家禽类需具有《动物检疫合格证》《肉品品质检验合格证》和养殖基地有效证件，符合GB2707-2016 国标，色泽正常，无异味，无注水，冻禽类外观滋润，呈乳白或微黄色，

基本无血脉、风干现象，无白、黄、绿、紫斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同。

3. 水产类必须符合水产品定性检测要求，鲜鱼类体表粘液透明、滑而不粘，气味正常；鲜虾类：头尾完整，有一定的弯曲度，虾身较挺，呈表白色，半透明不发红，红壳光泽，稍湿润，无异味。

4. 豆制品类具有“SC”食品生产许可证安全认证，无酸、涩等不良气味，符合 GB2711-2014 国标。

5. 奶制品类具有“QS”食品质量安全认证。

6. 调味类具有“SC”食品生产许可证安全认证，外包装显示商品名称、净含量、生产日期及保质期等标识，符合 GB2711-2014 国标。

7. 蛋类保证新鲜，且符合《食品安全法》要求，蛋壳无裂纹，色泽鲜明，手掂感较重。

8. 蔬菜类必须保证新鲜，色泽鲜亮，叶身肥壮、饱满、无伤痕，质地脆嫩、坚挺，不得出现霉烂、霉臭、黄叶、变质、存放时间长的蔬菜类，蔬菜的残余农药等各项指标含量均不能超过国家有关标准，且符合《农产品质量安全法》要求。

9. 杂粮类必须符合《农产品质量安全法》要求，保证质量，无腐烂、无变质、无变味、无变色、无虫咬、无鼠咬、无破袋，有生产日期、保质期。

10. 水果类必须符合《农产品质量安全法》要求，保证新鲜，大小均匀，不腐烂、不变质，无压、伤疤痕，不干皱，

口感质感良好。

11. 饮料类必须具有“QS”食品质量安全认证，外包标明产品名称、配料表、净含量、制造者、生产日期、保质期等。

12. 西点类必须具有“QS”食品质量安全认证，符合GB2711-2014 国标。

13. 干果类必须具有“QS”食品质量安全认证，保证新鲜，无腐烂、无变质、无变味，包装显示商品名称、净含量、生产日期及保质期等标识。

14. 酱腌菜类亚硝酸盐定期抽检合格，符合《食品安全法要求》。

（二）验收要求

1. 副食品验收应由供应商代表和甲方的炊管人员、厨房值班员、风气监督员共同参与，对品质、产地、单价、数量、质量、总额、保质期等7个方面逐一进行查验核对，参考《主副食品验收标准》，验收完成后在配送清单上签字确认并加盖实物验收章。

2. 副食品配送验收实行责任制，谁签字谁对验收副食品的数量和质量负责。不合格副食品流入食堂的，应按照合同约定进行处罚。在验收时应当场把控食品品质，不合格商品应当场更换，若甲乙双方验收时商品无误，因甲方保存、加工不当导致食品出现问题的，与乙方无关。

3. 验收过程应符合相关防疫要求，划定验收区域，分类放置。

(三) 配送时间：为保证配送的主副食品新鲜，不腐烂变质，根据天气等情况确定配送次数，一般每日配送一次，每日 8 时 30 分（北京时间）前到达甲方指定地点；特殊情况下，在收到甲方临时采购需求后，于 4 小时之内将所需物资配送到位；紧急情况下，如甲方急需物资时，必须在接到通知 2 小时内将物资送达；待甲方验收、核对、签字确认后，供货才算完成。

六、经费结算

按月进行结算货款，经双方对账确认无误签字后进入结算环节。乙方每月向甲方提供前 30 天的产品结算清单，并附上以下文件和资料：①市场询价、公示结果；②由双方签字的验收单据；③正规税务发票。

结算价格基于最新更新《安阳市发展和改革委员会》发布的采购价，同时，按照投标文件承诺的折扣率（91%）对当日所购各类主副食品累计总额整体折扣让利。

（安阳市发展和改革委员会网址：
<https://fgw.anyang.gov.cn/zwgky/tjjc/>）

如《安阳市发展和改革委员会》目录里面没有发布明确的主副食品按照大型商超同类商品挂牌价的平均值（折扣率 91%）。大型商超：丹尼斯、淘小胖、华豫佰佳等。

根据上级相关规定米、面类和食用油优先考虑从“832”平台采购，系统或其他原因无法保障的，请示上级同意，也

可以酌情委托中标人配送。

甲方通过银行对公转账方式结算上月所有货款。

七、违约责任

1. 乙方不得以任何形式给甲方任何单位和个人“回扣”，甲方有权自行组织或委托地方对乙方进行调查，乙方有协助义务。如经查属实或乙方拒绝配合调查，乙方必须接受累计营业总额 10% 的罚款。

2. 除甲方指定负责人下订单外，乙方不得为甲方采购计划外的食品，如经查实乙方违约，损失由乙方负责。

3. 乙方必须按时交货。若出现延迟交货现象，甲方有权追究乙方的责任；所供主副食品如迟到 1 小时处以当日货款的 10% 罚款，造成严重后果的，甲方有权追究乙方法律责任，如遇特殊情况，乙方应当提前通知甲方。

4. 验收时如发现腐烂、不新鲜或其他不符合验收标准的副食品可要求换货，乙方须无条件接受并在规定的时间内补齐，所产生的额外成本由乙方负责。如在规定的时间内未补齐，首次出现，对乙方提出警告，第二次处以该商品总价 2 倍罚款，所有罚金均在月结时从结算货款中扣除。

5. 乙方向甲方负责提供相应的外部检验报告和内部检测报告，若甲方发现乙方提供的外部检测报告虚假，处以当天货款 20% 的罚款；若甲方认为乙方提供的内部检测报告精确度不够，可自行抽检；若双方判定结果有误差，可先作退货补货处理再委托地方权威机构进行检测，相关费用由乙方负责。

6. 乙方送货期间出现农药超标或因产品质量等原因造成甲方人员中毒或其他食物性疾患的，或者因其他违反《食品卫生法》行为给甲方人员造成伤害的，乙方除须承担全部责任（包括刑事及民事赔偿责任等）外，并终止供应合同。

7. 乙方向甲方提供虚假发票，甲方做退票处理并依法由税务部门对乙方进行处罚；如对账清单提供不及时，影响甲方工作的，甲方可相应延迟付款。

8. 乙方因自身原因造成无法继续履行合同的，视为单方面违约，一切后果由乙方承担。

八、其他约定事项

1. 乙方人员若需进入营区，必须自觉遵守《保密承诺书》（附件2）相关要求，不得向外传播进入营区后所见所闻的任何情况，不得打听与送货无关的任何事项，不得公开甲方的送货资料，不得在甲方营区拍照、摄像、录音，如因配送人员泄露甲方信息及送货相关资料造成泄密或其他负面舆情影响的，乙方相关人员承担相应的法律责任。

2. 甲乙双方在任何情况下不得以对方名义从事违法和任何方式的经营活动，不得损害对方声誉和形象。

3. 验收时如发生产品质量和卫生争议时，则由甲方指定负责人最后裁定。乙方所供副食品达不到退货程度，则由乙方按甲方要求补齐相应差额。

4. 甲乙双方对本合同条款的解释及履行过程中引起的争议由双方当事人协商解决。

第九条 人员保险与安全

1. 乙方在运送时应自觉遵守甲方营区有关规定，由甲方协助乙方办理通行证，进入营区车速不得超过5公里/小时，不得有任何违法行为，未经允许不得进入消防办公区域，否则一切后果由乙方负责。

2. 乙方在配送运输过程中的一切工伤事故和意外全部由乙方负责。

3. 在甲方营区内造成甲方人员、装备，物资器材和设施设备受到损失的，根据消防、地方公安部门的联合责任认定承担。

第十条 合同的解除

有下列情形之一的甲方有权解除合同：

乙方不按配送计划进行配送，擅自篡改结算价格、数量，情节较轻的，处以书面警告和扣除该商品总货款；情节严重的，解除合同；

（二）乙方提供假冒伪劣、以次充好、“三无”等产品的，情节较轻的，处以书面警告和扣除该商品总货款；情节严重的，解除合同；

（三）乙方强行强卖配送的产品，经多次提醒拒不整改的；

（四）如遇特殊情况，乙方连续3日无法配送的；

（五）乙方将中标项目转包，分包的；

（六）出现严重安全（监管和食品卫生）事故的。

乙方要承担因此产生的一切损失和费用。

第十一条 其他事项及合同生效

(一) 甲、乙双方对本合同未沟通到事宜，可根据实际情况另行签订补充协议。补充协议和本合同的附件与本合同具有同等效力。

(二) 甲、乙双方法定代表人（负责人）或授权代表变更时，需重新签订本合同，变更期间正常履行合同。

(三) 本合同最终解释权归甲方所有。

附：主副食品验收标准

《保密承诺书》

附件1:

主副食品验收标准

品类	品名	质量验收标准
肉 类	边散猪肉	肉质有弹性,手指轻按,凹陷地方马上恢复,脂肪为白色或乳白色,整体色泽光润,切面红色、微微湿润但不沾手;无淤血、无注水,无寄生虫。
	上肉	瘦肉较多,带有肥肉或瘦肉。
	五花肉	带皮的肥瘦肉,或瘦肉。
	瘦肉	基本为瘦肉,无肥肉,肌腱少。
	猪扒	圆而长的通脊肉,全部都是瘦肉,肉质细嫩、紧密。
	排骨	带肉的排骨,排骨带少量肉,不带肥油,厚实,骨肉不分离。
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨,色泽肉红,不带皮,不带油。
	汤骨	腿骨,圆筒形,浅黄骨髓充满全部管状骨腔、带部分肌肉。
	猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质较厚好。
	猪肝	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄。
	猪心	心冠脂肪洁白,组织结实有弹性,用手可挤出鲜红的血液和血凝块。
	猪肺	内呈红色,有光泽。
	猪腰	表面有一层光亮的薄膜,呈浅红色,柔软有光泽,有弹性。
	猪大肠	呈浅黄,无黑斑,柔软,表面光滑湿润,无异味,极小味道。
	猪肚	呈浅白,色泽光润,不带肥油,内部干净,无异味,极小味道。

	猪耳	无毛或少毛,无异味,色泽正常。
	鲜牛肉	肉色深红,肉质有弹性,指压凹陷部分会立刻恢复,切面有光泽及微湿润,极少渗出物;具有浓郁牛肉气味,脂肪白色或乳白色:无寄生虫,无注水。
	鸭	表皮光滑而有光泽,肉质弹性好且丰满,表皮无毛或少毛,无破皮,无花皮,无显眼淤块,无注水,肚内无一切内脏、无血水、无异味。
	鸡	大小符合要求,鸡肚内无一切内脏,眼球饱满,皮肤有光泽,因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色,外表微干或微湿润不沾手,指压立即恢复,具有鲜鸡肉正常气味,无淤血斑或极少,无打水症状,无破皮。
	鸡中翼	无黄衣,大小均匀,无异味,无碎杂,有光泽:无明显淤块,无破皮,外表色泽正常,无肉质淡红,无鸡毛。
	鸡爪	大小均匀,色泽乳白,无粘手,无异味,无黑斑,无碎架,爪底部无硬结。
	鸡全翼	大小均匀,无碎杂,有光泽,无异味,肉色淡红,无骨折和破皮,无黄衣,无异味,无鸡毛。
	鸡腿	大小均匀,无碎杂,无黄衣,无淤血斑,有光泽,肉质淡红,无异味。
	鸡肾	呈鸡肾特有色泽,无病斑,外表及切面湿润,但不粘手:无污物及其他肉 眼可分杂质:无异味。
	小白菜	梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水分充足,无根。
果 蔬 类	青菜	梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水分充足,无根。
	菜秧	梗较细较嫩,叶子细长,淡绿色,棵小似鸡毛,水分充足。
	油菜	梗粗短,呈淡绿色或白色,叶子肥厚大,主茎无花蕾,水分充足,无根。
	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,长20厘米以内。
	韭黄	叶肥挺,稍弯曲,色泽淡黄,香味浓郁,长20厘米以内。
	香芹	叶翠绿,无主茎分支少,根细,茎挺直,脆,芹菜香味,水分充足,长约30厘米。
	水芹	叶嫩绿黄绿,茎、根部呈白色,茎细软,中间空,水份充足,有清香味,长约30厘米。
	西芹	叶茎宽厚,验收深绿,新鲜肥嫩,爽口无渣。
	菠菜	颜色碧绿,平嫩,叶子大,挺直,根桃红,无主冬且无柄无红色。
	生菜	颜色碧绿,淡绿,叶子水分充足,脆嫩簿,可竖起,棵株挺直。
	空心菜	叶薄小而翠绿,有光泽,棵株挺直,梗细脆嫩,淡绿色易折断,水分充足, 棵株挺直。
	西洋菜	颜色淡绿或深绿,茎细脆嫩,易折断,水份充足,棵株挺直。
	麦菜	叶淡绿,肥厚,脆嫩,无主茎,叶株挺直,水份充足,根部的切面嫩绿色稍有苦涩味。

芥菜	叶大而薄,深绿色,柄嫩绿脆,无主茎,叶株挺直,水份充足。
苋菜	有红绿两种,叶子为绿色或红色,叶大薄软,有光泽,茎细短,光滑嫩脆,棵株挺直,水份充足。
潺菜	颜色碧绿,叶厚实,有光泽,梗细短,光滑嫩绿,掐之易断。
菜芯	颜色碧绿,梗脆嫩,掐之易断,棵株挺直,水份充足。
芥兰	颜色墨绿,叶短少,有白霜,挺直,梗皮有光泽,绿色,粗长,断面绿白色,湿润。
小葱	叶翠绿,饱满充气,均匀细长,鳞茎洁白,挺直,香味浓郁,长15-30 厘米。
胡葱	叶翠绿,饱满充气,均匀细长,鳞茎洁白,挺直,香味浓郁,长15-31 厘米。
青蒜	叶翠绿,薄嫩,挺直,蒜茎洁白,水份充足。
香菜	翠绿,挺直,根部无泥,香气重。
青椒	颜色碧绿,有光泽,表面光滑。
西椒	柿形或灯笼形,较大,颜色碧绿,肉厚少籽。
辣椒	细长圆锥形,颜色黄绿或碧绿,有光泽,饱满有一定硬度,辣味重。
红椒	颜色红艳,有光泽,表面光滑,饱满有一定硬度。
番茄	颜色大红,粉色,或黄色,光泽亮眼,个大圆整,酸中带甜。
大白	外叶淡绿色,叶新鲜光泽,棵株大,包心坚实紧密。
包菜	外叶淡绿色,内页淡黄色,叶肥厚嫩脆,棵株大,根部断面洁白完整。
大葱	叶为管状,浅绿色,葱白长,挺直,长约50厘米。
茄子	色正形正,表面光滑有光泽,有弹性不软,皮薄肉嫩籽少,个体均匀。
莴笋	形粗壮,条直,均匀,叶绿色,茎皮光泽。
蒜苔	颜色深绿,梗细滑,有光泽,挺直、鲜嫩,指甲掐之易断。
花菜	花蕾颜色洁白或乳白、球形完整,表面湿润,外叶绿色较少,断面洁白。
西兰花	花蕾颜色深绿,球形完整表面有白霜,花梗深绿色,紧凑,主茎短。
黄瓜	颜色青绿,瓜身细短。条直均匀,瓜把小,顶花带刺,有白霜或光泽,肉脆甜。
冬瓜	皮青翠,有白霜,肉洁白,厚嫩,紧密,有一定硬度。

	苦瓜	淡绿色,有光泽,凸处明显,条直均匀,有一定硬度,籽小、苦味。
	丝瓜	有棱和无棱两种,皮颜色翠绿,薄嫩,有白霜,条直均匀,易断无弹性,肉洁白软嫩,籽小。
	毛瓜	颜色翠绿有光泽,有细绒毛,皮薄嫩,肉洁白籽小,形正有一定硬度。
	南瓜	颜色金黄色或橙黄色,瓜形周正,肉金黄色紧密,粉甜表面硬实。
	佛手瓜	颜色浅绿,佛手型,有一定硬度,皮脆硬,肉晶莹剔透,瓜形正。
	角瓜	颜色黄绿色,表皮光滑有花纹和棱边,皮薄肉嫩,籽小,有一定硬度。
	新豆	颜色淡绿有光泽,豆荚细长,均匀,饱满,有花蒂,有弹性折之易断。
	毛豆	颜色青绿,表面有黄色绒毛,豆荚饱满,拨开后豆粒呈淡绿色,有清香。
	青豆	颜色青绿单一,有光泽,豆粒大,均匀完整,较嫩。
	四季豆	颜色脆绿色,表而有细绒毛,豆荚细长均匀,水分充足,饱满有韧性,能弯曲,指甲掐之后有痕,断之容易。
	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽,豆荚挺直,折之易断,筋丝不明显,豆粒小而无。
	绿豆芽	豆芽挺直,芽身短而粗,根须少,芽色洁白晶莹。
	土豆	颜色为淡黄色或奶白色,个形大,大小整齐,表皮光滑,体硬不软,饱满。
	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白,鳞片肥厚,完整无损,饱和紧实,球茎干度适中,有一定硬度。
	红薯	颜色粉红或淡黄色,依品种而定,个大形正,大小整齐,表面无伤,体硬不软,饱满。
	生姜	颜色淡黄,表皮完整,姜体脆硬,肥大有姜味。
	蒜头	颜色白色,或紫色,蒜皮干燥,蒜瓣结实不散,有硬度。
	青萝卜	颜色青绿,皮薄且较细,肉质紧密,形体完整,水分大,分量重。
	胡萝卜	颜色红色或橘黄色,表面光滑,条直均匀,粗壮,硬实不软,肉质甜脆,中心柱细小。
	白萝卜	颜色洁白光亮,表面光滑细腻,形体完整,分量重,底部切面洁白,水分大,肉嫩脆。
	芋头	颜色红褐色,表皮粗糙,个体方面均中,断面肉质洁白,有紫色现点,不硬心。
	莲藕	表皮颜色白中带黄,藕节肥大,无义水分充足,肉质白嫩脆,藕节一般为 3-4 节。
	冬笋	笋壳淡黄色,有光泽,完整清洁,壳肉紧贴,饱满,肉质洁白较嫩,很小。
	竹笋	笋壳淡黄色,有光泽,并体强壮,充实,饱满,肉质洁白较嫩,水分多,

	香菇	菌盖颜色褐色,有光泽,菌耀为淡米色或乳白色,菌身完整无损,不湿,菌盖大,有弹性,柄短小,香味浓,重量轻。
	平菇	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。
	草菇	顶部颜色为鼠灰色,根部为乳白色,蛋或卵圆形,饱满,菌膜未破,湿度适中。
	金针菇	菌盖颜色乳白,菌柄淡黄色,根部淡褐色,菌身细短。
鲜(冻) 水产品类	鱼类(活)	游水生猛,对外刺激敏感,无翻肚,无嘴烂及其他外表损伤,鱼鳞完整有光泽,不易脱落,眼隔膜有光泽,透明,眼球突出,腹部坚实部膨胀,肛门内部洁净,无异常红尾,大小均匀。
	虾类(活)	游水快,对外界刺激敏感,头尾完善,有一定的弯曲度,虾眼突起,虾身较挺,肉质坚实,虾壳发亮,发硬,呈青绿色或青白色。
	蟹类(活)	蟹腿坚实,肥壮,手捏有硬感,脐部饱满,体重,翻扣在地上能很快翻转过来,外壳呈青色冷亮,腹部发白。
	鳖(活)	体色正常,体态完好,四肢,尾巴,颈,裙边等完好,无腐烂,用手翻个后能很快翻转过来。
	蛙类(活)	大小均匀,没有伤痕,没有异味,表皮光滑,有较强的跳动活力。
	黄鳝(活)	体色正常,体态完整,在水中头朝上直立,捞离水后,挣扎有力,身上黏度较多,个体较大。
	贝类	肉质新鲜,无臭味,两贝壳相碰发出实响,且响声均匀,在静水中会伸出触角,表面清洁完整,无寄生物,外观美观,有光泽。
	冰鲜鱼	体表黏液透明,而不粘,气味正常,腮盖紧闭,淡水鱼鳃鲜红或粉红,海水鱼鳃紫色或紫红,鱼眼澄清透明,眼球突出,鱼鳞完整,不易脱落,鱼腹发白,不膨胀,肛内内缩,鱼体肌肉有弹性,不易压出凹陷或凹陷能迅速复平,大小均匀,体表无伤痕。
	冰鲜虾	头尾完整,有一定弯曲度,虾身较挺,半透明不发红,外壳有光泽,稍湿润,气味正常。
	冰鲜蟹	蟹腿坚实,蟹壳纹理清楚,光亮,用手挟持背腹两面平直,腿不下垂,体重,气味正常。
蛋类	鸡蛋	蛋壳粗糙,色泽鲜明,表面干净,无任何斑点,斑块,敲击声音坚实,清脆似碰击石头,摇晃无响声,无异味或有轻微腥味,内容物透亮,呈淡橘红色。
	咸蛋	咸蛋壳应完整,无裂纹,无破损,表面清洁,气室高度应小于7毫米,蛋白纯白,无斑点,细嫩,蛋黄色泽红黄,煮熟后黄中起油或有油析出,滋味咸味适中,无异味,蛋壳无裂痕。
	盒装内酯 嫩豆腐	白色或乳白色,略有豆香、持水性较好,刀切后不塌、不裂、细腻、嫩滑、无涩味。
	盒装内酯 老豆腐	白色或乳白色,略有豆香、持水性较好,刀切后不塌、不裂、细腻、嫩滑、无涩味。
	石膏嫩豆腐	乳白色,有豆香,不酸,揭布后,不脱皮,不塌,切口光亮,持水性好,滑爽不粗,有石膏脚。
	石膏老豆腐	乳白色,有豆香,不酸,揭布后,不脱皮,不塌,切口光亮,持水性好,滑爽不粗,较密实,有石膏脚。
	豆腐干	淡黄色或黄色,有豆香,块型整齐,厚薄均匀,密实,有韧性。

豆制品	五香豆腐干	褐色,有光泽,五香味,块形整齐,厚薄均匀,有韧性。
	熏香干	淡褐色和淡黄色相间,有辛香料柴火香,块形整齐,厚薄均匀,有韧性。
	柴火干	淡褐色和淡黄色相间,有辛香料柴火香,块形整齐,厚薄均匀,有韧性。
	油豆腐	金黄色或黄色,有油香和豆香,方形、三角形或长条形,皮薄软糯,内呈蜂蜜状,不实心。
	油划方	金黄色或黄色,有油香和豆香,方形或菱形,大小均匀,不碎。
	素鸡	乳白色或淡米色,稍带碱味,圆柱形,无裂缝,不烂心。
	薄百页	淡黄色,有豆香,方形薄张,无白边,白头,花洞厚薄均匀,有韧性,稍有拉力。
	豆腐衣	乳白色,有豆香,方形薄张,无白边、白头、花洞厚薄均匀,有韧性,稍有拉力。
面筋制品	栗子面筋	灰白色、有麦色、无酸味、栗子状,有韧性。
	素肠	灰白色、有麦色、无酸味、猪肠状,不包头,有韧性。
	烤麸	米黄色,有麦色、无异味、蜂窝状,松软,僵底高度 $\leq 5\text{mm}$ 。
	油面筋	金黄色,有油香,无异味,呈球状,内呈丝网状。
豆类淀粉制品	粉皮	乳白色,半透明有光泽,无酸味,方或圆形,揭开完整不碎,稍有韧性。
	麻腐	乳白色,半透明有光泽,无酸味,块形完整,有弹性。
	水粉丝	乳白色,半透明有光泽,无酸味,长线型,无珠子粒,有韧性。
干货	干货	有外包装的必须标明产品名称、配料表、净含量、制造者及经营者的名称和地址、生产(或分装、包装)日期、保质期或保存期、产品标准号。
调料	调料	具有SC(QS)标志,外包装无污物,无泄漏,无胀袋或胖听或鼓盖现象,无变质发霉现象,色泽正常,具有该品种固定的香味、滋味无异味;油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体,封口平整,无破包,夹包、漏包,无污染;香辛料要求干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质;验收时,调料生产日期不超过保质期的三分之一。
牛奶	盒装牛奶	具有SC(QS)标志,独立纸质盒装;必须采用超高温瞬时灭菌或保持灭菌支撑,无菌罐装;外包装无污物,无泄漏。

附件2:

《保密承诺书》

为贯彻执行甲方保密要求,防止失泄密问题发生,在参加甲方采购活动中,本单位就保密事宜作出如下承诺:

- 一、贯彻执行国家和甲方保密工作的有关规定。
- 二、结合甲方保密规定,加强对所属员工的保密知识教育,强化保密意识。
- 三、选调品质好、素质强的员工参加甲方采购活动,签订保密承诺书,把保密责任落实到人,加强纪律约束。
- 四、始终对参加甲方采购活动情况保密,未经同意,不向任何第三方提供甲方采购活动信息以及可以接触上述保密信息的手段,包括在公开场合展览、宣传,作为文章、讯息、参考数据等公开发表或网上传播。
- 五、积极配合甲方保密工作检查,经常组织开展保密工作自查,及时发现失泄密隐患堵塞漏洞。
- 六、发生泄密事件,应积极采取补救措施并及时向甲方报告,绝不隐瞒。
- 七、如因乙方原因造成泄密,愿意承担一切责任。

乙方(加盖公章):

法定代表人(签字或盖章)

时 间:

需方 (甲方)	供方 (乙方)
单位名称 (财务章): 单位地址: 单位负责人 (签名、盖章):  电话号码: 15037268766 开户全称: 安阳市消防救援支队 开户银行: 中国银行为安阳县新村支行 银行账号: 261174600495	单位名称 (公章): 单位地址: 法定代表人: (签名) 马新莉  电话号码: 开户全称: 河南宏福鑫餐饮管理有限公司 开户银行: 中国建设银行股份有限公司郑州经济开发区支行 银行账号: 41050178390800000987

本合同一式叁份, 甲方壹份, 乙方壹份, 甲方相关业务部门壹份。
 配送服务期限: 2025 年 11 月 10 日至 2026 年 11 月 9 日

