合同编号：SCJD-2026-0706-01GK

林芝消防救援机动支队2026年度主副食采购服务项目（林芝方向）合同

（一标包巴宜大队、勤务中队、支队机关）

林芝消防救援机动支队

2026年6月29日

合同编号：SCJD-2026-0706-01GK

林芝消防救援机动支队2026年度主副食采购服务项目（林芝方向）合同

需方（甲方）：林芝消防救援机动支队

供方（乙方）：西藏国晟供应链管理集团有限公司

订立时间：　　年　　月　　日

订立地点：林芝消防救援机动支队

经甲乙双方协商一致，订立本合同，以便共同遵守。

一、物资名称、规格型号、数量、单价、金额、交货期限

序号	项目名称	规格型号	计量单位	数量	折扣率（%）	供货时间	服务期限
1	林芝消防救援机动支队 2026 年主副食采购服务项目（林芝方向）（一标包）	见附件1需求规范和服务条款	项	1	98	按甲方需求供货	2026年7月1日至2027年6月30日

注：乙方供应主副食品每月询价后核定基准价，定价的办法是甲方派伙食单位人员和纪检人员共同到配送地市一家大型超市和两家有代表性的大型菜市场进行核价（按当地实际情况），配送商代表随同见证采购品种、质量及价格的核价，但不得干预甲方采购的品种及价格。考察结束后至次日下午 6 时前，双方以实地确认、电子邮件或传真形式等方式确定配送价，结算时以此作为依据。如遇突发情况，不可预见的因素造成的个别品种价格需临时作调整的（上涨或下跌），供应商应事先书面通知采购单位，在采购单位确认后方可调整。首次送货结算价格以投标文件载明的报价下浮点作为统一计价标准（即下浮 2%，具体见附件 3 价格表）。投标文件无报价产品基准价以配送地一家大型超市、两家代表性菜市场（按当地实际情况）均价核定，偏远地区按实地询价平均值计取，基准价内含全部税费；乙方提供食材的结算总价包含食材、配送、税费等全部费用，不得额外加收其他款项，同等品质规格下结算价不得超出当期基准价。每月结算时按约定的核定基准价直接核算价款，乙方开具合规发票后甲方予以付款。各类常用、非常规零星食材，依据当期乙方上报的商超基准价核算，严禁无询价依据乱报价。

二、质量要求及技术标准

乙方应在配送单位驻地建立供货仓储和服务网点，并指定专人（姓名：孟祥宇 联系方式：15008088817 ）负责主副食品配送服务，方便主副食品及时配送和沟通协调；质量、技术标准按照产品招标文件甲乙双方确定的标准执行。（详见附件1：需求规范和服务条款）

三、交货方式

合同生效后，乙方按甲方提供的采购清单（包括品种、规格、型号、数量、交付时间、地点等）将全部产品发运至指定接收单位和入库地点，发运中的一切损失、风险责任由乙方承担，交货时间以接收单位签收时间为准。

乙方对接人员：孟祥宇，联系方式：15008088817 乙方应按在接到甲方采购清单后 2 小时内予以确认，逾期未提出异议的，视为无异议。

四、包装标准及要求、费用负担

乙方提供的产品，应根据甲方的分装要求（食堂、品种、数量）进行分装，要采用国家规定的标准包装，盛装容器必须使用食品专用袋、白色编织袋、竹筐、塑料筐、网袋、纸箱，包装物由乙方免费提供。

五、运输方式、到达站点、费用及风险负担

发运方式由乙方自行确定，发运费用及风险由乙方全部承担。交货站点见下表：

单　位	联系人	联系电话	地址	数量
林芝消防救援机动支队勤务中队、支队机关	西绕扎西	18689040373	林芝市巴宜区尼池中路七号林芝消防救援机动支队	按甲方实际需求供货
林芝消防救援机动支队巴宜大队一中队	拉旺次仁	13638946177	林芝市巴宜区尼池中路七号林芝消防救援机动支队巴宜大队一中队	
林芝消防救援机动支队巴宜大队二中队	洛桑云旦	15600452668	米林市南伊洛巴民族乡南伊村20号 林芝消防救援机动支队巴宜大队二中队	

六、货物及价格验收标准和方法

甲方每次在配送时间前一日下达采购清单，并通过电话或微信告知乙方确认。在交货时，如所供食材不符合甲方要求，乙方须在接到甲方通知后2小时内完成更换，更换食材造成的损失（包括误工费、运输费、甲方人员不能按时就餐导致的损失按每人每顿30元计算）、

逾期交付责任由乙方无条件全额承担，乙方须向甲方支付该批次货物总价30%的违约金。乙方要对产品的质量进行详细而全面的检验，并向甲方提供产品质量验收报告、合格证等证明材料，且对其真实性、合法性负法律责任。货物验收合格后，甲乙双方在送货清单上共同签字确认。

七、结算方式及期限

1．每月1-5日，乙方须将上月向甲方配送物资的所有送货清单统计整理后送往甲方确认对账。

2．甲方需在5日内核对完毕，经双方对账确认无误后，乙方向甲方开具真实、有效、等额的税务发票按程序进行结算。结算采取月结方式进行，每月开票一次、每月结算一次，甲方在收到乙方开具的正式税务发票，如无特殊原因，在收到发票后的5个工作日内结算上一月的货款。

八、违约责任

1．乙方配送的商品不符合质量要求，甲方有权拒收并及时告知乙方；发生甲方拒收或者甲方提出质量异议的情况下，乙方应及时派员处理，情况属实的及时向甲方换货补足；因乙方供应配送的商品不符合质量要求给甲方造成损失的，由乙方全权承担相应后果。发生食品安全事件或因乙方其他行为给甲方造成名誉或财产损失的，甲方有权解除合同。

2．若发生特殊情况和突发事件，甲乙双方视情况协商确定解决方案，若因不可抗力因素导致不能正常供货的，由甲方配合乙方及时解决问题；若因乙方原因不能正常送货，乙方要负责赔偿甲方损失；若遇特殊情况导致不能履行合同的，由甲乙双方协商解决，但因乙方原因不能正常供货的，乙方需要提前45天通知甲方，否则按违约处理。

3．乙方应安排专人专车专业配送物品、如乙方人员或车辆在配送过程中发生意外以及其他健康问题，其责任由乙方自行承担，与甲方无关。

4．乙方未按甲方要求的品种、数量、规格、质量标准和时间向甲方供货的（乙方单次送货数量误差不超过总数量的正负5%），因质量问题甲方除要求乙方及时换货、补足并赔偿所有相关损失外，有权按照每批次扣减履约保证金的20%，该类情况累计一个月内发生3次以上的，或一年内累计发生5次以上的，甲方有权没收乙方50000.00元履约保证金作为惩罚性违约金并解除合同。乙方接到甲方每批次送货通知后，无正当理由超过1日未能履行送货义务，甲方有权没收履约保证金并解除本合同。

5．为更好适应市场价格波动，防止出现双方利益受损情况，双方按前款规定建立每月价格协商机制。甲方不定期对市场价格进行考察，对供货商进行价格监督，防止出现价格虚高情况。如询价后当月出现配送价格高于基准价，高出部分按照五倍罚款。

6．合同签订之日起5日内，乙方向甲方提交50000.00元的履约保证金，如乙方所供主副食品发生农药残留、重金属超标等存在产品质量问题现象，引起甲方人员发生饮食中毒等食品安全情况（因甲方储存、烹饪操作、卫生环境不当引起的中毒情况除外），乙方需担负甲

方人员治疗期间的所有医药费用及误工费等，甲方有权解除本合同并依法追究乙方法律责任。

7、因乙方违约导致本合同解除的，履约保证金作为违约金，甲方不予退还。

九、合同争议解决方式

在执行合同中所发生的或与合同有关的一切争端，合同双方应通过友好协商解决，如从协商开始30日内仍不能解决，则任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。由败诉方承担律师费、诉讼费、鉴定费等因诉讼发生的必要费用。在诉讼期间，除正在进行诉讼的部分外，合同其它部分应继续执行。

十、不可抗力及免责条款

甲、乙任何一方由于不可抗力因素影响合同履行时，都要在不可抗力因素发生立即将情况通知另一方。在不可抗力因素发生后14日内将权威部门出具的证明文件以最快的方式送（寄）给另一方。如果不可抗力因素影响持续40日以上时，双方可以重新商定合同履行问题。

十一、其他约定事项

1．合同一经订立不得转让，否则，甲方可单方解除合同，乙方承担违约责任。

2．如甲方有紧急救援任务，乙方要在第一时间按甲方的要求，立即组织配送货物。甲方救援任务在约定配送地址周围200公里以内，乙方按甲方要求，将货物免费运送至指定地点。甲方救援任务在约定配送地址周围200公里－300公里之间，乙方按甲方要求，将货物运送至指定地点，甲方承担200公里以外运费。

3．如甲方有跨市县紧急救援任务，乙方要派员伴随保障，主要负责主副食、任务给养补充供应。

4．合同配送期限为2026年7月1日至2027年6月30日，如甲乙双方在供货中确因单位需要或其他不可抗力原因，可提前一个月协商解除合同，如有合同终止的服务单位，可按照评标办法顺延服务单位。

5．合同中未尽事项，依据招投标文件约定内容和要求执行或由甲乙双方协商解决。

6．乙方在交易完成后须全程配合甲方完成审计，执行甲方审计的结果。

7．本合同一式伍份，具有同等法律效力。其中：甲方叁份，乙方贰份。

8.乙方在服务全程必须保持良好服务态度，如发生态度恶劣、消极怠工等情况，每次罚款履约保证金2%作为甲方赔偿。

附件：1、需求规范和服务条款

2、甲乙双方相关信息表

3、价格表

附件1：

需求规范和服务条款

一、招标内容

驻林芝单位一日三餐所需粮油、肉类、禽蛋、蔬菜、水果、牛（酸）奶、调料等，主副食品核心产品：蔬菜。根据季节、采购计划，具体食材数量供应以甲方实际需求为准。

二、基本要求

供货商提供的食材必须符合《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》、《中华人民共和国产品质量法》、《动物检疫法》及国家行业标准的有关规定。所有物资需提供检验合格证等资料。具体要求：

（一）蔬菜、水果

1.乙方提供的必须是新鲜蔬菜，并符合如下规定：

(1)农药残留应符合《食品中农药最大残留限量》(GB2763-2016)国家标准；

(2)应去除黄叶、烂叶、菜根、泥巴等；

(3)蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔。

2.乙方提供的必须是新鲜水果，并符合如下规定：

(1)农药残留应符合《食品中农药最大残留限量》(GB2763-2016)国家标准；

(2)果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；

(3)果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫，无病斑，无腐烂；

(4)口感正常，具有水果特有的风味。

3.乙方供应的每批蔬菜、水果必须出具相应的检验检疫合格证明。

（二）鱼、虾、贝、藻等鲜、冻水产品类及其制品

乙方提供的鱼、虾、贝、藻等鲜、冻水货物类必须符合GB 2733-2015国家标准，河虾、淡水贝类必须鲜活，且符合食品安全相关标准及法规要求，冷冻品须配冷藏车运输。

（三）调料干菜类

1.所有的调料干菜必须符合国家食品安全相关标准和质量要求；

2.糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证；

3.所有商品应留有三分之二(含)以上的保质期限。

（四）禽蛋

1.乙方提供的禽蛋应符合GB 2749-2015国家标准；

2.色泽：具有禽蛋固有的色泽；

3.组织形态蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠

分明；

4. 气味具有产品固有的气味，无异味；

5. 无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。

（五）所有副食品必须符合国家《无公害食品质量标准》。

（六）鲜(冻)畜肉、禽肉、水产类等副食品必须具有动物检验检疫合格证明。

（七）牛奶、酸奶类副食品必须保证新鲜、品质良好，且符合食品安全法要求。

（八）乙方提供的全部产品必须符合国家相关机构的颁发的检验检疫合格要求，农药残留符合规定；

（九）乙方应严格遵守《食品安全法》、《动物检疫法》等相关规定，因产品质量问题发生的食物中毒等群体事故，由乙方承担经济赔偿责任及其他法律责任，乙方提供的食品原料应承诺不存在以下问题：

1. 腐烂变质、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、蓄、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. 超过保质期限的。

（十）在供货期内，甲方将提前通知乙方次日所需的食材种类、数量、送达时间及地点，乙方应按甲方要求保质保量按时提供所需食材。

（十一）乙方应提供7×24小时服务，甲方如提出紧急需求，乙方在接到甲方紧急需求通知后2小时将所需食材配送到甲方指定地点。

（十二）如每月发生紧急配送情况5次（含5次）以内，乙方需积极配合甲方，提供无偿配送服务；如每月紧急配送情况超过5次，乙方可按照市场配送货物最低价收取相应的货物配送费，需乙方提供相关承诺。

（十三）乙方需提供食品原料的品牌、生产厂家等信息。

（十四）乙方送货人员（含驾驶员）须确保无传染疾病，持有效健康证并向甲方提供。

（十五）乙方送货人员撤离现场时必须清理场地、带走垃圾。

三、配送要求

1. 乙方所提供货物须有货物可追溯管理程序，允许甲方随时查阅货物各环节相关记录(包含货物采购记录、货物的合格证明及验收记录、货物进出仓记录、销售记录、须冷链运输的货物提供冷链运输记录等)。

2.乙方须为本项目配备配送车辆不少于1辆(冷冻品配送需有1辆为冷藏车或配有冷藏设备)，备用车辆不少于1辆，保证配送不间断。

3.乙方应建立货物运输车辆的定期消毒制度，避免在运输过程中出现交叉污染及货物安全性出现问题。

4.乙方进入甲方的车辆由甲方负责办理车辆通行证，进入甲方的车辆须配合甲方办理车辆通行证，并服从甲方车辆管理制度。

5.乙方具有专门的配送场地或经营采购内容场所。

四、货物验收

（一）验收标准

依照相关政策法规和产品特性，并广泛征求业内专家意见，率先在行业中建立起一整套的质量验收标准。主要内容有：有蔬菜质量验收标准，干货验收标准，肉类验收标准，抛光大米和有毒大米的识别方法等。蔬菜类详细验收标准与食材规格如下：

1、原材料分类

1.1蔬菜类：主要包括叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类和食用菌类等。

1.2水产品类：主要包括鱼、虾等。

1.3肉产品类：主要包括猪肉、鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉及其相关附属品。

1.4米、面类：主要包括大米、面条等。

1.5食用油类：主要包括菜子油、调和油等。不得出现转基因油类，如有发现终止合同，并追究相关责任。

1.6定型包装类：主要包括白糖、味精、豆腐乳、盐、酱油等。

1.7豆制品类：主要包括豆腐、豆腐皮等。

1.8干货类：主要包括干木耳、粉条、粉丝、花生米、大料、花椒等。

2、原材料验收标准

2.1蔬菜类：蔬菜必须无农药残留，鉴别其新鲜度，品种的优越性，一般可从其含水量、形态、 色泽等方面来检验。

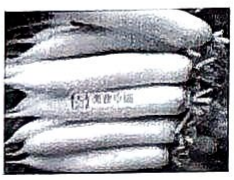
2.2肉类：肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水。

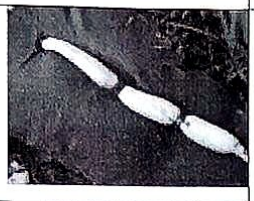
2.3禽类： 家畜肉的品质好坏主要是以肉的新鲜度来评价的，常用感官检验方法来鉴定；感官检验主要是以外观、硬度、气味、脂肪的状况确定肉的新鲜程度。

2.4米、面类

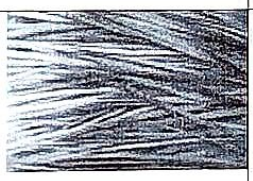
米、面的品质好坏有较明显的区别，主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行检验。不能出现翻新米、抛光米、饲料米、转基因食品米类等假冒伪劣产品，一经发现扣除履约保证金。

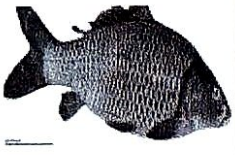
验收标准详细内容

序号	名称	图片	质量要求	检验标准
1	青椒		长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、虫眼、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。	1、长度不低于6厘米（不含柄长），宽不低于3厘米； 2、颜色为青绿色，表面无虫眼。
2	尖椒		细长圆锥状，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。	1、长度不低于8厘米（不含柄长），宽不低于3厘米； 2、颜色为青绿色，表面无虫眼。
3	红椒		颜色红艳，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土。	1、长度不低于8厘米，宽不低于3厘米； 2、表面无虫眼。
4	冬瓜		皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，瓤小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。	1、表皮平整光滑、无外伤腐烂。
5	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，无斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。	1、表面无破裂、虫洞、料斑。
6	西葫芦		颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形。	1、表皮平整光滑、无外伤腐烂。
7	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，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。	1、颜色青绿，瓜身条直匀称； 2、瓜子透明鲜嫩，表面带刺。
8	丝瓜		皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。	1、颜色翠绿、条直匀称、根部无叶。
9	白萝卜		颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，肉嫩脆，无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、泥土、黄斑、褐斑。	1、表面平整光滑，鲜嫩无空心； 2、叶长不超过5厘米。

10	胡萝卜		颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。	1、长度不低于15厘米，宽不低于3厘米。
11	莲藕		表皮颜色白中带黄，藕节肥大，水分充足，肉洁白脆嫩一般为3-4节，无外伤、藕头、断裂、泥土、褐斑、干萎色黄。	1.颜色白中带黄，藕头至下3～4节，无藕梢，尾部无藕节； 2、无外伤、腐烂、泥土。
12	莴笋		笋形粗壮，条直均匀，叶绿色，茎皮光泽，断面碧绿，叶少，无压伤、裂纹、水锈斑、空心、黄叶、毛根、泥土。	1、笋形粗壮，条直均匀； 2、叶少，无黄叶、烂叶、毛根、泥土。
13	小西红柿		颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形。	1、直径不低于6厘米； 2、表面光滑无干疤； 3、无叶，无腐烂、压伤、畸形。
14	大西红柿		颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形。	1、直径不低于8厘米； 2、表面光滑无干疤，根部开裂不得高于4条，每条不得超过2CM； 3、无叶，无腐烂、压伤、畸形。
15	小土豆		颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、毛根、泥土、糙皮。	1、长直径不低于6厘米； 短直径不低于4.5厘米； 2、表面平整光滑无泥土，坑眼少无芽、发青。
16	大土豆		颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮。	1、长直径不低于8厘米； 短直径不低于6.5厘米； 2、表面平整光滑无泥土，坑眼少； 3、无芽、发青。
17	黄豆芽		豆芽挺直，芽身短而粗，无根，芽色白中带黄，无发黄、发黑、发青、断芽、烂头、烂尾、豆壳多。	1、无根，芽色白中带黄； 2、豆香味； 3、需入框洌水称重； 4、长度不超过10CM 。
18	绿豆芽		豆芽挺直，芽身短而粗，无根，芽色洁白晶莹，无发黄、发黑、断芽、烂头、烂尾、豆壳多。	1、无根，芽色洁白晶莹； 2、豆香味； 3、需入框洌水称重； 4、长度不超过10CM 。

19	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，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。	1、 无发霉、粘手； 2、 菌身白色或浅黑色； 3、 菌身较干非水浸。
20	香菇		菌盖褐色、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，无腐烂、破损、潮湿、粘手、菌身不完整、色暗淡、发黑、异味。	1、 无发霉、粘手； 2、 菌盖大有弹性、柄短小。
21	茄子		色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形）表面光滑有光泽，有弹性不软，无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。	1、 色正、形正； 2、 表面光滑有光泽； 3、 无压伤，子白。
22	大葱		葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直无根、长约50厘米，无分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶、泥土、葱白松空、弯曲。	1、 葱叶浅绿色，葱身白长； 2、 无黄叶、烂叶、泥土。
23	大蒜		叶翠绿、薄嫩、挺直、蒜茎洁白，水份充足，外表无水 无黄叶、干尖、烂梢、泥土及根须过长。	1、 叶翠绿、薄嫩，外表无水； 2、 无黄叶、烂叶，根部无泥土。
24	蒜苗		颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直鲜嫩，掐之易断，无梗粗、颜色黄绿、表面有皱纹、梗尖干黄、掐之不断。	1、颜色深绿，有光泽、挺直鲜嫩，根部掐之易断。
25	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、无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。	1、无腐烂、根部无泥。
26	空心菜		叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆，淡绿色易折断无黄叶、烂叶、锈斑、虫洞、腐烂、叶大、棵株软、梗粗老、节上有白色支头、无蜗牛。	1、叶薄小翠绿，有光泽淡绿色根部易折断； 2、无黄叶、烂叶； 3、须入框洌水称重。

27	芹菜		叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣、无黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。	1、无黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。
28	青菜		梗白色或浅绿色，叶子深绿色，无根，无黄叶、枯萎、虫蛀、腐烂、压伤	1、无黄叶、枯萎、虫蛀、腐烂、压伤。
29	花菜		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，无黑斑、污点、花蕾发黄、粗且松、表面发干、压伤、刀伤、虫害。	1. 花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散； 2. 无黑斑、污点、虫害。
30	平包		外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大完整，包心坚实紧密无发芽，要部断面洁白完整，无黄叶、虫蛀、萎蔫、雨淋水浸、包心松散。	1. 包心坚实紧密无发芽； 2. 表面无烂叶； 3. 外叶淡绿色，内叶淡黄色。
31	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，包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、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、泥土。	1、包心坚实紧密无发芽； 2、无黄叶烂叶，压伤、冻伤、虫； 3、外叶淡绿色、奶黄色或白色。
32	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，无泥土、杂物、黄叶、斑、枯萎、无尖、腐烂、无蜗牛。	1、 翠绿色，根部洁白，根株均； 2、 须入框测水称重； 3、 无黄叶、烂叶。
33	韭黄		叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米内以内无泥土、黄叶、干软、断裂、腐烂。	1、色泽淡黄，根部洁白，根株均； 2、须入框测水称重； 3、无黄叶、烂叶。
34	小葱		叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁。	1. 无黄叶、烂叶、干尖、叶斑； 2. 无泥土，枯萎； 3、茎不弯曲或浸水过多。

35	生菜		颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起、棵株挺直。	1、颜色鲜艳，淡绿； 2、叶子水分充足、脆嫩薄，棵株挺直； 3、叶子无褪色边或褐斑、发黄、干软、卷曲、脱叶。
36	菠菜		颜色碧绿、鲜嫩，叶子大，挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，棵株适当。	1、颜色鲜艳，淡绿； 2、叶子水分充足、脆嫩薄，棵株挺直； 3、叶子无褪色边或褐斑、发黄、干软、卷曲、脱叶。
37	蒜苔		颜色黄绿，梗 细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。	1、颜色黄绿； 2、无梗粗、无表面有皱纹； 3、不能有老、掐之不断，薹尖干黄者。
38	猪肉		肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。弹性良好，压后凹陷立即恢复。	1、具有鲜猪肉正常气味，肉质紧密无淋巴瘤，色泽新鲜有弹性； 2、无异味、无泥污、血污、肉边整齐、 无碎肉、碎骨。
39	鸡肉		眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手。弹性良好，指压后凹陷立即恢复，正常气味。	1、鸡固有的正常气味； 2、无长毛及毛、毛根、口腔及宰杀刀口无血污； 3、无杂质，无紫斑瘀血净腔禽腹内无过多脂肪。
40	鸭肉		眼球平坦。皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表稍湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复。	1、鸭固有的正常气味； 2、无长毛及绒毛，毛根口腔及宰杀刀口失血污； 3、无紫斑瘀血、净膛、腹内无过多脂肪。
41	鱼		眼睛：鲜鱼眼睛凸起，澄清有光泽。鳃：鲜鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物。鳞：显现的鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显。	1、表面有光泽，黏液清洁透明，鱼鳞发光，不易脱落； 2、眼睛澄清明亮饱满，鳃盖紧闭，鱼鳃清洁，鳃丝鲜红清晰，无黏液和污垢臭味； 3、肌肉坚实有弹性，用手指压凹陷处立即复原，肚腹无膨胀骨肉不分离； 4、有一种特有的鲜腥味，无异味。

42	鸡蛋		具有禽蛋固有的色泽；蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明；具有产品固有的气味，无异味；无杂质，内容不得有血块及其他鸡组织异物。	1、蛋体大小均匀，具有禽蛋固有的色泽； 2、蛋壳无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异； 3、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明；具有产品固有的气味，无异味。

注：以上图例是部分供货产品，不限于此

附件2：

甲乙双方相关信息表

需　方（甲方）	供　方（乙方）
单位名称（公章）：林芝消防救援机动支队	单位名称（公章）：西藏国晟供应链管理集团有限公司
单位地址：林芝市巴宜区尼池中路7号	单位地址：西藏自治区林芝市巴宜区八一镇永各村消防支队东南侧雅江大道179号
法定代表人或委托代表人：王世利	法定代表人或委托代表人：陈国豪
联系方式：18184956349	联系方式：15008088817
开户全称：四川消防救援机动总队 开户银行：中国工商银行成都高新支行营业室 银行账号：4402239009100053547 邮政编码：860100	开户全称：西藏国晟供应链管理集团有限公司 开户银行：中国建设银行股份有限公司林芝分行 银行账号：54050109363600002310 邮政编码：860001
签字时间：2026年6月29日	签字时间：2026年6月29日

本合同一式 伍 份甲方叁份、乙方贰份。

附件3：

价格表

序号	名称	单价	规格	首期送货核定基准价	序号	名称	单价	规格	首期送货核定基准价
1	牛肉（鲜）	45.9元/斤		44.98	126	西蓝花	6.5元/斤		6.37
2	牛排（鲜）	35.4元/斤		34.69	127	豆芽	3元/斤		2.94
3	羊排（鲜）	47.9元/斤		46.94	128	小米辣	13.7元/斤		13.43
4	精五花	17.9元/斤		17.54	129	胡萝卜	4元/斤		3.92
5	猪排	26.5元/斤		25.97	130	青笋	5元/斤		4.9
6	猪蹄	21.8元/斤		21.36	131	折耳根	10.6元/斤		10.39
7	牛里脊	46.4元/斤		45.47	132	小瓜	5元/斤		4.9
8	牛骨头	5元/斤		4.9	133	豆皮	8元/斤		7.84
9	鲜鸡	16.4元/斤		16.07	134	韭黄	12.5元/斤		12.25
10	鲜鸭	14.9元/斤		14.6	135	白萝卜	2.3元/斤		2.25
11	鸡中翅	13.9元/斤		13.62	136	冬瓜	2.79元/斤		2.73
12	鸡边腿	8元/斤		7.84	137	娃娃菜	7.5元/斤		7.35
13	鸡爪	25元/斤		24.5	138	西红柿	5元/斤		4.9
14	鸡柳	35元/斤		34.3	139	甜椒	13.5元/斤		13.23
15	腊排	26元/斤		25.48	140	山药	8元/斤		7.84
16	腊肉	22元/斤		21.56	141	红薯	4.5元/斤		4.41
17	里脊	25元/斤		24.5	142	尖椒	9元/斤		8.82
18	白水肥肠（袋）	70元/斤	500g，参考品牌冻品先生	68.6	143	小葱	8元/斤		7.84

19	鸡胸肉	13 元/斤		12.74	144	豌豆尖	11 元/斤		10.78
20	后腿肉	15.5 元/斤		15.19	145	虫草花	35 元/包		34.3
21	猪头	15.5 元/斤		15.19	146	苦瓜	8 元/斤		7.84
22	牛腩	35.8 元/斤		35.08	147	紫甘蓝	5.5 元/斤		5.39
23	牛腱子	43.9 元/斤		43.02	148	贝贝瓜	7 元/斤		6.86
24	甲鱼	59.4 元/斤		58.21	149	折耳叶	11.5 元/斤		11.27
25	黄辣丁	29.8 元/斤		29.2	150	豆瓣	75 元/桶	6kg，参考品牌娟城	73.5
26	兔肉	25 元/斤		24.5	151	自家卤	7 元/袋	90g	6.86
27	凉拌三丝	10 元/斤		9.8	152	刀豆	9.99 元/斤		9.79
28	鱿鱼	28 元/斤		27.44	153	韭菜花	12.99 元/斤		12.73
29	香肠	25 元/斤	700g，参考品牌安井	24.5	154	苕尖	7 元/斤		6.86
30	虾尾	30 元/斤		29.4	155	八宝粥	8 元/斤		7.84
31	生蚝	20 元/斤		19.6	156	黑米	8 元/斤		7.84
32	烤肠	20 元/袋		19.6	157	小米	8 元/斤		7.84
33	卤牛肉	90 元/斤		88.2	158	面粉	135 元/袋	25kg，参考品牌三得利	132.3
34	羊肉	45.4 元/斤		44.49	159	米线	7 元/斤		6.86
35	上海青	4.49 元/斤		4.4	160	纯牛奶	73 元/件	24 盒，参考品牌伊利	71.54
36	毛肚	片 55 元/斤丝 45 元/斤		片 53.9，丝 44.1	161	早餐奶	73 元/件	24 盒，参考品牌蒙牛	71.54

37	鹌鹑蛋	30 元/袋	2.7kg，参考品牌瑞鸣清水	29.4	162	食用油	85 元/桶	5l，参考品牌鲁花	83.3
38	奶白菜	8 元/斤		7.84	163	韭菜	5.5 元/斤		5.39
39	苦菊	8.5 元/斤		8.33	164	木耳	50 元/斤		49
40	鸭头	22 元/斤		21.56	165	紫菜	10 元/袋	称重，参考品牌金水域	9.8
41	虾仁	40 元/斤		39.2	166	宜宾芽菜	8 元/袋	1kg	7.84
42	小酥肉	45 元/袋	1kg，参考品牌安井	44.1	167	榨菜	3 元/袋	53g，参考品牌乌江	2.94
43	卤猪耳	60 元/斤		58.8	168	土豆粉	4 元/袋	180g，参考品牌正份圆	3.92
44	草鱼	19.9 元/斤		19.5	169	凤尾	5 元/斤		4.9
45	无骨鸡爪	35 元/斤		34.3	170	酸菜（大）	12 元/袋	2kg	11.76
46	鲤鱼	15 元/斤		14.7	171	花生米	12 元/斤		11.76
47	鲫鱼	19 元/斤		18.62	172	下饭菜	12 元/斤	280g，参考品牌饭扫光	11.76
48	花鲢	17 元/斤		16.66	173	菠菜	7.6 元/斤		7.45
49	肘子	17 元/斤		16.66	174	芹菜	8 元/斤		7.84
50	大骨头	14.5 元/斤		14.21	175	鸡蛋干	4.5 元/斤		4.41
51	牛蛙	19.4 元/斤		19.01	176	蒜苗	7.3 元/斤		7.15
52	冻虾	35 元/斤		34.3	177	丝瓜	9 元/斤		8.82
53	花甲	18.4 元/斤		18.03	178	海带丝	12 元/斤		11.76
54	黄喉	45 元/斤		44.1	179	杏鲍菇	7 元/斤		6.86

55	鸭肠	25 元/袋	500g，参考品牌锅食百芊	24.5	180	莲藕	7 元/斤		6.86
56	撒尿肉丸	35 元/袋	2.5kg，参考品牌海仔	34.3	181	盐	2 元/袋	500g，参考品牌雪天	1.96
57	鸭血	4 元/盒	300g	3.92	182	鸡精	18 元/袋	454g，参考品牌沙麦	17.64
58	烤鸭	35 元/只		34.3	183	鸡汁	70 元/瓶	1kg，参考品牌家乐	68.6
59	鸽子	70 元/只		68.6	184	醪糟	10 元/瓶	600g，参考品牌大竹	9.8
60	中华鲟	60 元/斤		58.8	185	青花椒鱼料	8 元/袋	210g，参考品牌好人家	7.84
61	卤鸡翅	50 元/斤		49	186	酸萝卜老鸭汤	8 元/袋	350g，参考品牌毛哥	7.84
62	碳酸饮料	63 元/件	24 罐 330ml，参考品牌可口可乐雪碧	61.74	187	泡姜	15 元/袋	2kg	14.7
63	卤鸭脖	50 元/斤		49	188	泡竹笋	35 元/袋		34.3
64	卤毛肚	80 元/斤		78.4	189	金针菇	8 元/斤		7.84
65	黄瓜	4.5 元/斤		4.41	190	荷兰豆	12.5 元/斤		12.25
66	豆腐	4 元/斤		3.92	191	蒜薹	10 元/斤		9.8
67	皮蛋	2 元/个		1.96	192	油菜心	6.5 元/斤		6.37
68	莲白	4.4 元/斤		4.31	193	黄梨	7.5 元/斤		7.35
69	大白菜	3.79 元/斤		3.71	194	菌汤包	20 元/包	50g	19.6

70	飘儿白	4元/斤		3.92	195	果粒橙	113元/件	24瓶450ml，参考品牌可口可乐	110.74
71	土豆	3元/斤		2.94	196	椰汁	83元/件	15瓶500g，参考品牌椰树	81.34
72	青椒	5.7元/斤		5.59	197	罐装碳酸饮料	63元/件	24罐330ml，参考品牌可口可乐	61.74
73	紫薯	7元/斤		6.86	198	火锅底料	28元/袋	参考：麻辣空间	27.44
74	玉米棒	5元/斤		4.9	199	芝麻酱	18元/瓶		17.64
75	茄子	6.7元/斤		6.57	200	砂糖橘	8元/斤		7.84
76	洋葱	2.3元/斤		2.25	201	桔子	6元/斤		5.88
77	四季豆	9元/斤		8.82	202	菠萝	6元/斤		5.88
78	生菜	7元/斤		6.86	203	青枣	15元/斤		14.7
79	腐竹	18元/斤		17.64	204	孜然面	45元/斤		44.1
80	玉米罐头	5元/罐		4.9	205	花椒面	80元/斤		78.4
81	独蒜	13.3元/斤		13.03	206	辣椒面	20元/斤		19.6
82	大葱	8.3元/斤		8.13	207	泡红椒	12元/袋	2kg	11.76
83	香菇	12元/斤		11.76	208	泡小米辣	12元/袋	2kg	11.76
84	大姜	8.3元/斤		8.13	209	白芝麻	20元/斤		19.6
85	粉丝	5元/斤	100g，参考品牌龙口	4.9	210	生粉	55元/袋	4kg，参考品牌雪花	53.9
86	挂面	8元/斤		7.84	211	大枣	20元/斤		19.6

87	有机白花菜	4.7元/斤		4.61	212	冰糖	8元/斤		7.84
88	白菜苔	5元/斤		4.9	213	白糖	7元/袋	1kg	6.86
89	蘸水	18元/包	100g,参考品牌单山	17.64	214	青花椒	50元/袋	350g	49
90	豌豆米	15元/斤		14.7	215	大料	50元/斤		49
91	海鲜菇	5元/袋		4.9	216	干辣椒节	20元/斤		19.6
92	老南瓜	4元/斤		3.92	217	大瓶醋	15元/瓶		14.7
93	圆南瓜	5元/斤		4.9	218	料酒	15元/瓶	420ml,参考品牌旭旺	14.7
94	儿菜	4.3元/斤		4.21	219	干锅酱	30元/袋	400g	29.4
95	豇豆	8.3元/斤		8.13	220	火锅底料	30元/袋	500g,参考品牌名扬	29.4
96	芋头	6.3元/斤		6.17	221	豆腐乳	12元/瓶	260g,参考品牌老干妈	11.76
97	大米50斤	145元/袋	25kg,参考品牌金龙鱼	142.1	222	黄豆酱	18元/瓶	800g,参考品牌海天	17.64
98	水面	3元/斤		2.94	223	甜面酱	7元/瓶	250g,参考品牌海天	6.86
99	芸豆	18元/斤		17.64	224	番茄酱	15元/瓶	850g,参考品牌红满多	14.7
100	藏面	3元/斤		2.94	225	蒸鱼豉油	12元/瓶	410ml,参考品牌东古	11.76
101	去皮蒜	6元/斤		5.88	226	火锅底料	14元/袋	500g,参考品牌红九九	13.72
102	洗洁精	38元/桶		37.24	227	一品鲜	12元/瓶	500ml,参考品牌东古	11.76

103	空心菜	8.5 元/斤		8.33	228	小生抽	7 元/瓶	500ml，参考品牌海天	6.86
104	豆豉	12 元/瓶	参考品牌老干妈	11.76	229	大生抽	18 元/瓶	1.91，参考品牌海天	17.64
105	阳光玫瑰	25.4 元/斤		24.89	230	白醋	18 元/瓶	420ml，参考品牌山西五月井	17.64
106	猕猴桃	12 元/斤		11.76	231	醋	7 元/瓶	430ml，参考品牌保宁	6.86
107	西瓜	4.6 元/斤		4.51	232	大老抽	18 元/瓶	1.91，参考品牌海天	17.64
108	哈密瓜	6.3 元/斤		6.17	233	枸杞	50 元/斤		49
109	圣女果	8.7 元/斤		8.53	234	辣鲜露	40 元/瓶	448g，参考品牌家乐	39.2
110	香蕉	5.5 元/斤		5.39	235	藤椒油	28 元/斤	500ml，参考品牌幺麻子	27.44
111	苹果	8.3 元/斤		8.13	236	香油	18 元/瓶	450ml，参考品牌建华	17.64
112	橙子	10 元/斤		9.8	237	胡椒粉	50 元/斤		49
113	葡萄	20 元/斤		19.6					
114	沃柑	8 元/斤		7.84					
115	香梨	7.6 元/斤		7.45					
116	红提	21 元/斤		20.58					
117	蚝油	10 元/瓶	700g，参考品牌东古	9.8					
118	红油拌料	35 元/斤	750g，参考品牌翠红	34.3					
119	香菜	8.66 元		8.49					

		/斤							
120	小白菜	4.3 元/斤		4.21					