采购合同

项目编号：HBCG-F24053-SHDL-2

合同编号：_____

甲方（采购人）：淮北市公安局　　电话：0561-3398196

乙方（供应商）：安徽舒浣商贸有限公司　　电话：15715608070

乙方（供应商）：淮北徽香昱原早餐工程有限责任公司　　电话：18956141119

乙方（供应商）：安徽京凡商贸有限公司　　电话：18155109150

甲方通过代理机构组织的招标投标活动，经评标委员会的评审并经采购人确认，决定将本项目采购合同授予乙方。为进一步明确双方的责任，确保合同的顺利履行，甲乙双方商定同意按如下条款和条件签订本合同：

1、货物、服务的名称、技术规格和数量

类别	货物名称	备注
蔬菜	叶菜类、根菜类、茎菜类、花菜类、果菜类、瓜果类、菇类等	所供应的蔬菜、肉类产品必须是当日新鲜的，包括但不限于以上的品种。质量符合《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707-2016）标准要求和GB2733-2015《鲜、冻动物性水产品卫生标准》
肉类	前夹、后座、五花肉、排骨、猪蹄等猪牛羊肉等	
家禽	净膛过的鸡、鸭、鹅等常用家禽	
蛋类	鲜鸭蛋、鲜鸡蛋、皮蛋、咸蛋等	
水产	净膛过的草鱼、鲫鱼、鲢鱼、带鱼、黄鱼、汪丫鱼、蟹、虾、贝、藻类等	
水果	香蕉、苹果、桔子、梨子、桃子、西瓜等时令水果	
杂粮	红薯、紫芋、玉米、花生、南瓜等	
面点	包子、烧麦、馒头、花卷、面包等常用面点	所供应的产品包括但不限于以上的品种。符合国家相关

乳制饮品	牛奶、豆奶、酸奶、果汁等常用乳制、豆制、果汁等饮品	部门颁布的国家标准及质量要求，具有相对应的检验 检疫证明，剩余保质期不少于三分之一。
副食调料	面类：面条、饺皮等；干货类：香菇、木耳、黄豆、绿豆、紫菜、八角、桂皮、干辣椒、榨菜、梅干菜、干豆角、干扁豆、干笋、海带等； 调味类：盐、生抽、老抽、辣椒酱、豆瓣酱、牛肉酱、胡椒粉、麻油、豆豉、料酒、醋、味精、鸡精、卤料、白糖、虾皮等； 豆制品：豆腐、豆干、豆腐果等；各类常用泡菜、卤制及腌熏制品等	
注：1、以上所有货物按国家食品卫生标准要求执行。其中肉类、家禽、蛋类、水产类、奶制品必须具有相对应的动物检验检疫证明，肉类产品应具有屠宰证明等相关产品证明，以备随时查验。 2、所供应食材中，水产、家禽类为净菜（新鲜消毒），蔬菜类可使用率应达95%以上，如达不到该要求则全额扣除当日全部菜金。		

2、组成合同的文件

组成本合同的文件包括：

(1)本项目招标文件及答疑、更正公告；

(2)本项目成交公告；

(3)乙方提交的投标书及书面承诺函。

3、合同金额

根据招标文件要求及乙方承诺，本合同的总金额约为571万元/年（人民币大写：伍佰柒拾壹万元/年），分项价格在乙方投标书的投标报价表中有明确规定。安徽舒浣商贸有限公司综合折扣率为：大写：百分之捌拾点柒，小写：80.70%；淮北徽香昱原早餐工程有限责任公司综合折扣率为：大写：百分之柒拾玖，小写：79.00%；安徽京凡商贸有限公司综合折扣率为：大写：百分之柒拾捌，小写：78.00%。（签订合同后按自然月度进行据实结算）

4、付款条件

本项目预算金额约为571万/年，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）由乙方按折扣进行清算，经采购人确认无误后，乙方在次月 10 日前提供发票（含税），采购人在 15 个工作日内将货款经财政平台支付给乙方。

即：每月支付金额=数量*价格*折扣率=上月送货清单*价格*折扣率。

5、违约责任及索赔

（1）甲乙双方任何一方违反合同，造成对方经济损失的，应给予对方经济赔偿。

（2）如果乙方无正当理由拖延管理或不按合同提供服务，将受到以下制裁：

（1）没收履约保证金

（2）加收违约损失赔偿。

（3）乙方如给甲方造成的实际损失高于违约金的，对高出违约金的部分乙方予以赔偿。

（4）乙方如迟延履行合同、不完全履行合同，除支付违约金外，乙方仍应实际履行合同；不履行或履行合同不符合约定，甲方均有权解除合同，并就乙方违约给甲方造成的损失向乙方索赔。

（5）甲方不能及时按合同付款，则应当自逾付款第5日起，每天按当期应付未付服务费的0.5%向乙方支付滞纳金，甲方应付费用拖欠60天后，乙方有权终止本合同承担的管理目标及责任。

（6）乙方未能履行合同义务（除不可抗力因素外），不能完成管理和服务目标，甲方有权要求乙方给予甲方经济赔偿。

（7）如果甲方提出索赔通知后30天内或甲方允许的更长时间内乙方未能予以答复，该索赔应视为已经被乙方接受。甲方将从乙方提供的履约保证金或直接在服务费用中扣除索赔金额，同时保留进一步要求索赔的权利。

6、项目完成时间

服务期限：2025年5月1日 - 2026年4月30日。合同一年一签，在项目年度验收合格且预算资金保障的前提下，经甲方同意，可续签次年合同。

7、合同生效

本合同一式陆份，经甲乙双方授权代表签字盖章，并在甲方收到乙方提交的

履约保证金后立即生效。履约保证金数额为142750.00元(人民币大写：壹拾肆万贰仟柒佰伍拾元整)，其中安徽舒浣商贸有限公司履约保证金数额为47583.33元(人民币大写：肆万柒仟伍佰捌拾叁元叁角叁分)；淮北徽香昱原早餐工程有限责任公司履约保证金数额为47583.33元（人民币大写：肆万柒仟伍佰捌拾叁元叁角叁分)；安徽京凡商贸有限公司履约保证金数额为47583.33元（人民币大写：肆万柒仟伍佰捌拾叁元叁角叁分)。

收款单位：淮北市公安局，期限为服务期满后 5 个工作日。

收受方式为：☑转账/电汇、 ☑保函、 □现金、 □保险、 □支票、 □汇票、 □本票。

8、其它

8.1 结算

1、价格认定：第 2 包：送货价格参照淮北市发改委发布的当月《淮北市“价比三家”大型超市民生商品价格信息》中的**黎苑菜市场的价格**执行。

市发改委发布的菜市场（超市）商品价格信息中没有的货物种类，根据采购人的需求由采购人、成交供应商组成询价小组，依据询价结果确定价格。

如一个自然月内市发改委未发布信息价则参考上一期信息价，如一个自然月内市发改委发布多个信息价则按一个自然月多个信息价平均值为认定价格。

2、本项目预算金额约为571万元/年，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）由乙方按折扣进行清算，经采购人确认无误后，乙方在次月 10 日前提供发票（含税），采购人在 15 个工作日内将货款经财政平台（各独立核算单位通过本单位财政平台支付）支付给乙方。即：

每月支付金额=数量*价格*折扣率=上月送货清单*价格*折扣率。

3、本项目第 2 包选取 3 名成交供应商，成交供应商实行竞争考评机制（见具体考核办法），按月轮流配送，根据采购人考核优良情况，由采购人具体分配，合同生效后当月的首次由中标结果中评分第一的公司完成，合计总预算金额约为571万元/年，供应商须完全按照采购人考核办法执行，否则采购人可随时解除合同，造成损失的由供应商赔偿。

8.2 竞争考评机制

供应商实行**竞争考评机制**（考核的主要内容包括：食材的质量、数量、品种、

服务态度、及时性等等），按月轮流配送，考评实行百分制，以一个季度为一个考核周期。考核得分 95 分（含）以上为优秀，80-95（不含）分为合格，80（含）分以下为不合格。采购人对成交供应商的服务和管理情况进行考核，并根据考核的结果、反映的情况，实行奖惩机制。季度考核 80（含）分以下的供应商暂停配送一个月，由当季度考核得分第一名的供应商代替配送一个月。年度内 3 次考核得分 80（含）分以下的供应商，第二年不再续约。

8.3 配送 1、配送车辆、人员：1.1 成交供应商须安排专人专车负责配送，在规定的时间内将货物运至采购人指定地点，具体事项以采购人通知为准，货物装卸、搬运上下楼由成交供应商负责。 1.2 成交供应商须指派本项目固定人员负责送货，不得指派来路不明的临时人员送货。送货人员必须是成交供应商正式员工，员工上岗前必须参加体检并办理健康证，持健康证上岗。送货人员要有多年食材配送工作经验、业务熟练、责任心强、服务态度好、具有奉献精神、能吃苦耐劳。 1.3 运输工具必须专车专用，保持干净整洁，进行定期消毒，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需物资安全性出现问题。 1.4 运输时食材必须摆放整齐，对易破损的物品应当做好相应的保护工作，如有破损的现象，由成交供应商承担损失。2、配送时间：采购人以电话、微信等形式向成交供应商发出订单提前一天下午 19：30 分前将采购清单提供给中标单位，乙方保证次日在 8：30 分之前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（其中采购人一份，乙方一份）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），交付前的风险及运费由成交供应商承担。供货数量以采购人订单为准，具体结算以采购人实际收到的经验收合格的货物数量为准。3、乙方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、供货方、食堂托管方共同负责验收并签字确认，由三方共同对送达货物进行现场验收，核对品种、数量、品相，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；乙方对内在质量承担责任。4、如乙方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。5、遇特殊情况，如：采购人用餐人数临时增减，特需物品临时增减等，乙方需无条件配合采购人。乙方所配送的物品品种、数量、规格必须按采购人要求进行配送。

6、配送：（1）肉类及水产

A. 食品运输必须采用符合卫生要求的外包装（框、箱、袋）和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

B. 整个运输过程应科学合理，运输车辆必须定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

C. 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的须用制冷车配送，保证肉类产品中心温度控制在-2℃到 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。食品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

D. 送货车辆应保持清洁，食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并将记录存档。

E. 在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

（2）蔬菜瓜果类

A. 运输工具应确保清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内保证无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜瓜果应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并将记录存档。

B. 如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并将记录存档。符合《中华人民共和国国家标准》的食用农产品保险贮藏管理规范及新鲜果蔬冷链运输规范要求。

（3）酱料副食品类

运输工具必须保持清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并将记录存档。

(4)饮料、奶制品类

运输工具必须保持清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包

装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并将记录存档。

7、货到后，成交供应商配合采购人对食材进行抽检，抽检不合格，采购人有权依具体状况作扣罚接收、罚款或退货处理。采购人在使用过程中有权进行复检，复检发现食材不合格或不能正常使用等情况，按抽检不合格处理。每日及每批次提供的原料，必须经食堂相关管理人员验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

8、成交供应商须随车携带每日及每批次提供的食品相关检验检疫证，并附有追溯证明等相关证明，否则食堂有权拒绝验收签单。规格包装的产品交付时，必须原包装完好无损，否则食堂有权拒收。成交供应商擅自推迟送货，采购人有权拒绝验收签单。

9、成交供应商应具备应急配送能力，紧急情况下在接到采购人通知后两个小时之内供货。如因个别品种市场短缺无法采购，成交供应商应及时与食堂管理人联系进行调整更换。

8.4 验收 1、成交供应商每日送货时，提供送货清单（含货物名称、规格、数量及价格）。货到后，成交供应商配合采购人对货物进行验收，发现货物不符合要求的，采购人有权拒绝验收签单，要求立即退货或在指定时间内换货。未经采购人验收签单的货物，视为无效供货。采购人在使用过程中有权不定期对货物进行复检，复检发现货物不符合要求的，采购人有权立即退货或在指定时间内换货。如因成交供应商货物配送问题，对采购人造成其他损失的，成交供应商应予以相应赔偿，情节严重的，采购人有权追究成交供应商违约责任。

2、成交供应商应足量供货。超过订单 10%的部分，采购人有权予以退回；不足量的，采购人有权要求即时补足，并扣除缺少数量的 3 倍的货款。

3、肉类、家禽类验收标准

（1）鲜瘦肉。肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无

泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。

（2）五花肉。带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层。

（3）排骨。带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。

（4）猪肝、猪心。肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄。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结块。

（5）猪腰。表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。

（6）猪肚。呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。

（7）猪手。腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完 整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。

（8）鲜牛肉。肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。

（9）鲜羊肉。肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。

（10）牛腩。肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。

（11）鲜鸭。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。

（12）鲜鸡。具有该品种应有的外形特征、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、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的 翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。

（13）鱼类。游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。

（14）虾类。游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；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。

4、禽蛋类验收标准

（1）符合国家食品安全标准关于蛋与蛋制品相关要求。

（2）色泽：灯光透视时整个蛋呈微红色，蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清，蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。

（3）气味：蛋液具有固有的蛋腥味，无异味。

（4）状态：蛋壳清洁完整、无光泽、无裂纹、无霉斑、摇动无声、大小均匀。

5、蔬果类验收标准

（1）蔬菜。新鲜、青嫩、干净、无破损、无发黄、无腐烂、无杂质、无杂草、无黄叶、无老叶、无浸水泡水或注水、无异味、无冻害、无病虫害、无污染，色泽正常、无变色、光泽、色亮鲜艳，水量充足、但无过分萎蔫、皱皮，枝叶丰满、大小适中、曲线谐调，叶菜挺立、爪菜饱满、结实、无空心、根菜略硬，根部干净、无多泥根、无生芽现象，成熟度适中、未过熟、腐烂，相同新鲜条件下无外力条件造成的伤害（如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等），机械伤不超过2%，无污染、无残留农药、无运输造成的污染，农药残留不超标，尽量采用当地时令蔬菜。

（2）水果。新鲜、无破损、无发黄、无腐烂，色泽正常，大小适中，个头均匀，农药残留不超标。

6、干货、调味品验收标准

（1）符合国家标准要求。

（2）产品无发霉、无变质、无变味、不掺杂、不掺假、不掺水、干货无受潮。

7、海鲜冻品类验收标准

（1）货品来源渠道正规，有QS 认证，食品安全各项指标符合国家要求，符合国家规定的海鲜冻品类质量要求和卫生检疫标准。

（2）外包装完好，包装上印有生产厂家、生产厂址、生产日期和保质期，剩余保存期不得少于保质期的三分之一。

（3）内透明塑料袋封闭包装，袋内无杂物、无破损、无漏气。

（4）质量符合验收标准（如新鲜度等），货品未解冻，规格均匀，有产品

检验合格证明。

（5）产品中间不能有过多冰块，产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。验货时，拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。称重以货品净重为准。

（6）肉眼辨认验收品质，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

（7）必须全程冷链运输。

8、其他验收标准。

(1)符合行业安全标准和产品质量标准。

8.5 履约与违约条款

1、成交供应商应保证所提供响应材料的真实性，若成交供应商承诺不属实，一经查实，采购人有权立即停止供货、终止合同，同时扣除未支付货款。

2、成交供应商应具备持续供货能力，不得以任何借口拒绝向采购人供货。若遇有不可抗原因等特殊情况，成交供应商不能保证及时供货的，应当在收到订单后 2 小时内通知采购人，同时承担采购人造成的实际经济损失。

3、因成交供应商配送不及时导致伙食供应延时且经成交供应商采取补救措施未造成影响的，每次从当月货款中扣除 10%金额作为成交供应商向采购人支付的赔偿金，超过三次的，采购人有权取消供货合同。如成交供应商已在货物包装外明示标准数量，经采购人检验实际数量低于该明示数量的，采购人可扣除差异数量的 3 倍以下的货款。

4、采购人紧急情况下临时增加用餐人员，需临时补充原料的，成交供应商应在约定时间内无条件把指定的原料送至指定的地点，否则按上述第 3 条处理。

5、凡经相关部门认定，如因成交供应商所提供的原料原因造成采购人食堂出现食物中毒等卫生事故的，成交供应商除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用，采购人有权立即停止成交供应商供货，同时终止合同、暂扣当月所有供应原料的货款作为成交供应商的赔偿预付款；虽未造成食物中毒等卫生事故，但造成其他不良影响的，经三方确认，第一次扣除当月货款的 10%，第二次扣除当月货款的 30%，第三次扣除当月货款的 60%且取消合同，并承担采购人因此造成的实际损失。

6、一经发现供应以下食品，除全部退货外，采购人有权立即取消成交供应商的供货资格，扣除当月货款，同时追究成交供应商的经济责任和法律责任：

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。

含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

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。

无定点屠宰证明、无卫生检验检疫或者检验不合格的肉类及其制品。掺假、掺杂、伪造、影响营养及卫生的含有未经卫生行政部门批准使用的添加剂、农药（残留）的。

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。使用病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品。

超过保质期限的食材。

其他可能存在导致出现食品安全隐患的食材。

7、若因成交供应商提供的发票不合法，导致采购人无法转账及引起其他经济损失的，一切均由成交供应商承担，同时采购人有权终止合同。

8.6 其它

1、为保证项目执行与财政年度预算一致，成交供应商须无条件配合采购人做好工作衔接以及项目执行年度与财政会计年度不一致造成的财务结算问题，妥善处理并解决有关遗留问题。

2、服务期间所属员工发生人身事故、财产损失，均由成交供应商负责。

3、自合同签订之日起，以实际进驻为基准，按月据实结算。

4、若项目运营模式改变、项目取消等不可抗力情况发生，甲方有权不再续约。

5、为本项目购买食品安全责任险。

6、以上未尽事宜由成交供应商与采购人共同协商解决。协商不成的，按以下争议处理方式：向甲方所在地有管辖权的人民法院诉讼解决。本合同未尽事宜，由双方另行签订补充协议，与本合同具有同等效力。

7、合同双方保证对本合同的条款及在本合同的签署、履行等过程中所获知的对方的所有信息和资料进行保密。无论本合同是否变更、解除、终止，该等保密义务永久有效。合同任何一方如违反本款约定的保密义务，该方应当对由此产生的所有法律责任承担连带责任。信息接收方为本协议目的可向确有知悉必要的合同方雇员，法律顾问或财务顾问等披露对方提供的资料，但同时须指示该等人

员遵守本条规定的保密义务，该等人员违反本条保密义务视为接收方违反本条保密义务。保密信息接收方违反本条规定泄露保密信息的，由此产生的法律责任由接收方承担，造成损失的，接收方依法应当承担赔偿责任。

甲方（采购人）：淮北市公安局

单位盖章：

代表签字：

乙方 1（供应商）：安徽舒浣商贸有限公司

单位盖章：

代表签字：

乙方 2（供应商）：淮北徽香昱早餐工程有限责任公司

单位盖章：

代表签字：

乙方 3（供应商）：安徽京凡商贸有限公司

单位盖章：

代表签字

签约日期： 2025 年 7 月 3 日

附件 1

淮北市公安局食堂食材配送服务采购考核办法表

序号	考核项目	内容（详细内容以招标文件规定为准）	分值（分）	备注
1	食材食品总体质量	对配送单位提供的食材质量进行验收（验收时按各类食材验收标准，标准以招标文件为准）	20	
2	食品卫生及检验保障	符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准、具备检验保障能力	5	
3	公司各项管理制度	管理符合各项规范	5	
4	人员岗位配置及对本职工作所掌握的知识技能	人员配置合理、规范，技能熟练	10	
5	环境卫生及食品储存情况	操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，食品储存规范、具备一定存储能力	10	
6	食材价格是否合理	符合招标文件结算要求	20	
7	食材配送的及时情况	送货准时配送到指定地点	10	
8	食材食品的数量	应足量供货	10	
9	采购人其他需求	根据招标文件要求	10	
10	合计		100	

注：考核得分 95 分（含）以上为优秀，80-95（不含）分为合格，80（含）分以下为不合格。