

# 政府采购合同参考范本

## (服务类)

### 第一部分 合同书

项目名称：中共安徽省委党校（安徽行政学院）食材采购配送服务（第1包）

项目编号：2025BFAFZ01907-1

甲方（采购人）：中共安徽省委党校（安徽行政学院）

乙方（中标人）：合肥黄山大厦酒店管理集团有限公司

中共安徽省委党校（安徽行政学院）（以下简称：甲方）通过安徽公共资源交易集团项目管理有限公司组织的公开招标方式采购活动，经评标委员会评定，（合肥黄山大厦酒店管理集团有限公司）（以下简称：乙方）为本项目中标人，现按照采购文件确定的事项签订本合同。

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，经甲方和乙方协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

### 1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，那么在保证按照采购文件确定的事项前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；

1.1.2 中标通知书；

1.1.3 投标文件（含澄清或者说明文件）；

1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；

1.1.5 其他相关采购文件。

### 1.2 服务

1.2.1 服务名称：中共安徽省委党校（安徽行政学院）食材采购配送服务；

1.2.2 服务内容：见第三部分专用条款；

1.2.3 服务质量：不低于招标文件要求，见第三部分专用条款。

### 1.3 价款

本合同费率为：78 %。

### 1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式：根据中标费率每半个月据实结算付款一次，由乙方提供供货清单和甲方要求的正规发票（税金由乙方承担），供货数量以甲方实际收到并经验收合格的货物数量为准，供货价格以甲方与乙方共同认可的结算价为准；

1.4.2 发票开具方式：增值税普通发票。

### 1.5 服务期限、地点和方式

1.5.1 服务期限：本次服务期限为合同签订后一年（自 2025 年 9 月 1 日至 2026 年 8 月 31 日）。合同到期前，经考核合格后，在年度预算能够保障的前提下，可续签累计不超过 3 年的采购合同，最多续签 2 次，合同一年一签；

1.5.2 服务地点：中共安徽省委党校（安徽行政学院），甲方指定地点；

1.5.3 服务方式：提供食材配送服务。

### 1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式履行，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按每迟延履行一日的应提供而未提供服务价格的0.1 %计算，最高限额为本合同总价的20 %；迟延履行的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同；

1.6.2 除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的其他主要义

务，经催告后在合理期限内仍未履行的，或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的，或者任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；

1.6.3 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.4 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.5 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方中止履行合同的情形，均不视为甲方违约。

1.6.6 因甲方擅自解除合同导致乙方遭受的直接损失，乙方可向甲方申请赔偿，赔偿金额由双方协商一致。

## 1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列



第 2 种方式解决:

1.7.1 将争议提交\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决;

1.7.2 向\_\_\_\_\_甲方所在地\_\_\_\_\_人民法院起诉。

### 1.8 合同生效

本合同自双方当事人盖章时生效。

甲 方: \_\_\_\_\_ (单位盖章)

法定代表人

或授权代表 (签字):

时间: 2025 年 8 月 28 日  
陈爱军

乙 方: \_\_\_\_\_ (单位盖章)

法定代表人

或授权代表 (签字):

时间: 2025 年 8 月 28 日

乙方账户信息

户名: \_\_\_\_\_

账号: \_\_\_\_\_

开户银行: \_\_\_\_\_



## 第二部分 合同一般条款

### 2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标人签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标人在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标人的价格。

2.1.3 “服务”系指中标人根据合同约定应向采购人履行的除货物和工程以外的其他政府采购对象，包括采购人自身需要的服务和向社会公众提供的公共服务。

2.1.4 “甲方”系指与中标人签署合同的采购人；采购人委托采购代理机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “乙方”系指根据合同约定提供服务的中标人。

2.1.6 “现场”系指合同约定提供服务的地点。

### 2.2 技术规范

货物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，那么应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

### 2.3 知识产权

2.3.1 乙方应保证其提供的服务不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，那么乙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、

费用和赔偿；

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等货物的知识产权归属，详见合同专用条款。

## 2.4 履约检查和问题反馈

2.4.1 甲方有权在其认为必要时，对乙方是否能够按照合同约定提供服务进行履约检查，以确保乙方所提供的服务能够依约满足甲方项目需求，但不得因履约检查妨碍乙方的正常工作，乙方应予积极配合；

2.4.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双方当事人应以书面或其他形式约定需要完善和改进的内容。

## 2.5 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

## 2.6 技术资料和保密义务

2.6.1 乙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方应予积极配合；

2.6.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲方提供的前款信息和资料等；

2.6.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施和方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

## 2.7 质量保证

2.7.1 乙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方，以便甲方进行监督检查；

2.7.2 乙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方的监督检查。配送车辆及配送人员应固定，如有调整需报甲方同意。乙方在合同签订后，应向甲方提供项目负责人和相关服务人员身份证、健康证复印件及能证明是乙方工作人员材料等（包括但不限于社保证明）。

## **2.8 延迟履行**

在合同履行过程中，如果乙方遇到不能按时提供服务的情况，应及时以书面形式将不能按时提供服务的理由、预期延误时间通知甲方；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长履行的具体时间。

## **2.9 合同变更**

2.9.1 双方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项；

2.9.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

## **2.10 合同转让和分包**

合同的权利义务依法不得转让，履约过程中，如发生乙方转包、分包行为，甲方有权扣除乙方当月货款和履约保证金作为乙方赔偿，乙方应全部承担由此造成甲方的一切损失及影响。

## **2.11 不可抗力**

2.11.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影



响的时间；

2.11.2 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.11.3 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同；

2.11.4 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

## 2.12 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定缴纳。

## 2.13 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时，甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

## 2.14 合同中止、终止

2.14.1 双方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.14.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

## 2.15 检验和验收

2.15.1 乙方按照合同专用条款的约定履行合同义务，甲方按照合同专用条款的约定进行定期验收；

2.15.2 合同期满或者履行完毕后，甲方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对乙方履约的验收，即：按照合同约定的标准，组织对乙方履约情况的验收，并出具验收书；向社会公众提供的公共服务项目，验收时应当邀请服务对象参与并出具意见，验收结果应当向社会公告；

2.15.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

## 2.16 合同使用的文字和适用的法律

2.16.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.16.2 合同适用中华人民共和国法律。

## 2.17 履约保证金

2.17.1 采购文件要求乙方提交履约保证金的，乙方应按合同专用条款约定的方式，以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交；

2.17.2 履约保证金在合同专用条款约定期间内不予退还或者应完全有效，前述约定期间届满之日起\_\_\_个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方；

2.17.3 如果乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，那么甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，同时不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

## 2.18 合同份数

合同份数按合同专用条款规定，每份均具有同等法律效力。

### 第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

| 条款号        | 约定内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                                         |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----|------|------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|----|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------|----|--------------------------------------------|----|--------------------|-----|---------------|-----|-------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------|---------------|-----|----------------------------------------------------------------------|---------------|----|------------------------|---------------|----|------------|------------|
| 1.2.2 服务内容 | <p><b>服务内容：</b>本项目为中共安徽省委党校（安徽行政学院）北校区食堂提供食材配送服务，包括:主食品（米、面、油）、副食品（蔬菜、水果、肉制品、水产品、冷冻产品、豆制品、禽蛋、奶制品、干调类等）。</p> <p><b>一、食堂食材配送需求</b></p> <table><tr><th colspan="3">食堂食材配送需求</th></tr><tr><th>类别</th><th>货物名称</th><th>供应要求</th></tr><tr><td rowspan="2">粮油</td><td>大米（优质米、籼米、粳米、糯米等）；面粉（高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉、无筋面粉、糯米粉等）；面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮、杂粮（黄豆、绿豆、红豆、玉米、花生等）</td><td rowspan="2">符合国家食品安全相关标准。</td></tr><tr><td>食用油（花生油、调和油、菜籽油、大豆油等）</td></tr><tr><td>肉类</td><td>新鲜猪肉、牛肉、羊肉及制品等。</td><td rowspan="7">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、家禽、水产品应具有屠宰证明等相关产品证明，经过宰杀、清理，保持新鲜，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，无异味、无腐败。奶制品须为优质产品。</td></tr><tr><td>家禽</td><td>鸡、鸭、鹅、鸽子及制品等。</td></tr><tr><td>蔬果</td><td>蔬菜包含根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类等；水果包含浆果类、柑橘类、核果类等。</td></tr><tr><td>蛋类</td><td>鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋等</td></tr><tr><td>奶制品</td><td>生鲜牛（羊）乳及其制品等。</td></tr><tr><td>水产类</td><td>鲜鱼、虾、蟹、贝、藻类、海鲜类等。</td></tr><tr><td>副食品</td><td>干货类：粉丝、木耳、香菇、八角、花椒、桂皮、干辣椒、榨菜、梅干菜、干豆角、干扁豆、干笋、海带、紫菜等；<br/>豆制品：豆腐、豆干、豆腐果、千张等。</td><td>符合国家食品安全相关标准。</td></tr><tr><td>调味品</td><td>盐、酱油、生抽、辣椒酱、豆瓣酱、牛肉酱、胡椒粉、麻油、蚝油、蒸鱼豉油、酵母、豆豉、料酒、醋、味精、鸡精、卤料、白糖、红糖、虾皮、渣粉等。</td><td>符合国家食品安全相关标准。</td></tr><tr><td>点心</td><td>面包、蛋糕、饼干、元宵、油条、小包装食品等。</td><td>符合国家食品安全相关标准。</td></tr><tr><td>其他</td><td>安徽地方特色食品等。</td><td>符合食品安全行业标准</td></tr></table> <p><b>二、服务要求</b></p> <p>1.乙方应依据国家、行业标准结合自身管理程序及经验制定相应的详细管理服务内容、标准、承诺指标及将要采取的保证措施。</p> | 食堂食材配送需求                                                                          |                                                                                                         |               | 类别 | 货物名称 | 供应要求 | 粮油 | 大米（优质米、籼米、粳米、糯米等）；面粉（高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉、无筋面粉、糯米粉等）；面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮、杂粮（黄豆、绿豆、红豆、玉米、花生等） | 符合国家食品安全相关标准。 | 食用油（花生油、调和油、菜籽油、大豆油等） | 肉类 | 新鲜猪肉、牛肉、羊肉及制品等。 | 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、家禽、水产品应具有屠宰证明等相关产品证明，经过宰杀、清理，保持新鲜，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，无异味、无腐败。奶制品须为优质产品。 | 家禽 | 鸡、鸭、鹅、鸽子及制品等。 | 蔬果 | 蔬菜包含根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类等；水果包含浆果类、柑橘类、核果类等。 | 蛋类 | 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋等 | 奶制品 | 生鲜牛（羊）乳及其制品等。 | 水产类 | 鲜鱼、虾、蟹、贝、藻类、海鲜类等。 | 副食品 | 干货类：粉丝、木耳、香菇、八角、花椒、桂皮、干辣椒、榨菜、梅干菜、干豆角、干扁豆、干笋、海带、紫菜等；<br>豆制品：豆腐、豆干、豆腐果、千张等。 | 符合国家食品安全相关标准。 | 调味品 | 盐、酱油、生抽、辣椒酱、豆瓣酱、牛肉酱、胡椒粉、麻油、蚝油、蒸鱼豉油、酵母、豆豉、料酒、醋、味精、鸡精、卤料、白糖、红糖、虾皮、渣粉等。 | 符合国家食品安全相关标准。 | 点心 | 面包、蛋糕、饼干、元宵、油条、小包装食品等。 | 符合国家食品安全相关标准。 | 其他 | 安徽地方特色食品等。 | 符合食品安全行业标准 |
|            | 食堂食材配送需求                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                                         |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 类别                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 货物名称                                                                              | 供应要求                                                                                                    |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 粮油                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 大米（优质米、籼米、粳米、糯米等）；面粉（高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉、无筋面粉、糯米粉等）；面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮、杂粮（黄豆、绿豆、红豆、玉米、花生等） | 符合国家食品安全相关标准。                                                                                           |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 食用油（花生油、调和油、菜籽油、大豆油等）                                                             |                                                                                                         |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 肉类                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 新鲜猪肉、牛肉、羊肉及制品等。                                                                   | 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、家禽、水产品应具有屠宰证明等相关产品证明，经过宰杀、清理，保持新鲜，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，无异味、无腐败。奶制品须为优质产品。 |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 家禽                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 鸡、鸭、鹅、鸽子及制品等。                                                                     |                                                                                                         |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 蔬果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 蔬菜包含根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类等；水果包含浆果类、柑橘类、核果类等。                                        |                                                                                                         |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 蛋类                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋等                                                                |                                                                                                         |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 奶制品                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 生鲜牛（羊）乳及其制品等。                                                                     |                                                                                                         |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 水产类                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 鲜鱼、虾、蟹、贝、藻类、海鲜类等。                                                                 |                                                                                                         |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 副食品                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 干货类：粉丝、木耳、香菇、八角、花椒、桂皮、干辣椒、榨菜、梅干菜、干豆角、干扁豆、干笋、海带、紫菜等；<br>豆制品：豆腐、豆干、豆腐果、千张等。         |                                                                                                         | 符合国家食品安全相关标准。 |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 调味品                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 盐、酱油、生抽、辣椒酱、豆瓣酱、牛肉酱、胡椒粉、麻油、蚝油、蒸鱼豉油、酵母、豆豉、料酒、醋、味精、鸡精、卤料、白糖、红糖、虾皮、渣粉等。              | 符合国家食品安全相关标准。                                                                                           |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 点心                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 面包、蛋糕、饼干、元宵、油条、小包装食品等。                                                            | 符合国家食品安全相关标准。                                                                                           |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |
|            | 其他                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 安徽地方特色食品等。                                                                        | 符合食品安全行业标准                                                                                              |               |    |      |      |    |                                                                                   |               |                       |    |                 |                                                                                                         |    |               |    |                                            |    |                    |     |               |     |                   |     |                                                                           |               |     |                                                                      |               |    |                        |               |    |            |            |



2.乙方配送的食材应符合国家质量标准，由正规厂家生产的可溯源的合格产品，价格符合招标文件要求。

3.有专门的项目负责人员与各食堂对接每日的配送事宜。

4.蔬菜、猪肉及副食品、牛羊肉、水产品、家禽等冷冻食品及奶制品等须有专门的冷链车辆配送。配送车辆必须符合国家、行业、地方对食材配送的要求。配送车辆及配送人员应固定，如有调整需报甲方同意。乙方在合同签订后，应向甲方提供项目负责人和相关服务人员身份证、健康证复印件及能证明是乙方工作人员材料等（包括不限于社保证明）。

5.严格按照甲方清单要求配送货物，不得以次充好、不得缺斤少两。

6.乙方接到甲方食材清单后，应根据要求提供相关资料，并向甲方提供食材价格。如需要调整价格，乙方书面提出申请，并经甲方同意。

7.配送人员应按照甲方要求将食材搬运至指定地点、位置。每次配送食材时应随货附一式两份清单。清单内容应包括食材品名、规格、数量、价格、时间等，经双方专人签字确认，作为配送食材结算凭证。

8.乙方要根据甲方要求，无条件的随时在规定时间内保质保量及时配送（不可抗力因素除外），不得因配送量多少，大小等各种理由拖延。乙方还需具备一定信息化管理服务能力，能对甲方定时提供每日菜价查询、每日供应量、历史供应量明细清单查询等服务功能。

9.配送时间。在服务期限内根据甲方指定时间段配送至指定地点。

10.配送地点：南校区（合肥市望江东路115号）一号餐厅/北校区（合肥市屯溪路301号）学员中心、学苑大厦、四号餐厅。

### 三、食材配送要求

1.乙方须设有固定的储存库，其储存量应能满足甲方的两天需求（鲜肉类和鲜活水产类除外）。

2.配送时，经甲方抽查，如发现食材有短斤缺两或破包，腐坏等现象，乙方须予以退换。对不符合质量要求的食材由甲方的验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，要求乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。如因个别品种市场短缺无法采购，乙方应及时与甲方食堂相关负责人联系进行调整更换。（在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方）。

3.中标人配送时须向采购人提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《农药残检测报告》、《动物检疫合格证明》、《肉品品质合格证》、《年度检测报告》、《出厂检验报告》。

4.食材送到甲方指定地点后，在现场进行产品外包装、外观、重量、质量验收，不符合要求及样品比对不符的，作退货处理，由乙方承担一切责任。

5.乙方若发生质量、数量问题，配送滞后、未遵守监管规定等违约行为，视情况扣除相应配送食材费用；对乙方严重失约导致甲方无法正常供应伙食的，乙方承担全部违约责任。

6.乙方和甲方双方在签订合同后，乙方不得以任何理由拒绝送货，否则乙



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <p>方承担全部违约责任扣除当月配送食材资金。</p> <p>7.食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具（如冷链车），并且要保持清洁和定期消毒。运输车的内仓，包括地面、墙面和顶面，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。</p> <p>8.冷藏、冷冻食材必须使用专用冷链车运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食材在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食材处于恒定的环境中。</p> <p>9.乙方送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材挤压、交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>10.如乙方配送的食材质量不符合甲方要求，甲方有权要求另一包供应商替代配送食材。</p> <p>11.乙方工作人员在配送过程中，如发生人生伤害、伤亡等事故，均由乙方负责处理并承担责任，甲方不承担任何责任。</p>                                                                                                                                                                                                                          |
| 1.2.3 服务质量 | <p><b>质量要求</b></p> <p>1.乙方配送的食材应当符合国家相关法律法规规定的质量标准，未具体约定的应当符合国家食品安全要求的质量标准；没有国家标准的按照地方标准执行；无国家质量标准或地方标准的，按照通常行业标准或者符合合同目的的特定标准履行。所有配送的食材要求可追溯。</p> <p>2.不得提供腐败变质、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品。当天送达食材，在检查过程中发现存在以上可能对人体健康有害的物品，乙方必须在当天两个小时内及时更换，乙方承担全部违约责任。</p> <p>3.不得提供未经检疫或者检疫不合格的肉类品。乙方提供的合格证明材料与本批次物资不符时，甲方有权拒收。</p> <p>4.食材中如有标示产品保质期的，在送达采购人指定地点时保质期剩余时间应不少于二分之一（如验收要求中有特殊要求的，以验收要求为准）</p> <p>5.乙方提供的食材，因质量等问题而使甲方用餐人员发生食物中毒事件的，乙方承担全部责任。除承担一切经济赔偿外，还须依法承担全部法律责任，并接受相关部门的行政处罚。</p> <p>6.冻品类产品，指标应符合国家强制性标准要求，乙方必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数。</p> <p>7.乙方所提供的食材必须符合营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求，每次送交的所有货物都要注明来源。否则，甲方有权要求退换货，乙方必须在两个小时内予以退换补货。</p> |
| 2.5 结算     | <p>本项目（1、2包）总预算 1250 万元/年，据实际结算。</p> <p>1.本项目采用费率报价，由乙方自行测算报出综合费率，无需分类别报价，</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>方式和付款条件</p>     | <p>综合费率报价不得高于 100%。报价费率小数点后保留不超过两位小数（如投标人报价费率为 85.356%，小数点后第三位直接舍去，投标时投标人的评审费率即为 85.35%）。</p> <p>2.本项目单品结算价=基准价×中标费率，最终结算价不超过项目预算。其中基准价参考按如下顺序确定：</p> <p>（1）参照合肥周谷堆农产品批发市场官网（<a href="http://www.hfzgdncp.com">http://www.hfzgdncp.com</a>）公布的信息价，按照其平均价作为基准价及中标费率进行结算。</p> <p>（2）结算价参照本地 3 家大型商超（合家福超市、红府超市、生鲜传奇）相应物品的零售价（同一物品若零售价不同时，按平均价计算，促销、特价商品除外）。如：某类物品“零售价目表上”公布的零售价为 10 元/千克，若报价即中标费率为 90%，那么该类物品的结算价为 10 元/千克×90%=9 元/千克。</p> <p>（3）若合肥周谷堆农产品批发市场官网和本地大型商超没有信息价的，则按照乙方与甲方共同认可的市场价作为基准价及所报综合费率进行结算。如遇自然灾害等不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，乙方应遵循当时的市场价格标准，事先报给甲方，甲方经过市场询价确认同意后，乙方方可调整。</p> <p>3.报价应包含所供货物涉及的配送、运输、人工、搬运、装卸等产生的一切费用以及应支付的税金和应缴的费用等，由乙方自行承担，在合同期间乙方不得另行收取费用。</p> <p>4.采购人有权定期或不定期对价格进行核查，实际结算价格以采购人确认价格为准。若中标人提供的物品报价超过折后周谷堆官网信息价或商超零售价，则中标人应予退款，退款金额=该物品本周期采购量*(中标人报价-周谷堆官网信息价或商超平均零售价*中标费率)。超过比率在 10%以内(含 10%)的只退不罚；超过比率在 10%以上的，除退款外，再按退款金额的 5 倍予以扣除合同款。</p> <p>5.中标人每月初、月中向采购人报价，并提供报价依据（周谷堆农产品批发市场官网、三家大型商超(合家福超市、红府超市、生鲜传奇)相应物品价格截图或带水印照片）。对于市场价格波动较大的物品，中标人应拍照取证并及时告知采购人。如遇自然灾害等不可预见因素造成个别品种价格难以核定的，中标人应事先与采购人协商解决。</p> <p>6.由于采购就餐人数不是完全固定，每次采购的食材数量变化较大，乙方必须无条件服从甲方的安排，报价前要充分考虑到这一因素。</p> |
| <p>2.11.1 不可抗力</p> | <p>1.因不可抗力致使合同有变更需要的，双方当事人应在 7 个工作日内以书面形式变更合同。</p> <p>2.受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在 3 个工作日以内以书面形式通知对方当事人，并在 3 个工作日内将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.15 检验和验收 | <p><b>一、验收要求</b></p> <p>1.食品应清洁,无损伤、腐烂现象,无寄生虫或已受虫害现象;对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上标示的一致。</p> <p>2.食品到达目的地时外包装完整,冷冻食品没有曾经解冻的痕迹或软化现象,包装呈干爽状态。甲方发现货物出现损坏(包括表面损坏),或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的,乙方承担全部违约责任。</p> <p>3.乙方须委派一名专职人员负责送货,负责货物的运输、过秤,并协助甲方验收货品,货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。</p> <p>4.甲方发现货物质量不符合标准要求,乙方承担全部违约责任并扣除相应金额,给甲方造成其他损失的,乙方承担全部违约责任。</p> <p>5.验收要求</p> <p>配送当日由甲方负责验收,验收合格后双方在食材配送清单(一式两份)上签字,验收标准如下:</p> <p>配送的食材满足<b>食堂食材配送需求表</b>要求的基础上:</p> <p>(1)大米</p> <p>①有“SC”食品安全标志,标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期或保存期、质量等级、产品标准号、生产许可证号、产品批号等内容,有产品合格证,供货时的剩余保存期不少于保质期的二分之一,质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。</p> <p>②包装方式和包装质量符合国家规定,外包装完好,包装破损率为零,不允许有糟糠、碎米、发霉、结块、砂子及黄色、黑色等。</p> <p>③具有固有色泽和香味,无污染、无虫害,色泽、气味、口味正常,无异味或霉味(霉变),无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。</p> <p>④蒸后可口有粘性、有香味,不允许蒸后有酸味、霉味、异味、无粘性等其他质量问题。</p> <p>⑤资质证明:能够随货按照甲方的需求提供本批次产品的出厂(库)检验合格报告单和政府产品质量监督部门出具的《产品质量检验报告》。</p> <p>⑥各项指标符合国家标准要求。</p> <p>(2)面粉、面条</p> <p>①有 SC 食品安全标志,标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准等内容,具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》,剩余保存期不少于保质期的二分之一。</p> <p>②外包装完好,卫生无破漏。</p> <p>③面粉新鲜、色泽呈现自然的乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。</p> <p>④面条色泽均匀一致,气味、口感正常,无肉眼可见异物,无异味,质量达到国家相关部门规定的食品质量标准。</p> |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



⑤各项指标符合国家标准要求。

(3) 食用油

①有 SC 食品安全标志, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准等内容, 有产品合格证, 供货时的剩余保存期不少于保质期的二分之一, 外包装完好。

②具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味, 无焦臭、酸败及其他异味。不得混有其他食用油或非食用油。加热试验(280℃)油色不得变深, 无析出物。

③各项指标符合国家标准要求。

(4) 鲜肉类、禽类、水产品

肉禽水产类随货附送该产品该批次产品检验检疫合格证书和产品合格证。

**不得供应冷鲜肉。**

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。小排, 带肉的排骨, 排骨带少量肉, 不带肥油, 厚实, 完整, 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。心脏脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝块。

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。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。

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、无显眼瘀块; 无注水、肚内无内脏、无血水、无异味。根据招标人要求可保留心、肝、胗、肠。

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。根据招标人要求可保留心、肝、胗、肠等内脏。

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。

#### (5) 蛋类

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。

#### (6) 蔬菜、水果类

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、无过分萎蔫、皱皮，枝叶丰满、大小适中、曲线协调，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，提供农药残留检测报告，尽量采用当地时令蔬菜。蔬菜可使用率达到 95%以上。

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。水果可使用率达到 95%以上。

#### (7) 干货、调味类

①符合国家标准要求并可追溯来源。

②产品生产厂家应持有有效的食品生产许可证或食品经营许可证，产品具有质量检测报告。

③产品有产品质量合格证明，包装上有产品名称、厂名、厂址或出产地等。

④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。

#### (8) 冷冻品类

①货品来源渠道正规，有 SC 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二。

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。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱标有净重,按净重入库;如果没有净重标识,按 5%扣除含冰量。

⑥肉眼辨认验收品质,如出现肉制品风干、变色等不能收货。

⑦必须全程冷链运输。

#### (9) 点心

①包装类食品有 SC 食品安全标志,标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准等内容,具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》,剩余保存期不少于保质期的二分之一。

②外包装完好,卫生无破漏。

③自制类应选用新鲜、优质食材,食材无污染、无添加剂。

④自制点心口感与所选食材特点相符合,制作工艺精细,确保卫生条件达标。

⑤各项指标符合国家标准要求。

#### (10) 奶制品

①所供奶制品应符合食品安全国家标准和主要指标(理化指标、微生物指标、食品添加剂)。

②鲜奶制品应呈乳白色或微黄色,具有鲜奶固有的香味,无异味,呈均匀一致胶态液体,无凝块,无沉淀,无肉眼可见异物。

③酸奶制品色泽均匀一致,呈乳白色或微黄色。滋味和气味具有纯奶发酵特有的滋味、气味。组织细腻、均匀,允许有少量乳析析出。

④鲜奶和酸奶需最新鲜产品,其他奶制品须符合国家标准或相关地方标准,要有相关的合格证;必须可靠、新鲜,进货渠道正规、合法,包装必须完好;剩余保存期不少于保质期的三分之二。

#### (11) 豆制品

①豆腐:乳白色,有豆香,味不酸,细腻,滑嫩,无涩味,不塌,切口光滑,持水性好,清爽不粗。

②白干:乳白色,有豆香,味不酸,细腻,滑嫩,无涩味。

③酱干:褐色,有光泽,五香味,不酸,有一定韧性。

④千张:乳黄色,有豆香,不酸,有韧性。

⑤脆皮豆腐:乳白色,有豆香,不酸,有弹性。

⑥豆腐果:金黄色或黄色,有油香和豆香,内呈蜂窝状。

⑦内酯豆腐:白色,略有豆香,持水性好,刀切后不塌,细腻。

#### (12) 食品添加剂

①符合国家标准要求并可追溯来源。



②产品生产厂家应持有有效的食品生产许可证或食品经营许可证，产品具有质量检测报告。

③产品有产品质量合格证明，包装上有产品名称、厂名、厂址或出产地等。

④包装密封完好，标签清晰标注“食品添加剂”字样，产品无发霉、无变质、无变味。

⑤每批次产品需提供：出厂检验合格证（含生产日期、保质期、批次号）。第三方检测机构出具的添加剂成分检测报告（半年内有效）。

## 二、每日配送要求

1.配送数量以甲方订单为准，原则上不得高于甲方订单数量，具体结算以甲方实际收到的经验收合格的货物数量为准。如乙方已在配送单上明示标准数量，经甲方检验实际数量低于该明示数量的，乙方承担全部违约责任。

2.甲方提前以电话、微信等形式向乙方发出订单，乙方在接到订单后 30 分钟内回复确认，并在甲方规定的时间内保质保量将货物配送到位。其中蔬菜类、肉类、水产类等要求每日供货，遇到临时需要时，乙方能够按照要求及时供补货。乙方擅自推迟送货，乙方承担全部违约责任。

3.由乙方负责冷链运送至甲方指定地点的，交付前的风险及运费由乙方承担。

4.每日及每批次提供的原料，必须经甲方验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

5.乙方必须对提供的食品提供相关检验检疫证等相关证明，否则甲方有权拒绝验收签单。

6.规格包装的产品交付时，必须原包装完好无损，否则甲方有权拒收。

## 三、履约及违约

1.乙方应保证所提供材料的真实性，若乙方承诺不属实，一经查实，扣除当天配送食材全部货款，乙方自行承担由此带来的风险和责任。

2.乙方应具备持续供货能力，不得以任何借口拒绝向甲方供货（不可抗原因除外），乙方不能保证及时供货，应当在收到订单后 1 小时内通知甲方，承担甲方造成的实际经济损失，并从当月货款中扣除相应资金作为乙方向甲方支付的赔偿金。

3.甲方临时增加用餐人员,需临时补充原料的，乙方应在双方认可的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 2 条处理。

4.所供应的食材中水产、家禽类为新鲜宰杀，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货款。

5.凡经相关部门认定，如因乙方所提供的食材造成甲方食堂出现食物中毒等卫生事故的，乙方除必须承担全部的法律法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用。甲方有权立即停止乙方供货，乙方承担全部违约责任，暂扣当月所有供应原料的货款作为乙方的赔偿预付款。

6.凡供应货物故意缺斤少两、定量包装批量误差超过相关规定误差之短缺，

一经查实，乙方需按当日采购量的 3 倍误差值向甲方赔偿。

7.若因乙方提供的发票不合法，导致甲方无法转账及引起其他经济损失的，一切均由乙方承担。

8.甲方将不定期地对乙方所供食材的质量抽检，食材价格进行市场调研询价。若发现食材质量检测结果不符合标准要求，甲方有权追究违约责任，扣除当月货款，乙方需要承担全部违约责任。

9.乙方不得以任何理由拒绝为甲方提供采购需求里的指定食材、副食调料等货物，由此造成甲方的一切损失及影响，乙方应予以全部承担。

10.乙方负责服务期内自身员工的安全生产管理，严格按照有关部门的要求，制定有关规范作业的规章制度和要求。同时在服务期内所发生的有关民事、刑事、安全事故、劳资纠纷等一切责任及经济损失均由乙方自行承担。合同期间因乙方自身原因造成的上访、投诉对甲方造成不良影响的，乙方承担全部违约责任。

11.中标后，乙方应及时与甲方签订合同，并按要求履约，如乙方在甲方指定时间内，无法按时完成各项供货任务，按考核条款处理，延误超过 3 次以上并对服务造成不利后果，乙方承担全部违约责任。

12.合同签订后，若甲方经营管理模式发生变化等原因导致合同无法继续履行，甲方将提前 1 个月通知乙方并解除相应合同。

#### 四、服务质量考评

- 1.甲方对乙方每个月组织一次服务考评，做为乙方履行合同是否合格的依据。
- 2.合同期满后，由甲方组织对乙方进行年度考核，做为续签合同依据。

考评表：

### 食材供应商考评表

单位： 时间： 年 月 日

| 名 称            | 序号 | 考评细则                                                                         | 得分 |
|----------------|----|------------------------------------------------------------------------------|----|
| 时间要求<br>(40 分) | 1  | 未在规定时间内完成配送、供货的，每迟到 1 次扣 4 分，以此类推进行叠加扣分。（本项满分 20 分）                          |    |
|                | 2  | 实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，超过 1 小时在 2 小时内更换的，每次扣 2 分，超过 2 小时更换的，每次扣 4 分。（本项满分 20 分） |    |
| 数量要求           | 3  | 实际配送货物少于或多于订购数量 1%，每次                                                        |    |



|                |                                                                                                                                                                                                                           |   |                                                                               |  |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------|--|
|                | (10分)                                                                                                                                                                                                                     |   | 扣2分。                                                                          |  |
|                | 质量要求<br>(30分)                                                                                                                                                                                                             | 4 | 每日送货品一并提供禽类、肉类、水产类检验证明，蔬菜类每周提供一次无农药残留等证明；货物不能提供对应合格检验证明被退回的，每个品种扣3分。（本项满分15分） |  |
|                |                                                                                                                                                                                                                           | 5 | 货物品质与招标文件要求不符被退回的，每次品种扣3分。（本项满分15分）                                           |  |
|                | 应急要求<br>(20分)                                                                                                                                                                                                             | 6 | 采购人出现临时紧急采购时，未能按时提供临时食材配送服务的，每次扣4分。                                           |  |
|                | 考评人                                                                                                                                                                                                                       |   |                                                                               |  |
|                | 餐厅负责人<br>考评结论                                                                                                                                                                                                             |   |                                                                               |  |
|                | 合计得分                                                                                                                                                                                                                      |   |                                                                               |  |
|                | <p>注：1.考核分值90分以上（含90分）的，全额支付本周期货款；得分低于90分(≥80分)的，扣除10%的本周期货款；低于80分（≥70分）的，扣除30%的本周期货款；低于70分的，扣除全部本周期货款。因乙方原因，造成合同无法正常履约的，除扣除全部未结货款外，如对甲方造成影响的，扣除全部履约保证金。</p> <p>2.餐厅负责人考评结论填写要求：根据分项评分统计合计得分；扣分项要写明具体扣分原因；按得分写清楚付款比例。</p> |   |                                                                               |  |
| 2.17 履约<br>保证金 | <p>采购文件要求乙方提交履约保证金的，乙方应按约定方式，以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交；乙方应在合同签订前完成履约保证金提交。</p> <p>履约保证金在合同存续期间不予退还或者应完全有效，前述约定期间届满之日起90个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方。</p>                                                                   |   |                                                                               |  |
| 2.18 合同<br>份数  | 本合同一式陆份，自甲乙双方代表人或授权代表签字并加盖单位公章时生效。                                                                                                                                                                                        |   |                                                                               |  |
| 3 其他           | 未尽事宜，甲乙双方协商解决，可根据需要签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。                                                                                                                                                                               |   |                                                                               |  |