

佛山海关驻三水办事处饭 堂大宗物品采购 项目合同书

项目编号：GDZC-18GZ106

项目名称：佛山海关驻三水办事处饭堂大宗物品采购

甲 方：中华人民共和国佛山海关驻三水办事处

乙 方：佛山市绿景源农副产品有限公司

签订时间：2018年12月6日

甲 方（采购人）：中华人民共和国佛山海关驻三水办事处

电 话：0757-87725573 传 真：0757-87725573

地 址：佛山市三水区西南街道广海大道中 17 号

乙 方（中标人）：佛山市绿景源农副产品有限公司

电 话：13703010604 传 真：0757-87653998

地 址：佛山市三水区西南镇百旺城文娱大楼

项目名称：佛山海关驻三水办事处饭堂大宗物品采购 项目编号：GDZC-18GZ106

根据佛山海关驻三水办事处饭堂大宗物品采购项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、下列文件均为本合同不可分割部分：

1. 项目编号 GDZC-18GZ106 招标项目，由广东中采招标有限公司发给乙方（中标人）的中标通知书；
2. 项目编号 GDZC-18GZ106 招标项目，乙方（中标人）中标的响应文件及相关服务承诺；
3. 项目编号 GDZC-18GZ106 招标文件；
4. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）。

二、项目概况

1. 服务年限：自本合同签订之日起一年，即 2018 年 12 月 6 日至 2019 年 12 月 5 日
2. 甲方根据自身的需求，有权终止某些食品的采购或变更某类食品的采购。
3. 本合同乙方的供货内容主要为鲜肉类、冻肉类、蔬菜、瓜果、副食品、水果、熟食、粮油及干货等食材。乙方须按订单执行。
4. 乙方不得将中标项目转让或分包给他人，否则甲方有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失及有关责任由乙方自行承担。
5. 甲方根据乙方的食材供货质量、服务诚信、服务质量、响应及时程度等实际情况确定供货量，并进行任务分配。
6. 如出现服务内容或甲方体制由于政府等相关政策出现变更的情况下，本合同被替换服务内容或者增减供货量，甲方免责。

三、供货价格

1. 甲方当次订购品种的供货价格为《佛山市发展和改革局》网站公布最新的三水区《农副产品市场零售价格表》对应价格下浮相应比率（其中鲜肉类下浮 5%，冻肉类下浮 5%，蔬菜类下浮 15%，瓜果类下浮 5%，副食品及干货下浮 5%）后的价格，《佛山市发展和改革局》网站没有公布的价格为甲方在属地周边市场进行价格调查所得出的价格。
2. 供货价格已包含市场调查、食品采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食品的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。
3. 乙方必须服从上述的供货价格，如出现不服从等情况，甲方有权取消该乙方的中标资格，按照以下办法执行：由第二中标候选人（按排名先后顺序）替代该乙方的中标资格。

四、产品质量要求

（一）肉类

1. 所供食品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。
2. 所有食品必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
3. 每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等鲜肉是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期。
4. 所有食品指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，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，且包装箱上必须贴有 QS 标志或食品生产许可证编号。
5. 乙方应在甲方指定交货地点范围内设有不少于 40 立方米的储存库。
6. 家禽类产品按照国家标准采购。
7. 鲜肉、冷冻肉的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求：

冻肉类

序号	品名	质量描述
1	猪肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
2	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
3	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
4	鸡肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。具有鸡肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

序号	品名	质量描述
5	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
6	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
7	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
8	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
9	白条猪	去头、去蹄、去板油、去内脏，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象
10	扇骨	形状扁平如扇子，体冻实坚硬，无冻化现象。

鲜肉类

序号	品名	质量描述
1	五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肌纤维韧性强。
4	瘦肉	脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
5	仓鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
6	带鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
7	大头鱼	新鲜，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起。
8	鲢鱼	新鲜，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起。
9	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
10	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

（二）蔬菜瓜果

1. 所有蔬菜瓜果均来自蔬菜瓜果生产基地。
2. 所有蔬菜瓜果须有无农药残留检测报告。
3. 所有蔬菜瓜果在交付甲方前根据甲方要求进行前期处理，可食用率达到95%以上。
4. 对食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品须有无农药残留检测报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	叶菜类	芥菜	
7	叶菜类	西洋菜	
8	瓜类	冬瓜	产品须有无农药残留检测报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
9	瓜类	青瓜	
10	瓜类	白瓜	
11	瓜类	南瓜	
12	瓜类	罗卜(白、红)	
13	瓜类	番茄	
14	瓜类	茄瓜	
15	瓜类	丝瓜	
16	芽苗类	大豆芽菜	产品须有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
17	豆类	豆角	产品须有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
18	辛辣类	生姜	产品须有无农药残留检测报告。
19	辛辣类	蒜头	产品须有无农药残留检测报告。
20	辛辣类	生葱	产品须有无农药残留检测报告。

(三) 干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、速冻食品、杂货类等

1. 食品制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂，加工食品过程中不得使用劣质原料；必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。
2. 所有食品均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有 QS 标志或食品生产许可证编号，

标明食品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

3. 对食品的品质要求,必须符合国家,食品部门的有关标准和下列规格要求,包括但不限于以下种类:

序号	品名	质量描述
1	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽,不酸、不粘、不发霉,无变质,无异味,无杂质,口尝无砂质。
2	面粉、面制品	1) 包装材料清洁、卫生,符合国家食品卫生标准的规定。 2) 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 3) 面粉等级为中筋面粉(即普通面粉),产品有QS标志或食品生产许可证编号,具有产品合格证。 4) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、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。 5) 面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。
3	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮,有光泽、透明,把这酱油倒在瓶子里后,摇一下,合格酱油产生的泡沫非常细腻,保持持久,挂碗现象非常好,有一种发黏的感觉;不合格的酱油泡沫比较大,很容易散去,挂碗现象不好,很容易滑落。
4	味精	无色至白色结晶或粉末,具有特殊的鲜味,无异味,无肉眼可见杂质。
5	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味,不涩,无其他不良气味与异味,无浮物,不浑浊,无沉淀,无异物,无醋鳗、醋虱。
6	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味,无杂质,无其他不良气味,不得有霉斑白膜。
7	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味,不涩,无其他不良气味,不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
8	生粉	色泽呈白色或微黄色,不发暗,无杂质的颜色,呈细粉末状,不含杂质,手指捻捏时无粗粒感,无虫子和结块,置于手中紧捏后放开不成团,具有面粉的正常气味,无其他异味。
9	食盐	结晶整齐一致,坚硬光滑,呈透明或半透明,不结块,无反卤吸潮现象,无杂质,沾取少许尝试具有纯正的咸味。
10	鸡蛋	蛋壳清洁完整,色泽鲜明,无破损、裂纹,无霉斑,灯光透视时,整个蛋呈桔黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影,没有霉味、酸味,臭味等不良气味,打开后蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、透明、稀稠分明,无异味。
11	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑,包料除掉后蛋壳亦完整无损,灯光透照蛋内容物凝固不动,打开观察,整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性,呈半透明的棕黄色,闻起来有芳香,无辛辣气。
12	咸蛋	蛋壳亦完整无损,无裂纹或霉斑,摇动时有轻度水荡漾感觉,灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳,蛋清呈白色水样透明,生蛋打开可见蛋清稀薄透明,蛋黄呈红色或淡红色,浓缩粘度增强,但不硬固,煮熟后打开,可见蛋清白嫩,蛋黄口味有细沙感,富于油脂,品尝则有咸蛋固有的香味。

13	油炸豆卜	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
14	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
15	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
16	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
17	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
18	腊肠	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	腊肉	表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

(四) 水果类

1. 所有水果在交付甲方前按甲方需求进行前期处理，使用率达到 95%以上。
2. 所有水果必须保证每日新鲜。
3. 对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	苹果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗。产品须有无农药残留检测报告。
2	梨子	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。产品须有无农药残留检测报告。
3	香蕉	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。产品须有无农药残留检测报告。

4	橙子	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。产品须有无农药残留检测报告。
5	柑桔	果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。产品须有无农药残留检测报告。
6	大蕉	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑。无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。产品须有无农药残留检测报告。

(五) 熟食

1. 熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。
2. 对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：

序号	品名	质量描述
1	烧鸡	形态正常、新鲜、无异味，无霉变，肥瘦适中。
2	烧鸭	形态正常、新鲜、无异味，无霉变，肥瘦适中。
3	烧鹅	形态正常、新鲜、无异味，无霉变，肥瘦适中。
4	叉烧	形态正常、新鲜、无异味，无霉变，肥瘦适中。
5	烧肉	形态正常、新鲜、无异味，无霉变，肥瘦适中。

(六) 粮油

1. 采购种类：
 - (1) 食用油采购包含于花生油及调和油；
 - (2) 食用大米包含一般大米及优质大米；
2. 不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不洁混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准；
3. 要提供食品生产许可证编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书。包装食品：包装完整，标识符合国家相关标准规范且标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。
4. 执行标准：
 - (1) 米类执行标准：GB/T 1354-2009 GB2715-2005 标准一等米 不含添加剂

(2) 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量不低于国家标准

小碎米总量不低于国家标准

不完善粒不低于国家标准

黄米粒按国家标准执行。

(3) 油类执行标准：

花生油：GB/T 1534-2017

(4) 油类质量要求：必须符合国家有关标准，并标明“非转基因产品”。

注：所有的大米及油类不得含有转基因。

五、食品包装及质量要求

- 乙方应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食品必须是满足招标文件要求。保证合同食品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、诚实、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的食品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 50%。
- 食品有包装的，食品的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的食品。
- 甲方发现食品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食品性质改变的，乙方必须无条件退货或更换食品。

六、溯源标准及要求

- 为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理食堂食品隐患。乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，甲方有权拒收。参加投标的配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

票 证 要求 食品种类	生产（供应）企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求
冻肉类	《企业法人营业执照》副本、《食品流通许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	每批次产品提供《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用） 每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
鲜肉类	《企业法人营业执照》副本、《食品流通许可证》或《食品生产许可证》	每批次产品提供《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出

	可证》或《食品经营许可证》。	入库检验证明》(水产品适用)每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场(厂)经检疫和肉品品质检验合格的产品,具有由定点屠宰场(厂)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本、《食品流通许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及税务登记证(国税、地税)。	蔬菜瓜果农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告。每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、杂货类等	《企业法人营业执照》副本、《食品流通许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	食品清单,加盖供应商公章的食品清单(送货单)每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
水果	《企业法人营业执照》副本。	水果农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告。每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
熟食	《企业法人营业执照》副本、《食品流通许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	每批次产品提供集中加工中心出场票据或QS证获证企业销售票据等来源证明,食品清单,加盖供应商公章的食品清单(送货单)每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
粮油	《全国工业产品生产许可证》(生产企业)或《食品经营许可证》或《食品生产许可证》(生产企业)或《食品流通许可证》及《企业法人营业执照》副本(三证合一)	每批次产品提供《出厂检验报告》;每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

2. 食品供应链要求:所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场,严禁收购散户农民的蔬菜供应。

七、配送服务要求

1. 甲方提前一天以邮件、传真、微信或电话的方式向乙方下订单,订单内容包括所要采购的名称、规格、数量等。
2. 在甲方未签收之前,食品的所有权和风险属于乙方,食品发生遗失、损坏由乙方负责。
3. 乙方根据甲方实际要求运送食品,按甲方要求进行食品初加工,再送至甲方指定地点。

4. 乙方每天固定送货时间分别为早上 8:00 前和下午 4:00 前, 在规定的时间内将规定的食品数量送到指定地点。除客观不可抗力外, 乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的, 乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意。如甲方临时要求送货, 乙方必须无条件配合。由于乙方拖沓造成甲方利益受损或影响正常就餐的, 甲方有权要求乙方赔偿, 出现累计达 3 次上述情况的, 视为乙方违约, 乙方需向甲方支付违约金人民币 1000 元。若违约金不足以赔偿甲方经济损失的, 乙方须赔偿甲方的损失部分。相关款项在供货结算款中扣除。
5. 供货期间如某批次出现质量问题, 乙方必须保证验收时发现质量问题 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货, 并接受甲方对乙方处以该批次 20% 的罚款。一个月累计出现 2 次或以上质量问题的, 将扣除该乙方该月供货款至少 10% 的金额作为罚款, 由甲方在该月的供货款中直接扣除。
6. 若甲方临时增减订单内容的或少量常用品的临时需求, 乙方必须在接到通知后的 60 分钟内将食品材料送达, 经甲方验收核对后才算完成。
7. 除客观不可抗力外, 乙方不得更改送货内容 (包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量)。如确需变更供货内容的, 乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意, 经发现乙方有私自更改订单中货品时以违约论处, 由此产生的一切损失和费用由乙方承担。出现 3 次上述情况的, 乙方须向甲方支付违约金人民币 1000 元, 相关款项在供货结算款中扣除。
8. 乙方的送货单必须详细注明食品的品牌、型号、单价、数量, 送货单不得涂改。标记不清的, 甲方将拒绝签收。结算期末乙方还应提供送货清单供甲方结算。
9. 甲方验收人员检查相关文件, 确保食品品种符合要求。如确定有所差异, 应即刻通知乙方。如发现食品有损坏的情况, 应在相关单据上记录所有损坏情况并对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据, 甲方验收人员应和乙方一起确认, 并保留双方签字单据。乙方应承诺提供替换服务, 因替换食品产生的费用由乙方负责。
10. 乙方不得泄露甲方的商业秘密。泄密造成甲方损失的, 乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。
11. 乙方应能够配合甲方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证等。
12. 属季节问题, 若出现品种不能满足甲方需求的情况, 乙方提供合理建议, 待甲方确认方可调换相应类别的品种 (按叶菜、瓜菜等进行分类)。

八、食品配送车辆要求

1. 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，专车专用，车身有明确的公司标识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。
2. 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，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。
3. 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，并记录存档。
4. 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，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。
5. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

九、食品验收

1. 做好卸货前的检查。甲方和乙方双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食品的外观质量进行初步了解。
2. 采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的查验原件后索取复印件留存，乙方须在复印件上备注“此件与原件相符”字眼，并签名盖章确认。
3. 每批次每种食品均抽查验收。
4. 按前附产品质量描述对食品质量进行抽查。
5. 发现食品安全质量问题的处理：
 - ① 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。
 - ② 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。
 - ③ 甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时甲方有权取消乙方供货资格。
6. 整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。

7. 退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，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，同时乙方要每天留样给甲方继续备检，对数量不足或退货的，责成乙方以不影响甲方正常使用为前提尽快补送。
8. 食品的质量问题争议及解决办法：因食品的质量问题发生争议，由佛山市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。食品符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；食品不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。
9. 验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。
10. 乙方不能按核定的供货价交付某些食品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，甲方有权解除合同并取消其供货资格，而且乙方须独自承担由此给甲方造成的经济损失。此项下违约责任包括但不限于下列各项：
- ① 乙方不得将中标项目转让或分包给他人；
 - ② 乙方在收到甲方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货或不能如数供货的；
 - ③ 乙方有私自更改菜单中货品的；
 - ④ 乙方未能提供承诺的服务的；
 - ⑤ 中标食品在保质期出现损坏的，乙方未能提供免费替换服务的；
 - ⑥ 乙方的送货单没有详细注明食品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的；
 - ⑦ 乙方泄露甲方的商业秘密，泄密造成甲方损失的；
 - ⑧ 出现乙方有联手哄抬物价现象的；
 - ⑨ 向甲方管理人员或验收货人进行物质、金钱行贿的；
 - ⑩ 乙方应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消乙方的供货资格，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任：
 - a. 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。
 - b. 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。
 - c. 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
 - d. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。
 - e. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

- f. 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
 - g. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
 - h. 超过保质期的食品。
 - i. 无标签的预包装食品。
 - j. 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
 - k. 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。
11. 乙方提供有毒、变质等食品的,造成食品安全事故的,经有关单位鉴定原因后,如确实为乙方提供之食品问题,甲方有权取消乙方供货资格,解除乙方供货合同,乙方除需负担全数之医药费外,同时还承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。
12. 乙方被有效投诉累计达3次或造成安全(监管和食品卫生)事故的,甲方有权取消乙方供货资格,解除乙方供货合同。

十、付款方式

1. 货款每月按实际供应数量结算一次,供货价格必须包含市场调查、食品采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格食品的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。
2. 乙方凭以下有效文件与甲方结算:
 - 1) 乙方开具的正式发票,收款方、出具发票方、合同乙方均必须与乙方名称一致。
 - 2) 食品收货清单(加盖甲方公章)。

十一、 质量考核制度

1. 乙方须及时对甲方提出的存在问题作出响应并实施整改,若不改正,甲方有权终止其供货资格。
2. 考核标准:

以下考核细则仅供参考,具体考核细则将由甲方根据实际情况制定,甲方对考核细则保持最终修改权和解释权。以下考核细则是甲方对乙方每季度进行不少于一次的不定期抽查考核的内容,若被抽查的乙方考核分数低于90分的,按要求整改复核后仍低于90分的,甲方有权取消乙方的供货资格。

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
配送要求	1.	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的,每次扣2分	2	

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
	2.	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣3分	3	
	3.	实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣1分	1	
	4.	送货单没有详细注明食品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣2分	2	
	5.	实际配送的食品与订购食品种类、质量不符，未能及时更换的，甲方有权拒收，每次扣10分	10	
	6.	人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣3分	3	
质量要求	7.	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明的，每次扣8分	8	
	8.	食品质量不符合要求，出现质量问题或造成食物中毒等，每次扣15分	15	乙方应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）。因供货质量问题引发食品安全事故的，甲方有权取消乙方供货资格和解除供货合同。
	9.	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣8分	8	
	10.	食品品质与招标文件不符，并未能及时补充的，每次扣3分	3	
安全生产管理要求	11.	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣5分	5	
	12.	没有相关应急预案的，每次扣5分	5	
	13.	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每次扣10分	10	
	14.	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣10分	10	
	15.	提供资料弄虚作假的，每次扣5分	5	
纪律要求	16.	出现乙方有联手哄抬物价现象的，一经查实，一经发现扣10分	10	纳入中华人民共和国佛山海关驻三水办事处采购黑名单

考核细则				
项类	序号	评分细则	扣分	备注
				单, 情节严重的取消乙方供货资格
	17.	向主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿, 一经核实扣10分	10	纳入中华人民共和国佛山海关驻三水办事处采购黑名单, 情节严重的追究刑事责任, 并取消乙方供货资格
满意度要求	18.	被用户投诉, 情况属实的, 每宗扣2分;	2	
	19.	被媒体负面曝光的, 每宗扣15分	15	
其他	20.	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的, 每发现1次, 需按违约性质并结合上述违约类别, 每次扣5分	5	

十二、 违约责任与赔偿损失

1. 乙方交付的货物、工程/提供的服务不符合招标文件、投标文件或本合同规定的, 甲方有权拒收, 并且乙方须向甲方支付本合同总价5%的违约金。
2. 乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务, 从逾期之日起每日按本合同总价3%的数额向甲方支付违约金; 逾期15天以上(含15天)的, 甲方有权终止合同, 要求乙方支付违约金, 并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。
3. 甲方无正当理由拒收货物/接受服务, 到期拒付货物/服务款项的, 甲方向乙方偿付本合同总价的5%的违约金。甲方逾期付款, 则每日按本合同总价的3%向乙方偿付违约金。
4. 其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

十三、 争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议, 如双方不能通过友好协商解决, 甲、乙双方一致同意向甲方所在地人民法院提出诉讼。

十四、 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时, 应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报, 以减轻可能给对方造成的损失, 在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后, 允许延期履行或修订合同, 并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十五、 税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十六、 其它

1. 如一方地址、电话、传真号码有变更, 应在变更当日书面通知对方, 否则, 应承担相应责任。

2. 除甲方事先书面同意外, 乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十七、合同生效

1. 合同自甲乙双方代表或其授权代表签字盖章之日起生效。
2. 合同壹式陆份, 其中甲乙双方各执贰份, 采购代理机构执壹份, 政府采购监督管理部门壹份。

甲方 (盖章):

代表:

签定地点:

签定日期: 2018年 12月 6日



乙方 (盖章):

代表:

签定日期: 2018年 12月 6日



开户名称: 佛山市绿景源农副产品有限公司

银行账号: 80020000004664991

开户行: 农村信用社西南信社

见证单位 (盖章): 广东中采招标有限公司

日期: 2018年 12月 6日

