乳制品供货合同

项目名称、分包号：局机关食堂六类食品原材料采购项目、分包一

甲方：江苏省食品药品监督管理局机关服务中心

乙方：南京朗润商贸有限公司

甲、乙双方根据 JSZC-320000-NJJC-G2024-0168 的 局机关食堂六类食品原材料采购项目、分包一 公开招标的招标结果及招标文件的要求，经协商一致，达成如下合同：

一、采购标的

1、服务名称：局机关食堂六类食品原材料采购项目、分包一

2、服务内容：乳制品

3、服务期限：合同有效期壹年，自 2025 年 2 月 5 日起至 2025 年 12 月 31 日止。

4、合同下浮率：25%

5、补充条款：

二、供货种类

分包一：乳制品的采购供货报价清单（实际供货包括但不限于此表品种）

序号	品名	规格	品牌
1	鲜奶	200ml/瓶	光明、卫岗、卡士、蒙牛等同类品牌。
2	鲜奶	950ml/瓶	
3	酸奶	100g/瓶	
4	酸奶	100g/瓶	

三、供货价格

乙方供应的食品（原料、调料）当日单品单价不得高于周边超市（金润发）同类食品（原料、调料）单品单价的 80%。不得额外收取加工费等费用，如年度超过 3 次以上，甲方有权解除合同。

四、质量要求

（一）食材质量标准要求

1. 乙方应承诺其所供的食材均符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国动物防疫法》等相关法律法规及政策规定要求，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范要求。在乙方供货期间出现因食品质量导致食物中毒的事故发生，乙方承担一

切由此产生的法律责任，并取消其供货资格。

2.食材质量标准按甲方要求执行，乙方严禁配送变质、过期、假冒、伪劣、有毒、有害的货物，不得弄虚作假或以次充好，否则甲方有权要求退货或换货。因所供货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，由此所产生的一切法律责任和造成的经济损失均由乙方承担，并取消其供货资格。所有货品规格、斤数必须足斤足两。不得掺水，不得私自提供冻品。提前加工的食材要保证加工质量食材称重时不得夹杂非食用部位，比如枝叶、分装包装袋纸箱等容器、冰袋等。水果需提供优良品种和优质产地的口感甜、品相好的产品。肉类副食品(香肠咸肉)必须使用制作工期达标、感官检验合格的纯肉制品，不得出现水渍、污渍。

3.乙方应保证所提供的食材在保质期内经正确和合理使用，不会出现因预包装食品添加剂、营养强化剂和功效成分原料的添加、生产加工工艺、包装物、运输方式等的缺陷而产生的食品安全事故，并对因上述缺陷而产生的任何食品安全事故负责，并取消其供货资格。

4.食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和QS认证等。

5.依据产品质量监督检验单位提供的质量标准，分包六肉类、分包三调味料及其他、分包一乳制品的乙方提供的食材必须取得经过质量监督管理部门检验合格的产品。

6.乙方提供的食材须经过甲方验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若食材外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，并立即按甲方要求予以退货更换，否则甲方将对其进行处罚，具体处罚按照考核标准执行。

7.乙方所提供的食品必须取样保留24小时，且供应的全部食材如检测不合格则不能使用，所需检测和取样保留的试纸、药品等由乙方提供及承担费用。

8.甲方对食材质量提出异议时，乙方保证在30分钟以内作出答复，并妥善商处。

9.因市场特殊原因，个别食材品种不能及时提供，乙方应主动与甲方沟通协调，更换品种以满足需要。

10.所有商品因验收货物时不能直接判断质量的，如在使用过程中发现不合格商品，乙方应作退货处理。退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送采购所在地质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

11.一经发现供应以下食材，由此所产生的一切法律责任和造成的经济损失均由乙方承担，并取消其供货资格：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常；

（2）含有毒、有害物质或被有害物质污染；含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质；

（3）未经动物部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（4）病死、毒死或不明死因的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或将非食品当作食品的；

（6）物资验收中不合格产品，乙方应按照采购人规定时间内调换，以不影响正常工作。一月内出现两次不合格产品，则停止供货；

（7）其他危害人体健康的情况；

（8）其他经相关部门及甲方确认的质量问题。

12.蔬菜类需要初加工的菜品在当天提前去叶去皮并带来一并称重后交付案板验收。肉类绞肉需要在现场加工制作。水产类需确保98%以上的成活率，需要现场加工宰杀。水果类需提供现场清洗并提供20分钟内补货、退换货服务。

（二）配送时间及要求

1.配送时间

（1）按天供应的，以甲方每天实际需求为准（食堂提前一天下午下班前，提供需求采购计划、清单），次日清晨07：00前送达，且分包六肉类随货携带配送时间48小时内同批次的食品安全检验检测报告。按需供应的，乙方须根据与采购人协商的数量、地点进行供货。

（2）如遇节假日、重大活动等，甲方临时有大批量食材采购或紧急采购任务时，乙方承诺在接到采购人通知后，30分钟内将指定食材运送至甲方指定地点并卸货，派专人负责跟踪服务，保证食材准时准点供应，如推迟送货的，甲方根据考核标准执行。

（3）甲方因特殊情况需加送食材时，乙方务必自接到电话30分钟内送达指定地点，不得推诿延误，保证送货时效性。若造成影响，根据情节轻重给予相应的处理，直至终止合同。

（4）甲方有权根据乙方实际供货能力调整配送时间段，乙方须无条件按甲方要求执行。

2.配送要求

（1）乙方应具备丰富的配送服务经验，有能力高质量的按需配送甲方所需食材。所有食堂原材料均需由乙方指定的工作人员按照食堂要求现场加工处理，甲方为乙方提供加工场所、水、电。如无特殊情况，乙方不得在门店私自加工处理原材料送至甲方。

（2）乙方须保证配送品种数量的准确性，并以甲方的验货数量为准。

乙方每次供货需提供一式两份的送货清单，需加盖乙方公章，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

乙方的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、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。

（3）所有食材按甲方要求进行配送。

（4）食材经验收合格后签字确认并进行卸货，运费自理，不能以任何理由推托，一旦影响到甲方指定地点正常供应，将视情节严重情况进行处罚。

（5）货物送达时，在乙方、甲方验收员（仓库保管员）、原材料使用人、的相互监督下进行验收，并由甲方验收员在送货凭证上签名认可同时作为结算凭证。

（6）乙方的配送服务必须为乙方为本项目设立的本公司供货组人员进行配送，不得委托第三方单位进行配送服务，一经发现，取消其配送资格。

（7）乙方配备采购配送人员、采购配送车，实行专人专车进行配送，需冷链运输的需配备冷藏车辆，并负责人员和车辆的安全和管理，保证人员和车辆遵守采购人相关规定。

① 乙方应具备食材封闭配送的专用车辆及设备，需提供数量、规格、型号，在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换。

② 冷藏、冷冻食品和肉类必须用冷藏、冷冻载具运输，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。整个运输过程应科学合理，运输车辆应保持清洁，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 送货车辆实行 30 分钟配送圈运作，目的地在 30 分钟内的用保温车配送，30 分钟以外的制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2 摄氏度至 7 摄氏度的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

④ 乙方须安排该公司正式员工按时配送，乙方提供项目负责及配送人员清单，人员信息报采购人相关部门备案，更换人员需经过甲方同意。

员工应身体健康，无传染性疾病，持有公共卫生从业人员健康证，热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。工作时做到个人仪表整洁，送货时必须佩带经营单位的食品配送上岗证。

乙方要加强对工作人员的管理教育，现场加工人员需严格遵守甲方的管理规定，应服从甲方的管理，不得私自在加工区域外逗留，不得有偷窃、夹带等违规情况，如经发现将严肃处理。加工人员的安全、劳保用品、加工工具等由乙方自行负责。加工完毕后，工作人员应及时将工作场所的卫生清理干净并将产生的垃圾及包装物自行带走。

⑤ 工作人员应爱护食堂设施设备，按设备操作要求使用。如因工作人员操作不当造成设备损坏，乙方负责承担设备的维修费用，并接受甲方处罚。

⑥ 乙方进入单位后严格落实佩戴口罩、手套等防护制度，工作完成后立即离开，不得在后场逗留，如发现在后场不服从管理，不带口罩交谈，吸烟等，采购人根据考核标准执行。

（8）乙方应详细计划安排配送工作，防止误点错送，因天气、市场休市等不可抗力等原因无法按时到货时，乙方应制定并及时启动应急预案，确保甲方的需求能按时、按质、足量配送到位。

（9）乙方应保证通讯工具 24 小时保持畅通、随叫随到。

（10）乙方在配送服务过程中应遵守采购人单位的各项规章制度，不得与甲方单位或人员发生各种不文明行为，如遇不可解决之矛盾应以沟通为主，相互谅解。

（11）乙方应不断对其人员进行专业培训，以完成工作任务。

五、交付要求

1、食堂当天所需食材，乙方须每天 07:00 前送达至甲方指定地点。

2、甲方有权根据乙方实际供货能力调整配送时间段，乙方须无条件按甲方要求执行。

3、乙方须具备应急服务能力，且有长期驻地人员，有一定的处理紧急情况的经验。如遇节假日、甲方临时有大批量食材采购或紧急采购任务时，乙方须承诺在接到甲方通知后，30 分钟内将指定食材运送至甲方指定地点并卸货，派专人负责跟踪服务，保证食材准时准点供应，如推迟送货的，甲方有权拒绝验收签单。

六、履约及考核办法

1、因乙方配送不及时导致各单位伙食供应延误的且经采取补救措施未造成甲方不良影响的由甲方进行处罚，对于上述情况的发生，每次扣除本包本月 1000 元，三次及以上甲方有权解除合同。

2、甲方如临时增加用餐人员，需临时补充食材的，中标人应在约定时间内无条件把指定的食材送至指定的地点，否则按第 1 条处理。

3、凡经相关部门认定，如因甲方所提供的原食材原因造成食物中毒等卫生事故的，乙方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，并立即停止供货，并暂扣当月所有供应原食材的货款作为赔偿预付款。甲方有权视情况上报财政厅相关部门备案。

4、凡乙方向甲方提供的食材发生质量问题，影响食用，经验收小组确认，乙方须重新配送合格食材，对于上述情况的发生，每次扣除本包本月 1000 元，三次及以上甲方有权解

除合同。

5、甲方将定期或不定期地组织专人对中标人所供食材的质量报送质检部门抽检，检测费用由乙方承担。若发现食材质量检测结果与招标文件或投标文件或与国家规定的质量标准不符，甲方有权扣除本包本月 1000-3000 元，三次及以上抽检不合格，终止供货资格。造成严重责任事故的，按照国家相关法律进行处置。

6、凡乙方供应的食材故意串规、定量包装批量误差超过相关规定，一经查实，均按当次此品目食材供应额的 3 倍值作为支付甲方的违约金。凡乙方在供应食材的过程中，发生质量问题，以次充好，或达不到甲方使用要求的，连续达到 3 次以上者，甲方有权解除合同。

7、乙方供应的食品（原料、调料）当日总单价不得高于周边大型超市（金润发）同类食品（原料、调料）总单价的 80%。不得额外收取加工费等费用，如年度超过 3 次以上，甲方有权解除合同。

8、如乙方在项目实施期间出现违背投标时的承诺，或经营异常，或丧失商业信誉，或产品被曝光不合格或被政府部门取缔相关生产经营资格的情况，甲方有权直接解除合同。

说明：上述相关情况第一次发生时，甲方将对相关分包的乙方人进行约谈，发生第二次时执行相关罚款要求，发生三次及以上，采购人有权直接解除合同。

9、考核标准

结合每月考核得出总分，如总分 90 分及以上不处罚，90 分（不含）-80 分（含）按当月供货金额的 10%扣除；80 分（不含）-70 分（含）按当月供货金额的 20%扣除；70 分（不含）-60 分（含）按当月供货金额的 30%扣除， 60 分（不含）以下不合格，招标人有权解除合同。乙方须对所有扣分项做出书面整改承诺，若不改正，甲方有权终止其供货资格。**详见附件 1：考核内容及标准。**

七、付款方式

按月结算，甲方与乙方核对当月金额后，乙方于 5 个工作日内提供发票，甲方在收到发票后 15 个工作日内向乙方支付上月供货款项。截止至乙方停止供货。乙方未开具发票或开具发票不符合规定的，甲方有权暂缓支付相应款项。

八、合同纠纷处理

本合同执行过程中发生纠纷，由甲乙双方协商解决，若协商不成，作如下处理：发生争议的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

九、合同生效

本合同由甲乙双方签字盖章后生效。

十、组成本合同的文件

（一）合同通用条款和专用条款；

（二）招标文件和乙方的投标文件；

（三）中标通知书；

（四）甲乙双方商定的其他必要文件。

上述合同文件内容互为补充，如有不明确，由甲方负责解释。

十一、合同备案

本合同一式肆份，中文书写。甲乙双方各执贰份。

——————————以下无正文——————————

甲方：江苏省食品药品监督管理局机关服务中心（盖章）

地址：

法定（授权）代表人：

二〇二__年___月___日

乙方：南京朗润商贸有限公司（盖章）

地址：南京市浦口区永宁街道浦泗路290号

法定（授权）代表人：

二〇二五年1月23日

户名：南京朗润商贸有限公司

开户银行：中国工商银行股份有限公司南京江北新区分行

账号：4301015609100439259

签订日期：2025年1月23日