荣巷街道办事处食堂食品采购合同

根据《中华人民共和国政府采购法》及相关法规、《中华人民共和国民法典》，遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，供需双方就项目（项目编号：JSZC-320211-JSTY-G2026-0007）实施及有关事项协商一致，共同达成如下协议：

甲方（采购人）： 无锡市滨湖区荣巷街道办事处

乙方（中标方）： 无锡丰源润陈农副产品有限公司

一、政府采购编号： JSZC-320211-JSTY-G2026-0007

二、采购内容： 蔬菜、肉类、冻品、水产、水果、酸奶、米、面、粮油、干货、调味品等。

三、中标折扣率： 75%

四、质量和服务要求及验收标准： 采购人根据国家有关规定、采购文件、中标方的投标文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。

五、交货期或完工期： 一年（2026 年 8 月 29 日至 2027 年 8 月 28 日）

六、交货地点和方式： 甲方指定

七、合同款支付步骤和办法： 按月结算。每月 25 日为起始日至下月 24 日为结算日（节假日顺延），乙方每月 25 日与甲方进行对账，提供一份当月送货清单。每月 30 日所供商品经核对无误并经月度考核后，甲方在 5 日内以支票或现金方式支付给乙方。乙方需提供与货款等额并符合甲方财务要求的发票。

八、售后服务：见合同条款

九、其他事项：见合同条款

十、合同不可分割部分：

采购文件、响应文件、合同条款及成交通知书，乙方在报价、评审过程中所作其他有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

十一、合同书组成：

合同书由格式条款和合同条款两部分组成。合同条款应当包含法定必备条款和项目技术要求和有关说明的所有内容，并应与“合同书不可分割部分”的内容一致，包括但不限于合同类型，标的名称、采购标的质量、数量，履行时间、地点和方式，包装方式，履约保证金要求，价款或报酬、付款进度安排、与履约验

收挂钩的资金支付条件及时间，验收、交付标准和方法，质量保修范围和保修期，违约责任与解决争议的方法，甲乙双方权利与义务，合同分包要求等。

十二、合同书生效及注意事项：

合同书格式条款与合同条款共同组成完整合同书。采购人在确定中标（成交）供应商之日起三十个日历天内，完成合同书签订工作。供需双方在合同书上确认签章后，合同即生效并经系统自动将合同书推送“无锡市政府采购网”进行公示。

十三、供需双方如有其他要求，可参照招标（采购）文件、投标（报价）文件（采购人不得向供应商提出超出采购文件以外的任何要求作为签订合同的条件，不得与成交供应商订立背离采购文件确定的合同文本以及采购标的、规格型号、采购金额、采购数量、技术和服务要求等实质性内容的协议），并在不违反本合同条款的前提下，供需双方自行拟定补充条款。

十四、根据《中华人民共和国政府采购法》第四十九、五十条规定，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

十五、合同一式伍份，供需双方各执贰份，代理机构执壹份。

十六、本合同由甲乙双方签字、盖章，并经江苏天业工程咨询房地产估价有限责任公司见证后生效。

甲方（采购人）：_____（盖章）　乙方（成交方）：_____（盖章）

法定（授权）代表人：　　法定（授权）代表人：

2026 年 8 月 4 日　　2026 年 8 月 4 日

乙方户名：无锡丰源润陈农副产品有限公司

乙方开户银行：江苏银行股份有限公司无锡市诚业支行

乙方账号：24410188000108638

见证方：_____（盖章）

2026 年 8 月 4 日

★备注：供需双方以本格式文本拟订合同。

合同条款（格式）

甲方（采购人）： 无锡市滨湖区荣巷街道办事处

乙方（成交方）： 无锡丰源润陈农副产品有限公司

为进一步规范我单位的物资采购工作，降低采购成本，提高经济效益，确保食品质量安全，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上，达成如下协议：

一、**配送任务**：荣巷街道办事处食堂食品采购供货、配送及相关后续服务。

二、**配送范围**：无锡市滨湖区荣巷街道办事处食堂。

三、**配送品种**：肉类、冷冻食品、蔬菜、调料、副食品、餐后水果等。

四、**合同价**：

1. 结算方式：依据无锡市发展和改革委员会民生价费专栏当月的算术平均价为**基准价**（如发改委网站上没有的货品也可以参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠商城官网、无锡市朝阳农产品大市场等的价格）如遇上述官网均没有该类产品，乙方应提前通知甲方，经双方协商后进行调整确认。**结算数量按采购人实际验收数量为准。即结算价=基准价×折扣率×实际验收数量。**

①假设商品单价为 100 元，当折扣率为 80%，则结算时该商品结算单价为 80 元；折扣率为 75%，则结算时该商品单价为 75 元，以此类推。

②如遇到需去其他市场询问价格的商品，由采购人安排工作人员 2 名，提前 3 天到其他市场进行询价，中标供应商可派遣相关人员参与。（如中标供应商未派遣人员或者派遣人员不到场，则由采购人食堂工作人员进行询价）。询价得到的商品净重单价，作为本价格执行周期该商品供货价格核定的基数。

2. 中标折扣率在合同执行期间是固定值，商品单价按上述方式每 15 日定价一次。供货期间不再调价（不可抗力事件由双方自行协商）。

3. 乙方提供的《送货清单》与货品同步送达，甲方、乙方双方现场过秤并验收签名，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

4.乙方的投标报价应包括食材采购、存储、税费、成本、利润、运输（须运输至采购人指定地点）、售后服务、装卸、人工、各类劳保、保险、责任以及合同明示或暗示的所有一切风险责任和义务等各项应有费用。

五、采购计划

1.采购计划中品种及数量均为预估，实际消费与采购计划有偏差为正常情况。

2.甲方有权根据食材生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购计划中食材品种和数量。乙方必须能保证提供丰富的品种供采购方选择。

六、下订单订货

1. 甲方每天 16:00 前向乙方下达第二天的订单，以书面或电子稿形式通知乙方，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

2. 乙方接到甲方订单后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到订单后两个小时内及时知会甲方并协商好解决方法。

3.如有特殊原因，甲方有权取消订单。

七、交货

1.乙方每天早上 7:00 前将订单内所有食材送到采购人指定的地点并配送完毕，供应商提供《送货清单》一式多份，双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2.所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

3.乙方送货人员负责将货物从车上搬到秤上过磅，然后放到小车上，由甲方食堂人员负责拉到各自食用点。

4.如遇特殊、紧急情况，甲方当天下单，乙方在接到当天的采购需求计划后，于三小时之内将所需物资配送到位。甲乙双方现场对食材数量、品质进行验收登记。除特殊原因（须提前告知甲方并经甲方认可），若乙方无法做到，甲方可视作当月一次考核不合格记录。

5.包括非正常工作时间段在内，甲方因特殊情况或任务需要临时增加订单时，乙方应提供应急配送服务。乙方必须在接到通知三小时内将新增的食材保质保量配送至甲方指定的地点。

八、验收标准及退货依据

1.猪肉类

（1）总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 9959.1-2001 等法规

要求和国标标准。

（2）具体标准：片猪肉生产原料应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明，严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉；片猪肉前膀后座丰满，肋条花层好，颜色正常，胴体修割整齐干净，去头（蹄、尾）、槽头肉、内脏、三腺、奶头、残毛，分级以鲜片猪肉的第六，第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在 1.0～2.5cm 以内，鲜片猪肉重在 25 公斤以上 40 公斤以内，劈半、整修符合国家二级标准。统排去尾骨、前脖骨，不得带膘油。猪蹄去毛，无破损、血斑，带筋。（详见附表）

附表：猪肉相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。
2			公、母种猪及晚阉割猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。
3	屠宰加工	去头和槽头肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直线割去槽头肉和血刀肉。
4		去内脏	去除全部内脏、护心油、横膈膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官，修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结。
5		去三腺	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。
6		锯（劈）半	沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，每片肉整脊椎骨不允许偏差两节。
7		去蹄	前蹄从腕关节，后蹄从跗关节处隔断。
8		去尾	齐尾根部平行割下。
9		去奶头	割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁。
10		整修	臀部和鼠蹊部的黑皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗痕、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净。每片猪肉允许表皮修割面积不超过三分之一，内伤修割面积不超过 200C ㎡。
11		去残毛	去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过 64 C ㎡，零星分散断毛根集中相加面积不超过 100 C ㎡。
12		冲洗	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。
13		其他	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮。
14	冷加工		冷却片猪肉，屠宰后 24h 内，其后腿肌肉中心温度不高于 4℃，不低于 0℃。
15	感官指标	色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。

16		弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复。
17		黏度	外表微干或微湿润，不粘手。
18		气味	具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。
19	理化指标		参照 GB 9959.1-2001 国家标准
20	脂肪层厚度		以鲜片猪肉的第六，第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在 1.0～2.5cm 以内，鲜片猪肉重在 25kg 以上 40kg 以内。

2. 禽肉类

（1）总体要求：本次招标所需标的物以鲜禽肉为主。如有特殊情况，经甲方同意可临时调整为冷却禽肉，冰层厚度不超过 1 毫米，单体含冰量不得超过净重 3%。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 16869-2005、NY/T 753-2003 等法规要求和国标（行业）标准。

（2）具体标准：标的物未经违禁物质处理，药残留量符合相关国家标准，禽体各部位应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等，每只重量约 1.0 千-2.0 千克。（详见附表）

附表：禽肉类相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		屠宰前的活禽应来自非疫区，并经检疫、检验合格。
2	加工		屠宰后的禽体应经检疫、检验合格后，再进行加工。
3		整修	应修除或割除禽体各部位的外伤、血点、血污、羽毛根等。
4		分割	分割禽体时应先预冷后分割；从放血到包装、入冷库的时间不得超过 2h。
5	感官指标	色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽种固有的色泽
6		弹性（组织状态）	鲜禽肉肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。冻禽肉肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，不能完全恢复原状
7		气味	具有禽种固有的气味，无异味。煮沸后的肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有固有香味。
8		淤血	不允许存在淤血面积大于 1 C m²；淤血面积小于 1 C m²时，不得超过抽样量的 2%。（淤血面积以单一整禽或单一分割禽体的 1 片淤

			血面积计）
9		硬杆毛/（根/10kg）≤	1
10		肉眼可见物	不得检出。
11	理化指标		参照 GB 16869-2005 国家标准

3. 水产类

（1）总体要求：本次招标所需标的物以鲜活水产品为主，根据甲方需求可供部分冷冻产品。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2733-2005、GB/T 24861-2010 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

（2）具体标准：详见下表：水产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		招标的水产品应无污染、无危害，其品质应符合 GB 2733 的规定。
2	感官指标		淡水鱼、虾必须鲜活。
3			淡水鱼体表有光泽，鳞片较完整容易脱落，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，眼睛眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有突出。咸水鱼质量标准：色泽新鲜，具有光泽，体表完整，无破肚及骨肉分离现象，体形平展，无残鳞，无污物，肉质致密结实，有弹性。虾体具有各种河虾固有的色泽，外壳清晰透明，虾头与虾体连接不易脱落，尾节有伸屈性，肉质致密无异臭味。其他水产参见相应国家标准。
4	理化指标		参照国家标准
5	生产加工		生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881。
6	贮存与运输	贮存	冷冻产品应包装完好地贮存在-15℃至-18℃的冷库内。贮存期不超过 9 个月。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。
7		运输	冷冻产品应冷藏车运输。运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品混运。

4. 禽蛋类

（1）总体要求：本次招标所需标的物为鲜鸡蛋。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2748-2003 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

（2）具体标准：详见下表：禽蛋产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应符合 GB 18407.3 的要求。蛋禽饲养中不应使用国家禁止的兽药、饲料添加剂及其他违规药品。
2	感官指标	色泽	具有禽蛋固有的色泽。
3		组织形态	蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。
4		气味	具有产品固有的气味，无异味。
5		杂质	无杂质，内容物不得有血块及其他鸡组织异物。
6	理化指标		参照 GB 2748-2003 国家标准
7	食品添加剂		食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
8	贮存及运输	贮存	产品入库前破壳蛋应及时清除，产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，贮存冷库温度为-1℃至 0℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
9		运输	运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运过程应轻拿轻放。

5. 油类

（1）食用油质量要求：各类食用油均为非转基因，符合国家 GB2716《食用植物油卫生标准》，具有“QS”食品质量安全认证，有质量检测报告。

6. 蔬菜类

本次招标所供应为日常生活常用蔬菜，乙方保证蔬菜为无公害蔬菜，不得进行催熟等手段，务必保证新鲜、干净。

7.水果类

（1）总体要求：本次招标所需标的物为新鲜水果。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三

无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》等法规要求及各品种相应的国标（行业）标准。

（2）具体标准：各品种、各等级的水果都必须完整良好，新鲜洁净，无不正常的外部水分，无异嗅及异味，精心手采发育正常，具有贮存或市场要求的成熟度。（详见附表）

附表：水果类相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	感官指标	品质基本要求	果实完整良好，新鲜洁净，无异味，不带不正常的外来水分，细心采摘，充分发育，具有适于市场或贮存的成熟度。	其他果类参见国标，感官指标应为一等品以上标准。
2		色泽	具有该品种成熟时应有的色泽。	
3		果形	果形端正，具有该品种具有的特征。	
4		果径、重量、梳数	苹果、梨果径≥60mm；香蕉不少于六梳，中间一梳每只长度不低于 15cm。	
5		伤病害	无腐烂、裂果、断果、压伤、擦伤、日灼、疤痕及病变等现象。	
6	理化指标		以该果类具体国标为准。	
7	卫生指标		按 GB 2762～2763 及有关食品卫生的国家规定执行。	

8. 考虑到叶菜类品种的特殊性，要求中标方实际供应除叶菜类外的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过 5%，叶菜类的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过 10%。各品种数量超出规定的部分由中标方带回，不纳入结算，短缺的部分由中标方补足。

9.甲方根据国家有关规定、招标文件、乙方的投标文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。验收情况作为支付货款的依据。如有质疑，以相关质量技术检验检测机构的检验结果为准，如产生检验费用，则该费用由过失方承担。

九、数量、品质保证

1.每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

2.质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，乙方必须每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告。甲方每天进行检测，检测一次不合格的，罚当天食材供货费用的两倍，检测不合格满三次的，甲方有权终止合同，且乙方须向甲方支付5%合同总金额的赔偿金。

3.质量必须达到本招标文件所列的要求，并且品质不低于甲方当天在各大食材批发市场的自购标准。

4.乙方当日供应食材经采购人验收后不达标、不足量、漏供或错供时，必须进行调换或补充并按合同规定进行处罚。乙方调换或补充的食材必须经甲方同意，按协商后的品种、质量、规格、数量将食材于当日10:00前配送至甲方指定地点，相关费用由乙方承担。

5.净菜率：本项目采购的蔬菜为净菜，乙方提供的所有食材必须是经过加工挑选后的，可食用合格率必须达到97%以上。

6.食用油必须符合GB1535-2003标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

7.面粉必须符合GB1355-86标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

8.猪肉、牛羊肉、鲜（冻）鸡鸭、鹅副产品等必须具有动物检验检疫合格证明。

9.糖、味精、酱油、醋、生粉等必须具有“QS”食品质量认证标志。

10.豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。

11.禽蛋、蔬菜、水果必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。

注：以上质量标准如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准执行。严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种采购方有权要求退货或换货。因供应的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他后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于供货方（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由乙方承担。

十、项目服务要求

1. 乙方原则上按照上述要求进行供货，根据实际情况，甲方有权调整采购量或采购时间。乙方必须按照甲方食堂采购人员通知的时间、品种、数量、品质要

求及协定的价格准时送货，现场验收，验收合格后签字确认。若验收人员认定商品与甲方要求不相符合的，当即拒收并将不良供货批次进行记录备案。包装食品无法当场验货的，使用时拆封如发现变质，无条件退货。乙方累计 3 次不能满足食品的质、量及售后服务要求且屡教不改、服务态度差，甲方有权进行处罚或立即单方终止合同。

2.乙方自供货之日起，所供材料价格按照中标折扣率执行，不得下调、不得停供。

3. 若发现有伪劣假冒商品、以次充好产品或替代商品，乙方将承担赔偿或其他法律责任。因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由乙方承担经济赔偿责任以及相关的法律责任，同时甲方有权单方立即终止合同。

4. 食材配送及相关服务人员必须经卫生防疫部门健康检查及卫生知识培训，并持《健康证》上岗。

5.签订合同后正式进入试供期，试供期为 15 天，试供期内甲方主要考察乙方货物质量、服务、信誉等方面。试供期满且经甲方综合考察认为合格的，合同继续执行；若试供期间出现质量、服务等难以磨合的问题的，甲方有权终止合同。

6. 乙方严禁提供以下食品：1）无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品（除非定型包装食品）；2）超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；3）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食品；4）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

7. 乙方不得将中标项目分包、转包，一旦发现甲方有权随时终止合同。

十一、合同期

1.试供期满且经甲方综合考察认为合格的，合同继续执行，本项目招标的服务期限为一年。合同实施期间，甲方将对乙方每月进行考核，考核要求详见合同附件。

十二、付款方式

按月结算。每月 25 日为起始日至下月 24 日为结算日（节假日顺延），乙方每月 25 日与甲方进行对账，提供一份当月送货清单。每月 30 日所供商品经核对

无误并经月度考核后，甲方在5日内以支票或现金方式支付给乙方。乙方需提供与货款等额并符合甲方财务要求的发票。

十三、违约责任

1.乙方必须严格按照甲方规定的时间将蔬菜送达指定食堂。若到货时间因乙方原因延误，迟到30分钟以内的，甲方给予警告处分，半个月内获警告处分3次或以上的，扣当月采购货款的1%；迟到30分钟以上1小时以下的，甲方按当月采购货款的5%向乙方扣罚；迟到超过1小时的，甲方有权拒收乙方货物，并按当天采购货款的金额的30%向乙方扣罚。

2.乙方所送个别货物品质不符合本合同验收标准的，甲方有权拒收，乙方应保证在甲方指定的时间内增补送达，退货后乙方不在规定时间内送达增补货物的，甲方按该品种当天货款的30%向乙方扣罚；当批不合格货物累计金额达到当批总金额的20%以上的，甲方除退货外，还按当批货款的20%向乙方扣罚，此情况在一个月（一个结算周期内）出现3次或以上的，乙方构成违约，甲方有权取消其供货资格(因天气恶劣等客观原因导致蔬菜整体质量下降的情况除外)。

3.由于乙方所供货物的质量问题导致无锡市滨湖区荣巷街道食堂就餐人员发生食物中毒事件时（以防疫部门鉴定为准），除偿付甲方损失外，并追究法律责任，同时，立即终止合同。

十四、争端的解决

1.本协议履行的过程中发生的任何争议，若双方不能通过友好协商的方式加以解决，向无锡市滨湖区人民法院提起诉讼。

2.在法院审理期间，除提交法院审理的事项外，本协议其他事项和条款仍继续执行。

十五、不可抗力事件处理

任何一方由于不可抗力原因无法履行协议时，应在不可抗力事件发生后立即向对方通报，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者双方谅解确认后，允许延期履行或修订协议，并视情况免予承担部分或全部责任。

十六、本协议执行期内，各方均不得随意变更或解除协议。协议有未尽事宜，须经各方共同协商作出补充规定。补充规定与本协议具有同等效力。

合同附件：《荣巷街道食堂原材料供应商月考核表》

十七、合同备案：

合同一式五份，供需双方各执二份，招标代理机构一份。

甲方（盖章）：

甲方代表（签字）：

签约时间：2016年8月4日

乙方（盖章）：

乙方代表（签字）：

日期：2016年8月4日

见证方：（盖章）

合同附件：

荣巷街道食堂原材料供应商考核表（月度）

被考核单位：		考核日期：	
序号	考核内容	分值	得分 （扣分说明）
1	保证商品质量，无以次充好现象，无过期食品，无假冒伪劣、腐败变质、“三无”产品，无食用者因食用供应商食材被送入医院得 10 分以上；偶尔发生上述情况得 1～10 分；发生 3 次不得分。	14	
2	送货无短斤缺两现象得 10 分以上；偶尔发生短斤缺两但能及时更正得 1～10 分；发生 3 次不得分。	14	
3	按照食堂管理人员通知的品种送货，无擅自更换商品或品牌现象得 8 分以上；偶尔发生得 1～8 分，发生 3 次不得分。	12	
4	所供商品经过挑选后发货得 8 分以上，偶尔发生商品不经挑选直接送货得 1～8 分；发生 3 次未经挑选并有腐烂等影响质量的商品不得分。	12	
5	一次不漏地向食堂提供有关商品的检测资料得 10 分以上；偶尔遗漏并及时补齐得 1～10 分，3 次遗漏不得分。	13	
6	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 8 分以上；偶尔发生因搬装等原因造成食物污染、破损得 1～8 分；发生 3 次不得分。	11	
7	供应商能主动随访，倾听采购人意见、建议得 8 分以上，在供货过程中发生情况能与采购人及时联系并妥善处理得 5～8 分，与采购人缺少联系沟通发生情况处理不到位得 5 分以下。	10	
8	市场价格下降时主动下调得 10 分以上；市场价格下降时不主动下调但能及时更正得 5～10 分；市场价格下降时不主动下调得 5 分以下。	14	
每月考核意见：			
得分		满意度测评等级	
考核人（签名）：		供应商（签名）：	

注：1、发现以上各情况每次扣除 5 分，扣完为止。

2.100～91 分为满意、90～85 分为合格、85 分以下为不合格。

3.如考核为不合格，甲方将扣除当月供应食品总金额 5%，累计满 3 次不合格，采购人有权终止合同，重新招标确定中标人。