政府采购合同

项目名称：徐州市公安局云龙分局食堂食材采购

项目编号：JSZC-320300-ZHZC-G2026-0011

采　购　人：徐州市公安局云龙分局

中　标　人：徐州一六一八商贸有限公司

合同签订日期：　　年　　月　　日

友情提醒：采购人与中标、成交供应商应当在中标、成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。

采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

徐州市公安局云龙分局食堂食材采购合同

甲方：徐州市公安局云龙分局

乙方：徐州一六一八商贸有限公司

项目名称：徐州市公安局云龙分局食堂食材采购

项目编号：JSZC-320300-ZHZC-G2026-0011

签订时间：

签订地点：

甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》，按照徐州市公安局云龙分局食堂食材采购发出的中标通知书、招标文件及乙方的投标文件等，按照平等、自愿的原则，经友好协商，签订本合同。

一、供货范围和期限

（一）供货范围：为甲方进行食材的采购和配送。

（二）供货时间：自合同签订生效后十二个月（2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日）或预算用完为止。

（三）采购需求：详见合同附件 1。

二、供应方式及要求

（一）确定订单

甲方食堂提前一天向乙方提供所需食品订单，乙方必须在甲方食堂规定时间内，依据订单将甲方食堂所需的食品购齐，送至甲方食堂指定地点进行验收。

（二）乙方不得以任何理由拒绝供应、随意变更订单项目、内容，由于特殊情况不能及时供应的食品，乙方应提前通知甲方食堂，经甲方食堂许可后方能调整所订食品。

（三）乙方应主动配合甲方食堂对其供应食品所进行的数量、质量检查。

三、供应价格及预算金额

（一）供应价格

1、乙方综合优惠率：16.5200%；

序号	类别	占比	优惠率报价（%）	备注
1	肉、水产、禽蛋类	51%	12%	
2	粮油类	6%	10%	
3	干货和调料类	8%	12%	
4	果蔬类	29%	28%	
5	冻品类	6%	12%	
综合优惠率（%）			16.52%	

2、所有配送食品价格以徐州市发展和改革委员会网站“ 民生均价监测 ”上最新公布的同类食材平均单价作为基准价；网站上没有的食材，以每周五瑞丰农贸市场、民祥园农贸市场共两个农贸市场采集食材价格的平均单价作为本周的基准价，由甲方组成的询价小组在上述市场采集菜价，每周五定期前往上述两个农贸市场采集价格；如上述还未有的菜品，以供应商的批发采购处的的同类菜品零售价为基准单价，根据上述基准价按优惠率计算的单价。

3、乙方供货结算单价=基准单价×（1-乙方各类食材优惠率），但不得超出基准单价。

4、乙方应按甲方需求进行每日配送。不得以任何理由拒绝。

5、按周计算应付金额，结算数量以甲方每日签字确认为准，按月付款。

6、乙方需向甲方提供合法有效的发票。

（二）预算金额（注：本项目预算金额为人民币 160 万元。）

四、支付（采购资金的支付方式、时间、条件）

1、经双方协商一致，选择以下第_二_种付款方式:

付款方式一：提交预付款保函的

预算金额的百分之二十(20%)即￥____，大写：人民币____元，在双方签订合同后 10 个工作日内，乙方向甲方出具等额预付款保函后，由甲方办理政府采购资金结算手续支付给乙方。

每月核算月度付款金额，按照优先抵扣预付款的原则结算月度费用，预付款抵扣完后，费用按月支付，每月 1 次按实际订单量支付。每次付款经甲方验收合格后，根据验收考核结果，甲方自收到发票后 10 个工作日内，将资金支付到合同约定的乙方账户。

付款方式二：不提交预付款保函的

预算金额的百分之十(10%)即￥160000，大写：人民币壹拾陆万元，在双方签订合同后 10 个工作日内，由甲方办理政府采购资金结算手续支付给乙方。

每月核算月度付款金额，按照优先抵扣预付款的原则结算月度费用，预付款抵扣完后，费用按月支付，每月 1 次按实际订单量支付。每次付款经甲方验收合格后，根据验收考核结果，甲方自收到发票后 10 个工作日内，将资金支付到合同约定的乙方账户。

（在签订合同时，供应商明确表示无需预付款的，费用按双方核算确认的月度金额。（注：此条符合苏财购〔2020〕52 号文件要求））

2、合同约定的乙方账户：

开户银行：中国工商银行徐州市贾汪支行

银行账号：1106021209210180794

3、其他

若出现因乙方违约导致双方有争议的情况，待争议解决后 3 个工作日内甲方再向乙方支付货款，期间造成的经济损失由乙方自行承担。

4、在预算金额范围内按照实际发生金额据实结算支付，若本合同履行期限内支付超过预算金额，本合同自动终止。

乙方需提交的支付文件包括:

①乙方出具当月甲方已经实际确认的订单量的全额正式发票；

②甲方确认的送货清单；

③甲方出具的结算价款考核确认单。

如因乙方未能开具真实有效的发票或未提供支付申请而导致甲方延期付款的，责任由乙方承担。开具发票为本合同乙方主要义务。甲方内部正常审批流程不计算在付款期限之内。若因财政付款审批程序滞后，甲方不承担逾期付款的违约责任。

五、质量标准和检验

（一）质量标准

1、乙方所供应的食品数量不得短缺，质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》（2025 修正）、《中华人民共和国动物防疫法》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》及国家现行食品安全国家标准（GB）等相关法律法规与标准要求。乙方提供的所有蔬菜、水果、豆、粮、油等均须为非转基因产品。蔬菜水果类应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象，属于无公害蔬菜水果；冷冻类及干货应在保质期范围内，并保持较好的外观和等级，须是正规厂家出品并具有合格证书的优质产品；鲜肉类全部来源于国家认可的正规肉联厂，并经政府相关检验合格；水产品必须新鲜，河鲜产品必须鲜活；粮油、副食、调料等由大型正规厂商出品，相关证件齐全。严禁配送假冒、变质、临期、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量要求的物品甲方有权要求乙方及时退货或换货，乙方必须无条件退换，由此产生的一切后果由乙方承担。

2、乙方为满足质量标准提供的技术方案详见合同附件 2。

3、乙方为满足质量标准提供的组织机构设置及人员和车辆配备方案详见合同附件 3。

4、乙方未满足质量标准提供的退换货承诺方案详见合同附件 4。

（二）验收检验

1、甲方每天对供应食品的品名、规格、数量、单价和质量进行现场验收，以甲方食堂的验货数量为准，乙方每次随货附一式三份盖章的送货清单，供甲方食堂验货后签字确认，甲方食堂执一份，乙方执二份，作为送、收货及合同费用计算的凭证。若

乙方供应食品运输损坏率较高且影响甲方正常使用，或原材料已验收入库但在甲方使用的过程中发现配送商品不合格，甲方食堂有权要求乙方及时退换货，并按合同约定乙方向甲方支付违约金，中标人必须无条件退换，由此产生的一切后果由乙方承担。

关于留样与抽查送检：采购人将对每批次配送的货品进行留样保存，并每月随机抽样送检一次，送检费用由中标人承担。如有食品卫生安全监督部门或相关部门对货品进行检查，中标人须全力配合，不得找任何借口推脱。

2、每月供应食材进行《食材供应评价意见表》，意见表评价结果：90 分及以上为合格，70-90 分为良好，70 分以下为不合格；（1）结果合格：按合同约定付款；（2）结果良好：需扣除当月食材货款 10%，如连续 2 个月为良好，作不合格处理；（3）结果不合格：不付款，供应商需按甲方要求整改，整改期间甲方另有安排的，供应商需承担甲方一切损失，如拒绝整改的，甲方有权暂停供货需求，并有权拒绝任何付款。《食材供应评价意见表》见合同附件 7。

3、验收标准（验收要求、验收标准和程序）：见合同附件 5。

4、所有带保质期的食材，乙方配送至甲方指定地点时，剩余保质期须不低于该食材标注总保质期的 2/3，严禁配送临期、过期或保质期不符合本条款要求的产品。

（三）供应时间（每日 7:15 前）

1、乙方每日必须按照甲方要求的时间将甲方食堂所需食品送至指定地点进行验收。乙方如送货迟到超过半小时，第一次发现，扣除当日货款的 10%。因迟到一小时以上而造成甲方食堂无法正常供餐的，甲方有权拒收并从别处紧急采购，采购费用从乙方货款中扣除；第二次发现，扣除当周货款的 10%；第三次发现，扣除当月货款的 10%，甲方并有权解除供货合同，有权追究乙方相关经济、法律责任。遇有特殊任务或其他情况，应以甲方具体要求为准。

如遇特殊情况，乙方要为甲方食堂提供紧急配送服务，接甲方电话通知后，90 分钟内送达。乙方如送货迟到超过半小时，第一次发现，扣除当日货款的 10%。因迟到一小时以上而造成甲方食堂无法正常供餐的，甲方有权拒收并从别处紧急采购，采购费用从乙方货款中扣除；第二次发现，扣除当周货款的 10%；第三次发现，扣除当月货款的 10%，甲方并有权解除供货合同，并有权追究乙方相关经济、法律责任。遇有

特殊任务或其他情况，应以甲方具体要求为准。

六、包装与标记

1、商品（合同标的）包装具体要求：见《关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知》（财办库〔2020〕123号）中《商品包装政府采购需求标准（试行）》。

2、快递包装具体要求：见《关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知》（财办库〔2020〕123 号）中《快递包装政府采购需求标准（试行）》。

七、履约保证金

1、乙方是否提供履约保证金：预算金额的 10%。

2、乙方提供履约保证金的形式、金额及期限：以支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交，也可自愿使用履约保函（保险）代替缴纳履约保证金，具体详见《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》（苏财购〔2023〕150 号）规定。

3、履约保证金的返还：乙方缴纳的履约保证金，待合同标的履约完成、验收合格，或合同期满，一年后一次性无息退还（凭“履约保证金退付申请书”及“收款收据原件”办理退款手续）。如果乙方不履行合同约定的义务，未能完全履行合同规定的义务或其履行不符合合同的约定，甲方有权扣除履约保证金取得补偿。

八、违约责任

（一）甲方违约责任

乙方按合同履约，甲方按合同约定支付食堂食材费用，除因财政付款审批程序滞后外，甲方应在次月付款前完成上月付款，如有特殊情况，双方协商解决。

（二）乙方违约责任

1、数量违约

乙方应按照甲方要求的数量足额供应，如若乙方实际供货量少于供货单据数量的，

第一次发现，扣除当日货款的 10%；第二次发现，扣除当周货款的 10%；第三次发现，扣除当月货款的 10%外，甲方有权终止合同。上述情形，除扣除货款（违约性质）外，同时按照实际供应的数量结算款项。

2、质量违约

甲方每月对乙方所供应商品随机抽取进行送检，送检品类及抽取次数由甲方决定。乙方应按照国家食品安全相关规定及甲方对菜品质量的要求进行送货。

甲方如发现不符合合同规定的货品，乙方应无条件收回所供应的货品并给予甲方书面答复说明原因，并在甲方要求的时间内更换好所需货品，由此造成的损失和影响由乙方负责。第一次验收不合格，甲方发出书面警告，第二次乙方按照 5000 元承担违约责任，甲方有权在当期付款中扣除。第三次甲方有权解除合同。

关于留样与抽查送检：甲方将对每批次配送的货品进行留样保存，并有权对配送的货品不定期随机抽样送检，如送检检验合格，检验费用由甲方承担;检查不合格由乙方承担，并对该批货物予以退货或当场销毁，同时乙方需及时补货，甲方不需支付该批货物的货款，并作出相应的处罚。如有食品卫生安全监督部门或相关部门对货品进行检查，乙方须全力配合，不得找任何借口推脱。

甲方若发现乙方向甲方提交的投标资料以及本合同所载内容有弄虚作假、隐瞒事实内容等情形的，甲方有权视情形单方解除本合同，乙方除应退还甲方已支付的合同款外，还应向甲方支付合同总金额 20%的违约金。

3、服务违约

参照本合同“**五、质量标准和检验**（三）供应时间”相关要求。

4、保密违约

乙方严格遵守各项保密规定，在配送期间应按照甲方管理规定约束自身行为；对甲方各类供应情况不得提供给任何其他单位或个人，否则甲方有权解除合同并按国家相关法律法规处理。

5、甲方若发现乙方向甲方提交的投标资料以及本合同所载内容有弄虚作假、隐瞒事实内容等情形的，甲方有权视情形单方解除本合同，乙方除应退还甲方已支付的合同款外，还应向甲方支付合同总金额 20%的违约金。

6、乙方如违反本协议和保密承诺约定、承诺的保密义务，应当赔偿给甲方造成的全部损失及甲方因维权行为而产生的所有费用(包括但不限于直接损失、间接损失、预期利益损失律师费、鉴定费、交通费等)，构成犯罪的，依法处理。

九、 本合同在下列条件全部满足后生效，生效日期以下列条件全部满足的最晚日期为准：

（1）双方加盖公章或合同专用章；

十、合同的双方当事人不得擅自变更、中止或者终止合同。

十一、双方约定，在履行合同过程中产生争议时，应通过友好协商解决，若协商不成可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十二、合同其他未尽事宜及与招标文件有矛盾之处，以招标文件[项目编号：JSZC-320300-ZHZC-G2026-0011]为准。

十三、合同一式两份，具有同等法律效力，甲方壹份，乙方壹份。

十四、按照《财政部关于做好政府采购信息公开工作的通知》（财库〔2015〕135 号），甲方依据《保守国家秘密法》等法律制度规定确定本合同（ ）部分涉及国家秘密，该涉及国家秘密部分不公告；甲方依据《反不正当竞争法》等法律制度的规定与乙方约定本合同（ ）部分涉及商业秘密，该涉及商业秘密部分不公告。

（以下无正文）

甲 方：徐州市公安局云龙分局

单位签章：

单位地址：徐州市广山路 1 号

开户银行：

银行账号：

联 系 人：

联系电话：

日期：

乙方 ：徐州一六一八商贸有限公司

单位签章：

单位地址：徐州市贾汪区大吴东段庄村

开户银行：中国工商银行徐州市贾汪支行

银行账号：1106021209210180794

联 系 人：李加珍

联系电话：18260733730

日期：

合同附件

合同附件 1：采购需求（见招标文件第六章《采购需求》）

合同附件 2：质量标准技术要求（要求见招标文件第六章《采购需求》；合同见乙方投标文件中《技术方案》。）

合同附件 3：人员和车辆配备要求（要求见招标文件第六章《采购需求》；合同见乙方投标文件中《人员和车辆配备方案》。）

合同附件 4：退换货要求（要求见招标文件第六章《采购需求》；合同见乙方投标文件中《退换货承诺方案》。）

合同附件 5：验收标准（验收要求、验收标准和程序）

合同附件 6：《保密承诺》

合同附件 7：《食材供应评价意见表》

合同附件 1：采购需求

一、说明

（一）采购人：徐州市公安局云龙分局

（二）采购项目名称：徐州市公安局云龙分局食堂食材采购

（三）采购标的：徐州市公安局云龙分局食堂食材采购

（四）预算金额：160 万元。

（五）服务期限： 自合同签订之日起 12 个月或预算用完为止

（六）本项目以肉、水产、禽蛋类，粮油类，干货和调料类，果蔬类，冻品类等五项综合优惠率（N%）进行报价。

（七）综合优惠率（N%）计算方法：

（1）肉、水产、禽蛋类优惠率 N1%，所占比例约 51%；

（2）粮油类优惠率 N2%，所占比例约 6%；

（3）干货和调料类优惠率 N3%，所占比例约 8%；

（4）果蔬类优惠率 N4%，所占比例约 29%。

（5）冻品类优惠率 N5%，所占比例约 6%。

（6）综合优惠率计算报价举例：

①肉、水产、禽蛋类优惠率 10%，计算所占比例优惠为：（1-10%）×51%=0.459；

②粮油类优惠率 15%，计算所占比例优惠为：（1-15%）×6%=0.051；

③干货和调料类优惠率 15%，计算所占比例优惠为：（1-15%）×8%=0.068；

④果蔬类优惠率 20%，计算所占比例优惠为：（1-20%）×29%=0.232；

⑤冻品类优惠率 10%，计算所占比例优惠为：（1-10%）×6%=0.054；

综合优惠率=1-（①+②+③+④+⑤）=0.136；

最终评审综合优惠率为：13.6%（按四舍五入取至小数点后两位）。

注：以徐州市发展和改革委员会网站“ 民生均价监测 ”上最新公布的同类食材平均单价作为基准价；网站上没有的食材，以每周五瑞丰农贸市场、民祥园农贸市场共两个农贸市场采集食材价格的平均单价作为本周的基准价，由甲方组成的询价小组在上述市场采集菜价，每周五定期前往上述两个农贸市场采集价格；如上述还未有的

菜品，以供应商的批发采购处的同类菜品零售价为基准单价，根据上述基准价按优惠率计算的单价。

二、项目基本概况

本项目预算金额 160 万元，徐州市云龙区广山路 1 号，云龙分局食堂日常伙食保障需要的粮油、禽蛋、调味品、佐料、食用原材料及冷冻食品等,具体包含畜禽肉类、水产品类、冷冻食品类、熟食卤菜类、蔬菜类、蛋类、水果点心饮料类、种子类食材、豆制品类、粮油类、干调类等食材的采购及配送。食材需每日配送，另满足紧急勤务配送要求。采购人提前一天将采购需求通知中标人，中标人须第二日 7:15 前配送到位。

三、技术要求

（一）食材供应要求

1.畜禽肉类、水产品类、冷冻食品类、熟食卤菜类：

1.1 畜禽肉类

1.1.1 生猪肉：为鲜五花肉和后肘肉，一级鲜度，执行现行国家标准或国内行业标准（有地方部门检疫章），肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，指压后凹陷立即恢复，具有鲜猪肉正常气味。

1.1.2 排骨：新鲜肋排，一级鲜度，肉色鲜红自然，不滴血水，骨头断面上颜色自然带血丝，无酸腐异味，肉质柔软有弹性。

1.1.3 火腿肠：正规品牌，特级，猪肉火腿肠，执行现行国家标准或国内行业标准。

1.1.4 鲜牛肉、鲜羊肉：一级鲜度，执行现行国家标准或国内行业标准，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉、鲜羊肉正常的气味。

1.1.5 鸡、鸭：新鲜光禽、全净膛的肉食鸡、鸭。重量为单只净重 2—3 斤左右，无死、无冻，无注水、泡水现象；眼球饱满，皮肤有光泽，呈淡黄色；肉有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复；肚中无内脏和其它异物，具有味道，外表处理干净，微干或湿润。

1.2 水产品类

1.2.1 鲤鱼、鲢鱼、草混子、鲫鱼、鲈鱼：新鲜、活鱼（按采购人要求宰杀），

眼睛光亮透明，眼珠凸出，鱼鳞光亮、整洁、紧贴鱼体，鱼体洁净、挺而不软弯度小、有弹性。

1.2.2 黄花鱼：单只长度 15 厘米以上。鱼体色泽鲜亮，鱼肉紧实，身体无异味，鱼眼鲜亮有光泽。

1.2.3 活虾：新鲜的虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺。虾皮壳发亮，呈青白色。虾肉质坚实、细嫩。1 公斤 30—40 头。

1.2.4 带鱼：宽度 5 厘米以上的大带鱼，带鱼冰衣符合国家规定的范围内，鱼体解冻后净含量允差按国家标准内，且带鱼感官指标要符合正常的色泽。

1.2.5 冰冻虾：应选择体型完整，外壳透明光亮，体表呈青白色或青绿色，头节与躯体紧连，肉体硬实而有韧性，须足无损，体表无污秽黏附，无异常气味的生虾为好。

1.2.6 虾仁：冻虾仁的外包装与否完整、清洁，肉质清洁、完整，呈淡青色或乳白色。

1.2.7 冻海鱼类：鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的粘液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明反复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的粘液、鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出 5 角膜透明，腮鲜红，清晰。腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷。肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。

1.3 冷冻食品类：保质期内，检测执行国内行业标准产品明示标准及质量要求，产品需有完整的资料，速冻食品生产和经营卫生规范等。

1.4 熟食类：必须使用封闭车厢，不得敞运，车厢内必须清洁、卫生。制作材料必须保证其新鲜、卫生、符合该类食品的行业标准，成品及半成品要有足够的有效保质期。来货必须使用食品袋密封包装。 所有非供应商自己调配的调味料，包括盐、糖、酱油、醋等，必须为预包装食品。

1.5 卤菜类：制作材料必须保证其新鲜、卫生、符合该类食品的行业标准，成品及半成品要有足够的有效保质期。必须使用封闭车厢，不得敞运，车厢内必须清洁、卫生。来货必须使用食品袋密封包装。生、熟食品必须使用专门的容器分开盛装，生食品不得放在熟食品上面，非食品不得放在食品上面。所有非供应商自己调配的调味料，包括盐、糖、酱油、醋等，必须为预包装食品。

2.蔬菜类、蛋类、水果点心饮料类、种子类食材、豆制品类：

2.1 蔬菜类：

2.1.1 大白菜、包菜、菠菜、茼蒿、大葱：新鲜整洁，大小适中，成熟度适中，无烂芯烂根烂叶。

2.1.2 土豆：新鲜度好，大小均匀无斑点、无霉点、无芽点。

2.1.3 洋葱：色度新鲜，球茎坚实而不软，大小均匀。

2.1.4 茭瓜、豆角、蒜薹：要色度新鲜，果实坚实不软，大小均匀，嫩而不老，表面光滑，无鼓包和凹陷。

2.1.5 西红柿：要色度新鲜，自然成熟，果实坚实不软，大小均匀。

2.1.6 黄瓜：要瓜头顶花带刺，直而不软。

2.1.7 冬瓜：要黑色大个，无腐烂变质、无伤疤、表皮光滑，色度新鲜。

2.1.8 长茄子：要当天采摘、色度新鲜，无空心、色泽鲜亮、表皮光滑无疤痕。

2.1.9 大蒜：外表无水分、无霉点、无芽点。

2.1.10 青椒：感官指标要达到色泽鲜艳，拥有各自品种典型颜色，要当天采摘、色度新鲜，无空心、色泽鲜亮、表皮光滑无疤痕、成熟度适中，个头大小一致，无烂果、无异味、无病虫害和明显机械伤。

2.1.11 笋瓜、山芋、南瓜：感官指标要达到形态、色泽一致，瓜果均匀且大小适中，拥有各自品种典型形状；无疤点，无断裂，无畸形瓜、病虫瓜、烂瓜，瓜身不带泥土，无明显机械伤。

2.1.12 白萝卜、红萝卜、胡萝卜：感官指标要达到皮细光滑色泽良好，大小均匀，肉质鲜嫩致密；新鲜无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑和明显机械伤，不带泥沙，不带茎叶、须根；萝卜直径 80-100 毫米，长度不小于 200mm,胡萝 卜顶端直径不小于 40 毫米。

2.1.13 香菜、青菜、油麦菜、芹菜：感官指标要达到肉质鲜嫩、形态好，色泽正常；颈基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的蔬菜应结球紧实。

2.1.14 蒜黄：蒜黄去根和老叶，无病虫害斑，无泥土，无杂质，无明显机械伤。

2.1.15 藕：感官指标要达到个头为该品种中等以上大小且大小一致，具有该品种典型形状；肉质鲜嫩，成熟度适中，无机械伤，无干瘪，无腐烂霉变。

2.1.16 莴苣：感官指标要达到个头为该品种中等以上大小且大小一致，色泽均匀，不带茎叶、须根，无泥沙，无机械伤和病虫害斑，无腐烂、干瘪；直径不小于 80 毫米。

2.1.17 姜：感官指标要达到个头为该品种中等以上大小且大小一致，色泽均匀，不带茎叶、须根，无泥沙，无机械伤和病虫害斑，无腐烂、干瘪；外皮不能变绿，直径不小于 80 毫米，生姜为干姜或鲜姜；

2.1.18 香菇、蘑菇：感官指标要达到菇形正常、规整、饱满，具有该品种典型形状和色泽，大小均匀一致，拥有正常食用菌特有的香味。

2.1.19 豆芽：感官指标要达到具有该类产品典型的形状和色泽，拥有豆制品的特有色、香、味；无异味、无异嗅、无霉烂变质、无杂质；无黑根现象；产品达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。芽长：绿豆芽不少于 2mm，黄豆芽不少于 3mm。

2.1.20 西兰花：表面蓓蕾平展，无开花、发黄现象，无异味臭味。

2.1.21 木耳：朵片完整，耳片厚度 1 毫米以上；杂质不超过 0.3%。耳面黑褐色，有光亮感；没有拳耳、流耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳。

2.2 蛋类

2.2.1 鸡蛋：鲜鸡蛋，执行现行国家标准或国内行业标准，蛋壳清洁完整，灯光透视时整个蛋呈微红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。

2.2.2 咸鸭蛋：蛋壳清洁完整，味道纯正，无异味。

2.3 水果、点心、饮料类

2.3.1 苹果：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在 150-300 克。

2.3.2 香蕉：皮色鲜黄光亮，两端带青；两指轻捏果身，富有弹性；肉口柔软糯滑，甜香俱全。

2.3.3 桔子：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在 100-200 克。

2.3.4 梨：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在 150-300 克。

2.3.5 点心类：要求正规品牌，不库存，当天需求当天采购。应具有各自的正常色泽、气味和滋味，不得有酸败、发霉等的杂味，食品内外不得有生虫、霉变及其他外来污染物。

2.3.6 饮料类：产品必须符合现行国家标准或国内行业标准，必须提供正规品牌，品牌和种类须征得采购人认可。

2.4 种子食材类：

2.4.1：豆类：黄豆、青豆、蚕豆、芸豆、豌豆、黑豆、红小豆、绿豆，等级一级，颗粒饱满，色泽正常，无虫蛀、无霉变、无杂质，不完善粒含量≤1%。

2.4.2 薯类：个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。无腐烂、无破皮、坑眼少、无畸形、无泥土多、无发软。

2.5 豆制品类：

2.5.1 豆腐、豆腐皮等豆制品必须新鲜有弹性、带有豆香味；粘手、发酸证明已变质不能实用。

3.粮油类、干调类：

3.1 粮油类

3.1.1 大米：食堂配送的大米必须符合现行国家标准或国内行业标准，并拥有“QS ”食品质量安全认证，正规品牌大米，颗粒均匀饱满、表面光洁、有光泽、色泽正常白粒少、有天然清香。

3.1.2 面粉：正规品牌，色泽呈白色或微黄色、无杂质、无异味。玉米面、杂粮面闻起来有面香而无其它异味，色泽自然，不沾手，无虫蛀、无霉变、无杂质。

3.1.3.食用油：食用油必须符合现行国家标准或国内行业标准，并拥有“QS ”食品质量安全认证，正规品牌非转基因油类，油品清亮、无杂质、无沉淀物、常温不凝固。

3.1.4 谷物类：小麦粒、大麦、玉米、薏米面，黑米、小米、高粱、藏麦、红枣、粟子、核桃、花生。感官指标要达到手感硬实，表面有光泽，无病虫害，无机械损伤，无腐烂，无异味，无杂质，黄曲霉毒素低于国家限量指标要求。质量标准符合现行国家标准要求，达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。

3.2 干调类

3.2.1 酱油：正规品牌，瓶装 600mL-1.2L，要求颜色为红褐色或棕褐色，鲜艳，有光泽，体态澄清，浓度适当，无沉淀物，香气丰富纯正。

3.2.2 老抽：正规品牌，塑料桶装 1.2L—2L，颜色呈焦糖色，很深，呈棕褐色，有光泽；味感鲜美微甜。

3.2.3 醋：正规品牌，瓶装 600mL-1.2L，要求陈醋，颜色为琥珀色或红棕色，有光泽，体态澄清，浓度适中，无悬浮物或沉淀。

3.2.4 食用淀粉：地瓜淀粉，袋装 300—400 克,淀粉色泽洁白，有一定光泽；应有地瓜固有的气味；干燥，手攥不应成团，有较好的分散性。

3.2.5 味精：正规品牌，袋装 400 克—500 克，要求颗粒形状一致，色洁白、有光泽，颗粒间呈散料状态。

3.2.6 料酒：正规品牌，瓶装 600mL-1.2L。

3.2.7 白糖：白砂糖，等级一级，无受潮溶化、无异味、洁白有光泽，颗粒均匀，干燥，手攥不应成团，有较好的分散性，必须具有“QS ”食品质量认证标志。质量标准符合现行国家标准要求。

（二）食材质量要求

1.食材质量保证措施要求

1.1 投标人提供的货品及服务均应符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》等国家法律法规、行业标准及地方政府和采购人有关规定。食品符合国家食品卫生安全标准,蔬菜类、畜禽肉类和水产类等食品能够提供相应的质量检疫报告。

1.2 蔬菜类质量要求：当日供应蔬菜为当日采摘的新鲜蔬菜。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定，蔬菜须提供农药残留合格证。

1.3 肉禽类质量要求：投标人应为具有屠宰资质的企业或与定点屠宰企业长期合作的单位或定点屠宰企业在徐州的一级代理商。供应的肉禽产品要求具有防疫部门检验印章。

2.食材质量保障能力要求

2.1 要求投标人具有食品安全检测设备或农药残留快速检测设备等相关设备。

（三）食材配送要求

1.配送时，采购人如要求对菜品深加工，中标人应按照采购人要求安排持有有效期内的健康证明的工人进入单位食堂进行深加工，无二次要求的按采购人要求在市场加工好，再配送采购人指定区域。

2.水果和蔬菜在配送前必须采样送检，并注明产地、生产者及数量等，经相关检测部门或检测机构进行农药残留检测，并出具农药残留检测合格证明后，方可采收配

送。

3.配送地点：徐州市公安局云龙分局机关食堂。

（四）配合及服从采购人管理要求

中标人须配合采购人食品安全检测人员对所送物品按国家有关标准进行检测，若所供货品不符合卫生规定或其他质量问题的，采购人有权拒收，中标人应立即无条件予以退货、更换。

（五）处理突发食品安全事件要求

因采购人工作内容特殊性，投标人要根据采购人在工作过程中发生食品安全突发事件做好处置工作。

（六）紧急勤务保障要求

因采购人工作内容特殊性，投标人要根据采购人在工作过程中发生紧急勤务情况下，做好食材配送保障工作。

(七) 投标文件要求

1.投标文件中提供《技术方案》文件。

2.《技术方案》需包括以下内容：

(1) 食材供应及配送方案；

(2) 食材质量保证措施；

（3）食材质量保障能力；

(4) 配合与服从采购人管理方案；

(5) 处理突发食品安全事件的应急预案；

(6) 紧急勤务保障方案。

四、商务要求

（一）人员和车辆配备要求

1.人员配备要求

服务人员（包括采购、运送等相关人员）不低于 2 名，要求投标人配备人员要签订劳动合同并具有健康证。

2.车辆配备要求

要求投标人租赁车辆合同（租赁方为投标人）或投标人名下配送车辆不低于 1 辆。运送车须具备合法手续及有效行驶证。

3. 投标文件要求

（1）投标文件中提供《人员和车辆配备方案》文件。

（2）《人员和车辆配备方案》需包括以下内容：

①人员配备方案；

②车辆配备方案。

（二）退换货要求

1.采购人要求投标人在投标文件中提供退货、换货方案。

五、验收标准（验收要求、验收标准和程序）

（一）验收必须由采购人和中标人相关人员等共同验收，签字确认，验收时提供供货清单，质量符合国家、行业标准及采购人要求，包括但不限于：

蔬菜类要求：新鲜、无腐叶、无农药残留。

鲜肉、蛋、家禽及鱼类要求：安全、新鲜、无异味、无瘦肉精、无抗生素、无注水。

鱼类要求：鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

中标人负责货品装卸送至采购人仓库并协助摆放。

（二）验收检查：采购人食堂每天对供应食品的品名、规格、数量、单价和质量进行现场验收，以采购人食堂的验货数量为准，中标人每次随货附一式三份盖章的送货清单，供采购人食堂验货后签字确认，采购人食堂执一份，中标人执二份，作为送达、收货及合同费用计算的凭证。若中标人供应食品运输损坏率较高且影响采购人食堂正常使用，或原材料已验收入库但在采购人食堂使用的过程中发现配送商品不合格，采购人食堂有权要求中标人及时退换，并按合同约定要求中标人支付违约金，中标人必须无条件退换，由此产生的一切后果由中标人承担。

关于留样与抽查送检：采购人将对每批次配送的货品进行留样保存，并每月随机抽样送检一次，送检费用由中标人承担。如有食品卫生安全监督部门或相关部门对货品进行检查，中标人须全力配合，不得找任何借口推脱。

（三）中标人每日必须按照采购人要求的时间将采购人食堂所需食品送至指定地点进行验收。中标人如送货迟到超过半小时，第一次发现，扣除当日货款的 10%。因迟到一小时以上而造成采购人食堂无法正常供餐的，采购人有权拒收并从别处紧急采购，

采购费用从中标人货款中扣除；第二次发现，扣除当周货款的 10%；第三次发现，扣除当月货款的 10%，采购人并有权解除供货合同，有权追究中标人相关经济、法律责任。遇有特殊任务或其他情况，应以采购人具体要求为准。

如遇特殊情况，中标人要为采购人食堂提供紧急配送服务，接采购人电话通知后，90 分钟内送达。中标人如送货迟到超过半小时，第一次发现，扣除当日货款的 10%。因迟到一小时以上而造成采购人食堂无法正常供餐的，采购人有权拒收并从别处紧急采购，采购费用从中标人货款中扣除；第二次发现，扣除当周货款的 10%；第三次发现，扣除当月货款的 10%，采购人并有权解除供货合同，并有权追究中标人相关经济、法律责任。遇有特殊任务或其他情况，应以采购人具体要求为准。

六、其他要求：见《拟签订的合同文本》。

合同附件 5

验收标准（验收要求、验收标准和程序）

甲方：徐州市公安局云龙分局

乙方：徐州一六一八商贸有限公司

合同编号：

项目编号：

签订地点：

验收标准：见本合同“五、质量标准和检验”。

验收要求、验收程序：乙方提出书面验收要求，甲方接到书面验收要求后 5 个工作日内出具验收书，如乙方对验收书有异议，在接到验收书后 7 个工作日内向甲方书面提出。

甲　　方：徐州市公安局云龙分局　乙　　方 ：徐州一六一八商贸有限公司

单位签章：　　单位签章：

日期：　　日期：

合同附件 6

保密承诺

徐州市公安局云龙分局：

参加贵单位的活动，我单位承诺按照以下条件对 徐州市公安局云龙分局 有关信息进行保密：

1．不将 徐州市公安局云龙分局 披露的任何信息用于项目之外的任何目的。

2．不将为 徐州市公安局云龙分局 提供的任何信息以任何形式向第三方披露、泄露、出售、交易、公布、复制或使用。

3．按照政府行业主管部门要求上报涉及 徐州市公安局云龙分局 的所有信息，均经 徐州市公安局云龙分局 审查批准。

4．本承诺书的保密义务期限：长期。

5．除以上承诺我单位将实行以下措施来确保保密工作的有效性：

(1)

(2)

(3)

6.按照 徐州市公安局云龙分局 要求签订《保密协议》。

承诺人全称（盖章）：徐州一六一八商贸有限公司

法定代表人（签字）：

项目负责人（签字）：

日期：　　年　　月　　日

合同附件 7

食材供应评价意见表

项目名称： **评价月份：**

序号	食材/服务	技术要求	分值	评价标准	评价结果
1	生猪肉、排骨	鲜五花肉和后肘肉，一级鲜度，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，指压后凹陷立即恢复，具有鲜猪肉正常气味	10	合格得 10 分，每 1 次不符合要求扣 2 分，最多扣 10 分	
2	鲜牛肉、鲜羊肉	一级鲜度，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉、鲜羊肉正常的气味	10	合格得 10 分. 每 1 次不符合要求扣 2 分，最多扣 10 分	
3	鸡、鸭	新鲜光禽、全净膛的肉食鸡、鸭。重量为单只净重 2 一 3 斤左右，无死、无冻，无注水、泡水现象;眼球饱满，皮肤有光泽，呈淡黄色;肉有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复;肚中无内脏和其它异物，具有味道，外表处理干净，微干或湿润	10	合格得 10 分，每 1 次不符合要求扣 2 分，最多扣 10 分	
4	鲤鱼、鲢鱼、草混子等	新鲜、活鱼(按采购人要求宰杀)，眼睛光亮透明，眼珠凸出，鱼鳞光亮、整洁、紧贴鱼体，鱼体洁净、挺而不软弯度小、有弹性	10	合格得 10 分，每 1 次不符合要求扣 2 分，最多扣 10 分	
5	活虾	新鲜的虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺。虾皮壳发亮，呈青白色。虾肉质坚实、细嫩。1 公斤 30-40 头	5	合格得 5 分，每 1 次不符合要求扣 1 分，最多扣 5 分	
6	冷冻食品类	保质期内、产品需有完整的资料，速冻食品生产和经营卫生规范等	5	合格得 5 分，每 1 次不符合要求扣 1 分，最多扣	

				5 分	
7	熟食类、卤菜类	新鲜、卫生、有足够的有效保质期、使用食品袋密封包装	5	合格得 5 分，每 1 次不符合要求扣 1 分，最多扣 5 分	
8	果蔬类	整体匀称，表皮光滑，新鲜整洁，大小适中，成熟度适中，无烂芯烂根烂叶、无斑点、无霉点、无芽点、无虫眼，品种及其他要求详见采购要求	20	合格得 20 分，每 1 次不符合要求扣 4 分，最多扣 20 分	
9	鲜蛋类	蛋壳清洁完整，灯光透视时整个蛋呈微红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明	10	合格得 10 分，每 1 次不符合要求扣 2 分，最多扣 10 分	
10	豆腐、豆腐皮等	新鲜有弹性、带有豆香味;粘手、发酸证明已变质不能食用	5	合格得 5 分，每 1 次不符合要求扣 1 分，最多扣 5 分	
11	粮油、干调类	食用油有“QS”食品质量安全认证，正规品牌非转基因油类，油品清亮、无杂质、无沉淀物、常温不凝固;干调类正规品牌、质量符合采购需求，生产日期新鲜	5	合格得 5 分，每 1 次不符合要求扣 1 分，最多扣 5 分	
12	米面、谷物类、种子类	颗粒饱满，色泽正常，无虫蛀、无霉变、无杂质	5	合格得 5 分，每 1 次不符合要求扣 1 分，最多扣 5 分	
总评价			100		

注明：

1、以上为主要供应食材品种，可根据实际供应品种调整。

2、技术要求为摘要，具体详见招标文件第六章《采购需求》中“三、技术要求”。

3、本评价表作为每月付款依据，每月月底进行评价，参与各方签字确认。

4、评价结果：90 分及以上为合格，70-90 分为良好，70 分以下为不合格；（1）结果合格：按合同约定付款；（2）结果良好：需扣除当月食材货款 10%，如连续 2 个月为良好，作不合格处理；（3）结果不合格：不付款，供应商需按甲方要求整改，整改期间甲方另有安排的，供应商需承担甲方一切损失，如拒绝整改的，甲方有权暂停供货需求，并有权拒绝任何付款。

5、本表作为合同附件，与合同具有同等法律效应。

供应人：　　评价人：　　评价时间：