南京市政府采购合同

合同编号：

项目名称：中共南京市雨花台区委党校 **2026-2029** 年食材供货服务

使用单位：中国共产党南京市雨花台区委员会党校

服务单位：江苏金培农业科技有限公司

签订日期：2026.10.9

南京市市场监督管理局

南京市财政局监制

食材供应框架合同

1.定义

本合同中的下列术语应解释为：

（1）“合同”系指甲方（采购人）、与乙方（供应商）签署的、合同格式中载明的采购人与供应商所达成的协议，包括所有的附件、附录和构成合同的所有文件。

（2）“合同价”系指根据合同规定，乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价格。

（3）“货物”系指乙方根据合同规定须向甲方提供的一切食堂食材原辅材料。

（4）“服务”系指根据合同规定乙方承担与供货有关的辅助服务，如运输、保险以及其他的伴随服务和其他类似的乙方应承担的义务。

（5）“甲方”（采购人）系指购买货物和服务的中国共产党南京市雨花台区委员会党校。

（6）“乙方”（供应商）系提供货物和服务的供应商。

2.技术规格

乙方所提供货物的技术规格应与采购文件规定的技术规格相一致。

3.合同要求

乙方服务时间三年，合同采用一年一签的形式，合同起始时间为合同签订时间。若双方需解除合同，需提前1个月向对方进行书面通知或申请。乙方中标后，甲方（采购人）开具所需原材料的数量、规格型号及质量要求，以书面方式（含电子邮件、微信、短信）通知乙方送货；乙方按约定时间段送至甲方指定地点；甲方负责收货、验货，生成供货清单。每月乙方汇总当月供货清单，经甲方复核无误向甲方申请结算，结算时乙方必须提供符合甲方要求的合法发票。

4.供货要求

4.1 供货时间：按甲方要求将食材在八点前送至党校食堂（特殊情况除外）。

4.2 收货地点：中国共产党南京市雨花台区委员会党校食堂

4.3 包装要求：除合同另有规定外，乙方提供的全部货物均应按标准保护措施进行包装。该包装应适应于运输、防变质、防腐、防交叉污染和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定现场。由于包装不善所引起的货物损坏和损失均由乙方承担。每件包装箱应附质量合格标识。

5.装运条件

5.1 根据学校指定地点，乙方负责安排运输送货，运输费和卸载费均由乙方承担。

5.2 货物和服务交付使用，并提供所需单据的日期视为交货日期。

5.3 需提供检疫证明或检测报告的货品，须按甲方要求提供相关证明，以便甲方索证记录。

6.双方权利和义务

6.1 甲方的权利与义务

1）有权监督、验收乙方所配送的一切产品的品种、规格、数量、质量与卫生状况等。

2）有权将验收不合格的产品退给乙方，并要求乙方在规定的时间内按甲方要求重新换货；否则甲方自行解决，由此所产生的一切费用由乙方承担。

3）编制所需产品采购与配送需求计划，详细注明品种、规格、数量、质量与卫生要求。

4）每月积极配合乙方完成对账工作。

5）每半月 1 次派人员深入市场询价，及时了解所需主副食品原料市场批、零价格。

6）有权对乙方不合理的产品报价与乙方进行沟通调整（要求肉类、水产类、禽类、冻品、蔬菜、豆制品、水果报价应低于市场零售价，食用油、米面、调味品等干货类报价不得高于苏果大卖场价格）。

7）甲方有权审核乙方所配送的主副食品原料的价格（零售价参考市场：附近农产品市场与附近苏果大卖场价格）是否符合要求。

8）甲方有权向乙方索要质检部门对产品质量进行检测的检测报告。

9）如乙方出现三次及以上延时供货、部分食材供应不了等现象，甲方有权单方面解除合同。

10）如乙方出现两次及以上完全不能供货现象，甲方有权单方面解除合同。

11）乙方要对当天送货食材质量进行初检。如乙方出现十次及以上食材质量不合格现象，甲方有权单方面解除合同。

12）根据合同约定按时向乙方支付货款。

6.2 乙方的权利与义务

1）必须保证所有配送的产品要新鲜、优质、足秤，不得出现腐烂、变质、

以次充好、缺斤短两等情况。有包装的食用油、米面、调味品等干货类应优先选用知名品牌优质产品，并在报价中详细注明品牌、规格等信息。

2）必须严格把好采购物品的质量关、规范采购渠道。必须保证所有配送给甲方的产品必须符合国家规定的卫生质量安全要求，并及时向甲方提供相关合格检测证明。

3）必须按照甲方提供的报价清单，在报价周期内至少提前2天向甲方报价（作为甲方定价的参考），并加盖公司的公章。

4）必须在早上八点之前按要求将采购的产品配送到采购人指定地点。

5）不得擅自改变甲方所报计划产品中的品种、规格等，各类产品的品种与单价以甲方的定价为准，特殊情况如需更改，需经双方认可。

6）每月积极配合采购人完成对账工作。

7）乙方送货人员与车辆必须严格遵守甲方管理规定；乙方根据甲方后厨人员要求提供食材加工服务，乙方不得因加工服务而额外增加费用；送货及加工人员要服从甲方后厨人员工作安排，服务态度要好。

8）所有食材必须严把疫情防控关，不配送国外冷链食材。

9）乙方派遣党校员工应遵守校区疫情防控要求，制定并落实单位内部疫情防控措施及应急预案。如因乙方人员造成校区疫情防控负面影响，党校有权按照上级要求责令乙方进行整改，并对乙方进行处罚直至解除合同，乙方应当承担相应的法律责任和经济损失。

6.3 特别约定

1）乙方的报价中已包含了甲方配送主副食品原料的采购成本费、人工费、运输费、利润、税金等一切费用。

2）甲方每半月对乙方的报价通过市场询价、参考阳光餐饮平台价格等方式，结合中标优惠率进行综合定价。

3）乙方工作人员在工作过程中发生任何意外伤害，由乙方负责处理并承担全部责任，如因此类事件给甲方造成损失或附加责任，需全额向甲方赔偿。

4）如因乙方采购与配送的物品导致甲方发生人员食物中毒事故，乙方必须承担全部责任，如因此给甲方造成损失或附加责任，乙方需全额向甲方赔偿，必要时甲方可追究乙方刑事责任。

5）甲方所需主副食品原料数量以市斤计量并以甲方过磅为准，单一品种数量差距不可多送或少送5%为限度，否则甲方退给乙方或要求补送。

6）双方不得随意更改最终定价与计划内容，如要更改需经双方协商解决。

7）必须按照甲方要求确保临时供餐所需主副食品原料的采购与配送。

7 结算方式：

7.1 结算价格：双方约定结算价格采取乙方报价、甲方市场询价、参考阳光餐饮平台价格等进行综合询价的方式。副食品、半成品、零食类等每月 1-15 日，16-31 日分别定价一次；主食材、调味料、其他类每半年进行一次定价。甲方每次结算定价完成后及时转发给乙方，如无异议，即作为月底对账结算时的依据。

结算价格=（甲方询价各类食材基础价格）*（1-16%（中标优惠率））

7.2 付款方式：费用一月一结算（每一个自然月为一个结算周期）双方每月初对上月主副食品原料采购与配送费用进行对账，品种、价格以甲方确认的单据为准，数量、质量以食堂过磅验收结果为准。无误后甲方凭乙方开具的统一税务发票（加盖甲方公章），于次月 15 日前一次性支付乙方。

8.质量保证

8.1 乙方所提供货物必须符合国家卫生安全标准，有正规质检报告或检疫证明。①大米、大豆油、面粉必须符合相关国家标准，并拥有“SC”+14 位阿拉伯数字的食品生产许可证编号和相应的检测报告；②猪肉、牛羊肉、鸡鸭及副产品等必须具有动物检验检疫合格证明：③所有食品来源均有书面依据，必须可追溯。

8.2 根据当地质检部门检验结果或者在质量保证期内，如果货物的数量、质量或规格与合同不符，或证明货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方以书面形式向乙方提出本保证下的索赔。

8.3 乙方提供货物品质标准按甲方要求执行，如甲方提出货物品质不符合要求，甲方有权拒收，乙方在收到通知后，无条件上门更换。如供货商未能及时换货影响甲方就餐，甲方有权紧急自行采购，所产生的损失从乙方货款中扣除。

9.检验

9.1 在发货前，乙方应对货物的质量、规格、数量和重量等进行准确而全面的检验，并出具一份证明货物符合合同规定的检疫或质检合格证明。该证明将作为提交付款单据的一部分，但有关质量、规格、性能、数量或重量的检验不应视为最终检验。乙方检验的结果和细节应附在检验证书后面。

9.2 甲方将在乙方货物到货后立即组织验收，如果货物的质量和规格与甲方要求不符，或在质量保证期内发现货物是有缺陷的，包括潜在缺陷或使用不符合要求的材料，甲方应报请当地质检部门进行检查，并有权凭其出具的检验报告向

乙方提出索赔。

10.索赔

10.1 甲方有权根据当地质检部门出具的检验报告，向乙方提出索赔。

10.2 根据合同规定的检验期和质量保证期内，如果乙方对甲方提出的索赔负有责任，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：乙方同意退货，并按照合同中规定的货币将货款退还给甲方，并承担由此发生的一切损失和费用，包括利息、银行手续费、运费、保险费、检验费、仓储费、装卸费以及为保护退回货物所需的其他必要费用。

10.3 如果在甲方发出索赔通知后10天内，乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受，如乙方未能在甲方提出索赔通知后10天内或甲方同意的更长时间内，按照本合同规定的任何一种方法解决索赔事宜，甲方将从乙方货款中扣回索赔金额，或采用法律手段解决索赔事宜。

11.乙方迟交货

如果乙方没有按照规定的时间交货和提供服务，导致甲方不能正常开伙，甲方有权采取应急措施，确保员工按时正常就餐。甲方应急所产生的超出部分费用和相关责任全部由乙方承担。

12.不可抗力

12.1 尽管有合同条款第11条和16条的规定，如果乙方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或终止合同的责任。

12.2 本条所述的“不可抗力”系指那些乙方无法控制、不可预见的事件，但不包括乙方的违约或疏忽。这些事件包括：战争、严重火灾、洪水、台风、地震以及其他甲方、鉴证方和乙方商定的事件。

12.3 在不可抗力事件发生后，乙方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知甲方和鉴证方。除甲方书面另行要求外，乙方应尽实际可能继续履行合同义务，以及寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。如果不可抗力事件影响时间持续120天以上时，甲乙双方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

13.税费

13.1 中国政府根据现行税法规定对甲方征收的、与本合同有关的一切税费，均由甲方负担，采购文件另有规定的除外。

13.2 中国政府根据现行税法规定对乙方征收的、与本合同有关的一切税费，

均由乙方负担。

14.诉讼

14.1 在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端，甲方和乙方应通过友好协商的办法进行解决。如从协商开始30天内仍不能解决，应将争端提交区政府有关部门或行业主管部门寻求可能解决的办法。如果提交区政府有关部门或行业主管部门后30天内仍得不到解决，则可向南京市雨花台区人民法院起诉。

14.2 在诉讼期间，本合同应继续执行。

15.违约终止合同

15.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不能满足采购需求的情况下，甲方可向乙方发出终止部分或全部合同的书面通知书。

（1）如果乙方未能按合同规定的期限或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物；

（2）乙方在收到甲方发出的违约通知后20天内，或经甲方书面认可延长的时间内未能纠正其过失；

（3）本项目采取三个月试用期，之后每半年组织一次考评，如试用期不合格或半年考评不合格，甲方有权无条件解除合同。

（4）如果乙方未能履行合同规定的其他义务。

15.2 在甲方根据上述第15.1条规定，终止了全部或部分合同后，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对甲方购买类似货物所超出的那部分费用负责，并继续执行合同中未终止的部分。

16.破产中止合同

如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该中止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

17.转让

除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务，如有，甲方有权单方解除合同。

18.合同生效及其他

18.1 本合同自甲乙双方签字并盖章后生效。

18.2 本合同一式陆份，以中文书就，甲方执肆份、乙方执贰份。

18.3 如需修改或补充合同内容，应经甲方、乙方协商，签署书面修改或补充

协议。该协议将作为本合同不可分割的一部分。关于本合同的采购文件、投标文件、中标通知书以及甲乙双方商定的其他文件等是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

18.4 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

19.签订合同

19.1 乙方应当自中标通知书发出之日起三十日内，按照采购文件和乙方应答文件的约定与甲方签订采购合同，框架合同金额执行完毕、合同期到期，合同即终止。所签订的合同不得对采购文件和乙方应答文件作实质性修改。

19.2 乙方因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，甲方可以与排位在乙方之后第一位的中标候选供应商签订采购合同，以此类推。

附：

附件 1：采购内容及总体要求

附件 2：采购项目服务要求

合同订立时间：2026年10月9日

合同订立地点：

甲方：中国共产党南京市雨花台区委员会党校（盖章）

法定代表人（或委托代理人）

地址：南京市雨花台区铁心桥街道观山路 22 号

银行账号及开户行：

联系电话：

电子邮箱：

乙方：江苏金培农业科技有限公司（盖章）

法定代表人（或委托代理人）

地址：扬州市广陵区沙头镇创业路 9 号

银行账号及开户行：中国农业银行扬州沙头支行 10153901040009817

联系电话：13952572406

电子邮箱：xihaidz@163.com

附件 1：

采购内容及总体要求

一、采购内容：

序号	货物品种分类	预计消耗量（万元/年）	供货周期	备注
1	主食材（米、面、油、杂粮等）	/	按需供货	
2	副食品（畜肉、水产、禽蛋、蔬菜、豆制品、奶制品等）			
3	半成品（冷冻、速冻等）			
4	零食类（水果、干货等）		按需供货	
5	调味料（糖、醋、食盐、香料、味精、酱油、生粉等）			
6	其他（厨房卫生各类洗涤常用低值易耗品等）			
总计		**200**		

二、原材料配送总体要求：

2.1 必须保证所有配送的产品要新鲜、优质、足秤，不得出现腐烂、变质、以次充好、缺斤短两等情况。有包装的食用油、米面、调味品等干货类应优先选用知名品牌优质产品，并详细注明品牌、规格等信息。

2.2 必须严格把好采购物品的质量关、规范采购渠道。保证所有配送给采购人的产品必须符合国家规定的卫生质量安全要求，并及时向采购人提供相关合格检测证明。

三、配送要求：

1.送货要求

1.1 送货地点及时间：按甲方要求将食材在八点前送至党校食堂（特殊情况除外）。

1.2 供货品种及数量：以甲方实际需求为准（食堂本周提供下周需求计划—不含加班等特殊情况），单一品种数量差距不可多送或少送 5%为限度。

1.3 其他要求：乙方每次送货须提供质量检验报告。

2.配送及验货要求：

2.1 乙方保证配送品种数量的准确性，并以甲方的验货数量为准。

2.2 乙方每次随供货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

2.3 乙方货物送达时，在乙方、甲方验收员、厨师长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。

2.4 按甲方要求将食材在八点前送至党校食堂。乙方如送货迟到超过30分钟，可扣罚当天总食材价款的5%。若超过时间 60分钟，可扣罚当天总食材价款的20%。三次及以上，终止合同。

2.5 乙方需具备应急采购、储备、运输等能力，及时响应。甲方因特殊情况需加送食材时，乙方务必自接到电话订送时2小时内送达指定地点，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。

2.6 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。

2.7 通讯工具24小时保持畅通，保证随叫随到。

2.8 到货后，甲方应当及时安排食堂验收人员按照订购商品的品名、规格、产地、数量、价格、包装、生产日期、保质期、检验（检疫）报告之规定进行初步验收，食堂验收人员在送货单上签字确认。如商品不符合本合同及订单要求的，乙方应按照甲方要求及时调整更换，甲方也可以拒绝接收。对于特殊情况下甲方无法验收完毕的，应当在出具的收货凭证上注明待验收，同时告知验收完毕的具体时间。

2.9 涉及检验检疫的产品，乙方需提供国家或江苏省认可的相关检验检疫合格证明。

2.10 货物内在质量由乙方负责。甲方对食材内在质量存在质疑时，乙方同意甲方将该商品交质量监督检验机构检验，送检商品质量合格的，检验费由甲方承担，不合格的则由乙方承担。

2.11 甲方可对乙方提供的食材进行多次的定期或不定期抽样送检，送检商品质量合格的，检验费由甲方承担，不合格的则由乙方承担。

2.12 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。

2.13 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。

2.14 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过

程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

2.15 抽查发现食品安全质量问题的处理，对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如水产品中发现腐臭鱼，发现腐败变质肉类等；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，甲方有权取消乙方供货资格，取消乙方供货合同并罚款2倍当日配送食材价值。乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

2.16 抽查发现资质证照不全问题的处理：

（1）整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

（2）抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

（3）抽查发现部分产品无第三方出具的产品质量检验报告的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品质量检验报告的，全部退货；50%以下没有产品质量检验报告的，将无产品质量检验报告的货物退货。

2.17 所有食材按甲方要求进行配送。鲜活类食品验收时，确保90%以上的成活率；家禽类宰杀放血后进行验收，现场进行剖膛；肉类（含猪、牛、羊肉等）按部位分割送货，现场验收后按需进行加工；蔬菜类验收完后，现场进行净菜处理；保鲜冷冻类验收完后，现场解冻按需求进行加工。水产类等鲜活类食品验收时，确保95%以上的成活率，配送需验收合格后在采购人食堂现场宰杀。

2.18 以上食材采购涉及党校扶贫种类及特殊需求时，甲方可以进行单独采购，具体采购需报请校领导审批。

2.19 所有食材必须严把疫情防控关，不配送国外冷链食材。

四、价格及调价要求：

4.1 关于食堂原材料定价，甲方总务科每半月组织相关人员进行市场询价，每半月召开询价小组会，在结合市场询价、乙方报价、参考阳光餐饮平台的基础上，研究确定食材原材料品种基础价格，再根据乙方本项目中标优惠率确定食材结算价格，并将结算定价信息反馈至供货商签字确认。食材原材料结算价格确定后，如雨雪灾害天气等原因造成原材料价格波动在20%及以内，原则上半个月内原材料结算价格不得随意调整。主食材、调味料、其他类每半年进行一次询价定价。

结算价格=（甲方询价各类食材基础价格）*（1-16%（中标优惠率））

4.2 如遇个别品种价格波动幅度较大时，乙方应事先书面通知采购人，在甲方确认后方可调整。

五、安全责任要求：

乙方在服务过程中，如出现质量问题或保质期不足的情况，甲方有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量问题导致的食品安全和食物中毒等事故（经市场监督管理局、卫生防疫部门鉴定），由此造成的全部经济损失和法律责任由乙方承担，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任通过法律途径解决。同时甲方有权取消其供应资格。

服务期间，一经发现供应不符合要求的食材，甲方可全部退货，乙方承担由此造成的采购经济损失。

甲方通过市场调查后，若发现乙方所提供的品种价格高于规定价格，甲方可按照市场调查价格支付该品种相关费用。

运输车辆（人员）在校园内发生安全事故的，将根据情况通过扣罚食材款或司法程序进行处理。

六、服务要求

6.1 乙方应为资质完备、信誉良好的守法公司，不得有任何关于食品安全、涉贿违法、服务恶劣的不良记录。

6.2 乙方应管理正规，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供货商指定的工作人员来校按照食堂要求现场加工处理，甲方为乙方提供加工场所、水、电及部分设备。如无特殊情况，乙方不得在门店私自加工处理原材料送至党校。乙方提供的发票不符合甲方要求的，甲方有权拒绝付款。

6.3 乙方要加强对来校工作人员的管理教育，现场加工人员需严格遵守党校的管理规定，来校工作人员应服从党校工作人员管理，统一着装，服务规范，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。

6.4 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，在故障时能够安排符合要求的其他车辆替换。

6.5 乙方员工应身体健康，无传染性疾病，持有公共卫生从业人员健康检查证，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。

6.6 乙方须具有配送、分拣打包的能力，且须独立完成配送及分拣打包工作，不得挂靠其他公司，不得转包配送份额，具备合法完备的税务开票能力，不得借其他公司开票走账。

6.7 甲方有权利指定供应商在规定时间、地点将配送品种送达，如果乙方没有按照甲方提出的要求送达，甲方有权利拒收、退货且不承担任何责任。

6.8 乙方要按照食堂订购单中明确的数量、规格、大小等要求送货。如果确有特殊情况无法满足食堂送货需求，乙方应立即将无法送货的理由反馈食堂，并提出合理参考意见。未征得食堂同意，乙方不得随意调整更改食堂送货需求，否则食堂将退货处理。

6.9 甲方对乙方提供的不符合质量要求的食品，一律退货，乙方必须按照甲方的要求重新配送。

6.10 乙方来校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，并接受食堂处罚。

6.11 乙方不得进行任何形式的外包行为。

6.12 及时准确地向甲方提供各种食材信息和企业信息；

6.13 所供货品具有可追溯性；

6.14 配合甲方对供应商的实地考察；

6.15 及时对甲方的配送要求作出回应；

6.16 严格按照招投标文件和合同配送食材，无条件退换不合格食材；

6.17 严格按照甲方要求准时配送。

七、履约及违约要求

7.1 若因乙方配送不及时导致供应延误，即使通过补救措施未造成甲方不良影响的，第一次处罚当日配送食材价值，第二次处罚 2 倍当日配送食材价值，第三次处罚 3 倍当日配送食材价值并解除合同。

7.2 甲方如临时增加用餐人员，需临时补充原料的，乙方应在约定时间内无条件把指定的原料送至指定的地点。

7.3 凡经相关部门认定，如因乙方所提供的原料原因造成甲方食堂出现食物中毒等安全卫生事故的，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事件造成后果的一切费用，并立即停止乙方供货，并暂扣当月所有供应原料的食材款作为乙方赔偿预付款，甲方同时保留进一步追究的权利。

7.4 凡乙方向甲方提供的产品发生质量问题，影响食用，经三方确认，由甲方向

乙方罚款2倍当日配送食材价值。并保留包含解除合同在内的进一步追究的权利。

7.5 甲方将定期或不定期地组织专人对乙方所供食材的质量报送质检部门抽检，若发现货物质量检测结果与采购文件或投标文件质量标准不符，甲方有权酌情予以罚款或解除合同等。

7.6 食堂将对乙方的服务进行全程监督管理，对不符合食堂要求的行为和情况，将如实填写《食堂供货商送货情况反馈表》并做相应处理直至终止合同。

八、其他服务要求

8.1 配送人员严禁泄露采购人信息，并提供个人身份证明。

8.2 乙方应建立安全库存，防止突发事件发生。

8.3 乙方应具备完善的应急突发保障体系（日常食材供应及零星应急食材配送）。

8.4 配送保持快速、高效、做到直线沟通。在国家节日和法定假日期间，由专人负责甲方单位供应，负责突发情况处理，保证随叫随到。遇突发情况特事特办。

8.5 乙方需配备具有从业经验的项目人员，包括项目负责人、采购、分拣、出入库、配送人员等。

8.6 乙方必须向甲方提供相关资质证明，以备甲方实地调研提供参考。

8.7 乙方应对所配送食材进行农残、药残、兽残等日常检测，复核源供产品的相应检测报告，做好专业快检报告。

九、应急保障

（一）乙方需提供涉及本项目配送服务的相关应急方案，包括但不限于食品卫生、物流配送及特殊情况应急方案等，如应急补货处理、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况的应急方案等。乙方在遭遇食物中毒等公共卫生事件或特殊情况时有合理、有效、可行的工作预案和保障措施。

（二）为确保乙方对甲方的食材食品的供应，预防因甲方临时性、紧急性、零星性食材食品采购需求，乙方应制定及时有序、保质保量，结合甲方实际的预案、机制及相应措施。成立专门的应急处理小组，应对紧急情况食材应急保障、因天气造成的供应紧缺、食物中毒、原材料无法及时到达甲方地点等情况。包括但不限于以下要求：

1.预警监测

乙方需加强对内部人员的食品安全知识教育，开展食品安全的日常检测。做到早发现、早预防、早整治、早解决。乙方定期对所供应的食品进行抽样调查，避免发生食品安全问题。

2.事故响应

（1） 如发生事故，接到甲方通知后，尽快赶赴现场，参加现场协助工作。

（2） 发生食物中毒时应立即停止使用食物，尽快脱离接触污染物，并对相关物品进行封存，留待送检。

（3） 发生事故后，在2小时内乙方报告相关卫生部门，积极配合有关部门开展后续工作。

3.天气等不可抗力原因

乙方应具备相关应对天气等不可抗力原因的储备能力及运输能力，最大程度保障项目实施。

附件 2：

采购项目服务要求

一、质量要求

1.应符合企业相关验收标准；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指示温度一致。

2.食品到达目的地时外包装完整。

3.对食品检查如下：

（1）乙方供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。乙方采购生产、经营证明文件须齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

（2）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。

（3）对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

（4）乙方所提供的食品必须取样保留 24 小时，且供应的全部蔬菜由甲方不定时组织人员在使用前进行农药残留检测，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。

二、其他服务要求

1.乙方必须承担货物的运输、搬运、装卸、配送、交通费及其所产生税费等一切费用。

2.乙方需根据甲方订单指引不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等）严格按甲方要求供应否则甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先通知并征得甲方同意方可实施。

3.甲方可根据自身需求以及对货物的品质要求，随时有权终止某些商品的采购或变更，有权选择或指定合适的供应商（供应点）交由乙方负责定点采购，乙方不得以任何理由拒绝。

4.乙方应当根据甲方实际情况，按照与甲方的约定，在规定的时间内将预订的货物如数送到指定地点。除发生客观不可抗力的情况外，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并征得甲方同意，因乙方故意拖沓造成甲方利益受损的，甲方有权要求乙方赔偿，出现三次上述情况的，由甲方进行罚款，并在当月供货结算款内扣除。

5.乙方负责货品的仓储，采购人不提供仓库。

6.乙方须委派合法运送人员负责货运工作，配送人员应具有良好的职业素质和礼貌在配送过程中不得与甲方相关人员发生恶意争执，要以认真友好、负责任的工作态度进行配送服务。

7.相关工作人员需持有健康证并事前向甲方备案，并至少安排一辆专用车和一名工作人员负责送货，送货车应做好消毒措施。

8.在甲方签收之前，货物的所有权和风险属于乙方，货物发生遗失、损坏由乙方负责。

9.乙方须严格按照甲方的指令配送商品的数量，不得随意增减数量否则甲方有权拒收。

10.甲方发现采购食材不能正常食用的，乙方应无条件退换。乙方未能履行合同所约定事项或供应不合格、假冒伪劣、以次充好的商品，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，情节严重的可取消其供应资格，同时终止合同。

11.乙方不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反合同的行为，并且拒不改正的，将取消其配送资格，同时终止合同。

12.商品在保质期出现损坏的，乙方应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由乙方负责。

13.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。

14.乙方指定送货专员必须穿着甲方指定的服装，送货专员在甲方单位活动必须严格遵守甲方单位各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。

15.乙方不得泄露甲方相关的工作秘密，泄密造成甲方利益、形象、声誉受损的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

16.乙方需承诺按采购文件公示的合同文本签订合同，确有必要且经甲方同意改变合同文本的，不得改变合同实质性条款，不得违反投标承诺。

三、原材料验收

1.甲方有权监督、验收乙方所配送的一切产品的品种、规格、数量、质量与卫生状况等。

2.有权将验收不合格的产品退给乙方，并要求乙方在规定的时间内按甲方要求重新换货；否则甲方自行解决，由此所产生的一切费用由乙方承担。

四、验收标准

1.蔬菜的验收标准

（一）蔬菜类要求：

1）保持良好的色泽和新鲜度；

2）从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

3）从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清新、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

4）从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

5）从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等；

6）叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。属同一 品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度；

7）茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等；属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异

味，无明显机械伤；

8）瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等；属同一品种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土；

9）根菜类：萝卜、胡萝卜等；属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根；

10）薯芋类：马铃薯、芋、姜等；属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿；

11）葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等；属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味；

12）水生菜类：藕等；属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心；

13）芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等；芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味；

14）香辛类：西芹、芹菜、香菜等；属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄 叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道；

15）符合国家食品卫生标准，蔬菜不得有黄叶，不得腐烂和泥沙等现象，水果大小均匀，无损伤，无皱褶变形，无腐烂变质；

16）无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。

新鲜卫生的绿色蔬菜，新鲜菜光滑、清脆鲜嫩，无变质腐烂、无黄叶、不带泥沙、无杂草、检测无农药残留。

2.肉类需提供产品检验报告

（1）鲜猪肉质量验收标准

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。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，且交货时需配有动物卫生检疫及屠宰

证明。

（2）鲜猪肉内脏感官检验标准

1）色泽：具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽、脂肪洁白。

2）外表：无泥污、无血污、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、事状等小颗粒灰白色寄生虫。

3）全味：具有其固有的正常气味（猪肉微腥、牛肉微膻、羊肉重膻）、无臭味、腊味等异味。

4）弹性：指压后凹陷、能恢复原状。

（3）鲜猪内脏、头蹄等标准

1）心、肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。

2）肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。

3）大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。

4）舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。

5）耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。

6）蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。

7）蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。

（4）冻片猪肉质量验收标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立即显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

3.牛羊肉类验收标准。

1）颜色：新鲜正常红色，淡红色，有光泽

2）气味：具有牛羊肉的正常气味，无异味

3）油层：无

4）淤血：无

5）表面湿润，不黏手，有弹性

6）水分，感官上不能有水，恒温库吊挂 12 小时

4.家禽类验收标准。

表面光滑而有光泽，肉质弹性好且丰满，表皮无毛或少毛，无破皮，无明显瘀块，无污水，胸内无一切内脏，无血水，无异味。商标规格，产品说明清晰完整。

5.水产品类验收标准。

海、江、河鲜活类：必须保证鲜活、大小基本统一，无异味；肉质坚实有弹性，有水产类的正常气味。鱼眼球饱满，角膜透明，鳃色鲜红，鳃丝清晰，鱼鳞紧贴完整，体表有光泽，肌肉有弹性，鱼腹无膨胀现象。虾，头胸节与腹节连接处紧密，虾体甲壳下不泛红，虾体组织完好，细胞充盈水分，膨胀而富弹力，虾体外表洁净，触之有干燥感。蟹，手提蟹体，肢体（步足）向下松垂为新鲜，腹脐上方没有黑色“骨印”泛出，“蟹黄”凝固，鳃丝洁净清晰为新鲜。贝类，肉质新鲜，无异味，表面清洁无整，无寄生物，有光泽。

冰鲜类：鱼体表黏液透明，滑而不粘，气味正常，淡水鱼鳃鲜红或粉红，海水鱼鳃紫色或紫红，鱼眼澄清透明，鱼鳞完整，体表无伤痕。虾，头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，外壳有光泽，气味正常，蟹，蟹腿坚实，蟹壳纹理清楚，光亮，气味正常。

6.水果、干货类验收标准。

（1）新鲜度：充足无空壳，皱皮、干涩现象

（2）色泽：鲜艳光亮，无变色

（3）硬度：饱满充实，软硬适中

（4）机械伤：相同新鲜条件下无外伤造成伤害，如挤伤、压伤、碰伤、裂伤

（5）形状：外形优美，果实硕大，无不良图案及异状

（6）成熟度：适中，无过熟、未熟现象

（7）污染：无污染残留农药

（8）包装：如有包装，完整干净

7.豆制品、奶制品、蛋类验收标准

（一）豆制品

具备资质的检测机构出具的检验报告。新鲜、保证当天货品；干净、无灰尘、异味；外形完整、无破损；鲜豆腐饱满、结实、颜色正常；如有包装，应整洁、分量足。

1）乙方按甲方提出的品种要求和计划数量进行配送；

2）属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种；

3）配送物资质量要求：所提供的豆制品应当无酸腐味、 新鲜，无病虫害和机械损伤，带有豆香味。乙方所提供的豆制品应符合国家规定的要求，应是优质、新鲜，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准；

4）盒装内酯豆腐；白色或乳白色、略有豆香、持水性好，刀切不塌、不裂、细腻嫩滑无涩味；

5）嫩豆腐；乳白色、有豆香，不酸，揭布后，不脱皮不塌，切口光亮，持水性好，爽滑不粗；

6）老豆腐；乳白色、有豆香，不酸，揭布后，不脱皮不塌，切口光亮，持水性好，爽滑不粗、较密实；

7）豆腐干；淡黄色或黄色、有豆香、块形整齐、厚薄均匀、密实、有韧性；

8）五香豆腐干；褐色、有光泽、块形整齐、厚薄均匀、有韧性；

9）油豆腐；金黄色或黄色、有油香和豆香、方形或菱形、大小均匀、各面生皮、不碎；

10）素鸡；乳白色或米色、稍带碱味、圆柱形、无裂缝、不碎；

11）厚百叶；乳白色、有豆香、方形、厚薄均匀、完整不破碎、稍有韧性；

12）豆腐衣；金黄色、有豆油、薄膜状、稍有韧性；

13）栗子面筋；灰白色、有麦香、无酸味、栗子状、有韧性；

14）烤麸；米黄色、有麦香、无酸味、蜂窝状、松软；

15）油面筋；金黄色、有油香、无异味、呈球状、内呈丝网状。

（二）奶制品

1）在质保期内

2）无脂肪凝结现象

3）牛奶呈现乳白色均匀无层

4）包装完好无损

（三）蛋类

1）颜色正常，外形协调，个大

2）干净，无残留土、泥、粪污物

3）蛋清、蛋黄分开不浑浊，保证新鲜

4）外形完整无破损

8.调味料（糖、醋、食盐、香料、味精、酱油、生粉等）验收标准

（1）食盐：味咸，呈现白色晶体，无杂质，无苦味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防伪标识

（2）食糖：色泽洁白光亮，颗粒均匀整齐，无黏结块现象，无异味无杂质，包装完好。

（3）食醋：正常色泽，琥珀色，气味不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

（4）酱油：正常色泽，红褐色，无不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀，无霉花浮膜，外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

（5）味精：无色或白色结晶，无杂质污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质

（6）生粉及炸粉：色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质，气味正常。

（7）粉状香辛料：颗粒均匀无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味。

9.米面油需提供产品检测报告

（1）大米标准

1）色泽呈透明玉色状。

2）有股大米特有的浓浓的清香味。

3）含水量较高，吃口较松，齿间留香。

（2）面粉标准

色泽：呈白色或微黄色，不发暗，色泽均匀，无杂质混入的颜色。

形态：呈细粉末状，不含杂质，手指捏时无粗粒感，无虫子和结块，置手中紧握后放开不成团。

气味：具有正常的面粉气味，无其他异味。

湿度：用手握面粉，松手后松散，不成团。

口感：味道正常，无发酸、刺喉，咀嚼时没有牙碜感

包装：封口严密，防潮材质；外包装描述清楚，且一定要有“QS”标识，无破损。

（3）食用油标准（非转基因）

色泽：棕黄色至橙黄色

透明度：澄清、透明

气味、滋味：具有食用植物油特有的气味

10.厨房卫生各类洗涤常用低值易耗品应选择超市有销售量的中端等同档次或以上品牌。