连 云 港 市 政 府 采 购

连云港市生态环境局机关食堂食材采购及配送（专门面向中小企业）合同

合同编号：JSZC-320700-BHXM-G2025-0014001

甲方：连云港市生态环境局

乙方：江苏甲品农人现代农业综合开发集团有限公司

以下为中标后签订本项目合同的通用条款，中标供应商不得提出实质性的修改，关于专用条款将由采购人与中标供应商结合本项目具体情况协商后签订。

政府采购合同

甲方：连云港市生态环境局

乙方：江苏甲品农人现代农业综合开发集团有限公司

见证方：江苏宝宏项目管理咨询有限公司

甲、乙双方根据2025年10月31日连云港市生态环境局机关食堂食材采购及配送（专门面向中小企业）项目（标段编号：JSZC-320700-BHXM-G2025-0014）招标的结果，签订本合同。

一、采购标的

1.1 产品/服务内容：为进一步规范食材供应，加强连云港市生态环境局食堂食品安全管控，满足基本运营要求，在合同约定范围内全品供应。采购方共有1个食堂，统计就餐总人数约400人，其中日常就餐100--150人左右，日常多为堂食。食堂就餐采用预报餐制度，即前日晚8时之前通过订餐系统统计次日就餐人数，特殊情况下可临时调整。工作日机关食堂提供早餐、午餐和晚餐，节假日不供应；本项目食材配送的品种包括：蔬菜类、水果类、肉类、禽类、蛋类、生鲜类、调料类、豆制品类、牛奶类、冷冻制品类、干货类和熟食以及面食类等供货服务。

1.2 服务期限：一年 。

1.3 补充条款： 供应商供应的各类食品必须符合《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》和有关食品管理规定；符合国家有关安全卫生、环境保护、知识产权等方面的法律要求；符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标要求。

一、食材质量要求：

1、为保证用餐食品安全，中标供应商所供食材应为同类产品中的综合质量优良产品，同等条件下，通过认证的绿色食品、有机食品优先。

2、中标供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，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的要求。在食材供应期间如出现因食用其提供的食品导致食物中毒的事故发生，中标供应商应对此承担一切法律责任。

3、中标供应商应保证所提供的食品在保质期内经正确和合理食用，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。

4、一经发现供应以下食品，供应商应承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）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，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的。

5、标的所有品种均要求拥有“SC”食品质量安全认证。本次招标标的特点为供货品种较多且日供货量较小。未列明质量标准的货物，采购渠道应为正规途

径采购，来源均必须可追溯。

6、供应商所提供的产品确保质量，绝不含克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等禁止的兴奋剂成分和对人体有害成分，不以次充好，弄虚作假，如给本单位供货的产品中含有以上成分或违反上述要求，给采购人造成不良后果包括但不限于造成食品安全事故不过关的，还应该承担经济和法律责任，包括但不限于退还甲方已付的全部货款，并自愿接受上月或当月货款总额（以较高者为准）三倍处罚，且采购人有权提前终止供货协议。

7、应提供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。

（一）蔬菜类

1.肉质根类（包括白萝卜、胡萝卜等）。表皮坚硬不开裂，干净清洁，无泥沙，无断折断裂；不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感；根形完整，无畸形，无细小根；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。

2.块根类（包括芋头、地瓜等）。大小均匀，无畸形，无空心，无断折；根形完整，无细小根；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。

3.地下茎类（包括土豆、莲藕、生姜等）。无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。其中，土豆圆滑均匀，无泥土，无萎蔫变软，不发芽，不变绿，无黑心；莲藕身长个大，表皮颜色白中微黄，肉洁白、脆嫩，无泥土，蒂结少；生姜姜块完整、结实，无损伤，无皱缩，无黑心、糠心，不烂芽；芋头外观良好，干净、个头均匀，无开裂，无断折。

4.地上茎类（包括莴笋等）。无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。其中，莴苣茎皮光滑不开裂，无老根，无黄叶，不糠心，不烂芽；竹笋呈条状或锥状，鲜嫩，根部切口新鲜，无老皮、霉斑、残根。

5.普通叶类（包括上海青、菠菜、大白菜、生菜叶、油麦菜、空心菜、奶白菜、茼蒿、芥兰、菜心等）。叶茎完整，鲜嫩，无枯黄叶、花斑叶、烂叶，无烂根，不开花，不生根，无裂口损伤，表面无泥土及其他杂物，无明显浸水现象；

捆扎成捆的，捆内无杂物，捆把直径在5-8厘米为宜；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。

6.香辛叶类（包括芹菜、西芹、蒜苗、香菜、大葱、韭菜、韭黄、蒜苔、韭苔、大蒜等）。无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。其中，芹菜、西芹、蒜苗、香菜青绿，株棵完整无断折，不干枯，无黄叶、烂叶，无泥土；大葱新鲜青绿，株棵均匀无折断，无干枯，无黄叶、烂叶，不开花，无泥土；韭菜细长，叶呈淡绿色，无烂叶、杂叶、黄叶；韭黄棵杆粗细均匀，色泽淡黄，有光泽感，无折断，无褐变；蒜苔、韭苔青绿脆嫩，干爽无水，苔梗粗壮、均匀、柔软，基部不老化，苔包小，不带叶鞘，无划苔，无折断；大蒜蒜瓣饱满，表皮干爽清洁，无泥土。

7.结球叶类（包括紫甘蓝等）。叶片无损伤，最外层无枯萎叶，无水滴出，无烂叶，无虫眼，无异常斑点；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。

8.鳞茎类（洋葱、紫洋葱等）。菜体完整，无损伤，切口新鲜，饱满紧实；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。

9.花菜类（包括菜花、西兰花等）。个体周正，花球坚实，表面蓓蕾平展，无发乌，无褐变；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。其中，西兰花无开花现象。

10.瓢果类（包括南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦等）。外观清洁有光泽，表皮无损伤，瓜肉坚实，无裂口、折断；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。

11.浆果类（包括茄子、西红柿、青椒、尖椒、杭椒等）。外表端正，皮亮有光泽，无破皮，着色均匀，有一定弹性；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。

12荚果类（包括四季豆、长豆角、荷兰豆、四角豆等）。豆荚饱满无空心，外表无破皮或斑点，色泽鲜艳光亮；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。其中，长豆角长度约40公分左右，折断为实心。

13.食用菌类（包括蘑菇、平菇、金针菇、香菇、杏鲍菇等）。外形饱满，无失水枯萎，朵片完整；色泽与其品种相适应，气味正常；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。其中，鲜香菇、平菇等带柄类要求柄不能过长、过粗，且手轻捏无水渗出。

14.芽菜类（包括绿豆芽、黄豆芽等）。芽茎鲜嫩，清洁白净，根呈白色，头呈淡黄或淡绿色，无折断，无变色变质；无机械伤，无腐烂，无虫害，农药残留不超标。

（二）水果类

1.苹果（红富士）。直径大小符合规格要求，果形端正、扁圆呈橘形，手感结实、饱满，颜色浅红、淡黄色为底，外表有光泽，无病虫害、机械伤或腐烂；果皮薄，果肉奶白色、爽脆多汁、清香鲜嫩、甜中带酸；农药残留不超标。

2.香蕉。果形长而弯曲，棱角不明显，果身圆满有弹性，中间为黄色（如需存放数天后食用，呈青色），两端青绿色或黄色，色泽自然光亮，无病虫害、机械伤或腐烂；皮薄、易剥离，果肉呈淡黄色或奶白色，口感甘甜香浓、柔糯不涩；农药残留不超标。

3.梨（包括水晶梨、雪梨、库尔勒香梨、蜜梨等）。外形椭圆，果体饱满微软、整齐匀称、有晶莹之感，颜色浅黄，表皮光滑、有细小果点，无病虫害、机械伤或腐烂；果皮薄，果肉奶白色，肉质脆嫩无渣或硬块、甜美多汁；农药残留不超标。

4.橙子。外形椭圆，果体较硬，光滑有弹性，颜色金黄或橙黄色、有光泽，表皮油点颗粒细小、结构紧凑，无病虫害、机械伤或腐烂；皮薄，皮肉结合紧密不易剥落，瓣瓤不易分开，水分充足且较甜；农药残留不超标。

5.橘子（包括桔子、沙糖桔、小橘子等）。果实扁圆形，顶部有瘤状突起，蒂脐端凹陷，色泽橙黄，果壁薄，易剥离，无病虫害、机械伤或腐烂；果肉爽脆、汁多、化渣、口味清甜；农药残留不超标。

6.火龙果。果实形状如一团火焰，果体结实、水分充足无皱纹，颜色鲜红光

亮，体表有较厚的短叶、底部的花萼叶子较长，无病虫害、机械伤或腐烂；果肉乳白、肉中布满芝麻状的黑色种子，肉质脆嫩，口感清淡、微甜，水分充足；农药残留不超标。

7.葡萄（红提）。果粒大且圆，结实饱满，呈黑紫色或紫红色，表面有霜，皮上无斑痕，果梗青绿且与果粒连接牢固，整串紧凑，无病虫害、机械伤或腐烂；皮薄有籽，口感脆爽肥嫩，甜浓多汁，甜中带酸；农药残留不超标。

8.圣女果。果实呈椭圆形，直径约1-3厘米，橘黄或橘红色，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀，无病虫害、机械伤或腐烂；果皮不易剥离，汁多，无核，味道清甜；农药残留不超标。

9.西瓜。椭圆状、形周正，无瓜蒂、瓜脐小，瓜声清脆、重量较轻、瓜身坚实，颜色墨绿、淡绿、白绿，有蛇状或不规则花纹，表面有光泽，无病虫害、机械伤或腐烂；瓜皮较薄，瓜瓤为鲜红、淡红色或黄色，有黑色或褐色籽，无坏心现象，多汁、果肉脆爽甘甜；农药残留不超标。

10.哈密瓜。呈长椭圆形，瓜形端正，果身结实微软，果把新鲜，网纹稠密，颜色浅绿色或黄色，无病虫害、机械伤或腐烂；内瓤软硬适中，果肉浅黄色，鲜艳光润无坏心，味道甜美多汁；农药残留不超标。

11.柚子。果体颈部较短、似梨状，果身较硬、有弹性、分量重，颜色黄色或青黄色，表皮粗糙，无病虫害、机械伤或腐烂；果肉白或红色，隔分成瓣，瓣间易分离，味道酸甜；农药残留不超标。

12.菠萝。外形完整良好，呈黄绿色，两端略带青绿色，冠叶为深绿色，无病虫害、机械伤或腐烂；外表较厚，有突出果眼（即鳞状的斑），果肉淡黄色，香气浓郁，味道甜美，脆爽多汁；农药残留不超标。

13.芒果。果面光滑，果体结实、水分充足无皱纹，味道甜美多汁；无斑点、病虫害、机械伤或腐烂；农药残留不超标。

14.青枣。果实卵圆形，皮薄、浅绿色或黄绿色，汁多，肉质乳白色，脆嫩爽口，味清甜；无病虫害、机械伤或腐烂；农药残留不超标。

15.木瓜。椭圆形，瓜形端正，瓜身坚实，果肉颜色为橙色或橙红色；无病虫害、机械伤或腐烂；农药残留不超标。

16.龙眼。果实圆球形或扁圆球形，大小均匀，果体结实饱满，皮黄褐色，果肉乳白色或浅黄色；无病虫害、机械伤或腐烂；农药残留不超标。

17.莲雾。果体呈长钟形，果色深红至紫黑色，水分充足无皱纹，海绵化组织少，脆爽多汁；无病虫害、机械伤或腐烂；农药残留不超标。

18.其他水果。果形端正，色泽鲜嫩，果皮光亮，大小均匀，无虫眼，无机械损伤，无病斑虫害，无腐烂变质；农药残留不超标。

（三）鲜肉类

所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。需使用食品级牢固塑料袋包装，不系死扣、不破袋，且在袋外表面标明需求单位、物资名称及重量。

1.鲜猪肉（包括五花肉、里脊肉、精瘦肉、肘子肉等）。整体色泽鲜亮、切面新鲜，瘦肉部分为鲜红色，脂肪部分为白色或乳白色；肉质富有弹性，手指轻按后陷下处能够迅速恢复，表面微湿但不粘手、无淤血，肉纤维不宜过粗；无异味、无寄生虫、无注水迹象。其中，五花肉肥瘦相间、层次分明（共五层），带皮肉（五花肉、肘子肉等）表皮无毛，加工肉（五花肉片、馅及精瘦肉片、馅等）无长时间冷冻迹象，鲜排骨骨肉联结紧密、无以次充好现象，棒子骨带肉量合理。

2.鲜牛肉（包括牛里脊、牛腱子、牛腩等）。肉色深红、切面新鲜；肉质富有弹性，手指轻按后陷下处能够迅速恢复，表面微湿但不粘手、无淤血或死血，肉纤维不宜过粗；具有明显的牛肉气味、无寄生虫、无注水迹象。

3.鲜羊肉（包括羊里脊、羊腿肉等）。肉色深红、切面新鲜，肉皮为白至浅灰色；肉质紧密而细腻、有弹性，外表微干而不粘手、无淤血，肉纤维不宜过粗；具有明显的羊膻味、无寄生虫、无注水迹象。

4.鲜禽肉（包括鸡肉、鸭肉、鸽子肉等）。皮肤有光泽，肌肉切面新鲜，肉质富有弹性，白里透红，手指轻按后陷下处能够迅速恢复，表面微湿但不粘手，肉纤维不宜过粗；无异味、无淤血或死血、无注水迹象。

5.其他（包括猪肚、猪心、牛肚、牛板筋、羊杂、鸡杂等）。新鲜无异味，富有一定弹性，无药水浸泡迹象。

（四）卤肉类

符合检验检疫标准，加工制作卫生，品相良好，味道可口，外观整齐，无异物，组织结构紧密，表面为酱色或褐色；咸淡适中，具有卤制品特有的风味；无食品添加剂、无腐烂变质、无异味。

（五）水产类

符合检验检疫标准，需使用食品级牢固塑料袋包装，不系死扣、不破袋，且在袋外表面标明需求单位、物资名称及重量。

1.鲜鱼（包括草鱼、鲫鱼、黄骨鱼等淡水鱼及海鲤、鲳鱼、石斑鱼等海水鱼）。新鲜鱼天然色有光泽，腹部膨胀，鱼鳞紧贴鱼体，鳞片完整面不易脱落；鱼眼睛清亮，角膜透明，鳃盖紧闭，鳃片鲜红带血，鳃丝清晰，无黏液；肛门发白、内缩；肉质紧密，有弹性，按后不能留指印，腹部紧实也不留指痕；无异臭味、无畸形、无寄生虫。

2.鲜贝（包括鲍鱼、扇贝、芒果螺、带子螺、小白螺等）。在静水中会伸出身体的一部分或微张口，受到外界刺激迅速恢复；表面清洁完整，两表壳相碰发出均匀实响，开壳无沙，肉质较肥；新鲜无异臭味、无畸形、无寄生虫。

3.活虾（包括中虾、中草虾、皮皮虾等）。游水快，对外界刺激敏感；头尾完整有一定弯曲度，眼部突起，虾身较挺，甲壳发亮发硬，肉质坚实；无异臭味、无畸形、无寄生虫。

4.活螃蟹（包括三点蟹、大闸蟹、青花蟹等）。体肥富有活力，翻扣在地上能够较快翻转过来；蟹腿坚实肥壮、手捏有硬感、能够有力地弯曲，脐部饱满、腹部发白，外壳呈青色、冷亮；无异臭味、无畸形、无寄生虫。

5.活甲鱼。富有活力，四肢有力，背朝地面能够自行翻转，若腿侧面打水鼓起拒收；外形匀称，背壳黑青、肚白、裙边肥厚，若肚皮发红、有伤痕、有针孔拒收。

6.其他（包括鳝鱼、鱿鱼等）。活体对外界刺激反应敏捷，表面光洁，非活体无异味、无腐烂黏稠；色泽纯正，无异臭味、无畸形、无寄生虫。

（六）冷冻品类

1.需要提供检验检疫报告单；整箱包装完整，无破箱，生产日期、保质期和厂家信息明显，供应时间距货物生产日期不得超过该货物质量保证期的1/3。

2.冷冻肉解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（七）调料、饮品类

为国内正规主流厂家生产的品牌产品，厂家信息、产品信息齐全、正规；生产日期清晰、真实、准确，部队接收日期距货物生产日期的时间不得超过该货物质量保证期的1/3；内外包装完整、干净，无泄漏、胀袋；每批次产品要有明确的产品标准号、生产许可证编号以及生产许可标识，拒绝一切三无（无生产日期、无质量合格证、无生产厂家）产品，保证食品安全。色泽：正常、无异色；气味：具有该产品固有的香味、无异味；形状：料包均匀、无异状；包装：封口平整、无破皮、夹包、漏包、无污染；质量：按国家相关标准提供当期批次采购货物合格证及检验检疫证，保质期不得少于整个保质期的1/2。

（八）禽蛋类

新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁。整箱包装完整，无破箱，生产日期、保质期和厂家信息明显，供应时间距生产日期不超过一周；箱内鸡蛋无破损。

（九）速冻副食类（包括水饺、汤圆、花卷、鱼丸、牛肉丸等）

整箱包装完整，无破箱，生产日期、保质期和厂家信息明显，部队接收日期距货物生产日期不得超过该货物质量保证期的 1/3。

（十）豆制品（预包装品）类

应为新鲜无异味,色泽鲜艳,无腐烂变质,存储时间不超过 24 小时。豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色,稍有光泽,块形完整,软硬适度,富有一定的弹性,质地细嫩,结构均匀,无杂质,具有豆腐特有的香味,口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。任何豆制品加工不得掺入对人身体有害的添加剂等。

（十一）散装干货类

一级粳米：外包装完好,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。剩余保存期不少于保质期的二分之一。

加工精度：背沟有皮，粒面皮层残留不超过二分之一的占%以上。粳米质量不低于《食用粳米》(NY/T 594-2022)一级粳米要求,符合国家粮食卫生标准。

一级面粉：外包装完好,卫生无破漏。有 Qs 标志,标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准,剩余保质期不少于二分之一。质量不低于《高筋小麦粉》(GB/T 8607-1988)一级高筋小麦粉要求,符合国家粮食卫生标准

色拉油、菜籽油：外包装完好,有 Qs 标志,标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准,剩余保质期不少于二分之一,具有产品合格证。大豆油质量不低于《大豆油》(GB/T 1535-2017)一级大豆油要求，菜籽油质量不低于《菜籽油》GB/T 1536-2021 一级菜籽油要求。卫生指标按 GB1352-2009、GB2716 和国家有关规定执行。

（十二）奶制品

必须符合国家 GB19645 标准，经巴氏杀菌消毒，符合食品卫生质量相关标准。色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色。提供全程冷链配送服务，确保新鲜，无变质、无异味、无腐败气味，无杂质，内容物不得有其他组织异物。

（十三）面食及糕点

必须符合国家食品卫生质量相关标准，原材料必须达到食品级要求及食品卫生质量标准。烘焙材料必须是无添加任何激素且符合食品卫生相关标准。必须注明生产日期和保质期，包装过程必须达到全程无菌操作要求。

上述未提及的主、副食品相关要求，供应商需根据国家相关标准，按照采购人的要求保质保量地提供

二、食材配送及交货要求：

（一）送货时间及地点方面的要求：

一般为每日配送一次，每次早晨 6:30 前将采购人指定货物送至连云港市生态环境局机关食堂。供应商如送货迟到超过 30 分钟，可扣罚当天总菜款的 10%。若超过时间 60 分钟，可扣罚当天总菜款的 20%。三次以上，终止合同。

（二）货品价格、数量及验货方面的要求：

1、年供货数量、单价金额：采购人的采购任务根据实际情况，是个动态值，实际发生采购数量、金额以成交为准；

2、供货价格：投标人价格=连云港发展和改革委员会在其官网上定期公布的民生价格*（1-下浮率），作为供货价（包含货物采购、运输、搬运、税金等全部费用。）连云港发展和改革委员会在其官网上定期公布的民生价格中没有的菜品可以参照家得福或大润发或驻地大型农贸市场（四季农产品批发市场等）价格作为当月供货价格。不在超市在售的商品、产品，价格由供应商及采购人进行市场询价后取中间价作为当月基准价格或协商后定基准价格。

3、不在超市在售的商品、产品，价格由供应商及采购人进行市场询价后取中间价作为当月基准价格或协商后定基准价格。

4、第 2 项基准价由供应商提供，采购人将进行随机抽查。如发现供应商提供的基准价高于前述第 2 项定价规则所确定的基准价，双方以前述第 2 项定价规则所确定的基准价进行结算。

5、如遇自然灾害等不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，中标人应遵循当时的市场价格标准，事先与采购人协商，并书面通知采购人，在采购人确认后方可调整。

（三）中标供应商应能按采购人要求及时补货。

（四）规格包装的产品交付时，必须原包装完好无损，否则使用单位有权拒收。

（五）中标供应商的运输工具进入采购人单位后，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由中标供应商承担责任。

（六）中标供应商需免费指导各使用单位正确使用其产品，使用单位有权要求中标供应商供货前对其提供的食材进行前期处理，如大宗肉禽类前期切割分装、米面类按指定规格包装等。

（七）中标供应商的有保质期的商品，保质期必须还有 2/3（含）以上的时间。

三、安全责任方面的要求：

（一）如因供应商所送货物造成食物中毒等事故，立即终止合同，供应商应承担全部责任，同时通过法律途径解决。

（二）供货车（人员）在市生态环境局附近及市生态环境局内有安全事故的，将根据情况通过扣罚货款或司法程序进行处理。

四、履约及违约：

1、一旦发现假冒伪劣产品、以次充好产品或替代产品，每发现一次以供货价 10 倍价格进行赔偿，一年内发生 2 次类似的问题，则自动解除合同。供应商还必须承担由此引起的全部法律责任。

2、必须按照约定的标准及价格按时供货，如有迟滞或以市场无货为理由不供应，而采购人经调查市场能购买到同样的货品，则采购人视其为无故拒绝供货，变相哄抬物价，发生第一次，采购人采购该货品费用由供应商承担，并给予货品

采购价的10倍赔偿，款项在货款中扣除；二次发生，则自动解除合同。

3、不能满足供货要求时，供应商应提前1个月以书面形式通知采购人，经采购人同意后方可更改，否则承担违约责任。

4、严禁提供违法货源及不符合国家卫生标准的产品，因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担由此引起的一切经济赔偿责任和其他法律责任。

二、合同金额

2.1 本合同报价下浮率为（12）%。

本合同价款包含所有乙方提供合同约定产品和服务的报酬及乙方提供合同中产品和服务所支出的必要费用，甲方在上述合同价款之外不再向乙方支付其他任何费用。

三、供货品种

采购货物品种： 蔬菜类、水果类、肉类、禽类、蛋类、生鲜类、调料类、豆制品类、牛奶类、冷冻制品类、干货类和熟食以及面食类等。

四、运输要求

乙方需根据各类食材运输条件选择符合国家及行业要求的合适运输车辆，运输用的车辆、工具、铺垫物、防雨设施必须清洁、干燥，车厢消毒，运输中严禁日晒雨淋。不得与有毒、有异味、有害的物品混装、混运。否则，甲方有权拒绝收货，乙方需在两小时内予以更换调整，并承担因延误造成的一切损失及相应违约责任。

五、订购与配送

1、应急保障。乙方负责建立食材储备和轮换，并制定相应的储备轮换机制。应急保障时，甲方可采用电话联系或电子文件等形式向乙方下达食材订购计划，乙方需指定具体对接人员，并明确配送时限，乙方必须具备1小时内配送服务响应能力。

2、专项保障。甲方向乙方下达食材订购计划，并明确配送时限，乙方必须指定具体对接人员以做到全天候配送服务响应，并及时向甲方反馈食材筹措及配送情况。

3、乙方应指定专人或专门机构负责受理甲方食材订购、计划调整、退货更换、储备轮换等事宜，保持全天候通信畅通，计划顺畅，处置及时，收到甲方食材需求配送计划后应及时予以确认。

4、乙方应严格按订购计划明确的食材类别、数量、规格、包装、配送时间和地点进行供货，对配送供应的食材应进行准确分类、包装、标识，并按照约定时间和甲方指定的各配送地点完成食材配送。

5、乙方应定期参加周例会，总结和通报食材配送服务情况以及协商问题，对甲方指出的问题及时予以修正调整。

6、因政策原因或甲方实际原因而造成的就餐人员减少，结算金额以实际为准。乙方应充分考虑甲方单位工作特殊性。

7、乙方对疫情、自然灾害等情况下造成无法及时送达的情况下，应事先考虑替代方案，确保甲方供应不中断。

8.如乙方在上述订购与配送过程中出现违约，需按当次送货金额的10%承担违约责任，不能及时改正调整的，一年内发生三次（含三次）此类情形的甲方有权解除合同。

机动订餐是指超出双方确认的常规每日配送计划外，由甲方在约定配送时间点之后临时提出的食材配送需求。

响应机制：乙方承诺提供全天候的机动订餐响应服务。甲方通过书面（包括但不限于工作邮件、即时通讯软件）或双方确认的应急电话提出机动订餐需求时，乙方指定对接人须在15分钟内予以确认响应，并明确告知预计配送时间。

（1）对于工作日内上午 10:00 前提出的机动订餐需求，乙方应确保在 2 小时内配送至指定地点。

（2）对于其他时间提出的紧急需求，双方根据食材品类和筹措难度协商确定配送时限，但乙方应尽最大努力满足甲方紧急公务需要。

价格与费用：机动订餐的食材价格仍按照本合同第八条“结算价格”的约定执行，乙方不得因此收取任何额外的加急费、服务费。但如因甲方需求导致乙方产生明确的额外第三方运输成本（如单独雇佣车辆），双方应事先协商确认该费用。

违约责任：乙方无正当理由拒绝、延迟响应或在约定时间内未能完成机动订餐配送的，每次发生视为一次严重履约瑕疵，甲方有权扣减当次机动订餐金额 100%的款项作为违约金，且该行为将计入本合同第九条第 6 款约定的合同解除条件。

六、质量标准与验收

1、所供食材均须符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，保证卫生安全，须无毒、无害、无腐烂，具有较好的色、香、味等感官性状。蔬菜水果类应为无公害蔬菜水果且以绿色食品为主，保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象；冷冻类及干货应在保质期范围内（商品余下失效期不得少于整个保质期三分之一时间，下同），并保持较好的外观和等级；鲜肉类全部来源于国家认可的正规肉厂，并经政府相关部门检验合格；水产品必须新鲜，河鲜产品必须鲜活；粮油、调味品等由正规厂家出品，相关证件齐全；禽蛋类须是无公害禽蛋，并提供相关证明；干、杂货类须是正规厂家并具有合格证书且无任何有害添加剂的优质产品。配送的所有产品均需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。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甲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

防疫部门鉴定属于乙方责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由乙方承担，同时乙方需向甲方支付不少于合同总金额 10% 的违约金，并赔偿甲方因此遭受的全部损失（包括但不限于医疗费用、赔偿费用、名誉损失等）。

2、乙方应保证所供货物品种和数量、重量的准确性，甲方和乙方分别确定专人负责验收和送货，以甲方（指定 1-2 人）的验货数量为准，乙方每次随货附一式二份的送货清单，由甲方验货后签字确认，作为验收和资金结算凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，甲方有权拒收并要求乙方进行调换或补充，由此产生的费用由乙方承担。

3、甲方伙食单位、乙方供应商必须严把食材质量关，乙方必须建立食材留样制度，每日对蔬菜类、肉类、水产品、冻品等食材进行留样，每种品名留样时间不少于 48 小时，在冷链条件下存放，做好登记。甲方将对乙方食材留样情况进行抽查，乙方应当无条件配合甲方的抽查，乙方未按要求落实食材留样制度，由此产生的一切损失和后果由乙方承担。

七、付款方式：

货款按月结算。乙方应在每月第 5 个工作日前向甲方提供上月已经甲方指定验收人员签字确认的送货清单汇总表及等额合规发票。甲方在审核无误后，于收到上述完整单据后 10 个工作日内支付相应货款。甲方对货物质量、数量有异议的，有权暂停支付相应部分的货款直至争议解决。

货款支付方式为转账，乙方需先提供上月货物采购发票，乙方应在收到甲方支付的费用之前向甲方开具正式发票，如乙方未按照约定提供符合要求的发票或提供的发票不符合税务部门的相关规定，甲方有权拒绝付款，由此造成的延期付款责任由乙方自行承担且乙方不得以甲方未付款为由拒绝履行合同约定的义务。

八、结算价格：

1、投标人价格=连云港发展和改革委员会在其官网上定期公布的民生价格*（1-下浮率），作为供货价（包含货物采购、运输、搬运、税金等全部费用）

连云港发展和改革委员会在其官网上定期公布的民生价格中没有的菜品可以参照家得福或大润发或驻地大型农贸市场（四季农产品批发市场等）价格作为当月供货价格。不在超市在售的商品、产品，价格由供应商及采购人进行市场询价后取中间价作为当月基准价格或协商后定基准价格，价格表每月确认一次。确认好的价格任何一方不得随意更改。乙方结算货款时，双方严格按确认后的价格予以结算。

（1）对于连云港市发展和改革委员会官网定期公布的民生价格中列明的菜品，供货价 = 该官网公布的对应品类最高限价或指定中间价 ×（1 - 本合同约定的下浮率）。

（2）对于前述官网未列明的菜品，基准价参照连云港市大型连锁超市（如家得福、大润发）同一品牌的同期零售价（非促销价）　　确定。乙方应于每月第 1 个工作日向甲方提供加盖公章的基准价建议清单及对应的超市价签照片或线上官方商城截图作为依据。

（3）对于超市无售的商品，双方应于每月第 3 个工作日前共同进行市场询价，并以双方签字盖章的《月度价格确认单》　　为最终结算依据。

甲方有权随时对乙方提供的基准价进行抽查。如发现乙方提供的基准价高于本条约定的参照标准，甲方有权直接以正确的参照标准进行结算，并有权要求乙方按当次结算总额的[5%]支付违约金。

九、违约责任：

乙方供应的产品出现假冒伪劣、以次充好等严重质量问题的，甲方有权拒收当次货物、拒付该批次货款，并要求乙方按照该批次问题产品货值金额的[三倍]向甲方支付违约金。该违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应另行赔偿。一年内发生两次此类行为的，甲方有权单方解除合同。

因乙方供应食材质量问题造成食物中毒或其他安全事故，经有权机关鉴定属于乙方责任的，乙方应承担全部法律责任（包括但不限于医疗费、赔偿金等），

并向甲方支付合同总金额20%的违约金，甲方有权同时解除合同。

4、甲方因特殊原因未能及时结算货款的，乙方不得单方面停止供货，应先与甲方沟通协调。

5、甲方没有尽到食材需求调整告知义务，造成乙方重复配送的，由此产生的一切损失由甲方承担。

6、乙方在中标后合同执行期间有下列行为之一的，甲方可直接解除服务合同：

（1）不按采购需求、投标文件以及采购服务合同要求全面履约，履约情况评价不合格的。

（2）未按规定出具检测报告或相关承诺书等资料达到两次的。

（3）经核实配送物资不符合采购人要求达到三次的。

（4）不按要求提供报价三次的。

（5）虚高报价三次的。

（6）出现本条前述第1、2、3款约定的违约行为，达到约定解除条件的；连续两个月或累计三个月在甲方根据附件《服务履约评价标准》进行的考核中得分低于60分的；

（7）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乙方（配送单位）责任的。

针对机动订餐服务，乙方违反本合同第五条第8款约定的，按该款约定承担违约责任。一年内累计发生三次及以上延误或两次及以上拒绝配送的，甲方有权单方解除本合同。

十、履约保证金

6.1 本项目不收取履约保证金。

十一、转包或分包

7.1 本合同范围内产品或服务，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

7.2 除非得到甲方的书面同意，乙方不得部分分包给他人供应。

7.3 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权给予终止合同。

十二、服务期

8.1 服务期__一__年。

十三、税费

11.1 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十四、不可抗力事件处理

16.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

16.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

16.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十五、争议解决

17.1 双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为连云港市海州区。

17.2 甲乙双方确认合同尾部所载地址为双方往来文件及诉讼、执行法律文书送达地址，按下述地址邮寄的文件及诉讼、执行法律文书，不论收到或者退回，均视为收件人收到，相应法律后果由收件人承担；一方若指定其他地址或地址变更，须及时以书面形式通知另一方，怠于通知的一方应当承担不利的法律后果。

十六、合同生效及其它

18.1 合同经双方法定代表人或委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

18.2 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

18.3 本合同正本一式八份，具有同等法律效力，甲方、乙方各执三份，见证方及财政监管部门各执一份。

甲方：连云港市生态环境局

地址：连云港市海州海昌南路193

法定代表人：

委托代理人：

电话：8832135

传真：

签订日期：2021年11月20日

乙方：江苏甲品农人现代农业综合开发集团有限公司

地址：连云港市海州区蔷薇河大桥西首副食品区4栋A区3-8号

法定代表人：

委托代理人：

电话：85836883

传真：/

见 证 方：江苏宝宏项目管理咨询有限公司

见证日期：21年11月20日