

# 交警支队食材采购合同

甲方：淮安市公安局交通警察支队

乙方：莱多多（淮安）供应链管理有限公司

甲、乙双方根据项目编号J522-320800-CLAC-0205-0039的**食堂食材**采购项目

公开招标采购结果及招标文件的要求，经协商一致，达成如下购销合同：

## 一、货物及数量

乙方根据甲方需求，按时提供包括且不限于肉类、蔬菜水果类、干货调料品、水产品冻品、面粉、大米、食用油等主副食品货物。

## 二、合同金额

1、乙方根据甲方需求提供食材，最终结算价格为基准食材价格数据乘以乙方投标固定优惠折扣率，基准价格以淮安市发改委公布《淮安市主副食品民生价格公示表》、三家或三家以上农贸市场均价、三家或三家以上超市平均价作为依据（最终选择方式由甲方决定），每周根据送货总量及食材价格确定当周食材总价。

## 2、乙方折扣率表：

| 食材类别   | 乙方固定优惠折扣率<br>(最高限价) |
|--------|---------------------|
| 肉类     | 78%                 |
| 蔬菜、水果类 | 75%                 |
| 干货、调料品 | 72%                 |
| 水产品、冻品 | 75%                 |
| 面粉     | 50%                 |
| 大米     | 65%                 |
| 食用油    | 70%                 |
| 其他类    | 40%                 |

## 三、供货时间和地点

供货期间：2025 年 11 月 1 日至 2026 年 10 月 31 日，乙方根据甲方各自食堂要求在指定时间段送货至指定地点。

四、付款

甲方按实际采购物资金额与乙方进行结算，每月支付一次。每次支付前，乙方需向甲方提供合法有效的发票、食材明细清单及验收记录，甲方自收到乙方发票、清单之日起 15 日内支付货款。

五、配送、验收及责任

1、食材标准要求：

| 产品名称   | 具体要求                                                                                                                                                                                                                                               | 单位 |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 肉类     | 肉身必须盖有卫生检疫章。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、无压无水迹。                                                                                                                                                                                           | 公斤 |
| 蔬菜、水果类 | 原菜需保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。水果需保证表面清洁、无泥土、无破损，大小基本一致，包装完好。                                                                                                                                | 公斤 |
| 干货、调味品 | 原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。                                                                                                                                                                                                 | 公斤 |
| 水产品、冻品 | 色泽光滑、保证新鲜、不过期、不变质、不变味。                                                                                                                                                                                                                             | 公斤 |
| 面粉     | 面粉必须符合 GB1355 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证；非转基因，纯小麦粉，无任何添加剂。                                                                                                                                                                                                 | 公斤 |
| 大米     | 1、省级及以上品牌产品，非转基因。<br>2、必须符合国家标准 (GB1354-2009) 优质大米质量标准，包装上印有“SC”或“QS”食品生产许可证标志。<br>3、根据国家标准 GB/T17109-1997《粮食销售包装》规定：大米外包装标识应标注：净含量，品名、执行标准号、质量等级；生产者（或销售者）名称、地址、商标；生产日期、质保期；存放注意事项及专用大米的食用方法说明；特殊说明、条形码及必要的防伪标识。另外，大米外包装的图案、文字的印刷应清晰、端正、不褪色。有关认证标 | 公斤 |

|     |                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|     | 志（有机食品、绿色食品、无公害食品、SC等）和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。                                                                                                                                                                                       |    |
| 食用油 | <p>1、为非转基因。</p> <p>2、执行标准：国家最新标准，各级产品为原包装且包装上印有“SC”或“QS”食品生产许可证标志（塑料桶或铁桶包装，规格**L）。</p> <p>3、本次采购食用油为预包装食用油，要求符合国家关于食用油预包装的相关规定，标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格（统一用“L”表示）、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、储存条件、食品生产许可证编码、产品标准代码及其他需要标示的内容。</p> | 升  |
| 其他类 | <p>1、食材名称：蛋类、豆制品、猪血、鸭血、奶制品、酱菜、动物内脏等其他各类型食材。</p> <p>2、食材要求：材料不含非食品用化学物质、保证新鲜、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。</p>                                                                                                                | 公斤 |

## 2、食材配送要求：

| 服务要求 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 序号   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 1    | <p>运输要求：根据各类食品运输条件选择合适运输车辆，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。</p> <p>订购与配送：（1）应急保障。如遇甲方临时通知配送任务的突发情况，乙方必须在接到通知后的1小时内配送完成。乙方可针对采购人采购清单需求，自行制定各个季节段的食品应急保障预案，一旦突发紧急情况，立即启动应急保障预案。</p> <p>（2）专项保障。甲方以书面形式向乙方下达食品订购计划，并明确配送时限，乙方必须做到全域全天候配送服务响应，并及时向甲方反馈食品筹措及配送情况。</p> <p>（3）乙方应指定专人或专门机构负责受理甲方食品订购、计划调整、退货更换、储备轮换等事宜，保持全年24小时通信畅通，计划顺畅，处置及时，收到甲方食品需求配送计划后应及时予以确认。</p> <p>（4）乙方应严格按订购计划明确的食物类别、数量、规格、包装、配送时间和地点进行供货，对配送供应的食物应进行准确分类、包装、标识，并按照约定时间和甲方指定的各配送地点完成配送服务。</p> |
| 3    | 配送要求：                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>(1) 食用油、大米、面粉和调味品、干货根据甲方通知配送（原则上按月配送）；其余食材，每日配送一次。</p> <p>(2) 甲方于每天下午将确定的第二天采购清单内容发给乙方，并以此作为配送依据。</p> <p>(3) 乙方应保证每天上午 7:30 分前将甲方所订的货物送到甲方所在地；如没有按时运输到位（无特殊原因逾期送货超过半小时以上），影响甲方人员工正常开餐的，对甲方饮食供应保障造成一定影响，每次罚款 5000 元，类似情形超过 3 次的，取消乙方主副食品供应资格；</p> <p>(4) 甲方在配送过程中，菜品或食品质量严重不符合招标文件要求，影响甲方人员工正常开餐的，每次罚款 5000 元；造成严重后果的，甲方有权追究乙方的经济赔偿责任和法律责任；</p> <p>(5) 供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准；每日的配送清单须是打印稿，并仔细核对采购清单，确保甲方食堂所需的食品原材料品种、品牌、规格、数量、质量等准确无误，并在规定的时间内及时送达；向甲方提供商品的品种、规格必须与合同规定一致，严禁擅自更换商品品牌、规格，如发现食材卫生质量问题或者以次充好，应无条件退货或换货，并根据合同规定进行处理。</p> <p>(6) 严禁提供以下食品：</p> <p>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（除蔬菜、鲜活水产等非定型包装食品外）；</p> <p>2) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品；</p> <p>3) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常，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；</p> <p>4) 病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；</p> <p>5) 其它不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>6) 每次配送食材的检测报告、食材检验合格证等合格证明材料需留存备查。</p> <p>7) 具有冷藏或冷冻的设施。</p> <p>8) 考虑到叶菜类品种的特殊性，要求实际供应除叶菜类外的品种及数量与甲方订单要求相差不能超过 10%，叶菜类的品种及数量与甲方订单要求相差不能超过 20%。除叶菜类品种以外的其他食品，数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部份由乙方补足。</p> <p>9) 所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方核准确认的过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | <p>重量计算说明</p> <p>(1) 蔬菜：送至后，经甲方称重无黄叶、叶面干净无明显泥土的蔬菜。</p> <p>(2) 水产品类：送至后，经甲方称重新鲜、鳞片齐全的鱼虾。</p> <p>(3) 肉禽类：送至后，经甲方称重去内脏、表皮无毛，无血迹、无污物、无注水、无冷冻的禽类。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 5 | <p>质量标准与验收</p> <p>(1) 乙方必须确保供应的副食品符合国家食品质量和卫生标准，蔬菜类应保持良好的色泽和新鲜度，冷冻类及干货类应保持良好的外观和等级，鲜肉类保证每日新鲜。</p> <p>(2) 乙方所供副食品有效期不得超过整个质量有效期的 1/3，否则视为不合格产品。</p> <p>(3) 验收以招标人伙食单位验收为准。乙方每次送货时必须按要求填制配送单据，配送单据包括物资品名、规格、计量单位、数量、单价、金额、配送日期、接收单位（人）、验收单位（人）等要素，配送单据由甲方伙食单位签字验收。</p> <p>(4) 验收时，所供食品数、质量不符合要求的，甲方有权要求投标人进行调换或补充，由此产生的费用由乙方承担。</p> <p>(5) 甲方伙食单位、甲方必须严把食品质量关，乙方必须建立食品留样制度，必须每日对蔬菜类、肉类、水产品、冻品等副食品进行留样，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。甲方将对投标人食品留样情况进行抽查，乙方应当无条件配合甲方的抽查，乙方未按要求落实食品留样制度，由此产生的一切损失和后果由乙方承担。</p> <p>(6) 甲方与乙方每月可举行定期例会，对乙方上一期提供的食品进行综合考核说明。甲方将不定期对乙方提供的食品内容按照本招标文件的各项要求进行检查，双方对配送过程中所发生的问题或情况进行简要说明并形成会议纪要。</p> |

### 3、其他要求：

- (1) 乙方最终供货产品规格、品牌由甲方确定。
- (2) 甲方每周四之前确定下周菜谱并发送给乙方，每天 14 点前将第二天食材订单发送给乙方，米、面、油及调味品原则上按月订购。
- (3) 原材料验收由甲乙双方安排专人现场监督现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后签字，各自留存。

### 4、违约责任：

(1) 乙方无正当理由由不能按约定时间保障供应的，或者未能按约定的品种、数量和加工、包装要求供货的，对甲方订餐单位饮食供应保障造成一定影响，每次罚款 5000 元，类似情形超过 3 次的或对应甲方执行重大紧急任务的供应保障造成严重后果，甲方有权取消乙方主副食品供应资格。

(2) 甲方有权对乙方的工作进行监督，如：食材卫生、食材新鲜度、食材质量等，如乙方达不到甲方要求标准，每次罚款 5000 元；造成严重后果的，甲方有权追究乙方的经济赔偿责任和法律责任；

(3) 在服务期内，乙方保证食材质量，经过两次以上要求整改仍不符合甲方要求时，甲方可以不经一个月的提前告知而随时终止本协议，乙方不得有任何异议；

(4) 乙方进行商业贿赂、欺骗、欺诈，提供虚假发票的，发现一次即取消乙方主副食品供应资格。

(5) 乙方供货过程中出现数量问题时，且不能证明以上行为的偶然性或非故意性，对甲方饮食供应保障造成一定影响，每次罚款 5000 元，类似情形超过 2 次的，取消乙方主副食品供应资格。

(6) 对因乙方供应主副食品质量问题造成食品中毒或其他事故的，取消乙方主副食品供应资格，并追究乙方相应法律和经济责任。

(7) 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，应先向相关职能部门投诉解决。

(8) 甲方没有尽到主副食品需求调整告知义务，造成投标人重复配送的，由此产生的一切损失由甲方承担。

## 六、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 1 处理：

1、申请仲裁。选定仲裁机构为淮安仲裁委员会。

2、提起诉讼。约定由采购人所在地法院管辖。

## 七、合同生效及其它

本合同经甲、乙双方加盖电子签章后生效。如有变动，必须经甲方、乙方协商一致后，方可更改。

## 八、组成本合同的文件包括

- 1、合同格式及条款；
- 2、招标文件和乙方的投标文件；
- 3、中标通知书；
- 4、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
- 5、本合同一式4份，甲方2份、乙方各持2份。

甲方  
单位盖章：(电子签章)  
签订日期：2015-10-28



乙方  
单位盖章：(电子签章)  
签订日期：2015-10-28



