

政府采购合同

项目名称：江山市卫生健康系统食堂食材配送采购项目

项目编号：ZJZZ-ZFCG-2020-0072

采购人：江山市妇幼保健院（以下简称甲方）

供应商：江山市诚实食品有限公司（以下简称乙方）

甲、乙双方根据江山市卫生健康系统食堂食材配送采购项目公开招标的结果，签署本合同。

一、采购内容

江山市卫生健康系统食堂食材配送采购项目标项一配送。

项目	名称	种类
标项一	禽（蛋）、水产及冻品类	禽类（包括鸡、鸭、鹅、鸽等）；蛋类（包括鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、咸鸭蛋等）；水产类（包括鲫鱼、墨鱼、虾、蟹、带鱼、草鱼、鲢鱼等）；冷冻类（包括肉类冻品、禽类冻品、水产冻品、点心冻品、速冻食品冻品等）
	豆制品类	白香干、板豆腐、盒豆腐、素鸡、大小千张、老豆腐、油豆腐等
	蔬菜水果类	青菜、包心菜、小白菜、大白菜、韭菜、冬瓜、黄瓜、西红柿、茄子、萝卜、菠菜、芹菜、青圆椒、青尖椒、土豆、茼蒿笋、长瓜、茭白、扁豆、毛豆、长豇豆、丝瓜、蒜苔、四季豆、胡萝卜、大蒜头、生姜、娃娃菜、兰包、生菜、油麦菜、香菜、小西芹、西芹、芦笋、香蒿、蒿菜、藕、紫包菜、山药、铁杆山药、苦瓜、青南瓜、老南瓜、荷兰豆、鲜毛豆肉、鲜香菇、茶树菇、金针菇、鲜味菇、菌菇、磨菇、豆芽、韭芽、洋葱、小尖椒、西葫芦、青大蒜、红椒、蒜苗、百合、粉皮、壳毛豆、壳花生、有机花菜、西兰花、海带丝、海带结、榨菜、萝卜干等；水果（香蕉、苹果、西瓜、橘子、梨、猕猴桃、甘蔗、葡萄等）

二、合同金额：

标项号	商品类别	合同金额(万元)	价格折扣(%)
标项一	禽(蛋)、水产及冻品类、豆制品类、蔬菜水果类	7	50

三、技术资料

- 乙方应按采购文件规定的时间向甲方提供货物的有关技术资料。
- 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的计划、图样、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

四、知识产权

乙方应保证所提供的货物或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的知识产权。

五、产权担保

乙方保证所提供的货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

六、履约保证金

乙方交纳人民币 3500 元作为本合同的履约保证金。履约保证金在乙方按合同约定定期完成供货并经验收合格后一个月内退还（不计息）。

如乙方单方面停止供货，乙方的履约保证金不予退还，由排名第二的中标候选人供货，以此类推。

七、转包或分包

1、本合同范围的货物，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

2、除非得到甲方的书面同意，乙方不得将本合同货物的全部或部分分包给他人供应；

3、如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同，没收履约保证金并追究乙方的违约责任。

八、质保期和质保金

1. 质保期：/。

2. 质保金：/元。

九、交货期、交货方式及交货地点

1. 配送期：2020 年 7 月 1 日至 2021 年 6 月 30 日。本次合同承包期为 1 年。合同期满，乙方能严格履行合同，通过甲方测评，经双方协商，可以续签，一年一续签，最长不超过两年。

2. 交货方式：前一天到甲方指定人员处取配送物品明细清单，第二天按照甲方清单要求准时送货到指定位置。

3. 交货地点：江山市妇幼保健院内。

十、相关要求：

（一）配送时间要求

1、甲方在每天下午 6 时前将第二天的订单交与送货人员，一般甲方以纸质方式直接通知供应商，特殊情况电话通知。

2、配送单位每天在招标人规定的时间内将订单内所有货品送到甲方指定的地点并配送完毕。具体时间要求：每天早上 7:30 前。如配送商漏单则须无条件补货，补货物资必须在早上 8:30 前补货至食堂。

3、如遇临时采购任务，配送单位对甲方提出的配送需求须无条件响应，并保证在接到配送指令 1 小时内将所需食材配送到位。

（二）配送数量要求

乙方和甲方在食品数量验收方面必须严格执行，不能弄虚作假，必须保证配送品种斤两的准确性，供应商每次随货提供《送货清单》一式三份（其中招标人两份，一份食堂留档，一份财务做账），双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。过磅时所有品种应是除去包装物及冰品、纸品后的净菜过磅。

（三）配送人员及设施要求

1. 乙方须安排专人长期负责采购单位的临时采购任务，该人员经确定后不得随意更换，乙方应具备有效的健康合格证明，配送人员更换须事先征得招标人审查同意并提供健康体检证复印件备案。

2. 食材配送车辆应专车专用,禁止有毒有害有异味的物品混装,送货时不得有污染事故发生。配送车辆应符合相关卫生要求,并定期对车辆进行清洁消毒。

(四)其他要求

除政策原因外,甲方承诺在合同履行期间不得向除乙方外的第三方供应商要求提供合同范围内的相关食材。

十一、承包款及付款方式

付款方式:原则上每月结算一次,(按照要求需要提供正式发票的必须提供才能结算)。

1、食材价格每月确认一次,首先参照云宾菜场每月5号、15号、25号零售价取平均值,作为此种类此等级食材的基准价,结合供应商在投标时的价格折扣,确定食材最高限价:即食材最高限价=基准价×价格折扣。云宾菜场没有的品种依次参考江山东方时代超市、衢州农贸信息网 (www.qznmxx.com)——当日价格—衢州今日菜价的价格。

供应商在一个结算周期内,每样食材平均结算价格不得超出食材最高限价,如供应商提供的结算价低于食材最高限价,则按照供应商提供的结算价予以结算,如供应商提供的结算价高于最高限价的,以食材最高限价为结算价格。

十二、税费

本合同执行中相关的一切税费由乙方承担。

十三、质量保证及售后服务

乙方所提供的食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准。每批次送货时须提供产品合格相关证明材料。

采购方有权抽查物品来源、送检供货商配送的各种物品。如果存在卫生质量问题或食用供货商配送的物品出现不良反应及中毒情况,供货商必须承担一切经济费用,并承担相应的法律责任。

1、肉类要求新鲜且在24小时内屠宰,必须具有动物检验检疫合格证明或化验单;

2、大米、食用油、调味品、面粉、豆制品、辅料、奶制品、半成品必须具有“SC”编码;

3、蔬菜、水果必须保证新鲜,开展自行检测或委托检测,按供货批次提供蔬菜、水果农药检测结果,且符合食品卫生安全法要求,对于部分蔬菜类配送须按招标人要求进行去皮、无污泥等净菜处理;

4、采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照,食品生产许可证或食品销售许可证;

5、供应商负责供货产品的食品安全,须做到来源可溯;

6、对于禽类、水产类等货物,由乙方对鱼、鸡、鸭、鹅进行杀、去毛、剖洗干净等,乙方必须保证家禽水产在宰杀前健康鲜活。

7、有保质期限的商品剩余保存期不得少于保质期的三分之二。

8、对当天配送的所有副食品均应留样待查,以便出现问题后进行反查。

9、企业经营证照、配送车辆及有关设备证照齐全,从业人员须持有健康证

和相关资格证书，并将以上资料书面盖章装订成册送甲方保存。

10. 乙方须制定有食品质量、安全、卫生等各类制度，并公布上墙。

十四、调试和验收

1. 外包装须完整无缺，明显标示产品名称，制造厂商，出厂日期及保存期限。符合食品卫生安全法要求。

2. 具体验收标准见附件配送质量基本要求。

十五、货物包装、发运及运输

1. 乙方应在货物发运前对其进行满足运输距离、防潮和防破损装卸等要求包装，以保证货物安全运达甲方指定地点。

2. 货物在交付甲方前发生的风险均由乙方负责。

3. 货物在规定的交付期限内由乙方送达甲方指定的地点视为交付，乙方同时需通知甲方货物已送达。

十六、违约责任

1、质量违约：若乙方所供食品出现以次充好、变质、农药残留超标等问题时，甲方应要求乙方及时予以更换，并扣除乙方货款 1000 元/次；累计发生上述问题达到 3 次的，甲方将没收全部履约保证金，并立即解除合同。如因食品质量不达标引起的食物中毒，给甲方造成的一切损失及负面影响均由乙方负全责、没收全部履约保证金，并追究其法律责任。

2、服务违约：若乙方未按时送达甲方，影响伙食保障工作正常开展，甲方可每次扣除货款 1000 元，累计超过 3 次的，甲方将没收全部履约保证金，并立即解除合同。

对于乙方违约行为对甲方造成严重后果的，甲方可提前终止合同，并没收乙方履约保证金。

十七、不可抗力事件处理

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，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

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。

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。

十八、诉讼

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，可向甲方所在地法院起诉。

十九、合同生效及其它

1. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经主管部门审批，并签书面补充协议，方可作为主合同不可分割的一部分。

2. 本合同未尽事宜，遵照《合同法》有关条文执行。

3. 本合同经甲方、乙方法定代表人或其委托人签字并加盖公章，经采购代理机构鉴证后生效。

4. 一式六份，具有同等法律效力，甲乙双方各执二份；采购代理机构、财政

局各一份。

甲方：

法定代表人（或授权人）：

签订日期：2020年6月22日

鉴证方：（盖章）

经办人：姜小飞

日期：2020年6月23日

乙方：

法定代表人（或授权人）：

签订日期：2020年6月23日

附件：配送质量基本要求

采购方有权抽查物品来源、送检供货商配送的各种物品，如果存在卫生质量问题或食用供货商配送的物品出现不良反应及中毒情况，供货商必须承担一切经济费用，并承担相应的法律责任。

1、肉类要求新鲜且在 24 小时内屠宰；必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；

2、大米、食用油、调味品、面粉、豆制品、辅料、奶制品、半成品必须具有“SC”编码；

3、蔬菜、水果必须保证新鲜，按供货批次提供蔬菜、水果农药检测报告，且符合食品卫生安全法要求，对于部分蔬菜类配送须按招标人要求进行去皮、无污泥等净菜处理；

4、采购货源必须持有与销售内容相对应的营业执照范围，食品经营许可证；

5、供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

6、对于禽类、水产类等货物，由乙方对鱼、鸡、鸭、鹅进行杀、去毛、剖洗干净等。

7、有保质期限的商品剩余保存期不得少于保质期的三分之二。

8、中标供货商必须建有食品安全档案，随时备查，按要求存放 2 年以上。

9、对当天配送的所有副食品均应留样待查，以便出现问题后进行反查。

10、具体配送产品品质要求详见表格。

名称	验收标准	退货依据
蛋类	蛋壳完整、清洁、无光泽，有轻微的生石灰味，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形、凸起，带有韧性，蛋清浓厚、稀稠分明，系带粗白而有韧性，并紧贴蛋黄的两端	蛋壳有裂纹、破碎、发暗，不够清洁、有污物，有霉味、酸味、臭味等不良气味，碰撞发出哑声，摇动有流动感，呈现血环，蛋黄扩大、扁平，蛋壳内壁有蛋黄粘连痕迹，蛋清与蛋黄相混杂。
冻品类	皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得快，且能完全恢复。	与验收标准不符，非正规厂家正产、三无产品，有变质腐败现象，超过保质期的1/2，菌群超标，使用化学品进行防腐处理，非冷链配送，在运输途中化冻。
鱼类	具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。	体表色暗淡无光黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。

海鲜类		新鲜、整洁，无变质、变味，没有使用任何防腐剂进行后期处理，鲜杀产品为当日宰杀，宰杀时间不超过6小时，冷冻类保质期不超过冷冻期限的2/3。	不新鲜、整洁，有变质、变味，使用防腐剂等进行后期处理，鲜杀产品不是当日宰杀，宰杀时间超过6小时，冷冻类保质期超过冷冻期限的2/3。
豆制品		新鲜，配送的食品应优质、新鲜，食品制成后必须在2小时内送达。	不新鲜，食品制成时间超过2小时
蔬菜类	叶菜	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎蔫严重，浸水后仍不可恢复；受有害物质污染，农药残留超标。
	根茎类(如香芋、土豆、莴笋等)	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，表面损伤、不完整，形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。受有害物质污染，农药残留超标。
	花果类(如西兰花、白菜花)	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。	不新鲜，表面损伤、不完整，发霉，虫害过多。受有害物质污染，农药残留超标。
菌类		外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛(菇体萌发出的菌丝)，有食用菌特有的清香，无酸、馊、霉等异味，没有泡水，用手捏菇体不出水，没有使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。	不新鲜干爽，有明显可见白毛，有酸、馊、霉等异味，有泡水，用手捏菇体出水，使用荧光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。
水果类	梨类	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等
	苹果类	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等
	香蕉类	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然，光亮；皮色青黄，果面光滑，无病	不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等



	<p>黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤； 果肉稍硬；果皮可剥或易剥</p>	
葡萄类	<p>具有本品种应具有的外形、色泽； 果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少</p>	<p>不新鲜，有腐败变质现象，畸形，大小不均匀，有明显磕碰伤痕，有虫害，使用防腐剂、催熟剂等</p>