

浙江省嘉兴支队桐乡市消防救援大队 2024 年度食堂大宗物品配送采购项目政府采购合同

项目名称：浙江省嘉兴支队桐乡市消防救援大队 2024 年度食堂大宗物品配送采购项目

项目编号：嘉消采-GK2024029

合同编号：嘉消采-GK2024029

采购人（以下称甲方）：桐乡市消防救援大队

供应商（以下称乙方）：桐乡市羿扬农产品配送有限公司

预算金额：284 万元

采购代理机构：浙江富力诚欣工程顾问有限公司

采购方式：公开招标

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照浙江省嘉兴支队桐乡市消防救援大队 2024 年度食堂大宗物品配送采购项目结果签订本合同。

第一条 合同组成

本次政府采购活动的相关文件为本合同的组成部分，这些文件包括但不限于：

- 本合同文本；
- 采购文件与采购响应文件；
- 中标或成交通知书；

组成本合同的所有文件必须为书面形式。

第二条 合同标的与相关属性

1、本次采购的是浙江省嘉兴支队桐乡市消防救援大队 2024 年度食堂大宗物品配送采购项目。

2、乙方是否属于小微企业：是否

第三条 合同价款

1、本合同项下报价，分项价款见“价格清单”。

序号	品类	折扣率 (%)
1	蔬菜类	60.00
2	奶品类	64.90

3	饮品类	75.00
4	肉类	77.90
5	冷冻食品类	68.90
6	干货类	58.00
7	豆制品类	56.80
8	水产品类	77.50
9	禽蛋类	69.00
10	其他类	78.90

2、本合同总价款含所有税费。(必须包括提供项目服务所需的一切人员费用(人员工资、奖金、各种加班费、各种社会保险(基本养老保险、基本医疗保险、工伤保险、失业保险、公积金等)、食宿与交通、高温补偿费)、货款、管理费用(意外保险、车辆、培训、税费、利润等完成合同所需的一切本身和不可或缺的所有工作开支、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项全部费用并承担一切风险责任。)

3、本合同付款方式为:

3.1. “基准价”确认原则及报价方式:

投标人根据嘉兴市发展和改革委员会网站中公布的《嘉兴市主要商品和服务价格监测报表》中各产品三个菜场的平均价为基准价(查询路径:网页 <https://fzggw.jiaxing.gov.cn/> →发改专题→成本建设与价格管理→价格监测→《嘉兴市主要商品和服务价格监测报表》→一、市区部分农贸市场食品零售价格监测表),原则上每月公布一次,投标人根据嘉兴市发展和改革委员会网站中公布的价格按投标百分率进行报价(如:投标报价为90%,嘉兴市发展和改革委员会网站中7月公布的东北米(长粒香)单价平均价=(2.8+3.5+3)÷3=3.1元/500克,则东北米(长粒香)结算单价=3.1*90%=2.79元/500克);若嘉兴市发展和改革委员会网站上未公布的产品则根据永辉生活 app 中对应产品当日单价作为基准价(有促销价的,若中标百分率乘以原价高于该产品促销价的则按促销价结算)(如:投标报价为90%,永辉生活 app 中公布的东北米(清香稻长粒香米)单价86.9元/10000克,则东北米(清香稻长粒香米)结算单价=86.9*90%=86元/10000克,若东北米(清香稻长粒香米)结算当日促销价低于86元/10000克的则按促销价结算);若嘉兴市发展和改革委员会网站、永辉生活 app 中均未公布的产品则中标人根据就近农贸市场的价格作为基准价,价格需经采购人确认后方可采用。(如:投标报价为90%,农贸市场的东北米(清香稻长粒香米)单价86.9元/10000克,则

东北米（清香稻长粒香米）结算单价=86.9*90%=86元/10000克）

3.2. 结算方式：按每周对公结算一次，采购人食堂管理人员每天依据结算价统计食堂大宗物品的配送金额上报财务结算，每周由采购人食堂管理人员统计上周的发生额与中标人相关人员确认，双方核对无误，中标人开具发票。采购人在收到发票后，按照10个工作日结算期限将货款转至中标人账户（如遇节假日顺延），因中标人延迟提供发票导致采购人逾期付款的，采购人不因此承担违约责任。以嘉兴市发展和改革委员会网站中发布的为基准，原则上每月公布一次，结算时按已公布的最近一个月的单价作为结算依据，若结算当日有最新更新的则按最新单价结算；以永辉生活 app 为基准的则根据 app 上每日对应产品单价结算（有促销价的，若中标百分率乘以原价高于该产品促销价的则按促销价结算）。

第四条 履约保证金

中标单位在签订合同后5个工作日内向采购人提交合同价的1%作为履约保证金，中标单位可以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。合同履行完毕后10个工作日无息退还。

第五条 合同的变更和终止

除《政府采购法》第49条、第50条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自终止合同或对合同实质性条款进行变更。确有特殊情况的，须经同级财政部门备案同意。

第六条 合同的转让与分包

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。乙方分包的，应经过甲方书面同意。

第七条 争议的解决

1、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第（1）种方式解决争议：

（1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

（2）向嘉兴仲裁委员申请仲裁。

第八条 合同备案及其他

本合同一式五份，甲乙双方各执二份，二份留采购代理单位存档备查。

二、专用条款部分

一、服务内容

浙江省嘉兴市桐乡市消防救援大队 2024 年度食堂大宗物品配送采购项目，大队用餐人数约为 210 人，该服务为桐乡大队提供全年的食堂物品采购配送服务（实际配送物品以采购人

实际需求为准)。因采购人食堂大宗物品采购量大,涉及广大指战员的饮食安全,为了保证采购配送物的质量,依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国产品质量法》等相关规定进行公开招标。配送供货企业需采购如下菜品(包括但不限于):

蔬菜类:大白菜、包心菜、胡萝卜、山药、冬瓜等其他蔬菜

奶品类:纯牛奶、酸奶等

饮品类:凉茶、果汁、汽水、椰汁等

肉类:猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉等其他肉类

冷冻食品类:鸡腿、鸡翅、牛肋骨、虾仁等其他冷冻食品

干货类:黑木耳、干香菇、笋干、榨菜、紫菜等其他干货

豆制品类:豆腐干、油豆腐、千张、素鸡、面筋等其他豆制品

水产品类:淡水鱼、海水鱼、河鲜、海鲜等其他水产品

禽蛋类:鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等其他蛋类

其他类:其他农副产品等与食品安全密切相关的原辅材料

二、服务期限、服务地点

1. 服务期限: 合同签订后 1 年或配送金额达到预算金额(以先到为准)

2. 服务地点:

桐乡市消防救援大队 桐乡市梧桐街道康民路 222 号

环城西路消防救援站 桐乡市环城西路 529 号,

高桥消防救援站 桐乡市桐乡互通与桐斜线交叉口正西方向 190 米

濮院消防救援站 桐乡市恒乐路 999 号

崇福消防救援站 桐乡市崇德西路 550 号

如遇采购人要求需要紧急临时增加配送食材时,按照采购人要求时限提供配送。

3. 服务标准

3.1 投标人严格执行《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等所有相关法律法规及规定的要求采购,并建立采购台账。投标人供应的各类副食品,需符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求,确保所供副食品优质新鲜,符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标,并有完整的销售合格标注或证书,所有的货品应可追溯供货源头。供应的蔬菜食品,需符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有

关的质量要求，严格遵守《无公害农产品管理办法》，供应质量需经过粗加工，食用率达 95% 以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，需符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。

3.2 中标人应严格遵守相关法律法规的相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消中标人的供货资格，未结清款项不再支付，中标人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；
- (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；
- (9) 使用有毒塑料制品包装食材的。

3.3 货物有合法的产品溯源性；供货时提供相关部门出具的食材检测报告、食品检验合格证、检验检疫证明等；禽蛋类产品、肉类产品需提供营业执照、《动物防疫条件合格证》、《生猪定点屠宰许可证》等；对实行食品质量（QS）（以 SC 编码作为标准，取代 QS）安全市场准入制的食品，须提供 QS 认证的相关证明资料。目前国家实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面食食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、白酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）（以最新现行清单为准）。投标人配送食材送达时，不得超过食材生产日期至保质期限日的 1/3，（例如：食材保质期限为 10 天的，送达时剩余保质期限不得少于 6 天，食材保质期为 6 个月的，送达时剩余保质期限不得少于 4 个月，其他同理以此类推）。超过不足上述保质期规定的，采购人有权拒收并实施无条件退货。

3.4 中标人不管远近，必须做到鲜肉类、蔬菜类实行每天配送，粮油类等耐储存的大宗物品按照采购人需要按时配送。

3.5 中标人尽量满足采购人合理的其他需求（如采购人有特殊紧急情况下，能确保在半小时内响应采购人需求等）。

4. 运输及配送要求

4.1 运输要求：做到配送人员和机动车辆固定。提供的冷链装置要达到冻品的标准温度和冷藏保鲜温度。食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，保持性能稳定，符合规定的温度要求；运输工具应清洁卫生无污染，运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜瓜果类蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤；冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输在整个运输过程中保持安全的冷藏，保证食品在运输全过程符合储存温度要求，并记录存档；肉类送货车辆实行 1 小时配送圈运作，1 小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断；整个运输过程应科学合理。

4.2 配送方式：专人专车，严格履行采购人进出门岗要求。

4.3 配送服务需求：配送时必须进行两次消毒，（库房消毒、到达卸货位置消毒），每次消毒都作视频记录，采购人有权查看，必须全程佩戴口罩、手套。需有较强的货源组织和配送保障能力，全力保障和满足采购人的食材供应需求。同时按照当地政府要求，做好工作人员的自我管控、食材检测和质量把关，对仓储配送场地、设施、车辆进行清洁消毒，确保食材和人员安全。

4.4 配送时间要求：采购人每天 17 点前将次日需要配送的食材名称、数量提供给中标人，中标人根据采购人的要求，必须在指定时间（每日 6 点前）把食材送达采购人指定地点。采购人因需要临时订货的，有权随时向中标人发送订单，中标人应按照采购人订单要求的配送时间、地点、食材名称、品牌和数量配送。

5. 验收要求

5.1 采购人有权按照中标人提供食品的数量、质量、卫生、新鲜程度及相关检验文件（动物检疫证明、农产品农药残留证明）等进行验收。

5.2 采购人有权指定中标人在规定时间、地点将配送品种送达，中标人没有按照采购人提出的要求落实，采购人有权拒收、退货且不承担任何责任。

5.3 采购人有权对不符合标准要求的农副产品作退货处理，中标人在规定时限内补货。

5.4 采购品种发生变化时，采购人应第一时间告知中标人，中标人根据通知进行调整和配送。

5.5 中标人在送货过程中出现错送、漏送、少送、多送，采购人有权要求中标人按照采购人提出的要求，立即整改并在 2 小时内更换、补充到位，造成的损失由中标人承担。

5.6 退货依据

种类	验收标准	退货依据
叶菜类	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，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；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，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。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，发霉，虫害过多。农药残留超标。
瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。	不新鲜、软塌、腐烂，有异味。病虫害严重，形状不太正常，大小不适中。农药残留超标。
豆制品	品牌产品，保质期限内，包装无破损，感官上色泽正常，硬度弹性正常，无异味。	由于蛋白质的分解等原因，豆制品硬度和弹性下降，表面发粘，颜色发暗、发红、或变黄，或表面出现各种颜色的霉斑，产生酸馊气味或异味，有黄色液体流出等。
鱼类	具有鲜鱼固有的鲜明体色与光泽，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。

虾类	体表色泽正常，甲壳无“黑变”或轻度“黑变”，无破损或脱节；虾肉组织紧密有弹性，无异味；肉质清洁完整。	虾体色泽及光泽褪色，甲壳“黑变”严重，外表暗淡无光泽；虾肉组织韧性差，肉质松软，甲壳与虾体分离；有异味、氨味、腥臭。
软体动物（章鱼、鱿鱼等）	体表具有本品种固有新鲜色泽，色素斑清晰，黏液多而清亮；眼球饱满；肌肉柔软，有弹性。	体表色泽较差，黏液浑浊、有味，体表僵硬发红；眼球凹陷；肌肉弹性差；切面颜色发暗，有异味。
生鲜牡蛎肉	牡蛎饱满或稍软，呈乳白色，体液澄清，无色或淡灰色，有牡蛎固有气味，无杂质。	牡蛎杂质多，色泽异常，体液浑浊等。
海螺肉	海螺肉呈乳黄色或浅黄色，有光泽有弹性，局部有玫瑰紫色斑点。	海螺肉呈白色或灰白色，无光泽，无弹性。
海带	色泽深褐色或褐绿色，叶片长而宽阔，肉厚且不带根；表面有微呈白色粉状的甘露醇，含砂量和杂质量少。	色泽呈黄绿色，叶片短狭而肉薄，含砂量高。
畜肉类	放血刀口粗糙、切而外翻、刀口周围的血液浸润；血管口无残留或少残留血液；皮肤呈白色或淡黄色，畜肉脂肪呈白色或乳白色；畜肉有弹性、有光泽。	放血刀口切线平整、切面整齐、无血液浸润；血管内有较多血液，呈紫红色，血液中可见气泡；皮肤有出血、充血点和黄染等病理变化，畜肉脂肪由于放血不全呈粉红色、黄色或绿色；畜肉无弹性、暗紫色，昏暗甚至粘软，有异味。
猪肉类	净仔排：仔排上肉厚度不超过 2 公分左右，不带老骨、边角、脆骨等，肉色鲜艳、注意母猪肉；仔排：仔排上肉厚度不超过 2 公分左右，老骨不超过 4 公分不带边角，肉色鲜艳，注意母猪肉；后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；猪肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；带皮五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明，	与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。

	猪皮干净，无刀口；无皮五花肉：（上同带皮五花肉）不带排骨、腩肉；中肋五花肉：要求中肋部分整方形，不带排骨、腩肉，层次分明（一般为三至五成夹花）；心、肝、腰：个形整齐、无打水、无病态、无异味、肉色鲜艳，注意粉肝；净猪肚：不带油，不带小肠，无粘液。	
牛肉类	牛腩：无杂碎、不带骨、无病变、块形整齐、无注水、色泽新鲜；牛排：整块、头尾带肉不能过多，排骨带肉约一寸厚。	与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。
禽畜类	光土鸡：个体均匀、肉色正常、无病变、无破皮、无油斑、内脏食袋掏空，表皮光滑、无鸡毛、鸡身肥短圆润，爪细小、无注水；老鸡：无破皮、无油斑、内脏掏空、表皮光滑无鸡毛、鸡身肥圆、不带鸡油、无注水；子鸭：无破皮、无血斑、内脏掏净、肉色鲜艳，净重 2.8-2.0 公斤，无注水；老鸭：皮黄、肉肥、骨头硬、肉色鲜艳、无血斑、无注水。	与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。
辅料及其他	根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标识清晰，批次清楚等	<p>(1) 不符合验收标准的、无“SC”标志的产品。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。</p> <p>(4) 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，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。</p>

注：冷冻产品到货时产品表面温度不高于-9℃，冷藏产品到货时产品表面温度不高于

12℃。

6. 采购配送方案合理完善

本次采购配送的内容为采购人食堂所需的 10 大类大宗物品（实际配送物品以业主实际需求为准进行调整），因此配送供货企业除了自己生产的食品原料，还需要大量采购的物品。配送供货企业制定采购配送方案应合理完善。

7. 采购配送方案确保安全

7.1 大宗物品配送涉及饮食安全。确保食品安全是配送供货企业的主要职责。配送供货企业应有质量保证体系、必要的硬件设备，确保到食堂的大宗物品符合食品安全要求。

7.2 供应商必须保证对每批次配送的食品出具相应的食品检测合格报告，索证有效率应达到 100%。凡是《食品安全法》禁止经营的食品，供应商一律不得采购和使用。严格禁止向采购方配送“三无”食品、有毒有害、过期变质、假冒伪劣等不合格产品。

① 供应商所经营的食品是工业化生产的食品，均应按规规定索取生产企业的营业执照、生产许可证、食品质量安全定点检测有效检验报告、食品包装上所示的各类荣誉证书等各种有效证明，其索证有效率应达到 100%。在市场上采购的食品也应向供应商索取有效凭证。

② 供应商所经销的食品是农产品，如蔬菜、干货类、豆制品类等，供应商应进行检测并提供合格有效凭证，保证提供食品“安全、卫生、健康、放心”。

③ 所有蔬菜等食品必须以正规渠道采购（如蔬菜生产基地等），确保安全、放心食用。

④ 所供蔬菜无枯萎黄叶、清洁新鲜、品质优良。干货类清洁新鲜、无变质，符合国家有关卫生标准，并做到每批次均经检验，四十八小时留样备查。

⑤ 鲜猪肉的要求及标准：供应商提供的猪肉必须经国家检疫部门检疫，送货时要提供经过检疫部门检疫的有关证明。质量应符合国家有关单位及行业制订的一级鲜猪肉标准。

⑥ 冷冻品、调味品等，必须严格按照要求指定的品牌以正规单位采购，品牌要正宗并进行认真验收，杜绝假冒、变质、过期的食品配送到采购方。

⑦ 其他食品也必须确保“安全、卫生、健康、放心”。

7.3 供应商必须做到服务态度良好、配送及时。所有的食品应严格检测及验收，确保食品安全。同时供应商要确保进货源头安全，建立进货台账，确保食品质量。

7.4 供应商必须及时向采购人保质、按量配送食品，并附有该食品安全检测报告，不无故推诿或缓送，并自觉接受各职能部门的检查。

7.5 采购人对供应商实行动态管理。采购人及相关部门代表将成立食堂食品配送工作考评小组，对照招标文件及投标文件要求，根据部门工作人员、机关监管人员的反馈情况和日

常监督、检查情况，对供应商的食品配送工作进行考核评估。供应商在食品配送过程中，如果出现下列情形之一的，将取消配送资格，并赔偿由此造成的所有经济损失，触犯法律的，将追究法律责任：

①所供的蔬菜等食品中含有毒有害物质等原因引发安全事故的；

②经营场地、设施设备、从业人员弄虚作假；生产、经营者的生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求，有发生食品安全事故的潜在风险，所供应产品不符合食品安全标准；

③未按相关要求按时向采购人提供相关证件、产品年度质检部门抽检报告、分批次厂内自检报告、销售凭证等资料；未建立进销台账或台账资料与采购人台账不符；

④违法违规经营，受到市场监督、卫生、物价等职能部门行政处罚，并认定为情节严重的；向监督管理部门、采购人的采购工作人员行贿或提供其他不正当利益；向采购方虚开销售凭证；

⑤送货不及时，影响正常用餐，社会影响较大的；履约服务承诺差，投诉多，反映问题集中；在食堂食品配送工作考评中考评不合格的；

⑥涉嫌垄断经营，故意串通哄抬价格的；

⑦发现并查实中标供应商转包或委托他人经营的；

⑧有其他违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关条款行为。

8. 采购配送物品合理低价

食堂大宗物品采购量大，但配送要求较高。采购人具有相应的验收结算制度，控制物品采购价格。配送供货企业的采购配送方案在确保质量的前提下尽量低价并做好台账记录。

9. 食品质量安全要求

采购配送食品安全要求：农产品、副食产品等货物配送必须依托采购人食堂菜谱餐单信息，严格遵守采购人《食品安全管理规定》，做好以下几个方面工作：

9.1 蔬菜类：蔬菜必须根据季节变换实时跟进，购买新鲜应季蔬菜，严禁购买生、烂、过季的蔬菜，符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的基本要求，不能配送带有农药、粪便等不卫生蔬菜。根茎食材应头尾粗细均匀，表皮完整，水分充足，无泥土；叶类食材叶片应肥厚、嫩滑无虫害，农药残留符合国家检验标准。

9.2 奶品类：乳制品必须有国家食品监督管理部门出具的食物合格证明，防伪标示，有详细的生产日期、生产厂家、生产地址、卫生检疫标志、国家质量检疫标志等相关说明。

9.3 饮品类：饮品类必须从正规的商场、超市及专门的正规饮品厂家购买，购买符合产品的质量标准，必须在有效生产周期内。

9.4 肉类：必须从正规肉联厂购买新鲜肉食，必须有正规卫生防疫检疫部门的盖章标志，有厂家提供的卫生防疫证明，符合国际质检部门规定的上限，不能从无正规手续、黑市、肉贩子手中购买。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、按压无水迹。盐酸克伦特罗和莱克多巴胺含量不得超过国家限定标准，感官质量要求

①猪肉（含猪排骨）：有可溯源，非疫区（如猪瘟期间需要提供非洲猪瘟检测的阴性结果）；并有动物检验检疫票（票据上的数量需要大于等于采购方当天采购的数量）；不得有公、母、病等异常猪肉。外观：无奶头、无色素沉着物、不带黄汁，无甲状腺和肾上腺，无病变巴结，无淤血，碎骨、软骨≤4粒/10kg。外表及其切面微微湿润，不粘手；无臭味、无异味、无氨味及酸味儿，无注水、无寄生虫、脂肪无氧化味，有新鲜猪肉的轻微血腥气，肉质紧密，有坚实感，用手按压凹陷后能立即复原；肉汤透明，芳香，气味和滋味鲜美。猪排骨：带肉不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离。汤骨：骨头洁白有光亮，附着在上面得肉和筋腱有弹性，有生肉固有得气味，无异味。可以圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉。猪肘：皮肉白净，无毛，脂肪洁白，肌肉红润，肥瘦比例适中，外表湿润，不粘手，弹性良好，气味正常，无血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨。

②鲜牛肉：肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立即恢复，切面有光泽及微微湿润，极少渗出物；具有浓郁得牛肉气味儿，脂肪白色或者乳白色，无寄生虫，无注水。

③鲜羊肉：肉色为均匀的红色，有光泽，肉质紧密而细腻，有弹性，外表微干，不粘手，无注水。

④鲜鸡肉类：具有该品种具有的外形特征，大小符合要求，肌肉切而发光，外表微干或者微湿润，不粘手；指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常的气味儿，无打水。

⑤鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽，肉质弹性好且丰满，表皮无破损，无花皮，无显眼淤块；无注水，无血水，无异味。

⑥鹅肉：眼球平坦或稍有凹陷；皮肤有光泽，呈淡黄色、乳白色、淡红色，肌肉切面有光泽；皮肤湿润不黏手，肌肉有弹性，指压后凹陷不明显；有鹅固有的气味。

⑦驴肉：色泽须呈红褐色，脂肪颜色淡黄，富有光泽，肌肉组织应结实富有弹性。外表微干，不粘手，无注水。

⑧兔肉：具有该品种的外形特征，大小符合要求，切而发光，外表微干或者微湿润，不粘手；指压后的凹陷立即恢复，具有鲜兔肉正常的气味儿，无打水。

9.5 冷冻食品类：具有动物检验检疫合格证明、“QS”或“SC”食品质量认证标志。品质良好、包装完好、无异味、无病毒，有生产日期和保质期，且在保质期内，来自非疫区。冷藏或冷冻储存，保质期12个月。外观检查无异味无酸败味。内衬食品袋包装，冷藏车或冷

冻车运输交付。感官质量要求①鸡类：去皮称重。②鸭类：去皮称重。③冷冻鸡（解冻后）：

眼球饱满或平坦；皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽；指压后凹陷恢复的慢，且不能完全恢复；鸡肉的正常气味。④冷冻鸭、鹅（解冻后）：眼球平坦或稍有凹陷；皮肤有光泽，呈淡黄色、乳白色、淡红色，肌肉切面有光泽；皮肤湿润不黏手，肌肉有弹性，指压后凹陷不明显；有鸭、鹅固有的气味。⑤鸡腿：皮颜色淡黄，肉颜色鲜红，有光泽，皮光洁紧缩，肉与皮结合紧密，弹性好，无异味。⑥鸡翅：颜色淡黄有光泽，皮光洁紧缩，肉与皮结合紧密，无异味。⑦禽心：颜色紫褐色，形状完整、紧密结实，弹性好。⑧白条鸡/乌鸡：眼睛明亮饱满，形态完整，表皮颜色因品种不同而呈乳白、淡黄、粉红色或乌黑色，有光泽且皮肉结合紧密，肉质弹性好，按之可以立即恢复，表面干湿度合适、不黏手，无异味。⑨白条鸭：眼睛明亮饱满，形态完整，表皮颜色因品种不同而呈乳白、淡黄色，有光泽且皮肉结合紧密，毛少，肉质弹性好，按之可立即恢复，表面干湿度合适，不黏手，无异味。冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，（解冻方式：20℃室温解冻4小时以内）。冷冻水产品必须有包装，并清晰列出的产地、品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、上市期等相关参数。

9.6 干货类：无酸变、无腐烂、质优、无污染、无变质，符合食品安全要求的产品。必须具有食品质量安全认证。生产企业具有生产许可证（包括企业食品生产许可证、小作坊食品生产许可证和小作坊中心食品生产许可证），符合 GB/T22106-2008、GB2712-2014 标准国家标准，能提供生产商的产品执行标准。

9.7 豆制品：原材料不得使用转基因大豆等非法原材料，产品质量符合国家质量检验检疫部门的标准。

9.8 水产品类：鱼眼睛明亮、鱼身结实而富弹性；虾身硬挺、光滑、明亮而饱满、虾身完整，无腐臭味，必须保鲜、保质，足斤足量。对于要求提供鲜活海鲜、水产品的订单，须保证验收时是鲜活、无残缺的。如采购人有加工需求，投标人应按照采购人的使用标准给予免费加工。冰鲜水产品，要确保当日上市的新鲜水产，理化检验 Ph 值应保持在 6.5 至 6.8 之间。

9.9 禽蛋类：必须有正规卫生防疫检疫部门的盖章标志，有厂家提供的卫生防疫证明，符合国际质检部门规定的上限，不能从无正规手续、黑市、肉贩子手中购买。

9.10 其他类：

9.10.1 粮油类：粮油类食品必须符合卫生标准，必须从正规厂家或商家购买，必须有厂址、生产日期、批号、配料表、产品标准号、净含量、食品名称，符合食品卫生检疫标准，必须在有效生产周期内，必须为非转基因油。

9.10.2 调料类：食品调料必须从正规的商场、超市以及调料专业机构购买，必须是合格产品，且质优、无污染、无变质、保持应有的色泽，硫等物质含量不得超过国家有关规定；包装无污染、无泄漏，无胀袋、鼓盖现象，无变质发霉现象，必须有食品质量认证标志。

10. 人员配备

要求人员持有《公共卫生从业人员健康检查证》，做到持证上岗。同时，做到配送人员和机动车辆固定。配送人员固定在2人以上5人以下（合同中需明确具体人员名单）。

三、双方权利和义务：

(一) 甲方权利

1. 甲方有权按照乙方提供食品的数量、质量、卫生、新鲜程度及相关检验文件(动物检疫证明、农产品农药残留证明)等进行验收。

2. 甲方有权指定乙方在规定时间内、地点将配送品种送达，乙方没有按照甲方提出的要求落实，甲方有权拒收、退货且不承担任何责任。

3. 甲方有权对不符合标准要求的农副产品作退货处理，乙方在2小时内更换、补充到位，造成的损失由中标人承担。

4. 乙方在送货过程中出现错送、漏送、少送、多送，甲方有权要求乙方按照甲方提出的要求，立即整改，造成的损失由乙方承担。

5. 甲方对乙方提供的发票有权进行真伪检验，如果发现乙方提供假发票，甲方将立即终止与乙方的合作，扣除全部履约保证金，由此造成的经济损失由乙方全部负责，甲方不承担任何法律责任。

6. 甲方有权对乙方配送的农副产品进行农残和质量检测。

7. 遇突发情况，甲方紧急制订相关防控要求，乙方须无条件执行，拒不执行的，甲方有权扣除全部履约保证金，由于乙方不执行相关要求对甲方造成的损失，全部由乙方承

担。

8. 如乙方因自身情况所配送的农副产品3次（含）不符合甲方需求，以及甲方有应急保障需要乙方不能满足，甲方有权解除合同。

(二) 甲方义务

采购品种发生变化时，甲方应第一时间告知乙方，乙方根据通知进行调整和配送。

(三) 乙方权利

1. 乙方有权要求甲方在规定时间内结算和支付经费。
2. 如果甲方提出的配送项目不符合招标文件及本合同要求的内容,乙方有权利拒绝配送。

(四)乙方义务

1. 乙方要按照甲方规定时间、地点,准时将食材配送到位,不能影响甲方开餐前的准备工作。
2. 乙方要按照甲方要求,在食品卫生、质量等方面严把质量关,从源头杜绝危害食品。
3. 乙方提供食品符合国家食品卫生检疫,符合国家农产品质量法,食品药品监督管理法,食品包装上有清楚的食品标识、质检标识、质量标识和生产日期。
4. 乙方不能提供腐烂、病变等对人体有害的食品,一经发现,每发现一次扣除履约保证金 3000 元/次,发现 3 次(含)的甲方有权解除合同。若甲方在验收时货品质量规格无误,但因甲方在储存过程中操作不当造成的上述货品质量问题,不归属乙方责任。
5. 乙方每周提供一次农副产品目录,为甲方了解掌握市场行情和农副产品上新情况提供参考。
6. 乙方配送的肉类、禽类必须出具动物防疫检疫部门的相关证明。
7. 乙方提供的发票必须是由国家税务部门领取的正规票据,并且发票单位名称和乙方公司名称要一致。
8. 乙方与甲方工作人员不能有任何非正常经济来往,一旦发现立即解除合同。
9. 乙方提供的冷链装置要达到冻品的标准温度和冷藏保鲜温度。
10. 遇特殊情况,乙方有义务服从甲方紧急制订的相关防控要求。
11. 乙方根据甲方要求,提供固定车辆牌号及配送人员名单。

四、违约责任

1、乙方工作失职造成安全责任事故、产生恶劣社会影响、或致甲方受到上级部门批评的,甲方有权单方面解除合同,造成甲方经济损失的,乙方应给予甲方经济赔偿,并有权要求乙方承担人民币壹拾万元的违约金,如无法弥补甲方损失的,乙方应继续承担赔偿责任。

2、乙方未能达到约定的管理目标,或配备的人员未达到要求,经在甲方提出整改要求的 2 个工作日内整改仍不符合合同约定的,甲方有权解除合同,并有权要求乙方承担人民币壹拾万元的违约金,如违约金不能弥补甲方的损失的,甲方有权要求乙方继续承担赔偿责任。

3、在乙方无违约情况下,如甲方迟延支付乙方费用,则以应付未付金额为基数,按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算逾期付款违约金,逾期违约金累计不超过 1000 元。

1. 乙方有权要求甲方在规定时间内结算和支付经费。
2. 如果甲方提出的配送项目不符合招标文件及本合同要求的内容,乙方有权利拒绝配送。

(四)乙方义务

1. 乙方要按照甲方规定时间、地点,准时将食材配送到位,不能影响甲方开餐前的准备工作。
2. 乙方要按照甲方要求,在食品卫生、质量等方面严把质量关,从源头杜绝危害食品。
3. 乙方提供食品符合国家食品卫生检疫,符合国家农产品质量法,食品药品监督管理法,食品包装上有清楚的食品标识、质检标识、质量标识和生产日期。
4. 乙方不能提供腐烂、病变等对人体有害的食品,一经发现,每发现一次扣除履约保证金3000元/次,发现3次(含)的甲方有权解除合同。若甲方在验收时货品质量规格无误,但因甲方在储存过程中操作不当造成的上述货品质量问题,不归属乙方责任。
5. 乙方每周提供一次农副产品目录,为甲方了解掌握市场行情和农副产品上新情况提供参考。
6. 乙方配送的肉类、禽类必须出具动物防疫检疫部门的相关证明。
7. 乙方提供的发票必须是由国家税务部门领取的正规票据,并且发票单位名称和乙方公司名称要一致。
8. 乙方与甲方工作人员不能有任何非正常经济来往,一旦发现立即解除合同。
9. 乙方提供的冷链装置要达到冻品的标准温度和冷藏保鲜温度。
10. 遇特殊情况,乙方有义务服从甲方紧急制订的相关防控要求。
11. 乙方根据甲方要求,提供固定车辆牌号及配送人员名单。

四、违约责任

1、乙方工作失职造成安全责任事故、产生恶劣社会影响、或致甲方受到上级部门批评的,甲方有权单方面解除合同,造成甲方经济损失的,乙方应给予甲方经济赔偿,并有权要求乙方承担人民币壹拾万元的违约金,如无法弥补甲方损失的,乙方应继续承担赔偿责任。

2、乙方未能达到约定的管理目标,或配备的人员未达到要求,经在甲方提出整改要求的2个工作日内整改仍不符合合同约定的,甲方有权解除合同,并有权要求乙方承担人民币壹拾万元的违约金,如违约金不能弥补甲方的损失的,甲方有权要求乙方继续承担赔偿责任。

3、在乙方无违约情况下,如甲方迟延支付乙方费用,则以应付未付金额为基数,按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算逾期付款违约金,逾期违约金累计不超过1000元。

4. 乙方在供货过程中存在质量问题的需在 2 小时内更换、补充到位，若 2 小时内无法完成更换、补充到位的，出现一次扣除履约保证金的 500 元/次，出现 5 次（含）的甲方有权解除合同。若造成的损失由中标人承担。

5、本合同任意一方违反合同约定，经守约方催告在 5 个工作日内仍未改正的，守约方有权解除本合同，并有权要求违约方承担人民币伍万元的违约金，如无法弥补对方的经济损失的，应继续承担赔偿责任。

6. 乙方在供货中严禁出现缺斤少两、以次充好或掺假等现象，一旦发现弄虚作假，情节较轻的，每发现一次扣除履约保证金 3000 元/次，发现 3 次（含）的甲方有权解除合同。情节较重的（缺斤少两、以次充好或掺假等现象达单次送货重量 10%（含）以上的），扣除全部履约保证金或解除合同。

7. 乙方违反合同约定承担违约金的，由甲方从履约保证金中扣除，履约保证金不足以扣除违约金的，乙方应另行支付。

五、不可抗力事件处理

1、在执行合同期限内，任何一方因不可抗力事件所致不能履行合同，则合同履行期可延长，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，并出具有关权威机构的证明。

3、不可抗力事件延续 15 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

六、合同的生效

本合同经甲方、乙方法定代表人或其委托人签字并加盖双方公章后生效。

甲方：

地址：

法定代表人：

或授权委托代理人：（签字）

开户行：

账号：

联系电话：

乙方：桐乡市羿扬农产品配送有限公司

地址：浙江省嘉兴市桐乡市梧桐街道振兴西路

806 号 16 幢 1615、1616、1617 号

法定代表人：

或授权委托代理人：（签字）

开户行：桐乡市农村信用合作联社梧桐信用社

账号：201000132136903

联系电话：13819410938

签订地点：

签订日期： 2025年 2月 12日

附件一

食材供应商评价表

供应商名称：

周：

评价指标	评价细则	扣分
流程管理(30分)	准时送货（15分）：每周根据配送响应时间、应急供应情况等内容进行评价，未准时送货，非不可抗拒情况下延误一次扣3分，超出约定时间2小时以上的，或拒绝提供应急供应的，每出现一次，扣10分(以此类推，扣完为止)。	
	服务态度（6分）：工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明(运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，每出现一次，扣3分，以此类推，扣完为止)；	
	工作细致（6分）：配送物品清单与实际配送无差错，出现差错一次，扣3分，以此类推，扣完为止)；	
	单据清晰（3分）：送货清单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰得3分，否则不得分。	
质量管理（50分）	每周选10个菜品，发现一个菜品不新鲜度扣2分，每发现一个菜品不足量扣2分。每周进行评审，每月50分，扣完为止。	
退换货（20分）	退换货未按约定时间完成的发现一次扣2分。每月20分，扣完为止。	
合计得分		
<p>扣分项目说明：中标人如在配送期间出现上述评价问题，必须及时纠正。</p> <p>1、一周如评价总分低于90分（含90分），中标人要做出书面的整改承诺；</p> <p>2、一周评价总分在80分-90分，扣当月结算金额的1%作为罚金；</p> <p>一个月内出现二次以上（含）在80分-90分，扣当月结算金额的5%作为罚金。</p> <p>3、一周评价总分在80分以下，约谈配送公司并予以警告，并扣当月结算金额的扣5%作为罚金；</p>		

4、一个月内出现二次及以上，评价总分在 80 分以下，采购人有权解除合同。

中小企业声明函



三、中小企业声明函（工程、服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加桐乡市消防救援大队的浙江省嘉兴支队桐乡市消防救援大队2024年度食堂大宗物品采购配送项目采购活动，工程的施工单位全部为符合政策要求的中小企业（或者：服务全部由符合政策要求的中小企业承接）。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 浙江省嘉兴支队桐乡市消防救援大队2024年度食堂大宗物品采购配送项目，属于批发业；承建（承接）企业为桐乡市羿扬农产品配送有限公司，从业人员32人，营业收入为4500万元，资产总额为180万元，属于小型企业；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大

企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。



投标人（公章）桐乡市羿扬农产品配送有限公司

日期：2025年01月10日



(二) 优惠承诺书

致：桐乡市消防救援大队

为积极响应贵单位关于浙江省嘉兴支队桐乡市消防救援大队2024年度食堂大宗物品采购配送项目的招标需求，我司桐乡市羿翔农产品配送有限公司特此郑重承诺，在提供高质量食材配送服务的同时，将给予贵单位以下优惠条件：

一、价格优惠

1. 对于蔬果类、奶品类、豆制品类、干货类、冷冻食品类、水产类及粮油类等所有食材，我司承诺提供市场最低价或优于市场平均水平的价格，确保贵单位获得最大的成本节约。

2. 在合同期内，如遇市场食材价格波动，我司将优先保证贵单位的价格稳定。

二、质量保障

1. 所有食材均来自正规渠道，符合国家食品安全标准，新鲜、无污染、无过期。

2. 我司将定期对食材进行质量检测，并提供检测报告，确保食材质量稳定可靠。

三、售后服务

1. 提供 24 小时客服热线，随时解答贵单位在食材配送过程中的任何问题。





2. 如贵单位对食材质量有任何不满,我司承诺无条件退换货,并承担相应费用。

3. 定期回访,了解贵单位需求,不断优化配送服务,提升客户满意度。

四、其他优惠

1. 为贵单位提供定制化食材配送方案,根据贵单位实际需求灵活调整配送时间和数量。

2. 在节假日或特殊时期,我司将提供额外的折扣或赠品,以示对贵单位的支持与感谢。

3. 为贵单位员工提供专属优惠,包括但不限于员工餐厅食材采购折扣等。

我司承诺,以上优惠条件将严格履行,如有违反,愿承担相应责任。同时,我司期待与贵单位建立长期稳定的合作关系,共同推动浙江省嘉兴支队桐乡市消防救援大队 2024 年度食堂大宗物品采购配送项目的顺利实施与发展。



投标人名称:桐乡市羿扬农产品配送有限公司(投标人公章)

法定代表人或其授权代表签字(或盖章)

投标日期:2025年01月10日