

玉环市消防救援大队 2025 年伙食配送采购项目

采购合同

甲方：玉环市消防救援大队

乙方：浙江景岭农产品有限公司

甲、乙双方根据玉环市消防救援大队 2025 年伙食配送采购项目（项目编号：CC124A12311）采购结果和采购文件要求，并依照《中华人民共和国民法典》及其他等有关法律、行政法规的规定，同时在平等、公平、诚实和信用的原则下，经双方协商一致，签署本合同。

一、项目名称

玉环市消防救援大队 2025 年伙食配送采购项目

二、项目地点

玉环市消防救援大队两个站点（玉环市消防救援大队漩城路站、珠港大道站）

三、合同供货期

供货期：一年，自 2025 年 1 月 10 日起至 2026 年 1 月 9 日止；甲方有权根据供应商考核情况决定是否续签。

四、采购内容

1. 2025 年度玉环市消防救援大队食堂食材【肉类、蔬菜类、豆制品类、禽蛋类、水产类、冻品类、腌制品类、水发产品类、牛奶饮料及预包装食品类、佐料类、面点主食等】的供货、运输、装卸、运送及售后服务。

2. 本项目不包含大米、面粉、食用油以及水果。

五、本项目综合结算率

本合同乙方的成交结算率 59.77%。

六、食品价格确定方式

1. 甲方每两周询价一次（每一轮周期开始计算前的星期四），乙方派 1 名工作人员在场，询价按照以下渠道获取所需产品参考价格，并以此作为下一周期（周一至下周周日）的基准价：

①菜类（肉、鱼、水产海鲜、蔬菜等）价格标准根据星期四上午 10:00 玉环城关中心菜市场、楚门中山菜市场同类同级品种零售价格的平均价为基准价。

②食品（禽蛋、其他等）价格标准根据星期四上午 10:00 玉环城关中心菜市场、

楚门中山菜市场正常标价的平均价为基准价。

③甲方对所在地农产品市场所询得的价格；乙方需充分信任、尊重甲方工作人员市场调查结果。

2. 乙方提供的货品不得缺斤少两，提供诚信服务。

3. 投标价格应包含所有成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险及税费等一切费用。

相应商品单价=基准价×成交结算率，为含税价。

相应商品总价=相应商品单价×数量，当期货款为当期全部商品总价的汇总。

甲方将组织有关人员到市场对食品价格进行核实，发现乙方所货物存在虚报价格(指价格上浮)或市场价格下浮乙方未能及时下调供应价格的，甲方有权终止乙方供货。

七、配送质量要求

1. 肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；

2. 豆制品、辅料、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证；

3. 牛奶必须保证是新鲜、高质量的生乳，保证食品的保质期限，不得含有任何填充物或添加剂，包装应当安全卫生、密封良好，必须符合《食品安全法》和其他有关规定；

4. 蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求；

5. 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；

6. 乙方负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

7. 乙方不得提供以下食品：

(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、含有毒有害物质或者被有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

(2) 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；

(3) 未经动物检疫部门检疫，检验或者检疫不合格的肉类及其制品；

(4) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；

(5) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(6) 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；

(7) 超过质保期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

八、双方权力和义务

1. 甲方在每天下午 17 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乙方，特殊情况电话通知。订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

2. 乙方接到甲方订单后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到供货当日下午 19 时前及时知会甲方并协商好解决方法。

3. 若遇特殊情况，如：甲方用餐人数临时增减，特需物品临时增减等，乙方需无条件配合甲方。

4. 乙方每天早上 7:30 前将订单内所有货品送到甲方指定的地点并配送完毕，乙方提供《送货清单》一式三份(其中甲方两份，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。乙方应落实专人配合做好伙食管理系统录入等相关工作，具体地点有变更的，以甲方通知为准，乙方必须无条件供货。

5. 交货地点：玉环市消防救援大队(漩城路站、珠港大道站)，具体配送地址如下：

①玉环市消防救援大队(漩城路站)：台州市玉环市漩门工业城漩城路 11 号；

②玉环市消防救援大队(珠港大道站)：台州市玉环市玉城街道珠港大道 399 号。

6. 所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

7. 乙方送货人员负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到指定地点，由甲方食堂人员负责验收并签字确认。

8. 肉类货品根据甲方要求加工，肉沫、肉丝等原则上由甲方食堂自行加工，在发生急需加工的情况时，可由乙方代为加工，但必须是甲方的相关人员确定原材料量后，在甲方的相关人员在场的情况下完成加工。

9. 质量必须达到本标书配送所列的要求及验收标准，并且品质不低于甲方当天在各大蔬菜批发市场的自购标准。

九、安全责任

1. 乙方投保食品安全责任保险，保额 4000 万。

2. 乙方对所提供商品的安全质量负责，并承担因质量问题的引起的一切法律责

任以及赔偿责任。

十、服务要求

1. 乙方采用生鲜冷链车进行配送，冷链车必须安装 GPS 及视频监控。
2. 乙方在玉环配备保鲜库。
3. 乙方配备项目负责人：吕昱熹，对账员：蒋雨彤。

4. 试供期：30 天，试供期内甲方主要考察供应商货物质量、服务、价格、信誉方面情况。试供期满且经甲方综合考察认为合格的，合同继续执行；若试供期间出现质量、服务等难以磨合的问题的，如出现未达到验收标准或未按时配送超过 2 次或本月考评（根据伙食配送考核细则进行评分）低于 80 分或管理要求所列情形等情况的，甲方有权单方面终止合同，乙方应负由此带来的全部责任。

十一、履约保证金

金额：壹万元整；乙方在签订合同前办理履约担保保函并提交给甲方。保函可采用银行保函或保险机构保证保险保单或融资担保公司保函。

十二、货款结算

每半个月结算一次。（在供货方正常供货的情况下，在供货期间，合同签订后甲方按实际购买的食堂食材货款，原则上按每半个月结算一次（先供货后结算）供货方与采购方核对送货清单及账务并将双方确认后的销售金额全额发票递交采购方。

十二、不可抗力事件处理

1. 在合同履行期内，因不可抗力事件导致不能履行合同的，合同约定期限可相应顺延（延长期与不可抗力影响持续期相同）。
2. 不可抗力事件发生后，特殊事项应在 2 小时内通知对方。
3. 不可抗力事件以国家有关规定为准。
4. 如遇政策性调整，甲方有权单方中止合同。

十三、纠纷解决方式

双方约定，在合同履行过程产生争议时，甲、乙双方应友好协商解决，协商不成时双方有权依法向项目所在地人民法院提起诉讼。

十四、违约责任

1. 乙方未能如期提供服务的，每日向甲方支付合同款项的千分之六作为违约金。乙方超过约定日期 10 个工作日仍不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因未能

如期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同总值5%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

2. 货品质量必须达到本标书配送所列的要求及验收标准，并且品质不低于甲方当天在各大蔬菜批发市场的自购标准，若出现未达到要求或菜品有肉眼可见的不新鲜情况的每次罚款1000元，从当次核算后结算款内扣除。

3. 菜品缺配、错配的，应当在甲方要求时间内补齐菜品，若未按时补齐完毕，则按每次1000元进行扣款，从当次核算后结算款内扣除；出现未达到要求或菜品有肉眼可见的不新鲜情况的每次罚款1000元，从当次核算后结算款内扣除

4. 如遇特殊情况，乙方未按要求配送到位，则按每次1000元进行扣款，从当次核算后结算款内扣除。

5. 若项目负责人连续2次无响应，自第二次开始每次罚款1000元，从当次核算后结算款内扣除。

6. 甲方从合同履行之日起每季组织甲方对乙方服务进行考评，乙方违反考评内容的，第一次警告，第二次每条向甲方支付违约金1000元；涉及报价虚假的向甲方支付货物金额3倍的违约金，考评分连续两次低于90分或单次考评低于80分的，甲方有权单方面解除合同并没收履约保证金，并不承担乙方的任何经济损失。具体评价办法在实施过程中甲方有权按实际情况进行调整。

7. 乙方在食品配送过程中，如果出现下列情形之一的，甲方有权单方面解除合同并没收履约保证金，并要求乙方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) 1个月内出现未达到验收标准或未按时配送超过2次的；
- (2) 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；
- (3) 经营场地、设施设备、从业人员弄虚作假，或中途变更缩小投标时规模的；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；
- (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、甲方采购工作人员行贿或提供其他不正当利益；向甲方虚开销售凭证；
- (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。

十五、合同组成及附件组成本合同的文件

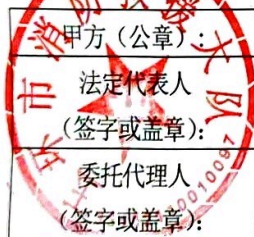

1. 本合同协议书；
2. 中标通知书；
3. 甲方的采购文件与采购补充文件(包括招标需求等)；
4. 投标书及其附件；
5. 标准、规范及有关技术文件。

双方有关项目的洽商、变更等书面协议或文件视为本合同的组成部分。

十六、其它

本合同一式四份，具有同等法律效力，甲、乙双方各执两份，合同自双方签字

盖章之日起生效。

甲方（公章）： 法定代表人 (签字或盖章)： 委托代理人 (签字或盖章)：	 陈科宇	乙方（公章）： 法定代表人 (签字或盖章)： 委托代理人 (签字或盖章)：	 吕德其
地址：浙江台州市玉环市芦浦经济开发区海城路	地址：浙江台州市玉环市芦浦经济开发区海城路		
电话：0576-81732063	电话：15008611000		
开户银行：中国工商银行台州玉环支行	开户银行：中国农业银行玉环支行		
账号：1207081109064113366	账号：19830101040041149		
签约地址：玉环市	签约时间：2025年2月7日		

附件1:

伙食配送考核细则

项目	序号	考核内容	分值	考核情况	扣分	备注
质量 25分	1	肉、禽、蛋、水产等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单。	5			
	2	豆制品、辅料、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。	5			
	3	蔬菜必须保证新鲜，按供货批次提供农贸市场蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求。	5			
	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			
	5	供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯。	5			
品质 55分	1	供应商应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应不合格货品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供应商承担由此造成的一切经济责任和法律责任，品质分为0分。	5			
	2	菜类退货，每出现一次扣分5分。	25			
	3	其他类退货，每出现一次扣5分。	25			
价格 20分	1	发现中标人所货物存在虚报价格(指价格上浮)或市场价格下浮中标人未能及时下调供应价格的，采购人有权终止方中标单位供货。价格分0分。	5			
	2	采购人对所在地农产品市场所询得的平均价格。供应商需充分信任、尊重采购人工作人员市场调查结果。服从配合好差进行打分。	5			
	3	供应商提供的货品是否缺斤少两，提供诚信服务。	5			
	4	价格应包含供应商所有成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险及税费等一切费用；是否存在额外加价情况。	5			

产品验收标准及退货依据

名称	验收标准	退货依据
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,标示清晰,批次清楚等;	(1)不符合验收标准的、无“SC”食品生产许可的产品。(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。(3)超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。(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,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品。
调味品	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,标示清晰,批次清楚等	(1)不符合验收标准的、无“SC”食品生产许可的产品。(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。(3)超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。(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,含有毒,有害物质污染,可能对人体健康有害的食品。
冻禽类	皮肤有光泽,呈淡黄、淡红、灰白色等,肌肉切面有光泽,指压后凹陷恢复得慢,且不能完全恢复。	干缩凹陷、表面干燥粘手,新切面湿润粘手,肌肉松弛,指压后凹陷不能恢复,并由明显的痕迹;有腐败味或霉味。
猪肉类	须为当天屠宰新鲜猪肉。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	与验收标准不符、非当天屠宰新鲜猪肉、病死或者死因不明的畜禽及其制品等。

	<p>方形，不带腩肉，带少量排骨，肉色鲜艳，层次分明，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（有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。</p>	
牛肉类	<p>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。</p>	<p>与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。</p>
畜肉类	<p>放血刀口粗糙、切而外翻、刀口周围的血液浸润；血管扣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。</p>	<p>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。</p>
禽畜类	<p>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，无注水；老鸭：皮黄、肉肥、骨头硬、肉色鲜艳、无血斑、无注水。</p>	<p>与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。</p>
鱼类	<p>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，</p>	<p>体表色暗淡无关黏液透明度较差、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。</p>



		破肚率小于等于 5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。	
	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。
	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。
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)	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。

等)		
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。病虫损害严重,形 状不太正常,大小不适中。农药残留超标。
奶制品类	呈乳白色、均匀无分层。无脂肪凝结现 象。包装完好无损。在保质期内。	不在保质期内,包装出现损坏,脂肪出现凝结现象, 颜色呈现异样的。