

# 桐乡市政府采购合同

## 一、通用必备条款部分

合同（项目）编号：11N0025599242024111001  
政府采购计划（预算）确认号：临[2024]8783号  
采购人（以下称甲方）：桐乡市市场监督管理局  
供应商（以下称乙方）：浙江裕峰环境服务股份有限公司  
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2025年桐乡市食品安全风险管控及隐患排查治理项目采购结果签订本合同。

### 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：

- （1）本合同文本；
- （2）采购文件与采购响应文件；
- （3）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。政府采购合同备案时，须提供以上（1）、（3）两项，如由社会中介机构代理，须提供代理协议，合同如有变更的，须提供变更协议。

### 第二条 合同标的

本次采购的2025年桐乡市食品安全风险管控及隐患排查治理项目（标项二）

### 第三条 合同价款

1、本合同项下服务总价款暂定为（大写）叁佰壹拾万元整人民币，分项价款在“投标报价表”中明确，最终价款以财政预算拨付为准。

2、本合同总价款含所有税费。

3、本合同付款方式为以下第1项：

（1）本合同项下的采购资金系甲方自行支付，付款程序为经双方协商总价款的85%为基础费用分12个月支付，由乙方开具正规发票后10个工作日内支付；总价款的15%为考核费用，定期开展考核，甲方考核完成通知乙方，开具正规发票后10个工作日内支付；

（2）本合同项下的采购资金须财政直接支付，付款程序为\_\_\_\_\_；

（3）其他方式：

4、本合同项下的采购资金付款进度按招投标文件规定，未规定时按以下第2项支付：

（1）一次性付款：乙方合同履行达到\_\_\_\_\_/\_\_\_\_（条件）时，一次性付款；

（2）分期付款：经双方协商总价款的85%为基础费用分12个月支付，由乙方开具正规发票后10个工作日内支付；总价款的15%为考核费用，定期开展考核，甲方考核完成通知乙方，开具正规发票后10个工作日内支付；  
若收取了履约保证金，则不应重复设置尾款支付条件。

### 第四条 履约保证金

按以下第2项处理：

1、本项目设置履约保证金，乙方应于\_\_\_\_签订合同前\_\_\_\_（时间）向甲方提交履约保证金\_\_\_\_\_元（不得高于本合同金额的1%）。履约保证金在\_\_\_\_\_（时间）退还乙方。

2、本项目不设置履约保证金

#### 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，须经同级财政部门批准。

#### 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）向嘉兴市仲裁委员申请仲裁。

#### 第八条 合同生效及其他

1、合同经甲、乙双方代表签章后即行生效。

2、本合同一式四份，甲乙双方各执二份。

3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

## 二、特殊专用条款部分

1、本项目供货（调试）完成时间：2025年12月31日前。

### 一、项目基本情况

#### （一）采购内容

对濮院、乌镇、石门、屠甸、河山的餐饮服务单位、食品销售单位（含小食杂店）、食品小作坊、食品生产企业（以下简称“食品生产经营单位”）全面开展食品安全风险隐患排查、现场指导整改等技术服务、食品安全主体责任落实、食品安全数字化追溯规定执行、病媒生物防制设施、油烟油污治理、文明餐桌、垃圾分类宣传与指导等协管工作及食品安全创建创新工作推进。

#### （二）项目实施要求

1. 检查应坚持公平公正、依据充分、绩效量化、过程严谨的原则，食宿自理，并严格遵守“八项规定”。

2. 本项目拟派一线人员标项二不少于41人，拟派人员中负责人须具有较好的管理能力，有类似项目经验。

#### 3. 工作目标

引进具备相应专业资质和管理能力的第三方服务机构，作为执法部门的有益补充，协助开展食品行业事中事后监管工作，对服务范围内的所有食品生产经营单位进行全面隐患排查、现场指导整改、规范教育引导等手段，使其达到如下基本标准：

#### 3.1 餐饮服务单位

3.1.1 证照齐全：持有合法有效的《营业执照》、《食品经营许可证》（或《食品生产经营登记证》），按照许可（登记）范围依法经营，并在经营场所的醒目位置公示营业执照、许可（登记）证、餐饮服务食品安全量化等级、食品安全承诺书、食品安全管理制度、从业人员健康证明、投诉举报电话等。入网餐饮服务

提供者（以下简称“外卖商户”）在网络上如实公示营业执照、食品经营许可证（登记）证、名称、地址、餐饮服务食品安全量化等级等信息。

3.1.2 布局合理：经营场所流程布局合理，基本符合相关标准、规范要求，防止在操作中产生交叉污染，避免“前灶后厅”现象发生。

3.1.3 设施齐全：根据经营项目与规模设置相应的经营设施设备，以及相应的视频监控、消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备并定期维护，确保正常运行。

3.1.4 环境整洁：店堂、后厨、操作间等加工经营场所保持环境卫生整洁，做到无明显的垃圾、积水、油渍、污渍、灰尘等，场所内各类物品分类整齐存放。室内场所控烟效果符合政府规定。

3.1.5 人员健康：接触直接入口食品的从业人员持有效健康证明上岗，操作时穿戴清洁的白色或浅色工作衣帽，专间、专区人员佩戴清洁口罩，保持良好的个人卫生状况。业主、员工每年进行食品安全培训考核。

3.1.6 材料管控：规范进货查验、记录行为，杜绝“三无”食品及食品相关产品，采购食用油、猪肉、食品添加剂等主要原辅料保存有购物凭证或进货清单，合理贮存食材、原辅料，及时清理过期、腐败变质等不良物品，禁止购用不可降解一次性塑料餐饮具。特大型和大型餐饮单位以及集体用餐配送单位、集中用餐单位按规定开展食品安全数字化追溯。

3.1.7 虫害清除：采取安全有效的措施，定期杀灭鼠、蝇、蟑等有害生物，及时清理有害生物孳生环境，加工经营场所无有害生物及其痕迹发现。

3.1.8 垃圾管理：不主动提供一次性用品，垃圾按标准分类投放，与有资质的餐厨垃圾收运、处置企业签订协议，设置专用的餐厨垃圾收集容器，每个经营日将餐厨垃圾交由签约企业统一规范收运、处置。

3.1.9 外卖在线：外卖商户按规范建成“网络阳光厨房”接入“浙食链”并于经营时段在线，持续改善后厨环境，规范操作使用“浙江外卖在线”小程序或APP，信息完善，每经营日填报“索票索证”、“餐用具消毒”、“封签使用”、“每日承诺”等关键项目。

3.1.10 文明就餐：积极参与文明餐桌活动，在营业场所显著位置和餐桌上设有文明就餐、公筷公勺、反对浪费等内容的宣传品。

3.1.11 制度落实：落实各项食品安全管理制度、加工操作规程，加强过程控制，使各项行为符合《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品经营过程卫生规范》等的要求。

3.1.12 食品安全主体责任落实：餐饮企业以及集体用餐配送单位、重点集中用餐单位认真落实食品安全主体责任，依法配齐“两员”，落实管控、排查、调度职责，全面加强食品安全管理。

### 3.2 食品生产企业

3.2.1 证照齐全：持有合法有效的《营业执照》、《食品生产许可证》，按照许可范围依法生产，并在醒目的位置公示营业执照、许可证、食品安全承诺书、食品安全管理制度、从业人员健康证明等信息。

3.2.2 生产环境条件：厂区无扬尘、无积水，厂区、车间卫生整洁。车间、库房、检验室等功能区间面积符合要求。厂区、车间与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离，未对生产造成污染。用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。卫生间应保持清洁，洗手设施运转正常，未与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。有更衣、洗手、干手、消毒设备、设施，满足正常使用。通风、防尘、照

明、存放垃圾和废弃物等设备、设施正常运行。车间内使用的洗涤剂、消毒剂等化学品应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置，并有相应的使用记录。定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况并有相应检查记录，生产场所无虫害迹象。

3.2.3 进货查验结果：查验食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件；供货者无法提供有效合格证明文件的食品原料，有检验记录。进货查验记录及证明材料真实、完整，记录和凭证保存期限不少于产品保质期期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于二年。建立和保存食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管记录和领用出库记录。

3.2.4 生产过程控制：有食品安全自查制度文件，定期对食品安全状况进行自查并记录和处置。使用的原辅料、食品添加剂、食品相关产品的品种与索证索票、进货查验记录内容一致。建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量等。未发现使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂生产食品。未发现超范围、超限量使用食品添加剂的情况。生产或使用的新食品原料，限于国务院卫生行政部门公告的新食品原料范围内。未发现使用药品或仅用于保健食品的原料生产食品。生产记录中的生产工艺和参数与企业申请许可时提供的工艺流程一致。建立和保存生产加工过程关键控制点的控制情况记录。生产现场未发现人流、物流交叉污染。未发现原辅料、半成品与直接入口食品交叉污染。有温、湿度等生产环境监测要求的，定期进行监测并记录。生产设备、设施定期维护保养并做好记录。食品标签如实、依法标注，未发现标注虚假生产日期或批号的情况。工作人员穿戴洁净工作衣帽，员工洗手消毒后进入生产车间并有卫生防护措施。

3.2.5 产品检验结果：企业自检的项目，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，有检验相关设备及化学试剂，检验仪器设备按期检定。不能自检的项目，应当委托有资质的检验机构进行检验。有与生产产品相适应的食品安全标准文本，按照食品安全标准规定进行检验。建立和保存原始检验数据和检验报告记录，检验记录真实、完整。按规定时限保存检验留存样品并记录留样情况。

3.2.6 贮存及交付控制：原辅料和成品的贮存有专人管理，贮存条件、方式符合要求。食品添加剂应当专门贮存，明显标示，专人管理。不合格品应在划定区域存放。根据产品特点建立和执行相适应的贮存、运输及交付控制制度和记录。仓库温湿度应符合要求。生产的产品在许可范围内。有销售台账，台账记录真实、完整。销售台账如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。

3.2.7 不合格品管理和食品召回：建立和保存不合格品的处置记录，不合格品的批次、数量应与记录一致。实施不安全食品的召回，有召回计划、公告等相应记录。召回食品有处置记录。未发现使用召回食品重新加工食品情况（对因标签存在瑕疵实施召回的除外）。

3.2.8 从业人员管理：有食品安全管理人员、检验人员、负责人。有食品安全管理人员、检验人员、负责人培训和考核记录。未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。建立从业人员健康管理制度，直接接触食品人员有健康证明，符合相关规定。有从业人员食品安全知识培训制度，并有相关培训记录。

3.2.9 食品安全事故处置：有定期排查食品安全风险隐患的记录。有按照食品安全应急预案定期演练，落实食品安全防范措施的记录。发生食品安全事故的，有处置食品安全事故记录。

3.2.10 食品添加剂生产者管理：原料和生产工艺符合产品标准规定。复配食品添加剂配方发生变化的，按规定取得生产许可。食品添加剂产品标签载明“食品添加剂”，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。

3.2.11 食品安全主体责任落实：食品生产企业认真落实食品安全主体责任，依法配齐“两员”，落实管控、排查、调度职责，全面加强食品安全管理。

### 3.3 食品生产小作坊

3.3.1 主体资格：与申请《食品生产经营登记证》提交的资料、承诺等相一致（面积、生产种类、从事网上销售等等）。不存在转让、涂改、出借、倒卖或者出租登记证等行为。在生产场所醒目位置公示《食品生产经营登记证》、从业人员健康证明等相关信息。

3.3.2 人员管理：接触直接入口食品从业人员持有效合格的健康证明。从业人员个人卫生符合要求：操作时穿戴整洁的工作服、工作帽，操作时不抽烟，不留长指甲或涂指甲油、佩戴饰物，无手部破损，无不得从事食品生产经营疾病。

3.3.3 生产加工场所：场所内外环境是否整洁，距离污染源符合要求。加工布局符合要求，采取有效分离或分隔措施，防止原料、半成品、成品间的交叉污染。地面与排水、墙壁与门窗、屋顶与天花板符合要求。物品存放进行合理分区。根据食品安全需要配备必要的环境、空气消毒灭菌设施并按照规定定期进行灭菌消毒。

3.3.4 设施设备：食品用工具、容器等符合要求并定期清洗。清洗、消毒和保洁设施符合要求。生产用水符合要求。加工设备设施符合要求。废弃物暂存设施和处置符合要求。防鼠、防虫、防尘设施符合要求。

3.3.5 采购贮存：采购的食品及原料、食品添加剂查验供货商资质，并按要求索证索票。食品包装材料具有合格凭证和许可资质。不使用下列原料：①超过保质期、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品原料；②回收食品、废弃食用油脂及其制品；③非食品原料，以及含有毒、有害化学物质或者其他可能危害人体健康物质；④病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；⑤无检验检疫合格证明的肉类；⑥标签标识不齐或无食品标签的原辅料；⑦其他不符合食品安全标准或者要求的食品原料。食品及原辅材料贮存条件符合要求；不与有毒、有害物品混贮。食品添加剂的存放有固定的场所（或橱柜），盛装容器上应标明食品添加剂名称，对亚硝酸盐等特殊食品添加剂，应有专人保管。具有保证食品安全的原辅料仓储设施和成品贮存设施。如离地离墙存放，存储温度、湿度满足食品安全的需要。不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

3.3.6 食品添加剂及标签：按要求规范使用食品添加剂。有相应计量器具，保证添加食品添加剂符合标准要求。食品标签标注符合规范标准。

3.3.7 其他：未生产辖区禁止目录内的食品品种。

### 3.4 食品销售单位（含小食杂店）

3.4.1 经营资质：经营者持有的食品经营许可证是否合法有效。食品经营许可证载明的有关内容与实际经营是否相符。

3.4.2 经营条件：是否具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。经营场所环境是否整洁，是否与污染源保持规定的距离。是否具有与经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。

3.4.3 食品标签等外观质量状况：检查的食品是否在保质期内。检查的食品感官性状是否正常。经营的肉及肉制品是否具有检验检疫证明。检查的食品是否符合国家为防病等特殊需要的要求。经营的预包装食品、食品添加剂的包装上是否有标签，标签标明的内容是否符合食品安全法等法律法规的规定。经营的食品的标签、说明书是否清楚、明显，生产日期、保质期等事项是否显著标注，容易辨识。销售散装食品，是否在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。经营食品标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能。经营场所设置或摆放的食品广告的内容是否涉及疾病预防、治疗功能。经营的进口预包装食品是否有中文标签，并载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。经营的进口预包装食品是否有国家出入境检验检疫部门出具的入境货物检验检疫证明。

3.4.4 食品安全管理机构和人员：食品经营企业是否有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理机构和人员，以及保证食品安全的规章制度。食品经营企业是否有食品安全管理人员。食品经营企业是否存在经食品药品监管部门抽查考核不合格的食品安全管理人员在岗从事食品安全管理工作的情况。

3.4.5 从业人员管理：食品经营者是否建立从业人员健康管理制度。在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否取得健康证明。在岗从事接触直接入口食品工作的食品经营人员是否存在患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的情况。食品经营企业是否对职工进行食品安全知识培训和考核。

3.4.6 经营过程控制情况：是否按要求贮存食品。是否定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。食品经营者是否按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求贮存和销售食品。对经营过程有温度、湿度要求的食品的，是否有保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求的设备，并按要求贮存。经营进口冷冻水产禽肉制品的是否按规定执行“浙冷链”赋码扫码要求，做到应赋尽赋、应扫尽扫。食品经营者是否建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。发生食品安全事故的，是否建立和保存处置食品安全事故记录，是否按规定上报所在地食品药品监管部门。食品经营者采购食品（食品添加剂），是否查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。是否建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。食品经营企业是否建立并严格执行食品进货查验记录制度。是否建立并执行不安全食品处置制度。从事食品批发业务的企业是否建立并严格执行食品销售记录制度。食品经营者是否张贴并保持上次监督检查结果记录。

3.4.7 市场开办者、柜台出租者和展销会举办者：集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，是否依法审查入场食品经营者的许可证，明确其食品安全管理责任。是否定期对入场食品经营者经营环境和条件进行检查。

3.4.8 网络食品交易第三方平台提供者：网络食品交易第三方平台提供者是否对入网食品经营者进行许可审查或实行实名登记。网络食品交易第三方平台提供者是否明确入网经营者的食品安全管理责任。

3.4.9 食品贮存和运输经营者：贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、无害，保持清洁。容器、工具和设备是否符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，包括冷库、冷链车是否实施温度监控并保存记录。食品是否与有毒、有害物品一同贮存、运输。

3.4.10 食用农产品批发市场：食用农产品批发市场是否配备检验设备和检验人员或者委托符合规定要求的食品检验机构，对进入该批发市场销售的食用农产品进行抽样检验。发现不符合食品安全标准的食用农产品时，是否要求销售者立即停止销售，并向食品药品监督管理部门报告。是否按要求完成检测信息归集接入、完成应用部署和视频接入。

3.4.11 特殊食品：是否经营未按规定注册或备案的保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉。经营的保健食品的标签、说明书是否涉及疾病预防、治疗功能，内容是否真实，是否载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”，与注册或者备案的内容相一致。经营保健食品是否设专柜销售，并在专柜显著位置标明“保健食品”字样。是否存在经营场所及其周边，通过发放、张贴、悬挂虚假宣传资料等方式推销保健食品的情况。经营的保健食品是否索取并留存批准证明文件以及企业产品质量标准。经营的保健食品广告内容是否真实合法，是否含有虚假内容，是否涉及疾病预防、治疗功能，是否声明“本品不能代替药物”；其内容是否经生产企业所在地省、自治区、直辖市人民政府食品药品监督管理部门审查批准，取得保健食品广告批准文件。经营的进口保健食品是否未按规定注册或备案。特殊医学用途配方食品是否经国务院食品药品监督管理部门注册。特殊医学用途配方食品广告是否符合《中华人民共和国广告法》和其他法律、行政法规关于药品广告管理的规定。专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签是否标明主要营养成分及其含量。

3.4.12 推进《浙江省食品安全数字化追溯规定》（“浙食链”系统）应用：食品经营单位是否将省内预包装食品生产单位产销数据接入“浙食链”系统，推动预包装食品外包装上均赋“浙食链”溯源码。食用农产品市场准入环节是否申报领码入场查验。农批农贸市场入场销售者是否在“浙食链”系统申报食用农产品相关信息后，自动生成“浙食链”电子虚拟码。市场开办者是否通过“浙食链”电子虚拟码查验确认入场销售者食用农产品相关信息。入浙首站是否对入浙的食品和食用农产品采用电子或在外包装上标注标识等方式赋予“浙食链”溯源码。

3.4.13 食品安全主体责任落实：食品销售企业认真落实食品安全主体责任，依法配齐“两员”，落实管控、排查、调度职责，全面加强食品安全管理。

#### 4. 协作内容

4.1 由市场监管部门根据具体情况对辖区划设管理网格，供应商按精干、高效、守职的原则，配备素质良好的专职协管人员不少于2人/网格，人员名单报监管部门确认并备案。

4.2 供应商结合我市特点，编制操作性强的服务方案，配备食品生产经营单位专业指导人员，按照操作规范和示范创建要求，协助监管部门对食品生产经营单位开展排查指导，将相关数据定期反馈到监管部门，并接受监管部门（采购人）的指导、监督和检查验收。具体服务内容包括但不限于：

##### 4.2.1 隐患排查：

(1) 排查内容：

协助对每家餐饮服务单位进行现场排查，排查食品经营许可证（登记证）公示、排查餐饮服务食品安全量化等级公示、排查从业人员健康证公示、排查食品安全承诺与制度公示、排查文明餐桌告示牌公示、排查食品安全投诉举报电话公示等。过程中形成现场反馈、尽责告知，未办、过期、缺失当即进行指导，制定整改周期并进行签核确认。

协助对每家食品生产单位进行现场排查，对食品生产企业开展证照齐全、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置、食品添加剂生产者管理等方面开展针对性排查。

协助对每家食品生产小作坊进行现场排查，对食品小作坊开展主体资格、人员管理、生产加工场所、设施设备、采购贮存、食品添加剂及标签、其他：未生产省、市禁止目录内的食品品种等方面开展排查。

协助对每家食品销售单位（含小食杂店）进行现场排查，排查食品销售单位开展经营资质、经营条件、食品标签等外观质量状况、食品安全管理机构和人员、食品经营企业是否有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理机构和人员、保证食品安全的规章制度、从业人员管理、经营过程控制情况、食品经营者是否建立从业人员健康管理制度、是否按要求贮存食品、市场开办者、柜台出租者和展销会举办者、网络食品交易第三方平台提供者、食品贮存和运输经营者、食用农产品批发市场、特殊食品等方面内容。

## （2）监测内容：

对每家餐饮服务单位进行现场监测，监测证照持有情况、监测经营内容与登记事项是否相符、监测从业人员健康证是否有效、监测食品采购是否查验登记、监测食品工用具消毒是否落实并登记、监测文明餐桌管理是否到位、监测食品加工经营过程是否符合要求、监测食品生产加工环境是否符合要求、监测“阳光厨房”单位视频信号是否上传数据总仓、监测外卖商户“浙江外卖在线”操作运行是否符合要求、监测一次性用品（含塑料制品）使用是否符合要求、监测防虫防鼠措施是否符合要求、监测餐厨垃圾是否规范分类并纳入统一回收并有相关记录等。借助食品安全信息化平台形成信息数据的实时录入，有效运用系统研判等级和数据进行分级管控。

对每家食品生产单位进行现场监测，监测食品生产企业证照是否齐全、监测生产环境条件是否符合要求、监测进货查验是否符合要求、监测生产过程控制是否符合要求、监测产品检验是否符合要求、监测贮存及交付控制是否符合要求、监测不合格品管理和食品召回是否符合要求、监测从业人员管理是否符合要求、监测食品安全事故处置是否符合要求、监测食品添加剂生产者管理是否符合要求借助食品安全信息化平台形成信息数据的实时录入，有效运用系统研判等级和数据进行分级管控。

对每家食品生产小作坊进行现场监测，监测主体资格是否符合要求、监测人员管理是否符合要求、监测生产加工场所是否符合要求、监测设施设备是否符合要求、监测采购贮存是否符合要求、监测食品添加剂及标签是否符合要求、监测是否生产辖区禁止目录内的食品、借助食品安全信息化平台形成信息数据的实时录入，有效运用系统研判等级和数据进行分级管控。

对每家食品销售单位进行现场监测，监测食品销售单位经营资质是否符合要求、监测经营条件是否符合要求、监测食品标签等外观质量状况是否符合要求、监测食品安全管理机构和人员是否符合要求、监测食品经营企业是否有专职或者兼职



的食品安全专业技术人员是否符合要求、监测食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度是否符合要求、监测从业人員管理是否符合要求、监测经营过程控制情况是否符合要求、监测食品经营者是否建立从业人員健康管理制度、监测是否按要 求贮存食品、市场开办者、柜台出租者和展销会举办者、网络食品交易第三方平台提供者、食品贮存和运输经营者、食用农产品批发市场、特殊食品等情况借助食品安全信息化平台形成信息数据的实时录入，有效运用系统研判等级和数据进行分级管控。

(3) 网络订餐平台抽查：抽查线上店是否具有实体经营门店并依法取得食品经营许可证（登记证或凭证），是否真实公示餐饮服务提供者的名称、地址、量化分级信息，是否按照食品经营许可证（登记证或凭证）载明的主体业态、经营项目从事经营活动，是否规范操作运行“浙江外卖在线”。并对实体门店开展排查服务，结合线上、线下联动机制，按照《浙江省电子商务条例》、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》实施平台、食品经营单位同步管控。

#### 4.2.2 工作反馈：

(1) 现场反馈：根据现场排查的情况，对每家食品生产经营单位存在的问题进行现场反馈，排查过程中配置智能影像设备现场实录，并根据实际需要提出整改建议和措施，反馈形成书面签核形式，保持原始记录痕迹化。

(2) 预警反馈：根据专项整治和重大食品安全隐患排查需要，收集并发送国内、地区内食品安全相关舆情，通过线上线下及时向食品生产经营单位发出风险食材、重大疫情、加工隐患等预警信息，指导食品生产经营单位及时排查食品安全隐患，运用先进互联网结合物联网技术实现食品安全线上预警，协助对食品安全隐患的早发现、早预警、早控制和早处理。

(3) 反馈处置：向市场监管部门及时提供现场排查中发现的违法案件线索信息，运用食品安全信息化系统电子抄送、移交功能进行推送，市场监管部门应及时作出判断。对属本部门监管职责范围的，依法作出教育整改、立案查处等处置。对超出本部门监管职责范围的，及时向其他相关职能部门移交线索。

4.2.3 信息宣传：结合中心工作任务，开展食品安全相关法律法规、政策、知识和相关创建宣传工作，向市场监管部门反馈社会各界对食品安全监管工作的意见、建议和要求，协助市场监管部门将餐饮服务单位动态分级信息于公示牌、集中公示栏向公众公示，协助打造“阳光厨房”百姓共享平台，同时结合网络餐饮服务第三方平台开展线上公示。

4.2.4 管理建档：对食品生产经营单位建立排查档案，对开展的隐患排查、风险评估、业务指导、整改情况进行信息存档，并及时录入食品安全信息平台，及时更新餐饮服务单位动态评定等级，实现线下、线上数据保持一致。

4.2.5. 示范打造：利用线下专业服务和线上先进技术，与第三方排查服务、食品安全信息化平台运用有机结合，协助建设“阳光餐饮街区（综合体）”，共同打造食品安全示范街区等示范项目，让广大群众共同参与到食品安全建设工作中来。

### 5. 协作流程

#### 5.1 供应商需形成分级管控机制。

5.1.1 前期开展食品安全信息化隐患排查，运用食品安全信息化系统进行录入并同步智能分析；同时主体责任实现量化，由信息化系统自动将餐饮服务单位分级于地图呈现动态化等级。

5.1.2 过程中结合网络餐饮销售平台线上、线下进行联动，线下将食品安全主体集成码于公示牌、集中公示栏公示，同时协助后厨场景接入“浙食链”。

5.1.3 由一线排查人员进行线下的网格化整改指导，对拒不整改、严重超期不整改的单位移交上报职能部门；定人定区域进行常态化协查，将反复问题根治到底，落实主体化。

5.1.4 对不同等级单位实行分级管控培训，分类管理、重点实施；同时对不同等级单位制定下一轮工作计划，不同等级制定不同策略和排查频次；通过以上机制形成常态化，使工作区域的食品安全状况稳步提升。

#### 6. 协作要求

6.1 供应商对区域内餐饮服务单位（社会餐饮、学校食堂、托幼机构食堂、养老服务机构食堂、医疗机构食堂），食品销售单位（不包含仅销售预包装食品备案的单位）平均排查频次不少于1次/月；前列食堂除外的集中用餐单位食堂，仅销售预包装食品备案的食品销售单位，所有食品小作坊和食品生产企业平均排查频次不少于4次/年，打造食品生产经营单位“红黑榜”，开展“阳光厨房”“阳光工厂”“阳光作坊”等阳光工程建设辅导，网络订餐平台每月至少抽查20%开展线上线下比对，并有相关记录。

6.2. 服务期内，每月按要求时间向属地所（分局）提供上月检查基本情况、发现隐患数及整改率等，另将网络订餐平台抽查情况单独上报；发现的违法案件线索信息及时反馈属地所（分局），标段一供应商提供线索信息不得少于140条/年，标段二供应商提供线索信息不得少于100条/年；关键不符合项线索向属地所（分局）移送率100%；整体隐患督促整改率80%以上，关键不符合项督促整改率100%。

6.3. 服务期内，市场监管部门及上级部门在日常检查中发现食品生产经营单位存在的问题，督促整改率100%。

6.4. 服务期内，供应商应及时将现场排查情况及时录入食品安全公示平台，排查情况录入率100%。供应商对具有食品经营许可证（登记证或凭证）的餐饮服务单位、食品销售类经营户、食品生产单位进行食品安全隐患排查后，须完成安全基础信息的录入，安全隐患问题上传至安全信息化系统，供被排查单位及监管部门查阅下载。在复查时对被排查单位存在的问题督促指导其整改，并形成书面《现场排查原始记录》，对已整改完成隐患上传安全信息化系统，监督闭环。对餐饮类商户及食品销售类商户的技术服务要求详见附件1、附件2。

7. 根据采购人的要求，供应商可定期或分期开展食品安全相关培训课程（如对新申请餐饮商户开展先期培训指导），宜以行业集中培训方式开展，提升辖区内的食品安全的工作管理水平，相关培训课程服务期内每个镇至少开展12个课时。

8. 供应商对排查单位存在问题的按问题严重程度及整改难度督促指导整改，必须在10个工作日内完成整改，整改后合格率须达到95%。如发现无证无照单位，以及存在拒不整改的单位，应及时报委托方，由委托方依法查处。

9. 供应商在接到采购方临时提出的应急性任务（如各类创建活动、重大活动保障等）时，须及时配合，积极完成。

10. 办公场地的房租费和水电费、办公设备（包括桌椅、电脑等）由各标项中标单位各自承担自行解决。

#### 三、项目考核

详见桐市监（2023）71号文件、桐市监党委（2023）9号文件。

#### 四、违约责任

服务期内如有下列情形发生,采购人有权提前终止合同,并承担相应的违约责任,具体规定如下:

- (1) 供应商未按时发放员工工资、福利,或者错发、漏发,甚至拖欠不发放的,中止合同;
- (2) 因供应商原因造成人员出现集体上访、罢工等群体性事件的,中止合同、处合同价 2%以上违约金;
- (3) 人员在工作时间发生意外事故,造成人员受伤甚至死亡时,供应商未主动承担事故处理及相关善后工作,推诿扯皮造成严重社会影响,中止合同、处合同价 2%以上违约金;
- (4) 其他因供应商原因导致采购人遭受实际损失的情形,中止合同,并承担赔偿责任;
- (5) 违反上述条款,采购人建议相关部门将供应商列入“失信人名单”。

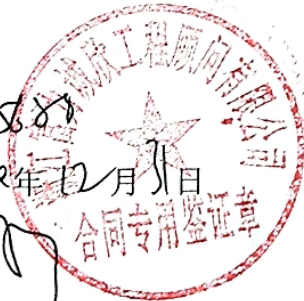


甲方(采购人): (盖章)  
法定(授权)代表: 顾战强,  
电话:  
单位地址:



乙方(供应商): (盖章)  
法定(授权)代表: 王...  
电话:  
单位地址:

鉴证方: (盖章)  
经办人: [Signature]  
电话: 057-8858881  
签约日期: 2020年12月11日  
签约地点: [Signature]



### 桐乡市政府采购商品（服务）验收合格通知单

供应商				项目编号			
供应商联系人						联系电话	
序号	货物名称	品牌及型号规格		数量	单价	总价	
1							
2							
3							
4							
..							
合计							
采购单位				联系人		电话	
验收合格条件 品牌及型号是否正确： <input type="checkbox"/> 配置是否正确： <input type="checkbox"/> 数量是否正确： <input type="checkbox"/> 安装调试是否正常： <input type="checkbox"/> 是否有保修卡： <input type="checkbox"/> 是否包装完好： <input type="checkbox"/> 是否签订合同： <input type="checkbox"/> 是否粘贴售后服务联系单： <input type="checkbox"/>				验收意见（签符合前述条件，验收合格，同意付款或不符合前述条件，验收不合格，不同意付款）：  <div style="text-align: right;">年 月 日</div> 综合评价：好 <input type="checkbox"/> 较好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 较差 <input type="checkbox"/>			
验收单位（公章）				验收人签字：			