

采购项目合同书

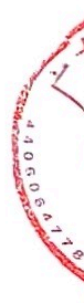
项目编号：JQ20260429

项目名称：佛山海关综合服务保障项目（包组 2:饭堂食材配送服务）

甲 方：中华人民共和国佛山海关

乙 方：广东康团餐饮管理有限公司

签订日期：2026年6月30日



采购项目合同书

项目名称：佛山海关综合服务保障项目（包组 2:饭堂食材配送服务）
项目编号：JQ20260429
甲 方：中华人民共和国佛山海关
乙 方：广东康团餐饮管理有限公司
合同性质：本合同为中小企业预留合同

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》和本项目采购文件的要求，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下：

一、项目主要内容及实现功能目标：

（按照采购文件和投标/响应文件执行）

二、配送的内容：

- 1、乙方负责提供食堂物资配送服务，包括肉类、蔬菜、水果、海鲜河鲜类、早餐配料、粉面、熟食烧味、乳制品、饮品、粮油、调料、干货和冻品等。
- 2、甲方将根据实际情况向乙方采购其所需服务或食品，但甲方不保证采购的具体数额。乙方必须承诺，在服务期限内，给予甲方享受最优惠待遇，即在合同期内，若给予其他采购规模、配送频次、采购品类与甲方相当的客户更优惠的待遇，应通知甲方同时享受。（注：签订采购合同并不意味着取得食品（服务）的售出，甲方无法预计也无法保证向乙方采购食材包括肉类（禽畜、河鲜、海鲜）、蔬菜、粮油、干货配送的数量）。

三、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内 容
1.	采购预算总金额	两年总额为人民币 小写： <u>2,900,000.00 元</u> 人民币 大写： <u>贰佰玖拾万圆整</u> 即每年度为人民币 小写： <u>1,450,000.00 元</u> 人民币 大写： <u>壹佰肆拾伍万圆整</u>
2.	合同折扣率	小写： <u>90.00 %</u> ； 大写： <u>百分之玖拾</u> 。
3.	合同总额内容	1、每日的基准结算金额=经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×中标折扣率。 2、合同金额必须包含初加工自然损耗费用、市场调查、货物采购、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、人工费（工资、社保、节假日慰问金等）、交通费、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用以及项目实施过程中其它应预见和不可预见费用等完成本采购项目、达到甲方目的的一切费用及企业利润，除供货价外，服务期间甲方不再向乙方支付任何其他费用。

序号	合同条款	内 容
4.	项目服务地点	甲方（用户）指定地点。详细地址为： <u>广东省佛山市禅城区五峰三路10号</u>
5.	服务期	在满足首年度考核合格并续签合同的情况下，最长服务期限为2026年7月1日至2028年6月30日，如服务期满，合同自动终止；或合同期内采购金额达到合同总额，合同同样自动终止。
6.	合同签订方式及情况	合同一年一签，年度考核合格后再续签下一年度合同。 当年合同服务期为：2026年7月1日至2027年6月30日
7.	付款方式	1、合同款项支付阶段和比例如下： （1）付款时间：每月支付。 （2）付款方法：乙方在次月5号前必须向甲方提交上月请款资料。甲方完成服务考核并核对无误后，自收到发票后30日内，将扣减相应的违约金（如有）后的上月的结算金额支付到合同约定的乙方账户。 （3）结算价： （汇总各类配送食材）每日的基准结算金额=（经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×中标折扣率。 每月的基准结算金额=（汇总各类配送食材）当月每日的基准结算金额合计。 （4）每月的结算金额按考核得分支取：考核得分高于85分（不含85分）的，乙方足额获得该月基准结算金额；考核得分85分（含85分）至70分（不含70分）的，乙方只获得该月基准结算金额的90%；考核得分70分至60分（不含60分）的，乙方只获得该月基准结算金额的80%；考核得分60分以下（含60分）的，乙方只获得该月基准结算金额的70%。 （5）请款资料：包含双方确认的供货清单、每月考核情况及全额发票。 2、合同款项的支付方式：转账结算（银行转账）。 3、付款方：甲方；收款方：乙方。 4、开具发票：乙方收款时必须持有效发票。收款方、出具发票方、合同乙方均必须与乙方名称一致。 5、因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。若因财政资金审批、部门内部审核或拨款流程导致付款延迟的，甲方不承担任何逾期付款违约责任，无需向乙方支付任何利息、违约金或其他费用，乙方不得以此为由中止配送服务、降低服务标准或主张其他权益。 6、付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。
8.	验收要求	甲方按考核标准对乙方进行验收。
9.	履约保证金	1. 在每年合同生效后的10个工作日内（如采用现金转账方式以银行到账时间为准），乙方向甲方提交履约保证金，金额为每年合同金额的10%；如乙方未按要求向甲方提交履约担保，甲方有权终止合同且不作任何赔偿。若履约保证金因扣减后不足当年合同金额的10%的，乙方应在3个工作日内补足；逾期未补足的，甲方有权暂停支付服务费直至乙方补足，或直接从应付服务

序号	合同条款	内 容
		费中扣除对应差额，也有权单方解除合同并要求乙方承担相应违约责任。 2. 履约保证金提交方式：允许以支票、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。若以保函形式递交的须采取见索即付的方式进行索赔，因乙方违反合同约定的义务给甲方造成经济损失时，担保方在收到甲方以书面形式提出的在担保金额内的赔偿要求后，在 7 天内无条件支付；如果履约保函数额不足抵扣赔偿部分，甲方有权优先从应付未付的乙方结算款中直接抵扣，抵扣后仍有不足的，甲方有权继续向乙方追讨赔偿。 3. 履约保证金有效期须与合同期一致，每年合同终止后在满足合同相关条款规定且乙方已切实履行与本项目有关的涉及人、财、物、事的所有责任与义务，且完成结算和移交工作并经甲方确认后 60 天内，甲方应将履约保证金不计利息划回乙方账户。（如采用现金转帐方式递交在续签下一年度合同时可不退回） 4. 若乙方在服务期间中，因违反本合同约定给甲方造成任何经济损失（包括但不限于直接损失、甲方为处理此事由所支出的合理费用）时，甲方有权从履约保证金中直接扣除相应款项，不需经乙方同意。
10.	信息管理	乙方以及其派出的员工在合同履行过程中接触或获取的甲方一切信息和资料，仅限用于本合同履行目的，不得自行留存、复制、使用，在未征得甲方书面同意前，均不得向第三方泄露或扩散，否则甲方有权终止合同并追究乙方相关责任。合同终止后乙方应立即销毁所有留存的甲方相关信息，保密义务不受合同期限限制，永久有效。
11.	人员管理	1、乙方须按其投标文件中承诺提供的项目组人员必须按要求投入到本项目中，在合同期内不得擅自更换。乙方如因工作安排或其它原因，需要更换项目组人员时，应事前至少提前 3 个工作日向甲方书面提出书面申请并提交拟更换人员的资质证明材料，经甲方书面同意后方可更换。 2、如乙方未经甲方书面同意擅自更换项目组人员，除须按甲方的要求对人员作出调整外，还须交纳违约金 5000 元/次。累计达 4 次后，甲方有权终止合同，由此引致的经济损失，乙方须全额赔偿，甲方保留追究乙方相关责任的权利。 3、甲方有权以书面形式要求乙方更换不能按规定履行合同的人员。乙方应在收到甲方书面更换要求后 5 个工作日内完成人员更换，新更换人员的资质需经甲方认可。 4、即使是甲方要求或同意更换的人员，其代替人员的资质仍应得到甲方的认可，且其资历和经验均不得低于被更换人员，且由此而产生的费用由乙方承担。

四、项目实施要求：

1、总体要求

(1)乙方所提供的食材要求均为非转基因食品。

(2)乙方在合同履行期间内保证对甲方的食堂物资配送，中标后不得拒绝甲方分配的任务。乙方在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，或乙方未按要求履行合同义务时，或乙方的资格在服

务期内发生变化不再符合本项目要求的，甲方均有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

(3)甲方对政府扶贫农副产品采购有自主权，甲方有权直接采购，不受乙方和本项目制约。

(4)乙方必须服从甲方的监督、管理。

(5)乙方所供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他相关法律法规规章要求。

(6)本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的有效最新版本的标准。

(7)乙方保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

(8)海鲜、河鲜类必须鲜活，身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，来源可靠放心，无毒，无害，无污染（利用率不低于 95%）

(9)鲜肉类应外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体，全部来源于正规肉联厂，保证为当日新鲜肉，并提供政府检疫部门出示的检疫合格证明（利用率不低于 98%）。

(10)熟食类必须来源于正规有关食品加工资质店家，保证为当天生产的食材，并符合该类食材的行业标准。

(11)货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。预包装食品的包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：

1)名称、规格、净含量、生产日期；

2)成分或者配料表；

3)生产者的名称、地址、联系方式；

4)保质期；

5)产品标准代号；

6)贮存条件；

7)所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；

8)生产许可证编号；

9)法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签，依法应当有说明书，还应当有中文说明书。

(12)乙方应保证斤、两的准确性；以甲方的验收数量为准，乙方每次随货携带一式三联的送货清单，食材经双方验收后须签字确认；甲方持送货单与结算联，乙方持存根联，凭结算联作为货款结算的凭证。

(13)甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品。

(14)乙方保证所提供的肉类、粮油及副食品、蔬菜的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，甲方有权退货，乙方必须在 1 小时内予以退换补货。乙方在每一次送货时，要将有效卫生检验报告随同交到甲方指定的负责人手中。

(15)乙方应购买本项目的食品安全责任险，配合甲方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证、全国工业产品生产许可证等。证明材料需加盖乙方公章，如未能提供相关证明材料，甲方有权拒收货物，损失由乙方承担。

(16)乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品等情况的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

1)乙方提供假冒伪劣、过期、变质食品的，需无条件退货或换货外，还被处以当次供应食品货款2倍的赔偿，赔偿款从供货结算款内扣除。

2)乙方提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费外，甲方还有权取消乙方供货资格和终止乙方供货合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。

3)若甲方发现乙方所供货物出现严重质量问题（包括但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，含寄生虫或含菌量超标食品，转基因食品，超量含有添加剂等其他有害健康的食品），甲方有权即行解除合同，乙方应当承担违约责任，并赔偿甲方因此遭受的全部损失，包括但不限于直接经济损失、对第三方的人身损害赔偿以及甲方为处理此事所支出的合理费用（如律师费、鉴定费等）。

(17)所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。投标货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

(18)乙方必须负责饭堂物资的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。

(19)乙方供应的饭堂食材具体需求品种和数量以实际供应前一天甲方的通知为准。

(20)乙方须按甲方要求提前对配送的食材加工配送（蔬菜去皮，肉类切块，食材清洗、水果分份等）

(21)甲方可不定期要求乙方提供甲方所指定食材的质量或安全检验报告。食材质量检验的费用由乙方承担，检验在乙方交货的最终目的地进行。

(22)乙方应积极配合甲方解决特殊情况下所需要的接待用餐及临时增加配送量，如果不能全部提供需要的计划材料清单上的货物，由甲方代买的，乙方需要实报实销发生的相关费用。

(23)由于甲方工作的特殊性，乙方应做好本单位配送人员的教育工作，遵守甲方各项规定。

(24)乙方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前四个小时以上通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，乙方承担由此产生的一切损失和费用。

(25)乙方由于自身原因，不能按甲方的要求供应所需的某种食材，须书面申请，并经甲方同意，甲方有权自行采购乙方无法提供的食材，乙方承担由此产生的一切损失和费用。

(26)乙方不得擅自变更供应货品（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按甲方要求供应，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经甲方同意后方可改变。

(27)甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

(28)乙方须开具国家正式发票。

(29)乙方必须承诺,理解并同意“服务期内如因相关法律法规等政府规范性文件要求,税收征管改革发展需要,机构撤并、改革等原因甲方有权单方面终止合同,费用按服务期内实际产生的费用支付”。甲方行使该单方终止权的,无需承担任何补偿或赔偿责任。

(30)乙方为其所提供的食材购买食品安全责任保险或公众责任保险,保额在人民币 1000 万元(含)以上。

五、 配送时间要求

1、甲方每天下午 19:00 前向乙方下达第二天的订单,甲方以电话、微信或邮件的方式直接通知乙方,订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送及送达时间、送达地点、订单联系人等具体要求,特殊情况以甲方通知为准。

2、乙方须严格按照甲方的订单要求完成食材供应。

3、配送时间一般为每周一至每周五,周五晚餐及周六、周日不设供应,特殊情况以甲方通知为准。

4、乙方接到甲方订单后,个别品种因缺货而无法提供的,乙方应在接到订单当天及时知会甲方并协商解决好。

5、如果甲方临时调整订购的货物种类、规格、数量等,乙方须在接到通知后的 2 小时内将货物送达并完成供货,待甲方验收、核对后,供货才算完成。对小量常用品的临时要求,能做到 2 小时内送到。

6、如因故退货(乙方责任造成的退货),乙方需在接通知后 2 小时内进行第二次供货,以确保甲方货物供应。对不合格产品,需及时更换,2 小时内送达。

7、乙方接到甲方订单后,个别品种因缺货而无法提供的,乙方应在接到订单当天及时知会甲方并协商解决好。

六、 交货要求

1、甲方指定人员对货物进行现场验收工作,内容包括:查看相关资质证明或产品票证、包装、货物检验等方式验收。

2、允许乙方供货数量与甲方订单订购数量存在 $\pm 3\%$ 的偏差;超出 3%的部分由乙方带回,不纳入结算,短缺部分由乙方补足。

(1)乙方所供应的货物的规格、质量和数量经甲方检验后方可入库,甲方在乙方的“收货验货单”上签名确认,作为结算的凭证。

(2)假冒伪劣、不合格或过期的货物将被拒收或退货并不予支付任何费用,产生的一切后果均由乙方负全责,甲方有权进行法律追究。

(3)乙方必须接受甲方委派人员、纪检部门对货物质量的监督。对食用时反映的质量问题,将进行跟踪调查,乙方必须全力配合,如质量问题认定为乙方责任,乙方应无条件地接受相应的处罚。

(4)项目管理团队及配置:乙方必须提供至少一台专业冷藏车、专业司机 1 名,随车配送人员 2 名,所有配送人员穿工作服、佩戴工作证。装货物的塑料框等容器必须按照正规色标管理要求分颜色装好,运送货物入库整个过程要离地离墙搬运,货物不能相互挤压叠放,不可造成食材的污染。运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求,不得将食品与有毒物品一同运输。

3、乙方应当根据甲方实际情况，按与甲方的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应告知甲方有关情况并征得甲方同意。由于乙方无故造成甲方利益受损的，甲方有权即行解除合同，乙方应当承担违约责任，并赔偿甲方损失。

4、乙方负责货品的仓储，甲方不提供仓库。乙方须承诺如中标后将准时送货到甲方指定地点。

5、乙方应根据甲方实际要求运送货物及进行简单加工。

6、乙方无偿将货物送达到各指定地点，货物收货验收后，并按要求拆除大包装（留取最小包装）后，无偿将货物按指定位置上架。

7、每次送货，乙方须委派1名专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

8、在甲方签收之前，货物的所有权和风险属于乙方，货物发生遗失、损坏由乙方负责。

9、乙方须严格按照各甲方的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，甲方有权拒收多配送的商品，有权要求乙方补偿少配送商品造成的损失。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先征得甲方同意，方可改变。

10、甲方与乙方可根据蔬菜生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购、计划中蔬菜品种和数量。乙方必须保证提供丰富质量合格安全的品种供甲方选择。

11、除客观不可抗力外，乙方不得更改送货内容。如确需变更供货内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意，经发现乙方有私自更改菜单中货品时以违约处理，甲方有权即行解除合同，乙方应当承担违约责任，并赔偿甲方损失。

12、甲方发现采购货物不能正常使用的，乙方应无条件退换。乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，一个月内累计达到两次的，甲方有权解除合同。

13、中标商品在保质期出现损坏的，乙方应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由乙方负责。

14、乙方的送货单必须详细注明商品的品种、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，甲方将拒绝签收。结算期末，乙方还应提供送货清单供甲方结算。

15、乙方指定的配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在甲方单位活动必须严格遵守甲方单位各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。

16、乙方不得泄露甲方的商业秘密。泄密造成甲方损失的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

七、 供货、质量要求及验收标准（包括但不限于以下内容）：

1、总体要求

(1)所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质、无瘦肉精。肉类供货时需供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。

(2)所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

(3)每批鲜牛肉、猪肉、猪骨必须由佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供肉品检验合格证明，并盖上公章，并注明保鲜期限。

(4)所有货物指标要符合国家强制性标准要求,冻食品类产品,乙方必须清晰地列出产品品牌,型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数,且包装箱上必须贴有 SC 标志。

(5)供应商必须在甲方指定交货地点 2 小时范围内设有固定的冷冻储存库,其储存量应能满足甲方的三天需求。

(6)商品的生产商必须具有《企业法人营业执照》、食品生产许可证或食品经营许可证、《全国工业产品生产许可证》和《动物防疫合格证》。并向甲方提供所有生产商的资质证明资料(盖公章)一份。

(7)所有商品必须具有《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》(水产品适用)。

(8)如乙方不能按时、保质、保量供货,由甲方自行采购,乙方需承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

(9)(鲜肉)色泽:肌肉有光泽,红色均匀,脂肪乳白色。组织状态:纤维清晰,指压后凹陷立即恢复,肉质紧密,有坚韧性。粘度:外表湿润,切面有渗出液,不粘手。气味:具有鲜猪肉固有的气味,无异味,煮沸后肉汤澄清透明或稍有浑浊,脂肪团聚于表面。

(10)(冷冻肉)包装应清洁、卫生,无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容;剩余保存期不少于保质期的三分之二。冷冻肉采用我国内的冷冻肉。质量要求如下表:

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥和瘦比例不大于 1: 1, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 每只不低于 0.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约 0.6-1 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15 克 / 粒(500 克约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
6	香菇贡丸	15 克 / 粒(500 克约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
7	白条鹅	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鹅的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鹅的正常气味。

序号	品名	质量要求
8	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
9	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6—1.5公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
10	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
11	带鱼	每条不低于500克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
12	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
13	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
14	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
15	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
16	猪前排	带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
17	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
18	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
19	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
20	猪蹄	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
21	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
22	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
23	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，符合《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
24	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
25	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
26	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
27	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
28	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。

序号	品名	质量要求
29	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
30	有皮花肉	要求肥和瘦比例不大于 1: 1.5，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

2、猪肉类供货及质量要求

- (1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，肉体印有检疫章。
- (2)表皮干爽、肌体结实、肉质紧密、肉色淡红新鲜，肥肉洁白而细腻。
- (3)外观检测无异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体、指压反弹迅速、具有猪肉自然气味。
- (4)运输设备具备恒温保鲜（5 度），存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

3、牛肉类供货及质量要求

(1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体。

- (2)牛肉色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足。
- (3)运输设备具备恒温保鲜（5 度），存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

4、羊肉类供货及质量要求

- (1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。
- (2)羊肉色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪。
- (3)运输设备具备恒温保鲜（5 度），存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

5、水产品类（含海鲜）供货及质量要求

- (1)必须鲜活。
- (2)鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。
- (3)身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。
- (4)来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。

6、三鸟类供货及质量要求

(1)活禽类

- 1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。
- 2)必须鲜活，羽毛完整、有光泽无不正常脱落。
- 3)身体饱满结实，来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

(2)已屠宰的

- 1)具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。
- 2)肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味，
- 3)肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。

来源可靠（可提供合法的供货途径）放心，无毒、无害、无污染。

7、零星冻品类（含冰鲜）供货及质量要求

(1)必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的副食品。掺假、掺杂副食品不予验收。

(2)食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。

(3)冻肉类产品中间不能有过多冰块，产品净重量必须和包装箱上标明的重量一致。

8、蔬菜、菇菌供货及质量要求

(1)持良好的色泽和新鲜度。

(2)从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

(3)从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

(4)从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

(5)从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等；

(6)叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

(7)属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度；

(8)茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等；

(9)属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤；

(10)瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等；

(11)属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土；

(12)根菜类：萝卜、胡萝卜等；

(13)属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根；

(14)薯芋类：马铃薯、芋、姜等；

(15)属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿；

(16)葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等；

(17)属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味；

(18)水生菜类：藕等；

(19)属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心；

(20)芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等；

(21)芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味；

(22)香辛类：西芹、芹菜、香菜等；

(23)属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道；

(24)符合国家食品卫生标准，蔬菜不得有黄叶，不得腐烂和泥沙等现象，水果大小均匀，无损伤，无皱褶变形，无腐烂变质，蔬菜利用率达 98%以上；

(25)无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。

9、干货、副食供货及质量要求

(1)必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的食品。掺假、掺杂食品坚决不能使用；

(2)对照检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求（如国家出台或修改了相关标准，则按最新出台的标准执行），包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容；

(3)副食品表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫痕鼠咬，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题；

(4)豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等；

(5)通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二；

(6)部分副食品质量要求：

序号	货品名称	质量要求
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。
4	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
5	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
6	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
7	鸡蛋	蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。蛋壳要干净，不粘手，没有鸡毛、蛋屎等异物。
8	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋

序号	货品名称	质量要求
		内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
9	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
10	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
11	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
12	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
13	腐竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
14	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
15	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
16	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
17	食糖	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

序号	货品名称	质量要求
		冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 (2)红糖的感官鉴别 红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。 因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。 呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。
18	辛辣料	辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。 辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

10、粮油类供货及质量要求

(1)大米

1)大米品种要求：加工精度为国标三号大米

序号	内容	质量标准
1	加工精度	适碾
2	不完善粒%	≤6.0
3	最大限度杂质	总量%
4		糠粉%
5		矿物质%
6		带壳稃粒粒/kg
7		稻谷粒 粒/kg
8	碎米总量%	≤35.0
9	小碎米%	≤2.5
10	黄粒米%	≤2.0
11	水份%	≤14.0
12	六六六（以成品粮计）mg/kg	≤0.05
13	滴滴涕（以成品粮计）mg/kg	≤0.05

14	黄曲霉毒素 B1 $\mu\text{g/kg}$	≤ 10
15	汞（以 Hg 计） mg/kg	≤ 0.02
16	色泽 气味 口味	正常
17	标签检验	符合 GB2715-2005 标准要求

2)大米质量标准:

有 SC 标志, 标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期, 供货时的剩余保质期不少于三分之二, 质量等级、产品标准号、产品合格证, 质量符合大米国家标准 (GB1354) 与国家粮食卫生标准 (GB2715)。

具有固有色泽和香味, 无污染、无虫害, 色泽、气味、口味正常, 无异味或霉味 (霉变), 无虫蛀结块挂丝或杂质异等, 符合国家粮食卫生标准。

(2)食用油

1)基本要求: 外包装完好, 有 SC 标志, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 剩余保质期不少于三分二, 具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味, 无焦臭、酸败及其他异味。

2)气味、滋味: 具有固有的气味和滋味, 无异味。

3)加热试验 (280℃) 油色不得变深, 无析出物。

4)不得混有其他食用油或非食用油。

5)卫生标准和动植物检疫项目, 按照国家有关规定执行。

11、水果类供货及质量要求

(1)新鲜度

1)水量: 充足、但无过份萎蔫、皱皮。

2)色泽: 正常、无变色、光泽、光亮鲜艳。

A.机械伤: 相同新鲜条件下无外力造成伤害: 挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

B.病虫害: 无虫害、虫嗑、无残虫卵。

C.形状: 枝叶丰满、大小适中、曲线协调。

D.成熟度: 适中、无未熟过熟、腐烂。

E.污染: 无污染、残留农药、运输造成的污染。(随车提供农药检测证明)

12、乳制品供货及质量要求

乳制品必须外包装完好, 有 SC 标志, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 具有产品合格证, 提供的乳制品的保质期剩余的时间不少于包装上显示的保质期的 2/3。

13、数量与品质保证

(1)每个品种的重量以双方核准的过磅为准, 甲方与乙方双方签名确认作为结算凭证。

(2)蔬果质量必须符合国家省市食品质量和卫生安全标准和要求, 品质必须是优质货品, 不得含有残留农药或污染物, 乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准, 同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标, 应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出

氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Pb 计）	≤0.2
砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4

(3)乙方每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告，提供农业部门认定的机构出具的检验合格证明。

14、检验及费用负担

(1)如乙方不具备货物出厂检验能力，应在交货地委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。乙方具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向甲方提供每批货物检验资料。费用由乙方负担。

(2)质量检验：

1)乙方应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

2)乙方将货物运达交货地点后，甲方负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由乙方负责处理。

3)乙方将货物运达交货地点后，甲方应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。

4)对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由乙方支付；否则检测费用由甲方支付。

5)乙方所供应的货物送达时，必须提供地级以上卫生或质监部门的检验合格证明。

八、供货价格要求

1、以佛山市发展和改革局网站上禅城区农副产品的零售价格为基准，以每月 1 日的价格作为该月 1-14 日的供货基准价格，以每月 15 日的价格作为该月 15 日至该月最后一天的供货基准价格（如遇节假日无价格公布的，则顺延至次工作日）。若佛山市发展和改革局网站上无发布的产品，则由甲方代表和乙方代表到甲方指定的农贸市场参考同类产品的价格，取平均值作供货基准价格（或乙方与甲方协商决定）。最终的供货价格为经双方核定的各类货物的供货基准价格×中标折扣率。乙方在供货期间不得更改折扣率。

2、佛山市发展和改革局网站上没有的其它产品定价程序：以佛山中南农产品批发市场（或双方约定的其他市场）同期批发价为基准，结合政府主导的价格监测平台（如地方公共资源交易网、农业农村局价格公示），协商确定采购单价。市场平均单价由甲方和乙方共同书面确认。乙方每次的实际供货单价格不得高于该种产品的上一周的市场平均单价（每有一次实际供货价格高于市场平均单价的，将在考核时扣掉相应分数）。春节、国庆等节假日期间以及灾害性天气持续时间较长的月份，由于供货价格波动太大，其定价原则可适当放宽。

3、乙方必须负责饭堂物资的运输、搬运等工作，所产生的费用由乙方负责。

4、乙方报价须为全包价，包括货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、税费及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本采购内容所需的一切费用，乙方在投标时必须将以上费用全面考虑。

5、结算公式：每日的结算金额=经双方核定的各类货物的供货基准价格×（各类配送食材）当日实际供货量×中标折扣率。

九、退出机制

1、乙方按要求与甲方签订的配送合同及安全承诺书，在合同期满后自然退出。

2、在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，甲方有权立即取消其配送资格，责令限期退出。

3、乙方在合同期间未按配送要求提供食材，影响甲方使用需要累计超过2次，甲方有权即行解除合同，乙方应当承担违约责任，并赔偿甲方损失。

4、乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，一个月内累计达到两次的，甲方有权即行解除合同，乙方应当承担违约责任，并赔偿甲方损失。

5、确认为乙方而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权即行解除合同，乙方应当承担违约责任，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

6、乙方不能按核定的供货价交付中标商品、或不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，甲方有权单方面立即行解除合同，乙方应当承担违约责任，并赔偿甲方损失。此项下违反招标文件和合同的行为包括但不限于下列各项：

（1）乙方在收到甲方订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；

（2）乙方未能提供承诺的服务的。

7、乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物防疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，甲方有权单方面立即解除合同，乙方应当承担违约责任，并赔偿甲方损失。供货单位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、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。

8、甲方依据合同约定单方解除合同的，解除通知送达乙方之日即发生解除效力，乙方应于3日内完成全部退场工作并办结全部交接手续；乙方逾期退场的，甲方有权自行处置乙方遗留在甲方场地内的物品，且无需承担任何赔偿责任。

十、考核标准：

1、甲方对乙方按月进行评价，甲方可根据管理实效，适时调整改进对考核内容进行调整，乙方须无条件接受。

2、评定标准：

(1)每月评定一次，以 100 分为总分，采购将根据职能对月评分表中各项指标进行评分，60 分以下（含 60 分）为不合格。

(2)若月评定不合格，甲方将向乙方发出整改限期通知书，乙方应虚心接受意见，及时更正存在问题；若每年出现月评定分数连续 2 次不合格或累计 3 次不合格的，甲方有权无条件解除合同，不予退还履约保证金，同时乙方应向甲方支付相当于当年合同总额的 10%的违约金，一切经济和法律責任由乙方负责。

(3)甲方有权根据实际管理需要调整考核细则，并对考核细则保持最终修改权和解释权。考核细则调整前，对乙方进行月度考核的内容详见

附件一：食材配送服务项目月评分表

十一、 投诉跟踪服务要求：

1. 乙方须提供常设的投诉热线服务，并对投诉内容进行及时跟踪、回访。对甲方的投诉与通知，必须按甲方指定的时间内处理完毕，若特发事件不能在短时间内解决，乙方必须采取应急措施，或按甲方认可的应急方案执行，不得影响甲方的正常工作业务。

2. 服务期内，甲方有权按本项目的管理要求对乙方进行不定期抽查检查，若对不合格的管理服务提出警告后，仍未得到有效解决时，甲方有权终止管理合同。

3. 乙方服务机构名称及地址：

联系人 1：李小强，联系电话：0757-23328863，手机：13690709577；

联系人 2：万毅，联系电话：0757-23328863，手机：15112992872；

服务专线电话：075723328863

4. 其他服务要求：（补充内容不得对采购文件和投标/响应文件作实质性修改）。

十二、 违约责任：

1. 乙方必须严格按照招标文件约定的要求将食材送达甲方饭堂。若到货时间因乙方原因延误，迟到 30 分钟以内的，甲方按当批货的 5%向乙方扣减违约金。若迟到超过 30 分钟，甲方有权拒收当批货物，乙方应按当批货款的 20%向甲方支付违约金，且甲方有权自行采购，所产生的一切费用及损失由乙方承担。

2. 乙方所送食材品质不符合食品卫生安全质量标准和本合同验收标准的，甲方有权拒收，乙方应保证在甲方指定的时间内增补送到。退货后乙方不在规定时间内送达增补蔬菜的，甲方按该品种当天货款的 10%向乙方扣减违约金。当批不合格货物累计达当批总量的 20%以上的，甲方除退货外，还按当天货款的 20%向乙方扣减违约金。

3. 乙方未能按期、按质、按量送交货物或送货不符合合同规定的，累计达到三次的，乙方则构为违约，甲方有权即行解除合同，乙方应当承担违约责任，并赔偿甲方损失。

4. 由于乙方所供食材的质量问题导致甲方饭堂就餐人员发生食物中毒事件时（以医院病历或者行政主管部门认定为准），乙方除偿付甲方损失外，并处罚款伍万元，并追究法律责任。

十三、 提出异议的时间和办法：

1. 甲方有异议时，应 5 天内向乙方提出书面异议。

2. 乙方在接到甲方书面异议后, 应在 3 天内负责处理并函复甲方处理情况, 否则, 即视为默认甲方提出的异议和处理意见。
3. 乙方利用专业技术和行业信息优势之便, 以不道德的手段, 故意隐瞒和掩盖自身缔约过失, 违背投标(响应)承诺和未尽义务, 损害了甲方的合法权益, 甲方在任何时候均可追究乙方的违约责任并索取赔偿, 且不受验收程序、服务期和合同时效的限制。

十四、 争议的解决:

1. 合同履行过程中发生的任何争议, 如双方未能通过友好协商解决, 应向甲方所在地的人民法院提起诉讼。
2. 法院审理期间, 除提交法院审理的事项外, 其它无争议的事项和条款仍应继续履行。

十五、 不可抗力:

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时, 应在不可抗力事件结束后 48 小时内向对方通报, 以减轻可能给对方造成的损失, 在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后, 允许延期履行或修订合同, 并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十六、 税费:

1. 在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十七、 乙方应提供的资料内容:

(自行按需补充)

十八、 其它:

1. 所有经一方或双方签署确认的文件(包括会议纪要、补充协议、往来信函)、采购文件、要约文件和响应承诺文件、合同附件及中标(成交)通知书均为本合同不可分割的有效组成部分, 与本合同具有同等的法律效力和履约义务, 其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。
2. 如一方(包括联系人)地址、电话、传真号码有变更, 应在变更后 3 个工作日内书面通知对方联系人或负责人, 否则, 因此造成的损失由未履行通知义务方承担相应责任。
3. 乙方不得向第三方转让其主体性和关键性合同义务。
4. 本合同壹式 柒 份, 甲方执 伍 份, 乙方执 贰 份。
5. 本合同(含附件)共计 23 页 A4 纸张, 缺页之合同为无效合同。
6. 本合同所指“书面通知”包括但不限于短信、电子邮件等数据电文的通知形式, 到达时间以民事诉讼法的规定为准, 但进行书面通知前后, 通知方均有义务电话确认通知事项。
7. 双方均已对以上各条款及附件作充分了解, 并明确理解由此而产生的相关权责。

甲方（盖章）：中华人民共和国佛山海关
代表：

地址：广东省佛山市禅城区五峰三路 10 号

电话：

传真：

日期：2016年6月30日



乙方（盖章）：广东康团餐饮管理有限公司
代表：



地址：广东省佛山市顺德区陈村镇南涌社区新圩

维新路 67 号之一自编号 D8

电话：0757-23328863

传真：0757-23328863

日期：2016年6月30日



收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称：广东康团餐饮管理有限公司

银行账号：120931407510001

开户行：招商银行股份有限公司广州万博支行

合同附件清单（附后）

附件一：《食材配送服务项目月评分表》

附件二：《食品安全责任书》

附件一：《食材配送服务项目月评分表》

食材配送服务项目月评分表				
服务单位			20 年 月	
项目	序号	考核细则	扣分值	备 注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣 5 分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣 5 分；		
交货	3	违反招标文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；		
	4	未按甲方采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分，并罚款人民币 1 仟元；		
	5	违反招标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分；		
	7	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	8	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 3 分；		
	9	发生退货情况，造成甲方伙食无法按时供应的，每发生一次扣 10 分，并罚款人民币 1 万元；		
质量	10	同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 5 分；		
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣 2 分；		
	12	把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方的，每发现一次扣 10 分；		
	13	乙方在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分；		
	14	货物出现质量问题，乙方不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 5 分；		
	15	对甲方提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分；		
	16	乙方组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知甲方，造成无法及时联系的，每次扣 2 分；		
其它	17	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分；		
	18	甲方认为应当对乙方进行考核的其他内容。		
扣分合计				
考核人				

附件二：《食品安全责任书》

食品安全责任书

致：中华人民共和国佛山海关

为了确保食品消费安全，杜绝假冒伪劣和有毒有害食品送入流通领域、努力营造健康、安全、有序、诚信的消费环境，我单位作为食品安全第一责任人对我单位经营的食品安全负首要责任，并作如下承诺：

1、不销售假冒伪劣、有毒有害、不合格、腐烂变质、不符合卫生标准以及“三无”食品，不作引人误解的虚假宣传。

2、不销售未经检验、检测、检疫或经检验、检测、检疫不合格的食品以及未取得国家食品生产许可证，无 QS 标志的食品。

3、严格遵守《产品质量法》《食品安全法》及食品安全相关的法律、法规的规定，自觉接受食品药品监管部门的监督管理，自觉接受社会和消费者的监督，做到诚实守信、依法经营、守法经营。

4、建立并执行商品质量验收、购销台账和索证索票制度，严把商品进货质量关口，坚决不从非法渠道购入商品。

5、建立并执行食品质量管理制度，根据食品保质期限，定期检查待销食品、库存食品的质量状况，及时清理过期、变质食品。

6、建立并执行不合格食品退市制度，发现不合格食品，立即停止销售，并采取销毁等措施以处理。对已经售出的严格危害人身安全的食品，在营业场所内公示，并在新闻媒体予以公告，负责将食品召回、销毁。

7、若违反以上承诺，将依法主动接受食品药品监管部门的处理，对采购人及其用餐人员造成一切食品安全问题及责任均由我单位负责。

承诺人(盖章)：广东康团餐饮管理有限公司

法定代表人签字：王雪东

2026年6月30日

