政府采购项目
合同书

项目编号：JQ20241023

项目名称：饭堂食材采购配送项目

甲　方：佛山海关驻南海办事处

乙　方：广东多美滋食品科技有限公司

签订日期：2025年01月03日

甲　　方（采购人）：佛山海关驻南海办事处

电　　话：0757-81215147　　传　真：/　　地　址：佛山市桂城南海大道北96号

乙　　方（中标人）：广东多美滋食品科技有限公司

电　　话：0757-63825910　　传　真：0757-63825910　地　址：佛山市南海区大沥镇谢边第一工业区海景大道13号厂房之一(住所申报)

项目名称：饭堂食材采购配送项目　　项目编号：JQ20241023

根据饭堂食材采购配送项目（项目编号：JQ20241023）的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国民法典》的规定，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、配送品目

肉类（含生鲜肉、冻肉类）、蔬菜、早餐半成品、米粉面类、辅料类、粮油类等食材，奶制品类、水果类采购配送服务。

二、服务期间（项目完成期限）

本项目服务期为2年，委托服务期间自2025年1月1日至2026年12月31日止。

合同一年一签，当年合同服务期为2025年1月1日至2025年12月31日。

三、配送地址

佛山海关驻南海办事处（佛山市桂城南海大道北96号）

四、供货价格

1.折扣率：82.00 %（百分之捌拾贰），预算为280.00万元/年，两年共560.00万元。

2.肉类（含生鲜肉、冻肉类）、蔬菜、早餐半成品、米粉面类、辅料类、粮油类等食材货物供货价格每半月进行一次定价，定价日为定价周期（每半月）前2天，如定价日遇节假日则继续提前至假期开始前2天，定价单价以《佛山市发展和改革局》网站上南海区农副产品的零售价格为基准，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中南农产品批发市场或就近市场参考同类产品的价格作为供货基准价格。供货定价单（包括基准价格和中标折扣率优惠价）由甲方与乙方双方代表签名确认。每天的送货单须按照实际的送货数量乘以定价单价（按中标折扣率优惠价计算）得出每天的送货金额，月结时将当月每天的送货金额汇总后，得出当月的最终结算金额。乙方在供货期间不得随意更改折扣率。

奶制品类每月1日向采购人提供食材货物价目表，食材定价单价为每月1日“京东商城自营店（JD.COM）相同型号或规格产品的价格（不考虑满减、活动返现等折扣）”。如有个别食材不在京东商城自营店（JD.COM）内的，则按就近大型商超的价格确定。供货定价单（包括基准价格和中标折扣率优惠价）由采购人与中标人双方代表签名确认。每天的送货单须按照实际的送货数量乘以定价单价

（按中标折扣率优惠价计算）得出每天的送货金额，月结时将当月每天的送货金额汇总，得出当月的结算价格。中标人在供货期间不得随意更改折扣率。

水果类的货物供货价格每周进行一次定价，定价日为每周一（定价日具体以双方协商为准），遇节假日则以假期结束后第一天，定价单价以《佛山市发展和改革局》网站上南海区农副产品的零售价格为基准，若《佛山市发展和改革局》网站上无发布的产品，则由采购人代表和中标人代表到中南农产品批发市场或就近市场参考同类产品的价格作为供货基准价格。供货定价单（包括基准价格和中标折扣率优惠价）由采购人与中标人双方代表签名确认。每天的送货单须按照实际的送货数量乘以定价单价（按中标折扣率优惠价计算）得出每天的送货金额，月结时将当月每天的送货金额汇总后，得出当月的最终结算金额。中标人在供货期间不得随意更改折扣率。

3. 供货报价必须包含货物采购，包装、运输费、装卸、搬运，不合格货物的退换，所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见和不可预见费。

4. 如部分农产品需要由乙方进行简单加工的，如去皮，切块等简单加工的，其供货价由甲方和乙方协商为准。**（适用于肉类（含生鲜肉、冻肉类）、蔬菜等食材）**

5. 乙方必须负责货物的运输、搬运等工作，中间所产生的费用由乙方负责。

6. 乙方不得擅自更变货品（含商标，名称，产地，包装，规格和重量等），严格按用户要求供应，否则用户有权拒收。如因市场流通问题确实需要更变的，应事前向用户提出书面申请，并经用户同意后方可改变。

7. 因供应商的供货价虚高被有效投诉达 3 次或以上的，甲方有权取消其供货资格。

五、付款方式

1. 采购人按月进行结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价，金额等进行统计，并核实无误。

2. 乙方在完成当月供货订单并验收合格后，于次月 10 日前凭对应正规发票和有关清单等单证向甲方申请款项，甲方收到发票后 20 个工作日内办理支付手续。

3. 两年服务期内，中标人累计发生服务金额不得超过人民币 560 万元，如超出则合同自动终止。

六、履约保证金

（一）提交说明

1. 时间：合同签订之日起10日内；

2. 金额：预算的3%；

3. 方式：转账或银行履约保函。

（二）退还说明

1.时间、方式和条件：乙方履行完成合同约定权利义务事项（即合同期满）后，向甲方提出书面申请退还履约保证金手续之日起30日内退还。不计利息退回履约保证金。

2. 乙方应向甲方递交申请退保证金说明后，甲方按照程序审批后退回，所需资料由乙方按甲方财

务要求提供。

3. 违约责任：甲方逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按合同总价（即预算）的3‰向乙方偿付违约金。但因乙方自身原因导致无法及时退还的除外。

4. 乙方违反合同及其附件约定的任何义务，甲方有权在履约保证金中直接扣除乙方应向甲方支付的违约金或损失赔偿额，如有不足的，乙方应对超过的部分予以赔偿。

七、管理要求

1. 供货期内乙方存在以下情况之一的，甲方有权取消其供货资格并没收履约保证金，且乙方须负一切责任，并将相关情况提交相关部门进行处理：

① 因食品质量问题造成安全事故的；

② 提供假冒伪劣、过期、变质产品的；

③ 食品检测报告造假的；

④ 被行政机关单位抽检食品存在不合格或被处罚的；

⑤ 无正当理由拒绝供货次数达3次的；

⑥ 乙方的工作人员不遵守甲方各项管理规定，或泄露甲方内部情况或采购信息，造成社会不良影响的；

⑦ 因供应商的原因影响甲方无法正常用餐的；

⑧ 因供货价虚高被有效投诉达3次或以上的；

⑨ 将本项目转包、分包给第三方的。

2. 乙方应遵守甲方单位的各项规定。

3. 乙方须按所供应商品的销售额开具国家正式发票，所报的商品价格为含税价格。

4. 甲方不保证乙方在服务期间所能获取的工作任务数量情况。投标人应充分考虑经营风险，并尽可能提供优惠的价格和优质的服务，以提高自身的竞争力。乙方在合同履行期间，甲方可根据采购及业务发展需要，可通过采购活动适当增补其他专业类别的供货商，甲方无需通知乙方且不予任何补偿。

5. 不得提供违反食品安全法要求的食品。

6. 甲方以电话或网络通信或书面方式向乙方下订单，订单内容包括食材的名称、规格、数量等。

7. 乙方每天需做好各种食品的索证记录，按甲方的要求上交。

8. 本项目用户需求未尽事宜的，双方协商解决。

八、配送服务要求

1. 如甲方符合《政府采购贫困地区农副产品实施方案》或甲方执行上级部门要求采购贫困地区农副产品的，乙方须无条件按照甲方要求落实有关的政策精神。

2.肉类（含生鲜肉、冻肉类）、蔬菜、早餐半成品、米粉面类、辅料类、粮油类等食材应当根据甲方实际情况，按照与甲方的约定，在规定的时间内将预定的货物如数送到指定地点（每天不少于两次配送，若有应急要求或者零星采购的应无条件响应）；奶制品类和水果类乙方应当根据甲方实际情况，按照与甲方的约定，在规定的时间内将预定的货物如数送到指定地点（每天不少于1次配送，若有应急要求或者零星采购的应无条件响应）；并提供现场卸货服务，相关费用包含在响应报价中。

2.1乙方没有按照订货单要求的品种、数量、规格等或者晚于甲方要求送达时间30分钟以上，甲方有权拒收全部或部分货物，有权自行采购，并扣除该批次20%的货款作为违约金处罚。但属自然灾害和人力不可抗拒的因素除外（须提供相应证明，并及时通知甲方，交通堵塞不属于不可抗拒的因素）；如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并事先征得甲方同意后方可改变。经发现乙方有私自更改菜单中货品时扣除该批次20%的货款作为违约金处罚。给甲方造成损失的，乙方要赔偿损失。

2.2如乙方配送的产品有质量问题或未能达到双方约定的净菜标准和要求，甲方可予以退货，并扣除该批次20%的货款作为违约金处罚。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的，将扣除乙方该月供货款至少10%的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。

2.3服务期（2年）内，乙方没有按照订货单要求的品种、数量、规格等送货累计5次或晚于甲方要求送达时间30分钟以上累计5次，甲方有权终止合同；服务期（2年）内，乙方配送的产品有质量问题累计5次的，甲方有权终止合同；甲方重大活动期间，如乙方未按照订货单要求的品种、数量、规格等送货或送货时间晚于甲方要求送达时间30分钟以上，甲方有权终止合同；如乙方配送的食品造成甲方人员食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定，如属乙方责任，乙方必须承担全部责任，甲方有权终止合同；如乙方没有按照合同规定履行其他责任服务期（2年）内累计5次，甲方有权终止合同。

3. 乙方负责货品的仓储，甲方不提供仓库。投标人须承诺如成交后将准时送货到甲方指定地点，甲方不另行支付配送交通费。

4. 配送时间：肉类（含生鲜肉、冻肉类）、蔬菜、早餐半成品、米粉面类、辅料类、粮油类等食材的配送时间：甲方提前一天向乙方发出订货通知单，乙方按照甲方的时间要求提前送到指定地点（早餐配送时间为上午5:00-5:30，其余的种类的配送时间为上午6:30-7:00，实际以甲方通知为准），特殊情况需要提前送到的，甲方另行通知。奶制品类和水果类的配送时间须按照甲方的要求进行配送。除发生自然灾害和人力不可抗拒的因素除外（须提供相应证明，并及时通知甲方，交通堵塞不属于不可抗拒的因素），乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意。晚于甲方要求送达时间30分钟以上，甲方有权拒收全部或部分货物，有权自行采购，并扣除该批次20%的货款作为违约金处罚。。

5. 种类和数量：以甲方发出的预定材料通知单为准，验收称量误差不超过5%，多出部分由乙方自行带回，不足部分由乙方按照甲方要求时间前补足。

6. 如遇紧急情况或临时零星供货需求（包括退换货、临时增加供货等），乙方须积极配合甲方的需求，并在1小时内送达，待甲方验收、核对后，方可离开，如遇甲方临时采购但乙方缺货或送货

不及时的，甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

7. 乙方的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、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。

8. 乙方须委派固定的运送人员负责运送工作，乙方须将其的劳动合同、近1个月在乙方单位购买的社保证明及其《健康证》交甲方备案，乙方须保证运送人员无违法犯罪记录。如须更换运送人员，须经甲方同意，不得擅自更换，否则作考核扣分处理。

序号	运送人员	联系电话	身份证号码	健康证号	备注
1	曾国强				
2	杨泽群				
3	刘凭				

9. 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。

10. 甲方发现采购货物不能正常食用或超出保质期的，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，情节严重的可取消其供应资格。

11. 对不符合质量要求的货物由甲方验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。如乙方退换不及时，乙方要按当天食品的总价双倍赔偿给甲方。（在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方）。

退货记录表

日期：　　年　月　日

<table>
<tr><td>供应商名称</td><td></td><td>产品名称</td><td></td><td>进货日期</td><td></td><td>进货数量</td><td></td></tr>
<tr><td>生产商名称</td><td></td><td>检收部门</td><td></td><td>检收时间</td><td></td><td>退货数量</td><td></td></tr>
<tr><td>退货原因</td><td colspan="7"></td></tr>
<tr><td>退货申请人</td><td colspan="2"></td><td rowspan="2">用户意见</td><td colspan="3" rowspan="2">签名：
年　月　日</td></tr>
<tr><td>供应商签名</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>

12. 乙方须按照甲方要求做好疫情防控工作，如配送人员有发热、咳嗽症状，乙方应更换配送人

员，并及时向甲方报告。

13. **（适用于肉类（含生鲜肉、冻肉类）、蔬菜等食材）**农产品初加工：初加工人员必须持有《健康证》，部分农产品需要由乙方进行简单加工的，如去皮、切块等简单加工的，其加工费用由甲方和乙方协商为准，需要加工品种及要求如下：

加工品种及要求（包括但不限于，以实际需求为准）			
序号	食材种类	加工要求	备注
1	青菜类	去头，去尾，去叶，去梗，切段等	菜心去老梗，通菜去叶去老梗，苦麦菜去叶等。
2	瓜果类	去皮，切块，切段，切条，切丝等	如圆椒切条，冬瓜去皮切块等。
3	禽畜肉类	宰杀，去毛，去内脏，切块等	如光鸡、光鸭，光鹅，猪手切块，排骨切块等。
4	鱼类	宰杀，去鱼鳞，去内脏，切块等	如杀太阳鱼，杀皖鱼，杀白仓鱼等
5	其他食材类	其他按实际需求加工等	如姜蓉，蒜蓉，葱粒，洋葱粒等

14. **（适用于肉类（含生鲜肉、冻肉类）、蔬菜等食材）**乙方根据甲方要求委派1名人员随送货车辆到甲方指定饭堂进行上述农产品的初加工，加工结束并经甲方同意后方可离开。此项费用包含在加工费中。上述人员必须持有《健康证》。

九、验收总体要求

1. 做好卸货前的检查。甲方和乙方双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

2. 配送时间在1小时内的用保温车（或保温箱）配送，1小时以外的用制冷车配送，以保证食材的新鲜度。在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

3. 食品运输必须采用符合国家或食品安全卫生主管部门规定的技术标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象；

4. 乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒无害，具有良好的感官性状以及满足甲方的要求；每次送交的所有货品都要注明来源，否则采购有权退货，乙方须在1个小时内予以退还补货。乙方在每次送货时，要将货物随附的《肉品品质检验合格证》、《动物检疫合格证明》（适用于肉类）、《卫生检疫报告》（适用于肉类）、农残检测报告（适用于蔬菜类、瓜类）等溯源单据（**详见本合同第十点溯源标准及要求**）以及货物供货清单随同交到甲方验收人员手中。

5. 每次送货，乙方须委派一名责任人，负责货物的运输及过称，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。

6. 响应机制：在合同执行过程中甲方可根据实际情况对需求进行调整，乙方在接到甲方通知后

6个小时内须做出反应。

7. 采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量。

8. 验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由甲方代表和送货人双方签名确认。

9. 所有蔬菜在交付前应经过前期处理（前期处理包括：去除表面杂质、去蒂、摘剔等），使用率应达到95%以上。

10. 乙方配送的产品不符合甲方要求的剩余商品保质期限的，必须进行退换货，并在月度考核表中扣分。

11. 乙方除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知甲方。因乙方延误交货日期的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

12. 由甲方对货物进行验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货、换货；乙方未能履行合同所定事项，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，并有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，甲方可单方面可解除合同。

13. 货物的质量问题争议及解决办法：甲方有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构衡量食材质量问题，货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。①如发现不符合合同规定的食品（例如：调味品及其他干货和副食品剩余的有效期少于保质期的一半，奶制品类剩余的有效期少于保质期的三分之二等类同问题的），甲方第一次给予口头警告，乙方均需在1小时内无条件对该批次的全部货物进行换货；如出现第二次的则给予书面警告，且乙方均需无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因，造成的损失由乙方负责，并在1小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对供应商处以该批次20%的罚款。一个月累计出现3次或3次以上上述问题的，将扣除该供应商该月供货款至少10%的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。服务期（2年）内，如累计5次发现不符合合同规定的食品，取消中标单位食堂配送资格，甲方有权与乙方解除合同，甲方对此无需做出任何补偿，并将情况反应采购监管部门。②如发现不符合合同规定的食品（例如：农残超标，食材变质等严重问题的），甲方给予书面警告，乙方均需无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因，造成的损失由乙方负责，并在1小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对供应商处以该批次20%的罚款。一个月累计出现2次或2次以上上述问题的，将扣除该供应商该月供货款至少10%的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。服务期（2年）内，如累计5次发现不符合合同规定的食品，取消中标单位食堂配送资格，甲方有权与乙方解除合同，甲方对此无需做出任何补偿，并将情况反应采购监管部门。

14. 乙方被有效投诉3次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，甲方可单方面可解除合同，甲方对此无需做出任何补偿。

十、测算标准及要求

1. 为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理食堂食品隐患。乙方要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，甲方有权拒收。参加投标的配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

票证要求 / 食品种类	生产（供应）企业的资质证明；（首次供应时提供）	产品票证要求
冻肉类	《营业执照》副本、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	每批次产品提供《动物检疫合格证明》。如为进口的冻品，须提供海关出具的该批次冻品的入境货物检验检疫证明复印件等合格证明材料，每次供货票据应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
鲜肉类	《营业执照》副本、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	每批次产品提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等合格证明材料，每次供货票据应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品。
蔬菜类、瓜类	《营业执照》副本、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	蔬菜类、瓜类农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告。每次供货票据应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
干货、调味品、预包装食品、副食品等	《营业执照》副本、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	食品清单，加盖供应商公章的食品清单（送货单）每次供货票据应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
熟食	《营业执照》副本、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	每批次产品提供正规销售渠道销售票据等来源证明，食品清单，加盖供应商公章的食品清单（送货单）每次供货票据应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
粮油	《全国工业产品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》或《食品生产许可证》（生产企业）及《营业执照》副本	送货清单，加盖供应商公章的送货清单，产品必须从正规销售渠道采购。每次供货票据应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
奶制品	《营业执照》副本、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。	食品清单，加盖供应商公章的食品清单（送货单）。必须从正规销售渠道采购。每次供货票据应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
水果	《营业执照》副本	每次供货票据应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

2. 食品溯源要求。所提供食材必须符合国家及行业对生产及经营标准要求，货真价实，所提供食材均能提供相应批次的合格检验证明；明确食材供应链，所有食材的来源必须清晰，包装食品要有 SC 食品生产认证。食品制造商必须获得工业产品生产许可证（SC 食品生产认证），来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产源头与乙方要有固定的合法的供应关系，严禁乙方收购非标准食品供应给甲方。投标人应对食材的来源和质量标准有详尽的描述。验收须符合行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由乙

方按国家和行业的要求自行描述。

十一、 考核情况

（一）考核制度：

1、甲方拟每月上旬对上个月履行情况进行考核（考核的具体时间以最终实际情况为准），相关负责人应在场参加，考核小组成员依据《考核细则》对供应商进行量化评分，评分采用100分制，配送费的支付按照扣除相应款项后再拨付。

2、考核的综合分在 80 分以下者（不含 80 分），视为不合格，并警告一次，乙方对存在问题进行自查自改，并在一周内提交整改报告。服务期（2 年）内累计三次不合格者，甲方直接从当月服务款项中扣除 20%服务款项，并约谈乙方法人代表或授权代表人。服务期（2 年）内累计五次不合格者，甲方有权终止合同，追究其相关责任，并赔偿因乙方管理不当造成甲方的损失。

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；		
配送	3.	违反招投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.	生鲜类、蔬菜等需要冷链配送的食品未采用冷链车配送的，每发生一次扣 5 分并警告一次；（如适用）		
	5.	未按甲方采购计划的品种、数量、规格供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；		
	6.	未按规定时间配送货物的，每次扣 5 分；		
	7.	违反招标文件、投标文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	8.	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分并没收履约保证金；		
	9.	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分；		
	10.	未按甲方指定秩序卸货的，每次扣 2 分；		
	11.	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；		
质量	12.	配送的产品有质量问题或未能达到双方约定的净菜标准和要求的，每发现一次扣 5 分；		
	13.	不符合甲方要求的剩余商品保质期限的，每发现一次扣 5 分；		
	14.	配送的食品如发现农残超标、食材变质等严重问题的，每发现一次扣 10 分；		
	15.	产品验收不合格，每拒收一批次扣 2 分；		
	16.	配送的食品有其他质量或不符合要求情况的，没发现一次扣 5 分；		
	17.	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 5 分；		
	18.	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；		

	19.	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 2 分；		
	20.	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；		
	21.	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	22.	乙方工作人员不遵守甲方各项管理规定每次扣 5 分；		
	23.	甲方发现乙方在服务过程中不符合要求或不符合甲方管理要求的，甲方要求乙方改正但乙方未在规定时间内改正的，每次扣 5 分；		
	24.	乙方对甲方需求响应不及时、不积极、不配合、不回应等情形，每次扣 10 分。		
	25.	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				

（二）关于罚款情况

序号	扣减情况
1.	乙方没有按照订货单要求的品种、数量、规格等或者晚于甲方要求送达时间30分钟以上，甲方有权拒收全部或部分货物，有权自行采购，并扣除该批次20%的货款作为违约金处罚。但属自然灾害和人力不可抗拒的因素除外（须提供相应证明，并及时通知甲方，交通堵塞不属于不可抗拒的因素）；如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并事先征得甲方同意后方可改变。经发现乙方有私自更改菜单中货品时扣除该批次20%的货款作为违约金处罚。给甲方造成损失的，乙方要赔偿损失。
2.	如乙方配送的产品有质量问题或未能达到双方约定的净菜标准和要求，甲方可予以退货，并扣除该批次20%的货款作为违约金处罚。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的，将扣除乙方该月供货款至少10%的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。
3.	甲方有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构衡量食材质量问题，货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。如发现不符合合同规定的食品（例如：调味品及其他干货和副食品剩余的有效期少于保质期的一半，奶制品类剩余的有效期少于保质期的三分之二等类同问题的），甲方第一次给予口头警告，乙方均需在 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货；如出现第二次的则给予书面警告，且乙方均需无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因，造成的损失由乙方负责，并在 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对供应商处以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 3 次或 3 次以上上述问题的，将扣除该供应商该月供货款至少 10%的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。
4.	甲方有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构衡量食材质量问题，货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。如发现不符合合同规定的食品（例如：农残超标、食材变质等严重问题的），甲方给予书面警告，乙方均需无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因，造成的损失由乙方负责，并在 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对供应商处以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 2 次或 2 次以上上述问题的，将扣除该供应商该月供货款至少 10%的金额作为罚款，由甲方在该月的供货款中直接扣除。
5.	服务期（2 年）内累计三次不合格者，甲方直接从当月服务款项中扣除 20%服务款项，并约谈乙方法人代表或授权代表人。

（三）关于解除合同的处罚情况

序号	情况
1.	服务期（2年）内，乙方没有按照订货单要求的品种、数量、规格等送货累计5次或晚于甲方要求送达时间30分钟以上累计5次，甲方有权终止合同；服务期（2年）内，乙方配送的产品有质量问题累计5次的，甲方有权终止合同；甲方重大活动期间，如乙方未按照订货单要求的品种、数量、规格等送货或送货时间晚于甲方要求送达时间30分钟以上，甲方有权终止合同；如乙方配送的食品造成甲方人员食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定，如属乙方责任，乙方必须承担全部责任，甲方有权终止合同；如乙方没有按照合同规定履行其他责任服务期（2年）内累计5次，甲方有权终止合同。
2.	乙方被有效投诉3次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，甲方可单方面可解除合同，甲方对此无需做出任何补偿。
3.	甲方有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构衡量食材质量问题，货物符合质量标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担，并且甲方有权追究乙方的相关责任。服务期（2年）内，如累计5次发现不符合合同规定的食品（例如：调味品及其他干货和副食品剩余的有效期少于保质期的一半，奶制品类剩余的有效期少于保质期的三分之二等类同问题），取消中标单位食堂配送资格，甲方有权与乙方解除合同，甲方对此无需做出任何补偿，并将情况反应采购监管部门。服务期（2年）内，如累计5次发现不符合合同规定的食品（例如：农残超标、食材变质等严重问题），取消中标单位食堂配送资格，甲方有权与乙方解除合同，甲方对此无需做出任何补偿，并将情况反应采购监管部门。
4.	服务期（2年）内累计五次不合格者，甲方有权终止合同，追究其相关责任，并赔偿因乙方管理不当造成甲方的损失。
5.	乙方未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，情节严重的，甲方可单方面可解除合同。
6.	供货期内乙方存在以下情况之一的，甲方有权取消其供货资格，且乙方须负一切责任，并将相关情况提交相关部门进行处理： ① 因货物质量问题造成安全事故的； ② 提供假冒伪劣、过期产品的； ③ 货物检测报告造假的； ④ 被行政机关单位抽检食品存在不合格或被处罚的； ⑤ 无正当理由拒绝供货次数达3次的； ⑥ 乙方的工作人员不遵守甲方各项管理规定，或泄露甲方内部情况或采购信息，造成社会不良影响的； ⑦ 因供应商的原因影响甲方无法正常用餐的； ⑧ 因供货价虚高被有效投诉达3次或以上的； ⑨ 将本项目转包、分包给第三方的。

十二、 食材要求

肉类（含生鲜肉、冻肉类）要求

1、供应产品质量要求：

1.1所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场或肉联厂，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（原件

备查），并注明保鲜期。

1.2 鲜肉确保每日新鲜，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

1.3 所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

1.3 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，流水解冻时间为 4 小时以内。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量、生产日期、保质期等相关参数。

1.4 乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

2、产品配送要求

2.1 食品运输必须采用符合国家或食品安全卫生主管部门规定的技术标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。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。

2.2 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

2.3 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

2.4 配送时间在 1 小时内的用保温车（或保温箱）配送，1 小时以外的用制冷车配送，保存肉类冷冻品温度不能高于-12℃，保存肉类冷藏品温度不能高于 9℃，保证运输过程冷链不中断，商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

3、卸货要求

3.1 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

3.2 乙方应提供将货物运送至甲方指定的地点及现场卸货服务，相关费用包含在投标报价中。

3.3 在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

4、抽查发现资质证照不全问题的处理：

4.1 整批产品无有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

4.2 抽查发现部分产品无有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货。

4.3 整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的

货物退货；

5、货物重量验收：

5.1 新鲜肉类直接称重验收。

5.2 冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的 10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

6、食品供应链要求：所有提供的货物必须具有可溯源的合法票证。

7、甲方如有重大活动举办，乙方须派车辆和 1 名工作人员到甲方处服务。

早餐半成品要求

1、乙方生产早餐所选的所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，且不得含人工色素、铝、膨松剂等，制作过程必须严格按照国家有关卫生标准进行。甲方有权随时对乙方的食品原材料来源、储存状况及生产加工过程、场地的安全卫生状况进行检查，乙方对此必须予以配合。

2、乙方用于加工经营的场所和加工操作过程的卫生条件及对从业人员的卫生管理要求必须满足卫生部印发的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》要求。

3、乙方必须保证所提供的食品不出现过期、变质等情况，如因食品质量而出现的任何事故，供应商必须承担相关的法律及赔偿责任。

4、乙方所提供的早餐半成品食品均应为预包装食品，禁止提供散装和无包装食品，可供甲方直接食用。

5、早餐半成品食品必须是获证的食品生产厂家生产的预包装食品或获证的配餐中心的配送食品，根据甲方要求确定采购品牌。

6、货物必须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。

7、乙方无条件按订单要求供应对应的早餐半成品类品种，不能提供与订单不符的品种给甲方，甲方一经发现提供的食物品种与订单不相符，甲方有权不接收与订单不符的食品，乙方应无条件退换食品，并按时供应。如因乙方提供不符的食品而造成的一切责任，全部由乙方承担。如乙方退换不及时，乙方要按当天食品的总价双倍赔偿给甲方。

8、乙方所提供的食品在运送途中必须专车运输，必须使用专用的密封容器盛放，严禁运输配送食品时同车搭载其他生肉、生瓜菜、活家禽活水产产品，且所配送的食品不得互相堆叠，以保持食物应有的形状和不受污染。（如甲方接收负责人发现上述情况，甲方可拒绝接收当次食品，并要求乙方无条件进行退换所有食品，由此造成的所有责任均由乙方负责。如乙方退换不及时，乙方要按当天食品的总价双倍赔偿给甲方。）

9、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

10、食品供应链要求：所有提供的货物必须具有可溯源的合法票证。

11、乙方应免费提供将货物运送至甲方指定的地点及现场卸货服务。

12、不得提供其他违反食品安全法要求的货物。

米粉面类要求

1、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；对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰。必须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

2、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

3、质量标准如下：

序号	指标	标准
1.	外观	片形大致均匀，平直，松散，无结疤，无并条，无酥烧及霉变现象的米粉为上品；否则为劣质品
2.	色泽	色泽光洁，有透明感、无斑点的米粉面类为上品；否则为劣质品
3.	嗅味	无霉味、无酸味及异味的米粉为上品；否则为变质米粉面类
4.	烹调性	煮熟后有韧性，不粘条，不糊汤，无严重断条、无杂质的米粉面类为上品；否则为劣质品
5.	包装	产品的包装可根据销售的要求，采用食品塑料袋密封或其他包装形式，也可以散装。包装的米粉、河粉应标明厂名、品名、重(质)量、生产日期、检验员代号及出厂合格证等

蔬菜类要求

乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。

属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类），同时乙方须按季节性蔬菜提供清单供甲方选择。

1、货物质量要求

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；

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；

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即为异常；

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、枯烟、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。

2、供应和管理要求

2.1蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）

2.1.1配菜品种按甲方计划和要求的品种供应；

2.1.2主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种以上，每个品种不多于2次，6-9月叶菜类不少于30%，其余时间叶菜类不少于50%。

2.2蔬菜包装与标志要求：

包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

2.3食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应为受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

2.4运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。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；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

3、蔬菜卫生质量要求符合GB-2763食品中农药最大残留限量。每种蔬菜每天都要随货提供农药残留的检测报告。

4、农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

5、抽查发现食品安全质量问题的处理：

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。如产品中发现农药残留超标，腐败变质等。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理。

6、蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

辅料类要求

（一）副食品

1、供应和管理要求

1.1采购的食品必须符合食品卫生要求，禁止采购无证经营的食品，食品采购必须有检验合格证

明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

1.2 副食品包装与标志要求：包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC认证等。所有食品包装必须用塑料罐、胶带，不能有玻璃、铁罐或其他锋利的有伤害性的材质。

1.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰，包装食品要有SC标志，尽量使用知名品牌。

1.4 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。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；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

1.5 乙方必须严格按照响应描述的产品质量供货。

1.6 乙方须提供有保质期的产品，且产品剩余的有效期不能少于保质期的一半。

（二）调味品及其他干货

1、酱油的品质检验标准

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、味精的品质检验标准

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、食醋的品质检验标准

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，无醋鳗、醋虱。

4、酱类食品的品质检验标准

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、淀粉制品的品质检验标准

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、食盐的品质检验标准

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，法取少许尝试具有纯正的咸味。

7、干货质检验标准

干货制品的质量基本标准要求符合食品安全国家标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长，从加工、包装、运输，贮存到销售全部符合国家规定标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过食品安全国家标准。

8.乙方须提供有保质期的产品，且产品剩余的有效期不能少于保质期的一半。

（三）熟食

1、熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

2、投标人所提供的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。所有货物指标要符合国家强制性标准要求，乙方所供应的产品均具有检验合格报告。

3、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合国家或食品安全卫生主管部门规定的技术标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，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；水果应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

粮油类要求

1、供应产品质量要求：

1.1 乙方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现。严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

1.2 乙方所提供米面等粮食、食用油包装必须有明显 SC 开头的生产许可证号。

1.3 所提供的食品不得使用非食用物质和塑化剂，所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标准，保证所提供的食品必须是当天当批次加工制作而成，不能出现有过期，变质等情况。

1.4 乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任的，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

1.5 粮油类、大米及油类产品为非转基因，符合国家一级标准，且为交付前两个月内生产的产品。

2、供应和管理要求

2.1 采购的食品必须符合食品卫生要求，禁止采购无证经营的食品，食品采购必须有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。配送期内乙方须提供所供应品牌产品半年内有效的检测报告。

2.2 食品供应链要求：所有提供的货物必须具有可溯源的合法票证。包装食品要有 SC 开头的生产许可证号。

2.3 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合国家或食品安全卫生主管部门规定的技术标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、

墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。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；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

2.4乙方必须严格按照响应描述的产品质量供货。

奶制品类要求

1、鲜奶，酸奶等奶制品的感观指标、理化指标、卫生指标按本省地方标准《鲜牛奶》 最新规定执行。

2、正常牛乳应呈均匀乳白色或微带黄色，具有水牛乳固有的香味，香味较浓郁，无异味。

3、呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物，口感较浓厚，不得含有肉眼可见的异物，不得有红色、绿色或其他异色，不能有苦、咸、涩的滋味和饲料、青贮、霉等其他异常气味。

4、注意牛奶包装上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、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须标注食品生产许可证编号或政府主管部门认定的认证标志。

5、鲜奶，酸奶等奶制品为近期新鲜生产批次，剩余的有效期不能少于保质期的三分之二。

6、乙方配送的产品不限于自主品牌，可以根据甲方的要求配送不同品牌的产品。

7、奶制品配送应使用保温箱或冷链车配送，确保产品新鲜、质量保证。配送牛奶的保温箱或冷链车不能与肉菜等非奶制品的货物混装。

8、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂、变质现象。

9、采购的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范，采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。

水果类要求

乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应，根据甲方要求进行初加工分份包装，且水果的利用率不得低于95%。

属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种。

1、货物质量要求

所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

乙方所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

2、供应和管理要求

2.1 水果供应的品种安排

2.1.1 水果品种按甲方计划和要求的品种供应；

2.1.2 水果品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有 5 个品种以上，每个品种不能相同。

2.2 水果包装与标志要求：

包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、无霉变现象；

标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

2.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。

2.4 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必须采用符合国家或食品安全卫生主管部门规定的技术标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。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；水果应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

3、水果卫生质量要求符合 GB-2763 食品中农药最大残留限量，水果规格须按甲方要求进行供应。

4、抽查发现食品安全质量问题的处理：

对如产品中发现农药残留超标，腐败变质等危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及乙方，将问题产品退货处理，并按照当月考核表响应扣减。

十三、 违约责任与赔偿损失

1）乙方提供的服务不符合本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方方支付预算金额 5%的违约金。

2）乙方未能按本合同规定的交货时间提供服务，从逾期之日起每日按预算金额 3‰的数额向甲方支付违约金；逾期 15 天以上（含 15 天）的，甲方有权终止合同，要求乙方支付违约金，并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。

3）甲方无正当理由拒收接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付预算金额 5%的违约金。甲方逾期付款，则每日按预算金额的 3‰向乙方偿付违约金。

- 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十四、 争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，甲、乙双方一致同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

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 1 日内向对方通报，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

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、 其它

1）本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2）在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3）如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4）除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十八、 合同生效

1）合同自甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章之日起生效。

2）合同壹式 捌 份，其中甲方执 伍 份，乙方执 贰 份，采购代理机构执 壹 份。

甲方（盖章）：佛山海关驻南海办事处

代表：

签定地点：佛山市南海区

签定日期：2025 年 01 月 03 日

乙方（盖章）：广东多美滋食品科技有限公司

代表：

签定日期：2025 年 01 月 03 日

开户名称：广东多美滋食品科技有限公司

银行账号：

开 户 行：

鉴证单位：广东建勤工程造价咨询有限公司

鉴证意见：经核对，合同条款与采购文件条款一致。

日期：2025年 01 月 03 日