合 同 书

项目编号：JQ20260313

项目名称：佛山海关驻高明办事处 2026-2027 年食材配送服务

甲　　方：佛山海关驻高明办事处

乙　　方：广东万家欢食品有限公司

签订日期：2026年1月14日

甲　　方：　　佛山海关驻高明办事处

乙　　方：　　广东万家欢食品有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》和本项目招标文件的要求，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：

（按照招标文件和投标文件执行）

二、基本合同条款一览表

序号	合同条款	内　容
1.	合同总额	人民币小写：550000.00元，大写：伍拾伍万元整。
2.	中标折扣率	百分之玖拾（小写：90.00 %）
3.	合同总额内容	1.中标价包括货物价、运输费、人工费、保险费、综合税费及项目进行中应预见和不可预见的所有费用，甲方不再支付结算价以外的其他费用。 2.乙方必须自行考虑在本项目实施期间的一切可能产生的费用，在项目的实施过程中，甲方除了支付合同规定的款项外，一切合同规定外的费用将拒绝支付。 3.合同结算最高限额固定不变，除另有明确约定外，天数为公历日。
4.	服务地点	佛山市高明区荷城街道沿江路323号。
5.	服务期限	整个采购项目的总服务期限为2026年6月1日-2027年5月31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.	定价方式	1、基准价:定价标准以对应日期在“佛山市发展和改革局网站中《农副产品价格查询》栏目（http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcx/nfcp/tqjg/）公布的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》中高明区零售价为基准价；个别品种价格没有公布的，则参照同类及相近品种产品。若无法参照同类及相近品种产品的，由乙方每半个月提前3个工作日向甲方报送拟执行的基准价格，甲方组织人员到莲花市场、荷城市场、午阳市场、及民安市场随机选取一个市场核实价格后书面确认，乙方凭甲方确认后的基准价供货，未经甲方确

序号	合同条款	内 容
		认乙方擅自供货的，甲方有权不予支付该部分货款。
7.	付款方式	1、货款按月度进行结算。 2、结算价格＝产品的基准价×中标折扣率×实际供货重量/数量。 3、甲方收到乙方提交的月度结算申请、对应收货验讫单凭证复印件、符合要求的有效等额发票并完成审核确认后 15 个工作日内，甲方向政府采购支付部门提出支付申请办理付款手续。 4、收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。 5、因甲方使用的是财政性资金，前述对甲方付款时间的要求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。 6、付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

三、验收要求

1、验收流程 （1）做好卸货前的检查。双方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。食品运输必须采用符合卫生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、无腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 （2）采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的查验原件后索取复印件留存。 （3）每批次每种货物均抽查验收。 （4）验收工作人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。并对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，甲方使用单位验收人员应和乙方人员一起确认，并保留双方签字单据。

2、抽查发现食品安全质量问题的处理： （1）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，如发现腐败变质肉类或在水产品中发现河豚鱼等。 （2）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，甲方立即通知乙方，将问题产品退货处理。

3、（1）畜禽冻肉类整批产品必须具有政府部门出具的动植物检疫合格证明。（2）如抽查发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，甲方将该部分食材退回给乙方。如一个季度抽查发现 2 次或以上畜禽冻肉类无政府部门出具的动植物检疫合格证明的 ，甲方有权终止合同。

4、发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：甲方可立即解除合同，并保留进一步追究责任的权利。

5、退（补）货流程：对不符合质量要求的货物由甲方使用单位验收人员提出清退，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，责成乙方以不影响甲方肉类等其他货物供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，可按国家有关规定处理或进行销毁，不退货给乙方。

6、验收记录：对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

7、货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由市场监督管理部门或甲方指定的质量鉴定单位进行质量鉴定。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。

四、履约保证金

收取比例：项目合同总额的5%收取（以元为单位取整），即27500.00元。

说明：

1、乙方一旦获中标资格，应在合同签订前按规定向甲方提交履约保证金。

2、乙方可采用银行转账、不可撤销的银行保函、专业担保公司保函等形式提交履约保证金。（履约担保如果采用银行保函，出具保函的银行级别为佛山市内的国有商业银行或股份制商业银行；如果采用专业担保公司保函，出具保函的担保机构应是经金融管理部门备案、资本实缴且具有国资持（参）股的专业担保公司。保函的形式须为见索即付保函，出具保函所需的费用均由承包人承担）。

3、如果乙方拒绝提交或没有在规定的时间内提交履约保证金，则视为放弃中标资格，甲方有权追究因此造成的一切后果。

4、乙方与甲方签订合同后，在合同有效期内，甲方将对合同履约情况和实施效果进行跟踪，发现问题将由甲方与乙方现场主管监督人员一并现场检查、核实，并签名确认。

5、如乙方违约，甲方可随时提取项目履约保证金，因乙方违约导致扣减履约保证金后，乙方须5个工作日内补足至原有金额，否则，将视为乙方毁约，甲方有权单方解除本合同；

6、合同期满且乙方无任何违约情形的，甲方自收到乙方退款申请起5个工作日内无息返还履约保证金；若乙方存在违约情形，甲方有权扣除相应违约金额后，将剩余部分无息返还乙方。

五、质量基本要求

1.所有的供货产品必须为非转基因产品。

2.鲜肉类食品必须确保是12小时内宰杀的鲜肉，不能以冷冻肉代替。

3.所有产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定；每批次必须向甲方提供有效的检验检测合格证明文件。

4.所有食品满足溯源要求。乙方对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰。乙方所供产品必须来自合法的供货渠道，不得提供非标准产品。

5. 乙方所供货品必须符合卫生标准和营养要求，具有良好的感官性状。甲方拒收乙方提供不符合卫生规定的货物有具体货物品质、规格要求的以招标文件要求为准。

6. 每日食材须根据产品特性和配送要求采用符合要求的保温/冷藏/冷冻车进行配送以保证食材的新鲜。

六、肉类品质要求

1、肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鹅、鸭

（1）鲜猪肉

品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。	甲方根据现场实际情况和实际需求量，临场与乙方协议扣秤1-5%，对严重不符合质量标准的可拒收
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层	
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离	
猪肝 猪心	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块	
猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性	
猪肚、粉肠	呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道	
猪手	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性	

（2）鲜牛肉、鲜羊肉

品名	质量验收标准	扣秤标准

鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水	甲方根据现场实际情况和实际需求量，临场与乙方协议扣秤1-5%，对严重不符合质量标准的可拒收
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、肉皮为白至浅灰白色、无注水	

（3）牛腩

品名	质量验收标准	扣秤标准
牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水	甲方根据现场实际情况和实际需求量，临场与乙方协议扣秤1-5%，对严重不符合质量标准的可拒收

（4）鲜鸡

品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面有光泽、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露	甲方根据现场实际情况和实际需求量，临场与乙方协议扣秤1-5%，对严重不符合质量标准的可拒收

（5）鲜鹅

品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜鹅	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味	甲方根据现场实际情况和实际需求量，临场与乙方协议扣秤1-5%，对严重不符合质量标准的可拒收

（6）鲜鸭

品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜鸭	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味	甲方根据现场实际情况和实际需求量，临场与乙方协议扣秤1-5%，对严重不符合质量标准可拒收

2、冻品类、冻肉、冻副产品

（1）冻品类、冻肉

品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜猪肉丸	新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉	外包装箱需完好、且符合质量标准；对严重不符合质量标准的拒收；对注冰明显的拒收
鲜牛肉丸	新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉	
冻猪肉	肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。	
冻牛肉	肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强	
冻羊肉	肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好	
冻鸡肉	眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复、外包装箱完好	
冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、	

	清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期	

（2）冻副食品

品名	质量验收标准	扣秤标准
鸡中翼	无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	外包装箱需完好、且符合质量标准；对严重不符合质量标准的可拒收；对注冰明显的拒收，甲方根据现场实际情况和实际需求量，临场与乙方协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准的可拒收
鸡爪	大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、爪底部无黑色或者其他异常情况的硬块。	
鸡全翼 鸡腿	大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	
鸡肾	呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	
猪耳	无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与	

	鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	
猪副产品	无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品	
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	
汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性	
猪肺	肉呈红色，有光泽	
猪大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道	

3、水产类

（1）活鲜：鱼类、虾类

品名	质量验收标准	扣秤标准
鱼类	游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀	甲方根据现场实际情况和实际需求量，临场与乙方协议扣秤 1-5%，对严重不符合质量标准的拒收
虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色	

（2）冰鲜类

品名	质量验收标准	扣秤标准
冰鲜鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期	外包装箱需完好、且符合质量标准；甲方对严重不符合质量标准的可拒收；对注冰明显的拒收
虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常	
冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性	

七、蔬果的品质要求

1.质量要求

（1）瓜、果、蔬菜必须是新鲜优质货品无破损、无发黄、无腐烂，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，应符合国家无公害蔬菜上的卫生指标规定，甲方对严重不符合质量标准的可拒收及要求更换。

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

（3）从蔬果气味看，多数蔬果具有清香、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）从蔬果形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬果，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

（6）新鲜度：

①水量：充足、无过份萎蔫、皱皮。

②色泽：正常、无变色、光泽鲜艳。

③硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。

（7）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。

（8）病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

（9）形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。

（10）成熟度：成熟度适中、无未熟过熟、无腐烂。

（11）污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。

（12）有包装肉菜：包装应完整、干净。

（13）叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、无腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。

（14）瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

（15）根菜类：挺实、无软化、无腐烂、无带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

（16）供菜重量须达到甲方的供货需求重量。

2.蔬菜供应的品种安排

（1）配菜品种按甲方计划和要求的品种供应；

（2）主菜品种由双方根据季节安排，但要确保每周有 3 个以上品种，每个品种不少于 2 次， 6-9 月叶菜类不少于 30%，其余时间叶菜类不少于 50%。

（3）属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调整相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

3.包装要求：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。

4.标识要求：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。

5.蔬果卫生质量要求符合 GB 2763-2019 食品中农药最大残留限量，乙方供货时须提供每批次的农药残留检测报告，甲方可对蔬果进行抽查，如发现不合格产品，一经发现，采取零容忍措施，当日所送同批次产品全部退货，由此产生的所有损失和费用由乙方承担。不合格产品的退货不影响甲方依据违约责任条款追究乙方违约金、考核扣分或解除合同等责任。

八、粮油、干货、副食品

1、大米标准：

（1）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 GB/T 1354-2018《大米》与 GB 2715-2016 《食品安全国家标准粮食》。

（2）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。

（3）大米质量标准、粮食质量标准：

①大米质量标准：除符合标准一等米外，GB/T 1354-2018《大米》要求：

表1　大米质量指标

品种			籼米			粳米			籼糯米		粳糯米	
等级			一级	二级	三级	一级	二级	三级	一级	二级	一级	二级
碎米	总量/%	≤	15.0	20.0	30.0	10.0	15.0	20.0	15.0	25.0	10.0	15.0
	其中：小碎米含量/%	≤	1.0	1.5	2.0	1.0	1.5	2.0	2.0	2.5	1.5	2.0
加工精度			精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾	精碾	适碾	精碾	适碾
不完善粒含量/%		≤	3.0	4.0	6.0	3.0	4.0	6.0	4.0	6.0	4.0	6.0
水分含量/%		≤	14.5			15.5			14.5		15.5	
杂质	总量/%	≤	0.25									
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02									
黄粒米含量/%		≤	1.0									
互混率/%		≤	5.0									
色泽、气味			正常									

表2　优质大米质量指标

品种			优质籼米			优质粳米		
等级			一级	二级	三级	一级	二级	三级
碎米	总量/%	≤	10.0	12.5	15.0	5.0	7.5	10.0
	其中：小碎米含量/%	≤	0.2	0.5	1.0	0.1	0.3	0.5
加工精度			精碾	精碾	适碾	精碾	精碾	适碾
垩白度/%		≤	2.0	5.0	8.0	2.0	4.0	6.0
品尝评分值/分		≥	90	80	70	90	80	70
直链淀粉含量/%			13.0～22.0			13.0～20.0		
水分含量/%		≤	14.5			15.5		
不完善粒含量/%		≤	3.0					
杂质限量	总量/%	≤	0.25					
	其中：无机杂质含量/%	≤	0.02					
黄粒米含量/%		≤	0.5					
互混率/%		≤	5.0					
色泽、气味			正常					

②粮食质量标准：GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》标准：

表 1　感官要求

项目	要求	检验方法
色泽、气味	具有正常粮食的色泽、气味	GB/T 5492
热损伤粒/% 小麦≤	0.5	按GB/T5494中不完善粒检验的规定，挑拣出热损伤粒,进行称量、计算含量

霉变粒/% 大豆≤ 除大豆外的其他粮食≤	 1.0 2.0	按GB/T5494中不完善粒检验的规定，挑拣出霉变粒,进行称量、计算含量

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总氢氰酸/(mg/kg) 木薯粉 ≤	10	GB 5009.36
单宁(以干基计)/% 高粱米、高粱粉 ≤	0.3	GB/T 15686

表 3 有毒有害菌类、植物种子限量

项目	限量	检验方法
麦角/% 大米、玉米、豆类 小麦、燕麦、莜麦、大麦、米大麦 ≤	不得检出 0.01	附录 A
毒麦/(粒/kg) 小麦、大麦 ≤	1	SN/T 1154
曼陀罗属(Datura spp.)及其他有毒植物的种子*/(粒/kg) 玉米、高粱米、豆类、小麦、燕麦、莜麦、大麦、米大麦 ≤	1	附录 B
猪屎豆属(Crotalariaspp.)、麦仙翁(Agrostemma githago L.)、蓖麻籽(Ricinus communis L.)和其他公认的对健康有害的种子。		

（4）大米包装规格：50KG/包

（5）大米要求的资质证明：

①生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

类别	资质证明
大米	《营业执照》、《食品经营许可证》或《食品生产许可证》等

②产品票证要求：

类别	产品资质名称	验收索证要求

大米	1.《产品质量检验报告》	由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。
	2.《出厂检验报告》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。
	3.《重金属检测报告》	由具有资质的质量检验机构出具，每季度一次。

2、食用油品质要求：

（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）用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《食品生产许可证》、《全国工业产品生产许可证》等

（3）气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味

（4）加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物

（5）不得混有其他食用油或非食用油

（6）卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行

3、植物油质量要求：

GB 2716-2018 《食品安全国家标准植物油》

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于50mL烧杯,在自然光下观察色泽。将试样倒入150mL烧杯中,水浴加热至50℃,用玻璃棒迅速搅拌,嗅其气味,用温开水漱口后,品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	植物原油	食用植物油（包括调和油）	煎炸过程中的食用植物油	

酸价(KOH)/(mg/g) 米糠油 ≤ 棕榈(仁)油、玉米油、 橄榄油、棉籽油、椰子油 ≤ 其他 ≤	 25 10 4	3	5	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g) ≤	0.25	0.25	—	GB 5009.227
极性组分/% ≤	—	—	27	GB 5009.202
溶剂残留量[a]/(mg/kg) ≤	—	20	—	GB 5009.262
游离棉酚/(mg/kg) 棉籽油 ≤	 —	 200	 200	GB 5009.148
注:划有“—”者不做检测。				
压榨油溶剂残留量不得检出(检出值小于 10mg/kg 时,视为未检出)。				

4、干货要求:

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，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、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒收。

5、调味品要求：

供应产品的质量要求：

（1）产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细，包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

（2）固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

（3）酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈的酱香味，味道鲜美。

（4）食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。优质食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。

（5）酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低，要有储存条件，无“胀包”现象。色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和酯香，无不良气味。鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度，无外来杂质。

6、蛋类要求:

品类	质量验收标准	扣评标准
鸡蛋	蛋壳清洁完整，灯光照射时，整个蛋壳微红色，蛋黄不见或略见其阴影，打开蛋后蛋黄鼓起，完整并带有韧性，蛋白清澈透明，稀稠分明。	根据现场实际情况、实际需求量，现场与乙方协议扣评 1-5%，严重不符合质量标准的可拒收。
咸蛋	蛋壳完整，无裂纹，无破损，表面清洁。蛋白纯白，无半点，细嫩。蛋黄色泽红黄，蛋黄变圆且粘度增加。	
皮蛋	外壳完整，无霉变，敲摇时无水响声。剖检时蛋体完整，蛋白呈青褐，棕褐或者棕黄色，呈半透明状。有弹性，一般有松花纹。蛋黄呈深浅不同的墨绿色或黄色，略带溏心或凝心。具有皮蛋应有的气味，无异味。	

7、面粉要求

必须为非转基因食材；必须符合卫生要求，不得有腐烂、变质、霉变、生虫、污秽不结、伪劣假冒、无证等不合格食材，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；要提供 SC 认证、相关部门发出的食材检验合格证书等材料，包装箱完整，同时包装要印有注册商标、生产厂家名称、地址、出厂日期、食材合格证、保质期限、成份、厂家电话号码等内容。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，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任的，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，情节严重的，追究相关当事人的刑事责任。

8、相关品种：

⑴粮油面粉类

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	优质大米	2.	调和油	3.	黄油
4.	粳米	5.	花生油	6.	猪油
7.	生粉	8.	食粉	9.	马蹄粉
10.	泡打粉	11.	粟粉	/	/
表格未有列明的货物，按甲方具体要求货物供货					

⑵干货类：

序号	名称	序号	名称	序号	名称

1.	大花生米	2.	黑木耳	3.	绿豆
4.	胡椒粉	5.	干海带	6.	支竹
7.	陈皮	8.	干腐皮	9.	眉豆
10.	玉竹	11.	炸面筋	12.	黄豆
13.	红腰豆	14.	紫菜	15.	蜜枣
16.	梅菜心	17.	霸王花	18.	虾皮
19.	靓菜干	20.	干淮山	21.	党参
表格未有列明的货物，按甲方具体要求货物供货					

(3)调味品、配料类:

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1.	生抽	2.	柱候酱	3.	碘盐
4.	老抽	5.	沙糖	6.	味精
7.	卤水汁	8.	腐乳	9.	鼓油
10.	黄豆酱	11.	醋	12.	耗油
13.	海鲜酱	14.	排骨酱	15.	盐焗鸡料
16.	叉烧酱	17.	黄姜粉	18.	麦芽糖
19.	鸡鲜粉	20.	黑椒汁	21.	鸡汁
22.	沙司	23.	青芥辣	24.	麻油
25.	辣椒油	26.	茄汁	27.	桂花汁
28.	红糖油	29.	花梅酱	30.	糖
31.	花生酱	32.	醋精	33.	糯米粉
34.	肉粉	35.	食粉	36.	甜面酱
37.	枧水	38.	豆瓣酱	39.	粘米粉
40.	花生	41.	蜜糖	42.	鱼露
43.	阳醇	44.	十三香	45.	火锅料
46.	桂林酱	47.	散酒	48.	料酒
49.	辣椒粉	50.	胡椒粉	51.	五香炸粉
52.	面包糠	53.	花生粉	54.	烧烤汁
55.	柠汁	56.	豆鼓鲮鱼	57.	鲜炸鱼
58.	炼奶	59.	蒜蓉	60.	姜鼓
61.	豆鼓	62.	伊面	63.	米粉
64.	赤小豆	65.	咖喱粉	66.	酸甜五柳菜
67.	橄榄菜	68.	椰浆	69.	笋干
70.	花球面	71.	榨菜头	72.	花椒

73.	榄角	74.	生粉	75.	萝卜脯
76.	八角	77.	头菜丝	78.	一滴香
79.	肠粉	80.	排粉	81.	碗装面
82.	冲菜	83.	咸梅菜	84.	全蛋面
表格未有列明的货物，按甲方具体要求货物供货					

（4）面类：

1、供应产品的质量要求：

①面类货物必须符合卫生，不得有变质、霉变、生虫、污秽不结、伪劣假冒、无证等不合格食材，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。

②包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；面粉颜色呈微黄或乳黄色，没有黑点；面粉闻起来要有麦香味，没有酸、霉等异味。

③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。

九、食品质量的基本检查

1.食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、无腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2.食品到达目的地时外包装完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

3.对食品检查如下：

（1）乙方供应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。严禁提供有害、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。禁止提供超过保质期限的食品。

（2）食品包装必须符合国家规范。供应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。

（3）对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留版备案，如双方对质量有争议可送质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

（4）乙方所供应的蔬菜，甲方有权不定时组织人员在使用前进行农药残留检测，如检测不合格则不能使用，检测所需和取样保留的试纸、药品等由乙方提供及承担费用。

（5）乙方所提供的食品必须取样保留24小时，所需检测和取样保留的试纸、药品等由乙方提供及承担费用，并双方签收确认当天送来的食品所取样的确认表。

4.因乙方提供的食品出现问题时，乙方应立即派出一名工作人员跟进，并垫付全部医药费和协助甲方处理善后工作，包括寻找食品问题来源、赔偿事宜等工作。

十、供货时间

1、甲方提前一周以邮件、传真或电话、微信等方式向乙方下订单，订单内容包括肉菜等食品的名称、规格、数量等。

2、乙方需在接到甲方订单之日的每个工作天 9 点钟前将甲方所订购的货物送至指定地点。如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量等，乙方需在接到通知后并在 60 分钟内将货物送达。待甲方验收、核对后，供货才算完成。如因故退货，乙方需 30 分钟内进行第二次供货，以确保甲方使用正常。若一天内同一种产品出现第二次退换的，甲方将扣除乙方当月送货总金额的 5%。对应的所需产品则由甲方自行购买，乙方支付该产品费用。对小量常用品的临时需求，乙方能保证 60 分钟送到，对于不符合要求的产品，除退货外还需承诺及时更换 30 分钟送到。

3、餐点类食品需按照甲方要求于每个工作日早上 6：20 分准时送达指定地点（节假日调班不受约束，如变更甲方需提前 1 天通知乙方）。

4、干货类货品原则上每月分四个批次供货，供货量以甲方订单为准，特殊情况双方协商解决。

5、大米、面粉、五谷杂粮原则上每月分四个批次供货，供货量以甲方订单为准，特殊情况双方协商解决。

6、下单产品如因天气原因等出现蔬菜外观问题，或价格暴涨等情况，要及时把情况告知甲方方可再落实配送。

7、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，甲方有权退货，乙方必须在 30 分钟内予以补货。乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到甲方指定的负责人手中。

十一、配送要求

1、乙方在合同有效期内投入足够的车辆、合符要求的员工负责甲方所需的货物供应。供货期内，拟投入员工要求提供有效健康证明文件、社保证明并在甲方备案。

2、每次配送，乙方须委派至少一名已在甲方备案的配送人员和一名司机（投入人员需提供健康证明、乙方为其购买的社保证明），专门负责货物的运输、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。如乙方须更换配送人员，须提供更换的人员的上述资料给甲方备案，否则，作考核扣分处理。配送人员在甲方指定范围内活动时必须严格遵守甲方的各项规章制度，不得有损甲方形象和利益。供货期间发生的一切工伤事故均由乙方自行承担责任，甲方不承担任何责任。

3、乙方应根据产品特性采用科学合理的运输工具、保存方式以及搬运方法进行运输。对温度有要求的产品应按产品温度控制标准进行控温，建立物流全程温度记录制度，相关记录保存时间要超过产品保质期六个月以上，甲方有权随时查阅相关温度记录，乙方须配合提供。避免日晒、雨淋、机械损伤、食品的交叉污染等影响食物质量情况发生。

4、食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，车辆保持性能稳定。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、易清洁消毒的材料，有防虫、防鼠设施。

5、冷藏、冷冻食品必须用冷藏、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，保证食品在运输过程处于合适的温度范围。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。送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2 摄氏度至 7 摄氏度的范围之内，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。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。

6、乙方须做好配送专员晨检和体温检测工作，体温≥37.3℃或出现寒战、咳嗽、咳痰、咽痛、打喷嚏、流涕、鼻塞、头痛、乏力、肌肉酸痛、关节酸痛、气促、呼吸困难、胸闷、结膜充血、恶心、呕吐、腹泻、腹痛、皮疹、黄疸、嗅觉或味觉减退等疑似症状的员工不得上岗，主动配合甲方及相关部门做好人员健康信息登记和管理工作。

7、乙方不得泄露甲方的商业秘密、工作秘密，泄密造成甲方利益、形象、声誉受损的，乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

8、在甲方完成验收并签字确认之前，货物的所有权和风险由乙方承担；若货物在验收前发生遗失、损坏、变质等情况，乙方应立即无偿更换合格货物，并承担由此造成的甲方所有损失。

9、乙方负责货品的仓储，甲方不提供仓库。

10、乙方应根据甲方实际要求运送货物，必要时应进行简单加工（费用包含在报价中）。

十二、服务要求

1、乙方须具备必要的自检能力，每批次供货前应当自行检验合格后方可配送。甲方有权定期或不定期委托第三方具有资质的质检机构对乙方提供的货物进行抽检，检测费用由甲方先行垫付，检测合格的，检测费用由甲方承担；检测不合格的，检测费用由乙方承担，甲方有权根据不合格情况依据本合同约定作出扣款、要求整改、解除合同等处理。

乙方所供货品由于农药残留物超标等质量问题导致发生食物中毒事故的，甲方有权向乙方追究法律责任，并向甲方赔偿一切损失。

2、乙方不得将本项目转让给他人，也不得将本项目的核心配送义务分包给第三方，否则甲方有权单方解除合同、没收履约保证金，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

3、乙方在合同履行期间内保证对甲方的货物供应，若不能履行合同的，甲方有权单方解除本合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

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

5、甲方按合同条款要求、甲方预定材料通知单中提出的具体要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）以及该食品所执行的产品标准和相应的食品安全国家标准对乙方提供的产品进行验收。验收不合格的产品，乙方必须无条件退货；甲方退货后将记录在案，视乙方为违约。

6、乙方所提供的货物必须满足甲方的要求，每次送交的所有货品都要注明来源，将供应货物的卫生检验报告和货物供货清单随同交到甲方指定的负责人手中。否则，甲方有权退货。

7、除客观不可抗力外，乙方不得更改送货内容。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同意方可更改。如发现乙方有私自更改菜单货品以违约论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。出现三次上述情况的，此后每多发生一次，乙方即应支付人民币 1000 元违约金，罚款在供货结算款内扣除。累计发生 8 次的，甲方有权解除合同。

8、供货期限内如因相关法律法规等政府规范性文件要求等原因，甲方有权单方面解除本合同，支付实际发生供货期间费用。

9、在下达取消乙方配送资格通知书后，甲方重新招标新的供货单位期间，乙方仍要保质保量做好在

此期间的食材配送工作，但在出现以下乙方实质上已无履行可能时除外：

（1）乙方在供货期内被相关行政主管部门取消经营资格的。

（2）出现被责令停业，财产被接管、冻结，破产状况的。

（3）法律、法规规定的乙方不具备履约能力的其他情形。

十三、考核标准

1.退出机制，一票否决，一旦发生相应情形后将取消乙方供应供货资格的情况：

（1）乙方按要求与甲方签订的配送合同、安全承诺书、廉政承诺书，在供货期满后自然退出。

（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。

（3）与甲方签订合同后，乙方以其他理由拒绝送货，或转包、分包给其他单位。

（4）有确凿证据证明乙方未按招标文件要求供货或者所提供的货物不符合相应货物质量要求达到3次的；

（5）因乙方供应的产品而造成食物中毒等安全事故的；并承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于误工费、事故处理费等）。

（6）供货期限内如因相关法律法规等政府规范性文件要求等原因，甲方有权单方面解除本合同。

（7）乙方在供货期内被相关行政主管部门取消经营资格的。

（8）出现被责令停业，财产被接管、冻结，破产状况的。

（9）法律、法规规定的乙方不具备履约能力的其他情形。

2.在供货期间内，出现问题，乙方应在规定时间内整改，对甲方提出的整改意见，乙方未能在规定期限内整改或整改未能达到要求的，由甲方向乙方提出警告；出现2次警告，甲方有权单方面解除本合同、没收履约保证金或全额提取保函数额，并扣罚违约金。

3.乙方在供应期内，甲方实行每月组织开展考核，根据乙方的食品质量、食品安全、配送服务、合同履约能力等内容对乙方的服务质量进行考核，考核满分为100分，根据评定结果分为四个等级区别处理，货款结算时根据考核分数作为支付的依据：（《考核明细表》详见合同附件一。）

①如果乙方当月的考核达到95分（含95分）以上为优秀，则当月结算价按供货价格的100%结算；

②如果乙方当月的考核为94-80分（含80分），要求乙方限期整改，并当月结算价按供货价格的85%结算；

③如果乙方当月的考核为79分-60分（含60分），要求乙方限期整改且在当月结算金额扣除¥2000.00元，并从该月起半年内的结算价按供货价格的75%结算；

④59分（包含）以下或出现重大事故、严重违规违法事件，甲方有权直接撤销乙方的供应资格并没收履约保证金。

十四、违约责任

1、乙方提供的货物不符合招标文件、报价文件或本合同约定的，导致甲方、第三人损失损害的，由乙方承担全部赔偿责任。乙方还应承担甲方因此支出的所有维权费用以及甲方因该事件产生的声誉损失赔

偿。

2、乙方未能按本合同约定的时间提供货物，每次从逾期之日起按每日人民币1000元向甲方支付违约金；逾期15天以上的，甲方有权单方解除合同，由此造成的甲方经济损失及维权成本(包括但不限于为获得等质等量替代服务所增加的支出、对第三方承担的违约责任，诉讼费、保全费、财产保全费、律师费等)由乙方全部承担。因乙方原因导致甲方书面通知解除合同的，解除之日为解除通知送达乙方之日，甲方不再支付剩余费用。因自然不可抗力因素影响而逾期的除外。

3、未经甲方书面同意，乙方不得解除合同。若乙方在服务期间解除合同，必须向甲方支付合同价20%的违约金，并且由此造成的甲方全部经济损失（包括但不限于甲方维权的开支、律师费，以及重新招标而需发生的开支等）由乙方承担。

4、甲方无正当理由拒绝接受货物、到期拒付货款项的，甲方向乙方偿付相当于拒收货物或拒付款项5%的违约金。

十五、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，应向佛山市高明区人民法院提起诉讼。

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。

十六、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。

十七、税费

1、本合同实施过程中所发生的一切税费及不可预见费均由乙方承担。

2、乙方依照税务规章优先在合同履约地开具发票及纳税，咨询：0757-12366。

十八、合同生效

1、本合同在甲乙双方法人代表或其授权代表签字盖章后生效。

十九、其它

1、所有经甲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）、招标文件、要约文件和响应承诺文件、合同附件及中标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、未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其主体性和关键性合同义务。

3、本合同一式五份，甲方执三份，乙方执两份。

4、本合同（含附件）共计29页A4纸张，缺页之合同为无效合同。

5、本合同签约履约地点：广东省佛山市高明区。

6、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。

（以下无正文）

甲方（盖章）：佛山海关驻高明办事处

代表：

地址：佛山市高明区荷城街道沿江路323号

电话：075

传真：

日期：2026 年 1 月 21 日

乙方（盖章）：广东万家欢食品有限公司

代表：

地址：佛山市禅城区轻工三路13号十层1002房

电话

传真：

日期：2026 年 1 月 21 日

收款方、开票方须与乙方一致，专户为：

开户名称：广东万家欢食品有限公司

银行账号：

开 户 行：

合同鉴证单位：广东建勤工程造价咨询有限公司（盖公章）

合同鉴证意见：与采购文件确定的事项相符。

合同附件清单：

附件一、《考核明细表》

附件二、《廉洁风险协议》

附件一、《考核明细表》

项目	序号	考核细则	扣分值	发生次数	扣分总数
交货	1	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，每次扣 5 分并警告一次。	5 分		
	2	未按招标人需求提供临时小额配送服务，每次扣 5 分并警告一次。	5 分		
	3	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货、补货，每超过规定时间 20 分钟（含）的，每次扣 3 分；超过 30 分钟（含）的，扣 6 分；以此类推并作出警告。	3-6 分		
	4	擅自变更送货的品种和数量及招标人具体要求（含商标、名称、产地、规格和重量等），每项次扣 5 分并警告一次。	5 分		
	5	未按招标人采购计划的品种、数量、时间供货的每发生一次扣 5 分并警告一次。	5 分		
	6	发现产品存在农药残留或产品腐烂变质或斤两不足，每发现一次扣 10 分并警告一次。	10 分		
	7	擅自更换配送人员的，每次扣 5 分并警告一次。	5 分		
	8	每次配送不按招标文件要求配备一名配送员和一名司机的（投入人员没有提供健康证、投标人没有为其购买的社保），发现一次扣 10 分并警告一次。	10 分		
	9	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 30 分并警告一次。	30 分		
	10	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 2 分并警告一次。	2 分		
	11	更换的送货单未按规定时间于次日提供给招标人的，每次扣 5 分并警告一次。	5 分		
	12	投标人未按规定时间于当月结束后 7 个日历天内向招标人提供报价单，每次扣 5 分	5 分		

		并警告一次。			
	13	未按招标人指定秩序卸货的，每次扣 2 分并警告一次。	2 分		
	14	发生退货情况，造成招标人伙食无法按时供应的每发生一次扣 20 分并警告一次。	20 分		
质量	15	发现质量不合格产品的，扣 5 分并警告一次。	5 分		
	16	相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣 8 分并警告一次。	8 分		
	17	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣 10 分并警告一次。	10 分		
	18	把招标人验收不合格退货的货物重新配送给招标人的，每发现一次扣 20 分并警告一次。	20 分		
	19	中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 5 分并警告一次。	5 分		
	20	货物出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分并警告一次。	2 分		
	21	对招标人提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 2 分并警告一次。	2 分		
安全生产管理要求	22	中标人工作人员不遵守招标人各项管理规定，每次扣 10 分并警告一次。	10 分		
	23	没有相关应急预案的，每次扣 10 分并警告一次。	10 分		
	24	中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知招标人，造成无法及时联系的，每次扣 2 分并警告一次。	2 分		
	25	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣 50 分；（招标人有权单方面解	50 分		

		除本合同并没收履约保证金）			
满意度要求	26	被招标人投诉，情况属实的，每宗扣 5 分并警告一次。	5 分		
	27	被媒体负面曝光的，每宗扣 10 分并警告一次。	10 分		
其他	28	有违反招标文件及合同规定的其他违约事件的，每发现 1 次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣 5 分并警告一次。	5 分		
扣分合计					
考核得分（100-扣分合计）					
服务质量综合评定意见： 本次检查得分：分 采购单位代表签名： 中标单位管理人员签名： 考核时间：年月日					

附件二

廉洁风险协议

甲　　方：　　佛山海关驻高明办事处（以下简称“甲方”）

乙　　方：　　广东万家欢食品有限公司（以下简称“乙方”）

为维护公平竞争的市场经济秩序，确保项目高效运行，保证项目资金的安全、有效使用，加强有关人员廉洁从业管理，恪守商业道德，从源头预防和遏制违法、违规、违纪行为发生，促进建立廉洁、诚信、共赢的合作关系，按照党和国家有关法律法规、廉政规定，经双方协商一致，签订以下协议：

第一条 甲乙双方的权利和义务

（一）严格遵守党和国家有关法律法规及党风廉政建设各项规定，遵守行业有关采购管理制度。

（二）严格执行采购项目的合同文件，自觉履约。

（三）双方的业务活动坚持公开、公平、公正、诚实信用的原则（涉及商业秘密和合同文件另有规定除外），严禁损害国家和集体利益，依法维护合作双方的合法利益。

（四）建立健全党风廉政建设各项制度，开展廉洁自律宣传教育，加强对本方工作人员的监督检查。

（五）发现对方严重违反合同义务条款的行为有权制止，并向其上级有关部门举报。

（六）采购项目合同变更时本廉洁协议内容也应做相应调整，并履行有关手续。

第二条 甲方义务

（一）甲方及其工作人员不得干扰乙方企业正常的生产经营活动，不得以任何理由要挟乙方从事不属于乙方义务的工作。

（二）甲方及其工作人员不得索要或接受乙方的礼金、有价证券和贵重物品，不得在乙方报销任何应由甲方或甲方工作人员个人支付的费用。

（三）甲方工作人员不得参加乙方安排的超标准宴请和娱乐活动，不得要求或者接受乙方为其住房装修、婚丧嫁娶活动、配偶子女的工作安排以及出国出境、旅游等提供方便。

（四）甲方工作人员及其配偶、子女不得从事与甲方项目有关的材料设备供应、劳务等经济活动。

（五）甲方及其工作人员不得以任何理由向乙方推荐分包单位或推销材料，不得要求乙方购买合同规定外的材料和设备。

（六）甲方工作人员要秉公办事，不准营私舞弊，不准利用职权从事各种个人有偿中介活动。

第三条 乙方义务

（一）乙方不得以任何理由向甲方及其工作人员行贿或馈赠礼金、有价证券、贵重礼品。

（二）乙方不得以任何名义为甲方及其工作人员报销应由甲方单位或个人支付的任何费用。

（三）乙方不得以任何理由安排甲方工作人员参加超标准宴请及娱乐活动。

（四）乙方不得为甲方单位和个人购置或提供通讯工具、交通工具和高档办公用品等。

（五）乙方得知甲方从业人员存在通过打招呼、围标、串标等形式非法操纵中标结果，或接受投标人礼品、宴请和其他形式的利益。

第四条 违约责任

（一）甲方及其工作人员违反本协议第一、二条，按管理权限，依据有关规定给予党纪、政纪或组织处理。

（二）乙方及其工作人员违反本协议第一、三条，按管理权限，依据有关规定给予党纪、政纪组织处理，情节严重的，甲方有权终止合同。

第五条 其他

（一）本协议为采购项目合同补充协议，与主合同《采购代理服务合同》具有同等法律效力，甲乙双方签署后生效。

（二）本协议有效期《佛山海关驻高明办事处 2026-2027 年食材配送服务合同书》一致。

（三）本协议一式五份，由甲方执三份，乙方执二份，经协议双方签署立即生效。

甲方：（盖章）

日期：2026年1月21日

乙方：（盖章）

日期：2026年1月21日