

采购合同协议书

采购合同编号: TZY-260104

采购人(全称): (甲方) 岳阳市消防救援支队

供应商(全称): (乙方) 岳阳瑞恒配送有限公司

为了保护甲、乙双方合法权益,根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章,双方签订本合同协议书。

一、项目信息

1、采购项目名称: 岳阳市消防救援支队南湖八仙台消防站食堂服务及伙食配送服务采购项目(第二次)

2、采购计划编号: /

3、项目内容: 肉禽类、水果类、蔬菜类、干货调料类、米、面、粉、油、牛奶类配送服务及食堂服务

4、配送范围: 南湖八仙台消防站食堂

二、采购清单参数

序号	名称	项目名称 (条目号/品目名称)	是否接受 进口设备	数量 (批)	备注
1	南湖八仙台消防站 食堂物资定点采购 项目	肉禽类、水果类、蔬菜类、干货调料 类、米、面、粉、油、牛奶类	否	1	
2	食堂服务项目	南湖八仙台消防站食堂服务	否	1	

三、技术和商务要求

1、总体要求

- (1) 乙方必须负责货物的运输、质量检测等工作,所产生的费用由乙方负责。
- (2) 由于甲方工作的特殊性,乙方应做好本单位工作人员的培训、教育工作,遵守甲方各项规定。
- (3) 乙方在合同履行期间保证对甲方的货物供应,服从甲方的监督、管理。

(4) 在合同履行期间,甲方可根据采购及业务发展需要,可通过合适方式适当增补其他乙方没有的专业类别商品。

(5) 乙方不得将项目转让或分包给他人。

2、技术要求

服务内容和标准: 采购产品明细及采购具体要求

(1) 肉禽类、水果类

(1.1) 明细及采购具体要求:

品类	序号	品种	单位
鲜猪肉类	1	白条	斤
	2	1:9 碎精	斤
	3	8:2 碎肥	斤
	4	精瘦肉	斤
	5	去骨去皮前腿	斤
	6	去骨去皮后腿	斤
	7	去骨带皮前腿	斤
	8	去骨带皮后腿	斤
	9	带皮五花肉	斤
	10	腿五花	斤
	11	猪心	斤
	12	猪耳朵(鲜)	斤
	13	猪肝	斤
	14	猪舌	斤
	15	筒子骨	斤
	16	去皮五花肉(鲜)	斤
	17	带皮小五花(鲜)	斤
	18	肥膘(鲜)	斤
	19	加工肘子蹄	斤
	20	肘子蹄	斤
	21	大块猪皮	斤
	22	整排(半边猪的全部排骨)	斤
	23	猪脸肉(鲜)	斤
	24	熟大肠(鲜)	斤
	25	里脊肉	斤
	26	连肝肉(鲜)	斤
	27	猪肚	斤
	28	猪血	斤
	1	冻带皮小五花	斤
	2	冻带肉脊骨	斤
	3	冻连肝肉	斤
	4	冻去皮五花肉	斤

冻货	5	冻熟大肠	斤
	6	冻猪舌	斤
	7	冻肘子蹄	斤
	8	冻猪耳朵	斤
	9	冻猪脸肉	斤
	10	冻猪心	斤
	11	冻猪肚	斤
	12	冻杂骨	斤
	13	冻软骨	斤
	14	冻肥膘	斤
其他禽畜类	15	牛肉（牛腩或其他内脏）	斤
	16	羊肉	斤
	17	鸡肉	斤
	18	鸭肉	斤
	19	鱼（含草鱼、鲤鱼、鲫鱼、雄鱼、鲢鱼、边鱼等）	斤
水果类	1	西瓜	斤
	2	香梨	斤
	3	苹果	斤
	4	香蕉	斤
	5	砂糖橘	斤
	6	哈密瓜	斤
	7	甜枣	斤
	8	桂圆	斤
	9	荔枝	斤
	10	桃子	斤
	11	李子	斤
	12	橙子	斤

注：甲方有权根据实际需求要求乙方配送以上清单之外的产品，乙方应按要求按时按质按量供货。

（1.2）限价定价规则

1、肉禽类：采购人以岳阳沃尔玛、步步高、花板桥菜市场采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

2、蔬菜类：采购人以五里牌蔬菜市场和岳阳市海吉星蔬菜批发市场所采集的同类商品批发价，两者中价格较低者作为限价。如采购人有采购当地有机蔬菜的需求，中标人必须承诺能按需供货，且必须承诺所供蔬菜价格不得高于市场价；限价定价由双方协商。

3、水果类：采购人以岳阳沃尔玛、步步高、百果麦水果（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

4、米、面、粮油、干货调料类：采购人以岳阳市海吉星农副产品批发市场集的同类商品的价格作为限价定价依据。

注：以上所有品类货品，验收以采购人核定的数量、重量为准。采购人将不定期核查供货报价单价，若查实报价高于规定限价及成交下浮率的，供应商须立即退还多收取款项，并按多收金额予以双倍罚款。

(1.3) 质量要求及验收标准

(1.3.1) 肉禽类:

①乙方提供产品动物检疫合格证明。

②感官: 肉体具有正常的颜色和质地, 有弹性, 新鲜, 无异味, 冷鲜猪(牛、羊)肉不得注水, 无水感, 肉体无损伤变色。

③贮存运输条件和保质期: 不得与有毒有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处。

④产品符合 GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品, GB/T9959.2-2008 分割鲜、冻猪瘦肉(如有更新, 按最新标准执行)。

(1.3.2) 水果类:

①西瓜: 具有本品种应有的形状, 大小均匀, 果色清新光亮, 条纹清晰, 果皮无伤痕, 无水份腐烂, 无干疤, 无虫眼, 无病斑, 果柄茸毛脱落, 脐部凹陷, 水份大, 甜度高, 切开鲜艳光泽, 无异味及黑瓤。

②香梨: 果形端正, 大小均匀, 无畸形果, 带果柄; 果面新鲜洁净, 无刺划伤, 无压痕, 无病虫害; 重身结实, 味道爽甜。

③苹果: 具有本品种特有的外形, 大小均匀, 果面光滑有光泽, 具有本品种应有的自然色泽; 无斑点或极少果锈, 不起皱, 无裂口, 无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑; 果身重, 硬朗; 口感汁液饱满, 无苦涩味, 无木栓化组织。

④蕉类: 果实丰满, 果形端正, 梳柄完整, 不缺只口, 单果均匀; 色泽自然、光亮; 皮色青黄, 果面光滑, 无病黑斑, 无虫疤, 无霉菌, 无创伤; 果肉稍硬; 果皮可剥或易剥

⑤砂糖橘: 果实小而扁, 大小均匀, 果面新鲜光洁无裂口, 无机械伤, 无病斑及腐烂现象, 果蒂完整平齐, 易剥落, 桔络少。

⑥甜枣: 具有本品种应有的特征, 大枣鲜红或深紫, 小枣红中带黄, 有光泽, 果面清洁, 无霉烂, 无病虫, 无破损, 手捏手感紧实、不粘, 无霉味, 无酒味, 无腐败味, 无苦味。

⑦桂圆: 果色棕黄, 果粒均匀, 果身较平滑有光泽, 果肉不粘手, 易剥落, 有韧性; 无霉烂, 无黑斑。

⑧荔枝: 果皮鲜红, 稍带紫色; 果肉透明、爽口、甜度适中, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害, 大小均匀。

⑨桃子: 具有本品种应有的外形及色泽, 大小均匀, 果形端正, 果面无不正常斑点, 无裂口及其他机械损伤, 无腐烂, 无病虫害, 无药害, 无破皮。

⑩李子: 皮光滑有光泽, 个形整齐均匀, 无破皮, 无皱缩, 无压痕, 不软塌, 具有本品种应有色泽。

⑪橙子：大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口，无萎蔫。

(2) 蔬菜类、干货调料类

(2.1) 蔬菜类

序号	品种	序号	品种	序号	品种	序号	品种
1	土豆	27	小米椒	53	菜心	79	海鲜菇
2	西红柿	28	川豆	54	菠菜	81	酸包菜
3	芽白	29	扑豆角	55	葱	82	剥皮毛豆
4	包菜	30	排菜	56	蒜叶	83	酱榨菜头
5	冬瓜	31	新鲜木耳	57	蒜球	84	玉米
6	精品油麦	32	日本豆腐	58	螺丝椒	85	带皮甜豆
7	紫茄子	33	杏鲍菇	59	西兰花	86	干葱头
8	青椒	34	榨菜丝	60	西芹	87	秋葵
9	红萝卜	35	水笋丝	61	西葫芦	88	芦笋
10	黄瓜	36	湖藕	62	酱椒	89	空心菜
11	豆角	37	生姜	63	酸菜	90	四季豆
12	莴笋	38	生菜	64	酸豆角	91	沙姜
13	小白菜	39	白莲藕	65	银针菇	92	莴笋杆
14	红椒	40	白萝卜	66	雪里红	93	秀珍菇
15	南瓜	41	米豆腐	67	青尖椒	94	白洋葱
16	丝瓜	42	紫苏	68	韭花	95	藕尖
17	蒜苗	43	红尖椒	69	韭菜	96	红苋菜
18	洋葱	44	红薯	70	韭黄	97	嫩南瓜
19	有机花菜	45	紫薯	71	香芋	98	茭瓜
20	淮山	46	绿豆芽	72	香菜	99	红薯叶
21	剥皮甜豆	47	腊八豆	73	高山娃娃菜	100	扁豆
22	凤尾菇	48	花菜	74	萝卜娃娃菜	101	青茄子
23	凉薯	49	芹菜	75	魔芋豆腐	102	毛豆
24	去皮芋头	50	芽白秧	76	鲜香菇	103	木耳菜
25	圆磨菇	51	苦瓜	77	黄豆芽	104	鸡蛋
26	大葱	52	荷兰豆	78	藠头		

注：甲方有权根据实际需求要求乙方配送以上清单之外的产品，乙方应按要求按时按质按量供货。

(2.2) 干货调料类

料酒	小米辣	盐	榨菜头
米酒	老干妈	蒸鱼油	八角
白醋	帅豆豉	孜然	桂皮
蚝油	腊八豆	胡椒粉	干椒粉
豆瓣酱	萝卜丁	豆笋	干椒壳
麻油	外婆菜	香菇	干椒结
陈醋	鱼泡菜	木耳	粉丝
浓缩鸡汁	榨菜丝		花生米
紫菜	火腿肠		

(2.3) 限价定价规则

1、肉禽类：采购人以岳阳沃尔玛、步步高、花板桥菜市场采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

2、蔬菜类：采购人以五里牌蔬菜市场和岳阳市海吉星蔬菜批发场所采集的同类商品批发价，两者中价格较低者作为限价。如采购人有采购当地有机蔬菜的需求，中标人必须承诺能按需供货，且必须承诺所供蔬菜价格不得高于市场价；限价定价由双方协商。

3、水果类：采购人以岳阳沃尔玛、步步高、百果麦水果（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

4、米、面、粮油、干货调料类：采购人以岳阳市海吉星农副产品批发市场集的同类商品的价格作为限价定价依据。

注：以上所有品类货品，验收以采购人核定的数量、重量为准。采购人将不定期核查供货报价单价，若查实报价高于规定限价及成交下浮率的，供应商须立即退还多收取款项，并按多收金额予以双倍罚款。

(2.4) 质量要求及验收标准

(2.4.1) 蔬菜类

种 类	服务标准和质量要求
叶菜类	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。
根茎类。如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留 不超标。
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。
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、无病虫害。农药残留不超标。

①乙方货物配送量应与甲方需求计划量相符。货物送达甲方指定地点时，须一并提供当批次产品的农药残留检验等质量合格证明材料。

②符合 NY/T 2798.3-2015 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第3部分：蔬菜的安全要求。

③相关具体品种：

菜品名	服务标准和质量要求
青椒	长度7CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫，薄皮，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
红椒	长度7CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，色鲜，整齐，无烂果，异味，病虫，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
尖红椒	长度5CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫，薄皮，颜色鲜红，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
冬瓜	重量 5 公斤左右，皮青绿，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂，无疤点，无断裂，无畸形。
南瓜	重量 4 公斤左右，无疤点，无断裂，无病虫害瓜、烂瓜，颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
黄瓜	长度20CM 左右，鲜嫩，均匀整齐，无折断损伤；清香爽脆，无异味，无畸形，无病虫害；颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜，瓢小籽少。
茄子	色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，型直长，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄，整齐，无烂果、异味、病虫。
黄芽白	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
包菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
大土豆	重量在 4 两或4 两以上，薯块大小均匀饱满，颜色淡黄或奶白，皮脆薄而干净，不带毛根和泥土，表皮光滑，无虫咬或机械外伤；不萎蔫，不变软，无发酵酒精气味；薯块不发芽，不变绿。

白萝卜	长度20cm 以上，颜色洁白光亮，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉质脆嫩致密，味甜适中。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫斑害，不带大量泥沙、茎叶、须根。
小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。不得有叶边泛黄或发黄；枯萎；虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，浸水太多。
上海青、白菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
丝瓜	皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。
苦瓜	颜色淡绿色或白色、有光泽，凸出明显，条直均匀，有一定的硬度，瓢黄白，仔小、味苦，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。
西葫芦	颜色青绿色、表皮光滑，大小适中、皮薄肉嫩，瓢小籽少，有一定硬度，尾蒂有毛刺，半去皮，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不变黑。
豆角	大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心，颜色为浅绿色，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点、无空洞。
四季豆	鲜嫩，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点。
红萝卜	长度12CM 以上，颜色红色或橘黄色，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密，粗壮、硬实不软、肉质甜脆，新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫斑害，不带泥沙、茎叶、须根。
花菜	中号，花蕾颜色洁白或乳白、紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白 或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白，坚实无小球，新鲜、清洁，无虫眼，无病斑，无腐烂，保留不多于5片个叶把。
西芹菜	长约30CM，色泽鲜绿，叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水分充足，有清香味，无枯黄叶，无泥沙，无杂物。
蒜苗	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断，干爽，苔梗粗壮而均匀，柔软且基部不老化；苔苞小，无斑点。
带皮莴笋头	无腐烂，不糠心，不黑心，绿皮绿心或白皮绿心。
去皮莴笋头	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
莴笋叶	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。

淮山	皮细光滑，色泽良好，整齐，新鲜，无畸形，裂痕，糠心，病虫害害，不带沙泥。
红菜苔	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
木耳茺菜	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
青皮豆	籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥土、杂质，无色素。
老姜	姜块完整，丰满结实，无损伤，辣味强，无姜腐病，不带枯苗和泥土，无焦皮，不皱缩，无黑心、糠心现象。
西红柿	色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫。
香葱	叶色青绿，无干枯霉烂的叶梢，不失水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，无夹杂异物，无斑点叶及霉枯叶
洋葱	表皮颜色粉白或紫白，表皮肥厚，完整无损，饱和紧密，球茎干度适中，有一定硬度，去枯叶。
大葱	长约50CM，新鲜青绿，葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、无枯、焦、烂叶，无折断，扎成捆，干净，无泥无水。
去皮大蒜子	白色、大小均匀，饱满，无干枯与腐烂，无疤痕，无化学药物浸泡。
大蒜叶	叶片新鲜青绿，无折断，叶子无干枯，无斑点。
莲藕	藕节3-4节，表皮颜色白中带黄，藕节肥大、水分充足，肉洁白脆嫩，无叉，无泥，无杂质，无破损，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变。
槟榔芋	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。
去皮芋头	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。
香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水分充足，无病虫害，无散黄叶，无泥沙，杂草。
坛子酸菜	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
酱辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无腐烂变质。
酸豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
白卜辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
卜豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。

腊八豆	色香，味纯，无杂物。
菠菜	颜色碧绿，鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，颗株适当，无枯黄叶，根上无泥，捆内无杂物。
红薯	新鲜，干净，无腐烂、泥土。
雪里红	鲜嫩，不得有：压伤、擦伤，叶边泛黄或发黄，枯萎，茎顶部有烂心；主茎不易掐断、边上的纤维粗；有花蕾甚至开花；叶内腐烂。
西兰花	花蕾颜色深绿，紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直，干净，无药水味道。

④干货调料类

- 1) 所有产品均为未过期产品，且离过期期限不超过有效期的一半。
- 2) 所有产品均为正规厂商生产的合格产品，不属于三无产品。
- 3) 所有产品均包装完好，无拆毁和漏气，无异味。
- 4) 符合现行国家食品安全相关要求。

(3)、米、面、粉、油、牛奶类

品名	规格
普通大米	斤
面粉	斤
米粉	斤
食用油	斤
面条	斤
牛奶	瓶

注：甲方有权根据实际需求要求乙方配送以上清单之外的产品，乙方应按要求按时按质按量供货。

(3.1) 限价定价规则

- 1、肉禽类：采购人以岳阳沃尔玛、步步高、花板桥菜市场采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。
- 2、蔬菜类：采购人以五里牌蔬菜市场和岳阳市海吉星蔬菜批发场所采集的同类商品批发价，两者中价格较低者作为限价。如采购人有采购当地有机蔬菜的需求，中标人必须承诺能按需供货，且必须承诺所供蔬菜价格不得高于市场价；限价定价由双方协商。
- 3、水果类：采购人以岳阳沃尔玛、步步高、百果麦水果（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

4、米、面、粮油、干货调料类：采购人以岳阳市海吉星农副产品批发市场集的同类商品的价格作为限价定价依据。

注：以上所有品类货品，验收以采购人核定的数量、重量为准。采购人将不定期核查供货报价单价，若查实报价高于规定限价及成交下浮率的，供应商须立即退还多收取款项，并按多收金额予以双倍罚款。

(3.2) 质量要求及验收标准

①所有产品均为未过期产品，且离过期期限不超过有效期的一半。

②所有产品均为正规厂商生产的合格产品，不属于三无产品。

③所有产品均包装完好，无拆毁和漏气，无异味。

④符合食品安全相关要求。

食堂服务外包项目要求

服务人数：南湖八仙台消防站约 25 人

岗位	岗位	岗位职责	工作时间	备注
厨师	1	1、负责制定本食堂主、副食品原材料需求计划，对购进的原材料质量、数量认真检查验收； 2、负责对各种食品的加工制作，按照菜谱安排好主、副食品的加工和调制，掌握好调味品的用量，严格把好饭菜质量关； 3、服务周到，礼貌待人； 4、遵守作息時間，准时开餐，不擅离职守，不脱岗、串岗； 5、遵守安全操作规程，正确使用操作工具，合理使用原材料，节约水、电、煤气等用料； 6、严格遵守各项规章制度，搞好厨房、餐厅卫生； 7、自觉遵守各项规章制度，努力钻研业务，提高烹饪技术； 8、服从管理，维护好厨房灶具、设备，协助做好开餐准备工作。	全年无休 上班时间： 6：30-14：00 上班时间： 15：30-19：00	
服务人员	1	1、负责食堂卫生和餐具、用具的消毒工作； 2、负责来宾接待服务工作； 3、负责职工就餐的服务工作； 4、负责食堂就餐用具的保管工作； 5、负责餐桌卫生清理工作； 6、负责区域的卫生清理工作。	全年无休 上班时间： 6：30-14：00 上班时间： 15：30-19：00	
合计	2 人			

四、其他要求及责任追究

1、由甲方指定的收货人（甲方指定收货人为： ）在交货地对乙方提交的合同商品进行检验。如果乙方提交的物资产品与要求不符，则甲方有权要求乙方免费更换或退货，乙方应按照甲方的要求进行退换并承担由此而产生的一切费用。

2、乙方在交货地点卸货完毕，甲方当场验收。

3、本合同所采购的物资因其自身特点导致甲方无法在验收当时发现其质量问题，如甲方在使用期间内发现上述商品问题，则乙方应无条件为甲方提供换货或退货处理，在此种情况下乙方无权以甲方已签收作为已交付合格商品的抗辩。

4、数量（重量）以甲方验货过磅签收为准。

5、乙方保证按甲方要货计划供货，如属市场缺货，乙方应提前告知甲方，经甲方同意后方可更换其他品种。

6、如甲方发现乙方价格过高、送货不及时、货物不新鲜等违约现象，甲方有权按照合同约定警告乙方，

乙方拒不改正，甲方可随时终止合同。

7、在供货过程中如出现因食用乙方提供的商品导致食源性疾患或集体中毒事故等一切不良后果，由乙方承担全部法律责任。

8、如乙方不能达到甲方要求或不能按清单配送，乙方应提前告知甲方，经甲方同意后方可执行。

9、为了保障甲方食品安全，合同期间乙方因货物质量问题遭受政府部门处罚或者造成任何食品安全事故，甲方有权解除本合同。

10、乙方配送人员在配送货物过程中遭受的任何伤害或造成的任何损害，均由乙方负责。

11、乙方未按合同约定履行义务，因产品质量或者自身原因造成的错送、漏送或产品质量不符合标准等问题，发生一次，乙方向甲方支付当次货物款 10%的违约金（从当月结算金额中扣除），并赔偿甲方相应损失。

12、食堂外包服务中相关的岗位人员薪酬不变，须与之前的薪酬内容保持一致。乙方应当足额发放工资和缴纳社保，甲方有权进行监督。因薪酬和社保引发的争议，由乙方全权负责，不得因此影响对甲方的服务。如产生影响，应当承担违约责任。

13、甲方提供厨房及厨具设备、食堂和餐具。乙方使用时应当注意爱惜和维护，给甲方设施设备、餐具等造成损失的，甲方有权在每月结账时从乙方服务费中扣除。

14、乙方应当严格按合同约定向甲方提供菜品、餐饮及服务，严格执行国家相关法律法规的规定。除本合同约定的费用外，乙方不得向甲方和甲方指定用餐人员收取其他任何额外费用。

15、评价与考核

甲方每月对乙方进行综合评价与考核，评价与考核内容包括合同期内的配送数量、配送服务质量、产品品质、食堂（餐厅）投诉次数等。年内月考评低于90分超过8次（含）或月考评低于80分超过4次（含）的，甲方有权取消乙方的供货资格。

考核细则（满分 100 分）			
项类	评分细则	扣分	备注
产品要求	没有及时报价或报价不符合要求的（明显高于市场价 15%的），每次扣 1 分，	1	
配送要求	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣 1 分	1	
	在未征得甲方同意的情况下，实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，甲方有权拒收，每次扣 1 分	1	
质量要求	造成食物中毒等		该项直接取消其中标资格，并追究法律责任
	食品质量不符合要求，出现质量问题（肉类出现不正常气味的、蔬菜出现大批腐烂或黄叶的）并未能及时更换的，每次扣 3 分	3	
	相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣 1 分	1	
	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用抗生素、激素等有害物质，每次扣 1 分	1	
安全生产管理要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣 5 分	5	
	提供资料弄虚作假的，每次扣 1 分	1	

考核细则（满分 100 分）			
项类	评分细则	扣分	备注
食堂管理满意度要求	被用户投诉，情况属实的，每宗扣 1 分	1	
	被媒体负面曝光且属实的，每宗扣 5 分	5	
其他	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现 1 次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣 1 分	1	

16、交货时间及地点

交货时间和地点：根据甲方实际需求，乙方应于每日 7：30 之前按质、按量将甲方所订购物资送达甲方指定位置，甲方进行验收和结算。如遇各配送点临时订购物资，则乙方须能在接到采购计划后 2 个小时内将所订购物资送达甲方食堂。

五、履行合同的时间、地点及方式

- 1、服务期限：2026 年 11 月 1 日至 2027 年 11 月 1 日)
- 2、服务地点：南湖八仙台消防站食堂
- 3、服务方式：乙方承担所有运输费用将甲方所需要产品配送至指定地点并根据甲方要求做好食堂服务管理

六、付款方式

- 1、食材供应结算方式：货到后组织验收过磅，由甲方验收人员和乙方配送人员当场签字验收，验收合格后每月结算付款一次，次月上旬结算上月货款，商品结算单价为按照限价定价规则确定的基准价乘以 93.7%（折扣率）。结算时乙方需提供正规、合法的税务发票。
- 2、食堂服务项目结算方式：根据中标文件，乙方中标的食堂服务费为 117000.00 元/年（大写：壹拾壹万柒仟元整）。合同签订后甲方提前一月支付下个月的服务费用，即每月支付 9750.00 元（大写：玖仟柒佰伍拾元整）。乙方需提供正规的服务类发票。乙方应当足额发放工资和缴纳社保，甲方有权进行监督。因此引发的争议，由乙方负责提供在甲方服务人员的花名册、劳动合同、社保、工资表，甲方有权监督乙方足额发放工资和缴纳社保

七、保密义务

甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，双方均有保密义务。

八、合同的变更、中止与终止

- 1、在合同履行过程中，甲、乙双方可就合同履行的时间、地点和方式等协商进行变更。协商一致后，双方应签订书面的补充协议。
- 2、在不改变合同其他条款的前提下，甲方有权在合同价款百分之十的范围内追加与合同标的相同的货物或服务，并就此与乙方签订补充合同，乙方不得拒绝。
- 3、除双方签署书面协议，并成为合同不可分割的一部分外，本合同条件不得有任何变更。

4、合同在履行过程中，因采购计划调整，甲方可以要求中止履行，待计划确定后继续履行；

5、合同履行过程中因乙方就采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要或财政部门责令中止的，应当中止合同的履行。

6、合同因有效期限届满而终止；合同有效期届满后，双方未续约，乙方应当及时与甲方进行交接并退场，未能及时退场的，迟延退场一日向甲方支付合同服务费1%的违约金。

7、乙方未能依照本合同约定条件履行合同，已构成根本性违约的，甲方有权终止本合同，并追究乙方的违约责任。

8、乙方如提前解除合同，应当提前三十日通知甲方，并承担合同服务费的10%的违约金。

9、如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。

10、如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》规定由有关部门追究其法律责任。

11、如果合同的履行将损害国家利益或社会公共利益，甲方有权终止合同的履行，给乙方造成损失的予以相应补偿。

九、不可抗力

1、不可抗力是指合同双方不可预见、不可避免、不可克服的自然灾害和社会事件。

2、任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

3、遇有不可抗力的一方，应在三日内将事件的情况以书面形式通知另一方，并在事件发生后十日内，向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行理由的报告。

十、争议解决

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：

☐ 提请仲裁

☒ 向甲方人民法院提起诉讼

十一、组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

1、在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议

2、本合同协议书

3、中标通知书

4、投标文件

5、政府采购合同专用条款

6、政府采购合同通用条款

7、标准、规范及有关技术文件，图纸。

8、其他合同文件。

十二、附则

1、本合同自签订之日起生效；

2、本合同一式肆份，采购人执贰份，乙方执贰份，均具有同等法律效力。

甲 方：岳阳市消防救援支队（公章）

法定代表人：_____

委托代理人：_____

电 话：_____

传 真：_____

乙 方：岳阳瑞恒配送有限公司（公章）

法定代表人：_____

委托代理人：_____

电 话：_____

传 真：_____

开 户 银 行：_____

帐 号：_____

合同订立时间：2026年10月28日

合同订立地点：岳阳市消防救援支队

附：《食品质量安全承诺书》

《食品质量安全承诺书》

致：岳阳市消防救援支队：

对于我公司提供的所有食品的质量安全承诺如下：

(1) 我公司承诺：产品包装清洁、干燥、牢固、透气，无味、无污染、无异味、无霉变现象；肉禽水产类按伙食管理单位要求加工成块、片、丝，内包装为聚乙烯塑料袋，外包装为全新料塑料周转筐；蔬菜类、水果类保鲜外包装统一为全新料塑料周转筐。

(2) 我公司承诺所供货物符合国家有关标准、行业标准，确保产品质量，并且完全符合甲方要求；承诺严格所供产品环保健康，且符合国家标准和行业标准，我公司承诺每次供货，肉禽类一并提供产品动物检疫合格证明，蔬菜类提供当批次产品的农药残留检验等质量合格证明材料，且承诺若有违反，接受一切法律处罚。

(3) 我公司承诺按甲方规定的时间及时免费送货到甲方的指定地点，并保证包装完好，品种分类清楚，送货手续齐全、票据填写符合要求，并按甲方要求协助做好验收、核对等工作。我公司根据实际数量验收清单定期与采购人对账，开具合规的发票。我公司承诺定期提供我司所销售商品的信息（如品牌、品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准型号、规格、产品参数、市场实际供应价等），支持和协助采购人做好宣传用品库建设。

(4) 我公司承诺为本项目设专人服务、专人跟踪，快速处理突发事件；服务人员均为经卫生防疫部门进行健康检查及卫生知识培训，并持《健康证》上岗。由专职采购员、检验员、送货员、品管员组成，从货物采购到运送至配送点，严格按照国家法律法规作业，严禁不合产品进入甲方。

(5) 我公司承诺对货物及服务的质量、卫生、食品安全应承担全部责任，并保证在运输中做好防潮、防腐等措施。

(6) 我公司承诺对临近保质期及已过期产品提供无偿换货服务。

(7) 我公司负责将所有货物运至甲方指定地点，负责卸货并搬运至贵单位指定堆放场地。包装、运输等相关费用由我公司自行承担。

(8) 如出现我公司提供的食品造成的食物中毒的，我公司承担由此而产生的一切法律责任和经济责任。

(9) 我公司承诺按照甲方规定的时间、品种、质量、数量要求，及时提供贵单位所需的货物，如在规定的时间内无法提供甲方所需的货物，甲方有权另行采购，由此所产生市场价差及其他费用均由我公司承担。

(10) 我公司承诺严格遵守甲方相关规章制度，服从甲方管理。我公司在送货途中发生的各类事故与甲方无关。

(11) 违约责任承诺：

① 质量违约责任承诺

如果我公司配送的货物没有达到投标货物标准而影响了质量，我公司将对此造成的损失承担一切后果。

若此问题反复出现，甲方有权终止合同。

②服务违约责任承诺

在我公司所承诺的售前售后服务中，若没有按照承诺履行义务，对甲方带来的不便，我公司将对此造成的损失承担一切后果，若各项服务不能按照甲方要求实施的话，甲方有权终止供货合同。

③我方违约责任承诺

若我公司未按合同约定履行义务因产品质量或者自身原因造成的错送、漏送或质量不符合标准等问题，我公司向甲方支付当次货物款10%的违约金，并赔偿甲方损失。

(12)售后服务机构名称：岳阳瑞恒配送有限公司，地址：湖南省岳阳市岳阳楼区奇家岭街道-奇西社区-金仙组第8网格247号。

特此承诺！

单位名称（盖单位章）：



法定代表人或其授权的代理人（签字）：

许军辉

日期：2026年10月28日