

# 食堂食材配送服务合同

项目名称: 岑溪市消防救援大队 2024 年度食堂食材配送服务采购项目(重)

项目编号: GXLY2024-C3-240701-WZ(重)

甲方: 岑溪市消防救援大队

乙方: 岑溪市家润多生活超市有限公司

2024 年 0 月 1 日



合同编号：20241001

项目名称：岑溪市消防救援大队 2024 年度食堂食材配送服务采购项目（重）

项目编号：GXLY2024-C3-240701-WZ（重）

甲方(买方)(采购单位)：岑溪市消防救援大队

地址：岑溪市紫坭工业园集中区

法定代表人：黄卫明

联系电话：0774-8223249

乙方(卖方)(乙方)：岑溪市家润多生活超市有限公司  
地址：岑溪市岑梧高速路引线旁明华府2幢102铺  
法定代表人：李朝  
联系电话：19976267020

根据《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国招标投标法》及其实施条例、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照公开招标文件规定条款和乙方响应文件及其承诺，甲乙双方签订本合同。

一、采购需求一览表

序号	食品类别	服务及品质要求
1	食油类(食用油)	1.花生油、大豆油、调和油等油类质量必须符合 GB15196-2015《食品安全国家标准食用油脂制品》标准;具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味。 2.食用油卫生标准必须符合 GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》标准，无焦臭、酸败及其他异味。 3.食用油的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染。 4. 不得配送临期食品，食品可用时间要大于质保期三分之一时间。
2	干货、调料、食盐、蛋类	1. 干货:要求色泽鲜艳;干燥有韧性;无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。 2. 调料:符合相关国家食品卫生标准，如 GB2717-2018《食品安全国家标准酱油》、GB2719-2018《食品安全国家标准食醋》、GB31644-2018《食品安全国家标准复合调味料》等;全部按标准规格包装。 3. 食盐:符合 GB2721-2015《食品安全国家标准食用盐》标准;全部按标



		<p>准规格包装。</p> <p>4. 蛋类:</p> <p>4.1 正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整, 无裂纹;灯光透视呈微红色;气室小, 看不见蛋黄或略见阴影于中心;打开后蛋黄膜不破裂、凸起, 完整并带有韧性;蛋黄、蛋白分明, 颜色鲜艳。</p> <p>4.2 规格要求:单个鸡蛋重 60g 以上。</p> <p>4.3 鸡群要求:健康, 严禁使用违禁药品, 无公害、无药残、无激素。</p>
3	河粉、米粉、面、豆制品类	<p>1.河粉、米粉:</p> <p>1.1 具有“SC”食品生产许可证标志;并能提供原料乙方或生产厂家三证(即许可证、营业执照、检验报告)。</p> <p>1.2 保证新鲜且符合《中华人民共和国食品安全法》要求。</p> <p>1.3 米粉生产用的稻谷原料储存期不超过 1 年, 且符合 GB/T1354-2018《大米》标准。</p> <p>1.4 产品包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋;包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期、保质期等字样;产品须在保质期内。</p> <p>2.面:</p> <p>2.1 具有“SC”食品生产许可证标志;并能提供原料乙方或生产厂家三证(即许可证、营业执照、检验报告)。</p> <p>2.2 保证新鲜且符合《中华人民共和国食品安全法》要求。</p> <p>2.3 米粉生产用的稻谷原料符合 GB/T1354-2018《大米》标准。</p> <p>2.4 产品包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋;包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期、保质期等字样;且产品须在保质期内。</p> <p>2.5 面粉、面包粉、糯米粉、粘米粉、澄面、玉米面、全麦面、生粉:白色粉状, 无霉变和结块;气味正常、无异味和异嗅。</p> <p>3.豆制品:</p> <p>均应符合 GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》标准。</p> <p>3.1 豆腐:色泽洁白;形态完整;质地细腻, 有弹性;无酸味, 无卤味;水分适度。</p> <p>3.2 豆腐丝、豆腐干、豆腐泡:表面清爽无粘液, 无酸味、霉变。</p> <p>4. 不得配送临期食品, 食品可用时间要大于质保期三分之一时间。</p>
4	新鲜肉类、水产类	<p>活鲜类应符合 GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准;其余产品均应符合 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》标准。</p>



		<p>1.鲜猪肉类</p> <p>1.1 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;,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,指压后凹陷立即恢复;具有鲜猪肉正常气味;无泥污、血污;肉边整齐、无碎肉、碎骨;精肉无多余脂肪;无注水。</p> <p>1.2 五花肉:带皮的肥瘦肉;肌肉与脂肪相间多层。</p> <p>1.3 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。</p> <p>1.4 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。</p> <p>1.5 猪脚: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。</p> <p>2.鲜牛肉类:</p> <p>2.1 鲜牛肉:肉色深红;肉质有弹性,指压后凹陷部分立刻恢复;切面有光泽及微湿润,极小渗出物;具有浓郁的牛肉气味;脂肪呈白色或乳白色;无寄生虫;无注水。</p> <p>2.2 牛腩:肉色为均匀的红色、有光泽;肉质紧密、细腻,有弹性;外表微干,不粘手;肉皮为白至浅灰白色;无注水。</p> <p>3.家禽类:</p> <p>新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色,肌肉有弹性且结实,无腥臭味,不黏滑。骨髓色泽呈鲜红色,变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象,甲方可拒绝签收。</p> <p>3.1 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。</p> <p>3.2 鲜鸡:单只净重为 1.15-1.4kg;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;鸡大腿内侧用刀切开后无明显水迹;外表微干或微湿润,不粘手,指压后凹陷部分立即恢复;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的现象。</p> <p>4.水产类:</p> <p>4.1 鱼类:在水中游动自如、反映敏捷;体表有光泽;体态无伤残、无畸形、无病害;鳞片完整无损,不易脱落;表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞;黏液无混浊;肌肉组织致密、有弹性;腹部坚实不膨胀;鳃丝清晰,呈鲜红或暗红色,无异味;眼球突出、饱满,角膜透明或稍有浑浊;肛门</p>
--	--	---



		<p>紧缩或稍有凸出且内部洁净无异常红尾；无病毒，不含有害物质。</p> <p>4.2 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；无病毒，不含有害物质。</p> <p>4.3 如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。</p> <p>4.4 其它鲜活水产根据市场调整。</p> <p>5.其它新鲜肉类根据市场肉类情况调整。</p> <p>5.1 符合国家新的食品安全法的标准和要求，为保证优质、安全可靠，肉类须按需求量密封包装,冷藏状态下配送,出具有效的肉品品质检验证和动物检疫合格证明。</p>
5	新鲜蔬菜、瓜类	<p>各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，有光泽。不应有腐败味和其他异味。若出现蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等现象，则为异常形态，甲方可拒绝签收。农药残留不超标，符合《GB2763-2021》标准。</p> <p>1.根茎类(如香芋、土豆、莴笋):茎部不老化:个体均匀:外表圆滑;未出现发芽、发霉、无虫咬、变色、叶子发黄、变软等现象。</p> <p>2.叶菜类(如大白菜、卷心菜、球形叶菜):色泽鲜亮，切口不变色;叶片挺而不干枯、不发黄;质地脆嫩、坚挺;去除根须，不含土，无虫害、无水伤腐烂现象;大白菜、卷心菜切开，心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象:球形叶菜坚实、无老帮。</p> <p>3.花果类(如西兰花、白菜花):新鲜固有的色泽鲜明;允许果形有轻微缺点;无虫害;成熟度良好，但不得过熟;无变形、变色、变软或出现擦伤、枯萎等现象。</p> <p>4.瓜果类:外表光亮无斑点;有新鲜链接的秧;形状正常、大小均匀;无软塌，成熟度适中，无腐烂;无污染;保持清洁，新鲜:无异味、无病虫害损害。</p>
6	冻品类	<p>1. 冰鲜类: 均应符合 GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准。</p> <p>2. 冻副食品类:</p> <p>2.1 鸡中翼:无黄衣;大小均匀;无异味;无碎杂;无明显淤块:无破皮;外表色泽正常;肉质淡红;无鸡毛;解冻后与鲜鸡特征相同。</p> <p>2.2 鸡全翼: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;无鸡毛。</p> <p>3.其它冰鲜、冻副食品类根据市场情况调整。</p> <p>3.1 均应符合 GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准。</p>





7	包点、粽子、糍粑、 粗粮类	<p>1.包点:必须保证新鲜、卫生;符合 GB7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》,且在有效的保质期内。</p> <p>2.粽子:必须保证新鲜、卫生;符合该类食品的行业标准;且在有效的保质期内;多种内馅可供选择;配送前应于常温阴凉干燥处保存。</p> <p>3.糍粑:配送前应于保鲜冷藏,或者泡冷水里面(2天换一次水);新鲜、卫生,无添加剂;散装;且在有效的保质期内。</p> <p>4.粗粮:符合该类食品质量安全准入标准;配送前应于阴凉干燥处保存;无食品添加剂。</p> <p>5.不得配送临期食品,食品可用时间要大于质保期三分之一时间。</p>
8	熟食类	<p>1.原材料(白切鸡、酱油鸡、烧鸭、叉烧)必须保证新鲜、卫生、无异味、无霉烂变质,散装熟食不得超过4小时,符合该类食品的行业标准;成品及半成品要且在有效的保质期内。</p> <p>2.必须使用食品袋密封包装,生熟食必须分开。</p> <p>3.其它熟食类根据市场调整。</p>
9	腌菜类	<p>1.酸菜:菜帮微白透明,菜叶稍微有些黄,具有浓郁酸香味,有弹性。</p> <p>2.酸豆角:选用色泽好,大小一致,无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作。</p> <p>3.榨菜丝:外表呈青色或淡黄色,表面附有辣椒粉涂染的红色,有光泽,菜体脆爽,气味浓郁鲜香。</p> <p>4.萝卜干:色泽金黄,皮嫩肉脆,甘香味美。</p> <p>5.其它腌菜类根据市场腌菜类情况调整。</p> <p>6.按国家标准,亚硝酸盐不能超标。</p>
10	水果类	<p>类别:苹果、香蕉、西瓜等时令水果。水果新鲜,光泽度好,无虫食腐烂等表现现象。</p> <p>农药检测标准:符合国家卫生计生委农业部食品药品监管总局关于发布《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2016)等107项食品安全国家标准的公告(2016年第16号)中的GB23200.8-2016食品安全国家标准水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定规定。</p>
11	牛奶类	<p>1.乳制品类:必须符合国家相关食品安全卫生标准,巴士杀菌乳执行标准 GB19645-2010,发酵乳执行标准 GB19302-2010。</p> <p>2.应保持较好的外观,达到相应的等级,必须是在保质期内,供货时,必须提供每批次食材原材料检测结果复印件。</p> <p>3.不得配送临期食品,食品可用时间要大于质保期三分之一时间。</p>
12	其他食品食材	<p>1.汤圆、水饺、云吞:产品符合国家食品安全要求,包装密封性好。</p> <p>2.其他适用老年人群体的食品食材:符合《食品安全国家标准老年食品</p>



		通则》(征求意见稿)规定。 3. 其它品种可根据市场情况调整。 4. 不得配送临期食品, 食品可用时间要大于质保期三分之一时间。
13	即烹类	粥、炒粉、炒饭、炒面等。产品符合《中华人民共和国食品安全法》。

## 二、金额

壹佰零玖万伍仟零柒拾贰元整(¥1095072.00)。

## 三、配送地点(联系人)、订单方式、配送时间、运输方式

1. 配送地点: 岑溪市消防救援大队食堂, 联系人: 高海钊, 17677072675

2. 订单方式: 批次订货: 甲方每日 18:00 点前(时间采用 24 小时制, 下同)前以信息、电话等方式向乙方发出次日采购单。采购单内容应清楚说明食材品名、计量单位、数量、规格及特殊要求(干杂粮油需注明品牌)等。正常情况下乙方于次日甲方指定时间内将甲方所订早、午、晚餐货物送达甲方食堂。批次订货以采购单为准, 临时订货以通知为准。如遇市场缺货, 乙方无法提供甲方要求的食品原材料, 则乙方可以更换类似品种, 但须事先经甲方同意。

3. 配送时间: 每天分两批次(分别为早上 6:30 前、早上 9:00 前, 如乙方条件允许, 也可一批次即早上 6:30 前, 由乙方视自身情况决定)按时、按量、按标准将食材配送到甲方指定地点并需通过甲方的验收, 如迟到 30 分钟以上的(不可抗拒事件外), 甲方收取乙方当天货款的 10%作为违约金; 如是甲方已下单且乙方已采购完成的, 甲方要求退单造成乙方损失的, 应当由甲方承担货款。

4. 运输方式: 采用厢式配送车辆或冷链(恒温保鲜)厢式配送车辆专车专人派送。

## 四、合同金额和价格核定

1. 合同金额为实际供货经验收合格的食材总金额。包括食材金额、服务、随配附件、备品备件、工具、运抵指定交货地点的各种费用和售后服务、税金及其它所有成本、费用的总和。

2. 乙方必须提供每日配送清单、验收证明、甲方食堂对乙方当月供货服务的书面综合评定报告和食材结算汇总表等材料(含品名、规格标准、数量、金额)核算食材的单价、数量和金额, 经双方核对无异议后按月结算。服务评定报告为不合格的, 不得进行当月合同结算, 直至整改合格后方可进行结算。

3. 计算公式: 合同金额=实际供货数量\*基准单价\*M(M 为乙方的折扣率报价)。

### 4. 价格核定方式

4.1 基准单价的核定: 原料价格必须按照“随行就市、保本微利”为原则。平时以岑溪市城区大型超市及市场价格作参照, 经过三家超市及市场询价的平均价作一定比例的下浮优惠, 并保持相对稳定。如市场价格有波动, 涨跌超过原定价的 10%, 乙方要及时以书面方式提出重新询价, 经过核实属实, 则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价两次, 即当月月底和次月月中各一次。甲方代表、乙方代表一起到三家大型超市及市场进行询价每次结算的基准价均以前一次询价的零售均价为准, 以此类推。

其某项产品的供应单价=当时的基准单价×折扣率。

4.2 如甲方食堂工作人员在 10 日内对乙方上传的基准单价未提出异议, 也未作出任何反馈或回应, 即为默认, 则以乙方上报的价格为基准单价进行核算。

4.3 乙方未以组建微信群或其他有效方式等形式实时公告食材价格的, 甲方有权按《梧州市物价动态》



公布食材价格的进行资金结算，直至乙方公告实时食材价格为止。

## 五、合同服务期限

2024 年 10 月 1 日至 2025 年 9 月 30 日。

## 六、质量保证

1. 乙方必须严格按国家食品卫生标准要求执行，所配食材、食品均符合《国家食品卫生标准》、《食品安全法》、《动物防疫法》、ISO9001 质量体系认证、GB/T28001 职业健康安全管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证等相关规定，保证卫生安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。乙方必须保证配送的食品具有相关部门认可的检验合格证书。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

2. 交货时如乙方提供的产品发生质量问题，乙方实行“包退包换”，并承担由于产品质量问题所发生的一切费用。

3. 乙方应当按照国家有关法律法规、行业标准对所供的食材进行留样备查。甲方食堂也应当按照国家有关法律法规、行业标准对食材进行留样备查。

4. 因质量问题发生争议，由国家和市政府指定的技术单位进行质量鉴定，该鉴定结论是最终鉴定结论。

## 七、食材接收及验收

1. 甲方对应的各食堂应当组织有经验的人员对乙方所供的食材及时进行接收并现场验货，检验不合格的产品，有权拒收。具体验收方案、验收方法等由甲方对应的各食堂按照国家有关法律法规、行业规范、食堂内控管理制度和合同执行。

2. 乙方保证配送品种质量的准确性（斤两计），并以甲方验货数量为准；

3. 乙方须严格按照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。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变更。

4. 乙方每次随货物送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各执一份，作为送收货凭证。

5. 乙方的送货清单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量，送货清单不得涂改。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。

6. 甲方对验收有异议的，在验收后五个工作日内以书面形式向乙方提出，乙方应自收到甲方书面异议后 1 日内及时予以解决。

## 八、付款方式

1. 本项目以人民币方式支付。

2. 付款方式：每月 20 日前结算上月采购款，乙方应于结算日前 10 日内提交结款材料。甲方对应的各食堂工作人员收到结款材料，对乙方提交的配送清单、验收证明、甲方食堂对乙方当月供货服务的书面综合评定报告和食材结算汇总表等材料（含品名、规格标准、数量、金额）进行核对，经核对无异议且收到乙方开具正式发票后，甲方按照发票金额一次性支付货款至发票上所注明的乙方公户。

3. 实际支付金额为经甲方验收合格的供货食材总金额，包含货物、服务、随配附件、备品备件、工具、



运抵指定交货地点的各种费用和售后服务、税金及其它所有成本费用和利润的总和。

### 九. 违约责任

1. 如在服务期限内发现乙方在投标期提供虚假资料的,甲方有权终止合同,并追究乙方相应法律责任。
2. 甲方在验收乙方当日配送的食材时,如发现食材质量问题,甲方有权要求无条件退换;发现食材腐臭、霉变等严重质量问题的,甲方有权要求无条件退换,予以警告,并责令整改;发现食材腐臭、霉变等严重质量问题被第二次警告的,责令整改并按当日送货总价的20%收取违约金。月警告次数累计达3次者,甲方有权向财政部门申请取消乙方为甲方的食材供应资格,并终止本合同。
3. 乙方如未能按时向甲方配送食材物品,按本合同“每天分两批次(早上6:30前、早上9:00前)按时、按量、按标准将食材配送到甲方指定地点验收,如迟到30分钟以上的(不可抗拒事件外),甲方收取乙方当天货款的10%作为违约金。”的约定处理,乙方遇不可抗力因素除外。
4. 乙方应严格保证所供应的食品质量,在合同执行过程中如出现有关人员因食用其提供的食品致食物中毒或生命健康出现不良后果等事故发生,经有关部门确认是乙方责任的,乙方应对此承担一切法律后果,甲方有权立即终止合同。
5. 乙方供货价格应当不高于市场上同类产品市场零售价格,甲方如发现供货价格明显偏离市场价格的,责令乙方限期整改。如乙方拒绝整改或整改不力的,甲方有权终止履行合同。
6. 甲方无正当理由拒绝接受或验收其下单的食材货物的,且乙方按要求送到指定地点后(注:应当留存相片或视频等备查),即为送达。
7. 乙方不履行合同约定的基准单价的核定方式义务的,甲方有权终止履行合同。
8. 合同履行前,乙方应当购买食品安全保险等险种。
9. 其他违约责任从《民法典》处理。

### 十、合同的修改

在本合同执行过程中,经有好协商,双方同意后,可根据实际情况对本合同条款做适当变更或补充。

### 十一、争议的解决

有关本合同的一切争议,甲乙双方应友好协商解决。如协商不一致的,双方均同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。本合同未尽事宜,经双方有好协商,以补充协议的形式加以完善,补充协议与本合同具有同样的法律效力。乙方存在以下任一情形的,甲方有权单方解除本合同且不承担任何责任:1. 乙方提供的食品达三次存在明显表皮破损、腐烂或不符合甲方要求的;2. 乙方提供的食品给甲方或第三方造成损失的;3. 乙方达三次以上未及时给甲方更换食品的。

本合同经甲乙双方签字盖章后生效,一式贰份,具有同等法律效力,甲乙双方各执壹份(可根据实际需要增加)。



甲方：(盖章)  岑溪市消防救援大队	乙方：(盖章)  岑溪市生活超市有限公司
法定代表人：	法定代表人：李利
委托代理人：高伯钊	委托代理人：罗震
地址：岑溪市紫坭工业园集中区	地址：岑溪市岑梧高速路口旁明华府2楼102铺
电话：0774-8223249	电话：19976267020
传真：-	传真：
邮编：543200	邮编：543200
开户行：中国银行岑溪支行	开户行：桂林银行股份有限公司岑溪支行
帐号：618478642813	账号：660000018728200018
日期：2024年10月1日	日期：2024年10月1日