

政府采购合同

项目编号：JSZC-320300-HCGS-G2024-0014

项目名称：餐厅原材料配送

采购单位：徐州市检验检测中心

中标供应商：徐州久和园食品配送服务有限公司

签订日期：2025 年 1 月 1 日



友情提醒：采购人与中标、成交供应商应当在中标、成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。

采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

甲、乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》，按照餐厅原材料配送项目发出的中标通知书、招标文件及乙方的投标文件等，按照平等、自愿的原则，经友好协商，签订本合同。

一、供货范围和期限

(一) 供货范围：为甲方食堂进行食材的采购和配送。

(二) 供货时间：供货配送期限 1 年，自 2025 年 1 月 1 日起至 2025 年 12 月 31 日止。

在合同有效期内一方不得擅自变更或终止此合同（涉及合同规定的终止合同条款除外），如未经双方同意，擅自变更或中止此项的一方要负违约责任。

(三) 采购需求：详见合同附件 1

二、供应方式及要求

(一) 确定订单

甲方食堂提前一天向乙方提供所需食品订单，乙方必须在甲方食堂规定时间内，依据订单将甲方食堂所需的食品购齐，送至甲方食堂指定地点进行验收。

(二) 乙方不得以任何理由拒绝供应、随意变更订单项目、内容，由于特殊情况不能及时供应的食品，乙方应提前通知甲方食堂，经甲方食堂许可后方能调整所订食品。

(三) 乙方应主动配合甲方食堂对其供应食品所进行的数量、质量检查。

(四) 乙方应主动配合甲方食堂提供紧急配送服务，合同期内，联系电话要保持 24 小时畅通，特殊情况乙方须满足能随时送货，如甲方临时需要配送食品，甲方需接到采购人通知后 90 分钟内送达到采购人指定地点。

二、供应价格及预算金额

(一) 供应价格

3.1 乙方中标优惠率：14 %

3.2 基准单价：以徐州市发展和改革委员会网站“民生均价监测”最新公布的同类食材算术平均单价为基准单价，网站上没有的食材，以每周四昆仑农贸市场（市政府附近）、惠民农贸市场共两个农贸市场采集食材单价的算术平均单价为基准单价。由采购人组成的询价小组在上述市场采集菜价，每周四定期前往上述两个农贸市场采集价格；如上述还未有的菜品，以供应商的批发采购处的同类菜品零售价为基准单价，根据上述基准价按优惠率计算的单价。

3.3 乙方供货结算单价=基准单价×（1-乙方中标优惠率），但不得超出基

准单价；

3.4 结算单价及金额以每日清单明细签字金额为准（结算金额包括所有食材、包装、税费、运杂（到位）、保险、管理、售后服务等全部费用以及投标人企业利润、税金和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用，采购人不支付其他任何费用）。

3.5 乙方需向甲方提供合法有效的增值税普通发票。

（二）预算金额：155 万元。

四、支付（采购资金的支付方式、时间、条件）

4.1 经双方协商一致，选择以下第二种付款方式：

付款方式一：**提交预付款保函的**

在双方签订合同后 10 个工作日内，甲方向乙方支付预算总金额的 40% 作为预付款。乙方向甲方出具等额预付款保函后，甲方办理政府采购资金结算手续支付给乙方。乙方向甲方供货的货款从上述预付款中先行抵扣。

预付款抵扣完后，费用按月支付，每月 1 次按实际订单量支付。每次付款经甲方验收合格后，甲方自收到发票后 10 个工作日内，将资金支付到合同约定的乙方账户。

乙方需提交的支付文件包括：

- ①乙方出具当月甲方已经实际确认的订单量的全额正式发票；
- ②甲方确认的送货清单。

付款方式二：**不提交预付款保函的**

合同签订后，甲方收到乙方开具的发票（发票金额为预算金额的 10%）之日起 10 个工作日内，向乙方支付预算金额的 10% 作为预付款，预付款抵扣后期应支付的费用。

预付款抵扣完后，费用按月支付，每月 1-2 次按甲方实际确认的订单量支付。每次付款经甲方验收合格后，甲方自收到发票后 10 个工作日内，将资金支付到合同约定的乙方账户。

乙方需提交的支付文件包括：

- ①乙方出具当月甲方已经实际确认的订单量的全额正式发票；
- ②甲方确认的送货清单。

4.2 合同约定的乙方账户：

开户银行：

银行帐号：

4.3 其他

若出现因乙方违约导致双方有争议的情况，待争议解决后3个工作日内甲方再向乙方支付货款，期间造成的经济损失由乙方自行承担。

4.4 在预算金额范围内按照实际发生金额据实结算支付，若本合同履行期限内支付超过预算金额，本合同自动终止；若本合同履行期限结束后仍有剩余，作为政府采购预算结余上交财政。

五、双方权利义务：

（一）甲方责任：

5.1 合同有效期内，甲方原则上不再从另外渠道进货，如不在供货目录内的食材甲方有权采购或可交乙方采购，采购食材均需符合国家标准；

5.2 甲方每天中午12点前确定下一天的食材项目、数量、质量发至乙方，确定后如遇临时增减、调整，双方协商解决；

5.3 甲方验收时须仔细核对采购清单，认真把好质量、数量、规格、退货、送货单核对签字等环节，向乙方索取食材的检验合格证或者化验单，并做好索证登记工作；确认无误后，在乙方的送货单上签收并留一份存档；甲方需对食材生菜、熟菜分别留样；若发现乙方违规，应按照合同相关条款处理，并记录备案；

5.4 甲方加强教育宣传工作：食堂工作人员要支持、配合乙方工作，使食堂配送工作有序有效进行；对乙方做到不索要，不为难，不马虎；

5.5 甲方如有需要，可约见乙方，当面商定进一步完善工作的措施。

（二）乙方责任：

5.6 乙方必须严格履行投标时的一切承诺；

5.7 乙方承接甲方的食材配送工作，按时保质保量按要求从事配送工作；

5.8 乙方应服从相关职能部门的业务指导和监管及检查；

5.9 乙方根据投标书的有关承诺条款，联系配送工作的具体情况，严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定，建立并自觉履行食品卫生安全和食品质量的保障机制，确保安全；

5.10 乙方必须根据约定和甲方提出的品种、规格、数量、质量等要求送货，并在规定的时间内及时送到；每日的配送清单须是打印稿，做到证货同行、证货相符；

5.12 乙方每次配送均需提供配送食材的检测报告、食材检验合格证等合格证明材料。如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫合格，蔬菜应有农药残留检测证明等；

5.13 乙方向甲方提供食材的规格、价格必须符合甲方要求，严禁以次充好或者擅自提价；

5.14 乙方除应做好服务人员的安全教育外，还应为服务人员提供必要的劳动保护条件，为服务人员办理作业时的人身安全保险和意外伤害险，一切安全责任事故均由乙方负责；

5.15 乙方所供食材，必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准，如不符合乙方必须无条件退货或换货，并承担由此造成的一切不良后果的。

六、质量标准和检验

(一) 质量标准

6.1 乙方所供应的食品数量不得短缺，质量必须符合国家《食品安全法》等有关法律法规和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等相关产品国家标准，特殊物品应符合行业内通用标准。所供食品均符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定。乙方提供的所有蔬菜、水果、豆、粮、油等均须为非转基因产品。蔬菜水果类应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象，属于无公害蔬菜水果；冷冻类及干货应在保质期范围内，并保持较好的外观和等级，须是正规厂家出品并具有合格证书的优质产品；鲜肉类全部来源于国家认可的正规肉联厂，并经政府相关检验合格；水产品必须新鲜，河鲜产品必须鲜活；粮油、副食、调料等由大型正规厂商出品，相关证件齐全。严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量要求的物品甲方食堂有权要求乙方及时退货或换货，乙方必须无条件退换，由此产生的一切后果由乙方承担。

6.2 乙方为满足质量标准提供的技术方案详见合同附件 2。

6.3 乙方为满足质量标准提供的人员和车辆配备方案详见合同附件 3。

6.4 乙方未满足质量标准提供的退换货承诺方案详见合同附件 4。

(二) 验收检验

6.5 甲方食堂每天对供应食品的品名、规格、数量、单价和质量进行现场验收，以甲方食堂的验货数量为准，乙方每次随货附一式三份盖章的送货清单，供甲方食堂验货后签字确认，甲方食堂执一份，乙方执二份，作为送、收货的凭证。若乙方供应食品运输损坏率较高且影响甲方食堂正常使用，或原材料已验收入库但在甲方食堂使用的过程中发现配送商品不合格，甲方食堂有权要求乙方及时退换，并按合同约定要求乙方支付违约金，乙方必须无条件退换，由此产生的一切后果由乙方承担。

(三) 供应时间（具体以甲方食堂要求为准）

乙方必须于供货日 09:00 前将甲方食堂所需食品送至指定地点进行验收，因迟到时间长而造成甲方食堂无法正常供餐的，甲方食堂有权追究乙方相关经济、法律责任。遇有特殊任务或其他情况，应以甲方食堂具体要求为准。非正常工作时间，遇特殊情况，乙方要为甲方食堂提供紧急配送服务，甲方食堂电话通知，90 分钟内送达。

七 包装与标记

7.1 商品（合同标的）包装具体要求：见《关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知》（财办库〔2020〕123 号）中《商品包装政府采购需求标准（试行）》。

7.2 快递包装具体要求：见《关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知》（财办库〔2020〕123 号）中《快递包装政府采购需求标准（试行）》。

八、违约责任

（一）甲方违约责任

乙方按合同履行，甲方按合同约定支付食堂食材费用，甲方每逾期 10 天，甲方向乙方支付当次应支付食堂食材费用（0.1）%的违约金，但违约金的总数不超过当次应支付食堂食材费用的（1）%。

（二）乙方违约责任

8.1 数量违约

乙方应按照甲方食堂要求的数量足额供应，如发现乙方存在主观故意或弄虚作假，第一次发现，扣除当日货款的 10%；第二次发现，扣除当周货款的 10%；第三次发现，扣除当月货款的 10%，并立即终止合同，且 3 年内不得参与甲方食品供应工作。

8.2 质量违约

甲方每月对乙方所供应商品随机抽取进行送检，送检品类及抽取次数由甲方决定。乙方应按照国家食品安全相关规定及甲方对菜品质量的要求进行送货。

甲方食堂如发现不符合合同规定的货品，乙方应无条件收回所供应的货物品并给予甲方食堂书面答复说明原因，并在 1 小时内更换好所需货品，由此造成的损失和影响由乙方负责。第一次验收不合格，甲方发出书面警告，第二次则按¥3000.00 元进行罚款，第三次甲方有权解除供货合同。

关于留样与抽查送检：甲方食堂将对每批次配送的货品进行留样保存，并每月随机抽样送检一次，送检费用由乙方承担。如有食品卫生安全监督部门或

相关部门对货品进行检查，乙方须全力配合，不得找任何借口推脱。

8.3 服务违约

因乙方未按时配送食材至甲方食堂指定地点，影响伙食保障工作正常开展，第一次发现，扣除当日货款的 2%；第二次发现，扣除当周货款的 2%；第三次发现，扣除当月货款的 2%，并立即终止合同，且 3 年内不得参与甲方食品供应工作。甲方每月组织人员进行供应情况调查，对不符合食材供应要求的，提出口头或书面整改意见，乙方应严格按甲方要求及时整改。

对于部分需要初加工商品，乙方须严格按照甲方要求的流程规范等标准进行操作，若乙方具备能力却不按标准处理，甲方有权拒收并扣除当日货款的 2%，且由乙方承担相应损失，两次甲方有权解除供货合同。

送货人员（含驾驶员）必须不低于 3 名，具有相应资质，并保证配送人员的相对固定；统一使用冷链车进行配送，并依据相关配送要求有序堆放，确保配送商品质量。

因乙方在服务期中途无故终止履行合同拒不配送的，乙方应向甲方支付本项目预算总额 5%的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

8.4 保密违约

乙方严格遵守各项保密规定，在配送期间应按照甲方管理规定约束自身行为；对甲方各类供应情况不得提供给任何其他单位或个人，否则按国家相关法律法规处理。

8.5 价格违约

合同签订后，甲方成立价格核查小组，核查小组对乙方供货单的基准单价和优惠率进行不定期抽查，如发现乙方供货单中的单价高于徐州市发展和改革委员会网站“民生均价监测”最新公布的同类食材单价，或每周四昆仑农贸市场（市政府附近）、惠民农贸市场同品种同规格产品的平均单价或未按中标优惠率下浮，第一次发现，扣除当日货款的 5%；第二次发现，扣除当周货款的 5%；第三次发现，扣除当月货款的 5%，并立即终止合同，且 3 年内不得参与甲方食品供应工作。乙方不得随意提价或以次充好，如有此类行为，甲方有权终止本合同，乙方须承担相应的违约责任。

九、转包或分包：

- 1、本合同范围的服务，应由乙方直接提供，不得转让他人提供；
- 2、如有转包和分包行为，甲方有权给予终止合同。

十、本合同在下列条件全部满足后生效，生效日期以下列条件全部满足的

最晚日期为准：

1、 双方加盖公章或合同专用章；

十一、 合同的双方当事人在合同履行期内不得擅自变更、中止或者终止合同（涉及合同规定的终止合同条款除外），如未经双方同意，擅自变更或中止此项的一方要负违约责任。

十二、 双方约定，在履行合同过程中产生争议时，应通过友好协商解决，若协商不成可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十三、 合同其他未尽事宜及与招标文件有矛盾之处，以招标文件[项目编号： JSZC-320300-HCGS-G2024-0014]为准。

十四、 合同一式四份，具有同等法律效力，甲方贰份，乙方贰份。

十五、 按照《财政部关于做好政府采购信息公开工作的通知》（财库〔2015〕135号），甲方依据《保守国家秘密法》等法律制度规定确定本合同（ ）部分涉及国家秘密，该涉及国家秘密部分不公告；甲方依据《反不正当竞争法》等法律制度的规定与乙方约定本合同（ ）部分涉及商业秘密，该涉及商业秘密部分不公告。

甲

单位签章：

单位地址：

开户银行：

银行帐号：

联系人：

联系电话：

日期：2025.1.1



乙

单位签章：

单位地址：

开户银行：

银行帐号：

联系人：

联系电话：

日期：2025.1.1



合同附件 1:

采购需求

一、项目概况

- (一) 采购人：徐州市检验检测中心
- (二) 项目名称：徐州市检验检测中心餐厅原材料配送
- (三) 预算金额：155 万元人民币
- (四) 服务期限：自合同签订日起 1 年
- (五) 配送地点：徐州市云龙区商聚路 12 号。
- (六) 本项目以固定优惠率（14%）进行报价。

注：以徐州市发展和改革委员会网站“民生均价监测”最新公布同类食材算术平均单价为基准单价，网站上没有的食材，以每周四昆仑农贸市场（市政府附近）、惠民农贸市场共两个农贸市场采集食材单价的算术平均单价为基准单价。由采购人组成的询价小组在上述市场采集菜价，每周四定期前往上述两个农贸市场采集价格；如上述还未有的菜品，以供应商的批发采购处的同类菜品零售价为基准单价，根据上述基准价按优惠率计算的单价。

二、服务内容

对徐州市检验检测中心餐厅的所需的鲜肉类、豆制品、水产、无公害蔬菜、禽、蛋类、干杂货、冷冻品、调味品、面粉、大米、水果、鲜奶、酸奶、酱腌菜类、点心类及食用油等食材进行统一供货配送服务。本次采购选取 1 家投标单位为供应商。中标人必须按照规定的时间配送到位，所有食材必须符合国家及行业标准。本项目服务期限为 1 年。采购人不保证在服务期内中标人的供货数量及供货金额，以实际配送结算为准

三、技术要求

（一）食材质量要求

投标人提供的货品及服务均应符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家法律法规、行业标准及地方政府和采购人有关规定。食品符合国家食品卫生安全标准，蔬菜类、畜禽肉类和水产类等食品能够提供相应的质量检疫报告。

1、鲜肉类质量要求：畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹，配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。肉质新鲜，无瘦肉精、无抗生素、不注水，无病毒，符合食品卫生要求。

2、豆制品类质量要求：必须新鲜有弹性、带有豆香味，以非转基因大豆或杂豆为主要原料，经过加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，有QS标志。

3、水产类（鱼、虾等）质量要求：鲜鱼类必须生猛鲜活眼睛清亮，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，肉质新鲜，无病毒，不含有害物质。

4、无公害蔬菜类质量要求：供货商经营品种齐全，有一定规模，日销量大。所提供的蔬菜必须保证新鲜、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、不腐烂变质，能提供蔬菜农药残留检测报告、产地合格证明，且符合《农产品质量安全法》要求。

5、家禽类质量要求：肉面干净、无任何异味，无毛发，不注水，无病毒、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐，必须提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》，并提供养殖基地有效证件。

6、蛋类质量要求：禽蛋必须保证新鲜（7日内产品），破损不超过2%，且符合《食品安全法》要求，无公害禽蛋、新鲜、无变质、无臭蛋，并提供养殖基地有效证件。

7、干杂货质量要求：应符合相关的国家或行业食品安全标准，添加剂的使用必须符合相关国家标准，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

8、冷冻品质量要求：保质期内，供应商须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

9、调味品（酱油、醋、盐、糖等）质量要求：正规知名厂家或其代理商，需有商标牌号，需注明生产日期、产地、保质期，包装规格。

10、面粉质量要求：正规品牌，面粉级别为特一级，色泽呈白色或微黄色、无杂质、无异味。玉米面、杂粮面闻起来有面香而无其它异味，色泽自然，不沾手，无虫蛀、无霉变、无杂质。必须符合GB1355-1986标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

11、大米质量要求：二年内新大米（国标一级），符合GB1354-2009标准，并拥有“QS”食品质量安全。

12、水果质量要求：纯天然无公害，个头匀称、无斑点、无破损、果实成熟、味道纯正。

13、奶制品质量要求：食材包装及外观干净、整洁，生产日期、保质期、贮藏条件标识清晰，须在保质期内。

14、酱腌菜类质量要求：亚硝酸盐定期抽检合格，且符合《食品卫生安全法》要求。

15、食用油质量要求：桶装密封非转基因食用油，必须符合 GB2716-2005 食用植物油卫生标准，并具有“QS”食品质量安全认证。不得采购来源不明和周转桶装植物油或地沟油。

16、点心类：包子、馒头、麻球等，符合食品安全相关要求。

17、深加工食品质量要求：深加工食品必须符合食品安全相关规定，存放及运输过程中应和其它菜品分开包装及堆放，包装袋（箱）应为食品专用袋（箱）。

18、油炸小食品质量要求：符合 GB16565-2003 标准，本标准适用于以面粉、米粉、豆类、薯类、蔬菜、水果、果仁为主要原料，按一定工艺配方，经油炸制成的各种定型包装的小食品。

19、熟食类、卤菜类：必须使用封闭车厢，不得敞运，车厢内必须清洁、卫生。制作材料必须保证其新鲜、卫生、符合该类食品的行业标准，成品及半成品要有足够的有效保质期。来货必须使用食品袋密封包装。所有非供应商自己调配的调味料，包括盐、糖、酱油、醋等，必须为预包装食品。

20、谷物类：小麦粒、大麦、玉米、薏米面，黑米、小米、高粱、藏麦、红枣、栗子、核桃、花生。感官指标要达到手感硬实，表面有光泽，无病虫害，无机械损伤，无腐烂，无异味，无杂质，含水量 $\leq 9\%$ ，黄曲霉毒素低于国家限量指标要求。质量标准达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。

21、投标人严禁提供以下食品：

(1) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜、鲜活水产等非定型包装食品）；

(2) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

(3) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

(4) 病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，农药残留超标的蔬菜等；

(5) 其它不符合食品卫生标准和要求的食品。

(二) 配送要求

1、每日的配送清单须是打印稿，并仔细核对采购清单，确保采购单位所需的食品原材料品种、品牌、规格、数量、质量等准确无误，并在每天上午 9:00 前必须将采购人所需要的食材送到餐厅，保证采购方正常开餐，若没按时将食品送到导致采购方不能按时开餐，采购方有处罚供应商的权利。

2、为了节约时间，供应商必须安排熟悉货物、熟悉市场产品名称的专业人员进行配送，配送时，采购人如要求对菜品深加工，中标人应按照采购人要求安排持有有效期内的健康证明的工人进入单位食堂进行深加工，无二次要求的按采购人要求在市场加工好，再配送至采购人指定区域。到达采购人指定区域后应该根据当天采购清单逐一将食材交由采购人进行验收。若因配送人员不够专业导致采购错误、或延长验收时间，导致采购方不能按时开餐，第一次采购人发出书面警告，第二次则按¥3000.00 元进行罚款，第三次采购人有权解除供货合同。如因供货问题造成食堂无法正常运行的，投标人应根据合同承担相应赔偿责任；

3、必须本着诚信的原则，投标人所配送的食品税后的价格应低于同期周边市场，如采购人发现所提供食材当日单价高于批发市场指导价的，采购人将扣除当天食材的 50%作为处罚金，情节严重的将直接解除合同。

4、在配送当日向采购人提供其配送的食材报价，经采购人验收确认后方为配送有效，不报价采购方有权按免费处置。

5、投标人须具备紧急配送的能力，合同期内，联系电话要保持 24 小时畅通，特殊情况投标人须满足能随时送货，如采购人临时需要配送食品，投标人需接到采购人通知后 90 分钟内送达到采购人指定地点，验收方式同上一条。

(三) 服从采购人管理要求

1、投标人须配合采购人食品安全检测人员对所送物品按国家有关标准进行检测，若所供货品不符合卫生规定或其他质量问题的，采购人有权拒收，中标

人应立即无条件予以退货、更换，采购人需从市场或酒店采购成品的，由此产生的一切损失和费用全部由中标人承担。若因投标人所供应食品的质量问题引起采购人食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故（经工商、卫生防疫部门鉴定），及配送过程中发生的事故等其他事故，由投标人负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重的，采购人有权追究其法律责任（采购人操作或保管不当除外）。

2、如有卫生部门、卫生监督部门或相关部门对餐厅或餐厅食品进行检查，中标人须全力配合，不得找任何借口推脱。

3、每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。

4、采购人有权进行不定期检查，如果发现不符合合同规定的食品，中标人要无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在 1 小时内更换好所需食品。第一次采购人发出书面警告，第二次则按¥3000.00 元进行罚款，第三次采购人有权解除供货合同。经核实如中标人提供非法渠道的食品，视为欺诈，投标人要承担相应的赔偿，并依据现行的国家法律法规追究其他责任，并连带追究所投产品生产企业的责任。

5、因投标人管理不善，造成工作范围内的设施、设备等损坏的，由直接责任人赔偿，若直接责任人因故无法赔偿的，采购单位有权要求投标单位负责赔偿损失，情节严重的可终止合同甚至诉诸法律。

6、若投标人在服务管理期间，违反下列规定将被解除综合服务合同：

- (1) 严禁将承包的食材配送项目转包他人；
- (2) 出现重大责任问题。

7、投标单位需按要求提供全年工作日服务及采购人临时检查的餐饮管理，包括处理各项突发事件及紧急任务等。

四、商务要求

投标人具有一定规模的食品经营、加工、储存、配送、检测场所，有较强的供货能力、良好的企业信誉和售后服务能力，有专门的储藏（冷藏）设备和配送设备。

（一）人员和车辆配备要求

1、人员配备要求：服务人员（包括采购、配送等相关人员）不低于 3 名，要求投标人配备人员要签订劳动合同并具有健康证。

服务人员在岗履行本项目工作职责期间，发生自身的人身伤害、伤亡，均由投标人负责处理并承担经济和道义上的责任，采购人不承担任何责任。

投标人违反国家相关法规，与聘用人员发生纠纷，均由投标人负责调解与处理，采购人不承担责任。

投标人在服务中违反国家相关法规或行业规范，因过失造成他人人身伤亡的，均由投标人负责处理并承担经济和道义上的责任，采购人不承担任何责任。

2、车辆配备要求

要求投标人租赁车辆合同（租赁方为投标人）或投标人名下配送车辆不低于1辆。运送车须具备合法手续及有效行驶证运送车辆要确保卫生。

（二）退换货要求

1、采购人要求投标人提供退货、换货承诺。

五、验收标准（验收要求、验收标准和程序）

（一）验收必须由采购人和中标人相关人员等共同验收，对供应产品的质量无异议，数量准确无误后，签字确认，验收时提供供货清单，质量符合国家、行业标准及采购人要求，包括但不限于：

（1）数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准；

（2）质量方面要求：在供货期间，若采购人对中标人所供货物质量产生异议，送质量检测部门检验。如检验不合格，检验费用由中标人承担，并接受采购人处罚。

（二）验收检查：采购人如发现不符合合同规定的货品，中标人应无条件收回所供应的货物品并给予采购人书面答复说明原因，并在2小时内更换好所需货品，由此造成的损失和影响由中标人负责。第一次验收不合格，采购人发出书面警告，第二次则按¥3000.00元进行罚款，第三次采购人有权解除供货合同。

关于留样与抽查送检：采购人将对每批次配送的货品进行留样保存，并每月随机抽样送检一次，送检费用由中标人承担。如有食品卫生安全监督部门或相关部门对货品进行检查，中标人须全力配合，不得找任何借口推脱。

（三）其他要求见招标文件第五章《拟签订的合同文本》中“五、质量标准和检验”。

六、关于投标报价的相关说明

1、本项目按照优惠率进行投标报价，不接受低于或等于0的优惠率。

2、基准单价：以徐州市发展和改革委员会网站“民生均价监测”最新公布的同类食材算术平均单价为基准单价，网站上没有的食材，以每周四昆仑农贸市场（市政府附近）、惠民农贸市场共两个农贸市场采集食材单价的算术平均单价为基准单价。由采购人组成的询价小组在上述市场采集菜价，每周四定期前往上述两个农贸市场采集价格；如上述还未有的菜品，以供应商的批发采购处的同类菜品零售价为基准单价，根据上述基准价按优惠率计算的单价。

3、结算单价=基准单价×（1-中标优惠率）。例如：中标优惠率为10%，以番茄为例，若市场基准单价为8元/kg，则结算单价为 $8*(1-10\%)=7.2$ 元/kg。

4、结算单价包括但不限于所有成本费、运输费、人工费、保险费、检查费、检验费、税费（采购人认可的有效增值税普通发票）以及服务期内的所有相关食品采购、检验费用在内的采购人指定地点交货全包价。

5、报价需充分考虑合同期限内的市场因素和成本变化状况的风险。

说明：本“六、关于投标报价的相关说明”为不允许偏离的实质性要求和条件，如有偏离，在符合性审查时按照投标无效处理。

七、其他要求：见招标文件第五章《拟签订的合同文本》。

注：

1、签订合同前，中标人必须提供全员的《健康证》。

2、本项目要求未尽事宜，供应商须无条件按照采购人的合理要求执行。