**合同格式**

**（参考）**

**政 府 采 购 合 同**

**合同编号：**

**采购项目名称：**

**采购人（甲方）：**

**成交供应商（乙方）：**

**签署地点：**

**签署日期：**

**采购人（甲方）：西安市未央区未央宫街道办事处**

**成交供应商（乙方）：**

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、等法律法规，甲方通过竞争性磋商，选定乙方为成交单位。甲、乙双方在平等基础上协商一致，达成如下合同条款：

**一、服务内容及要求：**

**（一）服务内容：**西安市未央区未央宫街道食堂物资供应，需满足采购人一日三餐的食材要求，包括米、面、油、肉、蔬菜、水果、调料等物资的采购及配送，本合同包共涉及职工210人。

**（采买清单）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 食材要求 |
| 1 | 大米 | 必须符合GB1354标准，拥有“SC”食品生产许可证，水分含量在12°以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米 |
| 2 | 食用油 | 必须符合GB1536 标准，拥有“SC”食品生产许可证，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装 |
| 3 | 面粉 | 高筋面粉达GB8607国家标准，质量等级一级；低筋面粉达Q/JHMF01标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；包装袋上有注册商标及QS标注，有检验合格证、生产日期和保质期 |
| 4 | 蔬菜类 | 必须符合GB2763食品中农药最大残留限量标准并具有农药残留检验记录，当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工 |
| 5 | 肉类、冷冻产品 | 应具有相关动物检验检疫合格证明，供应商应设有固定的经营场所，并具有符合卫生防疫监督部门要求的肉类食材屠宰厂的经营授权书，含水（冰）率符合标准，肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | 足交易需要的冷冻贮藏设施 |
| 6 | 蛋类 | 鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明 |
| 7 | 豆制品、乳制品 及其他半成品 | 豆制品须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工，送货当日时间不得超过保质期的1/3时长 |
| 8 | 水产品 | 鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂 |
| 9 | 水果 | 时令各类水果，无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，  原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟 |
| 10 | 杂粮及调味品 | 品质好，无霉变、无杂质，定型包装调味品必须具有“SC ”食品生产许可证，色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。 |
| 11 | 清洁用品 | 餐纸、洗洁精等达到使用规范 |

注：供应商应按照满足人体均衡营养摄入的食材配送标准来制定详细、具体、合理的食材配送计划。

**（二）服务要求**

1、配送要求：

（1）供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求；

（2）供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担；

（3）米、面、油主食类、肉类、调味品、杂粮等食材根据食堂需求用量及库存条件，原则上每周送货 1 次或 2 次；蔬菜水果、肉类原则上要求每天送货1次，确保蔬菜新鲜；

（4）乳制品根据食堂需求每 1-2 天送货 1 次；

（5）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应予以满足解决；

（6）所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材配送服务均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

2、验收标准：

保管员、采购员负责入库食品检验，当班厨师长配合质量验收，验收标准如下：

（1）定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；

（2）主要食材中的定型包装食品，如米面油类应提供批次产品卫生主管部门的检验报告；

（3）包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；

（4）非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库；

（5）食堂采购员、库管员和当班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂管理员不定时抽查；

（6）食材购回后，保管员和厨师共同验收，并在《原料购进验收单》上签字确认；

（7）入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。

**（三）服务期：** 年 月 日至 年 月 日。

**二、合同价格**

合同总价：人民币大写： 元整；￥ 元。

**三、付款方式：**

按月据实结算，每月 1 日至 5 日递交上月结算数据，结算价格以“西安市农业农村局官网公布的欣桥批发市场价格行情”公布价格\*供货数量\*投标人食材折扣率。成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人方开具相应金额的发票，由采购人办理完相关财政支付手续后支付该笔款项。

**四、保密条款**

1、乙方人员在甲方工作期间获得及接触的甲方的任何形式的保密信息，乙方人员不得在本协议目的之外使用，也不得向任何第三方提供这些信息和接触这些信息的手段。

2、乙方应管理和教育好拟派人员遵守甲方的保密规定。如果乙方人员违反甲方的保密要求，给甲方造成损失，甲方有权利追究乙方的责任。

**五、违约责任**

1、甲乙双方如因为其他原因要解除合约，应提前一个月通知对方，如有一方违反将补偿对方一个月服务费，同时按照相关法律法规承担相应处罚。

2、乙方不认真履行合同条款或因其它理由突然终止合同，视为乙方单方违约，甲方即废除同乙方合同，乙方须赔偿甲方当月服务费。

3、甲方无正当理由拒付乙方服务费或无故拖欠服务费一个月以上时，乙方有权单方解除合同并撤回派驻人员。甲方须承担追加一个月服务费违约金。

4、乙方在工作中故意或疏忽而出现的责任事故因乙方原因造成他人人身伤害、财产损失及严重损失甲方声誉的，每出现一次，乙方除承担相关赔偿责任，甲方有权单方面解除本合同。

5、乙方人员违反合同所约定之义务，影响合同约定区域的安全或导致甲方其他方面损害，经甲方书面警告仍无整改，甲方有权单方面终止合同，而无须承担任何责任。

**六、合同争议的解决**

合同一经签订，不得随意变更、中止或终止。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

合同执行中发生争议的，甲、乙双方应协商解决，协商达不成一致时，可向甲方所在地人民法院提请诉讼。

**七、其它事项**

1、甲、乙双方作为合同执行的主体，有义务及时完全履行合同。

2、合同未尽事宜，由甲、乙双方协商签订补充协议，作为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

3、磋商文件和乙方的磋商响应文件以及合同附件均为合同不可分割的部分。

4、合同一式 份，甲方持 份、乙方执 份。双方签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效。

|  |  |
| --- | --- |
| **甲** **方** | **乙** **方** |
| 采购人（公章） | 成交供应商（公章） |
| 地址： | 地址： |
| 邮编： | 邮编： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 负责人：（签字） | 负责人：（签字） |
| 电话： | 电话： |
| 传真： | 传真： |
|  | 开户银行： |
|  | 账号： |
| 日期： 年 月 日 | 日期： 年 月 日 |