

合同编号：ZSCG-CS(2025)02 号.1B1

柞水县消防救援大队主副食供应服务采购项目

供 应 合 同

甲 方：柞水县消防救援大队

乙 方：镇安县品醉商贸有限公司



2025 年 11 月

柞水县消防救援大队（以下简称“甲方”）通过公开磋商的方式采购，确定镇安县品醉商贸有限公司（以下简称“乙方”）为《柞水县消防救援大队主副食供应服务采购项目》中标（成交）供应商。甲乙双方同意按照该项目磋商（采购）文件约定的内容，签署《柞水县消防救援大队主副食供应服务采购项目合同书》（合同编号：ZSCG-CS(2025)02号.1B1，以下简称“合同”）。

一、合同内容

乙方负责按照合同确定的项目名称、服务内容、服务标准组织服务，确保各项服务达到要求，同时乙方做好售后服务。

二、合同价格

合同总价：人民币捌拾伍万贰仟伍佰元零柒角（小写：¥852500.70元）（以当年实际发生金额为准，每月按照实际发生金额进行结算）。

说明：

（一）前述合同总价即为甲方履行合同期间的食材费用、配送运输费用、供应服务费等，甲乙双方确认该供应服务费用包含甲方为履行本合同所产生的所有花费，除此之外甲方不再支付乙方任何费用。前述费用均为含税价格。

（二）前述合同总价为双方在订立本协议时的预算价格，因合同履行期间主副食的市场物价变动，双方以最终结算价格为准。

三、合同款项支付

（一）结算方式：主副食供应服务费按月结算。每月初，甲方对上月的主副食供应服务费进行结算；每月10号前，甲方向乙方支付上月的主副食供应服务费。在甲方付款前，乙方需按照甲方要求开具相应发票，否则甲方有权拒绝付款。

（二）计算办法：甲方每月依据乙方大型商超同类商品的公示价格，选取其最低价格（特价菜品除外）作为基数，再按其成交折扣率下浮10%（即九折）确定乙方供应服务费的标准，并按月据实结算。

(三) 考核与支付：根据上月考核情况，甲方向乙方支付供货费用。考核分数达到 95 分及以上者，甲方不扣除服务费用；考核分数在 80 分（含 80 分）至 95 分之间者，扣除服务费用总额的 1%；考核分数低于 80 分者，扣除服务费用总额的 2%；考核分数低于 70 分者，经营单位将下达整改通知书，要求乙方提出可行的整改方案。若连续两个月考核分数低于 70 分，或在对下达两次整改通知书后仍未改进，以及因管理不善导致严重食品安全事故和消防安全事故的情况，甲方有权终止合同。（考核标准详见附件）。考核结果以甲方人员考核为准，乙方对此无异议。

四、项目实施条件

(一)项目实施地点：采购人指定地点，交货前的所有风险由乙方承担。

(二) 服务期限：自合同签订之日起计，为期 1 年。服务期满后，采购人将对中标单位进行综合评价与考核，并根据评价结果，决定其下一年度的服务资格。

(三) 供应商负责按照采购人通知的餐厅所需原材料、食材等的采购和配送，保证餐厅正常开餐，保障本单位应对突发事件和应急备勤时期的原材料供给。供货单位保证每天 10 点之前把蔬菜、副食等所需商品送到指定地点，并保证蔬菜等食品新鲜。如有紧急需要，供货单位必须无条件保质保量送达。供货单位所提供商品出现质量问题必须无条件退换，并承担相应损失。

五、质量保证

(一) 食材必须符合新的《食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。食品中污染物限量应符合 GB2762-2017 标准规定。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告(近期)。具体要求为：

1. 所配送的食品原料应符合相应的食品安全国家标准要求；
2. 预包装类食品原料应具有 Q5 标记，其中米、面应符合粮食卫生国

家标准 GB2715-2016 规定;

3. 食用油应符合食用植物油国家标准 GB2716-2018 规定;
4. 蛋、奶必须保证新鲜,猪肉采购应符合 GB2762-2017 标准规定;
5. 蔬菜类必须保证新鲜无污染,农药残留达到 GB2763-2012 标准规定;
6. 调味品、干杂等必须具有“QS”食品质量认证标志;
7. 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证;
8. 供应商必须保证所配送的全部商品来源(产地)可溯。

对于不符合检测标准的配送食材,甲方将不予接收,供应商需承担相应的违约金,违约金每次按照合同总价的 1%进行扣除,年度累计三次配送食材不合格,甲方有权解除合同。另外甲方接收货物不视为验收合格,乙方仍应对配送的相关物品的质量及数量承担责任。

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉禽类	肉身必须盖有卫生检疫章,须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。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。	所有商品必须满足国家和地方相关规定
蔬菜类	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。	
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。	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等;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。	
水果	当季各类水果,无虫、无杂质,须保证水果新鲜,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。	
米线 面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝;要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、	

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
	无毒害,符合国家食品行业的标准。	
大米	大米须达国家 1354—86 特二级标准,水分含量在 12° 以下,无掺杂、无沙石,碎米少,无黄粒米; 大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。	
面粉 (含面粉配料)	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;低筋面粉达 Q/JHMF01 标准,质量等级一级; 色泽正常,干爽无异味;按进货量抽查 20%,数量按抽查验收实数为准;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。	
大豆油	按国家食用调和油质量标准 GB1535,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。	
水产品	草鱼、黑鱼、桂鱼、鲈鱼等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,保持活体状态固有色,无异味,鱼类肌肉紧密有弹性,内脏清晰可辨无腐烂。	
冻品	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。	
调料	外包装无污物、无泄漏,无胀袋或鼓盖现象,无变质发霉现象。 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,无破包,夹包,漏包,无污染。	
副食及其他	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。	

注:以上要求中如国家制定新标准的,即按新标准执行。如有新规定新要求的按照新规定新要求执行。如有不恰当要求的按照合理要求执行。

六、配送企业在食品配送过程中,如果出现下列情形之一的,将取消配送资格,并赔偿由此造成的所有经济损失,触犯法律的,将追究法律责

任：

(1)所供的食品中含有毒、有害、变质物质等原因引发安全事故的；

(2)经营场地、设施设备、从业人员弄虚作假，或中途变更缩小投标时规模的；生产、经营者的生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求，有发生食品安全事故的潜在风险，所供应产品不符合食品安全标准；

(3)未按相关要求按时向甲方提供相关证件；

(4)违法违规经营，受到市场监督、卫生、物价等职能部门行政处罚，并认定为情节严重的；

(5)有其他违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关条款行为。

七、违约责任

(一)安全责任

1. 因质量问题造成人员食物中毒或其它安全责任事故的，乙方独立承担一切法律责任和经济责任。

2. 种、养殖基地、仓储、职工意外损害事故及交通运输途中所发生的安全责任事故等，均由配送供应商乙方独立承担一切刑事、民事责任。

3. 配送供应商在本单位内运输应遵循定车、定人、定路线，服从本单位指挥，确保安全前提下方可运输或搬运。由此造成的安全事故，供应商乙方独立承担相关经济 and 法律责任。

(二)按《民法典》中的相关条款执行。

(三)未按合同要求的提供服务质量不能满足技术要求，柞水县消防救援大队有权终止合同，甚至对供方违约行为进行追究。

(四)如有纠纷，双方友好协商解决，协商不成时可诉讼到甲方所在地人民法院解决。

八、其他事项

(一)柞水县消防救援大队在合同的履行期间以及履行期后，可以随时检

查项目的执行情况，对采购标准、采购内容进行调查核实，并对发现的问题进行处理。

(二)本合同一式三份，甲乙双方各执一份，确认方一份，甲乙双方签字盖章后生效。

(三)磋商文件、响应文件也是合同的组成部分，合同中未约定的以磋商文件、响应文件为准。

合同签订地点：柞水县

合同签订时间：2015年11月17日

附件：主副食供应服务规范及考核标准

甲 方

单位名称：柞水县消防救援大队

地 址：柞水县下梁镇沙坪社区

法人代表签字：

联系电话：0914-4343913

开户行：农行柞水县支行分理处

账 号：26835401040019482

确认方

单位名称：柞水县政府采购中心

地 址：柞水县税务二分局五楼

法人代表签字：

联系电话：0914-4325486

乙 方

单位名称：镇安县品醉商贸有限公司

地 址：镇安县县河锦湖商业街

法人代表签字：毛鼎

联系电话：13759872213

开户行：镇安农村商业银行有限公司

账 号：2708062801201000093576

主副食供应服务规范及考核标准

项目	规范内容	考核评分标准 (以 100 分为准,扣完为止)	扣分 (说明 扣分原因)
原材料来源及质量保证	1. 供应商向单位职工食堂提供符合品相及规格要求的优质、新鲜货物。必须从符合规定资质的单位或地点进货,有相关品牌合作协议及资质证明材料等文件。产品证件(合格证、检验检疫证、检验报告等原件或复印件)齐全。	原材料验收时质量不符合要求,配送公司无条件重新更换货物,更换后仍不符合要求,每出现一次,扣 10 分;	
	2. 各类货物包装符合国家 GB7718《预包装食品标签通则》、GBT17374《食用植物油销售包装》、GB18406《农产品安全质量》的规定和卫生要求,有注册商标和 QS 标志等,散装产品有质量合格证明或检验检疫证明等。	影响甲方职工食堂正常开餐未造成严重后果的,每出现一次,扣 15 分。预包装食品及散装货品验货时,如未达到要求的,视为不合格产品,每发现一次,扣 10 分。	
	3. 供应商须按甲方的要求,对其供应配送的货物和采购渠道及配送过程严把质量关。甲方对货物提出质量和数量异议的,供应商无条件退换货。	无法提供货物合格证明、检验检疫证明等视货物为不合格产品,每出现一次,扣 10 分。	
	4. 原材料验收时不得发生种类遗漏、斤两短缺,与实际清单送货数量不符的情况。	原材料验收时发生种类遗漏、斤两短缺,与实际清单送货数量不符的情况,视情节轻重,每次扣 10 分。	
	5. 供应商要制订供货应急预案,明确各种因素造成不能按时送货的应对措施,确保食材供应。	未制定相应供货应急预案或不能实施,扣 5 分。	
	6. 肉类原材料每日均留存样品一份,保存时间 48 小时,接受食药监局定期检查或由本单位定期送检。	原材料未按要求留存样品,每发现一次,扣 5 分;样品经相关部门检测为不合格产品的,每出现一次,扣 10 分。	
各类台账记录	1. 供应商有进出库、退换货记录台账(包括品牌、品种、日期、规格、数量、计量单位、拟结算单价等货物内容)。	甲方不定期抽查,台账记录不全,视情节轻重,每次扣 5 分。	

	2、供应商财会人员与我单位财务及时对账处理上一月的配送清单（每月结束后，提交上月相应结算清单以及电子版汇总表等）		
配送要求	1. 供应商接到甲方的采购需求后及时备货，按时提供种类明细与价格，并于规定时间保质保量按时配送，不得延误；甲方临时需要少量货品配送，应在1小时内确保配送到位。	原材料没有按时配送到位，影响食堂正常开餐，每出现一次扣10分。	
	2. 供应商应及时向食堂管理方沟通、反馈因特殊情况造成配送过程不畅或货品无法及时送达的原因。	因未及时沟通影响食堂正常开餐的，视情节轻重，扣5分。	
服务要求	服务遵守甲食堂的管理制度，并按要求接受甲方的监督管理。	违反甲方食堂管理或不服从甲方监督管理相关管理规定扣5分。	
其他	本考核标准中未涉及相关法律法规的条款，按照《中华人民共和国食品安全法》合同条款等国家相关法律法规执行。根据相关部门的要求，该考核标准可持续进行修订。		
总分			