

2025-2028 学年度灵川县学校食堂食材统一配送服务项目-

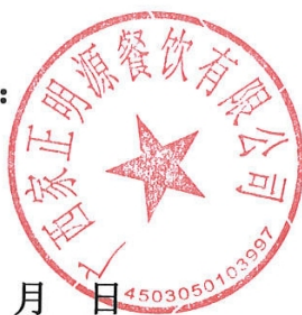
采购合同

项目名称（分标子项目）：灵川县西片区学校食堂食材统一配送服务

甲方（采购人）：灵川县教育局

乙方（中标供应商）：

签订日期： 年 月 日



根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等有关法律法规规定，灵川县教育局（采购人）（以下简称：“甲方”）通过公开招标采购服务的方式确定广西家正明源餐饮有限公司中标供应商（以下简称：“乙方”）为2025-2028 学年度灵川县学校食堂食材统一配送服务项目 -C 分标项目的中标供应商，提供给灵川县西片区学校食堂（具体学校见招标文件，以下简称：“校方”）进行生鲜食材配送服务。

甲乙双方同意签署《2025-2028 学年度灵川县学校食堂食材统一配送服务项目 -C 分标》（以下简称：“合同”），同时要求乙方与各学校根据项目的具体要求进行合同条款完善，并签订补充合同，但不得与甲方招标文件、乙方投标文件的实质性内容发生冲突。

1. 合同文件

下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 中标通知书；
- 1.1.3 投标文件及“投标报价”（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

2. 合同标的金额：以实际采购金额为准。

3. 中标折扣率为：94 %。

4. 合同签订地：桂林市灵川县教育局

第一条 合同标的及价格约定

1. 根据《中标通知书》的中标内容，中标折扣率为94%。合同标的金额以实际采购金额为准。

乙方按合同要求向校方提供货物，每个月结算金额根据当月实际消费[结算单价按市场调查价格的均价乘以中标折扣率计算]确定。

2. 合同内容：乙方根据校方每（日）采购计划，按照合同要求向校方食堂配送提供早餐、午餐、晚餐的菜品原材料（包括但不限于蔬菜、肉类、大米、面粉等）、调味料。由校方和乙方管理人员负责清点数量（重量）、核实菜品原材料并签收。

3. 定价周期：食材价格由询价工作小组定期与乙方进行市场询价及时调整食材基准价，并不定期抽检乙方的价格执行情况。

4. 供应单价约定：食品食材价格必须按照“随行就市、保本”为原则。以 3-5 家大型超市或市场询价的价格（超市或市场活动价及特价除外），然后取其平均价作为某项食品食材的供应单价当时基准价，在此基础上按折扣率进行优惠。如市场价格有波动，连续 3 天涨跌超过原定价的 20%，校方或乙方及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月定期组织询价工作小组进行询价，以灵川县人民政府网站发布的灵川县市场价格动态及当地市场价格作为参照，并分组实地到 3-5 家大型超市或市场进行询价（超市或市场活动价及特价除外），最终取其平均价作为某项食品食材的基准价，每次结算的基准价以当月询价的均价为准，以此类推。

5. 结算单价：某项食品食材的供应单价（即：结算单价）=当时基准价×中标折扣率。

6. 结算总额：最终以供货的实际数量（重量）×某项食品食材的供应单价（即：结算单价）进行结算。

7. 供货协议期内的每一个定价周期，除消费物价指数（CPI）发生大幅波动等特殊情况外，不允许乙方上调本定价周期内的物资协议价。

8. 乙方需缴纳履约保证金，计人民币壹佰万元整（¥1000000.00），保证金不计利息。履约保证金的有效期必须涵盖服务需求要求的时间段。

校方、甲方对乙方实行考核，对于出现重大食品安全质量问题考核不达标的，有权取消乙方的配送资格，终止合同，如给校方、甲方造成经济损失的，甲方有权要求乙方赔偿，并没收履约保证金。乙方履行完合同约定的权利义务事项且服务期满后，若无违约责任，乙方凭履约保证金缴纳凭证申请办理退还手续，甲方在5个工作日内办理履约保证金退付手续（不计息）。

第二条 食堂食材配送的管理服务内容范围

1. 配送地点及合同有效期

交付地点：按所中分标划分区域交付。在校方、甲方规定的时间内将主副食品及调料送到指定地点。

合同履行期限：本项目合作总期限为三年，自2025年9月1日至2028年7月31日止。合同采用“1+1+1”年度续签模式，即合作期限分三个年度履行，每年度合同期满前，根据本合同约定的续签评估标准确定是否续签次年度合同。

配送时间：在校方、甲方规定的时间内将主副食品及调料送到指定区域。

2. 校方和乙方管理人员负责每日食材配送的清点、验收签收等工作，若存在质量问题，校方做好拍照记录，由乙方签字确认，并重新打单。

3. 校方可对次日配送材料种类及数量（重量）进行调整。乙方根据校方需要负责校方所有食堂的食材不计运费配送至校方指定地点，并由校方食堂管理人员复验收并在食堂原材料采购凭证上签字确认。

第三条 管理要求

1. 乙方严格按照《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》和校方的相关管理规定做好食堂餐厅的食材配送的安全、清洁卫生工作。

2. 乙方须具有从事食材配送的能力，确保提供服务的合法性。

3. 乙方要确保合法用工，安全生产。对不合格员工，应按校方、甲方要求无条件更换。如发生劳资纠纷、人员人身财产损失、生产安全事故，概由乙方独自承担相关责任；乙方应建立健全人员管理制度，并对其工作人员的全部行为承担责任。如因此导致甲方、校方被追索或损失的，乙方应赔偿甲方、校方全部损失。

4. 乙方要有良好的职业操守，严格遵守《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规。有良好的服务态度。

5. 校方对食材配送商进行（月度）配送服务考核评分，详见附件一。

6. 甲方对食材配送商进行定期或不定期现场管理检查，详见附件二。

第四条 结算方式

1. 结算时需提供材料：每周采购计划（盖单位公章）、原材料采购凭证（签字）、清单、出入库材料、发票等相关材料。

2. 每次结算前，需开具真实、合法、有效的增值税专用发票，所开增值税专用发票必须满足合同、资金、发票、货物要求，若因自身问题或所开发票问题造成日后发生的税收风险而产生的经济损失，或因发

票问题而不能及时付款，应由自身承担全部责任。

第五条 食堂原材料的采购

（一）采购产品及价格

（1）肉类：

1. 猪肉要求须当天从生猪定点屠宰场供应或采购并具有动物检验检疫合格证明（供货给配送校方时须提供相关证明材料），猪肉还须具有相关动物检验检疫合格印章和屠宰印章。严禁提供伤残、污染或变质猪肉，私宰猪、黄膘猪、米猪、母猪以及各种病猪。

2. 新鲜猪肉的肌肉应色泽鲜红、有光泽、脂肪呈乳白色，骨头为白色或微黄色、无异味。

3. 猪肉外表微干或微湿润，切面应不渗水或不渗血水，反之则为注水猪肉。

4. 猪腿肉肥瘦比例应按照肥肉 30%，瘦肉 70% 的标准，净瘦肉的瘦肉比例应以 99% 为标准。

5. 五花肉皮厚度不得超过 1cm，肥肉层厚度不得超过 2cm。

6. 大、小肠类要清洗干净，肠内无粪便，保持新鲜，无变质、无异味、无油。

7. 猪肚要清洗干净，肚内无粪便，新鲜无异味，肚壁油类最长不超过 5—10 毫米，重量在 1.5 斤—2.5 斤之间为最佳。

8. 猪心重量应在 0.5 斤—1 斤左右，新鲜无异味，猪心内无淤血，猪心外部其他连带筋脉只能占到猪心比例的 5% 以内为最佳。

9. 尾节、二股肠要清洗干净，长度以尾节 40 公分，二股肠 60 公分为最佳，新鲜无异味，无粪便，无油。

10. 猪腰要新鲜完整，外表无损伤，不抽筋，重量在 150g 左右为最佳。

11. 前腿肉要求是猪肋骨第六根以内，不能超过此标准。

12. 脚、耳、头和带皮肉一定要把毛剃干净，达到皮面无毛无脏。

13. 猪头皮、下巴肉、脸肉要新鲜无异味，加工烧净，洗割干净，无淋巴，无碎骨。

牛肉、羊肉：

1. 牛肉、羊肉要求须从具有相关屠宰资质供应商处供应或采购并具有动物检验检疫合格证明（供货给配送校方时须提供相关证明材料）。

2. 牛肉、羊肉要求当天屠宰，新鲜卫生，不得提供冰冻或隔夜肉。

3. 外观略带血渍的鲜红色，而且有一定的湿润度，拒绝注水肉。

4. 组织状态：牛、羊肉纹路清晰而且紧密，具有细腻的质感和弹性，手感结实紧密。

5. 具有鲜牛、羊肉固有的气味，无异味。

6. 如遇特殊情况，经双方协商同意可改用符合国家相关标准的冷鲜肉。

（2）禽蛋类

须符合国家现行质量标准，新鲜、无变质、无臭蛋，不得来自疫区。蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄清晰，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。（供货给配送学校时须提供相关承诺达标合格证或相关检测合格报告）

(3) 家禽类

1. 家禽肉类生鲜要求当天屠宰，新鲜卫生，眼球饱满、平坦或稍凹陷，并有该禽固有的气味。
2. 表皮光泽，颜色均匀，外表微干或微湿润、不粘手。
3. 组织状态：肌肉切面光泽，纤维清晰，肉质紧密，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复。
4. 煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具该禽固有香味。

供货时须提供具有动物检验检疫合格证明。

(4) 蔬菜类

蔬菜：必须符合国家及行业相关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽、当季。保证食用安全，交付给配送学校前须经过前期处理，使用率达到 98% 以上，且农药残留不超标（供货给配送学校时须提供经农药残留快速检测后，检验结果为合格，具有相关农药残留检测合格证明），且符合现行国家食品安全法要求，其中：

1. 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；无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。
2. 根茎类（土豆等）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与常规标准相当，农药残留不超标。
3. 瓜果类：外表光泽无斑点，形态正常、大小均匀，成熟度良好，无腐烂、无污染、清洁、新鲜、无异味、无病虫损害，农药残留不超标。

(5) 食用油类

必须符合国家及行业相关标准

1. 不得提供转基因的食用油。
2. 产品为预包装食品，生产企业应具有 SC 食品生产许可证，并在供货时提供生产许可证证明材料，及每批产品的出厂检验报告及合格证。
3. 卫生达标，供应的油要有明确的生产厂家、生产日期、出厂的质量检验报告，严禁提供变质变味、过期、假冒伪劣的产品，严禁供应禁用油类（如泔水油、工业油）。
4. 盛油容器的外包装要标识清晰、保持完整、干净卫生，不能出现桶体破损、变形等。
5. 剩余保存期不少于原有保质期的三分之二，食用油采购原则上优先考虑知名品牌产品。

(6) 牛奶

必须符合国家及行业相关标准

1. 产品为预包装食品，生产企业应具有 SC 食品生产许可证，并在供货时提供生产许可证证明材料，及每批产品的出厂检验报告及合格证。
2. 纯牛奶每盒应为 200ml 以上（含 200ml），要求提供纯牛奶。
3. 纯牛奶要求采用常温保存、保质期不少于 90 天或 3 个月。到达学校时的质保期不少于 60 天或 2 个月。
4. 纯牛奶要求色泽呈乳白色或微黄色，滋味和气味具有牛乳固有的香味，无异味，组织状态呈均匀一致的液体，无凝块，无沉淀，无正常视力可见异物。
5. 技术指标：纯牛奶营养成分表每 100ml 营养成分要求：脂肪 ≥ 3.1 ，蛋白质 ≥ 2.9 。

(7) 干货、调味品

必须符合国家及行业相关标准。

1. 产品符合国家及行业相关标准，有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容。

2. 酱油：颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉。

3. 醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

4. 味精、鸡精等：结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质，无返卤吸潮现象。

5. 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

6. 食糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。（绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润）。

7. 调料粉（黑胡椒粉、椒盐粉、八角、八角粉、孜然粉等）：呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

8. 其他：海带、香菇、干辣椒、香肠、腊肉等具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物。

(8) 水果类

必须符合国家及行业相关标准

1. 果类保证新鲜、农药残留不超标，且符合现行国家食品安全法要求。

2. 水果色泽新鲜，不脱水，无腐烂，无虫害，来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、食材菜基地或专业流通市场，不得收购散户农民的水果供应（供货给配送学校时须提供经农药残留快速检测后，检验结果为合格，具有相关农药残留检测合格证明）。

(9) 大米

必须符合国家及行业相关标准

1. 产品为预包装食品，生产企业应具有 SC 食品生产许可证，并在供货时提供生产许可证证明材料，及每批产品的出厂检验报告及合格证。

2. 质量要求：不低于《大米》（GB/T 1354-2018）一级粳米的要求，符合国家粮食卫生标准，不得提供不合格包装要求和不具有“SC”标志的散装大米，大米剩余保存期不少于保质期的三分之二。

3. 包装要求：包装应符合《粮食销售包装》·（GB/T17109-2008）要求，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；

4. 标签标识：标明食品名称、净含量、生产者名称和地址、联系电话、生产日期、保质期、质量等级、生产许可证号等内容。

(10) 食用盐

必须符合国家及行业相关标准

1. 产品为预包装食品，生产企业应具有 SC 食品生产许可证，并在供货时提供生产许可证证明材料，

及每批产品的出厂检验报告及合格证。

2. 要求须按国家食用盐质量标准执行。

3. 包装密封性能好，无异味，无变质，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等字样。

(11) 面包、糕点类

必须符合国家及行业相关标准

1. 产品为预包装食品，生产企业应具有 SC 食品生产许可证，并在供货时提供生产许可证证明材料，及每批产品的出厂检验报告及合格证。

2. 严格执行国家食品安全卫生标准，食品添加剂的使用实行检查部门备案制，符合《食品添加剂使用标准》及《食品污染物限量》规定，食品采用高温加热灭菌方式制成，注明食品配料、营养成分、保质期、规格等技术指标。

3. 不得提供简易预包装食品。

(12) 米粉

1. 必须符合国家及行业相关标准。

2. 鲜湿米粉需从具备合法有效资质的生产企业购进。

3. 产品的标识（预包装类），须符合 GB7718《预包装食品标签通则》的规定。

(13) 采购价格

参照第一条价格标准执行。

（二）食材配送其他要求：

1. 规范物资采购行为，严把餐饮原材料采购关；

严格遵守法律法规，确保提供产品的安全、卫生、营养和质量符合法律法规规定及校方要求，杜绝提供过期、变质、腐烂、有毒及一切不符合法律法规的产品，对于鲜活产品一定要保证产品的质量和鲜活程度。

2. 乙方对提供的产品质量、食品安全等负责，如因产品质量、安全卫生、权利瑕疵、权属争议、侵权情况及食品安全等产生的全部责任及费用全部由乙方自行承担。如因此造成校方、甲方被追索或损失的，或第三人损失的，乙方承担全部赔偿责任。

3. 乙方需每天将当日采购的所有原料单价、数量（重量）公布。如校方、甲方发现乙方配送的菜品价格高于基准价的，校方、甲方有权要求乙方及时整改并进行调整。

4. 乙方采购的货源必须充足，能够满足校方的用餐要求。校方、甲方对不足之处提出的整改意见和措施，乙方必须无条件按校方、甲方要求及期限整改合格。

5. 乙方应设置专人对其采购的产品进行验收，建立规范的出入库制度，加强材料验收、库管、出库管理工作，对每批次采购的产品质量合格证、检疫检验证书等相关证书进行保存，便于校方、甲方检查；

6. 乙方应有专业的财务管理人员，按照校方、甲方规定的餐标科学合理地配置用餐食材，严格控制成本，厉行节约杜绝浪费，对管理期间所发生的所有费用做好成本核算和管理。特别是食品原料的采购应做到当天核算。

第六条 食品安全及菜价调整

1. 食品安全

(1) 规范物资采购行为, 严把餐饮原材料采购关; 严格遵守《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》等法律法规, 确保提供产品的安全、卫生、营养和质量符合法律法规规定及校方要求, 杜绝提供过期、变质、腐烂、有毒及其一切不符合《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》等法律法规的产品, 对于鲜活产品一定要保证产品的质量和鲜活程度。

(2) 乙方配送的各种产品应确保必须有预包装且明确标明生产厂家、厂址、生产日期、保质期、主要成分等内容的正规产品。乙方配送的食品原材料(粮油米面、调味料等)必须索证索票且四证俱全(营业执照、卫生许可证、食品流通许可证、批次产品质量合格证)。禁止销售无食品卫生许可证、食品流通许可证等相关证件的外加工食品。乙方对提供的产品质量、食品安全等负责, 如因产品质量、安全卫生、权利瑕疵、权属争议、侵权情况及食品安全等产生的全部责任及费用全部由乙方自行承担。如因此造成校方、甲方被追索或损失的, 或校方、甲方员工及第三人损失的, 乙方承担全部赔偿责任, 同时甲方有权立即解除合同。

(3) 乙方须按校方规定的时间将主副食品及调料送到指定地点。若未按时送到学校, 乙方应及时采取应急预案。超过规定的配送时间乙方向甲方支付当天货款的 30% 作为违约金, 若送货当天没送, 支付当天货款的 100% 作为违约金, 两次不送的, 甲方可终止合同。

2. 菜价调整

对于价格, 乙方本着长期合作、诚实信用的原则提供菜价, 对于菜价的浮动情况提前一天通知校方、甲方, 若校方、甲方不同意该等菜价调整的, 乙方应征求校方、甲方的同意后更换菜品; 若乙方未能及时通知校方、甲方, 校方、甲方有权按照菜价调整前的价格进行结算; 价格一经确定, 不得改变, 也不得以任何理由少订、拒订校方、甲方所需产品或以次充好。若乙方以次充好, 甲方可以立即解除合同, 并要求乙方承担违约金及损失。

第七条 其他要求

1. 乙方在签订食堂配送合同之日起 1 日内接手进驻并逐步进行移交工作, 3 日内工作移交完毕, 进入正常管理工作。

2. 乙方应于每季度前 5 个工作日内向甲方汇报上季度配送情况。

3. 乙方不得擅自占用和改变校方公用设施的使用功能, 如需完善或改变, 须与校方协商, 经校方同意后方可实施。

4. 乙方提供的配送上岗人员必须按规定办理员工人身意外伤害保险及健康证方可上岗; 以上上岗人员均应与乙方按国家规定的用工制度规范用工, 如发生劳务纠纷与甲方无关。

5. 乙方从事配送期间所雇佣员工的工资、工伤、社保等福利待遇以及责任事故所产生的一切费用均由乙方自行承担。

6. 乙方从事配送活动期间的各种进货款项结算、欠款等均与校方、甲方无关。

7. 乙方须承诺在签订合同后 7 个工作日内提供基于本项目需求的网上点单小程序, 实现网上点单并经甲方和校方验收合格。经甲方和校方验收不合格的, 乙方在验收不合格后 3 个工作日内完善网上点单小程序至甲方和校方验收合格, 如验收不合格后 3 个工作日内仍未能达到甲方和校方的要求, 甲方有权终止合同, 由此产生的一切损失由乙方自行承担并赔偿甲方和校方由此造成的相关损失。

8. 乙方必须服从校方、甲方的监督、管理。校方、甲方将制定考核办法，对乙方实施量化考核，同时实施动态退出机制。

9. 乙方须及时将更新且符合监督部门规定的有效证明材料及时提供给甲方、校方。如有效的营业执照、产品合格证或食品经营许可证等。

10. 乙方在签订合同后供货前，甲方有权根据乙方的投标文件中所承诺的场地设施、设备等进行现场考察、核实。如所提供的内容未达到招标要求及投标承诺，视为虚假应标，将报监管部门查处。

11. 乙方必须购买保额 1500 万元以上的食品安全责任险，中标后 7 个工作日内需提供相关证明材料给甲方和校方。

12. 乙方所采购的食材来源必须清晰可追溯，采购的食材不低于 60% 来自灵川县域内。

13. 乙方在当地建立：集食材收发、分拣、仓储、检测、配送、冷藏、冷库等功能于一体的独立配送服务场所，合理配备冷链物流配送车辆等设施设备，所需费用由乙方负责。场地的选择须达到甲方要求及投标承诺。

第八条 违约责任

1. 校方违反本合同约定，未按时按标准支付校方应承担费用的，乙方、甲方有权要求校方支付。校方不得私自对外采购食材，因私自采购出现任何事故责任由校方自行承担。若有特殊情况需对外采购或临时采购的，需提前告知甲方，出现任何事故责任由校方自行承担。

2. 乙方违反本合同约定，未能达到约定的配送目标或服务标准或校方、甲方要求的，校方、甲方有权要求乙方在 3 个工作日（期限）整改，逾期未整改或整改不到位的，甲方有权终止解除合同，造成校方、甲方经济损失的，乙方应给予校方、甲方经济赔偿；甲方有权立即解除合同，乙方除应支付人民币 10 万元作为违约金之外，还应承担校方、甲方由此所遭到的损失。但本合同另有约定的除外。

3. 乙方违反本合同约定，擅自收费或弄虚作假骗取甲方、校方维修、配件、材料等方面费用的，甲方、校方有权要求乙方返还，甲方有权单方与乙方解除合同，乙方除应支付人民币 10 万元作为违约金之外，造成甲方、校方经济损失的，乙方应给予甲方、校方经济赔偿；

4. 甲、乙、校方任何一方无正当理由提前终止合同的，给对方造成经济损失的，应给予赔偿，赔偿金额另行协商；

5. 乙方擅自将本合同项下的食堂配送全部或部分转包或承包给第三方进行管理，视为乙方违约，甲方有权立即解除合同，乙方除应支付人民币 10 万元作为违约金之外，乙方还应另行赔偿校方、甲方因此造成的直接经济损失；

6. 乙方存在提高价格、质量下降、以次充好、服务质量不达标等问题，视乙方违约，校方、甲方可要求乙方赔偿损失。乙方供应的货物存在下列情形之一的，甲方可直接单方终止合同，扣除 50% 履约保证金不予退还，乙方除应支付人民币 10 万元作为违约金之外，乙方还需承担由此造成的其他经济损失：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

7. 对乙方的日常考核标准严格按照附件一：《考核标准》执行。

8. 如发现乙方因自身原因不能按要求使用冷藏车配送的，每发现一次从结算款中扣除 500 元（车辆在运输中出现故障需要更换车辆或应急采购的除外），食材品质或供货时间因此受到影响的，校方保留追究乙方相关责任的权利。每月超过 3 次未使用冷藏车供货的，甲方有权终止合同，乙方须承担由此给校方带来的损失，同时向甲方支付违约金 3000 元整。

9. 乙方所供应的食材必须与物品清单的品名、规格、数量（重量）、单价一致。随货出具应提供与实物一致的相关证明（如畜禽肉及其副产品提供检验检疫合格证明等），出现食材与物品清单、相关证明不一致的，校方有权拒收，因此产生的费用和损失由乙方承担，造成校方无法正常运转的，乙方须向甲方支付违约金每次人民币叁仟元整（¥3000.00），甲方、校方同时提出整改意见。甲方、校方提出整改意见后乙方仍不改正的，甲方有权终止其乙方供应资格，乙方除应支付人民币 10 万元作为违约金之外，还需扣除 50% 的履约保证金不予退还。

第九条 其他

1. 本合同执行期间，如遇不可抗力致使合同无法履行时，三方应该按有关法律规定及时协商处理；

2. 未尽事宜，三方协商可对本合同的条款进行补充，以书面形式签订补充协议；

3. 如三方发生争议，应先行协商，协商不成，可向甲方所在地的人民法院提起诉讼。

4. 乙方承诺，在履行本合同期间，其配送食材总量（按金额计算）中，采购自灵川县域内的食材比例不得低于 60%。

4.1. 为证明其履约情况，乙方须按月向甲方提供经双方确认的采购清单、发票及付款凭证等证明材料，以供甲方核查。该等材料应能清晰追溯食材的原产地至灵川县境内。

4.2 若乙方任一自然月度内本地化采购比例未达到 60%，甲方有权要求乙方在下一月度内补齐差额。若连续两个月度或单个季度累计未达到此比例，则视为乙方违约，甲方有权从乙方履约保证金中扣除人民币伍万元（¥50,000.00）作为违约金，并要求乙方限期整改。逾期未整改或整改后仍不达标的，甲方有权终止合同。

5. 关于在当地设立运营实体的约定

5.1 为更好地服务于本项目，确保配送服务的稳定性与及时性，乙方承诺在中标通知书发出之日起 10 个自然日内在灵川县境内投资注册一家具有独立法人资格的子公司（以下简称“本地公司”），专门负责本项目的食材采购、分拣、检测、仓储及配送等具体运营事宜。

5.2 该本地公司的注册资本、经营范围、人员配备及设施设备应满足本项目招标文件、乙方投标文件承诺及甲方要求。乙方应在本地公司注册完成后 5 个工作日内，将营业执照、法定代表人信息等证明文件报甲方备案。

5.3 乙方对本本地公司的所有行为承担连带责任。本地公司的设立不视为乙方将合同义务转包或分包，其运营管理仍由乙方统一负责，并接受甲方的统一考核与监督。

6. 关于大米供应商的指定与合作约定

6.1 为确保大米品质稳定、来源可靠，甲方推荐_____公司（以下简称“推荐大米供应商”）作为本项目大米品类的供应商之一。乙方须优先从该指定大米供应商处采购本项目所需大米。

6.2 乙方与大米供应商之间的采购价格、结算方式、交货流程等商业条款由双方自行协商确定，但大

米最终供应给甲方的结算单价必须严格遵守原合同第一条的中标折扣率及定价机制。

6.3 乙方对配送大米的质量、安全及准时交付承担全部责任。大米供应商提供的大米出现任何质量、数量或交付问题，均由乙方先行向甲方承担全部违约责任，乙方可再依据其与指定大米供应商的协议进行追偿。

6.4 甲方有权对大米供应商的资质及产品质量进行监督抽查。若甲方发现大米供应商存在重大食品安全问题或违约行为，甲方有权书面通知乙方暂停或终止从其处采购，并另行推荐供应商，乙方应予以配合。

第十条 退出机制

1. 对乙方考核

每个学期由甲方组织对乙进行一次考核（考核标准见附件三：灵川县中小学、幼儿园、中职学校食堂食品原料集采集配服务供应商评价考核方案；附件四：供应商评价考核评分表），考核内容包含但不限于响应时间、运送情况、食品质量、配送车辆情况、服务态度等内容，有超过二分之一学校评价考核分数达不到 90 分的，将启动供货商退出机制，停止配送。

（二）退出机制

1、乙方在供货期间，如有以下情形之一并经采购人或相关部门查实的，甲方可与乙方终止供货合同（乙方停止供货的时间以灵川县教育局书面通知为准），并报相关监督部门视情况作出相应处罚。

（1）有违法违规行为，被有关部门查实的。

（2）因食品原材料问题而发生学校食品安全事故被相关部门认定为造成严重后果的。

（3）相关证照被行政主管部门吊销的。

（4）某学期有超过二分之一学校评价考核分数达不到 90 分的。

（5）乙方违反合同相关条款规定，合同相关条款规定要求退出的。

（6）乙方要按合同要求配送食品到学校。不能转让、转包或委托他人配送，如发现有类似现象，经查实，将由甲方直接取消供货资格。

（三）诚信要求

乙方拟投入本项目的车辆、人员和设备，必须在项目实施前按投标文件承诺按时到位，保证项目正常实施。如乙方未履行承诺，视为虚假投标，并承担相关法律责任及甲方由此产生的各项损失。

2、乙方因前述条款退出或停止供货后，甲方可启动食品原材料配送应急预案，按预案规定的程序和方式补选其他合格的供应商进行配送（具体应急预案由甲方另行制定）。

第十一条 合同生效及其它

1. 本合同一式伍份，甲、乙各执壹份，校方壹份，财政监管部门壹份，采购代理机构壹份，具有同等法律效力。经甲乙双方法定代表人或其授权代表签字或盖章及加盖单位公章（合同专用章）。

2. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

3. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定及本合同约定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更，中止或终止。

4. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十二条 签订本合同依据

1. 采购文件；

2. 乙方提供的投标文件;
3. 售后服务承诺书;
4. 中标通知书。

(以下为合同签署页, 无正文)

甲方(公章): 灵川县教育局	乙方(公章): 广西家正明源餐饮有限公司
法定代表人(签章):	法定代表人(签章):
委托代理人: 李登	委托代理人: 张玲
地址: 桂林市灵川县灵西路 46 号	地址: 桂林市七星区施园南路西侧, 江东岸龙隐园 1 区 D2 栋, 别墅
开户名称:	开户名称: 广西家正明源餐饮有限公司
开户银行:	开户银行: 桂林银行股份有限公司桂林分行
银行账号:	银行账号: 660011018956400039
签订日期: 年 月 日	签订日期: 2025 年 9 月 16 日

附件一

食材配送商（月度）配送服务考核评分表

被考核单位：

序号	考核内容	考核细则	分值	评分标准	考核情况	得分
1	服务态度	工作人员热情周到，工作认真、细致，运送搬卸文明	3	出现配送工作不细致、运送搬卸不文明情况，每次扣1分		
2		对甲方提出的意见和建议能虚心接受，及时主动沟通、协调，并整改见实效	3	对甲方提出的合理意见建议，双方沟通确认后仍未改进，每次扣1分		
3	配送时间	按约定的时间配送到位	12	未按约定的时间配送到位，出现配送时间延迟现象，延迟半小时-1小时扣1分，超出1小时扣2分		
4		退换货、补货及时	10	出现需要退换货、补货情况，经双方协商确认后，配送商未按规定时间达成，每次扣1分		
5	配送质量	送货单（结算凭证）项目齐全，清晰工整	8	送货单（结算凭证）项目不全，字迹潦草看不清，每次扣1分		
6		配送食材足斤足两	12	配送食材短缺达该类食材配送总量5%以上，每次扣1分		
7		配送食材新鲜，达标	10	配送食材出现腐烂、发臭，与约定食材相差过大，问题食材低于该类食材配送总量5%，配送商能及时更换则不扣分，若问题食材超出该类食材配送总量5%，每次扣1分		
8		无少货漏货现象	10	配送时出现遗漏一种或几种食材未采买，又未提		

				前与甲方说明缘由，每次扣 1 分		
9		每天配送食材的证件齐全	10	未按要求提供相应食材检验检疫合格证，每次扣 1 分		
10		对甲方提出合理的退换货、补货要求能及时有效地满足达成	10	对于甲方提出的合理的退换货、补货要求，配送商不能及时有效满足达成，每次扣 1 分		
11	配送价格	按食材集采集配合同规定的价格标准执行	12	未按食材集采集配合同规定的价格标准执行，每次扣 1 分		
12	总分		100		考核得分：	
考核方意见/建议						
考核日期：考核单位（公章）：考核人：						
备注： 1、每个单项分扣完为止； 2、若出现有配送服务问题，请考核方做好记录（若存在质量问题，甲方做好拍照记录，由乙方第二天签字确认，并重新打单）； 3、本次考核，配送商总分在 99-80 分，需对被扣分项按合同规定限期整改； 4、配送商连续两次总分在 79-70 分，罚款 1000 元； 5、配送商连续两次总分在 69-60 分，罚款 2000 元； 6、配送商连续两次总分低于 60 分，罚款 3000 元。						

附件二:

食材配送商现场管理检查表

被检查单位:

序号	检查内容	检查细则	检查情况
1	规章制度	十项制度齐全（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食品卫生责任追究制度）齐全，并公布上墙	
2	岗位职责	八项岗位职责（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、送货员岗位职责）齐全，并公布上墙，落实到人	
3	从业人员	从业人员名册及健康证原件	
		统计、会计、驾驶员、残留农药检测员从业资格证	
		晨检记录	
4	安全保障	购买食品安全责任险	
		食品卫生应急预案	
		配送车辆安全检查	
		电路器材安全可靠、消防设施配置合理、有防盗措施	
5	货源组织	从符合规定资质的单位进货，有协议及资质证明材料	

		产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件）	
6	质量保障	包装产品有 QS 标志	
		散装产品有质量合格证明或检测报告	
7	各类台账及时对账	进出库记录	
		水果、蔬菜残留农药检验检测记录	
		48 小时食品留样记录	
		送货单（结算凭证）、学校点餐食谱，项目齐全，清晰工整	
8	环境卫生	车况整洁，每天进行清洗消毒记录	
		用具干净卫生，每天进行清洗消毒记录	
		配送场地整洁卫生	
9	食品储存	货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌	
		库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗）	
		冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味	
10	检查人意见/建议		
检查日期： 检查单位： 检查人：			
备注：配送商应对照检查结果限期整改。			

附件三

灵川县中小学、幼儿园、中职学校食堂食品原料集采集配服务供应商评价考核方案

灵川县中小学、幼儿园、中职学校食堂食品原料集采集配服务供应商评价考核方案及评分内容如下,每学期组织各学校进行一次考核评价:

1、考核目的及内容

(1) 考核目的

旨在考核供应商履行合同情况,规范供应商的供应行为,进一步提高配送食材质量等级,保障全县中小学校校园食品安全。

(2) 评价的主要内容

主要考察供应商评价要素设响应时间、运送情况、食品质量、配送车辆情况、服务态度等5个要素,各要素权重分别为20分、20分、25分、15分、20分,共计100分。

1) 响应时间。是指合同规定的供货时间。满分分值20分,设5个档次,平时都能按时供货赋20分,晚供货且影响正常开餐1次扣4分,以此类推。

2) 运送情况。满分分值20分,设3个档次。供应商专人专车运送到采购人指定点赋20分,只运送到村小学,没有送到各教学点不赋分,供应商委托他人配送不得分(特殊情况如因不可抗拒的力量导致专用车无法送达指定地点等情况除外)。

3) 食品质量。满分分值25分,设5个档次,质量有问题退换货1次,扣5分。“合格”是指达到合同规定的食品质量要求,食品具有SC认证;禽畜肉类具有当日动物检疫合格证和肉品检验合格证;叶类蔬菜具有当日农药残留检测合格证明;预包装食品有合格产品证明。

“质量有问题”是指食品存在合同列举的下列几种情况的一种,生鲜物品有变色、异味、变质、腐烂等现象;干货有受潮、霉变等现象;供应《中华人民共和国食品安全法》禁止生产、经营的产品。

4) 配送车辆情况。满分分值15分,设3个档次,每个档次5分。对配送车辆的卫生情况、温度控制情况等进行打分。

5) 服务态度。满分分值20分,设4个档次,每个档次5分。“好”是指平时都能主动向采购人提供每一批次食品质量证件;采购人发现有质量问题的能及时给予退换货品(有双方签字认可的退换货单据作为佐证),并且态度诚恳和蔼;供应商运输车辆和周转包装容器的清洁卫生,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。“较好”是指存在下列三种情况的一种:有时采购人需要索取才得食品质量证件;采购人发现有质量问题的,

有时不能及时给予退换货品（有双方签字认可的退换货单据作为佐证），供应商运输车辆和周转包装容器有时不够卫生。“一般”是指存在下列三种情况的一种：一般采购人需要索取才得食品质量证件；采购人发现有质量问题的，多次（3次以上）不能及时给予退换货品；平时供应商运输车辆和周转包装容器不够卫生。

“差”是指存在下列三种情况的一种：采购人需要多次催问索取才得食品质量证件；采购人发现有质量问题的，都不能及时给予退换货品（有双方签字认可的退换货单据作为佐证），且配送人员态度生硬、恶劣；平时供应商运输车辆和周转包装容器不清洁卫生，有时有霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等。

2、考核合格标准：90分。

附件四：

供应商评价考核评分表

被评价供应商：

日期： 年 月 日

评价要素及权重	评价标准	分值	得分	备注
响应时间（20分）	按时供货	20		
	晚供货（造成无法按时开餐）1次	16		
	晚供货（造成无法按时开餐）2次	12		
	晚供货（造成无法按时开餐）3次	8		
	晚供货（造成无法按时开餐）4次	4		
运送情况（20分）	公司专人专车运送到采购人指定点	20		
	公司专人专车只运送到村小学，没有送到各教学点	0		
	公司委托他人配送到采购人指定地点	0		
食品质量（25分）	全部合格	25		
	质量有问题退换货1次	20		
	质量有问题退换货2次	15		
	质量有问题退换货3次	10		
	质量有问题退换货5次及以上且整改不彻底	0		
配送车辆情况（15分）	车辆温度控制系统良好，每次配送前做好卫生、消毒工作	15		

分)	车辆温度控制系统良好，卫生、消毒工作未达标	10		
	车辆温度控制系统损坏未及时维修，卫生、消毒工作未达标	5		
服务态度（20分）	好	20		
	较好	15		
	一般	10		
	差	5		
总得分				
评价小组	成员： 评价单位（盖章） 年 月 日			