

# 政府采购合同

合同名称：梧州市看守所（含第二看守所）在押人员伙房食材  
配送服务采购项目

合同编号：WZZC2024-C3-990441-YZLZ

本合同为中小企业预留合同：（是）

采购人（甲方）梧州市公安局

供 应 商（乙方）梧州市莱利嘉贸易有限责任公司

签订合同地点：梧州市

签订合同时间：2024年9月18日

## 政府采购合同（2分标）

采购计划号：WZZC2024-C3-02107-001

合同编号：12N00766627820243205

采购人（甲方）：梧州市公安局

供应商（乙方）：梧州市莱利嘉贸易有限责任公司

项目名称：梧州市看守所（含第二看守所）在押人员伙房食材配送服务采购项目

项目编号：WZZC2024-C3-990441-YZLZ

签订地点：梧州市

签订时间：2024年9月18日

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及国家有关规定，甲乙双方本着平等、诚实守信、互惠互利的原则，经友好协商，就乙方向甲方供货事宜达成协议如下，双方必须共同遵守。

### 第一条：采购内容

为保障甲方食堂的正常运行，乙方按照协议规定向甲方提供所需产品。

### 第二条：服务期限

自合同生效之日起1年

### 第三条：履约保证金

无。

### 第四条：供货要求及验收

1、按时、按质、按量向甲方供货。送货地点：梧州市看守所内。

2、送货时间：甲方提前1天时间列明供货清单通知乙方，双方约定送货时间，乙方接到通知后按时供货，甲方如有临时需求，接到甲方临时进货通知后要在双方约定的时间内按时供货。

3、乙方管理人员及送货人员须持有卫生管理机构核发的有效的健康证，乙方更换人员时须向采购人报备。

4、送货车辆是专用，货厢可封闭，运输前后应对运输工具及时清洗消毒，防止污染产品。

5、人员、车辆进入甲方验货区、或库区等区域，要服从相关的安全、现场管理等相关的管理制度。

6、验收时：乙方所提供的货品在甲方验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换

货品。

①感官品质质量不符合规定要求；②货品有变质现象；③超过保质期；④内包装损坏；⑤预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

7、验收后：乙方所提供的货品虽经甲方抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时无条件给予退换。

8、对不符合要求货物退换的及时性、及处置办法：

(1) 乙方提供的货物必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求、不符合卫生安全要求的一律退货处理，甲方有权要求供应商更换。

(2) 在合同期内出现两次以上质量问题退货或两次以上逾期交货的，甲方可要求乙方进行限期整改，如乙方在整改期间或整改后仍出现同样问题，甲方有权解除本合同。

(3) 因乙方供应上述问题，导致食用后发生食物中毒、腹泻等疾病的，甲方有权依法追究供应商的经济赔偿和其他相关法律责任，且可以终止合同，重新遴选供应商。

#### **第五条：安全质量**

(一) 产品要求达到以下标准：

1、食品如有外包装的，须标明生产许可证编号；

2、供应的货物必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家有关食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质。

3、密封、无毒、无害包装，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，在保质期内。

4、要求正品，无杂物、污迹、发霉变色等，在质保期内不变质，货到送货地点时保质期距离到期日期至少有三分之二。

5、乙方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

6、供应的蔬菜配菜必须符合国家的食品卫生标准，新鲜、安全无毒、无腐烂变质、可食用；必须经过甲方进行农药残留量检测，蔬菜配菜生产或存放期间须施用农药时，必须严格执行国家和行业规定，交货时农药残留量不得超标；蔬菜配菜应鲜嫩、无根须、无黄叶、无杂草、无泥沙；每次供应的蔬菜配菜都必须提供《残留农药检测合格证明》。

7、乙方供应的肉类必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家有

关食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质；鸡鸭鱼必须是当天宰杀好，无内脏；肉色正常，无腐烂、无异味、无打水现象，每次供应的鸡鸭鱼都必须提供当地检疫合格证明，鲜猪肉、牛肉必须在梧州市指定的屠宰场屠宰，并经动物检验检疫合格，供货时提供相关证明材料。

8、乙方供应的鲜鸡蛋应新鲜完整、不破损、不变质，保持鲜鸡蛋表面清洁，不沾附泥污等，母鸡产出的鸡蛋不超过7天。

9、乙方所提供产品必须价格合理，应按照成交单价供给，否则需方有权不用。

10、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供方责任，乙方承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

(二)乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，甲方除全部退货外，还将立即取消乙方的供货资格，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任：

(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) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 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；

(8) 超过保质期限的。

#### **第六条：应急服务**

如遇到甲方食堂临时断电或其他特殊原因不能进行烹饪，甲方临时通知乙方，乙方必须为甲方另寻符合食品卫生安全标准的食堂或酒店烹饪，2小时内送至甲方处，产生的费用双方另行协商。

#### **第七条：合同价款及支付**

##### **1、供货一览表**

序号	品种	规格型号	品牌	产地	单位	单价(元)
----	----	------	----	----	----	-------

1	鸡蛋	完整新鲜，中大鸡蛋，母鸡产出不超过7天的鸡蛋，鸡蛋表面清洁，不破损，不变质。	/	/	元/斤	5.70
2	光鸡	新鲜非冷冻品，1.7公斤以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。	/	/	元/斤	15.00
3	鸭肉	新鲜非冷冻品，2公斤以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。	/	/	元/斤	8.00
4	猪肉	新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。猪肉盖有检疫合格印章。	/	/	元/斤	13.00
5	排骨	新鲜，带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离；瘦肉部分应该呈现出红色或者粉红色，光泽比较鲜艳，流出的液体较少。	/	/	元/斤	26.00
6	牛肉	新鲜，肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。	/	/	元/斤	40.00
7	黄蜂鱼	新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤澄清透明	/	/	元/斤	14.00
8	鲢鱼	新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤澄清透明	/	/	元/斤	13.00
9	小白菜	优质的白菜叶柄肥厚，叶端卷缩而互相结成球朵，分量重，无虫眼和黑斑。	/	/	元/斤	2.30
10	大白菜	新鲜，结球紧实，整修良好，色泽正常，，无腐烂、老帮、黄叶、异味、烧心、焦边、胀裂、蓬松、侧芽萌发、焦边、胀裂、冻害、病虫害及机械伤。	/	/	元/斤	1.20

11	本地菜心	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	2.50
12	芥菜(1)	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	2.00
13	上海青	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	2.00
14	空心菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	1.00
15	韭菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	2.00
16	春菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	2.00
17	生菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	2.00
18	菠菜	新鲜，形态好，色泽正常；可带根，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	1.00
19	红薯叶	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	1.10
20	圆白菜	新鲜，叶球为圆形，呈浅绿色。直径15cm-20 cm左右，外叶去除。	/	/	元/斤	1.10
21	豌豆苗	新鲜，大叶茎直、新鲜肥嫩的，以叶身鲜嫩呈深绿色，呈小巧形状。	/	/	元/斤	2.00
22	西洋菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	1.50
23	茼蒿	新鲜，茼蒿颜色以水嫩、深绿色为佳，叶宽大，缺刻浅，吃口软糯。	/	/	元/斤	1.00
24	麦菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	/	/	元/斤	1.80

25	芥兰	新鲜, 苔叶细嫩浓绿, 无黄叶, 叶片完整, 没有枯黄及开花现象。	/	/	元/斤	2.00
26	西兰花	无托叶, 可带主茎, 花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。	/	/	元/斤	2.00
27	甜玉米	新鲜, 不发蔫, 翠绿无黄叶, 无干叶子, 花丝呈现固有的颜色(有的绿色, 有的白色)。玉米粒没有塌陷, 饱满有光, 颗粒整齐, 表面光滑。	/	/	元/斤	2.00
28	莴笋	新鲜, 外表不弯曲、大小整齐、没有烂叶、不抽苔, 皮较薄、水分充足、笋条没有焉萎	/	/	元/斤	2.00
29	西芹	叶翠绿, 无主分支少, 根细, 茎挺直、脆, 芹香味浓, 水分充足。	/	/	元/斤	2.00
30	灯笼椒	新鲜, 肉质厚而柔软, 果形较大, 蓬松, 颜色各异, 一般钟状, 有沟纹。	/	/	元/斤	3.00
31	豆角	豆条粗细均匀、色泽鲜艳、透明有光泽、子粒饱满的为佳, 无裂口、皮皱, 表皮无虫痕。	/	/	元/斤	2.30
32	西红柿	外形圆润饱满, 表皮鲜红有光泽。	/	/	元/斤	2.00
33	茄子	新鲜, 手握有黏滞感, 外观亮泽。	/	/	元/斤	1.30
34	苦瓜	新鲜, 形状、色泽一致, 瓜条均匀, 无疤痕, 无断裂, 不带泥土, 无畸形瓜、病虫害瓜, 烂瓜、无明显机械伤。	/	/	元/斤	1.30
35	丝瓜	新鲜, 外形匀称, 表皮无腐烂破损。	/	/	元/斤	1.50
36	毛瓜	新鲜, 瓜身多毛, 呈光泽。	/	/	元/斤	1.00
37	冬瓜	新鲜, 外形比较匀称、没有斑点, 无腐烂, 分量较重。	/	/	元/斤	1.00
38	南瓜	新鲜, 新鲜, 外形完整, 表面无损伤、无虫害无斑点, 分量较重。	/	/	元/斤	1.50
39	青瓜	新鲜, 稍微有弧度, 粗细适中, 表面有小刺状凸起。	/	/	元/斤	1.50
40	洋葱	以尚未发芽、捏起来坚实的为好。	/	/	元/斤	1.00

41	红萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽橙红、不开叉、无须根。	/	/	元/斤	1.00
42	白萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽白、不开叉、无须根。	/	/	元/斤	1.00
43	莲藕	新鲜，藕节粗且短，藕节间距长，外形饱满，内外皆无伤，色黄无异味。	/	/	元/斤	1.30
44	土豆	新鲜，外形浑圆，表皮干，表皮呈亮黄色，且色泽均匀，无破损。	/	/	元/斤	1.30
45	淮山	新鲜，表皮光洁，没有异常斑点，直径在3厘米左右，长度适中，无弯曲，断层雪白，带黏液且黏液多。	/	/	元/斤	2.00
46	红薯	新鲜，颜色一致，头部较尖，表皮上的土较干燥，整体形态较自然，而且较完整。	/	/	元/斤	1.50
47	生姜	嫩姜，块茎白、肥满、具粉红色鳞片；粉姜，茎肥满、表皮光滑完整；老姜，不枯萎皱缩、不腐烂。	/	/	元/斤	5.00
48	蒜头	新鲜，蒜瓣饱满度高，蒜核集中在一起，无发芽。	/	/	元/斤	3.00
49	豆芽	新鲜，无断裂，无黑色，无腐烂	/	/	元/斤	1.70
50	绿豆	外形圆润饱满，豆粒大小均匀豆粒无虫眼，外皮无皱纹，无碎豆	/	/	元/斤	4.00
51	香菇	个儿大均匀，菇身圆整，菇柄短粗，菇褶紧密细白，肉厚，干燥，香味浓郁，无焦味，少碎屑。	/	/	元/斤	6.00
52	芥菜(2)	新鲜，形态好，色泽正常；	/	/	元/斤	1.80
53	头菜	茎叶粗壮，新鲜	/	/	元/斤	4.50
54	萝卜条	切条均匀，爽口清脆	/	/	元/斤	5.00
55	青椒	新鲜，肉质厚而柔软，果形较大	/	/	元/斤	3.00
56	蒜台	新鲜，外表整齐，圆润	/	/	元/斤	4.50



57	黄豆	外形圆润饱满，豆粒大小均匀豆粒无虫眼，外皮无皱纹，无碎豆	/	/	元/斤	3.00
58	水豆腐	软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质	/	/	元/斤	1.80
59	豆腐泡	新鲜，大小均匀	/	/	元/斤	8.00
60	豆腐砖	颜色白净，薄厚均匀，四角整齐，柔软有劲，无杂质无异味	/	/	元/斤	2.00
61	包菜	新鲜，外形浑圆饱满，实心，无烂叶	/	/	元/斤	1.80
62	冰片糖	色泽自然大小厚薄均匀，砂线分明	/	/	元/斤	3.50
63	花生	颗粒饱满圆润，大小均匀，无发霉发芽	/	/	元/斤	6.50
64	老抽	优质老抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，优质酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚柔和，没有苦、涩、酸，50斤/桶	/	/	元/桶	70.00
65	米酒	酒精含量要求不少于42度，精制度不低于98%，20斤/件	/	/	元/件	30.00
66	面条	色泽色泽洁白，稍带淡黄，气味无霉味、酸味及其他异味，30斤/件	/	/	元/件	100.00
67	生粉	白色或类白色、无异色、无异味、粉末状固体、无结块、无霉变、无肉眼可见的外来杂质	/	/	元/斤	2.50
68	生肉包	肉质新鲜无异味，面包皮松软	/	/	元/只	1.50
69	盐	白色，味咸，无明显的与盐无关的外来异物	/	/	元/斤	2.00
70	香蕉	皮黄黑泛红，皮上有黑点，手捏香蕉有软熟感	/	/	元/斤	3.00
71	洗洁精	去污力不小于标准餐具洗涤剂，不含香精、防腐剂和着色剂，50斤/桶	/	/	元/桶	50.00

合同金额包含货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、人工费、保险费、各种税费、资料费、验收费、售后服务费及合同实施过程中的不可预见费用等全部费用。

注：合同期间甲方可根据上级机关的通知及本单位的管理实际需要调整、停止相关采购

的部分物品项目。

## 2、价格调整机制

食品原料采购价格的确定采用“随行就市”方式。采购时，各供应商根据各食品原料的市场行情进行竞争报价。成交后，若该食品原料的市场价格浮动超过成交价±10%则进行价格调整，只调整超过成交价±10%的部分，乙方或甲方书面提出调价函通知对方，经双方协商讨论决定价格。当甲方需要临时采购“供货一览表”以外的产品时，企业配送食品原料价格必须按照“随行就市、保本微利”为原则，以广西梧州市发展和改革委员会公布的最新一次“市场价格监测-梧州市市场应急价格监测表”作参照（表中没有列出的品目参考单价可按市场价由甲方和乙方共同进行市场调查确定一次的单价作为参考单价），合同期间甲方可根据上级机关的通知及本单位的管理实际需要调整、停止采购的部分物品项目。

## 第八条：付款方式

按照甲方财务规定出具与乙方为名头的正式发票，进行公对公账户转账。当月采购的食材（食品）货款于次月上旬结算，每月结算金额按照实际供货数量计算，乙方提供详细的物品销售清单与甲方收货单核对，无误后予以办理审批及转账手续。

## 第九条：突发食品卫生事件

保证供给甲方的货物的卫生与安全是乙方的义务和责任，乙方应尽其可能履行义务和责任。

当发生非乙方原因导致的突发食品卫生事件时，甲乙双方各自承担损失，但因乙方能尽到而未尽到责任的，乙方应承担违约责任。

## 第十条：违约责任

- 1、乙方延误交货时间的，向甲方支付违约金为该次供货金额的10%。
- 2、乙方违反本合同规定造成甲方人员伤害的，按相关法律追究责任。
- 3、甲方未按规定时间转结算货款的，每超一天，按银行同期活期利率支付相应利息。
- 4、因天灾或不可抗力无法履行合同的，甲方乙方均无责任。

## 第十一条：协议生效

1、本协议由双方代表于2024年9月18日签定，自甲、乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章之日起生效。

2、本合同一式六份，甲乙双方各三份。

**第十二条：**本合同未尽事宜由甲乙双方友好协商解决。违反本合同引起争议，甲乙双方

应尽量协商，协商不能达成一致时，甲乙双方均有权向甲方所在地管辖区的人民法院提起诉讼。

甲方：（公章） 梧州市公安局	乙方：（公章） 梧州市莱利嘉贸易有限责任公司
法定代表人或授权委托人签字：	法定代表人或授权委托人签字：
统一社会信用代码： 114504000076662780	统一社会信用代码： 91450400MA5KCD6549
单位地址： 梧州市三龙大道东一路 66 号	单位地址： 广西梧州市长洲区新兴二路 137 号 第一栋二层 B1 室
联系人：	联系人：
电话：	联系人：
开户银行：	开户银行： 桂林银行股份有限公司梧州分行
账号：	账号： 660300070931300010
邮政编码：	邮政编码：
签订日期： 2024 年 9 月 18 日	