

编号: _____

衡阳高新区管委会机关食堂和长胜办公楼食堂 食材配送服务采购合同协议书



甲方: 衡阳高新技术产业开发区管理委员会



乙方: 湖南利昇商贸有限公司

签订日期: 2025 年 1 月 2

衡阳高新区管委会机关食堂和长胜办公楼食堂
食材配送服务采购合同协议书

政府采购编号：HYGX[2024]-C026号
委托代理编号：HNRX2024-053
采购人(全称)：衡阳高新技术产业开发区管理委员会(甲方)
统一社会信用代码：11430400006242481H
地址：衡阳市高新技术产业开发区解放大道11号
法定代表人：宋光鑫
联系电话：
中标人(全称)：湖南利昇商贸有限公司 (乙方)
统一社会信用代码：91430408MA7CLE0H28
地址：湖南衡阳市蒸湘区呆鹰岭镇鸡市新村马蹄龙组
法定代表人：聂卫平
联系电话：19373452116

为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。

一、项目管理信息

- (1) 采购组织形式：分散采购
(2) 采购方式：公开招标
(3) 项目名称：衡阳高新技术产业开发区管理委员会机关食堂和长胜食堂食材配送采购项目

二、合同标的及金额

序号	标的名称	简要服务要求	数量	采购项目预算	备注
1	机关食堂和长胜食堂食材配送	食材配送服务	2年	8506800.00	

中标投标折扣率为：百分之玖拾捌（98%）。合同承包期限为两年，从2024年12月28日起至2026年12月27日止，合同一年一签（2024年12月28日起至2025年12月27日止）。

三、采购内容

品类：蔬菜类，肉类，禽类，水产类，蛋类，调味品，干货类，大米，食用油，面粉，米粉，豆制品，水果类，冻品类，乳制品等全品类配送服务，中标人应根据采购人要求采购，配送所有食材的品牌、规格和型号必须征得采购人同意（严禁配送食品生产加工小作坊禁止生产加工的食品品种目录）并按采购人指定的时间配送到指定地点。

四、货款支付依据方式

1.配送公司必须提供货物正式发票，每月 10日之前结账，然后由采购人支付上月货款（通过银行转账到配送公司对公账户）。

2.食材月结算价格=投标折扣率 X 食材市场实际价

（1）结算价格：中标配送公司每月 1 日、11 日、21 日前后两天分别向采购单位提供所送货物市场价格清单，采购单位将建立定期询价机制，成立食材询价小组，负责定期市场询价，审核配送公司报价，若报价有较大的出入应立即通知中标配送公司一起到市场裁定价格，并做好相关记录以备查。

（2）若中标配送公司在合同期内发生三次虚高报价事件，采购单位将自动终止中标单位的配送资格。

五、食品安全

中标单位必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规的规定，并与采购单位签订食品安全责任状

，一经发现有下列行为之一者，采购单位有权取消中标方公司配送资格，已送所有未结清食材停止报账，由中标配送公司承担由此造成的所有经济责任和法律责任。

1.配送腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常食材，对人体健康有害的；

2.配送含有毒、有害物质或者被有害物质污染的食材，对人体健康有害的；

3.配送含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食材；

4.配送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的食材；

5.配送病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽等及其制品的食材；

6.配送食材掺假、掺杂、以次充好的，影响营养、卫生的；

7.配送食材用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的；

8.供货期间存在克扣、减量、延时、拒绝供货或服务态度恶劣等行为，情节较为严重的；

9.未按照供货协议规定按时向采购人提供相关证件、产品年度质检部门抽检报告、分批次自检报告、销售凭证等资料；

10.若发现中标者有弄虚作假、徇私舞弊等不正当行为中标的，若中标者不签订合同或签订合同后未履行合同的，或中标后有转让中标行为的；

11.若中标者采取虚高报下浮值等不正当行为中标，中标后造成无法履行合同、及时配送的。

12.合同履行过程中，为了确保食品安全，甲方不得再让其他任何单位或个人配送及采购食堂的任何食材，否则属甲方违约。

六、食材质量及卫生标准等要求

1.食材质量要求

类别	质量要求
豆制品、乳制品	有“SC”标志，有食品生产许可证，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期等内容。具有固有色泽和香味，无污染、无添加，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异味等。
肉类	必须符合国家有关标准，符合国家定点屠宰有关要求，符合疫情防控有关要求，保证无异味、无霉烂变质。所供每批次鲜肉必须有齐全的“两证两章”（《肉品品质检验合格证明》、《动物产品检疫合格证明》、《肉品品质检验合格验讫印章》和《动物产品检疫合格印章》），现场查验。色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。
蛋类	无公害，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，蛋黄不见或略见阴影，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。
禽类	必须符合国家相关标准，大小均匀，无疾病，健康，鲜活送到采购人处进行现场宰杀并加工。
冻品类	必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质、色泽正常。组织状态良好。
水产类	鲜活水产。大小均匀，有光泽，无疫病，健康。要求是鲜活，送到采购人处进行现场宰杀并加工。
调味品	国内知名品牌（不含进口或合资），且该品牌近五年内未出现过公开报道的质量安全问题。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。 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。 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。 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。 食盐：盐碘水平必须符合湖南省食用盐碘含量标准，即碘含量应在 21-39mg/Kg，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。 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。）

	<p>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。</p> <p>其他：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），无杂质异物等。</p>
蔬菜瓜果	必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，供货商必须保证所供应的蔬菜符合国家相关食品安全卫生标准，必须每天提供农药残留检测报告，保证送货质量，诚实守信。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，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。农药残留不超标。
干货类	保持较好外观，达到特级、一级或者相应的等级，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。
大米	色泽精白明亮，颗粒大小均匀、丰满坚实，粒面光滑、完整，少有腹白、爆腰粒和碎米，具有正常的米香；无虫蛀粒、黄粒米、霉变粒和病斑粒，无杂质；无霉味、哈喇味、酸败味、油污味等异味。无毒、无污染，符合国家食品安全标准，有包括镉含量检验的合格证明。
面粉	粉质干爽、细腻、无发霉、板结、色泽乳白或略带淡黄色、具面粉清香、无异物、异味。面粉等级须为不低于国家最新标准规定的特制一级面粉。要求提供品牌美誉度高、市场占有率高的产品，并提供商品溯源。
米粉	符合必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质、色泽正常。
食用油	符合 GB1536国家标准及其他相关食品安全国家标准，每批次提供必要的质量检验合格证明材料，食用油需为非转基因产品。

2.生产加工与配送能力

- (1) 有独立的生产基地或有稳定的供货渠道。
- (2) 有固定的冷藏车间和相对独立的蔬菜加工区、肉加工区、水产品加工区。
- (3) 配备一定规模的专业车队，配送运输应使用常规运输车或恒温冷藏车。
- (4) 副食品配送应按生熟、荤素、干湿进行分类，各类物品应分箱盛放、密封输送，做到定人、定时、定位。

3.卫生标准与要求

- (1) 各类加工区应相对封闭，环境整洁，卫生状况良好，并在醒目位置悬挂操作规程和卫生制度。

(2) 冷藏车间和各类加工区应定期消毒清理。

(3) 应配备专门的检疫检测设备或依托具有相应资质的有关单位对配送的副食品进行检疫检测；配送部队的主副食品应向受配送单位出具卫生检测报告和检验检疫合格证。

(4) 从业人员身体状况须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案。

(5) 从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

(6) 从业人员应保持良好的个人卫生，操作前应进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

(7) 遇到从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位，待查明原因排除病症后，方可重新上岗。

七、服务要求

1.采购订单一经确认，按照甲方指定的时间和方式交货，确保按时准点、保质保量进行货物配送。

2.交货地点：高新区管委会机关食堂和长胜办公楼食堂所在地。乙方负责将物资运送到甲方指定位置。

3.方式：甲方根据实际情况将所需食材在前一天16:00前通过微信或电话方式告知乙方采购的品类，品名，数量，特殊加工要求等。乙方将甲方所需食材准时足量配送到位，每次随货附一式三份的送货清单，甲方负责派人过秤验收，双方在送货单上签字确认，甲乙双方各执一份，存档一份，作为收货结账凭证。

4.投标单位中标后，食材折扣率不得上调、不得停供。

5.投标人必须承诺：供应食品价格不得高于当时当地市场的同一等级产品市场零售价格（以市场询价为准）。具体供应食品价格须包含原材料成本、包装、运输费（送货到采购人指定的现场）、保险、上下车、利润、税金、政策性规费、售后服务等所有中标人应承担的全部费用。

6.投标单位必须开具正规发票，严禁私开、虚开发票行为。

7.如由于机构改革等不可抗力因素，导致合同终止，中标人应无条件服从，无偿退出。

8.如中标人出现重大产品质量问题导致食物中毒或诚信问题的，中标人须承担由此造成的所有经济责任。

如违反上述要求，采购人有权立即终止采购供应关系，并保留追究相关责任的权力。

八、其它要求

1.投标人须明确所投产品的制造商、品牌、规格及原厂质保期等。提供的所有产品必须是正规渠道全新的原装正品。

2.投标企业须保障采购单位在使用该产品时不受到第三方关于侵犯专利权、商标权或工业设计权的指控。如果任何第三方提出侵权指控，投标单位须与第三方交涉，并承担由此而产生的索赔、损失、损害、支出等一切费用（含律师费）。如采购人因此而遭致损失的，中标方应赔偿该损失。

3.投标人必须承诺其所提供材料的真实、有效性，如投标人在投标过程中存在任何造假、瞒报行为，一经发现，立即取消投标人资格，3年内不接受该投标人参与采购人招标项目，同时保留追究投标人责任的相关权利。

4.投标人所投产品的生产厂商生产和销售的产品应符合国家和行业食品卫生安全标准；产品必须是全新的且外观及内在品质良好。

5.投标人负责所投标的物、包装、仓储、运至最终目的地的运输、保险、检测验收、售后服务相关劳务支出等工作所发生的全部费用以及投标人利润、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。

6.验收标准：根据招标文件要求、供货商承诺及有关规定，由采购单位和相关部门（或委托专家）严格按照有关规定进行验收，相关验收费用由中标人承担，并在报价时综合考虑。全部商品实行现场验收，如发现存在质量问题，供货商应无条件更换。

7.本次采购以当地市场零售价为基数，投标人报折扣率。

8.中标人不得转包其应履行的合同义务。

9.采购人每年对中标人进行考核。

10.在合同期间中标人必须按时保质保量的完成每日食堂食材配送服务，因产品质量问题产生的一切后果由中标人承担。

11.中标人在合作期间必须购买相关责任保险，以预防食物中毒和其他危险事件的发生。

12.双方应对在合同签订及履行过程中知悉的对方商业秘密、食堂运营数据、食材采购渠道、价格信息等予以保密。未经对方书面同意，任何一方不得向第三方披露或使用上述保密信息用于与本合同无关的其他目的。

13.双方同意以书面形式（包括但不限于信件、传真、电子邮件等）进行通知。通知送达地址以本合同首部双方写明的地址为准。

14.本合同所指不可抗力包括但不限于自然灾害、政府行为、社会异常事件。若一方因不可抗力事件无法履行或部分无法履行本合同义务，应在不可抗力事件发生后书面通知对方，并提供相关证明文件。在不可抗力事件影响消除后的合理时间内，双方应协商恢复合同履行或变更合同内容。

15.其它未尽事宜由衡阳市高新技术产业开发区管理委员会办公室负责解释说明。

九、争议解决

本合同的签订、履行、解释及争议解决均适用中华人民共和国法律。双方在履行本合同过程中如发生争议，应首先通过友好协商解决；协商不成的，任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。诉讼期间，除涉及争议的部分外，双方应继续履行本合同其他条款。

十、合同份数

本合同自双方签字（盖章）之日起生效，一式 陆 份，均具有同等法律效力，甲方执 贰 份，乙方执 贰 份，采购办 壹 份，招标代理公司 壹 份。

甲方(公章):



法定代表人:

委托代理人:

电话:

开户银行:

账号:

乙方(公章):



法定代表人:

委托代理人:

电话: 19373452116

开户银行: 湖南银行股份有限公司衡阳雁峰支行

账号: 83080302000007462