

# 成都体育学院食堂蔬菜供应合同

(2021年政府采购 第6包)

合同编号: 202120060

签订地点: 成都体育学院

采购人(甲方): 成都体育学院

供应商(乙方): 广东中膳健康产业科技有限公司

根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,以及《成都体育学院食堂大宗物资供应商采购项目招标文件》(招标编号:510201202079398),双方本着友好协商、平等互利、互赢合作的原则签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明,合同附件为本合同不可分割的部分。双方同意共同遵守如下条款:

## 一、合同货物

蔬菜类原料,主要包括土豆、茄子、西红柿、莲白、冬瓜等各餐厅和生活服务部需要的一切蔬菜品种。蔬菜类原料明细产品及预估采购数量见附件1《大宗物资报价表(包6:蔬菜)》,该表所列产品仅为代表产品,甲方采购产品包括但不限于所列产品,预估采购年限价153万元,该预估限价不保证为实际采购计算金额,甲方最终按照实际采购数量和金额结算给乙方。

## 二、合同期限

本包合同期限为一年(自双方签订之日起),乙方须充分满足甲方的数量质量需求。

## 三、履约保证金

签订合同之前,乙方应按招标文件要求向甲方缴纳履约保证金,履约保证金为采购预估限价的5%,本合同履约保证金为¥76500.00



元（本合同采购预估限价 153 万元\*5%），人民币大写：柒万陆仟伍佰元整。合同履行完毕，乙方若无违约，甲方将履约保证金一次性无息退还至乙方银行账户。

#### 四、定价及调价方式

详见《成都体育学院食堂大宗物资供应商采购项目招标文件》和《成都体育学院食堂大宗物资询价定价机制》（附件 4），X 为固定值 8。

#### 五、配送服务要求

1.甲方每日 18:00 时前向乙方报送需购品种清单和送货时间。报送方式为微信（或者 QQ、电子邮件等）传达和电话通知合用。乙方收到配送计划后，须在配送日（下单日第二天）6:30 前送达指定地点。

2.乙方必须按甲方要求的时间准时送达。若遇不可抗拒的客观原因（如：地震、洪水等自然灾害类）而无法准时送达的，需在第一时间向甲方通报，并立即采取应急方案，以确保甲方能有最大限度的反应时间立即展开应急措施。详见《成都体育学院食堂大宗物资需求上报及相关事项说明》（附件 3）。

3.乙方送货的延缓时间在 30 分钟内不视为违约。

4.若因乙方的送货延误而给甲方带来的一切损失，将由乙方全部承担。

5.甲方临时的急需零星蔬菜，乙方努力完成供应，完成质量是考核的一项指标。

#### 六、货物质量验收及检验

1.验收标准按国家质量标准及食品安全标准、招标文件的服务要求、乙方的投标文件及承诺以及合同约定标准进行验收。蔬菜必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、新鲜、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。详见《成都体育学院学生食堂大宗代表物质产品质量技术要求》(附件2)。

2.每批次按甲方要求提供农残检验合格证明材料,乙方必须提供每批次蔬菜的农药残留检验报告,并由甲方对质量进行检验,若乙方对甲方的质量检验有异议且双方对此无法达成一致的,可向国家规定的相关部门进行质检,质检费用由乙方全额支付。

3.乙方须严格遵守甲方的验收制度,不得有任何形式的干扰,并且需积极配合甲方的验收工作。

4.甲方应在收到乙方交货的第一时间内进行验收工作,不得无故拖延验收时间。

5.全部物资均须在属地政府部门指定的溯源平台上进行溯源。

6.原材料数量和质量的验收由甲方、乙方、甲方使用部门现场检验,供应产品质量无异议、数量确认无误后,三方在验收单上签字并各方留存。

7.原材料在验收时有不符合要求的或物资验收时未发现物资问题,但在使用过程中发现有问题的,经确定为乙方责任的一律退回,乙方无条件重新更换,并承担相应费用,更换后仍然不符合标准的,甲方有权对乙方处以一定金额的违约金,若经2次更换后仍无法达到使用要求,甲方有权要求商家更换价格更高的其他品种,执行价格按照原需求品种结算。

8.因乙方生产、加工、包装或运输等环节造成货物质量出现瑕疵,乙方应负责退换,相关费用由乙方负担。

9.乙方供应的产品由甲方验收后,若因甲方保管不当的原因造成需要更换的,乙方亦应配合在接到通知后1小时内完成更换,但更换产品所需费用由甲方承担。

## 七、履约责任

1.乙方应严格按照食品药品监督管理局和《中华人民共和国食品安全法》要求供货时提供每批次的检验检疫票据和检测报告，未提供相关票据材料甲方即视该批次产品为不合格产品，甲方将予以拒收，若由此造成的甲方损失将追究乙方责任。

2.因不可抗力因素造成某货物无法按时供应，乙方应提前通知甲方并提供不低于投标货物质量的替代品供甲方选择，甲方调查证实后，可向乙方采购替代品，价格不得超过投标品牌产品。

3.在合同期内甲方对乙方所送物资委托第三方权威检验机构进行常规抽检，合同期内不少于一次，物资种类较多的，原则上不超过3次，检测费用由乙方承担，乙方应无条件配合抽检并做好物资配送台账记录工作。抽检时，双方代表同时在场对抽检样品予以认可，如经甲方通知后乙方未在规定的地点时间出席抽检，则视为乙方对甲方组织的质量抽检程序和抽检结果完全承认。同时，甲方有权不定期对乙方所送物资委托第三方检验机构进行问题抽检，若检测结果显示乙方提供货品符合国家有关卫生质量要求，则检测费用由甲方承担；若检测结果显示乙方提供货品不符合国家有关卫生质量要求，则甲方将按《物资质量抽检管理办法》相关条款行使权利。

4.甲方将定期或不定期地深入学校食堂和配送企业，对食堂食品原材料配送工作进行督查。

5.乙方履约过程中，因质量、服务等方面发生重大违约情况，或学校连续两次对其测评结果满意率低于80%，将取消该企业的配送资格及解除合同，并重新按顺序选择招标时排名第二的供应商签供应合同，提供大宗食品服务，以此类推。（详见附件5）

6.合同签订后10个工作日内，乙方为本项目购买不低于在投标文

件中承诺的食品安全责任保险金额，否则甲方有权解除采购合同。

## 八、违约责任

### 1.甲方违约责任

(1) 甲方工作人员玩忽职守、无故刁难给乙方造成损失的，应赔付乙方相应损失。

(2) 甲方中途无故退货或无故拒绝收货的，应偿付乙方因此造成的损失。

### 2.乙方违约责任

(1) 乙方不得将本项目进行任何形式的转包、分包。不得擅自更换本项目管理人员，如确需更换，须征得采购人同意备案后方可更换。若发现擅自更换本项目管理人员的，甲方有权终止合同，并追究其责任。

(2) 乙方交付的货物质量经国家权威机构抽检检测不符合招标文件和合同要求的质量标准及技术规定的，甲方将根据造成的损失和影响按照《成都体育学院食堂大宗物资供应商扣分细则表》（详见附件5）进行严格考核扣分，并在履约保证金中扣除相应的违约金，乙方同时承担相应的经济损失。若乙方在本校所供货物抽检中达到2次不符合要求的情况，甲方有权解除合同，扣除剩余所有履约保证金，并将被列入“成都体育学院供货商黑名单”取消在成都体育学院参与招投标活动的权利。如造成食品安全事件的，乙方承担全部经济损失和法律刑事责任。

(3) 乙方未按甲方要求配送，影响师生正常就餐情节严重的取消配送资格，造成责任事故的将追究其法律责任。

(4) 产品出现质量问题，乙方在接到甲方通知后（包括电话、短信、微信、电子邮件等方式的通知）1小时内完成更换，并承担调

换的费用，视情况甲方有权按照《成都体育学院食堂大宗物资供应商扣分细则表》进行严格考核扣分及在履约保证金中扣除相应的违约金；如未更换或产品经乙方2次更换仍不能达到本合同约定的质量标准，视作乙方未能按时交货，甲方有权退货，乙方不得拒绝退货，视情况每次按照《成都体育学院食堂大宗物资供应商扣分细则表》进行严格考核扣分及在履约保证金中扣除相应的违约金。情节严重的甲方有权追究乙方的违约责任。（详见附件5）

(5) 乙方因市场价格上涨原因故意不供货的，经甲方调查证实后，甲方将有权扣除乙方履约保证金并单方面终止合同及禁止其参与甲方以后组织的招标的资格。

(6) 乙方必须严格按照规定的时间将投标货物送达指定使用部门。若到货时间因乙方原因延误（不可抗力因素除外），迟到超过2小时并已影响甲方正常生产运作的，甲方有权拒收乙方货物，由此对甲方造成的经济损失及不良影响追究乙方责任，并按照《成都体育学院食堂大宗物资供应商扣分细则表》（附件5）进行严格考核扣分及在履约保证金中扣除相应的违约金，情节严重的，甲方将全额扣除乙方履约保证金并解除合同，同时须赔偿给甲方造成的所有经济损失。

(7) 若乙方连续三次未按照甲方通知的送货要求履行配送义务或乙方无故不接受甲方供货计划，甲方将全额扣除乙方履约保证金并解除合同。

(8) 乙方保证本合同货物的权利无瑕疵，包括货物所有权及知识产权等权利无瑕疵。如任何第三方经法院（或仲裁机构）裁决有权对上述货物主张权利或国家机关依法对货物进行没收查处的，乙方除应向甲方返还已收款项外，还应另按该批次货物总价的10%向甲方支付违约金并赔偿因此给甲方造成的一切损失。

(9) 乙方偿付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应按甲方损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给甲方。

(10) 乙方必须按甲方的《成都体育学院大宗食品原料采购项目配送供应商配送考核管理办法》(附件5) 相关细则接受考核，若出现本办法中涉及的情况，甲方有权对乙方进行相应处罚。

(11) 任何因乙方供货质量问题导致的食品安全事故或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，甲方有权单方终止合同，并按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，由乙方承担全部法律责任与经济损失，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉)，并承担其他相应法律责任。

## 九、考核

由成都体育学院后勤处饮食服务中心组织相关人员对供应商的服务情况如实考核，考核办法详见《成都体育学院食堂大宗物资考核、退出及递补机制》(附件5)。

## 十、付款方式

1.付款方式：货款转账支付。乙方须向甲方出具合法有效完整的完税发票及凭证资料。正式发票所盖公章必须是乙方财务专用章或发票专用章，支票转账时收款单位必须是乙方；

2.若因乙方原因造成的付款问题，由乙方自行承担；

3.甲方对乙方每月结款最多一次，乙方次月完成上月货款的核对工作，超期未核的货款以甲方相关资料为准，若乙方提供的物资未达到本合同质量标准，甲方有权拒绝向乙方支付货款，直到协商解决争议为止。

## 十一、争议解决办法

1.因货物的质量问题发生争议,由质量技术监督部门或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。货物符合标准的,鉴定费由甲方承担;货物不符合质量标准的,鉴定费由乙方承担;

2.因不可抗力因素导致本合同不能完全履行,由双方协商解决。协商不成可向成都市武侯区人民法院依法维护其合法权益。


## 十二、其他事项


- 1.如有未尽事宜,由双方依法订立补充合同;
- 2.本合同双方应加盖骑缝章;
- 3.本合同书一式陆份,自双方签字盖章后生效,甲方肆份,乙方贰份。

- 附件: 1.《成都体育学院食堂大宗物资报价表(包6:蔬菜)》  
2.《成都体育学院学生食堂大宗代表物质产品质量技术要求》  
3.《成都体育学院食堂大宗物资需求上报及相关事项说明》  
4.《成都体育学院食堂大宗物资询价定价机制》  
5.《成都体育学院食堂大宗物资考核、退出及递补机制》  
6.《成都体育学院食堂大宗物资供应商供货安全承诺书》  
7.《成都体育学院食堂大宗物资供应商廉洁承诺书》

发包人(盖章): 成都体育学院

承包人(盖章): 广东膳健康科技有限公司

法人/授权人(签章): 

法人/授权人(签章): 

地址: 成都市武侯区体院路2号

地址: 广州市黄埔区凝彩路26号

开户行: 建行成都青羊支行

开户行: 中国工商银行广州麒麟岗支行

账号: 51001446436051506118

账号: 3602013009200196373

纳税人识别号: 12510000400008116Y

纳税人识别号: 91440106695160835H

电话/传真: 028-85090997

电话/传真: 020-89637819/18802085466

签订日期: 2021年2月5日

签订日期: 2021年2月5日



附件 1:

## 大宗物资中标公司投标报价表

(包 6: 蔬菜)

序号	品名	报价	投标品牌或生产厂家	备注
1	蔬菜	上浮比例为 X%, X= 8	/	报价说明: 1、投标人根据市场价格结合自身情况综合考虑后, 确定投标报价 X。 2、结算价=基础价×(1+X%), 基础价: X 为蔬菜、水果供应商的运输、人工、损耗、保险、利润、税收等各项间接成本总和, X≤10(X 可为负数); 3、基础价(即直接成本)为农副产品批发市场、成都农产品中心批发市场双流农业现代物流信息网和商务部全国农产品商务信息服务平台的市场调研价。

## 附件 2:

## 成都体育学院学生食堂大宗代表物质产品质量技术要求

序号	品名	质量要求	不达标形态
1	大土豆 (甘肃)	颜色淡黄或奶白,个大形正、每个4两以上,大小整齐,表皮光滑,体硬不软,饱满。	发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、有毛根、泥土、糙皮。
2	小土豆 (洗)	颜色为淡黄色或奶白色,大小均匀,表皮光滑,体硬不软,饱满。	坑眼多,发芽、发青,有疤眼。
3	茄子	型直长、紫色,表面光滑有光泽,有弹性不软,皮薄肉嫩籽少,个体均匀。	表皮有皱,压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离,太软。
4	芋儿 (洗)	洗、大小均匀、无疤眼。	
5	冬瓜	吊瓜,皮青翠,有白霜,肉洁白、厚嫩、紧密,膛小,有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂。	压伤、烂斑、较软,肉有空隙,水份少,发糠。
6	黄瓜	颜色青绿,瓜身细短、条直均匀,瓜把小,表皮有光泽,肉脆甜、瓤小籽少。	颜色黄,皮皱,有大肚或瘦尖,弯曲,有压伤、腐烂、断裂,肉白或有空心。
7	西胡瓜	颜色青绿色、表皮光滑,大小适中、皮薄肉嫩,瓤小子少,有一定硬度,尾蒂有毛刺。	表皮粗糙、烂斑、划伤、软烂。
8	苦瓜	颜色淡绿色或白色、有光泽,凸处明显,条直均匀,有一定硬度,瓤黄白,子小、味苦。	腐烂、压伤、刀伤、磨损,有虫洞,斑点,颜色发黄、甚至发红,瓜身软。
9	韭黄	大韭菜,叶肥挺,稍弯曲,色泽淡黄,香味浓郁,长20厘米以内。	有泥土,黄叶,干软,有断裂,腐烂。
10	韭菜	叶较宽,挺直,翠绿色,根部洁白,软嫩且有韭菜味,根株均匀,长20厘米以内。	有泥土,黄叶或叶上有斑,枯萎,无尖,腐烂。
11	泡萝卜 (红皮)	红皮、大小均匀、无泥沙。	
12	老姜(洗)	颜色淡黄,表皮完整,姜体脆硬,肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
13	小青椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿,有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性,肉薄籽多、辣味重。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂,干软、划痕。
14	洋葱(红皮)	鳞片颜色粉白或紫白,鳞片肥厚,完整无损,抱合紧密,球茎干度适中,有一定硬度。	腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
15	香葱	叶翠绿、饱满充气,均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁,长15-30厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土,枯萎,茎弯曲或浸水过多。
16	大葱	葱叶为管状、浅绿色,,葱白长、紧实、挺直,无根、长约50厘米。	分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶,有泥土、葱白松空、弯曲。
17	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。	颜色黄绿,梗粗,表面有皱纹。老掐之不断,梗尖干黄。
18	蒜苗(香蒜苗)	叶翠绿、薄嫩、挺直,蒜茎洁白,水份充足,外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢,有根、泥土。
19	蒜米	白色,无霉烂、无瑕疵。	发芽、烂瓣,瘪瓣、虫孔。
20	软江叶	颜色碧绿、叶厚实,有光泽,梗细短、光滑嫩绿,掐之易断。	有叶斑或叶子过大,枯萎,有杂质,梗粗老。
21	番茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳,个大圆整,大小规整,饱满有弹性,至少八成熟,肉厚籽少,味甜中带酸。	腐烂、压伤、过软或过硬,表皮有斑点或畸形果。

22	青椒(薄皮)	个大、直长、薄皮,颜色碧绿,有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度和弹性,肉层中等有辣味。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂,干软、凹陷,有泥土。
23	甜椒	颜色红艳,有光泽、表面光滑,饱满有一定硬度及弹性,无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土,长度不低于8厘米,宽不低于3厘米,表面无虫眼。	个小、腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂,干软、压伤划痕。
24	藕	表皮颜色白中带黄,藕节肥大,无叉,水分充足,肉洁白脆嫩,藕节3-4节。	有外伤、断裂、腐烂、有褐色斑,干萎颜色发黄。
25	仔姜	颜色淡黄,表皮完整,姜体脆硬,肥大有姜味。	烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土多。
26	花菜	中号,花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散,球形完整、表面湿润,花梗乳白或淡绿,紧凑,外叶绿色且少,主茎短,断面洁白。	花蕾发黄,有黑斑及污点,粗且松,表面发干,压伤,刀伤,虫害,主茎长。
27	鲜竹笋	笋壳淡黄色,有光泽,笋体粗壮、充实、饱满,肉质洁白较嫩,水分多。	断裂、黑斑、风干、刀伤,壳皮卷曲,壳肉有空隙,笋根变黑、肉变色。
28	大头菜	以实际市场定价购买样品为标准。	
29	白笋子	以实际市场定价购买样品为标准。	
30	黄笋子	以实际市场定价购买样品为标准。	
31	高笋(去皮)	笋形粗壮,条直、均匀、叶绿色,茎皮光泽,绿或淡绿色,断面碧绿,无黑心。	压伤、裂纹、水锈斑,空心、有泥土。
32	西芹	叶茎宽厚,颜色深绿,新鲜肥嫩,无腐烂变质。	有黄叶、梗伤,水秀,腐烂,断裂,枯萎。
33	莲白	外叶淡绿色,内叶淡黄色,叶肥厚脆嫩,棵株大,完整,包心坚实紧密,根部断面洁白完整。	包心松散有黄叶、虫蛀,萎蔫、雨淋水浸。
34	小白菜	梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水份充足,无根。	有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多。
35	青笋(去皮)	绿心、中号(尾部4公分)、略长、无黄白。	
36	青笋尖	无压伤、裂纹、水锈斑、空心、黄叶、毛根、泥土。	
37	嫩豌豆	新鲜、清秀	
38	嫩玉米	无腐烂变质、无异味。	
39	瓢儿菜	中号,梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水份充足,无根。	有黄叶,枯萎,虫蛀洞或小虫,腐烂,压伤,散水太多。
40	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色,叶新鲜光泽,棵株大,完整,包心坚实紧密,根部断面洁白完整。	空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫,包心松,有泥土。
41	芹菜	叶嫩绿或黄绿,茎、根部呈白色,茎细软,中间空、水份充足,有清香味,长约30厘米。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
42	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
43	西兰花	花蕾颜色深绿、紧实不散,球形完整、表面有白霜,花梗深绿、紧凑,外叶绿色且少,主茎短。	花蕾有烂斑,污点、粗且松,表面发干,压伤、刀伤、主茎长。
44	平菇	中号,菌为洁白色或浅黑色,菌身完整、大小均匀,菌盖与柄、菌环相连未展开,根短。	发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开,盖柄脱离,颜色发黄有黄斑。
45	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色,菌身细短,挺直。	腐烂、潮湿、枯萎、菌盖脱落,柄粗长,颜色发黄。
46	鸡菇	不能发霉、变质,中号。	
47	香菇	中号,菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色,菌身完整无损,不湿,菌盖大、有弹性、柄短小,香味浓、重量轻。	腐烂、破损、潮湿、粘手,菌身不完整,颜色暗淡,发黑,味淡或异味。
48	蘑菇	以实际市场定价购买样品为标准。	

49	豇豆	大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心、无空心、无虫洞，颜色为浅绿色。	空心、虫洞多、压伤、腐坏。
50	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约15厘米。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。
51	地瓜	无腐烂、泥土。	
52	韭菜花	新鲜、嫩	
53	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。	颜色杂，大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
54	胡萝卜 (广胡)	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。	表皮争缩，刀伤、开裂、体软、褐斑，肉质薄、发糠、泥土多。
55	虎儿瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。	表皮擦伤，干皱、烂斑。
56	油菜尖	无黄叶、无虫眼。	有黄叶、枯萎、小虫、腐烂、压伤、散水太多。
57	老南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。	斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。
58	生菜	大莴，颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。	叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。
59	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。	糠心、花心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
60	玉米棒	以实际市场定价购买样品为标准。	
61	山药(山东)	呈原柱形，条均挺直，光滑圆润，两头平齐。内外均匀为白色。质坚实，粉性足。味淡。长15cm以上，直径2.3cm以上。	有裂痕、空心、炸头、杂质、虫蛀、霉变。长不足15cm以上，直径不足2.3cm以上。
62	玉兰片	以实际市场定价购买样品为标准。	
63	小米椒	以实际市场定价购买样品为标准。	
64	红苕	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。	腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多发软。
65	付子瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。	断裂、划伤、软烂、干皱、畸形，颜色发黄。
66	菜心	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。
67	棒青菜 (去皮)	以实际市场定价购买样品为标准。	
68	儿菜	以实际市场定价购买样品为标准。	
69	泡青菜	以实际市场定价购买样品为标准。	
70	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。
71	红油菜	梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾。水份充足。	有黄叶，枯萎，小虫，腐烂，压伤，散水太多。
72	豌豆尖	新鲜、清秀	
73	红汉菜	叶子为淡红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
74	红苕尖	新鲜、嫩、无黄叶、无虫眼。	
75	茶树菇	菌盖暗棕色至茶褐色，菌帽较整齐，无异味	有霉变、虫蛀
76	冬寒菜	新鲜、嫩、无黄叶、无虫眼。	
77	折耳根	以实际市场定价购买样品为标准。	

	(无叶)		
78	杏鲍菇	菇形完整、周正、无残缺、菌柄无明显残缺、弯曲。	无霉烂、虫蛀
79	烧烤土豆	以实际市场定价购买样品为标准。	
80	香芋	块根呈球状，直径2~7.5厘米，表皮黄褐色，肉白色。	
81	嫩胡豆	以实际市场定价购买样品为标准。	
82	折耳根(芽)	以实际市场定价购买样品为标准。	
83	丝瓜	皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。	颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑、黄斑，较软有弹性，肉松软或空。

附件 3:

成都体育学院食堂大宗物资需求上报及相关事项说明

一、甲方需求的上报方式及流程

1.甲方通过微信、QQ 或者电子邮，同时电话通知等方式将甲方使用部门(注明部门名称)配送明细(包含需配送的食堂名称及需求、数量)通知乙方以便分装配送。

2.乙方收到甲方的各部门需求原材料的配送明细表后，须通过电话或信息回复告知甲方工作人员予以确认。

## 二、乙方配送车辆和配送要求

- 1.运输车辆为有入城证的厢式货车；
- 2.车体内外干净、整洁；
- 3.配送人员持有从业人员健康证；
- 4.配送货物时货不离人，人不离货。

## 三、验收方式要求

- 1.甲方验收地点：甲方指定送货地点成都体育学院各食堂验收点及库房。
- 2.甲方验收方式：后勤处饮食服务中心中心验收员、甲方使用部门验收人员共同到场验收品牌、规格、质量、重量、数量及质量合格报告、质量合格凭证、质量合格标志。
- 3.甲方严格按照国家标准进行质量验收。
- 4.乙方送货时甲方提供货物验收配送明细单（四联），经乙方配送员、后勤处饮食中心验收员、甲方使用部门验收人员称量、验收签字确认后完成一个部门的配送工作。
- 5.乙方每次送货后甲方将签字确认的验收配送单（第四联）交乙方。
- 6.乙方每次送货时必须将当批次的质检报告（盖上公司鲜章）交付给甲方验收人员。

## 附件 4:

### 成都体育学院食堂大宗物资询价定价机制

根据《食品安全法》等法律、法规的要求，为进一步加强食堂大宗物资采购的监督管理工作，确保采购、验收工作“公开、公平、公正”，控制食堂采购物资的价格、质量、数量，降低采购成本，结合饮食中心实际情况，制定本制度。

#### 一、询价办法

1.询价定价范围：指食堂生产及生活服务部供应所需的米、面、油、禽、蛋、肉类、蔬菜、干杂、调味品、百货商品等。

2.询价组成员由后勤处领导、饮食服务中心主任、采购员、验收员、安全员、餐厅经理以及后勤处兼职纪检员等人员组成。后勤处分管领导担任组长，饮食中心主任担任副组长轮流到市场询价，每次不能少于3人，根据实际情况，询价小组可以邀请供应商参加。

3.询价物资等级质量根据《四川省学校学生食堂大宗物质产品质量技术》对应标准，询价工作采用现场询价和政府指定网站询价相结合。原则上，蔬菜类以询价价格中的最低价作为配送上门基础价（既直接成本），其他类为结算价。现场询价为成都双流白家农副产品批发市场或四川蒙阳国际农副产品交易中心等成都周边大型批发市场询价，询价地点必须到有固定经营场所，具有一定规模并具备相关合法经营资质市场的商家进行询价；政府指定网站为“成都农产品中心批发市场双流农业现代物流信息网”和“商务部全国农产品商务信息服务平台”等官方网站。

4.询价人员必须认真对待询价工作，确保每次询价价格的真实性。必须认真及时填写《饮食服务中心物资采购询价登记表》（附件1），并以此作为与供应商协商确定结算价格的重要参考依据。

## 二、定价办法：

米、面、油、干杂、调味品的价格调整周期为一个季度，季度调价周期的物资供应商每季度末25日之前报价；禽、蛋、肉类、百货商品的价格调整周期是一个月，月调价周期的物资供应商每月末25日之前报价；

蔬菜、水果的调价周期是一周，每周三为询价调价日。确定方式为，结算价格=基础价\*（1+X%），X是中标供应商响应文件的报价，服务时间内不变。X为蔬菜、水果供应商的运输、人工、损耗、保险、利润、税收等各项间接成本总

和,  $X \leq 10$  (可为负数); 基础价 (既直接成本) 为农副产品批发市场、成都农产品中心批发市场双流农业现代物流信息网和商务部全国农产品商务信息服务平台的市场调研价。基础价 (既直接成本) 实行每周一次市场询价和调整。一般情况下, 每周三去农副产品批发市场询价, 并参照官方网站价格。如遇特殊原因, 甲方询价小组未及时询价, 甲方可暂时沿用上一周的结算价格。

供货周期内若市场价格波动较大的特殊情况, 询价小组与供货商协商调整价格周期。

#### 附件 5:

### 成都体育学院食堂大宗物资考核、退出及递补机制

第一条 为了持续有效监督供应商, 确保供应商能提供符合国家质量标准的产品和稳定的服务质量, 满足成都体育学院后勤处饮食服务中心 (以下简称后勤处饮食服务中心) 对产品质量与安全、服务质量的需求, 后勤处饮食服务中心制定本考核办法。

#### 第二条 考核内容



考核内容分为产品质量与安全和服务质量，具体详见《考核内容和扣分细则表》。

### 第三条 考核对象

考核对象为后勤处饮食服务中心的合同（协议）供应商。

### 第四条 产品质量与安全标准要求

1、符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、相关规章、规范性文件的要求；

2、具有国家规定的质量安全认证及相关标识；

3、符合采购项目《招标文件》的要求。

### 第五条 考核时间和考核方式

1、蔬菜、水果供应商考核时间是一个月一次，其他类物资供应商考核时间为三个月一次。日常记录执行负面清单制度，由后勤处饮食服务中心根据《考核内容和扣分细则表》（见附件）对供应商每次配送的产品质量与安全和服务情况进行记录，并由供应商指定专人在日常记录上签字确认。

2、考核后勤处饮食服务中心根据日常记录情况进行汇总计算，评定供应商的考核得分。

3、供货商达到处罚标准的，在达到处罚标准的当月实施处罚。

### 第六条 考核结果及运用

1、根据日常记录评定供应商考核得分，扣减供应商履约保证金；

2、每次考核满分为100分，考核得分80分及以上为合格，80分以下为不合格。

2.1 每次考核低于80分，每分扣取履约保证金1000元。

2.2 一次考核分低于60分或服务期内累计三次考核不合格者，取消供应商供货资格，并扣取剩余履约保证金。

### 第七条 有以下情形者，取消供应商供货资格，并扣取全部履约保证金。

1、供应商随意断货累计2次的；

2、累计3次未提供检验报告或其它合法手续的；

3、提供伪劣、三无产品的；

4、所提供的产品造成较大食品安全事故的；

5、因供应商原因造成其他严重后果的；

6、供应商被相关部门查封的；

- 7、有送礼、回扣等行为的；
- 8、供应商之间或供应商与工作人员之间有违规串通行为的；
- 9、拒绝执行询价价格的；
- 10、违反国家相关法律法规，以及不履行招标文件或响应文件要求的。

第八条 如供应商被取消，按评标顺序依次递补供应商。

附：《成都体育学院食堂大宗物资供应商扣分细则表》

成都体育学院食堂大宗物资供应商扣分细则表

内容	序号	违约事项	扣 分 (分/次)	违约金 (元/次)
服务质量	1	配送车辆和配送人员违反校园有关交通、安全等方面要求的。	2	400
	2	未按约定送货时间送货（特殊原因且告知采购主管的除外）。	6	1200
	3	配送现场不履行验收义务（不卸货、不参与验收、阻碍甲方验收人员正常行使验收职责、无故不签字确认相关票据、表格等）。	6	1200
	4	验收时三方未同时在场就进行验收的。	3	300
	5	单个品种配送数量不足需求量的 90% 的（特殊原因且告知采购主管的除外）。	6	1200
	6	配送品种每少于需求食材品种 1 个的（特殊原因且告知采购主管的除外），以此叠加。	4	800
	7	配送车辆未按规定使用冷藏冷冻车辆或箱式货车的。	10	2000
	8	配送车辆及人员卫生较差的。	4	800
	9	食材原料与有毒有害物资共同配送的。	5	1000
	10	配送时未按要求码放、装卸，未正确使用业主装卸工具的（电梯、平板车等）。	4	800
	11	未按要求提供食品配送人员健康证的。	2	400
	12	未按规定履行换、补食材义务的	6	1200
	13	企业或其相关雇员资质到期、变更未提交最新证照或相应补办证明材料的。	1	200
	14	产品质量检验报告到期前内未提供最新的质量检验报告的。	4	800
	15	未按时提供报价、定价等文档资料的，未按时领取中心相关考核	1	200

	资料的。			
16	提供不符合要求结算票据的。	2	600	
产品质量与安全	1	供应食材未提供或不能完整提供索证索票和溯源资料的。	4	800
	2	供应的预包装食材的标签标识内容不完整、不清晰的（如产品名称、注册商标、厂名、厂址、配料表、生产日期、保质期、出厂合格证等）。	6	1200
	3	与中标食材的品名、品牌、规格、产地、包装不一致的。	8	1600
	4	供应的食材剩余有效有效期低于保质期时限三分之一的。	4	800
	5	配送的单个食材质量合格率低于 95% 的。	6	1200
	6	私自更换物资包装的。	10	2000
	7	预包装破损、变形、渗漏、污秽、异味的。	4	800
	8	非定型包装的容器破损、变形、渗漏、污秽、异味或未按要求盛装的，如使用有色塑料袋。	6	1200
	9	生鲜食材不新鲜有腐败变质的。	8	1600
	10	肉类有异味的。	8	1600
	11	供应的食材出现注水或浸水现象的。	8	1600
	12	食材中有异物的。	4	800
	13	散装食材有受潮现象的。	6	1200
	14	食材有霉变现象的。	8	1600
	15	禽蛋外壳有明显的鸡粪、污物或有霉点的情况。	6	1200
	16	冷冻制品出现化冰的（未变质）。	6	1200
	17	冷冻制品出现严重化冰的（未变质）。	6	1200
	18	冷冻制品出现严重化冰的（变质的）。	10	2000
	19	猪肉和牛肉分割产品的分割标准未达到国家规定的相关分割标准	6	1200
	20	食材在加工售卖中出现质量投诉，且经认定为供应商责任的。	6	1200

以上内容可根据工作实际予以补充完善,违约金在履约保证金中扣取。

附件 6:

### 成都体育学院食堂大宗物资供应商供货安全承诺书

为认真履行餐饮服务食品安全主体责任，向消费者提供安全放心的食品，保

障广大消费者身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，乙方郑重承诺：

一、乙方严格执行食品安全法律法规和标准，建立健全的食品安全管理制度和岗位操作规范，配备食品安全管理人员，加强食品安全管理。

二、乙方严格落实餐饮服务食品及原材料采购索证索票的规定，依法诚信经营，不采购和配送标识不规范的、来源不明的食品原材料、食品及食品添加剂。不采购和配送食品添加剂以外的任何可能危害人体健康的物质。

三、乙方严格规范食品添加剂的保管和使用行为，落实食品添加剂“五专”管理制度，按照规定的品种、使用范围、用量使用并建立采购、配送台账。

四、乙方严格执行从业人员健康管理和食品安全培训制度，从业持有有效健康，合格证明并经食品安全知识培训合格上岗。

五、乙方自觉接受用户监督，如实、主动回答用户有关餐饮服务食品及原材料安全的咨询。乙方不得配送腐败变质、霉变、生虫、不洁、混有异物或者其它感官性状异常的食品。

六、乙方不得使用非食品原料加工食品，不得将非食品当作食品出售。使用（提供）食品添加剂须符合食品添加剂国家标准和相关管理办法的规定。

特此承诺！

乙方（单位盖章）

法定代表人或授权代表（签字）

2021年3月5日



附件 7：

### 成都体育学院食堂大宗物资供应商廉洁承诺书

为维护公平竞争的市场秩序，我方自愿在参与贵方组织的商业往来活动中，加强有关人员廉洁从业管理，恪守商业道德，从源头预防和遏制违法、违规、违

纪行为发生，特作以下承诺：

一、严格遵守国家有关法律法规，坚持诚实守信原则，恪守商业道德，规范我方人员廉洁从业。

二、不在商业活动中提供伪劣残次商品以次充好、不提供虚假资料等欺瞒行为，损害贵方合法权益。

三、不为贵方工作人员提供回扣、礼金、有价证券、贵重物品和报销个人费用。

四、不为贵方工作人员安排有可能影响公平、公正交易的宴请、健身、娱乐等活动。

五、不为贵方工作人员投资入股、个人借款或买卖股票、债券等提供方便。

六、不为贵方工作人员购买或装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女上学或工作安排以及出国出境、旅游等提供方便。

七、不违反规定为贵方工作人员在我方相关企业挂名兼职、合伙经营、介绍承揽业务等提供方便。

八、不利用非法手段向贵方工作人员打探有关涉及贵方的商业秘密、业务渠道等。

九、贵方对涉嫌不廉洁的商业行为进行调查时，我方有配合提供证据、作证的义务。

十、未经贵方同意，我方不向任何新闻媒体、第三人述及有关贵方工作人员恪守商业道德方面的评价及信息。

我方自愿接受社会及贵方监督，如有违反约定，承诺及时对相关工作人员进行处分处理，并限期整改；如给贵方造成重大社会影响及重大经济损失的，或导致贵方工作人员受到纪律处分、组织处理或构成犯罪的，同意解除、终止双方尚未履行完毕的业务合同，暂停结算合同未支付款项，赔偿贵方遭受的经济损失，并列入永久禁入贵方市场黑名单。

承诺方：（盖章）

承诺方授权代表：（签字）

2021年3月5日