

珠 海 市 采 购 合 同 书

项目名称： 2025 年珠海市民政局机关食堂配送服务

采购项目（二次）

项目编号： GDKAD24ZHGX1031-98L

甲 方： 珠海市民政局

乙 方： 珠海市供销供应链有限公司

甲、乙双方根据 2025 年 1 月 3 日 2025 年珠海市民政局机关食堂配送服务采购项目（二次）（项目编号：GDKAD24ZHGX1031-98L）招标结果和有关招、投标文件的要求，依照《中华人民共和国民法典》及有关法律、法规，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就本采购事项协商一致，订立本合同：

第一条 项目的名称、服务地点、服务期限、服务范围

1、项目名称：2025 年珠海市民政局机关食堂配送服务采购项目（二次）

2、服务地点：珠海市香洲区翠峰街 1 号

3、服务期限：合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日

4、服务项目名称：详见招标文件第二部分《采购项目内容》
（作为合同附件附后）

第二条 合同金额

1、本项目总预算金额：¥550,000.00，该预算总价为一年服务期限内参考采购总价，结算金额以实际发生额为准。

2、中标结算率：95.00%

3、合同金额：按实结算。

注：合同金额包括但不限于包括所有成本费、运输费、人力成本（包括但不限于配送人员服装费、工资等费用）、保险费、检查费、检验费、税费以及服务期内的所有相关食品采购、检验费用在内的全包价。供应商漏报或不报，采购人将视为该漏报或不报部分的费用已包括在已报的投标报价中而不予支付。

第三条 付款方式：

结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标结算率。

1、付款方法：乙方每月 5 号前须提供上月配送结算清单送甲方财务部门核对，双方签章确认且甲方收到乙方发票后 7 天内，甲方支付上一个月货款。

2、付款条件：无质量问题，无中毒事件，履行了服务承诺，并同时提供了合法有效的发票和上个月份完整的货物清单。

注：甲方在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。

3、乙方户名：珠海市供销供应链有限公司

开户银行：珠海农村商业银行股份有限公司横琴支行营业部

乙方账号：80020000022612635

第四条 配送要求

1、鉴于目前珠海没有公开的网上肉菜市场价，按珠海市南坑市场的同类货物（中等以上质量）考察价格作为当月基准价，以每月最后一周的星期五进行一次市场询价，次月的配送价格按照上一个月最后一个星期五的市场询价经采购人审核同意后作为基准价。对高于平均价的基准价格，招标人有权要求供应商进行调整，供应商应按招标人要求执行。当月基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价。若网上开通珠海肉菜市场价公布平台，则市场零售价公布平台以当日公布的珠海肉菜市场的最低零售单价作为基准价。

2、如有价格变动应及时通知甲方，经甲方同意后方可执行。若在调整期间，双方对货品价格有疑问的，可协商解决。

3、报价内容：包括肉、蛋、鱼、冻品、蔬菜、大米、食用油、

水果、酸奶、日用品及干货类等；名牌粘米；食用油：调和油（以厂家公布指导零售价为准）。注明：原材料为非转基因。

4、甲方每日下午 15:00 前向服务方递交第二天订单。提供的货品须在每天早上 6:30 之前送至采购人指定地点，接受采购人工作人员验收。

第五条 货物及人员要求、其他要求

详见招标文件《采购项目内容》。

第六条 特别条款

1、甲方有权视食堂实际需求，要求乙方对配送产品进行再加工，如食物的去皮、研磨等。

2、甲方将依据加工的深度及难度向乙方支付相应的加工费，具体费用由采购人与乙方协商确定。

3、乙方在配送大米、食用油前，由采购方抽样送国家食品检验部门检验合格后，乙方方可送货。

第七条 违约责任与赔偿损失

1、乙方须对配送的食品安全负责，向甲方提供符合国家有关卫生防疫标准的优质食品。如经主管部门认定，属于因食品质量问题而导致食物中毒或责任事故的，视为违约行为由乙方承担全部责任，且甲方有权终止合同（甲方保管或清洗不净造成的因素除外）；

2、乙方送货数量或品种不符合国家有关规定和合同约定的，由乙方进行退货并及时补回所需食品，由此造成的损失由乙方承担；

3、乙方须按甲方所规定的送货时间和数量将所需的食品按时送达指定地点，不得影响甲方正常运作，否则乙方应给予相应的赔偿；

4、乙方所提供的货品货价应随市场行情，经甲方核定确认后方

可采纳。如有价格变动应及时通知甲方，经甲方同意后方可执行，否则由此导致的经济责任由乙方承担。

5、对进入市场调查价格清单的货物，甲方的供货要求无特殊情况不得拒绝，无故拒绝出现第一次，提出书面整改要求，拒绝两次的取消其供应资格。

6、如有配送货品质量不达标、检验不合格或不符合甲方要求的，应立即安排退货换货，属于换货的商品不迟于2个小时内保质保量完成换货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品或供货时的商品与甲方要求的样板不符，甲方退货后将记录在案，并对乙方按违约处理，每违约一次，乙方支付违约金500元，还须承担因此产生的一切损失和费用，违约累计3次的可取消其供应资格。

依据本合同乙方应支付的违约金或赔偿金，可以在甲方应付结算款中直接扣抵。

第八条 争议的解决

本合同实施或与合同有关的一切争议应通过双方友好协商解决。如不能协商解决，任何一方均可向珠海仲裁委员会仲裁。

第九条 不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第十条 合同生效：

1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、本合同一式伍份。甲乙双方各贰份。一份送采购代理机构存档，各份均具有同等的法律效力。

第十一条 其它

1、本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2、在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4、除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

-以下无正文-

甲方（盖章）：珠海市民政局

乙方（盖章）：珠海市供销供应链
有限公司

代表：

代表：

签订日期： 年 月 日

签订日期： 年 月 日

合同附件一

《安全协议书》

一、甲乙双方共同责任：

甲乙双方共同遵守国家 and 地方有关食品卫生安全的法律、法规，认真落实国家、行业、企业相关的安全规定和食品卫生管理制度。抓好防火防爆、安全生产、食物中毒等事故的预防工作，确保不发生各类事故。

二、甲方的权利、责任和义务

1、甲方有权对乙方提供的农副产品进行监督和管理，如：卫生、安全、消防、治安等进行监督，特别是食物中毒事故发生。一旦发生上述类似事故，甲方有权追究乙方的责任。

2、甲方有权对乙方食品配送品质、数量、卫生、服务等情况、安全设施有效情况、乙方的设备、器具安全卫生等情况进行安全监督检查，如乙方未达到标准或出现不合格项，甲方有权要求乙方进行整改和完善。

三、乙方的权利、责任和义务

1、乙方必须持有有效的食品流通证，并按照有效期限及时审验。

2、乙方从业人员必须定期体检，持有效的健康证上岗操作。

对因乙方未组织所属人员体检，携带传染性疾病上岗操作，导致甲方人员发生传染病事件，乙方负责承担全部责任。

对由于乙方提供不符合食品卫生标准的劣质食品，或出售任何变质和受污染的食品，造成甲方人员食物中毒的，乙方承担全部责任，所产生的费用均由乙方承担。

3、乙方配送食品原材料，必须规范食品安全卫生管理，严格按照甲方食品质量验收标准配置商品，不得掺杂使假。

4、对于甲方的安全监督检查，乙方必须密切配合。

合同附件二

《原材料质量安全验收制度》

1、粮、油具有经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次批粮、油产品检验报告或合格证，不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

2、蔬果类必须无农药残留，无黄叶，枯死叶，无虫，无杂质，色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。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，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。

3、水果须保证新鲜，无农药残留，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

4、水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

5、肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好；

6、禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧至，码放整齐；

7、蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

8、散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

9、定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。

第二部分 采购项目内容

说明：

- 1. 投标人须对本项目为单位的货物及服务进行整体响应，任何只对采购标的或服务内容其中一部分内容进行的响应都被视为无效投标。
- 2. 带“▲”号条款为重要技术参数，但不作为无效投标条款，如不满足将导致严重扣分。
- 3. 带“★”号条款为不可偏离的实质性条款，投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效。
- 4. 本项目中小企业划分标准所属行业：批发业。

一、采购项目需求一览表

序号	名称	数量	服务期	预算金额（元）
1	2025 年珠海市民政局机关食堂配送服务采购项目（二次）	1 项	合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日	550,000.00

二、项目基本内容及要求

（一）供应品种

中标人应根据采购人的计划和要求，负责采购和供应肉蛋类、禽类、豆制类、牛奶类、海鲜类、蔬果类、粮油副料类等食材。采购人以《食品采购计划单》的书面形式，将需要采购的食品通知中标人，中标人根据该计划单所列明的食品品名、数量、质量及包装要求组织筹措供应。

（二）配送方式

- 1. 制定计划：采购人在每周最后一个工作日 17 时前，将下周采购计划通知中标人，由中标人派人到采购人处领取该周的《食品采购计划单》。若发生计划不准确或不及时或有疏漏等情况，中标人有义务提醒采购人修正计划单。
- 2. 筹措物资：中标人根据采购人的《食品采购计划单》。组织食品筹措、加工、生产，按规定的品名、数量、质量要求进行供应。特殊情况需要更换食品供应品种时，须经采购人同意后实施。
- 3. 交货时间、地点：中标人须按照采购人当日的计划，每日上午 06：30 点前将当日所应供食品送至采购人指定地点。
- 4. 食品验收：中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人或采购人指定相关人员对副食品的品种、数量、质量进行逐项验收，验收合格后由采购人或指定相关人员在单据上签

名；若发现与采购人要求不符的情况，采购人有权要求中标人纠正。

（三）供应质量

1. 中标人供应的各类食材必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供食材优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书。中标人供应的蔬菜食品，必须符合《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，供应质量必须经过粗加工，食用率达 95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，必须符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），中标人应承担全部法律责任。

2. 食品来源要确保无污染，蔬菜无农药残留，所有蔬菜均须浸泡、消毒；肉类由国营肉联厂提供，必须有防疫检测证明；干货有保质期、生产厂家、QS 标志。

3. 所有食品的采购都可以做到索证无误，配送的所有食品都必需有明确的标签。

4. 配送的蔬菜类、鲜肉类、鱼类、家禽每天需提交检测报告给采购人。

5. 每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。

6. 采购人有权进行不定期检查，如果发现不符合合同规定的食品，采购人第一次给予书面警告，中标人要无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在 1 小时内更换好所需食品。第二次取消中标单位食堂配送资格，并将情况反应采购监管部门。

7. 关于留样与抽查送检：采购人将对每批次配送的货品进行留样保存，并每月随机抽样送检一次，送检费用由中标人承担。送检单位：珠海市质量技术监督局。

（四）供货要求：

1. 货物、规格、数量

名称	单位	数量	基本要求
肉类	斤	以计划单为准	表皮查验章清晰可见，无毛、无血迹，无注水等掺假。并提供珠海市动物检验检疫证明
禽类	斤	以计划单为准	去内脏、表皮无毛、无血迹、无污染、无注水掺假现象。提供珠海市动物检验检疫证明，并配有检验标志
豆制类	斤	以计划单为准	无色素、符合国家食品卫生标准及其必要的营养要求

			(提供生产单位食品卫生检验合格证及卫生许可证)
海鲜类	斤	以计划单为准	确保新鲜，解冻后无腐烂和异味产生。湿水率符合国家相关规定。
蔬菜水 果类	斤	以计划单为准	符合珠海市农副产品质量监督检验测试中心标准。确保信用安全。
粮油副 料类	斤/包 /件	以计划单为准	确保在食用日期范围内及出自正规厂家，不含有不可食用化学成分。

注：所有货物须达到国家及行业质量标准要求。

2. 包装及运输要求：

中标人配送货物如有国家包装或业务主管部门技术规定要求的，则按技术规定执行；如无国家或业务主管技术规定的，则按双方约定包装进行运输。

(五) 货物感观性状及品质要求：

(1) 采购内容：蔬菜类、鲜肉类、鱼类、家禽、蛋类、豆制品类、水果类、海鲜类、干货类、大米、食用油、面粉等。

1) **大米质量要求：**要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码，无过期、无霉变、无虫蛀、无掺杂、无泥沙、非转基因大米、非抛光米、颗粒饱满、色泽晶莹。

大米品质标准不低于下表内容

序号	内容		质量标准
1	加工精度		背沟有皮，粒面皮层残留不超过 1/5 的占 80%以上
2	不完善粒%		≤4.0
3	最大限度 杂质	总量%	≤0.30
4		糠粉%	≤0.20
5		矿物质%	≤0.02
6		带壳稞粒 粒/kg	≤5
7		稻谷粒 粒/kg	≤6
8	碎米总量%		≤25.0

9	小碎米%	≤2.0
10	黄粒米%	≤1.0
11	水份%	≤14.5
12	六六六（以成品粮计）mg/kg	≤0.05
13	滴滴涕（以成品粮计）mg/kg	≤0.05
14	黄曲霉毒素 B1 μg/kg	≤10
15	汞（以 Hg 计）mg/kg	≤0.02
16	色泽 气味 口味	无异常色泽和气味
17	标签检验	符合 GB2715-2005 标准第九款要求

2) 食用油质量要求: 要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品: 包装箱完整, 同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电话号码。提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标人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。

大豆油质量要求 (GB1535-2003):

序号	内容	标准
1	折光指数 (20℃)	1.466-1.470
2	比重 (20/4℃)	0.919-0.925
3	色泽 (罗维朋比色槽 133.4mm)	≤20 (黄) 2.0 (红)
4	酸价 (mgKOH/g)	≤0.2
5	水份及挥发物%	≤0.05
6	不溶性杂质%	≤0.05
7	含皂量%	≤0.03
8	①气味、滋味: 具有固有的气味和滋味, 无异味 ②加热试验 (280℃) 油色不得变深, 无析出物 ③不得混有其他大豆油或非大豆油 ④卫生标准和动植物检疫项目, 按照国家有关规定执行	

3) 鲜肉、蛋、家禽及鱼类质量要求: 安全、新鲜、无异味、无瘦肉精、无抗生素、无注水, 表皮查验章清晰可见, 无毛、无血迹, 无注水等掺假。并提供珠海市动物检验检疫证

明。

①**猪肉类**：必须是新鲜肉类（含三个月内的鲜冻肉类），表皮查验章清晰可见，无毛、无血迹，无瘦肉精、无抗生素、无注水，由国营肉联厂提供，并提供珠海市《肉品品质检验合格证》或《动物检验合格证明》并提供珠海市动物检验检疫证明（每次供货提供）。

②**鸡蛋**：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，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。

③**皮蛋**：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

④**咸蛋**：蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

⑤**禽类**：去内脏、表皮无毛，无血迹、无污物、无注水等掺假现象，并提供珠海市《肉品品质检验合格证》、《动物检验合格证明》。

产品票证要求：

类别	产品资质名称	验收索证要求
猪、牛肉类 家禽类	1、《出县境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
肉制品	1、《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。

4) **海鲜类鱼类质量要求：**鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显，湿水率，符合珠海市农副产品质量监督检验测试中心标准，确保信用安全。

5) **蔬菜类质量要求：**

①**从蔬菜色泽看**，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

②**从蔬菜气味看**，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

③**从蔬菜滋味看**，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

④**从蔬菜形态看**，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。必须符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守珠海市“无公害蔬菜”管理办法，供应质量必须经过粗加工，食用率达 95%以上。

蔬菜卫生质量要求：

卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标（mg/kg）	备注
甲胺磷	不得检出	
甲拌磷	不得检出	
氧化乐果	不得检出	
甲基对硫磷	不得检出	
呋喃丹	不得检出	
百菌清	≤1.0	
多菌灵	≤0.5	
汞（以 Hg 计）	≤0.01	
铅（以 Pb 计）	≤0.2	
砷（以 As 计）	≤0.5	
氟（以 F 计）	≤0.5	
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200	
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4	

6) 豆制品类质量要求

(1) 感官要求:

类别	品 种		项 目			
			色、香、味	形态、组织	杂质	
大豆制品	豆腐类	盒装浓浆内酯豆腐		白色或淡黄色,有豆香味,无酸味	呈凝胶状,有弹性,细腻不粗糙	无肉眼可见外来杂质
		盒装内酯豆腐		白色或淡黄色,有豆香味,无酸味	呈凝胶状,脱盒后不塌,细腻滑嫩	
		嫩豆腐		白色或淡黄色,有豆香味,无异味	块形完整,有弹性,质地细嫩,无石膏脚	
		老豆腐		白色或淡黄色,有豆香味,无异味	块形完整,软硬适宜,有弹性,细嫩不粗糙,无石膏脚	
	半脱水制品	白豆腐干(丝)	老豆腐干(丝)	白色或淡黄色,有豆香味,无异味	形状完整、均匀,质地密实,有韧性(对角 90 度不断)	
			嫩豆腐干(丝)	白色或淡黄色,有豆香味,无异味	形状完整、均匀,软硬适宜,有弹性	

		千张（仁）	黄色或淡黄色，豆香味浓，无异味	形状完整，厚簿均匀，无白边、白头、花洞，韧性好	
		厚千张（仁）	白色或淡黄色，有豆香味，无异味	形状完整，厚簿均匀，无白边、白头，有韧性	
		素鸡	色泽香气正常，略有碱味，无异味	形状完整、均匀，有弹性，无裂纹，切面光亮	
		肫片	呈酱红色、香气正常，略有碱味，无异味	形态完整、厚度均匀、切面光滑	
	油炸类	油豆腐	金黄色，有油香味，无异味	形状完整、均匀，表面结皮，内呈蜂窝状，冷后不瘪。	
		油方类制品	黄色或金黄色，有油香味和豆香味，无异味	形状完整、均匀，表面结皮	
		卤制类	色泽香气正常，咸淡适口，无异味	形状完整、均匀，软硬适宜	
		炸卤类	色泽香气正常，咸淡适口，无异味	形状完整、均匀，软硬适宜，表面结皮均匀	
		熏制类	色泽香气正常，咸淡适口，无异味	形状完整、均匀，软硬适宜	
		臭豆腐	具有本产品特有风味，无酸味	块形整齐，大小均匀，不碎	
		霉千张（仁）	淡黄至黄色，不发黑、不发红，具本产品特有风味。	块形完整，不碎不糊	
		豆浆	呈乳白色至淡黄色，具有豆香气，无异味	均匀乳液状，组织细腻	

（2）包装上要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标人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中标人仓库。

(3) 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定，食品添加剂应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

7) 肉糜制品类质量要求:

(1) 肉糜制品是指以畜禽肉或其可食副产品为主要原料，添加或不添加辅料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

(2) 生产加工过程的卫生要求应符合 GB20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范、GB 2726-2005、GB2730-2005 熟肉制品卫生标准，技术规范要求应符合 NYT2073-2011 调理肉制品加工技术规范，食品添加剂应选用 GB 2760 中允许使用的食品添加剂，还应符合相应的食品添加剂的产品标准。

(3) 包装上要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电话号码。中标人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中标人仓库。

8) 干货类质量要求: 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

(六) 服务要求

1. 中标人应指派固定为本项目提供专业服务的服务团队，服务团队成员不得少于 3 人，并报采购人备案。如须调整服务团队成员，须书面向采购人提出申请，说明申请理由，经采购人书面同意方可调整服务团队，否则视为违约，采购人有权终止服务合同。2. 对进入市场调查价格清单的货物，采购人的供货要求无特殊情况不得拒绝，无故拒绝出现第一次，提出书面批评，拒绝两次的取消其供应资格。对采购人的临时供货要求，中标人需随定随送，接到采购人通知后 20 分钟内响应。

(七) 突发事件处理及应急要求

1. 突发事件处理要求

(1) 如因食材质量问题出现食品安全事故（如食物中毒或肠道病等事故事件），中标人须在收到通知后的 2 小时内到达现场，承担相关责任并跟进处理一切相关事宜。

(2) 中标人须承担因食材质量问题产生的一切责任及费用（包括但不限于第三方的赔偿责任、承担采购人损失的费用、安全事故受害人的损失费用、食品安全检测费等）。

2. 应急要求

中标人须按照采购人提供的订单进行供货。如采购人因特殊需求需临时配送食材的，中标人须在采购人规定时间内送达。

3. 本项目供应商需充分了解项目需求，并根据项目需求提出具体的、切实可行的应急方案和事故处理预案。

（八）其他要求

1. 中标人的服务要满足招标文件中对供应商要求的一切事宜及责任；并符合中标人的投标承诺。

★2. 根据《财政部办公厅关于组织地方预算单位做好 2024 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（财办库〔2023〕252 号）、《财政部农业农村部国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19 号）、《财政部 农业农村部 国家乡村振兴局 中华全国供销合作总社关于印发〈关于深入开展政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村产业振兴的实施意见〉的通知》（财库〔2021〕20 号），以及《财政部办公厅关于做好地方预算单位采购贫困地区农副产品信息填报工作的通知》（财办库〔2019〕273 号）要求，当采购人有扶贫采购任务时，采购人有权针对政府扶贫帮扶单位的自产农产品进行自主采购（采购额度比例不少于 30%），本项目中标人须按采购人实际情况及要求进行。

三、采购项目商务要求：

1. **服务期限：**合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日。

2. **服务地点：**香洲区翠峰街 1 号（市民政局）。

3. 报价要求：

(1) 本项目采用折扣率报价。投标人报出唯一的折扣率(%)，折扣率必须为固定报价(如 80%)不接受区间报价(如 80%~90%)，折扣率报价范围：**0%<折扣率≤100%**，凡超出报价范围的投标报价均视为无效响应。投标人所报的投标折扣率在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。

(2) 报价包含本项目服务期间所发生的一切费用，包括但不限于设备成本、人力成本、管理费、利润、税金在内的全部费用。相关费用投标单位漏报或不报，采购人将视为该漏报

或不报部分的费用已包括在报价中，不再另行支付。

4. 供货价格：

(1) 鉴于目前珠海没有公开的网上肉菜市场价，**零售价暂以每月第一周**（由采购人与中标人双方共同商定一天）**珠海市南坑市场的同类货物**（中等以上质量）考察价格作为当月基准价格,对高于平均价的基准价格，采购人有权要求中标人进行调整。当月基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价。**结算价=实际采购量×基准价×中标折扣率**。若网上开通珠海肉菜市场价公布平台，则以公布平台当日公布的珠海肉菜市场的最低零售单价作为基准价。

5. 付款方式：

(1) 货款结算以采购人实际验收后，采购人按实际采购量×审核后的各食材基准价格×中标折扣率后得出的结算价格与中标人进行结算。

结算时，必须凭采购人或采购人指定相关人员所签字确认的验收单方可办理相关结算手续。

(2) 按月支付，中标人每月 5 号前按照采购人上月验收的实际数量和双方规定价格开具结算清单，并送采购人财务部门核对。核对无误后，中标人 10 号前开票，采购人在收到发票后 15 个工作日内依据相关的财政支付程序向中标人付清上月货款，如遇节假日则顺延。

(3) 因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

6. 验收要求

(1) 采购人每天下午 17 点前将第二天所需配送货物的名称、数量以书面、电话或传真告知中标人。

(2) 采购人指定专人验收货物，验收人在《验收单》上签字后视为确认验收。3、验收时，采购人对中标人所送货物要从严把关，符合本合同约定内容的货物不得无故拒绝验收，对不符合本合同约定要求的不合格的货物有权拒绝验收。

7. 售后服务

(1) 退换货处理：对于货不对版或质量达不到要求的品种，采购人要求退换货，中标人应保证在采购人指定的时间内送到，因此所产生任何费用由中标人自行承担。

(2) 临时补货处理：当采购人有临时补货任务时，中标人要在采购人要求的时限内完成补货，确保采购人准时开餐。

8. 违约责任

(1) 由于中标人原因导致合同不能继续执行或者中标人单方面终止合同，中标人将采购人已经支付给中标人的合同款返还给采购人（返还的合同款扣除已经履行义务部分的费用），并向采购人支付已经履行义务部分金额的20%违约金。

(2) 由于采购人政策或者需求变化等原因，合同不能继续执行需终止合同的，中标人将采购人已经支付给中标人的合同款返还给采购人（返还的合同款扣除已经履行义务部分的费用）。

(3) 中标人提供的服务不符合合同约定或者采购人要求的，中标人应在采购人规定的时间内予以整改，中标人整改仍不合格或者拒不整改的，采购人有权单方解除合同，且视为是由于中标人原因导致的合同不能继续执行，中标人应按上述违约责任第1点承担违约责任。

(4) 采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，每违规一次，罚款500元，还须承担因此产生的一切损失和费用，违规累计3次的可取消其供应资格。

9. 其他商务要求

为确保项目质量，供应商不得转包、分包，否则采购人有权即刻终止合同，并要求中标人赔偿相应损失。