

采购计划备案号：420112-2026-00990

东西湖区政府采购项目
机关食堂购买餐饮服务

项目编号：JFZC05-2026007

需求公示材料

采购人：武汉市东西湖区人民政府径河街道办事处

代理机构：武汉盛世金帆工程项目管理有限公司

日期：2026年4月

第一部分 供应商资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

2. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3. 为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4. 未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5. 落实政府采购政策需满足的资格要求

本项目专门面向中小微企业，供应商应提供《中小企业声明函》，大型企业及未提供中小企业声明函的企业不享受中小企业扶持政策，其响应文件将作无效响应处理。监狱企业及残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

6. 供应商特定资格要求：供应商应具备有效的食品经营许可证。

第二部分 项目采购需求

一、 采购标的汇总表；

包号	标的序号	标的名称	品目分类编码	计量单位	数量	是否进口	是否创新产品	绿色发展	是否预留
1	1	机关食堂购买餐饮服务	C22040000	项	1	否	否	否	是，本项目专门面向中小企业采购

二、需实现的目标、以及为落实政府采购政策需满足的要求：

（一）采购标的

本项目属性：**服务类**；

采购标的：**机关食堂购买餐饮服务项目**

采购标的的对应的中小企业划分标准所属行业：**餐饮业**。

（二）采购标的需实现的功能或者目标

为武汉市东西湖区人民政府径河街道办事处提供机关食堂购买餐饮服务，满足机关食堂餐饮服务要求。

（三）采购标的物为落实政府采购政策需满足的要求

1、政府采购需落实政策：政府采购需要落实政策：①政府采购促进中小企业发展政策；②政府采购强制、优先采购节能产品政策；③政府采购优先采购环保产品政策；④政府采购支持监狱企业发展政策；⑤政府采购关于促进残疾人就业政策等相关政府采购政策。具体内容详见采购文件。

2、为落实政府促进中小企业发展政策的要求，本项目采购标的物所属行业为**餐饮业**，供应商提交中小企业声明函时，应根据相应行业填写。

3、支持中小企业政策：

本项目为**专门面向中小微企业采购**的项目。为促进中小企业发展，依据《关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46号）、《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）、《关

于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）、《湖北省财政厅 湖北省公共资源交易监督管理局关于落实稳住经济一揽子政策进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（鄂财采发〔2022〕5号）的规定，本项目投标人如符合上述文件规定的，需提供《中小企业声明函》、监狱企业证明文件、《残疾人福利性单位声明函》。

如投标人按采购文件要求提供相关材料并对内容的真实性负责，若材料中小微型企业的数据等内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

三、采购标的需满足的技术规范和要求

1. 与本项目相适应的法律法规：按国家、省市区相关规范执行。
2. 其他与本项目相应的国家或行业操作规程和验收标准。

注：（1）如以上规范/规程/标准有不同之处，应选择较严格或标准较高者；有更新的标准规范版本，当采用最新的版本。（2）若中标人采用的规范或标准在上述技术规范中未明确的，应明确其所执行的标准或使用规范的出处，并同时提供所使用的标准文本，该标准文本必须是国家或国际公认的同等或高于上述规范要求之标准，中标人应同时提供该文本译文，采购人不接受任何低于以上所列规范和标准的要求。

四、技术要求和商务要求

（一）商务要求

★（1）预算金额及最高限价

1、预算金额：人民币 138.96 万元；（其中财政资金 138.96 万元；自筹资金 0 万元。）

2、最高限价：138.96 万元

★（2）合同履行期限

服务期限一年，服务合同到期后，甲方可根据乙方履约情况选择续签，续签方式为一年一签，最多续签 2 年。

（3）服务内容

机关食堂购买餐饮服务项目就餐人数约 193 人，供应商需提供包含但不限于食堂所需水果、蔬菜、水产品、肉类、家禽类、蛋类、冷冻食品、干货、豆制品、米面油、副食品、调料、食堂生产用易耗品等的采购配送服务及设备维护更新服务，具体配送类别及数量由采购人根据实际需求确定。

(4) 报价要求

1、供应商应根据采购人采购需求所列内容，结合自身履约能力，以采购人周边大型连锁平价量贩式超市（如中百仓储、武商量贩、沃尔玛、永旺等）的市场零售价为基准，自主测算并填报合理的综合折扣率，综合折扣率是针对所有单价而言，不得是某一项单价。

2、报价应包含该项工作所需的食材成本、税金、人工费、材料费、运输费、管理费、保险费、损耗、利润及其他为履行合同产生的费用，并考虑相关风险因素。

3、供应商报价不得高于采购预算，否则按磋商无效处理。

(5) 结算方式

据实结算。结算时，供应商应按月报送结算组成明细，采购人根据供应商提交的结算明细实施审核，依据最终审核价乘以投标报价折扣率据实结算，总价不得高于采购预算。

(6) 付款方式

每月结算一次，由供应商指派专人与采购人确认后，开具正规合格的发发票据实结算；采购人收到发票后于 15 日内按结算流程到财务办理结算手续。所产生税金由供应商负责。如因特殊情况，服务经费未能及时拨付的，采购人将采取积极措施并告知中选供应商原因。中选供应商不得以此为由拒不履行本合同规定的义务。

(二) 技术要求

1、服务内容：

①食堂所需全年的水果、蔬菜、水产品、肉类、家禽类、蛋类、冷冻食品、干货、豆制品、米面油、副食品、调料、食堂生产用易耗品等的采购配送服务；

②设备维护更新服务：为保证食堂设备有效使用，满足正常供餐需求，对食堂设备进行维修保护及更新。

采购人可根据实际需要进行调整。

2、配送地点：

采购人指定的地点。

3、配送时间：

①采购人当天递交给成交供应商确定下一个日历日所需的食材，确定食材内容和需求量。经确认后的食材原则不得更换，如遇恶劣天气、自然灾害及其

他特殊情况无法满足需更改货品的，成交供应商必须提前告知采购人，经过采购人同意后方可配送。

②当日所需食材在采购人规定时间前必须配送到位。临时接待餐、加班餐所需的食材应按需不定时送达，成交供应商需在接收到采购人的报送需求后的30分钟至1小时内配送到位，如在规定时间内没有送到，为确保食堂正常供应，采购人自行采购所产生采购费用由中标单位承担。

③建立畅通的需求接收、确认、反馈渠道，具备应对供应短缺、突发情况的应急供应能力和预案。

5、配送人员及车辆：

每辆配送车至少配备 2-3 人，至少包含驾驶司机、送货人员、交接人员，且前来送货及交接人员均需持证上岗（包含但不限于驾驶证、健康证），需着装公司统一配发的服装、个人工牌（个人姓名必须清晰可见），落实责任到个人。前往人员必须都有签字及联系电话证明留存，且各点位单位指定收货点货人必须都有签字证明，收货点货人必须签署至少 2 人名字且注明联系电话。每日配送，成交供应商需使用保鲜运输车、食品用周转箱及其他专业工具。

6、配送标准：

(1) 配送安全标准：执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》和其他相关规定标准。特殊情况根据采购人合理需求执行。

品名	产品质量要求
大米	食堂用优质稻米，符合 GB1354-2009 二级以上标准，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告
面粉	面粉必须符合国家 GB1355 质量标准；等级为特精粉、高精粉；面粉色泽呈自然白色，不发暗，无杂质；手指捻捏时呈细粉末状，无粗粒感，无虫子和结块，置手中紧捏放开后不成团；水煮麦面尝之，味道可口，淡而微甘，不酸，不刺喉，不发苦，不发甜，无外来滋味，咀嚼时无砂末声；筋力适中，弹性好，易操作，成品色泽好，口感好，出品率高。严禁使用添加增白剂、沸石粉等非法添加剂；严禁使用更改生产日期标签重新封包以次充优。必须提供权威机构的质量检测报告；必须提供重金属检测报告。所提供产品外包装应符合 GB7718-1994《食品标签通用标准》规定。
食用油	大豆油必须符合 GB1535-2003 国家标准，调和油质量指标参照食用油三级指标制定，卫生指标执行 GB2716，其它执行

	GB2760。产品等级为一级。不得添加任何香精、香料，不得混有非食用油，标签中须标识各原料油的品种名称、百分含量，不得提供转基因原材料生产的食用油，还须标识饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的百分含量，同时也应标识保质期，并拥有 QS 或 SC 食品质量安全认证，供货时提供当批次产品合格证及检验报告
排骨	带肉排骨色泽正常，无异味，无颈骨，厚实、完整带少量肉，供货时提供当批次动物检验检疫证明
瘦肉	色泽正常，去骨，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
带皮五花	表面洁净，肥瘦适中，色泽正常，去骨，无杂毛污物，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
无皮五花	肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
统装肉	符合国标贰级白条肉标准，膘厚适中，色泽正常，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
牛肉	肥瘦适中，色泽正常，去骨，肉质有弹性，无寄生虫，无异味，无注水，供货时提供 当批次动物检验检疫证明
羊肉	肥瘦适中，色泽正常，去骨，无异味，肉质有弹性，无寄生虫，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
家禽	新鲜，无注水，表皮完整洁净，供货时提供当批次动物检验检疫证明
水产	大小匀称，体表光滑无病灶，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，无异味，无注水，供货时提供当批次动物检验检疫证明
禽蛋	新鲜、大小匀称、无破损、色泽光滑，供货时提供当批次产品检验检疫证明
冻货荤食	干冻，无注水，解冻后无异味，表皮完整洁净，有生产日期，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告
面条	色泽正常、匀称一致、无酸味、霉味及其他异味
蔬菜、豆制品	符合国家食品安全标准，成熟度适中、色泽良好、形态正常、个体匀称、外观清洁、无霉变、无异味，无影响使用的病虫及机械损伤，水分含量适中，供货时需提供当批次农残检验报告
水果	符合国家食品安全标准，成熟度适中、色泽良好、形态正常、个体匀称、外观清洁、无霉变、无异味，无影响使用的病虫及机械损伤，水分含量适中，供货时需提供当批次农残检验报告

糕点	符合国家食品安全标准，色泽良好、形态正常无霉变、无异味，无影响使用的病虫及污染物，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告
乳制品	符合乳制品质量国家标准，外观清洁、无霉变、无异味，包装无破损、无涨袋，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告
干货调料	干货调料质量达标，符合国家食品安全标准
调料	外包装无污物、无泄漏，无涨袋或胖听或鼓盖现象，无变质霉变现象，色泽无异常，无异味，无污染，供货时需提供当批次产品合格证及检验报告
易耗品	质量达标，符合国家食品安全标准

(2) 整理加工标准：果蔬叶菜整理加工后，利用率大于 95%，整理加工食品时，离地放置；畜禽类、水产类根据采购人实际需求进行加工处理。

(3) 配送检测标准：成交供应商自检或委托第三方有 CMA 食品类资质的权威检测机构实施批次检测，确保食品安全，采购人会不定期对所供货品进行抽检检查。

(4) 配送操作标准

①分类装筐，按生熟分开、荤素分开、干湿不混、上轻下重、先下后上的原则，合理堆放，合理装车，避免交叉污染。

②配菜车间及时清洁，定期消毒，没有卫生死角。

③筐具及加工设施设备每天清洗消毒。

④配送运输车辆内部存放区必须保持干净整洁、无污染物、无油渍、无水渍、无异味，每天清洗消毒。各点位配送信息在配送区域用显眼标志标识，不得出现错送、少送、送杂等情形，一经发现延误采购人日常工作开展，采购人可对供应商按照合同要求进行处罚。

⑤供货商每天向客户提供一式三联送货单，相关质量检测报告和检疫证明。

(5) 配送质量控制

①加工配送过程中员工进行质量自检。

②品管员按比例抽查把关，确保产品符合国家安全质量标准。

③品管员按照卫生标准操作程序要求，每天严格监控各操作环节的卫生执行情况。

④应针对性进行食品安全和卫生质量知识培训。

7、人员管理

成交供应商须对配送人员及相关人员进行有效的管理，保证身心健康，遵守各项规章制度，积极配合采购人完成食材数量、质量的核对与签收，保障采购人食堂的正常运转。

8、供应形式

(1) 食材要求：严格按照采购人要求配送，每日做好留样记录，严格执行存储流程，不得出现因为食材导致的食物中毒事件发生。

(2) 就餐餐次：提供工作日早餐、中餐，值班和加班（休息、节假日）人员的中、晚餐。

(3) 对于采购人验收不合格的食材，成交供应商应无条件退换（1小时内更换完毕），并承担相应的责任，且不得另行要求采购人支付配送费、损耗成本及其他有关费用。

9、考核要求

为了确保食材配送服务的质量和效率，保障食品安全，特制定本食材配送考核制度及标准。本制度旨在规范食材配送的各个环节，包括采购、储存、配送、加工等，以确保食材的新鲜度、质量和安全性。

供应商须接受采购人月度考核，如供应商考核评比未达到优秀（满分 100 分，考核评比 80 分及以上为优秀），采购人将对中标人进行处罚。供应商如月度考核平均分低于 60 分，则采购人有权终止合同。

供应商在接受采购人月度考核过程中，如每月均达到优秀评价的（满分 100 分，考核评比 80 分及以上为优秀），采购人可考虑与中标人续签合同，续签时间最长不超过 2 年。

(1) 食材配送规章制度

食材质量

食材应符合国家食品安全标准，具备有效的质量检验报告，确保来源合法、质量可靠。

食材储存

食材应按照种类、用途、批次等进行分类储存，标识清晰，便于追溯。

储存环境应符合国家食品安全标准，保持通风、干燥、避光、防潮、防虫、防鼠、防霉变，确保食材不受污染。

定期对储存设施进行清洁、消毒，并做好记录，确保储存环境的卫生和安全。

食材配送

食材配送人员应具备健康证明，穿戴整洁的工作服、帽、口罩，确保个人卫生符合要求。

配送车辆应具备保温、冷藏等功能，根据食材特性选择合适的运输方式，确保食材新鲜度。

配送过程中，应确保食材不受污染，严禁与其他物品混装，使用专用的配送工具和包装材料。

(2) 考核标准

食材质量

食材质量检验报告：20分，检查食材是否具备有效的质量检验报告。

食材新鲜度及口感：20分，评估食材的新鲜度和口感是否符合要求。

配送服务

配送人员健康证明及个人防护：10分，检查配送人员的健康证明和个人防护是否符合要求。

配送车辆及设施设备：10分，评估配送车辆的保温、冷藏等功能是否完善，设施设备是否齐全。

配送时效及服务质量：10分，评估配送是否准时、准确，服务质量是否满意。

食品安全

储存环境及设施清洁、消毒记录：10分，检查储存环境的卫生状况和设施清洁、消毒记录。

食材加工场所及工具卫生状况：10分，评估食材加工场所和工具的卫生状况是否符合要求。

食品安全操作规程执行情况：10分，检查食品安全操作规程的执行情况，确保食材安全。

(三) 其他要求

1、成交供应商应保证食材源头可追溯、质量可靠无瑕疵，必要时提供相应的凭证或证明；不得以次充好、部位替换；主动配合货品检疫检验或第三方检测；定期提供食材安全检测报告；清单列明食材准确的品类或部位。

2、在服务合作过程中，采购人有权对成交供应商的供货质量、效率、价格、服务及其他服务内容进行监督、评价。成交供应商不得随意更换对接人员，若需更换，必须事先征得采购人的同意。采购人有权要求成交供应商更换不能胜任或不符合业务要求的对接人员。

3、成交供应商应当具备履行合同的资质条件、技术能力和人员条件，须严格按照国家管理的有关规定和服务合同，实施专业化管理，综合性服务，自觉接受采购人和相关行政部门的全过程监督、检查和管理。成交供应商必须就采购人提供的全部服务内容和要求做出回应，提供切合该服务项目的整体服务方案，并在采购范围内完成指定的工作和负责解决相关的问题。

4、成交供应商服务期间，针对日常各项事务运行、突发事件、统计分析等，均应做好详细档案管理记录并整理成完整档案资料，以便应用于指导实际工作。合同期满后，应将食材配送等管理的全部资料无条件移交采购人。

5、成交供应商应该严格按照磋商文件、响应文件和合同的约定进行报价、配送，如达不到规定的要求，管理、维护和服务的水平下降，投诉多或者出现重大管理失误，采购人有权提出整改意见。若成交供应商累计 3 次接到采购人的整改意见，采购人可单方面终止合同，并进行财务核算审计，责任由成交供应商承担。

6、服务执行过程中出现的劳务纠纷、工伤医疗、交通事故等引起的事件均由成交供应商承担，与采购人无关。

7、若成交供应商出现重大责任事故，应赔偿损失追究法律责任，并且采购人有权单方面终止合同。成交供应商不得损害采购人及第三方的合法权益，若产生不良后果，由成交供应商承担全部责任。

8、成交供应商应履行保密义务，不私自泄露在履行合同过程中获悉的工作秘密、商业秘密、个人隐私及其他不宜公开的信息。该项义务不随合同终止/中止而停止履行。

9、扶贫采购：根据采购方扶贫采购任务的比例，确保采购方完成扶贫采购任务。

10、为保证项目的顺利实施，供应商需提供食材供应服务方案（组织实施方案，配送实施流程，追溯体系实施方案，资金控制方案）、应急供应方案（应急事故预案，

备选方案流程，应急组织与演练）、服务管理制度（食品质量管理体系，食品储存管理制度，从业人员管理制度）、主要货物的供货渠道、食品安全保障方案（食品安全实施方案，食品安全事故方案）及售后服务方案（售后服务制度，退换货的措施）如在服务期限内未达到相关管理要求，按照合同约定承担责任；

11、采购文件描述未尽内容，由双方在签订合同时补充完善；

第三部分 评分标准

项目	评审分项	分值	评审内容及分值
价格部分 (15分)	报价	15	价格分采用低价优先法计算，即满足采购文件要求且报价最低的供应商的价格为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分计算公式： $\text{报价得分} = (\text{基准价} / \text{报价}) \times 15\% \times 100$ 。
商务部分 (20分)	类似业绩	12	供应商承接过类似项目业绩的；每提供1个得3分，最高12分。类似项目是指：食材配送或食堂管理或食堂外包等服务业绩。（提供相关业绩合同复印件，未提供的，不得分，以合同签订时间为准）。
	服务单位评价	8	上述“类似业绩”具有用户反馈，提供客户反馈意见或评价结果为积极、正面、优秀的，每提供1个得2分，最高8分。（需提供客户盖章的相关证明材料，未提供不得分）
技术部分 (65分)	食材供应服务方案	20	<p>一、评审内容</p> <p>根据供应商提供的食材供应服务方案进行评审，内容包括：</p> <p>1、组织实施方案；（5分）</p> <p>2、配送实施流程；（5分）</p> <p>3、追溯体系实施方案；（5分）</p> <p>4、资金控制。（5分）</p> <p>二、评审标准</p> <p>（1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项；</p> <p>（2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性；</p> <p>（3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。</p> <p>对上述4项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足3项评审标准的得5分，满足2项的得3分，满足1项的得1分，未提供或其他情况不得分。本项满分20分。</p>
	应急供应方案	15	<p>一、评审内容</p> <p>根据供应商提供的应急供应方案进行评审，内容包括：</p> <p>1. 应急事故预案；（5分）</p> <p>2. 备选方案流程；（5分）</p> <p>3. 应急组织与演练。（5分）</p> <p>二、评审标准</p> <p>（1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项；</p> <p>（2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性；</p> <p>（3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审</p>

		<p>项无关内容。</p> <p>对上述 3 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 5 分，满足 2 项的得 3 分，满足 1 项的得 1 分，未提供或其他情况不得分。本项满分 15 分。</p>
服务管理制度	6	<p>一、评审内容</p> <p>根据供应商提供的服务管理制度方案进行评审，内容包括：</p> <p>1. 食品质量管理制度；（2 分）</p> <p>2. 食品储存管理制度；（2 分）</p> <p>3. 从业人员健康管理制度等；（2 分）</p> <p>二、评审标准</p> <p>（1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项；</p> <p>（2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性；</p> <p>（3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。</p> <p>对上述 3 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 2 分，满足 2 项的得 1 分，满足 1 项的得 0.5 分，未提供或其他情况不得分。本项满分 6 分。</p>
主要货物的供货渠道	10	<p>供应商具有长期稳定的货源渠道，须详细描述本项目食材的供货渠道，并提供相关证明文件：</p> <p>食材为自产的，提供生产基地的证明材料(包括所处地理位置、规模等)；食材为外购的，提供购买合同或收据等证明材料。（如 1、生鲜肉品；2、蔬菜水果；3、米粮；4、食用油；5、干货调料等。）</p> <p>每提供一种食材得 2 分。最高得 10 分。</p>
食品安全保障方案	10	<p>一、评审内容</p> <p>根据供应商提供的食品安全保障方案进行评审，内容包括：</p> <p>1、食品安全实施方案；（5 分）</p> <p>2、食品安全事故方案；（5 分）</p> <p>二、评审标准</p> <p>（1）完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项；</p> <p>（2）合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性；</p> <p>（3）针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。</p> <p>对上述 2 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 5 分，满足 2 项的得 3 分，满足 1 项的得 1 分，未提供或其他情况不得分。本项满分 10 分。</p>
售后服务	4	<p>一、评审内容</p> <p>根据供应商提供的售后服务方案进行评审，内容包括：</p> <p>1. 售后管理制度；（2 分）</p> <p>2. 退换货的措施。（2 分）</p>

		<p>二、评审标准</p> <p>(1) 完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，是否缺项；</p> <p>(2) 合理性：需依据本项目阐述，具有可执行性；</p> <p>(3) 针对性：是否进行充分响应，是否提供与本评审项无关内容。</p> <p>对上述 2 项评审内容进行打分，每项评审内容完全满足 3 项评审标准的得 2 分，满足 2 项的得 1 分，满足 1 项的得 0.5 分，未提供或其他情况不得分。本项满分 4 分。</p>
总分	100分	

第四部分 合同格式

(合同格式及主要条款仅供参考,最终以甲乙双方签订合同为准)

甲方: 武汉市东西湖区人民政府径河街道办事处 (以下简称“甲方”)

地址: 武汉市东西湖区径河街道十字东街7号

乙方: _____ (以下简称“乙方”)

地址: _____

根据《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国民法典》,采购人和成交供应商之间的权利和义务,应当按照平等、自愿的原则,依据磋商文件要求和响应文件承诺,签订合同,并共同信守。

一、合同文件:

招标文件、投标文件、中标通知书、中标人承诺书是本合同不可分割的组成部分,对采购人和中标人均具有法律效力。

二、服务名称:

三、服务时间、地点、方式:

1、服务时间:本合同服务期限为一年,自 年 月 日至 年 月 日止。甲方根据乙方服务的情况考核,可续签下一年的服务合同,续签最长不超过两年。

2、服务地点:武汉市东西湖区人民政府径河街道办事处食堂。

3、供应方式: _____。

四、合同价款及支付方式:

1、合同价款:

合同金额: _____,具体人数也将会根据实际情况有所增减,出现减少的情况将会据实结算,出现超过本部分预算金额的情况,将会按照相关政府采购法要求执行。

2、结算方式: _____。

4、付款方式:

(1) 每月结算一次。

(2) 每月前___个工作日内,甲乙双方核对供货金额,核对无误后,乙方___个工作日内开具同等供货金额的发票(普票)给甲方。

(3) 乙方银行账户信息:

单位名称: _____

开户银行: _____

银行账号: _____

(4) 增值税普通发票开票信息:

单位名称: 武汉市东西湖区人民政府径河街道办事处

纳税人识别号: _____

地址: 武汉市东西湖区径河街道十字东街7号

电话: 027-83232690

开户银行: _____

银行账号: _____

五、质量标准：

1、投标人所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

(1) 畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明和“QS”食品质量认证标志，且必须符合国家食品安全标准。

(2) 鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无瘀血、无注水、无寄生虫。

(3) 鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，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，无异味、无寄生虫，无注水。

(4) 鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。

(5) 鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无明显瘀块；无注水、无内脏、无血水、无异味。

(6) 鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，瘀血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

(7) 水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期。

(8) 豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

(9) 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。

(10) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外形端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

(11) 调料干杂类质量要求：经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。

2、干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。中标投标人所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三

无”食品；没有外包装的，中标投标人必须提供食品检验检疫证明资料。送达的干调、奶类、冻品等食品保质期不超过总有效期的三分之一。

3、若供应商为肉类生鲜冻品的生产商，须出具动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证；若供应商为肉类生鲜冻品的经销商，须出具厂家授权书或经销许可，及厂家动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证。

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

六、服务要求：

1、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由投标人负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；

2、食品采购：应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品(熟食)采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受招标人、执法人员的监督和检查。

3、生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；人员须持证上岗，服务规范；

4、所提供的菜品价格不得高于商超价格。

5、所供蔬菜须是符合相关质量要求的时令菜。生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》等。

6、粮面油、干货、调料等须提供产品的名称、商标、批号、生产日期相一致的食品卫生检验合格证。

7、提供的任何食材必须是来源明确可追溯，不得采购假冒伪劣，腐败变质，过期，无生产厂址及无生产日期的食品。

8、为保证食品的质量及安全性，中标人应对每批次配送的主要采购项目：蔬菜类、水果类、豆制品类、水产品类、肉类、鸡鸭类等建立档案，做到配送产品的可追溯性。

9、根据采购方扶贫采购任务的比例，确保采购方完成扶贫采购任务。

10、如发现供货商有缺斤少两，以次充好等不诚信行为，视情节轻重采取拒收，重送，补送等措施，如类似情况达到三次视为违约，采购人有权终止合同。

七、合同双方的权利义务：

甲方(采购方)：_____

乙方(供货方)：_____

八、违约责任：

1、在本合同约定的双方合作期间，乙方未履行合同、不遵守承诺或达不到甲方要求，甲方有权解除合同，其一切责任由乙方负责，不得以任何理由向甲方提出任何索赔要求。

2、在本合同约定的双方合作期间，甲方未履行合同、不守承诺或不及时支付货款，乙方有权不再供货，其一切责任由甲方负责，并且不得以任何理由扣除或拒绝支付乙方货款。

九、合同争议解决方式：

1、凡与本合同有关的一切争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如经协商后仍不能达成协议时，任何一方可以向法院提起诉讼。

2、本合同按照中华人民共和国民法典进行解释。

十、其他约定事项：

1、甲、乙对本合同未尽事宜，可根据实际情况另行签订补充协议。补充协议和本合同的附件与本合同具有同等效力：

2、本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方应按有关法律法规及时协商处理。

本合同一式肆份，甲方、乙方各贰份，由甲乙双方签字盖章后生效。

（以下无正文）

甲方（签章）：

乙方（签章）：

联系人：

联系人：

联系电话：

联系电话：

日期： 年 月 日

日期： 年 月 日