

溧阳市行政审批局食堂食材配送服务项目合同

甲方：溧阳市行政审批局

签订地点：溧阳

乙方：溧阳柏蓝德餐饮管理有限公司

合同时间： 年 月 日

甲乙双方依据《中华人民共和国民法典》以及有关法律、法规的规定，经协商一致，订立本合同，以便共同遵守。

第一条 合同标的

乙方根据甲方需求提供下列服务，系指根据合同规定乙方须承担与服务有关的所有辅助服务。

1、采购内容

| 标的名称 | 采购包预算金额 (万元/年) | 简要技术需求或服务要求 |
|------------------------|-------------------|---------------|
| 溧阳市行政审批局食堂 食材配送服务项目 | 396 | 为政务服务中心食堂提供食材 |

注：原则上 3 家中标人各自承担该项目 20%的货物供应服务，另外 40%的货物供应的服务工作由采购人根据 3 家中标人的考核成绩进行分配。

2、配送要求

为切实加强溧阳市行政审批局食堂食品卫生安全管理及物资采购管理，进一步提高食堂饭菜质量，确保原材料采购价格公开、透明、合理，推动食堂后勤服务的“集约化”和“专业化”，现开始统一实施自办食堂所需食材“集中采购、定点配送”的原则。

2.1 计划采购

采购人每日提前向成交供应商递交次日订单，采购人以（短信、微信和邮件等形式）直接通知成交供应商，订单内容包括名称、种类、规格、数量、配送时间、送达地点、订单联系人等具体要求；

成交供应商接到采购人订单后，及时组织货源，个别品种因缺货而无法提供的，应及时告知采购人并协商好解决方法。

2.2 应急采购

采购人执行紧急任务和特殊情况（就餐人数临时变化的）需立即补充食材，可随时直接向成交供应商提出采购需求，并明确配送时限，成交供应商必须做到 1 小时内响应，3 小时内配送至采购人指定地点。

2.3 其他要求

成交供应商应指定专人负责受理采购人食材订购、计划调整、退货更换、储备轮换等事宜，保持每周 7 天每天 24 小时通信畅通，沟通顺畅，处置及时，收到采购人食材需求配送

计划后应及时予以确认并处理。

(1) 每天送货一次，应急配送的在收到通知后半小时内响应，1 小时内完成或提出解决方案。如不能及时响应采购人需求的，则采购人可选择自行采购。

(2) 成交供应商必须仔细核对采购清单，确保食堂所需的食品原材料品种、规格、品牌、数量、质量等准确无误，并在规定时间内及时送达。成交供应商向采购人提供商品的品种、规格必须与合同规定一致，严禁擅自更换商品品牌、规格。

3、配送程序及要求

3.1 配送程序：采购人每日下午 16 时之前向成交供应商报送次日采购计划——成交供应商组织送货上门——采购人验收货物——采购人签字确认货物——采购人和成交供应商双方定期进行货款结算。

3.2 配送时间：成交供应商必须在规定时间内（原则上每天上午 6：00-7：00 间）一次性按预约订购的数量和规格要求送货至指定地点。如采购人因故需对到货时间进行调整，成交供应商需无条件配合。

3.3 成交供应商提供《送货单据》一式三份，验收签字后采购人一联、成交供应商送货一联、存根一联，并作结算凭证。

3.4 成交供应商按要求提供质检报告、检疫证明等资料，如果发现质量不合格的，成交供应商应无条件退货或在采购人指定的时间内重新换货，因食品质量而引发的其他问题，由成交供应商承担其全部责任。

3.5 成交供应商配合采购人指定的验收人员进行质量检验，验收时必须过秤，确定食品重量；成交供应商实际交售数量与预约数量相差上下不得超过 3%。

3.6 成交供应商对采购人所需菜品及其他辅料无论数量多少，应无条件配送。

3.7 成交供应商必须做到全天候配送服务响应，并及时向采购人反馈食材筹措及配送情况。成交供应商应根据采购人需求及时对供货品种进行调整。

3.8 成交供应商应严格按订购计划明确的食材类别、数量、规格、包装、配送时间和地点进行供货，对配送供应的食材应进行准确分类、包装、标识，并按照约定时间和采购人指定的各配送地点完成食材配送。

3.9 成交供应商如送货迟到超过一小时，影响采购人正常运转的，采购人可从其他渠道进货，所发生的金额由成交供应商承担，并扣罚本次短缺数量金额的 10%作为违约金。

第二条 合同价格

| 序号 | 标的名称 | 采购包预算金额 (万元/年) | 成交折扣 |
|----|------|-------------------|------|
|----|------|-------------------|------|

| | | | |
|---|------------------------|-----|-------------------------------|
| 1 | 溧阳市行政审批局食堂 食材配送服务项目 | 396 | 凌家塘官网：当日菜价公示中间价上浮 <u>4%</u> ； |
|---|------------------------|-----|-------------------------------|

本合同总价包括竞争性磋商文件所确定的采购范围相应货物和服务的供货、包装、运输、保险、专用设备、人员（包括工资和补贴、含运输及粗加工）、售后服务、劳务、培训、验收、办公设备、设备、工具、耗材、运送工具及耗材、利润、风险、税金及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，以及为完成该项货物或者服务项目所涉及的一切相关费用，采购人不再支付其他任何费用。

本合同总价款还包含乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用。

第三条 合同履行期限

（一）服务期限：1年，2023年度合同期满后考核合格的可续签1年合同，续签次数不得超过2次（含2次）。

（二）考核办法

1、采购人每季度对供应商配送工作进行考核，具体考核标准如下：

成交供应商在季度考核连续2个季度及以上考核得分低于60分的，采购人有权终止合同。由其他两家成交供应商负责当年的货物供应分配量；前一年合同期满，经采购人考核合格后（年平均考核得分达到80分及以上）方可续签下一年合同。

2、其他考核要求

经考核有下列情形之一者采购方有权立即终止成交供应商的配送工作，并终止与之签订的食堂配送协议：

- （1）原材料问题引起的食物中毒等食源性疾病的发生；
- （2）成交供应商在季度考核连续2个季度及以上考核得分低于60分的；
- （3）被政府监管部门查到故意销售假冒伪劣商品；
- （4）经查实，将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位；
- （5）经双方约定的其他情形。

第四条 组成本合同的有关文件

下列与本次采购活动有关的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

- （1）竞争性磋商文件（编号：JSLT 竞磋[2023]-06-002）
- （2）乙方提供的磋商响应文件；
- （3）成交通知书；
- （4）甲乙双方商定的其他文件等。

第五条 合同款结算及支付

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。
2. 本合同项下的采购资金由甲方自行支付，乙方向甲方开具发票。
3. 结算原则：固定折扣，按实结算。

食材定价方式：

1) 本次采购约定以每周三公布的价格为上周结算价，即定价周期为上周四至本周三。由于采购人为月底结算，故月底天数的价格按最近一次结算价为基准进行结算。

2) 合同结算价为：结算单价=同类货品凌家塘官网公示中间价×【100%+上浮率（或-下浮率）】。合同期内价格上/下浮率固定不变。（无凌家塘官网价的以溧阳边界市场批发价为准）

4. 付款方式：按食材价格定价方式确定的配送价格进行结算。具体为采购人每月与配送单位结算上一月货款，并进入支付环节。供应商需开具正规的税务发票并及时送达采购人，逾期产生的责任由供应商承担。

采购人按配送批次结算货款。结算前成交供应商需向采购人提供国家正式税务发票、送货凭证等。

第六条 违约责任

1. 如乙方不能按约定进行服务的，甲方有权解除合同，同时有权要求乙方按照合同总价5%的标准支付违约金，解除合同的通知自发出之日生效。

2. 甲方未按合同规定的期限向乙方支付货款的，每逾期1天甲方向乙方偿付欠款总额的5%滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的5%。

3. 乙方未按本合同的规定和“服务承诺”提供伴随服务的，甲方有权提前解除本合同，同时乙方应按合同总价款的5%向甲方承担违约责任。

4. 乙方在承担上述一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

5. 乙方属虚假承诺，或是由于乙方的过错造成合同无法继续履行的，应向甲方支付不少于合同总价30%违约金，若该违约金不足以弥补甲方损失，则应当赔偿甲方所有损失。

6. 其他未尽事宜，以《民法典》等有关法律法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

第七条 配送内容及要求：

（一）总体要求

1、成交供应商供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准，并根据协议约

定和食堂提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定的时间内及时送到。每日的配送清单须是打印稿，如发现食材卫生质量问题或者以次充好，采购人可立即无条件退货或换货，并对成交供应商扣除该货物品种金额 5-10 倍的货款作为违约金。

2、成交供应商严禁提供以下食品：（1）无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜、面点、早点等非定型包装食品）；（2）超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；（3）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，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；（4）病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；（5）如因所供应食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，成交供应商除必须承担全部的法律法律责任外，还要全额承担因发生食物中毒造成后果的一切费用（包含但不限于治疗费、误工费等）。采购人有权立即终止供货协议，并暂扣成交供应商当月所有供应食材的货款，作为成交供应商的赔偿预付款；如涉及违法，依法追究责任。

（二）配送内容：对溧阳市行政审批局食堂所需的肉类、水产、蔬菜、乳制品、饮品、禽类、蛋类、豆制品、大米、面粉、面制品、点心等进行统一配送。

（三）质量标准

所有货物必须符合质量安全国家标准、行业标准或者地方标准，符合保障人的健康、安全的要求，具体如下：

1、肉类配送标准：使用新鲜/冷鲜肉类，不注水，色泽鲜嫩，无异味，去长脚，无槽头、无隔膜，肥瘦比例较好，质量必须符合 GB9959.1-2001 标准。主要产品包括大排、肉丝、肉片、方肉、小排、肉酱、猪蹄、鲜猪肝等。其中排肉是指无骨腿肉和无骨夹心肉，其中腿肉要求剔除大股骨，夹心肉要求割除下懒肉，整方供应，并提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》。配送所需的生猪应由规模养殖场提供经农业部门检测、检疫合格的鲜活健康猪源，经定点屠宰厂屠宰加工并检验合格；配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。

2、家禽冰鲜/生鲜（鸡腿、鸡翅、鸡脯肉等）质量要求：肉面干净、无任何异味，无毛发，表皮处理清洁，大小统一、码放整齐，必须提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》，并提供养殖基地有效证件。供应商须提供产品合格证明文件。

3、豆制品质量要求：发酵性豆制品必须符合 GB2712-2003 标准，非发酵豆制品必须符合 GBT 22106-2008 标准、GB2711-2003 非发酵性豆制品及面筋卫生标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有“QS”食品质量安全认证。

4、水产品质量要求：必须符合 GB2733-2005《鲜、冻动物性水产品卫生标准》、GB10132-2005《鱼糜制品卫生标准》、GB10133-2005《水产调味品卫生标准》、GB10136-2005《腌制生食动物性水产品卫生标准》、GB10144-2005《动物性水产干制品卫生标准》、GB19643-2005《藻类制品卫生标准》等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。

5、无公害蔬菜质量要求：必须符合 GB18406.1-2001 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求，对蔬菜中有害物质严格控制在标准规定范围之内，提供农药残留检测报告，并按照厨师要求完成其他初步处理工作。

6、食品添加剂质量要求：食品添加剂应符合相应的食品安全标准，添加剂的使用必须符合 GB2760-2011 标准，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

7、禽蛋质量要求：禽蛋等新鲜蛋类必须符合 GB2749-2015 标准。

8、面粉及面制品：面粉级别为特一级，必须符合 GB1355-1986 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。能提供产品合格证明文件。

9、大米（粳米）：大米必须符合 GB1354-2009 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，级别：一级，一年内新米；并能提供产品合格证明文件。

注：以上质量标准如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准执行。

（四）综合说明

1、原材料配送价格包括产品本身、包装、运输、配送、人工（含粗加工）、保险、利润、税金、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。

2、禽类、水产类需经过粗加工后方可配送。

3、水产类粗加工后按 20%损耗计算，冷冻类不计损耗。

4、蔬菜需粗加工（去泥、去黄叶、去根茎）。

5、活禽粗加工后按 35%损耗计算，冷冻类不计损耗。

6、项目实施过程中出现任何问题均由成交供应商承担一切责任。

7、如遇特殊情况，由采购人自行采购食材。

（五）其他要求：

1、肉类（主要指红肉：猪肉、牛肉等）、豆制品、必须使用品牌产品，即由所处经营领域中有较高知名度与美誉度的大型企业提供，其产品可以经营场地追根溯源。

2、采购人将委托权威部门不定期对成交供应商提供的食材进行检测。如检测发现质量问题，由成交供应商承担检测费用。

3、严禁使用转基因食品。

4、供应商提供拟派固定的食材配送人员须持有江苏省从业人员预防性检查合格证（健康证）；

5、食材运送人员须遵守当时当地的疫情防控规定，接受疫情管控；

6、供应商承担配送员含往返途中交通安全在内的一切安全责任。采购人不承担任何相关安全责任。

第八条 验收方案

（一）验收方式：采购人每日组织验收小组现场验收。

（二）现场验收开具验收单，内容包括日期、品名、数量验收人签字等，作为结算凭证。

（三）所有配送食材现场验收，主要验收标准如下：

1. 肉禽蛋、水产、冷冻食品类

（1）猪肉：新鲜猪肉，肌肉红色均匀、有光泽，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不沾手，弹性良好，压后凹陷立即恢复，具有鲜猪肉正常气味，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按投标部位分割，精肉无多余脂肪，保证每块有检验检疫章。

（2）牛肉：肌肉红色均匀、有光泽，脂肪呈淡黄色，外表微干或有风干膜，触摸不沾手，弹性好，指压后凹陷立即恢复，有新鲜牛肉正常气味，无泥污，无血污，肉边整齐，无碎肉，无碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

（3）羊肉：肌肉红色均匀、有光泽，脂肪呈淡黄色，外表微干或有风干膜，触摸不沾手，弹性好，指压后凹陷立即恢复，有新鲜羊肉正常气味，无泥污，无血污，肉边整齐，无碎肉，无碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

（4）整鸡肉：主要采购三黄鸡及其他散养鸡，每只重量 2.5—3 斤，宰后外观色泽光润，无异味，眼球饱满，皮肤有光泽，呈淡黄色或灰白色，肌肉切而发亮，外表微干或微湿，不沾手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，有正常气味，无长毛及毛、毛根，无血污，无杂质，无紫斑，净腔无淤血，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口不过长，刀口整齐。

（5）鸡胸肉：无残羽，无血水、血污、残骨、溃烂，无多余脂肪，呈白色带有玫瑰色或红色。

（6）猪肝：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，胆管无寄生虫，无胆汁污染。

（7）鲜鱼类：要求新鲜、淡水鱼是活鱼，眼睛光亮透明，眼珠凸出，鱼鳞光亮、整洁、紧贴鱼体，口腮紧闭、腮呈鲜红或紫红色，鱼体洁净、挺而不软弯度小、有弹性。并免费提供宰杀加工服务。

（8）鲜虾类：头尾完整、有一定弯曲度，虾眼突起、虾身坚实，虾壳发亮、发硬呈青绿

色或青白色。

(9) 海鲜类（贝类、蟹类等）：蟹类：蟹腿坚实，肥壮，手捏有硬感，脐部饱满，体重，翻扣在地上能很快翻转过来，外壳呈青色冷亮，腹部发白；贝类：肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角，表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。

(10) 腊肉：色泽鲜明，肌肉呈鲜红色或暗红色，脂肪透明或呈乳白色，肉身干爽，结实，肌肉无灰暗无光，表面无霉点无粘液无酸败或其他异味。

(11) 鸡蛋：要求新鲜，蛋壳表面干净完整、坚实，无异味、无破损。

(12) 咸鸭蛋：要求新鲜，蛋壳无裂纹、无霉变。

2. 蔬菜类

要求按照相应生产技术标准生产，符合国家通用卫生标准并经有关部门认定的无公害蔬菜，提供相关检验检测报告。分类标准如下：

(1) 根茎类：个体均匀完整、无缺口损伤；不发芽、变色不黑心、糠心；无腐烂、病虫害和农药残留。

(2) 叶菜类：叶体完整、新鲜有光泽；质地脆嫩、无花斑叶、枯黄叶；无腐烂、病虫害和农药残留。

(3) 菇菌类：外形饱满无缺损、质地肥厚有光泽；干鲜适度；无腐烂、杂味。品质须达到一级以上，利用率达到 95%及以上。必须为当日新鲜蔬菜。部分品种标准为：

①白菜：色泽鲜爽，外表干爽无泥，外形整齐，大小均匀，包心紧实，用手握捏时手感坚实，根削平、无黄叶、枯老叶、烂叶，心部不腐烂，无机械伤，无病虫害。

②萝卜：要新鲜度好、高脚青品种，无糠心。

③土豆：要新鲜度好、大小均匀无斑点、个头 200 克以上的。

④圆白菜：要新鲜度好、大小均匀无烂叶、个头 1.5 公斤左右的。

⑤番茄：表面光滑，着色均匀，有四分之三变成红色或黄色，果实大而均匀饱满，果形圆正，不破裂，只允许果肩上部有轻微的环状裂痕或放射状裂痕，果肉充实，味道酸甜可口，无筋腐病、脐腐病和日烧病害和虫害，个头 150 克以上的。

⑥洋葱：要黄皮品种、大小均匀而不软、个头 180 克以上的。

⑦冬瓜：要黑色大个、无腐烂变质，整个的。

⑧黄瓜：新鲜，瓜体直，均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味，无病虫害。

⑨长茄子：要表皮光滑、无疤痕、不空心、15 公分以上的、

⑩芹菜：要西芹品种、叶新鲜、不带根的。

⑪胡萝卜：表皮光滑，色泽橙黄而鲜艳，体型粗细整齐，大小均匀，不分叉，不开裂，中心柱细小，其粗度不宜大于肉质根粗的四分之一，质脆、味甜，无泥土、无伤口、无病虫害。

⑫莴笋：色泽鲜艳，茎长而不断，粗大均匀，茎皮光滑不开裂，皮薄汁多，纤维少，无苦味及其他不良异味，无老根、无黄叶、无病虫害、无糠心、不空心。

⑬姜：姜块完整、丰满结实、无损伤，辣味强，无姜腐病，不带枯苗和泥土，无焦皮、不皱缩、无黑心、无糠心现象，不烂牙。

⑭花椰菜：花球洁白，脆嫩，色泽好，花球紧实，握之有重量感，无茸毛，可带 4-5 片嫩叶，菜形端正，近似圆形或扁圆形，无机械损伤，球面干净无玷污、无害虫、无霉斑。

⑮菠菜：色泽鲜嫩翠绿，无枯黄叶和花斑叶，植株健壮，整齐而不断，捆扎成捆，根上无泥，捆内无杂物，不抽苔，无烂叶。

⑯鲜葱：新鲜青绿，无枯、焦、烂叶，葱株粗壮匀称、影实，无折断，扎成捆，葱白长，管状叶短，干净，无泥无水，根部不腐烂。

⑰大葱：葱株粗壮均匀，无折断破裂，叶干燥，不霉烂，不抽新叶，葱白无冻害，不腐烂。

⑱蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗状，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。

⑲蒜苔：色泽青绿脆嫩，干净无水，苔梗粗状而均匀，柔软且基部不老化，苔苞小，不膨大，不带叶鞘，无划苔，无斑点，无病虫害，不腐烂。

3. 豆制品

(1) 豆腐：呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽。块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细腻，结构均匀，无杂质。有豆腐特有的香味。口感细腻鲜嫩，

(2) 豆腐皮：呈均匀一致的白色或淡黄色，有光泽。组织结构紧密细腻，富有韧性，软硬适度，薄厚度均匀一致，不粘手，无杂质。具有豆腐皮固有的清香味，无其他任何不良气味。

(3) 腐竹：呈淡黄色，有光泽。为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，为霉斑、杂质、虫蛀。有腐竹固有的香气和滋味，无其他任何异味。

4. 水产类

提供的水产品须符合采购方的采购要求，鲜活类确保新鲜，冰鲜类确保质量，有鲜鱼虾的正常腥味，无腐烂异味。冷冻类及干货应保持较好的外观和质量等级，无霉烂变质，且符合食品

卫生安全法要求。

(四) 采购人有权委托权威部门定期对配送单位提供的食材进行检测。如检测发现质量问题, 由成交供应商承担检测费用。

(五) 其他要求

1. 如配送的货物或服务不符合要求, 一次提出口头警告并要求供应商做出书面保证, 二次扣当天货款 10%, 不符合要求达到三次的, 采购人有权解除供货合同。

2. 临时加货处理: 对于采购人临时增加人员用餐时, 成交供应商需在接到采购人书面通知时按要求 30 分钟内将货物送到采购人的指定地点, 派专人负责跟踪服务, 保证用餐正常。

3. 在供货过程中, 采购人对所供货物有任何意见, 可随时向供应商反映, 成交供应商应及时改进, 否则, 采购人有权中断与成交供应商的合作, 一方终止合同须提前十五天通知对方。

第九条 合同的变更和终止

1. 本合同一经签订, 甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2. 除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外, 甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。

第十条 合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十一条 不可抗力

甲、乙方中任何一方, 因不可抗力不能按时或完全履行合同的, 应及时通知对方, 并在___5 日内提供相应证明。未履行完合同部分是否继续履行、如何履行等问题, 可由双方初步协商, 并向主管部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失, 免于承担责任。

第十二条 争议的解决

1. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议, 甲、乙双方应首先通过友好协商解决, 如果协商不能解决争议, 则采取以下第 () 种方式解决争议:

(1) 向甲方所在地人民法院提起诉讼;

(2) 向甲方所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

如没有约定, 默认采取第 2 种方式解决争议。

2. 在法院审理和仲裁期间, 除有争议部分外, 本合同其他部分应继续履行。

第十三条 诚实信用

乙方应诚实信用, 严格按照竞争性磋商文件要求和磋商承诺履行合同, 不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十四条 合同生效及其他

1. 本合同自经甲乙双方授权代表签订并加盖公章后，自签订之日起生效。见证方仅对甲乙双方签订采购合同的事实进行见证，不代表任何承诺或保证，该合同的履行等相关情况均与见证方无任何关系。

2. 本合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，代理机构执壹份存档。

3. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

第十五条 合同附件：季度考核表

甲 方：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表人：

电话：

传真：



乙 方：

单位名称（章）：

单位地址：

法定代表 *沈如长* 委托代理人：

电话：

传真：

开户银行：

账号：



合同附件：季度考核表

| 一级指标 | 分值 | 二级指标 | 分值 | 考核要素和评估内容及其标准 | 扣分 |
|------|-----|--------|-----|---|----|
| 流程管理 | 34分 | 准时送货 | 10分 | 送货准时，采购人每天所需食材一并送达（水产除外）10分（非不可抗拒情况下延误一次扣2分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。 | |
| | | 足斤足两 | 10分 | 送货无短斤缺两现象10分（份量短缺达到该类食材配送总量5%以上，有一次扣2分，以此类推，扣完为止）。 | |
| | | 服务态度 | 6分 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明6分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣2分，扣完为止）。 | |
| | | 工作细致 | 6分 | 配送物品清单与实际配送无差错6分（误差一次扣2分，以此类推，扣完为止）。 | |
| | | 单据清晰 | 2分 | 送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰2分，否则不得分。 | |
| 质量管理 | 45分 | 食材评分汇总 | 45分 | 对配送单位提供的食材质量进行验收（验收时按各类食材验收标准打分，每有一种食材验收不合格的扣3分，扣完为止，由得分汇总得出月度分）。 | |
| 科学管理 | 21分 | 结算精准 | 6分 | 对采购人：送货单上单价、月底结算价格与网上发布价一致（与网上公布价有误差，每次扣1分，以此类推，扣完为止）。对上家供应商：每月结清，不拖欠（结算不及时或延时付款，该项目不得分）。 | |
| | | 安全清洁 | 6分 | 操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品，有单独的采购人专供仓库6分（抽查到不符要求的每次扣1分，以此类推，扣完为止）。 | |
| | | 联系制度 | 3分 | 如网上没有采购人所需商品名录，事先与采购人联系并谈妥商品的品牌、品级、规格、价格等事项，然后发货3分。（配送单位单方定价后再送货不得分）。 | |
| | | 及时整改 | 3分 | 对采购人的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效3分（整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分）。 | |
| | | 协调沟通 | 3分 | 每个月的月底，主动向采购人书面报告工作情况（主要内容为：采购人、上家供应商运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议）得3分；不按时交不 | |

| | | | | | |
|----------|--|--|--|-----|--|
| | | | | 得分。 | |
| 得分及评分人签字 | | | | | |