# 附件5

# 用户需求书

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目内容** | **数量** | **最高限价** | **服务期** |
| 民营科技园核心区城中村改造（太和镇）项目饭堂食材配送比选 | 1项 | 60万元。具体以实际结算为准。 | 自合同签订之日起3个月或采购费用总额累计达到本项目采购预算时，以先到者为准，本合同自动终止。 |

**一、项目概况**

本次通过比选的方式确定1家中标人，中标人为民营科技园核心区城中村改造（太和镇）项目饭堂统一供应各类食品【鲜肉（猪肉类、牛、羊肉类）、豆制品、其它肉类、禽类、蔬菜瓜果、水果及干货等】，具体品种和数量由比选人根据实际情况提出。中标人服务内容含比选人食堂日常（工作日）工作餐食品配送和应急保障（节假日及加班）及其他工作餐食品配送。

本项目总预算限额：60万元。具体以实际结算为准。

本项目配送地点为：广州市白云区太和镇田心大沥路603号

1. **工作内容**

按照负责人提前下达的订单要求，于每日早上6点按时将订单内所有食材送到指定地点，提供相应的送货清单，双方现场验收签名确认后各持一份，作为结算凭证。

1. **服务期限**

自合同签订之日起3个月或采购费用总额累计达到本项目采购预算时，以先到者为准，本合同自动终止。

1. **具体要求**

**货物质量要求：**所供的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》要求。米面类货物须符合粮食卫生国家标准GB2715-2005规范要求，食用油类货物须符合食用植物油国家标准GB2716-2005规范要求；食品污染物限量标准须符合国家标准GB2762-2012规范要求；禽畜类产品生产商须符合动物防疫规范要求；预包装类货物须具有QS认证标识，原产包装整装交付；提供的所有货物必须为非转基因产品。

（一）肉类（含生鲜、冻品、鱼类等）

1、产品总体质量要求:

①所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，供货时须提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，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。

②所有货物规格符合比选人提交的日采购计划中明确的具体需求。

③冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

④家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证 》；肉制品须出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

1. 鲜肉（猪肉、牛、羊肉）及禽类
2. 中标人所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异 味、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检 疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜。
3. 具有一定规模的养殖基地或稳定的养殖基地，具备肉类检验检疫设备，中标人须提供《动物防疫合格证》。如猪肉来源跨区，须提供由政府部门出具的《检疫合格证》，交货时须提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。
4. 质量要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 规格 | 质量描述 |
| 1 | 去皮五花肉 | 鲜肉 | 肥瘦比例为3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。 |
| 2 | 去皮上肉 | 鲜肉 | 肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。 |
| 3 | 牛肉 | 鲜肉 | 肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。 |
| 4 | 羊肉 | 鲜肉 | 肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干，或外表湿润，不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 |
| 5 | 肉碎 | 鲜肉 | 肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。 |
| 6 | 禽类 | 光鸡 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡 肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。 |
| 7 | 禽类 | 光鸭 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等 色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。 |
| 8 | 禽类 | 光鹅 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。 |
| 9 | 蛋类 | 鲜禽蛋 | 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。 |
| 10 | 蛋类 | 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，无辛辣气味。 |
| 11 | 蛋类 | 咸蛋 | 蛋壳完整无损，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。 |

1. 蔬菜类

1、中标人每天的供应按比选人提出的品种要求和计划数量进行供应。

2、属季节问题，若出现品种不能满足比选人需求的情况，可与比选人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

3、蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。

4、蔬菜包装与标志要求：

包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；标志：每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

5、食品供应链要求：所有食品的来源须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

6、对蔬菜生产商的管理要求：具有一定规模的有机蔬菜定点种植基地或稳定的供菜基地证明等；具有履行合同所必需的独立的场所；具备蔬菜农药残留量检测设备；具有符合卫生标准的运输车辆及配送能力。菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

7、对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

8、对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

9、农药要求：种植使用的农药须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

10、要求中标人的配送半径能够严格保证比选人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

11、蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。

1. 干货

1、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，比选人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品比选人有权拒绝接受。

2、几种主要干货制品的质量标准：

肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10~17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为 佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为

上中下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在2cm以下，味淡质差。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

海蛰：海蛰是由水母加工制成，色泽以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

**运输要求：**运输工具应清洁卫生无污染，能定时清洗消毒；运输途中严防日晒雨淋，注意通风散热，蔬菜应小心轻放，严防机械损伤；运输人员需保持良好的个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴饰物，保持手部清洁，并持有健康证件。

**重量要求：**所有品种在市政所按除净重过秤，最终交易重量以双方确认的过秤数为准。

**验收标准：**比选申请人须按比选文件要求的验收标准供货，否则比选人有权拒收货物。

1. **产品配送要求**
	* 1. 送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，投标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。
		2. 配送数量：实际供货数量以每次提供的订单为准。
		3. 送货时间：在接到订单之日的第二天 6：00 前(或与投标人另行约定的时间)将采购人所订购的货物送至采购人指定地点并完成验收、过称等工作。
		4. 如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人。除客观不可抗力外，投标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，投标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，由于投标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求投标人赔偿，出现3次上述情况的，采购人有权解除合同。因投标人原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由投标人承担由此产生的一切损失和费用，同时可追究投标人违约责任。
		5. 验收：每次随货送货送上一式两份的送货清单，采购人验收后由采购人员签字核认，作为送货凭证。对不符合质量的品种，采购人有权退货和要求换货。对不合格产品,需及时更换, 1 小时内送到。
		6. 每次送货，投标人须安排不少于2个专职送货员及不少于1辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货物，货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。
		7. 验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，采购人的验收人员应和投标人一起在采购登记记录上签明意见和名字及日期,并保留双方签字单据。
		8. 包装与标志要求：包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。
		9. 运输（冷藏或冷链运输车）要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。
		10. 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，投标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证
		11. 因本项目的特殊性，投标人需每天配送2次，如有特殊情况需按采购人要求再次配送，对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在1.5个小时内响应。
		12. 货物运抵交货地点，采购人验收合格后，投标人需按采购人要求，加工洗净肉类、蔬菜等，保证采购人收货后可直接入厨进行加工制作。
		13. 投标人应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物食品安全事故，送卫生、检疫部门鉴定属于投标人责任的，一切责任由投标人承担，采购人有权无条件终止合同。
		14. 食材精加工要求：所配送的食材在供货价内需按照使用单位的要求进行清洗干净和刀切等各项精加工服务，标准为配送的所有食材到达采购人指定地点后不需要额外清洗或刀切即可直接用于烹调。

**六、考核机制**

* + 1. 采购人定期对投标人的服务和管理情况进行考核，并根据考核的结果、反映的情况，要求配送公司进行相应的整改，考核的主要内容包括：
1. 食材的质量、数量、品种；
2. 服务态度。
	* 1. 供货期内，如投标人出现考核扣分情形的，应积极改进；若出现1次考核不及格，采购人有权解除合同。
		2. 具体考核细则

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **标准内容** | **评分细则** |
| 1 | 管理制度情况 | 食品安全管理制度 | 是否建立食品安全管理组织和岗位责任制，明确和 落实食品安全责任；是否建立从业人员健康管理制度和健康档案制度；是否建立采购查验和索证索票制度；是否按要求建立健全其他食品安全管理制度。 | 主要检查：食品安全管理组织和岗位责任制度、从业人员健康管理制度和健康档案制度、采购查验和索证索票制度等，每发现一处不完整规范扣3分。 |
| 2 | 人员管理情况 | 从人员健康合格证明情况 | 是否均取得有效健康合格证明。 | 每发现1人无有效健康合格证明扣5分。 |
| 3 | 接触食材的搬运操作人员情况 | 是否患有有碍食品安全的疾病。 | 每发现1人不符合要求扣5 分 。 |
| 4 | 是否规范佩戴口罩；接触食材之前是否洗手、消毒。 | 每发现1人不符合要求扣3分 。 |
| 5 | 食品安全培训情况 | 是否组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档 案。 | 每月组织从业人员参加食品安全培训并建立培训档案，无或档案不规范扣3分。 |
| 6 | 场所卫 生和设 施设备 情况 | 食材加工 经营场所 的内外环 境情况 | 墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其它明显积垢；地面是否洁净，是否有积水和 油污，排水沟渠是否通畅； 垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁；是否有昆虫鼠害。 | 每发现一处不规范扣3分。 |
| 7 | 食材加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施运行情况 | 是否正常运转和使用。 | 每发现一处不规范扣5分。 |
| **8** | 食材采 购、贮 存、经 营和使用等情 况 | 食材原料 情况 | 是否经营或使用病死、毒死、死因不明的禽、畜、水产动物肉类及制品；是否经营或者使用未经检 疫检验或者检疫检验不合格的肉类及其制品；是否在食材制作加工中使用非食用物质或滥用食品添加剂 ；是否经营或者使用其他禁止生产经营的食材。 | 每发现一处不规范扣10分 。 |
| 9 | 食材采 购、贮 存、经 营和使 用 等 情 况 | 食材经营和使用行为 | 是否经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；是否经营或者使用无标签及其他不符合有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂；是否在食品中添加非食用物质。 | 每发现一处不规范扣10 分 。 |
| 10 | 食材贮存 情况 | 贮存食材的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品；食材是否分类、分架、隔墙、离地存放； | 每发现一处不规范扣5分 。 |
| 11 | 关于配送 菜要求 | 蔬菜类应保持良好的色泽和新鲜度，符合国家卫生食品标准。 | 有腐烂、变质、异味、化学物 超标或不符合国家食品卫生标准一次，扣5分。 |
| 12 | 鲜肉类要 求 | 所有肉类必须来源于正规的肉联厂，确保每日新鲜。 | 有异味，变质 或不符合国家 食品卫生标准 一次扣5分。 |
| 13 | 粮油、副 食类要求 | 所有粮油、副食、调料均由正规厂家供货，且相关证件齐全，符合国家食品卫生标准。 | 有过保质期或 不符合国家食 品卫生标准食 材， 一次扣10分。 |
| 14 | 加工操作情况 | 用于食材加工操作的工具和设备标志、使用、存放、清 洁情况 | 冷藏、冷冻设备中是否做 到成品、半成品、原料分 开存放，并明显标识。 | 每发现一处不规范扣5分。 |
| 15 | 关于配送时间要求其它有关情况 | 每天早上06:00分之前将 采购方所订食材送到指定 地点。 | 每超过2分钟扣3分。 |
| 16 | 关于检验检疫要求 | 所有配送蔬菜、水果和肉类食材要有检验检疫证明 。 | 当日未能提供检验检疫证明的， 一种食材扣5分。 |
| 17 | 关于安全事故处理 | 经有关部门确认，由于配 送食材原因造成重大安全 事故或事物中毒的，应立 即终止合同并追究相应的 法律责任和经济责任。 |  |
| 18 | 其他不规范情况 |
| 总体评价：(可附页) |
| 被考核单位负责人签名 (盖章):日期： | 考核人员签名：日期： |
| 备注：核总分为100分，低于90分的，每少1分扣结算款500元，低于80分为不及格，采购人有权取消其中标资格。 |

**七、违约责任**

* + 1. 若投标人提供的食品造成食品安全事故的，经鉴定原因或相关部门出具文书后可确认为投标人提供之食品问题，投标人需负担全额医药费及由此造成的相关费用。采购人有权解除合同并要求投标人支付违约金10万元。
		2. 若发现有危及人身安全的食品质量问题（如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等）采取零容忍措施，当日所送同批次产品全部退货，采购人有权解除合同。
		3. 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知投标人，将问题产品退货处理，情况严重的，采购人有权解除合同。
		4. 若投标人中途违约的，采购人有权解除合同，。
		5. 若投标人没有达到配送要求的90%或以下进行配送的，则扣除当天货物配送的全部费用，并按照要求重新配送。
		6. 投标人未能按本合同规定的时间提供服务的，采购人有权自行委托第三方采购，因此产生的差价及其他损失由投标人承担。出现3次上述情况的，采购方有权解除合同。
		7. 采购人无正当理由拒收接受服务，到期拒付服务款项的，每日按应付金额总价的3‰向投标人偿付违约金。
		8. 供货期间如某批次出现质量问题,投标人须保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次的全部货物进行换货,并扣减该批次20%的货款。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的,将扣减投标人该月供货款至少10%的货款。以上扣减的货款由采购人在该月的供货款中直接扣除后再支付该月实际货款。
		9. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

八、定价方式

1、所有配送物料价格随行就市，每半月双方定价一次，原则上每月的1日或3日，15日或18日(节假日相应顺延)商讨确定下一周期各项物料的供货价格，当月如遇菜品价格上涨或下降均以价格确定日的价格为准，不再另行调整。供货产品均以《广州市“菜篮子”公布的平均零售价格》公布的对应品种的最低价格为基准价。

比选申请人肉类货物、蔬菜瓜果类货物价=对应品种的基准价×（1-下浮率）

如：某比选申请人的投标报价是“下浮率=10%”，则比选申请人肉类货物、蔬菜瓜果类货物价=对应品种的基准价×（1-10%）。

2、如果评标委员会认为比选申请人的报价明显低于其他通过符合性审查比选申请人的报有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人应能证明其报价合理性。

九、付款方式

按每月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。