**拟签订合同文本**

**政府采购项目**

## 西安市第一社会福利院

## 2026年休养员食材采购项目

**供 货 合 同**

**甲方：西安市第一社会福利院2026年休养员食材采购项目**

**乙方：**

**二〇二五年 月 日**

**甲方： （以下简称甲方）**

**社会统一信用代码：**

**地址：**

**联系电话：**

**乙方： （以下简称乙方）**

**社会统一信用代码：**

**地址：**

**联系电话：**

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》以及西安市第一社会福利院2026年休养员食材采购项目（项目编号： ）的招标文件、投标文件等有关规定，双方在平等、自愿、协调一致基础上，就乙方为甲方提供食材采购及配送服务，订立本合同，甲乙双方对本合同的全部内容完全知晓，并共同遵守如下条款：

1. 采购内容及供货

西安市第一社会福利院2026年休养员食材采购项目（项目编号： ），通过招标方式确定 为中标单位，提供食材供应及配送服务。

供货的采购内容与投标文件所指明的一致(详见附件1：采购内容清单及单价)，具体配送内容以甲方确认的采购单为准，食材到达现场后甲方根据采购单进行食材验收并留存。超出采购单的食材甲方有权拒收。

1. 供货期与地点、要求

**1．**供应期： 年 月 日到 年 月 日

**备注：自收到招标人的采购单后，两日内送达。**

2．供货地点：西安市第一社会福利院2026年休养员食材采购项目；

3．供货要求：每个餐厅配置 辆车专项服务，每辆车配置 人。

1. 合同价款
2. 合同下浮 %。
3. 基准价的确定：“西安市农业农村局”官网（http://nyncj.xa.gov.cn）公布的欣桥批发市场、朱雀市场两个市场批发价格对比，价格较低的金额为基准价，结合下浮率确认结算价格。公式为：结算价格=基准价×（1-成交下浮率）×实际供货数量。（2）最终结算金额不超过本项目采购预金额。最终结算金额不超过本项目采购预金额。

2.投标人所填报的“下浮率： %”应是包含完成本次采购范围内所需服务的相应全部费用，包括但不限于：包装费、运输费、保险费、验收费、售后服务费、人工费、材料费、服务费、规费、税金、利润、专用工具使用费等与之相关的一且直接费、间接费。要求的其他相关费用以本招标文件的内容和要求作为投标依据。

1. 款项结算及支付方式
2. 款项结算：甲方在接收乙方的采购单后，按采购验收单凭证，招标人、中标人双方按照实际供货量结合配送服务及月度考核结果据实结算，按月支付；
3. 支付方式：次月XX日之前，双方对上月供应量及价格进行核对，核对无误后，乙方向甲方提供合法有效普票后，甲方在XXX日之前以银行转账的方式向乙方支付费用。如因乙方原因未提供符合甲方要求的增值税专用发票、凭证或延迟交付的，甲方有权顺延付款，乙方不得以此为由追究甲方责任或者不履行本合同规定的义务；
4. 甲方开票信息：

|  |  |
| --- | --- |
| 单位全称： |  |
| 地 址： |  |
| 电 话： |  |
| 开户银行： |  |
| 纳税人识别码： |  |
| 账 号： |  |

1. 乙方收款信息：

|  |  |
| --- | --- |
| 单位全称： |  |
| 地 址： |  |
| 电 话： |  |
| 开户银行： |  |
| 纳税人识别码： |  |
| 账 号： |  |

1. 工作要求和质量保证
2. 一般供货要求：由甲方指定配送时间及地点，因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损、食品污染、变异等）、发现的破损、变异食品必须无条件更换。
3. 紧急供货要求：在收到甲方发出紧急需求通知及采购单后，乙方须在甲方规定时间内将食材配送到位，所送食材必须达到甲方要求，如有三次无法在规定时间送达或所送食材达不到甲方要求，甲方有权解除合同，乙方需承担相应违约责任及甲方所有损失。
4. 乙方必须按照甲方各餐厅招标人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到甲方餐厅的正常运转，甲方有权解除合同，乙方应承担相应的违约责任。
5. 乙方不能满足供货要求时，应提前1个月通知甲方并提出解决方案，甲方同意后方可中止合同。如有乙方未提前通知自行暂停供货，视为乙方根本违约，产生的损失由乙方负责。
6. 乙方需按照《中华人民共和国食品安全法》、《农产品质量安全法》等规定，提供有关的证明材料和证件。在合同期限内乙方应提供产品检验合格证等相关证明，无证产品甲方不予接受。如发生食品质量问题、安全问题造成的损失由乙方负责外，还应承担相应的违约责任。
7. 乙方需安排专车进行配送，每个餐厅至少配置1辆车，每辆车至少配置2人进行送货，并必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止货物在运输过程中受到污染。
8. 乙方必须建立配送、验收台帐，注明时间、数量、规格、货源、送货人、验收人、验收情况等相关信息。
9. 乙方必须建立完善、科学的管理制度，并指定专人负责，定期检查执行情况，及时解决存在的问题，确保质量。建立产品质量档案，对每批受检产品进行留样封存，以备待查。建立科学、可行的突发事故应急预案。
10. 乙方应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的食材是合格安全，一经发现供应以下食品，视为乙方根本违约，甲方除全部退货、拒绝支付任何费用外（已支付费用乙方需在3日内全额返还），将立即取消乙方的供货资格，乙方承担由此造成的经济责任和法律责任：
11. 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，对人体健康有害的；
12. 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
13. 超过保质期限的。
14. 乙方所提供食材必须是正规企业生产的。
15. 乙方提供产品必须是乙方所投标产品的最新产品，且经过国家法定部门办理正常生产、流通审批手续。
16. 乙方所供食材是经过国家相关部门认可的检验或检测机构检验、注册、准许市场销售的合法产品。
17. 产品质量保证措施完善，符合国家相关标准。
18. 产品的质保期符合国家标准。
19. 验收要求和流程
20. 乙方完成食材配送后，向甲方提出验收申请，甲方接到乙方验收申请同时组织验收（必要时可组织相应采购部门验收），验收合格后，出具验收单。
21. 食材验收结果将作为款项结算依据，甲、乙双方填写验收单，并提交验收过程中的所有资料，以便日后管理和维护。
22. 合同期限满后，由乙方出具服务报告，若存在质量问题，应按相应规定协商处理。
23. 验收依据：采购单、配送单、验收单及国内相应的标准、规范。
24. 服务承诺
25. 乙方需派一名项目经理，直接与甲方沟通，负责每次供货现场的监督和协调工作，项目经理接收甲方提出的问题与要求，并及时向公司申请调动资源，解决在项目实施过程中遇到的问题。
26. 采购实施过程中会出现不可预料的需求变更，乙方需积极配合甲方的需求变更且不得收取额外费用。
27. 乙方人员必须掌握餐饮业常用食品卫生法规定、食品卫生基本知识和感官鉴别常识：
28. 产品一般卫生状况、产品合格证明和产品标识是否符合国家相关法律、法规的规定。
29. 乙方向甲方提供的食材，应全部符合国家规定的产品质量要求。必须提供卫生许可证、生产日期、生产许可证、产品合格证、产品必须贴有质监局合格标签。并符合法定条件的检验机构出具的检验合格报告或者由供货商签字（盖章）的检验报告复印件。
30. 从固定供货商或供货基地采购原材料或商品，应索取并留存供货基地或供货商的资质证明，并保证食品卫生质量。
31. 乙方保证按甲方送货要求、送货地点、送货时间交送货物。
32. 供货期间应固定专人送交货物，不得随意调整，供货人员年龄不得超过50周岁。
33. 供货期间乙方必须同时满足甲方所管辖范围内餐厅送货、验收时间。
34. 双方权利及义务
35. 乙方应依法与工作人员签订劳动合同、缴纳相应的保险及支付相应待遇等并承担所有法定义务，乙方工作人员在工作中发生的一切事故由乙方进行治疗与理赔，甲方不承担任何责任。
36. 乙方送交的货物验收标准由甲方确定，且由甲方指定专人验收，若送达、提供的食材不符合甲方要求，甲方有权退货或要求乙方更换。如乙方事先未征得甲方同意并得到甲方的谅解而单方面延迟交货，将按违约处理。
37. 在合同有效期内，如果乙方未按合同要求提供服务或不能满足技术要求，甲方会同监督机构、招标代理机构有权终止合同和对中标单位违约行为进行追究，同时按招标投标法的有关规定进行相应的处罚。
38. 在合同有效期内，甲方对乙方实行动态管理，乙方出现根本违约或若有下述情况发生，甲方有权停止或解除乙方资格并要求乙方支付上三月平均支付金额的百分之二十（20%）的违约金，赔偿因此造成的损失（包括但不限于甲方因维权而产生的诉讼费、公证费、律师费等一切经济损失）：
39. 供货单位未能完全响应报价标准、货品品质、送货时间等相关要求的；
40. 隐瞒、超越本企业营业执照范围供货或以其他企业代供货物的；
41. 乙方有违反承诺价格、发生诉讼、投诉、以次充好、食品安全事故等情况，经查属实的；
42. 乙方拒不配合工作的；
43. 甲方提出的要求需保质保量按时完成；
44. 乙方完全遵守甲方各项管理制度及管理办法，包括本合同涉及的内容。
45. 违约责任

本合同履行期间，乙方违反合同义务，每发生一次违约行为，甲方有权要求乙方支付上三月平均支付金额10%的违约金；甲方认为情节严重的、或乙方经提醒一次仍未改正的，甲方有权立即解除合同，并要求乙方支付上三月平均支付金额的百分之二十（20%）的违约金，赔偿因此造成的损失（包括但不限于甲方因维权而产生的诉讼费、公证费、律师费等一切经济损失）。

如乙方因自身原因而造成甲方单方面解除合同的，甲方视为乙方完全认可甲方可另行选择其他供应商提供该项目的后续服务内容，并对此无任何异议。

如本项目因乙方自身原因无法开展后续配送工作的，乙方必须于停止服务60天前向甲方递交书面报告，经与甲方友好协商同意后，乙方须按照甲方要求赔偿相应的经济损失后停止服务。如甲方因自身原因无法开展相关工作的，甲方将于30天前向乙方发送书面材料，经与乙方友好协商后停止服务工作。

1. 解约条款

本合同履行期间无法继续履行甲乙双方协议后同意终止合同，原协议提前解除后，原协议约定的保密条款、管辖条款、送达通知条款等继续有效。甲乙双方保证充分悉知解除条款与协议全部内容，并自愿签订协议。

1. 争议解决方式

凡因本合同引起的或与本合同有关的争议，双方应友好协商解决。协商不成时，甲、乙双方均同意向甲方所在地人民法院提起诉讼。

1. 合同生效
2. 合同未尽事宜、由甲、乙双方协商，作为合同补充，与原合同具有同等法律效力。本合同所有条款均为打印文本，对任何手写修改，应在修改处盖章后生效。本合同所有附件，均为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等的法律效力。本合同履行过程中所有有关甲方确认意思表示、甲方义务增加部分，均需甲方盖章确认生效。否则所产生的一切不利后果及费用增加均由乙方自行承担。
3. 本合同正本一式陆份，甲方、乙方双方分别执贰份，向甲方相关部门备案贰份。
4. 合同经甲乙双方盖章、签字之日起生效。
5. 本合同中的通讯地址为双方互发函件确认能够接收的地址，若有变更应在变更后5个工作日内书面通知对方，否则对方按此地址送达的任何文件在发出3日后即视为送达。以电子邮件、微信、信息等形式发送的，一经发出即视为送达。已经若发生纠纷的，该地址作为法院或仲裁机构寄发相应法律文件的送达地址，因一方预留地址有误或变更通讯地址而未通知对方的，对方、法院或仲裁机构按原地址发出通知或文件3日后，视为已送达。
6. 合同附件

附件1：《采购内容清单及单价》

附件2：《采购清单及出入库登记表》

附件3：《供应商考核办法》

以下无正文

|  |  |
| --- | --- |
| 甲方(盖章)： | 乙方(盖章)： |
| 法定代表人/授权代表(签章)： | 法定代表人/授权代表(签章)： |
| 签订时间：2025年 月 日 | 签订时间：2025年 月 日 |

#### 附件1：《采购内容清单及单价》

#### 附件2：《采购清单及出入库登记表》

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **\*\*食材采购及出入库登记表** | | | | | | | | | | | | |
| 供货商： | | | | | | 日期：年 月 日 | | | | | | |
| 序号 | 名称 | | | 单位 | 规格 | | 申购量 | | 实收量 | | 备注 | |
| \*\*类 | | | | | | | | | | | | |
| 1 |  | | |  |  | |  | |  | |  | |
| 2 |  | | |  |  | |  | |  | |  | |
| \*\*类 | | | | | | | | | | | | |
| 3 |  | | |  |  | |  | |  | |  | |
| 4 |  | | |  |  | |  | |  | |  | |
| \*\*类 | | | | | | | | | | | | |
| 9 |  | | |  |  | |  | |  | |  | |
| 10 |  | | |  |  | |  | |  | |  | |
| 11 |  | | |  |  | |  | |  | |  | |
| 申购审核 | | | | | | | | | | | | |
| 厨师长： | |  |  | | | | | 餐厅经理： | |  | |  |
|  | |  |  | | | | | 库管： | |  | |  |
| 入库验收 | | | | | | | | | | | | |
| 厨师长： | |  |  | | | | | 餐厅经理：  库管： | |  | |  |
| 注：乙方负责食材全方面验收，甲方负责实收量复核。 | | | | | | | | | | | | |

#### 附件3：《供应商考核办法》

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **总分值** | **考核内容** | **考核标准** | **分值** | **得分** |
| 1 | 原材  品质 | 40 | 原材品质 | ①参照《供应商管理制度》原材料验收标准 | 15 |  |
| 质量处理 | ①退换货配合处理度②退货率=退换批次/交付批次 | 15 |  |
| 原材检疫票 | ①配送鲜肉、冻货、海鲜类有检验合格报告  ②配送干货、调料有生产许可证及检验合格报告 | 10 |  |
| 2 | 交货  能力 | 35 | 配送及时性（含补换货） | ①参照《供应商管理制度》原材料验收标准 | 15 |  |
| 配送准确度（数量） | ①配送数量需与订单一致，有无漏送、错送②原材合格率=合格原材数/原材总数 | 15 |  |
| 临时供货  能力 | ①临时采购订单需求响应度②临时采购订单配送的及时性 | 5 |  |
| 3 | 售后  服务 | 17 | 账单回执 | ①及时准确提交回执及报销单据 | 5 |  |
| 服务态度 | ①文明服务，有效沟通，理性解决供货问题 | 5 |  |
| 服务效率 | ①参照《供应商管理制度》原材料验收标准 | 7 |  |
| 4 | 服务  保障 | 8 | 配送人员、车辆情况 | ①参照《供应商管理制度》原材料验收标准  ②保证配送人员的稳定性 | 2 |  |
| 配送人员  素质 | ①参照《供应商管理制度》原材料验收标准 | 2 |  |
| 沟通协调 | ①固定负责人现场沟通协调解决问题 | 2 |  |
| 配送人员安全环保意识 | ①卸货区域及验收区域干净整洁  ②配送人员进入验收区域佩戴帽子、口罩、外来人员工服  ③配合安全生产、防疫等工作 | 2 |  |
| 最终得分 | | |  |  | 100 | 0 |

综合部部长： 餐厅经理： 厨师长：