

合同编号: XAZD-WYDD-2025-010 号

陕西省西安市消防救援支队及各大队主副食
配送服务采购项目 (第一批)

采购合同

甲方 (采购人): 西安市未央区消防救援大队



乙方 (供应商): 西安欣吉耀商贸有限公司



2025 年 7 月 29 日

甲方（采购人）：西安市未央区消防救援大队

乙方（中标供应商）：西安欣吉耀商贸有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》与项目行业有关的法律法规，以及本项目陕西省西安市消防救援支队及各大队主副食配送服务采购项目（第一批）（项目编号：XCZX2025-0050；采购包：十）相关采购要求的规定，合同双方就乙方向采购方提供主副食配送服务事宜，经协商达成一致，确立本合同。

第一条：合同内容及付款方式

1. 合同内容：米、面、油、冷鲜肉类、水产品、冻品、半成品、蔬菜、水果、干货、调料、乳制品、豆制品、熟食、副食品、蛋类、饮料等食材配送。

2. 费用标准

（折扣率 78 %），（大写：折扣率为百分之柒拾捌）。

3. 结算方式

（1）结算单位：以产品最高限价*折扣率*实际供应量进行据实结算。

产品最高限价：按甲方每月调研附近三家同等规格的大型超市平均价格作为最高限价。以产品最高限价*折扣率*实际供应量进行据实结算。

（2）付款方式：

①15个日历日汇总一次，甲方每月进行一次付款。付款前，供应商必须开具全额增值税发票给甲方（附详细供货清单）。

②乙方应按照甲方要求，每天将当日食材配送到指定地点、楼层，经甲方验收合格后，乙方提供所供货物清单，甲方对所供货物的价格进行核实，经核实无误后在供货单上签字确认。结算时按甲方签字确认的供货单据实结算。

③甲方在验收合格后，根据供货单据实结算，若遇年终预决算等特殊原因，延期结算。

（3）支付方式：银行转账。

如乙方收取服务费账户信息发生变化的，乙方应事先以书面形式通知甲方。

第二条：项目服务期与服务地点

1. 服务期：一年，自 2025年8月21日 起至 2026年8月20日 止

2. 服务地点：甲方指定地点

第三条：服务内容及标准

（一）服务内容

米、面、油、冷鲜肉类、水产品、冻品、半成品、蔬菜、水果、干货、调料、乳制品、豆制品、熟食、副食品、蛋类、饮料等采购。

（二）供货产品要求

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
大米	大米必须符合 GB/T1354 特二级标准，拥有“SC“食品质量安全认证，并列明可提供配送产品的品牌清单、每个品牌详细的参数或指标。 无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米； 大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、生产日期、厂家地址及其电话。	所有商品必须满足国家和地方相关规定
面粉 (含面粉配料)	高筋面粉达 GB/T 8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 GB/T 8608 国家标准，质量等级一级； 色泽正常，干爽无异味； 按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准； 包装袋上有注册商标及 SC 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。	
食用油	食用油必须符合 GB/T1534、GB/T 1535、GB/T 1536、GB/T 40851 标准，拥有“SC“食品质量安全认证，并列明可提供配送产品的品牌清单、每个品牌详细的参数或指标。 有合格检测报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装，标注生产日期，保质期。	
冷鲜肉类	肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。	
冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。	
水产品	草鱼、黑鱼、桂鱼、鲈鱼等鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。	
半成品	送货当日时间不得超过保质期的 1/3 时长，符合最新国家标准。	
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，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、不得过熟或欠熟；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、无须二次处理可以直接进行熟加工	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工	

水果	当季各类水果，无虫、无杂质，须保证水果新鲜，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟
干货	符合国家食品行业的标准
熟食	符合国家食品行业的标准
乳制品	符合国家食品行业的标准
饮料	外包装上必须标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。
蛋类	鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明
调料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐。

(三) 食品安全要求

1、留样样品

原材料供应商须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求，所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为 36 小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

2、食品质量安全要求

2.1 原材料供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《动物检疫法》、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，并由供货商承担由此造成的经济责任和法律责任：

2.1.1 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，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

2.1.2 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

2.1.3 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

2.1.4 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

2.1.5 掺假、掺杂、以次充好，影响营养、卫生的；

2.1.6 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质。

2.2 供应商在供货时不得提供以下产品，一经发现采购人有权取消该供货商供货资格。

2.2.1 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。

2.2.2 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

2.2.3 病死或者死因不明的水产品，畜，禽及其制品，劣质食用油，不合格调味品，工业用盐，非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等。

2.2.4 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

（四）实施要求

1、基本要求：

1.1) 供应商需派一名项目经理，直接与采购人沟通，负责每批次供货现场的监督和协调工作，项目经理接收采购人提出的问题与要求，并及时向公司申请调动资源，解决采购人在项目实施过程中遇到的问题。

1.2) 项目在实施过程中会出现不可预料的需求变更，供应商需积极配合采购人的需求变更。

1.3) 根据采购方需求，保证供货及时。

1.4) 所有包装产品日期保证新鲜。

1.5) 保证所配送的各类食材符合国家食品安全标准要求，不掺杂、掺假、以次充好、以不合格品冒充合格品。保证蔬菜类做到：新鲜菜光滑、清脆鲜嫩，无变质腐烂、无黄叶、不带泥沙、无杂草；水果类做到新鲜，颜色亮丽，无变质腐烂。

2、配送方法

2.1) 在与供应商签订《食材配送合同》中，由供应商和采购人共同拟订《食材配送质量标准书》；

2.2) 供应商接到配送定单后，将组织的食材由分拣人员按《食材配送质量标准书》分拣包装，专人负责配送，保证检验合格；

2.3) 配送的食材由采购方的质量监督员验收。

2.4) 所有食材供应商必须按照采购方要求的种类、规格进行供货，满足采购方使用需求。所有食材采购均以采购方通知为准，采购方有权根据实际需求随时调整采购计划及供货时间段。

3、车辆配送服务

3.1) 供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担；

3.2) 特殊情况下，采购方需要的小批量的急用物资（包括夜间临时采购），供应商应予以满足解决；

4、配送时间及地点

4.1) 供应商应按采购方所定时间进行配送。

4.2) 供应商应按采购方指定地点、楼层进行配送。

（五）具体配送要求

1、配送响应时间：一般情况下接到采购方通知后 1 天内配送到位（提前 1 天通知）；紧急情况下接到采购方通知后 2 小时内配送到位。

2.根据采购方需求用量及库存条件，原则上每日提供送货。

3.冷鲜肉类配送要求：冷鲜肉类由采购方根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供应商冷鲜肉类需求计划，须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购方，以便采购方做出必要调整，冷鲜肉类供应商根据菜谱上的每日需求，当天配送。

4.水产类配送要求：由采购方根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供应商水产类需求计划，供应商须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，

当日及时告知采购方，以便采购方做出必要调整，水产品类供应商根据菜谱上的每日需求，当天配送。

5. 蔬菜类每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购方书面（传真或邮件）菜单为准，采购方根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应方须在当日内做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购方，以便采购方做出必要调整，供应方保证当日 7 点前将各类蔬菜配送至采购方指定地点。

6. 干货、调味品类由采购方根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供应商，供应商须在 2 日内书面（传真或邮件）告知采购方准备情况，每周根据需要配送当周产品。

7. 乳制品根据采购方需求每 1—2 天送货 1 次。

（六）供应责任

原材料供应商须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求。

1、原材料没有按时按要求配送到位，影响采购人员餐厅正常开餐的，以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时采购人将对责任原材料供应商进行处罚。

2、原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的采购人有权对供应商处以货物价款 2 倍的罚款。

3、任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该供应商承担全部法律责任与经济损失，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止合同。

4、对于单价偏高的食材，采购人按照每月调研附近三家同等规格的大型超市平均价格或者伙食管理系统该食材的价格区间对该食材单价进行修改。

5、原材料供应管理：

（4）根据采购人要求进行必要的货源组织，提供种类明细与价格。

（5）为与采购人合作成立独立小组或团队、项目经理介绍与组织架构设计。

（6）货源组织、配货、配送、验货、会计等专业对口人员的安排与职责划分。

（7）确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法。

（8）原材料供应商对于自身原材料生产、外部原材料的采购、销售，其合格标准与检验标准。

(9) 原材料供应商对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明。

第四条：合同生效

1. 本合同自双方代表签字、盖章之日起生效。

2. 本合同到期后，如仍然存在甲乙双方未履行完毕的各项义务，则该义务继续履行；未行使完毕的各项权利，由权利方继续行使。

第五条：双方权利及义务

1. 甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

2. 本合同签订后甲乙双方不得单方终止合同，如乙方违约，应退还预付款，并赔偿给甲方实际造成的损失；如甲方违约，乙方收取的预付款不予退还。

3. 如因乙方存在以下行为，甲方有权终止合同，依法向乙方进行经济索赔，并报请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。

①存在弄虚作假、传递虚假信息等违法违规行为；

②基础设施及人员仪器设备不能满足需要，提出后拒不整改；

③网络舆情或媒体报道存在不规范操作行为；

④未全面履行合同义务或者发生违约。

4. 甲方违约的，应当赔偿给乙方造成的直接经济损失。

5. 本合同未经双方同意，任何一方不得以任何形式公开本合同及附件内容，以确保双方的商业机密。

6. 乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

第六条：验收方式及标准

1、乙方到达指定地点，将货物清单送至采购方，采购方根据验收标准检验产品，清点货物，填写验收单，对于验收不合格的产品，乙方应及时处理，并调动公司应急小组及时进行统计补货，为此造成的损失及费用由乙方负责。

2、原材料验收由采购单位业务管理方、乙方、餐厅使用方，三方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，三方签字，各自留存。

(1) 大米须达国家 GB/T1354 特二级标准，水分含量在 12° 以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、生产日期、厂家地址及其电话。

(2) 高筋面粉达 GB/T 8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 GB/T 8608 国家标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；

(3) 验收粮、油时必须要求供方提供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。批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、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。

(4) 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；

(5) 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；

(6) 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，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、不得过熟或欠熟；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、无须二次处理可以直接进行熟加工。

(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) 豆制品类须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

(9) 水果类须保证新鲜，无农药，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。

(10) 水产品类须保证鲜活、大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净。

(11) 冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购方要求，到货剩余的质保期须不少于保质期的二分之一时长，包装完整、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。

(12) 调料类须保证色泽正常, 具有该品种固有的香味, 滋味无异味, 油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体, 封口平整, 无破包, 夹包, 漏包, 无污染

(13) 副食及其他须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。牛奶, 小食品, 须保证规格品种完全符合甲方要求, 大小包装规格齐全、到货剩余的质保期须不少于保质期的二分之一时长, 凭出厂合格证与检验员章确认质量。

3、供应食材情况评价方式

按月对配送食材按照“优秀、良好和一般”三个等级进行评价, 食材配送及时、新鲜、响应速度快的评价为优秀, 配送食材临近保质期或处理突发情况不及时的评价为良好, 配送食材不新鲜、服务态度较差、配送时间不及时的评价为一般, 连续 3 次评价一般的, 甲方有权终止合同。

第七条违约责任

1. 在合同履行期间, 甲方要求终止或解除合同, 乙方已开始服务工作的, 甲方应根据乙方已进行的实际工作量, 按实支付已发生费用。

2. 甲方应按本合同规定的金额和时间向乙方支付费用, 逾期支付的, 依据民法典承担相关违约责任。

3. 由于乙方的错误, 给甲方造成经济损失时, 乙方应及时采取措施予以补救, 并视损失大小, 减收或免损失部分的服务费, 直至付给甲方与直接受损失部分服务费相等的赔偿金。

4. 由于乙方自身原因, 延误了按本合同服务的交付时间, 每延误一天, 应减收该项目应收费用的千分之五, 合同生效后, 乙方要求终止或解除合同, 乙方应赔偿总费用的百分之三十。

第八条争议解决方式

(一) 本合同适用法律为中华人民共和国法律。

(二) 凡与本合同有关的一切争议, 双方应通过友好协商解决。如协商后仍不能达成协议时, 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第九条其他约定

1. 乙方应自行与其服务人员签订劳动合同、建立合法的劳动合同关系, 并按照国家法律法规规定支付劳动报酬, 按国家规定缴纳社保; 甲方与乙方服务人员之间

无劳动合同关系,不承担任何劳动合同义务,亦不对乙方与其服务人员之间的劳动合同纠纷承担任何连带责任。一旦甲方基于法律规定、生效仲裁裁决、法院判决而承担劳动合同纠纷连带责任的,乙方应赔偿甲方因此而受到的损失,包括但不限于违约金、赔偿金、行政处罚、仲裁费、诉讼费、律师费等。

2.乙方服务人员在服务过程中受到人身损害或财产损失的,由乙方或乙方服务人员自行负责,采购方对此不承担任何责任。

3.乙方配送食材原材料被食品监督部门检验不合格造成不良后果,由乙方承担全部责任,并承担全部经济损失;

4.食材供应发生群体食物中毒事故,经检验是乙方配送食材原因的,乙方承担相应事故责任,并承担全部经济损失。

5.合同执行期内,非法定或合同约定,甲乙双方均不得随意变更或解除合同。未尽事宜,经双方共同协商作出补充规定,补充规定签字盖章后与本合同具有同等效力。其他未尽事宜,按《中华人民共和国民法典》的有关规定执行。

6.如因不可抗力致使双方不能履行本合同中的部分或全部义务时,双方均不负违约责任。但不能履行义务一方应在合理的时间内,向对方报告所发生的不可抗力并提供有关部门的证明文件。本条所称“不可抗力”是指自然灾害、重大疫情、恶劣天气条件、政府行为、社会异常事件(包括罢工、骚乱、游行等)等不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。

7.本合同一式 伍 份,甲乙双方各执 贰 份,监管部门备案壹份。

采购人: 西安市未央区消防救援大队

地址: 西安市玄武路2号

邮政编码:

法定代表人或其授权

的代理人: (签字)

开户银行:

账号:

电话:

传真:

供应商: 西安欣岩耀商贸有限公司

地址: 陕西省西安市雁塔区小寨东路百隆广场B座18层06103室

邮政编码:

法定代表人或其授权

的代理人: (签字)

开户银行: 招商银行西安雁塔路支行

账号: 129914255610501

电话: 17392853197

传真: