

# 机关食堂副食、蔬菜、肉类等采买合同 (一包)

签订日期： 2026 年 4 月 22 日

第一部分 协议书

甲方（采购人）：西安市未央区辛家庙街道办事处

地址：辛家庙广安路19号

乙方（供应商）：西安泰昌伟茂商贸有限公司

地址：陕西省西安市灞桥区电厂西路东城国际公寓6号A004号

甲乙双方本着公正、诚信、互惠互利、友好合作的原则，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及相关法律规定，就由乙方负责向甲方提供机关食堂副食、蔬菜、肉类等采买（一包）项目相关事宜，为保证双方的权益，特订立本合同。

#### 一、项目概况

1. 项目名称：机关食堂副食、蔬菜、肉类等采买；
2. 项目地点：西安市未央区辛家庙街道办事处；

#### 二、组成本合同的文件

1. 协议书；
2. 成交通知书、响应文件、竞争性磋商文件、澄清、竞争性磋商补充文件；
3. 相关服务建议书；
4. 附录，即：附表内相关服务的范围和内容；

本合同签订后，双方依法签订的补充协议也是本合同文件的组成部分。

#### 三、合同金额

中标折扣：97%

合同总价（暂定）：人民币大写：贰拾陆万贰仟元（¥262000元）

合同折扣即中标折扣，为一次性报价，不受市场价变化或实际工作量变化的影响。合同价格为含税价，供应商（中标人）提供产品所发生的一切税费（包括增值税）等都已包含于合同价款中。

#### 四、结算方式：

转账：根据供货单据实结算，乙方在接受甲方的每一笔付款前，应向甲方开

具相应金额的发票。

五、服务内容（采购清单）

1	蔬菜类	<p>必须符合 GB 2763 食品中农药最大残留限量标准并具有农药残留检验记录，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。</p>		
		类别	包含品种	质量要求
		叶菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类等各种蔬菜。	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽蔓（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
		茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
		瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。	形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
		根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、茼蒿甘蓝等。	皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
		薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。
		葱蒜类	大葱、分葱、四季葱、蒜等。	允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。
		豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。	形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
		水生类	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。	属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
多年生类	竹笋、黄花菜、	属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显		

	芦笋等。	机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。	芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
食用菌类	蘑菇、草菇、香菇、木耳等。	属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

2 水果类

时令各类水果，无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，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。

1) 梨类：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜。

2) 苹果类：具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。

3) 柑桔类：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。

4) 蕉类：果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。

5) 葡萄类：具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。

6) 桃类：具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮。

7) 布林类：皮光滑有光泽，个形整齐均匀，无破皮，无皱缩，无压痕，不软塌，具有本品种应有色泽。

8) 瓜类：具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。

9) 其他:

榴莲: 色泽金黄或青中带黄, 无霉斑, 无黑斑, 无生虫, 无裂口, 无腐烂软塌, 无损伤, 果形饱满。

芒果: 具有本品种应有的外形, 大小均匀, 外表光滑, 有一定硬度, 果实结实, 无黑斑, 无灰斑, 无冻害。

山竹: 果柄及果柄叶呈青色, 果面色泽深有光泽, 果身微软, 不坚硬; 无汁液外渗, 无病虫害及其它伤害, 大小均匀。

火龙果: 果面火红有光泽, 叶片青, 果实坚实, 无腐烂, 无软塌, 无皱缩, 大小均匀。

草莓: 色泽鲜红、水灵, 无烂斑, 无病虫害及其它伤害, 大小均匀, 蒂部有青色。

人参果: 果身白或带紫色, 有光泽, 手感光滑硬朗, 无虫蛀, 无黑斑凹陷, 无萎缩, 大小均匀。

番石榴: 果形、色泽良好, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害, 大小均匀, 果身结实不软塌, 无异常气味或滋味。

荔枝: 果皮鲜红, 稍带紫色; 果肉透明、爽口、甜度适中, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害, 大小均匀。

菠萝: 外形完整良好, 新鲜洁净, 无异常气味或滋味。果身坚实, 无潮湿溢汁、溢胶; 无霜害, 无日烧, 无腐烂, 无药害及其它伤害。

枇杷: 果实橙黄, 新鲜洁净, 无异常气味或滋味, 有一定硬度, 无裂果, 无腐烂, 无病虫害, 无药害及其它伤害。

桂圆: 果色棕黄, 果粒均匀, 果身较平滑有光泽, 果肉不粘手, 易剥落, 有韧性; 无霉烂, 无黑斑。

注: 采购人具体采购品种包含但不限于以上品种。若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供, 经采购人同意后方可调换其他品种。结算也以实际供货验收单为准。

## 六、配送要求：

- (1) 供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求；
- (2) 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) 蔬菜水果原则上要求每天送货1次，确保蔬菜、水果的新鲜；
- (4) 特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应予以满足解决；
- (5) 所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材配送服务均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求随时调整采购计划及供货时间段。

## 七、配送服务期限及内容：

- 1、服务期：2026年5月1日至2027年4月30日
- 2、在合同期内，乙方按甲方订购的品种、数量、质量准时向甲方提供配送服务。QQ、微信、传真或邮件等方式向乙方下订单（以上订单方式确定选择一种），以确保采购食材能按时完成并及时送达，过时不予接受订单。订单内容应清楚说明品名、数量、质量及特殊要求等。（特殊情况除外）
- 3、送货：所有食材采购及配送时间均以甲方通知为准，将所订购的食材送至甲方指定地点。乙方所供的货品必须按甲方所规定的配送时间准时送达，到货后乙方需协助甲方的工作人员过秤入库。如果因食材质量和送货时间延迟未送达到甲方指定地点，累计超过3次甲方有权停止供货商当月送货。

## 八、验收标准：

1、验收：乙方每次随货送上一式三份的送货清单，甲方须指派专人接收、称重并验收菜品质量；验收合格后由甲方指定验收员签字核认，作为结算凭证。对不符合质量的品种，甲方有权退、换货。货品验收合格签收。

2、库管、采购员负责入库食品检验，值班厨师配合质量验收，食品验收填写《原料购进验收单》，验收标准如下：

(1) 定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或

者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；

(2) 包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；

(3) 非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库。

(4) 食堂采购员、库管员和值班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，并在《原料购进验收单》上签字确认。不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂厨师长不定时抽查。

(5) 入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。

## 七、甲方的权利和义务

(1) 在乙方无违约的前提下，甲方委托乙方作为定点采购配送单位，承担本合同类的食堂原材料采购配送工作；

(2) 甲方有权监督乙方的原材料采购配送工作；

(3) 甲方对乙方所配送食材进行检查，发现过期，损坏等不合格食材，甲方有权拒收，以确保食材安全卫生；乙方所配送食材经甲方指派人员签字后方可视为安全食材；

(4) 甲方如有特殊情况，可提前微信图片或电话通知乙方临时增加食材配送工作，乙方应给予积极配合；

(5) 乙方配送的 1/2 食材的价格高于采购人考察的市场均价 10% 以上的，经双方协商无果后，甲方可以提前终止合同。

## 八、乙方的权利和义务

(1) 乙方须按本合同要求，保质保量完成甲方的原材料采购配送工作；

(2) 乙方应指派专人负责甲方原材料采购配送工作，及时收集甲方反馈意

见：甲方指定专人检查接收配送产品，如发现不合格产品甲方有权要求乙方更换合格产品，甲方专人签字收货则表明产品无质量问题；

(3) 乙方在配送过程中应做到安全有序，自觉遵守甲方各项安全管理规章制度。乙方为甲方唯一食材供应商，甲方私自采购食材而出现的食物中毒或其他食品安全事故，其后果由甲方承担。

(4) 乙方从甲方得到的采购信息，未经甲方同意，乙方不得向第三方公开，泄漏或使用；

(5) 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；

(6) 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。

## 九、违约责任

1、乙方违反合同约定，甲方有权责令其在 24 小时内整改，如乙方整改后仍不能达到甲方要求，甲方有权解除本合同。

2、任何一方出现违约情形导致合同无法继续履行的，守约方解除合同应提前 7 个工作日以书面方式通知对方。

3、乙方严格按照甲方订单指定采购食材，如因甲方订单失误造成乙方采购货品错误，乙方不承担责任。

## 十、合同生效及其他

1、本合同经双方代表签字加盖公章后生效。

2、本合同一式陆份，甲方肆份、乙方贰份。

3、经双方签字核认的送货清单，作为本合同附件同具法律效力。

4、本合同未尽事宜，双方协商解决，发生纠纷时如双方协商不成可申请甲方所在地人民法院裁决。

委托方(甲方)单位名称:西安市未央区  
辛家庙街道办事处



(盖章)

法定代表人:

温红艳

或委托代理人:

电话:

开户行:

银行帐号:

日期: 2026年4月22日

承接方(乙方)单位名称:西安泰昌伟茂  
商贸有限公司



(盖章)

法定代表人:

万增

或委托代理人:

电话: 158 0298 8773

开户行: 长安银行股份有限公司西安玄武  
东路支行

银行帐号: 806990401421003816

日期: 2026年4月22日