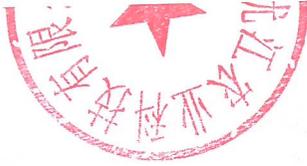


项目编号: ZCSP-雁塔区-2025-00308

雁塔分局主副食材配送服务项目
(第六包)



服务合同

甲方: 西安市公安局雁塔分局
乙方: 陕西农业科技有限公司

2026年1月

采购合同

甲方（甲方）：西安市公安局雁塔分局

乙方（乙方）：西安优江农业科技有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》及实施条例、《中华人民共和国民法典》和雁塔分局主副食材配送服务项目的招标文件、投标文件文件等有关规定，为确保甲方采购项目的顺利实施，甲、乙双方在平等自愿原则下签订本合同，并共同遵守如下条款：

一、项目基本情况

西安市公安局雁塔分局对大米、面粉、食用油、冷冻肉类、冻品、水产品、半成品、蔬菜类、豆制品、水果、干货、熟食、乳制品、饮料、蛋类、调料、副食及其他等主副食材配送服务进行采购。

二、合同概况

合同内容为乙方负责按照合同确定的食材名称、规格、数量、产地等内容及技术标准组织供货，主要内容为乙方按照甲方每天实际就餐人数供应大米、面粉、食用油、蔬菜干菜、瓜果类、肉制品类、蛋奶类、水产类、调料及饮料等（具体以甲方采购计划清单为准）。

配送地点：刑侦、反恐；并配合甲方验收人员，对所送食材进行初步验收；确保所配送食材各项指标达到要求，同时乙方根据食材的特性做好售后服务。

三、合同期限

自合同签订之日起1年。

四、合同价格

1、折扣率为94%（解决算以甲方实际发生金额据实结算）**合同总价1212750元**

折扣报价是不受市场价变化或实际工作量变化的影响，综合货款、运费、装卸费、税费、检测费等与配送服务相关的所有费用总和的折扣率。

2、结算价=基准价×成交折扣率×实际供应量进行据实结算。

基准价从以下方式确定：

(1) 在西安市发展和改革委员会网站 (<http://xadrc.xa.gov.cn/>) 发布的《西安市“菜篮子”主要商品价格信息公开表》中查询当时当地的价格作为基准价。

(2) 前种方式查询不到的价格，在中共西安市委农村工作领导小组办公室西安市农村农业局（西安市乡村振兴局）网站（<http://nyncj.xa.gov.cn/>）查询实时农贸批发市场零售的价格作为基准价。

(3) 以上两种方式均查询不到的价格，以就近原则，在供货地点附近的二级批发市场询价的价格（以附带时间地点的水印照片为准）作为基准价。

(4) 每月定价四次。

五、合同款项支付

每月配送结束，并经甲方验收合格后，甲、乙双方确认当月结算价，甲方第二月10号之前付第一个月的总结算价，第三个月10号之前付第二个月的总结算价，逐月依次类推。乙方应当在接受甲方付款前开具等额发票给甲方。若因乙方提供的发票不合格或延期，甲方有权迟延履行付款义务，且不承担违约责任。

支付方式：通过银行转账方式将款项转入乙方银行账户。

六、食品质量要求

所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，须具备所配送产品的检测报告或食品检验合格证。注：所有商品必须满足国家制定新的食品安全标准和地方相关规定执行。

1、大米必须符合GB/T1354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。

2、面粉（含面粉配料）：高筋面粉达GB/T8607国家标准，质量等级一级，低筋面粉达GB/T8608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。

3、食用油：必须符合B7T1534、GB7T1535、GB/11536GB/T40851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。

4、冷鲜肉类：肉身必须盖有卫生检疫章，须山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、无毛、无压、无水迹。乙方应设有固定的经营场所，含水(冰)率符合标准。

5、冻品：冻品外包装需完整，无破损，无封口现象，有生产日期。冻品在解冻后无质量问题，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储存设施。乙方应设有固定的经营场所，含水(冰)率符合标准。

6、水产品：草鱼、黑鱼、桂鱼、鲈鱼等鱼类要求体表光滑无病灶、无有害添加剂，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。乙方应设有固定的经营场所，含水(冰)率符合标准。

7、半成品：超过保质期的1/3时长，具有最新国家标准的按国家标准执行。

8、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、按统一加工、码放整齐、无须二次处理可直接进行熟加工，提供农药残留检验记录，必须低于国家食品中农药最大残留限量标准并具有农药残留检验记录。

9、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，具有食品生产许可证。

10、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。

11、干货：符合国家食品行业的标准。

食品干货需符合通用基础标准、产品专项标准与生产规范三类要求。

(1)通用基础标准(所有干货必遵)

• GB 2761-2017: 真菌毒素限量(黄曲霉毒素等)

• GB 2762-2022: 污染物限量(铅、镉、汞等)

- GB 29921-2021：预包装即食干货致病菌限量（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等）
- GB 31607-2021：散装即食干货致病菌限量
- GB 2760-2024：食品添加剂使用标准（含干燥剂、防腐剂等）
- GB 7718-2025：预包装食品标签通则（配料表、净含量、生产日期、保质期等）
- GB 14881-2025：食品生产通用卫生规范（原料、加工、包装、仓储全流程卫生）

(2) 产品专项标准（按品类对应）

| 品类 | 核心标准 | 关键指标 |
|--------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 干海参 | GB 31602-2015、 GB/T 34747-2024 | 盐分特级≤12%、一级≤20%； 蛋白质≥40%；水溶性总糖≤3% |
| 肉干 | GB/T 23969-2022 | 水分、蛋白质、脂肪、酸价、过氧化值、致病菌限量 |
| 食用菌干制品 | GB 7096-2014 | 感官、水分、霉菌、致病菌、重金属 |
| 脱水蔬菜 | NY/T 1045 等 | 水分、复水率、杂质、重金属、农残 |
| 坚果籽类 | GB 19300-2014 | 酸价、过氧化值、霉菌毒素、重金属 |
| 干制水产品 | GB 10136-2015 | 水分、盐分、挥发性盐基氮、致病菌 |

(3) 核心指标要求（通用+典型品类）

1. 感官：具有品类应有色泽、香气、滋味；无霉变、异味、虫蛀、可见杂质。
 2. 水分：不同干货差异大，如脱水蔬菜约≤8% - 12%、肉干≤20%、干海参≤15%。
 3. 理化：蛋白质、脂肪、酸价、过氧化值、盐分、糖分等符合对应产品标准。
 4. 安全：真菌毒素、污染物、农残、兽残、致病菌、添加剂均在 GB 2761/2762/2760/29921 等限值内。
- 12、熟食：符合国家食品行业的标准
- 熟食（以熟肉制品为核心）需满足通用安全+品类专项+生产规范三层要求，重点保障感官、理化、微生物与全流程卫生合规。

(1) 核心通用标准

- GB 2726-2016: 预包装熟肉制品安全基准（感官、污染物、微生物、添加剂）
- GB 19303-2023: 熟肉制品生产卫生规范（2024-09-06 实施，原料、加工、包装、仓储、运输全流程）
- GB 2762-2022: 污染物限量（铅、镉、汞、砷等）
- GB 2760-2024: 食品添加剂使用标准（防腐剂、色素、护色剂等）
- GB 29921-2021: 预包装即食熟食致病菌限量（沙门氏菌、李斯特氏菌等不得检出）
- GB 31607-2021: 散装即食熟食致病菌限量
- GB 7718-2025: 预包装食品标签通则（配料表、净含量、生产日期、保质期等）
- GB 14881-2025: 食品生产通用卫生规范（全流程基础卫生）

(2) 品类专项标准（典型）

| 品类 | 核心标准 | 关键指标 |
|-------|-----------------|-----------------------|
| 酱卤肉 | GB/T 23586-2009 | 水分、蛋白质、脂肪、酸价、过氧化值、致病菌 |
| 肉灌肠 | GB 2726+对应产品标准 | 水分、蛋白质、亚硝酸盐残留、致病菌 |
| 熟肉干 | GB/T 23969-2022 | 水分、蛋白质、酸价、过氧化值、霉菌 |
| 发酵肉制品 | GB 2726+品类标准 | 水分活度、pH、亚硝酸盐、致病菌 |
| 熏烧烤肉 | GB 2726+对应产品标准 | 苯并芘、酸价、致病菌 |

(3) 核心技术要求

1. 感官：具产品固有色泽、香气、滋味；无异嗅异味、无霉斑、无可见异物。
 2. 微生物：菌落总数、大肠菌群符合 GB 2726；致病菌（沙门氏菌、李斯特氏菌等）不得检出。
 3. 理化：
 - 污染物：铅、镉、汞、砷等符合 GB 2762
 - 添加剂：亚硝酸盐、防腐剂等符合 GB 2760（如亚硝酸盐残留 $\leq 30\text{mg/kg}$ ）
 - 酸价、过氧化值、挥发性盐基
- 13、乳制品：符合国家食品行业的标准，具有食品生产许可证
 乳制品需满足通用安全+品类专项+生产规范三层要求

(1) 核心通用标准 (必遵)

- GB 2762-2022: 污染物限量 (铅、镉、汞、砷等)
- GB 2761-2017: 真菌毒素限量 (黄曲霉毒素 M1 等)
- GB 2760-2024: 食品添加剂使用标准 (防腐剂、增稠剂等)
- GB 29921-2021: 预包装即食乳制品致病菌限量 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等)
- GB 14880-2012: 营养强化剂使用标准
- GB 31650-2019: 兽药最大残留限量
- GB 7718-2025: 预包装食品标签通则 (2027-03-16 实施, 目前执行 GB 7718-2011)
- GB 14881-2025: 食品生产通用卫生规范 (原料、加工、包装、仓储全流程卫生)
- GB 28050-2011: 预包装食品营养标签通则

(2) 品类专项标准与关键指标

| 品类 | 核心标准 | 关键指标 |
|---------|--------------------------------------|--|
| 生乳 | GB 19301-2010 | 蛋白质 $\geq 2.8\text{g}/100\text{g}$; 脂肪 $\geq 3.2\text{g}/100\text{g}$; 菌落总数 $\leq 2 \times 10^6\text{CFU}/\text{mL}$ |
| 巴氏杀菌乳 | GB 19645-2010 | 蛋白质 $\geq 2.9\text{g}/100\text{g}$; 脂肪 $\geq 3.1\text{g}/100\text{g}$; 商业无菌 |
| 灭菌乳 | GB 25190-2010 (2025-09-16 起禁用复原乳) | 蛋白质 $\geq 2.9\text{g}/100\text{g}$; 脂肪 $\geq 3.1\text{g}/100\text{g}$; 商业无菌 |
| 调制乳 | GB 25191-2010 | 生乳/复原乳 $\geq 80\%$; 蛋白质 $\geq 2.3\text{g}/100\text{g}$ |
| 发酵乳 | GB 19302-2025 (2025-09-16 实施) | 生乳/浓缩乳/乳粉为原料; 风味发酵乳乳含量 $\geq 80\%$; 活菌型 $\geq 10^6\text{CFU}/\text{mL}$ |
| 乳粉/调制乳粉 | GB 19644-2024 (2025-02-08 实施) | 乳粉蛋白质 $\geq 24\%$; 调制乳粉按配方; 水分 $\leq 5\%$ |
| 炼乳 | GB 13102-2010 | 水分、脂肪、蛋白质、酸度、杂质度 |
| 干酪 | GB 5420-2010 | 水分、脂肪、蛋白质、pH、致病菌 |

(3) 核心技术要求

1. 感官: 具产品固有色泽、香气、滋味; 无异味、无凝块、无可见异物。
2. 微生物: 生乳菌落总数 $\leq 2 \times 10^6\text{CFU}/\text{mL}$; 成品商业无菌或符合 GB 29921, 致病菌不得检出。

3. 理化：蛋白质、脂肪、水分、酸度等符合对应产品标准；添加剂、重金属、真菌毒素、兽药残留均在通用标准限值内。

4. 原料：生乳须经检疫合格；灭菌乳 2025-09-16 起仅用生乳，禁用复原乳；调制乳生乳/复原乳 $\geq 80\%$ 。

5. 生产：遵循 GB 14881，生熟分开、杀菌温度/时间达标、冷链可控。

14、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。

15、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

16、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

17、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。

七、配送要求

1、乙方根据甲方需求用量及库存条件，按要求配送。

2、冷鲜肉类配送要求：冷鲜肉类由甲方根据菜谱需求，提前书面(传真或邮件)告知乙方冷鲜肉类需求计划，乙方须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知甲方，以便甲方做出必要调整，乙方根据菜谱上的每日需求，当天配送。

3、水产类配送要求：由甲方根据菜谱需求，提前书面(传真或邮件)告知乙方水产类需求计划，乙方须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知甲方，以便甲方做出必要调整，水产品类乙方根据菜谱上的每日需求，当天配送。

4、蔬菜类每日配送，当日配送种类与数量以前一天甲方书面(传真或邮件)菜单为准，甲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，当日及时告知甲方，以便甲方做出必要调整，供应方保证当日 7 点前将各类蔬菜配送至甲方指定地点。

5、干货、调味品类由甲方根据菜谱需求，提前书面(传真或邮件)告知乙方，

乙方须在 2 日内书面(传真或邮件)告知甲方准备情况,每周根据需要配送当周产品。

6. 乳制品根据甲方需求每 1-2 天送货 1 次。

八、实施方案

1、配送方法

(1) 乙方接到配送定单后,将组织的蔬菜由分拣人员按《蔬菜配送质量标准书》分拣包装入筐,专人负责配送,保证检验合格;

(2) 配送的食材由甲方的质量监督员验收。

(3) 所有食材乙方必须按照甲方要求的种类、规格进行供货,满足甲方使用需求。所有食材采购均以甲方通知为准,甲方有权根据实际需求随时调整采购计划及供货时间段。

2、车辆配送服务

(1) 乙方自备送货车(冷藏或恒温)

• 冷藏(0~4℃): 乳制品、熟食、半成品、果蔬,冷链车主流设定 2~4℃(最稳妥);

• 冷冻(-18℃±2℃): 速冻食品、冷冻肉类;

• 温层(10~15℃): 部分果蔬、糕点(非冷藏类)。

关键要求: 运输中温度波动 $\leq \pm 2^{\circ}\text{C}$,全程冷链无断链,乳制品/熟食严禁低于 0℃(防止结冻变质)

安排专人及时供货,装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担;

(2) 特殊情况下,甲方需要的小批量的急用物资,供货方应予以满足解决;

3、配送时间及地点

(1) 乙方应按甲方所定时间进行配送。

(2) 乙方应按甲方指定地点进行配送。

九、供应责任:

乙方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甲方要求。

(1) 原材料没有按时按要求配送到位,影响甲方员工餐厅正常开餐的,以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失,同时甲方将对责任原材料乙方进行处罚。

(2) 原材料在验收时有不符合要求的,一律退回,乙方无条件重新更换配送货物,更换后仍然不符合标准的甲方有权对乙方处以一定金额的罚款。

(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,由该乙方承担全部法律责任与经济损失,除对甲方进行赔付外,甲方有权单方终止合同。

(4) 食材送达并验收合格之前的风险由乙方承担。

(5) 食材验收前乙方应如实提供详细的采购、出入库、质检、运输配送记录。

九、验收方式及标准

1、配送方到达指定地点,将货物清单送至采购方,乙方应配备专业的检验人员配合协助,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,供应方应及时处理,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供应方负责。

2、原材料验收由采购单位业务管理方、供应方、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/T 1354 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/T8607 国家标准,质量等级一级;低筋面粉达 GB/T8608 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测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,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，并提供农药残留检测记录。

(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，抽样需灯火照检，无散黄、无血丝。

(8) 豆制品类须保证食材干净、无酸败异味、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，并提供食品安全许可证。

(9) 水果类须保证新鲜，无农药并提供检测记录，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，与质量部分一致。

(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，生产日期须在保质期二分之一天之内，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。冻品送货核心：温度 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ 、全程波动 $\leq \pm 2^{\circ}\text{C}$ ；含水率按品类/标准严控，并管控解冻失重。

1. 核心送货温度

• 通用冻品：车厢温度 $** -18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C} **$ ，中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；波动 $\leq \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，防化冻复冻。

• 特殊品类：金枪鱼等 $\leq -45^{\circ}\text{C}$ ；速冻水产 $** -30\sim -18^{\circ}\text{C} **$ 。

• 操作要点：装货前预冷至 -20°C 以下；装卸脱离冷链 ≤ 30 分钟（常温 $\geq 20^{\circ}\text{C}$ 时 ≤ 20 分钟）。

2. 含水率与解冻失重

• 畜禽肉（GB 18394-2020）：猪肉 $\leq 76\%$ ；牛肉/羊肉/鸡肉 $\leq 76.5\%$ ；鸭肉 $\leq 80.0\%$ 。

• 解冻失重（行业常见）：冻肉解冻后净重 $\geq 95\%$ ；冻禽 $\geq 92\%$ ；冻水产 $\geq 85\%$ （室温 20°C ，解冻 ≤ 4 小时）。

1. 温度 $** - 18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C} **$, 中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 全程温控可追溯。

2. 含水率按 GB 18394 执行, 解冻失重不超标。

3. 装卸快、防化冻, 禁止解冻后复冻。

(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。牛奶需提供配送温度记录, 小食品, 须保证规格品种完全符合采购人要求, 大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内, 凭出厂合格证与检验员章确认质量。

(14) 验收时配备温度计、卡尺、电子秤、农药残留检测仪等专业用具。

一、权力义务

(一) 甲方的权力义务

1. 甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查, 拥有监督权。有权定期对乙方提供服务所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书, 并要求乙方限期整改。

2. 甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。

3. 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

4. 根据本合同规定, 按时向乙方支付应付服务费用。

5. 国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

6. 乙方每月组织验收人员进行培训, 考核合格方可上岗, 对连续出现验收失误的人员进行再培训。

(二) 乙方的权力义务:

1. 对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

2. 根据本合同的规定向甲方收取相关服务费用, 并有权在本项目管理范围内管理及合理使用。

3. 及时向甲方通告本服务项目服务范围内有关服务的重大事项, 及时配合处理投诉。

4. 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导, 接受甲方的监督。

5. 国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。

6. 乙方需派一名项目经理(姓名: 成毅) 身份证号: 610628199202251615 联系电话

话：1360926154），直接与甲方沟通，负责每批次供货现场的监督和协调工作，项目经理接收甲方提出的问题与要求，并及时向公司申请调动资源，解决甲方在项目实施过程中遇到的问题。

7、项目在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。

8、根据采购方需求，保证供货及时。

9、所有包装产品日期保证新鲜。

10、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。

11、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理。

(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一定金额的罚款。

(3) 任何因原材料质量问题导致的食物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并支付合同价款20%违约金，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止合同。

(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。

十、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。

十一、违约责任

- 1、按《民法典》中的相关条款执行。
- 2、未按合同要求提供服务或服务不能满足合同要求，甲方有权依据《民法典》有关条款及合同约定终止合同，并要求乙方承担违约责任。
- 3、乙方未按合同约定的交货日期交货的，每逾期一个自然日，向甲方支付逾期交付货物价款的 3%的违约金，但不超过合同总金额 10%。乙方支付逾期交货违约金并不免除其交货的责任。
- 4、如乙方在合同规定的交货日期后 4 个自然日后仍未能交货，则视为乙方不能交货，甲方有权解除合同，乙方除退还已收取的货款外，还应向采购人偿付合同总金额 30%的违约金，并承担由此给甲方造成的一切损失。
- 5、如因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。
- 6、乙方所交付货物及伴随的服务不符合其投标承诺，存在偷工减料、以次充好情形的，甲方要求更换一次后仍不符合约定的，甲方有权解除合同，并将有关情况上报政府监管部门处理。

十一、其他要求：

1、乙方应严格遵守《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，将取消乙方的供货资格，并由乙方承担由此造成的经济责任和法律责任：

- (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) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- (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；
- (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；

- (5) 掺假、掺杂、以次充好，影响营养、卫生的；
- (6) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质。

(7) 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。

- (8) 超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。

(9) 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。

- (10) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

十二、不可抗力

1、在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2、不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3、不可抗力事件延续 10 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十二、合同的变更和终止

除《中华人民共和国合同法》第 49 条、第 50 条第二款规定的情形及本合同约定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

十三、解决争议的方法

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，双方均同意采用以下第 (1) 种争议解决方式：

- 1、甲、乙双方均同意向项目所在地（乙方所在地人民法院）提起诉讼。
- 2、甲、乙双方均同意向项目所在地（仲裁委员会）提起仲裁。

二、合同生效

1、合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经政府采购监管部门审批，并签书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3、本合同一式 肆 份，自双方签章之日起生效。甲方 贰 份，乙方 贰 份，具有同等法律效力。

甲方：

(盖章)

法定代表人 (授权代表)

地址：

开户银行：

账号：

电话：

签约日期：

年 月 日

乙方：

(盖章)

法定代表人 (授权代表)：

地址：

开户银行：

账号：

电话：

签约日期：2026年1月19日



王尔行



地址：安阳市翠花北路333号
开户银行：招商银行安阳分行
账号：129914099710901
电话：13609266154

王尔行

