

项目编号：SXWZ2025ZB-YTFJ-080

雁塔分局主副食材配送服务采购合同

四 包

采购人（甲方）：西安市公安局雁塔分局

供应商（乙方）：西安煜丰餐饮管理有限公司

雁塔分局主副食材配送服务采购合同

采购人（全称）：西安市公安局雁塔分局

供应商（全称）：西安煜丰餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规，遵循平等、自愿、公平和诚信的原则，双方就下述项目范围与相关服务事项协商一致，订立本合同。

一、项目概况

1. 项目名称：雁塔分局主副食材配送服务采购
2. 包 号：第 四 包
3. 项目地点：分局三号院、电子城派出所
4. 项目内容：主副食材配送

二、组成本合同的文件

1. 协议书；
2. 成交通知书、投标响应文件、招标文件、澄清、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、合同价款

合同下浮率：15%

合同下浮率即中标下浮率，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，乙方提供产品、服务所发生的一切税（包括增值税）费等都已包含于合同价款中。

四、服务期限

自2025年6月23日起至2025年12月22日止，共计6个月。

五、配送时间及地点

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

六、产品最高限价

以西安市雁塔区三家大型连锁超市公布的当日分类平均价作为定价基准（没有的副食可参

照市内大型平价超市或面向市场询价）。

七、结算方式

1、结算方式：

以产品最高限价*（1-下浮率）*实际供应量进行据实结算。

2、付款方式：

根据实际配送量据实结算，具体结算方式由甲乙双方商议确定。

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。

八、内容及要求：

（一）采购内容：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）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，不得使用转基因原材料的食材。

1) 大米必须符合 GB/T 1354 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。

2) 食用油必须符合 GB/T 1534、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。

3) 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；

4) 半成品送货当日时间不得超过保质期的 1/3 时长，具有最新国家标准。

5) 肉类、冻品必须保证质量，应具有相关动物检验检疫合格证明，供应商应设有固定的经营场所，含水（冰）率符合标准；

6) 蔬菜、水果、禽蛋必须保证新鲜，果蔬必须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；

7) 豆制品当日时间不得超过保质期的 1/3 时长，具有食品生产许可证；

8) 乳制品及其他半成品送货当日时间不得超过保质期的 1/3 时长，具有食品生产许可证。

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。

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
----	-----------------	----

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/T 1354 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/T 1534、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。 有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。	
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，具有最新国家标准。	
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	

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
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）配送要求：

1. 根据采购方需求用量及库存条件，按要求配送。

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

3. 水产类配送要求：由采购人根据菜谱需求，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，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，水产品类供应商根据菜谱上的每日需求，当天配送。

4. 蔬菜类每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购人书面（传真或邮件）菜单为准，采购人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，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，供应方保证当日7点前将各类蔬菜配送至采购人指定地点。

5. 干货、调味品类由采购人根据菜谱需求，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）告知采购人准备情况，每周根据需要配送当周产品。

6. 乳制品根据采购方需求每1—2天送货1次。

（四）实施方案：

1、配送方法

1.1) 在与供应方签订《食材配送合同》中，由供应方和我们共同拟订《食材配送质量标准书》；

1.2) 供应方接到配送定单后，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；

1.3) 配送的食材由采购方的质量监督员验收。

1.4) 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。

2、车辆配送服务

2.1) 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货方承担；

2.2) 特殊情况下，采购人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

3.1) 供货方应按购买方所定时间进行配送。

3.2) 供应方应按购买方指定地点进行配送。

（五）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。

（六）其他要求：

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：

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；

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；

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；

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;

1.5) 掺假、掺杂、以次充好,影响营养、卫生的;

1.6) 用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质。

2、成交人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。

2.1) 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) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

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。

2.4) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

3、供应商提供五年内无重大食品安全、人员安全事故声明。

九、服务承诺:

(1) 乙方需派一名项目经理,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。

(2) 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。

(3) 根据采购方需求,保证供货及时。

(4) 所有包装产品日期保证新鲜。

(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。

十、验收

1、配送方到达指定地点,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,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/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，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。

(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。

十一、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) 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。

(10) 供应方应提供食品检验的标准及储藏食品的技术指导。

十二、保密

对工作中了解到的采购人的技术、机密等进行严格保密，不得向他人泄漏。本合同的解除或终止不免除供应商应承担的保密义务。

十三、合同争议的解决

凡因本合同引起的或者与之相关的任何争议，包括合同的存在、效力、解释、履行、违反或者终止，或者因本合同引起的或者与之相关的任何非合同性争议，均应当提交采购方所在地人民法院按照现行有效的《西安仲裁委员会仲裁规则》最终解决。仲裁裁决是终局的，对各方均有约束力。

十四、不可抗力情况下的免责约定

双方约定不可抗力情况指：双方不可预见、不可避免、不可克服的客观情况，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震等。

十五、违约责任

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》的相关条款和本合同约定,成交供应商未全面履行合同义务或者发生违约,采购单位会同采购代理机构有权终止合同,依法向成交供应商进行经济索赔,并报请政府采购监督管理机关进行相应的行政处罚。采购单位违约的,应当赔偿给成交供应商造成的经济损失。

十六、合同订立

1. 订立时间: 2025 年 6 月 19 日。

2. 订立地点: _____。

3. 本合同一式 肆 份,具有同等法律效力,双方各执 壹 份,监管部门备案 壹 份、采购代理机构存档 壹 份。各方签字盖章后生效,合同执行完毕自动失效。(合同的服务承诺则长期有效)。

采购人: _____ (盖章)

供应商: _____ (盖章)

地址: _____

地址: 陕西省西安市莲湖区桃园北路蔚

蓝悦城 16 幢 1 单元 2 层 10206 号

邮政编码: _____

邮政编码: 2701036101201000020482

法定代表人或其授权的代理人: (签字) 王同庆

法定代表人或其授权的代理人: (签字) 沈思艳

开户银行: _____

开户银行: 陕西秦农农村商业银行股份
有限公司梨园路支行

账号: _____

账号: 2701036101201000020482

电话: _____

电话: 13572839564

传真: _____

传真: _____

电子邮箱: _____

电子邮箱: _____

王同庆