

学生食堂食材供应配送合同

采购人（全称）：宝鸡市陈仓区天王镇初级中学（以下简称甲方）

供应商（全称）：陕西福福通商贸有限公司（以下简称乙方）

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：天王镇初级中学食堂蔬菜、水果、干货及调味品等食材采购及配送
2. 项目地点：天王镇初级中学
3. 项目内容：蔬菜、水果、干货、调味品等食材供应

二、产品名称、数量、规格：

序号	产品名称	计量单位	规格	数量
1	黄瓜	斤	新鲜饱满、大小均匀、无虫洞	按需配备
2	西红柿	斤	新鲜紧实、大小均匀、无虫洞	按需配备
3	莲菜	斤	长短均匀、表面洁净、无破皮	按需配备
4	香菇	斤	个体饱满、无霉烂	按需配备
5	有机菜花	斤	个体饱满、色泽鲜艳、大小均匀、无黑斑	按需配备
6	菜花	斤	个体饱满、色泽鲜艳、大小均匀、无黑斑	按需配备
7	白菜	斤	新鲜紧实、大小均匀、无烂叶	按需配备
8	线椒	斤	色泽鲜艳、大小均匀、无干软腐烂	按需配备
9	紫甘蓝	斤	新鲜饱满、大小均匀、无烂叶	按需配备
10	甘蓝	斤	新鲜饱满、大小均匀、无烂叶	按需配备
11	红椒	斤	新鲜饱满、大小均匀、色泽鲜艳、无腐烂	按需配备
12	豇豆	斤	个体饱满、长度均匀、无虫洞	按需配备

13	青笋	斤	新鲜翠绿、无腐烂	按需配备
14	香葱	斤	新鲜翠绿、无烂叶	按需配备
15	净蒜	斤	个体饱满、色泽白洁、无发芽霉烂	按需配备
16	西芹	斤	新鲜青绿、大小均匀、无黄叶烂叶	按需配备
17	红萝卜	斤	表面洁净光滑、大小均匀、无坑洞	按需配备
18	白萝卜	斤	表面洁净光滑、大小均匀、无坑洞	按需配备
19	大葱	斤	新鲜翠绿、无烂叶	按需配备
20	土豆	斤	个体饱满、大小均匀、无发绿发芽、无坑洞	按需配备
21	圆椒	斤	个体饱满、色泽鲜艳、无霉烂	按需配备
22	青椒	斤	个体饱满、色泽鲜艳、无霉烂	按需配备
23	油麦菜	斤	新鲜青绿、大小均匀、无黄叶烂叶	按需配备
24	菠菜	斤	新鲜青绿、无黄叶烂叶	按需配备
25	广茄	斤	个体饱满、色泽鲜艳、无霉烂	按需配备
26	圆茄子	斤	个体饱满、色泽鲜艳、无霉烂	按需配备
27	杏鲍菇	斤	个体饱满、无霉烂	按需配备
28	蒜苗	斤	个体新鲜、长短均匀、无黄叶烂叶	按需配备
29	蒜苔	斤	新鲜饱满、长短均匀、无虫害	按需配备
30	冬瓜	斤	个体饱满、无虫洞	按需配备
31	韭菜	斤	新鲜翠绿、长短均匀、无黄叶烂叶	按需配备
32	韭黄	斤	长短均匀、无黄叶烂叶	按需配备
33	香菜	斤	新鲜翠绿、无黄叶烂叶	按需配备
34	红葱头	斤	个体饱满、大小均匀	按需配备
35	葱头	斤	个体饱满、大小均匀	按需配备
36	红薯	斤	个体饱满、无虫洞、无霉烂	按需配备
37	紫薯	斤	个体饱满、无虫洞、无霉烂	按需配备
38	大蒜	斤	个体饱满、大小均匀、无发芽霉烂	按需配备

39	生姜	斤	新鲜姜黄、表面紧实、无霉烂	按需配备
40	红美人	斤	新鲜饱满、大小均匀、色泽鲜艳、无腐烂	按需配备
41	小米椒	斤	个体新鲜、大小均匀、无腐烂	按需配备
42	南瓜	斤	个体饱满紧实、大小均匀、无坑洞腐烂	按需配备
43	甜玉米	斤	个体饱满紧实、大小均匀、无坑洞腐烂	按需配备
44	小白菜	斤	新鲜紧实、大小均匀、无烂叶	按需配备
45	小麦芹	斤	新鲜青绿、无黄叶烂叶	按需配备
46	西葫芦	斤	个体饱满、大小均匀、无霉烂	按需配备
47	西兰花	斤	新鲜青绿、花球紧实、表面洁净无虫害	按需配备
48	螺丝椒	斤	新鲜饱满、大小均匀、色泽鲜艳、无腐烂	按需配备
49	芹菜	斤	新鲜青绿、无黄叶烂叶	按需配备
50	山药	斤	个体饱满、粗细均匀、无虫害	按需配备
51	蘑菇	斤	个体饱满、无霉烂	按需配备
52	空心菜	斤	新鲜翠绿、无黄叶烂叶、无斑点	按需配备
53	糖蒜	斤	新鲜翠绿、无黄叶烂叶、无斑点	按需配备
54	鸡毛菜	斤	新鲜翠绿、无黄叶烂叶、无斑点	按需配备
55	香菜	斤	新鲜翠绿、无黄叶烂叶、无斑点	按需配备
56	菜心	斤	新鲜翠绿、粗细均匀、无黄叶烂叶	按需配备
57	生菜	斤	新鲜翠绿、无黄叶烂叶	按需配备
58	金针菇	斤	新鲜饱满、无开裂、无黄斑	按需配备
59	茼蒿	斤	新鲜翠绿、无黄叶烂叶、无斑点	按需配备
60	苦瓜	斤	新鲜翠绿、大小均匀、无虫害	按需配备
61	小乳瓜	斤	新鲜翠绿、大小均匀、无坑洞	按需配备
62	丝瓜	斤	新鲜翠绿、大小均匀、无腐烂破损.	按需配备
63	绿豆芽	斤	新鲜无杂质、无异味	按需配备
64	黄豆芽	斤	新鲜无杂质、无异味	按需配备

65	豆腐	斤	豆腐紧实、有弹性、无豆酸味	按需配备
66	豆皮	斤	质地细腻、无异味	按需配备
67	千叶豆腐	斤	肉质紧实、有弹性、无异味	按需配备
68	麻花	斤	外观规整，无异味，无霉点	按需配备
69	豆干	斤	质地细腻、无异味	按需配备
70	蟹味菇	斤	个体饱满、无霉烂	按需配备
71	海鲜菇	斤	个体饱满、无霉烂	按需配备
72	贝贝南瓜	斤	个体饱满紧实、大小均匀、无坑洞腐烂	按需配备
73	娃娃菜	斤	新鲜翠绿、无黄叶烂叶、无斑点	按需配备
74	白玉菇	斤	质地细腻、无异味	按需配备
75	香蕉	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
76	芦柑	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
77	苹果	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
78	酥梨	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
79	西瓜	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
80	哈密瓜	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
81	赣南橙	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
82	火龙果	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
83	龙眼	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
84	蓝莓	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
85	圣女果	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
86	柚子	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
87	砂糖橘	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
88	鲜枣	斤	个体新鲜、大小均匀、无霉烂	按需配备
89	生抽	瓶	包装完好无变质	按需配备
90	老抽	瓶	包装完好无变质	按需配备

91	耗油	瓶	包装完好无变质	按需配备
92	黄豆酱	瓶	包装完好无变质	按需配备
93	白醋	瓶	包装完好无变质	按需配备
94	味极鲜	瓶	包装完好无变质	按需配备
95	醋	桶	包装完好无变质	按需配备
96	料酒	瓶	包装完好无变质	按需配备
97	海藻盐	袋	质地细腻无杂质	按需配备
98	鸡精	袋	质地细腻无杂质	按需配备
99	味精	袋	包装完好无变质	按需配备
100	香油	瓶	包装完好无变质	按需配备
101	白糖	斤	质地细腻无杂质	按需配备
102	冰糖	斤	包装完好无变质	按需配备
103	豆瓣酱	瓶	包装完好无变质	按需配备
104	干辣椒	斤	大小均匀、新鲜无变质	按需配备
105	辣椒面	袋	包装完好无变质	按需配备
106	小木耳	斤	包装完好无变质	按需配备
107	干香菇	斤	包装完好无变质	按需配备
108	紫菜	袋	包装完好无变质	按需配备
109	红薯粉条	斤	包装完好无变质	按需配备
110	宝利酵母	袋	包装完好无变质	按需配备
111	老干妈	瓶	包装完好无变质	按需配备
112	十三香	盒	包装完好无变质	按需配备
113	甜面酱	袋	包装完好无变质	按需配备
114	白芝麻	斤	包装完好无变质	按需配备
115	鸡汁	瓶	包装完好无变质	按需配备
116	玉米珍子	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备

117	陕北小米	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
117	绿豆	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
119	红芸豆	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
120	大枣	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
121	葡萄干	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
122	花生米	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
123	鸡蛋	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
124	大红袍花椒	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
125	桂皮	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
126	八角	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
127	香叶	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
128	小茴香	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
129	肉桂	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
130	饺子皮	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
131	汤料包	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
132	黑米	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
133	玉米淀粉	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
134	土豆淀粉	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
135	泡馍片	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
136	馒头	个	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
137	孜然粉	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
138	花椒粉	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
139	牛油火锅料	袋	包装完好无变质	按需配备
140	番茄火锅料	袋	包装完好无变质	按需配备
141	菌汤火锅料	袋	包装完好无变质	按需配备
142	茶叶	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备

143	虾皮	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
144	蒸鱼豉油	瓶	包装完好无变质	按需配备
145	干黄花菜	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
146	油豆皮	袋	包装完好无变质	按需配备
147	海带丝	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
148	苹果	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
149	香蕉	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
150	梨子	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
151	草莓	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
152	哈密瓜	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备
153	柑橘类	斤	品质新鲜、无异味、无变质	按需配备

注：合同总金额包括货物价款、检验、包装、运输、保险等全部费用，如果招标文件对其另有规定的，从其规定。

三、供货期限：自合同签字之日起至 2026-2027 学年度秋季学期结束。

四、供货地点及方式：

1. 甲方（食材需求方、下同）提前一天于 17 时前向乙方（食材供应方、下同）提供次日所需食材订单，乙方必须在当日 7 时 30 分前依据订单将甲方所需的合格食材送到各伙食单位。供应数量以实际验收数量为准。

2. 乙方在收到甲方订单后，不得随意变更订单内的品名、规格、数量，如遇到以下几种特殊情况不能准确及时供应，乙方应提前通知甲方，并按以下几种方式进行协调供应，相关费用由乙方承担：

（1）因货源不足，乙方不能满足甲方采购需求。需调换食材时，必须于甲方提供的订单时前通知甲方，经甲方同意后，按甲方要求的品种、质量、规格、数量于次日 7 时 30 分之前配送到甲方指定地点。

（2）乙方供应食材经甲方检测不合格时，乙方必须进行调换并按合同规定进行处罚，乙方调换后所供食材种必须经甲方同意，按甲方要求的品种、质量、

数量于当日 9 时之前配送到学校食堂。

(3) 乙方所供食材经验收后, 按订单数量不足时, 乙方必须将不足部分按甲方要求于当日 9 时之前配送到伙食单位。

(4) 乙方所供食材经甲方验收后, 按订单出现漏供时, 漏供食材种乙方必须按订单要求于当日 9 时之前配送到。

(5) 乙方所供食材经验收后, 按订单出现错供时(所供品种与订单不一致), 错供食材种乙方必须按订单要求于当日 9 时之前配送到需求单位。

3. 甲方因遇特殊情况需乙方调整供应时, 甲方应提前通知乙方, 并按以下几种方式进行协调供应:

(1) 甲方因遇特殊情况需增加食材种、数量时, 甲方应在 6: 30 时前通知乙方, 乙方必须按甲方需求的品种、数量于 7 时 30 分前配送甲方。

(2) 因甲方单位任务需要, 需进行应急供应保障时, 乙方在接到甲方通知后 2 小时内将甲方所需食材配送到指定位置。

五、定价方法

1. 市场价格调查。甲乙双方每月月初、月中组织两次市场调查, 以大森超市(虢镇店)、批发市场批发价(虢镇地区批发市场)、配送公司配送价三价中最低价为调研基准价。

2. 结算金额: 以实际供应量*市场调研基准价*93% (综合折扣率)

六、质量标准 and 检验

1. 质量标准。乙方所供应的食材数量不得短缺, 质量必须符合国家《食品安全法》等有关法律法规, 不得以次充好, 不得有过期、变质、霉烂和不符合标准的食材。

2. 验收检验。乙方供货时须向甲方提供地方卫生部门检疫证明, 甲方每天对供应食材的品名、规格、数量、单价和质量进行现场验收, 并进行卫生检验。

3. 供应时间。乙方必须每日上午 7 时 30 分前将甲方所需食材分发至需求单位。非正常工作时间, 遇特殊情况, 乙方要为甲方提供紧急配送服务。

七、结算方式

食材经甲方验收合格后，每月结算一次，按照中标综合折扣率和每月的供货总量（见税票）结算货款。（财政资金到账后，由学校依据财政资金到账情况拨付食材供应商；财政资金未到位前，营养餐食材货款由乙方先期无条件垫付）。每月配送结束，甲、乙双方将当月配送数据及价格确认无误，见税票后（乙方必须开具与对应月实际发生金额相应的发票给甲方，附详细清单），甲方通过银行转账方式将款项转入乙方对公银行账户：

账户名称： 陕西福福通商贸有限公司

银行账号：26305901040009244

开户行：中国农业银行股份有限公司宝鸡陈仓区会展中心支行

八、甲乙双方权利义务

（一）甲方

1. 按需制定采购计划；对配送的货物进行检查验收；对乙方工作人员的工作情况进行评价，并有权要求乙方调换配送人员；对乙方配送产品进行抽样检测。
2. 按照本合同的有关条款，对乙方的违约行为依据本合同有关条款进行处理。
3. 按时结算并支付货款；按时进行配送货物验收工作；协助乙方处理好乙方与甲方部门人员之间的关系。
4. 在乙方没有合同违约行为情况下，甲方不得向没有签订供货合同的企业订购本合同约定的货物。
5. 甲方工作人员不得以任何名目任何形式向乙方索要钱物礼品等。

（二）乙方

1. 按照本合同约定的质量标准、价格、数量按时向甲方提供所订购的货物。
2. 乙方指定专门的项目负责人负责本合同涉及的相关事宜，包括向甲方配送货物、结算、售后服务等。乙方若调换负责人应及时以书面方式向甲方通报，将新责任人信息通报甲方。
3. 在接到甲方送货通知后，规定时间、保质保量将所定货物配送到甲方指定

的地点。

4. 保证配送至甲方的所有货物在质量及等级标准、配送量、配送时间、配送人员车辆及配送过程等均符合本合同约定的有关要求。

5. 如出现质量等级标准不符等问题的，保证在甲方指出后 12 小时内将不合格产品运走并送达合格产品，并愿意接受甲方进一步处理。

6. 认真遵守本合同关于配送、货物质量等各项要求，如有违反愿意按照本合同的约定接受甲方的处理。

7. 乙方不得向甲方工作人员实施任何形式的商业贿赂行为。

九、违约责任

1. 数量违约：甲方验收发现乙方配送的食材存在比预约计划短少 5 %以下，不影响学校正常保障情况时，应要求乙方按实际验收数量结算；若短少 5 %以上，应要求乙方及时予以补足，补足部分不计入结算。如发现乙方存在主观故意造成短少或不予补足数量时：①第一次发现，口头警告；②第二次发现，扣除供货商本周 10 %的货款；③第三次发现，扣除供货商当月 10 %的货款。

2. 质量违约：乙方承诺提供给甲方的食材应符合国家食品安全标准，附带法定检验机构合格证明。如甲方检验发现所供食材出现以次充好、腐烂变质、农药残留超标等问题时，乙方应及时予以更换。若甲方发现乙方存在主观故意、不予更换或者没有履行好检验职责的，①第一次发现，口头警告；②第二次发现，扣除供货商本周 10 %的货款；③第三次发现，扣除供货商当月 10 %的货款；④因食材质量不达标引起食物中毒，由乙方负全责并追究其法律责任，永久取消参与学校食材招投标资格。

3. 服务违约：除不可抗力外，乙方应按时将食材配送至甲方指定地点，如未按时送达，影响甲方伙食保障工作正常开展的，①第一次发现，口头警告；②第二次发现，扣除供货商本周 5 %的货款；③第三次发现，扣除供货商当月 5 %的货款。

4. 在食品监管部门抽检中若出现不合格产品，乙方应及时更换合格产品，

并承担罚款等相关责任。

十、不可抗力

1. 不可抗力指下列事件：疫情、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害，以及本合同各方不可预见、不可防止并不能避免或克服的一切其他事件。

2. 任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，该方应尽快通知对方，并说明不可抗力对履行本合同的影响程度。

3. 发生不可抗力事件，任何一方均不对因不可抗力而造成的损失承担责任。但遭受不可抗力影响的一方有责任尽可能及时采取适当或必要措施减少或消除不可抗力的影响。

十一、争议的解决

在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端，甲乙双方应通过友好协商的办法进行解决；协商无效的，可申请仲裁。

十二、其它约定事项

1. 本合同一式 4 份，甲方 2 份，乙方 2 份。

2. 合同未尽事宜按照《天王镇初级中学“校园餐”食堂管理办法（试行）》执行。

甲方：（盖单位公章）

地址：天王镇

法定代表人或其授权代表：（签字）

字）

电话：6772414

邮编：721305

日期：2020年3月1日

乙方：（盖单位公章）

地址：天王镇南环路天福苑电话店内

法定代表人或其授权代表人：（签

字）

电话：15315222831

邮编：721300

日期：2020年3月1日