

# 食材采购合同

合同编号: i20241210

采购项目名称: 2024年食堂采购及营养改善计划项目

采购人(甲方): 延安市宝塔区姚店中学

中标供应商(乙方): 延安久佳汇工贸有限公司

签署日期: 2024年12月12日



扫描全能王 创建

采购人（甲方）：延安市宝塔区姚店中学

供应商（乙方）：延安久佳汇工贸有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等法律法规，甲方通过公开招标，选定乙方为中标单位。甲、乙双方在平等基础上协商一致，达成如下合同条款：

### 一、供货内容

本合同约定的供货产品为：

序号	采购标的	技术参数	
1	蔬菜 水果	蔬菜	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无枯死叶、无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，绿菜须保证菜面新鲜、无公害、码放整齐、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
		水果	当季各类水果，无虫、无杂质，须采用应季采摘供应，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。
2	粮油 调料、干货	大米	1. 质量要求：符合《大米》GB/T 1354-2018 中一级粳米的要求，符合国家粮食卫生标准； 2. 产品具有“SC”食品质量安全认证； 3. 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 4. 食品必须在保质期内，不准出现临期食品。



	<p>1. 质量要求：小麦面粉质量标准符合国家(GB/T 1355-2021)质量标准。高筋小麦粉符合国家(GB/T 8607-1988)标准，精制粉符合国家(GB/T 1355-2021)质量标准；</p> <p>2. 产品具有“SC”食品质量安全认证；</p> <p>3. 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；</p> <p>4. 食品必须在保质期内，不准出现临期食品；</p> <p>5. 面粉无生霉、无杂质、色泽、气味、口味应正常。</p>
	<p>1. 质量要求：符合《菜籽油》GB 1536-2021中三级浸出式菜籽油的要求，不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。符合国家粮食卫生标准；</p> <p>2. 产品具有“SC”食品质量安全认证；</p> <p>3. 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容；</p> <p>4. 食品必须在保质期内，不准出现临期品；</p> <p>5. 有正常菜籽油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。</p>
调料、干货	<p>所有的调料及干货必须符合国家卫生标准和质量要求，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，必须在保质期内，不准出现临期食品。</p>



肉、蛋	肉类	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。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。
	蛋类	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。供应商应提供肉类生产厂商的陕西省生鲜肉经营备案表。



食材必须符合新的《食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。食品中污染物限量应符合 GB 2762-2022 标准规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量检验报告（近期）。具体要求为：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。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。

## 二、供货期限



1、服务期：服务期限自合同签订之日起三学年，合同一年一签。

2、合同期限：2024年12月16日至2025年7月31日。

### 三、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、查验配送车辆的运输条件是否符合食品安全要求：

(1) 运输工具、盛装食品的容器应保持清洁卫生，防止食品受到污染。

(2) 运输过程温度控制符合食品安全相关要求。

(3) 食品与洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输，应进行分隔。

(4) 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输或车辆混用。

(5) 供应商自备送货车（湿度符合食品安全要求），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、蔬菜要求每天送货1次，确保蔬菜的新鲜；所供肉类必须为当日屠宰的生鲜肉。

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量随时调整 采购计划及供货时间段。



#### 四、验收标准

食品原料必须由双人在视频监控覆盖的验收区，经过以下项目验收合格后方可入库和使用。

1、保质期限务必看，标签标识要规范，温度要求必遵守，双人验收控风险，凭证记录应完整，产品合格证明齐，运输全程有监督，远离毒害不混运，包装完整无破损，感观正常无变质。

2、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。

3、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。

4、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、油脂酸败、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。

5、两名采购员对所购食品原辅料的质量、数量进行核对，对不合格或不符合采购要求的产品应及时退回供应商。同时做好验收记录，食堂管理员不定时抽查。

6、食材购回后，两名验收员根据要求进行验收。

7、入库时，库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。



8、采购员、验收员、库管员依次在《原料购进验收单》上签字。

9、每批次每种食材验收，如发现食材有损坏等情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并拍照留存。采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认，并保留双方签字的食品。

10、采购应建立完善的进货查验记录，如实记录食品名称、规格、数量、生产日期、保质期、供货方名称、联系方式及地址、验收人员等信息，并按相关规定予以保存。建立电子进货验收档案，方便管理和查询。

## 五、甲方的权利和义务

1、根据学生教职工等需求，与乙方协商食品种类、规格、数量等有关事宜。

2、按照采购合同要求及时支付费用。

3、提供使用活动的相关资料及用餐人数，以确保乙方能够及时供应足够的食品。

4、对乙方提供的食品进行质量检验，确保符合国家相关法律法规要求。对于不符合要求的品种，以及出现产品质量问题，甲方有权退货或换货（退补食材需在甲方验货后三小时内补齐），在送货过程中的安全与其他费用由乙方自行承担，若因乙方所送食品造成甲方人员食物中毒或不适就医的，因此而产生的一切费用由乙方承担。

5、如对乙方提供的食品质量有异议，及时反馈给乙方，并要求乙方改善和完善质量管理措施。

6、保密乙方所提供的商业信息，不得泄露或用于其他商业目的。

## 六、乙方的权利和义务



- 1、乙方须向甲方提供相关有效资质及相关证件的复印件。
- 2、乙方必须是固定专人按时送货，不得指派来路不明的临时人员送货。
- 3、提供符合国家相关法律法规的食品，如有质量问题由乙方承担后果；
- 4、按照采购合同要求及时供应食品；
- 5、遵守国家相关法律法规，确保食品从生产、销售、配送和使用全过程的质量安全；
- 6、积极配合甲方进口食品检验工作，确保食品符合国家质量安全标准；
- 7、采购甲方根据需求向乙方订购食品，乙方按照双方约定的供应期限按时供应。
- 8、甲方应当在服务结束后一周内，向乙方支付食材款项。因不确定因素导致未能及时支付，双方协商解决。

## 七、供货价格

### 1、定价原则

遵循市场价格走势，遵照招标文件定价办法，公平、公正、公开、透明、质优价廉，可根据市场价实行浮动，不得高于同时期该产品的市场均价。如发生与市场价格偏高现象，甲方有权要求其降价，按最低价结算。乙方在送货时，由食品安全员负责检查验收，并实行签收。

甲乙双方要遵守交货时间，互相积极配合。

### 2、程序



(1) 市场均价可由学校组织相关人员进行询价。供应商将食材供应目录提交询价小组，询价小组由学校至少两名成员组成，适时召集成员单位确定供应品牌、品种，形成食材供应目录。确定的食材供应品种应为大品牌、品质优良，区域内认可度高的品牌及品种。供应商根据确定的食材供应目录提供拟供应价格清单。

(2) 组织询价。询价小组成员依据确定的食材供应目录独立开展询价活动。询价范围原则上为延安市宝塔区域内大型超市或集贸市场货品零售价（至少3家价格）。价格标准为食材零售价，特价和促销商品除外不做参考，临期食材价格不做参考。必要时可参考周边地区及网络销售平台价格。

(3) 组织定价。询价结束后根据食材询价的平均价作为定价基数，价格形成坚持就低原则（市场询价价格和供应商提供的拟供应价格哪个低采用哪个），执行价格不得高于宝塔区市场同期同类食材的市场均价。

### 3、询价周期

每月询价一次，询价完成后在价格执行期内如单一品种单价涨跌大于5%，学校或供应商提出单一品种调价申请可启动询价程序。价格上涨小于5%的食材不予询价。

### 八、付款方式

1、甲方每月实际用量据实结算，每月结算一次，如遇特殊情况顺延，因乙方手续不齐全或其它缘故，逾期未能结算的，将放至下一个结算日期结算，乙方采购的每一笔付款前，应向采甲方开具相应金额的发票。



## 九、违约责任

1、甲乙双方如因为其他原因要解除合约，应提前一个月通知对方，如有一方违反将补偿对方一个月服务费，同时按照相关法律法规承担相应处罚。

2、乙方不认真履行合同条款或因其它理由突然终止合同，视为乙方单方违约，甲方即废除乙方合同，乙方须赔偿甲方当月服务费。

3、乙方有非法转包、分包行为的，采购人有权解除合同；

4、甲方无正当理由拒付乙方货物费或无故拖欠货务费一个月以上时，乙方有权单方解除合同并撤回派驻人员。甲方须承担追加一个月货物费，并向乙方按照应付款金额每日承担千分之五延迟付款违约金。

5、乙方在工作中故意或疏忽而出现的责任事故因乙方原因造成他人人身伤害、财产损失及严重损失甲方声誉的，每出现一次，乙方除承担相关赔偿责任，甲方有权单方面解除本合同。

6、乙方人员违反合同所约定之义务，影响合同约定区域的安全或导致甲方其他方面损害，经甲方书面警告仍无整改，甲方有权单方面终止合同，而无须承担任何责任。

7、对私抬食品价格，不能确保食品质量两次以上的甲方有权解除乙方供货资格，结算时甲方有权扣回多付款项。

## 十、争议解决

1、合同一经签订，不得随意变更、中止或终止。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。



2、合同执行中发生争议的，甲、乙双方应协商解决，协商达不成一致时，可向甲方所在地人民法院提请诉讼。

### 十一、其它事项

- 1、甲、乙双方作为合同执行的主体，有义务及时完全履行合同。
- 2、合同未尽事宜，由甲、乙双方协商签订补充协议，补充协议和本合同的附件与本合同具有同等法律效力。
- 3、合同一式 四 份，甲方持 贰 份，乙方执 贰 份。双方签字盖章之日起生效，合同执行完毕自动失效。

甲方（盖章）：

法定代表人：

2024年12月12日

乙方（盖章）：

法定代表人：

2024年12月12日

