

米脂县消防救援大队伙食费（主副
食品配送）服务采购项目



甲方：米脂县湖阳救援大队。

乙方：米脂县惠农供销有限责任公司

依据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》之规定，经双方在平等、自愿、互利的基础上，签订本合同，共同信守。

一、合同价款

具体款项以实际发生费用为准，但不得超出中标金额585603元。

二、款项结算

(一) 具体配送种类以甲方前一天的采购单为准，食材到达现场后使用单位根据采购单及配送单进行食材验收，并在验收单上签字留存。

(二) 款项结算：

1、结账方式为月结方式，每月 1—10 日完成上月结账。

2、定价方式：每月由甲方派人到超市或者农贸市场考察，符合市场价格按月据实结算，如不符合市场价格，按照实际市场价结算，高于市场考察价格三次以上，经甲乙双方协商无果，乙方拒不改正价格，甲方有权终止合同。

(三) 支付方式：银行转账。

三、实施地点与服务期：

(一) 实施地点：为采购内容中的配送地点。

(二) 服务期：合同签订之日起一年。

四、服务承诺：以竞争性磋商文件和相关文件为准，但至少应包括：

(一) 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。

(二) 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。

(三) 乙方需设有详细的技术资料档案和服务档案，将保存项目的详细资料以便于更好地提供服务。

五、违约责任

(一) 按《民法典》中的相关条款执行。

(二) 未按合同要求提供服务或服务质量不能满足本次采购要求，采购人会



同监督机构、采购代理机构有权终止合同和对成交供应商违约行为进行追究，同时按政府采购法的有关规定进行相应的处罚。

六、合同争议解决的方式

本合同在履行过程中发生的争议，由甲、乙双方当事人协商解决，协商不成的按下列第（二）种方式解决：

- （一）提交榆林市仲裁委员会仲裁；
- （二）依法向甲方所在地人民法院起诉。

七、合同生效

（一）本合同须经甲、乙双方的法定代表人（授权代理人）在合同书上签字并加盖本单位公章后正式生效。

（二）合同生效后，甲、乙双方须严格执行本合同条款的规定，全面履行合同，违者按《中华人民共和国民法典》的有关规定承担相应责任。

（三）本合同一式贰份，甲乙双方各执壹份。

（四）本合同如有未尽事宜，甲、乙双方协商解决。

甲方（盖章）

地址：

法定代表人：

被授权代表：

电话：

开户银行：

日期：2026.4.19

乙方（盖章）米脂县惠农供销有限责任公司

地址：榆林市米脂县青年路23号

法定代表人：李红元

被授权代表：

电话：09126222998

开户银行：中国农业银行股份有限公司米脂县支行

银行账户：26030101040006181

日期：2026.4.19



合同附件一 安全协议书

甲方：（采购人）

乙方：（成交单位）米脂县惠农供销有限责任公司

根据《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国食品卫生法》等相关法律条款规定。甲方根据需要,将主副食品配送服务承包于乙方进行经营,经双方友好协商,特签订本协议。甲、乙双方必须共同遵守。

一、甲乙双方共同责任:

甲乙双方共同遵守国家 and 地方有关食品卫生安全的法律、法规,认真落实国家、行业、企业相关的安全规定和食品卫生管理制度。抓好防火防爆、安全生产、食品中毒等事故的预防工作,确保不发生各类事故。

二、甲方的权利、责任和义务

1、甲方有权对乙方进行监督和管理,如:卫生、安全、消防、治安等进行监督,特别是食物中毒事故发生。一旦发生上述类似事故,甲方有权追究乙方的责任。

2、甲方有权对乙方食品配送品质、数量、卫生、服务等情况、安全设施有效情况、乙方的设备、器具安全卫生等情况进行安全监督检查,如乙方未达到标准或出现不合格项,甲方有权要求乙方进行整改和完善。逾期未整改的,甲方有权按照甲方相关规定对乙方进行经济处罚。

三、乙方的权利、责任和义务

1、乙方必须持有有效的食品经营许可证,并按照有效期限及时审验。

2、乙方从业人员必须定期体检,持有效的健康证上岗操作。

对因乙方未组织所属人员体检,携带传染性疾病上岗操作,导致甲方人员发生传染病事件,乙方负责承担全部责任。

3、乙方必须遵守国家 and 地方有关安全、环境和食品卫生的标准。制订相关安全管理制度、安全操作规程悬挂于明显位置,并认真执行。同时对所属人员进行经常性的职业道德、食品安全卫生、消防、安全规章等安全知识培训。采取有效措施做好各类事故预防工作。

4、乙方购置主、副食等食品及调料制品必须保证产品质量,严禁购置



腐烂、变质、过期的产品。特别肉类制品必须向甲方提交合格的卫生检疫证明，以备卫生检疫部门检查。

对由于乙方提供不符合食品卫生标准的劣质食品，或出售任何变质和受污染的食品，造成甲方人员食物中毒的，乙方承担全部责任，所产生的费用均由乙方承担。

5、乙方配送食品原材料，必须规范食品安全卫生管理，严格按照甲方食品质量验收标准配置商品，不得掺杂使假。

6、乙方应认真落实防蚊、蝇、鼠害等安全措施，做好防疫工作，避免疾病，传染病的传播。

7、乙方为甲方提供服务时，应识别活动场所可能发生的环境因素和危险源，按甲方的要求实施管理、检查和控制。

8、对乙方的储运、服务人员，乙方应进行必要的环境保护知识和职业健康安全的培训，保证储运、服务人员熟知在工作中，如因工作失误将对环境、职业健康安全造成的不良影响，以及一旦污染事故发生，如何采取应急措施，减少污染。

9、对于甲方的安全监督检查，乙方必须密切配合。

10、乙方配送人员安全均由乙方负责。

四、其他事项

1、本协议未尽安全事宜，按照相关法律、法规要求解决。如需另定附则，所有附则在法律上与本协议具有同等效力。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份。

3、本协议经签字盖章后生效。

甲方
地址：
法定代表人：
被授权代表：
电话：
开户银行：

日期：2026.4.19

乙方：米脂县惠农供销有限责任公司
地址：榆林市米脂县青年路23号
法定代表人：李红元
被授权代表：
电话：09126222998
开户银行：中国农业银行股份有限公司米脂县支行
银行账户：26030101040006181
日期：2026.4.19



合同附件二《原材料质量安全验收制度》

1、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。

2、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。

3、蔬菜类必须无黄叶，枯死叶，无虫，无杂质，色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。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，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。

4、水果须保证新鲜，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。

5、水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

6、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；

7、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；

8、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。

9、散装干货类物品、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，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

10、定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。



需求文本

一、概要

主要内容为米脂县消防救援大队所需的米面油、肉制品、水产品、蔬菜水果、干货调味品及禽蛋等食材的采购及配送服务。餐厅供应模式为早、午、晚分段供应；早餐品种为4种以上凉热菜及主、副食、水果等；午餐为5种以上热菜及汤1种，配主食、面食和水果等；晚餐不少于6种热菜配主食等。供应商负责日常餐厅原材料的采购和配送，保证职工餐厅正常开餐，保障本单位应对突发事件和应急备勤时期的原材料供给。

二、供货范围：

米、面粉、杂粮、食用油、干货、调料、调味品、乳制品、日杂、蔬菜、水果、禽蛋、冷鲜肉、肉制品、豆制品、水产品等。

三、食材采购要求

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。

1) 大米必须符合 GB/T 1354-2018 标准，拥有“QS“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 GB1536-2004 标准，拥有“QS“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) 面粉必须符合 GB1355-86 标准，拥有“QS“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。

4) 杂粮及调味品要品质好，无霉变、无杂质。定型包装调味品必须具有“QS”食品质量安全认证；

5) 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“QS”食品质量安全认证。

6) 蔬菜、水果、禽蛋必须保证新鲜，果蔬必须符合 GB 2763-2016 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) 肉类、冷冻产品必须保证质量，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，并具有符合卫生防疫监督部门要求的肉类食材屠宰厂的经营授权书，含水（冰）率符合标准；



8) 豆制品当日时间不得超过保质期的 1/3 时长, 具有“QS”食品质量安全认证。

注: 如国家制定新的食品安全标准, 即按新标准执行。

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉禽类	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。	所有商品必须满足国家和地方相关规定
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	
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	
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	
水果	当即各类水果, 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	
米线 面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝; 要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害, 符合国家食品行业的标准	
大米	大米须达国家 1354—86 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、厂家地址及其电话。	
面粉 (含	高筋面粉达 GB8607 国家标准, 质量等级一级; 低筋面粉达 Q/JHMF01 标准, 质量等级一级; 低筋面粉达 Q/JHMF01 标准,	



面粉 配料)	<p>质量等级一级；</p> <p>色泽正常，干爽无异味；</p> <p>按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准；</p> <p>包装袋上有注册商标及 QS 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。</p>
大豆 油	<p>按国家食用调和油质量标准 GB1535，质量等级一级；</p> <p>有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；</p> <p>定型包装。</p>
水产 品	<p>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，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。</p>
冻品	<p>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，</p>
调料	<p>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。</p> <p>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</p>
副食 及 其他	<p>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。</p>

四、供货方送货要求：

- 1) 米、面、油主食类、杂粮等食材根据消防救援站需求用量及库存条件，原则上每周送货 1 次或 2 次。
- 2) 乳制品根据消防救援站需求每 1—2 天送货 1 次；



3) 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。

4) 肉禽蛋类由采购人根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知肉禽蛋类供应商肉禽蛋类需求计划，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，肉禽蛋类供应商根据菜谱上的每日需求，当天配送。

5) 水产类配送方式同肉禽蛋类配送方式。

6) 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。

7) 配送站点：

米脂县消防救援大队

地址：陕西省榆林市米脂县子米路西侧火车站南100米

注：采购单位出现紧急任务或加班备勤等突发状况时，供应商须在接到通知后无条件在30分钟内将食品原材料及常用食品配送到指定配送点。

五、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，各单位的配送主管检验合格；

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，消防救援站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。

4、验收

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。

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) 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；

(2) 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；

(3) 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。

(4) 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。

(5) 豆制品须保证食材干净、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。

(6) 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。

(7) 米、面、油类 大米须达国家 1354—86 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、厂家地址及其电话。高筋面粉达 GB8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；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。

(8) 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。

(9) 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，质量完全符合招标方要求，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。

(10) 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

(11) 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。

5、服务承诺

为了更好的服务于贵单位，供应商应承诺如下：

5.1) 根据采购方需求，保证供货及时。

5.2) 所有包装产品日期保证新鲜。

5.3) 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。

6、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，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。

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。

原材料供应管理。

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。

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 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。



(2) 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。

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 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

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。

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。



磋商成交通知书

米脂县惠农供销有限责任公司：

你单位于2026年4月8日参加的米脂县消防救援大队救援大队伙食费（主副食品配送服务）采购项目竞争性磋商采购中（项目编号：MCZ2026013），磋商小组依据磋商文件规定的评审办法和评审标准，经认真审阅投标文件、独立评审、一对一磋商、二次报价、综合打分等程序，确定你单位为该项目采购的成交单位，成交金额为：实际供货价格下浮率：95.00%。

一、请在收到磋商成交通知书的十日内与采购单位签订合同，延期自负。

二、签订合同地点：米脂县消防救援大队

三、签订合同时，请携带本磋商成交通知书、单位公章，提供本单位的开户银行、开户名称及银行帐号。

提示：根据《陕西省财政厅关于印发〈陕西省中小企业政府采购信用融资办法〉的通知》（陕财办采〔2018〕23号）相关规定，有融资需求的供应商可根据自身情况，在陕西省政府采购信用融资平台（网址同上）自主选择金融机构及其融资产品，凭政府采购中标（成交）通知书或政府采购合同提出融资申请。



