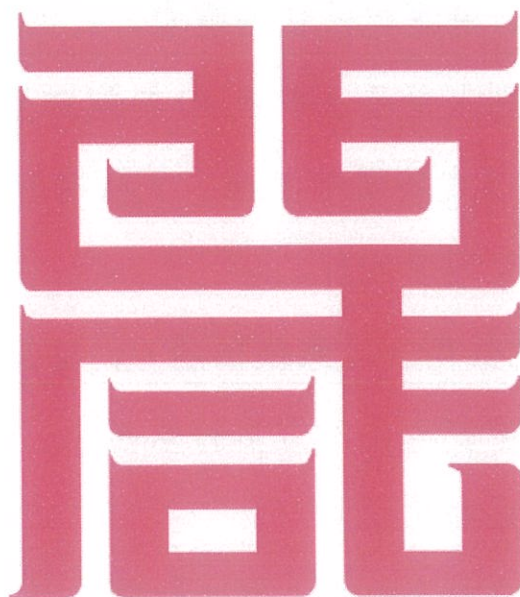


合同编号: NYB-ZZ-2025041

综合行政执法支队驻地原材料配送服务



XIXIAN NEW AREA

西咸新区



甲方： 西咸新区丝路经济带能源金融贸易区管理办公室

乙方： 西安望家欢农业科技有限公司

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规的规定，经双方在平等、自愿、互利的基础上，就甲方委托乙方承担综合行政执法支队餐厅原材料配送服务签订本合同，以兹双方共同信守。

一、服务内容及要求

（一）供货范围及要求

1、乙方为支队餐厅所有供给原材料，必须按照甲方要求的种类、规格进行供货，满足支队使用需求。乙方应按支队指定时间、指定地点配送。原则上每天上午 8:40 前配送至支队，特殊任务及不可抗力影响下，以支队通知为准，支队有权根据实际需求随时调整采购计划及供货时间段。

2、乙方自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费及运输安全由乙方自行承担。

（二）原材料采购要求

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。食品中污染物限量应符合 GB2762-2022 标准规定。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，且食品包装或标签上须标注食品生产许可证编号，即“SC+14 位阿拉伯数字，具体要求如下：

1、大米必须符合 GB/T 1354-2018 标准，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 1536-2021 标准，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 GB/T 1355-2021 标准，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，建议供给市面常用的平价品牌调味品。

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。

6、蔬菜、水果、禽蛋必须保证新鲜，并具有农药残留检验记录，蔬菜建议应季蔬菜为主。

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，供货渠道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。

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
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。
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。
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	大米必须符合 GB/T 1354-2018 标准，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	面粉必须符合 GB/T 1355-2021 标准，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，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 1536-2021 标准；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。
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
冻 品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，真空包装无鼓包、漏气，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
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、无须二次处理可以直接进行熟加工。

二、合同价款及支付方式

（一）本合同暂定含税总价¥1270000 元（人民币大写：壹佰贰拾柒万元整），成交折扣率为 93%，实际结算金额以双方每季度

验收确认的供货量及结算价按季度据实结算，但最终结算金额不得超过本合同暂定含税总价；乙方承担食材供应、运输费、仓储费、保管费、税费等履行本合同所需的一切费用。

（二）原材料配送服务费用计算方式：按照新区补贴 25 元/人/天计算。工作日根据甲方当月餐厅办卡人数*25 元/人/天结算；节假日按照刷卡机实际就餐人数*25 元/人/天结算。

（三）单日结算价（即单日原材料配服务送费）以配送当天的食材总价×成交折扣率作为结算价(例如：本合同折扣率为 93%，配送当天的食材总价（单价*称重质量）为 1000 元，即单日结算价： $1000 \times 93\% = 930$ 元)，甲方根据乙方提供并经验收合格的主副食内容、数量以及单日结算价计算，按月进行费用确认，按季度结算相关费用。上一季度结束，乙方开具符合甲方要求的等额增值税普通发票后，30 个日历日内甲方向乙方一次性支付支付上一季度原材料配送服务费。

（四）甲方每次付款前，乙方应提供符合甲方要求的等额增值税普通发票。因乙方逾期提供发票或提供发票不符合甲方要求，致使甲方逾期付款的责任，由乙方自行承担，甲方不承担违约责任。

（五）甲方以银行转账形式向乙方支付货款，乙方指定银行收款账户信息如下，乙方承担因提供信息有误带来的一切不利后果：

开户姓名：西安望家欢农业科技有限公司

银行帐号：61050174001500001474

开户银行：中国建设银行股份有限公司西安劳动路支行

三、配送地点及期限

（一）配送地点：甲方指定地点；

（二）合同期限：1年，自2025年6月22日至2026年6月21日。

四、甲方的权利及义务

（一）甲方有权利对乙方供应的主副食进行质量检验，对不符合国家质量标准的，甲方有权要求乙方退换，由此产生的费用由乙方承担，含检验所产生的相关费用和甲方为此支出的必要费用。

（二）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。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。甲方有权要求乙方对不适应工作需要的乙方工作人员进行更换调整。

（三）接到甲方服务、饭菜质量投诉且情况属实，乙方应高度重视并积极落实整改解决。若对甲方造成重大影响或情节严重，甲方有权对乙方做出相应处罚或处理。

（四）负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

（五）甲方有权追究因乙方供应的主副食质量造成食品安全事故的相关责任及造成的经济损失赔偿。

（六）甲方有权要求乙方按规定供应时间将所需品种送达到

指定地点。

(七) 乙方应向甲方提供企业营业执照、食品经营许可证复印件(均加盖单位公章)。

五、乙方权利及义务

(一) 对本合同及磋商文件中规定的委托服务范围内的项目享有管理权并履行要求的服务义务。

(二) 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。

(三) 按合同约定的食材数量、质量及时间完成食材的供货工作，负责将食材运至甲方指定地点，并负责甲方验收合格书面确认接收前的保管工作。

(四) 保证出售给甲方的食材的所有权等相关权利不存在瑕疵，不受第三方追诉，否则应承担由此给甲方造成的所有损失，该损失包括但不限于支付给第三方的赔偿费、甲方购买该食材的费用、诉讼/仲裁费、代理费、差旅费等。

(五) 负责食材运输、装卸过程中的安全责任，乙方在履行本合同期间发生的人身、财产等一切安全事故，均由乙方自行承担全部责任及相关费用。

(六) 乙方对供应的食品质量负完全责任，必须每天提供相关的食品检验检测报告原件；在担负紧急任务时，乙方接到甲方物资需求通知后，及时将所需的食品送达到指定地点，以满足甲方应急需求。

（七）乙方供应食品存在质量问题，造成安全事故，乙方应及时予以解决补救并承担相应经济损失及法律责任。

（八）及时向甲方通告本项目服务范围内有关服务的重大事项，及时处理因服务及饭菜质量引起的投诉。

（九）乙方配备的工作人员必须具备有效健康证、仪容端正、品德良好、无违法犯罪记录。

（十）乙方进场后，所有人员应向甲方报备。乙方更换人员时，应提前告知甲方，征得甲方同意后，方可更换，更换后应及时向甲方报备。

（十一）乙方应遵循安全操作、文明作业的有关规定，在工作过程中，采取严格的安全措施，如发生人身安全事故，责任与费用由乙方承担。

（十二）乙方负责工作人员的培训和教育，保持团队稳定。

（十三）乙方人员在服务期间应身穿乙方公司统一配发的工装、佩戴工牌。

（十四）乙方应本着节约的原则，注意节省水、电、能源使用和食材使用，降低餐饮服务成本；若因乙方操作不当导致设备损坏的，乙方有维修换新的义务。

（十五）乙方工作人员必须将每天食材留样 48 小时，以便发生事故追查原因。

（十六）乙方调整项目经理和中层管理人员应事先与甲方协商。乙方工作人员未按合同要求提供服务保障时，甲方有权要求

限期整改，或更换不合格工作人员。

（十七）乙方工作人员应遵纪守法，自觉服从甲方管理，不得泄露秘密。

（十八）乙方负责如期完成约定的服务内容。工作期间，乙方工作人员不得在办公楼串门、闲聊或私自从事、承接其他劳务活动。

六、配送

（1）乙方每天上午 8:40 前把蔬菜食品运至支队，以保障支队食堂正常运行。

（2）乙方根据支队食堂要求提供相应规格食材，保质保量满足食堂需求。

（3）乙方自备送货车（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乙方承担；根据原材料特点（冷藏、冷冻、恒温），采用不同的自备送货车辆，安排符合卫生标准和健康标准的车辆和人员送货。

（4）米、面、油主食类、干货调味品、杂粮等食材根据食堂需求用量及库存条件，按食堂要求时间送货。

（5）蔬菜水果、肉类原则上要求每天送货 1 次，确保蔬菜新鲜。

（6）乳制品根据支队食堂需求送货。

（7）特殊情况下，支队食堂需要小批量的急用物资或退换货时，乙方应在 2 小时以内予以满足解决，配送人工、装卸费、送

货费用及运输安全由乙方承担。

(8) 所有食材乙方必须按照支队要求的种类、规格进行供货，满足使用需求。所有食材采购均以支队通知为准（具体配送种类以支队前一天的采购单为准）支队有权根据实际需求随时调整采购计划及供货时间段。

七、服务质量保证

(一) 乙方需派一名项目经理，直接与甲方沟通，项目经理接收甲方提出的问题与要求，并及时反馈给工作组，解决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，并按照变更后的需求继续进行方案实施。

(三) 乙方所提供的食材应符合国家食品安全的相关规定，如出现食物中毒等不良反应的，由乙方承担全部责任。造成甲方承担责任的，甲方有权向乙方追偿。

八、验收

(一) 食材验收由甲方业务管理方、乙方、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。熟食、冻品、半成品每日均留存样品 1 份，保存时间为 48 小时。

(二) 乙方对所供食材质量负全部责任，食材发生任何质量问题、安全问题由乙方全部负责解决，给甲方等造成损失的，乙

方需承担赔偿责任。

九、供应责任

(一) 原材料没有按时按要求配送到位，导致甲方员工餐厅无法正常开餐的，乙方须以当日需求计划总量两倍价款赔付当日食材。

(二) 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)等相关规定供应食材，一经发现供应食材有以下情形的，除全部退货外，将取消乙方的供货资格，由乙方承担由此造成的经济责任和法律责任，并处违约金 5000-50000 元：

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。

（三）乙方采购的同类单品（折扣前）单价不得超过上林路永辉超市单价，甲方有权每月不定时进行实地摸排、抽查《西安市农业农村局》（<http://nyncj.xa.gov.cn/>）关于蔬菜、水果、肉蛋奶的零售价格明细，每发现一次，甲方将扣除当月食材总价款的 5%作为违约金。累计发生 3 次的，甲方有权取消乙方的供货资格，并不予支付当季度的食材价款。

十、考核

（一）考核内容：主要是针对甲方综合行政执法支队驻地餐厅 供应原材料，米面油、肉禽类、水产品、蛋奶类、蔬果类、豆制品、调料副食、冻品等食品的品质标准进行相关考核。

（二）考核频次、时间：月度考核、不定期抽查。

（三）考核打分

1、由综合行政执法支队综合管理部人员按“考核表”进行考核验收，评定每月的分数（见评分表）。

2、考核实行打分制，考核评分 100 分，考核不足 100 分，按照 1 分等于 1000 元的标准扣除相应的费用。

综合行政执法支队餐厅原材料配送服务 考核表

考核时间：

考核人：

得分：

类别	考核内容	考核标准	单项分值	得分	罚款标准	备注
采购验收考核 (95分)	肉类考核	五花肉：新鲜、皮簿、肉质好，不能太肥，一般二指厚为准；肥肉：厚度为三公分，一公寸宽，不要有瘦肉；前上肉：五花肉，小里脊(腰内肉)，梅花肉皆属上肉，不能有淋巴瘤，不带前腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点；后瘦肉：肉色要好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；猪蹄：处理干净，无毛，无异味，无残留异物。	15		1分=1000元	
	肉类考核	瘦牛肉：呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽；牛脂肪：呈乳白色或微黄色，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水；牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。	10			
	肉类考核	畜禽类肉的具体标准：外观新鲜肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；硬度新鲜肉的刀断面，肉质紧密，富有弹性。用手按后能迅速恢复原状；气味新鲜肉具有每种家禽肉的特有气味；脂肪新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。	6			

		鲜鱼类眼睛凸起，澄清有光泽；不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色；鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物；鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；虾类虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺、虾皮壳发亮，呈青白色，新鲜虾肉质坚实、细嫩；虾仁必须冰冻，而保持其新鲜程度。冻虾仁的外包装完整、清洁。	5			
	冻品类考核	凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；冻肉类产品中冻肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准；冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等)；冻肉类产品中不能有过多冰块、冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。	5			
	干货类考核	干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。	5			
	稻米考核	稻米标准：有清香味和光泽、无米糠和其它杂质、无虫草害无异味，无霉味，用手摸时滑爽、干燥；米粒形均匀、整齐、重量大，没有碎米和爆腰米；没有腹白的米。	5			
	面粉、淀粉类考核	符合 GB 2715-2016 粮食卫生标准及 GB/T 1355-2021 小麦粉标准。面粉的品质标准：面粉含水量在 12-13 %之间，有正常气味，颜色较淡。	5			
	包装类食品考核	包装类食品必须包装整洁、完美；包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址、生产日期、保质期；包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。	5			
	油类考核	首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB/T 1536-2021 卫生标准。查验合格供应商名	5			

		录，来源于合格供应商。				
	农药残	指定专人负责检测。	2			
	留检测	检测项目据实登记。	3			
	考核	检测结果有检测人签字。	2			
		超标食材有报告。	2			
		大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、无坏叶； 白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于 0.5 斤，大的不超计 3 斤； 青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3； 尖椒：无异味，尾部新鲜、硬朗，长度不短于 10 公分； 圆椒：无异味，尾部新鲜、硬朗； 红椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不烂； 包菜：1.5 斤以上，无黄叶、虫叶，结实无烂心； 蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳，无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤(中间抽看，防冻烂)； 红萝卜：直径 3 -5 cm, 大而均匀、色泽鲜艳； 豆角：新鲜、长度 40 公分左右，长而结实，折断为实心、无虫； 花菜：直径 10cm, 洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂； 西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮，表色则证明已变质； 青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致； 玉米棒：个大，粒满，老嫩适中，防虫咬	16			
	蔬菜瓜 果类新 鲜食材 考核 标准					

		南瓜：金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块，则已变质； 生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩； 丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力； 西芹：嫩绿色折断无筋，无烂心； 土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽； 茄瓜：长、直、嫩、折断洁白无籽； 西红柿：红而不软，硬而不青。				
	腌菜、 泡菜类 标准	首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB 2714-2015 及 GB 2760-2014 的规定，亚硫酸盐$\leq 20\text{mg/kg}$；柠檬黄$\leq 0.1 \text{ mg/kg}$；苯甲酸$\leq 0.5\text{g/kg}$。具有该腌菜、泡菜应有的色泽和气味。无白花、无腐烂、变质、酸臭味。	4			
履行合 同情况 (5 分)		1. 配送：甲方要求供货日内未按规定时间配送，每月超时配送 3 次以内（含 3 次）不扣分；每月超时配送 3 次以上（不含 3 次），超过一次，则扣一分。 2. 价格控制：定期向甲方反馈市场菜品价钱波动情况并及时进行调整，未能及时调整的，每发现一次，扣 0.5 分。 3. 未按照合同约定条款进行履约的，每发现一次扣 0.5 分。	5			
总分		100				

十一、违约责任

（一）乙方无正当理由提前终止本合同的，甲方有权要乙方支付该项目暂定含税总价款 20% 的违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应予补足。

（二）乙方违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《餐饮业和用餐配送单位卫生规范》等相关法律法规、ISO9000 管理体系规定、食品安全国家标准—消毒餐（饮）具（GB 14934-2016），甲方有权解除本合同，并要求乙方支付本合同暂定含税总金额 20%的违约金。

（三）因乙方供货质量问题，发生食物中毒的，乙方应承担由此引发的一切法律责任和经济赔偿，甲方不承担任何责任，且甲方有权解除本合同，并要求乙方支付本合同暂定含税总金额 20%的违约金。

（四）乙方由于自身管理不善造成的工作人员人身意外伤害、伤亡（如触电、跌撞、溺水、烧伤和交通事故等），一切法律责任及经济损失均由乙方自行承担，甲方不承担任何责任，要求甲方承担责任的，甲方有权向乙方追偿。

（五）乙方未按照合同约定向甲方供货的，每出现一次，应向甲方支付合同暂定总金额 1%的违约金，出现三次及以上的，甲方有权单方解除本合同，不予支付剩余款项，双方据实结算，同时要求乙方支付本合同暂定含税总金额 20%的违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应补足。

（六）乙方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，甲方会同监督机构、采购代理机构有权终止合同和对乙方违约行为进行追究，同时按政府采购法的有关规定对乙方进行相应的处罚。

(七) 乙方未经甲方书面同意, 将本合同内容全部或部分转包委托第三方的, 甲方有权单方解除本合同, 乙方应返还甲方已支付的全部价款, 并要求乙方承担该项目暂定含税总金额 20% 的违约金。

(八) 乙方对甲方反馈的投诉事项、整改通知事项未按甲方要求整改要求及时整改或整改不到位的, 甲方有权根据乙方整改情况酌情扣减当月服务费用, 扣减上限为当月服务费用总和。累计 3 次出现上述情况的, 甲方有权单方解除本合同, 不予支付剩余款项, 双方据实结算, 同时要求乙方支付本合同暂定含税总金额 20% 的违约金, 违约金不足以弥补甲方损失的, 乙方应补足。

(九) 本合同约定的供应、违约责任等责任情形独立存在, 可叠加适用。乙方按照合同约定应当向甲方支付的相应的违约金, 乙方同意甲方从应付未付款中直接予以扣除。

十二、不可抗力

(一) 因自然灾害、政府行为、疫情等不可抗力因素, 致使本合同部分或全部无法履行、迟延履行时, 经双方协商一致后, 在不可抗力范围内互不承担违约责任。

(二) 遭遇不可抗力方应在具备通知条件后 24 小时内书面通知另一方, 并在 10 日内提供该不可抗力发生情况和影响的有效官方证明。未履行通知义务, 不免除违约责任。

十三、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) 提交西安仲裁委员会仲裁;

(二) 依法向甲方所在地有管辖权的法院起诉。

十四、合同生效

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

(二) 本合同一式陆份,甲乙双方各执叁份。

(三) 本合同未尽事宜,甲、乙双方另行协商并签订补充协议,补充协议为本合同的有效组成部分,与本合同具有同等法律效力。

甲方(盖章)

负责人或委托代理人:

(签字或盖章)

日期:2015年6月19日



乙方(盖章):

法定代表人或委托代理人:

(签字或盖章)

日期:2015年6月19日



