**西安商贸旅游技师学院烹饪系、食品系实训课原材料采购项目合同书**

甲 方：西安商贸旅游技师学院

乙 方：

**西安商贸旅游技师学院烹饪系、食品系实训课原材料**

**采购项目合同书**

甲 方（委托单位）：西安商贸旅游技师学院

地 址：西安市碑林区南关正街99号

乙 方（受托单位）：

地 址：

鉴证方：陕西明正招标有限公司

地 址：西安市雁塔区二环南路西段88号老三届世纪星大厦30层AB座

项目名称： (项目编号： ）由陕西明正招标有限公司组织竞争性谈判采购， 西安商贸旅游技师学院 (以下简称“甲方”),确定 （以下简称“乙方”）为成交供应商。

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》及相关法规、政策，就甲方委托乙方提供西安商贸旅游技师学院烹饪系、食品系实训课原材料采购项目服务，双方在“诚实信用、平等互利”的原则下，达成并共同遵守以下条款：

**第一条 合同内容**

（一）乙方负责按照合同中明确的食材（详见附件一）名称、品牌、产地、规格，依照甲方计划数量进行供货；按时运到甲方指定的交货地点，并配合甲方验收人员，对所送食材进行初步验收。

（二）采购文件、乙方的响应文件及评审过程中的澄清表（函）、承诺内容均作为本合同的组成部分，具有同等法律效力。

**第二条 合同价款**

（一）合同价包括但不限于产品费、配送费、装卸费、人工费等履行合同产生的一切相关费用。

（二）合同执行过程中以实际采购数量和合同单价为准进行结算。

**第三条 款项结算**

1.结算方式：各品类的零售价报价以当月下旬双方到市场（胡家庙蔬菜批发市场、欣桥蔬菜批发市场、朱雀蔬菜批发市场、西一路）询价，作为当月结算的依据。

2.付款方式： 每月结算一次。

3.乙方次月5日前将甲方上月采购总费用单及发票递交给甲方，甲方于当月15日前支付乙方上月采购费。

4.付款方式：银行对公转账

5.乙方收款账号信息:

户 名：

开户行：

账 号：

**第四条 双方的权利和义务**

（一）甲方责任

负责核准、认定本项目相关技术资料文档；参与采购计划的报送、食材的验收、监督乙方合同的履行；为乙方履行合同提供必要的工作条件及场地；按照合同约定，按时支付货款。

（二）乙方责任

1.按照甲方报送的计划，按时为甲方提供符合合同约定且满足甲方要求的食材。

2.配合甲方对食材进行验收；按时为甲方提供相应食材符合质量标准的证明文件或《质检报告》。

3.乙方提交的食材，在甲方验收前，出现的毁损灭失风险，由乙方承担。

4.本采购履约保证金为合同金额的5.0%（共35200.00元）。合同履行过程中，产品质量一次不合格一个品种扣除履约保证金20元，前两周不计。配送迟到一次扣除履约保证金50元，甲方扣除后，乙方须立即将其补足至合同约定金额的5%。因乙方违约导致本合同终止的，甲方无需向乙方退还履约保证金。乙方按照本合同约定及甲方要求，完成全部供货义务及相关服务，最后一次结完帐，无任何纠纷，15天之内全额无息银行转账退还，如逾期退还，每逾期1天赔偿乙方100元。如果有纠纷，两家协商，如果未能达成，可走司法程序。

**第五条 交货条件**

（一）供货地点：甲方指定地点。

（二）供货期：合同签订后，按照下单时间及采购需求中的各项要求进行供货及配送，服务至2026年12月31日。

**第六条 包装及运输**

涉及的商品包装和快递包装，均应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

**第七条 乙方质量保证**

（一）乙方所供食材保证技术指标符合要求、质量可靠、进货渠道正常，符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求。

（二）生产工艺符合国家要求。

（三）食材包装及标识符合国家有关规范要求。

**第八条 乙方免费提供的服务**

（一）乙方为合法供应商的资格证明文件。

（二）乙方随同货物提供相应的质检报告或货物符合国家标准的证明文件。

（三）《原料购进验收单》。

（四）乙方配送负责人： 联系电话：

**第九条 违约责任**

（一）按《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

（二）甲方责任

1、除乙方配送食材不符合合同约定的规格、型号、质量及质保期要求外，甲方不得拒绝接收或随意退（换）货。

2、乙方同一配送计划配送的食材一次不合格一个品种扣除履约保证金20元，前两周不计。经过三次验收，仍不能满足招标文件要求或甲方需求的，甲方有权解除本合同，并立即终止乙方的供应资格。

3、乙方如果出现一月内迟到（20分钟以上）三次者，甲方有权解除本合同，并立即终止乙方的供应资格。迟到一次扣除履约保证金50元，一月迟到三次解除合同。

（三）乙方责任

1、乙方未能按期履行合同或未按合同要求提供食材或提供的食材经两次验收仍不能满足招标文件要求或甲方需求的，甲方有权解除合同，并对乙方的违约行为进行追究，同时按《中华人民共和国政府采购法》和陕西省政府采购供应商管理办法进行相应处罚，因此给甲方造成的一切损失均由乙方承担。

2、乙方对甲方解除合同不予认可的，应在收到甲方书面解除通知之日起7日内依法提出异议。

3、乙方提交的食材，在甲方验收前，出现的毁损灭失风险，由乙方承担。

**第十条 不可抗力**

（一）本合同中不可抗力指地震、台风、水灾、战争、罢工以及其它双方不能预见、不能避免并不能克服的客观情况。

（二）由于不可抗力致使合同无法履行的，受不可抗力影响一方，应立即将履行本合同的事实书面通知对方，并在不可抗力发生之日起十五日内提供有关相关政府部门或公证机关出具的证明文件。

（三）本合同在不可抗力影响范围及其持续期间内将中止履行，本合同执行时间可根据中止时间相应顺延，双方无须承担违约责任。不可抗力事件消除后，双方应就合同的履行及后续问题进行协商。如不可抗力原因造成合同中止超过60天，任何一方均有权解除本合同。

（四）一方延迟履行合同后发生不可抗力的，不能免除责任。

**第十一条 验收**

验收方案：

（一）供应商必须严格按学院教学计划要求，及时准确足量将用料单所列全部原材料送至学院指定地点，且确保物料新鲜符合要求。

（二）供应商交货前对货物作出全面检查并列出交货清单，作为甲方收货验收和使用的依据。

（三）货物运抵现场后，甲方依据竞争性谈判文件上的技术规格要求和国家有关质量标准组织初步验收，如甲方提出货物品质不符合要求，则供应商无条件上门更换。

（四）其他未尽事宜应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库(2016) 205号)的要求进行。

验收依据：

（一）谈判文件、成交供应商的谈判响应文件及澄清函；

（二）本合同及附件文本；

（三）国家相应标准、规范。

**第十二条 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 种方式解决：

（一）提交西安市仲裁委员会仲裁；

（二）依法向甲方所在地人民法院起诉。

**第十三条 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 柒 份，甲方执 肆 份，乙方执 贰 份，鉴证方 壹 份。

（四）本合同如有未尽事宜，甲、乙双方协商解决。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 甲 方 | 乙 方 | 鉴 证 方 |
| 西安商贸旅游技师学院  （盖章） | 成交供应商全称  （请填写具体名称）  （盖章） | 陕西明正招标有限公司  （盖鉴证章） |
| 地址： | 地址： | 地址：西安市雁塔区二环南路西段88号老三届世纪星大厦30层AB座 |
| 邮编： | 邮编： | 邮编：710061 |
| 法定代表人： | 法定代表人： | 电话：029-87551608 |
| 被授权代表：（签字） | 被授权代表：（签字） | 传真：/ |
| 电话： | 电话： |  |
| 传真： | 传真： |  |
|  | 开户银行： |  |
|  | 账号： |  |
| 日期： 年 月 日 | 日期： 年 月 日 | 日期： 年 月 日 |

附件一：

**采购内容**

第一肉类

（一）肉品类

（1）家畜类：

猪肉：呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。有检疫合格印章。

牛肉：新鲜的模肉肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色；表面微干，有风干膜，不黏手；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；具有牛肉特有的气味。

羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。

（2）家禽类：

禽类:眼球饱满，皮肤有光泽，肌肉切面发光，外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷能立即恢复。

（3）水产类：

1、活鲜鱼类

神态——在水中游动自如

体态——无伤残、无畸形、无病害

体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。

行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明己接近死亡或已有病害。有红色鱼鳞之鱼须挑出拒收。

2、虾类:个大而均匀，活蹦乱跳(或能活动)

3、蟹类

大闸蟹——青皮、 白肚、黄毛、金螯及蟹脚刚劲有力，膘壮肉厚，膏多，堆在地上，能迅速四面爬开

海蟹——体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力。

4、贝类

双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

单壳贝类——贝肉收缩 自如，用手指抚平后能回缩

5、冰鲜鱼

皮肤——类金属、 光泽哑色的表面显示其已不温鲜

眼睛——饱满明亮、 清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈

鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥

鱼肚——内收或平整，不突出，不破肛

体外粘液——透明或水白

肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可立刻恢复

气味——温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味

体表——鱼鳞完整、体表无破损

6、冰鲜虾

有固有的颜色，不发白或红；头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁无污物。

（二）冻品类

1、整箱包装完整、无破箱、生产地址明显。

2、验货时，要拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。

3、如冻品解冻、软化、出水带血水，则不能收货。

4、称重时要扣除纸箱、冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净冰块的重量，以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量。

第二粮油类

（一）面粉及淀粉类

面粉：均为整袋采购，要求完整原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。不同种类面粉的化学和卫生指标应符合《中华人民共和国国家标准》中面粉的指标要求。原袋分装应有完整包装、生产日期等信息，指标符合国家标准。

淀粉类：整袋采购有完整原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。散装淀粉需在保质期内，色泽洁白，无杂质，无异味，无虫蚀，无霉变，分装盛器需使用食品级包材。

（二）米及米粉类

米：整袋采购的必须有完整原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。不同种类米的化学和卫生指标应符合《中华人民共和国国家标准》中米的指标要求。散装米米粒饱满，光泽度高，腹白低，残缺粒、爆腰粒少，米香味正，无杂质，无虫害，分装盛器需使用食品级包材。

米粉类：整袋采购有完整原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。散装米粉需在保质期内，色泽洁白，无杂质，无异味，无虫蚀，无霉变，分装盛器需使用食品级包材。

（三）食用油脂类

植物油：有完整的原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

动物油：精炼动物油应有完整的原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

合成油：有完整的原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上，植脂鲜奶油应冷链运输保藏。

（四）杂粮类

豆：豆类应无杂质、无霉变、无异味、无虫蚀、无杂豆、无鼠害、表面有光泽，均为当年新豆。

豆沙：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

第三蛋、乳类

（一）乳品类

鲜乳和炼乳：均为整箱或整包采购，瓶装、罐装、利乐包装或康美包装等均可，拒绝散装和简易包装。有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

乳粉：有完整包装，拒绝散装。纯乳含量不得低于60%，有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

乳酪：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

酸乳：原包装采购，冷链运输保藏，有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余三分之二以上。

（二）蛋品类

鲜蛋：新鲜无变质、无污染，破损率≤1%，秋冬季距生产日期不超过15天，春夏季距生产日期不超过7天。

咸蛋、变蛋：无霉变，无污染，无破损，保质期剩余至少二分之一以上。

咸蛋黄：100%咸蛋黄，拒绝再次加工品。整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

第四蔬菜类

根茎类:茎部不老化，机体均匀，未发芽、变色

叶菜类:色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄。质地脆嫩、坚挺，球形叶菜，结实，无老帮

花果类:允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟

菇菌类:外形饱满，不发霉、变黑

第五果品类

鲜果：二级果及以上，无虫害，无霉变，无失水萎蔫，农残符合国家标准。

果酱、果脯、蜜饯、水果罐头、果汁：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。果干、干果、干果片、干果碎、干果粉：无变色、无杂质、无霉变、无异味、无虫蚀、无鼠害、均为当年新果。

第六调味品类

（一）食糖类

砂糖（糖粉）类：各类砂糖应符合《中华人民共和国国家标准》中对砂糖的色值、颗粒大小、杂质含量、甜度、含水量等标准的要求。袋装采购品应有完整的原厂包装，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。散装品需在保质期内，无杂质，无异味，无虫蚀，无霉变，分装盛器需使用食品级包材。

蜂蜜、糖浆类：均为整包采购，拒绝散装。品名准确，生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

（二）巧克力类

巧克力：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上。

（三）食品添加剂类

食品添加剂：整包采购，应有生产合格证、SC证号完备，外包装无污损，保质期剩余至少二分之一以上，生物活性添加剂（如酵母）距离生产日期不超过6个月。

（四）调味品

符合国标,距生产日期未超过2个月。外包装完整洁净，有检验合格证，食品生产许可证号。

附件二

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **原材料采购单（样表）** | | | | | | |
| 序号 | 名称 | 规格 | 品牌/产地 | 单位 | 数量 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 批准： 审核： 编制： | | | | | | |
| 日期： 日期： 日期： | | | | | | |