xjcx26227

项目编号： XHZB-26-067

2025年中央支持地方公共文化服务体系项目合同

甲方：西安市长安区文化和旅游体育局

乙方：西安超星教育科技有限公司

合 同

甲方：西安市长安区文化和旅游体育局

乙方：西安超星教育科技有限公司

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》及相关法律法规的规定，结合该项目的具体情况，为明确责任、分工协作，协作配合，经双方协商一致，就本项目签订合同，共同遵守。

一、服务条件

（一）服务地点：西安市长安区文化馆

（二）服务期：自合同签订之日起 45 个日历天内完成。

二、合同价款

（一）合同总价款为：小写：244800.00 元；

（大写：贰拾肆万肆仟捌佰元）；

（二）合同内容包括：见附件。

（三）合同总价一次性包死，不受市场价格变化因素的影响。

（四）合同价款是完成采购内容所需的全部费用，包括但不限于人工费、设计费、管理费、税金等一切相关费用。

三、款项结算

（一）合同款的支付：

（1）双方确认本合同项下款项系由财政资金拨付，上级部门拨款到位后，且乙方按照合同约定完成合同义务并经甲方验收后，甲方按上级拨款进度结合本合同项目进展情况支付乙方。如

上级部门款项未拨付，乙方无权向甲方主张款项。以上每笔合同款项支付前，乙方应向甲方开具合法、有效、等额的增值税发票。否则，甲方有权拒绝付款。

（二）支付方式：银行转账。

（三）结算方式：项目完成后，乙方应向甲方提交项目总结报告、照片、验收单等证明材料提交甲方验收。验收合格后供应商持成交通知书、服务合同、发票、政府采购项目验收单等，与采购人结算。

四、双方的权利和义务

1、甲方按本项目具体情况提供乙方所需材料，甲方协助乙方完成资料、文件收集工作，并对其完整性、正确性及时限性负责，甲方不得要求乙方违反国家有关标准。

2、甲方变更委托项目、规模、条件或因提交资料的错误，或所提交的资料作重大修改，以至造成乙方返工时，双方除需另行协商补充协议、重新明确有关条款外，还需根据所耗工作量调整成果报告。

3、乙方在中途需更换所指派的项目负责人，应事先征得甲方同意。

4、乙方所交成果不符合国家法律法规和合同规定的，甲方有权拒收，并由乙方承担一切费用。

5、乙方需保证本成果或其授予的权利不会侵犯任何第三人的知识产权或其他权利，也没有其他针对乙方拥有本成果权利的

未决诉讼，或甲方行使乙方所提供的成果权利会侵犯任何第三人的合法权利。

五、违约责任

（一）按《民法典》中的相关条款执行。

（二）双方必须严格遵守协议条款约定，若甲方严重违约导致本合同无法履行的，乙方有权单方解除本合同，甲方需支付协议总额款的 10%作为违约金补偿与乙方。

（三）按合同要求提供编制报告或报告质量不能满足采购技术要求，乙方必须无条件重新出具，提高技术，完善质量，否则，甲方会同监督机构、招标代理机构有权终止合同并对乙方违约行为进行追究，同时按《中华人民共和国政府采购法》进行相应的处罚。

（四）任何一方因不可抗力原因不能履行协议时，应尽快通知对方，双方均设法补偿。如仍无法履约协议，可协商延缓或撤销协议，双方责任免除。

六、验收

验收依据包括：

1.本合同及附加文本；

2.磋商文件、响应文件及澄清函；

3.国家相应的标准、规范。

七、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（一）种方式解决：

（一）提交西安仲裁委员会仲裁；

（二）依法向甲方所在地人民法院起诉。

八、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）在合同书上签字或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，违者按有关规定承担相应责任。

（三）本合同一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份。

合同签订地点为 甲方指定地点 。

（四）本合同如有未尽事宜，甲、乙双方协商解决。

（五）生效时间：2026 年 8 月 17 日

甲方名称（盖章）：

代表人（签字）：

分管领导：

财务科负责人：

业务科室负责人：

经手人：

乙方名称（盖章）：

地址：西安曲江新区汇新路以东曲江国际金融中心第一幢1单元23层12302号房

代表人（签字）：

电话：029-88348398

开户银行：交通银行股份有限公司西安曲江新区支行

帐号：611301061018010027955

附件（交付的产品需包含以下内容）：

一、平台建设参数：

1、沉浸式学习平台，平台基于 windows 应用程序开发，客户端系统软件（非网页形式），可以运行在基于 windows 系统的智能交互平板上。

2、平台系统可与 VR 眼镜通过网络通讯，能够不受地域限制对授权的 VR 库进行管理，包括资源下载到本地、分发到头显等；能够对的 VR 一体机进行统一管理，能够随时随地进行网络远程 VR 授课活动。

★3、客户端必须具有首页、安装管理、设备管理，悬浮批注，名师课件等功能。

★4、可以在客户端平台界面下载观看或者在线观看 PC 端视频说明、PC 端图文说明、VR 端视频说明、VR 端图文说明，使用平台端和 VR 端学习操作更便捷，随时可以进行操作使用。同时也能显示版本信息号和最后版本更新的时间。

★5、用户可以在备课管理页面创建课程组，创建好的课程组文件夹界面具有悬停进入课堂窗口，方便选课后直接进入课堂。

★6、管理员可以在名师课件上传自己制作的全景视频、并且可以给视频进行配乐，视频资源可选择对外公开、仅自己可用等层级。并且上传的视频可以下载到 VR 头戴显示设备供使用者浏览查看。

7、对于创建的课程组， 可以添加课程资源，可按课件分类，所属类型筛选，可以对课程组课程进行增减，在课件列表中显示最终的课程数量。 在增删课程资源时，可以直接在选课资源表中点选或者不选，增删课程组资源，也可在课程组列表删除所有课程，同时 还可以对课程组的名称进行修改编辑。 可以在课程组悬停的界面中直接点击立即上课进行课程播课。

8、用户可以在上课管理中进行内容播控，可以选择 VR 播控，管理者可以在平台中看到各个头盔中的内容。

★9、安装管理：可按课件进行安装，可查看安装情况。在按照课件查看的过程中，至少包含课件名称、封面图，以及多少台未安装、多少台已安装，详情等情况展示，并在详情中可查看到安装与未安装的详细设备编号，可以针对课件进行安装或者卸载，同时可以进行多个勾选进行批量安装或者卸载。

10、安装管理：按照设备查看的过程中，至少包含设备编号，以及设备安装详情展示，以及已安装和未安装课程数量，在查看详情时，可以查看具体课程内容并可对其卸载或者安装，同时还可以进行勾选课程后进行批量安装，或者批量卸载。

★11、安装管理：无论哪种状态下，在安装过程均显示安装进度、安装完成，中断安装按钮，并且在课程安装完成后方能进行其他操作。

★12、为方便对课堂以及设备的管理，客户端设备管理中须具备设备组编辑功能，管理员可以创建设备组，并且可以在本账号下的设备群中可以增加或者减少自己设备组中的设备

数量，自由组合新建到自己的演示管理中，实现针对组队来访者一键播课。。

13、平台中需包含，楮皮纸制作技艺、关中事酒酿造工艺、长安沣峪口老油坊榨油技艺，可以在平台上安装或者下载。

★14、平台中自带 VR 楮皮纸制作技艺内容，其内容包含：一、采皮、二、洗皮、三、蒸瓤、四、踏碓、五、切幡、六、捣浆、七、洗浆、八、打飞、九、抄纸、十、晾晒等工序每个工序需要提供具有手柄射线的功能截图，不接受普通录制视频内容。

15、提供两套全新 VR 设备支撑平台建设，设备参数如下：分辨率不低于 3664x1920；运行内存不低于 6G；内存不低于 256G；并全面接入原有 VR 楮皮纸制作技艺内容，完成安装调试。

16、为馆内原有 3 套 VR 设备安装新配备的关中事酒酿造工艺和老油坊榨油技艺；并完成软件安装、调试、培训、维护等。

二、升级项目建设参数

2.1 关中事酒酿造工艺制作流程：

一、制曲

需制作的材料、器具或模型：小麦和中药材（乌药、元桂、玉果、砂仁等 30 余种放在一起的）。轧麦工具、曲模、曲房、稻草或麻袋。

1.轧麦与配药：使用轧麦工具将小麦轧碎，按严格比例配入中药材粉末。

2.拌料与踏曲：将小麦与药材混合后加水拌匀，放入曲模中踩实成型。

3.堆曲与培养：将曲坯堆入曲房，通过“三揭三盖”调节温湿度，培养周期约 30 天。

4.成曲储存：制好的曲需阴干储存，陈放一年以上以提高发酵效力。

二、酿酒

需制作的材料、器具或模型：糯米、酒曲、秦岭山泉水（或井水）。陶缸（发酵）、木甑（蒸饭）、木耙（搅拌）、压榨工具（过滤）、煎酒器（灭菌）、陶坛（陈酿）

1.浸米

操作：糯米浸泡 1-3 天，低温环境（防止蚊虫和变质）。

作用：淀粉水解，浆水酸化促进发酵。

注意：浆水酸度需自然调节至适宜酵母繁殖。

2.蒸饭

操作：蒸至饭粒外硬内软、松散不糊。

注意：避免夹生或过烂，影响糖化效率。

3.晾饭

操作：蒸熟的米饭摊凉至 25-30℃，便于拌曲。

注意：冷却需迅速，防止杂菌污染。

4.拌曲与落缸发酵

操作：按比例将酒曲碎末与米饭拌匀，入陶缸密封。

发酵条件：初始温度 25-26℃，自然升温至 30℃左右。

注意：缸需预先消毒（古法称“湛炽必洁”）。

5.开耙

操作：发酵至 33℃时，用木耙搅拌散热并供氧。

作用：调节温度，防止发酵中止。

注意：需多次开耙，经验决定搅拌频率。

6.后发酵

操作：主发酵完成后，转入陶坛静置 20-80 天（温度 13-18℃）。

作用：酒体进一步熟成，风味物质形成。

7.压榨：

用传统工具榨取酒液，分离酒糟。

8.煎酒：

加热至 85-90℃灭菌，促进蛋白质凝固、酒质稳定。

注意：现代工艺可能采用巴氏灭菌，但古法强调火候精准（“火齐必得”）。

9.陈封

操作：酒液封入陶坛，陈放数年。

结果：酒色渐深如琥珀，口感更醇厚。

（品质分级：新酒：浅色清亮，味淡，适合初饮者。陈酿：色深带米粒，口感浓郁，适合资深饮家。老酒：色如琥珀，度数高，醇香带劲，需多年窖藏。）

三、古遗六法

关中事酒遵循商周传承的“古遗六法”，在整个流程中相关细节中的提示框内介绍：

黍稻必齐：精选颗粒饱满的糯米。

曲蘗必时：酒曲需适时制作并陈化。

水泉必香：水质需清冽（如秦岭泉水）。

陶器必良：使用无渗漏的陶制容器。

湛炽必洁：器具严格消毒。

火齐必得：蒸煮与灭菌火候精准

2.2 长安沣峪口老油坊榨油技艺制作流程：

一、采集原料

1.选料

原料：黄土地种植的新鲜菜籽（“宁选新不选陈”）。

注意点：陈年菜籽易导致油质浑浊，新籽榨油色亮、质纯、口感好。

2.晾晒

模型：晒场、竹席或布单。

注意点：

菜籽需晒至松散片状，不可太湿或太干，若出油状则不可用。

晾晒不当会影响后续磨胚的干湿度。

3.去尘、去杂

模型：扇车（传统农具）、筛子、簸箕。

操作：先用扇车吹去尘土，再用筛子和簸箕去除沙、土、壳等杂质。

二、磨胚

1.研磨菜籽

模型：拐齿石磨（水轮驱动，即水磨）、竹签（调节进料速度）。

原料：处理后的菜籽。

注意点：

菜籽需磨成泥状，越细越好。

通过竹签控制石磨转速，防止堵塞或研磨不均。

2.干湿度鉴别

操作：经验师傅用手抓胚，成团且有膨胀感为佳。

注意点：胚过干易散，过湿则影响后续蒸胚效果。

三、蒸胚

1.蒸制菜籽胚

模型：大铁锅、蒸笼、铁锹、油草（稻草或蒲草）。

原料：磨好的菜籽胚。

步骤：

锅内加水至三分之一高度，烧开后沿锅沿撒胚至蒸笼，覆盖油草防止漏气。

大火蒸 40—60 分钟，一次可蒸 360—420 斤胚。

注意点：

需快速覆盖蒸汽冒出的位置，确保受热均匀。

油草的捆扎需用“猪蹄扣”，确保密封性。

四、包坨

1.包裹菜籽胚

模型：油圈（竹皮编制，直径 50cm、高 10cm）、木拐（硬杂木制榔头）、油草。

步骤：

蒸熟的胚装入油圈，用木拐夯实，外层以油草包裹严实并踩实。

注意点：

包坨需快速完成，防止胚冷却影响出油率。

油草需提前经沸水烫制并拉紧，增强韧性和密封性。

五、榨油

1.压榨

模型：油梁（长十余米的巨木）、石山（固定油梁的石头堆）、滑车（吊起油梁）。

步骤：

将油坨垒入出油井，利用杠杆原理加压油梁。

首次压榨后取出油坨粉碎，二次压榨确保出油彻底。

注意点：

操作需“紧包坨，慢使梁”，避免压力不均导致油坨破裂。

高温环境（约 50℃）可提升出油量，夏季为榨油高峰期。

六、成油

1.沉淀与过滤

模型：石槽、油缸、滤网。

步骤：

榨出的油经石槽流入油缸，过滤后静置 15—30 天（冬季长，夏季短）。

注意点：

沉淀时间不足会导致油质浑浊，影响口感和保存。

辅助工序

1.油草制作

模型：稻草（早期用龙须草或蒲草），高度 100—120cm，无霉变。

步骤：去叶、捆扎（猪蹄扣）、沸水烫制、拉紧晾干。

2.油圈制作

模型：竹皮。（直径 50cm、高 10cm，中心凸出以增强承压能力。）