渭南高级中学餐厅2026年大宗食材采购项目

五标段采购合同

甲方(采购方)：渭南高级中学

乙方(供应方):陕西夏商贸易有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全 法》，教育部办公厅市场监管总局办公厅《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》(教体艺厅函〔2025〕30号)、《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法(试行)》(陕教规范〔2025〕 1号),通过公开招标,甲乙双方本着平等自愿、公平公正、安全合规的原则，经协商一致，签订本合同。

第一条 供应内容及质量标准

1.1 乙方向甲方供应校园餐食材，清单如下：

序号	种类	品牌	规格	单位	下浮率
1	冻货（禽、鱼）	金牧（冻鸡）、秦特汇（涮肉卷）、渔鑫园（黄鱼）、东仔湖（鱼片）	/	1批	6.0%
2	干菜	魔鑫王（干菜）	/	1批	
3	酱菜	聚汇（酱菜）、杨场（酱菜）	/	1批	

1.2 所有供应食材必须符合《食品安全国家标准》等国家、 地方相关质量标准，且满足以下要求：

（1）所有配送食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》及国家食品安全通用标准；无国家标准的执行本省地方标准；无国标、省标的执行行业通用标准或满足学生营养餐食用安全的特定标准。严禁供应以下食材：腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污

（2）所有食品的来源必须清晰，保质期在2个月以上，收货日期距保质期仍有2/3或以上，保质期2个月以下，收货日期距保质期仍有1/2或以上。同一批次同一种货物需附相应合格证明、检测报告等以能证明其货物属于质量合格产品的证件，以备采购人核验。

（3）供应商须建立长期稳定合作的标准化种植、养殖基地，搭建完整食材追踪溯源体系；生鲜果蔬新鲜饱满、农残指标低于国家限量标准，无腐烂、虫蛀、药渍、重金属污染；米面油、干货等干杂品类选自正规规模化生产厂家，具备全套生产资质，无违规添加剂、无霉变、无掺假、无硫磺熏制等问题。

（4）供应商承诺全部食材实行大宗集中统一采购，严格依照采购人订单规格、品质标准供货；运输、装卸过程中造成包装破损、食材污染、变质、变形损耗的，供应商须在采购人指定时限内无条件免费更换，并承担食堂临时补货产生的全部损失。

（5）食材采购从食材生产单位、批发市场等采购的，应当查验、索取并留存供货者的相关许可证和产品合格证明等文件;从固定供货商或者供货基地采购的，应当查验、索取并留存供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等;从超市、农贸市场、个体工商户、农户等采购的，应当索取并留存采购清单等有关凭证，做到源头可控，有据可查。

1.3 鼓励乙方供应本地无公害农产品、绿色食品、有机农产 品和地理标志农产品，同等条件下甲方优先选用乙方供应的上 述产品。

第二条供货期限

本合同供货期限：自合同签订之日起一年 ，说明：供货期遵照教育相关主管部门最新政策文件执行，政策更新后甲乙双方同步调整履约时间。

第三条供货方式与配送要求

3.1 甲方提前 2 个工作日以书面形式或订单系统向乙方下达供货订单，明确约定食材品种、数量、配送时间。

3.2 乙方应当按照订单要求出具配送单，在甲方指定的配送时间配送至甲方食堂指定验收区域：

配送时间：☑每日　　点前　　☐分时段：

配送地点：渭南高级中学

3.3 配送人员要求：

（1）配送人员应相对固定，且持有有效健康证明；

（2）配送期间配送人员须着工作服、佩戴口罩与手套。

（3）供应商为本项目设立固定专职项目对接负责人，配备专用冷链配送车辆，专车专供营养餐配送，不得混载非食品、有毒有害物品；如需更换配送车辆，须提前24小时向采购人报备车辆号牌、冷藏设备、消毒记录等完整资料。食材送达后，由供应商负责全部卸货、搬运、分层上架工作；运输车辆、周转容器定期清洗消杀，车厢无油污、异味、残留水渍；食材分区规范堆放，生熟隔离、荤素分隔，严防交叉污染。

（4）供应商具备充足仓储、调运、二次分拣、上门搬运能力，配送食材出现变质、破损、农残超标、规格不符等任何质量问题，须在采购人通知后1小时内完成重新配送、调换到位，往返运输、食材损耗费用全部由供应商承担。

（5）供应商必须按采购人所填订单配送，按规定时间送达，保障学校食堂正常运行。确保配送的食品优质、安全、可靠，确保运输安全，无条件更换运输过程中受到污染或变质的食品所需费用由供应商承担。

（6）供应商全程落实防尘、防晒、保湿、控温保鲜措施；严禁使用甲醛、工业消毒剂等有毒有害物质喷洒食材保鲜、防腐。一经查实违规使用有毒保鲜药剂，采购人立即取消供应商供货资格，供应商承担全部食品安全、民事及法律责任。

（7）供应商建立完整食材出入库、配送台账，逐笔记录订单、出库、运输、入校验收信息，台账留存不少于3年；供应商对配送全流程食品安全负第一责任。采购人采取日常抽查、季度全面督查、第三方抽检相结合方式开展履约检查；若因供应商食材、配送问题引发食品安全责任事故，由供应商承担全部经济赔偿、行政处罚及法律责任。

合同履约周期内，供应商须完善内部安全生产管理制度，定期开展从业人员安全操作、应急处置培训；运输、装卸、入校作业过程中发生人身伤害、财产损毁等安全事故，全部责任、赔偿费用由供应商独立承担。

3.4 配送车辆及设施设备要求：

（1）运输车辆需保持封闭、清洁，无积水、油污、异味，不得混 放杂物，严禁使用无封闭设施的敞篷车辆配送食材；

（2）配送车辆须具备符合要求的保温制冷设备；

（3）配送车辆储运容器需定期清洗消毒。

（4）食材运输全程由供应商全权负责，运输车辆、外包装容器符合食品卫生标准，建立每周固定消杀台账；车厢内壁采用耐腐蚀、防潮、易清洁消毒材质，无异味、无残留污渍，定期检修制冷、保温设备并留存维保记录。食材分层隔离摆放，避免挤压、渗漏、交叉污染，装卸轻拿轻放，杜绝机械损伤。

（5）冷藏食材须使用专用保温或制冷车辆运输，全程持续控温，长途运输实时监测、记录车厢温度，严防日晒、雨淋、高温暴晒，配套通风散热设施，保证全程温控稳定达标。

（6）送货车辆进场前须完成外观、车厢卫生检查；食材分区有序堆放，生熟分开；冷藏、冷冻食材卸货前现场核验中心温度，同步记录车厢运行温度、留存测温台账。卸货期间食材脱离冷链时限严格管控：冷藏食材脱离冷链不超过 20 分钟，超时未完成卸货须立即重新封存保温。

3.5 配送过程应当符合食品储运规范：

（1）冷链食材需全程保持0-4℃冷藏或≤-18℃冷冻；

（2）不同类别食材需分装运输，避免交叉污染。

3.6 乙方负责食材装卸，承担运输过程中食材损耗与全部安 全责任。

第四条验收与退换货

4.1 甲方执行双人(多人)验收制度，验收内容包括：

(1)核对食材名称、品种、规格、数量，确保与订单要求一致，

做到订货单、配送单与配送食材“三个完全一致”。

(2)查验并留存乙方随货提供的本批次食材检验合格证明、检疫 证明等资质文件；

(3)核对预包装食材的标签标识、生产日期、保质期、生产厂家 信息、食品生产许可证编号、储存条件等内容，确认食材未 超过保质期，标签信息完整规范。

(4)检查食材感官性状，具备条件的可对蔬菜农残等项目开展快 速检测：

①新鲜果蔬：无腐烂、变质、虫蛀、异物，无异常变色、异味， 形态饱满新鲜；

②畜禽肉：色泽正常，无瘀血、病变、异味，无注水变质情况；

③水产品：体表有光泽、鳃色鲜红、无腥臭味，状态新鲜；

④预包装食材：包装无破损、无胀袋、无变形，无泄漏霉变情况。

(5)核查冷链食材温度，冷藏食材表面温度与标签标识要求温度 的偏差不超过+3℃,冷冻大宗食材表面温度不高于-9℃。

4.2 验收合格后，甲乙双方验收人员共同签字确认，留存验 收记录。

4.3 验收时，甲方若发现以下情形有权拒收并追究乙方相应 责任，乙方应当在甲方通知后 0.5小时内完成退换货，由此产生的所有费用由乙方承担。

(1)配送人员无有效健康证，运输车辆卫生状况不达标、不符合 食材运输条件要求，食材装载不合规存在交叉污染风险；

(2)错配、少配或未按订单约定的品种、规格、数量配送；

(3)配送食材无有效合格文件或合格文件与对应批次不一致，蔬 菜水果农残超标；

(4)配送食材标签标识信息不清晰不完整、超过保质期，进口食 材未提供入境货物检验检疫证明，转基因食材未明确标注；

(5)配送食材感官性状发生异常；

(6)冷链断链，冷藏、冷冻食材表面温度不达标；

(7)配送食材重量短缺超出合理误差范围。

第五条价格与结算

5.1 本合同食材价格以本合同第1.1条《食材供应清单》的中标单价基准价为准，价格浮动遵循以下约定：当市场价格浮 动幅度超过±10%（甲乙双方议定）时，双方可协商调整价格， 调整结果以补充协议形式确认，单次调整后的价格执行周期不短于1个月。

5.2结算方式:

☑按时间结算：每 月 (时间)据实结算一次

根据实际供应量，按月据实结算。采购人结算前，由中标人于每月月底与采购人就供应数量进行核对，无误后由中标人出具全额发票，否则，采购人有权拒绝付款，无需承担任何责任，且中标人不得以此为由拒绝履行协议义务，达到付款条件起 15个工作日内，支付本月合同总金额的100%

供应商在供货前需提供不少于三个品牌的产品供学校进行选择，以学校确定的品牌产品进行供货。确定产品后学校进行市场询价，确定最终结算基准价，合同期内结算基准价不进行调整。据实结算=结算基准价*（1-中标下浮率）

甲方收到乙方开具的合规发票后，于 15 个工作日内通过对公账户支付货款，不得拖欠。

第六条双方权利与义务

6.1 甲方权利义务

(1)按时下达订单，按时支付货款；

(2)按照本合同约定对食材进行验收，对不合格食材依规处置；

(3)对乙方供货质量、服务进行监督评价，有权提出整改要求。

6.2 乙方权利义务

(1)严格落实食品安全主体责任，确保供应食材符合本合同约定 的质量标准；

(2)保持供货稳定，不得擅自更换供应品种、降低质量标准，因 不可抗力无法供货需提前3天告知甲方，并经甲方同意后方 可调整供货安排；

(3)建立食材溯源台账，配合甲方、监管部门开展检查抽检，按 要求提供相关资质、检验证明材料。

第七条违约责任

7.1 乙方供应食材不合格，或未按约定时间配送，每次扣除 当批次货款的5%（由甲乙双方议定）作为违约金。

7.2 乙方累计出现3次(由甲乙双方议定)不合格食材供应 或逾期配送情形，甲方有权单方解除本合同并将乙方列入采购黑名单。

7.3 乙方供应食材若出现不符合法律法规的严重质量问题 （如掺杂掺假、假冒伪劣、疑似病死猪肉等),甲方有权向市场 监管等有关部门报告，同时单方解除本合同并将乙方列入采购黑名单。

7.4乙方供应不合格食材造成食品安全事故的，乙方承担全 部法律责任和经济赔偿责任，甲方有权立即解除合同，并依法 追究乙方责任。

7.5 甲方未按约定支付货款，每逾期1日按照应付未付金额 的0.1%(由甲乙双方议定)向乙方支付违约金。

第八条合同变更与解除

8.1 双方协商一致可以变更、解除本合同，变更内容需以书 面补充协议确认。

8.2 一方出现严重违约行为，经催告后仍不改正的，另一方 有权单夜解除合同。

第九条争议解决

因本合同产生的争议，双方先协商解决；协商不成的，可 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十条其他约定

10.1 本合同未尽事宜，双方可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

10.2 本合同附件为本合同组成部分，与本合同具有同等法律效力。

10.3 本合同一式五份， 甲方执两份，乙方执两份，代理公司一份，自双方签字盖章之日起生效。

甲方(盖章)：

法定代表人
或授权代表(签字或盖章)：

签订日期：2026年9月17日

乙方(盖章)：

法定代表人
或授权代表(签字或盖章)：袁亮

签订日期：2026年9月17日