

镇巴县学校食堂营养餐大宗食品及原辅材料 采购配送服务合同

采购人（甲方）：镇巴县教育体育局

供应商（乙方）：金源鸿食品集团有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及“镇巴县学校食堂营养餐服务项目”（项目编号：ZB2024001）的《招标文件》、乙方的《投标文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的招标文件、投标文件、中标通知书等均为本合同不可分割的部分。双方同意共同遵守如下条款：

一、合同货物

| 序号 | 货物品名 | 品牌 | 规格/型号 | 产品 制造商 |
|----|-------|----|-------|-----------|
| 1 | 米面 | | | |
| 2 | 食用油 | | | |
| 3 | 肉类 | | | |
| 4 | 蔬菜类 | | | |
| 5 | 干杂调料类 | | | |

二、合同总价

1. 合同下浮率为大写：粮油类 4 %；肉类：5 %；蔬菜类：8 %；干杂调料类：5 %。

损耗率：甲方委托第三方价格评估公司评估，以评估报告为准。

2. 价格核算方式：采用市场询价的方式确定其价格。

价格确定方法：每学期开学前确定本学期米面食用油的结算价格，其他食材每月确定一次结算价格（于月前<或开学前>一周左右询价，如果开学或放学月份少于15天，开学后的下月按开学月份确定结算价格，放学月份按上

月确定结算价格)。

由县教体局牵头，县财政局、发改局、市场监管局、相关学校组成联合询价小组，随机确定3个询价点，包括大型超市和农贸市场食材售货点，按照市场价格计算出各食材品种的平均价格作为市场基础价格，按市场基础价格 $\times(1-\text{下浮率})\div(1-\text{损耗率})$ 作为供应商结算价格。该价格已包括货物及货物贮存、加工(含对肉类的烧洗加工和蔬菜类的清洗与切分)、包装、运输、配送、调换、损耗、检测、税费、人工、培训、安全责任、设施设备损耗及保险等税费即包干价，甲方无须另向乙方支付本合同规定之外的其他任何费用。

三、食材种类及质量要求

| 序号 | 食材分类 | 质量标准及要求 |
|----|------|--|
| 1 | 米面 | <p>大米：</p> <p>1. 质量指标：①符合国家标准《大米》GB/T 1354-2018一级要求。②原粮为非转基因籼稻。③最近粮食生产季生产的稻谷加工的大米。④符合《食品安全国家标准粮食》GB 2715-2016。⑤每袋大米净重为 25kg。⑥包装要求：产品包装坚固结实，封口严密，符合《粮食销售包装》GB/T17109-2008 和《预包装食品标签通则》GB7718-2011 标准的规定。</p> <p>2. 质保期：产品符合国家相关质量保证期，产品在送达指定学校时剩余质保期不得少于质保期的三分之二。</p> <p>面粉：</p> <p>1. 质量要求：①符合国家标准《高精小麦粉》GB/T8607各项要求。②产品规格：每袋净重为 25kg。③面粉色泽呈乳白色或淡黄色，不发暗，无杂质，无粗粒感，流散性好，不结块，有自然的麦香味。④包装要求：产品包装坚固结实，封口严密，符合《预包装食品标签通则》GB7718-2011 标准的规定。</p> |

| | | |
|---|-----|--|
| | | <p>2. 质保期：产品符合国家相关质量保证期，产品在送达指定学校时剩余质保期不得少于质保期的三分之二。</p> |
| 2 | 食用油 | <p>1. 质量指标：①植物油符合《食品安全国家标准 植物油》 GB2716-2018。②菜籽油符合国家标准《菜籽油》 GB/T1536-2021 一级标准。③菜籽油原料为非转基因油菜籽，加工工艺为压榨工艺。④产品规格：每桶纯菜籽油包装规格为 5 升/16.3-16.4 升，浓香小榨菜籽油。⑤包装要求：产品包装坚固结实，完好严密，封口严密无油迹等渗漏现象，符合《预包装食品标签通则》 GB 7718-2011 和《食用植物油销售包装》 GB/T 17374-2008 要求的塑料桶。</p> <p>2. 质保期：产品符合国家相关质量保证期，产品在送达指定学校时剩余质保期不得少于质保期的三分之二。</p> |
| 3 | 肉类 | <p>1. 鲜猪肉要求：</p> <p>①应提供具有生猪定点屠宰厂出厂的新鲜猪肉；经动物卫生监督部门检验检疫合格，产品应符合相关国家标准。</p> <p>②严禁采购注水、注其他物质、病（死）猪肉、染疫猪肉、老母猪肉和老公猪肉、冻肉、瘦肉精猪肉。</p> <p>③鲜肉色泽鲜亮、无任何异味、肉质细腻、肉质紧密，富有弹性，皮薄膘肥，皮无斑点，脂肪呈白色或乳白色，有光泽，感观无明显异常；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。</p> <p>2. 鲜猪肉须符合鲜（冻）畜、禽产品（GB2707-2016）、鲜、冻猪肉及猪副食品（GB/T9959.1-2019）、</p> |

| | | |
|---|-----|---|
| | | <p>分割鲜冻猪瘦肉 (GB/T 9959.2-2008)、鲜、冻猪肉及猪副产品第 3 部分:分部位分割猪肉 (GB/T9959.3-2019)、鲜、冻猪肉及猪副产品 第 4 部分:猪副产品 (GB/T9959.4-2019) 标准。</p> <p>3. 加工配送要求:</p> <p>①肉类必须去头颈部、四肢、尾巴、板油、生殖器、内脏、三腺 (甲状腺、肾上腺、淋巴腺) 等, 然后进行烧皮、洗净, 初加工成片、丝、块、末及肉类制品。</p> <p>②猪肉送货时该批次肉类符合本地生猪溯源体系, 必须提供该批次动物检疫合格证明及验讫印章和肉品品质检验合格证及验讫印章、无药残检测报告等 (其中配送日期不得超过该批次检验合格证明上明示的日期 24 小时及以上)。</p> <p>④运输方式: 冷藏运输 (0-4℃)。</p> <p>4. 因不可抗力因素影响, 无法供应猪肉时, 经采购人确认可供应其他肉类。</p> <p>5. 应采购人要求, 供应商提供符合检疫合格条件的其他牲畜肉类, 如牛、羊、鸡、鸭肉等。符合国家食品安全标准: GB31650-2019 食品中兽药最大残留限量。有检验检疫合格证。</p> <p>6. 如实际配送中需要提供非洲猪瘟检测报告等, 按采购人要求提供。</p> |
| 4 | 蔬菜类 | <p>1. 蔬菜分类及要求:</p> <p>①叶菜类 (主要包括: 白菜、菠菜、油菜、卷心菜、苋菜、韭菜、蒿菜、香菜、芥菜、芥兰、茴香、蒜苗、莴笋、空心菜、豌豆尖、生菜、白花菜、青花</p> |

菜、油麦菜、甘蓝、小葱): 鲜嫩, 无枯黄叶, 无花斑叶, 无烂叶; 叶茎完整无折断, 基部不老化, 干爽无水; 无裂口损伤, 表面无泥土及其它杂物, 无农药残留超标。

②根茎类 (主要包括萝卜、马铃薯、藕、甘薯、山药、芋头、茭白、苕蓝、慈姑、洋葱、生姜、大蒜、蒜苔、韭菜花、大葱、韭黄): 个体均匀, 根形完整, 无畸形, 无泥土, 无虫蛀和机械伤, 无腐烂, 无断折断裂, 不萎蔫变软, 不发芽, 不变绿, 不空心, 不糠心, 不黑心, 弹击有实心感, 无农药残留超标。

③瓜类与茄果类 (主要包括冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、黄瓜、茄子、西红柿、苦瓜、辣椒、玉米、小瓜): 外观良好, 个体整齐, 色泽正常, 瓜肉坚实, 表皮无损伤、无病斑或烂斑, 无裂口, 无折断, 无压痕, 无异味, 不发软皱缩, 无农药残留超标。

④鲜豆类 (主要包括毛豆、豌豆): 颗粒饱满、无虫咬、大小均匀, 无农药残留超标。

⑤菌类 (主要包括: 香菇、平菇、金针菇、木耳、银耳、杏鲍菇、口蘑): 不含野生菌类, 色泽与其品种相适应, 气味正常; 无腐烂及虫蛀株, 无发霉, 无失水枯萎, 朵片完整, 手轻捏不能有水渗出为宜。

2. 蔬菜配送标准:

①加工: 蔬菜必须是洗好切好可以直接烹饪的叶菜类、根茎类、瓜类与茄果类、鲜豆类、菌类 (不含野生菌) 等食材。须保证菜面完全干净、形条规格符合要求。

②包装: 包装应整齐规则 (如叶菜、根茎类应分把、捆扎、装箱), 无菌处理, 分类包装, 便于食堂加工

| | | |
|---|-----|--|
| | | <p>操作。</p> <p>③运输方式：冷藏运输。</p> <p>3. 质量要求：蔬菜均为非转基因蔬菜，符合最新标准和国家卫生、安全标准要求。并按相关规定配送前采样送检，农药残留符合《食品安全国家标准农残最大残留限量》最新标准要求。禁止供应和加工《农村义务教育学校食堂管理暂行办法》规定的高风险食品。</p> |
| 5 | 干杂类 | <p>1. 调料：</p> <p>①包括但不限于：酱油、醋、鸡精、味精、花椒面、胡椒面、辣椒面、豆瓣酱。</p> <p>②包装完好、无破损、无变形，无污染。（其中液体类调料须瓶装密封，便于运输、存储）</p> <p>③分类包装配送，不混装。所有产品配送到学生食堂时剩余质保期不得少于质保期的三分之二。（自生产之日起开始计算）</p> <p>2. 干杂：</p> <p>①须食材干净、无污染、不含非食品用化学物质、不得发霉、不得变质，按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。</p> <p>②分类包装配送，不混装。所有产品配送到学生食堂时剩余质保期不得少于质保期的三分之二。（自生产之日起开始计算）</p> |

四、交货及验收

1. 交货时间：乙方应在中心配送车间将肉类和蔬菜及其它配料进行粗加工，洗净切好，使用真空气调保鲜或冷链气调保鲜技术，每天上午9点之前（具体以学校要求的时间为准）配送到项目实施学校。

2. 交货地点：甲方指定地点。

3. 验收由项目实施学校组织，乙方配合进行：

(1) 货物经乙方配送到指定地点后通知项目实施学校验收。

(2) 验收程序：学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复秤工作机制并如实记录。验收不合格的项目，学校应及时上报教体局依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人及时报告县级财政部门。

4. 乙方需提供米面油每批次的产品检验合格证明，每半年提供一次第三方专业检测机构出具的检验报告。第三方专业检测机构检测所产生的一切费用由乙方承担；检测结果不符合国家相关标准的，甲方将按相关规定进行处罚，由此造成的一切损失由乙方自行承担。

五、付款方式及时间

1. 履约保证金要求：

1.1 金额：500000元（大写：伍拾万元整），由中标保证金转为履约保证金。

1.2 退还条件及时间：项目服务期满将违约扣除后剩余部分10日内无息退还。

2. 付款方式：乙方和营养改善计划项目实施学校都建立营养餐专账，乙方每日按学校报送受益学生数或所需食材数量下单配送，月底开具清单交给学校，并于每月10日前进行前月的账目核对，在中央专项资金到位的情况下，学校每月30日前结算上月款项，每月结算一次。相关税费由乙方自行承担。

3. 开票要求：①乙方须在付款条件具备情况下才能开票（核对无误后3日内开票），包括交付货物经验收达到甲方及项目实施学校的要求、提供经甲方及项目实施学校认可的验收合格报告，如果条件不具备，乙方提前开票的，

甲方有权拒绝接收发票，暂缓支付乙方应付款项。②乙方须在达到开票条件后，开具本项目采购内容对应的发票。发票须由乙方专人送达，甲方不接受邮寄和快递等方式送达。

4. 考核标准：（由学校进行考核，每月为考核标准，每月抽查次数为4次，考核结果上报县教体局后勤管理中心汇总）

(1) 配送及时性 (A)。满分30分，具体评分标准如下：

| 内容 | 分值 | 相关要求 | 分值 |
|--|----|----------------------|----|
| 配送及时性 (A) $A = (4 - \text{每月抽查超过甲方约定时间配送次数}) / 4$ | 30 | $A \geq 75\%$ | 30 |
| | | $50\% \leq A < 75\%$ | 20 |
| | | $25\% \leq A < 50\%$ | 10 |
| | | $A < 25\%$ | 0 |

(2) 食材新鲜度 (B)。满分35分，具体评分标准如下：

| 内容 | 分值 | 相关要求 | 分值 |
|---|----|----------------------|----|
| 食材新鲜度 (B) $B = (4 - \text{每月抽查食材不新鲜次数}) / 4$ | 35 | $B \geq 75\%$ | 35 |
| | | $50\% \leq B < 75\%$ | 25 |
| | | $25\% \leq B < 50\%$ | 15 |
| | | $B < 25\%$ | 0 |

(3) 食材质量 (C)。满分35分。具体评分标准如下：

| 内容 | 分值 | 相关要求 | 分值 |
|--|----|----------------------|----|
| 食材质量 (C) $C = (4 - \text{每月抽查食材质量不合格次数}) / 4$ | 35 | $C \geq 75\%$ | 35 |
| | | $50\% \leq C < 75\%$ | 25 |
| | | $25\% \leq C < 50\%$ | 15 |
| | | $C < 25\%$ | 0 |

(4) 每月考核满分为 100 分, 考核分=配送及时性(A)+食材新鲜度(B)+食材质量(C)。

(5) 当考核得分低于 80 (不含) 分时, 甲方有权要求供应商进行整改, 若出现三次 (含) 或以上质量考核得分低于 80 (不含) 分时, 甲方有权终止合同。

(6) 乙方未按约定时间配送到指定地点的, 乙方每次应当向甲方支付违约金 2000 元 (按校计算), 该费用甲方在当月应付食材费用总额中直接扣除, 超过 3 次甲方有权解除合同。

(7) 乙方未按甲方学校要求提供食材的, 须及时更换, 并每次向甲方支付违约金 2000 元 (按校计算), 该费用甲方可在当月应付食材费用总额中直接扣除。若乙方提供的食材存在农药残留、重金属超标等检测不合格的, 甲方有权解除合同, 由此引起食品安全事故的, 由乙方负责一切经济 and 法律责任。

(8) 合同期内, 乙方不得转包、分包, 若有上述违约行为, 甲方有权解除合同。

(9) 如因乙方工作人员在履职过程中的疏忽、失职、过错等故意或过失原因给甲方造成损失或侵害, 包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等, 乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

六、服务要求

1. 食材加工配送中心设立要求

(1) 乙方中标后两个月内在项目所在地设立满足现有学生量的“食材加工配送中心”, 面积不低于 3000 平方米 (配送中心建成前采用毛菜配送模式)。食材加工配送中心必须设在镇巴县境内, 须具备标准化车间 (a 菜生产加工线; b 清洗生产线; c 禽畜类加工生产线; d 蔬菜保鲜库; e 肉类排酸冷冻库; f 真空包装系统等)、检测设备 (a 农药残余检测仪器; b 地沟油快速检测仪; c 肉类水分速测仪; d 水质检测仪; e 荧光检测仪等), 并有足够的冷藏运输车辆, 具备配电房、视频监控室、微生物培养室、食品留样室、蔬菜加工区 (分拣间、清洗间、切配间、消毒室) 及包装区、肉类加工区及包装区、禽类加工区及包装区等功能室, 配备现代化生产设备设施, 并符合国

家食品卫生安全的相关要求。

(2) 乙方必须在“食材加工配送中心”安装视频监控系统对食材加工和配送环节全程监控逐步与学校食堂监控联网，实现镇巴县教育局、市场监督管理局视频远程监控。

2. 确保每生标准的营养餐“吃”进学生嘴里，做好镇巴县营养餐工作全程监控和营养调配工作，切实改善学生营养。供应商依照中华人民共和国卫生行业标准（WS/T554-2017）《学生餐营养指南》和《国务院办公厅关于印发国民经济营养计划（2017-2030年）的通知》国发办〔2017〕60号精神，参照《农村学生膳食营养指导手册》并结合镇巴县学生口味特点，科学编制营养餐参考食谱，确保搭配合理、膳食营养均衡。乙方必须按照甲方审定的学生营养食谱进行加工配送。

3. 对所有学生营养改善计划试点学校食堂进行统一食材配送模式，加强从食堂食材采购、检测、检验、储存、出入库、冲洗、切割，包装，冷冻、冷链运输等各个环节的监管，切实正常实施。乙方需具有各项应急措施，有明确应急联系人，保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证食品及原材料供应。应急配送要求应在30分钟内予以响应，2个小时以内送达。

4. 乙方应在加工配送中心将肉类和蔬菜及其它配料进行粗加工，洗净切好（肉类必须烧皮），使用真空气调保鲜或冷链气调保鲜技术，每天上午10点之前（具体以学校要求的时间为准）配送到项目实施学校。肉类、蔬菜必须符合国家食品安全相关要求。

5. 乙方自行聘请配送中心从业人员，并为之签订正式劳动合同并依法缴纳社保。从业人员必须取得《健康证》。

6. 乙方应具备建设农产品溯源系统，若乙方没有建设农产品溯源系统的，应在中标后建设安装农产品溯源系统，以保证食品安全，方便对原材料来源进行追溯。

7. 乙方必须对每批次配送进入学生食堂的初加工食品进行留样，每个品种留样不少于200克，留样时间须保存48小时以上；实行留样台账记录管理，实时登记留样人、留样内容、留样时间、样品处置方式等。有关记录应保存两年以上。乙方无条件接受甲方委托第三方检验机构对配送的初加工食品进

行留样检验（含相关职能部门的抽检）。

8. 配送的菜品必须清洗整洁干净，并根据学校的要求切成合适规格。确保安全卫生后清洗干净并真空包装再配送到各校，到校后学校能直接加工使用，包装袋上必须署上该批次菜的菜名，检验检疫结果及信息，检验检疫负责人，生产厂家，生产日期，保质期等。

9. 配送车辆及人员

(1) 乙方须针对本项目配备 8 辆固定配送车辆（需为专用冷藏保鲜设备，如冷藏车）。

(2) 乙方配备的配送车辆不得有污染事故的发生。乙方应定期对车辆进行清洁、消毒，做好消毒记录，并采用专人管理。运输食材时应避免日晒、雨淋。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。

(3) 乙方须针对项目配备专门的配送人员团队。每辆配送车辆配置不低于 2 名配备人员，项目配备人员三年内无犯罪、吸毒史，且定期体检、身体健康，上岗时需提供有效的人员健康证。

10. 应配合学校做好感恩教育、反餐饮浪费等方面的材料建档以及公开公示工作。

11. 乙方在履约期间须严格遵守国家和地区的相关防疫制度，切实承担疫情防控的企业主体责任，如因责任未落实造成的后果，由乙方自行承担相应的法律责任。

12. 食品安全保险。为了加强对重大事故的有效控制最大限度地降低事故危害程度和损失，乙方应制定食物中毒应急预案、事故应急赔付预案等多项应急保障预案，并为全县学生用餐购买理赔额度不低于 3000 万元（含）以上的食品安全责任保险。

七、违约责任

1. 甲方违约责任

(1) 乙方全面履行合同义务后，甲方无正当理由拒收货物的，乙方应向甲方进行书面催告；

(2) 乙方全面履行合同义务后，甲方逾期支付货款的，乙方应向甲方进

行书面催告，如甲方在催告期限届满后无正当理由逾期付款的，就应付而欠付款项部分，甲方按同期全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率向乙方承担违约责任。

2. 乙方违约责任

2.1 乙方出现下列情况之一者，经核实后甲方有权终止合同并取消其配送资格，且由乙方承担违约责任：

(1) 违反食品安全法律法规，被食品安全监管部门吊销或注销食品生产、食品经营许可证的；违反相关法律法规，被登记机关吊销营业执照的。

(2) 发生食品安全事故，造成严重后果的，由企业承担一切法律责任，赔偿一切损失，甲方不负任何责任，并由市场监管部门依据《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》等有关规定给予严厉处罚。

(3) 食品安全监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品，使用非食用物质及滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的。

(4) 出现降低配送质与量标准、随意变更供餐食谱、更换配送品种、擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同(协议)行为的。

(5) 配送期间存在克扣、减量、延时、拒绝配送或服务态度恶劣等行为，情节较为严重的。

2.2 违约责任

(1) 乙方交付的货物质量不符合合同规定的，乙方应向甲方支付不合格货物总价百分之十的违约金，并须及时更换合格的货物给甲方，否则，视作乙方不能交付货物而违约，按本条前款下述第“(2)”项规定由乙方偿付违约金给甲方。

(2) 乙方不能交付货物或逾期交付货物而违约的，除应及时交足货物外，应向甲方偿付逾期交货部分货款总额百分之三/天的违约金；逾期交货超过五天，甲方有权终止合同，乙方则应按逾期交货总价的百分之二十向甲方偿付赔偿金。

(3) 乙方货物经甲方送交具有法定资格条件的质量技术监督机构检测后，如检测结果认定货物质量不符合本合同规定标准的，则视为乙方没有按时交

货而违约，乙方须在五天内无条件更换合格的货物，如逾期不能更换合格的货物，甲方有权终止本合同，乙方应另付不符合合同规定货物总价的百分之三十的赔偿金给甲方。

(4) 乙方保证本合同货物的权利无瑕疵，包括货物所有权及知识产权等权利无瑕疵。如任何第三方经法院（或仲裁机构）裁决有权对上述货物主张权利或国家机关依法对货物进行没收查处的，乙方除应向甲方返还已收款项外，还应另按瑕疵权利货物总价的百分之三十向甲方支付违约金并赔偿因此给甲方造成的一切损失。

(5) 乙方偿付的违约金不足以弥补甲方损失的，还应按甲方损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给甲方。

八、争议解决办法

1. 因货物的质量问题发生争议，由甲方指定的质量技术监督部门或质量鉴定机构进行质量鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在30天内不能达成协议时，双方有权向甲方所在地人民法院起诉。

九、其他

1. 为带动当地群众增收，甲方将优先选用县域内企业生产的粮油及专业合作社、家庭农场、脱贫户家庭等自产农副产品，在确保质量和不高于市场价格的情况下，乙方不得拒绝。

2. 为落实县政府招商引资政策，中标单位应在镇巴县成立运营公司，由总公司授权开展本合同要求的配送业务。

3. 如有未尽事宜，由双方依法订立补充合同。

4. 本合同自甲、乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章后生效。

5. 在合同有效期内，如遇不可抗力事件或国家政策调整导致不能履行合同，甲方有权单方面终止合同，并不承担违约责任。

6. 本合同一式三份，甲方、乙方、政府采购管理部门各一份，具有同等法律效力。

十、附件

1. 项目招标文件
2. 项目投标文件
3. 中标通知书
4. 其他

甲方代表 (签名):



单位 (盖章):

乙方代表 (签名):



单位 (盖章):



| 甲方 | 乙方 | 确认方 |
|-------------|-------------|-----------------|
| 采购人(盖章) | 中标供应商全称(盖章) | 镇巴县政府采购中心(盖章) |
| 地址: 镇巴县新城街 | 地址: | 地址: 镇巴县泾洋镇新街16号 |
| 邮编: 723600 | 邮编: | 邮编: |
| 法定代表人: | 法定代表人: | 承办人: (签字) |
| 被授权代表: (签字) | 被授权代表: (签字) | 电话: |
| 电话: 6714521 | 电话: | 传真: |
| 传真: 6712084 | 传真: | |
| 日期: 年 月 日 | 日期: 年 月 日 | 日期: 年 月 日 |