永城市职业教育中心

校园餐大宗食材统一供应及相关管理服务合同

(合同编号：202601)

甲方：永城市职业教育中心

乙方：永城市豫兴达供应链管理有限公司

签订地点：永城市职业教育中心

签订时间：2026 年 11 月 16 日

永城市职业教育中心
校园餐大宗食材统一采购配送服务项目合同

甲方（采购人）：永城市职业教育中心

乙方（供应商）：永城市豫兴达供应链管理有限公司

乙方于2026年10月20日持永城市职业教育中心签发的中标通知书（项目编号：永政采【2026】084号），根据永城市职业教育中心校园餐大宗食材统一采购配送服务项目第一标段（包）招标文件、乙方的投标文件等，按照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规的规定，甲乙双方经协商一致，达成以下合同条款：

第一条 采购内容与项目概况

1.项目名称：永城市职业教育中心校园餐大宗食材统一采购配送服务项目第一标段（包）

2.采购内容：乙方为甲方食堂提供大宗食材供应、配送及相关管理服务。具体包括：1.新鲜肉类（冷鲜肉）；2.蔬菜水果类；3.豆制品类；4.鸡蛋；5.调味品；6.粮油类；7.其它原辅材料等。配送情况以实际需求为准。

3.服务学生人数：约6000人（最终以实际人数为准）。

第二条 合同履行时间与服务期限

1.本项目服务期限为两年（合同一年一签）。本合同首

年服务期限自_____年_____月_____日 起至_____年_____月_____日止，以乙方实际供餐时间及学生在校时间为准。

合同到期后，双方若无异议，则续签下一年的服务合同，否则甲方有权终止服务合同。

2. 履行地点：甲方指定的学校食堂。

第三条 质量标准及要求

1. 乙方所供食材必须严格遵守《食品安全法》及国家现行标准，完全满足招标文件要求：

2. 所供产品质量要求：

（一）所有封装食品不得超过距保质期 1/3 日期；

（二）米、面、杂粮等必须符合国家最新相关标准，具有 SC 食品质量安全生产许可证，必须是当年或当期新米（面或粮）；

（三）食用油、调味品等必须具有 SC 食品质量安全生产许可证，要有生产日期、保质期、净重等；

（四）蔬菜必须新鲜、完整、无虫害、无烂叶，符合国家蔬菜质量安全标准，并提供市场相关安全性检测样本报告；

（五）冻冷食品、豆制品必须为厂家生产的品牌，具有 SC 标志、有生产日期、保质期、净重等；

（六）所有食材均不得采用转基因类食材；

（七）本目录未涉及到的食材，以甲方实际采购通知单

为准；

（八）采购的货品必须在甲方规定的时间内送达。

2.特定品类验收标准：

(一)畜肉、禽肉类产品必须提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证；预包装食品应在包装上标注食品生产许可证编号（SC）及生产者名称、地址、生产日期、保质期。

(二)鲜猪肉食品质量需达到三级(含三级)以上标准。鲜度标准:肉质有弹性，手指轻按、陷地方马上按复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。

(三)鲜牛肉质量标准:肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物;具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。

(四)鲜羊肉质量标准:肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。

(五)鲜鸭质量标准:表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块;无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。

(六)鲜鸡质量标准:具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、

外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。

(七)豆制品类食品应具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂应符合相关卫生标准要求，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛(吊白块)等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合食品添加剂使用卫生标准规定。

(八)无公害蔬菜质量要求:具有该蔬菜可食用时应有的特性，成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫为害状及机械损伤，农药残留量应低于国家规定标准。

(九)无公害水果质量要求:颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度应具有该品种应有的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量应低于国家规定标准。所供瓜果类食品需达到三级(含三级)以上标准。

3. 食品安全要求

（一）每年至少两次及以上送检，检测范围覆盖农药残留、兽药残留、重金属、微生物、食品添加剂等指标；检测机构须具备CMA资质；检测费用由乙方承担；甲方可随时抽检，抽检不合格的，检测费与后续处置费用由乙方承担。

（二）乙方从生产加工单位、生产基地、流通经营单位采购食品原材料的，要留存有供货方盖章(或签字)的购物凭证或每笔送货单;采购畜禽肉类的，要索取并留存供货方盖章(或签字)的动物产品检疫合格证明或肉品品质合格证明原件，并在送货给甲方复印件存档。

（三）严格执行食品留样制度及留样食品盛放容器要求、放置条件要求、冷藏时间要求(48小时)、留样数量要求(125克)，并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。

第四条 合同履行进度及配送要求

1.蔬菜配送乙方每日按时根据甲方的需要将无毒无害、不腐烂变质的新鲜蔬菜按所需数量不计运费配送到甲方指定地址，由甲方食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后配合将食材送达指定位点。

2.禽兽肉配送乙方每日根据甲方的需要，将新鲜禽兽肉按所需数量不计运费配送到甲方，由甲方食堂管理人员复核验收并在采购凭证上签名认可后送达指定位点。

3.食用油、干菜、调料配送，乙方应根据甲方的需要，

将食用油等物品按所需数量不计运费配送到甲方。应有出厂检验合格证，保质期1年的物品不能超过出厂日期一个月以上，保质期1年以上的物品不能超过出厂日期三个月以上。

4.乙方须以主城区为中心，建设1-2个食材配送中心，购买专用冷链车并加装摄像头，实现信息化、智能化管理。

5.配送车辆采用冷藏车辆双人双锁管理，专车专用，不得与有毒有害物品混装配送。车辆须具有学生餐食材统一配送标识，制定每日清洗消毒记录表。配送人员要求统一着装、佩戴工牌、持健康证上岗。

6.车辆驶入校园需慢速行驶、禁止鸣笛。按校方要求出入登记（车牌号、司机工号、时间），停放在指定区域，禁止占通道和消防通道，卸完货签字交接完毕后尽快驶离。

7.乙方必须在与甲方约定的具体时间内把指定货物送至指定学校食堂。提前或推迟送货，甲方有权拒绝验收签单。每日及每批次提供的原料，必须经食堂仓管员或相关人员的验收签单后才能视为有效。提供的食品必须附有相关单位的检验检疫证等相关证明。

8.乙方及时准确提供产品检验报告、生产合格证、配送凭证等，证件不全甲方可拒收。规格包装的产品交付时必须原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则甲方有权拒收。

9.乙方运输工具进入学校，必须接受学校统一管理，发

生任何人员与设施损伤，均由供货方承担责任。

10.乙方在中标后须购买食品安全责任保险。具体保额由乙方、永城市(需求学校)和保险公司三方协商后确定(需提供承诺书)。

第五条 系统服务与信息化对接

1.乙方承诺中标后必须在正式服务前15个工作日内加入“一个平台、四个系统”（即阳光饮食信息化服务平台、阳光采购系统、智能收货系统、财务共管系统、测评考核系统）数字化监管平台，建立食品安全监管管理机制、更加便捷的食安操作流程，实现食品安全数字化体系监管平台。

2.从原料采购、原料运输、进货查验、留样与化验、原料贮存、生产加工、卫生与消毒、物流配送等环节进行全程食品安全追溯。

3.对从业人员健康状态和异常行为实时进行监测预警与智能行为分析，同时定期对从业人员进行培训与考核。

4.建立智能收货秤，摄像头智能感应，收货高效，数据自动回传，支持多级管理；学校接收，仓库审核，政府监管等要求。

5.乙方须接受教育主管部门及甲方对线上采购平台的整体监管，包括平台流程/功能评定、食材价格监管及合理制定、监督源头供应商选择等。

第六条 定价机制与结算方式

1. 本项目食材配送费为学生餐费的65%。乙方报价已包含食材费、运输费、装卸费、人工费、材料费、损耗、包装费、工具机械费、保管费、利润、税金及其他履行合同可能发生的一切相关费用。

2. 依据学校订单，乙方应书面列明各项食材的结算单价。

3. 根据招标文件要求，乙方采购和供应的蔬菜类等食材基准价格取样范围以学校为中心20公里范围内2个农贸市场（或大型超市）。每月5日前由双方共同采价并签字确认；上限为不高于当地大型超市或农贸市场同期平均价，下限为不低于同期批发基准价；任一方对单价有异议，3个工作日内派员联合查证，以查证结果结算；单价调整须双方书面签认，未签认的按上月单价执行。如甲方要求更高品质的情况，食材单价相应调整。

4. 物品验收以甲方经检定合格的电子秤称重数据为准，乙方可现场复秤；配送验收单一式四联（食堂仓管、食堂负责人、乙方、甲方财务各一联），载明品名、规格、数量、单价、金额、生产日期或批号、检疫证号，双方签字后作为唯一结算依据；无签字单据不予结算，单据涂改无效。

5. 结算周期与方式：按月结算。乙方每月10日前将上月经双方签字的配送单汇总，并开具合法有效的增值税发票交甲方审核。甲方应在收到完整单据和发票后5个工作日内完成审核，逾期未提出书面异议的视为确认；付款通过财政

国库集中支付，因财政审批、预算调整、审计等非甲方原因造成的延迟，付款期限相应顺延，甲方不承担违约责任；合同终止后30日内完成最终结算。

第七条 验收与退换货

1.甲方在收货时对数量、规格、感官质量、包装及票证进行验收。验收合格后双方在清单上签字。

2.乙方必须对其售出的产品提供良好的售后服务，对因产品质量造成的问题要进行免费更换。出现问题接到甲方通知后，2小时内响应，4小时内到达甲方现场并解决问题（特殊情况另行商议）。影响当餐供应的，乙方应在2小时内完成更换或补货；未能完成的，甲方可自行采购，费用由乙方承担（非因乙方原因除外）。

3.食材变质或食品安全事故，经市场监管、卫生健康等部门调查认定，确属甲方储存、加工环节原因造成的，由甲方承担相应责任；属乙方所供食材质量原因的，由乙方承担；原因难以认定的，按调查结论或双方协商分担。

第八条 违约责任与退出机制

1.若发现伪劣假冒、以次充好、替代产品、腐败变质和感官性状异常的产品，甲方应当场拒收、拍照留存并上报。因乙方食材质量、农兽药残留超标、检疫不合格、来源不明等原因造成师生食物中毒、食源性疾病、监管处罚、舆情事件、家长索赔的，乙方承担全部责任，赔偿范围包括检测费、

医疗费、停餐损失、律师费及甲方为处置事件支出的其他费用；甲方有权解除合同、扣抵履约保证金并继续追偿；发生突发事件，乙方应在1小时内到达现场，配合甲方及教育、市场监管、卫生健康部门封存食材、调查溯源。

2.甲方需按时接收乙方供应的符合标准的食材。若甲方无正当理由未在合同约定期限内支付货款的，每逾期一日，应按未付金额的万分之五向乙方支付违约金。

3.甲方每学期组织对乙方进行一次综合评议，须得到学生、家长满意好评率不得低于80%，评价不合格者，甲方有权解除合同、扣抵履约保证金，并将有关情况书面报市教育行政部门和财政部门，由财政部门依法处理；造成损失的，乙方另行赔偿”。

4.乙方不得转包、分包本合同业务，不得变相委托第三方配送，不得变更实际供货主体；确需委托运输的，应事先书面报甲方同意，由乙方对受托方行为承担全部责任；违反的，甲方有权解除合同并扣抵履约保证金。

5.乙方出现以下情形，甲方可单方面解除合同：食品经营许可被吊销或注销、被列入严重违法失信名单、连续2次抽检不合格、累计3次迟延供货影响供餐（非因乙方原因导致迟延供货除外）、擅自转包分包、提供虚假票证、连续2次评议不合格；解除以书面通知到达为准，乙方须继续供货至新供应商接手（不少于15日）；合同期满或中途解除，

双方在30日内完成对账，确定未结算价款后一次性结清，乙方同时移交全部台账资料。

第九条 不可抗力与争议解决

1.任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应及时向对方通报理由，在取得有关主管机关证明以后，允许延期履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

2.因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，双方应首先通过友好协商解决；协商不能解决的，任何一方均可向永城市人民法院提起诉讼。诉讼期间，本合同继续正常履行。

第十条 履约保证金

(一)乙方在签订合同后3个工作日内，向甲方提供履约保证金或银行开具的履约保函。其中履约保证金、保函金额10万元，期限 2 年。如超期未提供保函原件，将视为乙方无故单方解除合同，因此造成甲方损失的，乙方应当予以赔偿。

(二)保证金用于以下用途：如乙方不履行合同，履约保证金不予退还；如乙方未能按合同约定全面履行义务，则甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，且甲方有权要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

(三)当履约保证金不足时，乙方应及时补足。

(四)当合同履行期满后，甲方应当在 5 个工作日内，将

保证金无息返还给乙方。

第十一条 附则

1. 招标文件、投标文件、中标通知书、澄清文件及服务承诺均为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。若合同条款与招标文件实质性要求不一致，以招标文件为准；文件解释效力顺序为：合同书 > 中标通知书 > 招标文件 > 投标文件。

2. 本合同未尽事宜，双方可签订补充协议，与本合同具有同等法律效力，但不得违反招标文件及供方的投标文件所规定的实质性条款。

3. 本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，经双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章后生效。

签署页(本页无正文)

甲方（盖章）：	乙方（盖章）：
法定代表人（签字）：	法定代表人（签字）：
或委托代理人（签字）：	或委托代理人（签字）：
电话：	电话：
开户银行：	开户银行：
银行账号：	银行账号：
2016年 11 月 16 日	16年 11 月 16 日