

编号:

合同签订日期 2025 年 6 月 18 日



本合同适用于: 餐饮原材料类

合 同 书

河南省三门峡市公安局警苑餐厅

合 同 书

合同编号：

合同签订日期：2025年6月18日

合同签订地点：三门峡市公安局

甲方（采购方）：三门峡市公安局

乙方（供应方）：三门峡大锐食品有限公司

根据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规及三门峡市公安局警苑餐厅原材料采购实际情况，甲、乙双方本着平等、互利、诚实信用、共同发展的原则，就乙方所供产品的经销事宜商订本合同。委托乙方为甲方所属三门峡市公安局警苑餐厅供应所需餐饮原材料。

为确保本单位餐厅工作健康有序，稳定和谐发展，保证食品卫生安全，防止食品污染和有害因素对人体的危害，确保从优待警落到实处，特制订餐厅原材料供应合同如下：

第一条 供应期限

1.1 供货时间：自2025年6月21日起至2027年6月20日止。

第二条 保证条款

2.1 乙方保证其设立合法，拥有签订本合同的民事主体资格且符合本合同要求约定的民事主体类型，提供合法有效的营业执

照并加盖公章确认。

2.2 乙方作为餐厅原材料的供应单位，全权负责所供产品的供应工作，并有权签订本合同。

2.3 乙方保证向甲方提供的产品等同或略高于批发价低于零售价（视市场行情），并为配送到位价。

第三条 甲方的责任和义务

3.1 不向合同外第三方采购本合同约定的内容。

3.2 对乙方所供菜品进行公平、合理的市场调查，并依据调查结果评定乙方的供货价，发现乙方价格高于同期市场零售价格时，要求乙方补偿差价。连续发现乙方价格高于同期市场零售价格时，按照本合同第七条执行。

3.3 乙方严重违约或单方面不履行合同时，甲方享有取消乙方的供应权和终止供应合同的权利。

3.4 甲方应为乙方配送人员及车辆提供通行、卸货、验货等必要便利条件，并指定专人对接食材交接事宜。因甲方原因（如未开放配送通道、无人签收等）导致食材滞留或损坏的，由甲方承担责任。

3.5 食材送达后，甲方应及时依据合同约定标准完成验收。如发现食材存在变质、数量短缺、规格不符等质量问题，需立即向乙方提出异议，并保留相关证据；逾期未提出视为验收合

格。因甲方验收延迟导致食材损耗的，责任由甲方承担。

- 3.6 甲方应按食品安全规范储存、加工乙方供应的食材。因甲方储存不当（如未按要求冷藏）或违规加工导致的食品安全问题，与乙方无关；但甲方需及时通知乙方并配合调查。

第四条 乙方的责任和义务

- 4.1 乙方不得将自己应履行的全部或部分合同义务转让给第三方。
- 4.2 签订本合同时，乙方应向甲方提供有效的证件（营业执照、税务登记证、食品卫生许可证）复印件一套及签约人的身份证复印件一份，并加盖乙方公章。作为确认保障，还应提供对公账号。同时，经营蔬菜类应提供当日农产品无残留证明；经营肉制品需提供合格的动物防疫合格证；经营粮油需提供货源单位的工业产品生产许可证、食用油质量检测报告。
- 4.3 乙方单位名称、营业地址、法人代表、开户行、税务证等变更时，应及时以书面形式知甲方，因乙方通知不及时造成的损失，由乙方承担。
- 4.4 合同履行过程中乙方提供的营业执照、食品卫生许可证、动物防疫合格证、工业产品生产许可证等过期时，应及时予以更换并送交甲方。
- 4.5 根据甲方订货需求，及时向甲方提供合格的餐饮原材料产品，在经营中严禁弄虚作假，缺斤短两，以次充好。

- 4.6 向甲方提供优质的售前、售中和售后服务，同时保证甲方享有所供产品的价格优惠，菜品严禁使用黑色塑料袋包装。
- 4.7 当所供产品价格发生较大变动（下降或上涨）时，应以书面的形式及时告知甲方，但供应价格应遵守第二条第3款的定价原则。
- 4.8 甲方在使用乙方所提供的产品时，如因质量问题遭投诉和由此造成的经济赔偿、法律责任由乙方全部承担，乙方有责任对甲方因此所造成的声誉损害进行经济赔偿。
- 4.9 根据甲方的要求，乙方应向甲方提供正规发票（增值税发票或普通发票）。

第五条 订购产品

- 5.1 乙方每天按甲方要求为甲方提供所购食材，所购食材数量按照甲方所要求的数量。
- 5.2 采购要求：

序号	供应品种	采购要求
----	------	------

1	大米	1、$\geq 10\text{kg}$ 包装； 2、质量等级符合或不低于国家标准 (GB/T1354-2018)。 3、要求最新生产日期； 4、有产品质量检验合格证明； 5、大米外观呈米黄色或清白色，有光泽且颗粒大小均匀， 米粒表面光滑完整，气味清香，无异味； 6、包装袋上标有食品名称、配料表、产地、生产日期、保质期、执行标准、质量等级、贮存方法、生产商名称及地址、食品生产许可证编号等。
2	面粉	1、质量等级不低于国家规定技术等级标准 (GB/T1355-2021)，不添加国家规定以外任何添加剂，不得含有任何有害物质和微生物； 2、要求最新生产日期； 3、有产品质量检验合格证明； 4、面粉应为均匀细腻的粉末状，无结块、异物和杂质，颜色应为白色或略带黄色； 5、包装袋上标有食品名称、配料表、执行标准、质量等级、生产日期、保质期、贮存条件、食品生

		产许可证编号、生产商名称及地址等。
3	食用油	1、花生油或葵花油、玉米油、菜籽油等(非转基因); 2、油类执行标准: 各种油类不低于国家规定的执行标准, 必须符合国家食品部门的有关标准和规格要求; 3、要求最新生产日期; 4、每种食用油品种必须色泽好、透明度高、无浑浊、无沉淀和悬浮物、粘度小、无分层现象、气味正常、无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准。 5、包装上有明确的物品标签, 有生产日期、保质期、质量等级, 并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产, 还是用压法生产的等制作工艺)和是否用转基因油料生产, 不许以次充好、以假充真。
4	杂粮	1、包括: 黑米、江米、玉米糝、花生、燕麦、荞麦、黄面、荞麦面、黑米面、红薯面、小米、八宝粥、绿豆、红豆、黑豆及各种豆类面等; 2、无任何添加, 无杂质, 无污染, 无有害物质等; 3、要求最新生产日期; 4、包装上有明确的物品标签, 有食品名称、产地、

		规格、生产日期、保质期、储存方式等。
5	干货	1、颜色自然，外观整齐、均匀，表面有光泽； 2、气味自然，无刺鼻硫磺味或其他异味； 3、应完全干燥，没有发霉或潮湿现象； 4、干货中应该没有明显的杂质，如沙子、泥土、毛发、石子等； 5、散装干货应在保质期内。 6、有外包装的必须标明产品名称、配料表、净含量、制造者及经营者的名称和地址、生产（或分装、包装）日期、保质期或保存期、产品标准号。
6	调料	1、包括调味料及干货； 2、必须符合国家质量标准； 3、每批产品需具有公众认可的驰名商标每批产品需具有公众认可的驰名商标、“QS”食品质量认证、®商标及出厂检验单； 4、外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；香辛料要求干燥、无虫蛀、无霉变、无



		异味、无污染、无杂质； 5、要求最新生产日期； 6、包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。散装类货物应提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。 7、不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品。
7	面条	1、鲜面条、现做现送；新鲜，软硬适度，无添加； 2、能提供相关的加工资质； 3、食品级包装鲜面条。
8	速冻食品	1、包括速冻饺子、丸子等； 2、必须符合国家质量标准； 3、外包装封口平整，无破包，无泄漏，无污物，无胀袋，无变质发霉现象，色泽正常； 4、要求最新生产日期； 5、包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。散装类货物应提供生产厂家营业

		执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。 6、提供最近批次有效的检验合格证(扫描件)；
9	肉	1、种类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉等； 2、要求：鲜肉(拒绝冻肉)，肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不沾手；无淤血、无注水，无寄生虫。应保持较好的外观和质量等级； 3、必须符合国家、食品部门的有关标准和规格要求，保证无异味、无腐烂变质。并提供最近批次有效的动物产品检疫合格证(扫描件)。
10	蔬菜(含豆制品)、蛋	1、蔬菜类：包含但不限于绿叶菜类、水生蔬菜类、根茎菜类、瓜类、豆类、茄果类、食用菌类，若采购其他品种蔬菜，需满足实际需求； 2、符合无公害农产品国家标准(《新鲜蔬菜卫生标准》GB/T5009.38)； 3、必须保证蔬菜为优质新鲜货品。气味上各种蔬菜应具有清馨、甘辛、酸甜等味道，可凭嗅觉识别蔬菜质量和新鲜度，不允许有腐烂变质等原因产



	生的异常气味。形态上要求大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等，不允许有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等肉眼可见的形态异常； 4、提供最近批次蔬菜农药残留检测报告(扫描件)； 5、豆制品：包括但不限于豆腐、豆皮、豆筋、豆腐干等，要求新鲜、保证当天生产货品，干净、无灰尘、无异味；外形完整、美观、无破损，食品级包装，必须符合国家、食品部门的有关标准和规格要求。 6、鸡蛋类：无公害产品，蛋壳清洁、无斑点、完整，呈规则卵圆形，有蛋壳固有色泽，表面无肉眼可见污物；蛋白粘稠、透明，浓蛋白、稀蛋白清晰可辨，蛋内无血斑、肉斑等异物，大小均匀，必须符合国家、食品部门的有关标准和规格要求。
--	--

11	水产	1、活鱼(现杀现送)、活虾(现送)、虾仁(冷冻)(独立包装)、龙利鱼(冷冻)(独立包装)等; 2、活鱼活虾保证新鲜、干净、无异味、无霉烂变质;冷冻鱼虾要求肉体冻实而且坚硬,无化冻现象,肉质紧密而有弹性,色泽均匀,不粘手,干净、新鲜、无异味; 3、冷冻食品需提供出厂检验证明,要求最新生产日期; 4、必须符合国家、食品部门的有关标准和规格要求。
----	----	---

乙方不得在未经甲方同意的情况下私自调换食材。

5.3 乙方提供不符合标准的食材造成食物中毒的,乙方承担全部责任。

5.4 乙方按照甲方所需菜品规格、数量及时送达甲方,如遇天气或者其他不可抗力因素影响不能按时送到,乙方应提前告知甲方,经甲方同意后方可。非不可抗力因素造成的损失由乙方负责赔偿。

5.5 乙方应当保证其所提供产品的质量符合本合同或订单约定的质量标准;乙方提供有关产品质量说明的,应当符合该说明的质量要求。质量要求不明确的,按照国家标准、行业标准履行。

5.6 乙方应保证向甲方所供产品的使用合格率达到 100%。

5.7 甲方有权拒绝接收不新鲜、不合格产品或未达到甲方使用要求的产品。未按时保质保量提供产品所造成的损失由乙方负担。

第六条 产品配送与结算

6.1 订货及配送

A、甲方提前一天出具由餐厅负责人签字确认的《三门峡市公安局警苑餐厅报货单》对接乙方，乙方应根据甲方报货单所要求的产品的品种、规格、数量配货。

B、乙方在收到甲方报货单后，不得随意变更订单内的品名、规格、数量，如遇到以下几种特殊情况不能准确及时供应，乙方应提前通知甲方，并按以下几种方式进行协调供应，相关费用由乙方承担：

(1) 因货源不足，乙方不能满足甲方采购需求，需调换食材品类时，必须于甲方提供的报货单当日提前通知甲方，经甲方同意后，按甲方要求的品种、质量、规格、数量于次日 8 时之前配送到甲方指定地点。

(2) 乙方供应食材经甲方检测不合格时，乙方必须进行调换并按合同规定进行处罚，乙方调换后所供食材品种必须经甲方同意，按甲方要求的品种、质量、数量于当日 9 时之前配送

到。

(3) 乙方所供食材经验收后，按报货单数量不足时，乙方必须将不足部分按甲方要求于当日 9 时之前配送到甲方指定地点。

(4) 乙方所供食材经甲方验收后，按报货单出现漏供时，漏供食材品种乙方必须按订单要求于当日 9 时之前配送到。

(5) 乙方所供食材经验收后，按报货单出现错供时（所供品种与报货单不一致），错供食材品种乙方必须按报货单要求于当日 9 时之前配送到甲方指定地点。

C、甲方因遇特殊情况需乙方调整供应时，甲方应提前通知乙方，并按以下几种方式进行协调供应：

(1) 甲方因遇特殊情况需增加或减少食材品种、数量时，甲方应提前通知乙方，乙方必须按甲方需求的品种、数量、时限内配送至甲方指定位置。

(2) 因甲方单位需要，需进行应急供应时，乙方在接到甲方通知后 1 小时内将甲方所需食材配送到指定位置。

D、乙方按照甲方报货单要求的品种、规格、数量，由乙方集中配送到该餐厅，餐厅负责人按随车同行的有关手续核对验收，双方在《三门峡市公安局警苑餐厅采买清单》签字且盖章确认，视为乙方交货、甲方收货，交货前发生的一切费用由乙

方承担。

6.2 货款结算

- A、本合同项下实际结算金额按照以下方式确定：中标方报价须满足批发价 $\leq$ 报价 $<$ 零售价的区间要求；在此基础上，以中标方最终中标报价乘以《中标通知书》中载明的中标费率计算得出实际结算金额。
- B、结算单价以附件《三门峡市公安局警苑餐厅食材采买清单》为准。
- C、乙方按照甲方的要求，7个工作日内向甲方提供合法有效的增值税发票，因乙方提供发票延迟或信息不符合甲方要求而造成的损失，由乙方全权负责。
- D、支付方式：银行转账。

乙方对公账户名称：三门峡大锐食品有限公司

乙方账号：1713 0208 0920 0037 312

乙方开户行：工行三门峡商汇支行

乙方纳税人识别号：9141 1202 3494 3291 4Q

- E、本合同项下的货币币种为人民币。

第七条 违约和协议终止

- 7.1 甲乙双方均应当全面履行本合同的约定，一方违约给另一方造成损失的，应当承担约定（没有约定为法定）的赔偿责任。

7.2 价格违约：经甲方随机抽查：①第一次发现，结算价格高于同期市场零售价格的或供应商多次虚报价格的，除结算价格按市场批发价格执行外，按食材类别相应扣除当天货款的 10%；②第二次发现，结算价格高于同期市场零售价格的或供应商多次虚报价格的，除结算价格按市场批发价格执行外，按食材品类别相应扣除本周货款的 20%；③第三次发现，结算价格高于同期市场零售价格的或供应商多次虚报价格的，除结算价格按市场批发价执行外，按食材品类别扣除当月货款的 30%，并立即终止合同。

7.3 数量违约：甲方验收发现乙方配送的食材存在比预约计划短少（品类减少、缺斤短两）或溢装 10%以下，不影响正常保障情况时，应要求乙方按实际验收数量结算；若短少 20%以上，应要求供应商及时予以补足，补足部分不计入结算。如发现供应商存在主观故意造成短少或不予补足数量时：①第一次发现，扣除甲方指定送货地点当日 10%的货款；②第二次发现，扣除甲方指定送货地点本周 20%的货款；③第三次发现，扣除甲方指定送货地点当月 30%的货款，并立即终止合同。

7.4 乙方承诺提供给甲方的食材应符合《中华人民共和国食品安全法》及国家、地方相关质量标准，无变质、污染、过期、

掺杂掺假等问题，附带检验机构合格证明。如甲方检验发现所供食材出现以次充好、腐烂变质、农药残留超标等问题时，乙方应及时予以更换。若甲方发现乙方存在主观故意、不予更换或者没有履行好检验职责的，①第一次发现，扣除甲方指定送货地点当日 10%的货款；②第二次发现，扣除甲方指定送货地点本周 20%的货款；③第三次发现，扣除甲方指定送货地点当月 30%的货款，并立即终止合同；④因食材质量不达标引起食物中毒，由乙方负全责并追究其法律责任。

7.5 除不可抗力外，乙方应按时将食材配送至甲方指定地点，如未按时送达，影响甲方伙食保障工作正常开展的，①第一次发现，扣除甲方指定送货地点当日 20%的货款；②第二次发现，扣除甲方指定送货地点当月 30%的货款，并立即终止合同。

7.6 在满足以上终止合同条件下，在甲方未找到新的供应商前，乙方必须保证正常供应，新的供应商在本项目采购中递增选取或重新招标。

7.7 乙方保证向甲方提供的产品价格为等同或略高于批发价低于零售价（视市场行情），如发现乙方提供的产品价格高于同期市场零售价，乙方应补偿甲方的差价损失（以同期市场最低售价计算）。

7.8 乙方未按照甲方已经确认的订单内容发货，应当负责更换或补足；如果影响到甲方正常经营，乙方赔偿相应损失；累计两次迟延交货造成甲方无法正常经营的，甲方有权解除本合同。

7.9 乙方有以下情形，甲方有权解除本合同：（1）未提供真实的市场批发价格信息；（2）与餐厅采购员、其他相关监督人员或其他供应商恶意串通，哄抬价格，使餐厅造成损失的；（3）向采购人、餐厅相关监督人员行贿或者提供其他不正当利益，使餐厅造成损失的；（4）拒绝有关部门监督检查或者提供不真实情况的。

第八条 保密协议

8.1 乙方严格遵守各项保密规定，无论是否在合同期内，乙方均不得将甲方各类供应情况、人员信息等事项以任何方式提供给任何其他单位或个人。

第九条 不可抗力

9.1 不可抗力指下列事件：战争、动乱、瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害，以及本合同各方不可预见、不可防止并不能避免或克服的一切其他事件。

9.2 任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，该方应尽快通知对方，并说明不可抗力对履行本合同的

影响程度。

9.3 发生不可抗力事件,任何一方均不对因不可抗力而造成的损失承担责任。但遭受不可抗力影响的一方有责任尽可能及时采取适当或必要措施减少或消除不可抗力的影响。

第十条 争议的解决

10.1 在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端,甲乙双方应通过友好协商的办法进行解决;协商无效的,可向三门峡市湖滨区人民法院提起诉讼。

第十一条 附则

11.1 本合同正本一式四份,甲乙双方各执两份,具有同等法律效力。

甲方:

签约代表:

电话/传真:

开户行:

开户银行/账号:

税号:

盖章:

签字日期:

2025 年 6 月 18 日

乙方: 三门峡大悦食品有限公司

签约代表:

电话/传真: 15639897797

开户行: 工行三门峡商汇支行

开户银行/账号: 1713 0208 0920 0037 312

税号: 91411202377943291 4Q

盖章:

签字日期:

2025 年 6 月 18 日