

永城市教育体育局
全市校园餐大宗食材集中采购配送服务

项

目

合

同

永城市教育体育局

全市校园餐大宗食材集中采购配送服务

项目合同

甲方（采购单位全称）：永城市教育体育局



乙方（中标供应商全称）：永城市豫兴达供应链管理有限公司



永城市教育体育局全市校园餐大宗食材集中采购配送服务项目于 2025 年 7 月 31 日进行公开招标。根据评标委员会出具的评标报告，确定乙方为永城市教育体育局全市校园餐大宗食材集中采购配送服务项目中标人。为维护供需双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，并严格遵循政府采购项目采购文件相关规定，经甲、乙双方友好协商，特订立本合同，共同遵照合同执行。

一、项目概况、合同金额

1. 项目编号：永财公开招标采购—2025—35

2. 项目名称：永城市教育体育局全市校园餐大宗食材集中采

购配送服务项目

3.服务内容：永城市校园餐大宗食材供应、配送及相关管理服务，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；具体内容及服务学生人数详见招标文件第五章（服务学生人数最终以实际人数为准）。

4.预算金额：食材配送费为学生餐费的 75%

5.中标价格：食材配送费为学生餐费的 74.6%

二、配送服务范围

为永城市校园餐大宗食材供应、配送及相关管理服务，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，服务学生人数约 110000 人（服务学生人数最终以实际为准）。

三、配送服务要求

1.配送场地要求

1.1.供应商须承诺中标后在永城市境内具备自建或租赁的一定规模的“加工配送中心”，并配有满足仓储、加工、配送食品的设备设施，必须在正式服务前 10 个工作日内达到配送要求。若租用的“加工配送中心”还需在正式服务前 10 个工作日内提供不低

于 2 年租期的有效租赁合同。

1.2. 需在正式服务前 10 个工作日内提供“加工配送中心”的冷库面积需不低于 200 平方米。配送中心具备配电房、视频监控室、食品检测室、食品留样室、蔬菜分拣区、肉类加工区及包装区等功能室。

1.3. 供应商必须在“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，其中生产厂房的进出口区域、食品加工区域、食品储存区域、车间等功能区必须安装监控设备，实现视频监控全覆盖、无盲区，可追溯。

四、系统服务要求

1. 供应商须承诺中标后必须在正式服务前 15 个工作日内建成“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，高效把关各个管控关键环节，助力食品安全管理。

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

五、配送车辆要求

1.配送车辆采用冷藏车辆双人双锁管理，车辆监控GPS、视频监控等信息化手段。确保运输过程中食品安全。

2.不得将食材与有毒有害物品混装配送，运输食材和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

3.食材配送车辆专车专用，配备符合条件的冷链设备或装置，确保肉类食材在运输过程中的保存质量。

4.应保持运输车辆的清洁制定每日清洗消毒记录表，每次运输食材前和运输食材后应进行清洗消毒。

5.配送车辆外表要有学生餐食材统一配送的标识，配送工作人员要求统一着装、佩戴工牌、持健康证上岗。配送企业应按招标文件的规定将产品运抵采购人指定地点并负责食品原（辅）材料的装卸，采购人安排食材验收人员，负责签收中标人送来的食材。

六、配送服务要求

为规范配送管理，中标企业必须承诺以主城区为中心，建设1—2个食材配送中心，对全市区域内学校食堂加工点进行供应，每天按照“一乡一线一车一组”（一个乡镇、一条配送路线、一辆配送车、一个分拣组）进行配送。积极构建科学、规范、高效的大宗食材采购配送体系，购买专用冷链车并加装摄像头，通过仓储配送管理系统，实现信息化、智能化管理，确保食材运输新鲜安全。

- 1.建立高效的配送路线，合理规划，减少运输时间和成本。确保食材按照与学校约定的时间准时送达，避免影响学校食堂的正常运营。即使在恶劣天气或交通拥堵的情况下，也要尽可能减少延误，或提前通知学校做好应对。
- 2.配送车辆应定期进行检查和维护保养，以确保其能正常配送
- 3.进入校园时需要按校方的要求进行出入登记，登记内容包括车牌号和司机工号进出校园的时间，并签字确认。
- 4.车辆驶入校园应当慢速行驶，注意礼让行人，避免发生交通事故；校园内应禁止鸣笛，避免干扰到学校正常的秩序。
- 5.供应商需按照提前沟通确定的路线，将食材送到学校食堂。不得偏移指定行驶路线，不得在其他地方随意逗留，以避免食材

未按时到达指定地点。

6.冷链配送车辆进入校园后，需要停放在指定的区域，禁止占通道和过道以及消防通道等。食材卸完货，签字交接完毕后应尽快驶离。

7.对于需要冷藏食材，确保食材在储存、运输及配送过程中温度适宜，避免品质下降。

8.供应商及时准确向采购人提供产品检验报告、生产合格证、配送凭证等有关证件，并由采购人验收存档，如证件不全，采购人可拒收，由此造成损失的，由供应商自负。

9.供应商必须在与学校约定的具体时间内把指定货物送至指定学校。交付地为各需求学校食堂。

10.供货方应能按校方要求及时补货。

11.提前或推迟送货，需求学校有权拒绝验收签单。

12.每日及每批次提供的原料，必须经食堂仓管员或食堂相关的人员验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

13.供货方必须对每日及每批次提供的食品提供相关单位的检验检疫证等相关证明否则需求学校有权拒绝验收签单。

14.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，否则学校有权拒收。

15. 供货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。

16. 供应商必须使用符合《食品安全法》规范标准的运输工具运送食材。

17. 供应商在中标后须购买食品安全责任保险。具体保额由采购人、永城市（需求学校）和保险公司三方协商后确定

18. 采购人每学期组织采购学校对中标人进行一次综合评议，评议规则参照国家、省、市、县、区等相关文件要求及本项目实际情况要求且要得到学生、家长、永城市教育体育局的服务好评率不得低于 80%，评价不合格者，坚决予以清退，将终止合同。三年内禁止参加本单位的招标活动。

七、配送食材质量要求

1. 食材来源依托基地+大型农产品批发市场和知名厂家，确保食材质量可追溯。米、面、油、调味品等保质期较长的食材均为近三个月内新出厂产品，肉类为优质合格肉类，带叶蔬菜为新鲜优质蔬菜；所供食材必须经过永城市产品质量检验检测中心检测合格后方可配送；

2. 供应商提供的原材料（大米、面粉、食用油、调料及干杂）必须符合国家质量标准或国家最新标准。

3.大米质量标准符合 GB/T1354—2018《大米》规定要求，不得使用一年以上的陈米；小麦面粉为非转基因三级（含）及以上小麦粉，质量标准符合 GB1355—1986《小麦粉》规定要求；一级食用油，质量标准符合《食品国家食品安全标准食用油（GB2716—2018）》；大米、面粉食品安全标准符合 GB2761—2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762—2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763—2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》的规定要求；调味品产品质量标准应符合 GB/18186—2000《酿造酱油》、GB/18187—2000《酿造食醋》、GB2721—2015《食品安全国家标准食用盐》的规定要求；干杂类预包装类食品应符合 GB7718—2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。

4.畜肉类符合 GB31650—2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》标准规定的要求。

5.蔬菜类农药残留限量须符合 GB2763—2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》规定要求，污染物限量须符合 GB2762—2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》规定要求。

八、配送食材规格要求

1.大米。型号规格：25kg/袋

等级：标一米。

质量要求：

- ①符合国家最新标准要求；
- ②新鲜安全，在保质期以内；
- ③无霉变、无黄芽、完整率在 85%以上；
- ④有产品质量检验合格证明（交货时提供相关证明）；
- ⑤包装袋上标有食品名称、配料表、净含量和规格、生产者名称、生产者地址、生产日期、保质期、执行标准、质量等级等；
- ⑥水分控制在 14.0%以下。

2. 面粉。型号规格：25kg/袋

等级：标准粉。

质量要求：

- ①符合国家最新标准要求；
 - ②新鲜安全，在保质期以内，且为近三个月内新出厂产品；
 - ③无霉变；
 - ④有产品质量检验合格证明（交货时提供相关证明）；
 - ⑤包装袋上标有食品名称、配料表、净含量和规格、生产者名称、生产者地址、生产日期、保质期、执行标准、质量等级等；
3. 食用油。型号规格：5L/壶、10L/壶或 20L/壶。（根据学校

实际需求配备)

等级：一级。

质量要求：

- ①符合国家最新标准要求；
- ②在保质期以内，且为近三个月内新出厂产品；
- ③有产品质量检验合格证明；（交货时提供相关证明）
- ④包装桶上标有食品名称、配料表、净含量和规格、生产者名称、生产者地址、生产日期、保质期、执行标准、质量等级等
- ⑤非转基因。
- ⑥国内十大知名名牌

4.肉类。

质量要求：肉类为大型屠宰场宰杀的24小时内鲜肉（冷鲜肉），有两章两证，即：有动物检疫验讫印章和动物检验验讫印章、有动物检验检疫合格证明和品质检验合格证明（特殊时期必须有非洲猪瘟检疫合格证）（交货时提供相关证明）。

5.鸡蛋。质量要求：以新鲜鸡蛋为主，是无公害产品，质量可靠，蛋皮光滑、干净，无破损。无沙壳、畸形、蛋黄蛋清界限分明。提供产品质量检验合格证明（交货时提供相关证明）。

6.蔬菜。质量要求：所供应蔬菜必须是新鲜、绿色、安全、

无公害产品，农药残留不超标（交货时提供相关证明）。在正常情况下保证提供新鲜、应季蔬菜。

7.原辅材料。必须是正规厂家生产，符合国家质量标准。外包装有生产厂商的信息及合格标志，不提供散装食品（提供相关证明）。

8.面粉、大米、食用油的生产企业必须具备有效的《食品生产许可证》或《河南省食品卫生条例》（交货时提供相关证明）

9.豆制品类。

水豆腐。（1）有SC标志、当日生产；（2）呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，块型完整，软硬适度，有一定的弹性，质地细嫩，有豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味。

白豆腐干。（1）有SC标志，当日生产；（2）呈均匀的黄色，有光泽，块型完整，质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水、无杂质，有豆腐干特有的香味，无酸、涩等不良气味。

五香豆腐干。（1）有SC标志，当日生产；（2）呈均匀的黄色，有光泽，块型完整，质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水、无杂质，有豆腐干特有的香味，无酸、涩等不良气味。

千张。呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，组织结构紧密细致，富有韧性，软硬适度，薄厚均一致，不粘手，无杂质，有豆腐皮特有香味，无酸、涩等不良气味。

10. 水果。根据采购人实际需求配送，配送同一品种水果的规格，形状、色泽一致，大小均匀，无疤痕，无断裂，无畸形瓜、病虫害瓜，烂瓜、无明显机械伤。

九、产品质量要求

1. 为保证食品安全，投标人对所有产品的质量要求为同类产品中综合质量中等及中等偏上的产品。投标人应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生或配送服务中出现责任事件、事故，中标人应对此承担一切法律责任。一经发现供应以下食品，采购单位除全部退货外，将立即取消供货单位的供货资格，没收全部履约保证金，中标单位并承担由此造成的一切经济责任和法律责任。

- (1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；
- (2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有

害的；

- (3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限
定标准的；
- (4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的
肉类及其制品；
- (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及
其制品；
- (6) 捏假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- (7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非
食品当作食品的；
- (8) 超过保质期限的；
- (9) 使用有色、有毒塑料制品包装食材的。

十、项目实施流程及其它要求

1. 基本流程

中标单位做为总供应商负责全区学生餐食材供应及管理服
务，并建立、管理、运行线上采购平台，通过公开招标方式选取
具体的各类食材源头供应商（原则上不少于3家），由需求学校根
据具体每日采购食材类别数量通过线上平台进行下单，由食材源
头供应商在线上平台进行报价竞争，每次竞价，采购平台自动比

对当地发改委发布的市场价格或大型农贸批发市场当天价格作为参考，进行价格调控，具备提供区域内横向比价功能，并提供预警，然后由需求学校根据报价情况选择确定食材源头供应商，然后由总供应商根据下单情况及平台规则向食材源头供应商进行分配供应任务，总供应商统一进行食材检测、分拣、打包、配送（每批食材检测报告在配送前上传至线上平台，配送车全程实时录像自动上传至平台），实现全链条、全过程管理（包括下单、配送、日常管理资金拨付，食材验收等事宜），全程留痕，全程可追塑，确保学生餐食材的安全供应。

2. 对总供应商服务要求

- (1) 食材供应管理规范。负责食材供应的管理和运营，能够有效的控制食材质量和成本，负责食材供应环节全程服务和管理。
- (2) 食材全过程监管。负责食材源头供应商选择、食材供应商的采购计划、食材供应商管理、食品链安全、集中统一配送，实现各类食材可查阅、可追溯，可追溯率达到 100%。建立食材的质量安全管理制度与保障措施。

- (3) 食材品牌选购。建立食材选购人员职责体系和管理措施，对于米、面、粮、油、肉等食材，及调料产品优先选购符合国家标准的优质产品，常规时令蔬菜的采购标准详见配送食材的

技术规格。

(4) 食材价格要求。采购和供应的蔬菜类食材价格不高于提供当地市区大型农贸批发市场平均基准价。

(5) 食材采购畅通。能够及时解决食材供应过程中的突发事件，确保各食材采购学校（单位）及时采购到所需食材。

(6) 结算方式：每月根据学生实际就餐天数按月结算，由大宗食材采购配送企业提交申请，经学校、中心校、教体局、财政局审核后将学生餐费据实拨付。

(7) 配合教体部门、卫健部门、市场监督部门、防疫部门及监察审计部门的督导、检查、评估、考核、审计等工作。

(8) 担当社会责任。负责各部门协调沟通，及时妥善处置因食材引发的事件及次生事件

(9) 严格履行标准。总供应商在开展以上工作过程中，必须严格按照批准的项目规模、采购内容和采购标准实施组织管理，严格控制食材价格，确保食材质量及安全，并按时交付使用。

(10) 明确责任主体。如因食材采购质量问题导致食品安全事故，供应渠道不畅造成的一切责任均由总供应商负责。

3. 教育主管部门须对中标的投标人进行现场考察，如发现与投标文件描述不一致、以虚假材料骗取中标的，有权取消中标资

格。

4.要具有健全的食品安全管理组织机构，各项工作责任到人，各岗位、各环节责任明确。

5.应定期听取学校意见，对于合理化的建议意见，应积极采纳并及时整改完善。

6.应建立从业人员健康管理档案，从业人员具有有效健康证明，严禁带病上岗或虚假记录。定期对从业人员开展食品安全知识，操作技能的培训和测试，切实掌握食材采购、分拣、入库、登记、配送及各类食材安全知识等要求。

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

十一、合同履行时间、交货方式及其他

1.合同期限。本项目服务期限为两年，合同为每年一签，合同到期后，中标人若能满足采购人要求及考核合格，经相互协商后，可继续履约，续签下一年的服务合同，否则采购人有权终止服务合同，第一年合同期为2025年8月11日—2026年8月10日。

2.乙方必须按照投标文件规定的大宗食材、原辅材料品牌、规格、质量标准，按时保质足量、免费送到甲方指定的学校，经

学校验收合格后由该校查验人员在“原辅材料供货清单”上签字确认。

3.配送周期。根据制定的食谱对所需的各类食材进行采购，并进行定时、定量精准配送。猪肉禽肉等荤食类、生鲜类（蔬菜、肉类）、水果类、豆制品类需当天按需配送，大米、面粉等主食类、鸡蛋类、食用油及原辅材料类根据学校用量可实行定期（一周内）配送。

4.质量保证期。乙方将食材、原辅材料配送到学校时，肉类、鸡蛋和蔬菜必须保证新鲜安全，大米、小麦面粉、食用油、调味品的保质期不得过半。乙方在交付食材、原辅材料时应向甲方提供大宗食材、原辅材料的合格证书及其他相关资料，否则按不能交货对待。

5.交付和验收

5.1 乙方提供不符合投标文件和本合同规定的质量标准及要求的食材、原辅材料，甲方有权拒绝接收；同时视为乙方违约，乙方应向甲方支付违约金 100000 元，同时乙方应承担相对应的处罚和经济赔偿责任，而且甲方有权解除本合同，因此给甲方造成的所有（直接和间接）损失均由乙方全部承担。

5.2 乙方应将所提供之食材、原辅材料清单交付给学校，如有缺

失应及时补齐，否则视为未按时供货。

5.3 学校应当在到货时当场进行签收，逾期不签收的，乙方可视同其已签收。

十二、结算方式

1.以市教体局体卫股、卫健部门专业营养师依据膳食指南，制定下发的带量食谱为准，乙方每周按照带量食谱供应食材、原辅材料。结算时，按照中标价及各学校实际供餐天数、就餐人数（人籍一致）进行结算食材、原辅材料资金（人民币）。

2.乙方每月 10 日前将核定的上月食材、原辅材料款金额开具合法有效的增值税发票，并将供货单等相关表格单据整理好，交到各乡校进行审核签字，乡校审核后，向市教体局提交餐费申请，由市教体局统一到财政局进行审核，审核后银行把食材原辅材料款于当月 20 日前拨付到乙方提供的对公账户上。合同期限履行结束后，按程序与乙方结清大宗食材、原辅材料款。

十三、相关权利及义务

1.甲方在验收时，对不符合招标文件要求的产品有权拒绝接收和按合同追究乙方违约责任。

2.甲方有权监管乙方的售后服务，并对乙方的售后服务不符合投标文件承诺内容时加以指出，乃至追究其违反合同的责任。

- 3.甲方在合同规定期限内协助办理拨付款手续。
- 4.甲方对乙方的技术及商业机密予以保密。
- 5.乙方有义务按投标文件中的售后服务承诺提供良好的服务。

十四、税费

- 1.根据国家现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均由乙方负担。

十五、合同争议解决

- 1.因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，任何一方均可请采购管理机关调解，调解不成的，由河南省永城市人民法院管辖。
- 2.纠纷解决（包括调解、诉讼等）期间，本合同继续正常履行。

十六、违约责任

- 1.乙方必须自主经营、自主配送，自行全面履行合同义务。不得存在转让、承包、转包、分包等行为。如乙方存在上述以及其他弄虚作假、欺诈行为，甲方发现并证实时，甲方有权立即解除与乙方的供货合同，并以停付乙方前期供货的资金作为违约金，违约金从安全保证金或未结算款项中直接扣除。同时，建议政府

采购监督部门把乙方列入商丘市政府采购黑名单，取消三年内参加商丘市政府采购资格。

2.乙方保证所提供的食材、原辅材料（包括大米、小麦面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋、调味品）质量完全符合本合同质量及要求，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好、替代产品、腐败变质和感官性状异常的产品，学校应当场拒收、立即拍照留存并上报所在中心校和市教体局体卫股。市教体局调查核实后，将对该供应企业进行处罚，每次给予该企业当天配送该乡镇所有学校食材、原辅材料资金不再结算的处罚。如因质量问题拒收影响了学生正常用餐，乙方须承担一切责任并给予该校当天应配送食材、原辅材料3倍金额的补偿。同时，建议政府采购监督部门把乙方列入商丘市政府采购黑名单，取消三年内参加商丘市政府采购资格，涉嫌违纪违法的移送司法机关处理。

3.乙方未在规定时间内供应食材、原辅材料（包括大米、小麦面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋、调味品），影响了学生正常用餐，乙方必须主动采取补救措施并给予当天应配送全乡镇食材、原辅材料（包括大米、面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋和调味品）2倍金额的补偿。

4.乙方若提供的食材、原辅材料存在质量问题，需第三方质

检部门介入，第三方质检验收所需费用由乙方负担。

5.因食材、原辅材料（包括大米、小麦面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋、调味品）质量问题发生食物中毒等事故，由乙方承担经济赔偿责任以及其他法律责任，同时甲方有权立即解除本合同，乙方除需向甲方支付违约金 100000 元外，乙方还应全部赔偿因此给甲方造成的所有（直接和间接）损失。

6.乙方配送的食材、原辅材料（包括大米、小麦面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋和调味品）符合本合同“二、质量标准及要求”，甲方要督促当事校园餐学校及时验收，不得拒收。否则，影响学生供餐，甲方和当事校园餐学校承担全部责任。

7.甲方监督各校园餐学校要按时按量接收乙方供应的符合标准的食材、原辅材料（包括大米、小麦面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋和调味品），校园餐学校若私自在外面市场采购的，乙方不承担其质量安全责任、拒绝提供发票，并且要向市教体局体卫股举报，查实后将对该学校负责人进行问责处罚。乙方默许学校私自采购食材、原辅材料并提供合法有效的增值税发票的，查实后甲方将立即解除本供货合同。

8.乙方出现本合同约定的任一违约行为，均视为乙方根本违约；同时甲方有权立即解除本合同，乙方除需向甲方支付违约金

检部门介入，第三方质检验收所需费用由乙方负担。

5.因食材、原辅材料（包括大米、小麦面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋、调味品）质量问题发生食物中毒等事故，由乙方承担经济赔偿责任以及其他法律责任，同时甲方有权立即解除本合同，乙方除需向甲方支付违约金 100000 元外，乙方还应全部赔偿因此给甲方造成的所有（直接和间接）损失。

6.乙方配送的食材、原辅材料（包括大米、小麦面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋和调味品）符合本合同“二、质量标准及要求”，甲方要督促当事校园餐学校及时验收，不得拒收。否则，影响学生供餐，甲方和当事校园餐学校承担全部责任。

7.甲方监督各校园餐学校要按时按量接收乙方供应的符合标准的食材、原辅材料（包括大米、小麦面粉、食用油、肉类、蔬菜、鸡蛋和调味品），校园餐学校若私自在外面市场采购的，乙方不承担其质量安全责任、拒绝提供发票，并且要向市教体局体卫股举报，查实后将对该学校负责人进行问责处罚。乙方默许学校私自采购食材、原辅材料并提供合法有效的增值税发票的，查实后甲方将立即解除本供货合同。

8.乙方出现本合同约定的任一违约行为，均视为乙方根本违约；同时甲方有权立即解除本合同，乙方除需向甲方支付违约金

100000 元外，乙方还应全部赔偿因此给甲方造成的所有（直接和间接）损失。

十七、转让和分包

1.未经甲方事先书面同意，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的本合同义务；同时，未经甲方事先书面同意，也不得将本合同债权转让给任何第三方。

十八、合同修改

1.欲对合同条款进行任何改动，均须由甲、乙双方签署书面的合同修改书。

2.如需修改或补充合同内容，经协商，甲、乙双方应签署书面修改或补充协议，该协议将作为本合同的一个组成部分。

十九、计量单位

1.除技术规范中另有规定外，计量单位均使用国家法定计量单位。

二十、适用法律

1.本合同应按照中华人民共和国的法律进行解释。

二十一、合同文件

1.除乙方为执行合同所雇人员外，在未经甲方书面同意的情况下，乙方不得将上述内容向乙方提供的资料透露给任何人。乙

方须在对外保密的前提下，对其雇用人员提供有关情况，所提供的
情况仅限于执行合同必不可少的范围内。

二十二、知识产权

1. 乙方须保障甲方在使用该项目或其任何一部分时不受到第
三方关于侵犯专利权、商标权或工业设计权的指控。如果任何第
三方提出侵权指控，乙方须与第三方交涉并承担可能发生的一切
费用。如甲方因此而遭致损失的，乙方应全部赔偿该损失。

二十三、不可抗力

1. 甲方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向乙方
通报不能履行或不能完全履行的理由；乙方由于不可抗力的原因
不能履行合同时，应在交货时间到期日至少提前一周向甲方书面
通报不能履行或不能完全履行的理由；在取得有关主管机关证明
以后，可以签订延期履行、部分履行补充合同或者不履行合同，
并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

二十四、合同生效及其他

1. 下列永城市教育体育局全市校园餐大宗食材集中采购配送
服务项目（永财公开招标采购—2025—35）的采购文件及有关附
件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，
这些文件包括但不限于：①招标文件；②乙方提供的招投标文件；

③服务承诺。

2.本合同一式肆份，以中文书写，甲乙双方各持两份。

3.本合同自双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章之日起生效。

4.其它未尽事宜，由甲乙双方友好协商解决，并参照《中华人民共和国民法典》有关条款执行。

(以下无正文)

采购人（甲方）：（盖章）



供货人（乙方）：（盖章）



授权代表（签字）：



授权代表（签字）：



电话：0370 - 5118645

电话：18037037637

日期：2025年8月11日

日期：2025年8月11日