

台前县农村义务教育学生营养改善计划 项目合同

合同编号: 台财磋商采购-2024-10 号

甲方(采购人): 台前县教育局

乙方(供应商): 河南御优餐饮管理有限公司

乙方持(采购人)签发的中标通知书,根据乙方投标文件(项目编号:台财磋商采购-2024-10号)和《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律法规,甲、乙双方经协商一致,达成以下合同条款。

一、项目名称:台前县教育局台前县后方乡明达小学等7所学校营养改善计划大宗食材采购项目第三标包。

二、合同价款(基准价的99%,以当学期实际在校学生数量及学生在校就餐时间为准,据实结算),人民币:5元/生/就餐日。

供货范围(部分有品牌货物)、技术规格如下:

名称	品牌/规格	详细参数	质保期	备注
1.猪肉		1.冷鲜猪肉; 2.猪肉的技术要求、感官性状、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标签、包装、贮存和运输的卫生等要求符合GB2707-2016和其他国家有关标准的规定; 3.到货资质证件齐全;	新鲜猪肉0 -4℃冷藏 保存6天	

2. 鸡肉		<p>1. 鸡肉的卫生指标、感官要求、检验方法、标签、标志、包装、贮存和运输等要求符合 GB2707-2016/GB16869-2005 或其他国家有关标准的规定;</p> <p>2. 色泽、气味、状态符合感官要求;</p> <p>3. 到货资质证件齐全。</p>	<p>冷鲜鸡肉</p> <p>保质期 5 天</p>	
3. 大豆油		<p>1. 符合 GB/T 1535-2017 标准, 有 SC 食品生产许可证编号;</p> <p>2. 澄清透明; 气味、口感较好;</p> <p>3. 溶剂残留不得检出; 酸价 $\leq 1.0\text{mg/g}$; 过氧化值 $\leq 6.0\text{mmol/kg}$;</p> <p>4. 密封良好, 无渗漏。</p>	<p>产品到校</p> <p>时距保质期满不低于 2 个月</p>	
4. 鸡蛋		<p>1. 要求外壳完好、新鲜;</p> <p>2. 蛋壳表面光泽、完整、坚实, 壳外膜色白呈霜状;</p> <p>3. 蛋白浓厚、透明、无杂质异味;</p> <p>4. 蛋黄完整, 呈半球形, 位居蛋的中央;</p> <p>5. 整个蛋微生物污染少, 无细菌、霉菌生长发育。</p> <p>6. 气室小, 高度在 4-5mm 之间。</p>	<p>0-4℃ 冷藏</p> <p>保存 45 天</p>	
5. 豆制品		<p>1. 有 SC 标志;</p> <p>2. 具有产品应有的感官、性状、气味、风味、色泽;</p> <p>3. 资质报告齐全。</p>	<p>0-4℃ 冷藏</p> <p>保存 5 天</p>	

6. 蔬菜		<p>1. 供应蔬菜必须是新鲜、绿色、安全产品;</p> <p>2. 农药残留不超标;</p> <p>3. 在正常情况下保证提供新鲜、安全、应季蔬菜。</p>	<p>0-4℃冷藏</p> <p>5天</p>	
7. 原辅材料(包含调味料)		<p>1. 产品符合相应的国家相关标准要求;</p> <p>2. 外包装、标签符合标准要求;</p> <p>3. 产品资质报告齐全。</p> <p>4. 重量要求: 标准重量的±2%。</p>	<p>产品到校时有效期不得过保质期的一半</p>	
8. 牛羊肉		<p>1. 冷鲜牛、羊肉;</p> <p>2. 牛/羊肉的技术要求、感官性状、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标签、包装、贮存和运输的卫生等要求符合GB2707-2016和其他国家有关标准的规定;</p> <p>3. 到货资质证件齐全。</p>	<p>冷鲜肉保质期5天</p>	
9. 其它粮油类		<p>1. 符合国家相关标准规定;</p> <p>2. 各项技术指标、卫生指标、包装、标签、贮存、运输等符合相关要求;</p> <p>3. 资质报告齐全。</p>	<p>产品到校时距保质期满不低于2个月。</p>	
10. 大米		<p>1. 符合GB/T1354-2018标准有SC标志;</p> <p>2. 含水量等于低于规定标准, 无杂质、杂米, 黄粒米<2%, 含碎</p>	<p>产品到校时距保质</p>	

		<p><15%，水份<15.5%；</p> <p>3. 提供产品质量检验报告；</p> <p>4. 大米的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。</p>	<p>期满不低 于2个月。</p>	
11. 面粉		<p>1. 特制一等粉标准；</p> <p>2. 提供产品质量检验报告；</p> <p>3. 小麦粉的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。</p>	<p>产品到校 时距保质 期满不低 于2个月。</p>	
12. 牛奶		<p>1. 符合国家相关标准规定；</p> <p>2. 各项技术指标、卫生指标、包装、标签、贮存、运输等符合相关要求；</p> <p>3. 资质报告齐全。</p>	<p>产品到校 时距保质 期满不低 于2个月。</p>	

该价款中包含货物的采购、包装、运输(运至甲方指定学校)、装卸、保险、税费、配合验收和培训的技术服务(包括技术资料提供)、检验、售后服务保障等一切费用，包括但不限于以上费用，不得另行收取任何费用。以当学年度实际在校学生数量及学生在校时间为准，据实结算。

三、质量标准及要求

1、大米:符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志含水量等于低于规定标准，无杂质、杂米，黄粒米 <2%、含碎 <15%、水份 <15.5%，一级粳米标准。规格:5kg—25kg/袋(精装)，提供产品质量检验报告。大米的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。产品到校时距保质期满不低于2个月。

2、食用油:符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志澄清透明; 气味、口感较好; 溶剂残留不得检出; 酸值小于 1; 过氧化值小于 6; 密封良好, 无渗漏, 规格: 5L-20/桶。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。

3、肉类(以猪肉为主): 质量要求: 送货当日需为定点屠宰场宰杀的当天鲜肉, 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)。

4、鸡蛋: 按 GB2789.2-2016 和国家有关标准、规定执行。

(1) 禽蛋, 要求外壳完好、新鲜, 有动物检验检疫合格证的无公害产品, 30 枚包装成一板;

(2) 蛋壳表面光泽、完整、坚实, 壳外膜色白呈霜状;

(3) 气室小, 高度在 4 — 5mm 之间;

(4) 蛋白浓厚、透明、无杂质异味;

(5) 蛋黄完整, 呈半球形, 位居蛋的中央;

(6) 整个蛋微生物污染少, 无细菌、霉菌生长发育。

5、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。在正常情况下保证提供新鲜、安全、应季蔬菜。

6、原辅材料: 必须是正规厂家生产, 符合国家质量标准。

7、面粉: 符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志。特制一等粉标准。规格: 5kg—25kg/袋(精装), 提供产品质量检验报告。小麦粉的包装、运输和储存, 符合保质、保量、运输安全的要求, 严防污染。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。

8、豆制品:根据采购人实际需求配送。

9、牛奶:根据采购人实际需求配送。

10、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《全国工业产品生产许可证》。

序号	产品名称	分类	质量标准
1	新鲜肉类冷鲜肉	鸡肉	<p>品名:①光鸡(三黄鸡)②鸡大腿③鸡琵琶腿</p> <p>(1)原料:屠宰前的活鸡来自非疫区,并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。</p> <p>(2)加工:屠宰后的活鸡经动物卫生监督机构检疫、检验合格后再加工。在加工过程中不适用任何化学合成的防腐剂、添加剂及人工色素。</p> <p>(3)感官要求:</p> <p>色泽:表皮和肌肉切面有光泽,具有鸡肉固有的色泽。气味:具有鸡肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤:透明澄清,脂肪团聚于液面,具有鸡肉汤固有的香味。状态:具有鸡肉固有的状态,无正常视力可见外来异物。</p> <p>(4)鸡肉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存和运输等要求按 GB/2707-2016、GB/16869-2005 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>(5)规格:鸡肉(鸡大腿或鸡胸脯肉),配送包装的冷鲜肉,每包 5kg~20kg</p> <p>(6)供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明,随货同行,不能是冰冻肉。</p>
		猪肉	<p>品名:④去骨腿肉(前夹肉,座板肉)⑤肋条肉⑥五花肉(带皮)⑦肋排</p> <p>(1)原料要求:屠宰前的活猪来自非疫区,并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。</p> <p>(2)感官要求:色泽:肌肉呈均匀红色、有光泽,脂肪洁白,具有猪肉固有的色泽。气味:具有猪肉固有的气味、无异味。状态:肉质紧密、弹性好,表面微干或微湿润,不粘手,具有猪肉固有的状态,无正常视力可见外来异物。</p> <p>(3)猪肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按 GB/2707-2016、GB/2707-2005 和国家有关标准、规定执行。</p>

		<p>(4)规格:猪肉(猪肉修除皮、筋、血管、骨头、淋巴等后,剩下部分的瘦肉比例不少于65%),配送包装的冷鲜肉,每包5kg~20kg。</p> <p>(5)供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明,随货同行,不能是冰冻肉。</p>
	牛、羊肉	<p>品名:⑧牛肋条肉⑨牛腩肉⑩羊肉</p> <p>(1)原料要求:屠宰前的活牛来自非疫区,并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。</p> <p>(2)感官要求:色泽:肌肉有光泽,红色均匀,脂肪洁白,具有牛肉固有的色泽。</p> <p>气味:具有牛肉固有的气味、无异味。状态:肉质紧密、有弹性,表面微干或微湿润,不粘手,具有牛肉固有的状态,无正常视力可见外来异物。</p> <p>(3)牛肉的技术要求、卫生指标、检验方法、生产加工过程、标识、包装、贮存和运输的卫生要求等按GB/2707-2016、GB/2707-2005和国家有关标准、规定执行</p> <p>(4)规格:牛肉(牛肉修除血管、骨头、淋巴等后,剩下的部分),配送包装的冷鲜肉,每包5kg~20kg。</p> <p>(5)供货时提供动物检疫合格证明和肉品质合格证明,随货同行,不能是冰冻肉。</p>
2	蔬菜类	<p>农业残留数量低于国家规定。</p> <p>(1)叶菜类(包括青菜、小白菜、芹菜、苞菜、花菜、大白菜、生菜、黄心菜、上海青、西兰花、西芹、香菜、菜心)</p> <p>属同一品种规格,肉质鲜嫩,形态好,色泽正常;茎基部削平,无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤;无烧心焦边、腐烂等现象,无抽薹(菜心除外);结球的叶菜应结球紧实:菠菜和本地芹菜可带根。</p> <p>花椰菜、青花菜属于同一品种规格,形状正常,肉质致密、新鲜,不带叶柄,茎基部削平,无腐烂、病虫害、机械伤;花椰菜、花球洁白,无毛花、青花菜无托。叶,可带主茎,花球青绿色、无紫花、无枯薹现象。</p> <p>(2)茄果(包括西红柿、青椒、茄子、尖椒、红鲜椒)属于同一品种规格,色鲜,果实圆整、光洁,成熟度适中,整齐,无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。</p> <p>(3)瓜类(包括黄瓜、冬瓜、南瓜、瓠子、西葫芦、苹果(红富士)、丝瓜)属于同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,无斑点,无断裂,不带泥土,无畸形瓜、病虫害瓜,烂瓜、无明显机械伤。</p> <p>(4)根菜类(包括白萝卜、胡萝卜、莴笋、青萝卜)属</p>

			<p>于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，一带泥沙，不带茎叶、须根。(5)薯芋类(包括土豆、山药、生姜)属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。</p> <p>(6)葱蒜类(包括洋葱、蒜台、蒜苗、大葱、大蒜、光蒜、韭菜)属同一品种规格，允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶:可食部分质地幼嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。</p> <p>(7)豆类(包括长豆角)</p> <p>属同一品种规格形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类:豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类:籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。</p> <p>(8)水生类(包括藕)</p> <p>属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变。</p> <p>(9)芽苗类(包括黄豆芽、绿豆芽)</p> <p>芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。</p> <p>(10)菌菇类(包括金针菇、平菇、鲜香菇、银耳)属同一品种规格，新鲜，不浸水、不带泥沙杂质。</p> <p>(11)再加工类(包括干木耳、干香菇、干红枣、紫菜、干海带、海带丝、蛋白肉丝、馓子、银耳)属同一品种规格。</p>
3	豆制品类	水豆腐	有 SC 标志，当日生产，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	有 SC 标志，当日生产，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。
		五香豆腐	有 SC 标志，当日生产，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。
		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。
		散粉丝	呈均匀的黄色，有光泽，为枝条叶状，质脆易折，条状折断实心，无霉斑、杂质、虫蛀，有粉丝特有香味，无酸、涩等不良气味。

4	禽蛋类	鲜鸡蛋	<p>按 GB2789.2-2016 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>(1)禽蛋, 要求外壳完好、新鲜, 有动物检验检疫合格证的无公害产品, 30 枚包装成一板。</p> <p>(2)蛋壳表面光泽、完整、坚实, 壳外膜色白呈霜状;</p> <p>(3)气室小, 高度在 4-5m 之间;</p> <p>(4)蛋白浓厚、透明、无杂质异味;</p> <p>(5)蛋黄完整, 呈半球形, 位居蛋的中央;</p> <p>(6)整个蛋微生物污染少, 无细菌、霉菌生长发育。</p>
5	调味品类 (备注: 凡进厂的各类辅料外包装必须统一且注明生产厂家生产日期或赏味	食用盐	<p>品种: 精盐。按 GB/T5461-2016 和国家有关标准、规定执行。</p> <p>品质要求: 白色味咸, 无可见外来杂质, 无苦味、涩味、无异臭; 水溶后无沉淀物;</p> <p>重量要求: 标明重量的 $\pm 2\%$;</p> <p>包装要求: 内塑料袋, 外编织袋或牛皮纸, 字迹清晰, 外袋清洁无破损, 无污染。</p>
		陈醋、香醋	<p>按 GB18187-2000 和国家有关标准、规定执行, 酿造食醋有 SC 标志。</p> <p>品质要求: 具有正常酿造醋的色泽, 气味和滋味无不良气味, 不得有苦涩等异味和霉味, 不浑浊, 无沉淀, 必须带有生产厂家名称、具体的生产日期及赏味日期;</p> <p>包装要求: 桶装或瓶装;</p> <p>重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$。</p>
		老抽酱油、生抽酱油	<p>按 GB/T18186-2000 和国家有关标准、规定执行, 酿造酱油有 SC 标志。</p> <p>品质要求; 具有正常酿造酱油的色泽, 气味和滋味无不良气味, 不得有酸、苦涩等异味和霉味, 不浑浊, 无沉淀;</p> <p>包装要求: 桶装或瓶装;</p> <p>重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$;</p> <p>品质要求: 白色粉末, 无杂质, 无异物;</p> <p>包装要求: 袋装;</p> <p>重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$。</p>
		淀粉	<p>有 SC 标志</p> <p>品质要求: 白色粉末, 无杂质, 无异物;</p> <p>包装要求: 袋装;</p> <p>重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$。</p>
		食用碱	<p>有 SC 标志</p> <p>品质要求: 白色粉末, 无杂质, 无异物;</p> <p>包装要求: 袋装; 重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$。</p>
		酵母	<p>有 SC 标志</p> <p>品质要求: 白色粉末, 无杂质, 无异物;</p> <p>包装要求: 袋装;</p> <p>重量要求: 标准重量的 $\pm 2\%$。</p>

日期 以及 规格)	鸡精、味精	品质要求:具有正常鸡精、味精滋味,不得有异味。水溶后无沉淀物;重量要求:标明重量的±2%; 包装要求:内塑料袋,外编织袋或牛皮纸,字迹清晰,外袋清洁无破损,无污染。
	八角面、排骨王	品质要求:色泽正常,颗粒均匀无杂质,干燥松散无结块,具有本品固有的气味; 包装要求:外包装牛皮纸箱,包装完整无破损; 重量要求:标准重量的±2%。
	白糖、冰糖	等级:优级; 品质要求:晶粒均匀,干燥松散,颜色洁白,无色糖粒、糖块、绵白糖质地柔软,糖的晶体或水溶液味甜纯正,无异臭、异味、异物; 重量要求:标明重量±2%; 包装要求:内塑料袋,外编织袋或牛皮纸袋,字迹清晰,外袋清洁无批、破损,无污染。
	豆瓣酱、辣椒酱	等级:优级 包装要求:桶装或瓶装;重量要求:标准重量的±2%。
	八角、香叶、花椒、桂皮、辣椒面、干辣椒	等级:优级 重量要求:标准重量的±2%。
	料酒、黄酒、耗油、白醋、味极鲜、芝麻酱	等级:优级 包装要求:桶装或瓶装; 重量要求:标准重量的±2%。
	十三香、麻辣鲜、白胡椒、胡椒面(白)、卤料包	品质要求:固体粉状,具有本品固有的气味,无异味,无杂质;包装要求:内为塑料袋外包装为牛皮纸箱; 重量要求:标准重量的±2%。
	一级大米	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志 含水量等于低于规定标准,无杂质、杂米,黄粒米<2%、含碎<15%、水份<15.5%,一级粳米标准。 规格:5kg—25kg/袋(精装),提供产品质量检验报告。大米的包装、运输和储存,符合保质、保量、运输安全的要求,严防污染。产品到校时距保质期满不低于2个月。
	小麦粉	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志 特制一等粉标准。规格:5kg—25kg/袋(精装),提供产品质量检验报告。小麦粉的包装、运输和储存,

6	粮油类		符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。产品到校时距保质期满不低于2个月。
		非转基因菜籽油	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志澄清透明; 气味、口感较好; 溶剂残留不得检出; 酸值小于 1; 过氧化值小于 6; 密封良好, 无渗漏, 规格: 5L-20/桶。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。
		非转基因一级大豆油	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志澄清透明; 气味、口感较好; 溶剂残留不得检出; 酸值小于 1; 过氧化值小于 6; 密封良好, 无渗漏, 规格: 5L-20/桶。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。
		香油	符合 GB1354-2018 标准有 SC 标志溶剂残留不得检出; 密封良好, 无渗漏。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。
		干面条、花生米、绿豆、红豆、玉米糝子、小米、玉米粒、干黄豆、胡辣汤面、豆粥面、八宝粥混合粮、江米、黑米	等级: 优级; 含水量等于低于规定标准, 无杂质、杂米, 提供产品质量检验报告。包装、运输和储存, 符合保质、保量、运输安全的要求, 严防污染。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。按国家有关标准、规定执行。

四、合同履行时间、地点及进度

1、合同期限: 自 2024 年 9 月 1 日起 2025 年 1 月 19 日止 (以当学期实际在校学生数量及学生在校就餐时间为准)。

2、质量保证期: 乙方保证货物到校时, 猪肉、鸡蛋和蔬菜新鲜, 其他肉类和大米、食用油的保质期不得过半。供方在交付食材时应向需方提供食材的合格证书及其他相关资料, 否则按不能交货对待。

3、供货方式: 由中标人负责运送至台前县马楼镇黄那里育才小学、河西赵育才小学, 配送、运输等费用中标人承担。

4、供货和配送期限:

(1) 新鲜肉类(冷鲜肉)、禽蛋、蔬菜类、豆制品类:每日供货一次,每日上9时前交货(食堂开餐的学校另行约定除外)。

(2) 粮油类、调味品类:每周供货一次,周日下午5时前交货(食堂开餐的学校另行约定除外)。因产品质量或供货服务问题被学校投诉3次,且经查属实的,招标方有权提前终止合同。出现食品安全卫生事故的,合同立即终止,并按相关规定执行处罚。

(3) 货物验收,配送到指定地点后,在线验称,并拍照上传。

(4) 肉类在总合同价款中不低于35%。

五、人员培训

供方免费对需方人员进行技术培训,直到需方人员熟练操作或掌握为准。

六、交付和验收

1、乙方提供不符合投标文件和本合同规定的食材,甲方(学校)有权拒绝接受。

2、乙方应将所提供食材的装箱清单等交付给甲方,如有缺失应及时补齐,否则视为逾期交货。

3、甲方应当在收货时进行验收,逾期不验收的,乙方可视同验收合格。验收合格后由甲乙双方签署食材验收单,甲乙双方各执一份。

4、对乙方的其他相关要求:

(1) 具有与所供应配送的货物品种、数量相适应的仓储设备及相关条件;保持仓库环境整洁,同时仓库内食品应按食品安全的有关法律法规存放并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

(2) 专人、专线、专车直接配送。配送人员必须取得卫生健康部门出具的健康证,配送时做到个人仪表整洁且必须佩戴经营单位的食品配送上岗证。配送车辆上必须粘贴配送标识,且车辆要加装 GPS 监控设施,车辆要保持清洁并定期消毒,在食品配送过程中不得与其他产品混装。

(3) 配送的每批次的面粉、大米、食用油和原辅材料都要有检测报告,蔬菜要有农药残留检测报告,肉类要有动物检疫合格证明,并且要留样。

七、结算方式

1、中标人在规定的时间内供应、配送并经学校验收合格后,由乙方向甲方提交完备有效单据和合法合规票据后,由招标人按约定的付款条件付款,若发票户名、开户行、账号与供货单位不一致,甲方不予付款。(注:本项目没有预付款,结算以财政实际支付能力为准)。

2、货款结算时间:学期末乙方供货全部结束后(供货期间,乙方服务质量高、食材质量好,可提前结算食材款)。

3、结算方式:由中心学校工作人员和供应学校负责人组成询价小组,每月末最后一周任选 3 家超市进行询价,询价结果平均价×中标基准价(99%)作为下个月周带量食谱制作依据(若供货期间食材价格波动较大,可适当增加询价次

数)，周带量食谱按照本学期实际就餐天数均价不低于 5 元/人/天。中心学校提前三天以上将次周带量食谱交付至乙方，乙方收到食谱后如有异议，要提前两天与中心学校沟通，否则视为认可。乙方要严格按照食谱中规定的量进行供货，否则，甲方有权拒收，造成的一切损失由乙方承担。

八、合同争议解决

1、因食材质量问题发生争议的，应邀请国家许可当地法定的质量检测机构对食材质量进行鉴定。食材符合标准的，鉴定费由甲方承担；食材不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2、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，可向对方提起诉讼。

3、诉讼期间，本合同继续履行。

九、违约责任

1、乙方必须自主经营、自主配送。不得转让、承包、转包、分包，如发现有弄虚作假或欺诈行为，甲方发现并证实后，立即终止合同，并以停付乙方前期供货的资金作为处罚。

2、乙方保证所提供的食材(包括大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品和原辅材料)质量必须符合投标文件和本合同“质量标准及要求”，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品、替代产品、腐败变质和感官性状异常的产品，学校应当场拒收并立即拍照留存并上报教育局，教育局调查核实后每次给予 3000 元罚金。因质量问题拒收影响了学生

正常生活和学习，乙方须承担一切责任并给予当天学校食堂应配送食材 3 倍金额的补偿。

3、大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品、牛奶和原辅材料乙方未在规定时间内供应食材(包括大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜豆制品和原辅材料)，影响了学生正常生活和学习，乙方须主动采取补救措施并给予当天应配送学校食堂食材(大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜豆制品和原辅材料)两倍金额的补偿。

4、因食材(包括大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品、牛奶和原辅材料)质量问题发生的食物中毒等事故，由乙方承担经济赔偿责任以及其他法律责任，同时终止合同。

5、乙方在获得准入资格后，与甲方签订供货协议，甲方定期组织采购学校对供应商进行综合评议，评议不合格者，予以清退，终止合同。

6、乙方按照食谱配送的食材(包括大米、面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品和原辅材料)符合投标文件和本合同“质量标准及要求”(食谱)，如遇特殊情况调整食谱，应提前告知甲方，一旦发现私自调整食谱食材，教育局调查核实后每次给予 2000 元罚金。

7、中心学校监督食材供应学校要按时按量接收乙方供应的符合标准的食材(包括大米面粉、食用油、肉类、鸡蛋、蔬菜、豆制品和原辅材料)，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，并且要向县教

育局举报，查实后将对学校负责人进行处罚。乙方默许学校私自采购食材并提供发票的，查实后将终止合同。

8、乙方应选派合格的驾驶员，使用满足安全要求的车辆配送食材，并为驾驶人购买安全保险，要求驾驶人保证道路交通安全，如若在食材运输配送过程中出现道路交通安全事故，全部由乙方负责。

十、供需双方应严格遵守招标文件要求，如有违反，按招标文件的规定处理。

十一、项目招标文件及其修改和澄清及供方投标文件、有关承诺及声明均为本合同的组成部分。

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

十三、其它

1. 本合同一式陆份，甲方肆份，乙方两份。
2. 本合同自双方签订之日起生效。



甲方代表(签字):

甲方(公章)

地址:

电话:

开户银行:

账号:

史平涛

乙方代表(签字):

乙方(公章)

地址:

电话:

开户银行:

账号:

刘海涛

河南省新乡市红旗路中大道666号

15083203543

河南农村商业银行股份有限公司

31410001800000981

签订时间:2024年8月27日