

合同编号：

采购合同书

项目编号：HYYUDE-20260000206036

项目名称：河源海关 2026 年度食堂食材配送服务采购项目



甲 方（采购人）：中华人民共和国河源海关

乙 方（供应方）：广东雄达实业发展有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、广东省实施《中华人民共和国政府采购法》办法的有关规定以及河源海关 2026 年度食堂食材配送服务采购项目磋商文件（项目编号：HYYUDE-20260000206036，采购代理机构：广东宇德招标采购有限公司）的要求的招标结果，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

第一条 合同金额

1、项目预算：¥980,000.00 元（大写：玖拾捌万元），按实结算。

2、合同下浮率为：（大写）百分之壹拾伍（小写：15.00%）。

第二条 服务范围

（一）本项目采购品类目录

序号	采购标的内容	数量	服务期	备注
1	粮、油	1宗	1年	详见“供货具体要求”
2	瓜果蔬菜、辅料、佐料	1宗	1年	详见“供货具体要求”
3	肉类	1宗	1年	详见“供货具体要求”
4	干货及腊味	1宗	1年	详见“供货具体要求”

（二）肉类

1、总体质量目标：

（1）所供鲜肉应保持良好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂、变质，保证来源于正规肉联厂。冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。所有肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证。

（2）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、

包装净重、含冰量等相关参数。

(3) 首次供应时需提供肉类生产企业的资质证明：包括《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《动物防疫合格证》、《食品经营许可证》等。

(4) 对肉类的品质要求，按照下列规格要求：

a. 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

b. 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

c. 粘度：外表湿润，不粘手外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

d. 气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

e. 重量：所供肉类重量须达到甲方的供货需求重量。符合下列要求：

1) 五花肉：肥瘦比例不大于 7：3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，不带脂。

2) 光鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

3) 去皮上肉：肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。

4) 光鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。

5) 鱼类：鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

6) 瘦肉：肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。

7) 鸭腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

8) 鸡腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格

要求为标准。

9) 猪前排：带颈骨及前五条排骨，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。

10) 鸡翅：肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。

11) 脊骨：肉体坚硬，呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。

12) 猪蹄：去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。

13) 猪筒骨：骨体坚硬，无异味。

14) 牛肉：肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

15) 鸡脚：交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

16) 猪肝：整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。

17) 猪心：圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。

18) 其他：肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味，肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。

（三）蔬菜类

1、总体要求：

（1）所供蔬菜来源于无公害蔬菜基地，必须是优质产品，不得含有超标的残留农药或污染物，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。所提供的蔬菜均为非转基因产品。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定（即由中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局发布的《农产品安全质量》的相关规定）。

（2）从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮

的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

(3) 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。

(4) 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常。

(5) 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

(6) 所有供应的蔬菜不得含有残留农药或污染物，乙方须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

2、具体感观要求：

(1) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。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，无抽苔（菜心除外），无异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶簇，无畸形花。

(2) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

(3) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

(4) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

(5) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

(6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜

幼嫩，无腐烂、异味。

(7) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

(8) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

(四) 水产品类：

(1) 所提供产品必须符合国家食品安全法规及相关国家标准。

(2) 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。

(3) 身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

(4) 来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

(五) 粮食大米类：

(1) 大米质量标准：有“QS/SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-86）与国家粮食标准（GB2715-2005）。

(2) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异常等，符合国家粮食标准。

(3) 大米要求的资质证明：生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》等相关证照；《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

(六) 食用油类：

(1) 外包装完好，有QS/SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期等符合国家标准。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(2) 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）及每次进货的产品批号：《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》

(3) 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味

(4) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

(5) 不得混有其他食用油或非食用油。

(6) 食品安全标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

(七) 米粉面粉类：

(1) 米粉面粉类及其制品颜色品质要纯正，不掺假、掺杂。

(2) 选用符合国家食品安全法规及相关国家标准的产品，粉质细腻干爽无异物、无毒、无污染。

(3) 制成品不能出现异味、霉变结块、虫尸鼠粪等不洁的卫生问题。

(八) 副食品类：

1、总体要求：

(1) 所有副食品必须由正规厂家供应，相关经营证件齐全。

(2) 产品包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的因素。

(3) 产品包装应符合食品安全国家标准《预包装食品标签通则》(GB 7718)要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

(4) 通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。

(5) 有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

(6) 部分副食品质量要求：

①酱油：合格的酱油色泽鲜艳且有光泽，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

②味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

③食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。

④酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得

有霉斑白膜。

⑤酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

⑥淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

⑦食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取些许尝试具有纯正的咸味。

⑧鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

⑨皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

⑩咸蛋：蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

⑪面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

⑫豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

⑬豆腐泡：为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

⑭腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其

滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

⑮腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

⑯花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

⑰食糖：食糖无受潮粘手现象，色泽洁白明亮，有光泽，具有正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

⑱辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

⑲其他副食品：符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，无异味，保持应有的色泽。

（九）水果类：

（1）符合国家食品药品管理法规或标准，不得腐烂和泥沙等现象。

（2）应保持较好的色泽和新鲜度。

（3）无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。

（4）新鲜水份充足，无空壳，皱皮，干涩现象；色泽：新艳，光亮，无变色；硬度：饱满，充实，软硬适中；相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如：挤伤、压伤、碰伤、切口，裂伤等；病虫害：无不良病虫害，表面，中间无虫卵遗留，无虫眼；形状：曲线谐调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状；成熟度：适中，无过熟，未熟现象；污染：无污染残留农药。

说明：

1、以上八大类采购品种及要求为采购基本需求，有关采购品种按甲方市场调查要求执行。

2、甲方所需采购的内容包括但不限于以上所列品种内容，甲方在实际采购需要时，如需采购不在以上所列品种内容中的副食品时，乙方须按要求供应。

3、货源和品牌：按照甲方的采购要求供应，如需更换其他品牌或规格，应取得甲方同意。

（十）食材总体质量要求

（1）禽肉（蛋）、水产、蔬菜、水果、副食品等要有稳定正规的供应渠道，乙方必须遵守国家规定的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，所提供的货品必须符合国家有关食品标准，保质、保量、保鲜，严禁配送假冒、变质、过期的食品。

（2）食材制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂，加工食品过程中不得使用劣质原料；抗生素、激素和其他有害物质不得残留于禽、畜、水产品体内；必须符合食品国家标准，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。

（3）食材等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，需提供供货批次食材的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若甲方发现乙方所供食材不符合卫生规定的，甲方有权拒收。

（十一）配送产品要求（甲方将不定期对货物储运情况进行检查）

（1）所提供的物品运输应由乙方负责，不得外包，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

（2）★乙方须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与甲方对接，并征得甲方认可，负责每天的供货安排。乙方签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向甲方报备，合同期间如临时需要更换，须提前报甲方同意后才能更换，否则视为乙方违约，甲方有权进行相应处罚。

（3）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

（4）整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

（5）送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，

一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

(6) 卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

(十二) 包装、标志、运输及数量要求

(1) 包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

(2) 标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(3) 用于产品包装的材料必须清洁，产品无污染。产品的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由乙方负担。

(4) 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。所有散装食品，包括各类蔬菜瓜果及肉类等应分类包装并好做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具(如萝筐等)必须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(5) 数量要求：保证配送品种斤两的准确性，以验收人的验货数量为准(标准差不大于 2%)，乙方每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证；每次根据甲方的通知订购品种和数量后，具体送货时间由甲方通知时约定，由甲方指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货(由于产品质量而造成员工或就诊者、病属发生安全事故时，乙方须承担全部责任)。

(十三) 配送方式

每次根据甲方的电话或其他方式通知订购品种、数量后,按时(按甲方要求的时间)运送物品到指定地点,乙方随货提供注明产品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单,作为甲方入库验收之凭证。

(十四) 服务资格的终止

在本项目供货期内,如乙方存在以下问题的,甲方有权终止与乙方签订的合同。如相关的问题涉及法律、经济责任的,追究其法律和经济责任:

- (1) 因不法经营等原因,被相关政府部门勒令停业;
- (2) 有行贿、给回扣等不法行为;
- (3) 因所供产品质量原因导致食品卫生安全事故发生;

(4) 甲方对乙方进行定期抽查考核,若乙方半年内累计达到 3 次考核分数低于 80 分的,甲方有权单方解除或终止合同,由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

第三条 甲方乙方的权利和义务

1. 甲方的权利和义务

(1) 权利:

- ① 有权对乙方供应的食材质量、规格、数量、包装、配送时间及服务质量进行全程监督、检查和验收,对不符合合同约定及相关标准的食材,有权拒收、要求退货或换货。
- ② 有权根据实际需求,合理调整食材采购品类、数量,提前通知乙方,乙方应按调整要求履约;
- ③ 有权对乙方的配送车辆、仓储条件、资质证明、检验报告等进行不定期核查,发现问题有权要求乙方限期整改;
- ④ 有权对乙方的履约情况进行考核,对考核不合格、违反合同约定的,有权依据合同约定采取处罚措施,直至终止合同;

(2) 义务:

- ① 按照合同约定,及时向乙方下达食材采购订单,明确采购品类、数量、规格、配送时间及地点,确保订单信息准确、完整;
- ② 为乙方配送食材提供必要的便利条件,指定专人负责对接、验收食材,及时签署送货清单,配合乙方完成验收流程;
- ③ 严格按照合同约定的付款方式和期限支付货款,不得无故拖欠;
- ④ 对乙方提供的资质证明、检验报告等涉密文件予以保密,不得向第三方泄露;

- ⑤ 不得无故拒收符合合同约定的食材，不得提出超出合同约定的不合理要求；
- ⑥ 及时将食材验收过程中发现的问题反馈给乙方，配合乙方进行整改。

2. 乙方的权利和义务

(1) 权利：

- ① 有权按照合同约定，要求甲方及时下达采购订单，明确采购需求；
- ② 有权要求甲方按照合同约定的付款方式和期限支付货款；
- ③ 有权要求甲方为食材配送、验收提供必要的便利条件；
- ④ 对甲方提出的超出合同约定的不合理要求，有权拒绝；
- ⑤ 因甲方原因（如订单错误、验收拖延等）导致乙方损失的，有权要求甲方承担相应赔偿责任。

(2) 义务：

- ① 严格按照合同约定及磋商文件要求，供应符合国家食品安全标准、卫生标准及合同约定规格、质量的食材，确保食材新鲜、无变质、无异味、无污染，严禁供应假冒伪劣、过期、不合格食材；
- ② 负责食材的采购、仓储、包装、运输，承担全部相关费用，确保配送车辆符合卫生标准、冷链运输要求，按时将食材送达甲方指定地点，不得延误；
- ③ 每次配送时，随货提供食材的检验报告、资质证明等相关文件，确保文件真实、有效、齐全；
- ④ 接受甲方的监督、检查和考核，对甲方提出的整改要求，应在规定期限内完成整改；
- ⑤ 指定固定的配送负责人及配送人员，配送人员须持有有效的健康证明；
- ⑥ 严格遵守保密义务，不得向第三方泄露甲方的食材采购数量、配送地点、验收标准等相关信息；
- ⑦ 按照甲方要求，及时办理食材退货、换货手续。

第四条 服务期

委托服务期间自 2026 年 3 月 25 至 2027 年 3 月 24 止。

第五条 付款方式及结算方式

(1) 每月结算一次。乙方完成当月供货订单后,于次月 10 日前凭正规合法有效的发票及经甲方确认的送货清单,向甲方申请付款,甲方收到申请核对无误后在 20 个工作日内结清上月所有货款。

(2) 乙方应向甲方提供本公司指定的对公银行账户,由甲方采取转帐形式,每月结算一次,若乙方账户更改,应及时书面通知甲方并附相关证明文件。

(3) 结算总价=实际采购数量×各基准单价×(1-中标下浮率)。

第六条 验收要求

(1) 按照国家及省、市有关技术规程、标准和要求来执行。

(2) 乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求,每次送交的所有货物都要注明来源;否则,甲方有权退货,乙方必须在 60 分钟内予以退换补货。乙方在每一次送货时,要将肉菜等的卫生检验报告一并交到甲方指定的负责人手中。对不符合质量要求的货物由用户使用单位验收人员提出清退,如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或部分退货的,乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。(在退货过程中,对有碍公共卫生安全的食品,应按国家有关规定处理或进行协议销毁,不退货给乙方)

(3) 食品应清洁,并符合企业相关验收标准;食品应无损伤、腐烂现象,无寄生虫或已受虫害现象;对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上标示的一致。

(4) 食品到达目的地时外包装完整,冷冻食品没有曾经解冻的痕迹或软化现象,包装呈干爽状态。对食品检查如下:乙方所供的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准,如无标准,按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备,明确食品来源,并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、败酸、霉变生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

(5) 货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定,并提供该批(次)货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若甲方发现乙方所供货物不符合卫生规定的,甲方有权拒收。

(6) 甲方发现货物出现损坏(包括表面损坏),或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的,乙方必须无条件退货或更换商品,并承担相应损失。

(7) 乙方须委派一名专职人员负责送货,负责货物的运输、过秤,并协助甲方验收货品,货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

第七条 知识产权归属

(1) 本项目的所有成果(包括电子数据、文本及相关资料)所有权归甲方所有。

(2) 乙方非经甲方书面同意,不得以任何方式向第三方披露、转让和许可本项目的技术成果、技术资料 and 文件。如乙方违反本条的规定,除立即停止违约行为外,还应赔偿甲方的损失。

(3) 乙方应保证提供的成果不侵犯任何第三方的知识产权。

第八条 保密

乙方在实施产品供货期间,不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人,乙方必须指派相对固定的人员完成产品配送服务,产品配送人员必须遵纪守法、品行良好,无违法犯罪记录

第九条 违约责任及赔偿

1. 若乙方的响应报价、供货范围有缺漏和存在重大偏差,甚至存在欺诈行为时,甲方有充分理由取消乙方成交供应商资格,并保留依法追究的权利。

2. 若乙方未按照磋商文件要求及响应文件的承诺签订成交合同,或经核定乙方的响应文件与事实不符,从而影响公平、公正及影响成交合同执行时,甲方在获得监管部门同意后有权取消乙方成交供应商的成交资格。

3. 乙方交付的货物、提供的服务不符合磋商文件、响应文件或本合同规定的,甲方有权拒收,并且乙方须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。

4. 甲方无正当理由拒收货物/验收服务,到期拒付货物/服务款项的,甲方应向乙方偿付本合同总价 5%的违约金。甲方逾期付款,则每日按本合同总价的万分之三向乙方偿付违约金。

5. 乙方若延迟交货,应按当次订单总价的万分之三/日的标准向甲方支付违约金,若延迟超过三次的,甲方有权解除本合同,给甲方造成经济损失的,乙方还应赔偿甲方因此造成的一切经济损失。

6. 乙方提供食材不符合双方约定的质量标准的,乙方应当按甲方要求无条件退货、换货,若乙方拒绝退货、换货的,甲方有权解除本合同,乙方应向甲方支付该批次订单总价的20%作为违约金,给甲方造成经济损失的,乙方还应赔偿甲方因此造成的一切经济损失。

7. 乙方向甲方供应的食材应符合国家食品、卫生等要求,如因食材卫生等因素对甲方或甲方工作人员或其他任何第三方造成人身及财产损害的,乙方应承担全部责任,甲方因此而承担责任的,有权向乙方追偿及赔偿甲方由此造成的一切经济损失。

8. 未经甲方书面同意,乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务,否则,甲方有权单方解除合同,要求乙方向甲方支付本合同签订之日起至违约时交易总额的20%的违约金,若因此造成甲方损失的,乙方还需赔偿甲方因此造成的一切损失。

9. 未经甲方书面同意,乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务,否则,甲方有权单方解除合同,要求乙方向甲方支付本合同签订之日起至违约时交易总额的20%的违约金,若因此造成甲方损失的,乙方还需赔偿甲方因此造成的一切损失。

10. 本合同未尽事宜,甲乙双方协商解决,可另行签订补充协议。

第十条 合同争议

1. 本合同在履行期间,双方发生争议时,可采取协商解决或请有关部门进行调解。

2. 签订双方在履约中发生争议和分歧,双方应友好协商解决,若协商不成,则向合同签订有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十一条 合同失效

本合同经甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。合同履行期限届

满且不存在任何遗留问题后，本合同自行失效。

第十二条 其它

1. 本合同所有附件、磋商文件、响应文件、成交通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

第十三条 合同生效

1. 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2. 本合同一式 陆 份，双面打印，均具有同等法律效力。甲方三份，乙方执二份、一份送采购代理机构归档。

(以下无正文)

甲方（盖章）：

甲方法定代表人（签字）：

或授权代表（签字）：

地址：

电话：

传真：

签订时间：2026.3.24

签定地点：

乙方（盖章）：

乙方法定代表人（签字）：

或授权代表（签字）：

地址：

电话：

传真：

签订时间：2026.3.24

开户名称：广东雄达实业发展有限公司

银行账号：4400 1740 0420 5250 0105

开户行：中国建设银行河源东源支行