

**贵州省织金县第一中学
学生餐食材供应配送服务合同**

甲方：贵州省织金县第一中学

乙方：织金县产投招商投资有限责任公司

2025 年 7 月

学生餐食材供应配送服务合同

甲方：贵州省织金县第一中学（以下简称甲方）

乙方：织金县产投招商投资有限责任公司（以下简称乙方）

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，按照《招标文件》的要求和乙方优于《招标文件》的承诺条件，经双方在公平、公正、自愿、合法前提下协商，就学生餐食材采购配送的相关事宜，达成如下合同，供双方共同遵守。

一、合同期限

自 2025 年 7 月 15 日至 2026 年 7 月 14 日止。

二、产品质量及要求

（一）乙方供应的所有食材必须符合国家相关标准及规定。

（二）质量标准及要求

1. 肉食质量标准及要求

1.1 质量标准：不低于食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品（GB 2707-2016），符合《畜禽肉质量分级规程》（GB/T 40945-2021）和《畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）。

1.2 质量要求

1.2.1 经正规定点屠宰；

1.2.2 新鲜肉食，不得注水。感官正常，表皮无病状，肌肉无积血，肉质色泽光润有弹性，应当卫生干净，不得沾染毛发污血或其它污染物，气味正常；

1.2.3 符合食品安全溯源体系，符合食品安全标准。供货时：猪肉需提供“两证两章”（“肉品品质检验合格证”、“动物检疫合格证明（产品 A 或 B）”、“肉品品质检验合格验讫印章”、“动物产品检疫合格印章”）；牛羊肉需提供“两证一标”（“肉品品质检验合格证”、“动物检疫合格证明（产品 A 或 B）”、“牛羊肉塑料卡环式检疫验讫标志”）；禽类产品需提供“两证一标”（“肉品品质检验合格证”、“动物检疫合格证明（产品 A 或 B）”、“企业溯源标志”）。

1.2.4 应有卫生检疫部门加盖的卫生检疫合格印章，不得采购冻肉。

1.2.5 猪肉：单头净重 200 斤以上的健康生猪肉，带皮、肉质新鲜、有弹性、色泽红润、无寄生虫，无病毒；排骨需按学校要求砍成小块，除猪手外的其他部分由学校食堂工作人员自行分解。猪手需按学校要求砍成小坨。杜绝病、残猪肉、注水猪肉、死猪肉、种用公猪肉、生产母猪肉。

1.2.6 新鲜牛肉、羊肉：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、羊肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫。杜绝病、残牛羊肉、注水牛羊肉、死牛羊肉、种用公牛羊肉、生产母牛羊肉。

1.2.7 新鲜鸡、鸭、鹅肉：脱毛、眼球饱满、无内脏。皮肤有光泽，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、鲜鸭肉、鲜鹅肉正常气味，无淤血或极少淤血，无注水、无破皮、翼部或关节不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。

2. 鲜蛋质量标准及要求

2.1 质量标准：不低于食品安全国家标准蛋与蛋制品（GB 2749-2015）。

2.2 质量要求

2.2.1 产蛋各种家禽健康，严格按饲养规范进行，严禁使用违禁药品，无公害，无药残，无激素。鲜蛋，蛋壳清洁、无斑点、无粪便、无血迹、无污染、颜色均一致；有外蛋壳膜，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明，蛋白浓度，蛋黄居中，轮廓明显，胚胎未发育，蛋体大小均匀，包装成一板（箱）或整件配送。

2.2.2 营养成分：能量： $\text{kJ}/100\text{g} \geq 520$ ；蛋白质： $\text{g}/100\text{g} \geq 12$ ；脂肪： $\text{g}/100\text{g} \geq 7$ ；碳水化合物： $\text{g}/100\text{g} \geq 0.9$ ；每枚重量约 55g。

3. 蔬菜类质量标准及要求

3.1 质量标准：符合国家食品安全标准，随货提供产品检测合格报告和食用农产品承诺达标合格证，农药合格残留达到 GB 23200.8-2016 以上标准，硝酸盐含量不超标，“三废”等有害物质不超标。蔬菜新鲜、无腐烂，所有产品应符合现行国家法定标准。

3.2 质量要求

3.2.1 不能低于“农药残留限值国家标准”标准；

3.2.2 外观要求：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；

3.2.3 叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。肉质鲜嫩，形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、无烧心焦边、腐烂、明显机械伤等。

3.2.4 茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

3.2.5 瓜果类：包括黄瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、南瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。

3.2.6 根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜等。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、糖心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。

3.2.7 薯芋类：包括马铃薯、山药、芋、姜、地萝卜等。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，发芽。

3.2.8 葱蒜类：包括大葱、细葱、洋葱、蒜头、蒜苗、韭菜等。允许葱和大蒜的青葱保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去枯叶：可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无

过多黄叶，色泽正常，去除根须，不含土，无虫害；根茎、瓜果类一无虫咬、发芽、发霉现象，成熟度良好、新鲜。产品抽样合格率达 98%以上。

3.2.9 其他蔬菜类：要求同上。

4. 豆制品质量标准及要求

4.1 质量标准：发酵性豆制品必须符合《食品安全国家标准 豆制品》（GB2712-2014）标准，非发酵豆制品必须符合食品安全国家标准 面筋制品（GB 2711-2014）标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有“SC”编号。

4.2 质量要求：新鲜，无异味，无腐烂。

5. 水产类质量标准及要求

5.1 质量标准：符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）标准、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB10133-2014）、《藻类及其制品》（GB 19643-2016）等。

5.2 质量要求：新鲜、无病毒、不含有害物质；所有鱼类供货时必须保持鲜活；如需剖杀的鱼，要求鲜鱼剖杀，鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜；提供来源地证明材料。

6. 调味品质量标准及要求

6.1 质量标准：酱油符合《食品安全国家标准 酱油》（GB2717-2018），食醋符合《食品安全国家标准 食醋》（GB2719-2018）、味精符合《食品安全国家标准 味精》（GB 2720-2015）、酱类符合《食品安全国家标准 酿造酱》（GB2718-2014）、调味料符合《食品安全国家标准 复合调味料》

(GB31644-2018)、食盐符合《食品安全国家标准 食用盐》(GB 2721-2015)、食糖符合《食品安全国家标准 食糖》(GB13104-2014)等。

6.2 质量要求:

6.2.1 无过期食品和邻近保质期食品,到期时间不低于保质期的三分之二;

6.2.2 产品具有“SC”编号,不含有转基因原材料。

7. 干货类质量标准及要求

7.1 质量标准:符合食品安全国家标准食品中污染物限量(GB 2762-2017)、食品安全国家标准 食用淀粉(GB 31637-2016)、食品安全国家标准食淀粉制品(GB 2713-2015)以及国家其他相关食品安全标准。

7.2 质量要求

7.2.1 无过期食品和邻近保质期食品,到期时间不低于保质期的三分之二;

7.2.2 具有相应的“SC”编号,不含有转基因原材料;

7.2.3 质量等级:优质;

7.2.4 食品中农药最大残留,食品中致病菌限量,食品添加剂使用标准,食品接触材料及制品用添加剂使用标准,食品营养强化剂使用标准等不得超标;

7.2.5 其它干货类根据市场情况调整。

8. 粮食加工品质量标准及要求

8.1 质量标准：符合中华人民共和国国家标准 大米（GB/T 1354-2018）、中华人民共和国国家标准 挂面（GB/T 40636-2021）、中华人民共和国国家标准 小麦粉（GB/T 1355-2021）、糯米粉（GB/T 21196-2007）、米粉制品不低于贵州省地方标准 DBS52/051-2021，以及相应国家食品安全标准。

8.2 质量要求

8.2.1 大米为稻谷加工的优质大米，包装标准：25 公斤 / 件；且为上年度生产的稻谷，加工不低于国标二级优质等级大米；

8.2.2 米粉制品新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，具有每批次检测能力和设备。

8.2.4 无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二；

8.2.5 具有相应的“SC”编号，提供相应检验合格报告；

9. 食用植物油质量标准及要求

9.1 质量标准：符合《GB 2716-2018 食用植物油国家标准》、菜籽油符合（中华人民共和国国家标 GB/T 1536-2021）《菜籽油》质量标准，花生油符合（中华人民共和国国家标 GB/T 1534-2017）《花生油》质量标准。

9.2 质量要求

9.2.1 食用植物油为二级或以上优质产品，油桶为无色透明且符合国家卫生标准的塑料桶，供货时供货时提供检验合格报告；

9.2.2 不能含有转基因成分，具有“SC”编号。包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。

9.2.3 其他食用油根据市场食用油类情况调整。

9.2.4 产品质量检测指标（包含但不限于以下指标）：

总砷（以 As 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；

铅（以 Pb 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；

黄曲霉毒素 B1 $\leq 20\text{ }\mu\text{g/kg}$ ；

苯并（a）芘 $\leq 10\text{ }\mu\text{g/kg}$ 。

9.2.5 无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。

10. 水果类质量标准及要求

10.1 质量标准：符合国家食品安全标准，不低于 GB 23200.8-2016 国家标准，供货时提供检验合格报告和食用农产品承诺达标合格证。

10.2 质量要求：必须色泽鲜艳，外表光滑细腻，有光泽，果肉硬度大，纤维少，质地细，果汁含量、总糖量达标，铁、锌、锰、钙等人体有益的微量元素含量丰富，氨基酸含量较高；中长期贮藏保鲜，应在常温库和恒温库中进行贮藏。水果为新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理规定：农药残留不得超过国家规定标准；果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。

(三) 品牌及检测要求

1. 涉及需要取得食品生产许可的产品，制造商必须取得相应的食品生产许可，且为正规品牌产品。

2. 甲方将委托有资质的检测机构不定期对乙方提供的食材进行检测，如检测中发现存在质量问题，乙方不但要承担检测费用，而且还要承担相应货款 2 倍的经济赔偿和相应法律责任。

3. 严禁配送转基因食品，所有食材做到资料齐全，可以追根溯源。

(四) 卫生要求

1. 乙方供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准，并根据协议约定和食堂提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定的时间内及时送到。每日的配送清单须是打印稿，如发现食材质量问题或者以次充好，乙方立即无条件退货或换货，每日配送清单甲方合理时间提供给乙方，如有变化甲方要在合理时间内告知乙方，否则乙方按照原清单配送。

2. 严禁配送以下食品：

2.1 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期、中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜和非定型包装食品）；

2.2 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

2.3 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，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

2.4 病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的水果、蔬菜等；

2.5 发芽和发绿土豆、鲜黄花菜、四季豆、野生蘑菇，浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品，亚硝酸盐、防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂，以及没有完整标识的散装油等其他散装食品等。

2.6 易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类，如鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等；易残留有毒有害物质而不符合食品安全标准的原料，如猪肺、猪肝、猪心等动物内脏器官。

2.7 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

2.8 如因食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由乙方负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重，或造成不良影响的，甲方有权立即终止供货协议，并按相关法律处理。

三、双方的权利及义务

（一）乙方供应给甲方的货物，须按本合同学校的需求量供应，并按要求在验收时提供相应货物的检测报告给甲方管理人员。

（二）甲方提前一周将订单下达给乙方，甲方如需要调整或变更供餐计划，须提前 36 小时通知乙方，调整变更后实施的内容由甲乙双方协商一致后执行。

（三）乙方供应的产品用冷链专用车配送，配送过程必须做好防污染工作，不得与其它货物混运，确保清洁卫生。

（四）甲方必须安排2人以上在编老师共同验收食材入库，完善验收记录，建立验收台账，并做好48小时保鲜食品留样及留样记录。

（五）乙方在送货到甲方学校时，若食材有问题学校当场反应给乙方配送员并要求退换货，若食材无问题验收老师需在配送小票上签字验收，验收合格后一律不予退换货。

（六）合同期内，乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规，为甲方提供专业、规范、安全、优质的配餐食材。

（七）乙方不按时供货，影响学校正常开餐，造成的一切后果和损失由乙方承担。

（八）乙方需在配送中心内设立食品检测，方便相关部门现场指导及监督。

（九）乙方从业人员须遵守《从业人员健康检查制度》，每年进行一次健康体检，持有效健康证上岗，健康证复印件交甲方备案。

（十）乙方食品配送服务所涉及的费用（含食品原（辅）料、食品包装、运输、装卸、配送、税费、抽检和售后服务等所有费用）由乙方承担，运输过程中出现的问题由乙方自行负责。

(十一) 若甲方无正当理由拒收乙方提供的合格食材，应赔偿乙方由此产生的一切损失；若食材经甲方验收合格投入使用后因甲方原因造成损失的或食品安全事故的，由甲方承担相应的法律责任及经济损失。若食材经甲方验收合格投入使用后，经专业部门认定为食材原因造成的食品安全事故属于乙方责任的，由乙方承担相应的法律责任及经济损失。经专业部门认定的食品安全事故，由过错方承担全部的法律和经济责任。

四、食品安全事故

若乙方配送的食材质量不符合国家食品安全、卫生等有关要求，出现中毒或其他食品安全事故的，由乙方及时处理，并承担相应的经济和法律責任。乙方未及时处理的，甲方有权使用履约保证金进行处理。

五、交货地点、方式、时间

乙方每天上午最迟 8:10 前将甲方订购的当天所需食材品种、数量等一次性配送到甲方食堂，配合甲方组织验收，并负责运送至甲方指定库房。

六、履约保证金

乙方在签订合同时须向甲方缴纳 100 万元履约保证金，缴纳方式为现金或银行转账或保函。甲方根据采购合同约定，待乙方履行完合同约定权利义务事项后退还。

七、结算方式

(一) 价格确定。按照织金县发展和改革局当月公布的《织金县中小学学生餐（营养餐）食材采购周调价建议价目表》所

列品名建议价下浮 0.2%据实结算，如有政策变动，也可按照其他有关规定执行。甲方采购食材未包含在上述价目表内的，以甲、乙双方组织人员进行市场询价后确定的单价作为结算依据。

（二）结算方式。资金结算方式按学校根据实际签收的配送数量据实与乙方结算。次月 15 日前甲方应配合乙方完善上月报账资料并向乙方结算支付。逾期甲方未与乙方结算的，原则上以乙方提供的结算单为准，甲方有证据证明错误的除外。

八、违约责任

（一）甲方应按时向乙方支付货款，若未按时支付，则须支付乙方违约金，违约金按照同期贷款利率计算。因甲方资金支付不及时导致乙方不能正常保供而造成的一切责任由甲方承担。

（二）乙方配送食材到学校时，在数量和质量上没有任何问题情况下，甲方应该无条件配合乙方验收食材，甲方在收货时不得故意刁难乙方，若以任何不切实际理由刁难乙方，影响学校不能正常开餐一切责任由甲方负责。

（三）乙方不按合同约定，延迟送货（不可抗因素除外）、配送货物与甲方所需货物订单不一致等情形，造成学生就餐问题，所产生的一切经济与法律后果，由乙方承担，并计入负面清单一次。

（四）甲乙双方均应切实履行本合同相关条款，任何一方违约的，守约方为实现自身合法权益所支付的所有费用，包括但不限于诉讼费、律师费、差旅费、保全费等均应由违约方承担。

九、合同的变更与终止

(一) 任何一方需要变更或终止本合同时，应提前一个月以书面形式通知对方。在收到对方需要变更或终止本合同的书面通知后，必须于一个星期内作出书面答复，否则视为接受对方要求。

(二) 合同变更必须经双方协商达成书面合同，终止合同时双方协商确定结算日期并完善相关手续。

(三) 合同期满，本合同自动终止。

(四) 任何一方有违反本合同条款的行为，对方可要求终止本合同。

(五) 乙方出现下列情形的，甲方可以单方面解除合同：

1. 出现违反蔬菜配送合同的行为，例如降低蔬菜配送质量标准，随意变更蔬菜配送食谱、蔬菜配送期间缺失食品安全保障条件等。

2. 使用劣质原材料、“三无”产品导致发生食品安全事故等。

3. 甲方每学期至少开展一次食堂员工、食堂管理人员、膳食管理委员会成员、全校学生的满意度测评，因乙方原因导致测评连续2次低于80%的。

4. 当月考核低于80分的，乙方自行整改，连续两次考核低于80分的甲方书面警告并要求整改，连续三次考核低于80分的，甲方有权终止合同。一年中出现三次考核低于80分的，甲方不再签订下一年的合同。

5. 因乙方配送食材出现质量问题或配送延时对学生就餐造成严重影响,被甲方计入负面清单满2次的(不可抗因素除外)。

6. 逃避管理部门和执法部门监管、违反《中华人民共和国食品安全法》以及有其它不良行为造成恶劣影响和后果的,乙方还需承担相应的经济及法律责任。

(六) 甲方出现下列情形的,乙方可以单方面解除配送合同:

甲方未按时支付货款给乙方,并超出支付期限两个月内仍不支付的,乙方可以单方面解除配送合同。

十、考核办法

甲方每月根据以下考核办法进行打分总结,并根据得分进行相应的经济处罚:

《食材配送服务考核办法》

序号	类别	内容	评分细则	分值
1	价格方面	价格执行情况	是否存在不配合甲方询价情况。每发现1次,扣6分。	6
2	数量方面	食品数量	是否按照甲方订单品种和数量进行配送。与订单数量相差10%,扣2分;相差20%,扣5分;相差30%,扣8分;与订单品种每相差1类,扣2分。	10
3	质量方面	食品质量	配送食品是否存在霉烂、变质、过期等不符合质量要求的情况;是否存在“以次充好”达不到甲方要求的情况;是否存在外包装破损的情况。每发现1次扣5分。	30
		食品检测	甲方定期对食材进行抽检,抽检标准、检测机构、检测费用等按投标文件执行,每发现1项不合格的,扣10分。配送时须同时提供所供食材的检测报告,未提供的,每次扣5分。	

		索证制度	是否有合法合规的货物来源或产地；是否及时提供食材相关的报告、票据、证照等材料。每缺失1项次扣5分。	
4	时间方面	配送及时性	迟于合同规定时间配送的，每迟到30分钟扣2分。	20
		应急响应时间	是否按照甲方要求，在临时加货情况下按照投标文件响应时间配送。每超时1次扣2分。	
5	卫生方面	初加工	是否严格按照《国家食品卫生标准》《食品卫生法》等相关规定，对食品进行卫生安全的初加工；初加工完成后食材是否整洁新鲜。每发现一次不合格扣2分。	14
		配送车辆卫生	运输车辆是否定期清洗、消毒，是否保持清洁、卫生、无污染；车厢内是否有不良气味；食材摆放是否整齐，科学合理。每发现一次不合格扣2分。	
6	态度方面	服务态度	投标人服务态度是否良好。每接到1次有效投诉扣1分。	20
		人员管理	配送人员数量是否符合要求，是否存在无理由缺勤或人员不足等情况，每发现1次扣3分。	
		反馈整改情况	是否对甲方反馈意见进行认真及时整改，拒不整改或整改不到位的，每发现1次扣5分。	
总分	/			100

注：当月考核低于80分的，乙方自行整改，连续两次考核低于80分的甲方书面警告并要求整改，连续三次考核低于80分的，甲方有权终止合同。一年中出现三次考核低于80分的，甲方不再签订下一年的合同。

十一、纠纷解决的方式

合同履行过程中如发生争议，双方可协商解决；协商不成，应向织金县人民法院起诉。

十二、其他约定事项

（一）乙方在按照甲方的要求配送到甲方指定的地点后，若存在数量等不吻合、且误差小的，验收人员以验收实际数据在配送清单上据实填写签字后作为后期结算依据；

(二) 未尽事宜，双方协商形成补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力；

(三) 本合同签订后，经双方共同协商签订的其他附件作为本合同的组成部分，与本合同具有同等效力；

(四) 本合同有效期限为三年，一年一签，自双方签字盖章之日生效；

(五) 本合同一式四份，甲乙双方各执两份。

甲方（公章）：

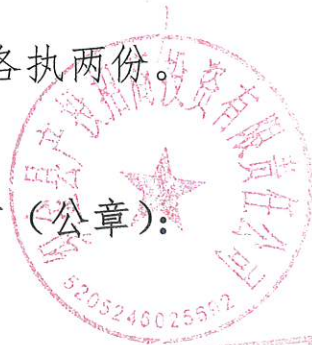


法定代表人：

张小龙印

委托代理人：

乙方（公章）：



法定代表人：

陈识印

委托代理人：

2025 年 7 月 15 日