

滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目

甲方(采购人): 滑县教育局

乙方(供应商): 滑县城际阡陌科技实业有限公司

供方持(采购人)签发的中标通知书,根据招标文件、供方的投标文件等(项目编号: 滑财购招-2025-12),根据《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、法规的规定,供需双方经协商一致,达成以下合同条款:

一、合同名称

滑县教育局2025年秋季学期滑县集体用餐配送单位供餐采购项目采购合同。

二、合同单价

合同单价:小写(¥): 5.18元/生/天;大写: 每名学生每天 伍元壹角捌分元。(国家补助部分5元+配送费用中标单价)。

注: 1、实际受益学生午餐标准=国家补助部分5元+学生自费部分(小学1.5元/生/天、初中2元/生/天)。国家补助5元部分根据食谱每月汇总核算,平均每天不得低于5元,按每月汇总所有供餐学校实际供餐份数*5元计算出的金额,开具发票与采购人结算;学生自费采购部分根据食谱,中标人与其供餐的学校商定后,依法支付,日清月结,学期平衡。

2、配送费用:标准为中标单价。中标人单独开具配送发票与采购人结算配送费用。

3、食材及价格的确定:集体用餐配送单位午餐食谱严格按照我县农村义务教育营养改善计划实施学校午餐带量食谱进行。所用食材品类、价格等同我县农村义务教育营养改善计划食堂供餐食材及辅料采购项目所供食材一致,符合国家相关质量标准。所有采购食材品种、品牌、规格由采购人选定。为保证食材的新鲜度,供应商供应的食品原(辅)材料,鼓励在滑县境内优先采购。食材单价由采购人询价确定,所有食材单价均应不高于滑县当地市场同类食材价格(当地市场价格是指:在当地三个及以上商超或门店当日挂牌均价基础上降低10%;如供应商提供的食材,滑县当地市场无此品牌的,则该食材单价在滑县当地三个及以上商超或门店的同类食材平均价格的基础上降低20%)。

注: 所有食材单价以两周为一个询价周期,在一个询价周期内价格不受市场价格波动的影响。

三、服务期限和服务地点

服务期限：2025年7月31日起至2026年2月10日

服务地点：滑县境内计划学校

四、采购内容及要求

1、采购内容：拟对2025年秋季滑县集体用餐配送单位供餐项目进行公开招标采购，采购标准为5.18元/生/天（5元为国家标准，0.18元为配送费用），预计实施115天，受益学生人数大约0.6万名，约需357.42万元，最终项目结算金额以实际享受配餐在校学生人数、实际在校天数核算为准。所供食材及辅料均为非转基因产品，食材每两周进行一次市场询价，食堂供餐单位、集体用餐单位采用统一制定的午餐食谱，所用食材品牌规格，品质相同。肉类为冷鲜肉，排骨为去颈通排，大米为长粒类米，食用油为非转基因油。

2、采购要求：

一、供应商要求

1、供餐食品要求：必须符合食品安全和营养健康标准，尊重少数民族饮食习惯。供餐食品应提供营养价值较高的畜禽肉蛋奶类食品、新鲜蔬菜水果和谷薯类食品等，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品、转基因食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。

2、午餐食谱要求：

为保证集体用餐配送单位供餐质量，集体用餐配送单位午餐食谱严格按照我县农村义务教育营养改善计划实施学校午餐带量食谱进行。所用食材品类同我县农村义务教育营养改善计划食堂供餐食材及辅料采购项目所供食材一致，符合国家相关质量标准。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品合格证明等材料并由供货方盖章（或签字）的购物凭证。

3、场所及配送要求：取得食品经营许可和集体用餐配送资质；实行“互联网+明厨亮灶”，具备独立的餐食加工场地、符合条件的食品处理区域及设施设备。配备封闭式食品专用运输车辆，一般应安装车辆行驶轨迹监控、装卸视频监控等设备；

4、合理设置食品贮存场所，确保食材的储存安全。储存场所布局合理，仓储条件与功能完好。应按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量满足储存需要；各类场所（功能性）的设置与食材品种、数量相适应，包括原料贮存、原料加工、半成品贮存、分拣、装箱、车辆装卸区、工用具清洗消毒和保洁等，以及检验室、更衣室等；食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地10厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应

盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。

5、供应商具备专业检测人员及食品安全检测检验能力，所用食材必须每批次用胶体金检测（检测参数结合相关部门确定）、留样，并提供每批次的合格检测证明及食材产地主体开具的承诺达标合格证，没有合格检测证明和承诺达标合格证的食材不得使用，把好农产品质量安全准入关。供应商接受由相关部门组织的经具有资质的检测公司定量农兽药残留检测或胶体金检测，抽检数量和检测参数结合相关部门确定，所需检测、检验费用由成交供应商承担。

6、供应商有专职的食品安全管理人员、营养师、食品检验员。

7、供应商为服务对象购买食品安全责任保险。

8、若配餐学校实施自营食堂供餐的，合同自动终止；

9、如遇政策调整按调整后的新政策执行；

10、因不可抗力因素导致合同不能履行的，合同自动终止；

二、食材质量要求及标准

1、供应商提供的午餐食材必须符合国家以及当地有关餐饮行业食品安全及食品卫生的所有法律、法规的规定及标准。

2、供应商的所有原材料应有正规合法的来源渠道，不使用假冒伪劣产品、不使用过期变质产品及临期产品、不使用无牌无证产品。确保所用原材料无变质、腐烂、发霉情况发生。供应商所用的大米、面粉、食用油、调味料等符合国家行业标准要求。

3、所用相关食材种类质量标准如下：

注：1、所用食材食品不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品、转基因食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，确保食品新鲜卫生、品种多样、营养均衡。

2、所用食材食品种类包括但不限于下表所列内容，具体根据供餐带量食谱实际需求确定，所用食材相关标准不得低于国家质量等级要求。

序号	产品名称	分类	质量标准
----	------	----	------

1	新鲜肉类(冷鲜肉)	鸡肉	品名：光鸡(三黄鸡)、鸡大腿、鸡琵琶腿 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，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 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。 感官要求： 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。 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。 规格：鸡肉(鸡大腿或鸡胸脯肉)，配送包装的冷鲜肉，每5kg~20kg 进货时应索取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。
		猪肉	品名：去骨腿肉(前夹肉，座板肉)、排骨(去颈通排)、肋条肉、五花肉(带皮)、肋排 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，必须保证供应为屠宰厂屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 (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。 (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。 (4)规格：排骨（去颈通排）、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。 (5)进货时应索取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。
	牛、羊肉	品名：牛肋条肉；牛腩肉；羊肉 (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。必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 (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。 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。 (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； (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。 (5)进货时应索取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。
	蔬菜类	蔬菜 农业残留数量低于国家规定，无重金属超标等，符合国家食品安全标准。 当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。 (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)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

2		(菜心除外);结球的叶菜应结球紧实;菠菜和本地芹菜可带根。 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、无枯蕾现象。 (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。 (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。 (4)根菜类(包括白萝卜、胡萝卜、莴笋、青萝卜)属于同一品种规格,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。 (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。 (7)豆类(包括长豆角) 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。 (8)水生类(包括藕) 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。 (9)芽苗类(包括黄豆芽、绿豆芽)芽苗幼嫩,不带豆壳杂质,新鲜不浸水。 (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。
---	--	---

			(11)再加工类(包括干木耳、干香菇、干红枣、粉条、腐竹、紫菜、干海带、海带丝、银耳)属同一品种规格
3	豆制品	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。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		白豆腐干	有SC标志, 当日生产, 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。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		五香豆腐干	有SC标志, 当日生产, 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。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		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。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		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。 须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
		豆芽	须保证食材干净、不含非食品用化学物质。
4	禽蛋类	鲜鸡蛋	按GB2789.2-2016和国家有关标准、规定执行。 禽蛋, 要求外壳完好、新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑, 壳外膜色白呈霜状; 气室小, 高度在4—5mm之间; 须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 有动物检验检疫合格证的无公害产品, 30枚包装成一板。 蛋白浓厚、透明、无杂质异味。 蛋黄完整, 呈半球形, 位居蛋的中央。 整个蛋微生物污染少, 无细菌、霉菌生长发育。
5		食	品种: 精盐。

	调味品类（备注：凡进厂的各种辅料外包装必须统一且注明生产厂家、生产日期赏味日期以及规格）	用盐	按GB/T5461-2016和国家有关标准、规定执行。 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；
		陈醋 香醋	按GB18187-2000和国家有关标准、规定执行，酿造食醋有SC标志。 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；
		老抽 酱油、 生抽 酱油	按GB/T18186-2000和国家有关标准、规定执行，酿造酱油有SC标志。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；
		淀粉 食用碱 酵母	有SC标志 品质要求：白色粉末，无杂质，无异物；
		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；
		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；
		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
		豆瓣酱 辣椒酱	正规厂家生产，符合国家质量标准，根据饭菜适量配置，在质保期内。
		八角 香叶 花椒 桂皮 辣椒面 干辣椒	

		料酒 黄酒 耗油 白醋 味极鲜 芝麻酱	
		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；
6	粮油类	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。 东北长粒米，无掺杂、无沙石、无白点，碎米少，无黄粒米（黄粒米含量$\leq 2\%$，碎米含量$\leq 12\%$，水分含量$\leq 15.5\%$），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。 进货时应索取源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次的产品合格证书、检测报告等证明资料。
		面粉	纯小麦粉，不添加其他谷类、豆类等 高筋面粉达 GB8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级。 色泽正常，干爽无异味；按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准。 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。 进货时应索取源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次的产品合格证书、检测报告等证明资料。

	食用油	符合GB2716-2018标准有SC标志澄清透明。 外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，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。 食用油为非转基因一级大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油，按国家食用调和油质量标准GB2716-2018，质量等级一级。
	芝麻油	符合 GB/T 8233-2018 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。 按国家食用芝麻油质量标准 GB/T 8233-2018，质量等级一级。
	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， 进货时应索取产品质量检验报告。包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。 按国家有关标准、规定执行。

4、价格确定：集体用餐配送单位午餐食谱严格按照我县农村义务教育营养改善计划实施学校午餐带量食谱进行。所用食材品类、价格等同我县农村义务教育营养改善计划食堂供餐食材及辅料采购项目所供食材一致，符合国家相关质量标准。所有采购食材品种、品牌、规格由采购人选定。为保证食材的新鲜度，供应商供应的食品原(辅)材料，鼓励在滑县境内优先采购。食材单价由采购人询价确定，所有食材单价均应不高于滑县当地市场同类食材价格（当地市场价格是指：在当地三个及以上商超或门店当日挂牌均价基础上降低10%；如供应商提供的食材，滑县当地市场无此品牌的，则该食材单价在滑县当地三个及以上商超或门店的同类食材平均价格的基础上降低20%）。

注：所有食材单价以两周为一个询价周期，在一个询价周期内价格不受市场价格波动的影响。

5、采购人在一个询价周期内根据食材单价的询价结果及参照《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）等标准制定午餐带量食谱。午餐带量食谱的费用标准为每生小学6.5元（农村 义务教育营养改善计

实施学校国家补助5元+学生自费1.5元）、每生初中7元（农村义务教育营养改善计划实施学校国家补助5元+学生自费2.0元）。集体用餐配送单位必须按照采购人提供的午餐带量食谱提供午餐。其中午餐带量食谱内的数量指标，集体用餐配送单位在实际制作午餐时应高于或等于午餐带量食谱内规定的数量指标，不得私自减少。

三、配送要求

1、配送团队:组建专业、经验丰富的配送团队，包含管理和决策人员、协调和监督人员、驾驶人员、后勤支持人员，确保配送工作的顺利；工作人员应持证(含健康证、其他相应岗位技术资格)上岗。

2、配送车辆及车载配置:配备封闭式食品专用运输车辆不少5辆，配备车载GPS设备，实时监控车辆行驶轨迹、装卸视频监控等设备。

3、配送线路:要求配送路线规划合理，尽可能减少运输成本和时间。在规划配送路线时还需考虑到食品安全和卫生问题，确保在运输过程中不受污染。

4、应急预案:制定应对食品安全事故和突发事件（交通事故、车辆故障、紧急任务、极端天气、配送超时等方面）的应急预案，确保问题得到及时有效、解决，降低风险。

5、配送质量保障: 1. 选择符合食品安全标准的运输车辆，确保配送环节中的肉类、蔬菜类、豆制品、禽蛋、调味品、粮油类专车专用，不能混装，避免食品交叉污染。2. 配送的工作人员在配送期间必须穿工作服, 戴工作帽, 并佩戴工作标志, 保持服饰整洁。

6、配送人员的培训:（1）食品安全意识: 让运输配送人员了解食品安全的重要性，掌握食品安全知识和操作规程，如正确的储存温度、食品包装、搬运方式等。（2）卫生操作: 教导运输配送人员如何保持个人卫生和环境卫生，包括洗手、穿戴整洁的工作服、定期清洁运输工具等。（3）运输安全: 培训运输配送人员如何正确驾驶车辆，遵守交通规则，确保运输过程中的安全。（4）应急处理: 让运输配送人员了解应急处理程序，如遇到食品安全问题或运输事故时应如何处理使其了解食品安全知识和操作规程。在配送过程中，采取适当的防护措施，避免食品受到外界污染。

7、配送车辆卫生和配送人员要求:

7.1、配送车辆卫生要求（1）车辆清洗: 每次配送任务完成后，应对车辆内外进行彻底清洗，去除污垢和杂质。（2）表面消毒: 使用含有有效氯或过氧化氢的消毒剂，对车辆内部的表面进行喷雾或擦拭消毒，包括座椅、方向盘、把手、控制台等常接触的部位。（3）工具消毒: 对配送过程中使用的工具，如搬运工具、包装箱等，也要进行消毒处理。可以使用消毒剂浸泡、擦拭或喷雾消毒。

4）空气消毒: 在车辆内部使用紫外线灯或空气净化器进行空气消毒，以杀灭空气中的细菌和病毒。

（5）记录消毒情况: 每次消毒完成后，应记录消毒时间、消毒方法和消毒人员等信息以备追溯。

7.2、配送人员要求（1）保持清洁和卫生: 在接触食品之前，配送人员需要洗手、穿着干净的工作服，保持个人卫生良好。（2）确保食品的温度适宜: 需要保证食品的温度适宜，避免食品受到污

(3) 避免交叉污染：在配送过程中，需要避免食品和非食品交叉污染，同时也需要避免不同食品之间的交叉污染。(4) 注意食品的包装和储存：在配送过程中，需要注意食品的包装和储存，避免食品受到损坏或污染。(5) 遵守食品安全法规：配送人员需要遵守食品安全法规，确保食品的质量和安 全。

7.3、配送交接手续流程 (1) 准备工作：双方应准备好所需文件，如订单、发票、送货单等。(2) 检查货物：送货方应在交接前检查货物是否符合要求，包括数量、质量、包装等。收货方也应在交接时对货物进行检查，确保无误。(3) 签署交接文件：确认货物无误后，双方应签署交接文件，如送货单、验收单等。这些文件应包含货物的数量、质量、价格等信息。(4) 记录存档：交接完成后，双方应将交接文件进行记录和存档，以备日后查询和追溯。

7.4、供应时间要求：采取一日一供模式由成交供应商在餐食制作完成后4个小时内送达各实施学校，且餐食中心温度要保持在60℃以上。

8、参与学校供餐项目政府采购活动前3年内未发生过食品安全事故；在经营活动中没有重大违法记录（注：提供虚假资料或经核查发现存在重大违法记录及食品安全事故行政处罚情况的，一经查实，采购人有权取消其成交资格，并依法追究相关法律责任）

五、人员培训

成交供应商应免费对采购人相关验收小组人员提供包括食品安全、消防应急等内容的技术培训。

六、验收

1、验收小组的组成：

(1) 各供餐学校校长、分管副校长、食品管理人员、各个学校成立的监督小组（学生 家长代表、教师代表）。

2、验收管理：

(1) 依法组织履约验收。供餐学校应成立由2人以上组成的验收小组，按照合同约定开展验收工作。验收时，应建立采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，由验收双方共同签署并留存验收证明。对于大宗食材等应严格落实复秤工作机制并如实记录。验收不合格的项目，供餐学校应当依法及时处理。供应商在履约过程中有违反政府采购法律法规情形的，采购人应当及时报告县级财政部门。

(2) 完善食品采购索证索票制度。食品采购应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》有关要求，查验、索取并留存相关许可证、营业执照、食用农产品承诺达标合格证等产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等材料并由供货方盖章(或签字)的购物凭证。

(3) 加强采购档案管理。供餐学校应严格执行采购档案管理相关规定，完整保存各项采购文件资料，自采购结束之日起至少保存 15 年。

3、进货时应索取由具有资质的质量检验机构出具的《检验报告》，成交供应商所用的食材应有SC标志、国家有关行业和主管部门的产品检验合格报告、检疫检验合格证明报告；对蔬菜等食用农产品应建立快速检验制度，配备专业检测人员及食品安全检测检验能力，

所用食材按批次进行快检操作、留样、实时记录检测过程信息、检测数据，相关记录及数据应按月编目成册、归档保管确保可复查溯源。

七、双方的义务与责任

甲方的义务与责任:

(1) 甲方有权对合同规定范围内乙方的行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务的质量并提出改进意见。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

(2) 甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定进行处罚。

(3) 负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

(4) 根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

(5) 国家法律、法规所规定由甲方承担的其他责任。

乙方的义务与责任:

(1) 乙方负责按采购人要求采购食材及辅料，食品原材料要定人定点采购，手续完备。要建立采购索证索票制度(即向供应方索取有效的证件及该批次产品检验合格证的复印件)。

(2) 乙方应合理设置食品贮存场所。食品贮存场所应根据贮存条件分别设置，加强温湿度监测，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地10厘米以上存放，防尘防鼠防虫设施完好，不同区域应有明显标识。散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容。盛装食品的容器应符合安全要求。食品贮存场所内不得存放有毒、有害物品及其他任何私人用品。

(3) 乙方应建立健全库存盘点制度、出入库制度。入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，日清月结。盘点后相关人员均须在盘存单上签字。根据日常消耗确定合理库存。变质和过期的食品应按规定及时清理销毁，并办理监销手续。建立健全出入库管理制度：食堂物品的入库、出库必须由专人负责，签字确认。入库、出库要严格核对数量、检验质量，出库食品先进先出，杜绝质次、变质、过期食品的入库与出库。

(4) 乙方负责食材检测设备与留样及消毒设备的采购与维护、食材称重、食材盘点、食材检测留样、质量管理等工作。

(5) 乙方应保证所使用的食材必须是安全合格产品，各供应商提供有效资质证件和产品检验合格定型的食材(商品)包装应有厂名、厂址、生产日期和保质期，坚决杜绝伪劣和“三无”食材进入学校，并建立好台账。

(6) 乙方应建立健全原材料采购、食材验收、入库出库、贮存保管、分拣全过程实时视频监控系統。严格实行储存间封闭管理，非管理人员、操作人员未经允许和登记严禁进入。

(7) 乙方应接受甲方对采购运输等供货全过程监督检查，对甲方提出的意见进行整改。

(8) 在供货期间为服务对象购买食品安全责任保险。

八、结算方式

1、付款要求：

供应商在规定的时间内供应午餐并经验收合格后，由乙方向甲方提交完备有效单据和 合法合规票据后，由甲方按约定的付款条件付款。

2、付款方式：

结算方式为月结；当月供货结束，下月10号前提交结算审核资料，经审核无误，提供发票后结算。若发票名称、开户行、账号与供货单位不一致，甲方不予付款。

九、合同争议解决

1、因午餐质量问题的，由乙方承担相应责任；

2、因午餐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。

3、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。

4、诉讼期间，本合同继续履行。

十、违约责任

1、乙方必须自主经营，不得转包、分包，如发现有转包、分包行为，甲方可立即终止合同。

2、乙方保证所提供的午餐质量必须符合本合同要求，一旦发现以次充好产品、腐败变质和感官性状异常的产品，各学校应当场拒收并立即拍照留存并上报滑县教育局，滑县教 育局调查核实后给予处罚。

3、因乙方原因未在规定时间内供应午餐，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午餐两倍金额的补偿。

4、因午餐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、甲方有权组织采购学校对供应商进行综合评议，评议不合格者，将终止合同。

6、供餐过程中如发现乙方所用食材在质量、数量、规格及仓储、保鲜、检验售后等环节中有不符合规定现象，甲方应向乙方提出整改意见，责令乙方限期改正，若未能在限期时间内改正，视情节轻重甲方有权对乙方进行处罚，如再次出现类似现象，甲方有权提出终止合同。

7、所有上岗人员必须持有健康证。

8、乙方出现以下情况之一的，依法取消其供餐资格：

(1) 违反相关法律法规，被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照；

(2) 发生食品安全事故或在合同期内被行政处罚的；

(3) 未持续保持食品经营许可条件，经整改仍不符合食品经营许可条件的；

(4) 存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题的；

(5) 出现降低供餐质量和餐量标准，随意变更午餐食谱等情况，经约谈警告后，仍不改正的；

(6) 擅自转包、分包供餐业务或存在擅自变更配餐生产地址、擅自更换履约人等违约行为；

(7) 出现其他违反法律法规及有关规定的行为。

十一、廉政条款

供应商及其工作人员不得有以任何形式行贿采购人工作人员的行为，若发现并被核查属实的，采购人有权解除合同，情节严重的，供应商及其工作人员还要承担相应的法律责任；采购人及其工作人员不得索要或接受供应商的礼金及吃请等，如有违反廉政纪律等行为的，依据有关规定给予党纪、政纪或组织处理，情节严重的，还应承担相应的法律责任。

十二、仲裁诉讼条款

(1) 因采购或与采购合同有关的一切事项发生争议，由甲乙双方友好协商。协商不成的，约定诉讼管辖由甲方所在地人民法院管辖。

(2) 因乙方未履行本合同项下义务导致甲方所产生的一切损失（包括但不限于人身财产的损失、律师费、诉讼费、保全费、鉴定费等），均由乙方承担赔偿责任。

十三、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。

十四、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。

十五、其它

1. 本合同一式陆份，甲方叁份，乙方贰份，行政监督部门备案壹份。

2、本合同自双方签订之日起生效。

(以下空白无正文)

甲方:

单位名称(公章)

法定代表人:

授权代表:

地址:

电话:

开户银行:

账号:

签约日期: 年 月 日

乙方:滑县城际开阳科技实业有限公司

单位名称(公章)

法定代表人:

授权代表:

地址:河南省安阳市滑县小铺乡230国道段产业园1号

电话:13803720001

开户银行:中国农业银行滑县新区支行

账号: 1635 7801 0400 11058

签约日期: 2025年7月31日

