

巩义市机关事务中心行政中心机关餐厅
主辅食材配送服务项目合同

项目名称 巩义市机关事务中心行政中心机关餐厅
主辅食材配送服务项目

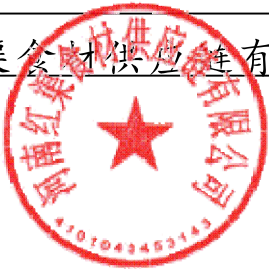
采购编号 巩财公开采购-2026-10

项目地点 巩义市

甲方 巩义市机关事务中心

乙方 河南红渠食材供应链有限公司

签订日期 2026 年 7 月 13 日



甲方（采购单位全称）： 巩义市机关事务中心

乙方（中标投标人全称）： 河南红渠食材供应链有限公司

根据《中华人民共和国民法典》，经巩义市资源交易中心公开招投标，河南红渠食材供应链有限公司 中标巩义市机关事务中心行政中心机关餐厅主辅食材配送服务项目，现甲方将该项目服务委托给乙方，为明确双方的权利与义务，特签订如下合同条款。

一、承包期限

本合同自2026年7月13日起至2027年7月12日为止，有效期为壹年。（本项目两年招标一次，合同一年一签，根据中标人服务质量决定是否续签）。

二、承包内容

行政中心机关餐厅的主要原材料及辅料配送服务。所有食材均需符合安全卫生标准并通过正规渠道采购，留存进货凭证每日备查，肉蛋奶类食材需有食品检验、检疫合格证同时留存。

三、承包方式

采取委托采购，甲方每天监管的方式。委托乙方每天及时采购，甲方每天对新采买的主、辅食材进行验收、登记，称重，严格查验记录并做好相关票据汇总整理。同时，甲方每周开展一次市场询价，加强监督。合同服务期间，乙方承诺保质保量完成全部采购服务，不得转包、不得违法分包，也不得以挂靠、合作、委托等任何形式将本项目履约义务转移给第三方，否则视为根本违约，甲方有权单方解除合同，并追究乙方因此造成的全部损失。

四、结算与付款

（一）结算计价规则

1、本项目结算基准价，以二十里农贸市场农副产品零售价，及招标人按统一标准在本地随机选取两家大型超市同规格、同品质同期常规零售标价为基础，取上述三个采价点同期、同规格、同品质常规零售标价的算术平均值，作为当期结算基准价；促销价、特价、捆绑优惠价不作为采价依据。（基准价调整周期：蔬菜 / 肉 / 蛋 / 禽 / 鱼 / 豆制品每周调整；粮油 / 调料 / 干调每月调整。）

2、缺价处理规则：（1）任一品类仅缺失 1 家采价价格的，按剩余两家有效价格算术平均值作为

当期基准价；（2）任一品类缺失两家及以上采价价格的，由招标人核实确认当期市场合理价格，作为结算基准价。

3、最终单品结算价格计算公式：单品结算价 = 当期结算基准价 × 中标综合折扣率

4、中标综合折扣率包含食材货源、运输、装卸、检测、税费、管理、售后服务等一切相关费用，履约期内不作任何上调。

（二）结算方式

本项目按月集中对账、按月结算。次月 15 日前完成对账；常规食材按中标折扣率计价，832 平台食材按平台实际成交价计价，不执行折扣率，甲方收到合规发票后 10 个工作日内支付全部货款，节假日顺延。

（三）付款方式

- 1、乙方必须及时向甲方提供税务部门出具的正式票据，票据必须与乙方税务登记证相符。
- 2、甲方按相关财务制度完成出入库等手续，审核无误后，通过银行转账的方式汇入乙方的银行账户，不得用现金直接支付。
- 3、乙方账户：开户行：中国银行股份有限公司郑州高新技术开发区支行，户名河南红渠食材供应链有限公司，账号261160041791。

五、食品原料质量要求

食品原料要求新鲜、无毒、卫生并符合相关规定，并按国家相关规定出具产品证明合格材料。具体要求为：

序号	货物种类	采购内容及具体标准
1	米面类	（1）质量技术要求 米（大米、小米、豆类等）、面粉（包括面条）要求：无添加剂（粉）。符合国家粮食食品安全标准。 ①大米为国家一级标准，米粒饱满均匀、色泽正常、无黄粒米、干湿适中、品质优良。 ②面粉粉质细腻干燥、无结块、无霉变、无异味，符合国家一级精致粉标准，无违规添加剂。 ③小米颗粒饱满完整、色泽自然纯正，无漂白、无染色、无抛光打

		蜡；各类豆类（黄豆、绿豆、红豆等）颗粒圆润饱满、大小均匀，无瘪粒、无坏果、无熏制、无染色打蜡。 所有货品包装完好无损，验收剩余保质期不低于总保质期三分之二，严禁供应过期、变质食材。
2	食用油	（1）质量技术要求 按食用油国家执行标准，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。 （2）种类 花生油、菜籽油、豆油、香油等。
3	蔬菜类	1. 蔬菜应当根据招标人要求出具农药残留检测报告。 （1）质量技术要求 蔬菜为新鲜蔬菜，质量必须符合国家食品卫生管理规定； ①农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》国家标准； ②不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜； ③蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔； ④不得提供过长的菜头和菜根。 （2）种类 蔬菜：大白菜、大头菜、菠菜、冬瓜、豆角、绿豆芽、胡萝卜、花菜、尖椒、黄瓜、角瓜、韭菜、茄子、芹菜、油菜、青豆、青椒、土豆、西红柿、鲜蘑、洋葱、小白菜、白萝卜、豇豆角、葱、姜、蒜、蒜苔、茼蒿、雪里蕻、海带丝、南瓜、西兰花、榨菜、香葱、芥菜丝、蒜苗、藕、香菜、杭椒、山药、青笋等。
4	水果类	1. 水果应当根据需求方要求出具农药残留检测报告。 （1）质量技术要求 水果为新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理规定； ①农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》国家标准； ②果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉； ③果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂； ④口感正常，具有水果特有的风味。 （2）种类 苹果、梨、桃、香蕉、西瓜、杏、李子等。
		（1）质量技术要求 ①符合食品安全国家标准。 ②应有卫生检疫部门加盖的卫生检疫合格印章。 ③肉品须表皮洁净、肥厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、

5	肉类	无异味、无毛、按压无水迹。肉质新鲜，不注水，无病毒，符合食品卫生要求。 （2）种类 冷鲜肉，精肉、排骨、猪蹄、牛肉、猪肉馅、猪耳朵、猪肝、里脊、猪肚、肥肠、后丘、五花、羊肉、红肠、鸡脖、鸡腿、白条鸡、鸡脯肉、鸡翅、鸭子等。
6	蛋类	（1）质量技术要求 ①鲜蛋应大小均匀，无破裂，蛋体清洁，无斑点，无粪便，无血迹，无污染，蛋型正常，色泽鲜明，蛋白浓厚，蛋黄居中，轮廓明显，胚胎未发育。 ②加工类蛋制品符合国家标准和行业标准。 （2）种类 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、松花蛋、咸鸭蛋等。
7	水产类	包含鱼、虾、贝、藻等鲜、冻水货物类 （1）质量技术要求 ①符合食品安全国家标准。 ②淡水鱼、虾、贝类必须鲜活，且符合食品卫生相关标准及法规要求。 ③冷冻品须配冷藏车运输。 （2）种类 黄花鱼、青虾、刀鱼、草鱼、鲤鱼、鱼丸、鱿鱼、鲮鱼、冰虾、鲫鱼、花盖蟹（成蟹）等。
8	干调类	1. 干菜调料 （1）质量技术要求 ①所有的调料干菜必须符合国家卫生标准和质量要求。 ②糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“SC”食品生产许可证。 ③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。 ④不含有转基因原材料。 （2）种类 醋、白糖、火锅底料、料酒、花椒、粉条、盐、鸡精、木耳、干尖椒、大料、豆瓣酱、淀粉、十三香、老抽、酱油、花生米、味精、红糖、蚝油、干香菇等。
9	副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、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。

六、采购要求

所有食材均需符合安全卫生标准并通过正规渠道采购，必须保留每次采购凭证。所有采购食材力争做到当天采购当天消费，原则上新鲜食材每日一采购，米、面、油及调料每周一采购，耐储存类食材（土豆、萝卜、大白菜、葱姜蒜等）采购时长不超过三天，其他即时类食品必须在保质期内；机关餐厅为大额采购，同等质量的食材采购价格应低于市场价格。

七、食品安全要求

1、乙方必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，能按要求对供应的生鲜肉类、蔬菜等食材食品关键性安全指标进行快速检测，每年至少两次及以上送检到有资质的第三方检测机构并出具有产品检测合格报告。

2、乙方从生产加工单位、生产基地、流通经营单位采购食品原材料的，要留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或每笔送货单；采购畜禽肉类的，要索取并留存供货方盖章（或签字）的动物产品检疫合格证明或肉品品质合格证明原件，并在送货给甲方时复印存档。

3、乙方须投保食品安全责任险，保障服务全过程食品安全风险。

八、配送和验收要求

配送要求：

1、肉、禽等鲜活食品必须当日配送。

2、乙方须保障应急采购及时送达，在接到应急采购需求 30 分钟内送到。

3、甲方在配送前两天19点前将第三天的采购需求种类清单发给乙方，乙方在收到甲方的采购清单后于第二天17点将采购物品配送至甲方指定地点。

验收要求：

1、到货验收：乙方食材送达后，招标人当场验收品名、规格、数量、新鲜度、保质期、包装及合格证明；变质、过期、不合格食材一律当场拒收，乙方无条件即时更换补足。

2、质量检测验收：乙方每批次配合现场验收；按规定定期委托 CMA 第三方机构开展重金属、农兽药残留、微生物等检测，并按时提交有效检测报告。

3、台账资料验收：乙方完整留存送货单、验收记录、检疫证明、快检记录、检测报告、供货资质等资料，按月整理报送招标人备查。

4、832平台履约：乙方履约期间须按招标人要求积极通过 832 脱贫地区农副产品网络销售平台采购适配食材，做好平台采购台账、交易凭证留存备查。832 平台食材按平台实际成交价结算，不执行本项目综合折扣率，计入当年配送总费用。

5、 综合履约验收：按月度、年度开展履约综合验收，考核食材质量、配送时效、售后服务、832 平台政策落实及台账凭证留存情况；未按要求落实的，按合同承担违约责任。

九、退出机制

（一）乙方在供货期间，如有以下情形之一的，甲方核实后，可与乙方终止供货合同，乙方三年内不得参与甲方原材料配送，并追究相应法律责任。

- 1、有违法违规行为，被有关部门查实的。
- 2、因食品原材料问题而发生机关食堂食品安全事故被相关部门认定为造成严重后果的。
- 3、因乙方自身原因，被食品药品监督管理局抽检食品原材料认定为存在严重质量问题的。
- 4、相关证照被行政主管部门吊销的。

（二）如果乙方在运作一段时间后,未能达到甲方的要求,采取以下方式处理:

- 1、乙方每月 3 次以上出现质量问题时，餐厅监管部门有权向甲方提出更换乙方的书面申请，甲方同意后方可更换；
- 2、当出现食品安全或产品质量问题时，确实由于乙方的原因造成的，甲方有权撤销供货的配送企业。
- 3、食品药品监管部门加强对食材的检测力度，如检测样品合格率低于一定的预警水平，食药部门有权利向甲方提出更换配送企业的建议。
- 4、在甲方未书面通知解除合同之前，乙方仍须按要求按质按量给予机关食堂配送食品原材料，保证机关食堂的正常运转，但乙方货款暂时不予以结算。

十、合同争议解决

- 1、因食材质量问题发生争议的，可邀请国家认可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，甲乙双方均有权向管辖区的人民法院提起诉讼。

十一、违约责任

- 1、甲方如果未按合同约定方式付款，每逾期一天需向乙方赔偿应支付金额万分之五的违约金,最高不超过逾期总额千分之十五；

乙 方 (印章): 

乙方代表 (签字): 

2026年 7 月 13 日