

合同书

(服务类)

项目编号：GDHD25WHFG08030

项目名称：国家税务总局五华县税务局 2026 年至 2027 年度食材配送服务项目

甲 方：国家税务总局五华县税务局

电 话：0753-4457838

传 真： /

地 址：广东省梅州市五华县水寨镇华一路 274 号

乙 方：广州三好餐饮管理服务有限公司

电 话：13802916666

传 真： /

地 址：广州市花都区岐山村致富街 23 号花都区农副产品市场内自编之六 109、111、113、115 号

项目名称：国家税务总局五华县税务局 2026 年至 2027 年度食材配送服务项目

项目编号：GDHD25WHFG08030

根据 国家税务总局五华县税务局 2026 年至 2027 年度食材配送服务项目 的招标结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》的规定，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。

一、 项目名称、服务时间、价款

项目名称	服务时间	合同金额(元)	下浮率(%)	备注
国家税务总局五华县税务局 2026 年至 2027 年度食材配送服务项目	2026 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日（共 24 个月）。合同采用一年一签方式。 本年度合同服务时间： <u>2026 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日。</u>	3,800,000.00	2.00	终止合同情形（以下两种方式先到者为止）： （1）若在供货期限内，甲方累计支付的货款金额达到总预算金额，视作合同期结束，合同自动终止； （2）若供货期限到期，采购金额未达到预算金额，也视作合同期结束，

				合同自动终止。
合同金额大写：人民币叁佰捌拾万元整（¥3,800,000.00元）【合同金额内按实结算】				

注：1. 乙方在合同履行期间存在“围猎”甲方税务人员行为的（指以获取不正当利益为目的，采取馈赠礼品礼金、邀请娱乐旅游消费、提供便利条件等非正常交往手段“围猎”相关税务人员及其亲属），自甲方及甲方主管机关认定或通报之日起三年内，甲方可以拒绝乙方参与其政府采购活动，因此造成乙方的损失，由乙方承担，甲方概不负责。

2. 乙方理解并同意“服务期内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因甲方有权单方面解除合同，费用按服务期内实际发生的合格服务费用支付，甲方无需对乙方进行额外补偿”。

3. 本项目要求中所出现的设备、工艺、材料或参照的品牌、图片样式等仅为方便描述而没有限制性，乙方可以在其提供的文件资料中选用替代标准，但这些替代标准必须优于或相当于本用户需求书的标准。若替代标准不符合要求，乙方应承担重新提供符合标准的货物/服务、赔偿甲方因此遭受的损失等责任。

4. 质量问题导致的间接损失包括但不限于甲方行政问责、上级通报、舆情处置等衍生费用。

二、服务范围

（一）食材价格确定

乙方每月 28 日前向甲方递交下一个自然月的各类食材的价格表，甲方根据周边市场价格或当地政府有关部门公布的农副产品参考价格，与乙方进行商榷，双方以书面形式确认确定的单价，该单价将作为该价格表对应月份的食材基准单价（合同签订后第一个月的食材价格表由乙方和甲方签订合同后 3 个工作日内商榷并书面确认）。经双方协商确认后的基准单价，原则上不得变动。如遇不可抗力因素、国家政策等原因造成的食材价格需要临时调整的，乙方须以书面形式通知甲方，并征得甲方书面同意后方可调整。

（二）配送品种

根据满足食堂一般用餐标准，确定配送食材基本品种按三大类分类如下清单，但未列品种根据实际情况会有所增加。

食堂基本食材清单

序号	品名	单位	序号	品名	单位
----	----	----	----	----	----

序号	品名	单位	序号	品名	单位
A、粮油及干货类					
一、米面类					
1	油粘米（30斤）	包	14	伊面	条
2	小米	斤	15	珍珠米（25千克）	包
3	稻香米（5千克）	包	16	粉条	斤
4	面（1.75千克）	箱	17	陈村粉	斤
5	米粉（10斤）	袋	18	面粉	包
6	薯粉	斤	19	挂面	斤
7	鲍汁面（1.75千克）	箱	20	肠粉	包
8	龙口粉丝（180克）	包	21	鲜面条	斤
9	红米	斤	22	糯米粉	斤
10	河粉	斤	23	粘米粉（500克×20包）	件
11	面条	箱	24	黑米	斤
12	桂林米粉	斤	25	半成品油条（面）	斤
13	东北珍珠米（10千克）	包	26	全麦面粉（15千克）	包
二、油类					
1	花生油	桶	4	芝麻油	斤
2	茶油	斤	5	猪油	斤
3	土花生油	斤	6	菜籽油	斤
三、干货类					
1	黑豆	斤	60	腐竹	斤
2	红豆	斤	61	干鱿鱼	斤
3	黄豆	斤	62	花旗参	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
4	绿豆	斤	63	冬菜	瓶
5	眉豆	斤	64	生粉	包
6	赤小豆	斤	65	冰糖片(9千克)	件
7	大朵木耳	斤	66	咸鱼	斤
8	薏米	斤	67	五指毛桃茎	斤
9	红糖片	斤	68	瑶柱干	斤
10	白砂糖	斤	69	马胶咸鱼	斤
11	黄糖	斤	70	花椒	斤
12	冰糖	斤	71	淡菜仔	斤
13	干冬菇	斤	72	栗粉	斤
14	核桃肉	斤	73	溪黄	斤
15	干霸王花	斤	74	枸杞	斤
16	鸡骨草	斤	75	香菇	斤
17	干茶树菇	斤	76	北芪	斤
18	榄角	斤	77	沙参	斤
19	无花果	斤	78	依仕粉(酵母)	包
20	生莲子	斤	79	干海带	斤
21	红枣	斤	80	麦冬	斤
22	花生米	斤	81	灯芯	斤
23	蜜糖	斤	82	土茯苓	斤
24	干莲子	斤	83	豆豉鲮鱼	斤
25	扁豆	斤	84	腐竹	斤
26	五指毛桃	斤	85	红沙糖	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
27	黑芝麻	斤	86	黄糖条	斤
28	白芝麻	斤	87	豆豉	包
29	丁香	斤	88	陈皮	斤
30	冬菜(小)	件	89	菜脯	斤
31	冬菜(大)	件	90	豆角干	斤
32	梅菜	件	91	榨菜(88克×100包)	件
33	橄榄菜	件	92	罐头鱼	件
34	干百合	斤	93	梅菜干	斤
35	黑木耳	斤	94	胡椒仁	斤
36	白木耳	斤	95	干石斛	斤
37	虾米(靛)	斤	96	白参须	斤
38	带壳花生	斤	97	猴头菇	斤
39	枇杷花	斤	98	八角	斤
40	大条党参	斤	99	香叶	斤
41	蜜枣	斤	100	桂皮	斤
42	五柳菜	斤	101	辣椒干	斤
43	灵芝片	斤	102	咸菜干	斤
44	发酵粉	包	103	松茸菇	斤
45	紫菜	斤	104	云耳	斤
46	白菜干	斤	105	河鱼干仔	斤
47	生熟地	斤	106	中虾干	斤
48	黄芪	斤	107	虾米	斤
49	发菜干	包	108	章鱼干	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
50	松茸菇	斤	109	胡椒茎	斤
51	天麻	斤	110	蕨干	斤
52	田七花	斤	111	雪梨干	斤
53	田七片	斤	112	雪莲菌	斤
54	桃仁干	斤	113	鱿鱼干	斤
55	薏米	斤	114	无花果	斤
56	孢子粉	斤	115	竹苏	斤
57	蚝豉干	斤	116	金线莲	斤
58	芡实	斤	117	虫草花	斤
59	墨鱼干	斤	118	杏仁	斤
四、调味品类					
1	金标生抽（1.9升）	瓶	44	腐乳	件
2	一品鲜（500毫升）	瓶	45	芝麻酱	瓶
3	豆豉	斤	46	香椿酱	件
4	盐焗鸡配料（250克）	盒	47	蚝油（1.9升×6瓶）	件
5	包装生粉（100克）	包	48	排骨酱	瓶
6	乳制品	瓶	49	蒜蓉酱	瓶
7	生抽（500毫升）	瓶	50	排骨酱	件
8	生抽（1.9升）	瓶	51	老干妈（280毫升×24瓶）	件
9	番茄沙司	瓶	52	花椒油（360毫升×12瓶）	件
10	老抽王（10升）	瓶	53	甜醋（630毫升×12瓶）	件
11	柱侯酱	桶	54	鱼露（760毫升×12瓶）	件
12	黄豆酱（230克）	瓶	55	辣椒酱	件

序号	品名	单位	序号	品名	单位
13	白米醋 (260 毫升)	瓶	56	柱侯酱 (240 毫升×15 瓶)	件
14	酱油 (1.63 升)	瓶	57	黄油	块
15	鸡粉 (2 千克)	瓶	58	芝士片	包
16	花生酱 (430 克)	瓶	59	椒盐粉	件
17	沙拉酱 (200 克)	瓶	60	泰国鸡酱	瓶
18	椰酱 (400 毫升)	瓶	61	桂林酱	瓶
19	麦芽糖 (400 克)	瓶	62	桂林辣椒酱(传统酱香)	件
20	黑椒汁	支	63	味极鲜 (16 升×6 瓶)	件
21	桂林腐乳	件	64	山西陈醋 (420 毫升×20 瓶)	件
22	海鲜酱	件	65	味椒盐	瓶
23	鲍鱼汁	件	66	卤水汁 (630 毫升)	瓶
24	小米辣泡椒	瓶	67	叉烧酱 (280 克)	件
25	台北卤粉	瓶	68	蚝油	件
26	花椒油	瓶	69	广味麻油	瓶
27	桂花酱	件	70	生粉	包
28	紫金酱	件	71	沙茶酱	支
29	盐 (5 斤×10 袋)	件	72	剁椒 (1.5 升)	瓶
30	豆瓣酱	件	73	大红浙醋 (623 毫升×12 瓶)	件
31	浙绍南乳	支	74	蚝油 (255 克×12 瓶)	瓶
32	豆豉 (80 克×60 盒)	件	75	卤水汁 (410 毫升×12 瓶)	件
33	晶味精 (500 克×20 袋)	件	76	蒸鱼酱油 (410 毫升×12 瓶)	件
34	拉罐椰浆 (400 毫升)	支	77	粟粉 (454 克)	盒
35	三花奶	支	78	橄榄菜 (180 克×12 瓶)	件

序号	品名	单位	序号	品名	单位
36	番茄沙司	支	79	麻油辣腐乳 (130 克×24 瓶)	件
37	十三香	支	80	湖南辣酱	件
38	黑椒汁	支	81	味精 (400 克×25 包)	件
39	浙绍腐乳	件	82	白糖	斤
40	面豉酱 (350 克)	瓶	83	剁椒	斤
41	普宁豆酱	瓶	84	盐焗鸡粉 (30 克×12 袋)	盒
42	韩式幼砂糖 (30 千克)	包	85	自然盐 (25 千克×100 包)	件
43	浓辣酱	件	86	盐	包
五、蛋类					
1	咸鸭蛋	只	3	鸡蛋	斤
2	松花皮蛋	只			
B、肉类、水产类					
一、水产类					
1	黄骨鱼	斤	8	鲈鱼	斤
2	鲢鱼	斤	9	河虾	斤
3	鱼头	斤	10	河鲶	斤
4	鲮鱼	斤	11	丁桂鱼	斤
5	罗非鱼	斤	12	鲫鱼	斤
6	鳊鱼	斤	13	黄角鱼	斤
7	桂花鱼	斤	14	红珍珠	斤
二、猪肉类					
1	夹子肉	斤	17	猪耳朵	只
2	隔山肉	斤	18	猪头壳	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
3	五花肉	斤	19	粉肠	斤
4	筒骨	斤	20	猪肝	斤
5	龙骨	斤	21	猪心	斤
6	扇骨	斤	22	生肠	斤
7	排骨	斤	23	猪红	斤
8	瘦肉	斤	24	猪俐	斤
9	夹心肉	斤	25	猪肺	斤
10	前脚	斤	26	去皮夹子肉	斤
11	后脚	斤	27	猪血	斤
12	猪尾	斤	28	无头腩排骨	斤
13	猪肚	斤	29	无头腩五花肉	斤
14	猪心	斤	30	全瘦肉	斤
15	猪腰	斤	31	前槽肉	斤
16	猪大肠	斤	32	猪皮、猪膘油	斤
三、鸡鸭牛羊类					
1	牛排骨	斤	12	水鸭	斤
2	牛肚脘	斤	13	光鸭	斤
3	牛腩	斤	14	白鸭	斤
4	牛肉	斤	15	光鹅	斤
5	羊肉	斤	16	冻鸡翅	斤
6	兔肉	斤	17	光麻鸭	斤
7	果园鸡	斤	18	光灰鹅	斤
8	家阉鸡	斤	19	鸽子	只

序号	品名	单位	序号	品名	单位
9	三黄鸡	斤	20	乌鸡	斤
10	胡须鸡	斤	21	鸡中翅	斤
11	土鸡	斤			

四、速冻熟食类

1	油豆腐(靛)	斤	19	酿冬菇	斤
2	靛嫩豆腐	板	20	卤五花肉	斤
3	盐水豆腐	板	21	本地腊肉	斤
4	咸水豆腐	板	22	面筋	斤
5	豆腐片(靛)	斤	23	内脂豆腐	盒
6	豆腐条	斤	24	虾皮	斤
7	豆腐皮	斤	25	三文治火腿	件
8	春卷	斤	26	叉烧	斤
9	猪肉丸	斤	27	香芋包	包
10	烧鸭	斤	28	咸菜包	包
11	香干	斤	29	菜包	包
12	烧腩	斤	30	肉包	包
13	蛋卷皮	斤	31	馒头	包
14	生木耳	斤	32	奶黄包	包
15	牛肉丸	斤	33	花卷	包
16	薯粉沫	斤	34	叉烧包	包
17	本地腊肠	斤	35	莲蓉包	包
18	烧鹅	斤	36	豆沙包	包

C、蔬菜、水果及其他商品类

序号	品名	单位	序号	品名	单位
一、蔬菜类					
1	苋菜	斤	63	红萝卜	斤
2	芹菜	斤	64	云南小瓜	斤
3	西芹	斤	65	茄子	斤
4	圆麦	斤	66	蒜苗	斤
5	菠菜	斤	67	青瓜	斤
6	豆苗	斤	68	南瓜	斤
7	菜心	斤	69	西红柿	斤
8	生菜	斤	70	土豆	斤
9	苦麦	斤	71	荷兰豆	斤
10	莴笋	斤	72	蒲瓜	斤
11	香麦	斤	73	冬瓜	斤
12	芥兰	斤	74	佛手瓜	斤
13	茼蒿	斤	75	韭王	斤
14	蕨菜	斤	76	鲜黄豆	斤
15	包菜	斤	77	酸菜	斤
16	角菜	斤	78	白萝卜	斤
17	菜心花	斤	79	黄豆夹	斤
18	娃娃菜	斤	80	西兰花	斤
19	番薯叶	斤	81	红尖椒	斤
20	通心菜	斤	82	灯笼椒	斤
21	韭菜	斤	83	紫薯	斤
22	大白菜	斤	84	红薯	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
23	上海青	斤	85	木瓜	斤
24	小白菜	斤	86	香菜	斤
25	西洋菜	斤	87	芋荷	斤
26	豌豆苗	斤	88	粘玉米	斤
27	大芥菜	斤	89	酸笋	斤
28	小芥菜	斤	90	酸竹笋	斤
29	马齿苋	斤	91	酸芋荷	斤
30	金瓜花	斤	92	菜脯粒	斤
31	枸杞叶	斤	93	姜肉	斤
32	黄秋葵	斤	94	蒜肉	斤
33	豆角	斤	95	菜心	斤
34	黄豆芽	斤	96	淮山	斤
35	绿豆芽	斤	97	白皮蒜	包
36	咸菜	斤	98	生姜	斤
37	鲜竹笋	斤	99	红米椒	斤
38	黄瓜	斤	100	独蒜头	斤
39	花生芽	斤	101	干葱头肉	斤
40	冬瓜苗	斤	102	生葱	斤
41	本地丝瓜	斤	103	红洋葱	斤
42	苦瓜(小)	斤	104	老葱头	斤
43	玉米	斤	105	鲜花生	斤
44	白茄子	斤	106	金针菇	斤
45	酸豆角	斤	107	鲜冬菇	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
46	白花菜	斤	108	平菇	斤
47	马蹄肉	斤	107	杏鲍菇	斤
48	铁棍淮山	斤	108	草菇	斤
49	大芋头	斤	109	干猴头菇	斤
50	芋仔	斤	110	鲜茶树菇	斤
51	芥菜头	斤	111	袖珍菇干	斤
52	莲藕	斤	112	海带丝	斤
53	沙葛	斤	113	海带结	斤
54	青尖椒	斤	114	海鲜菇	斤
55	艾叶	斤	115	皇帝菜	斤
56	板栗肉	斤	116	金不换	斤
57	禾笋	斤	117	脉梗	斤
58	粉葛	斤	118	山蕨	斤
59	红背菜	斤	119	鲜竹蔗	斤
60	红丝线	斤	120	藤菜	斤
61	胡豆仁	斤	121	甜菜	斤
62	花菜	斤	122	甜豆	斤
二、水果					
1	苹果	斤	14	桃	斤
2	香蕉	斤	15	李	斤
3	大蕉	斤	16	桔	斤
4	粉蕉	斤	17	杨梅	斤
5	雪梨	斤	18	枇杷	斤

序号	品名	单位	序号	品名	单位
6	番石榴	斤	19	柚子	斤
7	橙子	斤	20	提子	斤
8	火龙果	斤	21	沙糖桔	斤
9	西梅	斤	22	化洲桔	斤
10	哈密瓜	斤	23	冬枣	斤
11	米蕉	斤	24	杨桃	斤
12	芭乐	斤	25	柿子	斤
13	西瓜	斤	26	葡萄	斤
三、其他商品类					
1	鲜奶	瓶	2	酸奶	瓶

(三) 食材总体质量要求

1. 所提供的食材必须符合国家食品卫生标准。

2. 蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）食材应加工整理，保持良好的色泽和新鲜度，农药残留不得超标，不得有腐烂、泥沙、黄叶等，蔬菜利用率达95%以上。

3. 鲜肉、禽肉类全部来源于国家认可的正规肉联厂，保证每日新鲜，无注水，无异味。

4. 水产品必须鲜活。

5. 豆制品由正规厂家加工，保证新鲜，不含色素、有毒有害添加剂等。

6. 副食调料类均由大型正规厂家供应，相关证明齐全。

7. 其他副食品须符合国家食品安全和食品卫生标准，正规厂家供应，相关证明齐全。

8. 食材包装应完好无破漏，可视的内容物无腐烂霉变或影响使用的情况。

9. 食材应当符合国家或行业标准。

10. 食材包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）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。

11. 有保质期限的食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二（另有规定除外）。

12. 乙方在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部赔偿责任（包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费、诉讼费、律师费、保全费、调查取证费等）；应当追究刑事责任的，移送公安机关处理。

（四）各品类食材要求

1. 米面类

1.1 乙方供货时必须提供食品生产许可证编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书，不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不洁混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准。

1.2 包装要求：包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品安全标准和管理规定。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、食品生产许可证编号、产品批号等内容。

1.3 大米质量要求：

（1）米类执行标准：GB/T1354-2018 标准一等米不含添加剂；

（2）大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

- A. 碎米总量不低于国家标准；
- B. 小碎米总量不低于国家标准；
- C. 不完善粒不低于国家标准；
- D. 黄米粒按国家标准执行；
- E. 大米剩余保存期不少于保质期的二分之一；
- F. 所供大米是一级大米（籼米）以上品种。

1.4 新鲜（湿）粉、面、粳类：保证新鲜、卫生，劲道有弹性，粗细适中，有正常的米面香味，无其它不正常的杂味。

1.5 包点类：保证所有包点类新鲜、卫生，具有正常的米面香味，无霉斑，没有霉味、酸馊味等不良气味，符合国家食品卫生标准，有包装的还应符合相关包装要求。

2. 油类

2.1 包装要求：包装材料应清洁、卫生，不与食用油发生化学作用而产生变化，符合《食品安全标准管理办法》和国家食品安全标准，符合 GB/T 17374-2024《食用植物油销售包装》要求。

2.2 标签标识：有食品生产许可证编号、标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准、产品标准号、产品批号等内容。具有产品合格证。

2.3 质量要求：加工原料必须是非转基因原料。符合国家 GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》、《GB/T 40851-2021 食用调和油》和 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。具有正常色泽、透明度、气味和滋味；无焦臭、酸败及其它异味；不得掺有其它食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。剩余保存期不少于原有保质期的二分之一。

3. 肉类

3.1 肉类及肉制品：要求当天新鲜宰杀，不允许出现冷冻肉类（带鱼、鸡翅、鸡腿、鸡爪及肉类加工制品除外）。

3.2 所供肉类应保持较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，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时需提供当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查）。鲜肉确保每日新鲜、干净、无异味、肉皮上无明显毛根。

3.3 每批鲜猪肉、猪骨来源于国家认可的正规肉联厂，并注明保鲜期。

3.4 速冻食品类食材，乙方必须清晰地列出产品品牌、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”标志或政府主管部门认定的认证标志。

3.5 对肉类的品质要求，必须符合下列规格要求：

- (1) 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。
- (2) 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。
- (3) 粘度：外表湿润，切面有渗出液，不粘手。
- (4) 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。
- (5) 重量：供货肉重量须达到甲方的供货需求重量。

4. 蔬菜

4.1 蔬菜的总体要求：所供食材必须由正规蔬菜生产主体（含种植基地、种植企业、种植合作社等）供应，蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）来源于无公害蔬菜基地，不得含有残留农药或污染物，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。所提供食材均为非转基因产品。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

4.2 具体感观要求：

(1) 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;

(2) 从蔬菜气味看, 多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味, 可凭嗅觉识别不同品种的质量, 不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味;

(3) 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;

(4) 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、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

4.3 质量要求:

(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, 不带叶麸, 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, 无斑点, 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。

5. 水产类

5.1 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, 确保皮肤天然色泽明显。

5.2 鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

5.3 鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

5.4 鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

6. 副食品

6.1 副食品的总体要求：

(1) 对照合同检查所送副食品品牌、规格是否符合要求，对有包装的食材，检查包装是否完整，有无破损，查看包装标示是否有《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）强制标示内容：食品名称、配料表、净含量和规格、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、产品标准代号以及其它应标示的内容。对实行食品质量安全市场准入制的食品，还应检查 SC 标志代码，不得含有转基因食品。乙方应保证所提供的副食品不侵犯第三方知识产权，若发生侵权纠纷，乙方应承担全部法律责任并赔偿甲方因此遭受的所有损失。

(2) 目前国家实行食品质量安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

(3) 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。

6.2 部分副食品质量要求：

(1) 酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，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，沾取少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。

(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：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

A. 白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

B. 红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

(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。

7. 水果的品质要求

7.1 果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，表皮呈鲜艳，平滑无污斑，肉质脆嫩多汁，无青皮、果身结实、无裂口、异味、无明显机械伤、腐烂等现象。

7.2 形状、色泽一致，整齐均匀，无疤点，果实圆整、光洁，有农药残留检测报告，报告应符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）的要求。

说明：

(1) 以上采购品种及要求为采购基本标准，有关品牌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食材时，乙方须按要求供应。

(3) 货源和品牌：

必须按照甲方的采购要求供应，如需更换其他品牌或规格，须经得甲方同意，其中禽肉（蛋）、水产、蔬菜、豆制品、水果、干菜要有稳定可靠的供应渠道，蔬菜水果不得出现农药残留超标，禽肉不得使用冷冻产品（除部分冻肉及加工制品外）。食材供应时，甲方将对所供应食材的质量进行查验，合同期内不定期视情况进行抽查。抽查时乙方需提供有资质的第三方检测机构出具的食材质量或安全检验报告复印件（原件备查）；若乙方提供的报告显示检测不合格或无法提供检测报告的，每次处以乙方 5000 元的罚款，罚款在供货结算款内扣除。（注：食材质量检验的费用由乙方承担）

（五）执行标准

1. 生鲜禽畜类食材须来源于合法经营的加工厂。
2. 所供食用油（包含花生油及调和油）、食用大米要提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。
3. 其他食材必须来源于政府部门监管的生产基地、生产厂家或专业流通市场。
4. 乙方应保证所提供的所有相关食材不侵犯第三方知识产权，若发生知识产权侵权纠纷，乙方应承担全部法律责任并赔偿甲方因此遭受的所有损失，包括但不限于甲方为处理侵权纠纷产生的费用、因侵权导致的业务损失等。
5. 在配送的食材进库前，由甲方工作人员对食材的外观及感观指标（包括：包装完好情况、污染情况、霉变情况、气味等）进行初步验收，初步验收不等于视为合格。然后对相应食材的食材来源、质量检验报告（包括：检疫检验合格证明、农残检验合格证明）、交付数量等进行核查，以确保食材质量、食材来源符合要求，并为食材结算提供依据，否则，甲方有权拒收相关食材或拒付相关食材款项。

（六）配送服务要求（甲方将不定期对食材储运情况进行检查）

1. 所提供的食材运输应由乙方负责，不得外包或委托第三方负责，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、墙面和顶部，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，配送服务人员需无犯罪记录并具有健康证。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，甲方有权追究乙方的违约责任。
3. 卸货要求：送货车辆应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食材脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食材脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

4. 冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、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材，保证食材在运输全过程处于合适的温度范围。

5. 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。

6. 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。食材到达目的地时外包装箱干爽, 无软化现象。

7. 除因不可抗力原因并书面征得甲方同意外，乙方不得以任何理由延迟送货或不及时更换不符合要求的食材。

8. 乙方应积极配合由甲方派出的工作人员的指导和管理。

9. 乙方在提供服务期间获得或接触到的有关甲方的管理和工作等信息负有保密责任，并承担相应的管理责任。

10. 在食材组织、配送过程中的人身安全和财产损失等一切风险、责任及相关费用均由乙方承担。

(七) 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：每件农产品包装必须按《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. 用于食材包装的材料必须清洁，食材无污染。食材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，食材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。所有散装食材，包括各类蔬菜（包括叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类及芽苗类等）及肉类等应分类包装并做好密封措施，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、墙面和顶部，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。食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食材的温度，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，以甲方的验货数量为准，由甲方指定人员验收过秤并记录。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。允许乙方供货数量与甲方订单订购数量存在±2%的偏差，在允许偏差范围内按实际数量进行验收登记。

6. 冷冻水产类食材解冻后净重量不少于原重量的82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食材要求清晰列出产品品牌、生产日期、保质期、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（八）货源稳定保障要求

1. 乙方应有稳定的食材保障供货能力，有稳定的进货渠道，供货渠道应向甲方备案，如需变更供货渠道应征得甲方同意。

2. 乙方应配合甲方落实政府采购支持乡村产业振兴的政策，配合甲方完成预留份额采购脱贫地区农副产品。甲方根据需求提出采购要求，乙方完成脱贫地区副产品的采购，此部分费用纳入本次采购范围。

3. 对于会议用餐、培训用餐临时选择食堂内部就餐，甲方可以根据需求提出采购要求，乙方应配合甲方完成采购。

（九）配送保障要求

乙方为保证配送食材的新鲜，应有专门存放配送食材的冷藏库（或租赁的冷藏库），且应设有专门的配送场地。

（十）食品安全保障要求

1. 乙方应具备健全完善的管理体系。
2. 乙方应具有食品安全检验能力。
3. 乙方应有农产品（食品）安全追溯平台系统使用权，可进行产品追溯，切实保证食品安全。
4. 乙方应具有食品安全管理人员。
5. 乙方应为其所提供的食材购买食品安全责任保险。

（十一）配送服务

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

（十二）服务资格的终止

1. 若在供货期限内，甲方累计支付的货款金额达到总预算金额，视作合同期结束，合同自动终止；
2. 若供货期限到期，采购金额未达到预算金额，也视作合同期结束，合同自动终止。

3. 在本项目供货期内，如乙方存在以下问题的，甲方有权单方解除与乙方签订合同。所产生的
一切损失由乙方承担，甲方不承担任何责任。

3.1 选定后无正当理由不与采购单位签订合同的；

3.2 擅自变更或者中止采购服务合同的；

3.3 不按采购需求、投标文件以及采购服务合同要求全面履约，履约情况评价不合格的；

3.4 未按要求出具检测报告的；

3.5 因不法经营等原因，被相关政府部门勒令停业的；

3.6 因供应的食材质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经公安机关
或卫生防疫部门鉴定属于乙方责任的；

3.7 在一个月內，若因相同问题连续两次收到甲方的书面警告或处罚，或者因其他问题累计达
到三次书面警告或处罚的；

3.8 其他造成严重后果或恶劣影响行为的。

三、服务期间（项目完成期限）及服务地点

1. 服务时间：2026年1月1日至2027年12月31日（共24个月）。合同采用一年一签方式。
甲方在服务期限内对乙方实行考核制度，每月由甲方对乙方按附件一进行考核，若合同期限内连续
（或者累计）出现3次月考核扣分累计达到30分或以上则甲方可单方解除合同，所产生的一切损失
由乙方承担。

2. 服务地点：国家税务总局五华县税务局华一路办公区（梅州市五华县水寨镇华一路274号）3
楼食堂、国家税务总局五华县税务局前进街办公区（梅州市五华县水寨镇前进街62号）2楼食堂、
国家税务总局五华县税务局安流税务分局食堂、国家税务总局五华县税务局龙村税务分局食堂、国
家税务总局五华县税务局潭下税务分局食堂、国家税务总局五华县税务局华城税务分局食堂、国家
税务总局五华县税务局横陂税务分局食堂、国家税务总局五华县税务局河东税务分局食堂。

四、配送时间

1. 甲方每天下午18:00前向乙方下达第二天的订单，以电话、微信、邮件或书面的方式通知乙
方，订单内容包括名称、种类、规格、数量、送达时间、送达地点、订单联系人等具体要求。乙方
应按甲方要求的送达时间完成食材配送，如遇特殊情况（恶劣天气、车辆故障交通事故等），应及
时告知甲方，并妥善处理确保甲方物资的正常供应。

2. 乙方根据甲方的订单将食材运送到甲方指定地点后，由甲方验收人员验收并做记录。如果甲方因特殊原因临时改变订购的食材种类、规格、数量等，乙方须在接到通知后的 1 小时内将食材送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。甲方因特殊原因临时改变订购内容，无需承担除正常货款外的额外费用和责任。

五、食材供货保障

为履约保障及应对临时情况以保障项目顺利实施，乙方需具备满足本项目日常供货需求的自有（或租赁，或合作）的种、养殖基地或稳定的供货渠道。

六、仓储保障能力

乙方需具备满足本项目日常供货、储备、应急保障的自有或租赁的仓储场所，满足本项目日常供货、储备需求的自有或租赁的冷冻/冷藏库。

七、售后服务

乙方应具有售后人员配置、换退或整改响应、资源调度强弱等的的能力，对甲方临时的供货要求、退换整改及出现紧急事件情况，乙方应立即响应，乙方应在接到甲方通知后明确响应时间（按照时限，该时限不得超过招标文件要求及乙方投标文件的响应规定）的最严标准，且原则上不超过 1 小时内送达现场。

八、应急方案

乙方需提供涉及本项目配送服务的相关特殊情况制定的应急方案，包括但不限于食品卫生、物流配送及特殊情况应急方案等，如应急补货处理、重大节假日或活动等特殊情况、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况的应急方案等。乙方在遭遇食物中毒等公共卫生事件或特殊情况时有合理、有效、可行的工作预案和保障措施。

九、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. 乙方所提供的食材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，每次送交的所有食材都要注明来源；否则，甲方有权退货，乙方必须在 60 分钟内予以退换补货，因其他特殊原因无法按时送达需先告知甲方，经甲方同意后最长不得超过 4 小时送

达，由此产生的损失由乙方承担。乙方在每一次送货时，向甲方提供该批次食材的出库（厂）检验合格报告。

3. 验收工作人员应比较相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。对于食材验收的全部信息数据，甲方验收人员应和乙方一起确认，并保留双方签字单据。

4. 对不符合质量要求的食材由甲方验收人员提出清退，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，责成乙方以不影响食材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，因此产生的损失全部由乙方承担）。对无法现场判定质量的食材实行封样制度，封存样品保留至保质期后 30 日。食材质量争议检测期间，乙方应先行垫付检测费用并提供同等价值履约保证金，检测不合格则保证金不予退还。

5. 食材的等级、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）食材的有效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，因此产生的损失全部由乙方承担。

6. 甲方发现食材出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，乙方必须无条件退货或更换食材，并承担相应损失，因此产生的损失全部由乙方承担。

7. 乙方须指派一名员工负责本项目的送货，负责食材的运输、过秤，并协助甲方验收食材，食材的品种和重量以甲方验收的结果为准。乙方签订合同时须将该名员工的相关证明材料向甲方报备，无特殊情况合同期间不得更换人员，如需临时更换，则须提前报甲方同意后才能更换，否则视为乙方违约，甲方有权追究乙方的违约责任。

十、付款及结算方式

1. 每月结算一次。乙方完成当月供货订单后，于次月 10 日前凭国家正式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 10 个工作日内结清上月所有货款。

2. 结算总价=实际采购数量×各基准单价×（1-中标下浮率）

3 乙方每月 28 日前向甲方递交下一个自然月的各类食材的价格表，甲方根据周边市场价格或当地政府有关部门公布的农副产品参考价格，与中标供应商进行商榷，双方以书面形式确认确定的单价，该单价将作为该价格表对应月份的食材基准单价（合同签订后第一个月的食材价格表由乙方和甲方签订合同后 3 个工作日内商榷并书面确认）。经双方协商确认后的基准单价，原则上不得变动。如遇不可抗力因素、国家政策等原因造成的食材价格需要临时调整的，乙方须通知甲方，并征得甲方同意后方可调整。

4. 乙方应向甲方提供本公司指定的对公银行账户，由甲方采取转账形式，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。

5. 逾期付款的违约责任：甲方仅在因自身原因导致逾期且超过 30 日后，才需按当期应付未付金额的同期全国银行间同业拆借中心公布的一年期贷款市场报价利率（LPR）的 1.5 倍计算违约金，按实际逾期天数计付，且违约金总额不超过该期应付款项的 2%。甲方因任何客观原因（包括但不限于财政资金拨付延迟、政策调整、不可抗力等）导致逾期付款的，均不构成违约，且乙方不得据此为由主张任何违约金、利息或其他赔偿，已产生的违约金自动失效。不可抗力仅限于不可预见、不可避免且不可克服的自然灾害、战争、政府行为以及财政资金不能及时到位等。

6. 因甲方使用的是财政资金，甲方在前款规定的付款时间为向支付部门提出办理支付申请手续的时间（不含支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付，甲方不承担因财政资金不能及时到位给乙方造成的任何损失。乙方同意本条对付款时间的约定，合同或附件中与本条约定不一致的，以本条约定为准。

十一、保密条款

1. 乙方在实施食材供货期间，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食材配送服务，食材配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。

2. 乙方应严格履行保密义务，在接到《中标通知书》后，正式履行合同（协议）前必须生效后 2 个工作日内按甲方的要求向甲方递交《保密承诺书》。乙方提交的《保密承诺书》应包含保密范围、保密期限（不少于合同终止后 5 年）、泄密赔偿责任（乙方泄密需按合同总价 5% 承担惩罚性赔偿责任）、定期保密检查等核心条款。乙方泄密行为包括但不限于向任何第三方透露甲方就餐人数、食材消耗量等经营数据。

十二、考核标准

1. 合同采用一年一签方式。甲方在服务期限内对乙方实行考核制度，每月由甲方对乙方按附件一进行考核，若合同期限内连续（或者累计）出现 3 次月考核扣分累计达到 30 分或以上则甲方可单方解除合同，所产生的一切损失由乙方承担。（考核细则详见“附件一”）

2. 乙方对考核结果有异议的，可在收到考核结果后 5 个工作日内向甲方书面申诉，甲方应在 5 个工作日内组织复议并书面答复乙方。

十三、其他要求

1. 乙方中标后，严禁将本项目供货任务进行转包和分包，否则，甲方发现一次视为乙方违约，甲方有权进行相应处罚，并有权单方面提前解除和乙方的采购合同。

2. 甲方有权因政策调整、预算变化、服务需求减少或其他合理原因，提前 30 日书面通知乙方单方面解除合同，甲方仅在因政策调整、预算变化、服务需求减少或其他合理原因解除合同时不承担任何违约责任、缔约过失责任或任何经济赔偿，乙方不得据此主张任何赔偿、补偿或损失。除上述情形外，甲方解除合同应承担相应违约责任。

3. 乙方承诺本合同项下所有食材供应不涉及任何第三方知识产权纠纷，如发生侵权争议由乙方承担全部法律责任及赔偿义务。

4. 技术资料：乙方应向甲方提供项目进行过程中的所有资料、单据等。

十四、违约责任与赔偿损失

1. 乙方提供的服务不符合招标文件、投标文件或本合同约定的，甲方有权拒收并有权单方面解除合同，并且乙方须向甲方支付本合同总价 2% 的违约金（该违约金应足以弥补甲方因乙方违约可能遭受的损失，若实际损失超过该违约金，以实际损失为准），且甲方有权从后续付款中直接抵扣。任何未达标均视为违约；如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。赔偿范围包括但不限于直接损失、间接损失、可得利益损失及甲方为实现权利所支出的律师费、保全费、调查取证费等全部费用。同时，甲方有权根据违约情况要求乙方限期整改、暂停付款等。

2. 乙方未能按本合同约定的时间提供服务，每逾期 1 日应按合同总金额 0.2% 支付违约金，逾期超过 10 日甲方有权单方面解除合同。乙方不得以任何理由拖延服务或拒绝履行合同义务，否则由此造成的甲方经济损失由乙方承担，包括但不限于甲方重新招标费用、应急服务支出、第三方索赔等直接经济损失。如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

3. 甲方无正当理由拒绝接受服务，或到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总价的 3% 的违约金。但因乙方供货质量问题、验收不合格，或甲方因政府采购政策调整、财政资金未到位、不可抗力等客观原因导致的拒收或延迟付款除外。

4. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十五、合同争议的解决方式

本合同项下发生的争议，由双方当事人协商解决；协商不成的，依法向甲方所在地人民法院提起诉讼。

甲方确认其有效联系地址为：广东省梅州市五华县水寨镇华一路 274 号

乙方确认其有效联系地址为：广州市花都区岐山村致富街 23 号花都区农副产品市场内自编之六 109、111、113、115 号

双方就送达地址适用范围包括双方非诉时各类通知、合同等文件和法律文书的送达，同时包括在争议进行仲裁、民事诉讼程序后的一审、二审、再审和执行程序的送达。

十六、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 24 小时内向对方通报初步情况，并在事件结束后 3 日内提供书面证明，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。甲方因不可抗力不能履行合同时，可延期履行、修订合同或单方解除合同，部分或全部免于承担违约责任，且不承担任何违约责任或赔偿，乙方不得据此主张任何损失。不可抗力事件持续超过 30 日的，甲方有权单方解除合同且不承担任何赔偿责任。

十七、税费

在中国境内、外发生的与本合同履行有关的一切税费均由乙方负担。

十八、其它

1. 本合同所有附件、招标文件、投标文件、中标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. 在履行本合同的过程中，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。

十九、合同生效

1. 本合同在甲、乙方法定代表人或授权代表签字、加盖公章后生效。

2. 本合同一式 伍 份，双方各执 贰 份，代理机构壹份。

二十、合同终止

1. 出现合同中列出的终止事由。
2. 法律规定的终止事由。

甲方（盖章）：

法定代表人或授权代表：

签订地点：

签订日期：2025年12月29日



乙方（盖章）：

法定代表人或授权代表：

签订日期：2025年12月29日

开户名称：广州三好餐饮管理服务有限公司

银行账号：82270078801700001372

开户行：上海浦东发展银行股份有限公司广

州花都支行



