

合 同 书

项目名称: 国家税务总局呼和浩特经济技术开发区税务局食
堂食材采购项目

包 号: 1

合同编号: ZYZC-G-H-250076

甲 方: 国家税务总局呼和浩特经济技术开发区税务局

乙 方: 内蒙古鲜伯食品有限责任公司

日 期: 2025 年 12 月 25 日



甲方：国家税务总局呼和浩特经济技术开发区税务局，统一社会信用代码：11150100MB1668475W，住所地：呼和浩特经济技术开发区如意工业园区腾飞南路与顺意街交叉口东南如意总部基地。

乙方：内蒙古鲜伯食品有限责任公司，统一社会信用代码：91150105MA13P7QG34，住所地：内蒙古自治区呼和浩特市赛罕区大学东街徐家沙梁北巷3号。

甲方通过公开招标方式采购，确定乙方为《国家税务总局呼和浩特经济技术开发区税务局食堂食材项目》中标（成交）供应商。甲乙双方同意按照该项目招标（采购）文件约定的内容，签署《国家税务总局呼和浩特经济技术开发区税务局采购合同书》（合同编号：ZYZC-G-H-250076，以下简称“合同”）。

一、合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- （1）本合同；
- （2）报价表（总报价表和分项报价表）；
- （3）招标（采购）文件；
- （4）投标（响应）文件。

如上述合同文件之间约定不一致，按排列顺序优先适用。

二、合同主要标的及数量

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

三、合同金额

本合同金额为人民币壹佰壹拾肆万捌仟肆佰元整（¥1,148,400.00）。

四、付款条件

合同以人民币结算，付款方式：按月结算，据实结算。

每次办理付款时，乙方应提供发票、付款申请（格式另附）、合同或合同关键页复印件、合同约定的其他资料。涉及验收的，应同时提交验收意见。

甲方在收到发票等合同约定资料后，进行核实。满足合同约定支付条件的，自收到发票后60日内将资金以转账方式支付到乙方账户。

五、结算

乙方应于每月月底前向甲方提供上个月费用结算资料。结算资料（乙方的供货票据、上个月经双方确认的以东瓦窑农贸市场或保全庄农贸市场单品零售价格清单以及乙方所供食材价格，供货及验收票据、发票等），加盖乙方公章，由甲方审核。乙方提交的结算资料应当一次定稿，不得后续增补。如发生乙方结算漏项时，则视为乙方放弃主张权利，在结算审核时不再给予计取。结算时如当月乙方存在违约情形，甲方有权将违约金自当月结算款中直接扣除，不足部分享有追偿权。

六、品质要求

品类A：畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材

（1）总体要求：

1. 确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

2. 如带包装的食材，需外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效保质期内，供货时的剩余保质期不得少于标注有效期的三分之二。

3. 所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；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；冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻畜肉类食品解冻后净重量不少于95%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。

（2）具体要求（包括但不限于以下内容）

生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类

1. 来源：经检疫和肉品品质检验合格的24小时内屠宰的新鲜肉（肉身必须盖有卫生检疫章），具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。

2. 外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

3. 鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

4. 五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。
5. 猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。
6. 鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。

冷冻畜（猪、牛、羊等）肉类

1. 冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。
2. 冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。
3. 冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

生鲜禽及冷冻（鸡、鸭、鹅等）肉类

1. 外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。
2. 鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无黏液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。
3. 冷冻禽肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。解冻后与鲜禽特征相同。

腊（肉）肠类

1. 有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家SC认证，表面干爽，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

品类B：米面油类

- (1) 总体要求：确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品

卫生及安全 标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

(2) 具体要求（包括但不限于以下内容）

米类

1. 有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2016）及相关国家最新标准；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物等，符合国家粮食卫生标准；大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包。

面粉类

1. 相关标准符合GB/T1355、GB/T8607标准，原料要求：谷物加工品的原料应符合国家相关标准，不得使用变质、霉变、发芽、有毒有害物质等不符合卫生要求的原料。生产要求：谷物加工品的生产工艺应符合国家相关标准，生产车间应保持清洁卫生，加工过程中应采取必要的措施防止交叉污染检验要求。谷物加工品的生产企业必须对产品进行质量检验，检验项目包括外观、卫生指标、营养成分等。

食用油

1. 所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度气味和滋味，不得有沉淀污物。具有固有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

淀粉

1. 符合GB31637-2025国家标准。色泽白色或类白色，无疑色。气味：具有产品应有的气味。水分：各类淀粉符合标准要求的理化指标。污染物限量：符合GB2762的规定。

副食品及烘焙材料

1. 标签要求：谷物加工品的标签应标明名称、原材料、生产日期、保质期、储存方法等信息。包装要求：符合国家相关标准，保证产品的安全和卫生。

品类C：饮品类

(1) 总体要求：确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

(2) 具体要求（包括但不限于以下内容）

自制饮品

1. 原材料要求：选择新鲜、干净、无污染的食品原材料，保证原材料的质量和安全性；
2. 卫生要求：在制作自制饮品前，需要进行充分的手部卫生和器具消毒，确保制作过程的卫生安全；

3. 添加剂要求：自制饮品的添加剂应符合国家相关法规和标准，不能添加违禁或超标的物质；

4. 贮存要求：自制饮品需要在干燥、阴凉、通风的环境中存放，避免阳光直射和高温。

奶制品的品质检验标准

1. 巴氏杀菌乳：乙方提供的巴氏杀菌乳应符合GB19645-2010国家标准，要求当天鲜奶并提供全程冷链运输配送。色泽：呈乳白色或微黄色；滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味；组织状态：呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。

2. 发酵乳：乙方提供的发酵乳应符合GB19302-2025国家标准。色泽：色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色（风味发酵乳：具有添加成分相符的色泽）；滋味、气味：具有发酵乳特有的滋味、气味（风味发酵乳：具有添加成分相符的滋味和气味）；组织状态：组织细腻、均匀，允许有少量乳清析出；风味发酵乳具有添加成分特有的组织状态。

3. 其他奶制品必须符合卫生质量要求及国家相关标准。

品类D：水产类（含生鲜及冷冻）食材

(1) 总体要求

1. 确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

2. 所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；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；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℃）。

（2）具体要求，包括但不限于以下内容：

1. 活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

2. 鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无胀气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

3. 冻鱼虾类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼虾或淡水鱼虾固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为6℃~8℃；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

4. 虾类不能为死亡后冷冻品。

品类E：调料类

（1）总体要求

1. 保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《食品安全法》等法规要求及品种相应的国标（行业）标准。糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。

品类F：蔬菜类

（1）总体要求

乙方提供的必须是新鲜蔬菜，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规：

1. 农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）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) 具体要求（包括但不限于以下内容）

1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、芥菜、空心菜、茼蒿、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，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、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，番茄花蒂不明显，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、畸形、异味，无明显机械伤；

3. 果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格。形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、无畸形、无异味、无明显机械伤，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，大小均匀肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和根；

5. 薯芋类：马铃薯、番薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮未变绿；

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、畸形、异味；

7. 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质；

8. 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味；

9. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。豆芽类禁止使用添加剂催芽浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂异味。

品类G：水果类

(1) 总体要求

1. 当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。乙方提供的必须是新鲜水果，质量应符合国家食品卫生管理相关标准及法规。

(2) 具体要求，包括但不限于以下内容：

1. 农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）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。

品类H：干货类

(1) 总体要求：

1. 确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

(2) 具体要求（包括但不限于以下内容）

1. 肉皮：作为干肉皮，要求无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆。

2. 玉兰片：色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17CM。

3. 黄花菜：干燥、有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮，条杆粗细均匀。

4. 黑木耳：条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质。

5. 银耳：朵大、色洁白、有光泽，无杂质，根小，干度足，完整度高。

6. 香菇：分为花菇、厚菇、薄菇和姑丁四类。

7. 花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味。

8. 厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大。

9. 薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色。

10. 菇丁：未充分发育的香菇，个小，直径在2CM以下。

11. 腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

12. 粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

13. 蹄筋：蹄筋体长而圆、粗状、光滑，应呈白色、无杂质、干、硬度高。

14. 干贝：粒大完整、黄亮干燥、肉质结饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。

15. 鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚。

16. 紫菜：卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美。

17. 鱼肚：体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀。

品类I：蛋类

(1) 总体要求

1. 确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

(2) 具体要求（包括但不限于以下内容）

1. 禽蛋的品质要求：乙方提供的禽蛋应符合GB2749国家标准。 色泽：具有禽蛋固有的色泽； 组织形态：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明； 气味：具有货物固有的气味，无异味； 杂质：无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。 包装要求：符合国家相关标准，保证产品的安全和卫生。

七、食材仓储要求

1. 食材配送前的仓储由乙方负责。

2. 储存条件须满足食品卫生及安全的相关法定要求，达到国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。

3. 生鲜食材的仓储区，不同品种的食材分区域储存，鲜肉类仓储温度0℃~4℃，冻肉冻品类仓储温度在-18℃以下。

八、食材配送要求

(一) 采购计划

1. 甲方在每周五17:00前，将下周的采购计划以《食材采购计划单》的形式书面通知乙方。

甲方的计划单需列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。

2. 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，乙方有义务及时提醒甲方修正计划单。

3. 甲方有权视实际情况，要求乙方对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。乙方按要求进行粗加工的，甲方不需支付加工费。

4. 乙方在非不可抗力情况下不得拒绝甲方提出的采购计划。合同期限内，乙方无正当理由（包括但不限于核定价格后以价格过低等理由）拒绝甲方的采购计划累计3次的，甲方有权提出解除本合同。

（二）组织采购

1. 乙方根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则甲方有权拒收。

2. 若因市场流通问题确实需要变更的，乙方须事先征得甲方书面同意后方可执行。

★3. 所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给甲方。

★4. 供应链要求：鲜肉类须源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉、水产类含冻品、米面油类、调料类、饮品类的生产厂家必须具有相关《食品生产许可证》。

（三）交货时间、地点

1. 乙方须按照甲方的每周计划，于每天在规定的时间内将当天所应供食材送至甲方指定地点（单位食堂）。每天首批食材须在早上5:30前送达，若需调整时间，甲方将另行通知。

2. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，2小时内送达相应货物。

3. 乙方在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，甲方有权拒收。出现2次逾期配送的，甲方有权暂停该乙方的配送任务安排；出现3次逾期配送的，甲方有权提出解除合同，并由该乙方承担一切经济责任及法律责任。

（四）配送车辆及人员

★1. 乙方委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内

仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

2. 配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染。

★3. 乙方委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向甲方备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，佩戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

★4. 乙方须保证委派的配送人员身体健康状况良好，并无条件接受甲方提出的各项健康管理措施。

★5. 乙方须在获取中标通知书后5个工作日内，向甲方作食材配送车辆及人员的登记备案；若服务期内需要变更的，须在事先征得甲方同意的情况下作出变更登记。

6. 每次配送食材，乙方使用的车辆及人员须为已登记备案的车辆及人员，若中标人未经甲方同意擅自使用备案清单之外的人员或车辆送货的，视为违规转包或分包。

7. 乙方须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在甲方单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及甲方的各项规章制度等，若配送人员出现损害甲方形象和利益、意外伤害事故或触犯国家法律等情况的，由乙方承担一切经济责任及法律责任。

8. 乙方须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在甲方单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及甲方的各项规章制度等，若配送人员出现损害甲方形象和利益、意外伤害事故或触犯国家法律等情况的，由乙方承担一切经济责任及法律责任。

（五）应急方案

1. 乙方如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，须立即通知甲方，相应的应急处理措施须事先征得甲方同意。

2. 制定标准化预案。针对各类场景编写应急流程手册，明确各岗位职责（如客服负责通知客户、采购负责调配食材），并定期组织演练。

九、档案管理

1. 记录入库信息，包括到货时间、数量、验收人员、存储温湿度（针对冷链食材）。

2. 归档出库信息，包括配送时间、配送人员、车辆编号、目的地客户信息。

3. 留存异常记录，如食材损坏、变质、配送延迟的处理方案与客户反馈。

十、食材验收要求

（一）交货质量检验

1. 证照检验（复印件，原件备查）：

（1）首次配送食材时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》。

（2）每次配送肉类时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》。

（3）首次配送食材时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。

2. 实物检验。乙方将食材送至甲方指定地点后，由甲方指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

3. 若检验过程中发现食材质量问题，乙方代表须现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，甲方将拒绝接收。

4. 甲方将随机抽取食材样本封存并作相关标识记录，乙方配送人员须予以配合确认。样本封存时间不少于48小时，作为乙方所配送的食材的品质依据之一。

5. 凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，乙方须在1小时内更换到位。在更换到位之前，均视作乙方未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为乙方逾期配送。乙方同意当月结算时对于更换不到位或未按约定供货的食材金额20%作为违约金，甲方可直接自当月结算款中予以扣除，不足部分自下月结算款中继续扣除，以此类推。上述情况超过三次甲方可以解除本合同，届时乙方仍应按上述约定承担违约责任。

6. 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表乙方所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，若因乙方提供的食材造成食品安全事故的，甲方有权提出解除合同，乙方须承担由此引起的一切经济及法律责任。

（二）交货数量检验

1. 乙方每次配送食材须随货附上一式四联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以甲方的实际验货为准）。送货单须详细注明食材品名、品牌、规格、单价、

数量。送货单涂改或标记不清的，甲方将拒绝签收。

2. 在甲方签收之前，货物的所有权和风险均属乙方，货物发生遗失、损坏由乙方负责。

3. 凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，乙方须在1小时内补充到位。在补充到位之前，均视作乙方未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为乙方逾期配送。乙方同意当月结算时对于补充不到位或按约定供货的食材金额20%作为违约金，甲方可直接自当月结算款中予以扣除，不足部分自下月结算款中继续扣除，以此类推。上述情况超过三次甲方可以解除本合同，届时乙方仍应按上述约定承担违约责任。

（三）退（换）货及质量处罚

1. 食材出现以下情况的，乙方须无条件退（换）货：

（1）不符合本项目约定的质量要求或甲方的计划要求的。

（2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。

（3）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。

（4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

2. 乙方应严格遵守《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》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，甲方将对该批食材全部退货，乙方须向甲方作出该批食材货款2倍的赔偿（赔偿金在货款中扣除），并有权提出解除合同，由乙方承担因此产生的一切经济责任及法律责任。

（1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。

（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。

（3）掺假、掺杂、伪造的。

（4）其他不符合食品安全、卫生要求的。

（四）对不符合质量要求的食材，由甲方提出退（换）货。若乙方对因质量问题被甲方提出退（换）货有争议的，可留样备检，并委托甲方所在地具备资质的第三方机构检测。食材符合质量标准的，检测费用由甲方承担；不符合质量标准的，检测费用由乙方承担。

十一、监管要求

1. 本项目合同签订前，乙方须向甲方提供《食品质量安全承诺书》，并为本项目每年投保食品安全责任险。

2. 乙方提供的食材及配送服务须服从甲方及其他职能部门的监督、管理。

3. 乙方应有具体的管理规章制度、针对本项目应制定本项目完善的质量及安全控制方案、采购方案、配送方案及应急管理方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。

4. 甲方不定期抽查乙方的食材质量及配送服务情况，若不符合投标承诺或招标要求的，甲方将要求该乙方在限期内整改。逾期未整改或整改仍不符合要求的，甲方将对此不良行为记录在案，暂停其供货资格1次。服务期内累计3次不良行为记录的，甲方有权取消其供货资格，有权提出解除合同（由乙方承担因此产生的一切经济责任及法律责任）。

5. 当食品药品监督管理部门等对甲方的食堂或乙方配送的食材进行检查时，乙方须无条件全力配合。

6. 乙方须及时向甲方提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。

7. 乙方将本项目转包或分包给他人，或乙方的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，甲方均有权提出解除合同，由乙方承担因此产生的一切经济及法律责任。

8. 乙方须安排1名专人作为售后服务人员与甲方单位食堂管理员对接，及时处理解决如加订、提前、延后、质量不符合、质量和数量不符合要求等售后服务问题，如无意外情况，一般不允许更换。乙方须提供对供应食材的供货承诺及自罚。

十二、违约责任

(1) 乙方交付的货物不符合质量约定或乙方未履行相应的质量保证责任及售后服务义务，或存在侵权行为的，甲方有权退货并且有权解除合同，并要求乙方支付当次约定送货总金额5%的违约金，违约金不足以赔偿甲方损失的，甲方有权要求乙方赔偿经济损失。

(2) 乙方承诺具备相应的供货资质及供货能力，乙方在参与本项目采购活动过程中，如存在提供虚假承诺、证明、串通投标等违法违规行为，除承担相应的行政责任外，甲方有权解除合同。

(3) 因乙方存在其他违约行为或因乙方原因导致合同目的无法实现或合同无法继续履行的，甲方有权解除合同。

(4) 除本合同另有约定外, 甲方依据本合同约定或法律规定单方解除合同的, 自解除合同的通知到达乙方时, 合同自行终止。乙方应于合同解除之日起15日内赔偿甲方因此造成的损失, 并承担本合同总金额30 %的惩罚性违约金。

(5) 乙方违反本合同的约定, 除按本合同的约定承担违约责任外, 还应赔偿甲方包括但不限于直接损失、甲方向第三方的违约或赔偿损失、误工费、鉴定费、损失的评估费、律师费诉讼费、保全费、保全保险费、公告费、执行费等全部损失。支付违约金、赔偿金后, 除非甲方行使解除权, 乙方仍应按照本合同的约定履行其义务。

(6) 对于乙方应支付的违约金、损失赔偿等, 甲方均有权从未付款中予以扣除, 乙方对此无异议。

(7) 如乙方认为甲方未能履行本合同约定的各项义务时, 则乙方应在甲方逾期之日起3日内以书面形式向甲方提出履行要求。逾期乙方未提出履行要求的, 则视为甲方已经完全按照本合同的约定履行了合同约定义务。此后, 乙方不得再以任何理由和方式向甲方主张责任或作为乙方未能如约履行本合同义务的抗辩理由。

十三、通知与送达

(1) 乙方的通知与送达方式为:

乙方: 内蒙古鲜伯食品有限责任公司

通讯地址: 内蒙古呼和浩特市赛罕区大学东街徐家沙梁北湾3号

联系人: 云塔娜, 联系电话(手机): 19528247265

(2) 本合同涉及有关通知事项可按照本合同约定的通知与送达方式, 采用邮寄、直接送达、致电或发送短信、E-mail、微信等任一方式进行, 邮寄到达(拒收、退回)当日、直接送达或致电以及短信、E-mail、微信发送当时, 即视为乙方接到该通知。

(3) 乙方必须保证本合同约定的联络方式真实有效, 乙方前述联系方式不真实、不准确或未留联系方式, 一切责任均由乙方承担。联系方式如有变更, 必须于变更后3日内书面通知甲方。否则, 甲方按照本合同约定的通知与送达方式向其发出的任何通知均视为合法有效。乙方拒收、不在指定地址或联系不上导致通知被退回, 均视为通知已经合法有效送达。

(4) 乙方同意, 乙方在本通知与送达条款中预留的地址及电话、传真、电子邮箱等, 均可作为送达诉讼(或仲裁)文书(包括但不限于起诉状、上诉状、申请书、传票、举证通知

书、出庭通知书、各类裁定、判决等)的确认地址。即,只要人民法院(或仲裁委员会)将诉讼(或仲裁)文书发送至乙方预留的地址、传真、电子邮箱,即视为送达。因乙方自己提供或者确认的送达地址不准确、送达地址变更未及时告知甲方,乙方或者乙方指定的联系人拒绝签收,导致诉讼(或仲裁)文书未能被乙方实际接收的,文书退回之日视为送达之日。

十四、补充协议

本协议未尽事宜,双方另行协商签订补充协议,补充协议与本合同具有同等法律效力。

十五、合同纠纷解决方式

甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。协商不成,可以选择以下途径之一解决纠纷:

☐向甲方所在地仲裁委员会或 仲裁委员会申请仲裁

☒向甲方所在地人民法院提起诉讼

十六、合同期限

本合同期限自 2026 年 1 月 1 日起至 2026 年 12 月 31 日止。

十七、合同签订及生效

本合同一式肆份,自甲乙双方盖章及法定代表人签字盖章后生效。双方各执二份,具有同等法律效力。

乙方由法定代表人签订合同的,应提供法定代表人身份证复印件;乙方由被授权人签订合同的,应提供授权委托书和法定代表人及被授权人身份证复印件。

甲方(盖章):

法定代表(签字或盖章):

日期:2025年12月25日

乙方(盖章):

法定代表(签字或盖章):

日期:2025年12月25日