合同书

（服务类）

采购项目名称：国家税务总局仁化县税务局2026年食堂食材配送服务采购项目（重招）包2

项目编号：SG25GZ039

甲方：国家税务总局仁化县税务局

乙方：广东省佳洁农业集团有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》和国家税务总局仁化县税务局2026年食堂食材配送服务采购项目（重招）招标文件的要求，甲乙双方经协商确定，甲方向乙方订购下列货物及其服务，为明确双方责任和权利，特签订本合同，共同遵守。具体条款如下：

一、采购预算及配送服务

本合同采购预算为80万元，供应的食材包括禽畜类、水产海鲜类、肉制品类、蔬菜类、粮油类、干货类、酱料类、牛奶类、豆制品类、水果类等。

二、供货的数量、金额、价格、期限、付款方式：

1．供货数量：以甲方提供订货数量为准。

2．供货金额：下浮率7%。按当月供货结算单价和当月实际供应量为准，按以下公式计算：

当月供货结算单价=供货基准单价×（1-中标下浮率7%）

供货基准价格为采购人和供应商联合调查日在项目地选取2家正规农贸市场的价格和韶关市农业农产品市场价格监测平台（http://jgjc.nyj.sg.gov.cn/）公布的价格平均值；韶关市农业农产品市场价格监测平台无公布价格的，则参照同类及相近品种产品；若无法参照同类及相近品种产品的，基准价格为2家正规农贸市场的价格平均值。

3．供货价格：供货价格包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

所有配送货物每月定价一次，乙方须每月28号（节假日顺延）前向甲方提供次月供货基准价格表，并经甲乙双方代表签字确认，作为次月供货基准价格。供货基准价格为采购人和供应商联合调查日在项目地选取2家大型农贸市场的价格平均值。

4．供应期限：服务期限为：2026年1月20日至2026年12月31日。

5．付款方式：货款每月结付一次，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。乙方在完成当月供货订单后，于次月10日前凭等额有效增值税普通发票向甲方申请付款，甲方收到发票后在10个工作日内将货款一次性划转乙方帐户。甲方逾期付款，则每日按应付未付款的万分之三向乙方偿付违约金，累计违约金额不超过应付未付款金额的百分之五。

乙方收款账户：

户名：广东省佳洁农业集团有限公司

开户行：中国工商银行深圳宝湖支行

账号：4000023609200493753

三、交货地点

所有食材配送由乙方负责送到甲方指定的地点。（如配送地点有变动按采购人指定地点为准）

四、食材品种和要求：

（一）肉类（含生鲜、冻品、鱼类等）

1、产品总体质量要求：

①所供货物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，供货时须提交验收单及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，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

②所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。

③冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

④家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证》；肉制品须出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

（二）鲜肉（含猪肉、牛、羊肉、禽类、鱼类等）

1、乙方所供货物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，保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及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。

2、质量要求：

序号	品名	规格	质量描述
1	去皮五花肉	鲜肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
2	去皮上肉	鲜肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
3	牛肉	鲜肉	肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。
4	羊肉	鲜肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干，或外表湿润，不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
5	肉碎	鲜肉	肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。

6	禽类	光鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
7	禽类	光鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
8	禽类	光鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鹅、鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
9	鱼类	鲜鱼	鱼体健康，无被污染，无异味，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

（三）蔬菜类

1、乙方每天的供应按甲方提出的品种要求和计划数量进行供应。

2、属季节问题，若出现品种不能满足甲方需求的情况，可与甲方协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

3、蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。

4、蔬菜包装与标志要求：

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；

标志：每件包装须按《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。

5、食品供应链要求：所有食品的来源须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

6、对蔬菜生产商的管理要求：具有一定规模的有机蔬菜定点种植基地或稳定的供菜基地证明等；具有履行合同所必需的独立的场所；具备蔬菜农药残留量检测设备；具有符合卫生标准的运输车辆及配送能力。菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

7、对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

8、对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

9、农药要求：种植使用的农药须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期须符合行业规定，并且采收前乙方应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

10、蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。

（四）干货

1、干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，甲方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品甲方有权拒绝接受。

2、主要干货制品的质量标准：

（1）肉皮：作为干肉皮，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，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

（2）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

（3）黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

（4）银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

（5）香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①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，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

②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，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

（6）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

二级品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

（7）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。

（8）蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

（9）干贝：粒大且完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

（10）鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。

（11）紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

（12）发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

（13）鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

（五）食用油

1、油品要求::非转基因食用油。

2、质量要求：符合一级食用油的要求，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。

3、质量标准：

（1）包装要求：5 或 10L/瓶，塑料桶装，包装材料应清洁、卫生，不与调和油发生化学作用而产生变化，符合国家食品安全标准和管理规定。

（2）标签标识：标明产品品牌、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、生产许可证号、产品批号等内容。

（六）大米

1、大米品种：中粒晚籼米。

2、质量要求：大米质量达到优质中粒晚籼米的要求，符合国家粮食卫生标准。

3、质量标准

（1）外包装完好，25 或 50 公斤/包，包装应符合《粮食销售包装》（GB/T17109）要求，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。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、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。

（2）具有大米固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；碎米粒不超标、无出现黄粒米、杂质等。

（七）副食品主要货物质量要求

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。

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，无醋鳗、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：个体均匀，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：个体均匀，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：个体均匀，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、黄豆：大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

13、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。

14、辛辣料：辛辣料是包括五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，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。

以上食材具体质量要求方面的不尽事项和未列食材具体质量要求，以甲方的具体要求为准。

五、合同签订

（一）乙方除因不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。甲方如因特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。乙方不能按时、按质、按量供货，导致食堂物资配送不齐或不及时，影响食堂膳食供应的，甲方有权自行寻找渠道采购食材，采购费用由乙方代行支付，由此造成的经济损失和责任均由乙方承担。

（二）如乙方在合同履行过程需终止合同的，须提前一个月以书面形式征求甲方同意，甲方同意后合同解除，否则视为乙方违约。

六、配送服务及验收要求

（一）甲方提前一天以邮件、传真、微信或电话方式向乙方下订单，订单内容包括食材的名称、规格、数量等。乙方须在接到甲方订单之日的第二天 6：30 前（或与甲方约定的时间）将甲方所订购的货物送至指定地点。如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量等，乙方须在接到通知后 60 分钟内前将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。其它需临时性购买货物及小量常用品的临时货物，须做到 60 分钟（含）内送到，对不合格产品，须在 60 分钟（含）内更换。

（二）乙方负责无偿将商品运送至甲方食堂或仓库，运输过程中，商品毁损、丢失的风险由乙方承担；每次送货，乙方须委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

（三）乙方送货车辆应实行 60 分钟（含）内配送圈运作，肉类、鱼类、冰鲜类、鲜奶、酸奶等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证保鲜食品中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。

（四）商品验收：甲乙双方在当面验收货物后，甲方应当开具验货凭证，明确注明商品的数量、质量、包装标准等，并应有乙方负责人员的签字。每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项，并在采购登记记录上签字。

（五）对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，检测费用由乙方垫付，如质量有问题，则检测费用由乙方支付，否则检测费用由甲方支付。

（六）检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过 10%。

（七）退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，在退货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给乙方。

（八）乙方应在送货前提前通知甲方送货时间，以便做好交收工作。如乙方未能按时交货，甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

七、保密责任

乙方承诺对甲方的任何信息和资料(包括口头的信息和资料)保密。未经甲方书面同意，乙方

不得将甲方资料及本合同透露给第三方。如若泄密，除按本合同相关违约条款扣罚违约金外，情节严重的，可终止合同；如事涉违法，乙方应承担相应的法律责任。

八、争议解决办法

（一）在合同履行过程中，如发生争议，由双方协商解决或签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

（二）如遇服务质量问题双方争议未果，可送样到韶关市质量监测部门检测认定，其费用由过错方支付。

（三）争议经协商仍达不成协议时，任何一方可以向甲方所在地人民法院提起诉讼。

九、合同的变更、解除和终止

（一）乙方按要求与甲方签订的配送合同，在 1 年服务期满后自然终止。

（二）在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的，甲方有权立即取消其配送资格，解除合同并责令乙方限期退出。

（三）因甲方上级政策因素可以终止、变更合同，甲方应书面通知乙方。如属终止合同，甲方应在送达通知书之日起的 30 天内结清乙方货款；如属变更合同，甲方应在通知书上标明变更内容。因该原因导致的合同终止或变更，甲方不承担违约责任。

（四）乙方如有下列违约违规行为之一时，甲方可终止合同：

1. 无不可抗拒原因，连续两次或累计三次不能按计划时间提供服务。

2. 乙方擅自将本合同服务转包或分包给第三方实施。

3. 乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

（五）单方解除合同应采取书面形式通知对方，解除通知到达对方之日合同即解除，双方同意不再另设异议期。

（六）确认为乙方原因造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，甲方有权立即取消其配送资格，解除合同并责令乙方限期退出，对所造成的损失有权追究乙方的法律责任和经济赔偿。

十、本项目自合同签订之日起进入 1 个月试用期，试用期满合格后合同继续履行；如在试用期内，乙方所提供物资或服务无法满足甲方要求，试用期满后被甲方认定为物资或服务不合格，甲方有权终止合同并重新选定供应商。

十一、乙方在合同履行期间不得“围猎”甲方相关税务人员，若乙方存在“围猎”甲方税务人员的行为（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”税务人员及其亲属），自甲方或甲方主管机关做出认定之日起三年内，甲方可以拒绝乙方参与其政府采购活动。

十二、招标文件、投标文件、中标通知书等文件的所有内容是本合同不可分割的组成部分，与本合同具同等法律效力。

十三、任何形式的合同解除和终止，双方都应按本合同规定时间结算付清货款。

十四、本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等效力，经双方法定代表人或授权代表签字并双方盖章后生效。

甲方（公章）：

法定代表人：

委托代理人：

合同签订日期：2026.1.19

乙方（公章）：

法定代表人：

委托代理人：

合同签订日期：2026.1.19