

国家税务总局韶关市武江区税务局
2026-2028 年食堂食材配送服务采购项目

合同书

合同编号: HT-GD2026-DLGK-C0101-B0011-001

签约地点: 广东省韶关市武江区



(

甲方：国家税务总局韶关市武江区税务局

地址：韶关市武江区建设路 20 号

乙方：广东供销农产品股份有限公司

地址：惠州市博罗县泰美镇新塘村粤港澳大湾区(广东,惠州)绿色农产品

生产供应基地 7#综合楼 11 层 1106-2

根据《中华人民共和国民法典》和国家税务总局韶关市武江区税务局 2026-2028 年食堂食材配送服务采购项目招标文件的要求，甲乙双方经协商确定，甲方向乙方采购食堂食材及其配送服务，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 380 万元，最终结算金额以甲方实际采购数量为准。供应的食材包括禽畜、水产海鲜、蔬菜、水果、蛋类、粮油、干货、酱料、牛奶等（包括但不限于食用农产品、销售预包装食品、散装食品、半加工食品）等。乙方按本合同及招标文件的要求配送至甲方指定地点。

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：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×中标折扣率（即 92%）

供货基准价格为甲方和乙方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村局网站(<http://jgjc.nyj.sg.gov.cn/>)公布的价格平均值，韶关市农业农村局网站无公布价格的，基准价格为 2 家正规农贸市场的价格平均值。

（合同）

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 25 日（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。

4. 服务期限：30 个月，自 2026 年 7 月 1 日起至 2028 年 12 月 31 日止。试用期 1 个月，自签订合同并生效后起算，试用期结束后，乙方提供的服务合格（当月考核分数不低于 85 分）则继续履行合同，否则甲方可终止本合同。

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 8 日前凭等额增值税普通发票向甲方申请付款，甲方收到发票后在 10 个工作日内办理支付手续。甲方因自身原因逾期付款，则每日按应付未付款的万分之三向乙方偿付违约金，累计违约金总额不超过应付未付款金额的百分之五。

三、交货地点

韶关市武江区建设路 20 号（如配送地点有变动按甲方指定地点为准）

四、食材品种和要求：

（一）禽畜类（含鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊等肉类）

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，符合国家食品监管部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质；供货时需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。

（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) 冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻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) 熟食（包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等）保质期较短、保鲜要求高，供应的熟食需保证产品品质，当日制作当日配送，不得有过夜熟食混入。

(5) 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》；肉制品需出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》。

2. 产品详细质量要求

(1) 去皮五花肉（鲜肉）：肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的鲜红色，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）：肉呈均匀的鲜红色，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）：肉呈均匀的鲜红色，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，肌肉结构紧密有坚实感，用手指按压凹陷后立即复原，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）：肉品需到现场经甲方验收后，到场制作成肉碎，不得提前预制存放。

(6) 禽类——光鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈、有腿翅，无内脏；鸡肉眼球饱满或平坦，皮肤有光泽（因品种不同呈黄、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；鸭眼球饱满或平坦，皮肤有光泽（因品种不同呈黄、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；鹅眼球饱满或平坦，皮肤有光泽（因品种不同呈黄、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。

（二）水产海鲜类

1. 冷冻鱼类：鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显；鱼体完整无伤残，带鳞鱼体表鳞片完整无损，去鳞鱼不应有残鳞片；鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后凹陷处立即恢复；鱼应无异味，仅有温和的正常鱼腥味。

2. 虾类：头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。

3. 黄鳝：体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后挣扎有力，身上黏度较多，个体饱满健壮。

4. 贝壳类：肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观自然有光泽。

5. 冷冻水产类解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻水产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。

6. 水产品需出具贮存地的出入库检疫证明，来源可追溯。

（三）蔬菜类

1. 产品总体质量要求

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；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。

2. 产品详细质量要求：

(1) 包装：容器（筐、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：每件包装需按《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) 供应链要求：所有来源须清晰。蔬菜应来源于受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。

(4) 对蔬菜生产商的管理要求：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。

(5) 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。

(6) 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。

(7) 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，采收前应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

(8) 蔬菜卫生质量指标应符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等现行有效国家

标准的规定。

（四）水果类

1. 总体质量要求

（1）所供水果应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和第 1 号修改单，GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（执行最新版本）的规定，农残不得超标，严禁含有国家全面禁止使用的农药成分；供货时可要求提供近期（半年内）由具有法定资质的第三方检验检测机构出具的检验报告或每批次快检记录。

（2）水果应来源于受地方政府部门监管的规范种植基地、商品果基地或专业流通市场，来源清晰，可溯源；严禁收购来历不明、无溯源凭据的散户水果。

（3）果形端正匀称，成熟度适中（无过熟软化、未熟生涩），果皮新鲜完整，色泽鲜亮均匀，果实饱满，蒂部不干枯萎缩；水分充足，硬度饱满充实，无空壳、皱皮、干涩现象；无腐烂、无发霉、无失水枯萎、无虫蛀、无虫卵遗留、无虫眼；无外力造成的挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤；表皮无异常斑点、无烂果、无霉点；水果应具有该品种固有的自然色泽、香气和风味，无发酵味、酒味、酸败味等异味。

（4）配送过程中应采取适当保鲜措施（通风、防震、防日晒雨淋），不得喷洒有毒有害物质进行保鲜；配送车辆应清洁卫生，有条件时应采取冷藏/保温措施；包装容器（筐、箱、托盘、袋）应清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、无霉变，不得使用玻璃、金属等可能造成安全隐患的材质。

（5）外包装或标签应标明：品名、产地、净重/数量、采摘日期、供应商信息；每批次随货提供食用农产品承诺达标合格证（产地检验证明），票据不齐、货证不符的，甲方有权拒收。

2. 产品详细质量要求

（1）苹果类：具有本品种特有外形，大小均匀；果面光滑有自然光泽，具有

本品种应有色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重、硬朗，口感汁液饱满，无苦涩味、无木栓化组织。

(2) 梨类：果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤、无压痕、无病虫害斑；身重结实，味道爽甜，无糠心。

(3) 柑桔/橙/柚类：果实大小均匀，无异状突起瘤，无病虫害黑斑/绿斑，无霉烂，无机械伤；果面清新洁净，果实无萎蔫，色泽自然，果皮可剥或易剥；汁多味可口。

(4) 蕉类（香蕉/芭蕉）：果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然光亮，皮色青黄过渡（视成熟度要求），果面光滑，无病黑斑、无虫疤、无创伤压伤；果肉稍硬、无发酵变软。

(5) 葡萄/提子类：具有本品种应有外形及色泽，果粒饱满完好，皮上无斑痕，果穗饱满、大小均匀；轻提果穗枝梗微微抖动，果实不抖落或抖落极少；无脱粒、无开裂、无破溃出水、无腐烂。

(6) 桃类/油桃：具有本品种应有外形及色泽，大小均匀，果型端正；果面无不正常斑点，无裂口、无压伤，无腐烂、无病虫害、无药害、无破皮；果实坚实有弹性，口感香甜。

(7) 瓜类（西瓜/哈密瓜/香瓜）：具有本品种应有形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹/网纹清晰，果皮无伤痕裂口；切开后色泽鲜艳光润，无异味，水分充足，甜度正常；瓜身结实无软塌。

(8) 火龙果：表皮鲜红有光泽，鳞片（叶）鲜绿不干枯，果实坚实有弹性，无腐烂、无软塌皱缩、无表皮黑斑开裂；果肉色泽正常（白/红）、无异味。

(9) 芒果：具有本品种应有外形，大小均匀，外表光滑有一定硬度，果实结实，无黑斑、无冻害溃烂、无虫蛀；果肉幼滑甜香。

(10) 荔枝/龙眼：果壳色泽鲜红带绿（荔枝）/浅棕（龙眼），果实饱满坚实

有弹性，无表皮发黑、无爆裂出水、无果柄腐烂；果肉晶莹清甜、多汁。

（五）大米、食用油类

1. 总体质量要求

米、油、面、豆类货物须符合卫生要求，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或者其他感官性状异常并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、食品生产许可证（SC）及国家机关认可的当批次产品检验合格证明。

2. 产品详细质量要求

（1）大米：质量符合 GB/T 1354-2018《大米》国家标准及国家粮食卫生标准；外包装完好，25 或 50kg/包，包装应符合 GB/T 17109-2008《粮食销售包装》要求；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（SC）、产品批号等内容；剩余保存期不少于原有保质期的三分之二；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。

（2）食用油：须为非转基因食用油，质量符合对应等级国家标准要求（一级/二级以甲方订单为准）；剩余保存期不少于原有保质期的三分之二；包装材料清洁、卫生，不与油发生化学作用，符合食品安全标准；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、SC 生产许可证号等内容。

（六）干货类

1. 总体质量要求

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. 产品详细质量要求

(1) 肉皮（干肉皮）：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；无发霉、无哈喇味。

(2) 黄花菜（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，无霉变、无杂质。

(3) 黑木耳：朵大完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎末。

(4) 银耳（白木耳）：朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足、完整；炖煮后根部易酥烂、食之柔软。

(5) 香菇：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。

(6) 腐竹：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块；无霉变、无异味、无掺假。

(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）：筋体长而圆、粗壮、光滑，呈白色/半透明，无杂质，干、硬度高，无腐败气味。

(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（干）：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色，片大头小、肉厚；无尾部红中透暗、无微红点溃烂。

(11) 紫菜：以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫、清香鲜美的为品质佳；干燥、无霉变、无泥沙杂质。

(12) 发菜：藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质。

(七) 鸡蛋

1. 蛋壳完整，无裂纹或破损，表面干净，无明显污渍或粪便附着；蛋壳颜色均匀一致，形状呈椭圆形，两端大小差异不大。

2. 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。

(八) 牛奶及乳制品

1. 纯牛奶：执行标准 GB 25190，蛋白质含量 $\geq 9\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪含量 $\geq 3.1\text{g}/100\text{g}$ 。

2. 巴氏杀菌奶：执行标准 GB 19645，蛋白质和脂肪含量与纯牛奶同等要求。

3. 调制乳：执行标准 GB 25191，蛋白质含量 $\geq 3\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪含量 $\geq (2) 5\text{g}/100\text{g}$ 。

4. 纯牛奶须在食品保质期内限定送达，且饮用时距食品保质期截止日不得少于三个月（即剩余保质期 $\geq$ 保质期 $\times 2/3$ ）；包装完好无胀袋、无破损渗漏；提供 SC 认证及当批次出厂检验报告。

(九) 副食品（农副食品）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；将酱油倒在容器里摇一下，产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象好，有一种发黏的感觉；具有酱油固有香气，无异味、无霉花浮膜。

2. 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；酸度适中，无异常刺激

味。

3. 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；晶体均匀干燥，不结块（受潮轻微结块以手捏即散为准）。

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；质地脆嫩，无软烂发黏。

5. 酱类食品（豆瓣酱、黄豆酱等）：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；组织细腻，无霉花浮膜。

6. 淀粉制品（粉条、淀粉等）：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；粉条类丝条均匀、干燥、不易折断、无霉变。

7. 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块（或轻微受潮结块以手捏即散为准），无反卤吸潮现象，无杂质；沾取少许尝试具有纯正的咸味，无苦味、涩味等异味。

8. 皮蛋（松花蛋）：个体均匀，外表包料（泥状）完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损；灯光透照时蛋内容物凝固不动；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、氨气味等刺鼻异味。

9. 咸蛋：个体均匀，蛋壳完整无损，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；煮熟后蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感、富于油脂，有咸蛋固有的香味。

10. 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质异色；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，无霉味、酸败味等其他异味。

11. 黄豆（大豆）：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；具有大豆固有气味，无异味。

12. 花生（带荚/去荚）：果荚呈土黄色或白色（带荚），果仁呈各品种特有颜色，色泽分布均匀一致；颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质；具有花生特有气味、香味，无任何异味；无霉变、无黄曲霉毒素风险迹象。

13. 辛辣料（五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等）：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；粉末细腻均匀，无结块、无虫蛀、无杂质。

以上各类食材具体质量要求中不尽事项和未列明食材的具体质量要求，以甲方书面具体要求为准；甲方有权在不降低食品安全底线的前提下对品种、规格作调整。各类食材的质量要求及验收标准，为中标人供应配送全过程的强制性质量底线。所有食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》及现行有效的食品安全国家标准（包括但不限于 GB 2707、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等）的规定，以上述国家标准及本文件约定中要求较高者为准。

五、配送服务及验收要求

（一）甲方前一天 20:00 前以邮件、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，乙方须在接到采购人通知后 40 分钟内将货物送到，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，需做到接到采购人通知后 40 分钟（含）内送到，对不合格产品，需在接到采购人通知后 40 分钟（含）内更换。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（包括直接经济损失和间接经济损失）。

（二）乙方负责自费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）乙方至少指定 1 名采购配送人员专门服务本项目，随时听从食堂管理人员指挥，做好应急采购配送服务。

（四）乙方送货车辆应实行 40 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。

（五）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。

（六）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。

（七）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→检查→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%。

（八）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。

六、考核机制

（一）甲方每月对乙方的整体服务和管理情况进行考核评分，对于不符合考核要求的进行登记，乙方应根据考评结果针对问题及时整改。每个等级的考核结果如下表：

日常考核评分	等级	考核结果
90-100（含 90）	优秀	达标，服务符合合同要求。乙方对被扣分的项目及时作出调整即可。
85-90（含 85）	及格	有待改进，服务存在明显缺陷或较多问题。乙方需与甲方沟通协调关于及时整改食材配送服务中存在的问题。若连续两个月都被评为及格，将视为 1 次不及格，按第二个月实际费用的 10% 给予相应的扣罚。
85 以下	不及格	未达标，服务存在严重缺陷或多次整改后仍不符合要求。乙方除需与甲方沟通协调关于及时整改食材配送服务中存在的问题，还会按当月实际费用的 10% 给予扣罚。若在 12 个月的服务期内累计有两个月项目考核不及格，甲方有权

		解除合同。
--	--	-------

(二) 考核细则如下:

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准
1	流程管理	按时送货	12	送货准时, 每天所需食材一并送达, 非不可抗拒情况下延误一次扣 3 分, 以此类推, 扣完为止。如发现委托其他人或其他车代送不得分。
		足斤足两	10	送货无缺斤少量或含水量超标现象。份量短缺达到该批次该类食材配送量 5% 及以上, 每次扣 2 分, 扣完为止。
		服务态度	6	乙方配送人员工作认真负责, 服务热情周到, 运送文明。配送人员野蛮运装货, 无正当理由与食堂人员争执, 每次扣 1 分, 扣完为止。
		工作细致	6	送货单(结算凭证)项目齐全, 单据清晰, 配送物品清单与实际配送无差错。项目不齐全或单据不清晰, 每次扣 1 分; 配送物品清单与实际配送有差错, 每次扣 2 分, 扣完为止。
		配送车辆	6	按要求使用相应的配送车辆, 配送车辆卫生干净, 无异味。不符合要求的配送车辆每次扣 2 分, 配送车辆卫生不达标, 有异味, 每次扣 3 分。扣完为止。
2	科学管理	结算精准	4	送货单上单价、发票上单价与每月双方共同核定的报价表一致, 送货单和发票上的食材数量也要与实际送货数量一致每发现一处错误扣 2 分, 扣

				完为止。
		货源组织	6	乙方按要求提供食材的合格证和检疫证件及检测报告的复印件，供甲方留底。无法提供一次扣 3 分，扣完为止。
		沟通协调	4	对于配送中存在的问题愿意主动沟通，寻求解决办法，同时也会主动了解和记录甲方在食材方面的要求，注重沟通与协调。甲方反馈了意见和建议，不予理睬，不愿沟通和协调的，每次扣 2 分，扣完为止。
		及时整改	6	对于甲方的意见和建议要虚心接受，协调有效果，及时整改见实效得 6 分。整改效果不明显扣 2 分，未见任何整改效果不得分。
3	质量管理	食材质量	20	发现配送食材质量不符合要求，甲方有权要求立即更换食材。每次扣 5 分，扣完为止。食品经检测不合格，每次扣 10 分，扣完为止。
		指定采购	10	按要求配合甲方完成扶贫采购，发现一次不按要求采购扣 5 分，扣完为止。
4	廉政管理	廉政承诺	10	廉政承诺执行情况，发现甲方贿赂食堂工作人员一次扣 10 分。
总分			100	

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承包资格,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。如乙方在合同履行过程需提前终止合同的,需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。

(四) 乙方擅自将本合同服务转包给第三方实施,甲方可终止合同。

(五) 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。

(六) 无不可抗力因素,乙方在合同期限内连续两次或累计三次不能按时、按质、按量供货以致影响食堂膳食供应的,甲方可终止合同。

(七) 乙方未能履行合同规定的其它任何义务, 甲方可终止合同。

十、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), 应承担相应的法律责任。

十一、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。

十二、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。

十三、本合同一式四份, 双方各执两份, 均具有同等法律效力, 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): 国家税务总局韶关市
武江区税务局

地 址: 广东省韶关市武江区建设
路 20 号

法定代表人:

委托代理人:

电 话: 0751-8701087

开户银行:

帐 号:

2026.6.30

乙方(公章): 广东供销农产品股
份有限公司

地 址: 惠州市博罗县泰美镇新塘
村粤港澳大湾区(广东·惠州)绿色农
产品生产供应基地 7#综合楼 11 层
1106-2

法定代表人:

委托代理人:

电 话: 13 89

开户银行: 中国
司广州越秀支行

帐 号: 4401 2841

2026.6.30