

# 国家税务总局新丰县税务局 2026 年 2 月至 2027 年 1 月食堂食材配送服务项目 合同书

采购编号：GD2025-GGK-C0460-B00

合同编号：HT-GD2025-GGK-C0460-B00/1-001

签约地点：广东省韶关市新丰县丰城大道西 185 号

签约时间：2026.1.29

甲方：国家税务总局新丰县税务局

乙方：广东晶美餐饮管理服务有限公司

根据《中华人民共和国民法典》和国家税务总局新丰县税务局 2026 年 2 月至 2027 年 1 月食堂食材配送服务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 145 万元，供应的食材包括禽畜类、水产品类、蔬菜、粮油、干货、酱料、牛奶、水果、蛋类等。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×91%（中标折扣率）

供货基准价格为韶关市农产品市场价格监测平台（<https://jgjc.nyj.sg.gov.cn/>）公布的农贸市场价格平均值，韶关市农产品市场价格监测平台无公布价格的，基准价格为项目地 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。供货基准价格为韶关市农产品市场价格监测平台（<https://jgjc.nyj.sg.gov.cn/>）公布的农贸市场价格平均值，韶关市农产品市场价格监测平台无公布价格的，基准价格为项目地 2 家正规农贸市场的价格平均值。

4. 供应期限：1 年，自 2026 年 2 月 1 日起至 2027 年 1 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 15 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 个工作日内将资金支付到合同约定的供应商账户。

乙方迟延提供发票的，甲方有权相应顺延付款时间且不视为违约。若甲方延迟支付款项（因财政审批、财政集中支付、财政拨款未及时到位等原因除外），逾期超过 10 个工作日的，乙方有权书面向甲方催讨。自甲方收到催讨文件之日起 30 个工作日内未支付，按逾期支付金额万分之一（0.01%）/日的标准计算逾期付款违约金，违约金最终支付不超过应付金额的 10%。

### 三、交货地点

国家税务总局韶关市税务局机关 3 个食堂，详细地址分别为：

1. 广东省韶关市新丰县丰城大道西 185 号丰城大道西办公区食堂
2. 广东省韶关市新丰县新龙大道 43 号新龙办公区食堂
3. 广东省韶关市新丰县回龙镇 S347 旁回龙税务分局食堂

（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：

1. 禽畜类：含鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊等肉类

（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，供货时需提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，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。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

（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. 水产品类

(1) 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。

(2) 虾的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) 黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。

(4) 贝壳类要求肉质新鲜，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，外观完美，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。

## 3. 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。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。

(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。

(5) 供应链要求：所有的来源需清晰。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：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：种植使用的农药需符合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、使用需建立记录；

(10) 要求乙方的配送半径能够严格保证甲方在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

(11) 蔬菜卫生质量要求：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. 粮油类: 大米、食用油

(1) 米、油、面、豆类货物需符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、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、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

(2) 米、油：要提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量需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。

(3) 乙方在供应过程中，如果发生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，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

## 5. 干货类

(1) 干货制品的质量基本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) 几种主要干货制品的质量标准：

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。

玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17cm的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

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。

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。

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，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

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。

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。

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。

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，质量比花菇厚，菇差，味淡。

菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

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：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块；三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，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。

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。

干贝：上等干贝粒大完整、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。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

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。

## 6. 酱料类

(1) 酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，泡沫细腻，保持持久，挂壁现象好，黏性强。

(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。

(3) 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。

(4) 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。

(5) 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。

(6) 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。

(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。

## 7. 牛奶

(1) 纯牛奶：执行标准 GB25190，蛋白质含量需 $\geq 2.9\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪含量需 $\geq 3.1\text{g}/100\text{g}$ 。

(2) 巴氏杀菌奶：执行标准 GB19645，蛋白质和脂肪含量与纯牛奶相同。

(3) 调制乳：执行标准 GB25191，蛋白质含量需 $\geq 2.3\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪含量需 $\geq 2.5\text{g}/100\text{g}$ ；

(4) 牛奶及奶制品等需在食品保质期内限定送达。

## 8. 水果类

(1) 柑橘类（脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等）：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

(2) 苹果类（蛇果、青苹果、红富士等）：结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

(3) 梨类（鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

(4) 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

(5) 樱桃：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

(6) 浆果类（提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓）：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

(7) 瓜类（哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等）：果形完整，结实、无开裂、压伤。劣质品：有疤痕、压伤，出现黑斑，瓜身变软、腐烂。

(8) 菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少，冠顶叶青绿。劣质品：通体金黄（已过熟），果肉发软，果眼溢汁，表面发霉。

(9) 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

(10) 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。劣质品：腐烂、变软、疤痕。

(11) 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。劣质品：表皮发黑或黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

(12) 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。每板香蕉不少于5只，中间3只长15厘米以上，单只至80克以上。劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

(13) 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。单果重16—25克。劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

(14) 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

(15) 洋桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

(16) 黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

## 9. 蛋类：鸡蛋、皮蛋、咸蛋等

(1) 鸡蛋的壳完整，没有裂纹或破损，表面干净，没有明显的污渍或粪便。

蛋壳颜色应均匀一致，鸡蛋形状是椭圆形，两端大小差异不大。

(2) 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。

(3) 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。

以上食材具体质量要求方面的未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。

## 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1小时内前将货物送达，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，需做到20分钟(含)内送到，对不合格产品，需在20分钟(含)内更换。

(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、过称，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 30 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，甲方应当开据验货凭证，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→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

1. 甲方有权要求乙方配合相应货品的更换工作，过保质期的货品，免费退换。

2. 由甲方对货物进行认真查收，对不符合规格要求的商品，乙方需无条件退货、换货，并做好相关退换货情况登记，由双方共同签名确认；乙方未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，并有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，甲方可单方面解除合同。

3. 甲方要求更换、退换的食材等货物，乙方要在甲方规定的时间内重新送达。

4. 对不符合采购要求的食品由收货人员提出清退，退货前应实行留样备案，如双方对质量或重量有争议可送具有检验资质的检测。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，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的，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。

(九) 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、履约责任

(一)发生以下情形,经调查属实的,每次罚款500元,在当期货款中扣除。

- 1、未按要求随货提供相关票证;
- 2、未按甲方采购计划的时间供货(提前一天与甲方协商,且未影响甲方伙食供应的除外);
- 3、未按甲方指定秩序卸货;
- 4、货物出现质量问题,供应商不积极配合查找原因,不及时反馈处理结果;
- 5、工作人员不遵守甲方各项管理规定。

(二)发生以下情形,经调查属实的,每次罚款1000元,在当期货款中扣除。

- 1、供应货物品种、品牌、规格或质量等级与合同不符;
- 2、提供虚假检验报告等相关票证;
- 3、退货或未按甲方采购计划数量、时间供应,造成甲方伙食无法按时供应;
- 4、同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货;
- 5、把甲方验收不合格退货的货物重新配送给甲方;
- 6、在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求;
- 7、组织机构发生调整,或经营场所、联系人、联系方式变更,未及时通知甲方业务部门,造成无法及时联系;
- 8、品溯源管理制度不落实,进货查验记录不全;

## 八、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。

## 九、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。

#### 十、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。

(四)乙方如有下列违约违规行为之一时,甲方可终止合同:

- 1.乙方擅自将本合同服务转包或分包给第三方实施。
- 2.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)乙方在合同期间未按配送要求提供原料,影响正常就餐的,三次及以上者,采购人有权立即取消其配送资格,解除合同并责令限期退出。

(七)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。

十一、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。

十二、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),

将承担相应的法律责任。

十三、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。

十四、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。

十五、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。

(以下无正文)

甲方(盖章):

甲方代表:

联系电话:

合同签订日期: 2026年1月29日

乙方(盖章):

乙方代表:

联系电话:

开户银行: 中国工商银行股份有限公司广州经济技术开发区东区支行

账号: 3602004909200205759

合同签订日期: 2026年1月29日