

信阳市看守所警官食堂食材采购项目供应商服务合同

甲方：信阳市看守所

乙方：河南景江农业发展有限责任公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》及国家有关规定，甲乙双方本着平等自愿、诚实守信、互惠互利的原则，经双方协商一致，订立本协议。

一、服务范围及时间

1.1 服务范围：乙方作为为甲方警官食堂供应商库的备送单位，承担甲方警官食堂食材供应配送服务，供应货品为海鲜水产、肉禽、蔬菜、新鲜水果、乳制饮品、调味干货、米面粮油、豆制品面点、蛋类等。

1.2 合同预算总额为 960000.00（人民币大写：玖拾陆万元整），中标优惠率（下浮率）为 15 %，本项目预算金额为一年服务期总服务预算，最终结算金额以实际采购金额为准。

1.3 供应商的有效服务期限：自上一家供应商服务期届满起 0.5 年，2027 年 02 月 05 日至 2027 年 08 月 05 日。

1.4 供应商的选取：本项目共选取 2 家供应商承担本单位食材配送服务，自服务合同签订后，前半年由供应商中综合评分最高的供应商进行配送服务，后半年由另外一家供应商。在本年度服务期届满后，由甲方成立评审小组，对两家供应商的配送服务的食材质量、配送时效、有无食安问题、配套服务等方面进行综合评定并打分，得分更高的供应商甲方可以选择与其按照现有服务合同内容续签一年服务合同（详细打分项详见附件）。

1.5 服务供应商不足两家时，甲方可自主采取下述任意方式执行剩余服务期限内的服务工作：

（1）在剩余供应商符合甲方食材供应要求的前提下，甲方可以交由剩余供应商完成剩余服务期限内的食材配送服务；

（2）甲方可以采用政府采购形式另行选取补充服务供应商，签订食材供应服务合同，完成后续相关服务。

1.6 乙方承诺按照甲方供应商库管理办法及投标承诺接受甲方的考评和管理，并承担后期未能提供供货服务的风险。

二、货物名称及要求

2.1 包装要求

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，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。需粗加工的食材（如去皮等），应当提前处理好。同时食品包装应符合《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123号）规定的包装要求。

食材包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

2.2 质量要求

2.2.1 所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，同时应当符合国家或行业相关标准，并应出示质量检测书及来源，有保质期限的食材剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二（鲜奶、豆制品、绿叶菜等易腐食材保质期要求：剩余保质期 $\geq 80\%$ ）。

2.2.2 不允许提供国家重点保护野生动物及其制品。

2.2.3 提供的食材不能以次充好，但凡出现以次充好现象三次，采购人有权终止合同。

2.3 分类质量要求

本部分所提及的标准，如有新标准，按国家最新标准执行。未在下述列明的食材也须符合国家食品安全卫生相关质量标准，具体质量标准经采购人确认后执行。

2.3.1 海鲜水产、肉禽类

2.3.1.1 冷鲜或者冷冻，要求无化冻现象。冷冻水产品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20度），所有冷冻食品均清晰地列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱必须完好无破损，无漏气、脏污渍等，食品安全可追溯。新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。

2.3.1.2 贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。

2.3.1.3 每批鲜肉、骨：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、无腐烂变质，分割的牛羊肉每次送货时均提供有牛羊肉分割证，鲜肉确保每日新鲜、无异味，并注明保鲜期。

2.3.1.4 冷冻肉要求：肉体冻实而且坚硬，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。冷冻家禽类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻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度），所有冷冻食品均清晰地列出产品品牌、

规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱必须完好无破损，无漏气、脏污渍等，食品安全可追溯。

2.3.1.5 《食品生产许可证》，交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》。

2.3.1.6 《出入境动物产品检疫合格证》，由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查。

2.3.1.7 《产品合格证》，交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。

2.3.1.8 《动物检疫证明》，当批次有效，原件备查。

2.3.1.9 猪肉：《肉品品质检疫合格证》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。

2.3.2 蔬菜、新鲜水果、乳制饮品、调味干货

2.3.2.1 瓜、果、蔬菜

必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，投标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

2.3.2.2 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，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（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，不带叶霉，无畸形花。

2.3.2.3 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。

2.3.2.4 瓜果类

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，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

2.3.2.5 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、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

2.3.2.6 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、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

2.3.2.7 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、洋葱去根去叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

2.3.2.8 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。

2.3.2.9 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、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

2.3.2.10 食用菌类

蘑菇、草菇、香菇等。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。

2.3.2.11 芽苗类

绿豆芽、黄豆芽、芽苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

2.3.2.12 蔬果类

食品安全强制指标执行现行有效最新版《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763，无公害生产管控执行 NY/T 5005-2018；所有农药、重金属、硝酸盐、亚硝酸盐限量严格遵照上述国标最新版本执行，国家明令禁止使用的甲胺磷、甲拌磷、氧化乐果、甲基对硫磷、呋喃丹等农药不得检出。百菌清： $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。多菌灵： $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。汞（以 Hg 计）： $\leq 0.01\text{mg/kg}$ 。铅（以 Pb 计）： $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。砷（以 As 计）： $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。氟（以 F 计）： $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。硝酸盐（以 NaNO_3 计）：瓜果类 $\leq 600\text{mg/kg}$ ，叶菜根茎类 $\leq 1200\text{mg/kg}$ 。亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）： $\leq 4\text{mg/kg}$ 。国家规定其他必检项目必须符合国家标准。

2.3.2.13 干货制品

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、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收货。

2.3.2.14 调料类

辛辣料：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。

酱油类：统一执行国家标准 GB/T 18186-2000、GB/T 18186-2025（2026 年 12 月实施，过渡期两者均可），酿造酱油，酱油呈红褐色、色泽鲜艳、有浓郁的酱香味，无异味、无沉淀。桶装产品上面必须清楚地标识有酿造字样、生产日期、生产厂家地址、联系电话。

醋类：统一执行国家标准 GB2719-2018，酿造食用醋，醋口感柔和、无涩味，无浮物，无沉淀。桶装产品上面必须清楚地标识有酿造字样、生产日期、生产厂家地址、联系电话。

盐：执行国家标准 GB/T5461-2016、GB/T 18770-2020，味咸、呈白色细晶体、无杂质、无苦涩味、外包装无漏无污、有防伪标识，白糖：执行国家 GB/T1445-2018，白色晶体、无杂质、无结块，外包装无漏无污。

味精：执行国家标准 GB2720-2015，白色柱状晶体、无勾兑、无杂质。

2.3.3 米面粮油、豆制品面点、蛋类等

2.3.3.1 大米应符合 GB/T 1354-2018《大米》一级标准要求，或 NY/T 419-2021《绿色食品 稻米》小麦粉符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》精制粉或标准粉要求；

2.3.3.2 小米、黑米、糯米类采购标准如下：

（1）要求必须为当年产，未经过深加工，无添加剂、无添加色素的绿色农产品。

（2）包装袋上的生产厂家、生产日期、保质期、SC 标识等相关信息清晰。

（3）质量等级要求达到一级国家标准，色泽、气味正常，无霉烂变质，加工精度 $\geq 95\%$ ，碎米总量 $\leq 3\%$ ，其中小碎米 $\leq 0.3\%$ ，杂质总量 $\leq 0.5\%$ ，水分 $\leq 13\%$ 。

（4）糯米：符合 GB/T 1354-2018《大米》要求，无异常色泽和气味，封口严密，防潮材质，外包装描述清楚，无破损。

（5）黑米：黑米参照 NY/T832-2022 规定执行，黑米具有正常的清香味，无其他异味均匀光洁黑色颗粒，无明显黑色粉末，有大米的天然香味。

（6）小米：执行国家标准 GB/T 11766-2008，无杂质，无异味。

2.3.3.3 散装豆类：应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。豆制品不得为转基因物品或转基因制成品，经查实所提供物品中具有转基因物品或转基因制成品立即终止合同，并由投标人承担全部责任。

2.3.3.4 其他杂粮：符合 GB 2715-2016 等国家及行业检测标准，一等品，非转基因。

2.3.3.5 食用油符合《中华人民共和国食品安全法》要求，不能含有转基因成分，拥有食品

质量安全认证。包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。食用油符合 GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》，GB/T 1535-2017 《大豆油》、GB/T 1534-2017 《花生油》、GB/T 19111-2017 《玉米油》、GB/T 23347-2009 《橄榄油、油橄榄果渣油》及其他国家或行业产品标准

2.3.3.6 豆制品

(1) 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。

(2) 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。

(3) 豆芽：芽身均匀挺直细长，脆嫩、光泽白、芽脚不软，无任何添加剂、清水豆芽、原材料绿豆、黄豆均为非转基因，符合 GB22556-2008 国家标准。

(4) 干豆腐：无添加剂、无防腐剂，原材料绿豆、黄豆均为非转基因，符合 GB/T 22106-2025、GB2712-2014 等国家标准。

(5) 素鸡：无添加剂、无防腐剂，原材料绿豆、黄豆均为非转基因，符合 GB/T22106-2008、GB2712-2014 等 国家标准。

2.3.3.7 蛋类无斑点、无污染，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，整个蛋呈橘黄色至橙红色，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。

2.4 食材验收标准内容见下表一《食品质量标准表》，食材质量必须达到下述所列的要求：

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉类及其制品	猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、筒子骨、猪血等；须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。	符合国家食品安全标准及行业要求
	牛羊肉：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。	
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	
禽蛋类	新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑，无异味。	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
水果	当季各类水果，无虫、无杂质，保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。	
米线面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害。	
大米	米粒均匀饱满、完整、坚实，光洁明亮，无发霉、石粉、砂粒、虫等异物；包装完整，有检验合格证、生产日期和保质期。按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准。	
面粉	粉质干松，色泽正常，细柔而无异味；包装完整，有检验合格证、生产日期和保质期。按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准。	
食用油	食用油包装完整，色泽、透明度、气味滋味等无异常。	
水产品	鱼类要求鱼体饱满完整、色泽鲜润、有弹性，鱼鳃鲜红、鱼鳞完整、无破损脱落、鱼肚完好不烂、鱼眼角膜光亮透明、眼球外突饱满，无异味。虾类：外壳有光泽、半透明、肉质精密紧密、有弹性、色泽气味正常。	
冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题无条件退货。	
调料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。	
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	

注：本标准中未列项目的验收标准参照类似项目按甲方要求执行。

下述品类食材需进行初加工，具体要求见下表一《食材初加工要求》。

水产品	鱼类初加工要求：称好重量，进行刮鳞，去鳃，去除内脏，并清洗干净，最后按尺寸大小要求切好备用。
禽类	称好重量，进行宰杀去毛，去除内脏，并清洗干净，毛发清除干净，最好按尺寸大小要求切好备用。
肉类	送货前对肉类产品按规定做好初加工，按指定分量尺寸大小规定进行切割，同时必须把肉类，毛发清除干净，最后进行称重。
蔬菜类	送货前必须按照下单时的要求，根茎类的必须去皮去根，叶菜类的必须提供净菜，无黄叶老叶腐叶。

注：在服务期限内所供货物若涉及品牌，由采购人按采购需求指定。

三、服务要求

3.1 合同签订后 5 个工作日内，乙方向甲方指定账户缴纳人民币肆万元整（¥40000.00 元），作为履约保证金。合同期满无质量、服务等遗留问题，经乙方提出退款申请后，20 个工作日内一次性无息退还。当月菜品质量不符合要求，或菜品价格高于投标报价，甲方有权扣除保证金。若无问题，则顺延次月保证金，如扣除保证金后，乙方须及时补充保证金至肆万元整。

履约保证金收款账户

开户名称：____信阳市看守所____

账 号：____0120111000025012000080____

开 户 行：____中原银行信阳申城支行____

合同签订后，乙方必须将合法有效的营业执照、食品卫生许可证等原件送甲方查验，将上述证件的复印件及单位经营负责人身份证复印件一并交甲方备案。

在每批次食材交付甲方前，配送供应商需将拟配送食材的合格证明或检验报告等质量证明材料送甲方查验，查验合格后相关食材方可进行配送验收，否则甲方有权拒收当批次食材，由此造成的配送延误责任由乙方承担，并计入供应商考核。

3.2 乙方按照甲方指定的食品名称、规格、数量等要求在规定时间内将货物送到甲方食堂。乙方供货不符合要求的，甲方有权立即退货。

3.3 禁止下列食品送入食堂：

(1) 腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的；

(3) 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品，超过保存期的食品；

(4) 病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(5) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂，农药（残留）的。

3.4 乙方有义务向甲方提供甲方所需要的有关食品的资料。

3.5 在合同期内，乙方按甲方订购的品种、数量、质量及特殊要求等，准时向甲方提供配送服务，否则甲方有权拒收（所供应货品应当满足甲方审定菜谱及用餐人数和标准的需求）。

3.6 乙方在送货时，由甲方指定管理员负责检查验收。甲乙双方要遵守交货时间，互相积极配合；若乙方未按时按量将食材送到甲方指定的地点，应按该批货款的 20% 向甲方支付违约金，违约金从履约保证金中扣除，不足部分乙方另行支付。连续三次通知拒不供货乙方承担违约责任。

3.7 乙方应保证斤、两的准确性，以甲方的验货数量为准。若乙方供应的物资数量不足，出现缺斤少两，乙方应补足不足部分，甲方有权处以乙方当批次货款扣除相应货款，价值不足 1000 元的扣除最低 1000.00 元，价值超过 1000 元的，按金额的 2 倍扣除。

3.8 专职配送人员必须是乙方委托的固定人员（至少一人）长期送货，不得指派临时人员送货，如需更换专职配送人员，供应商应提前 7 日通知甲方。

3.9 乙方对其提供的食材的质量问题承担全部的法律和经济责任。

3.10 若乙方供应的物资出现质量问题引起消费者（食堂或就餐者）投诉，一经查实，对未造成事故的，根据情节处以此批货款扣除最低 1000.00 元，或从保证金中扣除，不足部分乙方另行支付；

3.11 因质量致使第三人受到损害的，乙方应承担第三人的全部赔偿责任。因第三人向甲方索赔的所有费用，也应由乙方全部承担。甲方有权根据情节轻重处以乙方不低于 2000.00 元的货款扣除。

3.12 甲方将不定期对乙方所配送物资进行抽检，若抽检出质量不合格，甲方有权退回乙方当批次物资，并有权要求乙方按照当批次货款数额的赔偿，价值不足 1000 元的按照 1000.00 元赔偿，或从保证金中扣除，不足部分乙方另行支付。

3.13 国家相关部门抽检时，若因乙方供应的产品质量不符合国家卫生标准而产生的罚款费用由乙方全额承担。同时，甲方有权退回乙方当批次物资，情节严重者终止合同并处以乙方未供货物价值的双倍赔偿，不足 1000 元的按 1000.00 元赔偿。

四、质量技术标准要求

4.1 乙方提供的食品必须是合格产品，产品质量指标有国家标准的应符合现行国家标准，无国家标准的应符合部颁标准或行业标准。

4.2 乙方所配送的食品原材料应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。

4.3 乙方所供应的食品原材料必须是全新的、未使用过的，并符合相关规定的质量、规格和营养的要求。

4.4 质量保证期内，如果食品的质量或规格与协议及订货单不符，或证实食品是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可向乙方提出补救措施或索赔。

4.5 乙方在约定时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担。

五、送货要求

5.1 交付地点：甲方指定地点。

5.2 交货时间：

(1) 日常配送：2 日一送，按照甲方当批次采购需求，于配送日早上 7:00 前送达指定地点，提前 30 分钟完成卸货；非人为因素延迟需经甲方同意，最多推迟 30 分钟。

(2) 临时/接待餐配送：甲方提前 0.5 小时发出需求，乙方 15 分钟内响应，0.5 小时内送达所有货物。

(3) 补货/换货时效：食材验收发现质量、数量、规格等问题，经甲方同意，乙方 0.5 小时内完成补货、换货或退货，由此产生的额外费用由乙方全部承担。

(4) 订单与清单：甲方配送日前一天 17:30 前通知当批次供货计划，乙方有义务提醒计划错误；配送时提供含食材名称、品牌、规格、价格、金额等的供货清单，同步提供每批次检验报告。

(5) 一般供货要求：由甲方指定配送时间及地点，遇法定节假日协商解决。

5.3 紧急供货要求：在收到甲方发出紧急供货通知后，乙方需 2 小时内完成当次现场供货。

5.4 按照《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》规定，乙方应在供货期内提供具有销售相应种类物料的许可证、食品流通许可证、产品检验合格证等相关证明，无证产品甲方不予接受。

5.5 每次配送的蔬菜、肉类必须在保质期内。禁止一切问题物料进入采购方库房，在验收时发现以下问题的物料一律拒收（包括但不限于）：①感官品质质量不符合规定要求；②货品有腐败变质现象；③超过保质期限；④内包装损坏；⑤预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑥需冷藏、冷冻食品的温度同规格要求不一致的食品；⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品。⑨腐败变质、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，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体有害的食品。⑩病死或死因不明的禽畜及其制品、未经卫生检疫部门或者检验不合格的肉类及其制品。

5.6 乙方所配送产品必须保持新鲜，必须按照甲方通知的时间、数量（多出部分不予计价）、品种、品质要求准时送达，经甲方验收合格后签字确认，不得以任何理由推脱，一旦影响到甲方食堂正常运转，乙方应承担相应的经济赔偿。

5.7 乙方不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知甲方，经甲方同意后方可终止合同，产生的损失由乙方负责。

5.8 乙方安排专人专车直接配送到甲方指定地点。乙方必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染。

5.9 售后服务要求：应在接到采购人质量问题通知后 30 分钟内作出响应，12 小时内提出解决方案（调换或退回）；验收合格后加工食用前发现质量问题，采购人以照片/视频通知，投标人 1 小时内到场确认并完成退换货；逾期未处理的，采购人自行采购费用由投标人承担；不合格食材处置保留影像资料，填写退回/销毁记录。

六、价格要求及结算方式

6.1 结算价格：食材配送款项采用 15 天一结算方式，结算金额=本次结算周期（15 天）采购的食材合计金额×（1-优惠率%）（优惠率的基础价格按照招标人调研的货物当月基准单价计算）。

乙方报价不得高于甲方市场调查小组市场调查价格，若违反此规定，违反第一次，超出项价格按甲方当天市场调查的单价结算；违反第二次，超出项价格按甲方当天市场调查的单价结算并罚

款壹仟元(1000元);第三次,超出项价格按甲方当天市场调查的单价结算并罚款贰仟元(2000元),第四次,超出项价格按甲方当天市场调查的单价结算,且甲方有权利直接终止合同。

6.2 价格的确定:因农产品价格随市场波动较大,采购货物价格执行期限为每月1日至当月月末,次月的价格标准必须在每月25日前向招标人申报,由招标人定期到市场采样取价,取价的标准及参照:

(1) 食材以公开平台的品牌旗舰店或自营店公布的价格作为基准价;

(2) 若通过上述方式无法确定基准价格的品类,则根据信阳市内的其他农贸市场或大型超市询价的零售价格作为价格参考,由双方协商确定结算的基准价格。

6.3 当月货款于次月进行结算,乙方根据实际货物量、优惠率及市场调查情况等因素核算当月货款,向甲方递交付款申请单,甲方确认无误后乙方开具增值税专用发票,甲方于收到发票后15个工作日内以银行转账的方式向乙方支付货款。如遇节假日,对账结账顺延。

6.4 结算方式:银行转账。

付款账号信息如下:

单位名称:信阳市看守所

纳税人识别号:11411500MB1004185N

地址、电话:河南省信阳市浉河区107国道信阳市看守所 0376-6520935

开户行及账号:

发票开具信息如下:

单位名称:信阳市看守所

纳税人识别号:11411500MB1004185N

地址、电话:河南省信阳市浉河区107国道信阳市看守所 0376-6520935

开户行及账号:

收款人账户信息如下:

名称:河南景江农业发展有限责任公司

账号:1702 5206 0910 0024 068

开户行:中国工商银行股份有限公司郑州自贸试验区分行

七、履约保证

为全面履行工作义务,服务合同签订后5个工作日内乙方向甲方交纳履约保证金人民币肆万元,无违约行为后待服务期满后20个工作日内,无息返还。

八、争议解决

或因财政支付问题, (书写人:崔祥云)



8.1 本协议由双方在平等自愿的基础上，经友好协商共同起草和写作而成。对本协议的解释不应考虑任何要求作出对起草协议一方不利解释的规则。

8.2 在协议履行中，如发生争议应由双方协商解决，如协商不成向甲方所在地人民法院提起诉讼。

九、不可抗力

因发生自然灾害等不可抗力事件，经核实可全部或部分免除责任，但应当及时通知对方，并在合理期限内提供证明。

十、附则

本协议有效期为 2026 年 08 月 06 日至 2027 年 08 月 05 日，供应商实际服务期按照前文规定执行。

本协议一式陆份，其中：甲方肆份，乙方贰份。

甲方（盖章）：

法定代表人（签字）：

（或授权代理人）：

联系方式：

联系地址：

签字日期：

签订地：



乙方（签字或盖章）：

法定代表人（签字）：

（或授权代理人）：

联系方式：1535900 0033

联系地址：河南省郑州市郑东新区建正东方中心

签字日期：2026年8月7日

签订地：河南省信阳市

