**（一包）合同格式**

**（参考）**

**政 府 采 购 合 同**

**合同编号：**

**采购项目名称 ：**

**采购人（甲方）：**

**成交供应商（乙方）：**

**签署地点 ：**

**签署日期 ：**

**采购人（甲方）：西安市未央区辛家庙街道办事处**

**成交供应商（乙方）：**

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、等法律法规，甲方通过竞争性磋商，选定乙方为成交单位。甲、乙双方在平等基础上协商一致，达成如下合同条款:

一、 **服务内容及要求：**

**（一）服务内容（采买清单）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 蔬菜类 | 必须符合GB 2763食品中农药最大残留限量标准并具有农药残留检验记录，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，须48小时内采摘供应，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。   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **类别** | **包含品种** | **质量要求** | | 叶菜类 | 白菜类、甘蓝类和绿叶菜类等各种蔬菜。 | 肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、土、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)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。 | | 茄果类 | 番茄、茄子、甜椒、辣椒等 | 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。 | | 瓜类 | 黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。 | 形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。 | | 根菜类 | 萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。 | 皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。 | | 薯芋类 | 马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。 | 色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。 | | 葱蒜类 | 大葱、分葱、四季葱、蒜等。 | 允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。 | | 豆类 | 豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。 | 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 | | 水生类 | 茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。 | 属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。 | | 多年生类 | 竹笋、黄花菜、芦笋等。 | 属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。 | | 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 | | 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。 | |
| 2 | 水果类 | 时令各类水果，无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、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。  1）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；身重结实，味道爽甜。  2）苹果类：具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；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。  3）柑桔类：果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。  4）蕉类：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，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。  5）葡萄类：具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。  6）桃类：具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮。  7）布林类：皮光滑有光泽，个形整齐均匀，无破皮，无皱缩，无压痕，不软塌，具有本品种应有色泽。  8）瓜类：具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。  9）其他：  榴莲：色泽金黄或青中带黄，无霉斑，无黑斑，无生虫，无裂口，无腐烂软塌，无损伤，果形饱满。  芒果：具有本品种应有的外形，大小均匀，外表光滑，有一定硬度，果实结实，无黑斑，无灰斑，无冻害。  山竹：果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽，果身微软，不坚硬；无汁液外渗，无病虫害及其它伤害，大小均匀。  火龙果：果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀。  草莓：色泽鲜红、水灵，无烂斑，无病虫害及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。  人参果：果身白或带紫色，有光泽，手感光滑硬朗，无虫蛀，无黑斑凹陷，无萎缩，大小均匀。  番石榴：果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味。  荔枝：果皮鲜红，稍带紫色；果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。  菠萝：外形完整良好，新鲜洁净，无异常气味或滋味。果身坚实，无潮湿溢汁、溢胶；无霜害，无日烧，无腐烂，无药害及其它伤害。  枇杷：果实橙黄，新鲜洁净，无异常气味或滋味，有一定硬度，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害。  桂圆：果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落，有韧性；无霉烂，无黑斑。 |

注：采购人具体采购品种包含但不限于以上品种。若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供，经采购人同意后方可调换其他品种。结算也以实际供货验收单为准。

**（二）配送要求：**

（1）供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求；

（2）供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担；

（3）蔬菜水果原则上要求每天送货1次，确保蔬菜、水果的新鲜；

（4）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应予以满足解决；

（5）所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材配送服务均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

**（三）验收标准：**

保管员、采购员负责入库食品检验，当班厨师长配合质量验收，验收标准如下：

（1）定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；

（3）包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；

（4）非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库；

（5）食堂采购员、库管员和当班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂管理员不定时抽查；

（6）食材购回后，保管员和厨师共同验收，并在《原料购进验收单》上签字确认；

（7）入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。

（8）每批次每种食材均抽查验收，对数量在 30 箱以上（含 30 箱）的抽查率为 10%，30 箱以下的抽查率为 15%。如发现食材有损坏等情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并拍照留存。采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

**（四）服务期:** 年 月 日至 年 月 日。

**二、合同价格**

合同总价：人民币大写： **；**￥ 元。

1. **付款方式:**

1.按月根据供货单按实结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人开具相应金额的发票。

2.货物送到甲方指定地点，验收合格后，乙方提供所供货物清单，甲方对所供货物的价格进行核实，经核实无误后在供货单上签字确认。结算时按甲方签字确认的供货单按实结算。

**四、保密条款**

1、乙方人员在甲方工作期间获得及接触的甲方的任何形式的保密信息，乙方人员不得在本协议目的之外使用，也不得向任何第三方提供这些信息和接触这些信息的手段。

2、乙方应管理和教育好拟派人员遵守甲方的保密规定。如果乙方人员违反甲方的保密要求，给甲方造成损失，甲方有权利追究乙方的责任。

**五、违约责任**

1、甲乙双方如因为其他原因要解除合约，应提前一个月通知对方，如有一方违反将补偿对方一个月服务费，同时按照相关法律法规承担相应处罚。

2、乙方不认真履行合同条款或因其它理由突然终止合同，视为乙方单方违约，甲方即废除同乙方合同，乙方须赔偿甲方当月服务费。

3、甲方无正当理由拒付乙方服务费或无故拖欠服务费一个月以上时，乙方有权单方解除合同并撤回派驻人员。甲方须承担追加一个月服务费违约金。

4、乙方在工作中故意或疏忽而出现的责任事故因乙方原因造成他人人身伤害、财产损失及严重损失甲方声誉的，每出现一次，乙方除承担相关赔偿责任，甲方有权单方面解除本合同。

5、乙方人员违反合同所约定之义务，影响合同约定区域的安全或导致甲方其他方面损害，经甲方书面警告仍无整改，甲方有权单方面终止合同，而无须承担任何责任。

**六、合同争议的解决**

合同一经签订，不得随意变更、中止或终止。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

合同执行中发生争议的，甲、乙双方应协商解决，协商达不成一致时，可向甲方所在地人民法院提请诉讼。

**七、其它事项**

1、甲、乙双方作为合同执行的主体，有义务及时完全履行合同。

2、合同未尽事宜，由甲、乙双方协商签订补充协议，作为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

3、磋商文件和乙方的磋商响应文件以及合同附件均为合同不可分割的部分。

4、合同一式 份，甲方持 份、乙方执 份。双方签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效。

|  |  |
| --- | --- |
| **甲 方** | **乙 方** |
| 采购人（公章） | 成交供应商（公章） |
| 地址： | 地址： |
| 邮编： | 邮编： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 负责人：（签字） | 负责人：（签字） |
| 电话： | 电话： |
| 传真： | 传真： |
|  | 开户银行： |
|  | 账号： |
| 日期： 年 月 日 | 日期： 年 月 日 |

**（二包）合同格式**

**（参考）**

**政 府 采 购 合 同**

**合同编号：**

**采购项目名称 ：**

**采购人（甲方）：**

**成交供应商（乙方）：**

**签署地点 ：**

**签署日期 ：**

**采购人（甲方）：西安市未央区辛家庙街道办事处**

**成交供应商（乙方）：**

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、等法律法规，甲方通过竞争性磋商，选定乙方为成交单位。甲、乙双方在平等基础上协商一致，达成如下合同条款:

一、 **服务内容及要求：**

**（一）服务内容（采买清单）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **品名** | **食材要求** |
| **1** | 大米 | 必须符合GB1354标准，拥有“SC”食品生产许可证，水分含量在12°以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米 |
| **2** | 食用油 | 必须符合GB1536标准，拥有“SC”食品生产许可证，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装 |
| **3** | 面粉 | 高筋面粉达GB8607国家标准，质量等级一级；低筋面粉达Q/JHMF01标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；包装袋上有注册商标及QS标注，有检验合格证、生产日期和保质期 |
| **4** | 杂粮及调味品 | 品质好，无霉变、无杂质，定型包装调味品必须具有“SC”食品生产许可证，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，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。 |
| **5** | 其他 | 必须符合相关国家标准。 |

**（二）服务要求**

**1、配送要求：**

（1）供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求；

（2）供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担；

（3）米、面、油主食类、调味品、杂粮等食材根据食堂需求用量及库存条件，原则上每周送货1次或2次；

（4）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应予以满足解决；

（5）所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材配送服务均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

**2、验收标准：**

保管员、采购员负责入库食品检验，当班厨师长配合质量验收，验收标准如下：

（1）定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；

（2）主要食材中的定型包装食品，如米面油类应提供批次产品卫生主管部门的检验报告；

（3）包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；

（4）非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库；

（5）食堂采购员、库管员和当班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂管理员不定时抽查；

（6）食材购回后，保管员和厨师共同验收，并在《原料购进验收单》上签字确认；

（7）入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。

**（三）服务期:** 年 月 日至 年 月 日。

**二、合同价格**

合同总价：人民币大写： **；**￥ 元。

1. **付款方式:**

1.按月根据供货单按实结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人开具相应金额的发票。

2.货物送到甲方指定地点，验收合格后，乙方提供所供货物清单，甲方对所供货物的价格进行核实，经核实无误后在供货单上签字确认。结算时按甲方签字确认的供货单按实结算。

**四、保密条款**

1、乙方人员在甲方工作期间获得及接触的甲方的任何形式的保密信息，乙方人员不得在本协议目的之外使用，也不得向任何第三方提供这些信息和接触这些信息的手段。

2、乙方应管理和教育好拟派人员遵守甲方的保密规定。如果乙方人员违反甲方的保密要求，给甲方造成损失，甲方有权利追究乙方的责任。

**五、违约责任**

1、甲乙双方如因为其他原因要解除合约，应提前一个月通知对方，如有一方违反将补偿对方一个月服务费，同时按照相关法律法规承担相应处罚。

2、乙方不认真履行合同条款或因其它理由突然终止合同，视为乙方单方违约，甲方即废除同乙方合同，乙方须赔偿甲方当月服务费。

3、甲方无正当理由拒付乙方服务费或无故拖欠服务费一个月以上时，乙方有权单方解除合同并撤回派驻人员。甲方须承担追加一个月服务费违约金。

4、乙方在工作中故意或疏忽而出现的责任事故因乙方原因造成他人人身伤害、财产损失及严重损失甲方声誉的，每出现一次，乙方除承担相关赔偿责任，甲方有权单方面解除本合同。

5、乙方人员违反合同所约定之义务，影响合同约定区域的安全或导致甲方其他方面损害，经甲方书面警告仍无整改，甲方有权单方面终止合同，而无须承担任何责任。

**六、合同争议的解决**

合同一经签订，不得随意变更、中止或终止。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

合同执行中发生争议的，甲、乙双方应协商解决，协商达不成一致时，可向甲方所在地人民法院提请诉讼。

**七、其它事项**

1、甲、乙双方作为合同执行的主体，有义务及时完全履行合同。

2、合同未尽事宜，由甲、乙双方协商签订补充协议，作为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

3、磋商文件和乙方的磋商响应文件以及合同附件均为合同不可分割的部分。

4、合同一式 份，甲方持 份、乙方执 份。双方签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效。

|  |  |
| --- | --- |
| **甲 方** | **乙 方** |
| 采购人（公章） | 成交供应商（公章） |
| 地址： | 地址： |
| 邮编： | 邮编： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 负责人：（签字） | 负责人：（签字） |
| 电话： | 电话： |
| 传真： | 传真： |
|  | 开户银行： |
|  | 账号： |
| 日期： 年 月 日 | 日期： 年 月 日 |

**（三包）合同格式**

**（参考）**

**政 府 采 购 合 同**

**合同编号：**

**采购项目名称 ：**

**采购人（甲方）：**

**成交供应商（乙方）：**

**签署地点 ：**

**签署日期 ：**

**采购人（甲方）：西安市未央区辛家庙街道办事处**

**成交供应商（乙方）：**

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》、等法律法规，甲方通过竞争性磋商，选定乙方为成交单位。甲、乙双方在平等基础上协商一致，达成如下合同条款:

一、 **服务内容及要求：**

**（一）服务内容（采买清单）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **品名** | **质量要求** |
| **1** | 五花肉 | 鲜肉，肥瘦比例为7:3，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。 |
| **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。 |
| **3** | 瘦肉 | 脂肪含量低于5%。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。 |
| **4** | 肉眼 | 新鲜、肥瘦比例7:3，肉呈均匀的红色，有光泽。 |
| **5** | 猪手 | 干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性 |
| **6** | 猪心 | 无异味，交货以干净、新鲜要求为标准。 |
| **7** | 猪肺 | 整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜，无胆汁污染，略有鱼腥味。 |
| **8** | 猪肚 | 新鲜、无寄生虫、炎症水疱、薄膜，无胆汁污染，略有鱼腥味。 |
| **9** | 猪耳朵 | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。 |
| **10** | 排骨 | 带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离 |
| **11** | 龙骨 | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油 |
| **12** | 筒骨 | 腿骨、圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉 |
| **13** | 猪腰 | 表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色、柔软有光泽、有弹性 |
| **14** | 猪大肠 | 呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道 |

注：采购人具体采购品种包含但不限于以上品种。若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供，经采购人同意后方可调换其他品种。结算也以实际供货验收单为准。

**（二）配送要求：**

（1）供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求；

（2）供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担；

（3）肉类原则上要求每天送货1次，确保食材的新鲜；

（4）特殊情况下，食堂需要的急用物资，供应商应予以满足解决；

（5）所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材配送服务均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

**（三）验收标准：**

保管员、采购员负责入库食品检验，当班厨师长配合质量验收，验收标准如下：

1. 非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库；
2. 必须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证无异味、无霉烂变质，如不符合磋商文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。
3. 货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

（4）所提供的鲜肉、骨必须是经过肉检的当日屠宰的新鲜肉，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，无添加瘦肉精，无注水，鲜肉确保每日新鲜（当时屠宰）、无异味，并注明保鲜期。

（5）食堂采购员、库管员和当班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂管理员不定时抽查；

（6）食材购回后，保管员和厨师共同验收，并在《原料购进验收单》上签字确认。

**（四）服务期:** 年 月 日至 年 月 日。

**二、合同价格**

合同总价：人民币大写： **；**￥ 元。

1. **付款方式:**

1.按月根据供货单按实结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人开具相应金额的发票。

2.货物送到甲方指定地点，验收合格后，乙方提供所供货物清单，甲方对所供货物的价格进行核实，经核实无误后在供货单上签字确认。结算时按甲方签字确认的供货单按实结算。

**四、保密条款**

1、乙方人员在甲方工作期间获得及接触的甲方的任何形式的保密信息，乙方人员不得在本协议目的之外使用，也不得向任何第三方提供这些信息和接触这些信息的手段。

2、乙方应管理和教育好拟派人员遵守甲方的保密规定。如果乙方人员违反甲方的保密要求，给甲方造成损失，甲方有权利追究乙方的责任。

**五、违约责任**

1、甲乙双方如因为其他原因要解除合约，应提前一个月通知对方，如有一方违反将补偿对方一个月服务费，同时按照相关法律法规承担相应处罚。

2、乙方不认真履行合同条款或因其它理由突然终止合同，视为乙方单方违约，甲方即废除同乙方合同，乙方须赔偿甲方当月服务费。

3、甲方无正当理由拒付乙方服务费或无故拖欠服务费一个月以上时，乙方有权单方解除合同并撤回派驻人员。甲方须承担追加一个月服务费违约金。

4、乙方在工作中故意或疏忽而出现的责任事故因乙方原因造成他人人身伤害、财产损失及严重损失甲方声誉的，每出现一次，乙方除承担相关赔偿责任，甲方有权单方面解除本合同。

5、乙方人员违反合同所约定之义务，影响合同约定区域的安全或导致甲方其他方面损害，经甲方书面警告仍无整改，甲方有权单方面终止合同，而无须承担任何责任。

**六、合同争议的解决**

合同一经签订，不得随意变更、中止或终止。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。

合同执行中发生争议的，甲、乙双方应协商解决，协商达不成一致时，可向甲方所在地人民法院提请诉讼。

**七、其它事项**

1、甲、乙双方作为合同执行的主体，有义务及时完全履行合同。

2、合同未尽事宜，由甲、乙双方协商签订补充协议，作为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

3、磋商文件和乙方的磋商响应文件以及合同附件均为合同不可分割的部分。

4、合同一式 份，甲方持 份、乙方执 份。双方签字盖章后生效，合同执行完毕自动失效。

|  |  |
| --- | --- |
| **甲 方** | **乙 方** |
| 采购人（公章） | 成交供应商（公章） |
| 地址： | 地址： |
| 邮编： | 邮编： |
| 法定代表人： | 法定代表人： |
| 负责人：（签字） | 负责人：（签字） |
| 电话： | 电话： |
| 传真： | 传真： |
|  | 开户银行： |
|  | 账号： |
| 日期： 年 月 日 | 日期： 年 月 日 |