

咸阳市秦都区农村义务教育学生营养改善计划 食材供应合同

甲方：咸阳市秦都区教育局

法定代表人：段明辉

联系电话：33312061

乙方：杨凌诚智食品科技有限公司

法定代表人：许建周

联系电话：13379298316

由陕西天沃工程项目管理有限公司组织公开招标，咸阳市秦都区教育局（以下简称“甲方”）确定杨凌诚智食品科技有限公司（以下简称“乙方”）为中标供应商。依据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》，经双方协商按下述条款和条件签署本合同。

一、合同期限

2025年2月10日至2026年2月9日

二、合同价款

（一）合同总价款为人民币（大写）肆佰伍拾万元整（¥4500000.00元），具体以合同期内实际产生的金额为准。

（二）合同总价包括食材供应费、运输费（含保险费）、加工费、食品原材料费、增值税普通发票及其他费用。营养午餐所供食材，每生每天5元标准，按5元/份结算。

（三）每生每天5元标准一次性包死，合同期内不受市场价格变化因素影响，乙方不得以市场行情变化为由对价格提出变更。

三、食谱及配料清单（附后）

四、款项结算

货款每学期末结算一次或甲方收到营养改善计划专项资金后，由各农村义务教育学生营养改善计划实施学校以当月实际发生的供货数量及单价据实结算。甲乙双方核对供货情况无误后，甲方及时结算货款并向乙方进行支付。支付方式为：甲方以银行转账方式向乙方提供的银行账户进行支付。乙方收款账户信息如下：

收款人：杨凌诚智食品科技有限公司

收款银行：长安银行股份有限公司杨凌示范区支行

收款账户：806031601421003292

五、双方的权利和义务

（一）甲方的权利与义务

1. 甲方在 2025 年春季开学之前，及时向乙方提供供应食堂食材学校名单。学生人数依据各学校实际在校学生数确定。

2. 甲方要安排专人负责营养午餐食材的接收工作，在接受乙方所配午餐食材时，乙方要提供验收清单和质检报告，甲方要认真核对，确定无误后签收。

3. 甲方可根据学校食堂条件、季节变化、学生饮食需要对学生用餐食谱进行调整。

4. 合同执行期间，甲方可组织相关部门、专家对乙方履行合同情况进行评估，乙方必须全力配合并承担相关费用。

（二）乙方的权利与义务

1. 乙方要按时给甲方每所学校提供足量的午餐食材，不能随意变更食谱。安排饮食专用运输车辆配送，运输全过程中的安全和风险由乙方负责。乙方需保证午餐食材的新鲜。

2. 乙方要免费给每所学校每天 2—3 份午餐食材，供学校留样、

陪餐使用。乙方要依据雨雪、极热、极冷、雾霾等特殊天气，制定相应的应急预案，确保甲方供餐需求。

3. 乙方要确保给甲方所提供午餐食材的质量和卫生安全，凡甲方师生因食用乙方所提供午餐食材造成的饮食事故，乙方要承担全部事故责任，并承担医疗费用和其他相关费用。

六、交货条件

(一) 交货地点：甲方指定学校。

(二) 交货期：每日配送。

七、配送方式及要求

1. 乙方必须做到每日配送一次，根据各校学生供餐时间，按时配送到各个学校。午餐食材要在每天上午 9:00 前送到学校。如遇特殊情况，影响正常配送的，乙方要与甲方学校至少提前一天沟通，避免因配送不到位而造成不良影响。

2. 每次配送必须保证足够的保质保鲜期，送到学校的食品必须在保质期内，要有专用冷藏车配送，确保学生食用安全。

3. 学校有权拒收霉变、过期及不符合标准的食材。

4. 配送的食品必须定期接受农牧部门、卫生检疫部门和市场监督管理部门的监督检查，每次配送必须给每所学校留存样品，由学校封存，以备检查。

5. 每次配送都要与学校建立完善的交接手续，提供相关票据等证明材料。

八、合同终止条款

(一) 乙方在生产经营活动中出现以下问题，甲方有权提前终止合同

1. 违反食品安全法律法规，被市场管理部门吊销或注销食品经营许可证的；违反相关法律法规，被登记机关吊销营业执照的。

2. 发生重大食品安全事故的。

3. 市场监管部门日常监督检查中发现存在采购加工《食品安全法》禁止生产经营的食品、使用非食用物质及滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题，经整改仍达不到要求的。

4. 出现降低供餐质量标准、随意变更供餐食谱、擅自更换履约人等其它违反法律法规或合同（协议）行为的。

5. 供餐期间存在克扣、减量、延时、拒绝供餐或服务态度恶劣等行为，情节较为严重的。

6. 在甲方组织的乙方履行合同评估中，评估不合格的。

（二）在国家学生营养改善计划政策发生变化，甲方无力支持学生营养餐情况下，甲方有权终止与乙方签订的本合同，并不向乙方赔付任何费用。

（三）合同到期后，合同自行解除。

九、违约责任

乙方在合同期内违反合同约定义务，出现本合同第八条第一款所列举的 6 种违约行为任何 1 种的，甲方有权随时解除合同，乙方需按本合同总额的 20% 向甲方支付违约金。

十、合同争议解决的方式

本合同在履行过程中发生的争议，由甲、乙双方协商解决，协商不成的依法向甲方所在地人民法院起诉。

十一、合同生效


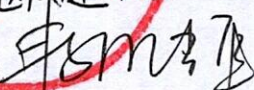
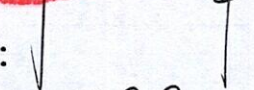
（一）本合同经采购监督部门备案后生效。


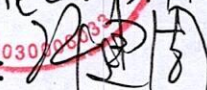
(二) 本合同须经甲、乙双方的法定代表人（授权代理人）在合同书上签字并加盖本单位公章后正式生效。

(三) 合同生效后，甲、乙双方须严格执行本合同条款的规定，全面履行合同，违者按《中华人民共和国民法典》的有关规定承担相应责任。

(四) 本合同一式陆份，甲方叁份，乙方、监管部门、招标代理机构各执壹份。

(五) 本合同如有未尽事宜，甲、乙双方协商解决。

甲方 (盖章):  寿阳县教育局
地址: 寿阳县成通南路
法定代表人: 
授权代理人: 
电话: 029-33371818
签订日期: 2025年2月10日

乙方 (盖章):  寿阳县食品科技有限公司
地址: 杨湾示范区创新北路3号
法定代表人: 
授权代理人
电话: 029-87038376
签订日期: 2025年2月10日

秦都区营养改善计划供餐食谱

供餐食谱（第一套）

| 日期 | 品名 | 菜名 | 主食及配餐 | 克重（克） | | | |
|---------|------|----|---------|--------|---|-------|------------|
| 星期一 | 米饭炒菜 | / | 大米 | 130 | | | |
| | | | 土豆块 | 100 | | | |
| | | | 鸡脯肉 | 50 | | | |
| | | | 豆腐 | 60 | | | |
| | | | 莲花白 | 60 | | | |
| | | | 青菜 | 50 | | | |
| | | | 西红柿 | 40 | | | |
| | | | 西葫芦 | 80 | | | |
| | | | 冬瓜 | 20 | | | |
| | | | 麻辣料 | 1 | | | |
| | | | 大葱 | 15 | | | |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 | | | |
| | | | 星期二 | 西红柿鸡蛋面 | / | 面条 | 130 |
| 肉丁 | 40 | | | | | | |
| 鸡蛋 | 30 | | | | | | |
| 青菜 | 50 | | | | | | |
| 西红柿 | 30 | | | | | | |
| 豆腐 | 30 | | | | | | |
| 豆芽 | 30 | | | | | | |
| 大葱 | 10 | | | | | | |
| 菜籽油及调味品 | 若干 | | | | | | |
| 星期三 | 米饭炒菜 | / | | | | 大米 | 130 |
| | | | | | | 鸡腿 | 130g（每生一个） |
| | | | | | | 大排 | 40 |
| | | | | | | 净水里玉米 | 40 |
| | | | 土豆块 | 80 | | | |
| | | | 茄子 | 50 | | | |
| | | | 洋葱 | 40 | | | |
| | | | 干木耳 | 1 | | | |
| | | | 白菜 | 50 | | | |
| | | | 青菜 | 50 | | | |
| | | | 干粉条 | 30 | | | |
| | | | 西红柿 | 5 | | | |
| | | | 紫菜 | 1 | | | |
| | | | 大葱 | 15 | | | |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 | | | |
| | | | 星期四 | 臊子面 | / | 面条 | 130 |
| | | | | | | 肉丁 | 40 |
| 青菜 | 50 | | | | | | |
| 青椒 | 10 | | | | | | |
| 土豆丁 | 40 | | | | | | |
| 红萝卜丁 | 30 | | | | | | |
| 豆腐 | 40 | | | | | | |
| 大葱 | 10 | | | | | | |
| 菜籽油及调味品 | 若干 | | | | | | |
| 星期五 | 炒米饭 | / | | | | 肉丁 | 35 |
| | | | | | | 大米 | 130 |
| | | | 玉米粒 | 25 | | | |
| | | | 西葫芦 | 30 | | | |
| | | | 红萝卜丁 | 30 | | | |
| | | | 青菜 | 30 | | | |
| | | | 西红柿 | 20 | | | |
| | | | 豆腐 | 20 | | | |
| | | | 大葱 | 5 | | | |
| | | | 鸡蛋 | 30 | | | |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 | | | |

供餐食谱（第二套）

| 日期 | 品名 | 菜名 | 主食及配餐 | 克重（克） |
|---------|------|--|---------|-------|
| 星期一 | 杂酱面 | / | 面条 | 130 |
| | | | 肉丁 | 35 |
| | | | 豆腐 | 30 |
| | | | 红萝卜丁 | 30 |
| | | | 土豆丁 | 40 |
| | | | 豆芽 | 30 |
| | | | 面酱 | 15 |
| | | | 大葱 | 10 |
| | | | 青菜 | 40 |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 |
| 星期二 | 米饭炒菜 | 红烧鸡腿 菜花炒肉片 清炒西葫芦 白菜炖豆腐 青菜豆腐汤 | 大米 | 130 |
| | | | 鸡腿 | 1个 |
| | | | 肉片 | 35 |
| | | | 菜花 | 60 |
| | | | 青椒 | 20 |
| | | | 西葫芦 | 90 |
| | | | 西红柿 | 20 |
| | | | 红萝卜片 | 20 |
| | | | 白菜 | 100 |
| | | | 豆腐 | 40 |
| | | | 青菜 | 20 |
| | | | 大葱 | 15 |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 |
| 星期三 | 臊子面 | / | 面条 | 130 |
| | | | 肉丁 | 35 |
| | | | 青菜 | 40 |
| | | | 土豆丁 | 40 |
| | | | 红萝卜丁 | 20 |
| | | | 豆腐 | 40 |
| | | | 大葱 | 10 |
| | | | 干木耳 | 1 |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 |
| | | | 星期四 | 米饭炒菜 |
| 肉片 | 35 | | | |
| 白菜 | 80 | | | |
| 干粉条 | 10 | | | |
| 净笋 | 50 | | | |
| 豆芽 | 30 | | | |
| 豆腐干 | 40 | | | |
| 土豆丝 | 120 | | | |
| 青椒 | 40 | | | |
| 西红柿 | 40 | | | |
| 鸡蛋 | 40 | | | |
| 青菜 | 50 | | | |
| 大葱 | 10 | | | |
| 菜籽油及调味品 | 若干 | | | |
| 星期五 | 烩麻食 | / | 麻食 | 130 |
| | | | 肉丁 | 35 |
| | | | 西红柿 | 30 |
| | | | 豆腐 | 30 |
| | | | 青菜 | 30 |
| | | | 土豆丁 | 40 |
| | | | 大葱 | 5 |
| | | | 豆芽 | 30 |
| | | | 鸡蛋 | 15 |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 |

供餐食谱（第三套）

| 日期 | 品名 | 菜名 | 主食及配餐 | 克重（克） |
|---------|-------------------|----------------------------------|---------|-------|
| 星期一 | 烩面片 | 烩面片 蒸玉米棒 | 面片 | 130 |
| | | | 肉片 | 35 |
| | | | 菠菜 | 35 |
| | | | 西红柿 | 20 |
| | | | 豆腐 | 30 |
| | | | 豆芽 | 30 |
| | | | 土豆片 | 30 |
| | | | 玉米棒 | 120 |
| | | | 大葱 | 10 |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 |
| 星期二 | 米饭炒菜 | 土豆炖排骨 白菜炒粉条 葱头西葫芦 紫菜蛋花汤 | 大米 | 130 |
| | | | 排骨 | 40 |
| | | | 土豆块 | 100 |
| | | | 白菜 | 70 |
| | | | 豆芽 | 30 |
| | | | 干粉条 | 10 |
| | | | 洋葱 | 20 |
| | | | 西葫芦 | 80 |
| | | | 青菜 | 30 |
| | | | 紫菜 | 1 |
| | | | 鸡蛋 | 10 |
| | | | 大葱 | 10 |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 |
| 星期三 | 馒头烩菜 | | 馒头 | 150 |
| | | | 肉片 | 35 |
| | | | 白菜 | 90 |
| | | | 豆腐 | 40 |
| | | | 干粉条 | 10 |
| | | | 青菜 | 30 |
| | | | 土豆块 | 80 |
| | | | 干腐竹 | 10 |
| | | | 红萝卜片 | 20 |
| | | | 西葫芦 | 50 |
| | | | 大葱 | 10 |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 |
| | | | 星期四 | 米饭炒菜 |
| 鸡腿 | 约 120g-130g（每生一个） | | | |
| 肉片 | 20 | | | |
| 菜花 | 80 | | | |
| 青椒 | 20 | | | |
| 土豆丝 | 100 | | | |
| 虾皮 | 1 | | | |
| 冬瓜 | 30 | | | |
| 玉米棒 | 20 | | | |
| 青菜 | 20 | | | |
| 大葱 | 10 | | | |
| 菜籽油及调味品 | 若干 | | | |
| 星期五 | 臊子面 | 臊子面 水果 | | |
| | | | 肉片 | 35 |
| | | | 菠菜 | 30 |
| | | | 土豆丁 | 30 |
| | | | 红萝卜丁 | 20 |
| | | | 豆腐 | 40 |
| | | | 干木耳 | 1 |
| | | | 豆芽 | 20 |
| | | | 桔子 | 120 |
| | | | 大葱 | 10 |
| | | | 菜籽油及调味品 | 若干 |

供餐食谱（第四套）

| 日期 | 品名 | 菜名 | 主食及配餐 | 克重(克) |
|-----|--------------------|----------------------------------|-------|-------|
| 星期一 | 烩麻食 | 烩麻食 水果玉米 | 麻食 | 130 |
| | | | 肉丁 | 35 |
| | | | 西红柿 | 20 |
| | | | 豆腐 | 30 |
| | | | 菠菜 | 30 |
| | | | 土豆丁 | 40 |
| | | | 鸡蛋 | 15 |
| | | | 大葱 | 10 |
| | | | 净水果玉米 | 120 |
| | | | 菜籽油 | 14 |
| | | | 调味品 | 若干 |
| | | | 星期二 | 米饭炒菜 |
| 鸡腿 | 约 120g=130g (每生一个) | | | |
| 肉片 | 20 | | | |
| 杏鲍菇 | 60 | | | |
| 洋葱 | 50 | | | |
| 西芹 | 40 | | | |
| 豆腐 | 80 | | | |
| 西红柿 | 10 | | | |
| 青菜 | 30 | | | |
| 鸡蛋 | 10 | | | |
| 大葱 | 10 | | | |
| 菜籽油 | 14 | | | |
| 调味品 | 若干 | | | |
| 星期三 | 西红柿鸡蛋肉丝 拌面 | / | 面条 | 130 |
| | | | 菠菜 | 30 |
| | | | 土豆丁 | 30 |
| | | | 豆腐 | 30 |
| | | | 红萝卜丁 | 30 |
| | | | 西红柿 | 30 |
| | | | 鸡蛋 | 30 |
| | | | 大葱 | 5 |
| | | | 冬瓜 | 20 |
| | | | 肉丝 | 20 |
| | | | 菜籽油 | 14 |
| | | | 调味品 | 若干 |
| 星期四 | 米饭炒菜 | 土豆炖鸡块 肉末茄子 大烩菜 西红柿黄瓜青菜汤 | 大米 | 130 |
| | | | 鸡块 | 60 |
| | | | 肉丁 | 20 |
| | | | 土豆块 | 30 |
| | | | 茄子 | 80 |
| | | | 干粉条 | 10 |
| | | | 豆腐 | 40 |
| | | | 白菜 | 40 |
| | | | 青菜 | 40 |
| | | | 红萝卜片 | 30 |
| | | | 豆芽 | 30 |
| | | | 西红柿 | 10 |
| 黄瓜 | 10 | | | |
| 大葱 | 10 | | | |
| 菜籽油 | 14 | | | |
| 调味品 | 若干 | | | |
| 星期五 | 烩菜馒头 | / | 馒头 | 150 |
| | | | 肉片 | 35 |
| | | | 白菜 | 90 |
| | | | 豆腐 | 40 |
| | | | 干粉条 | 10 |
| | | | 青菜 | 30 |
| | | | 土豆块 | 80 |
| | | | 干腐竹 | 10 |
| | | | 红萝卜片 | 20 |
| | | | 西葫芦 | 50 |
| | | | 大葱 | 10 |
| | | | 菜籽油 | 14 |
| 调味品 | 若干 | | | |

备注:以上午餐食谱仅供参考,最终配餐以实际为准。

米、面、油、肉、调味品使用标准

根据西北人的饮食习惯和调料常规使用量，特做以下使用标准，请参照执行。（人/天）

1. 一级粳米：130g
2. 面：130g
3. 压榨菜籽油：14g
4. 盐：5克/每生每餐
5. 十三香：0.4克/每生每餐
6. 鸡精：0.2克/每生每餐
7. 辣面：1克/每生每餐
8. 红烧酱汁：3克/每生每餐
9. 食用醋：3克/每生每餐
10. 花椒粉：0.1克/每生每餐
11. 生姜：1g/每生每餐
12. 大蒜：1g/每生每餐
13. 干辣椒：0.2g/每生每餐

注：1. 以上标准为每生每餐的人均参考标准。

2. 每周根据学生人数平均核算。（正常每周5天计算，节假日另行计算。）

3. 炊事员根据食谱自行调整调料用样、用量。

4. 以上米、面、油、肉、调味品仅供参考（每月随食谱调整一次）