

2024/8

食材供应配送合同

甲 方：河南省残疾人就业服务中心

乙 方：河南有人有田农产品配送有限公司

签约日期： 2024 年 5 月 13 日

食材供应配送合同

甲方：河南省残疾人就业服务中心

注册地：河南省郑州市金水东路与德善街151号

联系电话：0371—60856928

邮编：450003

乙方：河南有人有田农产品配送有限公司

注册地：河南省郑州市管城回族区中州大道与南四环交叉口向东500米路南十八里河农产品配送中心C区8

号

联系电话：15537711116

邮编：450000

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规之规定，双方本着诚信合作、互惠互利原则经友好协商，特订立本合同，以便共同遵守。

1. 合作内容

甲方的具体采购需求采取订单形式向乙方发出，订单列明采购货物品名、数量、交货地点、交货时间等，由乙方为甲方提供订单商品的配送业务。

2. 协议期限

本协议有效期自 2024 年 5 月 13 日 起至 2026 年 5 月 12 日止。

3. 货款结算

3.1 双方约定货款结算方式为：据实定期结算，具体约定如下：

3.1.1 账期：乙方按时向甲方提供发票，甲方收到发票后及时办理支付货款手续。

3.1.2 结算周期：以一个自然月为一个送货周期、次月结算上个自然月货款。

3.1.3 发票条款：支付日之前，乙方开具发票，发票清单与实际购买一致。

3.1.4 账单异议：若甲方对账单有异议，需在核对账单后5个工作日内向乙方提出异议，有 异议部分双方应在5个工作日内处理完结。

4. 支付方式

甲方同意以银行转账的方式向乙方支付货款。乙方收款账号信息如下：

公司名称：河南有人有田农产品配送有限公司

开户行名称：中原银行股份有限公司郑州航空港支行

银行行号：313491099066

银行账号：410106010300001902

通用条款

1. 商品的规格、价格、数量

1.1 甲方采购的商品其规格、价格、数量等，以甲方下单的内容为准。

1.2 在各类产品食材配送过程中，乙方在正常配送食材过程中所发生的费用由乙方负责；因甲方临时加单所发生的费用由甲方负责。

1.3 甲方知悉且同意，乙方可按市场价值规律起伏及双方商议结果对商品销售价格进行调整。

2. 订货、发货、验收、收货

2.1 订货

2.1.1 甲方应在当日8:00—18:00时间段内根据产品需要对乙方进行下单，乙方接到甲方订单后需及时备货，若发现个别品种质量差或市场货源不稳定，应及时通知甲方调整或变更。

2.2 发货

乙方收到甲方订单后，将其订单商品按照约定的时间、运输方式送到甲方指定地点。除本协议另有约定，如遇突发情况不能配送的，乙方无条件补货或退货。

2.3 验收

2.3.1 验收内容：到货后甲方应当场对商品的种类、规格、产地、数量、质量、包装等进行验收。甲方对乙方配送的符合质量要求的食材不能无故不予接收。

2.3.2 验收无异议：甲方当场验收后、如无异议需三方（餐饮组管理人员、餐厅厨师长、供货商负责人）在乙方配送单上签字留存。

2.3.3 验收有异议：

① 账单金额有异议：甲方收到的商品数量与乙方配送单不符导致账单有差异的，甲方需及时发起对账，乙方核实无误后对账单进行调整。

② 非账单金额异议：乙方须对其供应配送食材的采购渠道、配送过程严把质量关。甲方有权对乙方所配送食材的质量进行评估，参照本合同《附件一：收货标准》。乙方配送的食材不符合质量要求，甲方及时通知乙方，乙方应及时更换符合收货标准的食材或办理退货。因甲方保管不当造成乙方合格的新鲜易腐类食材损失的由甲方承担责任。

2.4 收货

2.4.1 乙方将商品送到甲方指定地点并经过甲方验收，视为乙方已经完成了送货义务，商品的所有权即转移给甲方，商品毁损、灭失等风险由甲方承担。

3. 退换货约定

3.1 非质量问题的退换货

如甲方收到的商品与乙方配送单不符（种类、规格、产地、包装等问题），自商品送达甲方指定地点，甲方应当场向乙方提出退换货申请，乙方无条件2个小时内为甲方提供退换货服务。

3.2 质量问题的退换货

3.2.1生鲜类商品(蔬菜水果、鲜肉蛋禽、海鲜水产、冷藏或冻货、面点)自商品送达甲方指定地点24小时内,若出现商品质量问题,乙方将在2个小时内为甲方提供退换货服务。甲方原因导致的除外。

3.2.2非生鲜类商品(米面粮油、调料干货、厨房用品)自商品送达甲方指定地点7天内若出现质量问题,乙方将及时为甲方提供退换货服务。甲方原因导致的除外。

3.3甲乙双方均已确认,超出上述时间,甲方又提出退换货请求的,将不享受退换货服务。

3.4若甲方申请退货的,退货完成后相应的货款会在账单内以负数形式抵减。若甲方申请换货的,乙方会将更换的商品按照双方约定的时间送达甲方原送货地点。

4. 违约责任

4.1乙方提供的产品价格不得超过大型卖场同类产品正常售价(非促销活动价)的81%,甲方会不定期进行试调,如发现不符,有权要求其调整,并按调整后的价格支付。

4.2如果乙方没有按合同约定的时间向甲方提供商品的,每迟延一天,乙方应向甲方支付迟延交付商品总价款的百分之五的违约金;逾期超过7天,甲方有权单方解除本合同,由此产生的损失由乙方自行承担。

4.3若乙方提供的产品存在侵害第三方的所有权、知识产权等任何权利的,由此引起的一切责任均由乙方承担,且甲方有权选择继续履行或解除本合同,因此给甲方造成的全部损失由乙方承担。

4.4乙方违反本合同其他任何一项义务的,经甲方通知其限期改正,期满后仍未改正的,甲方有权解除本合同,并由乙方承担5万元(人民币大写:伍万元整)违约金,违约金不足以弥补甲方损失的,还应当补足差额。

4.5因乙方原因合同解除的(包括但不限于甲方因乙方原因行使解除权的或乙方擅自单方解除合同的),乙方应承担五万元(人民币大写:伍万元整)的违约金。

4.6若发生特殊情况,致使甲方不再需要乙方送货的,或乙方无足够食材提供给甲方时,均应提前30日告知对方,双方可解除合同;如未及时通知对方,责任方应承担违约责任并赔偿由此给对方造成的直接或间接经济损失。甲乙双方任何一方无正当理由终止履行或单方变更、解除本合同的,责任方应承担违约责任并赔偿由此给对方造成的直接或间接经济损失。

4.7甲方有权从应付乙方的货款中直接扣除乙方应当承担的赔偿金、补偿金及违约金等款项,乙方对此无异议。即使甲方未予以扣除,也不视为放弃相应权利。

4.8乙方因自身原因不能在约定时间内向甲方供货的(交通管制、交通堵塞及不可抗力原因除外),由乙方赔偿甲方由此造成的直接损失,但乙方赔偿金额不超过甲方采购该商品的金额。

4.9乙方保证配送的食材符合国家食品安全标准,并同意于合同有效期内随时接受食品抽检。因乙方所供应食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病发生或其它事故,经权威部门认定有乙方责任的,乙方承担相应的责任并承担由此引起的经济损失。

5. 不可抗力

任何一方由于不可抗力的原因(如:地震、洪水、自然灾害、政府行为、社会异常事件等)不能履行协议时,应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由,以减轻可能给对方造成的损失,并根据情况在合理期限内部分或全部免于承担违约责任。

6. 其他约定

6.1 甲乙双方如需解除协议，解除方须提前30天书面通知对方。协议解除或终止后，双方应于协议解除或终止之日起5日内结清所有款项。甲乙双方任何一方无正当理由终止履行或单方变更、解除本合同的，责任方应承担违约责任并赔偿由此给对方造成的直接或间接经济损失。

6.2 与本协议相关的任何通知包括不限于对账等可通过直接送交或快递的形式送交首页各当事人。与本协议相关的任何书面通知在送达时发生效力。除非有明确证据，送达日按照下列方式确定：

(i) 直接送交日为送达日；

(ii) 以特快专递发送的，国内邮件在寄出三日后视为送达，国外邮件在寄出十五日后视为送达。

甲方确认以下地址为其通信地址，如发生变更，应于变更之日起十天内，书面通知乙方，否则，视为未变更，并承担送达不能的法律后果。

甲方地址：河南省残疾人就业服务中心

电话：0371—60856928

邮编：450003

乙方确认以下地址为其通信地址，如发生变更，应于变更之日起十天内，书面通知甲方，否则，视为未变更，并承担送达不能的法律后果。

乙方地址：河南省郑州市管城回族区中州大道与南四环交叉口向东500米路南十八里河农产品配送中心C区8号

电话：15537711116

邮编：450000

6.3 甲方已阅读并理解本协议全部条款。当本合同的诠释或执行产生争议时双方应友好协商解决，协商不成的，任何一方均可向甲方所在地的法院提起诉讼，律师费、差旅费、复印费等相关诉讼费用由违约方承担。

6.4 本合同一式肆份，甲方贰份、乙方贰份，具有同等法律效力。合同双方均需向对方提供本公司的营业执照、法人身份证明和法人身份证的复印件。本合同自双方盖章后正式生效。法律效力。

本协议之附件《河南省残疾人就业服务中心残疾人运动员、学员餐厅食材需求及技术要求》以及乙方向甲方提供的电子对账单，招标投标文件为本合同的附件同具法律效力。未尽事宜，双方本着友好合作的精神，协商另行签订补充协议。

甲方：河南省残疾人就业服务中心（盖章）

乙方：河南有人有田农产品配送有限公司（盖章）

法定代表人/授权代表

法定代表人/授权代表

2024年5月13日

2024年5月13日

河南省残疾人就业服务中心残疾人运动员、学员餐厅食材需求及技术要求

一、供货要求

- 1、项目预算金额：600万元
- 2、供货周期：二年。
- 3、供货地点：采购人指定地点。
- 4、质量标准：满足招标文件要求，符合国家对运动员饮食有关标准、规范。
- 5、供应品种和数量：每天早晨9：00分之前按照申购单提供每日食材的品种和数量。

二、售后服务要求

- 1、对其售出的产品提供良好的售后服务，对因产品质量造成的问题要进行免费更换。
- 2、质保期内，自接到用户通知后，2小时内响应，4小时内到达用户现场并解决问题（特殊情况另行商议）。
- 3、投标人提供详细的售后服务承诺。

三、配送货物要求：

- 1、保证供应的货品，卫生、质量及包装必须符合《中华人民共和国食品卫生法》的规定指标，并按规定在供货时提供相关的检验检疫报告。
- 2、按照食堂申购单的要求提供货品，不得随意更换品牌、规格、数量。
- 3、食品类货品保质期一年的，送货时生产日期须在3个月以内，保质期两年的，送货时货品生产日期必须保证在半年以内，对已送货物距保质期2个月的应提供退换货服务。

四、货物质量标准应符合：

- 1、餐厅常见蔬菜验收质量标准（见附件1：餐厅常见蔬菜验收质量标准）。
- 2、速冻米面制品国标：GB 19295-2011
- 3、肉类标准：GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》、GB 2707-2005《鲜（冻）畜肉卫生标准》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
- 4、固态调味料标准：（见附件2：固态调味料标准）
- 5、产品100%达到食品安全的通用标准，承诺符合食源性兴奋剂“零检出”的特殊要求。

附件1：

- 1.从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；
- 2.从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；
- 3.从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋即为异常：

4. 从蔬菜形态看, 应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜, 例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

小白菜: 梗白色、较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水分充足, 无根。

青菜: 梗白色或浅绿色, 较嫩, 叶子深绿色, 整棵菜水分充足, 无根。

油菜: 梗短粗、呈淡绿色或白色, 叶子厚、肥大, 主茎无花蕾, 水分充足。

韭菜: 叶较宽、挺直, 翠绿色, 根部洁白, 软嫩且有韭香味, 根株均匀, 长20厘米以内。

韭黄: 叶肥挺、稍弯曲、色泽淡黄, 香味浓郁, 长20厘米以内。

香芹: 别名旱芹, 叶翠绿, 无主茎、分支少, 根细, 茎挺直、脆, 芹香味浓, 水分充足, 长约30厘米。

水芹: 叶嫩绿或黄绿, 茎、根部呈白色, 茎细软、中间空、水分充足, 有清香味, 长约30厘米

西芹: 叶茎宽厚、颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣。

菠菜: 颜色碧绿、鲜嫩, 叶子大、挺直, 根桃红、无主茎且叶柄无红色, 棵株适当。

生菜: 颜色鲜艳淡绿, 叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直。

空心菜: 叶薄小翠绿, 有光泽, 棵株挺直, 梗细嫩脆、淡绿色、易折断, 棵株约15厘米。

西洋菜: 颜色淡绿或深经绿, 茎细嫩脆、易折断, 水分充足, 棵株挺直。

麦菜: 叶淡绿、肥厚、嫩脆, 无主茎, 叶株挺直、水分充足, 根部的切面嫩绿色, 稍有苦涩味。

芥菜: 叶大而薄、深绿色, 柄嫩绿脆, 无主茎, 叶株挺直、水分充足。

苋菜: 主要有红、绿两种苋菜, 叶为绿色或红色, 叶大薄软、有光泽, 茎细短、光滑嫩脆, 棵株挺直、水分充足。

菜心: 颜色碧绿、梗脆嫩, 掐之易断, 有花蕾或无花蕾, 棵株挺直、水分充足。

芥蓝: 颜色墨绿、叶短少、有白霜、挺直, 梗皮有光泽、绿色、粗长, 断面绿白色、湿润。

小葱: 叶翠绿、饱满充气、均匀细长, 鳞茎洁白、挺直, 香味浓郁, 长15-30厘米。

胡葱: 叶翠绿、饱满充气、均匀细长, 鳞茎洁白、挺直, 香味浓郁, 长15-30厘米。

青蒜: 叶翠绿、薄嫩、挺直、蒜茎洁白, 水分充分, 外表无水。

香菜: 翠嫩、挺直、根部无泥, 香气重, 水分充足。

青椒: 长形或萝卜状, 颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性, 肉层中等。

西椒: 柿形或灯笼状, 较大, 颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性, 肉厚少籽, 味道香甜。

辣椒: 细长圆锥状, 颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑, 饱满有一定硬度和弹性, 肉薄籽多, 辣味重。

红椒: 颜色红艳、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性, 形状、肉层、味道依品种不同而有别。

番茄: 颜色大红、粉红或黄色, 光泽亮艳, 个大圆整, 饱满有弹性, 至少八成熟, 肉厚籽少、味甜中带酸。

大白菜: 外叶淡绿色、奶黄色、帮白、内叶乳白色, 叶新鲜光泽, 棵株大、完整、包心坚实紧密, 根部断面洁白完整。

大葱：葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直、无根、长约50厘米。

茄子：色正（紫、青、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。

莴笋：笋形粗壮、条直、均匀、叶绿色、茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。

蒜薹：颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。

花菜：花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。

西兰花：花蕾颜色深绿、细密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。

黄瓜：颜色青绿，瓜身条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜，或光泽，肉脆甜、瓢小子少。

冬瓜：皮青翠、有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。

丝瓜：有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜、条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。

苦瓜：颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小，味苦。

毛瓜：颜色翠绿、有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小，形正，有一定硬度。

南瓜：颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。

瓠瓜：颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一硬度、无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩。

佛手瓜：颜色浅绿色，佛手形状，有一定硬度，皮脆，肉晶莹透明，瓜形正。

角瓜：黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定的硬度、尾蒂有毛刺。

豇豆：颜色淡绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。

毛豆：颜色青绿、表面有黄色的绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香。

青豆：颜色青绿单一、有光泽，豆粒大、均匀完整，较嫩。

四季豆：颜色青绿、表面有细绒毛，豆荚红长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，断之容易。

荷兰豆：豆芽嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。

黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。

绿豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。

土豆：颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。

洋葱：鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。

红薯：颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。

生姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。

蒜头：颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。

胡萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，肉质甜脆、中心柱细小。

青萝卜：颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重。

白萝卜：颜色为洁白光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆，味甜适中。

藕：表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩，藕节一般为3-4节。

茭白：叶颜色青绿、完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩、颜色洁白或淡黄色，折之易断。

冬笋：笋壳淡黄色、有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。

竹笋：笋壳颜色淡黄色、光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多。

茨菰：外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净，肉乳白细腻。

香菇：菌盖颜色褐色、有光泽、菌褶为淡米色或乳白色，菌身完整无损、不湿，菌盖厚大、有弹性，柄短小、香味浓、重量轻。

平菇：菌为洁白色、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。

草菇：顶部颜色为鼠灰色、根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满、菌膜未破，温度适中。

豆腐：豆腐颜色洁白，有光泽，板豆腐处形完整，厚薄一致，结构紧密，富有弹性，刀品光亮，有豆香味。

凉粉：颜色为淡绿色或洁白色，晶莹透亮，厚薄一致，富有弹性，入口清凉滑嫩。

香干：颜色正、外表完好、厚薄均匀、质地紧密、韧性好，香味浓郁。

千张：颜色淡黄、有光泽薄而韧性足，光洁完整、有豆香味。

素鸡：颜色洁白，表面干燥光滑，外形完整、结构紧密、有弹性、不碎，有轻微碱味。

油面筋：颜色金黄色、光亮，形状有方、三角等，外形完整、松空脆轻，油香味浓。

苞菜：外叶淡绿色、内叶淡黄色，叶肥厚硬脆，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。

附件2：固态调味料标准

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2721 食用盐卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7652 八角
GB 7718 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定
GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定
GB/T 12729.9 香辛料和调味品酸不溶性灰分的测定
GB 14881 食品企业通用卫生规范
GB/T 22267 整孜然
GB/T 22300 丁香
LY/T 1652 花椒质量等级
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

