

越西县 2025-2027 学年校园餐食材及“牛奶+X”模式食品采购项目采购合同

合同编号： N5134342025000061-包 1-10

甲方（甲方）：越西县板桥镇中心小学

供应商（乙方）：凉山链融供应链管理有限公司

签订地点：越西县板桥镇中心小学

签订时间：2025 年 8 月 4 日

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等法律法规，以及本采购项目的采购需求、招标文件、乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方同意签订本合同，共同遵守如下条款：

一、合同货物

序号	货物品名	规格型号	单位	数量	中标价	总价 (万元)	交货期
1	大米	25kg/袋	袋	一批	2.97 元 /500 克	31.48712	从 2025 年秋季学期到 2027 年春季学期结束（包含假期临时供应和学校临时需求），
2	面粉	25kg/袋	袋	一批	2.79 元/500 克	10.7932	
3	菜籽油	5 升/桶或 10 升/桶	桶	一批	14.90 元/升	6.6405	
4	鲜鸡蛋	根据实际需求确定	斤	一批	5.88 元/500 克	15.47436	
5	鲜猪肉	根据实际需求确定	/	一批	下浮 0.40%	73.2996	
6	鲜牛肉	根据实际需求确定	/	一批	下浮 0.40%	4.88664	
7	鲜羊肉	根据实际需求确定	/	一批	下浮 0.40%	4.88664	

8	蔬菜类	根据实际需求确定	/	一批	下浮 1.00%	53.124	分批次供货。
9	调料及干杂	根据实际需求确定	/	一批	下浮 2.00%	22.135	
10	禽肉类	根据实际需求确定	/	一批	下浮 0.40%	9.77328	
11	水果类	根据实际需求确定	/	一批	下浮 4.00%	23.77166	
合计						256.272	

注：上述各类食材采购数量为预估量，仅供参考，最终结算以实际供货量为准。

二、合同价款

本合同总金额为 256.272 万元（大写：贰佰伍拾陆万贰仟柒佰贰拾元整。）
（最终结算金额以实际采购量为结算依据）。

三、供货期限及履约地点

供货期限：从 2025 年秋季学期开学到 2027 年春季学期结束，2025-2026 学年和 2026-2027 学年结合本合同第十三条、十四条的约定分学年签订合同，首次履约交付时间为 2025 年秋季开学时间，分批次供货。

履约地点：甲方指定地点。

四、质量要求

食材种类及要求

序号	食材分类	标准及要求
1	鲜羊肉	1.鲜羊肉类要求： （1）呈鲜红色或深红色，有光泽；无毛、按压无水迹；脂肪呈乳白色或微黄色，具有羊肉正常气味，无异味，肉质紧密，有弹性；表面湿润，不粘手。 （2）羊肉质量符合：GB/T 9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》、GB/T 39918-2021《羊胴体及鲜肉分割》；食品安全符合：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；羊肉类产品其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物相关指标达到国家标准要求。

		(3) 安全标准满足符合 GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和 GB 31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》。 2.加工配送要求： (1) 肉类必须去头颈部、四肢、尾巴、板油、生殖器、内脏、三腺（甲状腺、肾上腺、淋巴腺）后再进行初加工。 (2) 羊肉送货时该批次肉类符合溯源体系，必须出具该批次动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证、提供兽药残留检测报告（其中配送日期不得超过该批次检验合格证明上明示的日期 5 天）。 (3) 运输方式：冷藏运输。 3.因不可抗力因素影响，无法供应羊肉时，经甲方确认可供应其他肉类。
2	鲜猪肉	1.鲜猪肉类要求： (1) 应提供生猪定点屠宰厂出厂的新鲜猪肉。 (2) 严禁采购注水、注其他物质、病（死）猪肉、感染非洲猪瘟病毒猪肉、老母猪肉和老公猪肉。 (3) 鲜肉色泽鲜亮、无任何异味、肉质细腻、肉质紧密，富有弹性,皮薄膘肥，皮无斑点,脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。 2.鲜猪肉安全须符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》，质量符合 GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉》和 GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》和 GB/T 9959.3-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 3 部分：分部位分割猪肉》和 GB/T 9959.4-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 4 部分：猪副产品》，安全标准满足 GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》及 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》。 3.加工配送要求： (1) 肉类必须去头颈部、四肢、尾巴、板油、生殖器、内脏、

		三腺（甲状腺、肾上腺、淋巴腺）后再进行初加工。 （2）猪肉送货时该批次肉类符合生猪溯源体系，必须出具该批次动物检疫合格证明及验讫印章和肉品品质检验合格证及验讫印章、提供兽药残留检测报告（其中配送日期不得超过该批次检验合格证明上明示的日期 5 天）。 （3）运输方式：冷藏运输。 4.因不可抗力因素影响，无法供应猪肉时，经甲方确认可供应其他肉类。
3	菜籽油	1.质量：符合国家标准要求《GB/T1536-2021 菜籽油》及第 1 号修改单、食品安全符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）及第 1 号修改单的二级及以上压榨菜籽油。 2.产品规格：每桶纯菜籽油包装规格为 5 升或 10 升。 3.包装要求：产品包装坚固结实，封口严密无油迹渗漏现象，符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB/T 17374-2024《食用植物油销售包装》要求的塑料桶。 4.剩余质保期：产品在送达指定学校时剩余质保期不得少于质保期的三分之二。（自生产之日起开始计算）。
4	大米	1.质量指标：大米为一级粳米。 2.产品规格：每袋大米净重为 25kg。 3.执行标准：质量符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1354-2018《大米》相关技术标准、食品安全符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）及第 1 号修改单。 4.包装要求：产品包装坚固结实，封口严密，符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。 5.剩余质保期：产品在送达指定学校时剩余质保期不得少于保质期的三分之二。（自生产之日起开始计算）。
5	其它畜禽肉类	1.禽肉类眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄色或灰白色，肌肉切而发亮，外表微干或微湿，不沾手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，无异味，无毛和毛根，口腔及宰杀刀口无血污、杂质，无紫斑、

		淤血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口不过长，刀口整齐。配送日期不得超过合格证上明示的 5 天。 2.鸡肉应保证肉质新鲜，即时供应，不得配送冷冻、变质肉品。单只鸡宰杀后无内脏重量不低于 5 斤。 3.鸭肉应保证为新鲜肉禽、全净膛的肉食鸭，即时供应，不得配送冷冻、变质肉品。单只鸭宰杀后无内脏重量不低于 5 斤。 4.鹅肉应保证为新鲜肉禽、全净膛的肉食鹅，即时供应，不得配送冷冻、变质肉品。单只鹅宰杀后无内脏重量不低于 5 斤。 5.兔肉应保证为新鲜肉禽、全净膛的兔，即时供应，不得配送冷冻、变质肉品。单只兔宰杀后无内脏重量不低于 3 斤。 6.畜禽肉质量标准必须符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》的规定；兽残符合 GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和 GB 31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》的规定。
6	蔬菜类	1.蔬菜类 蔬菜分类及要求： （1）叶菜类（包括但不限于白菜、菠菜、油菜、卷心菜、苋菜、韭菜、蒿菜、香菜、芥菜、芥兰、茴香、蒜苗、莴笋、空心菜、豌豆尖、生菜、白花菜、青花菜、油麦菜、甘蓝、小葱）：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，农药残留不超标。 （2）根茎类（包括但不限于萝卜、马铃薯、藕、甘薯、山药、芋头、茭白、苤蓝、慈姑、洋葱、生姜、大蒜、蒜苔、韭菜花、大葱、韭黄）：个体均匀，根形完整，无畸形，无泥土，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，农药残留不超标。 （3）瓜类与茄果类（包括但不限于冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、黄瓜、茄子、西红柿、苦瓜、辣椒、玉米、小瓜）：外观良好，个体整齐，色泽正常，瓜肉坚实，表皮无损伤、无病斑或烂斑，无裂口，无折断，无压痕，无异味，不发软皱缩，农药残留不超标。

		(4) 鲜豆类（包括但不限于毛豆、豌豆）：颗粒饱满、无虫咬、大小均匀，农药残留不超标。 (5) 菌类（包括但不限于：香菇、平菇、金针菇、木耳、银耳、杏鲍菇、口蘑等人工栽培食用菌）：不含野生菌类，新鲜、不变质、色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出。 (6) 加工类制品（包括但不限于豆腐、豆花、豆干、魔芋豆腐、抄手皮、饺子皮、米粉）。 2.净菜标准： (1) 加工：净菜必须是洗好切好可以直接烹饪的叶菜类、根茎类、瓜类与茄果类、鲜豆类、菌类（不含野生菌）食材。须保证菜面完全干净、形条规格符合要求。 (2) 包装：包装应整齐规则（如叶菜、根茎类应分把、捆扎、装箱），无菌处理，分类包装，便于食堂加工操作。 3.质量要求：符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）及第 1 号修改单、农药残留符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》及 GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》标准要求，每批次提供检测合格报告。禁止供应和加工《四川省中小学校食品安全管理办法》规定的高风险食品。按相关规定配送前采样送检。 4.运输方式：冷藏运输。
7	水果类	1.水果要求：根据甲方要求提供水果种类。 2.水果类果形端正，色泽均匀，新鲜整洁，外形美观，质地硬实，无异味，无机械伤或碰撞伤，无裂纹、烂果、病虫害。 3.成熟度：适中、无未成熟果、无老化，水果应具有该品种特定的成熟度特征色泽和风味。 4.蔬果包装：外观完整、清洁干净，材料安全。 5.符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）及第 1 号修改单、农药残留符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》及 GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》要

		求，每批次提供检测合格报告。
8	调料及干杂	1.调料：食品安全符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）及第 1 号修改单。 （1）包括但不限于：酱油、醋、鸡精、味精、盐、花椒面、胡椒面、辣椒面、豆瓣酱、料酒、豌豆淀粉、土豆淀粉、草果、火锅底料。 （2）包装完好、无破损、无变形，无污染。（其中液体类调料须瓶装密封，便于运输、存储）。 （3）分类包装配送，不混装。预包装食品配送到学生食堂时剩余质保期不得少于质保期的三分之二（自生产之日起开始计算）。符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。非预包装食品色泽气味正常、无腐烂、无霉变、未经过非法处理。 2.干杂：食品安全符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）及第 1 号修改单。 （1）包括但不限于：豆皮、干海带、粉丝、花生米、干木耳、银耳、面条、粉条、干香菇、干辣椒节、大豆、绿豆、大枣、桂圆、枸杞、黄豆豆腐。 （2）须食材干净、无污染、不含非食品用化学物质、不得发霉、不得变质，按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。 （3）分类包装配送，不混装。预包装食品配送到学生食堂时剩余质保期不得少于质保期的三分之二（自生产之日起开始计算）。符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。非预包装食品色泽气味正常、无腐烂、无霉变、未经过非法处理。
		1.产品规格：蛋壳光滑、干净，无破损，无沙壳、畸形、麻点；蛋黄蛋清界限分明；送货时间距产蛋时间不超过一周。 2.产品质量： （1）质量符合 GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》、国家卫生、安全标准，保证质保期内新鲜、卫生、安全，食品安全符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》标准。

9	鲜鸡蛋	(2) 色泽：具有禽蛋固有的色泽。 (3) 组织形状：蛋壳清洁、无破裂，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，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明。 (4) 气味：具有产品固有的气味，无异味。 (5) 杂质：无杂质，内容物不得有血块或其他鸡组织异物。 3.送货时出具蛋鸡养殖场的《承诺达标合格证》。
10	面粉	1.产品为精制粉，质量符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》标准，食品安全符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》及《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）第 1 号及修改单。 2.产品规格：每袋净重为 25kg。 3.包装要求：符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。 4.面粉色泽呈乳白色或淡黄色，不发暗，无杂质，无粗粒感，流散性好，不结块，有自然的麦香味。 5.剩余保质期：产品在送达指定学校时剩余保质期不得少于保质期的三分之二。（自生产之日起开始计算）
11	鲜牛肉	1.鲜牛肉类要求： ①呈鲜红色或深红色，有光泽；无毛、按压无水迹；脂肪呈乳白色或微黄色，具有牛肉正常气味，无异味，肉质紧密，有弹性；表面湿润，不粘手。 ②牛肉质量符合：GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》，食品安全符合：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物相关指标达到国家标准的要求。 ③安全标准满足符合 GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和 GB 31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》。 2.加工配送要求： （1）肉类必须去头颈部、四肢、尾巴、板油、生殖器、内脏、三腺（甲状腺、肾上腺、淋巴腺）后再进行初加工。

		(2) 牛肉送货时该批次肉类符合溯源体系，必须出具该批次动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证、提供兽药残留检测报告（其中配送日期不得超过该批次检验合格证明上明示的日期 5 天）。 (3) 运输方式：冷藏运输。 3.因不可抗力因素影响，无法供应牛肉时，经甲方确认可供应其他肉类。
--	--	---

注：上述产品生产和包装要求均应符合相应国家标准，无国家标准的应符合相关行业标准，如有国家最新标准按最新标准执行。

五、服务要求

（一）基本要求（单独提供配送中心、冷冻库、车辆的证明材料）

1、乙方须具有农副产品、粮油销售等食品食材的相关资质。配送的食材提供检测报告或食品检验合格证，保证食品卫生安全和质量安全。乙方不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品；

2、乙方需在 2025 年秋季开学前（即 2025 年 9 月前）在越西县境内设立一个学生餐“净菜加工配送中心”，面积不得少于 3000 平方米，用以满足约 9 万学生就餐的食品存储、加工需求。

3、乙方需为本项目配备足够的冷藏运输车辆，数量不少于 17 辆；

4、乙方冷冻库面积不得少于 600 平方米，冷藏库面积不得少于 700 平方米，具备配电房、视频监控室、食品检测室、食品留样室、蔬菜加工区（分挑拣间、清洗间、切配间、消毒室）及包装区、肉类加工区及包装区等功能室。

5、乙方需配备现代化生产设备设施，符合国家食品卫生安全标准的相关要求；净菜加工配送中心建成后需获取相关部门的认证。

6、乙方“净菜加工配送中心”必须安装视频监控系统，全程对食材加工和配送环节全程监控，实现视频监控全覆盖、无盲区监控并可追溯

（二）服务技术要求（单独提供保单、各类人员的证明材料）

1、乙方必须为本项目购买单次赔偿额 1 亿元以上的食品安全责任保险，保险期覆盖本项目整个服务期。

2、乙方必须配备本项目所需的食品安全管理人员、专职营养师、专职食品检验员等从业人员至少各 1 人。

3、乙方为本项目配备至少 17 名非车辆驾驶员的专职配送人员。

（三）生产基本要求

1、集中采购、索证索票。乙方提供的食品原料应具备新鲜、安全、优质等基本要求并可追溯原材料供源；在同等条件下优先采购越西本地农副产品。

2、集中检验（测）：乙方应按照国家食品验收标准对每批次食材进行入库检验（测），确保食材均无品质异常，同时接受市场监督管理及相关食品卫生安全部门全程监督，杜绝不合格产品流入学校食堂，确保食品安全。

3、集中加工：净菜加工应在配送中心完成，所有流程实行统一监管，规范操作，确保食材在加工环节中卫生安全，搭配合理，膳食营养均衡。

4、集中配送：乙方根据越西县所属各学校区域分布情况制定切实可行的配送方案，按照方案用冷链车将食材按规定时间保质保量配送到各学校食堂储藏间。

（四）食材配送模式

食材配送采取两种模式。即：

1、净菜配送模式。对适宜“净菜”配送的学校，乙方根据学校需求，对学校食堂供餐所需食材实行统一采购后由“净菜加工配送中心”统一制作（挑拣、清洗、切配等），净菜包装筐应清洗干净并消毒，按审定的食谱统一计量分装后通过冷链车送达学校食堂，再由学校食堂适时加工成熟食（热餐）供应给学生。乙方对食品质量安全全权负责，并协助学校对学生就餐管理提供服务。

2、毛菜配送模式。对边远、不具备冷藏条件、学生 300 人以下的学校，乙方可按学校需求配送毛菜。

六、结算方式及价格确定

1、结算方式

以实际供货量据实结算。如当月因特殊情况对已产生的食材费不能及时据实结算的，可参照上月日均食材费（原则上不超过上月日均食材费的 80%），按实际供应天数进行预付。

2、价格确定：①大米、面粉、鲜鸡蛋、菜籽油按本合同“一、合同货物”中的中标价进行结算；②鲜猪肉、鲜牛肉、鲜羊肉、其它畜禽肉类、蔬菜类、水果类、调料及干杂通过询价后，按询价基准价、下浮率计算结算价格（调料及干杂下浮率 2.00%，水果类下浮率 4.00%，蔬菜类下浮 1.00%，鲜肉类下浮 0.40%，面粉下浮 7.15%，鲜鸡蛋下浮 2.04%，菜籽油下浮 0.68%，大米下浮 1.01%）。净肉、净菜由“毛菜”加工成“净菜”，损耗率见越西县教体科局委托第三方机构出具的《调研报告》，若市场上出现新的食材，县教体科局及相关部门将派人进行市场调研，确定相应食材由“毛菜”加工成“净菜”的损耗率。

3、询价方式：①询价小组由县发展改革和经济信息化局、县财政局、县教育体育和科学技术局、县市场监督管理局、县农业农村局、县纪委监委、校长代表、教师代表等组成；②鲜猪肉、鲜牛肉、鲜羊肉、其它畜禽肉类、蔬菜类、水果类按月询价（每学期首月以当月询价为结算基准价，之后以上月底询价为结算基准价），调料及干杂按学期询价（每学期首月询价），若遇食材价格与结算当期市场价格浮动较大时可组织二次询价；③询价基准价由询价小组随机采集越西县县城范围内不低于三家农贸市场或超市的平均价确定。

七、货款支付方式及付款进度安排

1、支付方式：分期付款。

2、根据学校及乙方共同核定的实际供货量，以每月为周期进行结算，达到付款条件起 30 日内，具体支付时间根据财政资金到位情况及拨付资料的完整性而定。如遇机构改革、学校合并、供餐学校所数、供餐天数、学生人数、供货量增减变动等，按实际供货量据实结算，乙方必须无条件接受。

八、验收、交付标准和方法

1、本项目甲方将严格按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）的要求分批次进行验收。

2、本项目验收工作由学校完成，学校组织验收人员，对每批次食材进行现场验收。

3、乙方的食材送达学校食堂应完好无损，与学校收货人员共同清点、检查包装及净菜加工是否符合要求，做出签收记录，双方签字确认。

4、甲方对需要乙方对交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认的，乙方应予以配合，并出具书面意见。首次配送时乙方需提供第三方出具的检验报告（蔬菜、水果除外），以后乙方每次均需提供合格的检验报告。

九、履约保证金

签订合同前，乙方应缴纳合同金额的 5% 作为履约保证金，交款方式：银行转账、支票、汇票、本票、保函，交款时间为中标通知书发放后，政府采购合同签订前。退款方式：最终履约验收合格后 10 日内一次性及时退还；履约保证金不予退还情形：未按政府采购合同履约的。履约保证金不予退还的，将按照有关规定上缴国库。逾期退还履约保证金的，将依法承担法律责任，并赔偿供应商损失。

十、售后服务及质量保修范围和保修期

1、质保期内出现质量问题，乙方在接到通知后 2 小时内响应到场，3 小时内完成更换或赔偿，如无法在规定的时间内更换，影响学生就餐的，视作乙方未能按时交货，甲方有权退货并追究乙方的违约责任。货到现场后由于甲方保管不当造成的问题，乙方亦应负责更换或者补送，但费用由甲方负担。

2、符合国家及行业相关标准，符合验收标准。

十一、违约责任与争议解决的方法

（一）甲方违约责任

1、甲方无正当理由拒收食材的，甲方应偿付配送当天拒收食材货款；

2、甲方无正当理由逾期支付货款的，除应及时付足货款外，应向乙方偿付未付款项总额万分之一每天的违约金。

（二）乙方违约责任

1、乙方在 2025 年秋季开学前，未按要求设立净菜加工配送中心及未满足配送要求的，视为乙方根本违约，甲方有权单方解除合同，不予退还乙方所缴纳的履约保证金。

2、乙方服务人员未达到服务人员要求条款及乙方投标文件承诺的，甲方每发现一次，乙方须承担本项目采购预算总价款的万分之一的违约金并及时进行整改。

3、乙方无正当理由，不能交付食材或逾期交付食材而违约的，造成学校不能正常供餐的，应向甲方偿付逾期交货部分货款总额作为违约金。

4、乙方保证食材无瑕疵，包括食材所有权及知识产权等权利无瑕疵。经法院判决有权对上述食材主张权利或国家机关依法对食材进行没收查处的，乙方除应向乙方返还已收款项外，还应按本项目采购预算总价款的万分之一向甲方另行支付违约金。

5、除上述违约情形外，乙方有违反本合同（包含本合同的组成部分，如招标文件等）约定其他情形的，甲方有权向乙方书面发出限期整改通知书，对限期整改仍未达到甲方要求或拒不整改的，甲方有权终止合同，乙方应按本项目采购预算总价款的百分之一向甲方支付违约金。

（三）争议解决办法

1、因食材质量问题发生争议的，由越西县质量技术监督部门或双方共同指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。食材符合标准的，鉴定费由甲方承担；食材不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2、合同履行期间，若双方发生争议的，可协商或由有关部门调解解决，协

商或调解不成的，由当事人依法向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼以维护其合法权益。

十二、安全责任

在履行合同过程中，由乙方自行负责和承担相关安全责任。若发生由于自身安全措施不力造成事故，其责任和因此发生的费用及后果由乙方承担，乙方投入本项目工作人员的人身安全由乙方负责。乙方应为本项目工作人员购买人身意外伤害险及与本项目实施有关的一切保险

十三、考核要求

越西县教体科局组织甲方成立考核小组监管考核。考核时间为每学期不定期考核，每年不低于2次，具体以甲方要求为准。

十四、考核及退出机制

出现下列情形之一的，甲方有权单方解除合同或不再续签合同，由此产生的一切经济及法律责任由乙方承担：

- （一）因乙方原因发生重大食品安全事故的；
- （二）违反合同行为，包括严重降低膳食质量标准、随意变更食谱、严重缺失食品卫生安全保障条件的；
- （三）使用腐败变质、油脂酸败、污秽不洁、掺杂使用假冒伪劣食品原料或使用的食品原料农药残留、致病性微生物、重金属以及其他危害人体健康物质成分含量超过国家食品安全标准限量的；
- （四）采购加工制作高危食品，存在食品安全事故的潜在风险，不符合食品安全生产经营要求，所供应产品不符合食品安全标准的；
- （五）违反法律法规，逃避监督管理部门监管情节严重的，或严重违反食品质量安全法规以及有其他不良行为造成恶劣影响或严重后果的；
- （六）供货时无正当理由拒绝供货或不按合同约定时间、地点送货，影响学生正常就餐的；
- （七）在合同履行过程中国家政策调整，不按国家新政策执行标准的；
- （八）筹备进度严重滞后，不能保证按时配送的；
- （九）不能按时足额缴纳项目履约保证金的；
- （十）乙方未按要求购置食品安全责任保险或购置的食品安全责任保险到期未续保的。

十五、其他

- 1.本合同一式六份，自双方签章之日起生效。甲方二份、乙方二份、政府采

购管理部门备案一份、采购代理机构各一份，具有同等法律效力。

2.本合同未约定或与招投标文件冲突的条款均以本项目的招投标文件为准。

3.本合同与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

(1) 政府采购合同及其变更、补充协议

(2) 中标（成交）通知书

(3) 履约保证金保函

(4) 食品安全责任保险保险单

(5) 国家法律、行政法规和规章制度规定或合同约定的作为合同组成部分的其他文件

甲方（盖单位公章）：越西县板桥镇中心小学校

法定代表人（授权代表）：

地 址：越西县板桥镇板桥村一组

开户银行：四川银行股份有限公司凉山越西支行

账 号：14010537000017360

电 话：13981515806

乙方（盖单位公章）：凉山链融供应链管理有限公司

法定代表人（授权代表）：

地 址：越西县越城镇易地扶贫搬迁集中安置小区农贸市场

开户银行：四川银行股份有限公司越西支行

账 号：14010302000006474

电 话：15883487916

签约日期：2025 年 8 月 4 日