



温州医科大学重大合同合法性审查登记表

送审部门/单位：后勤发展处国有资产与设备管理处

编号：WMU-ZD-19-20250015

合同名称	WMU-2025ZB910温州医科大学食材采购配送		
合同订立事由、方式	公开招标采购		
其他			
合同相对方	浙江森马现代农业发展有限公司，温州市百丰粮油有限公司，温州市新友种植专业合作社，温州市三溢食品有限公司		
送审部门合同编号			
合同金额	1元	承办单位	后勤发展处
承办人	陈强	承办人联系电话	18957798197
合同承办单位送审意见	通过 负责人： 李谷 2025年06月23日		
合同归口科长审核意见	通过 负责人： 郑柱 2025年06月23日		
合同归口管理部门审核意见	通过 负责人： 王剑军 2025年06月24日		
财务部门审核意见	注意一下合同的大写金额 负责人： 周瑜琛 2025年06月24日		
合法性审查意见	通过 负责人： 郑飞中 2025年06月30日		

备注：1.本审查仅限合同合法性审查。

禽蛋、水产品、禽畜肉及其制品采购配送合同

甲方：温州医科大学

乙方：温州市新友种植专业合作社

根据 2025 年 6 月 16 日 温州医科大学食材采购配送 项目（项目编号： WMU-2025ZB910 ）（ 标段三 ）的采购文件要求和中标通知书，并根据《中华人民共和国民法典》、地方有关法律、法规和政策，双方在自愿、平等协商、致的基础上，签订本合同。

一、合同服务期限

2025年 9 月 1 日至2026年8月31日止。

二、定价及结算方式：

1、合同价为货到学校指定地点价，包括货物费、耗损费、运输费、搬运费、卸货、税金和其他可能发生的所有伴随服务费用。不在采购范围的品种可以通过双方询价后商定价格。**注：服务期内，如因甲方校区新增等情况，乙方应无条件配合甲方。**

2、按月结算，月结算价：

（1）禽蛋： Σ 中标价 $\times$ 每月实际采购量。

序号	内容	中标价
1	鲜鸡蛋（大）	折扣率： 70 %
2	鲜鸡蛋（中）	折扣率： 70 %
3	鲜鸡蛋（小）	折扣率： 70 %
4	光鹌鹑蛋	6 元/斤
5	咸鸭蛋	1.1 元/枚
6	皮蛋	1.2 元/枚

1）采购序号清单第 1-3 项：小鸡蛋、中鸡蛋、大鸡蛋以一个月为一个定价周期，以温州市发展改革委 “温州市区重要民生商品价格监测每周简析”

（<https://wzfgw.wenzhou.gov.cn/col/col1216781/index.html>）中上一个月第三个星期星期五鸡蛋公示为基准价（保留小数点后 2 位）。

2）采购序号清单第 4-6 项以固定综合单价形式报价，服务期内单价不变。具体金额按实际采购量结算。

(2) 水产品、禽畜肉及其制品

类别 序号	项目分类	序号	货物名称	年参考用 量(500g)	中标价 (元)	质量要求
类别 一	冷鲜肉（是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。）	1.	猪小里脊肉	13000	14.375	其色泽红润，肉质透明，质地紧密，富有弹性，手按后能够很快复原，并有一种特殊的猪肉鲜味。
		2.	去皮五花肉（三层肉）	7000	14.375	肥瘦比例不大于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，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳，不粘手，脂肪洁白。
		3.	带皮猪五花（三层肉）	1000	13.8	带皮，肥瘦比例不大于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，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳，不粘手，脂肪洁白。
		4.	仔排	1500	21.85	色泽正常，无异味，规格按采购方使用规格提供。
		5.	猪大排	15000	14.375	色泽正常，无异味，规格按采购方使用规格提供
		6.	猪前排	30000	12.075	外观颜色粉红色，气味略带点腥味，用力按压，排骨上的肉能迅速地恢复原状，摸下排骨表面，表面有点干或略显湿润而且不粘手。
		7.	猪筒子骨	1000	10.35	色泽正常，无异味，规格按采购方使用规格提供
		8.	猪蹄（猪蹄尖）	7000	14.95	色泽正常，无异味，规格按采购方使用规格提供
		9.	猪肘（含猪蹄）	8000	13	色泽正常，无异味，规格按采购方使用规格提供。

热鲜肉	10.	带皮猪五花	7000	13.8	肌肉颜色粉红或鲜红，有光泽，无渗出液体的现象，触摸有弹性，不粘手；肌肉无令人不愉快的腥臊味或臭味。无白肌肉和黑干肉的情况。脂肪组织质地紧密结实、呈白色或乳白色，脂肪组织间无硬颗粒状的淋巴结或寄生虫卵。	
	11.	去皮猪五花	1000	14.375		
	12.	后腿肉	11000	10.925		
	13.	后腿肉（去皮）	8000	11.5		
	14.	前腿肉	7000	10.925		
	15.	前腿肉（去皮）	1000	11.5		
	16.	仔排	1500	21.85		
	17.	猪蹄（猪蹄尖）	7000	14.95		
	18.	猪板油	1000	6.9	猪腹部靠近内脏的肥肉组织，主要分布在猪的内脏周围，特别是靠近肠胃部分的位置，厚度达到1cm以上。色泽正常，无异味，规格按采购方使用规格提供	
	投标人须按采购人的要求提供切丝、切块、绞肉等加工要求，加工费含在投标单价中。					
类别二	猪副产品	19.	猪心	1000	11.5	淡红色，脂肪乳白色、微红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。
		20.	猪肚	1000	25.3	富有弹性和光泽，白色中略带浅黄色，粘液多，质地坚而厚实；颜色乳白色或淡黄褐色组织，粘膜清晰，有较强的韧性。猪肚需供货方洗净后配送。
		21.	猪沙肝	4000	6.9	颜色有光泽，表面清洁无异味，呈

						红褐色或淡棕色，光洁滑润，无胆汁无水泡，略有血腥味，切开后肝内无黄色胆汁，无虫体无异物，有弹性。
		22.	猪腰子	200	23	颜色为红褐色，用两个指头捏一下感受其弹性，弹性好，表面应光滑且色泽均匀，没有出血点或破损现象，大小适中，髓质和皮质区分清晰，内部组织情况良好，气味是正常的肉腥味，无异味。
		23.	猪耳朵	600	23	具有产品应有的色泽，无异味，规格按采购方使用规格提供。
类别 三	猪肉深加工 产品	24.	酱油五花肉	2000	28	具有产品应有的色泽、气味和组织状态，无黏液、无霉点、无异味、无酸败味、无正常视力可见外来异物。
		25.	中式香肠	3000	12	具有产品应有的色泽、气味和组织状态，无黏液、无霉点、无异味、无酸败味、无正常视力可见外来异物。
		26.	千张卷	4000	6	肥肉占约 10%，瘦肉占约 90%。 外豆皮颜色均匀，白色或淡黄色，有光泽，组织紧密细腻，有韧性，薄厚度均匀一致，不粘手，无杂质；内里猪五花肉肉末具有应有色泽，无异味，无杂物。整体包裹紧实，不松散
		27.	菜干肉丸	2000	9	肥肉占约 19%，瘦肉占约 81%。 梅干菜墨褐色有光泽，不粘手，具有酱香味和梅干菜特有气味，无异

						味，无杂质。猪五花肉肉末具有应有色泽，无异味，无杂物。整体包裹紧实，不松散
		28.	豆泡夹肉	300	9.2	肥肉占约 10%，瘦肉占约 90%。 外豆腐泡颜色均匀，白色或淡黄色，有光泽，组织紧密细腻，有韧性，不粘手，无杂质；内里猪五花肉肉末具有应有色泽，无异味，无杂物。整体包裹紧实，不松散
		29.	肉丸	3500	6	肥肉占约 35%，瘦肉占约 65%。 原料猪五花肉末、面粉等，颜色白里透黄，表面粗糙，掰开后内部能明显看到肉的纤维，无异味，无杂物
		30.	瘦肉丸	500	8.97	原料猪五花肉、面粉、调味料等，颜色粉红，具有瘦肉丸应有的气味，无异味无杂质
类别 四	禽畜类	31.	鲜乌鸡	3000	9.2	2.5-2.8（斤/个） 新鲜非冷冻，掏净内脏，去除冠、爪、嘴处角质黄皮，摘除三管，肉体洁净，眼球饱满，表皮无破损，无断颈、无断翅、无断爪、无断骨、无淤血、无病变、无浮毛
		32.	鲜三黄鸡	3500	6.325	2.5-2.8（斤/个） 新鲜非冷冻，爪白色，掏净内脏，去除冠、爪、嘴处角质黄皮，摘除三管，肉体洁净，眼球饱满，表皮无破损，无断颈、无断翅、无断爪、无断骨、无淤血、无病变、无浮毛
		33.	鲜本地鸡	200	9.775	2.8-3.2（斤/个） 新鲜非冷冻，掏净内脏，去除冠、

						爪、嘴处角质黄皮，摘除三管，肉体洁净，眼球饱满，表皮无破损，无断颈、无断翅、无断爪、无断骨、无淤血、无病变、无浮毛
		34.	鲜白鸽	200	25	0.6-0.8（斤/个） 肉鸽，新鲜非冷冻，掏净内脏，去除爪、嘴处角质黄皮，摘除三管，肉体洁净，眼球饱满，表皮无破损，无断颈、无断翅、无断爪、无断骨、无淤血、无病变、无浮毛
		35.	鲜老鸭	500	23	2-2.8（斤/个） 新鲜非冷冻，去除爪、嘴处角质黄皮，肉体洁净，掏净内脏，眼球饱满，表皮无破损，无断颈、无断翅、无断爪、无断骨、无淤血、无病变、无浮毛
		36.	鲜鸭血	200	2.3	0.7-0.9（斤/个） 呈圆盘状，红色或深红色，表面光滑，无明显的裂纹或破损；没有异味，有一定的弹性，不过于软烂或过于硬；应经过充分的清洗，没有残留的血块或其他杂质。
		37.	鲜鸭肠	300	7	呈乳白色，粘液多，异味较轻，具有韧性，不带粪便及污物
		38.	鲜鸡爪（脱骨）	500	19	0.06-0.072（斤/个） 白色或米色，无异味，无异物，无焦斑，无霉斑
		39.	鲜鸭掌（脱骨）	340	10	0.042-0.05（斤/个） 色泽白亮并且富有光泽，无残留黄色硬皮；质地紧密，表面微干或略

						显湿润且不黏手
类别 五	牛肉类	40.	鲜牛腩	3500	30.5	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色，指压后的凹陷可恢复，具有鲜牛肉正常的气味，无异味
		41.	鲜牛腱子	3500	39	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色，指压后的凹陷可恢复，具有鲜牛肉正常的气味，无异味
		42.	鲜牛肉块	1000	36.5	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色，指压后的凹陷可恢复，具有鲜牛肉正常的气味，无异味
		43.	鲜牛肉碎	22000	32	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色，指压后的凹陷可恢复，具有鲜牛肉正常的气味，无异味
		44.	鲜牛肉丝	8000	36.5	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色，指压后的凹陷可恢复，具有鲜牛肉正常的气味，无异味
		45.	鲜牛排骨	200	32.2	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色，指压后的凹陷可恢复，具有鲜牛肉正常的气味，无异味
		46.	鲜牛蹄筋	200	51.7	色泽白亮并且富有光泽，无残留腐肉，肉质透明，质地紧密，具有弹性
类别 六	羊肉类	47.	鲜羊肉	3000	30	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色，指压后的凹陷可

						恢复，夹有脂肪，肉质微湿，不粘手，具有正常的气味，无异味
		48.	鲜羊排	500	33	肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈乳白或淡黄色，指压后的凹陷可恢复，夹有脂肪，肉质微湿，不粘手，具有正常的气味，无异味
类别七	水产海鲜类 1	49.	河虾	1000	45	鲜活、活体长 5 厘米左右
		50.	草鱼	2000	10	鲜活、优质 1000g/条
		51.	海虾（对虾）	5000	26	鲜活、体长 10 厘米左右
		52.	鳊鱼（花鲢）	3000	5.5	鲜活、1500g 左右一条
		53.	鲫鱼	2500	13	鲜活、200g 左右一条
		54.	草鱼	2000	10	活、750g 左右一条
类别八	水产海鲜类 2	55.	清江鱼	2000	13	活、1000g 左右一条
		56.	小龙虾	1000	22	鲜活、优质 20 只左右/斤
		57.	子梅鱼	2500	14	冰鲜、100g 左右/条
		58.	鲢鱼	2500	11	冰鲜、200g 以上一条
		59.	鲳鱼	4000	12	冰鲜、100g 左右一条
		60.	带鱼	2000	17	冰鲜、250g 左右一条
		61.	带鱼	6000	13.5	冰冻、250g 左右一条
		62.	鱿鱼	16000	10.5	冰冻、500g/个
		63.	生蚝	4300	10	1 斤（5-6）个

1) 类别一、类别二两类货物在合同执行期内，在合同执行期内，根据市场行情实行动态价格调整，本月使用，下月结算，货物验收合格后，学校在收到供应商的发票后 7 日内支付货款。若在合同期内温州市发展和改革委员会官网停止《温州市区猪肉批发价格监测报告表》的发布，按上一月价格执行；停止发布 3 个月以上的，则双方共同询价确定价格。

供货当月结算价（保留 2 位小数）=Σ 结算系数×投标价，结算系数（保留 2 位小数）=供货上月

温州市发改委公布白肉外三元平均价/投标当月发改委公布白肉外三元平均价。结算价为货物到学校指定地点价，包括货物费、交易费、耗损费、运输保险费、配送费、检验验收费、税金、其它可能发生的所有费用。

合同执行期的最后一个月，因以上结算方式可能会造成合同金额不足或无法使用完毕，因此取合同内倒数第二个月的结算价作为最后一个月的结算价。

2) 类别三在合同期内，价格不作调整。结算单价=投标单价。

3) 类别四在合同执行期内，根据市场行情实行动态价格调整，本月使用，下月结算。供货当月结算价（保留 2 位小数）=Σ 结算系数×投标价，结算系数（保留 2 位小数）=供货上月第三周温州市发改委公布温州市区农贸市场商品价格监测表中南浦、新田园和茶山农贸市场**鸡肉**的平均价/投标上月第三周温州市发改委公布温州市区农贸市场商品价格监测表中南浦、新田园和茶山农贸市场精瘦肉的平均价。若在合同期内温州市发展和改革委员会官网停止《温州市区农贸市场商品价格监测表》的发布，按上一月价格执行；停止发布 3 个月以上的，则双方共同询价确定价格。

4) 类别五在合同执行期内，根据市场行情实行动态价格调整，本月使用，下月结算。供货当月结算价（保留 2 位小数）=Σ 结算系数 X 投标价，结算系数（保留 2 位小数）=供货上月第三周温州市发改委公布温州市区农贸市场商品价格监测表中南浦、新田园和茶山农贸市场**鲜牛肉类别中新鲜无骨**的平均价/投标上月第三周温州市发改委公布温州市区农贸市场商品价格监测表中南浦、新田园和茶山农贸市场**鲜牛肉类别中新鲜无骨**的平均价。若在合同期内温州市发展和改革委员会官网停止《温州市区农贸市场商品价格监测表》的发布，按上一月价格执行；停止发布 3 个月以上的，则双方共同询价确定价格。

5) 类别六在合同执行期内，根据市场行情实行动态价格调整，本月使用，下月结算。供货当月结算价（保留 2 位小数）=Σ 结算系数 X 投标价，结算系数（保留 2 位小数）=供货上月第三周温州市发改委公布温州市区农贸市场商品价格监测表中南浦、新田园和茶山农贸市场**鲜羊肉类别中新鲜带骨**的平均价/投标上月第三周温州市发改委公布温州市区农贸市场商品价格监测表中南浦、新田园和茶山农贸市场**鲜羊肉类别中新鲜带骨**的平均价。若在合同期内温州市发展和改革委员会官网停止《温州市区农贸市场商品价格监测表》的发布，按上一月价格执行；停止发布 3 个月以上的，则双方共同询价确定价格。

6) 类别七在合同执行期内，根据市场行情实行动态价格调整，本月使用，下月结算。供货当月结

算价（保留2位小数）=Σ 结算系数 X 投标价，结算系数（保留2位小数）=供货上月第三周温州市发改委公布温州市区农贸市场商品价格监测表中南浦、新田园和茶山农贸市场水产相应货物的平均价/投标上月第三周温州市发改委公布温州市区农贸市场商品价格监测表中南浦、新田园和茶山农贸市场水产相应货物的平均价。若在合同期内温州市发展和改革委员会官网停止《温州市区农贸市场商品价格监测表》的发布，按上一月价格执行；停止发布3个月以上的，则双方共同询价确定价格。

7) 类别八在合同期内，价格不作调整。结算单价=投标单价。

1、合同期内，学校对采购量不做承诺，按实际采购量结算。

2、按月结算，月结算价：验收合格，乙方应及时配合甲方完成采购对账工作，完成后须在7个工作日内开具月结发票，甲方在收到乙方的月结发票后7个工作日内支付货款，如遇寒暑假可适当延长。

3、履约保证金：合同签订后7个工作日内，乙方应支付陆万贰千元（¥62000.00元）作为履约保证金（或履约保函），打入采购人指定账户（户名：温州医科大学后勤发展处餐饮服务中心；账号：1203219029200085162；开户银行：中国工商银行股份有限公司温州城南支行）。合同期内供应商无违约的，履约保证金在合同履行完毕后无息退回。逾期未缴纳履约保证金的视为放弃中标资格。

三、产品配送要求

（一）配送时间及验收要求

1、甲方每天16:00前通过微信或邮箱或采购系统等方式通知乙方采购需求，乙方需在2小时内响应订单，除时令季节原因外，乙方不得拒绝供应甲方所定的货物。供应商须将货物在次日早上07:30前（有特殊情况可以协商）送到甲方指定食堂（包括茶山校区、滨海校区和学院路校区），经验收后送至各食堂楼层班组。对甲方临时的供货要求，须2小时内送达。如遇节假日或台风恶劣天气，乙方需提早做好备货，保证甲方供货不受影响。乙方不得随意变更供应商品，应严格按甲方及标书要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则甲方有权拒收；如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向甲方申请。

2. 验收标准

（1）票、账、货相符，所有货物去箱、去筐、去水、去冰（以化冻后实际重量为准）等，按净重过磅，

（2）实到货物数量在采购需求通知的±5%内的，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式叁份的送货清单，供双方验货后签字确认，作为送、收货的凭证。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货。甲方贰份，乙方一份。

（3）乙方因不能按时按量交货的，甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。到货时产品的剩余保质期不少于产品保质期的三分之二。乙方

提供货物的有效检验报告和合格证明文件。

(4) 非甲方的人为原因而出现产品质量，由乙方负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

(二) 包装与标志要求

1、包装：容器(框、箱、袋)必须经清洗消毒。要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

2、有预包装的货物，货物包装必须符合国家环保和食品安全要求，包装标识清楚，如印有品牌、产地、生产日期、保质期、生产厂家、联系电话、食品生产许可证编号等。

3、无预包装的货物，乙方按甲方要求将货物分包装，包装容器密封性良好，容器(框、箱、袋)要求清洁、卫生、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、无霉变现象。每件货物包装必须按《食品标签通用标准》(GB7718-2011)贴标签，并标明每箱、每袋货物的产地、品种、净含量和制造商等重要信息。

4、直接接触产品的包装纸、盒及塑料薄膜等包装材料，符合相关标准的规定。产品包装牢固，无泄漏。

(三) 运输要求

1、乙方运输工具应清洁卫生无污染，符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。散装食品应符合国家相关法律法规及标准的视频容器或包装材料进行密封包装后运输。

2. 乙方应固定送货运输人员，并在甲方备案。

四、其他服务相关要求

(一) 乙方如因食品质量安全、未达到目标，乙方应因此承担责任和经济赔偿等。凡因乙方提供的商品因质量问题造成食物安全事件或肠道病等事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

(二) 根据配送的品种制定检测计划，乙方每月提供至少 8 种检测报告或食品检验合格证(寒暑假另行规定)。

(三) 乙方应配合甲方协办一次师生文化活动，配合甲方年货节等各类活动。

(四) 必须遵守学校相关规章制度，服从校方管理。

(五) 乙方须遵守《浙江省食品安全数字化追溯规定》有关要求，按要求在“浙食链”系统录入“重点品种”供应商资质、采购和配送交易等追溯信息，实现全程可控可溯无纸化交易。

(六) 所有配送人员无任何违法犯罪不良记录。

(七) 甲方不定期从配送的货物中抽检不少于 5 样样品, 由甲乙双方共同将样品送至符合 CMA 认证的第三方检测机构进行检测, 检测费由乙方承担; 检测标准依据由国家市场监管部门下发的《食品安全监督抽检实施细则(2025)》。乙方需每月 10 日之前提交上月检测报告至甲方指定联系邮箱, 逾期视为违约。出现一次检测结果为阳性, 则扣除服务费 1000 元/次。出现 5 次以上, 甲方有权解除合同, 并没收履约保证金。

(八) 如因所供产品质量或品质问题造成人员身体不适、身体伤害及经济损失的, 乙方应立即(在 2 小时内)派专人到现场妥善处理, 做好安抚工作和善后事宜, 并承担所产生的一切费用、赔偿由此发生的一切经济损失。

(九) 如在合同执行阶段, 乙方提供的货物质量及服务与投标文件所承诺的不符, 甲方有权终止合同, 乙方承担相关责任。

五、转包或分包

本合同范围的货物, 应由乙方直接供应, 不得转让他人供应。如出现转让他人供应情况**甲方有权解除合同, 并没收履约保证金。**

六、合同未涉及条款, 按照投标文件及招标文件执行。

七、双方权利、责任与义务

(一) 甲方权利、责任与义务

1. 甲方应按合同要求, 凭乙方所在单位的增值税发票或普通发票, 在七个工作日内以支票、汇票、网银等方式及时支付货款。甲方在支付本合同项下每一笔款项前, 乙方应当提供等额合格的增值税(专用/普通)发票, 乙方未按期开具或拒绝开具或所开具的发票不符合约定的, 甲方有权延期付款, 不构成违约。

2. 甲方应在乙方食材配送过程中给予积极配合, 协助乙方办理配送车辆在本校内道路通行门禁卡或时效性通行证, 协调承包餐厅配送业务与结算监督。

3. 对乙方配送食材的质量、数量、卫生、时效性及服务态度进行日常管理与定期考评。

4. 发生配送不及时、规格(品牌)不符、重量误差等履约责任问题时, 甲方应及时要求乙方作出妥善处理。

5. 若发生食物中毒事件, 甲方有权对乙方食材及其上游供应商进行追溯, 并按照国家卫计委有关规定进行处理。属于乙方责任事故的, 甲方有向乙方追责的权利。

6. 甲方有权定期或不定期地到配送企业公司, 对食堂食品原材料配送工作进行督查。对配送企业不符合《学校食材集中配送企业食品安全操作指南》规定的, 有权要求企业整改。不按期完成整改的, 甲方有权解除合同。

（二）乙方权利、责任与义务

1. 在合同期内乙方必须保证企业营业执照、资质、卫生许可证、食品安全责任保险等证件有效。若发生变更事项应及时向甲方提交变更材料。

2. 乙方在配送过程中遇到不可抗力因素时，必须在第一时间利用电话等方式通知甲方联系人，并根据甲方所提出的合理要求采取相应补救措施。

3. 乙方在配送出库前应严把质量关，做好食材质量定期检测与日常自查工作。如乙方提供的产品被甲方发现质量问题或被甲方服务对象投诉属实，由乙方承担一切责任，并赔偿甲方的相应损失。乙方因食品质量问题被政府有关部门行政处罚、违纪处理或媒体曝光，甲方有权解除合同，甲方同时保留追究乙方责任的权力。

4. 乙方不得转让或部分转让或分包其履行合同的义务。乙方为该项目投入的设施设备购置、管理及处置均自行负责。

八、违约责任

1、乙方如未按甲方规定时间按时按量配送物资的，第一次予以口头警告，第二次予以书面警告，影响开餐的，每次处以扣除履约保证金3000元的处罚，**履约保证金扣完不足部分，甲方有权从结算款中予以直接扣除**，三次以上未及时配送的甲方有权解除合同。

2、乙方所送货物,若出现严重质量问题的货物而影响开餐，须承担由此造成的损失，此外每次扣除履约保证金3000元，**履约保证金扣完不足部分，甲方有权从结算款中予以直接扣除**，两次及两次以上甲方有权解除合同。

3、乙方所送货物，若不符合甲方要求，甲方有权予以退回，对甲方造成重大影响的由乙方负责。5次配送不合格货物的，甲方有权解除合同。

4、甲方对配送单位首次出现下列违约行为并采取有效补救措施，食堂工作不受影响的情况下，向乙方发出书面通知书，并以配送单位当天供货总金额的 50%作为违约金，从结账款中扣除；第二次出现下列违约行为的，甲方向配送单位发出书面书，并以乙方当天供货总金额的 100%作为违约金，从结款中扣除，第三次出现下列违约行为的或无故停止供货超过三天且经甲方催告无效，甲方可终止部分或全部合同，乙方需无条件退还已支付货款的 10%作为违约金，并没收履约保证金。

（1）提供变质、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，对人体健康有害的；

（2）提供含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）提供含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）提供掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

- (5) 提供用非食品原料加工的, 加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的;
- (6) 提供超过保质期限的。

5、乙方发生下列情况之一的, 甲方有权终止合同:

- (1) 乙方的法定资质文件失效的且未事先告知甲方的;
- (2) 乙方在产品经销过程中, 有违法行为的;
- (3) 发生其他法定情形或其他行政指令须终止合同的;

6、乙方在合同期限内, 中途停止供货超过三天, 甲方催告无效, 甲方可终止部分或全部合同, 并没收履约保证金。

7、乙方若在合同期内放弃配送业务或中标配送权利, 必须提前二个月以书面形式送达甲方(时间计算点以甲方收到送达文书当日开始计算)。

九、其他约定

1. 涉及合同正常履行的未尽事宜, 双方应及时协商解决。经友好协商达成一致的, 应签署书面修改或补充协议, 该协议将作为本合同的一个组成部分。

2. 有关违约责任处置方面的未尽事宜, 经双方协商未能达成一致意见时, 按《中华人民共和国民法典》等法规规定处理。

3、本项目下货物依据国家行业质量标准或双方达成的协议供货, 若双方对质量结果看法不一致, 任一方送相关部门检验, 检验费等费用由乙方承担。

4、乙方须配合甲方做好特殊疫情下的防控工作。

5、合同期内, 主管部门出台相关规定的, 从其规定。

十、法律适用及争议解决

本合同的一切事项适用中华人民共和国民法典, 对合同双方均具有约束力。与本合同有关的一切争议, 双方须通过友好协商解决。如协商不能解决时, 向甲方当地法院诉讼解决。

十一、开票信息:

户名: 温州医科大学后勤发展处餐饮服务中心;

账号: 1203219029200085162;

开户银行: 中国工商银行股份有限公司温州城南支行。

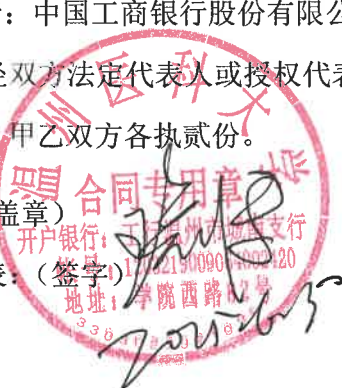
十二、合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。本合同正本一式肆份, 具有同等法律效力, 甲乙双方各执贰份。

甲方: (盖章)

授权代表: (签字)

乙方: 温州市新友种植专业合作社 (盖章)

授权代表: (签字)



地址:

地址: 温州市瓯海区大鵬路 6 号

邮政编码:

邮政编码: 325000

电话:

电话: 0577-86290060

传真:

传真:



