

皮山农场机关食堂采购合同

甲方（采购方）：

名称：皮山农场党政办公室

地址：第十四师昆玉市皮山农场健康路

联系电话：13899476956

乙方（供应商）：

名称：昆玉市宝瑞商贸有限公司

地址：新疆昆玉市昆圆镇红新村15-95

联系电话：15292836606

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，以及本采购项目的招标、磋商文件等采购文件，乙方的《投标（响应）文件》及《中标（成交）通知书》，甲乙双方签订本合同。具体情况及要求如下：

一、项目信息

（1）采购项目名称：皮山农场机关食堂食材采购项目（包2：肉、水产类）

（2）采购项目编号/包号：XJLW-2025-133-02

二、采购内容

乙方按照甲方要求供应皮山农场机关食堂所需的肉、水产类等（包括但不限于），具体种类和质量标准、商务要求、技术要

求等详见附件。

三、合同定价方式、合同期限、合同金额与付款方式

1. 合同期限： 5 个月，自 2025 年 7 月 1 日起至 2025 年 11 月 30 日止。合同期满后，自动解除合同。

2. 合同金额：预计 190000 元（大写：壹拾玖万元整），具体金额以实际产生费用为准。

3. 付款方式：采用分期付款，按照合同期限的 5 个月每月实际产生费用支付。

四、合同履行

收取履约保证金形式：乙方应当以支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交，于合同签订后的 10 个工作日内交至皮山农场财政局账户（收款账号：8780200120103572156）。

收取履约保证金金额：标的合同金额的 10%。

履约担保期限：6 个月

履约保证金：如果乙方出现政府采购合同专用条款约定情形的，履约保证金不予退还；如果乙方未能按合同约定全面履行义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿或赔偿，且不影响甲方要求乙方承担合同约定的超过履约保证金的违约责任的权利。

五、价格与结算

1. 乙方应保证所提供的价格为市场合理价格，不得高于同区域同品质产品的价格（以和田市北慕市场为准）。每月不少于

2 次根据本地产品市场确认各类货品均价（由供应商提供相关证明材料，采购方确认）。

2. 结算周期为每月一次，乙方应在每月 10 日前向甲方提供合法有效的发票及所要求的结算依据相关材料，甲方每月与乙方核对上月的采购数量及金额，并在核对无误后的 10 个工作日内，通过银行转账方式向乙方支付货款，若乙方未按时提供相关材料的甲方有权拒绝支付货款且不承担任何违约责任。

3. 结算价格=折扣率（90%）*本地产品市场各类货品均价。

六、交货时间、地点及验收

1. 乙方应在每天上午 11 点之前按甲方预约计划将食材物资等送至皮山农场机关食堂或指定地点（包含包装、运输等费用需乙方自行承担）。

2. 甲方指定专人按国家相关标准进行验收，不符合相关标准的食材乙方应及时调换，并不得影响甲方的正常工作。

3. 送货单一式两份，经甲方食堂工作人员、乙方送货人签字后各自留存，作为结算依据。

4. 在采购方未签收之前，货物的所有权和风险属于供应商，货物发生遗失、损坏由供应商负责。

5. 乙方应严格按照国家食品安全相关规定，保质、保量为甲方供应所需食材。

6. 甲方有权对乙方供应的货物进行检验和验收，对不符合要求的货物有权拒绝接收并要求乙方及时退换货，过程造成的成

本由乙方自行承担。

七、违约责任

1. 若乙方未按照本协议和补充协议约定的质量要求、配送要求、时限要求、商务要求供应货物，甲方有权拒收货物，并要求乙方退还已支付的款项。如发生3次以上类似事件的自行解除合同。

2. 乙方需按照甲方实际需求分批送货，乙方必须保证整体批量送货与零散小量送货均按时送达皮山农场机关食堂，逾期超过3次的自行解除合同。

3. 甲方因特殊情况需乙方紧急送货的必须于2小时内送达，逾期超过3次的自行解除合同。

4. 乙方每次送达的食材货物如有发生损坏、过期、无合格标志或经过验收后判定为不合格的，甲方有权要求乙方重新无条件更换。如发生3次以上类似事件的自行解除合同。

5. 违反上述违约责任的履约保证金不予退还。

八、争议解决

本合同在履行过程中发生的争议，由双方协商解决；协商不成的，双方应通过甲方所在地新疆生产建设兵团第十四师昆玉市（和田垦区）人民法院起诉解决。

九、组成合同的文件

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) 政府采购合同协议书及其变更、补充协议（附件 1：采购清单及质量要求补充协议；附件 2：商务要求补充协议、附件 3：技术要求补充协议）。

(2) 政府采购合同专用条款

(3) 政府采购合同通用条款

(4) 中标（成交）通知书

(5) 投标（响应）文件

(6) 采购文件

(7) 有关技术文件、图纸

(8) 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。

十、其他条款

1. 本合同自双方签字（盖章）之日起生效。

2. 本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

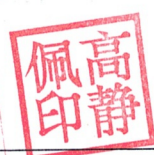
3. 本合同未尽事宜，双方可另行协商并签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力，若补充协议与本合同存在部分冲突抵触、权属争议的，以补充协议为准。

附件 1：采购清单及质量要求补充协议

附件 2：商务要求补充协议

附件 3：技术要求补充协议



甲方（采购人、受采购人委托签订合同的单位 或采购文件约定的合同甲方）		乙方（供应商）	
单位名称（公章或合同章）		单位名称（公章或合同章）	
法定代表人 或其委托代理人（签章）	 	法定代表人 或其委托代理人（签章）	 
		拥有者性别	
住 所	皮山农场241308号	住 所	北京二期
联 系 人	姜光耀	联 系 人	吴磊
联系电话	13899476956	联系电话	15009034968
通信地址		通信地址	
邮政编码		邮政编码	
电子邮箱		电子邮箱	
统一社会信用代码	1191400MB1D00285	统一社会信用代码	91659009MABKY2BTX7
		开户名称	品玉市富诺商贸有限公司
		开户银行	皮山县农村信用合作联社
		银行账号	878110112010104506965 信用
注：涉及联合体或其他合同主体的信息应按上表格式加列。			

附件 1:

采购清单及质量要求补充协议

序号	货物名称	质量规格要求	备注
1	蔬菜	包括当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜;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。要求农残达到国家食品安全要求。	
2	鸡蛋	鸡蛋出栏不超过 5 天,具有动物检验检疫合格证明、要求外壳干净完好、新鲜,破开无臭味或其他异味,色泽鲜明清洁,无散黄变质。	
3	肉类	猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等新鲜肉类;肉类必须具有动物检验检疫合格证明,同时保证肉类新鲜,无明显颜色,淡腥味,非冻肉。	
4	米	为一级优质大米,不含添加剂。供应的大米产品必须是当年或上年出产并符合国家检测标准;包装密封完整,包装上并印有生产日期、保质期、产地等相关信息;要求米粒饱满,没	

		有霉变，无其他杂质，每一批次必须要有符合国家标准的质检报告，确保大米产品新鲜程度的质量指标；严禁提供陈化粮和回龙米；严禁提供过期、发霉、变质、重金属超标、以次充优不符合标准的产品。	
5	面	为一级特精粉。供应的面粉产品必须是当年或上年出产并符合国家检测标准；包装密封完整，包装上并印有生产日期、保质期、产地等；面粉标准按照国家标准要求执行，符合国标一级；确保面粉色泽呈乳白色或微黄色；在精度上手感细腻、颗粒均匀；在气味上面粉要有小麦的天然香味；在水分上，优质面粉流散性好，不易变质，用手抓面粉时面粉会从手缝中自然流出，松手后不成团；在味道上，优质面粉做出的食品有浓郁的麦香味，有嚼头、不粘牙、不牙糝，且色泽纯正，蒸煮烤炸各有特色，营养丰富；严禁提供陈化粮加工而成的或其中含有超标准的添加剂，严禁提供过期、发霉、变质、重金属超标、以次充优不符合标准的面粉。	
6	粮油	食用油产品必须是当年或上年出产并符合国家检测标准；包装为桶装，包装上并贴有符合国标的生产日期、保质期、产地等相关信息的	

		标签;每个食用油品种必须色泽好,透明度高,无浑浊,无沉淀和悬浮物,粘度小,无分层现象,气味正常,无酸臭异味;严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准;严禁使用由浸出法生产和用转基因油料生产的产品;严禁提供过期、变质、重金属超标、地沟油、以次充优不符合国标的劣质油等。	
7	调料	物品包装符合国家规定,供货时的剩余保质期不少于三分之二,散货达到同类物资中等以上品质,无霉烂变质现象。	
8	副食品	产品符合国家及行业相关标准,带有食品生产许可证编号,标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期,供货时的剩余保质期不少于三分之二,产品标准号等内容。	
9	水果	新鲜、成熟、无变质、无异味、无个别腐烂。	
说明: 1. 因产品种类过多,在食堂实际运营过程中采购人另有需求的,则按市场价格×折扣进行采购。 2. 所配送货物必须符合国家及地方食品安全标准。			

附件 2:

商务要求补充协议

1. 交付（实施）的时间（或服务期限）和地点（范围）:

（1）供货期：5 个月。

（2）供货地点：按照采购方实际需求分批送货，必须保证整体批量送货与零散小量送货均按时送达皮山农场机关食堂。若出现特殊情况，经双方协商同意按实际情况进行送货。

2. 付款条件（进度和方式）:（1）供应商自合同实际履行当月开始，次月携上月收货单到采购人处，由双方对当月供应货物情况进行核对，核对无误后，供应商提供相应的发票后，采购人按照皮山农场党政办公室采购预算管理相关规定和程序及时给予供应商结账。（2）原则上由采购人每月结算一次，如遇特殊情况，双方协商另行确定结算时间。

3. 服务要求:（1）采购方原则上提前 1 天至 3 天以采购清单的方式向供应商提供预约计划，特殊情况下也可通过信息或电话方式确定交货时间和具体品种数量，供应商应无条件满足采购方的合理需求并随时供货。（2）在采购方未签收之前，货物的所有权和风险属于供应商，货物发生遗失、损坏由供应商负责。（3）供应商必须在采购方指定时间内将采购人所订购的货物材料送至采购方指定地点。经采购方工作人员验收核对无误后才算完成

(特殊情况除外)。(4) 供应商应当根据采购方实际情况, 按与采购方的约定, 在规定的时间内将规定的货物保质保量送到指定地点, 除客观不可抗力外, 供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的, 供应商应在得知情况的同时及时告知采购方并征得采购方同意。(5) 每次送货, 供应商必须安排不少于 2 个专职送货员及不少于 1 辆专车负责送货 (冷鲜食材需由专用冷藏车配送)。供应商负责货物的运输、过秤, 并协助采购方验收货物, 货物的品种和重量以采购方实际验收的结果为准。(6) 送货车进入送货地点后车速不得超过 5KM, 送货车辆在送货地点内应主动避让行人, 若属供应商车辆责任造成人员事故的, 一切责任由供应商承担。

(7) 供应商必须严格按照采购方的要求配送商品的数量, 不得随意增减数量, 否则, 采购方有权拒收, 一切费用由供应商自行承担。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事先书面申请, 并经采购方同意后方可变更。(8) 供应商不得擅自变更采购方品种 (含商标、名称、产地、包装、规格和重量等), 应严格按采购方要求供应, 否则, 采购方有权拒收, 一切费用由供应商自行承担。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事先书面申请, 并经采购方同意后方可改变。(9) 除客观不可抗力外, 供应商不得更改送货内容。如确需变更供货内容的, 供应商应在得知情况的同时告知采购方并征得采购方同意。(10) 供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量, 送货单不得涂改。标记不清的, 采购方有权拒绝签收, 一切费用由供应商自行承担。结

算期末供应商还应提供送货清单供采购方结算。(11) 供应商不得泄露采购人的商业秘密及相关信息。因失泄密造成采购人损失的, 供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。(12) 若采购的物品非因采购方人为而出现质量问题由供应商包换或包退, 所造成的经济损失由供应商负责。(13) 如遇不可抗力或紧急情况时, 供应商应储存采购方所需的货物储存量, 其储存量应能满足采购方至少五天至十天的需求。供应商必须优先对采购方进行供货, 再考虑其他供货需求。(14) 供应商应当够配合采购方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证等。(15) 供应商应遵守采购方各单位的管理制度及办法, 自觉与采购方签订廉洁自律承诺书和配送责任书。

4. 包装和运输须满足:《商品包装政府采购需求标准(试行)》、《快递包装政府采购需求标准(试行)》(财办库〔2020〕123号文)商品包装、快递包装的要求。

5. 售后服务(质保期): 1年(12个月)。

6. 其他要求: 每次送达的食品货物如有发生损坏、过期、无合格标志或经过验收后判定为不合格的, 采购方有权要求供应商重新免费无条件更换。如发生三次以上类似事件, 采购人有权解除采购合同, 并且要求供应商赔偿相关损失。

7. 结算方式: 结算价格=折扣率*本地产品市场各类货品均价。每月不少于两次根据本地产品市场确认各类货品均价(由供应商

提供相关证明材料，采购方确认)。

附件 3:

技术要求补充协议

基本要求：必须保证质量，不得有腐烂、变质、过期食品。蔬菜水果需随货提供农药检测合格单，确保新鲜、环保无公害，残余农药达到国家相关标准和要求。肉类产品需随货提供检测合格单。抓好食品原材料配送源头检测工作，确保配送食品全部是正规商家生产、正规商家提供；抓好食品配送过程监测，由市场监督管理部门定期或不定期对食品质量进行检测，确保出现问题后可追寻可查。

验收标准：

1. 做好卸货前的检查，甲方和乙方（供应商）双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。
2. 采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票—验证—抽查—清点—入库的程序完成验收，乙方（供应商）可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。
3. 每批次每种货物均抽查验收。
4. 按前附产品质量描述对货物质量进行抽查。