

合同编号:

供货合同

项目名称: 食堂食材配送项目

甲 方: 海南省第一中级人民法院



日 期:



供货合同

采购人（甲方）：海南省第一中级人民法院

供应商（乙方）：罗牛山集团有限公司

参照《中华人民共和国政府采购法》及其实施条例、《中华人民共和国民法典》及智远工程管理有限公司食堂食材配送项目（项目编号：ZYZB(H)-[2023]-0203）的《竞争性磋商文件》、乙方的《投标文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的《招标文件》、《投标文件》、《中标通知书》等均为本合同不可分割的部分。双方同意共同遵守如下条款：

一、合同货物（可后附供货清单）

序号	货物品名	采购数量	折扣率（%）	备注
1	大米	以甲方实际需求为准	95%	
2	食用油	以甲方实际需求为准	95%	
3	蔬菜	以甲方实际需求为准	95%	
4	冻品	以甲方实际需求为准	95%	
5	畜禽	以甲方实际需求为准	95%	
6	水产海鲜	以甲方实际需求为准	95%	
7	禽蛋	以甲方实际需求为准	95%	
8	饮品	以甲方实际需求为准	95%	
9	干货	以甲方实际需求为准	95%	
10	水果	以甲方实际需求为准	95%	
11	其他	以甲方实际需求为准	95%	

以上部分货品甲方有权自主购买

二、合同总价

合同总价已包括货物包装、运输、检测、验收合格交付前等所有其他有关各项的含税费用。本合同总价为实际供货量总价，执行期间除合同总价外，甲方无须另向乙

方支付本合同规定之外的其他任何费用。

三、质量要求

采购食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、快餐品、肉类、禽类、水产类等物品过程中，应当从正规厂家进货，保证“三证”（营业执照、食品流通许可证、产品合格证）齐全，并附有卫生防疫部门的检验票。杜绝质次价高和假冒过期食品进入甲方食堂。采购标准中参数描述如涉及品牌、型号、专用技术等，均为指标描述所需，是最低配置水平参考，不具备限定性，要求供应商所投产品品牌、档次、配置不得低于以下参数要求。食品质量符合国家规定的食品卫生质量标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时，每批次必须提供配送物品的检测报告及产品合格证。所有食品必须符合《食品安全法》的规定，必须提供其生产商通过认证的 SC 许可（食用农产品除外）。

所有食材的来源必须清晰，确保配送原料可追溯，票证齐全、手续完备。

清真类食材、食品应在外包装上标明“清真”字样。

（一）大米质量要求

1.外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保质期不少于保质期的三分之二。

2.具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；碎米粒、黄粒米、杂质不能超标。

3.取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

4.大米质量不低于《大米》（GB/T 1354-2018）要求，符合国家粮食卫生标准。

（二）食用油质量要求

1.外观要求：外包装完好，有 SC 许可，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证，必须符合 GB44917-2024 最新标准。

2.食用油具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味，卫生安全符合植物油国家标准：

油类执行标准：SB/T10292-1998《食用调和油》国家标准（待 GB/T 40851-2021 新标准实施后按照新标准执行）

花生油的执行标准：符合或优于 GB/T 1534-2017 中压榨成品花生油质量指标一级标准。

玉米油的执行标准：符合或优于 GB/T19111-2017 中成品玉米油质量指标一级标准。

葵花籽油的执行标准：符合或优于 GB/T10464-2017 中成品玉米油质量指标一级标准。

芝麻油的执行标准：符合或优于 GB/T8233-2018 中成品玉米油质量指标一级标准。

菜籽油的执行标准：符合或优于 GB/T1536-2004 中成品玉米油质量指标一级标准。

以上执行标准如国家或地区有新标准，按最高标准执行。

（三）蔬菜、水果类质量要求

蔬菜、水果必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物（以国家最新农药残留量要求为准），必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，并承担因所供货品问题引起的一切事故后果。

蔬菜质量要求：

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；

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；

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；

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，少数具有心酸、苦涩等特殊风味刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常。

1. 叶菜类：生菜、白菜、空心菜、地瓜叶、京包菜、菜心、油麦菜、上海青等。

质量要求：肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤、无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

2. 茄果类：西红柿，茄子、菜椒、尖椒等。

质量要求：果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、无异味，无明显机械伤。

3.瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。

质量要求：成熟度适中，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、无异味、无明显机械伤，不带泥土。

4.根菜类：白萝卜、胡萝卜等。

质量要求：皮细光滑，肉质脆嫩紧密新鲜，无腐烂、无裂痕、无糠心、无异味、无明显机械伤、无病虫害斑，不带茎叶和须根。

5.薯芋类：马铃薯、芋头、淮山、姜等。

质量要求：色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、无异味、无明显机械伤、无病虫害斑，马铃薯无发芽、皮不变绿。

6.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

质量要求：葱、青蒜保留的须根干净不带泥土，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、无异味。

7.水生菜类：藕等。

质量要求：肉稚嫩，成熟度适中，无腐烂、无异味、无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

8.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

质量要求：芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、无异味。

9.香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

质量要求：肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

水果质量要求

1.新鲜度

水量：充足、无空壳、皱皮、干涩现象。

色泽：新艳、光亮无变色。

硬度：饱满、充实、软硬适中。

2.机械伤

相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如挤压、压伤、碰伤、切口、裂伤等。

3.病虫害

无不良病害。表面、中间无虫卵遗留，无虫眼。

4.形状

曲线协调，外表优美，果实硕大，无不良图案及异状。

5.成熟度

适中、无过熟、未成熟现象。

6.污染

无污染残留农药。

7.包装

如有包装应完整干净。

8.瓜果类

外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处、成熟。

9.柑橘类：不空壳、水分充足、外表完美。

10.浆果类

无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。

11.梨果类

色泽鲜、大小适中、无硬节、有果把儿。0

食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰,可溯源。蔬菜、水果应当来自受到地方政府部门监管的自有基地、商品基地或蔬菜、水果专业流通市场。

（四）冻品类质量要求

冻牛肉：解冻后颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不黏手；有牛肉的膻气，解冻后质量不少于原来质量的 85%。

冻羊肉：解冻后颜色深红色或淡红色，有光泽，脂肪颜色洁白或乳白；弹性好，指压后凹陷能立即恢复，不黏手；肉质纤维细软，少有脂肪夹杂，有羊肉的膻气,干冻无冰。

冻猪肉：解冻后表皮白净、光滑无毛；脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色；弹性好，按之迅速恢复；表面不黏手；有正常的肉味，干冻无冰。

冷禽肉类：解冻后眼球饱满或平坦；皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽；指压后凹陷恢复的慢，且不能完全恢复；有鸡肉的正常气味。

冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻猪肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻牛肉类食品解冻后质量不少于原来质量的 85%。冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时（含）以内（室温 20℃）。

（五）畜禽类质量要求

鲜猪肉的质量标准：表皮白净、光滑无毛；脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色；弹性好，按之迅速恢复；表面不黏手；有正常的肉味，坚决杜绝供应注水肉、病猪肉、死猪肉、母猪肉、僵猪肉、骚猪肉。

猪蹄的质量标准：颜色乳白色或淡黄色，表面光滑无毛，肉弹性好，形状完整。

鲜牛羊肉的质量标准：肌内有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色；外表微干或有风干膜，触摸不黏手；指压后凹陷立即恢复；具有鲜牛羊肉的正常气味；坚决杜绝供应病牛肉、病羊肉、骚羊肉。

鲜禽肉类的质量标准：

眼球饱满或平坦；皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽；指压后凹陷恢复的慢，且不能完全恢复；有鸡肉的正常气味。

所供物资必须符合国家标准，必须经地方正规的检验检疫部门检验，并出具检验合格证明后，方可供应。各种鲜肉类的自然（基准）含水量：猪肉 62.1%，牛肉 63.3%，羊肉 63.1%，鸡肉 60.9%。同时猪肉、牛肉、鸡肉的含水量不得>77%，羊肉含水量不得>78%。（如国家或地区有新标准，按最高标准执行）。

（六）水产海鲜类质量要求

1.新鲜度要求

新鲜、肉质有弹性；鳃淡红色或暗红色，且无腥臭味；眼微凸透明、黑白清晰、且在正常位置；肤色保有鱼体本身特有的色泽、鳞不易脱落；腹内脏完整、腹部坚实；气味略带海藻味、无明显腥味与臭味。

2.外观要求：

体表：鱼体健康，体表无病灶；鱼体呈本品种固有体形鱼体；呈固有体色和光泽；鳞片完整，体形匀称，无畸形，无病灶；

鳃：鳃丝清晰，色鲜红或紫红，无黏液或有少量透明黏液，无异味；

眼：眼球饱满、微突，角膜透明；

气味：具有鱼固有的正常气味，无异味

组织：肌肉结实，有弹性；内脏清晰，色泽正常，无腐败变质。

说明：要求所供物资必须符合国家《无公害食品质量标准》。

（七）禽蛋类质量要求

蛋壳表面应光泽、完整、坚实，壳外膜色白呈霜状；气室小，高度在 4-5 毫米之

间；蛋白浓厚、透明、无杂质异味；系带粗而明显；蛋黄完整，呈半球形，位居蛋的中央；胚胎边缘整齐，不发育，未受精的胚胎直径为 2-3 毫米；整个蛋微生物污染少，无细菌、霉菌生长发育。

（八）饮品类质量要求

为正规厂家生产的品牌产品，厂家信息、产品信息齐全、正规；生产日期清晰、真实、准确，接收日期距货物生产日期的时间不得超过该货物质量保证期的 1/3；内外包装完整、干净，无泄漏、涨袋；每批次产品要有明确的产品标准号、生产许可证编号以及生产许可标识，拒绝一切三无（无生产日期、无质量合格证、无生产厂家）产品，保证食品安全。

（九）干货调料类质量要求

必须是符合采购方指定的品牌、规格要求的产品，采购方在指定品牌、规格时，被指定的产品必须是通过 ISO9001 国际质量体系认证标准的产品。

（十）进口产品

所供货物为进口货物的，应在供货前征求甲方意见，并取得甲方同意，方可供货。

（十一）物资其他要求

1.预包装食品，必须有明显的标签，标明产品的相关信息，且交货时该食品的剩余保质时间应达到该食品保质期明确的保质时间 2/3 以上；冷冻类食品交货时该食品的生产日期必须在 1 个月内。

2.熟食、蔬菜、水产类食品必须在国家认定的大型批发市场或商户处采购，熟食生产者必须具备相应的生产资质且卫生条件必须符合国家规定，蔬菜、水产必须经过农药残留量检测。

3.畜类生鲜食品上须印有检疫合格证，畜禽类冷冻食品须提供检疫合格证明。

4.乙方所供货品必须有规范统一的包装，出厂时厂家有包装的，必须保证原包装完好；包装的散装食品，必须按照甲方要求进行分类包装，包装材料严禁使用有毒有害材质。散装食品必须建立台账制度，详细记录生产经营者的名称、住所、联系方式、产品批次、检验检疫等信息，包装类食品必须符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。

5.鲜活食品、冷冻食品、畜禽肉类、熟食、禽蛋类必须使用食品冷藏车运送，直至配送到甲方各伙食单位。冷冻食品配送至甲方各伙食单位须按照净重进行称重。

6.甲方对部分食品有加工要求时，乙方必须严格按照甲方要求及加工制作程序进

行加工，且加工过程必须符合卫生要求。

7.乙方必须书面承诺：配送的货品，从出厂开始到甲方食用结束全过程的各个环节，均按照最新的国家标准规范配送和存储保鲜，确保卫生安全和新鲜。

四、货品采购价格参考办法及最高限价

食材采购价格参考办法及最高限价所购食材价格应以海南省发改委海南市场价格监测价格，不在公示菜价的菜价以海南蔬菜批发市场、海口大型超市、农贸市场价格中的均价为基础价。

其他货品价格以京东商城网站、大润发当日零售价格确定当日价格（京东网站上商品以销量从高到低排序，前 10 家网售价的平均价格为准）。

此外，要求采用厂家最大规格供货，即同类产品有多个包装规格的，以最大规格产品作为报价及后续供货依据；所有商品必须是市场流通规格，不接受特制商品或定制商品。

五、服务期限、交货方式及实施地点

1.服务期限：2025 年 4 月 20 日至 2027 年 4 月 19 日（如服务期满，甲方新一轮配送服务合同未及时签订，服务期延长至新的配送公司合同签订完毕）

2.交货方式：按甲方提供的食品采购清单供应，免费运送至甲方指定地点。

3.实施地点：甲方指定地点。

4.交货时间：每天上午 7：30（加班期间，非工作日也需要配送），甲方临时要求配送的货品，按甲方要求的时间配送到位。（超时交货罚款当日货款 5%）

六、付款

根据每月供货量，凭发票及甲方签收单按月结算。具体由乙方每月凭甲方出具的实际领取的货品三联单（相关有效部门签字及盖章），并出具发票，甲方在收到三联单及发票后，30 天内审核，并办理货款支付手续。结算金额以实际配送数量为准（具体以签订合同为准），甲方结算时间从乙方结算单及发票送到甲方处起算。

七、配送产品技术要求

（一）配送

1.乙方需严格按照甲方书面通知配送安全新鲜、符合国家规定最新标准的货品。不得超前供货，不得拖延供货，配送货品应在食品保质期内。

2.乙方必须确定专人、专车（室外气温超过 28 度必须冷链车配送），按合同约定，将货品配送到甲方指定的地点。

3.乙方须安排该公司正式员工按时配送,要求配送单位固定人员(可采用轮班制),人员信息须提前报至配送单位相关部门备案,员工身体健康,无传染性疾病,无违法犯罪记录,持有公共卫生从业人员健康检查证,热情服务、遵规守法,具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。配送人员必须保证 24 小时电话畅通,如果固定人员变更或联系电话发生变化,应及时通报甲方。

(二) 储存

乙方要保证配送的货品存放场地的环境卫生整洁,空气流通,符合国家卫生要求,避免货品腐坏、变质或被老鼠、蟑螂或蚂蚁等害虫叮咬。

八、物资验收

(一) 验收准备

1.验收人员对场地和验收设备做好准备,在固定的场所进行验收,场所、设备必须保持清洁,定期清扫,保证无积水、食品残渣,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2.初步了解货物外观及质量,货物应清洁,外包装完整;严禁验收有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性异常的食品。

食品运输必须采用符合食品安全要求的外包装和运输工具。车厢内保持清洁,无异味;冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输,在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度,冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象,包装呈干爽状态。

(二) 索证核对

验收人员向送货人员索取送货单据及物资票证,通过检测检验的物资须提供检疫检测报告单,核对采购计划及送货单据的物资品种及数量,查验票证与货物的一致性,不定期对各项票证利用电话、网络查询等手段查询其真伪。乙方可提供票证原件的留原件,原件只有一份而无法提供的索取加盖乙方公章的票证复印件归档留存。

(三) 数量重量验收

1.包装类按数量采购的物资:检查包装,察看生产日期、保质期是否符合要求,清点数量验收。

2.鲜肉、蔬菜、水果等按重量采购的物资:去框去包装后称重按重量验收。

3.冻肉、冻水产类物资:如有冰块、沥水的先浸泡解冻至去除冰块沥水后称重按重量验收。

九、售后服务要求

- 1.按质、按时、按量、按合同做好配送服务工作；按照监管部门要求严把质量关。
- 2.对物资提供质量保证。

十、违约责任与赔偿损失

1.乙方交付的货物不符合招标文件、报价文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并发出整改要求，并且乙方须向甲方支付交付货物总价 20%的违约金（从当月菜款扣除）；乙方交付货物不符合招标文件、报价文件或本合同规定达到三次以上（含三次），甲方有权单方面终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

2. 乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物，从逾期之日起每日按交付货物总价 3%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。

3. 甲方无正当理由拒收货物，到期拒付货物款项的，甲方向乙方偿付交付货物总价的 5%的违约金。甲方人逾期付款，则每日按本合同总价的 3%向乙方偿付违约金。

4. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十一、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，双方均可向甲方所在地法院起诉。

十二、不可抗力：任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件发生后立即向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十三、税费：在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十四、其它

1. 本合同所有附件、竞争性磋商文件、投标文件、成交通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2. 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

3. 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则应承担相应责任。

4. 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

十五、合同生效：

1. 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。
2. 合同一式五份。甲、乙双方各执两份，采购代理机构执一份。

甲方：海南省第一中级人民法院（盖章）

乙方：罗牛山集团有限公司（盖章）

法定代表人（授权代表）：

法定代表人（授权代表）：

联系人及联系电话：李桃 18907579305

地址：海南省海口市美兰区海甸岛和平大道 23 号安信大厦 C 座（南）第四层

开户行：工商银行海口海秀支行

账号：2201021019200109902

签约日期：2025 年 4 月 16 日

签约日期：2025 年 4 月 16 日

采购代理机构：（盖章）海南金政采项目管理有限公司

日期： 年 月 日

