

食堂肉类食材集中采购合同

合同编号：

签订地点：

甲方（招标方）：_____

乙方（中标方）：_____

根据甲方于 2025 年 月组织的《2025 年厦钨新能、璟鹭新能食堂肉类食材集中采购项目》竞价结果，乙方为中选入围供应商，为了把好食品安全第一关，明确双方责任，确保食品安全，甲乙双方经平等、友好、自愿、协商一致和等价有偿的原则，就乙方为甲方配送猪、牛、羊、鸡、鸭等畜禽新鲜肉类食材等事宜，达成以下合同内容，以资双方共同遵守。

第一条 服务期限

本协议服务期为：2025 年 月 日起至 2026 年 月 日止；其中前三个月为试用期，试用期满若甲方评估认定乙方服务不满足本合同约定的，甲方有权于试用期满之日起 15 日内向乙方发出解除合同的书面通知，合同自乙方收到通知之日起解除，甲方无需承担任何责任，甲方未发出解除通知的，合同继续履行；服务期届满前后，若甲方未能如期确认新供应商提供供应服务的，甲方有权向乙方发出延长服务期的书面通知，将本协议服务期延长至新供货商接手供应之日，但服务期延长不超过 90 日。

第二条 服务范围

乙方负责甲方食堂食材的供应、加工、包装、送货及售后服务等，主要采购范围为猪、牛、羊、鸡、鸭等畜禽新鲜肉类食材等。

第三条 食品质量要求

1. 乙方配送的食品应当符合《中华人民共和国产品质量法》和《国家食品安全法》等相关法律法规规定的质量标准，未具体约定的应当符合国家食品安全要求的质量标准；没有国家标准的按照本省标准地方执行；无国家质量标准或本省地方标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

2. 不得运送腐败变质、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品。

3. 不得运送未经检疫或者检疫不合格的肉类品，对带骨头肉制品按要求切块，每次送货必须提供当批次物资合格证明材料（如《肉类卫生防疫证明》或上市凭证等）。乙方提供的物资合格证明材料与本批次物资不符时，甲方有权拒收，因此造成甲方的影响，甲方可按本批物资量的合同价值的 3-5 倍主张违约金。

4. 不得运送假冒、伪劣、过期或者不符合规定包装、卫生标准的物品。

5. 不得运送来历不明的物品。

6. 当天送达食品，在检查过程中发现存在变质腐败、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品，乙方必须在当天及时更换货物，如有造成的损失由乙方承担。

7. 乙方提供的物资必须达到国家规定的卫生安全标准，畜禽肉类等食品能够按批次提供相应的质量检验检疫报告。

8. 乙方提供的物资，甲方有权退货；造成社会不良影响的，甲方有权要求配送单位通过各种途径积极消除不良影响，包括通过媒体公开道歉等，如同时造成经济损失的，或造成甲方人员食物中毒等事故，乙方负责予以赔偿，甲方同时保留追诉相关法律责任的权利。

9. 乙方配送的食品应无毒、无害，具有完好的形、色、香、味等性状，并符合下述质量要求。

肉类及其制品全部采用国产，应保证来源于政府指定的定点屠宰专门机构，为当日屠宰的新鲜肉品，新鲜肉产品从屠宰场出库送到甲方指定地点的时间不超过 8 小时，并经肉检（卫生部门检疫）检验合格，具体如下：

（1）新鲜猪肉要求：符合食品安全国家标准，肉品须表皮洁净、色泽正常、纹理清晰、肉质细腻，用手指压在瘦肉上的凹陷后能立即恢复，弹性好，按压无水迹。

①排骨：色泽正常、肉质细腻、无异味、无颈骨。

②瘦肉：表皮洁净、色泽正常、纹理清晰、肉质细腻、去骨、无异味、按压无水迹。

③三层肉：品质优良、花层清晰、表皮洁净、肥瘦适中、色泽正常、去骨、无

异味、按压无水。

④大肠：呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。

⑤猪脚：皮肤应呈现出自然的淡红色或粉红色，有光泽，肌肉部分颜色均匀，表面应光滑，无明显伤痕、斑点、溃疡或其他瑕，表面毛发清理干净，无异味，肉质有弹性，表面水渍不粘手。

⑥猪头皮：肤色应为淡红色或粉红色，有自然的光泽；耳朵完整，无残缺、破损或病变；表面的毛发应基本去除干净，允许有少量极细的绒毛残留，但不能有明显的硬毛；无其他异味，肉质有弹性，表面水份不粘手。

⑦龙骨：剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。

⑧小肠：颜色为乳白色或微带淡黄色，具有一定的弹性和韧性，质地柔软而有光泽；外观保持完整，无破损、穿孔、撕裂或断裂等情况；表面应干净，无明显的粪便、杂质、血块或其他污染物附着；表面微湿，不粘手。

⑨猪板油：呈白色或乳白色，有光泽；形状完整，呈规则的块状，边缘整齐，无明显的残缺、破损或变形；表面干净，无明显的血块、筋膜、碎肉或其他杂质附着；有鲜猪板油特有的淡淡的油脂香味，无异味；质地坚实，不粘手。

⑩猪肚：乳白色或淡黄色，色泽自然均匀；表面应光滑平整，没有斑点、疤痕、破损或划痕，无寄生虫附着，且有正常的黏液覆盖；无刺鼻的腥臭味、酸味、腐臭味或其他。

⑪猪肝：呈均匀的暗红色或紫红色，有光泽；整体完整，无破损、裂纹或异物附着，边缘整齐，质地饱满有弹性；具有动物肝脏特有的淡淡腥味，无其他异味。

⑫猪舌头：呈均匀的淡红色或粉红色，有自然光泽，黏膜（舌苔）完整，无斑点、淤血或异常变色；无异味，仅略带轻微血腥味。

⑬猪心：呈均匀的暗红色或紫红色（因含血量不同可能略深），有自然光泽，表面光滑湿润，无异常斑点或淤血；呈均匀的暗红色或紫红色（因含血量不同可能略深），有自然光泽，表面光滑湿润，无异常斑点或淤血；具有新鲜肉类的血腥味和淡淡脏器香，无其他异味。

⑭猪腰：表面呈均匀的浅红色或淡褐色，有自然光泽，纹理清晰；形状饱满对称，无畸形、破损或萎缩，边缘整齐，手感圆润有弹性，无异常肿胀或凹陷；具有新鲜动物脏器的淡淡腥味，无其他异味。

⑮猪脚尖：颜色应自然，表面无瑕疵，没有明显的色素沉积，有弹性，无异味。

①⑥猪肝沿:色泽正常、有自然光泽、纹理清晰;形状饱满对称,无畸形、破损或萎缩,边缘整齐,手感圆润有弹性,无异常肿胀或凹陷;具有新鲜动物脏器的淡淡腥味,无其他异味。

①⑦猪脚筋:筋干粗长、干燥,色泽白亮。

①⑧猪耳朵:表面光滑有光泽,颜色自然红润,有弹性,无异味。

①⑨猪尾巴:颜色为自然的肉色,无黏液,无异味。

②⑩大骨:颜色鲜红,骨髓饱满,无异味,质地坚硬。

②⑪猪头骨:无破损或异常病变,色泽正常,无异味。

②⑫猪头肉:色泽呈淡红或粉红色,表皮光滑,无异味。

②⑬大肠头:呈浅黄,无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。

②⑭肉筋:呈现自然的肉色,质地紧密,有弹性,表面有轻微的湿润感,但不粘手,无异味。

②⑮腱子肉:有清晰规则的纹路,外层被肉膜包裹且含筋,硬度适中,有弹性,无异味。

②⑯猪肋排:肉质饱满,有弹性,有自然的淡红色,无异味。

②⑰猪后脚:皮肤应呈现出自然的淡红色或粉红色,有光泽,肌肉部分颜色均匀,表面应光滑,无明显伤痕、斑点、溃疡或其他瑕,表面毛发清理干净,无异味,肉质有弹性,表面水渍不粘手。

②⑱五花肉:肥瘦相间,层次分明,有关泽,无异味。

②⑲五花瘦肉:纹理清晰且规则,瘦肉纹理呈丝状,颜色鲜红,无异味。

③⑰猪肥膘肉:呈鲜红色,有光泽,脂肪洁白,外表湿润,不黏手,无异味。

(2)新鲜牛肉要求:符合食品安全国家标准,肌肉有光泽、红色均匀稍暗、脂肪洁白或呈淡黄色;外表微干或有风干膜、不黏手、弹性好;具有新鲜牛肉味儿、按压无水迹。

①牛肉:肌肉有光泽、红色均匀稍暗、脂肪洁白或呈淡黄色;外表微干或有风干膜、不黏手、弹性好;具有新鲜牛肉味儿、按压无水迹。

②牛腩:肉质鲜红有光泽,脂肪分布均匀,有弹性,无异味。

③牛肚:表面毛刺挺立,有弹性,有光泽,无刺鼻味道,表面湿润不粘手。牛排:外部有白筋,纹路自然,肉质红嫩有光泽,有弹性。

④牛杂:色泽鲜红,肉质紧实,无明显异味。

⑤牛骨:肉色鲜红均匀,无淤血或异常血点,表面有光泽,气味新鲜无异味。

⑥牛筋:完整、饱满,形状规整,粗细均匀,表面光滑,没有裂痕,有弹性,无异味。

⑦牛腱子:有清晰规则的纹路,外层被肉膜包裹且含筋,硬度适中,有弹性,无异味。

⑧毛肚:表面毛刺挺立,有弹性,有光泽,无刺鼻味道,表面湿润不粘手。

⑨牛鞭:表面湿润有光泽,整体粗细均匀一致,有弹性,颜色为浅黄色。

⑩吊龙:肉质有明显的层次感,呈现雪花纹理。

⑪牛尾巴:肉质紧密且粗,有关节,有弹性。

(3)新鲜羊肉要求:符合食品安全国家标准,肌肉有光泽、红色均匀、脂肪洁白或淡黄色、质坚硬而脆。有明显的羊肉膻味。一用手指按压后的凹陷,能立即恢复原状。外表微干或有风干的膜,不粘手;按压无水迹。

①羊肉:呈现鲜红色,表面有光泽,紧实有弹性,有淡淡的羊膻味。

②羊排:外部有白筋,纹路自然,肉质红嫩有光泽,有弹性。

③羊杂:色泽鲜红,肉质紧实,无明显异味。

④羊蹄:均匀自然白色,无过度洁白或污物,有弹性,表皮结实光滑,不粘手、无羊毛残留。

(4)鲜禽肉要求:应保证来源于政府指定的定点屠宰专门机构,为当日屠宰的新鲜肉品,新鲜肉产品从屠宰场出库送到甲方指定地点的时间不超过8小时,并经肉检(卫生部门检疫)检验合格,新鲜、无注水、眼球饱满、晶体透亮、皮肤又有光泽、表皮完整洁净。

①鸽子:颜色呈粉红色,肉质紧实,有弹性,无异味。

②鹅肉:肉色为鲜红色,表皮干燥有弹性,有淡淡的腥味。

③鹅肝:颜色为浅米色,表面完整,有弹性,有淡淡的鹅肉腥味。

④光鸡:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑤土鸡:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固

有气味。

⑥乌鸡:皮肤应有光泽,肉色为乌黑色,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑦三黄鸡:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑧鸡胗:颜色为红色,表面完整,有弹性,手感软中带硬。

⑨鸡肠:厚实且黏液,有弹性不易断裂,无异味。

⑩光鸭:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑪E番鸭:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑫鸭胗:颜色为红色,表面完整,有弹性,手感软中带硬。

⑬鸭肠:厚实且黏液,有弹性不易断裂,无异味。

⑭水鸭:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

(5)新鲜兔肉要求:符合食品安全国家标准,肌肉有光泽、肉色均匀、脂肪洁白,无腥膻味。一用手指按压后的凹陷,能立即恢复原状。外表微干或有风干的膜,不粘手;按压无水迹。

①兔肉:肌肉有光泽、肉色均匀、脂肪洁白,无腥膻味。一用手指按压后的凹陷,能立即恢复原状。外表微干或有风干的膜,不粘手;按压无水迹。

②兔头:外觀光滑,没有破损,有光泽,无异味。

注:食堂中所涉及需采购的肉类食材须符合国家各项规定及要求,参照标准要求提供。

第四条 供货要求

1. 甲方在前一天 20:00(北京时间)前将主要所需采购清单报给乙方,清单内容含品名、单位、数量及有关特别说明或要求。

2. 乙方必须做好甲方的商品配送工作,配送方式商定以甲方要求为准。当日上午 07:00 前必须配送到位(现场交货、送至甲方指定地点),所送食材应足重足量,送货时间不及时、货品不足量或送货单据不规范,甲方可根据影响每次按 100 元至 5000 元主张违约金。若遇自然灾害等不可抗力因素的影响,造成合作不能正

常进行的，双方应协商解决。

3. 除每日的定时配送外，对各食堂提出的零星配送请求，应在 90 分钟内准时送达。

4. 乙方供货必须满足甲方要求，应按甲方提供的商品清单配备货物，供货必须是甲方所需商品中的品种、规格、重量、价格，未经甲方同意，不得擅自以其他商品的品种代替，一经发现，甲方每次可按 500 元至 2000 元主张违约金。

5. 乙方所提供的食材，因产品质量或与要求不符，甲方提出退换的，乙方必须免费提供包换、包退服务，且乙方必须在 90 分钟内及时更换食材且不得因此而影响甲方的供餐时间。

6. 若甲方遇特殊任务要求时，乙方应按甲方要求及时将食材配送到位，不得延误。

7. 乙方所供货物涉及的一切费用（运输、搬运等劳务费用，以及其他原因应支付的税金和应缴的费用）由乙方负责。

8. 乙方送货时，必须提供送货清单，双方应当场点验货物，经验收无误后在送货清单上签字确认，送货清单一式两份，乙方和甲方各一份，作为计算出每天金额和乙方送货凭证；乙方必须保证送货清单生产日期、批号等信息与货品一致，甲方有权不定期抽查送货信息一致性；乙方在每次供货时必须随货提供该批货物的检验合格证（或上市凭证）、相应的单据凭证。

9. 乙方运输食品的交通工具必须干净整洁，运输时食品必须摆放整齐，对易破损的物品应当做好相应的保护工作，如有破损的现象，由乙方承担损失。

第五条 验收条件与标准

1. 验收依据：第三条食品质量要求中规定的内容，检疫报告等均为验收依据。

2. 验收标准：运抵使用甲方指定地点后由双方根据《送货清单》进行货物规格、质量、数量等方面的验收。食品验收必须满足合同中的对所有食品供应商的“供应商最低交货要求”，详见附件三：《配送及食材验收标准》。

3. 验收合格并不能免除乙方对货物质量的保证责任。

第六条 车辆管理

1. 乙方须派车辆和司机负责配送，货物装卸及装卸区域卫生由乙方负责。

2. 乙方应负责将采购的物资，在规定的时间内运至甲方指定地点。

3. 对运输车辆定期消毒，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需物资安全

性出现问题，冷链车辆需定期维护，确保保鲜功能正常。

4. 乙方应安排专人专车运送，如出现车辆变更，需提前告知甲方，具体事项以甲方通知为准。

5. 乙方应做好运输过程中食材的保鲜、打氧、防渗漏、防颠簸等防护措施。

第七条 保险保障

乙方应为甲方投保本合同业务项下的食品安全责任险，累计赔偿限额达到3000万元及以上。

第八条 结算与付款

1. 结算要求

结算时，按照《2025年厦钨新能、璟鹭新能食堂肉类食材集中采购项目报价清单》中的单价作为结算依据。合同执行期间，甲方在每月20日-25日区间（如遇法定节假日提前进行）对次月的价格进行确认，价格波动在±10%及以内时，结算价等于中标单价；如因特殊情况导致商品市场价格波动幅度超过±10%以上的，可由双方提出定价变更申请，经双方确认后按照变更的定价结算，否则不得以任何理由调整价格。乙方应充分考虑由此可能导致的各种风险，合同签订后不得因此提出任何的经济赔偿要求。关于定价结算规则具体说明如下：

(1) 价格波动幅度=（指定日期的厦门市发展和改革委员会官方网站发布的对应品项的农超平均价-基准价）/基准价；

(2) 基准价=竞价当日厦门市发展和改革委员会官方网站发布的对应品项的农超平均价；

(3) 厦门市发展和改革委员会官方网站发布的品项中，有同品项的直接对比计算；无同品项的，取同类所有品项的平均涨跌幅进行核定，平均涨跌幅=（指定日期的所有肉类品项厦门市发展和改革委员会官方网站发布的农超平均价之和-所有肉类品项基准价之和）/所有肉类品项的基准价之和；

(4) 非报价清单中的品项，由甲方从厦门八市等大型市场；沃尔玛、大润发、永辉、夏商等其他大型商超市场；朴朴等平台及其他方式中任意选择不少于2家进行对应品项价格调查。另外厦门市发展和改革委员会网站等政府官方发布的价格信息也可作为标准价定价依据。甲方市调价=所有调查价之和/调查家数。甲方市调价乘以折扣系数<乙方报价时，结算价=甲方市调价*折扣系数；甲方市调价乘以折扣系数≥乙方报价时，结算价=乙方报价；折扣系数为0.85。如乙方对询价定价

有异议的需 24 小时内提供说明，经双方协商后按协商结果进行结算。

(5) 乙方应自行核算项目正常、合法运作及使用所可能发生的一切费用，即按甲方要求的时间，供货到甲方食堂，交货完毕，经甲方验收合格，所有可能发生的费用，包括但不限于：生产、采购、加工、检验检疫、包装、运输、装卸、免费按时退换货服务、税收以及售后服务等费用，甲方将不对其费用做出其他补偿。

2. 付款

(1) 合同签订后按月结算费用，每月 10 日之前，乙方与甲方对账结算上月采购总金额，核对无误后，由乙方开具国家统一的税务发票，甲方收到发票 60 日后支付到乙方指定账户。

(2) 乙方交付的商品必须出具交货当天乙方提供的货物明细单，甲方有义务每天验收后在乙方商品清单上签字，确认此笔业务已发生。

(3) 乙方账号资料

账户名称：

账 号：

开 户 行：

第九条 保证

1. 乙方保证

(1) 按相关法律规定，甲方由于使用乙方提供的不合格货物而造成的损失，经相关部门确认后乙方负全部责任。

(2) 乙方对所提供的产品提供“三包”，对质量不合格产品实行包换、包退。

(3) 乙方应对采购的物资按国家有关标准进行配送，不得缺斤短两、以次充好。

(4) 乙方须按甲方要求将采购物资进行分包、单独包装、加工，否则甲方有权拒收，由此产生的费用由乙方承担。

(5) 如遇政策要求，需要甲方优先采购、预留采购份额方式采购贫困地区农副产品的，乙方不得有异议。

2. 甲方保证

(1) 按合同规定的期限付款。

(2) 当发生质量异议或其他原因拒收货物时，甲方立即以书面或其他明确告知的方式通知乙方，并在约定的保管期内妥善保管货物，不得动用。

(3) 根据竞价结果，乙方为甲方食堂肉类食材集中采购的第一供应商。

第十条 履约保证金

乙方应在签订合同前以转账方式向甲方提交¥100000 元整（人民币壹拾万元整）的履约保证金。如乙方未按合同有关规定履行其义务，甲方有权扣除履约保证金，用以补偿。若乙方在合同期内无违约行为的，履约保证金于合同到期后予以全额、无息退还。

第十一条 合同的变更和终止

1. 甲乙双方在履行本协议过程中发生争议，由甲、乙双方友好协商，另行签订补充协议；

2. 对本合同的任何变更或补充，须经双方同意，并以书面形式作出方可生效；

3. 甲方将每年进行一次供应商评审，如因评审结果导致无法继续合作，甲方有权更换供应商并提前 15 天书面通知乙方；

4. 如果甲乙双方出现分歧，不愿继续合作，甲方必须提前 15 个工作日以书面的形式通知乙方终止本合同的执行，乙方必须提前两个月以书面的形式通知甲方终止本合同的自行；

5. 本合同有效期限内双方达成终止合同、任何一方依据本合同的相关约定提前终止或者因一方违约造成合同目的无法实现时，本合同终止。

第十二条 违约责任：

1. 甲方可在任何时候书面向乙方发出通知，在双方协商确定的时间内变更本合同的范围内下述一项或几项，由于变更原因引起的乙方生产的直接成本变化，甲乙双方另行协商成交价格：

(1) 货物的质量标准；

(2) 乙方提供的服务；

(3) 交货地点。

2. 在下列情况下，双方均有权单方面终止本合同，并不对对方由此产生的任何经济损失负责：

(1) 双方有证据认为对方不再具有履行合同的能力或者对方存在严重履约能力缺陷以及信用不足；

(2) 乙方存在质量和价格上的欺诈，即乙方向甲方提供伪劣产品、以次充好或者乙方给甲方的价格经甲方查实违反了本合同的条款规定视为欺诈，欺诈的认

定须由双方认可的确凿的书面证据为依据；在上述事实认定后，甲方有权不予支付所涉货款，不予退货。

3. 乙出现以下情形的，甲方有权单方面解除合同，并不予退还中标方履约保证金；同时甲方有权拒绝支付货款，要求乙方赔偿损失并承担相关费用；若涉嫌犯罪的，交由司法部门处理：

(1) 乙方出现“违约责任”中情况及本文件中要求的资质造假；

(2) 因乙方产品质量引起食物中毒（经行政主管部门认定）或销售国家明令食用的食品；

(3) 乙方转让、转包、分包的；

(4) 乙方非因不可抗力停止供货，经向甲方物资采购部门说明理由不予采信。

(5) 乙方未按本合同要求为甲方投保本合同业务项下的食品安全责任险或累计赔偿限额未达到甲方要求的。

4. 若因单方面毁约造成的经济损失，由违约方按照物品总价的100%进行赔偿。

5. 因乙方原因（第四条供货要求以外的）造成甲方用餐事故，影响甲方正常开餐，甲方将视情况，按每次200元至2000元主张违约金，乙方应承担由此造成的额外采买餐食的所有费用。

6. 乙方应遵守与甲方的相关约定，并接受甲方的监督，若乙方有违反附件三《食堂食材集中采购管理条例》相关规定的，乙方应承担相应的违约责任。

第十三条 违约条款

1. 任何一方违反本合同的约定，使得本合同的全部或部分不能履行，均应承担违约责任，并赔偿对方因此遭受的损失（包括由此产生的诉讼费和律师费）；如双方违约的，根据过错责任各自承担相应的责任。违约方应赔偿因其违约而给守约方造成的损失，包括合同履行后可以获得的利益，但不得超过订立合同时可以预见或应当预见的因违反合同可能造成的损失。

2. 乙方在供货过程中出现人员、车辆、货物损坏丢失等情况，甲方不承担任何责任。

第十四条 保密条款

除非事先经双方书面达成合意，或者根据有关法律的规定必须披露的情形除外，乙方不得以任何形式向第三方泄露本合同及本合同所涉及的任何内容。

第十五条 不可抗力

1. 甲、乙双方的任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应当及时通知对方，并于事故发生后 7 个工作日内，将事故发生地有关当局出具的证明文件交付对方审阅确认，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或不履行合同，并根据具体情况免于承担违约责任。

2. 不可抗力是指地震、台风、水灾、火灾、战争、行政命令等自然灾害及重大社会事件，以及其他不可预见的，人力不能抗拒、不能避免、不能克服的客观事件。

第十六条 其他条款

1. 因履行本合同发生的纠纷，由双方协商解决；协商不成的，任何一方可向甲方住所地的人民法院起诉。

2. 本合同经双方签字盖章后生效，壹式肆份，双方各执贰份，均具有同等法律效力。

3. 未尽事宜，由双方协商签订补充协议，补充合同与本合同具有同等法律效力。

附件一：《2025 年厦钨新能、璟鹭新能食堂肉类食材集中采购项目报价清单》

附件二：《配送及食材验收标准》

附件二：《食堂食材集中采购管理条例》

甲方：

乙方：

统一社会信用代码：

统一社会信用代码：

地址：

地址：

电话：

电话：

开户行：

开户行：

账户：

账号：

法定代表人：

法定代表人：

委托代理人（印刷体）：

委托代理人签字：

委托代理人（印刷体）：

委托代理人签字：

联系人：

联系人：

签字日期：

签字日期：

仅限食堂肉类食材采购使用

附件一：《2025 年厦钨新能、璟鹭新能食堂肉类食材集中采
购项目报价清单》

仅限食堂肉类食材采购使用

附件二：配送及食材验收标准

一. 时间标准:

1. 早上到厂时间：7:00 前；二次补充时间：9:00 前；
2. 因甲方临时接待要求进厂时间以甲方下单为主，乙方应保证响应时效性，未进行约定的配送时间按下单后 90 分钟内送达，如出现特殊情况，以双方电话约定时间为准。

二. 重量标准:

1. 肉类重量误差不超过 0 斤；
2. 猪血滤水后误差不超过 10%；
3. 装载使用的篮、筐的重量应无差异，配送时若需要带着篮或筐称重，则对载重物按统一重量扣减。

三. 包装标准

1. 装运物品需使用统一的篮或筐，禁止使用扎带、塑料袋、皮筋等物品；
2. 保鲜品应使用专门的冷鲜车，或用含冰保温袋储存运输，做好防腐败措施。

四. 品质标准

肉类全部采用国产，应保证来源于政府指定的定点屠宰专门机构，为当日屠宰的新鲜肉品，新鲜肉产品从屠宰场出库送到甲方指定地点的时间不超过 8 小时，并经肉检（卫生部门检疫）检验合格，具体如下：

1. **新鲜猪肉要求：**符合食品安全国家标准，肉品须表皮洁净、色泽正常、纹理清晰、肉质细腻，用手指压在瘦肉上的凹陷后能立即恢复，弹性好，按压无水迹。

①排骨：色泽正常、肉质细腻、无异味、无颈骨。

②瘦肉：表皮洁净、色泽正常、纹理清晰、肉质细腻、去骨、无异味、按压无水迹。

③三层肉：品质优良、花层清晰、表皮洁净、肥瘦适中、色泽正常、去骨、无异味、按压无水。

④大肠：呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。

⑤猪脚：皮肤应呈现出自然的淡红色或粉红色，有光泽，肌肉部分颜色均匀，表面应光滑，无明显伤痕、斑点、溃疡或其他瑕，表面毛发清理干净，无异味，肉质有弹性，表面水渍不粘手。

⑥猪头皮：肤色应为淡红色或粉红色，有自然的光泽；耳朵完整，无残缺、破

损或病变；表面的毛发应基本去除干净，允许有少量极细的绒毛残留，但不能有明显的硬毛；无其他异味，肉质有弹性，表面水份不粘手。

⑦龙骨：剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。

⑧小肠：颜色为乳白色或微带淡黄色，具有一定的弹性和韧性，质地柔软而有光泽；外观保持完整，无破损、穿孔、撕裂或断裂等情况；表面应干净，无明显的粪便、杂质、血块或其他污染物附着；表面微湿，不粘手。

⑨猪板油：呈白色或乳白色，有光泽；形状完整，呈规则的块状，边缘整齐，无明显的残缺、破损或变形；表面干净，无明显的血块、筋膜、碎肉或其他杂质附着；有鲜猪板油特有的淡淡的油脂香味，无异味；质地坚实，不粘手。

⑩猪肚：乳白色或淡黄色，色泽自然均匀；表面应光滑平整，没有斑点、疤痕、破损或划痕，无寄生虫附着，且有正常的黏液覆盖；无刺鼻的腥臭味、酸味、腐臭味或其他。

⑪猪肝：呈均匀的暗红色或紫红色，有光泽；整体完整，无破损、裂纹或异物附着，边缘整齐，质地饱满有弹性，具有动物肝脏特有的淡淡腥味，无其他异味。

⑫猪舌头：呈均匀的淡红色或粉红色，有自然光泽，黏膜（舌苔）完整，无斑点、淤血或异常变色；无异味，仅略带轻微血腥味。

⑬猪心：呈均匀的暗红色或紫红色（因含血量不同可能略深），有自然光泽，表面光滑湿润，无异常斑点或淤血；呈均匀的暗红色或紫红色（因含血量不同可能略深），有自然光泽，表面光滑湿润，无异常斑点或淤血；具有新鲜肉类的血腥味和淡淡脏器香，无其他异味。

⑭猪腰：表面呈均匀的浅红色或淡褐色，有自然光泽，纹理清晰；形状饱满对称，无畸形、破损或萎缩，边缘整齐，手感圆润有弹性，无异常肿胀或凹陷；具有新鲜动物脏器的淡淡腥味，无其他异味。

⑮猪脚尖：颜色应自然，表面无瑕疵，没有明显的色素沉积，有弹性，无异味。

⑯猪肝沿：色泽正常、有自然光泽、纹理清晰；形状饱满对称，无畸形、破损或萎缩，边缘整齐，手感圆润有弹性，无异常肿胀或凹陷；具有新鲜动物脏器的淡淡腥味，无其他异味。

⑰猪脚筋：筋干粗长、干燥，色泽白亮。

⑱猪耳朵：表面光滑有光泽，颜色自然红润，有弹性，无异味。

⑲猪尾巴：颜色为自然的肉色，无黏液，无异味。

⑳大骨:颜色鲜红,骨髓饱满,无异味,质地坚硬。

㉑猪头骨:无破损或异常病变,色泽正常,无异味。

㉒猪头肉:色泽呈淡红或粉红色,表皮光滑,无异味。

㉓大肠头:呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。

㉔肉筋:呈现自然的肉色,质地紧密,有弹性,表面有轻微的湿润感,但不粘手,无异味。

㉕腱子肉:有清晰规则的纹路,外层被肉膜包裹且含筋,硬度适中,有弹性,无异味。

㉖猪肋排:肉质饱满,有弹性,有自然的淡红色,无异味。

㉗猪后脚:皮肤应呈现出自然的淡红色或粉红色,有光泽,肌肉部分颜色均匀,表面应光滑,无明显伤痕、斑点、溃疡或其他瑕,表面毛发清理干净,无异味,肉质有弹性,表面水渍不粘手。

㉘五花肉:肥瘦相间,层次分明,有光泽,无异味。

㉙五花瘦肉:纹理清晰且规则,瘦肉纹理呈丝状,颜色鲜红,无异味。

㉚猪肥膘肉:呈鲜红色,有光泽,脂肪洁白,外表湿润,不黏手,无异味。

2. 新鲜牛肉要求:符合食品安全国家标准,肌肉有光泽、红色均匀稍暗、脂肪洁白或呈淡黄色;外表微干或有风干膜、不黏手、弹性好;具有新鲜牛肉味儿、按压无水迹。

①牛肉:肌肉有光泽、红色均匀稍暗、脂肪洁白或呈淡黄色;外表微干或有风干膜、不黏手、弹性好;具有新鲜牛肉味儿、按压无水迹。

②牛腩:肉质鲜红有光泽,脂肪分布均匀,有弹性,无异味。

③金钱肚:表面毛刺挺立,有弹性,有光泽,无刺鼻味道,表面湿润不粘手。
牛排:外部有白筋,纹路自然,肉质红嫩有光泽,有弹性。

④牛杂:色泽鲜红,肉质紧实,无明显异味。

⑤牛骨:肉色鲜红均匀,无淤血或异常血点,表面有光泽,气味新鲜无异味。

⑥牛筋:完整、饱满,形状规整,粗细均匀,表面光滑,没有裂痕,有弹性,无异味。

⑦牛腱子:有清晰规则的纹路,外层被肉膜包裹且含筋,硬度适中,有弹性,无异味。

⑧千层肚:表面毛刺挺立,有弹性,有光泽,无刺鼻味道,表面湿润不粘手。

⑨牛鞭:表面湿润有光泽,整体粗细均匀一致,有弹性,颜色为浅黄色。

⑩吊龙:肉质有明显的层次感,呈现雪花纹理。

⑪牛尾巴:肉质紧密且粗,有关节,有弹性。

3. 新鲜羊肉要求:符合食品安全国家标准,肌肉有光泽、红色均匀、脂肪洁白或淡黄色、质坚硬而脆。有明显的羊肉膻味。一用手指按压后的凹陷,能立即恢复原状。外表微干或有风干的膜,不粘手;按压无水迹。

①羊肉:呈现鲜红色,表面有光泽,紧实有弹性,有淡淡的羊膻味。

②羊排:外部有白筋,纹路自然,肉质红嫩有光泽,有弹性。

③羊杂:色泽鲜红,肉质紧实,无明显异味。

④羊蹄:均匀自然白色,无过度洁白或污物,有弹性,表皮结实光滑,不粘手、无羊毛残留。

4. 鲜禽肉要求:符合食品安全国家标准,新鲜、无注水、眼球饱满、晶体透亮、皮肤又有光泽、表皮完整洁净。

①鸽子:颜色呈粉红色,肉质紧实,有弹性,无异味。

②鹅肉:肉色为鲜红色,表皮干燥有弹性,有淡淡的腥味。

③鹅肝:颜色为浅米色,表面完整,有弹性,有淡淡的鹅肉腥味。

④光鸡:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑤土鸡:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑥乌鸡:皮肤应有光泽,肉色为乌黑色,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑦三黄鸡:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑧鸡胗:颜色为红色,表面完整,有弹性,手感软中带硬。

⑨鸡肠:厚实且黏液,有弹性不易断裂,无异味。

⑩光鸭:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

有气味。

⑪**正番鸭**:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

⑫**鸭胗**:颜色为红色,表面完整,有弹性,手感软中带硬。

⑬**鸭肠**:厚实且黏液,有弹性不易断裂,无异味。

⑭**水鸭**:皮肤应有光泽,表面微干,触感不粘手,肌肉有弹性,温和的禽类固有气味。

5. 新鲜兔肉要求:符合食品安全国家标准,肌肉有光泽、肉色均匀、脂肪洁白,无腥膻味。一用手指按压后的凹陷,能立即恢复原状。外表微干或有风干的膜,不粘手;按压无水迹。

①**兔肉**:肌肉有光泽、肉色均匀、脂肪洁白,无腥膻味。一用手指按压后的凹陷,能立即恢复原状。外表微干或有风干的膜,不粘手;按压无水迹。

②**兔头**:外觀光滑,没有破损,有光泽,无异味。

附件三：食堂食材集中采购管理条例

1. 乙方必须向甲方提供配送人员的健康证等信息作为备案，如出现配送人员与备案信息不一致，或健康证信息过期等情况，可按 200 元/次承担违约金。
2. 乙方配送人员送货中，必须配合按甲方要求进行个人防护，并按甲方人员规定的时间、路线运送，不得无故迟到（超过半小时）、随意停车、擅自更改路线、防护不完整，一经发现，可按 200 元/次承担违约金。
3. 乙方根据约定的送货时间，送货不及时、货品不足量或送货单据不规范造成用餐影响，甲方可根据影响，可按 100 元至 5000 元主张违约金。若遇自然灾害等不可抗力因素的影响，造成合作不能正常进行的，双方应协商解决。
4. 乙方供货必须满足甲方要求，应按甲方提供的商品清单配备货物，供货必须是甲方所需商品中的品种、规格、重量、价格，如无法提供甲方所需商品，乙方需在配送前与甲方进行电话及信息确认，未经甲方同意，不得擅自以其他商品的品种代替，一经发现，甲方每次可按 500 元至 2000 元主张违约金。
5. 乙方应确保所有货品必须保证新鲜，不得出现腐烂、变质、以次品充好等情况；如验收时发现有以上情况，甲方要求乙方在指定时间内重新换货，并按 500 元至 3000 元/次主张违约金。
6. 乙方所提供的食材，因产品质量或与要求不符，甲方提出退换的，乙方必须免费提供包换、包退服务，且乙方必须在 90 分钟内及时更换食材且不得因此而影响甲方的供餐时间，如超时或影响到甲方供餐的，甲方每次可按 500 元至 3000 元主张违约金。
7. 乙方送货时，必须提供送货清单，双方应当场点验货物，经验收无误后在送货清单上签字确认，送货清单一式两份，乙方和甲方各一份，作为计算出每天金额和乙方送货凭证；如出现漏送、重量不一致、品名错误、单位错误或送货单格式错误的，在送货清单中注明，并按甲方要求的时间进行补送，并附上补送货品的清单；当次送货中漏送、重量不一致等错误数>2 项，甲方可按 200 元至 1000 元/次主张违约金；
8. 乙方提供的肉类食材必须是与《肉类卫生防疫证明》中信息一致，如有不一致，甲方可按本批物资量合同价值的 3-5 倍主张违约金。
9. 验收发现不合格的食品，甲方有权要求乙方在指定的时间内重新换货，同时甲

方有权追加同类产品不计价格处理。

10. 因食品本身存在的质量问题或食品质量违反法律法规强制规定的，应无条件包退换，甲方将根据情节可按 500 元及以上主张违约金，并对此引起的一切后果由乙方承担责任。
11. 价格浮动以厦门市发改委网站的数据为基准，价格浮动在±10%，如发现乙方未主动降价或上调价时未做说明的，视情节严重情况甲方每次可按 1000 元至 10000 元主张违约金，同时扣减损失金额。
12. 对于缺货商品，乙方一旦有货，有责任立即通知甲方，以便甲方及时作出决定下达订单。对于已确认价格的食材，乙方如出现临时缺货的情况，须在供货前一天的 21:00 前通知甲方；如因缺货未及时通知造成供餐影响，甲方可对按 500 元至 5000 元/次主张违约金。
13. 甲乙双方可共同校对计量秤供菜，供菜数量以甲方过磅为准，乙方在交货时掺杂使假、以次充好等情况，未按去筐计算重量、甲方有权按条款 9，验收不合格进行处理并予以警告，如单次验收发现以上异常≥3 项，除按条款 9 进行处理外，甲方可再按 1000 元/次主张违约金。
14. 按相关法律规定，甲方由于使用乙方提供的不合格货物而造成的损失，经相关部门确认后乙方负全部责任。
15. 因乙方原因（上述情况除外）造成甲方用餐事故，影响甲方正常开餐，甲方可按单次 5000 元至 20000 元主张违约金，乙方应承担由此造成的额外采买餐食的所有费用。
16. 如发现新鲜肉产品从屠宰场出库送到甲方指定地点的时间超过 3 小时的，甲方可按 200 元至 1000 元/项主张违约金。
17. 甲方用餐期间出现异物，根据异物情况判定为乙方配送产生责任的，如果属于明确规定的异物防范要求的，未防范到位的甲方可按 500 元至 2000 元/次主张违约金，如造成甲方损失的，损失部分由乙方承担。
18. 验收合格并不免除乙方对货物质量的保证责任，例如：食品验收后甲方在合理的保存方式下，使用时发现内部有异常的等情况，仍可追究乙方责任。
19. 食堂如出现食物中毒导致就诊人数超过 3 人（含）及以上，乙方必须全力配合甲方调查并提供相应佐证；经核实属于配送食材问题，乙方必须承担全部责任，包括但不限于患者医疗费、误工费、营养费以及善后工作的费用，甲方有权单

方解除合同并扣除乙方履约保证金，解除合同的通知自到达服务方时生效。

20. 其他事项由双方确认后补充到本条例。

仅限食堂肉类食材采购使用