

双江自治县勐库中学 2024-2025 学年生鲜食材 及原辅材料采购合同

甲方名称（采购方）：双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县勐库中学

统一社会信用代码：12533526433163390J

食品经营许可证编号：JY35309250007358

法定代表人/负责人：杨文光

经营场所地址：双江自治县勐库镇

联系人：陆正荣

联系电话：15126467651

乙方名称（供货人）：双江芳园果业有限公司

统一社会信用代码：91530925MA6Q5RA81W

食品生产许可证或食品经营许可证编号：YB15309250033574

法定代表人/负责人：杨方全

住所或经营场所地址：云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县沙河乡千户村布朗族片区 69 号

联系人：杨方全

联系电话：18988336184

依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》
《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关法律法规、规章规定，
甲乙双方遵循平等、自愿、公平和诚信原则，经协商一致，就甲方食

材采购事宜签订本合同。

一、合同文件构成

构成本合同的文件包括：

- （一）本合同、补充协议；
- （二）本合同的附件或经双方确认的采购清单；
- （三）甲方已生效的供餐业务经营合同、补充协议。

在合同订立及履行过程中形成的与合同有关的文件均构成合同文件组成部分，属于同一类内容的文件，应以最新签署的为准。

附件须经合同当事人签名并盖章。

二、合同期限

（一）供货服务期：2024年12月11日至2025年07月31日止。

（二）服务期内，如遇规章或相关政策调整、政府及部门文件，导致本合同无法继续履行的，乙方应无条件配合甲方提前终止本合同，甲方提前终止本合同的行为不视为违约，不按照本合同相关约定承担违约责任。

三、食材供应的品种、合同金额及价格认定

（一）食材种类：1. 肉禽类；2. 蔬菜类；3. 水产类；4. 干货、调味品类；5. 面点类；6. 水果类。

（二）预计年采购金额为2024170.20（含税）元（本合同实际金额以双方结算为准）。

（三）价格认定：相关货物的价格必须按参考价格 \times （1—成交下浮率）计算实际供货价格。

1. 市场零售价（即参考价格）的确定：采购人、学校代表及相关

部门人员共同在双江当地超市或农贸市场范围内调查五个商家的商品零售价，去掉一个最高价及最低价，剩余三家的平均价为基准价。

2. 成交下浮率如下：

- (1) 肉禽类在市场单价的基础上下浮 4.20%；
- (2) 蔬菜类在市场单价的基础上下浮 10.60%；
- (3) 水产类在市场单价的基础上下浮 14.00%；
- (4) 干货、调味品类在市场单价的基础上下浮 10.10%；
- (5) 面点类在市场单价的基础上下浮 10.20%；
- (6) 水果类在市场单价的基础上下浮 10.60%。

3. 如遇市场行情变动时，按以下价格调整原则变动：

(1) 订单在执行周期中所订货物单价在配送学校当地市场价格变动涨跌超过 10%，应按原价格执行完本周期后，在下一周期中执行调整后的价格。

(2) 采购人成立市场价格工作领导小组，组织相关单位人员每月不定时间、不定地点在双江当地超市或农贸市场等调查相应物资市场价格，去除一个最高价和一个最低价，剩余三个价格的平均价为下一周期的建议市场零售价（即参考价格），经供应商确认后在下个供货同期（月）执行；如供应商不认可所提供的建议市场零售价，则需提出当地高于该参考价 10% 的例证，否则不予调整。

四、资质及票证索取要求

（一）资质要求：乙方应于本协议签订前 1 个工作日内提供的相关证件：
《营业执照》 《食品经营许可证》 《食品生产许可证》
《开户许可证》 《检验报告》 《检疫证明》 □

其他：提供配送人员和经营者的健康证复印件，配送车辆达到保温、冷藏（冷冻）等实施设备。

（二）乙方必须提供采购点经营者的相关证件及食品质量的相关证件，包括：随货附带加盖相应货物生产厂家资质（若乙方为经销商则应提供厂家资质及经销商资质）、产品合格证质量承诺保证书、检验检疫报告、进货台账记录及其他甲方要求提供的证明文件。

（三）乙方必须提供本次所供应食材的相关票证（包括但不限于发票、收据等购货凭证以及产品合格证明文件等）。

（四）甲方有权随时对乙方供应的食材进行抽查、抽检，发现食材不符合标准的，甲方有权退回且不支付对应款项，情节严重的甲方有权直接解除合同。

五、食材质量要求

食材提供者应当依照食品安全标准从事生产经营活动，落实食品安全主体责任，诚信自律，保证食品安全，接受社会监督。

（一）食材安全标准：

1. 肉禽类：符合《中华人民共和国食品安全法》、动物检验检疫管理办法和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求。

2. 蔬菜类：符合《中华人民共和国食品安全法》、GB/T23351-2009《国家新鲜水果和蔬菜词汇》和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求，且为非转基因植物。

3. 水产类：鱼、虾、贝等鲜、冻水货物类必须符合 GB 2733-2015 国家标准。

4. 干货及调味类：符合《中华人民共和国食品安全法》和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求，农药残留、重金属、亚硝酸盐不得超过国家限定范围标准；符合《中华人民共和国食品安全法》、GB2717-2018《酱油》标准、GB2719-2018《食醋》标准、SB/T10416-2007《调味料酒》标准和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求。

5. 面点类：符合 GB/8957-2016 食品安全国家标准，糕点、面包卫生规范。

6. 水果类：《中华人民共和国食品安全法》、GB/T23351-2009《国家新鲜水果和蔬菜词汇》和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求，且为非转基因植物，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，保证食用安全，绝无农药等有害物质残留。

不得提供无生产日期、无质量合格证/检验报告、无生产厂家的“三无产品”和临近保质期的食材。

（二）食材质量标准及相关要求：

1. 蔬菜每批次快速检测合格率 100%；猪肉配送时每批次须附《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》。

2. 配送车辆：配送车辆达到保温、冷藏（冷冻）等实施设备。

3. 具体食材质量及有关要求：详见下表

序号	货物名称	技术要求	供货要求
1	肉禽类	<p>猪肉：</p> <ol style="list-style-type: none"> 猪肉必须为当天宰杀白条猪，每头猪不低于 100 公斤； 猪肉应为当天宰杀的鲜肉，应整块送至学校，每块猪肉应加盖检疫合格印章和屠宰场印章，不允许配送绞切分割的肉及冻肉，拒绝母猪、种公猪猪肉、病死猪肉及疫区猪肉； 猪肉配送要求全程冷链（冷藏设备配送），并保证猪肉新鲜、干净卫生、无异味； 配送时随猪肉附《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》。 <p>牛肉：</p> <p>瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水。配送时需提供牛肉的《动物产品检疫合格证明》。</p> <p>家禽类：</p> <ol style="list-style-type: none"> 必须为当天宰杀鲜禽肉，从宰杀到送货不得超过 8 小时，宰杀品种按学校实际要求提供（如：肉鸡、土杂鸡等）； 鲜禽肉应整只送至学校，不允许配送剁切分割的肉及冻品肉，拒绝病死及疫区禽肉； 肉类颜色要正常，感观好无长毛及毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，大小适中，无附加水分； 禽肉配送要求全程冷链（冷藏设备配送），并保证肉质新鲜、干净卫生、无异味； 配送时需提供鲜禽肉附《动物产品检疫合格证明》。 	符合质量要求及技术要求的前提下，并满足各校点使用需求。
2	蔬菜类	<ol style="list-style-type: none"> 具体感官要求：蔬菜成熟，保持鲜嫩；不允许有腐烂变质，无异常气味；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、虫害侵蚀等情况。 叶菜类：色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶(包括大面积黑点)、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，松花菜、花菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花，葱花、小白菜等根茎部无绿色粉末(蓝矾)。 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄根蒂新鲜、无绿果，大小均匀，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、畸形、异味，无明显机械伤。 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、洋丝瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，无腐烂及烂心、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，根条均匀，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，允许少量泥沙，马铃薯、芋大小均匀，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜根条均匀，洋葱葛头去根去枯叶、个 	所供应蔬菜类产品以当地为主；必须无农残超标、无有害致病菌和微生物、中标供应商应按配送时需随货提供农残自检报告或食用农产品农药残留快速检测报告单，快速检测合格率 100%。同时采购人也有权对所供蔬菜进行不定期抽检。

序号	货物名称	技术要求	供货要求
		<p>体大小均匀，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。</p> <p>8. 豆类：豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽无虫，不带泥土杂质。</p> <p>9. 水生菜类：藕、茨菇、茭白、马蹄、菱角等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白和藕不黑心。</p> <p>10. 食用菌类：白蘑菇、草菇、香菇、北风菌、平菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。</p> <p>11. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p> <p>12. 豆制品类：新鲜、保证当天生产货品，干净、无灰尘，外形完整、美观、无破损，饱满、结实、颜色无异常，不得有异味（霉味、酸味、苦涩味等）。</p>	
3	水产类	<p>水产类：</p> <p>1. 鱼、虾、贝等鲜、冻水货物类必须符合 GB 2733-2015 国家标准；</p> <p>2. 鲜鱼类必须鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好；</p> <p>3. 鲜虾、贝类必须鲜活，且符合食品卫生相关标准及法规要求；</p> <p>4. 冷冻品须配冷藏设备运输。</p>	符合质量要求及技术要求的的前提下，并满足各校点使用需求。
4	干货、调味品类	<p>1. 酿造类调味品：具有固有气味，滋味纯正，无异味杂质；</p> <p>2. 干货及干货类调味品：气味纯正、干燥、无杂质、无霉变、无蛀虫，具有干货及干货类调味品食用价值、营养价值，颗粒类要求颗粒饱满、大小均匀，条状、块状、干果、叶片类要求无碎裂，粉末类要求为纯正原材料粉磨加工、粉末均匀、无掺杂，整体可使用率需达到 99%以上，配送时须随货提供检验报告供各校点存档；</p> <p>3. 食盐：天然无掺杂、纯度高；</p> <p>4. 味精：白色光亮、晶粒大小均匀、无杂质，味鲜稍咸且无异味；</p> <p>5. 糖：水溶味甜、无杂质漂浮、无异味、干燥；</p> <p>6. 其他类调味品：按采购人要求提供价廉优质的产品。</p>	符合质量要求及技术要求的的前提下，并满足各校点使用需求。
5	面点类	符合国家粮食卫生标准，配送时需提供食品生产许可证或食品经营许可证或仅销售预包装食品经营者备案信息采集表或生产厂家的食品生产加工小作坊登记证、产品的检验报告。	符合质量要求及技术要求的的前提下，并满足各校点使用需求。
6	水果类	<p>1. 色泽鲜艳，有光泽有瓜果本身颜色；</p> <p>2. 质地鲜嫩，无刀伤，无斑点，无腐烂部位，无农药气味，无臭味；</p> <p>3. 无杂物，品质保持一致；</p> <p>4. 外形正常，无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。</p> <p>5. 经食品相关检验检疫部门检疫，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜有色泽鲜明，无发霉发黄。</p>	所供应水果类产品必须无农残超标、无有害致病菌和微生物、中标供应商应按配送时需随货提供农残自检报告或食用农产品农药残留快速检测报告单，同时采购人也有权对所供蔬菜进行不定期抽检。

六、交货地点、时间、数量及验收

（一）交货地点：勐库中学。

（二）交货周期：每日早上配送食材学校。如遇特殊情形或其它原因，乙方按照本合同约定时间供货确有困难的，乙方应至少在供货时点前 72 小时书面告知甲方并获得甲方同意，若乙方未按照前述时间告知甲方或虽然已经按照前述时间告知甲方但仍给甲方造成额外支出或损失的，乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

（三）数量：以甲乙委托代理人签字并加盖公章确认后的配送验收单为准。

（四）验收：

1. 甲乙双方应明确委托代理人，并向对方提交加盖单位公章的委托证明，且不随意变更。确因特殊情况需变更的，应当至少提前 3 日通知对方，并提交书面委托材料交给对方；因临时变更无法及时通知的，应当在 24 小时内完善手续或提交书面情况说明并加盖公章，否则双方均有权拒绝配送/拒绝签收货品。

2. 甲方在收到配送货物的现场，由甲方委托代理人按照确定的订货清单验收；

3. 甲方应对产品的质量、数量、等级、包装、外观等进行验收确认，有异议的，应在验收时向乙方提出；

4. 甲乙双方验收合格后，应在配送验收清单上由委托代理人签字并加盖公章确认；

5. 对不符合质量要求的品种，甲方有权退货并要求乙方换货，乙

方应及时按照甲方的质量及时间要求处理并提供符合合同及相关标准要求食材，不得影响甲方的供餐服务，否则甲方有权另行采购并有权要求乙方承担违约责任，造成的一切后果由乙方承担；

6. 对现场无法发现的质量问题，甲方可以在合理期限内主张退货和要求乙方换货，若因此导致食品安全或其他问题，乙方应承担因此给甲方及甲方服务对象造成的全部损失。

七、结算及付款方式

（一）甲乙双方按月进行货款结算，双方应在次月 30 日前（如遇周末及法定节假日则顺延）对上月供货情况及对应价款进行核对确认（以甲方委托代理人签字确认的配送验收清单所载内容为准）并确定上月最终结算价款。

（二）生鲜食材及原辅材料采购资金由学生营养改善计划资金及自有资金（学生伙食费、教师陪餐等收入）等组成，供应商按营养改善计划资金及自有资金采购份额提供发票及配送验收明细清单，营养改善计划资金按照财政资金到位情况支付，自有资金按月支付。由采购主体与供应商核对相关明细后，以转账方式支付到供应商指定的对公账户中。

乙方收款账户信息：

乙方银行账户名称：双江芳园果业有限公司

开户行：云南双江农村商业银行股份有限公司沙河支行

账号：8300018504764012

八、双方权利义务

（一）甲方权利义务

1. 甲方应按约定时间向乙方下达次日或次周订单，以便乙方提前安排准备。乙方未按约定时间将食材运送到指定地点，甲方可拒绝验货，不予支付货款。

2. 甲方应依据订单和供货清单对食材进行清点验收。对不符合甲方订单要求的食材，甲方有权拒收，由此产生的损失由乙方承担。

3. 甲方有权将乙方供应食材送到相关质检部门进行质量检验。经检验，如存在质量达不到标准的，货款不予结算；如存在严重质量问题的，不予结算货款外，乙方还应承担相应经济赔偿责任，检验发现1次以上不合格的，甲方有权解除合同。

4. 甲方应依据订单和供货清单要求，落实食品（食材）索证索票制度，建立采购台账，不得采购腐败变质、有毒有害、来历不明的食品原料及食品。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的，应拒绝接收。

5. 甲方验收食材后，应当按照保证食品安全的要求贮存食品，防止食品污染，定期检查库存食品。

6. 甲方应当在食品（食材）贮存、加工区域配齐防蝇、防尘、防鼠等“三防”设备设施，做好老鼠、蟑螂、蝇（虫）等病媒生物防护工作，采取有效措施消除四害孳生条件。

（二）乙方权利义务

1. 乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》等法律和食品安全规范要求，向甲方提供符合质量标准和安全要求的食品。建立健全食品进货查验记录、销售记录，并保存相关凭证。

乙方属食品生产企业的，应建立产品（含名称、执行标准及标准

内容、配料、生产工艺、标签标识等)、原辅料、生产、销售、设备、设施、人员、召回、销毁、投诉等信息以供甲方备查。

乙方属食品销售企业的,应建立进货、贮存、销售等信息以供甲方备查。

2. 乙方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理办法》规定配备食品安全总监/食品安全员,落实“日管控、周排查、月调度”制度要求。

3. 乙方应严格按照甲方订单中的品类、规格、质量及数量等进行配送,验收时甲方若发现食材质量不达标、重量不足或出现缺货漏货等情况,乙方应按照甲方的要求立即更换及补货。

4. 乙方应当在食品(食材)贮存、加工区域配齐防蝇、防尘、防鼠等“三防”设备设施,做好老鼠、蟑螂、蝇(虫)等病媒生物防护工作,采取有效措施消除四害孳生条件。

5. 乙方应保证送货车辆内外整洁,防止食品污染。在运输货物过程中,严禁踩、踏、抛、摔货物,保持货物的完整性。

6. 乙方承担从开始运输至经甲方验收合格前的一切损毁、变质风险,以及运输货物过程中所产生的一切费用和责任。

7. 乙方将货物运抵甲方,须随货提供当批次有效检验检疫合格证明、产品合格证、进货查验记录等文件,经甲方相关人员验收合格并签字确认后,乙方应将货物按规范摆放到甲方指定位置,并向甲方提供合规发票。

8. 乙方将货物送达甲方指定收货点后,若给甲方场地造成污染的,乙方须及时清理。

九、违约责任及合同解除

（一）甲乙双方协商一致可以解除本合同。

（二）乙方未按合同约定时间供货的，每延迟一次按延迟供货金额 10 %支付违约金，且甲方有权在下一次付款前对违约金进行扣除，解除合同的通知到达乙方注册地之日合同解除，如发生 3 次延迟供货，甲方有权解除合同，并要求乙方承担违约责任、赔偿损失（违约应承担的全部损失包括但不限于行政处罚等产生的罚款、赔偿款、鉴定费用、律师费用、公证费、保全担保费、名誉权损害赔偿等直接、间接损失）。

（三）甲方未按合同约定时间支付价款的，自逾期之日起，每日按逾期支付货款的 0.05 %向乙方支付违约金。

（四）合同履行期限届满前，如乙方提出解除合同，需要提前 1 个月以书面方式向甲方提出。同时，乙方应向甲方支付 30% 违约金（不超过总合同金额的 30%）。在未接到甲方书面同意解除合同前，乙方仍须按照本合同条款继续履行。

（五）如乙方所提供的食品经国家认证的检测机构检测不符合食品安全标准，甲方有权解除合同并要求乙方向甲方支付 该批次产品的 3 倍 违约金且甲方有权在下一次付款前对违约金进行扣除。

（六）若发生食品安全事故，甲方服务对象因食用饭菜致使食物中毒，经卫生检疫部门确认因乙方提供的食材质量问题所引发，乙方除承担医药费外还需承担其他法律责任，且甲方有权解除合同。如果由于甲方加工过程所导致，由甲方承担全部责任。

（七）如乙方所提供的食材经甲方进行抽检不合格的，该批次产品一律无条件退回且乙方无权要求甲方支付该批次产品费用。如果次抽检不合格，甲方有权解除合同，乙方应承担违约责任，向甲方支

付 该批次产品的 3 倍 违约金，若造成甲方损失的，还应承担赔偿责任。

（八）如甲、乙双方中有一方不接受调整价格，可提出解除合同，不属于违约行为。如解除合同，乙方仍需按照本合同的标准，以上一个供货周期的价格为甲方供货 1 个月，如因乙方无法供货给甲方造成损失，则视为违约行为。

（九）乙方具有下列情形之一的，甲方可以单方面解除本合同并不再向乙方支付当月货款：

1. 使用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

2. 使用含有致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

3. 使用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

4. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

5. 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

6. 采购、使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

7. 采购、使用未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

8. 使用被污染的包装材料、容器、运输工具等包装、贮存、运输

食品、食品添加剂；

9. 篡改、标注虚假食品、食品添加剂生产日期、保质期，或者使用超过保质期的食品、食品添加剂；

10. 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；

11. 使用国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

12. 使用其他不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品；

13. 食材提供者在一年内累计 1 次因违反食品安全法规定受到行政处罚或因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，甲方有权立即解除合同。由此造成甲方的损失和影响，由乙方承担全部责任；

14. 发生转包、分包，或擅自更换履约人等其他违反法律法规行为的；

15. 发生食品安全事件（舆情）影响恶劣的；

16. 其他：解除合同的通知到达乙方登记地址之日合同解除。

十、不可抗力

（一）甲乙双方任何一方因不可抗力不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任，但法律另有规定的除外。

（二）甲乙双方任何一方遇到不可抗力使其履行合同义务受到阻碍的，应及时通知合同另一方，书面说明不可抗力和受阻碍的详细情况，并在合理期限内提供必要的证明。

（三）不可抗力发生后，甲乙双方均应采取措施尽量避免和减少损失的扩大，任何一方没有采取适当措施导致损失扩大的，应对扩大的损失承担责任。

（四）因一方迟延履行合同义务，在迟延履行期间遭遇不可抗力

的，不免除迟延履行方的违约责任。

（五）不可抗力发生前已完成的供货服务应按照合同约定进行货款支付。

十一、争议解决

因本合同项下发生的争议，合同当事人应当协商解决，协商解决不成，选择下列第（二）（任选一种）种方式解决：

（一）向临沧仲裁委员会申请仲裁。

（二）向双江自治县人民法院起诉。

在诉讼或仲裁期间，本合同不涉及争议的条款仍然有效，合同当事人应继续履行。

十二、生效方式

（一）本合同经合同当事人法定代表人或者委托代理人签名并加盖公章后生效。

（二）本合同一式陆份，具有同等法律效力；其中甲方执贰份，乙方执贰份，县教育局贰份，均具有相同的法律效力。

十三、其他约定

本页无正文，为签字页。

甲方（盖章）：双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县勐库中学

法定代表人/委托代理人（签字）：

杨文光

银行账户：8300016494360012

开户行：云南双江农村商业银行股份有限公司

税 号：12533526433163390J

住 所：双江自治县勐库镇

联 系 人：陆正荣

联系电话：15126467651

合同签订日期：

乙方（盖章）：双江芳园果业有限公司

法定代表人/委托代理人（签字）：

杨方全

银行账户：8300018504764012

开户行：云南双江农村商业银行股份有限公司沙河支行

税 号：91530925MA6Q5RA81W

住 所：云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县沙河

乡千户村布朗族片区 69 号

联 系 人：杨方全

联系电话：18988336184

合同签订日期：



双江自治县勐库镇中心校 1 标段（11 所）2024-2025 学年生鲜食材及原辅材料采购合同

甲方名称（采购方）：双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县
勐库镇中心校

统一社会信用代码：12533526433163585C

食品经营许可证编号：各校点各一个编号（略）

法定代表人/负责人：罗永平

经营场所地址：双江自治县勐库镇内

联系人：杜军山

联系电话：18388981510

乙方名称（供货人）：双江芳园果业有限公司

统一社会信用代码：91530925MA6Q5RA81W

食品生产许可证或食品经营许可证编号：YB15309250033574

法定代表人/负责人：杨方全

住所或经营场所地址：云南省临沧市双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县沙河乡千户村布朗族片区 69 号

联系人：杨方全

联系电话：18988336184

依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》
《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关法律法规、规章规定，

甲乙双方遵循平等、自愿、公平和诚信原则，经协商一致，就甲方食材采购事宜签订本合同。

一、合同文件构成

构成本合同的文件包括：

- （一）本合同、补充协议；
- （二）本合同的附件或经双方确认的采购清单；
- （三）甲方已生效的供餐业务经营合同、补充协议。

在合同订立及履行过程中形成的与合同有关的文件均构成合同文件组成部分，属于同一类内容的文件，应以最新签署的为准。

附件须经合同当事人签名并盖章。

二、合同期限

（一）供货服务期：2024年12月11日至2025年07月31日止。

（二）服务期内，如遇规章或相关政策调整、政府及部门文件，导致本合同无法继续履行的，乙方应无条件配合甲方提前终止本合同，甲方提前终止本合同的行为不视为违约，不按照本合同相关约定承担违约责任。

三、食材供应的品种、合同金额及价格认定

（一）食材种类：1. 肉禽类；2. 蔬菜类；3. 水产类；4. 干货、调味品类；5. 面点类；6. 水果类。

（二）预计年采购金额为1592048.74（含税）元（本合同实际金额以双方结算为准）。

（三）价格认定：相关货物的价格必须按参考价格×（1—成交下浮率）计算实际供货价格。

1. 市场零售价（即参考价格）的确定：采购人、学校代表及相关

部门人员共同在双江当地超市或农贸市场范围内调查五个商家的商品零售价，去掉一个最高价及最低价，剩余三家的平均价为基准价。

2. 成交下浮率如下：

- (1) 肉禽类在市场单价的基础上下浮 5.00%；
- (2) 蔬菜类在市场单价的基础上下浮 10.00%；
- (3) 水产类在市场单价的基础上下浮 5.00%；
- (4) 干货、调味品类在市场单价的基础上下浮 10.00%；
- (5) 面点类在市场单价的基础上下浮 8.00%；
- (6) 水果类在市场单价的基础上下浮 10.00%。

3. 如遇市场行情变动时，按以下价格调整原则变动：

(1) 订单在执行周期中所订货物单价在配送学校当地市场价格变动涨跌超过 10%，应按原价格执行完本周期后，在下一周期中执行调整后的价格。

(2) 采购人成立市场价格工作领导小组，组织相关单位人员每月不定时间、不定地点在双江当地超市或农贸市场等调查相应物资市场价格，去除一个最高价和一个最低价，剩余三个价格的平均价为下一周期的建议市场零售价（即参考价格），经供应商确认后在下个供货同期（月）执行；如供应商不认可所提供的建议市场零售价，则需提出当地高于该参考价 10% 的例证，否则不予调整。

四、资质及票证索取要求

(一) 资质要求：乙方应于本协议签订前 1 个工作日内提供的相关证件：《营业执照》 《食品经营许可证》 《食品生产许可证》 《开户许可证》 《检验报告》 《检疫证明》 ☐ 其他：提供配送人员和经营者的健康证复印件，配送车辆达到保温、

冷藏（冷冻）等实施设备。

（二）乙方必须提供采购点经营者的相关证件及食品质量的相关证件，包括：随货附带加盖相应货物生产厂家资质（若乙方为经销商则应提供厂家资质及经销商资质）、产品合格证质量承诺保证书、检验检疫报告、进货台账记录及其他甲方要求提供的证明文件。

（三）乙方必须提供本次所供应食材的相关票证（包括但不限于发票、收据等购货凭证以及产品合格证明文件等）。

（四）甲方有权随时对乙方供应的食材进行抽查、抽检，发现食材不符合标准的，甲方有权退回且不支付对应款项，情节严重的甲方有权直接解除合同。

五、食材质量要求

食材提供者应当依照食品安全标准从事生产经营活动，落实食品安全主体责任，诚信自律，保证食品安全，接受社会监督。

（一）食材安全标准：

1. 肉禽类：符合《中华人民共和国食品安全法》、动物检验检疫管理办法和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求。

2. 蔬菜类：符合《中华人民共和国食品安全法》、GB/T23351-2009《国家新鲜水果和蔬菜词汇》和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求，且为非转基因植物。

3. 水产类：鱼、虾、贝等鲜、冻水货物类必须符合 GB 2733-2015 国家标准。

4. 干货及调味类：符合《中华人民共和国食品安全法》和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求，农药残留、

重金属、亚硝酸盐不得超过国家限定范围标准；符合《中华人民共和国食品安全法》、GB2717-2018《酱油》标准、GB2719-2018《食醋》标准、SB/T10416-2007《调味料酒》标准和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求。

5. 面点类：符合 GB/8957-2016 食品安全国家标准，糕点、面包卫生规范。

6. 水果类：《中华人民共和国食品安全法》、GB/T23351-2009《国家新鲜水果和蔬菜词汇》和国家相关质量检验标准、卫生标准及地方的相关法律法规要求，且为非转基因植物，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，保证食用安全，绝无农药等有害物质残留。

不得提供无生产日期、无质量合格证/检验报告、无生产厂家的“三无产品”和临近保质期的食材。

（三）食材质量标准及相关要求：

1. 蔬菜每批次快速检测合格率 100%；猪肉配送时每批次须附《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》。

2. 配送车辆：配送车辆达到保温、冷藏（冷冻）等实施设备。

3. 具体食材质量及有关要求：详见下表

序号	货物名称	技术要求	供货要求
1	肉禽类	<p>猪肉：</p> <ol style="list-style-type: none"> 猪肉必须为当天宰杀白条猪，每头猪不低于 100 公斤； 猪肉应为当天宰杀的鲜肉，应整块送至学校，每块猪肉应加盖检疫合格印章和屠宰场印章，不允许配送绞切分割的肉及冻肉，拒绝母猪、种公猪猪肉、病死猪肉及疫区猪肉； 猪肉配送要求全程冷链（冷藏设备配送），并保证猪肉新鲜、干净卫生、无异味； 配送时随猪肉附《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》。 <p>牛肉：</p> <p>瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水。配送时需提供牛肉的《动物产品检疫合格证明》。</p> <p>家禽类：</p> <ol style="list-style-type: none"> 必须为当天宰杀鲜禽肉，从宰杀到送货不得超过 8 小时，宰杀品种按学校实际要求提供（如：肉鸡、土杂鸡等）； 鲜禽肉应整只送至学校，不允许配送剁切分割的肉及冻品肉，拒绝病死及疫区禽肉； 肉类颜色要正常，感观好无长毛及毛根，口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血，大小适中，无附加水分； 禽肉配送要求全程冷链（冷藏设备配送），并保证肉质新鲜、干净卫生、无异味； 配送时需提供鲜禽肉附《动物产品检疫合格证明》。 	符合质量要求及技术要求的前提下，并满足各校点使用需求。
2	蔬菜类	<ol style="list-style-type: none"> 具体感官要求：蔬菜成熟，保持鲜嫩；不允许有腐烂变质，无异常气味；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、虫害侵蚀等情况。 叶菜类：色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶(包括大面积黑点)、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，松花菜、花菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花，葱花、小白菜等根茎部无绿色粉末(蓝矾)。 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄根蒂新鲜、无绿果，大小均匀，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、畸形、异味，无明显机械伤。 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、洋丝瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，无腐烂及烂心、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。 根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，根条均匀，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，允许少量泥沙，马铃薯、芋大小均匀，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜根条均匀，洋葱葛头去根去枯叶、个 	所供应蔬菜类产品以当地为主；必须无农残超标、无有害致病菌和微生物、中标供应商应按配送时需随货提供农残自检报告或食用农产品农药残留快速检测报告单，快速检测合格率 100%。同时采购人也有权对所供蔬菜进行不定期抽检。

序号	货物名称	技术要求	供货要求
		<p>体大小均匀，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。</p> <p>8. 豆类：豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽无虫，不带泥土杂质。</p> <p>9. 水生菜类：藕、茨菇、茭白、马蹄、菱角等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白和藕不黑心。</p> <p>10. 食用菌类：白蘑菇、草菇、香菇、北风菌、平菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。</p> <p>11. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p> <p>12. 豆制品类：新鲜、保证当天生产货品，干净、无灰尘，外形完整、美观、无破损，饱满、结实、颜色无异常，不得有异味（霉味、酸味、苦涩味等）。</p>	
3	水产类	<p>水产类：</p> <p>1. 鱼、虾、贝等鲜、冻水货物类必须符合 GB 2733-2015 国家标准；</p> <p>2. 鲜鱼类必须鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好；</p> <p>3. 鲜虾、贝类必须鲜活，且符合食品卫生相关标准及法规要求；</p> <p>4. 冷冻品须配冷藏设备运输。</p>	符合质量要求及技术要求的的前提下，并满足各校点使用需求。
4	干货、调味品类	<p>1. 酿造类调味品：具有固有气味，滋味纯正，无异味杂质；</p> <p>2. 干货及干货类调味品：气味纯正、干燥、无杂质、无霉变、无蛀虫，具有干货及干货类调味品食用价值、营养价值，颗粒类要求颗粒饱满、大小均匀，条状、块状、干果、叶片类要求无碎裂，粉末类要求为纯正原材料粉磨加工、粉末均匀、无掺杂，整体可使用率需达到 99%以上，配送时须随货提供检验报告供各校点存档；</p> <p>3. 食盐：天然无掺杂、纯度高；</p> <p>4. 味精：白色光亮、晶粒大小均匀、无杂质，味鲜稍咸且无异味；</p> <p>5. 糖：水溶味甜、无杂质漂浮、无异味、干燥；</p> <p>6. 其他类调味品：按采购人要求提供价廉优质的产品。</p>	符合质量要求及技术要求的的前提下，并满足各校点使用需求。
5	面点类	符合国家粮食卫生标准，配送时需提供食品生产许可证或食品经营许可证或仅销售预包装食品经营者备案信息采集表或生产厂家的食品生产加工小作坊登记证、产品的检验报告。	符合质量要求及技术要求的的前提下，并满足各校点使用需求。
6	水果类	<p>1. 色泽鲜艳，有光泽有瓜果本身颜色；</p> <p>2. 质地鲜嫩，无刀伤，无斑点，无腐烂部位，无农药气味，无臭味；</p> <p>3. 无杂物，品质保持一致；</p> <p>4. 外形正常，无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。</p> <p>5. 经食品相关检验检疫部门检疫，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜有色泽鲜明，无发霉发黄。</p>	所供应水果类产品必须无农残超标、无有害致病菌和微生物、中标供应商应按配送时需随货提供农残自检报告或食用农产品农药残留快速检测报告单，同时采购人也有权对所供蔬菜进行不定期抽检。

六、交货地点、时间、数量及验收

(一) 交货地点: 勐库小学、大户赛完小、懂过完小、冰岛完小、坝卡完小、公弄完小、千红小学、帮读小学、帮抗小学、小户赛小学、豆腐寨幼儿园。

(二) 交货周期:

1. 每日早上配送食材学校: 勐库小学。

2. 每周星期天和星期三早上配送食材学校: 大户赛完小、懂过完小、冰岛完小、坝卡完小、公弄完小。

3. 单供营养午餐学校 (每周星期天和星期三早上配送鸡蛋、牛奶、面点、水果等): 千红小学 21 人、帮读小学 18 人、帮抗小学 13 人、小户赛小学 37 人、豆腐寨幼儿园 9 人。如遇特殊情形或其它原因, 乙方按照本合同约定时间供货确有困难的, 乙方应至少在供货时间点前 72 小时书面告知甲方并获得甲方同意, 若乙方未按照前述时间告知甲方或虽然已经按照前述时间告知甲方但仍给甲方造成额外支出或损失的, 乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

(三) 数量: 以甲乙委托代理人签字并加盖公章确认后的配送验收单为准。

(四) 验收:

1. 甲乙双方应明确委托代理人, 并向对方提交加盖单位公章的委托证明, 且不随意变更。确因特殊情况需变更的, 应当至少提前 3 日通知对方, 并提交书面委托材料交给对方; 因临时变更无法及时通知的, 应当在 24 小时内完善手续或提交书面情况说明并加盖公章, 否则双方均有权拒绝配送/拒绝签收货品。

2. 甲方在收到配送货物的现场，由甲方委托代理人按照确定的订货清单验收；

3. 甲方应对产品的质量、数量、等级、包装、外观等进行验收确认，有异议的，应在验收时向乙方提出；

4. 甲乙双方验收合格后，应在配送验收清单上由委托代理人签字并加盖公章确认；

5. 对不符合质量要求的品种，甲方有权退货并要求乙方换货，乙方应及时按照甲方的质量及时间要求处理并提供符合合同及相关标准要求的食材，不得影响甲方的供餐服务，否则甲方有权另行采购并有权要求乙方承担违约责任，造成的一切后果由乙方承担；

6. 对现场无法发现的质量问题，甲方可以在合理期限内主张退货和要求乙方换货，若因此导致食品安全或其他问题，乙方应承担因此给甲方及甲方服务对象造成的全部损失。

七、结算及付款方式

（一）甲乙双方按月进行货款结算，双方应在次月 30 日前（如遇周末及法定节假日则顺延）对上月供货情况及对应价款进行核对确认（以甲方委托代理人签字确认的配送验收清单所载内容为准）并确定上月最终结算价款。

（二）生鲜食材及原辅材料采购资金由学生营养改善计划资金及自有资金（学生伙食费、教师陪餐等收入）等组成，供应商按营养改善计划资金及自有资金采购份额提供发票及配送验收明细清单，营养改善计划资金按照财政资金到位情况支付，自有资金按月支付。由采购主体与供应商核对相关明细后，以转账方式支付到供应商指定的对公账户中。

乙方收款账户信息：

乙方银行账户名称：双江芳园果业有限公司

开户行：云南双江农村商业银行股份有限公司沙河支行

账号：8300018504764012

八、双方权利义务

（一）甲方权利义务

1. 甲方应按约定时间向乙方下达次日或次周订单，以便乙方提前安排准备。乙方未按约定时间将食材运送到指定地点，甲方可拒绝验货，不予支付货款。

2. 甲方应依据订单和供货清单对食材进行清点验收。对不符合甲方订单要求的食材，甲方有权拒收，由此产生的损失由乙方承担。

3. 甲方有权将乙方供应食材送到相关质检部门进行质量检验。经检验，如存在质量达不到标准的，货款不予结算；如存在严重质量问题的，不予结算货款外，乙方还应承担相应经济赔偿责任，检验发现1次以上不合格的，甲方有权解除合同。

4. 甲方应依据订单和供货清单要求，落实食品（食材）索证索票制度，建立采购台账，不得采购腐败变质、有毒有害、来历不明的食品原料及食品。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的，应拒绝接收。

5. 甲方验收食材后，应当按照保证食品安全的要求贮存食品，防止食品污染，定期检查库存食品。

6. 甲方应当在食品（食材）贮存、加工区域配齐防蝇、防尘、防鼠等“三防”设备设施，做好老鼠、蟑螂、蝇（虫）等病媒生物防护工作，采取有效措施消除四害孳生条件。

（二）乙方权利义务

1. 乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共

和国农产品质量安全法》《中华人民共和国产品质量法》等法律和食品安全规范要求，向甲方提供符合质量标准和安全要求的食品。建立健全食品进货查验记录、销售记录，并保存相关凭证。

乙方属食品生产企业的，应建立产品（含名称、执行标准及标准内容、配料、生产工艺、标签标识等）、原辅料、生产、销售、设备、设施、人员、召回、销毁、投诉等信息以供甲方备查。

乙方属食品销售企业的，应建立进货、贮存、销售等信息以供甲方备查。

2. 乙方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理办法》规定配备食品安全总监/食品安全员，落实“日管控、周排查、月调度”制度要求。

3. 乙方应严格按照甲方订单中的品类、规格、质量及数量等进行配送，验收时甲方若发现食材质量不达标、重量不足或出现缺货漏货等情况，乙方应按照甲方的要求立即更换及补货。

4. 乙方应当在食品（食材）贮存、加工区域配齐防蝇、防尘、防鼠等“三防”设备设施，做好老鼠、蟑螂、蝇（虫）等病媒生物防护工作，采取有效措施消除四害孳生条件。

5. 乙方应保证送货车辆内外整洁，防止食品污染。在运输货物过程中，严禁踩、踏、抛、摔货物，保持货物的完整性。

6. 乙方承担从开始运输至经甲方验收合格前的一切损毁、变质风险，以及运输货物过程中所产生的一切费用和责任。

7. 乙方将货物运抵甲方，须随货提供当批次有效检验检疫合格证明、产品合格证、进货查验记录等文件，经甲方相关人员验收合格并签字确认后，乙方应将货物按规范摆放到甲方指定位置，并向甲方提供合规发票。

8. 乙方将货物送达甲方指定收货点后,若给甲方场地造成污染的,乙方须及时清理。

九、违约责任及合同解除

(一) 甲乙双方协商一致可以解除本合同。

(二) 乙方未按合同约定时间供货的,每延迟一次按延迟供货金额 10 %支付违约金,且甲方有权在下一次付款前对违约金进行扣除,解除合同的通知到达乙方注册地之日合同解除,如发生 3 次延迟供货,甲方有权解除合同,并要求乙方承担违约责任、赔偿损失(违约应承担的全部损失包括但不限于行政处罚等产生的罚款、赔偿款、鉴定费用、律师费用、公证费、保全担保费、名誉权损害赔偿等直接、间接损失)。

(三) 甲方未按合同约定时间支付价款的,自逾期之日起,每日按逾期支付货款的 0.05 %向乙方支付违约金。

(四) 合同履行期限届满前,如乙方提出解除合同,需要提前 1 个月以书面方式向甲方提出。同时,乙方应向甲方支付 30% 违约金(不超过总合同金额的 30%)。在未接到甲方书面同意解除合同前,乙方仍须按照本合同条款继续履行。

(五) 如乙方所提供的食品经国家认证的检测机构检测不符合食品安全标准,甲方有权解除合同并要求乙方向甲方支付 该批次产品的 3 倍 违约金且甲方有权在下一次付款前对违约金进行扣除。

(六) 若发生食品安全事故,甲方服务对象因食用饭菜致使食物中毒,经卫生检疫部门确认因乙方提供的食材质量问题所引发,乙方除承担医药费外还需承担其他法律责任,且甲方有权解除合同。如果由于甲方加工过程所导致,由甲方承担全部责任。

(七) 如乙方所提供的食材经甲方进行抽检不合格的,该批次产

品一律无条件退回且乙方无权要求甲方支付该批次产品费用。如果次抽检不合格，甲方有权解除合同，乙方应承担违约责任，向甲方支付该批次产品的3倍违约金，若造成甲方损失的，还应承担赔偿责任。

（八）如甲、乙双方中有一方不接受调整价格，可提出解除合同，不属于违约行为。如解除合同，乙方仍需按照本合同的标准，以上一个供货周期的价格为甲方供货1个月，如因乙方无法供货给甲方造成损失，则视为违约行为。

（九）乙方具有下列情形之一的，甲方可以单方面解除本合同并不再向乙方支付当月货款：

1. 使用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

2. 使用含有致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；

3. 使用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；

4. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

5. 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

6. 采购、使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

7. 采购、使用未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

8. 使用被污染的包装材料、容器、运输工具等包装、贮存、运输食品、食品添加剂；

9. 篡改、标注虚假食品、食品添加剂生产日期、保质期，或者使用超过保质期的食品、食品添加剂；

10. 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；

11. 使用国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

12. 使用其他不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品；

13. 食材提供者在一年内累计 1 次因违反食品安全法规定受到行政处罚或因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，甲方有权立即解除合同。由此造成甲方的损失和影响，由乙方承担全部责任；

14. 发生转包、分包，或擅自更换履约人等其他违反法律法规行为的；

15. 发生食品安全事件（舆情）影响恶劣的；

16. 其他： 解除合同的通知到达乙方登记地址之日合同解除。

十、不可抗力

（一）甲乙双方任何一方因不可抗力不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任，但法律另有规定的除外。

（二）甲乙双方任何一方遇到不可抗力使其履行合同义务受到阻碍的，应及时通知合同另一方，书面说明不可抗力和受阻碍的详细情况，并在合理期限内提供必要的证明。

（三）不可抗力发生后，甲乙双方均应采取措施尽量避免和减少损失的扩大，任何一方没有采取适当措施导致损失扩大的，应对扩大的损失承担责任。

（四）因一方迟延履行合同义务，在迟延履行期间遭遇不可抗力

的，不免除迟延履行方的违约责任。

（五）不可抗力发生前已完成的供货服务应按照合同约定进行货款支付。

十一、争议解决

因本合同项下发生的争议，合同当事人应当协商解决，协商解决不成，选择下列第（二）（任选一种）种方式解决：

（一）向临沧仲裁委员会申请仲裁。

（二）向双江自治县人民法院起诉。

在诉讼或仲裁期间，本合同不涉及争议的条款仍然有效，合同当事人应继续履行。

十二、生效方式

（一）本合同经合同当事人法定代表人或者委托代理人签名并加盖公章后生效。

（二）本合同一式陆份，具有同等法律效力；其中甲方执贰份，乙方执贰份，县教育局贰份，均具有相同的法律效力。

十三、其他约定

甲方（盖章）：双江拉祜族佤族布朗族傣族自治县
勐库镇中心校

合同签订日期:

合同签订日期: