

合 同 书

项目名称:威海泓元商业运营管理有限公司选定
食材 2026 年度供应商项目（第二轮）

项目编号:WHHY2026001

采购编号:WHHY2026001

甲方:威海泓元商业运营管理有限公司

乙方:山东恒源优鲜农业发展有限公司

威海泓元商业运营管理有限公司选定食材 2026 年度供应商项目

合同协议条款

采购单位：（以下简称甲方）：威海泓元商业运营管理有限公司（以下简称甲方）

供应单位：（以下简称乙方）：山东恒源优鲜农业发展有限公司（以下简称乙方）

为了明确双方责任，保证本项目制作的顺利完成，按照《中华人民共和国民法典》和有关条款的原则，结合本项目具体情况，双方达成如下协议：

一、合同的组成部分：

- 1、本合同书
- 2、乙方在评审过程中补充或澄清的文件
- 3、WHHY2026001 招标文件
- 4、乙方的投标文件

上述文件相互补充，合同各方必须予以遵守执行。若有不明确或不一致之处，以上列次序在先者为准。

二、标的物及数量：

项目概况：为威海泓元商业运营管理有限公司选定食材供应商供应所需米面粮油、蔬菜、水产品、肉禽蛋、调味品、小零食及雪糕等。具体服务要求详见附件 1。

本合同签订后，乙方只是取得了为甲方提供米面粮油、蔬菜、水产品、肉禽蛋、调味品、小零食及雪糕等配送服务的资格，只有在甲方以电子订单或书面订单向其下达具体的配送任务之后，乙方才有权利配送具体的食材。

三、价款：

1、本项目合同价款：以威海市发改委发布的零售价格的 83 %（若威海市发改委没有发布零售价格的，以文登区银河家家悦超市或九龙城家家悦超市同类商品销售价格的 83 %）。

包括完成该项目的一切费用总和，包括但不限于产品价格、人工、车辆使用费、运杂费、搬运费、检测费、燃油、税金、利润及其他附带服务等全部费用。甲方每周五制

定乙方配送清单。乙方根据各自配送清单，按甲方规定时间配送至指定地点。

四、质量及专利：

1、乙方所供的服务必须符合采购文件的要求及乙方投标文件的承诺。

2、乙方应保证甲方在中华人民共和国境内使用其提供的标的物或标的物的任何一部分时，免受第三方提起的侵犯其专利权、商标权、著作权或其他产权纠纷，否则由乙方承担一切法律责任。

3、质量标准：符合国家标准及行业要求。

五、服务地点及联系人：

服务地点：甲方指定地点；

甲方联系人：邵 宁；联系电话：0631-8649577。

乙方联系人：梁 芬；联系电话：15634330828。

六、服务期及配送要求：

1、服务期：自合同签订之日起1年，自2026年6月27日起至2027年6月26日止。

2、配送要求：

(1) 甲方每周五制定乙方配送清单。乙方根据各自配送清单，按甲方规定时间配送至指定地点。

(2) 乙方每次随货送上一份销售清单，甲方验收后在乙方的销货清单签字核认，作为货款结算凭证。

七、验收：

1、甲方在合同期内向乙方购买的商品名称、数量等，均以甲、乙双方盖章或双方代表签字确认的供货单据为准，甲方需指定专人在收货单上签字确认，即视为乙方已经货送达。

2、提供服务前及服务过程中，乙方如果认为某些事项需要甲方提供必要的配合措施，应当在合理的时间内，以书面的形式通知甲方，甲方同意后，应当以书面的形式回复乙方。如果乙方未作书面通知，由此而造成的损失全部由乙方承担；反之，如果甲方未按照其承诺提供配合，则应承担相应责任。

3、乙方所供食材质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，送货单位必须随货提供所供食材的农药残留检测报告和其他国家相关主管部门要求的必要之证书、合格证等文件，且食材无腐烂变质现象。

4、甲方如发现乙方所供食材达不到品质要求，第一次，给予警告，乙方应按甲方要求及时给予退换，甲方有权暂停乙方供货资格，要求其进行整改；第二次出现所供食材达不到品质要求的情形，甲方有权决定解除合同。

八、付款：

1、付款方式：货款结算执行月结方式，甲方通过电汇方式结清款项，乙方应于每月 20 日前，检齐上月份供货单据和甲方财务人员核对货款，经核对并开具发票无误后由甲方支付。

2、付款按以下资信办理

收 款 人：山东恒源优鲜农业发展有限公司

开户银行：中国农业银行股份有限公司威海环翠支行

银行帐号：15560101040045088

联 系 人：梁芬

联系电话：15634330828

九、服务承诺：

1、根据甲方需要，乙方派相关人员现场服务，处理现场可能出现的各种问题等。

2、乙方要保证提供优质的服务，其服务必须达到其承诺。

十、变更、修改、转让与续签：

1、乙方应严格按合同要求提供服务，未经甲方书面同意，乙方不得擅自就合同标的物的数量、质量、服务起始时间或服务期限、技术规格以及其他的合同条款进行变更、修改。

2、本项目为可延续性服务项目，服务期限自合同签订之日起 1 年，服务期满后，甲方可根据乙方履约情况决定是否续签下一年度的服务合同，但服务期限最长不超过三年。

十一、合同解除：

1、乙方迟延履行合同义务或者履行合同义务不符合约定以及违反其他有关规定而应解除合同的，除承担违约责任外，甲方将向其发出书面通知，解除本合同。

2、如乙方因故必须中途终止合约时，应于一个月前函请同意解约，甲方同意解约时，结清全部货款。如未依规定告知即停止或中断供货，甲方将扣除所有未结货款。

十二、违约赔偿：

1、乙方违反第四条质量及专利而降低标准及违反第十条变更、修改、转让与续签的约定，甲方督促乙方限期改正，乙方拒不改正的，甲方有权解除合同。

2、乙方违反有关的法律法规或者合同的其他约定（规定），甲方将责令其严格按照合同的约定履行义务。乙方无正当理由拒不履行的，甲方有权解除合同。

3、乙方违反第六条服务期限和配送时间的约定，逾期配送或者经验收不合格而重新配送，每逾期一日按照逾期部分合同价款的 3%向甲方交纳违约金，不足一日，按一日计算（下同）。

4、由于违约而给对方造成损失，按照损失金额的 100%给予赔偿。

5、由于乙方违约而可能出现其产品（设备）等被甲方使用的情形，其所遭受的损失甲方不需要负责或者承担。

6、上述违约责任除“不可抗力”外，“不可抗力”是指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况，如：战争、严重火灾、洪水、台风、地震等事件。

十三、争议解决：

合同各方应通过友好协商，解决执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争议，如协商不成，可向合同签约地的人民法院提起诉讼。

十四、合同生效：

本合同由各方代表签章并加盖各方公章或合同章后生效。

十五、签约地点：威海泓元商业运营管理有限公司办公室。

甲 方：

乙 方：

单位盖章：

单位盖章：

代表签字：

代表签字：

日期：2026 年 6 月 26 日

日期：2026 年 6 月 26 日

附件 1：服务要求

（一）米面粮油

米类：应是新鲜的大米，具有清香味，颗粒应整齐、光滑、饱满，色泽自然、统一，无米糠、无杂质、无异味、无虫害、无霉变，用手摸时滑爽干燥；大米含水率应在 13% 左右；大米中的糯米粒数量，应控制在 5% 以下；大米中的碎米、小米、米屑等的含量，应控制在 2% 以下；大米中的糙米含量，应控制在 0.5% 以下；长短粒米应控制在 2:8 到 3:7 之间；大肠菌群应小于 3.0 个/g,霉菌应小于 2.0 个/g,沙门氏菌应小于 3.0 个/g；总体质量标准应达到或超过国家标准 GB/T1354 的相关要求。

面粉类：面粉只能包含小麦和水，不允许添加任何辅料（如酶制剂、增稠剂、乳化剂、还原剂等），应为淡黄色或乳白色的新鲜优质面粉，以加工精度和灰分含量注明“精制粉”、“标准粉”或“普通粉”，国家规定面粉含水量在 12—13% 之间，含水量正常的面粉用手捏有滑爽的感觉，如捏面有形无散，则含水量过多，不易存放。总体质量标准应符合最新的国家标准相关要求。

食用油类：

（1）基本要求：外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。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。

（2）每个食用油品种必须具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味、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，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内，并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。

（3）加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

（4）不得混有非食用油。

（5）卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

（6）要求所供产品的生产厂家信誉良好，产品标签上应标明生产日期、保质期等标注标识质量等级以及初制油的加工工艺(如用浸出法生产，还是用压榨法生产)和是否

用转基因料生产。严禁以次充好、以假充真，如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟利，一经发现，中标人将承担全部责任。

(7) 供货时须提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书复印件。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。

(8) 中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任（包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等），直至追究刑事责任。

(二) 蔬菜

(1) 质量要求：瓜、果、蔬菜类（含辅料、佐料）必须是优质货品。农药残留须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）的规定。

(2) 观感要求：

1) 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；

2) 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；

3) 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，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

4) 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。

5) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，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，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶梗，无畸形花。

6) 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，番茄花蒂不明显，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。

7) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

8) 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，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

9) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，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。

10) 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、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

11) 豆类：扁豆、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，不带泥土杂质。

12) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。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，茭白不黑心。

13) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、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。

14) 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。

（三）水产品

（1）符合 GB2733-2015 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品，体表鳞片完整或较完整，不易脱落，体表粘液透明无异臭味，具有固有色泽，鳃丝较清晰，色鲜红或暗

红，粘液不混浊，无异臭味，眼球饱满，角膜透明或稍混浊，组织有弹性，切面有光泽，肌纤维清晰。

(2) 淡水鱼要求鲜活。

(四) 肉禽蛋

肉类产品标准：

(1) 畜肉符合 GB2707 食品安全国家标准、GB31650 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量，达到一级鲜度，肌肉有光泽、红色均匀，脂肪洁白，挥发性盐基氮 $\leq$ 20mg/100g，pH 值 5.8-6.2。禽肉符合国家制定的卫生标准；皮肤有光泽，因品种的不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑色等；肉尸外表微干或微湿，不粘手；手压肌肉出现的指压痕能迅速恢复；具有新鲜禽肉的正常气味。检疫检验报告（蓝章）须为配送当日。

具体如下：

猪通肉：一级以上品质。带皮前槽、后丘或去骨后腿肉，表皮白净、无毛；脂肪洁白有光泽，肥膘厚度不超过 2 厘米，肉呈鲜红色或玫红色；弹性好，按之迅速恢复；表面不黏手；提供每批次的检疫合格证。要求排酸必须达到一小时。

五花肉：一级以上品质。大五花，中方去掉肋排后，将奶脯边缘切整齐，肋排处的肥膘厚 3 厘米以内，要求排酸必须达到一小时，带皮的肥瘦肉或瘦肉。

猪排骨：通排，脊骨和肋骨的宽度比小于 1:3，带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，骨肉不分离。

牛肉：整块牛里脊或牛腱肉，拒绝下脚料、碎肉，整体形状好，肌肉有光泽，红色均匀。具有牛肉正常气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。手指按压后凹陷能完全恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物。

羊肉：鲜肉，拒绝下脚料、碎肉。肌肉有光泽，红色均匀，脂肪白色或乳白色，有明显的羊肉膻味，手指按压后凹陷能完全恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物。

羊排：不带脖子，不带羊蝎子，鲜排，纯肋排。

生猪蹄：颜色乳白色或淡黄色，干净、表面光滑无毛、无黑斑、无指甲，肉弹性好，形状完整。

猪肝：颜色暗红，表面光滑有光泽、湿润，肝叶形状完整且不破损、质地柔软有弹性、边缘薄。

猪肘：前肘，冷鲜。

猪大肠：颜色浅黄，卷曲有皱褶，表面光滑湿润，无异味，极小味道，质地柔软不烂，干净整洁。

猪肚：颜色浅白，色泽光润、结构紧密、质地柔软，表面清洁，不带肥油、内壁干净，肉壁光滑，无异味，极小味道。

整鸡：新鲜，非冷冻，大小符合要求，鸡肚内无一切内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色，外表微干或微湿润不沾手，指压立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，无淤血斑或极少，无打水症状，无破皮。

鸡脯肉：干冻，有品牌包装。

鸡翅根、鸡边腿：干冻，有品牌包装，大小均匀，无碎杂，有光泽；无异味，肉色淡红，无骨折和破皮，无黄衣，无异味，无鸡毛。

鸡爪：干冻，有品牌包装，大小均匀，色泽乳白；无粘手，无异味，无黑斑，无碎架，爪底部无硬结。

蛋类产品标准：

禽蛋符合 GB2749 食品安全国家标准蛋与蛋制品，出厂时间在 3 天内，蛋壳表面干净、完整、坚实，附有一层无光泽的胶质薄膜，手中振摇无声响。包装为定量包装，并有防碎垫板。鸡蛋中不得检出氯霉素、沙门氏菌等物质。

鸡蛋：15 千克/筐，3 天以内鲜鸡蛋，蛋壳粗糙，色泽鲜明，表面干净，无任何斑点，斑块，敲击声音坚实，清脆似碰击石头，摇晃无响声，无异味或有轻微腥味，内容物透亮，呈淡橘红色。

咸鸭蛋：单个重量不低于 65 克，蛋壳完整无裂纹、无破损，表面清洁，蛋白纯白无斑点细嫩，蛋黄色泽红黄，煮熟后黄中起油或有油析出，气室高度应小于 7 毫米，细嫩，蛋黄色泽红黄，煮熟后黄中起油或有油析出，滋味咸味适中，无异味，蛋壳无裂痕。

（五）调料

(1) 酱油：合格的酱油颜色比较红、亮、有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，容易散去，挂碗现象不好，容易滑落。

(2) 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

(3) 酱类食品：应具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味、不涩、无其他不良气味、不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

(4) 淀粉制品：应具有各自品种固有的形态和色泽、不酸、不粘、不发霉、无变质、无异味、无杂质、口尝无砂质。

(5) 食盐：结晶整齐一致、坚硬光滑，呈透明或半透明、不结块、无反卤吸潮现象、无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

(6) 食糖：根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

1) 白糖：要求色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

A、白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

B、绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

2) 红糖：

A、可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

B、因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

C、呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

3) 冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

(7) 辛辣料:

1) 辛辣料: 要求采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料, 如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等, 辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

2) 辛辣料应呈干燥状, 具有该种香料植物所特有的色、香、味, 没有不纯正的气味和味道, 无发霉味或其他异味。

(六) 干货制品

要求为符合国家相关行业标准的著名品牌, 产品要求干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整, 无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、海味要求味道浓郁、易存放、食用方便, 保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准, 尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准; 木耳类的水分含量不能超过国家标准要求, 招标人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检, 对质量未达到国家标准的干货制品招标人有权拒绝接受。

(七) 小零食及雪糕

(1) 小零食: 所有供应小零食严格严控配料标准, 严禁供应高盐、高糖、高油、辛辣刺激、含酒精、含违禁添加剂、人工色素超标、防腐剂超标的合格品类; 杜绝供应带尖锐硬质外壳、易碎易漏、包装边角锋利、易造成划伤磕碰安全隐患的零食产品; 所有产品包装必须为食品级安全材质, 无异味、无掉色、无塑化剂超标问题, 拒绝过度包装、简易劣质包装, 包装密封严实, 无漏气、漏粉、漏料等破损情况, 全程保障食用安全。

(2) 雪糕: 雪糕单支独立外包装须密封完好、印刷清晰、无破损漏液、无封口开裂、无外包装结霜受潮; 整箱批量包装须加厚保温防震专用纸箱, 内置防冻防护垫层, 运输全程做好防撞、防压、防高温暴晒防护措施, 杜绝运输途中挤压变形、包装破损、融化渗漏。甲方现场验收以无融化、无变形、无破损为核心验收标准, 但凡到货出现轻微融化、外形歪斜、包装漏液、结霜严重等任一情况, 甲方直接现场拒收, 供应商无条件当场重新配送合格货品, 所有损耗及二次配送费用由供应商全额承担。