嵩县中小学校园餐食材采购服务项目
框 架 协 议

甲方（盖章）：嵩县教育体育局

乙方（盖章）：河南悦餐饮管理有限公司

嵩县教育体育局（甲方）在嵩县中小学校园餐食材供应商入围框架协议采购项目中经公开招标，确定河南悦餐饮管理有限公司（乙方）为二标段中标方，服务区域为：木植街乡、旧县镇、黄庄乡、德亭镇、大章镇、车村镇、白河镇、嵩县思源实验学校、嵩县明德特殊教育学校、嵩县江苏双语学校、嵩县第五实验小学、嵩县第三实验小学、嵩县第二实验中学。甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等相关法律法规以及本项目招标文件的规定，经平等协商达成合同如下：

一、协议概况

1. 采购内容：本项目为嵩县教育体育局嵩县中小学校园餐食材供应商入围框架协议采购项目，主要内容为嵩县16个乡镇、7所局直学校及洛阳市中医药学校共计约64721名学生提供肉类、蛋奶类、禽类、果蔬类、大米类、面粉类、食用油类、干调类等食材供应（其中：包1：学生数约32326人；包2：学生数约32395人；学生人数是动态数据，结算根据学校实际就餐人数结算。

2. 标段划分：标段（包）划分：本次采购共二个标段，其中：

一标段：主要为田湖镇、闫庄镇、大坪乡等9个乡镇和1所局直学校及洛阳市中医药学校提供食材供应，学生数约32326人；

二标段：主要为木植街乡、旧县镇、黄庄乡等7个乡镇和6所局直学校提供食材供应，学生数约32395人；

3. 资金来源：财政+自筹资金；

二、服务及供货要求

1、送货要求：

乙方须有有足够的人员和车辆以满足配送服务。按甲方要求的具体品种和数量，接

41031105
正本

到配送通知后按指定时间送达嵩县县城配送中心。

2、包装和发运：

①货物的包装和发运须符合货物特性要求；

②为了保证货物在运输和装卸过程中的安全，货物包装应符合国家或行业标准规定。由于包装不善导致货物腐烂、缺失或损坏等，由成交乙方承担一切责任。

③乙方接到甲方订单后按照要求将货物按照约定的时间送至嵩县县城配送中心。每次送货，乙方须委派专人负责货物的运输，并协助甲方验收货品，待甲方验收后，才认定为供货完成。

3、出品质量

采购或验收有专人负责，有相关质量记录可查。常温和低温储存须符合“饮食卫生标准”，定时“翻库”“报废”“销毁”，并有专人负责。严格执行出品“留样”规定。

三、服务周期：

本协议服务期限1年（双休日及节假日除外，约200天，具体天数以实际供货天数为准），自2015年5月23日至2016年5月22日止。

四、合同价格及付款方式

按供应商所报投标报价（优惠率5%）据实结算；以洛阳市发展和改革委员会官网（https://fgw.ly.gov.cn/）“价格菜篮子”公示的“洛阳市副食品农贸市场价格监测表”公示的同期、同品质、同品种的均价为基准价，洛阳市发展和改革委员会官网未公布的品种，以双方约定嵩县农贸市场同期、同品质、同品种的均价为基准价。

付款方式：由采购人付款，学校统计每日供货数量及金额，在实际供货数量、金额清单上签字盖章，并按月汇总上报，乡镇中心校审核，平台公司校对汇总整理，教体局复核后按相关程序按月付款。

五、食品具体要求：

I蔬菜类和水果类：

1、所提供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。

2、水果、蔬菜及其他类瓜果必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方

必须保证所供应的果蔬符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供果蔬问题引起的一切事故后果。各种果蔬都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

3、水果应大小均匀、色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，不带泥土。

4、叶菜类应肉质鲜嫩、形态好、色泽正常，茎基部削平，无黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔，无畸形、异味，结球叶菜疤结球适度，花椰菜类应新鲜洁白，不带叶麸、无畸形花。

5、茄果类等应果实整洁，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。

6、瓜果类等形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、不带泥土。

7、根菜类等品种皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩、新鲜，无断裂，无腐烂、裂痕、糠心、异味、不带泥土、茎叶和须根。

8、薯芋类应色泽一致、不带泥土、茎叶和须根，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。

9、葱蒜类应不带老叶、枯叶，不带泥土，无腐烂、异味。

10、豆类应形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、嫩、均匀，豆粒饱满，无发芽，不带泥土。

11、食用菌类应新鲜，无杂质，无腐烂、畸形、异味。

12、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，供应方应承担全部责任，主要包括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。

13、每天所提供物品留样保存，样本保留期不少于3天。

II 畜肉、禽肉、水产类：

1、所提供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。鲜肉、冷冻

肉供货时需提供当批次有效的检疫合格证，原件备查。

2、对货物（鲜肉、冷冻肉）的品质要求，必须符合国家食品部门的有关标准和规格要求。

3、每批鲜肉、骨应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无腐烂变质，并提供当天有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味，并注明保鲜期。

4、其他肉类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片色泽明显。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有QS标志。

5、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括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。

6、每天所提供物品留样保存，样本保留期不少于3天。

III 蛋奶类：

1、所提供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。

2、对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和规格要求。

3、蛋类应蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

4、牛奶、酸奶应采用无菌、真空盒装、保质期为≥6个月的200ml盒装，选用优质奶源，奶品质量、生产工艺、包装应符合国家标准，同时应符合国家奶品进入校园的相关要求。应提供质量保证，对破漏、坏包等应于当天无条件更换，符合GB25191-2010《食品安全国家标准调制乳》、GB25190-2010《食品安全国家标准灭菌乳》。

5、乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括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。

6、每天所提供物品留样保存，样本保留期不少于3天。

IV豆制品、食用油、干货调料类：

1.所提供的物品必须符合国家有关标准，且在质保期内，保证无异味、无霉烂变质。如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

2.所提供的物品指标要符合国家强制性标准要求，食品类产品，报价方必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量等相关参数，且包装箱上必须贴有QS标志。

3.对货物的品质要求，必须符合国家食品部门的有关标准和规格要求。

4.货物必须符合卫生要求，不得有腐烂、变质、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

5.货物应有正规生产厂家合格证书、提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书。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、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码等。

6.散装类货物应提供生产厂家营业执照、国家机关发出的产品检验合格证书。

7.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，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（原粮及成品粮色泽、气味必须正常）。根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求供应的食用油生产厂家信誉良好，有明确的物品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明出制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）和是否用转基因油料生产，不许以次充好、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，牟取暴利，一经查处，乙方将承担全部责任。

8.乙方所提供的物品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

9.所提供的物品不得为转基因物品或转基因制成品，经查实所提供物品中具有转基因物品或转基因制成品立即终止合同，并由乙方承担全部责任。

10.乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，

经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括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。

食品质量要求：

1 蔬菜类和水果类：

项目	指标
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Bb 计））	≤0.2
砷（以 As 计））	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO3 计）	挂果类≤600，叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO2 计）	≤4
国家规定其他必检项目必须符合国家标准	

II 畜肉、禽肉、水产类

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
畜肉类 禽肉类	《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》
	《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查
	《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。

	《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。
肉制品	《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）
	《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型	交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明

III 食用油、豆制品、蛋类和干货调料类：

1、目前国家实行食品质量(QS)安全市场准入制的食品共28类：大米、小麦粉、酱油、酷、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品，淀粉及淀粉制品(包括粉丝、粉条)。

2、调味品及干货品质要求：

1）调味料品质要求：产品包装应封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。

2）南北货品质要求：干爽、不霉烂；整齐、均匀、完整；无虫蛀、无杂质、保持应的色泽；

3）产品保质期：提供的货品距临保应至少6个月以上。

4）提供的相关调味品、南北货应遵守国家和各级主管部门对于食品经营的相关法律法规及供货单位的规章制度，不得出售假冒、伪劣、过期变质的产品，各种产品质均符合国家有关标准。

5）供货方必须按招标方的要求进行配货供应，不得擅自更改物料的品名、等级、规格、数量等，积极配合满足招标方的需求。

3、油类执行标准，

色拉油：GB1535-2003 一级大豆色拉油

花生油：GB1534-2003

大豆油：CB1535-2003

葵花籽油：GB10464-2003

4、油类质量标准：

霉变粒不得超过2%；真菌毒素：黄曲霉素B1(5ug/kg -20ug/kg)、脱氧雷腐镰刀菌烯醇(≤1000 ug/kg)、玉米赤霉烯酮(≦60ug/kg)；重金属污染物：铅≦0.2mg/kg、镉（0.1 mg/kg-0.2 mg/kg）、汞(0. 02 mg/kg)、无机砷（0.1 mg/kg-0.2 mg/kg）；农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量。

5、对照采购方要求检查所送物资品牌，规格是否符合要求，对有包装的食品检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718)要求,包括食品名称，配料表净含量规格，生产者(或)经销者的名称，地址和联系方式，生产日期和保质期，贮存条件，食品生产许可证编号，产品标准代号等内容。

6、通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

Ⅳ米面：

大米类：

（1）包装标准：产品应采用袋装包装形式，包装严密，图案完整；包装材料应符合食品包装材料卫生标准。

（2）标签标识：标明货物名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、货物标准号、质量等级、生产许可证号、货物批号等内容。

（3）运输：运输工具应清洁、无异味，运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装，运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

（4）贮存：产品应存放于卫生、通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库中。

（5）大米必须是厂家密封原包装货物且有检验合格证、QS认证。

（6）大米质量等级为一级，符合国家质量技术等级标准，须符合卫生要求，不得

有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或可能对人体健康有害的物质。

（7）每天所提供物品留样保存，样本保留期不少于3天。

面粉类：

（1）包装标准：产品应采用袋装包装形式，包装严密，图案完整；包装材料应符合食品包装材料卫生标准。

（2）不得加入添加剂或添加粉，保证面粉质量。

（3）标签标识：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。

（4）运输：运输工具应清洁、无异味，运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

（5）贮存：产品应存放于卫生、通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库中。

（6）面粉必须是厂家密封原包装产品且有检验合格证、QS认证。

（7）面粉质量等级为精制粉，符合国家质量技术等级最新标准，不添加国家规定以外任何添加剂成分。不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或可能对人体健康有害的物质。

（7）每天所提供物品留样保存，样本保留期不少于3天。

六、服务要求

1.供货要求

（1）供货地点：嵩县县城配送中心。

（2）供货方式：按甲方要求供货。

（3）乙方须对配送物品的价格、品质负责，按时提供其相应原材料的资格证件文件，并保证文件的真实有效。

（4）交货时间及方式：按照采购计划按时送达。甲方提前将准确的订购品种、数量告知乙方。乙方在接到甲方订货通知后按约定时间免费运送货物到嵩县县城配送中心，由甲方仓管员验收并做记录，双方核算当日货款，双方同时保留相关单据。

乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，

经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任，主要包括食物中毒医疗费、误工费事故处理费等，直至追究刑事责任。

所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明：

所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

乙方必须负责中标货物的运输、交货质量检测、搬运等工作，所产生的费用由乙方负责。

乙方不得将中标项目转让分包给他人，一经发现，甲方有权终止合同，由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

乙方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（甲方要求推迟的除外）甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

乙方须按供应货物的销售额开具甲方认可的正规票据，不得多开、虚开票据。

2.管理要求

（1）在合同执行期间，乙方须接受甲方有关管理部门的监督考核管理。

（2）乙方须提供满足本项目要求的承诺书，包括但不限于以下内容：

接到配送通知后在指定时间内按时按量送达嵩县县城配送中心的承诺；

保证供货物资新鲜程度的承诺；

乙方应在接到用户质量问题通知后15分钟内做出响应，30分钟内提出解决方案（调换或退回）；

应急产品配送承诺；

不提供假冒伪劣产品承诺等。

3.包装和发运

（1）为了保证货物在长途运输、多次搬运和装卸过程中的安全，货物包装应符合国

家或行业标准规定。由于包装、运输、搬运和装卸不当导致货物缺失或损坏，由乙方承担一切责任。

（2）食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

4.总体要求：

乙方应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消乙方的供货资格，乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）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对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的。

5.处罚措施（违约责任）

（1）存在乙方消极应付、未按时送达的，影响正常保障的情况，除要求乙方尽快送达外，根据发生情况处理，第一次发现，扣除当日5%的货款；第二次发现，扣除本周5%的货款；第三次发现，扣除当月5%的货款，甲方有权选择终止合同，且三年内不得参与甲方单位的招标采购活动。

（2）所提供的物品配送运输应由乙方负责，不得外包，所送货物必须是原厂原产，不得中途调包伪劣产品；肉类不得配送注水或不符合要求产品；如乙方配送运输未按以上要求执行的，第一次发现，处以当次运输产品价格的5倍罚款；第二次发现，处以当次运输产品价格的8倍罚款；第三次发现，处以当次运输产品价格的10倍罚款，甲方有

权选择终止合同，且三年内不得参与甲方单位的招标采购活动。

（3）有下列情形之一的，乙方除承担全部责任外，乙方应向支付当月货款总额10%的违约金，且甲方有权单方面终止与乙方签订的配送协议（合同），乙方应支付

因配送的食品质量问题引发食品安全事故的；

配送的食品有假冒伪劣产品两次以上（含两次）的；

因存在不廉洁行为和安全隐患等造成不良社会影响的。

（4）乙方提供货物如发现掺假、调包、虚假检验报告以及货物验收不合格、不在采购计划内超量送货等甲方将予以拒收，由此导致的菜品不能按时出品，使正常用餐受到影响由乙方承担相关的责任。

6.安全标准

严格执行清洗、消毒规定，卫生防疫部门和内部监测合格率100%。

7.服务人员标准

配送等服务人员须具有健康证明。

七、配送模式

1.每两周为一个供货周期，配送价格包含本采购项目组织配送到嵩县县城配送中心所包含的货物、包装、运输、装卸、人员工资、分拣、检验、保险、税金，货到就位的一切税金和相关可能发生费用；并且还包含从配送中心到各学校的所需的仓储及配送等运营费用，这项费用也由乙方支付。此供应商供货价格以报价为准，无论市场价格怎样变化，报价周期内配送价格将不予调整。

2.每两周为一个供货周期，同一入围供应商不能连续两个供货周期进行供货，中间必须轮空一次供货周期；

3.乙方根据甲方安排进行供货，其中米面油及干调类等每周配送一次，其余的每天配送一次。

八、监督管理

1、所有商品必须满足国家和地方相关规定，符合国家相关食品安全标准。

2、所供商品有固定的、合法合规的产品来源。

3、如甲方验收中发现供应产品出现腐烂变质、无合格证明的伪劣产品等近似情况，在确保不影响甲方正常的运营保障的情况下，乙方无条件给予退换并处以相应罚款。

4、副食品验收，一是对危及人身安全的商品问题采取零容忍措施，一次警告约谈并罚款，两次更换供应商。二是若抽查未发现问题，而在加工食用前发现产品质量问题，一经发现，当日同批次产品全部退货。

5、甲方按照国家相关法律法规、规范及相关规章制度，对乙方的食品卫生、价格、原材料购置渠道、食品留样观察、服务态度、生产安全、从业人员情况、服务规程、食品存储标准工作等进行检查、监督，一旦发生（食品或安全等）事故，经管理部门审查确认后，甲方有权追究乙方责任，进行索赔或提前解约。

6、由于乙方工作人员失职影响到甲方单位正常工作的，甲方有权追究乙方责任，进行索赔或提前解约。

7、甲方有权对出品食物的品质、数量、卫生、服务等内容进行检查、监督，如乙方未达到标准，甲方有权要求乙方进行整改和完善。

九、其他要求

1、乙方在送货、安放等工作全部完成后必须配合甲方进行验收,如果发现数量不足或有质量等问题，乙方应按照甲方的要求采取补足或更换等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

2、甲方将对乙方每次配送服务进行检查监督记录。每月对配送服务进行一期履约验收考核，主要验收考核内容包括货品品质、数量、配送时效性、服务态度，以及特殊情况乙方的响应速率、配合度等。考核结果未达到甲方要求的，甲方有权要求乙方整改，整改未经过甲方验收的，甲方有权随时终止合同。如果乙方在服务期间内出现违反合同的各种情形，甲方有权随时终止合同。

3、甲方按照国家相关法律法规、规范及相关规章制度，对乙方的食材卫生、价格、原材料购置渠道、服务态度、生产安全、从业人员情况、服务规程、食品存储标准工作等进行检查、监督，一旦发生(食品安全等)事故，经管理部门审查确认后，甲方有权追究乙方相关责任。

十、乙方应主动接受相关部门的监督检验，费用由乙方支付。

十一、本合同如发生异议，甲乙双方协商解决，协商不成时，可走法律程序解决。

十二、本合同自签字之日起生效，甲乙双方均不得随意变更或解除合同。

十三、合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，作出补充约定，补充约定与本合同具有同等法律效力。

十四、因本合同发生的债权、债务不得转让。

十五、本合同一式4份，甲方、乙方各2份，具有同等法律效力。

甲方(盖章)：	乙方（盖章）：河南悦芳餐饮管理有限公司
法人代表（签字或盖章）：	法人代表（签字或盖章）：
委托人（签字或盖章）：	委托人（签字或盖章）：
地 址：	地 址：河南省洛阳市洛龙区滨河南路61号东方名典花样年华小区商5幢109
固 话：	电 话：13323886311
机构代码：	机构代码：91410311MACP0K9W5H
开户名称：	开户名称：嵩县悦芳餐饮管理有限公司
开户行：	开户行：农行嵩县城关分理处
银行账号：	银行账号：16120101040026651

2025年 5 月 22 日　　2025年 5 月 22 日