

采购合同

项目名称：北京市工艺美术技师学院食堂食材采购

合同编号：

采购人：北京市工艺美术技师学院

供应商：北京京帮通供应链管理有限公司

签订日期：2026 年 1 月 30 日

北京市工艺美术技师学院食堂食材采购合同

采购人（以下称甲方）：北京市工艺美术技师学院

供应商（以下称乙方）：北京京帮通供应链管理有限公司

为保护甲乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规，并严格遵循甲方《北京市工艺美术技师学院食堂食材采购项目招标文件》（以下简称“招标文件”）、乙方投标文件及相关服务承诺，订立本合同，共同遵守。

一、合同范围

本合同的范围是指甲方向乙方采购食堂食材（包含：主副食品等）等事项。

二、合同供货期限

本合同有效期：合同签订之日起一年。

三、供货品种

乙方根据甲方的要求为甲方供应食材。

四、合同金额及付款方式

1. 本合同所列采购产品单价包含包装、运输、保险、利润、税金、政策性规费等所有费用。其中的运输费用是指送达卸货到甲方指定地点的所有费用。

2. 货物价格按照招标文件定价方式和乙方最终报价确定当期执行

价格。乙方产品报价以“北京价格网站 www.beijingprice.cn”上公示的近期农贸零售价格为基准进行研判确定（未公示的顺延最后一个基础价），按照成交供应商所报的调价率进行调价（调价率不得高于 97%），确定当日采购价格。如网上没有，再采取市场询价后双方议价方式确认，议价货物最终定价不得高于当地市场零售价。

3. 实际货款按相应产品的甲方实际采购量及该批次产品的当期执行价结算。

4. 付款方式：

（1）货款实行定期结算。在办理结算支付手续时，乙方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，由采购人严格审核送货清单，按双方事先确定的执行价格结算货款、乙方应在每次甲方付款前向甲方开具合法等额发票，支付货款。

（2）收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。

（3）本采购由北京市工艺美术技师学院代为食堂付款。

5. 结算：

（1）每月根据实际采购量和当期执行价据实结算。

（2）乙方应于次月 5 号之前，根据双方签字确认的上月全部送货单，按甲方要求开具与上月货款等额合法的增值税普通发票，申请进行付款结算。甲方在确认送货验收合格及送货验收单金额且收到乙方出具的等额合法发票后，向乙方支付上月货款（如遇寒暑假及特殊情况，结算及支付时间可适当顺延）。乙方开票系甲方付款的前提条件之一，否则甲方有权延期或拒绝付款，且无需承担违约责任。

(3) 甲方根据招投标定价要求，有权不定期对乙方提供的执行价进行抽查、复核。

五、安全质量标准

1. 乙方有义务提供企业的相关资质证明，企业法人的营业执照、经营许可证、法定代表人的身份证及送货人员健康证明资料等原件和原件复印件给甲方查验，甲方留存复印件。

产品应符合国家现行产品安全质量标准（包括食品安全国家标准、无相应国家标准时的行业标准）或高于国家标准的企业标准以及国家相应法律法规的要求。

2. 乙方应根据甲方列明的产品品类、质量要求、规格等要求，提供符合标准的全新产品（新鲜食品）。

3. 乙方供应食品时，应根据国家食品索证索票管理规定提供真实有效、齐全的证、票材料，由甲方留存。

4. 乙方应在产品送货、验收、交付使用、售后服务等各个阶段对所供应的产品安全质量负责。

六、技术标准和要求

1、供货产品质量要求

(1) 蔬菜类质量要求

① 所有蔬菜必须符合国家或行业有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存。此外乙方应有自检程序，可随时提供自检结果记录。经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。

② 所有蔬菜在交付甲方前必须经过前期处理，使用率达到95%以上。

③ 所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。具体质量要求为：

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；

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。

蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有 10 个品种以上。

来源必须清晰，蔬菜来源需为自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，需提供相关证明材料，严禁收购散户种植的蔬菜。

④ 蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

（2）瓜果质量要求：

果面干净新鲜，果柄鲜绿，果型完整均匀、结实，有光泽，无疤痕，不干皱，不变色，无压伤，无病虫害，无残留农药。所有水果在交付采购人前必须保证损耗率不得高于 3%。

（3）奶制品质量要求：

提供的奶制品必须符合《GB 19645-2010 食品安全国家标准》

（4）鸡蛋质量要求：

确保鸡蛋来源安全可靠，符合国家食品安全标准。供应商应能提供鸡蛋的检验报告或质量证明，确保鸡蛋新鲜、无污染、无药物残留。

(5) 水产品质量要求：

鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染，货源渠道合规。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。包装鱼类（如白仓、太阳鱼、红珊等）需杀净、去鳞，外包装须明确标注检疫合格。

(6) 副食品质量要求：

① 副食品质量基本标准要求符合国家或相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质、无公害，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或行业规定标准，副食品必须具有 QS 食品质量认证标志。采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家或行业标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

② 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。

③ 质量要求：符合国家或行业食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。

(7) 冻品类质量要求：

供应商需提供有效的食品经营许可证、卫生许可证及冻品质量检测报告，确保产品符合国家食品安全和卫生标准。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冻肉要求肉体冻实而坚硬，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。

(8) 鲜肉类质量要求:

所供肉类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,保证无公害、无异味、无霉烂变质,肉类保证来源于正规肉屠宰场,供货时须提交当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查),每一批次必须肉、证一致;除动物检疫合格证外,分割肉还需提供分割肉销售凭据;所提供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》所列“瘦肉精”品种。新鲜肉确保每日新鲜,为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉;

(9) 禽类质量要求:

禽类(鸡、鸭等)需去净毛和内脏,无腐败、变质迹象,无异味。卫生安全,产品应无污染,无病原微生物超标,无药物残留,符合国家或行业相关卫生标准。每批产品应附有有效的检验检疫证明,确保产品安全无害,产品应使用符合食品安全标准的包装材料,包装完整无损,标识清晰,包括产品名称、生产日期、保质期、生产者信息等,鲜食必须有密封外包装,且在保质期内(不可临期:剩余保质期不少于三分之二)。

(10) 食品用品类质量要求:

食品应为新鲜生产,符合规定的保质期要求,无过期、变质产品。食品应无污染,无病原微生物超标,无药物残留,符合国家或行业相关卫生标准。食品应使用符合食品安全标准的包装材料,包装完整无损,标识清晰,包括产品名称、生产日期、保质期、生产者信息等。用品应符合国家或行业相关质量标准,如文具、生活用品等应符合相应的国家或行业标准。

2、货品包装要求

(一) 乙方应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品,符合国家或行业有关卫生、质量、包装和保质标准。

(二) 包装、容器(框、箱、袋)要求:清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的

容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。

（三）包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。部分入库留存的预包装食品，每次须尽量采购同批次产品。预包装食品不可临期，剩余保质期不少于三分之二。

3、供货商（乙方）及货源要求

供应商必须持有有效的营业执照，经营范围需包含所供应商品的生产或销售。供应商需具备相关商品的经营许可证及其他相关资质证件，严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》，提供采购凭证、质量安全合格凭证（从食品生产单位、批发市场等采购的，要提供供货者的相关许可证和产品合格证明等材料；从固定供货商或者供货基地采购的，应当提供供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户等采购的，应提供采购清单等有关凭证），确保溯源途径有效可控（蔬菜等产品应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户的供应），提供冷藏冷冻常温食品贮存库及保鲜运输车辆设备。能按照国家饮食卫生标准执行，并遵照相关管理体系要求运作。并能提供不少于二年的食品进货查验记录以供核查。

4、服务人员要求

供应商食品配送从业人员需每年接受健康检查，并取得健康证明，并保证定期接受食品安全法规和相关知识的培训及考核，培训合格者才方可从事继续食品配送。同时须制定从业人员健康管理制度并严格执行，防止患有消化道传染病或皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。配送从业人须注意个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。此外，供应商须为采购方提供一位固定的管理人员（姓名：鲁远威，联系电话：13691521488），配合采购方完成

订单接受、监督配送、协助验收、出具报价和结算货款的工作。

5、配送管理要求

（一）配送服务采购主要为早、午、晚餐供应，采购人膳食安排时间为每周星期一至星期日，如有特殊安排，按采购人安排执行。

（二）乙方应至少安排 1 辆专用食物车或冷藏车负责送货及安排专职送货员，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

若当日需同时配送生冷肉类及鲜制熟食等食材，需增加配送车辆或配送次数，或者使用专业工具设备保证食材合理分区隔开，防止生熟接触污染。

（三）乙方必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《中华人民共和国食品卫生法》，必须保证所供应肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等为新鲜、保质期内，且符合国家或行业相关卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，乙方应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送。

（四）乙方应在送货清单中列明货物品名、品牌、规格和供货价等。

（五）乙方除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，将提前通知乙方。因乙方原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并拒收乙方当天送货的所有货物品类，且不支付当天的货款，并由乙方向甲方赔付当天送货所有货物品类金额的 50%。

（六）食品溯源要求。乙方对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，尽量使用知名品牌。

（七）尽可能按季节时令供应蔬菜及水果。

6、配送运输要求

（一）所有货物运输必须采用符合国家或行业相关卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和仓顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车

厢内无不良气味、异味。

（二）冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输全程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

（三）送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（四）送货车辆用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。（提供车辆的《机动车行驶证》、年审证明复印件并加盖公章，若为租赁车辆需提供租赁合同复印件并加盖公章。）

（五）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

7、交货要求

（一）交货时间要求

采购人提前一天向乙方提出第二天配送物品需求，订单内容注明品名、数量、规格、时间、质量标准和特殊要求等。第二天早上7点前乙方必须按照订货单要求分别送货至采购人指定地点。

因就餐人数会有变化，每天的订单货品数量会随之有上下幅度调整，由此带来的经济风险由乙方全部承担。

（二）乙方不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按采购人要求供应，否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向采购人提出申请，并经采购人同意后方可变更。

（三）乙方应保证所供货物品种、数量、重量等的准确性，实际供货数量以采购方验收合格的数量为准，乙方随货提供注明货物名称、

单位、数量、单价、总金额、货源等的商品送货说明或送货单作为供货凭据，清单至少一式两份，收货人、送货人共同进行验货后签字确认，各持一份，作为采购人及食堂、收货入库验收之凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，采购人有权要求供货方及时退换，乙方必须无条件退换，并保证饭堂正常就餐。

（四）乙方所提供的货物必须符合国家或行业相关卫生标准和营养要求，满足采购人的要求，乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告一并交到采购人指定的负责人（姓名：吴霞，联系方式：15010229789）手中。

（五）货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批次货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若采购人、饭堂负责人发现乙方所供货物不符合卫生规定的，有权拒收。

（六）抽查发现食品安全质量问题的处理：

抽查检测过程中，如发现乙方所配送的肉类、干货、蔬菜、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，采购人有权拒收，并按照本合同第八条追究乙方的违约责任。

乙方有责任向采购人提供优质的原料产品，不得以次充好，一经采购人品质检验出现此类现象，第一次按退货处理，并由乙方在规定时间内补齐合格产品，以保证采购人员正常就餐不受影响；第二次处以当天送货的所有货物品类金额的 50%作为违约金并给予警告，第三次有权直接解除本采购合同且无须支付相应货款，如因乙方提供的蔬菜、肉类及其它食品出现质量问题，而导致采购人员出现食物中毒等食品安全事件的，其治疗费用，赔偿费均由乙方负责，情况严重者将追究法律责任。采购人因此遭受任何经济损失、行政处罚等法律责任的，均有权向乙方追偿。

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，甲方有权将当日所送同批次产品全部退货，并要乙方赔偿其另行采购、

处理食品安全问题所产生的全部费用。

若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，采购人有权将问题产品退货处理。

采购人、食堂负责人发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

8、货物验收

（一）检验流程

（1）卸货前的检查。验收人员（包含甲方的收货员和厨师长等）卸货前将对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。

（2）采取当场验收的方式，验收人员检验食品的质量，按索证→过磅→入库的程序完成验收，乙方尽可能提供原件，若原件只有一份而无法提供给采购人的，待采购人查验原件后，乙方须提供复印件给采购人留存。

（3）每批次每种货物均抽查验收。

（4）验收工作人员按招标文件及本合同规定的产品质量要求对货物质量进行抽查，比对相关文件，以确保食品品种符合要求。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，验收人员应和乙方一起确认，并保留共同签字单据。

（二）退（补）货流程：对不符合质量要求的食品由验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响采购人饭堂供应为前提尽快补送。

八、违约责任

1. 除不可抗力（如洪水、地震、火灾、风暴等自然灾害及战争、动乱、政府行为等社会事件）或甲方自身原因外，乙方每出现一次

以下违约情形的，甲方可减免当月结算金额的 5%作为违约金。甲方有权给予乙方警告并发送整改通知单要求其改进，乙方发生三次或三次以上下列违约情形的，甲方有权解除本合同。违约金不足以弥补甲方损失的，甲方有权向乙方追偿：

（1）乙方供应产品在验收或使用过程中发现一般质量问题（如夹杂异物较多、以次充好、原包装破损、有轻微异味、缺斤少两、蔬菜黄叶或腐烂较多、含水量过高、规格不符等），但能及时退还或补足，未影响甲方食堂正常供应的；

（2）乙方未能按照甲方要求的规格、数量、时间、地点送货到位（含临时送货要求），但未影响甲方食堂正常供应的；

（3）乙方提供的食品索证材料虚假或不齐全，但事后能及时提供真实有效、齐全的索证材料的。

2. 凡定量包装货品应符合相关规定，足量供应。如发现有供应货物串规、短斤少两、价格虚高等不良行为，一经查实，均需按当月总采购量的误差值作为乙方向甲方支付的违约金，违约金将从当月应付款项中扣除。甲方有权酌情予以解除合同并要求乙方赔偿其因此产生的全部损失。

3. 甲方将定期或不定期地组织专人对乙方所供货物的质量送食品安全监管部门抽检，若发现货物质量检测结果与招标文件及本合同规定的质量标准不符，甲方有权采取减免当月 10%货款、解除合同等方式处理。

4. 因乙方配送不及时或无故停止送货, 导致员工伙食供应延误并无法弥补或给甲方造成其他不良影响的, 甲方可以解除合同, 并扣除应付的全部款项。甲方因此遭受损失的, 由乙方承担赔偿责任。

5. 因乙方配送不及时导致员工伙食供应延时且经乙方采取补救措施未造成不良影响的; 如发生三次该情况, 甲方有权解除合同并要求乙方赔偿其因此遭受的全部损失。

6. 甲方临时增加用餐人员, 需临时补充原料的, 乙方应在约定时间内无条件把指定的原料送至指定的地点, 否则, 按八、违约责任中第 4、5 条处理。

7. 凡乙方向甲方提供产品发生质量问题, 影响食用, 经双方确认, 甲方可随时退货且无须支付货款; 如发生三次该情况, 甲方有权立即终止合同并要求乙方赔偿甲方因此遭受的全部损失。

8. 凡经相关部门认定, 如因乙方所提供的原料原因造成甲方食堂出现食物中毒等卫生事故的, 乙方除必须承担全部的法律責任外, 还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用。甲方有权立即解除合同, 并暂扣应付的所有货款作为乙方的赔偿预付款, 货款不足以赔偿的, 甲方有权向乙方追偿。

9. 因供应商的服务人员、车辆造成甲方或任何第三方损失的, 供应商除必须承担全部的法律責任外, 还要全额承担因此造成后果的一切费用。

10. 经核有下列情形之一者甲方有权立即终止乙方的配送工作, 并终止与之签订的食堂配送协议, 乙方应承担全部的法律責任、退还甲

方已支付的全部货款并承担甲方因此遭受的全部损失：（1）原材料问题引起的食物中毒等食源性疾病的發生；（2）被政府监管部门查到故意向甲方销售假冒伪劣商品；（3）经查實，将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位；（4）乙方严重违反法律法规规定、严重违反本合同或违反招投标文件要求的。

11. 因乙方原因，取消配送资格的，乙方不得继续为甲方提供所有货物的配送，已签订的合同双方协商解决。

12. 本合同所称损失包括但不限于赔偿金、补偿金、违约金、律师费、公告费、诉讼费、保全费、保函费、鉴定费等费用。

九、合同终止

1. 因不可抗力原因或因政策调整，致使本合同无法继续履行的，本合同自然终止，双方均不承担违约责任。

2. 如发生下列情况之一，甲方有权立即终止本合同，乙方按照已履行合同期间内月平均结算金额的 3 倍向甲方支付违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，按照损失额度进行赔偿：

（1）乙方擅自终止本合同或无故停止供货的；

（2）乙方受到警告、整改通知超过 3 次的；

（3）乙方供应的产品经检测不合格的；

（4）乙方供应的产品是《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的食品的；

（5）乙方供应的食材在使用过程中引发爆炸、火灾、大面积肠

道传染病、食物中毒、设备设施损毁、人员受伤等安全质量事故或具有较大影响的行为，给甲方造成不良影响或经济损失的；

(6) 乙方擅自使用甲方名义进行营销和宣传等活动的；

(7) 乙方未经甲方同意，向第三人转包或分包供货业务的；

(8) 发生其他较大过失，给甲方造成重大不良影响或经济损失。

十、其他约定事项

1. 乙方提供的产品的品类、规格应与本合同约定的相一致。如因产品供求状况、市场价格变动等因素，确需调整产品的品类、规格的，需经甲乙双方协商一致后执行。

2. 甲方有权对乙方提供的产品进行随机抽样，送政府认可的质检部门进行检测，如乙方产品检测不合格，检测费用由乙方承担，并给予终止合同的处理。检测合格的由甲方承担检测费用。

3. 在甲方使用过程中发现产品安全质量问题时，乙方接到甲方通知后应及时进行退换，并派服务人员到现场排除故障、协调处理。

4. 乙方在配送过程中，应严格遵守车辆行驶、货物运输及装卸的安全规定，在甲方单位内部区域按行车规定行驶，注意避让，确保人身财产安全。发生的任何交通或意外事故，均与甲方无关。

5. 乙方应主动接受政府部门和甲方的监督、检查和指导，及时整改甲方提出的产品质量安全或配送服务中存在的问题。

6. 乙方承诺以市场最优惠的价格向甲方供应同类其他产品。

7. 乙方应严格遵守和履行本项目《投标文件》中的有关要求。

8. 本采购包年度总预算为预估的全年采购金额 100 万元，甲方不对全年采购金额作承诺（以实际采购量为准）。

9. 与本合同相关的甲方招标文件、乙方响应文件及本合同执行过程中双方签订的合同变更文件、补充协议、洽谈纪要、品种或价格调整文件等均为本合同的补充件，与本合同具有同等法律效力。

十一、争议处理

对合同履行过程中发生的争议，双方应友好协商解决，协商不成可向甲方所在地人民法院起诉。

十二、合同生效

本合同一式肆份，甲方留存叁份，乙方留存壹份，具有同等法律效力。本合同经双方法定代表人或授权代表签字并盖公章或合同专用章后生效。

以下无正文，为本《采购合同》签字页

甲方(公章)：北京市工艺美术技师学院

法定代表人/授权代表：

签约日期：2026年1月30日

地址：北京市昌平区马池口镇白浮村3号

电话：60775632

开户行：工行昌平支行

账号：0200048909200074754

税号：12110000400688510M

乙方(公章)：北京京帮通供应链管理有限公司

法定代表人/授权代表：

签约日期：2026年1月30日

地址：北京市通州区永顺西街89号7-甲6

电话：

开户行：中国农业银行股份有限公司北京郁花园支行

账号：11111201040006801

税号：91110112MA01QBMBXB