泰州政府采购合同

项目名称：泰州市中医院畜禽肉类(含鲜、冷冻、熟食)采购及配送项目

项目编号：JSZC-321200-JSDZ-G2026-0065　　合同编号：HQC2026061

甲方：（买方）泰州市中医院　，　组织机构代码：123212004690411095

乙方：（卖方）泰州市军瑜食品有限公司

甲、乙双方根据泰州市中医院畜禽肉类（含鲜、冷冻、熟食）采购及配送项目公开招标的结果，签署本合同。

一、货物内容

实际采购物资根据甲方提供的日常食品菜单为准，按实际供货量进行结算。

为落实采购脱贫地区农副产品的相关政策精神和要求，甲方有权按实际供货金额的10%份额从相关扶贫平台进行采购，乙方必须服从，采购费用由甲方结算。

二、合同优惠率

本合同中标优惠率为：67.8%。

三、履约保证金

履约保证金金额：**人民币**￥213231元（大写：贰拾壹万叁仟贰佰叁拾壹元整）。在中标后签订合同前缴纳至甲方指定账户，在项目服务期满后退还（无息）。

四、转包或分包

1. 本合同范围的货物，应由乙方直接供应，不得转让他人供应；

2. 除非得到甲方的书面同意，乙方不得部分分包给他人供应；

3. 如有转让和未经甲方同意的分包行为，甲方有权给予终止合同。

五、合同履行期限及交货地点

合同履行期限：从2026年9月26日起至2027年9月25日止。

交货地点：服务点一送货地址：泰州市海陵区济川东路86号食堂指定位置

服务点二送货地址：泰州市海陵区邑庙街6号食堂指定位置。

六、合同款支付

具体支付方式约定如下：

1. 付款方法和条件为：每月结算一次，乙方每月向甲方提供上个月的供货清单及对应的费用发票，甲方在收到票据审核通过后按实付款。

2. 结算方式：

a. 首先按甲方需求清单中的食材进行结算：

每月结算总价=甲方需求清单中预算价×中标费率×实际供货量。

b. 甲方需求清单中没有的食材*（具体的规格参数、购买渠道等按甲方要求执行）：*

每月结算总价=全市大型超市、大型农贸市场、淘宝/京东等线上食材平均单价×中标费率×实际供货量。

3. 结算时，乙方必须提供乙方单位名称的发票，发票上需写明项目名称、数量、单价、总价。

七、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

八、质量保证及售后服务

1. 总体要求：

1.1 乙方所供食材均应符合《食品安全国家标准》《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等最新国家食品卫生标准、国家相关法律法规的规定以及行业主管部门发布的规定、标准、规范，产品可追根溯源；保证卫生安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状，形态完整，规格统一，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况；乙方应随时按甲方要求做好各类食品的安全检测工作，具备一定食品安全检测能力，按甲方要求做好采购食材的农药残留、兽药残留、重金属及微生物等检测工作；能提供各类货物清晰准确的原产地以及相关检测报告；按规定必须经由法定食品检验机构检测的，乙方应在交货时向甲方提供同批次食品检验报告或合格证（复印件应加盖公章）。

1.2 乙方须具备成熟稳固的采购渠道及完善的内部采购管理措施，应选用由所处经营领域中有较高知名度与美誉度的企业提供食材，能保证货源安全足量，

供应及时；同时具有一定的仓储加工能力，必须对自产、购入食材认真检查，严格根据《餐饮服务食品安全操作规范》进行分类、分拣等操作，按照要求贮存食品，科学管理库存，确保食材的质量和安全。

1.3 配送食材送达时，食材剩余保质期限不低于其原保质期的 2/3（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过生产日期 3 天；食材保质期为 6 个月以内的，送达时间不能超过生产日期 2 个月，其他同理以此类推）。

1.4 实际验收情况包括但不限于以上标准，招标文件未明示的验收标准参照相关国家标准、行业标准或行业惯例。

1.5 所购食材原则上为应季供应，如个别品种需反季供应或常年供应，各供应商需无条件响应，供应商报价时需充分考虑该因素和市场价格波动因素，慎重报价，一经中标，不得以任何理由拒绝供货或不履行相关合同义务，否则甲方有权追究其违约责任。

2. 畜禽肉类（含鲜、冷冻、熟食）：

鲜肉类食材应保证新鲜，表皮洁净、色泽鲜亮，纹理清晰、肉质细腻，膘厚适中、脂肪洁白，无异味、无毛；外表微干或微湿润，按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；无瘀血，无注水，无寄生虫。

冻肉类外包装应密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。

2.1 鲜猪肉通用质量要求：

必须提供有效的《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》。乙方提供的食材检测报告，必须明确显示乙方为该批食材的直接采购方（即报告中的委托方或采购方应为乙方），所供生猪产品（猪肉）必须为当天凌晨定点屠宰，主要部位肉符合 GB/T 9959 相关规定，均要求一级品。

乙方如为生产厂家，必须提供生猪定点屠宰证；如为经销代理商，须提供猪肉生产厂家的生猪定点屠宰证。

①五花肉质量要求：一级五花肉，肥膘厚度≤2.0cm，肥瘦相间，肉质细腻，三面见花。

②猪前腿肉质量要求：去皮，新鲜有光泽，肉质紧实有弹性。

③猪后腿肉质量要求：去皮，表面湿润有光泽，肉质紧实有弹性，无过多脂肪。

④猪里脊质量要求：新鲜色淡，红有光泽，纹理清晰，无刀伤，脂肪修理干净。

⑤猪排质量要求：本包采购的猪排特指肋排和仔排。要求肋排无尾骨和颈骨，纹理清晰，边缘整齐；仔排无龙骨和软骨，粗细均匀。

⑥筒子骨质量要求：色泽鲜亮红润，带肉不肥。

⑦猪脏器及副产品质量要求：心肝、腰子类：品质新鲜，外形完整，无异味、无病变，颜色正常。肚：品质新鲜，外形完整，无溃疡面及其他病变现象，无内容物，无边油。大肠、肥肠类：品质新鲜，无明显破损，无病变组织，无肠头细毛，无内容物，去净粘膜。舌：不带根，品质新鲜，外形完整，无病变，无异物，附肉少，无血污、泥污。耳：不带根，品质新鲜，外形完整，无溃烂、病斑，无破损。蹄爪类：本包采购的猪蹄特指猪前爪，要求品质新鲜，去蹄壳，刮除粗毛、细毛及趾间黑垢，无松香残留。

蹄筋类：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂、无精肉、无充血现象，顺直、干燥。猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

2.2 鲜牛肉通用质量要求：

精修牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，肉质紧密，触摸略感黏稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。

①牛里脊肉质量要求：精修牛里脊，长条状，肉质非常细嫩。

②牛腩质量要求：精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。

③牛腱子质量要求：肉质紧密富有弹性，肌肉纤维分明，富有光泽，表面无黏液。

④牛排骨（切块）质量要求：形状规整，大小一致，骨肉连接紧密，肉质饱满，无明显缺损或变形。

2.3 鲜羊肉质量要求：

精修羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表触摸不粘手，弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，无血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，羊腿肉肥瘦相间，背部膘头厚度适中，无多余脂肪及血管。

2.4 鲜禽类质量要求

鲜禽类食材宰杀时间在 12 小时之内，眼球无干缩凹陷或晶体状浑浊现象；外表具有其固有表皮颜色；肌肉切面有光泽，无绿、紫等异常颜色；无残羽（尤其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺，新切面不发黏；具有其固有气味、无异味；有弹性，指压后凹陷、能恢复。

2.5 冻禽畜肉质量要求：

冻畜肉为指禽畜肉宰杀后经预冷排酸、急冻处理（深层肉温≤-6 ℃），并在-18℃以下储存的肉品。外观：肌肉表面微干或有风干薄膜，但不粘手；色泽鲜亮有光泽（如牛肉呈鲜红色或深红色，脂肪为乳白色或浅黄色）。组织状态：无明显血瘀、干缩或硬化现象。气味：无异味、腐败气味或化学试剂味。水分含量应符合现行有效的 GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》标准要求（其中猪肉≤76.0%，牛肉≤77.0%，羊肉≤78.0%，鸡肉≤77.0%）。冻肉解冻后应恢复鲜肉特征，无冰晶残留或脱水痕迹。标签标识须清晰标注产品名称、原料、生产日期、保质期及储存条件（如冻储温度要求）。

九、货物包装、发运及运输

1.乙方应为甲方成立项目配送专项服务小组，负责配送工作及提供相关服务，针对本项目的所有服务团队人员均必须持有有效期之内健康证。乙方须指定

专人、明确有效方式接受甲方的订单。甲方原则上按每天向乙方发布采购订单内容，乙方应在核对确认采购食材品种、规格、品牌、数量、质量等无误后，并按甲方要求格式提供供货表和甲方时间要求配送至指定验收地点（服务点一送货地址：泰州市海陵区济川东路86号食堂指定位置；服务点二送货地址：泰州市海陵区邑庙街6号食堂指定位置），重大节假日配送方式由双方协商解决。严禁乙方擅自更换食材品牌、规格等。

2. 整个运输过程应采用符合食品安全卫生有关要求的外包装和运载工具，对运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷鲜农产品等冷鲜食品必须使用符合规范标准的冷链车进行运输，生鲜食品必须装入保温箱内，全程冷链运输（冷链保温箱由乙方提供），在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。乙方运输工具进入甲方食材收货地点，应当服从甲方的统一管理，过秤完毕的物品须按规定的地方摆放整齐，在甲方收货现场完毕后，必须清理现场的垃圾并带走。因乙方不当操作导致人员、设施损伤，由乙方承担赔偿责任；因配送运输中出现人身安全事故，乙方独立承担一切刑事、民事责任，与甲方无关。

3. 配送时间：乙方接到甲方书面通知后次日上午6：00-6：30送达医院食堂指定位置。

4. 现场加工能力要求：对甲方提出的在收货现场进行食材简易加工的要求，猪肉称重后分解切割，活禽放血去毛剖肚等，乙方应具备相应的能力。

5. 乙方对甲方所需菜品及其他辅料无论数量多少，应无条件配送；乙方须接受订单渠道应全天候备勤。乙方接到甲方订购单后，按规定时间规定地点进行配送。甲方需紧急配送的食品提前1小时通知乙方，乙方需按时将所需食品送达指定地点，不能及时送达的乙方应安排在甲方附近市场先行购买。

十、供货验收

1. 乙方须保证配送货物种类、数量、重量、质量、厂家、规格与订购单相符。每次随货送上一式三份的送货清单，甲方安排专人验收合格后在送货单签字确认。

送货单作为双方结算的凭据，以甲方的验货数量为准。乙方需无条件配合甲方指定的验收人员进行验收，验收时必须过秤，确定食品重量；乙方实际交售数量与预约数量相差上下不得超过 3%。

2. 乙方提供的产品须经过食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，并主动提供相应质检报告、检疫证明等资料。若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验、质量等不能达到食品卫生要求、资料不全的当即拒收；严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于质量不合格、品种规格不符、包装受损等不符合要求的品种甲方有权要求退货或换货，并对配送单位予以处罚。退换食品须在 1 小时内补给，不得影响甲方正常供餐。

3. 甲方有权对乙方配送的各类物品自行或者委托第三方检测机构进行检测，若按国家有关标准检测不合格，甲方予以乙方书面警告，并对该批货物予以没收销毁，不必退还乙方，防止二次流通至社会市场；书面警告后再出现同样情况，视情况严重性，甲方有权扣除乙方当天总货款的 10%或直接单方解除服务合同，并不用对乙方做任何赔偿。

4. 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，履约期间甲方将对乙方食材质量、供货及时性、服务质量等履约情况进行综合评核和考核，乙方应能按要求做好服务工作并及时对甲方提出的相关问题持续改进，乙方不能满足食品的质、量及售后服务要求时，甲方有权对乙方进行处罚或单方终止合同。

十一、违约责任

1. 乙方不服从甲方管理，甲方有权单方终止合同，扣除履约保证金，并按合同约定及法律规定追究乙方的违约责任。

2. 乙方所供货品质量不符合要求、不及时、数量错误的，甲方有权拒绝付款并提前终止合同，具体按《服务考核表》执行。

服务考核表		
项目	考核措施	
质量不符合要求	1. 货品质量不达标，甲方有权没收该批次货品，乙方须在 30 分钟内完成换货； 2. 30 分钟内未完成换货的，扣除当日所有货款；	自然月内，累计发生本表格任意违规达 3 次及以上，甲方有权单方终止供货合同。
供货不及时	1. 迟到≧15 分钟，扣款 500 元； 2. 迟到≧30 分钟，扣款 1000 元； 3. 迟到≧60 分钟，扣除当日全部货款。	
数量错误	1. 数量短缺，乙方须在 30 分钟内补齐货品 2. 超过 30 分钟未能补齐，扣除当日全部货款。	

3.有下列情形之一的，甲方有权要求乙方承担违约金：

（1）乙方配送食材品相和质量不符合要求但补货合格的，甲方可要求乙方承担退货食材同等结算金额的违约金。

（2）乙方配送食材品相和质量不符合要求且补货不合格的，甲方可要求乙方承担退货食材结算两倍金额的违约金。

（3）乙方配送不及时导致甲方供餐延误的，甲方可要求乙方承担退货食材结算三倍金额的违约金。

（4）甲方不定期检查中发现乙方针对本项目提供的服务团队人员未持有有效期之内健康证，甲方有权要求乙方立即更换人员，同时按 500 元/人次扣除违约金。

4.有下列情形之一的，甲方有权解除合同，同时有权要求乙方承担剩余不再执行的合同期间对应合同金额（总中标价款减除已执行金额的剩余部分）10%的违约金，按此方法计算的违约金超过 10 万元的按照 10 万元执行：

（1）乙方通过指定报价渠道明确表示对全部或部分食材不再供货的；

（2）乙方虽未通知甲方不再供货，但对甲方发出的一份或多份订单在24小时内未响应的；

（3）乙方配送不及时导致无法供餐或延误供餐三次以上的；

（4）乙方不再符合准入条件的。

5.乙方一经发现所供食品有下列情形，除全部退货外，将取消乙方的供货资格，没收全部履约保证金，并由乙方承担由此造成的经济责任和法律责任。如因食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由乙方负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重的，甲方有权立即单方终止合同，并按相关法律处理。

（1）腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染；

（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、兽等及其制品；

（6）掺假、掺杂、以次充好；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的。

（8）无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜、面点、早点等非定型包装食品）；

（9）超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；

（10）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

十二、其他要求

1.乙方工作人员必须遵守甲方各项规章制度的规定。

2.乙方不得转包，不得降低质量要求。

3.乙方应有健全的内部管理体系，包括但不限于服务管理制度、人员资质要求、岗位工作标准、操作规程、档案管理制度等，保证运营服务质量。

4.乙方应围绕食材验收入库后的调换、质量问题争议处理等提供科学合理、

可行性较强的售后服务方案，指定专人负责项目售后服务事宜。

5. 乙方应确保在自然灾害、极端事件、市场关闭、物资紧缺等突发紧急情况下采取应急保障措施，确保食材及时供应不间断。

6. 乙方未经甲方许可，禁止将双方在洽谈、协商、合作或履行合同过程中从甲方获取的甲方或其关联单位的信息，以任何形式对外披露、公布或泄露。因此造成甲方损失的，乙方承担由此产生的一切损失和法律责任。

7. 乙方须在合同签订后 10 日内，针对该标段购买食品安全责任保险。保险金额不得低于：累计赔偿限额人民币 600 万元，每次事故赔偿限额人民币 100 万元，每人每次事故赔偿限额人民币 20 万元，并在合同履行期内保持保单持续有效，保单原件交甲方审核，复印件交甲方存档。

8. 乙方因卫生、食材质量问题造成用餐人员食物中毒，由乙方负全部责任，并追究其法律责任。

9. 乙方不得以甲方之名向外赊欠货物及借贷货款，如发生任何经济纠纷和司法责任与甲方无关，全部责任由乙方承担。

十三、不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。若不可抗力事件持续超过 30 日，甲方有权为避免供餐中断而自行或委托第三方进行临时采购，相关费用由乙方承担（若乙方对此无过错，可协商分担）。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。协商不成的，甲方有权单方面解除本合同，且不承任何担违约责任。

十四、诉讼

双方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为泰州市。

十五、合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权代表人签字并加盖单位公章后生效。

2. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

3. 本合同正本一式陆份，具有同等法律效力，甲方执伍份、乙方执一份。

甲方单位：（盖章）泰州市中医院

地址：泰州市海陵区济川东路86号

法人或其授权代表（签字）：

经办人（签字）：

日期：2016年9月12日

乙方单位：（盖章）

地址：泰州市海陵区金田路259号-8P

法人或其授权代表（签字）：谢正宏

经办人（签字）：谢正宏

日期：2016年9月12日