泰州政府采购合同

项目名称：食堂食材采购与配送服务

项目编号：JSZC-321200-JWPG-G2026-0017

甲方:（买方）泰州市纪律审查管理服务中心，组织机构代码:12321200MB03229235

乙方:(卖方）海陵区坤盛食品商行

甲、乙双方根据 食堂食材采购与配送服务(包四：水产） 采购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。

二、合同费率

本合同费率为： 71.2% 。

三、履约保证金

履约保证金金额：**按照包段预算金额*包段中标费率*10%计取**。

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：自合同签订之日起一年。

交货地点：泰州市海陵区永晖路 9 号北侧办公区。

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：每三个月结算一次，乙方于每月 20 日向甲方提供当月 15 日各类市场参考价格，甲方结合供货清单确定结算基准价，形成次月供货结算计价依据（中标当月以 10 月 15 日各类市场参考价格确定基准价）。在收到资料并审核通过后，乙方开具对应的费用发票，甲方按程序付款。

2.结算方式：

本次项目统一以每月15日各类市场参考价格为计价基准，作为次月供货结算依据。价格采信优先级依次为：“菱家塘批发市场”网络报价，“宏信龙”网络报价，大润发、苏果、盒马鲜生等本地大型商超网上报价，泰州淌水菜市场、海光农贸市场、文峰菜市场等主流大型农贸市场每月15日均价。

乙方**所供食品的结算价格=结算基准价×实际采购数量×中标费率。**

无上述市场参考价的小众食材，由甲方询价小组市场询价、与乙方协商定价，形成双方签字确认的书面定价依据，单独核算结算。**结算价格=市场询价、与供应商协商定价×实际采购数量×中标费率。**

所有结算均由乙方开具正规发票，清晰标注项目名称、规格数量、单价总价，按中标费率统一下浮结算，全程留痕、有据可查。

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：

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（扫描件应加盖公章）。

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。

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）。

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。

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）肉、冷冻食品类：必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志（如有最新质量标准，应按最新质量标准执行）；生猪食品必须是当天定点宰杀、当天上午 7：00-7：30 配送至食堂指定位置，盖有检验合格戳记，所供产品需和投标时提供的具有生猪定点屠宰证厂家的产品一致，并有书面依据。标准肉：皮质细腻，脂肪洁白，精肉红润鲜嫩，有弹性，手擦脂肪有油腻，无注水，无包囊，无异味。仔排要求为新鲜产品，表面不带油膘，中间隔层油膘不得超过 0.5 厘米，条肉要求为中档产品（不带大排），中间隔层油膘不得超过 1 厘米；后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变、不打水；前夹肉：不带碎骨（一斤猪肉，三两肥肉七两瘦肉），肉色鲜艳，不打水；五花肉：要求不带腩肉，肉色鲜艳，层次分明。冻禽肉：冻禽肉皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得慢，且不能完全恢复。冻禽肉的配送到达日期，需要在保质期前 2/3 时间内。畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

（3）水产类：须保证鲜活、大小基本统一，必须保证新鲜，且符合《中华人民共和国食品安全法》要求，严禁性激素、违禁兽药检出；合规药物残留须符合国标限量。鲜活类水产需要保证为 3 日内产品，冰鲜类需要保证为 3 个月内产品。鱼类需要具有鲜鱼固有的鲜明体色与光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于 5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象（不破鱼选用这个）；水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。 冰鲜需要为通过检验检疫依法销售的产品。

（4）蔬菜、豆制品、水果类：蔬菜具有该菜食用时产品的特性，成熟度适中、新鲜、色泽良好、形态正常、外观清洁、无腐烂、无霉变、无异味、农药残留量不超过国家的有关标准，须符合 GB2763(食品中农药最大残留限量）和 GB2762（食品中污染物限量）要求，对蔬菜中有害物质严格控制在标准规定范围之内，须提供农药残留检测等合格证明。必须保证新鲜,且符合《中华人民共和国食品安全法》要求。叶菜：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标，损耗率低于 5%。根茎类（如香芋、土豆、莴笋等）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人要求标准相当。农药残留不超标，破碎率低于 5%。花果类（如西蓝花、白菜花、水果）：无虫害，成熟度良好，新鲜固有色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标，损耗率低于 5%。姜蒜类：表皮干燥，蒜瓣硬实。新鲜、干净、外形完整，破碎率低于 5%。发酵性豆制品须符合 GB2712 标准，非发酵豆制品须符合 GB/T22106 标准、GB2711、GB2712 非发酵性豆制品及面筋卫生标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有“QS”食品质量安全认证。水果须提供该批次产品的农药残留检测报告，验收确认产品的色、香、味、形等感官性状正常。

（5）干货、调味品类：干货须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合

采购人要求，配送日期至失效日期天数须在保质期三分之二时间以上，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物；添加剂的使用必须符合相关国家标准，添加量严格控制在标准规定范围之内。调味品应为正规厂家出品，有商标品牌，注明生产日期、产地、保质期、包装规范，符合相关国家标准，配送日期至失效日期天数须在保质期三分之二时间以上。

（6）奶制品、饮料、小食品类：根据采购人要求提供各类货品（应为优质产品），保证新鲜度（产品必须在有效期内，配送日期至失效日期天数须在保质期三分之二时间以上，鲜奶类配送日期距生产日期不超过三天，酸奶类配送日期至失效日期天数须在保质期三分之二时间以上），外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标识清晰，批次清楚等。中标人每季度须提供相关食品材料的第三方检测报告。

（7）面粉（含面粉配料）：通用面粉达 GB/T 1355-2021 国家标准。高筋面粉、低筋面粉应符合 GB/T 8607-2024《专用小麦粉》标准中对应品类的要求，质量等级为一级。色泽正常，干爽无异味。

2. 在供货过程中，甲方对所供货物有任何意见，可随时向乙方反映，乙方应及时改进，否则，甲方有权中断与乙方的合作。

3. 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。

4. 乙方应随时按甲方要求提供各类货物清晰准确的原产地以及检测报告。

5. 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，按国家有关标准，若检测不合格，甲方予以书面警告，并对该批货物予以没收销毁，不必退还中标人，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所有货物总货款的 10%或直接单方解除服务合同，并不用对乙方做任何赔偿。

6. 乙方配送所用的器具必须干净卫生，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。

7. 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，乙方不能满足食品的质、量及售后服务要求时，甲方有权进行处罚或终止合同。

九、货物包装、发运及运输

1. 乙方必须按照甲方通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影响到甲方食堂的正常运转，乙方应承担相应责任，并赔偿由此带来的经济损失。

2. 乙方应按甲方要求，保质保量按时提供所需食品，生鲜食品必须装入保温箱内，全程冷链运输（冷链保温箱由中标人提供），在甲方要求的时间前配送至甲方指定地点（服务点一送货地址：泰州市海陵区永晖路 9 号北侧办公区），重大节假日配送方式由双方协商解决。甲方需要紧急配送食品的，提前 1 个小时通知，乙方须按时将所需的食品送达指定地点，不能及时送达的可由乙方安排在甲方附近市场先行购买。乙方应按采购人要求，保质保量按时提供所需食品。

3. 乙方接到甲方订购单后，发现个别品种质量差或缺少货源，应及时通知甲方订货负责人变更调换品种。

4. 乙方所有员工凭健康证上岗，同时应成立食堂配送项目专项服务小组，负责配送工作及提供相关服务。

十、品牌要求：

食材以市场主流品牌为主，肉类（含家禽、肉、冷鲜肉及冷冻肉等）、豆制品、调味品、食用油必须使用品牌产品，其产品可以追根溯源。

大米符合国家食品安全标准；食用油选用达国标、国内知名品牌非转基因大豆油、非转基因菜籽油。

十一、供货验收：

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。每次随货附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%。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、感官检验不能达到食品卫生要求，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，对于不符合质量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。

十二、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中标人的违约责任。

2. 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采购人供餐延误的，甲方可要求乙方承担退货食材结算三倍金额的违约金。

（4）乙方配送的食材报价高于约定结算价格的，甲方可以要求乙方承担该食材相应结算金额三倍的违约金。

（5）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。

3. 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）乙方虽未通知采购人不再供货，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。

4. 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。

5. 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，全部责任由中标人承担。

十三、其他要求：

1. 活禽送食堂前必须放血去毛（不剖肚），过磅后，安排人员在现场剖肚切割、处理内脏；半片猪送食堂过磅后中标方需安排人员现场分解切割。鱼类活鲜送食堂过磅后，中标方安排人员在现场剖肚处理内脏。采购人除正常提供水、电、

绞肉机外，其他现场加工工具由中标方自理。

2. 乙方工作人员必须服从招标方临时工作安排。

3. 乙方工作人员必须遵守招标方各项规章制度的规定。

4. 乙方不得转包，不得降低质量要求。

5. 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。

十四、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。

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。

十五、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。

十六、合同生效及其他

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。

甲方：泰州市纪律审查管理服务中心　　乙方：海陵区坤盛食品商行

地址：　　地址：海陵区站前路 199 号 9 幢 117 室

法定代表人或授权代表：　　法定代表人或授权代表：

联系电话：　　联系电话：18105075609

签订日期：2026 年 11 月 06 日