前洲派出所食堂食材配供项目

合　　同

甲方（采购人）：无锡市惠山区人民政府前洲街道办事处

乙方（中标供应商）：无锡锦格商贸有限公司

合同签订时间：2026 年 3 月 18 日

一、合同书

甲方（采购人）：无锡市惠山区人民政府前洲街道办事处

乙方（中标供应商）：无锡锦格商贸有限公司

一、采购项目编号：JSZC-320206-JSJW-G2026-0004

二、采购内容：本项目为前洲派出所食堂食材配供项目，采购内容包括前洲派出所食堂食材（肉类、水产、禽蛋、蔬菜、奶制品、水果、面点、粮油、调料等）的采购、供应、运输、卸货等配供工作以及其他相关配套服务等。

三、中标折扣率（折扣率=1-优惠率）：61 %

注：1）本合同采用折扣率（折扣率=1-优惠率），服务期内任何情况下均不予调整折扣率，请各投标供应商综合考虑产品成本及市场价格波动存在的合同风险。

2）配送的常用食材价格每月定价一次，结算单价依据为：依据无锡市发展和改革委员会民生价费专栏当月的算术平均价为基准价（如发改委网站上没有的货品也可以参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠商城官网、无锡市朝阳农产品大市场网等的价格），在基准价基础上乘以乙方的投标折扣率（折扣率=1-优惠率）后作为结算单价，结算数量按甲方实际验收数量为准（乙方应每日做好统计及计算工作）。公示栏中未列明但临时需要供货的特殊品种，乙方须到超市（天惠、欧尚等）采购，供货价格不得高于超市价格，以采购发票为准。

3）乙方报价应包括食材采购、存储、税费、成本、利润、运输（须运输至甲方指定地点）、售后服务、装卸、人工、各类劳保、保险、责任以及合同明示或暗示的所有一切风险责任和义务等各项应有费用。

四、质量和包装要求及验收标准：食材必须为合格产品，符合国家相关食品安全卫生标准并满足甲方要求。

五、合同履约期限：12个月（自2026年4月1日起至2027年3月31日止），若服务未达到甲方要求或相关标准的，甲方有权单方解除合同并不承担任何违约责任。

六、交货地点和方式：送货地址：由乙方负责运输及装卸，送至前洲派出所食堂，所有费用由乙方承担。

七、货款支付步骤和办法：甲方每月对乙方进行考核，乙方提供考核期内的《送货清单》，经甲方审核无误并结合每月实际的考核情况，甲方每月向乙方付款。甲方每月对乙方的配供质量进行考核评分，如月度考核得分达到95分（含），则本月配供费用全得；如得分介于75分（含）与95分（不含）之间，则扣除本月配供费用的10%；如得分介于60分（含）与75分（不含）

之间，则扣除本月配供费用的 20%；如乙方第一个月考核低于 60 分（不含）或者后期累计三次考核低于 60 分（不含）的，甲方有权单方解除合同，并另行选择服务单位。每次付款前，乙方需提供相应金额的税金发票，以上价款均不计息，因乙方未提供足额发票逾期付款的，甲方不承担任何责任。

八、售后服务：按甲方要求

九、违约责任：详见合同条款

十、解决争议的方式：详见合同条款

十一、其他事项：详见合同条款

十二、合同不可分割部分：

招标文件、投标文件、合同条款及中标通知书，乙方在投标、评标过程中所作其它有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

十三、合同份数：

合同一式七份，甲方执三份，乙方执三份，见证单位执一份。

十四、合同生效：

本合同由甲乙双方签字、盖章并经见证单位见证后生效。

甲方（采购人）：_____（盖章）

法定（授权）代表人：_____

2026 年 3 月 18 日

乙方（中标供应商）：_____（盖章）

法定（授权）代表人：_____

_____年_____月_____日

见证单位：_____（盖章）

二、合同条款

项目名称：前洲派出所食堂食材配供项目

根据前洲派出所食堂食材配供项目的采购结果，按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、中标折扣率（折扣率=1-优惠率）：61 %

注：1）本合同采用折扣率（折扣率=1-优惠率），服务期内任何情况下均不予调整折扣率，请各投标供应商综合考虑产品成本及市场价格波动存在的合同风险。

2）配送的常用食材价格每月定价一次，结算单价依据为：依据无锡市发展和改革委员会民生价费专栏当月的算术平均价为基准价（如发改委网站上没有的货品也可以参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠商城官网、无锡市朝阳农产品大市场网等的价格），在基准价基础上乘以乙方的投标折扣率（折扣率=1-优惠率）后作为结算单价，结算数量按甲方实际验收数量为准（乙方应每日做好统计及计算工作）。公示栏中未列明但临时需要供货的特殊品种，乙方须到超市（天惠、欧尚等）采购，供货价格不得高于超市价格，以采购发票为准。

3）乙方报价应包括食材采购、存储、税费、成本、利润、运输（须运输至甲方指定地点）、售后服务、装卸、人工、各类劳保、保险、责任以及合同明示或暗示的所有一切风险责任和义务等各项应有费用。

二、服务期及实施地点：

合同履约期限为：12 个月（自 2026 年 4 月 1 日起至 2027 年 3 月 31 日止），若服务未达到甲方要求或相关标准的，甲方有权单方解除合同并不承担任何违约责任。

实施地点：由乙方负责运输及装卸，送至前洲派出所食堂，所有费用由乙方承担。

如发生解除合同的情况，解除合同至甲方确定接替的服务机构正式履行合同前，乙方仍要为原服务对象提供合同约定的配供服务，服务费用按实际发生额进行计算。

三、付款方式：甲方每月对乙方进行考核，乙方提供考核期内的《送货清单》，经甲方审核无误并结合每月实际的考核情况，甲方每月向乙方付款。甲方每月对乙方的配供质量进行考核评分，如月度考核得分达到 95 分（含），则本月配供费用全得；如得分介于 75 分（含）与 95 分（不含）之间，则扣除本月配供费用的 10%；如得分介于 60 分（含）与 75 分（不含）之间，则扣除本月配供费用的 20%；如乙方第一个月考核低于 60 分（不含）或者后期累计三次考核低于 60 分（不含）的，甲方有权单方解除合同，并另行选择服务单位。每次付款前，乙方需提供相应金额的税金发票，以上价款均不计息，因乙方未提供足额发票逾期付款的，甲方不承担任何责任。

四、考核要求：详见合同附件一《前洲派出所食堂食材采购配供考核表》

五、项目要求：详见合同附件二《采购需求》

六、甲方权利与义务：

1、甲方负责提供相关资料。

2、按合同约定的时间和方式向乙方支付服务费。

3、甲方有权监督乙方合同期间的安全、管理工作，对乙方的工作质量进行检查，检查出不合格乙方应立即整改，若乙方员工未在甲方限定整改期限内完成，甲方有权扣除相应的服务费，并要求乙方更换不合格的员工或管理人员。

4、甲方对在本协议有效期内从乙方知悉的关于乙方的经营信息、员工信息等一切非公开的保密信息负有保密义务。未经乙方书面同意，甲方不得将上述信息泄露给任何第三方。保密责任不因本协议的终止或解除而受限，直至保密信息被合法公开之日止。

七、乙方权利与义务：

1、乙方服务人员在服务期间因正常服务或甲方派遣的委托项目任务内造成的任何人员伤亡事故，均由乙方承担相关责任，甲方不承担任何责任。服务期间，乙方的工作人员由乙方全权管理，所有的劳务关系、经济关系、安全责任等问题全部由乙方承担。

2、乙方应按照甲方的要求，及时更换不能胜任工作的工作人员；负责处理合同服务期内所有劳资纠纷和调解管理纠纷；落实甲方根据规章制度和工作需要提出的其他管理要求，并向甲方提供相关证明材料备案。

3、乙方有为甲方保密的义务，在未经甲方同意或授权前提下，乙方不得向无关单位或个人泄露鉴定结果。

4、乙方必须按合同约定如期启动配供工作，服务质量必须达到招标文件要求的标准。

5、乙方人员必须遵守甲方的各项规章制度，若乙方工作人员出现违章行为，甲方将作出相应处罚并通知乙方，如乙方的违章行为对甲方造成损失的，乙方还必须赔偿由此造成的直接和间接损失。

6、乙方在合同期限内，与第三人发生的纠纷与涉讼事宜，由乙方负责处理和善后，与甲方无涉。

7、所有项目开展所需的设备、工具、防护用品、消耗品等都由乙方提供，费用已包含在合同费用中。

8、乙方在合同期内造成甲方或他人人身、财产损失的，应由乙方承担全部责任。如生效法律文书确认甲方承担责任，甲方有权就此向乙方全额追偿。

八、违约责任与赔偿损失

1、乙方违反有关规定，未能达到规定目标及质量保证的，或委派人员不符合合同约定的，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改或整改不到位的，甲方有权解除合同，同时乙方应向甲方支付合同价款5%的违约金，且甲方有权要求乙方赔偿由此造成的全部损失。

2、乙方逾期3日以上都未能按本合同规定提供服务的，甲方有权终止合同，由此造成的全部损失由乙方承担。

3、乙方在承担上述1、2款一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

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，一经发现乙方供应以下食品，除全部退货外，甲方将取消其供货资格终止合同，并由乙方承担因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、畜禽、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、合同期限内，未经甲方书面同意，乙方擅自中止/终止合同或中止/终止履行合同义务的，应向甲方支付合同总价30%的违约金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失和费用(包括但不限于诉讼仲裁费、律师费、鉴定费等)。乙方中止履行合同义务的，甲方还有权解除本合同。

6、合同期间，甲方或甲方上级主管单位有权对乙方配供工作进行检查，对检查中发现的问题，乙方应及时整改到位。如乙方未在指定期限内整改或整改不到位的，甲方有权解除合同、同时乙方应向甲方支付合同总价5%的违约金，且甲方有权要求乙方赔偿由此造成的全部损失。

7、因乙方违反本合同约定致使甲方损失的，乙方应全额赔偿。乙方赔偿范围包括但不限于：甲方受到的直接损失、甲方为减小损失采取合理措施所产生的费用、甲方为维护合法权益产生的诉讼费、律师费、诉讼保全担保费、公证费、鉴定费等。

8、未经甲方书面同意，乙方不得将本合同项下委托事项全部或部分转包、分包给第三人，否则，甲方有权立即解除本合同，并要求乙方返还已支付的鉴定费及支付本合同金额20%的违约

金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失和费用(包括但不限于诉讼仲裁费、律师费、鉴定费等)。

9、上述违约金和赔偿金可直接从应付合同款项中扣除。

10、其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

九、争议的解决：

合同签订后甲乙双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照合同约定、法律法规的规定办理。在合同履行过程中，双方如有争议，由甲乙双方协商处理，若协商不成，可向甲方所在地法院提起诉讼，违约一方承担由此产生的包括但不限于律师费、诉讼费、保全担保费等。

十、不可抗力：

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

税费：在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、 合同生效及其它：

1、合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和招标文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式签订补充协议，且补充协议与本合同具有同等效力。

2、合同中未有约定的按照有关的法律法规以及国家行业标准或技术文件规定予以解决。

3、甲乙需双方确认：对本合同条款及后果均已知悉，一致确认不存在欺诈、胁迫、乘人之危、重大误解、显失公平等任何可能导致合同无效或被撤销的情形。

4、如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

合同附件一：《食堂食材采购配供考核表》

合同附件二：《采购需求》

合同附件三：《开标一览表》

合同附件一：《食堂食材采购配供考核表》

由采购人组织对本项目配供质量每月进行考核，如中标供应商第一个月考核低于60分（不含）或者后期累计三次考核低于60分（不含）的，采购人有权单方解除合同，并另行选择配供服务单位。考核细则如下：

《前洲派出所食堂食材采购配供考核表》

序号	项目名称	分值	评价内容
1	交货时间	25	每天（包括恶劣天气等所有情况下）早上6:00前，配送产品至指定地点。 每延误一批次，扣分如下： 1）配送时间超15分钟，扣2分。 2）配送时间超30分钟，扣4分。 3）配送时间超60分钟，扣6分。 4）严重影响食堂开餐，扣20分。
2	产品质量	25	除产品质量不符合食材配送清单中对各类产品的具体要求外，诸如出现奶制品类产品胀包、有沉淀物；果蔬类产品带有泥沙、腐叶；畜禽类产品以次充好等情况，调换或补充的食材于当日7:00前配送至指定地点。 每出现一次，扣分如下： 1）在30分钟内，调换合格的，扣5分； 2）在30分钟至60分钟，调换合格的，扣10分； 3）若在60分钟内无法更换合格的，扣20分。
3	服务质量	25	食材必须为合格产品，符合国家相关食品安全卫生标准并满足采购人要求，认真履行其服务承诺。能够及时有效地应对临时增加供货量、按要求更换菜品等突发情况，且保证临时采购菜品的质量、送达时间以及价格的合理性；对于采购方提出的改进意见，应及时整改落实。每出现1次不满意，扣5分。
4	产品供货价格	25	如发生供货价高于承诺的优惠价，或高于市场一般价格的情况，每出现1次扣25分。
合计		100分	

合同附件二：《采购需求》

一、采购标的需实现的功能或者目标，以及为落实政府采购政策需满足的要求：

1.采购标的需实现的功能或者目标：本项目为前洲派出所食堂食材配供项目，采购内容包括前洲派出所食堂食材（肉类、水产、禽蛋、蔬菜、奶制品、水果、面点、粮油、调料等）的采购、供应、运输、卸货等配供工作以及其他相关配套服务等。

2.本项目需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范：

《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》等其他法律法规以及江苏省和无锡市行业主管部门颁布的相关文件规定，如地方性法规与国家法规相抵触，按国家法规执行。

注：以上质量标准如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准执行。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采购方有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其他后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于供货方（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标供应商承担。

3.本项目需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求：

（1）质量要求：合格产品，符合国家相关食品安全卫生标准；

（2）安全要求：应满足国家相关法律法规的要求。

4.本项目采购标的的配供种类、采购项目交付或者实施的时间和地点要求：

（1）采购标的的配供种类：前洲派出所食堂食材（肉类、水产、禽蛋、蔬菜、奶制品、水果、面点、粮油、调料等）的采购、供应、运输、卸货等配供工作以及其他相关配套服务等。

（2）合同履约期限：12 个月（具体起始日期以采购人通知为准），若服务未达到采购人要求或相关标准的，采购人有权单方解除合同并不承担任何违约责任。

（3）配送地点：由中标供应商负责运输及装卸，送至前洲派出所食堂，所有费用由中标供应商承担。

5.本项目采购标的需满足的配供标准、期限、效率等要求：

采购人于每周五 16:00 前向中标供应商下达下周的订单，采购人以微信、传真或电话方式直接通知中标供应商，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。中标供应商接到采购人订单后，个别品种因缺货而无法提供的，中标供应商应在接到订单当天内及时知会采购人并协商好解决方案。中标供应商每天早上 6:00 前将订单内所有产品送到采购人指定的地点并配送完毕，中标供应商提供《送货清单》一式多份，双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅

数为准。中标供应商送货人员负责将货物从车上搬到秤上过磅，然后放到平板推车上，由采购人食堂人员负责拉到使用点。

6.本项目验收标准：按国家现行法律法规的要求进行验收。

7.其他技术、服务要求：

（1）配送品种：肉类、水产、禽蛋、蔬菜、奶制品、水果、面点、粮油、调料等。

（2）预算价：190 万元；

（3）最高限价（折扣率）：80%（注：折扣率=1-优惠率）；

（4）价格确定：

1)、本次报价采用折扣率（折扣率=1-优惠率）报价，服务期内任何情况下均不予调整折扣率（折扣率=1-优惠率），请各投标供应商综合考虑产品成本及市场价格波动存在的合同风险。

2)、配送的常用食材价格每月定价一次，结算单价依据为：依据无锡市发展和改革委员会民生价费专栏当月的算术平均价为基准价（如发改委网站上没有的货品也可以参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠商城官网、无锡市朝阳农产品大市场网等的价格），在基准价基础上乘以中标供应商的投标折扣率（折扣率=1-优惠率）后作为结算单价，结算数量按采购人实际验收数量为准（中标供应商应每日做好统计及计算工作）。公示栏中未列明但临时需要供货的特殊品种，中标供应商须到超市（天惠、欧尚等）采购，供货价格不得高于超市价格，以采购发票为准。

3)、投标供应商的投标报价应包括食材采购、存储、税费、成本、利润、运输（须运输至采购人指定地点）、售后服务、装卸、人工、各类劳保、保险、责任以及合同明示或暗示的所有一切风险责任和义务等各项应有费用。

二、食材配送要求：

（1）中标供应商应提前一天规划并罗列好次日所有需配送的食材品种《送货清单》，报采购人审核确认，周一至周日每天早上 6:00 前送到采购人指定的地点并配送完毕，中标供应商提供《送货清单》一式两份，采购人、中标供应商双方现场过秤并验收签名，作为结算凭证。

（2）车辆配备要求（最低）：

①供应商配备冷链运输车一辆。

注：1、提供车辆登记证、行驶证以及车辆照片等有效证明材料原件扫描件（投标人所配车辆为租赁车辆的另须提供有效的租赁合同原件扫描件），若投标时不具备的，提供中标后落实上述车辆的承诺书，否则采购人有权取消其中标资格，承诺书自拟，不提供或提供不全的按无效投标文件处理。

2、供应商配备车辆应满足上述最低配置要求，不满足的投标文件将视为非实质性响应招

标文件，作无效投标文件处理。

（3）所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

（4）中标供应商不得随意变更《送货清单》内的品种、质量、规格、数量，如因货源不足或个别品种因缺货而无法提供等因素，中标供应商不能满足采购人需求，需调换食材品种时，须至少提前一天及时知会采购人，经采购人同意后，按协商后的品种、质量、规格、数量于采购人规定时间内配送至采购人指定的地点，相关费用由中标供应商承担。如中标供应商未及时通知到采购人，导致无法及时供货的，中标供应商须承担当日所有供货食材总金额的两倍罚款，出现三次及以上上述情况的，采购人有权立即终止合同，且中标供应商须向采购人支付5%合同总金额的赔偿金。

（5）如遇特殊、紧急情况，中标供应商在接到采购人当天的采购需求计划后，于1小时之内将所需物资配送到位。双方现场对食材数量、品质进行验收登记。除特殊原因（须提前告知采购人并经采购人认可），若中标供应商无法做到，采购人可视作当月一次考核不合格记录。

（6）包括非正常工作时间段在内，采购人因特殊情况或任务需要临时增加物资时，中标供应商应提供应急配送服务。中标供应商必须在接到通知1小时内将新增的食材保质保量配送至采购人指定的地点。

（7）品种数量超出规定的部分由中标供应商带回，不纳入结算，短缺的部分由中标供应商补足。

（8）品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

（9）质量必须符合国家相关食品安全卫生标准。采购人每天进行检测，检测一次不合格的，罚当天食材供货费用的两倍，检测不合格满二次的，采购人有权终止合同，且中标供应商须向采购人支付5%合同总金额的赔偿金。

（10）质量必须达到本标书所列的要求，并且品质不低于采购人当天在各大食材批发市场的自购标准。

（11）中标供应商当日供应副食品经采购人验收后不达标、不足量、漏供或错供时，中标供应商必须进行调换或补充并按合同规定进行处罚。中标供应商调换或补充的食材必须经采购人同意，按协商后的品种、质量、规格、数量将食材于当日7:00前配送至采购人指定地点，相关费用由中标供应商承担。

（12）净菜率：本项目采购的蔬菜为净菜，供应商提供的所有食材必须是经过加工挑选后的，可食用合格率必须达到97%以上。

（13）面粉必须符合GB/T 1355-2021标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

（14）猪肉、牛羊肉、鲜鸡鸭、鹅副产品等必须具有动物检验检疫合格证明。

（15）豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。

（16）禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。

（17）食材应按采购人要求加工后进行配供。

注：以上质量标准如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准执行。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采购方有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其他后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于供货方（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标供应商承担。

三、食材配送原材料内容和质量要求（包括但不限于）：

（一）肉禽、水产类

1.猪肉类

①总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。中标供应商保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 9959.1-2019 等法规要求和国标标准。

②具体标准：片猪肉生产原料应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明，严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉；片猪肉前膀后座丰满，肋条花层好，颜色正常，胴体修割整齐干净，去头（蹄、尾）、槽头肉、内脏、三腺、奶头、残毛，分级以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在 1.0～2.5cm 以内，鲜片猪肉重在 25 公斤以上 40 公斤以内，劈半、整修符合国家二级标准。统排去尾骨、前脖骨，不得带膘油。猪蹄去毛，无破损、血斑，带筋。（详见附表）

附表：猪肉相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。
2			公、母种猪及晚阉割猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。
3	屠宰加工	去头和槽头肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直线割去槽头肉和血刀肉。
4		去内脏	去除全部内脏、护心油、横膈膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官，修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结。
5		去三腺	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。
6		锯（劈）半	沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，每片肉整脊椎骨不允许偏差两节。
7		去蹄	前蹄从腕关节，后蹄从跗关节处隔断。
8		去尾	齐尾根部平行割下。
9		去奶头	割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁。

10		整修	臀部和鼠蹊部的黑皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗痕、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净。每片猪肉允许表皮修割面积不超过三分之一，内伤修割面积不超过 200C ㎡。
11		去残毛	去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过 64 C ㎡，零星分散断毛根集中相加面积不超过 100 C ㎡。
12		冲洗	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。
13		其他	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮。
14	冷加工		冷却片猪肉，屠宰后 24h 内，其后腿肌肉中心温度不高于 4℃，不低于 0℃。
15	感官指标	色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。
16		弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复。
17		粘度	外表微干或微湿润，不粘手。
18		气味	具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。
19	理化指标		参照 GB/T 9959.1-2019 国家标准
20	脂肪层厚度		以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在 1.0～2.5cm 以内，鲜片猪肉重在 25kg 以上 40kg 以内。

2.肉禽类

①总体要求：本次招标所需标的物以鲜禽肉为主。如有特殊情况，经采购人同意可临时调整为冷却禽肉，冰层厚度不超过 1 毫米，单体含冰量不得超过净重 3%。中标供应商保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 16869-2005、NY/T 753-2021 等法规要求和国标（行业）标准。

②具体标准：标的物未经违禁物质处理，药残留量符合相关国家标准，禽体各部位应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等，每只重量约 1.0 千克～2.0 千克。（详见附表）

附表：禽肉类相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		屠宰前的活禽应来自非疫区，并经检疫、检验合格。
2	加工		屠宰后的禽体应经检疫、检验合格后，再进行加工。
3		整修	应修除或割除禽体各部位的外伤、血点、血污、羽毛根等。
4		分割	分割禽体时应先预冷后分割；从放血到包装、入冷库的时间不得超过 2h。
5	感官指标	色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽种固有的色泽
6		弹性（组织状态）	鲜禽肉肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复

			原位。冻禽肉肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，不能完全恢复原状
7		气味	具有禽种固有的气味，无异味。煮沸后的肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有固有香味。
8		淤血	不允许存在淤血面积大于 1 C ㎡；淤血面积小于 1 C ㎡时，不得超过抽样量的 2%。（淤血面积以单一整禽或单一分割禽体的 1 片淤血面积计）
9		硬杆毛/（根/10kg）≤	1
10		肉眼可见物	不得检出。
11	理化指标		参照 GB 16869-2005 国家标准

3. 水产类

①总体要求：本次招标所需标的物以鲜活水产品为主，根据采购人需求可供部分冷冻产品。中标供应商保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2733-2015 、GB/T 24861-2024 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：详见下表：水产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		招标的水产品应无污染、无危害，其品质应符合 GB 2733-2015 的规定。
2	感官指标		淡水鱼、虾必须鲜活。
3			淡水鱼体表有光泽，鳞片较完整容易脱落，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，眼睛眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有突出。咸水鱼质量标准：色泽新鲜，具有光泽，体表完整，无破肚及骨肉分离现象，体形平展，无残鳞，无污物，肉质致密结实，有弹性。虾体具有各种河虾固有的色泽，外壳清晰透明，虾头与虾体连接不易脱落，尾节有伸屈性，肉质致密无异臭味。其他水产参见相应国标标准。
4	理化指标		参照国家标准
5	生产加工		生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881。
6	贮存与运输	贮存	冷冻产品应包装完好地贮存在-15℃至-18℃的冷库内。贮存期不超过 9 个月。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。
7		运输	冷冻产品应冷藏车运输。运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品混运。

4. 禽蛋类

①总体要求：本次招标所需标的物为鲜鸡蛋。中标供应商保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2749-2015 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：详见下表：禽蛋产品相关技术指标

序	项目	标准

号			
1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应符合 GB 18407.3 的要求。蛋禽饲养中不应使用国家禁止的兽药、饲料添加剂及其他违规药品。
2	感官指标	色泽	具有禽蛋固有的色泽。
3		组织形态	蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。
4		气味	具有产品固有的气味，无异味。
5		杂质	无杂质，内容物不得有血块及其他鸡组织异物。
6	理化指标		参照 GB 2749-2015 国家标准
7	食品添加剂		食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760-2024 的规定。
8	贮存及运输	贮存	产品入库前破壳蛋应及时清除，产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，贮存冷库温度为-1℃至 0℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
9		运输	运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运过程应轻拿轻放。

（二）蔬菜类：

本次采购所供应为日常生活常用蔬菜，投标供应商保证蔬菜新鲜，不得采用催熟等手段。中标供应商保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无过期变质，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2763-2021 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

本项目采购的蔬菜为净菜，供应商提供的所有食材必须是经过加工挑选后的，可食用合格率必须达到 97%以上。

序号	货物种类	质量要求标准
1	叶菜类	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，菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。
2	根茎类。如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。
3	花果类。如西兰花、白菜花	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。
4	瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。

（三）豆制品：

豆腐、豆腐干、百叶、素鸡等；须保证食材干净，按统一标准加工、码放整齐、**无需**二次处理可以直接进行熟加工。百叶丝、百叶结统归为百叶类，单价相同；豆制品采用无锡“阿三”或“阿四”或祖名品牌。中标供应商保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2712-2014 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

（四）水果类：

①总体要求：本次招标所需标的物为新鲜水果。投标供应商保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》等法规要求及各品种相应的国标（行业）标准。

②具体标准：各品种、各等级的水果都必须完整良好，新鲜洁净，无不正常的外部水分，无异嗅及异味，精心手采发育正常，具有贮存或市场要求的成熟度。（详见附表）

附表：水果类相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	感官指标	品质基本要求	果实完整良好，新鲜洁净，无异味，不带不正常的外来水分，细心采摘，充分发育，具有适于市场或贮存的成熟度。	其他果类参见国标，感官指标应为一等品以上标准。
2		色泽	具有该品种成熟时应有的色泽。	
3		果形	果形端正，具有该品种具有的特征。	
4		果径、重量、梳数	苹果、梨果径≥60mm；香蕉不少于六梳，中间一梳每只长度不低于15cm。	
5		伤病害	无腐烂、裂果、断果、压伤、擦伤、日灼、疤痕及病变等现象。	
6	理化指标		以该果类具体国标为准。	
7	卫生指标		按有关食品卫生的国家规定执行。	

（五）奶制品：

正规厂家产品，有商标，牌号，有生产日期、保质期，有QS标志。

序号	品名	规格	计量单位	要求	参考品牌
1	鲜牛奶	180ml	毫升	新鲜，包装无破损	蒙牛/光明/君乐宝
2	酸奶	100g	克	新鲜，包装无破损	蒙牛/光明/君乐宝

（六）面点：

面粉必须符合GB1355-86标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。正规厂家产品，有商标，牌号，有生产日期、保质期。种类包括油条、包子等，早餐时间加热后成品配送。

（七）粮油、调料类：大米、食用油、面粉必须符合最新国标规范标准，送货时应附有行政主管部门的检测报告。大米满足GB/T1354-2018一级标准。食用油均为非转基因，符合国家GB2716《食用植物油卫生标准》，具有“QS”食品质量安全认证标志，有质量检测报告。

粮油、调料类的具体要求如下：

序号	品名	规格	单位	参考品牌
1	葵花籽油	5L	桶	多力、福临门、鲁花
2	压榨葵花籽油	5L	桶	福临门、多力、鲁花

3	非转基因一级大豆油	5L	桶	MC、福临门、鲁花
4	非转基因大豆油	5L	桶	福临门、MC、鲁花
5	压榨菜籽油	5L	桶	金成、福临门、多力
6	草菇老抽	4.9L	桶	海天、李锦记、鲁花
7	草菇老抽	1.9L	桶	海天、李锦记、鲁花
8	金标生抽	4.9L	包	海天、李锦记、鲁花
9	金标生抽	1.9L	包	海天、李锦记、鲁花
10	特级酱油	1L	包	欣和、海天、李锦记
11	陈醋	500ML	包	恒顺、宝鼎、千禾
12	白醋	500ML	块	上海、恒顺、千禾
13	精制食用盐	500G	包	淮牌、中盐、茶卡
14	低钠盐	400G	包	淮牌、中盐、茶卡
15	宴会酱醮汁调味料	623ML	包	太太乐、千禾、海天
16	99%味精	1KG	斤	太太乐、莲花、佛手
17	鸡精调味料	1KG	瓶	太太乐、莲花、佛手
18	纯芝麻油	450ML	包	鸡笼山、崔字牌、李锦记
19	绵白糖	2KG	袋	AKA、太古、玉棠
20	糯米黄酒	400ML	包	孙埠、锡山、古越龙山
21	胡椒粉（混合型）	500G	瓶	味好美、友加、吉得利
22	白胡椒粉	500G	瓶	味好美、友加、吉得利
23	番茄酱	3KG	袋	亨氏、味好美、李锦记
24	芝麻油	450ML	瓶	崔字牌、李锦记、友加
25	红油豆瓣	3.5KG	桶	丹丹、娟城、恒顺
26	绿豆	1KG	袋	
27	红豆	1KG	袋	
28	草果	400G	袋	
29	香叶	250G	袋	
30	八角茴香	450G	袋	
31	桂皮	400G	袋	
32	蚝油	2.4KG	瓶	李锦记、海天、太太乐
33	蒸鱼豉油	750ML	瓶	李锦记、海天、太太乐

34	大米（一级）			五常义稻、百美南梗、福临门长粒香

注：投标供应商提供食材品牌应等同或高于上述参考品牌质量，实际所供食材品牌、型号等须报采购人同意方可配供。

四、数量、质量、品质要求：

1.考虑到叶菜类品种的特殊性，要求中标供应商实际供应除叶菜类外的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过5%，叶菜类的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过10%。各品种数量超出规定的部分由中标供应商带回，不纳入结算，短缺的部分由中标供应商补足。

2.每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

3.质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，中标供应商必须每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告。由采购人组织对本项目配供质量每月进行考核，如中标供应商累计三次考核低于60分（不含），采购人有权单方解除合同，并另行选择配供服务单位。

4.质量必须达到采购文件所列的要求，并且品质不低于采购人当天在各大蔬菜批发市场的自购标准。

五、食品安全责任：

中标供应商应严格遵守《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，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消其供货资格，并由其承担因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、畜禽、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。

六、考核要求：

由采购人组织对本项目配供质量每月进行考核，如中标供应商第一个月考核低于60分（不含）或者后期累计三次考核低于60分（不含）的，采购人有权单方解除合同，并另行选择配供服务单位。考核细则如下：

《前洲派出所食堂食材采购配供考核表》

序号	项目名称	分值	评价内容

1	交货时间	25	每天（包括恶劣天气等所有情况下）早上 6:00 前，配送产品至指定地点。 每延误一批次，扣分如下： 1）配送时间超 15 分钟，扣 2 分。 2）配送时间超 30 分钟，扣 4 分。 3）配送时间超 60 分钟，扣 6 分。 4）严重影响食堂开餐，扣 20 分。
2	产品质量	25	除产品质量不符合食材配送清单中对各类产品的具体要求外，诸如出现奶制品类产品胀包、有沉淀物；果蔬类产品带有泥沙、腐叶；畜禽类产品以次充好等情况，调换或补充的食材于当日 7:00 前配送至指定地点。 每出现一次，扣分如下： 1）在 30 分钟内，调换合格的，扣 5 分； 2）在 30 分钟至 60 分钟，调换合格的，扣 10 分； 3）若在 60 分钟内无法更换合格的，扣 20 分。
3	服务质量	25	食材必须为合格产品，符合国家相关食品安全卫生标准并满足采购人要求，认真履行其服务承诺。能够及时有效地应对临时增加供货量、按要求更换菜品等突发情况，且保证临时采购菜品的质量、送达时间以及价格的合理性；对于采购方提出的改进意见，应及时整改落实。每出现 1 次不满意，扣 5 分。
4	产品供货价格	25	如发生供货价高于承诺的优惠价，或高于市场一般价格的情况，每出现 1 次扣 25 分。
合计		100 分	

合同附件三：《开标一览表》

2、开标一览表

开标一览表

项目名称：前洲派出所食堂食材配供项目

项目名称	投标报价
前洲派出所食堂食材配供项目	项目报价（优惠率）：39 %
	投标折扣率（折扣率=1-优惠率）：61 %
项目负责人：尹雨生 身份证号：342422199409203710	
合同履约期限：12个月（具体起始日期以采购人通知为准），若服务未达到采购人要求或相关标准的，采购人有权单方解除合同并不承担任何违约责任。	
质量标准：绿色食品，符合国家相关食品安全卫生标准；安全要求：应满足国家相关法律法规的要求。	

供应商（盖章）： 无锡锦格商贸有限公司

法定代表人或法定代表人授权代表签字或盖章：

2026 年 3 月 2 日