江苏省计量科学研究院

食材采购与配送服务合同

合同编号：2026-033

项目名称：江苏省计量科学研究院食材采购与配送服务（分包 1）

使用单位：江苏省计量科学研究院（江苏省能源计量数据中心）

供货单位：南京绿宸农产品有限公司

签订日期：26 年 2 月 5 日

采购人（以下称甲方）:江苏省计量科学研究院（江苏省能源计量数据中心）

供应商（以下称乙方）:南京绿宸农产品有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照采购代理机构的采购结果签订本合同。

第一条 合同标的

乙方根据甲方需求提供下列货物：食堂食材：肉类、蛋类、禽类食品原料定点采购与配送。详见乙方响应文件。

第二条 合同总价款

本合同项下报价费率为 76 %，合同价款；所有配送食材价格随行就市，每月双方定价一次。原则上每月的前 3 个工作日由采购人定期召集各品类中标人组织市场询价定价，供应商未能参与的，视同认可采购人定价结果。所有物品的结算价格均以定价当日南京市发展和改革局网站（网址为：https://fgw.nanjing.gov.cn/）上公布的农副产品的零售价格为基准价格乘以供应商的成交折扣。若南京市发展和改革局网站上没有或近期没有的产品价格信息格，则参考麦德龙、苏果或附近大型农贸市场零售单价为基准价格。 按实际供应量结算。

本合同总价款包含以下内容:

（1）完成本服务项目发生的所有含税费用;

（2）支付给员工的工资和国家强制缴纳的各种社会保障资金;

（3）乙方应当提供的伴随服务/售后服务费用;

（4）供应商认为需要的其他费用。

甲方除此费用外不再向乙方支付其他任何费用。

第三条 价格执行机制

实行每月核价。乙方在供货过程中必须履行其合同义务，不得以任何形式擅自调价。本合同项下报价费率为 76%,参照南京市发展和改革委员会每周发布品种价格，没有的品类以华润苏果（亚东商业广场店）或仙林农贸市场定价。

第四条 合同期限

本合同自签订（盖章）之日起生效，有效期为一年。

第五条 组成本合同的有关文件

招标（采购）文件、投标（响应）文件，以及与本次采购活动相关的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

（1）服务承诺；

（2）中标（成交）通知书；

（3）甲乙双方商定的其它文件。

第六条 质量保证

1. 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》。产品质量必须符合国家标准；需要提供市场监督部门要求的所有商品检验检测报告、产品合格证等资质，产品包装必须符合国家相 关要求。

2. 甲方对乙方所提供货物的质量有疑义时有检测权，其中上级质监部门如对乙方所提供的货物进行例行检测，检测费由乙方承担。

3. 一旦发现乙方所提供的货物不符合以上约定，乙方无条件接受甲方降价、减重、退货（视具体情况定）处理，并及时送达质量合格的相同品种货物，确保甲方正常计划使用需求。

4. 乙方所供货物有质量问题，乙方未能及时采取补救措施，给甲方造成的一切损失由乙方承担。

5. 如出现因食用其提供的食品导致食物中毒的事故发生，乙方应对此承担一切法律责任。

6. 乙方所提供的货物在运输方式或过程中不得与污染物或有潜在污染的物品混装，确保不受外界污染。

7. 乙方通过自检自查、公众投诉举报、上下游经营者和监督管理部门告知等方式知悉其提供的货物属于不安全食品的，应立即告知甲方，实施主动整批次召回。

8. 甲方有权在合同期内对乙方生产经营场所、设施设备、质量管理文件等组织实施现场核查，乙方应无条件配合。

9. 合同期内，乙方出现相关生产经营执照、许可证书失效或被政府监管部门责令停产停业等情形的，乙方应立即告知甲方。

10. 乙方应严格按照规定的条件储存、运输货物。货物应储存在卫生、阴凉、干燥、

避光的地方，运输过程中应防止日晒、渗透、雨淋。

11. 所有货物在配送到采购人单位时，保质期不得低于总保质期的一半。

12.验收标准见附件。

第七条 服务

乙方按时、保质、保量的送到甲方指定地点，甲方向乙方提出调换供货品种和增减供货用量，乙方应及时按甲方要求调整供货品种数量，此变更不得作为乙方提供其供应价格依据；乙方需免费指导甲方正确使用其产品。

第八条 合同款支付

本合同货物在规定的时间内供应、配送并经甲方食堂验收合格签收，实际结算数量以甲方食堂验收合格数量为准。由乙方向甲方提交完备有效单据和合法票据后，由甲方按约定的付款条件进行结算。

货款结算方式为月结，乙方需于次月 10 日前内向甲方提供正式发票及结算清单。甲方需于乙方提供票据后的 20 天内向乙方支付上月货款。若发票户名、开户行、账号与乙方不一致，甲方不予付款。

甲方直接支付乙方的货款，不提供转账支票和现金。乙方提供户名、开户行、账号；

户名：南京绿宸农产品有限公司

开户行：交通银行股份有限公司南京栖霞支行

账号：320006653013002557644

第九条 交货时间和地点

1. 按照采购人要求指定专人负责协调、联系。常态化采购任务需按照前一日开据的供货单，于要求供货的当日 7：00 时前（具体以采购人要求为准）送达采购人指定位置，每日随车附带当天所送产品的批次检测报告；

2. 零星采购任务在工作时间内 3 小时按照采购人要求送达指定位置；

3. 特殊（应急）采购任务必须按照采购人要求在 1 小时内送达指定位置；

4. 交付地点：江苏省计量科学研究院食堂，特殊（应急）任务交货地点另行通知。

第十条 食品安全

乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》的法律法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。

第十一条 违约责任

1. 甲方无正当理由拒收货物的，甲方向乙方偿付当月结算金额的5%违约金。

2. 甲方未按合同规定的期限向乙方支付货款的，每逾期1天甲方向乙方偿付欠款总额的5‰滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的5%。

3. 如乙方不能如期交付货物的，乙方应向甲方支付当月结算金额5%的违约金并赔偿因此给甲方造成的损失。

4. 甲方验收发现食材有质量问题，第一次警告提醒及改正，第二次发现扣除合同总价5%的违约金，第三次发现甲方有权无条件解除合同。

5. 在乙方供货期内，如经乙方3次整改仍不能达到合同约定的质量标准，乙方应退回甲方已支付的合同价款，并按本条第3款处理。

6. 乙方未按本合同的规定和服务承诺提供货物及伴随服务/售后服务的，甲方有权委托第三方提供货物及伴随服务/售后服务，由此产生的费用由乙方承担，且乙方应按合同总价款的5%向甲方承担违约责任。

7. 乙方所交付的货物不符合合同规定的，甲方有权拒收。

8. 乙方在承担上述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。

9. 乙方响应属虚假承诺，或服务不能满足投标（响应）文件要求，或是由于乙方的过错造成合同无法继续履行的，乙方应向甲方支付不少于合同总价5%赔偿金。

10. 甲方所需主副食品原料数量以市斤计量并以甲方过磅为准，单一品种数量差距不可多数或少数2%为限度，否则甲方退给乙方或要求补送。

第十二条 合同的变更和终止

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第50条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2. 除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。乙方放弃或拒绝履行合同，应向甲方支付合同总额5%的违约

金并赔偿因此给甲方造成的损失。

第十三条 合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十四条 服务质量考评

1. 为进一步促进甲乙双方合作，合同期内每半年进行服务质量考评，由甲方或甲方委托的人员根据季度产品质量、服务态度和规范程度等相关要素进行综合打分，经满意度测评后予以继续执行合同，否则自动终止；

2. 除国家、省相关扶贫指标任务、政策性集中采购或其它特殊情形外，所涉标段内食品原材料原则上均在中标单位采购。

3. 乙方为甲方提供专人跟踪服务机制，明确卢江红同志为本合同责任人。联系电话：13770798884。

4. 乙方服务人员除满足餐饮行业从业健康指标要求外，还须严格遵守疫情防控等特殊时期的管控措施以及相关保密规定，按照甲方订单要求配送，原则上不得在厨房后场滞留。

5. 价格执行机制参照合同第三条及招投标文件相关条款，相关其它品种、规格和价格见每月核价表。

第十五条 争议的解决

1. 因货物的质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对货物质量进行鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第（1）种方式解决争议：

（1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

（2）向南京仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

3. 在诉讼或仲裁期间，本合同应继续履行。

第十六条 诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照采购文件要求和乙方承诺履行合同。乙方承诺遵守各项招标要求，公平参与投标，不存在串通投标、向招标代理机构、评标专家或甲方相

关人员给予不正当利益的行为。

第十七条 其他

1. 本合同一式肆份，甲乙双方各执两份。

2. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲方（采购人）：（盖章）

法定代表人或授权签字人：

电话：

开户银行：

账号：

年 月 日

乙方（供应商）：（盖章）

法定代表人或授权签字人：

电话：13770798884

开户银行：交通银行南京栖霞支行

账号：320006653013002557644

年 月 日

附件：

验收标准

一、肉类要求：

1、鲜猪肉质量验收标准

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪，且交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明。

（1）鲜猪肉外观验收标准

1）色泽：具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽、脂肪洁白。

2）外表：无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整齐、无破碎肉、无粘液渗出或很干的表皮，无点状、事状等小颗粒灰白色寄生虫。

3）全味：具有其固有的正常气味（猪肉微腥、牛肉微膻、羊肉重膻）、无臭味、腊味等异味。

4）弹性：指压后凹陷、能恢复原状。

（2）鲜猪内脏、头蹄等验收标准

1）心、肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。

2）肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。

3）大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。

4）舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。

5）耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。

6）蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。

7）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。

（3）冻片猪肉质量验收标准

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。肉坚硬，象冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜，按标准部位分割外包装无破损，有生产日期。

2、牛肉类要求：

（1） 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明 ”，外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体。

（2） 牛肉色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足。

（3） 运输设备具备恒温保鲜（5℃），存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

3、羊肉类要求：

（1） 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明 ”。

（2） 羊肉色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪。

（3） 运输设备具备恒温保鲜（5℃），存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

4、冻品类要求：

（1） 需选用符合国家食品卫生法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的副食品。掺假、掺杂副食品不予验收。

（2） 食品等级标准要相符，其包装盒或标签上需注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。

（3） 冻肉类产品中间不能有过多冰块，产品净重量需和包装箱上标明的重量一致。

（4） 在配送中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

（5）（冷冻肉）包装应清洁、卫生，无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地 址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。冷冻肉不能进口，只能采用我国内的冷冻肉。质量要求如下表：

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥和瘦比例不大于 1：1，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。

序号	品名	质量要求
3	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15 克/ 粒(500 克约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状
6	香菇贡丸	15 克/ 粒(500 克约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
7	白条鹅	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。
8	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
9	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6—1.5 公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复
10	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。

序号	品名	质量要求
11	带鱼	每条不低于 500 克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
12	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
13	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为
14	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为
15	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
16	猪前排	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
17	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 SC 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
18	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
19	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
20	猪蹄	需去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
21	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
22	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

序号	品名	质量要求
23	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，符合《食品安全国家标准 腌 腊肉制品》（GB 2730-2015）标准。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
24	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
25	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
26	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
27	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
28	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
29	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
30	有皮花肉	要求肥和瘦比例不大于 1：1.5，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

二、禽类要求：

（1）活禽类

①具有卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明 ”。

②需鲜活，羽毛完整、有光泽无不正常脱落。

③身体饱满结实，来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

（2）已屠宰的

①具有卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明 ”。

②肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味。

③肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。

④来源可靠（可提供合法的配送途径）放心，无毒、无害、无污染。

三、蛋类要求：

蛋壳清洁完整，灯光透视时整个蛋呈微红色，蛋黄不见或略有阴影，打开后蛋黄凸起完 整并带有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。蛋类须保证 10 日内产品，必须保证新鲜，无变质， 无臭蛋，符合《食品安全法》要求。