2026年洛社派出所食堂原材料采购项目

服务合同

甲方（采购人）：无锡市公安局惠山分局洛社派出所

乙方（中标方）：无锡锦格商贸有限公司

合同协议书

甲方（采购人）：无锡市公安局惠山分局洛社派出所

地址：无锡市惠山区洛社镇新兴西路15号

乙方（中标供应商）：无锡锦格商贸有限公司

地址：无锡市新吴区兴昌南路299号1号楼1楼、4楼406

一、采购项目编号：JSZC-320206-LXZB-G2026-000

二、项目名称：2026年洛社派出所食堂原材料采购项目

三、采购内容：本项目为2026年洛社派出所食堂原材料采购，为保证洛社派出所食堂管理专业化、正规化，进一步提升食堂伙食质量，乙方负责食堂原材料及各类食材的供应、配送及相关后续服务。

四、合同暂定价、中标折扣率及结算要求

1.合同暂定价：163万元

2.中标折扣率：62%（中标折扣率在合同执行期间固定不变）。

包括但不限于食材采购费、人工服务费、配送费、场地维护费、管理费、车辆使用费、食材检测费、服务所需人员的工资、国家规定的服务人员的社会保险、人身意外险、福利、培训，以及服务所用设备、服务所用材料消耗费用、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险（包括但不限于最低工资调整、物价上涨、重大活动、检查、突发情况、税费调整等）、责任等各项应有费用。招标文件未列明，而乙方认为其他必需的费用也需列入报价。在合同实施时，甲方将不予支付乙方没有填列的项目费用，并认为此项目的费用已包括在投标价格中。

3.结算要求：结算价款=Σ【双方确认的相应食材价格（单价）×相应食材实际配送数量】-当期累计扣款（考核扣款+违约扣款）-预付款*25%（前四个月）。

五、供应期：一年（2026年5月1日-2027年4月30日）。若考核未达到甲方要求，甲方有权单方面终止合同。

六、质量要求：质量标准符合国家标准、行业标准和企业标准（标准不一致的，以严格的标准为准），并满足采购需求。

七、供货地点：按甲方指定地点。

八、合同价款支付步骤和办法：

合同签订生效后，预付合同价款的10%，于前四个月的应付价款中分别抵扣预付款的25%；甲方根据乙方实际配送种类、数量、定价、考核情况及中标折扣率，每月进行一次价款结算，次月支付上月的结算价款。乙方每月结算价款=Σ【双方确认的相应食材价格（单

价）×相应食材实际配送数量】-当期累计扣款（考核扣款＋违约扣款）-预付款*25%（前四个月）。每次付款时乙方须提供符合甲方财务要求的税金发票。

九、售后服务：按合同条款。

十、违约责任：按合同条款。

十一、解决争议的方式：按合同条款。

十二、合同不可分割部分：

招标文件、投标文件、合同条款、合同附件及中标通知书，乙方在投标、评标过程中所作其他有关承诺、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、合同备案：

本合同一式柒份，甲方执肆份，乙方执贰份，见证方执壹份，具有同等法律效力。

十四、合同生效：

本合同由甲乙双方签字、盖章并经见证后生效。

合同签订地点：**无锡市公安局惠山分局洛社派出所。**

以下无正文。

甲方（盖章）：**无锡市公安局惠山分局洛社派出所**	**乙方**（盖章）：**无锡锦裕商贸有限公司**
单位地址：无锡市惠山区洛社镇新兴西路15号	单位地址：无锡市新吴区兴昌南路299号1号楼1楼、4楼406
法定代表人或其授权代理人（签字或盖章）：	法定代表人（签字或盖章）：
经办人（签字）：	经办人（签字）：
开户银行：	开户银行：中国农业银行无锡东门支行
账　　号：	账　　号：10631301040010984
联 系 人：	联 系 人：刘静静
电　　话：	电　　话：15861675325
签订日期：2026年【 4 】月【 23 】日	签订日期：2026年【 4 】月【 23 】日

见证方（盖章）：

日期：2026年【4】月【25】日

★**备注：**甲乙双方必须以本格式文本拟订合同。

合同条款

甲乙双方就此次2026年洛社派出所食堂原材料采购项目及相关问题，同意按下列条款规定执行。

一、采购项目编号：JSZC-320206-LXZB-G2026-000

二、采购内容：本项目为2026年洛社派出所食堂原材料采购，为保证洛社派出所食堂管理专业化、正规化，进一步提升食堂伙食质量，乙方负责食堂原材料及各类食材的供应、配送及相关后续服务。

三、合同暂定价、中标折扣率及结算要求：

1.合同暂定价：163万元

2.中标折扣率：62%（中标折扣率在合同执行期间固定不变）。

包括但不限于食材采购费、人工服务费、配送费、场地维护费、管理费、车辆使用费、食材检测费、服务所需人员的工资、国家规定的服务人员的社会保险、人身意外险、福利、培训，以及服务所用设备、服务所用材料消耗费用、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险（包括但不限于最低工资调整、物价上涨、重大活动、检查、突发情况、税费调整等）、责任等各项应有费用。招标文件未列明，而乙方认为其他必需的费用也需列入报价。在合同实施时，甲方将不予支付乙方没有填列的项目费用，并认为此项目的费用已包括在投标价格中。

3.价格确认及结算要求

（1）食用品单价确认：以无锡市发展和改革委员会官网（http://dpc.wuxi.gov.cn/ztzl/msjf/nfcp/index.shtml）公示的民生价费（食用品）中最近一个月销售价的平均价×中标折扣率（中标折扣率=1－优惠率）为准。

（2）农副产品单价确认：以无锡市发展和改革委员会官网（http://dpc.wuxi.gov.cn/ztzl/msjf/nfcp/index.shtml）公示的民生价费（农副产品）的当天主副食品价格的平均价×中标折扣率（中标折扣率=1－优惠率）为准（周六、周日的价格采用本周五当天公示的价格）。

（3）如遇甲方通知需提供的产品未在上述民生商品价格中列出时，则以“大润发优鲜APP、麦德龙官方商城小程序、天惠超市小程序、无锡朝阳农贸市场的公示价”供货原材料零售价格的平均价为定价依据。

（4）乙方应每日做好统计及计算工作，双方每月确认一次价格表。在价格表上没出现而临时定价的特殊品种，需双方协商后予以最后确认。乙方结算每月价款时，双方严格按每次签字确认后的价格及实际供货量予以结算。

（5）中标折扣率在合同执行过程中是固定不变的，不得以任何理由予以变更。乙方在投标报价时已充分考虑本次采购的各种风险，在合同执行期间中标折扣率不再实行政策性调整和变动。

（6）如因台风、暴雨、供求关系、宏观调控等原因引起的食材价格上涨风险，由乙方综合考虑在投标报价中。一旦中标，中标折扣率不因上述情况进行变更，甲方不予支付因上述情况增加的食材费用。

四、供应期：一年（2026年 5 月 1 日-2027年 4 月 30 日）。若考核未达到甲方要求，甲方有权单方面终止合同。

五、质量要求：质量标准符合国家标准、行业标准和企业标准（标准不一致的，以严格的标准为准），并满足采购需求。

六、具体配送内容及要求

1.人员用餐情况

无锡洛社派出所现有在职民警及辅警约230人，目前工作日及节假日用餐人数如下：

类型	工作日人数	节假日人数	备注
早餐	80人	45人	
午餐	230人	100人	
晚餐	105人	80人	
合计	415人	225人	

2.配送清单

乙方年度采购、配送清单范围包括但不限于：

序号	食材名称	序号	食材名称
1	鲜猪肉（肋排）	90	牛排
2	鲜猪肉（精瘦肉）	91	鲢鱼头
3	鲜猪肉（腿心）	92	五香牛肉
4	鲜猪肉（肉糜）	93	黄鳝
5	草排	94	鳝片
6	五花肉	95	蘑菇
7	猪大排	96	掌中宝
8	猪蹄	97	牛仔骨
9	牛腿肉	98	油面筋
10	牛腩	99	生姜
11	羊腿肉	100	大蒜籽
12	白条鸡	101	扁尖
13	草鸡	102	新鲜鲳鱼
14	鸡腿	103	公鸡
15	洋鸡蛋	104	老母鸡
16	鹌鹑蛋	105	咸黄鱼

17	鲫鱼	106	鲜猪爪
18	鲈鱼	107	牛排
19	草鱼	108	银鱼
20	鳊鱼	109	新中腐乳
21	花鲢	110	蛋皮
22	带鱼	111	猪肚（半成品）
23	小黄鱼	112	生麸
24	河虾	113	鸭掌
25	基围虾	114	玉米
26	毛白菜	115	红薯
27	大白菜	116	小竹笋
28	青菜	117	嫩豆腐
29	细菜	118	咸鹅
30	黄瓜	119	八宝辣丁
31	白萝卜	120	大肠
32	胡萝卜	121	熟大肠
33	棉茄	122	罗氏虾
34	西红柿	123	竹节虾
35	土豆	124	鲜扇子骨
36	大圆椒	125	排翅
37	包菜	126	干黄花菜
38	洋大蒜	127	洋葱
39	蒜苗	128	香菇
40	韭菜	129	金针菇
41	冬瓜	130	籽虾
42	苦瓜	131	生湾草虾
43	长丝瓜	132	生牛肉
44	有机花菜	133	熟牛肉
45	毛豆	134	带子
46	莴苣	135	大胖子榨菜
47	空心菜	136	翅中
48	长豆	137	面粉
49	黄南瓜	138	菜包
50	蚕豆	139	肉包
51	莲藕	140	奶黄包
52	菠菜	141	东北大米
53	生菜	142	面条
54	红苋菜	143	白糖
55	球葱	144	非转基因葵花籽
56	豆王	145	老抽酱油
57	广东菜芯	146	芝麻油
58	西葫芦	147	白醋
59	茭白	148	蚝油
60	山药	149	蒸鱼豉油

61	蓬蒿菜	150	生抽
62	扁豆	151	黄酒
63	黄豆芽	152	精制食用盐
64	药芹	153	鸡精
65	西芹	154	生粉
66	莜麦菜	155	剁椒酱
67	黑茄	156	咖喱粉
68	菜薹	157	陈醋
69	长南瓜	158	豆瓣酱
70	薄皮尖椒	159	红曲粉
71	厚皮青椒	160	孜然粉
72	牛角椒	161	八角
73	粉皮	162	香叶
74	乌溪漾雪菜	163	桂皮
75	凤爪	164	豆蔻
76	娃娃菜	165	玉米淀粉
77	肉丝	166	白胡椒粉
78	香葱	167	椒盐粉
79	鳜鱼	168	南乳汁
80	大四季豆	169	什锦菜
81	粉丝	170	乳黄瓜
82	牛肉丝	171	红方乳腐
83	油发蹄筋	172	皮蛋
84	老黄瓜	173	白酒
85	清水笋丝	174	白醋
86	湿笋干	175	老干妈
87	豇豆	176	口碱
88	白虾	177	白芝麻
89	青鱼	178	酸奶/牛奶

3.食堂原材料数量、质量、品质要求

（1）猪肉类

1）总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方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等法规要求和国家标准。

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。

附表1：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，洗净色素沉着物，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	去除残留毛绒，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		黏度	外表微干或微湿润，不黏手。
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）禽肉类

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，经甲方同意可临时调

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%。乙方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。

附表2：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		硬秆毛/（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

总体要求：本次招标所需标的物以鲜活水产品为主，根据甲方需求可供部分冷冻产品。乙方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。

附表3：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家标准。
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 14881-2013。
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

总体要求：本次招标所需标的物为鲜鸡蛋。乙方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。

附表4：禽蛋产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应符合安全、环保、无公害、卫生的要求。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软组织异物。
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。

（5）粮油类

1）粮油质量要求：各类食用油均为非转基因，符合国家GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，具有“QS”食品质量安全认证，具有质量检测报告。

2）米类产品应满足国家大米类（GB/T 1354-2018）一级标准，新鲜优质无杂质，无异常气味色泽，无发霉生虫。符合国家卫生安全标准并有质量检测报告。

（6）蔬菜类

乙方所供应为日常生活常用蔬菜，保证蔬菜为无公害蔬菜，不得进行催熟等手段，务必保证新鲜。

附表5：蔬菜类相关技术指标

序号	项目	标准	备注
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、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	必须每天提供农药残留检测报告，保证送货质量，诚实守信。
2	根茎类。如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。	
3	花果类。如西蓝花、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。	

（7）水果类

1）总体要求：本次招标所需标的物为新鲜水果。乙方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 6：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 GB 2762～2763 及有关食品卫生的国家规定执行。	

8. 调味品质量要求：食用盐符合 GB/T 5461-2016 标准，酿造酱油符合 GB/T 18186-2000 标准，味精符合 GB 2720-2015 标准，生粉（淀粉制品）符合 GB 2713-2015 标准，食糖符合 GB 13104-2014 标准，食醋：地理标志产品 镇江香醋（陈醋）符合 GB/T 18623-2011 标准，酿造食醋符合 GB/T 18187-2000 标准。食品添加剂质量要求：食品添加剂应符合相应的食品

安全标准，添加剂的使用必须符合 GB 2760-2024 标准，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

9.考虑到叶菜类品种的特殊性，要求乙方实际供应除叶菜类外的品种及数量与甲方订单要求相差不能超过5%，叶菜类的品种及数量与甲方订单要求相差不能超过10%。各品种数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部分由乙方补足。

七、服务要求

1.车辆最低配备要求

项目	数量	要求
厢式冷藏货车	1辆	自有或租赁，中标后自有车辆需提供①发票、②车辆行驶证（车辆行驶证上的所有人名称必须与乙方名称一致）、③车辆照片；租赁的车辆需提供①车辆行驶证、②有效期内的车辆租赁协议、③车辆照片、④租赁合同与发票
注：本项目车辆配置为工作岗位所需车辆的最低配配备，乙方必须在取得中标资格后5日内，按上述最低配置要求，配置至甲方指定现场核查，并经甲方确认后，方可签订合同；如未能按期配置齐全，视为乙方放弃中标资格， 甲方有权取消其中标资格，并由第二中标候选供应商顺序替补为中标供应商，并与甲方签订合同，甲方也可以重新招标。给甲方造成的损失，原中标供应商还应当予以赔偿。		

2.采购计划的确定

（1）甲方在周四（最晚周五）16:00前将下一周的采购计划以书面、电子稿形式通知乙方，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。

（2）甲方有权根据食材生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购计划中食材品种和数量。乙方必须能保证提供丰富的品种供甲方选择。

（3）如有特殊原因，甲方有权取消订单。

3.配送要求

（1）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。

（2）质量必须符合国家相关食品安全卫生标准，乙方必须每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告。甲方每天进行检测，检测不合格的，按乙方质量违约处理。

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

（4）乙方当日供应食材经甲方验收后不达标、不足量、漏供或错供时，乙方必须进行调换或补充并按合同规定进行处罚。乙方调换或补充的食材必须经甲方同意，按协商后的品种、质量、规格、数量将食材于当日10:00前配送至甲方指定地点，相关费用由乙方承担。

（5）净菜率：本项目采购的蔬菜为净菜，乙方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。

（6）大米必须符合GB/T 1354-2018标准，并拥有“QS”食品质量安全认证；

（7）食用油必须符合GB/T 1535-2017标准，并拥有“QS”食品质量安全认证；

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

（9）猪肉、牛羊肉、鲜（冻）鸡鸭、鹅副产品等必须具有动物检验检疫合格证明；

（10）糖、味精、酱油、醋、生粉等必须具有“QS”食品质量认证标志；

（11）豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证；

（12）禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。

4.交货要求

（1）乙方每天早上7:00前将订单内所有食材送到甲方一方指定的地点并配送完毕，乙方提供《送货清单》一式多份，甲方、乙方双方现场过秤并验收签名，作为结算凭证。

（2）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。

（3）乙方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，并按甲方食堂人员要求由乙方工作人员负责拉到最终使用点。

（4）乙方在收到甲方订单后，不得随意变更订单内的品种、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，乙方不能满足甲方需求，需调换食材品种时，必须于接到订单后三个小时内及时知会甲方，经甲方同意后，按协商后的品种、质量、规格、数量将食材于次日7:00前配送至甲方指定的地点，费用按实结算。如乙方未及时通知甲方，导致无法及时供货的，按乙方服务违约处理。

（5）如遇特殊、紧急情况，甲方当天下单，乙方在接到当天的采购需求计划后，于3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（须提前告知甲方并经甲方认可），若乙方无法做到，甲方可视作当月一次考核不合格记录。

（6）乙方接到甲方订单后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到订单当天内及时知会甲方并协商好解决方法。

（7）包括非正常工作时间段在内，甲方因特殊情况或任务需要临时增加订单时，乙方应提供应急配送服务。乙方必须在接到通知3小时内将新增的食材保质保量配送至甲方指定的地点。

5.其他要求

（1）临时加货处理：对于甲方临时有客餐任务或临时增加员工用餐时，乙方需在接到甲方通知时按要求时间将货物送到甲方的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。

（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，一方终止合同须提前十五天通知对方。

（3）因配送过程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）乙方应该按照甲方的要求，建立完整的各类物品追踪溯源体系，应当建立专门台账，按食品进货凭证和台账登记本格式如实记录配送给甲方的各类物品，留存相关检验合格证明、资质证明、营业执照等有效资料，并可追踪溯源，甲方有权定期检查。

（6）乙方应成立食堂配送项目专项服务小组，负责相关工作及提供各种服务，本项目所配备的人员须凭健康证上岗。

（7）服务期间，如发生食品卫生安全等问题，包括且不限于人员餐后出现呕吐、腹泻，或食物污染，或食物中毒等，甲方有权中断与乙方的合作，并由乙方承担因此而造成的全部责任。

（8）甲方如有要求对肉类进行加工的（如加工成肉丝等），乙方应免收加工费。

八、考核办法：详见合同附件《洛社派出所食堂原材料采购项目考核标准》。

九、价款支付步骤和办法

合同签订生效后，预付合同价款的10%，于前四个月的应付价款中分别抵扣预付款的25%；甲方根据乙方实际配送种类、数量、定价、考核情况及中标折扣率，每月进行一次价款结算，次月支付上月的结算价款。乙方每月结算价款=Σ【双方确认的相应食材价格（单价）×相应食材实际配送数量】-当期累计扣款（考核扣款＋违约扣款）-预付款*25%（前四个月）。每次付款时乙方须提供符合甲方财务要求的税金发票。

十、甲方权利义务

1.按照本合同相关条款内容向乙方如期支付相应费用。

2.法规、政策规定的甲方其他权利义务。

十一、乙方权利义务

1.乙方不得将项目整体或部分进行转包或分包，且不得让第三方公司采用挂靠乙方的方式承担本项目；

2.乙方有权按照约定要求甲方支付相应费用；

3.乙方有权在服务人员因安全问题导致无法正常工作或利益受到严重损害的情况下撤回服务人员，应当提前三天以书面形式告知，遇紧急情况或突发事件可口头告知并在事后及时提交书面材料；

4.乙方负责对服务人员进行派遣前的政策、法律教育、职业道德等培训，甲方提供必要的建议和指导；

5.乙方派驻的服务人员在工作期间发生工伤等意外的，乙方应负责工伤认定和劳动能力鉴定申请，甲方应积极配合。工伤认定申请和劳动能力鉴定申请结束后，由乙方按照相关规定承担责任。

6.乙方应在整个服务期间对其为本项目工作的人员投保意外伤害险，其投保金额应足以现场重置。办理保险的一切费用均由乙方承担。

7.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，甲方均不承担任何责任。

8.法规、政策规定的乙方其他权利义务。

十二、违约责任

1.价格违约

经甲方随机抽查，第一次发现，结算价格未达到承诺优惠率的，除结算价格按承诺优惠率执行外，相应扣除货款2000元；第二次发现，结算价格未达到承诺优惠率的，除结算价格按承诺优惠率执行外，相应扣除货款5000元；第三次发现，结算价格未达到承诺优惠率的，除结算价格按承诺优惠率执行外，相应扣除货款20000元，并立即解除合同，且乙方3年内不得参与甲方组织的招投标。

2.数量违约

甲方验收时发现乙方供应存在实际供应比预约计划少，乙方必须立即予以免费补足。如发现乙方存在主观故意或不予补足，第一次发现，相应扣除货款2000元；第二次发现，相应扣除货款5000元；第三次发现，相应扣除货款20000元，并立即解除合同，且乙方3年内不得参加与甲方组织的招投标。

3.质量违约

如甲方验货发现所供品种不符合要求或不新鲜等问题时，乙方应及时予以更换。若甲方发现乙方存在主观故意、不予更换或者没有履行服务合同时，第一次发现，相应扣除货款2000元；第二次发现，相应扣除货款5000元；第三次发现，相应扣除货款20000元，并立即解除合同，且乙方3年内不得参加与甲方组织的招投标。如因质量问题引起的食物中毒，立即解除合同，由乙方负全责（经济、社会影响、刑事责任）并追究乙方法律责任。

4.服务违约

除不可抗力外，乙方应按时将食材配送至甲方指定地点，如未按时送达，影响甲方伙食正常供应，第一次发现，相应扣除货款2000元；第二次发现，相应扣除货款5000元；第三次发现，相应扣除货款20000元，并立即解除合同，且乙方3年内不得参加甲方组织的招投标。

甲方每月对乙方就供应情况进行满意度考核，如甲方就餐人员30%以上对所供食材不满意，视为一次考核不合格，第一次扣除20000元，甲方向乙方下达整改通知书，乙方应及时进行整改；连续2次考核不合格，立即解除合同。

5.其他违约事项

（1）合同乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合规定的，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。

（2）因乙方原因造成本合同无法按时签订，视为乙方违约，甲方有权终止合同；乙方违约对甲方造成的损失的，乙方还需另行支付相应的赔偿。

（3）合同期间，甲方不得无故终止合同，如终止合同，非乙方责任，乙方有权要求甲方在付清实际应支付服务费的基础上再赔偿对应全部服务费的30%。

合同期间，乙方不得无故终止合同，如终止此合同，非甲方责任，甲方无需支付服务费且乙方需赔偿甲方全部服务费的30%。

（4）因乙方原因发生重大质量事故，除依约承担赔偿责任外，还将按有关质量管理办法规定执行。同时，甲方有权保留更换乙方的权利，并报相关行政主管部门处罚。

（5）若发生死亡安全事故，除按国家有关安全管理规定及甲方有关安全管理办法执行外，并报相关行政主管部门处罚；发生重大安全事故或特大安全事故，除按国家有关安全管理规定及甲方有关安全管理办法执行外，甲方保留更换乙方的权利，给甲方造成的损失，还应承担赔偿责任。

（6）在明确违约责任后，乙方应在接到书面通知书起七天内支付违约金、赔偿金等。

（7）违约金不足以支付守约方实际损失的，违约方应当赔偿守约方所有的实际损失。

（8）本合同生效后，如果一方违约，违约方除了应当承担违约责任支付违约金外，还应当承担守约方向违约方主张权利所产生的一切费用，包括但不限于律师费、诉讼费、检测费、鉴定费等。

十三、履约保证金要求

1.为保证乙方按合同约定的服务质量履行合同，乙方需向甲方提交履约保证金。乙方在收到中标通知书后十个工作日内，并在签订合同协议书之前，按合同暂定价款10%的金额向甲方提交履约保证金。合同存续期间，履约保证金不得撤回。

2.履约保证金缴纳形式：支票、汇票、本票、保函、电汇等非现金方式缴纳。乙方提交履约保证金所需费用均由乙方负担。

3.如果乙方未能履行合同规定的任何义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

4.乙方不履行与甲方订立的合同或者履行合同不符合约定，致使不能实现合同目的的，

履约保证金不予退还，给甲方造成的损失超过履约保证金数额的，还应当对超过部分予以赔偿；乙方未按约定提交履约保证金的，应当对甲方的损失承担赔偿责任。除本款所列情形外，甲方不得以其他理由拒绝退还履约保证金。

5.履约保证金退还时间、方式：履约保证金将在乙方供应期满并经甲方确认后无息退回。

十四、解决争议的方式

1.合同经甲乙双方代表签字盖章并经见证后生效。

2.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，可选择以下方式处理：（2）

（1）向无锡仲裁委员会申请仲裁。

（2）向甲方所在地法院提起诉讼。

十五、其他事项

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。

十六、合同不可分割部分

招标文件、投标文件、合同条款、合同附件及成交通知书，乙方在投标、评标过程中所作其他有关承诺、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。

十七、合同备案

本合同一式柒份，甲方执肆份，乙方执贰份，见证方执壹份，具有同等法律效力。

十八、合同生效

本合同由甲乙双方签字、盖章后生效。

合同签订地点：无锡市公安局惠山分局洛社派出所。

十九、合同附件：《保密协议书》《廉洁协议书》《采购需求》《洛社派出所食堂原材料采购项目考核标准》《开标一览表》。

以下无正文。

甲方（盖章）：无锡市公安局惠山分局洛社派出所	乙方（盖章）：无锡锦格商贸有限公司
单位地址：无锡市惠山区洛社镇新兴西路15号	单位地址：无锡市新吴区兴昌南路299号1号楼1楼、4楼406
法定代表人或其授权代理人（签字或盖章）：	法定代表人（签字或盖章）：
经办人（签字）：	经办人（签字）：
开户银行：	开户银行：中国农业银行无锡东门支行
账　　号：	账　　号：10631301040010984
联 系 人：	联 系 人：刘静静
电　　话：	电　　话：15861675325
签订日期：2026年【 4 】月【 23 】日	签订日期：2026年【 4 】月【 23 】日
见证方（盖章）： 日期：2026年【 4 】月【 23 】日	

★.**备注：**甲乙双方必须以本格式文本拟订合同。