江苏省新康监狱2025年度监内食堂原材料及水果等物资供应商项目

标段一

采购合同

甲方：江苏省新康监狱

乙方：常州市领鲜食品有限公司

2025年8月

甲方：江苏省新康监狱　　（以下简称为甲方）

乙方：常州市领鲜食品有限公司　　（以下简称为乙方）

根据《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，经甲、乙双方通过友好协商，签订本协议。

一、服务范围

江苏省新康监狱2025年度采购监内食堂原材料及水果等物资供应商项目，供货内容详见附表1（若采购供货清单以外的物资则必须通过甲方分管领导审批后方可施）。

交货地点：江苏省新康监狱指定地点，乙方必须按照指定地点堆放整齐。

二、服务费用及结算方式：

1、固定费率结算：

标段1：以江苏凌家塘市场发展有限公司（http://www.ljt.cn/index.asp）发布的价格行情公示表的中间价（网址：http://www.ljt.cn/priceinfo_new.asp）为基础，乘以成交折扣率 83.8 %为结算价。

⑴采用先供货后对账再结算方式，甲方无须预付款，甲方验收入库数量作为结算数量。

⑵合同期内每月10日前，甲乙双方按照上月已交付的物品数量进行统计确认，计算应付款额，乙方须向甲方提供该批次货物等额的增值税普通发票及供货单据，作为甲方付款依据，甲方收到发票及相关票据后在每个月全部物资供货完后，在约定期限内由甲方公司财务部门以银行转账方式向乙方支付全部货款。乙方开具的发票必须真实、合法、有效，如提供虚假发票，由此引发的一切责任由乙方承担。

2、价格定价方式

价格按江苏凌家塘市场发展有限公司发布的价格行情表的中间价*成交折扣率执行，以每月第一个工作日公布价格为基准核定一次价格，据实结算。江苏凌家塘市场发展有限公司官网发布的价格行情公示表中没有提供的物资，则按照在凌家塘市场调研（至少三家）价格的均价*成交折扣率执行，送货当月的最后一周核定实际送达的物资的价格，据实计算应付款额。

三、服务要求：

1、服务时间：12 个月（合同期内，成交折扣率不调整）。

本合同服务期为 2025 年 9 月 1 日至 2026 年 8 月 31 日；在协议有效期内一方不得擅自变更或中止此项协议，如未经双方同意，擅自变更或中止此项的一方要负违约责任。

2、配送频率：常规情况下为每周三次（周一、周三、周五），送货当日上午 9 点前必须全部送到。若有特殊情况则以甲方通知为准。

四、质量保证

（1）乙方保证所供的商品质量必须符合国家食品卫生、安全有关标准，若商品有保质期要求的，则所供商品配送到甲方并签收后的剩余保质期不得少于该商品的保质期限的 2/3。所提供的商品质量必须符合国家食品卫生、安全有关标准，货品价格合理、质量合格、计量准确、送货及时、服务周到，同时负责提供该货品进入市场的相关证明（质检报告、卫生证等）。甲方可按需要向供应商提出调换或增加供货的品种和型号。

（2）保证新鲜且符合食品安全法要求，包装必须密封、无破损，罐装应无锈斑，商标与内容物相符。

（3）用密封性能好，无毒、无害塑料编织袋包装，必要时包装的正面应印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，并在保质期内。

（4）产品新鲜，具有产品应有的色泽。无异味，无霉变，无异物。品质良好、包装完好、无病毒，有生产日期和保质期，且在保质期内，来自非疫区。

（5）应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，具有该原料应有的色泽，天然芳香味或辛辣味，并在保质期内。

五、供货方式和供货时限

（1）甲方实行物资统一集中采购，非甲方指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，乙方需确保按时准点、保质保量进行配送。

（2）一般供货要求：甲方根据实际需要，列出一份需要采购的货品采购计划清单，由甲方指定专人以电话、传真、QQ 或微信、邮件等方式向供应商下单，在收到甲方发出的订货通知后，乙方按约定的物资供货时间、地点、品种、品牌、规格、数量及协议价格提供。

（3）紧急供货要求：根据甲方紧急需要，由甲方指定专人以电话、传真、QQ 或微信等方式向乙方下达紧急供货通知，在收到甲方发出紧急供货通知后，乙方最迟应在 3 小时内完成当次紧急供货。

（4）乙方向甲方供应的货品必须准时，严格按甲方需求的时间将货品送达指定地点（监狱范围内），需要的数量分别过秤交付。乙方必须按照计划配送，不得少送、漏送或多送。

六、收货及验收方式

1、所有采购物品均须由乙方免费配送到甲方指定地点，由甲乙双方就采供品名、品牌、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。

2、乙方所供货物品名，规格、数量与甲方当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、乙方的产品质量保证不相符的，甲方有权拒收，要求乙方予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，甲方可要求乙方进行换货，乙方应在甲方要求的时间内及时调换符合甲方要求的产品并送达甲方指定地点。

3、乙方将物资运抵甲方指定地点后，由甲方指定的负责人或保管员、验收员等专人依据乙方投标文件的承诺、国家或行业标准及甲方物资验收标准进行初步质量验收，并核对数量、价格。甲方对符合要求的给予签收，如物资有质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，甲方不予签收，并视为乙方不能交付该部分的货物，乙方应按甲方的要求及时补货，其中肉类、蔬菜类、鲜家禽类、水产类等影响食堂当次供餐需求的生鲜类物资乙方必须在 1 小时内补齐，其它类物资须在当天下午下班前补齐。

4、乙方提供的物资必须符合食品安全、卫生的要求，并能提供相应的检测报告，食品卫生许可证，厂家授权书，食品经营许可证，厂家动物防疫合格证，厂家卫生食品许可证，从业人员健康证等相关证书，以备甲方查验，并留存复印件备查。没有相应合格证件甲方可取消乙方供货资格，乙方如有伪造、隐瞒相关证件的，所造成的后果全部由乙方承担。

5、乙方应在货物发运前进行满足运输距离、防潮、防震、防破损装卸等要求的包装，以保证安全运抵项目地点，包装物不回收。货物的包装必须完整，包装材料要清洁、无毒、无害。包装标签必须有货物名称、质量等级、质量标准编号、生产日期、产品保质期、厂名、厂址等内容，属国家强制认证的产品必须加印“QS”标志。

6、甲方认为必要时，可提请有资质的质量检测机构对乙方交付的货物进行检测；检测合格的，检测费用由甲方承担；检测不合格的，检测费用由乙方承担，并视为乙方不能按时交货。

7、甲方对货物的验收不免除乙方的质量责任，不能当然认为质量已完全合格，甲方不承担质量责任。如甲方在验收时、验收入库后或使用过程中发现质量问题，乙方须及时到现场解决，甲方有权要求乙方退货或调换，乙方必须在规定时间内及时包退包换补货。

七、甲方权利及义务

1、甲方按约定日期支付费用（如遇节假日顺延）。

2、经考核有下列情形之一的，甲方有权立即终止配送单位的配送工作，终止与之签订的服务协议并可要求乙方支付相当于前三个月总货款的违约金：

（1）原材料问题引起食物中毒等食源性疾病发生的；（2）经查实，将部分配送工作分包或转包给他人或其他单位的；（3）服务期内累计 3 次未按成交费率进行供货结算的；（4）服务期内累计 3 次出现明显质量问题的。

八、乙方权利及义务

1、乙方必须严格履行投标时的一切承诺。

2、乙方承接甲方的食材配送工作，按时保质保量按要求从事配送工作。配送人员须是本公司人员，具有相应的健康证等证件，取得健康合格证后方可上岗。夏季高温天气，乙方应提供冷藏车配送，防止（预防）原材料在高温情况下出现变质。

3、乙方应服从相关职能部门的业务指导和监管，服从甲方的管理。

4、乙方根据响应文件的有关承诺条款，联系配送工作的具体情况，严格执行食品法的规定，建立并自觉履行食品卫生安全和食品质量的保障机制，确保安全。

5、乙方必须根据协议约定和甲方提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求送货，并在规定的时间内及时送到。每周的配送清单须是打印稿。

6、乙方所供食材，必须符合食品法标准，如发现产品质量问题或者以次充好，甲方可立即无条件退货或换货，并要求乙方支付相当于本次配送货物金额 5-10 倍的违约金。

7、乙方在供货时应提供该货品进入市场的相关证明（质检报告、卫生证等）。甲方可按需要向供应商提出调换或增加供货的品种、品牌或型号。

8、乙方供货时不得提供以下食品：

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、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。

⑨ 疫情期间，不得使用进口冷冻食品。

9、乙方凡有短斤缺两、擅自涨价、质量问题、仿造假冒问题以及其它违规行为，甲方有权中止供货协议。

10、因所供应食材的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或引起其他事故由甲方负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任，并终止双方签署的协议。

11、乙方自觉遵守国家有关法律、法规。接受有关职能部门以及甲方的监管。

12、乙方建立台账制度，对配送的食材做到证货同行、证货相符。坚持配送的严格性、严肃性、严密性。

13、项目服务期内，乙方对拟投入本项目的一切人员及设备安全负全责。

九、违约责任

1、乙方无故不履行合同，拒绝供货，导致伙食供应延误的，甲方有权解除本合同，要求乙方支付相当于前三个月总货款的违约金，并要求乙方赔偿因此造成的一切损失。

2、甲方无正当理由逾期支付货款的，自逾期之日起，每日偿付给乙方应付款万分之一的违约金；

3、凡因产品质量原因而造成食物中毒等不良后果，均由乙方负全部责任，并由有关部门追究其法律责任。

4、乙方违反本合同其他约定的，应当赔偿甲方由此造成的全部损失，经甲方催告逾期未整改的，甲方有权解除本合同并要求乙方支付相当于前三个月总货款的违约金。

十、不可抗力

1、如果任何一方由于自然灾害、战争、类似于战争的情况、禁令、骚乱、罢工、封锁和其他不可预见和不受控制的意外事故，而不能履行或迟延履行本合同的义务，则该方不应对另一方承担任何责任。

2、如果发生了不可抗力，受影响方应在不可抗力发生后的 7 天内及时通知另一方，并在不可抗力发生后的 15 天内提交由当地相关部门印发的用于证明不可抗力发生的文件材料。双方当事人应当协商并形成最佳解决方案，用于解决因不可抗力而导致的对本合同的迟延和中断履行。如果不可抗力持续严重影响本合同项下重要义务的履行达 3 个月之久，则任何一方均有权以书面形式提前 30 天通知终止本合同。

十一、合同纠纷处理

甲乙双方通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始 10 个工作日内仍不能解决，双方可将争端提请诉讼。在协商或诉讼期间，本合同不涉及争议部分的条款，双方仍需履行。管辖法院为甲方所在地的法院。

十二、 组成本合同的有关文件

下列关于江苏省新康监狱 2025 年度采购监内食堂原材料及水果等物资供应商项目的采购文件、响应文件或与本次采购活动方式相适应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）乙方提供的响应文件；

（2）开标一览表；

（3）响应承诺；

（4）服务承诺；

（5）成交通知书；

（6）甲乙双方商定的其他文件等。

十三、本合同如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确，补充协议作为本合同的组成部分，具有同等的法律效力。

十四、合同自双方签订之日起生效，本合同一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份。

（以下无正文）

甲　方（章）：江苏省新康监狱

单位地址：溧阳市竹箦镇安泰路 10 号

法定代表人或委托代理人：

日　期：2015 年 8 月 21 日

乙　方（章）：常州市领鲜食品有限公司

单位地址：　常州市钟楼区邹区镇工业路 28 号 14 幢

法定代表人或委托代理人：

开户行：江苏江南农村商业银行股份有限公司常州市邹区支行

账　号：886010630120100000004802

日　期：2015 年 8 月 26 日

附表 1

品类	序号	物资名称	规格	备注
肉类、冻品类、禽蛋类	1	白条鸡（切块）	kg	选用新鲜鸡肉，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	2	猪脚爪	kg	选用新鲜猪脚爪，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	3	鸡腿	kg	选用新鲜鸡腿，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	4	鸡爪	kg	选用新鲜鸡爪，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	5	鸡脯	kg	选用新鲜鸡胸肉，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	6	鸡壳	kg	选用新鲜鸡壳，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	7	翅中	kg	选用新鲜鸡翅，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	8	鸡翅根	kg	选用新鲜鸡翅，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	9	白条鸭（切块）	kg	选用新鲜鸭肉，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	10	鸭肫	kg	选用新鲜鸭肫，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	11	鸭腿	kg	选用新鲜鸭腿，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	12	咸鸭	kg	选用新鲜白条鸭加工腌制，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	13	咸鹅	kg	选用新鲜白条鹅加工腌制，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	14	咸鸭蛋	只	袋装，熟的、真空包装
	15	皮蛋	只	新鲜，表皮干净平滑，大小均匀，无破损
	16	鹌鹑蛋	kg	新鲜去壳，皮白无斑，无破损，无异味
	17	酱牛肉	kg	选用新鲜牛肉加工腌制，品质佳
	18	牛肉（切块）	kg	选用新鲜牛肉，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	19	牛肉片	kg	选用新鲜牛肉，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	20	猪肝	kg	新鲜干净，无水，无异味
	21	猪口条	kg	新鲜干净，无水，无异味
	22	猪耳朵	kg	新鲜干净，无水，无异味
	23	虾仁	kg	选用新鲜虾仁，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少

	24	海蜇皮	kg	新鲜干净，无异味
	25	羊肉	kg	选用新鲜羊肉，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
	26	肉包	kg	标识标牌齐全，无破损，不过期
	27	烧麦	kg	标识标牌齐全，无破损，不过期
	28	油条	kg	标识标牌齐全，无破损，不过期
	29	菜包	kg	标识标牌齐全，无破损，不过期
	30	肉丸	kg	从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，精细浆制加工
	31	鱼丸	kg	从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，精细浆制加工
	32	水发肉皮	kg	标识标牌齐全，无破损，不过期
	33	面筋塞肉	kg	标识标牌齐全，无破损，不过期
	34	玉米粒	kg	选用新鲜玉米，从包装到销售全程冷冻储存，品质佳，大小均匀，冰衣极少
蔬菜类、豆制品	1	大白菜	kg	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整
	2	青菜	kg	梗白色或浅绿色,较嫩,叶子深绿色,整棵菜水份充足,无根
	3	包菜	kg	外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整
	4	瓠子	kg	颜色浅绿色，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正
	5	胡萝卜	kg	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小
	6	土豆	kg	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满
	7	生姜	kg	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味
	8	芋头	kg	颜色为红褐色,表皮粗糙,个体方面军中,断面肉质洁白,且有紫色斑点,不硬心
	9	大葱	kg	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米
	10	西红柿	kg	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸
	11	圣女果	kg	表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香味，质重为佳
	12	青椒	kg	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味
	13	冬瓜	kg	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度
	14	黄瓜	kg	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓤小籽少
	15	水果黄瓜	kg	表皮完整，无虫害和烂斑，颜色自然，有光泽及香味，24 质重为佳

	16	南瓜	kg	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实
	17	茄子	kg	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀
	18	西葫芦	kg	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓤小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺
	19	玉米	kg	色泽正常，无杂质，无异味
	20	山芋	kg	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满
	21	毛白菜	kg	梗白色,较嫩较短,叶子淡绿色,整棵菜水份充足,无根
	22	油麦菜	kg	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直
	23	生菜	kg	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直
	24	空心菜	kg	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约 15 厘米
	25	绿豆芽	kg	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
	26	黄豆芽	kg	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
	27	平菇	kg	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短
	28	鸡腿菇	kg	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性，香味浓、重量轻
	29	豆腐	kg	当天制作，色泽正常，豆香味浓，大小均匀，无杂质，不粘手，无异味
	30	百叶	kg	当天制作，色泽正常，片型整齐，豆香味浓，无杂质，不粘手，无异味
	31	素鸡（几）	kg	当天制作，色泽正常，无杂质，不粘手，无异味
	32	面筋	kg	当天制作，色泽正常，无杂质，不粘手，无异味
	33	腌雪里蕻	kg	色泽正常，无杂质，无异味
	34	海带	kg	色泽正常，无杂质，无异味
	35	蒜苗	kg	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断
	36	茼蒿	kg	
	37	苋菜	kg	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足
	38	莲藕	kg	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为 3-4 节
	39	净莴苣	kg	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿
	40	四季豆	kg	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容

				易
	41	蚕豆米	kg	
	42	茭白	kg	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断
	43	蒜黄	kg	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内
	44	慈姑	kg	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻
	45	香干	kg	当天制作，色泽正常，豆香味浓，无杂质，不粘手，无异味
	46	油豆腐	kg	新鲜干燥，质地松软，不湿心，大小均匀，呈黄橙色，破损少，颜色正常
	47	香菜	kg	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足
	48	韭菜	kg	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内
	49	菠菜	kg	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当
	50	白萝卜	kg	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中
	51	长豇豆	kg	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易
	52	丝瓜	kg	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小
	53	油面团	kg	新鲜干燥，质地松软，不湿心，大小均匀，呈黄橙色，破损少，颜色正常
鲜活水产品类	1	鳊鱼	kg	约 2.5 两/条，选用优质鳊鱼，从包装到销售全程冷冻储存，鱼身扁平，品质佳，冰衣极少
	2	带鱼	150g	选用优质带鱼，从包装到销售全程冷冻储存，鱼身扁平，品质佳，冰衣极少
	3	草鱼	1500g 以上	选用优质草鱼，从包装到销售全程冷冻储存，鱼身扁平，品质佳，冰衣极少
	4	灰鲢	1500g 以上	选用优质灰鲢，从包装到销售全程冷冻储存，鱼身扁平，品质佳，冰衣极少
	5	基围虾	kg	选用优质基围虾，从包装到销售全程冷冻储存，鱼身扁平，品质佳，冰衣极少
	6	虾仁	kg	选用新鲜基围虾，从包装到销售全程冷冻储存，解冻后肉质结实，品质佳，形状大小均匀，冰衣极少

注：包含但不限于以上物资，同类物资可按程序类比采购