2026年度无锡市公安局惠山分局阳山派出所食堂食材采购项目

采购合同

甲方（采购人）：无锡市公安局惠山分局阳山派出所

乙方（中标方）：无锡舒成昊商贸有限公司

合同协议书

甲方（采购人）：无锡市公安局惠山分局阳山派出所

地址：江苏省无锡市惠山区阳山镇阳山东路21号

乙方（中标供应商）：无锡舒成昊商贸有限公司

地址：无锡市东北塘街道东贸新村45号-5

一、采购项目编号：JSZC-320206-LXZB-G2026-0013

二、项目名称：2026年度无锡市公安局惠山分局阳山派出所食堂食材采购项目

三、采购内容：本项目为2026年度无锡市公安局惠山分局阳山派出所食堂食材采购，为保证阳山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、运输、卸货以及其他相关配套服务。阳山派出所职工数量约158人。

四、合同暂定价、中标折扣率及结算要求

1.合同暂定价：109.175万元

2.中标折扣率：60%（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、车辆使用费用、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，而投标供应商认为其他必需的费用也需列入报价。在合同实施时，采购人将不予支付投标供应商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。

五、供应期：一年（2026年6月1日-2027年5月31日）。合同期内，如遇国家或地方政策调整或乙方不按投标承诺、合同条款履行的，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、付款方式

合同签订生效后，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）。每次付款时乙方须提供符合甲方财务要求的税金发票。

九、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。

十、具体配送内容及要求

1.人员用餐情况

无锡市公安局惠山分局阳山派出所职工数量约158人，全天约210餐次，周末及法定节假日全天约110餐次，目前工作日及节假日用餐人数如下：

餐次	人数	天数	时间周期
早餐	40	250	周一至周五
	30	115	节假日
中餐	158	250	周一至周五
	60	115	节假日
晚餐	50	365	
夜宵	30	365	

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）	69	长南瓜

2	鲜猪肉（精瘦肉）	70	薄皮尖椒
3	鲜猪肉（腿心）	71	厚皮青椒
4	鲜猪肉（肉糜）	72	牛角椒
5	草排	73	粉皮
6	五花肉	74	乌溪漾雪菜
7	猪大排	75	凤爪
8	猪蹄	76	娃娃菜
9	牛腿肉	77	肉丝
10	牛腩	78	香葱
11	羊腿肉	79	鳜鱼
12	白条鸡	80	大四季豆
13	草鸡	81	粉丝
14	鸡腿	82	牛肉丝
15	洋鸡蛋	83	油发蹄筋
16	鹌鹑蛋	84	老黄瓜
17	鲫鱼	85	清水笋丝
18	鲈鱼	86	湿笋干
19	草鱼	87	豇豆
20	鳊鱼	88	白虾
21	花鲢	89	青鱼
22	带鱼	90	牛肋排
23	小黄鱼	91	鲢鱼头
24	河虾	92	五香牛肉
25	基围虾	93	黄鳝
26	毛白菜	94	鳝片
27	大白菜	95	蘑菇
28	青菜	96	掌中宝
29	细菜	97	牛仔骨
30	黄瓜	98	油面筋
31	白萝卜	99	生姜
32	胡萝卜	100	大蒜籽
33	棉茄	101	扁尖
34	西红柿	102	新鲜鲳鱼
35	土豆	103	公鸡
36	大圆椒	104	老母鸡
37	包菜	105	咸黄鱼
38	洋大蒜	106	鲜猪爪
39	蒜苗	107	牛排
40	韭菜	108	银鱼
41	冬瓜	109	新中腐乳
42	苦瓜	110	蛋皮
43	长丝瓜	111	猪肚（半成品）
44	有机花菜	112	生麸

45	毛豆	113	鸭掌
46	莴苣	114	玉米
47	空心菜	115	红薯
48	长豆	116	小竹笋
49	黄南瓜	117	嫩豆腐
50	蚕豆	118	咸鹅
51	莲藕	119	八宝辣丁
52	菠菜	120	大肠
53	生菜	121	熟大肠
54	红苋菜	122	罗氏虾
55	球葱	123	竹节虾
56	豆王	124	鲜扇子骨
57	广东菜芯	125	排翅
58	西葫芦	126	干黄花菜
59	茭白	127	洋葱
60	山药	128	香菇
61	蓬哈菜	129	金针菇
62	扁豆	130	籽虾
63	黄豆芽	131	生湾草虾
64	药芹	132	生牛肉
65	西芹	133	熟牛肉
66	莜麦菜	134	带子
67	黑茄	135	大胖子榨菜
68	菜薹	136	翅中

3.食堂原材料数量、质量、品质要求

（1）猪肉、牛肉等禽肉

①总体要求：本次采购所需标的物以鲜肉为主。乙方必须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、不打水、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：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当批次动物检验检疫合格证明和肉品品质检验合格证。严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉。配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染（详见附表）。

③附表：猪肉相关技术指标

序号	项目		标准	备注
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200cm²。	
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 m²，零星分散断毛根集中相加面积不超过100 C m²。	
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）家禽类

①总体要求：本次采购所需标的物以鲜肉禽为主，主要有鸡产品、鸭产品、鹅产品等。如有特殊情况，经甲方同意可临时调整为冷却肉禽，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。提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

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—2.0千克。（详见附表）

③附表：肉禽类相关技术指标

序号	项目		标准	备注
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	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）	鲜肉禽肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。冻肉禽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1C㎡；淤血面积小于1C㎡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

①总体要求：本次采购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，水产调味品质量符合GB10133－2014食品安全国家标准，腌制生食动物性水产品质量符合GB10136－2015食品安全国家标准，藻类及其制品质量符合GB19643－2016食品安全国家标准。产品的感官性状、安全、稳定性等指标符合相关规定。

②具体标准：如需杀好的鱼，必须做到无鳞，无内脏，无腮，去除腹内黑膜，肉质新鲜（详见附表）。

③附表：水产品相关技术指标

序号	项目	标准	备注
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。其他水产参见相应的国家标准	
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）蛋及蛋制品

①总体要求：本次采购所需标的物为鲜鸡蛋及其蛋制品。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 2749－2015 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：新鲜，无破损、无变质（详见附表）

③附表：禽蛋产品相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应满足安全、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）蔬菜类：

本次采购所供应为日常生活常用蔬菜，乙方保证蔬菜新鲜，不得采用催熟等手段，能提供当批次蔬菜农药检测报告。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、无过期变质，符合《中华人民共和国食品安全法》等法规要求及相应的国标（行业）标准。

序号	货物种类	质量要求标准	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，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，形态大小与甲方自购标准相当。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。	

（6）米、油、调味品（辅料）：

①米类产品应满足国家大米类（GB/T 1354-2018）一级标准，并拥有“SC”生产许可编码，供货时的剩余质保期不少于三分之二。

②食用油必须符合GB2716－2018标准，必须为非转基因食用油，且必须是一级成品油，并拥有“SC”生产许可编码，供货时的剩余质保期不少于三分之二。

③糖、味精、酱油、醋等调味品（辅料）必须具有“SC”生产许可编码，酱油符合GB18186的规定，醋符合GB/T 18187-2000的规定，食盐符合GB2721－2015的规定，食糖符合GB13104－2014规定，黄酒符合GB/T 13662-2018的规定，淀粉类符合GB/T 29343-2012的规定，麻油符合GB/T 8233-2018的规定，供货时的剩余质保期不少于三分之二。

④油面筋、粉丝、腐竹等南北辅料包装袋必须明确标明厂家、保质期限、生产日期等有效证明食品安全的信息。

总体要求：符合最新国标规范标准，送货时应附有检测报告。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》等法规要求及相应的国标（行业）标准。

序号	品名	规格	单位	备注
1	葵花籽油	5L、10L	桶	
2	压榨葵花籽油	5L、10L	桶	
3	非转基因一级大豆油	5L、10L	桶	
4	非转基因大豆油	5L、10L	桶	
5	压榨菜籽油	5L、10L	桶	
6	草菇老抽	4.9L	桶	
7	草菇老抽	1.9L	桶	
8	金标生抽	4.9L	包	
9	金标生抽	1.9L	包	
10	六月鲜特级酱油	1L	包	
11	陈醋	500ML	包	
12	白醋	500ML	块	
13	精制食用盐	500G	包	
14	低钠盐	400G	包	
15	宴会酱醢汁调味料	623ML	包	
16	99%味精	1KG	斤	

17	鸡精调味料	1KG	瓶	
18	纯芝麻油	450ML	包	
19	绵白糖	2KG	袋	
20	糯米黄酒	400ML	包	
21	胡椒粉（混合型）	500G	瓶	
22	白胡椒粉	500G	瓶	
23	番茄酱	3KG	袋	
24	芝麻油	450ML	瓶	
25	红油豆瓣	3.5KG	桶	
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	财神蚝油	2.4KG	瓶	
33	蒸鱼豉油	750ML	瓶	

（7）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。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。豆制品质量必须符合GB2712－2014食品安全国家标准，面筋制品质量必须符合GB2711－2014食品安全国家标准，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。

（8）水果：

配送水果大小均匀，果面光滑有光泽，具有品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织，无农药残留。提供每日水果进货单或产地合格证明。

（9）点心类：

符合国家食品安全标准，并且应保证原材料新鲜、无污染；运送过程中保证周转箱干净卫生；点心品种定期更新；杜绝出现腐败变质食品。

（10）乳制品类：

封口平整，无破包、夹包、漏包，无污染。有品名、产地、厂名、生产日期、中文标识及原料说明。生产日期新，无过期产品，不混有异物、无毒无害。

注：乙方所供食材品牌必须报甲方同意，且需定期提供所供食材检测报告。上述标准，国家或行业有新规定的，执行新的规定。

十一、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.食材配送要求

（1）甲方将于每天下午4:00前向乙方下达第二天的订单，甲方以传真或电话方式直接通知乙方，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。乙方必须于每天早上7:00前将订单内所有食材及时送到甲方指定的地点并配送完毕，并提供《送货清单》一式三份，甲方、乙方双方现场过秤并验收签名，作为结算凭证。因配送不及时影响食堂正常工作的，乙方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，甲方有权立即终止合同，且乙方须向甲方支付5%合同总金额的赔偿金。如有特殊原因，甲方有权取消订单。

（2）所有品种按除箱（筐）净重过磅，最终交易重量以双方确认的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。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，并根据甲方要求将食材拉到相应的食用点。

（3）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，乙方不能满足采购需求，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、数量将食材于第二天7:00前配送至甲方指定的地点，相关费用由乙方承担。如乙方未及时通知甲方，导致无法及时供货的，乙方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，甲方有权立即终止合同，且乙方须向甲方支付5%合同总金额的赔偿金。

（4）如遇特殊、紧急情况，甲方当日下单，乙方在接到当日的采购需求计划后，于2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。

（5）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2小时内将新增的食材保质保量配送至甲方指定的地点。

（6）乙方供货品种及数量（除叶菜外）与甲方订单要求相差不得超过5%，叶菜类品种及数量与甲方订单要求相差不得超过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。一经发现缺斤短两，乙方须承担当日全部食材总金额30%的罚款，出现三次及以上上述情况的，甲方有权立即终止合同，且乙方须向甲方支付5%合同总金额的赔偿金。

（7）生鲜肉类、水产品、蛋类、乳制品、速冻食品以及部分蔬菜水果等对保鲜要求较高，应提供冷链配送，确保营造精准低温环境，抑制细菌滋生和酶的活性，从而有效维持食材的新鲜度、口感，最大程度保留营养价值，守护食品安全。

（8）乙方所供食材质量必须达到本标书所列的要求，符合国家相关食品安全卫生标准，并且品质不低于甲方当日在各大食材批发市场的自购标准。乙方不得以次充好，甲方有权进行抽检，检测一次不合格的，罚当日全部食材供货费用的两倍；检测不合格满二次的，甲方有权终止合同，且乙方须向甲方支付5%合同总金额的赔偿金。

（9）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接受处罚。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、数量将食材于发现问题后的1小时内配送至甲方食堂，相关费用由乙方承担。

（10）乙方应保证供应食材的及时、供应食材的优质、供应食材的多样、供应食材的新鲜度。确保每日菜肴做到勤变换，按季节及时调整时令菜。

（11）乙方未经甲方同意，不得对食材进行外加工，一经发现将作违约处理。

3.食品安全要求

乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物防疫法》《食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654—2021）等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，本合同立即终止、取消乙方的供货资格，并由其承担因此造成的经济责任和法律责任：

（1）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预包装食品（除蔬菜、面条等散装食品）；

（2）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，含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；

（3）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（4）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；

（5）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；

（6）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品，不合格调味品，工业用盐，非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的水果、蔬菜等；其他不符合食品卫生标准和要求的食品；

（7）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（8）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；超过保质期限或不符合食品标签规定的预包装食品；

（2）因食材引起的病原性传播或食物中毒，一切责任由乙方负责，并承担相应的法律和经济责任。

4.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，甲方有权终止与乙方的合作，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，甲方有权终止与乙方的合作，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。

十二、考核办法：详见合同附件《2026年度无锡市公安局惠山分局阳山派出所食堂食材采购考核办法》。

十三、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。

十四、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，且不得采用或变相采用第三方公司挂靠乙方的方式承接本项目；

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。

十五、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采购合同时，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，第一次扣款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，甲方有权立即解除本合同。

5.其他违约事项

（1）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）合同履行期间，甲方不得无故解除本合同；若非因乙方原因甲方单方解除本合同的，甲方应付清全部实际应支付的结算价款，并按甲方已实际支付结算价款的30%向乙方支付违约金。

合同履行期间，乙方不得无故解除本合同；若非因甲方原因乙方单方解除本合同的，甲方有权拒付当期及后续全部未结算价款，且乙方应按甲方已实际支付结算价款的30%向甲方支付违约金。

（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。

十六、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。

十七、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。

十八、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。

十九、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。

二十、合同生效

本协议于甲乙方签字盖章并经采购代理机构见证后生效。

合同签订地点：无锡市公安局惠山分局阳山派出所。

二十一、合同附件：《保密协议》《廉洁协议》《采购需求》《2026年度无锡市公安局惠山分局阳山派出所食堂食材采购考核办法》《开标一览表》。

以下无正文。

甲方（盖章）：无锡市公安局惠山分局阳山派出所	乙方（盖章）：无锡舒成昊商贸有限公司
单位地址：江苏省无锡市惠山区阳山镇阳山东路21号	单位地址：无锡市东北塘街道东贸新村45号-5

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）：
开户银行：	开户银行：[redacted]限公司无锡东北塘支行
账　　号：	账　　号：
联 系 人：	联 系 人：
电　　话：	电　　话：
签订日期：2026年【5】月【28】日	签订日期：2026年【5】月【28】日
见证方（盖章）： 日期：2026年【5】月【28】日	