

南京大陽
3201170000

政府采购合同（合同编号： ）

项目名称：江苏省看守所食堂食材采购及配送项目

项目编号：JSZC-320000-XHTC-G2026-0004

甲方（需方）：江苏省看守所

乙方（供方）：南京天赐农业发展有限公司

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》及相关法律法规，甲乙双方在平等、自愿、协商一致的基础上，就项目的有关事宜订立本合同。

一、配送品种

乙方应严格按照招标文件、投标文件的要求和承诺配送主、副食品及杂货品等（以下简称“食材”），具体配送品种、数量由甲方按照本合同约定另行通知。

二、合同期限

2026年7月1日至2027年6月30日

三、配送价格

1. 本合同项下折扣率为 78.5%（大写：百分之柒拾捌点伍）。
2. 食材的结算价格均以定价当日南京科巷菜场同种配送物资零售单价为基准价格。
3. 配送物资结算单价=南京科巷菜场公布该配送物资零售单价×中标折扣率
4. 结算金额=经双方核定的各类配送物资的结算单价×（各类配送物资）实际配送量
5. 原则上在一个定价周期内价格不再调整。如因市场变动较大，单价在10元以下的食品原料涨跌幅度达到30%，单价在10元以上的食品原料涨跌幅度达到20%时，双方均有权要求调整价格。经双方协商一致后，须保留相关证明材料，并按新调整价格执行。
6. 报价费率包括但不限于产品价及各种税费、运费、配送费、检验检疫费、人工费、食材初加工相关服务费及劳务支出、保险费、劳保费、企业管理费、售后服务费、利润、税金、政策性文件规定相关费用及合同包含的所有风险、责任等各项应有所有费用。采购人不用再支付以外的任何费用。
7. 当期结算价=基准价×中标折扣率×当期实际供货量。

四、配送时间

1. 甲方每天下午14:00前向乙方下达第二天的订单，甲方以系统平台下单的方式直接通知乙方，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。



2. 乙方需在接到甲方订单之日的第二天早上 7:00 之前将甲方所订购的配送物资送至甲方指定地点。

3. 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及时知会甲方并协商解决好。

4. 如果甲方临时调整订购的配送物资种类、规格、数量或对小量常用品的临时要求，乙方需在接到通知后的 2 小时内将配送物资送达并完成配送，待甲方验收、核对后，配送才算完成。

5. 甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致配送物资性质改变的、或因乙方责任造成的退货、不合格产品，乙方需无条件在 2 小时内退货或更换。

五、结算方式

1. 甲方按月进行结算，乙方提供相关送货单，经甲方核对确认无误后，乙方向甲方开具正式发票，甲方自取得发票后 10 个工作日内付款。

2. 由乙方提供对公账号或指定账号，统一通过银行对公或指定账号转账结算。

3. 乙方收款账户资料，如有变动，应提前书面告知甲方。

（乙方每月结算食材价款时须严格按照折扣后进行计算申报，其提供的所有结算资料均须真实有效、准确详实、有迹可循，如经甲方发现弄虚作假，一经查实，甲方将解除合同，并依法追究乙方的经济 and 法律责任。）

4. 如因财政资金拨付不到位等原因，双方可协调延迟付款，甲方不承担违约责任。

六、供货及配送要求

1. 甲方为配送工作提供必要的交通条件。乙方应遵守甲方的安全管理规定，送货车辆严格按照甲方规定的路线行驶，不得随意停放。

2. 甲方应提前一天向乙方告知第二天的订单，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。

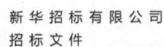
3. 乙方配送人员必须遵守甲方的各项规章制度，文明操作，规范服务，配送人员必须经卫生防疫部门健康检查及卫生知识培训，并持《健康证》上岗。

4. 在合同期内，乙方按甲方订购的品种、数量、质量、规格准时向甲方提供配送服务，提前或推迟送货，甲方有权拒收，并严格按照违约责任条款约定的进行处罚。

5. 乙方配送的食材质量必须符合国家相关食材安全卫生标准，品质必须达到验收要求。

6. 若遇某商品缺货，需更换品种，乙方须经甲方同意方可更换。

7. 甲方因特殊事由或突发情况需临时性送货时，乙方按甲方要求及时送达，费用按实结



8. 乙方因日常工作中造成的物品损坏或遗失, 由乙方负责照价赔偿。

七、质量要求及标准

2. 质量要求

4



种类		质量要求
冻货类	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。
	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。
	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。
	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。
	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
	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。
	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。
	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。
	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



种类	质量要求
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。
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。
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。
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
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
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。
猪前排	带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
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。
鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
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。
猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
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。
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。
鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。



种类		质量要求
	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。
	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
	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。
	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。
	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。
奶及奶制品		酸奶（小塑杯）必须符合 GB 19302-2025 标准并拥有“SC”食品质量安全认证，鲜奶类（巴氏奶）必须符合 GB 19301-2010 标准并拥有“SC”食品质量安全认证，当天生产，当天送货，冷链运输，安全储存。
种类		质量要求
叶菜		叶菜必须符合 GB 23200 标准，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、卷心菜等切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。农药残留不超标。供货商经营品种齐全，有一定规模，日销量大。所提供的蔬菜必须保证新鲜、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、不腐烂变质，能提供蔬菜农药残留检测报告、产地合格证明，且符合《农产品质量安全法》要求。
根茎类（如香芋、土豆、莴笋等）		根茎类蔬菜必须符合 GB 23200 标准，无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。
花果类（如西兰花、菜花）		花果类蔬菜必须符合 GB 23200 标准，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。
瓜果类		瓜果必须符合 GB 23200 标准，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、



种类	质量要求
	新鲜，无异味、无病虫害。农药残留不超标。按照采购人要求现场去皮，比如：柚子现场剥皮，菠萝蜜整个来现场剥皮、甘蔗现场削皮等。
调味品类	包括但不限于符合白砂糖（白砂糖国家标准 GB/T 317-2018），食用盐（食用盐国家标准 GB/T 5461-2016、食用盐卫生标准 GB 2721-2015），酱油（酿造酱油国家标准 GB 18186-2000、酱油卫生标准 GB 2717-2018），味精（味精卫生标准 GB 2720-2015），生粉（淀粉制品卫生标准 GB 2713-2015），绵白糖（绵白糖国家标准 GB 1445-2018），香醋（食醋国家标准 GB 18187-2000、食醋卫生标准 GB 2719-2018），剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。食品添加剂应符合 GB 2760-2024 的规定，食品标签应符合 GB 7718-2011 的规定要求。
米、面、油类	大米质量要求：粳米一级国家标准 GB 1354-2018；面粉质量要求：小麦粉特制一等国家标准 GB/T 1355-2021；食用油质量要求：非转基因食用油，每桶 5 升左右，必须符合 GB 2716-2018 食用植物油卫生标准，并具有“SC”食品质量安全认证。
水果类	水果必须符合 GB 23200 标准、根据甲方要求大小适中、成熟度适中，品种好、口感好。
豆制品类	豆制品(豆腐、千张、香干、素鸡、大油豆腐、小油豆腐等)类。质量要求：豆制品定型包装必须具有“SC”食品质量安全认证。（需并提供产品合格证明文件并加盖公章）
干货类	干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。

以上涉及的国家食品安全、卫生生产标准均按照最新标准执行，如在合同履行过程中出台了更新的标准，则按照最新标准执行。



3. 验收品牌及检测报告要求:

- (1) 肉类(含家禽、鱼、肉等冷鲜肉及冷冻肉)、豆制品、蔬菜、水果、干货、粮油、豆制品、乳制品等须使用符合国家相关标准及规定的可靠产品,其产品可以追根溯源。
- (2) 调味品须使用符合国家相关标准及规定的可靠产品,其产品可以追根溯源
- (3) 每次配送根据实际需要提供配送食材的检测报告或食材检验合格证。
- (4) 采购单位将委托有资格的机构定期对配送单位提供的食材进行检测,如检测发现质量问题,由配送单位承担检测费用并承担相应责任。

4. 副食品采购的卫生要求:

中标供应商提供的副食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准,并根据协议约定和采购单位提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定的时间内及时送到。每日的配送清单须是打印稿,如发现食材卫生质量问题或者以次充好,采购单位可立即无条件退货或换货,并对成交单位扣除进行本次配送货物金额 2-5 倍的货款作为违约金。

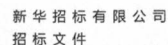
5. 严禁提供以下食品:

- (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定型包装食品(除非定型包装食品);
- (2) 超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品;
- (3) 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;
- (4) 病死、死因不明或从疫区采购的水产品、畜、禽及其制品等;
- (5) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

八、违约责任

1. 数量违约:若发现供应副食品存在实际供应比预约计划少 5%以下,按实际验收数量结算,若少 5%以上,应要求供应商及时予以免费补足。如发现供应商存在主观故意或不予补足,第一次发现,按副食品类别扣除当日全部货款的 10%;第二次发现,按副食品类别扣除本周全部货款的 10%;第三次发现,按副食品类别扣除当月全部货款的 10%,并立即终止合同,且 3 年内不得参与甲方副食品采购活动。若超出预约计划数量,按预约计划结算。

2. 质量违约:若检验发现所供副食品出现以次充好、过期、变质、霉烂、农药残留超标等问题时,甲方有权要求供应商及时予以更换或就地销毁,并处以 1000 元违约罚款。如供应商存在主观故意、不予更换、就地销毁或者没有履行好检验职责的,按数量违约处理方式执行。如因副食品质量不达标引发食物中毒,由供应商负全责并追究其法律责任,永久取消参与甲方副食品



采购资格。

3. 服务违约：若供应商未按时送达甲方指定地点，影响伙食保障工作正常开展，第一次发现，按副食品类别扣除当日全部货款的 2%；第二次发现，按副食品类别扣除本周全部货款的 2%；第三次发现，按副食品类别扣除当月全部货款的 2%，并立即终止合同，且 3 年内不得参与甲方副食品招投标。甲方每季度组织炊管人员进行供应情况民主测评，若对供应商供应满意率不足 80%，甲方应向供应商下达整改通知书，限期一周内完成整改。甲方成立副食品采购供应巡查小组，不定期对单位副食品采购供应情况进行抽查，发现问题，通报整改。

以上违约责任的约定不影响甲方依据采购文件、响应文件条款追究其他责任。

九、廉政廉洁条款

采购过程中如发现乙方围标、串标，或向甲方行贿等违法违规行为的，一经查实，甲方有权终止合同，并不再支付乙方剩余合同款，乙方退回已支付合同款，同时，承诺不再参加甲方后三年组织的政府采购活动。

十、保密条款

1. 甲乙双方在合作过程中知悉的对方一切秘密，包括但不限于有关本合同双方的内部资料、业务信息、技术资料及本合同项下的服务价格、合作条件等书面或口头信息，双方承诺严格遵守对上述信息的保密约定。未经对方书面同意，任何一方均不得泄露、使用或许可给第三方使用上述保密信息。若乙方未能遵守本合同约定的保密义务，造成失泄密的，应当承担所有经济、法律责任。且乙方应当按本合同总金额 30% 的标准向甲方支付泄密违约金，并向甲方及其关联主体赔偿因此受到的全部损失。此外，还将依法追究乙方的刑事责任。

2. 无论本合同是否变更、解除或终止, 合同的保密条款不受其限制而继续有效, 双方都应继续承担保密条款约定的保密义务。保密义务的期限为永久。

3. 乙方应当与甲方签订保密协议书。

十一、其他条款

1. 乙方向甲方配送的所有食材都要按照国家及省、市检验检疫等相关部门对食材质量、卫生等各方面有关规定，保证进货渠道正规，提供近期的质量和卫生检验检疫证明。所配送食材必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”食材，无转基因食材，质量、卫生符合国家食品卫生安全标准。

2. 乙方应配合各种形式的质量检查。国家相关部门质检时，若因乙方供应的食材质量不合法合规而产生的经济损失和法律责任由乙方全部承担。

3. 若因车辆人员发生意外情况,产生的经济损失和法律责任由乙方全部承担。



十二、不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。（不可抗力，是指不能预见、不能避免且不能克服的客观情况，例如战争、严重的地震、洪水等，但一方违约或疏忽导致合同不能履行的不属于不可抗力因素。）
2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。
3. 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十三、解决争议的方法

双方在签订、履行合同中所发生的一切争议，应通过友好协商解决。如协商不成，由甲方住所地人民法院管辖。

十四、合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。
2. 未经双方书面协商一致，乙方不得擅自变更收款账户信息，也不得转让债权；未经甲方书面同意的债权转让对甲方不发生法律效力，甲方仍有权按照合同约定账户支付费用。若乙方将对甲方的债权擅自转让给第三人，则乙方承担转让债权金额 10% 的违约金，同时甲方有权单方面解除本合同。第三人因债权转让起诉的，甲方因此次诉讼而产生的案件诉讼费、第三人主张的违约金、利息损失、律师费、保全费、保函费、鉴定费等均由乙方承担。
3. 本合同未尽事宜，遵照中华人民共和国现行法律法规有关条文执行。
4. 本合同一式肆份，具有同等法律效力，甲方、乙方各执贰份。

甲方：		乙方：	
地址：		地址：	
法定代表人或授权代表：		法定代表人或授权代表：	
联系电话：	2026-7-16	联系电话：	18936013673