南京市政府采购合同

合同编号：_____

项目名称：南站综管办所需食材及值班盒饭配送服务

使用单位：南京市铁路南京南站地区综合管理办公室

供货单位：南京春苗蔬菜销售有限公司

签订日期：2026年9月09日

南京市工商行政管理局

南 京 市 财 政 局 监制

甲方（采购人）：南京市铁路南京南站地区综合管理办公室

乙方（供应商）：南京春苗蔬菜销售有限公司

因甲方需要，在平等、自愿的原则下，经公开招标，聘任乙方为南京市铁路南京南站地区综合管理办公室餐饮运营服务项目供应商，订立本合同。

一、合同服务内容及期限

服务期限：3年，合同一年一签

本次合同服务期限：2026年 9 月 1 日至2027年 8 月 31 日。

本合同服务内容包括两个部分：

1.盒饭制作配送服务；

2.食材采购配送服务。

均由乙方配送至甲方指定地点。

二、合同金额与结算方式

签约合同 3 年服务周期合计总价款：人民币壹佰零捌万贰仟柒佰元整（¥1082700.00 元），其中盒饭制作配送服务价款人民币肆万玖仟伍佰元整（¥49500.00 元）、食材采购配送服务价款人民币壹佰零叁万叁仟贰佰元整（¥1033200.00 元）。本项目实行合同一年一签，本次合同价款（1 年）为人民币叁拾陆万零玖佰元整（¥360900.00 元）。其中盒饭制作配送服务价款人民币壹万陆仟伍佰元整（¥16500.00 元）（盒饭：11 元 / 份）；食材采购配送服务价款人民币叁拾肆万肆仟肆佰元整（¥344400.00 元）（食材报价下浮率 16%）。

签约合同价为预估总价，实际发生数额与预估总价偏离的，不影响单价及本合同的履行，乙方不得据此向甲方主张权利。

盒饭制作配送服务结算方式：固定单价，按月结算，具体如下：乙方于次月 3 日前将上月盒饭供应数量上报给甲方，经甲方确认后，作为确定上月实际供应盒饭数量的依据。上报时需附有采购人签字的供货单或签收单，否则采购人不予确认。当月结算金额=单价*实际供应数量，且每次付款前供应商须向采购人提供等额的增值税发票，否则采购人有权拒绝付款。

食材采购配送服务结算方式：按实结算（以甲方确认的实际供货单为结算依据之一）按月支付，采购食材价格参照每周南京市发改委网上公布的价格信息结合合同约定报价下浮率计算，若采购内容未公

示的，则参考市场周边商超价格结合合同约定报价下浮率计算。结算办法按照本合同及附件《南站综管办农副产品供应考核评分细则》约定执行。甲方每月可根据上月考核情况扣除部分费用，每扣 1 分扣除当月经费 200 元。考核标准及内容详见附件《南站综管办农副产品供应考核评分细则》。

三、供应标准

（一）盒饭标准

1.盒饭菜品两个大荤、两个小荤、一个蔬菜、一份酸奶、一份水果，主食为米饭并且提供一次性餐具、包装盒等，两小荤里的荤肉比例不得低于 20%。

2.米饭、菜品和油要新鲜，不得出现米饭发黄等不新鲜的现象。

3.每周食谱大荤中牛肉、鸡肉、鸭肉、猪肉各至少要有一次。

4.主食为米饭，应当符合《中华人民共和国国家标准（大米）GB1354-2009》中优质大米质量标准，如有最新指标标准，则按最新标准执行。

5.配料：油，必须使用非转基因品牌食用油。

6.午餐、晚餐每份的总重量不得少于 750 克，其中肉类不少于 250 克，米饭不少于 200 克。米饭每次需按配送盒饭份数的 140%配送。

7.热菜和主食供应必须分开且单独包装。

8.餐具包括餐盒、筷子和喝汤的一次性杯子，均要符合 GB/T18006.1-2025 标准及其他国家标准的要求。

备注：

1.中标供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应不合格货品，除全部退货外，还应根据《盒饭制作配送服务验收考评表》予以扣除经费，并由中标供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。

2.中标供应商供应的盒饭价格包含且不限于人工费、运输费、企业应缴税金和应得利润等完成合同所需的一切本身和不可或缺的所有工作开支、政策性文件规定的合同包含的所有风险、责任等各项全部费用组成。

（二）食材标准

各类型农副产品的验收标准及退货依据，见下表。

种类	验收标准	退货依据

种类	验收标准	退货依据
叶菜	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。	味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；农药残留超标。
根茎类（如香芋、土豆、莴笋等）	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。
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。	不新鲜，发霉，虫害过多。农药残留超标。
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。	不新鲜、软塌、腐烂，有异味。病虫损害严重，形状不太正常，大小不适中。农药残留超标。

种类	验收标准	退货依据
鱼类	具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于5%；肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象。	体表色暗淡无关黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。
虾类	体表色泽正常，甲壳无“黑变”或轻度“黑变”，无破损或脱节；虾肉组织紧密有弹性，无异味；肉质清洁完整。	虾体色泽及光泽褪色，甲壳“黑变”严重，外表暗淡无光泽；虾肉组织韧性差，肉质松软，甲壳与虾体分离；有异味、氨味、腥臭。
软体动物（章鱼、鱿鱼等）	体表具有本品种固有新鲜色泽，色素斑清晰，黏液多而清亮；眼球饱满；肌肉柔软，有弹性。	体表色泽较差，黏液浑浊、有味，体表僵硬发红；眼球凹陷；肌肉弹性差；切面颜色发暗，有异味。
鲜肉类（猪、牛、羊等）	肉质有弹性，手指轻按、陷地方马上按复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。	肉质松散，切面颜色发暗，有注水迹象，有异味。

种类	验收标准	退货依据
家禽类（鸡、鸭等）	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。	肉质松散，表面有残留毛，有血水，有异味。
冻肉类（猪、牛、羊、鸡等）	肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。	肌肉无光泽，有霉点，肉质松散，有注水迹象，有异味，外包装破损。
冻副食品（鸡全翼、鸡腿、鸡爪等）	大小均匀、无碎杂、有光泽、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛 无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。	大小参差不齐，有淤血斑、肉质变色、有异味、无光泽、外包装破损。

备注：

1.中标供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应不合格货品，除全部退货外，还应根据《南站综管办农副产品供应考核评分细则》予以扣除经费，并由中标供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。中标供应商向食品生产单位、批发市场等批量采购的食品，根据验收需要，提供食品卫生许可证、检验（检疫）合格证明等。

2.中标供应商供应的菜价包含且不限于人工费、运输费、企业应缴税金和应得利润等完成合同所需的一切本身和不可或缺的所有工作开支、政策性文件规定的合同包含的所有风险、责任等各项全部费用组成。

四、质量要求：

（一）食材质量要求

1.中标供应商应具有切实可行的质量控制措施，在发货前对副食品进行检验，必须符合卫生安全要求。

2.货到现场后，采购人将对货物进行现场验收，如对货物质量存疑时，应根据需要提供检验合格证。凡验收到不符合国家食品卫生检验标准的或副食品采购要求不符合采购人要求的，采购人有权要求中标供应商给予调换，由此延误的时间采购人有权向中标供应商提出索赔。

3.积极配合采购人，保质保量按时完成采购人指定的采购清单；

4.中标供应商须按采购清单要求配送货物；

5.注意安全，凡出现安全事故，由中标供应商负责全部责任。

6.若因中标供应商所提供的产品在保质期内出现爆袋、漏气、漏油、变质等质量问题，中标供应商须无条件包退换货。

7.中标供应商制作的盒饭食品原材料必须在合格的食品生产企业（基地）中组织采购，同时应具有健全的食品原材料采购制度，保留食品原材料进货证件并建立备查档案。

8.所有食品以及中标供应商在餐饮服务现场使用的各种现场设备由中标供应商自身的物流配送系统进行配送，但需报采购人及政府相关职能部门备案及进行必要的检测和监控。所有的食品应配备专用车辆进行专门配送。中标供应商负责所有餐饮服务区域的卫生清洁、垃圾分类与清运，应按照采购人的相关政策与规定，将所有废弃物分类收集后运送至采购人指定的垃圾暂存区或清运带走。

（二）盒饭质量要求

1.为保障人员用餐食品安全，中标供应商所供餐饮应为同类产品中的综合质量优良产品，同等条件下，通过认证的绿色食品、有机食品优先。

2.中标供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在餐饮供应期间如出现因食用其提供的食品导致食物中毒的事故发生，中标供应商应对此承担一切法律责任。

3.中标供应商应保证所提供的食品在保质期内经正确和合理食用，不会出现因预包装食品添加剂、营养强化剂和功效成分原料的添加、生产加工工艺、包装物、运输方式等的缺陷而产生的食品安全事故，并对因上述缺陷而产生的任何食品安全事故负责。

4.一经发现供应以下食品，除全部退货外并承担由此造成的经济

责任和法律责任：

（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；含有严重超出标准限量的农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的；

（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、蓄、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。

五、供应时间

（一）盒饭供应时间

1.供应午餐与晚餐两餐

2.时间要求：午餐每日上午10：30之前送至指定地点，晚餐下午4:40之前送至指定地点。中标供应商送餐时间若不达采购人标准，采购人有权终止合同。中标供应商送餐标准若不达采购人标准，采购人有权终止合同。

（二）食材供应时间

1.工作日供应早餐与午餐两餐；

2.时间要求：每天送货，上午7-8点为收货时间。

六、服务质量

具体按照采购文件采购需要及中标供应商的投标文件响应服务方案执行。

七、甲方权利和义务

（一）乙方提供的食品原材料需保质保量，甲方食堂工作人员或其他工作人员随时抽查，如发现质量不合格或缺斤少两超过3次的，

甲方有权随时解除合同。

（二）每天供应的盒饭菜品、食材以及数量由甲方确定，乙方不得以任何理由拒绝甲方指派，否则视为乙方违约。

（三）如甲方需要立即运送盒饭、食材，乙方接到指令后，应在甲方要求的时间派送到位，具体地点由甲方根据实际情况确定。乙方拒绝履行或不能履行到位的，甲方有权采取立即解除合同、追究违约责任等措施。

（四）甲方有权随时暂停采购，并不承担任何费用或违约责任。

（五）甲方可要求乙方调整不合格员工。

（六）甲方应按时支付款项。本合同的经费由财政拨款，如财政拨款未能及时到位，乙方不得以此为由而不履行本合同规定的义务。否则，甲方将按乙方违约及考核不达标处理，直至单方终止合同而不承担任何违约责任。

八、乙方权利和义务

（一）盒饭制作配送服务部分：乙方每天供应盒饭（菜品）、价格、数量、费用必须在盒饭供货单中详细记录和签字，甲方根据盒饭质量在供货单中反馈、确认、**是否扣分等**。经双方确认的盒饭供货单作为月度考核文件的一部分以及乙方领取上月经费的依据之一。**供货单一式四份，双方各执两份留存。**

食材采购配送服务部分：乙方除每天提供食材详细供货单（品名、单价、数量、金额、送货人签字）外，每周应提供南京市发改委网上公布的菜价信息，甲方根据菜品质量在食材供货单中反馈、确认。经双方确认的食材供货单作为月度考核文件的一部分以及乙方领取上月经费的依据之一。供货单一式两份，双方各执一份留存（记账）。

（二） 乙方应将盒饭及食材配送至甲方指定地点。在途运输风险由乙方承担。因盒饭、食材不符合要求或存在质量问题导致的退换成本（包括运输成本）由乙方承担。乙方有权对工作提出合理性建议。

（三）及时掌握菜品和价格状况，对出现的异常现象，应及时汇报甲方。严格按照甲方安排的盒饭、食材计划执行；根据相关要求按时按量精心做好盒饭制作配送、食材采购配送工作，接受甲方检查考核和监督，及时整改工作中存在的问题。

（四）乙方提供符合国家有关卫生标准和规定的原材料，同时提

供发票、清单等购货凭据。

（五）遇有突发事件，乙方应服从甲方安排，及时配送。

（六）负责提供配送所需的全部工具、设备和材料,工作期间必须统一着装。

（七）严格落实行业操作规范，加强文明作业和安全生产管理，建立健全安全管理及责任体系，承担事故造成的人员、运输工具、设备、第三方等一切经济损失和法律责任。

（八）由于原材料原因造成中毒等食品安全事故，一切损失由乙方负担，同时承担《中华人民共和国食品安全法》中相关法律责任。

（九）中标如因市场价格重大波动无力继续履行合同，应提供相应的证明文件，并提前三个月向南站综管办申请提前终止合同，经双方协商一致合同可提前解除。

（十）乙方应保持通信畅通并确立一名联络人与甲方密切联系。

九、乙方违约情形：

1、本项目不允许分包或转包，如果乙方未经甲方同意将任务转包或者分包，甲方将按合同总价的10%～20%扣除乙方的违约金。

2、乙方未按照国家现行的标准或规范开展工作，或未根据甲方的指令进行工作，给甲方造成损失等，如发生上述任何行为，甲方将按合同已履行部分总价款的20%～30%要求乙方支付违约金，并要求乙方赔偿损失。如经乙方三次整改仍不能达到规定的质量标准，乙方应退回已收到的全部合同价款。

3、乙方应准时准点提供甲方的送餐时间，保证甲方顺利用餐，如经常性迟到，第一次超时甲方口头提醒，第二次甲方书面警告，第三次甲方有权解除合同，并要求供应商赔偿因此带来的损失。

4、乙方未按规定提供符合要求的餐饮，除全部退货外并应承担由此造成的经济责任和法律责任。

5、乙方发生盒饭菜品不满足要求、投入的相关人员及物流未按规定进行工作等餐饮原因，造成食品安全事故、故意串规、定量包装批量误差超过相关规定等问题，甲方有权视情况扣除部分或全部当月结算金额。情节严重的，甲方有权直接终止合同，除扣除乙方当月结算金额并承担相应赔偿责任外，乙方还需承担甲方寻找替代供货商所发生的合理费用。

6、甲乙双方确认乙方在本合同签订前（即2026年9月1日起）已实际履行本合同盒饭配送义务，造成本合同签订迟延的原因系由于乙方在政府采购竞争性谈判过程中响应文件存在报价失误导致。乙方此前已承诺自行承担报价失误后果，严格按照质量要求完成服务，即乙方明确承诺三年服务期内盒饭严格按照招标文件要求的质量标准供应，但按11元/份的单价结算。

十、考核标准

标准详见《南站综管办农副产品供应考核评分细则》。

十一、争议的解决

合同未尽事宜，应双方友好协调解决。协商不一致，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

本合同一式伍份，双方各执贰份，一份代理机构存档，自双方盖章后生效。

附件1：《南站综管办农副产品供应考核评分细则》

附件2：《盒饭制作配送服务验收考评表》

甲方：（盖　章）

2026年9月29日

乙方：（盖　章）

2026年9月29日

附件 1：《南站综管办农副产品供应考核评分细则》

南站综管办农副产品供应考核评分细则

项目	考核标准
管理制度	1、未按甲方规定时间送菜的，每次扣 2 分；2、未按照甲方要求提供的菜品送菜的，每次扣 2 分；3、当天未提供买菜清单和小票的，每次扣 1 分；4、每日提供的食品和原材料按照南京市物价局前一日全市食品和原材料平均价格水平计算，高于指导菜价但未充分说明原因的，每次扣 2 分，计价弄虚作假被发现的，每次扣 5 分，发现 2 次的直接清退解除合同；5、甲方随时查看送菜人员健康证，让不具有“从业人员健康证”送菜的，每次扣 3 分；
菜品质量	1、提供菜品缺斤少两或临期的，每例扣 3 分；2、不能说明菜品来源的，每次扣 1 分；3、容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的，每例扣 3 分，当月发生 2 次的清退；
	如供应方提供菜品有以下问题，除扣分外，同时不予验收直接退货： 1、肉禽类产品无有效检验检疫合格证明，扣 5 分，一律退货； 2、肉禽类产品感官判定不合格，扣 2 分，一律退货； 3、蔬菜类产品根据感官判定不合格的，单品不合格比例未达 10%以上的，扣 2 分，结合实际情况部分验收，不合格比例超过 10%，扣 5 分，全部退货，不予验收，一律退货； 4、定型包装类产品未标明生产日期，不在安全期，无质量检验合格证明，扣 5 分，一律退货；
	如供应方提供菜品有以下问题，直接清退解除合同： 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异常； 2.含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染； 3.含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的； 4.未经兽医卫生检验或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、兽动物及其制品； 6.掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； 7.超过保质期的每例扣 5 分，当月发生 2 次的扣除当月所有货款，并清

	退； 8.用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的； 9.为防病等特殊需要，国务院卫生行政部门或者省、自治区、直辖市人民政府专门规定禁止出售的； 10.含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂的或者农药残留超过国家规定容许量的； 11.其他不符合食品卫生标准和卫生要求的。
扣分管理	根据管理情况和菜品质量，每月对扣分情况进行汇总，每扣 1 分扣除当月货款 200 元。

附件 2：《盒饭制作配送服务验收考评表》

盒饭制作配送服务　　年　　月验收考评表

序号	考核内容	标　准	本月扣分	备注
（一）食品安全与卫生规范（40 分）				
1	证件过期、缺失、人员无证上岗	5-10 分		
2	证照造假、过期仍营业	100 分（否决项）		
3	出现食材不新鲜、轻微异味、反复剩菜复热	3-5 分		
4	出现变质、发霉、异味严重、吃出异物	10 分		
5	餐盒脏、盖子不洁、餐具有水渍油污	2-5 分		
6	敞口放置、裸漏暴露、蚊虫接触、环境卫生脏乱	5-10 分		
7	出现就餐人员集体腹泻、肠胃不适、疑似食源性问题	100 分（否决项）		
（二）菜品质量与口味标准（25 分）				
8	菜品长期单一、荤素比例失衡	1-5 分		
9	未经允许擅自更换菜单、减量、换菜	5 分		
10	菜品偏生、过咸、过淡、糊锅、口味极差	1-5 分		
11	出现生冷菜品、夹生饭菜	5 分		
12	普遍分量偏少、米饭不足、荤菜偷减	2-5 分		
（三）配送时效与规范（10 分）				
13	单次迟到 10–20 分钟	1 分		
14	单次迟到 20–30 分钟	2 分		
15	单次迟到超 30 分钟、造成就餐延误	3 分		
16	饭菜偏凉、保温不到位	2 分		

17	餐品大面积洒漏、餐盒破损、汤水外漏	2 分		
（四）服务态度与日常管理（10 分）				
18	着装邋遢、态度生硬、与就餐人员争执	3-5 分		
19	对接混乱、拖延整改、拒不配合、失联	3-5 分		
（五）投诉处理与应急保障（15 分）				
20	投诉不处理、拖延、反复出现同类问题	5 分		
21	无故断供、临时停餐、不配合加餐需求	10 分		
说明	1.每扣 1 分折合货款抵扣 100 元，如果发生否决项抵扣后依据合同追究相关责任； 2.及时做好问题登记、照片留痕、问题记录表； 3.每月形成《盒饭制作配送服务月度验收考评表》，双方签字存档，作为结算、续约、追责依据。			

送餐人：　　验收人：