

2026 年惠山街道办事处食堂食材及辅材供货与
配送项目

合
同
书

采购人：无锡市梁溪区惠山街道办事处



合同

需方(采购人): 无锡市梁溪区惠山街道办事处

供方(中标方): 无锡膳美物业管理有限公司

一、 政府采购编号: JSZC-320213-SGYT-G2026-0007

二、 采购内容: 2026年惠山街道办事处食堂食材及辅材供货与配送项目
中标优惠率: 27%, 结算总价不得超过 106.5 万元。

三、 质量和包装要求及验收标准: 合格商品, 符合国家《中华人民共和国食品安全法》品质标准。

四、 服务期: 1 年, 自 2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日止

五、 交货地点: 无锡市梁溪区惠麓东苑8号

六、 货款支付步骤和办法: 按合同条款

七、 售后服务: 按合同条款

八、 违约责任: 按合同条款

九、 解决争议的方式: 向甲方所在地法院提起诉讼

十、 其他事项: 无

十一、 合同不可分割部分:

采购文件、投标文件、合同条款(另行拟定)及中标通知书, 供应商在报价、采购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。

十二、 合同备案:

合同一式伍份, 供需双方各执贰份, 采购代理机构壹份。

十三、 合同生效:

本合同由供需双方签字、盖章, 并经采购代理机构见证后生效。

需方(采购人): _____ (盖章)

供方(中标方): _____ (盖章)

法定(授权)代表人: _____

法定(授权)代表人: _____

2026 年 8 月 31 日

_____ 年 _____ 月 _____ 日

见证方: 江苏广源通项目管理有限公司 (盖章)

★. 备注: 供需双方必须以本格式文本拟订合同。

合同条款

为进一步规范我单位的物资采购工作，降低采购成本，提高经济效益，确保食品质量安全，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上，达成如下协议：

一、配送任务：乙方负责甲方指定区域食堂的食材供货、配送及相关后续服务

二、配送范围：荤菜类、蔬菜类、辅材类

三、合同折扣率：73%，结算总价不得超过 106.5 万元。

1. 结算依据：

(1) 乙方报价内容包含：（荤菜类：肉类、禽蛋类、水产品等。蔬菜类：蔬菜类、南北干货、豆制品类、速冻品类等；辅材类：调味品、面点、面制品、奶产品、水果等）食堂食材货物。投标供应商报价中标折扣率为：

序号	项目名称	食材明细	折扣率
1	2026 年惠山街道办事处食堂食材及辅材供货与配送项目	荤菜类：肉类、禽蛋类、水产品等 蔬菜类：蔬菜类、南北干货、豆制品类、速冻品类等 辅材类：调味品、面点、面制品、奶产品、水果等	73%

（结算价：①优先按无锡市发展和改革委员会官网专题专栏中民生价费近期公示价格的平均价格*折扣率*实际数量进行结算，如遇无锡市发展和改革委员会官网没有该类食品，乙方应提前通知甲方，经双方协商后进行调整确认，原则上按周边其他市场价格*折扣率*实际数量结算）

2. 结算合同价已包含乙方所有食材采购、存储、损耗、税费、成本、利润、运输（须运输至甲方指定地点）、售后服务、装卸、人工、各类劳保、保险等一切费用。

四、采购计划

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. 采购计划中品种及数量均为预估, 实际消费与采购计划有偏差为正常情况。
3. 甲方根据食材生产季节、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。
4. 如有特殊原因, 甲方有权取消订单。

五、交货条件

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

2. 所有品种按出箱净重过磅, 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、数量将副食品于规定时间前配送至甲方指定的地点, 费用按实结算。

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。甲乙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. 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。

六、验收标准及退货依据

1. 净菜率: 本项目采购的蔬菜为净菜, 乙方提供的所有蔬菜必须是经过加工挑选后的, 可食用合格率必须达到 97% 以上。

2. 甲方按照以下分类标准作为验收标准以及退货依据:

种类	验收标准	退货依据
叶菜	外形正常, 叶梗光滑幼嫩, 不干	味苦, 鲜度嫩度明显不佳, 含黄

	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。	叶须根，泥土、虫害严重，凋萎严重，浸水后仍不可恢复者；农药残留超标。
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。	发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与甲方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。

3. 大豆油必须符合 GB/T 1535-2017 标准，并具有合法《食品生产许可证》（SC 证），符合对应食品安全国家标准要求。

4. 面粉必须符合 GB/T 1355-2021 标准，并具有合法《食品生产许可证》（SC 证），符合对应食品安全国家标准要求。

5. 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。

6. 糖、味精、酱油、醋、生粉等必须具有合法《食品生产许可证》（SC 证），符合对应食品安全国家标准要求。

7. 豆制品、半成品必须具有合法《食品生产许可证》（SC 证），符合对应食品安全国家标准要求。

8. 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，且符合食品卫生安全要求。

七、数量、品质保证

1. 猪肉类

（1）总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方应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 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品

第1部分：片猪肉》等法规要求。

(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（去皮后）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。（详见附表）

附表：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。齐第一颈椎垂直线与之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，每片完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，修净色素沉着物，不带黄汁。
10		整修 臀部和鼠蹊部的黑皮以及肛门括约肌，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 m ² 。
11		去残毛 去净残留毛绒，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 m ² ，零星分散断毛根集中相加面积不超过100 C m ² 。
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 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》等法规要求。

（2）具体标准：标的物未经违禁物质处理，药物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—2.0 千克。（详见附表）

附表：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 cm ² ；淤血面积小于 1 cm ² 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		硬杆毛/（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/T 31080-2025《水产品冷链物流服务规范》、GB/T 24861-2024《水产品流通管理技术规范》等法规要求及相应的国标（行业）标准。

(2) 具体标准：详见下表：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，其品质应符合规定。
2			淡水鱼、虾必须鲜活。
3	感官指标		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，尾节有伸缩性，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规定。
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	冷冻产品用冷藏车运输。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

(1) 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《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》等法规要求。

(2) 具体标准：详见下表：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 GB 18407.3 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. 油类

(1) 食用油质量要求: 各类食用油均为非转基因, 符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》, 具有合法《食品生产许可证》(SC 证), 随货提供第三方质量检测报告。

6. 蔬菜类

本次招标所供应为日常生活常用蔬菜, 乙方保证蔬菜为无公害蔬菜, 不得采用催熟等手段, 务必保证新鲜、干净。

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: 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	其他果类参见国标，感官指标应为一等品以上标准。
2		色泽	
3		果形	
4		果径、重量、梳数	
5		伤病害	
6	理化指标	以该果类具体国标为准。	
7	卫生指标	按 GB 2762、GB 2763 及有关食品卫生的国家规定执行。	

8. 考虑到叶菜类品种的特殊性,要求中标方实际供应除叶菜类外的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过 5%,叶菜类的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过 10%。各品种数量超出规定的部分由中标方带回,不纳入结算,短缺的部分由中标方补足。

(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。甲方抽查检测,检测一次不合格的,罚当天食材供货费用的两倍,检测不合格满三次的,甲方有权解除合同,且乙方须向甲方支付 5% 合同总金额的赔偿金。

(3) 乙方当日供应副食品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。

八、合同签订

1. 本项目服务期限为 1 年 (12 个月)。
2. 合同实施期间,甲方将对乙方每月进行考核,考核要求详见合同附件。

九、付款方式

供、需双方按月为货款结算期,结算日期为本月的1日至本月的最后一日(遇节假日顺延);供方每月应定期与采购人进行对账,提供一份当月送货清单电子稿,每月所供商品经核对无误并经每月考核后,于下月7日前与采购方结算,开具税务发票送达采购方,如逾期不送达,采购方有权将全部货款放在下一个月结算;采购方收到供方发票15日内,以银行转账方式全额支付供方当期所供产品全部货款。

十、争端的解决

1. 本合同履行的过程中发生的任何争议,若双方不能通过友好协商的方式加以解决,向本合同签订所在地的人民法院提起诉讼。

2. 在法院审理期间,除提交法院审理的事项外,本合同其他事项和条款仍继续执行。

十一、不可抗力事件处理

任何一方由于不可抗力原因无法履行合同时,应在不可抗力事件发生后立即向对方通报,以减轻可能给对方造成的损失。在取得有关机构的不可抗力证明或者双方谅解确认后,允许延期履行或修订合同,并视情况免于承担部分或全部责任。

十二、本合同执行期内,各方均不得随意变更或解除合同。合同有未尽事宜,须经各方共同协商作出补充规定。补充规定与本合同具有同等效力。

合同附件:《惠山街道食堂原材料供应商月考核表》

本页无正文

甲方（盖章）

甲方代表（盖章或签字）

签约时间 2020 年 8 月 31 日



乙方（盖章）

乙方代表（盖章或签字）

签约时间： 年 月 日



见证方：江苏广源通项目管理有限公司（盖章）



惠山街道食堂原材料供应商月考核表

供应商: _____			
考核时间: ____年__月 考核人: _____、_____ 考核得分: _____			
考核内容	分值	扣分细则	得分
供货质量	30	有过期食品、假冒伪劣、腐烂变质、“三无”产品的情况该项不得分。有以次充好, 质量不符合要求, 能在 30 分钟内及时调换合格的, 扣 3 分, 超过 30 分钟的扣 5 分, 超过 1 小时扣 10 分 (超过 1 小时由食堂自行采购, 费用由供应商承担)。	
供货数量	10	未按约定数量供货, 有短斤缺两现象, 能在 30 分钟内补货的扣 3 分, 超过 30 分钟的扣 5 分。	
供货及时性	10	按照食堂约定的时间送达, 每延误 1 批次扣 3 分, 超过 30 分钟的扣 5 分, 超过 1 小时该项不得分 (超过 1 小时由食堂自行采购, 费用由供应商承担)。	
供货品种	10	未按约定品种供货, 有擅自更换商品情况, 能在 30 分钟内换货的扣 3 分, 超过 30 分钟的扣 5 分, 超过 1 小时该项不得分 (超过 1 小时由食堂自行采购, 费用由供应商承担)。	
供货价格	10	如发生供货价高于合同约定价, 或高于市场一般价格的情况, 每次扣 3 分。	
索证索票制度执行情况	10	未及时向食堂提供有关商品的检测资料, 每次扣 3 分。	
服务质量	20	中标供应商服务配合度, 即配合采购能力、特殊需求配合程度等: 每出现 1 次不满意的扣 3 分。所供商品未经挑选直接送货, 每次扣 3 分。运送搬装不文明, 造成食物污染、破损的, 每次扣 3 分。出现问题不能及时沟通解决, 有推诿扯皮情况的, 每次扣 10 分。	
备注: 因食材质量问题出现食品安全事故, 立即终止合同, 并追究供应商法律责任。 得分 90 ~ 100 分, 为合格供应商; 得分 80 ~ 89 分, 按每分 500 元扣减当月开票额 (例: 考核得分为 85 分, 扣减 2000 元); 得分 80 分以下, 按每分 800 元扣减当月开票额, 考核连续三次低于 80 分, 甲方有权予以终止合同。			