项目名称：徐州市云龙区人民法院食材供应及配送服务

项目编号：JSZC-320303-ZJZB-G2026-0127

政府采购合同

采　购　人：徐州市云龙区人民法院

成交供应商：江苏朋膳餐饮管理有限公司

合同签订日期：2026 年 10 月 28 日

友情提醒：采购人与成交供应商应当在成交通知书发出之日起三十日内，按照采购文件确定的事项签订政府采购合同。

采购人应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

甲　　方：徐州市云龙区人民法院

乙　　方：江苏朋膳餐饮管理有限公司

签订时间：2026 年 10 月 28 日

根据《中华人民共和国民法典》相关法律法规，经公开招标程序，双方本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

一、项目名称及编号

1. 项目名称：徐州市云龙区人民法院食材供应及配送服务

2. 项目编号：JSZC-320303-ZJZB-G2026-0127

3. 采购包：采购包 3：副食调料。

二、基本情况

1. 需求单位：徐州市云龙区人民法院

2. 项目实施地点：徐州市云龙区三环东路 66 号。

3. 采购类别、质量要求、技术标准。

4. 其他未做详细说明的，执行相应法律法规、国家或行业相关标准及本要求。

三、服务期限、交货地点及方式

1. 服务期限：2026 年 11 月 1 日- 2027 年 10 月 31 日（12 个月）

2. 交货地点：徐州市云龙区三环东路 66 号。

3. 交货方式：设置专人专车（厢式货车）配送，配送费用由乙方承担。

四、价格执行、付款方式及结算方式

1. 乙方中标优惠率（ 12 %）。每个产品的基准价以徐州市发展和改革委员会公布的最新日期的“民生价格监测”中“用价格最低的五家取平均价”为依据，同品种同规格产品价格不高于周边市场价格。采购人适时进行市场调查，对于基准价高于市场价格的和徐州市发展和改革委员会公布的最新日期的“民生价格监测”中无报价的情况，以采购人市场调查的实际价格为准。）。（基准价已包含货物单价、人工费、运输费、管理费、利润、规费、税金、以及招标文件中明确的其他责任和义务等全部费用）

2. 乙方供货时，一并向甲方报送费用清单，列明供货明细，市场批发价，下浮后的价格等。甲方可于当日或事后委托第三方进行市场价格调查。如果发现供货基准价格高于合同约定的实际价格，乙方应按高出价格部分 10 倍金额支付甲方违约金。合同期内累计发生 3 次，甲方有权解除合同，并扣除乙方当月或上月全部货款，且不承担任何违约责任，所有法律后果均由乙方承担。

3. 付款方式：

经双方协商一致，选择以下第 二 种付款方式：

（一）付款方式一：提交预付款保函的

第一个月货款的百分之十(10%)即￥_____，大写：人民币_____元整，在双方签订合同后15天内，乙方向甲方出具等额预付款保函后，办理政府采购资金结算手续支付给乙方。

扣除预付款后的剩余款项，乙方按甲方要求完成当月供货后，次月按实际供货量据实支付乙方上月货款。

卖方需提交的支付文件包括：

卖方出具的全额正式发票；

（二）付款方式二：不提交预付款保函的

第一个月货款的百分之十(10%)即￥__／_____，大写：人民币__／_____，在双方签订合同后15天内，办理政府采购资金结算手续支付给乙方。扣除预付款后的剩余款项，乙方按甲方要求完成当月供货后，次月按实际供货量支付乙方上月货款。

货款按月结算，乙方次月10日前提供符合甲方财务报销制度的发票，甲方向其支付上月的货款。每次付款前，乙方需提供正规合同发票，否则甲方有权拒绝付款，且不承担任何责任。乙方提供对应金额的增值税发票后，由甲方办理政府采购资金结算手续，经审核后支付给乙方。**（在签订合同时，如乙方明确表示无需预付款的，甲方可按月按实际发生的货款支付。）**（注:此条符合苏财购(2020)52号文件要求）

如合同履行期间工作发生变化，甲方会对本项目的标准和要求作出调整，乙方应服从甲方安排，无条件配合。如因乙方供货不及时或供货质量造成甲方工作被动、接待工作不力，甲方有权在应付费用的基础上扣除相关费用。

4.结算方式：甲方按照实际采购数量，与乙方采用银行转账方式结算。

五、合同说明

1.所有经一方或双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）、采购文件和响应承诺文件、合同附件及《中标通知书》均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其生效日期为签字盖章确认之日期。双方当事人应当保守在履行本合同过程中获知的对方的工作、商业等秘密。

2.本合同在甲乙双方法人代表或其授权代理人签字或盖章之日起生效。

3.双方约定自本合同生效之日起3日内，办理接管验收手续。

4.本合同一共_肆_份，甲方执_叁_份，乙方执_壹_份。

5.本合同在履行中，如甲乙双方发生争议，应协商解决，协商不成时，向甲方所在地有权管辖的人民法院起诉。

6.如果甲方遇到特殊任务或上级要求需继续或中止合同的，应事先告知乙方，乙方须无条件接受。

六、违约责任

1.乙方提供发票延迟导致甲方不能及时支付，所有责任由乙方承担，甲方不承担任何责任，且由于乙方迟延提供发票造成甲方财务等工作受影响，甲方向乙方发书面整改

通知，乙方未在规定时间内整改到位，甲方可解除合同。

2. 乙方不能按甲方要求的时间或数量等要求供货的（不可抗力除外），或所供货品不符合卫生规定或其他质量问题的，甲方有权拒收并委托第三方供货，乙方应立即无条件予以退货、更换，由此产生的一切损失和费用全部由乙方承担。每发生一次，乙方按当月或上月全部货款的 20%赔偿甲方，若因此导致甲方不能正常供餐，乙方按当月或上月全部货款的 30%赔偿甲方。合同期内累计发生 2 次质量问题，甲方有权解除合同，并扣除乙方当月或上月全部货款，且不承担任何违约责任，所有法律后果均由乙方承担。

3. 如本合同提前解除的，甲方有权立即另行聘请第三方继续供货，乙方不得有任何异议或阻挠，并应妥善做好交接工作。否则，乙方应赔偿给甲方和第三方造成的全部损失。

4. 乙方的当月或上月全部货款不足以赔偿甲方损失的，甲方有权继续依法向乙方追偿。

七、不可抗力：

1. 当双方因不可抗力的影响而不能如期履行合同责任义务时，经双方确认，履行合同的时间可以适当推迟，推迟履行合同的时间与不可抗力持续的时间相同。合同的价格不因不可抗力而改变。

2. 不可抗力发生后，受影响方（甲方或乙方）应立即将不可抗力发生的情况通知对方，以减少不可抗力的影响。不可抗力的影响消除后，受影响方应立即通知另一方。

3. 如果不可抗力影响的时间超过连续的三十天，双方将通过友好协商，就履行本合同事宜达成协议。不可抗力是指战争、严重的火灾、水灾、台风、地震等自然灾害以及非任何一方能力控制范围之外的特殊事件。

八、技术和商务要求

（一）商务要求

1. 本项目为徐州市云龙区人民法院食材供应及配送服务。乙方须在服务期限内向甲方供应甲方所需食材。

2. 乙方原则上每天供应甲方所需的食材。

3. 乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及甲方的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权拒收，乙方必须立即无条件更换符合甲方采购要求的货物。乙方在每一次送货时，要将当批次检疫证明或卫生检验报告随货送达，无检疫证明或卫生检验报告的，甲方全部拒收。

4. 乙方须配合甲方食品安全检测人员对所送物品按国家有关标准进行检测，若所供货品不符合卫生规定或其他质量问题的，甲方有权拒收，乙方应立即无条件予以退货、更换，由此产生的一切损失和费用全部由乙方承担。每发生一次，乙方赔偿甲方“当月或上月全部货款”20%的违约金，若因此导致甲方不能正常供餐，乙方应承担因此产生的一切损失和费用。合同期内累计发生 2 次质量问题，甲方有权解除合同，并扣除乙方

当月或上月全部货款，且不承担任何违约责任，所有法律后果均由乙方承担。

5.每次送货，乙方须至少委派一名专门负责人，负责货物的运输，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。同时，乙方需至少安排一名机动人员负责服务及调度工作。

6.送货特殊要求：送货时间主要有不定期送货、每周、每天和特别急需送货四种，按甲方要求的时间及时送货（具体送货到达时间以甲方要求为准）。

7.配送时，甲方如要求对菜品深加工，乙方应按照甲方要求安排持有“有效期”内健康证明的工人进入甲方指定的地点进行深加工，无二次要求的按甲方要求在市场加工好，再配送至甲方指定地点。

8.若所供货品由于质量问题导致发生食物中毒事故或其他问题的，甲方有权解除合同并向乙方追究法律责任，还有权扣除至少一个月的结算货款，一切损失全部由乙方承担。

9.甲方验收发现货物质量不合格，将责成乙方对该批次产品免费进行更换、退货，乙方应在0.5小时内响应，1小时内到达现场提供更换、退货服务，未按前述要求服务的甲方有权扣除50%当月或上月全部货款，情节严重的甲方有权解除合同。甲方可不定期委托第三方检测机构对乙方所供货物进行检测，若检测结果合格，检测费用由甲方支付，检测不合格，检测费用由乙方支付，乙方每次还应赔偿甲方违约金人民币贰万元整。

10.蔬菜类质量要求：当日供应蔬菜为当日采摘的新鲜蔬菜。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定，蔬菜须提供农药残留合格证。

11.肉禽类质量要求：乙方应为具有屠宰资质的企业或与定点屠宰企业长期合作的单位或定点屠宰企业在徐州的一级代理商。供应的肉禽产品要求具有防疫部门检验印章。

12.乙方应具有食品安全检测设备或农药残留快速检测设备等相关设备。

13.货物的等级、质量必须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批（次）货品相关的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。确保检验检疫合格，方可供应。乙方必须严格遵守国家《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关法律法规，一经发现供应以下产品，除全部退货外，还有权解除合同，并扣除当月或上月全部货款，乙方承担由此造成的全部人身伤害和经济损失以及全部法律责任。

13.1 腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，对人体健康有害的。

13.2 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

13.3 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量、农药残留含量超过国家限定标准的。

13.4 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

13.5 未经检验检疫的肉类食品。

13.6 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。

13.7 超过保质期限的。

13.8 其它违法违规行为造成食品安全事件发生的。

13.9 由于乙方的原因致使合同不能正常履行的。

14. 食材容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。货物包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的危险。货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准，并应出示质量检测书及来源，有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二，不允许提供临期食品。

15. 每件包装必须按相关要求贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和日期。预包装产品标识信息齐全，符合国家产品外包装信息标识要求。

16. 乙方应承诺及时提供甲方需求品种，乙方可适当增加品种及相应报价作参考。该增加品种在甲方有采购需求时可列入采购范围。如出现甲方所需物品乙方无法提供或达不到甲方要求时，甲方有权委托第三方购买。

17. 面粉类、青菜类、豆制品类、鱼虾蟹类、冻品、肉类、蛋类、干货、腊味类、奶制品、饮料、水果、腌制类、面点、调味品、配料类等，甲方可根据自身需求，对种类进行调整、补充。

18. 供货及运输等要求

18.1 送货方式。甲方按需求制定物资采购计划，于前一日将次日食材采购计划通过书面订单、电话（需做好记录）、微信或其他方式通知乙方。若采购计划没有及时送达或出现错误时，乙方有义务主动提醒和通知甲方。乙方根据甲方每天提供的副食品采购计划， 及时组织物资筹措和加工，确保按规定的品种、数量、质量供应，如需要更换供应品种时，须经甲方同意。乙方送货时需提供注明货品名称、单位、数量、单价及总金额的商品送货清单交于甲方代表验收无误后签字确认，作为双方验收凭证。同时乙方每月或根据甲方要求提供采购的动、植物食品检验检疫报告。

18.2 交货时间地点。按甲方要求的时间地点及时送货（具体送达时间以甲方要求为准）。

18.3 每次送货的名称、品种（品牌、规格）、数量、质量技术要求等以甲方需求意见为准。甲方进行货物现场验收（质量、数量、分割情况等），并核定该批（次）物资单价和总额。乙方出具供货小票（明细），标注供货名称、品种（规格）、数量、重量、单价、总额等。

18.4 遇甲方有特殊情况时，需要提前配送或临时增加副食品种类和数量的，乙方应无条件配合，及时调整送货时间和送货数量、种类，如遇不可抗力因素导致货物不能按时送达，需第一时间与甲方食堂管理人员沟通解决。

18.5 在合同期内，乙方须保证连续稳定、充足可靠和及时供货，不得因货源、质量、不能开具发票、运输等原因导致中断供货或由此变更合同。禁止乙方擅自进行转包、分

包及第三方转帐支付。如乙方因上述原因导致合同不能正常履行并造成甲方损失，由乙方向甲方进行经济赔偿（如扣除当月或上月全部货款等），并且甲方有权解除合同。

18.6 所提供的物品运输由乙方负责，乙方应具有相对固定的车辆及运输人员，确保运输途中具备相应的冷藏、冷冻条件，食品送达时新鲜无变质。所有车辆进入甲方的管辖范围内，必须严格遵守甲方管理规定，所有车辆必须保证性能完好，不得带故障出车。整个配送过程科学合理，必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，运输车厢的内仓，包括地面、立面和顶面，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，运输工具应清洁卫生无污染，并且定期消毒，车厢内无异味，运输途中严防日晒、雨淋，注意保鲜通风散热，防止机械损伤。禁止使用“跑腿”、“货拉拉”、“外卖”等第三方公司进行送货。如乙方因上述原因导致合同不能正常履行给甲方造成损失，由乙方对甲方进行经济赔偿（如扣除当月货款等），情节严重的，甲方有权解除合同、申请仲裁或诉诸法律程序。

18.7 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～-7℃之间，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

18.8 送货车辆食品堆放要科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时向不得超过 30 分钟。

18.9 配送人员均需提供体检健康证明、无犯罪记录证明，如乙方拒绝提供以上证明，甲方有权解除合同，不承担任何违约责任。

19. 验收检验。甲方每天对乙方供应食材的品名、规格、数量、单价和质量进行现场验收，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货附一式三份盖章的送货清单，供甲方、乙方验货后签字确认，甲方执二份，乙方执一份，作为送、收货的凭证。

19.1 验收流程

19.1.1 做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。

19.1.2 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资质量，按明细单逐一验证，逐一抽查，逐一计数，逐一入库的程序完成验收。如发生疫情，按疫情防控有关要求实行不接触验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的，查验原件后，索取原件扫描件和复印件留存。

19.1.3 每批次每种货物均抽查验收，对数量在三十箱以上的抽查率为 10%，三十箱以下的抽查率为 15%。

19.1.4 验收人员应按招标文件规定的产品质量要求对货物质量进行抽查，比较合同相关条款，以确保货物质量和品种符合要求。如确定有差异，应即刻通知送货人员，乙方及时进行退、换、补。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，甲方验收人员应

和乙方送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

19.1.5 抽查发现物品安全质量问题的处理：

19.1.5.1 对危及人身安全的物品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，由此产生的一切损失及法律后果全部由乙方承担，并扣除当月或上月全部货款。

19.1.5.2 若乙方供应食材运输损坏率较高影响甲方正常使用，或原材料已验收入库，但在甲方使用的过程中发现配送商品不合格，甲方有权要求乙方及时退换，由此产生的一切费用及损失由乙方承担，并扣除当月或上月全部货款。

20. 退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由甲方单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成乙方以不影响物品供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给乙方，并扣除当月或上月全部货款。

21. 验收记录

对每次验收的物品均记录时间、地点、货物名称、规格、数量、单价、总价、验收情况等事项，由双方验收人员签名确认。

22. 验收条款

22.1 乙方所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

22.2 乙方所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批（次）的合格检验证明。

22.3 乙方所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

22.4 乙方必须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方承担。

22.5 乙方配送货物必须按时按量按质送到甲方指定地点并当面核实数量。验收完毕后，双方必须在货物收货清单（格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价 等内容）上签名确认，货物收货清单作为甲方支付货款的依据之一。

23. 服务要求。

乙方必须遵守以下规定，若违反以下条款，甲方扣除乙方当月或上月全部货款，并有权解除合同，乙方必须承担由此给甲方造成的一切损失和法律后果。

23.1 严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮业食品卫生管理办法》等法律、法规和标准的规定，增强单位法定代表人（或负责人）为卫生食品安全第一责任人的意识，对本单位的食品卫生负全面责任。

23.2 在质量保证期内产品实行“三保四包”（保质、保量、保时，包修、包换、包退、包损失）服务承诺。

23.3 **要求乙方指定一名专职的项目负责人为采购人服务**，安排固定专人及配送员

与食堂管理员对接，及时处理解决：下单、加单、提前、延后、质量不符合、缺斤短两、退换货等实际问题。项目负责人和配送人员必须态度端正，对工作负责，保证配送工作按时、保质、保量。如项目负责人和配送人员态度不端正，工作不上心，甲方认为项目负责人和配送人员不能胜任配送工作的，乙方必须无条件在甲方要求的时间内更换合适的项目负责人和配送人员，乙方承担由此造成的所有损失。如乙方不能在甲方要求的时限内响应并解决问题，甲方有权解除合同，至少扣除乙方一个月的全部货款，并且不承担任何责任。

23.4 配送人员应当持工作证、着工作服上岗，所有相关工作人员需向采购人登记备案，由甲方审核通过后方能上岗，更换人员需向甲方提交正式申请。未经甲方管理人员允许，不得擅自动用操作间任何物品，不得四处走动、拍照。遵守采购人各项规章制度，严禁车辆超速行驶、鸣笛等。配送人员必须服从甲方的管理，对检疫防疫、食品安全等方面秉持极端负责的工作态度，配合甲方做好餐饮工作。

23.5 甲方提出的少量常用副食品需求，乙方须做到 1 小时内送达；要做到全天临时加送（属特殊情况加单可据实结算），乙方必须按时送达甲方采购的物品。对特定（特制）食品的采购，甲方将详细需求提供给乙方，乙方根据成本、市场综合评价后向甲方提供不高于市场行情的报价，经双方核准后，乙方按甲方指定的数量、质量和地点、时限要求进行配送。

23.6 当日送达菜品非采购人原因而出现质量不达标、缺斤少两、配送错误等问题，由乙方负责 1 小时之内退、换、补货，包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。每月配送数量不足，第一次，扣除当月货款的 10%，第二次，扣除当月货款的 20%，第三次，扣除当月货款的 30%，超过四次，甲方有权解除合同，并扣除乙方两个月的全部货款。

23.7 供应的食品如有质量问题或造成食物中毒，经查实后确属供应商责任的，乙方承担全部责任，甲方有权解除合同，并扣除当月或上月全部货款。

23.8 乙方要严格按照甲方下单时指定的品名、规格和质量要求进行供货。验收时，双方须就规格等细节问题确认无误方可签字。

23.9 自觉接受甲方对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议， 认真履行本合同的各项义务，妥善处理各方意见，定期回访，把服务工作做好。

23.10 保证具备持续保障食品卫生安全的卫生设施和环境条件。

23.11 保证建立食品及其原料购进索证、检查验收，记录制度，建好食品购销台账。

23.12 严禁采购和使用无商标、无出厂日期、无厂名的产品，严禁采购和使用病死或者死因不明的禽畜及其制品。

23.13 不得出售腐变、过期等国家明令禁止生产经营的食品，坚决杜绝不合格食品原料和有毒有害物质进入甲方单位。

23.14 乙方须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否

可以达到相应的标准以及如何达到。

23.15 服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实，可行可靠，否则一切后果供应商自负。

23.16 供货未达到约定质量要求的，乙方须及时予以退货、换货。连续两次以上未达到质量要求、未及时退货、换货，或供货不及时，甲方有权对乙方进行口头警告或扣除结算款。供货质量和及时性屡次未达到要求并导致严重后果的，甲方有权随时解除合同，并扣除当月或上月全部货款。

23.17 乙方工作人员服务态度差，甲方可要求乙方责成工作人员及时改进服务态度，或调整更换工作人员。对于合同期内乙方及其工作人员服务态度极差并造成严重影响的，甲方有权随时解除合同，并扣除乙方当月或上月全部货款。

23.18 自觉接受甲方的监督，对存在的问题积极主动进行整改。

24. 从业人员管理要求

24.1 用工须符合国家《民法典》有关规定，由于劳务纠纷引发的各类责任均由乙方自行承担。如由此造成恶劣影响，甲方将扣除其当月或上月全部货款的 20%-100%作为违约金，并追究乙方的法律责任。

24.2 所有从业人员须符合工作岗位要求，持培训合格证、健康证上岗。

24.3 乙方负责处理所派员工的生病、事故、伤残、死亡以及一切劳务纠纷，甲方不承担任何相关责任。乙方应负责培训其员工严格按照操作规程及质量标准进行工作，意外产生的人身事故、经济赔偿、劳动争议等均由乙方承担。

25. 保密条款

乙方在履行合同期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，乙方必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报甲方备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知甲方并将其个人资料送甲方审批，审批合格者才能更换。

（二）技术要求（包括但不限于以下种类）

1. 采购包 1：蔬菜、水果

1.1 瓜果蔬菜必须是优质产品，产品质量符合国家标准，乙方必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度都在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

1.2 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、荠菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，要求菜体鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯叶、黄叶、病叶、泥土，无机械伤和病虫伤害，无烧心、黑心、焦边、腐烂等现象，无抽薹（薹菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，

无畸形花。

1.3 茄果类：各种番茄、辣椒、茄子等。属同一品种规格，要求果实整洁、颜色鲜亮、果形周正品相好，无疤点，成熟度适中，大小适中均匀。番茄花蒂不明显，无裂果无糠心现象。茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无机械伤，不带泥土、杂质。

1.4 瓜果类：苹果、香蕉、桔子、梨、桃子、西瓜、甜瓜、黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、笋瓜、毛节瓜等各种瓜果。要求干净整洁，成熟度适中，无糠心，形状、色泽一致，瓜条均匀，口感好，无苦味，无酸涩，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、机械伤，不带泥土、杂质。

1.5 根菜类：各种萝卜、胡萝卜等根菜属同一品种规格，要求皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味、不带泥沙、无机械伤、无糠心，不带茎叶和须根，无泥土、杂质。

1.6 薯芋类：各种红薯、马铃薯、芋头、姜等。属同一品种规格，要求色泽一致，新鲜、不带泥沙、杂质，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、霉点、芽点、烂芯、黑芯、畸形、异味、机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，表皮不变绿。

1.7 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、蒜苗类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根、去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味，无泥土、杂质。

1.8 豆类：扁豆、豆角、芸豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，要求形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类要籽粒饱满、均匀，无发芽，不带泥土、杂质。

1.9 水生菜类:水芹、莲藕、慈菇、马蹄等，属同一品种规格，要求肉质鲜嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无机械伤，干净整洁，不带泥土和杂质，不干瘪。

1.10 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，要求成熟度适中，菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

1.11 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗、萝卜苗等。属同一品种规格，要求芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

1.12 其它拟采购食品。

2.采购包 2：水产、肉制品

2.1 每批鲜肉、骨头应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，必须具有有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证（分割的猪肉每次送货时要有猪肉分割销售凭据），鲜肉确保每日新鲜无异味，并注明保鲜期。其他肉类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密有弹性，色泽均匀，不粘手，干净、新鲜、无异味。冷冻

禽类食品解冻后净重量要不少于92%以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产解冻后净重不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。所有冷冻食品均清晰列出产地、产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有QS标志，食品安全可追溯。

2.1.1 生猪肉：一级鲜度，执行标准号GB2707-2016（有地方部门检疫章），肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，指压后凹陷立即恢复，具有鲜猪肉正常气味。

2.1.2 排骨：一级鲜度，肉色鲜红自然，不滴血水，骨头断面上颜色自然带血丝，无酸腐异味，肉质柔软有弹性。

2.1.3 火腿肠：大品牌，特级，猪肉火腿肠，执行标准号GB/T20712-2006。

2.1.4 鲜牛肉、鲜羊肉：一级鲜度，执行标准号GB2707-2016，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉、鲜羊肉正常的气味。

2.1.5 白条鸡、鸭：新鲜光禽、全净膛的鸡。无死鸡、冻鸡，无注水、泡水现象；眼球饱满，皮肤有光泽，呈淡黄色；肉有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复；肚中无内脏和其它异物，具有正常鸡的味道，外表处理干净，微干或湿润。

2.1.6 水产类要求新鲜鱼虾类成活率100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹、畸形。去腑脏鱼，要求活鱼现杀，严禁杀死鱼，气味正常，无血外之污物，弹性好，无离刺现象。

2.1.7 鲤鱼、鲢鱼、草混子、鲫鱼、鲈鱼：新鲜、活鱼，眼睛光亮透明，眼珠凸出，鱼鳞光亮、整洁、紧贴鱼体，口腮紧闭、腮呈鲜红或紫红色，鱼体洁净、挺而不软弯度小、有弹性。

2.1.8 黄花鱼：鱼体色泽鲜亮，鱼肉紧实，身体无异味，鱼眼鲜亮有光泽。

2.1.9 大虾：冰鲜虾，虾体表面有光泽，触之有糙手感，躯体有伸屈力，肉质有弹性。

2.1.10 其它拟采购食品

3.采购包3：副食调料

3.1 副食调料的质量，其基本标准要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、运输、包装、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、总砷含量不得超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品，采购人有权拒绝接收。散装豆类应提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证。

3.1.1 酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫，细腻，挂壁现象好。质地均匀，无沉淀。氨基酸态氧含量不低于0.55g每百毫升。

3.1.2 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

3.1.3 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

3.1.4 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色香味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

3.1.5 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味、滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。

3.1.6 淀粉制品：具有各自固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

3.1.7 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，具有纯正的咸味。

3.1.8 蛋类：鲜鸡蛋，执行标准号 GB2749-2015，蛋壳清洁完整，灯光透视时整个蛋呈微红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。咸鸭蛋：蛋壳清洁完整，味道纯正，无异味。

3.1.9 面粉、淀粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉正常气味，无其他异味，无添加。

3.1.10 豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香，豆腐包装袋内不能有明显的浆水。

3.1.11 腐竹：为枝条或片叶状，质感易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他异味。

3.1.12 糖：糖分为红糖、白糖、冰糖、方糖等。

白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或 其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒， 无霉斑。

凡是白糖应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块,无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

红糖：晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味,无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

3.1.13 辛香料主要包括花椒、辣椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、草果、白芷、香叶、孜然等。辛香料呈干燥状，具有该种香料植物特有的色、香、味，没有不纯正的

气味和味道，无发霉味或其他异味，严禁以次充好，用类似植物替代。

3.15 大米：食堂配送的大米必须符合 GB/T 1354-2009 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，知名品牌东北大米，颗粒均匀饱满、表面光洁、有光泽、色泽正常白粒少、有天然清香。

3.16 花生米：感官指标要达到手感硬实，表面有光泽，无病虫害，无机械损伤，无腐烂，无异味，无杂质，含水量≤9%，黄曲霉毒素低于国家限量指标要求。质量标准符合 GB/T 1532-2008 国标要求，达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。

3.17 黄豆、绿豆、红豆：等级一级，颗粒饱满，色泽正常，无虫蛀、无霉变、无杂质，不完善粒含量≤1%。

3.18 花椒、八角：果肉厚，无霉变，无杂质，叶屑、枝梗等固有杂质≤3%，无异味，含水量≤9.5%，黄曲霉毒素低于国家限量指标要求。质量标准符合 GB/T 30391-2024 国标要求，达到农业部无公害食品标准，农药残留和微生物指标要符合国家标准。

3.19 香干、素鸡、豆泡、豆皮、干丝：新鲜，具有豆制品的清香味，外形完整，内部紧致，切片后不碎不散。产品符合国家食品行业相关标准，供货时提供当批次质检报告。

3.20 食用油：食用油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，知名品牌非转基因油类，油品清亮、无杂质、无沉淀物、常温不凝固。

3.21 其他拟采购食品。

4.执行标准

4.1 肉类标准及肉类检测标准：

4.1.1 符合国家现行相关标准。

4.1.2 承诺交货时须主动提供肉类货物票证要求。

4.1.3 货物类别产品票证名称验收索证要求。

4.1.4 猪、牛羊肉类、家禽类

4.1.4.1《出入境动物产品检疫合格证》由政府动植物检疫部门出具， 用于跨区销售检查。

4.1.4.2《产品合格证》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。

4.1.4.3《动物防疫合格证》当批次有效，原件备查。

4.2 肉制品

4.2.1《食品生产许可证》交货时提交所供应冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》。

4.2.2《卫生检疫报告》由政府疾控部门或卫生检验部门出具（交货期前 1 个月有效）。

4.2.3《产品合格证》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明， 随车同行。

4.3 水产品贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明。

4.4 蔬果类执行标准：符合国家现行相关标准。

4.5 米面类执行标准

4.5.1 符合国家现行相关标准。

4.5.2 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求碎米总量≤17% （国家标准：≤35%），小碎米总量≤2% （国家标准：≤2.5%），不完善米≤3.5% （国家标准：≤4.0%），黄米粒按国家标准执行。

4.6 油类执行标准：色拉油、花生油、大豆油、葵花籽油、调和油等应符合国家现行相关标准。

4.7 油类质量标准：符合国家现行相关标准。

九、合同文件的组成

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

（一）徐州市云龙区人民法院食材供应及配送服务项目招标文件(项目编号：JSZC-320303-ZJZB-G2026-0127)以及相关的澄清、补充文件等；

（二）乙方的投标文件及其澄清、补充说明文件等；

（三）中标通知书。

甲方（盖章）：

法人代表或授权代理人（签字或盖章）：

地址：徐州市云龙区三环东路 66 号

电话：0516-67667292

日期：2026 年 10 月 28 日

乙方（盖章）：

法人代表或授权代理人（签字）：

地址：

电话：13776799474

日期：2026年 10月 28日

开户银行：

银行账号：