食堂原材料（冻品、水产类）采购项目合同书

甲方：江南大学附属医院

乙方：无锡锦格商贸有限公司

甲乙双方本着公正、诚信、互惠互利、友好合作的原则，根据《中华人民共和国民法典》及相关法律规定，就由乙方负责向甲方提供供货服务事宜，为保证双方的权益，特订立本合同。

第一条、合同金额、期限

1.本项目折扣率：78 %。

2.服务期限 1 年，自 2026 年 11 月 21 日起至 2027 年 11 月 20 日止。

第二条、运输及到货地点

由乙方负责办理运输及装卸，直接送至甲方指定地点，所有费用由乙方承担。

1.服务地点一：江南大学附属医院（南院区）（地址：无锡市和风路 1000 号）。

2.服务地点二：江南大学附属医院（北院区）（地址：无锡市惠河路 200 号）。

第三条、商品价格及费用结算

1.费用结算：定价*78%（1-优惠率 22%）*实际数量。

2.费用结算总额，按实际供货数量结算费用，不得超过本标段预算。

3.执行折扣率：78%（1-优惠率 22%）。

4.定价依据：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，如遇该网站上没有该食品，则依次按无锡市天惠/朝阳商城官网的价格，如遇该官网上没有该食品，则依次按大润发/沃尔玛/麦德龙等大型超市挂牌价，如遇以上官网均没有该类食品，则经采购方确认后，原则上按寻找到的其他市场价格。

江南大学附属医院-H2026043

5.定价周期：双方签订合同后，双方开始正常采购供货，每三个月作为一个定价周期，定价时间为每个周期最后一个月的 27、28 日。周期期满后的双方以书面形式完成价格确认，并作为双方结算依据。

第四条、付款方式

双方于次月月初进行账款核对，经确认无误，由乙方开具供货正规发票，甲方收到发票后将账款通过银行转账方式支付给乙方。

第五条、验收标准

乙方提供的货物必须符合我国最新颁布的与之相关的技术规范与标准，同时必须满足采购文件中所列全部规格、质量要求和乙方承诺的其他指标。

第六条、配送商品质量、数量、送货、验收及补送

1.配送商品质量：按采购文件要求及国家有关规定要求的质量配送。

2.数量：以双方验货确认数量为准。

3.送货及验收：甲方每天下午 4 点前以微信或邮件等书面方式直接通知乙方次日的订单，内容包括名称、种类、规格、数量、订单联系人等具体要求。乙方应根据甲方送货通知的要求，于每天早上 7 点前送到指定地点，双方现场验收，配送的货物需按照甲方要求，进行简单的整理并上架。

4.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 2 小时之内将所需物资配送到位。双方现场对食材的数量、品质进行验收登记。

5.送货人员必须持《健康证》上岗。

第七条、有关说明

1.乙方须具有长期供货能力，不得将本项目分包、转包，一旦发现则甲方有权随时终止合同。

2.乙方严禁提供以下食品：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

江南大学附属医院-H2026043

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）其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

3. 乙方负责绞肉工具或宰杀工具的维护保养和安全管理，因绞肉机或宰杀工具运输，储存，使用，维保过程中导致合同双方及其他人员受到人身，财产损失的，由乙方承担全部责任。

4. 由于甲方的特殊性，可能会出现临时性的送货现象，乙方不得以任何理由拒绝送货，一旦影响到甲方的正常运转，乙方应承担相应的经济赔偿。若遇某商品缺货，需更换品种，须经甲方同意方可更换。

5. 如遇政策性采购任务，双方无条件按政策执行。

第八条、履约保证及违约责任

1. 为保证合同的有效履行，乙方自正式供货起一个月内向甲方缴纳履约保证金拾万元整，未发生违约情况，合同到期后且乙方无违约情形时，甲方于一个月内全额退还履约保证金，保证金不计利息，仅返还本金。本合同项下产生违约金、赔偿金的，甲方有权直接在应付款或保证金中扣除。

2. 乙方可按甲方要求提供加盖公章的营业执照、卫生许可证、检疫证、商品质量检验报告、授权书等一切商品经营所需证件的复印件。

3. 若发现有假冒伪劣商品、以次充好产品或替代商品，乙方将承担赔偿或其他法律责任。因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由乙方承担经济赔偿责任以及相关的法律责任，同时甲方有权单方立即终止合同。

4. 如乙方因违反合同及招标文件约定，甲方有权要求乙方及时整改，如乙方仍不能达到甲方要求，甲方有权终止合同。

5. 任何一方要终止合同都应提前 1 个月通知对方并协商，如未按规定终止合同的，违约方应承担全部违约责任。

6. 甲方将不定期地组织专人对乙方所供货物的质量报送质检部门抽检，若发现货物质量检测结果与采购文件或投标响应文件质量标准不符，甲方有权没收履约保证金或解除合同等。

7. 乙方不得延迟送货，每发生一次，甲方可以从货款或履约保证金中扣除该批货值的 2%作为违约金。乙方延迟送货，导致甲方员工的就餐时间延迟超过 30 分钟的，甲方有权从第三方进行采购或采取

其他替代措施，因此给甲方造成损失的，甲方有权要求乙方赔偿，同时甲方有权解除本合同。乙方取得甲方同意的延迟送货除外。

8. 其他违约责任：

乙方如出现以下情况，除赔偿损失立即整改外，甲方将根据具体情况在乙方履约保证金中扣除 500 元至 2000 元的违约金，同时，乙方应及时补足履约保证金。

①乙方向甲方提供不满足质量标准的货物；

②乙方向甲方提供劣质货物，不能及时退货或者换货；

③不经双方协商，乙方擅自改变品种的质量和数量。

第九条、合同生效及其他

1. 本合同经双方代表签字加盖公章后生效。

2. 合同一式肆份，甲方叁份，乙方壹份，具有同等法律效力。

3. 本合同未尽事宜，双方协商解决，发生纠纷时如双方协商不成由甲方所在地人民法院裁决。违约方承担守约方因此产生的律师费、诉讼费、鉴定费、保全费、保全担保费、差旅费等合理支出。

第十条、附件：

附件 1 食堂原材料供货单位月度配送工作考核表

附件 2 货物一览表

甲方签章：江南大学附属医院　　乙方签章：无锡锦格商贸有限公司

法人（授权）代表：　　法人（授权）代表：

年　月　日　　年　月　日

2026年11月25日

江南大学附属医院 20260043

附件 1

江南大学附属医院

食堂原材料供货单位月度配送工作考核表

供货单位：　　考核月份：　　年　　月

货物类别：

考核人：

序号	考核内容	考核要素和评估内容	分值	得分	考核标准	扣分备注
1	运输工具	送货均使用专用（冷藏）车。（肉、冻品、水产类 5-10 月需开启冷藏设备，其余时间视气温情况而定。）	10 分		未用专用（冷藏）车或该开启冷藏设备而未开启冷藏设备发现一次扣 2 分，扣完为止。	
2	准时送货	送货准时，所需食材按时送达。	5 分		非不可抗拒情况下延误一次扣 1 分，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分。	
3	应急响应	院方当天有紧急货品配送， 2 小时内要求送达指定地点。当遇到市场上无相同货品，无法采购时，与院方及时沟通换货，确保准时送到。	5 分		响应时间超过 0.5 小时，每次扣 1 分，扣完为止。	
4	服务态度	工作人员工作认真，配送人员持健康证上岗，服务热情周到、运送及搬运文明。	5 分		配送人员野蛮运装或无理由与我院人员争执，每次扣 2 分，扣完为止。发现未持证人员送货不得分。	
5	单据票据	送货单、结算清单项目齐全，机器打印清晰。送货单必须有公司专用章。	5 分		有一次不符合标准扣 1 分，扣完为止。打印不清晰不得分。	
6	足斤足两	食材无短斤缺两现象。	5 分		每发生一次扣 1 分，扣完为止。	
7	保证质量	保证食材质量：新鲜度、根据货品要求送货。按照食堂下单人员通知的品种送货，无擅自更换商品或品牌现象。	20 分		发现不合格商品每次每样扣 2 分，扣完为止。发现假冒商品或过期食品不得分。	
8	检测资料	一次不漏地向院方提供有关食材的检测资料、索证资料。	10 分		少提供一次扣 2 分，遗忘而后补一次扣 1 分，扣完为止。	
9	结算精准	结算价格以合同定价规定为准，不得擅自改价。	5 分		根据实际情况自行打分。	
10	安全清洁	运输工具、贮物筐箱、外包装等保持清洁卫生。	10 分		抽查到不符合要求的每次扣 1 分，以此类推，扣完为止。	
11	及时整改	对后勤保障科、膳食科、膳食管理委员、食堂库房工作人员提出的合理意见虚心接受，对运作过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改。	20 分		每次整改效果不明显扣 5 分，未见整改效果时不得分。	
总分			100 分		得分：90 分（含）以上，按正常结算价格结算； 得分：85-89 分，结算总价下降 1%； 得分：80-84 分，结算总价下降 2%； 得分：80 分（不含）时，结算总价下降 5%。	
备注		1.本考核必须公平公正公开，扣分有明确依据，双方确认。 2.本考核由院方参与下单、验收的人员（食堂负责人、采购员、库管员）每个月考核一次，必须在结账				

江南大学附属医院-HR2023

	前完成，由食堂负责人签字确认。 3.本考核低于 80 分（不含）三次，院方有权单方解除合同。	
膳食科负责人签字：	后勤保障科负责人签字：	供货单位负责人签字：

附件 2　货物一览表

水产类（包含但不限于）				
序号	物资名称	计量单位	规格	要求
1	鳊鱼	斤	1 斤/条左右	活、按要求加工
2	草鱼	斤	5 斤/条左右	活、按要求加工
3	鲫鱼	斤	6 两/条左右	活、按要求加工
4	花鲢	斤	5 斤/条左右	活、按要求加工
5	鲈鱼	斤	8 两-1 斤/条	活、按要求加工
6	桂鱼	斤	1.5-2 斤/条	活、按要求加工
7	白鱼	斤	9 两-1 斤/条	活、按要求加工
8	黑鱼	斤	9 两-1 斤/条	活、按要求加工
9	翁公鱼	斤	0.3-0.4 斤/条左右	活、按要求加工
10	银鱼	斤	5cm/条左右	新鲜无异味
11	黄鳝	斤	2.5 两/条左右	活、按要求加工
12	牛蛙	斤	0.5 斤/只左右	活、按要求加工
13	甲鱼	斤	1 斤/只左右	活、按要求加工
14	带鱼	斤	0.5-0.6 斤/条	冰鲜、无冰块、无异味
15	小黄鱼	斤	2 两/条左右	冰鲜、无冰块、无异味
16	小鲳鱼	斤	1.5 两/条左右	冰鲜、无冰块、无异味
17	基围虾	斤	30-40 只/斤	新鲜无异味
18	鱼圆	斤	12-15 个/斤	新鲜无异味
19	贡丸	斤	10-15 个/斤	新鲜无异味
20	花甲（蛤）	斤	22-28 个/斤	新鲜无异味、无沙
21	花鲢鱼头	斤	2 斤左右	新鲜无异味
22	螺蛳	斤	30 个/斤左右	新鲜无异味
23	蚌肉	斤	1 个/斤左右	新鲜无异味
24	豆腐（龙头）鱼	斤	20 个/斤左右	新鲜无异味

江南大学附属医院 JF2026043

25	蛏子	斤	25 个/斤左右	新鲜无异味、无沙
26	台湾虾	斤	20 只/斤左右	新鲜无异味
27	梭子蟹	斤	0.3-0.4 斤/只	新鲜无异味
28	多宝鱼	斤	1.1 斤/条左右	新鲜无异味
29	河鳗	斤	1.2 斤/条左右	活、按要求加工
30	激浪鱼	斤	0.5 斤/条左右	活、按要求加工
31	鲳鱼	斤	1.5-2 斤/条左右	活、按要求加工
32	鱿鱼	斤	1 斤/条左右	冰鲜、无冰块、无异味
33	白虾	斤	标准级	新鲜无异味
34	河虾	斤	标准级	新鲜无异味
35	鲜牛楠肉	斤	标准级	新鲜无异味、无注水
36	鲜牛腱子	斤	标准级	新鲜无异味、无注水
37	片羊肉	斤	标准级	新鲜无异味

冻品类（包含但不限于）

	物资名称	计量单位	规格
1	海蜇	斤	500g
2	浆好掌中宝	斤	500g
3	鸭边腿	箱	17 斤/箱
4	鸡架	箱	7kg
5	鸡边腿	箱	14 斤/箱
6	琵琶腿	箱	20 斤/箱
7	鸡大胸	斤	称重
8	鸡翅根	箱	20 斤/箱
9	半边鸭	箱	16 斤/箱
10	咸鸭腿	斤	称重
11	鸡全翅	箱	20 斤/箱
12	腊鸡腿	箱	9 斤/箱
13	冻杂菜丁	箱	20 斤/箱
14	冻玉米棒	箱	（B 级）40 根
15	长鸡爪	箱	18 斤/箱
16	凤爪	箱	18 斤/箱
17	青虾仁	包	5 斤/包
18	鸡胸肉切片	袋	2 斤/袋

浙南大学附属医院HT2026043

19	黑椒牛排	袋	2 斤/袋
20	香肠	斤	散称
21	牛仔骨	包	400g
22	牛肋骨	包	2 斤
23	翅中	箱	20 斤/箱
24	黄焖鸡块	箱	20 斤/箱
25	鳕鱼排	箱	310g*20 盒
26	肥牛卷	斤	称重
27	蒜香排骨	包	500g
28	鸡柳	箱	10kg
29	浆好大虾仁	斤	称重
30	鲜贝	斤	称重
31	牛百叶	斤	称重
32	鸡米花	箱	10kg
33	牛腩煲	碗	500g
34	小麻团	箱	260g*20 包
35	鸡排	箱	1kg*10 包
36	浆好牛肉片	斤	称重
37	咸猪手	包	2 斤
38	鸡胸肉切丁	袋	2 斤/袋
39	三鲜鸡丁	斤	散称
40	水发蹄筋	斤	散称
41	汤圆	箱	500g*20 包
42	大油条	箱	1.2kg*6 包
43	香脆小油条	箱	450g*12 袋
44	水饺	箱	500g*20 包
45	袋装玉米棒	包	4 根/包
46	熟鹅掌	斤	散称
47	速冻荠菜	包	5 斤/包
48	冻玉米粒	箱	20 斤/箱
49	冻芋头	箱	60 斤/箱
50	冻毛豆籽	箱	20 斤/箱
51	小馄饨	包	270g/包
52	熟牛肉	斤	散称

江南大学附属医院-H2026043

53	熟羊糕	斤	散称
54	爆鱼	斤	散称
55	卤鸭肫	斤	散称
56	小圆子	包	250g
57	蟹粉	斤	散称
58	掌中宝	斤	散称
59	熟鸭掌	斤	散称
60	熟猪口条	斤	散称
61	卤鸡爪	斤	散称
62	鸦片鱼段	斤	500g
63	大虾球	盒	500g
64	猪排	片	80g
65	浆好牛柳	斤	500g
66	烤鸭（熟）	斤	500g
67	雪花排条（鸡柳条）	箱	9kg
68	鸡肫（熟）	斤	500g
69	老鸭	斤	500g
70	盐水鸡	斤	500g
71	白条鸭	箱	2 斤/只*10 只
72	火山石肉肠	包	70g*50 根
73	咸鸡	斤	500g
74	鸭舌	斤	500g
75	麻鸭	斤	500g
76	无骨凤爪（熟）	斤	500g
77	爆鱼（熟）	斤	500g
78	红枣（熟）	斤	500g
79	南瓜（熟）	斤	500g
80	香干马兰（熟）	斤	500g
81	凉拌黄瓜	斤	500g
82	凉拌藕片	斤	500g

江南大学附属医院-H2026043