采购合同（服务）

项目名称：南通市崇川区城东街道办事处街道机关及人民路（社区）食堂统一配送服务

项目编号：JSZC-320613-ZRJS-G2026-0027

甲方：（买方）南通市崇川区城东街道办事处

乙方：（卖方）南通月日源食品有限公司

甲、乙双方根据南通市崇川区城东街道办事处街道机关及人民路（社区）食堂统一配送服务公开招标的结果，签署本合同。

一、供货产品质量要求

供应商所供食材、食品的卫生、质量、包装及储存运输等必须符合《中华人民共和国食品安全法》（2021 年修订）、《江苏省食品安全条例》（2024 年修订）及国家、行业现行有效标准要求；投标人提供的产品须符合国家标准（GB），食用农产品须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》（2022 年修订）、农业行业标准（NY）及其他相应标准，同时满足甲方对产品的其他质量要求并确保食品安全；若国家或行业出台新标准，自新标准实施之日起按最新标准执行。

乙方须严格按照订购要求提供符合上述标准的合格产品，并按采购人要求随时提供同批次产品检验报告（型式检验报告每年至少 1 次，出厂检验报告每批次 1 次），具体要求如下：

1. 肉类

质量标准：使用冷鲜肉，符合 GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》要求，主要产品包括大排肉、带皮软前段（前夹心）、带皮软白条后段（后夹心）、带皮五花肉、纯精肉、肉丝、肉片、有颈前排、扇骨、猪蹄、猪肝等。

资质凭证：须提供同批次《动物检疫合格证明（产品）》及《肉品品质检验合格证》（符合《动物检疫管理办法》2022 年修订版要求）。

运输要求：配送工具须符合食品卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。

感官要求：肌肉色泽清淡、红色均匀，脂肪洁白，外表微干或微湿润，具有鲜肉正常气味；无变质肉、无注水肉、无老母猪肉、无老公猪肉、无病死猪肉。

生产认证：产品须具备 SC 食品生产许可证编号及标识（2015 年起“QS”标识已由“SC”替代，下同）。

2. 鲜、冻禽类产品

质量标准：符合 GB16869-2005《鲜、冻禽产品》食品安全国家标准。

资质凭证：须提供同批次产品合格证明文件；动物产品须提供《动物检疫合格证明（产品）》（符合《动物检疫管理办法》2022 年修订版要求）。

采购与感官要求：

鲜禽类产品需为活禽现宰杀，禽肉健康、新鲜、无变质、无注水肉；色泽正常，肌肉有弹性，无异味。冻禽类产品按冻品标准执行。

生产认证：须具备 SC 食品生产许可证编号及标识，并定期（每季度至少 1 次）提供同批次产品检验检测合格证明。

3. 豆制品及面筋制品

质量标准：豆制品符合 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》，面筋制品符合 GB 2711-2014《食品安全国家标准 谷物加工品》（原 GB 2711-2014 已更新），安全健康指标均需符合国家规定。

生产认证：须具备 SC 食品生产许可证编号及标识；包装上须清晰标注 SC 标识、生产许可证号、生产日期、保质期等信息。

感官与时效要求：产品具有一定光泽，结构不松散，无异味、无变质；须为临近生产日期（距配送日不超过 7 天）；冷冻面筋或豆制品自生产日期起储存不超过 3 天，不得配送超期产品。

4. 鲜、冻动物性水产品及相关制品

质量标准：

鲜、冻动物性水产品：符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》；

水产调味品：符合 GB 10133-2014《食品安全国家标准 水产调味品》；

腌制生食动物性水产品：符合 GB 10136-2014《食品安全国家标准 腌制生食动物性水产品》；

藻类及其制品：符合 GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》。

感官要求：

鲜活水产品：有自然光泽，鳞片完整不易脱落，粘液透明无异味，肌肉组织致密有弹性，鳃丝清晰（色鲜红或暗红），眼球饱满、角膜透明或稍有浑浊；

冻品：解冻后无化冻出水异常、无异味、无变质，感官性状、安全性、稳定性均符合对应标准。

特殊要求：鱼类产品须按采购人要求在配送现场完成宰杀及改刀，过程符合食品卫生要求。

5. 蔬菜

质量标准：符合《中华人民共和国农产品质量安全法》（2022 年修订）及对应蔬菜类产品国家/行业标准，农药残留不得超标。

资质凭证：须提供同批次农药残留检测报告及食用农产品合格证（符合《食用农产品合格证管理办法》要求）。

感官与处理要求：新鲜、无腐烂变质，叶梗光滑幼嫩、不干瘪凋萎，无过多黄叶、无明显浸水现象；须去除根须、不含泥土；无虫蛀、无机械损伤。

损耗与合格率：一般蔬菜损耗率≤3%，根茎类蔬菜（如大白菜、

萝卜等）损耗率≤5%；每月产品综合合格率≥96%，不合格产品须在 24 小时内无条件退换货。

6. 蛋及蛋制品

质量标准：符合 GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》。

感官与安全要求：蛋壳无裂纹、色泽鲜明（无粘壳现象），表面清洁；若声称“绿色”“有机”“无公害”，须符合对应绿色食品、有机农产品、无公害农产品标准。

生产认证：蛋制品须具备 SC 食品生产许可证编号及标识。

7. 水果

质量标准：符合《中华人民共和国农产品质量安全法》（2022 年修订）及对应水果类产品国家 / 行业标准。

感官要求：果实完整、新鲜，成熟度适中，口味正常；无腐烂变质、无霉变、无虫蛀、无机械损伤。

资质凭证：须提供 食用农产品合格证（批量采购时需补充同批次农残检测报告）。

8. 食用油

品类与标准：仅限 非转基因大豆油（不得为调和油），符合 GB/T 1535-2017《大豆油》一级标准，且不含任何食品添加剂。

包装与标识：采用食品级一次性密封包装，包装上须清晰标注 SC 食品生产许可证编号及标识、生产日期、净含量、保质期等信息。

时效与感官要求：生产日期距配送日不超过 3 个月；色泽完全透明，无异味、无沉淀。

9. 调味品（糖、酱油、鸡精、味精等）

质量标准：符合对应食品安全国家标准，例如：

酱油：GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》；

鸡精：GB/T 20903-2007《调味品 鸡精》；

味精：GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》；

糖：GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》。

生产认证：须具备 SC 食品生产许可证编号及标识。

时效要求：生产日期距配送日不超过 3 个月。

10. 干货制品

质量标准：符合对应干货类产品国家 / 行业标准，无腐烂变质、无重新加工（如漂白、染色）现象。

感官要求：品质良好，无异味、无杂质、无霉变，水分含量符合对应产品标准（如木耳符合 GB/T 6192-2021《黑木耳》）。

生产认证：须具备 SC 食品生产许可证编号及标识；若声称“绿色”“有机”“无公害”，须符合对应标准。

11. 大米

质量标准：符合 GB/T 1354-2018《大米》一级粳米标准及 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》，不含任何食品添加剂。

关键指标（严于国家标准）：

指标名称	采购人要求	国家标准（GB/T 1354-2018）
碎米总量	≤17%	≤35%
小碎米总量	≤2%	≤2.5%
不完善粒	≤3.5%	≤4.0%
黄米粒	符合 GB 2715-2021 要求	符合 GB 2715-2021 要求

包装与标识：采用食品级一次性密封包装，封口处须贴有产品合格证，包装上清晰标注 SC 食品生产许可证编号及标识、生产日期、净含量、保质期等信息。

计量要求：袋装净含量偏差符合《定量包装商品计量监督管理办法》，即允许偏差≤0.3%。

12. 牛奶（含乳饮品）

质量标准：符合对应乳制品食品安全国家标准，例如：

灭菌乳：GB 25190-2022《食品安全国家标准 灭菌乳》；

调制乳：GB 25191-2022《食品安全国家标准 调制乳》；

生乳原料：GB 19301-2021《食品安全国家标准 生乳》。

酸奶：GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》。

体系认证：生产企业须通过 ISO 9001:2015 质量管理体系认证及 GB 12693-2023《食品安全国家标准 乳制品生产企业良好生产规范》要求的 HACCP 体系认证。

时效要求：牛奶（含乳饮品）配送须严格遵循“非临期、高新鲜度”原则，送货当日产品剩余质保期不得少于产品总质保期的 1/2，严禁提供任何临期产品。其中，特殊短保质期产品（总质保期≤3 个月的品类）需提前 3 个工作日向采购人提交书面说明（含产品名称、总质保期、预计送货时剩余质保期等信息），经采购人书面确认后，方可按要求配送；未提前告知或未获确认的特殊短保质期产品，一律按临期产品处理，采购人有权拒收。

二、包装运输、货物交付、检验验收

1. 包装运输

1.1 对于定型包装食品要求所有产品为原厂原包装，需标识清楚、齐全，需标识有名称、规格、净含量、成分及配料表、生产厂家、生产日期、保质期限、生产许可证号、产品标准代码、贮藏条件、生产地址、联系方式等。

1.2 供应商提供的全部货物，均应进行合理的外包装和装箱等，此包装方式应当足以保护所装货物不会在运输过程中损坏，并符合防潮、防震和防粗暴装卸，确保货物安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物损坏和灭失均由供应商承担。

1.3 运输费和外包装费用均由供应商承担。

1.4 肉类、冻品类及生鲜类等需加冰保鲜运送并保证食品的新鲜度。

1.5 牛奶：产品质量必须符合行业标准要求，包装完整，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证或不合格产品进入。

2. 货物交付

2.1 乙方需最迟在要求送货日期的前一天晚 17 时前反馈可供货情况，如无任何反馈则视为可完全满足供货要求。特殊需要或临时增加部分，需 2 个小时内配送到位(特殊情况根据甲方指定时间送货上门，零星增补及零星采购的根据甲方要求及时保质保量送货到位)。

2.2 乙方应按甲方要求，将两个食堂采购的全部食材，每天早上 7 点半之前，一次性统一送至街道机关食堂指定地点接受检验。检验无误后，将社区食堂所需食材送至社区食堂指定地点。乙方应在交货时向甲方提供《送货单》，甲方验货和监秤人员在《送货单》上签字后，甲乙双方各执一份作为结算凭证。

2.3 如乙方未能及时送货，甲方有权进行市场应急采购，超出的成本由乙方承担。

2.4 如甲方未能及时提供采购单，需应急采购的食品，食品价格根据市场零售价来算。

2.5 如甲方有特殊需求的食品(如:正五花肉需去大排肉、挑骨去尾等要求的)按照发改委网站公布五花肉最高价来算折扣率或市场询价的平均价来算折扣率。

3. 检验验收

3.1 乙方将货物运至指定地点后，应及时通知甲方收货。收货时，甲方发现货物包装有破损、货物有明显毁坏或数量、品种、品质等与双方约定有差异的，有权拒绝收货。

3.2 甲方收货后，对于原厂定型包装的商品在使用前或打开包装后发现质量有问题的，乙方必须无条件接受退换货，并在两天内补齐，发生的损失由供应商承担。

3.3 对于储存时间较长或临近保质期的货物，甲方有权要求退货或换货。

3.4 若乙方所送货物质量未满足质量标准或未满足质量承诺，采购人有权退货，并且甲方有权决定是否需要供应商补送货。因质量原因产生的补送货不算在临时送货之中。如甲方紧急临时性补货，乙方每月提供两次免费送货服务。

三、服务要求

1. 甲方有权根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法规、规章对乙方食品质量、卫生、服务、价格、加工场所以及进货渠道等方面进行全面监督，并有权要求供应商提供所有采购原材料供应商的营业执照、卫生许可证、原料的检验报告（检验报告期限不得超过一年）、工作人员健康证（期限一年）等。

2. 甲方有权要求乙方对所配送的物品提供检验报告。

3. 乙方须保证所有供货必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法规、规章对食品质量、进口冷链食品、卫生所提出的行业规范要求，保证供货环节符合相关行业管理要求，发现乙方有违反上述规定的，甲方可单方提出中止供货。

4. 乙方须保证具有食品生产经营许可证及符合市场监管的其他要求。

5. 乙方须保证提供原厂正牌合格产品，所供的食品质量符合国家标准。如发现并证实供应商提供的食品存在质量问题，全部退货，造成的损失自行承担。

6. 乙方须按照要求、规定的时间及时将货物送到甲方指定地点。

7. 乙方提供免费送货，但同一天内不超过两次（不含退换货）。

8. 甲方常规采购的食品，乙方如有临时短缺，需提前 2 个工作日通知甲方，并应提供 2 种以上可替代的食品。

9. 乙方有保守甲方商业秘密的义务，且该义务不限于服务期间，本协议终止后永久有效。

四、有关说明

1. 供应食堂所需辅料的价格不得高于同期南通市农副产品批发市场同类品种平均价格并对应投标折扣率，如实保证相应的下浮比例，不得弄虚作假。

1.1 供应的蔬菜、鲜猪肉、鸡蛋、粳米、面粉等以南通市发展改革委员会网站（http://fgw.nantong.gov.cn/）公布的“市场价格”栏“主副食品价格”的南通市区部分市场主副食品价格的月度平均价作为基础价，在此基础上下浮。

1.2 南通市发展改革委员会网站未公布的食材价格，以街道组织询价小组按照所采购类别不定期到菜市场(新桥、端平桥、虹桥、段家坝)或大型超市（大润发、盒马生鲜、麦德龙）进行询价后确定基础价，作为补充依据。

2. 本项目结算价：结算价=基础价*中标折扣*供货数量。折扣按乙方的投标折扣报价计算确定，在合同期内不可变动。所有供货商品每周核价一次，先配送后核价（采购人每周核价为送货当周的上周四发改委网站的平均价（基础价）作为当期核算依据）。

3. 乙方不得将中标项目分包或者转让给其他主体实施。

4. 年供货周期：最长不超过三年。

5. 年采购量：约 116 万元/年，每天午餐食材供应配送服务。

6. 送货时间及地点：每天早上 7 点半送到采购人指定食堂位置。

7. 午餐用餐人数：街道约 120 人，社区约 100 人。

8. 乙方必须保证满足“投标主体、合同主体、送货主体与货款结算主体”四个一致的要求，不得违背。

五、其它要求

1. 获得准入资格的供应商成为街道食堂大宗物资入围供应商。如存在几家供应商抱团恶意抬高价格的，或各供应商间相互串标的，发现一次查实后直接取消当事供应商送菜资格，解除当事供货商的供货合同。

2. 乙方在配送大宗物资时，必须满足合同约定（质量标准、要求，具体以实际需求为准），并经过街道验收，街道实行动态管理，凡发

现配送原材料出现质量问题、过期、违约等情况，街道有权解除合同；入围供应商应无条件接受街道、市场监督、卫生监督所等部门的管理、指导、监督、考核。

3. 乙方所聘服务人员与街道不存在雇佣等劳动关系；乙方应培训好服务从业人员，服务人员应具有良好的从业道德。供应商所用服务人员的岗位职责、操作规范、人身安全、医疗、工资、各项保险、内部管理、各类纠纷等各项事宜及所涉及经费均由供应商自行负责，街道概不负责。

4. 如果发生服务人员在配送过程中发生交通伤害事故、失窃事件或其他财产损失和人身伤害，街道不承担任何经济和法律责任。

5. 乙方需严格执行《食品安全法》《动物检验法》等相关法律规定。

6. 货款按月结算。供应商每次申请支付货款前，必须向采购单位开具正规发票，发票需能在国家税务总局全国增值税发票查验平台查验通过。

7. 考核办法：

《南通市崇川区城东街道办事处食堂食材统一配送服务考核办法》

一、总则

考核目的：为规范街道机关及人民路（社区）食堂食材配送服务管理，保障食材质量安全与供应及时性，提升服务整体水平，依据本项目招标文件及采购合同相关约定，制定本办法。

适用范围：本办法适用于为本项目提供食材配送服务的中标供应商。

考核主体：由城东街道办事处组建考核小组，成员包括食堂管理人员、纪检监察人员、财务人员及社区代表，负责考核组织实施。

考核周期：采取“月度考核+季度综合评定+年度总评”模式：

月度考核：每月末次工作日完成，聚焦当月服务履约情况；

季度综合评定：每季度最后一个月结合该季度 3 次月度考核结果开展；

年度总评：次年 1 月上旬完成，综合全年月度/季度考核结果。

考核方式：通过现场查验、食材抽检、资料核查、食堂人员满意度调查、随机回访等方式开展，所有考核结果需留存书面 / 影像记录。

二、考核内容及评分标准（总分 100 分）

考核维度	考核指标	分值	考核标准（扣分 / 得分规则）
食材质量（40 分）	质量标准符合率	20	1. 食材质量符合招标文件约定的国家标准/行业标准，得满分； 2. 每发现 1 类食材（肉类/蔬菜/米面油等）不符合质量要求（如猪肉无检疫证明、蔬菜农残超标、大米碎米率超标等），扣 5 分，扣完为止； 3. 发现假冒伪劣、以次充好食材，本项直接得 0 分。
	检验报告提供合规性	10	1. 按要求提供同批次型式检验报告（每年至少 1 次）、出厂检验报告（每批次 1 次），得满分； 2. 每缺 1 份检验报告/检疫证明，扣 2 分； 3. 提供虚假检验报告，本项直接得 0 分。
	新鲜度与保质期合规性	10	1. 食材新鲜无变质、保质期符合要求，得满分； 2. 发现过期食材，每次扣 5 分； 3. 发现蔬菜腐烂、肉类变质、豆制品超期等不新鲜食材，每次扣 3 分，扣完为止。
配送时效（20 分）	送货时间合规性	10	1. 按要求每日 7 点前将食材送至机关食堂指定地点，再配送至社区食堂，不影响正常就餐，得满分； 2. 迟到≤30 分钟，每次扣 3 分；迟到＞30 分钟，每次扣 5 分； 3. 月度累计迟到 3 次及以上，本项直接得 0 分。
	应急配送响应效率	5	1. 临时增补食材 2 小时内配送到位（特殊情况经确认除外），得满分；

考核维度	考核指标	分值	考核标准（扣分 / 得分规则）
			2. 未按时配送，每次扣 2 分，扣完为止。
	配送包装/运输合规性	5	1. 冷链配送达标（肉类 / 冻品加冰保鲜）、包装完整无破损，得满分； 2. 冷链配送不达标、包装破损导致食材损坏，每次扣 2 分，扣完为止。
服务响应（15分）	供货反馈及时性	5	1. 按要求在送货前 1 天 17 点前反馈供货情况，得满分； 2. 未反馈/反馈不及时，每次扣 1 分，扣完为止。
	退换货响应效率	5	1. 不合格食材立刻无条件退换（不得超过 1 小时，且不得影响当日就餐），得满分； 2. 未按时退换，每次扣 2 分；拒不退换，本项直接得 0 分。
	服务配合度与满意度	5	1. 食材配送人员服务满意度≥90%，得满分； 2. 满意度 80%-89%，扣 1 分；70%-79%，扣 3 分；＜70%，本项得 0 分。
价格合规（10分）	价格执行准确性	8	1. 食材结算价严格按“基础价×中标折扣”执行，得满分； 2. 每发现 1 项食材价格高于约定标准，扣 2 分； 3. 未按每周核价要求配合核对价格，每次扣 3 分，扣完为止。
	价格资料提供完整性	2	1. 按要求提供价格核对所需的发改委报价截图、询价记录等资料，得满分； 2. 资料缺失/不完整，每次扣 1 分，扣完为止。
合规经营（15分）	资质与人员合规性	5	1. 营业执照、食品经营/生产许可证在有效期内，配送人员均持有效健康证，得满分； 2. 资质过期，本项得 0 分； 3. 每发现 1 名从业人员无健康证，扣 1 分，扣完为止。
	主体一致性	5	1. 投标、合同、送货、货款结算主体完全一致，得满分； 2. 主体不一致，本项直接得 0 分。

考核维度	考核指标	分值	考核标准（扣分 / 得分规则）
	保密与廉洁履约	5	1.遵守保密约定、未与相关人员勾结违规，得满分； 2.泄露采购人商业秘密、以次充好/虚报数量等侵害采购人利益，本项得 0 分。

三、考核结果应用

1.结果分级

考核得分	等级
90 分及以上	优秀
80-89 分	合格
80 分以下	不合格

2.奖惩措施

2.1 优秀：

月度优秀：作为年度续签合同的重要依据；

年度优秀：优先续签合同（符合 1+N 续签条件时），且年度履约保证金无息退还。

2.2 合格：正常履行合同，无奖惩，考核结果书面告知供应商。

2.3 不合格：

月度得分 80 分以下：限期 3 个工作日内整改，整改完成后复核，复核仍不合格的，按招标文件约定处以 500-1000 元罚款；

月度得分＜70 分：按招标文件约定处以 2000-5000 元罚款，同时限期 5 个工作日内整改；

季度累计 2 次不合格/年度（一个合同年度内）累计 3 次不合格：街道有权单方面终止合同，没收履约保证金，并将供应商列入城东街道采购黑名单，禁止参与后续采购项目。

2.4 单次专项处罚

针对单次配送中出现的严重违规情形，单独触发专项处罚，与月度/季度考核扣分叠加执行：

（1）适用场景：当日配送的食材经采购人验收，确认存在质量不合格（如农残超标、变质、无检疫证明等）且被拒收，需供应商当日无条件更换合格产品的；

（2）处罚措施：

①供应商须在采购人指定时限内（最长不超过当日配送截止时间后 2 小时），更换全部不合格食材并确保符合质量标准；

②该批次配送的所有食材（含合格部分与不合格需更换部分）货款一律不予结算，作为对采购人运营影响的补偿；

③该次违规同步计入当月 “食材质量符合率” 考核，按原标准扣 5 分，不重复计算罚款；

（3）执行流程：

①采购人验收时发现不合格食材，当场出具《食材拒收及更换通知书》，明确不合格事项、更换时限及货款处理方式，由双方签字确认；

②供应商按要求完成更换后，采购人重新验收，验收合格后记录存档；未按时完成更换或更换后仍不合格的，按 “月度得分＜70 分” 标准追加罚款，并计入月度不合格次数；

③结算时，采购人凭《食材拒收及更换通知书》，扣除该次配送全部货款，相关凭证纳入月度结算资料备案。

（4）补充说明

①单次专项处罚仅针对 “食材质量不合格被拒收且需当日更换” 的严重情形，轻微质量问题（如少量瑕疵可现场处理、无需整体更换）仍按原 “食材质量符合率” 扣分执行，不触发货款扣除；

②货款不予结算的范围为 “当日该批次全部配送食材”，不以不合格食材的数量或金额为限，确保处罚力度与违规影响匹配；

③专项处罚与月度 / 季度考核结果独立叠加，不替代原有分级

处罚，如单次专项处罚后，当月累计不合格次数仍计入季度 / 年度累计统计。

四、附则

1. 考核结果需在考核完成后 3 个工作日内书面通知供应商，供应商对考核结果有异议的，可在收到通知后 3 个工作日内提交书面申诉材料，考核小组 5 个工作日内予以答复。

2. 本办法未明确事项，参照本项目招标文件、采购合同及国家相关法律法规执行。

3. 本办法由南通市崇川区城东街道办事处负责解释，自合同签订之日起生效。

六、食材供应相关基本要求

米、面、杂粮类食品基本要求

序号	品名	质量标准	生长周期	质量等级	规格	服务承诺
1	粳米	符合国家食品安全标准	一年一季	一级	50 斤/袋	按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	粳米			一级	10 千克/袋	
3	小黄米			优级	1 斤/袋	
4	黑米			优级	1 斤/袋	
5	绿豆			优级	1 斤/袋	
6	黄豆			优级	1 斤/袋	
7	红豆			优级	1 斤/袋	
8	面粉			优级	10 斤/袋	
9	手擀面			优级	元/斤	
10	龙须挂面			优级	1000 克/袋	
11	糯米面粉			优级	500 克/袋	
12	馄饨皮				元/袋	

食用油（非转基因）类食品基本要求

序号	品名	质量标准	生产工艺	资质认证	等级	规格	服务承诺
1	大豆油	符合国家食品安全	压榨/浸出	非转基因	一级	5 升/桶	按质量标准送货（具体以
2	花生油						

3	玉米油	标准					服务对象实际需求为准）
4	葵花籽油						

调味品、干货类食品基本要求

序号	品名	质量标准	规格	服务承诺
1	酱油	符合国家食品安全标准	1.9 升/桶	按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	酱油		1L/瓶	
3	香醋		500ml/瓶	
4	优级绵白糖		500 克/袋	
5	料酒		350ml/袋	
6	味精		1KG/袋	
7	鸡精（鲜度 1.7）		888g/袋	
8	食用盐		500g/袋	
9	食用盐（无典）		500g/袋	
10	蚝油		700 克/瓶	
11	麻油		420 ml/瓶	
12	黑木耳菌种		元/公斤	
13	桂皮、八角		元/公斤	
14	干辣椒		元/公斤	
15	红薯粉丝		元/公斤	
16	生粉		5000 克/袋	
17	鲍鱼汁调味料		2．2 千克/桶	
18	黑胡椒汁调味料		310 克/瓶	

蔬菜类食品基本要求

序号	品名	等级	规格	质量标准	服务承诺
1	去皮土豆	新鲜一级	元/斤	符合国家食品安全标准	按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	去皮新土豆				
3	大白菜				
4	青椒				
5	洋葱				
6	胡萝卜				
7	藕				
8	茄子				
9	豇豆				
10	黄豆芽				
11	绿豆芽				
12	韭菜				
13	芹菜				

14	红番茄
15	新鲜黄豆
16	包菜
17	黄瓜
18	杏鲍菇
19	金针菇
20	平菇
21	香菇
22	蘑菇
23	大南瓜
24	有机花菜
25	山药
26	鸡毛菜
27	小葱
28	姜
29	剥皮蒜头

豆制品类食品基本要求

序号	品名	等级	规格	质量标准	服务承诺
1	内脂豆腐	当日生产	元 /盒	符合国家食品安全标准	按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	日本豆腐		元/根		
3	大块水豆腐		元/斤		
4	白干丝				
5	百页				
6	素鸡				
7	粉皮				
8	白蒲茶干				

奶制品食品基本要求

序号	品名	质量标准	规格	服务承诺	备注
1	酸奶	符合国家食品安全标准	200 克/杯	按质量标准送货（具体以实际需求为准）	最新生产日期（按出厂日期算，二天以内）
2	酸奶				
3	酸奶				
4	纯牛奶		250ml/盒		最新日期出产

水果类基本要求

序号	品名	规格	质量标准	服务承诺
1	进口香蕉	元/斤	新鲜、已熟、口感好、无腐烂	按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	红富士一级苹果			
3	哈密瓜			
4	圣女果			
5	小香梨			
6	油桃			
7	无籽西瓜			
8	橙子			

蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）食品基本要求

序号	品名	规格	质量标准	服务承诺
1	鸡蛋	元/斤	符合国家食品安全标准，出栏到供货不超过7天（表面清洁、无粘壳）	按质量标准送货
2	鸭蛋			
3	鹌鹑蛋			

鸡、鸭、鹅肉(新鲜)食品基本要求

序号	品名	规格	质量标准	服务承诺	备注
1	三黄光鸡	元/斤	符合国家食品标准，色泽正常，无异味，无注水，无任何内脏，去头	按质量标准送货	鲜活、当天斩杀（具体以服务对象实际需求为准）
2	光鸭				
3	光鹅				
4	中鸡翅根		符合国家食品标准，色泽正常，无异味，无注水。40克—50克/只		
5	鸡腿		符合国家食品标准，色泽正常，无异味，无注水。60克—70克/只		
6	鸭边腿		符合国家食品标准，色泽正常，无异味，无注水		
7	鸡边腿				
8	鸡脯				

猪肉（鲜）食品基本要求

序号	品名	规格	质量标准	服务承诺
1	全精肉	元/斤	色泽正常，去骨，无肥肉.肉衣膜，无异味（猪腥味），无注水	按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	夹心肉	元/斤	符合国家食品标准，表皮洁净，色泽正常，去骨，无异味（猪腥味），无注水，肥瘦比例2:8	
3	大排	元/斤	符合国家食品标准，色泽正常，无异味（猪腥味），切好	

4	小排	元/斤	符合国家食品标准，色泽正常，无异味（猪腥味），无颈骨，无注水	
5	去皮五花肉	元/斤	符合国家食品标准，色泽正常，去皮洁净，无异味（猪腥味），去骨，无注水	

牛肉（鲜）食品基本要求

序号	品名	规格	质量标准	服务承诺
1	牛腩	元/斤	符合国家食品安全标准，色泽正常，去骨，无肥肉. 肉衣膜，无异味，无注水	按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	牛肉	元/斤		
3	牛柳	元/斤		

水产品类（鲜）食品基本要求

序号	品名	规格	质量标准	服务承诺
1	带鱼	元/斤	符合国家食品安全标准、250 克/条	按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	黄鱼		符合国家食品安全标准，50 克/条	
3	鲳鱼		符合国家食品安全标准、150 克/条	
3	鲢鱼		符合国家食品标准，活鱼斩杀、无内脏	
4	罗氏虾		符合国家食品标准，活虾，一斤/35 头左右	
5	对虾		符合国家食品标准，活虾，一斤/45 头左右	
6	虾仁		符合国家食品标准，去冰	

点心类食品基本要求

序号	品名	质量标准	规格	服务承诺
1	菜包	符合国家食品安全标准	35 克/只	品牌连锁店产品 按质量标准送货（具体以服务对象实际需求为准）
2	菜包		80 克/只	
3	鲜肉包		40 克/只	
4	鲜肉包		100 克/只	
5	葱花卷		35 克/只	
6	豆沙包		80 克/只	

7	白馒头		35克/只	
8	手抓饼面饼皮		90克/片	
9	烧麦		35克/个	

七、合同金额

1. 本合同金额为（大写）：_____圆（_____元）人民币或其他币种。

2. 采购资金的支付方式：银行转账或银行汇票。乙方应于每月初，凭合法有效发票向甲方申请办理上一月度采购资金的结算支付手续。

八、履约保证金

1. 乙方交纳人民币 20000 元作为本合同的履约保证金（不超过合同金额的 10%）。

2. 验收合格后且中标人无违约事项，一次性无息退还。

九、合同转包或分包

1. 乙方不得将合同标的转包给他人履行。

2. 乙方不得将合同标的分包给他人履行。

3. 乙方如有转包或未经甲方同意的分包行为，甲方有权解除合同。

十、税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

十一、违约责任

1. 甲方无正当理由拒绝接受乙方提供服务的，且经乙方书面催告后仍拒不接收的，甲方向乙方支付合同价款总值万分之五的违约金。

2. 甲方逾期验收或逾期付款的，乙方应先行书面催告；催告期满后甲方仍未履行的，自催告届满次日起，按逾期应付金额每日万分之二支付违约金，全部逾期违约金累计最高不超过合同总价款的 2%。

3. 乙方逾期提供服务的，乙方应按逾期提供服务合同总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付合同款项中扣除。逾期超过

约定日期 10 个工作日不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因逾期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同价款总额 2% 的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

4. 乙方所提供服务的标准不符合合同规定及招标文件规定标准的，甲方有权拒绝接受服务，并可单方面解除合同。

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。

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、补充说明

本项目初始配送服务覆盖城东街道机关食堂（地址：五一路 288 号三楼）及人民路社区食堂（地址：工农路 258 号鑫隆大厦北侧）两个配送点，乙方需按要求完成双点食材统一配送。后期有可能会对食堂进行调整（包括但不限于撤销社区食堂，调整街道食堂用餐人数）。乙方应充分考虑该类需求变更可能性，在服务方案中明确适配单食堂配送的保障措施，确保需求调整后仍能严格遵守合同约定的质量标准、配送时效、服务要求等核心条款，不降低服务水平。若发生该类调整，甲方将以书面形式提前通知乙方，双方按实际配送需求及合同约定调整履约安排，结算金额按实际供货量及中标折扣执行。

十五、合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权委托代表人签字并加盖单位公章后生效。

2. 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。

3. 本合同正本一式两份，具有同等法律效力，甲方、乙方各执一份。

甲方：[illegible]

地址：[illegible]

法定代表人或授权代表：[illegible]

联系电话：

签订日期：2026 年 10 月 30 日

乙方：南通月日源农业有限公司

地址：南通市崇川区国强路 388 号 3 幢

法定代表人或授权代表：于勇建

联系电话：13816769698