政府采购合同

合同编号：JSZC-320506-SZRQ-C2025-0028

甲　　方：苏州市公安局相城分局交通管理大队黄埭中队

联 系 人：吕雷

联系电话：（0512）66732230

联系地址：苏州市相城区黄埭镇春秋路 1 号

乙　　方：苏州维喜贸易有限公司

联 系 人：陈海英

联系电话：15262443580

联系地址：江苏省苏州市相城区望亭镇望亭大街 118 号 A1 幢 103-24 室

根据苏州睿乔招投标咨询服务有限公司采购编号 JSZC-320506-SZRQ-C2025-0028 号采购文件及乙方的响应文件和成交通知书，甲乙双方就此次成交的苏州市公安局相城分局交通管理大队黄埭中队关于黄埭交管中队食堂食材配送服务采购事宜，签订本合同书。

一、合同内容：甲方向乙方购买的苏州市公安局相城分局交通管理大队黄埭中队关于黄埭交管中队食堂食材配送服务详细清单见附件：（单位/元）

项目名称	优惠率	服务期限
黄埭交管中队食堂食材配送服务	15%	一年（具体起始时间以合同签订之日起计算）或实际结算总金额达到预算总金额为止。

1、下列文件为本合同不可分割部分：

① 成交通知书；

② 乙方的投标文件；

③ 乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等；

④ 招标文件及其附件；

⑤ 合同附件。

以上文件与合同具有同等法律效力。

二、费用及结算

1、本合同总金额为：人民币柒拾万元整（￥700000.00），优惠率 15 %。以上价格包括但不限于所有食材、包装、税费、运杂（到位）、保险、管理、售后服务等全部费用以及响应单位企业利润、税金和政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任、代理服务费等各项应有费用

2、合同价款的支付及付款方式：每月结算一次。菜品、粮油类合同结算价=苏州发展和改革委员会官网上公布的最新“苏州市部分农贸市场零售均价”×（1-投标优惠率）；调味料合同结算价=拟定价×（1-投标优惠率）；若实际供货中涉及苏州发展和改革委员会官网上公布的最新“苏州市部分农贸市场零售均价”中没有的品类或调味料拟定表格范围外的品类，则价格按照大型超市（比如：大润发、华润万家、盒马等大型超市）市场价×（1-投标优惠率）结算。所有货物均按实结算，不可超年采购概预算，若服务期限内结算金额达到预算总金额后合同自动终止。

3、支付方式：银行转账或数字人民币。乙方账户信息如下：

开户名称：

开户银行：

银行账号：

4、付款前乙方应向甲方提供下述材料：

（1）合格的销售发票；（2）甲方盖章签收验收合格证明等其它有关证明材料。

5、根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均由甲方承担；根据现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均由乙方承担。

6、如若在服务期内按实结算金额超过预算总额则项目服务期限提前终止，项目进入下一轮招标。

7、服务时间：一年2025年12月11日至2026年12月10日（具体起始时间以合同签订之日起计算）或实际结算总金额达到预算总金额为止

三、服务内容

（一）配送要求

1、苏州市公安局相城分局交通管理大队黄埭中队所需的黄埭交管中队食堂食材配送服务全年一日三餐（早餐、午餐、晚餐），每餐最大就餐量不超过91人；

2、配送范围：对食堂所需的食材、调料、大米等物资的统一配送。

3、配送内容：叶菜、根茎、瓜果类、菌菇类、水发蔬菜、腌制蔬菜类、蛋类、水果类、水产类、猪肉类、牛羊肉类、禽类、腌腊肉制品类、冷冻类、豆制品类、南北干货、米面制品类、调味品、奶制品类等。

4、质量标准：所有食材均为非转基因绿色安全产品。

4.1叶菜、根茎、瓜果类（土豆、西红柿、青椒、青菜、大白菜、包菜、茭白、芋艿、豆芽等）。所提供的蔬菜必须为半净菜，保证新鲜、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、不

腐烂变质，能提供蔬菜农药残留检测报告、产地合格证明，且符合《农产品质量安全法》要求。

4.2 菌菇类

4.3 水发蔬菜

4.4 腌制蔬菜类

4.5 鸡蛋类。质量要求：禽蛋必须保证新鲜，破损不超过 1%，且符合《食品安全法》要求，并提供养殖基地有效证件。

4.6 水果类：按照采购方提出的品名、产地、等级、规格、包装等要求供应水果。

4.7 水产类（鱼、虾等）。需要在甲方膳食部工作场地现场活杀。

4.8 猪肉类。质量要求：使用冷鲜肉品牌产品，猪肉质量必须符合相关标准，主要产品包括有颈前排（小排）、中方肉（带骨）、去皮前腿肉、精五花肉、后腿纯精肉、筒子骨、新鲜短猪爪、大排里脊肉、大排、肋排等。提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》。配送所需的生猪应由规模养殖场提供经农业部门检测、检疫合格的鲜活健康猪源，经定点屠宰厂屠宰加工并检验合格；配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。

4.9 牛羊肉类

4.10 家禽类。质量要求：肉面干净、无任何异味，无毛发，表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

4.11 腌腊肉制品类

4.12 冷冻类（冻大琵琶腿、冻中琵琶腿、冻鸡中翅、冻鸡胸、冻凤爪（无柄、短）、冻玉米粒、青豆等）。

4.13 豆制品（豆腐、白干、香干、粉皮、大油豆腐、小油豆腐等）类。

4.14 南北干货：具备固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。

4.15 米面制品类

4.16 调味品

5、主要原材料质量标准：

（1）鲜肉配送标准：使用冷鲜肉品牌产品，配送前向甲方提供《动物或动物原材料分销信息凭证》或《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》，所有肉类原材料经定点

屠宰厂屠宰（提供屠宰证明）；配送工具必须符合卫生要求，不得与其他货物混装，防止肉品二次污染。肉质新鲜，不注水，无病毒，符合食品卫生要求。

（2）无公害蔬菜：必须符合农原材料安全质量无公害蔬菜安全要求，新鲜嫩绿，无黄叶，无菜虫，通过农药残留成分测试，蔬菜不带根，不带泥。

（3）调味品：正规知名厂家或其代理商，需有商标牌号，需注明生产日期、产地、保质期，包装规格。

（4）水果：纯天然无公害，个头匀称、无斑点、无破损、果实成熟、味道纯正。

6、品牌及检测报告要求：

6.1 所有原材料保证品牌产品，即由所处经营领域中有较高知名度与美誉度的大型企业提供，其产品可以追根溯源。

6.2 每次配送的原材料均提供相关的检测报告或检验合格证。

6.3 对配送食材服务单位可委托权威部门定期对配送单位提供的原材料进行抽样检测。如检测发现质量问题，由配送单位承担检测费用。

7、其他要求：

7.1 配送食品全部经过国家规定的职能部门检验并有检测报告，安全可靠。

7.2 所供食品的质量要求：《中华人民共和国食品安全法》、《农原材料质量安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，保证卫生安全，须无毒、无害、无腐烂，具有较好的色、香、味等感官性状。农原材料符合无公害或以上相关标准；调料等由正规厂家出品，相关证件齐全；干、杂货类须是正规厂家并具有合格证书且无任何有害添加剂的优质原材料。配送的所有原材料均需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。严禁配送假冒、变质、过期的原材料，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种甲方有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于供货方（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由成交单位承担。

7.3 数量及验收要求：所配送的食材货物品种和数量、重量的由甲方和配送单位分别建立采购和供应台账，确定专人（不少于两人）负责验收和送货，以甲方的验货数量为准，每次随货附一式三份的送货清单，由甲方验货后签字确认，作为送、收货的凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，甲方有权要求及时退换，并按合同约定作出相应罚款处罚，无条件退换，并保证甲方正常餐饮供应不受影响。

7.4 如配送的货物或服务不符合要求，一次提出口头警告并要求乙方做出书面保证，二次扣当天货款 10%，不符合要求达到三次的，甲方可解除供货合同。

7.5 临时加货处理：对于甲方临时增加员工用餐时，成交单位需在接到甲方书面通知时按要求将货物送到甲方的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。

7.6 在供货过程中，甲方对所供货物有任何意见，可随时向反映，做到及时改进，

7.7 因配送过程中出现人身等安全事故，乙方独立承担一切刑事、民事责任，与甲方无关。

7.8 甲方有权委托权威部门定期对配送单位提供的原材料进行检测。如检测发现质量问题，由配送单位承担检测费用。

7.9 供应的原材料必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准，并根据协议约定和甲方食堂提出的品种、规格、品牌、数量、质量要求在规定的时间内及时送到。每日的配送清单须是打印稿，如发现原材料卫生质量问题或者以次充好，甲方可立即无条件退货或换货，并对配送单位扣除进行本次配送货物金额 50%的货款作为违约金。

7.10 严禁提供以下食品：无品名、产地、厂名、生产日期、保质期、中文标识及原料说明的定型包装食品（除蔬菜等非定型包装食品）；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；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，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；病死、死因不明或从疫区采购的水原材料、畜、禽及其制品，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等；其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

7.11 如因所供应食品的质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由配送单位负全部责任，并承担由此而引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重的，甲方有权立即终止供货协议，并按相关法律处理。

（二）配送价格：

1、结算方式：每月结算一次。菜品、粮油类合同结算价=苏州发展和改革委员会官网上公布的最新“苏州市部分农贸市场零售均价”×（1-投标优惠率）；调味料合同结算价=拟定价×（1-投标优惠率）；若实际供货中涉及苏州发展和改革委员会官网上公布的最新“苏州市部分农贸市场零售均价”中没有的品类或调味料拟定表格范围外的品类，则价格按照大型超市（比如：大润发、华润万家、盒马等大型超市）市场价×（1-投标优惠率）结算。所有货物均按实结算，不可超年采购概预算，若服务期限内结算金额达到预算总金额后合同自动终止。

2、每天在配送原材料时须提供所送原材料当日单价表、重量等（二份），在价格表上没出现而临时定价的特殊品种，双方协商后予以最后确认。

3、提供原材料当日单价高于苏州发展和改革委员会官网上公布的最新“苏州市部分农贸市场零售均价”的，甲方将扣除当天原材料的50%作为处罚金，情节严重的将直接解除合同。

（三）配送服务：

1、每天送货一次，如急配送的在收到通知后半小时内响应，1小时内完成或提出解决方案。

2、配送时，仔细核对采购清单，确保所需的食品原材料品种、规格、品牌、数量、质量等准确无误，并在规定时间内及时送达。配送时向采购方提供商品的品牌、规格必须与合同规定一致，严禁擅自更换商品品牌、规格。

3、提供配送车均辆符合国家食品运输相关规定。

4、配备项目经理1名，其他服务人员若干。

（四）考核管理：

1、对配送单位的配送工作可进行考核评价，经考核有下列情形之的立即终止配送工作：

1.1 原材料问题引起的食物中毒等食源性疾病发生。

1.2 考核连续三个月低于80分。

1.3 被监管部门查到故意销售假冒伪劣商品。

四、甲乙双方权利、义务

1、乙方必须持有国家规定的相关证照，且经营状况良好。

2、乙方在供货时不得提供以下食品：

(1)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期与中文标识及原料说明的定型包装食品。由甲方负责质量把关。

(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异常，含毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

(4)滥用食品添加剂、农药残留超标的食品等。

3、乙方必须根据甲方提出的食品、品牌、规格、数量和质量要求送货，并在甲方规定的时间内及时送达甲方指定地点。不按规定时间及地点送达的，将罚款并承担违约责任。

4、因乙方所供应食品的质量问题引起甲方员工食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故由乙方负全部责任，并承担由此引起的全部经济损失及相应的法律责任。

5、甲方食堂所用食品按采购文件采购范围全部由乙方供应，甲方在协议期内一般不得另行采购。(特殊情况除外)

6、若甲方有特殊情况需临时要求供货，乙方须按照投标文件中承诺的应急预案执行，并在甲方规定的合理时间内能送货至甲方指定地点。

7、因重大责任事故，取消配送资格的乙方，不得继续为甲方提供所有物质的配送，已签订的合同双方协商解除。为避免甲方用餐情况发生中断，则由预成交排名第二顺位的乙方继续提供食堂物质配送，以保证甲方正常用餐情况。

8、甲、乙双方均自觉遵守国家有关法律、法规。

9、如有未尽事宜，则由甲方、乙方另行协商决定。

五、违约责任：

乙方违反以上协议或有以下情况发生，甲方有权中止乙方的供货商资格。

(1)商品短斤缺两、以次充好、擅自提价等失误，经指令整改后还屡有发生；

(2)因商品质量问题退换三次或供货迟到三次及其以上；

(3)食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故。

甲方权利：

（1）甲乙双方签订合同以后，乙方提出放弃或被取消配送资格的，乙方不得参与下一轮甲方组织的食堂材料供货及配送服务商公开招标采购

（2）取消配送资格的乙方，不得继续为甲方提供所有物质的配送，已签订的合同无效。造成的损失由过失方承担。

六、合同的生效

本合同在甲乙双方签字盖章后生效，合同生效后两个工作日内需在网上公示。

七、争议的解决

甲乙双方因合同发生争议，应在招标机构的主持下进行调解，协商不成，任何一方可以向甲方所在地人民法院起诉。

八、附则

1、合同份数：本合同一式六份，甲乙双方各执两份，招标代理机构一份，政府监管部门一份。

2、本合同文件使用中文书写、解释和说明。

3、本合同履行过程中产生的纪要、协议以及成交通知书、投标响应文件和采购文件为本合同的附件，与合同具有同等效力。

4、未尽事宜

本合同未尽事宜应按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》之规定解释。

甲方：（盖章）

代表签名：

2025年12月10日

乙方：（盖章）

代表签名：

25年12月10日

附件：**综合食材配送单位月度考核表**

一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准
设备设施	6分	场地与功能	2分	食材配送占地和建筑面积适中，布局合理，设备设施配套功能齐全且整洁2分如有缩小面积、擅自改变其功能等与配送无关联的变更现象，该项不得分）。
		运输工具	2分	送货均使用专用冷藏车2分（5-10月须开启冷藏设备，其余时间视气温情况而定），未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1分，扣完为止。
		冷库	2分	科学、规范控制冷库温度，冷库堆放有序1分，如实填写进出库资料1分（根据实情酌情扣分）。
流程管理	30分	准时送货	9分	送货准时，每天所需食材一并送达（水产除外）9分（非不可抗拒情况下延误一次扣3分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。
		足斤足两	9分	送货无短斤缺两现象9分（份量短缺达到该类食材配送总量5%以上，有一次扣3分，以此类推，扣完为止）。
		服务态度	4分	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明4分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣2分，扣完为止）。
		工作细致	6分	配送物品清单与实际配送无差错6分（误差一次扣3分，以此类推，扣完为止）。
		单据清晰	2分	送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰2分，否则不得分。
质量管理	40分	食材每日评分	40分	每天对配送单位提供的食材数量、质量进行验收40分。
管 学	24	诚信经营	6	不得将部分商品的供应权限转让或分包给他人经营6分

	分		分	（如有违反不得分，并考虑取消配送资格）。
		结算精准	2分	对甲方：送货单上单价、月底结算价格符合采购文件精神，结算账目清晰准确，价格合理。对上家乙方：每月结清，不拖欠（结算不及时或延时付款，该项目不得分）。
		留样制度	6分	每天做好蔬菜农药残留检测，并作记录。规范做好留样工作。（记录缺失扣3分，留样不规范扣3分）。
		安全清洁	3分	操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品，有单独的专供仓库3分（抽查到不符要求的每次扣1分，以此类推，扣完为止）。
		联系制度	3分	如网上没有甲方所需商品名录，事先与甲方联系并谈妥商品的品牌、品级、规格、价格等事项，然后发货3分。（配送单位单方定价后再送货不得分）。
		及时整改	2分	对甲方的意见、建议虚心接受，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，及时整改见实效2分（整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分）。
		协调沟通	2分	每个月的月底，主动向甲方书面报告工作情况（主要内容为：甲方、上家乙方运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议）得2分；不按时交不得分。
重点扣分项目				说明：结合甲方每月考核得出总分，如总分低于90分（含90分），配送公司要做出书面的整改承诺；并按照每下降一分处以500元扣款（违约金），甲方或乙方有权直接从应付未付款项中扣除。
总　　分				