钱桥派出所、藕塘派出所食堂食材配供合同

甲方（采购方）：无锡市惠山区钱桥街道办事处

乙方（中标方）：无锡常宏农业食品发展有限公司

一、 采购内容：甲方委托乙方提供食堂原材料供应、运输、搬运、卸货（采购方指定地点）等配供工作以及其他相关配套服务，配供食材包括：肉禽类、冻品类、禽蛋类、调味品类、副食品类、蔬菜类、豆制品类、水产类、粮油类、乳制品类、点心类、水果类等

二、 合同金额：2250000 元（其中：钱桥派出所 1400000 元；藕塘派出所 850000 元）；中标折扣率：70%（1一优惠率 30%）

三、 质量要求及验收标准：食材符合国家相关食品安全卫生标准；服务达到甲方要求；乙方应无条件配合甲方进行验收

四、 服务期限：12 个月。其中：钱桥派出所：2026年1月1日-2026年12月31日；藕塘派出所：2026年1月1日-2026年12月31日。合同履约期间，须严格遵守甲方的考核标准，如考核评价未达到甲方要求，甲方有权无条件单方面终止合同

五、 交货地点和方式：乙方交货地点为甲方指定地点，乙方派人派车配供，所有运输、装卸、搬运费用由乙方承担。运输、装卸、搬运过程中的风险由乙方承担

六、 货款支付步骤和办法：详见合同条款

七、 售后服务：详见合同条款

八、 违约责任：详见合同条款

九、 解决争议的方式：详见合同条款

十、 其他事项：详见合同条款

十一、合同不可分割部分：

采购文件、响应文件、合同条款及中标通知书，乙方在报价、评审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：

合同一式捌份，甲方执伍份，乙方执贰份，采购代理机构执壹份。

十三、合同生效：

本合同由甲乙双方签字、盖章，并经采购代理机构见证后生效。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（以下无正文，合同签署页）

甲方（采购人）：（盖章）

法定（授权）代表人：

2026年1月1日

乙方（中标方）：（盖章）

法定（授权）代表人：

2026年1月1日

见证方：江苏通汇工程管理咨询有限公司（盖章）

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

合同条款

根据项目采购文件和该文件的中标通知书及乙方投标文件，甲乙双方就此次采购项目及相关问题，同意按下列条款规定执行。

第一条 组成本合同的有关文件

根据项目采购文件、投标文件、合同条款及中标通知书，乙方在报价、评审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。

第二条 具体内容

乙方受甲方委托，负责提供食堂原材料供应、运输、搬运、卸货（采购方指定地点）等配供工作以及其他相关配套服务，配供食材主要包括：肉禽类、冻品类、禽蛋类、调味品、副食品、蔬菜类、豆制品类、水产类、粮油类、乳制品类等。

第三条 甲方责任

1. 为乙方提供便利的工作条件（运输车辆停放点、卸货点等）。

2. 按合同约定的时间和方式向乙方支付食材采购费用。

3. 甲方有权对乙方所供应配供食材质量、服务质量进行考核和评估。

4. 乙方配供的食材送达甲方指定地点，甲方派专人负责进行过秤验收，及时安排人员对货物进行验收并办理相关入库手续，双方在单据上签字确认作为结算依据。

第四条 乙方责任

1. 乙方为甲方食堂食材供货商，采购内容以甲方通知订单为准，包括品种、数量、规格、计量单位、价格等内容。

2. 乙方严格按照合同要求供货，不得提供不合格、假冒伪劣食材；乙方应保证所采购的食材质量新鲜卫生，并随货出示质量合格证和索票资料等。如发现乙方产品有质量问题，甲方有权拒收，并要求乙方重新提供合格产品，甲方也可以另行购买，对此造成的甲方支出和乙方损失由乙方承担。

3. 乙方接到甲方的正式采购订单后须及时备货，并在接到订单后按时保质保量配供给甲方，不得延误；乙方须按甲方的要求，对其配供的食材和采购渠道及配供过程严把质量关，不得以次充好。

4. 乙方严格执行《中华人民共和国食品安全法》《食品生产通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等其他法律法规以及江苏省和无锡市行业主管部门颁布的相关文件规定，确保食材的品控和质量。

5. 乙方须严格执行国家相关法律法规，遵守甲方的各项规章制度，服从甲方的管理，自行承担经营活动中的风险。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

6.乙方应接受甲方的监督管理工作，对甲方提出的合理整改意见应及时采取措施，按要求完成整改内容。

7.加强对车辆及人员的管理，确保服务的优质高效。

第五条 合同价款及支付方式

1.本合同签订金额：225000元（其中：钱桥派出所预算140万元；藕塘派出所预算85万元）；中标折扣率：70%（1一中标优惠率30%）；费用按实结算，以甲、乙双方确认的签收回单为结算依据。

2.支付方式：合同签订生效，乙方开具同等金额预付款保函后，甲方支付合同价款的30%作为预付款（即675000元），于前四个月的应付价款中平摊分别抵扣预付款金额的25%（即168750元）；如前四个月结束后预付款尚未抵扣完，则预付款剩余部分顺延至下一个月进行100%抵扣，以此类推，直至全部扣除；后续款项每月底进行一次结算（结合甲方考核情况），并于次月10日前付清。每次付款时，乙方须提供符合甲方财务要求的发票，经甲方审核确认后，费用由甲方支付给乙方。

3.结算方式：按月支付（结合甲方考核情况），每月定价一次，甲方按照该月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*中标折扣率进行结算（乙方应每日做好统计及计算工作）。若甲方所需产品当日未在无锡市发展和改革委员会网站公示产品清单内，则甲方有权可以根据实际情况选择以下一种或多种结算方法：方法一、参照最近一个星期内无锡市发展和改革委员会网站公示的超市及农贸市场的食材调研价格*中标折扣率（70%）；方法二、以甲方附近农贸市场或超市的调研价*中标折扣率（70%）作为结算依据；方法三、以京东超市的零售价*中标折扣率（70%）作为结算依据；方法四、以无锡及周边地区食材批发市场的批发调研价加上合理的税费及运输费*中标折扣率（70%）作为结算依据，税费及运输费不超过调研价的30%。市场调研由甲乙双方共同参与并确认。

每月结算价款=甲乙双方确认的食材价格*中标折扣率（70%）*实际配供数量—当期考核累计扣款（中标折扣率在合同执行期间固定不变）。

4.项目考核：

1）《食材配供》按月考核。

2）当月《食材配供》考核得分高于90分的，当月《食材配供》结算费用正常支付；考核得分在80～89分之间的，当月《食材配供》结算费用扣除5000元；考核得分在75～79分之间的，当月《食材配供》结算费用扣除10000元；考核得分75分以下的，当月《食材配供》结算费用扣除20000元。

3）合同履约期内，乙方须严格遵守甲方的考核标准。如果发生下列任何一种情况，甲方

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

有权无条件单方面终止合同。若因此给甲方造成损失的，乙方除承担相应责任外，还应进行赔偿：

①原材料问题引起的工作人员或师生食物中毒等食源性疾病的发生；

②月度考核半年二次或以上低于 85 分；

③甲方满意率未达到 90%及以上；

④被相关部门查到销售假冒伪劣商品；

⑤所供食材价格明显高出同类产品市场 10%的；

⑥经查实，将配供工作分包给他人或其他单位；

⑦合同约定的其他情形。

第六条 合同期限及试供期

1. 本项目试供期为 15 天（自开始供货之日起 15 日），试供期内甲方主要考察乙方食材质量、服务质量等方面。试供期满且经甲方综合考察认为合格的，合同继续执行（试供期计入总服务期限内）；若试供期间出现难以磨合的问题，甲方有权单方面终止合同，费用按实结算。无论何种情形，甲方均不构成违约。

2. 合同服务期限：试供期满且经甲方综合考察认为合格的，合同继续执行，合同服务期限为：12 个月。其中：钱桥派出所：2026年1月1日-2026年12月31日（含试供期）；藕塘派出所：2026年1月1日-2026年12月31日（含试供期）。合同履约期间，乙方须严格遵守甲方的考核标准，如考核评价未达到甲方要求，甲方有权无条件单方终止合同。

第七条 违约责任

1. 乙方必须严格按照甲方规定的时间将当日食材送达指定食堂。若到货时间因乙方原因延误，迟到 30 分钟以内的，甲方给予警告处分，半个月内获警告处分 3 次或以上的，扣当期货款的 1%；迟到 30 分钟以上 1 小时以下的，甲方按当批货款金额的 5%向乙方扣罚；迟到超过 1 小时的，甲方按当批货款金额的 30%向乙方扣罚。乙方出现上述情形，甲方有权无条件单方终止合同。

2. 乙方所送食材品质不符合本合同验收标准的，甲方有权拒收，乙方应保证在甲方指定的时间内增补送达，退货后乙方不在规定时间内送达增补货物的，甲方无需再支付该品种当天的货款，并按该品种当天货款的 30%向乙方扣罚；当批不合格货物累计金额达到当批总金额的 20%以上的，甲方无需再支付当批次货款，并按当批货款的 20%向乙方扣罚，此情况在一个月（一个结算周期内）出现 3 次或以上的，乙方构成根本违约，甲方有权无条件单方终止合同（因天气恶劣等客观原因导致蔬菜整体质量下降的情况除外）。

3. 由于乙方所供货物的质量问题导致甲方相关工作人员发生食物中毒或因食物问题影响

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

身体健康事件时，乙方应承担一切责任及医疗费用，并由相关部门追究法律责任，同时甲方有权立即终止合同。

4. 乙方所供食材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。甲方可以不定期进行抽检，抽检一次不合格的，罚当天食材供货费用的两倍，抽检不合格满三次的，甲方有权终止合同。

5. 乙方所供食材价格明显高出同类产品市场 10%的，甲方有权与其终止合同。

6. 乙方出现任何违约行为，甲方有权无条件单方终止合同，并要求乙方承担本合同签订金额 20%的违约金，甲方因此产生损失的，有权要求乙方进行赔偿。

第八条 合同的争端及解决

合同签订后甲乙双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照合同约定、法律法规的规定办理，在合同履行过程中，双方如有争议，由甲乙双方协商处理，若协商不成，可选择以下（2）方式处理：

（1）向无锡仲裁委员会申请仲裁。

（2）向甲方所在地法院提起诉讼。

第九条 合同生效及其他

1. 合同经甲乙双方代表签字并盖章，且经采购代理机构见证后即生效。

2. 合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和采购文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式签订补充协议，且补充协议与本合同具有同等效力。

3. 合同中未有约定的按照有关的法律法规以及国家行业标准或技术文件规定予以解决。

4. 甲乙双方确认：对本合同条款及后果均已知悉，一致确认不存在欺诈、胁迫、乘人之危、重大误解、显失公平等任何可能导致合同无效或被撤销的情形。

第十条 双方认为需要约定的其他事项

无。

（以下无正文，合同签署页）

甲方：无锡市惠山区钱桥街道办事处　　乙方：无锡常宏农业食品发展有限公司

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：　　法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

签订日期：　　年　　月　　日

附件：

1.《采购文件“三、采购需求”》

2.《食材配供考核方案》

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

附件 1：

采购需求

以下内容将作为合同附件，必须满足，不得有负偏离：

1.项目概况：

（1）采购内容：委托第三方提供无锡市公安局惠山分局钱桥派出所、藕塘派出所食堂原材料供应、运输、搬运、卸货（采购方指定地点）等配供工作以及其他相关配套服务，配供食材包括：肉禽类、冻品类、禽蛋类、调味品类、副食品类、蔬菜类、豆制品类、水产类、粮油类、乳制品类、点心类、水果类等。

（2）配供地点（以采购人最终指定地点为准）：

①无锡市公安局惠山分局藕塘派出所（钱桥街道藕塘政新路 6 号）。

②无锡市公安局惠山分局钱桥派出所（钱桥街道育才路 110 号）。

（3）项目规模（以采购人最终需求为准）：

①藕塘派出所员工数量约 150 人左右，全天约 250 餐次左右，周末及法定节假日全天约 110 餐次左右；

②钱桥派出所员工数量约 230 人左右，全天约 450 餐次左右，周末及法定节假日全天约 300 餐次左右。

（2）服务期限：12 个月。合同履约期间，须严格遵守采购人的考核标准，如考核评价未达到采购人要求，采购人有权无条件单方面终止合同。

（3）质量标准：食材符合国家相关食品安全卫生标准；服务达到采购人要求。

2.食材配供要求：

（1）中标方应提前一天规划并罗列好次日所有需配供的食材品种《送货清单》，报采购方审核确认，并于每天早上 7:00 前将订单内所有食材及时送到采购方指定的地点并配供完毕，并提供《送货清单》一式叁份，采购方、中标方双方现场过秤并验收签名，作为结算凭证。因配供不及时影响食堂正常工作的，中标方须承担当日所有供货食材总金额的两倍罚款；出现三次及以上上述情况的，采购方有权立即终止合同，且中标方须向采购方支付 20%合同总金额的赔偿金。

（2）所有品种按除箱（筐）净重过磅，最终交易重量以双方确认的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。中标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，并根据采购方要求将食材拉到相应的使用点。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（3）中标方在收到采购方订单后，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，中标方不能满足采购方需求，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采购方，经采购方同意后，按协商后的品种、质量、规格、数量将食材于第二天 7:00 前配供至采购方指定的地点，相关费用由中标方承担。如中标方未及时通知采购方，导致无法及时供货的，中标方须承担当日所有供货食材总金额的两倍罚款，出现三次及以上上述情况的，采购方有权立即终止合同，且中标方须向采购方支付 20%合同总金额的赔偿金。

（4）如遇特殊、紧急情况，采购方当日下单，中标方在接到当日的采购需求计划后，于 1 小时之内将所需物资配供到位。双方现场对食材数量、品质进行验收登记。除特殊原因（须提前告知采购方并经采购方认可），若中标方无法做到，采购方可视作当月一次考核不合格记录。

（5）包括非正常工作时间段在内，采购方因特殊情况或任务需要临时增加订单时，中标方应提供应急配供服务。中标方必须在接到通知 1 小时内将新增的食材保质保量配供至采购方指定的地点。

（6）中标方供货品种及数量（除叶菜外）与采购方订单要求相差不得超过 5%，叶菜类品种及数量与采购方订单要求相差不得超过 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。一经发现缺斤短两，中标方须承担当日全部食材总金额 30%的罚款，出现三次及以上上述情况的，采购方有权立即终止合同，且中标方须向采购方支付 20%合同总金额的赔偿金。

（7）中标方所供食材质量必须达到本标书所列的要求，符合国家相关食品安全卫生标准，并且品质不低于采购方当日在各大食材批发市场的自购标准。中标方不得以次充好，采购方有权进行抽检，检测一次不合格的，罚当日全部食材供货费用的两倍；检测不合格满二次的，采购方有权终止合同，且中标方须向采购方支付 20%合同总金额的赔偿金。

（8）中标方当日供应食材经采购方验收后不达标、不足量、漏供或错供时，中标方必须进行调换或补充并按合同规定接受处罚。中标方调换或补充的食材必须经采购方同意，按协商后的品种、质量、规格、数量将食材于发现问题后的 1 小时内配供至采购方食堂，相关费用由中标方承担。

（9）中标方服务人员必须通过卫生防疫部门健康检查及卫生知识培训，持《健康证》上岗，中标方须按规定依法为其缴纳相应社保及保险。

3. 食材配供原材料内容和质量要求（包括但不限于）：

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（一）猪肉、牛肉、羊肉等禽肉：

①总体要求：本次采购所需标的物以鲜肉为主。投标人必须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、不打水、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》《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉》GB/T 9959.1—2019 等规定和国标标准。

②具体标准：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当批次动物检验检疫合格证明和肉品品质检验合格证。严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉。配供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（详见附表）。

③附表：猪肉相关技术指标

序号	项目		标准	备注
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、母种猪及晚阉割猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。	
3	屠宰加工	去头和槽头肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直线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，洗净色素沉着物，不带黄汁。	
10		整修	臀部和鼠蹊部的黑皮和肛门括约肌，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 200cm²。	
11		去残毛	去除残留毛绒，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 cm²，零星分散断毛根集中相加面积不超过 100 cm²。	
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	

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

			面，具有香味。	
19	理化指标		参照《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉》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。	

（二）肉禽类：

①总体要求：本次采购所需标的物以鲜肉禽为主，主要有鸡产品、鸭产品、鹅产品等。如有特殊情况，经采购方同意可临时调整为冷却肉禽，冰层厚度不超过 1 毫米，单体含冰量不得超过净重 3%。投标人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》《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》GB 2707—2016、《绿色食品 禽肉》NY/T 753—2021 等规定和国标（行业）标准。提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

②具体标准：标的物未经违禁物质处理，药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 千—2.0 千克。（详见附表）

③附表：肉禽类相关技术指标

序号	项目		标准	备注
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	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）	鲜肉禽肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。冻肉禽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 1cm²；淤血面积小于 1cm² 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		硬秆毛/（根/10kg）	≤1	
10		肉眼可见物	不得检出。	
11	理化指标		参照国家标准	

（三）水产类：

①总体要求：本次采购所需标的物以鲜活水产品为主，根据采购方需求可供部分冷冻产品。投标人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、

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》GB 2733－2015、《水产品流通管理技术规范》GB/T 24861－2024 等规定及相应的国标（行业）标准，水产调味品质量符合《食品安全国家标准 水产调味品》GB10133－2014，腌制生食动物性水产品质量符合《食品安全国家标准 动物性水产制品》GB10136－2015，藻类及其制品质量符合《食品安全国家标准 藻类及其制品》GB19643－2016。产品的感官性状、安全性、稳定性等指标符合相关规定。

②具体标准：如需杀好的鱼，必须做到无鳞，无内脏，无鳃，去除腹内黑膜，肉质新鲜（详见附表）。

③附表：水产品相关技术指标

序号	项目		标准	备注
1	原料		水产品应无污染、无危害，其品质应符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》GB 2733-2015 的规定	
2	感官指标		淡水鱼、虾必须鲜活	
3			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，尾节有伸屈性，肉质致密无异臭味。其他水产参见相应的国标标准	
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《食品生产通用卫生规范》GB 14881－2013	
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	

（四）蛋及蛋制品：

①总体要求：本次采购所需标的物为鲜鸡蛋及其蛋制品。投标人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》《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》GB 2749－2015 等规定及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：新鲜，无破损、无变质（详见附表）

③附表：禽蛋产品相关技术指标

序号	项目	标准	备注

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应符合《农产品基本信息描述—禽蛋类》GB/T 37108－2018 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《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》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《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》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。	

（五）蔬菜类：

本次采购所供应为日常生活常用蔬菜，投标人保证蔬菜新鲜，不得采用催熟等手段，能提供当批次蔬菜农药检测报告。投标人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、无过期变质，符合《中华人民共和国食品安全法》等规定及相应的国标（行业）标准。

序号	货物种类	质量要求标准	备注
1	叶菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，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，菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。	
2	根茎类：如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。	
3	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。	
4	瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。	

（六）米、油、调味品（辅料）：

①大米必须符合《大米》CB/T 1354－2018 标准，并拥有“SC”生产许可编码，供货时的剩余质保期不少于三分之二。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

②食用油必须符合《食品安全国家标准 植物油》GB2716－2018，必须为非转基因食用油，且必须是一级成品油，并拥有“SC”生产许可编码，供货时的剩余质保期不少于三分之二。

③糖、味精、酱油、醋等调味品（辅料）必须具有“SC”生产许可编码，酱油符合《中华人民共和国国家标准：酿造酱油》GB 18186-2000，醋符合《酿造食醋》GB/T 18187-2000标准，食盐符合《食品安全国家标准 食用盐》GB2721－2015，食糖符合《食品安全国家标准 食糖》GB13104－2014，黄酒符合《黄酒》GB/T 13662－2018 标准，淀粉类符合《木薯淀粉》GB/T29343－2012 标准，麻油符合《芝麻油》GB/T 8233-2018 标准，供货时的剩余质保期不少于三分之二。

④油面筋、粉丝、腐竹等南北辅料包装袋必须明确标明厂家、保质期限、生产日期等有效证明食品安全的信息。

总体要求：符合最新国标规范标准，送货时应附有检测报告。投标人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》等法规要求及相应的国标（行业）标准。

（七）豆制品：

豆腐、豆腐干、百叶、素鸡等；须保证食材干净，按统一标准加工、码放整齐、无需二次处理可以直接进行熟加工。百叶丝、百叶结统归为百叶类，单价相同；豆制品采用无锡“阿三”或“阿四”或祖名品牌。投标人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。豆制品质量必须符合《食品安全国家标准 豆制品》GB2712－2014，面筋制品质量必须符合《食品安全国家标准 面筋制品》GB2711－2014，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定，并具有“QS”食品质量安全认证。

（八）水果：

配供水果大小均匀，果面光滑有光泽，具有品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织，无农药残留。提供每日水果进货单或产地合格证明。

（九）点心类：

符合国家食品安全标准，并且应保证原材料新鲜、无污染；运送过程中保证周转箱干净卫生；点心品种定期更新；杜绝出现腐败变质食品。

（十）乳制品类：

酸奶采用盒装，封口平整，无破包、夹包、漏包，无污染。有品名、产地、厂名、生产日期、中文标识及原料说明。生产日期新，无过期产品，不混有异物、无毒无害。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

注：①中标方所供食材品牌必须报采购方同意；②需定期提供所供食材检测报告；③上述标准，国家或行业有新规定的，执行新的规定。

4.相关承诺（投标时无需提供）：

为保障冷冻食品的安全性，中标方须作出如下承诺：

（1）承诺中标后配备（自有或租赁）冷藏库和冷冻库各一间。

（2）承诺中标后配备冷链运输车至少1辆（自有或租赁），运输过程中保持全程均衡冷冻或冷藏状态。

如中标方达不到上述承诺内容，采购方有权取消其中标资格，且中标方须向采购方支付合同总价20%的违约金。

5.中标方责任与义务：

（1）保证供应食材的及时、供应食材的优质、供应食材的多样、供应食材的新鲜度。

（2）因食材引起的病原性传播或食物中毒，一切责任由中标方负责，并承担相应的法律和经济责任。

（3）中标方未经采购方同意，不得对食材进行外加工，一经发现将作违约处理。

6.食品安全责任：

中标方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物防疫法》《食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654—2021）等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消其供货资格，并由其承担因此造成的经济责任和法律责任：

（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预包装食品（除蔬菜、面条等散装食品）；

（2）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；

（3）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（4）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（5）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（6）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品，不合格调味品，工业用盐，非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的水果、蔬菜等；其他不符合食品卫生标准和要求的食品；

（7）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

（8）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；

（9）超过保质期限或不符合食品标签规定的预包装食品。

7.其他说明：

（1）投标报价应充分考虑服务期内所有可能影响到报价的因素，应包含中标方为完成本项目配供任务所产生的食材原材料、运输、装卸、人工（含人员工资、社保、保险、各类福利费用等）、车辆设备使用、检测、税费、利润、管理费等费用以及合同明显或暗示的所有一般风险、责任和义务费用。如发生漏、缺、少项，都将被认为是中标人的报价让利行为，损失自负。

（2）本项目试供期为15天，试供期内采购方（使用单位）主要考察中标方食材质量、服务质量等方面。试供期满且经采购方（使用单位）综合考察认为合格的，签订正式供货合同；若试供期间出现难以磨合的问题，采购方（使用单位）有权终止合同，费用按实结算。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

附件 2：

食材配供考核方案

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	考核评分
流程管理	40分	准时送货	4分	送货准时，每天所需食材一并送达（非不可抗拒情况下延误一次扣2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）。	
		运输工具	4分	送货均使用专用冷藏车（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2分，扣完为止。	
		足斤足两	6分	保证食材无短斤缺两现象。分量短缺或材质有问题，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，搬运装卸文明（运送人员野蛮装卸或无正当理由与食堂人员争执或服务不到位，一次扣2分；调换送货员每月2次（不含2次）以上，有一次扣1分，扣完为止）。	
		工作细致	6分	配供物品清单与实际配供无错供、无漏供（每发生一次扣2分，以此类推， 扣完为止）。	
		检测资料	6分	一次不漏地向食堂提供有关食材的检测资料、索证资料。肉类、冻品、蔬菜等食材必须按规定提供，少提供一次扣2分，遗忘而后补一次扣1分，扣完为止。	
		单据清晰	4分	送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰，流程合理规范，每有一次不符合要求扣1分，扣完为止。	
		安全清洁	6分	配供人员持证上岗；运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生。抽查到不符合要求的每次扣2分，以此类推，扣完为止。	
质量管理	40分	食材月度综合评分汇总	40分	每天对乙方提供的食材质量进行验收50分（验收时按分类食材验收标准每日打分，由每日得分汇总得出月度分）。月度发生一次不达标扣10分，发生三次，采购人有权终止合同。	
科学管理	20分	诚信经营	4分	不得将部分商品的供应权限转让或分包给他人经营4分（如有违反不得分，并考虑取消配供资格）。	
		结算精准	4分	送货单上单价、月底结算价格与网上发布价一致（与网上公布价有误差，每次扣2分，以此类推，扣完为止）。对上家供应商：每月结清不拖欠（结算不及时或延时付款，该项目不得分）。	
		联系制度	4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。未按要求每次扣2分（中标供应商单方定价后再送货不得分）。	
		及时整改	4分	对甲方的意见、建议虚心接受，对实施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4分（整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分）。	
		应急服务	4分	如发生应急采购响应时间在接到通知后1小时内送达。未达到上述要求的每发生一次扣2分。	
总分（100分）					
备注：					

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

1. 本次考核必须公平公正公开，扣分有明确依据，双方确认。
2. 本考核由甲方参与验收的人员每个月考核一次，必须在结账前完成。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

2）开标一览表

供应商名称（盖章）：无锡常宏农业食品发展有限公司

政府采购编号：JSZC-320206-THGC-G2025-0066

序号	名称	承诺内容
1	投标报价	投标折扣率：70 %（1—优惠率）
		优惠率：30 %
		注：参与价格评审的是投标折扣率，即（1—优惠率），请投标人谨慎填写。如：优惠率报价为20%，折扣率即为80%，参与评审的投标报价为80%。
2	服务期限	12个月。合同履约期间，须严格遵守采购人的考核标准，如考核评价未达到采购人要求，采购人有权无条件单方面终止合同。
3	质量标准	食材符合国家相关食品安全卫生标准；服务达到采购人要求。
4	验收标准	按采购文件要求进行验收，须无条件配合。
5	项目负责人	姓名：吴宝廷 联系方式：13806179738
6	其他优惠服务、措施或承诺内容	我单位承诺完全响应招标文件要求

注：评审时，投标报价一律按1—优惠率计算。例如：投标供应商投标报价（优惠率）为10%，计算报价得分时，按1—优惠率=1—10%=90%计算。

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期：2025年12月29日

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App