四．合同书（格式，投标时不需填写）

标段一

需方（采购人）：无锡市梁溪区城市管理局

供方（中标方）：无锡舒成昊商贸有限公司

一、项目编号：JSZC-320213-YCTX-G2025-0010

二、采购内容：肉类、禽蛋、水产、冻品类

三、中标总金额：（大写）伍拾柒万伍仟元；（小写）575000.00；

四、质量和包装要求及验收标准：符合国家《中华人民共和国食品安全法》品质标准

五、服务期：1年，本合同自2025年12月29日起至2026年12月28日止。

六、交货地点：无锡市梁溪区惠勤路180号

七、货款支付步骤和办法：乙方每月应定期与采购人进行对账，提供一份当月送货清单，并经甲方签收作为结算凭证。甲方按自然月对乙方进行考核，每供货满三个月根据实际配送数量结算，根据考核情况支付。

八、售后服务：1.供应商中标单位原则上以类别分别进行供货，根据考核情况，采购方有权调整采购量或采购时间。供货商必须按照食堂采购人员通知的时间、品种、数量、品质要求及协定的价格准时送货，现场验收，验收合格后签字确认。若验收人员认定商品与采购方要求不相符合的，当即拒收并将不良供货批次进行记录备案。包装食品无法当场验货的，使用时拆封如发现变质，无条件退货。供应商累计2次不能满足食品的质、量及售后服务要求且屡教不改、服务态度差的，采购方有权进行处罚或立即单方终止合同。

2.投标供应商中标后自供货之日起，所供原材料价格按照中标折扣率执行，不得上调、不得停供。

3.若发现有伪劣假冒商品、以次充好产品或替代商品，供应商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，由供应商承担经济赔偿责任以及相关的法律责任，同时采购方有权单方立即终止合同。

4.采购方定期对供应商进行考核，并有权根据考核情况调整供货商的供货时间和供货量。

5.服务人员必须经过卫生防疫部门健康检查及卫生知识培训，并持《健康证》上岗。

九、违约责任：因食材质量问题出现食品安全事故，立即终止合同，并追究供应商法律责任。

十、解决争议的方式：向甲方所在地法院提起诉讼

十一、其他事项：无

十二、合同不可分割部分：

采购文件、响应文件、合同条款（另行拟定）及中标通知书，供应商在报价、投标过程中所作其它有关承诺、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。

十三、合同备案：

合同一式伍份，供需双方各执贰份，采购代理机构壹份。

十四、合同生效：

本合同由供需双方签字、盖章，并经采购代理机构见证后生效。

需方（采购人）：（盖章）　供方（中标方）：（盖章）

法定（授权）代表人：　法定（授权）代表人：

2025 年 12 月 29 日　2025 年 12 月 29 日

见证方：江苏天翔工程项目管理有限公司（盖章）

★备注：供需双方必须以本格式文本拟订合同。

合同条款

为进一步规范我单位的物资采购工作，降低采购成本，提高经济效益，确保食品质量安全，甲乙双方在平等自愿、协商一致的基础上，达成如下协议：

一、配送任务：乙方负责甲方指定区域食堂的食材供货、配送及相关后续服务

二、配送范围：肉类、禽蛋、水产、冻品类。

三、合同价：

1、本项目合同暂估总价 575000 元。

2、结算依据：

（1）乙方报价内容包含：肉类、禽蛋、水产、冻品类。

投标供应商报价中标折扣率为：

序号	食材明细	折扣率
1	肉类、禽蛋、水产、冻品类	68 %

结算合同价已包含乙方所有食材采购、存储、损耗、税费、成本、利润、运输（须运输至甲方指定地点）、售后服务、装卸、人工、各类劳保、保险等一切费用。

四、采购计划

1、甲方在周四（最晚周五）16:00 前将下一周的采购计划以书面、电子稿形式通知乙方，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

2、采购计划中品种及数量均为预估，实际消费与采购计划有偏差为正常情况。

3、甲方根据食材生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购计划中食材品种和数量。乙方必须能保证提供丰富的品种供甲方选择。

4、如有特殊原因，甲方有权取消订单。

五、价格确认

定价办法：供货价=市场价*折扣率，其中市场价优先依据无锡市发展和改革委员会网站（取价网站：http://dpc.wuxi.gov.cn/ztzl/msjf/syp/index.shtml）当日的“专题专栏”-“民生价费”-“食用品”及“农副产品”栏中公布的当月各超市冷冻食品、肉制品、饮料、休闲食品、乳制品、粮油、调料价格、主副食

品的算术平均价为基准价，其中，“农副产品”按照当月的第一天公布的平均价格定价。（如发改委网站上没有中标人提出单价，由采购人经市场询价后，根据实际定价，原则上不得超过市场均价）。

六、交货条件

1. 投标供应商须按采购人指定时间将商品送到指定的地点并由采购人食堂验收完毕，对于采购方临时有客餐任务或临时增加员工用餐时，供应商需在接到采购方书面通知时按要求将货物送到采购方的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。

2. 所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

3. 乙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，并按甲方食堂人员要求由乙方工作人员负责拉到最终使用点。

4. 乙方在收到甲方订单后，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，乙方不能满足甲方需求，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甲方，经甲方同意后，按协商后的品种、质量、规格、数量将副食品于规定时间前配送至甲方指定的地点，费用按实结算。

5. 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 3 小时之内将所需物资配送到位。甲乙双方现场对食材数量、品质进行验收登记。除特殊原因（须提前告知甲方并经甲方认可），若乙方无法做到，甲方可视作当月一次考核不合格记录。

6. 包括非正常工作时间段在内，甲方因特殊情况或任务需要临时增加订单时，乙方应提供应急配送服务。乙方必须在接到通知 3 小时内将新增的食材保质保量配送至甲方指定的地点。

七、验收标准及退货依据

采购人根据国家有关规定、采购文件、中标方的投标文件以及合同约定的内容和验收标准进行验收。验收情况作为支付货款的依据。

八、数量、质量、品质要求

1. 猪肉类

（1）总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方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》、GB 9959.1-2001 等法规要求和国标标准。

（2）具体标准：片猪肉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检疫证明，严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉；片猪肉前膀后座丰满，肋条花层好，颜色正常，胴体修割整齐干净，去头（蹄、尾）、槽头肉、内脏、三腺、奶头、残毛，分级以鲜片猪肉的第六、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 25 公斤以上 40 公斤以内，劈半、整修符合国家二级标准。统排去尾骨、前脖骨，不得带膘油。猪蹄去毛，无破损、血斑，带筋。（详见附表）

附表：肉类（含猪肉、牛羊肉）相关技术指标

序号	项目		标准
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，洗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，每片肉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 200C ㎡。
11		去残毛	去净残留毛绒，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 C ㎡，零星分散断毛根集中相加面积不超过 100 C ㎡。
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，不粘手。
18		气味	具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。
19	理化指标		参照 GB 9959.1-2001 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。

1．禽肉类

（1）总体要求：本次招标所需标的物以鲜禽肉为主。如有特殊情况，经甲方同意可临时调整为冷却禽肉，冰层厚度不超过 1 毫米，单体含冰量不得超过净重 3%。乙方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》、GB 16869-2005、NY/T 753-2003 等法规要求和国标（行业）标准。

（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）

附表：禽肉类相关技术指标

序号	项目		标准
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		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）	鲜禽肉肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。冻禽肉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 1 C ㎡；淤血面积小于 1 C ㎡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		硬杆毛/（根/10kg）≤	1
10		肉眼可见物	不得检出。
11	理化指标		参照 GB 16869-2005 国家标准

3. 水产类

（1）总体要求：本次招标所需标的物以鲜活水产品为主，根据甲方需求可提供部分冷冻产品。乙方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》、GB 2733-2005、GB/T 24861-2010 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

（2）具体标准：详见下表：水产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		招标的水产品应无污染、无危害，其品质应符合 GB 2733 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 GB 14881。
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。

4. 禽蛋类

（1）总体要求：本次招标所需标的物为鲜鸡蛋。乙方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》、GB 2748-2003 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

（2）具体标准：详见下表：禽蛋产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应符合 GB 18407.3 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鸡组织异物。
6	理化指标		参照 GB 2748-2003 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 GB 2760 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。搬运过程中应轻拿轻放。

5. 配送要求：

1）. 配送的食材及数量须经甲方核验，以经签字确认的送货清单作为结算凭证。

2）. 质量必须符合国家相关食品安全卫生标准。采购人可随机进行检测，检测一次不合格的，罚当天食材供货费用的两倍，检测不合格满三次的，甲方有权终止合同，且乙方须向甲方支付 5%合同总金额的赔偿金。

3）. 质量必须达到本标书所列的要求，并且品质不低于采购人当天在各大食材批发市场的自购标准。

4）. 中标方当日供应食材经采购人验收后不达标、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进行处罚。中标方调换或补充的食材必须经采购人同意，按协商后的品种、质量、规格、数量将食材于当日 10:00 前配送至采购人指定地点，相关费用由中标方承担。

5）. 猪肉、牛羊肉、鲜(冻)鸡鸭、鹅副产品等必须具有动物检验检疫合格证明。

6）禽蛋必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。

注：以上质量标准如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准执行。严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种采购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他后果，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供应商承担。

九、合同签订

1. 本项目服务期：1 年，本合同自2025 年 12 月 29 日起至 2026 年 12 月 28 日止。

2. 合同实施期间，甲方将对乙方每月进行考核，考核要求详见合同附件。

十、付款方式

乙方每月应定期与采购人进行对账，提供一份当月送货清单，并经甲方签收作为结算凭证。甲方按自然月对乙方进行考核，每供货满三个月根据实际配送数量结算，根据考核情况支付。

十一、争端的解决

1、本合同履行的过程中发生的任何争议，若双方不能通过友好协商的方式加以解决，向本合同签订所在地的人民法院提起诉讼。

2、在法院审理期间，除提交法院审理的事项外，本合同其他事项和条款仍继续执行。

十二、不可抗力事件处理

任何一方由于不可抗力原因无法履行合同时，应在不可抗力事件发生后立即向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失。在取得有关机构的不可抗力证明或者双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并视情况免于承担部分或全部责任。

十三、本合同执行期内，各方均不得随意变更或解除合同。合同有未尽事宜，须经各方共同协商作出补充规定。补充规定与本合同具有同等效力。

合同附件：《无锡市梁溪区城市管理局食堂原材料供应商月考核表》

本页无正文

甲方（盖章）：

甲方代表（签字）：

签约时间：2025年 12月 29日

乙方（盖章）：

乙方代表（签字）：

签约时间：2025年 12月 29日