

浦东公安分局（三区）食堂副食品采购的合同

合同统一编号： 11N00245615920262608

合同内部编号：

合同各方：

甲方： 上海市公安局浦东分局

乙方： 上海洪诚食品有限公司

地址： 上海市浦东新区丁香路 655 号

地址： 中国（上海）自由贸易试验区洋泾

街道西唐家宅 60 号 9 幢 1 层 A 区

邮政编码：

邮政编码： 20036 年 07 月 23 日

电话： 021-22047047

电话： 021-20230298

传真：

传真：

联系人： 陆智宏

联系人： 潘战营

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署**浦东公安分局食堂副食品采购**合同：

1. 货物信息

乙方根据甲方的货物配送清单提供相应的货物，货物包含①调味品、②蔬菜、③肉类(含冻品)、④豆制品、⑤蛋类、⑥水果、⑦食用油、⑧粮食。

本合同的合同价为 **2289989.9** 人民币元整（大写：**贰佰贰拾捌万玖仟玖佰捌拾玖元玖角**）。乙方为履行本合同而发生的所有费用均已包含在合同总价中，采购人不再另行支付其他任何费用。

2. 交货地点、时间和交货状态

2.1 交货地点：采购方指定地点。

2.2 合同有效期：**2026 年 9 月 1 日至 2027 年 8 月 31 日**

2.3 送货时间：乙方根据甲方需求，按指定时间（每天早上 5：30）将甲方所订的货物送至甲方指定地点

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所出售标的物的质量标准按照国家标准、行业标准或企业标准确定，以上标准不一致时，按高标准或严格的标准执行。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所出售的标的物还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生等有关规定。

3.3 乙方所出售的货物必须符合招标文件技术规格及要求。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其出售的标的物享有合法的权利；

4.2 乙方应保证在其出售的标的物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等；

4.3 乙方应保证其所出售的标的物没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该标的物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 包装要求

5.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，这类包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。

5.2 每一个包装箱内应附一份详细送货清单。

5.3 乙方所出售的全部货物的包装还应符合招标文件技术规格及要求中的包装要求。

6. 验收

6.1 本合同项下的标的物，按照以下（1）方式对货物组织验收：

（1）甲方收货后根据货物的技术规格要求和质量标准，对货物进行检查验收，验收合格后，签署验收意见。

（2）由乙方邀请经甲方认可的第三方质量检测机构进行验收，验收合格后第三方检测机构出具验收报告。验收费用由乙方承担，验收费用应包含在合同总价中，甲方不再另行支付任何费用。

(3)生产过程的随机抽样检查。

6.2 验收过程中,货物的数量不足或表面瑕疵的,甲方应在验收时当面提出,对质量问题有异议的应在交货后七个工作日内提出。

6.3 在验收过程中,如果发现数量不足或有质量、技术等问题,乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施,并承担由此发生的一切损失和费用。

6.4 甲方在乙方按照合同规定交货,无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的,应当承担由此而造成的乙方直接损失。

6.5 副食品供应质量标准及验收标准:

6.5.1 调味品类产品标准

随车携带调味品相关检测合格报告。

1. 开洋:颜色以肉质发红为主,手感佳、无异味、干燥,虾脑多,无杂质。

2. 味精:无色或白色柱状结晶,无杂质、污物,允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

3. 食盐:袋装,质量标准符合《食用盐》(GB/T5461-2016),卫生标准符合食品安全国家标准《食用盐》(GB2721-2015);颜色洁白均匀,不结块,无反卤吸潮现象,无杂质,无异味。外包装无漏无垢,印刷清晰,有防伪标识。

4. 辣椒段:色红艳而带紫,果面鲜艳,油光晶亮等。

5. 酱油:有正常酿造酱油的色泽、气味、滋味,无其他不良气味,不得有酸、苦、涩等异味和霉味,不混沌、无沉淀、无霉花浮雕。符合 GB/T 18186-2025《酱油质量通则》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》。

6. 黄酒:符合国家标准,呈黄褐色或红褐色,清亮透明,光泽明亮,有少许沉淀,无酸涩味。

7. 花生米:果粒完整,饱满,无杂质和异味。

8. 干紫菜:颜色呈深绿色或紫红色,无明显破损变形,无明显水分或污渍,无异味、膻味。

9. 冰糖:颗粒均匀,晶面干燥、洁白、光滑,有光泽,呈半透明状,不浑浊,无异味,无明显杂质,满足 GB/T 35883-2018《冰糖》一级或以上标准。

10. 白糖:色泽洁白明亮,有光泽,具有白糖的正常气味,无酸味、酒味或其他外来气味。符合 GB/T317-2018《白砂糖检测标准》。

6.5.2 蔬菜类

(一) 总体要求

1. 水量:充足、无萎蔫、皱皮。

2. 色泽：正常，无变色、光泽、学亮鲜艳。
3. 硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满，结实，无空心。
4. 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如：挤伤，压伤，碰伤，裂伤等。
5. 病虫害：无虫害，虫嗑、无残虫卵。
6. 形状：枝叶丰满，大小适中。
7. 成熟度：适中。
8. 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）。
9. 需按甲方要求提供净菜或毛菜，净菜需当天切配当天送，不能过水。

（二）产品质量标准

1. 榨菜丝：保持榨菜自然本色、有光泽，具有传统榨菜的独特香气，味道鲜，无酸、涩、苦等杂味，丝条粗细均匀。
2. 芋头：颜色为褐色，表皮粗糙，个体适中，断面肉质洁白、肉中有紫色的点，肉质硬脆，不硬心。无虫眼腐烂，无机械损伤，大小一致，个体整齐，外观良好。
3. 洋葱： 3.5-4.5 厘米见方，鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、饱满紧密，有一定的硬度。组织充实，色泽良好，不裂、无虫害、不抽苔等。
4. 小青豆：表面光滑，无瑕疵，色泽均匀，有特殊清香，洁净，无污染物。
5. 咸菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。
6. 西芹：2.5-3.5 厘米长，叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，不干枯无黄叶，无烂叶，笔直。
7. 西兰花：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色深绿、细密紧实、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
8. 西葫芦：厚度为 0.5 厘米，鲜嫩，瓜肉中未出现木脉径，光泽度好，无机械损伤、无虫害、冻伤，无畸形，表面洁净无污染。
9. 土豆：颜色为淡黄色或奶白色，大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。结实无泥土，个体饱满，无虫蛀和机械损伤，无发芽现象，无萎焉，不能发青。
10. 蒜苗：鲜嫩大小均匀，不干枯，无黄叶，无烂叶，无泥。
11. 什锦菜：具有蔬菜的自然色泽，滋味鲜美，无咸苦味，质地脆嫩，无杂质，符合卫生要求。
12. 山芋：颜色粉红或淡黄色、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。
13. 南瓜：颜色金黄或橙红色，肉金黄、紧密，粉甜，嫩度、硬度较好。

14. 毛豆米：形状饱满、有光泽、色泽均匀、无病虫咬痕、霉斑等，无破损、无杂质。

15. 苦瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小，味苦。外观良好，表皮不损伤，粗细均匀，无腐烂色泽正常，无裂口，瓜条上无色斑、病斑。

16. 豇豆：长度为 3.5-4.5 厘米颜色青绿，有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有弹性，折之易断。无虫斑，长短一致，鲜嫩。

17. 姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味、不碎、味正、不冻、不烂。

18. 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

19. 花菜：4.5-5.5 厘米见方，花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，断面洁白。

20. 胡萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色红色或橘黄色，表面光滑、硬实不软，肉质甜脆。不裂、不烂、无黑心、肉厚而心小。

21. 海带结：结长 8 厘米左右，海带叶宽厚，色浓绿无枯叶黄叶为上品。无杂质，手感不粘为佳。均匀，藻体表面光洁，形状整齐，基本一致，无异味。

22. 粉丝：洁白光亮，味正，粗细均匀，无杂质，有弹性。

23. 冬瓜：皮老肉厚，皮青翠、有白霜，肉洁白，厚嫩，紧密，膛少，有一定硬度，不烂，不糠。

24. 大头菜：个头周正，表皮光滑、肉质结实，无叉、无根须、不伤、不烂等。

25. 大白菜：4.5-5.5 厘米见方，外叶淡绿色，奶黄色，帮白，内叶乳白色，叶新鲜光泽。无虫、无病、不冻、不损伤、不崩裂、不带老帮散叶等。

26. 蚕豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，牙色洁白晶莹，新鲜度好，不能太杂乱，豆芽不能脱落，芽茎鲜嫩，根呈白色，头呈淡黄，无折断，无变色变质。

27. 本地黄瓜：厚度为 0.5 厘米，颜色青绿、有光泽，肉脆甜、瓢小子少，不烂、无畸形等。

28. 包菜：4.5-5.5 厘米见方，断面洁白。无老蒂，无焦边，嫩度好，无病害损伤。

29. 百合：白色或淡黄色，无杂质，无虫蛀霉变，表面干燥，不粘手。

30. 白萝卜：厚度为 0.5 厘米，颜色为洁白光亮、表面光滑、细腻，切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。

6.5.3 肉类（含冻品）

（一）总体要求

1. 所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

2. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列明产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”编号（食品质量安全认证）。

3. 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4. 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

5. 粘度：外表湿润，不粘外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

6. 气味：具有鲜猪肉鲜牛肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有 浑浊，脂肪团聚于表面。

（二）产品质量标准

1. 盐水方肉：2 公斤/根，对开切，厚度为 1-1.5 厘米。表面干爽有光泽，粗细均匀，无粘液，不破损。色泽呈肉红色或粉红色，均匀一致；组织紧密、有弹性，无软骨或其他杂物，无气孔，咸淡适中、鲜香可口，无异味。

2. 香肠：有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

3. 咸肉：1*1 厘米见方，表皮应干燥、色泽均匀；无酸败味或其它异味

4. 虾丸：无异味、无酸败、无杂质，以虾为主要原料，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

5. 虾仁：色泽正常、有光泽，虾仁保持青灰或灰白色，不变红，无泥土味，无异味，有弹性；无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

6. 四喜丸子：含肉量大于 45%，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

7. 狮子头：含肉量大于 45%，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

8. 肉丝：呈鲜红色，有光泽，瘦肉，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，无碎肉，碎骨。

9. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

10. 肉糜：呈鲜红色，有光泽，瘦肉不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

11. 牛肉丝：颜色：暗红，有光泽，瘦肉；肉质纤维细腻，紧密，肉质微湿；弹性好，表面微干，不粘手；正常牛肉气味。

12. 贡丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

13. 冻鱼排：无异味、无酸败、无杂质，以鱼肉为主要原料，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

14. 冻牛肉丸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

15. 冻牛排：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

16. 冻墨鱼丸子：无异味、无酸败、无杂质，以墨鱼为主要原料，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

17. 冻鸡排：干燥，无损伤，肉质紧密，以鸡肉为主要原料，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

18. 大肉：外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无骨，

正方形，100 克/块左右，瘦肉比例不低于 50%。

19. 肉饼：形状良好、平整、不掉渣。结构紧密有弹性、无气孔，有正常肉饼的鲜香味，无其他不良气味。

20. 冻鸭胸：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

21. 冻鸡胸：干燥，无损伤，肉质紧密，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

22. 肉片：呈鲜红色，有光泽，瘦肉比例不低于 70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

6.5.4 豆制品

随车携带豆制品相关检测合格材料。

1. 油面筋：金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。

2. 香干：每块香干平均切成 4 小块，表面乳白色或淡黄色，有豆香味，有光泽，方形整齐，密实有弹性，切开处挤压不出水，无杂质，无其他任何异味。五香豆腐干为褐色，表面光洁，有五香味，方形整齐，坚韧有弹性。

3. 绿豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

4. 老豆腐：呈白色与乳白色，淡黄色，块形完整，软硬适度，表面平整、细嫩，富有一定的弹性，可闻到少许豆香气，不塌、不裂、结构均匀，无杂质，味道正香无涩味，无酸味。

5. 黄豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6. 黑豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

7. 赤豆：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

6.5.5 蛋类

（一）总体要求

1. 符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015；

2. 所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，交货现场查验。

（二）质量标准

1. 咸鸭蛋：外包装袋干净，蛋壳洁白或青色，蛋白鲜、细、嫩、白，蛋黄松、沙、油，具有咸蛋特有的气味和滋味，咸味适中，符合国家标准。

2. 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

6.5.6 水果

随车携带水果相关农残检测合格材料。

1. 香梨：100 克/只左右，颜色黄色，有红晕，果体为倒卵型，较小，带长果柄，表面光滑，微软。

2. 香蕉：150 克/只左右，成熟度八成以上，果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等。

3. 水果黄瓜：120 克/根左右，鲜嫩带白霜，瓜体直，均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味，无病虫害。

4. 苹果：180 克/只左右，色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤。

5. 桔子：150 克/只左右，果型小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细。

6. 皇冠梨：200 克/只左右，颜色淡黄色或黄白色、有细小褐色果点、有光泽，果体呈球形或卵圆形，个大，手感硬。

7. 番茄：180 克/只左右，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀。

8. 翠冠梨：200 克/只左右，呈黄白色或淡绿色，间有云状斑纹，完整良好，新鲜洁净。

9. 橙子：180 克/只左右，果型端正，橙红色或橙色，色泽均匀，无日灼斑。

6.5.7 食用油

随车携带食用油检测合格报告。

1. 基本要求：非转基因大豆油。外包装完好，有“SC”编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其

他异味。

2. 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。
3. 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。
4. 不得混有其他食用油或非食用油。
5. 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

6.5.8 粮食

随车携带本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

1. 大米：一等米，质量符合大米国家标准（GB1354-2005）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。外包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级等。

2. 花卷：形状整齐，大小一致，内部有明显层次感，松软有弹性，有嚼劲，90克/个左右。

3. 面条：形状整齐，长短适中，松软有弹性，有嚼劲。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：分期付款

（一）本项目分 12 笔支付。

- 1、第一笔：累计结算金额达到合同金额的 8%，采购方支付合同金额的 8%；
- 2、第二笔：累计结算金额达到合同金额的 16%，采购方支付合同金额的 8%；
- 3、第三笔：累计结算金额达到合同金额的 24%，采购方支付合同金额的 8%；
- 4、第四笔：累计结算金额达到合同金额的 32%，采购方支付合同金额的 8%；
- 5、第五笔：累计结算金额达到合同金额的 40%，采购方支付合同金额的 8%；
- 6、第六笔：累计结算金额达到合同金额的 48%，采购方支付合同金额的 8%；
- 7、第七笔：累计结算金额达到合同金额的 56%，采购方支付合同金额的 8%；
- 8、第八笔：累计结算金额达到合同金额的 64%，采购方支付合同金额的 8%；
- 9、第九笔：累计结算金额达到合同金额的 72%，采购方支付合同金额的 8%；
- 10、第十笔：累计结算金额达到合同金额的 80%，采购方支付合同金额的 8%；

11、第十一笔：累计结算金额达到合同金额的 88%，采购方支付合同金额的 8%；

12、第十二笔：累计结算金额达到合同金额的 100%，采购方支付合同金额的 12%；

(二)本项目结算原则按实结算，即根据成交单价乘以实际发生的数量结算。

(三)在服务期限内，货物结算单价不接受变更。

本合同付款按照上述付款内容付款。

8、考核标准：

考核按照日常打分、季度评估的方式进行：

(一)日常打分：采购方、第三方公司按照《浦东公安分局食堂副食品供应商考核打分细则》(附件)以抽查形式采取“现场打分”的方式进行，每月不少于 4 次。

(二)季度评估：每季度季末，采购方汇总“现场打分”的分值。其中采购方现场打分分值权重 60%，第三方公司现场打分分值权重 20%，食堂现场验货值权重 20%，最后综合换算出考核得分

考核评定及奖惩方式：

评级周期为一个季度，根据各供应商在一个评级周期内的考核得分予以评定。其中 98 分(含)以上为优秀，95 分(含)-98 分(不含)为良好，90 分(含)-95 分(不含)为合格，90 分(不含)以下为不合格。

处罚措施：

当季考核不合格的，开具告诫单。供货周期内 2 次考核不合格的，视作不能履约，将取消该供应商在本合同期的供货资格。

9. 补救措施和索赔

9.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

9.2 在检验期和质量保证期内，如果乙方对缺陷产品负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低货物的价格。

乙方应在接到甲方通知后七天内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和/或更换件的质

量保证期。

9.3 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复,上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内,按照上述规定的任何一种方法采取补救措施,甲方有权从应付货款中扣除索赔金额,如不足以弥补甲方损失的,甲方有权向乙方提出赔偿损失的要求。

9.4 根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失情况,甲方有权向乙方要求赔偿。

10. 履约延误

10.1 乙方应按照合同规定的时间、地点交货和提供服务。

10.2 如乙方无正当理由而拖延交货,甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

10.3 在履行合同过程中,如果乙方可能遇到妨碍按时交货和提供服务的情况时,应及时以书面形式将拖延的事实,可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后,应尽快对情况进行评价,并确定是否同意延长交货时间或延期提供服务。

11. 误期赔偿

11.1 除合同第 12 条规定外,如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务,甲方应从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法,赔偿费按每周赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之一(1%)计收,直至交货或提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五(5%)。一周按七天计算,不足七天按一周计算。一旦达到误期赔偿的最高限额,甲方可考虑终止合同。

12. 不可抗力

12.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话,不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

12.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件,但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于:战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化,以及其它双方商定的其他事件。

12.3 在不可抗力事件发生后,当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽实际可能继续履行合同义务,并积极寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

13. 争端的解决

13.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。

13.2 如协商不成，向上海市浦东新区人民法院起诉。

14. 违约终止合同

14.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部货物。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它任何义务。

14.2 如果甲方根据上述 15.1 款的规定，终止了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

14.3 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当法》之规定由有关部门追究其法律责任。

15. 合同转让和分包

15.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让和分包或全部转让和分包其应履行的合同义务。

16. 破产终止合同

16.1 如果乙方丧失履约能力或被宣布破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方任何补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

17. 合同生效

17.1 本合同在合同各方盖章后生效。

17.2 本合同一式肆份，以中文书签署，甲方贰份，乙方贰份。

18. 合同附件

18.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标（响应）文件等。

18.2 本合同附件与合同具有同等效力。

18.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

19. 保密管理要求：

19.1 乙方明确专门机构和工作人员，负责采购项目保密管理工作。

19.2 乙方明确保密责任和人员分工，建立文件材料管理、向国际联网的站

点（互联网）提供或发布信息及其他信息公开的保密审查等各项保密管理制度，落实采购项目业务工作与保密工作同步开展。

19.3 乙方相关文件材料向国际联网的站点（互联网）提供、发布或以其他方式信息公开、提供给第三方前，应书面告知甲方拟发布（提供）文件材料的网站或渠道、文件材料种类和内容、时间节点、发布（提供）目的等信息，并得到甲方相关材料已经过信息公开保密审查并属于主动公开的文件材料，同意公开的书面确认（须具备签名、日期和公章）。未经甲方书面确认，不得以任何方式公开采购项目文件材料或将采购项目文件材料提供给第三方。明确知悉并理解采购项目文件材料中以灰色背景突出显示的文本或标题以灰色背景突出显示的图片（表格）属于不宜公开内容；任何情况下，不得以任何方式公开采购项目材料内明确不宜公开的内容。

19.4 乙方明确知悉并理解提供给甲方的材料可能上传至国际联网的站点（互联网）主动公开。落实材料保密审查，保证所提供的材料中不包含国家秘密、工作秘密或敏感信息。应对商业秘密等其他不宜公开内容最大限度作隐蔽处理；确属无法隐蔽的，应在材料中以灰色背景突出显示不宜公开内容的文本或图片（表格）的标题。

19.5 乙方根据甲方要求，提供所有拟乙方的背景资料，对拟参与采购项目的人员进行审查、开展保密教育并组织签订保密协议。保密协议内容应征求甲方意见，并向甲方提供协议的副本等相关资料。甲方根据审核情况有权提出人员变更要求。

19.6 乙方严格保守在工作中所涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.7 乙方不得擅自记录、复制、拍摄、摘抄、收藏、泄露在工作中涉及的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息；严禁将公安机关内部会议、谈话内容泄露给无关人员；严禁将工作中涉及的相关合作内容及实施规划透露给无关人员。

19.8 乙方应服从甲方的安排，依照有关法律、法规和协议规定工作，不得将工作过程中接触到的文件材料（包括内部发文、各类通知及会议记录等）内容泄露给无关人员；不得翻阅与工作无关的文件和资料，不得从事其他与合作无关的工作。

19.9 乙方如需使用公安信息网，应认真学习和严格遵守公安信息网使用相关规定，严禁“一机两用”。不得将从公安信息网上获得的警务工作相关信息透露给无关人员；严禁私自下载、拷贝计算机内的各类信息；不得擅自携带保管涉

及项目建设内容的各类载体；严禁将公安信息系统的程序、账号口令等泄露给无关人员。

19.10 乙方不得带领无关人员参加项目或进入甲方办公场所。

19.11 乙方不得泄露在工作中接触到的公安机关科研、发明、装备器材及其技术资料等信息；乙方不得发表涉及合作过程中涉及的技术文档和论文，未经甲方同意，不得将合作具体内容或项目案例进行演示或宣传。

19.12 乙方不得泄露甲方咨询的项目内容、技术措施、目的效果等信息，严格保管调研报告、技术参数等各类文件、材料。

19.13 乙方在采购各流程环节中应严格保守国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息，严格保管采购活动记录、采购预算、招标文件、投标文件、评标标准、评估报告、定标文件、合同文本、验收证明等材料。

19.14 乙方原则上最低服务期限为1年。

19.15 乙方应接受甲方的保密管理。

19.16 乙方因服务期满或中途离岗的，不得泄露所知悉的国家秘密、警务工作秘密和各类敏感信息。

19.17 乙方接受甲方就该采购项目的保密工作检查（调查）。

19.18 发生国家秘密、警务工作秘密或有关敏感信息泄露的，乙方应立即向甲方报告并提交具体书面报告，积极协助甲方及有关保密部门进行查处。

19.19 乙方落实保密法律法规和相关规范性文件规定明确的其他保密管理要求。

19.20 乙方未充分履行保密责任而造成失泄密或敏感信息泄露，须承担法律责任，并赔偿甲方相应经济损失；构成犯罪的，将依法追究刑事责任。

19.21 中标人应遵守合同文件约定内容的保密要求。如果采购人提供的内容属于保密的，应签订保密协议，且双方均有保密义务。中标人不得利用工作之便外泄资料或做其他用途，否则中标人需承担由此引起的法律责任和赔偿采购人的经济损失。本款规定的效力及于中标人及中标人的所有雇用人员。

20. 合同修改

20.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）： 法定代表人或授权委托人（签章）：

日期:

2026年07月23日

日期:

2026年07月23日

合同签订点:网上签约

附件

浦东公安分局监所食堂供应商考核打分细则

供应商:

年 月 日

序号	扣分大类	扣分事项	扣分值	扣分情况	备注
1	证明类材料	送货时按照监所要求携带好相关材料	一次扣 5 分		
2		送货时未携带送货单			
3		送货时未携带产品质量检验报告或者报告与实物不符的			
4		送货时未携带动物检疫合格证明或者报告与实物不符的			
5		送货时未携带蔬菜检测报告或者报告与实物不			

		符合的			
6		送货时未携带农药残留检测结果或者报告与实物不符的			
7	流程规范	供货商不服从工作人员指挥的	一次扣 10 分		
8		食材加工时间过早或者通过冷链运输，产生质量问题的			
9		未按制定规格包装，存在净菜用马夹袋包装造成腐烂等			
10	质量数量	有定型包装货品未标识生产日期、保质期、生产厂家等必备信息的	一次扣 5 分		
11		有定型包装的货物外包装破损、污损、变形、霉变			
12		蔬菜、鲜肉不新鲜，存在异味、变色			
13		有缺斤短两情况的			

14		净菜加工不符合要求或者未加工的，存在根茎不剔除干净，切块过大等			
15		其他问题:肉过肥，肉皮浸泡后酥烂僵，香肠含肉比例小蒸后易碎等			
16	其他	存在其他不达标情况	一次扣 10 分		

检查人员签名：

备注:1. 采取满分扣分制，满分为 100 分；

2. 对供应商供货过程中发生的问题分别进行扣分，在备注栏注明扣分原因；

3. 发生质量问题，扣分后供应商需立即整改。