

2026 年度松江分局食堂食材采购项目（包件一）合同

合同统一编号： 11N00247215920257001

合同内部编号：

合同各方：

甲方：上海市公安局松江分局（本部）

地址：上海市松江区人民北路 899 号

邮政编码：201600

电话：021-24066069

传真：

联系人：陈警官

乙方：启源集采集供（上海）农副产品有限公司

地址：上海市松江区泖港镇南厍路 186 号

邮政编号：201607

电话：15221237423

传真：021-67828888

联系人：吴枫

开户银行：浙江民泰商业银行上海松江支行

账号：584777948288888

为规范甲方餐厅原料进货渠道，经甲、乙双方友好协商，本着合规经营，良性合作的原则，乙方愿意为甲方餐厅提供食材及配送服务。为此，双方订立合同：

1. 食材订购及配送

1. 1 猪肉类由甲方根据菜谱需求，提前书面（微信或其他方式）告知猪肉需求计划，乙方须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知甲方，以便甲方做出必要调整。

1.2 乙方接到订单后，个别品种因天气、季节等客观原因缺货而无法提供或质量无法保证的，供应商应在接到订单当天及时知会甲方，并协商好解决方法，经甲方同意可以修改订单。

1.3 甲方要求的临时紧急配送（含任何斤两的配送需求）乙方均需无条件执行。

2. 乙方保证按照以下要求提供农副产品配送服务：

2.1 质量：猪肉食材品质保证，不得以病、死、变质等充当。

2.2 甲方收货时应当对产品进行查验，如认为货物不符合质量品种，应当在收货当日内提出，经乙方确认后，可予以退货或换货。逾期视为甲方接受乙方送交的货物。库存类商品（大米、冻品类），如发现有非甲方库存不当导致的产品质量问题，经乙方确认后，可予以退货或换货。如甲、乙双方对货物是否符合商品品质存在争议的，应当立即对有争议货物进行封存，交由双方共同指定的鉴定部门予以鉴定，如经鉴定属实的，由乙方进行退货或换货并承担鉴定费用，如经鉴定货物符合商品品质的，由甲方自行承担一切后果并承担鉴定费。

2.3 数量：应保证斤、两的准确性：以甲方的验货称重数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供甲方验货后签字确认，甲、乙双方各持一份，作为送、收货的凭证。如乙方对甲方所提出数量短缺问题持有异议的，应当指派专人与甲方委托人共同予以清点。

3. 验收

3.1 验收组织方式： 自行组织 委托第三方组织；

3.2 验收主体： 甲方

3.3 是否邀请本项目的其他供应商参加验收： 是 否；

3.4 是否邀请专家参加验收： 是 否；

3.5 是否邀请服务对象参加验收： 是 否；

3.6 是否邀请第三方检测机构参加验收： 是 否；

3.7 是否进行抽查检测： 是， 抽查比例： 否；

3.8 是否存在破坏性检测： 是，（应明确对被破坏的检测产品的处理方式） 否；

3.9 验收时间： 供应商供货完成之日组织验收；

4. 定价规则：猪肉类：以供货前一周松江地区三家及以上直营门店同种品牌猪肉零售价的平均值下浮 22% 的价格为准。

5. 送货时间：

5.1 乙方应保证每天上午 6 点或甲方规定的时间前将甲方所订的货物送至甲方指定地点，乙方如送菜迟到超过半小时，甲方可罚乙方当天总菜款的 5%。如乙方迟到是因为天

气突变，交通瘫痪、突发事件等不可抗力的，在不可抗力发生时间内及时通知甲方的，并共同拟定出应急预案，甲方不应当再予以扣款。

5.2 甲方认为部分货物存在质量或数量问题的，可就此部分货物依据本合同第二条与乙方协商处理，但不得因部分货物存在瑕疵而拒收其他无问题货物。如发生此类情况，乙方可^{在送货单上注明后将无问题货物留于甲方处并视为已完成无问题货物的送货义务。}

6. 合同价格、服务期限、付款方式

6.1 合同价格：**3250000** 元整（大写：**叁佰贰拾伍万元整**）（合同价格为项目预算，不作为最终结算价格，单价下浮率详见中标供应商报价明细表）

6.2 合同履约期限：**合同签订生效后1年（计划自2026年1月1日至2026年12月31日）**

6.3 付款方式：

6.3.1 价格表每二周确认一次；

6.3.2 根据价格表经过下浮率计算后的单价和实际交付的食材数量（以验收后的清单凭证为准），按实结算；

6.3.3 甲方指定签收货物及发票的人员并书面盖章确认，乙方根据甲方指定人员签字的单据作为收货凭证和收取发票的凭证。

6.3.4 前三季度按季度支付，第四季度按月支付，乙方需开具正规合法发票。

6.3.5 乙方需配合甲方完成本项目在指定平台（832平台）10%的预算份额采购贫困地区农副产品。

8. 甲方对乙方送菜有任何意见，可随时向乙方反映，乙方可依据其合理性及时改进。如乙方因拒绝甲方合理化建议而导致甲方损失的，甲方有权中断与乙方的合作，乙方经改进后双方仍能继续合作的，经协商后可签订补充协议予以继续履行本协议。乙方承诺公平竞争、良性合作，甲方或其工作人员利用职权向乙方索取回扣、贿赂或存在有其他违反公平交易的违法行为的，乙方可单方面提出终止合作。经友好协商，本协议可提前终止，但任何一方意图终止合同须提前7天书面通知对方，并就终止后的交接事宜予以另行协商。

9. 无论本合同因何原因提前解除或终止，就乙方已交付的货物，甲方都应当按时付清全部货款。

10.

10.1 本合同一式四份，甲乙双方签字盖章后各持二份，均具同等效力。

10.2 本合同自签字盖章后有效

11. 本合同项下一切争议，甲、乙双方均应友好协商解决，协商不成的，协商不成则由松江区人民法院诉讼管理双方争议。

12. 合同附件

12.1 本合同附件包括：招标文件（采购文件）、投标文件（响应文件）

12.2 本合同附件与合同具有同等效力。

12.3 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。

13. 未尽事宜，双方本着友好合作的精神协商解决。

14. 补充条款：

签约各方：

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

2025年12月31日

乙方（签章控件）：

法定代表人：李涛（男）

2025年12月31日

合同签订点：网上签约

附件一 安全协议书

甲方：上海市公安局松江分局（本部）

乙方：启源集采集供（上海）农副产品有限公司

根据《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律条款规定。甲方根据需要，向乙方订购食材，经双方友好协商，特签订本协议。甲、乙双方必须共同遵守。

一、甲乙双方共同责任：

甲乙双方共同遵守国家和地方有关食品安全的法律、法规，认真落实国家、行业、企业相关安全规定和食品卫生管理制度。抓好防火防爆、安全生产、食品中毒等事故的预防工作，确保不发生各类事故。

二、甲方的权利、责任和义务

1、甲方有权对乙方进行监督和管理，如：卫生、安全、消防、治安等进行监督，特别是食物中毒事故发生。一旦发生上述类似事故，甲方有权追究乙方的责任。

2、甲方有权对乙方食品配送品质、数量、卫生、服务等情况、安全设施有效情况、乙方的设备、器具安全卫生等情况进行安全监督检查，如乙方未达到标准或出现不合格项，甲方有权要求乙方进行整改和完善。逾期未整改的，甲方有权按照甲方相关规定对乙方进行经济处罚。

三、乙方的权利、责任和义务

1、乙方从业人员必须定期体检，持有效的健康证上岗操作。

对因乙方未组织所属人员体检，携带传染性疾病上岗操作，导致甲方人员发生传染病事件，乙方负责承担全部责任。

2、乙方必须遵守国家和地方有关安全、环境和食品卫生的标准。制订相关安全管理制度、安全操作规程悬挂于餐厅明显位置，并认真执行。同时对所属人员进行经常性的职业道德、食品安全卫生、消防、安全规章等安全知识培训。采取有效措施做好各类事故预防工作。

3、乙方购置主、副食等食用品及调料制品必须保证其产品质量，严禁购置腐烂、变质、过期的产品。特别肉类制品必须向甲方提交合格的卫生检疫证明，以备卫生检疫部门检查。

对由于乙方提供不符合食品卫生标准的劣质食品，或出售任何变质和受污染的食品，造成甲方人员食物中毒的，乙方承担全部责任，所产生的费用均由乙方承担。

4、乙方配送食品原材料，必须规范食品安全卫生管理，严格按照甲方食品质量验收标准配置商品，不得掺杂使假。

5、乙方应认真落实防蚊、蝇、鼠害等安全措施，做好防疫工作，避免疾病，传染病的传播。

6、乙方为甲方提供服务时，应识别活动场所可能发生的环境因素和危险源，按甲方的要求实施管理、检查和控制。

7、对乙方的储运、服务人员，乙方应进行必要的环境保护知识和职业健康安全的培训，保证储运、服务人员熟知在工作中，如因工作失误将对环境、职业健康安全造成的不良影响，以及一旦污染事故发生，如何采取应急措施，减少污染。

8、对于甲方的安全监督检查，乙方必须密切配合。

四、其他事项

1、本协议未尽安全事宜，按照相关法律、法规要求解决。如需另定附则，所有附则在法律上与本协议具有同等效力。

2、本协议一式两份，甲乙双方各执一份。

3、本协议经签字盖章后生效。

2025年12月31日

2025年12月31日

附件二 原材料质量安全验收制度

《原材料质量安全验收制度》

- 1、验收粮、油时必须要求供方提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次批粮、油产品检验报告或合格证。
- 2、批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。
- 3、蔬菜类必须无黄叶，枯死叶，无虫，无杂质，色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。
- 4、水果须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。
- 5、水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。
- 6、肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。
- 7、禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧致，码放整齐。
- 8、蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。
- 9、散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。
- 10、定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。