

10 版

食材供应服务合同



采购编号: KBQ-GK-2023-035

项目名称: 白碱滩区(克拉玛依高新区)教育系统大宗食品采购项目

甲 方: 白碱滩区(克拉玛依高新区)教育局

乙 方: 新疆三禾通达商贸有限公司



签订地点: 克拉玛依市白碱滩区教育局

签订时间: _____

克拉玛依市白碱滩区教育系统大宗食材供应服务合同

甲方：白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

电话：

地址：

乙方：新疆三禾通达商贸有限公司

电话：17709901062

地址：克拉玛依市白碱滩区跃北路5号

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，本着自愿、平等、公平、诚实信用的原则，双方就肉、果蔬、蛋、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他供应服务事宜协商一致，订立本合同。

一、服务内容

1、乙方为甲方提供所需食材供应服务：鲜肉、果蔬、蛋禽、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他。

2、本合同食材乙方按照甲方需求（时间、数量、规格、品牌等）进行配送，验收合格后，以双方签字确认为结算依据。

3、其他约定：按照甲方要求的时间将食材配送到指定地点。

二、合同金额：以实际产生费用。

三、服务标准及要求

（一）乳制品：

1. 产品符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准、国家食品卫生规范标准；

2. 服务期内保质保量完成配送任务，并做好各项售后服务工作；

3. 接到送货通知后，按时、按要求供货；

4. 如发生不及时到位、延误送货，乙方承担因此造成的损失；
5. 乙方运输车辆（冷藏车温度 2°C - 6°C ）、运输工具干净卫生，严禁运输工具出现油垢、蟑螂等异物。如果出现，有权全部退货，并承担因此造成的损失及不良影响的全部费用（费用额由学校确定）；
6. 配送的产品，牛奶保证配送至少有 $2/3$ 时间的保质期产品；
7. 如果发生产品质量问题，保证做到立即更换为合格产品，承担因此而引起的一切后果，愿意接受国家部门的处罚；
8. 运输车辆及服务人员进入校园内，遵守学校相关管理规定，如有违反，按相关规定处罚；
9. 销售服务设立专门的销售服务机构，负责产品的投诉、退换货、客户意见的收集整理工作；
10. 设置专门的电话、信箱或其它方式接受服务质询、投诉处理及意见反馈。配备专门的冷链运输车，保证运输过程处于 $2-6^{\circ}\text{C}$ 环境条件下；
11. 负责及时受理学校的产品投诉，接到学校投诉电话后，白区范围内1小时到达现场负责处理；
12. 严格按照合同规定，在指定的交货地点、交货时间、交货方式安全送到指定地。不论送货量的大小，承诺保质保量完成供货任务。
13. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

感官指标

1. 正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

NY5045-2008 无公害食品生鲜牛乳

NY5140-2005 无公害食品液态乳

NY5142-2002 无公害食品酸牛奶

NY/T657-2007 绿色食品乳制品

2. 鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥ 3.1	< 3.1
蛋白质含量%	3.0	≥ 2.95	< 2.95
密度(20/4)	1.030	1.028-1.032	< 1.028 或 > 1.032
滴定酸度 oT	16	14-18	< 14 或 > 18
杂质度 ppm		≤ 4	> 4
汞 ppm		≤ 0.01	> 0.01
农药残留		≤ 0.1	> 0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	< -0.59 或 > -0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤ 0.004	> 0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤ 50 万/ml	> 50 万/ml

3. 鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50 万	50 万—200 万	>200 万
芽孢总数	≤100	100—1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10—100	>100
嗜冷菌	≤100	100—1000	>1000

产品标准：NY5045-2008 无公害食品（生鲜牛乳）；NY5140-2005 无公害食品（液态乳）；NY5142-2002 无公害食品（酸牛奶）；NY/T657-2007 绿色食品（乳制品）。

（二）米、面、油、杂粮等

1. 具有有效期内食品经营许可证
2. 提供的商品必须保证不少于 2/3 时间保质期，且能够按照各校园要求及时配送。
3. 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。
4. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

大米质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	标一或标一以上
气味	无异常	糠粉/ %	≤0.15
不完善粒/ %	≤3.0	水分/ %	≤15.5

矿物质/ %	≤0.02	碎米总量/ %	≤7.5
黄曲霉毒素B1/ (μg /kg)	≤10	稻谷粒/ (粒/kg)	≤4
互混率/ %	≤5	杂质总量/ %	≤0.25
黄粒米/ %	≤1.0	转基因成分	不得含有

面粉质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	特制一等
气味	无异常	灰分 (以干物计) / %	≤0.7
面筋质(以湿重计)/%	≥26.0	含砂量/ %	≤0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	水分/ %	13.5±0.5
脂肪酸酯(以湿基计)	≤80	转基因成分	不得含有
粗细度/%	全部通过GB36号筛, 留存GB42号筛的不超过10.0%		

油质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	澄清、透明	加工级别	一级、二级压榨
气味、滋味	有原油固有的气味、滋味, 无异味		
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色黄色值不变, 红色 值增加小于0.4		
酸价mg(KOH)/g	≤1.0	杂质%	≤0.05
转基因成分	不得含有	过氧化质mno1/kg	≤6.0
水分有挥发物%	≤0.10	溶剂残留量(mg/kg)	不得检出

(三) 鲜牛羊肉、蛋、水产品、冷冻产品

1. 必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，符合GB 2707-2016及GB20799-2016标准，必须通过动物检验检疫并具有动物检验检疫证明，非转基因产品。

2. 提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

3. 需提供48小时内动物检疫合格证明，24小时内送到位，方可配送。

4. 配送的所有牛羊肉必须符合国家标准和教育局要求，如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标单位承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

5. 根据采购数量，投标人不得缺斤少两，缺货少货由投标人及时补齐，运输费用乙方自理。

6. 甲方按照领先城超市价格的基础上，按照中标下浮率进行结账。

7. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

鸡蛋质量标准要求

项目	指标要求
色泽	具有禽蛋固有色泽
组织状态	蛋壳清洁、无破碎、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明
气味	具有产品固有的气味、无异味
运输车辆卫生状况	车辆为专用封闭式、车辆内部的结构应平整，车内整洁
包装储存要求	框式储存和运输

肉类质量标准要求

鲜肉类	牛羊肉	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变，新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	剃骨牛肉	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 1:9$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉片	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉馅	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 2:8$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	连骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	羊肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。

鲜肉类	剔骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供。
鲜肉类	禽类	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章，家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

水产类、冷冻产品质量标准要求

水产类	鱼、虾类	水产类要新鲜优质，质量过优，必须保证新鲜感观好。如有异样，中标服务商应免费更换。
冷冻产品	鸡翅类等	包装正确，清洁，无破损。在保质期内，且不超过保质期2/3的时间。包装内无冰晶，无杂质，粉末。内容物形状完整，美观，冻结坚实无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。颜色正常，无霉斑等不良现象。

8. 冷冻产品需保证质量，严禁冷冻周期过长的产品进入校园。冷冻产品需保证在解冻后，无异味、无异色、无异常。如解冻后，颜色、气味、外观不正常，中标服务商应免费更换。

9. 不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

(四) 蔬菜、水果

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起

的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目指标 (mg/kg)	项目指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

具体感观要求:

从蔬菜色泽看,各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色,大多数有发亮的光泽,以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度;

从蔬菜气味看,多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味,可凭嗅觉识别不同品种的质量,不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味;

从蔬菜滋味看,因品种不同而各异,多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美,少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲,如失去本品种原有的滋味即为异常;

从蔬菜形态看,应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜,例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品。
2. 凡是带有包装的，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：

(1) 包装类食品必须包装整洁、完美；

(2) 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；

(3) 包装的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；

（六）干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，教育局可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（七）货物包装要求

包装标准

- 2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识,应注明:制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担: 由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定,造成货物毁损灭失或其他后果的,收乙方承担相应责任。

(八) 配送管理及运输要求

1. 送货方式: 每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后,按时运送物品到指定地点,乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单,作为采购人入库验收之凭证。

2. 人员: 有固定的服务人员 2 人以上(须具有健康证)进行配送服务。

3. 车辆:

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料,车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输,应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品,保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理,运输车辆应定期清洁,保持性能稳定,符合规定温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

6. 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在十分钟内响应，一小时内送达。

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品

包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，由乙方承担相应责任。

四、服务期限服务地点：

1、服务期限：合同期限一年，自 2023 年 10 月 27 日至 2024 年 10 月 26 日，合同到期前一个月内，任何一方没有提出书面不续签合同意见的，合同自动续期一年

2、服务地点：克拉玛依市白碱滩区北坡幼儿园（只填写一个名称）

3、每次根据甲方订购品种、数量，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

五、付款方式

1、银行转账、现金支票。

2、每月 3 日对账后双方签字确认，每月 5 日开具增值税普通电子发票。

3、每周甲乙双方协商合适的方式进行询价。

4、付款金额根据超市内商品的正常价格之和再下浮 (B%) 之积进行结算，办理结算流程之后直接付款。

5、出现的任何纠纷已甲方（白碱滩区教育局）为准

六、服务考核办法

甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，乙方应承担该次送货总额的3倍违约金，如在合同期内甲方三次投诉乙方的货品质量和服务质量，并经调查属实的，甲方有权解除合同。如果不能依照签订合同服务，且拒不整改的，甲方有权解除合同，乙方还要应承担因此产生的一切损失和费用外。

七、违约责任与赔偿损失

1、甲方违约责任

甲方未能按约定期限付款的，每逾期一天，应向乙方支付逾期金额银行同期存款利率的违约金。

2、乙方违约责任

2.1 甲方要求乙方限期整改，逾期未整改并给甲方造成经济损失的，乙方应承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权终止合同。

2.2 因食材质量问题所造成的损失，全部由乙方承担。如因食用过程中发生不安全因素，经专业鉴定机构鉴定，确认是乙方责任，乙方需承担相应责任，并承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权解除合同。

八、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。

九、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、税费

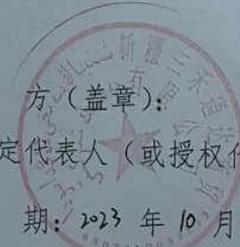
在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、其它

1、本合同未尽事宜，双方可另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）： 李强
法定代表人（或授权代表）
日期：2023年10月26日

乙方（盖章）： 梅黄冬
法定代表人（或授权代表）
日期：2023年10月26日

食材供应服务合同

采购编号： KBQ-GK-2023-035

项目名称： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育系统大宗食品采购项目

甲 方： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

乙 方： 克拉玛依和润万家粮油销售有限公司

签订地点： 白碱滩区

签订时间： 2023年10月26日

克拉玛依市白碱滩区教育系统大宗食材供应服务合同

甲方：白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

电话：

地址：新疆克拉玛依市白碱滩区(高新区)北兴路 30 号

乙方：克拉玛依和润万家粮油销售有限公司

电话：0990-6269007

地址：新疆克拉玛依市克拉玛依区阿山路 19-110 号

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，本着自愿、平等、公平、诚实信用的原则，双方就肉、果蔬、蛋、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他供应服务事宜协商一致，订立本合同。

一、服务内容

1、乙方为甲方提供所需食材供应服务：鲜肉、果蔬、蛋禽、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他。

2、本合同食材乙方按照甲方需求（时间、数量、规格、品牌等）进行配送，验收合格后，以双方签字确认为结算依据。

3、其他约定：按照甲方要求的时间将食材配送到指定地点。

二、合同金额：以实际产生费用。

三、服务标准及要求

（一）乳制品：

1. 产品符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准、国家食品卫生规范标准；

2. 服务期内保质保量完成配送任务，并做好各项售后服务工作；

3. 接到送货通知后，按时、按要求供货；

4. 如发生不及时到位、延误送货，乙方承担因此造成的损失；
5. 乙方运输车辆（冷藏车温度 2°C - 6°C ）、运输工具干净卫生，严禁运输工具出现油垢、蟑螂等异物。如果出现，有权全部退货，并承担因此造成的损失及不良影响的全部费用（费用额由学校确定）；
6. 配送的产品，牛奶保证配送至少有 $2/3$ 时间的保质期产品；
7. 如果发生产品质量问题，保证做到立即更换为合格产品，承担因此而引起的一切后果，愿意接受国家部门的处罚；
8. 运输车辆及服务人员进入校园内，遵守学校相关管理规定，如有违反，按相关规定处罚；
9. 销售服务设立专门的销售服务机构，负责产品的投诉、退换货、客户意见的收集整理工作；
10. 设置专门的电话、信箱或其它方式接受服务质询、投诉处理及意见反馈。配备专门的冷链运输车，保证运输过程处于 $2-6^{\circ}\text{C}$ 环境条件下；
11. 负责及时受理学校的产品投诉，接到学校投诉电话后，白区范围内1小时到达现场负责处理；
12. 严格按照合同规定，在指定的交货地点、交货时间、交货方式安全送到指定地。不论送货量的大小，承诺保质保量完成供货任务。
13. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

感官指标

1. 正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

NY5045-2008 无公害食品生鲜牛乳

NY5140-2005 无公害食品液态乳

NY5142-2002 无公害食品酸牛奶

NY/T657-2007 绿色食品乳制品

2. 鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥ 3.1	< 3.1
蛋白质含量%	3.0	≥ 2.95	< 2.95
密度 (20/4)	1.030	1.028-1.032	< 1.028 或 > 1.032
滴定酸度 oT	16	14-18	< 14 或 > 18
杂质度 ppm		≤ 4	> 4
汞 ppm		≤ 0.01	> 0.01
农药残留		≤ 0.1	> 0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	< -0.59 或 > -0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤ 0.004	> 0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤ 50 万/ml	> 50 万/ml

3. 鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50 万	50 万—200 万	>200 万
芽孢总数	≤100	100—1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10—100	>100
嗜冷菌	≤100	100—1000	>1000

产品标准：NY5045-2008 无公害食品（生鲜牛乳）；NY5140-2005 无公害食品（液态乳）；NY5142-2002 无公害食品（酸牛奶）；NY/T657-2007 绿色食品（乳制品）。

（二）米、面、油、杂粮等

1. 具有有效期内食品经营许可证
2. 提供的商品必须保证不少于 2/3 时间保质期，且能够按照各校园要求及时配送。
3. 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。
4. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

大米质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	标一或标一以上
气味	无异常	糠粉/ %	≤0.15
不完善粒/ %	≤3.0	水分/ %	≤15.5

矿物质/ %	≤0.02	碎米总量/ %	≤7.5
黄曲霉毒素B1/ (μg/kg)	≤10	稻谷粒/ (粒/kg)	≤4
互混率/ %	≤5	杂质总量/ %	≤0.25
黄粒米/ %	≤1.0	转基因成分	不得含有

面粉质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	特制一等
气味	无异常	灰分 (以干物计) / %	≤0.7
面筋质(以湿重计)/%	≥26.0	含砂量/ %	≤0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	水分/ %	13.5±0.5
脂肪酸脂(以湿基计)	≤80	转基因成分	不得含有
粗细度/%	全部通过GB36号筛, 留存GB42号筛的不超过10.0%		

油质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	澄清、透明	加工级别	一级、二级压榨
气味、滋味	有原油固有的气味、滋味, 无异味		
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色黄色值不变, 红色值增加小于0.4		
酸价mg(KOH)/g	≤1.0	杂质%	≤0.05
转基因成分	不得含有	过氧化质mmol/kg	≤6.0
水分有挥发物%	≤0.10	溶剂残留量(mg/kg)	不得检出

(三) 鲜牛羊肉、蛋、水产品、冷冻产品

1. 必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，符合GB 2707-2016及GB20799-2016标准，必须通过动物检验检疫并具有动物检验检疫证明，非转基因产品。

2. 提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

3. 需提供48小时内动物检疫合格证明，24小时内送到位，方可配送。

4. 配送的所有牛羊肉必须符合国家标准和教育局要求，如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标单位承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

5. 根据采购数量，投标人不得缺斤少两，缺货少货由投标人及时补齐，运输费用乙方自理。

6. 甲方按照领先城超市价格的基础上，按照中标下浮率进行结账。

7. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

鸡蛋质量标准要求

项目	指标要求
色泽	具有禽蛋固有色泽
组织状态	蛋壳清洁、无破碎、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明
气味	具有产品固有的气味、无异味
运输车辆卫生状况	车辆为专用封闭式、车辆内部的结构应平整，车内整洁
包装储存要求	框式储存和运输

肉类质量标准要求

鲜肉类	牛羊肉	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变，新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	剃骨牛肉	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 1:9$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉片	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉馅	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 2:8$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	连骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	羊肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。

鲜肉类	剃骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供。
鲜肉类	禽类	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章，家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

水产类、冷冻产品质量标准要求

水产类	鱼、虾类	水产类要新鲜优质，质量过优，必须保证新鲜感观好。如有异样，中标服务商应免费更换。
冷冻产品	鸡翅类等	包装正确，清洁，无破损。在保质期内，且不超过保质期2/3的时间。包装内无冰晶，无杂质，粉末。内容物形状完整，美观，冻结坚实无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。颜色正常，无霉斑等不良现象。

8. 冷冻产品需保证质量，严禁冷冻周期过长的产品进入校园。冷冻产品需保证在解冻后，无异味、无异色、无异常。如解冻后，颜色、气味、外观不正常，中标服务商应免费更换。

9. 不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

（四）蔬菜、水果

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起

的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目指标 (mg/kg)	项目指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

具体感观要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品。
2. 凡是带有包装的，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：

- (1) 包装类食品必须包装整洁、完美；
- (2) 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；
- (3) 包装的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；

（六）干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，教育局可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（七）货物包装要求

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，收乙方承担相应责任。

（八）配送管理及运输要求

1. 送货方式：每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。

2. 人员：有固定的服务人员 2 人以上（须具有健康证）进行配送服务。

3. 车辆：

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

6. 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在十分钟内响应，一小时内送达。

四、服务期限、服务地点：

1、服务期限：合同期限一年，自2023年10月27日至2024年10月26日，合同到期前一个月内，任何一方没有提出书面不续签合同意见的，合同自动续期一年。

2、服务地点：白碱滩区晨光幼儿园

3、每次根据甲方订购品种、数量，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

五、付款方式

- 1、银行转账、现金支票。
- 2、每月3日对账后双方签字确认，每月5日开具增值税普通电子发票。
- 3、每周甲乙双方协商合适的方式进行询价。
- 4、付款金额根据超市内商品的正常价格之和再下浮8%之积进行结算，办理结算流程之后直接付款。
- 5、出现的任何纠纷以甲方（白碱滩区教育局）为准。

六、服务考核办法

甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，乙方应承担该次送货总额的3倍违约金，如在合同期内甲方三次投诉乙方的货品质量和服务质量，并经调查属实的，甲方有权解除合同。如果不能依照签订合同服务，且拒不整改的，甲方有权解除合同，乙方还要应承担因此产生的一切损失和费用外。

七、违约责任与赔偿损失

1、甲方违约责任

甲方未能按约定期限付款的，每逾期一天，应向乙方支付逾期金额银行同期存款利率的违约金。

2、乙方违约责任

2.1 甲方要求乙方限期整改，逾期未整改并给甲方造成经济损失的，乙方应承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权终止合同。

2.2 因食材质量问题所造成的损失，全部由乙方承担。如因食用过程中发生不安全因素，经专业鉴定机构鉴定，确认是乙方责任，乙方需承担相应责任，并承担相应损失总额 3 倍的违约金，甲方有权解除合同。

八、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。

九、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、其它

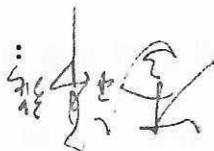
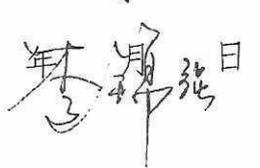
1、本合同未尽事宜，双方可另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式六份，甲乙双方各执三份，具有同等法律效力。

甲方(盖章):

法定代表人:

日期:

乙方(盖章):

法定代表人(或授权代表):

日期: 2023年 10月 26日



食材供应服务合同

采购编号: KBQ-GK-2023-035

项目名称: 白碱滩区(克拉玛依高新区)教育系统大宗食品采购项目

甲 方: 白碱滩区(克拉玛依高新区)教育局

乙 方: 克拉玛依正利有限责任公司

签订地点: 白碱滩区教育局

签订时间: _____

克拉玛依市白碱滩区教育系统大宗食材供应服务合同

甲方：白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

电话：

地址：

乙方：克拉玛依汇利有限责任公司

电话：181 9600 1133

地址：克拉玛依星河路20号

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，本着自愿、平等、公平、诚实信用的原则，双方就肉、果蔬、蛋、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他供应服务事宜协商一致，订立本合同。

一、服务内容

1、乙方为甲方提供所需食材供应服务：鲜肉、果蔬、蛋禽、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他。

2、本合同食材乙方按照甲方需求（时间、数量、规格、品牌等）进行配送，验收合格后，以双方签字确认为结算依据。

3、其他约定：按照甲方要求的时间将食材配送到指定地点。

二、合同金额：以实际产生费用。

三、服务标准及要求

（一）乳制品：

1. 产品符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准、国家食品卫生规范标准；

2. 服务期内保质保量完成配送任务，并做好各项售后服务工作；

3. 接到送货通知后，按时、按要求供货；

4. 如发生不及时到位、延误送货，乙方承担因此造成的损失；
5. 乙方运输车辆（冷藏车温度 2°C - 6°C ）、运输工具干净卫生，严禁运输工具出现油垢、蟑螂等异物。如果出现，有权全部退货，并承担因此造成的损失及不良影响的全部费用（费用额由学校确定）；
6. 配送的产品，牛奶保证配送至少有 $2/3$ 时间的保质期产品；
7. 如果发生产品质量问题，保证做到立即更换为合格产品，承担因此而引起的一切后果，愿意接受国家部门的处罚；
8. 运输车辆及服务人员进入校园内，遵守学校相关管理规定，如有违反，按相关规定处罚；
9. 销售服务设立专门的销售服务机构，负责产品的投诉、退换货、客户意见的收集整理工作；
10. 设置专门的电话、信箱或其他方式接受服务质询、投诉处理及意见反馈。配备专门的冷链运输车，保证运输过程处于 $2-6^{\circ}\text{C}$ 环境条件下；
11. 负责及时受理学校的产品投诉，接到学校投诉电话后，白区范围内1小时到达现场负责处理；
12. 严格按照合同规定，在指定的交货地点、交货时间、交货方式安全送到指定地。不论送货量的大小，承诺保质保量完成供货任务。
13. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

感官指标

1. 正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

NY5045-2008 无公害食品生鲜牛乳

NY5140-2005 无公害食品液态乳

NY5142-2002 无公害食品酸牛奶

NY/T657-2007 绿色食品乳制品

2. 鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥ 3.1	< 3.1
蛋白质含量%	3.0	≥ 2.95	< 2.95
密度 (20/4)	1.030	1.028-1.032	< 1.028 或 > 1.032
滴定酸度 oT	16	14-18	< 14 或 > 18
杂质度 ppm		≤ 4	> 4
汞 ppm		≤ 0.01	> 0.01
农药残留		≤ 0.1	> 0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	< -0.59 或 > -0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤ 0.004	> 0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤ 50 万/ml	> 50 万/ml

3. 鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50万	50万-200万	>200万
芽孢总数	≤100	100-1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10-100	>100
嗜冷菌	≤100	100-1000	>1000

产品标准：NY5045-2008 无公害食品（生鲜牛乳）；NY5140-2005 无公害食品（液态乳）；NY5142-2002 无公害食品（酸牛奶）；NY/T657-2007 绿色食品（乳制品）。

（二）米、面、油、杂粮等

1. 具有有效期内食品经营许可证
2. 提供的商品必须保证不少于 2/3 时间保质期，且能够按照各校园要求及时配送。
3. 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。
4. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

大米质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	标一或标一以上
气味	无异常	糠粉/ %	≤0.15
不完善粒/ %	≤3.0	水分/ %	≤15.5

矿物质/ %	≤0.02	碎米总量/ %	≤7.5
黄曲霉毒素B1/ (μg/kg)	≤10	稻谷粒/ (粒/kg)	≤4
互混率/ %	≤5	杂质总量/ %	≤0.25
黄粒米/ %	≤1.0	转基因成分	不得含有

面粉质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	特制一等
气味	无异常	灰分 (以干物计) / %	≤0.7
面筋质(以湿重计)/%	≥26.0	含砂量/ %	≤0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	水分/ %	13.5±0.5
脂肪酸脂(以湿基计)	≤80	转基因成分	不得含有
粗细度/ %	全部通过GB36号筛, 留存GB42号筛的不超过10.0%		

油质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	澄清、透明	加工级别	一级、二级压榨
气味、滋味	有原油固有的气味、滋味, 无异味		
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色黄色值不变, 红色值增加小于0.4		
酸价mg(KOH)/g	≤1.0	杂质%	≤0.05
转基因成分	不得含有	过氧化质mnol/kg	≤6.0
水分有挥发物%	≤0.10	溶剂残留量(mg/kg)	不得检出

(三) 鲜牛羊肉、蛋、水产品、冷冻产品

1. 必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，符合GB 2707-2016及GB20799-2016标准，必须通过动物检验检疫并具有动物检验检疫证明，非转基因产品。

2. 提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

3. 需提供48小时内动物检疫合格证明，24小时内送到位，方可配送。

4. 配送的所有牛羊肉必须符合国家标准和教育局要求，如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标单位承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

5. 根据采购数量，投标人不得缺斤少两，缺货少货由投标人及时补齐，运输费用乙方自理。

6. 甲方按照领先城超市价格的基础上，按照中标下浮率进行结账。

7. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

鸡蛋质量标准要求

项目	指标要求
色泽	具有禽蛋固有色泽
组织状态	蛋壳清洁、无破碎、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明
气味	具有产品固有的气味、无异味
运输车辆卫生状况	车辆为专用封闭式、车辆内部的结构应平整，车内整洁
包装储存要求	框式储存和运输

肉类质量标准要求

鲜肉类	牛羊肉	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变，新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	剔骨牛肉	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 1:9$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉片	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉馅	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 2:8$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	连骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	羊肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。

鲜肉类	剔骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供。
鲜肉类	禽类	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章，家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

水产类、冷冻产品质量标准要求

水产类	鱼、虾类	水产类要新鲜优质，质量过优，必须保证新鲜感观好。如有异样，中标服务商应免费更换。
冷冻产品	鸡翅类等	包装正确，清洁，无破损。在保质期内，且不超过保质期2/3的时间。包装内无冰晶，无杂质，粉末。内容物形状完整，美观，冻结坚实无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。颜色正常，无霉斑等不良现象。

8. 冷冻产品需保证质量，严禁冷冻周期过长的产品进入校园。冷冻产品需保证在解冻后，无异味、无异色、无异常。如解冻后，颜色、气味、外观不正常，中标服务商应免费更换。

9. 不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

（四）蔬菜、水果

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起

的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目指标 (mg/kg)	项目指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

具体感观要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有温馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、莴菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品。

2. 凡是带有包装的，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：

(1) 包装类食品必须包装整洁、完美；

(2) 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；

(3) 包装的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；

（六）干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，教育局可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（七）货物包装要求

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识,应注明:制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担: 由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定,造成货物毁损灭失或其他后果的,由乙方承担相应责任。

(八) 配送管理及运输要求

1. 送货方式:每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后,按时运送物品到指定地点,乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单,作为采购人入库验收之凭证。

2. 人员:有固定的服务人员2人以上(须具有健康证)进行配送服务。

3. 车辆:

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料,车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输,应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品,保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理,运输车辆应定期清洁,保持性能稳定,符合规定温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

6. 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在十分钟内响应，一小时内送达。

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品

包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，由乙方承担相应责任。

四、服务期限服务地点：

1、服务期限：合同期限一年，自 2023 年 10 月 27 日至 2024 年 10 月 26 日，合同到期前一个月内，任何一方没有提出书面不续签合同意见的，合同自动续期一年

2、服务地点：白碱滩区金龙幼儿园

3、每次根据甲方订购品种、数量，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

五、付款方式

1、银行转账、现金支票。

2、每月 3 日对账后双方签字确认，每月 5 日开具增值税普通电子发票。

3、每周甲乙双方协商合适的方式进行询价。

4、付款金额根据超市内商品的正常价格之和再下浮 5%之积进行结算，办理结算流程之后直接付款。

5、出现的任何纠纷已甲方（白碱滩区教育局）为准。

六、服务考核办法

甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，乙方应承担该次送货总额的3倍违约金，如在合同期内甲方三次投诉乙方的货品质量和服务质量，并经调查属实的，甲方有权解除合同。如果不能依照签订合同服务，且拒不整改的，甲方有权解除合同，乙方还要应承担因此产生的一切损失和费用外。

七、违约责任与赔偿损失

1、甲方违约责任

甲方未能按约定期限付款的，每逾期一天，应向乙方支付逾期金额银行同期存款利率的违约金。

2、乙方违约责任

2.1 甲方要求乙方限期整改，逾期未整改并给甲方造成经济损失的，乙方应承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权终止合同。

2.2 因食材质量问题所造成的损失，全部由乙方承担。如因食用过程中发生不安全因素，经专业鉴定机构鉴定，确认是乙方责任，乙方需承担相应责任，并承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权解除合同。

八、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。

九、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

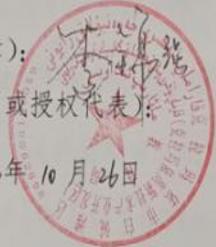
十一、其它

1、本合同未尽事宜，双方可另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

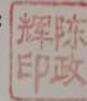
甲方(盖章):
法定代表人(或授权代表):

日期: 2023年10月26日



乙方(盖章):
法定代表人(或授权代表):

日期: 2023年10月26日



食材供应服务合同

采购编号： KBQ-GK-2023-035

项目名称： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育系统大宗食品采购项目

甲 方： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

乙 方： 克拉玛依市鑫塔有限责任公司

签订地点： 克拉玛依市白碱滩区

签订时间： 2023.10.27

克拉玛依市白碱滩区教育系统大宗食材供应服务合同

甲方：白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

电话：

地址：

乙方：克拉玛依市鑫塔有限责任公司

电话：0990-6922213

地址：克拉玛依市白碱滩区中兴路26号

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，本着自愿、平等、公平、诚实信用的原则，双方就肉、果蔬、蛋、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他供应服务事宜协商一致，订立本合同。

一、服务内容

- 1、乙方为甲方提供所需食材供应服务：鲜肉、果蔬、蛋禽、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他。
- 2、本合同食材乙方按照甲方需求（时间、数量、规格、品牌等）进行配送，验收合格后，以双方签字确认为结算依据。
- 3、其他约定：按照甲方要求的时间将食材配送到指定地点。

二、合同金额：以实际产生费用。

三、服务标准及要求

（一）乳制品：

1. 产品符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准、国家食品卫生卫生规范标准；
2. 服务期内保质保量完成配送任务，并做好各项售后服务工作；
3. 接到送货通知后，按时、按要求供货；

4. 如发生不及时到位、延误送货，乙方承担因此造成的损失；
5. 乙方运输车辆（冷藏车温度 $2^{\circ}\text{C}-6^{\circ}\text{C}$ ）、运输工具干净卫生，严禁运输工具出现油垢、蟑螂等异物。如果出现，有权全部退货，并承担因此造成的损失及不良影响的全部费用（费用额由学校确定）；
6. 配送的产品，牛奶保证配送至少有 $2/3$ 时间的保质期产品；
7. 如果发生产品质量问题，保证做到立即更换为合格产品，承担因此而引起的一切后果，愿意接受国家部门的处罚；
8. 运输车辆及服务人员进入校园内，遵守学校相关管理规定，如有违反，按相关规定处罚；
9. 销售服务设立专门的销售服务机构，负责产品的投诉、退换货、客户意见的收集整理工作；
10. 设置专门的电话、信箱或其他方式接受服务质询、投诉处理及意见反馈。配备专门的冷链运输车，保证运输过程处于 $2-6^{\circ}\text{C}$ 环境条件下；
11. 负责及时受理学校的产品投诉，接到学校投诉电话后，白区范围内1小时到达现场负责处理；
12. 严格按照合同规定，在指定的交货地点、交货时间、交货方式安全送到指定地。不论送货量的大小，承诺保质保量完成供货任务。
13. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

感官指标

1. 正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

NY5045-2008 无公害食品生鲜牛乳

NY5140-2005 无公害食品液态乳

NY5142-2002 无公害食品酸牛奶

NY/T657-2007 绿色食品乳制品

2. 鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥ 3.1	< 3.1
蛋白质含量%	3.0	≥ 2.95	< 2.95
密度 (20/4)	1.030	1.028-1.032	< 1.028 或 > 1.032
滴定酸度 oT	16	14-18	< 14 或 > 18
杂质度 ppm		≤ 4	> 4
汞 ppm		≤ 0.01	> 0.01
农药残留		≤ 0.1	> 0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	< -0.59 或 > -0.54
抗生素 ug/ml			
一青霉素		≤ 0.004	> 0.004
一其它		未检出	检出
体细胞		≤ 50 万/ml	> 50 万/ml

3. 鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50 万	50 万—200 万	>200 万
芽孢总数	≤100	100—1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10—100	>100
嗜冷菌	≤100	100—1000	>1000

产品标准：NY5045-2008 无公害食品（生鲜牛乳）；NY5140-2005 无公害食品（液态乳）；NY5142-2002 无公害食品（酸牛奶）；NY/T657-2007 绿色食品（乳制品）。

（二）米、面、油、杂粮等

1. 具有有效期内食品经营许可证
2. 提供的商品必须保证不少于 2/3 时间保质期，且能够按照各校园要求及时配送。
3. 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

4. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

大米质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	标一或标一以上
气味	无异常	糠粉 / %	≤0.15

不完善粒 / %	≤3.0	水分 / %	≤15.5
矿物质 / %	≤0.02	碎米总量 / %	≤7.5
黄曲霉毒素B1 / (μg / kg)	≤10	稻谷粒 / (粒/kg)	≤4
互混率 / %	≤5	杂质总量 / %	≤0.25
黄粒米 / %	≤1.0	转基因成分	不得含有

面粉质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	特制一等
气味	无异常	灰分 (以干物计) / %	≤0.7
面筋质(以湿重计) / %	≥26.0	含砂量 / %	≤0.02
磁性金属物 / (g/kg)	≤0.003	水分 / %	13.5±0.5
脂肪酸酯(以湿基计)	≤80	转基因成分	不得含有
粗细度 / %	全部通过GB36号筛, 留存GB42号筛的不超过10.0%		

油质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	澄清、透明	加工级别	一级、二级压榨
气味、滋味	有原油固有的气味、滋味, 无异味		
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色黄色值不变, 红色值增加小于0.4		
酸价mg(KOH)/g	≤1.0	杂质%	≤0.05
转基因成分	不得含有		
水分有挥发物%	≤0.10	过氧化质mnoI/kg	≤6.0
		溶剂残留量(mg/kg)	不得检出

(三) 鲜牛羊肉、蛋、水产品、冷冻产品

1. 必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，符合GB 2707-2016及GB20799-2016标准，必须通过动物检验检疫并具有动物检验检疫证明，非转基因产品。
2. 提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。
3. 需提供48小时内动物检疫合格证明，24小时内送到位，方可配送。
4. 配送的所有牛羊肉必须符合国家标准和教育局要求，如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标单位承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。
5. 根据采购数量，投标人不得缺斤少两，缺货少货由投标人及时补齐，运输费用乙方自理。
6. 甲方按照领先城超市价格的基础上，按照中标下浮率进行结账。
7. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

鸡蛋质量标准要求

项目	指标要求
色泽	具有禽蛋固有色泽
组织状态	蛋壳清洁、无破碎、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明
气味	具有产品固有的气味、无异味
运输车辆卫生状况	车辆为专用封闭式、车辆内部的结构应平整，车内整洁
包装储存要求	框式储存和运输

肉类质量标准要求

鲜肉类	牛羊肉	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变，新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	剔骨牛肉	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 1:9$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉片	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉馅	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 2:8$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	连骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	羊肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。

鲜肉类	剔骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供。
鲜肉类	禽类	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章，家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

水产类、冷冻产品质量标准要求

水产类	鱼、虾类	水产类要新鲜优质，质量过优，必须保证新鲜感观好。如有异样，中标服务商应免费更换。
冷冻产品	鸡翅类等	包装正确，清洁，无破损。在保质期内，且不超过保质期2/3的时间。包装内无冰晶，无杂质，粉末。内容物形状完整，美观，冻结坚实无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。颜色正常，无霉斑等不良现象。

8. 冷冻产品需保证质量，严禁冷冻周期过长的产品进入校园。冷冻产品需保证在解冻后，无异味、无异色、无异常。如解冻后，颜色、气味、外观不正常，中标服务商应免费更换。

9. 不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

（四）蔬菜、水果

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起

的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目指标 (mg/kg)	项目指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤ 1.0
多菌灵	≤ 0.5
汞 (以 Hg 计)	≤ 0.01
铅 (以 Pb 计)	≤ 0.2
砷 (以 As 计)	≤ 0.5
氟 (以 F 计)	≤ 0.5
硝酸盐 (以 NaNO_3 计)	瓜果类 ≤ 600 ; 叶菜根茎类 ≤ 1200
亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计)	≤ 4

具体感官要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类: 大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格, 肉质鲜嫩形态好, 色泽正常, 茎基部削平, 无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤, 无烧心焦边、腐烂等现象, 无抽苔(菜心除外), 无畸形、异味, 结球叶菜要结球适度, 花椰菜应新鲜洁白, 不带叶麸, 无畸形花。

茄果类: 番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格, 果实整洁, 成熟度适中, 番茄花蒂不明显, 无裂果及空洞现象, 茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象, 无腐烂、畸形、异味, 无明显机械伤。

瓜果类: 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛茛瓜等。

属同一品种规格, 形状、色泽一致, 瓜条均匀, 无斑点, 无断裂, 无腐烂、畸形、异味、明显机械伤, 不带泥土。

根菜类: 萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格, 皮细光滑, 大小均匀, 肉质脆嫩致密新鲜, 无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味, 不带泥沙, 不带茎叶和须根。

薯芋类: 马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格, 色泽一致, 不带泥沙, 不带须根、茎叶, 不干瘪, 无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑, 马铃薯无发芽, 皮不变绿。

葱蒜类: 葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格, 允许葱、青蒜类保留干净须根, 葱、蒜、韭菜不带老叶, 蒜头、洋葱去根去枯叶, 可食部分新鲜幼嫩, 无腐烂、畸形、异味。

豆类: 扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格, 形态完整, 成熟度适中, 无腐烂、畸形、异味, 豆类新鲜、幼嫩、均匀, 豆仁类籽粒饱满, 较均匀, 无发芽, 不带泥土杂质。

水生菜类: 藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品。
2. 凡是带有包装的，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：

（1）包装类食品必须包装整洁、完美；

（2）包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；

（3）包装的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；

（六）干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，教育局可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（七）货物包装要求

包装标准

- 2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识,应注明:制造商名称和厂址、食品名称和重量(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担: 由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定,造成货物毁损灭失或其他后果的,由乙方承担相应责任。

(八) 配送管理及运输要求

1. 送货方式: 每次根据甲方的电话或其他方式通知订购品种、数量后,按时运送物品到指定地点,乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单,作为采购人入库验收之凭证。

2. 人员: 有固定的服务人员 2 人以上(须具有健康证)进行配送服务。

3. 车辆:

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒。运输车辆的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料,车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输,应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品,保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理,运输车辆应定期清洁,保持性能稳定,符合规定温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

6. 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在十分钟内响应，一小时内送达。

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品

包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重量（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，收乙方承担相应责任。

四、服务期限服务地点：

1、服务期限：合同期限一年，自2023年10月27日至2024年10月26日。合同到期前一个月内，任何一方没有提出书面不续签合同意见的，合同自动续期一年

2、服务地点：克拉玛依第十中学

3、每次根据甲方订购品种、数量，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

五、付款方式

1、银行转账、现金支票。

2、每月3日对账后双方签字确认，每月5日开具增值税普通电子发票。

3、每周甲乙双方协商合适的方式进行询价。

4、付款金额根据超市内商品的正常价格之和再下浮（7%）之积进行结算，办理结算流程之后直接付款。

5、出现的任何纠纷已甲方（白碱滩区教育局）为准。

六、服务考核办法

甲方按合同对商品进行认真验收,对不符合规格要求的商品,乙方必须无条件退货;乙方未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的商品、以次充好的商品,甲方退货后将记录在案,乙方应承担该次送货总额的3倍违约金,如在合同期内甲方三次投诉乙方的货品质量和服务质量,并经调查属实的,甲方有权解除合同。如果不能依照签订合同服务,且拒不整改的,甲方有权解除合同,乙方还要承担因此产生的一切损失和费用外。

七、违约责任与赔偿损失

1、甲方违约责任

甲方未能按约定期限付款的,每逾期一天,应向乙方支付逾期金额银行同期存款利率的违约金。

2、乙方违约责任

2.1 甲方要求乙方限期整改,逾期未整改并给甲方造成经济损失的,乙方应承担相应损失总额3倍的违约金,甲方有权终止合同。

2.2 因食材质量问题所造成的损失,全部由乙方承担。如因食用过程中发生不安全因素,经专业鉴定机构鉴定,确认是乙方责任,乙方需承担相应责任,并承担相应损失总额3倍的违约金,甲方有权解除合同。

八、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议,如双方不能通过友好协商解决,按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。

九、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、其它

1、本合同未尽事宜，双方可另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定代表人（或授权代表）：

日期：2023年10月21日



乙方（盖章）：

法定代表人（或授权代表）：

日期：2023年10月21日



胡波

350201022835

食材供应服务合同

采购编号： KBQ-GK-2023-035

项目名称： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育系统大宗食品采购项目

甲 方： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

乙 方： 克拉玛依市乌尔禾区绿源肉联有限责任公司

签订地点： 克拉玛依市白碱滩教育局

签订时间： 2023年10月27日

克拉玛依市白碱滩区教育系统大宗食材供应服务合同

甲方：白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

电话：

地址：

乙方：克拉玛依市乌尔禾区绿源肉联有限责任公司

电话：18999517629

地址：新疆克拉玛依市乌尔禾区绿禾路9号

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，本着自愿、平等、公平、诚实信用的原则，双方就肉、果蔬、蛋、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他供应服务事宜协商一致，订立本合同。

一、服务内容

1、乙方为甲方提供所需食材供应服务：鲜肉、果蔬、蛋禽、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他。

2、本合同食材乙方按照甲方需求（时间、数量、规格、品牌等）进行配送，验收合格后，以双方签字确认为结算依据。

3、其他约定：按照甲方要求的时间将食材配送到指定地点。

二、合同金额：以实际产生费用。

三、服务标准及要求

（一）乳制品：

1. 产品符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准、国家食品卫生规范标准；

2. 服务期内保质保量完成配送任务，并做好各项售后服务工作；

3. 接到送货通知后，按时、按要求供货；

4. 如发生不及时到位、延误送货，乙方承担因此造成的损失；

5. 乙方运输车辆（冷藏车温度 2°C - 6°C ）、运输工具干净卫生，严禁运输工具出现油垢、蟑螂等异物。如果出现，有权全部退货，并承担因此造成的损失及不良影响的全部费用（费用额由学校确定）；

6. 配送的产品，牛奶保证配送至少有 $2/3$ 时间的保质期产品；

7. 如果发生产品质量问题，保证做到立即更换为合格产品，承担因此而引起的一切后果，愿意接受国家部门的处罚；

8. 运输车辆及服务人员进入校园内，遵守学校相关管理规定，如有违反，按相关规定处罚；

9. 销售服务设立专门的销售服务机构，负责产品的投诉、退换货、客户意见的收集整理工作；

10. 设置专门的电话、信箱或其它方式接受服务质询、投诉处理及意见反馈。配备专门的冷链运输车，保证运输过程处于 $2-6^{\circ}\text{C}$ 环境条件下；

11. 负责及时受理学校的产品投诉，接到学校投诉电话后，白区范围内1小时到达现场负责处理；

12. 严格按照合同规定，在指定的交货地点、交货时间、交货方式安全送到指定地。不论送货量的大小，承诺保质保量完成供货任务。

13. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

感官指标

1. 正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

NY5045-2008 无公害食品生鲜牛乳

NY5140-2005 无公害食品液态乳

NY5142-2002 无公害食品酸牛奶

NY/T657-2007 绿色食品乳制品

2. 鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥ 3.1	< 3.1
蛋白质含量%	3.0	≥ 2.95	< 2.95
密度 (20/4)	1.030	1.028-1.032	< 1.028 或 > 1.032
滴定酸度 oT	16	14-18	< 14 或 > 18
杂质度 ppm		≤ 4	> 4
汞 ppm		≤ 0.01	> 0.01
农药残留		≤ 0.1	> 0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	< -0.59 或 > -0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤ 0.004	> 0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤ 50 万/ml	> 50 万/ml

3. 鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50 万	50 万—200 万	>200 万
芽孢总数	≤100	100—1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10—100	>100
嗜冷菌	≤100	100—1000	>1000

产品标准：NY5045-2008 无公害食品（生鲜牛乳）；NY5140-2005 无公害食品（液态乳）；NY5142-2002 无公害食品（酸牛奶）；NY/T657-2007 绿色食品（乳制品）。

（二）米、面、油、杂粮等

1. 具有有效期内食品经营许可证
2. 提供的商品必须保证不少于 2/3 时间保质期，且能够按照各校园要求及时配送。
3. 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。
4. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

大米质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	标一或标一以上
气味	无异常	糠粉/ %	≤0.15
不完善粒/ %	≤3.0	水分/ %	≤15.5

矿物质/ %	≤0.02	碎米总量/ %	≤7.5
黄曲霉毒素B1/ (μg /kg)	≤10	稻谷粒/ (粒/kg)	≤4
互混率/ %	≤5	杂质总量/ %	≤0.25
黄粒米/ %	≤1.0	转基因成分	不得含有

面粉质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	特制一等
气味	无异常	灰分 (以干物计) / %	≤0.7
面筋质(以湿重计)/%	≥26.0	含砂量/ %	≤0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	水分/ %	13.5±0.5
脂肪酸脂(以湿基计)	≤80	转基因成分	不得含有
粗细度/ %	全部通过GB36号筛, 留存GB42号筛的不超过10.0%		

油质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	澄清、透明	加工级别	一级、二级压榨
气味、滋味	有原油固有的气味、滋味, 无异味		
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色黄色值不变, 红色值增加小于0.4		
酸价mg(KOH)/g	≤1.0	杂质%	≤0.05
转基因成分	不得含有	过氧化质mnol/kg	≤6.0
水分有挥发物%	≤0.10	溶剂残留量(mg/kg)	不得检出

(三) 鲜牛羊肉、蛋、水产品、冷冻产品

1. 必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，符合GB 2707-2016及GB20799-2016标准，必须通过动物检验检疫并具有动物检验检疫证明，非转基因产品。

2. 提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

3. 需提供48小时内动物检疫合格证明，24小时内送到位，方可配送。

4. 配送的所有牛羊肉必须符合国家标准和教育局要求，如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标单位承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

5. 根据采购数量，投标人不得缺斤少两，缺货少货由投标人及时补齐，运输费用乙方自理。

6. 甲方按照领先城超市价格的基础上，按照中标下浮率进行结账。

7. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

鸡蛋质量标准要求

项目	指标要求
色泽	具有禽蛋固有色泽
组织状态	蛋壳清洁、无破碎、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明
气味	具有产品固有的气味、无异味
运输车辆卫生状况	车辆为专用封闭式、车辆内部的结构应平整，车内整洁
包装储存要求	框式储存和运输

肉类质量标准要求

鲜肉类	牛羊肉	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变，新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	剃骨牛肉	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 1:9$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉片	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉馅	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 2:8$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	连骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	羊肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。

鲜肉类	剃骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供。
鲜肉类	禽类	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章，家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

水产类、冷冻产品质量标准要求

水产类	鱼、虾类	水产类要新鲜优质，质量过优，必须保证新鲜感观好。如有异样，中标服务商应免费更换。
冷冻产品	鸡翅类等	包装正确，清洁，无破损。在保质期内，且不超过保质期2/3的时间。包装内无冰晶，无杂质，粉末。内容物形状完整，美观，冻结坚实无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。颜色正常，无霉斑等不良现象。

8. 冷冻产品需保证质量，严禁冷冻周期过长的产品进入校园。冷冻产品需保证在解冻后，无异味、无异色、无异常。如解冻后，颜色、气味、外观不正常，中标服务商应免费更换。

9. 不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

（四）蔬菜、水果

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起

的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目指标 (mg/kg)	项目指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类 ≤600; 叶菜根茎类 ≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

具体感观要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品。

2. 凡是带有包装的，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：

(1) 包装类食品必须包装整洁、完美；

(2) 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；

(3) 包装的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；

（六）干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，教育局可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（七）货物包装要求

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识,应注明:制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担: 由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定,造成货物毁损灭失或其他后果的,收乙方承担相应责任。

(八) 配送管理及运输要求

1. 送货方式:每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后,按时运送物品到指定地点,乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单,作为采购人入库验收之凭证。

2. 人员:有固定的服务人员 2 人以上(须具有健康证)进行配送服务。

3. 车辆:

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料,车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输,应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品,保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理,运输车辆应定期清洁,保持性能稳定,符合规定温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

6. 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在十分钟内响应，一小时内送达。

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品

包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，收乙方承担相应责任。

四、服务期限服务地点：

1、服务期限：合同期限一年，自 2023 年 10 月 27 日至 2024 年 10 月 26 日，合同到期前一个月内，任何一方没有提出书面不续签合同意见的，合同自动续期一年

2、服务地点：克拉玛依市第五中学

3、每次根据甲方订购品种、数量，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，乙方随货提供甲方要求的检验合格证和质量合格证，作为甲方入库验收之凭证。

4、包装类食品，甲方计划整件的按整件配送。

五、付款方式

1、银行转账、现金支票。

2、每月 3 日对账后双方签字确认，每月 5 日开具增值税普通电子发票。

3、每周甲乙双方协商合适的方式进行询价。

4、付款金额根据超市内商品的正常价格之和再下浮（11%）之积进行结算，办理结算流程之后直接付款。

5、出现的任何纠纷已甲方（白碱滩区教育局）为准

六、服务考核办法

甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，乙方应承担该次送货总额的3倍违约金，如在合同期内甲方三次投诉乙方的货品质量和服务质量，并经调查属实的，甲方有权解除合同。如果不能依照签订合同服务，且拒不整改的，甲方有权解除合同，乙方还要应承担因此产生的一切损失和费用外。

七、违约责任与赔偿损失

1、甲方违约责任

甲方未能按约定期限付款的，每逾期一天，应向乙方支付逾期金额银行同期存款利率的违约金。

2、乙方违约责任

2.1 甲方要求乙方限期整改，逾期未整改并给甲方造成经济损失的，乙方应承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权终止合同。

2.2 因食材质量问题所造成的损失，全部由乙方承担。如因食用过程中发生不安全因素，经专业鉴定机构鉴定，确认是乙方责任，乙方需承担相应责任，并承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权解除合同。

八、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。

九、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、其它

1、本合同未尽事宜，双方可另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

甲方(盖章): 
法定代表人(或授权代表): 
日期: 2023年10月27日

乙方(盖章): 
法定代表人(或授权代表): 
日期: 2023年10月27日

2023

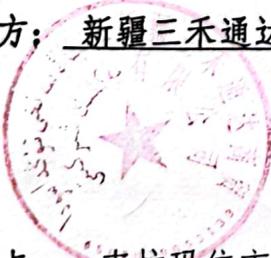
食材供应服务合同

采购编号: KBQ-GK-2023-035

项目名称: 白碱滩区(克拉玛依高新区)教育系统大宗食品采购项目

甲方: 白碱滩区(克拉玛依高新区)教育局

乙方: 新疆三禾通达商贸有限公司



签订地点: 克拉玛依市白碱滩区教育局

签订时间: 2023.10.27



克拉玛依市白碱滩区教育系统大宗食材供应服务合同

甲方：白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

电话：

地址：

乙方：新疆三禾通达商贸有限公司

电话：17709901062

地址：克拉玛依市白碱滩区跃北路5号

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，本着自愿、平等、公平、诚实信用的原则，双方就肉、果蔬、蛋、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他供应服务事宜协商一致，订立本合同。

一、服务内容

1、乙方为甲方提供所需食材供应服务：鲜肉、果蔬、蛋禽、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他。

2、本合同食材乙方按照甲方需求（时间、数量、规格、品牌等）进行配送，验收合格后，以双方签字确认为结算依据。

3、其他约定：按照甲方要求的时间将食材配送到指定地点。

二、合同金额：以实际产生费用。

三、服务标准及要求

（一）乳制品：

1. 产品符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准、国家食品卫生规范标准；

2. 服务期内保质保量完成配送任务，并做好各项售后服务工作；

3. 接到送货通知后，按时、按要求供货；



4. 如发生不及时到位、延误送货，乙方承担因此造成的损失；

5. 乙方运输车辆（冷藏车温度 2°C - 6°C ）、运输工具干净卫生，严禁运输工具出现油垢、蟑螂等异物。如果出现，有权全部退货，并承担因此造成的损失及不良影响的全部费用（费用额由学校确定）；

6. 配送的产品，牛奶保证配送至少有 $2/3$ 时间的保质期产品；

7. 如果发生产品质量问题，保证做到立即更换为合格产品，承担因此而引起的一切后果，愿意接受国家部门的处罚；

8. 运输车辆及服务人员进入校园内，遵守学校相关管理规定，如有违反，按相关规定处罚；

9. 销售服务设立专门的销售服务机构，负责产品的投诉、退换货、客户意见的收集整理工作；

10. 设置专门的电话、信箱或其它方式接受服务质询、投诉处理及意见反馈。配备专门的冷链运输车，保证运输过程处于 $2-6^{\circ}\text{C}$ 环境条件下；

11. 负责及时受理学校的产品投诉，接到学校投诉电话后，白区范围内1小时到达现场负责处理；

12. 严格按照合同规定，在指定的交货地点、交货时间、交货方式安全送到指定地。不论送货量的大小，承诺保质保量完成供货任务。

13. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

感官指标

1. 正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。



NY5045-2008 无公害食品生鲜牛乳

NY5140-2005 无公害食品液态乳

NY5142-2002 无公害食品酸牛奶

NY/T657-2007 绿色食品乳制品

2. 鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥ 3.1	< 3.1
蛋白质含量%	3.0	≥ 2.95	< 2.95
密度 (20/4)	1.030	1.028-1.032	< 1.028 或 > 1.032
滴定酸度 oT	16	14-18	< 14 或 > 18
杂质度 ppm		≤ 4	> 4
汞 ppm		≤ 0.01	> 0.01
农药残留		≤ 0.1	> 0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	< -0.59 或 > -0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤ 0.004	> 0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤ 50 万/ml	> 50 万/ml

3. 鲜奶的微生物指标



	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50万	50万-200万	>200万
芽孢总数	≤100	100-1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10-100	>100
嗜冷菌	≤100	100-1000	>1000

产品标准：NY5045-2008 无公害食品（生鲜牛乳）；NY5140-2005 无公害食品（液态乳）；NY5142-2002 无公害食品（酸牛奶）；NY/T657-2007 绿色食品（乳制品）。

（二）米、面、油、杂粮等

1. 具有有效期内食品经营许可证
2. 提供的商品必须保证不少于 2/3 时间保质期，且能够按照各校园要求及时配送。
3. 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。
4. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

大米质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	标一或标一以上
气味	无异常	糠粉/ %	≤0.15
不完善粒/ %	≤3.0	水分/ %	≤15.5



矿物质/ %	≤0.02	碎米总量/ %	≤7.5
黄曲霉毒素B1/ (μg /kg)	≤10	稻谷粒/ (粒/kg)	≤4
互混率/ %	≤5	杂质总量/ %	≤0.25
黄粒米/ %	≤1.0	转基因成分	不得含有

面粉质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	特制一等
气味	无异常	灰分 (以干物计) / %	≤0.7
面筋质(以湿重计)/%	≥26.0	含砂量/ %	≤0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	水分/ %	13.5±0.5
脂肪酸脂(以湿基计)	≤80	转基因成分	不得含有
粗细度/%	全部通过GB36号筛, 留存GB42号筛的不超过10.0%		

油质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	澄清、透明	加工级别	一级、二级压榨
气味、滋味	有原油固有的气味、滋味, 无异味		
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色黄色值不变, 红色 值增加小于0.4		
酸价mg(KOH) /g	≤1.0	杂质%	≤0.05
转基因成分	不得含有	过氧化质mnol/kg	≤6.0
水分有挥发物%	≤0.10	溶剂残留量(mg/kg)	不得检出

(三) 鲜牛羊肉、蛋、水产品、冷冻产品



1. 必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，符合GB 2707-2016及GB20799-2016标准，必须通过动物检验检疫并具有动物检验检疫证明，非转基因产品。

2. 提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

3. 需提供48小时内动物检疫合格证明，24小时内送到位，方可配送。

4. 配送的所有牛羊肉必须符合国家标准和教育局要求，如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标单位承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

5. 根据采购数量，投标人不得缺斤少两，缺货少货由投标人及时补齐，运输费用乙方自理。

6. 甲方按照领先城超市价格的基础上，按照中标下浮率进行结账。

7. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

鸡蛋质量标准要求

项目	指标要求
色泽	具有禽蛋固有色泽
组织状态	蛋壳清洁、无破碎、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明
气味	具有产品固有的气味、无异味
运输车辆卫生状况	车辆为专用封闭式、车辆内部的结构应平整，车内整洁
包装储存要求	框式储存和运输

肉类质量标准要求



鲜肉类	牛羊肉	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变，新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	剃骨牛肉	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 1:9$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉片	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉馅	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 2:8$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	连骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	羊肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。



鲜肉类	剃骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供。
鲜肉类	禽类	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章，家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

水产类、冷冻产品质量标准要求

水产类	鱼、虾类	水产类要新鲜优质，质量过优，必须保证新鲜感观好。如有异样，中标服务商应免费更换。
冷冻产品	鸡翅类等	包装正确，清洁，无破损。在保质期内，且不超过保质期2/3的时间。包装内无冰晶，无杂质，粉末。内容物形状完整，美观，冻结坚实无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。颜色正常，无霉斑等不良现象。

8. 冷冻产品需保证质量，严禁冷冻周期过长的产品进入校园。冷冻产品需保证在解冻后，无异味、无异色、无异常。如解冻后，颜色、气味、外观不正常，中标服务商应免费更换。

9. 不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

(四) 蔬菜、水果

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起



的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目指标 (mg/kg)	项目指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类 ≤600; 叶菜根茎类 ≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

具体感观要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。



叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。



属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品。

2. 凡是带有包装的，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：

(1) 包装类食品必须包装整洁、完美；

(2) 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；

(3) 包装的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；

（六）干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，教育局可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（七）货物包装要求

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。



2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识,应注明:制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担: 由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定,造成货物毁损灭失或其他后果的,收乙方承担相应责任。

(八) 配送管理及运输要求

1. 送货方式:每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后,按时运送物品到指定地点,乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单,作为采购人入库验收之凭证。

2. 人员:有固定的服务人员2人以上(须具有健康证)进行配送服务。

3. 车辆:

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料,车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输,应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品,保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理,运输车辆应定期清洁,保持性能稳定,符合规定温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。



(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

6. 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在十分钟内响应，一小时内送达。

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品



包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，收乙方承担相应责任。

四、服务期限服务地点：

1、服务期限：合同期限一年，自 2023 年 10 月 27 日至 2024 年 10 月 26 日，合同到期前一个月内，任何一方没有提出书面不续签合同意见的，合同自动续期一年

2、服务地点：克拉玛依市白碱滩区远征幼儿园（只填写一个名称）

3、每次根据甲方订购品种、数量，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

五、付款方式

1、银行转账、现金支票。

2、每月 3 日对账后双方签字确认，每月 5 日开具增值税普通电子发票。

3、每周甲乙双方协商合适的方式进行询价。

4、付款金额根据超市内商品的正常价格之和再下浮 (13%) 之积进行结算，办理结算流程之后直接付款。

5、出现的任何纠纷已甲方（白碱滩区教育局）为准



六、服务考核办法

甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，乙方应承担该次送货总额的3倍违约金，如在合同期内甲方三次投诉乙方的货品质量和服务质量，并经调查属实的，甲方有权解除合同。如果不能依照签订合同服务，且拒不整改的，甲方有权解除合同，乙方还要应承担因此产生的一切损失和费用外。

七、违约责任与赔偿损失

1、甲方违约责任

甲方未能按约定期限付款的，每逾期一天，应向乙方支付逾期金额银行同期存款利率的违约金。

2、乙方违约责任

2.1 甲方要求乙方限期整改，逾期未整改并给甲方造成经济损失的，乙方应承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权终止合同。

2.2 因食材质量问题所造成的损失，全部由乙方承担。如因食用过程中发生不安全因素，经专业鉴定机构鉴定，确认是乙方责任，乙方需承担相应责任，并承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权解除合同。

八、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。



九、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、其它

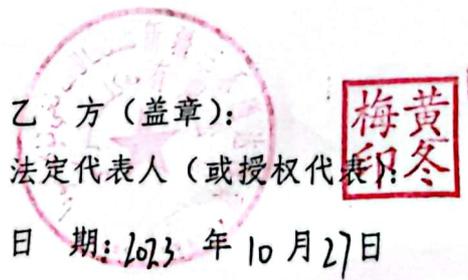
1、本合同未尽事宜，双方可另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：
法定代表人（或授权代表）：
日期：2025年10月27日



乙方（盖章）：
法定代表人（或授权代表）：
日期：2025年10月27日



半头

食材供应服务合同

采购编号： KBQ-GK-2023-035

项目名称： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育系统大宗食品采购项目

甲 方： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

乙 方： 新疆西牧源农牧科技有限公司

签订地点： _____

签订时间： _____

克拉玛依市白碱滩区教育系统大宗食材供应服务合同

甲方：白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

电话：

地址：

乙方：

电话：

地址：

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，本着自愿、平等、公平、诚实信用的原则，双方就肉、果蔬、蛋、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他供应服务事宜协商一致，订立本合同。

一、服务内容

1、乙方为甲方提供所需食材供应服务：鲜肉、果蔬、蛋禽、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他。

2、本合同食材乙方按照甲方需求（时间、数量、规格、品牌等）进行配送，验收合格后，以双方签字确认为结算依据。

3、其他约定：按照甲方要求的时间将食材配送到指定地点。

二、合同金额：以实际产生费用。

三、服务标准及要求

（一）乳制品：

1. 产品符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准、国家食品卫生规范标准；

2. 服务期内保质保量完成配送任务，并做好各项售后服务工作；

3. 接到送货通知后，按时、按要求供货；

4. 如发生不及时到位、延误送货，乙方承担因此造成的损失；
5. 乙方运输车辆（冷藏车温度 2℃-6℃）、运输工具干净卫生，严禁运输工具出现油垢、蟑螂等异物。如果出现，有权全部退货，并承担因此造成的损失及不良影响的全部费用（费用额由学校确定）；
6. 配送的产品，牛奶保证配送至少有 2/3 时间的保质期产品；
7. 如果发生产品质量问题，保证做到立即更换为合格产品，承担因此而引起的一切后果，愿意接受国家部门的处罚；
8. 运输车辆及服务人员进入校园内，遵守学校相关管理规定，如有违反，按相关规定处罚；
9. 销售服务设立专门的销售服务机构，负责产品的投诉、退换货、客户意见的收集整理工作；
10. 设置专门的电话、信箱或其它方式接受服务质询、投诉处理及意见反馈。配备专门的冷链运输车，保证运输过程处于 2—6℃ 环境条件下；
11. 负责及时受理学校的产品投诉，接到学校投诉电话后，白区范围内 1 小时到达现场负责处理；
12. 严格按照合同规定，在指定的交货地点、交货时间、交货方式安全送到指定地。不论送货量的大小，承诺保质保量完成供货任务。
13. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

感官指标

1. 正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

NY5045-2008 无公害食品生鲜牛乳

NY5140-2005 无公害食品液态乳

NY5142-2002 无公害食品酸牛奶

NY/T657-2007 绿色食品乳制品

2. 鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥ 3.1	< 3.1
蛋白质含量%	3.0	≥ 2.95	< 2.95
密度(20/4)	1.030	1.028-1.032	< 1.028 或 > 1.032
滴定酸度 oT	16	14-18	< 14 或 > 18
杂质度 ppm		≤ 4	> 4
汞 ppm		≤ 0.01	> 0.01
农药残留		≤ 0.1	> 0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	< -0.59 或 > -0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤ 0.004	> 0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤ 50 万/ml	> 50 万/ml

3. 鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50 万	50 万—200 万	>200 万
芽孢总数	≤100	100—1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10—100	>100
嗜冷菌	≤100	100—1000	>1000

产品标准：NY5045-2008 无公害食品（生鲜牛乳）；NY5140-2005 无公害食品（液态乳）；NY5142-2002 无公害食品（酸牛奶）；NY/T657-2007 绿色食品（乳制品）。

（二）米、面、油、杂粮等

1. 具有有效期内食品经营许可证

2. 提供的商品必须保证不少于 2/3 时间保质期，且能够按照各校园要求及时配送。

3. 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

4. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

大米质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	标一或标一以上
气味	无异常	糠粉/ %	≤0.15
不完善粒/ %	≤3.0	水分/ %	≤15.5

矿物质/ %	≤0.02	碎米总量/ %	≤7.5
黄曲霉毒素B1/ (μg/kg)	≤10	稻谷粒/ (粒/kg)	≤4
互混率/ %	≤5	杂质总量/ %	≤0.25
黄粒米/ %	≤1.0	转基因成分	不得含有

面粉质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	特制一等
气味	无异常	灰分 (以干物计) / %	≤0.7
面筋质(以湿重计)/%	≥26.0	含砂量/ %	≤0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	水分/ %	13.5±0.5
脂肪酸脂(以湿基计)	≤80	转基因成分	不得含有
粗细度/ %	全部通过GB36号筛, 留存GB42号筛的不超过10.0%		

油质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	澄清、透明	加工级别	一级、二级压榨
气味、滋味	有原油固有的气味、滋味, 无异味		
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色黄色值不变, 红色值增加小于0.4		
酸价mg(KOH)/g	≤1.0	杂质%	≤0.05
转基因成分	不得含有	过氧化质mno1/kg	≤6.0
水分有挥发物%	≤0.10	溶剂残留量(mg/kg)	不得检出

(三) 鲜牛羊肉、蛋、水产品、冷冻产品

1. 必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，符合GB 2707-2016及GB20799-2016标准，必须通过动物检验检疫并具有动物检验检疫证明，非转基因产品。

2. 提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

3. 需提供48小时内动物检疫合格证明，24小时内送到位，方可配送。

4. 配送的所有牛羊肉必须符合国家标准和教育局要求，如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标单位承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

5. 根据采购数量，投标人不得缺斤少两，缺货少货由投标人及时补齐，运输费用乙方自理。

6. 甲方按照领先城超市价格的基础上，按照中标下浮率进行结账。

7. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

鸡蛋质量标准要求

项目	指标要求
色泽	具有禽蛋固有色泽
组织状态	蛋壳清洁、无破碎、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明
气味	具有产品固有的气味、无异味
运输车辆卫生状况	车辆为专用封闭式、车辆内部的结构应平整，车内整洁
包装储存要求	框式储存和运输

肉类质量标准要求

鲜肉类	牛羊肉	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变，新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	剃骨牛肉	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 1:9$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉片	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉馅	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 2:8$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	连骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	羊肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。

鲜肉类	剔骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供。
鲜肉类	禽类	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章，家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

水产类、冷冻产品质量标准要求

水产类	鱼、虾类	水产类要新鲜优质，质量过优，必须保证新鲜感观好。如有异样，中标服务商应免费更换。
冷冻产品	鸡翅类等	包装正确，清洁，无破损。在保质期内，且不超过保质期2/3的时间。包装内无冰晶，无杂质，粉末。内容物形状完整，美观，冻结坚实无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。颜色正常，无霉斑等不良现象。

8. 冷冻产品需保证质量，严禁冷冻周期过长的产品进入校园。冷冻产品需保证在解冻后，无异味、无异色、无异常。如解冻后，颜色、气味、外观不正常，中标服务商应免费更换。

9. 不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

（四）蔬菜、水果

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起

的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目指标 (mg/kg)	项目指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

具体感观要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品。

2. 凡是带有包装的，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：

(1) 包装类食品必须包装整洁、完美；

(2) 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；

(3) 包装的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；

（六）干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，教育局可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（七）货物包装要求

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，由乙方承担相应责任。

(八) 配送管理及运输要求

1. 送货方式：每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。

2. 人员：有固定的服务人员 2 人以上（须具有健康证）进行配送服务。

3. 车辆：

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

6. 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在十分钟内响应，一小时内送达。

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品

包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，由乙方承担相应责任。

四、服务期限服务地点：

1、服务期限：合同期限一年，自 2023 年 10 月 27 日至 2023 年 10 月 26 日，合同到期前一个月内，任何一方没有提出书面不续签合同意见的，合同自动续期一年

2、服务地点：填写学校名称（只填写一个名称）

3、每次根据甲方订购品种、数量，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

五、付款方式

1、银行转账、现金支票。

2、每月 3 日对账后双方签字确认，每月 5 日开具增值税普通电子发票。

3、每周甲乙双方协商合适的方式进行询价。

4、付款金额根据超市内商品的正常价格之和再下浮（）之积进行结算，办理结算流程之后直接付款。

5、出现的任何纠纷已甲方（白碱滩区教育局）为准

六、服务考核办法

甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，乙方应承担该次送货总额的3倍违约金，如在合同期内甲方三次投诉乙方的货品质量和服务质量，并经调查属实的，甲方有权解除合同。如果不能依照签订合同服务，且拒不整改的，甲方有权解除合同，乙方还要应承担因此产生的一切损失和费用外。

七、违约责任与赔偿损失

1、甲方违约责任

甲方未能按约定期限付款的，每逾期一天，应向乙方支付逾期金额银行同期存款利率的违约金。

2、乙方违约责任

2.1 甲方要求乙方限期整改，逾期未整改并给甲方造成经济损失的，乙方应承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权终止合同。

2.2 因食材质量问题所造成的损失，全部由乙方承担。如因食用过程中发生不安全因素，经专业鉴定机构鉴定，确认是乙方责任，乙方需承担相应责任，并承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权解除合同。

八、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。

九、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、其它

1、本合同未尽事宜，双方可另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定代表人（或授权代表）：

日期： 年 月 日



乙方（盖章）：

法定代表人（或授权代表）：

日期： 年 月 日



半头

食材供应服务合同

采购编号： KBQ-GK-2023-035

项目名称： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育系统大宗食品采购项目

甲 方： 白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

乙 方： 新疆西牧源农牧科技有限公司

签订地点： _____

签订时间： _____

克拉玛依市白碱滩区教育系统大宗食材供应服务合同

甲方：白碱滩区（克拉玛依高新区）教育局

电话：

地址：

乙方：

电话：

地址：

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规规定，本着自愿、平等、公平、诚实信用的原则，双方就肉、果蔬、蛋、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他供应服务事宜协商一致，订立本合同。

一、服务内容

1、乙方为甲方提供所需食材供应服务：鲜肉、果蔬、蛋禽、粮油、冻货、活水产、乳制品、调味品及其他。

2、本合同食材乙方按照甲方需求（时间、数量、规格、品牌等）进行配送，验收合格后，以双方签字确认为结算依据。

3、其他约定：按照甲方要求的时间将食材配送到指定地点。

二、合同金额：以实际产生费用。

三、服务标准及要求

（一）乳制品：

1. 产品符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品安全国家标准、国家食品卫生规范标准；

2. 服务期内保质保量完成配送任务，并做好各项售后服务工作；

3. 接到送货通知后，按时、按要求供货；

4. 如发生不及时到位、延误送货，乙方承担因此造成的损失；
5. 乙方运输车辆（冷藏车温度 2℃-6℃）、运输工具干净卫生，严禁运输工具出现油垢、蟑螂等异物。如果出现，有权全部退货，并承担因此造成的损失及不良影响的全部费用（费用额由学校确定）；
6. 配送的产品，牛奶保证配送至少有 2/3 时间的保质期产品；
7. 如果发生产品质量问题，保证做到立即更换为合格产品，承担因此而引起的一切后果，愿意接受国家部门的处罚；
8. 运输车辆及服务人员进入校园内，遵守学校相关管理规定，如有违反，按相关规定处罚；
9. 销售服务设立专门的销售服务机构，负责产品的投诉、退换货、客户意见的收集整理工作；
10. 设置专门的电话、信箱或其它方式接受服务质询、投诉处理及意见反馈。配备专门的冷链运输车，保证运输过程处于 2—6℃ 环境条件下；
11. 负责及时受理学校的产品投诉，接到学校投诉电话后，白区范围内 1 小时到达现场负责处理；
12. 严格按照合同规定，在指定的交货地点、交货时间、交货方式安全送到指定地。不论送货量的大小，承诺保质保量完成供货任务。
13. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

感官指标

1. 正常生鲜牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋气味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

NY5045-2008 无公害食品生鲜牛乳

NY5140-2005 无公害食品液态乳

NY5142-2002 无公害食品酸牛奶

NY/T657-2007 绿色食品乳制品

2. 鲜奶的理化指标

	标准	可接受	不可接受
脂肪含量%	3.2	≥ 3.1	< 3.1
蛋白质含量%	3.0	≥ 2.95	< 2.95
密度(20/4)	1.030	1.028-1.032	< 1.028 或 > 1.032
滴定酸度 oT	16	14-18	< 14 或 > 18
杂质度 ppm		≤ 4	> 4
汞 ppm		≤ 0.01	> 0.01
农药残留		≤ 0.1	> 0.1
酒精试验	通过 80%	通过 75%	未通过 75%
冰点		-0.54--0.59	< -0.59 或 > -0.54
抗生素 ug/ml			
—青霉素		≤ 0.004	> 0.004
—其它		未检出	检出
体细胞		≤ 50 万/ml	> 50 万/ml

3. 鲜奶的微生物指标

	标准	可接受	不可接受
菌落总数	≤50 万	50 万—200 万	>200 万
芽孢总数	≤100	100—1000	>1000
耐热芽孢总数	≤10	10—100	>100
嗜冷菌	≤100	100—1000	>1000

产品标准：NY5045-2008 无公害食品（生鲜牛乳）；NY5140-2005 无公害食品（液态乳）；NY5142-2002 无公害食品（酸牛奶）；NY/T657-2007 绿色食品（乳制品）。

（二）米、面、油、杂粮等

1. 具有有效期内食品经营许可证
2. 提供的商品必须保证不少于 2/3 时间保质期，且能够按照各校园要求及时配送。
3. 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。
4. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

大米质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	标一或标一以上
气味	无异常	糠粉/ %	≤0.15
不完善粒/ %	≤3.0	水分/ %	≤15.5

矿物质/ %	≤0.02	碎米总量/ %	≤7.5
黄曲霉毒素B1/ (μg/kg)	≤10	稻谷粒/ (粒/kg)	≤4
互混率/ %	≤5	杂质总量/ %	≤0.25
黄粒米/ %	≤1.0	转基因成分	不得含有

面粉质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	无异常	加工精度	特制一等
气味	无异常	灰分 (以干物计) / %	≤0.7
面筋质(以湿重计)/%	≥26.0	含砂量/ %	≤0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003	水分/ %	13.5±0.5
脂肪酸脂(以湿基计)	≤80	转基因成分	不得含有
粗细度/ %	全部通过GB36号筛, 留存GB42号筛的不超过10.0%		

油质量标准要求

项目	标准要求	项目	标准要求
色泽	澄清、透明	加工级别	一级、二级压榨
气味、滋味	有原油固有的气味、滋味, 无异味		
加热试验(280℃)	无析出物, 罗维朋比色黄色值不变, 红色值增加小于0.4		
酸价mg(KOH)/g	≤1.0	杂质%	≤0.05
转基因成分	不得含有	过氧化质mno1/kg	≤6.0
水分有挥发物%	≤0.10	溶剂残留量(mg/kg)	不得检出

(三) 鲜牛羊肉、蛋、水产品、冷冻产品

1. 必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，符合GB 2707-2016及GB20799-2016标准，必须通过动物检验检疫并具有动物检验检疫证明，非转基因产品。

2. 提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

3. 需提供48小时内动物检疫合格证明，24小时内送到位，方可配送。

4. 配送的所有牛羊肉必须符合国家标准和教育局要求，如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标单位承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

5. 根据采购数量，投标人不得缺斤少两，缺货少货由投标人及时补齐，运输费用乙方自理。

6. 甲方按照领先城超市价格的基础上，按照中标下浮率进行结账。

7. 供货期间，必须经过学校验货合格后，方可入校入库。不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

鸡蛋质量标准要求

项目	指标要求
色泽	具有禽蛋固有色泽
组织状态	蛋壳清洁、无破碎、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明
气味	具有产品固有的气味、无异味
运输车辆卫生状况	车辆为专用封闭式、车辆内部的结构应平整，车内整洁
包装储存要求	框式储存和运输

肉类质量标准要求

鲜肉类	牛羊肉	后腿净肉：不带碎骨、不带肥肉，肉色鲜艳，无病变，新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	剃骨牛肉	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 1:9$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉片	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉馅	新鲜优质，肥瘦比例 $\leq 2:8$ ，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	牛肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	连骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。
鲜肉类	羊肉排骨	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章。

鲜肉类	剔骨羊肉	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供。
鲜肉类	禽类	新鲜优质，非冷冻，必须保证新鲜感观好，必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，盖检验检疫专用章，家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

水产类、冷冻产品质量标准要求

水产类	鱼、虾类	水产类要新鲜优质，质量过优，必须保证新鲜感观好。如有异样，中标服务商应免费更换。
冷冻产品	鸡翅类等	包装正确，清洁，无破损。在保质期内，且不超过保质期2/3的时间。包装内无冰晶，无杂质，粉末。内容物形状完整，美观，冻结坚实无解冻，软化现象，无开裂，成块现象。颜色正常，无霉斑等不良现象。

8. 冷冻产品需保证质量，严禁冷冻周期过长的产品进入校园。冷冻产品需保证在解冻后，无异味、无异色、无异常。如解冻后，颜色、气味、外观不正常，中标服务商应免费更换。

9. 不可提供临期或过期产品，每发现一次，记录在册，并上报财政局。

（四）蔬菜、水果

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起

的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目指标 (mg/kg)	项目指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)	瓜果类 ≤600; 叶菜根茎类 ≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	≤4

具体感观要求:

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）辅料、佐料

1. 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品。

2. 凡是带有包装的，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：

(1) 包装类食品必须包装整洁、完美；

(2) 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址；

(3) 包装的内容和重量必须和包装上标明的完全一致；

（六）干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，教育局可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

（七）货物包装要求

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，由乙方承担相应责任。

(八) 配送管理及运输要求

1. 送货方式：每次根据甲方的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。

2. 人员：有固定的服务人员 2 人以上（须具有健康证）进行配送服务。

3. 车辆：

(1) 所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

(2) 冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(3) 送货车辆应保持清洁：食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(4) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断。保证冷冻肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

4. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

5. 抽查发现食品安全质量问题的处理：抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、蔬菜、果品、主食及其它副食品等出现变质变味、过期；蔬菜瓜果类的农药含量超标、肉制品无检验标志、干货有发霉或添加剂超标、家禽鱼类有病毒危害，甲方有权拒收，并视情况追究法律及经济责任。对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，中标人按食堂规定时间，要求的数量、质量、规格重新送货。若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，甲方有权将问题产品退货处理。

6. 甲方发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、变味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品，并承担相应损失。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在十分钟内响应，一小时内送达。

包装标准

2.1 投标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.2 包装、容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品

包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

2.3 包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3、费用承担：由乙方承担。

4、包装不符合标准或约定，造成货物毁损灭失或其他后果的，由乙方承担相应责任。

四、服务期限服务地点：

1、服务期限：合同期限一年，自 2023 年 10 月 27 日至 2023 年 10 月 26 日，合同到期前一个月内，任何一方没有提出书面不续签合同意见的，合同自动续期一年

2、服务地点：填写学校名称（只填写一个名称）

3、每次根据甲方订购品种、数量，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

五、付款方式

1、银行转账、现金支票。

2、每月 3 日对账后双方签字确认，每月 5 日开具增值税普通电子发票。

3、每周甲乙双方协商合适的方式进行询价。

4、付款金额根据超市内商品的正常价格之和再下浮（）之积进行结算，办理结算流程之后直接付款。

5、出现的任何纠纷已甲方（白碱滩区教育局）为准

六、服务考核办法

甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，乙方应承担该次送货总额的3倍违约金，如在合同期内甲方三次投诉乙方的货品质量和服务质量，并经调查属实的，甲方有权解除合同。如果不能依照签订合同服务，且拒不整改的，甲方有权解除合同，乙方还要应承担因此产生的一切损失和费用外。

七、违约责任与赔偿损失

1、甲方违约责任

甲方未能按约定期限付款的，每逾期一天，应向乙方支付逾期金额银行同期存款利率的违约金。

2、乙方违约责任

2.1 甲方要求乙方限期整改，逾期未整改并给甲方造成经济损失的，乙方应承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权终止合同。

2.2 因食材质量问题所造成的损失，全部由乙方承担。如因食用过程中发生不安全因素，经专业鉴定机构鉴定，确认是乙方责任，乙方需承担相应责任，并承担相应损失总额3倍的违约金，甲方有权解除合同。

八、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理(合同双方一致同意提请克拉玛依仲裁委员会仲裁或向甲方所在地的人民法院提起诉讼)。

九、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，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双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

十一、其它

1、本合同未尽事宜，双方可另行签订补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

2、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定代表人（或授权代表）：

日期： 年 月 日



乙方（盖章）：
法定代表人（或授权代表）：

日期： 年 月 日

