

# 精河县教育系统中小学(幼儿园)2024年9月 至12月食堂食材采购合同(A包)

(项目编码: XJZCYSKG2024—001)

甲方(学校方): 精河县托托镇小学  
统一社会信用代码: 12652722457855156E

乙方(供货方): 精河县精优供应链管理有限公司  
统一社会信用代码: 91652722MABXYQ9J69

依据《中华人民共和国民法典》《招标文件》《中标通知书》及其他法律、法规、规章规定,遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则,经甲乙双方协商一致,就学校食堂采购食材事宜,签订本合同。

## 一、合同期限

供货服务期限: 2024年10月8日至2024年12月31日止。服务期内,国家、自治区如发布新的规定,按照国家、自治区新的规定执行。

## 二、食材供应的品种及单价

(一) 采购单价为: 按照精河县政务网(<https://www.xjjh.gov.cn/zwgk.htm>)每月公示的食材价格及在市场价的基础上再下浮13%(不含米、面、油),单价包括该商品的储藏、运输、装卸、检测费、售后服务、税金等一切费用,最终根据学校实际就餐情况及实际供应食材的数量结算。

(二) 本合同实行定点采购的食堂原(辅)材料为以下项目:大米、面粉、食用油、调味品、肉、禽蛋、蔬菜、豆制品、水果、奶制品等食品。

(三) 采购数量:订货数量以每次的订单为准,结算数量以甲方实际收到、验收后的数量为准。

### 三、交货地点、时间、数量及验收

(一) 交货地点:乙方根据配送范围内学校具体要求将产品送至指定地方即配送目标学校内,原则上送至学校食堂(以甲方或各学校要求为主)。

(二) 数量:以甲乙双方签字确认后的配送验收单为准。

(三) 验收:

1.在收到配送货物的现场,由甲方指定负责人按照确定的订货清单验收。

2.如甲方对产品的质量、数量、等级、包装有异议的,应在验收时向乙方提出。

3.甲乙双方验收合格后,应在配送验收清单上签字确认。

4.对不符合质量的品种,甲方有权退货和要求乙方换货,乙方应及时处理、解决,不得影响学校为学生供餐。

### 四、结算及付款方式

(一) 甲乙双方应在月底完成当月供货有关情况核对工作。

(二) 乙方应于次月第一周,向甲方提供上月供货的实际供应数量开具合法合规的发票,发票后附送货清单,清单上必须有现场负责人、验收货品人员、签收人员签字。以实际配送量为准。甲方经核实无异议后,在收到发票后

及时将上月采购款支付给乙方。

(三) 付款方式：公对公银行转账或公对个人（农户）银行转账。

(四) 合同期满或中途解除合同，双方应当按照本合同的约定进行对账和结算，确定未结算的价款，甲方在确定价款后应尽快一次性结算乙方的所有款项。

## 五、履约保证金

(一) 乙方在签订合同后 10 个工作日内，通过银行转账方式向甲方主管单位一次性缴纳 18 万元履约保证金。

(二) 保证金用于以下用途：

1. 因食材原因导致食品安全事故时，用于第一时间救治师生，乙方需无条件配合甲方启用履约保证金；

2. 因乙方原因不能履约，导致学校、师生经济损失的，甲方有权单方面启用履约保证金予以赔付。

(三) 当保证金不足时，乙方应当在 10 个工作日内补足保证金。

(四) 当合同履行期满，将保证金返还给乙方。

## 六、食材质量要求

(一) 食材标准：必须符合国家有关食品安全标准，乙方须提供所供食材的检测合格报告。服务期内，国家、自治区如发布新的规定，按照国家、自治区新的规定执行。没有国家标准的，必须符合行业标准，既没有国家标准和行业标准的应确保食材的新鲜、健康，不能以次充好。

(二) 食材质量：乙方在承包采购服务期间要严把质量关，明确进货渠道，建立台账，杜绝“三无”产品、劣质原料进校园。具体质量要求详见附件 1《学校大宗食材原（辅）

料技术及质量要求表》及附件2《精河县教育系统中小学食堂采购供应产品质量要求》。乙方提供甲方所需食材同时随货附带加盖相应货物生产厂家资质（若乙方为经销商则应提供厂家资质及经销商资质）、质量承诺保证书等说明材料及检验、检疫报告、台账记录及其他甲方要求提供的证明文件。供应的食材要适合实际操作，减少边角余料，合理节约，降低成本，杜绝浪费。

如出现质量问题，乙方应无条件退货或换货。

（三）外包装应符合食品安全规定。

（四）乙方应随时接受甲方的质量保证体系进行检查；接受在生产过程中甲方随时对质量跟踪抽样检验，抽样的标准、方法和比例均按照相应的国家标准执行。

（五）食材品牌：为有效提高食材的安全性、质量性，确保进入校园的食材和原材料安全合格，特对大米、面粉、清油、牛奶、酸奶、食盐等食材进行品牌的限定，如期间有其他特殊要求或情况，可进行食材品牌的调整，具体品牌推荐表附后。

## **七、供货方式**

为确保就餐质量，有效降低采购成本，学校（点）食堂实行食品原料采购“统一采购、统一配送”。以乙方为主体，全面负责学生食品供应安全，负责学校食品原材料与副食品的采购与配送及食材检验，做好相关自检记录，并按食品安全要求和财务要求向学校提供相关票证。

## **八、配送要求**

（一）由各学校根据实际情况制定用餐食谱，乙方按学

校提供的食谱进行配送。

(二)确定食谱后通知学校通过电话或其它方式通知订购品种、数量后，提前将食材周需求量提交给乙方，乙方按学校要求进行配送，送货时间不能超过约定时间十分钟。

(三)乙方按照学校提供的购货申请单内容和要求进行配送，具体的配送时间根据各个学校的实际情况确定，乙方需按时运送物品到指定地点，随货提供注明送货日期、时间、货物名称、单位、数量、售价及总金额的食品原料送配货清单，作为学校入库验收之凭证。

(四)学校指定负责人验收过秤记录、查验食品原料，校领导审核无误后，分别在食品配送单上签名确认。对于不符合质量的食材可退货或换货，同时，学校根据配送单做好台账及公示工作。

(五)每月底乙方据实开具税务发票直接与学校结算。

(六)原料的接收查验。乙方必须按照学校选定的中标品牌供应食品原料，必须确保食品原料的质量。乙方配送食品原料时，必须向采购学校提供产品检验检测相关报告、生产厂家的出厂抽检报告及产品检验合格证、每批次蔬菜承诺达标合格证或每批次动物检疫合格证明等国家规定的其它有效证明材料。从业人员需身体健康，具有有效健康合格证明，无违法犯罪记录。

(七)食品储存。配备必要的食品原料储藏保鲜设施，配备良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防蝇、防霉变等设施并能正常使用；食品原料储藏应当分类、分架、离地安全管理，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识，建

立健全进出库管理制度，并落实双人管理；乙方须指导学校建立符合食品安全标准的储藏仓库。

（八）应急保障。乙方须自备应急车辆一台或多台。当运输车辆在配送途中出现故障时，可迅速补上；乙方须随时关注天气预报，特殊天气情况下，应提前准备雨衣、电筒、发电机等。提前检查车辆等设备是否正常运转。应加派人手，积极做好配送准备。

（九）如果因乙方的原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，作以下处理：

①学校对迟交货部分产品可拒绝收货；

②按本次交货食材的总值扣除 5%违约金；

③如学校需要对迟交部分的产品进行自行采购的，乙方负责支付对该部分产品实际采购价格。

④承担因送货不及时导致供餐事故的责任。

⑤对采购人临时的供货要求，需随订随送，最迟应在 2 小时内响应。如未能兑现配送时间承诺，按以上第 4 条进行处理。

## 八、包装和运输

（一）包装与保护：用于产品包装的材料必须清洁，产品无污染。产品的包装和标签必须符合国家的规定和标准，包装费用由乙方负担。乙方所提供的食品在装卸、运输和仓储过程中应有足够的包装保护，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，防止食品受潮、被腐蚀以及其他不可预见的损坏。每件包装必须按《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、生产单位及地址和生产日期。

(二) 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；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。

(三) 由乙方负责完成食品运输过程中的全部工作内容，并安全送达到甲方或者各学校指定交货地点。由乙方负责办理运输及装卸，直接送至学校指定地点并负责装卸摆放整齐。

## 十、食材验收

(一) 学校指定专人按国家相关标准进行验收，不符合相关标准的食材乙方应及时调换，并不得影响甲方及学校的正常工作。

(二) 保证配送品种斤两的准确性，以学校的验货数量为准(标准差不大于2%)，乙方每次随货送上一式四联的送货清单，经学校食堂管理员、主管及乙方库房、送货人签字后各自留存(白联：乙方财务，红联：乙方与学校对账，蓝联和黄联给学校食堂和学校财务各一份)作为结算依据。

## 十一、售后服务及质保期要求

(一) 本合同所采购食材均为生产厂家原装全新产品，乙方不得以次充好；产品来源渠道合法，同时应根据国家有关规定、厂家服务承诺及采购单位的要求做好售后服务工作。

(二) 乙方提供的货物制造标准、安装标准及技术规范等，必须符合最新国家标准、相关标准和规范的要求。各项技术标准应当符合国家强制性标准。

(三) 按照约定，乙方供货提供随批检验合格证明，为落实“明厨亮灶”工程，甲方可随机抽取物资到第三方检测机构做质量检测，若出现质检结果与乙方提供的合格证明不相符，属于严重违约行为，此次检测费用乙方支付，甲方告知乙方，有权终止供货协议。由此带来的损失乙方自负、乙方竞标、签订本合同均表明接受甲方供货管理的相关条例。

## 十二、甲方权利义务

(一) 按时向乙方下达次日或次周订单，以便乙方提前安排准备；

(二) 依据订单和供货清单进行清点验收，对不符合学校订单的食材，有权退回乙方，由此产生的损失由乙方承担；

(三) 依据订单和供货清单进行称重验收，重量以学校称重数据为准；

(四) 双方需在供货清单上签字确认；

(五) 乙方提供发票信息与实际发生信息一致时，不得拖延支付费用；

(六) 学校监督小组或膳食委员会等监督管理机构不定期对乙方经营的食材品质及来源进行检查；

(七) 定期检查库存食材，对临近保质期的食材进行管理监督，设置临期食材专柜或在相对集中区域陈列使用。

## 十三、乙方权利义务



(一)应严格按照《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》等有关食品安全规定，保质、保量为甲方供应所需食材。

(二)需向甲方提供营业执照、食品经营许可证、账户及开户行信息、供应食材质量合格证明等有关资料；

(三)与甲方核对供应食材信息无误后，需向甲方提供合规的发票；

(四)按照订单约定准时将食材运送到指定地点，配合甲方做好验收并在供货清单上签字确认；

(五)自行承担食材从开始运输至经甲方检验合格前的一切损毁、变质风险；

(六)严格按照甲方订单中的品类、规格、质量及数量进行配送，验收时甲方若发现食材质量不达标、重量不足或出现漏货等情况，乙方应按照甲方的要求立即更换及补货；

(七)工作人员出入校园应遵守学校规章制度。

#### **十四、合同解除**

(一)双方协商一致可以解除本合同；

(二)在合同期内，由于发生不可抗力，致使合同不能履行的，甲、乙双方的任何一方有权提出终止合同。由此发生的经济损失，甲、乙双方各自承担。

(三)乙方未按合同约定时间供货的，每延迟一次按延迟供货金额5%支付违约金，如发生3次延迟供货，甲方有权解除合同。

(四)合同期内，如果因乙方原因不能履约的，应提前

30日通知甲方终止合同；如乙方未及时书面通知甲方终止合同而给甲方造成损失的，除乙方应向甲方支付已经履行合同总价款20%违约金外，还应赔偿甲方临时采购增加的费用以及其他损失。如果乙方拒绝支付违约金和赔偿金的，甲方有权在乙方已供原材料款项中扣除。

(五)如乙方所提供的食材经甲方进行抽检不合格的，该批次产品一律无条件退回。如果两次发现抽查不合格的，甲方有权终止合同，乙方应承担违约责任，向甲方支付已经履约总价款20%的违约金。由于产品质量而造成员工或教师、学生如发生安全事故时，乙方须承担全部责任。

(六)如甲、乙双方中有一方不接受调整价格，可提出终止合同，不属于违约行为。如终止合同，乙方仍需按照上一个周期的价格为甲方供货一个月，如因乙方无法供货给甲方造成损失，则视为违约行为，不足部分由乙方补足。

## 十五、违约责任

(一)食品供应造成师生食物中毒(一般食品安全事故及以上等级的)或其他食源性疾病等重大安全事故的，经检测是乙方配送食品原材料原因的，乙方须承担全部责任，同时，甲方有权单方解除本合同。

(二)乙方工作没有达到甲方或学校要求的，甲方有权向乙方提出工作整改，提高服务水平。甲方三次催告后乙方仍不予整改的，甲方有权单方解除合同，乙方应承担给甲方造成的一切损失(包括但不限于鉴定费、差旅费、诉讼费、律师费等)。

(三)若乙方已做到供货及时，保质保量，诚信经营，

甲方无正当理由不能在合同期内随意取消乙方的供货权。

## **十六、争议解决**

因本合同相关事项发生的纠纷，可由双方协商解决，协商不成，可按以下第种方式解决：

（一）向教育行政部门、市场监管部门或消费者协会等依法成立的其他调解组织申请调解。

（二）向仲裁委员会申请仲裁。

（三）依法向精河县人民法院起诉。

因诉讼产生的案件受理费、保全费、保全保险费、鉴定费、律师代理费等所有诉讼成本均由违约方承担。

## **十七、合同签订时间、地点、份数及生效**

（一）合同签订时间：2024年9月30日。

（二）合同签订地点：精河县

（三）本合同自甲乙双方法定代表人签章并加盖单位公章（加盖骑缝章）后生效。

（四）本合同一式陆份，甲方肆份，乙方贰份，同时提交财政、交易机构各份备案，均具有同等法律效力。

（五）本合同经甲、乙双方法律顾问审阅。

## **十八、其它约定**

（一）合同签订后7日内向属地教育主管部门备案。

（二）在履行本合同过程中涉及对中标资金和本合同内容修改或补充的，须经当地财政部门审批，并签订书面补充协议报教育部门和监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

（三）本合同中《学校大宗食材原（辅）料技术及质量

要求表》、《精河县教育系统中小学(幼儿园)2024年9月至12月食堂食材采购项目供应产品的质量要求》等所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。本合同应实质性响应招标要求，优于或满足招投标文件，如有降低要求或不满足等不一致情况，以招投标文件为准。

(四) 本合同如有未尽事宜，由甲乙双方协商解决。达成一致后签订补充协议，补充协议的约定原则上不能与本合同及中标通知书的核心内容相抵触，否则不具有法律效力。

附件：

- 1.学校大宗食材原(辅)料技术及质量要求表
- 2.精河县教育系统中小学(幼儿园)2024年9月至12月食堂食材采购项目供应产品的质量要求
- 3.食材品牌推荐表

甲方(公章):

账户:

8361010401201100000155

开户行：精河县农村信用合作  
联社托托信用社

纳税人识别号：

12652722457855156E

地址：精河县托托镇  
艾比湖路南30号

乙方(公章):

账户:

836010112010110323439

开户行：精河县农村信用合作  
联社托里信用社

纳税人识别号：

91652722MABXYQ9J69

地址：精河县县城交通路  
4号大门

联系人：田纪云

联系电话：15009092281

法人（签字）：田纪云

联系人：杨震

联系电话：18690901998

法人（签字）：



注意事项：本合同条款未尽事宜，由甲乙双方以补充合同约定，原则上不能超越和违背采购文件、投标文件及投标有关承诺的范围及内容。

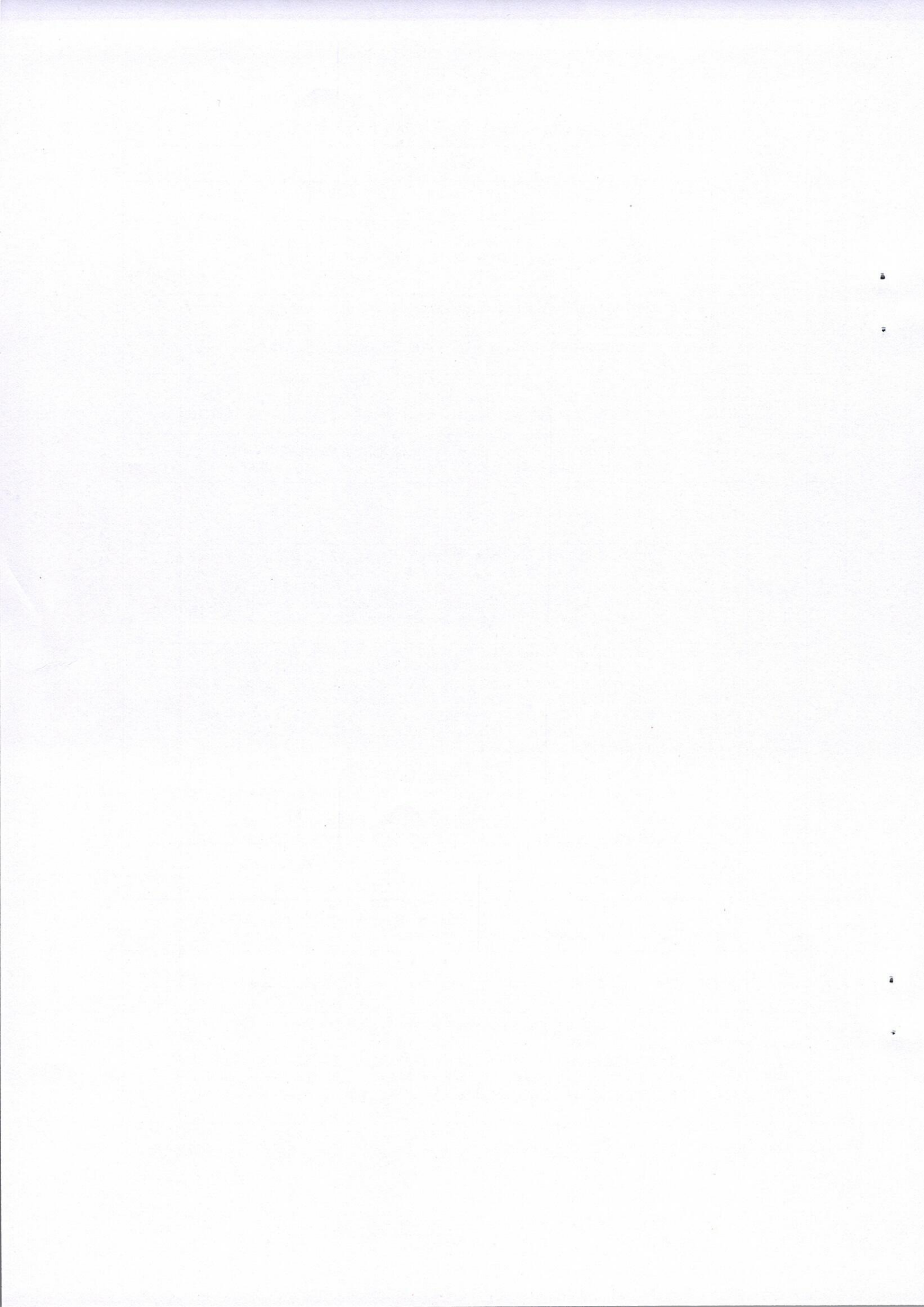


108

## 学校大宗食材原（辅）料技术及质量要求表

序号	供应食材种类	标准	备注
1	牛肉	执行国家标准 DB15/T 975-2016，牛肉为三岁以下小牛肉（含三岁），剔骨肉，且为现宰新鲜肉，脂肪不得超过5%；（宰杀的牛羊必须持有宰杀当日内动物检疫证明。）	
2	羊肉	全羊肉：执行国家标准 DB15/T 975-2016，整羊要求重量在 20 公斤以下。当天宰杀。羊肉呈粉红色、表面光泽，纹路紧密，质地坚实有弹性，肌肉细嫩，整羊需现场分割剔好。脂肪不得超过 10%；（宰杀的牛羊必须持有宰杀当日内动物检疫证明。）	
3	鸡鸭肉	执行国家标准 DB15/T 975-2016，均匀深红色、表面光泽、纹路紧密，脂肪乳白色或微黄无异味、触摸时不粘手、弹性好，严禁使用注水肉。	
4	蛋	执行国家标准 GB/T37108-2018，大小均匀、无斑点、无粪便、无血迹、无污染、无颜色差异，质量良好，品质新鲜。	
5	大米	符合 GB/T1354 标准，一级优质大米。基本质量标准：碎米率、小碎米含量、杂质的最大限量符合国家既定标准，卫生指标符合最新GB/T1354 的规定；有生产许可证，每袋 25kg 的标准包装，每袋大米的包装内须有当批检验报告，大米不含任何添加剂，无异常色泽和气味。生产至食用间期不得超过 3 个月。	
6	面粉	符合 GB/T1355-2021，大规模厂家生产的特一粉，无任何食品添加剂，包装内须有当批检验报告，无异常色泽、气味、观感。生产至食用间期不得超过 3 个月。	
7	清油	符合 GB/T1536-2021，一级压榨非转基因葵花籽油，生产至食用间期不得超过 3 个月。	
8	蔬菜	蔬菜产品需符合国家相关标准及要求。品质鲜嫩，色泽鲜绿，无枯叶，无虫口病斑冻伤，无腐败及杂质，叶菜类：执行国家卫生标准 GB5009.232-2016，色泽鲜嫩、无黑斑、无烂叶、无烂心、无虫眼。根茎类：执行国家卫生标准 GB 5009.232-2016，大小均匀、表皮光洁、无黑心、无空心、无发芽、无机械伤。瓜类与茄果类：执行国家卫生标准 GB 5009.232-2016，表皮无损伤、手感坚实、无断裂、无病斑、无腐烂。菌类形：执行国家卫生标准 GB 5009.232-2016，状完整、无腐烂、无发霉、无虫蛀、无失水枯萎。果蔬农药残留及重金属不能超标。	
9	调味品、副食品	酱油类：统一执行国家标准 GB2717-2018 酿造酱油，酱油呈红褐色、色泽鲜艳、有浓郁的酱香味，无异味、无沉淀。桶装产品上面必须清楚的标识有酿造字样、生产日期、生产厂家地址、联系电话。 醋类：统一执行国家标准 GB2719-2018 酿造食用醋，醋口感柔和、无涩味，无浮物，无沉淀。桶装产品上面必须清楚的标识有酿造字样、生产日期、生产厂家地址、联系电话。 食盐：执行国家标准 GB/T5461-2016，味咸、呈白色细晶体、无杂质、无苦涩味、外包装无漏无污、有防伪标识，产品上面必须清楚的标识、生产日期、生产厂家地址、联系电话。其它定型包产品：外包装要求无漏无污、有防伪标识，产品上面必须清楚的标识、生产日期、生产厂家地址、联系电话。 白糖：执行国家标准 GB/T317-2018，白色晶体、无杂质、无结块，外包装无漏无污。 八角：执行国家标准 GB/T7652-2016，色泽棕红、朵大均匀呈八角形、干燥饱满、香气浓郁、无杂质。 花椒粒：执行国家标准 GB/T30391-2013，色泽鲜红、麻味足、颗粒干燥饱满、少籽、无霉坏。 桂皮：执行国家标准 GB/T30381-2013，皮面淡棕色、有光泽、质坚实、干燥、味清香、带甜。	
10	水果	水果产品需符合国家相关标准及要求，不能在商品上有虫眼、碰伤、花斑；不能有烂；不能残留有害化学物质；不能有水果传染病毒	
11	糕点	面包、小蛋糕、点心等：独立包装保质期 7 天，糕点种类至少 3 种以上。糕点食品添加剂添加量严格控制符合国家食品生产标准规定标准以下，并提供当批次合格证；	
12	牛奶、酸奶	牛奶需为纯牛奶，牛奶、酸奶均需正规包装，食用期接近生产日期，并提供当批次检验报告。	
13	塑料袋、洗洁精等低值易耗品	塑料袋：塑料袋的材质应选用符合环保要求的塑料原料制作，常用的塑料材料有聚乙烯(PE)、聚丙烯(PP)、聚氯乙烯(PVC)等。 洗洁精：小包装上要有下列标志：产品名称、商标或图案、净重、使用方法、生产厂名、厂址（含市县）；大包装上应有下列标识：产品名称、内装瓶数与净重、生产厂名与厂址（含市县）、装箱日期、批号、轻装轻卸、瓶口朝上等标识、包装箱体积。液体产品不分层，无悬浮物或沉淀。	

注： 1、食品内容及数量以现场实际供货为准，其他未列出的食材标准均按照国家相关的食品安全法律、法规中的标准执行。





# 精河县教育系统中小学(幼儿园)2024年9月至12月食堂食材采购项目(A包)供应产品的质量要求

1.米、油类货物必须符合卫生，不得有变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

2.米、油：要提供 QS 或 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、联系方式、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、生产许可证编号。供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

3.每种食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象， 气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、 质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，

将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。

4.食用油中以采用非转基因油料的为首选。中标人在每次配送过程中须向采购人提供该批次米、油的检测报告。

5.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，无霉烂、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；采购方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

6.食用菌类的水分含量不能超过国家标准要求，个体大小均匀、质量轻、肉质较厚、菌伞和菌柄完整、干燥坚实、无霉变、无虫害、无泥沙、无黑斑点、无碎渣、味道清香浓郁。

7.花生、豆类、坚果类等要求颗粒鲜艳饱满，具光泽，个头大小均匀，豆体无缺损、无霉变、无虫害、无挂丝，具有其自身特有的香气和口味。其中花生、黄豆要求为非转基因产品。

8.调料类产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、规格、净含量、配料表、生产者的名称、

地址和联系方式、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。

9. 固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。

10. 酿造酱油色泽红褐色，有光亮，香气浓郁，滋味鲜美醇厚，不得有酸、苦、涩味及异味和霉味，不得发浑、沉淀，物霉花、浮沫。各种理化指标和细菌指标符合国家标准要求，不得使用再生塑料桶。

11. 食用醋应具有酿造醋的色泽、气味、滋味，不涩、不浑，无悬浮物、沉淀物，无霉花、浮沫、醋鳃、醋虱等。其醋酸含量不得少于 3.5%，游离矿酸不得检出，其他理化、细菌、黄曲霉毒素、添加剂都不得超出国家标准要求。

12. 酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低，要有储存条件，无“胀包”现象。色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和酯香，无不良气味。鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度，无外来杂质。

13. 食盐必须带有外包装，标示有生产厂商信息、QS 证等。食盐应是洁白、半透明、粗细均匀、坚硬光滑、干燥、咸味正、不结块、不返卤、不吸潮、无苦味、无涩味、无异味，无可见外来杂质。不得混有“二茬盐”和工业用盐。

14. 凡属于国家定义的食品添加剂产品必须在包装中注明“食品添加剂”字样，并标有国家规定使用量范围，相同批

次的食品检验合格证明的复印件，加盖公章。

15.面类货物必须符合卫生，不得有变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

16.包装要标明生产日期、质保期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；面粉颜色呈微黄或乳黄色，没有黑点，面粉闻起来要有麦香味，没有酸、霉等异味。

17.食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。

18.供货需提供蔬菜、冷鲜肉类、水产、水果、豆制品等生鲜农产品的快检报告，食材检验合格证，检验检疫等合格证明材料（两证）从业人员需身体健康，具有有效健康合格证明，无违法犯罪记录。

## 食材品牌推荐表

序号	供应食材种类	推荐品牌	标准	备注
1	大米	伊香园、东北皇帝贡等	符合 GB/T1354 标准，一级优质大米。基本质量标准：碎米率、小碎米含量、杂质的最大限量符合国家既定标准，卫生指标符合最新GB/T1354 的规定；有生产许可证，每袋 25kg 的标准包装，每袋大米的包装内须有当批检验报告，大米不含任何添加剂，无异常色泽和气味。生产至食用间期不得超过 3 个月。	
2	面粉	天山、仓麦园等	符合 GB/T1355-2021，大规模厂家生产的特一粉，无任何食品添加剂，包装内须有当批检验报告，无异常色泽、气味、观感。生产至食用间期不得超过 3 个月。	
3	清油	赛里木湖、鲁花等一级压榨葵花籽油	符合 GB/T1536-2021，一级压榨非转基因葵花籽油，生产至食用间期不得超过 3 个月。	
4	牛奶	西域春、盖瑞、特仑苏等	牛奶需为纯牛奶，牛奶均需正规包装，食用期接近生产日期，并提供当批次检验报告。	
5	酸奶	西域春、盖瑞、安慕希等	酸奶需正规包装，食用期接近生产日期，并提供当批次检验报告。	
6	食盐	中盐、中粮等	按照国家相关的食品安全法律、法规中的标准执行。	

注： 1、食品内容及数量以现场实际供货为准，其他未列出的食材标准均按照国家相关的食品安全法律、法规中的标准执行。

