

河南省公安厅交通管理总队高速交警餐厅 食材供应项目合同

合同编号： 20261058-2

甲方（采购人全称）： 河南省公安厅

乙方（供应商全称）： 河南包鲜供应链管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等法律法规的规定，本着平等互利和诚实信用的原则，甲乙双方经协商一致，就河南省公安厅交通管理总队高速交警餐厅管理服务项目（项目编号：豫财招标采购-2026-772），达成以下合同条款：

一、合同名称： 河南省公安厅交通管理总队高速交警餐厅食材供应项目

二、合同预算金额为大写： 叁佰万圆整（小写： 3000000.00元），按照供货情况据实结算。

本合同价（折扣率）为大写：百分之九十七（小写：97%）。实际支付价格=河南万邦国际农产品物流网发布的均价信息的115%*97%，例如货物万邦均价为100元，实际支付价格=100*115%*97%=111.5元（支付价格包含货物、包装、运输、装卸、税金等一切税金和费用），甲方在此价格外不承担任何费用。

本条所述均价信息是指下单日的上周周日河南万邦国际农产品物流网发布的日均价。

三、合同组成部分和解释顺序

1. 合同及其补充合同、变更协议；

2. 中标通知书；

3. 投标文件；

4. 招标文件；

5. 其他相关采购文件。

四、项目概况：

根据各餐厅实际需求，据实提供食材，据实结算。

五、供货内容及供货标准

供货内容：包括但不限于蔬菜、水果、蛋、豆制品、面条、非肉类冻品、鲜肉类、肉类冻品、水产品、米、面、粮油、干货、调料、副食品、餐厨小件类等（详见附件）。供货标准：提供的货物应当符合招投标文件及附件要求（详见附件）。

六、商务要求：

（一）配送时间、地点及方式：

1. 配送时间：

（1）甲方指定时间：甲方向乙方订购食材，11个餐厅分别在当日19时之前以书面或电子信息等方式向乙方下订单，订单内容应清楚说明品名、数量及其它要求。无论一次采购的货物量多少，乙方均应于次日早晨8时前配送到位。

（2）应急性配送：接到甲方临时性的食材采购订单通知后，应在1小时内送达指定区域。

2. 配送地点：甲方指定地点。

3. 配送方式：采取汽车运输方式。运输工具应清洁卫生无污染；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；装卸过程严防机械损伤。运送冷冻

及保鲜产品需符合相关要求。运抵后，由乙方负责将货物搬运至库房。

4. 配送费用：送货过程中产生的所有费用由乙方承担。

（二）供货及售后服务要求：

1. 供货期：1年（2026年9月1日至2027年8月31日，合同生效日期晚于9月1日的，供货期自合同生效之日起开始）。

2. 供货数量要求：

货物重量若有标准件按标准件抽样称重（净重），并按抽样重量计算，没有标准件按实际过磅重量计算（净重）。

3. 供货质量要求：

乙方提供的货物应当符合招投标文件及附件要求，并提供供应货物必要品种的检疫检测报告、蔬菜农药残留化验单等证明材料。甲方有权对不符合质量要求、以次充好的食材予以退货或要求换货，乙方必须无条件退换并及时予以补货，保证用餐人员的正常就餐，同时每次乙方需向甲方支付500元违约金。

为保证食品安全，对所有产品的质量要求为同类产品中综合质量中等偏上的产品，乙方不得提供下列食品：

（1）腐败变质、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，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 超过保质期限的；

(9) 法律、法规、规章、规范性文件以及相关规定限制性和禁止性进入市场流通的食品。

(三) 服务承诺

1. 免费提供肉类分割和鱼类宰杀清洗并承担相关费用。

2. 供货果蔬完成分级分拣、去除残次枝叶、泥土初步清洗；全程使用符合食品卫生标准的专用箱框独立分装配送，区分品类隔离存放，杜绝混装、裸装运输。

3. 供应猪牛羊冷鲜肉应为国内规模化正规屠宰企业产出，具备完整《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》；肉品符合鲜冻畜禽国标，冷却排酸工艺，不得供应散户私宰、小型作坊肉品。

七、配送要求：

1. 甲方下达订单方式为：书面或电子信息等方式下单。

2. 乙方接到甲方订单后，个别种类因缺货而无法提供的，应在接到订单30分钟内及时告知甲方，并协商好解决方法。特殊情况（如连续降雨、降雪、冰冻等）将视不同情形调整供货存量，且以配送通知为准（包括书面通知、短信通知、微信通知等）。

3. 若遇特殊情况，乙方能按甲方要求及时补货，应在1小时内送达。

4. 未经过甲方同意提前或推迟送货，甲方有权拒绝验收签单，相关损失及责任由乙方全部承担。

5. 乙方未能提供相关清单和检验报告等证明材料,甲方有权拒绝验收签单,相关损失及责任由乙方全部承担。

6. 规格包装的产品交付时,必须原包装完好无破损,否则甲方有权拒收。

7. 乙方应针对本项目的配送工作人员必须持健康证上岗,具备专用配送车辆,并建立货物运输车辆的定期消毒制度,避免在运输过程中出现交叉污染及货物安全性出现问题。用于货物包装的材料必须清洁、无污染。货物的包装和标签必须符合相应的规定和要求。用于盛放货物的容器要清洁、干燥、牢固、无异味、无霉变现象,食品包装符合有关法规、标准的要求,包装完好无破损。乙方进入配送地点的配送人员及运输工具,必须接受甲方统一管理,否则发生问题,由乙方承担责任。

8. 应急保障方案:乙方提供自然灾害、公共卫生事件、停水、停电、重大疫情等情况下的应急保障方案。

9. 若中标乙方订合同后未能履行合同的,或中标后有转让合同的(严禁外包、分包等形式),一经发现立即取消配送资格,合同终止,并向甲方支付合同预算总价款10%的违约金。

10. 乙方在往返甲方路途期间和提供服务期间、发生一切事故与甲方无关,一切责任由乙方承担。

八、货物验收:

货物送至甲方指定交货地点后,由双方共同对货物进行验收,单据上须有河南万邦国际农产品物流网发布的上周周日日均价和结算价格,并签字确认。如甲方所购物品在河南万邦国际农产品物流网无价格信息的,乙方可通过其他电商平台或市场比价供应,并提供相关资料。

九、付款程序、方式:

甲方以转账方式按月结账。

乙方应于次月10日前向甲方送达上月已供货商品的等额正式发票。甲方在收到乙方开具的合规发票后，及时办理付款手续，具体以实际到账时间为准。

若累计支付金额达到合同预算金额，本合同即终止。

十、违约责任：

1. 合同履行过程中因乙方自身管理存在问题，被有关部门要求停止生产或进行整顿的。第一次，甲方向乙方提出警告并限期要求乙方整改直到甲方满意；第二次，甲方可以要求乙方限期整改并向甲方支付违约金人民币壹万元整；第三次，甲方可以单方面解除合同，同时乙方需向甲方支付合同预算总价款5%的违约金。

2. 合同履行过程中因乙方原因造成食品质量问题(包括但不限于食品质量、食物中毒等问题)，甲方可以单方面解除合同，同时乙方需向甲方支付合同预算总价款20%的违约金。若违约金不足以弥补甲方损失，乙方还应当赔偿差额部分。

3. 若乙方未按甲方要求送货时间送货上门的，每次需向甲方支付500元违约金。乙方供应食品存在质量问题或缺斤短两的，应按照《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》等规定向甲方承担责任和损失。

十一、甲乙双方应严格遵守招标文件要求，如有违反，按招标文件的规定处理。

十二、本合同签订和履行适用中华人民共和国法律，因履行合同发生的争议，由供需双方友好协商解决，如协商不成的，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十三、本合同未尽事宜，甲乙双方可签订补充协议，与本合同具有同等法律效力，但不能违反招标文件及乙方的响应或报价文件所规定的实质性条款。

十四、合同生效、备案及其它

1. 本合同经双方代表签字并加盖公章后生效。

2. 如需备案，甲方应在本合同签订后七个工作日内将采购合同副本报相关部门备案。

3. 本合同一式捌份，甲方肆份，乙方贰份，向相关部门备案贰份。

甲方（公章）：

地址：河南省郑州市金水区金水河路9号

法定代表人或授权委托人（签字）：

电话：0371-65882515

开户银行：中国农业银行股份有限公司

金水路支行

账号：16005401040006186

签约时间：2026年8月28日

乙方（公章）：

地址：

法定代表人或授权委托人（签字）：张明

电话：

18703877163

开户银行：中国民生银行股份有限公司

郑州未来路支行

账号：161798475

签约地址：河南省郑州市金水区金水河路

附件：

供货内容及供货标准

（一）果蔬类

1. 供应种类包括但不限于大白菜、白萝卜、红萝卜、小白菜、上海青、生菜、香菜、茄子、长豆角、西红柿、青椒、土豆、莲菜、洋葱、大葱、娃娃菜、苦瓜、菠菜、茼蒿、冬瓜、大蒜、生姜、香葱、苋菜及香菇、平菇、金针菇等常见蔬菜和菌菇，以及苹果、梨、桃子、西瓜、香蕉、橙子、火龙果、哈密瓜等水果。

2. 投标人须承诺所有产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等的最新版本要求。对于本文件列明的产品，将同时符合其对应的产品标准如：（GB/T 23188《松茸》、GB/T 10651《鲜苹果》、NY/T 749《绿色食品食用菌》）以及质量等级标准（如GB/T 34343《农产品质量分级导则》），新增菌菇参照同类食用菌标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装完好，包装材料应符合食品卫生标准；清晰标注产品名称、产地、生产日期及保质期等信息。

3.2 叶菜类：茎叶幼嫩，无枯黄、病叶、泥土、病虫害或腐烂。

3.3 果菜类：果实整洁、成熟适中、无裂果、坏果、疤痕或空洞。

3.4 根茎类：无发芽、霉变、裂痕或糠心，不带泥沙。

3.5 菌菇类：干燥适度、菇大根短、包装足量。

3.6 水果类：大小均匀、无压伤病斑、保持合适成熟度与水分，不得过熟或欠熟。

（二）蛋类：

1. 供应种类包括但不限于鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、鹌鹑蛋、咸鸭蛋等。

2. 投标人须承诺所有产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB/T 37108-2018《农产品基本信息描述 禽蛋类》等最新版标准，并按照采购人要求免费加工。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装完好，包装材料应符合食品卫生标准。

3.2 鲜鸡蛋：蛋壳清洁完整、色泽鲜明，灯光透视下呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，无异味，打开后蛋黄凸起完整、蛋白稀稠分明。

3.3 皮蛋：外包装料完整无霉斑，灯光透照内容物凝固不动，打开后蛋体凝固、不粘壳、呈半透明棕黄色，有弹性及特有芳香，无辛辣味

3.4 咸蛋：蛋壳无裂纹霉斑，摇动有轻度水感，灯光透视可见蛋黄凝结呈橙黄色靠近蛋壳，蛋清透明，生蛋打开蛋黄红润粘稠，熟蛋品尝时蛋黄应具沙感、多油，并富有固有咸香。

（三）豆制品类、面条类

1. 供应种类包括但不限于豆腐、豆腐干、千张、面筋、绿豆芽、黄豆芽、杂粮面条、鲜面条、米皮、凉皮等。

2. 投标人须承诺所有产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2712《食品安全国家标准豆制品》、GB 2713《食品安全国家标准食用淀粉制品》、GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》、GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（针对豆类、小麦等原料）、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等。所有标准均以其最新生效版本为准。豆制品及面条类产品原料须采用非转基因原料，严禁使用非食品用化学物质，杜绝掺假、过期、变质、变味、含杂质及有毒有害物质。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装完好，包装材料应符合食品卫生标准。

3.2 豆腐：色泽均匀有光泽，块形完整，软硬适中，富有弹性，结构均匀，无杂质，具正常豆香，无异味。

3.3 豆腐皮：色泽均匀、有光泽，厚薄一致，富有韧性，不粘手、无杂质，具正常豆香，无异味。

3.4 豆芽：芽苗新鲜整齐，无豆壳、不浸水，无异味。

3.5 鲜面条：形态完整、条状均匀、筋道，无明显断条，面身无杂物，无异味。

（四）非肉类冻品

1. 供应种类包括但不限于冻玉米粒、速冻水饺、速冻包子、汤圆等非肉类冻品。

2. 投标人须承诺所供应产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 19295-2021 《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（针对谷物、蔬菜等原料）、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装需完整且无破损，标识应清晰明确；包装材料应符合食品卫生相关标准；所供应的食材应为最新生产日期或最新上市日期的产品。

3.2 验收时应拆箱检查，冻品应形态完整，无解冻、软化、出水现象，无风干、变色、霉变等变质情况。

3.3 产品称重以净重为准，外包装标有净重的按标识入库，未标识净重的按 5%扣除含冰量。

（五）鲜肉类：

1. 供应种类包括但不限于猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉等。

2. 投标人须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准，所有标准均以其最新生效版本为准。投标人须按照采购人要求免费加工。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 随供应肉品提供每批次产品的《动物检疫合格证明》、和《肉品品质检验合格证》且凭证信息与货物完全相符，送货单等资料；牛羊肉产品应符合清真要求，在提供上述材料的同时，应提供供应商与屠宰合作企业的《清真食品经营许可证》或《清真屠宰资质证明》。

3.2 包装完好，包装材料应符合食品卫生标准。

3.3 本包段所供应的猪肉、牛羊肉、禽肉等所有肉类食材，应为冷鲜肉或经过冷却排酸工艺的肉类。供应商不得供应任何形式的冷冻肉（含冻鲜肉）、解冻肉。肉类在接收时，其中心温度应始终保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 范围内，且无任何再次冷冻的迹象（如冰晶、冻结块等）。

3.4 肉品应色泽鲜亮、无异味、未经过注水处理；肉体纹理清晰可辨，肉质细腻，品质优良。

（六）肉类冻品类

1. 供应种类包括但不限于目鱼花、龙利鱼、蝴蝶鱼片、舌鳎鱼、带鱼、猪头肉、肥牛、鸡翅、鸡胸、鸡腿、鸭腿、鸭血、冻虾尾、丸子类等肉类冻品

2. 投标人须承诺所供应产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2707-2016 《食品安全国家标准鲜、冻畜、禽产品》、GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136-2015 《食品安全国家标准动物性水产制品》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 7718-2011 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装需完整且无破损，标识应清晰明确；包装材料应符合食品卫生相关标准；所供应的食材应为最新生产日期或最新上市日期的产品。

3.2 验收时应拆箱检查，冻品应形态完整、无解冻、软化、出水或血水，无风干、变色等变质现象。

3.3 产品称重以净重为准，外包装标有净重的按标识入库，未标识净重的按 5%扣除含冰量。

（七）鲜活水产

1. 供应种类包括但不限于鲢鱼、鲤鱼、黑鱼、草鱼、鲫鱼、虾等。

2. 投标人须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2733-2015 《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB 20941-2016 《食品安全国家标准水产制品生产卫生规范》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准食

品中农药最大残留限量》，GB 31605-2020 《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》以及《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业部公告第 250 号）等标准文件。所有标准均以其最新生效版本为准。投标人须按照采购人要求免费加工。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 鱼类：应鲜活供应；如需特殊处理的，供应商要按照要求处理干净，以净鱼实际重量 $\times$ （1+25%）计算。

（八）大米

1. 投标人须承诺所供应大米均符合国家标准（包括但不限于）：GB/T1354-2018《大米》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 7718-2011 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》GB 14881-2013 《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

2. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

2.1 大米应为厂家原装密封包装，包装严密、标识完整并随附检验合格证，产品应为最新生产日期或最新上市日期。

2.2 所供应大米应为符合国家标准的当年收获加工新米，严禁供应陈米。

2.3 米粒应色泽正常、形态完整、无霉变、无虫蛀、无杂质，并具有新米固有的天然清香，无异味。

（九）面粉

1. 投标人须承诺所供应面粉均符合国家标准（包括但不限于）：GB/T1355-2021《小麦粉》、GB 2762-2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 7718-2011 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》GB 14881-2013 《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

2. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

2.1 面粉应为厂家原装密封包装，包装严密、标识完整并随附检验合格证，产品应为最新生产日期或最新上市日期。

2.2 所供应面粉应为符合国家标准的当年新麦加工制品，严禁使用陈年小麦磨制的面粉。

2.3 粉体应色泽自然、质地均匀、无结块、无霉变、无虫蛀、无杂质，且具有面粉固有的天然麦香，无异味。

（十）杂粮类

1. 供应种类包括但不限于大豆、绿豆、黄豆、红豆、小米、黑米、玉米糝、江米、糯米、花生、薏米等。

2. 投标人须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2022《食品安全国家标准

食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》以及 GB/T 1352-2009 《大豆》、GB/T 10462-2008《绿豆》（注：红豆、黄豆常参考此标准或行业标准，黄豆即大豆，执行 GB/T 1352）、GB/T 11766-2008《小米》、GB/T 22438-2008《黑米》GB/T 22496-2008《玉米糝》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。所供大豆、玉米等产品均采用非转基因原料。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 预包装杂粮应为厂家原装密封包装，包装严密、标识完整并随附检验合格证，产品应为最新生产日期或最新上市日期；对于散装杂粮，供应商所提供的溯源码应明确产品名称、产地、生产（或分装）日期及保质期等信息，并采用食品级专用容器密封运输。所有产品均须随附检验合格证。若溯源码信息缺失或无法有效溯源，视为产品不合格。

3.2 杂粮食材应为符合国家标准的最新收获加工制品，严禁供应陈年杂粮。

3.3 食材颗粒应色泽自然、形态饱满均匀，无霉变、无虫蛀、无杂质、无不良变色，且具有该品种杂粮固有的天然谷物清香，无异味。

（十一）食用油类

1. 供应种类包括大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、香油等。

2. 投标人须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2022 《食品安全国家标

准食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 7718-2011 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 8955-2016 《食品安全国家标准食用植物油及其制品生产卫生规范》以及 GB/T 1535-2017 《大豆油》、GB/T 1534-2017 《花生油》、GB/T 1536-2004 《菜籽油》、GB/T 10464-2017 《葵花籽油》、GB/T 19111-2017 《玉米油》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。大豆油、玉米油须具有非转基因标识；配料纯正且在保质期内，保证无异味、无霉烂变质。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 食用油应为符合国家质量与安全标准的精炼制品，严禁供应使用变质油脂或非食用级原料生产的产品。

3.2 食用油包装应为厂家原装密封包装，桶身无渗漏、标签完整清晰并随附检验合格证，产品应为最新生产日期或最新上市日期。

3.3 油体应色泽清亮、质地纯正，无异味、无酸败、无悬浮物、无沉淀、无酸败哈喇味或其他任何异味。

（十二）干货调料类

1. 供应种类包括但不限于干木耳、干香菇、干银耳、干腐竹、干黄花菜、粉条、葡萄干等干货以及白糖、酱油、生抽、老抽食盐、醋、花椒、麻椒、小茴香、辣椒、陈皮、十三香、甜面酱等调味品。

2. 投标人须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB/T 15691-2008 《香辛料和调味品总则》、GB 31644-2018 《食品安全国家标准香辛料酱》、GB 7096-2014 《食品安全国家标准食用菌及其制品》、

GB 10136-2015 《食品安全国家标准动物性水产制品》、GB 19643-2016 《食品安全国家标准藻类及其制品》、GB 2714-2015 《食品安全国家标准酱腌菜》、GB 2720-2015 《食品安全国家标准味精》、GB 2717-2018 《食品安全国家标准酱油》、GB 2719-2018 《食品安全国家标准食醋》、GB/T 13662-2018 《黄酒》、SB/T 10416-2007 《调味料酒》、GB/T 6192《黑木耳》、GB/T 23191《干香菇》、GB/T 23587《粉条》、GB/T 23597-2009《干紫菜》、GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 干货、调料类产品须为符合国家食品安全标准的产品，严禁供应使用变质、霉变或劣质原料制作；所供食材应为当季最新生产加工制品。

3.2 对于预包装产品，须为厂家原装密封包装，包装无破损、无泄漏，标签信息完整清晰，并标注符合规范的最新生产日期和保质期。对于散装产品，对于散装杂粮，供应商所提供的溯源码应明确产品名称、产地、生产（或分装）日期及保质期等信息，并采用食品级专用容器密封运输。所有产品均须随附检验合格证。若溯源码信息缺失或无法有效溯源，视为产品不合格。

3.3 该项目食材应具备该品种固有的纯正色泽与形态，无霉变、无虫蛀、无杂质、无结块（针对粉状调料）、无不良酸败或哈喇味，且气味浓郁纯正，具有其固有的特征性风味，无异味。

（十三）副食品类

1. 供应种类包括但不限于矿泉水、方便面、小面包、火腿肠、牛奶、酸奶等。

2. 投标人须承诺所供应产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 8537-2018《食品安全国家标准饮用天然矿泉水》、GB 17324《瓶（桶）装饮用纯净水卫生标准》、GB 19302-2010《食品安全国家标准发酵乳》、GB 19645-2010《食品安全国家标准巴氏杀菌乳》、GB 25190-2010《食品安全国家标准灭菌乳》、GB 17400-2015《食品安全国家标准方便面》、GB 2726-2016《食品安全国家标准熟肉制品》、GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（主要针对牛奶、面包原料等）、GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》以及行业标准如 GB/T 20712《火腿肠》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 该项目产品，应为厂家原装密封包装，包装无破损、无泄漏，标签信息完整清晰，并标注符合规范的最新生产日期和保质期。所有产品均须随附检验合格证。

3.2 包装密封完好无胀气、无泄漏，无霉变、无结块、无异味。

（十四）餐厨小件类

1. 供应种类包括但不限于可降解餐盒、厨师服、口罩、湿纸巾、纸巾、洗洁精、洗手液、餐具、洁具等后厨、餐厅日常使用的易耗品。

2. 投标人须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 4806.1-2016 《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 4806.6-2016 《食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂》、GB 4806.7-2016 《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》、GB 4806.9-2016 《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》、GB 4806.1-2016 《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》（适用于菜板）、GB 14930.1-2022 《食品安全国家标准洗涤剂》、GB 19106-2013 《次氯酸钠和氢氧化钠》、GB 15979-2002 《一次性使用卫生用品卫生标准》、GB 18401-2010 《国家纺织产品基本安全技术规范》、YY/T 0969-2013 《一次性使用医用口罩》（医药行业标准，常用标准）、GB 19790.2-2005 《一次性筷子 第2部分：竹筷》以及QB/T 1924-2021 《菜刀》（轻工行业标准，规定锋利度、硬度、强度等质量要求）、GB/T 26396-2023 《洗涤用品安全技术规范》、GB/T 20808-2022 《纸巾》、GB/T 27728-2023 《湿巾》、GB/T 32610-2016 《日常防护型口罩技术规范》（推荐性国标）等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 所供应产品应符合国家或行业相关质量、安全与卫生标准。

3.2 对于预包装产品，应为厂家原装包装，包装完好，标识清晰，所有产品应为最新生产日期或上市日期。

3.3 对于食品接触类产品及化学品（如餐盒、洗洁精），必须提供同批次产品的安全合格检测报告。其成品需材质纯正、做工规整，包装内无异物；餐盒餐具类无残缺、无污渍、无刺激性气味；纺织品无破损、无污渍；化学品色泽、质地正常，无异味、无杂质，其使用效能须符合产品明示标准。