

3.5中小企业声明函（货物）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加禹州市民政局的禹州市民政局 2024 年春节慰问看望救助困难群众物资采购项目采购活动，提供的货物全部由符合政策要求的中小企业制造。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. 一级面粉，属于批发业行业；制造商为禹州市友善食品有限公司，从业人员 17 人，营业收入为 3256 万元，资产总额为 1236 万元，属于（小型企业）；
2. 饺子粉，属于批发业行业；制造商为禹州市友善食品有限公司，从业人员 17 人，营业收入为 3256 万元，资产总额为 1236 万元，属于（小型企业）；
3. 一级大米，属于批发业行业；制造商为接化市万利鑫米业有限公司，从业人员 18 人，营业收入为 3965 万元，资产总额为 1862 万元，属于（小型企业）；
4. 一级大豆油，属于批发业行业；制造商为许昌维尔康植物油有限公司，从业人员 18 人，营业收入为 2760 万元，资产总额为 912 万元，属于（小型企业）；
5. 纯牛奶，属于批发业行业；制造商为北京三元食品股份有限公司乳品四厂，从业人员 92 人，营业收入为 3960 万元，资产总额为 945 万元，属于（小型企业）；
6. 芋泥，属于批发业行业；制造商为北京四民伟业商贸有限公司，从业人员 19 人，营业收入为 4951 万元，资产总额为 2346 万元，属于（小型企业）；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（盖章）：许昌市铭伦贸易有限公司

日期：2023 年 12 月 27 日

说明：

- 1、从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。
- 2、中小企业参加政府采购活动，应当出具《中小企业声明函》，否则不得享受相关中小企业扶持政策。

3.10其他资格证书或材料

页码: 1/1



统一社会信用代码
91411301MA9G233F2D



营业执照

(副本) 1-1

扫描二维码
“国家企业信用信息公示系统”
了解更多登记、备案、许可、监管信息。



名称	许昌市特伦贸易有限公司		
类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	注册资本	叁佰万圆整
法定代表人	董世伦	成立日期	2020年11月26日
经营范围	一般项目：日用百货销售；家具销售；文具用品销售；家用电器销售；办公设备销售；办公设备材料销售；体育用品及器材零售；服装服饰零售；鞋帽零售；针纺织品销售；电子产品销售；通信设备销售；安防设备销售；计算机软硬件及辅助设备销售（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）许可项目：食品销售（销售预包装食品）；食品经营（销售预包装食品）（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）		
住所	禹州市颍川办特伦时代广场19楼01室		
营业期限	2020年11月26日至2030年11月26日		

登记机关

2020 年12 月13 日

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

国家市场监督管理总局监制 2020/12/18

董世伦

食品经营许可证

(副本)

经营者名称：许昌市裕伦贸易有限公司

统一社会信用代码：91411081MA5G2X3P2D

(身份证号码)

法定代表人(负责人)：董世伦

住所：禹州市钧瓷时代广场B座1901室

经营场所：禹州市钧瓷时代广场B座1901室

主体业态：食品销售经营者

经营范围：预包装食品销售(不含冷藏冷冻食品)

说明

- 1.《食品经营许可证》是食品经营者取得食品经营许可的合法凭证。
- 2.《食品经营许可证》分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。正本应当悬挂或摆放在经营场所的显著位置。
- 3.《食品经营许可证》不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借或者以其他形式非法转让。
- 4.食品经营者应当在核准的许可范围内开展经营活动。
- 5.食品经营者应当接受市场监督管理部门的监督管理。
- 6.食品经营者或者变更许可事项应当申请变更食品经营许可证。
- 7.食品经营者应当在《食品经营许可证》有效期届满30个工作日内，及时到原许可机关申请延续。

许可证编号：JY14110810057292

日常监督管理机构：禹州市市场监督管理局

日常监督管理人员：李影娟 田永超

投诉举报电话：12315

发证机关：禹州市市场监督管理局

签发人：项立强

2020年12月1日

有效期限至 2025 年 12 月 1 日

国家市场监督管理总局监制

国家市场监督管理总局监制

4.3技术方案（实施方案）

（根据谈判文件规定及供应商自身条件编制）

1、质量标准及保证措施

为保证本项目的顺利进行，本公司特制定以下制度：

认真学习《食品法》等法律、法规、规章和食品安全知识，进一步提高食品安全重要性的认识，切实增强责任感和法制观念。

具有与经营的食品品种、数量相适应的场所，保持该场所环境整洁，并与有毒有害场所及其他污染源保持规定的距离。

按照保证食品质量的要求贮存、销售食品，定期检查库存食品，清理变质或超过保质期的食品。

保证加强进、销货的管理，建立健全《食品进销货管理制度》等各项自律制度，切实履行法定责任和义务。

每年对食品从业人员组织培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和其他食品安全常识，强化守法诚信经营意识，提高食品安全管理能力和水平。

公司食品经营人员均持健康证上岗，每年对食品从业人员进行健康检查，防止次生食品安全事故的发生。

经营中发现问题产品，做到不藏匿，不销售，及时清查上缴，并主动向当地工商部门报告。

所供应的食品必须新鲜，不能掺杂任何杂物，采购人有权拒收霉变、腐烂、发芽的食品。

所供应的食品保证质量，产生安全事故的由我公司负全部责任。

食品质量保证措施，为保证供应食品质量安全，在食品生产过程中对农业投入品的安全使用作出如下承诺：

保证食品生产过程中使用的投入品符合国家标准，坚决杜绝国家明令禁止的高毒高残留农药及其他明令禁止的化学物质的使用。

选择高效、低毒、低残留农药，严格执行农药使用安全间隔期。

按照平衡施肥原则，以有机肥为主，重施基肥，少施、早施追肥。对一次性收获的叶菜类食品，保证在收获前 20 天禁止施用化学氮肥。

建立食品安全生产记录台账，详细记录食品各生育期农业投入品的名称、用量、日期等。

确保食品合格上市交易。

食品配送质量保证措施

我公司采购的各类食品，均来自大型知名企业，且保持长期的合作关系，公司确保外部提供的产品质量符合要求。

针对本项目，公司保证采购方拥有符合卫监部门的有效证明材料，各类证照齐全，公司做到“来源可以追溯、去向可查证”的目的，从源头上杜绝食品安全隐患。严格按照客户“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。我公司承诺：若验收中无票证、货与票证不相符的采购人可以无条件拒收。

我们公司有合作开发食品供应基地和原材料（米、肉、调味品等）定点一级供应商，拒绝一切三无商品进入公司仓库。

我们公司所有供应商都是经过“供应商评定程序”，严格审核其综合能力（特别是品质保证能力及供应批量和准时性）而确定，必须

符合国家相关法律法规要求，同时公司管理层对供货单位的生产加工场地及其它衍生环节不定期进行随机抽查，确保其所的商品符合国家卫生标准及质量标准。

物流采购部质检组根据不同的食材所对应的不同的检验标准对来料进行严格的验收，并根据食材品种、批量、抽样数量、检验结果、不合格处理结果、来料日期、储存舱位、分发单位名称及分发数量进行详细的记录，以便于出现质量问题的追溯。

经物流采购部质检组检验合格后送到各现场的食材，由现场仓管员进行再次检验，合格后方能流入加工过程。

方便面验收标准

包装完好、干净整洁无污、封口严密、粉包无漏料、酱包无漏油、无异味，所供产品日期不低于保质期的三分之二。

火腿肠验收标准

包装完好、干净整洁无污、封口严密、优质级（蛋白质）12.5克/100克；脂肪》14克/100克）GB/T 20712-2006 火腿肠。所供产品日期不低于保质期的三分之二。

副食类、采购、验收标准

所购产品有外包装的必须标明产品名称、配料表，净含量、制造者以及经营者的名称和地址，生产日期、保质期或保存期。无外包装的必须保证商品^{干鲜}、卫生、无杂质、无蛀虫现象，保证商品干鲜、确保商品质量完好。

供货商所送主副食原料应确保质量好，杜绝霉烂、变质等一切劣质主副食原料进入仓库。

干调采购、验收标准

色泽：色泽正常。

滋气味：具有该品种固有的香味，无异味。

性状：油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体。

包装质量：封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。

生产日期：小于 60 天。

每批产品必须配备出厂检验单。

配送仓储环节

对食品储存场所环境卫生有管理制度，负责该项工作人员要明确下面职责：

如何进行工作前的清洗准备。

能说明如何正确使用洗涤剂和消毒进行清洗、消毒工作。

知道如何配制洗涤剂和消毒剂的浓度，并检测其浓度。

知道如何判断设备或用具是否卫生安全。

知道如何清洗设备以及正确的清洗方法。

能描述防止食品储存场所、工具清洗处以及存放点之间发生交叉污染的方法。

知道如何正确处理清扫的垃圾及废弃物。

了解何种食物可能受到化学有害物质的污染，并知道如何辨别这些食物，杜绝采购。

知道食源性疾病的主要原因，并能联系自己的岗位操作予以预防。

设施设备卫生管理

工作人员不得随意移动和更换设施设备，工作时要检查自己所使用的设施设备是否正常运转，各种设施设备应有卫生管理制度，如对食品仓库的管理可订《食品仓库卫生管理制度》。

贮存食品的场所、设备应当保持清洁、无霉斑、鼠迹，无苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。

仓库保管员有权拒收一切不符合食品卫生要求的食品，并应在食品进库后实行分类存放，存放要求如下：

食品与非食品不能混放；

洗洁用品、药品、有强气味的物品及其它有毒有害物质不能与食品同仓存放；

定型包装食品与散装食品分架存放；

肉类及其制品、食品瓜果，除马上使用外，一律进冷库。食品瓜果的存放温度应控制在 0-13℃，鲜蛋应存放在 0-1℃ 范围内。应每天进行一次冷库除霜，并保持地面清洁；

库存食品要分类、分架、隔墙、离地面存放，要有标签，做到先时先出，并定期检查、处理变质或超过保持期限的食品；

搞好仓库内外环境卫生，与食品仓库无关人员，一律不准进入。

对由于库存时间过长而超过保存期限的，或发现由于其它原因出现腐败变质、酸败、生虫、霉变的食品，禁止加工生产经营。

清洗消毒管理

设立独立的工具洗刷消毒室或专用区域，消毒间内配备消毒、洗刷保洁设备。

洗刷消毒员必须熟练掌握洗刷消毒程序和消毒方法。严格按照“除残渣打、碱水洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。

每次用完的工具、用具，立即进行清洗消毒，不隔次隔夜。清洗具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和标准要求。工具消毒前必须清洗干净，消毒后的工具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁室保存备用。

洗刷消毒结束，清理地面、水池卫生，及时清理泔水桶，做到地面、水池清洁卫生，无油渍残渣，泔水桶内外清洁。

定期清扫室内环境、设备卫生、不留卫生死角，保持清洁。

人员卫生管理

所有新员工必须持合格《健康证》和《卫生知识培训合格证》方可办理入职手续。

所有人员在《健康证》到期前 10 天内需到有资质的体检部门进行健康体检，办理新的《健康证》并及时上交行政助理。如体检不合格，单位视病情轻重进行调岗、病休或辞退的处理。

员工在工作时间内生病或受伤应及时向主管报告，由主管批假治疗，禁止带病带伤生产。

工作期间如发现患有碍食品卫生安全的疾病必须及时向相关主管人员报告，单位将视病情轻重进行调岗、病休或辞退的处理。

所有员工的健康证按班组和办理时间进行存放，保证每一位员工有相应的健康证。健康证存放两年以上的可以销毁。

按部门及工作内容建立《从业人员健康状况一览表》，详细填写员工的健康状况。

保障仓储及运输货物质量安全管理措施

(1) 贮存、运输食品的设备、工具、容器要无毒无害、清洁卫生。要与生活用品区分开，不得交叉使用，符合保证食品安全所需的特殊要求；运输过程中要防尘，不得与有毒、有害物品一起运输，防止食品受到污染。

(2) 工作人员装卸食品时要穿戴工作衣、帽，讲究卫生，轻搬轻放，不得将食品直接与地面接触。食品装车后要做到车不离人，人不离物，防止意外情况的发生。

(3) 库房内设置货架，按食品入库的先后次序、生产日期等分类分架，与地面、墙面保持规定距离，做到物品规整，摆放整齐。不得存放有毒有害、污秽不洁、有异味物品或杂物，不得存放私人物品。

(4) 库房内要通风良好，温度湿度适宜存放食品。门窗、地面、货架清洁整齐，设置安全有效的防蝇、防鼠、防尘设施，避免害虫侵入和隐匿，做到无蝇、无鼠、无蟑螂和其他昆虫。

(5) 为保证食品安全，库房专人负责随时上锁。库房管理人员要对出、入库人员进行登记，任何人不得擅自进入库房。要对出、入库食品进行登记、查验，登记食品、数量、保质期等，做到不符合食

品安全标准的食品不准出、入库。发现问题时，要立即采取措施并通知有关人员。

(6) 对贮存、保管、运输条件有特殊要求的食品，食品经营者应当配备相应的设施，并按照有关要求贮存、保管、运输。

(7) 对贮存、销售的食品应当定期进行检查，查验食品的生产日期和保质期，及时清理变质、超过保质期及其他不符合食品安全要求的食品，主动将其退出市场，并做好相关记录。

(8) 主动对不符合食品安全标准的食品进行提前更换或退货。

我公司定期检查本部各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。如发生食品安全事故应当及时采取处置措施，防止事故扩大，同时立即向相关管理部门报告。

质量保证承诺：

供货质量符合中华人民共和国国家标准、行业标准及其它相关标准。

提供的所有食品都是新鲜的，且符合采购单位的要求。

所购食品来自正规渠道，杜绝“三无”产品入库，绝不以次好，为采购单位 提供充足货源及高品质的货物。

为保证食品质量，由我公司专职质检员对食品实行跟踪检查，严格按《质量管理制度》、《质量检验、监督制度》、《质量奖罚制度》执行，保证食品质量合格。

负责食品的运输工作，保证按照合同要求进行包装、运输和控制，按时保质地送货到现场。

食品到达指定地点后，组织双方相关人员进行到货验收，保证符合合同要求。

做好食品的储存和存放管理。

提供所有货物的“三包”服务。

食品配送供货环节质量保证措施

运输车辆内外必须清洁干净、无污渍、无异味、保持通风良好。

其他类必须包装严密，与食品及其它副食品隔离。

送货器具（菜筐、油桶）保持干净，无污渍。

运输冷藏食品及易腐食品，应当采取保鲜措施。

运输车在运输食品前，必须进行消毒，并设有专人负责监督执行。

运输车在运输过程中，应有防雨措施。

有特殊气味的食品、调料与易吸收气味的食品不可混合装运。

在运输食品时，不得同时装有有毒有害物质，防止食品污染

食材进货制度

第一条 为加强食品质量安全管理，保证上市食品质量安全，保护消费者的合法权益，保障人民群众身体健康和生命安全，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等法律法规的规定，制定本制度。

第二条 索证索票制度是指为保证食品安全，在购进食品时，本单位员工必须向供货方索取有关票证，以确保食品来源渠道合法、质量安全。

第三条 与初次交易的供货单位交易时，应索取证明供货者和生

产加工者主体资格合法的证明文件：营业执照、生产许可证、卫生许可证等法律法规规定的其它证明文件，每年核对一次。

第四条 在购进食品时，应当按批次向供货者或生产加工者索取以下证明食品符合质量标准或上市规定，以及证明食品来源的票证：

1. 食品质量合格证明；
2. 检验（检疫）证明；
3. 销售票据；
4. 有关质量认证标志、商标和专利等证明；
5. 强制性认证证书（国家强制认证的食品）；
6. 进口食品代理商的营业执照、代理资料、进口食品标签审核证书、报关单、注册证。

第五条 下列食品进货时必须按批次索取证明票证：

1. 活禽类：检疫合格证明、合法来源证明；
2. 牲畜肉类：动物产品检疫合格证明或畜产品检验合格证明、进货票据；
3. 粮食及其制品、奶制品、豆制品、饮料、酒类：检验合格证明、进货票据。

第六条 对获得驰名商标、著名商标或者省级以上安全食品、无公害食品、绿色食品、有机食品、名牌产品称号的优质食品，可凭以上称号相应标识和凭证直接销售，^{李旭东}免于索取其他票证。

第七条 对实行购销挂钩的食品，可凭购销挂钩协议和供货方的销售凭证直接销售，免于索取其他票证。

对索取的票证要建立档案，并接受市场服务中心和有关行政执法部门的监督检查。

公司食品质量管理制度

一、质量管理制度

1、质量管理部负责提出公司的质量管理制度草案，经部门经理会议讨论并经总经理批准后下发。全体员工必须严格遵照执行。

2、公司以“诚信、质优、安全”为宗旨，一切经营活动必须遵循“质量第一、确保安全”的质量方针。

3、各部门经理是本部门质量管理第一责任人，对本部门质量管理工作负全面责任。公司全体员工要根据各岗位职责，确保公司质量方针的全面落实。

4、质量管理部每季度根据各部门、各岗位职责对公司质量方针的执行情况进行检查，检查结果将作为年终考核的依据之一。

5、对检查中发现的问题，各部门、各岗位必须在一周内查明原因，制定纠正措施并完成整改

二、经营场所卫生管理制度

1、公司全体员工均应保持经营场所的干净、整洁。

2、经营场所内不得存放有毒、有害物品。

3、经营场所内不得随地吐痰、乱丢果皮、杂物等。

4、任何员工不得将易燃、易爆等物品带入经营场所内。

5、个人办公区间物品应摆放整齐，办公台上不得摆放与办公无关的物品。

6、不得在经营场所内用餐，如需用餐需在公司统一规定的区域内。

7、注意个人卫生，不得穿背心，拖鞋进入办公区域。

8、灭蚊灯、老鼠夹、杀虫剂应保持有效状态，发现故障应及时报告卫生管理员，卫生管理员应立即采取措施加以解决。

三、仓库卫生管理制度

1、仓库划分为待验区、合格品区、不合格品区，各区应放置明显标志。

2、所有入库产品应分区、分类摆放在规定的区间，出入库帐目应与货位卡相符。。

3、应根据食品的性能及要求，将食品分别离地整齐存放于常温库、阴凉库或冷藏库，并保证食品的质量。

4、应合理使用仓容，堆码整齐、牢固，无倒置现象。库存食品应按保质期远近依序存放，先进先出，不同批号食品不得混垛。

5、仓库内应保持干燥、整洁、通风，地面清洁，无积水，门窗玻璃洁净完好，墙壁天花板无霉斑、无脱落，防虫、防鼠、防尘、防潮、防霉、防火设施配置齐全、措施得当。

6、仓库应定期做好清洁卫生消毒工作，每日进行防蝇、防鼠、防蟑检查和打扫卫生，每月进行一次消毒、杀菌，并作好记录。

7、非仓库员工不得进入仓库，进出仓库要换仓库专用鞋预防灰尘。

8、仓库内不得吸烟、喝酒、进食，不得存放与食品存放无关的

私人杂物，不得存放易燃、易爆和有毒物品。

四、人员健康管理制度

1、从事经营活动的每一位员工每年必须在区以上医院体检一次，体检除常规项目外，应加做肠道致病菌、胸透以及转氨酶、乙肝表面抗原检查，取得健康证明后方可参加工作。

2、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病、精神病以及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参与直接接触食品的工作。

3、员工患上列疾病的，应立即调离原岗位。病愈要求上岗，必须在指定的医院体检，合格后才可重新上岗。

4、公司发现有患传染病的职工后，相关接触人员必须立即进行体检，确认未受传染的，方可继续留岗工作。

5、每位员工均有义务向部门领导报告自己及家人身体情况，特别是本制度中不允许有的疾病发生时，必须立即报告，以确保食品不受污染。

6、在岗员工应着装整洁，佩戴工号牌，勤洗澡、勤理发，注意个人卫生。

7、应建立员工健康档案，档案至少保存三年。

五、人员培训制度

1、各级管理人员、经营人员及与经营活动有关的维修、保洁、仓储、服务等人员，均应按《中华人民共和国食品卫生法》和《食品管理办法》的规定，根据各自的职责接受培训教育。

2、质量管理部负责制定年度员工培训计划，报总经理批准后下发实施。行政部门按照培训计划合理安排全年的质量教育、培训工作，并负责建立职工教育培训档案。

3、培训方式以企业定期组织集中学习和自学方式为主，以外部培训为辅。任何人无正当理由，均不得缺席公司的培训，并应自觉完成学习计划。

4、新录入员工、转岗员工上岗前须进行质量教育与培训，主要培训内容包括《中华人民共和国食品卫生法》、《食品卫生管理办法》等相关法律法规，岗位职责、各类质量台帐、记录的登记方法等。培训结束后统一考核，不合格者不得上岗。

5、参加外部培训及在职接受继续学历教育的人员，应将考核结果或相应的培训教育证书原件交行政部门验证后，留复印件存档。

6、企业内部培训教育的考核，由行政部门与质量管理部共同组织，根据培训内容的不同可选择笔试、口试，现场操作等考核方式，并将考核结果存档。

7、培训和继续教育的考核结果，作为有关岗位人员聘用的主要依据，并作为员工晋级、加薪或奖惩等工作的参考依据。

六、食品采购制度

1、根据“按需购进，择优选购”的原则，依据市场动态、库存结构及质量部门反馈的信息编制购货计划，报总经理批准后执行。要建立供销平衡，保证供应，避免脱销或品种重复积压以致过期失效造成损失。

2、严格执行企业制定的食品购进程序，确保从合法的企业购进合法和质量可靠的食物。

3、要认真审查供货单位的法定资格、经营范围和质量信誉，考察其履行合同的能力，必要时会同质量管理部门对其进行现场考察，签订质量保证协议书，协议书应注明购销双方的质量责任，并明确有效期。

4、加强合同管理，建立合同档案。签订的购货合同必须注明相应的质量条款。

5、质量管理部门要做好首营企业和首营品种的审核工作。向供货单位索取加盖企业印章的、有效的《卫生许可证》、《营业执照》、《食品批准证书》和《产品检验合格证》，以及食物的包装、标签、说明书和样品实样，执行《首营企业和首营品种的审核制度》。

6、购进食物应有合法票据，按规定做好购进记录，做到票、帐、货相符，购进记录保存至超过食物有效期 1 年，但不得少于 3 年。

7、严禁采购以下食物：

(1)无《卫生许可证》生产单位生产的食物。

(2)无食物检验合格证明的食物。

(3)有毒、变质、被污染或其他感观性状异常的食物。

(4)超过保质期限的食物。

(5)其他不符合法律法规规定的食物。

七、质量管理制度

为保证食物的质量，依据《中华人民共和国食品安全法》和《食

品管理办法》的规定，门店经营食品必须遵守以下规章制度。

(1)、索证索票制度

1、严格执行食品购进程序，确保从合法的企业购进合法和质量可靠的食物；

2、要认真审查供货单位的法定资格，经营范围和质量信誉，如有必要签订质量保证协议书，协议书应注明购销双方的质量责任；

3、索取并留存所经营产品的食品批准证明文件复印件、产品检验报告书复印件；生产企业《营业执照》、《许可证》复印件；从经营企业购进的，还应索取经营企业《营业执照》、《食品流通许可证》复印件；购入进口食品应索取进口食品批准证明文件复印件及口岸进口食品卫生监督检验机构的检验合格证复印件；

4、购进食品应有合法票据，按规定做好购进记录，做到票、帐、货相符；

5、严禁采购以下食品：无《食品生产企业卫生许可证》企业生产的食品；无检验报告或合格证明的食品；无《食品批准证书》和标签标识不符规定的食品；有毒，变质，被污染或其他感观性状异常的食品；超过保质期限的食品；其他不符合法律法规规定的食品。

(2)、进货检查验收制度

1、凡采购的食品必须进行外观质量检查验收，核实产品的品名、规格、批准文号、生产批号(日期)、有效期、生产厂商、包装、标签、说明书等内容，并建立验收记录；

2、购进验收记录必须注明食品品名、规格、数量、生产批号、

保质期、供货者名称及联系方式、购货日期等内容，进货查验记录保存期限不得少于2年；

3、对验收不合格的食品直接存入不合格区，报单位负责人同意后才可办理退货或销毁处理并做好登记；

4、进货台帐和索证资料不得涂改、伪造。

(3)、经营场所卫生管理制度

1、全体员工均应保持经营场所的干净，整洁；

2、经营场所内不得吸烟、喝酒、进食，不得存放与食品存放无关的私人杂物，不得存放易燃，易爆和有毒物品；

3、经营场所内不得随地吐痰，乱丢果皮、杂物等；

4、经营场所要定期进行防蝇、防鼠、防蟑检查和打扫卫生；

5、不得在经营场所内用餐；

6、灭蚊灯、老鼠夹、杀虫剂等应保持有效状态，发现故障应及时报告卫生管理员，卫生管理员应立即采取措施加以解决。

(4)、从业人员健康检查制度

1、员工须每年进行一次健康体检，取得健康证明后方可从事食品经营工作；

2、凡患有痢疾，伤寒，病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得参与直接接触食品的经营工作；

3、员工患上述疾病的，应立即调离原岗位。病愈要求上岗，必须进行健康体检，重新取得健康证明后方可重新上岗。

4、发现患传染病的职工后，相关接触人员必须立即进行体检，重新取得健康证明后方可继续留岗工作；

5、在岗员工应注意个人卫生，着装要整洁，不得穿背心，拖鞋进入经营和办公区域；

6、应建立员工健康档案，档案至少保存两年。

(5)、储存与养护制度

1、保管员要按照产品储存要求做好养护，保证产品不变色、不变质；

2、保管员对储存中发现存在质量问题的产品及时上报负责人并放入不合格区；

3、保管员应在专用货架摆放产品；

4、保管员做好防火、防潮、防热、防霉、防虫、防鼠和防污染等工作，确保食品质量安全。

5、库房要做到干净整洁，符合库房码放要求。

(6)、不合格产品处理制度

1、对质量不合格的食品不得采购、上架和销售；

2、不合格保健品须与合格产品分开存放，并挂有红牌警示标志，设专人、专帐管理；

3、对验收中发现质量可疑的食品，验收员应拒绝接收，并向负责人报告，不得擅自退货；

4、对储存中发现的不合格品，要立即停止销售撤下柜台，放入不合格区，并向负责人报告；

5、不合格食品的报损和销毁要有完善的手续和记录。

(7)、从业人员培训制度

1、按年度制定培训计划，明确培训目的，内容和考核要求。

2、明确专人负责培训工作，每半年培训一次。

3、执行新录用人员岗前培训制度，培训不合格者不得上岗。

4、培训内容包括食品法律法规、监管部门要求和安全知识等。

5、培训完毕后应进行考核，确保培训效果。

6、建立培训记录，及时记录培训时间、内容、参加人员和考核结果。

食品安全管理制度

根据《食品安全法》和国家有关法律、法规、规章的规定，我公司就食品卫生管理工作，制定如下制度：

一、岗位责任制度

1、负责人岗位职责：对食品的经营负全面责任；负责建立、健全质量管理体系，加强对业务经营人员的质量教育，保证质量管理方针和质量目标的落实和实施。定期开展质量教育和培训工作，每年组织一次全员身体检查。

2、管理人员岗位职责：对食品安全管理工作负直接责任；按时做好营业场所和仓库的清洁卫生工作，确保食品的经营条件和存放设施安全、无害、无污染；建立并管理员工健康档案，每年负责安排从业人员的健康检查，监督检查员工保持日常个人卫生；负责监督营业场所和仓库的温湿度在规定的范围内，确保经营食品的质量；发现可

能影响食品安全的问题应立即解决，或向负责人报告。

3、购销人员岗位职责：严禁采购法律法规禁止上市销售的食物；严禁从证照不全的企业采购食品；进货时认真查验供货单位的《食品生产许可证》、《食品流通许可证》、《营业执照》和《检验合格证》等；确保所售出的食品在保质期内，并应定期检查在售食品的外观性状和保质期，发现问题立即下架，同时向食品安全管理人员报告。

二、从业人员卫生管理制度

1、凡从事食品经营工作的人员必须经岗前卫生知识方能上岗，从事直接入口食品工作岗位的人员必须取得健康证明，且每年进行健康检查，定期进行食品卫生和有关卫生法律、法规、业务技能的培训。

2、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病及其他有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

3、注意个人清洁卫生，做到个人仪表整洁。上岗时必须穿戴统一整洁的工作服，并应经常换洗，保持清洁。在工作岗位上不能嚼口香糖、进食、吸烟，私人物品必须存放在指定的区域或更衣室内，不可放置在工作区内。

三、销售管理制度

1、经营场所距离非水冲式厕所、开放式粪池、垃圾堆（场）等场所的直线距离25米以上，并设置密闭的垃圾容器，及时清除垃圾，搞好防尘、防蝇、防鼠工作，确保环境整洁。

2、《食品流通许可证》和《营业执照》应悬挂于经营场所内醒

目位置。设有食品卫生管理机构和组织结构，配有经专业培训的食品安全专职管理人员。

3、食品陈列设施布局合理，划定食品经营区域，食品与非食品分开存放；不出售有毒有害、“三无”和未经检验或检验不合格的食品。保证食品外观清洁，如发现食品超过保质期、破损、鼠咬、受潮、生霉、生锈等现象要及时处理。

4、散装食品销售必须按“生熟分离”原则，分类设置散装食品销售区。按销售品种配备足量的容器，并符合卫生条件。直接入口的散装食品应有防尘材料遮盖。应在盛放食品容器的显著位置或隔离设施上设置“散装食品标识牌”，标识出食品的名称、配料表、生产日期、保质期、保存条件、食用方法、生产经营者名称及联系方式等内容，做到“一货一牌、货牌对应”。销售直接入口的散装食品必须由专人负责，为消费者提供分拣和包装服务，提供给消费者符合卫生要求的小包装。操作时应穿工作服，戴口罩、手套和帽子，使用专用工具取货。

四、仓库管理制度

1、食品仓库必须做到专用，不得存放其他杂物和有毒有害物质。应设专人负责管理并建立健全出入库登记制度。食品及食品原料入库时，库管员应对其质量和数量进行验收，并详细记录入库产品的名称、数量、产地、进货日期、生产日期、保质期、包装情况等，并按入库时间的先后分类存放，感官检查不合格的食品不得入库。设有不安全食品暂存专柜，并有记录本。

2、食品仓库应有良好通风，保持库房内所需温度和湿度，防止食品霉变、生虫。贮存生鲜食品应配置必要的低温贮存设备，包括冷藏库（柜）和冷冻库（柜）。搞好防尘、防蝇、防鼠、防潮工作，定期对库房周围进行卫生清扫，消除有毒、有害污染源及蚊蝇孳生场所。

3、食品存放设隔离地面的平台和层架，离墙 30 厘米以上，最底层隔离地面 40 厘米以上。食品按照先进先出、生熟分开的原则分类贮存，并有明显标识。

五、除虫灭害制度

1、食品销售场所内不得使用鼠药，配备一定数量的灭蝇灯，并保证能正常工作。熟食制品销售间要配有充足有效的空气消毒设施，定期消毒。

2、应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。除虫灭害工作不能在营业时间进行，实施时，对各种食品应有保护措施。使用时不得污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

六、卫生检查及奖惩制度

1、卫生管理工作有领导分管和专人管理，制定卫生检查及奖惩制度，并组织有关人员定期或不定期进行卫生检查；组织从业人员学习卫生知识，并考核，考核成绩与奖惩挂钩。

2、卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，做到每天在营业前后有检查，检查记录完备。严格从业人员卫生操作程序，逐步养

成良好的个人卫生习惯和卫生操作习惯。检查中发现问题仍未改进的，按有关奖惩制度严格处理。

七、配送安全管理制度

1、新工上岗前必须经过消防安全培训合格后才能上岗。

2、全体员工必须做到人人懂消防，人人会用消防器材和重视消防安全工作。

3、应严格进行日常消防设备器材的检查与保养工作，责任落实到具体岗位，以保证使用正常。

4、各点全面负责安全的管理人员要定期检查和更换消防器材，保证使用的使用性。

5、做好“预防为主”的方针，杜绝火灾因素，下班时认真检查水、电、气开关的完好情况，负责落实到具体人员。如果发现问题应及时报修，严禁私自进行处理。

6、各级负责人应把消防安全工作列为日常重点工作，督导员工做好消防安全工作。

7、提高警惕性，维护食品配送中心的良好秩序，全体员工应自觉不在工作时会客，对出入工作场所的闲杂人员要主动问清事由，严禁进入加工中心厨房，发现可疑情况要及时向上级领导反映，杜绝不安全事故的发生。

8、重视防盗，消毒工作，下班离开前检查并锁好框穿门，认真做好集体财产、物品保管，防止出现恶性事故。

9、全体员工应自觉提高思想意识，遵纪守法和重视安全工作。

10、禁止使用湿抹布擦拭电源开关,严禁私自接电源,不准带故障使用设备.下班后要做好电源和门窗的关闭检查工作。

11、如果发现被盗现象,要做好现场的保护,并及时报上级进行处理,并及时协助相关管理部门了解情况。

12、经常对电源线路进行仔细检查,发现超负荷用电及电线老化现象要及时报修,并向上级汇报。

13、一旦发生火灾,应迅速拨打火警电话并简要说明起火位置,部门,尽量设法进行灭火,并根据火情组织引导员工进行安全撤离现场。

14、保持工作环境的清洁。

15、严禁员工在仓库内吸烟。

八、仓库管理制度

1、认真检查仓库周围有无污染源。

2、仓库内保持清洁干燥,定时通风保持一定的温度和控制相对湿度。物品避免阳光直射。

3、仓库要作好防蝇、防尘、防鼠工作,保证库内无蝇、无鼠、无有害昆虫等。

4、食品要应分类存放,隔墙离地,防水、防盗、防潮、防霉、防污染,食品的摆放应利于通风和检查。

5、严禁在仓库内存放杀虫剂、农药、药物和其他有毒有害物质。

6、有异味的食品应密闭存放,防止串味。

7、仓库要每天清扫,每周进行一次卫生大扫除。仓库内不得存

放个人物品和杂物等。

8、食品的生产日期和保质期等要及时登记卡片置于物品摆放处，做到先进先出和先拆先用，尽量缩短储存期。

9、定期认真检查食品材料质量，杜绝食品材料出现霉变、腐烂、过期食品等，如出现类似问题由库管员承担所有责任。

10、认真执行出入库手续，见物入库，严防空入空出现象出现。入库时对进库物品必须根据采购单按量验收并根据发票上所列名称、规格、型号、单位、数量、单价、金额认真核对。不符合规定标准的物品一律退回。发现问题及时上报，把好质量关。

11、非仓库人员，不得擅自进入仓库。

12、不得将仓库内物品擅自借给外单位和个人。

九、配送日常工作质量检查制度

1、对食品配送各项工作实行日常工作检查制，对各区域进行不定期、不定点、不定项的抽查：

检查内容包括考勤、着装、岗位职责、设备使用和维护、食品储藏、保管，加工产品质量、工作状态、行为规范、安全生产等项规章制度的执行和正常生产运转情况。

2、各项内容的检查分别或同时进行。

(1) 卫生检查：每日一次，包括食品卫生、日常卫生、计划卫生；

(2) 纪律检查：随时，包括工作纪律，考勤考核，规章制度等；

(3) 日常巡查：每周一次，包括储藏、职责、出品质量及工作

效率、工作态度等。

3、质检人员对检查工作中发现的不良现象，依据情节，做出适当的处理，并有权督促当事人立即改正或在规定期内改正。

4、属于个人包干范围或岗位职责内的差错，追究个人的责任，同时采取相应的经济处罚措施。

5、对于屡犯同类错误，或要求在限期内改进而未做到者，应加重处罚，直到辞退。

6、质检人员应认真负责，一视同仁，公正办事。每次参加检查的人员，对时间、内容和结果应做书面记录备案，检查结果应及时与部门和个人利益挂钩。

十、驾驶员和车辆安全生产管理制度

为落实安全生产责任制，加强道路运输安全生产监督管理，遏制交通事故发生，须做到：

1、对交通主管部门检查发现的安全生产隐患整改事项，按时逐项予以整改、落实。

2、每月至少开展一次全面安全检查，发现存在安全隐患立即通知整改，并立即抓好落实，及时消除。

3、驾驶员要定期做健康体检及心理的职业适应性检查。

4、每次出车前，要对车辆的安全性能进行全方位检查，发现问题及时排除，消除隐患不得出车。

5、装载货物时，须检查超载及危险品等情况，确认无误后方可出车。

6、要不定时检查驾驶员及车辆是否符合安全管理规定。

7、车辆经检测、二级维护，查出的隐患要及时整改，整改不到位不得出车。

8、定期对车辆和办公场所的消防器材、电路、车辆机件等进行自查自纠。

9、对安全隐患不及时整改的责任者给予从严追揪

10、建立健全安全生产事故隐患档案，吸取经验教训，举一反三，组织研究和探讨新技术应用。

十一、不合格产品处理制度

1、对质量不合格的食品不得采购、上架和销售；

2、不合格保健品须与合格产品分开存放，并挂有红牌警示标志，设专人、专帐管理；

3、对验收中发现质量可疑的食品，验收员应拒绝接收，并向负责人报告，不得擅自退货；

4、对储存中发现的不合格品，要立即停止销售撤下柜台，放入不合格区，并向负责人报告；

5、不合格食品的报损和销毁要有完善的手续和记录。

配送要求及应急预案

(1) 我公司的配送宗旨是“三按”，按时、按质、按量。“二专”，专

按时——严格按照招标方的时间要求和规定配送。

按质——保证提供质量合格的优质产品，并登记记录每个送货批

次。

按量——按照招标方的配送明细、数量、地址认真执行配送工作。

专人——公司安排专职工作人员实施配送方案，由公司总经理亲自担任项目负责人。

专车——公司针对本项目的实施。安排专用运输车辆，实施专车配送，完全能够确保按时送达到指定目的地。

我公司食品运输专车专用，车辆有专人管理、负责，定期清洗、消毒。严禁一车多用或与非食品混运，运输中使用的容器、工具专用，有专人负责运输工具的清洗、消毒等卫生工作。运输车辆有防雨、防尘措施，并符合卫生要求。

根据每批次供货产品，均由组长制定工作计划，包括：车辆、配送人员、配送路线、仓储调动、资金准备等内容，并根据计划严格执行。如计划与实际不相符，上报相关责任人审批后方可更改执行，每次计划需形成表格备案，以供检查。

装车前确保车厢内清洁、干燥、无异味、无异物才能装车。

运输前必须进行食品的质量检查，在标签、批号与货物三者吻合的情况下才能装车运输。

运输作业要防止污染，不能与有毒有害的物品混装、混运，以防止有毒、有腐蚀性接触。

运输包装必须牢固、整洁、防潮并符合相关的包装规定。

在运输过程中装叠稳固，防雨、防潮、放暴晒。装卸时应轻装轻卸。

在运输过程中，司机应注意道路状况，避免急停、急拐和颠簸路面，防止对运送物品造成的损坏，并及时注意天气变化，对物品进行防尘、防雨管理。

运输应急预案及处理

天气突变应急预案：如在运输路途中遇天气突变，如降雨、降雪等情况，及时对货物进行遮盖并对车辆采取防滑措施，保证货物安全运抵指定地点。

车辆故障应急预案：在运输前，通知备用车辆及维修人员待命。如在途中运输车辆出现故障，立即安排维修技术人员进行维修。如确定无法维修，及时调用备用车辆，采取紧急运输措施，保证在最短时间内运抵指定地点。

道路紧急施工应急预案：提前对运输经过的路线进行勘察，在出发前再次确认道路状况，掌握运输路线的详细资料。尽管如此，仍难以完全避免因道路紧急开挖施工导致的通行受阻情况。遇到此类情况，组长应及时采取补救措施，如难度较大组长将亲赴现场，协调内外部资源，及时提出运输路线整改方案，在相关人员配合下确保运输顺利通行。

道路堵塞应急预案：在运输过程中遇到交通堵塞情况：服从当地交通主管部门的协调指挥，加强交通管制。

交通事故应急预案：在运输车辆发生交通事故时，现场人员及时保护事故现场，并上报组长，说明情况，积极协调交警主管部门处理，必要时，协调交警主管部门在做好记录的前提下“先放行后处理”。

不可抗力应急预案：在运输过程中有不可抗力的情况发生时，利用一切可以利用的条件将事件及动态通知采购人，并按照采购人的授权开展工作。不可抗力的影响消除后，如果具备继续承运的条件，在确保运输人员安全的前提下，继续实施运输计划。

食品配送供货环节

运输车辆内外必须清洁干净、无污渍、无异味、保持通风良好。

其他类必须包装严密，与食品及其它副食品隔离。

送货器具保持干净，无污渍。

运输冷藏食品及易腐食品，应当采取保鲜措施。

运输车在运输食品前，必须进行消毒，并设有专人负责监督执行。

运输车在运输过程中，应有防雨措施。

有特殊气味的食品、调料与易吸收气味的食品不可混合装运。

在运输食品时，不得同时装有有毒有害物质，防止食品污染

对配送货物有一定的储存，确保能够及时送达

我公司对配送货物有一定的储存，确保能够及时送达。

合同签订后，我公司根据采购人的需求，采取提前半个月预备货。

7天为一个采购周期，由专人制定采购订单，向厂家进行采购，充分满足采购人的需求。

我公司仓储设施完善，生产厂家直接发货，如无不可抗拒的因素，我公司保证货品齐全。

我公司车辆储备充足，专人专车，如遇突发事故，备用车辆同装卸人员立即赶往现场，转车继续前往指定地点，保证货物准时送达。

每天的供货时间（包括客户临时加单、补货）由客户指定，保证在规定的时间内送货上门。如有意外情况，我们可以保证从我公司最近的摊位配送食材来供应。

如我公司中标，订货合同签订后，我公司将严格按照合同要求的时间内，将所需食物运达需方指定地点，并在产品装运发车当日将发货情况向需方报告。并且承诺将按照合同中要求的交货期，按时交货和提供服务。

我公司在执行合同中，如未能履行合同约定交货义务而推迟交货时，我公司承担合同约定的违约责任。

诚信对待客户是我公司的宗旨，我公司会按客户要求严格履行交货合同。

供应商名称（并加盖公章）：许昌海铭伦贸易有限公司

法定代表人审核签字：董世乾

日期：2023 年 12 月 27 日



董世乾