

十二师三坪农场子女学校食堂食材 采购合同

甲方（学校方）：十二师三坪农场子女学校

乙方（供货方）：乌鲁木齐市亚心一辰餐饮管理有限公司

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，食材具体质量要求详见附件《三坪农场子女学校大宗食材原（辅）料技术及质量要求表》。

一、合同期限

供货服务期自 2025 年 6 月 3 日至 2026 年 6 月 30 日止；服务期内，国家、自治区、兵团如发布新的规定，按照国家、自治区、兵团新的规定执行。

二、合同金额、食材供应的品种及单价

（一）预计年采购总金额为 43 万元（最终以实际配送数量进行结算）。

（二）本次招标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、蛋、奶、蔬菜、豆制品、副食品、水果等食品。

（三）本合同为浮动单价，价格为：北园春市场当日中间价格行情为基数下浮 19.4%，北园春官网无食材价格的按照京东商城超市自营店当日价格为基数下浮 19.4%。合同总额按照甲方实际采购且验收合格的数量结合供应商的中标下浮率及供货当日相关市场同类产品中间价进行结算。

以上供货价格系指包括全部货品、税费、包装费、运输、装卸等费用，以及已支付或将支付的营业税和其它税费等所有费用。乙方应保证甲方除支付合同约定货款之外无需再行支付其他任何费用和款项。

三、交货地点、时间、数量及验收

（一）交货地点：乙方按甲方要求配送货物的日期将货物送达至以下指定地点：新疆生产建设兵团第十二师三坪农场子女学校食堂，并确保及时配合甲方完成验收工作。



(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) 甲乙双方签订协议之后, 由乙方为甲方先行垫付货款, 当月货款次月结算, 滚动式结账; 甲乙双方应在次月初完成当月供货有关情况核对工作。

(二) 乙方应于次月初, 向甲方提供上月货款的正规发票, 甲方经核实无异议后, 在收到发票 10 个工作日内将上月采购款支付给乙方。如遇节假日、寒暑假、甲方财务扎帐等特殊情况, 结账日期依次顺延。

(三) 付款方式: 公对公银行转账。

(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, 甲方在确定价款并收到发票 10 个工作日内, 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 15 个工作日内, 向甲方缴纳履约保证金或提供银行开具的履约保函。其中履约保证金、保函金额 3 万元, 期限 1 年。如超期未缴纳履约保证金或未提供银行开具的履约保函原件, 将视为乙方无故单方解除合同, 因此造成甲方损失的, 乙方应当予以赔偿。

(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,甲方应当在 15 个工作日内,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。要保证货物干净卫生、无杂质,无过期、变质、腐烂、无以假充真、无以次充好等现象,并保证其销售的产品不存在有造成甲方或任何第三人人身损害的现实或潜在的危险;若因此造成任何损失,由乙方承担全部赔偿责任。

(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。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。

七、供应方式

为确保供餐质量,有效降低采购成本,学校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) 根据甲方所需的数量,乙方按时将货物送至甲方指定位置。

(二) 甲方确定所需数量后提前一天告知给乙方,乙方按学校要求进行配送。

(三) 乙方按照学校提供的购货内容和要求进行配送,其中:大米、面粉、食用油、蛋类、奶类、调料类每周一、三上午配送;肉类、蔬果类新鲜食材需每日配送,所有货物于当日早晨送至甲方指定位置,不能影响午餐的加工使用,并随货开据食品原料配送单。如需增加,甲方需提前告知乙方。

(四) 学校食堂管理员与食品安全员查验食品原料,审核无误后,分别在食品配送单上签名确认,学校根据配送单做好台账及公示工作。



(五) 每月初乙方据实开具上月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。

(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；乙方须免费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) 如甲方应急临时需购货品，乙方要按指定的品种、数量，在接到甲方的要货通知后2小时内保质保量及时送货，且不收取人工和运输费用。

九、包装和运输

(一) 包装与保护：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，防止食品受潮、被腐蚀以及其他不可预见的损坏。贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物质一同贮存、运输。

(二) 由乙方负责完成食品运输过程中的全部工作内容，并安全送达到甲方指定交货地点。

(三) 运输要求：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。运输车厢内应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。食材堆放科学合理，避免造成交叉污染。

十、食材验收



(一) 甲方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) 送货单一式三联, 经学校食堂管理员、食品安全员、送货人签字后各自留存。

十一、甲方权利义务

(一) 按时向乙方下达次日订单, 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;

(八) 因乙方供货出现甲方师生食品安全事故的, 甲方有权一票否决, 单方终止合同, 取消其供货资格, 并依法追究乙方责任。由乙方承担全部经济赔偿责任(包括但不限于第三方索赔、律师费、诉讼费、鉴定费、公证费、差旅费等甲方采取诉讼途径发生的一切费用)以及相关法律责任。

(九) 乙方在供应过程中, 因送货车辆在甲方校园内发生交通事故, 乙方承担全部责任, 甲方保留追究其相关法律责任的权利。

十二、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、账户及开户行信息、供应食材质量合格证明、从业人员健康证明、税务登记证、食品的检验报告、食品安全管理体系认证证书、食材来源证明、安全应急预案等有关资料;



(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;

(八) 乙方保证在供货时遵从甲方关于本项目的采购程序, 保证不会将合同及(或)其中的权利、义务转让, 保证不会转包、分包。如发现转包、分包现象, 甲方有权扣除上月货款及终止合同。

十三、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 200% 支付违约金, 如发生 2 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 10 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签订合同总价款 10% 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, 甲方扣除 30% 的履约保证金。

(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,损失优先从履约保证金中扣除,不足部分由乙方补足。

十四、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,甲方有权单方解除本合同,甲方扣除所有履约保证金,并由乙方承担全部经济责任,甲方保留追究其相关法律责任的权利。

(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(包括但不限于第三方索赔、律师费、诉讼费、鉴定费、公证费、差旅费等甲方采取诉讼途径发生的一切费用)。

(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。

(四)除本合同对违约责任有明确约定外,任何一方不履行合同或履行合同不符合约定的均视为违约。届时,违约方除应向守约方支付履约保证金200%的惩罚性违约金外,还应赔偿由此给守约方造成的所有损失。同时,违约方未按守约方的要求纠正违约行为或虽经纠正但仍不符合合同约定的,守约方有权单方面解除合同,由此产生的责任均由违约方承担。

十五、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)向属地仲裁委员会申请仲裁。

(二)依法向甲方所在地人民法院起诉。

在诉讼或仲裁期间,本合同不涉及争议的条款仍然有效,双方应继续履行。因争议解决产生的诉讼费、保全费、保全、保险费、律师费、鉴定费、评估费、公证费、差旅费、公告费、邮寄送达费等所有成本由违约方承担。

十六、合同签订时间、地点、份数及生效



(一) 合同签订时间：2025 年 6 月 2 日。

(二) 合同签订地点：十二师三坪农场子女学校

(三) 合同份数：合同一式伍份，甲方叁份，乙方壹份，由甲方向当地教育行政部门备案壹份。

(四) 本合同经双方法定代表人签字并加盖公章后生效。

十七、其它约定

(一) 合同签订后 7 日内向属地教育行政部门备案。

(二) 本合同所有附件、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。

(三) 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。

十八、合同生效

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。

甲方（公章）：

乙方（公章）：

账户：30701701040002403

账户：30701701040003031

开户行：农行乌鲁木齐三坪农场支行

开户行：农行乌鲁木齐头屯河(兵团)支行

纳税人识别号：12991204584882121

纳税人识别号：91650100MA186KK955

地址：

地址：

联系人：

联系人：王建成

联系电话：

联系电话：13999949985

法人（签字）：

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。



附件：三坪农场子女学校大宗食材原（辅）料技术及质量要求表

序号	品名	质量标准要求	其他要求	下浮率	备注
1	面粉	特质一等面粉，25kg/袋包装：符合国标面粉，不含任何添加剂、无异常色泽和气味，必须有质量检验合格证。具有产品生产许可证，营业执照，税务登记证，提供样品质量检验报告，达到GB1355标准。包装特制一等按实物标准样品对照检验粉色麸星 ≤ 0.70 全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛的不超过10.0% $\geq 26.0 \leq 0.02 \leq 0.00314$ ， $0 \leq 80$ 正常，保证干燥、不得有结块板结现象，包装内必须有质量检测《合格证》。	（以北园春市场当日中间价格行情 （ http://www.beyuanchun.com /为基数，若该网站没有的食材价格以京东商城超市自营店价格为基数），按供应商所填报下浮率计算结算价格。 开具正规发票，次月结算。	北园春市场当日中间价格行情 19.4%， 北园春官网无食材价格的按照京东商城超市自营店当日价格 19.4%。	乙方严格按照中标货物品牌、规格、要求为甲方提供相应的货物，不得随意变更供货品牌、规格、要求。如有特殊情况，请如实说明并报送价格。负责及时配送到指定地点。
2	大米	每袋25公斤，长粒香，大米富有光泽，气味清新，韧性强，不含任何添加剂，要求必须为当年新米，米粒要完整、干燥、不得有黄粒，包装内必须有质量检测《合格证》，生产至食用间期不得超过3个月，符合国家标准中大米的质量指标要求，采购的质量标准参照GB/T 1354-2018执行产品检验报告参照该标准，正规企业生产，拥有产品生产许可证，营业执照，税务登记证，提供样品质量检验报告。不得检出：铅、铬、镉、汞等元素，加工精度技术要求：精碾，卫生指标符合最新GB2715的规定；			乙方严格按照中标货物品牌、规格、要求为甲方提供相应的货物，不得随意变更供货品牌、规格、要求。如有特殊情况，请如实说明并报送价格。负责及时配送到指定地点。
3	清油	一级精炼工艺，产地不限，20L/桶，符合国家标准，菜籽油不含任何添加剂、无异常色泽和气味，正规企业生产，拥有产品生产许可证，营业执照，税务登记证，提供样品质量检验报告，达到《菜籽油国家质量准》GB1536-2004标准。	（以北园春市场当日中间价格行情 （ http://www.beyuanchun.com /为基数，若该网站没有的食材价格以京东商城超市自营店价格为基数），按供应商所填报下浮率	北园春市场当日中间价格行情 19.4%， 北园春官网无食材价格的按照京东商城	乙方严格按照中标货物品牌、规格、要求为甲方提供相应的货物，不得随意变更供货品牌、规格、要求。如有特殊情况，请如实说明并报送价格。负责及时配送到指定地点。
4	牛肉	质量要求：提供三岁以下小牛，当日新鲜			按要求送货上



		剔骨肉，嫩牛腿肉（前后腿），不得超过20%脂肪，不要内脏。每次，提供动物卫生检疫合格证明，满足两证一章要求。不得使用价格低廉的淘汰储备肉，冻肉等。符合食品安全国家标准 GB 20799-2016 。新鲜牛肉感官要求：1、肌肉呈均匀的红色，具有光泽，脂肪呈洁白色或乳黄色；2、具有鲜牛肉的特有正常气味；3、表面微干或有风干膜，触摸时不粘手。指压后的凹陷能立即恢复。员工拥有健康体检合格证。负责及时配送到 指定地点。	计算结算价格。开具正规发票，次月结算。	商城超市自营店当日价格19.4%。	门，每批产品均需提供检疫票据（随货提供复印件），达到国家产品、行业的质量标准要求，保证送货质量，诚实守信。
5	绵羊肉	质量要求：提供三岁以下嫩绵羊肉，当日供新鲜，不要内脏。脂肪不得超过20%，提供动物卫生检疫合格证明，员工拥有健康体检合格证。满足两证一章要求。不得使用价格低廉的淘汰储备肉，冻肉等。符合食品安全国家标准 GB 20799-2016 。新鲜羊肉感官要求：1、肌肉呈均匀的浅红色、鲜红、深红，具有光泽，脂肪呈洁白色或乳黄色；2、具有鲜羊肉的特有正常气味；3、表面微干或有风干膜，触摸时不粘手。指压后的凹陷能立即恢复。4、肌纤维致密，有韧性，富有弹性，指压无水迹溢出。负责及时配送到指定地点。			
6	鱼类	色泽：具有应有的色泽和光泽；气味：具有特有的鱼腥味无异味；形态：体态匀称，鳞片完整，紧密，眼球饱满，角膜清晰，无病鱼症状。不得使用价格低廉的淘汰储备鱼，冻鱼等。符合食品安全国家标准 GB 20799-2016 。	（以北园春市场当日中间价格行情 http://www.beyuanchun.com /为基数，若该网站没有的食材价格以京东商城超市自营店价格为基数），按供应商所填报下浮率计算结算价格。开具正规发票，次月结算。	北园春市场当日中间价格行情19.4%，北园春官网无食材价格的按照京东商城超市自营店当日价格19.4%。	开具正规发票，按要求送货上门，每批产品均需提供检疫票据（复印件），保证送货质量，诚实守信。
7	鸡肉	质量要求：当日新鲜鸡肉，不要内脏。每次，提供每批次抽检动物卫生检疫合格证明，满足两证一章要求。不得使用价格低廉的淘汰储备肉，冻肉等。符合食品安全国家标准 GB 20799-2016 。官要求：1、肌肉颜色均匀，具有光泽，脂肪呈乳黄色；2、具有鲜肉的特有正常气味；3、表面微干或有风干膜，触摸时不粘手。指压后的凹陷能立即恢复。员工拥有健康体检合格证。负责及时配送到 指定地点。			开具正规发票，按要求送货上门，每批产品均需提供检疫票据（复印件），保证送货质量，诚实守信
8	鸭肉	质量要求：当日新鲜鸭肉，不要内脏。每			开具正规发



		次，提供每批次抽检动物卫生检疫合格证明，满足两证一章要求。不得使用价格低廉的淘汰储备肉，冻肉等。符合食品安全国家标准 GB 20799-2016。官要求：1、肌肉颜色均匀，具有光泽，脂肪呈乳黄色；2、具有鲜肉的特有正常气味；3、表面微干或有风干膜，触摸时不粘手。指压后的凹陷能立即恢复。员工拥有健康体检合格证。负责及时配送到指定地点。			票，按要求送货上门，每批产品均需提供检疫票据（复印件），保证送货质量，诚实守信
9	鸡蛋	产品必须符合 749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》。须为本地养殖场生产的干净、健康、无异味、无破损、大小均匀的新鲜鸡蛋，生产周期不超过三天，蛋托送货，密封箱包装。去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。提供样品质量检验报告。			开具正规发票，按要求送货上门，每批产品均需提供检疫票据（复印件），保证送货质量，诚实守信。
10	蔬菜	各类蔬菜必须符合国家卫生标准（食品安全国家标准：食品中农药最大残留限量 GB2763-2016），严禁出现腐烂、变质、超过保质期、农药残留超标等问题。需提供新鲜、高质量的蔬菜；如在蔬菜里面发现次品，必须第一时间更换；每天晚上取走次日需要的蔬菜单，次日早晨北京时间 10 点所有蔬菜必须送到指定地点；如果食堂临时需要少量蔬菜，必须按时送到。	（以北园春市场当日中间价格行情	北园春市场当日中间价格行情	开具正规发票，按要求送货上门，每批产品均需提供检疫票据（复印件），保证送货质量，诚实守信。
11	水果	负责配送：当季时令新鲜水果，非大棚种植反季节水果，不得使用催熟剂，无农药残留，农残检测标准符合国标。提供新鲜，高质量水果；如在水果里面发现次品，必须第一时间更换；必须提供营业执照；根据订单，次日早晨 10 点所有水果必须全部送到指定地点；如果食堂临时需要少量水果，必须按时送到。负责配送。	（ http://www.beyuanchun.com /为基数，若该网站没有的食材价格以京东商城超市自营店价格为基数），按供应商所填报下浮率计算结算价格。开具正规发票，次月结算。	19.4%，北园春官网食材价格的按照京东商城超市自营店当日价格 19.4%。	开具正规发票，按要求送货上门，每批水果均需提供农药残留检测报告原件（可自检），保证送货质量，诚实守信。
12	调料副食品	食用调料、豆类、豆制品等副食品。达到国家产品、行业的质量标准要求，GB/T20903-2007《调味品分类》			开具正规发票，按要求送货上门，每批调料均需提供农药残留检测报告原件（可自检），保证送货质量，诚实守信。



附 1：各类蔬菜清单

品名	保质期 (常温)	储存 条件	运输条件	包装方式
1	土豆	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
2	胡萝卜	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
3	黄萝卜	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
4	白萝卜	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
5	青萝卜	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
6	莲花白	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
7	大白菜	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
8	黄瓜	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
9	西红柿	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
10	大芹菜	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
11	大蒜	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。
12	洋葱丝	48 小时	冷藏库 (-4-8 度)	冷藏车运输 (-4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀，装车后封条封存，到厂后拆封条卸货。



27	冬瓜	48 小时	冷藏库	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
26	西兰花	48 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
25	杏鲍菇	48 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
24	豇豆	48 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
23	葫芦瓜	48 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
22	紫甘蓝块	48 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
21	青笋片	48 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
20	韭菜	24 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
19	长茄子	24 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
18	茄子	24 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
17	大葱	24 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
16	小米椒	24 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
15	螺丝椒	24 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
14	红椒	24 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
13	青椒	24 小时	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀, 装车后封条封存, 到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱



			(4-8度)	行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	装+周转箱
28	毛芹	24 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
29	毛白菜	24 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
30	油麦菜	24 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
31	蒜苔	24 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
32	花菜	48 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
33	平菇	48 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
34	莲藕	48 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
35	豆腐	24 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
36	豆角	24 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
37	上海青	24 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
38	魔芋	48 小时	冷藏库 (4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
备注:本采购清单中未涉及的时令蔬菜,如采购人有采购需求,供应商须按要求提供。					



附 2：各类水果清单（按公斤计价）

序号	品名	加工方式	保质期	储存条件	运输条件	包装方式
1	苹果	拣选、清洗(不低于 110 克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
2	香梨	拣选、清洗(不低于 100 克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
3	香蕉	拣选(不低于 160 克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
4	橘子	拣选(不低于 100 克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	防雾袋直接包装+周转箱
5	圣女果	拣选(不低于 12 克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
6	西瓜	拣选(不低于 2 千克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
7	甜瓜	拣选(不低于 2 千克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
8	火龙果 (红芯)	拣选(不低于 350 克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
9	火龙果 (白芯)	拣选(不低于 350 克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
10	柚子(白芯)	拣选(不低于 1200 克 / 个)	7 天	冷藏库 (4-8 度)	冷藏车运输 (4-8 度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱



11	猕猴桃	拣选(不低于90克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
12	葡萄(黑)	拣选(不低于10克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
13	桃子	拣选(不低于120克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
14	荔枝	拣选(不低于15克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
15	柠檬	拣选(不低于90克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
16	蟠桃	拣选(不低于100克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
17	草莓	拣选(不低于10克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
19	菠萝	拣选(不低于900克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
20	芒果	拣选(不低于250克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
21	桂圆	拣选(不低于10克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
22	柚子(红芯)	拣选(不低于1200克/个)	7天	冷藏库(4-8度)	冷藏车运输(4-8度)。装车前对车厢进行酒精喷雾消杀,装车后封条封存,到厂后拆封条卸货。	周转箱
备注:本采购清单中未涉及的时令水果,如采购人有采购需求,供应商须按要求提供。						



附 3：各类调料清单

序号	货物名称	规格参数	单位	数量	备注
1	盐	50 袋/500g	袋子	1	达到国家产品,行业的质量标准要求, GB/T20903-2007 《调味品分类》
2	味精	25 袋 / 400g	件	1	
3	鸡精	400g / 20 袋	件	1	
4	大盘鸡辣皮子	散装	公斤	1	
5	酱油	5L / 4 桶 / 件	件	1	
6	醋	5L / 4 桶 / 件	件	1	
7	白醋	24 瓶 / 件	件	1	
8	大酱	4. 5L / 6 桶 / 件	件	1	
9	八角	散装	公斤	1	
10	八角面	散装	公斤	1	
11	黑胡椒	散装	公斤	1	
12	孜然	散装	公斤	1	
13	芝麻	散装	公斤	1	
14	发酵粉	13g / 200 包	件	1	
15	苏打	80 袋 / 50g 件	件	1	
16	碱	80 袋 / 件	件	1	
17	砂糖	50Kg	袋子	1	
18	圆粉条	散装	公斤	1	
19	宽粉条	散装	公斤	1	
20	粉丝	50 袋 / 200g 件	公斤	1	
21	姜皮子	散装	公斤	1	
22	辣子酱	12 瓶 / 件	件	1	
23	辣辣子面	10kg / 件	公斤	1	
24	玉米淀粉	25kg / 件	公斤	1	



25	黑木耳	散装	公斤	1
26	蓬灰	500g 袋	件	1
27	油辣椒酱	24 瓶 / 件	件	1
28	花椒油	24 瓶 / 件	件	1
29	麻辣油	24 瓶 / 件	件	1
30	香油	380ml / 20 瓶 / 件	件	1
31	油条精	20 袋 / 250g 件	件	1
32	料酒	500ml / 12 瓶 / 件	件	1
33	耗油	海天 700g / 12 瓶	件	1
34	面筋	散装	公斤	1
35	冬菇酱油	12 瓶 / 500ML / 件	件	1
36	红烧酱油	12 瓶 / 500ML / 件	件	1
37	酱油	12 瓶 / 500ML / 件	件	1
38	生抽酱油	12 瓶 / 500ML / 件	件	1
39	火锅底料	150g / 60 袋 / 件	件	1
40	海带丝	2.5kg / 件	件	1
41	红豆腐	24 瓶 / 件	件	1
42	榨菜	4.5kg / 件	件	1
43	豆瓣酱	5kg. 件	件	1
44	辣椒丝	24 瓶 / 件	件	1
45	鸡精	6 瓶 / 750g	件	1
46	鸡汁	6 瓶 / 件	件	1
47	藤椒油	280ml / 12 瓶 / 件	件	1
48	辣鲜露	6 瓶 / 件	件	1
49	辣椒油	10 袋 / 件	件	1
50	小米椒	5 袋 / 2kg / 件	件	1



51	椒盐料	1 袋 / 200g	件	1
52	酸菜	400g / 40 袋 / 件	件	1
53	吉士粉	6 桶 / 件	件	1
54	雪里红	3.5kg / 件	件	1
55	紫菜	12 袋 / 件	件	1
56	野山椒	5 袋 / 2kg / 件	公斤	1
57	二荆条	12kg / 件 / 袋	件	1
58	鱼酸菜	40 袋 / 件	件	1
59	生粉	25Kg / 件	件	1
60	切面	散装	公斤	1
61	腐竹	10 袋 / 件	件	1
62	酱汁	200g / 24 瓶	件	1
63	味精	20 袋 / 400g	件	1
64	红油	5kg. 件	件	1
65	辣椒酱	6 瓶 / 件	件	1
66	辣鲜露	6 瓶 / 件	件	1
67	味极鲜	6 瓶 / 件	件	1
68	火锅底料	500ml / 20 袋 / 件	件	1
69	香辣酱	24 瓶 / 件	件	1
70	番茄酱	12 桶 / 件	件	1
71	料酒	12 瓶 / 件	件	1
72	鸡味鲜	20 袋 / 400g	件	1
73	老抽王	12 瓶 / 500ML / 件	件	1
74	剁椒	6 桶 / 件	公斤	1
75	银耳	散装	公斤	1
76	煎辣子	5 公斤 / 件	公斤	1



77	白胡椒	散装	公斤	1
78	玉米淀粉	25 公斤 / 件	公斤	1
79	玉米粉	25 公斤 / 件	公斤	1
80	玉米粒	300ml / 24 瓶 / 件	件	1
81	青花椒	散装	公斤	1
82	红花椒	散装	公斤	1
83	花椒面	散装	公斤	1
84	蒸鱼汁油	500ml / 12 瓶 / 件	件	1
85	十三香	40g / 10 袋 / 条 / 件	件	1
86	白芝麻	25 公斤 / 件	公斤	1
87	芝麻调和油	12 瓶 / 500ML / 件	件	1
88	香叶	散装	公斤	1
89	花生米	20 公斤 / 件	公斤	1
90	草蓼	散装	公斤	1
91	桂皮	散装	公斤	1
92	白扣	散装	公斤	1
93	红薯粉条	5 公斤 / 件	件	1
94	白醋	12 瓶 / 500ml	件	1
95	香醋	5L/4 桶	件	1
96	醪糟	6 桶 / 800ML	件	1
97	火锅丸子	10 公斤 / 件	件	1
98	皮蛋	180 个 / 件	件	1
99	凉粉面子	每袋 10 公斤	袋装	1
100	蕨根粉	15 公斤 / 件	公斤	1
101	魔芋	10 公斤 / 件	件	1
102	千页豆腐	10 公斤 / 件	件	1



103	豆腐皮	散装	公斤	1		
104	牛奶	20 包/200g	件	1		
105	豆腐干	散装	公斤	1		
106	线椒	散装	公斤	1		
107	馍	个	个	1		
108	混沌皮	散装	公斤	1		
109	饺子皮	散装	公斤	1		
110	辣子面（细）	散装	公斤	1		
111	辣子面（粗）	散装	公斤	1		
112	鸡酱	780 克	瓶	1		
113	牛肉面调料	150 包/30 克	件	1		
114	豆浆粉	300 克（10 包）	袋装	1		
115	豆腐乳	340 克	瓶	1		
116	吉士粉	3 公斤	桶	1		
117	豌豆粉（凉粉）	20 公斤	袋装	1		
118	梔子	散称	公斤	1		
119	小茴香	散称	公斤	1		
120	茶叶	散称	公斤	1		
121	鸡汁	520 克	瓶	1		
125	奶制品	散称	公斤	1		
126	糕点	散称	公斤	1		
127	杂粮	散称	公斤	1		
备注：本采购清单中未涉及的副食品、调料，如采购人有采购需求，供应商须按要求提供。						



食品安全承诺书

一、本公司（本人）做为新疆生产建设兵团第十二师三坪农场子女学校的食材供货商，为确保食品安全，杜绝假冒伪劣和有毒有害食品流入学校，努力营造健康、安全、有序、诚信的饮食环境，自愿向贵校承诺如下：

1、绝不提供不符合国家标准、行业标准及贵校采购标准和双方合同约定质量的货物；

2、不销售假冒伪劣、有毒有害、不合格、腐烂变质、不符合卫生标准的食品，不缺斤短两，如出现缺斤短两，少一赔百（公斤）；

3、不销售未经检验、检测或经检验、检测不合格的食品；

4、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》及食品安全相关的法律、法规的规定，自觉接受食品药品监管部门的监督管理，自觉接受社会和消费者的监督，做到诚实守信、依法经营；

5、建立并执行食品质量验收、购销台账和索证索票制度，严把食品进货质量关口，坚决不从非法渠道购入食品；

6、建立并执行不合格食品退市制度，发现不合格食品，立即停止销售，并采取销毁等措施予以处理。对已向甲方售出的危害人身安全的食品，负责赔偿相应的经济损失，并负责将食品召回、销毁；

7、如因产品质量问题发生的食物中毒等食品安全事故，由我单位承担经济赔偿责任以及相关法律责任；

8、我方保障食品安全的运送设施，运输时，避免日晒雨淋，不得与有毒有害有异味或其他影响质量的物品混装运输；

9、储存食品环境达到规定要求，不得与有毒有害物品同库房存放。存放食品设施达到国家相关标准要求，有良好的通风、防潮、防污染、防变质条件。

10、绝不随意断货、不乱提价格、不重复结算；

11、绝不与其他任何第三方串通，做出任何损害贵校利益及声誉的事情；

二、如违反上述承诺，本公司（本人）自愿承担如下责任：

1、本公司（本人）已缴纳的履约保证金全部归贵校所有；

2、本公司（本人）剩余未结全部款项作为违约金全部归贵校所有；



3、如因本人的相关行为给贵校造成损失的，本公司（本人）的保证金及未结款项不足以弥补贵校损失的，本人继续承担赔偿责任；

4、本公司（本人）自愿接受被贵校列入供应商黑名单的制裁，该制裁包括但不限于如下内容：

（1）授权贵校在全国的各类报纸、杂志、网络、微信、电台、电视台等任何媒体对本人的上述行为进行曝光，相关费用全部由本人承担；

（2）授权贵校将本人的上述行为作为反面案例，以任何形式在任何场所进行广泛宣传；

5、如本人的上述行为构成犯罪的，贵校有权直接报案，依法追究本人的全部法律责任；

三、本人作为合作单位的法定代表人及股东，自愿为本人的上述承诺承担连带责任、经济赔偿责任及刑事法律责任。



联系方式：13999949985

日期：2025年6月2日

