

# 食堂原材料采购合同

甲方（购货单位）：中共北京市卫生健康委员会党校

乙方（供货单位）：北京中农食迅供应链管理有限公司

经甲、乙双方友好协商，根据《中华人民共和国民法典》及国家法律法规，就有关具体合作事项签订本合同。

## 第一条 产品的名称、品种、数量及计量单位

1. 供应产品的名称或类别：按照招标文件采购需求中要求的内容进行供货。如遇特殊需求，甲乙双方协商后进行供货。

2. 供应品种：甲方每日指定订购的品种。

3. 采购数量：以甲方每次订购数量为准。

4. 质量要求：食品生产和流通环节符合《中华人民共和国食品安全法》和其他相关法规要求，农药残留、重金属、化肥残留、亚硝酸盐等不得超过《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763 - 2021）等有关标准，并满足其他关于产品质量和食品安全方面的法律法规的要求。符合附件一列明的要求。

5. 计量单位：称重的产品按市斤计；包装类产品计重以净重为准；其他计量单位执行甲方规定的要求。

6. 订货方式：根据实际需要采取网上下单、电话、传真、邮件、微信等方式订货。

## 第二条 产品的包装，运送及交货方式

1. 货品由乙方按订单配货，按照与甲方约定的时间配送到指定的食堂或库



房，运费由乙方负责。

2. 甲方在复核货品数量、质量、品种之后，甲乙双方分别保存送货单据。

### 第三条 产品的价格与货款的结算

1. 价格：原材料商品价格制定办法：乙方按照甲方制定的需求的原材料品种每十天即时报价。即乙方应于每月 1 日、11 日、21 日根据北京新发地市场（<http://www.xinfadi.com.cn/>）前一日平均报价向甲方进行报价并加盖供应商公章，报价不得超过北京新发地市场价上浮的3%。

付款时间：甲方收到乙方出具的增值税普通发票后，于 15 日内一次性付清全部款项。年度合同金额不超过175 万元，每月据实结算。

代买服务：乙方应在完成食材供货基础上提供代买服务，代甲方采购食堂所需餐具、厨具、洁具及其他低值易耗品等，具体采购在履约期间由甲方确定采购清单后移交乙方进行代为采购，待实际采购行为发生后凭购货发票与甲方据实结算，结算金额以双方提前商定好的价格为准。

2. 货款的认定：每月底由甲方与乙方进行账目核对，核对周期为当月26日到次月25日为一个结账周期，确认无误后作为结算依据。

3. 货款的结算：甲方根据确认单据金额次月月底前向乙方支付前一个结账周期货款（一次性结清货款），如遇法定假日等特殊情况，结算工作向后顺延，且甲方无须承担因此导致的账期利息及其它经济责任。

### 第四条 违约条款

1. 乙方因主观故意或重大过失导致不能在约定时间向甲方供货并造成甲方无法正常开餐，严重影响食堂经营的，甲方有权立即终止合同并向其他供应商订货，以保证餐饮服务工作的正常运行；同时，乙方向甲方偿付不能交付货物货款的 200 %作为违约金，在月末结算中扣除。

2. 乙方送货品种、数量、质量不符合约定的，由乙方负责更换并承担更换所产生的全部费用。

3. 如乙方配送的货物有法律法规规定的严禁发生的严重食品安全问题，甲方可以随时终止合同并追究相应责任。

4. 乙方送货品种、数量、质量不符合规定的，由乙方负责更换并承担更换所产生的全部费用。

5. 乙方所供产品出现腐烂变质等质量问题，或违反国家食品安全法的相关规定，或有以次充好、以假冒真等行为时，第一次警告退货，第二次终止合同，以后不再合作，并上报国家有关部门按法律法规对其进行处罚和投诉，甲方同时有权追究由此产生的不良影响等所带来的一切损失的相应责任。

6. 因乙方供应的产品质量问题导致的食物中毒、人身损害等相关食品安全问题，或乙方供应商品质量受到卫生防疫、技术质量监督、动物检疫等政府部门处罚的，由乙方承担一切因此引起的对甲乙双方的行政处罚及其它经济责任、对就餐者的民事赔偿责任等，并向甲方支付赔偿金。

7. 由于乙方产品质量问题造成甲方加工设备损坏的，乙方需支付设备维修及更换配件费用。

8. 甲乙双方签订本合同后，如遇特殊情况甲方需要终止该合同的，（如：甲方上级对甲方实施管理体制的重大变革、重大调整等），需提前1个月向乙方提出，并与对方充分协商（本合同规定的甲方可单独终止合同的情况除外）甲方可终止本合同。

## 第五条 安全责任

乙方所提供的产品应符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，不得供应以次充好、假冒伪劣、过期变质、标识不清、水分超标等不合格产品，一经发现有此情况甲方有权退货并对乙方进行相应处置。如有各类食品原材料管理新规定，以最新标准为准。

按照中共北京市卫生健康委员会党校相关制度要求，乙方须遵守以下规定：

- 1) 在合同签署时，乙方须将营业执照、食品流通许可证等相关公司资质、授权委托书、产品检测报告、安全承诺书等交予甲方备案；
- 2) 乙方禁止将资质不全、货源不清、无法追溯来源的产品送至甲方；
- 3) 预包装食品不得含有腐败变质、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的食品；不得含有有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染的食品；不得掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品；送货日期不得超过货品保质期限的二分之一，且包装标签必须符合 GB7718—2011《预包装食品标签通则》，即标签应当标明下列事项：（1）名称、规格、净含量、生产日期；（2）成分或者配料表；（3）生产者的名称、地址、联系方式；（4）保质期；（5）产品标准代号；（6）保存条件；（7）所使用的食品添加剂；（8）食品生产许可证编号；
- 4) 干散货需在外包装上贴上标签，标签上应标有产品名称、生产日期、保质期、净含量等。
- 5) 畜禽类产品应随货附带检疫合格证明冷链运输并同时携带北京肉类产品的检疫票，冻品外包装需有动物检验检疫合格标签。外包装还应标有生产日期和保质期。
- 6) 蔬菜需保证新鲜不腐烂，农药残留不得超过国家标准，供应的蔬菜类在

运送过程中必须做好防污工作，确保清洁卫生。一经发现腐烂变质的蔬菜，除退回处理外，乙方还需承担相应损失。其他产品应当符合国家对于食品及食品相关产品卫生要求的相关规定。（蔬菜类货品由乙方保存好可追溯的快检报告）

## 第六条 合同终止

（一）服务期满后本合同自行终止。

（二）违约终止

甲方或乙方有违约行为导致合同不能进行，双方协商约定赔偿责任，并在履行完赔偿责任后本合同终止。

## 第七条 争议的解决

1. 合同执行过程中发生的任何争议，双方协商解决，协商不成的，任何一方有权将争议提交甲方所在地有管辖权的法院解决。
2. 在法院审理期间，除提交法院审理的事项外，合同其他事项和条款仍应继续履行。

## 第八条 不可抗力

甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因（如：地震、洪水、自然灾害等）不能履行合同时，应在 24 小时内向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，以减轻可能给对方造成的损失，并根据情况可部分或全部免予承担违约责任。

第九条 本合同期限为2026年1月29日至2027年1月28日，合同执行期内，甲乙双方均不得随意变更或解除合同。

第十条 合同如有未尽事宜，须经双方共同协商签订补充协议，补充协议与合同具有同等效力。

第十一条 本合同正本一式六份，甲方执四份，乙方执二份。

注：乙方在与甲方签订合同时，乙方应同时携带营业执照、食品流通许可证等相关公司资质复印件并加盖公章的材料，与甲方签订合同。

(以下无合同正文)

甲方（盖章）：  
中共北京市卫生健康委员会党校

乙方（盖章）：  
北京中农食迅供应链管理有限公司



法人代表或  
授权委托人签字：

法人代表或  
授权委托人签字：

签订日期： 年 月 日 签订日期： 年 月 日

附件一

| 序号  | 类别  | 质量要求或质量参数   |
|-----|-----|---|
| (一) | 大米  | 1 满足大米国家质量标准：GB 1354-2018，不含非法添加剂；                          |
|     |     | 2 品种为粳米；  |
|     |     | 3 产品等级为一等品，不完善粒、碎米量、杂质含量、水分等指标达标；                           |
|     |     | 4 无异常色泽和气味。   |
| (二) | 面粉  | 1 满足小麦粉国家质量标准：GB1355；                                       |
|     |     | 2 产品等级为一等品，灰分、水分、脂肪酸值等指标达标；                                 |
|     |     | 3 无异常色泽和气味。   |
| (三) | 食用油 | 1 满足国家质量标准：SB/T 11208-2017；                                 |
|     |     | 2 产品等级为一级，气味、色泽、透明度、酸值、烟点等指标达标；                             |
|     |     | 3 不得掺杂其他低价油品。   |
| (四) | 禽蛋  | 1 无抗生素、无公害；铅、镉含量不得超过国家限定标准；                                 |
|     |     | 2 新鲜的蛋类外壳有层霜状粉末，表面手感粗糙但有光泽；用光照能透光，呈橘红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点； |
|     |     | 3 蛋清黏稠自然，蛋黄澄黄自然；  |
|     |     | 4 气味清新、无异味；   |
|     |     | 5 轻轻摇动听不到声音，感觉不到摇动；   |
|     |     | 6 出厂期须为三日内，箱破损率低于3%。  |



|     |    |   |  |
|-----|----|---|--|
| (五) | 杂粮 | 1 | 各类杂粮均有标准化包装；   |
|     |    | 2 | 色泽鲜明、不得含有任何染色剂；  |
|     |    | 3 | 具备粮食特有香气；  |
|     |    | 4 | 不得经过翻新抛光处理。  |
| (六) | 猪肉 | 1 | 能够按批次提供检验检疫证明；产品质量符合国家强制性标准要求；   |
|     |    | 2 | 外表微湿润、不粘手；具有鲜猪肉固有的气味、无异味；冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味； |
|     |    | 3 | 肌肉色泽光润，红色均匀，脂肪均匀呈乳白或微黄色；组织纤维清晰，无淤血，无注水，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；                                 |
|     |    | 4 | 盐酸克伦特罗和莱克多巴胺含量不得超过国家限定标准。  |
|     |    | 5 | 冷冻品已存储时间不得超过 3 个月；   |
| (七) | 禽肉 | 1 | 具有动物检疫合格证或检测报告；  |
|     |    | 2 | 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质；   |
|     |    | 3 | 鲜肉确保新鲜，冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；                   |
|     |    | 4 | 冷冻品已存储时间不得超过 3 个月；   |

|      |      |   |   |
|------|------|---|---|
|      |      | 5 | 不得含有非法添加剂。  |
| (八)  | 牛肉   | 1 | 肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白或微黄色；组织纤维清晰，有<br>坚韧性；冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，肉体冻实而坚硬，无<br>化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净<br>、新鲜、无异味；冷冻品已存储时间不得超过3个月。如预订告<br>知清真食品时需提供符合清真食品认证并具备相应的标识。 |
| (九)  | 羊肉   | 1 | 肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白或微黄色；组织纤维清晰，有<br>坚韧性；冷冻肉要求外包装干净，标识齐全，肉体冻实而坚硬，无<br>化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净<br>、新鲜、无异味；冷冻品已存储时间不得超过3个月。如预订告<br>知清真食品时需提供符合清真食品认证并具备相应的标识。 |
| (十)  | 豆制品  | 1 | 豆腐：不易碎、有韧性、老嫩适中；  |
|      |      | 2 | 香干、豆皮、豆丝等：新鲜、有韧性，表面不粘手，无异味；   |
|      |      | 3 | 吊白块和二氧化硫等检测指标含量不得超标；  |
|      |      | 4 | 一切豆制品真空包装，日产日销；   |
|      |      | 5 | 具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源。   |
|      | 米面制品 | 1 | 日产日销，由生产到销售不得超过12小时；  |
|      |      | 2 | 不得含有非法添加剂；  |
|      |      | 3 | 每批次货物应有厂家标签，注明生产日期、保质期；   |
|      |      | 4 | 菌群检测不得超标，能够提供检测报告。  |
| (十一) | 副食   | 1 | 包装产品均须正规包装，具有SC标或生产许可；  |

|      |     |   |
|------|-----|---|
|      | 调料  | <p>2 干货类供应商需在包装上贴标识，标识包括品名、规格、包装日期、保质期、供应商名称、贮存条件等；</p> <p>3 具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源；</p> <p>4 不得含有非法添加剂；</p> <p>5 具备检验报告。</p>   |
| (十二) | 蔬菜类 | <p>1 水量充足、无空壳、皱皮、干涩现象、色泽鲜艳、光亮无变色。硬度饱满、充实、软硬适中；</p> <p>2 相同新鲜条件下无外力造成的伤害。如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等；</p> <p>3 无不良病虫害。表面、中间无虫卵遗留，无虫眼；</p> <p>4 曲线协调、外形优美、果实硕大、无不良图案及异状；</p> <p>5 成熟度适中、无过熟、未熟现象；</p> <p>6 无污染残留农药；</p> <p>7 如有包装应完整干净；</p> <p>8 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、无软塌处、并成熟。柑橘类：不空壳、水分充足，外表完美。浆果类：无腐烂、变色、外形不完整、不成熟。梨果类：色泽、大小适中、无硬节、有果把儿。</p> <p>9 主要品种能够提供产地证明，可溯源；</p> <p>10 农药残留不超过国家限定标准并能够定期提供农残检测抽样报告；</p> |

|            |    |   |
|------------|----|---|
|            | 11 | 蔬菜干净整洁、鲜嫩、菜型均匀、无黄叶、无严重伤痕、无虫害、无烂斑、无腐烂；       |
| 常用品种的质量要求： | 1  | 茄子：光泽亮、鲜嫩、均匀细长、无异形、无斑结。                     |
|            | 2  | 青椒：长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。 |
|            | 3  | 黄瓜：鲜嫩、形状直、个型均匀、颜色绿。                         |
|            | 4  | 西红柿：红而不软，个型均匀。                              |
|            | 5  | 大白菜：新鲜洁白、表面无黑色斑点、里面无烂心、无开花、坏叶不超过 3 片。       |
|            | 6  | 青笋：新鲜、通体匀称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3。       |
|            | 7  | 蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 3cm，无冻伤。          |
|            | 8  | 南瓜：金黄色、红心，表皮如有指头大小黑块则已变质。                   |
|            | 9  | 丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力。                           |
|            | 10 | 西芹：嫩绿色，折断无筋、无烂心；进口西芹棵大、秆长、节稀。               |
|            | 11 | 土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽、无青绿色。                       |
|            | 12 | 小白菜：梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。              |
|            | 13 | 油菜：梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾。水分充足，            |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    |  | 无根。   |
| 14 |  | 菠菜：颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。         |
| 15 |  | 韭菜：叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内；    |
| 16 |  | 韭黄：叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内。               |
| 17 |  | 油麦菜：叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。   |
| 18 |  | 生菜：颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。               |
| 19 |  | 大葱：葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 5 厘米。            |
| 20 |  | 小葱：叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长 15-30 厘米。     |
| 21 |  | 香芹：叶翠绿，无主茎分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水分充足，长约 30 厘米。    |
| 22 |  | 水芹：叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水分充足，有清香味，长约 30 厘米。 |
| 23 |  | 西芹：叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。                       |
| 24 |  | 芥兰：颜色墨绿，叶短小，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润。      |

|    |   |
|----|---|
| 25 | 香菜：翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水分充足。   |
| 26 | 蒿笋：笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。  |
| 27 | 蒜苔：颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。   |
| 28 | 花菜：花蕾颜色洁白或乳白、紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。   |
| 29 | 西蓝花：花蕾颜色深绿、紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。30.冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，腔小，有一定硬度。   |
| 30 | 辣椒：细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。32.西椒：柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度和弹性，肉厚少籽，味道香甜。33.红椒：颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。 |
| 31 | 苦瓜：颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，籽小、味苦。  |
| 32 | 毛瓜：颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。  |
| 33 | 毛豆：颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。  |
| 34 | 青豆：颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。  |



|    |  |
|----|--|
| 35 | 四季豆：颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。 |
| 36 | 荷兰豆：颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。                   |
| 37 | 黄豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。                           |
| 38 | 绿豆芽：豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。                           |
| 39 | 洋葱：鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。            |
| 40 | 红薯：颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。            |
| 41 | 生姜：颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。                             |
| 42 | 蒜头：颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。                          |
| 43 | 胡萝卜：颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。           |
| 44 | 青萝卜：颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大分量重。                     |
| 45 | 白萝卜：颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。     |
| 46 | 芋头：颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面均中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心。             |
| 47 | 莲藕：表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆                        |

|      |          |   |   |
|------|----------|---|---|
|      |          |   | 嫩，藕节一般为 3-4 节。  |
|      | 48       |   | 皎白：叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。                    |
|      | 49       |   | 冬笋：笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。                    |
|      | 50       |   | 竹笋：笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。                     |
|      | 51       |   | 香菇：菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。 |
|      | 52       |   | 平菇：菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。                 |
|      | 53       |   | 菜芯：颜色碧绿，梗脆嫩，掐之易断，颗株挺直，水分充足。                             |
|      | 54       |   | 红椒：颜色红艳，有光泽，表面光滑，饱满且有一定硬度和弹性。                           |
|      | 53       |   | 金针菇：菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。                         |
| (十三) | 速冻食品、调理品 | 1 | 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质；                  |
|      |          | 2 | 冷冻品已存储时间不得超过 3 个月；                                      |
|      |          | 3 | 不得含有非法添加剂。  |
| (十四) | 鲜活       | 1 | 鲜活鱼类：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它                            |

|               |   |
|---------------|---|
| 及速<br>冻水<br>产 | <p>外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀；</p>   |
| 2             | <p>鲜活虾类：游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色；</p>  |
| 3             | <p>冰鲜鱼：体表黏液透明，滑而不粘，气味正常，鳃盖紧闭；淡水鱼鳃鲜红或粉红，海水鱼鳃紫色或紫红；鱼眼澄清透明，眼球突出；鱼鳞完整，不易脱落；鱼腹发白，不膨胀，肛内内缩；鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平；大小均匀，体表无伤痕；</p> |
| 4             | <p>冰鲜虾：头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常；</p>  |
| 5             | <p>冰鱿鱼：色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性；</p>   |
| 6             | <p>鱼干：表面洁净有光泽，表面无盐霜，呈白色或淡黄色，具有鱼干的正常香味，鱼体外观完整，肉质韧度好，干燥，剖割刀口平滑，无裂纹，无破碎，无残缺。</p>   |
| (十五)          | 1 真空灭菌包装；   |
|               | 2 须为京内厂家，企业实力优秀的外地企业可适当考虑。  |
|               | 3 不得含有非法添加剂；  |
|               | 4 保质期应大于 3 天。   |

|      |       |   |                                 |
|------|-------|---|---------------------------------|
| (十六) | 饮料类   | 1 | 包装完整干净，具有 SC 标或生产许可证件；          |
|      |       | 2 | 无胀气、漏气现象；                       |
|      |       | 3 | 具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源；             |
|      |       | 4 | 不得含有非法添加剂；                      |
|      |       | 5 | 具备检验报告。                         |
| (十七) | 预包装零食 | 1 | 包装产品均须正规包装，具有 SC 标或生产许可证件；      |
|      |       | 2 | 具备稳定可靠的正规进货渠道，能够溯源；             |
|      |       | 3 | 不得含有非法添加剂；                      |
|      |       | 4 | 具备检验报告。                         |
| (十八) | 水果类   | 1 | 个头均匀、新鲜、无枯枝。                    |
| (十九) | 清洁消毒类 | 1 | 正品保证、品质优、符合相关标准。具有 SC 标或生产许可证件。 |

## 附件二 乙方营业资质

