

六、技术部分响应

(1) 产品要求

1、产品说明：

名 称：学生奶利乐砖纯牛奶

规 格：200 ml

产 地：陕 西

执行标准：GB 25190—2010

配 料：生牛乳

产品保质期：常温 6 个月

营养成分：

营养成分		
项目	每 100ml	NRV%
能量	271kJ	3%
蛋白质	3.1 g	5%
脂肪	3.7g	6%
碳水化合物	4.8g	2%
钠	58mg	3%
非脂乳固体≥8.1%		
每 100ml 牛奶蛋白含量≥3.1g		



本产品以优质生牛乳为原料，采用国际生产线，经过超高温瞬时灭菌加工，无菌灌装精制而成，生产标准按照 GB25190-2010《灭菌乳》、GB7718-2011《预包装食品标签通则》和 GB28050-2011《预包装食品营养标签通则》的规定，并执行 GB 19301-2010《食品安全国家标准生乳》规定的生鲜乳进行生产，保持了牛奶的优良品质及口味。

检验标准：通过过程检验活动，为纠正、预防措施的实施提供依据。同时，我公司采用先进的设备“液相色谱仪”进行三聚氰胺的检测，确保生产产品的合格。并且公司实验室被中国合格评定国家认可委员会认可；实验室符合 ISO/IEC 17025:2005《检测和校准实验室能力认可准则》（CNAS-CL01《检测和校准实验室能力认可准则》）的要求且具备承担检测服务的能力。

备注 中国合格评定国家认可委员会(CNAS)经国家认证认可监督管理委员会(CNCA

授权) 负责实施合格评定国家认可制度。CNAS 是国际实验室认可合作组织 (ILAC) 和亚太实验室认可合作组织 (APLAC) 的多边互认协议成员。

名 称：学生奶利乐砖核桃牛奶 规 格：200 ml

执行标准：GB 25191-2010 产 地：陕 西

产品保质期：常温 6 个月

配 料：生牛乳、水、白砂糖、花生原酱、低聚异麦芽糖、核桃原酱、稀奶油、食品添加剂（氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、蔗糖素）、食用香精。

营养成分表：

营养成分		
项目	每 100ml	NRV%
能量	260kJ	3%
蛋白质	2.5g	4%
脂肪	3.2g	5%
碳水化合物	5.8g	2%
钠	46mg	2%
备注：每 100ml 牛奶蛋白含量≥2.5g		



本产品采用国际生产线，经过超高温瞬时灭菌加工，无菌灌装精制而成。每 100ml 添加：低聚异麦芽糖 350mg、核桃原酱 120mg。选用优质生牛乳、核桃原酱为主要原料，特别添加低聚异麦芽糖，安全又健康；科学搭配牛奶蛋白、植物蛋白及不饱和脂肪酸，营养又美味。

生产标准按照 GB25191-2010《调制乳》、GB7718-2011《预包装食品标签通则》和 GB28050-2011《预包装食品营养标签通则》的规定，并执行 GB 19301-2010《食品安全国家标准生乳》规定的生鲜乳进行生产。

名 称：学生奶利乐砖草莓味牛奶

规 格：200 ml

执行标准：GB 25191-2010

产 地：陕 西

产品保质期：常温 6 个月

配 料：生牛乳、水、白砂糖、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶、蔗糖素）、食用香精。

营养成分表：

营养成分		
项目	每 100ml	NRV%
能量	252kJ	3%
蛋白质	2.5g	4%
脂肪	3.0g	5%
碳水化合物	5.8g	2%
钠	46mg	2%
备注：每 100ml 牛奶蛋白含量≥2.5g		



本产品采用国际生产线，经过高温瞬时杀菌加工，无菌灌装精制而成，以优质的生牛乳为主要原料，特别添加单、双甘油脂肪酸酯、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯，口感细腻，营养价值丰富，富含多种维生素，有效的促进肠胃蠕动帮助消化。

生产标准按照 GB25191-2010《调制乳》、GB7718-2011《预包装食品标签通则》和 GB28050-2011《预包装食品营养标签通则》的规定，并执行 GB 19301-2010《食品安全国家标准生乳》规定的生鲜乳进行生产。

鸡蛋产品说明

100 克可食鸡蛋的营养成分含有：水分 74.1 克、能量 144 大卡、蛋白质 13.3 克、脂肪 8.8 克、碳水化合物 2.8 克、不溶性纤维一、胆固醇 585 毫克、灰分 1.0 克、总维生素 A234 微克、胡萝卜素一、视黄醇 234 微克、硫胺素 0.11 毫克、核黄素 0.27 毫克、尼克酸 0.2 毫克、维生素 C一、维生素 E1.84 毫克、钙 56 毫克、磷 130 毫克、钾 154 毫克、钠 131.5 毫克、镁 10 毫克、铁 2.0 毫克、锌 1.10 毫克、硒 14.34 微克、铜 0.15 毫克、猛 0.04 毫克。





蛋壳

土鸡蛋个头均匀圆滑饱满，因为散养土鸡无饲料喂养，外壳颜色不一



色泽

鸡蛋在土鸡肚子里生长周期长，蛋黄比一般的大且圆，颜色黄，质地Q弹



蛋清

蛋清浓稠，粘度高，磕开蛋清不变形，蛋白清顺，呈半透明状

蛋黄

蛋黄有韧性，凝结度高，凝练不散，五谷杂粮喂养造就蛋黄颜色深、营养好



口感

蛋香醇厚，蛋白细腻，吃起来有粘牙的感觉。营养价值高



坡地自然散养·五谷杂粮辅饲

地方传统鸡种，2~3天产蛋周期，营养积累更充足



蛋清浓稠，清澈少腥味。
蛋黄橙红，凝结度更高。



简单白煮，蛋白弹嫩，蛋黄软糯。
煎炒入汤，鲜香嫩滑，风味纯正。

营养成分

NUTRIENT CONTENT



富含优质蛋白
含有丰富的磷、铁、钙等微量元素
富含维生素E、核黄素等营养元素

肉类产品说明

每 100 克牛肉含：

能量 125 千卡、蛋白质 19.9g、脂肪 4.2g、胆固醇 84mg、饱和脂肪酸 2g、多不饱和脂肪酸 0.2g、单不饱和脂肪酸 1.7g、碳水化合物 2g、钠 84mg、镁 20mg、磷 168mg、钾 216mg、钙 23mg；

锰 0.04mg、铁 3.3mg、铜 0.18mg、锌 4.73mg、硒 6.4 μ g、维生素 A7 μ g、维生素 B1（硫胺素）0.04mg、维生素 B2（核黄素）0.14mg、烟酸（烟酰胺）5.6mg、维生素 E0.65mg。





每 100 克猪肉中的营养成分有：水分 8、8 克、蛋白质 2、4 克、脂肪 88、6 克、胆固醇 109 毫克、灰份 0.2 克、维生素 A29 毫克、视黄醇 29 毫克、硫胺素 0.08 微克、核黄素 0.05 毫克、尼克酸 0.9 毫克、维生素 E0.24 毫克、钙 3 毫克、磷 18 毫克、钾 23 毫克、钠 19、5 毫克、镁 2 毫克、铁 1 毫克、锌 0.69 毫克、硒 7、78 毫克、铜 0.05 毫克、锰 0.03 毫克。



2、产品质量及采购

一、产品质量标准

（一）肉禽类、鲜猪肉、鲜牛肉、鲜鸡鸭肉、副产品等，猪肉在西安市内定点屠宰厂出厂的合格肉类，所供鲜肉已取得合法《生猪定点屠宰机构》资质的定点屠宰厂（场）宰杀加工，经动物卫生检疫机构检疫合格并附有《动物产品检疫合格证明》，整块送至学校。

（二）蛋、奶、蛋类产品质量符合国家食品检验标准；学生饮用奶：采用经超高温灭菌或巴式杀菌法等工序制得的纯牛奶或调味乳。

二、采购计划实施

1、选择供应商须从合格供应商中选取：

- （1）各类产品选择供应商时应挑选三家以上的供应商进行询价，比价、议价。
- （2）部门主管在审价时，认为价格需调整的，则由采购经理与供应商议定价格。
- （3）公司领导在核价时，均可视需要再行议价或要求采购部门进一步议价。

2、价格调查

（1）对于价格已核定的商品，采购专员须经常分析和收集商品信息，关注商品价格波动情况，及时调整价格，作为降低成本的依据。

（2）采购人员均有义务经常性进行市场调研，协助经理了解市场行情。

（3）对于已核定的生鲜产品，如遇采购单价上涨或降低，采购人员应及时了解相关情况汇总上报并与各部门负责人沟通。

（4）采购数量或频率有明显的浮动时，应及时调整采购计划。

（5）公司相关部门对采购价格有核查监督权。

3、询价和比价

（1）根据采购生鲜商品的品项、规格、标准、数量和交付期的不同，采购人员应选择至少三家符合采购条件的供应商作为询价对象。

（2）采购人员根据以往采购的情况，市场变化情况，以及公司成本预算等情况，

确定采购目标价格。

(3) 采购人员对供应商的报价信息(包括品种、规格、数量、质量等方面)进行核对, 保证供应商提供的商品符合公司实际的采购要求, 并对供应商所报的价格、交付期等方面进行分析比较, 以便选择条件最优的供应商。

(4) 供应商提供报价的商品规格与请购规格不同或属于代用品时, 采购人员应及时与各部负责人沟通确认。

(5) 特殊产品、大金额产品采购时, 采购人员应同各部门相关人员共同询价议价。

4、采购的执行

(1) 采购员需将每日的采购价格、采购时间、采购供方、质量状况等做好记录, 逐步分类、分单品摸索总结出每日的最佳采买时间, 最大限度降低采购成本, 形成科学有效的采买制度。

(2) 对于生鲜产品供应商, 应对生鲜产品进行周报价, 采购经理结合采购员调查的市场价格确认下一周期订货价格。所有生鲜产品均为净重入库。

(3) 采购员需现金采购时, 采购员根据采购需求单上产品的数量预估采购金额(以前一天的采购单价为参考), 由采购员办理借支备用金审批手续, 现金采购时须采购员两人同行。

(4) 现金采购的生鲜产品, 须 2 名采购员(主采购人员和协助采购人员)先进行市场询价(需有记录), 确认意向采购方后, 进入议价环节, 且对议定单价负责; 价格谈定后称重装车, 采购人员对已买商品全部装车无遗漏负责。装车完毕后, 由采购人负责填写采购单, 并留下供应商手机(电话)和联系地址, 供应商签字确认。

(5) 自采箱装类产品需以净重入库, 采购人员需与各部门仓库管理员折算好毛重与净重的比率, 入库单据上的单价及净重亦须填写明确。

5、变价流程

5.1、供应商向品类采购员提出变价要求, 须有《调价申请单》。

5.2、采购员对商品进行市场调研，与供应商进行议价。

5.3、采购经理负责审核《调价申请单》，如通过则交采购总监审批，如未通过则退回品类采购员处重新议价。

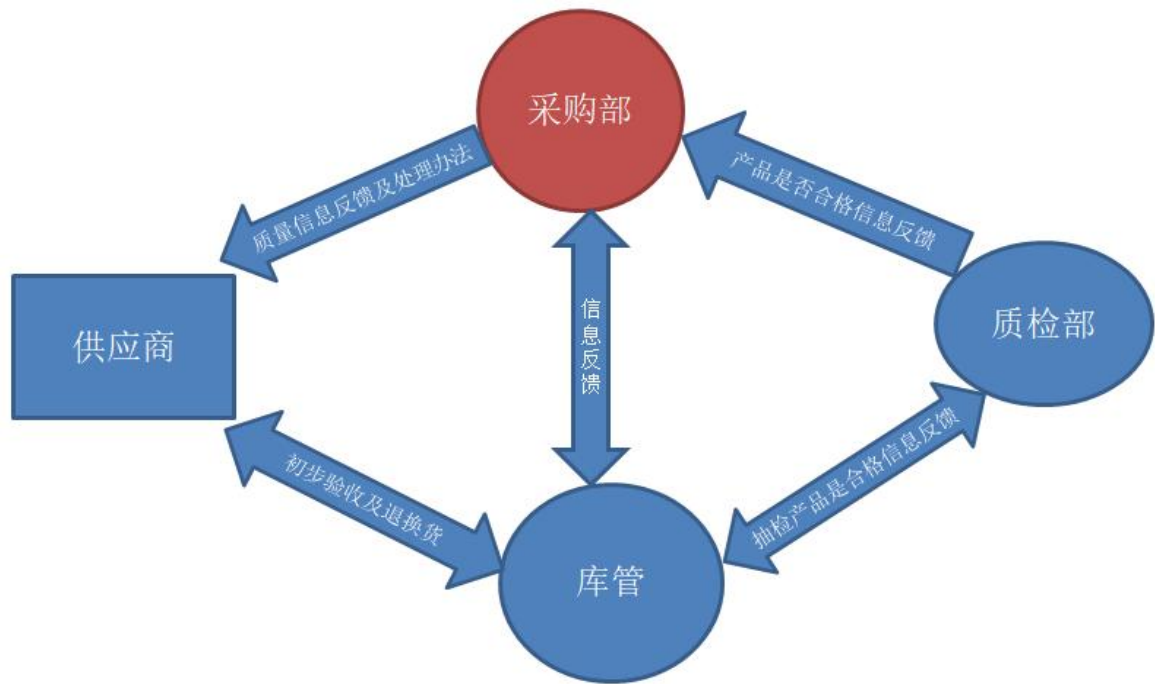
5.4、采购总监审批价格，如通过则签字确认且备案；如未通过，则退回品类采购员重新议价。

5.5、各部凭采购总监签字审批的《调价申请单》进行变价。

5.6、采购将《调价申请单》存档，并通知各部调整系统入库价格。

5.7、如供应商调低进价，各部应及时调低系统价格并汇报采购部备案。

6、选材标准



根据甲方选材要求进行选材：

序号	品类名称	选材标准
1	防疫标准	符合国家、地方和本单位防疫要求和标准，能够提供食材来源证明。
2	鲜肉供货标准	符合国家卫生质量标准及要求，经食品检疫部门检验合格，加盖合格印章和屠宰场证明。（提供当日产品的检验检疫证明。）
3	副食品供货标准	符合国家食品卫生安全标准及甲方使用要求，并提供产品检验合格证。
4	冻品供货标准	符合国家食品卫生安全标准、提供产品检验合格证。

采购部每月须进行一次供方业绩评定，针对供应产品的质量、产品交付及时率、产品包装、售后服务等项目进行打分评定。如分值较低，则不建议列入合格供方名录。

6.1、采购经办人员不得接受供应商以任何形式或名义支付的回扣、礼金、报酬及返利等现金或有价票据。

6.2、采购经办人员不得接受供应商提供的其他利益开支。

6.3、采购经办人员不得主动索取自用的供应商产品或其他实物礼品。

6.4、杜绝其他商业贿赂行为。采购经办人员如有违反，除赔偿公司因此所造成的一切损失外，视情节轻重给予处罚，直至除名。

三、加工包装

3.1 产品包装承诺

我公司承诺按照本项目要求进行包装：

外包装箱（袋）：按照 GB 7718 中要求标明产品的食品名称、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容等。并满足以下食品包装要求：

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法(试行)》，加强对食品包装用原纸及其制品的卫生监督管理，制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指用于直接接触食品的各种食品包装用原纸。

第三条 食品包装用原纸及其制品应符合 GB11680《食品包装用原纸卫生标准》，并经检验合格后方可出厂。凡不符合卫生标准的产品不得用于包装食品。生产、加工、经营和使用单位要作好各环节的卫生工作，防止污染。

第四条 生产加工食品包装用原纸的原料(包括纸浆、粘合剂、油墨、溶剂等)须经省级食品卫生监督机构审批后方可使用。

(一)食品包装用原纸不得采用社会回收废纸作为原料，禁止添加荧光增白剂等有害助剂。

(二)食品包装用石蜡应采用食品用石蜡，不得使用工业级石蜡。

(三)用于食品包装用原纸的印刷油墨、颜料应符合食品卫生要求，油墨颜料不得印刷在接触食品面。

第五条 生产食品包装用原纸的企业，须经食品卫生监督机构认可。

第六条 食品包装用原纸必须有符合卫生要求的外包装，并标明食品用纸的标志及产地、厂名、生产日期等。

第七条 食品卫生监督机构对生产经营和使用单位应加强经常性卫生监督，根据需要无偿采取样品进行检验，并给予正式收据。

第八条 违反本办法的，根据《中华人民共和国食品卫生法(试行)》的有关规定追究法律责任。

3.2 包装实施策略

产品包装是整体产品的一个重要组成部分，绝大多数产品都要经过包装后生产过程才算完成。在现代市场营销中，对商品包装的要求越来越高，早已不再拘泥于过去的那种保护商品，方便携带的功能。心理学研究表明：在人类接受的信息总和中，由视觉器官获得的占 83%，听觉占 11%，嗅觉占 3.5%，触觉占 1.5%，味觉占 1%。因此，通过包装设计，激发顾客的购买欲望，提高食材市场竞争力，是食材营销者必须高度重视的问题。现在发达国家的食材是一流的产品，一流的包装，一流的价格。而我国的食材则是一流的产品，三流的包装，三流的价格。新加坡进口的中国食材与美国食材包装有明显的差距，他们是印制精美的标准包装箱，而我们的则是蛇皮袋、麻袋之类的原始包装，价格差距可想而知。

包装设计的一项重要任务就是更好地符合消费者的生理与心理需要，通过更人性化的包装设计让人们生活更舒适、更富有色彩。因此在食材的包装上，选择不同的包装策略将得到不同的包装效果。

3.2.1. 突出商品食材形象的包装策略

突出食材形象，是指在包装上通过多种表现方式突出该食材是什么、有什么功能、内部成分、结构如何等形象要素的表现方式。这一策略着重于展示食材的直观形象。随着购买过程中自主选择空间的不断增大，新产品不断涌现，厂商很难将所有产品的全部信息都详细地向消费者介绍，这种包装策略通过在包装上再现产品品质、功能、色彩、美感等，有助于商品充分地传达自身信息，给选购者直观印象，真实可信，以产品本身的魅力吸引消费者，缩短选择的过程。

3.2.2. 突出商品食材用途和使用方法的包装策略

突出商品食材用途和用法的策略是通过包装的文字、图形及其组合告诉消费者，该食材是什么样的产品，有什么特别之处，在哪种场合使用，如何使用最佳，使用后的效果是什么。这种包装给人们简明易懂的启示，让人一看就懂，一用就会，并有知识性和趣味性，比较受消费者欢迎。

3.2.3. 展示企业整体形象的包装策略

企业形象对产品营销具有四两拨千斤的作用，因此，很多企业从产品经营之初就注重企业形象的展示与美誉度的积淀。运用这种包装策略的企业文化积淀比较深厚。有的企业挖掘企业文化透彻，并且能与开发的食材有机地融合起来宣传，达到了既展示企业文化，介绍其产品，给消费者留下深刻印象，又有利于促销的目的。

3.2.4. 突出食材特殊要素的包装策略

任何一种商品食材都有一定的特殊背景，如历史、地理背景，人文习俗背景，神话传说或自然景观背景等，包装设计中恰如其分地运用这些特殊要素，能有效地区别同类产品，同时使消费者将产品与背景进行有效链接，迅速建立概念。这种包装策略运作得好，给人以联想的感觉，有利于增强人们购买欲望，扩大销路。

3.3 产品包装管理准则

《食材质量安全法》第 28 条规定：“食材生产企业、农民专业合作社经济组织以及从事食材收购的单位或者个人销售的食材，按照规定应当包装或者附加标识的，须经包装或者附加标识后方可销售。包装物或者标识上应当按照规定标明产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期、产品质量等级等内容；使用添加剂的，还应当按照规定标明添加剂的名称。具体办法由国务院农业行政主管部门制定。”

(1) 食材生产企业、农民专业合作社经济组织以及从事食材收购的单位或者个人，应当依法履行包装或者标识义务。对一家一户、农民自产自销的食材，没有提出包装和标识要求。

(2) 按照农业部规定需包装或者附加标识的食材，只有经过包装或者附加标识后才可以上市销售；未经包装或者未附加标识的，不允许上市销售。

(3) 销售的产品在包装物或者标识上必须标注品名、产地、生产者、生产日期、保质期、产品质量等级等内容。

(4) 食材在包装、保鲜、贮藏、运输过程中使用过添加剂的，必须标明使用过的添加剂名称。

(5) 食材包装和标识十分复杂，推行食材包装上市和标识标注是一个分类管理、循序渐进的过程，故本法对包装或者附加标识的行为主体和产品对象只做了一些原则性的规定。具体的包装和标识范围。

为规范食材生产经营行为，加强食材包装和标识管理，建立健全食材可追溯制度，保障食材质量安全，依据《中华人民共和国食材质量安全法》，制定《食材包装和标识管理办法》（本办法自 2006 年 11 月 1 日起施行）。《食材包装和标识管理办法》第 2 条规定：“食材的包装和标识活动应当符合本办法规定。”

（一）食材包装

1. 需要包装销售的食材

《食材包装和标识管理办法》第 7 条规定：“食材生产企业、农民专业合作社经济组织以及从事食材收购的单位或者个人，用于销售的下列食材必须包装：（一）获得无公害食材、绿色食品、有机食材等认证的食材，但鲜活畜、禽、水产品除外。（二）省级以上人民政府农业行政主管部门规定的其他需要包装销售的食材。”“符合规定包装的食材拆包后直接向消费者销售的，可以不再另行包装。”

2. 食材包装要求

《食材包装和标识管理办法》第 8 条规定：“食材包装应当符合食材储藏、运输、销售及保障安全的要求，便于拆卸和搬运。”

3. 包装食材的材料和使用的物质要求

《食材包装和标识管理办法》第9条规定：“包装食材的材料和使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂等物质必须符合国家强制性技术规范要求。”“包装食材应当防止机械损伤和二次污染。”

(二) 食材标识

1. 食材标识标注和标注的内容

《食材包装和标识管理办法》第10条规定：“食材生产企业、农民专业合作社经济组织以及从事食材收购的单位或者个人包装销售的食材，应当在包装物上标注或者附加标识标明品名、产地、生产者或者销售者名称、生产日期。”“有分级标准或者使用添加剂的，还应当标明产品质量等级或者添加剂名称。”“未包装的食材，应当采取附加标签、标识牌、标识带、说明书等形式标明食材的品名、产地、生产者或者销售者名称等内容。”

2. 食材标识所用文字

《食材包装和标识管理办法》第11条规定：“食材标识所用文字应当使用规范的中文。标识标注的内容应当准确、清晰、显著。”

3. “三品”质量标志

食材质量标志是指由国家有关部门制定并发布，加施于获得特定质量认证食材的证明性标识。生产者可以申请使用的食材质量标志包括无公害食材、绿色食品、有机食材、名牌食材。

《食材包装和标识管理办法》第12条规定：“销售获得无公害食材、绿色食品、有机食材等质量标志使用权的食材，应当标注相应标志和发证机构。”“禁止冒用无公害食材、绿色食品、有机食材等质量标志。”

4. 农业转基因生物的食材等标识

《食材包装和标识管理办法》第13条规定：“畜禽及其产品、属于农业转基因生物的食材，还应当按照有关规定进行标识。”

三、食材包装、保鲜、贮存、运输过程使用相关材料要求

《食材质量安全法》第 29 条规定：“食材在包装、保鲜、贮存、运输中所使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料，应当符合国家有关强制性的技术规范。”保鲜剂，是指保持食材新鲜品质，减少流通损失，延长贮存时间的人工合成化学物质或者天然物质。防腐剂，是指防止食材腐烂变质的人工合成化学物质或者天然物质。添加剂，是指为改善食材品质和色、香、味以及加工性能加入的人工合成化学物质或者天然物质。

(1) 明确了保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料使用环节要求，即在食材包装、保鲜、贮存、运输中使用的相应材料必须符合国家有关规定。

(2) 界定了食材包装、保鲜、贮存、运输中允许使用的相应材料种类，主要是保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料。

(3) 提出了食材包装、保鲜、贮存、运输中使用的相应材料必须符合国家有关部门颁布的安全、卫生、环保等方面的强制性要求。

牛奶检测报告



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1268

检 验 报 告

No: NF202319136W

样品名称 学生饮用奶 草莓味牛奶

委托单位 西安银桥乳业科技有限公司

检验类别 委托检验

陕西省产品质量监督检验研究院



陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:NF202319136W

共 3 页 第 1 页

样品名称	学生饮用奶 草莓味牛奶	商 标	银桥
规格型号	200mL/盒	样品等级	合格品
委托单位	西安银桥乳业科技有限公司	检验类别	委托检验
生产单位	西安银桥乳业科技有限公司	生产日期	2023-10-13
送 样 人	张翔渝	到样日期	2023-11-06
样品数量	12盒	原编号 或批号	—
样品状态 描 述	液体	合同编号	YWS5017482-3
检验项目	感官、脂肪等12项	检验日期	2023-11-07~2023-11-22
检 验 和 判定依据	GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；GB 25191-2010 《食品安全国家标准 调制乳》；卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》		
检 验 结 论	<p>经检验，该样品所检项目符合GB 28050-2011 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 25191-2010 《食品安全国家标准 调制乳》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》标准要求。</p> <p style="text-align: right;">(检验检测专用章) 签发日期：2023/11/07 (一)</p>		
备注	产品类型：调制乳，钠、钙按照营养成分表明示值判定，检验方法以检测机构方法为准		

批准：

张翔渝

审核：

魏宁果

主检：

徐磊

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:NF202319136W

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目		要求	检验结果	单项判定	检验方法
1	感官	色泽	呈调制乳应有的色泽	呈乳白色	合格	GB 25191-2010
		滋味、气味	具有调制乳应有的香味, 无异味	具有草莓味牛奶应有的香味, 无异味	合格	
		组织状态	呈均匀一致液体, 无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物	呈均匀一致液体, 无凝块、无沉淀物、无正常视力可见异物	合格	
2	脂肪, g/100g		≥ 2.5	3.47	合格	GB 5009.6-2016 (第三法)
3	蛋白质, g/100g		≥ 2.3	2.62	合格	GB 5009.5-2016 (第一法)
4	黄曲霉毒素 M_1 (折算为鲜乳计), $\mu\text{g/kg}$		≤ 0.5	未检出 (定量限 $0.03\mu\text{g/kg}$)	合格	GB 5009.24-2016 (第三法)
5	商业无菌		商业无菌	商业无菌	合格	GB 4789.26-2013
6	三聚氰胺, mg/kg		≤ 2.5	未检出 (方法定量限为 2mg/kg)	合格	GB/T 22388-2008 (第一法)
7	铅 (以Pb计), mg/kg		≤ 0.04	未检出 (方法定量限 0.02mg/kg)	合格	GB 5009.12-2017 (第二法)
8	总汞 (以Hg计), mg/kg		≤ 0.01	未检出 (方法定量限 0.003mg/kg)	合格	GB 5009.17-2021 (第一篇第三法)
9	总砷 (以As计), mg/kg		≤ 0.1	未检出 (方法定量限 0.010mg/kg)	合格	GB 5009.11-2014 (第一篇第一法)
10	铬 (以Cr计), mg/kg		≤ 0.3	未检出 (方法定量限 0.03mg/kg)	合格	GB 5009.123-2014

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:NF202319136W

共 3 页 第 3 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
11	钠, mg/100mL	≤64 (营养成分 表示值的 80%)	33.6	合格	GB 5009.91-2017 (第三法)
12	钙, mg/100mL	≥64 (营养成分 表示值的80%)	113.2	合格	GB 5009.92-2016 (第三法)
以下空白					





202700110058



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1268

检 验 报 告

No: NF202317702W

样品名称 学生饮用奶纯牛奶

委托单位 西安银桥乳业科技有限公司

检验类别 委托检验

陕西省产品质量监督检验研究院



陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

No: NF202317702W

共 3 页 第 1 页

样品名称	银桥牌全脂牛奶	商 标	银桥
规格型号	200ml/盒	样品等级	合格品
委托单位	西安银桥乳业科技有限公司	检验类别	委托检验
生产单位	西安银桥乳业科技有限公司	生产日期	2023-10-08
送 样 人	张翔渝	到样日期	2023-10-17
样品数量	12盒	原编号 或批号	---
样品状态 描 述	液体	合同编号	YWS4901275-4
检验项目	感官、脂肪等13项	检验日期	2023-10-19~2023-11-01
检 验 和 判 定 依 据	GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》；GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》；卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》		
检 验 结 论	<p>经检验，该样品所检项目符合GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》标准要求。</p> <p style="text-align: right;">(检验检验专用章) 签发日期：2023/11/07</p>		
备注	钠、钙按照营养成分表明示值判定，检验方法以检测机构方法为准		

批准:

张翔渝

审核:

李锐

主检:

范芳芳

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

No: NF202317702W

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
1	感官	色泽	呈乳白色	合格	GB 25190-2010
		滋味、气味	具有乳固有的香味，无异味	合格	
		组织状态	呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物	合格	
2	脂肪，g/100g	≥ 3.1	3.82	合格	GB 5009.6-2016 (第三法)
3	蛋白质，g/100g	≥ 2.9	3.03	合格	GB 5009.5-2016 (第一法)
4	酸度，°T	12~18	12.2	合格	GB 5009.239-2016 (第一法)
5	三聚氰胺，mg/kg	≤ 2.5	未检出(方法定量限2mg/kg)	合格	GB/T 22388-2008 (第一法)
6	黄曲霉毒素M ₁ (折算为鲜乳汁)，μg/kg	≤ 0.5	未检出(定量限0.03 μg/kg)	合格	GB 5009.24-2016 (第三法)
7	商业无菌	商业无菌	商业无菌	合格	GB 4789.26-2013
8	铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.02	未检出(方法定量限0.02mg/kg)	合格	GB 5009.12-2017 (第二法)
9	总汞(以Hg计)，mg/kg	≤ 0.01	未检出(方法定量限0.003mg/kg)	合格	GB 5009.17-2021 (第一篇第三法)
10	总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	未检出(方法定量限0.010mg/kg)	合格	GB 5009.11-2014 (第一篇第一法)
11	铬(以Cr计)，mg/kg	≤ 0.3	未检出(方法定量限0.03mg/kg)	合格	GB 5009.123-2014

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

№:NF202317702W

共 3 页 第 3 页

序号	检验项目	要 求	检验结果	单项判定	检验方法
12	钙, mg/100ml.	≥80 (营养成分表标示值的80%)	107	合格	GB 5009.92-2016 (第三法)
13	钠, mg/100ml.	≤70 (营养成分表标示值的120%)	34.0	合格	GB 5009.91-2017 (第三法)
以下空白					



202700110058



中国认可
国际互认
检测
TESTING
CNAS L1268

检 验 报 告

No: NF202319134W

样品名称 学生饮用奶 核桃牛奶

委托单位 西安银桥乳业科技有限公司

检验类别 委托检验

陕西省产品质量监督检验研究院



陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

No:NF202319134W

共 3 页 第 1 页

样品名称	学生饮用奶, 核桃牛奶	商 标	银桥
规格型号	200mL/盒	样品等级	合格品
委托单位	西安银桥乳业科技有限公司	检验类别	委托检验
生产单位	西安银桥乳业科技有限公司	生产日期	2023-10-16
送 样 人	张翔渝	到样日期	2023-11-06
样品数量	12盒	原编号 或批号	—
样品状态 描 述	液体	合同编号	YWS017482-1
检验项目	铅、感官等12项	检验日期	2023-11-07~2023-11-22
检 验 和 判定依据	GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》; GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》; 卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》		
检 验 结 论	经检验, 该样品所检项目符合GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》标准要求。 (检验检测专用章) 签发日期: 2023-11-28		
备注	产品类型: 调制乳, 钠、钙按照营养成分表明示值判定, 检验方法以检测机构方法为准		

批准: 舒 梅

审核: 宇 瑜

主检: 同瑞婷

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

No:NF202319134W

共 3 页 第 2 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
1	感官	色泽	呈调制乳应有的色泽	合格	GB 25191-2010
		滋味、气味	具有调制乳应有的香味, 无异味	合格	
		组织状态	呈均匀一致液体, 无凝块、可有与配方相符的辅料的沉淀物、无正常视力可见异物	合格	
2	脂肪, g/100g	≥ 2.5	3.53	合格	GB 5009.6-2016 (第三法)
3	蛋白质, g/100g	≥ 2.3	2.87	合格	GB 5009.5-2016 (第一法)
4	黄曲霉毒素M ₁ , µg/kg	≤ 0.5	未检出 (定量限 0.03 µg/kg)	合格	GB 5009.24-2016 (第三法)
5	商业无菌	商业无菌	商业无菌	合格	GB 4789.26-2013
6	三聚氰胺, mg/kg	≤ 2.5	未检出 (方法定量限为2mg/kg)	合格	GB/T 22388-2008 (第一法)
7	铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.04	未检出 (方法定量限0.02mg/kg)	合格	GB 5009.12-2017 (第二法)
8	总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.01	未检出 (方法定量限0.003mg/kg)	合格	GB 5009.17-2021 (第一篇第三法)
9	总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	未检出 (方法定量限 0.010mg/kg)	合格	GB 5009.11-2014 (第一篇第一法)
10	铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 0.3	未检出 (方法定量限0.03mg/kg)	合格	GB 5009.123-2014
11	钠, mg/100mL	≤ 61 (营养成分表表示值的120%)	30.2	合格	GB 5009.91-2017 (第三法)

陕西省产品质量监督检验研究院

检 验 报 告

No: NF202319134W

共 3 页 第 3 页

序号	检验项目	要求	检验结果	单项判定	检验方法
12	钙, mg/100ml	≥6% (营养成分表标示值的80%)	106.5	合格	GB 5009.92-2016 (第三法)
以下空白					



中国学生饮用奶 奶源基地

证书编号：SME6123015

奶牛场名称：西安草滩牧业有限公司华阴奶牛二场

生产地址：陕西省渭南市华阴市华西镇华阴奶牛二场



扫描二维码
查询生牛乳收购企业



发证机构：中国奶业协会

发证日期：2023 年 08 月 19 日

有效期至：2026 年 08 月 18 日

（2）质量保证

一、质量保证承诺

本公司为切实做好航空基地 2024 年营养改善计划大宗食材采购项目(三次)项目供应服务, 保证提供优质、安全食品, 并对质量、数量、价格、服务等方面郑重作如下承诺:

1. 我公司所供的物品需符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
2. 我公司所供的物品必须符合国家有关标准, 保证无异味、无霉烂变质, 如不符合招标文件所描述的质量标准, 自愿接受退货并承担违约责任。
3. 我公司所供产品需各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
4. 我公司保证做好本单位工作人员的培训、教育工作, 遵守甲方各项规定。
5. 我公司保证严格按招标要求(含名称、规格和重量等)供应, 否则, 甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的, 应书面向采购人申请, 并经采购人同意。
6. 采购人按合同对商品进行认真验收, 对不符合规格要求的物品, 我公司承诺无条件接受退货; 我公司未能履行招标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品, 采购人退货后将予以记录, 并有权要求我公司承担因此产生的一切损失和费用外, 如累计发生超过三次同样问题, 甲方有权单方终止合同。
7. 我公司承诺开具国家正式发票。按供应商品的销售额开具发票。
8. 我公司承诺购买食品安全相关保险。保证本项目合同期在该保险期限内, 并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件装订, 否则将视为虚假承诺, 甲方有权上报监管部门进行处理, 由此引发的所有损失由中标人负责。
9. 我公司承诺所供商品需符合国家行业生产及经营标准, 货真价实, 需提供相应批次的合格检验证明。
10. 我公司承诺负责中标产品的运输、质量检测(甲方每月对肉类产品抽样送检, 累计二次检测兽药各污染物超标, 即终止合同), 所产生的一切费用由中标人负责。
11. 遵守一切国家和各级主管部门对于食品流通的相关法律法规及规定。任何时候不出售假冒、伪劣、过期变质产品, 各品种均经卫生、防疫、质检等政府职能部门严格检验检疫, 杜绝质量伪劣产品, 如发现假冒伪劣产品以一罚十。如发现供应以下食品, 保证除全部退货外, 并承担由此造成的经济责任和法律责任:

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,

对人体健康的害的；

- 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畜、兽、禽等及其制品；
- ⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- ⑦超过保质期限的。

12. 在服务期限内保证按时、按质、按量将食品原材料配送到甲方指定地点；保证送货品种齐全、数量准确，所有送货数量以客户验收为准。

每天的供货时间（包括客户临时加单、补货）由客户指定，如超过规定时间将按照合同的约定进行处罚。

13. 我方可以派专车和专人，提供全天候的跟踪服务，保证客户的任何需要都得到及时的落实。

14. 我公司有关负责人每月定期上门回访跟踪客户，随时了解客户各种建议、意见和要求，并及时做出处理。

15. 本公司设立电话专线、专员为该项工作提供服务，全天候受理各类咨询、投诉，并上门服务，第一时间解决业务往来中出现的各种问题。

16. 本公司无条件接受各级各部门和社会各界对该项工作的监督。愿意随时无条件接受有关监管部门对协议供货产品质量、价格等的抽查和检查。如违反了承诺，自愿接受处罚；情节严重的，将由招标方没收履约保证金并取消协议供应商资格。

17. 保证具有与食品生产相适应的专业技术人员、熟练技术工人和质量工作人员。保证从事食品生产加工的人员身体健康，无传染性疾病，保持良好的个人卫生。

18. 保证在生产全过程实行标准化管理，从原材料采购、产品出厂检验到售后服务实施有效的过程质量管理。

19. 保证食品加工工艺流程科学、合理，生产加工过程严格、规范，并采取有效的措施防止交叉感染，对生产关键点进行严格控制。为了保证项目能安全稳定的进行，我公司根据食品质量保证体系制定了保证所配送食品质量的措施及体系。

二、质量保证措施

我公司为切实做好本项目食材供应服务，本着“为客户健康负责”的宗旨，保证提供

优质、安全、营养的食品，拟采取以下保障措施：

1. 加强原材料采购

1.1 采购管理制度

在原材料采购中，我司保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，严格执行国家相关法规。其中：

（1）食材的采购实行定点采购，并提供定点采购的采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。

（2）采购从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定，并配备快速检验残留设备。

（3）各种材料、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料。

保证采购的产品的质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。

1.2 进货检验的质量管理

（1）加强对食品进货、入库、保管、使用等环节的全程管理，严格审验经销食品的质量及相关身份证明，确保所经销的食品质量安全、可靠。

（2）对采购的食品按照法律、法规和食品安全标准履行检查义务，检查食品质量和标签，查验供货者的许可证、营业执照和食品合格的证明文件。

（3）对经进货审验发现食品明显存在质量问题或标识不规范、标注不真实等情况的，应拒绝进货，并及时向当地工商行政管理部门或有关行政职能部门反映。

（4）对供货方不能或拒绝提供相关证明材料以及有其他可疑问题的，及时与食品上标注的生产厂家进行联系查对，经查对情况不实的，拒绝进货，并及时向当地工商行政管理部门反映情况。

（5）自备技术设备对进货食品实行进货检验，对不具备条件的，对进货食品质量有疑义的应当送检。

（6）配备专职进货验收人员或其他质量管理人员，日常加强对内部员工的食品质量检验技能及相关法律法规的业务培训，要积极参加由工商行政管理部门牵头组织培训学习和考试。

1.3 采购质量记录

（1）证明文件

①查验供货商资质证明文件。

A 营业执照、生产许可证、食品流通许可证；

B 标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书；

②索取并仔细查验食品质量证明文件。

③索取销售凭证。

④索取资料的管理。

⑤实行统一配送经营方式的食品经营企业证明文件的查验。

（2）记录内容。应当根据食品进货查验文件、凭证如实记录购进食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

2、加强管理原材料存放

2.1 主食库

1）原料入库前必须抽样验收，检查质量、数量、重量是否与申购单一致，是否达到验收标准。

2）原料入库后必须存放在防鼠台上，隔墙离地。

3）各种原料必须分类存放，整齐码放，配挂标志牌，标明名称及进货日期。

4）经常检查，以防漏雨、生虫、霉变、鼠爬。

5）做好安全防范，防火、防盗、防投毒，门窗牢固，电器安全。

6）取用原料时要按进货顺序，先进先出，后进后出，所有原料必须在保质期内使用。过期销毁。

7）库内必须通风干爽、无污物，无杂物，无异物。无易燃易爆及有毒物品。

8）每日出入库后要对库房进行彻底清扫并保洁。

2.2 食品安全管理

（1）储存、运输和装卸食品的容器包装、工具、设备和条件必须安全、无害，保持清洁；

（2）食品加工人员应当经常保持个人卫生，生产销售食品时，必须将手洗干净，穿戴整洁的工作衣、帽；销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

（3）用水必须符合国家规定的城乡生活饮用水卫生标准；

2.3、机制制度

1 采购、储存、索证管理制度

(1) 采购人员所采购的食品必须符合国家有关标准和规定，禁止采购下列食品：

1) 有毒、有害、腐烂、变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感性异常的食品、原料。

2) 无检验合格证明的定型包装食品。

3) 已过保质期的定型包装食品。

4) 不符合标签规定的食品。

5) 无动检证明的畜禽肉系列。

3. 严格筛选供货商

3.1. 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，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延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。

3.2. 我司保证所送其他货物产品三证（营业执照、卫生许可证、产品检验报告）齐全，不采购无合法证照的生产经营者的产品以及无生产名称、生产厂家、地址、生产日期和保质期，包装不完整或超过保质期的预包装食品。

3.3. 我司保证提供全新、符合国家质量检测标准的产品，持有产品合格证书及其它相关资料。除特别说明外，所有产品均为未经拆封。

4、食材加工包装措施

食材加工与包装需符合根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章。

(1) 各种食品原料不得就地堆放。清洗加工食品原料必须先检查质量，发现腐烂变质、有毒有害或其他感官性状异常，不得加工。

(2) 加工肉类的操作台、用具和容器，要分开使用，并要有明显标志。肉类食品不落地存放，荤素食品分池清洗。

(3) 分设肉类、原料加工洗涤区或池，并要有明显标志。食品原料的加工和存放要在相应场所进行，不得混放和交叉使用。

(4) 肉类、食品原料的加工要在专用加工洗涤区或池进行。肉类清洗后无血、毛、污，清洗后内脏。食品盛器用后应冲洗干净，荤素食品分开盛放。

(5) 做到刀不锈、板不霉、整齐有序，保持室内清洁卫生。加工结束及时拖清地面，水池、加工台工具、用具容器清洗干净，定位存放；切菜机、绞肉机等机械设备用后拆开清洗干净。

(6) 不得在加工、清洗食品原料的水池内清洗拖布。

(7) 加工前检查食品是否变质，如变质，则应丢弃。

(8) 食品包装是采用适当的包装材料、容器和包装技术，把食品包裹起开，以使食品在运输和储藏过程中保持其价值和原有的形态。食品包装除了要具有包装的性能外还要具有良好的卫生安全性。

三、食品安全保证措施

我单位在本项目中保证从原料到成品全部过程中各个环节的卫生条件和操作规程都遵循相关法律规定，严格保证供货质量。

1、原料采购、运输、储存的卫生

对原料及其采购后的运输和储存要求是生产任何食品都要首先把好的重要环节。否则，即使生产条件再好，也不能保证最终产品的质量。因此，本项目主要对采购人员、原料的新鲜度、包装物及包装容器、运输工具和运输作业、原料的储存场地、仓库条件等的卫生管理作了相应的规定。

2、工厂的卫生管理

食品工厂建立相应的卫生管理机构，认真宣传和切实执行食品卫生法规，包括工厂的经常性环境卫生、除虫灭害、原材料卫生、产品质量检验、设施卫生和维修保养、清洗消毒、个人卫生、有毒有害物质、污水污物、上下水系统、动物饲养等管理以及规章制度、考核评比、职工健康教育等具体工作。

3、生产过程的卫生

包括从原料到成品的全工艺过程。在食品加工过程中，按“原料→半成品→成品→包装→储运”的流程，严防交叉污染，在生产加工的场地、车间有消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、废物处理等基本卫生设施并合理使用；食品包装有严格卫生要求的场地和操作要求，包装材料和标识都必须符合国家有关规定，操作人员必须讲究个人卫生，符合从事食品生产经营的健康要求，成品应经有关标准检验合格，方可出厂。

4、卫生和质量的检验

食品工厂有与生产能力相适应的卫生和质量检验机构，负责产品卫生和检验工作。按国际规定的或企业品质控制标准和检验方法进行检验，签发检验结果单，妥善保存原始记录，并定期鉴定、维修检验用仪器、设备，保证检验结果的准确。

5、成品储存和运输的卫生

食品生产有原料、半成品和成品三种符合卫生要求的仓库，容量与生产能力相适应；各类仓库有专人管理、负责，定期清洗、消毒、通风换气。各种成品的储放按相应的工艺要求进行。

食品运输有专车、专船或专舱，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。

四、肉类食品验收达到指标

（一）肉、禽类质量指标：

1、鲜猪肉质量指标

①白条猪肥膘厚度以第六与第七根肋骨之间平行至脊背皮内不超过 1cm 为测量标准，良杂一级猪不超过 1.5cm。

②猪边体表无明显伤痕，无片状猪毛，后腿部盖有“良”或“特”字级别印章，并盖有“合格”椭圆开印章或宽长条肉检合格验讫印章。

③呈鲜红色，有光泽，脂肪洁白，肉的外表微干或微湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，具有新鲜猪肉的正常气味。无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

2、鲜牛、羊、兔肉质量指标

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊、兔）或淡黄色（牛）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜牛，羊，兔肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

3、冻畜肉质量指标

外表颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立刻显示鲜红色。肉坚硬，像冰一样，敲击有响声。化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、污血，过多冰衣，无白霜，按标准部位分割，外包装无破损，有生产日期。

4、鲜鸡肉质量验收指标

眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄或灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好指压后凹陷立即恢复，有正常气味。无长毛及毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，重量在 0.85 千克的鲜鸡最好当天杀当天送。

5、鲜鸭、鹅质量指标

眼球平坦，皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表写稍湿润，不粘手，指压后凹陷立即恢复，鸭、鹅固有的正常气味。无长毛及绒毛、毛根，口腔及宰刀口血污、杂质、无紫斑瘀血，净腔，禽腹内无过多脂肪，腹下刀口，不过长，刀口整齐，北京鸭 1.5 千克~1.7 千克左右。

6、冻禽质量指标

外观滋润，呈乳白或微黄色。基本无血脉风干现象，无白，黄绿，紫斑，无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同，外包装上有生产日期，外包装无破损，无不封口现象。

（二）、脏器及副产品类：

1、肠的质量指标

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整，无变质异味，无炎症溃疡、瘀血、充血、水肿及其他病理现象，无肠头毛圈，脂肪内容物。

2、肚的质量指标

乳白色，组织结实，无异味，外形完整，无溃疡及其他病变现象，无内容物，黏膜，脂肪，无瘀血肠头毛圈。

3、肾的质量指标

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和肾外膜，无炎症脓肿等病变，无异臭，无杂质。

4、心的质量指标

淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。

5、肝的质量指标

红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。

6、口条的质量指标

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。

7、猪脚质量指标

品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香。

8、猪尾质量指标

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

9、鸡脚质量指标

白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

10、鸡翅质量指标

无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

11、鸡腿质量指标

无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 15g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

12、鸡胸肉质量指标

无残羽，无血水、血污，无残骨、伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有淡色玫瑰色或红色，大胸重量大于 120g，无小胸夹杂。

13、鸡肝质量指标

外形完整、去胆，无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染，无血迹。

14、鸡胗质量指标

外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。

15、鸡脖质量指标

去颈部皮，无羽毛，无血污，品质新鲜。

16、鸡心质量指标

褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。

17、蹄筋质量指标

品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。

五、送达采购人指定地后的质量控制方案

5.1 问题产品召回制度

一、目的：

将存在食品安全危害的产品及时从客户中召回，防止给食用者造成损害，使产品召回工作规范化。

二、范围：

适用于发现存在食品安全危害且已流向客户的产品。

三、工作部署

销售部负责外部相关信息的收集，是召回工作的具体实施部门，负责通知并将信息及时反馈办公室和质检部。

销售部负责召回信息的评估、召回范围的确定并制定召回计划，上报总经理批示；

生产部及质检部负责查找问题产品的原因、明确责任人、制定纠正方案，上报总经理批示。

办公室负责全程跟踪记录，并整理备案。

四、工作程序：

1) 召回信息收集渠道：

内部信息：由各相关部门提供与食品安全有关的各种信息，如：自测或自查结果等。

销售部负责外部信息收集： 客户通知：顾客的需求及反馈； 官方通知：明示或法律法规变化；

召回信息的评估，根据内、外部的信息来源，对信息进行评估，根据其危害健康程度决定是否需要召回以及召回的范围，销售部制定召回方案。

2) 产品的召回

根据评估结果，确需召回时，由销售部通知相关方（如：监管部门、经销商/代理商和消费者），由质检部指定专人在一个工作日内填写产品召回通知单，经质量负责

人审核，总经理批准后，由质检科专人负责召回工作，召回通知单同时送交成品库、销售部，库房停止该批产品出库，销售部立即停止该批产品的销售。

销售部专人立即调阅销售记录及库存情况，制定召回计划，召回计划包括产品名称、规格、批号、召回单位名称、地址、电话（或传真）、联系人、召回产品数量、召回方式、时限、召回原因等，召回计划经质量负责人审核总经理批准后执行。

销售部人员按召回计划要求，立即实施召回工作，并填写产品召回记录，及时向负责召回人员报告召回工作情况，统计召回差额及未召回品去向。

当召回品和已明确去向的未召回品数量总和等于待召回数量时，召回工作可经质量负责人批准后结束。

召回产品进成品库时，暂存不合格品区，经质检科检验确认不合格后，按不合格品销毁处理。

质检部对召回的问题产品进行分析，确定预防和纠正措施，以避免再发生。

办公室对预防和纠正措施的有效性进行跟踪验证并总结整理提交质量负责人评审。

五、不合格产品的分类

标识不合格产品标签。

一般不合格产品所涉及的不合格项为营养性指标，不构成对人体健康有影响的食品安全方面问题。

严重不合格产品所涉及的不合格项为食品安全性指标，对人体健康有影响的食品安全方面问题。

六、不合格品的召回措施

召回产品质量存在一般不合格问题时，应通过质量会议查找问题，从生产工艺上认真分析，杜绝不合格产品再次产生。

召回产品质量存在严重不合格问题时，应确定不合格的危害性，当产品出现致病菌时应向食品卫生监督部门汇报，及时对食用者进行追踪，以防发生传染性疾病。

严重不合格问题的产品应当销毁处理，一般不合格的产品可以作为饲料进行处理，当产品标识不合格时，可以通过和监管部门、经销单位协商的方式对产品进行降级处理。

5.2 质量投诉处理制度

一、客户投诉处理

客服部将客户投诉记录在〔客户投诉处理报告〕上，并附上客户的传真和其它资料以备查。

客服部对客户的投诉进行初步分析。若仅涉及产品的数量、交货期、运输造成破损等问题，则会同储运部共同商议纠正措施，纠正情况由销售科负责答复客户。

若涉及产品质量问题，则将〔客户投诉处理报告〕及有关资料移交品管部处理。

加工场现场主管组织车间等相关部门审查客户意见，检查有关产品记录，确定质量问题的性质，并查找原因，制定相应的纠正措施。纠正措施情况记录在〔客户投诉处理报告〕上，由客服部负责向客户答复。

若投诉涉及货物回收事件，按《货物回收计划》中有关规定执行。

执行本程序的所有资料和记录由销售科负责保管，每年对客户的投诉情况向管理评审会议汇报。

二、客户满意度调查

客服部每半年组织对客户满意度进行调查，必要时和加工场现场主管、配送部组成调查小组。

客服部在调查前，会同公司相关部门对〔产品用户评价反馈表〕的相关内容进行必要审定或修改，然后将〔产品用户评价反馈表〕传真或邮寄给客户进行调查。

客服部应及时组织并会同公司有关部门对调查的结果进行整理、统计分析，形成调查，总结报告送交总经理。

在调查的结果中，若有客户建议、不满意等，客服部按客户投诉处理规定的要求

执行。

执行本程序的所有资料和记录由客服部负责保管，每年对客户满意度的调查情况进行总结并向管理评审会议汇报。

5.3 验收时发现产品质量问题退换货方案

客户验收时，验收人员发现未达到品质要求的品种，由验收人员提出清退并留板备注案，验收单上暂时不上数据，清退货物交由配送员随后带回公司（若对于质量问题有争议，采购单位可送国家质监部门检测）。随车配送员当场与验收人员沟通，了解退货原因，需换货品种的具体质量要求后，即刻响应无条件退换货服务，并将信息反馈给公司补货小组负责人，公司立刻组织专人专车，进行配货送货，待验收后，重新上数据，整个过程，保证 2 小时内完成。

在退货过程中，对有碍公共卫生安全的不合格产品，按国家有关规定处理或进行销毁，采购单位有权不退货给我司，所产生的费用由我司自行承担，并由此而产生的后果均由我司承担。

5.4 验收后发现产品质量问题退换货方案

若验收后，较早发现产品质量未达要求，需要退换货，采购单位可联系对应专职客服，客服专员在接收采购单位信函或电话了解情况后，立刻响应，组织公司补货待命小组成员，依照客户质量要求，重新进行配货，专人专车送货。整个过程，保证 2 小时内完成。

若验收后，较晚发现产品质量未达要求，需紧急待用时，采购单位可直接联系客服总经理，总经理在接收采购单位信函或电话了解情况后，即刻响应无条件退换货服务，立刻联系采购单位附近市场或超市对接人进行补货（公司会提前考察采购单位附近合格的临时紧急补货供应商，如沃尔玛、华润万家等，直接为采购单位供快速补货），或者采购单位自行采购需换货品种，相关费用均由我司承担。随后我司安排人员去采购单位取回清退产品，整个过程，保证 2 小时内完成。

(3) 产品供给存储保障

食材仓储情况

仓库是中心配送的重要场所，其主要任务是保管好库存商品，确保数量准确、质量完好、安全可靠、收发迅速，同时也要降低费用。为了保障仓库货品的安全储运，提高仓库工作效率和物流对接规范，我们制定了仓库管理制度。

食品储存与仓库储存管理制度

食品的储存管理对营养餐成品的质量和成本有着举足轻重的影响。储存通常是进货后的连贯动作，验货员必须将货品正确地摆进储仓室内。为此，我们制定了食品储存与仓库储存管理制度，确保本中心的商品储运安全。

食物储存的方法

干货原料的储存应注意以下事项：

- ①避免将物品置于地面上，以免遭受细菌感染。物品至少离地面约 25 厘米，离墙壁约 5 厘米。
- ②不要将物品放在靠近污水管或水沟旁。
- ③将有毒性的物品，如杀虫剂、肥皂、清洁剂等与食品分开存放。
- ④将开封的用品存放在加盖且有标示的内。
- ⑤定期清洁储藏室。
- ⑥将经常使用的物品放在靠近出入口的货架底层。
- ⑦将较重的物品放置于货架的底层。
- ⑧进货时，记录下该食品进货时期，出清存货以“先进先出”为原则。

食物原料的冷藏

使用食品原料冷藏设备的主要目的是以低温抑制鲜货类原料中微生物和细菌的生长繁殖速度，维持原料的质量，延长其保存期限。不同的食品原料有不同的冷藏温度、湿度要求，因此，理想的做法是将各种原料分别冷藏。通常，10℃~49℃最适宜细菌繁

殖，在餐饮服务中被称为“危险区”。因此，所有冷藏设备的温度必须控制在 10℃ 以下。

相对温度过高利于细菌生长，加速食物变质，相对温度过低则会引起食物干缩。在干藏仓库内，当相对温度过低时，可以用水盆盛水，使其蒸发以增加空气中水分，但此法在冷藏室中并不灵验，而应当以湿布遮盖食物以使其不致干缩。

冷藏食品的储存应注意以下事项：

- ①不要将食品直接置于地面或基座上。
- ②安排定期清洁冷藏室时间表。
- ③在进货时，记录下该食品进货日期，出清存货以“先进先出”为原则。
- ④每日检查食品及食品包装是否有损坏的。
- ⑤将乳品与气味强烈的食品分开存放。
- ⑥建立冷藏设备的维修计划。

对于夏季高温情况，我们专门制定了高温情况下的仓储方案，保持通风，对于奶制品及糕点类制品冷藏方案，保证食材的安全。同时，我们也采取了防雨、防潮措施，确保食材储存环境的干燥和安全。

1、品质第一，为确保产品质量，保证食品原辅料在贮存期间的食用价值，特制定本管理制度。

2、食品原辅料(包括半成品、成品)贮存、保管工作由库房管理者等相关人员直接负责,主管负责监督、保管。

3、食品原料贮存时必须依照食品原辅料的特性(储存条件)，做到分类存放。

4、库房内严禁存有超过保质期限、腐败变质、无产品标签的原辅料、半成品、成品。

5、食品原料的贮存方式有以下几种：

(一)常温贮藏:主要用于贮藏不易腐败、变质的、有包装物的辅料及半成品原料(如:玉米、小麦、高粱等)。

(二)封闭贮藏:主要用于贮存有挥发性气味的食品原料。

6、食品原辅料、半成品(有要求的)贮存时,必须填写“原料入库标识”,并根据原料辅入库标识及原辅料的保质期限,做到原辅料领用的先进先出。

7、食品原料(半成品)贮存应做到库房整洁、食品存放要隔墙离地(距墙 10cm、距地 20cm)分层、分类、分架、分库、通风贮存。

8、食品原辅料保管人员应定期将保存时间较长且在有效期内的可食用性食品原辅料(半成品)数量上报生产主管。

9、食品原辅料贮藏环境禁止存放有毒、有害物或其他非食品类物品、10、食品原辅料贮存环境必须每日打扫,保证储藏设备正常运作,达到贮存环境干净整洁、无虫害、无杂物的卫生标准。地面、台面、墙面干净整洁,工具用具干净,物见本色。

1、低值易耗类要专区存放。

2、常温库要有良好的通风、防潮设施。

3、库房管理者每日按以上要求进行库房管理,主管(或指定检查人员)进行监督检查并记录温度,并将每日检查情况进行记录,根据记录的不合格点,及时进行整改。

食品原材料温度、湿度储存要求

(一)肉类、水产品

1、冷却畜禽肉、冰鲜水产品、植脂奶油蛋糕、配餐、果汁、酸(冻结点以上——4℃);鲜鱼最佳冷藏温度为零下 3 度,可以贮存 7-10 天。温度在-1-0℃之间,鲜肉可保存 5~7 天。

鲜虾贮存条件和贮存期: 整条虾 用冰保存 室温 2~6℃ 保存 3 天 无头虾 用冰保存 室温 2~6℃ 保存 5 天 去壳虾 用冰保存 室温 0℃ 保存 5 天 去壳去肠腺虾 用冰保存 室温 0℃ 保存 5 天

2、冷冻畜禽肉、冷冻水产品、冷冻果汁、冷冻饮品、冰蛋、速冻蔬菜、冷冻调制食 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

在 -18°C 条件下，猪肉可保存4个月左右，牛羊肉可以贮6个月左右；在 -23°C 条件下，猪肉可保存10个月左右，牛羊肉可以贮11-13个月。存放时，不同肉类产品要隔离存放，防止互相串味而影响质量。

一般鱼类在 -18°C 可贮存9个月，如果在 -24°C 可贮存1年。例如：冻鳊、鲢鱼、带鱼、沙丁鱼等(多脂鱼)在 -18°C 情况下贮存6个月； -25°C 情况下可贮存10个月； -30°C 情况下可以贮存16个月。冻鳕鱼、鲑等(中脂鱼)在 -18°C 情况下可贮存8个月， -25°C 情况下可贮存12个月。冻比目、黄花鱼(低脂鱼)在 -18°C 情况下可贮存10个月， -25°C 情况下可贮存14个月； -45°C 以下适合存放三文鱼等，但是存放金枪鱼需要 -60°C 的温度。

冻虾的贮存要求在 -18°C 以下。据测试在 -18°C 时可贮藏12个月， -23°C 可贮藏14个月， -29°C 可贮藏16个月，温度越低，贮藏期越长。

贝类：蛭(缢蛭、蛭子)

用塑料袋套装后装箱，冷藏库贮存在 $-18^{\circ}\text{C} \sim -25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度95~98%、冻藏期限6~10个月。牡蛎(海蛎子、蛎黄)

用塑料袋套装后装箱在 -18°C 以下低温冷藏库中贮存。

鱿鱼在 -20°C 以下冷冻可贮存1年以上

(二)：蔬菜、水果、巴氏杀菌奶、冷藏鸡蛋、蛋液、调制熟肉、冷藏盒饭、含奶蛋糕、蛋糕胚、豆制品(冻结点以上—— 7°C)。

蔬菜、水果中不同品种有不同的贮藏适宜温度，如：

1、大白菜、土豆为 $0^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$

2、番茄：绿熟果和红顶果储存温度为 $11 \sim 13^{\circ}\text{C}$ ；成熟果的储存温度为 $0 \sim 2^{\circ}\text{C}$

3、苹果：适合的冷藏温度为 $-1^{\circ}\text{C} \sim +1^{\circ}\text{C}$ ，湿度为85%~90%，贮藏期为7-8个月；

4、梨：适合的冷藏温度为 $-1^{\circ}\text{C}\sim +$

1、 5°C ，湿度为85%~90%，贮藏期为3-5个月；

5、西瓜：适合的冷藏温度为 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，湿度为75%~85%，贮藏期为7-10天；

6、樱桃：适合的冷藏温度为 $0、5^{\circ}\text{C}\sim 1^{\circ}\text{C}$ ，湿度为80%左右，贮藏期为7-21天；

7、椰子：适合的冷藏温度为-

4、 $5^{\circ}\text{C}\sim -3^{\circ}\text{C}$ ，湿度为75%左右，贮藏期为8-12天；

8、葡萄：适合的冷藏温度为 $-1^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ ，湿度为85%~90%，贮藏期为1-4天；

9、草莓：适合的冷藏温度为 $-0、5^{\circ}\text{C}\sim$

1、 5°C ，湿度为75%~85%，贮藏期为7-10天；10、橘子：适合的冷藏温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim$

1°C ，湿度为80%~90%，贮藏期为50-70天；1

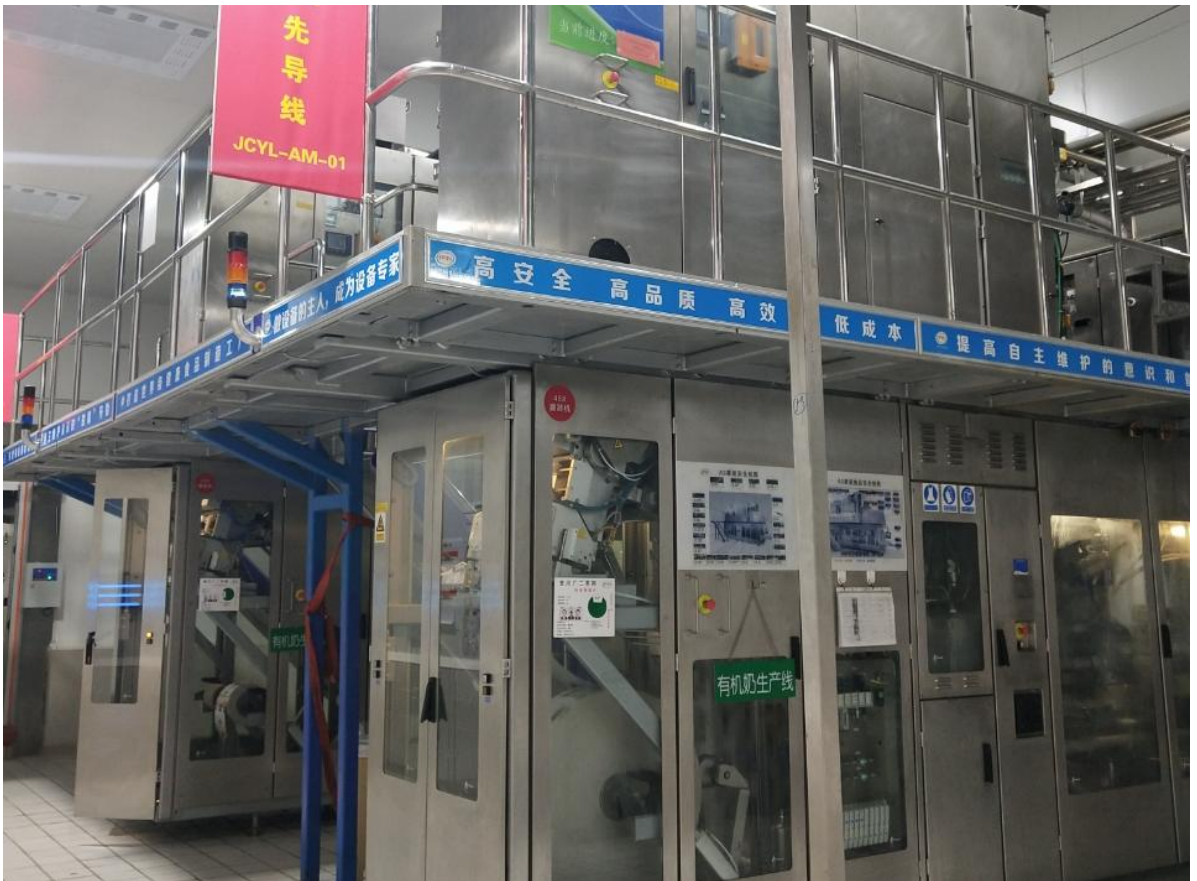
1、菠萝：适合的冷藏温度为 $4^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$ ，湿度为85%~90%，贮藏期为14-20天。

鲜牛奶冷藏的最佳温度为 $2-4^{\circ}\text{C}$ 。

在 -20°C 至 -10°C 下贮存茶叶，能长期防止品质变劣，保持维生素不受破坏。

生产设备清单









我公司承诺：所有投标产品产品存量和日产量充足，满足本项采购需求，
将按时保质保量的完成采购人营养改善计划大宗食材采购的需求。

原奶储存缸：



生产人员状况及库房环境情况



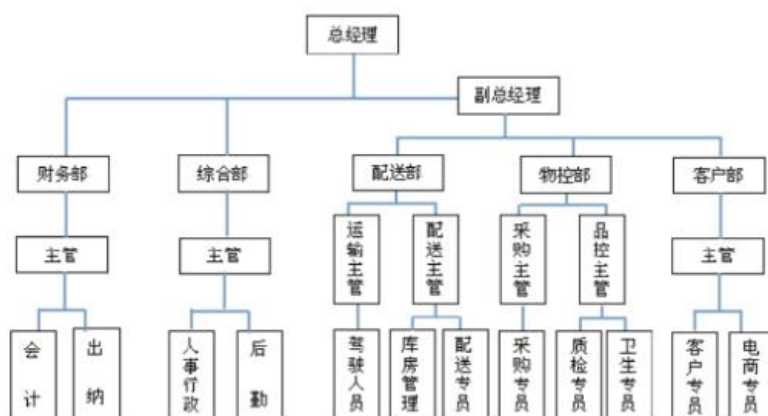
（4）配送方案

我公司承诺响应招标文件要求，交货期为：合同签订后1年，交货地点为：采购人指定地点

1、配送方案及流程

1.1 项目实施管理机构

（一）组织架构



1.1.1 针对该项目服务人员分工

总经理1名；运输人员2人；包装员1人；管理人员3人；检验人员2人；配送人员2人；财务人员2人；客服人员1人；应急人员2人；销售及电商平台运营人员2人；

1.1.2 人员工作分工：

总经理：负责公司全面事务，直管综合部和财务部。

副总经理：协助总经理分管配送部、物控部和客户部。

财务部：设财务部主管一名，主要负责财务工作，进销结算。

设专职会计和出纳各一名，主要负责财务具体事务。

综合部：设综合部主管一名，负责行政、人事、后勤工作。

配送部：设配送部主管和运输主管各一名，运输主管负责协调管理运输车辆及

驾驶人员，配送主管负责管理库房管理和配送组织。

1.2 价格制定

我司对食材实行集中采购，在采购价格上获得更大优势；即使某些时候价格相同，在质量上也更胜一筹。

1.3 时间保证

根据确认的食谱，采购人员将采购计划交付配送公司按要求进行配送，采购的食材品种及数量提前 24 小时告知我公司，我公司保证将所订的食材送至甲方指定地点。我公司有专门厢式货车、冷藏车配送，方便、快捷。能确保配送时间、质量稳定。

1.4 服务保证

凭着多年的拼搏与经验，本着诚信为本，坚持不懈，与时俱进的精神，我公司不断发展壮大。我公司把食品安全放在第一位，在经营活动中，重品质、重信誉，努力为客户提供优质的产品、优质的服务！

1.5 配送方案

陕西福胜翔实业有限公司有一套科学合理、具体、详细并切合实际的配送方案和经验，以食品安全、配送快捷、服务满意为基本原则的配送流程。公司拥有专业的食品配送中心仓库，及专业的监督管理团队，具体的配送方案配送宗旨是“三按”“三专”，即“按时、按质、按量”，“专人、专车、专线”对各单位食材实行统一配送、统一对食材安全进行严格的把控，保障单位人员的人身安全。

1.5.1 总体方案

“高效快速、机动灵活，诚实守信，卓越服务”是我公司对客户恪守的承诺和经营宗旨，针对食材采购项目，我公司将成立项目实施领导小组”，由总经理任组长，售后部经理任售后监督调查责任人，配送中心经理任专项配送中心责任人，全面协调各项工作的开展和问题处理，真正做到无论有任何问题 2 小时内处理完毕的原则，结合本公司日常配送流程，制定如下具体配送实施方案实施计划。

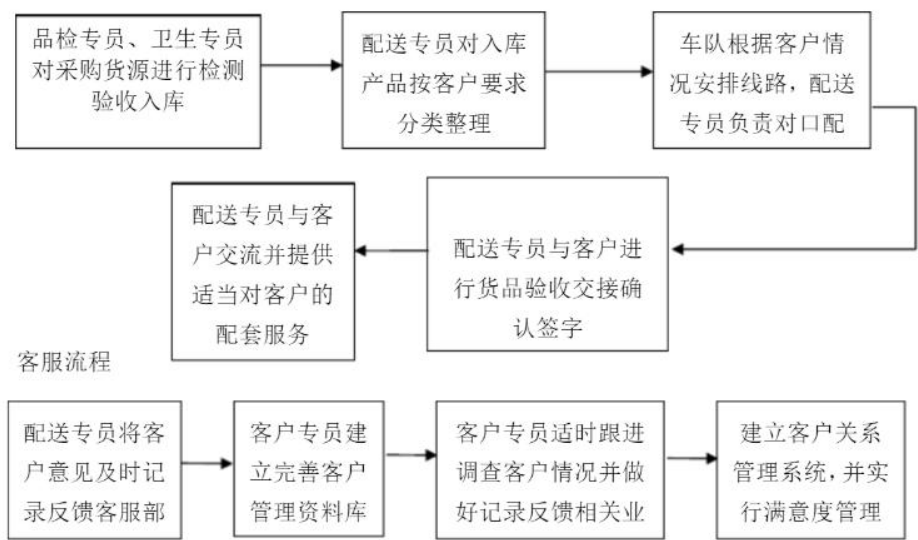
1.5.2 配送地点

我方送货上门并按照渭南市华州区教育科学技术局指定地点摆放整齐。

1.5.3 配送方式

公司采用直配式，以配送中心为起点，每周根据实际的需求情况运送一定数量的食材，公司并配有专职装卸人员，把物品按照招标人指定的地点堆放整齐，不能以新压陈，并要求接收人按质按量验收。

1.5.4 配送流程



1.5.5 运输方式

公司采用冷链箱式货车、箱式货车进行运输，主要运输方式为公路运输，所采取公路运输的原因公路运输是一种机动灵活、简捷方便的运输方式，在短途货物集散运转上具有更大的优越性，而我们所要运送的货物都具有短途运输的功能，货物的性质和经济性都符合公路运输的特点。

1.5.6 运输路线

由于交货时间的差异，所配送的产品数量不同，我们采用最佳行驶路线以达到最低成本，使运输的经济效益达到最优化，保证货物迅速、准确，并且易于管理，运输路线会根据实际情况进行调整，并规划 2 条以上的运输线路，确保特殊情况下能够及时把食材类送到采购方要求的地点。

1.5.7 配送方案实施计划

配送宗旨是“三按”：

我公司的配送宗旨是“三按”，按时、按质、按量。“三专”，专人、专车、专线。

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——公司安排专业配送工作人员实施配送方案，由配送中心经理具体负责；

专车——公司针对本项目的实施。计划从公司配送中心抽出运输车辆，实施专车配送，完全能够确保按时送达到各目的地；

专线——我公司根据实际情况规划的专线配送路线。

严格执行公司的“五心”标准：

诚心——诚心诚意

贴心——站在对方角度考虑问题，以心换心

细心——细致周到，不漏掉一个问题，不放过一个细节。

耐心——始终保持服务耐心，最苛刻的客户是我们最好的教练

舒心——客户放心，更开心，这就是我们的工作

客户 1%的不满意等于 100%的不满意，在整个服务链上我们确保服务的精致性，不漏掉一个问题，不放过一个细节。

1.5.8 配送服务体系

陕西福胜翔实业有限公司成立至今在食材配送服务工作方面积累了丰富的经营，并在管理上形成了具有自己特色的一套管理方法，并建立了一套完善的食材配送体系，具体如下：

（1）物流配送作业系统

食品物流配送作业系统是涵盖了食品从生产、加工、储存、分拣、配装、流通、

销售到供给消费者的全程网络系统，具体包括运输作业子系统、仓储作业子系统、装卸搬运作业子系统、包装作业子系统等多个作业环节。

（1.1）构建高效的运输子系统。

食品物流涵盖食品加工制造等多个方面，并且与社会经济发展以及人们日常生活息息相关。食品的巨大需求量要求相应的流通与运输系统作为支撑。因此，构建高效的运输子系统要注重运输网络的合理配置，将物流中心、配送中心等运输节点设置在方便食品直送或运输线路的位置；同时结合食品自身养护的特性、运输距离长短，客户对需求时间的要求、企业的实际成本情况等因素选择最佳的运输方式，提高运送效率，使食品的价值得以最大限度的保存，防止食品在运输过程中由于运输方式或运输线路的选择不当造成了时间延误或质量损耗，努力提高运输工具的运行率、装载率，避免装载空间的闲置。

（1.2）构建完善的仓储子系统。

食品本身具有鲜活性、保质性等物理特征，往往货物价值低而体积又很大，其中在食品消费中又占有很大比重，这些食品特性都决定了其在配送过程中需要有相应的控制系统和供应链作为重要的技术支撑来保持使用价值。

（1.3）构建省力化的装卸搬运子系统。

装卸搬运活动是食品在流通过程中的支撑和保障性活动，在此过程中应当防止无效搬运造成的多余装卸劳动，充分利用重力作用进行有一定落差的装卸，以减少装卸的动力，最大限度发挥搬运机械设备的装载能力，减少搬运次数，实现“规模装卸”；并通过托盘、输送带、车辆等设施提高食品“物”的装卸搬运活性，保持食品物流配送的节奏性和衔接性，提高整个食品物流作业系统的综合效率。

（1.4）构建现代化包装子系统。

食品的包装是整个生产过程的最后环节，包装质量的好坏与包装材料的选用直接关系到食品在运输、仓储、销售等环节的作业效率。因此，要将包装材料、包装技术、

包装方式等因素组合运用实现合理化，在选用包装材料的性状上实现轻薄化、单纯化，力求达到使用性和美观性相统一；简化包装的规格型号，使同类产品的包装相互通用，实现机械化、自动化生产，符合标准化的要求，促进食品物流的作业效率和包装现代化水平，降低食品包装成本。

（2）物流配送信息系统

食品物流配送信息系统能够及时准确传输并反馈食品流通市场信息以及其他子系统的运行情况，保证整个配送系统高效顺畅运作。因此，构建食品物流配送信息系统首先要在良好的信息处理系统和传输系统的基础上构建食品供应链管理信息平台；并且依托科学、高效的物流配送管理软件实现对食品配送信息的收集、传输、加工、储存活动，达到食品物流、信息流协调顺畅，支撑物流基础作业活动以及中高层食品企业管理者的控制与决策。

（3）食品物流配送体系的完善

（3.1）配送与流通加工一体化

食品流通加工主要是指在食品流通过程中根据消费者多样性的需求持续对食品进行生产性加工的活动。采用配送与流通加工一体化的策略，就是将先进管理科技和物流设备引入到食品进货、分割、加工、包装、拣选、配送运输直至食堂整个供应链条，提供给消费者新鲜满意的放心食品。

（3.2）创建绿色食品配送体系

随着食品安全问题的频繁出现，人们对绿色食品、有机食品更加关注，食品安全与环保意识的增强将推动食品流通走上可持续发展之路，而绿色食品的有效流通与绿色消费的发展正是通过绿色物流配送作为实现途径。因此，从运输绿色化、流通加工绿色化、包装绿色化等方面创建绿色食品物流配送体系已是当务之急。

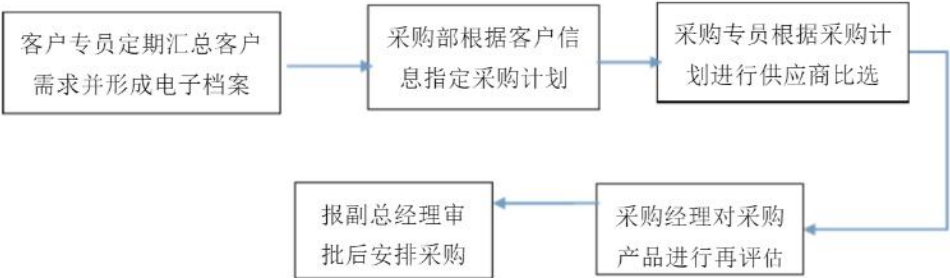
（3.3）建立健全的食品配送质量管理体系

采用质量管理模式可以使食品经营企业更好地对食品配送过程实行全面有效的管

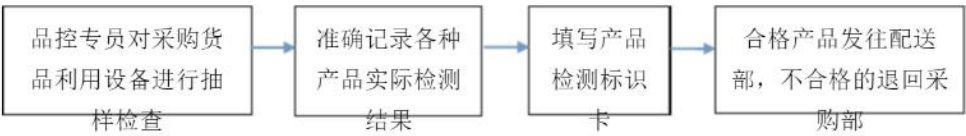
理，推进食品品质标准化、食品规格标准化、食品包装标准化可以使食品物流配送作业更加规范、合理，使配送的各个环节都有章可循。建立健全的食品配送质量管理体系可以适当引入 CMGP（食品良好制造规范）和 HACCP（危害分析关键控制点）质量管理模式，建立食品顾客满意度标准，及时了解客户的需求变化，完善管理体制，从而提高食品经营企业的综合服务水平。

1.6 配送工作流程

1.6.1 采购流程

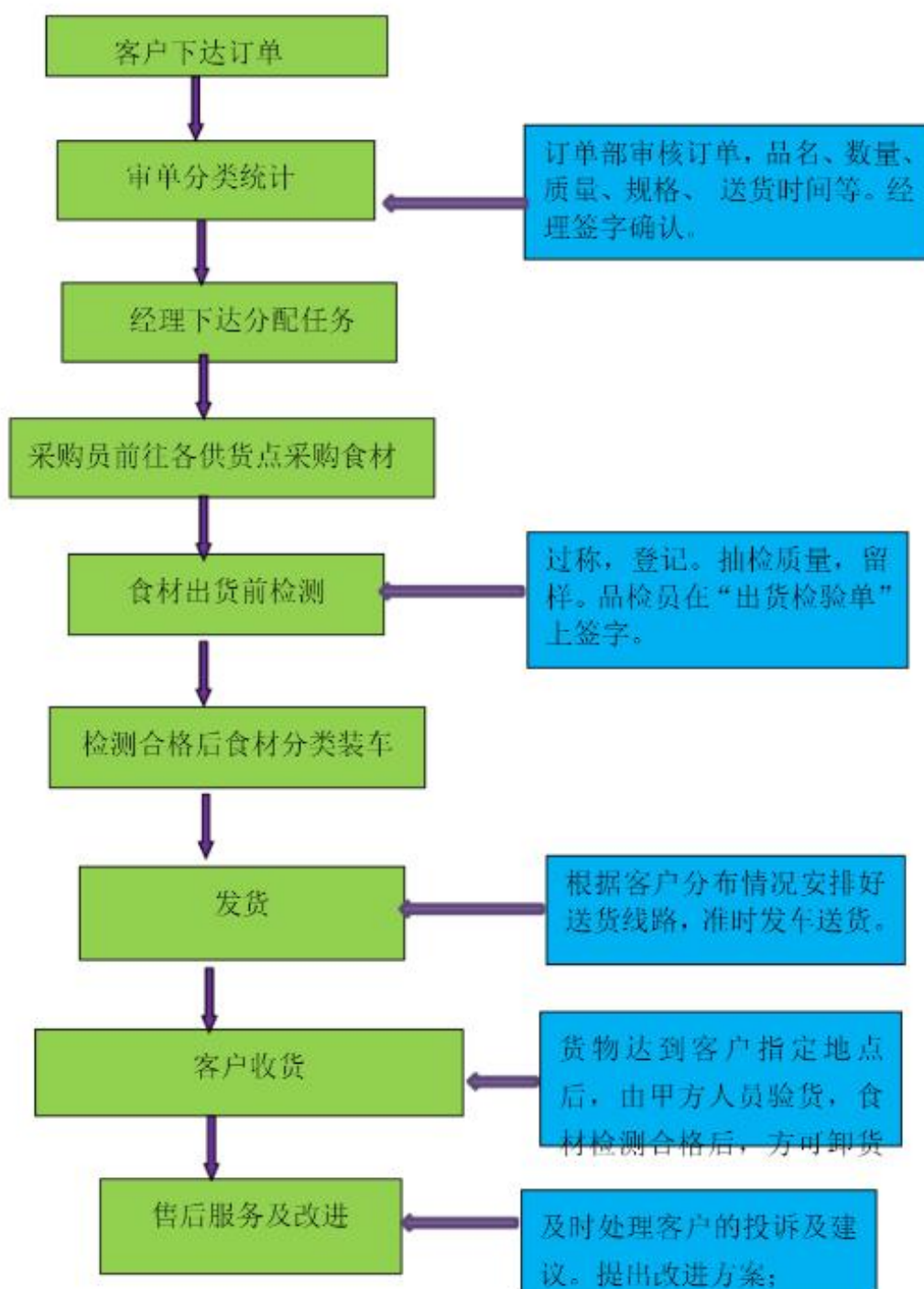


1.6.2 检测流程



1.6.3 客服流程





1.6.2 供货流程细则

(1) 接受订单环节

公司业务人员收到客户的订单后，首先要详细检查并填写好有关内容：

(1.1) 产品的名称及数量

(1.2) 客户的姓名、地址、电话号码

(1.3) 接单日期

(1.4) 接单经手人签名

①确认订单内容准确无误后，统一由商务负责，传订单到财务审核，再由公司总经理审核，审核通过后再传到采购员手中。

②采购人员把当天的原始订单整理好，统一交商务保管，编写当日订单的流水号，按时间顺序装订成册。

③采购人员当天采购订单所需要的食材，当日需要送达的食材，经采购检测合格后，直接装车运送至客户指定地点，其余食材运至仓库存储，由仓库管理员统一发货。

(2) 仓库出货环节

(2.1) 仓库主管接到客户订单后，首先要检查清除订单的详细内容，如有不明确之处，要及时联系公司商务。

(2.2) 仓库主管要准备根据订单的要，安排各组做好出货工作。

(2.3) 填写发货单（送货单）时，要在发货单上注明货品名称及数量，客户名称、地址等，并在备注栏上注明该批货物的订单日期，是否有欠货，发货单一式三份，仓库及公司各存档一份，客户一份。

(2.4) 填写补发欠货的发货单时，要在备注栏注明原订单的日期，并注明“补发”的字样，如：补发 x 年 x 月 x 日的订单产品。

(2.5) 如果新订单和补发的订单同时发货时，要分开填写发货单。

(2.6) 仓库主管要在已确定发货的订单上写明“已发货”字样，有欠货的要写明“欠货”字样，已补发欠货的要在传真订单上取消“欠货”字样。当天已发送的货物的发货单要送回公司存档。

(2.7) 因出货所造成的问题，责任由仓库工作人员负责，由此使公司造成损失的，将对当事人进行经济处罚。

（3）物流送货环节

（3.1）装货前要由配送人员和仓库主管一起核对清点货物的名称及件数，装车后再清点一次，检查是否有遗漏。

（3.2）货物装好后，司机要检查车辆的性能状况，如轮胎压力、油箱储量、关好车门等。

（3.3）发车前检查发货单上的收货人与地址是否相符，检查准确后方可出发，避免误送。

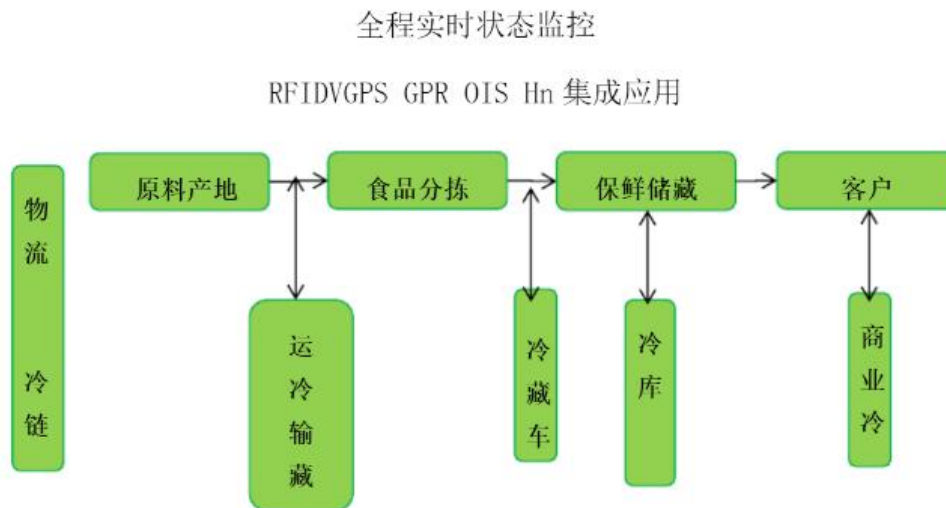
（3.4）配送人员在发车前对送货路线要明确，以免走错路线，浪费能源；行车时要遵守交通规则，时刻注意交通安全；留意并熟记送货的路线，以便下次送货时要顺利快速。

（3.5）货物送达目的地后，要由收货签收；送到货运站的，物流人员要明确分清不同客户的货物，并注意货运站的环境安全，确保货物安全；当货运站工作人员填写货运单时，要认真核对发往地点、客户名称、电话号码、货物数量等等，确认无误后方可返回。

（3.6）物流人员要把当天已发货的发货单交回给物流主管，最后由专人带回公司存档，黏贴在原始订单上面。

（3.7）因送货所造成的问题，责任由物流人员负责，由此使公司造成损失的，将对当事人进行经济处罚。

1.6.3 冷链配送货运体系



（1）运输标准

在运输过程中，温度波动是引起食品品质下降的主要原因之一，运输必须依靠冷冻或冷藏等专用车辆进行。在运输时，应该根据货物的种类、季节、距离、地点确定运输方法。在运输过程中，尽量采用“门到门”的直达运输方法，提高运输速度和效率，为保持货物品质完好，必须将海鲜类、肉类等货物，保留一定的空隙。车辆应保持卫生以满足货物承运要求，运输途中应注意观察行车温度记录仪工作情况和货厢内温度变化情况。

（2）装卸搬运标准

装卸搬运是影响物流效率和冷链物流质量的重要环节。与人工作业相比，装卸搬运设备机械化、自动化，不仅可以提高作业效率，还可以更大程度上控制冷链食品在搬运过程中的温度变化和损耗问题。车辆卸货时，在保证装卸的情况下，应尽量加快装卸速度，特别是分卸时，应随时关闭货厢门，以维持车厢温度。必要时应控制分卸次数。鼓励采用能实时监控温度、湿度及运输位置的行驶温度监控系统。

（3）仓储标准

冷库主要用作禽肉类（熟）的恒温贮藏。冷库设计要达到工艺要求，并配备自动温度记录仪，并且遵循以下出入库及在库管理原则：只有经验收合格的原料或成品才能入库存放；相互串味的产品不能贮存于同一个冷库内；成品库、冷藏库、包装间

的温度符合要求，成品冷藏库温度在 -18°C 以下，速冻库温度在 -10°C --- -15°C 。库内产品需有完整的包装、禁止裸露堆放；不同品种产品分垛存放，堆放整齐、批次清楚、库内物品与墙壁、地面、天花板保持一定的距离并分垛存放。库内清洁，无霉、无虫害。冷藏库、成品库定期清理消毒；冷库的卫生应有冷库的专门人员负责每天检查；所有出入库产品要每天进行盘点；无进出库作业时必须关灯关门。

（4）加工、包装标准

冷链物流中的加工主要是为保护产品所采取的措施，如食品的冷冻加工、保鲜加工，以及为促进销售所进行的流通加工，如肉类洗净切块以满足消费者需求等在冷物流中这些活动都应在低温包装环节上进行，针对食品的不同属性，使用符合绿色环保要求的包装方法。首先要配备能够完成产品包装过程的设备，如包装过程中需要用到的填充机、封口机、真空包装机、贴标签机、清洗机、杀菌机等都需要达到相应的技术标准、安全标准和卫生标准。其次选择合适并能确保产品质量和安全的包装材料，如包装材料具有一定的通透性，肉类产品要进行真空包装，以防止腐坏变质。从事流通加工、包装环节的人员必须经培训并取得健康证，考核合格后方能上岗。企业应当具备保障食品安全的设施设备和条件，远离污染源，并符合国家有关食品安全标准。

（5）配送标准

在冷链物流的配送环节中，应做到以下几点：

（5.1）安全性

必须将产品完好无损地送达到指定地点，防止产品在搬运、运输过程中损坏，避免给客户带来不必要的麻烦。

（5.2）沟通

配送属于物流末端服务，直接与客户接触，必须进行积极有效地沟通。比如确认客户购买的产品、送货时间、送货地点等。

（5.3）时效性

必须快速及时地响应顾客的需求。按订单进行配送，接到订单后制定最优化的运输路线，选择合理的运输方式和运输工具，将产品及时准确地送达。

1.7 配送安排计划

1.7.1 货源保障

合同签订后立即与供应商联系组织货源，严格执行国家食品安全标准。抓源头控制，安全可追溯为强化源头控制，一是直接与厂家、基地建立了紧密型合作关系，且我司有养殖基地、牛肉养殖基地，实行自产自销；二是实行承诺制、索证制，和供应商签订质量安全承诺书，索要真实、有效、能够负得起法律责任的所有相关证明、证件。在采购环节，严格执行“五不采购”政策，即：

（1）无证、证件不全或物证不符的不采购；

（2）有毒有害的不采购；

（3）染疫或疑似染疫的不采购；

（4）病死畜不采购；

（5）灌水、注水或注入其它物质的不采购；按标准生产，严把关键点我公司按照采购方的要求，对我公司合作单位本着做到高标准，严把控，层层把关。

1.7.2 运输环节

（1）运输工具

（1.1）配备食材运输专用车辆和周转箱，运输车辆和周转箱专物专用，不得接触有毒有害物质。

（1.2）车厢及周转箱必须保持清洁卫生，每周至少清洗2次，消毒1次。

（1.3）恒温冷藏车辆内外必须清洁干净、无污渍、无异味、保持通风良好，运输食品前必须进行消毒处理，并设专人监督；

（2）运输储存要求

（2.1）装运时要做到轻装轻卸，避免蔬菜挤压。

(2.2) 运输时防冻、防雨水淋、防晒，注意通风透气。

(2.3) 存贮的环境必须阴凉、通风、清洁、严防暴晒、雨淋、冻害、病虫污染及有害物质污染。

(2.4) 食材配送应按类别进行分类，各类物品应分箱盛放，按品种、类别分别贮藏。特殊物品必须包装严密，与其它食材隔离。

(2.5) 送货器具保持干净，无污渍；

(2.6) 冷冻、易腐食品应当采取保鲜措施；

1.7.3 配送环节

执证上岗：配送人员全部执有效驾驶证、健康证、车辆运输证上岗，保证配送途中安全。

消毒严格：运输车辆装箱配送前，由专门消毒人员进行严格的车厢消毒消毒后专人严格检查，合格后方可入库配货。

冷链运输：我司安排冷藏运输车辆，提供 24 小时车辆应急保障。

1.7.4 车辆要求

(1) 运输车辆应达到无异味，无污染物危害，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混装运输。

(2) 每天发货前检查车厢，要求内部干净卫生、无异味、干净无生锈；

(3) 运输车辆车厢内、外表面洁净、无污染、无破漏；

(4) 经消毒后按规定堆放高度装车，不得超高摆放；

(5) 所有工器具、车辆厢壁及底部必须定期进行清洗、消毒，保证车厢干净、卫生、整洁；

(6) 品管人员每天对运输车辆检验，将当天的检验情况记录在配送车辆检查报表中。

(7) 每天运输完毕，由卫生专员进行灭菌处理。

1.7.5 保险保障

我司按时交纳食品安全责任险，有效预防食品安全事故。

1.7.6 食品留样环节

我司对每日配送产品进行留样，每样食材 200 克，预留时间：48 小时。

1.7.7 各部门质量安全目标要求

1.7.8 生产过程控制计划

（1）人员要求

对员工进行岗前培训和定期培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准、企业管理制度和其他食品安全知识，做好记录，建立档案。每年组织有关人员进行健康检查，并建立健康档案。

有关人员取得健康证明后方可上岗。从事接触直接入口食品工作的员工，其患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，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卫生的疾病的，将调整到不影响食品安全工作岗位。与生产无关人员不得擅自进入种植基地及操作间。

进入操作间人员应穿戴好工作服、工作帽、工作鞋（靴），并洗手、消毒。保持良好的个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不佩戴首饰、饰品等进行生产操作，不将无关的个人用品带入生产操作间；头发不外露；不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所；不得在操作间内吃食物、吸烟和随地涕吐。

（2）卫生维护：

生产操作间进口处更衣、洗手、消毒等设施配备齐全，保持完好，使用正常。必要时还应设有工作鞋（靴）消毒池。生产操作间内应有防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫设施，保持完好。温度、湿度、空气洁净度能满足生产要求，并设有盛装废弃物的专用容器。杀虫剂和其他需要使用的有毒、有害物品应有专用的储存场所（柜），加锁并由专人负责保管，加贴警示标志，使用前须经批准。

采购配送过程中产生的不合格品、废弃物，使用专用容器分别收集盛装，及时处置并记录。涉及速冻、冷藏等特殊要求的食品，生产、储存等环节温度控制应符合相关

要求。

（3）成品管理：

成品入库时，仓管员应检查包装是否完好，确认数量后签名，安排入库。成品应按品名、规格、生产批次分别堆放，标识清楚，防止包装损坏或不同批次的产品混杂。仓管员应按先进先出原则办理成品出库手续，清点数量，并检查外包装质量。发现问题应及时报告负责人。

1.7.9 物流保障计划

（1）为确保产品的卫生质量，保证产品在配送期间的食用价值，特制配送品质保证作业指导。

（2）配送车辆及周转箱的使用、储存、保管及清洁工作由配送部门直接负责，配送主管负责监控配送人员的着装及配送车辆及周转箱的清洁保养及在运输过程中的品质、安全、卫生。

（3）配送人员在配送分装前应对周转箱进行分装前最后检查，卫生及防护措施都应符合要求。

（4）配送人员在配送装运前半小时对车辆进行检查，车厢内卫生应干净整洁。

（5）配送人员在配送分装前（至少十五分钟）准确依“着装标准”进行着装，以防止产品受到污染，手套、口罩须配带整齐。

（6）配送人员在配送前，必须准确掌握所需配送产品的种类、数量及注意事项，必须符合配送要求及产品分装要求。

（7）产品在配送分装过程中的品质、卫生要求：

（7.1）配送人员在配送搬运过程中禁止直接面向产品打喷嚏、谈话说笑或做其它有碍产品品质卫生的行为。

（7.2）在配送过程中，产品的分装人员禁止用手直接接触盛放产品的包装物里面或产品。

（7.3）在配送过程中，配送人员禁止将掉下的食物（除固定包装食品）捡起后再次

使用。

（7.4）配送人员禁止将感官异常、不符合配送要求的产品进行分装运送，作好产品配送前的质量把关工作。

（8）配送车辆应开到指定位置，到达指定位置后才能开启风幕与闸门，产品在装车，应再次确认配送车辆正常，车厢整洁无异味。

（9）搬运过程应避免强烈震荡、撞击，轻拿轻放，防止损伤成品外形；且不得与有毒有害物品混装、混运，搬运完成后，搬运人员应撤离工作地，防止污染食品。

（10）周转箱与厢体顶板、前板、后板、侧板、底板间应保持足够距离。

（11）周转箱摆放应遵循：上干下湿、上轻下重的原则，同时摆放应紧密、不能过高，所留间隙不会造成货物倾倒或移位（预防运输过程颠簸），注意车辆厢体卫生。

（12）车辆装载、码放完毕，配送人员应及时关闭闸门，然后关闭车厢门，并检查车厢门密闭情况。

（13）在交货时应确保产品无破损无异常，卸货过程应避免强烈震荡、撞击，轻拿轻放，防止损伤成品外形，在双方确认后由收货方签字确认，并将上一批周转箱回收。

（14）配送工作结束后，车厢体内应进行清洗，定期或必需时，应进行消毒。清洁后厢体内应无杂物、无油污、无异味；回收的周转箱到公司后按要求做好清洁消毒与防护。

配送车辆信息

陕西福胜翔实业有限公司租车协议

承租方（甲方）：陕西福胜翔实业有限公司

出租方（乙方）：穆 严

经甲乙双方平等协商，就租车事宜达成如下协议：

一、车辆甲方租用乙方 轻型封闭式货车 (车辆型号) 1 辆（不含司机），车辆由乙方当事人全面负责。

二、出车时间及费用每周正常工作日为规定出车时间；特殊情况，甲乙双方另行协商。出车期间，每天租金为 150 元，以实际出车天数计算，每月结算一次。

三、双方权利与义务

1. 出车事宜，由甲方负责统一合理调度安排。
2. 乙方须遵守出车时间，按时提供符合约定的车辆出车。特殊情况，甲乙双方依照协商结果执行。
3. 乙方须遵守甲方的用车管理制度，服从甲方安排调度；自觉遵守交通规则，确保行车安全。
4. 乙方的车辆维修费、燃料费等一切费用由甲方支付。
5. 甲方应按月结算租金并足额兑现。
6. 本协议在执行过程中如发现未尽事宜，由双方平等协商解决。

四、违约责任甲乙双方任何一方在协议期内违约，违约方都须承担相应的赔偿责任。

五、协议期限本协议自 2023 年 3 月 10 日起生效至 2025 年 3 月

9日止。协议到期后在双方均同意的情况下，可续签租车协议。

六、协议文本本协议一式二份甲方、乙方各执一份。本协议自双方当事人签章时生效，并具法律责任。

承租方（盖章）：陕西福盛翔实业有限公司

联系电话：15029751668

2023年3月5日



出租方（盖章）：穆平

联系电话：

2023年3月5日

中华人民共和国机动车行驶证	
Vehicle License of the People's Republic of China	
号牌号码 Plate No.	陕A12L2D
车辆类型 Vehicle Type	轻型封闭式货车
所有人 Owner	穆严
住址 Address	西安市阎良区新兴街道办井家村仁合组
使用性质 Use Character	货运
品牌型号 Model	福田牌BJ5048XXY-W1
陕西省西安市公安局交通警察支队	车辆识别代号 VIN LVCP2FBA7LS046787 发动机号码 Engine No. L002379 注册日期 Register Date 2020-03-31 发证日期 Issue Date 2023-03-01

号牌号码	陕A12L2D	档案编号	610104863390
核定载人数	3人	总质量	4200kg
整备质量	2350kg	核定载质量	1655kg
外形尺寸	5090×2090×2415mm		
备注	强制报废期止：2035-03-31		
检验有效期至	2023年03月陕A		
检验记录	柴油		
 * 6 1 X 0 0 2 0 8 7 9 5 1 8 *			



陕西福胜翔实业有限公司租车协议

承租方（甲方）：陕西福胜翔实业有限公司

出租方（乙方）：王勃

经甲乙双方平等协商，就租车事宜达成如下协议：

一、车辆甲方租用乙方 轻型封闭式货车(车辆型号) 1 辆（不含司机），车辆由乙方当事人全面负责。

二、出车时间及费用每周正常工作日为规定出车时间；特殊情况，甲乙双方另行协商。出车期间，每天租金为 150 元，以实际出车天数计算，每月结算一次。

三、双方权利与义务

1. 出车事宜，由甲方负责统一合理调度安排。
2. 乙方须遵守出车时间，按时提供符合约定的车辆出车。特殊情况，甲乙双方依照协商结果执行。
3. 乙方须遵守甲方的用车管理制度，服从甲方安排调度；自觉遵守交通规则，确保行车安全。
4. 乙方的车辆维修费、燃料费等一切费用由甲方支付。
5. 甲方应按月结算租金并足额兑现。
6. 本协议在执行过程中如发现未尽事宜，由双方平等协商解决。

四、违约责任甲乙双方任何一方在协议期内违约，违约方都须承担相应的赔偿责任。

五、协议期限本协议自 2023 年 3 月 10 日起生效至 2025 年 3 月

9日止。协议到期后在双方均同意的情况下，可续签租车协议。

六、协议文本本协议一式二份甲方、乙方各执一份。本协议自双方当事人签章时生效，并具法律责任。

承租方（盖章）：陕西福盛翔实业有限公司

联系电话：

2023年3月5日



出租方（盖章）：王勤

联系电话：

2023年3月6日



中华人民共和国机动车驾驶证
Driving License of the People's Republic of China
证号 610114199104023513

姓名 李晓州 性别 男 国籍 中国/CHN
住址 陕西省西安市阎良区武屯镇房村房东三组

陕西省西安 出生日期 1991-04-02
市公安局交 初次领证日期 2012-07-25
通警察支队 准驾车型 C1

有效期限 2018-07-25 至 2028-07-25



西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202209210092

姓名: 李晓州 性别: 男

身份证号: 610114199104023513

有效期限: 2022.9.20-2023.9.21

健康体检机构: (盖章) 61011400002

























加工人员



西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202302160084

姓名: 戴青青 性别: 女

身份证号: 610114198203021527

有效期限: 2023.2.13-2024.2.14

健康体检机构: (盖章) 61011400002



姓名 丁四川
性别 男 民族 汉
出生 1966 年 10 月 14 日
住址 西安市阎良区新兴街道办
嘴子村三组



公民身份号码 610123196610146519

 中华人民共和国
居民身份证

签发机关 西安市公安局阎良分局
有效期限 2006.05.31-2026.05.31

西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202206170061

姓名: 丁四川 性别: 男

身份证号: 610123196610146519

有效期限: 2022.6.17-2023.6.18

健康体检机构: (盖章)





西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202302140135

姓名: 党妮妮 性别: 女

身份证号: 610114198406283527

有效期限: 2023.2.13-2024.2.14

健康体检机构: (盖章)





西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202302170092

姓名: 郝桂珍 性别: 女

身份证号: 610528196912137523

有效期限: 2023.2.15-2024.2.16

健康体检机构: (盖章)





西安市预防性健康检查合格证明





西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202209270121

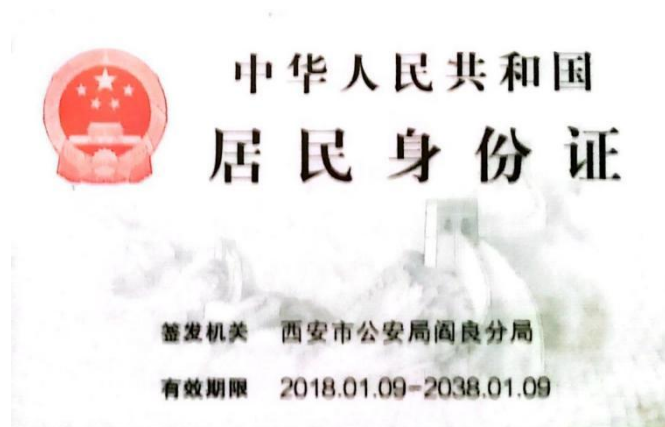
姓名: 李小艳 性别: 女

身份证号: 610114198202162088

有效期限: 2022.9.20-2023.9.21

健康体检机构: (盖章)





西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202209060212

姓名: 路姣姣 性别: 女

身份证号: 610528198911282189

有效期限: 2022.6.6-2023.6.7

健康体检机构: (盖章)





西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202209280079

姓名: 任娜 性别: 女

身份证号: 610111198802112528

有效期限: 2022.7.15-2023.7.16

健康体检机构: (盖章)





西安市预防性健康检查合格证明

编号：202210120045

姓名：孙南 性别：女

身份证号：610114197610060529

有效期限：2022.10.9-2023.10.10

健康体检机构：（盖章）



姓名 唐军祥
性别 男 民族 汉
出生 1963 年 7 月 27 日
住址 西安市阎良区振兴街道办
新农村礼义组



公民身份号码 610123196307276273

 中华人民共和国
居民身份证

签发机关 西安市公安局阎良分局
有效期限 2021.03.10-长期

西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202305160015

姓名: 唐军祥 性别: 男

身份证号: 610123196307276273

有效期限: 2023.5.12-2024.5.13

健康体检机构: (盖章)



姓名 王芳
性别 女 民族 汉
出生 1993 年 2 月 18 日
住址 西安市阎良区关山樊家村
南周组



公民身份号码 610528199302182742



西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202302100005

姓名: 王芳 性别: 女

身份证号: 610528199302182742

有效期限: 2023.2.9-2024.2.10

健康体检机构: (盖章)



姓名 肖甜甜

性别 女 民族 汉

出生 1999 年 2 月 27 日

住址 陕西省澄城县王庄镇杨家洼村五组



公民身份号码 610525199902271643



西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202302280009

姓名: 肖甜甜 性别: 女

身份证号: 610525199902271643

有效期限: 2023.2.28-2024.2.24

健康体检机构: (盖章)





西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202210090033

姓名: 杨文娟 性别: 女

身份证号: 610528198303221526

有效期限: 2022.9.30-2023.10.1

健康体检机构: (盖章) 610114000023



姓名 张维莉

性别 女 民族 汉

出生 1970 年 1 月 16 日

住址 西安市阎良区北屯街道办
箭王村聂西组51号



公民身份号码 61011419700116252X



中华人民共和国
居民身份证

签发机关 西安市公安局阎良分局

有效期限 2007.07.30-2027.07.30

西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202302070090

姓名: 张维莉 性别: 女

身份证号: 61011419700116252X

有效期限: 2023.2.6-2024.2.7

健康体检机构: (盖章)



姓名 张 岩

性别 女 民族 汉

出生 1982 年 2 月 27 日

住址 西安市阎良区凤凰路街道
办新跃村凤西组26号

公民身份号码 610114198202271049



 中华人民共和国
居民 身 份 证

签发机关 西安市公安局阎良分局

有效期限 2016.05.20-2036.05.20

西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202210080055

姓名: 张岩 性别: 女

身份证号: 610114198202271049

有效期限: 2022.9.28-2023.9.29

健康体检机构: (盖章)



配送人员

姓名

曹华平

性别

男

民族

汉

出生

1973 年 5 月 30 日

住址

重庆市南岸区南坪东路
587号7幢24-6

公民身份号码

612133197305300013





中华人民共和国
居民身份证

签发机关

重庆市公安局南岸分局

有效期限

2015.07.20-2035.07.20

西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202303290059

姓名: 曹华平 性别: 男

身份证号: 612133197305300013

有效期限: 2023.3.27-2024.3.28

健康体检机构: (盖章)



姓名 胡银涛
性别 男 民族 汉
出生 1991 年 8 月 4 日
住址 西安市临潼区徐杨办尚寨村胡家组58号
公民身份号码 610115199108047017

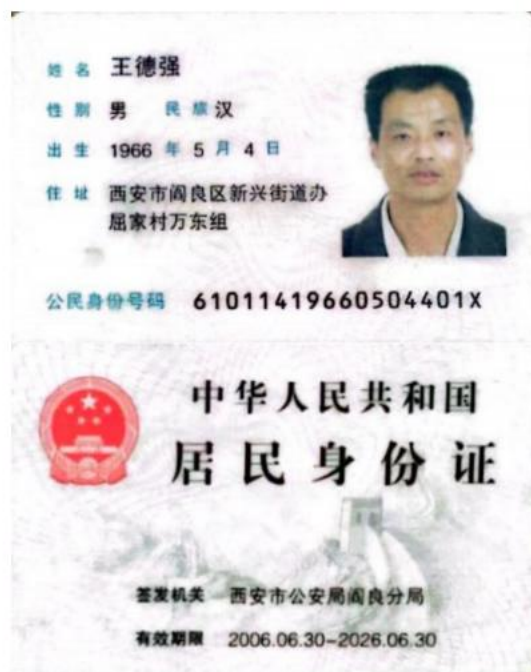


 中华人民共和国
居民身份证
签发机关 西安市公安局临潼分局
有效期限 2018.09.18-2038.09.18

西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202302100001
姓名: 胡银涛 性别: 男
身份证号: 610115199108047017
有效期限: 2022.10.9-2023.10.10
健康体检机构: (盖章) 61011400002





西安市预防性健康检查合格证明

编号: 202210180004

姓名: 王德强 性别: 男

身份证号: 61011419660504401X

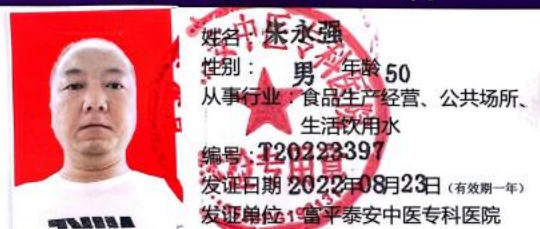
有效期限: 2022.10.9-2023.10.10

健康体检机构: (盖章) 61011400002





健康 证 明



中华人民共和国机动车驾驶证
Driving License of the People's Republic of China

证号 61011419881209203X

姓名 丁海涛 性别 男 国籍 中国


住址 陕西省西安市阎良区关山镇东丁村槐远组

陕西省西安 出生日期 1988-12-09

市公安局交 初次领证日期 2010-12-23

通警察支队 准驾车型 C1D

有效期限 2016-12-23 至 2026-12-23



中华人民共和国机动车驾驶证

证号 610115198810096770

姓名 骆争争 性别 男 国籍 中国/CHN

住址 陕西省西安市临潼区栎阳办齐家村新兴组

陕西省西安 出生日期 1988-10-09

市公安局交 初次领证日期 2013-01-10

通警察支队 准驾车型 C1

有效期限 2019-01-10 至 2029-01-10



中华人民共和国机动车驾驶证副页

证号 610115198810096770

姓名 骆争争 档案编号 610111739824

记录 自2019年01月04日至有效起始日期有效。

15:06



机动车驾驶证 (电子版)



姓名 段闫朋

准驾车型 C1

累积记分 0分

初次领证日期 2009-10-23

状态

正常

证号 610115199010245533

性别 男

出生日期 1990-10-24

国籍 中国

档案编号 610110480454

有效期限 2015-10-23 至 2025-10-23



生成时间为2022年08月03日

当前时间: 2022年08月09日 15:06:03



正页



副页



刷新



换照片



退出



初次领证日期 1995-11-27

正常

档案编号 610500063254

有效期限 2021-11-27 至 长期



当前时间: 2022年08月09日 15:25:04



20:12

HD 5G 4G 95

机动车驾驶证（电子版）



姓名 刘盼飞

准驾车型 C1

累积记分 0分

初次领证日期 2015-03-10

状态

正常

证号 610502199005273871

性别 男

出生日期 1990-05-27

国籍 中国

档案编号 610114904176

有效期限 2021-03-10 至 2031-03-10



生成时间为2022年08月09日

当前时间：2022年08月09日 20:12:58



正页



副页



刷新



换照片



退出



20:18

398 KB/s HD 5G 37

机动车驾驶证（电子版）



姓名 宋阳

准驾车型 C1

累积记分 0分

初次领证日期 2014-12-08

状态

正常

证号 610424198906213217

性别 男

出生日期 1989-06-21

国籍 中国

档案编号 610114770689

有效期限 2020-12-08 至 2030-12-08



生成时间为2022年08月09日

当前时间：2022年08月09日 20:18:06



* 6 1 1 0 0 2 6 8 3 9 7 8 5 *



正页



副页



刷新



换照片



退出

机动车驾驶证（电子版）



姓名 孙登攀

准驾车型 C1

累积记分 1分

初次领证日期 2021-12-14

状态

正常

证号 61212419760205457X

性别 男

出生日期 1976-02-05

国籍 中国

档案编号 610521424571

有效期限 2021-12-14 至 2027-12-14



生成时间为2022年08月06日

当前时间: 2022年08月09日 15:26:35



正页



副页



刷新



换照片



退出



16:45



机动车驾驶证（电子版）



姓名 张锦鹏

准驾车型 C1

累积记分 0分

初次领证日期 2012-05-07

状态

正常

证号 620402199310310014

性别 男

出生日期 1993-10-31

国籍 中国

档案编号 610111393850

有效期限 2018-05-07 至 2028-05-07



生成时间为2022年08月09日

当前时间：2022年08月09日 16:45:09



正页



副页



刷新



换照片



退出

（5）产品生产厂家综合实力

西安银桥乳业科技有限公司



走进银桥 Profile of YinQiao

- ★ 中国乳业D20企业
- ★ 农业产业化国家重点龙头企业
- ★ 中国学生饮用奶定点生产企业
- ★ 通过ISO9001、GMP、HACCP和ISO14001认证
- ★ 通过国家诚信管理体系认证
- ★ 通过欧洲BRC和IFS双认证
- ★ 第十四届全国运动会官方指定乳制品

西安银桥乳业集团成立于1978年，与中国改革开放同步发展，经过42年的顽强拼搏和不懈努力，已发展成为农业产业化国家重点企业和中国学生饮用奶定点生产企业，成为中国乳业D20企业联盟和国际乳品IDF成员。今年9月，银桥集团成为“第十四届全国运动会官方指定乳制品”。

集团旗下主导产品“秦桥牌”、“阳光宝牌”以及“艾宝瑞牌”系列奶粉和“银桥牌”系列液态奶，以专业的品质、过硬的质量和良好的信誉享誉海内外，连续多年在国家抽检中合格，深受广大消费者的喜爱和信赖。银桥牛奶已连续九届被认定为“欧亚经济论坛指定专用乳品”。银桥连续多年被国家七部委授予“全国食品安全示范单位”称号；集团检测中心通过CNAS认证，成为国家级检测中心。2012年银桥通过“国家诚信管理体系”认证，成为陕西省首家通过认证的企业。2014年，银桥乳业入选国家重点扶持的12家婴幼儿奶粉生产企业行列。目前，银桥已形成了以西北市场为中心网点，辐射到全国各大中城市的销售网络。

奶业作为现代农业的主导产业，对于调整农业产业结构、推动农民增收致富、促进人民身体健康和生态水平的提升具有极为重要的意义。集团充分发挥龙头企业的辐射带动作用，不断加大奶源基地建设步伐，建成了西北地区规模最大的绿色奶源基地。在关中一线两带上建起了现代化的牛示范牧场和养殖小区，带动周边农户依道饲养奶牛走上了致富奔小康的道路，创造了良好的经济效益和巨大的社会效益。集团“兴办一个企业，带动多种产业，发展区域经济，富裕周边群众”依靠产业化经营模式带领群众脱贫致富的做法，受到了党和国家领导人的充分肯定和高度好评。

质量是企业的生命线，质量安全不是一时，而是一世。“做良心奶、做良心奶、做良心奶、做良心奶”是银桥乳业始终坚守的信念，也是生存壮大的根本。42年来，银桥乳业产品质量，严格落实“100-1-0”的质量理念，建立健全了一整套严格的质量管理体系，从整个产业链的每一个微小环节入手，按照ISO9001、HACCP、GMP、ISO14001和国家诚信管理体系的要求，进行了严格、严密、细致的监督和检测。奶源管理采取“环环相扣、层层把关”的模式，实行鲜奶收购“四自检测区”，确保鲜奶品质。公司检测中心进行了技术改造和设备升级，引进了多台国际检测设备，通过国家认证认可委员会CNAS认可，建成了国家级的实验室，用良好的产品，为消费者送去健康，这是企业的诚信所系，也是企业的命运所系。

阔海新时代，开启新征程。银桥乳业将以党的十九大精神为指引，抢抓“一带一路”的战略机遇，以国际化和视野整合全球资源，加快发展，继续秉承“质量求发展，诚信铸品牌”和“奶品就是人品，质量就是生命”的理念，凝心聚力，追赶超越，为实现“百亿企业，百年银桥”的需要和中华民族伟大复兴的中国梦不懈努力。

优质奶源

奶源基地是乳制品企业“第一生产车间”。作为中国乳业领军企业，银桥始终坚持从源头抓起，持续夯实品质根基。

银桥以“种好草、养好牛、产好奶”为目标，大力推进优质奶源基地和优质牧场建设，加快提升牧场的标准化、集约化、智能化和信息化，构建绿色、规范、高效的可持续健康发展之路。

银桥的标准化示范性奶牛养殖中心被陕西省政府认定为现代农业科技示范推广基地。2008年，CCTV-1《新闻联播》对银桥“环环相扣、亲力亲为、层层把关”的奶源管理模式给予了重点报道，并在行业内广泛推广。

创新研发

创新驱动企业发展，科技引领乳业未来。银桥坚持科研兴企，在国家级西安高新技术开发区建成银桥生物科技工业园，不断推进企业研发平台和团队建设，现已形成以教授、专家为学术带头人，博士、硕士为研究先导，本科生为研究基础的优秀科研团队。

银桥以研发中心为基础，整合集团创新优质资源，研究领域涉及营养功能、工艺技术、产品安全评估及开发等方面。银桥以“健康中国”为目标，以产品升级为主线，坚持为消费者提供更高品质、更具创新、更富营养的乳业产品，努力当好民族乳业科技研发的排头兵，创新发展的先行者。

检验检测

银桥乳业检测中心作为通过CNAS认证的国家级检测中心，配备专业检测技术人员100余人。中心技术力量雄厚，仪器设备精良，拥有超高效液相色谱仪、气相色谱仪、离子色谱仪、质谱联用仪等大型专业检测检验设备，检验参数覆盖理化检验、营养成分、重金属及化学污染物、食品添加剂、微生物等领域共计200项。

中心检测能力可完全覆盖从牧场到原奶，到终端产品（液态乳制品、固态乳制品、婴幼儿配方食品等）全产业链相关产品检测指标。作为国内领先的检验检测机构，中心坚持“科学、真实、准确”的质量方针，凭借自身专业技术实力在省市各项技能大赛中屡屡折桂，为银桥的质量安全体系建设提供科学有力的技术服务和标准支撑。

2020 年银桥乳业通过国际领先的第三方认证机构 SGS 的严格审核，获得 GFSI 认可的 BRCS 食品安全全球标准 A 级证书和 IFS 国际食品标准认证证书。这标志着银桥乳业产品在产品品质、生产工艺、质量监管等诸多方面达到国际一流水平。

匠心制造

（一）质量控制

银桥提出“奶品就是人品，质量就是生命”，严格落实“100-1=0”的生产理念，以六大质量管理体系为基础，制定严于国家标准的企业标准。严把从牧场到餐桌的全产业链的风险防控，推进高质量发展，为广大消费者提供更安全、更优质的高品质健康乳品，银桥产品连续多年在国家监督抽检中合格，集团连续十年被国家七部委授予“全国食品安全示范单位”称号。

（二）智慧银桥

立足当前，着眼长远。为准确把握新一轮科技革命和产业变革趋势，银桥加快推进智能制造，构建绿色智能工厂，建立健全信息化、数据化、智能化生产加工系统，实现产品的信息可查询、来源可追溯、过程可管控。与杨凌中国农科城、中国农业大学、北大光华等高校科研院所建立广泛技术交流和项目合作，以服务消费者健康需求为导向，以产品创新和结构调整为核心，有效加快科技赋能企业可持续发展。

（三）精益求精

液奶车间

采用全球先进的牛奶预处理系统，实现从收奶、配料、发酵、UHT 杀菌、CP 清洗

的全程可视化操作，温度、流量、参数等动态数据实时监控，科学智能，流程严谨，工艺规范。

巴氏灭菌工艺，最大限度保留牛奶有益活性成分营养价值更高，新鲜口感更佳，易于消化吸收。全自动酸奶发酵生产线，超高温瞬时杀菌技术，自动化程度、设备稳定性和食品安全性达到世界一流水平。

引进法国、德国、瑞典、美国、瑞士等国际一流生产设备，全程无菌输送、无菌灌装和无菌包装，覆盖含乳饮料、中性奶、复合饮料、学生奶等多品类系列产品，果酱、果粒在线添加，生产不同的果味酸奶，满足不同的消费需求。

生产车间收奶操作规范

1、目的

本操作程序用以指导和规范收奶间原料奶验收操作。

2、适应范围

适用于本公司液奶生产车间原料奶验收操作

3、职责

3.1 收奶检验员必须要严格按本操作规程进行操作，并按要求作好记录。对因违反本操作规程而导致的质量问题，要负直接责任。

3.2 本操作程序由生产车间领导、品控人员负责管理、监督和实施。

3.3 品控员有权中止错误的操作，收奶检验员应马上按要求改正。

4 卫生要求

4.1 进入收奶间前应穿戴好清洁的工作衣、帽及套鞋。清洗双手，不得留长指甲，女工头发全部戴入工作帽内，不涂指甲油、口红。

4.2 上班时不得戴首饰、手表。非生产性物品不得带入收奶间。

4.3 必须按规定做好设备、器具清洗、清洁工作。所有设备、器具保持光洁，不得有积垢、积灰。

4.4 进出收奶间随手关门，防止苍蝇、小昆虫等飞入车间。

4.5 必须按规定保持岗位环境整洁，地面、墙壁、窗门、流量计、工作台无积垢、积灰，地面奶迹应及时用清水冲洗。

4.6 进洗手间、离开车间或去用餐，必须更换工作服。

5 操作要求

5.1 检测生奶质量的各类试剂，其浓度必须保证准确，供检测用的各类器具必须保持干净。

5.2 供酒精试验用的酒精浓度必须保持所定浓度，中性，必须经常进行测试和调整。

5.3 所用 PH 计每天必须至少一次斜率校正，使用前必须定位校正。

5.4 所用试管、吸管、三角瓶及量筒每次用过后必须清洗干净。

5.5 生奶进厂后，检验员要将清洗干净的搅拌器插入奶槽车底部反复搅拌，用取样勺取样于取样瓶中，取样瓶中数量不得少于 500ml，所取样品按规定要求进行感官、酒精、煮沸、温度、比重、酸度、玫瑰红试验，测试合格后方可收奶。另外，化验室用无菌样勺从奶槽车内取微生物检测样，取样量不少于 250ml。样品倒入无菌采样瓶内盛放于 4℃ 以下冷藏室待检，如有异常，立即通知质检主管。

5.6 对收入牛奶计量进行复核，复核生奶冷却温度在 4℃ 以下。

5.7 原料奶检验用具在使用前后必须严格清洗，取样搅拌器、取样勺用后必须清洗干净。

5.8 根据实际情况如实填写原始记录，并签全名。

6、标准

6.1 感官测定：检查生奶是否含有肉眼可见机械杂物、饲料颗粒或粪便等，色泽是否呈不应有的红色、绿色或显著的黄色，是否有结冰等，没有上述现象产生，可视为符合验收标准。

6.2 酒精试验：取 2ml 牛奶检样放干净干燥的表面皿中，再取 2ml75%的中性酒精（或 4ml72%中性酒精）置于上述培养皿中，缓慢混匀并静置 60 秒，在明光下以白色为背景观察有无絮状沉淀，如无絮状沉淀出现可视为符合验收标准。

6.3 密度测定：将牛奶充分搅拌均匀，抽取 100ml~200ml 牛奶置于 200ml~250ml 量筒中，然后将 D20℃/4℃密度奶稠计轻轻插入量筒的中心，使其徐徐下沉，切勿使其与筒壁相碰，待静止后读数。以牛奶液面月牙形上部尖端部分为准，同时测定牛奶的温度，测定出的奶稠计和温度计读数对照牛奶密度换算表，换算出牛奶的密度。牛奶密度标准范围为 1.028~1.032。

6.4 煮沸试验：取牛奶样液 50ml~100ml，置于 250ml 烧杯中，然后置于电炉上加

热煮沸后，取出观察杯壁以无絮状片物结集和凝块（酒精试验为阴性），且应有牛奶固有的纯正香味，品尝无其它任何外来滋味与气味为合格。

6.5 酸度测定：吸取生鲜牛奶 10ml 置于 250ml 三角烧杯中，加入 20ml 蒸馏水，再加入 2~3 滴 0.5% 的酚酞乙醇溶液，轻轻摇匀，用 0.1N 氢氧化钠标准溶液滴定至微红色，在 1min 内不消失为止，消耗的氢氧化钠标准溶液的毫升数乘以 10，即为牛奶样液的滴定酸度（ $^{\circ}\text{T}$ ）。以 $\leq 17^{\circ}\text{T}$ 为合格。

6.6 玫瑰红试验：吸取 5ml 生鲜牛奶于玻璃试管中，加入等量玫瑰红酸液，用手堵住管口摇匀，奶中无碱性物质呈黄色或橙黄（红）色，有碱性物质时，则呈玫瑰红色或红色，其加入量与反应颜色成正比，以无碱性物质为合格。

6.7 PH 值：将用标准试剂校正好的 PH 计插入牛奶中至显示不变化时记录，PH 在 6.60~6.80 之间为合格。

6.8 杂质检测：500ml 牛奶倒入抽滤瓶，将滤纸与标准板比较，最接近数值为其杂质度数值。

6.9 掺假实验：取定量牛奶，按要求检测，阳性为不合格。

6.10 三聚氰胺、抗生素和水解蛋白等非添加物质批批检验。

7 异常处理

7.1 若奶源不符合验收标准，则另取样复检，若复检仍不合格，则进行无害化处理。

7.2 检验室内电器开关箱、水管及所有电器设备发生故障时，立即请当班电工进行检修。

8 安全生产

8.1 在检验收奶过程中，检验员不得离开现场。

8.2 工作结束后，将搅拌器、取样勺放入妥善位置。

8.3 收奶结束后应及时关掉电炉电源，电炉冷却后，放于适当位置，所有仪表器具必须清洗干净，妥善存放，最后离开检验室时，将相应的门窗关好，锁牢。

8.4 在进行岗位清洁工作时，不得用湿抹布或水清洗电器柜、电源开关等。

生产车间配料标准化操作规范

1、目的

本操作程序用以指导和规范配料间配料标准化的操作。

2、适应范围

适用于本公司学生奶奶生产车间配料标准化操作

3 职责

3.1 配料操作人员必须要严格按本操作规程进行操作，并按要求作好记录。对因违反本操作规程而导致的质量问题，要负直接责任。

3.2 本操作程序由生产车间领导、品控人员负责管理、监督和实施。

3.3 品控人员有权中止错误的操作，配料操作人员应马上按要求改正。

4 卫生要求

4.1 进入配料间前应穿戴好清洁的工作衣、帽及套鞋。清洗双手，不留长指甲，女工头发全部戴入工作帽内，不涂指甲油、口红。

4.2 上班时不得戴首饰、手表。非生产性物品不得带入生产车间。

4.3 必须按规定做好设备、器具清洗、清洁工作。所有设备、器具保持光洁，不得有积垢、积灰。

4.4 配料用具保持整洁。

4.5 进出配料间随手关门，防止苍蝇、小昆虫等飞入车间。

4.6 必须按规定保持岗位环境整洁，地面、墙壁、窗门、仪表箱、工作台无积垢、积灰，地面奶迹应及时用清水冲洗。

4.7 进洗手间、离开车间或去用餐，必须更换工作服。

5 操作要求

5.1 检查各配料管道、水粉混合器等是否清洗干净，连接正确无误，检查板换有

无滴漏。

5.2 检查各牛奶缸牛奶液位计显示、缸上品种标识，了解各生奶缸牛奶情况。观察牛奶温度。

5.3 严格按照工艺要求进行配料、标准化，所用的原料奶或奶粉等必须有化验室开具的检验合格的检验单，检验单上必须有化验员的签名，配料人员必须看到检验单后方可开始配料，若配料过程中发现牛奶有异常，应及时停止配料，将情况向驻厂员或现场品控员反映，由其查明情况并采取相应的措施。

5.4 配料后的半成品，在搅拌至少 20min 后，取样送至化验室，检测合格后开具合格检验单，检验单上必须有化验员的签名，之后送至超高温。

5.5 配料后的半成品温度必须保持在 15℃ 以下。

5.6 各种配料用具、过滤布、配料泵、输奶管道、片式冷却器包括配料缸在使用后必须严格清洗。

5.7 各种用具使用后应定位放置。

5.8 根据实际情况如实填写原始记录，包括失误操作，写明原因并签全名。

6 异常处理

6.1 配料间电器开关箱、泵及所有电器设备发生故障时，立即请当班电工进行检修。

6.2 贮奶缸、管道、阀门、搅拌器及冷却片式奶泵等有损坏或泄露时，及时报请当班机修人员进行检修。

7 安全生产

7.1 在配料过程中，操作工不得离开配料现场。

7.2 在进行岗位清洁工作时，不得用湿抹布或水清洗电器柜、电源开关等。

8 日常保养要求

8.1 所有贮奶缸、管道每班使用后必须先填写申清单，由 CIP 操作人员确认后进

行碱、酸程序清洗。

8.2 热排、过冷冷却片式定期（时间）由配料操作人员配合机修人员进行拆洗。

生产车间超高温操作规范

1、目的

本操作程序用以指导和规范超高温的操作。

2、适应范围

适用于本公司学生奶生产车间超高温的操作。

3 职责

3.1 操作人员必须要严格按本操作规范进行操作，并按要求作好记录，对因违反本操作规范而导致的质量问题，要负直接责任。

3.2 本操作程范由生产车间领导、品控人员及驻厂人员负责管理、监督和实施。

3.3 驻厂人员有权中止错误的操作，操作人员应马上按要求改正。

4 卫生要求

4.1 进入车间前应穿戴好清洁的工作衣、帽及套鞋。清洗双手，不得留长指甲，女工头发全部戴入工作帽内，不得涂指甲油、口红。

4.2 上班时不得戴首饰、手表。非生产性物品不得带入车间。

4.3 必须按规定做好设备、器具清洗、清洁工作。所有设备、器具保持光洁，不得有积垢、积灰。

4.4 必须按规定保持岗位环境整洁，地面、墙壁、窗门、仪表箱、工作台无积垢、积灰，地面奶迹应及时用清水冲洗。

4.5 检测用具保持整洁。

4.6 进洗手间、离开车间或去用餐，必须更换工作服。

5 操作要求

5.1 在开机升温前，检查所有的泵运转良好，无泄漏，所有的阀门密封良好，无

泄漏；检查所有的管道接口无松动，必要时更换密封，均质机柱塞无泄漏，润滑油液位正常，同时拆下均质机缓冲管，用毛刷刷洗干净，拆开保温管弯头检查清晰效果，并用酒精棉消毒；检查运转部位无损无泄漏，各压力表指针在停机时是否指在零位。

5.2 生产过程中应对机器作认真仔细的巡视，以确保生产正常进行。应每隔半小时记录一次各压力表、温度表的读数，检查熟奶缸情况并及时关闭搅拌器。

5.3 生产周期：

当热水的最终温度与起始温度之差大于 6℃时必须做清洗，可根据生产时间的长短选择做中间清洗还是 CIP 清洗。

5.4 在做 CIP 清洗时要及时准确的测量酸、碱液的浓度（酸液浓度：1.5%—2.0%；碱液浓度：2.0%—2.5%），并认真记录，酸、碱泵每周用清水手动冲洗一次，CIP 完成后，关闭压缩空气、蒸汽、水的阀门。

5.5 生产完成后，对设备、生产环境进行清扫。

5.6 必须定期对设备进行维护保养。

6 异常处理

6.1 在生产过程中如遇突然停电，应立即将主电源关掉，待来电后再打开。然后选择冲洗，将设备中的奶排出，视情况将奶回收。冲洗完成后，开机作 CIP 清洗。

6.2 在生产过程中如遇灌装机生产信号同时丢失，应立即同灌装机人员取得联系，然后手动将设备回复到无菌水状态。视情况作 AIC 清洗或 CIP 清洗或在无菌水状态等待灌装机准备好。

6.3 在生产过程中如遇灌装机有一台生产信号丢失，应立即同灌装机人员取得联系，然后视情况决定是否变为低速生产。一般情况下，如灌装机暂停不超过 15 分钟，不必变低速。如果停机时间较长，应将设备变为低速生产。

6.4 在生产过程中如遇生产温度低于设定值，系统无菌环境被破坏。设备会自动将奶排出，应将其回收，作 CIP 清洗，然后重新开机升温。

6.5 在生产过程中如遇均质机柱塞漏奶（或水），应停机维修，作 CIP 清洗，然后重新开机升温。

6.6 当遇到无菌段渗漏时，应立即停机对相应产品做扩大留样，并跟踪样品的检验。

7 安全生产

7.1 在设备运转时，应与电动机件保持一定距离，以免受伤，在设备或环境清洗时，注意切忌将水溅到电器柜内，不得将任何物品放入机械运动部分。

7.2 在使用硝酸、氢氧化钠等腐蚀性清洗剂时，戴好橡胶手套和眼镜，酸碱清洗剂溅到皮肤后，应立即用大量的水冲洗，并需要医治。

生产无菌灌装操作规范

1 范围

本标准规定了 TBA/19 灌装机操作过程的卫生要求、操作要求及程序和日常包养等要求。

本标准适用于本公司液奶车间 TBA/19 无菌灌装机操作过程的作业指导。

2 卫生要求

2.1 进入车间前应穿戴好清洁的工作衣、帽、口罩及套鞋。清洗双手，不得留长指甲，女工头发全部戴入工作帽内，不得涂指甲油、口红。

2.2 上班时不得戴首饰、手表。非生产性物品不得带入生产车间。

2.3 必须按规定做好设备、器具清洗、清洁工作。所有设备、器具保持光洁，不得有积垢、积灰。

2.4 称量用天平、校正砝码保持清洁。

2.5 进出灌装间随手关门，防止苍蝇、小昆虫等飞入车间。

2.6 必须按规定保持岗位环境整洁，地面、墙壁、窗门、仪表箱、工作台无积垢、积灰，地面奶迹应及时用清水冲洗。

2.7 进洗手间、离开车间或去用餐，必须更换工作服。

3 操作要求和程序

3.1 升温前准备

3.1.1 用消毒过的毛巾擦净设备的内外表面，检查并用酒精棉(75%酒精浸泡的脱脂棉)擦净所有与包材接触的滚轮。下成形环的LS辊压轮，小白轮以及各滚轮应洁净、光滑，转动灵活。

3.1.2 确认上一班次双氧水的平均时消耗量，确认在合理范围内，并检测其浓度，确定是否需要重新配制，如有问题，及时汇报带班调整处理；根据本班次的实际生产量和机器的实际消耗情况，向双氧水桶内加入一定量的 H_2O_2 ，充分混匀，然后向量桶内倒入一定量双氧水，将刻度范围为 1.1~1.2 密度计缓缓放入量筒桶内，密度计保持漂浮状态，不贴附于量筒的任一边，再手持温度计将酒精温度计的探头完全浸入双氧水中，一分钟后读取密度、温度，用直尺一边对应温度，一边对应密度，尺子与浓度曲线相交的点对应的数值为双氧水浓度，浓度要求在 30~50%之间，每周至少更换一次 H_2O_2 ，将更换的 H_2O_2 替换浸泡下填充管的双氧水。

3.1.3 用手指检查感应棒是否平整，压力胶条有无明显压痕、裂痕，如有应立即通知带班确定是否更换，观察上面是否有杂质和异物，容量盒内表面是否光滑。

3.1.4 检查切刀弹簧是否弯曲，有无断裂现象，手动切刀是否能正常复位。检查扣钩是否能正常复位，及扣钩座有无松动、断裂。

3.1.5 检查包材是否正确通过各滚轮、导向轮，正确安装日期打印轮，并与日期对照表进行对照确认。检查润滑油、压力油液位。测试指示灯、安全门是否有效。在控制面板上将所有计数器恢复零位。

3.1.6 将程序降至零步骤，将清洗管道转换为无菌空气管，检查下灌注管“0”型圈是否有磨损，用酒精棉擦拭干净。

3.1.7 下填充管在安装前应检查蝶阀关闭情况（浮筒在上端时，蝶阀应处于关闭

状态；在下端时，蝶阀应处于打开状态）、浮筒上下运动是否灵活，各连接部位是否安装到位，并正确与上填充管连接，检查其是否居中。

3.1.8 确认 PP 条是否安装到位。

3.1.9 清理终端成型器。

3.2 升温

3.2.1 将包材拉至夹爪处，合上下成型环，寸动拉纸，贴上 PP 条，SA 挤压轮、双氧水挤压轮到位，调节夹爪使奶包容量略大。

3.2.2 打开水、气开关，按程序上升键至预热灯固定发亮开始升温。

3.2.3 检查水压、气压是否正常，双氧水槽、左右夹爪冷却水是否通畅，确认双氧水是否有回流，无菌空气连接管是否漏气，如有及时处理。

3.2.4 检查纸筒封合，调整至最佳，并查找接 PP 条时所用黑条，将带有黑条的纸包找出，注意观察主空气压力是否在 40~60kpa 之间

3.2.5 升温消毒期间应随时检查各温度表读数是否正确并记录，寸动一次以避免纸管长时间双氧水浸泡以致断裂导致无菌环境被破坏，注意双氧水高低液位报警，开始消毒时注意无菌仓内喷雾效果及喷雾压力（2.8~3.0bar）

3.3 生产

3.3.1 当 UHT 发出生产通知信号时，准备启动机器，操作工用手滑过传送带，注意传送带是否光滑，当向上程序灯闪亮时，按程序向上按钮不要松开，直到马达运转，检查前两包包装是否完整，否则按暂停键，并向工段长汇报。

3.3.2 生产时，丢掉前几包，并称重量，达到要求，取连续 2 包牛奶检测封合情况，折角处情况，成型情况，良好后生产正式开始，将所取样品按规定规整放置。

3.3.3 检查纸路有无偏离，产品管、回奶管接口是否有漏奶现象，检查产品批号是否正确，切刀恢复情况，如发现异常，应及时处理。

3.3.4 随时检查控制面板及触摸屏情况，检查奶包重量，检查包材质量，及时发

现问题，解决问题，检查冷却水流量是否正常，切刀恢复是否良好。

3.3.5 正常生产时，每 15 分钟取连续的 2 包迅速检查封口、包型及折角处，将包变成枕状，先仔细观察横封压痕是否均匀清晰，用剪刀沿着奶包角将奶包开，注意奶包斯角剪掉不得超过 1mm, 将奶包展开，在水中将多余奶洗净，用指甲滑过横封，不能出现阻挡指甲的感觉，如有应为横封过热；两包纵封，一包做撕拉试验，撕拉试验中 MPM 应将内 PE 带起或将铝箔带起或将纸层带起，MPM 本身分层也视为良好。一包做打针试验，不得出现外渗现象；连续 2 包做渗透试验，渗透位于盒内，5 分钟后撕去纸层观察，不得出现外渗现象。然后检查产品管有无渗漏，记录并观察其变化。

3.3.6 接纸操作要检查封合，取排包前 4 包，排包后 4 包做封合检测。每 30 分钟记录并观察连续两包日期，验证是否正确、清晰。

3.3.7 每次接纸前，先用肥皂洗手，最后用酒精消毒，检查纸卷有无异常，排包前后取样检测封合，并通知包装间做好标记，将纸卷订单号和纸卷号贴到操作记录背面。

3.4 生产结束

3.4.1 将夹爪处包材剪破，将程序一步一步降至最低处，剪断 PP 条，放开挤压轮，将无菌空气管换成 CIP 清洗管。选择清洗程序，通知 UHT 人员清洗相应设备，清洗设备启动前仔细检查管路连接是否正确，启动后仔细检查管路连接处有无渗漏。

3.4.2 卸下油墨轮进行清洗，剪断包材，打开下成形环，关闭水阀开关，寸动，拉出多余的包材。复位各报警点。

3.4.3 取下下灌注管，拆开各组件分别放入温水中用洗洁净清洗，称量浮筒重量，清洗后正确连接放入双氧水中浸泡消毒，且 H_2O_2 液面要超过下填管。

3.5 清洗

3.5.1 在操作屏上选择内部清洗程序、外部清洗程序。

3.5.2 清洗结束后，保持原状态，将程序降至零步骤，关闭压缩空气，关闭水阀。

4、异常处理

4.1 在纸路进入消毒阶段以后至正常生产期间如发生纸管破裂，应重新升温（生产时破裂要做中间清洗或全程清洗）。

4.2 生产过程中突然停电、停水，应立即将纸管剪掉，将纸管摇下，停电后，关闭主电源开关。

4.3 在生产过程中或生产结束如发现有对质量有影响的现象或设备故障，应及时通知品控或车间领导，对已经生产的产品扣留观察。

4.4 生产过程中遇到调整纸路、上填充管或夹爪系统、成型系统要加强包装完好性的检查

4.5 检修机器，测验打水包，注意使用已投诉并已答复的包材、MPM，生产过程中遇到问题停机或抛包时，记录要注明原因，起止时间，浪费包材数量

5、日常保养

5.1 设备表面清洁，无积灰，无污垢。

5.2 工作压力，冷却水流量是否正常。LS、SA 喷嘴是否干净透气。LS 挤压轮的检查及更换。

5.3 下灌注管、夹爪系统、打印轮及过滤器的清洗。

5.4 润滑油、液压油、清洁剂的液位，及时添加。

5.5 气刀是否洁净，无污垢。夹爪处切刀的完好与锋利，弹簧的完好。

5.6 管道各连接处的密封圈是否完好，连接处有无松动。环境卫生的良好情况及整洁度。

5.7 每周拆洗上填充管一次，在连接产品连接管时，注意螺栓标记，同时清洗双氧水槽并做好记录，无菌空气连接管密封性检查。

5.8 下灌注管双氧水浸泡器每周清洗一次。

6、注意事项

6.1 H₂O₂、NaOH、HNO₃ 为强腐蚀性化学品，酒精为易燃品，酒精和 H₂O₂、NaOH、HNO₃ 不能混放在一起。

6.2 配制双氧水时，应注意安全，双氧水溅到皮肤后，应立即用大量的水冲洗，严重时应及时就医；更换油墨时注意不要洒到机器、包材及身上。在清洗机器时，注意管道连接，防止酸碱泄漏，当酸碱双氧水溅到皮肤眼睛上，请及时用清水冲洗，如果比较严重，应及时汇报并到医院就诊。

6.3 在设备或环境清洗时，应注意勿将水溅至电器柜或控制面板内。

6.4 不要将任何物品放在机械运动部分，擦拭机器时，必须将安全门打开，上卸管道及包养机器所用工具，在完成工作后及时将工具归位。

6.5 正常工作时，应与机器保持距离，严禁向夹爪处乱伸手及物品。

6.6 寸动机器或摇动机器内时，注意机器上下时候有人。

6.7 打扫高空卫生用扶梯时，必须有人辅助。

生产车间 CIP 操作规范

1、目的

本操作程序用以指导和规范 CIP 的操作。

2、适应范围

适用于本公司学生奶生产车间 CIP 的操作。

3、职责

3.1 操作人员必须要严格按本操作规程进行操作，并按要求作好记录，对因违反本操作规程而导致的质量问题，要负直接责任。

3.2 本操作程序由生产车间领导、品控人员负责管理、监督和实施。

3.3 品控人员有权中止错误的操作，操作人员应马上按要求改正。

4 安全生产

4.1 若浓酸、浓碱不慎接触皮肤，要立即用大量水冲洗，在此之后，如果是酸就用碳酸氢钠溶液中和，如果是碱则用 1%醋酸溶液中和。

4.2 灼伤时（水蒸汽、沸水）可在伤处用布替新溶液浸湿的纱布包扎。皮肤发红的，不应该涂油膏，所有情况下都必需把病人送医疗部门诊治。

4.3 在清洗过程中，操作工不得离开现场，随时检查管道连接状况。

4.4 工作结束后，及时关闭蒸汽开关，关掉水泵。

4.5 在操作浓酸、碱时，应佩带防酸、碱手套，并带好防护镜。

4.6 当作卫生清洁工作时切记不得用湿抹布或水清洗电器柜，不得向电源或电控柜进行水冲，避免漏电，使仪表电器短路烧毁或人员发生电击危险。

5 卫生要求

5.1 进入车间前应穿戴好清洁的工作衣、帽及套鞋。清洗双手，不得留长指甲，女工头发全部戴入工作帽内，不涂指甲油、口红。

5.2 上班时不得戴首饰、手表。非生产性物品不得带入工作车间。

5.3 必须按规定做好设备、器具清洗、清洁工作。所有设备、器具保持光洁，不得有积垢、积灰。

5.4 检测用具保持整洁。

5.5 必须按规定保持岗位环境整洁，地面、墙壁、门窗、仪表箱、工作台无积垢、积灰，地面酸、碱液应及时用清水冲洗。

5.6 进洗手间、离开车间或去用餐，必须更换工作服。

6 操作要求

6.1 清洗之前，检查各阀门是否正常，蒸汽和压缩空气是否有供应，冷凝水阀是否打开；检查浓酸、浓碱液缸液位，并测定中储浓酸、浓碱浓度是否合乎要求；检查酸碱管路接头有无渗漏。

6.2 启动清洗程序后，操作工检查通路是否正确、回流是否正常，根据实际情况

如实填写原始记录，并签全名。

6.3 清洗结束后，操作工用 PH 试纸测试所清洗是否呈中性。

6.2 每天检测清洗液浓度，并作记录。

7 日常保养要求

7.1 检查容器外表清洁以及泵是否正常，泵有无滴漏

7.2 检查泵联接部位是否正常，防护罩是否完好可靠

7.3 注意观察各泵运行情况，发现异常噪声或振动，报维修工处理

7.4 注意隔膜泵工作状况，有异常反应及时通知维修工。

7.5 浓酸、浓碱缸必须每周进行一次大清洗。

8、说明

浓酸的浓度： 30—35%

浓碱的浓度： 32—37%

碱清洗参数： 水冲洗 10 分钟 → 碱洗，浓度 1.5—2.0%，温度 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ，循环 15 分钟 → 水冲碱至电导率 0.7 以下，PH 试纸呈中性 → 水冲洗 15 分钟

酸碱清洗参数：水冲洗 10 分钟 → 碱洗，浓度 1.5—2.0%，温度 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ，循环 15 分钟 → 水冲碱至电导率 0.7 以下，PH 试纸呈中性 →

酸洗，浓度 1.0—1.5%，温度 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ ，循环 15 分钟 → 水冲酸至电导率 0.7 以下 → 水冲洗 15 分钟，PH 试纸呈中性

消毒参数： 温度 $\geq 95^{\circ}\text{C}$ ，循环 20 分钟

注：若不具备电导率，则在每次清洗之前必须测酸、碱的浓度。

生产工厂 5S 规范

一、范围

本标准适用于本公司液态奶生产工厂。规定了厂区、生产车间、仓储、检验室、

维修车间等部门的 5S 管理要求。

二、目的

5S 管理其目的是为了建立和保持良好的工作环境，使工厂的环境干干净净，物品堆放整整齐齐，员工工作井然有序。最终达到提高工作效率，减少和预防产品质量的隐患，有效的生产出高质量的产品。员工良好的工作规范，每天从 5S 开始，并始终如一地坚持做好。

三、5S 的内容：整理、整顿、清扫、清洁、素养。

1、整理（SEIRI）

1.1 定义：把工作场所的任何物品区分为需要与不需要，需要的物品留下，不需要的物品分类处理。

1.2 操作要求

1.2.1 在厂区及各作业场所，将所有物品进行分层管理。

1.2.2 分层管理首先判断出物品的使用频次和存放在适当的部位。

1.2.3 把不使用和不再使用的物品及时分类处理。

1.2.4 一年或半年内可能会使用的物品进仓库存放。

1.2.5 一季度或一个月内要使用的物品进仓库存放。

1.2.6 每天或每周多次使用的物品放在作业现场使用方便的地方。

1.2.7 作业现场不存在与操作无关的物品，确保每件物品都是操作所需的。

1.2.8 做好整理工作要下决心，不是必需的物品要果断加以处置。

1.3 目标

1.3.1 工作场所宽敞。

1.3.2 道路畅通。

1.3.3 不随意摆放不使用的物品。

1.3.4 安全生产有保障。

2、整顿（SEITON）

2.1 定义：把必需的物品安置一个固定部位，放置整齐，并加以醒目标识。

2.2 操作要求

2.2.1 把需使用的物品划线规定区域放置。

2.2.2 每天多频次使用的物品，放在使用最方便的地方。

2.2.3 对存放物品的固定部位作明显标识。

2.2.4 每件物品有一个固定存放要求。

2.2.5 在规定物品存放部位时要考虑到物品的大小、轻重、方便等因素。

2.2.6 用最短的时间能拿到你所需要的物品。

2.2.7 作业现场使用受控文件、资料。

2.2.8 物品使用后物归原处，对号入座并要做到持之以恒，这是提高工作效率的基础。

2.3 目标

2.3.1 工作场所使用的物品一目了然。

2.3.2 物品定位放置，标识醒目，堆放整齐。

2.3.3 使用物品随即拿到。

2.3.4 提高工作效率，

3、清扫（SEISO）

3.1 定义：把作业场所内，所有地方清扫干净，保持作业场所干净、明亮。

3.2 操作要求

3.2.1 工厂内的每一位员工都是“清洁工”。

3.2.2 每个区域、每台设备的清洁工作责任到人。

3.2.3 做到环境整洁、设备卫生、玻璃门、窗清洁明亮。

3.2.4 保持良好的作业环境，是稳定质量的根本。

3.3 目标

3.3.1 工作场所无死角。

3.3.2 设备运转正常。

3.3.3 产品质量稳定。

4、清洁（SEIKETSU）

4.1 定义：巩固以上 3S 的成果，保持环境物品整洁、亮丽。

4.2 操作要求

4.2.1 持续不断地做好整理、整顿、清扫工作。

4.2.2 对特殊的环境和物品做相应处理，保持亮丽和整洁。

4.2.3 有专人检查，发现问题及时警示。

4.2.4 树立员工以讲清洁为荣，不讲清洁为耻辱的观念。

4.3 目标

4.3.1 持续不断地做好整理、整顿和清扫工作。

4.3.2 环境、物品整洁、亮丽，工作井然有序。

5、素养（SHITSUKE）

5.1 定义：每位员工养成良好的工作习惯，遵守规范，充分发挥员工的主观能动性。

5.2 操作要求

5.2.1 对员工进行岗位培训，按规定的要求做好每一件事。

5.2.2 养成日事日毕的工作作风。

5.2.3 提高员工的自身素养。

5.3 目标

5.3.1 完善制度，责任落实到人。

5.3.2 服装整齐，穿戴规范。

5.3.3 爱护公务，不乱丢垃圾。

5.3.4 追求完美，营造团队精神。

6、工厂基本卫生要求

6.1 生产车间设定唯一的员工出入口。

6.2 车间入口前设定员工进出车间更衣室。

6.3 车间入口安装防蝇、灭蝇及防鼠设施。

6.4 完善消毒洗手设施和消毒设施。

6.5 制定个人卫生制度、卫生操作规范程序（包括洗手、更衣程序），并张贴公布在生产现场，保证所有员工获得培训的机会。

6.6 工厂各车间的实施排布应考虑合理的物料流向及人员流向，保证灌装间卫生等级最高，避免交叉污染。





良好生产规范(GMP)认证证书

证书编号: 002GMP1800036

附件(第1页 共1页)

产品名称	生产地址及车间
婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/乳粉车间
全脂乳粉、调制乳粉	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/乳粉车间
巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道99号/液奶车间



(本附件应与主证书共同使用)

生效日期: 2022年07月15日

有效期至: 2024年07月14日

换证日期: 2023年09月20日

签发人:



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京经济技术开发区33号 电话: 010-68411888 网站: http://www.cqm.com.cn
Address: No. 33, Zengguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AB 0012584



危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证证书

证书编号: 002HACCP1800150

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B

住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号

认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合

危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证要求 (V1.0)

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉【(全脂乳粉、调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)】的生产

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 15 日

有效期至: 2025 年 08 月 09 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: _____



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



CQM 方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京市东城区广外大街33号 电话: 010-68411888 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zengguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AD 0003169



环境管理体系认证证书

证书编号: 00222E32369R2M

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MA6M01BR2B

住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号

认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合

GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015

覆盖的范围

液体乳(巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉(干湿法复合工艺)的生产及含乳饮料的
开发、生产及其相关管理活动

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 14 日

有效期至: 2025 年 06 月 29 日

换证日期: 2023 年 09 月 19 日

签发人: _____



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京经济技术开发区33号 010-85118568 <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zhongguang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AA 0047614



食品安全管理体系认证证书

证书编号: 002FSMS1700192

兹证明

西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MACM01BR2B

住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号

认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号

管理体系符合
ISO 22000:2018

覆盖的范围

含乳饮料的生产

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站上查询。年度监督审核的《确认证书》用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2023 年 07 月 18 日

有效期至: 2026 年 08 月 04 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: _____



中国认可
国际互认
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of
IQNET

方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

北京中国认证认可33号 电话: 010-88411858 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.33, Zinagang Road, Haidian District, Beijing, P.R. China

AA 0047616



良好生产规范 (GMP) 认证证书

证书编号: 002GMP1800036

兹证明
西安银桥乳业科技有限公司

统一社会信用代码: 91610131MA6M01BR2B
住所: 陕西省西安市临潼区银桥大道 99 号
认证地址: 陕西省西安市临潼经济开发区银桥大道 99 号
管理体系符合
GB 12693-2010
GB 23790-2010

覆盖的范围

液体乳 (巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳)、乳粉【(全脂乳粉、
调制乳粉)、婴幼儿配方乳粉 (干湿法复合工艺)】的生产

生产场所信息见附件

(本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站 www.cnca.gov.cn 或方圆标志认证集团官方网站查询。年度监督审核的《确认证书》
用以证实本证书的持续有效性。)

生效日期: 2022 年 07 月 15 日

有效期至: 2024 年 07 月 14 日

换证日期: 2023 年 09 月 20 日

签发人: _____



中国认可
管理体系
MANAGEMENT SYSTEM
CNAS C002-M



Member of



方圆标志认证集团
China Quality Mark Certification Group

CHINA
QUALITY MARK

8 北京市通州区光机电一体化产业基地 35 号 电话: 010-88411888 网站: <http://www.cqm.com.cn>
Address: No.35, Zengguang Road, Huadian District, Beijing, P.R. China

AE 0012582

检验仪器设备清单

- 1、食品安全检测仪：可检测农药残留、食品添加剂、兽药残留等
- 2、农残检测仪：检测样品里农药的残留情况。
- 3、食用油检测仪：检测酸价、过氧化值、芝麻油纯度等
- 4、食品添加剂检测仪：检测甜蜜素、山梨酸钾、吊白块、等项目。
- 5、重金属快速检测仪：检测镉、铅、汞、砷、镉、铝、钴等重金属
- 6、兽药残留检测仪：对禽畜产品进行抗生素残留、激素残留以及动物疫病的快速分析。适用于食品药品监督管理部门、工商行政部门、畜牧兽医、动物卫生、农林等政府监管机构，也适用于超市、农产品市场、畜禽养殖、屠宰企业
- 7、微生物检测仪：用于食品中的活菌总数、大肠杆菌、绿脓杆菌、沙门氏菌、链球菌、酵母菌等微生物的快速检测
- 8、水分测定仪：检测食品、液体等里面的水分
- 9、微生物限度仪：注射用中、西药品，大输液的无菌检查；微生物限度检查，用于口服中、西药品、化妆品、食品、保健食品等杂菌计数，可作半固体、混悬液、固体等样品检查；临床化验体液中的细菌检查、血液制品和兽药制品的检验；少量试验材料的除菌过滤
- 10、电子天平：样品称量（千分之一、万分之一、十万分之一电子天平）
- 11、高压灭菌锅：玻璃器皿的杀菌
- 12、超声波清洗器：玻璃器皿及器材的清洗
- 13、离心机：分离液体与固体颗粒或液体与液体的混合物
- 14、超纯水机：制备纯水/超纯水
- 15、紫外可见分光光度计：对物质进行定量或定性的分析
- 16、恒温恒湿培养箱：细菌及细胞培养
- 17、浊度计：检测水的浑浊程度
- 18、色度仪：适用于供水、钢铁、化工、啤酒等行业用来测试水的色度

19、卡尔费休水分仪：测定含水量的仪器

20、显微镜：放大物体

专职检验人员

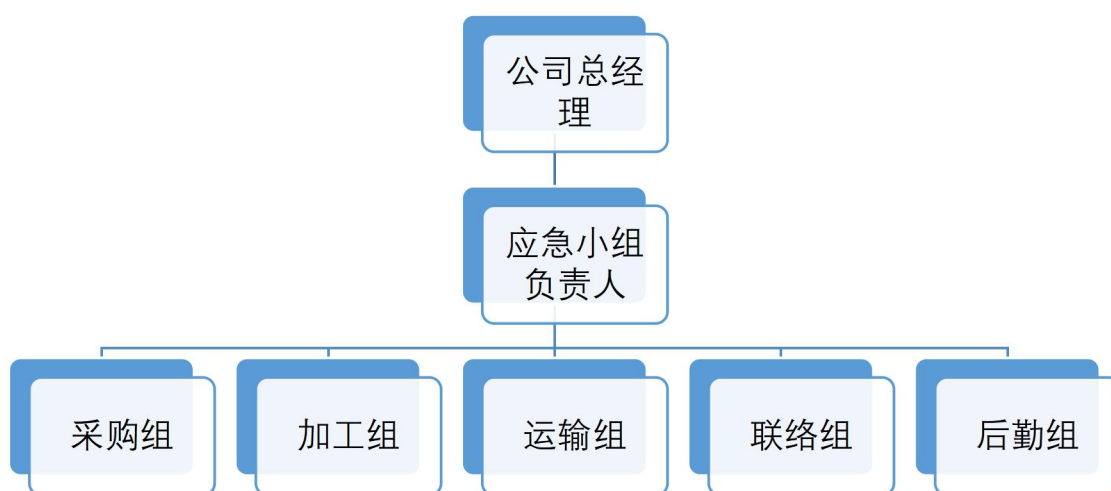
 	职业名称 Professional name	食品安全检测员
姓名： Name	证书级别 Certificate level	高级
性别： Sex	理论知识考核成绩 Theoretical knowledge assessment results	合格
身份证号： ID Card No	操作技能考核成绩 Operation skill examination results	合格
出生日期： Birth Date	综合评估 Comprehensive evaluation	合格
证书编号： Certificate No	 北京中科职业技能评价指导中心 Beijing Zhongke vocational skill evaluation and guidance center 发证日期：2022 年 10 月 18 日 Certification Date Year Moth Day	
 	职业名称 Professional name	食品安全检测员
姓名： Name	证书级别 Certificate level	高级
性别： Sex	理论知识考核成绩 Theoretical knowledge assessment results	合格
身份证号： ID Card No	操作技能考核成绩 Operation skill examination results	合格
出生日期： Birth Date	综合评估 Comprehensive evaluation	合格
证书编号： Certificate No	 北京中科职业技能评价指导中心 Beijing Zhongke vocational skill evaluation and guidance center 发证日期：2022 年 10 月 18 日 Certification Date Year Moth Day	

（6）应急预案

一、成立应急工作组

应急保障供应是突发事件应急救援乃至整个应急保障的重要保障基础。为有效预防和处置各类突发保障情况，保障采购人的应急保障需求，完成应急保供任务，满足应急保障情况采购范围及其单位人员的生活物资需求，根据“统一领导、分级负责、统一调配、有备无患”的工作原则，完善应急储备，加强对货源储备、货源质量的管理，确保按质按量完成保障任务，特制订专项应急保障方案。

公司对本项目高度重视，为项目设置了专门的应急保障机构。由项目负责人担任应急保障小组组长。



1.1 应急工作队伍

我司针对本项目设置了专门的应急保障小组，由公司管理人员与服务人员组成。

1.2 应急响应范围

启动应急方案的情况范围包括：

- （1）紧急补货换货方案
- （2）紧急配送任务应急预案

- (3) 恶劣天气应急预案
- (4) 疫情应急服务保障方案
- (5) 食品安全事件应急服务保障方案
- (6) 运输突发事件等应急服务保障方案
- (7) 针对防抗雨雪冰冻等灾害应急实施方案
- (8) 针对台风、地震等自然灾害的应急供货方案

1.3 应急响应时间（2 小时内）

(1) 采购人有任何问题可直接与我司项目经理联系，我司项目经理第一时间给予反馈并解决。（时间 10 分钟内）

(2) 在收到采购人发出的应急采购后，项目经理应在第一时间内及时反馈，若有特殊情况，人不在岗的，应交工作交接给项目副经理，确认 24 小时有人在岗，接收采购人的反馈。

(3) 紧急订单响应时间

我公司人员在接到订单后 10 分钟内给予回复。

(4) 15 分钟电话响应

在拨打质量问题电话后，我公司项目负责人将在 15 分钟内与贵单位负责人电话联系，了解情况，确定货品问题, 提出解决方案。

我公司人员在接到订单通知后将立即组织备货，根据客户需求时间与货品特性进行备货。

1.4 应急组职责

组长职责：出现紧急情况时，负责统筹安排应急组工作，接到紧急任务时，立即向相关上级部门汇报情况并了解清楚紧急情况特征，安排相关组员进行应急保障工作。

运输组职责：负责平时车辆情况维护及紧急情况出现时的运输任务，接到紧急任务时首先确认相关车辆状况是否良好，然后等待相关人员进行任务分配，保证能第一

时间响应紧急运输情况。

食品安全组：负责平时食品安全监督，出现食品安全紧急情况时要第一时间了解安全事故类型，并联络相关急救中心。

联络员：负责上传下达，以保证紧急情况发生时的信息畅通，保障应急程序的正常进行。

后勤保障组：负责后勤相关工作，应急物资的统计，准备等工作，并协助其他组进行应急保障工作。

二、市场供求变化应急方案

启动应急沟通会议，将临时需求细分，制定应对方案和明确责任人；

2.1、从指定供应商直接调配，如指定供应商也无法满足所需。

2.2、若供应商都无法满足需求数量的时候调配保证客户需求。

2.3、以优先保证客户所需为主要任务，有食品安全保证的二级，三级供应商处调配。

2.4、与其他同样所需商品并不急需的客户协调，将商品优先配送紧急的客户。

2.5、由于特殊情况，在经过努力与协调后都无法保证所需商品的数量后，及时与需方进行沟通，调换其他品牌或替代品类，在经过需方同意后，按协商后的商品给予配送，满足客户需求。

三、客户临时任务的应急预备方案

3.1、对于采购人临时加单加急用的商品，我公司承诺在1小时内给予配送补全。

3.2、因我方原因造成退换货的品种都必须快速反应、第一时间落实，保证在客户指定的时间内送达。

3.3、任何时候，确因质量达不到要求，引发客户不满意，应立即给予退货或换货。所造成的损失由我方承担。

四、漏配、忘配、退换货或采购人临时加单

4.1、对于漏配、忘配的商品，或者采购人临时加单加急用的商品，我公司承诺应在2小时内给予配送补全。

4.2、因我方原因造成退换货的品种都必须快速反应、第一时间落实，保证在客户指定的时间内东大。

4.3、任何时候，确因质量达不到要求，引发客户不满意，应立即给予退货或换货。所造成的的损失由我方承担。

五、货源不足应急

5.1、从指定供应商直接调配，如指定供应商也无法满足所需。

5.2、若供应商都无法满足需求的数量的时候重新调配保证客户需求。

5.3、以优先保证客户所需为主要任务，有食品安全保证的二级，三级供应商处调配。

5.4、与其他同样所需商品并不急需的客户协调，将商品优先配送紧急的客户。

5.5、由于特殊情况，在经过努力与协调后都无法保证所需商品的数量后，及时与需方进行沟通，调换其他品牌或替代品类，在经过需方同意后，按协商后的商品给予配送，满足客户需求。

六、人员激增应急

我公司在采购需求激增的情况下，在不影响我公司正常业务的前提前，可在第一时间组织与之匹配的团队实施增量保障。

供应单位突然转移的情况处置

在物资前送过程中突然告知采购单位保障点发生转移，保障组应立即联系采购人了解各供应单位所处新的位置，及时改变前送路线，抓紧组织前送。在采购人人员指挥下，保障小组将物资逐一送到各供应单位。

需要增加数量和品种的应急预案

1. 从指定供应商直接调配，如指定供应商也无法满足所需。

2. 若供应商都无法满足需求的数量的时候重新调配保证客户需求。
3. 以优先保证客户所需为主要任务，有食品安全保证的二级，三级供应商处调配。
4. 与其他同样所需商品并不急需的客户协调，将商品优先配送紧急的客户。
5. 由于特殊情况，在经过努力与协调后都无法保证所需商品的数量后，及时与需方进行沟通，调换其他品牌或替代品类，在经过需方同意后，按协商后的商品给予配送，满足客户需求。

七、恶劣天气应急预案

我方管理人员每日会关注天气预报，对天气变化和极端气候的情况及时通报运输和配送部门，并提前做出针对天气变化的配送方案：

当有极端天气预报出现时，我方提前备货，及相关储备车辆。

1. 做好应急运输保障工作，在发生自然灾害如暴风雨、冰雹、洪水等突发性事件时，要服从交通主管部门的统一调度、指挥。

2. 公司领导在接到报告后，第一时间告知采购人，并启用备用配送方案。重新安排专人，从其他路配送。

3. 我公司在西安市行政区域内各个大型农产品市场均设有采购网点，针对本项目另设有应急车辆 5 辆，立即启动应急补救措施，15 小时内即可装货出发。30 分钟内将所需货物送至指定地点。

4. 若因极端天气无法按时送达采购人指定的地点，应事先告知采购人，以便采购人做出应急处理。同时，我司会从离采购人最近的营业点调配简单，快速，应急食材或者货物及时送达至采购人。

5. 在一些长时间的恶劣天气季度，如若采购人有储存能力，我司愿意提供简单、快速、方便的食品（如方便面、包子、饺子等）储存在采购人的仓库或冷库，以便采购人应对突发状况。

八、针对防抗雨雪冰冻等灾害应急实施方案

为认真做好应急救援工作，提高应急处置能力，随时应对突发事件的发生，确保道路运输生产安全，保证重要物资及时运送，并迅速、高效、有序地做好应急救援工作，最大限度地减少人员伤亡、财产损失和社会危害，促进我公司可持续发展，根据《交通系统防范应对雨雪冰冻灾害应急实施方案》和有关法律、法规，结合公司道路运输实际，特制定《防范应对雨雪冰冻灾害应急实施方案》。

第一、指导思想

以科学发展观为指导，牢固树立以人为本、安全发展的科学理念，紧紧围绕“安全第一、预防为主、综合治理”的工作方针，妥善处理道路运输安全生产环节中的事故及险情，做好道路运输安全生产工作。建立健全重大道路运输事故应急处置机制，一旦发生重大道路运输事故，要快速反应，全力抢救，妥善处理，最大程度地减少人员伤亡和财产损失，维护社会稳定。

第二、基本原则

坚持科学规划、全面防范、快速反应、统一指挥、分级负责、协同应对、措施果断、局部利益服从全局利益的原则。

第三、适用范围及工作原则

本预案适用于雨雪冰冻灾害的预防、预警响应、应急处置和后期处置等应急工作。

1. 以人为本，减少损失。

在处置雨雪冰冻灾害时，坚持以人为本，把保护人民群众生命、财产安全放在首位，把事故损失降到最低限度。

2. 预防为主，常备不懈。

贯彻落实“安全第一、预防为主、综合治理”的工作方针，坚持事故处置与预防工作相结合，落实预防雨雪冰冻灾害的各项措施，坚持科学规划、全面防范。

3. 快速反应，处置得当。

建立应对雨雪冰冻灾害的快速反应机制，快速反应，快速得当处置。

4. 建立并保持快速、高效、通畅的信息及通讯联络系统，收集、传达、反馈、汇总有关信息。

第四、指挥组织体系

1. 领导小组。

成立公司防抗雨雪冰冻灾害应急工作领导小组，具体负责组织实施道路运输防抗雨雪冰冻灾害应急处置工作。按照“统一指挥、分级负责”的原则，明确职责与任务，开展道路运输防抗雨雪冰冻灾害应对工作。

2. 工作职责。

统一领导公司道路运输防抗雨雪冰冻灾害应急处置有关工作。负责制定道路运输防范应对雨雪冰冻灾害应急实施方案，负责参加道路运输发生雨雪冰冻灾害的抢救和调查，负责评估应急救援行动及应急实施方案的有效性。负责行政主管部门的应急救援其他事项。

3. 现场处置机构。

发生雨雪冰冻灾害后，领导小组组长或指派副组长和其他成员赶赴事故现场指导和协调进场施救。根据道路运输事故严重程度、涉及范围和应急救援行动的需要，设立现场救援指挥部。参与现场应急处置行动的相关部门和人员，在现场救援指挥部的统一指挥下，实施现场应急救援和处置行动。

第五、应急响应与实施方案

1. 应急响应。

在上级主管部门统一指挥下认真开展道路运输安全生产防灾、抗灾和救灾工作。

2. 道路运输防范应对雨雪冰冻灾害应急实施方案。

在雨雪冰冻期间认真开展道路运输安全生产自查自纠工作，检查防范应对雨雪冰冻灾害应急实施方案以及物资、产品等的储备情况，及时补漏补缺；检查道路运输安全措施；检查值班制度和通讯联络，根据气象台的雨雪冰冻警报和上级主管部门的指

令，雨雪冰冻期间要实行 24 小时值班制度，并组织救险队伍，做到一旦险情出现能及时出动。

3. 应急保障措施。

认真开展应急预防、避险、自救、互救、防灾、减灾等基本知识和有关的法律法规的宣传教育，提高全体职工的防灾救灾意识和能力。

建立防灾、抗灾和救灾应急的通信保障体系。防抗雨雪冰冻灾害应急工作领导小组配上级主管部门落实公司道路运输安全防灾、抗灾、救灾应急通信保障工作，建立反应快速、灵活机动、稳定可靠的应急通信系统，明确联络方式。

4. 组建应急救援队伍，定期组织应急救援队伍进行培训和演练，提高应对和处理防灾、救灾交通应急能力。

5. 防抗雨雪冰冻灾害应急工作领导小组根据上级关于防抗雨雪冰冻工作指示，召开领导小组成员紧急会议，部署道路运输安全防抗雨雪冰冻工作。

6. 防抗雨雪冰冻灾害应急工作领导小组要组织抢险运输车辆到位待命，一旦发生险情，随时根据上级指令和安排，及时调集车辆，运送防汛抢险人员和抢险物资。

7. 建立值班制度。

防抗雨雪冰冻灾害应急工作领导小组在雨雪冰冻期间，组织人员实行 24 小时值班制度。领导小组成员要实行领导带班制，及时处理接到的电话、信息、通知和指令，并将办理情况及时报告主要领导；要注意收听气象预报，加强与上级主管部门、气象部门的联系，随时掌握气象动态，并及时向领导小组汇报；要保持通信工具 24 小时开机，确保联络畅通。值班人员要坚守岗位，认真做好值班记录，严格交接班制度，对当班内所遗留的问题，需详细向接班人交待清楚。

8. 严格遵守保密纪律和防抗雨雪冰冻组织纪律，确保信息畅通。

对本公司在道路运输生产工作中发生的险情、灾情，在第一时间向上级主管部门及有关部门报告，确保信息报送及时、迅速、真实和准确。

针对地震等自然灾害的应急供货方案

（A）制定依据

依据《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国气象法》、《中华人民共和国防震减灾法》、《国家突发公共事件总体应急预案》及国家相关救灾工作方针、正常政策，结合我司实际情况及采购人需要，制定本方案。

（B）关于自然灾害的说明

A. 自然灾害是指给人类生存带来危害或损害人类生活环境的自然现象，包括干旱、高温、低温、寒潮、洪涝、积涝、山洪、台风、龙卷风、火焰龙卷风、冰雹、风雹、霜冻、暴雨、暴雪、冻雨、酸雨、大雾、大风、结冰、霾、雾霾、浮尘、扬沙、沙尘暴、雷电、雷暴、球状闪电等气象灾害。

B. 事故灾难。事故灾难是在人们生产、生活过程中发生的，直接由人的生产、生活活动引发的，违反人们意志的、迫使活动暂时或永久停止，并且造成大量的人员伤亡、经济损失或环境污染的意外事件。主要包括商场内的各类安全事故，运输事故，公共设施和操作设备事故，用火、用电事故，环境污染和故意破坏事件等。

（C）工作指导原则

统一领导，分级负责。在政府及相关部分的统一领导下，按照组织机构职责分工，各负其责。

长期准备，重点建设。在确保常规状态下有效供应的同时，高度重视应急保障工作，以变应变，突出抓好应对突发事件、紧急状态的物资准备应急保障工作，随时准备经受紧急突发情况的检验和考验

多地联动，保障有力。将应急保障纳入我司应急保障系统，多部门多系统密切配合，建立起严密高效的集团联动机制，保证应急保障团队与采购人后勤保障中心的顺畅对接。

反应及时，处置果断。出现应急状态要立即作出反应，及时向上级及有关部门报

告情况，并迅速采取响应措施，打破工作常规和供应区域限制，确保采购单位的需要到哪里，物资就供应到哪里。

（D）处置方案

（一）人员组建

①迅速成立“灾时应急小组”，作为常备小组，名单同“人员分工、配置方案”。成员名单可以随着人员的变动而增补。

②及时确定人员和车辆信息，定时沟通，确保人员、车辆的安全。

（二）车队组建

我司自有物流公司车队车辆有 500 多部，同时我司与第三方物流公司、配送公司签订的合作单位有 20 多家，车辆达 1500 多部，根据应急保障任务的需要以上车辆都可随时调配，可参与项目跟随保障。

（三）物资准备

①每个员工都分发一套应急保障救援该工具，用于保障人员自身安全，确保紧急情况发生时，有能力自保。

②综合行政部门要在各部分或者生产点、公司，常备药品箱、热水瓶、沙包、绳子、帐篷若干，以备不时之需。

③各类防汛器械物资的常备，由综合行政管理部门负责落实储存场所，要求常备不懈。

④对于灾害的发生，要及时预警，加强与政府相关预警单位的沟通，及时了解灾情，早预防。

⑤为保障采购人物资在灾时等良好的供应，平时要储备一定量的生活用水和应急物资，保证发生突发情况时采购人的用水、食品不断线。

⑥物资储备的品种主要包括已出仓、携带、快速加工或速食食品。如土豆、胡萝卜、白菜、洋葱、瓜果类、苹果、橘子等，速食食品包含方便面、饼干、火腿肠、自

热盒饭、自热火锅、罐头等多种方便食品。

（四）应急响应及日常储备

①迅速了解、收集和汇总采购人驻地的天气气象预警、震情、灾情和地震动态并及时报告上级领导，经领导批准及时向关部门报告；负责与灾指挥部和有关部门应急机构保持联系；处理其他涉及救灾的有关工作。

②负责传达、落实领导对救灾工作的指示。提出具体的救灾方案和措施建议。

③负责处理救灾日常工作，协调成员单位之间有关防灾减灾方面的工作，完成上级领导交办的其他任务。

④灾情预报的发布，严格按国务院发布的相关条例执行，任何单位和个人不得违反条例向社会散布和泄露灾情预测预报意见。

⑤在接到破坏性灾情预报后，即进入临灾应急状态(应急期一般为 10 天，必要时可延长至 20 天)。

⑥根据灾情发展，临灾预报、协助督促检查抢险救灾的准备工作，必要时组织避灾疏散。

⑦平日常备一定量的物资作为应急保障物资，做好货物的仓储和安全保证，定时清理、及时更新，确保货物的保质期在 1/4 以上。

⑧遇到发生自然灾害的情况，要第一时间联系采购人，了解具体的实际情况，与采购人、商讨并确定采购的货物明细。

⑨值班人员统计就近食品库存，配合采购人合理安排饮水消耗量和食物采购量，应急供应时限控制在 1 小时内完成。

⑩向物流中心及采购人员提出需求量，进行紧急调配，并通知理货人员及搬运人员派专车运输。

⑪利用强大的物流系统和的网点优势，如果附近有我司网点，利用我司网点就地组织货源、筹措物资，经采购人查验后配合服务中心前送到各供应单位；如果附近没

有我司网点，驻地货源充足，可就近筹措物资，经采购人查验后配合服务中心前送到各供应单位；如果附近既无我司网点驻地物资又短缺，可利用我司强大的物流体系从外地调拨物资供应。

九、针对节假日、大型活动

（一）组织保障

组长、副组长、成 员：各部门相关岗位值班人员

成员单位：采购中心、营运中心、物流中心、食品安全中心

领导小组下设办公室，负责日常工作。

（二）工作职责

1、工作领导小组全面负责节庆期间的服务保障、安全管理、生产生活和安排各岗位工作值班等各项工作，小组成员手机必须 24 小时开机，随时保持联系，离开服务城市的人员必须按规定请假。

2、负责节假日期间的货品调配、运输及配送工作安排。

3、全面了解和掌握节假日期间的营运工作，及时处理生产经营过程中出现问题。

4、随时向公司领导和上级有关部门汇报节假日期间配送保供任务情况，落实上级下达的指令。

5、节日期间，部门工作实施分级分层联合管理制度，由主管，值班员，配送组长，配送替班组成节日领导小组，保障节日期间工作的顺利进行。

6、节假日期间不在值班岗位上的组织人员，电话随时保持畅通，如遇到特殊情况随时到位。

（三）节假日期间的服务保障工作原则

1、节假日保障参考日常配送保障方案，进行货物供给。

2、预防为主，计划为先：做好重大节假日的货物储备工作，谨防因为节庆假日导致货物供不应求的现象发生；我公司应急保障小组将对节假日出现的情况进行预估和

计算，并积极与采购人联系，了解采购人的实际情况和实际需求，将货物储备情况，如货物的种类、数量等提前报备采购人，听取采购人的意见，与采购人协商确定，并备好 PLAN A、PLAN B，针对不同的突发情况，及时应对。做好重大节假日前的安全防卫工作，消灭隐患，减少紧急事件的发生，对有可能出现的情况有计划处置。

3、处理迅速、准确、有序、有重点：发生紧急事件后，保持镇静，有序组织事件的处理，安排事情责任分明，岗位确认，反馈迅速，一切行动听从指挥，随时调整策略以应付情况的变化。

（四）节假日期间的服务保障工作安排

1. 通讯保障

节日期间重要岗位的领导及值班人员配送组长、值班人员、替班人员要保证多种通讯方式的畅通。各级应急组织成员在节假日要保证 24 小时处于待机状态。

各部门及时更新通讯录，要求办公室人员每人一份。公司 OA 办公系统要及时更新信息。同时在办公室桌通讯录要摆放在明显位置。

2. 人员保障

节日前对部门人员休假情况进行一次摸底，根据实际情况合理安排人员休假，节日期间除特殊情况外，一线员工要保证在岗，后续给予调休。节日间保证人员在位率百分之八十五以上。

3. 交通保障

应急保障小组成员提早组织人员外出对交通环境进行地形基勘察，以备最快的速度供应到位。了解节假日的车辆行驶、交通情况，提前做好准备，并制定预备方案，保障供应的及时性和通畅。同时做好交通工具、周转设备的储备保障，如提前配备大型冷链车、小型冷链车、三轮车、电动车等多种配送交通工具，以应付不同的交通情况。

针对节假日期间道路不通情况应急情况处置措施：

(1) 路遇交通故障或道路堵车无法继续前行时，立即向采购人报告，随即采取就地租车和调配应急车辆结合的方式，现场接驳转运或通知另行备货送货。

(2) 在进入分发点无通车道路时，在服务中心人员指挥下，可将物资运送到最接近分发地点，雇请人员前送到采购人指定地点或采购人派人自取。

(3) 配送点的道路条件较好普通货车可以顺利通过时，在服务中心人员指挥下，保障小组将物资逐一送到采购人指定地点。

(4) 在进入分发点道路条件很差普通货车不能通过时，在服务中心人员指挥下，可将物资转运到小型冷藏货车送到各供应单位。

4. 货源保障

我公司业务员、客户服务管家在节假日前和采购人提前确定节日货物需求，针对特殊的结节庆商品提前备货，启动采购应急预案，完成采购人的采购需求。

我公司物流中心仓库及应急补货均备有足量的存货，并且我公司仓库部分存货清单，针对采购人对别的产品有临时需求，我公司也可满足、进行配送，绝对保障采购人的需要。

针对项目特点，我公司拟采用“1+N”模式，配合公司多个小仓库作为前置仓及应急保障补给点、利用合一的模式，在服务半径内、在基础设施配套健全的前提前，由工厂统一加工生产配送到各个物流中心点，在由物流中心配送到采购人各单位。满足小批量，多点配送的要求。

1、预防为主，计划为先：做好重大节假日前的安全防卫工作，消灭隐患，减少紧急事件的发生，对有可能出现的情况有计划处置。

2、处理迅速、准确、有序、有重点：发生紧急事件后，保持镇静，有序组织事件的处理，安排事情责任分明，岗位确认，反馈迅速，一切行动听从指挥，随时调整策略以应付情况的变化。

3、以人为本，减少伤亡，降低损失：人的生命是最珍贵的，因此所有的救援的首

要重点是保全和抢救人的生命，其次才是财物损失的减少。

4、重大节假日时应急保障

（一）报告、报警

（1）突发事件发生后，发现人员应立即向现场指挥报告方位，同时采取措施对现场情况加以控制，防止事态恶化。

（2）重大或者特别重大的突发事件发生后，现场指挥应立即向上级报告，必要时向政府相关部门报告，同时通知零售事业部总部相关部门协助，在应急处置过程中，要及时续报有关情况。

（二）人员控制措施

（1）场内人员过度拥挤时，对在场人员进行疏散，尽量保持通道宽畅，出入口可允许特殊情况的人员出入。

（2）当顾客人数达到可容纳最高人数时，现场指挥命令处理小组成员控制顾客涌入商场，以缓解人流压力。

（三）人员紧急疏散、撤离

在场内人员严重超出负荷时，立即启动应急疏散预案，打开所有安全出口，对商场内及周边的人群进行紧急疏散，引导人员迅速撤离到场外安全地点。

（四）事发区域的隔离

（1）一旦发生事故，在一定范围设立明显警戒标志，设有专人禁止无关人员接近、出入；对事发现场的顾客进行秩序引导。

（2）险情排除后，应组织人员对现场进行认真检查，防止遗漏，防止再次造成事故。同时保护好现场，以便查清事故原因，现场清理工作必须征得有关部门的同意后方可进行。

（3）对于事故发生后，要求本公司知会人员，遵守保密原则，避免以讹传讹，对公司造成的负面影响，另外，现场指挥要提前做好新闻工作者及政府相关部门的接待

工作。

（五）受伤人员现场救护、救治与医院救治

发生事故后及时有效的现场医疗救护是减少伤亡的重要一环，对受伤人员要及时进行现场救护，特殊伤员需转移到空旷地带，等待医院救护人员救治，并向其叙述伤员的大体状况，同时帮助医院救护人员送往医院救治。

（六）工程抢险抢修

有效的工程抢险抢修是控制事故、消除事故隐患的关键。工程人员应根据事先拟定的方案，在做好现场防护的基础上，以最短的时间内消除隐患。

（七）善后处理

负责人及管理部负责组织善后处置工作，包括现场是否解除警戒，投入正常工作，伤亡人员的安置、补偿等工作。

十、紧急补货换货方案

10.1 收到采购人投诉或反馈

1. 在收到采购人发出的不合格货物、缺斤少两及数量不足反馈后，项目经理应在第一时间内及时反馈，若有特殊情况，人不在岗的，应交工作交接给项目副经理，确认 24 小时有人在岗，接收采购人的反馈。

2. 漏配、忘配、退换货或采购人临时加单

（1）对于漏配、忘配的商品，或者采购人临时加单加急用的商品，我司承诺应在采购人指定时间内给予配送补全。

（2）因我方原因造成退换货的品种都必须快速反应、第一时间落实，保证在客户指定的时间内送达。

（3）任何时候，确因质量达不到要求，引发客户不满意，应立即给予退货或换货。所造成的的损失由我方承担。

3. 在接到客户投诉后，应立即电话与采购负责人沟通确认状况。

4. 要求采购人传递不良图片及要求处理意见。

10.2 处理方式

1. 立即召集相关部门负责人召开临时处理会议（时间 10 分钟内）。

2. 立即清查库存品是否存在同样的问题，安排人重检库存品。

3. 确认半成品及制品的运输途中成品是否也存在此客诉问题点。

4. 与公司内部相关负责人分析异常产生的初步原因和临时改善对策。

5. 项目经理带质检员到客户现场处理。（时间 30 分钟内）

6. 到达客户现场与采购方负责人再次确认不良品，是否为我司流出的不良品。

7. 分析不良品是否是检验漏失还是品质标准不统一或可限度接受。

8. 现场与客户确认异常问题点的处理方案。

9. 该退换的货物应该立即在现场致电同事，要求立即准备、配货，并尽快送货给采购人。（时间 30 分钟内）

10. 总结经验教训，提出整改意见，杜绝类似事件再次发生。

10.3 退换货处理准则

1. 我司承诺具有全年无休、全天候供货能力和售后服务能力，能及时退货、换货。

2. 我司承诺对所提供的采购物资提供“三包”，对质量不合格产品实行包换、包退。

我司保证无条件退换有质量问题的商品（如漏罐、涨罐、涨包、穿孔、变质、破碎等）。

3. 对采购人的要求，**我司承诺应在 10 分钟内作出响应，在 2 小时内送货至采购人指定地点**。每批物资送至采购人指定地点时，须经格验收，重新过磅，并经采购人验收部门检查、审核合格后方可结算。

4. 因质量原因被退回的，我司承诺要及时补货，未及时补货的采购人可自行到市场去采购，差价和采购等一切费用由我司承担。

5. 我司承诺应接受采购人意见进行整改、及时退换货、遵守采购人管理制度及相关规定，满足采购人特殊采购模式的需求。

6. 采购人有权不定期抽取样品送地方有资质部门进行质量检测，经检测确认质量不符合要求的，我司承诺必须予以退货或换货，由此造成的损失由我司承诺承担。

7. 全部检验费用由我司承诺承担。

8. 当天送达食品，在检查过程中发现存在变质腐败、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品，我司承诺在当天及时更换货物，响应时间 30 分钟内，如有造成的损失由我司承担。

9. 我司承诺应严格按合同所附商品采购目录清单，以及采购人所提供的月计划采购数量要求供货，如有不同，采购人有权拒收，后果由我司承诺承担。我司承诺在指定的超市或市场有目录清单内商品而不供货的，采购人可自行到市场去采购，差价和采购等一切费用由我司承诺承担。

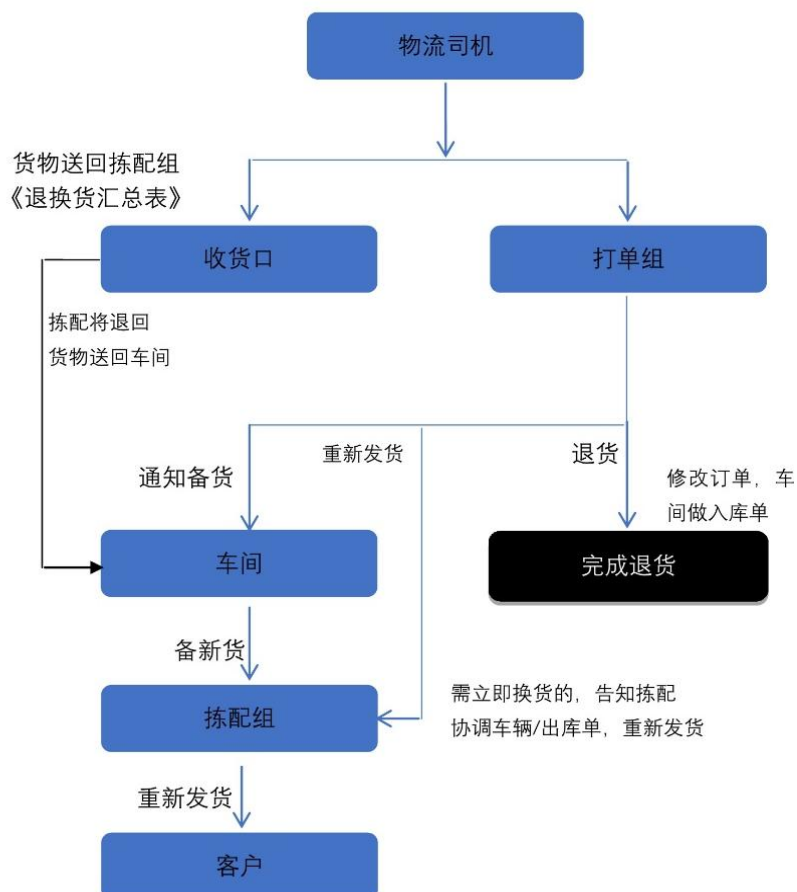
10. 对采购人提出的供货要求，我司承诺应满足采购人的要求，并在 30 分钟内作出响应，我司承诺应在规定时间内将商品交付给采购人。期间采购人有权在市场采购应急，所产生的差价由我司承诺承担。

11. 我司承诺供应腐烂、变质、以次充好、伪劣、超过保质期的食品和用品每发现一次扣一定金额违约金元并退回，超过三次以上采购人有权终止合同，没收全部未支付的货款。如因其质量原因造成经济损失或食物中毒事故，经有关部门鉴定确属我司承诺责任，我司承诺承担相应的经济 and 法律责任。

12. 物资产品如有标示产品保质期的，在送达采购人指定地点时保质期剩余时间应在三分之二以上。

13. 经质检部门认定，未达到质量标准的，每次视情况支付一定比例的违约金，并退回，三次未达到质量标准的，采购人有权单方解除合同并没收全部未支付的货款。期间采购人有权在市场采购应急，差价由我司承诺承担。我司承诺对质检部门认定有异议的可以申请复检，复检所有费用由我司承诺承担。

4、受理客户退换货时由司机将退货商品在收货口交接给拣配组，再由拣配组交接回各车间（原则上每天中午 12:00 前交接完成），需要换货的视同重新发货处理。（详见下图）



十一、紧急配送任务应急预案

陕西福胜翔实业有限公司（以下简称我公司），是食品及关联性产品供应链集成管理公司。

作为食材中央管理中心与供应链集成平台，如甲方有紧急配送任务，我司可调配体系内的全部资源，不计成本，保障甲方紧急供货需求。

（1）公司设置有专业的客服团队，7*24 小时专人接单，贵方也可自行使用手机 APP 随时下单，我司售后部门随时有人接收订单。

（2）公司设有物流部应急指挥中心，每日有管理人员 24 小时值班，负责统筹、安排、跟进，每天固定安排有 5 台应急补货车辆和采购专员随时待命。接收订单第一时间，立即启动应急预案。

（3）应急时间响应：从甲方下达紧急配送任务开始至货物送达，时间控制在 30 分钟内。

①若在配送车辆未出发情况下：保证 30 分钟内解决问题，采购物品价格同当日采购物品价格同样计算方式，即按实际价格计算。

②若车辆已经出发：配送线路中有大型卖场或大型农批市场，将于大卖场或农批市场临时紧急采购，保证 30 分钟内解决，采购物品价格同当日采购物品价格同样计算方式，即按实际价格计算，不计其他费用。

③若配送车辆已出发：且配送线路上无采购场所，我司将采用应急车辆进行采购和配送工作。保证半小时内解决，采购物品价格同当日采购物品价格同样计算方式，即按实际价格计算，不计其他费用。

④非采购、配送时间内应急：启动就近补货原则，合理安排补货方式，提高效率，保证时间，全程跟踪，保证接到电话通知开始，我公司半小时内与当地大卖场，如永辉超市、物美超市、华润万家等地进行临时性采购。采购物品价格同当日采购物品价格同样计算方式，即按实际价格计算，不计其他费用，半小时内将所需物资运到指定地点。

(7) 服务承诺

1. 服务理念及优势

1.1 服务理念与定位

(1) 服务理念：

陕西福胜翔实业有限公司自成立以来，一直秉承“质量第一、信誉至上、诚信经营、服务大众”的经营理念，通过服务创新，来满足我们所服务客户的潜在需求；通过技术创新来改变原始经营模式；从而避免了行业中现今仍旧存在的很多问题，通过不断努力，我公司逐步走向规范化、流程化、科学化。

我们的宗旨：诚信为本，安全第一；

我们的方针：一切为客户着想，努力为客户分忧；

我们的追求：用我们的诚心、专心，换取您的放心、舒心；

我们的责任：贴心服务，让您无后顾之忧；

我们的心愿：打造一个健康的、绿色的食品供应平台。

(2) 服务定位：

中标后，我公司将把本项目列为我公司的重点项目，从人力、物力、财力等资源方面优先配备，对本项目采购的食材做到优先开票、优先装车、优先发车、优先配送，保证满足采购人的各项要求。

1.2 服务目标

(1) 食品卫生安全率 100%；

(2) 甲方满意率 98%以上。

(3) 送货准时率 100%；

(4) 食品破损率控制在 0.01‰以内；

1.3 服务模式

(1) 我司拥有专业的食材配送服务团队，对食品进行批量、集中采购，降低进价，

降低费用，节约开支，扩大市场，实现纵向管理集约化、横向经营连锁化，最大限度地保障客户的利益。

（2）我司在管理上严格采用食品安全管理体系，坚持军事化、规范化、专业化管理理念。在职能分工、目标设定、过程监控、效果反馈等方面实现了高效运作，使企业时刻保持旺盛的创新力和高效的执行力。

（3）我司注重增强食品配送各环节效率的对比评价，实现节能降耗，持续提升食品运行效率，加强食品从业人员学习培训，切实增强全体员工的使命感、责任感和紧迫感，不断提升员工的思想素质、业务技能和团队文化，从而更好的为客户提供食品配送服务。

1.4 服务特色

我司拥有专业的食品运输车辆和先进的检验检测设备，全体工作人员均持健康证上岗，确保为客户单位提供安全、专业的食品配送服务。

（1）人员方面，我公司有多名食品采购、检验及配送经验丰富的员工团队，他们均工作勤恳、敬业，具有较高的专业技能。

（2）价格方面，我司对食材实行集中采购，在采购价格上获得更大优势；即使某些时候价格相同，在质量上也更胜一筹。

（3）运输方面，我公司有专门厢式货车、冷藏车配送，方便、快捷。能确保配送时间、质量稳定。

（4）食品安全方面，我公司严格控制食品采购程序、严格审查供应商各项资质证书和产品检验报告，且我公司拥有先进的检测设备和仪器，从各个方面确保为客户提供安全的食材。

（5）经验方面，我公司食品配送工作经验丰富，曾为多家知名企业配送食材，积累了丰富的食品配送经验。我司把食品安全放在第一位，在经营活动中，重品质、重信誉，努力为客户提供优质的产品、优质的服务。

1.4.5 服务措施

(1) 合理设计和安排人力资源。我司根据各员工特长，合理安排，人尽其才，责任到人，最大限度地发挥团队精神和个人的潜能，为企业和客户单位谋取最大利益。

(2) 加强领导，提高认识，高度重视食品安全管理与监督工作。食品供应服务工作要以“生命第一”、“安全重于泰山”为指导思想，充分认识食品安全工作的重要性和紧迫性，要以保障消费者饮食卫生安全为重点，结合实际，切实抓好食品安全管理工作。

(3) 密切配合，强化监督，把食品安全管理工作落到实处。

(3.1) 食品安全管理工作坚持预防为主的工作方针，实行具体责任人具体实施，分管领导主管督查，公司负责人监督指导的工作机制。建立健全食材配送安全工作责任制，做到责任到人、人员到岗、措施到位。分管领导、公司负责人要强化责任、经常性监督指导，发现问题及时提出整改意见，对违反操作规程和整改不到位的相关责任人应依照有关条例严肃处理。

(3.2) 对从业人员必须进行健康检查，确保持证上岗。

(3.3) 加大对货物购买、货物存放的检查力度，严禁不合格食品流入仓库，确保人员饮食安全。

(3.4) 建立定期检查责任制，签订责任书，实施档案管理，一级抓一级，层层落实责任制，一旦出现中毒事件，立即启动追究机制，努力将配送食品的食品安全管理工作纳入依法管理的轨道。

(4) 突出重点，扩大宣传，确保食品卫生安全。我公司把食品卫生管理工作重心下移，重点抓好具体责任人、分管领导等对食品卫生监督和考核，并日常量化，张榜公布。加强食品卫生安全工作：食品卫生安全工作要做好以下几点，预防食物中毒：

(4.1) 严把采购关。坚持采购索证制度（营业执照、食品卫生许可证、检验检疫合格证等），落实采购、验货人员的责任制。

（4.2）严把储藏关。食品储藏标识要清楚，位置要合理，预防过期食品。

（4.3）严把保管关。严格根据不同食品对储存条件的要求进行存储，确保不出现因存储不当造成食品变质的情况；坚持留样制度。

（4.4）严把从业人员关。要落实从业人员的健康证，操作要规范，符合规程。

（4.5）严把环境关。防治四害，有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫；要有纱窗、纱门等防护设施，工作人员的工作服要清洁消毒。

1.4.6 服务优势

凭着多年的拼搏与经验，本着诚信为本，坚持不懈，与时俱进的精神，我公司不断发展壮大。我公司把食品安全放在第一位，在经营活动中，重品质、重信誉，努力为客户提供优质的产品、优质的服务！

2、服务承诺

我公司在此郑重承诺：

1、我公司所投产品的生产日期为最新生产，符合国家食品标准。①我方对所提供商品的安全质量负责，并承担因质量问题引起的一切法律责任，以及赔偿甲方因此造成的所有损失；②在服务期限内保证按时、按质、按量将食品原材料配送到指定地点；如遇特殊情况，根据路况进行优化路线，保证送货品种齐全、数量准确，所有送货数量以客户验收为准。每天的供货时间（包括客户临时加单、补货）由客户指定；③如甲方发商品质量不合格，自我方接到甲方通知后，立即负责对该批次商品进行回收，并对该批次商品进行封存，及时对该批次商品实行 100%免费退换货，同时我方应对此负全部责任

2、我方派专车和专人，提供 7x24 小时全天候的跟踪服务，保证客户的任何需要都得到即时的落实。我公司有关负责人每月定期上门回访跟踪客户，随时了解客户各种建议、意见和要求，并及时做出处理。我方所有员工凭健康证上岗，同时应成立食堂配送项目专项服务小组，负责相关工作及提供各种服务。我公司设立电话专线、专

员为本项目工作提供 24 小时服务，全天候受理各类咨询、投诉，并上门服务，第一时间解决业务往来中出现的各种问题。我方配送人员服务态度要好，主动听取甲方的各种意见，在有限时间内及时回应和解决。

3、商品质量、售后服务及质保期承诺：

（1）我方所提供的商品须保证产品是全新无瑕疵的、未使用过的原装正品，环保无毒无味，不会对甲方员工产生不利的影响，并且必须符合国家规定标准、法律、法规及甲方和招标文件中规定的标准；没有国家标准的，可以执行行业标准；没有行业标准的，可以执行地方标准；没有国家、地方、企业标准的，应执行甲方制定的质量标准，各个标准存在不一致的，以最高最严的标准为准。

（2）我方应提供政府有关职能部门核准的检验报告及生产合格证明，我方保证执行国家有关“三包”政策及该产品生产厂家声明的保修条款。若我方违反本条所规定的质量保证条款，造成甲方损失的，我方承担甲方的全部经济损失。

（3）我方有义务向甲方提供甲方所需要的有关食品的资质性证明资料，包括但不限于：食品生产厂家的营业执照复印件、卫生许可证复印件、检疫合格证明（肉类）、食品流通许可证、生产许可证以及其他合格证明以及相关食品检测报告等（同时确保前述证明在有限期限内），每次批量供应食品时，应提供按照食品生产的批次由符合法定条件的检验机构出具的检验合格报告，或者由供货商签字盖章的检验报告复印件供甲方查验。

（4）我方对所提供商品的安全质量负责，并承担因质量问题引起的一切法律责任，以及赔偿甲方因此造成的所有损失。

（5）如甲方发现该批次商品部分质量不合格，甲方应通知我方，自我方接到甲方通知后，应立即负责对该批次商品进行回收，并对该批次商品进行封存，及时对该批次商品实行 100%退换货，同时我方应对此负全部责任。

(6) 我方如发现提供给甲方的商品存在质量问题，应立即通知甲方，并及时主动召回，并承担因此造成的全部后果。

4、货源承诺：我公司所有供货渠道均为正规厂家的优质供应商，绝无假冒伪劣、过期变质等情况。保证提供的货物、包装及服务均符合《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家法律法规及地方政府有关规定。

5、运输承诺：在服务期限内保证按时、按质、按量将食品原材料配送到指定地点；如遇特殊情况，根据路况进行优化路线，保证送货品种齐全、数量准确，所有送货数量以客户验收为准。每天的供货时间（包括客户临时加单、补货）由客户指定。

6、临时加货处理：对于甲方临时有任务或临时增加人员用餐时，我方在接到招标人口头或书面通知 2 小时内必须将货物送到招标人的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。甲方对配送清单个别不涉及的货品采购，有权让我方协助购买，先由我方代付货款，最终统一结算。在供货过程中，甲方对所供货物有任何意见，可随时向我方反映，我方应及时改进。

7、质量承诺：我公司保证提供的食堂材料符合国家及陕西省检验检疫、质量等相关规定。我公司保证提供的货物及服务均符合《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等国家法律法规及地方政府有关规定。我公司对提供货物的质量、卫生、食品安全承担全部责任。我公司保证提供的货物均符合国家规定的质量、卫生、安全标准。我公司定期提供采购货物的“质量检验报告”：提供产品在半年内由国家质量检测机构出具的“质量检验报告”。

8、若我公司有幸中标，签订供货合同后，我公司将根据合同供货批次数量进行贮备并库存货物，合理调配生产线，优先供应本项目所需货物。并根据甲方的要求和交货计划，准时、安全的将货物运至采购人指定地点。不论我方采用何种运输方式，我

方均应保证采购计划供应量，并保证有必要的调峰运输能力，确保采购人的需要。我方在交货时提供合同货物出厂有关质量证明文件（如合格证，检验报告等），确保交货质量。

9、若我司有幸中标，中标后如果不能按承诺履行义务，给采购人造成的一切损失由我方承担。

(8) 业绩

附件：业绩一览表

序号	项目名称	合同金额 (元)	签订日期	联系人	联系电话
1	西安市阎良区关山中学 学校食堂供货	/	2022.8.24	王百川	/
2	西安市阎良区武屯初级中 学学校食堂供货	/	2022.8.26	王新虎	/
3	西安市阎良区关山初级中 学学校食堂供货	/	2021.8.15	魏王峰	/
4	西安市阎良区关山中学 学校食堂供货	/	2021.8.20	王百川	/
5	西安市阎良区武屯初级中 学学校食堂供货	/	2021.8.18	王新虎	/
6	西安市阎良区关山中学 学校食堂供货	/	2021.8.13	魏王峰	/
...

注：1. 供应商应如实列出以上情况，如有隐瞒，一经查实将导致其磋商被拒绝。

2. 本表后附业绩合同复印件加盖供应商公章。

西安市阎良区关山中学学校食堂供货

学校食堂供货合同

甲方(采购方): _____

乙方(销售方): 陕西福胜翔实业有限公司

根据国家、省、市的有关法律、法规政策及食品规范标准在自愿、平等、协商一致的基础上,就甲方食堂所需的食品原材料(大米、面粉、食用油、蔬菜、干菜、调料品、禽兽肉、禽蛋、冷冻品等),委托乙方实行专业、规范、安全、高质量的供货服务,特订立本合同。

第一条 供应期限

供应商期限为 1 年,自 2022 年 9 月 1 日至 2023 年 8 月 31 日为止。

第二条 基本要求

- 1、乙方必须持有营业执照和食品流通许可证。
- 2、乙方所进食品原料的单位(或个体)必须持有营业执照和食品经营许可证。

第三条 配送具体要求

(一) 蔬菜配送

- 1、乙方每周日和每周三根据学校的需要将无毒无害、不腐烂变质的新鲜蔬菜按所需数量(不计运费)配送到学校,由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

- 2、乙方所配送的蔬菜价格不得高于当地市场价格,须

保证蔬菜质量（无毒无害、不变色、不腐烂变质），否则，甲方可以拒绝购买。

3、若因乙方蔬菜残留有害毒物质导致的食物中毒后果由乙方承担全部责任。

4、若因乙方不按时按量配送蔬菜给学校造成的损失，甲方将从乙方售菜款中扣抵。

5、乙方要尽全力为学校搞好配送服务，服从管理，积极为学校节约生活成本提出合理化建议，不哄抬物价，不推荐价格过高的蔬菜。

（二）禽兽肉配送

1、乙方每周根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将新鲜禽兽肉按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的禽兽肉，必须是当天屠宰，并且是经过兽医部门检疫过的，不可掺杂变质、过期的禽兽肉。若因乙方的禽兽肉导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方所配送的猪肉价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

4、若因乙方不按时按量配送禽兽肉给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（三）食用油、干菜、调料配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将食用油等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的食用油等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的食用油等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的食用油等物品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送食用油等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（四）大米、面粉配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将大米、面粉、米线、卷粉等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的大米、面粉等物品价格不得高于市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送大米、面粉、米线、卷粉等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

(五) 冷冻品配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将冷冻品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的冷冻品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的冷冻品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的冷冻品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送冷冻品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

第四条 甲方的权利和义务

1、审定乙方制定的食品配送流程和相关管理制度，并

监督遵守;

2、甲方的有关部门对乙方的管理实施监督检查,每学期进未行一次全面的考核评定,并在此基础上作出年度考核。

3、如因乙方管理不善,造成重大经济损失或严重管理失误或重大责任事故,甲方有权终止本合同,并追究乙方的经济 and 法律责任;

4、甲方在合同生效之日起,提前一周向乙方提供学校食堂所需食品的详细规格和每日配送数量;

5、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作;

第五条 乙方的权利和义务

1、根据供货产品的进价成本和服务成本,在低于市场价的前提供应相应物品;

2、严格遵守国家、省、市的法律法规,具备有效经营资质、独立法人资格进行合法经营;根据校方要求,为食堂提供专业、规范、安全、高质量的商品配送;

3、建立健全本项目管理档案和食品安全台帐;

4、接受上级主管部门和学校有关部门的指导、监督;

5、乙方必须保证在甲方报交所需货物数量两天内将甲方所需商品送到指定地点;

6、乙方供应的商品或原料必须确保进货渠道正规,对商品质量负责。如果供应的食品需要提供各类合格票据与检疫证明的,供应单位必须按有关部门的要求及时向甲方提供

各类票据;

7、乙方提供的商品必须低于市场批量价供应给甲方,并提供原始凭证,由学校保管员验收、过磅、签字后生效,并凭记账联银行转账结账。

8、乙方应按学校的采购数量与规格供应,杜绝短斤缺两与规格不符现象。无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。如果发现供应商提供的商品短斤缺两,甲方有权责令其在规定的时间内送到,并扣除其缺少数量的金额,在规定时间无法送到或发生此类现象两次以上,视情况扣除2~10倍的金额。如发生以次充好现象一次,扣除差价2倍以上金额,并停送一个月,两次以上学校有权终止协议;

9、乙方必须按甲方原料的规格要求进行供货,如果乙方供应的原料与甲方要求的规格不符,上下超过总量的5%,甲方有权扣除超出部分的金额;

11、如果乙方不按时送货到学校指定地点,并影响学校工作的,甲方有权从菜金中扣除供应商当日提供菜金的2-3倍。

12、由于食品质量问题而引起的食物中毒事件,乙方承担所有责任。

第六条 服务质量

1、甲方对于乙方出现的服务时效以及食品安全等问题将逐一记录在案,并根据情况发放整改意见书,并作出相关处理;

2、乙方一期的服务综合质量将作为本校下一期采购的重要依据。

第七条 付款方式

甲、乙双方根据实际情况，在供货产品验收及使用合格后采用按月结算，每月的前10个工作日内结清上月发生的交易费用，结算方式为现金或转账支付。本协议结束之日，甲方应结清所欠乙方所有货款。

第八条 其他要求

1、甲、乙一方若有违反以上条款，另一方可以无条件终止协议。

2、在合同期间因政策性、不可抗拒或不可预见性的外因需要终止合同，甲乙双方应及时终止合同并共同协商处理好相关工作。

3、此合同一式二份，甲、乙双方各执一份。从签订之日起生效。

甲方（盖章）：

负责人：王刚

联系电话：

2022年8月24日

乙方（盖章）：陕西福盛翔实业有限公司

负责人：王才珍

联系电话：

2022年8月24日

学校食堂供货合同

甲方(采购方): _____

乙方(销售方): 陕西福胜翔实业有限公司

根据国家、省、市的有关法律、法规政策及食品规范标准在自愿、平等、协商一致的基础上,就甲方食堂所需的食品原材料(大米、面粉、食用油、蔬菜、干菜、调料品、禽兽肉、禽蛋、冷冻品等),委托乙方实行专业、规范、安全、高质量的供货服务,特订立本合同。

第一条 供应期限

供应商期限为 1 年,自 2022 年 9 月 1 日至 2023 年 8 月 31 日为止。

第二条 基本要求

- 1、乙方必须持有营业执照和食品流通许可证。
- 2、乙方所进食品原料的单位(或个体)必须持有营业执照和食品经营许可证。

第三条 配送具体要求

(一) 蔬菜配送

- 1、乙方每周日和每周三根据学校的需要将无毒无害、不腐烂变质的新鲜蔬菜按所需数量(不计运费)配送到学校,由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。
- 2、乙方所配送的蔬菜价格不得高于当地市场价格,须

保证蔬菜质量（无毒无害、不变色、不腐烂变质），否则，甲方可以拒绝购买。

3、若因乙方蔬菜残留有害毒物质导致的食物中毒后果由乙方承担全部责任。

4、若因乙方不按时按量配送蔬菜给学校造成的损失，甲方将从乙方售菜款中扣抵。

5、乙方要尽全力为学校搞好配送服务，服从管理，积极为学校节约生活成本提出合理化建议，不哄抬物价，不推荐价格过高的蔬菜。

（二）禽兽肉配送

1、乙方每周根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将新鲜禽兽肉按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的禽兽肉，必须是当天屠宰，并且是经过兽医部门检疫过的，不可掺杂变质、过期的禽兽肉。若因乙方的禽兽肉导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方所配送的猪肉价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

4、若因乙方不按时按量配送禽兽肉给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（三）食用油、干菜、调料配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将食用油等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的食用油等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的食用油等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的食用油等物品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送食用油等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（四）大米、面粉配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将大米、面粉、米线、卷粉等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的大米、面粉等物品价格不得高于市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送大米、面粉、米线、卷粉等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（五）冷冻品配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将冷冻品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的冷冻品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的冷冻品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的冷冻品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送冷冻品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

第四条 甲方的权利和义务

1、审定乙方制定的食品配送流程和相关管理制度，并

监督遵守;

2、甲方的有关部门对乙方的管理实施监督检查,每学期进末行一次全面的考核评定,并在此基础上作出年度考核。

3、如因乙方管理不善,造成重大经济损失或严重管理失误或重大责任事故,甲方有权终止本合同,并追究乙方的经济 and 法律责任;

4、甲方在合同生效之日起,提前一周向乙方提供学校食堂所需食品的详细规格和每日配送数量;

5、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作;

第五条 乙方的权利和义务

1、根据供货产品的进价成本和服务成本,在低于市场价的前提供应相应物品;

2、严格遵守国家、省、市的法律法规,具备有效经营资质、独立法人资格进行合法经营;根据校方要求,为食堂提供专业、规范、安全、高质量的商品配送;

3、建立健全本项目管理档案和食品安全台帐;

4、接受上级主管部门和学校有关部门的指导、监督;

5、乙方必须保证在甲方报交所需货物数量两天内将甲方所需商品送到指定地点;

6、乙方供应的商品或原料必须确保进货渠道正规,对商品质量负责。如果供应的食品需要提供各类合格票据与检疫证明的,供应单位必须按有关部门的要求及时向甲方提供

各类票据；

7、乙方提供的商品必须低于市场批量价供应给甲方，并提供原始凭证，由学校保管员验收、过磅、签字后生效，并凭记账联银行转账结账。

8、乙方应按学校的采购数量与规格供应，杜绝短斤缺两与规格不符现象。无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。如果发现供应商提供的商品短斤缺两，甲方有权责令其在规定的时间内送到，并扣除其缺少数量的金额，在规定时间内无法送到或发生此类现象两次以上，视情况扣除2~10倍的金额。如发生以次充好现象一次，扣除差价2倍以上金额，并停送一个月，两次以上学校有权终止协议；

9、乙方必须按甲方原料的规格要求进行供货，如果乙方供应的原料与甲方要求的规格不符，上下超过总量的5%，甲方有权扣除超出部分的金额；

11、如果乙方不按时送货到学校指定地点，并影响学校工作的，甲方有权从菜金中扣除供应商当日提供菜金的2-3倍。

12、由于食品质量问题而引起的食物中毒事件，乙方承担所有责任。

第六条 服务质量

1、甲方对于乙方出现的服务时效以及食品安全等问题将逐一记录在案，并根据情况发放整改意见书，并作出相关处理；

2、乙方一期的服务综合质量将作为本校下一期采购的重要依据。

第七条 付款方式

甲、乙双方根据实际情况，在供货产品验收及使用合格后采用按月结算，每月的前10个工作日内结清上月发生的交易费用，结算方式为现金或转账支付。本协议结束之日，甲方应结清所欠乙方方所有货款。

第八条 其他要求

1、甲、乙一方若有违反以上条款，另一方可以无条件终止协议。

2、在合同期间因政策性、不可抗拒或不可预见性的外因需要终止合同，甲乙双方应及时终止合同并共同协商处理好相关工作。

3、此合同一式二份，甲、乙双方各执一份。从签订之日起生效。

甲方（盖章）：

负责人：王新虎

联系电话：

2022年8月26日

乙方（盖章）：陕西福盛翔实业有限公司

负责人：王才珍

联系电话：

2022年8月26日

西安市阎良区关山初级中学学校食堂供货

学校食堂供货合同

甲方(采购方): _____

乙方(销售方): 陕西福胜翔实业有限公司

根据国家、省、市的有关法律、法规政策及食品规范标准在自愿、平等、协商一致的基础上,就甲方食堂所需的食品原材料(大米、面粉、食用油、蔬菜、干菜、调料品、禽兽肉、禽蛋、冷冻品等),委托乙方实行专业、规范、安全、高质量的供货服务,特订立本合同。

第一条 供应期限

供应商期限为 1 年,自 2022 年 9 月 1 日至 2023 年 8 月 31 日为止。

第二条 基本要求

- 1、乙方必须持有营业执照和食品流通许可证。
- 2、乙方所进食品原料的单位(或个体)必须持有营业执照和食品经营许可证。

第三条 配送具体要求

(一) 蔬菜配送

- 1、乙方每周日和每周三根据学校的需要将无毒无害、不腐烂变质的新鲜蔬菜按所需数量(不计运费)配送到学校,由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

- 2、乙方所配送的蔬菜价格不得高于当地市场价格,须

保证蔬菜质量（无毒无害、不变色、不腐烂变质），否则，甲方可以拒绝购买。

3、若因乙方蔬菜残留有有害毒物质导致的食物中毒后果由乙方承担全部责任。

4、若因乙方不按时按量配送蔬菜给学校造成的损失，甲方将从乙方售菜款中扣抵。

5、乙方要尽全力为学校搞好配送服务，服从管理，积极为学校节约生活成本提出合理化建议，不哄抬物价，不推荐价格过高的蔬菜。

（二）禽兽肉配送

1、乙方每周根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将新鲜禽兽肉按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的禽兽肉，必须是当天屠宰，并且是经过兽医部门检疫过的，不可掺杂变质、过期的禽兽肉。若因乙方的禽兽肉导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方所配送的猪肉价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

4、若因乙方不按时按量配送禽兽肉给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（三）食用油、干菜、调料配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将食用油等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的食用油等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的食用油等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的食用油等物品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送食用油等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（四）大米、面粉配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将大米、面粉、米线、卷粉等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的大米、面粉等物品价格不得高于市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送大米、面粉、米线、卷粉等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

(五) 冷冻品配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将冷冻品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的冷冻品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的冷冻品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的冷冻品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送冷冻品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

第四条 甲方的权利和义务

1、审定乙方制定的食品配送流程和相关管理制度，并

监督遵守;

2、甲方的有关部门对乙方的管理实施监督检查,每学期进末行一次全面的考核评定,并在此基础上作出年度考核。

3、如因乙方管理不善,造成重大经济损失或严重管理失误或重大责任事故,甲方有权终止本合同,并追究乙方的经济 and 法律责任;

4、甲方在合同生效之日起,提前一周向乙方提供学校食堂所需食品的详细规格和每日配送数量;

5、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作;

第五条 乙方的权利和义务

1、根据供货产品的进价成本和服务成本,在低于市场价的前提供应相应物品;

2、严格遵守国家、省、市的法律法规,具备有效经营资质、独立法人资格进行合法经营;根据校方要求,为食堂提供专业、规范、安全、高质量的商品配送;

3、建立健全本项目管理档案和食品安全台帐;

4、接受上级主管部门和学校有关部门的指导、监督;

5、乙方必须保证在甲方报交所需货物数量两天内将甲方所需商品送到指定地点;

6、乙方供应的商品或原料必须确保进货渠道正规,对商品质量负责。如果供应的食品需要提供各类合格票据与检疫证明的,供应单位必须按有关部门的要求及时向甲方提供

各类票据;

7、乙方提供的商品必须低于市场批量价供应给甲方,并提供原始凭证,由学校保管员验收、过磅、签字后生效,并凭记账联银行转账结账。

8、乙方应按学校的采购数量与规格供应,杜绝短斤缺两与规格不符现象。无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。如果发现供应商提供的商品短斤缺两,甲方有权责令其在规定的时间内送到,并扣除其缺少数量的金额,在规定时间内无法送到或发生此类现象两次以上,视情况扣除2~10倍的金额。如发生以次充好现象一次,扣除差价2倍以上金额,并停送一个月,两次以上学校有权终止协议;

9、乙方必须按甲方原料的规格要求进行供货,如果乙方供应的原料与甲方要求的规格不符,上下超过总量的5%,甲方有权扣除超出部分的金额;

11、如果乙方不按时送货到学校指定地点,并影响学校工作的,甲方有权从菜金中扣除供应商当日提供菜金的2-3倍。

12、由于食品质量问题而引起的食物中毒事件,乙方承担所有责任。

第六条 服务质量

1、甲方对于乙方出现的服务时效以及食品安全等问题将逐一记录在案,并根据情况发放整改意见书,并作出相关处理;

2、乙方一期的服务综合质量将作为本校下一期采购的重要依据。

第七条 付款方式

甲、乙双方根据实际情况，在供货产品验收及使用合格后采用按月结算，每月的前10个工作日内结清上月发生的交易费用，结算方式为现金或转账支付。本协议结束之日，甲方应结清所欠乙方所有货款。

第八条 其他要求

1、甲、乙一方若有违反以上条款，另一方可以无条件终止协议。

2、在合同期间因政策性、不可抗拒或不可预见性的外因需要终止合同，甲乙双方应及时终止合同并共同协商处理好相关工作。

3、此合同一式二份，甲、乙双方各执一份。从签订之日起生效。

甲方（盖章）：

负责人：王峰

联系电话：

2022年8月15日

乙方（盖章）：陕西福盛翔实业有限公司

负责人：王彬

联系电话：

2022年8月15日

西安市阎良区关山中学学校食堂供货

学校食堂供货合同

甲方(采购方): _____

乙方(销售方): 陕西福胜翔实业有限公司

根据国家、省、市的有关法律、法规政策及食品规范标准在自愿、平等、协商一致的基础上,就甲方食堂所需的食品原材料(大米、面粉、食用油、蔬菜、干菜、调料品、禽兽肉、禽蛋、冷冻品等),委托乙方实行专业、规范、安全、高质量的供货服务,特订立本合同。

第一条 供应期限

供应商期限为 1 年,自 2021 年 9 月 1 日至 2022 年 8 月 31 日为止。

第二条 基本要求

- 1、乙方必须持有营业执照和食品流通许可证。
- 2、乙方所进食品原料的单位(或个体)必须持有营业执照和食品经营许可证。

第三条 配送具体要求

(一) 蔬菜配送

- 1、乙方每周日和每周三根据学校的需要将无毒无害、不腐烂变质的新鲜蔬菜按所需数量(不计运费)配送到学校,由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

- 2、乙方所配送的蔬菜价格不得高于当地市场价格,须

保证蔬菜质量（无毒无害、不变色、不腐烂变质），否则，甲方可以拒绝购买。

3、若因乙方蔬菜残留有害毒物质导致的食物中毒后果由乙方承担全部责任。

4、若因乙方不按时按量配送蔬菜给学校造成的损失，甲方将从乙方售菜款中扣抵。

5、乙方要尽全力为学校搞好配送服务，服从管理，积极为学校节约生活成本提出合理化建议，不哄抬物价，不推荐价格过高的蔬菜。

（二）禽兽肉配送

1、乙方每周根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将新鲜禽兽肉按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的禽兽肉，必须是当天屠宰，并且是经过兽医部门检疫过的，不可掺杂变质、过期的禽兽肉。若因乙方的禽兽肉导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方所配送的猪肉价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

4、若因乙方不按时按量配送禽兽肉给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（三）食用油、干菜、调料配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将食用油等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的食用油等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的食用油等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的食用油等物品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送食用油等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（四）大米、面粉配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将大米、面粉、米线、卷粉等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的大米、面粉等物品价格不得高于市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送大米、面粉、米线、卷粉等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（五）冷冻品配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将冷冻品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的冷冻品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的冷冻品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的冷冻品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送冷冻品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

第四条 甲方的权利和义务

1、审定乙方制定的食品配送流程和相关管理制度，并

监督遵守;

2、甲方的有关部门对乙方的管理实施监督检查,每学期进未行一次全面的考核评定,并在此基础上作出年度考核。

3、如因乙方管理不善,造成重大经济损失或严重管理失误或重大责任事故,甲方有权终止本合同,并追究乙方的经济 and 法律责任;

4、甲方在合同生效之日起,提前一周向乙方提供学校食堂所需食品的详细规格和每日配送数量;

5、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作;

第五条 乙方的权利和义务

1、根据供货产品的进价成本和服务成本,在低于市场价的前提供应相应物品;

2、严格遵守国家、省、市的法律法规,具备有效经营资质、独立法人资格进行合法经营;根据校方要求,为食堂提供专业、规范、安全、高质量的商品配送;

3、建立健全本项目管理档案和食品安全台帐;

4、接受上级主管部门和学校有关部门的指导、监督;

5、乙方必须保证在甲方报交所需货物数量两天内将甲方所需商品送到指定地点;

6、乙方供应的商品或原料必须确保进货渠道正规,对商品质量负责。如果供应的食品需要提供各类合格票据与检疫证明的,供应单位必须按有关部门的要求及时向甲方提供

各类票据;

7、乙方提供的商品必须低于市场批量价供应给甲方,并提供原始凭证,由学校保管员验收、过磅、签字后生效,并凭记账联银行转账结账。

8、乙方应按学校的采购数量与规格供应,杜绝短斤缺两与规格不符现象。无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。如果发现供应商提供的商品短斤缺两,甲方有权责令其在规定的时间内送到,并扣除其缺少数量的金额,在规定时间内无法送到或发生此类现象两次以上,视情况扣除 2~10 倍的金额。如发生以次充好现象一次,扣除差价 2 倍以上金额,并停送一个月,两次以上学校有权终止协议;

9、乙方必须按甲方原料的规格要求进行供货,如果乙方供应的原料与甲方要求的规格不符,上下超过总量的 5%,甲方有权扣除超出部分的金额;

11、如果乙方不按时送货到学校指定地点,并影响学校工作的,甲方有权从菜金中扣除供应商当日提供菜金的 2-3 倍。

12、由于食品质量问题而引起的食物中毒事件,乙方承担所有责任。

第六条 服务质量

1、甲方对于乙方出现的服务时效以及食品安全等问题将逐一记录在案,并根据情况发放整改意见书,并作出相关处理;

2、乙方一期的服务综合质量将作为本校下一期采购的重要依据。

第七条 付款方式

甲、乙双方根据实际情况，在供货产品验收及使用合格后采用按月结算，每月的前10个工作日内结清上月发生的交易费用，结算方式为现金或转账支付。本协议结束之日，甲方应结清所欠乙方所有货款。

第八条 其他要求

1、甲、乙一方若有违反以上条款，另一方可以无条件终止协议。

2、在合同期间因政策性、不可抗拒或不可预见性的外因需要终止合同，甲乙双方应及时终止合同并共同协商处理好相关工作。

3、此合同一式二份，甲、乙双方各执一份。从签订之日起生效。

甲方（盖章）：

负责人：王刚

联系电话：

2021年8月20日

乙方（盖章）：陕西福盛翔实业有限公司

负责人：王才珍

联系电话：

2021年8月20日

学校食堂供货合同

甲方(采购方): _____

乙方(销售方): 陕西福胜翔实业有限公司

根据国家、省、市的有关法律、法规政策及食品规范标准在自愿、平等、协商一致的基础上,就甲方食堂所需的食品原材料(大米、面粉、食用油、蔬菜、干菜、调料品、禽兽肉、禽蛋、冷冻品等),委托乙方实行专业、规范、安全、高质量的供货服务,特订立本合同。

第一条 供应期限

供应商期限为 1 年,自 2021 年 9 月 1 日至 2022 年 8 月 31 日为止。

第二条 基本要求

- 1、乙方必须持有营业执照和食品流通许可证。
- 2、乙方所进食品原料的单位(或个体)必须持有营业执照和食品经营许可证。

第三条 配送具体要求

(一) 蔬菜配送

- 1、乙方每周日和每周三根据学校的需要将无毒无害、不腐烂变质的新鲜蔬菜按所需数量(不计运费)配送到学校,由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。
- 2、乙方所配送的蔬菜价格不得高于当地市场价格,须

保证蔬菜质量（无毒无害、不变色、不腐烂变质），否则，甲方可以拒绝购买。

3、若因乙方蔬菜残留有害毒物质导致的食物中毒后果由乙方承担全部责任。

4、若因乙方不按时按量配送蔬菜给学校造成的损失，甲方将从乙方售菜款中扣抵。

5、乙方要尽全力为学校搞好配送服务，服从管理，积极为学校节约生活成本提出合理化建议，不哄抬物价，不推荐价格过高的蔬菜。

（二）禽兽肉配送

1、乙方每周根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将新鲜禽兽肉按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的禽兽肉，必须是当天屠宰，并且是经过兽医部门检疫过的，不可掺杂变质、过期的禽兽肉。若因乙方的禽兽肉导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方所配送的猪肉价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

4、若因乙方不按时按量配送禽兽肉给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（三）食用油、干菜、调料配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将食用油等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的食用油等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的食用油等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的食用油等物品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送食用油等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（四）大米、面粉配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将大米、面粉、米线、卷粉等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的大米、面粉等物品价格不得高于市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送大米、面粉、米线、卷粉等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（五）冷冻品配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将冷冻品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的冷冻品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的冷冻品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的冷冻品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送冷冻品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

第四条 甲方的权利和义务

1、审定乙方制定的食品配送流程和相关管理制度，并

监督遵守;

2、甲方的有关部门对乙方的管理实施监督检查,每学期进末行一次全面的考核评定,并在此基础上作出年度考核。

3、如因乙方管理不善,造成重大经济损失或严重管理失误或重大责任事故,甲方有权终止本合同,并追究乙方的经济 and 法律责任;

4、甲方在合同生效之日起,提前一周向乙方提供学校食堂所需食品的详细规格和每日配送数量;

5、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作;

第五条 乙方的权利和义务

1、根据供货产品的进价成本和服务成本,在低于市场价的前提供应相应物品;

2、严格遵守国家、省、市的法律法规,具备有效经营资质、独立法人资格进行合法经营;根据校方要求,为食堂提供专业、规范、安全、高质量的商品配送;

3、建立健全本项目管理档案和食品安全台帐;

4、接受上级主管部门和学校有关部门的指导、监督;

5、乙方必须保证在甲方报交所需货物数量两天内将甲方所需商品送到指定地点;

6、乙方供应的商品或原料必须确保进货渠道正规,对商品质量负责。如果供应的食品需要提供各类合格票据与检疫证明的,供应单位必须按有关部门的要求及时向甲方提供

各类票据；

7、乙方提供的商品必须低于市场批量价供应给甲方，并提供原始凭证，由学校保管员验收、过磅、签字后生效，并凭记账联银行转账结账。

8、乙方应按学校的采购数量与规格供应，杜绝短斤缺两与规格不符现象。无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。如果发现供应商提供的商品短斤缺两，甲方有权责令其在规定的时间内送到，并扣除其缺少数量的金额，在规定时间内无法送到或发生此类现象两次以上，视情况扣除2~10倍的金额。如发生以次充好现象一次，扣除差价2倍以上金额，并停送一个月，两次以上学校有权终止协议；

9、乙方必须按甲方原料的规格要求进行供货，如果乙方供应的原料与甲方要求的规格不符，上下超过总量的5%，甲方有权扣除超出部分的金额；

11、如果乙方不按时送货到学校指定地点，并影响学校工作的，甲方有权从菜金中扣除供应商当日提供菜金的2-3倍。

12、由于食品质量问题而引起的食物中毒事件，乙方承担所有责任。

第六条 服务质量

1、甲方对于乙方出现的服务时效以及食品安全等问题将逐一记录在案，并根据情况发放整改意见书，并作出相关处理；

2、乙方一期的服务综合质量将作为本校下一期采购的重要依据。

第七条 付款方式

甲、乙双方根据实际情况，在供货产品验收及使用合格后采用按月结算，每月的前10个工作日内结清上月发生的交易费用，结算方式为现金或转账支付。本协议结束之日，甲方应结清所欠乙方所有货款。

第八条 其他要求

1、甲、乙一方若有违反以上条款，另一方可以无条件终止协议。

2、在合同期间因政策性、不可抗拒或不可预见性的外因需要终止合同，甲乙双方应及时终止合同并共同协商处理好相关工作。

3、此合同一式二份，甲、乙双方各执一份。从签订之日起生效。

甲方（盖章）：

负责人：王新虎

联系电话：

2021 年 8 月 18 日

乙方（盖章）：

陕西福盛翔实业有限公司

负责人：王才强

联系电话：

2021 年 8 月 18 日

西安市阎良区关山初级中学学校食堂供货

学校食堂供货合同

甲方(采购方): _____

乙方(销售方): 陕西福胜翔实业有限公司

根据国家、省、市的有关法律、法规政策及食品规范标准在自愿、平等、协商一致的基础上,就甲方食堂所需的食品原材料(大米、面粉、食用油、蔬菜、干菜、调料品、禽兽肉、禽蛋、冷冻品等),委托乙方实行专业、规范、安全、高质量的供货服务,特订立本合同。

第一条 供应期限

供应商期限为 1 年,自 2021 年 9 月 1 日至 2022 年 8 月 31 日为止。

第二条 基本要求

- 1、乙方必须持有营业执照和食品流通许可证。
- 2、乙方所进食品原料的单位(或个体)必须持有营业执照和食品经营许可证。

第三条 配送具体要求

(一) 蔬菜配送

- 1、乙方每周日和每周三根据学校的需要将无毒无害、不腐烂变质的新鲜蔬菜按所需数量(不计运费)配送到学校,由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

- 2、乙方所配送的蔬菜价格不得高于当地市场价格,须

保证蔬菜质量（无毒无害、不变色、不腐烂变质），否则，甲方可以拒绝购买。

3、若因乙方蔬菜残留有有害毒物质导致的食物中毒后果由乙方承担全部责任。

4、若因乙方不按时按量配送蔬菜给学校造成的损失，甲方将从乙方售菜款中扣抵。

5、乙方要尽全力为学校搞好配送服务，服从管理，积极为学校节约生活成本提出合理化建议，不哄抬物价，不推荐价格过高的蔬菜。

（二）禽兽肉配送

1、乙方每周根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将新鲜禽兽肉按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的禽兽肉，必须是当天屠宰，并且是经过兽医部门检疫过的，不可掺杂变质、过期的禽兽肉。若因乙方的禽兽肉导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方所配送的猪肉价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

4、若因乙方不按时按量配送禽兽肉给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（三）食用油、干菜、调料配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将食用油等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的食用油等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的食用油等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的食用油等物品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送食用油等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（四）大米、面粉配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将大米、面粉、米线、卷粉等物品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的大米、面粉、米线、卷粉等物品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的大米、面粉等物品价格不得高于市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送大米、面粉、米线、卷粉等物品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

（五）冷冻品配送

1、乙方根据学校的需要（学校食堂管理人员电话通知乙方）将冷冻品按所需数量（不计运费）配送到学校，由学校食堂管理人员复核验收并在食堂原材料采购凭证上签名认可后到食堂经费管理人员处登记付款。

2、乙方所配送的冷冻品，应有出产检验合格证，不能过期。若因乙方提供的冷冻品导致的中毒后果由乙方承担全部责任。

3、乙方货物送达时，在乙方、学校证明人、经费管理人员的相互监督下进行计量并结算货款。

4、乙方所配送的冷冻品价格不得高于当地市场价格，并随市场的波动而变化。

5、若因乙方不按时按量配送冷冻品给学校造成的损失，甲方将从乙方售肉款中扣抵。

第四条 甲方的权利和义务

1、审定乙方制定的食品配送流程和相关管理制度，并

监督遵守;

2、甲方的有关部门对乙方的管理实施监督检查,每学期进未行一次全面的考核评定,并在此基础上作出年度考核。

3、如因乙方管理不善,造成重大经济损失或严重管理失误或重大责任事故,甲方有权终止本合同,并追究乙方的经济 and 法律责任;

4、甲方在合同生效之日起,提前一周向乙方提供学校食堂所需食品的详细规格和每日配送数量;

5、甲方有责任积极指导和协助乙方做好饮食服务工作;

第五条 乙方的权利和义务

1、根据供货产品的进价成本和服务成本,在低于市场价的前提供应相应物品;

2、严格遵守国家、省、市的法律法规,具备有效经营资质、独立法人资格进行合法经营;根据校方要求,为食堂提供专业、规范、安全、高质量的商品配送;

3、建立健全本项目管理档案和食品安全台帐;

4、接受上级主管部门和学校有关部门的指导、监督;

5、乙方必须保证在甲方报交所需货物数量两天内将甲方所需商品送到指定地点;

6、乙方供应的商品或原料必须确保进货渠道正规,对商品质量负责。如果供应的食品需要提供各类合格票据与检疫证明的,供应单位必须按有关部门的要求及时向甲方提供

各类票据；

7、乙方提供的商品必须低于市场批量价供应给甲方，并提供原始凭证，由学校保管员验收、过磅、签字后生效，并凭记账联银行转账结账。

8、乙方应按学校的采购数量与规格供应，杜绝短斤缺两与规格不符现象。无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。如果发现供应商提供的商品短斤缺两，甲方有权责令其在规定的时间内送到，并扣除其缺少数量的金额，在规定时间内无法送到或发生此类现象两次以上，视情况扣除2~10倍的金额。如发生以次充好现象一次，扣除差价2倍以上金额，并停送一个月，两次以上学校有权终止协议；

9、乙方必须按甲方原料的规格要求进行供货，如果乙方供应的原料与甲方要求的规格不符，上下超过总量的5%，甲方有权扣除超出部分的金额；

11、如果乙方不按时送货到学校指定地点，并影响学校工作的，甲方有权从菜金中扣除供应商当日提供菜金的2-3倍。

12、由于食品质量问题而引起的食物中毒事件，乙方承担所有责任。

第六条 服务质量

1、甲方对于乙方出现的服务时效以及食品安全等问题将逐一记录在案，并根据情况发放整改意见书，并作出相关处理；

2、乙方一期的服务综合质量将作为本校下一期采购的重要依据。

第七条 付款方式

甲、乙双方根据实际情况，在供货产品验收及使用合格后采用按月结算，每月的前10个工作日内结清上月发生的交易费用，结算方式为现金或转账支付。本协议结束之日，甲方应结清所欠乙方所有货款。

第八条 其他要求

1、甲、乙一方若有违反以上条款，另一方可以无条件终止协议。

2、在合同期间因政策性、不可抗拒或不可预见性的外因需要终止合同，甲乙双方应及时终止合同并共同协商处理好相关工作。

3、此合同一式二份，甲、乙双方各执一份。从签订之日起生效。

甲方（盖章）：

负责人：魏玉峰

联系电话：

2021年6月13日

乙方（盖章）：陕西福盛翔实业有限公司

负责人：王才玲

联系电话：

2021年6月13日